

*Date: 1827 Cuisine économique pour la marine, de M. Lelouis.*



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

*Une commission nommée par le ministre de la marine a fait faire des expériences de cette cuisine dans le port de Rochefort, et cette commission en a fait un rapport très-avantageux, que M. LÉLOUIS a adressé à la société d'encouragement.*

*Cette cuisine doit être construite en maçonnerie, de la dimension de 8 pieds carrés. Elle est divisée en deux parties égales par une cloison en briques dans la direction de l'avant à l'arrière du vaisseau : celle de tribord contient une grande marmite oblongue en fonte destinée à l'équipage ; huit petites en forme de bidons pour la mistrance et le service de la pharmacie; plus, deux fours placés de l'un et l'autre côté du foyer de la grande marmite.*

*Celle de bâbord reçoit quatre marmites pour l'usage du capitaine et de l'état-major; elle a un âtre assez spacieux, où l'on peut faire griller ou rôtir plusieurs mets, et au-dessous duquel se trouve un four pour la pâtisserie. La fumée qui s'élève de cet âtre est dirigée, à l'aide d'une hotte ou manteau en tôle, dans un tuyau de cheminée.*

*L'auteur a pratiqué aussi une ouverture au milieu du couvercle de la grande marmite, pour y placer un chapiteau muni d'une longue douille qui doit communiquer à un serpentín. Cet appareil est destiné à la distillation de l'eau de mer, lorsque les mets sont cuits.*

*La chaudière est en fonte, garnie d'un robinet à la partie inférieure. Les fourneaux, qui sont au nombre de cinq, ont des grilles, et, du reste, sont construits d'après le plan généralement adopté; c'est-à-dire que la base de la chaudière, qui porte dans tout son pourtour de quelques lignes sur la maçonnerie, ne laisse à la flamme qu'une petite issue qu'on lui a ménagée à la partie supérieure du foyer, près d'une languette de 3 ou 4 pouces de largeur, qui porte sur la surface de la chaudière de bas en haut: cette, languette force la flamme et la fumée à parcourir la circonférence de la chaudière avant de se rendre au tuyau destiné à sa sortie.*



*Telle est la disposition de cette cuisine, avec laquelle M. LELOUIS assure pouvoir,*

- 1.° Economiser sur les frais de construction et alléger la charge du vaisseau ;*
- 2.° Diminuer considérablement l'emploi du combustible, et y brûler à volonté du bois, de la houille et de la tourbe ;*
- 3.° Exposer beaucoup moins le vaisseau à être incendié par le feu de la cuisine ;*
- 4.° Préserver de la fumée les matelots chargés du service de la cuisine, et ceux qui font la manœuvre près du gaillard;*
- 5.° Empêcher que les cuisiniers ne soient brûlés ou échaudés par les tisons embrasés et la marmite bouillante;*
- 6.° Cuire pour tout l'équipage , même dans les plus gros temps, les aliments nécessaires, ce qu'on ne peut se promettre avec les cuisines actuelles;*
- 7.° Distiller de l'eau de mer lorsque les aliments sont cuits ;*
- 8.° Dégager le gaillard d'avant et en faciliter la manœuvre par la suppression du bassin des cuisines ;*
- 9.° Encombrer moins le vaisseau en diminuant de moitié la quantité de combustible qu'on est obligé d'embarquer actuellement.*

*Ce sont là succinctement les avantages que M. LELOUIS offre aux marins qui se serviront de sa cuisine ; et cette énumération, fût-elle moins étendue, présenterait des vues d'utilité assez grandes pour déterminer les navigateurs à y avoir recours.*