

PROCÉDÉS ET APPAREILS DE LA BOULANGERIE.

INTRODUCTION.

L'art de la boulangerie résume le but final de la production et de la mouture du blé; c'est un art de première nécessité, qui se pratique depuis la plus haute antiquité et dont les produits ont été singulièrement modifiés depuis sa création, pour les amener au point où nous les trouvons aujourd'hui.

La science a fait connaître la théorie de la panification, grâce aux travaux des Boussingault, des Payen, des Peligot, des Barral, des Mège-Mouriès et de leurs devanciers. En outre, plusieurs praticiens distingués ont tenté d'appliquer les principes de la mécanique à l'industrie du pain, qui jusqu'alors, pour ses opérations, n'avait recours qu'aux bras de l'homme. Les résultats obtenus sous ce rapport sont très remarquables, et cependant la boulangerie parisienne paraît rebelle à l'emploi de machines ayant fait leurs preuves dans de nombreux établissements qui livrent chaque jour des quantités considérables de pain d'excellente qualité.

C'est cependant grâce à l'emploi de ces machines et des fours perfectionnés et économiques que de grandes manutentions civiles ont pu se créer de tous côtés et livrer le pain à un prix réduit.

C'est à la France exclusivement que revient l'honneur des progrès accomplis dans l'art du boulanger, qui est aujourd'hui une véritable industrie. C'est le résultat naturel de notre mode d'alimentation: l'Anglais et l'Allemand consomment la pomme de terre; l'Italien se nourrit de pâtes; le Français est grand mangeur de pain.

Les premiers essais faits en vue de substituer le pétrissage mécanique au pétrissage à bras remontent à plus d'un siècle. En 1760, un sieur Salignac avait imaginé une machine destinée à pétrir à la fois une très grande quantité de farine; elle se compo-