

1772

TRAITÉ DE LA POLICE,

Où l'on trouvera
L'HISTOIRE DE SON ETABLISSEMENT;

LES FONCTIONS ET LES PREROGATIVES
DE SES MAGISTRATS;
TOUTES LES LOIX ET TOUS LES REGLEMENS
QUI LA CONCERNENT;

On y a joint

UNE DESCRIPTION HISTORIQUE ET TOPOGRAPHIQUE DE PARIS,
& huit Plans gravez, qui representent son ancien Etat, & ses divers accroissemens,

AVEC UN RECUEIL

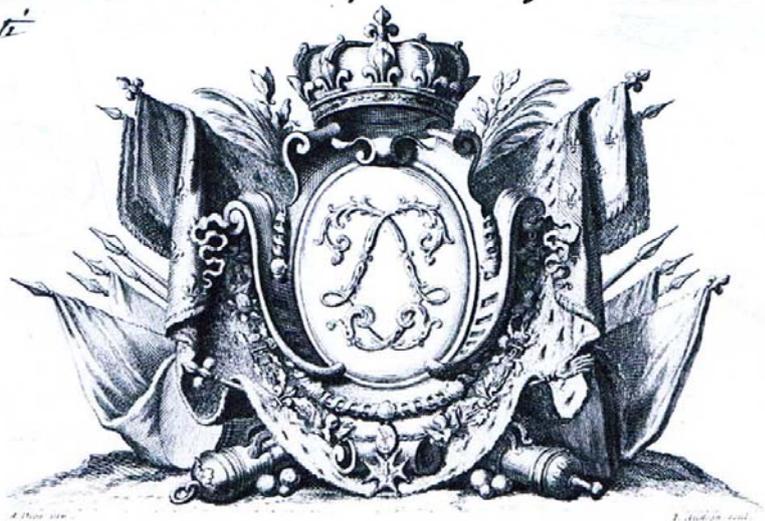
DE TOUS LES STATUTS ET REGLEMENS DES SIX CORPS DES MARCHANDS;
& de toutes les Communautez des Arts & Métiers.

SECONDE EDITION AUGMENTÉE

Par M. DELAMARE, Conseiller-Commissaire du Roy au Châtelet de Paris.

TOME SECOND.

*Ex Libris adriani Cavali. Rajou. in. Supremâ Curia. notique
advocate*



A PARIS,
Chez MICHEL BRUNET, Grand' Salle du Palais, au Mercure Galant,

M D C C X X I I.

§. 3. Du Fromage.

Le Fromage se fait par la coagulation, lorsque les parties sereuses & les plus subtiles du Lait en sont separées, & qu'il n'y reste plus que les plus grossieres ou terrestres; nous ne dirons point de quelle maniere on le fait, peu de personnes l'ignorent.

L'usage du Fromage étoit aussi ancien parmi les Orientaux, que celui du Beurre; & il est également fait mention dans les Livres saints de l'une & de l'autre de ces deux substances tirées du Lait, la butireuse & la caseuse.

Il n'en étoit pas de même ailleurs; l'usage du Fromage avoit passé dans les autres parties du Monde, long temps avant que celui du Beurre y fût connu. L'on attribue l'invention ou l'art d'épaissir ou de coaguler ainsi le Lait, à Aristée Roy d'Arcadie, Fils d'Apollon & de Cyrenne; ce qui fait remonter cet aliment, jusques aux temps inconnus de la Fable; & en effet le plus ancien Livre du Monde, après l'écriture sainte, en fait mention; & comme d'un mets, qui étoit alors fort commun dans les repas: & il a été suivi de plusieurs autres graves Auteurs.

Les Hebreux nommoient le Fromage *Gebimah*, ou *Schapha*, à cause de sa forme ou figure élevée, *Gebimah* ab *eminentia*, *Schapha* à *figura excelso*. Les Grecs le nommerent *weis*, du verbe *wepiv*, qui signifie épaissir, coaguler. Les Latins, *Casus*, suivant cette même étymologie des Grecs, *Casus* à *Lacte coactio*, ou selon d'autres, *Casus dicitur quod careat sero*. A l'égard du nom de Fromage, il est pur François, & tire son origine de la forme ou éclisse dans laquelle on met le Lait quand il est caillé, pour le faire égoutter, & lui donner son dernier état de consistance, à *forma Formaginem vocat*.

Plin qui a suivi en cela Hypocrate & Aristote, a distingué les Fromages, ou par la nature des Bestiaux d'où le lait avoit été tiré, ou par la bonté des Pâturages où ces Bestiaux sont élevés, ou par le temps, la grosseur, la figure, ou le goût des Fromages mêmes. 1. *Ab animalibus*: 2. *à pabulo, aut regione*: 3. *à magnitudine*: 4. *à figura*: 5. *ab ipso sapore*: 6. *ab etate*. Et nous observons encore aujourd'hui beaucoup de ces mêmes distinctions.

Ab animalibus, par la nature des Bestiaux. Le Fromage le plus delicat, selon Aristote, est celui qui se fait de lait de Chameau. Il met au second rang ceux de Jument & d'Aneffe; mais il estime que celui de Vache est le plus gras.

Les Phrigiens faisoient des Fromages de lait de Cavalle, & de lait d'Aneffe, mêlez ensemble. Les Scythes en faisoient de Cavalle seule. Les Grecs les imiterent, & ils nommerent celui-là *καμα*, *Casus equinus seu coagulum equinum*. Les Siciliens en faisoient de lait de Chevre, & de Brebis, qu'ils mêloient aussi.

Varron donne la préférence à ceux de Vaches, sur tous les autres. Aristote qui ne les met qu'au troisième rang, quant à la délicatesse, dit néanmoins que ce sont les plus gras. Mais, ajoute Varron, cela les rend plus difficiles à

transporter. Il met ceux de Brebis au second rang: Ils ne sont pas, dit-il, si bons à manger que ceux des Vaches; mais le transport d'un lieu à l'autre sans les rompre, ou les gâter, est plus facile.

Les Modernes sont du sentiment de Varron, que les Fromages de lait de Vaches sont les meilleurs. Ils les font suivre aussi en bonté par ceux qui sont faits de lait de Chevre, ou de lait de Brebis séparément, ou les deux mêlez ensemble. L'on en fait encore du mélange de lait de Vache, & de celui de Brebis, qui sont fort gras, & tres-bons. Les Paisans des environs de Lyon, en font de lait de Brebis seul, lesquels étant durs, sont servis sur les meilleures tables.

Quoique le lait de Chevre soit le meilleur, le Fromage qui s'en fait est le moindre de tous. Il n'est bon que lorsqu'il est frais. Il se seiche, & se passe plutôt qu'aucun autre; parce que leur lait manque de ces parties butireuses, qui bonifient, & qui rendent plus grasse la coagulation dans le lait des autres animaux.

À pabulo aut regione, par la bonté des Pâturages. Les Grecs estimoient les Fromages de Phrygie, & ceux de Sicile.

Les Romains, du temps de Plin, faisoient grand cas des petits Fromages de Chevre, qui se faisoient dans le territoire même de Rome. Ils ne croioient pas qu'il y en eût de meilleurs, quand ils étoient nouveaux faits. Les autres Fromages leurs venoient de Sarfina, au pied du Mont Appennin, vers les confins de la Toscane, ou de Ceve en Piedmont, sur le Tanare, & proche aussi des Montagnes de l'Appennin, qui sont remplies de bons & gras Pâturages, ou de la Tarentaise, dans les Alpes. Ils en tiroient d'ailleurs des Provinces; & les meilleurs de ceux-là, leur venoient de Bithunie dans l'Asie Mineure, ou des Gaules; & parmi ces derniers, ils donnoient la préférence à ceux de Nismes, ou du Givandan, qui avoient, selon Plin, un goût aromatique.

Les meilleurs Fromages qui se font aujourd'hui en Italie, sont ceux du Plaisantin, que nous nommons en France *Parmesan*. Ils sont faits de lait de Chevres, au mois de Mars; & les Fromages de Toscane, qu'ils nomment dans le pais *Marjolini*: Ils sont mêlez de lait de Vaches, & de lait de Chevres, & se font au mois de May.

Les Allemands font leurs principales provisions de Fromages dans la Boheme, & en Suisse.

A l'égard de la France, les bons & abondans Pâturages de la haute Auvergne, nous fournissent d'excellens Fromages, & en grand nombre. Les Habitans du pais en font un tres-gros commerce; & en fournissent même considérablement aux autres Nations. Les meilleurs sont ceux que l'on nomme de Cantal d'une Montagne qui porte ce nom, & qui abonde en pâturages, en simples, & en aromates.

Reg. 17: 38. Judith. 10. 5. Job. 10. 10.

Homer. Iliad. l. 5.

Appollodor. l. 2.

Pausanias. l. 3. Cicer. Orat. 6. in vere.

Oppian. de Venatione. l. 4. num. 265.

Stuchius antiquitatum convivialium l. 2. c. 8.

Stuchius ibidem.

Jodocus. Vvilichius de arte magica seu coquinaria, c. 9.

Varro de ling. latin. l. 4. Isidor. origin. l. 20. c. 2.

Hypocrat. l. 4. de morbis. Aristot. histor. animal. l. 3. c. 20.

Plin. l. 11. c. 41. & l. 28. c. 9.

Grossius florum spatio in titul. cod. de aqueducta.

Vossius de vitis sermonis l. 3. c. 12.

Badius in eclog. 9.

Sallinas in folio. pag. 379.

Aristot. hist. animal. l. 3. c. 20.

Hypocrat. l. 4. de morbis. Aristot. histor. animal. l. 3. c. 20.

Plin. l. 11. c. 41. & l. 28. c. 9.

Aristot. ibidem.

Varro de rustic. l. 2. c. 11.

Jodocus Vvilichius de arte magica, seu coquinaria c. 9.

Bruyerinus Campege. de re cibaria l. 14. c. 18.

Nonius de re cibaria l. 2. c. 17.

Nonius ibidem.

Aristot. hist. animal. l. 3. c. 20.

Athenae. l. 1. c. 30.

Plin. l. 11. c. 42.

Bruyerinus Campege. de re cibaria l. 14. c. 8.

Non. de re cibaria l. 2. c. 17.

Platina de tuenda valetudine l. 2.

Jodoc. Vvilichius de arte magica, seu coquinaria c. 9.

Le Dauphiné du côté de la grande Chartreuse & du Marquisat de Saffenage, nous en fournit encore de tres-bons.

La Normandie, dont les Pâturages sont excellens, nous donne aussi beaucoup de Fromage. Il nous en vient de Rouën, de Pont-Levêque proche Lisieux, de Gournay en Bray, & de tout le Vexin.

La Bretagne en fournit moins, parce que ses Pâturages sont plus propres à faire du Benrre; & que c'est en cela principalement qu'elle excelle.

L'on estime en Touraine les Fromages de la contrée de Brene, sur la Riviere de Créuse, vers les confins d'Oberry; mais ils sont meilleurs recens que vieux.

L'on observe en general, que l'on fait de fort bons Fromages dans toutes les Provinces de France, qui sont éloignées de la Méditerranée; parce que le climat en est plus temperé, les Pâturages meilleurs, & plus abondans, & qu'il s'y fait un grand nombre de nourritures de bestiaux.

Mais les plus excellens de tous & les plus estimés, sont ceux de Brie: il s'en transporte dans les Pais les plus éloignés; & ils sont servis sur les meilleures tables.

Il nous vient aussi plusieurs Fromages des Pais étrangers, dont l'on fait beaucoup d'estime. L'Italie nous fournit les Parmesans en abondance, mais fort peu de ses Marfolins, ou Toscans. Il nous en vient un tres-grand nombre de Hollande; & c'est l'une des principales mannes du Carême, & des autres jours maigres de l'année, principalement pour les pauvres gens; parce qu'ils sont toujours à un prix tres-modique, & qu'ils nourrissent beaucoup. Ceux de Flandres, du côté de Bethune, sont tres-bons. Nous tirons enfin de la Suisse, les Fromages de Gruyeres, & quelqu'autres Fromages qui se font dans leurs montagnes.

A forme & magnitudine, par la figure & la grandeur. Ceux du Parmesan sont en forme de rouës, & les plus grands de tous. Il y en a qui pèsent jusques à mille livres^b. Les Fromages de Gruyeres sont de la même forme, & à peu-près de la même grandeur. Les autres Fromages de Suisse, ceux d'Auvergne, & de Hollande, sont en forme de pains, & de differens poids. Ceux de Toscane ou Marfolins, sont longs, de la grosseur & de la forme d'un Melon; mais il en vient peu en France. Il se fait de petits Fromages carrez en Savoye, que l'on nomme Tarentaisins: il s'en débite beaucoup dans le Lyonnais. Il nous en vient de Normandie qui sont fort petits; on les nomme Angelots. Ce nom leur a été donné, selon Campege, de la ressemblance qu'ils ont en grandeur, à une monnoye d'Angleterre qui avoit autrefois cours en cette Province, & qui portoit le même nom, à cause de la figure d'un Ange dont elle étoit

marquée^c. Il s'en fait dans le Vexin en forme de Dauphins, d'autres en forme de coeurs, qui sont excellens. Ceux de Marolles sont carrez, & les plus petits de tous; mais tres-gras, & tres-bons.

A sapore, par le goût. Pline observe que les Romains aimoient les Fromages moës & doux, & que toutes les autres Nations aimoient les assés; & qui excitent l'appétit par un goût élevé, & piquant^d.

Les mêmes Romains, par un autre ragoût, exposoient néanmoins leurs Fromages à la fumée, pour leur donner une petite pointe. Ils avoient des lieux publics destinés à cet usage, qu'ils nommoient *Taberna casearia*; & ces lieux devoient être fixés & permis par une Loy expresse, autrement les voisins qui en souffroient l'incommodité, pouvoient s'en plaindre, & avoient de droit une action pour les faire éloigner^e. Les Allemands, pour en relever le goût, y mêlent quelquefois du Poivre^f. Il nous en vient du Vexin, dans la pâte desquels il y a des clous de girofle, ce qui leur donne un goût tres-exquis. Mais l'assaisonnement le plus ordinaire, c'est le sel dont on les soupoudre de l'un & de l'autre côté, en les mettant à l'essuy. Il y en a qui sont naturellement, & sans rien ajouter, d'un goût admirable: & ce sont ceux qui sont faits du lait des animaux élevés dans des Pâturages d'herbes fines & aromatiques. Les Fromages des Gaules étoient dans la réputation de ce bon goût du temps de Pline; ainsi qu'il le dit lui-même^g.

Ab aetate, par l'âge. Cette circonstance regarde ou le goût, ou la santé: pour le goût l'on n'en dispute jamais: Il est autant different qu'il y a de diversité de climats, ou de temperamens. A l'égard de la santé, Galien estime que les Fromages moës ou recens, sont préférables aux vieux, & aux secs dont il condamne l'usage à cause de leur âcreté, & qu'ils digèrent difficilement^h. D'autres Medecins prétendent au contraire, que le vieux Fromage pris modérément, excite l'appétit, facilite la digestion à un estomach affoibli, principalement aux temperamens pituiteuxⁱ. L'Auteur de l'Ecote de Salerne est assez de ce sentiment. L'on en peut du moins juger par ce Proverbe trivial que nous tenons de luy:

Casus ille bonus quem dat avava manns.

Mais tous conviennent que le Fromage recent nourrit davantage que le vieux; qu'il augmente les forces; & que c'est pour cela que les Anciens, selon Paulanias, en nourrissoient leurs Athletes^k. Auguste en mangeoit aussi beaucoup^l; & c'étoit peut-être encore par cette raison-là que parmi les Hebreux, les Grecs, & les Romains, le Fromage étoit regardé comme un aliment militaire; & qu'ils avoient soin d'en avoir toujours dans les munitions de bouche de leurs Armées.

^c Bruyerius. Campege. de l. 1. c. 41.

^d Plin. l. 11. c. 41.

^e Ulpian. in l. 8. §. licet §. A. rito. ff. de servit. urb.

^f Jodoc. Vri-lichius de arte magica, seu coquinat. c. 9.

^g Plin. l. 11. c. 41.

^h Galen. l. 3. de alimentor. facultatib. c. 16. Plin. l. 11. c. 9.

ⁱ Non. de re cibaria l. 1. c. 17.

^k Paulanias l. 6.

^l Saeton. in August.

1. Reg. 17. v. 18.

Plutarque sur cette question;

si les Athes. ont été les plus excellens, tant en armes qu'en lettres.

Spartian. in Hadrian.

Seukius antiquitat. convivial. l. 1. c. 21.

^a Bruyerius. Campege. de re cibaria l. 1. c. 8.

^b Plin. l. 11. c. 41. Bruyerius Campege. de re cibaria l. 1. c. 8.