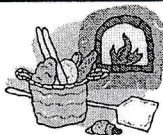




Naturaville

Cuisine et Feu

Les Bonnes Feuilles



Indications pour votre culture générale. Dans la réalité, on fait du feu avec le bois que l'on trouve ! Tout feu est soumis à l'autorisation du propriétaire du terrain .



Les résineux

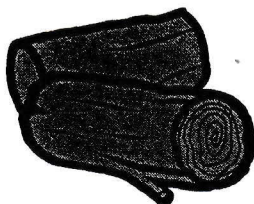
Ces bois se comportent comme des bois tendres. Ils brûlent cependant moins bien qu'on ne le croit souvent: ils s'éteignent facilement. Pour les empêcher, il faut leur fournir un léger tirage, un courant d'air. Le foyer doit être construit en conséquence.

De plus, de nombreux résineux pètent, ce qui envoie en l'air des brandons, de menus fragments incandescents qui sont autant de risques de brûlures pour les personnes, les vêtements, toiles de tentes, voire d'incendie dans les chaumes ou les bois de sapins.

L'état du bois

Le bois vert

Le bois vert est gorgé de sève et celle-ci ne s'élimine que lentement du bois coupé. La sève contient énormément d'eau, ce qui empêche la combustion. Cependant, la sève peut être résineuse et en soi combustible. Néanmoins, comme elle a besoin de beaucoup d'air pour brûler, air qui lui manque dans la masse du bois, la combustion n'en est pas nécessairement facilitée (par exemple, un incendie dans une forêt de pins brûle les aiguilles et les rameaux mais laisse debout les troncs).



Le bois sec

C'est du bois coupé depuis un certain temps, dont la sève s'est éliminée mais qui est encore solide et dur, qui n'a pas encore commencé sa décomposition.

Le bois mort

C'est du bois sec qui a subi l'action de micro-organismes, insectes, champignons, etc. Il perd toute solidité et à la longue toute consistance. Les petits trous laissés dans une masse par les insectes xylophages rendent sa combustion plus facile, par contre, s'il a traîné longtemps sur le sol, les mêmes petits trous font du bois une éponge



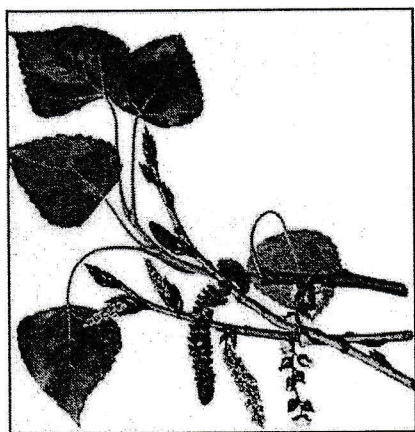
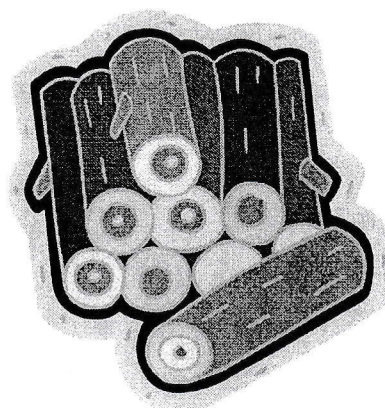
Autour du Feu

Les combustibles

Quand il s'agit de construire un foyer, le bois a comme principal désavantage de brûler évidemment. Il ne peut donc être utilisé seul à cet effet.

On peut cependant se servir de gros rondins, 15 cm de diamètre, bien verts: ils ne se consomment que très lentement.

Pour soutenir une construction en bois ou en argile, on peut se servir d'entrelacs de bâtons, qu'il faudra bien sûr isoler du feu.



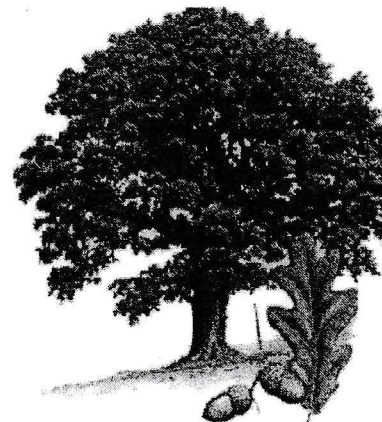
Les feuillus tendres

Le bois de saule, peuplier ou tilleuls brûle vite et ne laisse que peu de cendre. Ce sont des essences qui produisent des flammes mais pas de braises. Certains, comme le marronnier, pètent et ne valent donc pas grand-chose comme combustible.

Les feuillus durs

Ce sont les bois de chêne, hêtre, charme, buis, frêne, orme, châtaignier.

Quand il est sec, ce bois brûle lentement, tient longtemps le feu, donne de la braise. Par contre, son allumage sera plus difficile.





Cuisine et Feu



L'allumage

Quand on fait du feu, l'allumage est le moment le plus critique. Aussi, pour être sûr de son coup, le mieux est de procéder méthodiquement. Sauf bien sûr si on dispose d'un chalumeau, de blocs allume-feu, etc., ce qui est encore le plus simple, ne soyons pas intégristes !

1. Placer d'abord un matériau qui puisse s'enflammer au moyen d'une allumette: papier chiffonné, brindilles très fines, écorces de bouleau, copeaux, tout cela bien sec naturellement.
2. Ensuite, du bois de petite section: bâtonnets de préférence fendus. Le feu s'y communique facilement, ce qui crée la source de chaleur à partir de laquelle le feu se développera.
3. Du bois un peu plus gros: les bûchettes qui constitueront le feu proprement dit.
4. Quand tout cela est bien disposé, y mettre l'allumette. Cela s'allume sans difficulté si on a disposé le combustible en un ensemble bien ramassé, sans être tassé, et qu'à la fois soient remplies deux conditions: assez d'air pour assurer l'alimentation en oxygène et assez de contact pour que le feu se communique.

