

АКАДЕМИЯ НАУК СССР — АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ ФИЛИАЛ
ИНСТИТУТ БОТАНИКИ

Член-корреспондент АН СССР
А. А. ГРОССГЕЙМ

ДИКИЕ СЕДОБНЫЕ РАСТЕНИЯ КАВКАЗА

ИЗДАТЕЛЬСТВО АзФАН
Баку — 1942



ПРЕДИСЛОВИЕ

Дикие съедобные растения широко используются населением Кавказа. Кулинария кавказских народов во многих случаях построена на диких растительных пищевых ресурсах.

Но вместе с тем вопросы использования диких съедобных растений на Кавказе очень слабо освещены в литературе; нет по этим вопросам сколько нибудь исчерпывающих научно-исследовательских работ, далеко еще не выявлены и не приведены в известность все пищевые возможности нашей дикой флоры.

Дикие съедобные растения составляют добавочный рацион обычной нашей пищи, притом рацион высоко полезный, так как в большинстве случаев с этого рода пищей в организм вводятся витамины.

В условиях военного времени использование диких пищевых растений приобретает особенную важность; непосредственно фронту и госпиталям нужны антицинготные средства, какими являются лаваша из кизила, алычи и др. диких плодовых, мучнистые дикие растения могут дать большую добавочную дозу крахмала для питания населения. Неудивительно, что в настоящее время во всех республиках Союза делу выявления диких пищевых растений уделяется большое внимание.

Предлагаемый очерк не претендует на полноту: еще много есть растений, не учтенных исследователями. Автор считает, что появление в свет этого очерка должно привлечь внимание кавказских исследователей к диким пищевым растениям, что очерк этот может послужить канвой или остовом, на базе которой будут разработаны более детально пищевые ресурсы отдельных республик и областей Кавказского края, будут произведены новые исследования и поиски новых растений, будут учтены запасы и будет налажено промышленное плановое использование диких пищевых ресурсов в более широком масштабе, чем это делается сейчас.

Не будучи специалистом, автор не мог коснуться в своем очерке еще одной группы диких растений, имеющей большое пищевое значение, а именно, грибов. Это-

му вопросу должны быть посвящены особые работы специа-
листов.

Настоящий очерк представляет главу из подготовляе-
мого мною к печати труда „Растительный мир Кавказа“.

В нашем обзоре, далеко, конечно, неполном и не ис-
черпывающем, мы рассмотрим пищевые растения Кавказа,
расположив их в следующие 9 групп: 1) орехоплодные,
2) фруктовые и ягодные, 3) овощные, 4) пряные, 5) наπι-
точные, 6) масличные, 7) мучнистые и крахмалистые,
8) зерновые и 9) сахароносные.



ГРУППА I

ОРЕХОПЛОДНЫЕ

Из орехлоплодных на первом месте нужно рассмотреть

1. Каштан (*Castanea sativa*). Каштан дико растет на Кавказе в области колхидской флоры, т. е. на западном побережье Кавказа и особенно Закавказья, где местами образует почти чистые леса, местами растет в смеси с другими породами. Это характерный компонент колхидского леса. Небольшое пятно дикого каштана находится также на востоке Закавказья, а именно у южного подножья Большого Кавказа, в Куткашенском и Варташенском районах Азербайджанской ССР. Во всех других районах Кавказа каштан встречается только в культурном состоянии. Площадь под каштановыми насаждениями только в Абхазии определяется в 23.000 га, а всего в Закавказье—до 98.000 га. Урожайность на 1 га определяется в 215 кг, но при уходе может быть значительно повышена. Периодичность урожайных годов считается в 3—5 лет; плодоносить каштан начинает в возрасте 25—45 лет, порослевый—в возрасте 12—18 лет. Плоды каштана имеют большую пищевую ценность; ядро их содержит 61,88% крахмала, 16,71% сахара, 5,96% белка и 2,31% жиров. Кроме того в плодах содержится довольно много витамина В. Из каштанов готовят муку, которая в смеси с пшеничной идет на приготовление хлеба. Пшеничная мука, к которой прибавлено до 6% каштановой, дает приятного вкуса, хорошо усвояемый хлеб с красивой корочкой.

Ядро каштана непосредственно употребляется в пищу как в сыром (реже), так и в вареном, печеном или сушеном виде; представляет очень питательную и вкусную добавку к обычному пищевому рациону. Затем очень широкое применение каштан имеет в кондитерском деле, так как из его плодов готовят начинку, добывают сахар, делают пастилу, конфеты и т. п.

Дикий каштан Кавказа очень неоднороден в систематическом отношении, но еще совершенно не изучен с этой стороны; между тем, различные систематические формы его имеют плоды различного вкусового достоинства. Так, например, пр. Виноградов-Никитин указывает, что плоды

каштана из Боржомского района отличаются своей мелко-стью и терпким вкусом; наоборот, особенно славятся вкусовые достоинства плодов лазистанского и агдашского (культурного) каштана. Выделение и дальнейшее размножение наиболее ценных в пищевом отношении форм каштана представляет собой задачу достаточно важную и ее необходимо возможно быстрее разрешить.

2. Лещина, мелкий орех (*Corylus avellana*). Широко распространена по всему лесному Кавказу, но более обычна в западной половине перешейка; в Карабахе и Талыше это уже редкая лесная порода. Растет она от уровня моря до среднего и даже верхнего горных поясов, образуя обычно подлесок в дубовых и грабовых лесах.

Общие запасы, а также урожайность дикой лещины, не подвергались изучению, но можно сказать, что запасы ее, несомненно, очень велики и что дерево это принадлежит к обильно плодоносящим.

Пищевые качества лещины очень высоки, что издавна оценено населением, собирающим и потребляющим ее орехи в пищу в громадных количествах. Ядро плодов содержит 58,28—60,43% жира, 16,06—18,16% белковых веществ и 19,80—20,18% азотистых веществ (анализ сделан не на кавказском материале).

Жирное масло лещины состоит из глицеридов, олеиновой, стеариновой и пальмитиновой кислот, относится к категории высыхающих и помимо пищевого имеет также высокое техническое достоинство. Белковые вещества относятся, главным образом, к глобулинам; они хорошо усваиваются организмом, но при условии хорошего измельчения ядра. В состав ядра лещины входит также железо.

Употребляются в пищу плоды лещины в сыром и поджаренном виде, а также имеют очень большое значение в кондитерском производстве—для разнообразных начинок при изготовлении конфет, тортов, пирогов, пирожных, крема и т. п. Из мелких орехов готовится молоко. Население Кавказа также применяет орехи лещины в виде составной части разнообразных кушаний, соусов и т. д. Особенно славится грузинское блюдо „гозинаки“, представляющее смесь ореха с медом. Орех также входит в состав местных лакомств—чурчхелы, алана и т. п.

Кавказский дикий орешник, несомненно, представляет большое разнообразие форм, но формы эти далеко еще не изучены: особенно интересно выделение наиболее ценных с пищевой стороны орешников для широкого введения их в культуру. Для культурного орешника установлено около 90 ботанических разновидностей.



Другие виды рода *Corylus*, а именно т. н. медвежий орех, дико растут на Кавказе в количестве двух: на западе — *C. iberica* и на востоке — *C. cervorum*. Ядро ореха у них имеет те же пищевые достоинства, что и у *C. avellana*, но скорлупа очень твердая и толстая, что затрудняет их использование. Все же они кое где имеют местное потребительское значение.

3. Грецкий орех (*Juglans regia*). Не является диким кавказским деревом, но он так часто встречается в одичалом состоянии, что его лучше рассмотреть именно здесь. Все, так называемые, „дикие“ рощи грецкого ореха связаны с бывшими поселениями и являются остатком культуры. Грецкий орех, попадающий как бы в дикой обстановке в горных лесах по южному склону Большого Кавказа, посажен в этих лесах крестьянами. Грецкий орех растет в настоящее время по всему Закавказью в более влажных районах; большой интерес представляют большие аллеи его, тянущиеся на десятки километров по шоссейным дорогам у южного подножья Большого Кавказа.

Общие запасы ореха весьма значительны и продукция его в виде орехов выражается во многих тысячах тонн. Урожайность отдельных деревьев сильно колеблется в зависимости от возраста и условий произрастания дерева — от 15—20 до 64—96 кг, в редких случаях — до 160—200 кг. Семянные годы наступают через 1—2 года.

Ядро грецкого ореха имеет прекрасный вкус и отличается большой питательностью, содержит значительное количество белковых веществ и масла.


По Кенигу, ядро содержит 48,17—58,47% жира, 23,8—16,74% азотистых веществ и 10,69—12,29% безазотистых экстрактивных веществ. Белковые вещества ядра относятся к глобулинам, очень хорошо усваиваются организмом. Из углеводов в ядре содержатся сахароза, глюкоза, декстрин, крахмал, пентозаны. Масло сложного состава, состоит из 7% твердых и 73% жидких жирных кислот, среди которых наибольшее количество приходится на долю линолевой—78,83%, олеиновой—14—15%, линоленовой—7% и др. Масло очень приятного вкуса, светло-желтое, долго не горкнущее.

Плоды грецкого ореха употребляются в пищу, главным образом, в сушеном виде. Очень широко применяются в кондитерском и конфектном производстве, для тортов, пирожных, кремов, начинок и т. д. В сухих плодах содержится довольно много витамина В и мало витаминов А и С. В незрелом орехе, особенно в наружной кожуре, содержится чрезвычайно много витамина С.

Население использует незрелые плоды для варки орехового варенья, очень своеобразного вкуса и сложного приготовления (предварительное извлечение танидов). В местной кухне орехами начиняют дичь, готовят из них соуса к мясным блюдам, готовят с лоби. Вместе с лещиной грецкий орех на меду служит для приготовления „гозинаки“. Истолченные сухие орехи вместе с персиками являются любимым лакомством в Закавказье под названием алана (сюда же может входить и лещина). Грецкий орех, наряду с лещиной, входит также в состав чурчхелы. Орех, растертый с небольшим количеством воды, образует так называемые ореховые сливки, на широкое распространение которых вследствие их высоких питательных свойств, в кондитерской промышленности в последнее время обращено особое внимание. Ореховое масло, обладающее прекрасным вкусом, употребляется в пищу и самостоятельно. Относится к группе высыхающих масел и потому имеет также широкое техническое применение для приготовления лучших сортов мыла, лаков, типографских чернил, химической туши и т. п.

Существует значительное количество сортов грецкого ореха; наши кавказские формы грецкого ореха еще очень мало изучены, но, несомненно, многочисленны и представляют большой интерес.

4. Бук (*Fagus orientalis*). Одна из самых обычных пород Кавказа, образующая местами сплошные чистые массивы. В орешках бука содержится много питательных веществ в виде углеводов и масла. Состав очищенного ядра букового орешка (по Кенигу) следующий: воды—9,8%; азотистых веществ—22,84%, жира—31,8%, безазотистых экстрактивных веществ—27,88%, клетчатки—3,69% и золы—3,99%. Масло, получаемое из буковых орешков, относится к разряду полувсыхающих, не имеет запаха, светложелтого цвета и очень приятного вкуса. Орешки употребляются в пищу как в сыром, так и в поджаренном виде; кроме того, в урожайные годы из них широко добывается масло. В больших количествах сырые орешки вызывают головные боли и вообще вредны, так как в них присутствует ядовитый алкалоид—фагин. В небольших дозах фагин не причиняет болезненных явлений, кроме того он легко разрушается при поджаривании, почему поджаренные орешки совершенно безвредны для здоровья. Плодоношение бука имеет период примерно—один раз в 3 года, а в более высокогорных районах—один раз в 5 лет. В хороший урожайный год по подсчетам пр. Виноградова-Никитина только в Закавказье может быть собрано свыше 300.000

тонн орешков. До настоящего времени буквое масло  добывается исключительно кустарным путем и имеет только местное потребление; между тем, имея в виду громадные запасы орешков в урожайные годы, следует обратить на этот промысел серьезное внимание и придать ему промышленный характер.

5. Каркас (*Celtis caucasica*, *C. glabrata* и др. виды). Широко распространены во всех лесных районах Кавказа. Мелкие плодики каркасов съедобны; их наружная мягкая оболочка сладкого вкуса, затем идет тонкая косточка и небольшое ядро, имеющее миндальный вкус. Употребляются населением или просто в сыром виде или в виде особой каши, называемой „пришми“. Для этого слегка подсушенные плодики растирают вместе с косточкой и затем варят с прибавлением муки или без нее. Особенно развито употребление „пришми“ в Армении и Нагорном Карабахе. Кроме того из плодов выжимают масло, по вкусу напоминающее миндальное. Использование плодов каркаса носит исключительно потребительский характер.

6. Липа (*Tilia caucasica* и др. виды). Широко распространена по всему лесному Кавказу. Семена липы очень приятного нежного вкуса, напоминают хорошие сорта орехов, содержат много масла и очень питательны. Для *T. cordata* указано 11,95% жира в семенах. Препятствием к широкому потреблению семян является их мелкость; все же население местами собирает семена и лакомится ими. Следует обратить внимание на этот продукт хотя бы для выжимки масла. Урожайность липы значительна и для отдельных деревьев определяется десятками килограммов.

7. Водяной орех (*Trapa maeotica*, *T. colchica*, *T. hyrcana*). В изобилии растет в болотах и водоемах со стоячей водой. *T. maeotica*—в приазовских плавнях, *T. colchica*—на болотах и озерах Колхиды, *T. hyrcana*—на озерах низменности Талыша. Ядро европейского *T. natans*, к которому очень близки наши виды, содержит азотистых веществ 10,78%, жира—0,69%, углеводов—47,34%. Среди углеводов преобладает крахмал. Незрелые плоды употребляют в пищу в сыром виде как орехи. Высушенные и размельченные, они дают очень вкусный и питательный отвар. В пищу обычно употребляются водяные орехи в печеном виде или сваренные с сахаром или медом и представляют здоровую, питательную пищу. Из муки, полученной из плодов, можно выпекать хлеб неплохих вкусовых качеств. В настоящее время имеет только местное потребительское значение. Между тем, было бы желательно разведение этого ценного

плода в соответствующих районах, богатых стоячими водами.

8. Лотос (*Nelumbium caspicum*). Образует небольшие заросли кое-где в низовьях Куры. Семена его очень вкусны, маслянисты, напоминают вкусом мелкий орех (фундук). Широкое использование вследствие ограниченности зарослей невозможно.



ГРУППА 2.

ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ

Фруктовыми и ягодными деревьями и кустарниками Кавказ гораздо богаче, чем орехоплодными.

1. Ирга (*Amelanchier rotundifolia*) из сем. розанных (*Rosaceae*)—мелкий кустарник, растущий на Северном Кавказе и в Закавказье в среднегорной полосе, отсутствует в Колхиде и юго-восточном Закавказье. Мелкие плоды этого кустарничка после морозов становятся сладкими и съедобными. Может иметь только местное потребительское значение.

2. Дикий миндаль (*Amygdalus Fenzliana* и др. виды). Довольно широко распространен в Нахичеванской АССР, в южном Карабахе и Зуванде. В Нахичеванской АССР несомненно недавно *A. Fenzliana* образовывал в среднем горном поясе целые рощи, но в последнее время сильно истреблен. Плоды этого и других близких видов вдвое мельче, чем у обыкновенного культурного миндаля, но обладают теми же питательными и вкусовыми свойствами; попадаются между ними как горькие, так и сладкие формы. Иногда собираются местными жителями и употребляются как обыкновенный миндаль, но использование их очень ограничено. *A. Fenzliana* имеет большую будущность в лесо-садах как засухоустойчивый подвой для хороших сортов миндаля и др. плодовых.

3. Барбарис (*Berberis vulgaris*, *B. iberica*, *B. densiflora*). Широко распространен по всему Кавказу, образуя особо большие заросли в речных долинах. Все три вида во вкусовом отношении примерно равноценны и доставляют приятного кислого вкуса плоды, вкус которых обуславливается присутствием яблочной кислоты. В плодах *B. vulgaris* содержится декстрозы и левулезы до 4,6%, яблочной кислоты—6,6%. Употребляются плоды барбариса в пищу в сыром виде и самостоятельно, и, чаще, в виде приправ к различным кушаньям, особенно мясным. Имеют применение также в кондитерском деле для изготовления варений и т. п. Запасы барбариса на Кавказе очень велики и заготовки могут быть сделаны большие.

4. Джузгун (*Calligonum aphyllum*). Растет на песках восточного Предкавказья и на Апшероне. Плоды съедобны, яблочного вкуса. Может иметь только местное значение.

5. Дикая вишня (*Cerasus microcarpa*). Небольшой кустарник, растущий в восточном и южном Закавказье на сухих каменистых местах, обычно обильно плодоносит и имеет очень вкусные, сладкие и освежающие плоды; но величина плодов очень незначительна и самые заросли *C. microcarpa* редко достигают больших размеров. Может иметь только местное значение.


6. Дикая вишня (*Cerasus incana*). Мелкий кустарник, растущий в восточной половине Большого Кавказа и в южном Закавказье, образуя иногда довольно значительные чистые заросли. Плоды довольно вкусные, кисло-сладкие, но также очень мелкие и больших сборов их сделать нельзя.

7. Дикая вишня (*Cerasus fruticosa*). Кустарник, попадающийся у нас довольно редко в степной области Северного Кавказа. Зрелые плоды имеют кисло-сладкий приятный вкус, иногда, впрочем, очень терпкий; плоды мелкие. Считается, что культурная вишня произошла от скрещивания этого вида с черешней.

8. Черешня дикая (*Cerasus avium*). Относится к тому же виду, что и культурная и широко распространена по всему лесному Кавказу; встречается в двух формах—с горькой несъедобной мякотью плода и со сладкой вкусной мякотью. Дикая форма, при наличии громадного числа культурных сортов, не имеет непосредственно пищевого значения.

9. Кизил (*Cornus mas*). Кустарник или дерево, широчайшим образом распространенный во всех горных лесах Кавказа, за исключением Талыша. Особенно богаты им леса восточной половины Большого Кавказа, центрального Закавказья и Карабаха. Плоды кизила обладают весьма ценными пищевыми достоинствами.

Анализ свежих плодов из Дагестана показал содержание 2,89% нерастворимых веществ, 14,13% растворимых веществ, 9,21% сахара, 2,28% яблочной кислоты; из сахаров содержится глюкоза и фруктоза, нет сахарозы. Кисло-сладкие на вкус с характерным приятным привкусом плоды кизила широко используются в сыром виде. Затем из них приготавливаются различные кисели, компоты, сиропы, лимонад и особенно славится своими вкусовыми достоинствами кизилковое варенье. Но особенное значение имеют у нас т. н. лавашы из кизила; это тонкие пласты



из высушенного, превращенного предварительно в кашу кизила; лавашаи готовятся как без косточек, так и с косточками и могут сохраняться очень долгое время. Кизилловые лавашаи употребляются в пищу, как приправа к жидким кушаньям (супы, борщи), также к плову и др. В плодах кизила содержится витамин С, который сохраняется также в кизилловой лаваше и обуславливает общеизвестные противоцинготные его свойства; в 1914—17 гг. в Закавказье производились большие заготовки этих лавашей для нужд армии.

Запасы кизила на Кавказе огромны; хотя даже приблизительных подсчетов их не было сделано, но можно без преувеличения сказать, что у нас можно собирать тысячи тонн плодов кизила. Плодоносит он почти каждый год; по А. В. Васильеву, в Абхазии один куст дает 1—2 кг плодов, что в пересчете на га составляет 0,6 т. Кизил уже сейчас имеет у нас большое промышленное, не только кавказское, но всесоюзное значение, а в дальнейшем это значение должно еще больше повыситься.

10. Кизильник (*Cotoneaster racemiflora, melanocarpa* и др.). Стоят на грани съедобных растений, так как плоды их только изредка употребляются в пищу и то только после морозов; несколько напоминают плоды боярышников.

11. Боярышник (*Crataegus*). Известны на Кавказе в количестве 14 видов, из которых наибольшее распространение имеют *C. pentagyna* и *C. kyrtostyla*. На юге Закавказья широко распространен крупноплодный *C. orientalis*. Растут главным образом в лесных областях Кавказа в виде подлеска, по опушкам, на полянах и т. п. Плоды боярышника обладают мякотью довольно приятного вкуса, которая значительно улучшается после того как их тронет морозом. Плоды некоторых видов употребляются в пищу непосредственно в сыром виде (*C. orientalis*). Плоды других видов растираются и смешиваются с мукой, из которой пекут особого сладковатого вкуса хлеб. Из плодов приготавливают также кисели, компоты; иногда их засахаривают. Промышленного значения боярышники не приобрели, но потребление их местным населением все же довольно широко.

12. Айва (*Cydonia oblonga*) В диком состоянии растет у нас главным образом в восточной половине перешейка, преимущественно в лесах восточной части Большого Кавказа, в центральном Закавказье и в Талыше. Как и культурная, айва дикая представлена большим числом форм, пока еще почти не затронутых изучением.

В айве содержатся все три вида сахара: глюкозы—2,14%,

фруктозы—6,27% и сахарозы—0,64%; из кислот содержится яблочная и лимонная; общая кислотность 0,85—1,22% (до 2%). Плоды айвы имеют твердую мякоть, сладковаты с большей или меньшей терпкостью и имеют своеобразный, сильный, очень приятный аромат; в Азербайджане население кладет плоды айвы в комоды с бельем для придания белью приятного запаха. Плоды айвы в сыром виде в пищу почти не употребляются, но имеют самое широкое применение в вареном и печеном виде, в компотах, варенье, пастиле и друг. кондитерских изделиях. Благодаря большому содержанию протопектина плоды айвы очень хороши для приготовления желе и мармелада. Следует заняться детальным изучением сортового разнообразия дикой айвы.

13. Хурма (*Diospyros lotus*) из сем. эбеновых (*Ebenaceae*)—дерево, растущее в лесах западного Закавказья, в Кахетинско-Алазанском районе и в Талыше. Запасы не очень велики, но в Талыше еще сохранились среди леса чистые насаждения хурмы, занимающие площади в несколько гектаров. Плодоносит хурма ежегодно. Плоды хурмы становятся съедобными только поздней осенью, после того как, еще находясь на дереве, они подвергнутся брожению; после этого они лишаются терпкости и приобретают сладковато-медовый вкус. Употребляются в пищу главным образом в сыром виде и очень приняты населением Закавказья. Кроме того, как и плоды боярышников, их растирают в кашу, прибавляют к муке и пекут особый сладковатый хлеб. Помимо этого, из них же готовится суррогат меда, так называемый „бекмез“, представляющий густое варено, вроде повидла. Бекмез из хурмы долго сохраняется и употребляется как приправа к кушаньям.

14. Лох или пшат (*Elaeagnus angustifolia*) из сем. *Elaeagnaceae*, широко распространен в восточном Предкавказье, входя в состав прибрежных лесов. Кроме того широко культивируется. Мякоть, окружающая косточку плода у пшата, легко рассыпается в кашкообразную, напоминающую муку, массу и обладает приятным сладким вкусом. Плоды пшата широко употребляются в пищу как в сыром виде, так и в виде приправы к различным кушаньям; из них делают кашу, хлеб, готовят очень вкусные компоты, они являются составной частью чурчхелы и т. д. Урожайность пшата значительная и притом ежегодная. Разнообразие форм как дикого, так и в особенности культурного пшата, весьма велико, но до сих пор еще почти не изучено.

15. Ерник (*Empetrum nigrum*) из сем. *Empetraceae*, не-
большой кустарник, растущий в высокогорном поясе Боль-
шого Кавказа и отчасти Закавказья на западе. Ягоды его
кисловатого вкуса, со своеобразным привкусом, больши-
ми вкусовыми достоинствами не обладают. У нас почти
не употребляются в пищу, хотя вообще из них можно из-
готовлять варенье, мармелад, напитки.

16. Кузмичева трава (*Ephedra distachya*). Растет по
всей восточной половине Кавказа, более обильно ближе
к морю. Плоды съедобны, но большого применения у нас
не имеют.

17. Инжир (*Ficus carica*). Плоды дикого инжира обла-
дают слабыми вкусовыми достоинствами и почти не упо-
требляются в пищу.

18. Земляника лесная (*Fragaria vesca*). Широко рас-
пространена по всему лесному Кавказу. Вкусовые досто-
инства ягод земляники общеизвестны: вкусный, ароматный
и полезный для здоровья плод. В состав лесной земляни-
ки входит в среднем: сахара—5,87% (глюкозы—2,79%, фрук-
тозы—3,29%, сахарозы—0,41%), яблочной кислоты—1,42%,
азотистых веществ—1,55%. Значительно содержание же-
леза (0,0033% на вес сырых ягод). Земляника во мно-
жестве собирается в лесах и употребляется в пищу насе-
лением главным образом в свежем виде; готовится также
варенье, мармелад и т. п.

19. Полуница (*Fragaria viridis*). Также очень широко
распространена по Кавказу, выходя и за пределы лесных
районов. Плоды ее несколько крупнее, чем у земляники,
очень вкусны, но не имеют такого приятного аромата. Упо-
требляются в пищу главным образом в сыром виде.

20. Гледичия (*Gleditschia caspica*). Растет исключительно
в южной низменной и предгорной части Талыша. У этой
породы съедобной является мякоть спинки боба; с этой
целью жители пользуются плодами, правда, в ограничен-
ном размере.

21. Крыжовник (*Grossularia reclinata*). Попадается кое
где по всему Кавказу в верхнем горном поясе. Плоды
дикого крыжовника съедобны, хотя сильно уступают по пи-
щевым качествам культурным сортам. Местные жители
потребляют их в пищу, но в ограниченном размере.

22. Облепиха (*Hippophae rhamnoides*) из сем. *Elaeagna-
ceae*; растет преимущественно в восточной половине Кав-
каза, входя, так же как и лох, в состав прибрежных ле-
сов. Изредка также культивируется. Плоды облепихи очень

сочны, слегка слизистые, обладают приятным, кисловатым вкусом и по запаху напоминают несколько ананасы. В ягодах мороженой облепихи (без косточки) содержится (Афанасьева Л. И.) сахара—2,90% (глюкозы—1,96%, фруктозы—1,0%), кислот, в том числе и яблочной,—2,64%. В мякоти содержится 8% жирного масла. Ягоды облепихи употребляются в пищу в сыром виде, особенно после заморозков, примешиваются к муке для изготовления особого хлеба, а также для изготовления желе, киселей, пастилы; для получения желе к соку облепихи прибавляют раствор пектина. О настойке из облепихи см. ниже. Запасы облепихи значительны.

23. Лавровишня (*Laurocerasus officinalis*). В изобилии растет в лесах западного Закавказья. Плоды ее съедобны, обладают несколько приторным вкусом и ароматом и большого применения, как пищевой продукт, не находят.

24. Дикая яблоня (*Malus orientalis*). Является эндемичным кавказским видом этого рода и очень широко распространена в лесах всего Кавказа. Плоды дикой яблони имеют на Кавказе значительное применение, но не такое широкое, как груши. Употребляются они в пищу и в сыром виде, но чаще в печеном или квашеном и сушеном. Иногда яблоки пекут вместе с хлебом. Из них же приготавливаются разные напитки (см. ниже). По А. В. Васильеву, наши дикие яблоки пригодны для приготовления яблочно-кислого железа и организации производства пектиновых веществ. Кроме того, они несомненно могут сыграть известную роль в пищевой промышленности для начинок, пастил и т. д. Для Абхазии А. В. Васильев указывает средний урожай с одного дерева в 30—50 кг; периодичность урожаев 1—2 года. Общие запасы по всему Кавказу очень велики.

Наша дикая яблоня чрезвычайно полиморфна; также и плоды различных форм обладают неодинаковыми вкусовыми достоинствами. А. В. Васильев выделяет только для Абхазии около двух десятков систематических единиц в пределах вида *Malus orientalis*. Необходимо исследование в этом отношении яблони по всему Кавказу.

25. Мушмула (*Mespilus germanica*). Кустарник, очень широко распространенный по всему лесному Кавказу в качестве подлеска; распространение его не менее широко, чем кизила. Крупные плоды *Mespilus* становятся мягкими и съедобными только после того, как в них произойдут некоторые процессы брожения, являющиеся последней фазой их созревания. Анализы таких вполне дозревших плодов мушмулы дают общее количество сахаров 10—10,6%

(из них глюкозы — 3,78—4,13%, фруктозы—6,26—6,56% сахарозы—около 0,552%) и яблочной кислоты 1,12—1,17%. До замораживания количество сахаров и кислотность немного выше. Мушмула представляет один из наиболее любимых плодов на Кавказе и в очень больших количествах потребляется населением в сыром виде. Несомненно может иметь широкое применение в кондитерском и лимонадном деле, но очень мало использована в этом отношении. Запасы мушмулы на Кавказе огромны и вполне достаточны для крупных промышленных заготовок. *Mespilus* образует очень большое число форм, которые еще очень мало изучены (Федоров).

26. Шелковица, тута (*Morus alba*). Встречается у нас, подобно грецкому ореху, только в одичалом состоянии; но она настолько натурализовалась, что в настоящее время входит в состав тугайных лесов восточного Кавказа и Закавказья совершенно наравне с остальными дикими породами. В плодах туты содержится сахаров 10,91% (из них глюкозы—5,27%, фруктозы—2,67% и сахарозы—0,59%) и яблочной кислоты—0,62%. В семенах содержится 24—33% жирного масла. Плоды туты съедобны, как в свежем виде, так и в сухом; высушенные плоды туты слаже, чем свежие, и населением больше ценятся. Кроме того, из плодов приготавливают бекмез, лаваш и др. продукты. Запасы как одичавшей, так и культурной шелковицы громадны и обычно далеко не весь урожай собирается и используется; значительная часть его оставляется без внимания. Было бы желательно организовать широкие промышленные заготовки туты на сушку и для кондитерского дела.

27. Нитрария (*Nitraria Schoberi*). Кустарник засоленных местообитаний восточного Пред и Закавказья. Плоды сладковатые и могут употребляться в пищу.

28. Мохунка (*Physalis alkekengi*) из сем. *Solanaceae*, довольно широко распространена по всему Кавказу во влажных кустарниках, по опушкам, на тенистых сорных местах и т. п. Плоды ее могут употребляться в пищу в маринованном виде и в виде цукатов.

29. Мимозка (*Prosopis Stephaniana*). Широко распространена в восточном Закавказье, имеет плоды сладкие, но не очень вкусные, иногда употребляется в пищу.

30. Алыча (*Prunus divaricata* и *P. caspia*). Одно из самых важных диких плодовых деревьев Кавказа. *P. divaricata* широко распространена в лесах всего Кавказа, кроме Талыша; особенно много ее в центральном Закавказье и

Карабахе. *P. caspia* весьма обильна в лесах восточного Кавказа и Талыша. В плодах алычи (образцы из Дагестана) содержится 8,18% сахаров, 1,06% яблочной кислоты, 0,55% пектина. Плоды алычи имеют разнообразное пищевое применение. Зрелые плоды употребляются в пищу в сыром виде, как приятный кисло-сладкий фрукт со своеобразным ароматом. Незрелые плоды широко употребляются по всему Кавказу, как любимая приправа к жидким кушаньям (супы, борщи), придающая им приятную кислоту. Далее плоды алычи запекаются на ветре и солнце и употребляются в пищу в таком виде. Широко распространено у нас также приготовление алычевых лавашей совершенно по тому же способу, как и из кизила (см. выше); лавашаи изготавливаются с косточками или без косточек; они служат любимой приправой к супам, борщам, плову и др. кушаньям; с успехом могут заменять лимон в чае. Алыча содержит довольно большое количество витамина С, чем и объясняются противоцинготные свойства алычевых лавашей. Во время войны 1914—17 гг. алычевые лавашаи заготавливались в Закавказье в большом количестве для нужд армии.

В последнее время плоды алычи нашли также широкое промышленное применение в пищевой промышленности; из них изготавливают варенье, пастилу, желе, тесто для начинки конфет, пюре и т. д. Это использование алычи может еще значительно возрасти, так как запасы ее в лесах Кавказа и Закавказья огромны; плоды могут заготавливаться ежегодно во многих тысячах тонн. Алыча имеет очень много различных форм, пока только едва затронутых изучением; даже разделение ее на два вида произведено совсем недавно (в 1939 г.)

Алыча встречается также в культуре и тоже в значительном числе разнообразных форм.

31. Терен (*Prunus spinosa*). Кустарник, широко распространен по всему лесному Кавказу; редок он в Колхиде и южном Карабахе. В плодах терна содержится сахара 3,33%, яблочной кислоты—2,43% и около 1,7% дубильных веществ. Такой состав делает плоды терна чрезвычайно терпкими и мало съедобными в свежем виде; после морозов количество дубильных веществ и кислот уменьшается, а количество фруктозы увеличивается за счет глюкозы, вследствие чего плоды становятся более сладкими.

Употребляются в пищу в сыром виде, кроме того в виде добавки к компотам, изредка как варенье. Торгового значения даже на местных рынках не имеет. Чаще из него готовят напитки (см. ниже).

32. Гранат (*Punica granatum*). Дико растет в юго-восточном Закавказье, будучи связан с поймами рек, также по берегу Каспийского моря в песчаной полосе; большие дикие насаждения граната находятся на юге Астаринского района в Талыше и в области лесов Самуха (район слияния Иоры, Алазани и Куры). В одичалом состоянии гранат встречается по Черноморскому побережью и в других местах. Плоды дикого граната мельче, чем культурного и среди них преобладают формы с кислым соком. Гранатовый сок содержит 7,8—15,6% сахара, 0,4—0,5 (до 3,4%) свободных кислот, состоящих преимущественно из лимонной кислоты и очень небольшого количества яблочной.

Гранатовый сок является ценнейшим пищевым продуктом; он употребляется в пищу или сам по себе или как приправа к различным кушаньям, особенно к жарким и рыбным; „наршараб“, напиток из гранатового сока, является любимой приправой в закавказкой кухне к рыбе (осетрине, лососине и т. д.). Кроме того, гранатовый сок с успехом заменяет лимон и некоторые предпочитают даже пить чай с гранатовым соком. В гранатовом соке содержится достаточно витамина С, почему он является очень хорошим противоцинготным средством; в 1914—17 гг. большие заготовки этого сока были сделаны в Закавказье для нужд армии. Дикий гранат, как и культурный, представлен целым рядом форм, обладающих различными вкусовыми качествами. Эти формы детально изучены А. Д. Стребковой, но, к сожалению, детальная монография ее по гранату до сих пор не опубликована.

В последнее время из корки граната стали добывать лимонную кислоту; для этой цели используются дикие заросли граната.

33. Дикая груша (группа видов *Pyrus communis*, *P. Balansae* и *P. Boissieriana*). Дикая груша (*P. communis*) растет повсюду в лесах всего Кавказа, местами в довольно больших количествах. *P. Balansae* свойственна области колхидской флоры, *P. Boissieriana*—Талышу и восточному Кавказу. Плоды дикой груши представляют большую пищевую ценность и очень большой ресурс, так как заготовки их могут производиться в громадных размерах. Употребляются в пищу в сыром виде после того как полежат и подвергнутся процессам брожения, станут мягкими и потеряют терпкость; в плодах груши много сахара и углеводов.

Кроме сырых, груши употребляются в пищу вареными и печеными, иногда с медом для придания большей сладости. Растертые груши смешивают с мукой и пекут из них лепешки или хлеб; по А. Х. Роллову, в Дагестане

растертые груши прибавляют к ячменной муке и едят в сыром виде. Груши имеют также широкое применение в кулинарном деле, как приправа к кушаньям, составная часть соусов и т. п. Богатство углеводами допускает широкое промышленное применение груши в кондитерском деле для приготовления повидла, пастилы, всевозможных начинок и т. д. Груша служит также материалом для различных напитков (см. ниже).

А. В. Васильев приводит для Абхазии урожайность одного дерева в 30—40 кг, а для отдельных экземпляров в 100—150 кг. Периодичность урожая—через год, реже—через два. Общие запасы на Кавказе громадны и могут достигать многих тысяч тонн.

Дикая груша Кавказа необычайно полиморфна; качество плодов отдельных форм также весьма различно. А. В. Васильев устанавливает только для Абхазии 21 ботаническую форму для груши. Необходимо детальное исследование с этой стороны груш всего Кавказа.

Дикие груши типа *P. salicifolia* имеют плоды мало съедобные, хотя после брожения они все же употребляются в пищу. Но группа этого родства может сыграть большую роль в плодоводстве в качестве подвоя и материала для гибридизации; эти груши чрезвычайно засухоустойчивы и должны послужить для создания лесосадов и выведения засухоустойчивых культурных груш.

34. Смородина (*Ribes Biebersteini*). Ягоды *R. Biebersteini* съедобны, но гораздо более кислые, чем культурных видов. Имеет очень ограниченное применение и используется в пищу населением от случая к случаю.

35. Шиповник (виды *Rosa*). Широко распространен по всему Кавказу. Дикие шиповники имеют небольшое пищевое значение: лепестки их служат для сдабривания напитков, печений и других сладких изделий, а также для варенья, но все же обычно розовое варенье готовится из культурных роз.

В очень ограниченном количестве употребляются в пищу в сыром виде мягкие части оболочки плодов шиповников. Главное значение плодов шиповника—целебное, связанное с их богатством витаминами.

36. Малина (*Rubus idaeus*). Широко распространена в среднем и верхнем горных поясах всего Кавказа и Закавказья. Вкусовые и пищевые достоинства малины общеизвестны. В плодах малины содержится примерно 4,38% сахара, 1,48% свободных кислот, 1,45% пектиновых веществ. В плодах находятся лимонная, яблочная и в небольшом количестве салициловая кислота. Кавказская дикая мали-

на отличается обычно крупными плодами и сильным ароматом; внутривидовая изменчивость ее, которая, по мнению, достаточно высока, пока совсем не изучена. Широко используется населением для местных нужд, но в некоторых районах могли бы иметь место и промышленные заготовки; так пр. П. З. Виноградов-Никитин указывает, что в Боржомских лесах ежегодно заготовлялось и вывозилось в Тбилиси около 5 вагонов ягод малины. Большие заготовки могут производиться также на Северном Кавказе и в других местах.

37. Костяника (*Rubus saxatilis*). Растет в субальпийском поясе почти всего Кавказа, не может иметь у нас того значения, какое она имеет на севере. Ее кисловатые плоды с крупной косточкой значительно уступают по вкусу другим нашим *Rubus*'ам и очень мало употребляются в пищу; могут служить для приготовления варенья.

38. Ежевика (виды рода *Rubus*). На Кавказе произрастает около 30 видов этого рода, причем наибольшее число их приурочено к влажным областям Западного Закавказья и Талыша. Наиболее обычными являются чисто лесные формы—*R. georgicus*, *R. ibericus*, *R. candicans*, *R. caucasicus*, *R. hirtus*. Но наиболее широко распространена *R. sanguineus*—приречная форма, далеко выходящая за пределы лесных областей, и так называемая ожина (*R. caesius*), также выходящая за пределы лесных областей. Собственно все виды кавказских ежевик имеют плоды хорошего пищевого достоинства, некоторые виды—прекрасного качества. *R. caesius* имеет плоды приятно кислые—очень хороша для варенья. В состав плодов *R. caesius* входит 6,76% сахаров, а именно: глюкозы—3,16%, фруктозы—3,14% и сахарозы—0,46%. В них содержится также лимонная кислота и пептозаны—1,16%. *R. sanguineus* имеет очень сладкие, крупные и сочные плоды прекрасного качества как в сыром виде, так и в варенье. Ю. И. Воронов напрасно низвел этот вид в разряд мало съедобных.

Но особенно хороши плоды некоторых лесных форм, среди них на одном из первых мест нужно поставить *R. dolichocarpus* с необычайно сочными, крупными сладкими плодами. Пр. Виноградов-Никитин на первое место среди наших ежевик ставит *R. hirtus* (под названием *R. tenuidentatus*), считая, что по вкусу и плодовитости она превосходит все другие виды ежевик. В настоящее время ежевики наши используются совершенно недостаточно и почти исключительно в сыром виде по мере созревания осенью; при этом значительная часть плодов остается на

кустах, несъеденной человеком, на долю птиц и животных.

Плоды ежевик, помимо потребления в свежем виде, дают прекрасного качества варенье и джем, сиропы, различные консервы. Совершенно необходима организация их промышленных заготовок и использования. Наиболее ценные виды (*R. hirtus*, *R. dolichocarpus* и др.) должны быть введены в культуру и нет сомнения, что они займут почетное место в нашем ягодном хозяйстве.

39. Иглица (*Ruscus hypophyllum*). Растет в лесных областях Западного Закавказья. Ягоды ее съедобны, но большими вкусовыми достоинствами не обладают.

40. Бузина (*Sambucus nigra*). Широко распространена в лесах всего Кавказа. Плоды бузины употребляются в пищу как приправа к супам, затем из них готовят особый мармелад с сахаром или медом, но в общем пищевое значение их ограниченное. Цветы могут употребляться для варенья. Зрелые ягоды бузины содержат 2,77% глюкозы, 2,53% фруктозы, 1,1% свободных кислот, главным образом яблочной, 0,31% дубильных веществ.

41. Паслен черный (*Solanum nigrum*). Широко распространен в качестве сорняка по всему Кавказу. Зрелые плоды его съедобны и довольно вкусны—сладковатого, несколько приторного вкуса. Употребляются в пищу, правда, в ограниченном количестве, как в сыром виде, так и в виде начинки для пирогов.

42. Рябина (*Sorbus caucasigena*). Растет по всему Кавказу в высокогорном поясе. Данных о составе плодов кавказской рябины нет, но близкий северный вид *S. aucuparia*, от которого до последнего времени не отделялся кавказский, имеет в своем составе 2,33—3,76% глюкозы, 3,14—4,28% фруктозы, 0,33—0,18% сахарозы, 1,63—2,74% яблочной кислоты. Плоды рябины становятся съедобными после того, как они тронуты морозом; в таком виде они употребляются в пищу сырыми, а также идут в виде примеси к муке на приготовление лепешек. Особое значение они имеют в водочном деле (см. ниже.).

43. Глоговина (*Sorbus torminalis*). Широко распространена по лесам всего Кавказа. Ее плоды становятся съедобными также только после морозов и имеют тогда достаточно приятный вкус. Их едят или в сыром виде или готовят из них начинку для пирогов. Имеет только местное потребительское значение. Другие многочисленные у нас виды рода *Sorbus* с цельными листьями пищевого значения не имеют.

44. Тисс (*Taxus baccata*). Распространен по всему лесному Кавказу, но встречается редко, образуя кое где рощи в лесах. Несмотря на то, что хвоя и ветви этого дерева ядовиты, „ягоды“ его совершенно безвредны, вкусны и служат лакомством; поедаются населением обычно в свежем виде. Ядро семени также съедобно и по вкусу напоминает сибирские „кедровые орешки“. Может иметь только местное потребление.

45. Кавказская черника (*Vaccinium arctostaphylos*). Распространена в Западном Закавказье и Талыше, имеет съедобные плоды, вкусом вполне напоминающие настоящую чернику, но большого применения у нас не получившие. Листья—суррогат чая (см. ниже).

46. Черника (*Vaccinium myrtillus*). Растет у нас в высокогорной области местами, напр. в Абхазии, в громадных количествах. Очень мало употребляется жителями в пищу и, притом, только в свежем виде. Заготовки в некоторых районах для их сушки не представляют затруднений.

В ягодах черники содержится в среднем 2,3% глюкозы, 3,27% фруктозы, 0,22% сахарозы и 1,01% яблочной кислоты.

47. Голубика (*Vaccinium uliginosum*). Растет в высокогорьях западной половины перешейка. Ягоды безвкусны, но годны для варенья, морса и т. д. У нас почти не используются. В ягодах голубики содержится 2,78% глюкозы, 3,77% фруктозы, 0,94% сахарозы и 0,97% яблочной кислоты.

48. Брусника (*Vaccinium vitis idaea*). Подобно предыдущим распространена в высокогорном поясе и, также как и они, очень мало используется населением. В наших условиях мало перспективна. В ягодах европейской брусники содержится глюкозы—3,91%, фруктозы—4,46%, сахарозы—0,53%, яблочной кислоты—1,98%.

49. Калина (*Viburnum opulus*). Широко распространена по всему лесному Кавказу. Ее плоды после действия мороза становятся съедобными: они горьковато-сладкого вкуса. В сыром виде употребляются мало, чаще как начинка для пирогов. Но вообще население мало использует калину, как пищевой продукт. Еще худшими пищевыми свойствами обладают плоды калины восточной (*V. orientale*) и гордовины (*V. lantana*).

50. Унаби (*Zizyphus sativa*). Встречается обычно (быть может дико) кое где в восточном, южном и западном Закавказье и довольно широко разводится в других местах

- Закавказья. Это известное южное плодовое дерево, плоды которого имеют своеобразный вкус и употребляются в пищу как в свежем, так и вяленом на солнце виде; кроме того плоды идут на приготовление лепешек и сиропов.



ГРУППА 3

ОВОЩНЫЕ

Очень многие травянистые растения, а отчасти и древесные породы, употребляются в пищу населением Кавказа и Закавказья в виде овощных растений, т. е. как здоровая растительная примесь к обычному столу. В некоторых случаях растения употребляются в пищу в сыром виде, в других случаях—вареные, печеные, реже поджаренные. Очень часто употребляются в пищу только молодые части растений (листья, побеги) в весенний период, в более зрелых стадиях растение становится грубым и несъедобным.

Овощные растения употребляются в пищу или непосредственно в сыром виде или различным образом отваренные, реже поджаренные. Они идут или на зелень к мясу и другим кушаньям, или в виде разнообразных салатов, или кладутся в супы и борщи. Так как одним из важных свойств употребляемой в пищу зелени является присутствие в них витаминов, то при приготовлении ее в пищу нужно принять некоторые предосторожности, предохраняющие от потери витаминов. Прежде всего следует избегать долгой варки, так как при этом разрушаются и провитамин А и витамин С. Лучше всего варить зелень не в воде, а на пару в закрытой посуде в течение нескольких минут. Кроме того, железо и медь способствуют разрушению витамина С, почему блюда из зелени нельзя готовить в железной или медной посуде. Если зелень варить в воде, то нужно помнить, что витамин С (и некоторые другие) частично растворяется и переходит в воду, так что воду не нужно выливать, а следует использовать ее, как основу для супов, борщей и других жидких блюд. При хранении сваренной зелени, особенно в теплом состоянии, очень быстро происходит окисление и потеря витамина С; поэтому блюда, приготовленные из зелени, нужно употреблять в пищу непосредственно после их приготовления, а если уж нужно хранить—то в холодном состоянии.

Употребляются в пищу разнообразные части растений, но чаще всего или подземные (корень, корневище, клубни, корневые шишки), или листья, а также побеги. Рас-

смотрим сначала те дикие овощные растения, у которых в пищу употребляются подземные органы, затем те, которые доставляют пищу своими надземными частями.

КОРНЕПЛОДНЫЕ ОВОЩНЫЕ

1. Аир (*Acorus calamus*). Корни этого растения обычно употребляются в пищу в обсахаренном виде. В виду большой редкости на Кавказе пищевого значения не имеет.

2. Частуха (*Alisma plantago* и др. виды). Частухи вообще ядовитые растения. Но в высушенном виде корни их теряют ядовитые свойства и могут употребляться в пищу; на Кавказе использование их очень ограничено.

3. Лук (*Allium*). На Кавказе растет не менее 70 видов рода *Allium*; все они являются съедобными, как своими подземными частями (луковицами), так и листьями. Нужно только отметить, что большинство диких луков имеет запах, вроде чесночного, но гораздо более неприятный, чем и ограничивается, повидимому, возможность их более широкого потребления. Чаще других вместо чеснока идут в пищу луковицы лука медвежьего (*A. ursinum*), которые выкапываются для этого осенью.

4. Просвирняк (*Althaea officinalis*). Растет на влажных местах по всему Кавказу. Корни его имеют лекарственное значение, но в то же время употребляются кое-где в пищу как овощ в измельченном и отваренном виде; они содержат 37% крахмала, 4% сахарозы, 35% слизи и 11% пектина. Количество сахарозы может достигать 10,2%.

5. Купырь (*Anthriscus silvestris* и *A. nemorosa*). Первый вид на Кавказе редок, второй—обычное растение на сорных местах у жилья, на огородах, в садах и проч. Употребляются в пищу варенные корни.

6. Лопух (*Arctium lappa* и *A. tomentosum*). Широко распространен по всему Кавказу, особенно на сорных местах. В корнях *A. lappa* содержится до 45% инулина и довольно много сахара. Молодые корни лопухов употребляются у нас в пищу в сыром виде. Кроме того из них можно приготовить ряд продуктов. При варке тонко измельченного корня с кислым молоком, щавелем, уксусом и т. п. инулин превращается в сахар (левулезу). Путем варки из корней лопуха таким образом можно приготовить сладкое пюре, которое может быть использовано для различных кухонных целей. Из высушенных корней готовится мука, которая в смеси с двойным коли-

чеством ржаной муки может служить для выпечки хлеба.

7. Аройник (*Arum elongatum, albispatum, orientale*). В свежем виде клубнеобразные корневища аройников сильно ядовиты, но после варки и высушивания теряют свою ядовитость и употребляются в пищу: из них готовят муку, саго.

8. Асфоделина (*Asphodeline lutea*). Корни этого вида съедобны, содержат много слизи и сахара.

9. Свекла дикая (*Beta perennis*). Растет в восточном Закавказье, имеет съедобные корни. Их употребляют в пищу в вареном виде, а также квасят про-запас для борщей.

10. Бонгардия (*Bongardia chrysogonum*). Клубнеобразные корневища этого вида широко используются в восточном Закавказье в пищу. Население потребляет их в пищу в печеном или вареном виде, кладет их в супы и борщи вместо картошки. Повидимому, довольно питательный продукт, хотя о составе его пока мы ничего не знаем.

11. Сусак (*Butomus umbellatus*). У этого растения, широко распространенного по болотам всего Кавказа, съедобны корневища, которые употребляются в пищу исключительно в жареном или печеном виде.

12. Кахрис (*Cachrys odontalgica*). Растет только на Северном Кавказе. Употребляются в пищу корни, обладающие приятным запахом.

13. Калужница (*Caltha palustris*). Из сваренных и высушенных корней можно выпекать особые лепешки в виде хлеба.

14. Колокольчик (*Campanula rapunculus*). Имеет утолщенный корень; этот корень употребляется кое-где населением в пищу в виде салата с уксусом и маслом; также употребляются в пищу корни *C. persicifolia*. Корни *C. latifolia* обладают вкусом, напоминающим пастернак.

15. Бутень (*Chaerophyllum aureum*). Широко распространен по всему лесному Кавказу, имеет утолщенный корень; корни его употребляются в пищу как в сыром виде в качестве салата, так и в вареном и жареном виде, наподобие картофеля.

16. Бутень (*Chaerophyllum bulbosum*). Растет на сорных местах также по всему Кавказу, имеет утолщенный корень. Корни эти обладают приятным вкусом и идут в пищу, как в сыром, так и в вареном и жареном виде.

17. Кипрей (*Chamaenerium angustifolium*). Широко распространен в горных районах всего Кавказа. Корни съедобны и употребляются как овощи; имеют сладкий вкус.

18. Бодяк (*Cirsium canum*). Корневища этого растения по вкусу напоминают топинамбур и могут употребляться в пищу.

19. Вороньи лапки (*Coronopus procumbens*). Вареные корни едят как салат.

20. Катран (*Crambe cordifolia*). Северо-кавказский вид, корневища которого употребляются в пищу с уксусом, маслом и солью, как салат.

21. Цикламен (*Cyclamen ibericum* и *C. elegans*). Клубни в сыром виде ядовиты, но высушенные становятся безвредными и идут в пищу испеченными в золе.

22. Сыть (*Cyperus aureus*). Клубеньки, образующиеся на концах подземных побегов, съедобны в жареном виде. Свойства и качества нашего дикого вида сыти не исследованы, но клубеньки его должны напоминать по свойствам т. н. чуффу или земляной миндаль (*C. esculentus*), дико у нас не растущий и иногда разводимый. В клубеньках *C. esculentus* до 28,9% прекрасного масла, 12,8% крахмала; употребляются в сыром и жареном виде, для приготовления муки и напитков (шербет, суррогат кофе).

23. Ехинофора (*Echinophora trichophylla*). В Армении и Карабахе, где распространено это растение, толстые корни его употребляют в пищу.

24. Ериосинафе (*Eriosynaphe longifolia*). Растет только на Северном Кавказе; корни этого растения имеют особый аромат и употребляются в пищу как овощ.

25. Кандык (*Erythronium caucasicum*). Растет только в западной половине перешейки. Луковицы в высушенном или сваренном виде съедобны, они содержат 51% крахмала, 9,5% глюкозы и 5% белка.

26. Жабник (*Ficaria verna*). Растет на Северном Кавказе; в Закавказье близкий *F. Ledebouri*. Корневые шишки *F. verna* богаты крахмалом и после отцветания растения становятся годны в пищу в вареном виде; употребляются для салата и соуса. Северная *F. verna* содержит в шишках крахмала 13,51%, сахара—9,73%.

27. Герань (*Geranium dissectum*). Корни употребляются в пищу, как здоровая овощь.

28. Гравилат (*Geum rivale*). Корни кладутся в пищу для улучшения ее вкуса.

29. Чина (*Lathyrus tuberosus*). Сорное растение по-сево-в по всему Кавказу. Образующиеся на корнях клубеньки, будучи сварены, напоминают вкусом каштан.

30. Белоцветник (*Leucojum aestivum*). Только на западе перешейка. Свежие луковицы ядовиты, но в вареном и жареном виде безвредны и идут в пищу.

31. Лилия (*Lilium caucasicum*). Растет в лесах Абхазии. Луковицы этого вида лилии в сыром, печеном или вареном виде съедобны. Интересно испытать также луковицы других наших лилий.

32. Донник (*Melilotus officinalis*). Обычное растение по всему Кавказу. Молодые корни употребляются в пищу.

33. Лотос (*Nelumbium caspicum*). Корневища лотоса съедобны в вареном и печеном виде. Из сухих корневищ готовят муку.

34. Желтая кувшинка (*Nuphar luteum*). Корневища съедобны, но предварительно их нужно вымачивать для удаления горечи, после чего их можно варить или жарить.

35. Белая кувшинка, ненюфар (*Nymphaea alba*, *N. candida*). Молодые корневища идут в пищу в жареном или вареном виде.

36. Омежник (*Oenanthe pimpinelloides*). Корни в свежем виде ядовиты, в вареном становятся безвредными и напоминают по вкусу шпинат.

37. Татарник (*Onopordon acanthium*). Сорняк по всему Кавказу, кроме влажных районов. Корни употребляются в пищу.

38. Птицемлечник (*Ornithogalum pyrenaicum* и др.) Луковицы *O. pyrenaicum*, широко распространенного по всему Кавказу в качестве сорняка зерновых посевов, употребляются в пищу в поджаренном виде, а также в маринованном, наподобие пикулей.

39. Горичник (*Peucedanum alsaticum*, *caucasicum*, *rutenicum*). Перечисленные виды и, повидимому, также близкие к ним, имеют съедобные корни; корни обычно варят и употребляют как салат с солью, маслом и яйцами.

40. Железняк (*Phlomis tuberosa*). Мучнистые корневища этого растения употребляют в пищу либо в печеном ви-

де, либо, высушив и измельчив корневище, готовят из него молочные каши.



41. Пикридиум (*Picridium dichotomum*). Корни употребляются в пищу как здоровая овощь.

42. Козелец (*Podospermum laciniatum* и близкие виды). Имеют съедобные корни и широко используются население в пищу. Растут главным образом в восточной половине перешейка.

43. Соломонова печать (*Polygonatum glaberrimum*). Корневища в вареном виде употребляются в пищу в Грузии.

44. Горец, гречишник (*Polygonum carneum*). Употребляются в пищу поджаренные корневища.

45. Сердечный корень (*Polygonum viviparum*). Растет в альпийской области Большого Кавказа. Высушенные корневища измельчают в муку и готовят молочную кашу.

46. Пренантес (*Prenanthes purpurea*). Растет только в горах западной части перешейка; здесь корни его употребляются в пищу местным населением.

47. Щавель (*Rumex alpinus*). Широко распространен в качестве сорняка в высокогорных пастбищных районах, имеет корни, которые в вареном виде употребляются в пищу, как кухонная приправа.

38. Стрелолист (*Sagittaria sagittifolia*). Корневища этого растения мало съедобны; при культуре его они вздуваются и становятся вполне приемлемыми в пищу. Сухие клубни содержат 55% крахмала, 1,8% пентозанов, 5,5% сахарозы и рафинозы, 0,7% глюкозы, фруктозы и галактозы. В вареном и печеном виде клубни эти по вкусу напоминают каштан.

49. Куга (*Schoenoplectus micronatus*). Сорняк рисовых полев, имеет съедобные корни.

50. Козелец (*Scorzonera hispanica*). Корни этого вида козельца, довольно широко распространенного по Кавказу, представляют очень вкусную здоровую овощь. Их поджаривают в масле и обсыпают сухарями, в таком виде они напоминают цветную капусту; кладут в супы, соуса, варят как спаржу и т. д.

51. Сизон (*Sison amomum*). Растет только в западном Закавказье, имеет корни, по вкусу напоминающие сельдерей.

52. Смирнийум (*Smyrniium perfoliatum*). Корни кладут в супы и бульоны и придают им приятный вкус.

53. Чистец (*Stachys palustris*). Растет рассеянно по болотам всего Кавказа, имеет мучнистые и мясистые корни, в сваренном виде очень вкусные, напоминающие спаржу. Собирать их нужно зимой.

54. Козлобородник (*Tragopogon major* и *T. orientalis*). Широко распространен по всему Кавказу, кроме самых влажных районов. Употребляется в пищу корень; выкапывать нужно осенью у однолетних растений и варить в соленой воде, после чего свойственный свежим корням горький вкус исчезает.

55. Рогоз (*Typha latifolia*, *T. angustifolia* и др.). Корневища маринуют или запекают и в таком виде употребляют в пищу.

* * *

Здесь перечислены растения, пищевые свойства которых заведомо известны. Но на Кавказе растет еще целый ряд растений с крупными корнями, корневищами или клубнями, о пищевых свойствах которых мы ничего не знаем. Здесь нужна исследовательская работа, которая может выявить еще новые дополнительные пищевые ресурсы.

Из таких растений можно указать следующие. 1) Какциния (*Caccinia Rauwolfii*), обладающая громадным корнем, достигающим веса 1 кг; по указанию Л. И. Прилипко, в свежем виде эти корнеклубни имеют сладковатый вкус. 2) Леонтице (*Leontice Smirnowii* и *L. minor*); первый вид растет в Лагодехах, второй — в Нахичеванской АССР; оба обладают крупными клубнями. Близкий вид *Bongardia chrysogonum* заведомо съедобен. 3) Биберштейния (*Biebersteinia multifida*), растущая в Армении и Нахичеванской АССР, обладает крупными утолщенными клубнями, пищевые свойства которых следует изучить. 4) Виды родов *Muscari* и *Bellevalia*; сведений о съедобности луковиц этих растений у нас нет, между тем они могут оказаться съедобными; интересны своим широким распространением. 5) Следует также опробовать все виды лука (*Allium*), растущие на территории Кавказа. Возможно, что среди них могут быть выявлены очень интересные в пищевом отношении виды, заслуживающие введения в культуру.

ЛИСТОВЫЕ И СТЕБЛЕВЫЕ ОВОЩНЫЕ

Эта группа овощных диких растений гораздо обширнее предыдущей.

1. Сныть (*Aegopodium podagraria*). Лесное зонтичное,

растущее в западной половине перешейка; молодые листья и черешки употребляются как капуста для щей, супов, ботвиньи и т. д.

2. Живучка, буквица (*Ajuga reptans*). Растет по всему лесному Кавказу. Листья и молодые ростки могут употребляться как зелень для супов.

3. Лук желтый (*Allium pseudoflavum*). Рассеян по всему Кавказу. Съедобны молодые листья.

4. Лук круглый (*Allium rotundum*, *A. Waldsteinii* и *A. Jajlae*.) Все эти три близкие вида широко распространены по лугам, опушкам лесов, в посевах и на сорных местах по всему Кавказу, особенно в среднем горном поясе. Молодые листья, до цветения растения, употребляются в пищу.

5. Лук скорода (*Allium schoenoprasum*). Растет в высокогорьях всего Кавказа; листья употребляются в пищу, так же как и листья огородного лука; очень интересный объект для введения в культуру.

6. Лук круглоголовый (*Allium sphaerocephalum* и *A. fuscoviolaceum*). Первый вид растет в степях Северного Кавказа, второй—на сухих склонах в центральном, восточном и южном Закавказье. Молодые листья, собранные ранней весной, употребляются в пищу.

7. Лук медвежий (*Allium ursinum*). Растет в изобилии в лесах Северного Кавказа, главным образом в западной половине; употребляется в пищу в сыром виде, но чаще разнообразно приготовленный: вареный в соленой воде с приправой уксуса, масла и перца; готовят вместе с рыбой; готовят с коровьим маслом. Также заготавливается впрок путем соления. Обладает антицинготными свойствами и в то же время острая по вкусу овощ, несколько напоминающая чеснок.

8. Черемша, лук победный (*Allium victorialis*). Растет в верхнем горном поясе, главным образом западной части перешейка. Мясистые листья и стебли употребляются в пищу сырыми, а также заготавливаются впрок в соленом или квашеном виде; прекрасное противцинготное средство и в то же время острая овощ, напоминающая немного чеснок.

9. Альтернантера (*Alternanthera sessilis*). Растет в Талыше и Колхиде на низменностях; листья употребляются в пищу, как овощ.

10. Щирица (*Amaranthus lividus*, *A. retroflexus*, *A. grae-*

cizans). Сорняки, главным образом на огородах; молодые листья употребляются в пищу как овощ, или шпинат.

11. **Воловик** (*Anchusa officinalis*). Растет кое где на Северном Кавказе. Молодые листья употребляются в пищу как овощ. Знаменский указывает, что листья *A. italica*, широко распространенного по всему Кавказу сорняка, также съедобны.

12. **Купырь** (*Anthriscus cerefolium* и *A. trichosperma*). Первый вид встречается на Кавказе изредка, второй—обыкновеннейшее полусорное растение на огородах, в садах, виноградниках и т. п. Листья их обладают запахом аниса и употребляются как салат. Кое где в Западной Грузии *A. cerefolium* разводится.

13. **Лопух** (*Arctium lappa* и *A. tomentosum*). Молодые побеги и молодые листья употребляются в пищу как салат или кладутся в борщ.

14. **Спаржа** (*Asparagus officinalis*, *A. verticillatus* и др. виды). Виды рода *A.* широко распространены по всему Кавказу. Употребляются в пищу совсем молодые, еще белые побеги: их бланшируют и затем варят; едят просто с солью или с различными приправами. Очень вкусная овощь, но, повидимому, мало питательная, так как содержит мало азотистых веществ и жиров.

15. **Лебеда** (*Atriplex hortensis*, *A. hastata* и др. виды). Листья *A. hortensis* и *A. nitens*, в особенности молодые, идут в пищу в виде шпината, вместе с листьями щавеля для щей; кроме того их едят вареными с маслом. Молодые растения *A. hastata*, а также *A. nitens* употребляются в пищу в квашеном виде, *A. tatarica*—в маринованном виде.

16. **Сурепка, варварка** (*Barbarea arcuata*). Широко распространена по влажным местам, по берегам ручьев по всему Кавказу. Листья ее, как и многих других крестоцветных, употребляются в пищу вместо кресс-салата.

17. **Свекла дикая** (*Beta perennis*). Растет на низменности Восточного Закавказья ближе к морю; ее листья употребляются в пищу для щей.

18. **Горчица** (*Brassica juncea*). На Кавказе довольно редкое растение, встречается чаще на севере края. Листья ее употребляются в пищу как салат.

19. **Свербига** (*Bunias orientalis*). Широко распространена по всему Кавказу, в среднем и верхнем горных поясах. Листья ее употребляются в пищу в вареном виде; в Армении это кушанье носит название гецуг.

20. Калужница (*Caltha palustris* и очевидно также *C. polypetala*). Данные, приводимые о с'едобности Кавказской калужницы, несомненно относятся ко второму виду, который очень широко распространен по высокогорьям всего Кавказа, в то время как первый представляет у нас редкость. В свежем виде растение ядовито, но при сваривании ядовитые свойства уничтожаются. В Грузии собирают верхушки стеблей с цветами, высушивают и сохраняют до осени; осенью и зимой из них варят похлебки.

21. Колокольчик (*Campanula*). Некоторые виды этого обширного на Кавказе рода имеют пищевое применение. Так, молодой стебель *C. lactiflora* с'едобен и по указаниям Роллова считается у чеченцев даже лакомым блюдом. С'едобны листья *C. latifolia*, равно как и *C. persicifolia*; листья этих видов употребляются как шпинат.

22. Каперсы (*Capparis spinosa*). В изобилии произрастают в восточном и южном Закавказье на сухих глинистых склонах. Общеизвестно употребление в пищу маринованных бутонов этого растения; в последнее время Консервтрест Армении наладил промышленный выпуск этого продукта. Жители кроме бутонов маринуют также концы молодых побегов и молодые плоды; эти продукты по пищевым достоинствам не уступают маринованным бутонам. Возможно значительное расширение каперсовой промышленности в Закавказье, особенно в Азербайджане.

23. Пастушья сумка (*Capsella bursa pastoris*). Молодые листья этой широко распространенной по всему Кавказу сорной травы кладут в супы и в борщи, как щавель или крапиву.

24. Жерушник (*Cardamine pratensis*). Листья употребляются как кресс-салат.

25. Бодяк (*Carduus crispus*, *C. hamulosus*, *C. nutans*). Стебли, молодые побеги и корзинки (мякоть) употребляются в пищу как овощ.

26. Каукалис (*Caucalis daucoides*). Сорняк в посевах по всему Кавказу; молодые побеги употребляются в пищу как овощ.

27. Бутень (*Chaerophyllum bulbosum*). Молодые стебли с'едобны, молодые листья кладут в щи.

28. Марь (*Chenopodium album*, *Ch. polysperum*, *Ch. orifolium* и др.). Сорняки по всему Кавказу. Молодые, обваренные кипятком листья, употребляются в пищу как шпинат и спаржа.

29. Хондрилла (*Chondrilla juncea*). Листья употребляются как салат.

30. Хориспора (*Chorispora tenella*). Листья употребляются, как хороший салат.

31. Селезеночник (*Chrysosplenium alternifolium*). Растет в тенистых лесах главным образом Северного Кавказа. Употребляются в пищу листья, как кресс-салат.

32. Дикий цикорий (*Cichorium intybus*). Широко распространен по всему Кавказу, имеет съедобные листья, которые в молодом возрасте употребляются в пищу как салат.

33. Бодяк (*Cirsium capum*). Сорняк по всему Кавказу. Молодые побеги и листья съедобны.

34. Конрингия (*Conringia orientalis*). Широко распространена по всему краю на сорных местах; молодые побеги ее едят как салат—с солью, уксусом, луком и маслом.

35. Вороньи лапки (*Coronopus procumbens*). Растет в западном Закавказье и Талыше. Молодые листья едят как кресс-салат.

36. Катран (*Crambe aspera*, *C. tatarica*, *C. orientalis* и др.). Листья и молодые побеги катрана употребляются в пищу в сыром виде. Молодые побеги и листья в беленом виде как спаржа и цветная капуста. Катран вообще представляет вкусную и здоровую овощь.

37. Критмум (*Crithmum maritimum*). Растет на скалах Черноморского побережья. Маринованные в уксусе листья являются очень вкусной овощью.

38. Волдырник (*Cucubalus baccifer*). По всему Кавказу в кустарниках на влажных местах. Молодые листья кладут в щи.

39. Датиска (*Datisca cannabina*). В восточной половине Кавказа, по ущельям, долинам рек. Молодые побеги употребляются в пищу как салат—с маслом, яйцами и солью.

40. Росичка (*Digitaria glabra*). Главным образом на Северном Кавказе; молодые побеги употребляются в пищу.

41. Эклипта (*Eclipta alba*). Растет на низменности восточного Закавказья и Талыша. Листья употребляются в пищу как овощь.

42. Череш (*Eremurus spectabilis*). Растет в восточном Предкавказье и восточном Закавказье до среднего горного пояса. Съедобны молодые листья, не достигающие

4—5 см дл. Их едят сваренными в соленой воде, готовят с маслом и яйцами, из них же пекут особые пироги.

43. Индау (*Eruca sativa*). Растет по всей восточной половине Закавказья. Листья употребляются как салат, кроме того как приправа к супам и борщам.

44. Синеголовник (*Eryngium maritimum*). Растет по побережью Черного моря. Молодые листья его употребляют как салат. *E. planum*, растущий главным образом на Северном Кавказе, также дает листья, годные для салата. *E. campestre* широко распространен по всему Кавказу, кроме Колхидской области; в Армении молодые корневые отпрыски этого растения солят и употребляют в пищу как овощ.

45. Жабник (*Ficaria Ledebourii*). Ранней весной по всему лесному Кавказу, *F. fascicularis*—в безлесных районах Закавказья. Может употребляться в пищу только в отваренном виде как салат, как приправа к супам.

46. Лабазник (*Filipendula ulmaria*). Растение встречается по всему Кавказу на сырых местах. Молодые побеги его употребляются в пищу как салат.

47. Ясень (*Fraxinus excelsior*, *F. oxycarpa*). Широко распространены по всему Кавказу в лесных областях. Молодые плоды этих деревьев маринуются в уксусе и служат вместо каперсов.

48. Козлятник (*Galega officinalis*) Молодые стебли и листья, сваренные в соленой воде, употребляются в пищу.

49. Гравилат (*Geum rivale*, *G. urbanum*). Широко распространены по всему Кавказу в лесных районах. Молодые листья их употребляются в пищу как салат.

50. Гунделия (*Gundelia Tournefortii*). Растет на сухих склонах в южном и среднем поясе Нахичеванской АССР. По Л. И. Прилипко, широко употребляется населением как овощ в свежем виде; употребляются в пищу богатые сахаристыми веществами сочные стебли, которые собираются в мае—начале июня.

51. Гельминция (*Helminthia echinoides*). Растение встречается в восточном Закавказье. Листья употребляются как овощ.

52. Борщевик (*Heracleum asperum*, *H. pubescens*, *H. villosum* и др. виды). Широко распространены по Кавказу, особенно в субальпийском поясе. Молодые побеги *H. asperum* и *H. pubescens* употребляются в пищу в сыром

виде. Молодые побеги *H. villosum* маринуются в уксусе или квасятся после обваривания кипятком. Кроме того, молодые побеги служат приправой для супов и борщей.

53. Гиппомаратрум (*Hippomarathrum crispum*). Растет в южном и восточном Закавказье. В пищу идут толстые черешки листьев. Собирается в очень больших количествах в Армении и Нахичеванской АССР, так что дикие заросли этого вида весьма сильно истощены.

54. Дикий ячмень (*Hordeum bulbosum*). Растет по всему Кавказу, преимущественно лесных районах. Утолщения, находящиеся в нижней части стеблей, пекут и употребляют в пищу; они напоминают каштаны, мучнисты и имеют приятный вкус.

55. Хмель (*Humulus lupulus*). Обычно по всему лесному Кавказу. Молодые побеги его употребляются в пищу как спаржа, а также кладутся в щи.

56. Кентрантус (*Kentranthus longiflorus*). Растет на сухих склонах, преимущественно в центральном Закавказье. Молодые листья употребляются в пищу как салат.

57. Латук (*Lactuca serriola*, *L. muralis*). Первый—сорняк, растущий по всему Кавказу, второй—лесное растение. Листья обоих видов употребляются на салат. Дети очень охотно едят молодые стебли *L. serriola*, обнаженные от кожицы и слегка растертые между руками.

58. Яснотка (*Lamium maculatum*). Растет по всему лесному Кавказу. Молодые листья употребляются в пищу для супов и борщей.

59. Бородавник (*Lapsana communis*, *L. grandiflora*). По всему Кавказу в лесных районах. Молодые листья употребляются как салат.

60. Силер (*Laser trilobum*). Растет в лесах всего Кавказа. Молодые стебли его употребляются в пищу в вареном виде.

61. Кульбаба (*Leontodon hispidus*, *L. danubialis*). Широко распространены по всему лесному Кавказу, особенно в верхнем горном поясе. Молодые листья употребляются в пищу как салат.

62. Кресс (*Lepidium campestre*, *L. latifolium*). Широко распространены по всему Кавказу, особенно в восточной части. Молодые листья употребляются в пищу, как кресс-салат. Настоящий кресс-салат (*L. sativum*) широко разводится на огородах и иногда также встречается в одичалом состоянии.

63. Ромашка (*Leucanthemum vulgare*). Молодые стебли употребляются в пищу как салат.

64. Мягковолосник (*Malachium aquaticum*). Листья употребляются как шпинат.

65. Просвирняк (*Malva neglecta*, *M. silvestris* и др.). Молодые листья всех видов просвирняка употребляют в пищу. Дети охотно поедают также незрелые плодики в сыром виде.

66. Пролесник (*Mercurialis annua*). Растет только в северо-западном районе Кавказа. После вываривания листья употребляются в пищу.

67. Нордмания (*Nordmannia orientalis*). Растет главным образом в лесах западного Закавказья. Поджаренные черешки молодых листьев употребляются в пищу; имеют запах огурцов.

68. Жерушник (*Nasturtium officinale*). По всему Кавказу у ручьев, по берегам. Ранней весной листья употребляются в пищу как кресс-салат.

69. Стальник (*Ononis hircina*). Широко распространен по всему Кавказу. В пищу идут молодые листья, отваренные в соленой воде.

70. Татарник (*Onopordon acanthium*). Молодые стебли употребляются в пищу.

71. Заразиха (*Orobancha* spp). В некоторых районах молодые побеги едят как спаржу.

72. Кислица (*Oxalis acetosella*, *O. corniculata*). Первый вид в горных лесах западной половины края, второй — на низменности, главным образом в более влажных районах. Листья обоих видов имеют кислый вкус и употребляются как щавель в салатах, в супах и т. п.

73. Кисличник (*Oxyria digyna*). Широко распространен в альпийской области всего Кавказа. Листья употребляются в пищу как листья щавеля; имеют также кисловатый вкус.

74. Горичник (*Peucedanum alsaticum*, *P. caucasicum*, *P. ruthenicum*). Сваренные молодые стебли с маслом, солью и яйцами употребляются в пищу, как салат.

75. Фитолакка (*Phytolacca americana*). Сорняк в Колхиде, Кахетии и Талыше. Этиолированные побеги употреб-

ляются в пищу отваренными в соленой воде, кладутся в борщ.

76. Горчак (*Picris hieracioides*). Широко распространен по всему Кавказу, особенно на севере. Молодые листья и стебли употребляются в пищу.

77. Бедренец (*Pimpinella magna*, *P. saxifraga* и другие горные виды). Прикорневые листья употребляются в пищу как салат.

78. Подорожник (*Plantago maritima*). Растет на солнечных, влажных местах. Молодые листья употребляются в пищу как салат.

79. Козелец (*Podosdermum laciniatum* и др. виды). Широко распространен по всему Кавказу в числе нескольких видов. Молодые листья съедобны.

80. Истод (*Polygala vulgaris*). Растет главным образом в горах Большого Кавказа. Молодые листья употребляются на салаты. Повидимому, то же применение имеют листья широко распространенного по всему Кавказу *P. anatolica*.

81. Соломонова печать (*Polygonatum multiflorum*, *P. glaberrimum*, *P. polyanthum*). Широко распространены по всему лесному Кавказу. Молодые побеги употребляют в пищу как спаржу.

82. Гречишник (*Polygonum alpinum*). Растет в верхнем горном поясе всего Кавказа. Листья его употребляются в пищу как щавель.

83. Портулак (*Portulaca oleracea*). Как сорняк широко распространен по всему Кавказу. Сырые листья его употребляют в салатах, в вареном виде—в супах и соусах.

84. Черноголовник (*Poterium polygamum*). Весьма обычное растение по всему Кавказу. Молодые листья его употребляются как салат, по вкусу напоминают огурцы.

85. Первоцвет (*Primula macrocalyx*). Широко распространен по всему Кавказу; листья его употребляются в пищу для щей.

86. Пушкиния (*Puschkinia scilloides*). Растет на Большом Кавказе, но главным образом в Закавказье от среднего до субальпийского пояса. Как пищевое растение, по данным Л. И. Прилипко, широко применяется в Нахичеванской АССР. Весной собираются листья, связываются в косы и высушиваются впрок. Употребляются в пищу или сами по себе или как примесь к супам, молочным и мяс-

ным блюдам. У населения считается очень питательной пищей.

87. Лютик (*Ranunculus repens*, *R. sceleratus*, *R. villosus* и др. виды). Употребляются в пищу только в сваренном виде, так как в сыром ядовиты; идут в супы, борщи.

88. Рагедиолус (*Rhagadiolus edulis*). Растет в северо-западном Закавказье. Молодые листья его употребляются в пищу как салат.

89. Риндера (*Rindera tetraspis*). Растет только на Северном Кавказе; листья ее употребляются в пищу как салат.

90. Щавель (*Rumex acetosa*, *R. acetoselloides*, *R. alpinus*, *R. scutatus* и др. виды). Листья щавеля употребляются в сыром виде для салатов и особенно вареные в щах, супах, для приготовления шпината и т. п. Очень ценное овощно-салатное растение.

В свежем щавеле (*R. acetosa*) содержится 2,93% азотистых веществ, 2,85% белковых, 4,61% безазотистых экстрактивных веществ, общая кислотность по щавелевой кислоте равна 0,397%. Инвертного сахара в щавеле немного—0,4—0,9%, щавель богат железом, а именно—содержит его 0,014—0,024%.

91. Солерос (*Salicornia herbacea*). На мокрых солончаках в восточном Предкавказье и Закавказье. Листья употребляются как салат.

92. Солянка (*Salsola pestifer*, *S. soda*). Молодые листья употребляются в пищу.

93. Шалфей (*Salvia sclarea*). Молодые листья употребляются в пищу.

94. Самолюс (*Samolus Valerandi*). Растет в восточной части Кавказа на засоленных влажных местах. Молодые листья употребляются в пищу.

95. Кровохлебка (*Sanguisorba officinalis*). Растет в горных районах на болотистых лугах и болотах. Молодые листья употребляются в пищу.

96. Камнеломка (*Saxifraga tridactylites*). Эта однолетняя маленькая камнеломка рассеянно встречается по всему Кавказу; листья ее употребляются в пищу.

97. Скандикс (*Scandix grandiflora*). Растет в северо-западной части Кавказа; листья его употребляются как приправа к салату.

98. Очиток (*Sedum caucasicum*, *S. album* и др. виды). Листья очитков и верхушки побегов употребляются в

в пищу как салат. Кроме того листья и побеги *S. caucasicum* идут вместо капусты для щей и могут сохраняться на зиму в квашеном виде.

99. Живучка, заячья капуста (*Sempervivum globiferum* и др. виды). Молодые листья употребляются в пищу как салат.

100. Смолевка (*Silene italica*, *S. Wallichiana*). Молодые побеги в зеленом виде употребляют в пищу, имеют вкус спаржи.

101. Расторопша (*Silybum marianum*). Широко распространена по всему восточному Закавказью. Самые молодые листья ее ранней весной употребляются в пищу.

102. Горчица полевая (*Sinapis arvensis*). Широко распространена по всему Кавказу как сорное растение по-сево, пастбищ и т. д. Молодые листья ее употребляются в пищу как салат.

103. Гулявник (*Sisymbrium irio*, *Loeselii*, *officinale*). Молодые листья гулявников употребляются в пищу как овощ и как кресс-салат.

104. Поручейник (*Sium erectum*). Растет на болотах по всему Кавказу. Молодые листья с уксусом и маслом употребляются в пищу как салат.

105. Павой (*Smilax excelsa*). Растет в виде лианы в низовых лесах, особенно обильно в Колхиде, Кахетии и Талыше. После срезания осенью стеблей на уровне земли, весной образуются в изобилии молодые побеги. Побеги эти используются в пищу как спаржа, часто с яйцами; они очень вкусны и питательны.

106. Смирниум (*Smurnium perfoliatum*). Растет в лесных областях всего Кавказа. Молодые побеги его представляют здоровую и вкусную овощь.

107. Осот (*Sonchus arvensis*, *S. olerachus*, *S. asper*). Широко распространены по Кавказу, особенно два последних вида. Молодые листья их употребляют в пищу как салат. Очищенные от кожуры стебли, растертые между руками—как лакомство.

108. Испанский дрок (*Spartium junceum*). Широко разводится, главным образом по восточному Закавказью и часто встречается также одичалым. Молодые побеги с бутонами, бланшированные и затем приготовленные с уксусом или солью, представляют изысканную овощь, не уступающую по вкусу каперсам.

109. Дикий шпинат (*Spinacia tetrandra*). Растет в полупустынях восточного Закавказья. Питательная и здоровая овощь, не уступающая культурному шпинату (*S. oleracea*). Семена употребляются иногда при домашнем хлебопечении. Кроме того служит для окраски в зеленый цвет других кушаний.

110. Клекачка (*Staphyllea colchica*, *S. pinnata*). Кустарник, свойственный западному Закавказью. Нераспустившиеся бутоны с цветоножками квасят как капусту. Продукт этот, известный под названием „джон-джоли“, изготавливается ежегодно в Грузии в большом количестве и является одной из любимых приправ к кушаньям.

111. Мокрица (*Stellaria media*). Растет по всему Кавказу. Весной трава эта (листья, стебли) идет в пищу в супах, салатах и т. д.

112. Суеда (*Suaeda altissima* и др. виды). Иногда молодые побеги и листья употребляются в пищу как овощь.

113. Окопник (*Symphytum officinale*). Растет на Северном Кавказе; листья его употребляются в пищу как шпинат.

114. Тамус (*Tamus communis*). Распространен по всему лесному Кавказу. Молодые побеги его употребляются в пищу как спаржа, но в большом количестве вызывает понос и рвоту.

115. Одуванчик (*Taraxacum* sp. div.). Листья молодых одуванчиков употребляются в пищу в зеленом виде как салат, а в вареном—как шпинат.

116. Дубровник (*Teucrium scordioides*). Листья иногда кладут в суп.

117. Гордилиум (*Tordylium maximum*). Листья употребляются в пищу как салат.

118. Козлобородник (*Tragopogon major*, *T. orientalis* и др. виды). У козлобородников, кроме корней (см. выше), съедобны молодые стебли; их очищают от кожуры, растирают в руках и едят сырыми.

119. Клевер (*Trifolium pratense*). Молодые листья этого кормового растения съедобны и могут идти в салаты.

120. Триостренник (*Triglochin maritima*, *T. palustris*). Молодые листья и побеги едят как овощь.

121. Тургеня (*Turgenia latifolia*). Обычный по всему Кавказу сорняк зерновых и огородных культур, имеет

съедобные в молодой стадии побеги, которые едят как овощ.

122. Рогоз (*Typha latifolia* и др. виды). Молодые стебли маринуют в уксусе и употребляют в пищу как овощ.

123. Крапива (*Urtica dioica*, *U. urens*). Имеет широкое пищевое употребление по всему Кавказу. Молодые листья — прекрасная приправа к зеленому борщу, стебли засаливают впрок. Здоровая овощь, так как содержит много витаминов.

Листья крапивы (*U. dioica*) содержат 5,5% азотистых веществ, 7,13% безазотистых экстрактивных веществ, 0,67% жира. Из углеводов в крапиве 10% крахмала и 1% сахара.

124. Валерьяница (*Valerianella coronata* и др. виды). Ранней весной растут в довольно больших количествах, главным образом в более сухих районах Кавказа. Листья валерьяницы употребляются как салат.

125. Вероника (*Veronica anagallis*, *V. beccabunga*). Широко распространены по всему Кавказу на болотах и сырых местах. Листья их употребляются как кресс-салат и для супов.

126. Парнолистник (*Zygophyllum fabago*). Широко распространен в сухих районах Кавказа на сорных местах. Бутоны и молодые растения, маринованные в уксусе, заменяют каперсы.



ГРУППА 4

ПРЯНЫЕ

Сюда относим те продукты растительного происхождения, которые сами по себе не имеют самостоятельной пищевой ценности, но употребляются как приправа, обуславливающая улучшение вкусовых качеств или служащая для придания запаха другим пищевым продуктам. Количество таких пряных растений во флоре Кавказа довольно велико и некоторые из них могут служить, если не полностью, то отчасти заменителями таких общеизвестных пряностей и острых приправ, как горчица, душистый перец и т. д.

1. Чесночник (*Alliaria officinalis*). Широко распространен по лесам всего Кавказа. Листья обладают резко выраженным запахом чеснока и могут употребляться вместо него.


2. Укроп (*Anethum graveolens*). Широко разводится и встречается иногда одичалым. Общеизвестная кухонная пряность.

3. Эстрагон, тархун (*Artemisia dracunculus*). Дико встречается только на самых северных границах Кавказского края по р. Куме. Широко разводится, особенно в Закавказье. Общеизвестная пряность, употребляется как приправа к салатам, как зелень к столу; особенно хороша как приправа к сырам. Близкий вид—*A. daghestanica*— дико растет в Дагестане; возможно, обладает похожими пряными свойствами.

4. Чернобыльник (*Artemisia vulgaris*). Широко распространен по всему Кавказу. Листья иногда употребляются как пряная приправа к кушаньям.

5. Острица (*Asperugo procumbens*). Широко распространено полусорное растение по всему Кавказу; листья употребляются как кухонная пряность.

6. Майник (*Asperula odorata*). Растет по буковым и др. лесам всего Кавказа. Его цветы обладают своеобразным ароматом и употребляются в ликерном деле, в пивоварении, для слабирования и ароматизации сыра и т. п.

7. Кишнец (*Bifora radians*, *B. testiculata*). Обычное по- лусорное растение почти по всему Кавказу. Одна из любимых приправ в местной кухне, имеющая широкое применение, особенно при приготовлении супов. Обладает очень резким, слегка напоминающим черную смородину, запахом, к которому нужно иметь некоторую привычку.

8. Душевик (*Calamintha acinos*). Довольно обычен по всему Кавказу; его душистые листья служат в качестве кухонной пряности непосредственно в виде зелени или в супах и соусах.

9. Пастушья сумка (*Capsella bursa pastoris*). Семена пастушьей сумки богаты маслом горчичного ряда и отчасти могут заменить горчицу.

10. Тмин (*Carum carvi*). Широко распространен по всему лесному Кавказу, особенно в горах. Плоды имеют своеобразный аромат и употребляются для придания особого запаха ликерам (кюммель). На Кавказе имеет малое употребление в качестве кухонной пряности.

11. Махабели (*Cephalaria syriaca*). Употребление семян этого растения в некоторых местах Грузии своеобразно. Примесь семян махабели к пшенице придает выпекаемому хлебу синий или темно-фиолетовый цвет; примесь очень мало меняет вкусовые свойства хлеба, и, повидимому, для здоровья безвредна. Раньше были особые любители такого „синего хлеба“ и он специально продавался на рынках даже в больших городах, например в Тбилиси. В настоящее время вкус к хлебу с махабели выводится.

12. Кинза (*Coriandrum sativum*). Разводится и иногда встречается одичало. Употребительная пряная приправа ко многим кушаньям; употребляются листья, главным образом в вареном виде.

13. Сыть (*Cyperus longus*). Очень обычна на болотах, особенно в Закавказье. Ее корни обладают ароматической горечью и употребляются как кухонная пряность.

14. Сыть—селям-алейкюм (*Cyperus rotundus*). Злостный сорняк, широко распространенный по восточному Закавказью. Клубеньки, возникающие на его корнях, употребляются как пряность.

15. Дихроцефала (*Dichrocephala latifolia*). Растет главным образом в Талыше, листья употребляется как кухонная пряность.

16. Ясенец (*Dictamnus caucasicus*). Довольно обычен в лесных областях Кавказа. В Грузии его тяжело пахучие

листья употребляются как пряная приправа к закускам (ргвали-цамали).



17. Резак (*Falcaria vulgaris*). Широко распространен по всему Кавказу, кроме самых влажных районов. В Армении идет на маринады.

18. Фенхель (*Foeniculum vulgare*). Листья и плоды имеют запах аниса и употребляются как пряность.

19. Гравилат (*Geum urbanum*). Широко распространен по всему лесному Кавказу. Корни содержат ароматическую горечь („гвоздичный корень“) и употребляются как пряная приправа к кушаньям, и кроме того в ликерном и пивоваренном производствах.

20. Лавровишня (*Laurocerasus officinalis*). Листья этого кустарника употребляются специально для ароматизации молока.

21. Лавр (*Laurus nobilis*). Дико растет кое где в западном Закавказье. Листья лавра, благодаря присутствию в них ароматического эфирного масла, представляют общеизвестную кухонную пряность. Заготовки листьев в дикорощах лавра в Закавказье невелики.

22. Кресс (*Lepidium draba*). Как сорняк широко распространен в восточной половине перешейки; семена его содержат горьковатое масло и могут отчасти заменять перец.

23. Лимонная мята (*Melissa officinalis*). Растет по всему лесному Кавказу. Содержит пряное масло и иногда употребляется как пряная приправа к кушаньям.

24. Донник (*Melilotus officinalis*). Листья употребляются как кухонная пряность. Ими же парят кувшины для предупреждения скисания молока.

25. Мята (*Mentha pulegium*.) Распространена по низменностям Пред и Закавказья. Листья ее употребляются как пряная приправа к кушаньям.

26. Жерушник (*Nasturtium officinale*). Семена могут заменять в виде приправы горчицу.

27. Кошачья мята (*Nepeta cataria*). Распространена по всему лесному Кавказу. Пряное эфирное масло ее имеет употребление в пищевой промышленности. Масло *N. Musini* и *N. transcaucasica*, растущих в центральном и южном Закавказье, в Армении используется для сдабривания ликеров и коньяков.

28. Чернушка (*Nigella sativa*). Разводится и довольно часто встречается также на сорных местообитаниях. Семена ее служат довольно ароматной приправой к кушаньям—часто ими посыпают хлеб, булки, печенья.

29. Душица (*Origanum vulgare*). Широко распространена по всем горным поясам Кавказа. Ее ароматичные листья идут для сдабривания кваса, кладутся при солении огурцов и т. п.

30. Анис (*Pimpinella aromatica*). Изредка встречается в центральном и восточном Закавказье. Плоды имеют совершенно анисовый аромат и употребляются как приправа к кушаньям, печеньям, к черному хлебу, кладутся в плов, в долму и т. д.

31. Бедренец (*Pimpinella peregrina*). Широко распространен по нижним районам всего Кавказа, часто в виде сорняка; также имеет плодики с анисоподобным запахом и изредка употребляется для ароматизации кушаний.

32. Бедренец (*Pimpinella saxifraga*). Растет в более высоких горных районах Кавказа. Его листья иногда прибавляют к плову для придания ему особого приятного вкуса.

33. Водяной перец (*Polygonum hydropiper*). Растет на болотах по всему Кавказу; листья могут служить кухонной приправой.

34. Сумах (*Rhus coriaria*). Кожура плодов обладает острым кислым вкусом, несколько напоминающим кислоту барбариса. В виде красного порошка она служит любимой приправой в кавказской кухне. Особенно хороша она к мясным блюдам—люля-кебабу, шашлыку, к рыбе и т. п.

35. Шалфей мускатный (*Salvia sclarea*). Растет по всему Кавказу на сорных местах. Употребляется для сообщения мускатного запаха пиву и вину.

36. Душевик (*Satureia laxiflora*). Широко распространен по всему Кавказу, имеет весьма душистые листья и является одной из любимых приправ к различным кушаньям; употребляется в свежем виде, кладется в супы и т. д.

37. Горчица полевая (*Sinapis arvensis*). Из семян этого растения может быть изготовлена горчица, очень напоминающая сарептскую. В семенах содержится (по Вемеру) 25,8% жира, 21,8% протеина, 0,18% аллилово-горчичного масла.

38. Сизон (*Sison amomum*). Растет в западном Закавказье, семена употребляются как пряность.
39. Гулявник (*Sisymbrium officinale*, *Descurainia Sophia*). Семена обоих видов могут заменить горчицу.
40. Вербена (*Verbena officinalis*). Очень обычное растение на болотистых и влажных лугах по всему Кавказу; ее корни прибавляются к маринованным огурцам для придания им особого аромата.
41. Авраамово дерево (*Vitex agnus castus*). Изредка встречается одичало и часто разводится как декоративное. Семена имеют пряный вкус и отчасти могут употребляться как замена душистого перца.
42. Зизифора (*Ziziphora tenuior* и др. виды). Употребляются как кухонная пряность наравне с *Satureia laxiflora*.
-



ГРУППА 5

НАПИТОЧНЫЕ

Из многих растений Кавказа приготавливаются разнообразные напитки: квас, пиво, фруктовое вино, водки, уксус, сиропы, прохладительные напитки; кроме того, плоды и листья некоторых растений употребляются как суррогат чая и кофе.

Прекрасным продуктом, который может быть получен из плодо-ягодных растений, является плодое вино; общеизвестным является сидр, приготавливаемый из яблок и груш. К сожалению, приготовление сидра и вообще плодовых вин у нас почти не практикуется и не освоено нашей промышленностью; нужно обратить серьезное внимание на это производство, так как материальная база для него велика и разнообразна.

Рассмотрим некоторые более употребляемые у нас растения, служащие материалом для приготовления разнообразных напитков.

1. **Пырей** (*Agropyrum repens*). Из корневищ этого растения приготавливается особая водка и пиво.

2. **Барбарис** (*Berberis vulgaris* и др. виды). Из плодов приготавливается неплохого качества квас.

3. **Береза** (*Betula verrucosa* и др. виды). Из березового сока приготавливается особый вид пенистого пива; на Кавказе способ этот мало распространен.

4. **Дикая вишня** (*Cerasus fruticosa*). Растет на Северном Кавказе, служит для изготовления кваса неплохого качества.

5. **Вишня-татарка** (*Cerasus mahaleb*). Растет преимущественно в центральном и южном Закавказье, редко в восточной части Большого Кавказа и в Талыше. Плоды ее самостоятельного пищевого значения не имеют, но употребляются для подкрашивания ликеров.

6. **Кипрей** (*Chamaenerium angustifolium*). Из сладких корней этого растения путем брожения приготавливается особый спиртной напиток.

7. Ломонос (*Clematis integrifolia*). Растет на Северном Кавказе; из корневых шишек его гонят водку.

8. Пшат, лох (*Elaeagnus angustifolia*). Из плодов гонят очень крепкий приятного вкуса спиртной напиток, напоминающий по вкусу вино, а по пряности водку.

9. Кандык (*Erythronium caucasicum*). Растет в западной половине перешейка; из луковиц его готовят особый опьяняющий напиток, несколько напоминающий пиво.

10. Борщевик (*Heracleum sibiricum* и др. виды). Из корневищ выгоняется спиртной напиток, сильно опьяняющий, немного напоминающий водку.

11. Зубровка (*Hierochloë odorata*). Растет рассеянно на Северном Кавказе и кое где в горах Закавказья. Хорошая настойка в ликерно-водочном деле и для эссенций.

12. Облепиха (*Hippophaë rhamnoides*). Плоды очень часто употребляются для приготовления настоек, наливок и особого, очень ароматного ликера.


13. Хмель (*Humulus lupulus*). Цветочные шишки употребляются в ликерном деле, а также в пивоварении.

14. Можжевельник (*Juniperus oblonga*). Растет по всему горному Кавказу; отсутствует в Абхазии. В плодах очень близкого европейского вида *J. communis* содержится до 42% сахара (в среднем 20—25%); этим пользуются для выгонки водки, имеющей особый аромат и привкус (английский джин); кроме того из плодов готовят пиво, вино, варят морс и т. п. На Кавказе плоды можжевельника используются очень мало, хотя это дело могло бы быть значительно расширено. Интересно также исследовать и другие виды наших можжевельников (*J. depressa*, *J. polycarpos*, *J. foetidissima*) для тех же целей.

15. Лавровишня (*Laurocerasus officinalis*). Из ягод готовят прохладительные напитки. „Лавровишневое масло“, получаемое из листьев и ягод, применяется в ликерно-наливочном производстве.

16. Яблоня восточная (*Malus orientalis*). Из плодов готовится квас и сидр; производство последнего в промышленном масштабе вполне возможно, но тоже еще не освоено.

17. Шелковица, тута (*Morus alba* и *M. nigra*). Является одним из наиболее употребительных продуктов для приготовления водки; тутовая водка, или попросту тутовка

славится своими качествами по всему Кавказу и за  пределами.

18. Черемуха (*Radus racemosa*). Растет в верхнем горном поясе по всему Кавказу; из ягод ее приготавливаются прохладительные напитки.

19. Груша (*Pyrus communis*, *P. Boissieriana*, *P. Balan-sae*). Из плодов приготавливаются разнообразные напитки: лимонный квас, фруктовое вино, сидр.

20. Дуб (*Quercus iberica* и др. виды). Из жолудей кое где гонят водку довольно скверного качества.

21. Смородина (*Ribes alpinum* и *R. Biebersteinii*). Сами по себе ягоды наших диких смородин невкусны, а у *R. alpinum* и вообще несъедобны, но из них могут приготавливаться освежающие напитки, вроде лимонадов и плодового вина.

22. Шалфей мускатный (*Salvia sclarea*). При брожении цветов с сахаром получается особый опьяняющий напиток с мускатным запахом.

23. Бузина (*Sambucus ebulus*). Из плодов этого растения гонят водку довольно плохого качества.

24. Бузина черная (*Sambucus nigra*). Цветы употребляются в коньячном производстве.

25. Мышей (*Setaria viridis*, *S. glauca*, *S. verticillata*). Семена всех видов мышея употребляются для приготовления водки; водка получается неплохого качества.

26. Рябина (*Sorbus caucasigena*). Общеизвестно употребление ягод рябины для настойки водки-рябиновки.

27. Глоговина (*Sorbus torminalis*). Из плодов гонят водку, приготавливают уксус.

28. Голубика (*Vaccinium uliginosum*). Из плодов можно гнать водку.

29. Брусника (*Vaccinium vitis idaea*). Из плодов гонят водку.

* * *

Специально как суррогат чая употребляют следующие растения. Прежде всего нужно указать на черничный или „кавказский чай“, или „буга-чай“, приготавливаемый из листьев кавказской черники (*Vaccinium arctostaphylos*). Употребление этого суррогата чая очень широко и имеет определенное промышленное значение. Чай, настоенный на листьях кавказской черники, имеет довольно приятный

вкус, но лишен аромата чая, довольно сильно вяжет и после него обычно щиплет язык. В общем это безвредный напиток. Гораздо реже как суррогат чая употребляются листья дриады (*Dryas caucasica*), листья *Sideritis montana*, таволги (*Spiraea crenata*), чебрецов (*Thymus* ssp), кипрея (*Chamaenerium angustifolium*), цветы первоцвета (*Primula Sibthorpii*), цветы лабазника (*Filipendula ulmaria*), цветы верблюжьей колючки (*Alhagi pseudoalhagi*), лепестки шиповников (*Rosa* ssp), плоды инжира (*Ficus carica*), плоды боярышников (*Crataegus* ssp), корни горца (*Polygonum viviparum*) и др. Все эти растения не имеют самой главной составной части чая—кофеина и поэтому должны рассматриваться исключительно как неполноценные! чисто вкусовые заменители.

* * *

Суррогатом кофе чаще всего служат следующие растения. Общеизвестно употребление для этой цели жолудей (*Quercus* ssp); жолуди предварительно долго вымачивают, чтобы извлечь из них вяжущие вещества и горечь, затем поджаривают. Жолудевый кофе представляет питательный и полезный напиток, особенно полезный для детей. Считается также противопоносным. Также очень обычный суррогат кофе—корни дикого цикория (*Cichorium intybus*), употребляемые в поджаренном виде. В сухих корнях цикория содержится очень много инулина (51,71—59,72%), довольно много фруктозы, (4,25—2,83%); при поджаривании образуется особое эфирное масло, называемое цикориолем, придающие цикорию характерный запах. Масло это не оказывает вредного действия на желудок и сердце.

Из других суррогатов кофе хорошими качествами обладает суррогат, приготовляемый из жареных бобов однолетнего астрагала (*Astragalus brachyceras*). Приготовляют суррогат кофе также из корней одуванчиков (*Taraxacum* ssp), из плодов триостренника (*Triglochin maritima*), из семян иглиц (*Ruscus hypophyllum*, *R. ponticus*), из семян гледичии (*Gleditschia caspica*) и др.

* * *

Заменителем какао (конечно, только по приблизительно схожему вкусу, а не по качествам) являются в Закавказье семена бамии (*Abelmoschus esculentus*). Бамия разводится и довольно часто встречается в одичалом состоянии на сорных местах в юго-восточном Закавказье.

* * *



Нужно отметить, что приготовление напитков из наших дикорастущих плодовых и ягодных может иметь гораздо большие размеры и принять во многих случаях промышленный характер, что особенно относится к изготовлению разнообразных плодовых вин и сиропов для лимонадной промышленности.



ГРУППА 6

МАСЛИЧНЫЕ (С'ЕДОБНЫЕ)

Остановимся здесь на тех растениях, масло из семян которых имеет или может иметь пищевое значение.

Прежде всего пищевое значение имеют масла, получаемые из орехоплодных, рассмотренных выше. Значение этих масел общеизвестно и они находят широкое применение в кондитерском деле и на кухне. Но кроме того некоторые, правда немногие, травянистые растения дают маслом, которое также может быть употреблено в пищу. Значение их невелико и ограничено чисто местным потреблением. Наиболее известные из этих растений следующие.

1. Рыжик (*Camelina sativa*). Кое-где разводится для получения масла, а кроме того широко распространен в качестве сорняка зерновых посевов. Семена рыжика содержат до 25% масла, годного для употребления в пищу; кроме того масло рыжика широко применяется также для разнообразных технических целей.

2. Пикульник (*Galeopsis ladanum*, *G. tetrahit*). Масло из семян обоих видов имеет приятный нежный вкус и может употребляться в пищу. Употребление очень ограничено.

3. Глауциум (*Glaucium luteum*). Растет по побережью Черного моря; масло из семян годно в пищу, а также идет на разнообразные технические надобности.

4. Клекачка (*Staphylea colchica*, *S. pinnata*). Из семян получается с'едобное масло, вкусом напоминающее фи-сташки; обладает слабительными свойствами, почему употребление его очень ограничено.



ГРУППА 7

МУЧНИСТЫЕ и КРАХМАЛОНОСНЫЕ


Особенно нужно рассмотреть группу съедобных растений, из подземных органов которых (иногда из плодов) может добываться крахмальная мука; эти растения могут сыграть большую роль как известное подспорье в питании населения. В большинстве случаев мука, получаемая из этих растений, не содержит клейковины и по свойствам напоминает картофельную муку; для того, чтобы применить эту муку для обычных мучных изделий нужно смешать ее с обычной пшеничной или ржаной мукой в равных пропорциях; из такой смешанной муки вполне возможно приготовление хлеба, лепешек, пряников и других мучных изделий. Содержа много крахмала, мука из корневищ этих растений достаточно питательна, обладает неплохими вкусовыми качествами; в некоторых случаях мучные изделия получаются сладковатыми вследствие довольно большого содержания в корневищах сахара. При заготовках в больших масштабах корневищ тростника, рогоза и клубнекамыша вполне возможна механизация этих заготовок.

Во всяком случае следует обратить серьезное внимание на возможности эксплуатации этих мучнистых растений.

1. **Клубнекамыш, куга** (*Bolboschoenus maritimus*). Растет по всем болотам Кавказа, имеет на концах подземных побегов небольшие клубеньки; они богаты крахмалом и съедобны в поджаренном или вареном виде. Из этих же клубеньков можно приготовить крахмальную муку, которая в смеси с ржаной или пшеничной мукой может служить для выпечки хлеба и других мучных изделий. Запасы клубнекамыша на Кавказе громадны.

2. **Сусак** (*Butomus umbellatus*). Болотное растение, широко распространенное по всему Кавказу. Из поджаренных и тонко измельченных корневищ сусака получается крахмальная мука, которая в смеси с пшеничной или ржаной может идти на приготовление мучных изделий, хлеба и т. п.

3. **Кипрей** (*Chamaenerium angustifolium*). Широко рас-

пространен в горных районах всего Кавказа. Из  корней кипрея можно приготовить муку, которая годится для изготовления лепешек и как примесь к хлебу; придает хлебу сладковатый вкус.

4. Лох или пшат (*Elaeagnus angustifolia*). О значении плодов пшата уже сказано выше, здесь-же отметим их мучнистые свойства. Мякоть плодов пшата сама по себе рассыпчатая и мучнистая; примешивая ее к муке, можно получить вкусные сладкие кондитерского типа мучные изделия—пряники, торты, пирожные и т. п.

5. Тростник (*Phragmites communis*). Колоссальные запасы этого растения находятся на болотах по всему Кавказу. На Кавказе как с'едобное растение тростник пока не нашел применения, между тем он может служить источником очень ценного питательного продукта—крахмала. Крахмалом богаты корневища растения, особенно осенью, зимой и ранней весной, когда и нужно производить их заготовки. После сушки корневища измельчаются в тонкую муку. Подобно картофельной муке она не содержит клейковины и потому из чисто тростниковой муржаной или пшеничной муки она становится вполне годной для выпечки хлеба, лепешек и других мучных изделий; хлеб получается темный, сладковатый на вкус, так как в корневищах тростника кроме крахмала, содержится и сахар. Корневища в печеном виде можно употреблять в пищу, как картофель; из муки можно делать кисели. В виду громадных запасов тростника растение заслуживает большого внимания, как пищевое.

6. Рогоз (*Typha latifolia*, *T. angustifolia* и др. виды). Широко распространены по болотам всего Кавказа, особенно обильны в плавнях Кубани. Корневища с'едобны; едят их или в печеном виде или маринованными в уксусе. В корневищах рогоза содержится до 58% крахмала и до 11% сахара. Могут служить богатым источником крахмала и крахмальной муки после высушивания и тонкого измельчения.

В корневищах рогоза нет клейковины, а потому мука из него непосредственно не может служить для приготовления мучных изделий, но в смеси с равными частями ржаной или пшеничной муки становится годной для изготовления хлеба, лепешек, бисквитов, пряников и т. п. Хлеб получается темный, приятного вкуса, сладковатый. Из рогозовой муки можно также готовить кисели. На рогоз должно быть обращено большое внимание как на пищевое растение.



ГРУППА 8

ЗЕРНОВЫЕ

Некоторые из диких растений Кавказа дают вполне пригодное в пищу доброкачественное зерно, которое иногда в размолотом виде как мука, употребляется для приготовления каш. Наиболее интересны в этом отношении следующие.

1. Эгилос (*Aegilops squarrosa* и др.). Широко распространен по всему Кавказу в районах с сухим климатом. Дает съедобные зерна, несколько напоминающие по вкусу пшеницу. Иногда в форме любительского потребления идут в пищу в сыром виде (незрелые зерна) или в размолотом.

2. Кумарчик (*Agriophyllum arenarium*). Растет на песках в восточном Предкавказье и гораздо реже в восточном Закавказье. Семена употребляются в пищу; из них же можно добывать масло.

3. Щирица (*Amaranthus lividus*, *A. retroflexus*, *A. graecizans*). Сорняк на огородах и др. местах. Семена употребляются в пищу как крупа; в семенах *A. retroflexus* содержится жирных масел 7,9%, протеина 19%, крахмала 41% и сахара 2%.

4. Марь (*Chenopodium opulifolium*). Изредка встречается на сорных местах по всему Кавказу. Семена употребляются в пищу как просо.

5. Росичка (*Digitaria sanguinalis*). Широко распространена по всему Кавказу, особенно в районах с влажным климатом, где является одним из обычных сорняков. Из зерен этого вида готовят крупу, из которой варят вкусную и питательную кашу, по вкусу напоминающую манную.

6. Елевзина (*Eleusine indica*). Растет на сорных местах в западном Закавказье и Талыше. Семена употребляются в пищу, как просо.

7. Колосняк (*Elymus giganteus*, *E. sabulosus*). Приурочены первый — к песчаным побережьям Каспийского, второй — Азовского и Черного морей. Дает довольно большие

урожаи зерна, зерно с'едобно; иногда в размолотом виде прибавляется к муке при выпечке хлеба.

8. Манник (*Glyceria fluitans*, *G. plicata*). Широко распространены по всему Кавказу по болотам, берегам ручьев, на влажных лугах и т. п. Зерна манников дают прекрасную крупу, которая при варке сильно разбухает, имеет приятный нежный вкус и очень питательна; содержит около 75% крахмала и сахара, 9,7% белка, 0,43% жиров. Очень хороши супы из крупы манника, являющиеся диетическим средством для выздоравливающих, истощенных, детей и т. д.

9. Гайнальдия (*Haunaldia villosa*). Растет у нас в Новороссийско-Анапском районе на песках. Зерна этого злака с'едобны и напоминают зерна эгилопса.

10. Чина (*Lathyrus cicera*). Широко распространена по всему Кавказу, кроме более влажных районов. Семена ее ядовиты и горьки, но сильно вываренные в воде теряют ядовитые свойства и горечь и могут употребляться в пищу. Используется мало.

11. Лядвенец (*Lotus corniculatus*, *L. tenuis*). Особенно широко распространен по всему Кавказу второй вид. Кое-где в пищу употребляются молодые бобы.

12. Мышей (*Setaria viridis*, *S. glauca* и др.). Обычные сорняки по всему Кавказу. Из их мелких зерен готовят крупу, из которой варят каши очень неплохого пищевого и питательного достоинства.

* * *

Здесь перечислены те зерновые злаки и бобовые, семена которых заведомо с'едобны и издавна употребляются населением в пищу. Но следует обратить внимание еще на целый ряд растений и испытать возможность применения в пищу их семян. В виде примеров приведем несколько видов.

1. Сюлуф, просяник (*Echinochloa crus gali*). Обычный сорняк рисовых посевов, а также зерновых; растет в больших количествах по долинам рек. Запасы этого растения громадны, сборы семян могут быть очень большими. Близкий родич проса; вероятно, семена его с'едобны.

2. Гумай, суданка (*Sorghum halepense*). Также чрезвычайно широко распространена на низменности, особенно в Закавказье на сорных местах; зерновая продукция

громадна. Интересно выяснить пищевые качества семян.

3. **Дикий горох** (*Pisum elatius*). Широко распространен, особенно в восточном Закавказье; близкий родич посевного гороха; вероятно семена его съедобны, что следовало бы выяснить. Сбор семян может быть значительным.



ГРУППА 9

САХАРОНОСНЫЕ

Растений, очень богатых сахаром, которые могли бы служить источником для промышленной добычи сахара, во флоре Кавказа нет. Небольшое число растений может служить для местного любительского потребления на сахар. В первую очередь из них нужно назвать клен, сахароносные свойства которого подробно обследованы пр. П. С. Виноградовым-Никитиным.

1. Клен (*Acer campestre*, *A. laetum*, *A. Trautvetteri*). По Виноградову-Никитину, количество сахара в зеленом соке кленов ниже в нижних горных поясах и повышается в верхнем горном поясе. Так, в соке кленов нижнего пояса (*A. campestre*, *A. laetum*) содержится не более 1½% сахара, в то время, как у высокогорного (*A. Trautvetteri*) процент сахара повышается до 3. С дерева средней величины получается до 20—25 литров сока. При сгущении из этого сока можно получить сладкий сироп. Добыча сахара из кленов может иметь только местное значение, тем более, что подсечка деревьев понижает их прирост и сильно ухудшает их древесину.

2. Верблюжья колючка (*Alhagi pseudoalhagi* и *A. persarum*). Вопрос о сахароносности верблюжьей колючки (янтака, как ее называют в Средней Азии) подвергался в последнее время специальному изучению. В жаркое время на листьях и ветвях верблюжьей колючки появляется клееобразная жидкость, затвердевающая ночью в виде небольших зерен (манна). В этой манне содержится сахар и она может употребляться для засахаривания плодов и вообще в кондитерском деле. По данным Коротковой для Средней Азии манновая производительность *A. pseudoalhagi* невелика — 0,28 ц с гектара; манна *A. pseudoalhagi* содержит небольшое количество сахара и не может служить его источником. Гораздо выше содержание сахара в *A. persarum*, достигающее в манне до 94% растворимых сахаров. Данных для Кавказа вовсе нет, но в общем они сильно отличаются от средне-азиатских не могут. Таким образом *A. pseudoalhagi* не представляет у нас интереса, как саха-

роносное, *A. persarum* представляет определенный интерес; правда, последний вид имеет у нас очень ограниченное распространение — только в Нахичеванской АССР. Желательны дополнительные исследования манноносности и сахароносности *A. persarum* на кавказском материале.

3. Береза (*Betula verrucosa* и др. виды). В весеннем соке закавказской березы содержится до 1% сахара; сок может быть выпарен до состояния густого сахарного сиропа. Население использует березовый сок в качестве приятного сладковатого напитка в свежем виде, в виде примеси к хлебным изделиям для придания им сладости, а также для приготовления из него опьяняющих напитков, о чем сказано выше. Большого значения добыча сахара из березового сока иметь не может.

4. Солодковый или лакричный корень, биан (*Glycyrrhiza glabra*). Растет в большом количестве на низменностях восточного Пред и Закавказья. В корнях этого растения содержится много сахара (глюкозы, сахарозы), но использованию его мешают другие примеси, создающие неприятный вкус корня. В последнее время (в 1942 г.) в Химическом институте Азербайджанского филиала Академии наук СССР разработан способ приготовления сиропа из лакричного корня, лишенного неприятного привкуса и побочных воздействий (слабительных). Промышленность начинает осваивать производство этого сиропа в больших масштабах.

* *

Из сделанного обзора, конечно, неполного, так как у нас нет исчерпывающих данных по употреблению в пищу населением диких растений, ясно, что дикая флора Кавказа включает в себе богатые пищевые возможности, которые можно и следует в ряде случаев значительно расширить. Далекое не все дикие орехоплодные (особенно бук) используются в полной мере; особенно отстает использование фруктовых и ягодных; это использование может быть значительно увеличено и доведено до больших промышленных масштабов. По части овощных и пряных растений надо отметить некоторые особенно ценные растения местной народной кухни, которые следует ввести в культуру и использование их в культуре вынести далеко за пределы Кавказа; такие растения как портулак, испанская скорзонера, некоторые дикие луки (*Allium schoenoprasum*), дикий шпинат и др. напрашиваются в культуру по своим ценным пищевым и витаминным свойствам.



1. Арутюнов Л., Агаджанян В. и Петросян С.—Исследование местной зелени, употребляемой в ССР Армении. *Вопр. питания* т. IV, в. 6 (1935).
2. Афанасьева М. В.—Пряные растения. *Хим.-тех. спр.*, 4 (1927).
3. Проф. Босса Г. Г.—Готовьте из диких весенних растений мучные изделия, супы, салаты. Госторгиздат (1942).
4. Босса Г. Г. и Коровин Е. П.—Дикая флора СССР, как источник нового растительного сырья, и методы открытия и оценки новых сырьевых растений. *Уч. Зап. МГУ*, в. 4 (1935).
5. Васильев А. В.—Дикорастущие плодовые деревья и кустарники лесной зоны АССР Абхазии. *Тр. Абх. н.-и. н-та краеведения*, т. I (1934).
6. Васильев А. В.—Дикорастущие плодовые и пищевые древесные породы Абхазии. *Тр. н-та Абхазской культуры им. ак. Н. Я. Мартана*, в. V (1938).
7. Викторовский Г.—Использование диких плодовых в Дагестане. *Соц. плодо-овощ. хоз.*, в. 5 (1931).
8. Виноградов-Никитин П. С.—Плодовые и пищевые деревья лесов Закавказья. *Тр. прикл. бот.*, т. XXII, в. 3 (1929).
9. Виноградов-Никитин П. С.—Добыча кленового сока и сахара в Боржоме. *Тр. прикл. бот.*, т. XX (1929).
10. Проф. Виноградов-Никитин П. С.—Павой как новое мощное растение. *Сов. субтр.*, № 1 (1938).
11. Виноградов-Никитин П. и Плюхин П.—Дикорастущие плоды ЗСФСР (груша, яблоня, мушмула, боярышник и айва). *Изд. Закав. конвенц. бюро* (1935).
12. Воронов Ю. Н.—Материалы к познанию диких груш (*Rugis s. str.*) Кавказского края. *Тр. прикл. бот.*, т. XIV, № 3 (1924-25).
13. Воронов Ю. Н.—Дикорастущие родичи плодовых деревьев и кустарников Кавказского края и передней Азии. *Тр. прикл. бот.*, т. XIV, № 3 (1924-25).
14. Г. А.—Плодовый массив Нухинского района. *Соц. хоз. Закавказья*, № 1 (1934).
15. Гальперин Ю.—Проблема орехоносных насаждений как сырьевой базы пищевых жиров. *На лесокультурном фронте*, № 2 (1932).
16. Гейдук Я.—Как делают сладкий студень. *Черн. Сельск. хоз.*, № 5-6 (1910).
17. Гончаров А. М. и Тунев В. П.—Дикорастущие плоды Закавказья как пищевые продукты. *Изд. Закавк. конвенц. бюро* (1935).
18. Гранатова О. Н.—К вопросу о химической природе выделения янтака (*Alhagi*) в связи с явлениями сахароносности. *Сборник „Янтак и его сахароносность“*. Ташкент (1937).
19. Даниленко Д. А.—Грецкий орех в Азербайджанской ССР. *Лесн. хоз.*, № 1 (1940).
20. Драгавцев А.—Дикорастущие плодовые Черноморского побережья. *Сов. субтр.*, № 12 (1938).
21. Драгавцев А. П. и Зорин Ф. М.—Дикорастущие плодовые породы. *Тр. Соч. оп. ст. субтр. и южноплодов. культур*, в. 9 (1935).
22. Дубянская М. П.—Суррогат чая (*Crataegus* и др.). *Тр. прикл. бот.*, в. 3 (1919).
23. Дьяченко Е. А.—Орехи. Гослестехиздат (1934).
24. Знаменский И. Я.—Дикие съедобные растения. *Хим. тех. справ.*, ч. IV. Растительное сырье, в. 12 (1932).
25. Зосимович В. П.—Дикие виды свеклы Закавказья. *Науч. зап. по сахарной промышленности*, кн. XLII, XLIV (1934).



26. Ивашников Г. П.—Большее внимания использованию дико-растущих плодово-ягодных растений. Плодо-овощ. хоз., № 4 (1934).
27. Ильинский А. А.—Дикорастущие плодовые в Южном Дагестане. Вестник сельско-хозяйственной науки. Плодово-ягодные культуры, в. 3 (1940).
28. Исаяев М.—Солодковый корень. В сборнике „Экспортные товары Закавказья и условия их производства и добывания. Часть I. Предметы растительного происхождения. Тифлис (1925).
29. Исаяев Я.—Полезные растения Азербайджана (на азербайджанском языке). Тр. АзФАН, т. XXVII. Ботаническая серия (1936).
30. Кварццелия Т.—Домашнее использование плодов в Мингрелии. Кав. хоз., № 14 (1913).
31. Под редакцией ак. Б. А. Келлера—Дикие съедобные растения. Изд. АН СССР (1941).
32. Келлер Б. А. и Шапаренко К. И.—Материалы к монографии рода *Alhagi*. Сов. бот., № 3—4 (1933).
33. Ковалев Н. Ю.—Алыча, ее разновидности и культурные сорта. Вестник сельскохозяйственной науки. Плодово-ягодные культуры, в. 3 (1940).
34. Ковалев П. В.—Алыча (*Prunus cerasifera* Ehrh.). Соц. раст., № 13 (1934).
35. Коконев М.—Закавказская алыча и ее использование. Сов. субтр., № 12 (1935).
36. Короткова Е. Е.—Янтак и его сахароносность. Сборник „Янтак и его сахароносность“. Ташкент (1937).
37. Кочарян С. С.—Переработка урожая шах-туты для получения спирта (на армянск. языке). Изд. Обл. ЗО НКАО. Степанакерт (1942).
38. Коченовский Д. И.—Каштан и его использование. Тр. Съезда деят. Черном. побереж. Кавказа, в. 3 (1914).
39. Коченовский Д. И.—Каштан на Черноморском побережье Кавказа. Субтр., № 3—4 (1930).
40. Крюков Ф.—История происхождения культурных слив и географическое распространение их диких родоначальников. Тр. прикл. бот. т. XXII, в. 3 (1929).
41. Мальцев А. И.—Об использовании сорных и других дикорастущих растений в домашнем быту. Тр. прикл. бот., т. XIII, № 3 (1922. 23).
42. Мокеева Е. А. и Веднеева Р. С.—Анатомия *Alhagi persarum* в связи с его сахароносностью. Сборник „Янтак и его сахароносность“. Тальш (1937).
43. Назаров П. С.—Благородный лавр. Изд. ВНИИВС, Сухум (1934).
44. Пр. Никитинский Я. Я.—Суррогаты и необычные в России источники пищевых средств. Москва (1921).
45. Никитинский Я. Я.—Очерки по товароведению пищевых средств. Москва (1927).
46. Обухов А. И. и Понна Д. Л.—Пряное сырье СССР. Изд. ВИЭМП, в. 1 (1937).
47. Паншин Б. А.—Сахарные растения. Сборник „Сов. субтр. и их освоение“ (1936).
48. Пашкевич В. В.—Плодовые деревья, родоначальные формы и дикие родичи. (1912).
49. Пигулевский Г. В.—К вопросу о питательном и техническом использовании некоторых дикорастущих растений. Петроград (1922).
50. Полтавцев А. И.—Заготовка и переработка дикорастущих плодов и ягод. Госторгиздат (1941).
51. Прилипко Л. И.—Сведения о полезных растениях НахАССР. Тр. АзФАН., т. XXVI (1936).



52. Раевский Н. И.—Заготовляйте для фронта и тыла больше овощей, плодов, ягод и грибов. Сельхозгиз (1941).
53. Роллов А.—Закавказские сорта грецкого ореха. Кавк. сельск. хоз., № 8 (1901).
54. Роллов А. Х.—Дикорастущие растения Кавказа, их распространение, свойства и применение. Тифлис (1908).
55. Синская Е.—Индау. Малоизвестное масличное и салатное растение (*Erica sativa* Lam). Тр. прикл. бот., т. XIV, № 2 (1924-25).
56. Синская Е. и Щенкова М.—Распределение диких плодовых и ягодных растений по основным вертикальным растительным поясам Кавказа. Тр. ВАСХНИЛ (1934).
57. Сосновский Д. И. и Дылевская И. В.—К познанию форм дикорастущей черешни в Закавказье. Тр. ТБИИ ГрузФАН, т. 1 (1934).
58. Справочник по сырью для ликерно-наливочного производства. Изд. Бюлет. „Ликерно-наливочн. произв.“ (1937).
59. Тимошенко Б. Н.—Растительное сырье ликероналивочного производства. Пищепромиздат (1940).
60. Тунев В.—Каштан в лесах Закавказья и пищевое значение его плодов. Комит. заготовок при СНК ЗСФСР, в. 3 (1935).
61. Тунев В.—Ценное дикорастущее сырье. Плоды и ягоды: хурма, гранат, ежевика, барбарис, сумах и др. Изд. Закав. конвенц. бюро в. 2 (1935).
62. Черевитинов Ф. В.—Химия и товароведение свежих плодов и овощей. Москва (1930).
63. Чернявский В. П.—Плоды Абхазии, Джигетии и Мингрелии дикорастущие и полукультурные. Вестн. общ. сад., № 2, 3, 4 (1877).
64. Шавров Н. Н.—Интересные плодовые деревья Закавказья. Сельск. хоз. и лесовод. (1903).
65. Шелехов П. П.—К вопросу изучения сахароносности растений на Северном Кавказе. Сборник Сортосемтреста и Агросектора ЦИНС'а, в. 1, Киев (1933).
66. Юзепчук С. В.—Материалы для изучения ежевик Кавказа. Тр. прикл. бот., т. XIV, № 3 (1924-25).
67. Ярошенко Г. и Махатадзе Л.—Плодоношение восточного бука и возможности эксплуатации буковых орешков в ССР Армении. Сов. бот., № 3 (1936).
-

Схематическая карта распространения некоторых
диких пищевых растений Кавказа



Составил АА Гроссгейм 1942 г.



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ (Русские названия растений)

	Стр.		Стр.
Аврамово дерево	48	Глоговина	22, 51
Аир	26	Голубика	23, 51
Айва	13	Горец	30, 52
Алыча	17	Гордовина	23
Альтернантера	32	Горичник	29, 38
Анис	47	Горчак	39
Аройник	27	Горчица	33
Астрагал	52	" полевая	41, 47
Асфоделина	27	Гравилат	28, 36, 46
Бамия	52	Гранат	19
Барбари	11, 49	Гречишник	30, 39
Бедренец	39, 47	Грецкий орех	7
Белая кувшинка	29	Груша	51
Белоцветник	29	Гулявник	[41, 48
Береза	49, 61	Гумай	58
Биан	61	Гунделия	36
Биберштейния	31	Датиска	35
Бодяк	28, 34, 35	Джузгун	12
Бонгардия	27	Дикая вишня	12, 49
Бородавник	37	Дикая груша	19
Борщевик	36, 50	" яблоня	16
Боярышник	13, 52	Дикий горох	58
Брусника	23, 51	" миндаль	11
Бузина	22, 51	" шпинат	42
" черная	51	" цикорий	35
Бук	8	" ячмень	37
Буквица	32	Дихроцефаля	45
Бутень	27, 34	Донник	29, 46
Валерьяница	43	Дриада	52
Варварка	33	Дуб	51
Вербена	48	Дубровник	42
Верблюжья колючка	52, 60	Душевик	45, 47
Вероника	43	Душица	47
Вишня-татарка	49	Ежевика	21
Водяной орех	9	Елевзина	57
" перец	47	Ериосинафе	28
Волдырник	35	Ерник	15
Воловик	33	Ехинофора	28
Вороньи лапки	28, 35	Жабник	28, 36
Гайнальдия	58	Железняк	29
Гельминция	36	Желтая кувшинка	29
Герань	24	Жерушник	34, 38, 46
Гипомаратрум	37	Живучк	32, 41
Глауциум	54	Заразиха	38
Гледичия	15, 52	Заячья капуста	41

	Стр.		Стр.
Земляника	15	Лебеда	33
Зизифора	48	Леонтице	31
Зубровка	50	Лещина	6
Иглица	22, 52	Лилия	29
Индау	36	Лимонная мята	46
Инжир	15, 52	Липа	9
Ирга	11	Ломонос	50
Испанский дрок	41	Лотос	10, 29
Истод	39	Лопух	26, 33
Кавказская черника	23	Лох	14, 50, 56
Какциния	31	Лук	26, 31
Калина	23	Лук желтый	32
" восточная	23	" круглоголовый	32
Калужница	27, 34	" круглый	32
Камнеломка	40	" медвежий	32
Кандык	28, 50	" победный	32
Каперсы	34	" скорода	32
Каркас	9	Люттик	40
Катран	28, 35	Лядвенец	58
Каукалис	34	Манник	44
Кахрис	27	Малина	20
Каштан	5	Манни к	58
Кентрантус	37	Марь	34, 57
Кизил	12	Махабели	45
Кизильник	13	Медвежий орех	7
Кинза	45	Мелкий орех	6
Кипрей	28, 49, 52, 55	Мимозка	17
Кислица	38	Можжевельник	50
Кисличник	38	Мокрица	42
Кишнец	45	Мохунка	17
Клевер	42	Мушмула	16
Клекачка	42, 54	Мышей (2 р)	51, 58
Клен	60	Мягковолосник	38
Клубнекамыш	55	Мята	46
Козелец	30, 39	Ненюфар	29
Козлобородник	31, 42	Нитрория	17
Козлятник	36	Нордмания	38
Колосняк	57	Облепиха	15, 50
Конрингия	35	Одуванчик	42, 52
Колокольчик	27, 34	Ожина	21
Костяника	21	Окопник	42
Кошачья мята	46	Омежник	29
Крапива	43	Осот	41
Кресс	37, 46	Острица	44
Кресс-салат	37	Очиток	40
Критмум	35	Павой	41
Кровохлебка	40	Парнолистник	43
Крыжовник	15	Паслен черный	22
Куга	30, 55	Пастушья сумка	34, 45
Кузьмичева трава	15	Первоцвет	39, 52
Кульбаба	37	Пикридиум	30
Кумарчик	57	Пикульник	54
Купырь	26, 33	Подорожник	39
Лабазник	36, 52	Полуница	15
Лавр	46	Поручейник	41
Лавровишня	16, 46, 50	Портулак	39
Лакричный корень	61	Пренантес	30
Латук	37	Пролесник	38



	Стр.		Стр.
Просвирняк	26, 38	Татарник	29, 38
Просяник	58	Терен	18
Птицемлечник	29	Тисс	23
Пушкиния	39	Тмин	45
Пшат	14, 50, 56	Тордилиум	42
Пырей	49	Триостренник	42, 52
Рагадиолус	40	Тростник	56
Расторопша	41	Тургения	42
Резак	46	Тутап	17, 50
Риндера	40	Укро	44
Рогоз	31, 43, 56	Унаби	23
Ромашка	38	Фенхель	46
Росичка	35, 57	Фитолакка	38
Рыжик	54	Хмель	37, 50
Рябина	22, 51	Хондрилла	35
Самолус	40	Хориспора	35
Свекла дикая	27, 33	Хурма	14
Свербига	33	Цикламен	28
Селезеночник	35	Цикорий	52
Сердечный корень	30	Частуха	26
Сизон	30, 48	Чебрец	52
Силер	37	Черемуха	51
Синеголовник	36	Черемша	32
Скандикс	40	Череш	35
Смирниум	31, 41	Черешня дикая	12
Смолевка	41	Черника	23
Смородина	20, 51	Чернобыльник	44
Сныть	31	Черноголовник	39
Солерос	40	Чернушка	47
Солодковый корень	61	Чесночник	44
Соломонова печать	30, 39	Чина	29, 58
Солянка	40	Чистец	31
Спаржа	33	Шалфей	40
Стальник	38	Шалфей мускатный	47, 51
Стрелолоист	30	Шелковица	17, 50
Суданка	58	Шиповник	20, 52
Суеда	42	Щавель	30, 40
Сурепка	33	Щирица	32, 57
Сумах	47	Эгилопс	57
Сусак	27, 55	Эклипта	35
Сыть	28, 45	Эстрагон	44
Сыть (селям алейкюм)	45	Яблоня восточная	50
Сюлуф	58	Ясенец	45
Таволга	52	Ясень	36
Тамус	42	Яснотка	37
Тархун	44		



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ (Латинские названия растений)

	Стр.		Стр.
<i>Abelmoschus esculentus</i>	52	<i>Asparagus officinalis</i>	33
<i>Acer campestre</i>	60	" <i>verticillatus</i>	33
" <i>laetum</i>	60	<i>Asperugo procumbens</i>	44
" <i>Trautvetteri</i>	60	<i>Asperula odorata</i>	44
<i>Acorus calamus</i>	26	<i>Asphodeline lutea</i>	27
<i>Aegilops squarrosa</i>	57	<i>Astragalus brachyceras</i>	52
<i>Aegopodium padagraria</i>	31	<i>Atriplex hastata</i>	33
<i>Agriophyllum arenarium</i>	57	" <i>hortensis</i>	33
<i>Agropyrum repens</i>	49	" <i>nitens</i>	33
<i>Ajuga reptans</i>	32	" <i>tatarica</i>	33
<i>Alhagi persarum</i>	60	<i>Barbarea arcuata</i>	33
" <i>pseudoalhagi</i>	52, 60	<i>Bellevalia</i>	31
<i>Alisma plantago</i>	26	<i>Berberis densiflora</i>	11
<i>Alliaria officinalis</i>	44	" <i>iberica</i>	11
<i>Allium fuscoviolaceum</i>	32	" <i>vulgaris</i>	11, 49
" <i>Jajlae</i>	32	<i>Beta perennis</i>	27, 33
" <i>pseudoflavum</i>	32	<i>Betula verrucosa</i>	49, 61
" <i>rotundum</i>	32	<i>Biebersteinia multifida</i>	31
" <i>schoenoprasum</i>	32	<i>Bifora radians</i>	45
" <i>sphaerocephalum</i>	32	" <i>testiculata</i>	45
" <i>ursinum</i>	26, 32	<i>Bolboschoenus maritimus</i>	55
" <i>victoralis</i>	32	<i>Bongardia chrysogonum</i>	27
" <i>Waldsteinii</i>	32	<i>Brassica juncea</i>	33
<i>Alternanthera sessilis</i>	32	<i>Bunias orientalis</i>	33
<i>Althaea officinalis</i>	26	<i>Butomus umbellatus</i>	27, 55
<i>Amaranthus graecizans</i>	32, 57	<i>Caccinia Rauwolfii</i>	31
" <i>lividus</i>	32, 57	<i>Cachrys odontalgica</i>	27
" <i>retroflexus</i>	32, 57	<i>Calamintha acinos</i>	45
<i>Amelanchier rotundifolia</i>	11	<i>Calligonum aphyllum</i>	12
<i>Amygdalus Fenzliana</i>	11	<i>Caltha palustris</i>	27, 34
<i>Anchusa italica</i>	33	" <i>polypetala</i>	34
" <i>officinalis</i>	33	<i>Camelina sativa</i>	54
<i>Anethum graveolens</i>	44	<i>Campanula lactiflora</i>	34
<i>Anthriscus cerefolium</i>	33	" <i>latifolia</i>	27, 34
" <i>nemorosa</i>	26	" <i>persicifoli</i>	27, 34
" <i>silvestris</i>	26	" <i>rapunculus</i>	27
" <i>trichosperma</i>	33	<i>Capparis spinosa</i>	34
<i>Arctium lappa</i>	26, 33	<i>Capsella bursa pastoris</i>	34, 45
" <i>tomentosum</i>	26, 33	<i>Cardamine pratensis</i>	34
<i>Artemisia daghestanica</i>	44	<i>Carduus crispus</i>	34
" <i>dracunculus</i>	44	" <i>hamulosus</i>	34
" <i>vulgaris</i>	44	" <i>nutans</i>	34
<i>Arum albispathum</i>	27	* <i>Carum carvi</i>	45
" <i>elongatum</i>	27	<i>Castanea sativa</i>	5
" <i>orientale</i>	27	<i>Caucalis daucoides</i>	34



	Стр.		Стр.
<i>Celtis caucasica</i>	9	<i>Eleusine indica</i>	57
" <i>glabrata</i>	9	<i>Elymus giganteus</i>	57
<i>Cephalaria syriaca</i>	45	" <i>sabulosus</i>	57
<i>Cerasus avium</i>	12	<i>Empetrum nigrum</i>	15
" <i>fruticosa</i>	12, 49	<i>Ephedra distachya</i>	15
" <i>incana</i>	12	<i>Eremurus spectabilis</i>	35
" <i>mahaleb</i>	49	<i>Eriosynaphe longifolia</i>	28
" <i>microcarpa</i>	12	<i>Eruca sativa</i>	36
<i>Chaerophyllum aureum</i>	27	<i>Eryngium campestre</i>	36
" <i>bulbosum</i>	27, 34	" <i>maritimum</i>	36
<i>Chamaenerium angustifolium</i>	28, 49, 52, 55	" <i>planum</i>	36
<i>Chenopodium album</i>	34	<i>Erythronium caucasicum</i>	28, 50
" <i>opulifolium</i>	34, 57	<i>Fagus orientalis</i>	8
" <i>polyspermum</i>	34	<i>Falcaria vulgaris</i>	46
<i>Chondrilla juncea</i>	35	<i>Ficaria fascicularis</i>	36
<i>Chorispora tenella</i>	35	" <i>Ledebourii</i>	28, 36
<i>Chrysosplenium alternifolium</i>	35	" <i>verna</i>	28
<i>Cichorium intybus</i>	35, 52	<i>Ficus carica</i>	15, 52
<i>Cirsium canum</i>	28, 35	<i>Filipendula ulmaria</i>	36, 52
<i>Clematis integrifolia</i>	50	<i>Foeniculum vulgare</i>	46
<i>Conringia orientalis</i>	35	<i>Fragaria vesca</i>	15
<i>Coriandrum sativum</i>	45	" <i>viridis</i>	15
<i>Cornus mas</i>	12	<i>Fraxinus excelsior</i>	36
<i>Coronopus procumbens</i>	28, 35	" <i>oxycarpa</i>	36
<i>Corylus avellana</i>	6	<i>Galega officinalis</i>	36
" <i>cervorum</i>	7	<i>Galeopsis ladanum</i>	54
" <i>iberica</i>	7	" <i>tetrahit</i>	54
<i>Cotoneaster melanocarpa</i>	13	<i>Geranium dissectum</i>	28
" <i>racemiflora</i>	13	<i>Geum rivale</i>	29, 36
<i>Crambe aspera</i>	35	" <i>urbanum</i>	36, 46
" <i>cordifolia</i>	28	<i>Glaucium luteum</i>	54
" <i>orientalis</i>	35	<i>Gleditschia caspica</i>	15, 52
" <i>tatarica</i>	35	<i>Glyceria fluitans</i>	58
<i>Crataegus kyrtostylla</i>	13	" <i>plicata</i>	58
" <i>orientalis</i>	13	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	61
" <i>pentagyna</i>	13	<i>Grossularia reclinata</i>	15
<i>Crithmum maritimum</i>	35	<i>Gundelia Tournefortii</i>	36
<i>Cucubalus baccifer</i>	35	<i>Haynaldia villosa</i>	58
<i>Cyclamen elegans</i>	28	<i>Helminthia echioides</i>	36
" <i>ibericum</i>	28	<i>Heracleum asperum</i>	36
<i>Cydonia oblonga</i>	13	" <i>pubescens</i>	36
<i>Cyperus aureus</i>	28	" <i>sibiricum</i>	50
" <i>esculentus</i>	28	" <i>villosum</i>	36
" <i>longus</i>	45	<i>Hierochloë odorata</i>	50
" <i>rotundus</i>	45	<i>Hippomarathrum crispum</i>	37
<i>Datisca cannabina</i>	35	<i>Hippophaë rhamnoides</i>	15, 50
<i>Descurainia sophia</i>	48	<i>Hordeum bulbosum</i>	37
<i>Dichrocephala latifolia</i>	45	<i>Humulus lupulus</i>	37, 50
<i>Dictamnus caucasicus</i>	45	<i>Juglans regia</i>	7
<i>Digitaria glabra</i>	35	<i>Juniperus communis</i>	50
" <i>sanguinalis</i>	57	" <i>depressa</i>	50
<i>Diospyros lotus</i>	14	" <i>foetidissima</i>	50
<i>Dryas caucasica</i>	52	" <i>oblonga</i>	50
<i>Echinochloa crus gali</i>	58	" <i>polycarpus</i>	50
<i>Echinophora trichophylla</i>	28	<i>Kenthranthus longiflorus</i>	37
<i>Eclipta alba</i>	35	<i>Lactuca muralis</i>	37
<i>Elaeagnus angustifolia</i>	14, 50, 56	" <i>serriola</i>	37
		<i>Lamium maculatum</i>	37

	Срп,		Срп.
<i>Lapsana communis</i>	37	<i>Physalis alkekengi</i>	17
" <i>grandiflora</i>	37	<i>Phytolacca americana</i>	38
<i>Laser trilobum</i>	37	<i>Picridium dichotomum</i>	30
<i>Lathyrus cicera</i>	56	<i>Picris hieracioides</i>	39
" <i>tuberosus</i>	29	<i>Pimpinella aromatica</i>	47
<i>Laurocerasus officinalis</i>	16, 46, 50	" <i>magna</i>	39
<i>Laurus nobilis</i>	46	" <i>peregrina</i>	47
<i>Leontice minor</i>	31	" <i>saxifraga</i>	39, 47
" <i>Smirnowii</i>	31	<i>Plum elatius</i>	58
<i>Leontodon danubialis</i>	37	<i>Plantago maritima</i>	39
" <i>hispidus</i>	37	<i>Podospermum laciniatum</i>	30, 39
<i>Lepidium campestre</i>	37	<i>Polygala anatolica</i>	39
" <i>draba</i>	46	" <i>vulgaris</i>	39
" <i>latifolium</i>	37	<i>Polygonatum glaberrimum</i>	30, 39
" <i>sativum</i>	37	" <i>multiflorum</i>	39
<i>Leucanthemum vulgare</i>	38	" <i>polyanthemum</i>	39
<i>Leucojum aestivum</i>	29	<i>Polygonum alpinum</i>	39
<i>Lilium caucasicum</i>	29	" <i>carneum</i>	30
<i>Lotus corniculatus</i>	58	" <i>hydropiper</i>	47
" <i>tenuis</i>	58	" <i>viviparum</i>	30, 52
<i>Malachium aquaticum</i>	38	<i>Portulaca oleracea</i>	39
<i>Malus orientalis</i>	16, 50	<i>Poterium polygamum</i>	39
<i>Malva neglecta</i>	38	<i>Prenanthes purpurea</i>	30
" <i>silvestris</i>	38	<i>Primula macrocalyx</i>	39
<i>Melilotus officinalis</i>	29, 46	" <i>Sibthorpii</i>	52
<i>Melissa officinalis</i>	46	<i>Prosopis Stephaniana</i>	17
<i>Mentha pulegium</i>	46	<i>Prunus caspia</i>	17
<i>Mercurialis annua</i>	38	" <i>divaricata</i>	17
<i>Mespilus germanica</i>	16	" <i>spinosa</i>	18
<i>Morus alba</i>	17, 50	<i>Punica granatum</i>	19
" <i>nigra</i>	50	<i>Puschkinia scilloides</i>	39
<i>Muscari</i>	31	<i>Pyrus Balansae</i>	19, 51
<i>Nasturtium officinale</i>	38, 46	" <i>Boissieriana</i>	19, 51
<i>Nelumbium caspicum</i>	10, 29	" <i>communis</i>	19, 51
<i>Nepeta cataria</i>	46	" <i>salicifolia</i>	20
" <i>Mussini</i>	46	<i>Quercus iberica</i>	51
" <i>transcaucasica</i>	46	<i>Ranunculus repens</i>	40
<i>Nigella sativa</i>	47	" <i>sceleratus</i>	40
<i>Nitraria Schoberi</i>	17	" <i>villosus</i>	40
<i>Nordmannia orientalis</i>	38	<i>Rhagadiolus edulis</i>	40
<i>Nuphar luteum</i>	29	<i>Rhus coriaria</i>	47
<i>Nymphaea alba</i>	29	<i>Ribes alpinum</i>	51
" <i>candida</i>	29	" <i>Biebersteinii</i>	20, 51
<i>Oenanthe pimpinelloides</i>	29	<i>Rindera tetraspis</i>	40
<i>Ononis hircina</i>	38	<i>Rosa</i>	20, 52
<i>Onopordon acanthium</i>	29, 38	<i>Rubus caesius</i>	21
<i>Origanum vulgare</i>	47	" <i>candicans</i>	21
<i>Ornithogalum pyrenaicum</i>	29	" <i>caucasicus</i>	21
<i>Orobanche</i>	38	" <i>dolichocarpus</i>	21
<i>Oxalis acetosella</i>	38	" <i>georgicus</i>	21
" <i>corniculata</i>	38	" <i>hirtus</i>	21
<i>Oxyria digyna</i>	38	" <i>ibericus</i>	21
<i>Padus racemosa</i>	51	" <i>idaeus</i>	20
<i>Peucedanum alsaticum</i>	29, 38	" <i>sanguineus</i>	21
" <i>caucasicum</i>	29, 38	" <i>saxatilis</i>	21
" <i>ruthenicum</i>	29, 38	" <i>tenuidentatus</i>	21
<i>Phlomis tuberosa</i>	29	<i>Rumex acetosa</i>	40
<i>Phragmites communis</i>	56	" <i>acetoselloides</i>	40



	Стр.
<i>Rumex alpinus</i>	30, 40
<i>scutatus</i>	40
<i>Ruscus hypophyllum</i>	22, 52
<i>ponticus</i>	52
<i>Sagittaria sagittifolia</i>	30
<i>Salicornia herbacea</i>	40
<i>Salsola pestifer</i>	40
<i>soda</i>	40
<i>Salvia sclarea</i>	40, 47, 51
<i>Sambucus ebulus</i>	51
<i>nigra</i>	22, 51
<i>Samolus Valerandi</i>	40
<i>Sanguisorba officinalis</i>	40
<i>Satureia laxiflora</i>	47
<i>Saxifraga tridactylites</i>	40
<i>Scandix grandiflora</i>	40
<i>Schoenoplectus mucronatus</i>	30
<i>Scorsonera hispanica</i>	30
<i>Sedum album</i>	40
<i>caucasicum</i>	40
<i>Semrervivum globiferum</i>	41
<i>Setaria glauca</i>	51, 58
<i>verticillata</i>	51
<i>viridis</i>	51, 58
<i>Sideritis montana</i>	52
<i>Silene italica</i>	41
<i>Wallichiana</i>	41
<i>Silybum marianum</i>	41
<i>Sinapis arvensis</i>	41, 47
<i>Sison amomum</i>	30, 48
<i>Sisymbrium irio</i>	41
<i>Loeselii</i>	41
<i>officinale</i>	41, 48
<i>Sium erectum</i>	41
<i>Smilax excelsa</i>	41
<i>Smyrnum perfoliatum</i>	31, 41
<i>Solanum nigrum</i>	22
<i>Sonchus arvensis</i>	41
<i>asper</i>	41
<i>oleraceus</i>	41
<i>Sorbus aucuparia</i>	22
<i>caucasigena</i>	22, 51
<i>torminalis</i>	22, 51
<i>Sorghum halepense</i>	58
<i>Spartium junceum</i>	41
<i>Spinacea oleracea</i>	42

<i>Spinacea tetrandra</i>	42
<i>Spiraea crenata</i>	52
<i>Stachys palustris</i>	31
<i>Staphyllea colchica</i>	42, 54
<i>pinnata</i>	42, 54
<i>Stellaria media</i>	42
<i>Suaeda altissima</i>	42
<i>Symphytum officinale</i>	42
<i>Tamus communis</i>	42
<i>Taraxacum</i>	42, 52
<i>Taxus baccata</i>	23
<i>Teucrium scordioides</i>	42
<i>Thymus</i>	52
<i>Tilia caucasica</i>	9
<i>cordata</i>	9
<i>Tordylium maximum</i>	42
<i>Tragopogon major</i>	31, 42
<i>orientalis</i>	31, 42
<i>Trapa colchica</i>	9
<i>hyrcana</i>	9
<i>maeotica</i>	9
<i>natans</i>	9
<i>Trifolium pratense</i>	42
<i>Triglochin maritima</i>	42, 52
<i>palustris</i>	42
<i>Turgenia latifolia</i>	42
<i>Typha angustifolia</i>	31, 56
<i>latifolia</i>	31, 43, 56
<i>Urtica dioica</i>	43
<i>urens</i>	43
<i>Vaccinum arctostaphyllos</i>	23, 51
<i>myrtillus</i>	23
<i>uliginosum</i>	23, 51
<i>vitis idaea</i>	23, 51
<i>Valerianella coronata</i>	43
<i>Verbena officinalis</i>	48
<i>Veronica anagallis</i>	43
<i>beccabunga</i>	43
<i>Viburnum lantana</i>	23
<i>opulus</i>	23
<i>orientalis</i>	23
<i>Vitex agnus castus</i>	48
<i>Ziziphora tenuior</i>	48
<i>Zizyphus sativa</i>	23
<i>Zygophyllum fabago</i>	43



СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Группа 1. Орехоплодные	5
Группа 2. Фруктовые и ягодные	11
Группа 3. Овощные	25
Группа 4. Пряные	44
Группа 5. Напиточные	49
Группа 6. Масличные	54
Группа 7. Мучнистые и крахмалоносные	55
Группа 8. Зерновые	57
Группа 9. Сахароносные	60
Алфавитный указатель растений	65

Редактор *Л. И. Прилико*

Подписано к печати 25/VIII 1942 г. Печ. листов 4 $\frac{1}{2}$.
Тип. зн. в 1 печ. листе 46144. Авт. лист. 5 $\frac{1}{4}$. ФГ7641.

Тип. „Кр. Восток“ Азполиграфтреста НКМП.
Баку, ул. Пионера, 80.



НАУЧНО-ПОПУЛЯРНЫЕ БРОШЮРЫ ПО БОТАНИКЕ
выпущенные Издательством АзФАН

1. А. А. Саркисян — Посадка картофеля свежесобранными клубнями (на азерб. яз.). 20 стр., цена 15 коп. (1941).
2. А. А. Саркисян — Посадка картофеля свежесобранными клубнями (на русск. яз.). 24 стр. цена 15 коп. (1941).
3. Мухтар Рагимов — Далматская ромашка и способы ее выращивания (на азерб. яз.). 16 стр., цена 10 к. (1941).
4. Музафар Абуталибов — Что дает чеканка хлопчатника (на азерб. яз.). 48 стр., цена 50 коп. (1941).
5. Р. Я. Рзазаде — Кавказская ромашка (на азерб. яз.). 24 стр., цена 20 коп. (1941).
6. Р. Я. Рзазаде — Лекарственные растения Азербайджана (на азерб. яз.). 56 стр., цена 1 р. 50 к. (1942).
7. Л. И. Прилипко — О витаминах и их источниках (на русск. яз.). 38 стр., цена 50 коп. (1942).
8. Инструкции по сбору и сушке некоторых дикорастущих лекарственных растений Азербайджана (на азерб. яз.). 44 стр., цена 50 коп. (1942).
9. Инструкции по сбору и сушке некоторых дикорастущих лекарственных растений Азербайджана (на русск. яз.) 48 стр., цена 40 коп. (1942).