

ventées ne faisaient guère que de mélanger l'eau avec la farine, sans produire dans la pâte ces soulèvements, ces déplacements qui sont nécessaires pour le pétrissage convenable du mélange. Les pétrisseuses actuelles remplissent toutes ces indications. La pétrisseuse la plus vantée est celle de Lebaudy et Landry.

Les fours aussi sont très ingénieusement combinés, et assurent, en même temps, une cuisson parfaite et égale du pain, et une grande économie de combustible. Les fours qui ont mérité le plus d'éloges à l'Exposition de 1867 sont ceux de Lespinasse, de Rolland, de Perkins, de Carville, de Mouchot, de Cowley, et surtout le four à vapeur de Joly de Marval, et celui de Lebaudy et Landry. Dans ce dernier, la vapeur destinée à faire mouvoir le pétrin mécanique est engendrée par la chaleur perdue du four ; de sorte que la force motrice ne coûte rien.

Voici comment s'exprime M. Henri Villain, dans un article publié dans les *Archives de l'industrie*.