

Château de Prangins.

LES COMBINES DU MUSÉE

Comment cuisiner au 18e siècle ?

Fiche n°4 : Les salades

Avec l'arrivée des beaux jours, les salades s'invitent sur nos tables. Nous vous proposons deux recettes, dont l'une un peu particulière puisqu'il s'agit d'une salade de citrons ! Vous laisserez-vous tenter par sa saveur acidulée ?



Ludwig Georg Vogel, « Tirolienne assise, tenant une corbeille de citrons », v. 1800 ©Musée national suisse

Les salades étaient servies en accompagnement de viandes rôties. Il s'agissait souvent de préparations de légumes, dont les recettes n'ont guère évolué jusqu'à aujourd'hui, mais on trouve également des variantes intéressantes comprenant des produits raffinés pour l'époque, comme les olives, les citrons ou les câpres. Les recettes que nous avons sélectionnées sont toutes deux tirées de l'*Encyclopédie Oeconomique d'Yverdon*.

Recette - La salade de citrons et la salade de santé



Facile *

Accompagnement pour 4 personnes environ

Préparation : 15 min

Temps de repos : 4-5 h ou toute une nuit

Les ingrédients

- 3 citrons bio
- Environ 100g de sucre
- Graines de grenades
- 1 sachet de mesclun
- Fleurs comestibles (voir ci-dessous)
- Sel, poivre
- 3 cs d'huile
- 1 cs de vinaigre

Le matériel

- Un couteau bien aiguisé
- Un plat creux
- Un saladier

Marche à suivre Salade de citrons

- Laver soigneusement les citrons et les couper en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches très fines. La recette originale précise « de l'épaisseur d'un dos de couteau ».
- Disposer les citrons dans un plat creux et les saupoudrer largement de sucre. Ajouter une petite tasse d'eau et laisser reposer à couvert au frais entre 4 et 5 h.
- Au moment de servir, parsemer de graines de grenade.

Cette salade est idéale en accompagnement de viande grillée.

Marche à suivre Salade de santé

Les plus petits, à qui l'on ne souhaite pas confier un couteau, pourront en profiter pour préparer en parallèle une « salade de santé ». Cette recette propose simplement de mélanger des jeunes pousses et des fleurs comestibles.

Vous pourrez ainsi égayer une base de mesclun avec des fleurs multicolores. Voici quelques suggestions, parmi les plus faciles à identifier : pâquerettes, pensées, soucis, roses, capucines... à cueillir dans des jardins ou des parcs où l'on n'utilise pas de produits de traitement.

Quant à la sauce, il faut savoir que nos ancêtres appréciaient les salades sucrées ! Vous pouvez donc en ajouter 1 cuillère à café dans votre vinaigrette (1 cs de vinaigre pour 3 cs d'huile).



Capucine

Photographiez vos créations et tagguez-nous sur les réseaux sociaux #lescombinesdumusee

Partagez vos expériences avec nous : avez-vous réalisé d'autres recettes qui proviennent d'un vieux livre de cuisine ? Etaient-elles faciles ou difficiles à faire ?

Un mot sur le citron

Au 18^e siècle, le citron était connu en Suisse, comme on le voit sur le dessin en première page. Importé des pays méditerranéens, c'était un produit cher, mais pas inaccessible pour les familles bourgeoises. On estime que le prix d'un citron était équivalent à celui d'une livre de pain.



Soupière en porcelaine avec citron, Manufacture Kilchberg-Schooren, 1775 ©Musée national suisse

Avec d'autres agrumes comme les oranges ou les bigarades (des oranges amères), le citron faisait partie des produits qu'il fallait avoir en réserve dans les grandes maisons. Et à voir le nombre de recettes qui en font mention, on peut imaginer que son usage était fréquent chez les nantis.

Le citronat, l'écorce confite du cédrat, était utilisé lorsque l'on n'avait pas de citrons frais. On consommait aussi des fleurs d'oranger et de citronnier, importées dans des barriques et conservées avec du sel.

Jeu

Les citrons font partie des agrumes qui se distinguent notamment par leur structure intérieure en quartiers. Dans la liste ci-dessous, deux des fruits ne sont pas des agrumes. Saurez-vous les retrouver ?

Citron	Orange
Pamplemousse	Pomme
Grenade	Bigarade
Mandarine	Limette

Réponse : la grenade et la pomme ne sont pas des agrumes.

Vous aimeriez en savoir plus ?

Au 18^e siècle, de nombreux châtelains possédaient une orangerie, soit un bâtiment dans lequel on pouvait abriter en hiver les citronniers ou les orangers, qui ne supportaient pas le gel.

On n'a pas de trace d'une telle construction au château de Prangins, on pense donc qu'on n'y cultivait pas d'agrumes. Néanmoins le jardin potager, ceint de murs et situé au-dessous du niveau du sol, créait un microclimat suffisamment tempéré pour que certaines espèces frieuses s'y épanouissent. On peut y voir encore aujourd'hui, dans de grands pots, des grenadiers, des amandiers, des oliviers et des figuiers.



Quelques sources intéressantes

- L'exposition temporaire au Château de Prangins en 2018
À table ! Que mange la Suisse ? et son catalogue *Was isst der Schweiz? Que mange la Suisse? Che cosa mangia la Svizzera? What does Switzerland eat?*, Schwyz, Schweizerisches Nationalmuseum, Forum für Schweizer Geschichte, 2017, à commander à travers info.prangins@museenational.ch

Sur les recettes

- Capitani, François, *Soupes et citrons, La cuisine vaudoise sous l'ancien régime*, Lausanne, Ed. d'En Bas, 2002
- De Felice, Fortunato Bartolomeo, *Encyclopédie Oeconomique d'Yverdon, vol. 5*, Yverdon, 1775