nairement en gros morceaux que l'on est obligé de briser avant de pouvoir les introduire dans le poêle de cuisine. De plus, la houille tendre brûle beaucoup plus rapidement que la houille dure. Un feu de charbon dur, s'il est convenablement amorti, durera toute la nuit. D'autre part, un feu de charbon mou brûlera plus vite. Lorsque l'on chauffe au charbon, on doit enlever les cendres par en dessous du feu en imprimant au foyer mobile un mouvement de va-et-vient. On aura ainsi un bon tirage, pourvu qu'on sache bien manier l'agitateur ou l'appareil à secousse.

Le tirage

Pour avoir un bon feu, il faut assurer un bon tirage. Ceci veut dire que l'air doit pénétrer librement en dessous du feu et par la petite porte aménagée en avant du poêle ou de la fournaise. Cette petite porte—ou papillon de tirage—doit demeurer partiellement ouverte. Si nous voulons allumer un feu, ou encore si le feu est trop bas et que nous voulions activer la combustion, nous ouvrirons alors la clef placée à l'arrière du poêle (on dit encore "la clef du fourneau"). Le registre d'un tuyau de poêle à charbon est ordinairement maintenu passablement ouvert durant toute la durée de la combustion.