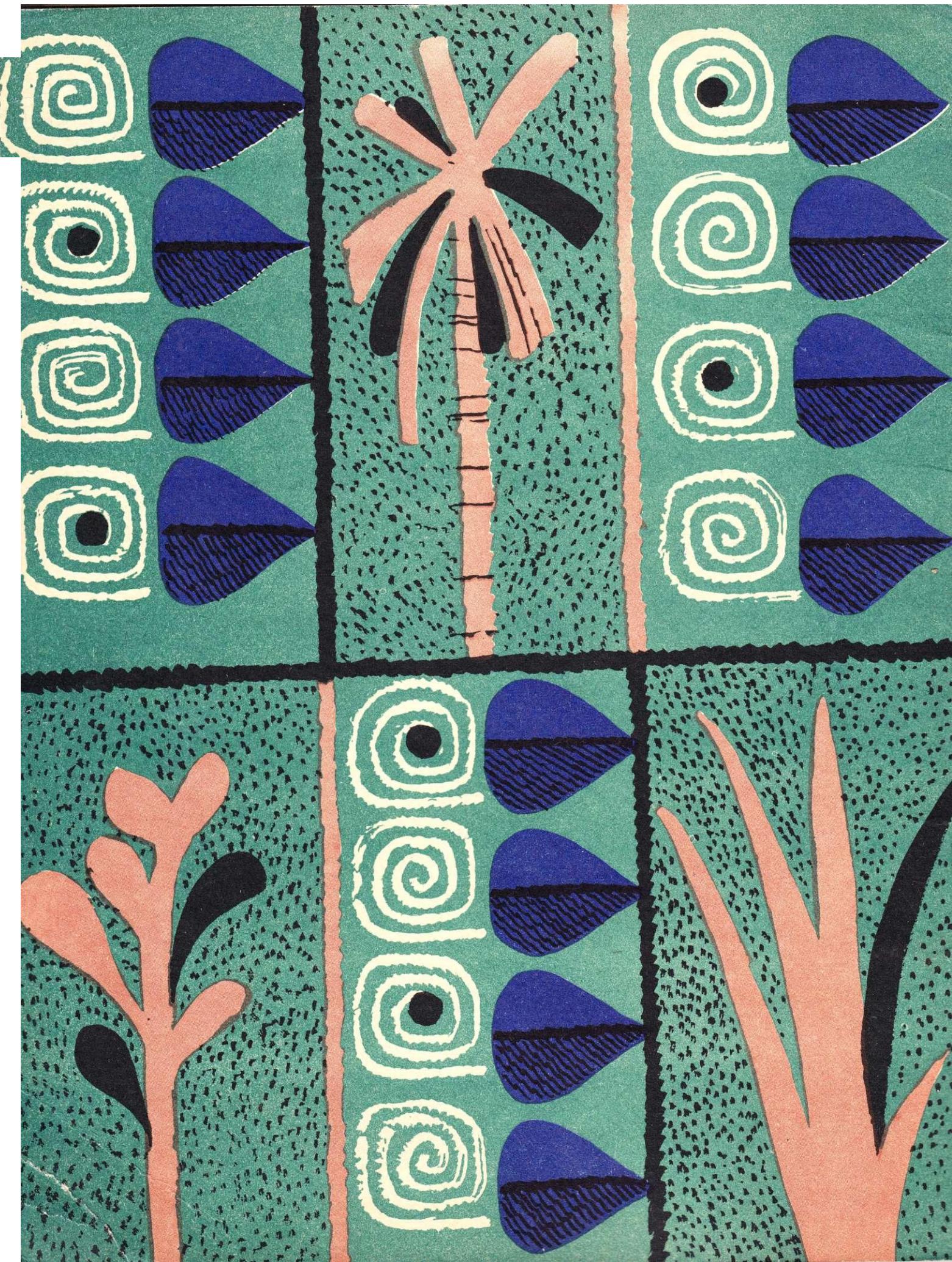




Б. АЛЕКСАНДРОВ

ГОСТИ ИЗ ДАЛЕКА





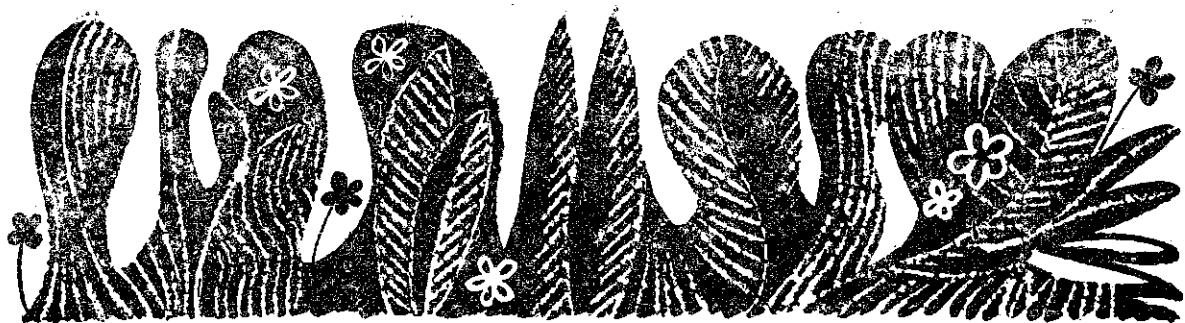
Б. А Л Е К С А Н Д Р О В



ГОСТИ
ИЗДАНИЯ
ИЗДАТЕЛЬСТВА

Рисунки Ю. Молоканова

Издательство
«Малыш»



Многие из вас, ребята, любят разводить дома цветы, самые разные: большие и маленькие, те, которые цветут, и такие, которые всегда остаются зелёными. И это неудивительно: ведь цветы радуют человека своей красотой, создают хорошее настроение. Как приятно бывает почувствовать — особенно зимой, когда запорошены окна, а на улице холодно и неуютно, — что дома у тебя всегда есть частичка сада, а значит, частичка лета — тёплого, ласкового...

А знаете ли вы, откуда пришли к нам многие комнатные растения и какие интересные истории с ними связаны?

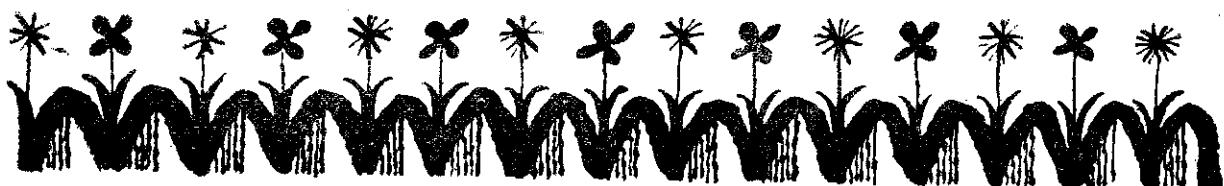
Как оказалось на одном дереве 45 разных плодов?

Почему гусенице поставили памятник?

Каким образом агава и кормит, и поит, и даже одевает?

Обо всём этом и о многом другом, не менее интересном, вы узнаете из книги „Гости издалека“, которая является третьим выпуском серии марочной энциклопедии о растениях. Две предыдущие книги — „О чём рассказали цветы“ и „Лесная аптека“.

В середине энциклопедии есть „марки“. Их надо вырезать и аккуратно наклеить на места, которые оставлены возле каждого рассказа.





МОНЕТЫ РОСАИ НА СТВОЛЕ



Было это очень давно — почти пять столетий назад. Обитали тогда в Центральной Америке, там, где сейчас находится Мексика, индейцы-ацтеки...

Но пришли в страну ацтеков испанцы. Пришли не с миром, а чтобы завоевать и разграбить богатые земли индейцев, чтобы подчинить себе исконных владельцев этих земель...

А сколько необычного увидели испанские завоеватели в этой стране!

Всё их удивляло: и образ жизни индейцев, непохожий на европейский, и странные привычки, и непонятные обычаи...

Как-то заметили они, с каким благоговением относятся индейцы к невзрачным коричневым зёрнам, напоминающим бобы. Увидев такой боб на земле, индеец тотчас же поднимал его, словно это была драгоценность.

Оказывается, как позже узнали испанцы, эти бобы служили индейцам вместо монеты. За десять бобов можно было купить кролика, а за сто — раба.

Это были бобы какао.

Однако бобы какао использовались не только в торговле. Из них индейцы готовили ещё и напиток, который называли «хокоатл» — горькая вода. От этого очень древнего названия и происходит слово «шоколад».

Хокоатл пил лишь простой народ. Попробовали его как-то и испанцы. Но не по вкусу пришёлся им напиток. Ведь готовили его необычно: растирали бобы какао, прибавляли жгучий перец и всю эту смесь разбавляли горячей водой. Никаких сладостей не добавляли — даже ваниль, которая росла в здешних лесах, потому что употреблять ваниль простому народу строго-настрого запрещалось.

И только при дворе императора ацтеков Монтесумы напиток готовили по-другому. В его состав входила смесь расщепленных бобов какао, расщепленных зёрен кукурузы и мёда из уваренного сладкого сока агавы.





Туда же добавляли ароматную ваниль. Этот вкусный напиток Монтесума пил из золотой чаши. А употреблял он её всего один раз! После этого чашу выбрасывали в водоём, расположенный перед дворцом.

Испанцы были так поражены увиденным, что решили начать грабить столицу ацтеков с этого водоёма. И действительно, с его дна они достали очень много драгоценных чаш.

А в сокровищнице императора Монтесумы среди необыкновенно дорогих вещей испанцы обнаружили огромные запасы сушёных бобов какао, которые хранились в плотно закрывающихся деревянных сосудах. Всего здесь нашли полтора миллиона фунтов бобов какао!

Сейчас какао выращивают во многих тропических странах. Эти деревья любят жару, но не выносят ярких солнечных лучей. Поэтому на плантациях их выращивают в тени других больших деревьев.

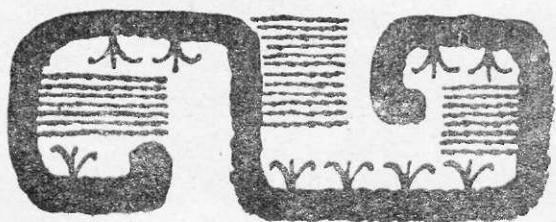
Маленькие цветы какао появляются прямо на стволе дерева и на толстых сучьях. На каждом дереве их тысячи. Однако не все цветы приносят плоды.

Плод какао похож сначала на маленький огурец. Потом он вырастает до размеров дыни. Вот тогда из него выплачивают бобы, которые сушат и прожаривают. А затем из порошка этих бобов готовят какао.

Деревья какао есть и в нашей стране. Они растут и плодоносят в оранжереях. А из их бобов готовят какао и шоколад,



ПРАЗДНИК ПОСВЯЩЁН ЦВЕТКУ



Ещё в глубокой древности человек обратил внимание на красоту хризантем. А первыми выращивать эти цветы в садах начали китайцы. Это было более двух тысяч лет назад!

В те далёкие времена выращивать хризантемы считалось почётным делом. А некоторые цветоводы так в этом прославились, что их имена с уважением стали переходить из рода в род.

Хризантема считалась символом мудрости, непреклонности...

В четвёртом веке хризантемы попали в Японию. Там они нашли себе вторую родину. А в 900-м году нашей эры японский император устроил первую выставку хризантем в садах своего дворца.

Японцы очень почитали эти цветы. Долгое время только император и его семья имели право носить одежду с изображением хризантем.

Ни в какой другой стране хризантема не удостаивалась такой чести, как в Японии. Она изображена и на монетах, и на старинных боевых знамёнах, и даже на государственном гербе! А самый высокий орден в этой стране — «орден хризантемы»!

Поздней осенью каждого года японцы устраивают «праздник хризантем», который является одним из самых любимых национальных праздников. В эти дни буквально вся страна превращается в огромный цветущий сад хризантем: жёлтых, красных, лиловых, белых..., потому что все жители украшают свои дома хризантемами; японки надевают национальную одежду — шёлковое кимоно с изображением хризантем, цветоводы устраивают

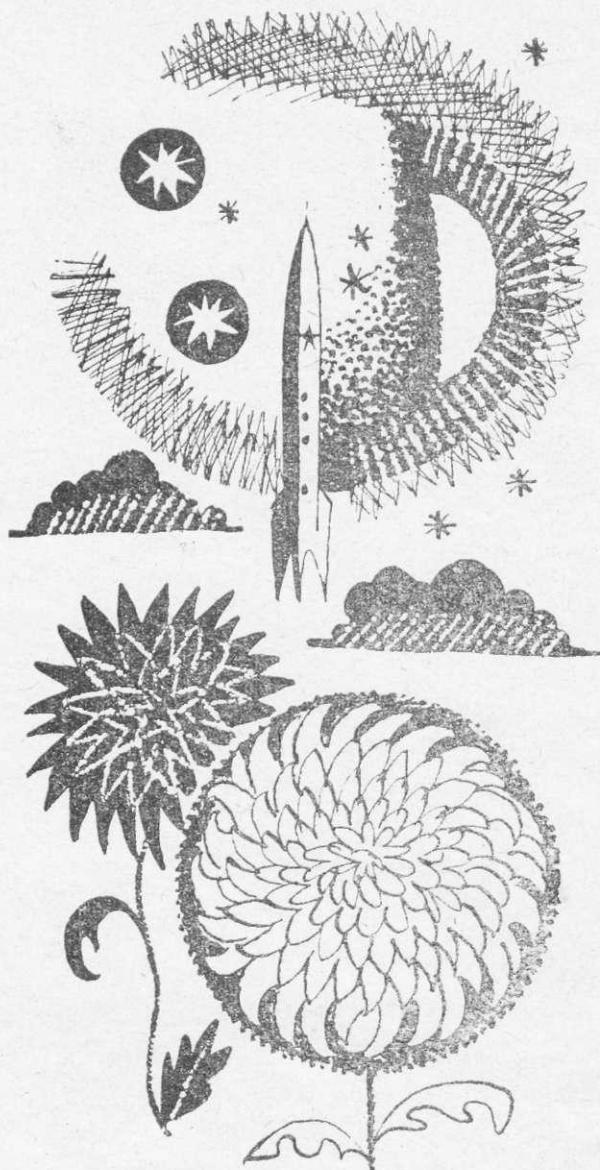


вают многочисленные выставки хризантем... Особенno пышные праздники хризантем устраивали в старину.

В середине восемнадцатого века хризантемы появились и в Европе. Вряд ли можно было найти человека, которому не понравились бы эти цветы. А в 1884 году англичане создали даже общество по разведению хризантем. Вскоре такие общества возникли и в других странах.

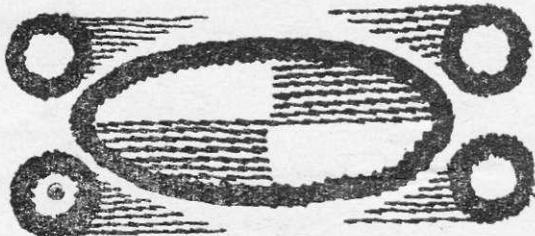
В нашей стране хризантемы выращивают не только в комнатах и оранжереях. На юге, на берегу Чёрного моря, хризантемы отлично растут и зимуют в садах. Трудно перечислить все сорта хризантем, которые вывели в разных странах мира. Встречаются хризантемы с висячими лепестками и с игольчатыми, трубчатыми и вогнутыми и другие...

Интересно, что раньше среди самых прославленных сортов хризантем встречались только такие названия, как «Мадам Зелия Плюмкок», «Президент Фернанд Давид», «Су-лейтенант Андрэ Рифо», «Миссис Жильберт Драбль» и так далее. А теперь среди выдающихся сортов появились и наши, отечественные. Например, затмил своей красотой многие хризантемы советский сорт «Дорога к звёздам». Эта крупная хризантема напоминает мерцающую лиловую звезду. Вывели такую красавицу в знаменитом Никитском ботаническом саду, который находится в Крыму, недалеко от известного пионерского лагеря «Артек».





ДЫННОЕ ДЕРЕВО



Кто только не придёт в наш класс — всех тянет к окну. Ещё бы: уж очень необычный урожай зреет там!

А растёт на подоконнике у ребят дынное дерево! Учёные называют его «дынное дерево дуболистное».

Оно увешано ярко-оранжевыми плодами, которые по величине и по форме похожи на сливу. Плоды эти очень сладкие и полезные.

И редко кто из пришедших не



спросит: «А откуда попало такое чудо-растение в школу? Трудно ли его выращивать?»

Родина этого дынного дерева — далёкая знойная Аргентина. А у нас его успешно выращивали в жарком городе Батуми. Растение хорошо переносило там зиму. Обмерзали только концы побегов.

Семена «дынного дерева дуболистного» прислали ребятам из ботанического сада. Они посеяли их в цветочные горшки. Поставили около тёплых батарей. И вскоре показались первые всходы.

А уже через полгода некоторые из них покрылись мелкими зелено-вато-жёлтыми цветочками. Ребята опылили их кисточкой. И очень скоро появились плоды.

Несмотря на то, что этот зелёный гость попал к нам издалека, в комнате он чувствовал себя прекрасно.

А вот в оранжереях можно увидеть и «дынное дерево обыкновенное», или папайю. Это одно из ценнейших плодовых растений тропических стран. Его высота около десяти метров.

Плоды дынного дерева как по форме, так и по цвету напоминают обычную дыню. Отсюда и пошло название растения — дынное.



Плоды дынного дерева не только вкусные, но и полезные.

А млечный сок дынного дерева целебный. Им лечат желудочные, кожные и другие заболевания. Недаром это дерево называют ещё «будь здоров».

Чтобы получить этот сок, часто закладывают специальные плантации.

Добывают сок из зелёных плодов. Затем его высушивают или консервируют в поваренной соли и отправляют в больницы.

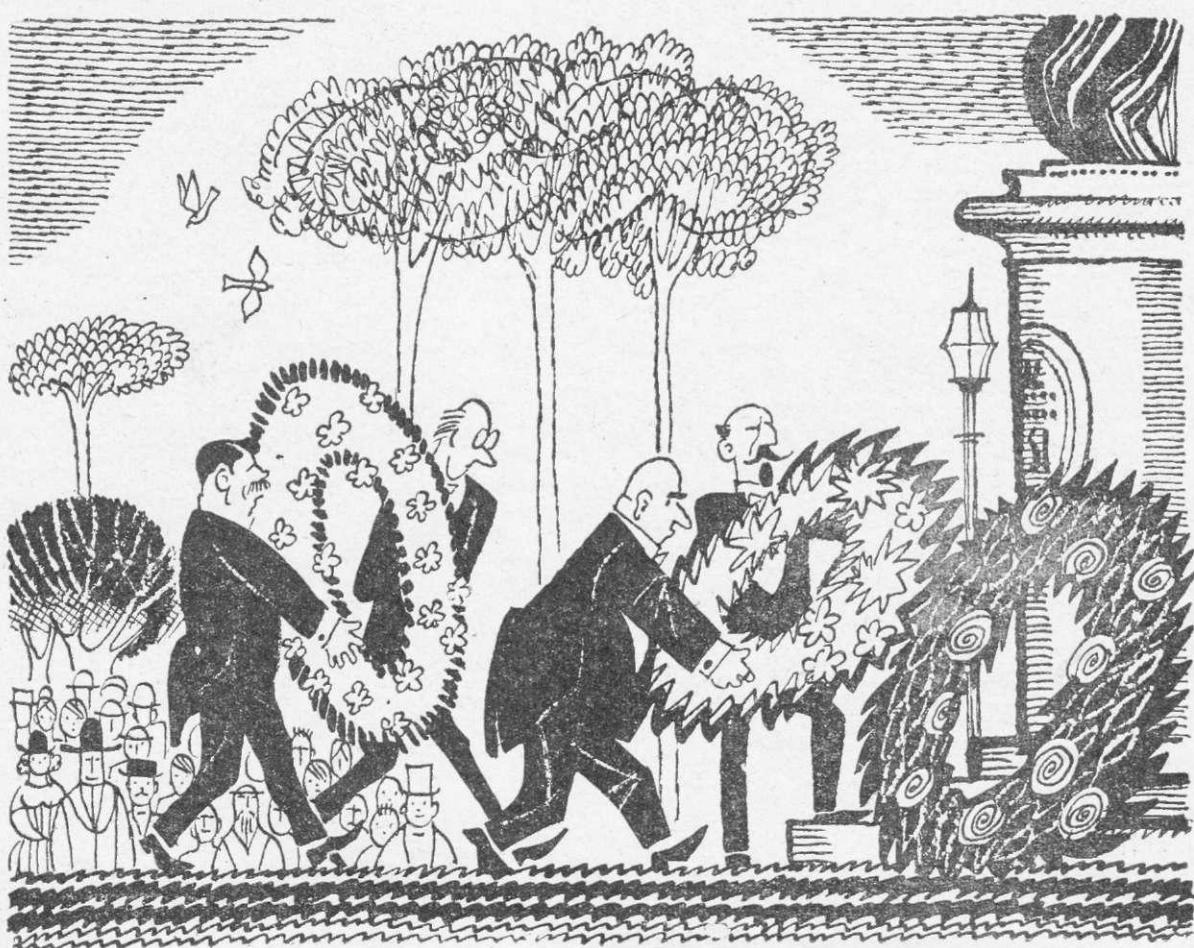
Местные жители используют в быту и листья дынного дерева. Оказывается, эти листья размягчают даже самое твёрдое, старое мясо. Стоит лишь на некоторое время завернуть мясо в листья, которые перед этим необходимо слегка разбить палкой, как мясо делается мягким, легко разваривается и становится вкусным, как молодое.

А иногда делают так. В посуду, где варится мясо, кладут кусочки зелёных плодов дынного дерева.

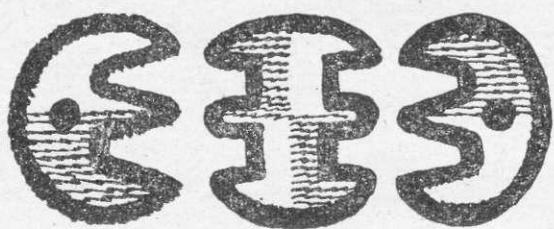
Листья употребляют ещё и при стирке белья, потому что они отлично заменяют мыло.

У семян плодов очень приятный вкус. Поэтому жители готовят из них разную приправу к блюдам.

Вот какое необыкновенное дынное дерево! Недаром в тропических странах около хижин чаще всего можно увидеть дынное дерево, а также такие полезные растения, как банан, кокосовая пальма, бамбук.



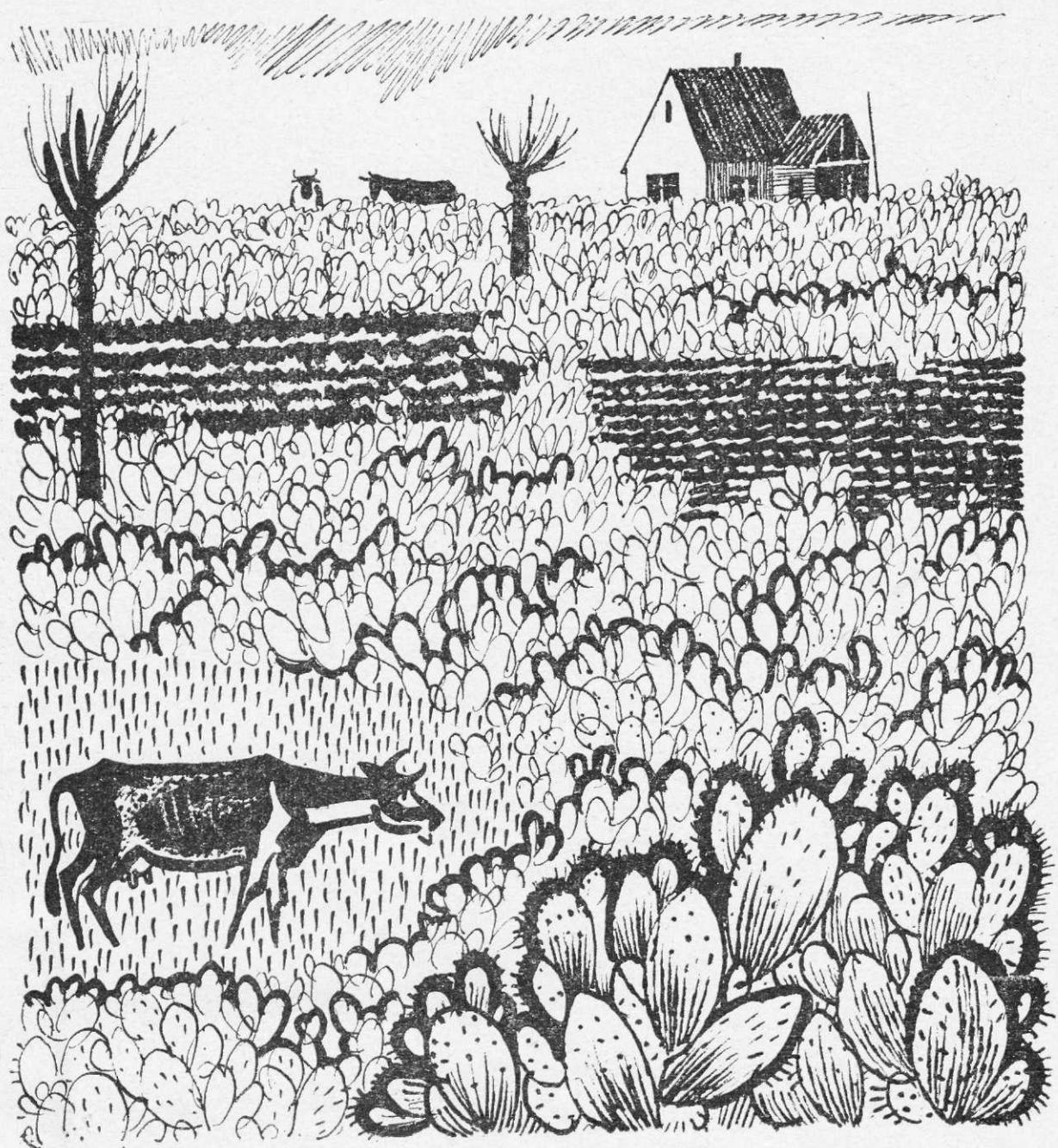
МРАМОРНЫЙ ПАМЯТНИК ГУСЕНИЦЕ



Если вы хоть раз увидите кактус опунцию, то запомните его сразу: весь он состоит из толстых сочных лепёшек, покрытых колючками. Родина опунции — Южная Америка.

Завезли опунцию как-то в Австралию. Стали её выращивать сначала в горшках. А потом решили высадить в открытый грунт. Оказалось, что и здесь опунция росла отлично.

Тогда практичные фермеры задумались над тем, нельзя ли исполь-



зовать этот кактус вместо изгороди? Попробовали оградить участок колючей опунцией. Оказалось, что лучшего сторожа и не придумаешь.

Фермеры очень обрадовались. Но ненадолго. Они ещё плохо знали этих «ёжиков»...

Опунции понравилось в Австралии: ведь солнца и тепла там предостаточно. Она обжилась на новом месте, набралась сил и начала распространяться так быстро, что заполонила собою многие поля и пастбища,

Фермеры пришли в отчаяние. Ведь коровы и овцы уходили с пастбищ голодными, потому что вместо сочной травы там росли только колючие опунции. Толстые лепёшки появились и на полях с пшеницей, кукурузой и сахарной свёклой...

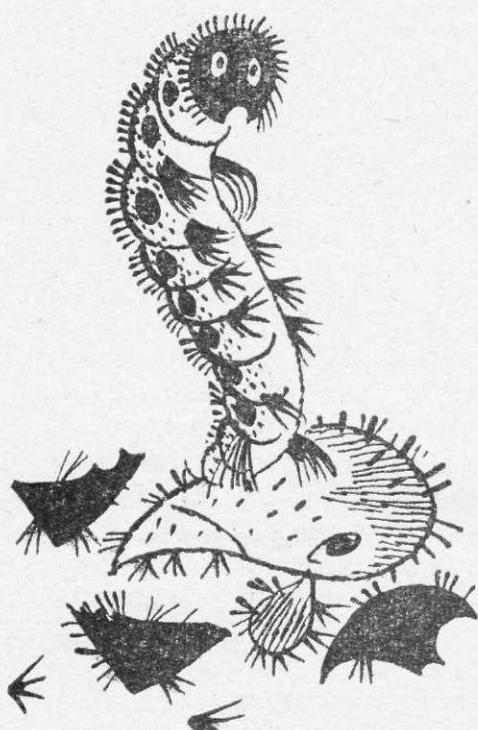
Все заговорили про опунцию. А когда стали подсчитывать, то оказалось, что опунция уже захватила больше 24-х миллионов гектаров земли!

Опунцию объявили злостным сорняком. Её беспощадно вырубали, травили ядами. Но всё безуспешно!

Тогда решили отправить специалистов в Южную Америку — на родину опунции. Может быть, там удастся найти помощников по борьбе с колючкой? И такие помощники нашлись. Ими оказались кактусовые бабочки. Около трёх миллиардов яичек этой бабочки забросили в заросли опунции! Гусеницы, выползившие из яичек, прогрызали растение до самых корней...

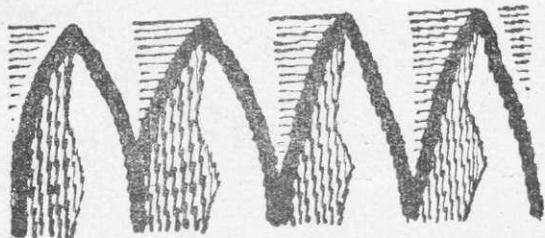
Наконец, упорный сорняк был побеждён! И обошлось это в четыре тысячи раз дешевле всех остальных способов борьбы.

В знак благодарности в Австралии поставили мраморный памятник гусенице! Этот памятник напоминает всем о верных друзьях человека — полезных насекомых.





ДЕРЕВО ЖИЗНИ



Живут в далёкой жаркой Австралии небольшие сумчатые медведи, которые похожи на игрушечных плюшевых мишек. Зовут их коала. На языке австралийцев это слово означает «не пьёт». Коала очень спокойные и безобидные животные. В жару они спят в кроне деревьев. А под вечер не спеша принимаются обедать молодые листья и побеги эвкалиптов.

Когда же семейству надо перебраться на другое дерево, заботли-

вый папа взваливает на спину маму и уверенно лезет по стволу. А малыш в это время тихонько сидит в сумке на брюхе у мамы.

И вот однажды решили переселить коала в зоопарк. Там тоже росли эвкалипты, так что еды для них было вдоволь.

Однако вскоре коала, как по команде, перестали есть. А спустя некоторое время, к ужасу сотрудников зоопарка, животные стали спускаться на землю. В чём же дело? Ведь коала спускаются на землю только перед смертью.

Оказывается, как удалось потом выяснить, звери питаются разными эвкалиптами: весной они едят одни, летом другие, зимой третьи... Всего же насчитывается пятьсот видов разных эвкалиптов, хотя некоторые ботаники говорят, что их около тысячи.

Коренные жители Австралии называют эвкалипт «деревом жизни». И это неудивительно: ведь в эвкалиптовых лесах они часто находили себе убежище, пищу, эвкалиптовые дрова согревали их...

«Дерево-аптека», — так ещё говорят про эвкалипт. И не зря говорят! Его листья помогают залечивать глубокие раны, незаживающие язвы, ангины, желудочно-кишечные заболевания... Лечебные леденцы от кашля также содержат эвкалиптовое масло.

Эвкалипты — самые высокие лиственные деревья на земле. Был случай, когда нашли эвкалипт высотой в 155 метров! Да и сейчас на родине эвкалиптов, в Австралии, сохранились великаны стометровой высоты.

Эвкалипты ещё и самые быстрорастущие деревья в мире! Всего за 20 лет они могут дать столько древесины, сколько другие деревья дают только через 100 лет!

Эвкалипты часто называют «зелёными насосами». Это потому, что их корни могут уходить на глубину чуть ли не тридцати метров, высасывая влагу из почвы. Люди, конечно, учли это. И теперь во многих южных странах эвкалипты высаживают на болотах, чтобы осушить их. Действительно, очень скоро от болот не остаётся и следа.

Древесина эвкалипта надёжная и твёрдая, как у дуба. К тому же она не гниёт. Недаром ещё в старом Петербурге на самой оживлённой улице, Невском проспекте, часть мостовой была вымощена шашками из прочного австралийского эвкалипта.

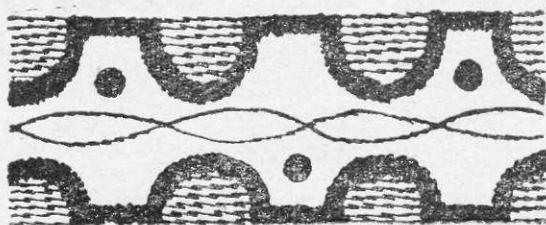
Эвкалипты разводят во всех тёплых странах. У нас же они растут на Черноморском побережье Кавказа.

Но эвкалипты можно выращивать и дома. Правда, такой гигантской высоты они уже не достигнут, но зато очень хорошо будут очищать воздух комнаты от вредных микробов.





ДОБРАЯ КОЛЮЧКА



от ред.

В цветочном горшке — большая красивая розетка из мясистых листьев. По краям листья усажены шипами. Это агава. У нас, на жарком юге, агаву часто можно встретить посреди клумбы. А на севере это растение выращивают только в комнатах.

Попала к нам агава из далёкой Мексики. Индейцу в Мексике трудно обойтись без неё: ведь агава и кормит, и поит, и даже одевает.

Из сока агавы, например, готовят распространённый напиток, который

называется у индейцев «пульке». А делается это так.

В середине огромной агавы вырезают молодую цветочную почку. Затем выдалбливают лунку. На дно лунки начинает стекать сок. Он такой сладкий, что его называют «медовая вода».

Месяцами накапливает агава этот сок. А когда бывает засуха, она бережно его расходует.

Индейцы собирают сок утром и вечером. Для этого они берут пустую продолговатую тыкву. На обоих её концах делают отверстия. Одно отверстие вставляют в лунку. А через другое — начинают отсывать сок. И тогда вся тыква заполняется сладкой жидкостью.

После этого тыкву приподнимают. Нижнее отверстие быстро зажимают рукой. А через верхнее — сок выливают в глиняный кувшин.

Так обходят несколько агав. Индейцы без устали собирают сахарный сок агав. И вскоре кувшин наполняется доверху.

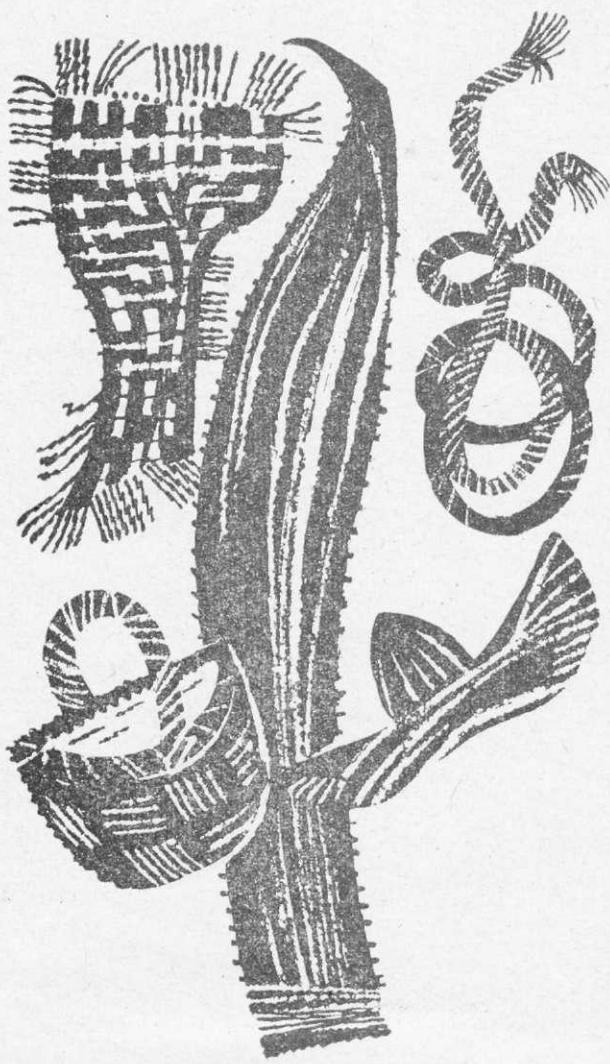
Драгоценную жидкость несут в хижину, где стоит деревянная кадушка. В неё и выливают сок, а кадушку закрывают крышкой.

Несколько дней сок бродит и превращается в напиток «пульке».

Если воды поблизости нет, тогда вся семья пьёт вместо воды пульке.

Агава каждый день может давать до семи литров сока. А через четыре-пять месяцев растение погибает.





Но агава не только поит. Она ещё и кормит. Индейцы с удовольствием едят кисловатую мякоть листьев агавы как в сыром, так и варёном виде.

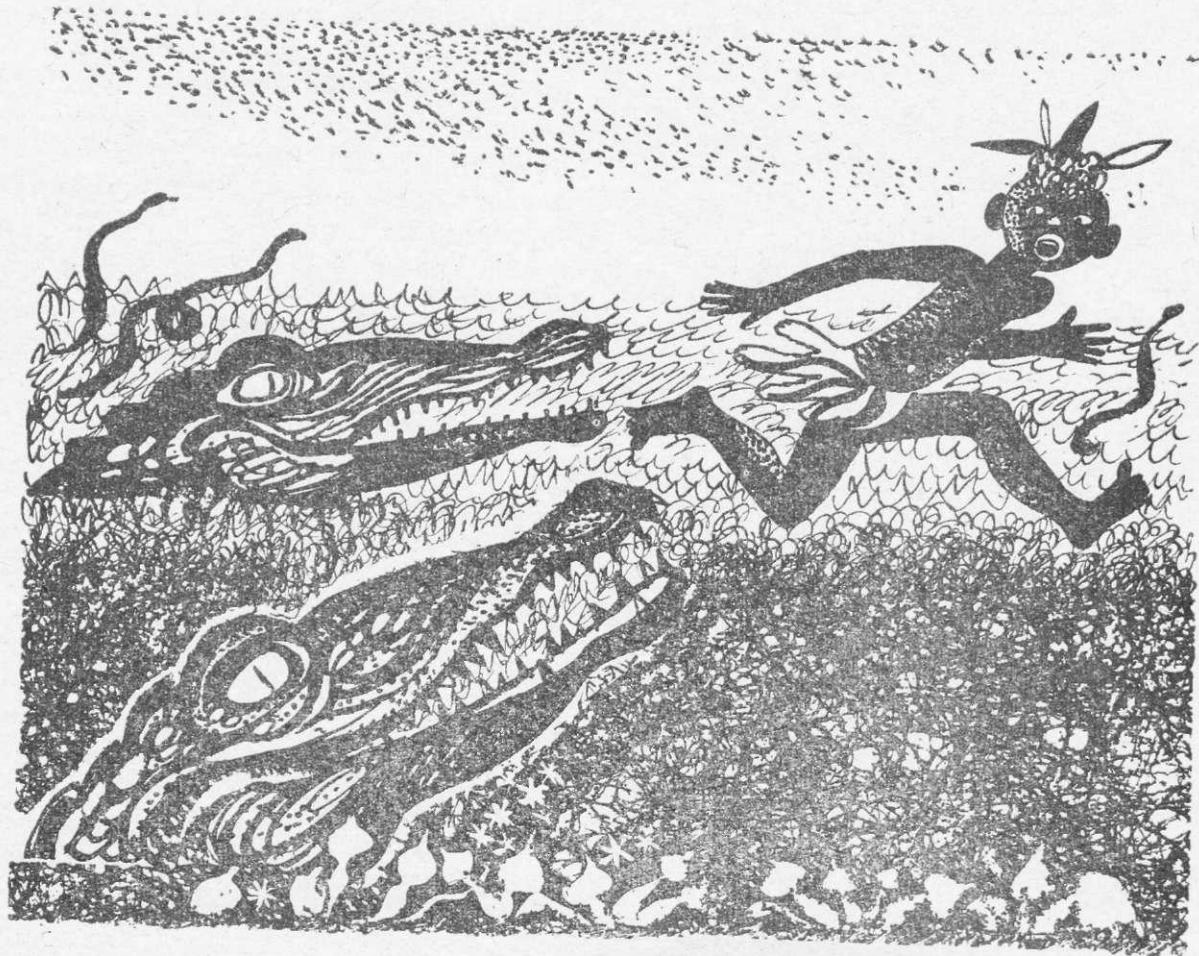
Индейцы-ацтеки даже поклонялись богине агавы Маяуэл. Её старались умилостивить щедрыми жертвоприношениями и молитвами, чтобы был хороший урожай агав.

А вот как агава одевает. Выбирают самый длинный, около полутора метров, лист агавы. Его отрубают большим, тяжёлым ножом-мачете. Затем палкой с острыми металлическими зубьями удаляют с листа мякоть. Остаются белые влажные волокна. Они необыкновенно прочные. Их высушивают и потом используют для пряжи, из которой ткут полотно. Из волокна агавы делают платки, шляпы-сомбреро, мешки, циновки, корзинки...

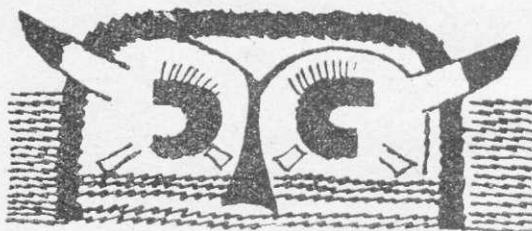
Незаменима агава и тогда, когда индейцы строят свои хижины. Они высушивают листья агавы и обкладывают ими хижины с боков и сверху.

Трудно найти растение, которое использовалось бы в быту так широко, как агава!

Если вам удастся раздобыть агаву, посадите её в горшок с землёй. Но перед этим не забудьте положить на дно горшка битые черепки и насыпать крупного речного песка. Тогда при поливке вода не будет застаиваться. Несмотря на то, что агава пришла к нам из жаркой Мексики, зимовать ей лучше всего в прохладном и светлом месте. Причём поливать агаву зимой надо меньше, чем летом.



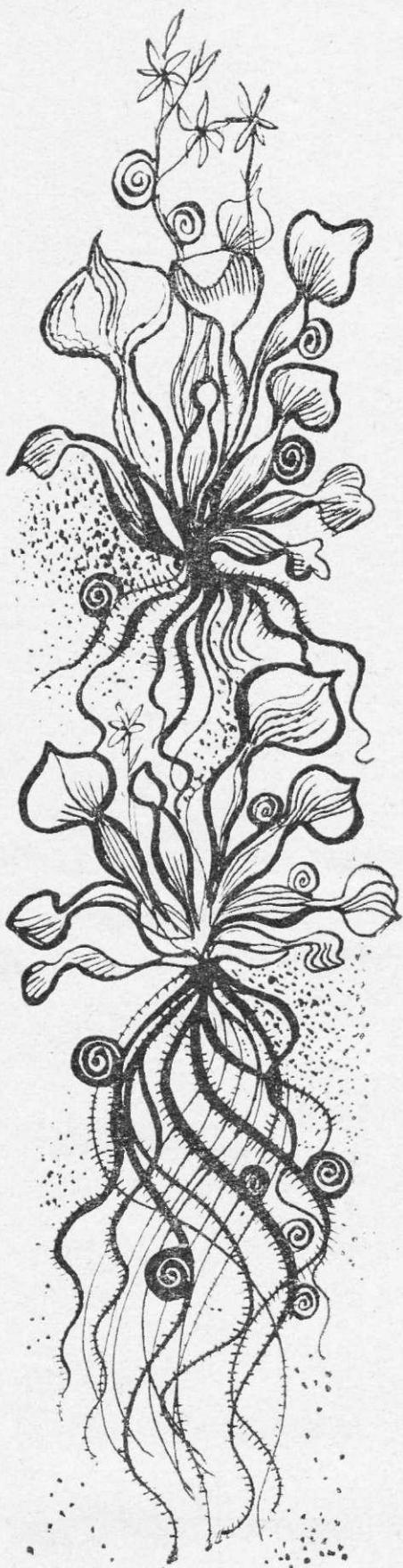
НАШЕСТВИЕ Ц В Е Т О В



На берегу тихой реки несколько хижин. Кругом зелёная стена джунглей. Трудно пробить дорогу сквозь густой тропический лес. Попасть же в эту африканскую деревушку можно только на катере.

Заметили как-то жители, что река стала очень быстро покрываться цветущей травой. Но однажды, выйдя на берег, они пришли в ужас: этой травой была забита вся река!

Деревушка оказалась отрезанной от мира! А виновником этого был



водяной гиацинт, или эйхорния. Цветы этого растения напоминают гиацинт. Отсюда и пошло его название «водяной гиацинт». На его листьях есть воздушные черешки. Поэтому растение не тонет. Корни водяного гиацинта чёрно-лиловые. И питание они берут прямо из воды.

Водяной гиацинт очень красивый. Дома его разводят главным образом в аквариумах. Но встретишь это растение не часто: уж очень оно привлекательно. Подавай ему и жару, и влажный воздух, да чтобы сквозняков не было...

Это и не удивительно. Ведь родина водяного гиацинта — тропическая Бразилия. Отсюда он бесстрашно переселился и в другие жаркие страны: Африку и Южную Азию.

Вначале зелёный гость радовал садоводов-любителей своими красивыми цветами.

Но шло время. Гиацинт освоился и стал разрастаться с такой невероятной быстротой, что заставил всех заговорить о себе. А когда подсчитали, то оказалось, что за год из одного растения может вырасти 67 миллионов новых гиацинтов! Вот почему так часто стали находить огромные густые заросли этого растения. Они образуют целые плавающие острова. А напор этих голубых островов бывает такой сильный, что сваи мостов не выдерживают! Они с треском ломаются, а мосты рушатся...

Острова из цветов настолько надёжные, что человек может спокойно по ним ходить.

Плотная масса цветов задерживает солнечные лучи и доступ кислорода в воду. Поэтому рыбы в такой воде задыхаются и гибнут. А рыбаки остаются без улова.

Зато кое-кто в джунглях очень доволен нашествием этих цветов...

В густых зарослях водяных гиацинтов живут кровожадные крокодилы, тысячи ядовитых змей, целые тучи малайских комаров...

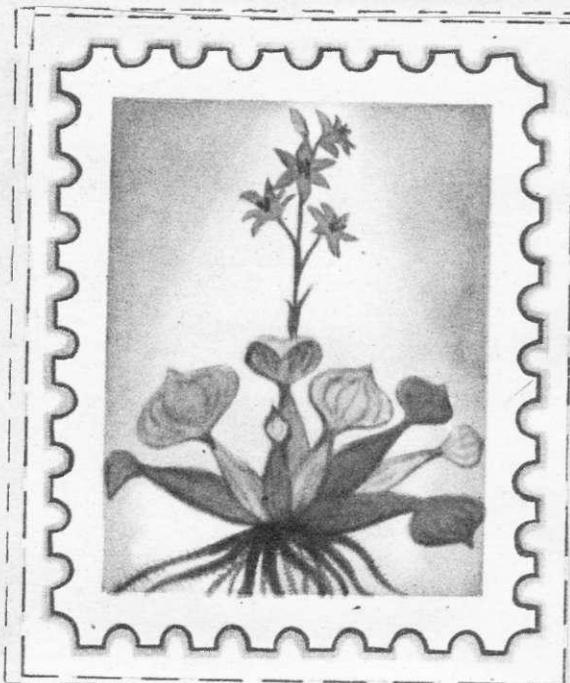
Давно уже думают учёные над тем, как бы избавиться от «голубого разбойника». А пока его уничтожают ядовитыми химическими порошками.

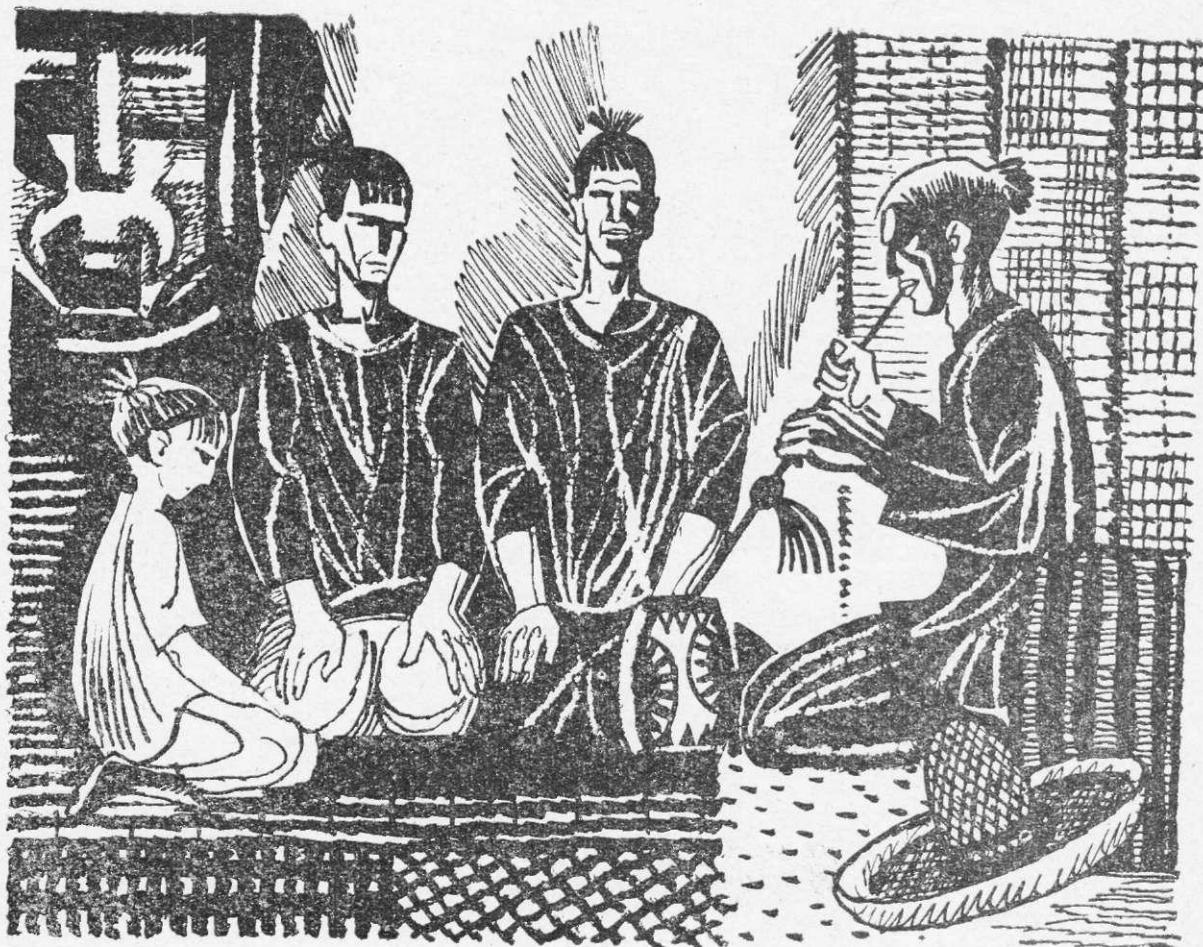
Кроме того, специальными железными граблями с катеров собирают растения в большие сети и затем отвозят их в открытое море.

А как-то завезли очень прожорливую улитку. Её часто называют «живой косилкой». И в помощь ей — нутрию, грызуна с отличным аппетитом, большого любителя гиацинта...

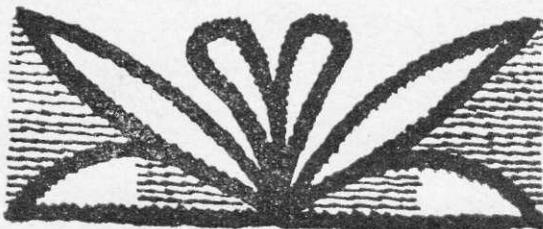
Но пока всё безуспешно. Водяной гиацинт распространяется с такой быстротой, что люди не успевают обрабатывать всю площадь, которую он занимает. Гиацинт захватывает всё новые и новые водоёмы. Его начали даже встречать в открытых тёплых морях...

Трудно бороться с этим растением. Но учёные уверены, что «голубой разбойник» всё-таки будет побеждён!





ЛЮБИМЫЙ НАПИТОК



Знаете ли вы, что пьют вместо чая и кофе в Парагвае, Аргентине и некоторых других странах Южной Америки?

— Наверное, какао, — скажут некоторые.

— Нет, не какао.

Любимый напиток там — мате. И первое, чем встречают у них гостя, — это предложением выпить мате.

Готовят мате из листьев и моло-

дых веток растения «парагвайский чай». Их высушивают и растирают в порошок. Затем этот порошок заваривают крутым кипятком.

Но мате очень быстро чернеет на воздухе. Поэтому пить его надо сразу же после приготовления. Причём пьют мате через трубочку, потому что если бы его, как чай, наливали в чашки, то он чернел бы на глазах.

Снизу у трубочки есть тонкое ситечко. Оно не даёт ей закупориваться порошком мате, который не осаждается в воде, как обычный чай, а плавает.

Интересно, что мате пьют по определённым правилам. И придерживаются их с глубокой старины.

Мате, например, нельзя пить стоя. Это было бы неуважением к такому чудесному напитку.

Гости обычно рассаживаются по возрасту.

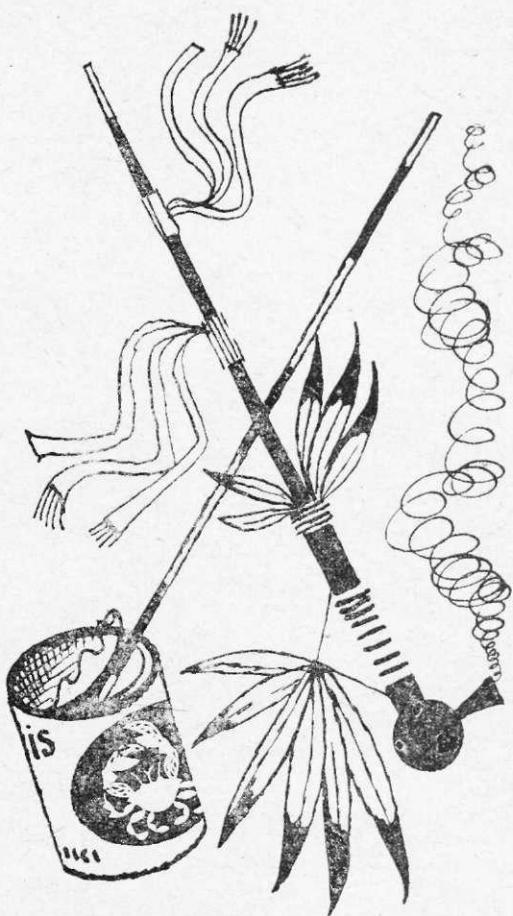
Пьют мате из особой посуды. Раньше для этого брали высушенную тыкву. Её старательно и очень искусно разрисовывали, а затем в тыкву вставляли медную трубку.

Сейчас тыкву часто заменяют банкой из-под сгущённого молока. Но есть и специальные фляжки из золота или серебра.

Посуда с заваренным мате плавно и торжественно переходит от одного к другому. Тянуть эту жидкость можно не более минуты. Пить дольше — считается невежливым.

Нельзя также просить мате вне очереди. А приняв мате





от своего соседа, надо предложить ему взять обратно. Но тот должен непременно отказаться.

Все тянут напиток из одной и той же трубки. Обычай этот пошёл от индейских вождей. На своих советах они по очереди выкуривали «трубку мира».

Не зная всех этих порядков, иной европеец нередко попадает впросак. И тогда все на него начинают посматривать исподлобья.

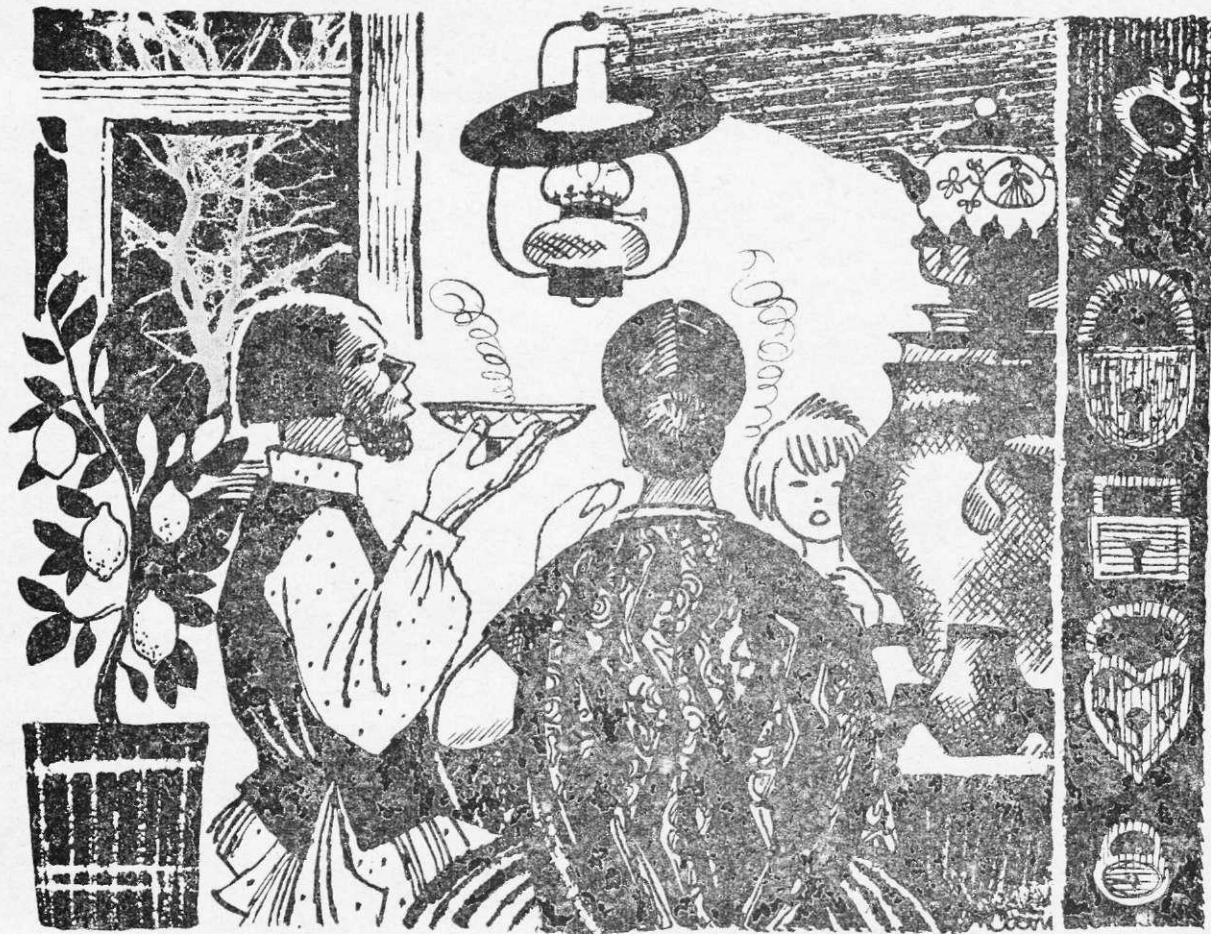
«Вот, — думают они, — дикий человек. Смешно сказать, не знает, как пить мате...»

По вкусу мате напоминает крепкий чай без сахара. Но он более горький, терпкий и вяжущий и имеет запах пареных листьев. Зато после ароматного и горьковатого мате сразу чувствуешь себя бодрее и сильнее! Мате укрепляет сердце, хорошо действует на пищеварение... Этот чай индейцы употребляют с незапамятных времён.

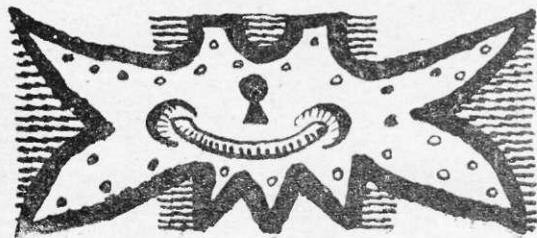
Парагвайский чай растёт в лесах Южной Америки. Но теперь его выращивают на плантациях. Высота этого вечнозелёного дерева — тринадцать метров. У него белая гладкая кора. Листья тоже гладкие. По краям они зазубрены.

Листья и ветки парагвайского чая сушат на медленном огне. Их даже опаливают, чтобы они имели особый запах и вкус. Затем листья и ветки хорошо просушивают и растирают в порошок.

В нашей стране это тепло-любивое растение выращивают в оранжереях. Но можно его вырастить и в комнате.

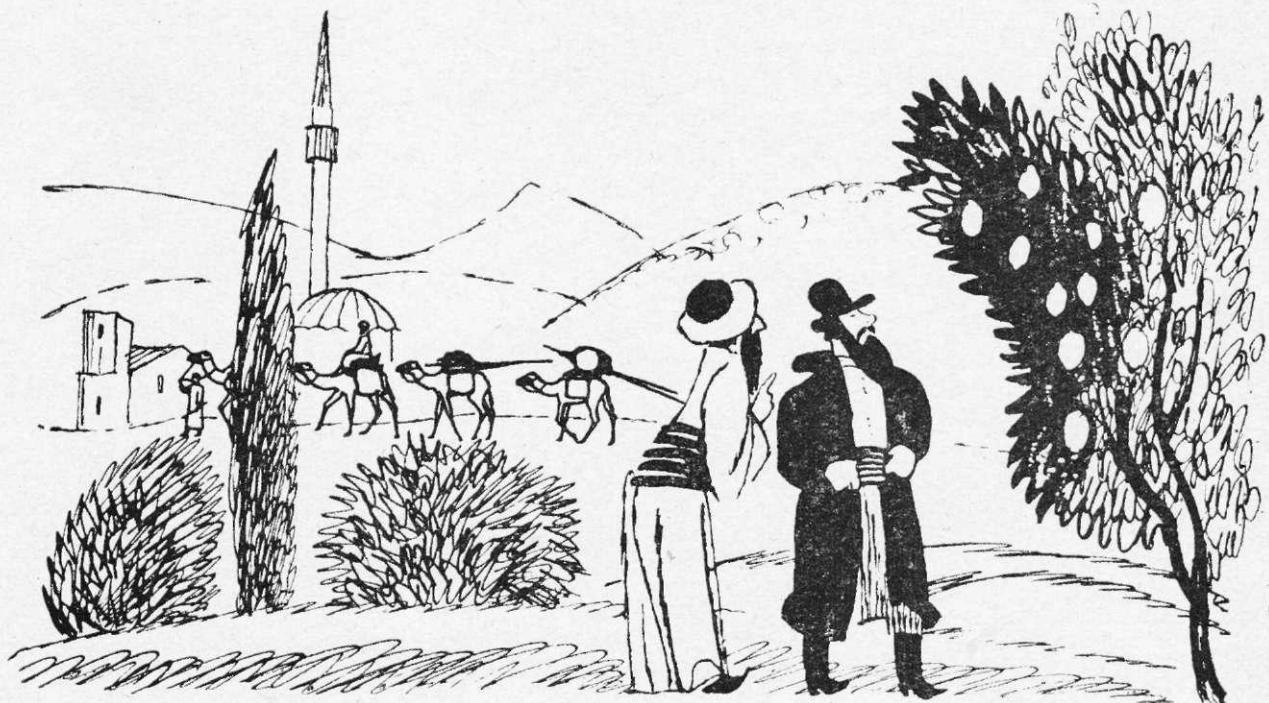


ЛИМОННЫЕ РОЩИ НА ОКНЕ



Давайте перенесёмся с вами лет на полтораста назад, в село Павлово. Широко и привольно раскинулось оно на крутом берегу Оки, близ большого торгового города, славного Нижнего Новгорода (теперь город Горький).

Издавна Павлово было знамено-то искусными умельцами-ремесленниками. Из маленьких мастерских расходились отсюда по всей России хитроумные замки да необыкновенные ножи.



Больше всего сбывали ремесленники свой товар в шумном Нижнем. Со всего Востока съезжались купцы на нижегородскую ярмарку.

Но возили павловцы свой товар и за границу. А похвастаться им было чем! Это здесь, в Павлове, рождались замки-малютки весом всего в один грамм! А можно было найти и замки-гиганты весом в 50 килограммов. Да ещё в придачу к ним ключи, которые весили по 15 килограммов...

Выбирай хитроумные замки на любой вкус: в виде лодки, звезды, избушки на курьих ножках... А ножичек в виде рыбки весил всего 0,26 грамма! Чуть больше четвёртой части грамма.

Разъезжали павловские кустари со своим искусственным товаром по всему белу свету. И везде их изделия пользовались огромным спросом.

И вот около 150 лет назад вывезли они из заморских жарких стран лимон. Посадили зёрнышко лимона в избе, чтобы тепло ему было. И выросло лимонное деревце. Постепенно старательные кустари заставили новых зелёных друзей не только хорошо расти, но и приносить плоды.

С тех пор у Павлово двойная слава: металлические изделия и комнатные лимоны. Разрослось с тех пор село. Ныне это уже город Павлово в Горьковской области. А павловские лимоны расселились по всей нашей стране.

Теперь их найдёшь не только на выставках или в оранжереях. Они растут у многих любителей на окнах даже в северных городах.

И не даром у павловского лимона такая большая известность. Главное, чем славен павловский лимон, — это своей выносливостью. Был случай, когда он плодоносил даже в полуподвалной комнате.

А у другого любителя-цветовода он стоял на окне и совсем не видел солнышка. Однако и здесь удивительное растение приносило плоды!

Вот почему этот комнатный лимон теперь увидишь и в холодной республике Коми, и в Архангельской области, и в карельском городе Сортавала...

Павловский лимон в комнате обильно покрывается бутонами. А когда цветки раскрываются, они наполняют комнату тонким ароматом. При самом обычном уходе с каждого кадочного деревца собирают в год около 30—50 плодов, а порой и до ста!

Даже без плодов лимонное деревце очень красиво. У него ароматная вечнозелёная листва.

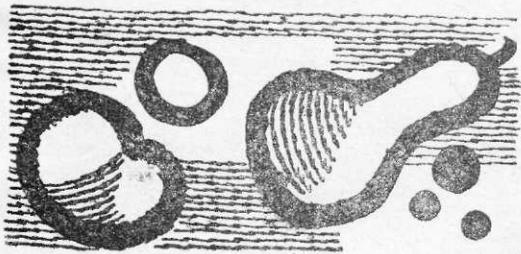
Растение это ещё и полезно, потому что оно выделяет вещества фитонциды, которые убивают вредных микробов. А тонкокорые плоды лимона очень богаты витамином «С».

Лимонные рощи на окне может развести каждый из вас. Они прекрасно растут и в городе, и в деревне, и на юге, и на севере.





ДЕРЕВО-САД



Растёт в городе Сочи, в саду опытной станции, необычное дерево. Все его гордо зовут «Дерево дружбы». Необычное оно потому, что зреет на нём сразу 45 разных плодов! Это и апельсины, и мандарины, и лимоны...

А получилось всё вот как. Однажды садоводы опытили цветок мандарина пыльцой кинкана. Вырос плод. Из него вынули семечко, поселяли. И вот выросло дерево — наполовину мандарин, наполовину кинкан.

И мандарин, и кинкан привезли в нашу страну из Японии. Мандарин вы все знаете. Кинкан же очень похож на мандарин. Только листья и плоды у него меньше. Оранжевые плоды кинкана — не больше грецкого ореха. И едят их вместе со сладкой кожурой.

«Дерево дружбы» росло крупным, сильным. На его ветвях начали зресть большие апельсины, золотистые лимоны и ярко-оранжевые мандарины... Сразу все вместе! Это постарались садоводы. Они привили на одно дерево и апельсин, и лимон, и мандарин.

А в 1940 году чудо-дерево увидел известный советский полярник, академик Отто Юльевич Шмидт. И захотелось ему самому сделать прививку на это щедрое деревце.

С тех пор дерево разрослось. И теперь на нём красуются не три, а сорок пять разных плодов! Каждый год их снимают с дерева более двух тысяч. Они самые разнообразные и по форме, и по вкусу, и по окраске.

А привили их не садоводы. Сделали это советские и зарубежные гости, которые так часто посещают Сочи. На дереве уже есть прививки граждан из 125 стран мира!

Побывал у «Дерева дружбы» и замечательный негритянский певец Поль Робсон. Никогда не держал он в руках ножичка для прививки.

Садоводы показали ему, как надо срезать почку — «глазок», как вставить его под кору и обвязать. Срезал Поль Робсон первую почку, да неудачно. Вторую почку — уже лучше, а третью — совсем хорошо!

Прививка Поля Робсона прижилась. Из почки выросла сильная ветка. И теперь на ней зреют золотисто-оранжевые плоды.

А гость получил памятный подарок — прививочный ножичек.

Каждый посетитель сада, сделавший прививку на «Дереве дружбы», получал на память маленький прививочный ножичек.

Получили такие ножички и гости из Чили. Им очень понравились необыкновенные подарки. И в книге почётных посетителей они написали: «Пусть во всём мире расцветают такие деревья. В прививке мы оставляем наш привет замечательному советскому народу».

А под этими строками чилийские друзья приклеили две марки. По их примеру и остальные гости начали приклеивать марки.

Полистайте теперь эту книгу. И каких только марок в ней не найдёте! Книга записей — не только летопись дружбы. Она превратилась в большую и редчайшую коллекцию марок.



* * *

Ребята! Вот вы и познакомились с растениями, которые попали к нам из далёких жарких стран и нашли себе здесь вторую родину. Многие из этих растений вы можете вырастить дома, в школе, в доме пионеров...

Но надо помнить, что не все растения выращивают одинаково: одни из них размножают черенками, другие — семенами.

Очень хорошо, если вы побываете в ботаническом саду, на станции юных натуралистов, на выставках цветов.

О ГЛАВЛЕНИЕ

Монеты росли на стволе
Праздник посвящён цветку
Дынное дерево
Мраморный памятник гусенице
Дерево жизни
Добрая колючка
Нашествие цветов
Любимый напиток
Лимонные рощи на окне
Дерево-сад







27 к.

Для младшего школьного возраста
Борис Александров

ГОСТИ ИЗДАЛЕКА

Марочная энциклопедия № 15

Художник Ю. Молоканов

Редактор О. Оводова

Художественный редактор А. Пчёлкина

Технический редактор Е. Соколова

Корректор Н. Шарина

Сдано в производство 16.VI.68 г.

Подписано к печати 4.II-70 г. Бумага № 2 60×90 $\frac{1}{8}$

Печ. л. 5 (4 выс.+0,5 офс. вкл.+0,5 обл.) Уч.-изд. л. 3,23

Тираж 150 000 Заказ № 290 Изд. № 956

•

По оригиналам издательства «МАЛЫШ»

Комитета по печати при Совете Министров РСФСР

•

Московский комбинат бумажных изделий

Главного управления промышленности по производству

игрушек «Росглаголушка» Министерства легкой

промышленности РСФСР. Москва, Люсиновская, 30

