

# **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 Васильем 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 по же что и Кадмія Діоскоридова; второе самородное доставаемое на островѣ Кипрѣ, кое называетъ онъ Кадміею каменистою. Плиній общесъ Діоскоридомъ и Галіеномъ, признаетъ Кадмію происходящую изъ мѣди; но онъ упоминаетъ и объ другой Кадміи самородной, кою называетъ мѣдною по тому, что оная составляетъ руду, изъ которой выплавливается мѣдь. Можетъ быть оная одна съ Кадміею каменистою Галіеновою.

Металлурги даютъ имянованіе Кадміи камню Галмейному, употребляемому на дѣланіе лапуни въ смѣси съ красною мѣдью. Наконецъ Нѣмцы называютъ Кадміею коболтъ. По сему то Агрикола и новыя Авторы опредѣляютъ Кадміи три рода, одну металлическую, другую рудную, и третью происходящую въ плавильныхъ печахъ. Мы послѣдуемъ сему раздѣленію.

*Кадмія Металлическая* есть шло 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 получаютъ въ Азіи и Испаніи мѣдь. Объ ней-то можетъ быть говоритъ Галіенъ, что находятъ ее въ Кипрѣ. Нынѣ оная не извѣстна, или можетъ быть смѣшиваютъ ее за одно съ прочими мѣдными рудами. — Вторая Кадмія Металлическая Агриколина или кобалтъ Нѣмецкой, есть шло металлическое рудное, изъ коего искусствомъ извлекаютъ Арсеникъ, Зафръ и синюю эмаль. (Смотри статью *Мышьякъ* и *Кобалтъ*.)

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

Діоскоридъ, Галіенъ и Пліній, чрезъ слово *Кадмія Художественная*, разумѣли не иную вещь, какъ пѣну, вздуваемую мѣхами, и пристающую къ спѣнамъ и сводамъ въ печахъ, когда переплавляютъ руду мѣдную. Разные оной сорты, вразсужденіи видовъ, которыя она пріемлетъ, бываи грубѣе и тонѣе, также по различію ея цвѣтовъ. Сммотри *Каламинъ*.

*Кадмія новая или Тутія обыкновенная*, не естъ пѣна мѣди красной, но желтой: или лучше сказать пѣна камня Галмейнаго, спопленнаго съ мѣдью, *Кадмія* же древнихъ происходила только изъ одной мѣди красной. И такъ Тутія, продаваемая въ лавкахъ, естъ камень Галмейной, который при сплени красной мѣди собирается въ верхней части печи, гдѣ она прицепляется къ желѣзнымъ прутьямъ, и составляетъ какъ бы корку твердую и плотную, распадающуюся въ куски, подобные кускамъ коры древесной, звѣнящіе, лоснящіеся внутри цвѣтомъ желтоватымъ, снаружи усѣянные множествомъ мѣлкихъ зеренъ цвѣту пепловаго, нѣсколько синеватаго. — Можетъ быть Тутія, нами употребляемая, та же, что и Арабская, потому что Серапіонъ описываетъ родъ Тутіи, собираемой въ печахъ, въ которыхъ желтятъ мѣдь красную; можетъ быть чрезъ слово Тутію разумѣлъ онъ самой камень Галмейной.

Тутія или Туція составляетъ опмѣнное глазное лѣкарство; рѣдко употребляютъ оную безъ приуготовленія. Приуготовляютъ оную нѣсколькими разжиганіями въ огнѣ (3 или 4 раза), и обмакивая послѣ того въ розовой водѣ, и послѣ разпирая на масляной плитѣ.

Изъ всѣхъ *Кадмій* лучшая и болѣе употребляемая *Госларская* въ Герцогствѣ Брауншвейгскомъ: въ сосѣдствѣ сего города находится нѣсколько плавленъ, въ коихъ обрабатываютъ свинцовую руду, смѣшанную съ нѣкимъ веществомъ землянистымъ, кое по сказанію Г. Маркграфа, съ перваго взгляду

можно различить отъ прочихъ частей его, и которая есть не иное что, какъ Галмее, въ копной слѣдственно находится Цинкъ; въ поплении часть ея разлетается съ дымомъ, а другая прилипаетъ какъ бы замазка къ швамъ печи. Г. Сталь говоритъ, что въ спарину бросали эту скорлупу какъ ни къ чему не нужную, но послѣ узнали, что можно ее продавать дѣлающимъ желтую мѣдь; начали собирать рачительно, и еще стараются время отъ времени поливать водою наружную часть печи противъ мѣховыхъ трубъ, которая по просту называется рубашка, чтобъ больше прилипло 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 цвѣту орлецоваго или сѣрожелтаго. Сію-то вещь употребляютъ во многихъ мѣстахъ Нѣмецкой земли для дѣланія желтой мѣди; даже предпочитаютъ оную самому Галмее. Вотъ каковымъ образомъ это производятъ.

По собраніи Кадміи, выставляютъ оную на долгое время, иногда на два и на три года лежать на открытомъ воздухѣ; утверждаютъ, что отъ сего дѣлается она лучше, потому что плотнѣетъ и мягчѣетъ. Пережигаютъ оную въ нарочно дѣлаемыхъ для того печахъ, толкутъ въ мѣлкой порошекъ, и просѣваютъ въ сито: мѣшаютъ часть онаго съ двумя частями толченыхъ углей; обѣ сіи смѣси должны быть очень высушены, и перемѣшаны довольно вмѣстѣ; поливаютъ ихъ водою, а иные уриною, съ прибавленіемъ малой доли квасцовъ; утверждаютъ, что это придаетъ желтой мѣди лучшій цвѣтъ: перемѣшиваютъ опять смѣсь сію, и подбавляютъ морской соли. Таковымъ образомъ приготавливаютъ Кадмію въ Госларѣ. Когда же надобно будетъ дѣлать желтую мѣдь, имѣютъ для сего въ землѣ круглыя печи, съ нѣсколькими скважинами въ поду, для прохожденія воз-

А 4

духу

духу и поддуванія огня. Въ каждую печь ставяшъ вдругъ по 8 плавильныхъ горшковъ, и когда оныя раскалятся, кладутъ въ нихъ вышесказанную смѣсь изъ углей и Кадміи, такъ чѣмъ 46 фунтовъ этой смѣси раздѣлено было по равну во всѣ 8 горшковъ; потомъ кладутъ въ каждой горшекъ по осьми фунтовъ красной мѣди въ кускахъ, и поставивъ въ печь, оставляютъ въ сильномъ огнѣ на 9 часовъ. При испеченіи сего времени, вынимаютъ одинъ горшекъ для извѣданія, произошло ли спопленіе; мѣшаютъ въ горшкахъ, и еще оставляютъ на часъ на огнѣ, и послѣ выливаютъ мѣдь въ формы, чѣмъ составились плиты. Нѣкоторые имѣютъ обыкновеніе, спопленную мѣдь опять спавить въ печь, и утверждаютъ, что отъ сего получаетъ она цвѣтъ лучшій, но это бываетъ убыточно. Мѣдь въ сей расплавкѣ получаетъ въ прибавку почти треть своего вѣсу, а именно: когда до плавленія положено будетъ въ 8 горшковъ 64 фунта красной мѣди, вынимается по окончаніи дѣйствія 90 фунтовъ мѣди желтой. — Таковымъ образомъ по извѣстію Лазаря Еркера дѣлается лапунъ 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. — Сммотри *Цинкъ*. Вещество это производитъ кипѣніе въ кислотахъ. Шведенборгъ пишетъ, что когда Кадмію распустить въ уксусномъ спиртѣ, придаетъ она ему желтый цвѣтъ; когда же при семъ распущеніи дать уксусу до суха вылетѣть парами, на днѣ сосуда находится осадокъ или извѣзь состоящая въ маленькихъ зѣздочкахъ расположенныхъ въ циркуль, и коихъ лучи находятся въ равномъ между собою разстояніи. — Взято изъ *Энцикл.*

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



идоламъ. Оное составляетъ часть товару, получаемаго въ Сіамъ для отправленія въ Кипай. Пикъ онаго стоить въ Сіамъ два шаеля и двѣ массы, а въ Кантонъ продается по чешыре шаеля и двѣ массы.

**КАКАО.** Дерево, приносящее плодъ *Какави*, или также *Какао* называемый; ростъ и толщина онаго посредственны, и прибываютъ и убываютъ вразсужденіи доброты земли, на которой оное растетъ. Случается оное вышиною аршинъ до седми, и вершковъ шести въ окруженіи толщины. Лѣсъ его ноздреватъ, и очень легокъ; кора на немъ плотная, цвѣту коришневаго, которой пѣмъ больше темнѣетъ, чѣмъ дерево спарѣется.

*Какао* приноситъ почти ежегодно плоды, которые постепенно ѣзрѣваютъ другъ за другомъ, и кои вырастаютъ не на концахъ мѣлкихъ вѣтвей, какъ наши плоды Европейскіе, но около ствола и толстыхъ вѣтвей; что въ тамошнихъ странахъ не рѣдко, ибо тамъ и многія деревья имѣютъ это свойство, какъ на примѣръ: кокосы, абрикозы Сентъ-Домингскіе, калесасы, и прочія.

Плодъ *Какави* содержится въ стручѣ, который изъ самой малости въ 4 мѣсяцъ вырастаетъ толщиною и видомъ сходственъ къ огурцу, и бываетъ къ низу островатъ, а съ верхней стороны разграненъ какъ дыня. Стручъ этотъ въ первыхъ мѣсяцахъ бываетъ или красенъ, или бѣлъ, или полосатъ изъ краснаго съ желтымъ; и таковая различность цвѣту составляетъ раздѣленіе на 3 рода сего дерева. Однакожъ Господа Турнефортъ (таблица 444) и Плюміеръ, не признаютъ онаго опрѣчъ одного рода, хотя нѣкоторые Испанскіе Авторы и считаютъ онаго 4 рода въ Мексикѣ безъ всякаго основанія.

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

рагнанѣ и островахѣ Французскихѣ; и перваго мѣста плодѣ бываетѣ крупнѣе и больше уважается.

Расколовѣ спручѣ вдоль, оказывается что оной бываетѣ около чешырехѣ линій въ толщину, и что внѣшность его наполнена ядрами Какавными, а промежки между оными, пока еще спручѣ не выпѣлѣ, содержатѣ вещество бѣлое и твердое, которое по вызрѣніи превращается въ муку пріятной кислоты вкусомѣ; для чего многіе со удовольствіемѣ ядра Какавныя съ ихѣ оболочкою кладутѣ въ ротѣ и сосутѣ для прохладенія и утоленія жажды; но остерегаются давить самое ядро на зубакѣ, потому что прокусивѣ кожицу на ядрѣ чувствуется чрезмѣрная горечь.

Когда съ прилѣжаніемѣ разсмотрѣтъ внутреннее сложеніе спруча сего, и когда анапомить всѣ его части, оказывается что жилы хвостика спручеваго, проходятъ по бокамѣ щелухи его, раздѣляются на пять вѣтвей; каждая изѣ сихѣ вѣтвей раздѣляется на многіе отжилки, оканчивающіяся въ толстомѣ концѣ всякаго ядра, и что всѣ вообще составляютѣ какѣ бы гроздѣ, содержащій по 20, 25, 30 и до 35 ядерѣ, помѣщенныхъ или какѣ бы уложенныхъ въ спручѣ съ удивленія достойнымѣ порядкомѣ. Ядерѣ шаковыхъ по большей части находятѣ въ спручѣ ни больше ни меньше 25; но на хорошей землѣ случается оныхъ по 40, такѣ какѣ на худой не больше пятнадцати. Между тѣмѣ Г. Мило, въ запискѣ, читанной имѣ въ Королевскомѣ Монпельерскомѣ Обществѣ, упоминаетѣ, что онѣ по тысячнымѣ опытамѣ всегда находилѣ въ спручахѣ здоровыхъ не менѣе 40 и 45 ядерѣ или бобковѣ.

Ядра Какавныя оболочены пушкомѣ очень бѣлымѣ и влажнымѣ, и сей пушокѣ составляетѣ раздѣленіе ихѣ въ спручѣ другѣ отѣ друга. Собиратели Какави, отдѣляютѣ рачительно э́тотѣ пушокѣ, для дѣланія изѣ онаго весьма пріятнаго напитку.

По снятіи 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 безпорядочно.

Разрѣзавъ ядро по поламъ вдоль, оказывается въ концѣ полстаго конца зерно Цилиндрическое, двухъ линій въ длину, а около полулиніи въ поперечникѣ, которое составляетъ ростокъ съмянный. У нашихъ же ядеръ Европейскихъ, этотъ зародышъ находится въ тонкомъ концѣ. Таковую неправильность ядра и зародыша можно лучше примѣнить въ бобкахъ Какавыхъ поджаренныхъ и размоченныхъ для дѣланія шоколату.

Какао отъ естества растетъ въ разныхъ мѣстахъ горящаго пояса Американскаго, а особливо въ Мексикѣ, въ областяхъ Никарагуѣ и Гватималѣ, также по берегамъ рѣки Амазонской въ Гвѣянѣ, и по берегу Каракскому, то есть отъ Команы или Кордуи, до Карфагенѣ и Золотого острова. Торговая компанія Гвипускоа, утвердившаяся на этой сторонѣ, производитъ оными торгъ. Изъ давна получали не большее дѣло Какао изъ Мартиники, кою обыкновенно причисляютъ къ Америкѣ; но тамошнія плантаціи почти совсѣмъ разорены отчасти бурями, и на послѣдокъ землетрясеніемъ бывшимъ въ 1727 году, которое совсѣмъ разрушило заводъ Какавой; съ того времени не старались тамъ заводить деревья сіи, по причинѣ того, что принялись за разводъ сахарныхъ простей и кофейныхъ деревъ, кои тамъ растутъ съ лучшимъ успѣхомъ. Много же родится Какао въ Марананѣ, въ части Сѣверной Бразиліи, и привозятъ оный въ Лиссабону; однакожъ оный въ полѣ не стоитъ Каракскаго, бывъ мѣлчѣ и не столько спѣлѣ, отъ чего имѣетъ онъ остроту и сухость. Дѣлая шоколатъ изъ одного Какао Каракскаго бываетъ сей очень жиренъ; и для того мѣшаютъ бобки Каракскіе

скіе по поламъ съ Марагнанскими, что составляетъ лучший и дешевѣйшій шоколатъ.

Привозятъ же Какао съ острововъ Магдалениныхъ, что въ Канадскомъ заливѣ С. Лавренція, которой добротою близко подходитъ къ Каракскому; равноѣрно съ острова Каенны, которой еще добрѣе, бывъ полнѣе и предпочитается Бразильскому. Выходитъ же Какао изъ Суринама и Бербиса. Каенской Какао въ Амстердамъ продается дешевле Суринамскаго и Бербискаго.

Впрочемъ разнота въ свойствахъ Какао не очень велика, попому что надлежитъ лишь убавлять или прибавлять мѣру сахару, для уменьшенія количества горечи свойственной плоду сему; ибо надлежитъ вѣдать, какъ уже и сказано, что одинъ только родъ Какаваго дерева на свѣтѣ.

Вразсужденіи замѣчаемыхъ разностей наружныхъ, оныя происходятъ отъ мѣры плодоносія земли, также отъ образа прилѣжности въ хожденіи за сими деревьями, равноѣрно отъ искусства приготавливающихъ Какао съ самаго собиранія до передѣлыванія, или можетъ быть отъ всего того 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 убываетъ онаго въ поджариваніи и очищеніи; отличаясь 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 сырѣмъ мѣстѣ, или отъ смоченія морскою водою во время перевозки;

возки; словомъ сказать, чтобъ не имѣлъ онъ ни какого запаха, и не былъ испоченъ червями.

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

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

Старающіеся въ торговлѣ доставляютъ добрый товаръ, прежде раскладывая Какао въ коробки, разбираютъ порознь ядра мѣлкія, худощавыя и плоскія отъ полныхъ, кои не таковы для виду, и не хороши въ шоколадѣ. По сей причинѣ ядра Какавы привозимыя въ Европу, и просушиваемыя на солнцѣ, различаются названіемъ крупнаго и мѣлкаго Какао; ибо различіе это происходитъ не отъ мѣстъ, гдѣ оный родится, но по упомянутому разбору, и надлежитъ всѣмъ купцамъ для пользы своей производить таковой разборъ, для того, что ядра, родящіеся на одномъ деревѣ и въ одномъ стручѣ, не всѣ бывающъ одинакой доброты и росту.

Привозятъ же въ Европу изъ Америки Какао передѣланной въ хлѣбцы цилиндрическаго виду, около фунта вѣсомъ въ каждомъ; и какъ таковое передѣлываніе составляетъ первое приуготовленіе онаго для шоколаду, не бесполезно будетъ сообщить здѣсь о томъ, какъ оно производится.

Индійцы, отъ коихъ оной получаютъ, поступаютъ въ томъ безъ дальнихъ околумностей; они поджариваютъ Какао въ глиняныхъ горшкахъ; очи-

щаютъ

спивѣ прежде кожу, и послѣ распираютъ между двухъ камней, и сжимаютъ руками въ комы.

Испанцы, бывъ способнѣе на выдумки дикихъ, выбираютъ Какао самый свѣжій и полный. Прежде всего очищаютъ просѣваніемъ соръ, и выкидываютъ худыя ядра. По томъ кладутъ около 2 фунтовъ вѣсомъ на большую желѣзную сковороду, ставятъ на горящія угли, и поджаривая безпрестанно мѣшаютъ лопаточкою, пока ядра совершенно поджарятся, и кожа съ нихъ отстанетъ; надлежитъ кожу облуплять съ каждого ядра на чисто, для того, что она никакъ растереться въ порошокъ не можетъ; равномерно и большыя ядра выкидывать, ибо оныя также не распираются, въ желудкѣ не варятся, и въ шоколатѣ дѣланномъ при вареніи упадаютъ на дно.

Когда свѣситъ Какао послѣ поджаренія и очищенія кожи, убываетъ онаго вѣсомъ шестая и четвертая доля, также больше и меньше вразсужденіи свойства Какао.

Послѣ того, какъ весь Какао будетъ поджаренъ и очищенъ, поджариваютъ оный еще разъ на той же сковородѣ, но употребляютъ къ тому жаръ сильнѣе; при чемъ переворачиваютъ ядра безпрестанно, пока все равно поджарится, что познаютъ по запаху крѣпкому, и темному, однако не черному, цвѣту: перезженной Какао бываетъ черенъ и имѣетъ вкусъ гари.

Поджаривъ Какао и облупивъ съ него кожу, толкутъ его въ большихъ ступахъ въ комья, потомъ распираютъ въ мѣлкой порошокъ на каменныхъ плитахъ. Камни для сего выбираютъ сопроотивляющіеся дѣйствию огня, и коихъ бы зерна были ни очень крупны, ни съ лишкомъ мѣлки, но удобны къ принятію лощенія. Обрѣзываютъ ихъ вершковъ въ 9 шириною, около аршина длиною, и вершка въ полтора толщиною; поверхность ихъ обтачиваютъ къ срединѣ впукло, а кураншы или камни чѣмъ прутъ овальною выпуклостію и вспа-  
влива-