

dans un émotteur horizontal et circulaire, destiné à opérer la séparation des petites pierres et de la paille, puis ils arrivent au nettoyeur, appareil vertical et cylindrique sous lequel se trouve un ventilateur. Ils passent ensuite dans un diviseur en toile métallique, dont le but est d'enlever les petites semences étrangères qui pourraient y rester encore; puis ils sont dirigés dans le réservoir d'où ils se rendent dans les meules.

Un récipient tourne autour du beffroi pour y recevoir la boulange brute à sa sortie des meules, laquelle est transportée dans une chambre à râteaux pour y être refroidie avant le blutage. Il y a deux bluteries de quinze mètres chacune: la première pour la boulange; la seconde, partagée en douze compartiments, opère la division des gruaux.

La Belgique, bien que n'ayant qu'un représentant pour les farines, possède de nombreux établissements consacrés à cette industrie. Beaucoup sont parfaitement installés dans de bonnes conditions de vitalité et de progrès. D'ailleurs, il importe de le faire remarquer, notre situation topographique semble nous destiner à devenir un centre important pour la meunerie et le commerce des grains.

Tous les pays admis à l'Exposition de Vienne avaient des produits provenant des céréales, tels que les vermicelles, macaronis et pâtes d'Italie, fabriqués dans ce dernier pays ou en France; les biscuits variés depuis les plus fins et d'un agréable aspect jusqu'à ceux moins apparents, mais