

quelques hôpitaux, ces services trouvent place sous le vitrage d'une cour couverte.

La cuisine proprement dite est ouverte par l'une de ses

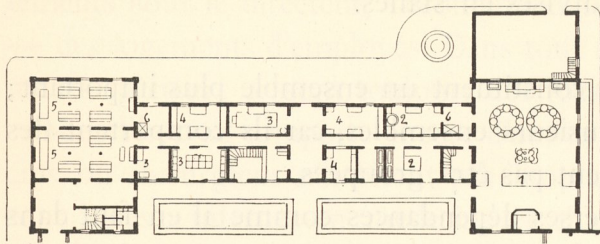


Fig. 834. — Hôpital Tenon. Bâtiments de la cuisine.

1, cuisine générale. — 2, salle d'épluchage et laverie. — 3, paneterie. — 4, office. — 5, réfectoire des gens de service. — 6, ascenseurs. — 7, service des machines, chauffage et ventilation.

parois sur une grande galerie de distribution des aliments. Cette galerie, forcément vaste, est munie d'une longue table chauffée par une circulation de vapeur; cette

table est divisée en autant de compartiments qu'il y a de salles, et c'est de là que partent les transports d'aliments, au moyen de véhicules roulants. Aussi le bâtiment des cuisines doit-il être aussi central que possible, par rapport aux pavillons de malades, auxquels il est relié par des portiques d'abri.

Il faut d'importants dépôts d'approvisionnements : une boucherie bien aérée, des magasins de comestibles divers, des caves, une cave-glacière.

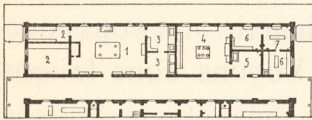


Fig. 835. — Cuisine et pharmacie de l'hôpital Bichat.

1, cuisine. — 2, 2, dépendances de la cuisine. — 3, laverie. — 4, pharmacie. — 5, tisanerie. — 6, 6, laboratoires. — 7, cabinet de la sœur.

Puis ce service comprend encore les réfectoires qui comportent eux-mêmes des subdivisions : réfectoire des gens de la cuisine; réfectoire spécial et toujours assez grand pour les infirmiers et infirmières, les garçons et les filles de service, les garçons de salubrité.

La cuisine centrale alimente aussi les réfectoires ou salles à manger de l'internat, des surveillantes, de la communauté.

A proximité de la cuisine, il est nécessaire d'avoir une cour