

CONSTRUIRE UN FOUR A PAIN

A L'ANCIENNE

ASSOCIATION AIGNE
AUTREFOIS Le 1. AOUT 2000

(Merci à Monsieur BRICET d'EPARGÉ à AIGNE
pour ses bons renseignements)



Tracer l'emplacement
du Four + 15 cm au
rayon pour la dalle
en béton qui doit
bien résister à la très
lourde charge



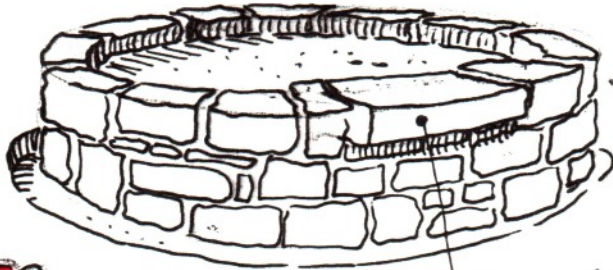
Le Terrassement,
après avoir sondé le
sol qui doit avoir
une bonne résistance



Remettre le petit piquet
au centre pour tirer le
Cordeau pour le diamètre
du four - Repartir
de la Caillasse et sable
bien damé et Couler
la dalle en ciment armé avec
des fers à béton, treillis soudé

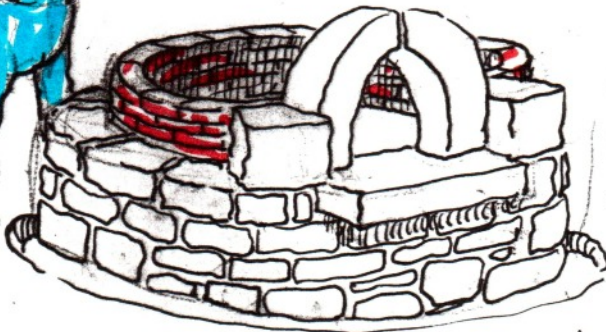
Monter la Maçonnerie de pierre de pays, hourdée au ciment et à la chaux suivant coupe - prête à recevoir le remplissage (Z) et la dalle Y - poser la Margelle

4



Margelle granit scellée
hauteur du sol environ 75cm

5

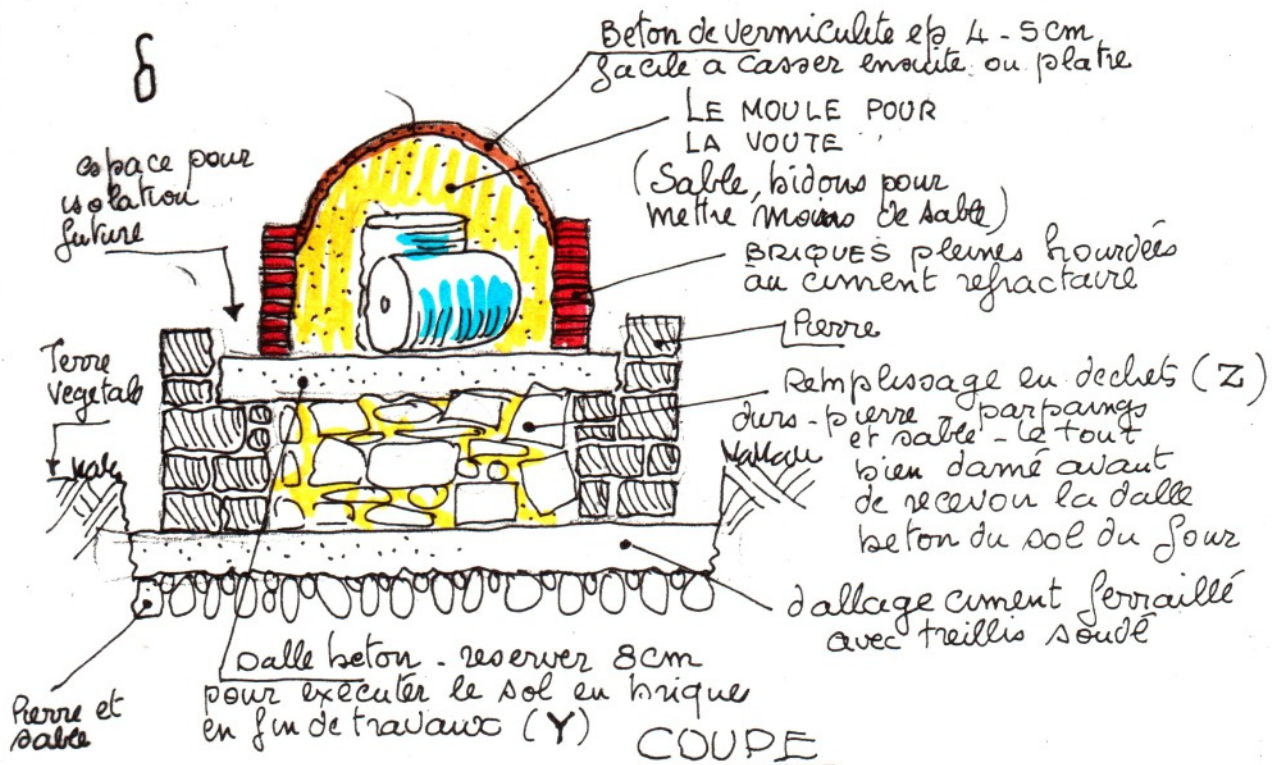


Poser la porte du four
(Remplir si possible !)

Porte du four orientée à l'Est à l'abri des vents de pluie

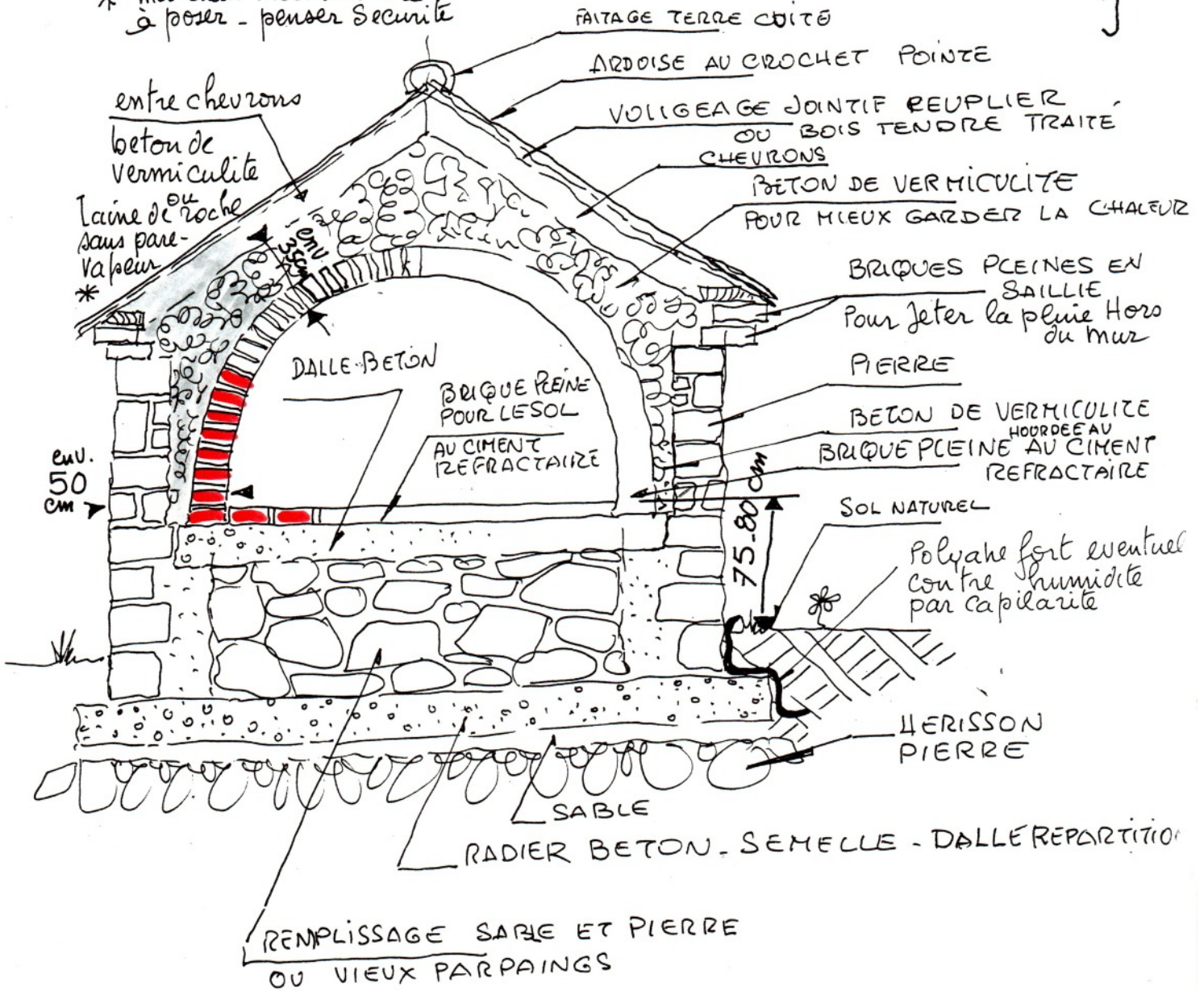
la Porte doit vous permettre de passer pour aller dans votre four - (realiser le sol - nettoyer - reparez.....)

6



* Matériau incombustible
à poser - penser Sécurité

3



COUPE SUR LE FOUR

TERMINÉ

SECURITÉ attention au feu pour la charpente -
mettez le maxi - le règlement: 18cm entre le feu et
une pièce de bois minimum

Pour garder la chaleur longtemps - isoler au
mieux le four - (béton de Vermiculite par exemple)

- Dimension intérieure du Four

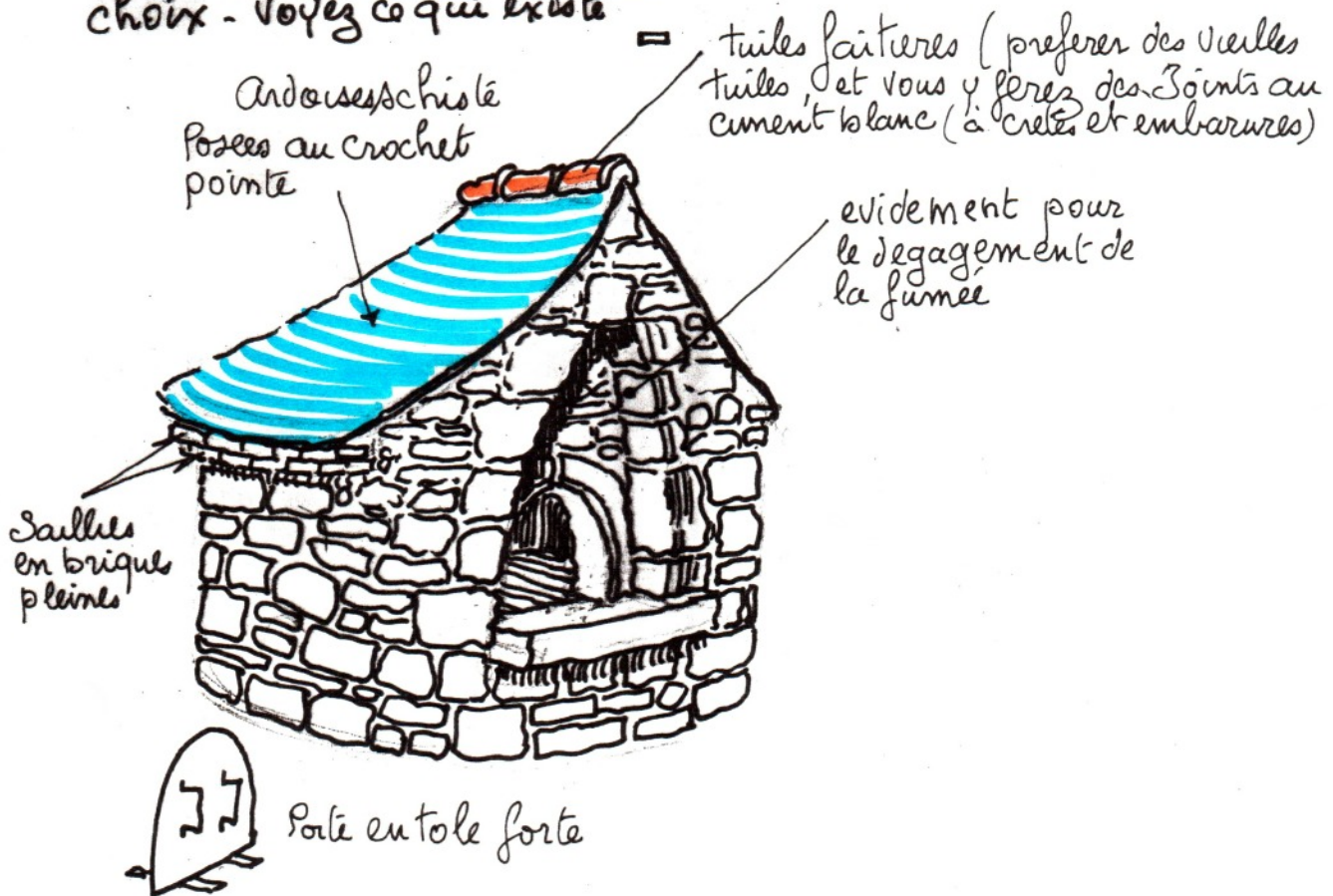
Vous allez terminer le four en réalisant, le sol avec de la brique pleine hourdée au ciment réfractaire

Alors vous devez tenir dans votre four à l'aise "à quatre pattes"

4

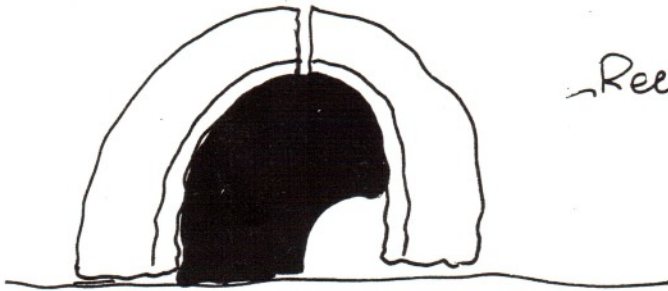
- Joint de la pierre - réalise à l'éponge en mouvant la pierre ou alors pensez à des réservations pour les réaliser en finition avec des teintes rustiques - (genre CIPA Restauration voir le hegoeant et nuancier (préférenceocre clair))

- Dimension extérieure du Four (diamètre) à votre choix - voyez ce qui existe

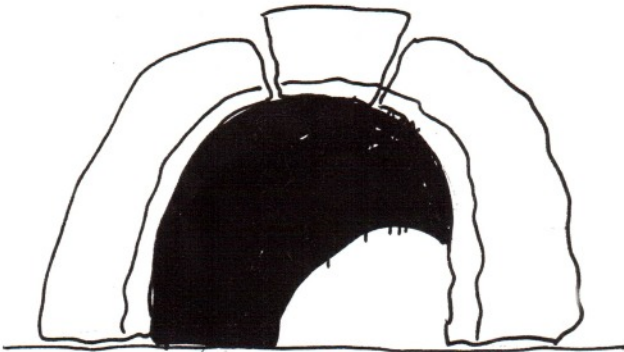


Le four à pain fini - Bravo - vous êtes
heureux - la législation ne vous interdit pas
la bouteille de champagne

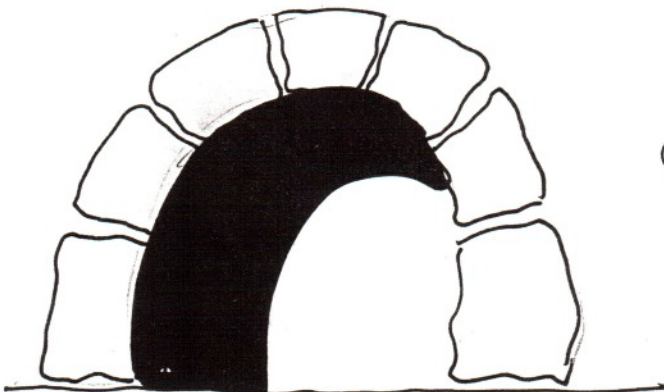
Encadrements de PORTES



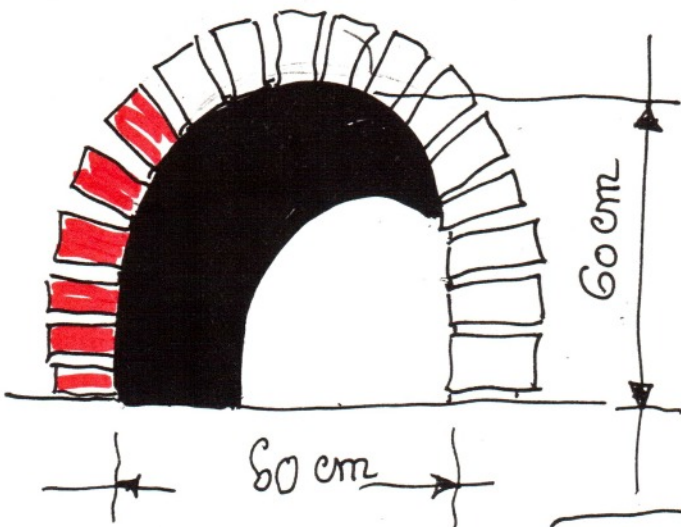
- Reemploi
Pour les puristes



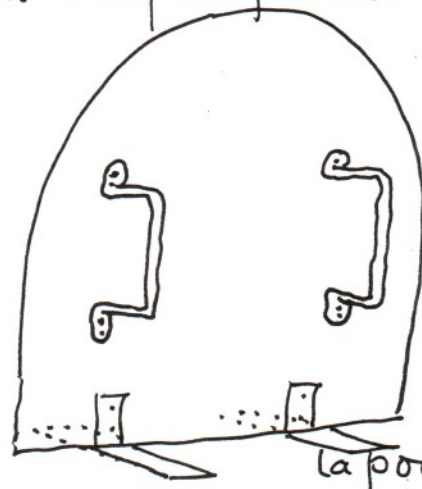
- Reemploi



Quand on n'a pas trouvé
de porte ancienne
en pierres

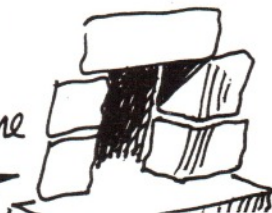


en briques pleines



la porte en tôle

Minimum
Peut également être de forme
rectangulaire - Carrée





où ça va être
amusant, ce sera
la pose des
ardoises



Realisation de
la charpente
et pose d'un
Voliageage jointif
en bois tendre
Peuplier, Sapin

Pratique
utile

Pour poser les pieds

Moulons de pierre
Saillants
(Voies y mettez
des fleurs)



Realisation du sol en
Terre Cuite dans le Four
Comme en spéléo

la Mise à Feu - la Cuisson -

- 1 - charger le Four avec du fagot de petit bois bien sec et l'en flammer
 - 2 - le bois consommé, retirer les cendres
 - 3 - mettre au four, votre pain au levain, vos plats divers
 - 4 - à vous d'apprécier le temps de cuisson, après avoir bien sûr mis la porte en tôle
- la chaleur de cuisson peut durer 2 à 3 heures
- 5 - avec votre pelle à pain retirer vos plats, pains prêts à être savourés -

bon appétit. vous apprécierez ces bons plats et pains à l'ancienne succulents.

Le Four achevé La récompense

Même le poulet est heureux
en plus d'être savoureux

