

ment sur un bâti en bois; le haut du cylindre est un peu plus élevé que le bas. A la partie supérieure du cylindre, les fils sont très rapprochés les uns des autres, puis ils vont toujours en s'élargissant à mesure qu'ils approchent de l'autre extrémité. Une manivelle fait tourner ce cylindre et une trémie fait tomber le grain à l'intérieur du cylindre. Il n'y a que les petits grains qui passent à travers les premiers fils de de fer, puis les grains moyens passent un peu plus loin, et les plus gros ne passent qu'à la fin. Le dessous du cylindre est divisé en trois compartiments, de manière à séparer trois sortes différentes de grains, et on choisit celui qui convient le mieux pour la semence. Ce sont ordinairement le deuxième, car le premier est composé à peu près de grains mal conformés. Un jeune homme peut triller ainsi sept minots de grains à l'heure.

Quand le trillage se fait à la main, il n'y a que le blé qu'on trille et les autres grains sont généralement très sales: mais avec le crible cylindrique, tous les grains peuvent être trillés.

Le *chaulage* est une opération par laquelle on soumet les grains de semence à l'action brûlante de la chaux dans le but de détruire le germe de certaines maladies qui s'attaquent au blé. Nous savons tous que le charbon et la carie détruisent complètement les grains atteints par ces maladies qui sont produites par des champignons très petits qui s'attachent au blé et qui se nourrissent de sa substance. Le chaulage détruit ces champignons et préserve des maladies. En parlant des maladies du blé, nous aurons occasion de dire comment se fait le chaulage.—(A suivre.)

L'industrie laitière à l'Exposition Provinciale de Québec.

Pour donner à nos lecteurs une idée de l'esprit pratique qui préside à l'organisation de notre prochaine Exposition provinciale, nous nous permettrons de leur fournir les renseignements suivants:

Tout le monde comprend que si les arts industriels méritent d'être encouragés, c'est surtout en tant qu'ils servent à utiliser les ressources naturelles du pays ou qu'ils sont au service et à la portée de ceux qui exploitent le sol de la patrie. A ce point de vue, tout ce qui intéresse l'agriculture ne pouvait être négligé par le comité de l'Exposition qui compte parmi ses membres des agronomes distingués comme l'Hon. M. Joly, M. S. Lesage, M. J. I. Tarte, etc., et dont le secrétaire général, M. Geo. Leclère, est depuis vingt-cinq ans l'un des officiers du Conseil de l'agriculture de la Province de Québec.

Ce ne sont certainement pas les cultivateurs qui auront à se plaindre qu'on ait négligé leurs intérêts supérieurs dans la présente exposition: nous en voulons donner pour preuve le fait que jamais, à aucune exposition antérieure dans le pays, l'agriculture pratique n'a reçue un encouragement officiel comme celui qu'elle aura à Québec, en septembre prochain. Sans parler de l'exposition des chevaux, des bêtes à cornes, des volailles, des machines aratoires qui va surpasser tout ce qui s'est vu dans le pays, le département de l'industrie laitière a spécialement attiré l'attention du comité.

Sous la surveillance de M. A. E. Barnard, directeur de l'agriculture, des travaux considérables ont été faits sur le terrain de l'Exposition; une organisation des plus ingénieuses est à se compléter pour donner aux cultivateurs une démonstration immédiate et frappante des avantages de certains procédés nouveaux; en un mot tout se fait pour frapper les sens et donner une leçon profitable sous les yeux mêmes des visiteurs.

Comme attractions spéciales et recommandables à quiconque s'intéresse aux progrès agricoles, nous mentionnerons ce qui suit:

Deux silos, un d'après le système Goffard et l'autre d'après celui de Ery.

Une étable modèle, avec préparation économique de la nourriture du bétail en hiver, caves à fumier, etc.

Une glacière modèle avec réfrigérant.

Fabrication du beurre, en petit et en grand.

Centrifuges en opération.

Exposition des meilleurs modèles d'appareils pour beurreries et fromageries.

Concours de vaches laitières de différentes races etc., etc.

Les inspecteurs de beurreries et de fromageries seront présents à toutes les expériences et donneront au public tous les renseignements voulus.—*Le Canadien.*

L'horticulture à l'Exposition Provinciale de Québec.

Voici ce que dit notre confrère du *Journal d'agriculture illustré*. M. J. C. Chapais, à l'occasion de l'exposition des produits horticoles qui ne devra pas manquer d'attirer l'attention des cultivateurs qui ont intérêt à tirer parti de cette exploitation offrant des avantages non-seulement pour la ferme, mais aussi un revenu pécuniaire qu'ils pourraient réaliser par la vente des produits du verger et du jardinage:

« Le département d'horticulture a reçu l'attention toute spéciale du Comité permanent de l'Exposition Provinciale de Québec. Il est important que les cultivateurs qui visiteront l'Exposition puissent se renseigner exactement sur les variétés de fruits, de légumes qui conviennent les mieux aux parties les plus froides de la Province. Nous avons une Société d'horticulture qui est parfaitement en état de nous donner des renseignements, c'est celle du comté de l'Islet, et nous espérons qu'elle unira ses efforts à la Société d'horticulture de Québec, pour que le département d'horticulture soit complet.»

Nous partageons le désir de notre confrère M. Chapais, à l'occasion de l'exposition des produits horticoles du comté de l'Islet; mais une visite que nous avons faite dimanche dernier dans les différents jardins de la paroisse même de l'Islet; nous fait craindre que les horticulteurs en renommée que compte cette paroisse, entre autres: M. le Curé Bacon, le Rév. Frère Chrysostôme, MM. Eugène Casgrain, le Dr N. Dion, le Dr Lavoie, B. Pouliot, Jules Casgrain et autres, ne puissent exposer tous les produits du verger et du jardinage dont un grand nombre n'auront pas encore atteint un degré de maturité suffisant pour figurer avec avantage à l'Exposition, notamment pour quelques qualités de prunes et les raisins qui promettent