

tre Città, che ne fanno, sono Lione, (a) Marfiglia, Brest, Dunkerke, Bologna, Dieppe, San Malò, la Rocella, Bajona, Bordò, Nantes, Roano, Troja, Tours, Orleans, Digione, Amiens, (b) Caen, Abbeville, Nimes, e Beaucaire famoso per la sua fiera ec. La Francia asporta vini, (c) piante

---

zata: nè infine la fabbrica dei panni scarlatti posta sul piccol Rio dei Gobelini.

(a) Il raffinamento dell'oro e dell'argento, che si fa a Lione da quattro regj raffinatori, è d'un sommo prodotto.

(b) Fabbricavansi ad Amiens sul principio del secolo 129800. pezze di stoffe di lana; e i cammellotaj consumavano 80. migliaja di pelo.

(c) Il commercio dei vini è importantissimo. Ne vanno in tutti i Paesi dell'Europa, sulle Coste di Barbaria, alle Isole Francesi, e all'America Settentrionale. La maggior parte d'essi sorte da Bordò, dalla Rocella, da Nantes, da Roano, da Marfiglia, e da Tolone. Bordò ne asporta incirca 100000. botti l'anno; e intendesi per botte una misura di 440. boccali, ossia 2000. libbre di peso. La Borgogna e la Sciampagna, i contorni di Vienna e del Rodano somministrano i vini più squisiti e cari. L'alta Borgogna ha i vini di Pomar, Chambertin, Beaune, Clos de Vougeau, Volleney, Morachè, la Romanè, Nuits, Chassagne, e Mulsault: la bassa Borgogna, che asporta più di 100000. moggj di vino (il moggio è di 300. pinte, e due fogliette) ha i vini d'Auxerre, di Coulange, d'Irenie, de Tonnere, d'Avalon, di Poigny, e di Chablis. I vini di Vienna, e del Rodano i più stimati sono l'Eremitaggio, la Cotte-rotie, e il San-Perrey. La Linguadocca ha gli ottimi moscati di Frontignac, Beaufobre Tom. II. D di