

Quelques autres objets de la cuisine selon une collection placée dans une vieille armoire... de cuisine !



Armoire de cuisine en sapin, du XVIIIe siècle, sans doute fabriquée aux Bioux.



Assiettes en étain.





Assiette en porcelaine ou en terre cuite. On imagine le nombre de cet article que pouvait posséder toute maison, tant grandes que petites assiettes, ce que l'on nomme le service de table. On peut se procurer de nos jours un service complet, 12 assiettes plates, 12 assiettes creuses, douze assiettes ... pour moins de 100.- parfois.



Couvert de table : les couteaux, de toutes époques, de formes assez semblables mais avec des manches divers.



Cuillères (ou cuillers) en étain.





Cuillères de différentes grandeur en fer blanc. Ce type d'article se retrouve facilement dans les fonds de brocante ou les coffres ouverts. On s'en débarrasse. Les cuillères ou les couteaux en argent, étaient dans un écrin placé dans l'armoire vitrée du salon !



Cuillère ou cuiller, l'analyse de l'utilisation de l'un ou l'autre mot au cours des siècles.



3 fourchettes en fer-blanc.



Grande jatte à lait. On pouvait écrémer celui-ci au petit matin, mieux encore si le tout avait été placé au frais. 30 cm de diamètre environ.



Assiette ou jatte à lait de plus petites dimensions.



Grande jatte à lait, 30 cm environ, avec un rien de poussière. Elle a vécu.



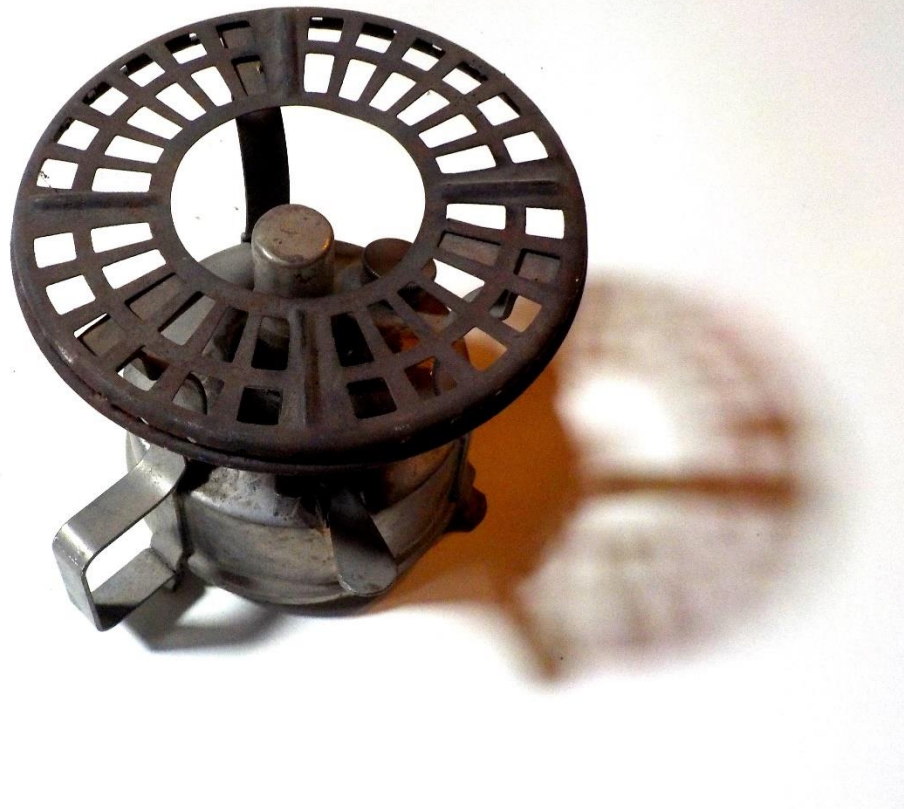
Des pots de terre cuite émaillée en quantité. De toutes grandeurs, et de formes diverses là-aussi. Ne jamais oublier le moulin à café.



Caquelon en terre cuite.



Grand plateau en étain, 25 cm environ.



Réchaud à alcool (esprit de vin), ne serait-ce que pour la fondue.



L'un des innombrables plats, de toutes formes, de toutes grandeurs, de décorations différentes, que l'on pouvait trouver dans les cuisines.



Petit plat à beurre. Pour votre plaque de 200 gr. par exemple.



Plat à beurre avec son couvercle. Ou plat à fromage. Peut-on ici appliquer le terme de terrine ?



Terrines : 1. De cuisine ;
2 et 3. Pour pâtés.

TERRINE (*tè-ri-ne*) n. f. (rad. *terre*). Vase de terre ayant la forme d'un tronc de cône renversé et évasé.

Vase métallique de forme semblable. Contenu d'une terrine : *une terrine de pâté de foie*. Viande cuite, que l'on conserve dans une terrine.

TERRINÉE (*tè-ri-né*) n. f. Le contenu d'une terrine.

Voici l'explication du mot terrine dans le Petit Larousse de 1916. Nous l'utiliserons par souci de simplification à différents objets que nous ne pourrions pas définir d'une autre manière, ou que d'une manière approximative.



Plat à beurre ou à fromage.



Terrine en terre cuite de dimensions modestes. 15 cm environ.



Idem de 22 cm environ.



Saladier en porcelaine. Ces objets étaient souvent décorés de fleurs peintes.



Un fourneau de cuisine que l'on pourrait dire de cabane aujourd'hui, avec tout son assortiment de marmites en fonte. Des marmites aussi par dizaines, de toutes les grandeurs et de différents métaux. Néanmoins en fonte bien souvent.



Marmite en fonte avec son couvercle.



Plaque à gâteau. Il y en avait des immenses pour les gâteaux au pruneaux de fin d'année dont la réserve portait facilement jusqu'à mi-janvier.



Petit bidon émaillé bleu.



Petit bidon émaillé blanc-gris.



Petit pot à lait, voire à café, en alu.



Petit pot en fer-blanc.



Théière en fer-blanc.



Bouilloire en alu.



Pot à café ou à lait émaillé.



Vieille cafetière en fer-blanc.



Pot à lait ou à café.



Carafe à eau.



Petit pot en terre cuite.



Idem pour les deux.





Bidon à lait.



Bidon de fer-blanc.



Et pourquoi pas une gamelle d'armée, ne serait-ce que pour aller se faire du thé en forêt ?



Boîte de chocolat Suchard.



Des boîtes de fer-blanc, souvent de récupération, plein les armoires.



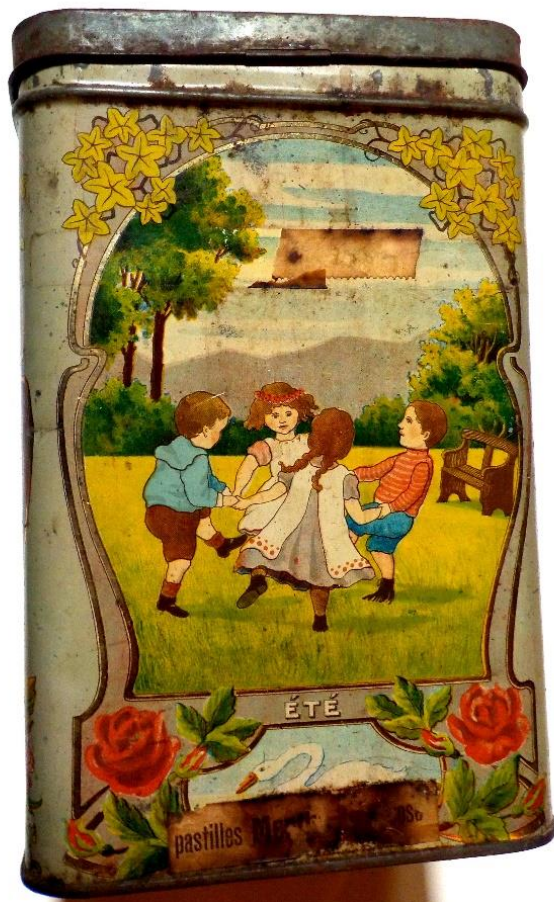
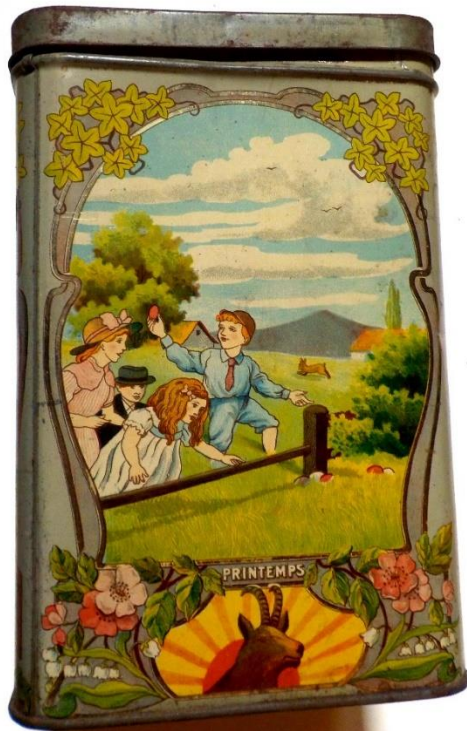
Une immense variété des motifs.



Pour des usages multiples.



Si l'on en jetait parfois, les plus belles avaient droit à la durée. Ici la belle boîte à biscuits hollandaise.







On y mettait souvent les biscuits, bricelets et autres. Aussi le café en grain prêt à être moulu.



On gardait les bouteilles, en ces temps-là.





Celles-ci d'un usage inconnu.



Balances de cuisine et pots de terre cuite.



Balances de cuisine.



Balance de cuisine traditionnelle de la marque Krups.



La romaine. De la plus petite pour la cuisine, à la plus grande pour les fromages voir les quartier de viande. Elles gardent toutes leur belle élégance.



Moule à cake en terre cuite.



Idem, mais en fer-blanc.



Casserolles en laiton. Casserolles de toutes grandeurs et de différentes matières au cours des âges, et même la grande casserole à long manche comme ci-dessous.





Casserole à égoutter.



Les lampes à pétrole sont souvent sans le tube de verre.



Une channe vaudoise ne déparerait pas.



Des louches ou poches multiples.



Epuisette en fer-blanc.



Râpe à fromage ou à légume.



Pressoir.



Hâchoir à manivelle.



Idem, quelque peu plus moderne.



Râpe à légume au-dessus et râpe à choux pour la confection de la choucroute ci-dessous.



Des objets de cuisine aussi en bois...



Fourchette et cuillère plate pour la salade.



Planche à viande de grandes dimensions.



Planche à viande ou à légume de dimensions ordinaires.



La batte, le battoir, l'écrase viande ?



Pas de cuisine sans le rouleau à pâte.



Pas de cuisine sans pilons non plus.



Un égaré, le gobelet de bois.



Outil sans doute à trancher les légumes.



Coupe petits bois.



Et bien entendu des allumettes pour allumer le feu.





Dans un coin, ou dans un tiroir de la cuisinière, la ramassoire. Le balai quant à lui est dans l'un des angles de la cuisine. Souvent pendu afin de ne pas abimer la paille de riz.



La ramassoire à charbon, en vrac ou en boulets.



Le seau à boulets.



Ces deux indispensables.