Date: 1827 Cuisine salubre et économique de M. Darcet.

Extrait de L'Art d'économiser le bois de chauffage et tous les autres combustibles, par César Gardeton



L'insalubrité des cuisines est due à deux causes :

La première se trouve dans l'usage où l'on est de ne pas construire les fourneaux de cuisine sous le manteau de la cheminée, et de laisser répandre librement la vapeur du charbon dans la pièce ; La seconde provient du faible tirage des cheminées de cuisine; effet qui a lieu, soit par suite du mauvais rapport établi entre les ouvertures des manteaux des cheminées et la capacité de leurs tuyaux, soit parce qu'il s'y établit un courant d'air descendant commandé par le tirage plus fort d'un cheminée voisine, ou par l'ascension de la couche d'air échauffée le long d'un mur voisin exposé au midi, couche d'air qui fait alors le vide dans la cuisine en montant et en passant devant les croisées.

Pour remédier à ces inconvénients, M. DARCET construit tous les fourneaux sous le manteau de la cheminée, et il y établit en tout temps un tirage convenable dont on peut accélérer la vitesse selon le besoin, soit à l'aide d'un appel convenablement ménagé, soit au moyen de rideaux courant sur des tringles, qui peuvent à volonté servir à fermer, en tout ou partie, l'ouverture qui se trouve entre le manteau de la cheminée et la partie supérieure du fourneau de cuisine. Plus on ferme ces rideaux, plus le courant d'air ascendant devient rapide dans le tuyau de la cheminée, et moins les gaz délétères et les odeurs désagréables peuvent se répandre dans la cuisine.

L'économie du combustible résulte, soit de la suppression totale du foyer ordinaire, soit de l'emploi de plusieurs appareils économiques, tels que le fourneau-potager, la coquille à rôtir, la cafetière-porte, les fourneaux de cuisine servant à volonté d'étouffoir, le four et la chaudière, sous lesquels on substitue au bois le charbon de terre, et où le combustible brûle dans un foyer fermé