

*Extrait de: Mémoire sur les bâtiments militaires, par M. Belmas, capitaine du Génie, aide de camps de M. le Lieutenant général Rogniat, dans Mémoires de l'officier du Génie, Volume 6, P275 à 279*



*Date: 1823*

*Conversion effectuée par J.Jumeau  
pour le Musée virtuel du chauffage Ultimheat*

### *Cuisines communes (dans les casernements)*

*L'usage des cuisines communes est une des plus importantes améliorations qui aient été faites au casernement depuis quelques années: elles ont effet l'avantage d'être plus commodes pour le service, l'ordre et la promptitude des distributions; elles donnent la possibilité de faire les soupes en commun, et de les obtenir ainsi meilleures et plus nourrissantes; l'économie de combustible qui en résulte, devient aussi considérable et permet d'améliorer la nourriture du soldat sans nécessiter une plus grande dépense pour l'État. On juge aisément d'ailleurs combien d'inconvénients résultaient, pour la propreté et la salubrité, de l'usage où l'on était d'établir les cuisines dans les chambres. Mais en adoptant l'idée de les réunir dans des locaux séparés, il convient de leur donner toute l'extension nécessaire, dans le but de débarrasser les chambres de tous les ustensiles, comestibles et autres causes de malpropreté. Examinons, sous ce rapport, les convenances de ces petits établissements.*

*Les soldats mangent dans leurs chambres par escouade, mais ils se réunissent en plus grand nombre pour faire la cuisine; il est alors avantageux de donner une marmite à chaque section. On peut cependant n'en accorder qu'une seule par compagnie, lorsqu'il ne s'y trouve que de soixante à soixante-dix hommes; mais passé cette limite, les marmites qui sont en fonte, deviennent trop pesantes pour être maniabiles, et les distributions peuvent offrir de la confusion.*

*Dans tous les cas, il est nécessaire, pour l'économie du combustible, de construire des fourneaux en maçonnerie, dans lesquels devront s'engager les marmites, et d'en réunir deux à un même foyer, puisque alors elles n'exigeront que la moitié du combustible qui serait nécessaire pour les chauffer, si elles étaient séparées. Il est reconnu, dans ce cas, que la consommation nécessaire pour chaque homme peut être évaluée par jour à environ 1/1200 de stère de bois, ce qui ne ferait que le quart seulement de ce qui lui est alloué*

*Conversion:  
05/19/2014*

*Copyright© by ULTIMHEAT.com  
ULTIMHEAT® is a registered trademark*

*P 01*

ordinairement pour sa cuisine.

La capacité des marmites est basée sur la force de chaque section dans la caserne: en supposant l'escouade de dix hommes, les marmites devront donc servir à l'ordinaire de quarante hommes. Or l'on peut compter qu'il faut mettre dans la marmite 1,1 litre d'eau par chaque soldat, ce qui, pour quarante, fait une capacité de 0.0044 mètre cubes: cette marmite pourrait avoir alors un diamètre moyen de 0.40m sur 0.40m de hauteur.

Chaque marmite repose sur une ou deux barres de fer, ou sur un rebord conservé dans la maçonnerie du fourneau, de manière cependant que la flamme et la fumée puissent circuler autour, avant de s'échapper dans la cheminée. Cette précaution est indispensable pour la conservation même des marmites et l'économie du combustible.

Une marmite pour quarante hommes peut peser environ 30 kilogrammes : les anses doivent donc être proportionnées à ce poids, pour qu'on puisse la retirer du fourneau afin de la nettoyer ou de visiter les houras qui servent de conduits à la fumée

Cette sujétion continuelle ne permet pas, comme nous l'avons déjà dit, qu'on emploie des marmites d'une capacité beaucoup plus grande, parce qu'il en résulterait un poids trop considérable.

La hauteur des fourneaux sera d'environ 0.80m, afin de pouvoir puiser facilement dans les marmites. Il faut laisser un petit espace entre chaque foyer, pour faciliter le service des cuisiniers.

Le nombre des compagnies détermine aussi celui des couples de marmites ou des foyers du fourneau; il en faut donc huit par bataillon. Il sera bon d'en ajouter un pour les sous-officiers, s'ils doivent faire ordinaire à la caserne: il faut prévoir d'ailleurs le cas où l'un des foyers serait en réparation.

Une hotte doit couvrir tous les fourneaux, afin de recevoir la fumée de chaque foyer, et celle qui pourrait se dégager aussi entre les parois des marmites et du fourneau.

Pour une ou deux compagnies, il faut une table de caserne, nécessaire au service de la cuisine, et sur laquelle on déposera les gamelles qui doivent être portées ensuite dans chaque escouade après la distribution.

Chaque compagnie doit, avoir encore dans les cuisines, ou immédiatement à côté, un petit magasin particulier pour le bois de chauffage, afin que les hommes d'une même compagnie puissent jouir sans discussions des économies qu'ils pourront faire sur le combustible qui leur est alloué pour la cuisine. Le même magasin pourra servir encore à déposer en sûreté les petites provisions faites à l'avance pour l'ordinaire de la compagnie, telles que légumes, viande, etc. On y mettra aussi les ustensiles de l'ordinaire.

Tous ces dépôts seront évidemment mieux placés à la cuisine que dans les chambres, où l'on ne sera plus obligé d'ailleurs de réserver des emplacements pour ces objets.

Les petits magasins à établir dans les cuisines, pour chaque compagnie, pourront avoir 2 mètres de long sur autant de large on pourra y empiler alors 4 stères de bois, total de trois distributions faites aux soldats d'une compagnie tous les cinq jours. Au-dessus du bois on pourra mettre encore quelques sacs de légumes, et sur des planches, d'autres menues provisions et les ustensiles de l'ordinaire. La viande sera suspendue vers le milieu du plancher à un crochet que l'on descendra au moyen d'une corde. Chaque magasin doit être aéré par un créneau ou une petite fenêtre.

Les sous-officiers font ordinaire ensemble par bataillon; il convient donc de leur réserver une pièce à portée de celle qui doit leur servir de cuisine pour y établir leur réfectoire. Comme il y a environ cinquante sous-officiers par bataillon, il faut que les dimensions de ce réfectoire soient basées sur la quantité de tables et de bancs nécessaire pour ce nombre d'hommes.

Les musiciens et les caporaux-tambours mangent ensemble, et ordinairement à la cantine de la caserne.

Les maîtres ouvriers vivent dans leurs ménages ou à la cantine.

Les cuisines seront naturellement au rez-de-chaussée, et le plus à portée que faire se pourra des escaliers, pour faciliter les distributions dans les escouades. Les accidents qui peuvent naître du feu continuel qu'on fait dans les cheminées des cuisines, la place qu'occupent dans les étages supérieurs les tuyaux de ces cheminées, la dépense due à la hauteur qu'on est obligé de leur donner pour les faire sortir au-dessus des toits, devront peut-être faire préférer en général de séparer les cuisines des corps de caserne, pour les placer dans de petits bâtiments isolés et uniquement destinés à cet usage.

Si l'on doit faire du feu dans les chambres en hiver, ce qui n'a pas lieu au reste même à Paris, et ce qui par suite ne sera pas non plus nécessaire dans les trois quarts des départements de la France, il pourrait y avoir quelquefois moins d'inconvénients à placer les cuisines dans l'intérieur des casernes, afin de disposer les tuyaux de cheminée de ces cuisines pour recevoir la fumée des poêles placés dans chacune des chambres des soldats.