



un clayonnage, des bûches.

Cet écran empêchera la casserole d'être refroidie par le vent, qui disperse au loin toute la chaleur dégagée par ton feu.

Quand il y a grand vent, allumer du feu est dangereux, car des braises s'envolent et risquent d'aller mettre le feu au bois.

QUAND TU DOIS ALLUMER UN FEU SUR LE SOL HUMIDE, étale sur le sol une couche de pierres ou de bûches, sinon ton feu brûlera mal.

De même, si tu dois faire du feu sur la neige, une double couche de bûches ne sera pas de trop.

QUAND LE TEMPS est beau et chaud, tu peux faire ta cuisine sur un tout petit feu. Si le temps est froid et humide, il te faudra, pour obtenir le même résultat, construire un feu beaucoup plus grand. De même, si tu ne peux trouver de bois bien sec pour alimenter ton feu, tu devras le faire plus grand, car ton feu doit servir non seulement à chauffer ton dîner, mais aussi à sécher le bois dont tu te charges, avant qu'il ne consente à brûler. Dans ce cas, je te conseille de faire d'abord un gros feu, afin d'accumuler de la braise, et d'y mettre ensuite ta casserole.

QUAND TU TE SERS DE PIERRES pour construire un feu, rappelle-toi que le grès éclate. (Sais-tu reconnaître le grès ? Question d'expérience, mon vieux !) J'ai déjà vu voler des éclats de

pierres et des braises dans la figure du cuisinier. Prends donc garde !

UN FEU A BESOIN D'AIR. En tant que petit tenderloot, il te sera sans doute arrivé d'avoir un feu qui, avec les meilleurs combustibles, ne veut pas brûler. C'est, probablement,

parce que tu avais oublié de lui donner de l'air. Si tu tasses tes bois entre deux pierres et que tu écrases le tout au moyen d'une gamelle posée très bas, ton feu ne peut pas brûler.

