

- Dispositif pour soutenir un mouvement de translation de matières granuleuses ou pulvérulentes, sur une surface plane.* — Setz, 25 février 1895.
- Appareil détacheur à farine.* — Lafon, 28 novembre 1895.
- Machine à nettoyer les gruaux.* — Stein, 15 février 1896.
- Sasseur-nettoyeur.* — Pruvost, 2 mars 1896.
- Perfectionnements dans les appareils servant au nettoyage des gruaux.* — Simon, 26 mars 1896.
- Sasseur universel de gruaux.* — Robin, 28 novembre 1896.
- Brosseur automatique pour sasseurs.* — Béraud, 2 décembre 1896.
- Sasseurs à gruaux et à fins finots.* — Schneider, Jaquet et C^{ie}, 29 janvier 1898.
- Perfectionnements aux machines à nettoyer et séparer les semoules.* — Hards, Springers et Sehurman, 10 juin 1898.
- Perfectionnements dans les sasseurs à fins finots et à semoules.* — Jouret, 29 juin 1898.
- Dispositif des cadres à secousses dans les sasseurs de gruaux.* — Daverio, 29 novembre 1898.
- Sasseur plan à brosses hélicoïdes animées simultanément d'un mouvement horizontal de va-et-vient et d'un mouvement rotatif.* — Merbeth, 22 août 1899.
- Perfectionnements aux détacheurs.* — Brandstaedter, 26 juillet 1900.
- Sasseur à tamis plan, à mouvement giratoire et à trajet en spirale et brosses à rotation intermittente et à déplacement.* — Ullrich et Westenberger, 4 mai 1901.
- Dispositif de nettoyage et triage des gruaux.* — Haggemacher, 2 janvier 1903.
- Système de détacheurs.* — H. et G. Rose Frères, 11 février 1903.
- Procédé et appareil pour nettoyer les semoules.* — Lomoff, 7 mars 1903.
- Machine à nettoyer les gruaux et les semoules.* — J. Meyer, 5 mai 1903.
- Détacheur.* — Daverio, Henrici et C^{ie}, 27 mai 1903.
- Sasseur à secousses.* — Daverio, Henrici et C^{ie}, 2 avril 1906.
- Machine à diviser la mouture avecasseur et pourvue d'un distributeur uniforme d'air.* — Schneider, Jaquet et C^{ie}, 22 mai 1907.
- Appareil purificateur à classer des produits résultant de la mouture des grains.* — S. A. des Etablissements Teisset, Chapron et Brault Frères, 4 mars 1909.
- Perfectionnements dans les sasseurs.* — Société G. Rose et les Fils Rose, 18 octobre 1909.
- Sasseur.* — Zimmermann, 7 octobre 1909.
- Sasseur centrifuge à vent.* — Mehrens, 7 avril 1910.
- Procédé et dispositif pour trier et nettoyer les gruaux par voie électrostatique.* — J. Kraus, 21 et 23 mai 1913.

Filtration de l'air.

Séparateurs et collecteurs de poussières.

23 brevets.

- Appareil à retenir la folle farine dans les moulins à meules refroidies par aspiration d'air.* — Kiefer, 26 mai 1879.
- Procédé et appareil pour la séparation des particules solides légères, en suspension dans l'air, applicables aux moulins.* — Fiechter, 17 mai 1881.
- Filtre d'air automatique, avec séparateur et collecteur.* — Eesele, 9 juillet 1881.
- Perfectionnement dans les appareils destinés à filtrer l'air provenant des meules ou des épurateurs de grosse farine.* — Howarth (brevet anglais), 1^{er} juillet 1882.
- Appareil pour filtrer l'air et recueillir les poussières.* — Brandstaedter, 18 novembre 1882.
- Système perfectionné d'appareil pour recueillir la poussière folle des moulins.* — Ortman, Taylor et Corban junior, 27 avril 1884.
- Perfectionnements dans les récipients collecteurs destinés à recueillir la poussière qui se trouve au milieu de l'air sortant des appareils pour nettoyer les meules et épurer les farines.* — Howarth, 7 avril 1885.

- Perfectionnements dans les moyens et appareils pour enlever la poussière et autres particules légères, pendant la purification des farines.* — Holgate, 14 avril 1885.
- Filtre à air filtrant l'air des meules ou des épurateurs de farines.* — Buhlmann, 9 mai 1885.
- Filtre à purifier les poussières des courants d'air produits par refoulement.* — Nagel et Kaemp, 30 novembre 1885.
- Collecteur de poussières.* — Morgan, 22 décembre 1885.
- Perfectionnements aux collecteurs de poussières à changement de vent.* — Martin, 2 avril 1886.
- Système de commande des mécanismes à changer le vent dans les collecteurs de poussières.* — Martin, 27 avril 1886.
- Perfectionnements dans les appareils à capter les poussières ou dans les moyens de tamiser l'air chargé de particules légères.* — Les Sieurs Comerford, 15 juin 1886.
- Perfectionnements dans les collecteurs de poussières.* — The Knieker-Bocker et Cy, 26 septembre 1887.
- Perfectionnements dans les collecteurs de poussières.* — Harden-Berch et Fiechter, 3 décembre 1887.
- Collecteur de poussières.* — Grundig, Zahn et Löwe, 13 mars 1888.
- Collecteur de poussières.* — König et Burgin, 24 décembre 1890.
- Collecteur avec faux-fond réglable.* — Schneider, Jaquet et C^{ie}, 8 janvier 1890 et 30 juillet 1891.
- Collecteur de poussières avec alimentation d'air tangentielle.* — Rebhun, 25 novembre 1891.
- Perfectionnements dans les collecteurs à poussières.* — Wilson, 6 mars 1894.
- Appareil à rassembler les poussières.* — Case, 10 août 1896.

Procédés et appareils divers pour le traitement des blés et des farines.

41 brevets.

- Ramasseur à mouvement circulaire, renfermé dans l'intérieur même du beffroi des moulins.* — Cartier et Lefèvre, 19, rue de Montreuil, 21 avril 1837.
- Perfectionnement au nouvel appareil accélérateur applicable à tous les moulins à blé.* — Cabanes, 29 mai 1845 et 20 mai 1846.
- Evacuateur à hélices (Ramasseur).* — Roux, rue des Portanets, Bordeaux, 18 septembre 1845.
- Godets élévateurs.* — Grellet, marchand de meules, rue Joinville, Rouen, 21 février 1846.
- Entraîneur à palettes.* — Roux, 9 avril 1846.
- Distributeur-transvaseur applicable à la meunerie.* — Baron, meunier, 31 janvier 1853.
- Aspirateur mécanique propre à extraire la farine contenue dans le son.* — Rossignol et Mourgues, à Bordeaux, 10 mai 1856.
- Appareil mécanique pour mélanger les blés et les farines.* — Guesnon, à Orléans, 26 septembre 1859.
- Machine servant à mélanger les farines, dite « Unifarinerie ».* — Duflos, à Vitry-en-Artois, 21 avril 1864.
- Pelleteur mécanique pour mélanger les farines.* — Fontaine et Dard, à Chartres, 14 juin 1878.
- Nouveau ramasseur à mouvement intermittent, applicable aux meules.* — Tomatisguido, à Marseille, 13 octobre 1880.
- Machine à mélanger les farines.* — Le Mée, à Yffignac (Côtes-du-Nord), 4 juillet 1881.
- Perfectionnements apportés aux moulins à farine.* — Chattaway, 3 novembre 1881.
- Système de vis sans fin pour entraîner les farines.* — Chevalier, 14 mai 1884.
- Système de mélangeur de farine.* — Girault, 30 mai 1885.
- Réglateur de l'alimentation des grains dans les moulins.* — Schwahn, 1^{er} août 1885.

- Procédé de déshydratation des semoules et gruaux résultant de la mouture des blés mouillés, et appareils qui s'y rapportent.* — Les Sieurs Chaudé, 15 septembre 1885.
- Perfectionnements dans les appareils à régulariser l'alimentation des moulins.* — Les Sieurs Holgate, 28 octobre 1885.
- Machine à séparer le son des grains concassés.* — Weiss et Fraenkel, 5 juillet 1881.
- Distributeur à échappement.* — Bruet, 22 décembre 1886.
- Distributeur automatique.* — Cazaux, 20 octobre 1887.
- Distributeur automatique.* — Artaud, à Marseille, 23 janvier 1888.
- Mélangeur à farine automatique et mathématique.* — Le Mée, 10 octobre 1888.
- Perfectionnements aux appareils d'alimentation des moulins à cylindres.* — Daverio, 28 janvier 1889; Mallinson, 18 février 1889.
- Détacheur Magnot.* — Sassot Frères, à Nogent-sur-Seine, 9 décembre 1889.
- Appareil à répartir uniformément le grain aux cylindres.* — Stock et Hansmann, 31 décembre 1889.
- Détacheur-refroidisseur des plaquettes farineuses à la sortie des convertisseurs.* — Lemaire et Jannot, 19 février 1891.
- Brosse à éléments mobiles démontables pour nettoyage des collecteurs et conduits des moulins.* — Daysk et Philippot, 9 décembre 1893.
- Procédé et appareil pour oxyder directement la farine fraîche.* — Bay, 26 janvier 1893.
- Mélangeur pour mouture.* — Hartmann, 28 juin 1893.
- Perfectionnements dans la réduction des grains en farine et dans les appareils s'y rapportant.* — Birks, 13 octobre 1894.
- Babillard à mouvement ascendant et descendant.* — Rappaport, 24 juin 1895.
- Appareil producteur de semoules.* — Société Générale Meulière, 10 janvier 1898.
- Appareil centrifuge pour le broyage des sons.* « Détacheur-brosse à son ». — Lafon, 8 avril 1898.
- Machine à colonne de pression pour diviser la mouture.* — Schneider, Jaquet et C^{ie}, 30 novembre 1904.
- Appareil et procédé pour classer les grains.* — Zaretsky, 15 février 1906.
- Procédé de traitement des moutures pour uniformiser la qualité des produits obtenus.* — Humphries, 5 juin 1909.
- Brosse à son.* — Nouveau, Moulin, Bastin et Petit Fils, 9 novembre 1912.
- Procédé pour obtenir une teneur en eau uniforme des blés lavés ou mouillés.* — Schneider, Jaquet et C^{ie}, 19 septembre 1913.

Appareils et procédés de séchage et d'aération des blés et des farines.

30 brevets.

- Appareil à laver, sécher et conserver les grains, par injection et mouvement continu dit « Hydroaéro-thermo continu ».* — Vallod, Ingénieur-mécanicien, rue du Delta, 26 août 1839.
- Étuve à sécher les grains.* — Lasseron, Ingénieur civil à Niort et Rollet, Directeur des Subsistances de la Marine, à Rochefort, 31 décembre 1840.
- Appareil propre à étuver les farines.* — Cournan Aîné, à Vienne, arrond. de Nérac, 21 septembre 1842.
- Appareil pour étuver les farines.* — Thibaud Frères, à Nantes, 24 septembre 1844.
- Système d'étuvage à cylindres.* — Bransoulié, à Nérac, 10 février 1843 et 6 novembre 1844.
- Sécheur à air à sec des blés, après lavage.* — Messant, mécanicien à Marseille, 28 octobre 1853.
- Étuve à farine.* — Darblay, 156, rue de Rivoli, 15 juillet 1857.
- Compression des farines étuvées.* — Thibaud, 24 janvier 1859.
- Étuve à farine.* — Touaillon (brevet n° 45.551), 9 juin 1860.
- Appareil perfectionné à sécher les grains.* — Olivier, 13 octobre 1879.
- Appareil dessiccateur pour le blé de mouture.* — Ibled, 10 mai 1881.
- Appareil à sécher le blé.* — Société Wieghorst-Sohn, 2 juillet 1886.

- Étuve à farine.* — Touaillon (addition au brevet 45.551), 9 janvier 1889.
- Séchage à vapeur des grains soumis au lavage avant mouture.* — Perrot, à Angoulême, 9 mars 1891.
- Appareil à sécher le grain.* — Brandstaester, 2 janvier 1893 et 3 mars 1894.
- Système perfectionné de colonne pour séchage des blés lavés.* — d'Hauteserve, 26 octobre 1894.
- Sécheur-transporteur applicable aux colonnes à sécher les blés lavés.* — Gauthier d'Hauteserve, 12 septembre 1895.
- Perfectionnements aux appareils à sécher le blé.* — Robinson et Birks, 21 février 1896.
- Perfectionnements aux appareils à sécher le grain.* — Pertwee, 21 décembre 1896.
- Procédé et machine pour opérer en une seule fois le lavage, la décortication et le séchage du blé.* — Steinmetz, 19 octobre 1897.
- Perfectionnements dans les appareils à sécher le grain.* — Ellis, 4 janvier 1898.
- Séchoir pour céréales.* — Actiengesellschaft für Treber Trocknung, 27 novembre 1899.
- Procédé de dessiccation et de stérilisation des farines de blé et autres céréales et produits industriels nouveaux qui en résultent.* — Fleurent, 22 janvier 1900; Fleurent et Ravaulte, 5 février 1902, n° 318426.
- Appareil à circulation d'air chauffé à température uniforme pour le séchage rapide du blé.* — Jaëger, 17 octobre 1900.
- Étuve perfectionnée pour dessiccation méthodique des grains.* — Grandes Minoteries à Pèves de France, 31 octobre 1902.
- Appareil à chauffer et à sécher le grain.* — Provost, 27 décembre 1905.
- Perfectionnements aux étuves à farine.* — A.-W. French, 31 décembre 1913.

Procédés spéciaux concernant la production et la conservation des blés et des farines.

15 brevets.

- Procédé de conservation des farines et fécules.* — Peyron, Docteur en médecine, 44, rue Saint-Ferréol, à Marseille, 21 avril 1838.
- Récipient mobile destiné à la fabrication des farines.* — Feray et C^{ie}, filateur, à Essonnes, 27 mars 1838.
- Procédé de conservation des farines.* — Lebel, fabricant de lorgnons, 23, rue Michel-Lecomte, 3 mai 1838.
- Procédé propre à faire la farine et à conserver sa fraîcheur.* — Raymond, mécanicien, 116-118, faubourg du Temple, 28 août 1841.
- Procédé propre à empêcher la fermentation des farines.* — Chevrier et Dame Lédier, 71, rue de Lille, 19 février 1844.
- Amélioration dans la confection de la farine.* — Moutte, meunier à Escudier, 18 novembre 1843 et 22 décembre 1845.
- Appareil conservateur des farines.* — Descombres, 21, rue Lafayette, 29 mai 1845.
- Mode de préparation de la farine.* — Jones de Bristol, 3 septembre 1845.
- Procédé pour augmenter de 15 à 20 % en farine, le rendement ordinaire du blé.* — Les Sieurs Fabre, 2, Enclos de Rey, à Nîmes, 31 août 1857.
- Procédé pour faire disparaître la mauvaise odeur et le mauvais goût des blés d'Alexandrie.* — Les Sieurs Fabre, 3 septembre 1857.
- Système particulier de mouture donnant plus de farine de meilleure qualité, et propre à une panification immédiate.* — Fouchier, 33, rue de Rivoli, 18 février 1859.
- Procédé de séparation des gruaux d'avec les soufflures.* — Dupont, 10 janvier 1859.
- Fabrication de la farine de gruaux secs, ou farine de conserve.* — Bouvard Fils, à Marseille, 14 mars 1898.
- Procédé permettant de rendre certaines farines plus conservables à la panification.* — R. F. C. Mérelle, chimiste à Asnières, 14 février 1905, n° 360142.

**Traitements divers des blés et de la farine
dans le but de les améliorer, de les blanchir, ou de les stériliser.**

14 brevets.

- Procédé pour stériliser et blanchir les céréales et légumineuses et leurs farines.* — E. Frichot, 9 mai 1898.
- Traitement perfectionné des grains de blé et autres céréales et produits qui en résultent.* — E. Frichot, 27 mars 1901.
- Perfectionnement au conditionnement ou à l'amélioration du grain ou de la farine récemment moulue, et de la semoule.* — J. S. Andrews, 6 septembre 1901.
- Traitement de la farine pour la purifier et augmenter ses qualités nutritives.* — Alsop, 9 juillet 1903.
- Procédé et appareil pour la production d'un agent de blanchiment, de conditionnement ou stérilisation des farines.* — The Ozonized Oxygen C^o Ltd, 18 juillet 1904.
- Procédé et appareil pour le blanchiment des farines.* — Leperche, 17 décembre 1904.
- Dispositif pour blanchir les farines, les stériliser, les vieillir.* — Teisset, Veuve Brault, Chapron et Frichot, 13 janvier 1905.
- Procédé de blanchiment de la farine.* — W. Ramsay, 22 juin 1908. Brevet n^o 391562.
- Procédé et appareil de blanchiment par le chlorure d'azotyl gazeux.* — J. A. Wesener, 18 avril 1908, brevet n^o 392351; 16 juillet 1908, brevet n^o 394636, 26 juillet 1913.
- Procédé pour vieillir et conditionner la farine.* — Loring, 11 juin 1909.
- Procédé et appareil pour le blanchiment des farines.* — Renault, 18 mars 1911.
- Procédé de blanchiment des farines.* — J. A. Wesener, 25 novembre 1913.

Procédés et appareils divers pouvant être utilisés par la Meunerie.

5 brevets.

- Procédé propre à retirer du froment, et autres céréales, 6 à 12 % de farine en plus que celle qu'on obtient par les procédés ordinaires.* — Herpin, Docteur en médecine, à Metz, 13 mars 1833.
- Procédé d'extraction des matières constituant les farines de blé et d'autres céréales.* — Verne, Docteur en médecine, 12 juin 1855.
- Procédé et appareil perfectionnés pour éprouver et enregistrer les propriétés de la farine et de la pâte.* — Hogarth, 25 juillet 1890.
- Humidification de l'air.* — Perfectionnements dans les appareils à humidifier l'air. — Taylor, 8 août 1893.
- Distributeur automatique de farine de fèves.* — Daniello, à Péronne, 3 décembre 1894.

TABLE DES MATIERES

Tome I

MEUNERIE

Dédicace	4
Nécrologie	5
Introduction	7

CHAPITRE I

<i>Le Blé et la Farine dans la Préhistoire et dans l'Antiquité Orientale.</i>	
Chez les Grecs et les Romains.....	11
Au Moyen-âge et dans les Temps modernes, jusqu'à la fin du xviii ^e siècle	22
Moulins banaux, moulins sur bateaux, moulins de plain-pied..	23
Moulins à bras et moulins à vent. Moulins à mer.....	34
Moulins à vapeur.....	42

CHAPITRE II

<i>Le Commerce des Blés.</i>	
La Cité. La Halle de Beauce.....	45
Les Marchands de l'eau	47
Les Ordonnances du Roi JEAN. Le LIVRE DES MÉTIERS.....	48
Commerçants en grains, leurs règlements.....	49
Les Blatiers. Les Commissionnaires	51
Les Mesures anciennes pour les Grains.....	55
Cribleurs et Mesureurs de grains.....	57
Porteurs de grains	60
La Police des moulins	61
Bureaux de Poids	67
La Halle au Blé : son histoire, ses transformations.....	69
La Gare d'eau d'Ivry	72
Le Grenier de réserve ou d'abondance.....	73

CHAPITRE III

Conservation des Grains.

Les Greniers à grains des Anciens.....	75
— — en France	78
Silo à grains de TERNAUX.....	86
Silos à grains de DOYÈRE	90
— de HAUSSMANN	92
— de HUART	94
— en béton armé de HENNEBIQUE.....	96
— — de DEMAY Frères	96

CHAPITRE IV

L'évolution de la Meunerie.

Les anciennes Meules	99
Les premiers Appareils de nettoyage du blé.....	100
Les premiers Bluteaux	100
Mouture septentrionale. Mouture à la grosse.....	110
Mouture rustique ou de paysan	110
Mouture méridionale	113
Interdiction de remoudre les sons gras. Farine de « Cham- pagne ». Tolérance de cette pratique qui est ensuite imposée	114

CHAPITRE V

Mouture économique.

Son origine. Les frères MALISSET.....	117
Premiers essais de la nouvelle mouture.....	118
Mouture des pauvres, ou à la Lyonnaise, imposée à l'Hôpital général : son échec	120
La mouture économique s'organise ; les encouragements du Marquis DE MIRABEAU et de VOLTAIRE. Ses progrès.....	125
La fabrique de Minots du Poitou.....	127
Le Moulin BUCQUET et C ^{ie} à Troyes.....	129
Bluteau de dodinage, ses résultats.....	129
Remouture des gruaux	131
Premiers appels pour la création d'Ecoles de Meunerie et de Boulangerie	132
Mouture à la Lyonnaise ou mouture des pauvres.....	133
César BUCQUET, son origine, son œuvre.....	135
Prix et rendement de la mouture.....	140
La mouture en France vers 1860, d'après FAVEREAU.....	140
Le Meunier de Dax.....	145

CHAPITRE VI

Le Perfectionnement des Meules.

Construction, dressage et rayonnage.....	149
Mouture « à l'américaine ».....	151
Les premiers Beffrois de moulins.....	153
Les premiers moulins montés « à l'américaine » : Saint-Quentin, Saint-Denis et Pontoise	154
Nouveau rayonnage : équilibrage et rhabillage des meules....	155
La mouture économique ne se développe que lentement, d'après Aug. PIOT	155
Meules métalliques, blutantes et aérifères.....	160
Ramasseurs, refroidisseurs, ventilateurs et aspirateurs.....	161
Nettoyage du blé ; cribles, tarares de DRANSY et de GRAVIER..	166
Ramonerie et brosses	167
Nettoyage du blé à l'eau dans le Midi de la France.....	168
Appareils à sécher le blé et appareils laveurs-sécheurs.....	170
Appareils trieurs de grains. Eliminateurs d'ail. Brosses à blé...	171
Décortication et mouillage du blé	173
Blutage. Sas à la main et sas mécaniques.....	175
Dodinage ou Bluteau d'ordonnance	176
Bluteries rondes. Bluterie à pans de DRANSY.....	176
Tissus de soie à bluter	177
Bluteries hexagonales à taquets	178
Bluteries planes : plansichter HAGGENMAKER.....	179
Bluteries à brosses.....	179
Sassage. Sas en peau, percée de trous.....	179
Le Lanturlu. Le Sasseur mécanique de CABANÈS. Sasseurs perfectionnés	181
Râteaux refroidisseurs et mélangeurs de farine.....	182
Brosses à son	183
Filtres à air et Collecteurs de poussières. Cyclones.....	183

CHAPITRE VII

Nouveaux Systèmes de Mouture.

Broyeurs, Fendeurs-dégermeurs. Granulateurs, Cylindres en porcelaine	185
Mouture par les Cylindres métalliques ; son but, son déve- loppement	187
Diagramme de sa progression. Les Meules se défendent.....	191
Perfectionnement du blutage et du sassage.....	192
Diagramme en montrant les progrès.....	192
Les différentes étapes des progrès de la Meunerie.....	193
Diminution du nombre des moulins.....	194
Les Moulins à moteurs thermiques.....	197
Monographie des Moulins de Corbeil.....	198
— — de Saint-Maur	202
Prétendus défauts des farines de cylindres. Opinion de l'Ingé- nieur BÉTHOUART	205

CHAPITRE VIII

Les Farines de Gruaux.

Produits de la mouture des Gruaux des blés français ; les Gruautiers	209
Les Gruaux de Hongrie	212
Vente de la Farine à la mesure, puis au poids (1760)	214
Transport de la Farine blutée (1650)	215
Le Sac de 159 kg. Son origine, sa suppression	215
Les Forts aux Farines. Les Videurs	218
Le Plombage des sacs : les Scellés métalliques	219
Le Ramassage des sacs vides	219
Farine de battage des sacs	219
La Mouture des grains et la Fabrication de la farine pendant le Siège de Paris (1870-1871)	220

CHAPITRE IX

L'Enseignement Professionnel en France.

Les Ecoles de Meunerie et de Boulangerie au XVIII ^e siècle	229
Appels en faveur de leur création	231
L'Ecole gratuite de Boulangerie de Paris, son inauguration (1780)	234
Les Cours de Boulangerie de LAPOSTOLLE à Amiens	238
Les Cours de Boulangerie à Orléans	239
Les Cours de Boulangerie à Beauvais et à Chartres	240
Nouveaux appels en faveur de ces Ecoles professionnelles	243
Les Travaux de l'Ecole gratuite de Boulangerie de Paris, son déclin, sa suppression	251

CHAPITRE X

Projets d'Ecoles de Meunerie et de Boulangerie depuis 1860.

Vœu de BOLAND (1860)	254
Projets de FRICK (1862), de TOURLONNIAS (1880), d'ARMENGAUD Aîné (1882), de Paul SÉE (1883), de Jules SCHWEISCH (1883), de FERRÉ-LAGRANGE (1885)	255
Vœux de DESCOURTY (1887), de RENOULT (1888)	258
Projet de Ph. KREMER (1888). Vœu de LUCAS (1889)	259
Projet de DANYSZ (1891). Enseignement par correspondance, Ecole de Meunerie de Paris (1891)	260
Projet d'Ecole pratique de Meunerie et de Boulangerie de LOCKERT (1895)	264
Ecole de Boulangerie de FAVRAIS (1895)	266
Projet d'Ecole professionnelle de Boulangerie de la Société « La Fraternelle » (1906)	268
Cours Professionnels du Syndicat de la Boulangerie de Paris (1947)	269

CHAPITRE XI

Les Ecoles de Meunerie et de Boulangerie depuis 1924.

La Semaine Nationale du Blé (1923).....	273
La Création de l'Ecole française de Meunerie est décidée....	274
Projet d'Ecole de Boulangerie à Paris. R. DURAND (1923)....	274
Organisation et inauguration de l'Ecole française de Meunerie de la rue Clotilde.....	275
Projet d'Ecole de Meunerie de la Charente, G. ROUX (1925) ..	277
Transfert de l'Ecole française de Meunerie rue Nicolas-Fortin, la pose de la première pierre et son inauguration (1938) ..	279
L'Ecole de Boulangerie des Grands Moulins de Paris (1929) ..	281
L'Atelier-Ecole de Boulangerie de la Chambre de Commerce (1931)	283
Cours Professionnels de la Boulangerie de Paris et de la Seine (1942)	286
Les Cours professionnels de la Boulangerie de Saint-Etienne (1928)	288
L'Atelier-Ecole de Boulangerie de Caen (1938).....	289
Cours professionnels de la Boulangerie Lyonnaise (1931)...	290
Cours professionnels municipaux de la Boulangerie de Bor- deaux (1931)	291

CHAPITRE XII

LES EXPOSITIONS.

La Meunerie et la Boulangerie dans les Expositions françaises.

Les Premières Expositions : 1798, 1801, 1802, 1806, 1819....	293
Les Expositions de 1823, 1827, 1834, 1839.....	295
L'Exposition de 1844.....	298
— de 1849.....	300
— de 1855.....	301

CHAPITRE XIII

LES EXPOSITIONS (suite).

L'Exposition Universelle et Internationale de 1867.....	305
— — — de 1878.....	307
— — — de 1889.....	310
Rapport d'Aimé GIRARD	311
— de BÉTHOUART	313
— de LUCAS (Boulangerie) et de CORNET.....	316
Exposition de 1900. Rapport de FLEURENT (Meunerie)	319
— — — (Boulangerie)	321
— — — de REGNAULT-DESROZIERS (Meu- nerie)	323
— — — d'ESTIEU (Boulangerie)	327

CHAPITRE XIV

Expériences comparatives de mouture de la Chambre Syndicale des Grains et Farines de Paris (1883-1884).....	331
Résultats et conclusions	335
Exposition Internationale de Meunerie et de Boulangerie (1885). Son organisation	336
L'Association Nationale de Meunerie Française, sa fondation (1886), son existence	341
L'Organisation économique de la Profession.....	343

DOCUMENTS ANNEXES

Extrait des Comptes-rendus des Séances de la Société d'Encouragement pour l'Industrie Nationale (1802 à 1914).....	346
Liste des Brevets d'Invention (Meunerie) de 1791 à 1914.....	351

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES

ACHEVÉ D'IMPRIMER PAR
L'IMPRIMERIE DE FRANCE
CHOISY - LE - ROI - SEINE
LE 31 JANVIER 1948.
NUMÉRO D'ÉDITEUR : 1.
N° D'IMPRIMEUR : 1347.
DÉPÔT LÉGAL :
1^{er} TRIMESTRE 1948.