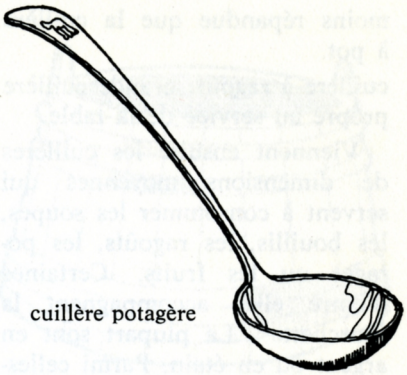
est ordinairement fabriquée en grès ou en terre et exceptionnellement en verre, en étain ou en fer-blanc. Certaines cruches sont empaillées afin d'assurer une meilleure protection lors du transport. Fr.: XVIIIe s. surtout, us. courant.



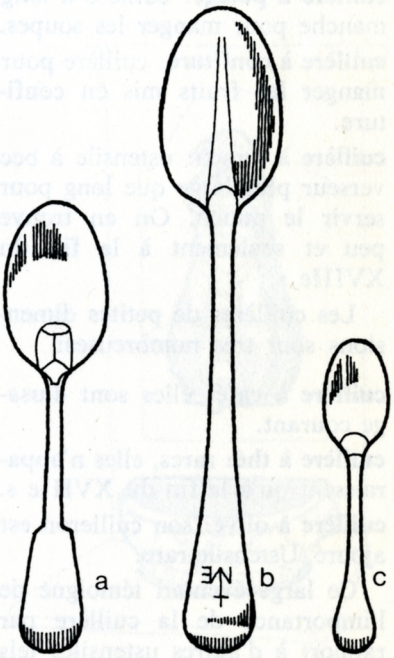
cuillère potagère

## cuillère

n.f. Ustensile muni d'un cuilleron et d'un manche plus ou moins long servant à prendre les aliments contenus dans un récipient. Il s'en fabrique de formes et de dimensions variées, en matières de toutes sortes. Les grandes cuillères employées à la préparation des aliments ou au service de la table sont surtout faites de fer, d'argent ou d'étain, et plus rarement de bois, de cuivre ou de fer-blanc. Celles en argent sont utilisées exclusivement au service de la table. Figurent parmi les grandes cuillères:

**cuillère à pot:** d'usage très commun, cet ustensile en fer, en bois ou en cuivre, sert à la préparation ou au service des aliments. On le trouve surtout dans la cuisine avec la marmite* ou la chaudière*.

**cuillère potagère:** sorte de grande louche* en argent, parfois en étain, destinée à servir les potages et les autres mets. Elle est




a. cuillère à potage
b. cuillère à ragoût
c. cuillère à thé ou à café

moins répandue que la cuillère à pot.

**cuillère à ragoût:** grande cuillère propre au service de la table.

Viennent ensuite les cuillères de dimensions moyennes qui servent à consommer les soupes, les bouillis, les ragoûts, les potages ou les fruits. Certaines d'entre elles accompagnent la fourchette*. La plupart sont en argent ou en étain. Parmi celles-ci, on remarque:

**cuillère à potage:** cuillère à long manche pour manger les soupes.

**cuillère à confiture:** cuillère pour manger les fruits mis en confiture.

**cuillère à punch:** ustensile à bec verseur plus large que long pour servir le punch. On en trouve peu et seulement à la fin du XVIIIe s.

Les cuillères de petites dimensions sont très nombreuses:

**cuillère à café:** elles sont d'usage courant.

**cuillère à thé:** rares, elles n'apparaissent qu'à la fin du XVIIIe s.

**cuillère à olive:** son cuilleron est ajouré. Ustensile rare.

Ce large éventail témoigne de l'importance de la cuillère par rapport à d'autres ustensiles tels que la fourchette ou le couteau*. Toutefois cette nomenclature très élaborée s'applique davantage à l'argenterie*. L'argent, métal ductile, se prête bien à la fabrication de cuillères aux formes variées et souvent élaborées. Les cuillères en argent assureront chacune une fonction particulière sur les tables bien garnies: cuillère à confiture, à punch, à café, à thé, à olive. Etant donné la valeur intrinsèque du matériau, le notaire leur porte une grande attention et les évalue de façon détaillée selon leur poids. D'ailleurs, en cas de nécessité, ces cuillères seront fondues pour en récupérer le métal, valeur marchande indiscutable.

Les cuillères, fabriquées en matières plus communes, offrent moins de distinction quant à leur forme et leur fonction. Généralement de forme simple, elles peuvent être employées à de multiples usages. C'est pourquoi il serait malaisé de leur attribuer une fonction particulière. A l'instar des cuillères d'argent, les cuillères en étain qui accusent l'outrage du temps seront fondues; le métal sera récupéré mais cette fois utilisé pour la fabrication de nouveaux ustensiles.

## cuisinière

n.f. Peu usité, le terme se rencontre à partir du XVIIe s. jusque vers 1760. Il s'applique à des objets en bois, en faïence, en