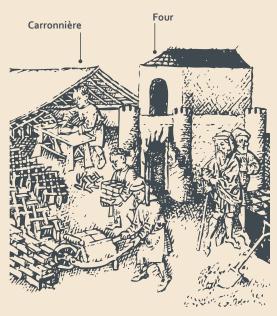
Une fabrique de tuiles et de briques

Une drôle de construction

La carronnière est une ancienne fabrique de tuiles et de briques.

Le bâtiment est très bas, avec des piliers à la place des murs posés à même le sol, un toit qui descend presque jusqu'à terre avec une belle charpente entièrement en bois. Dans ce grand hangar, on entreposait les briques ou les tuiles pour les faire sécher

avant la cuisson.



Sur cette illustration apparaissent toutes les étapes de la fabrication des briques : moulage, séchage au soleil, cuisson au four, transport (ici à la brouette) et stockage. (Source : Enluminure, British Library, Londres)



Combien de temps faut-il pour cuire 3000 📂 tuiles dans le four de la carronnière ? 1 jour 1 semaine 1 mois



3 grenouilles se sont abritées sous la charpente de la cerroppière. Lève les yeux pour les retrouver.

Recette des tuiles et des briques

1/ Récupérer la terre, la laisser sécher puis écraser les mottes à l'aide d'une grande roue tirée par un cheval ou un hœuf.

2/ Ensuite mouiller la terre pour obtenir une pâte souple avec laquelle on remplit des moules à briques ou des formes à tuiles.

3/ Les faire sécher dans le hangar de la carronnière pendant plusieurs semaines.

4/ Pour finir mettre au four et faire cuire, pendant de nombreux jours, refroidissement compris.

Des constructions nomades

Pour la construction des carronnières, on utilisait des matériaux locaux : du bois de chêne coupé et séché parfois pendant plusieurs années et de la terre pour fabriquer les tuiles.

Les carronnières étaient construites sans fondation et pouvaient se déplacer d'un village à un autre.

Elles se démontaient et se remontaient. Le transport pouvait se faire à l'aide de bœufs.

