

*Date: 1827 Cuisine à vapeur, à l'usage des Troupes, établie à Carlsruhe*



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

*Cette cuisine se compose d'un fourneau solide en briques, dans lequel entre, jusqu'à son bord, une grande chaudière oblongue en forte tôle, qui repose, par son fond, sur des barres transversales scellées dans la maçonnerie; elle est fermée d'un couvercle percé de dix trous pour recevoir autant de marmites rondes, dans lesquelles s'opère la cuisson des aliments, au moyen de la vapeur qui se dégage de l'eau contenue dans la grande chaudière, et qui pénètre par plusieurs petites ouvertures longitudinales pratiquées dans la paroi supérieure des marmites: ces dernières sont hermétiquement fermées par des couvercles à poignées. L'eau est versée dans la chaudière jusqu'à 4 pouces de hauteur, par une poche ou soupirail adaptée sur le devant, et fermée par un couvercle, comme les marmites.*

*Deux grilles carrées, placées de chaque côté de la chaudière, forment autant de petits fourneaux sur lesquels on pose des casseroles ou autres vases. Le foyer, alimenté avec du bois, règne sous la largeur de la chaudière, et va en s'évasant à droite et à gauche, afin que l'action de la flamme puisse s'exercer sous le fond de cette chaudière, et circuler ensuite autour.*

*Cette cuisine, destinée à préparer la soupe pour deux cents hommes de troupes, ne consomme que vingt livres de bois de sapin en trois heures, temps suffisant pour opérer la coction complète des aliments renfermés dans les marmites.*