

la proportion à mesure que le temps devient plus doux. Le but de l'emploi du charbon plus petit est de permettre de conserver un feu moins intense par une température douce ou modérément froide, alors qu'on a besoin de moins de combustible que si le temps est rigoureux. Un autre avantage consiste en ce que les morceaux plus petits remplissent mieux les espaces entre les gros et tendent ainsi à empêcher un excédent d'air de passer à travers le feu, avec la perte inévitable de la chaleur qui monte par la cheminée. (Pour moi, j'emploie d'ordinaire en parties égales du charbon des grosseurs "Stove" et "Pea" quand le temps est modéré—disons par une température extérieure d'à peu près 10 degrés au-dessus de zéro, et j'augmente la proportion de "Stove" à mesure que le temps devient plus froid, et à 10 degrés au-dessous de zéro, je n'emploie que du "Stove" et le foyer est maintenu plein jusqu'à la porte.) Dans les grosses fournaies on peut employer du charbon de grosseur "Egg" quand le temps est froid, et un mélange de "Egg" et de "Chestnut" si le temps est plus doux. Pour les fourneaux de cuisine et les poêles "Québec" le charbon "Chestnut" est assez gros et donne réellement de meilleurs résultats que le "Stove". Dans ma propre cuisine, le charbon de grosseur "Pea" est employé exclusivement et est préféré.

(2) Après avoir allumé le feu, n'emplissez pas le foyer immédiatement, mais laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il soit d'un rouge ardent, et remplissez graduellement le foyer, en n'ajoutant qu'assez de charbon pour couvrir le feu à mesure qu'il brûle en donnant toute sa chaleur.

(3) Tenez le feu en pleine activité en ajoutant un peu de charbon à des intervalles fréquents quand le feu est très ardent, plutôt qu'une grande quantité à des intervalles éloignés après que le feu a baissé. Dans le premier cas, la température est maintenue assez constante et le charbon est transformé en dioxyde de carbone, donnant la quantité maxima de chaleur, tandis que dans le second cas le feu diminue et la maison se refroidit considérablement pendant que le feu brûle, et il y a beaucoup de perte résultant de la formation de monoxyde de carbone.

(NOTE.—Le charbon se transforme en monoxyde de carbone, donnant à peu près 4,000 unités de chaleur par livre, quand la température du feu est inférieure à 1,800 degrés, ou quand la température au point d'ignition est supérieure à ce chiffre, mais un lit épais de charbon repose au-dessus du feu, qui a