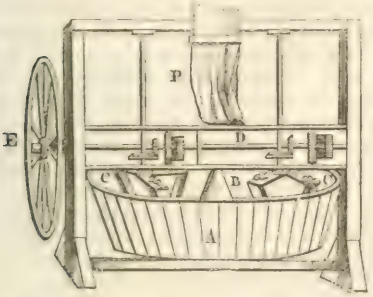
« ni celui de Lasgorseix, ni celui de Ferrand, « c'est qu'il se nettoie avec une extrême facilité, au moins aussi facilement que les pétrins ordinaires. Il prend peu de place, 5 pi. « environ, exige peu de hauteur, par conséquent peut s'établir dans les caves; et sa « construction est si simple qu'il coûte moitié moins que les pétrins Ferrand, Lasgorseix et autres, pour lesquels on ne demande pas moins de 16 à 1800 fr.

« M. Fontaine fabrique des pétrins de petite dimension pour les fermes et autres établissemens. »

§ II. — Pétrin David

A (*fig.* 508) cuve en bois sur pivot; B, cône du milieu; C, palettes tournantes; D, axe imprimant le mouvement à tout l'appareil; E, manivelle et volant; P, poche qui distribue la farine dans le pétrin.

Fig. 508.



M. Guettard, boulanger, rue Gaillon, se sert depuis plusieurs années du pétrin David. Ce pétrin, comme l'indique la figure, se compose d'un récipient ou cuvier, monté sur pivot. Au milieu est un cône; de chaque côté un appareil de palettes disposées en double croix et montées chacune sur un axe vertical. Le cuvier tourne sur lui-même, entraîne la pâte avec lui, et les palettes intérieures, qui sont mises en mouvement au moyen d'engrenages et de roues d'angle, la frappent, la prennent, la reprennent, la *tire-bouchonnent*, pour ainsi dire, jusqu'à ce qu'elle ait assez de consistance. L'office du cône placé au milieu du cuvier est de repousser la pâte que la force centrifuge éloignerait des palettes, et de la forcer ainsi à être complétement soumise à leur action.

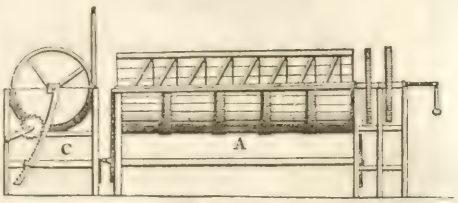
On voit, par cette seule description, que ce pétrin est plus compliqué que le pétrin Fontaine, et qu'il offre aussi l'inconvénient d'exiger plus de force à la fin de l'opération qu'au commencement.

§ III. — Pétrin Lasgorseix.

A (*fig.* 509), auge demi-cylindrique; B, appareil des cerceaux; C, manivelle et volant.

Dans une auge en bois demi-cylindrique est horizontalement placé un arbre en fer garni de cerceaux légèrement inclinés. Cet appareil est mis en mouvement par une manivelle armée d'un volant. On conçoit facilement l'effet de ces cerceaux; ils fendent la pâte; puis, lorsqu'elle commence à se lier, ils la soulèvent, la laissent retomber en rubans et l'achèvent parfaitement; mais ils font mal le délayage des levains ou du moins ne le font pas assez vite. On a reproché à ce pétrin un nettoyage difficile, le refroidissement que les cerceaux en fer impriment à la pâte, puis la force motrice qu'il exige quand le travail s'achève. Puis enfin les difficultés des réparations en cas d'accident.

Fig. 509.



§ IV. — Pétrin Ferrand.

Entre le pétrin Ferrand et le pétrin Lasgorseix la différence est minime; c'est aussi uneauge demi-cylindrique dans laquelle tourne un axe en fer armé de cerceaux. C'est dans la disposition de ces cerceaux que la différence existe. Dans le pétrin Lasgorseix, les cerceaux sont séparés les uns des autres; dans le pétrin Ferrand, ils forment une hélice, une vis. Ainsi, par l'effet de cette vis, la pâte est amenée à l'extrémité du pétrin; puis, en tournant en sens inverse, la pâte est ramenée à l'autre extrémité, ainsi de suite jusqu'à l'achèvement. On conçoit que de cette manière le délayage des levains puisse s'opérer bien mieux que dans le pétrin Lasgorseix; mais la force motrice doit être encore plus grande que pour celui-ci. En effet, toute la pâte étant accumulée sur un point, quand elle s'épaissit, le travail devient extrêmement rude. Il est aussi plus difficile à nettoyer que la machine Lasgorseix.

Pour éviter le refroidissement de la pâte par le contact du fer, M. Ferrand avait imaginé d'établir un double fond à son pétrin et d'y introduire de l'eau chaude au degré nécessaire. L'idée était heureuse, mais exigeait des soins qu'il est difficile de demander aux ouvriers boulangers. Le prix de ce pétrin passait 2,000 fr.

D'autres pétrins ont été essayés qui offraient à un plus haut degré encore les inconvéniens signalés dans ceux-ci : Cherté dans le prix, grande force motrice, difficulté dans le nettoyage. Le pétrin Fontaine est jusqu'ici celui qui nous paraît réunir le plus de chances de succès.

Un temps viendra sans doute où la mécanique, aidée de la science du chimiste et du physicien, apportera dans l'art du boulanger les perfectionnemens qu'il réclame. Le pain sera plus travaillé, plus substantiel, plus proprement manutentionné; de grandes fatigues seront épargnées pour ceux que le hasard condamne à des travaux aussi utiles et jusque-là si pénibles.