tonio Poggi, elle épousa, en 1876, M. Vigouroux. Tout en se livrant à l'enseignement de son art, elle chanta l'année suivante, le 17 avril, à la salle Erard, dans un concert donné par la Société de bienfaisance italienne de Paris, sous la présidence d'honneur du roi d'Italie.

* **FRIBOURG**, ville de Suisse, chef-lieu du canton de ce nom ; 15,000 hab. A la suite du désastre éprouvé par notre armée de l'Est à la fin de la guerre franco-allemande de 1870-1871, on sait que cette armée dut chercher un refuge en Suisse. Un certain nombre de soldats furent internés à Fribourg et 81 y succombèrent des suites de cette épouvantable campagne, malgré les soins qui leur furent prodigués par ce généreux et hospitalier peup·e de la vieille Helvétie. La ville de Fribourg tint à honneur d'élever un monument à la mémoire de ces malheureux enfants de la France, et il fut inauguré en grande pompe le 25 septembre 1872.

Au milieu de l'une des faces de la pyramide du monument, on lit cette touchante inscription :

Dormez en paix, un peuple ami veille sur vous.

A la partie inférieure de la même face, une couronne encadre ces mots ;

Pas ce que dois, advienne que pourra.

Puis, au-dessous, à la base de la colonne, sur l'une des faces du prisme, se trouve l'inscription principale :

A la mémoire de 81 soldats français de l'armée de l'Est morts à Fribourg en 1871.

Sur les faces latérales, on lit encore ces mots :

Le 22e jour de septembre 1872, la population de Fribourg, dans des sentiments de reconnaissance envers Dieu, a inauguré ce monument.

Sans avoir pu te sauver, noble France,
Ils ont vu, sous nos cieux, venir leur dernier jour,
Mais en jetant vers toi leurs doux regards d'amour,
D'amour et d'espérance.
Mourir pour sa patrie,
C'est le sort le plus beau,
Le plus digne d'envie.

Enfin, on a représenté sur l'un des côtés du socle les armes de la ville de Fribourg.

FRICATIF, IVE adj. (fri-ka-tif, i-ve — du lat. *fricare*, frotter). Gramm. Se dit des consonnes dont le son peut être prolongé par une sorte de frottement de l'air expiré.

* **FRICHE** s. f. — Emplacement où se tiennent les foires et les fêtes publiques.

FRICHON (François-Hilaire-Alexis-Adolphe), avocat et homme politique français, né à Magnac-Laval (Haute-Vienne) en 1800. Il est fils d'un volontaire de la République. Après avoir terminé ses études de droit, il alla se fixer à Limoges et se fit inscrire, en 1824, au barreau de cette ville. Après 1830, il fut élu membre du conseil de l'ordre et bâtonnier en 1845. Appartenant à l'opposition radicale, il se vit offrir, après la révolution de 1848, le poste d'avocat général à la cour d'appel, mais il le refusa. Il se présenta dans la Haute-Vienne comme candidat à l'Assemblée nationale et fut élu le quatrième sur huit. Le jour de l'élection, des troubles ayant éclaté à Limoges, M. Frichon s'interposa et parvint à les apaiser. A l'Assemblée, il vota constamment avec le groupe démocratique non socialiste et fut nommé plusieurs fois vice-président du comité de l'intérieur. Il fut réélu à l'Assemblée législative, où il siégea dans les rangs de la gauche. Le 2 décembre 1851, il prit part aux tentatives de résistance. Depuis, il a renoncé aux affaires publiques, a quitté le barreau et s'est adonné à l'agriculture. — Son frère puîné, avec lequel on l'a souvent confondu, fut lieutenant-colonel de la garde nationale de Limoges sous la République et fut expulsé de France après le coup d'Etat.

FRICHON (François-Jules), littérateur et administrateur, fils du précédent (l'avocat), né à Thénay (Indre) en 1838. Après avoir établi révolution dans l'économie alimentaire des peuples, nous donnerons ici quelques renseignements sur cette création, qui fait le plus grand honneur à M. Charles Tellier. Mais nous devons auparavant exposer le système de ce savant, qui fabrique la glace.

Depuis longtemps, le problème est posé de faire contribuer les pays où la population animale est très-nombreuse à l'alimentation de ceux où la population humaine est très-condensée. La solution de ce problème serait facile, dit M. Bouley, de l'Institut, « si les animaux, comme les hommes, pouvaient être transportés vivants, des pays qui les produisent à l'excès relativement aux besoins de la consommation locale, dans ceux où la production animale est, au contraire, insuffisante ; mais deux causes principales s'opposent au transport des animaux vivants : d'une part, les longues distances ; d'autre part, le danger de l'importation de la contagion bovine. Impossible de faire venir économiquement en Europe les bœufs vivants de provenance américaine. Et, quant à la population bovine des steppes de la Russie ou de l'Asie, qui pourrait être pour l'Europe occidentale une ressource si précieuse, la terreur de la peste s'oppose à leur importation sur pied. Les bestiaux ne pouvant être transportés vivants des pays qui les produisent dans ceux qui pourraient les consommer, le problème à résoudre est donc celui de la conservation de leur viande pendant le temps que doit nécessairement exiger leur transport. Ce problème a été maintes fois abordé, et nombreux sont les procédés auxquels on a eu recours ou qui ont été conseillés pour empêcher la décomposition des viandes et faire qu'elles puissent servir à l'usage alimentaire de l'homme. »

De temps immémorial, on a mis à contribution, pour cet objet, les propriétés antiputrides du sel marin. Mais la viande salée n'est, à vrai dire, qu'un pis aller ; c'est une ressource extrême. Sans doute, dans les conditions où la met la salaison et malgré les modifications qu'elle a éprouvées, elle est encore alimentaire ; mais elle est dure, coriace et d'autant plus difficilement digestible, qu'elle ne met pas en jeu les appétences de l'appareil digestif. La viande salée ne saurait constituer un aliment usuel pour la population. On la mange quand on n'a rien de mieux, comme sur un vaisseau ou dans une ville assiégée ; mais elle répugne pour peu qu'on en prolonge l'usage.

Il en est de même de la viande desséchée ou boucanée : c'est un aliment, mais ce n'est pas un mets, et si les voyageurs qui font de longs trajets à travers le continent américain savent s'en contenter, il est certain que, dans les villes, elle ne peut trouver que des consommateurs accidentels. Ce n'est pas là une forme sous laquelle les viandes de l'Amérique du Sud puissent être offertes à la consommation de nos populations.

La conservation par l'acide sulfureux et l'oxyde de carbone, plus élégante, est sous application en grand présente de grandes difficultés.

L'enrobage à l'aide de la gélatine, du sucre ou de la glycérine, constitue également un moyen d'un emploi difficile et d'une efficacité douteuse.

Le problème restait donc entier de conserver la viande à l'état frais, de manière à pouvoir l'offrir en cet état aux consommateurs, quelque long trajet qu'elle ait à parcourir pour venir des pays de production au pays de consommation.

Ce problème, M. Charles Tellier, ingénieur civil, directeur de l'usine *frigorifique* d'Auteuil, l'a résolu, et d'une manière économique, par l'application du froid sec.

Le froid, vers les limites de la congélation de l'eau, au-dessus et au-dessous, est conservateur de la matière organique, parce qu'il ne permet pas aux agents de la fermentation de manifester leur activité.

M. Charles Tellier a appliqué en grand cette propriété du froid à la conservation de la viande fraîche pendant tout le temps nécessaire pour lui faire faire les plus longues traversées sans qu'elle subisse la moindre altération putride.

Les premières expériences faites par M. Tellier ont eu lieu à l'usine d'Auteuil, sous les yeux d'une commission nommée par l'Académie des sciences. Voici en quels termes cette commission a rendu compte de ses observations : « L'agent dont M. Tellier se sert pour produire le froid est l'éther méthylique, découvert en 1840 par MM. Dumas et Péligot. Il est produit par la réaction de l'acide sulfurique sur l'esprit de bois ou alcool méthylique et a pour formule C^2H^3O.

» Sous la pression atmosphérique et à la température ordinaire, ce corps est gazeux. Un froid de 20° au-dessous de zéro le liquéfie sous cette même pression. Il est incolore ; mais la densité et le pouvoir réfringent de ses vapeurs le laissent cependant parfaitement distinguer de l'air dans lequel il s'échappe. Son odeur agréable rappelle celle de la pomme. Sa flamme est vive et éclairante. On peut le respirer sans inconvénient ; il ne coupe pas de mauvais de tête comme l'éther vitrique et ne paraît pas jouir des propriétés anesthésiques. Il se dissout dans l'huile, mais ne la décompose pas. Cette propriété est utile dans bien des cas, notamment dans les machines à froid, où la même huile peut servir à lubrifier indéfiniment les pistons. Le caoutchouc, n'étant dissous par cet éther qu'avec une extrême lenteur, peut être employé sans inconvénient aux joints des appareils destinés à le recueillir. Cet éther, qui n'est liquide qu'à des températures au-dessous de zéro, est l'agent énergique auquel M. Tellier a donné la préférence dans le procédé de frigoration dont il est l'inventeur.

» Voici sommairement comment est disposé l'appareil frigorigène qui fonctionne à Auteuil.

» Il se compose :

» 1° D'un frigorifère, construit comme une chaudière tubulaire, c'est-à-dire représentant une capacité absolument étanche, traversée par un grand nombre de tubes.

» 2° D'une pompe, destinée à mettre en mouvement le liquide qui doit être refroidi en passant par les tubes du frigorifère.

» 3° D'un vaste réservoir, où le liquide refroidi est versé et d'où il se distribue dans toutes les directions où l'on veut produire l'action *frigorifique*.

» 4° D'une pompe à compression.

» 5° D'un condenseur, dans lequel l'éther méthylique qui s'est vaporisé dans le frigorifère reprend la forme liquide sous une pression de 8 atmosphères. Le liquide qui est l'agent de transmission du froid, dans l'appareil de M. Tellier, est une solution de chlorure de calcium, qu'il emploie de préférence à la solution de chlorure de sodium, pour les raisons suivantes :

« Le chlorure de sodium, dit M. Tellier, se » constance une séparation parfaite, donnant » d'un côté du sel, de l'autre de l'eau pure » qui, en gelant alors, brise les tubes du fri» gorifère. Avec le chlorure de calcium, la » séparation de l'eau et du sel est incomplète » par le froid. Si l'on abaisse considérablement la température, les cristaux retien» nent une très-grande quantité d'eau. Ces » cristaux, bien aqueux, ne sont pas durs, » cohérents ; ils permettent la circulation du » liquide excédant, et, même au cas de la » cristallisation complète, il y a assez d'eau » interposée pour que les cristaux restent » sans consistance, à l'état fondant pour » ainsi dire. Il n'y a pas rupture. »

M. Tellier compare les phénomènes qui accompagnent la cristallisation du chlorure de calcium à ceux qui se manifestent quand on emploie l'eau chargée de 10 pour 100 d'alcool. La glace n'est pas alors compacte ; elle est formée par une masse de petites cellules qui permettent la circulation du liquide excédant. Dès lors encore, aucune chance de rupture à redouter.

Lorsque l'appareil de M. Tellier fonctionne, une double circulation s'y établit ; celle de l'éther et celle de la solution de chlorure de calcium. L'éther versé liquide dans le réservoir supérieur en baigne le système tubulaire intérieur, se vaporise en empruntant pour cela sa chaleur latente au liquide qui parcourt ce système et, une fois transformé en vapeur, s'échappe sous cet état par un conduit qui se dirige dans un corps de pompe dont le jeu le refoule dans un condenseur, baigné dans un bain d'eau à la température ordinaire, mais toujours renouvelée. Sous l'action combinée de la pression à 8 atmosphères et du froid relatif du bain extérieur, cette vapeur reprend la forme liquide et repasse dans le frigorifère, où il se vaporise de nouveau, et toujours ainsi. Voilà pour l'une des circulations. L'autre est celle du chlorure de calcium. Le jeu d'une pompe met en mouvement sa solution à travers le système tubulaire du frigorifère, où l'éther la dépouille de la chaleur de ses parois nécessaire pour sa vaporisation. Ainsi refroidie, cette solution est distribuée par des conduits pourvus de robinets, qui règlent, très-nécessaire, et elle est rassemblée, pour une bonne partie, dans un réservoir spécial qui, au lieu de former une capacité unique, est divisé en plusieurs compartiments à parois en tôle de 1 millimètre d'épaisseur, entre lesquels l'air peut circuler. De là, le liquide froid est ramené par une pompe entourant le frigorifère, dans lequel il est refoulé par le jeu de la pompe. Il s'y refroidit de nouveau et reprend son premier parcours. Mais ce n'est pas seulement dans les compartiments des courants liquides que M. Tellier conduit et distribue le froid à distance du frigorifère ; il a encore soin d'y ventiler par force un courant d'air à passer entre les compartiments du réservoir spécial où se trouve contenue la solution refroidie de chlorure de calcium, c'est-à-dire sur les surfaces métalliques maintenues à 8° ou 10° au-dessous de zéro. Par ce moyen, en passant sur ces surfaces, de se refroidir guère qu'à 2° ou 3° au courant, du reste, varie à volonté, de façon qu'un trop grand abaissement de température ne puisse se produire. Il importe, en effet, que la viande ne soit pas gelée, car, après sa congélation, elle se décompose avec une très-grande rapidité. L'air, en passant sur les surfaces refroidies des plaques des compartiments du réservoir, perd en grande partie son eau hygrométrique qui se dépose sur ces surfaces à l'état de givre ; il est admissible qu'avec cette peau il perd aussi une partie des germes qu'il tient en suspension.

C'est donc de l'air froid, en partie purifié de ses germes et relativement desséché, avec lequel on peut constituer l'atmosphère du local dans lequel on veut soumettre les matières putrescibles à l'action du froid. Dans le cas où l'humidité de l'air serait telle qu'il ne se sécherait pas assez en passant sur les plaques du réservoir frigorifère, on doit compléter sa dessiccation à l'aide de vases contenant du chlorure de calcium, que l'on dispose dans le local en nombre suffisant pour atteindre le résultat voulu. M. Tellier utilise le même air déjà employé à refroidir la viande dans un système de conduits disposés à cet effet, comme pour la circulation de l'éther et celle de la solution du chlorure calcique. Telle est la disposition du très-ingénieux mécanisme à l'aide duquel M. Tellier peut produire le froid par des courants liquides et aériens et le maintenir au degré nécessaire dans les locaux où l'action de l'air froid sur les matières putrescibles doit être expérimentée.

Voici maintenant les résultats des expériences faites à l'usine d'Auteuil sur les matières putrescibles soumises à l'action continue d'une atmosphère froide, produite et nue d'une atmosphère froide, produite et maintenue par les moyens et dans les conditions qui viennent d'être spécifiés. Ces matières ont été des viandes de boucherie, des volailles, des pièces de gibier et des crustacés. Introduites fraîches dans la chambre froide, elles y demeurent exemptes de toute putréfaction, et si, lorsqu'elles sont mises en expérience, déjà la fermentation putride s'y était établie, ce mouvement s'arrête immédiatement. Les viandes de boucherie conservent l'odeur de la viande fraîche et son aspect extérieur, à part, au bout d'un certain nombre de jours d'exposition dans la chambre froide, la teinte plus sombre de leurs coupes et un certain degré de dessiccation qui se produit à leur surface. Mais si l'on enlève une très-mince couche de cette surface plus sèche exposée à l'air, la couleur de la viande fraîche apparaît à l'instant et témoigne de son état de complète conservation. Les graisses se dessèchent également à leur surface, mais n'acquièrent pas d'odeur de rance. Bref, l'odeur des viandes ainsi exposées demeure celle qui leur est propre dans chaque espèce, sans qu'on voie se produire les émanations par lesquelles s'accusent les fermentations qui s'emparent des matières animales humides quand elles subissent les influences atmosphériques ordinaires. Les expériences se sont prolongées du 29 novembre 1873 au 7 juillet 1874. La chaleur du mois de mai et de juin a été exceptionnellement élevée. Cependant la démonstration a été complète en faveur du système de M. Tellier.

Fort de ces résultats, l'infatigable ingénieur a voulu leur donner une sanction pratique. Il s'est donné pour but de faire arriver et de livrer, au prix de 40 centimes le kilogramme, dans les centres populeux, les masses de viande qui se perdent en diverses contrées. A cet effet, il a disposé son appareil dans un vapeur spécialement construit et qu'il a appelé le *Frigorifique*.

Le *Frigorifique* est un navire en fer de 65 mètres de longueur, 8 mètres de largeur et 4 mètres de profondeur. Destiné à naviguer dans des mers tempérées, il peut en bain d'eau à la température ordinaire, mais toujours renouvelée. Sous l'action combinée de la pression à 8 atmosphères et du froid relatif du bain extérieur, cette vapeur reprend la forme liquide et repasse dans le frigorifère, où il se vaporise de nouveau, et toujours ainsi. Voilà pour l'une des circulations. L'autre est celle du chlorure de calcium. Le jeu d'une pompe met en mouvement sa solution à travers le système tubulaire du frigorifère, où l'éther la dépouille de la chaleur de ses parois nécessaire pour sa vaporisation. Ainsi refroidie, cette solution est distribuée par des conduits pourvus de robinets, qui règlent, très-nécessaire, et elle est rassemblée, pour une bonne partie, dans un réservoir spécial qui, au lieu de former une capacité unique, est divisé en plusieurs compartiments à parois en tôle de 1 millimètre d'épaisseur, entre lesquels l'air peut circuler. De là, le liquide froid est ramené par une pompe entourant le frigorifère, dans lequel il est refoulé par le jeu de la pompe. Il s'y refroidit de nouveau et reprend son premier parcours. Mais ce n'est pas seulement dans les compartiments des courants liquides que M. Tellier conduit et distribue le froid à distance du frigorifère ; il a encore soin d'y ventiler par force un courant d'air à passer entre les compartiments du réservoir spécial où se trouve contenue la solution refroidie de chlorure calcique, c'est-à-dire sur les surfaces métalliques maintenues à 8° ou 10° au-dessous de zéro. Par ce moyen, en passant sur ces surfaces, de se refroidir guère qu'à 2° ou 3° au courant, du reste, varie à volonté, de façon qu'un trop grand abaissement de température ne puisse se produire. Il importe, en effet, que la viande ne soit pas gelée, car, après sa congélation, elle se décompose avec une très-grande rapidité. L'air, en passant sur les surfaces refroidies des plaques des compartiments du réservoir, perd en grande partie son eau hygrométrique qui se dépose sur ces surfaces à l'état de givre ; il est admissible qu'avec cette peau il perd aussi une partie des germes qu'il tient en suspension.

C'est donc de l'air froid, en partie purifié de ses germes et relativement desséché, avec lequel on peut constituer l'atmosphère du local dans lequel on veut soumettre les matières putrescibles à l'action du froid. Dans le cas où l'humidité de l'air serait telle qu'il ne se sécherait pas assez en passant sur les plaques du réservoir frigorifère, on doit compléter sa dessiccation à l'aide de vases contenant du chlorure de calcium, que l'on dispose dans le local en nombre suffisant pour atteindre le résultat voulu. M. Tellier utilise le même air déjà employé à refroidir la viande dans un système de conduits disposés à cet effet, comme pour la circulation de l'éther et celle de la solution du chlorure calcique. Telle est la disposition du très-ingénieux mécanisme à l'aide duquel M. Tellier peut produire le froid par des courants liquides et aériens et le maintenir au degré nécessaire dans les locaux où l'action de l'air froid sur les matières putrescibles doit être expérimentée.

Voici maintenant les résultats des expériences faites à l'usine d'Auteuil sur les matières putrescibles soumises à l'action continue d'une atmosphère froide, produite et nue d'une atmosphère froide, produite et maintenue par les moyens et dans les conditions qui viennent d'être spécifiés. Ces matières ont été des viandes de boucherie, des volailles, des pièces de gibier et des crustacés. Introduites fraîches dans la chambre froide, elles y demeurent exemptes de toute putréfaction, et si, lorsqu'elles sont mises d'Entre-Rios, 2,500,000 bœufs et 4 millions de moutons ; celle de Corrientes, 2 millions de bœufs et 1 million de moutons.

Soit, pour les quatre provinces dont le ravitaillement est connu, une population animale de : 18,500,000 de bêtes bovines, 87 millions de moutons et 215,000 porcs. La grande disproportion entre la population humaine et la population animale de ces pays a pour résultat nécessaire le bas prix du bétail.

D'après l'*Annuaire d'économie politique* que nous venons de citer, les prix des animaux des trois espèces alimentaires seraient cotés ainsi qu'il suit :

Bœuf ou vache, 7 dollars (35 fr.) ; mouton, 1 dollar 20 (6 fr.) ; porc, 8 dollars (40 fr.).

En France, pour une population de 36,102,921 habitants, sur une surface de 528,576 kilomètres carrés, la population animale alimentaire est de :

12,733,188 bêtes bovines, 30,386,263 bêtes ovines ; soit, par habitant, 0,33 de bœuf et 0,80 de mouton.

Dans les quatre pays que nous venons de citer, comptant à eux quatre seulement 1,275,000 habitants, contre une population animale de 18,500,000 bœufs et 87 millions de moutons, la part annuelle de chaque habitant pourrait être de 14 1/2 bœufs et de 68 moutons.

Ce simple rapprochement dit assez l'importance d'un moyen de conservation à l'aide duquel on pourrait arriver à une meilleure répartition des ressources alimentaires animales dans les différents pays. Mais ce n'est pas seulement sur les bords de l'océan Atlantique austral que se trouvent les provinces riches en bestiaux, où l'Europe pourrait aller chercher les kilogrammes de viande nécessaires à sa consommation. Le Texas, l'Australie même peuvent être aussi des pourvoyeurs, maintenant que, grâce au procédé de M. Tellier, le froid peut être exploité économiquement pour le transport des viandes, même des plus lointaines distances.

* **FRILEUX, EUSE** adj. Qui est sensible au froid...

— s. f. Coiffure de femme pour l'hiver.

FRILLER v. a. ou tr. (fri-llé ; il mll.). Geler légèrement : *Une gelée tardive* a FRILLÉ *la vigne*. Il se dit au bourgogne.

* **FRINGUER** v. tr. — Manége. Etre fringant, en parlant d'un cheval.

— v. a. ou tr. *Fringuer un verre*, Jeter de l'eau sur ce verre pour le rincer. Il Vieux mot.

FRIOULAN s. m. (fri-ou-lan — rad. *Frioul*). Langue parlée dans le Frioul.

FRIPE-SAUCE s. m. (fri-pe-só-se — *de friper*, et de *sauce*). Goinfre, goulu : *C'est un vrai* FRIPE-SAUCE. Il Pl. des FRIPE SAUCE.

— Mauvais cuisinier.

* **FRIPONNERIE** s. f. — S'employait autrefois au pluriel dans le sens de friponneau, sans doute parce qu'on appelait *friponne* la bolte dans laquelle on mettait des friandises.

FRIRION (Jules-Joseph, baron), général français, né en 1805. Il est fils de l'ancien député de la Seine, membre des Invalides sous Louis-Philippe. Il entra en 1821 à l'Ecole de Saint-Cyr et en sortit comme sous-lieutenant d'infanterie en 1823. Après 1830, il fut envoyé en Afrique, où il prit part à quelques expéditions, et fut promu chef de bataillon en 1840. En 1848, il était nommé colonel du 20e de ligne, et c'est en cette qualité qu'il reçut, en 1851, la triste mission de réprimer le légitime mouvement insurrectionnel des Basses-Alpes, ce qui le fit élever au grade de général de brigade et de commandeur de la Légion d'honneur en 1852. La récompense ne s'était pas trop fait attendre. En 1854, il commanda une des brigades de l'armée qui occupa Rome et fut promu général de division en 1857. Le général baron Fririon est aujourd'hui (1877) dans le cadre de réserve.

FRISON (Barthélemy), sculpteur, né à Tournay (Belgique) en 1817, mort à Paris en 1877. Poussé par son goût pour les arts, il se rendit à Paris, où il étudia successivement la sculpture sous la direction de Rameyet de Dumont. M. Frison se fixa dans cette ville, s'y maria et se fit naturaliser Français. C'était un artiste laborieux et d'un talent réel, mais sans grande originalité. Ses œuvres, dans lesquelles il ne fallait pas chercher l'élévation du style, se faisaient remarquer par la grâce et le goût dans l'arrangement. Il obtint des médailles aux Salons de 1850 et de 1863. Parmi les œuvres qu'il a exposées, nous citerons : *Un joueur de billes*, statuette (1847) ; l'*Art et le Science pleurant sur un tombeau* (1849) ; le buste en marbre de W. *Mackensie* (1850) ; le *Baigneur à la coquille* (1852) ; *Orlando de Lassus*, modèle d'une statue en bronze érigée à Mons (1853) ; *Jeune fille à sa toilette* (1857) ; *Un souvenir*, groupe en marbre (1861) ; *Nata*, statue en marbre, une de ses plus charmantes productions (1863) ; *Libation à Bacchus* et un *Saint Thomas* pour l'église de la Trinité (1865) ; *Première impression* (1867) ; *Datila* (1869), qui reparut en marbre au Salon de 1872 ; la *Protection*, groupe en terre cuite (1874) ; *Une rencontre imprévue*, groupe (1875). On lui doit encore un grand nombre de jolis bustes, entre autres ceux de *Braquemié*, de *Coomans*, de *Mlle Frison*, de *Dumortier*, de *Nanteuil*, de *M. Love*, (1877). Citons encore de lui quatre bas-reliefs et deux *Anges* pour l'église Saint-Eustache, à Paris ; un groupe décoratif pour la salle des Etats, au Louvre ; le buste de *Molière* pour l'Ecole normale ; la statue du *Comte de Chabrol* pour l'Hôtel de ville, la *Prudence* pour le nouvel Opéra, etc.

FRISWEL (James-Hain), littérateur anglais, né à Newport, dans le comté de Shrop, en 1827. Destiné à la magistrature, il fit ses études de droit dans l'Ecole d'Apsley, mais fut entraîné par son instinct vers la littérature. Après avoir collaboré à un grand nombre de journaux et de revues, il a publié une longue suite de romans : les *Maisons sans façade* ; *Histoire de revenants* ; *Dehors et aux environs* ; *Imposture* ; *Une fille d'Eve*, etc., et de nombreuses études et œuvres humoristiques : *Vie de Shakspeare* ; la *Gentle life* ; *Par le monde* ; les *Pensées d'un homme* ; la *Meilleure pensée* ; *Paroles familières*, etc. Il a aussi publié une traduction anglaise des *Essais* de Montaigne.

* **FRITURE** s. f. — Se dit quelquefois pour SARDINERIE.

FRITZSCHÉITE s. f. (fri-tché-i-te — du nom propre *Fritzsche*). Minéral ressemblant à l'urantite, trouvé à Neuhammer, en Bohême.

* **FRIVILLE-ESCARBOTIN**, bourg de France (Somme), cant. d'Ault, arrond. et à 24 kilom. d'Abbeville ; pop. aggl., 1,738 hab. — pop. tot., 2,109 hab. Fabrique de serrurerie et de quincaillerie.

FRODOARD, chroniqueur et hagiographe. V. FLODOARD, au tome VIII du *Grand Dictionnaire*.

FRŒHNER (Wilhelm), archéologue allemand, né à Carlsruhe (Bade) en 1834. Il se fit recevoir docteur en philosophie en Allemagne, puis il se rendit à Paris, où il fut nommé conservateur adjoint du musée des Antiques et des sculptures modernes au Louvre, et fut décoré de la Légion d'honneur. Lors de la guerre de 1870 entre la France et l'Allemagne, M. Frœhner quitta Paris et perdit les fonctions qu'il occupait au Louvre. On lui doit : les *Inscriptions grecques interprétées* (1865, in-12) ; la *Colonne Trajane décrite par M. W. Frœhner* (1865, in-8°) ; *Choix de vases* gravés d'après la *collection de S. A. I. le prince Napoléon* (1868, in-fol., avec pl.) ; la *Colonne Trajane interprétée*, avec reproduction en gravure photographique (1869, 3 livraisons in-fol.), ouvrage inachevé ; *Notice de la sculpture antique du musée du Louvre* (1869, in-8°) ; *Deux peintures de vases grecs de la nécropole de Camiros exécutées* (1871, in-4°) ; la *Colonne Trajane, d'après le surmoulage exécuté à Rome en* 1861-1862, *reproduite en photolypographie par Gustave Arosa* (1871-1874-in-fol.) ; le *Crocodile de Nimes* (1872, in-8°) ; les *Musées de France, recueil de monuments antiques, glyptique, peinture, céramique, verrerie, faïencerie, etc.* (1872-1873, in-fol., avec 40 pl.) ; *Mélanges d'épigraphie et d'archéologie* (1873, in-8°) ; *Anatomie des races antiques* (1876, in-8°), etc.

FROGIER DE PONLEVOY (Paul-Marie-Placide), homme politique français, né à Paris en 1827. Admis à vingt ans à l'Ecole polytechnique, il entra ensuite dans l'arme du génie et devint chef de bataillon en 1870. Ayant pris sa retraite, il se fixa dans les Vosges et fut nommé membre du conseil général de ce département. Lors des élections du 20 février 1876 pour la Chambre des députés, M. Frogier de Ponlevoy se porta candidat républicain dans l'arrondissement de Neufchâteau contre M. Aymé, bonapartiste, et contre M. Gaudy, républicain comme lui. Dans sa profession de foi, il dit : « J'appartiens à cette République de tolérance et de conciliation qui appelle sous son drapeau tous les hommes sincères et de bonne foi, à cette République ferme et modérée qui respecte tous les grands principes sur lesquels repose notre société, à cette République enfin qui, également éloignée des utopies et des retours en arrière, n'a qu'un but, l'amélioration progressive du sort du plus grand nombre par le développement pacifique de toutes nos libertés. » Au premier tour de scrutin, aucun des candidats n'obtint la majorité ; mais, au scrutin de ballottage du 5 mars, M. Frogier de Ponlevoy réunit toutes les voix républicaines et fut élu député par 8,354 suffrages. Il alla siéger au centre gauche et y vota constamment avec la majorité. Lorsque, le 17 mai 1877, le maréchal de Mac-Mahon appela aux affaires un cabinet composé d'ennemis acharnés de la République, le député de Neufchâteau s'associa à la protestation des gauches, et, le 19 juin suivant, il fit partie des 363 qui votèrent un ordre du jour de défiance contre le ministère de Broglie-Fourtou. M. Frogier de Ponlevoy a été réélu à Neufchâteau, le 14 octobre 1877, par 8,939 voix, contre M. Aymé, candidat officiel et bonapartiste. Il a repris sa place à gauche, a voté pour la commission d'enquête parlementaire (15 novembre), contre le ministère de Rochebouët (24 novembre), etc.

* **FROHSDORF**, bourg et château de l'empire d'Autriche. — Le château de Frohsdorf est depuis longtemps la résidence du comte de Chambord, qui y tient une sorte de petite cour. On l'y traite de Sa Majesté le roi, gros comme le bras. C'est à Frohsdorf qu'eurent lieu toutes les négociations relatives à la fusion des deux branches de la maison de Bourbon. V. FUSION, dans ce *Supplément*.

* **FROISSY**, bourg de France (Oise), ch.-l. de cant., arrond. et à 33 kilom. de Clermont ; pop. aggl., 572 hab. — pop. tot., 631 hab.

FRÖLICH ou FRŒLICH (Lorenz), peintre, graveur et dessinateur danois, né à Copenhague en 1820. Il étudia le dessin et la peinture dans sa ville natale, sous la direction d'Eckersberg, puis il fit un voyage en Allemagne et prit des leçons de Bendemann, à Dresde. Par la suite, M. Frölich se rendit à Paris, et pendant quelque temps il prit des conseils du peintre Couture. A partir de 1857, il s'est établi dans cette dernière ville. Cet artiste s'est fait connaître en exposant aux Salons de peinture de Paris, depuis 1852, un assez grand nombre de peintures, de dessins, de gravures à l'eau-forte ; mais il est devenu surtout populaire par les innombrables dessins qu'il a exécutés pour la bibliothèque enfantine de Hetzel. C'est un artiste ingénieux, à l'imagination souple et féconde, au talent gracieux. Nous citerons, parmi ses tableaux : *Une bergerie* (1853) ; *Quand la misère entre par la porte, l'amour s'envole par la fenêtre* (1859) ; *Biches dans la forêt* (1861) ; les *Pommes défées* (1863) ; *Souvenir de Danemark* (1873). Nous mentionnerons, parmi ses eaux-fortes : *Psyché aux enfers*, *Psyché près de la source*, *Psyché montant à l'Olympe* (1863) ; *Donnez-nous notre pain quotidien* (1864) ; *Arrivée de la reine Dagmar en Danemark* (1868) ; *Lutte de Thor et de ses compagnons contre les géants sorciers*, *Thor en courroux quitte la montagne* (1873) ; *Combat de Thor contre le serpent*, *Freyr guettant Gerda* (1874), etc. Il a illustré de dessins, dans la collection Hetzel : *Mlle Lili à la campagne*, la *Journée de Mlle Lili*, l'*Oraison dominicale*, *Bébé aux bains de mer*, *Bébé à la maison*, *Alphabet de Mlle Lili*, *Voyages et découvertes de Mlle Lili*, le *Royaume des gourmands*, l'*Arithmétique de Mlle Lili*, *Petit diable*, *Petite armée*, *Voyage de Mlle Lili autour du monde*, *Zoé la ventouse*, le *Roi des marmottes*, *M. Césnr*, *Mlle Pimbêche*, *Hector le fanfaron*, *M. Toc-Toc*, le *Moulin à paroles*, etc.

FROLLO (Claude). V. CLAUDE FROLLO, dans ce *Supplément*.

* **FROMAGE** s. m. — Allus. littér. **Se retirer dans un fromage de Hollande**, Locution proverbiale empruntée à La Fontaine (l. VII, f. III).

Les Levantins, en leur légende,
Disent qu'un certain rat, las des soins d'ici-bas,
Dans un fromage de Hollande
Se retira loin du tracas.
La solitude était profonde,
S'étendant partout à la ronde.
Notre ermite nouveau subsistait là dedans.
Il fit tant, des pieds et des dents,
Qu'en peu de jours il eut au fond de l'ermitage
Le vivre et le couvert : que faut-il davantage ?
Il devint gros et gras : Dieu prodigue ses biens
A ceux qui font vœu d'être chiens.

La Fontaine avait surtout voulu rire de ces gras abbés bien rentés, qui se retirent dans une riche prébende et laissent ensuite aller le monde comme il veut ; de ces moines que les choses d'ici-bas ne regardent plus, pourvu qu'ils aient au couvent le vivre et le couvert. On applique aussi la locution *se retirer dans un fromage* à tous ceux qui vivent de bonnes sinécures et s'y engraissent sans autre souci.

FROMAGÉE s. f. (fro-ma-jé — rad. *fromage*). Déjeuner des domestiques, ainsi nommé dans le Loiret, parce qu'il se compose ordinairement de pain et de fromage.

FROMAGÈRE s. f. (fro-ma-jè-re — rad. *fromage*). En Auvergne, Petite table ronde sur laquelle on pétrit le caillé pour faire le fromage.

FROMENT (Eugène), graveur français, né à Sens (Yonne) en 1844. Il se rendit à Paris, où il suivit les cours de l'Ecole nationale de dessin, puis il étudia la gravure sous la direction de M. Tauxier. M. Froment exécuta ensuite des gravures pour divers journaux illustrés. S'étant rendu en Angleterre, il fit à Londres un assez grand nombre de gravures sur bois, d'après des dessins de Small, Gregory, Green, etc., et fut attaché, comme graveur, au journal illustré le *Graphic*, pour lequel il n'a cessé depuis lors de travailler. Cet habile artiste a exposé des gravures à divers Salons de Paris et il a obtenu une médaille en 1875. Nous citerons de lui : six gravures sur bois représentant des *Combats et scènes diverses*, d'après Lix (1859) ; *Descente d'un bateau de sauvetage*, d'après Gregory ; les *Docks de Londres*, d'après Small (1873) ; la *Carouade*, la *Barque*, d'après le même (1874) ; *Spectateurs*, d'après Gascov ; *Pêleri-nage à Balla*, d'après Green ; *Bateau de Maharaph* (1875), le *Passage de la ligne*, d'après Gregory ; la *Décoration du Sérapis par son équipage*, d'après Small (1876) ; *Un jour de fête à Patney*, d'après Gregory ; *Femmes mauresques à Tanger*, d'après B. Constant (1877), etc.

FROMENTEL (Louis-Edouard GOURDAN DE), savant médecin français, né à Champlitte (Haute-Saône) en 1824. Il commença l'étude de la médecine à Strasbourg, où il devint préparateur de physique et de chimie, puis il se rendit à Paris, où il se fit admettre au Val-de-Grâce. Mais, peu après, il renonça

à entrer dans le corps médical de l'armée et il poursuivit librement ses études. Pendant les journées de Juin, il s'installa à l'ambulance des Tuileries. Reçu docteur en 1849, avec une thèse fort remarquable intitulée : *Essai sur le suc nourricier et ses modifications pathologiques*, il quitta Paris et il alla exercer son art à Gray. Le docteur Fromentel est membre de la Société géologique de France et de plusieurs sociétés savantes des départements. Il est, en outre, médecin des épidémies, des prisons, membre du conseil d'hygiène, etc. Il a obtenu des médailles pour son dévouement pendant les épidémies cholériques de 1849 et 1854, et il a été, en 1872, lauréat des sociétés savantes. Enfin il est, depuis 1869, membre du conseil d'arrondissement pour Champlitte. Le docteur Fromentel est un savant fort distingué. Il s'est adonné d'une façon toute particulière à l'étude des polypiers fossiles, pour lesquels il a proposé des classifications nouvelles. Doué d'un esprit ingénieux, il a inventé un appareil à plonger, un ventilateur, qu'il appelle *aérospire*, un nouveau moyen de diriger les navires, etc. Outre des mémoires adressés à l'Académie des sciences et à l'Académie de médecine, on lui doit plusieurs ouvrages très-estimés : *Description des polypiers fossiles à l'étage néocomien* (1857, in-8°); *Introduction à l'étude des éponges fossiles* (1860, in-4°); *Catalogue des spongiaires de l'étage néocomien* (1861, in-8°); *Introduction à l'étude des polypiers fossiles* (1861, in-8°); *Monographie des polypiers jurassiques supérieurs* (1862, in-4°); *Paléontologie française* (1861-1864, in-4°), en collaboration; *Polypiers coralliens des environs de Gray* (1865, in-4°); *Études sur les microzoaires ou infusoires proprement dits, comprenant de nouvelles recherches sur leur organisation, leur classification, etc.*, avec pl. (1874-1876, in-4°), etc.

* **FROMENTIN** (Eugène), peintre français. — Il est mort à Saint-Maurice, près de La Rochelle, d'un anthrax charbonneux au menton, le 25 août 1876. Les derniers tableaux qu'il a exposés sont : le *Grand canal*, à Venise, le *Môle*, à Venise (1872); *Souvenir d'Alger*, *Un ravin en Algérie* (1874); le *Nil*, *Souvenir d'Esneh* (1876). Cette même année, le premier de ces deux derniers tableaux fut vendu 20,000 francs et le second, 25,000 francs. Fromentin avait reçu, en 1869, la croix d'officier de la Légion d'honneur. Il était très-aimé dans le monde des artistes. On y goûtait son esprit affable, la sûreté de ses jugements et la bienveillance avec laquelle il accueillait les débutants. Dans ses derniers tableaux, on le retrouve avec les brillantes qualités qui ont fait sa réputation. Ce peintre au talent si fin et si souple, ce coloriste passionné et d'un goût si sûr, dont les œuvres portaient la marque d'une originalité réelle, n'était pas seulement un maître en peinture, c'était un écrivain qui a laissé des études et des livres d'un goût personnel et charmant. Il fut, la plume à la main, selon l'expression de M. Scherer, un artiste au moins aussi délicat, aussi fin, aussi particulier que lorsqu'il maniait le pinceau. Quelque temps avant sa mort, l'auteur d'*Une année dans le Sahel*, de *Dominique*, etc., publiait, dans la *Revue des Deux-Mondes*, une série d'études qui ont été réunies sous le titre de : les *Maîtres d'autrefois, Belgique, Hollande* (1876, in-8°). Dans ce livre de critique d'art sur les grands peintres flamands et hollandais, Eugène Fromentin avait modifié sa manière et son style. « La plus grande partie de ce volume, dit M. Scherer, reste naturellement descriptive ; mais, tandis qu'autrefois, dans ses *Voyages en Algérie*, il empruntait des expressions à son art pour rendre les aspects de la nature, il se sert aujourd'hui, pour traduire ses impressions d'artiste, du langage de la critique littéraire. Il n'est partout question que de la manière dont un peintre écrit, de la logique qu'il suit, des idées qu'il exprime, de l'élocution qui lui est propre et, ainsi qu'il l'a dit en parlant de Rubens, de ses qualités oratoires et de sa force persuasive. Fromentin a poussé très-loin et fait un usage très-heureux de cette espèce de transposition de vocabulaire, dont il n'est pas, du reste, l'inventeur. En revanche, l'écrivain et le peintre se pénètrent si intimement chez lui, qu'on pourrait prendre les principaux passages de sa critique des grandes œuvres pittoresques pour les appliquer à l'art d'écrire, et qu'on en ferait d'excellentes leçons pour les qualités à rechercher et les défauts à éviter... Fromentin est tout à sa pensée. Sa plume le sert, elle ne le conduit pas. Il y a par-dessous ses procédés, très-savants et très-extraordinaires de style, une droiture d'artiste qui ne se dément jamais. »

FROMENTIN (Léontine DEVAUX, dame), actrice française, née vers 1841. Appartenant à une famille de comédiens, elle débuta en 1857 à Rouen, où elle joua jusqu'en 1861 les rôles d'ingénue. A cette époque, Cogniard, frappé des qualités de la jeune actrice, l'emmena à Paris, où il la fit débuter au théâtre des Variétés dans le *Sylphe* (mai 1861). Au mois de janvier de l'année suivante, elle fut engagée au Gymnase, et, depuis cette époque, elle n'a plus quitté ce théâtre, dont elle est devenue une des meilleures actrices. Elle joua, pour son début, le rôle de Suzette du *Mariage de raison*, puis elle parut dans un grand nombre de pièces, notamment dans *Montjoye* de Feuillet (1863), *Don Quichotte* de Sardou (1864), les *Révoltées* de Gondinet (1865), le *Tourbillon* de Deslandes (1866), *Nos bons villageois* de Sardou (1867), les *Idées de Mme Aubray* de Dumas (1867), les *Grandes demoiselles* de Gondinet (1868), *Frou-Frou* de Meilhac (1869), où elle créa d'une façon très-remarquable le rôle de Louise; *Fernande* de Sardou (1870), *Marceline* de Larounat, la *Visite de noces* de Dumas (1871), la *Comtesse de Sommerive* de Barrière (1872), *Andrea* de Sardou, le *Beau-frère* de Belot (1873), *Gilberte* d'Augier (1874), *Pierre Gendron* de Lafontaine (1877), etc. Élégante et distinguée, Mme Fromentin possède une diction juste et pénétrante. Pendant longtemps elle a joué des rôles d'ingénues et d'amoureuses, dans lesquels elle a mis infiniment de grâce, de goût et de sensibilité. Dans ces dernières années, son talent s'est élargi et dramatisé. Dans la danseuse Stella d'*Andrea*, elle a montré une désinvolture entraînante; dans le *Beau-frère*, dans *Pierre Gendron*, où elle a créé le rôle de Rosalie, elle a fait preuve de remarquables qualités dramatiques et elle a trouvé, en véritable comédienne, des cris et des accents qui remuent les spectateurs. Mme Fromentin tient un rang distingué parmi les comédiennes qui ont conquis la faveur du public.

Fromont jeune et Risler aîné, pièce en cinq actes et six tableaux, par MM. Alphonse Daudet et Adolphe Belot (théâtre du Vaudeville, septembre 1876). C'est une assez remarquable étude de mœurs, tirée d'un roman dû à la plume d'Alphonse Daudet, et dont nous empruntons l'analyse à M. Clément Caraguel, dont on connaît la compétence.

Il y a deux Risler, l'aîné et le cadet. Risler l'aîné, honorable commerçant, l'associé de Fromont jeune, fabricant de papiers peints, a épousé Mlle Sidonie, la fille d'un modeste bourgeois. Cette Sidonie est un des plus jolis monstres féminins qui aient jamais existé. Ancienne ouvrière de l'usine Fromont, Sidonie est dévorée d'ambition, et sa soif des jouissances, du luxe et du plaisir est en proportion des privations de sa jeunesse. Elle devient, sans qu'on sache trop comment, la femme de Risler aîné, excellent homme qui frise la cinquantaine. Sidonie aurait de préférence épousé Franz Risler, de beaucoup plus jeune que son frère et bien plus agréable de sa personne. Mais Franz est un petit ingénieur, sans sou ni maille, au lieu que Risler aîné est déjà riche et en passe de devenir millionnaire.

A peine mariée, Sidonie devient la maîtresse de Fromont, l'associé de son mari. Fromont se ruine pour Sidonie sans que Risler s'en doute le moins du monde. Ce n'est pas un mari complaisant, tant s'en faut, ni même un sot; mais c'est un honnête homme, plein de candeur et absorbé dans ses travaux. Fromont fabrique de faux inventaires présentant, au lieu de pertes trop réelles, des bénéfices imaginaires, et c'est ainsi qu'il sait pourvoir indirectement aux dépenses excessives du ménage Risler. Il y a cependant dans la maison le caissier Sigismond Planus, vieil ami de Risler, à qui rien n'échappe de ce manége. Ne voulant pas avoir une explication avec son ami, qu'il soupçonne d'ailleurs de fermer volontairement les yeux, il prend le parti d'écrire à Franz Risler, qui se trouve pour le moment en Egypte. Franz arrive et voit du premier coup d'œil ce qui échappe aux regards de son frère. L'explication entre Franz et sa belle-sœur est très-vive, mais le jeune homme a affaire à forte partie.

Sidonie ne cherche pas à nier sa faute, elle l'avoue tout de suite avec une assurance qui laisse Franz tout interdit. Il est vrai qu'elle n'aime pas son mari et qu'elle le trompe; il est vrai aussi qu'elle n'aime pas Fromont. Mais alors? demande le jeune homme étonné. Sidonie, qui joue son va-tout dans cette scène, prend les allures d'une femme au désespoir. Que lui importe la vie? Elle est lasse de vivre, elle cherche à s'étourdir pour oublier une passion sans espoir qui la rend la plus malheureuse des femmes. Et la voilà qui fait à son beau-frère la déclaration de Phèdre à Hippolyte. Franz, stupéfait d'abord de l'aventure, finit par donner dans le piége, et bientôt il écrit une brûlante lettre d'amour à sa belle-sœur. C'était ce qu'attendait Sidonie. Armée de cette lettre, elle ne craint plus les indiscrétions de Franz. S'il parle, on ne le croira pas; le voilà donc réduit au silence. On trouvera que ce frère si dévoué est bien facile à la tentation et bien prompt à prendre la plume pour écrire la plus sotte des lettres, la plus compromettante, et il faut ajouter la plus inutile. Qu'a-t-il besoin d'écrire à Sidonie puisqu'il la voit tous les jours? Il ne paraît pas d'ailleurs que les choses aillent plus loin; Franz Risler imite la réserve du chaste Hippolyte, à part le premier moment, où il cède à un accès de folie qui lui met la plume à la main. Il ne tarde pas, en effet, à regretter ses débordements épistolaires, mais il est trop tard, la sottise est faite. *Scripta manent*.

Cependant les événements se précipitent. Ruinée par les prodigalités de Fromont, la maison de commerce touche à la faillite, et c'est alors que tous ces mystères de honte et d'infamie se découvrent. Il y a là une fort belle scène, très-dramatique et parfaitement jouée par Parade, Mme Pierson et Mme Lafontaine. C'est au milieu d'une fête qu'éclate le coup de foudre. Risler vient de tout apprendre : la trahison de sa femme et la faillite imminente, faute de 100,000 francs qu'il s'agit de payer le lendemain. Or la caisse est vide. Frappé à la fois dans son bonheur de mari et dans son honneur de négociant, le bonhomme devient terrible. Sidonie est là, en toilette de bal, toute brillante des bijoux que lui a donnés Fromont. Risler lui arrache ses diamants et la jette elle-même tremblante aux pieds de Mme Fromont éperdue. Mais bientôt Sidonie, un moment écrasée, se relève frémissante de colère. « Laissez-la partir, dit Risler, et allons au plus pressé, c'est de parfaire la somme à payer demain. » Risler y parvient, l'honneur du négociant est sauvé, le reste n'est que secondaire. C'est cette scène, d'un très-grand effet, qui a assuré le succès de la pièce.

Sidonie, vaincue, n'a pas renoncé à se venger. Elle envoie à son mari la malheureuse lettre de Franz. Mais les périls de la situation sont conjurés par le dévouement d'une jeune fille qui aime Franz et ne craint pas de se compromettre pour le sauver. C'est à elle, s'il faut l'en croire, que la lettre a été adressée, et comme elle a entendu Sidonie la lire tout haut, elle peut en répéter à son tour la première phrase. Cela suffit pour convaincre Risler. Ce petit coup de théâtre est assez banal. Franz, qui aimait déjà la jeune fille, ne peut mieux faire que de l'épouser pour lui témoigner sa reconnaissance, et tout est bien qui finit bien.

La jeune fille qui se dévoue pour Franz s'appelle Désirée et joue un rôle assez important. C'est le personnage le plus aimable et le plus sympathique de la pièce. Les auteurs la font boiter légèrement. On ne sait pas trop pourquoi, à moins que ce ne soit pour rappeler Mlle de La Vallière, à laquelle Désirée ressemble par la grâce et la douceur.

FROND (Victor), littérateur français, né à Cahors (Lot) en 1821. Il servit dans l'infanterie de marine, qu'il quitta avec le grade d'officier, puis il vint habiter Paris, où pendant plusieurs années il a été officier dans le corps des sapeurs-pompiers. On lui doit : *De l'influence des secours contre l'incendie et des moyens d'organiser ce service public dans toute la France* (1851, in-8°). M. Frond a dirigé deux grandes publications biographiques : le *Panthéon des illustrations françaises au XIXe siècle, comprenant un portrait, une biographie et un autographe de chacun des hommes les plus marquants dans l'administration, les arts, l'armée, le barreau, etc.* (1865-1873, 16 vol. in-4°) et *Actes et histoire du concile œcuménique de Rome, premier du Vatican, illustrés en chromolithographie, nombreuses vignettes, et tous les portraits, biographies et autographes des Pères du concile* (1870-1873, 8 vol. in-fol.), ouvrage dans lequel on trouve la biographie de Pie IX. Des 640 livraisons dont se compose le *Panthéon des illustrations françaises*, M. Frond a distrait celles qui concernent les membres de la famille d'Orléans et quelques personnages marquants du règne de Louis-Philippe, et il en a formé un volume qui a paru, avec une préface de Jules Janin, sous le titre de : la *Maison d'Orléans*

* **FRONDE** s. f. — La pousse des feuilles au printemps.

FRONDE SUPER VIRIDI (*Sur le vert feuillage*), Commencement d'un vers de Virgile (églogue Ire, v. 80). Tityre offre l'hospitalité à Mélibée errant :

Hic tamen hac mecum poteris requiescere nocte
Fronde super viridi. Sunt nobis mitia poma,
Castaneæ molles et pressi copia lactis.

« Cette nuit, tu peux la passer avec moi, couché *sur le vert feuillage*. Nous avons des fruits mûrs, des châtaignes douces, du fromage et du beurre en abondance. »

« Les provisions furent étalées *fronde super viridi*, sous les branches touffues d'un vieux chêne nommé le chêne du prieur, et la société s'étant assise en cercle, on fit honneur au repas champêtre. »

WALTER SCOTT (l'*Antiquaire*).

* **FRONSAC**, bourg de France (Gironde), ch.-l. de cant., arrond. et à 2 kilom. N.-O. de Libourne, sur la rive droite de la Dordogne; pop. aggl., 413 hab. — pop. tot., 1,487 hab.

FRONT (SAINT-), village de France (Haute-Loire), cant. de Fay-le-Froid, arrond. et à 25 kilom. du Puy; pop. aggl., 330 hab. — pop. tot., 2,633 hab.

FRONTALIER s. m. (fron-ta-lié — rad. *frontière*). Celui dont la propriété est sur la frontière d'un État.

* **FRONTENAY**, bourg de France (Deux-Sèvres), ch.-l. de cant., arrond. et à 10 kilom. S.-O. de Niort; pop. aggl., 1,366 hab. — pop. tot., 2,073 hab.

* **FRONTIGNAN**, ville de France (Hérault), ch.-l. de cant., arrond. et à 22 kilom. S.-O. de Montpellier, sur l'étang de la Maguelonne; pop. aggl., 2,910 hab. — pop. tot., 3,537 hab.

FRONTJONCOUSSE s. m. (fron-jon-kou-se). Nom d'une espèce de fromage, appelé aussi JONC.

FRONTO-INIAQUE adj. Anat. Qui se rapporte au front et à la nuque; qui va du front à la nuque.

FRONTON, petite ville de France (Haute-Garonne), ch.-l. de cant., arrond. et à 28 kilom. de Toulouse; pop. aggl., 1,402 hab. — pop. tot., 2,445 hab.

* **FROSSARD** (Charles-Auguste), général français. — Il est mort au mois de septembre 1875. Membre du comité des fortifications après la guerre de 1870-1871, il en fut nommé le président par le maréchal de Mac-Mahon le 28 janvier 1874. Le général Frossard a publié : *Rapport sur les opérations du deuxième corps de l'armée du Rhin dans la campagne de 1870*, avec cartes et pièces (1871, in-8°).

FROSSARD (Emilien), écrivain français, né à Paris en 1802. Appartenant à la religion réformée, il suivit la carrière évangélique, et il devint pasteur à Bagnères-de-Bigorre. Tout en remplissant son ministère, il s'est adonné à des études géologiques. Nous citerons de lui : *Lettres écrites d'Orient* (1856, in-12); *Guide du géologue dans les Pyrénées centrales* (1858, in-12); le *Manuel des chrétiens protestants* (1861, in-12); *Promenades géologiques* (1865, in-18); les *Origines du protestantisme et de la Réforme* (1867, in-12).

FROSSARD (Charles-Louis), écrivain français, fils du précédent, né à Nîmes en 1827. Comme son père, il suivit la carrière évangélique. Après avoir été pasteur de l'Eglise réformée de Lille, il est devenu archiviste du synode des Eglises réformées de France et d'Algérie. Outre des articles et des études publiés dans le *Bulletin* de la Société de l'histoire du protestantisme français et dans les *Mémoires* de la Société des sciences, de l'agriculture et des arts de Lille, il a fait paraître : *Introduction au livre de Ruth* (1851, in-8°); *Catéchisme protestant* (1854, in-12); la *Réforme dans le Cambrésis au XVIe siècle* (1855, in-8°); *Paul Chevalier* (1856, in-8°); les *Granges du Béarn*, 1778. *Papiers de Court de Gébelin* (1857, in-8°); l'*Eglise sous la croix pendant la domination espagnole* (1857, in-8°); *Aperçu sur l'histoire de la Réformation dans la Flandre française* (1857, in-8°); *Essai sur la vie et les écrits de saint Paul* (1858, in-8°); la *Confession de foi des Eglises réformées de France* (1859, in-8°); le *Martyr de la prière, Pierre Papus, dit La Rouvière* (1861, in-8°); l'*Eglise réformée de France a-t-elle une doctrine?* (1864, in-8°); *Numismatique protestante* (1872, in-8°); *De la vie future dans l'Ancien Testament* ou *De la croyance chez les Hébreux à l'immortalité de l'âme* (1875, in-8°).

FROSSAY, bourg de France (Loire-Inférieure), cant. de Saint-Père-en-Retz, arrond. et à 9 kilom. de Paimbœuf; pop. aggl., 580 hab. — pop. tot., 2,900 hab.

* **FROST** (William-Edward), peintre anglais. — Il est mort en juillet 1877. Ce remarquable artiste avait été nommé, en décembre 1870, membre de l'Académie royale de Londres. Parmi ses derniers tableaux, nous citerons : les *Filles d'Hesperus* (1860); *Vénus et l'Amour* (1861); *Panope* (1862); les *Grâces* (1863); l'*Allégro* (1864); la *Mort d'Adonis* (1865); la *Tempête* (1866); *Hylas* (1867). A l'Exposition universelle de Paris en 1867, Frost envoya la *Nymphe des fleurs* avec la *Mort d'Adonis* et l'*Allégro*. Citons, enfin, de lui : l'*Aurore et Zéphire* (1868); *Babylone* (1869); la *Fête des Bacchanales* (1870); *Serena* (1874), etc.

FROTTURE s. f. (fro-tu-re). Couche de bois mort qui se forme à un endroit meurtri et qui se recouvre d'une nouvelle écorce.

* **FROUARD**, bourg de France (Meurthe-et-Moselle), cant., arrond. et à 10 kilom. de Nancy, sur la rive droite de la Moselle; pop. aggl., 2,404 hab. — pop. tot., 2,771 hab.

* **FROUDE** (James-Anthony), historien anglais. — En 1867, il réunit en volume, sous le titre de : *Petites études sur de grands sujets*, une série d'articles publiés par lui dans diverses revues, et il termina, trois ans plus tard, son *Histoire d'Angleterre*, dont le XIIe volume parut en 1870. L'année suivante, il avait reçu le titre honorifique de docteur ès lois et il avait été nommé recteur de l'université de Saint-Andrews. Quelque temps après, il prit la direction du *Fraser's Magazine*, qu'il garda jusque vers le milieu de 1871. Cette même année, il fit paraître le premier volume d'un nouvel ouvrage, l'*Angleterre en Irlande* (1871-1874, 3 vol. in-8°). Pendant le cours de la publication de cet important travail, M. Froude se rendit aux Etats-Unis (1872). Il y fit des conférences publiques sur l'Irlande, sur son passé, sa situation politique, ses rapports avec l'Angleterre, et il jugea ce peuple avec une sévérité peut-être excessive, qui provoqua des controverses ardentes. En 1874, M. Froude reçut du ministre des colonies la mission de se rendre au Cap de Bonne-Espérance et d'y diriger une enquête sur les causes du soulèvement des Cafres. Depuis son retour en Angleterre, il a fait des conférences publiques très-suivies, tant à cause de son talent de parole et de son érudition, que par les questions qu'il soulève. Dans une de ces conférences, qu'il fit à Edimbourg, au mois de novembre 1876, M. Froude s'est attaché à défendre la grande propriété, telle qu'elle

est constituée en Angleterre et qui donne lieu à des abus si criants.

FROUÉE s. f. (frou-é — rad. *frouer*). Sifflement de l'oiseleur pour attirer les oiseaux.

FROUT DE FONTPERTUIS (Adalbert), écrivain français. V. FONTPERTUIS, dans ce *Supplément*.

FRUGÉRIA ou **FRUCTÉSA** (latin *frux*, *frugis*, fruit), déesse que les Romains invoquaient pour la conservation des fruits de la terre et pour obtenir une bonne récolte.

* **FRUGES**, bourg de France (Pas-de-Calais), ch.-l. de cant., arrond. et à 33 kilom. de Montreuil-sur-Mer, sur la Lys; pop. aggl., 2,149 hab. — pop. tot., 2,992 hab.

* **FRUIT** s. m. — *Fruits de mer*, Oursins, moules et autres coquillages qu'on vend au tas.

— Encycl. Chim. Les *fruits* renferment certains principes constituants dont la proportion varie avec les progrès de la maturation. Nous aurons donc à nous occuper dans cet article de la nature de ces principes constituants et de la proportion dans laquelle ils figurent dans les *fruits* aux diverses époques de leur développement.

On rencontre dans les *fruits* de l'eau en quantité considérable, des matières gommeuses, des acides, des sucres, du tanin, de la gommose et des matières minérales et azotées.

L'eau contenue dans les *fruits* représente au moins les trois quarts du poids du péricarpe; souvent elle en constitue les neuf dixièmes. Cette proportion varie naturellement avec la nature du *fruit*; elle change également avec le degré de maturation et diminue dans la plupart des cas à mesure que le *fruit* mûrit.

Les matières gélatineuses qu'on rencontre dans les *fruits* ont pour point de départ la pectose. C'est un produit insoluble dans l'eau, l'alcool et l'éther et qui se rencontre en quantité notable dans les *fruits* verts. Sous l'influence des acides végétaux, la pectose se transforme en pectine, et ce dernier produit se rencontre dans les *fruits* dont la maturation est avancée. On peut reproduire artificiellement la réaction que nous venons de signaler. Il suffit pour cela d'écraser la pulpe d'une pomme verte et d'en exprimer le jus. On constate facilement alors que le résidu ne renferme pas de pectine. Si on le prend en cet état et qu'après l'avoir mélangé avec les pulpes du *fruit* on fasse bouillir le tout pendant quelques instants, on voit la masse prendre un aspect gélatineux, que lui donne précisément la pectine qui vient de se former sous l'influence de la chaleur et des acides végétaux que renferme la pulpe. La pectose insoluble s'est donc transformée en pectine soluble. Les *fruits* renferment également un ferment insoluble qui accompagne les produits pectiques; ce ferment, connu sous le nom de pectase, peut transformer la pectine en acide pectosique, insoluble et gélatineux.

Chacun sait que, pour transformer en gelée le suc de groseille, on le mélange avec une proportion variable de suc de framboise. C'est à la pectase que renferme ce dernier suc qu'est due la solidification de la masse. La pectase de la framboise agit en effet sur la pectine de la groseille et la transforme en acide pectosique gélatineux.

La pectine se rencontre en quantité relativement considérable dans les *fruits* mûrs, et elle augmente naturellement à mesure que décroît la quantité de pectose contenue dans les *fruits* verts.

Les *fruits* renferment des acides, dont la nature peut varier avec l'espèce considérée. Les acides des *fruits* sont : l'acide malique, qu'on rencontre à peu près dans toutes les espèces et particulièrement dans les pommes, les prunes, les prunelles, etc.; l'acide citrique, qui se trouve en quantité considérable dans les citrons, les groseilles, etc.; l'acide tartrique, qui se rencontre dans le raisin et dans beaucoup d'autres *fruits* encore.

La quantité d'acide diminue dans un *fruit* à mesure qu'il mûrit, non que cet acide se fixe sur une des bases que renferme ce *fruit*, non qu'il se soit pour ainsi dire usé à transformer la pectose en pectine, mais parce qu'il se brûle lentement, au contact de l'air, à mesure qu'avance la maturation.

Ce phénomène curieux a été mis en lumière par les travaux de M. Cahours, qui a prouvé, d'une part, que le *fruit* mûr ne contient pas plus de base que le *fruit* vert, ce qui exclut l'hypothèse de la disparition de l'acide par fixation; d'autre part, que le *fruit* vert essayé aux liqueurs titrées renferme plus de sucre que le *fruit* mûr, ce qui s'oppose à ce qu'on admette que l'acide s'est usé à transformer la pectose en pectine.

Ce chimiste a démontré en outre que, pendant la maturation, les *fruits* absorbent de l'oxygène et émettent de l'acide carbonique, produit de la combustion du carbone que renferment les acides cités plus haut. Nous reviendrons du reste sur ce point en étudiant l'action du *fruit* sur le milieu gazeux dans lequel il mûrit.

M. Buignet a déterminé approximativement les quantités d'acide que contiennent certains *fruits* au moyen d'une liqueur titrée d'eau de baryte, à l'aide de laquelle il précipitait les acides. Dans ses recherches, il a admis que l'acide existant dans le *fruit* avait pour équivalent 70, chiffre qui représente sensiblement celui de l'acide malique, de l'acide tartrique et de l'acide citrique.

Il a trouvé pour les fruits suivants :

Citron	4,706	p. 100 d'acide.	
Pêches vertes.	3,940	—	—
Raisin vert.	2,485	—	—
Groseille blanche . .	1,574	—	—
Framboise	1,380	—	—
Orange	0,448	—	—
Raisin conservé . . .	0,404	—	—

Les *fruits* renferment une quantité de sucre variable avec leur nature. Il suffira de citer quelques chiffres empruntés aux travaux de M. Buignet pour démontrer combien elle peut varier d'un *fruit* à l'autre.

Figue violette du Midi.	11,55	p. 100 de sucre.	
Raisin venu en serre.	18,370	—	—
Pomme de reinette conservée	16,830	—	—
Framboise	7,00	—	—
Abricots	8,78	—	—
Pêches vertes.	5,90	—	—
Citron.	1,46	—	—

Pour obtenir ces résultats, M. Buignet a procédé soit en déterminant la fermentation d'une quantité connue de sucre de *fruit* au moyen de la levûre de bière et en recueillant l'acide carbonique obtenu, soit en dosant le sucre au moyen du réactif cupropotassique de Fehling. L'emploi de ce réactif, avant et après l'interversion du sucre par les acides, permet de déterminer exactement la quantité de sucre de canne et de glucose existant dans les jus sucrés.

Pour déterminer la nature des sucres que contiennent les *fruits*, M. Buignet a fait sur les divers jus des expériences polarimétriques; il résulte de ses études que la matière sucrée qui existe dans les *fruits* renferme, outre du sucre de canne qu'il a pu isoler à l'état de parfaite pureté, un sucre interverti différent de celui qu'on obtient par l'action de l'orge germée sur l'amidon et qui semble un mélange de deux glucoses, lévogyre et dextrogyre, mais qui possède un pouvoir rotatoire parfaitement défini et qui reste constamment le même pour un même *fruit*.

Au moment où les *fruits* commencent à se développer, on y rencontre un principe particulier, qui, traité par l'acide, absorbe ce métalloïde et forme avec lui un composé nettement incolore. Cette substance est très-astringente et se rapproche des tanins par ses propriétés; elle diminue en quantité à mesure que paraît dans le *fruit* la matière sucrée et ne tarde pas à disparaître. On ne sait encore rien de précis sur le rôle que joue ce tanin dans la maturation.

D'après M. Frémy, on trouverait également dans les *fruits* une matière neutre, insoluble, dans l'eau et qui est interposée dans les cellules du péricarpe. D'après le même chimiste, cette substance, qu'il nomme gommose, se transformerait en gomme sous l'influence des matières azotées ou des acides que renferme le *fruit*, et finalement en sucre. La gommose de M. Frémy n'est point encore suffisamment étudiée pour qu'il soit permis de se prononcer sur la valeur de l'explication donnée par ce chimiste à propos de la formation du sucre dans les *fruits*.

MM. Cahours, Decaisne et Frémy ont particulièrement étudié les transformations que subissent les *fruits* depuis leur apparition jusqu'au moment où ils atteignent leur maturité.

Ces chimistes ont constaté que les *fruits* traversent trois périodes bien tranchées et qui se distinguent l'une de l'autre par des réactions chimiques spéciales.

Dans la première période, le *fruit*, qui présente généralement une coloration verte, agit sur l'air atmosphérique comme les feuilles; il absorbe de l'acide carbonique et dégage de l'oxygène. Cette action n'a lieu, du reste, que sous l'influence de la lumière solaire directe. C'est la période de développement.

Dans la seconde, le *fruit* a changé de couleur; de vert, il est devenu rouge, jaune ou brun. Durant cette période, qui est celle de la maturation, le *fruit* absorbe l'oxygène de l'air et le transforme en acide carbonique. Cette transformation se fait bien à la lumière diffuse et s'accomplit même dans l'obscurité si la température du milieu est assez élevée (15° à 20° environ).

Au moment où commence dans les cellules du péricarpe des *fruits* la série des combustions lentes qui doivent amener la maturation, on observe que le tanin se détruit le premier. Viennent ensuite les acides, puis les sucres dont la combustion se fait assez rapidement. On choisit pour manger le *fruit* le moment qui suit la disparition des acides. Si l'on abandonnait alors le *fruit* à lui-même pendant quelques jours, et durant les grandes chaleurs pendant douze heures seulement, il ne tarderait point à perdre son sucre et à entrer dans la troisième période, celle de la décomposition.

Cette dernière évolution du *fruit* amène la destruction complète du péricarpe et met la graine en liberté. Elle commence au moment où l'air, entrant dans les cellules, réagit sur le sucre et détermine une fermentation alcoolique qu'accuse un dégagement abondant d'acide carbonique. Il se forme un alcool, produit de la décomposition du sucre, et cet alcool, réagissant sur l'acide du *fruit*, le transforme en éther, qui donne aux *fruits* mûrs cet arome caractéristique. Lorsque tout le sucre de la cellule est transformé, l'air attaque la cellule elle-même et colore en jaune les membranes azotées qui la constituent. C'est le phénomène du blettissement. Quelques *fruits* ne deviennent mangeables que lorsqu'ils ont passé par cet état. La nèfle est dans ce cas. Après avoir jauni les membranes azotées du péricarpe, l'air les détruit complétement et la décomposition ne tarde point à être entière. Cette dernière période s'accompagne d'un dégagement abondant d'acide carbonique, qui est dû tant à la fermentation alcoolique qui se développe dans le *fruit* qu'à l'oxydation lente des matières tanniques.

Fruits de la philosophie (LES), brochure publiée à Londres par Mme Besant, femme d'un ecclésiastique du Yorkshire, réimprimée en 1877. Nous ne mentionnons ici cet opuscule que parce qu'il a donné lieu à un procès des plus singuliers. La philosophie dont il est question n'a rien à démêler avec les doctrines de Descartes, de Kant et de Hegel. Cette excellente dame Besant a trouvé que les familles vont toujours en s'accroissant dans la Grande-Bretagne, tandis que le pays ne peut s'agrandir, en sorte que, contrairement aux plus simples éléments de la science, le contenu va devenir plus grand que le contenant. Pour parer à cette éventualité redoutable, Mme Besant a imaginé un singulier système « philosophique : » c'est de limiter le nombre des enfants. On comprend que nous ne puissions entrer dans les développements de cette théorie, qui, de longtemps encore, ne figurera pas dans le programme d'un professeur de philosophie à l'université d'Oxford.

Or, on sait qu'il existe en Angleterre une foule de sociétés plus bizarres les unes que les autres; il y en a une, par exemple, qui se propose la suppression du vice, ce qui ne doit pas être une sinécure. Cette société ne pouvait manquer une si belle occasion de faire parler d'elle. A sa requête, Mme Besant et M. Bradlaugh, le libraire, furent poursuivis au criminel. C'est ici que l'aventure commence à devenir divertissante. Le magistrat de simple police commença par les renvoyer devant une juridiction supérieure. Auteur et éditeur profitèrent de ce répit pour faire tirer une nouvelle édition de la fameuse brochure; puis ils utilisèrent tous les délais légaux, et Dieu sait s'il en existe une jolie collection; pendant ces délais légaux, les *Fruits de la philosophie* (nous parlons de la brochure) foisonnaient dans les rues de Londres, à ce point qu'ils se vendirent à plus de 300,000 exemplaires. Mais aussi pourquoi ce respect de la justice anglaise pour la propriété et la liberté individuelle? En France, on eût débuté par mettre l'embargo sur l'ouvrage, puis on eût envoyé auteur et éditeur en prison, avec invitation de méditer sur les inconvénients de comprendre la philosophie de cette façon; enfin, pour le jugement, on se fût conformé à l'excellente méthode formulée par le juge de Rabelais : « Je considère que le temps mûrit toutes choses; c'est pourquoi je surseoye, diloye et diffère le jugement, affin que le procès bien ventilé, grabelé et débattu, vienne par succession de temps à sa maturité, et, le sort par après advenant, soit plus doucettement porté des parties condamnées. »

Enfin, le jury rendit le plus étrange des verdicts : il condamna l'ouvrage comme immoral, mais renvoya absous auteur et éditeur comme ayant agi sans mauvaise intention. Ce verdict, à notre avis, n'est pas complet : les *Fruits de la philosophie* eussent dû être condamnés personnellement à une forte amende, puisqu'ils étaient reconnus seuls coupables.

L'affaire fut portée ensuite devant le lord chief-justice, qui, après de longues réflexions pendant lesquelles la brochure continua à se vendre, rendit un arrêt moins anodin. M. Bradlaugh et Mme Besant s'entendirent condamner chacun à six mois de prison, 5,000 francs d'amende et, de plus, à fournir une caution de 12,500 francs, comme garantie de leur bonne conduite à venir, ce qui signifie qu'ils ne pourront recommencer sous un autre titre, sous une autre forme, la publication de l'ouvrage incriminé.

FRULEUX s. m. (fru-leu). Vitic. Cépage assez commun dans les vignobles du département de l'Oise.

FRUNDSBERG (Georges), gentilhomme allemand du XVIe siècle, né à Mundelhein (Souabe). Il se distingua à la bataille de Pavie, à laquelle il prit part, comme colonel, dans les armées de Charles-Quint. Plus tard, il adopta les principes de la Réforme et conduisit les bandes de réformés qui accompagnèrent le connétable de Bourbon en Italie. Il mourut d'apoplexie à Ferrare, avant le siége de Rome.

FRUSTRABLE adj. (fru-stra-ble — rad. *frustrer*). Qui peut être frustré.

FRYXELL (André), historien suédois, né dans la Dalécarlie en 1795. Après avoir terminé ses études à Upsal, il entra dans l'enseignement, fut nommé directeur du gymnase de Marie, à Stockholm, et membre de l'Académie de cette ville en 1834. En 1836, il se fit recevoir pasteur, puis parcourut la Suède, l'Allemagne, la Pologne et d'autres contrées de l'Europe, pour y recueillir les archives suédoises dispersées au temps de Gustave Ier. On lui doit un excellent *Traité d'éducation*, qui est devenu classique en Suède; une histoire nationale de la Suède, à laquelle il a consacré une grande partie de sa vie; une *Histoire des préjugés sur l'aristocratie suédoise*, etc. Mlle R. du Puget a traduit en français la partie consacrée en particulier à Gustave-Adolphe, sous le titre de : *Histoire de Gustave-Adolphe* (Paris, 1839, 2 vol. in-8°).

FTA, dieu du feu, chez les Egyptiens, le même que Phtha. V. ce nom au tome XII du *Grand Dictionnaire*.

FUCHSINÉ, ÉE adj. (fu-ksi-né — rad. *fuchsine*). Se dit des vins dans lesquels on a mis de la fuchsine.

FUDO, cami célèbre par ses austérités. V. FOUDO, dans ce *Supplément*.

* **FUHRICH** (Joseph), peintre allemand. — Il est mort à Vienne en mars 1876. Parmi ses derniers travaux, nous citerons les peintures murales de l'église Saint-Népomucène, à Vienne.

FUILET ou **FUILLET** (LE), bourg de France (Maine-et-Loire), canton de Montrevault, arrond. de Cholet; pop. aggl., 621 hab. — pop. tot., 2,017 hab.

FULGENT (SAINT-), bourg de France (Vendée), ch.-l. de canton, arrond. et à 17 kilom. de La Roche-sur-Yon; pop. aggl., 491 hab. — pop. tot., 2,016 hab.

* **FULGURANT, ANTE** adj. — Méd. Se dit de certaines douleurs très-intenses et très-rapides.

FULGURATEUR s. m. (ful-ghu-ra-teur — lat. *fulgur*, foudre). Antiq. Nom donné à des devins étrusques qui expliquaient pourquoi la foudre était tombée en tel endroit, et qui enseignaient les moyens de s'en préserver.

* **FULIGO** s. m. (fu-li-go — mot lat. qui veut dire *suie*). Bot. Genre de champignons, créé par Haller, le même auquel le professeur Link a proposé d'attribuer le nom d'æthalion, du mot grec *aithalê*, qui signifie aussi suie. C'est la couleur de ce champignon qui lui a valu cette double dénomination. ‖ Syn. de PITTOCARPE.

* **FULLERTON** (lady Georgiana-Charlotte), femme de lettres anglaise. — Outre les ouvrages que nous avons cités, nous mentionnerons les suivants, qui ont été traduits en français : la *Comtesse de Bonneval, histoire du temps de Louis XIV*, avec une introduction, par P. Douhaire (1857, in-8°); *Rose Leblanc* (1861, in-8°); *Laurentia*, histoire japonaise, traduite par Mme Ed. Laboulaye (1862, in-12); *Plus vrai que vraisemblable* (1864), traduit par René de Maricourt (1866, 2 vol. in-12); le *Crime et le repentir* (1868, in-12); *Une vie orageuse*, traduite par de Maricourt (1869, 2 vol. in-12); *Rose-Mary*, suivie de l'*Expiation*, etc., traduite par Mme Valmont (1874, in-12). On lui doit encore : *Constance Sherwood* (1865, in-12), sorte d'autobiographie; la *Mère de Mme Gérald* (1869, in-12); la *Vie de Louise de Carvajal* (1873, in-12); la *Vie du Père H. Young* (1874), etc.

* **FULMI-COTON** s. m. — Encycl. Pour une nouvelle espèce de *fulmi-coton* additionné d'azotate de baryte, voir COTON-POUDRE, dans ce *Supplément*.

FULMINABILITÉ s. f. (ful-mi-na-bi-li-té — du lat. *fulmen, fulminis*, foudre). Disposition à être frappé de la foudre : *Il y a des arbres dont la* FULMINABILITÉ *est plus grande.*

FULMINATERIE s. f. (ful-mi-na-te-rî — rad. *fulminate*). Atelier, usine où l'on fabrique des fulminates.

FULMINOSE s. f. (ful-mi-nô-ze). Papier joseph plongé dans l'acide sulfurique, puis lavé à grande eau, qui agit avec énergie sur l'eau alcoolisée et la transforme en acide acétique.

* **FUMADE** s. f. — Signal donné en brûlant de la poudre à l'air libre, pour que la vue de la fumée avertisse les embarcations de ne pas approcher.

FUMARYLE s. m. (fu-ma-ri-le — rad. *fumarique*). Chim. Nom donné à un chlorure qui s'obtient en traitant 84 parties d'acide fumarique par 290 parties de perchlorure de phosphore.

FUMATURE s. f. (fu-ma-tu-re — rad. *fumer*). Agric. Action de fumer les terrains par le parcage des troupeaux.

* **FUMEL**, bourg de France (Lot-et-Garonne), ch.-l. de cant., arrond. et à 28 kilom. de Villeneuve-sur-Lot; pop. aggl., 2,229 hab. — pop. tot., 3,787 hab.

FUMEUSE s. f. (fu-meu-ze — rad. *fumer*). Siége où l'on s'assied pour fumer commodément.

FUMIÈRE s. f. (fu-miè-re — rad. *fumier*). Tas de fumier, dans les fermes de la Seine-Inférieure.

FUMIGER v. a. ou tr. (fu-mi-jé — rad. *fumée*). Exposer à la fumée