

L'Avant en Boulangerie est au

FOUR-GÉNÉRATEUR

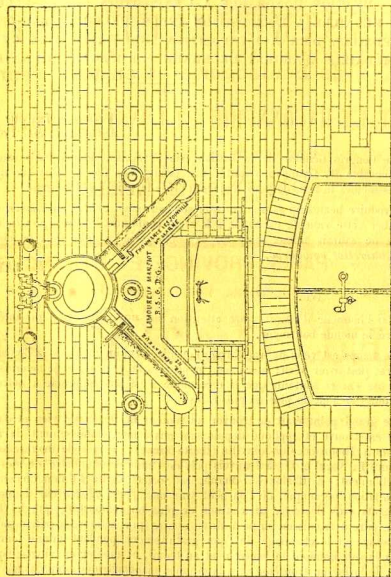
LAMOUREUX-MANSIOT, INVENTEUR

Breveté S. G. D. G. en France et à l'Étranger

Membre de l'Académie Nationale, Agricole, Manufacturière et Commerciale

A THONNANCE-LES-JOINVILLE (Haute-Marne)

FOUR GÉNÉRATEUR utilisant la chaleur perdue des FOURS DE BOULANGERIE, pour la production gratuite, au moyen de la vapeur, de la force nécessaire pour actionner : pétrin-mécanique, pompe, blutage, monte-sacs, etc.



NE PAS CONFONDRE MON FOUR GÉNÉRATEUR AVEC LE FOUR DE M. LAMOUREUX, 7, QUAI D'ANJOU, A PARIS

Voir les pages suivantes.

INSTALLATIONS COMPLÈTES

DE

BOULANGERIES MÉCANIQUES

MENTION HONORABLE A L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE 1878
MÉDAILLE A L'EXPOSITION INDUSTRIELLE DE BAR-LE-DUC, 1880
MÉDAILLE D'OR A L'EXPOSITION INDUSTRIELLE DE CHAUMONT, 1882
MÉDAILLE D'ARGENT DÉCERNÉE PAR L'ACADÉMIE NATIONALE, 1882

*N'attends rien que de toi-même.
Aide-toi, le ciel t'aidera.*

Le Congrès Général de la Boulangerie Française, tenu à Paris sous la présidence de l'honorable M. Gatineau, député, m'a prouvé une fois de plus que nous devons trouver nous-mêmes le remède pour arriver à offrir le pain à bon marché.

Produire beaucoup sans augmenter son personnel est le seul moyen d'arriver et de faire tomber cette ridicule exception à la règle commune, la *taxe par la municipalité*.

Je ne saurais mieux comparer la boulangerie actuelle qu'à la fable de la Fontaine : *le Charretier embourbé*.

LAMOUREUX.

M.

J'ai l'honneur d'attirer votre attention sur une découverte qui intéresse au plus haut degré le monde boulanger.

Le temps est venu de transformer l'outillage rudimentaire de la Boulangerie, le pétrissage à bras doit avoir vécu; la science, le progrès le veulent, et je ne crois pas que sainement l'on ose encore soutenir que la mécanique n'est pas applicable à notre industrie, les détracteurs se font de plus en plus rares.

Le grand point était de trouver un moteur ne dépensant rien et d'une conduite facile.

Il est trouvé et appliqué depuis sept ans à mon établissement de *Boulangerie mécanique* à Thonnance-lez-Joinville (Haute-Marne); à la belle manutention de l'importante filature F. Vogel et C^s, à Beauvois près de Cambrai, où quatre de mes *Fours générateurs* fonctionnent; à Châlons-sur-Marne, la Société civile l'Union Châlonnaise possède mon installation mécanique, où l'on peut voir mon *four générateur* donner des résultats surprenants sans dépenser un centime de plus en combustible que le chauffage strictement nécessaire à la cuisson du pain. Aussi : outre qu'il actionne le pétrin-mécanique, le blutage, la pompe et le chauffage de l'eau gratuitement, pendant qu'une fournée est au four, on peut le voir donner le mouvement au treuil, et monter en vingt-cinq minutes cinquante sacs de farine au troisième avec la pression manométrique emmagasinée dans le générateur; c'est à n'y pas croire et cependant rien de plus vrai.

Lisez plutôt la reproduction de la lettre que le gérant, M. Patoux, m'adressait le 17 juillet 1885.

UNION CHALONNAISE

RUE HERBILLON, 10

Société
coopérative

Châlons, le 17 juillet 1885

Monsieur Lamoureux-Mansiot,

Je m'empresse de vous donner connaissance d'une lettre que vient de m'adresser M. l'Intendant militaire de la 6^e région, ainsi conçue :

Châlons, le 16 juillet 1885.

« Monsieur le Président,

« J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien me faire connaître si l'inventeur du système nouveau pour la fabrication du pain que la société l'Union Châlonnaise a inauguré le 4 du mois, possède une description de ce procédé et, dans l'affirmative, de m'en faire parvenir une description.

« Je vous prie également de me faire connaître si l'inventeur consentirait à expérimenter son système de four devant la Commission supérieure des subsistances militaires à Paris, dans le cas où Monsieur le Ministre de la Guerre le demanderait. »

Vous le voyez, Monsieur Lamoureux, nous avons donné l'élan, toute la presse départementale en a parlé. Plusieurs étrangers à notre localité sont venus et ont admiré la simplicité relative de notre installation. L'un de ces jours derniers, avant de chauffer pour la dernière fois, nous avons monté, avec 4 atmosphères 3/4, cinquante sacs de farine; mais toute la force de la vapeur a été épuisée. Vous dire combien M. Cazenove était heureux !

A vous lire au plus tôt.
Veuillez agréer, Monsieur, l'assurance de ma considération la plus distinguée.

Pour le Président :

E. PATOUX, GÉRANT.

De tels résultats se passent de commentaires. Mon *four générateur* peut se greffer sur un four ancien.

Je prie la boulangerie en général de ne pas confondre mon four générateur à chauffage direct soit au bois soit au charbon, avec le four de M. Lamoureux, 7, quai d'Anjou. Je m'empresserai toujours de répondre à vos demandes.

LAMOUREUX-MANSIOT.

à Thonnance-lez-Joinville (Haute-Marne).

1. M. Cazenove est un ex-professeur de mécanique à l'École des arts et métiers de Châlons, qui a construit toute la partie mécanique de l'installation.

