

grandes dimensions, de pratiquer une ouverture isolée immédiatement au dessus de la grille, pour y introduire le combustible.

Le même foyer fermé peut servir à plusieurs marmites ou casseroles, pourvu qu'elles aient le même diamètre; et pour les faire servir à divers usages, il n'est question que de leur donner plus ou moins de profondeur.

Le Comte de Rumford entre ensuite dans quelques détails sur la fabrication des ustensiles destinés à faire la cuisine, et il prouve que, lorsqu'une marmite, ou grande casserole, a peu de profondeur, elle doit être très-mince, le feu détruisant moins vite le fond d'un vase mince, que lorsque le métal a une plus grande épaisseur; circonstance singulière qui avoit échappé jusqu'ici à la sagacité des ouvriers.

Chaque marmite ou casserole doit être pourvue d'un couvercle à double fond en fer blanc, métal qui, suivant l'auteur, est le plus propre à confiner la chaleur.

Les marmites et casseroles doivent être numérotées, et la même marque doit exister sur les bords extérieurs des fourneaux destinés à les recevoir. Cette précaution est nécessaire pour maintenir l'ordre dans une cuisine.

Les dimensions des foyers de cuisine, des fourneaux, des fours à rôtir et à pâtisserie, doivent varier suivant les circonstances locales, la