

chambres. Les cheminées à parois minces conduisent mal la chaleur et sont en même temps dangereuses. Chaque appareil de chauffage devrait avoir un conduit séparé, avec aussi peu d'angles que possible.

Plus le tirage est fort, plus le combustible doit être consumé rapidement et plus grande est la proportion d'unités caloriques perdues par la cheminée. Il faut dix fois plus de combustible pour rallumer un feu que pour entretenir un bon feu. Il en faut presque autant pour raviver un feu à moitié éteint. Pour bien entretenir un feu, il ne faut pas laisser la cheminée ni les carneaux se refroidir. Si ce refroidissement se produit, il faut chauffer avant que le tirage soit bon, et il en résulte un grand gaspillage de charbon.

Dans les usines et les manufactures, on obtient les meilleurs résultats en maintenant une chaleur soutenue, uniforme, pendant les vingt-quatre heures de la journée. On y arrive en entretenant adroitement le feu à la main ou automatiquement. Le système automatique ne laisse jamais les cendres s'accumuler. Le lit de cendres est maintenu uniforme en tout temps et l'alimentation du feu est aussi uniforme. Par ce système, on n'accumule pas d'un seul coup une grande quantité de charbon; le combustible est fourni au fur et à mesure. Dans l'alimentation à la main bien faite, on agit de la même manière.

Appliquez ce principe à l'appareil de chauffage de la maison. La vieille coutume qui consiste à faire tomber un feu en le secouant, à enlever les cendres, à remplir le foyer de charbon et à ouvrir tous les registres, est une des plus coûteuses que l'on puisse imaginer. En secouant le feu légèrement plusieurs fois par jour, en ajoutant quelques pelletées de charbon à quelques heures d'intervalle, en laissant les registres à moitié ouverts, on obtient un feu uniforme, constant, qui donne le maximum de chaleur avec le minimum de consommation de charbon.

En entretenant adroitement un feu de cette manière, on peut brûler du charbon mou dans beaucoup de poêles et de fournaies, sans souiller de suie et de fumée les environs. Formez une bonne couche de charbon brûlant, puis alimentez le feu peu à peu en le secouant légèrement. La combustion est alors uniforme, et on utilise ainsi plus d'unités caloriques que par toute autre méthode. Si le tirage est bon, si la fournaise est bien construite, si on entretient le feu adroitement, on aura peu souvent besoin d'utiliser tous les registres. Le charbon sera aussi réduit complètement en cendres, sans laisser de morceaux à moitié brûlés. Il sera inutile de tisonner, à moins que des escarbilles ne s'accumu-

lent par place, et ne retardent la chute des cendres.

Ce traitement a été essayé maintes et maintes fois, et il en est résulté une économie de charbon de deux à cinq tonnes dans la même maison et pendant un seul hiver. La température intérieure de la maison a aussi été maintenue plus uniforme, à cause de la chaleur plus uniforme de la fournaise. Essayez cette méthode et voyez la différence. L'essentiel est de maintenir toujours une couche uniforme de charbon brûlant et de ne jamais attendre que tout le combustible soit brûlé pour en ajouter de nouveau. Secouez légèrement le feu chaque fois que vous ajoutez du charbon et laissez les registres ouverts à moitié ou aux trois quarts seulement. Quand il fait très froid, on peut avoir à les ouvrir complètement, mais cela ne doit pas avoir lieu très souvent ni pendant un temps très long.

ESTURGEON ET CAVIAR

L'esturgeon est un genre de poisson ganoïde. Ses différentes espèces sont de grands poissons carnassiers qui vivent dans les eaux salées et remontent les fleuves au moment du frai. Il existe une vingtaine d'espèces d'esturgeons, parmi lesquelles l'esturgeon commun qui atteint jusqu'à 19 pieds de long, mais qui tend à disparaître.

Les esturgeons ont la force des squales. Leur corps est garni d'écussons osseux implantés sur la peau en rangées longitudinales. La tête est très cuirassée à l'extérieur.

Les esturgeons qui sont en général de grands poissons, ont des habitudes douces et des appétits peu violents. Les grandes espèces se nourrissent de harengs, maquereaux, morues, etc... Au printemps, ils remontent en bandes nombreuses les fleuves pour déposer leurs oeufs, se nourrissant alors de saumons avec lesquels coïncide leur migration; ils recherchent aussi les vers que recèlent le limon des rivières et le sable des mers, qu'ils sondent avec leur museau pointu.

Leur force est considérable, et ils renversent facilement d'un coup de queue, l'homme le plus robuste. Leur fécondité est particulièrement grande; on a trouvé jusqu'à un million cinq cent mille oeufs dans une femelle d'esturgeon commun.

Chez le "hausen" (grand esturgeon) dont la taille peut atteindre jusqu'à 26 pieds de longueur et le poids total 1,540 livres, les oeufs sont si abondants qu'ils forment le tiers du poids total de l'animal. La chair de ce poisson est fine et délicate, on la mange fraîche, séchée ou marinée. La laite très estimée peut quelquefois peser jusqu'à 110 livres. Les oeufs servent à préparer le "caviar," dont la grande consommation se fait en Russie. Leur vessie natatoire sert à faire de la colle de poisson.

L'esturgeon commun pesant environ 1100 livres et long de 6 à 13 pieds, donne une chair exquisite comparable à celle du veau. Il est pêché surtout dans les grands fleuves, Danube, Don, Volga; on le trouve aussi dans l'Amérique du Nord où il est très abondant. La plus grande espèce est le "hausen" (26 pieds de long et 1540 livres) qui se trouve surtout dans le Volga, sa chair est de qualité inférieure. Dans le Volga la pêche de l'esturgeon est réglementée, et donne lieu lors de son ouverture à des cérémonies très pittoresques et très intéressantes.

C'est principalement avec une espèce dénommée "biélouga" pêchée surtout dans le Volga, que se prépare le "caviar" le plus estimé. Il existe aussi d'autres espèces, telles que l'"assierte," (esturgeon moins gros que le biélouga), "le chipé" (esturgeon moyen), le séviouga (esturgeon petit), qui procurent toutes un fin caviar, supérieur à celui des autres poissons. En effet tout le caviar consommé en Russie ou exporté n'est pas fourni uniquement par des esturgeons.

Les pêcheurs russes préparent eux-mêmes le plus souvent le caviar avec les oeufs des poissons qu'ils ont pris (esturgeons, carpes, soudak, ou chabot). Le chabot donne un caviar de couleur rouge de qualité inférieure et loin de valoir celui tiré des différentes espèces d'esturgeons.

La préparation du caviar par les pêcheurs est peu appétissante. Avec son couteau, le pêcheur ouvre le ventre du poisson, arrache les oeufs, les fait tomber dans un seau en se servant d'un tamis, tandis que les filaments sanguins lui restent dans la main; il met alors du sel à raison de une livre par 35 livres d'oeufs, puis laisse le mélange reposer environ vingt minutes et le caviar peut être mangé.

En réalité il y a plusieurs sortes de caviar. Le caviar grenu, qui doit être mangé frais. On le prépare en nettoyant les oeufs dans un crible et en laissant séjourner environ une heure dans la saumure, puis en faisant égoutter sur un tamis.

Le caviar compact se prépare de même, mais est pétri dans la saumure puis torréfié dans des linges de toile et mis en baril. On prépare encore une autre sorte de caviar en salant les oeufs qu'on laisse séjourner ensuite pendant huit mois dans des barils, puis que l'on sale et sèche de nouveau.

Le bon caviar est un mets en réalité fort cher, même en Russie.

Georges Berthier.

(L'Epicier Française).