

по *Berthelot*, особенный сахаръ, названный имъ *Melizitose*, померный съ тростниковымъ.

*Manna cedrina*, кедровая манна, *Cedern-Manna*, *Libanon-Manna*, выдѣляется въ видѣ мелкихъ, сладкихъ зеренъ, на ливанскомъ кедрѣ, *Cedrus libanotica*.

*Manna tamariscina*, *Manna Israelitorum*, тамарисовая манна, *Tamarisken-Manna*, *Das Manna der Bibel*, *Biblische Manna*, выдѣляется изъ молодыхъ вѣточекъ кустарника *Tamarix gallica* Var. *mannifera* Ehrenberg, вслѣдствіе ужаленія ихъ маннородною кошенилью, *Coccus manniparus* Ehrenberg. Маннородный тамарисъ растетъ въ каменистой Аравіи въ Синайской пустынѣ. Въ жаркое время дня, въ іюнѣ и іюлѣ, изъ верхнихъ вѣточекъ этого кустарника выдѣляются густыя, бѣлыя, блестящія капли, которыя туземцами собираются и укладываются въ кожаные мѣха. Манна эта издревле употребляется въ пищу; она продается за дорогую цѣну путешественникамъ, потому что въ теченіе лѣта получается не болѣе 300 килограммовъ этой манны. Она имѣетъ весьма пріятный вкусъ. Содержитъ обильное количество сахара и декстриновъ (*Berthelot*). Эта манна принимается за библейскую манну, служившею пищею израильтянамъ на горѣ Синай (на которой Моисеемъ возвѣщены были 10 заповѣдей и др. законы).

*Manna persica* s. *Alhagina*, персидская манна, *Alhagi-Manna*, *Persische Manna*, получается отъ маннороднаго алаги, *Alhagi Maurorum* Tournefort (*Hedysarum Alhagi* L.), изъ листьевъ котораго, въ жаркое время, вытекаетъ сокъ, застывающій въ мелкія зерна. Эта манна употребляется въ Персіи, Сиріи, Аравіи и Египтѣ; она имѣетъ запахъ санны, сладкій вкусъ и дѣйствуетъ какъ легкое слабительное.

*Manna quercina*, кавказская манна, дубовая манна, *Eichen-Manna*, выдѣляется изъ листьевъ чернильно-орышковаго дуба, *Quercus infectoria* Oliv., *Q. mannifera* Kotschy, *Q. Aegilops*, *Q. coccifera* L., растущихъ въ Месопотаміи, Курдистанѣ, Персіи. Эта манна образуетъ толстый, мучнистый, буроватый налетъ на листьяхъ означенныхъ дубовъ и сплываетъ отъ солнечнаго жара,