

ainsi qu'on arrive à mettre tout son cœur au service d'une pensée généreuse.

La salle à manger prend ici le nom de réfectoire. Les réfectoires, bien éclairés, auront le sol en dallage céramique, les murs et plafonds imperméabilisés, les angles arrondis. On préfère le service par petites tables rondes ou rectangulaires, toujours pour

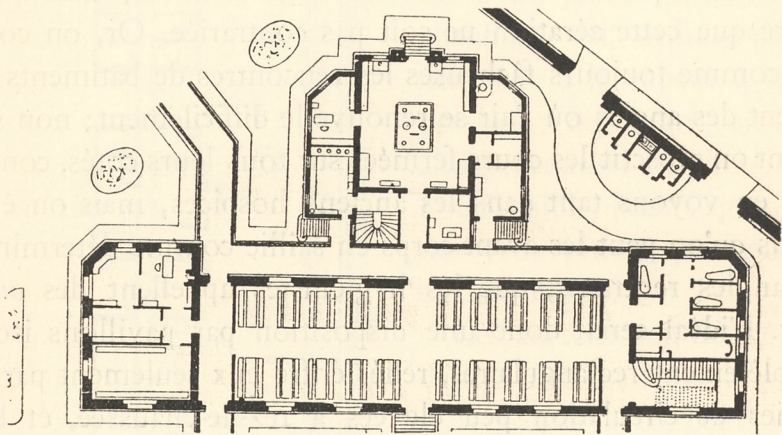


Fig. 644. — Plan d'un réfectoire d'hospice et cuisine.
(Emprunté à l'Hospice Debrousse.)

donner aux pensionnaires une certaine illusion du chez soi. Les réfectoires peuvent être répartis à proximité des dortoirs, ou dans un pavillon séparé, mais en tous cas en communication facile avec la cuisine, qui doit elle-même être assez éloignée des pavillons d'habitation (fig. 644).

Un hospice comporte forcément une *infirmierie*. Cette infirmerie, à son tour, comporte un ou deux dortoirs analogues aux précédents, mais avec un cube d'air plus sérieux encore, et quelques chambres isolées, ainsi qu'une petite salle d'opérations. Mais ce sujet se rattache plutôt aux hôpitaux, que nous étudierons plus tard.