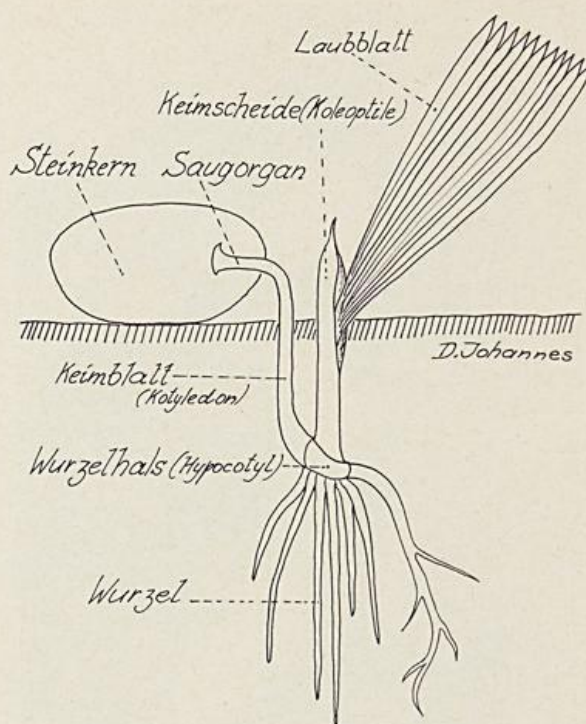


Jüngere Seychellennuß-Palme im Mandai Garden/Singapore

Froh war ich, als der Kübel wohlbehalten an Ort und Stelle stand. Um eine gleichmäßige Bodentemperatur zu erhalten, kam unter den Kübel eine elektrische Bodenheizung. Auch in dem temperierten Haus bei einer Lufttemperatur von 18 ° C und einer Bodentemperatur von 25 ° C entwickelte sich



das Laubblatt zur Zufriedenheit. Es entfaltete sich, ist bereits 80 cm lang und hat eine Breite von 70 cm.

Unsere Beobachtungen decken sich mit denen von Herrn Jelitto/Berlin in den dreißiger Jahren. Ich möchte ihm hiermit für seine Ausführungen danken, die im Februarheft „Der Palmengarten“ 1969 veröffentlicht wurden. Sein Bericht war mit ein Grund dafür, daß auch unsere Palme ab und zu mit Meersalz verwöhnt wird.

Wir blicken nun optimistisch in die Zukunft, hoffend, daß die seltene Seychellennuß-Palme weiterhin gute Fortschritte macht.

## Für Pflanzenkenner und Pflanzenfreunde

### Zwei anspruchslose Zimmerpflanzen aus Südafrika

H. Carolus, Karlsruhe

Dankbare, langlebige und blühwillige Gewächse werden vom Zimmerpflanzengärtner immer gerne gesehen und kultiviert. Sie gab es natürlich schon in früheren Zeiten, aber sie wurden dann durch Neuzüchtungen oder Einführung neuer Arten ver-

drängt und vergessen. Heute sieht man meistens nur noch auf dem Lande an Fenstern der Bauernhöfe jene Pflanzen aus „Großmutters Zeiten“ und in deren Gärten die entsprechenden Stauden.

Wir wollen zwei, heute nur noch wenig bekannte Arten, kurz betrachten. Es sind dies *Veltheimia capensis* und *Haemanthus albiflos* aus Südafrika. *Veltheimia viridifolia* ist ein Zwiebelgewächs vom Kap der guten Hoffnung. Sie hat wie alle Kap-Zwiebeln die Eigentümlichkeit, ihrer heimischen





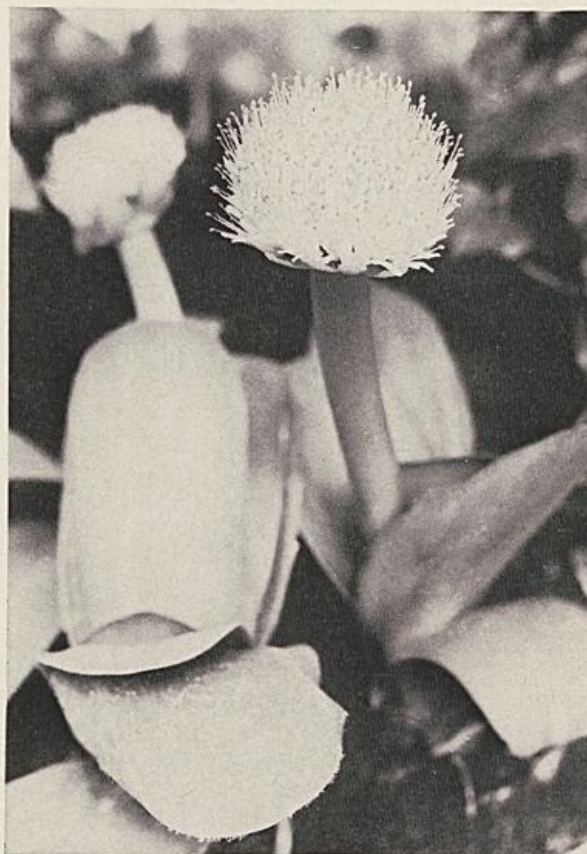
*Veltheimia capensis* (L.) Thunb., ein Liliengewächs aus dem Kapland

Vegetationszeit entsprechend, im Frühjahr zu treiben und im Winter zu blühen, um dann in unserem Sommer den Winterschlaf zu halten. Die Zwiebel ist ziemlich groß, häutig und violett. Aus ihr entspringen die länglichen, glänzenden, am Rande wellenförmigen Blätter, zwischen denen sich ein 30–40 cm hoher braunroter Schaft erhebt (Abb. 1). Die Blüte von der Form der Kniphofiablüten hat erst eine gründliche (deshalb auch das Synonym *V. viridiflora*!), dann rötliche Farbe. Die hängenden Blumen sind röhrig, lang und stehen in einer eiförmigen Traube.

Die Blühwilligkeit dieser Pflanze in Verbindung mit ihrer leichten Kultur und Widerstandsfähigkeit machen sie trotz der wenig hervortretenden Farbe der Blüte zu einer unserer dankbarsten Pflanzen, da auch die Kultur im Zimmer eine sehr leichte ist. Die Zwiebeln befinden sich etwa von Juni ab bis Anfang September im Ruhezustand und können während dieser Zeit trocken gehalten werden, obgleich man sie in der Regel in den Töpfen stehen läßt. Im September pflanzt man sie in ein aus Laub-, Rasenerde und Sand bestehendes Gemisch und stellt sie an einen helleren, wärmeren Ort, dessen Temperatur 10–12 ° betragen soll. Je mehr sich nun die Blätter und Blüten entwickeln, desto reichlicher ist zu gießen. Die Blüten erschei-

nen im Januar bis März, dem Liebhaber steht also hiermit ein dankbarer Winterblüher zur Verfügung. Wenn die Blätter gelb werden, so entzieht man den Zwiebeln nach und nach das Wasser, und wir sind damit wieder am Beginn der Ruhezeit angelangt. Damit die Zwiebeln gut ausreifen, stellt man die Töpfe trocken und wenn möglich recht sonnig. Vermehrt werden kann *Veltheimia* am besten aus Brutzwiebeln, aber auch aus Samen, was natürlich viel langwieriger ist.

Eine weitere südafrikanische Zwiebelpflanze, ohne großen Zierwert ist das „Elefantenohr“ (*Haemanthus albiflos* Jacq.). Bekannter sind die rotblühenden Arten und Sorten der Gattung *Haemanthus*, die deshalb die deutsche Bezeichnung „Blutblumen“ führen. Bei dem Elefantenohr ist die Blüte am unbedeutendsten, aber eigenartig und auffallend sind die 2–4 immergrünen oder gleichzeitig mit dem Blütenschaft erscheinenden, dickfleischigen, 15–20 cm langen und etwa 10 cm breiten tiefgrünen Laubblätter. Die Pflanze ist in allen Teilen wesentlich kleiner als *Veltheimia*, auch der Blütenschaft ist kurz und dick. Die Blüten sind weiß und stehen in einer runden, sehr dichtblühenden Bolde. Verschönert wird das ganze Gebilde durch die vielen gelben, herausragenden Staubbeutel, welche auf den weißen Staubfäden sitzen (Abb.



Das „Elefantenohr“ (*Haemanthus albiflos* Jacq.)



2). Nach dem Verblühen entstehen oft einige hellrote Früchte, welche auch einen gewissen Zierwert haben.

Da *Haemanthus albiflos* so gut wie immergrün ist, hat er keine eigentliche Ruhezeit. Sein Standort soll hell und kühl sein, sehr gut ist ein Suk-

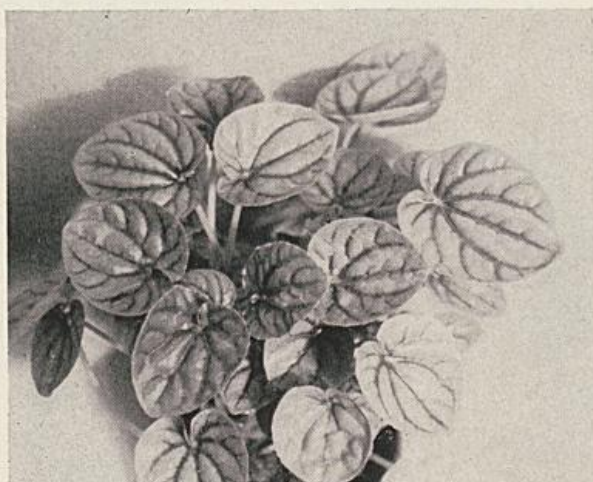
kulentenhaus geeignet. Die Erde soll mittelschwer und nahrhaft sein. Vermehrt werden kann die Pflanze durch Samen, welche sich in den roten Beeren befinden oder auch durch Abschneiden von Blättern, an deren Schnittfläche sich im Laufe einiger Wochen junge Pflänzchen bilden.

## Pfeffergewächse für helle und schattige Blumenfenster

Erwin Stelzer, Frankfurt am Main

Unter den Pfeffergewächsen kommt wirtschaftlich gesehen dem Pfeffer (*Piper*) die größte Bedeutung zu, denn bereits in der Antike erkannte man seinen Wert als wichtige Gewürzpflanze. Ursprünglich ist der Pfeffer (*P. nigrum*) an der Süd-Westküste Vorderindiens, in Südsumatra, Java und anderen indonesischen Inseln heimisch gewesen.

Seine Blätter sind wechselständig angeordnet, oval und vorn leicht zugespitzt. Mit Hilfe seiner Rankenwurzeln sucht sich die Kletterpflanze schnell und sicher an Baumstämmen und ähnlichen Unterlagen einen Halt. Seine weißen Blüten hängen in Trauben herab und seine johannisbeeren-ähnlichen Früchte verfärben sich rot. In diesem Zustand werden sie gemahlen und ergeben den schwarzen Pfeffer. Werden die Früchte geschält und nur der Kern gemahlen, so gewinnt



*Peperomia griseo-argentea* Yuncker

man den weißen Pfeffer. Dieses Gewürz war im Altertum sehr teuer, da es mit Karawanen unter oft schwierigen Umständen aus dem Orient transportiert werden mußte. Für lange Zeit konnte sich dieses Gewürz nur der reiche Kaufmann leisten. Erst einige Jahrhunderte später konnte Portugal es durch Monopolstellung auf dem Seetransport vertreiben. Hundert Jahre später kam es dann



*Peperomia argyrea* (Miq.) E. Morr. mit weißlichen Streifen

frei in den Handel. Der scharfe Geschmack des Pfeffergewürzes wird durch Harze, ätherische Öle und den Inhaltsstoff Piperin hervorgerufen. Großkulturen sind heute vor allem in Vorderindien, auf Sumatra und auf den malaiischen Halbinseln zu finden, die dem Export des Gewürzes und als Einnahmequelle dienen.

Ähnlich in seinem Äußeren ist der *Betel-Pfeffer* (*P. betle*), der für den Orientalen ein wichtiges Genußmittel darstellt. Zu diesem Zweck werden die Früchte der *Betel-Palme* (*Areca cathechu*) in die Pfefferblätter eingewickelt, mit Kalkmilch behandelt, wodurch beim Kauen ein Rotfärben der Zähne verursacht wird und durch Reiz für den Betreffenden ein Gefühl der Wärme entsteht.

Diese aus dem tropischen Asien stammende Pflanze ist bei uns eine vortreffliche Zimmerpflanze, die sich in geringem Licht bei ca. 12 °C hält. Vermehrt werden die Pfefferpflanzen durch Stecklinge mit 2–3 Augen, die sich auf dem warmen Vermehrungsbeet bald bewurzeln.

Im Gegensatz zur Gattung *Piper* aus dem asiatischen Raum brauchen der *Zwergpfeffer* oder das *Pfeffergesicht* (*Peperomia*) aus Mittel- und Südamerika mehr Pflege. Diese mit etwa 100 Arten vertretene Gattung schließt viele brauchbare und dankbare Zimmerpflanzen ein. Sie bevorzugen einen hellen, bei Sonne beschatteten Stand mit genügender Luftfeuchtigkeit und Wärme. In der