

CHAUDIÈRE A COCHONS (couvercle)



N° d'inventaire

2016.0.212.2

Ensemble d'éléments:

Non

Lot d'éléments:

Non

Description

Thème:

Ferme

Matières ou matériaux:

fonte

Marques sur l'objet

Oui

Précisions sur les marques

" 51 " ; " N°51 60 LITRES 66 "

Dimensions de l'objet en centimètres:

d : 66

État de conservation des objets:

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'emboîtaient 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..