



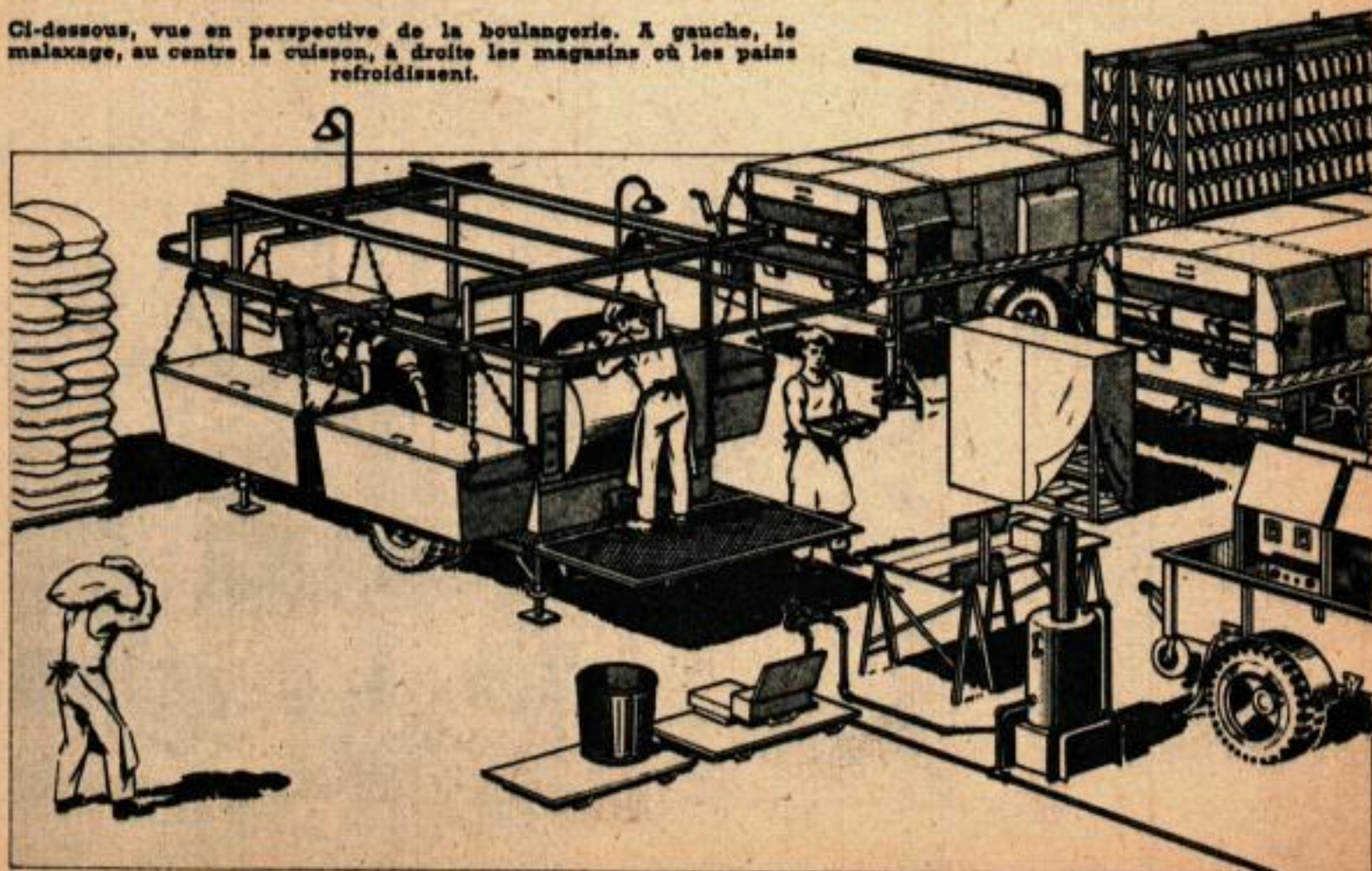
A gauche, la pâte malaxée est versée dans une auge de 225 kg. A droite, on pratique dans la masse en fermentation des canaux d'aération.

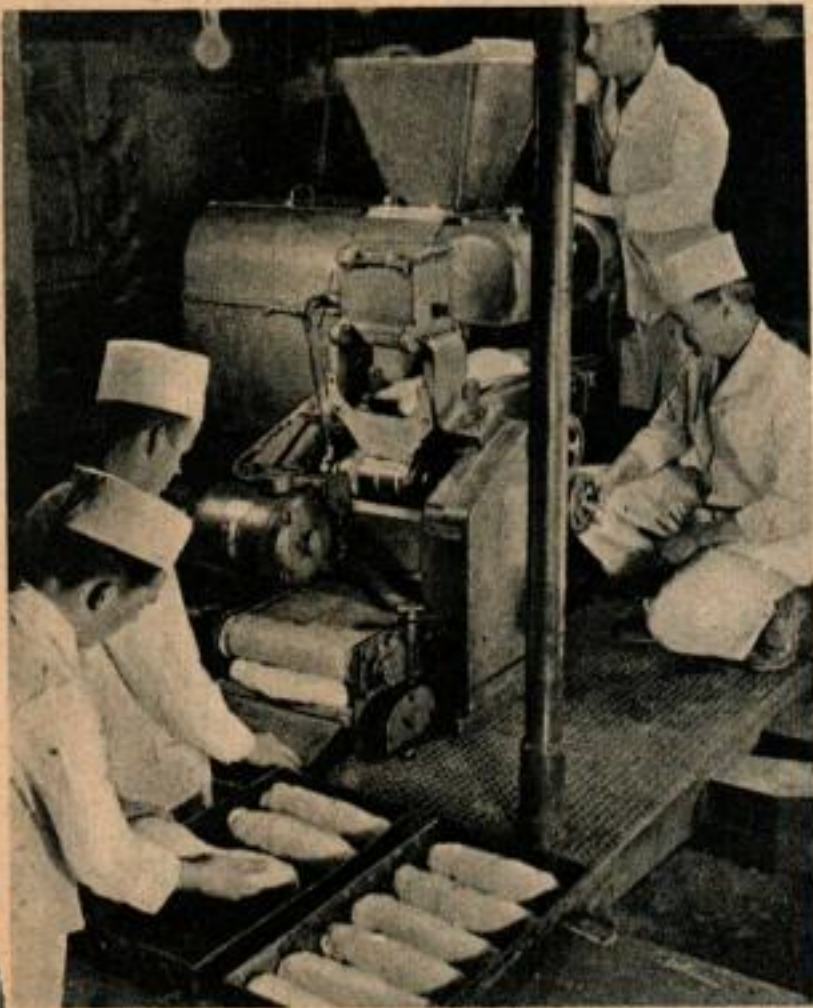
## DU PAIN POUR TOUTE UNE ARMÉE

**F**OURNIR chaque jour du pain frais à 96 000 soldats, tel est le problème qui se trouve résolu par les installations mobiles mises au point par les Services de l'Intendance américaine. Chaque compagnie de boulangers comporte 3 remorques de malaxage et confection des pains et 6 fours remorqués. Il en sort chaque minute 20 pains de 900 g. La consommation militaire moyenne est de 220 g par jour et par personne. Les auges en acier inoxydable renferment 225 kg de

pâte, elles sont maintenues à température constante et circulent sur des monorails qui les conduisent devant le malaxeur qui les alimente. Toutes les opérations de mesure de la farine, de l'eau, etc., ainsi que le moulage des pains sont automatiques. A la sortie du four, les pains sont pris par des convoyeurs qui les apportent à des magasins à claires-voies où ils refroidissent pendant 2 h. L'opération complète prend 4 h, y compris deux heures de fermentation.

Ci-dessous, vue en perspective de la boulangerie. A gauche, le malaxage, au centre la cuisson, à droite les magasins où les pains refroidissent.





Ci-dessus, l'homme que l'on voit debout à l'arrière alimente la trémie avec de la pâte. De la machine à débiter sortent les blocs de 900 g qui tombent sur le tapis roulant qui les amène au moulage. À l'avant, on voit deux soldats qui mettent les pains dans des plats où ils achèvent de lever pendant 30 minutes.



Ci-dessus, dès que la pâte a atteint la consistance voulue, la cuisson se fait pendant 30 minutes, dans le four que l'on voit sur la photo.



Ci-dessus, les plateaux chargés de pains cuits sont posés sur des convoyeurs qui les amènent aux magasins où ils restent pendant 2 heures pour refroidir. Ci-dessous, camion boulanger et remorque contenant le matériel de malaxage et de moulage des pains.

