

**D**e toutes les pièces composant une habitation la cuisine est celle qui doit être la mieux éclairée, la plus spacieuse, la mieux ventilée. Or, bien souvent, c'est la pièce la plus obscure, la plus étroite, la moins aérée. Tout d'abord, une loi d'hygiène devrait interdire d'une façon absolue l'installation des cuisines dans les sous-sols qui en aucun cas d'ailleurs, ne devraient servir de locaux d'habitation.

Le sol d'une cuisine doit être dallé, carrelé ou cimenté, pour permettre de fréquents lavages. Pour la même raison, les parois latérales doivent être revêtues jusqu'à une certaine hauteur de carreaux ou de briques vernissées.

Pour faciliter la ventilation fréquente de la cuisine et débarrasser son atmosphère des gaz toxiques et de la fumée, et de la vapeur d'eau provenant des appareils de chauffage, on munit les fenêtres à leur partie supérieure d'un châssis mobile que l'on ouvre plus ou moins et de temps en temps. Dans le même but, on dispose au-dessus des fourneaux une hotte en verre ou en maçonnerie au sommet de laquelle se trouve une conduite d'aération communiquant avec l'extérieur. On peut activer l'aération par cette conduite, au moyen d'un bec de gaz placé à l'entrée de cette conduite, comme il est pratiqué dans les laboratoires de chimie. Cette conduite peut être ouverte ou fermée à volonté par une trappe en métal.

*Le docteur Desesquelle.*