



**ЛЕКАРСТВЕННО-
ТЕХНИЧЕСКОЕ
СЫРЬЕ**

**ЗОН СРЕДНЕЙ И СЕВЕРНОЙ
ПОЛОСЫ РСФСР,
БЕЛОРУССИИ И ПРИБАЛТИКИ**

КАТАЛОГ

ЦЕНТРОКООПЛЕКТЕХСЫРЬЕ

**ЛЕКАРСТВЕННО-
ТЕХНИЧЕСКОЕ СЫРЬЕ**

**зон средней и северной полосы
РСФСР, Белоруссии и Прибалтики**

КАТАЛОГ

МОСКВА 1981

ВВЕДЕНИЕ

Пожалуй, нет такого уголка в нашей стране, где бы не произрастали дикорастущие хозяйственно-ценные растения. Необходимо научиться их различать, а также знать, для чего они предназначены. Часть из них пригодна для еды, другая используется в различных отраслях промышленности, но основная часть, обладающая целебными свойствами, применяется для изготовления лечебных препаратов. Поэтому нельзя недооценивать значения заготовок лекарственно-технического сырья.

Успех организации сбора и заготовок лекарственного сырья во многом зависит от массового участия населения и в первую очередь пенсионеров, домохозяек, пионеров и школьников. Для этого необходимо использовать все средства пропаганды и рекламы, в период сбора растений оказывать населению помощь (проведение инструктажа, предоставление транспорта и пр.), а также повышать материальную заинтересованность сборщиков. Внимательно изучать и распространять опыт работы лучших потребсоюзов, принимающих от населения лекарственные травы в свежем виде. Активно привлекать молодежь, поддерживать тесную связь со школами и пионерскими лагерями, вовлекая пионеров и школьников во Всесоюзное социалистическое соревнование. Такие меры помогут превратить сбор и заготовку лектесырья во всенародное дело.

Каталог окажет большую практическую помощь работникам заготовительных организаций потребительской кооперации, а также сборщикам лекарственных растений.

В каталог включены 39 видов лекарственно-технических растений.

Начинающие и уже имеющие опыт сборщики найдут в нем ответы на интересующие их вопросы о районах произрастания, времени, способах и методах сбора, сушки и первичной обработки сырья. Работники заготовительных пунктов ознакомятся с необходимыми требованиями, предъявляемыми к качеству готовой продукции, условиями и сроками хранения, а также упаковки сырья.

Каталог в популярной форме знакомит читателей с использованием того или иного растения в народном хозяйстве.

АИР ОБЫКНОВЕННЫЙ

Местные названия — лепёха, сабельник, татарское зелье, ирный корень. Многолетнее травянистое растение с толстым, ползучим корневищем, прикрепленным к почве многочисленными шнуrowидными корнями.

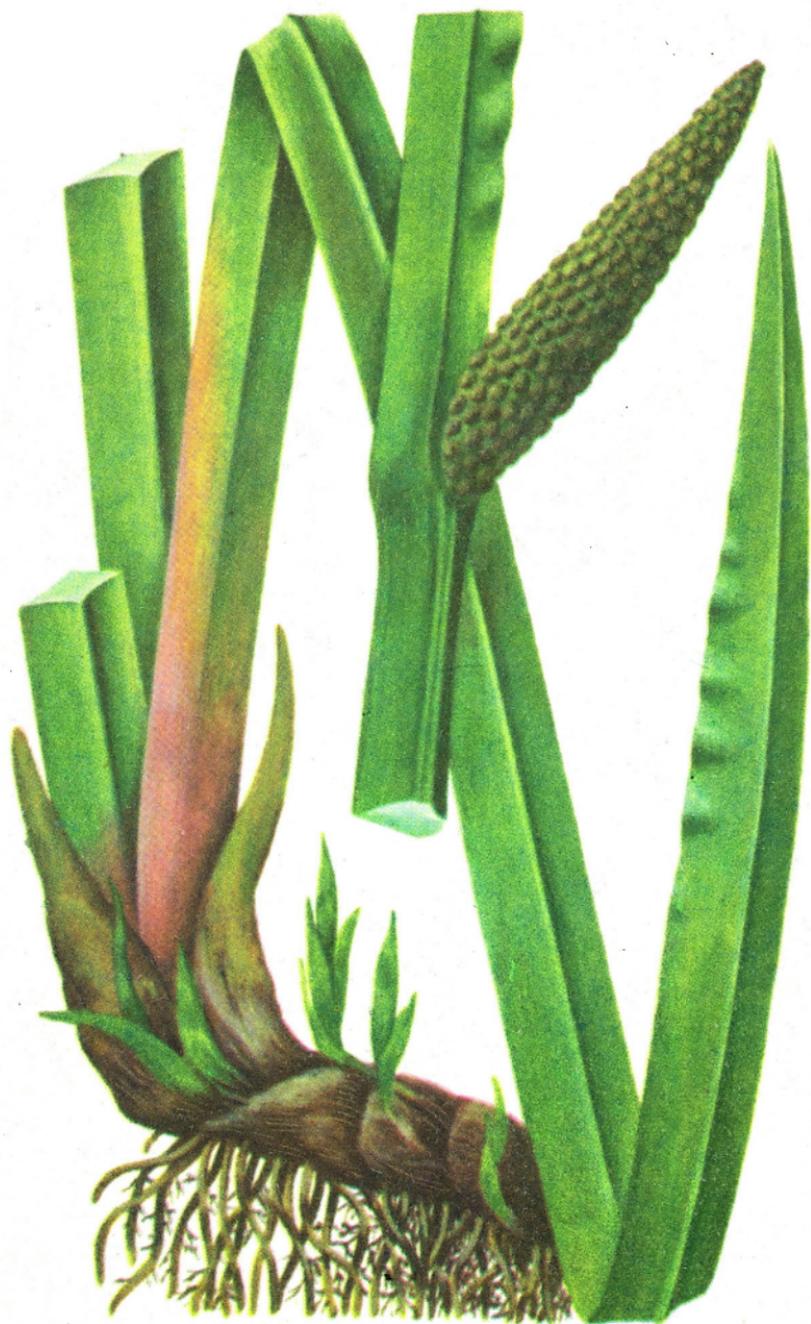
Встречается в европейской части СССР, преимущественно на юге, а также в Казахстане и Сибири. Растет у прудов, рек и ручьев, на болотах, нередко образуя большие заросли.

Заготавливают корневища айра обычно летом и осенью (июнь — сентябрь), когда подсыхают болота и понижается уровень воды в водоемах. Выкапывают лопатами, а на болотах извлекают вилами. Срезают ножом остатки листьев и стеблей, корни и испорченные части корневищ. Здоровые корневища моют в холодной воде, затем крупные разрезают на куски.

После предварительного провяливания с корневищ снимают кору и продолжают сушить на чердаках, в помещениях с хорошей вентиляцией или в воздушно-солнечных сушилках. Можно сушить в тепловых сушилках, однако температура не должна превышать 30—35° С, так как при более высокой температуре испаряется эфирное масло. Выход сухого сырья 22—24%.

По ГОСТу 20055-74 сырье состоит из кусков корневищ длиной 20—30 см и толщиной 1—2 см, желтовато-бурых снаружи, в изломе — белых и бело-розовых, с желтым оттенком. Запах своеобразный, ароматный. Вкус пряно-горький. Влажность — не выше 14%. Допустимые примеси в сырье не должны превышать в корневищах очищенных и неочищенных соответственно, %: побуревших в изломе корневищ — 5и5; корневищ с остатками корней и листьев — 1и5; корневищ длиной менее 2 см — 2и2; органических примесей — 0и1; минеральных — 1и2. Содержание эфирного масла в очищенных корневищах должно быть не менее — 1,5%, в неочищенных — 2%.

Корневища айра упаковывают в тюки или кипы, обтянутые джутовой тканью, либо мешки весом 50—75 кг. Хранят в сухих, проветриваемых помещениях на стеллажах. Срок хранения — до 3 лет.



БАГУЛЬНИК БОЛОТНЫЙ

Местные названия — лесной розмарин, болотник, болотная одурь, багун и др. Вечнозеленый кустарник высотой до 1,5 метров. Листья очередные, кожистые, с завернутыми краями, узкие, снизу рыжевато-войлочные. Цветки белые, реже розоватые на длинных опушенных цветоножках, собранные на верхушках стебля и ветвей зонтиковидными кистями. Плод — многосеменная коробочка.

Цветет в мае—июне. Плоды созревают в сентябре. Растение ядовитое.

Встречается в лесной и тундровой зонах европейской части СССР, Сибири, Дальнего Востока. Растет на болотистых местах, торфяниках, часто в виде больших зарослей.

В медицине используется трава (облиственные побеги) растения. Заготавливают однолетние побеги длиной до 10 см во время цветения и до образования плодов (июнь—август). Сушат на чердаках, под навесами в воздушных сушилках. Можно сушить в тепловых сушилках при температуре не выше 30°C. Выход сухого сырья — 32—35%.

Готовое сырье должно состоять из смеси листьев, облиственных побегов, цветков и небольшого количества незрелых плодов. Запах характерный смолистый. Вкус горький. Влажность — не выше 14%. В сырье допускается не более, %: веток — 20; в том числе двухлетних (одревесневших) — 10; органических примесей — 1; минеральных — 0,5.

Пакуют сырье в мешки или тюки по 25—50 кг, плотные ящики из досок или фанеры по 15—25 кг, в многослойные бумажные мешки. Хранят в прохладных помещениях отдельно от других растений. Срок хранения — 2 года.



БЕРЕЗА

Береза — знакомое всем дерево с серебристо-белой корой, со свисающими ветками, высотой до 20—25 м, семейства березовых.

Широко распространена в лесной зоне европейской части СССР и Сибири. Встречается как в чистых насаждениях — березняках, так и в смешанных лесах.

Сбору подлежат листовые почки. Собирают их зимой или ранней весной до распускания почек. Для сбора почек срезают ветки березы, связывают в пучки, а затем сушат на открытом воздухе, в сараях, на чердаках, или в сушильках при температуре 25—30° С. Можно сбивать почки с метел, предварительно просушив и прогрев их на солнце. Обмолоченные почки просеивают через решета, удаляют веточки, сержки, распустившиеся почки и другие посторонние примеси.

Готовое сырье представляет собой правильно высушенные почки с приятным смолистым запахом, темно-коричневого цвета. Содержание влаги — не более 13%. В сырье допускается не более, %: частей березы (веток, сержек и т. д.) — 8; почек, тронувшихся в рост и слегка распустившихся, — 2; органической примеси — 1; минеральной — 1.

Упаковывают почки в мешки весом по 25—50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ

ЧАГА

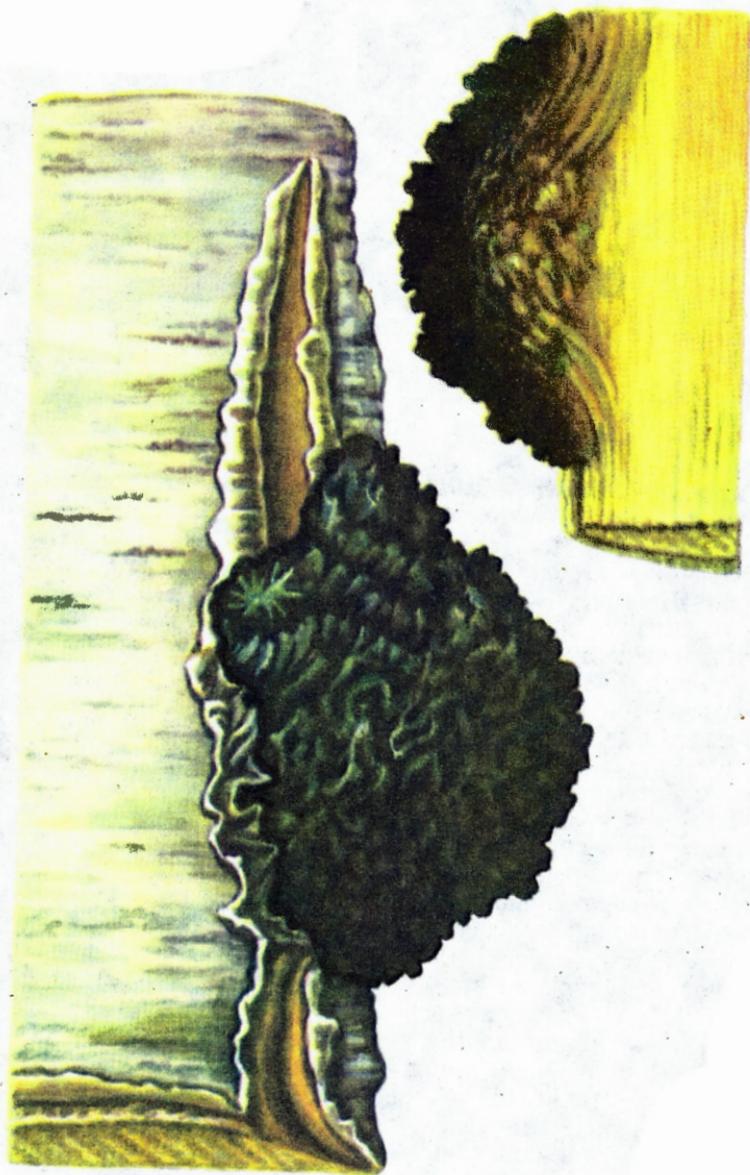
Местные названия — рак, чульца, цирь, цир и др. Представляет собой плодовое тело многолетнего гриба, паразитирующего на стволах взрослых берез, семейства трутовиковых. Форма и величина чаги весьма разнообразны. Наружная поверхность — черная, бугристая, с глубокими трещинами. Внутренняя часть коричневого цвета.

Сбору подлежит нарост, называемый чагой, с живых деревьев березы. Чагу можно собирать круглый год, но более сильным действием обладает гриб, собранный весной или осенью. Наросты гриба срубают с дерева топором или тяткой. В качестве лечебного сырья используется только твердая коричневая часть, рыхлая рыже-бурая часть нароста отбрасывается. Для ускорения сушки чагу разрубают на мелкие куски и сушат в тепловых сушилках при температуре 50°C, под навесом или в хорошо проветриваемом помещении.

Готовое сырье представляет собой куски изрубленных и высушенных наростов чаги неопределенной формы до 6 см в поперечнике. Вкус горьковатый, запах отсутствует.

В сырье допускается не более, %: влаги — 12; общей золы — 17; рыхлой светло-коричневой части древесины, вросших в куски чаги остатков бересты или древесины — 5. Экстрактивных веществ должно быть не менее 20%.

Куски чаги упаковывают в мешки весом 20—30 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



БЕССМЕРТНИК ПЕСЧАНЫЙ

Местные названия — цмин песчаный, сухоцвет, золотистка, кошачьи лапки. Многолетнее, травянистое растение высотой 15—30 см семейства сложноцветных. Все растение покрыто прижатыми к стеблю беловатыми волосками. Листья цельнокрайние. Нижние — продолговато-яйцевидные, верхние и средние — сидячие ланцетовидно-линейные. Цветочки — корзинки почти шаровидной формы собраны в густое щитковидное соцветие лимонно-желтого цвета. Цветет все лето.

Встречается бессмертник на юге и в средней полосе европейской части СССР, реже на Кавказе, в Средней Азии, Западной Сибири. Растет на песчаных почвах, по открытым степным местам, солнечным склонам и в сухих сосновых борах.

Заготавливают соцветия — корзинки лимонно-желтого цвета. Собирают соцветия в самом начале цветения до распускания корзиночек, срезая с остатками стебля длиной 1—2 см. Сушат на чердаках, в хорошо проветриваемых помещениях, под навесами, в воздушно-солнечных сушилках.

Готовое сырье состоит из хорошо высушенных цветочных корзинок лимонно-желтого цвета с остатком стеблей не более 1 см. Запах слабый, ароматный. Вкус — пряно-горький.

В сырье допускается не более, %: влаги — 12; общей золы — 8; соцветий с остатком стеблей длиной свыше 1 см — 5; остатков корзинок (цветолож с обертками) — 5; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 2 мм, — 5; органической и минеральной примесей по 0,5.

Сырье упаковывают в мешки и тюки весом по 25—50 кг. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Срок хранения — до 3 лет.



БОДЯГА

Бодяга (пресноводная губка) представляет собой колонии кишечнорастворимых животных, живущих в пресной воде и образующих ноздреватую слизистую массу, издающую неприятный запах. Она прирастает к различным подводным предметам в виде плоских наростов или разветвленных кустиков серо-рыжеватого или зеленовато-серого цвета.

Встречается бодяга в реках, прудах и других водоемах; живет на небольшой глубине на сваях, камнях, бревнах, стволах растущих в воде деревьев, плотках и т. д. Сбору подлежит вся масса бодяги.

Собирают бодягу все лето. Вытаскивают ее из воды, отрывают от предметов, на которых она поселилась, укладывают в ведро или ящик, удаляют посторонние примеси (ил, песок, землю) и промывают в воде. Сушат под открытым небом на солнце или в хорошо проветриваемых помещениях.

Готовое сырье состоит из очень легких, пористых, хрупких кусков бодяги различной формы и величины серо-желтого или зеленовато-серого цвета. Запах отсутствует.

В сырье допускается не более, %: влаги — 10; измельченных частиц, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 2 мм, — 12; частиц, проходящих сквозь сито с отверстиями размером 0,315 мм, — 2; органических — 4 и минеральных примесей — 3.

Упаковывают бодягу в фанерные ящики, выложенные чистой плотной бумагой, или двойные мешки (внутренний — бумажный, наружный — тканевый) по 25—30 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах.



БРУСНИКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Местные названия — брусничник, боровка, боровина, бруслина, гогоц, софез и др. Вечнозеленый низенький кустарничек высотой до 30 см с прямостоячим округлым стеблем, семейства брусничных. Листья очередные, кожистые, с загнутыми краями, сверху темно-зеленые, снизу светло-зеленые, усеянные темными точками. Цветки мелкие, беловато-розовые, на коротких цветоножках собраны в поникающие кисти. Плод — круглая, сначала белая, а при созревании красная ягода. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в августе — сентябре.

Встречается в северной полосе СССР обычно в хвойных и лиственных лесах. В черноземной полосе и на юго-востоке европейской части СССР встречается в редких хвойных и лиственных лесах, кустарниках, на торфяных болотах. В медицине используются листья брусники. Сбор листьев брусники производят до начала цветения растения и после созревания ягод. Листья обрывают на корню со стебля снизу вверх. Сушат листья на чердаках, в хорошо проветриваемых помещениях, сушильках. После сушки листья просеивают через решета для удаления мелких частиц. Побуревшие, почерневшие листья, а также попавшие веточки отсортировывают.

Готовое сырье должно состоять из высушенных, одиночных, кожистых, продолговато-овальных, слегка завернутых книзу листьев длиной от 7 до 30 мм, шириной от 5 до 15 мм с короткими черешками. Верхняя сторона листа темно-зеленая, нижняя — светлее, с заметными темно-бурыми точками (железками). Запах отсутствует, вкус горький, вяжущий.

В готовом сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 10; листьев, побуревших и потемневших (более половины пластинки листа), — 15; органической — 1 и минеральной примесей — 0,5.

Упаковывают листья брусники в мешки по 20—25 кг и тюки по 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 3 года.



БУЗИНА ЧЕРНАЯ

Ветвистый кустарник или деревце высотой от 2 до 7 м со светло- или серо-бурой корой семейства жимолостных. Листья супротивные, сложные, с острозубчатыми краями. Цветки мелкие, ароматные, желтовато-белые или почти белые в плоском щитке. Плоды сочные, черно-фиолетовые ягодообразные костянки. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в августе.

Встречается в Крыму, на Северном Кавказе и Закавказье, на Украине, в лесных и лесостепных районах европейской части СССР. Произрастает в лиственных лесах, на опушках, подлесках, между кустарниками.

В качестве сырья используются цветки и плоды бузины черной. Цветки собирают во время цветения, до начала осыпания венчиков (июнь — июль). Срезанные соцветия сразу сушат в тени и в хорошо проветриваемых помещениях, после чего протирают на ситах или обмолачивают, затем удаляют побуревшие цветки, цветоножки, веточки, листья и другие примеси. Плоды собирают, когда они уже приобрели черно-фиолетовую окраску и стали сочными кислотовато-сладкими. Сушат плоды на открытом воздухе или в сушилках при температуре 60—65°С.

По ГОСТу 16800-71 сырье (цветы) должно состоять из высушенных желтовато-белых цветов со слабым ароматом.

В сырье допускается не более, %: влаги — 14; побуревших цветков — 8; цветоножек и веточек соцветий бузины — 8; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 1 мм, — 8; органической — 1 и минеральной примесей — 1.

Сырье (плоды) состоит из высушенных плодов черно-фиолетовой окраски кислотовато-сладкого вкуса.

В сырье допускается не более, %: влаги — 15; частей бузины (плодоножек, листочков, стебельков и др.) — 2; органической — 0,5 и минеральной примеси — 0,5.

Цветы черной бузины упаковывают в тюки или кипы, обтянутые джутовой тканью, весом 50 кг, а плоды в бумажные или джутовые мешки весом 20—40 кг. Хранят цветы и плоды в хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах. Срок хранения цветков бузины — до 3 лет.



ВАСИЛЕК СИНИЙ

Местные названия— волошка-синецветка, блавит, синюшник и др. Дикорастущее сорное растение высотой 30—60 см с прямостоячим, с середины ветвистым стеблем семейства сложноцветных. Цветочные корзинки на длинных безлистных цветоносах состоят из ярко-синих краевых воронковидных и срединных фиолетово-трубчатых цветков, окруженных жесткими чешуйками яйцевидной обертки. Цветет с июня до поздней осени.

Встречается василек преимущественно в северной и средней полосах европейской части СССР и в Западной Сибири. Растет как сорное растение в посевах ржи, пшеницы и других культур, по залежам, в садах и на огородах. Сбору подлежат краевые воронковидные ярко-синие цветы (лепестки) без цветочных корзинок.

Сбор цветков производят в период цветения. Срывают цветочную корзинку, из которой выщипывают только краевые воронковидные синие цветки (лепестки). Собранные цветки рассыпают на бумаге рыхлым слоем и сушат в затемненном, хорошо проветриваемом помещении.

Готовое сырье должно состоять из высушенных, отделенных от цветочных корзинок краевых ярко-синих венчиков, длиной около 2 см, с заостренными лопастями.

В сырье допускается не более, %: влаги— 14; цветочных корзинок— 1; трубчатых цветков— 40; краевых цветков, потерявших естественную окраску,— 10; органической и минеральной примеси— по 0,5.

Цветки василька улаковывают в мешки по 15—20 кг и тюки по 50 кг. Хранят в сухом, темном, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах.



ДЕВЯСИЛ ВЫСОКИЙ

Многолетнее, дикорастущее растение семейства сложноцветных высотой до 1—2 м. Корневище мясистое, многоглавое с отходящими от него довольно длинными придаточными корнями, снаружи темно-бурое, внутри беловатое. Стебель прямой, мохнатый, сверху ветвистый. Листья крупные, очередные, сверху голые, снизу серо-войлочные. Цветы золотисто-желтые, собраны в крупные корзинки. Цветет в июне—августе.

Девясил распространен в средней и южной полосе европейской части СССР, на Кавказе, на юге Западной Сибири и в Средней Азии. Растет по влажным местам, берегам водоемов, на высокоотравных лугах, лесных полянах и среди зарослей кустарников. Сбор подлежат корневища и корни.

Собирают корни и корневища девясила осенью с начала плодоношения и до наступления заморозков. Выкопанные корни отряхивают от земли, срезают надземную часть растения и промывают в проточной воде. В целях ускорения сушки толстые корневища разрезают продольно, а длинные корни — на куски от 2 до 20 см, провяливают на открытом воздухе и сушат в хорошо проветриваемых помещениях или специальных сушилках. В высушенных корнях удаляют части, побуревшие в изломе, деревянные, дряблые и плесневелые.

По ГОСТу 15056-69 готовое сырье состоит из высушенных корней и корневищ девясила длиной от 2 до 20 см и толщиной от 0,5 до 3 см разнообразной формы, сверху серо-бурого, внутри желтовато-белого или желтовато-серого цвета. Запах ароматный. Вкус пряный, горький.

В сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 10; дряблых корней и корневищ, оснований стеблей и других частей девясила — 5; потемневших в изломе корневищ и корней — 5; корней длиной менее 2 см — 5; органических — 0,5 и минеральных примесей — 1.

Упаковывают корневища и корни девясила в мешки по 25—30 кг и тюки по 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 3 лет.



ЖОСТЕР СЛАБИТЕЛЬНЫЙ

Местные названия — крушина слабительная, крушина колючая, жость, жерест и др. Ветвистый кустарник или небольшое деревце высотой до 5 м семейства крушиновых. Ветви колючие, кора красновато-серая или бурая. Листья супротивные, яйцевидные или эллиптические. Цветки мелкие, зеленоватые. Плод — шарообразная, синевато-черная сочная костянка, в мякоти которой содержится 3—4 косточки. Цветет в мае—июне. Плоды созревают поздно осенью.

Встречается на юге лесной, в лесостепной и степной зонах европейской части СССР, в Крыму, на Кавказе, в Западной Сибири, Казахстане, горных районах Средней Азии. Растет в степях, среди зарослей кустарников, на лесных опушках и по сухим приречным лугам, иногда крупными зарослями.

Собирают зрелые плоды без плодоножек. Сбор производится осенью, когда плоды становятся черными. Сушат в печах или сушилках, при температуре 50—60°C. Выход сухого сырья — 17%.

Готовое сырье состоит из высушенных плодов, зрелых, сморщенных, блестящих, темно-фиолетового или черного цвета. Запах слабый, неприятный, вкус сладковато-горьковатый. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 4; недоразвитых плодов — 4; подгоревших плодов — 5; посторонних плодов и веточек — 2; минеральной примеси — 0,5.

Упаковывают плоды жостера в джутовые или бумажные мешки по 25—50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 4 лет.



ЗВЕРОБОЙ

Местные названия — зверобой продырявленный, зверобой пронзеннолистный, зверобой обыкновенный, заячья кривца, кровавичик, хворобой и др. Многолетнее, дикорастущее, травянистое растение семейства зверобойных высотой 40—60 см с одним или несколькими стеблями. Листья супротивные. Цветки многочисленные, золотисто-желтые. Плод — многосеменная трехгранная, трехзвездная коробочка. Цветет в июне—августе. Плоды созревают в сентябре.

Зверобой распространен почти по всей территории европейской части СССР, в Крыму, на Кавказе, в Восточной и Западной Сибири, в горах Средней Азии. Растет на полянах, и опушках, по лугам, между кустарниками, около дорог, в сухих и светлых лесах.

В качестве сырья используется трава. Верхушечные стебли растения длиной до 30 см срезают ножом или серпом вместе с ветвями, листьями, ярко-желтыми цветами и бутонами. Сбранную траву сушат на открытом воздухе в тени, в хорошо проветриваемых помещениях или сушилках.

По ГОСТу 15161-69 сырье состоит из верхних частей — стеблей с листьями, цветками, бутонами и отчасти с недозрелыми плодами. Стебли и листья матово-зеленого цвета, цветки ярко-желтые. В сырье допускается не более, %: влаги—13; общей золы—8; стеблевых частей, (основного стебля и боковых веточек) — 50; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 2 мм, — 10; органических и минеральных примесей — по 1. Экстрактивных веществ должно быть не менее 25%.

Траву зверобоя упаковывают в мешки, тюки и кипы весом не более 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 3 лет.



ЗЕМЛЯНИКА ЛЕСНАЯ

Местные названия — суничка, половница, красная ягода, земляничник. Многолетнее травянистое растение семейства розоцветных высотой около 15 см с прикорневыми тройчатыми, многочисленными листьями и ветвистой поникшей стрелкой, дугообразно изогнутой. Цветы белые, по несколько на цветочном стебле. Плод — ложная ягода, яйцевидной или конической формы, равномерно красная, с оттопыренными чашелистиками. Цветет в мае—июне. Плоды созревают в июне—июле. Встречается почти по всей территории СССР. Растет в смешанных и лиственных лесах, между кустарниками, на вырубках, лесных полянах и просеках. Собирают листья и ягоды.

Сбор листьев производится во время цветения, а ягод — в период созревания. Сбору подлежат молодые листья без черешков или с короткими черешками не более 1 см. Сушат листья в хорошо проветриваемых помещениях, под навесом, в воздушно-солнечных сушилках. Собирают зрелые ягоды без плодоножек. Перед сушкой их перебирают: удаляют поврежденные сельхозвредителями, мягкие листья и другие примеси. Сушат в печах и сушилках при температуре 60—65°C, раскладывая тонким слоем на ситах.

Готовое сырье (листья) должно состоять из высушенных, целых или частично изломанных листьев земляники, сверху зеленых или темно-зеленых, снизу голубовато-зеленых. Допускается не более, %: влаги — 13; измельченных частей, проходящих сквозь сито диаметром 3 мм, — 5; листьев, побуревших и потемневших, — 2; листьев с остатком черешка более 1 см — 5; других частей земляники (стеблей, плодов и др.) — 5; органической — 1 и минеральной примесей — 0,5.

Готовое сырье (ягоды) состоит из высушенных зрелых ягод темно-красного цвета. Запах отсутствует, вкус сладковато-горьковатый. Допускается не более, %: влаги — 13; измельченных частей, отделившихся семян — 5; органической — 1 и минеральной примесей — 0,5.

Листья упаковывают в тюки весом 50 кг, ягоды — в мешки по 25—50 кг. Хранят в хорошо проветриваемом помещении на стеллажах.



КАЛИНА ОБЫКНОВЕННАЯ

Небольшое деревце или ветвистый кустарник высотой до 5 метров семейства жимлостных. Кора морщинистая, иногда гладкая зеленовато-серая с характерными буроватыми чечевичками. Листья супротивные зубчатые. Плод — округлая, красная, блестящая ягода, созревает в августе—сентябре. Произрастает в подлеске сыроватых смешанных и лиственных лесов, в кустарниковых зарослях, по оврагам, берегам рек, озер и болот почти по всей территории СССР. Сбору подлежат плоды и кора.

Кору снимают ранней весной в период сокодвижения (апрель—май). Сушат на открытом воздухе под навесом или в хорошо проветриваемом помещении. Выход сухого сырья 38—40%. Плоды собирают осенью, когда они станут ярко-красными. Сушат в печах или сушилках при температуре 50—60° С.

Готовое сырье (кора) должно состоять из высушенных трубчатых кусков коры длиной 10—15 см и толщиной 2 мм, снаружи морщинистая, буровато-серая, с мелкими чечевичками. Запах слабый, своеобразный. Вкус горьковатый, терпкий. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 10; кусков коры с остатками древесины на внутренней стороне и веточек — 2; кусков коры, потемневшей с внутренней стороны, — 5; кусков коры длиной менее 1 см — 5; органической и минеральной примесей — по 0,5. Экстрактивных веществ не менее 18%; дубильных — не менее 4%.

Готовое сырье (плоды) состоит из высушенных, округлых, оплюснутых с обеих сторон, морщинистых, блестящих, оранжево- и темно-красных плодов. Запах слабый, вкус горьковато-кислый. Допускается не более, %: влаги — 15; плодов недозревших — 4; плодов пригорелых, почерневших, поврежденных вредителями — 1,5; других частей калины (плодоножек, веточек, семян, листьев) — 2,5; органических — 1 и минеральных примесей — 0,5.

Кору калины упаковывают в тюки и кипы весом 50—75 кг, плоды — в мешки весом 30—40 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения коры — до 4 лет.



КРУШИНА ЛОМКАЯ

Местные названия — крушинник, корушатник, медвежина, волчьи ягоды, пнилое дерево и др. Кустарник или небольшое дерево семейства крушиновых, до 5 м высотой. Ствол и ветки гладкие, кора темно-бурая, с поперечно вытянутыми чечевичками. Листья — блестящие, овальные, очередные. Цветки бело-зеленоватые по 1—2 в пазухах листьев. Плод — сочная костянка при созревании блестящая, почти черного цвета, с двумя косточками. Встречается почти по всей территории европейской части СССР, на Кавказе, в Казахстане и в южных районах Западной Сибири. Растет по опушкам леса и полянам, по берегам водоемов, среди кустарников. Собирают кору.

Кору крушины снимают ранней весной (апрель—май) в период сокодвижения, обычно до появления листьев. Нельзя заготавливать кору, покрытую лишайниками, мхами. Сушат на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении.

Готовое сырье должно состоять из хорошо просушенных трубчатых желобоватых кусков коры длиной 10—15 см и толщиной 0,5—2 мм. Наружная поверхность коры гладкая от темно-бурого до серого цвета, часто с беловатыми поперечно вытянутыми чечевичками или серыми пятнами. Внутренняя поверхность гладкая, желтовато-оранжевого или красновато-бурого цвета. Запах слабый, вкус горьковатый.

В готовом сырье должно допускаться не более, %: влаги — 15; золы общей — 5; кусков коры, покрытых кустистыми лишайниками, — 1; с остатками древесины на внутренней стороне — 1; кусков коры толще 2 мм — 3; органических и минеральных примесей — по 0,5. Экстрактивных веществ в коре должно быть не менее 20%.

Упаковывают кору крушины в тюки и кипы, обтянутые джутовой тканью, весом 50—75 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 5 лет.



КРАПИВА ДВУДОМНАЯ

Местные названия — жалюча крапива, жалива велика, жегала и др. Многолетнее травянистое растение семейства крапивных высотой до 1,5 м. Листья супротивные с крупнозубчатыми краями. Стебель и листья покрыты жгучими волосками. Цветки собраны пучками в густую прямостоячую кисть, мелкие, зеленоватые. Цветет все лето. Встречается почти на всей территории СССР, за исключением районов Крайнего Севера. Растет у жилищ и дорог, на пастбищах, по пустырям, в тенистых влажных лесах.

Сбору подлежат листья. Собирают их в период цветения растения, стебли с листьями косят серпом или косой и подвяливают на воздухе. Листья, потерявшие жгучесть, отделяют от стеблей и досушивают на открытом воздухе, в проветриваемом помещении или сушилках. После сушки побуревшие листья, стебли и другие примеси удаляют.

Готовое сырье должно состоять из высушенных темно-зеленых листьев. В сырье допускается, %: влаги — 14; побуревших и почерневших листьев — 5; других частей крапивы (стеблей, соцветий и др.) — 5; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 3 мм, — 10; органических — 2 и минеральных примесей — 1.

Листья крапивы упаковывают в тюки и кипы весом по 50—75 кг. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах. Срок хранения — до 2 лет.



ЛАНДЫШ МАЙСКИЙ

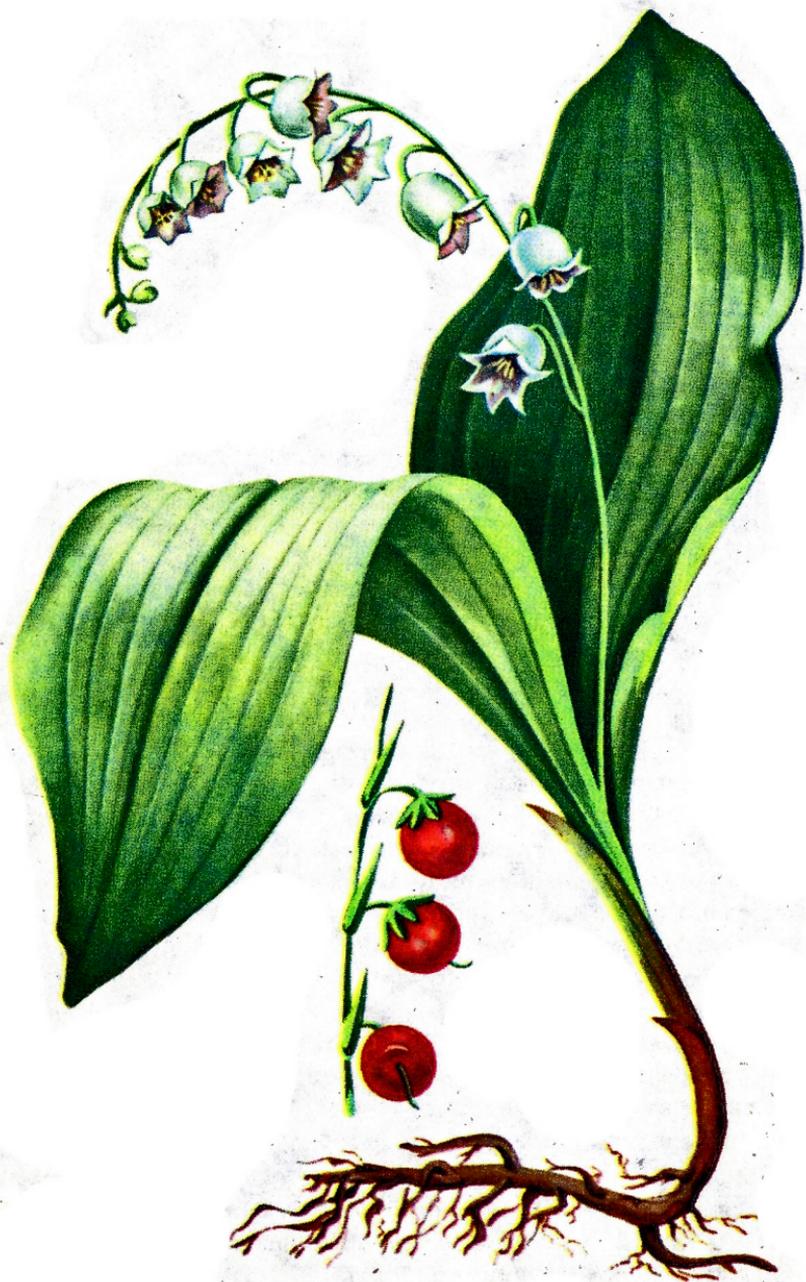
Многолетнее, травянистое, тенелюбивое растение семейства лилейных, высотой 15—20 см. Цветет в мае. Растение ядовитое. Встречается в европейской части СССР, на Кавказе, в Восточной Сибири и на Дальнем Востоке. Растет в лиственных, смешанных, реже хвойных лесах, среди кустарников, в оврагах и поймах. Сбору подлежат цветки (соцветия), листья и трава. Сбор всех трех видов сырья производят в период цветения. Собранное сырье немедленно сушат в сушилках или хорошо проветриваемых помещениях, раскладывая очень тонким слоем и часто перемешивая.

Готовое сырье (лист) должно состоять из высушенных желтовато-зеленых листьев длиной 10—20 и шириной 3—8 см. Запах слабый, своеобразный. Вкус горький. Допускается не более, %: влаги — 14; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 1 мм, — 3; органических — 1 и минеральных примесей — 0,5.

Готовое сырье (трава) должно состоять из листьев и цветоносов с цветками (не меньше 5%). Листья желтовато-зеленые, цветоносные стебли голые, светло-зеленые с желтовато-белыми (иногда буроватыми) цветками. Запах слабый, вкус горький. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; частей с измененной окраской — 5; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 1 мм, — 3; органических — 1 и минеральных примесей — 0,5.

Готовое сырье (цветки) должно состоять из высушенных светло-зеленых цветоносов и колокольчатых желто-белых цветков. Запах почти отсутствует, вкус горький. В сырье допускается не более, %: влаги — 12; соцветий с побуревшими цветками — 5; цветоносов длиннее 3 см ниже последнего цветка — 4; цветоносов без цветков — 1; органических — 0,5 и минеральных примесей — 0,3.

Упаковывают траву и листья ландыша в тюки и кипы весом 50 кг, цветки — в ящики. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения травы и листьев ландыша — 2 года, цветков — 1 год. Биохимическую активность травы и листьев ландыша контролируют ежегодно, цветков — через каждые 6 месяцев.



ЛАПЧАТКА ПРЯМОСТОЯЧАЯ

Местные названия — дубровка, калган дикий, терментил, узик. Многолетнее, травянистое растение семейства розоцветных, высотой 20—30 см. Корневище сильно утолщенное, деревянистое, с многочисленными придаточными корнями. Стебель прямостоячий, облиственный. Листья тройчатые, сидячие. Цветки мелкие, четырехлепестковые, золотисто-желтые, одиночные. Цветет с мая до осени.

Встречается на Кавказе, в Западной Сибири и на европейской части СССР. Растет на лесных полянах, в березовых рощах, на окраинах сосновых боров, на лугах, окраинах торфяных болот. Собирают корневища.

Сбор корневищ лапчатки производят в период цветения. Выкопанные корневища отряхивают от земли, удаляют надземную часть растения и боковые придаточные корни. Затем провяливают на воздухе и сушат в хорошо проветриваемых помещениях или сушилках при температуре 50—60°C.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных неопределенной формы, твердых, тяжелых корневищ длиной от 2 до 9 см, толщиной не менее 0,5 см. Цвет корневищ снаружи от красновато-бурого до темно-бурого, в изломе — от желтоватого до красно-бурого. Запах слабый, ароматный; вкус сильно вяжущий. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 5; корневищ, почерневших в изломе, — 5; корневищ, плохо очищенных от корней и надземных частей, — 3; органических — 0,5 и минеральных примесей — 1. Дубильных веществ должно быть не менее 20%.

Корневища лапчатки упаковывают в мешки весом не более 30 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 6 лет.



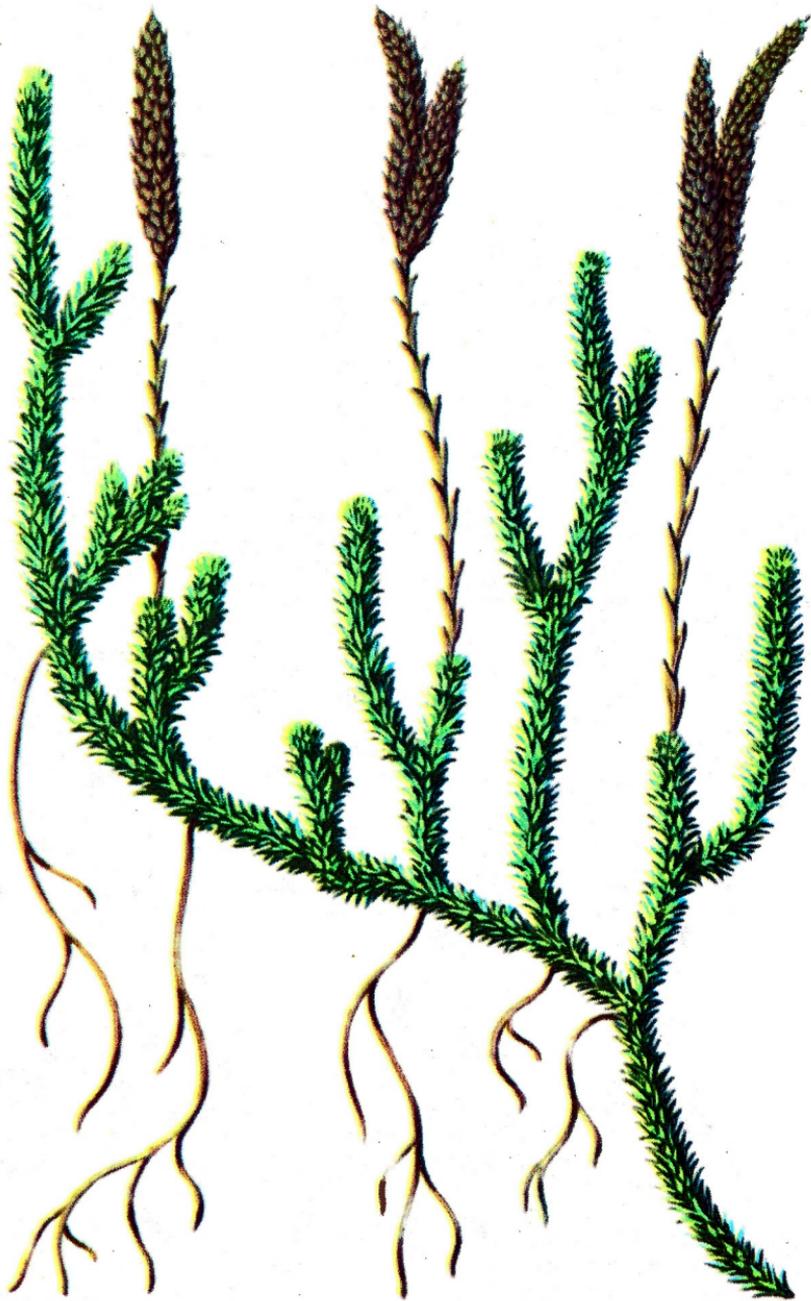
ЛИКОПОДИЙ

Ликоподием называют споры вечнозеленого стелющегося растения — плауна булавовидного. Стебли плауна стелятся по земле, ветви прямостоячие, разветвленные, густо облиственные. Листья очень мелкие, цельнокрайние, линейно-ланцетные. Колоски на длинных ножках идут от верхушек стеблей и ветвей, как правило, по 2, реже по 3—4 или поодиночке. Встречается в лесных, значительно реже в лесостепных и очень редко на севере степных районов. Растет в сосновых и смешанных, реже в дубовых и березовых лесах, послелесных зарослях кустарников, моховых болотах. Сбору подлежат споры плауна булавовидного.

Собирают лycopодий после пожелтения спороносных колосков с конца июля до середины сентября. Собирают колоски со спорами ранним утром при росе или в сырую погоду, так как при сборе сухих колосков большая часть спор осыпается и выветривается. Срезанные колоски складывают в мешок из плотной ткани. Сбор иногда производят специальными ножницами. При сборе нельзя выдергивать и вытаптывать растения, так как это ведет к их истощению, а восстанавливаются они через 20—30 лет. Собранные колоски сушат, расстилая на чистой бумаге, после чего выбирают споры из колосков. Сушку можно производить на солнце или в теплом помещении. После сушки лycopодий просеивают через густое сито и насыпают в чистые бязевые мешки или в стеклянную и металлическую тару.

Готовое сырье представляет собой мельчайший бледно-желтый, жирный на ощупь порошок, легко прилипающий к пальцам. Легко подвижен, при рассыпании ложится тонким слоем без бугорков и ямок. Запах и вкус отсутствует. Холодной водой не смачивается, плавает на поверхности, при кипячении тонет. Осторожно внесенный в пламя горит тихо и ровно, брошенный сверху в пламя сгорает со вспышкой без дыма. В лycopодии допускается не более 6% влаги и 3% общей золы. Остаток после просеивания через сито с диаметром отверстий 0,16 мм не должен превышать 0,2%.

Лycopодий упаковывают в бумажные пакеты по 5 кг и укладывают в фанерные ящики или трехслойные бумажные мешки, а сверху тканевые или бязевые мешки. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения не ограничен.



ЛИПА

Общезвестное, широко распространенное дерево семейства липовых, высотой до 30 м, с широкой густой кроной. Листья округло-сердцевидной формы, мелкозубчатые. Цветы некрупные, собранные в щитковидные соцветия. Цветет в июне—июле. Распространена в южной и средней полосе европейской части СССР, в Крыму, на Кавказе, на Южном Урале. Растет в лиственных и смешанных лесах, обычно в виде небольшой примеси, реже образует липовые рощи и даже чистые липняки, особенно часто встречается в Башкирии и Татарии. Сбору подлежат соцветия вместе с прицветниками.

Собирают липовый цвет в июне—июле, когда большая часть цветков распустилась, а меньшая находится еще в бутонах. Цветки собирают только в сухую погоду. Ножницами или секаторами срезают мелкие цветущие ветки, с которых затем обрывают соцветия вместе с прицветниками. Сушат на открытом воздухе обязательно в тени, в хорошо проветриваемых помещениях или сушилках. После сушки удаляют побуревшие и поврежденные вредителями соцветия, ветки, листья или другие примеси.

Готовое сырье состоит из цельных соцветий с прицветниками. Соцветия состоят из 5—15 светло-желтых или желтых цветков. Преобладают распустившиеся цветки, но встречаются бутоны и одиночные незрелые плоды. Прицветники, пленчатые, светло-зеленые, и желтовато-зеленые. Запах ароматный; вкус сладковатый, слизистый, слегка вязущий.

В сырье допускается не более, %: влаги — 13; соцветий, источенных вредителями и поврежденных ржавчиной, — 2; соцветий с бурыми прицветниками и почерневшими цветками — 4; листьев и побегов липы — 1; полностью отцветших соцветий с плодами — 2; измельченных частей, проходящих сквозь сито с диаметром отверстий 3 мм, — 3; осыпи отдельных цветков или соцветий — 15; органической — 0,3 и минеральной примесей — 0,1.

Упаковывают цветы липы в тюки и кипы по 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



МАЛИНА ОБЫКНОВЕННАЯ

Хорошо известный кустарник семейства розоцветных, с двухлетними побегами, высотой до 2 м, с прямостоячими стеблями, усаженными мелкими шипами. Листья сверху темно-зеленые, снизу — бело-войлочно-опушенные. Цветки зеленовато-белые. Цветет в июне—июле. Плоды — сборные костянки (из 30—60 плодиков), сидят на белом конусовидном цветоложе. Плоды созревают в июле—августе. Встречается малина почти по всей территории СССР. В диком виде растет в лесах, между кустарниками, по опушкам, лесным гарям, буреломам и полянам. Широко культивируется. Заготавливают плоды и листья малины.

В сухую погоду собирают зрелые плоды без конусовидного цветоложа. После сбора сушат, раскладывая тонким слоем, на решетках, в печах или сушилках при температуре 50—60°С. Можно предварительно провяливать плоды малины на солнце. При медленной сушке плоды плесневеют. Листья малины собирают в течение всего сезона до увядания. Сушат под навесом, в хорошо проветриваемых помещениях или сушилках.

По ГОСТу 3525-75 сырье состоит из целых плодов, которые не слиплись в комочки, серовато-красного цвета. Запах своеобразный, слабо ароматный. Вкус сладко-кислый, приятный.

В сырье допускается не более, %: влажности — 15; плодов, слипшихся в комочки (до 2 см в диаметре), — 4; побуревших и почерневших плодов — 8; плодов с плодоложем — 2; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 2 мм, — 4; органических и минеральных примесей по 0,5; общей золы — 3,5.

Готовое сырье (листья) состоит из высушенных листьев малины однородного цвета, сверху гладкие, зеленые или светло-зеленые, снизу — бело-войлочные. Влажность — не более 14%.

Плоды малины упаковывают в мешки по 50 кг, листья — в тюки и кипы по 50—75 кг. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах. Срок хранения плодов малины — 2 года.



МОЖЖЕВЕЛЬНИК ОБЫКНОВЕННЫЙ

Местные названия — можжевель, яловец, вересник, боровыця и др. Вечнозеленый кустарник или небольшое деревце, высотой до 3 м, семейства кипарисовых. Кустовые формы многоствольные, округлые; древесные — одноствольные, конусовидные. Кора серо-бурого цвета, шелушащаяся. Листья острые, хвоеобразные, расположенные кольцеобразно по 3 в мутовках. Ягодобразные шишки (шишкоягоды) черно-синие, с сизым налетом. Шишкоягоды (в дальнейшем называть плоды) созревают на второй — третий год в сентябре — октябре. Встречается можжевельник на севере и в средней полосе европейской части СССР, в Западной и Восточной Сибири, проникая на восток до Забайкалья и центральной Якутии. Растет в подлеске хвойных и смешанных лесов, в борах, на песчаных почвах, по горным склонам.

Собирают плоды можжевельника. Сбор начинают тогда, когда они приобретают темно-синюю, почти черную окраску. Под кустарник расстилают мешковину или брезент, затем ветви встряхивают и плоды легко опадают. После сбора удаляют хвою, веточки, испорченные и незрелые плоды. Сушат на открытом воздухе или в хорошо проветриваемом помещении. Нельзя сушить плоды в печах и тепловых сушилках, так как при этом они теряют свои лечебные свойства и делаются морщинистыми.

Готовое сырье состоит из хорошо высушенных, гладких, блестящих, реже матовых, черных или фиолетовых, иногда с сизым восковым налетом плодов. Запах своеобразный, ароматный. Вкус сладковатый, пряный.

Допускается не более, %: влаги — 20; общей золы — 5; бурых плодов — 9,5; зеленых плодов — 0,5; органических и минеральных примесей — 0,5. Эфирного масла должно быть не менее 0,5%.

Упаковывают плоды в мешки весом не более 45 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Срок хранения — 3 года.



ОДУВАНЧИК ЛЕКАРСТВЕННЫЙ

Народные названия — пустодей, летучка, кульбаба. Общеизвестное дикорастущее, травянистое растение семейства сложноцветных, высотой до 30 см. Корень стержневой, изредка ветвистый, толстый. Листья в прикорневой розетке, голые, распростертые или вверх торчащие. Цветочная стрелка полая, с крупной многоцветковой корзиной. Цветки желтые. Цветет с апреля до сентября. После цветения соцветие превращается в пушистый шар. Распространен по всему Советскому Союзу, за исключением Арктики, Восточной Сибири и Дальнего Востока. Основные заросли в лесных, лесостепных и на севере степных районов европейской части СССР. Растет на огородах, сорных местах, у дорог и жилья, на лугах, в рощах и садах, на паровых полях. Сбору подлежат корни.

Собирают корни одуванчика ранней весной (в начале роста) или осенью, подкапывая лопатой, отряхивают от земли, срезают надземную часть растения и тонкие боковые корни. Промывают в холодной воде, проваливают на открытом воздухе, а затем сушат в хорошо проветриваемых помещениях или сушилках при температуре 40—50° С. После сушки удаляют побуревшие в изломе, дряблые, плесневелые и горелые корни.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных, с треском ломающихся стержневых корней, без корневой шейки, продольно морщинистых, длиной 10—16 и толщиной 0,3—1,5 см. Кора серовато-белого цвета, на изломе — желтая древесина. Запах отсутствует, вкус горьковатый, со сладким привкусом.

В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 8; корней с неочищенной корневой шейкой — 4; корней дряблых — 2; корней, потемневших в изломе, — 10; измельченных корней (длиной менее 2 см) — 5; органической — 0,5 и минеральной примесей — 2. Содержание экстрактивных веществ не менее 40%.

Корни одуванчика упаковывают в тюки или кипы, обтянутые джутовой тканью, весом 50—75 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 5 лет.



ПАСТУШЬЯ СУМКА

Однолетнее или двухлетнее дикорастущее растение семейства крестоцветных высотой 20—40 см. Стебель простой или ветвистый, прикорневые листья продолговатые, черешковые, собраны в розетку, стеблевые — более мелкие, постепенно уменьшающиеся к верхушке стебля, сидячие. Цветки мелкие, белые, собраны в длинную кисть. Цветет с ранней весны до поздней осени. Плодоносит с июня. Размножается семенами. Относится к ряду сорных растений. Пастушья сумка распространена по всему Советскому Союзу, за исключением районов Крайнего Севера. Растет по сорным местам, вдоль дорог, канав, у жилья, на огородах, в садах и на полях. Иногда образуются сплошные заросли на площади в несколько гектаров. Сырьем являются надземные части растения (трава).

Собирают траву пастушьей сумки во время цветения, срезая или срывая всю надземную часть. Сушат в тени, хорошо проветриваемом помещении или в сушилках. После сушки сырье перебирают, отрезают неотделенные корни, удаляют траву, пораженную грибом, побуревшую и поблекшую, и другие посторонние примеси.

Готовое сырье должно состоять из высушенных надземных частей цветущих растений длиной от 10 до 40 см. Стебли, листья и плоды зеленые. Цветки желтовато-белые. Запах слабый, своеобразный; вкус горьковатый. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 10; стеблей с неотделенными корнями, отделенных корней, пожелтевших листьев, стеблей и частей растений, пораженных ложной мучнистой росой, — 3; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 1 мм, — 2; органической — 2 и минеральной примесей — 1. Экстрактивных веществ должно быть не менее 10%.

Траву пастушьей сумки упаковывают в мешки, тюки или кипы по 25—50 кг. Хранят в хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 3 года.



ПОДОРОЖНИК БОЛЬШОЙ

Местные названия — придорожник, попутник, бабка, ранник и др. Многолетнее, дикорастущее травянистое растение семейства подорожниковых, с розеткой прикорневых листьев и с одним или несколькими цветочными стрелками. Листья длинночерешковые, цельнокрайние, широкояйцевидные, голые, с резко выраженными продольными жилками, зеленые. Цветет с мая до осени. Встречается почти по всей территории СССР. Растет около дорог, на огородах, полях, лугах, в садах. Сбору подлежат листья.

Листья подорожника собирают в период их полного развития, начиная с конца июня. Обрывают зеленые неповрежденные листья с черешком не длиннее 5 см. Сушат сразу после сбора под навесом в тени, в хорошо проветриваемом помещении или сушилках. После сушки удаляют побуревшие, пожелтевшие, измельченные листья, цветочные стрелки и другие примеси.

Готовое сырье должно состоять из высушенных листьев длиной 12 см и шириной 8 см. Запах отсутствует. Вкус горьковатый, слегка вяжущий. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; частей подорожника (цветоносные стрелки с цветами) — 1; листьев, потерявших натуральную окраску, — 5; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 3 мм, — 2; органической и минеральной примесей — по 1.

Упаковывают листья подорожника в тюки и кипы весом 50—75 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — до 2 лет.



ПУСТЫРНИК ПЯТИЛОПАСТНЫЙ

Местные названия — собачья крапива, сердечная трава, сердешник и др. Многолетнее, дикорастущее травянистое растение семейства губоцветных. Стебель — зеленый, густоопушенный, ветвистый, высотой до 100 см. Листья мелкие, сверху темно-зеленые, снизу серовато-зеленые. Цветки мелкие, розовые, или розовато-фиолетовые. Цветет с июля до сентября. Встречается по всей территории европейской части СССР и в Западной Сибири. Растет по пустырям, сорным местам, сухим берегам рек, около дорог и жилья, в огородах. В качестве сырья используется трава.

Собирают траву пустырника в период цветения, срезая верхушки цветущих облиственных растений длиной не более 40 см. Сушат в день сбора на открытом воздухе в тени, в хорошо проветриваемом помещении или сушилках.

Готовое сырье должно состоять из высушенных цветущих верхушек растений длиной до 40 см. Стебель четырехгранный, полый, бледно-зеленый, толщиной не более 5 мм. Листья темно-зеленые, опушенные. Цветки сидят по нескольку в пазухах листьев. Чашечка зеленая, колючая. Венчик грязно-розовый. Запах слабый, вкус горький. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 12; побуревших и пожелтевших листьев — 5; стеблей толще 5 мм — 3; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 3 мм, — 10; органической — 2 и минеральной примесей — 1. Экстрактивных веществ должно быть не менее 10%.

Траву пустырника упаковывают в тюки весом 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



РОМАШКА АПТЕЧНАЯ

Местные названия — ромашка ободранная, румянок, румянец, кмилла и др. Однолетник семейства сложноцветных. Дикорастущее растение высотой до 40 см, с сильным ароматным запахом, стебель разветвленный. Стебли и ветки заканчиваются одиночными корзинками с краевыми белыми цветками. Цветоложе сильно выпуклое, внутри полое, срединные цветки трубчатые, желтого цвета. Цветет почти все лето. Распространена почти во всех районах европейской части СССР, реже в Сибири и некоторых районах Средней Азии. Чаше встречается в южных районах и прежде всего на Украине. Растет на залежах, в полях, у дорог. В качестве лекарственного сырья используются соцветия.

Собирают цветочные корзинки ромашки (соцветия) в начале цветения в сухую погоду, вручную. На больших массивах срезают соцветия приспособленными косилками, жнут серпом или обрывают при помощи гребней, при этом длина цветоложа не должна превышать 3 см. Собранную ромашку сразу сушат на воздухе в тени, в хорошо проветриваемом помещении или специальных сушилках, рассыпая ее тонким слоем.

Готовое сырье должно состоять из высушенных цветочных корзинок полушаровидной или конической формы, без цветоносов или с остатками их не длиннее 3 см. Окраинные язычковые цветки — белые, срединные трубчатые — желтые, а обертка корзинок — желтовато-зеленая. Запах сильный, ароматный; вкус пряный, горьковатый. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 12; измельченных частей корзинок, проходящих сквозь сито с диаметром отверстий 1 мм, — 30; листьев, стеблевых частей, корзинок с остатками цветоносов длиной от 3 до 5 см — 9; почерневших, побуревших корзинок — 5; органической — 1 и минеральной примесей — 0,5. Содержание эфирных масел не менее 0,3%.

Цветки аптечной ромашки упаковывают в деревянные или фанерные ящики весом 25—30 кг. Хранят в сухом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



РЯБИНА ОБЫКНОВЕННАЯ

Местные названия — грабина, рабина и др. Общеизвестное дерево семейства розоцветных, высотой до 18 м. Кора гладкая, серая. Молодые ветки опушены. Листья очередные, с 5—7 парами листочков. Цветки душистые, белые собраны в густые соцветия. Плоды красные или оранжево-красные, семена мелкие. Цветет в мае — июне. Плоды созревают в августе — сентябре. Рябина широко распространенное растение, особенно в лесной и лесостепной зонах СССР, к юго-востоку встречается реже. Растет в сосновых и еловых лесах, в подлеске, вдоль берегов рек и ручьев, около жилья, по садам, дворам, пустырям и обочинам дорог. В качестве сырья используются плоды рябины.

Собирают плоды рябины до наступления заморозков. Несколько дней их провяливают на солнце, затем сушат, раскладывая тонким слоем на решетках, в печах или сушилках при температуре 50—60°C.

Готовое сырье состоит из округлых или овально-округлых, морщинистых плодов без плодоножек, красновато-оранжевого цвета. Вкус горько-кислый, терпковатый; запах слабый, своеобразный. В сырье допускается не более, %: влаги — 18; плодов с измененной окраской (в том числе: светло-оранжевых — 4 и пригорелых — 1) — 5; плодов с плодоножками — 3; других частей рябины (листья, плодоножки и др.) — 0,5; органических и минеральных примесей — по 0,5.

Упаковывают плоды рябины в матерчатые и бумажные мешки весом 25—50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ

Местные названия — порички, чорни и др. Кустарник семейства камнеломковых, высотой до 1,5 м, с опушенными желтовато-серыми побегами, кора стеблей темно-бурая или красновато-коричневая, листья очередные, черешковые, сверху голые, снизу по жилкам опушенные, пахучие. Плод — черная ягода, сидит на тонких плодоножках, обладает сильным ароматным запахом, на вкус кисло-сладкая. Плоды созревают в июле — августе. Встречается по всей лесной зоне СССР, особенно распространена в Сибири. Растет по заливным лугам, среди кустарников, по болотистым берегам рек, сырым местам. Широко культивируется. В качестве сырья используются ягоды и листья.

Ягоды собирают в период полного созревания. Собранные ягоды тщательно перебирают, удаляя поврежденные плоды и другие примеси. Провяливают на воздухе и сушат в сушильках при температуре 60—65° С, раскладывая тонким слоем на решетах. Правильно высушенные ягоды после сжимания легко рассыпаются, не окрашивая рук и не слипаясь в комок. Листья собирают в период цветения и до созревания плодов с остатком черешка не более 2 см. Сушат под навесом в тени, в хорошо проветриваемом помещении и в сушильках.

Готовое сырье (ягоды) должно состоять из хорошо высушенных, зрелых, черных с легким красновато-бурым оттенком, не подгоревших ягод черной смородины без плодоножек, на верхушке с засохшей буроватой чашечкой размером от 0,4 до 1 см в поперечнике. Запах слабый, своеобразный, ароматический; вкус кисло-сладкий, слегка вяжущий. В сырье допускается не более, %: влаги — 18; зеленоватых ягод — 5; частей смородины (плодоножек, листьев и др.) — 1; органической — 1 и минеральной примесей — 0,5.

Листья должны быть хорошо высушены, иметь свойственный им темно-зеленый цвет, без посторонних запахов, плесени, а также без примеси песка.

Ягоды смородины упаковывают в мешки весом 50 кг, листья — в тюки или кипы весом 50—75 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения ягод черной смородины — 2 года.



СОСНА ОБЫКНОВЕННАЯ

Вечнозеленое общеизвестное широко распространенное стройное дерево высотой до 40 м и до 1,5 м в диаметре семейства сосновых. Встречается по всей территории СССР, за исключением степной области юга и Средней Азии. Растет на песчаных и супесчаных почвах. В качестве лекарственного сырья используют нераспустившиеся побеги, называемые сосновыми почками.

Собирают почки до начала их распускания, со стеблем длиной не более 3 мм. Срезают целые коронки, состоящие обычно из нескольких соединенных почек. Сушат почки в закрытых, хорошо проветриваемых, не слишком теплых помещениях, раскладывая их на подстилке тонким слоем.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных почек, расположенных в виде коронок по несколько штук нераспустившихся побегов, соединенных остатком стебля, длиной не более 3 мм или одиночных почек без коронок. Почки покрыты светло-бурыми чешуйками с выступающей местами смолой. Длина от 1 до 4 см; цвет — снаружи — розовато-бурый, в изломе — зеленый или зеленовато-бурый; вкус — горький, запах — ароматный, смолистый. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; частей сосны (хвоя, переросшие побеги, почки, срезанные со стеблем, длиной более 3 мм, но не свыше 2 см, в том числе 0,5% хвои) — 10; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 3 мм, — 5; органической и минеральной примесей — по 0,5.

Упаковывают почки в фанерные ящики весом по 25 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах.



СУШЕНИЦА ТОПЯНАЯ

Местные названия — сушеница болотная, сушеница русская, сухоцвет, жабья трава. Небольшое однолетнее, дикорастущее, травянистое растение семейства сложноцветных. Стебель ветвистый от основания, листья мелкие, продолговатые, к основанию суживающиеся, расположены на стебле поочередно. Все растение густо покрыто беловато-серыми волосками. Цветки очень мелкие, светло-желтые. Цветет в июне—августе. Встречается по всей территории европейской части СССР, за исключением Арктики и крайнего юга, реже в Сибири и на Дальнем Востоке. Растет как сорное растение на полях, залежах, вдоль дорог, по илистым берегам рек, озер, в канавах и сырых западинах. В качестве сырья используется надземная часть растения — трава.

Собирают сушеницу, вырывая ее из земли с корнем, во время цветения. Корни очень тонкие и легко выдергиваются. Поэтому в целях сохранения вида необходимо оставлять на 1 квадратном метре два-три растения для воспроизводства. Сбранную траву отряхивают от земли и сушат в тени, хорошо проветриваемом помещении или сушилках при температуре 30—40°C.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных цельных растений сушеницы с корнями, листьями и соцветиями серо-войлочного цвета. Запах слабый, вкус солоноватый. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 20; золы, нерастворимой в 10%-ном растворе соляной кислоты, — 10; органических — 0,5 и минеральных примесей — 1.

Упаковывают траву сушеницы в тюки и кипы весом 50—75 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 3 года.



ТОЛОКНЯНКА ОБЫКНОВЕННАЯ

Местные названия — медвежьи ягоды, медвежьи ушки, мучница, толокница. Небольшой дикорастущий, вечнозеленый, стелющийся полукустарник с мелкими, кожистыми, сверху темно-зелеными, снизу светло-зелеными, суженными к основанию листьями семейства вересковых. Цветки розоватые на коротких цветоножках. Плоды шаровидные, красные. Цветет в мае—июне, плоды созревают в июле—сентябре. Встречается в европейской части СССР, Сибири, на Дальнем Востоке и в горах Кавказа. Растет в сухих сосновых борах на песчаной почве, часто вместе с брусникой. Собирают листья.

Сбор листьев толокнянки производят весной до начала цветения и осенью с момента созревания ягод до появления снежного покрова. Срезают облиственные ветки растения, сушат в тени на открытом воздухе, хорошо проветриваемом помещении или в сушилках. После сушки листья отделяют от веток, просеивают через решета для удаления мелких частиц и одновременно отбрасывают пожелтевшие листья и другие примеси.

Готовое сырье состоит из высушенных, кожистых, ломких листьев толокнянки, сверху темно-зеленых, блестящих, снизу немного светлее, матовых. Запах отсутствует, вкус сильно вяжущий, горьковатый. В сырье допускается не более, %: влаги — 12; общей золы — 4; листьев, утративших нормальную окраску, — 3; других частей толокнянки и отмерших листьев — 4; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 3 мм, — 3; органической и минеральной примесей — по 0,5.

Упаковывают листья толокнянки в мешки весом по 25—30 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении. Срок хранения — 5 лет.



ФИАЛКА ТРЕХЦВЕТНАЯ

Местные названия — иван-да-марья, аютины глазки, братики, троецветка, полуцвет и др. Однолетнее или двухлетнее травянистое растение семейства фиалковых. Стебли прямые или приподнимающиеся, простые или ветвистые, трехгранные, полые. Нижние листья — мелкие, на длинных черешках, верхние и средние — широколанцетные. Цветки одиночные, мелкие, темно-сине-фиолетовые, ярко-желтые или бледно-фиолетовые на длинных цветоножках. Цветет с апреля до осени. Встречается в европейской части СССР и в Западной Сибири. Растет на полях, залежах, лугах, среди кустарников. Сбору подлежит надземная часть растения — трава.

Собирают фиалку в период цветения. Срезают надземную часть растения, удаляют толстые, обезлиственные стебли, пожелтевшие прикорневые листья. Сушат в хорошо проветриваемых помещениях и сушилках.

Готовое сырье должно состоять из хорошо высушенных, облиственных простых или ветвистых, слабо ребристых, внутри полых стеблей с цветками до 25 см длины. Цвет листьев и стеблей — зеленый или темно-зеленый. Цвет венчиков верхних лепестков — фиолетовый или темно-синий, средних — синий, нижних — желтый с 5—7 темными полосками. Запах слабый, своеобразный, вкус сладковатый с ощущением слизистости. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; общей золы — 13; пожелтевших листьев и стеблей — 7; измельченных частей, проходящих сквозь сито с отверстиями диаметром 2 мм, — 3; органической — 3 и минеральной примесей — 1.

Упаковывают траву фиалки трехцветной в тюки и кипы весом не более 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



ЧАБРЕЦ ПОЛЗУЧИЙ

Местные названия — чабрец боровой, тимьян ползучий, чебчик, чебрик, чебарка, чебер и др. Дикорастущий, душистый, ползучий полукустарничек семейства губоцветных высотой от 10 до 25 см. Стебель стелющийся, местами укореняющийся. Цветки розовато-лиловые, листья мелкие. Цветет с апреля до осени. Встречается в лесных районах европейской части СССР, в незначительных количествах в Западной Сибири. Растет главным образом на песчаных почвах в сосновых лесах, молодых посадках и др. В качестве сырья используют смесь цветков и листьев — траву.

Срезают надземную цветущую часть растения. Не рекомендуется выдергивать растение с корнем, так как это ухудшает качество сырья и приводит к уничтожению растения. Сушат на открытом воздухе в тени, в хорошо проветриваемых помещениях и воздушно-солнечных сушилках. После сушки цветущие, облиственные веточки обмолачивают через грохот и просеивают. Толстые деревянистые стебли и посторонние примеси удаляют.

Готовое сырье должно состоять из смеси зеленых листьев и синевато-пурпурных мелких цветков, без толстых стеблей. Листья длиной около 15 и шириной около 7 мм, цветки длиной от 3 до 4 мм. Запах ароматный, вкус горьковато-пряный, слегка жгучий. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; других частей растения (грубые стебли и прочие) — 10; органических и минеральных примесей — по 1.

Упаковывают траву чабреца в джутовые мешки или токи весом по 20—50 кг. Хранят как ароматическое сырье отдельно от других пахнущих растений в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 3 года.



ЧЕРЕДА

ТРЕХРАЗДЕЛЬНАЯ

Местные названия — череда, чернобрювец болотный, козы рожки, причепа, золотушная трава, стрелка. Однолетнее, дикорастущее, травянистое, влаголюбивое растение семейства сложноцветных. Стебель прямостоячий, ветвистый, голый с редкими волосками, красно-бурый. Листья супротивные, зубчатые, трехраздельные, на коротких ресничатых черешках. Цветки грязновато-желтые, трубчатые. Цветет с конца июня и до осени. Распространена по всей европейской части СССР, кроме Арктики, на Кавказе, в Сибири, на Дальнем Востоке и в Средней Азии. Встречается обычно на сырых лугах, по берегам водоемов, образуя часто большие по площади и очень густые заросли. В качестве сырья используется трава.

Собирают траву череды в период бутонизации, срезая облиственную верхнюю часть растения длиной до 15 см. Собранную траву немедленно сушат на открытом воздухе в тени, в хорошо проветриваемом помещении или сушилках.

Готовое сырье должно состоять из высушенных отдельных листьев и облиственных верхушек стеблей до 15 см длины с бутонами или без них. Цвет листьев — зеленый или буровато-зеленый, стеблей — зеленый или зеленовато-фиолетовый; запах своеобразный, вкус горьковатый, слегка вяжущий. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; общей золы — 11; побуревших и почерневших верхушек стеблей и листьев — 3; облиственных верхушек длиннее 15 см — 3; органической — 2 и минеральной примесей — 1.

Упаковывают траву череды в тюки или кипы весом до 50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 5 лет.



ЧЕРЕМУХА ОБЫКНОВЕННАЯ

Кустарник или дерево с густой удлиненной кроной, высотой до 10 м семейства розоцветных. Кора матовая темно-серая, с хорошо заметными чечевичками. Листья очередные, продолговато-обратнояйцевидные. Цветки мелкие, белые, душистые собраны в густые пазушные кисти. Плод — шаровидная, черная, блестящая костянка с одной косточкой. Цветет в мае—июне, плоды созревают в июле—августе. Встречается в лесных и лесостепных районах европейской зоны СССР, в Сибири, горах Кавказа. Растет в основном по речным долинам и балкам, в лесах и подлесках. В качестве сырья используются плоды.

Собирают плоды в период полного созревания, срывая всю гроздь. Сушат в печах или сушилках при температуре 40—50°C, расстилая тонким слоем на решетках. Можно сушить на солнце. Затем грозди перетирают и плоды отделяют от плодоножек и веточек.

Готовое сырье должно состоять из продолговато-округлых или грушевидных черных морщинистых плодов до 8 мм в диаметре, с косточкой до 6 мм в диаметре. Запах отсутствует, вкус терпкий, немного кисловатый. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; плодов, поврежденных насекомыми и подгоревших, — 3; плодов недозревших, красноватых или бурых — 4; других частей черемухи, плодоножек, веточек, листьев — 2; органических — 1 и минеральных примесей — 0,5.

Упаковывают плоды черемухи в мешки весом по 60 кг. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях на стеллажах. Срок хранения — 5 лет.



ЧЕРНИКА

ОБЫКНОВЕННАЯ

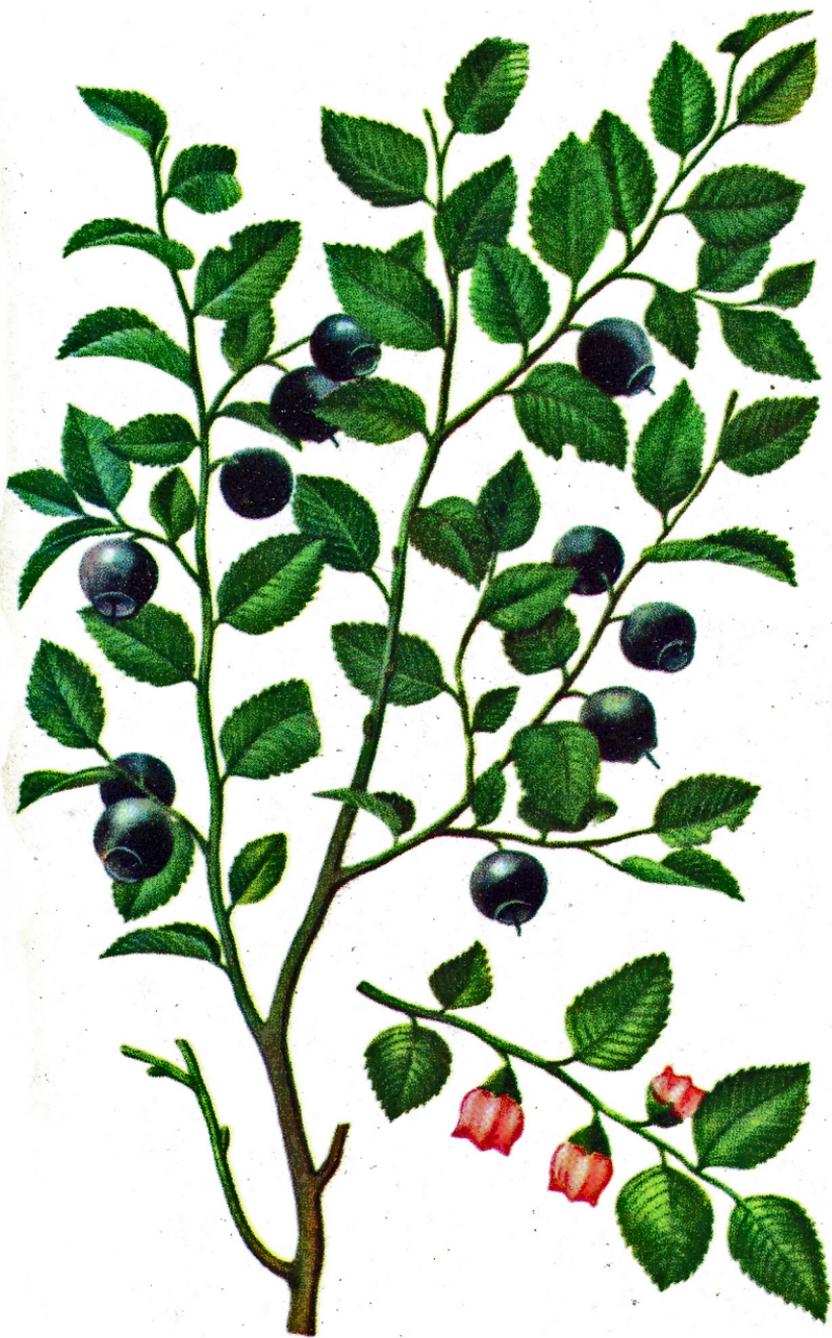
Местные названия — черничник, чорница. Дикорастущий кустарничек семейства брусничных высотой 15—40 см, с отклоненными, гладкими, остроребристыми зелеными ветвями. Листья очередные, коротко-черешковые, блестящие, ярко-зеленые. Плод — сочная ягода, черно-синяя с сизоватым налетом. Мякоть красновато-фиолетовая. Цветет в мае, плодоносит в июле—сентябре. Широко распространена в зоне хвойных лесов европейской части СССР и Сибири. Растет в хвойных, преимущественно в еловых лесах. В качестве сырья используются ягоды и листья.

Ягоды черники собирают в период полного созревания. Сушат после предварительного провяливания на воздухе в сушилках или печах при температуре 50—60°C. Хорошо высушенная черника не окрашивает рук и при сжимании образует легко распадающийся комок. Листья собирают во время цветения, срезая нецветущие облиственные побеги. Сушат на открытом воздухе в тени, хорошо проветриваемых помещениях и сушилках. После сушки листья отделяют от побегов. Можно собирать листья непосредственно с растений.

Готовое сырье (ягоды) должно состоять из хорошо высушенных ягод черники, сильно сморщенных бесформенных, черных с красноватым оттенком, матовых или слегка блестящих. Запах своеобразный, слабый; вкус кисло-сладкий, слегка вяжущий. В готовом сырье допускается не более, %: влаги — 17; общей золы — 3; листьев и частей стеблей черники — 0,25; плодов недозрелых, твердых и подгорелых — 1; минеральной — 0,5 и органической примесей — 2 (в том числе: 1,5% ягод голубики и 0,5% других съедобных ягод: смородины, малины, земляники). Присутствие ядовитых и несъедобных ягод (бузина, жостер, крушина и др.) не допускается.

Готовое сырье (листья) должно состоять из высушенных светло-зеленых листьев. В сырье допускается не более, %: влаги — 13; листьев темно-бурого цвета — 3; других частей растений — 2; измельченных частей, проходящих сквозь сито с диаметром отверстий 3 мм, — 3; органических и минеральных примесей — по 0,5.

Ягоды черники упаковывают в мешки весом по 35—50 кг; листья — в туки по 30—50 кг. Хранят ягоды и листья черники в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения ягод черники — до 2 лет.



ЧИСТОТЕЛ БОЛЬШОЙ

Местные названия — гладушник, ростопаш, маслянка, старовина и др. Многолетнее, дикорастущее, травянистое растение семейства маковых, с многоглавым, коротким корневищем. Стебель один (реже несколько) высотой 30—80 см, в верхней части разветвленный. Листья очередные, сверху светло-зеленые, снизу сизоватые. Цветки желтые. Цветет в мае—июне. При раннем кошении в июле—августе зацветает снова. Распространен в средней полосе европейской части СССР, в Западной Сибири и на Дальнем Востоке. Встречается в качестве сорного растения в садах, огородах, близ жилищ, по выгонам, в лиственных и сосновых лесах, а также в посадках образует редкие заросли. В качестве сырья используют траву и корни с корневищами.

Собирают траву во время цветения, без грубых надземных частей, срезая ножами, а при густом стоянии, косят. Сушат под навесами, в хорошо проветриваемом помещении и сушилках. Корневища с корнями выкапывают ранней весной или осенью после отмирания надземных частей растения. Собранный сырь в день заготовки отправляют валом на завод.

Готовое сырье (траву) должно состоять из серо-зеленых, ребристых стеблей длиной до 50 см, с листьями, сверху желтовато-зелеными, снизу серовато-зелеными, с желтыми цветками и незрелыми плодами. В сырье допускается не более, %: влаги — 14; побуревшей и потемневшей травы — 3; органических — 1 и минеральных примесей — 0,5.

Готовое сырье (корневища с корнями) состоит из коротких вертикальных корневищ длиной 1—2 см, с толстыми и тонкими корнями, снаружи бурого или коричнево-оранжевого цвета, внутри — желтого. Запах неприятный, вкус горький, едкий. Влажность не ниже 75%. В сырье допускается органических и минеральных примесей по 1%.

Упаковывают траву чистотела в мешки и тюки весом 25—50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения травы — 2 года.



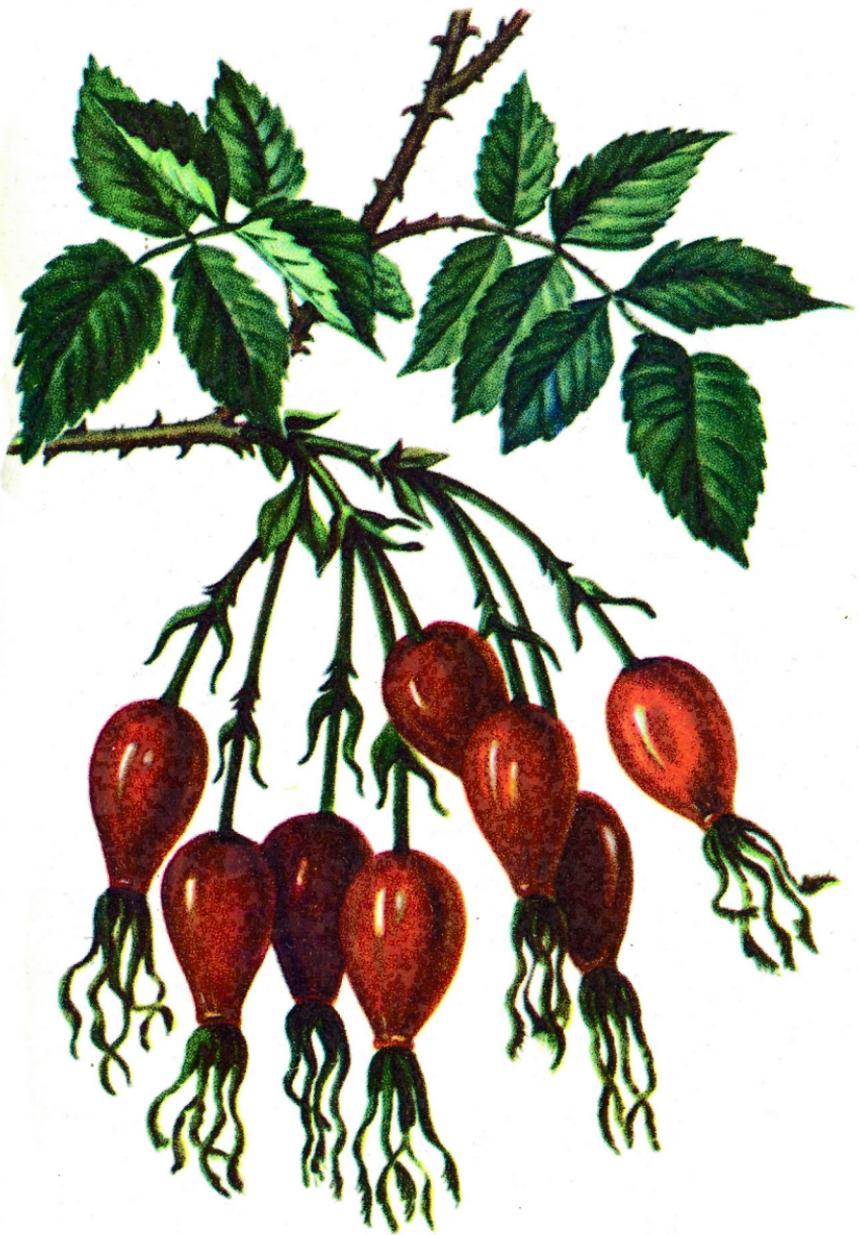
ШИПОВНИК

Местные названия — дикая роза, шипшина, шуалина, дербизузка и др. Небольшой с шипами кустарник семейства розоцветных высотой до 2 метров. Цветы крупные, бледно- или темно-розовые. Зрелые плоды от оранжево-красных до темно-красных, различной формы. Цветет в мае—июне, плоды созревают в августе—сентябре. Шиповник—широко распространенное растение встречается почти по всей территории СССР. Растет в поймах рек, по лугам, среди кустарников, в разреженных лесах, по опушкам лесов и оврагам. В качестве сырья используются плоды.

Собирают плоды шиповника в начале созревания, когда они приобретают оранжевую окраску. Можно собирать плоды и до наступления заморозков. Во избежание порчи собранные плоды сразу же сушат в сушилках при температуре 80—90°C с постепенным понижением температуры до 40—50°C.

По ГОСТу 1994-76 сырье состоит из оранжевых или буровато-красных плодов различной формы: от шаровидных и яйцевидных до веретеновидно-вытянутых длиной 30 и шириной 20 мм. Запах отсутствует. Вкус кисло-сладкий, немного терпкий. В сырье допускается не более, %: влаги — 15; потемневших, подгоревших и поврежденных насекомыми плодов — 1; других частей шиповника — 3; органических и минеральных примесей — по 1.

Плоды шиповника упаковывают в мешки весом 40—50 кг. Хранят в сухом, хорошо проветриваемом помещении на стеллажах. Срок хранения — 2 года.



КАЛЕНДАРЬ СБОРА ЛЕКАРСТВЕННЫХ РАСТЕНИЙ

НАЗВАНИЕ РАСТЕНИЙ	ЗАГОТОВЛИВАЕМЫЕ ЧАСТИ	Месяцы												
		ЯНВАРЬ	ФЕВРАЛЬ	МАРТ	АПРЕЛЬ	МАЙ	ИЮНЬ	ИЮЛЬ	АВГУСТ	СЕНТЯБРЬ	ОКТАБРЬ	НОЯБРЬ	ДЕКАБРЬ	
АИР	КОРНЕВИЩА								●	●	●	●		
БАГУЛЬНИК	ТРАВА								●	●				
БЕРЕЗА	ПОЧКИ			●	●									
БЕРЕЗОВЫЙ ГРИБ ЧАГА	НАРОСТЫ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
БЕССМЕРТНИК	ЦВЕТКИ								●	●	●	●		
БРУСНИКА	ЛИСТЬЯ				●	●					●	●		
БУЗИНА ЧЕРНАЯ	ЦВЕТКИ					●	●							
БОДЯГА										●	●			
ВАСИЛЕК	ЦВЕТКИ								●	●	●			
ДЕВЯСИЛ	КОРНЕВ. С КОРНЯМИ				●					●	●			
ЖОСТЕР	ПЛОДЫ										●	●	●	
ЗВЕРОБОЙ	ТРАВА								●	●	●			
ЗЕМЛЯНИКА	ПЛОДЫ								●	●				
КАЛИНА	КОРА, ПЛОДЫ				●	●				●	●			
КРУШИНА	КОРА			●	●									
КРАПИВА	ЛИСТЬЯ									●	●	●	●	
ЛАНДЫШ	ЛИСТЬЯ, ТРАВА, ЦВЕТКИ					●	●							
ЛАПЧАТКА	КОРНЕВИЩА				●	●					●	●		
ЛИКОПОДИЙ	СПОРЫ									●	●	●		
ЛИПА	ЦВЕТКИ								●	●				

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Аир обыкновенный	4
Багульник болотный	6
Береза	8
Березовый гриб чага	10
Бессмертник песчаный	12
Бодяга	14
Брусника обыкновенная	16
Бузина черная	18
Василек синий	20
Девясил высокий	22
Жостер слабительный	24
Зверобой	26
Земляника лесная	28
Калина обыкновенная	30
Крушина ломкая	32
Крапива двудомная	34
Ландыш майский	36
Лапчатка прямостоячая	38
Ликоподий	40
Липа	42
Малина обыкновенная	44
Можжевельник обыкновенный	46
Одуванчик лекарственный	48
Пастушья сумка	50
Подорожник большой	52
Пустырник пятилопастный	54
Ромашка аптечная	56
Рябина обыкновенная	58
Смородина черная	60
Сосна обыкновенная	62
Сушенца топяная	64
Толокнянка обыкновенная	66
Фиалка трехцветная	68
Чабрец ползучий	70
Черда трехраздельная	72
Черемуха обыкновенная	74
Черника обыкновенная	76
Чистотел большой	78
Шиповник	80

ЦЕНТРОКООПЛЕКТЕХСЫРЬЕ

© ЦРИБ ГЛАВКООПТОРГРЕКЛАМЫ 1981

Автор **В. Шерстнев**. Редактор **Л. Антонова**.
Художник **А. Корнеев**. Худож. редактор
Н. Ерофеева.

Тех. ред. **Н. Павлова**. Корректор **А. Таллер**.
Изд. № 1717. Объем 5,25 п. л. Тираж 70 тыс. экз.
Формат 60×90¹/₁₆. Заказ 9576. Бесплатно.

Типография издательства «Калининградская правда».
236000. г. Калининград, ул. Карла Маркса, 18.

