

6 - Avant propos

7 - Transformer la matière par le "feu"

- 8 - Suivre une cuisson
 - 8 - Évaluer l'humidité
 - 9 - Évaluer la température
 - 12 - Contrôler l'oxydation et la réduction
- 15 - Connaître l'évolution de la matière
 - 16 - La thermogravimétrie
 - 18 - L'analyse thermique
 - 20 - La dilatométrie
 - 22 - La cristallographie et la microscopie
 - 23 - Les événements d'une cuisson
- 24 - Analyser une cuisson, lire une céramique
 - 24 - Observer et déduire
 - 30 - Analyser ou juger ?

31 - Des dispositifs de cuisson

- 32 - La céramique
- 34 - Cuisson en meule
- 35 - Les premiers fours
- 40 - Fours couchés
- 43 - Fours à flamme renversée
- 45 - Fours à chambres successives
- 46 - Autres fours

47 - Les éléments essentiels d'un four intermittent

- 48 - Génération de chaleur
 - 50 - Les combustions
- 53 - Utilisation économique de la chaleur
 - 54 - Limiter les pertes
- 56 - Conception "rationnelle" d'une structure
 - 58 - La circulation des gaz
 - 58 - L'effet Venturi
 - 62 - Applications des venturis aux fours à bois
 - 62 - Les foyers
 - 66 - Les passages de flammes
 - 67 - La cheminée
- 71 - Les conduites des cuissons
 - 71 - L'enfournement
 - 71 - Petit feu - grand feu
 - 73 - Refroidissement
 - 76 - Défournement

77 - Quelques plans de fours pour l'amateur

- 78 - Petit historique
- 81 - Cuisson à la sciure
- 87 - Four papier
- 97 - Four à flamme directe
- 109 - Petit four à bois (1000 °C)
- 117 - Four à grès et porcelaine

141 - Pour terminer

142 - Bibliographie