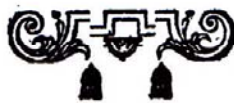


DICTIONNAIRE
DU
CITOYEN,
OU
ABREGÉ HISTORIQUE,
THEORIQUE ET PRATIQUE
DU COMMERCE.

CONTENANT les Principes; le Droit Public de l'Europe relativement au Négoce; les Productions, soit de la Nature, soit de l'Industrie qui forment des branches de Commerce; la notice des Fabriques nouvellement établies; l'explication des principaux Termes qui ont rapport au Trafic & au Change; le nom des Villes, Provinces & Royaumes commerçans avec le détail de leur Négoce, & la description de leurs Colonies; les Compagnies de Commerce Françoises & Etrangères qui méritent d'être connues; les Banques, Chambres d'Assurances, Comptoirs & autres Etablissémens formés pour la sûreté & la commodité du Négoce; les principales Foires de l'Europe; l'évaluation précise des Especes d'or & d'argent; la maniere dont on tient les Ecritures dans les différentes Places, leurs usages pour le payement des Lettres de change, diverses observations au sujet de leurs Poids, Mesures, Monnoie, Change, &c.

TOME PREMIER.



A M S T E R D A M,
AUX DEPENS DE LA COMPAGNIE,
M D C C L X I I.

[1792]

FROMAGE. Lait caillé, séché, p. 263
durci & salé plus ou moins. On
sait que le lait est composé de trois
substances différentes; d'une crème,
d'une partie séreuse, & d'une partie
caséuse, appelée *fromage*. On re-
tire cette partie caséuse du lait par
le moyen de la décomposition ou
de la pressure, qui fait fermenter le

fait & en sépare le fromage.

Toutes les Provinces de France fournissent des fromages, parce que toutes nourrissent des bestiaux. Parmi ceux qui ont obtenu la préférence, nous citerons d'abord le fromage de *Rocfort* en Languedoc, ainsi appelé de l'endroit où il se fait. On l'envoie en pains plats & ronds, d'un pouce & demi ou de deux pouces au plus d'épaisseur. Il faut le choisir bien persillé, bien moëlleux, & d'un goût agréable & doux. Celui de *Saffenage*, que donne le Dauphiné, tient le second rang; on demande aussi qu'il soit parsemé de veines bleuâtres, & qu'il ait un goût agréablement piquant. Viennent ensuite les fromages de *Brie*, de *Marolles*, de *Roanne*, d'*Auvergne*. Ces derniers sont aussi bons que les meilleurs fromages d'*Hollande*; ils sont gras, délicats, & peu sujets à s'agrir.

Les pays étrangers, la Suisse surtout, nous fournissent de très-bons fromages. On les tire principalement de *Gruyere* au Canton de *Fribourg*, & de *Berne* capitale d'un Canton du même nom. Celui de *Gruyere* est le plus estimé, sa pâte est très-fine, très-délicate & d'un bon sel. Les meilleurs fromages des montagnes de *Lorraine*, de *Franche-Comté* & des contrées voisines, passent pour des fromages de *Gruyere*. Cependant les gourmets remarquent toujours dans la qualité une petite différence, que l'on doit attribuer à celle des pâturages.

Parmi les fromages d'*Italie*, on recherche sur-tout celui de *Milan*, plus connu ici sous le nom de *Parmesan*. On a pu lui donner ce nom, parce qu'une Princesse de *Parme* le fit connoître en France. *Lodi*, capitale du *Lodesan*, petite Province de l'*Etat* de *Milan*, & très-fertile en bons pâturages, est l'endroit où se fait le plus de ces sortes de fro-

mages. On les appelle en *Italie* *fromages de Lodi*. Tous les bons fromages du territoire de *Milan* sont aussi des fromages de *Lodi*; on demande qu'ils soient nouveaux, d'une pâte jaune, serrée & sans yeux.

Les *Hollandois*, qui font de très-bons fromages, en consomment très-peu, & en exportent beaucoup. Le meilleur beurre qu'ils recueillent chez eux est réservé pour faire ces sortes de fromages; ils en achètent de moindre & à plus bas prix chez l'*Etranger* pour leur propre usage. C'est ainsi que ce peuple industrieux se procure des richesses qu'il doit principalement à son économie & à sa frugalité. Ces fromages nous viennent, pour la plupart d'*Amsterdam* & de *Rotterdam*, par la voie de *Rouen*, sous la forme d'une boule. Les uns sont à côte rouge, les autres à côte blanche. Les premiers ont la pâte jaune, ferme & serrée, à peu près comme celle du *Parmesan*. Ils sont plus recherchés que les seconds. On les envoie en gros pains de dix-huit à vingt livres, & en petits pains de six à sept livres chacun. Ceux à côte blanche, appelés aussi pâte moëlle, parce qu'ils sont communément gras & mollets, viennent ordinairement en petits pains de six à sept livres.

L'*Angleterre* estime son fromage de *Chester*, mais le goût n'en plaît pas généralement aux *Etrangers*.

