

# RACLETTE A MAIE

---



## N° d'inventaire

2006.0.50

Ensemble d'éléments:

Non

Lot d'éléments:

Non

## Description

Thème:

Maison

Matières ou matériaux:

Fer forgé

### Marques sur l'objet

Non

Dimensions de l'objet en centimètres:

l : 10.6 / L : 15.5

État de conservation des objets:

Bon

## Statut

Propriétaire actuel (ne pas en tenir compte):

PNRM

Lieu de collecte de l'objet:

St Martin du Puy

## Contexte historique

### Lieu d'utilisation

[Ouroux-en-Morvan](#)

Période d'utilisation:

1900-1920

Fabricant:

Artisan local

## Commentaires supplémentaires

Chaque ferme faisait son pain en général une fois, avec son four à pain . En Morvan la gueule du four était dans la cheminée de la grande pièce- vie ainsi la maie -pétrin. La raclette permettait de nettoyer la maie dans laquelle on préparait la pâte à pain en raclant la pâte collante.