

Occasionner beaucoup moins de dépense; sept cent cinquante livres de pâte ayant été cuites avec une mesure de charbon de terre revenant à *dix-huit sous*; n'exiger aucun nettoyage avant l'enfournement, le combustible ne se trouvant point dans le four proprement dit; la croûte inférieure du pain n'être jamais noircie ou détériorée par les cendres ou les particules de charbon; une provision de charbon épuré occuper moins d'espace qu'une provision de bois et être moins exposée aux incendies; enfin, la cuisson s'opérer dans ce four avec autant de perfection que dans les fours ordinaires. « L'usage de ce four introduit, dit en terminant M. Colombier, pourrait faire éprouver au peuple la douceur d'une diminution sur le prix du pain. »

Le mémoire de Lanoix attira l'attention, non seulement des savants, mais celle aussi du gouvernement français et des gouvernements étrangers. Parmentier répétait à Paris les expériences faites à Lyon; Faugas de Saint-Fond, inspecteur général des mines de France, venait, au nom du ministre de Calonne, prendre des informations précises sur les dispositions du four et en faisait construire un semblable sous les yeux de l'inventeur; enfin, M. Bissati, secrétaire de la Société d'agriculture de Turin, ville de tout temps si riche en hommes de science, écrivait à Lanoix que son mémoire avait attiré l'attention du roi de Sardaigne, et que la Société faisait établir un four sur le même modèle.

L'invention de Lanoix excitait dans toutes les classes de la société un enthousiasme si général, qu'un certain nombre de capitalistes s'empressèrent de se l'associer pour organiser une compagnie sous le nom d'*Entreprise de l'épurement du charbon de terre pour Lyon et la province du Lyonnais*. Quoique son titre ne l'indique pas, cette compagnie s'occupait de plusieurs autres expériences utiles; mais, chose rare de nos jours, elle était guidée par l'amour du bien public beaucoup