

ästige Stengel. Sie ist haarig und hat einen starken Melkengeruch. Man hat hiervon nachstehende Varietäten:

1) Das gemeine Basilienkraut mit sehr dunkelgrünen Blättern und einer violett blauen Blume.

2) Das Basilienkraut mit krausen Blättern und kurzen Blumenähren.

3) Das schmalblättrige Basilienkraut, das wie Fenchel riecht.

4) Das mittlere Basilienkraut, mit einem Citronengeruch.

5) Das Basilienkraut mit warzigen Blättern.

6) Das Basilienkraut mit dreifarbigem Blättern.

Man ziehet diese Pflanzen aus dem Samen alljährig, welchen man im Frühjahre auf ein temperirtes Mistbeet ausfäet, und wenn die Pflanzen zum Versetzen taugen, theils ins freie Land, theils in Töpfe pflanzt.

### 29. Polei.

Der Bergpolei (*Teucrium polium*) und der gerade stehende Kopfpolei (*Teucrium capitatum*) sind beides bleibende Pflanzen. Man kann sie aus dem Samen und auch aus abgeschnittenen Zweigen ziehen. Erstern säet man im Frühlinge auf ein Beet mit leichter Erde, und ungefähr im Monat Juli werden die Pflanzen zum Versetzen taugen, wo man sie am besten auf ein warm liegendes Beet, oder auch in Töpfe pflanzt, und letztere unter andere aromatische Pflanzen stellen kann. Will man sie aus abgeschnittenen Zweigen fortpflanzen, so muß solches bald im Anfange des Aprils geschehen, ehe sie anfangen zu treiben. Diese Zweige pflanzt man auf ein gegen Morgen liegendes Beet, und erhält sie etnige Zeit im Schatten, bis sie Wurzeln schlagen.

30. Ju