

Mitunter erkranken Pflaumenbäume an dem sogenannten Gummi-flusse (fälschlich Harzfluß, Unterschied zwischen Harz und Gummi!). Es ist dies ein reichliches Ausfließen von Gummi, hervorgerufen durch Störungen in der Entwicklung der Pflaumenbäume, besonders durch im Frühjahr verspätet auftretende kalte Witterung, welche den schon eingetretenen Trieb unterbricht; ebenso wird er durch verspäteten Schnitt hervorgerufen. Eine andere Ursache ist zu kalter, nasser und schwerer Boden, mitunter auch lange andauernde große Sommerhitze. Man hilft ab durch Trockenlegen des Bodens und vorsichtigen Schnitt, wäscht auch das Gummi ab.

a) Käfer und deren Maden, sowie die Raupen mancher Schmetterlinge zehren sowohl am Holze, als auch besonders an den Knospen, Blättern, Blüten und Früchten, ehe sie reif werden; an den reifen Pflaumen nagen die Hornissen und Wespen.

b) Um diese Feinde zu vertilgen oder ihre Vermehrung zu verhindern, sammeln wir alle unreif abgefallenen madigen Pflaumen und benutzen sie als Futter für das Vieh; das Erdreich graben wir im Herbst um den Stamm herum auf. Die Raupennester sammeln wir ebenfalls und verbrennen sie; auch bestreichen wir die Bäume mit Kalkmilch, halten ihre Rinde möglichst frei von allen Unebenheiten, die von den Insekten und ihren Larven als willkommene Verstecke benutzt werden könnten und geben ihnen Ringe von flüssig bleibendem Leim. (Siehe auch Heft I, S. 85!)

E. Nutzen.

Die Pflaume ist eine der nützlichsten Obstsorten, welche roh, eingemacht (in Zucker oder Essig), gekocht (Pflaumenmus), geschmort und gedörret (Backpflaumen) gern genossen werden. Sie bilden darum für manche Gegenden und Länder einen bedeutenden Handelsartikel (Saalpflaumen, böhmische, ungarische, türkische Pflaumen; letztere gelten als die besten!). Pflaumentuchen werden überall gern gegessen. Viele Pflaumen kommen aus Italien und Frankreich; geschälte, von den Steinkernen befreite und dann getrocknete Pflaumen kommen unter dem Namen Brunellen besonders aus Südfrankreich zu uns; sie müssen schön gelb und durchscheinend sein. Auch zu Zwetschenwein und -Branntwein (von den Slaven Slibowiza oder Sliwowiza von Sliwa = Pflaume genannt!) werden insbesondere in Ungarn und auf der Balkanhalbinsel die Pflaumen verbraucht. Die Kerne liefern Öl, und ein darüber abgezogener Branntwein wird Persiko genannt.

Die Pflaume ist eine der nützlichsten Obstsorten; denn sie giebt roh, eingemacht, gekocht, geschmort und gedörret eine gesunde und wohlschmeckende Speise; sie bildet darum für manche Gegenden und Länder einen bedeutenden Handelsartikel. In Südeuropa bereitet man aus ihr Branntwein, und die Kerne liefern Öl.