

S'installer au camp

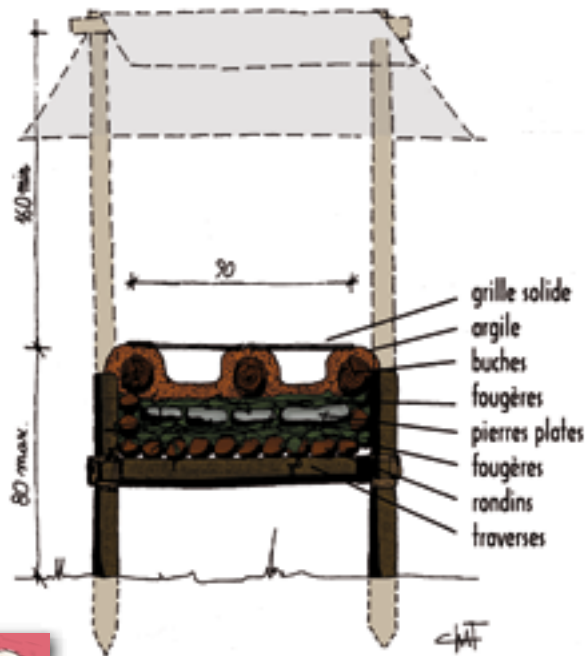
Pour un grand camp, l'installation de la « cuisinière scoute » est de rigueur.
Attention : qui dit cuisine dit feu... donc risques !

Les précautions pour une table à feu

Pour une manipulation aisée et en sécurité, recherche :

- D'abord un terrain bien dégagé et un endroit bien plat. Ne laisse pas traîner des bûches et des casseroles partout !
- Un dimensionnement adéquat : fie-toi aux dessins (les tables à feu sont souvent beaucoup trop hautes ! ; hauteur maximale de la table : 80 cm ; cela veut dire attacher la première traverse à 35-40 cm du sol).
- Une bonne orientation : le vent dominant et avec lui les fumées viennent de l'ouest, dans nos régions. Place donc la tente et la table en conséquence plus ou moins à l'ouest du feu.

Un schéma de table à feu



Il y a un truc !

La hauteur de la table à feu

Ta table à feu sera à bonne hauteur si le plus petit de la patrouille peut voir le fond de la plus grande casserole !

Construis-la robuste aux chocs, au poids, aux intempéries et... au feu, bien sûr ! Fais attention au danger d'incendie de la prairie ou de la bûche au-dessus du feu. Et puis, n'utilise jamais de matières inflammables (pétrole ou autres) pour lancer le feu.

Feu de cuisine dans le sol

Un avantage : c'est vite fait ; pas de matériaux à trouver et à façonner. Une bêche suffit. De plus, le sol est naturellement tassé et ne doit pas être soutenu. Tant mieux s'il est argileux, il durcit à la chaleur.

Un inconvénient : ce feu est fort bas et oblige le cuisinier à travailler par terre, ce qui n'est ni propre ni pratique. Néanmoins, il existe de très bons feux dans le sol.



Le feu polynésien



Construction : un trou en terre de la forme et de la dimension d'un seau ordinaire.

Allumage : un feu de brindilles dans le fond du trou. On le charge de bâtons appuyés sur ces brindilles et posés contre le bord du trou. Pour que le feu s'allume bien, il faut pas mal de brindilles, de manière à avoir un feu assez fort.

Entretien : des bûches de 3 à 5 cm d'épaisseur, de 30 cm de long, mises le long des parois du trou. Il est indispensable d'utiliser du bois qui donne de la braise. Pour activer la combustion, on intercale quelques branchettes d'un bois qui flambe bien, du bouleau par exemple.

Position de la casserole : il convient de pendre la casserole. Il ne faut pas la poser dans le trou, appuyée sur les bûches. Le fond de la casserole doit affleurer le niveau du sol.





Un feu dans un talus

Tirage : le dessin montre comment se fait le tirage. On voit pourquoi la casserole ne doit pas être placée trop bas. Il ne faut pas non plus qu'elle soit posée sur les bûches. Celles-ci brûlent par le bas. Si elles restent coincées entre le sol et la casserole, elles ne descendent pas à mesure qu'elles brûlent et s'éteignent. Remarquons que le tirage est assez lent ; il faut donc utiliser du bois qui garde le feu et brûle lentement : du bois de feuillu dur.

Accidents : si le feu se meurt ou faiblit, enlever la casserole, remettre une poignée de brindilles, recharger d'un peu de bois qui flambe et laisser reprendre. Quand le feu a repris, et pas avant, remettre la casserole au feu. Si le terrain est tel que le trou s'écroule à la longue, en faire un autre à côté et reboucher le premier. Sur un mauvais terrain, le bon truc est de placer un vieux bidon dans le trou.

Avantages : un feu polynésien tient très longtemps. Mettre la casserole des pommes de terre sur un polynésien bien chargé, puis vaquer tranquillement à ses occupations ; une demi-heure plus tard, on les trouve cuites. Un feu polynésien n'est guère sensible au vent, ne brûle pas le cuistot et ne doit jamais être rallumé. On peut faire un camp de 15 jours avec une seule allumette. Le soir ou quand on part se promener, mettre une grosse bûche et couvrir aux trois quarts le feu d'une pierre plate ou d'une vieille tôle. Il a un défaut, c'est d'être par terre, ce qui n'est pas pratique pour cuisiner.

On pourrait creuser un feu polynésien au bord d'un talus ; ceci en ferait en quelque sorte un feu surélevé. Mais on pourrait, au bord d'un talus, établir un conduit amenant l'air au fond du trou. Bien sûr, ce ne serait plus un polynésien, car le tirage se ferait tout différemment. Si on ne dispose pas de bois de feuillu dur, il est illusoire de vouloir utiliser un polynésien. Avec de l'épicéa, par exemple, le système polynésien ne fonctionne pas : il faut un autre tirage. Il va de soi que ce type de foyer avec tirage par le bas conserve bien moins longtemps le feu qu'un polynésien. Pareil feu se charge comme un polynésien. Les bûches placées verticalement brûlent par leur partie inférieure et descendent à mesure qu'elles se consomment. Il ne faut pas tenter de charger par le trou d'air : celui-ci s'élargirait indûment, perdrait de sa solidité. De plus, la combustion progressive ne se ferait pas. On peut utiliser un talus pour établir un foyer assez large et muni de barres à feu. Ménager éventuellement un replat dans le talus à côté du feu pour y déposer des objets.

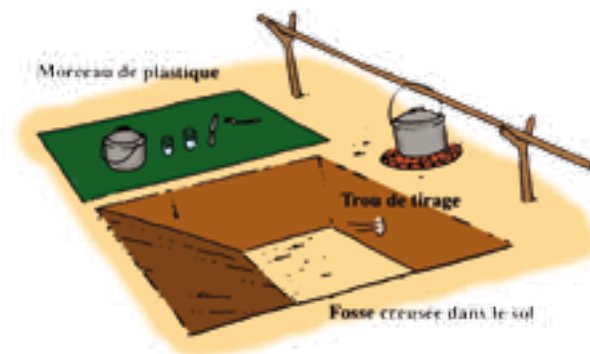


Feu avec fosse de travail

Si on ne peut disposer d'un talus et si le terrain le permet, on peut creuser une fosse, où le cuisinier se place pour travailler. On construit dans le flanc de la fosse le même foyer que celui qui est décrit ci-avant. On peut d'ailleurs en construire plusieurs, au-

tant que le besoin s'en fait sentir ; élargir la fosse au besoin. Sur le sol, autour de la fosse, on étale du plastique, ce qui donne au cuistot une table de travail et de rangement sans autre construction, et même un siège.

Tirage
Le feu est la combinaison de plusieurs éléments, dont l'air ! L'air souffle sur le feu... et doit pouvoir en sortir : c'est ce principe de circulation encadrée qu'on appelle « tirage ».



Un four

Un bidon métallique - pour autant qu'il soit parallélépipédique et qu'il comporte un couvercle - une petite malle ou une vieille cantine peuvent servir de base à la construction d'un four au camp.



Il faudra en percer les flancs de deux fois deux trous, à 2 cm du bord. Dans ces trous, on fera passer 2 barres à mines ou fers à bétons, qui serviront tant à tenir les plats écartés de la cloison du four qu'à tenir celui-ci au-dessus du feu. Ces barres devront dépasser de part et d'autre du bidon de 20 cm au moins. Le foyer prendra place dans une tranchée dont la largeur sera celle du bidon, la longueur deux fois au moins celle du bidon, la profondeur de 10 à 15 cm. De chaque côté de la tranchée, on dispose une rangée de pierres plates, briques ou parpaings sur lesquels reposeront les barres de fer. Par-dessus les barres, on disposera d'autres pierres, jusqu'à atteindre la hauteur du bidon.

A l'arrière, on disposera également des pierres, en laissant toutefois un espace entre

les pierres et le fond du four, de manière à créer une sorte de cheminée verticale qui d'une part permettra l'évacuation des fumées, d'autre part assurera le tirage. On recouvrira ensuite le tout de terre, en laissant libre la sortie de la cheminée, laquelle peut être garnie d'une buse.