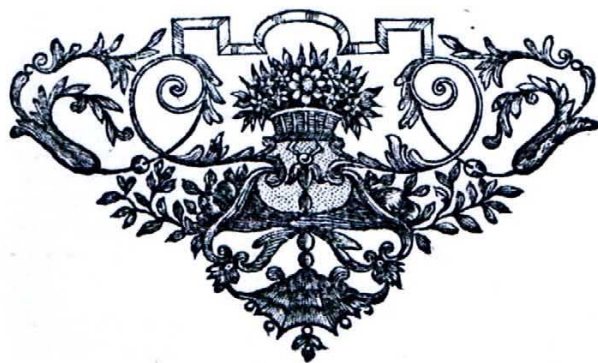


1783

ENCYCLOPÉDIE MÉTHODIQUE.

C O M M E R C E.
T O M E S E C O N D.



A P A R I S,

Chez PANCKOUCKE, Libraire, hôtel de Thou, rue des Poitevins;

A L I È G E,

Chez PLONTEUX, Imprimeur des États.

M. D C C. L X X X I I I.

A V E C A P P R O B A T I O N , E T P R I V I L È G E D U R O I.

FROMAGE. Lait pris & caillé, séché, durci & salé, propre pour manger.

Il y a de tant de sortes de *fromages*, & dont les noms sont si différens, qu'il seroit assez difficile de les pouvoir rapporter toutes. On se contentera de parler ici de ceux qui sont de quelque considération dans le négoce des marchands épiciers, & qu'ils tirent, ou des pays étrangers, ou de quelques provinces de France.

FROMAGES ÉTRANGERS.

ITALIE.

De toutes les espèces de *fromages*, celui d'Italie est le plus estimé. Il vient en grosses meules ou pains ronds, épais de cinq à six pouces, que quelques-uns nomment des *pièces*. Ils sont du poids depuis 50 jusqu'à 90 livres.

Cette sorte de *fromage* se vend en France sous le titre de *fromage* de Milan ou de Parmesan. Il n'est néanmoins connu en Italie que sous le nom de *fromage de Lodi*, capitale du Lodésan, petite province de l'état de Milan, dont le territoire est fort fécond en pâturages, & où il se fabrique quantité de ces sortes de *fromages*. Il s'en fait toutefois ailleurs; mais parce que ceux de Lodi sont les meilleurs, cette ville leur a donné son nom.

Il se fait un négoce considérable de cette espèce de *fromage* dans toute l'Europe, & sur-tout en France, où la consommation en est assez grande. Quelques-uns prétendent que les François lui ont donné le nom de *Parmesan*, à cause d'une princesse de Parme qui l'avoit fait connoître en France,

Les bonnes qualités de cette sorte de *fromage* sont d'être nouveau, d'une pâte jaune, serrée & sans yeux. On a voulu contrefaire le Parmesan en Normandie; mais l'on n'y a pas réussi.

SUISSE.

La Suisse fournit à la France quantité de gros *fromages*, qui se tirent de Griens, bourg du diocèse de Losanne dans le canton de Fribourg; & de Berne, capitale d'un autre canton du même nom.

Quoique les *fromages* de Suisse soient d'une même forme & d'une même pâte, cependant il est certain que le véritable Griens l'emporte toujours sur le Berne, soit pour la qualité, soit aussi pour le prix; ce qui fait que le dernier se débite pour l'ordinaire sous le nom du premier.

Ces sortes de *fromages* s'envoient dans des tonneaux par meules ou pains, que plusieurs appellent aussi *pièce*, de même que les *fromages* d'Italie. Les pièces sont du poids depuis 35 jusqu'à 66 livres. Les marques de leur bonté sont d'être nouveaux, un peu élevés vers le milieu de leur forme, que la pâte en soit jaune, qu'ils ayent de grands yeux, & qu'ils soient d'un bon sel.

Il y a peu d'épiciers en France, pour ne pas dire point du tout, qui tirent leurs *fromages* directement de Suisse; ce sont les marchands de cette nation établie à Lyon, qui y en font des magasins considérables, pour les vendre ensuite aux commissionnaires Lyonnais, qui les envoient aux marchands de Paris & des autres villes du royaume, qui leur en font la demande.

En Franche-Comté, en Lorraine, en Savoye & en Dauphiné, l'on contrefait les *fromages* de Suisse: mais ces sortes de *fromages* contrefaits, quoique pour l'ordinaire fabriqués par des Suisses même, ne se trouvent jamais si bons que ceux de Griens & de Berne; ce qui provient peut-être du défaut des pâturages.

HOLLANDE.

La Hollande fournit à la France une quantité prodigieuse de *fromages*, dont la forme est à peu près semblable à une boule de jeu de quille, un peu aplatie des deux côtés; aussi les appelle-t-on quelquefois *fromages en boulettes*. Ils se tirent presque tous d'Amsterdam & de Rotterdam, par la voie de Rouen.

Il y en a de deux espèces, les uns à côte rouge, & les autres à côte blanche. Ceux à côte rouge, qu'on estime le plus, à cause de leur pâte qui est jaune, dure & serrée, à peu près comme celle du Parmesan, sont en gros & en petits pains; les premiers du poids de dix-huit à vingt livres, & les autres de six à sept livres chacun. Pour ce qui est de ceux à côte blanche, que l'on appelle *pâte molle*, à cause qu'ils sont pour l'ordinaire gras & mollets, leur poids est semblable aux petits pains à côte rouge, c'est-à-dire de six à sept livres.

Fromages dont on fait commerce en Hollande, avec les droits d'appréciation, & ceux d'entrée & de sortie qu'ils y payent.

Les *fromages* de Hollande, en sortant pour aller en France, payent 24 s. par 100 liv. pour tous droits.

Tout *fromage* en entrant ne paye que deux florins; & en sortant, comme les autres, suivant la sorte.

Les *fromages* de Hollande pour autres lieux que la France, y compris le *fromage* plat qu'on nomme *Soetemelks-Kaas*, le *fromage* verd & le *fromage* de brebis, ne payent que cinq sols cent livres en sortant, & un demi-sou de plus pour l'Orison.

Les *fromages*, dits *Kamter-Kaas*, dont les diverses sortes sont, le *fromage* verd, le *fromage* blanc de Leyden, celui de cumin du même lieu, & le *fromage* rond, payent en sortant 2 sols 8 pennins par 100 liv., ou 3 sols quand c'est pour l'Orison.

Enfin, le *fromage* de Parme, vulgairement appelé *Parmesan*, ou autres qui se vendent sous ce

nom, sont appréciés à 50 florins les 100 liv., & payent 1 florin 10 sols d'entrée, & 3 florins de sortie; & si c'est par l'Orison, l'entrée est d'un flor. 11 sols, & la sortie de trois florins un sou.

Les *fromages* de Griens & de Hollande font une partie des vivres que l'on embarque sur les vaisseaux du roi, particulièrement sur ceux destinés pour les voyages de long cours, les côtes d'Afrique dans l'Océan, les îles de l'Amérique & les Indes orientales & occidentales. Chaque soldat ou matelot doit avoir par jour trois onces de l'un ou de l'autre *fromage* au lieu de morue, & cela depuis le premier juin jusqu'au dernier septembre; ce qui est conforme à l'article 8 du titre 3 du livre 10 de l'ordonnance de la marine, du 15 avril 1689.

A N G L E T E R R E.

Il vient des *fromages* d'Angleterre par petites meules ou pains du poids de quinze à vingt livres, dont le débit est peu considérable en France, à cause de leur qualité qui n'est pas des plus estimée; ce qui fait que l'on n'en tire que dans les temps que l'on craint de n'en pouvoir avoir d'ailleurs.

F R O M A G E S D E F R A N C E.

L'on ne doit pas oublier parmi les *fromages* de France, les excellents *fromages de Brie*, particulièrement ceux qui se font du côté de Meaux, non plus que les Pont Levesque, les Angelots, les Maroles & quelques autres, qui sont envoyés à Paris des provinces qui en sont les plus voisines.

Mais aucun de ces *fromages*, dont la consommation doit être, pour ainsi dire, journalière, à cause qu'ils ne peuvent se garder long-temps, ne font partie du commerce de l'épicerie; & ils sont réservés à une petite communauté de marchands, qui prennent la qualité de *marchands-fruittiers-fromagers*.

À l'égard des *fromages* François qui entrent dans le négoce des marchands épiciers, ils se tirent particulièrement de quatre provinces du royaume, qui sont le Dauphiné, le Languedoc, le Forez & l'Auvergne. On va parler en particulier des *fromages* que fournissent ces provinces.

D A U P H I N É.

L'on tire de Grenoble, capitale du Dauphiné, par la voie de Lyon, une sorte de *fromage* que l'on appelle *Sassenage*, du nom d'un endroit de la province où il s'en fabrique le plus. Cette espèce de *fromage*, qui est par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du poids de quatre à huit livres, est fort estimée, quand il est revêtu de toutes ses bonnes qualités, qui sont de n'être point trop vieux, que la pâte en soit persillée, c'est-à-dire, parsemée de veines bleuâtres, & que son goût soit agréable, quoiqu'un peu piquant.

L A N G U E D O C.

Le *fromage* de Rocfort, qui se fait de lait de

brebis, porte le nom de l'endroit où il se fabrique dans la province de Languedoc. Il est plat, de figure ronde comme un gâteau, épais d'un pouce & demi ou deux pouces au plus. S'il n'est bien persillé, & d'un goût agréable & doux, l'on n'en fait pas beaucoup de cas. Il y en a du poids depuis quatre jusqu'à huit livres.

F O R E Z.

Il se tire de Roanne, ville du pays de Forez, de petits *fromages* gras dont la côte est rougeâtre, que l'on nomme *fromages de Roche*, qui sont de lait de vache. Ils sont ronds & épais, du poids d'environ deux livres, dont les plus nouveaux & les plus mollets sont les plus estimés.

A U V E R G N E.

La haute-Auvergne fournit une très-grande quantité de *fromages* tout de lait de vache. Il y en a de gros & de petits. Le gros, que l'on appelle ordinairement *Quantal*, à cause d'une montagne de ce nom, située entre S. Flour & Orillac, où il s'en fabrique le plus, est du poids de trente à quarante livres. On le nomme aussi *tête de Moine*, à cause de sa forme qui est haute & ronde.

Le petit *fromage* d'Auvergne, dont la figure est presque carrée, pèse depuis dix jusqu'à vingt livres. Il s'en tire peu de ce dernier; la consommation s'en faisant presque toute dans le pays & aux environs.

Quoiqu'il se fasse en France un négoce assez considérable de *fromage* de Quantal, il faut convenir que c'est un des moins estimés de toutes les sortes de *fromages* dont il a été parlé: & si ce n'étoit le menu peuple & les communautés religieuses qui en consomment beaucoup, à cause de son prix qui est des plus médiocres, il ne s'en verroit que très-peu à Paris, & dans les autres villes considérables du royaume.

Les *fromages* d'Auvergne qui se font du côté d'Orillac, Moriac & Volers, vont en Languedoc & en Guienne; & ceux qui se font du côté de Beze, la Tour & Ardes, vont à Nantes & dans les villes de la Loire. C'est aussi de-là qu'on tire presque tout celui qui arrive à Paris.

Les meilleures montagnes de cette province, pour la nourriture des vaches à lait, sont celles de Salers; & ces bêtes y en donnent en si grande quantité, qu'ordinairement on rend au propriétaire de chaque vache par année deux quintaux de *fromage*, qui ordinairement se vend depuis onze jusqu'à treize livres le quintal.