

# **Словарь коммерческий**

## **Часть 3**

**Москва  
«Книга по Требованию»**

УДК 030  
ББК 92  
С48

С48 Словарь коммерческий: Часть 3 / – М.: Книга по Требованию, 2014. – 574 с.

**ISBN 978-5-458-14904-4**

Словарь коммерческий, содержащий познание о товарах всех стран, и названиях вещей главных и новейших, относящихся до коммерции, также до домостроительства, познание художеств, рукоделий, фабрик, рудных дел, красок, пряных зелий, трав, дорогих камней и проч. Переведен с французского языка Василем Левшиным.

**ISBN 978-5-458-14904-4**

© Издание на русском языке, оформление  
«YOYO Media», 2014  
© Издание на русском языке, оцифровка,  
«Книга по Требованию», 2014

Эта книга является репринтом оригинала, который мы создали специально для Вас, используя запатентованные технологии производства репринтных книг и печати по требованию.

Сначала мы отсканировали каждую страницу оригинала этой редкой книги на профессиональном оборудовании. Затем с помощью специально разработанных программ мы произвели очистку изображения от пятен, клякс, перегибов и попытались отбелить и выровнять каждую страницу книги. К сожалению, некоторые страницы нельзя вернуть в изначальное состояние, и если их было трудно читать в оригинале, то даже при цифровой реставрации их невозможно улучшить.

Разумеется, автоматизированная программная обработка репринтных книг – не самое лучшее решение для восстановления текста в его первозданном виде, однако, наша цель – вернуть читателю точную копию книги, которой может быть несколько веков.

Поэтому мы предупреждаем о возможных погрешностях восстановленного репринтного издания. В издании могут отсутствовать одна или несколько страниц текста, могут встретиться невыводимые пятна и кляксы, надписи на полях или подчеркивания в тексте, нечитаемые фрагменты текста или загибы страниц. Покупать или не покупать подобные издания – решать Вам, мы же делаем все возможное, чтобы редкие и ценные книги, еще недавно утраченные и несправедливо забытые, вновь стали доступными для всех читателей.



плавятъ мѣдь. Галіенъ означаетъ чрезъ оное два вещества, одно дѣлаемое изъ мѣди, и которое тоже что и Кадмія Діоскоридова; второе самородное доспаваемое на островѣ Кипрѣ, кое называется онъ Кадмію каменистою. Плиній общесѣ Діоскоридомъ и Галіеномъ, признаетъ Кадмію происходящую изъ мѣди; но онъ упоминаетъ и обѣ другой Кадміи самородной, кою называется мѣдною по тому, что оная составляетъ руду, изъ которой выплавливается мѣдь. Можетъ быть оная одна съ Кадмію каменистою Галіеновою.

Металлурги даютъ имянованіе Кадміи камню Галмейному, употребляемому на дѣланіе латуни въ смѣси съ красною мѣдью. Наконецъ Нѣмцы называютъ Кадмію коболтъ. По сему же Агрікола и новые Авторы опредѣляютъ Кадміи три рода, Одну металлическую, другую рудную, и третью происходящую въ плавильныхъ печахъ. Мы послѣднемъ сему раздѣленію.

**Кадмія Металлическая** есть тѣло рудное, содержащее въ себѣ малую часть серебра или мѣди, или обѣихъ вмѣстѣ. Кадмія Металлическая двухъ родовъ. Первая Кадмія естественная или Кипрская, есть существо рудное или нѣкоторая мѣдная руда, изъ коей, по сказанію Плиніеву, въ переплавкѣ получають въ Азіи и Испаліи мѣдь. Обѣ ней-то можетъ быть говорить Галіенъ, что находятъ ее въ Кипрѣ. Нынѣ оная не извѣстна, или можетъ быть смѣшиваютъ ее за одно съ прочими мѣдными рудами. — Вторая Кадмія Металлическая Агріколина или кобалтъ Нѣмецкой, есть тѣло Металлическое рудное, изъ коего искусствомъ извлекаютъ Арсеникъ, Зафръ и синюю смаль. (Смотрѣ при спатью Мишѣлѣ и Кобалтѣ.)

**Кадмія Художественная** или происходящая въ плавильныхъ печахъ, также двоякая, извѣстная Краснимъ, и нынѣшняя, коя обыкновенно называется Тутія.

Діоскоридъ, Галенъ и Пліній, чрезъ слово *Кадмія Художественная*, разумѣли не иную вещь, какъ пѣну, вѣдуемую мѣхами, и пристающу ѿ кѣ спѣхамъ и сводамъ вѣ печахъ, когда переплавляющимъ руду мѣдную. Разные оной сорты, вразсужденіи видовъ, которые она пріемлетъ, бываютъ грубѣе и тонѣе, также по различію ся цвѣтovъ. Смотри *Каламинъ*.

*Кадмія новая или Тутпія обыкновенная*, не есть пѣна мѣди красной, но желтой: или лучше сказать пѣна камня Галмейнаго, спопленного съ мѣдью, Кадмія же древнихъ происходила только изъ одной мѣди красной. И такъ Тутпія, продаваемая вѣ лавкахъ, есть камень Галмейной, который при попленіи красной мѣди собирается вѣ верхней части печи, гдѣ она прицепляется къ жельзнымъ прутьямъ, и составляетъ какъ бы корку твердую и плотную, распадающуюся вѣ куски, подобные кускамъ коры дровесной, звѣнящіе, лоснящіеся внутри цвѣтомъ желтоватымъ, снаружи усѣянные множествомъ мѣлкихъ зеренъ цвѣту пепловаго, нѣсколько синеватаго. — Можетъ быть Тутпія, на ми употребляемая, также, что и Арабская, по тому что Серапіонъ описываетъ родъ Тутпіи, собираемой вѣ печахъ, вѣ которыхъ желтятъ мѣдь красную; можетъ быть чрезъ слово Тутпію разумѣлъ онъ самой камень Галмейной.

Тутпія или Туція составляетъ опимъниое глазное лѣкарство; рѣдко употребляютъ оную безъ пріготовленія. Пріуготовляютъ оную нѣсколько разъжиганіями вѣ огнѣ (3 или 4 раза), и обмакивая послѣ того вѣ розовой водѣ, и послѣ размѣрия на масленой плишѣ.

Изъ всѣхъ Кадмій лучшая и болѣе употребляемая Госларская вѣ Герцогствѣ Брауншвейгскомъ: вѣ сосѣдствѣ сего города находится нѣсколько плавильенъ, вѣ коихъ обрабатываютъ свинцовую руду, смѣшанную съ нѣкіимъ веществомъ землянистымъ, кое по сказанію Г. Маркграфа, съ первого взгляду

можно различить отъ прочихъ частей его, и кото-  
рая есть не иное чѣ, какъ Галмая, въ ко-  
рой слѣдственno находится Цинкъ; въ теплениі  
часть ея разлетается съ дымомъ, а другая прили-  
паетъ какъ бы замазка къ швамъ печи. Г. Сталь  
говоритъ, что въ старину бросали эту скорлупу  
какъ ни къ чѣму не нужную, но послѣ узнали, что  
можно ее продавать дѣлающимъ желтую мѣдь; на-  
чали собирать рачительно, и еще спарапутся вре-  
мя отъ времени поливать водою наружную часть  
печи пропивъ мѣховыхъ трубъ, которая по про-  
сту называется рубашка, чтобъ больше прилипало Кадміи. Рубашка эта дѣлается изъ кирпичнаго  
плитнику очень тонкаго, однакожъ удобнаго къ  
выдержанію огня. По вынутіи сего плитнику изъ  
печи, оскребаютъ съ него Кадмію долотомъ; она  
бываетъ цѣлую орлецоваго или сѣрожелтаго. Сю-  
то вѣщь употребляютъ во многихъ мѣстахъ Нѣ-  
мецкой земли для дѣланія желтой мѣди; даже пред-  
почитаютъ ону самому Галмею. Вотъ каковыимъ  
образомъ это производятъ.

По собраніи Кадміи, выставляютъ ону на  
долгое время, иногда на два и на три года лежать  
на открытомъ воздухѣ; утверждаютъ, что отъ  
сего дѣлается оная лучше, потому что плотнѣетъ  
и мягчѣетъ. Пережигаютъ ону въ нарочно дѣла-  
емыхъ для того печахъ, толкутъ въ мѣлкой по-  
рошекъ, и просѣваютъ въ сито: мѣшаютъ часть  
онаго съ двумя частями толченыхъ углей; обѣ сіи  
смѣси должны быть очень высушены, и перемѣща-  
ны довольно вмѣстѣ; поливаютъ ихъ водою, а  
иные уриною, съ прибавленіемъ малой доли квас-  
цовъ; утверждаютъ, что это придаетъ желтой  
мѣди лучшій цвѣтъ: перемѣшиваютъ опять смѣсь  
сію, и подбавляютъ морской соли. Таковыимъ об-  
разомъ приготовляютъ Кадмію въ Госларѣ. Ко-  
гда же надобно будетъ дѣлать желтую мѣдь, имѣ-  
ющій для сего въ землѣ круглую печи, съ нѣсколь-  
кими скважинами въ полу, для прохожденія воз-

духу и поддуванием огня. Въ каждую печь ставяшъ вдругъ по 8 плавильныхъ горшковъ, и когда они раскалятся, кладутъ въ нихъ вышесказанную смѣсь изъ углей и Кадміи, такъ чтобы 46 фунтовъ этой смѣси раздѣлено было по равну во всѣ 8 горшковъ; потомъ кладутъ въ каждой горшечкѣ по осьми фунтамъ красной мѣди въ кускахъ, и поставивъ въ печь, оставляютъ въ сильномъ огнѣ на 9 часовъ. При испеченіи сего времени, вынимаютъ одинъ горшечкѣ для извѣданія, произошло ли спопленіе; мѣшаютъ въ горшкахъ, и еще оставляютъ на часъ на огнѣ, и послѣ выливаютъ мѣдь въ формы, чѣбоѣ сославились плиты. Нѣкоторые имѣютъ обыкновеніе, спопленную мѣдь опять ставить въ печь, и утверждаютъ, что отъ сего получаетъ она цѣпѣнь лучшій, но это бываетъ убыточно. Мѣдь въ сей раславкѣ получаетъ въ прибавку почти третью своего вѣсу, а именно: когда до плавленія положено будеши въ 8 горшковъ 64 фунта красной мѣди, вынимается по окончаніи дѣйствія 90 фунтовъ мѣди желтой. — Таковымъ образомъ по извѣстію Лазаря Еркера дѣлается латунь въ разныхъ мѣстахъ Нѣмецкой земли, какъ-то въ Харцѣ, Гессенѣ и въ Госларѣ.

Можно получать Кадмію изъ Цинка въ плавильныхъ печахъ, равно изъ Галмею или Каламина. — Смотри Цинкъ. Вещество это производитъ кипѣніе въ кислощахъ. Шведенборгъ пишетъ, что когда Кадмію распустить въ уксусномъ спиртѣ, придаетъ она ему желтый цвѣтъ; когда же при семъ распущеніи дать уксусу до суха выпѣсть парами, на днѣ сосуда находится осадокъ или извѣязь состоящая въ маленькихъ здѣздочкахъ расположенныхъ въ циркуль, и коихъ лучи находятся въ равномъ между собою разстояніи. — Взято изъ Энцикл.

**КАЕЛАКЪ.** Дерево благовонное, роспущее въ Королевствѣ Сіямскомъ. Сіамцы равно какъ и Китайцы жгутъ оное въ капищахъ въ честь своимъ идо-

**Идоламъ.** Оное составляетъ часть товару, получаемаго въ Сіямѣ для отправленія въ Китай. Пикъ онаго стоитъ въ Сіямѣ два таеля и двѣ масы, а въ Кантонѣ продается по четыре таеля и двѣ масы.

**КАКАО.** Дерево, приносящее плодъ *Какави*, или также *Какао* называемый; ростъ и толщина онаго посредственны, и прибывають и убывають вразсужденіи доброты земли, на которой оное растетъ. Случається оное вышиною аршинъ до седьми, и вершковъ шести въ окружности толщины. Лѣсъ его ноздреватъ, и очень легокъ; кора на немъ плотная, цвету корицневаго, которой пѣмъ больше темнѣетъ, чѣмъ дерево спаривается.

Какао приноситъ почти ежегодно плоды, которые постепенно вызрѣваютъ другъ за другомъ, и кой выросстаютъ не на концахъ мѣлкихъ вѣтвей, какъ наши плоды Европейскіе, но около ствола и толстыхъ вѣтвей; что въ памощникъ спранахъ не рѣдко, ибо тамъ и многія дре-ва имѣютъ это свойство, какъ на примѣрѣ: ко-косы, абрикосы Сенѣ-Домингскіе, калебасы, и прочія.

Плодъ *Какаиной* содергится въ стручѣ, ко-торый изъ самой малости въ 4 мѣсяца выростаетъ толщиною и видомъ сходственъ къ огурцу, и бы-ваетъ къ низу острыватъ, а съ верхней стороны разграненъ какъ дыня. Стручъ этотъ въ первыхъ мѣсяцахъ бываетъ или красенъ, или блѣдъ, или по-лосатъ изъ краснаго съ желтымъ; и таковая раз-личность цвету составляетъ раздѣленіе на 3 рода сего дерева. Однакожъ Господа Турнеформъ (таб-лица 444) и Плюміеръ, не признаютъ онаго опричь одного рода, хотя некоторые Испанскіе Авторы и считаютъ онаго 4 рода въ Мексикѣ безъ всякаго основанія.

Все различіе, которое можно приписать Ка-кау, состоитъ только въ томъ, что оное растетъ въ трехъ мѣстахъ, а именно: въ Каракѣ, въ Ма-

рагнанъ и островахъ Французскихъ; и перваго мѣста плодъ бываетъ крупнѣе и больше уважается.

Расколовъ спручъ вдоль, оказывается что онай бываетъ около четырехъ линій въ толщину, и что внутренность его наполнена ядрами КАКАВНЫМИ, а промежки между оними, пока еще спручъ не выспѣлъ, содержутъ вещества блое и твердо, которое по вызрѣніи превращается въ муку пріяпной кислоты вкусомъ; для чего многіе со удовольствіемъ ядра КАКАВНЫЯ съ ихъ оболочкою кладутъ въ ротъ и сосутъ для прохладженія и утоленія жажды; но остерегаются давить самое ядро на зубахъ, потому что прокусивъ кожицу на ядрѣ чувствуется чрезмѣрная горечь,

Когда съ приложеніемъ разсмотрѣть внутреннее сложнѣе спруча сего, и когда аналиптизъ всѣ его части, оказывается что жилы хвостика спучеваго, проходитъ по бокамъ щелухи его, раздѣляются на пять вѣтвей; каждая изъ сихъ вѣтвей раздѣляется на многіе отжилки, оканчивающіяся въ толстомъ концѣ всякаго ядра, и что всѣ вообще составляютъ какъ бы гроздь, содержащий по 20, 25, 30 и до 35 ядеръ, помѣщенныхъ или какъ бы укладенныхъ въ спручъ съ удивленіемъ достойнымъ порядкомъ. Ядеръ таковыхъ по большей части находящій въ спручѣ ни больше ни меньше 25; но на худой землѣ случается оныхъ по 40, такъ какъ на худой не больше пятнадцати. Между тѣмъ Г. Мило, въ запискѣ, читанной имъ въ Королевскомъ Монпельерскомъ Обществѣ, упоминаетъ, что онъ по тысячнымъ опытамъ всегда находилъ въ спручахъ здоровыхъ не менѣе 40 и 45 ядеръ или бобковъ.

Ядра КАКАВНЫЯ оболочены пушкомъ очень бѣлымъ и влажнымъ, и сей пушокъ составляетъ раздѣленіе ихъ въ спручѣ другъ отъ друга. Собирали КАКАВИ, отдѣляютъ рачительно этопъ пушокъ, для дѣланія изъ онаго весьма пріятнаго напитку.

По снятии съ ядра кожицы, оказывается ядро мягкое, гладкое, нѣсколько фіолетовое, и какъ бы раздѣленное на нѣсколько частей, хотя раскалывается оное только на двое, и части сіи соединяются между собою очень беспорядочно.

Разрѣзавъ ядро по поламъ вдоль, оказывается въ концѣ толстаго конца зерно Цилиндрическое, двухъ линий въ длину, а около полулини въ попечникѣ, которое составляетъ ростокъ сѣмянныи. У нашихъ же ядеръ Европейскихъ, этотъ зародышъ находится въ тонкомъ концѣ. Таковую неправильность ядра и зародыша можно лучше примѣтить въ бобкахъ Какавныхъ поджаренныхъ и размоченныхъ для дѣланія шоколаду.

Какао отъ естества ростокъ въ разныхъ мѣстахъ горящаго поля Американскаго, а особливо въ Мексикѣ, въ областяхъ Никарагвѣ и Гватималѣ, также по берегамъ рѣки Амазонской въ Гвіянѣ, и по берегу Каракскому, то есть отъ Команы или Кордуи, до Карфагенѣ и Золотаго острова. Торговая компания Гвипускоа, утвердившаяся на этой сторонѣ, производитъ оними торгъ. Изъ давна получали не большее дѣло Какао изъ Маршиники, кою обыкновенно причисляютъ къ Америкѣ; но тамошнія плантаціи почти совсѣмъ разорены отъ части бурями, и напослѣдокъ землетрясениемъ бывшимъ въ 1727 году, которое совсѣмъ разрушило заводъ Какавной; съ того времени не старались тамъ заводить древеса сіи, по причинѣ того, что принялись за разводъ сахарныхъ пропстей и кофейныхъ деревъ, кои тамъ ростутъ съ лучшимъ успѣхомъ. Много же родится Какао въ Марагнанѣ, въ части Сѣверной Бразиліи, и привозятъ оный въ Лиссабону; однакожъ оный въ полы не споитъ Каракскаго, бывѣ мѣлчъ и не столько спѣлѣ, отъ чего имѣетъ онъ остроту и сухость. Дѣлая шоколадъ изъ одного Какао Каракскаго бываетъ сей очень жиренъ; и для того мѣшаютъ бобки Каракскіе

скіе по поламъ съ Маргнанскими, чпо составляєтъ лучшій и дешевѣйшій шоколадъ.

Привозятъ же Какао съ острова Магдаленыхъ, чпо въ Канадскомъ заливѣ С. Лавренпія, которой добротою близко подходитъ къ Каракскому; равномѣрно съ острова Каенны, которой еще доброиѣ, бывъ полнѣе и предпочитаєтъ Бразильскому. Выходитъ же Какао изъ Суринама и Бербиса. Каенской Какао въ Амстердамѣ продается дешевлѣ Суринамского и Бербискаго.

Впрочемъ разнота въ свойствѣ Какао не очень велика, поипому чпо надлежитъ лишь убавлять или прибавлять мѣру сахара, для уменшения количества горечи свойственной плоду сему; ибо надлежитъ вѣдать, какъ уже и сказано, чпо одинъ только родъ Какавнаго дерева на свѣтѣ.

Вразсужденіи замѣчаемыхъ разностей наружныхъ, онья происходятъ отъ мѣры плодоносія земли, также отъ образа прильжности въ хожденіи за сими древесами, равномѣрно отъ искусства прѣготвляющихъ Какао съ самаго собиранія до передѣлыванія, или можетъ быть отъ всего илого вообще.

Какао Каракской нѣсколько плоскѣ, и много сходствуетъ какъ видомъ такъ и ростомъ къ обыкновеннымъ большимъ бобамъ; Сен Домингской же, Ямайской и съ острова Кубо, вообще крупнѣе Антильскаго. — Чѣмъ крупнѣе и полнѣе бываетъ Какао, тѣмъ меньше убываеії онаго въ поджариваніи и очищениі; отличающій въ томъ Какао Каракской и Каенской. — Хорошій Какао долженъ имѣть кожу очень темную и гладкую; а по облупленіи оной ядру слѣдуетъ казаться полному и лоснящемуся, цвѣту орѣховаго, очень темну снаружи, и красноватѣе внутри; вкусу нѣсколько горькаго и вяжущаго, безъ ощущенія зелени и какъ бы запаху каковъ бываетъ отъ моху; сей вкусъ сообщается ему отъ лежанія въ сыромъ мѣстѣ, или отъ смоченія морскою водою во время перевозки;

возки; словомъ сказать, чтобъ не имѣлъ онъ никакого запаху, и не былъ изпотченъ червями.

Какао есть плодъ изъ всѣхъ на свѣтѣ имѣющій въ себѣ болѣе масла; онъ имѣетъ странное по преимуществу, что никогда не гниетъ и не плесневѣетъ, какъ бы старъ ни былъ, чemu подвержены всѣ прочіе сходные къ нему плоды; какъ-то орехи, миндаль, пигналы, пистачіи, оливы и прочіе.

Ядра Какавныхъ можно хранить безъ всякаго опасенія столь долго, какъ кому угодно, а особливо ежели держать ихъ въ сухомъ мѣстѣ, и въ годъ раза два или три просушивать на солнцѣ; правда то, что старѣясь теряютъ они свое масло, и что ссохнувшись не имѣютъ уже прежней своей силы.

Спрашающіеся въ порговлѣ доставлять добрый товаръ, прежде раскладыванія Какао въ коробки, разбираютъ порознь ядра мѣлкія, худощавыя и плоскія отъ полныхъ, кои не тяковы для виду, и не хороши въ шоколадѣ. По сей причинѣ ядра Какавныхъ привозимыя въ Европу, и просушиваемыя на солнцѣ, различаются названіемъ крупнаго и мѣлкаго Какао; ибо различіе это происходитъ не отъ мѣстѣ, где онъ родится, но по упомянутому разбору, и надлежитъ всѣмъ купцамъ для пользы своей производить тяковый разборъ, для того, что ядра, рождающіяся на одномъ деревѣ и въ одномъ спручу, не всѣ бывающіе одинакой доброты и росту.

Привозятъ же въ Европу изъ Америки Какао передѣланной въ хлѣбцы цилиндрическаго виду, около фунта въсомъ въ каждомъ; и какъ тяковое передѣлываніе составляетъ первое приготовленіе онаго для шоколаду, не безполезно будетъ сообщить здѣсь о томъ, какъ оное производится.

Индѣйцы, отъ коихъ онай получаютъ, поступающіе въ томъ безъ дальнихъ оговорностей; они поджариваютъ Какао въ глиняныхъ горшкахъ; очищивъ

стивъ прежде кожу, и послѣ распираюшъ между двухъ камней, и сжимаютъ руками въ комы.

Испанцы, бывъ способнѣе на выдумки дикихъ, выбираютъ Кacao самый свѣжій и полный. Прежде всего очищаюшъ просѣваніемъ соръ, и выкидываютъ худыя ядра. По шомъ кладутъ около 2 фунтовъ въсомъ на большую желѣзнную сковороду, ставяшъ на горячія угли, и поджаривая безпрепятственно мѣшаютъ лопаточкою, пока ядра совершенно поджарятся, и кожа съ нихъ отстанетъ; надлежитъ кожу облуплять съ каждого ядра на чисто, для того, что оная никакъ распереться въ порошокъ не можетъ; равномѣрно и больныя ядра выкидывать, ибо оныя также не распираются, въ желудкѣ не варятся, и въ шоколадѣ дѣланномъ при вареніи упадаютъ на дно.

Когда свѣсить Кacao послѣ поджаренія и очищенія кожи, убываетъ онаго въсомъ шестая и четвертая доля, также больше и меньше вразсужденіи свойства Кacao.

Послѣ того, какъ весь Кacao будеъ поджаренъ и очищенъ, поджариваюшъ оный еще разъ на той же сковородѣ, но употребляютъ къ тому жаръ сильнѣе; при чѣмъ переворачиваюшъ ядра безпрепятственно, пока всѣ равно поджарятся, что познаютъ по запаху крѣпкому, и темному, однако же черному, цвѣту: перезженной Кacao бываетъ черенъ и имѣетъ вкусъ гарі.

Поджаривъ Кacao и облупивъ съ него кожу, полкушъ его въ большихъ спуахъ въ комы, по томъ распираютъ въ мѣлкой порошокъ на каменныхъ плитахъ. Камни для сего выбираются сопротивляющіеся дѣйствію огня, и коихъ бы зерна были ни очень крупны, ни съ слишкомъ мѣлки, но удобны къ принятію лощенія. Обрѣзываютъ ихъ вершковъ въ 9 ширину, около аршина длиною, и вершка въ полтора толщиною; поверхность ихъ обтачиваютъ къ срединѣ впукло, а куранты или камни чѣмъ прутъ овальною выпуклостію и вѣзватъ