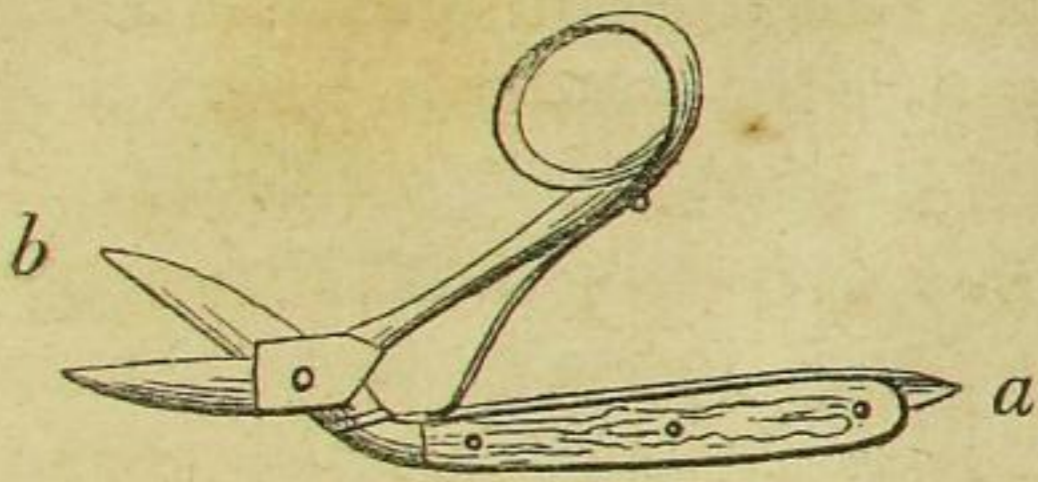
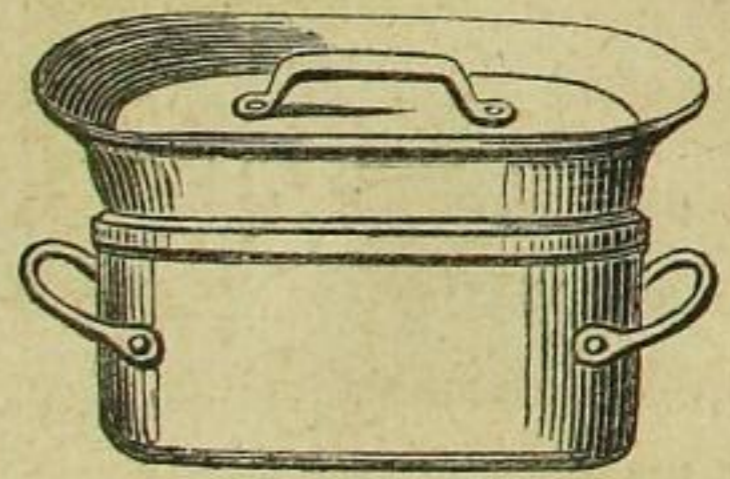


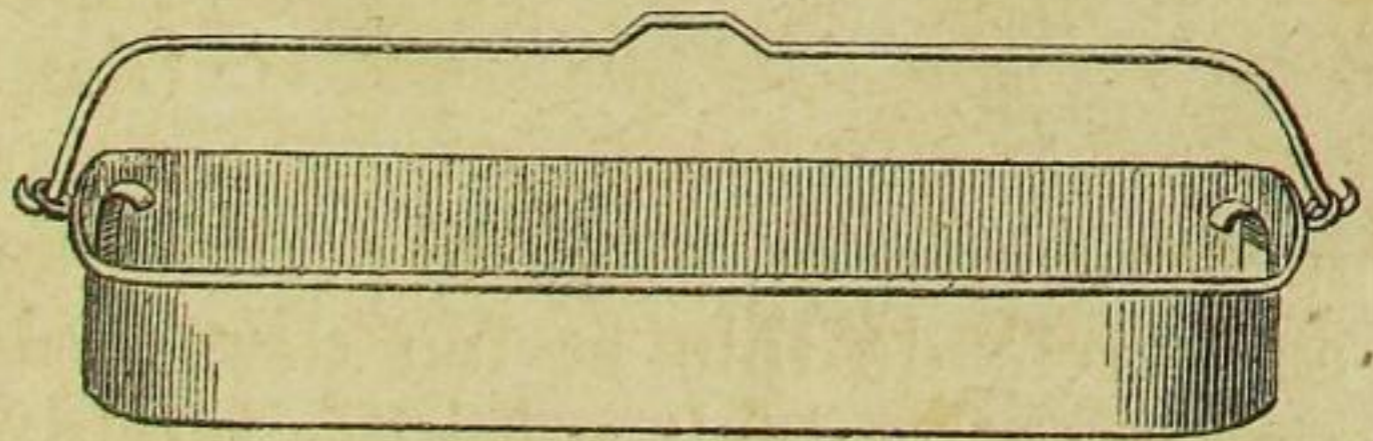
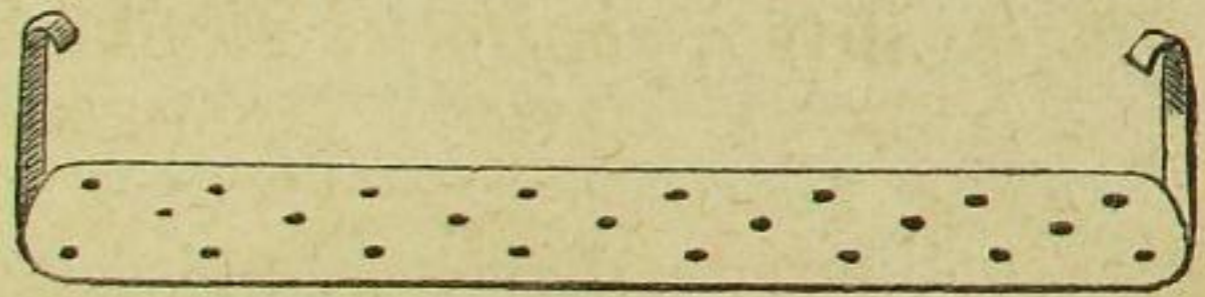
*Ciseaux* avec lesquels on ouvre les boîtes de fer-blanc qui renferment des conserves de pois, de sardines, etc. On commence par faire un trou avec le poinçon *a*, puis on cerne toute la plaque de dessus avec les ciseaux *b*.



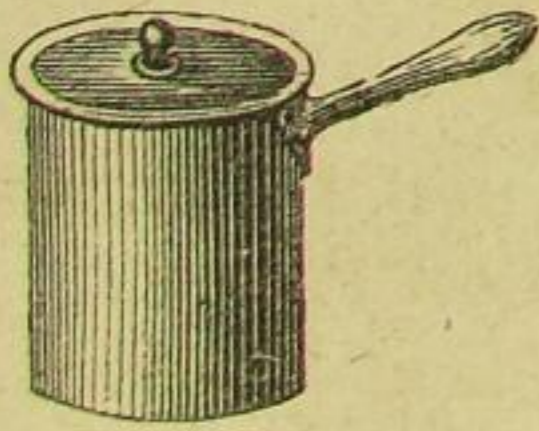
*Braisière* ou *Daubière*, en cuivre étamé, sur le couvercle de laquelle on peut placer du feu. La daubière *en terre*, pour ce qui doit être fait à petit feu, est préférable.



*Poissonnière*. Cet ustensile se fait en cuivre étamé, et, plus économiquement, mais non moins utilement, en fer étamé. On y place le poisson sur la feuille à 2 anses que l'on descend ensuite au fond de la poissonnière d'où on l'enlève à volonté. Le poisson y est cuit dans son entier, sans aucun déchirement. La poissonnière s'attache à la crémaillère. On en fait en losange pour les turbots.



*Casserole-bain-maris* pour tenir chaudes les sauces, garnitures, petits ragoûts. On la place dans une plus grande casserole remplie d'eau et servant de bain-maris. On en met plusieurs à la fois. Elles sont en cuivre ou fer, étamé à l'intérieur et à l'extérieur. On leur donne 10 cent. de diamètre et 12 de haut.



Autres *Casseroles-bain-maris*. Dans la casserole *A*, on verse l'eau du bain-maris; on y place alors la casserole *B*, dans laquelle on a versé ce que l'on veut faire chauffer. Le lait qui a bouilli ainsi ne s'emporte point, ne fait pas de gratin, et sa qualité est de beaucoup supérieure. La casserole *C*, percée de trous de 3 millim. se place, au lieu de la casserole *B*, dans la casserole *A*, pour faire crever du riz sans crainte qu'il puisse brûler. Les casseroles s'ajustent par le haut de manière à fermer exactement l'ouverture; mais,