

La Terre

PAR
Marie DE WAILLY

Le ciel bleu promettait encore de nombreuses journées de beau temps et les cultivateurs s'appuyaient le bénéfice qu'ils en retireraient.

Ovide, pressant fortement le bras de Rosa sous le sien, lui glissait à l'oreille des mots de folle passion et la malheureuse se sentait défaillir devant les impérieuses exigences qu'elle devinait...

Elle ne se sentait pas assez forte pour résister à l'autorité maritale du fermier et elle était lasse, à l'avance, des brusqueries amoureuses et des obsessions maladives qu'elle allait être obligée de subir. Jamais, comme à cette heure bénie par les tendres épaules, elle n'avait senti tout ce que sa situation avait de profondément misérable.

Au bout du chemin, la Maison-Blanche apparut et les domestiques

de la ferme, qui s'étaient dissimulés dans les haies environnantes, exécutèrent un magnifique feu de salve. C'était leur bienvenue à leur jeune maîtresse.

Dans le fond de la cour, les servantes s'affairaient autour de la cuisine volante. Des fumets succulents s'élevaient des énormes marmittes dans lesquelles mijotaient les lapins aux pruneaux, les lièvres aux raisins de Corinthe, les choux aux saucisses, les poules à la crème, les oies en daube et les rôtis de veau. Trois brochures monumentales supportaient toute une ribambelle de poulets dorés, dont les peaux se doraient sous l'œil attentif d'une cuisinière de Courvin.

Le bouillon à la poule avait déjà reçu son contingent de pâtes d'Italie et les pâtes de veau et jambon

dégageaient d'appétissantes odeurs à travers leur pâte croustillante.

Les haricots verts avaient reçu un gros morceau de beurre et une fine pluie de persil, les choux-fleurs à la mayonnaise attendaient, à l'entrée de la cave, leur tour de paraître sur la table; la laitue « s'égouttait » dans les paniers à salade et l'assaisonnement se préparait à grand renfort de cuillers de bois.

C'était à l'entrée de la forêt toute proche qu'on avait dressé l'immense table où devaient prendre place trois cents personnes, et vraiment, c'était un coup d'œil enchanteur que ce riant couvert sous la voûte verte des branches.

Sur le fond sombre du bois, la nappe blanche, la gaie vaisselle à fleurs, les verres étincelants, les couverts d'argent, formaient le plus gai et le plus aimable des tableaux.

Véritables nœuds de cana, la table playait sous les pyramides de fruits, de tartes aux prunes, aux groseilles, aux myrtilles et le lourd édifice de gâteaux mollets.

De poussiéreuses bouteilles de bordeaux et de bourgogne reposaient dans d'immenses corbeilles, en dessous des grands arbres, bien à l'abri du soleil, à côté des seaux d'eau d'où émergeaient les casques d'or des bouteilles de champagne.

Sur un chantier de fortune, recouverts de sacs mouillés, trois tonneaux de bière faisaient scintiller leurs robinets de cuivre, brillants comme de l'or.

Joyeusement on se mit à table. Nœc de paysans où ne règne pas la duplicité mondaine, les flirts pervers, les sourires trompeurs... gaité aimable, franchise, un peu bruyante, qu'un mot trivial ne vient pas troubler... fines, rudes, naïves et sincères qui s'épanouissent.

Expansive et riante, la folle jeunesse bavardait...

Des idylles se formaient, des fiançailles s'ébauchaient, des amoureux boudeurs se raccommodaient par un baiser.

Au bout de la table, les musiciens s'empressaient de manger, sachant bien que, dès le dessert, garçons et filles auraient recours à leur talent. L'animation arriva à son comble avec les rôtis.

Les femmes avaient épinglé leur serviette à leur corsage et relevé leur jupe par une épinglette de nœud-rose, découvrant sous le jupon blanc, leurs mollets d'os ou maigres dans le bas solidement maintenu au-dessus du genou par la jarretière de caoutchouc noir.

Les hommes avaient abandonné leur paletot, pendu à la branche

basse d'un arbre et, la serviette nouée derrière la nuque, s'en servaient pour essuyer les grosses gouttes de sueur qui perlaient à leurs tempes.

Le dessert venait de faire son apparition.

Les servantes, très rouges et très lasses, se mêlaient aux convives qui se serraient pour leur faire place.

Froide, l'œil scrutateur, la voix assurée, Zuléma faisait verser le champagne et découper les gâteaux.

Emoustillé par son bonheur et les bons vins, le marié fut le premier à réclamer les chansons.

Sa demande fut accueillie par un tonnerre d'applaudissements et des cris unanimes.

— A toi, Ovide, à toi...

Sans se faire prier, il entonna d'une voix forte :

Holà, les gars, le vieux coq chante;

Holà! qu'on attelle les bœufs!

Les trésors que la terre enfante

Vont faire ployer les essieux!

Hé! bon, bon la!

Gaiement vous voilà revenue

Belle des belles.

Pour couper les gerbes nouvelles,

La faux aux mains et les bras nus.

Et tous, à l'exception de Rosa et de sa belle-mère, reprirent le refrain en frappant leur verre avec leur couteau :

O gué! O gué!
O gué la marjolaine,
C'est la chanson
Des enfants de la plaine!

Le fermier chanta les autres couplets que les invités reprirent encore au refrain :

O gué! O gué!

Garçons et filles lancèrent à pleine voix toutes les chansons nouvelles dont la célébrité éphémère était venue à leurs oreilles.

« Vieux et vieilles », de leur voix chevrotante, firent revivre les chants naïfs qui avaient ravi leur jeunesse. Seule, la mariée ne chanta pas.

C'est la tradition : « Ça porte malheur »!

Zuléma avait fait signe aux domestiques et, pendant qu'on servait le café, ils s'en étaient allés portant les grands seaux de fer-blanc, brillants comme de l'argent, vers les pâtures et « tirer » les vaches.

Un roulement de tambour fit dresser les convives et chacun s'empressa de réparer le désordre de sa toilette.

Reformé derrière les musiciens, le long cortège redescendit vers le village. Cette fois, on faisait le « tour » du Brully.

Rosa se traînait et il fallait toute l'énergie de sa volonté pour qu'elle se tint debout.

La sacrifiée aurait voulu que cette

journée ne prit pas fin et les heures lui paraissaient, tour à tour, mortellement longues, ou s'enfuyaient avec une rapidité vertigineuse.

La promenade dans le village lui fut un nouveau supplice. Enfin, on arriva au café Van Deriel où se trouvait la salle de bal. Elle était décorée fort rudimentairement ; les murailles, blanchies à la chaux, s'élevaient de guirlandes de papier rouge, jaune et noir, convergeant vers le centre du plafond où se balançait une lampe à pétrole ; quatre lampes à réflecteur étaient suspendues dans les encoignures. Au fond de la salle, une estrade, tapissée de branches de sapin, attendait les musiciens.

Dans la porte largement ouverte, se pressait toute une foule de curieux dans laquelle les femmes étaient en majeure partie.

Des gamins, la casquette sur l'oreille, des fillettes à la mine éveillée s'étaient faufilés dans le bal et n'étaient pas en retard pour se tremousser au son de la musique.

Vers onze heures, Zuléma quitta le bal, car il ne fallait pas que la ferme restât seule.

(A suivre).

NOZAY, 5 avril.

Blé, à la taxe : avoine pour semence, 124 à 125 fr.; seigle, 110 à 111 fr.; orge pour semence, 126 à 127 fr.; sarrasin, 95 à 96 fr.; son, 74 à 75 fr.; son de sarrasin, 89 à 90 fr.

Les 500 kilos : Paille de blé pressée, 130 fr.; foin, suivant qualité, 100 à 110 fr.

Cidre ordinaire, la barrique, 105 à 110 fr.; première qualité, 115 à 120 fr.; droits en sus.

Poulets jeunes, la couple, 18 à 28 fr. (10-20 à 11-30 les 500 kilos); poules, 14 à 20 fr. la couple; lapins, 12 à 15 fr. pièce (5 à 5,50 le kilo vivant).

Beurre en gros, 17 fr. le kilo; au détail, 18 à 18,25; œufs, 3,50 la douz.

Le kilo sur pied, animaux de boucherie bonne qualité : génisses lourdes, 4 à 4,30; bœufs et taureaux, 3,50 à 4 fr.; vaches, suivant âge, état de chair et qualité, 2,75 à 3,40; veaux, 5,50 à 6,75; moutons, 4,50 à 5 fr.; agneaux, 7 à 7,50; porcs gras, 5 à 5,70.

Porcelets laitons six à huit semaines, 85 à 115 fr.; porcelets deux à trois mois, 120 à 180 fr.; courants trois à quatre mois, 200 à 280 fr.; jeunes truies adultes, 250 à 350 fr.

LA ROCHE-BERNARD

Blé blanc, 145-146 fr.; avoine, 105-110 fr.; seigle, 110 à 111 fr.; orge, 104 fr.; foin, les 500 kilos, 125 fr.; paille, 130 fr.; Poulets, la couple, gros 42 à 52 fr., moyens 34 à 40 fr., petits 20 à 22 fr.; canards, la pièce, 17 à 19 fr.; oies, 26 à 30 fr.; pigeons, la couple, 9 à 11 fr.; lapins la pièce, 16 à 22 fr.; œufs, la douzaine, 3,75 à 4 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 9 fr.; cidre, la barrique, 120 fr.; droits en sus. Bœufs gras, le kilo sur pied, 4,50 à 5,10; bœufs de travail, la paire, 3,900 à 6,200 fr.; vaches grasses, le kilo, 4,10 à 4,50; vaches laitières, 1,400 à 2,000 fr.; taureaux, le kilo, 2,90 à 3,50; veaux, la paire, 3,000 à 3,600 fr.; veaux de lait, le kilo, 5,10 à 6,10; génisses, la pièce, 1,200 à 1,600 fr.; moutons, le kilo, 5,75 à 6,75; porcs, 5,50 à 6 fr.; porcs de lait, 90 à 115 fr.; agneaux, le kilo, 9 à 10,50.

SAINT-ETIENNE-DE-MONTLUC

Poulets, la couple, gros 40 à 42 fr., moyens 35 à 40 fr., petits 30 à 32 fr.; œufs, la douzaine, 3,50 à 4 fr.; beurres, le demi-kilo, 9,25 à 10 fr.; veaux, le kilo, 6 à 7 fr.

SAINT-JULIEN-DE-VOUVANTES

Blé, cours de l'office : avoine, 115 à 120 fr.; seigle, 95 à 100 fr.; sarrasin, 105 à 110 fr.; orge, 120 à 130 fr.; foin, les 500 kilos, 100 à 120 fr.; paille, 125 à 130 fr.

Poulets, la couple, gros 28 à 32 fr., moyens 25 à 28 fr., petits 20 à 25 fr.; lapins, la pièce, 8 à 14 fr.

Œufs, la douzaine, 3,75 à 4 fr.; beurre, la livre, 9 à 9,25.

Cidre nouveau, la barrique, 90 à 95 fr.

Bœufs gras, le kilo sur pied, 4 à 4,25; bœufs de travail, la paire, 3,000 à 4,500 fr.; vaches grasses, le kilo, 3,50 à 3,75; vaches laitières, 1,200 à 1,800 fr.; taureaux, le kilo, 4,25 à 4,50; veaux, 5,50 à 6 fr.; génisses, 4 à 4,50; moutons, 5 à 5,25; porcs, 5,60 à 5,80; porcs de lait, 90 à 120 fr.

GRAND-FOUGERAY

Blé rouge, 118,50; avoine, 105 fr.; blé noir, 98 fr.; seigle, 95 à 98 fr.; orge, 98 à 100 fr.; son, 68 à 70 fr. Les 500 kilos, foin, 130 à 140 fr.; paille, 120 à 125 fr.; œufs, la douzaine, 4 à 4,25; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,25; cidre, 90 à 100 fr.; droits en sus. Bœufs gras, le kilo sur pied, 3,75 à 4 fr.; vaches grasses, 2,90 à 2,30; taureaux, 3,40 à 3,60; veaux, 5,75 à 6,25; porcs, 5,50 à 5,60 en extra; porcs de lait, 70 à 80 fr.

CLISSON

Blé, 118,50; farine, 213 à 214 fr.; avoine, 125 fr.; blé noir, 105 fr.; son, 60 à 65 fr. Foin, les 500 kilos, 175 fr.; paille, 130 à 140 fr. Poulets, la couple, gros 40 à 45 fr., moyens 31 à 39 fr., petits, 28 à 30 fr.; pigeons, 8 fr.; lapins, la pièce, 10 à 18 fr.; œufs, la douzaine, 4 fr.; beurre, le demi-kilo, 8 à 8,50. Bœufs gras, le kilo sur pied, 3 à 4,25; bœufs de travail, la paire, 4,000 à 7,400 fr.; vaches grasses, le kilo, 2,75 à 4,25; vaches laitières, 1,900 à 3,200 fr.; veaux, le kilo, 5,50 à 6,50; porcs, 6 fr.; porcs de lait, 180 à 230 fr.

BOURGNEUF-EN-RETZ

Blé, 143 à 144 fr.; avoine, 105 à 108 fr.; orge, 100 à 102 fr. Foin, les 500 kilos, 95 à 98 fr.; paille, 92 à 95 fr. Poulets, la couple, gros 30 à 35 fr., moyens 25 à 28 fr., petits 22 à 24 fr.; canards, la pièce, 10 à 12 fr.; oies, 32 à 35 fr.; pigeons, la couple, 9 à 10 fr.; lapins, la pièce, 10 à 14 fr.; œufs, la douzaine, 4,50 à 5 fr.; beurre, la livre, 7,75 à 8,25. Vin, la barrique, rouge 325 à 350 fr.; blancs, 250 à 275 fr.

Le Gérant : R. FAIVRE.

Le Syndicat décline toute responsabilité quant à la teneur de la Publicité et des Annonces.

POUR DETRUIRE LES TAUPES

« LA TAUPINASE DELBA »
Efficacité remarquable, Economie
Flacons : 8 et 4 francs, Toutes Pharmacies

Conservation parfaite des œufs par les excellents et pratiques COMBINES BARRAL
5 COMBINES BARRAL pour traiter 500 œufs
15 francs
Adressez les commandes avec mandat-poste dont le talon sert de reçu, à
M. P. RIVIER
Fabricant des COMBINES BARRAL
8, Villa d'Alsace, Paris (14)
(Prospectus gratuits)

Employez l'EXPLOSIF AGRICOLE

pour dérocher, dessoucher, creuser rapidement vos fosses de plantation pour pommiers
Brochure illustrée gratuite sur demande à
R. POIRIER, ingénieur, CHAON (Mayenne)

A AFFERMER pour le 1^{er} novembre prochain, commune de Nantes-Doulon, à la Halluchère, près la route de Paris, FERME d'environ 8 hectares.
S'adresser à M. Pineau, greffier à Carquefou.

Cyclistes !
PROFITEZ... de l'occasion unique qui vous est offerte d'acheter et d'équiper votre bicyclette à des PRIX INCROYABLES de BON MARCHÉ
Avant la hausse, nous avons pu acquérir de nos fabricants d'énormes quantités de marchandises de qualité exceptionnelle.

POUR LES GRANDS : Bicyclettes, Tandems, Trains, Eclairages et les multiples accessoires qui composent un vélo.
POUR LES PETITS : des milliers de jouets mécaniques (si nécessaires à leur développement physique) Vélos Jouets, Tricycles, Autos, Pédalnettes, etc...

POUR LES MAMANS : une gamme incomparable de Voitures d'Enfants tous modèles, à des Prix imbattables.

que vous pourrez obtenir à 25 % de leur valeur réelle.

GRAND COMPTOIR VELOCEPIEDIQUE NANTAIS

1, place Bretagne, NANTES - Téléph. 125-57

Avant de fixer votre choix, renseignez-vous ailleurs et vous achèterez chez nous ensuite.

LE MEILLEU ASSORTI ET LE MOINS CHER DE TOUTE LA REGION

Luttez contre les Maladies

Augmentez vos Rendements par l'emploi du

NITROVILAIN
13 % d'azote nitrique
50 % de nitrate de chaux
50 % de nitrate de minéraux rares
— En vente partout —

FIÈRE de votre Fils
1^{ère} Communion



Seule une spécialité de vêtements pour enfants peut habiller avec l'élégance voulue votre 1^{er} communiant. Pour qu'il soit le plus beau, habillez-le à la BELLE FERMIERE et vous serez fière de votre fils. Montre, stylo seront offerts avec chaque costume.

A LA BELLE FERMIERE
12, Rue J.-J. Rousseau, près la Place Grolas, NANTES

EXPERIENCE CONCLUANTE dans une école d'agriculture renommée

POIDS MOYEN

1^{re} SEMAINE

35 Kgr

2^e SEMAINE

44 Kgr

3^e SEMAINE

52 Kgr

4^e SEMAINE

60 Kgr

Lisez les résultats de l'expérience suivante, effectuée dans une école d'agriculture bien connue.

40 porcs portant des marques nettes de rachitisme sont divisés en deux lots. Le lot I reçoit en plus de la ration ordinaire de la « Provendeine ».

Augmentation de poids.

Lot I Provendeine	Lot II
1 ^{re} quinzaine	20.500
2 ^e »	47.500
3 ^e »	42. —
4 ^e »	44.500
	39. —
	16.500

Poids moyen des Porcelets.

Lot I	Lot II
170.500	105.500
Au début	27.100
À la fin	61.350
	33.200
	54. —

Différence 34.250 20.800

L'action de la Provendeine a été manifeste.

En effet pendant le même temps le lot Provendeine a produit 65 kg. de poids vif en plus et, en outre, ces porcs qui étaient dans un état physiologique moins satisfaisant sont guéris, tandis que dans le lot II outre un développement moins rapide nous avons perdu un porclet.

Les 65 kg. de viande supplémentaires représentent 390 fr. Les porcs du Lot I ont consommé 10 boîtes de Provendeine à 14 fr. soit 140 fr. Le bénéfice supplémentaire dû à la Provendeine est de 250 fr.

Exigez la Provendeine Sanders, la seule véritable 14 fr. 17, rue de la Santé, Rennes.

PROVENDEINE
Complexe de Vitamines A & D, Diastases et Acides Aminés

LINOLEUM - TAPIS - TOILES CIRÉES
Couvre-Parquet - Rémoleur
Largeur 2 mètres. Le mq. : 10 fr.
Envoi du CATALOGUE sur demande

3 SPÉCIALITÉS
AUX
Lefroid PROMET : SES MEUBLES TIENNENT

8, Rue de la Paix - NANTES
Téléphone 113-37
Nous nous chargeons de la pose du LINOLEUM et du TAPIS
DEVIS SUR DEMANDE

NANTES — Imprimerie SAINT-CLEMENT, anciennement DUPAS & C^{ie}, 57, rue Saint-Clement — Téléph. 146-55. — Compte-Postal : 5.683-Nantes.

VOITURES D'ENFANTS

28, Chaus. Madeleine - Nantes

MAINGUY

— Lits, Literie de Bébé —

Les Etablissements Paul GRANDJOUAN

sont acheteurs de topinambours, faires offre, 70, rue Joseph-Blanchard, Nantes

CULTIVATEURS !

(même simples ouvriers agricoles)

Si vous possédez la carte de combattant, vous pouvez acquérir une ferme, même sans capitaux... Pour connaître les conditions d'une semblable acquisition, adressez-vous à M. René BOSSARD, 1, rue Contrescarpe, à Nantes, qui vous répondra par courrier.

OCCASIONS - Ecumeuses, 225 litres

neuves et complètes, 550 francs franco BRASME, rue Colin, ARRAS (P.-de-C.)

quelle endurance!

Coco est infatigable depuis qu'il mange du riz. Donnez le riz à vos chevaux sous forme de «paddy» (riz non décortiqué) après l'avoir fait tremper une heure environ.

le RIZ
BUREAU DE PROPAGANDE
62, RUE DE RICHELIEU, PARIS-2^e