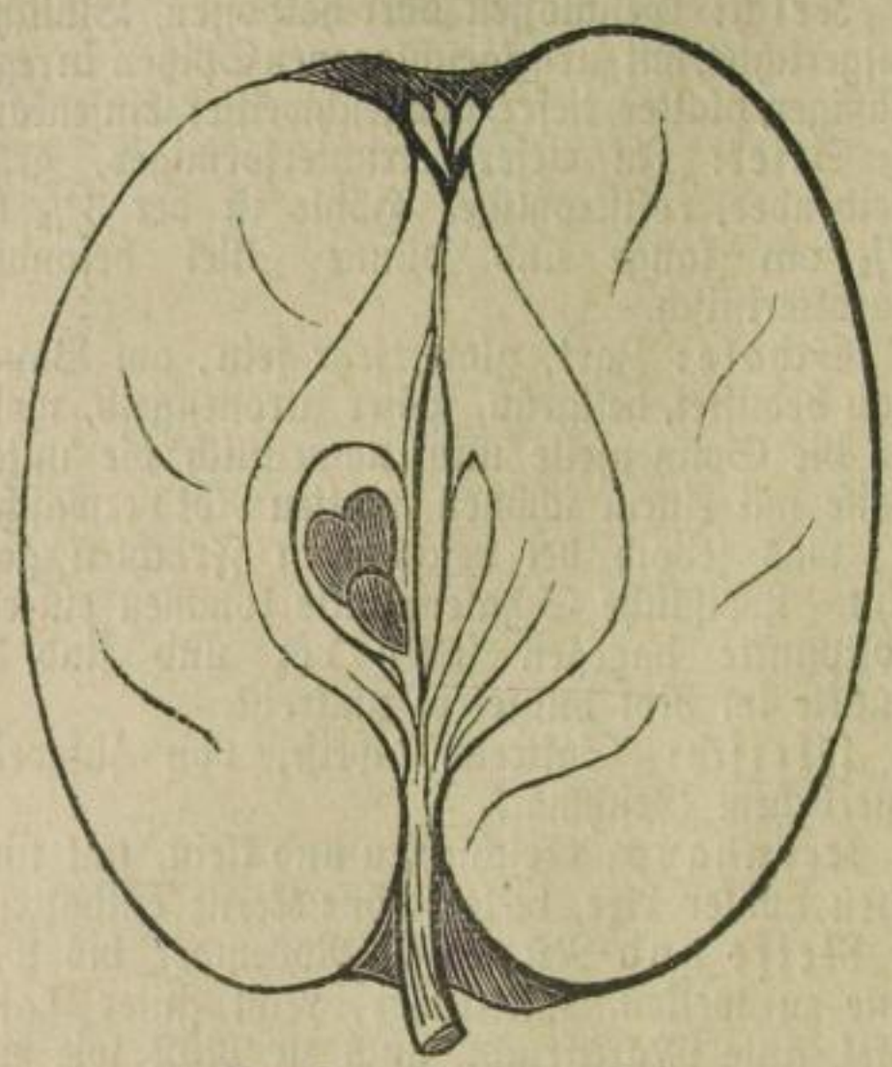
6. Großer Bohnapfel.

DeP. No. 4 B. 1, Ill. H. No. 164. D'sOK. No. 6.



Großer Bohnapfel.
Streifling, X. 3b. ††.

Heimat: Wahrscheinlich zuerst am Rhein heimisch, ist er jetzt in manchen Gegenden sehr stark und durch ganz Deutschland verbreitet.

Synonyme: Großer rheinischer Bohnapfel. Weißer Bohnapfel. Bohnapfel.

Gestalt: Von ziemlich veränderlicher Form, ist derselbe ein nicht selten kugelförmig, meist aber rund-eiförmig, auch zuweilen walzenförmig 6 bis 8 cm hoher und breiter Apfel mit meist ebener Wölbung. Der Bauch sitzt in oder nur wenig unter der Mitte und macht flache, breite Erhabenheit die Frucht fast immer ungleichhälftig. Eine genaue Abbildung ist der Verschiedenheit der Größe wegen schwer zu geben, auf jungen Bäumen ist er oft 1/3 größer, als an älteren Hochstämmen.

Kelch: Bei ausgebildeten, vollkommenen Früchten offen, oft auch nur halboffen in flacher Einsenkung, die häufig in eine schiefe Kelchfläche übergeht. Falten sind wenige, und wenn vorhanden, meist ungleich. Dieselben gehen dann über die Höhlung hinaus und ziehen sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hin.

Stiel: Kurz, dick, oft auch dünn, braun, wollig, oft zur Seite gedrückt, zuweilen auch nur ein Fleischbutzen. Stieleinsenkung flach, schmal, selten mit Rost besetzt.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baume grasgrün, erst spät lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite rotgestreift, gefleckt und mit verwaschenen Punkten getuscht. Punkte zahlreich, besonders um Kelch, gelblich umflossen. Rostfiguren selten bemerkbar.

Fleisch: Grünlich-weiß, lagerreif noch fest; anfangs sauer und herb, später saftig und süßer, gewürzlos.

Kernhaus: Schwach hohlachsig, Fächer geschlossen, mit kleinen, gut entwickelten rund-ovalen, langgespitzten Samen.

Reife und Nutzung: Rechtzeitig abgenommen, welkt er nicht, hält sich bis zum Juli und ist zu Most, Kochen, Dörren vorzüglich, für die Tafel dritten Ranges.

Eigenschaften des Baumes: Hochkronig, kräftig, starktreibend, gesund und dauerhaft, für jede Lage, auch an Straßen geeignet. Früchte sitzen fest, müssen lange am Baume bleiben, wodurch frühes Welken derselben vermieden wird.

Ernährung bedarf. Unsere natürlichen Bundesgenossen im Kampfe gegen diesen Schädling sind die insektenfressenden Vögel, welche mit Vorliebe deren Larven und Puppen aufsuchen und verzehren; diese sind deshalb durch Anlegung von Brutkästen möglichst zu hegen. Das wirksamste Gegenmittel wird eine gute Rinden- oder Baumpflege überhaupt sein, das Abscharren der abgestorbenen Rinde bez. Rindenanstrich mit Kalk 2c., um dem Käfer keinen Unterschlupf zu bieten. Nach Herrn Nördlinger werden die spät und rasch treibenden Arten mit gut geschlossenen Knospen weniger vom Käfer heimgesucht, als die andern.

Ferner wird das Abklopfen der Käfer in untergebreitete Planen empfohlen. Dasselbe kann allerdings nur bei schwächeren Hochstämmen oder Zwergstämmen vorgenommen werden und hat zeitig im Frühjahr und früh am Morgen zu geschehen und muß dies öfters wiederholt werden. Da der Käfer häufig seinen Weg am Stamme entlang auf den Baum nimmt, so wird man auch eine größere Anzahl fangen können, wenn man bei geeigneter Witterung die im Herbst gegen den Frostspanner in Anwendung gebrachten Klebgürtel in den Monaten November bis Januar wieder erneuert. Die Mitteilungen über Landwirtschaft, Gartenbau 2c. des „Berliner Tageblattes" geben noch folgendes Mittel gegen diesen Schädling an: 3 Liter Petroleum verdünne man mit 5 Liter Wasser und setze 1/8 Kilo Terpentinöl hinzu, rühre tüchtig um und lasse es einige Stunden stehen. Die auf der Oberfläche befindlichen fettigen Substanzen haben der ganzen Flüssigkeit einen genügend penetranten Geruch und Geschmack verliehen. Eine gewöhnliche Gartenspritze fülle man mit dieser Mischung und bespritze die äußersten Äste der Obstbäume gegen Ende Februar, oder auch schon früher bei milderem Wetter. Der penetrante, wochenlang andauernde Geruch des Petroleums soll die Käfer nach den Erfahrungen des Referenten mit Erfolg abhalten, jedenfalls ist dies leicht ausführbare Mittel des Versuches wert.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden
http://digital.slub-dresden.de/id378654233/10