

surveillance active des gouvernements de ces pays a réussi à faire disparaître. J'aime à croire que ces pratiques dangereuses sont encore inconnues dans nos boulangeries.

Venons en aux améliorations modernes introduites dans le pétrissage de la pâte, et dans la cuisson du pain.

Grand nombre de brevets d'invention ont été pris, depuis quelques années, pour des machines ayant pour objet de remplacer le travail à bras dans le pétrissage de la pâte par le travail mécanique ; et de tous les *pétrins* ou *pétrisseuses*, aucun n'a joui d'une plus grande vogue, pendant un certain temps, que celui de Rolland. Mais, aujourd'hui, la machine de Rolland est distancée, et d'après les rapports de l'Exposition de 1867, à Paris, les pétrisseuses alors exposées, de même que les fours, ne laissent absolument rien à désirer, soit pour la simplicité et le bas-prix de leur construction, soit pour leur efficacité d'action et leur économie.

Les pétrisseuses qui furent d'abord in-