CHAUDIERE A COCHONS

N° d’inventaire
2016.0.212.1
Ensemble d’éléments:
Non
Lot d’éléments:
Non

Description
Thème:
Ferme
Matières ou matériaux:
fonte
Marques sur l'objet
Non
Dimensions de l’objet en centimètres:
d : 66 ; h : 68
État de conservation des objets:
Très bon

Statut
Propriétaire actuel (ne pas en tenir compte):
PNRM
Lieu de collecte de l’objet:
St Martin de la Mer - Le Meurger

Contexte historique
Lieu d'utilisation
Saint-Martin-de-la-Mer
Période d'utilisation:
1900-1970
Fabricant:
Fabrication standardisée inconnue
Nom vernaculaire:
fourneau à cochon

Commentaire description de l’objet
La chaudière pour la pâtée à cochon ou le fourneau et ses éléments (marmites, couvercles, foyer-cendrier, conduit de fumée..) était en fonte afin de cuire la pâtée des animaux (cochons , vaches, et parfois les volailles) composé de pommes de terre, betteraves fourragères, farine, orties, des racines type rutabagas .. Le foyer à bois était sous le fourneau et le tuyau de fumée intégré. Certains modèles avait une marmite avec des anses verticales qui s’emboîtait dans le fourneau.
Il ne servait pas uniquement pour les cochons mais aussi pour cuire le boudin (dans un drap et du foin ou paille), les pots de conserves (avec de la paille au fond pour éviter de les casser), avoir de l'eau chaude..,