

### Ordnung III. Stammpalmen.

Kräuter und Sträucher mit einfachen, zerstreuten Blättern, lilienartigen, sechstheiligen Blüten, aber Beeren statt Capseln.

Pflanzen meist mit einem dünnen, treckenen, oft holzigen und windenden Stengel in heißen und gemäßigten Ländern; die Blüthe meist klein und unansehnlich, sechstheilig, selten in Kelch und Blume geschieden, sechs Staubfäden an den Blütenblättern, ein oder drey Griffel auf einer Beere oder einer geflügelten Capsel mit wenig Samen, die Eyweiß enthalten. Viele haben knollige und scharfe Wurzeln, welche aber dennoch ein gutes Mehl liefern.

Sie theilen sich in 3 Zünfte.

a. Die einen sind zweyhäufig und haben die Blüthe über dem Gröps. — Dioscoreen.

b. Andere sind ebenfalls zweyhäufig, haben aber die Blüthe unter dem Gröps und nur einen Griffel. — Smilaceen.

c. Andere endlich sind Zwitter und haben 3 Griffel. — Parideen.

### 7. Zunft. Wurzelpalmen. — Beisichen.

#### Dioscoreen.

Blüthen zweyhäufig, sechstheilig, auf einer geflügelten, dreysächerigen Capsel mit 3 Griffeln und wenig Samen.

#### 1. G. Die Knollenbeisichen (Dioscorea).

Zweyhäufig, Blüthe sechstheilig, oben, mit 6 Staubfäden; Capsel dreysächerig, papierartig mit 3 Flügeln; die Fächer klaffen im vorspringenden Winkel und enthalten zwey dünne und geflügelte Samen. Yam, Igname.

Weit laufende, links gewundene kräuterartige Stengel mit breiten, meist herzförmigen, langen und vielrippigen Blättern gegenüber und abwechselnd; die kleinen Blüthen in Achselähren. Sie haben einen sehr großen, mehkreichen Wurzelknollen, woraus man in heißen Ländern das Mandioccamehl und aus

diesem das Cassavebrod macht, von dem sich ganze Völkerschaften ernähren, besonders auf den Südsee-Inseln, wo sie allgemein angepflanzt werden. Die Wurzel ist zwar sehr scharf und schädlich, sie verliert aber durch Kochen oder Rösten diesen scharfen Stoff und wird eine sehr gesunde Speise. Man pflanzt sie jetzt in America, Africa, Ostindien und Australien, in großen Feldern, wie bey uns die Erdäpfel.

1) Die gemeine (*D. alata*).

Stengel geflügelt, Blätter gegenüber, oval und pfeilsförmig mit 7 Rippen. Wild in Ostindien, wird aber daselbst und in allen Welttheilen allgemein angebaut, liefert das Mandioca-mehl, welches theils als Mehlspeise, theils als Brod die gewöhnliche Nahrung der Einwohner und der Reisenden ist. Der viereckige, hin und her gebogene, gegliederte Stengel theilt sich in mehrere Zweige, welche sich um die beygesteckten Pfähle winden. An jedem Knoten stehen zwei Blätter, wie bey dem Aron, aber nur 5—6" lang und kaum 3 breit; häufig in ihren Achseln 2—3 weißliche Knollen, welche keimen. Oben kommen aus den Blattachseln nach den Regenmonaten eine Menge spannelanger Trauben mit sehr kleinen, gelblichen Blüten, nicht größer als ein Senfkorn. Die Wurzel ist von verschiedener Gestalt, meist beutelförmig, unten breit, oben schmal, eine Hand lang, 4—5 Finger dick, einige wie eine dicke Wurst, andere wie ein gerupftes Hühnchen, auswendig fahl, innwendig weiß, dicht und saftig, doch mit kurzen Fasern durchlaufen, roh unschmackhaft; auf manchen Inseln werden sie so groß, wie ein Ochsenkopf.

Wo Reis wächst, kümmert man sich wenig darum, sonst pflanzt man sie fast auf allen Inseln bis Neu-Guinea; fordert aber mehr Arbeit, als die Pfefferpflanzungen. Man räumt ganze Felder ab, gräbt die Erde auf und macht Häufelchen in Reihen, zerschneidet die Wurzel in fingerslange Stücke und steckt eines in jedes Häufel. Nach einigen Wochen treibt es einen schußlangen Schoß, wozu man eine Stange steckt, gewöhnlich nur von dünnem Rohr. Das Land muß fleißig gejätet und die Pflanzen müssen ausgepußt werden. Fünf Monate nachher, im

April sind die neuen Wurzeln reif; sie werden herausgenommen und nach Hause geschafft, wie bey uns die Rüben, sie halten sich ein Jahr. Sie erregen Brennen an den Händen, daher man sich hüten muß, sie ins Gesicht zu bringen. Die Felder müssen trocken liegen, und man wählt sie daher am Fuße der Gebirge. Die Wurzel ist eine allgemeine Speise; weil sie aber roh beißend ist, so wird sie geschält, in große Stücke zerschnitten, gekocht und statt Reiß oder Sago zu Fischen, Canarien und andern Speisen gegessen; auch gekocht und zerrieben als Klöße; desgleichen geröstet und mit Butter bestrichen; sie macht aber gern Verstopfung und ist daher nur der arbeitenden Classe zuträglich. Das Pulver der Wurzel wird auf böse Geschwüre gestreut; der Saft der Blätter gegen den Biß der Scorpione. Rumph V. T. 120. 121. Ubi; Rheede VII. t. 38. Kelengu.

2) Die Gemüßbeische (*D. lativa*).

Stengel rund und glatt, Blätter abwechselnd, herzförmig, rundlich oval und zugespitzt, mit 9 Rippen, Capitel oval. Wächst wild in Ostindien und heißt daselbst Blutgemüse und Hundswurzel; ein Schlingkraut voll bitteren Milchsafts mit einem armsdicken Stengel und einer dicken Wurzel; die Blätter 5—7" lang und etwas breiter. Sind ein berühmtes Gemüse, welches sowohl roh als gekocht gegessen wird; auch die Schärfe der Wurzel verliert sich durch das Kochen, und sie wird essbar. Die Frucht ist über zoll dick, fingersbreit, zusammengedrückt und hat 2 Flügel. Wächst in Wäldern, in Thälern und schlingt sich um Gesträuch. Rumph V. Taf. 180. *Olus sanguinis*. Rheede VIII. T. 51.

3) Die warzige (*D. bulbifera*).

Stengel glatt und rund mit Knollen, Blätter abwechselnd, herzförmig, rundlich oval und zugespitzt mit 9 Rippen. Ostindien, in Wäldern; hat größere und rippenreichere Blätter als die gemeine, und trägt in den obern Blattachseln bräunliche, fleischige Knollen, fast wie Aepfel, durch welche sie fortgepflanzt wird. Sie wird, wie auch die eben so große Wurzel, gekocht und gegessen, schmeckt aber schlecht. Rumph V. Taf. 124. Rheede VII. T. 36.

Es gibt in Ostindien noch einige Gattungen wild und zahm, deren Wurzeln ebenfalls essbar sind.

2. G. Die Schmerwurzeln (Tamus).

Zweyhäufig, Blüthe oben, sechstheilig, grünlich, mit 6 kürzern Staubfäden; Griffel dreitheilig, Narben gespalten, Beere dreysächerig, je zweysamig.

1) Die gemeine (T. communis).

Stengel laufend, Blätter abwechselnd, herzförmig, Blüthentrauben grünlichgelb in Achseln. Im südlichen Europa, auch am Oberrhein, in Hecken auf Hügeln; übrigens selten; der schnurförmige Stengel läuft 10—20' weit über das Gebüsch hin; Blätter lang gestielt, 2" lang, 1 1/2" breit, mit 7 Rippen; in den Samenblüthen stehen 6 verkümmerte Staubfäden; Beeren wie Erbsen, roth, Wurzel knollig, faustgroß, auswendig schwarz, innwendig weiß, schleimig, scharf und drastisch, auch Brechen erregend. War ehemals in den Apotheken unter dem Namen der schwarzen Jaunrübe (*Radix bryoniae nigrae*); äußerlich gegen Quetschungen, Sicht und Kropf. Die jungen Sprossen verlieren ihre Schärfe durch das Abkochen, und werden im Orient wie Hopfenkeime gegessen, erregen aber leicht Durchfall und Erbrechen. Schuhr L. 327.

2) Die dicke T. elephantipes).

Blätter nierenförmig. Am Vorgebirg der guten Hoffnung, bey uns nicht selten in Gewächshäusern; eine sonderbare Pflanze mit einem kopfgroßen, schwarzbraunen Wurzelstock über der Erde, regelmäßig von eckigen, holzigen Schuppen bedeckt, daher die Aehnlichkeit mit einem Elephantenfuß. Oben daraus kommt ein sehr dünner, laufender Stengel. Heritier, Sertum anglicum tab. 29.

## 8. Junft. Stengelpalmen — Brusen.

Smilaceen.

Meist zweyhäufig, Blüthen klein und sechsstheilig, unten, Beere dreysächerig, einsamig, meist dreynarbig.

Kraut- und holzartige Pflanzen von verschiedener Größe, mit unansehnlichen, dreyzähligen Blüthen, Beeren und Narben; Wurzeln oft knollig, Blätter breit.

a. Zweyhäufig.

1. S. Die Saffaparillen (Smilax).

Zweyhäufig; Blüthen sehr klein, unten, sechsstheilig, bleibend mit 6 Staubfäden; 3 Narben, Beere dreysächerig, mit je einem hängenden Samen; reif meist einsamig.

Diese Pflanzen haben einen meist holzigen, laufenden Stengel mit abwechselnden, breiten Blättern, an deren Grund 2 Ranken; Blüthen dolden- oder traubenartig in Achseln, Samen rund; die Wurzel büschelförmig und knollig.

1) Die rauhe (S. aspera).

Stengel eckig, stachelig, Blätter spießförmig, lederig, stachelig gezähnt, mit 7—9 Rippen. Ums Mittelmeer, strauchartig, Stengel mannshoch, Blüthen traubenartig am Ende, weiß, kaum  $1\frac{1}{2}$ " lang; Beeren kleiner als Holderbeeren, roth und schwarz, in jedem Fach 1, 2, bisweilen 3 schwarze Samen, fast wie Hanforn. Die Blätter zur Zertheilung der Geschwülste; die Wurzel unter dem Namen „italianische Saffaparill“ in den Apotheken. Schuhr T. 329.

2) Die ceylonische (S. coylanica).

Stengel viereckig und stachelig, Blätter länglich herzförmig, ohne Stacheln, mit 3—5 Rippen. Auf Ceylon, wild in Sandebenen, mit einem federkielgedicken, grünlichen und sehr zähen, weitlaufenden Stengel, mit Stacheln besetzt, wie die Rosen; Blätter einzeln an Knoten, 4—5" lang,  $2\frac{1}{2}$ " breit, mit zwey Ranken am Grunde, womit sie sich befestigen. Etwa 3 Duzend kleine weiße Blüthen in einer Dolde; Beeren wie Wachholderbeeren, oben mit einer kurzen Spitze, bleiben lang grün, werden

dann gelb, und enthalten unter einer dünnen Haut 3 Samen. Wurzel fingerslang und baumensdick, knotig, hart und holzig, ohne Geschmack, treibt so viele Schösse, daß man kaum durchkommen kann; man kann sie zwar essen, jedoch überläßt man sie meistens den wilden Schweinen; sie wird auch als Radix chinae verkauft, wirkt aber viel schwächer. Die Stengel sind, wie Rottang, als Seile im Gebrauch um Töpfe, welche man an die Palmen bindet, um den Saft zu bekommen; es gibt auch dickere, welche gelb werden und zu Stöcken dienen; andere sind so spröde, daß, wenn man sie dreht, Splinter abspringen, welche auf der Haut starkes Jucken verursachen. Die jungen Stengel klopft man am Ende und braucht sie als Zahnbürsten; die Sprossen und Blätter werden als Gemüse gegessen. Blüht zur Regenzeit, und trägt im November und December. Rumph V. Taf. 161. Rheede VII. Taf. 31. Pseudochina amboinensis. Pockenholz.

3) Die virginische (S. salsaparilla).

Stengel viereckig und stachelig, Blätter oval lanzettförmig, unten stachellos, graulich mit 5 Rippen. Virginien und Mexico. Blätter über 2" lang, Blüten gelblichweiß, Beeren schwarz und blau beschlagen, Samen roth; Wurzel knotig mit sehr langen, federfeldicken Fasern, schmeckt schleimig, bitterlich und etwas scharf, und kommt seit 3 Jahrhunderten nach Europa, wo sie gegen ansteckende Krankheiten gebraucht wird. Es ist die schwächste Sorte, und kommt in centnerschweren, von Seilen umwundenen Päckchen zu uns, unter dem Namen: S. von Vera Cruz oder Tampico. Blackwell Taf. 393. Plenk I. 712. Wagner, Pharmaceutische Botanik I. 194.

4) Die dreyprippige (S. siphilitica).

Stengel rund und stachelig; Blätter länglich lanzettförmig und dreyprippig. Süd-America, Brasilien und Columbien, am Cassiquiare. Blätter 1' lang; liefert ebenfalls viel Wurzeln in die Apotheken; sie kommen zu uns in halbcentnerschweren, 4' langen Bündeln von Lissabon, und heißen daher Lissaboner Salsaparilla. Humboldt, Gen. p. 171.

5) Die gebräuchliche (*S. officinalis*).

Stengel viereckig und stachelig, Blätter länglich oval, spitzig und herzförmig, lederig, glatt mit 5—7 Rippen. Columbien, am Magdalenenfluß. Blätter 1' lang, 5" breit. Die Wurzel wird in großer Menge nach Carthagena und Mompox geführt, wo sie nach Jamaica und Cadix kommt. Man hält sie jetzt für die ächte Saffaparill. Sie kommt zu uns unter dem Namen: *S.* von Honduras in 6 Pfund schweren Paketen mit Pelzen überzogen. Humboldt, Gen. I. p. 171.

6) Die chinesische (*S. china*).

Stengel rundlich mit zerstreuten Stacheln, Blätter rundlich oval, fünfrippig, Blüten in Dolden, gelb. China und Japan. Leppig zwischen Farnen und Gesträuch; Wurzel bisweilen faustdick, mit haarförmigen Fasern von sadem Geschmack, treibt manns hohe, kaum kleinfingersdicke, holzige und rankende Stengel; Beere wie Kirsche, röthlich, mehr von Lust als von Fleisch aufgetrieben, schmeckt herb, ziemlich wie Misteln, und enthält 4—6 mondformige, schwarze Samen. Jung werden die kleinen Knospen an der Wurzel geröstet und von armen Leuten gegessen, verursachen aber meistens Durchfall. Dieses ist die berühmte Chinawurzel in den Apotheken, welche man als schweiß- und harntreibend in der Gicht anwendet. Kaempfer, Amoen. t. 782. Rumph V. S. 441. Plenk L. 713. Düsseldorfser off. Pfl. XVIII. L. 1.

7) Die dicke (*S. pseudochina*).

Stengel rund und stachellos, Stengelblätter dünn und herzförmig, Zweigblätter länglich oval und fünfrippig; Blütentrauben grünlichweiß. Jamaica und Virginiten. Ein kletternder, fingersdicker und grüner Strauch, der 15' hoch sich um Bäume windet und nur kurze Stacheln hat; Beeren schwarz mit einem Samen, wie Epheu, auf gestielten Dolden; häufig an Hügeln auf feuchtem Boden. Die Wurzel wird schenkelsdick, ist krumm, knotig und geringelt, röthlichbraun, innwendig hellroth. Sie kommt viel häufiger zu uns als die chinesische, ist aber leichter und schwächer, und gibt eine dunkler rothe Tinctur. Sie liefert auch ein Gummi, welches gekaut wird, um die Zähne

zu stärken. Frisch ist sie essbar roh und gekocht, wie Rüben. In Virginien macht man Stöcke aus dem Stengel. Sloane, Jamaica T. 137. F. 1. Plumier, Icones t. 82.

2. G. Die Mausdorne (*Ruscus*). Zweyhäufig und Zwitter; Blüten unten, sechstheilig, meist auf blattartigen Stielen unter einem Deckblatt, 6 Staubfäden verwachsen; Beere dreysächerig, je zweysamig, Griffel einfach, mit verdickter Narbe. Brusch, Mausdorn, Hockenblatt.

Kleine, immer grüne, ästige Sträucher mit breiten Blättern, die sonderbarer Weise die unansehnlichen Blumen bald auf der Ober-, bald auf der Unterfläche tragen, selten in Trauben am Ende.

1) Der stachelige (*R. aculeatus*).

Blätter oval lanzetförmig, mit stehender Spitze, Blüten grünlichweiß, oben auf dem Blatt ohne Deckblättchen. Am Mittelmeer und im südlichen Deutschland in Wäldern und Hecken, jedoch selten, 2' hoch; Blätter abwechselnd, stiellos, 1" lang,  $\frac{1}{2}$ " breit, ledrig und glatt. Die Blüten zeigen sich schon im November, öffnen sich aber erst im Frühjahr; die Staubfadenröhre violett. Die Pflanze soll die Mäuse vom Speck abhalten. In Italien werden die Sprossen wie Spargel gegessen, und das Reis zu Besen gebraucht. Die Wurzel hat Aehnlichkeit mit der Spargelwurzel, kleinfingersdick, wagrecht, knotig und schuppig mit vielen Fasern. Schmeckt schleimig und etwas bitterlich, und ist in der Apotheke gegen die Wassersucht unter dem Namen *Radix rusci l. brusci*. Bey uns gewöhnlich in Gewächshäusern. Schluhr T. 340. Sturm Heft 41.

2) Der großblättrige (*R. hypophyllum*).

Blätter länglich oval und zugespitzt, tragen die Blüten auf der Unterfläche, ohne Deckblatt. In Italien auf Hügeln, sonst häufig in Gärten, 2' hoch, Blätter  $2\frac{1}{2}$ " lang, 1" breit, Blüten grünlichweiß, 3—6 beysammen, Beeren roth, größer als Erbsen; war ehemals officinell bey Harnbeschwerden, unter dem Namen alexandrinischer Lorbeer. Blackwell T. 194.

3) Der Zungen-M. (*R. hypoglossum*).

Blätter oval lanzetförmig und zugespitzt, tragen oben 2 bis



3 Blüthen unter einem zungenförmigen Deckblatt. Ums Mittelmeer, auch in Ungarn und dem südlichen Deutschland, auf Bergen, bey uns in Gärten, 1' hoch, Blüthen weißlich, zum Theil zwitterartig, im April. Die herben Blätter waren ehemals in der Apotheke gegen die Geschwulst des Häpfschens, unter dem Namen Herba Uvulariae s. Bis linguae. Schkuhr T. 340. Blackwell T. 128. Zungenblatt. Häpfskraut.

b. Zwitter.

3. G. Die Knollenbrusen (Herroria).

Blüthe unten, radförmig, sechsseitig, 6 Staubfäden; Narbe dreypantig, Capsel dreysächerig, dreystügelig, je 3—4 platte Samen an Rippscheidwänden.

Strauchartige Pflanzen mit faseriger und knolliger Wurzel, und einem ästigen, kletternden Stengel; Blätter schmal und sternförmig, Blüthen in Trauben. Haben viel Aehnlichkeit mit der Alstroemeria.

1) Die sternförmige (H. stellata).

Stengel windend, stachelig und sehr ästig, Blätter büschelförmig und schmal lanzetförmig. Hill, in Wäldern; Blätter 4" lang, 1 $\frac{1}{2}$ " breit, in einer stehenden Schuppe; Trauben langgestielt, mit gelblichen, wohlriechenden Blumen; Capsel hängend, mit 2—3 schwarzen Samen in jedem Fach. Die lange und faserige Wurzel wird statt Cassaparill gebraucht. Feuillée, Journal t. 7. Salsa; Ruiz und Pavon III. T. 103. F. a.

9. Junst. Laubpalmen — Einbeeren.

Zwitter vier- und dreyzählig, Beere dreysächerig mit getrennten Griffeln.

Kräuter mit großen, breiten, meist wirtelartigen Blättern, und Blüthen, welche gern vierzählig werden.

a. Kurze, aufrechte Kräuter mit Wirtelblättern.

1. G. Die Einbeeren (Paris).

Zwitter, Kelch und Blume vierblättrig und umgeschlagen, grünlich und bleibend, Blumenblätter schmaler, 8 Staubfäden

auf dem Boden, mit den Beuteln in der Mitte; Beere vierfächerig, gefurcht, je zwey- bis dreysamig, mit 4 Griffeln.

1) Die gemeine (*P. quadrifolia*).

Stengel mit 4 elliptischen Wirtelblättern in der Mitte.

Einzeln in schattigen Wäldern, spannehoch, auf einer knottigen und wagrechten Wurzel. Blätter 4" lang, 2" breit und dreyprippig; die einzelne Blüthe ganz oben und aufrecht, bringt eine bläuliche Beere, wie Kirsche, welche mehrere rundliche Samen enthält. Die verdächtige Pflanze hat einen unangenehmen Geruch, und die Wurzel einen scharfen Geschmack. Sie erregt Brechen und heftigen Durchfall, wurde ehemals gegen Keuchhusten, Krämpfe, Grimmen und Tollsucht gebraucht, so wie die Blätter und Beeren; die Blätter schmerzstillend, schweißtreibend und giftwiderig, der Saft gegen Augenentzündungen. Man muß die Kinder vor dem Genuß der Beere warnen. Schuhr Taf. 109. Sturm Hest 12. Hayne, Arzneypflanzen III. T. 7. Radix, Herba et Baccæ Paradis.

2. G. Die indischen Gurken (*Medeola*).

Blüthe sechstheilig, gefärbt und umgeschlagen, mit sechs Staubfäden an ihrem Grunde; Beere gefurcht, dreysächerig, je einsamig, mit drey Griffeln.

Aufrechte oder klimmende Kräuter mit knottigen Wurzeln, Wirtelblättern und einzelnen Achselblüthen.

1) Die gemeine (*M. virginica*).

Stengel aufrecht, mit 2 Blattwirteln; Blüthen gestielt, drey bis sechs am Ende. Nordamerica, in schattigen Wäldern an Bächen; Blüthen klein, gelblichgrün, mit röthlichen Staubfäden und braunen Beuteln; Beere röthlichblau, 3 Griffel  $\frac{1}{2}$ " lang und ausgesperret. Die Wurzeln sind 2" lang,  $\frac{1}{2}$ " dick, schmecken und riechen wie Gurken, heißen auch Indian Cucumbers, und werden von den Indianern gegessen; sind auch dort als Schweiß- und Brechmittel in den Apotheken. Plukenet, Alm. t. 328. f. 4. Bot. Mag. t. 1316.

b. Stengel hoch und rankend.

3. G. Die Peitschensträucher (*Flagellaria*).

Blüthe sechstheilig, gefärbt, abstehend und bleibend, sechs

Staubfäden auf dem Stiel; Beere pflaumenartig, rund, dreysächrig, je einsamig, wovon aber nur ein Same reif wird; drey Griffel.

1) Der gemeine (F. indica).

Stengelblätter länglich lanzettförmig, enden in Ranken. Ostindien; heißt daselbst wilber Kottang, wegen des seilartigen Stengels, der aber nicht holzig, sondern binsenartig ist, fast fingersdick, sehr zäh, grobfaserig, grün, innwendig weiß, wie Binsen, ohne Dornen und Knoten; kriecht über Gesträuch, klettert aber auch ziemlich hoch an Bäumen hinauf; der untere Theil ist ziemlich holzig, grad und steif, so daß man Stöcke daraus machen kann; der obere läßt sich in seine Riemen spalten, welche man zu allerley Bindwerk braucht. Die Blätter sind rohrartig, abwechselnd, braun, mit einer Ranke, welche sich überall verhält. Die Trauben sehen aus wie die der Rainwelde, sind aber größer, weiß und klein, bringen Beeren wie ein Pfefferkorn, hart, grau, mit einem großen, braunen Korn oder Stein. Die Blätter werden gekaut, auf Wunden gelegt. Blüht und trägt fast das ganze Jahr. Rumph V. L. 59. F. 2. Rheede VII. L. 53. Tractinnick's Archiv L. 793.

#### Ordnung IV. Blüthenpalmen.

Dreysächrige Beeren mit wenig Samen und einfachem Griffel; Zwitterblüthen drey- oder sechsheilig, einzeln oder in Trauben, mit 6 Staubfäden am Grunde.

Kräuter, rankende Sträucher und Bäume mit ziemlich breiten, rippigen Blättern und meistens faserigen Wurzeln; größtentheils in heißen Ländern, auf trockenem Boden.

Sie theilen sich in 3 Günsten.

- a. Die einen haben einen kurzen, krautartigen Stengel, mit einer röhrenförmigen, sechs-spaltigen Blume — Convallaria.
- b. Andere sind Stauden oder Schlingsträucher, mit sechsblätterigen Blumen — Asparageen.
- c. Andere sind große Kräuter mit dreytheiligem Kelch und Blume, meist über der Beere — Bromelaceen.