

Quelques objets de cuisine des années soixante

Récupérés en cette année 2024 dans un fonds d'appartement. Bon pour la benne, mais mieux encore, bon pour le Patrimoine qui doit tenir compte de toutes les époques, et surtout de tous les objets qui ont pu servir dans le cadre de notre région. Ils sont parfois insignifiants, comme dans le domaine de la cuisine, mais tous ils ont eu leur utilité pour la « ménagère » en son temps, quand celle-ci était toute à sa tâche, malheureusement comme il se doit dans les chroniques actuelles, mais néanmoins sans avoir besoin de faire des tas de km pour aller occuper une fonction qui n'était pas toujours fort gratifiante. Mais voilà, elle avait une forme d'indépendance vis-à-vis de la bourse de son mari, ou de son compagnon, et par voie de conséquence ne pourrait qu'être heureuse, ou tout au moins comprise dans les normes actuelles de la condition féminine.

Enfin, tel ne voulait pas être notre propos, juste parler un peu de ce matériel de cuisine si varié et si nécessaire. Notre « notre exposition » reste cependant toute sommaire et incomplète au possible. Les dimensions, sauf exception, ne sont pas données du fait qu'aucun objet ne saurait être méconnu du public qui les aura tous lui aussi en mémoire.



Plat à pain en alu



Boîte de tout petit moules à pâtisserie.



Mixer manuel.



Brise-noix ou tout autre usage du genre.



Six petites cuillères (cuillers) en argent.



Cinq fourchettes en argent.



Trois petites cuillères, métaux divers.



Deux couteaux en argent.



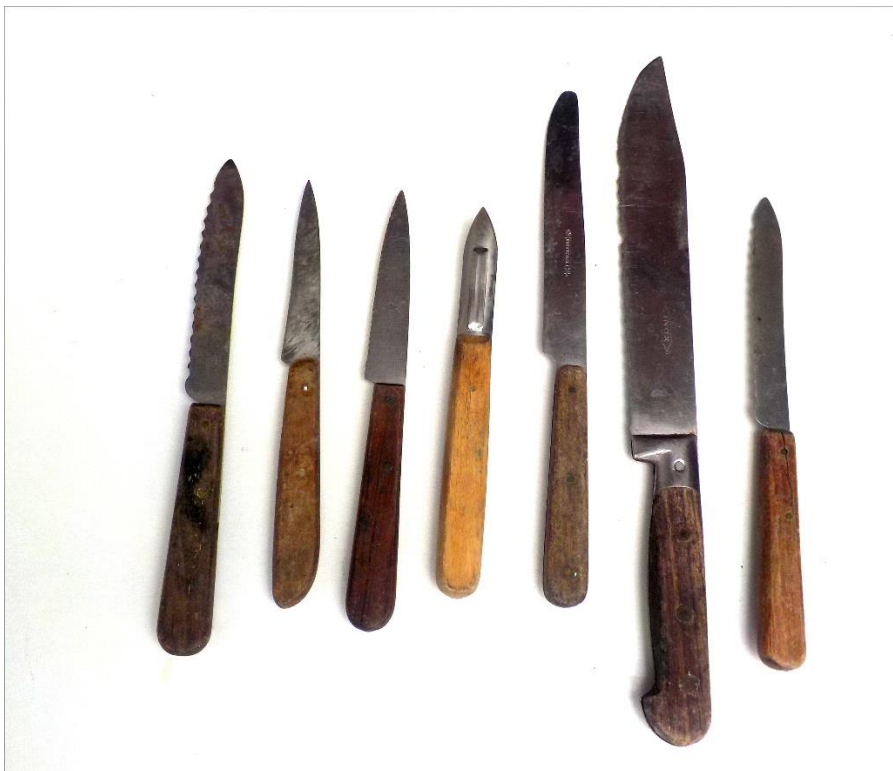
Cinq cuillères et spatules en bois.



Ciseaux tout ce qu'il y a de plus ordinaire.



Un pair de clés, clef en ancienne orthographe.



Couteaux de cuisine divers



Plats divers, dont certains peints à la main. Quelle patience, mesdames !



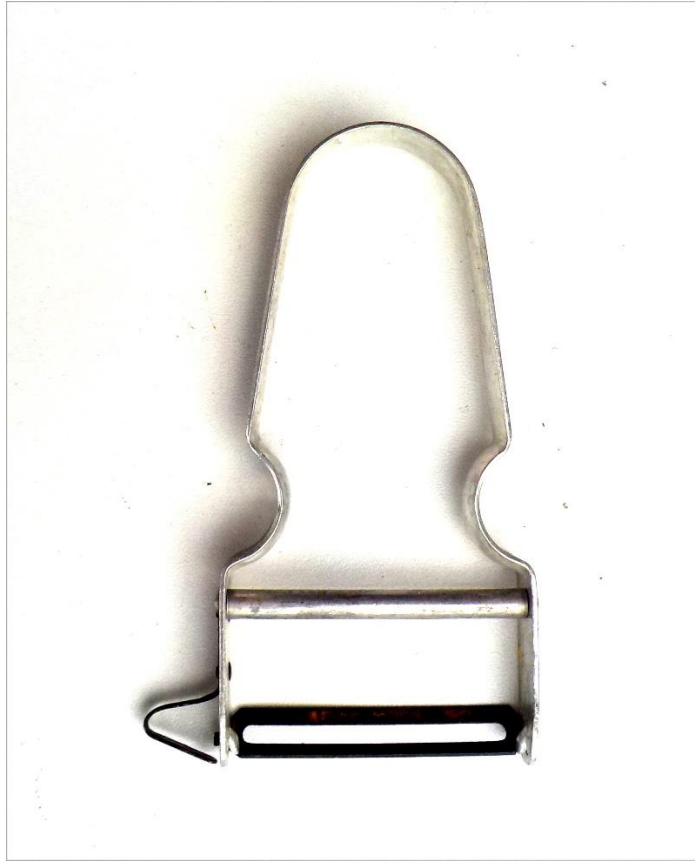
Pinces à friser, la meilleur des manières pour s'abîmer les cheveux, mesdames des années soixante !



Simple fouet.



Ouvre-boîte.



Outil simple et efficace pour peler les pommes et autres pommes de terre.



Petite chaufferette à méta.



Moules à madeleine en haut , et moules pour tartelette en bas.



Poche ou louche en alu.



Pince-marmite.



Sous-tasse, une rescapée...



L'indispensable tire-bouchon.



Un tranche-viande minuscule (5 cm de long).



Presse-légume et passoire.



Théière.

Couture et tricots



Enrouleur de laine.



Enrouleur de laine, autre version.



Les aiguilles de la tricoteuse.

