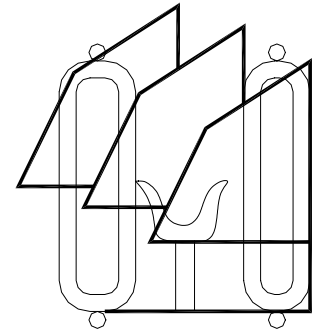


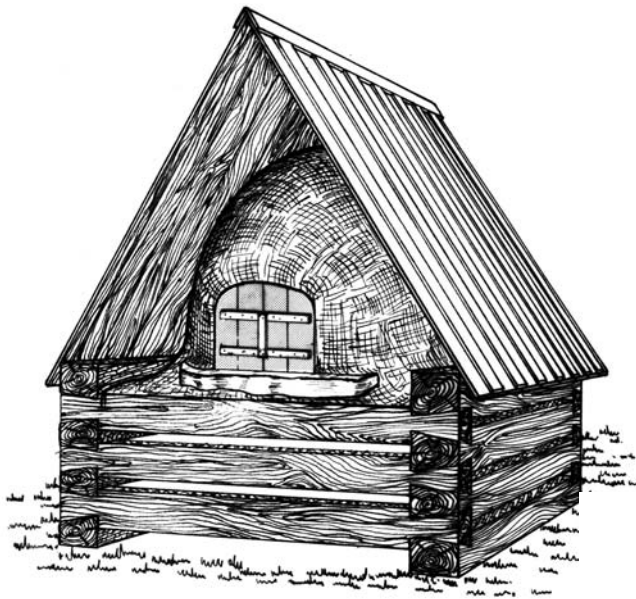
FOUR À PAIN



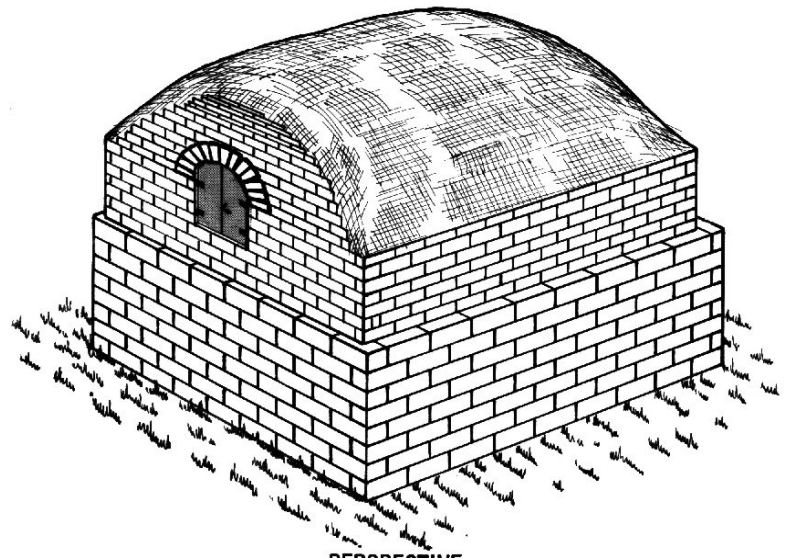
80023

Révision
2002-07

INSTRUCTIONS COMPLÈTES



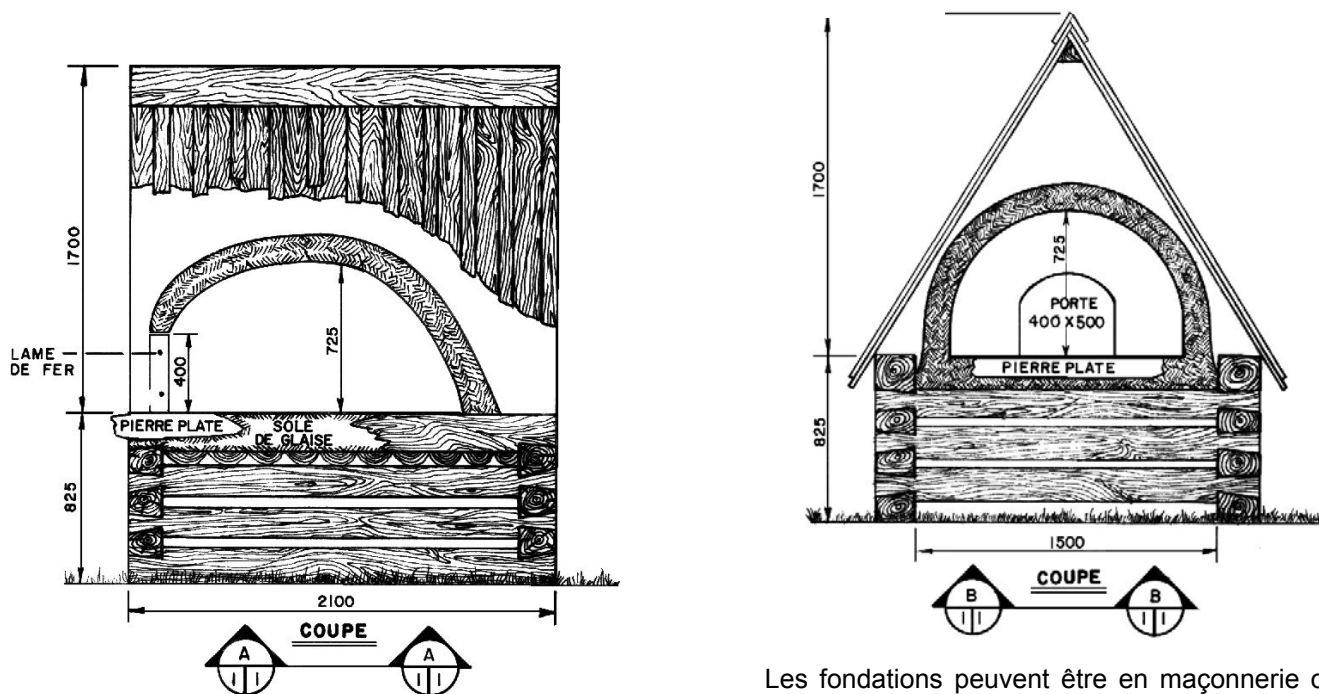
PERSPECTIVE



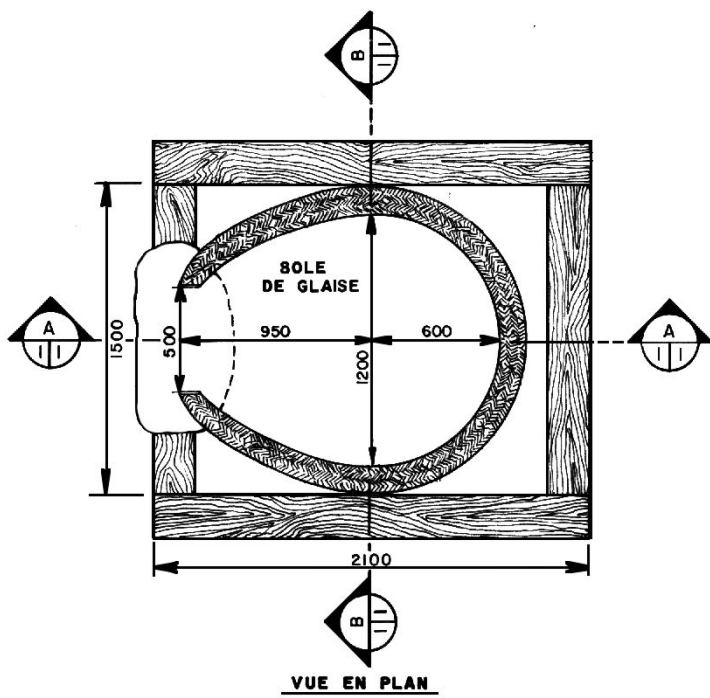
PERSPECTIVE

FOUR À PAIN

PLAN D'UN FOUR EN GLAISE

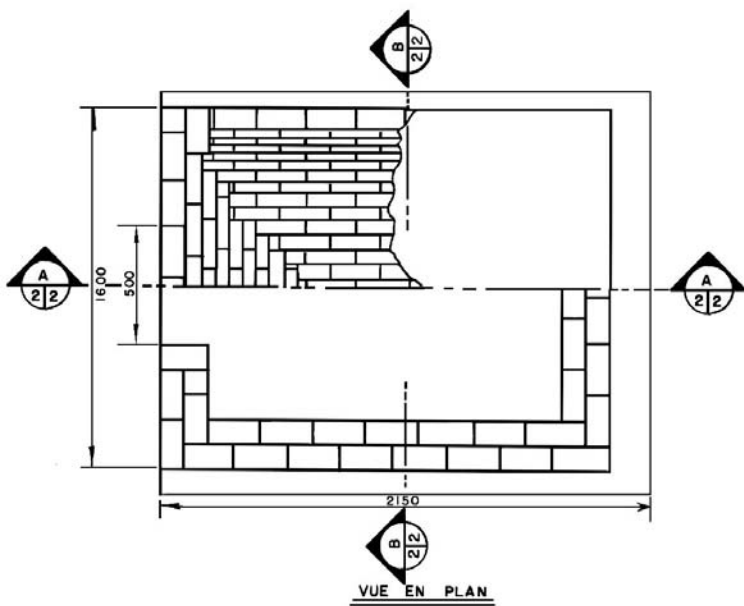
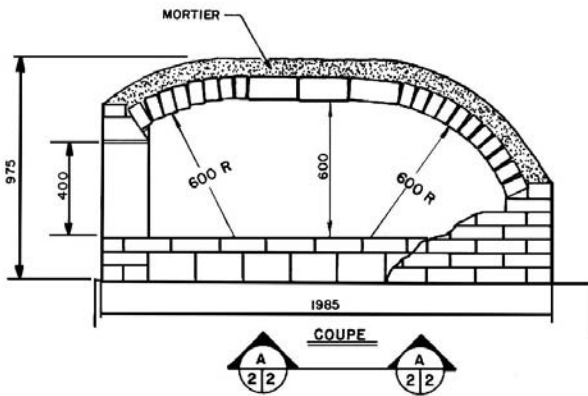


Les fondations peuvent être en maçonnerie ou en blocs de cèdre. Dès que celles-ci sont terminées, on y construit le plancher en madriers de 50 à 75 mm d'épaisseur. Puis on le recouvre d'une couche de glaise gâchée (délayée) dans laquelle on aura eu soin de mélanger 20% de foin ou de paille. La longueur des brindilles ne dépassera pas 450 à 500 mm. Cette couche de glaise de 250 à 300 mm constitue la sole. Pour construire la voûte du four de glaise, il faut d'abord faire un moule qui aura la forme exacte de l'intérieur du four. Ce moule est fait de gaules d'érable ou autres, flexibles de 38 à 50 mm de diamètre, que l'on place côte à côte, à intervalles de 50 mm en leur donnant la courbe désirée. Les gaules sont ensuite recouvertes d'une mince couche de paille ou encore d'écorce de cèdre ou de bouleau pour empêcher la glaise de s'introduire en travers du moule. Il ne reste plus qu'à recouvrir ce moule d'une couche de glaise gâchée de 150 à 200 mm d'épaisseur contenant 20% de paille ou de foin. Ensuite, on attend quelques jours avant de "recuire". Quand la glaise est séchée, on allume un petit feu qui sera maintenu durant quelques heures pour chasser l'humidité qui pourrait encore se trouver dans la chape de glaise (enveloppe de glaise). On augmentera graduellement l'intensité du four jusqu'à ce que le moule en matière végétale soit complètement consommé. Avant de "cuire" le moule, on aura soin de construire le toit protecteur, soit voûté, couvert de planches chevauchées, soit en appentis; couvert de planches à couvre-joints, ou soit à deux versants et couvert de planches ou de bardeaux.



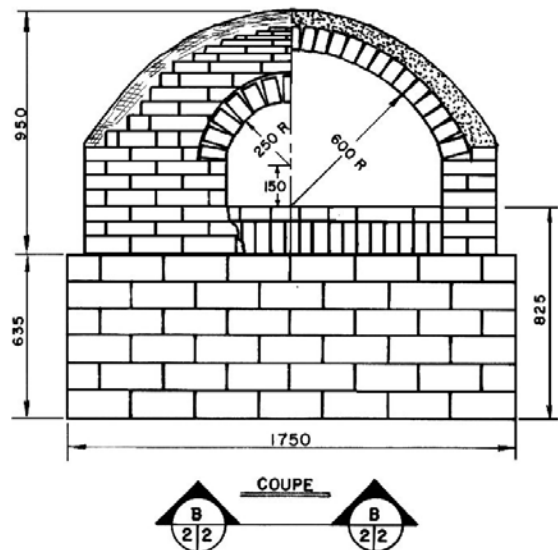
PLAN D'UN FOUR EN BRIQUE

Au départ, on établit une fondation de même type que celle du four en glaise (voir illustration précédente). Puis, il faut confectionner le moule qui donnera la forme à la voûte. Ici, les gaules ne suffisent plus; il faut les remplacer par des arcades de bois sur lesquelles viendront s'appuyer, les briques. Comme le moule est courbe, il s'ensuit que les faces des briques qui se trouvent dans la partie Intérieure du four se touchent presque tandis que celles du côté extérieur laissent un joint plus grand. Ce joint sera comblé de mortier dans lequel on enfoncera de petits coins de brique. On peut aussi faire usage de briques voûtées commerciales conçues à cette fin. La brique réfractaire est celle qui convient le mieux: Une fois la brique posée, on recouvre le four de 100 à 125 mm de mortier. Lorsqu'on démoule; Il est nécessaire d'y aller uniformément afin de donner à la voûte le temps de bien se tasser..



Ces fours sont ordinairement fermés par une porte de main de forge ou taillée dans des plaques d'acier ou même de bois recouvert de fer-blanc et pendue à un cadre de métal bien ancré à la maçonnerie.

On peut, de nos jours, dénicher dans certaines boutiques le cadre et les portes nécessaires à la construction de tels fours.



MODE D'OPÉRATION DU FOUR

L'opération est assez simple. Après avoir choisi les essences de bois spécifique à cette tâche (bouleau ou croûte de résineux), on emplit la chapelle et on allume.

Une attisée d'une heure suffit généralement à réchauffer la brique, ou la voûte de glaise selon le cas. Puis, on retire la braise à l'aide d'un rouable (râteau sans dent). On peut alors vérifier la température du four à l'aide d'un thermomètre. La température de cuisson du pain se situe entre 160 et 190°C (350 à 400 ° F).

Jadis, la cuisinière avait l'habitude d'étendre la main dans le four brûlant et attendre. Lorsqu'elle pouvait résister à la chaleur, le temps d'un "Avé" ou de trois "Que les âmes des fidèles défunts...", le four était prêt pour la cuisson.

Les tôles ou simplement la pâte sont alors posées sur la sole à l'aide de pelle de bois.

La chaleur emmagasinée dans la maçonnerie cuit en 1 1/2 à 2 heures; les miches deviennent dorées et bien croûtées, parfumant l'environnement pendant plusieurs bonnes heures.

Les fèves au lard peuvent suivre le même processus.