

S U P P L É M E N T

Du Toisé Géométrique des Fours à cuire le pain & la pâtisserie.

DANS les pages 68 & 69, je n'ai parlé que de la maniere de toiser les Fours à cuire le pain, aux Us & Coutumes de Paris, & n'ai rien dit de positif de la maniere dont il faut les toiser dans leurs véritables mesures; j'ai renvoyé à ce sujet aux règles qu'en a données M. Bullet, en parlant des Voûtes en cul de four, pag. 179, 180 & 181. On ne suit pas par tout les usages de Paris, & les matériaux étant de différentes especes & de différens prix, on nous sollicite de donner ici un toisé certain qui soit général, parce que les fours à cuire le pain sont d'un usage universel.

On fait des fours de deux façons. Les uns en *cul de chapeau*, & les autres en *cul de four*.

On appelle fours en cul de chapeau, ceux dont le haut est presque parallèle à la base, comme les figures X & K, & dont les extrémités sont arrondies en quart de cercle. Il y a cependant toujours un petit bombement dans le milieu mais très-foible, duquel on ne fait aucun cas pour les mesurer.

On distingue deux sortes de four en cul de chapeau. Les uns sont seulement arrondis dans l'angle en quart de cercle, de la moitié de leur hauteur, comme la figure X, & l'autre qui est plus commune est arrondie en quart de cercle dans toute sa hauteur, comme la figure K.

