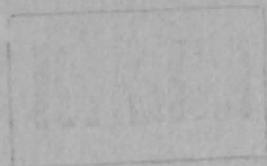


634.7

В.І. Гомилевскій

Г644

Физались,



Возвратить книгу не позже
установленного срока

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

№ 1 1959

В. И. Гомилевский.

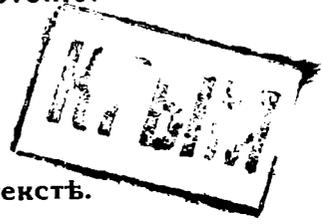
634

Г



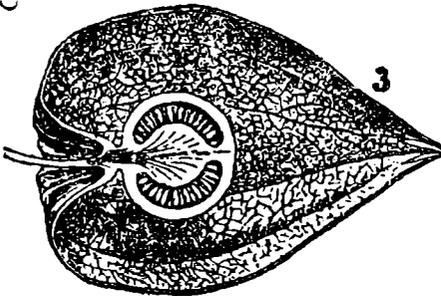
ФИЗАЛИСЪ,

можжуха или жидовская вишня
(ягода) — *Physalis Alkekengi* L.,
канъ новое ягодное растеніе.



Съ тремя рисунками въ текстъ.

1268814



Крымская область
Библиотека им. В. И. Ленина
КНИГОХРАНИЛЕТ
г. Симферополь

1949

В. И. Г. К. Т.
Центральная Библиотека
Имени Горького
№ 242833
19

Handwritten signature or mark.



г. Симферополь.
Типогр. Таврич. Губернск. Земства.
1915.

Крымская область
Библиотека им. В. И. Ленина
КНИГОХРАНИЛЕТ

634.7

Извлечено изъ № 153 „Записокъ“ Симферопольскаго Отдѣла Императорскаго Россійскаго
Общества Садоводства. 1915.

Физалиеъ, можжуха или жидовская вишня (ягода) —*Physalis Alkekengi* L., какъ новое ягодное растеніе.

Общія и ботаническія свѣдѣнія о можжухѣ и главнѣйшіе культурные сорта ея.

«Можжуха» иначе «жидовская вишня или ягода», является растеніемъ, которое сравнительно недавно вышло изъ дикаго состоянія и вступило въ разрядъ ягодныхъ культурныхъ растеній. Пока неизвѣстно кто первый, въ Россіи, или на западѣ, обратилъ вниманіе на «можжуху» — растеніе, которое въ дикомъ состояніи встрѣчается повсюду въ южной половинѣ Россіи, занимая иногда большіе сплошные участки, особенно въ долинахъ рѣкъ (напримѣръ Днѣстра), въ низинахъ овраговъ и по крутизнамъ послѣднихъ, по видимому всюду, гдѣ почва плодородная и не страдаетъ недостаткомъ влаги, даже въ самый засушливый періодъ лѣта. Дико растущимъ названное растеніе мы встрѣчаемъ на югѣ у заборовъ, въ виноградникахъ, на огородахъ, по плавневымъ равнинамъ, нерѣдко на старыхъ залежахъ или перелогихъ, особенно по межиикамъ и т. п. Въ дикомъ состояніи этимъ растеніемъ пренебрегаютъ травоядныя и птицы, ягодами его, несмотря на ихъ привлекательность не лакомятся сельскіе жители, хотя безнаказанно ѣдятъ ягоды чернаго паслена, растенія относящагося съ можжухой къ одному растительному семейству

Не смотря на все это, можжуха перешла въ разрядъ культурныхъ растеній, и, какъ водится, подъ вліяніемъ культуры и ухода развилась роскошно, дала много сортовъ до такой степени отклонившихся отъ своего дикорастущаго родича, что не ботаникъ, пожалуй, и не заподозритъ родства между культурными сортами и дико произрастающей «жидовской вишней».

Теперь это растеніе, въ видѣ разныхъ своихъ сортовъ, завоевываетъ все большее и большее вниманіе; ягода его начинаетъ занимать почтенное мѣсто въ ряду другихъ, являясь сырымъ матеріаломъ для различныхъ домашнихъ заготовокъ съ сахаромъ, медомъ, спиртомъ и т. п.

Не мало этой ягоды потребляется и въ свѣжемъ состояніи, при чемъ на великосвѣтскихъ обѣдахъ десертныя вазы, наполненныя превосходнымъ подборомъ дорогихъ плодовъ, нерѣдко дополняются ягодами можжухи. Любители и знатоки, между которыми нерѣдки и принцы крови, желая полакомиться десертомъ, предпочитаютъ

дюшессамъ, ренклодамъ, черешнямъ, вишнямъ, крыжовнику п т. п. *ягоды можжухи*, за ихъ особую пикантность и своеобразный вкусъ. До 1914 года ягоды можжухи, лучшихъ сортовъ, въ характерныхъ цвѣточныхъ чашечкахъ, поражали жителей Петрограда, на выставкахъ, дороговизной: въ первоклассныхъ фруктовыхъ магазинахъ столицы продавались за коробку въ 100 штукъ по 4 р. т. е. по 40 к. за 10 штукъ ягодъ. Плоды были доставлены изъ Франціи и не представлялись особенно красивыми, такъ какъ краса ихъ—чашечки, были порядочно помяты и выцвѣтшими.

Когда 20-го іюля 1914 года началась война и прекратился подвозъ лимоновъ, оставшіеся же на складахъ поднялись до непомерно высокой цѣны, а позднѣе и совсѣмъ нельзя было ихъ достать, то на выручку лимонамъ, осенью 1914 года, появились ягоды можжухи; онѣ, красовались во многихъ второстепенныхъ фруктовыхъ магазинахъ и продавались за коробку въ 100 штукъ не дороже 40 к. Ягоды эти по величинѣ коробочекъ и самыхъ ягодъ, напоминали просто незрѣлую дикорастущую ягоду можжухи, явившуюся не столько лакомствомъ (такъ какъ она невкусна), сколько суррогатомъ лимона: вслѣдствіе острой кислоты, лица привыкшія пить чай съ лимономъ, замѣняли его ягодами можжухи; нерѣдко въ ресторанахъ и на вокзалахъ подавали чай, сопровождавшійся нѣсколькими ягодами можжухи.

Такъ какъ въ настоящее время ягоды можжухи употребляются: въ засахаренномъ видѣ, въ вареньяхъ, сиропѣ, въ ликерахъ, винахъ, уксусѣ, въ компотахъ и т. п., при чемъ культура растенія начинаетъ завоевывать новыя и новыя области, то не мѣшаетъ ближе познакомиться съ этимъ растеніемъ.



Рис. 1. (а) Плодъ дико-растущей можжухи съ вскрытой чашечкой. (б).—Ягода въ поперечномъ разрѣзѣ.

Можжуха или жидовская вишня (Physalis Alkekengi Linn, иначе Physalis peruviana)—многолѣтнее травянистое растеніе изъ ботаническаго семейства *пасленовыхъ* (Solanaceae), къ которому относятся многія изъ воздѣлываемыхъ растеній, на примѣръ, всѣмъ извѣстныя: картофель, томаты, баклажаны, стручковый или испанскій перецъ, табакъ и нѣкоторые др. Еще болѣе доставляетъ семейство пасленовыхъ—растеній лѣкарственныхъ, весьма ядовитыхъ, какъ, на примѣръ, мандрагора, датура, атропа, разные паслены и много др., сюда же относится хорошо извѣстный на ютѣ кустарникъ

• Лусініп (ткена), употребляемый въ видѣ живой изгороди, для укрѣпленія валовъ, нерѣдко сильно засоряющій сады, огороды и поля.

Можжуга характеризуется длинными и ползучими корнями, стеблемъ вышиною 10—11 вершковъ, который начиная отъ шейки растеція сильно вѣтвится. Листья яйцевидные, заостренные, цѣльно-крайніе, мохнатые, сидящіе большею частью попарно. Цвѣты сидятъ въ развилинахъ вѣтвей, почти всегда по одиночкѣ; они характерны въ томъ отношеніи, что чашечка ихъ крупная, пузыревидная, колокольчатая, краснаго цвѣта; вѣнчикъ пятилепестный, желтоватый; посрединѣ каждого лепестка вдоль проходитъ коричневая полоска, придающая вѣнчику нѣкоторую пестроту. Плодъ можжухи — сочная ягода, янтарно-краснаго цвѣта, величиною съ вишню, сидящая на днѣ чашечки, довольно крѣпко прикрѣпленною; ягода кисловатаго вкуса, съ легкой же противной горечью. У дикорастущихъ растений вкусъ ягоды острый, горькій. Только у перезрѣлыхъ ягодъ, прихваченныхъ морозомъ, горечь и кислота становятся менѣе остры, чувствуется нѣкоторая сладость, но въ общемъ вкусъ настолько непріятный, что вызываетъ тошноту и усиленное слюноотдѣленіе. Сѣмена можжухи мелкія, подобны томатовымъ, чечевице-образныя, гладкія, блѣдно-желтаго цвѣта, поперечникъ ихъ отъ $\frac{1}{8}$ до $\frac{1}{2}$ линіи. Если сѣмена сохраняются въ сухомъ прохладномъ мѣстѣ, то они въ теченіе 6—8 лѣтъ не утрачиваютъ всхожести, хотя вообще сѣмена можжухи, даже свѣжія, не отличаются высокимъ процентомъ всхожести. Точныхъ изслѣдованій въ этомъ отношеніи не сдѣлано, однако все-же приблизительно всхожесть сѣмянъ у можжухи не превышаетъ 33—40⁰/о.

Подъ вліяніемъ культуры наше дикорастущее *Physalis Alkekengi* дало немало разновидностей и сортовъ, между которыми отмѣтимъ слѣдующіе:

1) *Physalis Alkekengi edulis Francheti* приносить очень крупныя красноватые плоды, величиною съ крупную владимірскую (родителю) виш-



Рис. 2. (1). Можжуха — естественной величины, вѣтвь съ листьями, цвѣтами и плодами; (2) продольный разрѣзъ цвѣтка; (3) такой же разрѣзъ плода съ чашечкой.

ню. Каждая ягода окружена пышной округло ребристой, пузыревидной чашечкой, длиною около 2-хъ и въ поперечникѣ отъ $\frac{3}{4}$ до 1 дюйма.

2) *Physalis Alkekengi edulis macrocarpa*—даетъ плоды крупнѣе, чѣмъ у предыдущей разновидности, но уступаетъ ей по вкусу, при томъ крупность плодовъ не постоянна; сортъ, при скольконибудь неблагоприятныхъ условіяхъ культуры и даже погоды, вырождается, превращаясь въ типическую, несъѣдобную дико произрастающую «жидовскую вишню», ягоды которой мелки и блѣдны, напоминая ягоды сорного огородного паслена, пока послѣднія не почернѣли.

3) *Physalis Alkekengi edulis Peruviana*, извѣстенъ у сѣменовладѣльцевъ подъ назаніемъ „земляничнаго томата Буссена“, родомъ изъ Перу, гдѣ этой ягодой лакомятся въ сыромъ видѣ, какъ освѣжающей и здоровой. Ягоды мельче, чѣмъ у обоихъ сортовъ, описанныхъ выше, но поспѣваютъ онѣ раньше и потому на рынкѣ хорошо оплачиваются, являясь какъ бы примѣрами.

4) *Physalis Alkekengi edulis violacea*—сортъ сравнительно недавно выведенъ и отличается весьма цѣнными качествами: крупностью ягоды, окрашенной въ фіолетовый цвѣтъ, при томъ вкусной, лишенной горечи, слегка ароматичной, особенно цѣнной для глазировки, вареній и т. п.

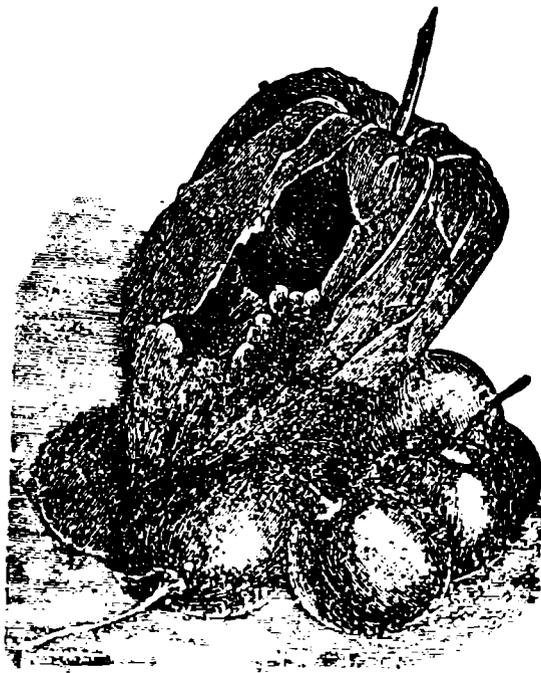


Рис. 3. Плоды можжухи, верхній съ

Всѣ описанные выше сорта можжухи получили въ Россіи извѣстность и нѣкоторую распространенность благодаря Ольгѣ Алексѣевнѣ Анзиміровой, землевладѣлицы при городѣ Глинскѣ, Полтавской губ. Г-жа Анзимірова, занявшаяся культурою сортовъ можжухи, сперва, какъ любительница, затѣмъ придала этой культурѣ промышленный характеръ, и уже въ 1910 году на выставкѣ ярмаркѣ Общества Плодоводства мы видѣли плоды *Physalis Alkekengi edulis Francheti*, варенье и ликеры изъ нихъ. Это былъ первый случай, когда русскіе люди ознакомились съ можжухой и нѣкоторыми образцами техниче-

ской переработки ягодъ этого растенія. Года два спустя, въ 1912 г., на такой-же выставкѣ О. А. Анзимірова, кромѣ варещій, представила для дегустаціи: вина и ликеры изъ ягодъ можжухи. Наконецъ еще годъ спустя, на юбилейной выставкѣ Императорскаго Россійскаго Общества Плодоводства, въ 1913 году, О. А. Анзимірова экспонировала варенья и ликеры, какъ изъ ягодъ «Francheti», такъ и новаго сорта *Physalis Alkekengi edulis violacea*, ягоды котораго оказались болѣе пригодными для технической переработки: варенья и ликеры получились болѣе вкусные, ароматичные и прочные при храненіи.

Познакомившись съ растеніемъ и выяснивъ культурное его значеніе въ ряду ягодныхъ, прежде чѣмъ перейти къ описанію техники полученія изъ ягодъ можжухи разныхъ произведеній, остановимся на культурѣ этого растенія.

Разведеніе можжухи.

За неимѣніемъ числовыхъ данныхъ и фенологическихъ наблюденій надъ развитіемъ можжухи, пока не возможно установить сѣверную границу культурнаго распространенія можжухи, въ томъ или иномъ изъ ея воздѣлываемыхъ сортовъ. Несомнѣнно лишь, что, повсюду, гдѣ разводятъ томать и баклажаны безъ парниковъ и теплыхъ грядъ, т. е. на открытомъ воздухѣ, тамъ возможна культура и можжуха тоже на открытомъ воздухѣ. Въ средней и сѣверной Россіи для разведенія можжухи потребуется выведеніе ея разсады—въ болѣе теплыхъ районахъ на теплыхъ или защищенныхъ грядкахъ, закладываемыхъ на мѣстахъ открытыхъ на югъ и защищенныхъ съ сѣвера заборами или зданіями, а въ болѣе холодныхъ районахъ—въ парникахъ.

Теплыя или защищенныя грядки обыкновенно бываютъ произвольной длины и ширины, но высота ихъ отъ 3-хъ до 5-ти вершковъ. Земля должна быть сильно удобрена и хорошо раздѣлана. При рапныхъ весеннихъ посѣвахъ такую грядку слѣдуетъ на ночь прикрывать сверху и съ боковъ соломенными щитами, укрепляемымъ въ наклонномъ положеніи. Если посѣвъ желаютъ производить очень рано, то теплыя грядки закладываютъ при указанныхъ условіяхъ, но основаніемъ такой грядки служитъ слой вершка въ 2—4 вышины конскаго навоза, на выровненную-же поверхность навознаго слоя накладывается слой въ 3—5 верш. толщины плодородной, тщательно переработанной земли. Такія грядки болѣе или менѣе замѣняютъ парникъ: на нихъ все растетъ скоро и такъ какъ

онѣ служатъ для выведенія разсады ни одной можжухи, но и другихъ растеній, занимають небольшую площадь, то самая закладка ихъ даже при навозномъ основаніи обходится недорого.

Парники въ рѣдкихъ случаяхъ придется закладывать спеціально для выращиванія разсады можжухи, но для ней отводится большій или меньшій участокъ въ парникѣ, одна—двѣ рамы, въ которомъ выращиваютъ разсаду другихъ растеній, или даже выгоняютъ плоды нѣкоторыхъ нѣжныхъ растеній.

Парникъ слѣдуетъ закладывать на возвышенномъ мѣстѣ, чтобы грунтовая или дождевая вода не могла попасть въ парникъ и ослаблять теплоту, развиваемую навозомъ. Если-же мѣсто очень низменное, то лучше парникъ углубить въ землю меньше, или вовсе не углублять, при этомъ стѣнки парника надъ поверхностью земли дѣлаются изъ прочнаго бревенчатого сруба и, кромѣ того, вокругъ стѣнокъ полезно сдѣлать земляную обкладку. На сухихъ-же мѣстахъ парникъ углубляется въ землю настолько глубоко, чтобы стѣпки выходили надъ поверхностью земли не болѣе какъ на 5—6 вершковъ. Такіе парники теплы и не дороги, потому что могутъ быть срублены изъ простыхъ досокъ. Приблизительно дней за 14—15 до посѣва парникъ набиваютъ послойно горячимъ конскимъ навозомъ. Если навозъ солоmistый, то его валятъ сплошь до самыхъ рамъ, такъ какъ такой навозъ имѣетъ свойство сильно осядать; если-же парникъ набивается мелкимъ навозомъ отъ лошадей, не получающихъ подстилки (что особенно часто имѣетъ мѣсто въ городахъ), то до рамъ оставляется промежутокъ около 2-хъ вершковъ. Когда парникъ набитъ, его закрываютъ рамами, а сверху ихъ рогожами или соломенными матами. Въ теченіе нѣсколькихъ дней навозъ сильно нагрѣвается; послѣ этого рамы снимаютъ, навозъ выравниваютъ, оправляютъ, осаживаютъ, а гдѣ онъ сильно осѣлъ и образовались впадины, то эти мѣста и впадины заполняютъ свѣжимъ навозомъ, запасъ котораго должно имѣть наготовѣ. Затѣмъ поверхъ навоза насыпаютъ слой земли, толщиною въ 3—5 верш. Если есть возможность, то лучше для насыпки брать землю, составленную изъ равныхъ частей дерновой и хорошей старой парниковой съ незначительной примѣсью песка.

Этотъ слой земли тщательно разрыхляется и выравнивается, а дня черезъ три, когда излишняя сырость изъ земли испарится, насыпаютъ новый слой, толщиною въ 1 верш., тщательно и мелко просѣянной земли. Составныя части земли этого слоя тѣ-же, но прибавляется нѣсколько больше песка, именно около $\frac{1}{3}$ всего количества земли. Эта вторая насыпка тщательно выравнивается и

приминается доской, чтобы нигдѣ не было воронокъ, впадинъ или углубленій, и тогда уже приступаютъ къ посѣву.

Если земли описаннаго состава нѣтъ, то въ такомъ случаѣ можно па разогрѣвшійся навозъ, навалить мерзлой плодородной земли, разбивъ ее на мелкіе куски (съ орѣхъ), а сверху положить слой талой земли настолько, чтобы до рамы оставалось не болѣе $\frac{1}{2}$ вершка. Мерзлая земля растаетъ въ 3—4 дня; когда-же она окажется очень сырой, то съ посѣвомъ надо еще выждать дня два потому, что въ слишкомъ сырую землю ничего нельзя ни сажать, ни сѣять: успѣха не будетъ.

Къ посѣву приступаютъ, когда въ парникѣ будетъ около 20° R. Посѣянные въ парникѣ сѣмена можжухи слегка прикрываются землей, всего лучше посредствомъ присориванія ее черезъ мелкое рѣшето, такъ какъ только этимъ цѣномъ можно достигнуть равномерной задѣлки сѣмянъ, слоемъ немного толще самыхъ сѣмянъ. Земля для присориванья должна быть предварительно просѣянная, безъ комковъ и очень плодородная.

Высѣянная сѣмена, до появленія всходовъ— не поливаютъ, такъ какъ находящейся влаги въ парниковой землѣ вполне достаточно для того, чтобы вызвать проростаніе. Но если замѣчено будетъ, что земля начинаетъ просыхать, то ее опрыскиваютъ изъ лейки съ мелкимъ ситочкомъ, теплотою водою, стараясь смочить все пространство, занятое можжухой (и другими растеніями въ парникѣ) равномерно. Чтобы удержать раннею весною необходимую теплоту внутри парника, его обкладываютъ по краямъ навозомъ. Раннею весною, на ночь парникъ поверхъ рамы закрывается соломенными щитами или рогожами.

До восхода сѣмянъ можжухи, въ парникѣ соблюдается возможно равномерная температура: отъ 14 до 16° R.—днемъ и не менѣе 10 — 12° R. ночью. Рогожи или маты ежедневно открываются утромъ, около 9-ти час. и снова накладываются около 4-хъ час. дня; когда-же появятся всходы, парникъ ежедневно провѣтривается, для этого сначала рамы приподнимаются немного, по съ развитіемъ растенія надо увеличивать доступъ къ растеніямъ воздуха. Если-же стоитъ холодная и вѣтренная погода, то рамы нѣсколько разъ быстро приподнимаютъ и опускаютъ; слѣдовательно парникъ провѣтривается безъ вреда для растеній. Освѣжать воздухъ въ парникѣ необходимо и до появленія всходовъ, въ противномъ случаѣ появляется плѣсень, грибки и паразиты, которые иногда истребляютъ всходы до послѣдняго, а растенія страдающія отъ недостатка

воздуха вытягиваются, бывают тощи, слабы и часто совершенно неспособны къ дальнѣйшему развитію.

Въ солнечные яркіе дни нужно слегка притѣнять молодые всходы до поры, пока они не окрѣпнутъ; это достигается рогожами или легкими соломенными матами. Когда наступятъ теплые дни рамы съ парниковъ снимаютъ на весь день, накладывая ихъ только на ночь. Это особенно важно для можжухи, рассада которой предназначена для грунтовой посадки; этимъ приѣмомъ она постепенно приучается къ воздуху.

Если можжуха разводится въ сѣверныхъ районахъ, то всходы рассаживаютъ въ маленькіе цвѣточные горшки съ землей богатой перегноемъ и горшки прикапываютъ въ томъ-же парникѣ. Когда растенія поднимутся до 2 верш. ихъ пересаживаютъ въ большіе горшки и выдержавъ въ парникѣ до половины мая—высаживаютъ въ грунтъ, на гряды, въ огородѣ, достаточно защищенные отъ холодныхъ вѣтровъ.

Въ средней Россіи рассаду можжухи выдерживаютъ въ парникѣ, когда она поднимется до 3 верш., выждавъ время, когда опасность отъ позднихъ заморозковъ минетъ и установится теплая погода—высаживаютъ въ грунтъ, на гряды защищенные отъ холодныхъ вѣтровъ. Пересаживается-ли рассада предварительно въ цвѣточные горшечки, или въ грунтъ, передъ выемкой изъ земли растеній, ихъ нужно хорошенько полить, чтобы при выемкѣ на корняхъ задержалось побольше земли, такъ какъ во всѣхъ случаяхъ пересадки необходимо, чтобы на корняхъ находился комъ земли, а при пересадкѣ растеній въ грунтъ изъ цвѣточныхъ горшковъ полезно садить растенія со всей землей (комомъ), находящейся въ горшкѣ

На мѣстѣ, куда пересаживаютъ рассаду, дѣлаютъ ямку, въ которую опускаютъ корни рассады такъ, чтобы они не загибались, но находились въ отвѣсномъ положеніи. Слишкомъ длинныя корни можно немного укоротить отщипываніемъ. Посадку въ грунтъ обыкновенно дѣлаютъ вечеромъ, послѣ заката солнца, а если стоитъ пасмурная погода, то и днемъ. Пересаженные растенія опрыскиваютъ, или осторожно поливаютъ, стараясь, чтобы вода не подмывала корни растенія. Если посадка не велика, то полезно до укорененія ее слегка притѣнять.

При любительской культурѣ можжухи, когда требуется не большое число рассады, можно высѣвать сѣмена можжухи въ такъ называемыя площадки, или ящички, которые держатъ въ свѣтлой комнатѣ, на окнѣ, а гдѣ имѣется—въ оранжерейкѣ, парникѣ, ближе

• къ свѣту и тенлу, т. е. не мѣнѣе 14° R. Посѣвъ въ плошки можно сдѣлать всегда раньше; онъ производится такимъ образомъ: отверстия въ плошкѣ прикрываются черепками, на которыя насыпается не толстый слой крупно-зернистаго песка, а сверху него слой просѣянной сквозь мелкое рѣшето земли, составленной изъ равныхъ частей дерновой и парниковой (а гдѣ послѣдней нѣтъ—тамъ можно брать листовую), съ примѣсью песка, къ количествѣ не болѣе $\frac{1}{4}$ всей земли. Наполнивъ плошку землей вплоть до краевъ постукиваютъ лномъ ея для того, чтобы земля осѣла, проводятъ по краю палочкой, стараясь, чтобы земля заняла всю плошку и нигдѣ не было пустоты. Углубленія или пустоты засыпаютъ той-же землей и прижимаютъ ее гладкой дощечкой, обструганной въ формѣ кружка. Въ наполненную землей плошку высѣваютъ сѣмена можжухи, присориваютъ ихъ землей и въ остальномъ поступаютъ какъ съ посѣвомъ въ парникѣ. Когда всходы въ плошкѣ поднимутся до вершка, ихъ можно разсадить въ маленькіе цвѣточные горшки, разставивъ по окпамъ, а если имѣется парникъ, то ставятъ ихъ въ землю парника. Такъ какъ можжуха лучше развивается, если до посадки въ грунтъ расада ея будетъ пересажена два раза, то, какъ уже сказано выше, когда въ маленькихъ горшкахъ растенія поднимутся до $2\frac{1}{2}$ вершковъ ихъ пересаживаютъ въ большіе горшки и помѣщаютъ послѣдніе тоже въ парникъ. Наконецъ въ грунтъ высаживаютъ, когда расада выростетъ до $3\frac{1}{2}$ —4 вершковъ, соображаясь однако съ состояніемъ погоды, какъ уже объ этомъ сказано выше.

На югѣ сѣмена можжухи высѣваютъ прямо въ грунтъ, хотя и въ этихъ условіяхъ парниковому выращиванію расады слѣдуетъ отдавать предпочтеніе потому, что при немъ является возможнымъ полученіе раннихъ плодовъ для рынка и хозяйства; кромѣ того, ягоды получаютъ крупнѣе, растенія лучше вѣтвятся, обильнѣе цвѣтутъ, слѣдовательно приносятъ больше ягодъ, наконецъ созрѣваніе ихъ совершается равномернѣе, дружнаѣе.

Разстояніе между растеніями можжухи на грядахъ и плантаціи. Будутъ-ли растенія выращены въ парникѣ, на теплой грядкѣ или въ плошкахъ, наконецъ будутъ-ли они посѣяны непосредственно въ грунтъ—весьма важно для роста можжухи и получешя обильнаго урожая разстояніе между отдѣльными растеніями.

При высадкѣ на мѣсто расады, растенія размѣщаютъ рядами, давая разстоянія между ними 5—6 вершковъ, а разстоянія между растеніями въ рядахъ 4—5 вершковъ. Изъ этихъ разстояній максимальныя (и даже на вершокъ больше въ обопхъ наиравленіяхъ)

даются для растений сорта *Physalis Alkekengi edulis violacea*, а для *Physalis Alkekengi edulis Franheti* можно ограничиться минимальными расстояниями между рядами и в рядахъ.

На югѣ при посѣвѣ можжухи прямо въ грунтъ, на грядки или безъ грядокъ (напримѣръ на хорошо обработанныхъ не раздѣланныхъ на гряды огородныхъ и полевыхъ участкахъ) тѣ-же расстоянія достигаются тѣмъ, что маркеромъ, въ видѣ большихъ грабель, проводятъ (по шнуру) бороздки, отстоящія одна отъ другой на 5—6 верш., опредѣляющихъ расстояние между рядами растений. Въ эти бороздки, на расстояніи 4—5 вершковъ высѣваютъ сѣмена, помещая въ каждое гнѣздо 4—5 зеренъ. Всего лучше это дѣлать посредствомъ сѣяльнаго рожка, въ мундштукъ котораго вправлено гусиное перо; но вслѣдствіе мелкости сѣмянъ регулировать высѣвъ ихъ очень трудно, хотя если въ гнѣздо попадетъ и больше чѣмъ указано сѣмянъ, то съ этимъ слѣдуетъ мириться, въ виду малаго процента ихъ всхожести. Если имѣется достаточный запасъ сѣмянъ, при томъ съ незначительной всхожестью, то еще лучше производить хотя и рѣдкій, но сплошной по бороздкѣ высѣвъ, а затѣмъ уже, путемъ прорѣживанія всходовъ, поставить растения въ рядахъ, на указанные расстоянія. Когда произведемъ посѣвъ въ бороздки, задѣлка посѣва достигается или присориваніемъ плодородной землей сквозь густое рѣшето, или отъ руки, землей изъ бороздки, стараясь чтобы сѣмена не были покрыты очень толстымъ слоемъ, такъ какъ это замедлитъ ихъ всхожесть и всходы будутъ появляться не одновременно. Высѣянные п задѣланные сѣмена въ бороздки поливаютъ сквозь лейку съ ситочкомъ, чтобы струей воды сѣмена не обнажались.

Уходъ за плантаціей можжухи. Какимъ-бы способомъ ни была образована плантація можжухи—уходъ за ней сводится къ слѣдующему: прорѣживаніе растений (при посѣвѣ въ грунтъ); вынашивание сорныхъ растений; рыхленіе почвы междурядій, при чемъ, когда растения выростутъ на 4—5 вершковъ, полезно къ нимъ приваливать немного земли, однако не доводя приваливанья до окучки. Въ засушливое время необходима поливка растений. Весьма важна *вырѣзка вѣтвей безъ цвѣтвѣ* (безплодныхъ), или съ поздними цвѣтами, которые не дадутъ спѣлыхъ ягодъ. Такъ какъ можжуха даетъ отпрыски отъ корневищъ, то появившіеся должны быть немедленно удаляемы, потому, что развитіе этихъ побѣговъ всегда идетъ въ ущербъ росту главнаго стебля и плодоношенію.

Хотя можжуха—*многолѣтнее растение*, однако въ Европѣ ее разводятъ какъ однолѣтнее, потому, что корни ея, которые

- могли-бы служить для возобновленія растенія, вымерзають зимой. Однако если послѣ уборки ягодъ выкопать корни и сохранять ихъ зимой, въ погребѣ, температура котораго не падаетъ ниже $+5-6^{\circ}$ R. (всего лучше прикапывая ихъ въ сырой песокъ), то корни могутъ служить для разведенія растенія, при чемъ достигается вѣрное сохраненіе сорта, тогда какъ при посѣвѣ часто замѣчается ухудшеніе сорта.

Въ виду этого, если представляется возможность приобрѣсть корни даннаго сорта, то лучше пользоваться ими для разведенія можжухи. Въ этомъ случаѣ куски корней высаживаютъ въ парникъ, теплую грядку, или въ грунтъ, смотря по климатическимъ условіямъ, поступая затѣмъ съ растеніемъ, какъ и въ томъ случаѣ, когда ихъ вывели изъ сѣмянъ.

Сборъ ягодъ. Къ сбору ягодъ приступаютъ, когда сильно развитая чашечка, величиною въ 5—7 разъ превосходящая сидящую на днѣ ея ягоду, становится морщинистой, окрашенной въ ярко-красную или оранжевую окраску.

Кромѣ пользованія ягодами можжухи, чему будетъ посвящено нѣсколько слѣдующихъ ниже страницъ, здѣсь мы скажемъ *о можжухѣ, какъ декоративномъ комнатномъ растеніи*. На фруктовыхъ и овощныхъ рынкахъ Парижа перѣдко можно встрѣтить множество горшечковъ съ живыми растеніями можжухи, увѣшанными красивыми плодами ея. Эти горшечки охотно раскупаются небогатыми людьми для украшенія комнатъ. Такія растенія, при нѣкоторой о нихъ заботѣ, долго не увядаютъ. Въ подвальныхъ этажахъ и въ мансардахъ, не пользуясь ни особымъ свѣтомъ, ни уходомъ, растенія съ зрѣлыми плодами могутъ просуществовать 5—8 мѣсяцевъ. Красивые плоды, не измѣняя цвѣта и формы, остаются на кустикахъ даже и тогда, когда уже опали всѣ листья. Французы очень любятъ букетики или пучки изъ вѣтокъ можжухи съ зрѣлыми чашечками и заключенными въ нихъ ягодами. Въ Полтавской губерніи, гдѣ, благодаря О. А. Анзиміровой, можжуха часто разводится крестьянами, какъ оригинальное — украшающее растеніе; въ полпсадикахъ, цвѣтникахъ, а иногда и въ огородахъ — чашечки можжухи съ плодами называютъ *фонариками*. Такіе «фонарики», освобожденные отъ ягоды держатся во всей своей красѣ, со времени ихъ сбора до Рождественскихъ праздниковъ, ни мало не утрачивая въ своей красѣ.

Употребленіе ягодъ можжухи.

Пользуясь ягодами можжухи для домашнихъ и кондитерскихъ заготовокъ, необходимо имѣть въ виду, что часто замѣчаемая, при-сущая ягодамъ горечь зависитъ не отъ свойства ягодъ, но отъ окружающей ягоды чашечки, особенно у два ея. Сами по себѣ ягоды ни въ періодъ развитія, ни во время спѣлости—не горьки, пріобрѣтаютъ же горечь, если при сборѣ ягодъ послѣднія остаются нѣкоторое время въ чашечкахъ. Поэтому коль скоро плодъ сорванъ, чашечку немедля нужно удалить, притомъ такъ, чтобы при ягодѣ не оставалось ни малѣйшихъ частей чашечки. Такъ собранная ягода имѣетъ кислосладкій вкусъ, иногда съ ничтожнымъ непротивнымъ горьковатымъ привкусомъ, такая ягода во всѣхъ заготовкахъ вкусна и пріятна. Рѣчь конечно идетъ о культурныхъ сортахъ.

Очень цѣнятся въ кондитерскихъ *сухіе конфекты изъ ягодъ можжухи* (цукаты) и глазированные «Alkekengi glacée». Для этого ягоды употребляются спѣлыя, свѣжія, но не перезрѣвшія. Сахаръ—рафинадъ, въ количествѣ (по вѣсу), равномъ количеству ягодъ. Сиропъ долженъ быть тщательно очищенъ и уваренъ до значительной густоты. Варку производятъ въ обыкновенныхъ мѣдныхъ тазикахъ. Ягоды предварительно размягчаютъ, выдерживая 15—20 минутъ въ теплой водѣ, затѣмъ, охладивъ, погружаютъ ихъ сперва въ сиропъ не очень густой, а послѣ этого все болѣе и болѣе сгущая его погружаютъ ягоды нѣсколько разъ въ сиропъ. При послѣднемъ погруженіи ягодъ сиропъ доводятъ до кипѣнія такъ какъ кипящій лучше пропитываетъ ягоды. Чтобы получить ягоды цѣльныя, необходимо ихъ погружать въ сиропъ такимъ образомъ, чтобы онѣ не лежали въ плотную одна возлѣ другой, что достигается помѣщеніемъ ягодъ на жестяномъ ситѣ изъ металлической сѣтки. Достаточно пропитанныя ягоды сиропомъ, обсыпаютъ толченымъ сахаромъ и засушиваютъ въ печи, послѣ выпутія изъ нея хлѣбовъ. Въ печи обсыпанный сахаръ плавится, образуя на поверхности ягодъ какъ бы стекловидную поверхность, т. е. глазированную. Въ значительныхъ производствахъ для глазировки ягодъ пользуются особыми сушилками, нагрѣтыми до умеренной температуры, какой обыкновенно пользуются при сушкѣ илодовъ. Глазированные ягоды можжухи сохраняютъ въ стеклянныхъ бапкахъ, которыя обвязываютъ пергаментной бумагой или пузыремъ.

Варенья изъ ягодъ можжухи. Заготовка этого варенья мало отличается отъ заготовки изъ другихъ ягодъ: т. е. ягоды надо собирать въ ясную, сухую погоду, за день или за два, когда пред-

положено варить варенье. Какъ недозрѣлая, такъ и перезрѣлая— дадутъ плохое, непрочное варенье. Освобожденныя отъ чашечекъ ягоды кладутъ на 1—1½ сутокъ въ холодную воду, въ которой онѣ находились бы свободно. За это время воду нѣсколько разъ смѣняютъ. Подъ нліяніемъ такого замачиванія ягоды утрачиваютъ горьковатый привкусъ, сохраняя свой цѣльный видъ, гладкую лоснящуюся поверхность и естественную окраску. Благодаря этому получается варенье очень красивое и аппетитное, а находящіяся въ сиропѣ ягоды не трескаются, сиропъ же пріобрѣтаетъ янтарную окраску, оставаясь прозрачнымъ. Для варенья одинаково пригодны сорта: Phys. Alk. ed. Francheti и Pys. Alk. ed. violacea, но послѣдній сортъ, новидимому даетъ болѣе прочное варенье съ сиропомъ свѣтлѣе, чѣмъ Ph. Alk. ed. Francheti, хотя послѣднему присущи особыя вкусовыя свойства, дѣлающія это варенье весьма оригинальнымъ.

На 2 фун. ягодъ, предварительно вымоченныхъ, берутъ 3 ф. рафинада и 2 стакана колодезной воды. Сперва варятъ сиропъ тщательно очищая его отъ пѣны и, коль скоро онъ готовъ, кладутъ въ него ягоды и варятъ на легкомъ огнѣ. Когда ягоды напитаются сиропомъ и онъ окрасится въ свѣтло-оранжевый цвѣтъ, тазъ снимаютъ съ жаровни, переливаютъ въ фаянсовую миску, остуживаютъ и разливаютъ по банкамъ. При желаніи придать варенью немного кисловатый вкусъ прибавляютъ къ сиропу, во время варки его, немного лимонной кислоты. Эта прибавка, помимо измѣненія вкуса варенья важна еще и потому, что кристаллическій (тростниковый) сахаръ, отъ дѣйствія кислоты превращается въ плодовый сахаръ, который не кристаллизуется, а потому обработанное такимъ образомъ варенье—не засахаривается, хотя бы оно простояло годы.

Иногда время не позволяетъ долго вымачивать ягоды можухи для удаленія горечи; въ такомъ случаѣ поступаютъ слѣдующимъ образомъ: ягоды кладутъ въ холодную воду и постепенно нагрѣваютъ приблизительно до 50—60°P, слѣдовательно не доводя до кипѣнія. Затѣмъ, остудивъ немного ягоду на рѣшетѣ, перекидываютъ ее въ свѣжую холодную воду па 4 5 мнутъ и вновь отбрасываютъ на рѣшето, чтобы вода совершенно стекла. Такая подготовка ягоды будетъ соответствовать процессу бланшировки для удаленія изъ ягоды горечи. Пока этотъ процессъ производится, заготовляютъ сиропъ въ пропорціи: 3 ф. сахара рафинада па 4 стакана воды и 2 ф. ягодъ, постоянно снимая накапливающуюся пѣпу. Когда сиропъ готовъ, опускаютъ въ тазъ иодготовленные описаннымъ

способомъ ягоды и варятъ на легкомъ огнѣ до тѣхъ поръ, пока сиропъ не пріобрѣтетъ слегка оранжевый цвѣтъ. Затѣмъ остается переложить готовое варенье въ каменную посуду, прикрыть листомъ писчей бумаги и въ такомъ состояніи оставить до слѣдующаго утра. Сливши на другой день сиропъ съ ягодъ перевариваютъ его, горячій наливаютъ на ягоды и оставляютъ стоять до утра слѣдующаго дня. На третій день поступаютъ съ сиропомъ какъ въ предшествовавшій день, но варятъ сиропъ до густоты, при которой онъ сплывалъ бы съ ложки густыми и крупными каплями. Прокипятивши въ этомъ сиропѣ 1- 2 раза ягоды, перекадываютъ варенье въ каменную посуду, прикрываютъ листомъ бѣлой бумаги и такъ оставляютъ стоять еще 2—3 дня и если за это время сиропъ не разжижится, но сохранитъ густоту, пріобрѣтенную отъ послѣдней варки, то это значитъ, что варенье готово и его можно разливать по стекляннымъ банкамъ; въ противномъ случаѣ сиропъ сливаютъ съ ягодъ и довариваютъ, поступая также какъ и при третьей варкѣ. Въ каждую банку на поверхность варенья кладутъ бумажный кружокъ, смоченный ромомъ, коньякомъ, или хотя бы крѣпкимъ спиртомъ. По желанію, къ готовому сиропу прибавляютъ 5—10 капель ананасной эссенціи, на каждый фунтъ варенья; однако нельзя рекомендовать такого сдабриванія, потому что оно лишаетъ варенье естественнаго вкуса и аромата, или придаетъ ему несвойственные привкусы. Нѣкоторые приготавливаютъ варенье изъ ягодъ можжухи очень густое, при чемъ въ банкѣ, во всю ея емкость, ягоды взаимно соприкасаются. Такое варенье скорѣе напоминаетъ компотъ, что не можетъ считаться достоинствомъ варенья. Часто встрѣчались варенья съ ягодами недостаточно уваренными, но зато полными, крѣпкими и естественной формы; сиропъ же очень чистый красиваго янтарнаго цвѣта. Такое варенье изъ ягодъ можжухи, по нашимъ наблюденіямъ, непрочно, скоро начинаетъ пѣниться и закисаетъ, что вызываетъ необходимость переварки варенья, съ прибавленіемъ сахара и нѣкотораго количества воды.

Можжуха даетъ особенно вкусное, благотворно дѣйствующее на органы пищеваренія и мочеотдѣлительное варенье, сваренное на меду. Для этого медовый сиропъ приготавливаютъ такъ: 2 вѣсовыя части меду смѣшиваютъ съ 1 такой же частью воды, даютъ смѣси вскипѣть и процеживаютъ два-три раза черезъ влажную льняную тряпку. Чтобы получить особенно чистый сиропъ кладутъ въ растворъ меда въ водѣ указанной пропорціи 2—3 листа разорванной въ мелкіе кусочки фильтровальной бумаги, кипятятъ растворъ такъ долго пока бумага не разварится вся на мелкія во-

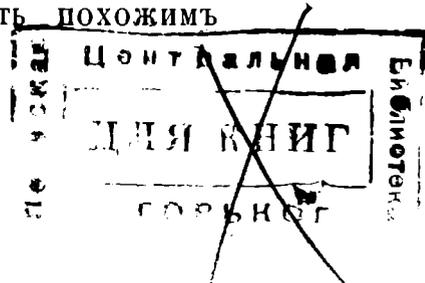
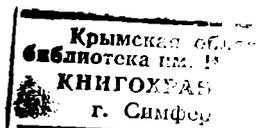
локна; охладивъ немного сиропъ, цѣдятъ его черезъ льняную тряпку, смоченную предварительно въ кипящей водѣ и затѣмъ выжатую. Ягоду готовятъ къ варкѣ и варятъ въ медовомъ сиропѣ также какъ описано при сахарномъ сиропѣ.

Такъ какъ ягоды можжухи обладаютъ мочегонными свойствами и употреблялись съ давнихъ временъ при страданіяхъ почекъ, мочевого пузыря и мочеиспускательнаго канала, при каменной болѣзни, подагрѣ, желтухѣ и водянкѣ, то при всѣхъ этихъ болѣзняхъ, въ качествѣ домашняго средства, весьма рекомендуются описанныя выше какъ глазированные ягоды, такъ варенья, особенно на медовомъ сиропѣ.

Натуральный напитокъ изъ ягодъ можжухи. Заготавливаютъ такъ: на четвертную бутылъ взять 6—7 фунтовъ свѣжихъ не вымоченныхъ ягодъ, залить ихъ спиртомъ до нолности бутылки и поставить въ темпомъ, но тепловатомъ мѣстѣ недѣль на 5—6. Послѣ этого сливаютъ наливку въ другую чистую бутылъ, всыпаютъ въ нее 3¹/₂—4 фунта измельченнаго на теркѣ сахара-рафинада, закупориваютъ и ставятъ въ теплое мѣстѣ, чтобы сахаръ постепенно растворялся, что ускоряется частымъ помѣшиваніемъ палочкой, съ самага дна. Чтобы лучше подсластить заготовленную описаннымъ способомъ наливку, слѣдуетъ взять по расчету на кружку ея 1¹/₂—2 фунта рафинада, сварить изъ этого сахара густой сиропъ и, пока онъ горячій, понемногу вливать въ наливку, при постоянномъ размѣшпваніи. Когда наливка подслащена и остынетъ, берутъ воронку, кладутъ въ нее кусокъ гигроскопической ваты и черезъ нее разливаютъ наливку по бутылкамъ, тщательно закупориваютъ и держатъ въ прохладномъ мѣстѣ въ теченіе 9—10-ти мѣсяцевъ, хотя чѣмъ дольше можжуховая наливка будетъ выдержана, тѣмъ цѣннѣе получится напитокъ.

Ликеръ изъ ягодъ можжухи. Для полученія ликера достаточно сдобрить тѣмъ или инымъ способомъ наливку можжухи, выше описанную. Лучшимъ для этого матеріаломъ служитъ ванильный на спирту настой, приготавливаемый такимъ образомъ: ¹/₂ лота ванили, нарѣзанной мелкими кусочками, наливаютъ ¹/₂ штофомъ крѣпкаго, хорошо очищеннаго спирта и, закупоривъ сосудъ, настаиваютъ въ теченіе 10 дней.

Настоенный на ванили спиртъ приливаютъ къ можжуховой наливкѣ, въ количествѣ зависящемъ отъ желанія придать болыній или меньшій аромат напитку, который можетъ стать похожимъ на ванильный ликеръ.



Врачебныя свойства можжухи.

Изъ хозяйства Ольги Алексѣвны Апзиміровой, о которомъ упомянуто выше, можжуховая наливка продавалась года 2—3 тому назадъ, по 1 р. 50 к. бутылка, а фунтъ варенья по 50--60 к. Сколько ни было бы заготовлено этихъ продуктовъ—они охотно раскупались, не смотря на сравнительно высокую ихъ цѣну. Успѣшному сбыту наливокъ и варенья изъ можжухи способствуютъ цѣлебныя ихъ свойства. *Въ народной медицинѣ* вареньямъ, наливкамъ и т. п. заготовкамъ придаютъ значеніе средствъ противовоспалительныхъ. Дѣйствіе ихъ слегка слабительное и мочегонное.

Зрѣлыя плоды дикорастущей можжухи народъ употребляетъ при почечныхъ припадкахъ, при трудномъ мочеиспусканіи, водяной болѣзни и ломотѣ, ощущаемой въ суставахъ.

Сухія ягоды, растертыя и смѣшанныя съ воскомъ, въ видѣ шариковъ, бросаютъ на раскаленную плитку или горящіе уголья и исходящій дымъ набираютъ въ ротъ при зубной боли, которая утихаетъ.

При кровохарканіи употребляютъ внутрь: 2 унціи толченыхъ ягодъ наливаютъ 12 унціями бѣлаго вина, настаиваютъ и отжимаютъ черезъ салфетку или полотенце и эту жидкость принимаютъ по 1—2 столовыхъ ложекъ, черезъ каждые 2 часа.

Свѣжій выжатый сокъ и немного заквашенный въ видѣ морса принимаютъ по одной унціи на тощакъ, какъ очень хорошее мочегонное средство, полезное при отекахъ и водяной обрюзглости, которой подвергаются страдающіе продолжительной лихорадкой. Отъ тѣхъ же страданій высушенныя ягоды, превращенныя въ порошокъ, принимаютъ въ количествѣ отъ $\frac{1}{4}$ до 1 драхмы на пріемъ и два раза въ сутки.

Въ тѣхъ мѣстностяхъ, *гдѣ можжуха произрастаетъ дико*, крестьяне пользуются ягодами ея, въ свѣжемъ или отваренномъ видѣ, глотая по 3—4 штуки, при желтухѣ и водяной болѣзни. При собираніи этихъ ягодъ стараются полностью удалить цвѣточную чашечку, ибо у дикорастущихъ растеній она содержитъ чрезвычайную горечь, вызывающую тошноту и даже рвоту.

Въ научной медицинѣ ягоды можжухи тоже имѣютъ значеніе, но въ аптекахъ почти исключительно держатъ ягоды дикорастущей можжухи. Фармацевтическое названіе ихъ: «fructus Alkekengi», «baccae Alkekengi», «baccae Halicacabi», «Solanum vesicarium», «Cerasus judaorum» и др. Имѣющіяся въ аптекахъ и

аптекарскихъ складахъ ягоды, освобожденныя отъ чашечекъ и высушенны, сильно сморщены, буровато-краснаго цвѣта и нѣсколько горьковатаго вкуса; онѣ отпускаются безъ рецептовъ.

Врачи прописываютъ ягоды можжухи въ качествѣ мочегоннаго средства, при страданіяхъ почекъ, желтухѣ, водянкѣ, при каменной болѣзни, при страданіяхъ мочевого пузыря и мучеиспускательнаго канала.

Сухія ягоды настаиваются, полагая на полъ-стакана воды 15,0—20,0 граммъ ягодъ. Свѣжій сокъ даютъ 25,0—30,0 граммъ, на приемъ.

Чашечка можжухи, какъ уже скавано выше, обладаетъ сильно горькимъ вкусомъ и содержитъ по Dessaignes'у и Chautard'у — горькое тѣло *физалинъ*, химическая формула котораго $C_{14}H_{16}O_5$; оно предложено докторомъ Gendrin'омъ, какъ *противолихорадочное средство, еще больше могучее, чѣмъ хининъ*.

Физалинъ въ чистомъ видѣ представляетъ бѣлый пли слегка желтоватый, аморфный порошокъ, почти нерастворимый въ водѣ, очень мало — въ эфирѣ и весьма легко растворимый въ амміакѣ, спиртѣ, хлороформѣ. Изъ спиртоваго раствора физалина амміачный растворъ уксусно-кислаго свинца осаждаетъ желтое соединеніе состава $C_{14}H_{25}PbO_5$ PbO_2 , которое пока практическаго значенія не получило, но повидимому можетъ служить для краски въ прочный желтый цвѣтъ шелка-сырца. Благодаря какому то соединенію, находящемуся въ ягодахъ можжухи, молоко коровъ, котормъ въ пойло прибавлялось небольшое количество свѣжихъ ягодъ можжухи давало масло прекраснаго желтоватаго цвѣта, не содержащее въ себѣ никакихъ вредныхъ свойствъ. Съ такимъ масломъ намъ приходилось встрѣчаться и потреблять его у сельскихъ жителей днѣстровскихъ плавней, гдѣ, въ рѣдкихъ дубовыхъ лѣсахъ, можжуха составляетъ сплошной травостой и гдѣ дойный скотъ на лѣсномъ пастбищѣ невольно пощипывалъ и можжуху. Особенно интенсивную желто-оранжевую окраску приобрѣтало масло въ августѣ—сентябрѣ, когда ягоды становились болѣе или менѣе спѣлыми.

Изъ *патентованныхъ средствъ* одно время находился въ продажѣ препаратъ д-ра Lavillea противъ ревматизма и подагры «*pilules préventives de la goutte*» — это пилюли вѣсомъ около 0,2 граммъ, приготовленныя изъ 15,0 граммъ *Extractum baccarum Alkekengi*, 5,0 *Natrium Silicicum Solutum* съ надлежащимъ количествомъ сахара и мальвоваго порошка. Вытяжка можжухи, вхо-

дящая въ составъ смѣси, готовится изъ спѣлыхъ ягодъ, очищенныхъ отъ сѣмянъ, нутемъ смѣшенія съ известковою водою и извлеченія массы спиртомъ. Препаратъ этотъ приводится въ фармацевтическихъ руководствахъ (например у Гагера) и можетъ быть заказанъ въ любой аптекъ по приведенному рецепту безъ содѣйствія врача.

Этимъ исчерпываются свѣдѣнія о можжухѣ, какъ растеніи врачевномъ, въ народной и научной медицинѣ. Однако нельзя не отмѣтить, что по отношенію этого растенія сдѣлано очень мало изслѣдованій. Несомнѣнно однако, что *Physalis Alkekengi* хотя на пастбищахъ обходится травоядными, однако въ мѣстностяхъ, гдѣ растеніе очень распространено, не было случая, чтобы животныя, даже очень молодыя, отравлялись можжухой, которое поэтому не показано въ числѣ ядовитыхъ растеній, напримеръ, у Корневона, занимавшагося спеціальнымъ изслѣдованіемъ ядовитыхъ растеній (см. его труды въ русскомъ переводѣ «Ядовитыя растенія» и пр.). Весьма вѣроятно, что это растеніе какъ для людей, такъ и для животныхъ явится скорѣе діетическимъ. Это особенно относится къ культурнымъ сортамъ можжухи.

Благодаря трудамъ г-жи Анзиміровой — появилось въ районѣ ея дѣятельности *можжуховое вино*, которое сразу завоевало симпатіи населенія, вслѣдствіе благотворнаго вліянія этого вина на здоровье потребителей.

Вино изъ сока ягодъ можжухи готовится слѣдующимъ образомъ. Выжимаютъ сокъ любымъ прессомъ изъ ягодъ, у которыхъ во время сбора удалена чанечка и если ягода горьковата, то посредствомъ намачиванія удаляютъ горечь (какъ объ этомъ сказано при заготовкѣ варенья). Затѣмъ не слѣдуетъ вызывать броженія сока дикими или домашними дрожжами, но пользоваться дрожжами чистой культуры, употребляемыми для броженія винограднаго сока. Всего цѣлесообразнѣе взять: на ведро сока изъ ягодъ можжухи $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ ведра прокипяченной и охлажденной воды, $3\frac{1}{2}$ фунта сахара, 1 фунтъ дрожжей чистой культуры и 2 лота фосфорно-кислаго амміака. Такой составъ сула можетъ дать вполне удовлетворительное, довольно крѣпкое столовое вино.

Если чистая культура дрожжей почему либо не доступна, то для полученія хорошихъ домашнихъ дрожжей слѣдуетъ пользоваться изюмомъ и поступать слѣдующимъ образомъ: хорошо ополосканный въ кипяченой, но охлажденной водѣ изюмъ наливаютъ теплой, но предварительно прокипяченной (для обезпложиванія) водой. Спустя

двое суток разбухшій изюм растворяют, обращаютъ въ мязгу и разбавляютъ новымъ количествомъ воды на столько, чтобы мязга была немного ниже свѣжаго сотоваго меда. Такъ заготовленную мязгу сливаютъ въ горшокъ, горло котораго затыкаютъ гигроскопической ватой, или обвязываютъ горло горшка холстомъ и ставятъ дней на 6-ть въ помещеніе, въ которомъ поддерживается температура 25°—30°C. Посуда наполняется мязгой не болѣе какъ до $\frac{3}{4}$ ея емкости, остальная часть емкости оставляется для удобства жизни и развитія дрожжевыхъ грибковъ. Спустя 6 дней бродящую мязгу отжимаютъ сквозь холстинку (не очень плотную): къ выжимкамъ прибавляютъ небольшое количество прокипяченной, но лишь тепловатой воды и вторично отжимаютъ. Полученная, довольно густая (какъ хорошее молоко) жидкость содержитъ хорошія винныя дрожжи.

При массовой заготовкѣ «можжуховаго вина» на 9 ведеръ сусла расходуется 8—10 фунтовъ изюма для заготовки дрожжей. Самая заготовка этихъ дрожжей производится одновременно съ обращеніемъ сока въ сусло, чтобы дрожжи можно было прибавить къ свѣжему суслу, когда броженіе еще не началось. Въ остальномъ, при заготовкѣ вина изъ сока можжухи поступаютъ какъ и при заготовкѣ винъ изъ ягодныхъ и плодовыхъ винъ.

Если бы пожелали приготовить болѣе крѣпкое и сладкое вино изъ ягодъ можжухи, то для этой цѣли гонился бы слѣдующій рецептъ: на 1 ведро свѣжаго сока можжухи взять одно ведро воды, 5 фунтовъ сахара, 1 фунтъ дрожжей чистой культуры и 2 лота фосфорно-кислаго амміака. II при этой заготовкѣ можно пользоваться домашними дрожжами изъ изюма, но количество жидкости, содержащей дрожжевые грибки увеличиваютъ на $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{3}$ сравнительно съ показанными для обыкновеннаго вина.

Нѣкоторыя второстепенныя пользованія ягодами можжухи, въ домоводствѣ.

Ягоды можжухи въ уксусъ: на 5—6 фунтовъ ягодъ, тщательно отдѣленныхъ отъ чашечекъ, берутъ 6 стакановъ хорошаго уксуса съ 3—4 фунтами сахара, 6 гвоздиками и небольшою палочкой корицы. Ягоды помещаютъ въ банку и хорошо вскипаютъ жидкость, кипящую выливаютъ на ягоды. Завязываютъ банку плотномъ, а дня черезъ три уксусъ снова перевариваютъ, в горячей жидкостью заливаютъ ягоды: эту операцію повторяютъ 3—4 раза, послѣ чего, когда ягоды въ банкѣ съ жидкостью остынутъ, завяз-

зываютъ банку пергаментной бумагой. Такъ маршиованныя ягоды можжухи служатъ вкусной приправой, замѣняя пикули.

Можно заготовлять *маринованныя ягоды съ мелкими огурчиками*, которыхъ осенью остается на плетяхъ растешій очень много. Набрать этихъ огурчиковъ 2—2¹/₂ фунта, чисто вымыть, обсыпать солью и такъ оставить на сутки; потомъ огурчики моютъ, вытираютъ до суха и складываютъ въ банку. Въ то же время собираютъ такое-же количество ягодъ можжухи, если онѣ горчатъ, то ихъ вымочить, какъ объ этомъ сказано при заготовкѣ варенья. Вымоченныя и обсушенныя кладутъ въ ту же банку, въ которой находятся огурчики, слегка перевернувъ и стряхнувъ банку, стараются, чтобы огурчики и ягоды были равномерно перемѣшаны. Затѣмъ слѣдуетъ взять 5—6 стакановъ уксуса и вскипятить съ 1—1¹/₂ фунтами сахара, 15 зернами простого и 15 зернами англійскаго перца, 1 лавровымъ листомъ, ¹/₄ палочки корицы. Кипящей жидкостью заливаютъ огурцы и ягоды. Употребляютъ для приправки къ кушаньямъ и для закуски.

Ягоды можжухи могутъ входить въ сложные составы для пикулей (Mixed—pickles), напримѣръ: 2 кочня цвѣтной капусты, 1 ф. молодыхъ бобовъ, ¹/₂ ф. моркови, 2 шт. сельдерея, чайную чашку сѣмянъ кресса, чашку мелкаго лука, ¹/₂ ф. сахарнаго гороха, кусокъ въ ¹/₂ ф. тыквы, по ¹/₂ ф. мелкихъ огурчиковъ, 1 ф. мелкихъ бѣлыхъ грибовъ, 30 зеренъ простого и 30 зеренъ англійскаго перца, 4 гвоздики, ¹/₂ стручка испанскаго перца и четыре палочки корицы.

Всѣ овощи рѣжутъ на красивыя доли, изъ ломтиковъ моркови нарѣзаютъ зубчатые кусочки, и пр., бросаютъ въ соленый кипятокъ и варятъ 10—12 минутъ. Потомъ все откидываютъ на сито и когда эти матеріалы высохнутъ, складываютъ въ стекляныя банки, въ которыя прибавляютъ и перемѣшиваютъ съ ягодами можжухи и корнишонами, которые наканунѣ были сильно посолены и потомъ хорошо обсушены.

Затѣмъ, на указанную пропорцію овощей, ягодъ и пр., кипятятъ 18 стакановъ уксусу, кладутъ указанное число зеренъ перца, 4 палочки гвоздики, 3 ложки соли. Кипящимъ уксусомъ, вынувъ пряности, заливаютъ смѣсь изъ овощей и сверхъ кладутъ очень маленькій кусокъ испанскаго перца. Черезъ нѣсколько дней уксусъ сливаютъ, кипятятъ и кипящій снова вливаютъ на овощи. Когда овощи и уксусъ совершенно остынутъ, банки завязываютъ восковой бумагой. Если желаютъ, чтобы овощи сохранили зеленый цвѣтъ,

то отдѣливъ зеленяя овощи отъ бѣлыхъ, послѣ того какъ они проварились 10 минутъ въ соленой водѣ, заливаютъ ихъ 6 стаканами кипящаго уксуса, въ которомъ распушенъ кусокъ квасцовъ, величиною съ горошину. Эту операцію повторяютъ черезъ каждые три дня, пока поблекшія овощи не приобрѣтутъ зеленый цвѣтъ. Послѣ этого ихъ смѣшиваютъ въ банкахъ съ остальными овощами, уксусъ же съ квасцами выливаютъ вонъ.

Уксусъ изъ ягодъ можжухи. Мы уже встрѣчали уксусъ, заготовленный изъ помидоровъ или томатовъ, т. е. плодовъ родственныхъ въ ботаническомъ отношеніи съ ягодами можжухи. Матеріаломъ для уксуса изъ ягодъ можжухи могутъ служить ягоды, которыя приходится убирать неспѣлыми или тронутыя осенними морозами.

Эти ягоды, вмѣстѣ съ фруктами и другими ягодами, а также отбросами ихъ (напримѣръ, кожица и вырѣзки сѣмянъ изъ яблокъ, грушъ и т. п.) складываются въ глиняный горшокъ, или въ деревянный боченокъ. Все это наливается кипяткомъ, охлажденнымъ настолько, чтобы вода покрывала въ сосудѣ матеріалъ, поступая такъ каждый разъ, когда въ сосудъ набрасывается новая масса отмѣченнаго матеріала. Полный сосудъ ставятъ (прикрывъ крышкой или холстиною) на печь или очелокъ печи. Спустя $1\frac{1}{2}$ —2 мѣсяца въ сосудѣ получится отличный уксусъ, который остается лишь профильтровать сквозь слой толченаго березоваго или костяного угля.

Если матеріаломъ для полученія домашняго уксуса служатъ лишь ягоды можжухи, слѣдуетъ въ сосудъ въ которомъ онѣ помещены и залиты кипяткомъ прибавить сахару, въ количествѣ 1 ф. на 5 штофовъ воды.

Приобрѣтеніе сѣмянъ и норневищъ можжухи.

Самый полный, хорошо организованный сѣменной питомникъ можжухи, описанныхъ выше культурныхъ сортовъ ея, несомнѣнно Ольги Алексѣевны Анзиміровой, въ имѣніи ея «Сурмаговка» (почт. отд. г. Глинскъ, Полтавской губ.). Почтенная хозяйка занимается опытами съ культурою и другихъ сортовъ можжухи, которые удалось получить изъ заграницы, отъ хозяйствъ, занимающихся промышленной культурою этого новаго растенія, и время отъ времени знакомить русскихъ хозяевъ съ новыми сортами можжухи; одинъ изъ нихъ, какъ напримѣръ, *Phys Alk. edulis violacea* нами описанъ. Сѣменное хозяйство г-жи Анзиміровой по отношенію мож-

жухи гарантирует точность сортов можжухи, на что не всегда можно рассчитывать у сѣменоторговцевъ, получающихъ сѣмена изъ другихъ рукъ и лишешныхъ возможности констатировать точность сорта. Г-жа Анзимірова не выпускаетъ въ свѣтъ каталога, поэтому можно лишь утверждать, что ее хозяйство отпускаетъ сѣмена разныхъ сортовъ можжухи не дороже профессиональныхъ торговцевъ. Изъ русскихъ сѣменоторговцевъ, въ Москвѣ, А. Б. Мейеръ отпускаетъ пакетики сѣмянъ можжухи: для сорта *Phys Alk. edulis Francheti* по 15 коп. и сорта *Phys Alk. edulis Peruviana* — 10 коп. Хотя въ Россіи можжуху разводятъ какъ однолѣтнее растеніе, но возможно разведеніе ея (какъ по природѣ своей многолѣтняго) и корнями. Въ естественномъ состояніи, дикорастущая можжуха по преимуществу возобновляется побѣгами отъ корней; у культурныхъ же сортовъ корпи вымерзаютъ, если зимуютъ въ почвѣ. Однако, если ихъ, до наступленія осеннихъ заморозковъ, накопать и хранить въ погребѣ, прикопанными въ песокъ или суглинокъ, то высаженные кусками въ 2—3 вершка длиною, на глубину $\frac{1}{2}$ —1 вершокъ (на тяжелой почвѣ мельче, на легкихъ—глубже), или посаженные пучками, могутъ дать хорошіе побѣги, обеспечивающіе лучшій урожай, чѣмъ растенія выведенныя изъ сѣмянъ, при томъ при разведеніи корнями обеспечивается полученіе того же сорта отъ котораго взяты корни, тогда какъ при сѣменахъ можжуха нерѣдко вырождается и въ большинствѣ случаевъ претерпѣваетъ измѣненія въ качествѣ плодовъ, не всегда отвѣчающихъ желаніямъ хозяина.

Для желающихъ разводить можжуху корнями О. А. Анзимірова, сколько извѣстно, ежегодно дѣлаетъ съ осени запасы корней можжухи, главныхъ сортовъ ея.

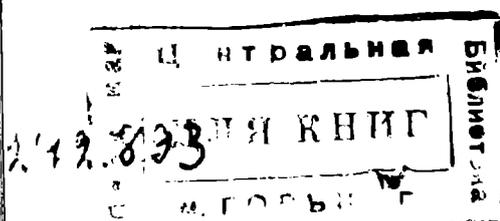
Южнымъ хозяйкамъ въ началѣ рекомендуются опыты культуры можжухи корнями, такъ какъ культура эта проста и сходна съ культурою клубники, земляники и другихъ ягодныхъ растеній. Растенія, выведенныя отъ корней, въ первомъ году дадутъ сѣмена того же сорта.

Сѣмена можжухи изъ раздавленныхъ плодовъ и нѣсколько загнившей мязи добываются вымываніемъ черезъ сито, подобно тому, какъ сѣмена—томатъ, баклажанъ, смородины и т. п. Но для сѣмянъ, па отобранныхъ сѣменникахъ, слѣдуетъ дать плодамъ перезрѣть, пока растенія еще на корнѣ, при чемъ заблаговременно уничтожать на этихъ растеніяхъ плоды негодные на сѣмена и не могущіе вызрѣть.

Отмытая, совершенно чистая сѣмена для просушки раскладываютъ тонкимъ слоемъ на холсты или на бумагѣ и чаще перемѣшиваютъ, чтобы предотвратить склеиваніе. Такую сушку лучше всего производить на открытомъ воздухѣ, въ полутѣни. При сушкѣ въ закрытомъ помѣщеніи нужно избѣгать особаго тепла, такъ какъ еще влажныя сѣмена, при благоприятной температурѣ, начнутъ проростать.

Этимъ мы закончимъ описаніе «можжухи», растенія, которое можетъ стать, особенно на югѣ, источникомъ дохода, благодаря разнообразному употребленію плодовъ этого растенія въ домоводствѣ, кондитерскомъ дѣлѣ, въ промышленности и медицинскомъ пользованіи, особенно если современные врачи обратятъ вниманіе на давно подмѣченныя народомъ и врачами прежнихъ временъ цѣлебныя свойства можжухи, а медицинское вѣдомство отведетъ этому растенію надлежащее мѣсто въ «Россійской Фармакопее».

Василій Гомилевскій.



КП "АКБ" ПАТ "Н. Я. Франк"



046693

