

loppement de ces alevins a dépassé toutes les espérances.

Pourquoi ne pas tenter semblable essai dans les eaux du Saint-Laurent ! Ne laissons point périr un poisson qui n'a pas son supérieur au dire d'un connaisseur autorisé et qui peut être pour nous une source de richesse. (Tirée des notes de J.-Edmond Roy.)

(*Le Bulletin des Rech. Hist.*, Nos de nov. et déc. 1930.)

Derniers jours d'une ferme à Pompéi

Par un radieux matin

ELLÉ était riante et coquette, la ferme de Coecilius Aphradisius, perdue au milieu d'immenses vignobles, entourée de bois d'oliviers et d'orangers, ombragée de lauriers, de myrtes, de pins parasols, embaumée du parfum des roses et des violettes. C'était une des plus belles fermes de la délicieuse Campanie.

Ce matin-là — 23 août de l'an 79 de notre ère, — le maître était parti avant l'aube pour la ville, laissant le soin du domaine à son régisseur Amphion.

Amphion était un affranchi fidèle et intelligent. Il avait l'oeil à tout, et déjà pénétrant dans toutes les pièces de la ferme, il activait les esclaves au travail et donnait des ordres.

Les bâtiments étaient disposés autour d'une cour intérieure qu'un portique, sur trois côtés, protégeait de la pluie et du soleil. Devant la loge du portier, le régisseur flatta le chien de garde qui secouait sa chaîne et héla l'esclave Januarius. Celui-ci, qui terminait un repas frugal sur la planche couverte d'étoffe qui lui servait de lit, s'empara d'un trousseau de clés et suivit Amphion.

Tous deux passèrent rapidement devant une première pièce, sorte de salon ou de parloir, puis tournèrent dans un étroit couloir qui menait au pétrin ; un esclave travaillait la pâte, tandis qu'un autre s'apprêtait à chauffer le four. Après leur avoir adressé quelques paroles, Amphion revint sur ses pas et déboucha de nouveau dans la cour. Il jeta un regard investigateur dans la pièce réservée aux outils : bêches, boyaux, socs de char-rués, faux et serpettes, tout était dans un ordre parfait.

A la cuisine, une femme jeune encore se tenait accroupie près du fourneau, au centre de la pièce. Dans un angle, un autre fourneau, surmonté de deux grands cylindres de plomb emboîtés l'un dans l'autre, servait à chauffer l'eau destinée à la salle de bain voisine. Amphion ordonna d'allumer le feu.

Puis il passa dans le bûcher, et, de là, dans l'écurie qui s'ouvrait sur la campagne.

— Maître, lui dit alors Januarius, vois comme le Vésuve se couvre de fumées. Je n'en ai jamais vu de si épaisses. Est-ce que le malheur va encore nous frapper ?

Bientôt, les vendanges

Amphion haussa les épaules et continua sa ronde. Il était maintenant devant la porte du pressoir. La vendange approchait ; on y disposait les presses à raisin. Entre de solides montants fixés au sol, on avait enfoncé de grosses poutres destinées à comprimer les paniers pleins du raisin et les cabestans destinés à les mouvoir. Car c'était ainsi qu'on faisait le vin chez Aphradisius : le jus des grappes exprimé de la sorte se répandait sur deux plates-formes latérales en ciment et, conduit par une petite rigole, gagnait le sous-sol aménagé en une vaste citerne. Au fond de la pièce, les amphores de terre cuite, appuyées contre le mur, étaient prêtes à recevoir les premiers essais de vin nouveau.

Mais l'activité des gens de la maison s'était surtout portée ce matin-là dans la pièce voisine, le cellier. Une dizaine d'esclaves y étaient occupés à remettre en état les tonneaux vides. Il y avait là, enfoncées en terre, près de quatre-vingts de ces jarres immenses que les Romains employaient pour conserver l'huile et le vin : de quoi conserver 750 hectolitres. Les esclaves s'occupaient activement : ils enlevaient les impuretés déposées au fond des tonneaux d'argile, bouchaient les fissures avec du ciment, consolidaient par des pattes scellées les lézardes ouvertes dans les récipients. Et ils travaillaient en chantant, car la vendange est toujours une fête pour les habitants des champs.

Satisfait de leur travail, Amphion se retira. D'autres esclaves ramenaient à la ferme, sur leurs chariots, des charges pesantes de fèves et de pois chiches.

— Maître, dirent-ils au régisseur dès qu'ils le virent approcher, toute la campagne est en émoi. Regardez cette épaisse fumée que vomit le volcan. Que va-t-il arriver ?

Il feignit l'indifférence :

— Allez, allez, poltrons, retournez aux champs ; vous avez encore le temps, avant de mourir, de faire un second voyage.

La pluie de cendres

Les paysans avaient bien raison de s'émouvoir. Le sommet du volcan était maintenant entouré de vapeurs épaisses. A chaque instant, une nouvelle colonne de fumée s'élevait en l'air ; comme poussée hors du cratère par un vent violent, elle s'étalait comme un nuage et envahissait peu à peu le ciel.

Dans le cellier, les chants avaient cessé. Tous regardaient la montagne avec inquiétude.