

Classement fonctionnel des ustensiles de cuisine et de service

Ravoire Fabienne. Typologie raisonnée des céramiques de la fin du Moyen Âge et du début de l'époque moderne provenant du Beauvaisis, de Paris et d'ailleurs, retrouvées sur les sites de consommation parisiens et franciliens. In: Revue archéologique de Picardie. N°3-4, 2006, p.113.

1 - les récipients et objets pour la préparation des aliments:

- ouïe,
- pot à crémer,
- pot à lait,
- terrine,
- jatte,
- bassin,
- telle à lait,
- passoire ;

2 - les récipients et les objets pour la cuisson des aliments (liquides et solides) :

- pot diablo,
- coquemar,
- huguenote,
- marmite,
- pot tripode,
- poêlon,
- plat à cuire,
- lèchefrite,
- couvercle,
- pot à châtaignes ou à cuire le pain,
- étouffoir de cuisson ;

3-les récipients pour le service et la consommation des aliments :

- écuelle,
- plat,
- coupelle,
- coupe ;

4 - les accessoires du service :

- porte-dîner,
- réchaud,
- pot à suspendre,
- pot à anse en panier ;

5 - les récipients et les objets pour la conservation, le transport, le service et la consommation des boissons :

- pichet,
- cruchon,
- biberon,
- bouteille,
- broc,
- godet,
- gourde,
- bouchon,
- taste-vin ;