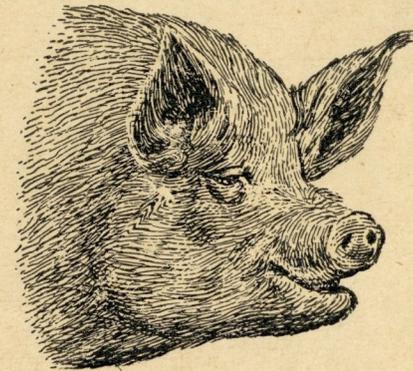
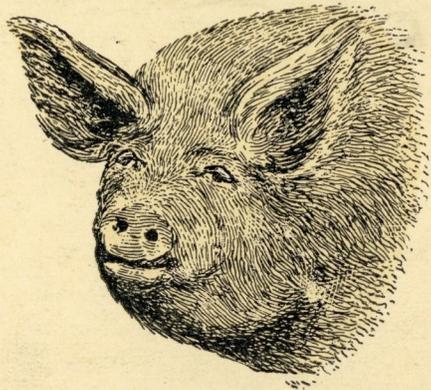


Les Porcheries Générales

DOMAINE DE COURTONNE

“Clos du Houlley”



COURTONNE-LA-MEURDRAC
(Calvados)

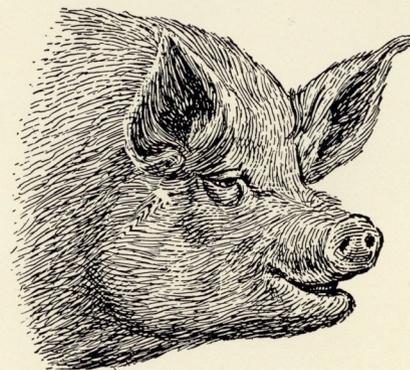
Maison Rapide
8, rue Drouot, 8

NORM
lot 1199

Les Porcheries Générales

DOMAINE DE COURTONNE

“Clos du Houlley”



COURTONNE-LA-MEURDRAC

(Calvados)



La façade d'arrivée (front Nord) du Château de Courtonne-la-Meurdrac, précédé de sa cour d'honneur, que de grandes douves séparent de l'avenue d'arrivée et qu'encadrent des bâtiments de service.

Le Domaine de Courtonne

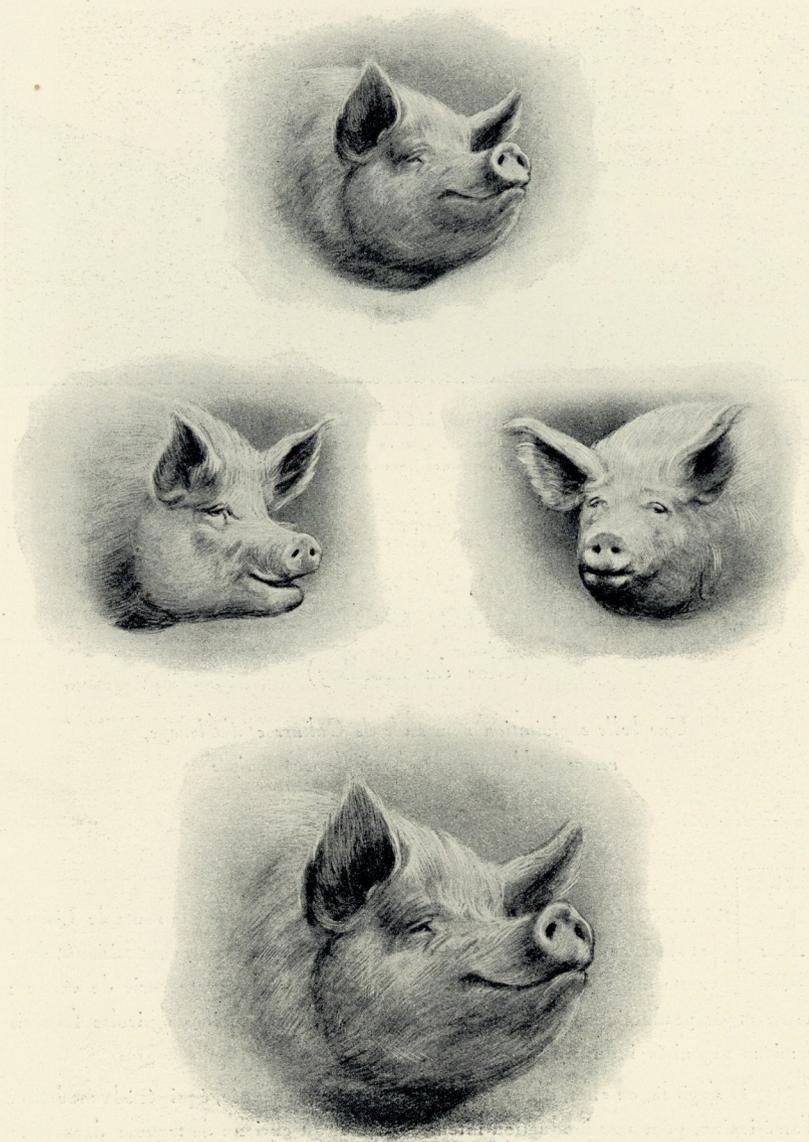
(Clos du Houlley)

Une belle exploitation normande de Culture et d'Élevage, remarquablement et industriellement équipée

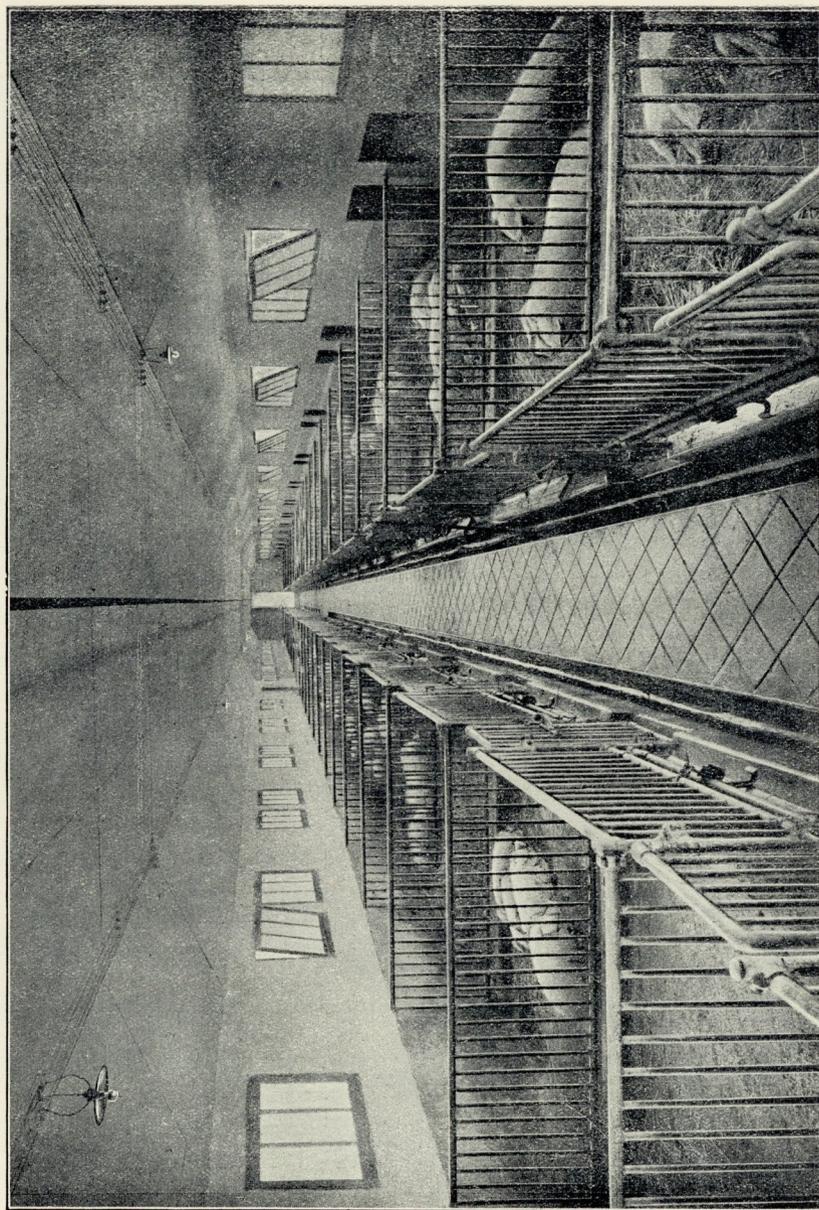


LES AUTOMOBILES qui, l'Été surtout, se succèdent sur la route de Lisieux et de Deauville, ne se doutent pas qu'à 7 kilomètres avant Lisieux, dans cette plantureuse Normandie qui est comme une vaste oasis de verdure intense et de productions abondantes, ils longent un des Domaines agricoles français les mieux organisés industriellement.

Il s'agit là, en effet, d'une Exploitation conçue, agencée, équipée à la moderne, à l'américaine, pour une production intensive. Et, il est curieux de trouver dans cette plantureuse Normandie, en pleins herbages, aux grands clos de pommiers, une Ferme que l'on croirait surgie de pays neufs; d'un pays américain, des régions du « Corn belt »,



Un Quatuor très amusant de têtes de verrats Large White Yorkshire, qui sont à la base du cheptel de la Porcherie du Domaine de Courtonne.



La Porcherie modèlé conçue tout à fait à l'américaine, nette, blanche, largement éclairée et aérée. Cette longue porcherie est équipée d'une série de cases de part et d'autre de l'allée centrale, avec séparations métalliques en tubes creux, et mangeoires métalliques à renversement. L'allée de service bordée de chaque côté, des caniveaux pour l'évacuation des eaux de lavage et de purin, en font un modèle très caractéristique.



ou d'un Ranch prestigieux des environs de Chicago, près d'un Château d'autrefois, précédé de ses douves ; une de ces Demeures traditionnelles des « vieux pays » comme le disent, en leur langage imagé, ces Canadiens des « pays neufs », qui ont tant d'attaches avec la Normandie.

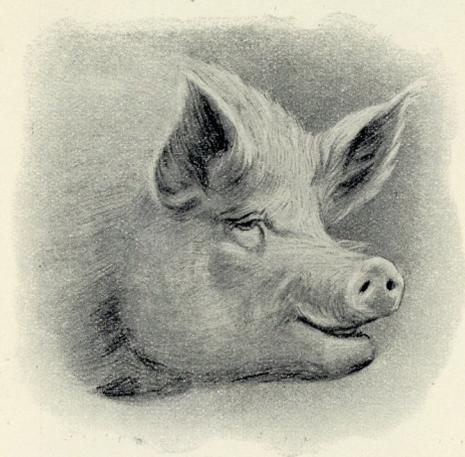
L'opposition est frappante, aussi, de voir cette organisation mécanique, dans ce pays également si tradition-

naliste, où l'herbe semble pousser seule et les bovins superbes se développer à vue d'œil devant le Normand placide, qui semble ne vouloir faire aucun effort, laissant à la nature, si prodigue dans cette vallée d'Auge, le soin de le dispenser de tous ses bienfaits.

C'est qu'un homme du Nord est passé par là ; non point un de ces laborieux Flamands qui en Picardie, en Flandre, en Artois, par une action continue, persévérante, un esprit progressif, fait surgir des sols riches : Betteraves, Lin, Céréales, alors que des Troupeaux superbes peuplent les étables. C'est un de ces industriels du centre

prodigieux de Lille-Roubaix-Tourcoing, où des hommes d'une activité prodigieuse, sans cesse à la tâche, "œuvrent" constamment, qui a voulu appliquer à l'Exploitation rurale les méthodes industrielles si fructueuses des filatures et des tissages, en y consacrant un capital important, un capital que l'on voit rarement affecter à l'Agriculture.

Aux bâtiments normands, en pan de bois, il a substitué de vastes constructions du type



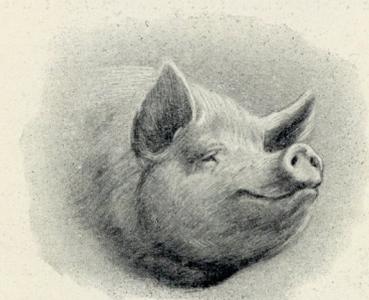
industriel, en ciment armé, à l'allure d'usine, équipée mécaniquement comme une fabrique ; mais, dans lesquelles, au lieu de filer le coton, la laine, le chanvre, on fabrique de la Viande, du Lait, du Beurre, bientôt des Fromages, à la tonne. Et c'est impressionnant de voir surgir au milieu des Herbages et des clos de Pommeiers, presque à perte de vues cette véritable Usine agricole.

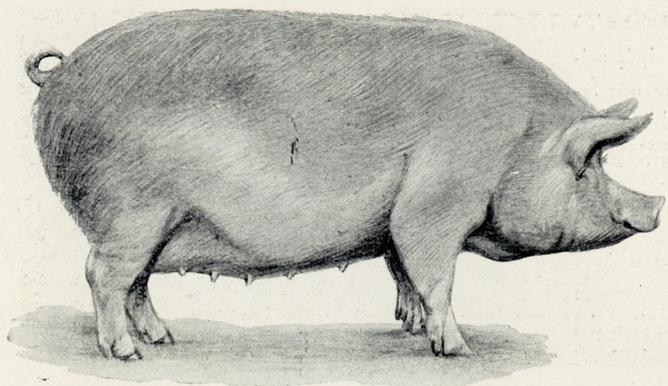
Voulez-vous que nous visitions Ferme, Pâturages, Cultures, non sans avoir regardé le Château, qui, comme toujours, redevient ici, ce qu'il doit être, le Centre d'activité du Domaine rural, qui est sa justification.



UNE HABITATION DE STYLE

SITUÉ à l'extrémité d'une de ces belles et larges avenues à la française, le Château d'une architecture classique, sobre, cosu et "d'un bon chic", dresse sa façade (front nord) briques et pierres au fond de la cour d'honneur que limitent de larges douves, cour flanquée de deux grandes ailes détachées des bâtiments de service, dans le même style. Il regarde sur l'autre



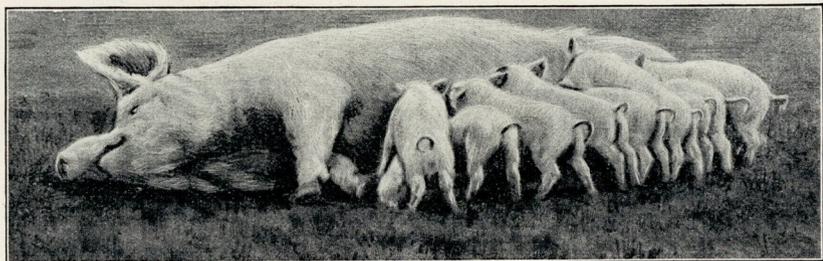


Une *Truie Large White*, race maintenant très justement appréciée en France.

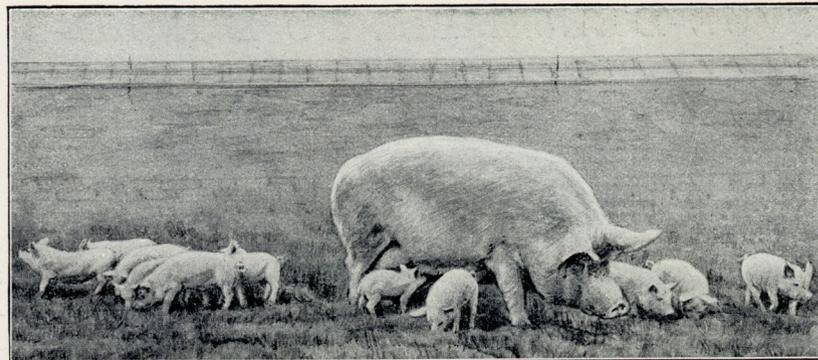
façade (front sud), l'éploiement des herbages auquel les mouvements du sol, les massifs d'arbres, donnent du pittoresque et où la vue s'étend sur une nature riche, presque sans contrainte.

Un de ces vieux colombiers seigneuriaux tout proche, à l'équipement intérieur complet avec son échelle tournante, est une joie pour les yeux.

L'architecture de cette Demeure, comme des Dépendances, est très robuste : le Château forme un long corps de logis, peu profond, de telle façon que les pièces prennent jour sur les deux faces, avec un très beau plein pied. Il est à un étage de façade au-dessus du rez-de-chaussée surbaissé et d'un second étage sous les combles. Il est construit en briques et pierres ; pour les encadrements, angles, chainages et remplissages de briques qui ont pris un très joli ton rose crevette. Ce grand rectangle est flanqué de deux pavillons carrés, en saillie, au caractère de tourelle, à trois étages, le troisième correspondant avec l'alignement des lucarnes à fronton. Une corniche à



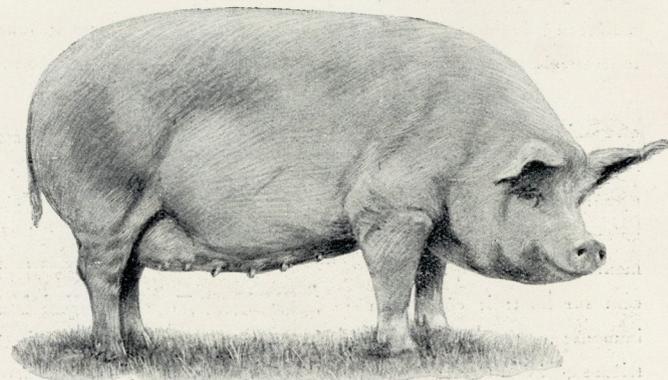
A *Table*. — La truie *Yorkshire* est une excellente mère, qui mène à bien toutes ses portées.



La *Truie Yorkshire* est une femelle très prolifique. Voici une des truies, en pâturage, suivie de ses douze goretts.

machicoulis confirme la robustesse de l'ensemble. L'intérieur assez bas, le très beau plein pied, comme le premier étage, forment une succession de pièces très agréables, aux jolies et sombres boiseries, auxquelles tous les éléments de commodité et de confort actuels ont été ajoutés, en restant dans l'harmonie générale.

Les deux grandes ailes des dépendances qui encadrent à droite et à gauche la cour d'honneur, au-delà du large fossé, sont consacrées : celle de droite à un logement des serviteurs, les anciennes remises, à un garage et l'extrémité convertie en chapelle ; l'aile gauche qui était autrefois écurie et sellerie de chevaux d'agrément et de service, est maintenant entièrement affectée aux juments de service de la ferme, juments de travail, qui sont en même temps des animaux de rente.



Un autre spécimen d'une *Truie Yorkshire* ; le nombre de tétines vous indique la quantité de sujets qu'elle peut nourrir.

VUE D'ENSEMBLE DU DOMAINE

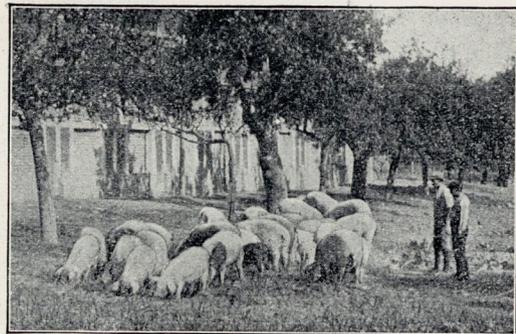


LE Domaine de Courtonne (Clos du Houllay) d'une superficie de 200 hectares, s'étend sur trois communes : Courtonne-la-Meurdrac, Gos et Marolles. Il comporte environ 130 hectares d'herbages, à l'herbe nutritive et abondante, 40 hectares de terres de culture et 30 hectares de bois. Dans cette surface s'incorporent les chemins de culture, le Château

et ses dépendances, les vastes bâtiments de l'exploitation de la ferme de culture et d'élevage.

Ce Domaine est admirablement situé en pleine vallée d'Auge, limité au Nord par la route de Paris à Cherbourg; à l'Est par la route de Courtonne; au Sud par le bourg même de Courtonne-la-Meurdrac, et à l'Ouest par la route de Gos. Sa situation dans un tel cadre le place comme un des plus beaux et de par la nature de son sol, un des plus riches de la région. Il est à 7 kilomètres de Lisieux, centre important de transaction et nœud de chemin de fer.

Vous avez vu tout le charme exquis du robuste Château briques et pierres, à la française, d'un bon chic, encadré à distance par les arbres et sa majestueuse avenue. Vous allez voir maintenant, en une opposition frappante, l'ordonnement industriel des bâtiments de la Ferme qui s'agencent sur les trois côtés d'un immense rectangle, le qua-



Porcs coureurs. — Rien n'est excellent pour les jeunes porcs reproducteurs ou destinés à l'engraissement, comme leur mise en pâturages, méthode à la fois rationnelle et économique.

trième côté étant occupé par des bâtiments plus anciens. Et dans cette cour se succèdent comme des parterres, les carrés et les planches d'un fertile potager. En effet, pas de tas de fumier visibles, ceux-ci étant agencés en dehors de la cour, avec leur fosse à purin

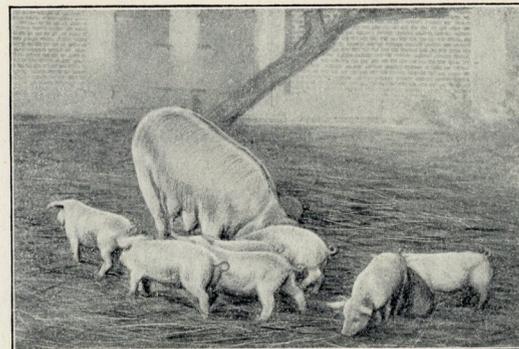
UN ENSEMBLE IMPRESSIONNANT

LES bâtiments de la Ferme, vraiment moderne, sont nouvellement construits suivant les derniers perfectionnements; ils forment un quadrilatère de 250 mètres de long sur 50 mètres de large. Ils comprennent :

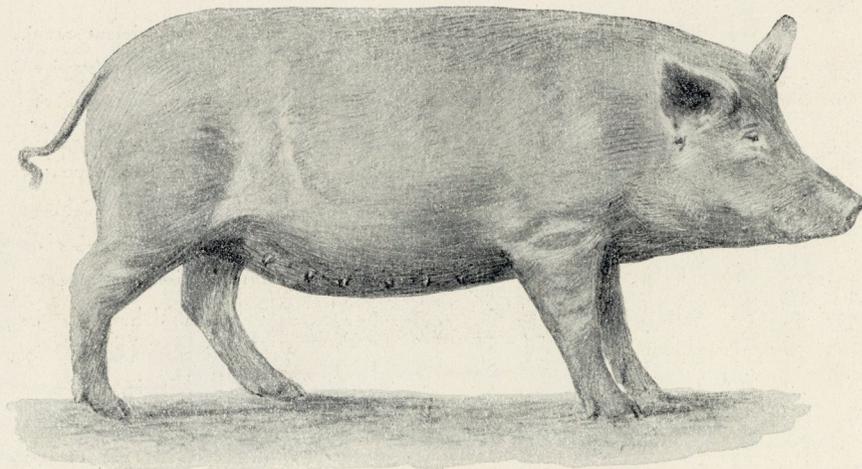
Le pavillon du régisseur;

Une salle commune pour le personnel;

Une vacherie pour 64 vaches laitières;



Un Croisement. — Les oreilles rabattues de ces jeunes porcelets vous indiquent le croisement industriel pour la production de la chair, de la truie Normande ou Craonnaise et du Yorkshire.



Une jeune truie. — Constatez la robustesse musclée de cette jeune truie, capable de donner naissance à des portées successives abondantes.

Une vacherie pour
36 vaches ;

Une vacherie pour
56 génisses ;

Une vacherie pour
50 veaux d'élevage ;

Dix box pour che-
vaux de pur-sang ;

Des porcheries pour
1.000 porcs à l'engrais ;

Une porcherie d'éle-
vage pour 60 mères et leurs
porcelets ;

Une écurie pour
juments de travail ;

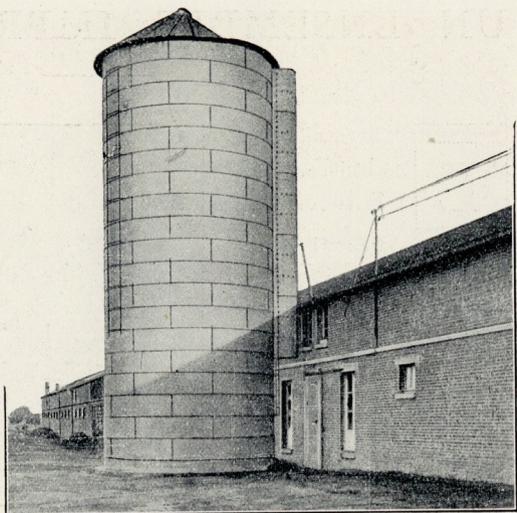
Un atelier de répa-
rations ;

Une remise pour
instruments agricoles ;

Un bâtiment de 50 mètres de longueur, construit sur piliers en ciment armé, dont le rez-de-chaussée sert également de remise et le premier étage aménagé en 16 chambres, toutes exposées au Midi pour le logement du personnel ;



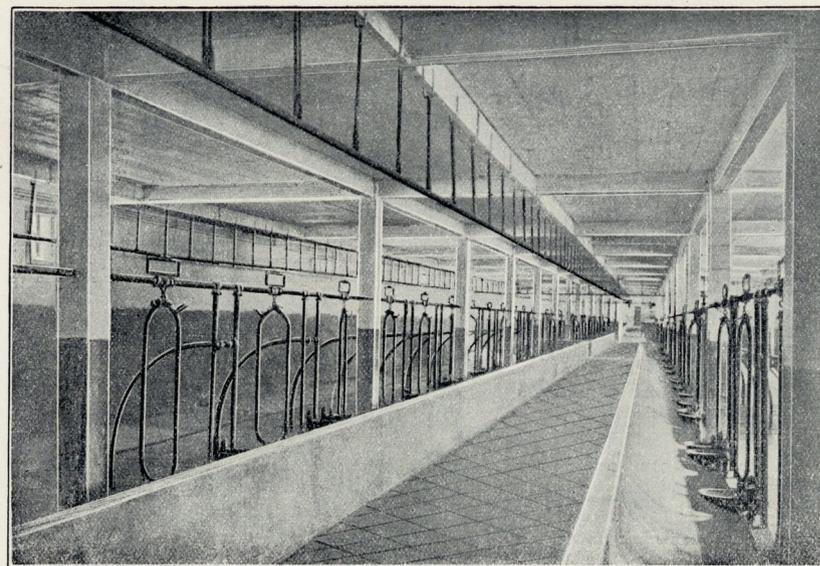
Une jeune Vache Normande. — Ce sujet bien caractéristique de vache Normande, type du pays d'Auge, sont à la fois d'excellentes laitières et de parfaites beurrières.



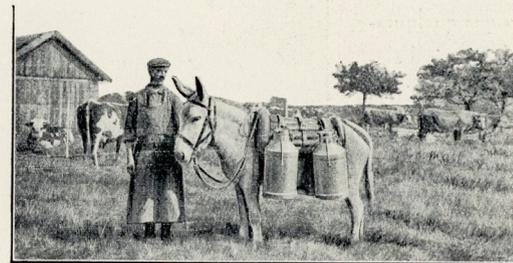
Les Silos métalliques sont actuellement l'expression la plus perfectionnée de la ferme modèle, puisqu'ils permettent de fournir une nourriture fraîche et abondante en Hiver, en permettant d'entretenir plus de têtes de bétail sur une même surface et en accroissant la fertilité du Domaine.

Un autre bâtiment est réservé à la préparation des aliments. dans lequel sont installés des concasseurs de grains, des brise-tourteaux, etc.

En dehors de ce quadrilatère sont édifiés : au Nord, la laiterie, bâtiment tout-à-fait indépendant ; au Sud, la Cidrerie et son vaste cellier et à l'Ouest, le Château d'Eau.



Une vacherie modèle. — La vacherie, très long bâtiment largement éclairé et aéré, à été également équipée à l'américaine, avec ses mangeoires à cornadis, ses abreuvoirs automatiques et ses dispositifs si ingénieux pour l'attachage des animaux. Les bêtes sont ici disposées tête à tête, une grande allée centrale avec ses transporteurs aériens servant à distribuer la nourriture, ses deux allées latérales avec transporteurs également, permettant d'enlever le fumier.

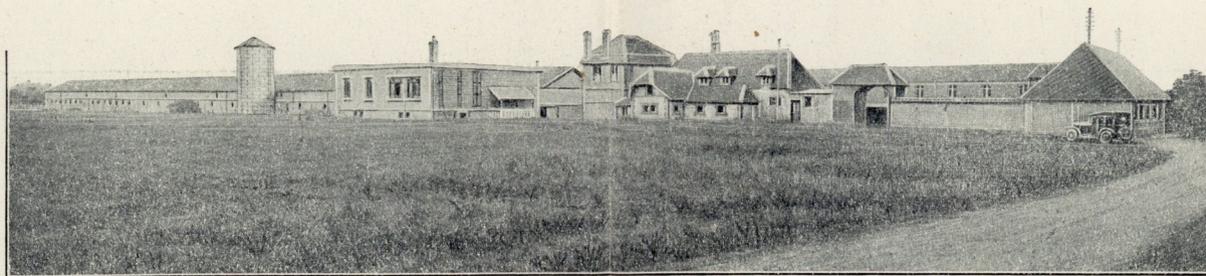


Après la traite. — Au fur et mesure que la traite est achevée, le lait est transporté à dos d'âne, des parcs de traites à la laiterie.

HERBAGES, TERRES ET BOIS

LA majeure partie de la superficie de ce Domaine est en herbages de qualité à l'herbe abondante, drue et nutritive, complantée pour la plupart de Pommiers en plein rapport, qui fournissent un crû de cidre de qualité et renommé et tel calvados merveilleux.

Ces herbages sont divisés en vastes paddocks ayant chacun leur affectation : les uns pour les taureaux, les autres pour les génisses et vaches laitières et les poulinières ou les pur-sang, d'autres encore pour les porcs, alors que quelques-uns sont affectés à des essais d'élevage et d'engraissement de plusieurs races de moutons, que d'autres encore sont envisagés comme parcours de pondueuses intensives. On peut "charger" ces herbages jusqu'à deux têtes de gros bétail à l'hectare, ce qui vous fixe sur l'importance du cheptel.



Une partie des bâtiments de la ferme de Courtonne (côté Nord). Voici au premier plan, un bâtiment ancien, restauré, le vieux porche normand, le pavillon du régisseur avec le réfectoire du personnel, la grande laiterie à terrasse et la longue vacherie flanquée de son silo vertical métallique. En retrait du porche est l'aile du bâtiment du personnel.



La Cour vue de la grande porcherie d'extrémité. — A gauche, la longue porcherie, les hangars, puis le bâtiment du personnel; à droite, la longue vacherie, à l'extrémité le bassin assurant la distribution d'eau. Cour orientation est-ouest. Au lieu des tas de fumiers, toute cette cour, hors des allées de service, est aménagée en potager.



Un troupeau de vaches. — De très belles Normandes peuplent les pâturages qui, ici, s'étendent au sud du grand bâtiment pour le logement du personnel, dont les fenêtres ouvrent largement au midi.

Les eaux résiduaires qui sont épandues en irrigations dans quelques parties, grâce à l'utilisation ingénieuse des pentes et l'arrosage au purin entretiennent et augmentent cette fertilité, méthode excellente dont M. Engelhard a justement montré la valeur dans « *Organisation et Conduite du Domaine Rural* ».

Les terres de première qualité, argilo-siliceuse, limon de plateau, ayant une couche arable de 1 m. 20 environ, donnent des rendements comparables aux meilleures terres de Brie et de Beauce : Blé 32 quintaux à l'hectare, Avoine 28 quintaux, Betteraves demi-sucrières : 50.000 kilogs. La récolte des fourrages artificiels était, cette année, de 4.000 kilos à l'hectare, sans engrais.

Les principales cultures sont : Blé, Avoine, Escurgeon, Orge de printemps, Seigle, Pommes de terre, Betteraves demi-sucrières, Rutabaga, Carottes fourragères, Trèfle géant des Flandres, Haricots, en un mot tous les produits nécessaires à la nourriture des animaux élevés et engraisés par la Ferme, ainsi que pour les besoins du personnel.

PORCHERIE ET PORCS

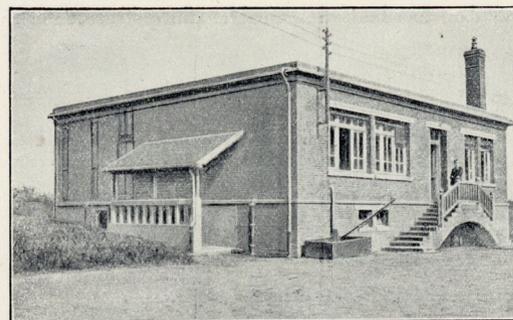
LES Porcs sont et doivent être une des principales spéculations animales de l'exploitation, d'une part pour la vente des reproducteurs de choix, d'autre part et en infiniment plus grand nombre, pour l'engraissement. Le Porc est le meilleur utilisateur des sous-produits de la Laiterie et de la Fromagerie, comme il l'est des eaux grasses et des déchets alimentaires d'une ville, en complétant cette alimentation par le paturage, le fourrage vert, l'ensilage, les résidus industriels (tourteaux, manioc, etc.), les grains non marchands, etc.

L'élevage industriel ainsi compris nécessite des aménagements qui n'ont aucun rapport avec les petits toits à porcs fermiers. C'est pourquoi on a construit et aménagé une très vaste Porcherie qui s'agence en équerre, avec une vaste salle de préparation et de distribution des aliments à la jonction.

La disposition, l'équipement de cette Porcherie, occupant un bâtiment, dont l'aménagement est ultra-moderne : sol dallé et écoulement parfait des urines à 5 cm. par mètre, sont poussés au maximum de la perfection. Les loges qui se succèdent de chaque côté d'un couloir central au-dessus duquel circulent des bennes d'un transporteur aérien transportant la nourriture et permettant l'enlèvement rapide des fumiers, mesurent intérieurement 3 m. 50 × 2 m. 50. Elles ne sont pas faites en ciment armé, ni en briques, mais en tube de fonte américaine, ce qui permet de les nettoyer et de les peindre très facilement, évitant ainsi toutes les épidémies qui sévissent généralement dans les Porcheries où les cases sont moins aérées. Les mangeoires, en tôle galvanisée, sont basculantes ce qui permet leur nettoyage facile avec un jet projetant l'eau sous pression arrivant du château d'eau.

L'aération est largement assurée par des chassis vitrés mobiles peints en bleu, pour assurer la tranquillité des animaux et supprimer presque entièrement la présence des mouches (qui ont horreur de la couleur bleue) ; en plus de ces baies, le renouvellement d'air s'effectue par des cheminées d'aération.

Deux nouvelles Porcheries d'engraissement sont en construction suivant les derniers perfectionnements, pour loger 2.000 porcs. L'une d'elles utilise une partie de la Vacherie. Toutes deux comporteront trois rangées de cases, et deux allées de service.



Laiterie, Beurrerie, Fromagerie. — Cette laiterie moderne, admirablement équipée, comporte à la fois une salle de fabrication du beurre et du fromage, au rez-de-chaussée surélevé, alors que les sous-sols sont affectés au chauffage, au frigorifique, etc.

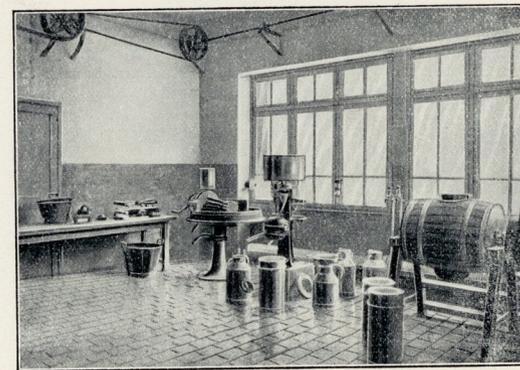
Le Verrat (ou "anas") de race large White Yorkshire est inscrit au Pig-Book ; il provient de l'élevage du Baron de Rothschild, aux Vaulx-de-Cernay. Les races élevées sont : Large White, Craonnaise, Normande et croisées Large White Normande. Ces trois dernières catégories de race sont réformées au fur et à mesure de leur remplacement par des sujets de la race Large

White pure, pour n'avoir qu'un élevage Large White dont les produits sont destinés à être vendus, le choix comme reproducteurs et les réformés engraisés.



LA VACHERIE ET LES VACHES

LA Vacherie est une des plus vastes que nous connaissons ; c'est aussi une des plus remarquablement équipées. Le sol en est entièrement cimenté et les animaux sont disposés en deux travées tête à tête, avec mangeoires à cornadis aux attaches américaines automatiques, celle qui permet d'attacher rapide-



L'intérieur de la Beurrerie. — La salle affectée à la fabrication du beurre ; cette salle est parfaitement équipée de : écumeuse, baratte, malaxeur mus mécaniquement.

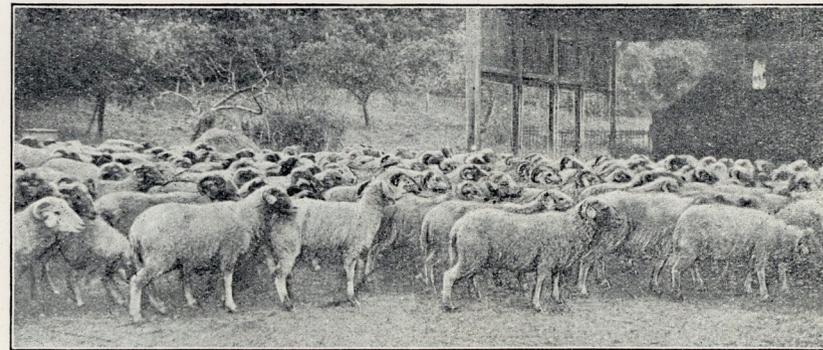
ment les animaux, de les maintenir dans une limite raisonnable, afin qu'ils se tiennent propres et dans le confort le plus poussé.

Elle comporte donc une allée centrale pour la distribution de la nourriture et deux allées latérales pour les soins à donner et les nettoyages. Dans la partie réservée aux génisses, qui nécessitent moins de largeur, des cases sont réservées aux jeunes veaux et aux veaux engraisés pour la boucherie. De ce fait, la main-d'œuvre est facilitée et réduite par ces dispositions et aussi parce que les vaches ont chacune à leur disposition un abreuvoir automatique et que la nourriture est distribuée et le fumier évacué par des transporteurs aériens. C'est un bâtiment parfaitement "mécanisé".

La Vacherie renferme un troupeau de 40 belles vaches laitières de race Normande, en plus des meilleures génisses de choix, environ 30, de même race, pour l'accroissement et le renouvellement graduel du troupeau. Vaches, génisses, taureaux et taurillons vivent en plein air du 1^{er} Mars au 1^{er} Novembre et rentrent à l'étable la nuit seulement pendant les quatre mois d'Hiver où ils reçoivent une nourriture abondante de betteraves réduites en cossettes, de menue paille de blé, de tourteaux et fourrages ensilés.

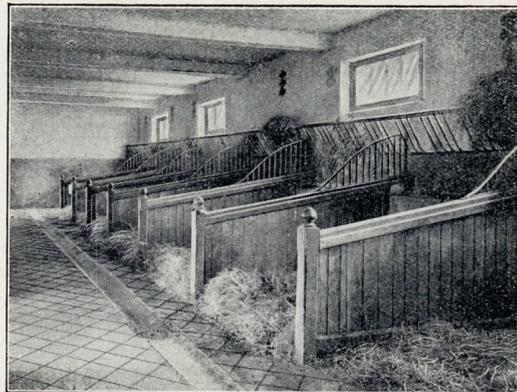
Un Silo vertical métallique américain Loudon, d'une contenance de 200 tonnes métriques, a été, en effet, édifié contre la Vacherie, afin de compléter la nourriture des vaches à l'étable par les fourrages ensilés. Ce Silo est un des plus importants et anciennement construit dans la région. Le fourrage ensilé peut également compléter la ration alimentaire des porcs.

La traite se fait dans des parcs à traites aménagés dans chaque herbage et le lait est transporté immédiatement en bidons fermés à la laiterie, ce qui le garantit de toute souillure et permet de faire ainsi un beurre fin de toute première qualité qui peut constituer une marque.



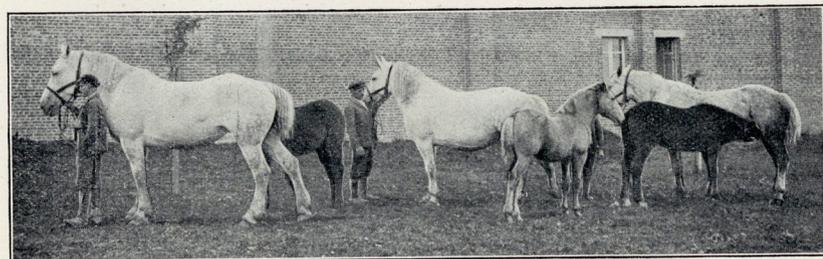
Les Moutons. — Bien que cette région de la Normandie soit surtout une région de bovins, étant donné la fertilité des terres, les prés-salés de la région du Mont Saint-Michel sont pourtant très renommés. C'est pourquoi on essaie, sur ce Domaine, l'adaptation de quelques races rustiques et surtout l'engraissement des Moutons importés; parmi les essais faits, il apparait que les Moutons Savoyards s'adaptent très bien.

LA LAITERIE ET LA FROMAGERIE



Écurie des chevaux de culture, installée dans l'ancienne écurie du Château. Des ouvertures d'accès ont été aménagées du côté de la ferme. Cette écurie comporte une suite de stalles dans lesquelles les chevaux sont normalement placés par paires, dans leur ordre d'emploi. Ce sont ici des poulinières qui assurent le travail de la ferme et fournissent, en outre, des poulains chaque année.

- Une salle d'Écrémage et de Fabrication du Beurre ;
- Une salle de Maturation pour la Crème ;
- Une salle d'Expéditions ;
- Une Laverie de Bidons, et
- Deux pièces réservées pour l'aménagement d'une Fromagerie ;

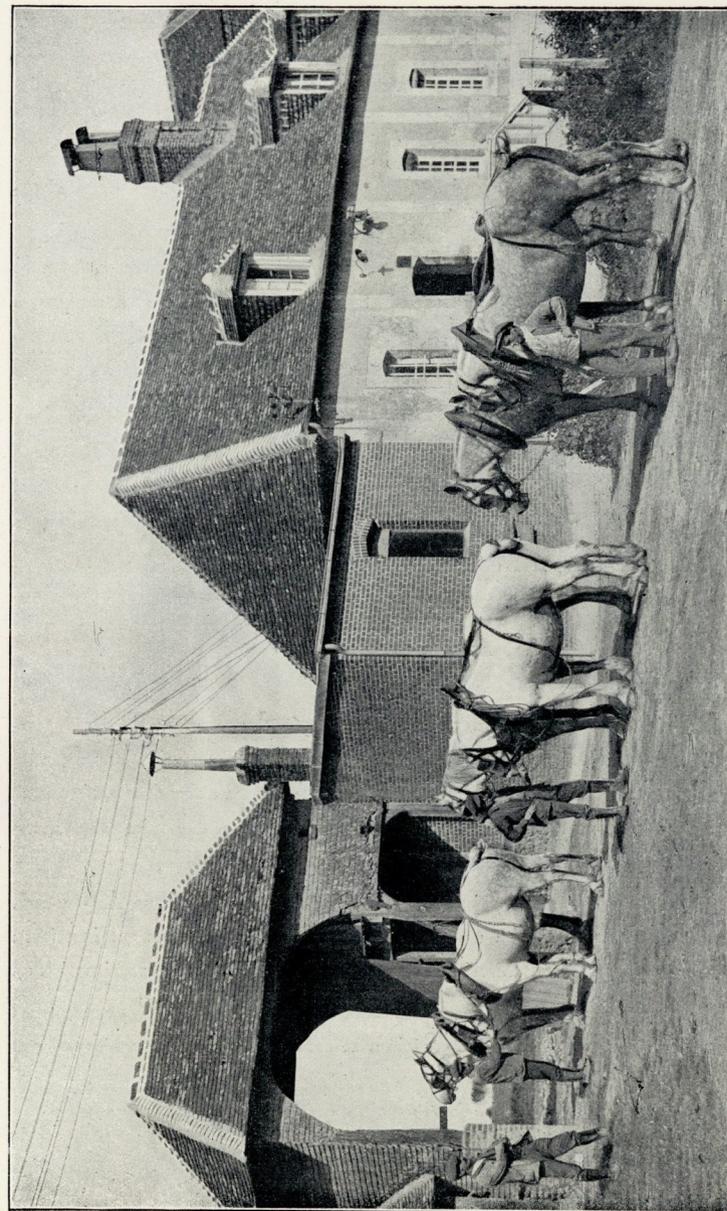


Poulinières suitées. — Constatez la robustesse et la belle harmonie de ces poulinières auvergnones qui, accouplées à des étalons choisis, donnent naissance à des sujets de valeur et de qualité.

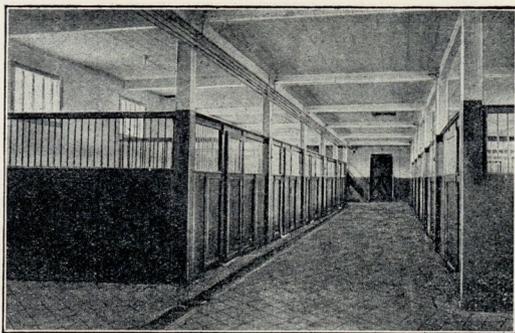
LA Laiterie est installée dans un bâtiment indépendant, tout neuf, de 100 mètres carrés, construit spécialement à cet usage, dans le caractère nettement industriel. Vous croiriez voir tel bâtiment d'une usine modèle ou telle laiterie suburbaine dont les Américains sont si fiers.

La distribution comporte :

1° Au rez-de-chaussée surélevé :



Le Départ pour les Champs. — Les poulinières utilisées normalement aux travaux de culture sont robustes, musclées et toujours en très bonnes conditions de reproduction.



Le box des pur-sang. — L'extrémité de la vacherie a été aménagée en box pour les pur-sang qui étaient autrefois exploités sur le Domaine et dont quelques sujets sont conservés en pension.

2° Au sous-sol :
 Une Chaufferie ;
 Deux caves d'Affinement de Fromages ;
 Une salle de Frigorifique.

Le Beurre est vendu deux fois par semaine à Lisieux et est classé en qualité extra, par suite des soins apportés à sa fabrication.



ÉCURIE ET JUMENTS

L'Écurie des Juments de travail a été aménagée dans une partie des dépendances directes du Château, dont on a assuré les communications du côté de la ferme. Cette écurie comprend quinze stalles avec abreuvoir automatique pour chaque animal ; elle est complétée par une sellerie. L'éclairage et l'aération sont assurés par des châssis mobiles peints en bleu.

L'effectif est composé de 7 juments de trait de race Percherone Augeronne, inscrites au Stud Bock Augeron ; 2 pouliches de 18 mois également inscrites ; 1 pouliche de 6 mois également inscrite ; 2 poulains de 5 mois également inscrits.

Les juments qui ont concouru, cette année, à Lisieux, comme elles concourent chaque année avec les meilleures de la région, se sont parfaitement classées et ont obtenu des prix.

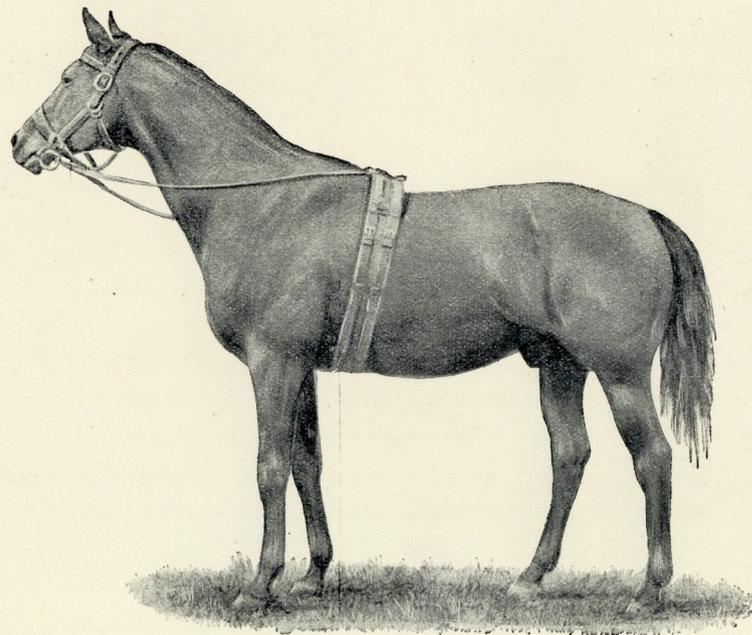


CIDRERIE ET CELLIER

LE Clos du Houley est un cru de Cidre fameux, célèbre et classé, et un cru de "Calvados" magnifique. Mais, pour fabriquer une boisson de cette qualité, il importe de modifier, d'intensifier et d'industrialiser le mode opératoire. C'est pourquoi, aux anciens systèmes de cidrification, au matériel courant, est substituée une installation modèle avec pressoir continu de la maison Emidécane, de Paris. La rape peut traiter 20 tonnes de pommes par jour, la presse hydraulique 10 tonnes.

Le refoulement des jus se fait par pompe électrique. Les bassins de rémiage sont construits en ciment armé et d'une contenance de 110 hectolitres.

La batterie des foudres est d'une contenance de 1.500 hectolitres, dans un cellier attenant au pressoir.



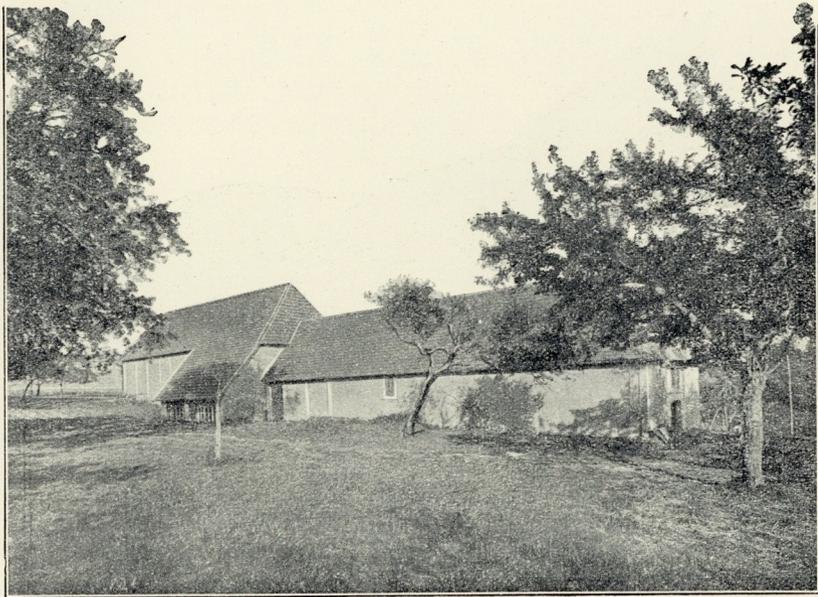
Un des très beaux étalons qui font partie de l'écurie des pur-sang de Courtonne.

ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL

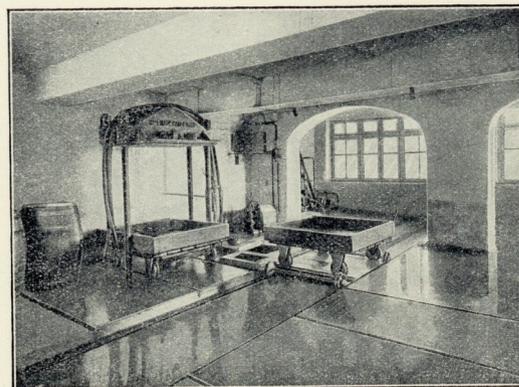
LE matériel nécessaire à une telle exploitation est tout naturellement très important et comprend tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement d'une ferme moderne, entre autres : une batteuse à moteur électrique, un tracteur international 8/16 CV avec sa charrue trisocs et son pulvérisateur, le petit matériel d'intérieur (broyeurs d'ors, aplatisseurs d'avoine, concasseur de tourteaux, hache-paille, coupe-racines, scies circulaires, etc.).

L'éclairage électrique est assuré dans toute la ferme. Le courant pour force motrice et éclairage est fourni par l'usine de Goulaffé-au-Breuil (Société Electrique du Littoral Normand).

Il arrive en un transformateur à la tension de 15.000 volts et est livré à la consommation à 120 volts pour les lampes et à 225 volts pour les moteurs. Le cou-



Le Rayon du Cidre. — Des bâtiments détachés du groupe de la ferme en plein verger, comporte un très grand magasin à pommes, la cidrerie et le cellier, car le cru du Clos du Houlléy, en cru et en Calvados est très justement placé et renommé.



L'intérieur de la Cidrerie. — L'installation du pressoir ne ressemble en rien aux si pittoresques pressoirs normands ; il est équipé d'une presse automatique et de tous les perfectionnements qui permettent d'obtenir mécaniquement et rapidement un cidre de tout premier ordre.

rant alimente 300 lampes de 32 bougies et 12 moteurs de différentes forces.

La propriété renfermant des sources très importantes captées et canalisées, qui alimentent une pompe centrifuge d'un débit horaire de 8.000 litres commandée automatiquement par le flotteur du Château d'Eau.

Ce dernier en ciment armé, de 50.000 litres de capacité, est soutenu par quatre pylones en ciment armé

de 15 mètres de hauteur. Cette eau est distribuée dans tous les bâtiments de la ferme et dans la plupart des herbages.

Il est peu d'exploitations en France qui peuvent présenter un exemple aussi complet, aussi remarquable, aussi vaste, aussi perfectionné pour faire de la culture, de l'élevage, de l'industrie agricole, sous la forme moderne intensive que les conditions économiques obligent à envisager.

Je suis persuadé que cette visite rapide, au cours de laquelle maintes installations n'ont pu être vues en détails, vous a intéressé. Tout ce qui est déjà réalisé, tout ce qui est prévu, témoignent d'efforts soutenus dont nous suivrons avec intérêt le développement normal.

CYR DE MONTMAGNY.



