

habían visto obligados á cambiar de política respecto de los Pieleros Rojas á consecuencia del obstáculo que les oponí: la colonización francesa. Mientras que en los primeros tiempos, siendo lectores asiduos de la Biblia, se consideraban como un nuevo «pueblo elegido» que entraba en una nueva «Tierra prometida», con el divino mandato de exterminar en ella á los Filisteos, la continuación de la guerra de exterminio hubiera podido ser demasiado peligrosa, y para resistir á los Franceses y sus confederados indios, hubieron de entrar á su vez en la vía de los tratados con poderosas tribus aborígenes. Así se inició aquella inexpiable lucha entre los Hurones, amigos de los Franceses, y las cinco naciones de los Iroqueses, aliados de los Ingleses. Un siglo antes, los Hurones hubieran sido probablemente de talla suficiente para medirse con los Iroqueses, que los Bostonianos lanzaban contra ellos; pero habían sido «convertidos» por los jesuitas, privados de su valor primitivo, transformados en una pasta blanda y dúctil, como lo eran en la otra mitad del Nuevo Mundo los Guaranis del Paraguay. También los Iroqueses, conscientes de su fuerza, aunque desconocedores de la obra funesta á que se les destinaba, fueron los vencedores en aquella lucha á muerte, en que en realidad se trataba del exterminio de su propia raza.

Desembarzados de los Indios por la fuerza ó por la astucia, los Bostonianos, ayudados por un ejército inglés, podían considerarse de antemano como dueños del Canadá francés. Cuando al fin estalló la guerra decisiva en 1759, los cuerpos de ejército que invadieron la colonia por tres lados á la vez, el centro y las dos extremidades superior é inferior, formaban un efectivo casi igual en número al de todos los habitantes franceses de la comarca, hombres, mujeres y niños. Apenas se comprende cómo fué posible la resistencia, hasta entremezclada con victorias, para aquella pequeña nacionalidad, vencida de antemano. Los Ingleses habían sido derrotados cuando, entrando en las aguas de Quebec una flota de socorro, aseguró definitivamente la anexión del San Lorenzo al imperio colonial de Inglaterra. Los puertos de Francia, bloqueados por los buques ingleses, no pudieron enviar refuerzos al Canadá. Además, ¿quién, entre las fiestas y las intrigas de Versalles, se inquietaba por un territorio que sólo representaba «algunas arpentas de hielo»?

## FRO

dans les buissons & dans les haies, où il s'éleve à 5 ou 6 piés, & quelquefois jusqu'à 10 dans des lieux frais & à l'ombre; ses branches peu flexibles & qui se croisent irrégulièrement, sont couvertes d'une écorce cendrée, qui fait sur-tout remarquer cet arbrisseau, dont les feuilles un peu ovales & sans dentelures, sont aussi d'un verd blanchâtre; ses fleurs d'un blanc sale sont peu apparentes, quoiqu'assez ressemblantes à celles du chevreuille; elles paroissent au commencement de Mai, viennent toujours par paire à la naissance des feuilles, & durent environ quinze jours. Son fruit mauvais & nuisible, est une baie de la grosseur d'un pois, qui devient rouge & molle en mûrissant au mois de Juillet, & qui ne tombe qu'après les premières gelées. Cet arbrisseau vient dans tous les terrains, résiste à toutes les intempéries, se multiplie plus qu'on ne veut, & de toutes les façons.

*Le chamacrasus à fruit rouge, marqué de deux points.* Cet arbrisseau ne s'éleve qu'à quatre ou cinq piés; ses branches qui se soutiennent droites, permettent de l'amener à une forme régulière; sa fleur qui a une teinte légère d'une couleur pourpre obscure, est plus petite que dans l'espece précédente, & n'a pas meilleure apparence; elle paroît au commencement du mois de Mai, & dure environ quinze jours. Ses fruits qui mûrissent au mois de Juillet, sont des baies rouges de mauvais goût, qui sont remarquables par les deux points noirs qui le trouvent sur chacune. Cet arbrisseau qui est originaire des Alpes & d'Allemagne, est très-robuste, réussit par-tout, se multiplie aussi aisément que le précédent, & par autant de moyens; mais on ne lui connoît pas plus d'utilité.

*Le chamacrasus à fruit bleu.* C'est un arbrisseau fort rameux qui s'éleve au plus à quatre piés; ses fleurs pâles & petites paroissent de très-bonne heure au printems, dont elles ne font pas l'ornement. Son fruit qui mûrit à la fin de l'été, est une baie de couleur bleue, dont le suc aigrelet n'est pas désagréable au goût. Cet arbrisseau n'est nullement délicat; on peut le multiplier de graine & de branches couchées; qu'il faut avoir la précaution de marcotter, si l'on veut qu'elles fassent suffisamment racine, pour être transplantées au bout d'un an; mais il ne réussit que difficilement de bouture.

*Le chamacrasus à fruit noir.* C'est un fort petit arbrisseau qui ne s'éleve qu'à trois ou quatre piés; ses feuilles le font distinguer des autres especes par leurs dentelures. Ses fleurs qui sont petites & d'une couleur violette très-tendre, paroissent au mois de Mai, & sont suivies d'une baie noire de mauvais goût qui mûrit au mois de Juillet. Cet arbrisseau aime l'ombre & un terrain humide; il est extrêmement robuste, & on peut le multiplier de graine, de branches couchées, & de bouture; on ne lui connoît encore aucun usage. (c)

\*FROMAGE, le lait est composé de trois substances différentes: la creme, la partie séreuse, & la partie caillée, ou le fromage.

On sépare ces trois substances de toutes sortes de lait. Ainsi on a tout autant de sortes de fromages au moins qu'il y a d'animaux lactiferes.

Nos fromages ordinaires sont de lait de vache. Les bons fromages se font au commencement du printems ou au commencement de l'automne. On prend le lait le meilleur & le plus frais. On fait le fromage avec ce lait, ou écrémé ou non écrémé.

Pour faire du fromage, on a de la presure ou du lait caillé, qu'on trouve & qu'on conserve salé, dans l'estomac du veau, suspendu dans un lieu chaud, au coin de la cheminée. Prenez de ce lait: délayez-le dans une cuilliere avec celui que vous voulez tourner en fromage: répandez de cette presure délayée une demi-dragme, sur deux pintes de lait; & le lait se mettra en fromage.

## FRO

333

Alors vous le séparerez avec une cuilliere à écremer: vous aurez des vaisseaux percés de trous par les côtés & par le fond: vous y mettrez votre fromage pour égoutter & le mouler.

Quand il est moulé & égoutté, alors on le mange, ou on le sale, ou on lui donne d'autres préparations. Voyez l'article LAIT, où l'on entrera dans un plus grand détail sur les différentes substances qu'on en tire.

FROMAGE, (Diète.) le fromage est, comme tout le monde sait, un des principes constitutifs du lait, dont on le retire par une véritable décomposition, pour l'usage de nos tables.

On prépare deux especes de fromage; un fromage pur, c'est-à-dire qui n'est formé que par la partie caillée proprement dite du lait; & un autre qui renferme ce dernier principe, & la partie butyreuse du lait, ou le beurre.

Le fromage de la premiere espece est grossier, peu lié, très-disposé à aigrir; il est abandonné aux gens de la campagne. Tous les fromages qui ont quelque réputation, & qui se débitent dans les villes, sont de la seconde espece; ils sont moelleux, gras, délicats, peu sujets à aigrir; ils ont une odeur & un goût fort agréables, au moins tant qu'ils sont récents: on les appelle communément gras ou beurrés. Plusieurs cantons du royaume en fournissent d'excellens. Le fromage de Rocqufort est sans contredit le premier fromage de l'Europe; celui de Brie, celui de Basenage; celui de Marolles, ne le cedent en rien aux meilleurs fromages des pays étrangers: celui des montagnes de Lorraine, de Franche-Comté, & des contrées voisines, imitent parfaitement celui de Gruyere: le fromage d'Auvergne est aussi bon que le meilleur fromage d'Hollande, &c.

Tous les Medecins qui ont parlé du fromage, l'ont distingué avec raison en frais ou récent, & en vieux, ou fort & picquant; ils ont encore déduit d'autres différences, mais moins essentielles, de la diversité des animaux qui avoient fourni le lait dont on l'a voit retiré; de l'odeur, du goût, du degré de salure, &c.

Les anciens ont prétendu que le fromage frais étoit froid, humide, & venteux, mais qu'il excitoit moins la soif que le vieux; qu'il resserroit moins le ventre; qu'il ne fournissoit pas un suc si grossier; qu'il nourrissoit bien, & même qu'il engraissoit; que cependant il étoit de difficile digestion; qu'il engendroit le calcul; qu'il causoit des obstructions, &c.

Le vieux étoit chaud & sec, selon leur doctrine, & à cause de ces qualités, difficile à digérer, très-propre à engendrer le calcul, sur-tout s'il étoit fort salé. Galien, Dioscoride, & Avicenne en ont condamné l'usage, pour ces raisons; & encore, parce qu'ils ont prétendu qu'il fournissoit un mauvais suc; qu'il resserroit le ventre, & qu'il se tournoit en bile noire ou atrabile; ils ont avoué cependant, que pris en petite quantité, il pouvoit faciliter la digestion, surtout des viandes, quoiqu'il fût difficile à digérer lui-même.

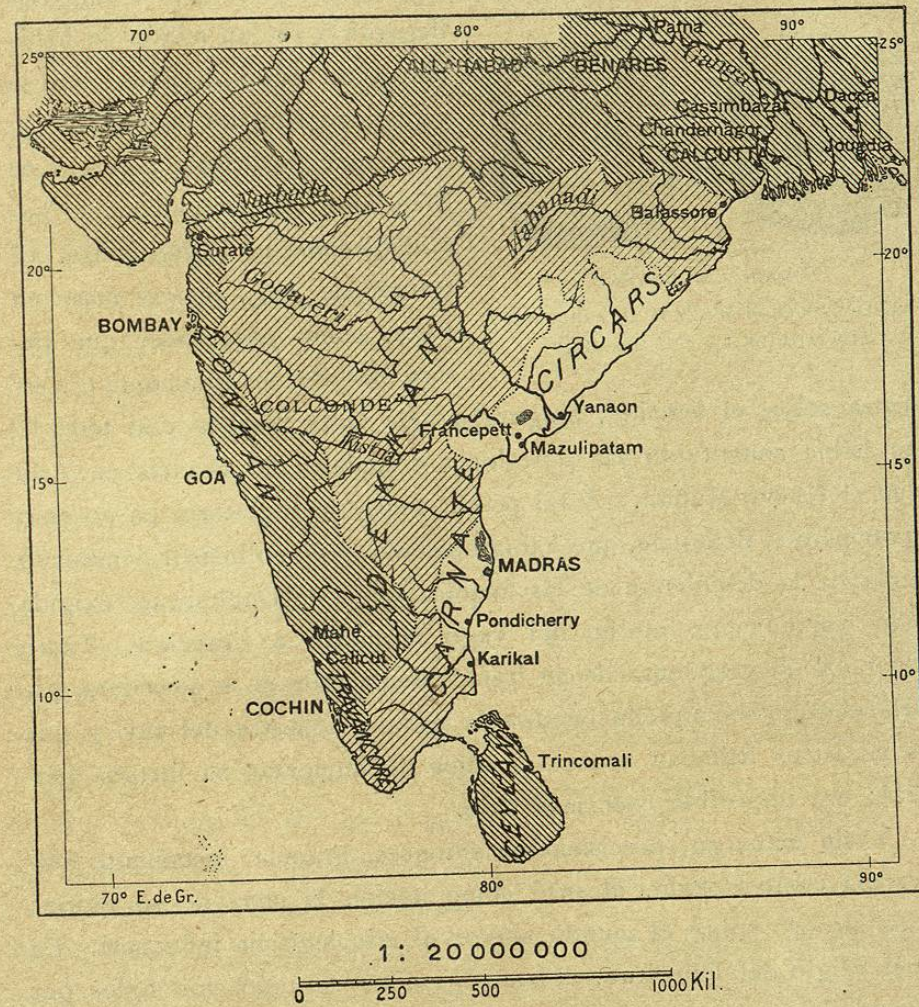
La plupart de ces prétentions sont peu confirmées par les faits. Le fromage, à-moins qu'il ne soit absolument dégénéré par la putréfaction, est très-nourrissant: la partie caillée du lait est son principe vraiment alimentaire.

Le fromage frais assaisonné d'un peu de sel, est donc un aliment qui contient en abondance la matiere prochaine du suc nourricier, & dont la fadeur est utilement corrigée par l'activité du sel. Les gens de la campagne, & ceux qui sont occupés journellement à des travaux pénibles, se trouvent très-bien de l'usage de cet aliment, qui devient plus salutaire encore, comme tous les autres, par l'habitude.

Le fromage fait, c'est-à-dire qui a essuyé un com-

Sin embargo, los Canadienses, aunque execrando al traidor Luis XV, que les había abandonado con tanta negligencia, no dejaron de continuar Franceses á su manera y hasta con una fidelidad sin-

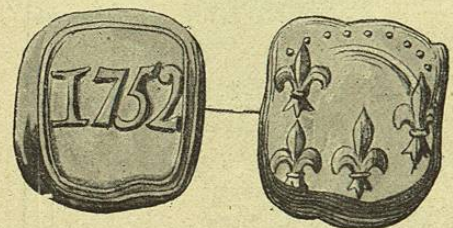
N.º 418. La India de Dupleix.



Los establecimientos franceses están inscritos en letra minúscula de carácter pequeño; la factoría de Pondichery data de 1674; Chandernagor, de 1688; Mazulipatam, de 1724; Mahé, de 1725; Karikal, de 1739; Yanaon, de 1750. La costa oriental se hallaba bajo el dominio de los Franceses y su influencia se extendía hasta la proximidad de la costa del Konkan.

gular, que se explica por el aislamiento relativo en que se hallaron durante el siglo siguiente, por su agrupación sólida en una sociedad aislada respecto de la lengua y de la religión, á la par que por la

extraordinaria vitalidad de su raza, que, bajo aquel dichoso clima, merced al bienhechor trabajo de la tierra, se desarrolló numéricamente en proporciones casi sin ejemplo: los setenta y siete mil Franco-Canadienses que vivían en las márgenes del San Lorenzo en 1763, cuando el tratado de París los convirtió en súbditos ingleses,



Gabinete de las Medallas.

MONEDA DE BILLÓN ACUÑADA EN PONDICHERY  
LLAMADA DE LA «DEMI-BICHE»

llegaron á ser un millón de habitantes un siglo después; en la actualidad son dos millones. Francia salió de la guerra de Siete años tan profundamente humillada como no lo fué jamás. El tratado de 1763, que se firmó en París, como para hacer que pesara más abrumadoramente la vergüenza sobre el vencido, aseguraba á la Gran Bretaña casi todo lo que había constituido las posesiones coloniales de Francia en Asia y en el Nuevo Mundo. A tal precio consintió Inglaterra en no conservar para sí Belle-Isle, que había ocupado, y en no insistir demasiado acerca de la demolición de las fortificaciones de Dunkerque, exigida como «monumento eterno del yugo impuesto á Francia». Tanto mayor era la vergüenza de un tratado semejante, si se considera que París elevaba en aquella ocasión la estatua ecuestre del rey y que sus ministros hallaban todavía medios de aumentar su fortuna personal: era imposible caer más bajo.

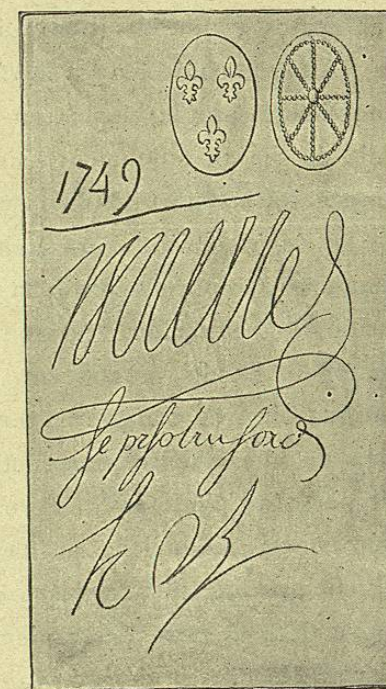
Y sin embargo, precisamente entonces, Francia, justamente despreciada como Estado, alcanzó como nación la cima de su gloria: jamás alcanzó sobre el mundo mayor ni más legítima influencia. En aquel «siglo del Espíritu», el «más grande» de todos los siglos por el movimiento del pensamiento libre, resonaron en Francia las voces más elocuentes para clamar todo lo que podría engrandecer la inteligencia de los seres humanos, todo lo que contribuía á unirlos en una misma comprensión de la verdad.

Mucho más que el siglo del Renacimiento, y en proporciones mucho más considerables, el siglo de la filosofía tomó un carácter ampliamente objetivo, ignorando las fronteras de las estrechas patrias

para extenderse, no sólo á Europa, sino también á toda la humanidad, con sus razas diversas por las lenguas y los colores: se dirigía á todos los hombres de buena voluntad en la patria universal. El amor de todos los seres abrazados en el mismo ideal de justicia y de bondad se extiende hasta las estrellas: «Si, en la Vía láctea, un ser pensante ve otro ser que sufre, y no le socorre, peca contra la Vía láctea. Si, en la estrella más lejana, en Sirio, un hijo, mantenido por su padre, no le mantiene á su vez, es culpable contra todos los globos». (Voltaire.) Ese bello carácter de unidad de los mundos se manifiesta admirablemente en la obra de Montesquieu el *Espíritu de las Leyes*, que se cierce muy por encima de la Francia de Luis XV para buscar en todos los países y en todos los tiempos, en las relaciones del hombre con la Naturaleza, las causas de las diferencias políticas y sociales.

Voltaire emprendió una obra análoga en su *Ensayo sobre las Costumbres*, con menos serenidad, pero con mayor ardor. Este libro es un libro de combate dirigido principal-

mente contra la «infame», es decir, contra los hombres negros, inventores de mentiras, fautores de obscuridad, artesanos de ignorancia, que pervertían, embrutecían y corrompían las multitudes para oprimirlas con más seguridad. Buffon, el más majestuoso de los escritores del siglo XVIII, se apartó de la lucha ardiente, pero su paciente labor tenía por objeto rechazar también las leyendas absurdas y las explicaciones de la Iglesia sobre el origen del mundo, y exponer, en su magnífica sucesión, las *Épocas de la Naturaleza*, determinadas, no por una creación de arriba, sino por una evolución gradual de la materia. Vino después el maravilloso, el incomparable Diderot, que,



Archivos Nacionales. Cl. Sellier.

MONEDA DE TARJETA  
EMITIDA EN EL CANADÁ EN 1749  
Valor 7 sueldos 6 dineros.