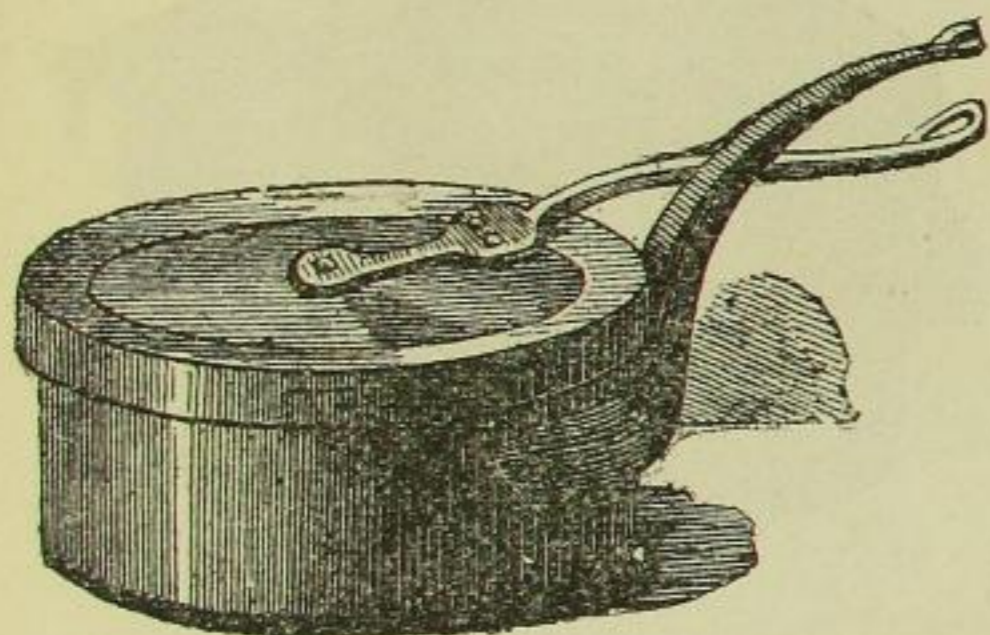
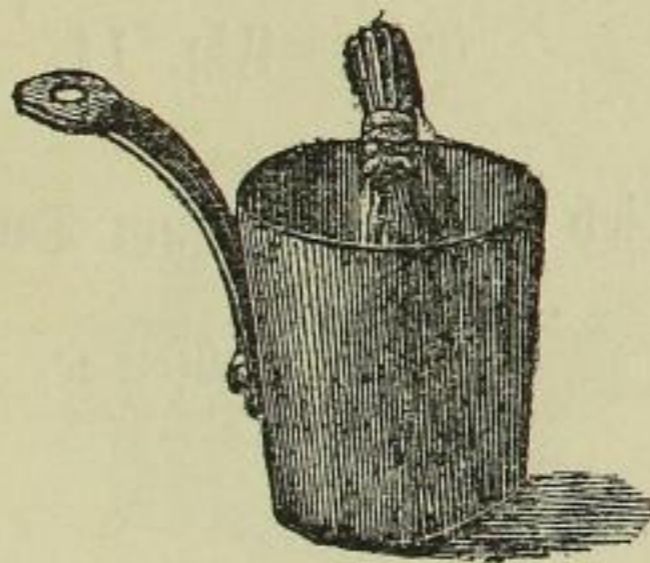


Fig. 6.



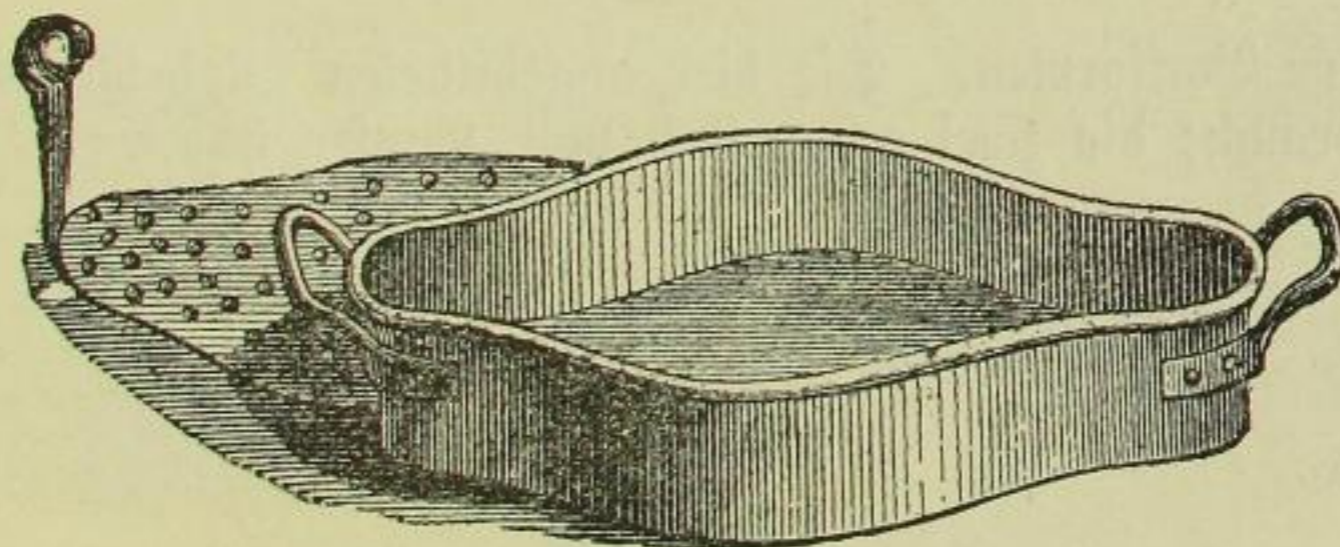
Casserole zum Glaciren des Fleisches mit eingelassenem Deckel.

Fig. 7.



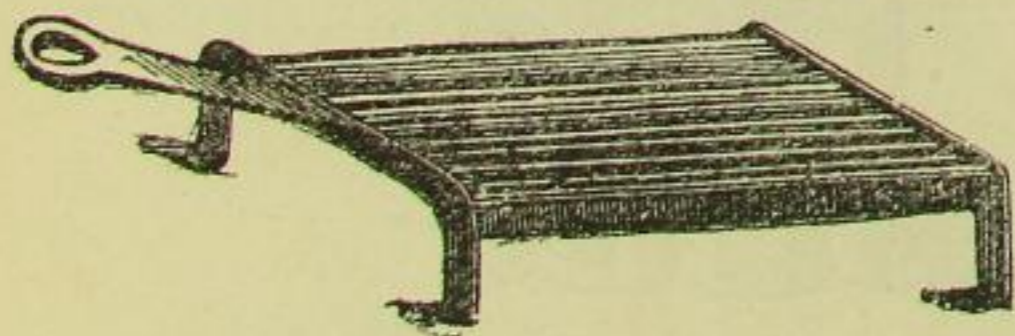
Casserole zum Glace oder Fleischextract ins Wasserbad zu stellen.

Fig. 8.



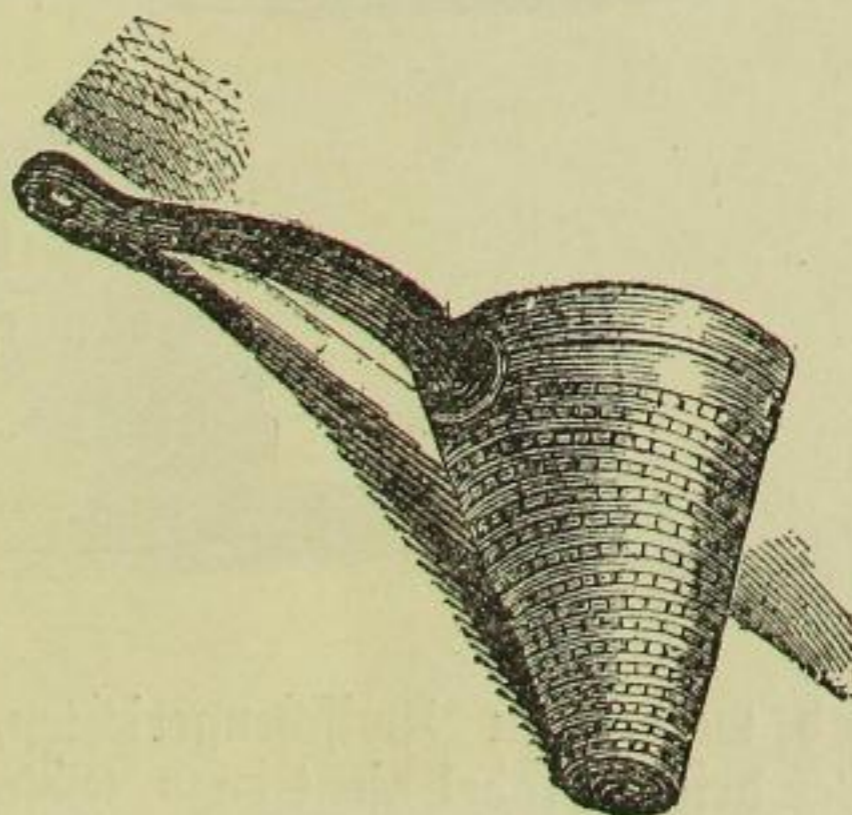
Fischkessel und Pfanne (Fish Pan) beide mit Rost für die flachen, breiten Fische, wie Turbot, Butten 2c.

Fig. 9.



Eiserner Rost zum Braten. — Broiler.

Fig. 10.



Sieb (Colander) von Weißblech. Dient bei Suppen und Saucen statt eines Haarsiebs.