



Les
Archives
de la
Vie Privée



Ballade gourmande

expo virtuelle

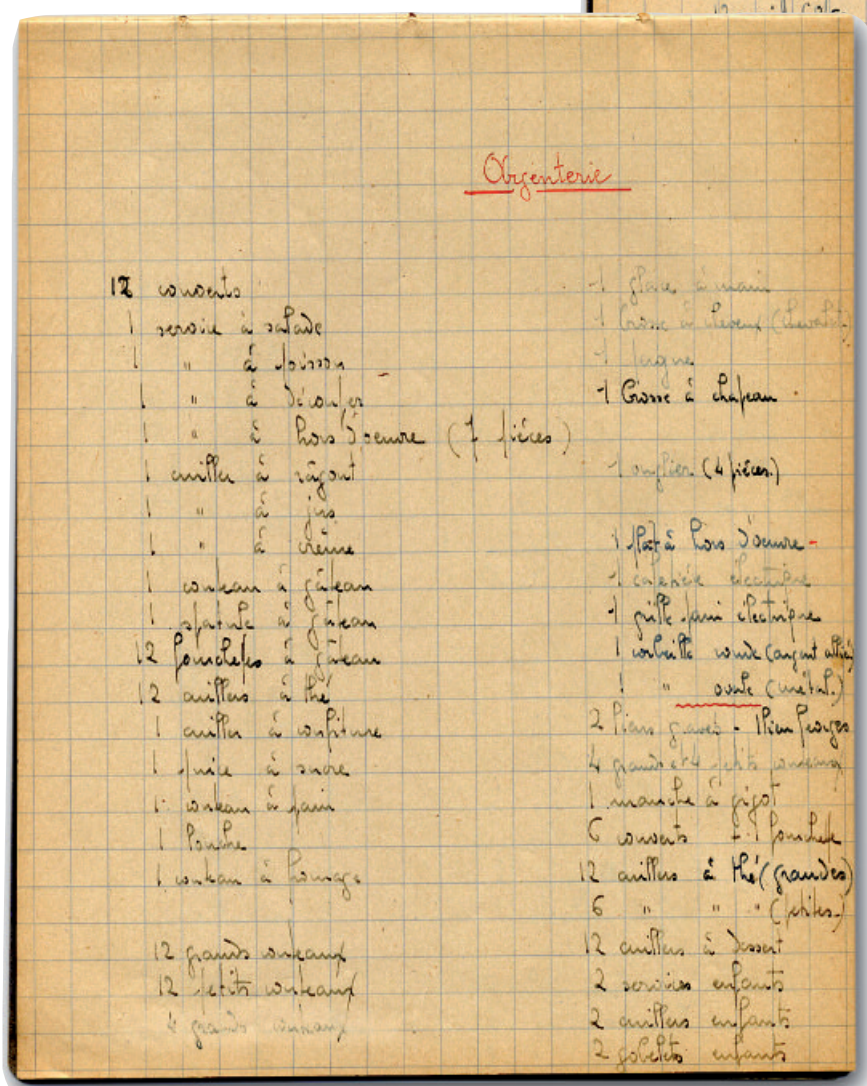
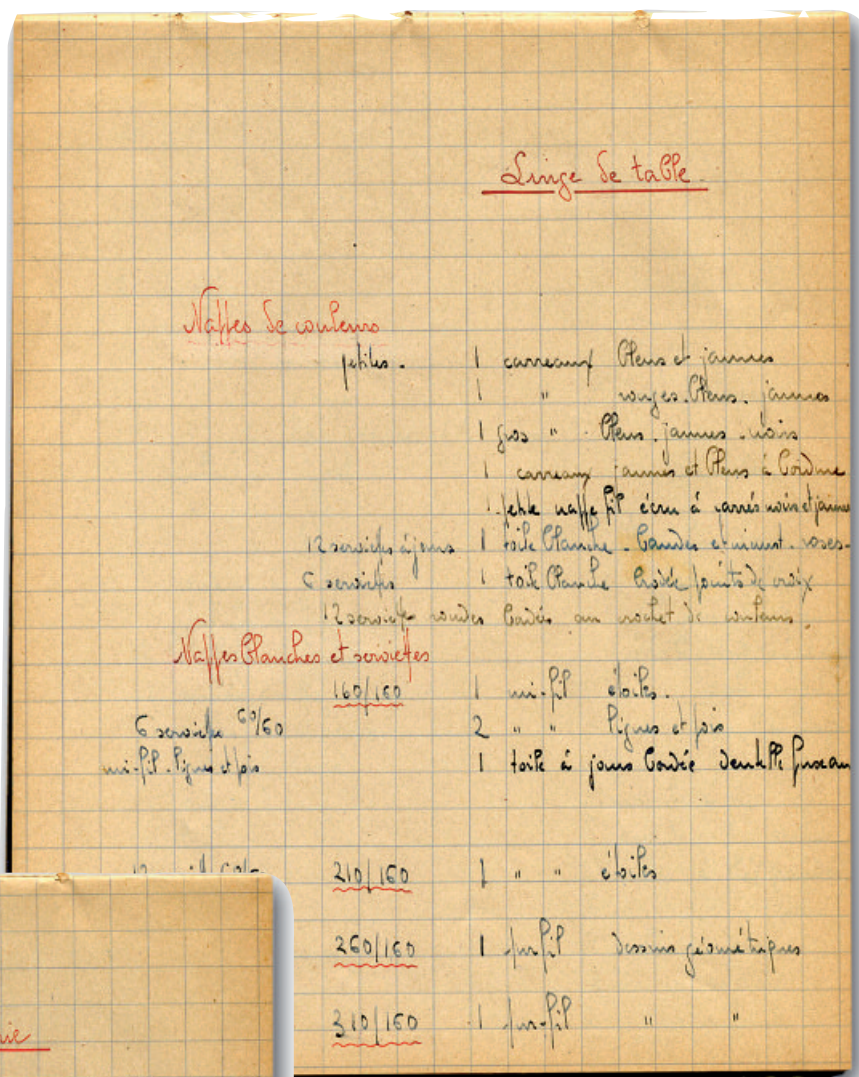
www.archivesdelavieprivee.ch

Que l'apéro que représentent ces documents, issus de différents ménages, vous donne envie de croquer et de connaître par le menu le contenu de nos casseroles et de nos plats.

UN TROUSSEAU DE MÉNAGE

Nappes, serviettes et couverts font depuis longtemps partie de la dot des femmes. Selon leur budget, aristocrates, bourgeoises et, plus tard, les ouvrières se font un devoir d'empiler nappes et serviettes dans leurs armoires. L'argenterie est gardée dans son écrin.

A une certaine époque, ces objets font la fierté de la ménagère. Dresser une belle table à l'occasion d'un repas de famille ou entre amis est l'occasion de sortir le linge en lin ou en coton, brodé ou agrémenté de dentelle. On dispose également l'argenterie, «*la cuiller à ragout, la cuiller à jus*» ou encore «*12 cuillers à dessert*».



Notre inventaire de «Linge de table» et d'«Argenterie» date de la première moitié du vingtième siècle.

Les nappes et serviettes blanches ou colorées, destinées à un usage quotidien ou festif, sont soigneusement décrites. On imagine les «*douze serviettes bordées au crochet de couleurs*» orner la table à l'heure du thé et des gâteaux. La grande nappe blanche, mesurant «*260/160 en pur fil aux dessins géométriques*» fut probablement mise à l'occasion d'une fête de famille.

En se donnant aux préparatifs laborieux du repassage du linge et du polissage impeccable des couverts, la maîtresse de la maison songeait peut-être à sa grand-mère dont elle avait hérité ces belles pièces.

juillet 1950		septembre 1950 suite.	
1950	Reporte fr.	12 788 15	144635
François 40. - Vannieuville 42.40	x	x	40. -
Mercet, Akman Racing	x	x	21. -
Maurin Hg. Rougoux	x	x	80.40 -
S. Kervin 20. - Emma. 40.4. 9.10	x	x	220. -
Frogé Eglise Nunci 3. 3. 2. -	x	x	15. -
Milage 50. - Milage Odier 50. -	x	x	2. -
Verlaant, Hov. 100. - Bessing 10. -	x	x	218.40
Milage Nollin 300. - Brach. 10. -	x	x	97.20
André 100. - Cabane Nunci 11.00	x	x	12. -
Milage 2.70 + 11.00 + 1.35	x	x	593.65
Bessing. 2.70 + 11.00 + 1.35	x	x	240.40
Collecte 2. - Pimping 3.15	x	x	237. -
Rep. auto. 40. - Nunci 10.00. 2.000. -	x	x	188.65
Klein 10. - Debelg. 10.00. 6.00. 15	x	x	155.40
Frogé 10. - Debelg. 10.00. 6.00. 15	x	x	59.50
Lino Odier (Frogé)	x	x	54.75
Klein 10.70. 10.00. 25. -	x	x	22.80
Milant (Cable) 17.50. 10.00. 25. -	x	x	27.40
S. Kervin (Rim) 10. - Frogé 10.00. 6.00. 15	x	x	256.10
Fall. auto 2.50. 10.00. 25. -	x	x	22. -
Fel. 10.00. 44.50. 10.00. 25. -	x	x	12788 15
31 559 52	8063 9	51 7 15	

MENUS DE FÊTES

Les menus de fêtes familiales conservés dans le fonds d'archives Famille Giacobino (2011-1) que nous présentons ici nous plongent dans un monde de gourmandise, tradition, mystère et poésie.



Gourmandise : la pintade Moscovite, le homard à la Newburg, le turbot grillé Béarnaise...

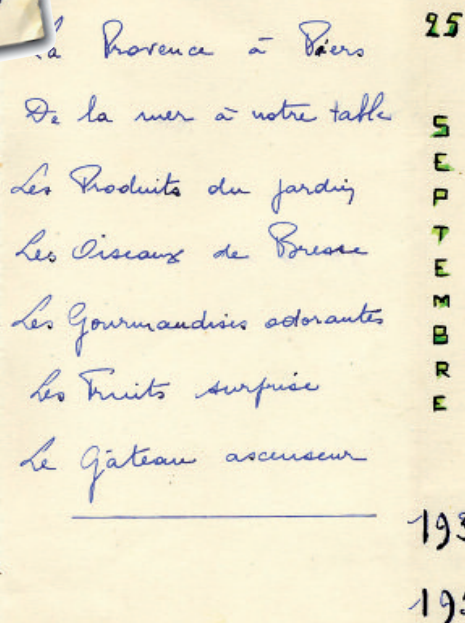
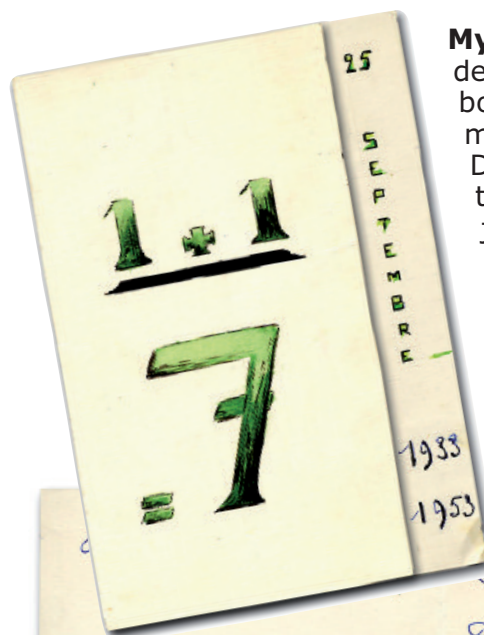
Tradition : en entrée, le potage ou le consommé se voient peu à peu remplacés par du jambon. Les fruits de mer ou poissons (langouste, homard, sole, turbot, zarzuela) précèdent un gallinacé, sauf en 1940, où le repas se poursuit avec un gigot de chevreuil. Fromages ou corbeilles de fruits ponctuent le repas.

Ces mets nous interpellent quant à nos propres traditions et aux grands classiques : qu'est-ce que le Potage à la Reine ? la Bombe 'Boule de Neige' ? la Langouste Mozart ?



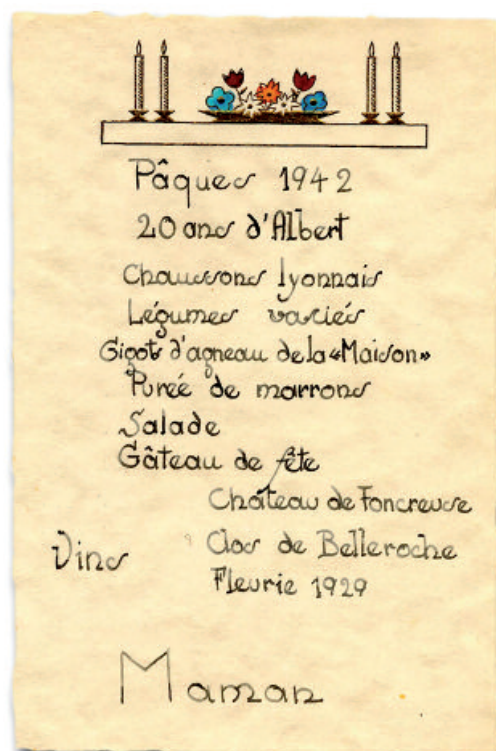
Mystère : ce menu énigmatique de 1953 nous met l'eau à la bouche sans rien dévoiler des mets qui ont régalé les convives. D'ailleurs qui peut dire quel vingtième anniversaire a-t-on fêté ce jour là ?

Poésie : la composition du menu de communion est tout en délicatesse: de la crème Germiny à l'Ananas voilé à l'orientale, pour finir avec des Fraises des bois.



Que ces menus soient une source d'inspiration pour des moments de partage et de souvenirs personnels !

Les Archives de la Vie Privée

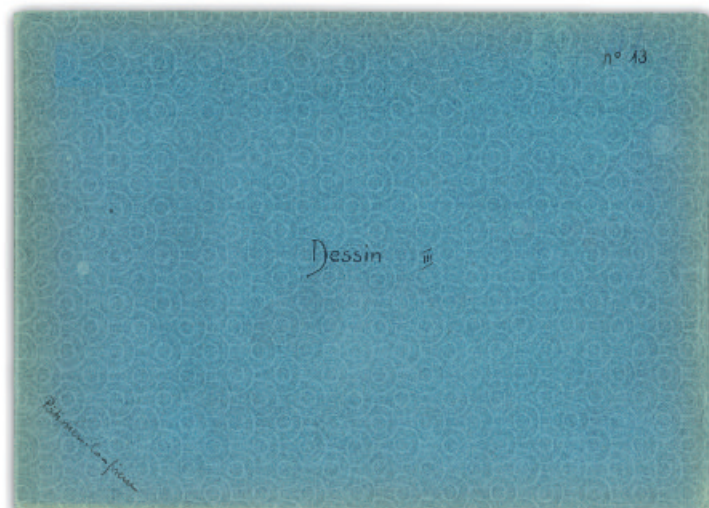


DÉCORS DE GÂTEAUX

réalisés par Monsieur M. G.

Ces dessins, destinés à orner des gâteaux constitués le plus souvent d'une base en génoise agrémentée d'une crème au beurre parfumée, ont été réalisés par un apprenti pâtissier-confiseur à Genève entre 1949 et 1952.

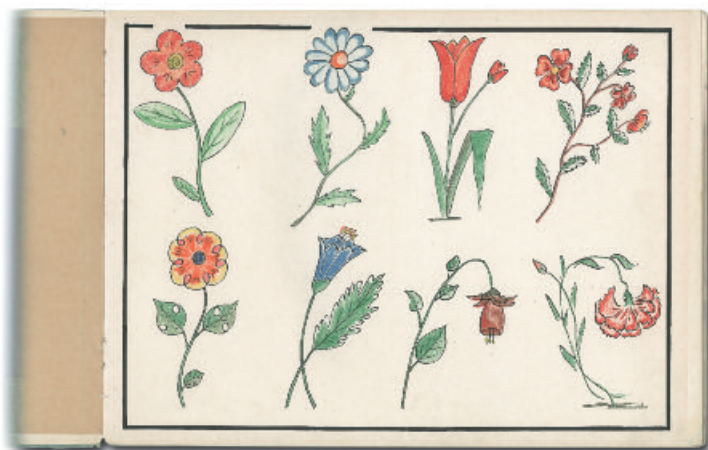
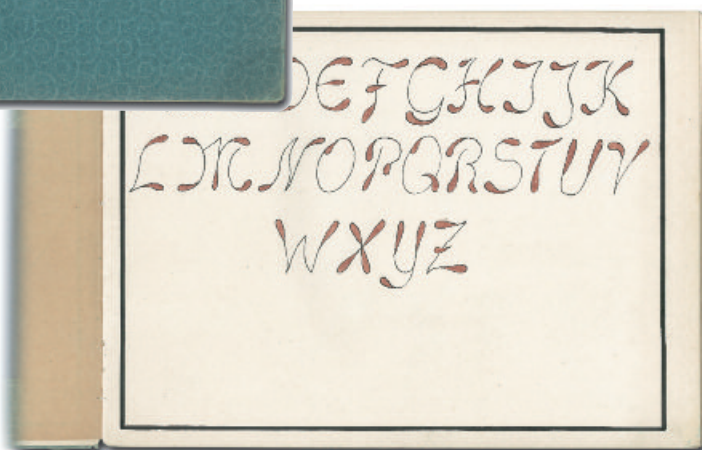
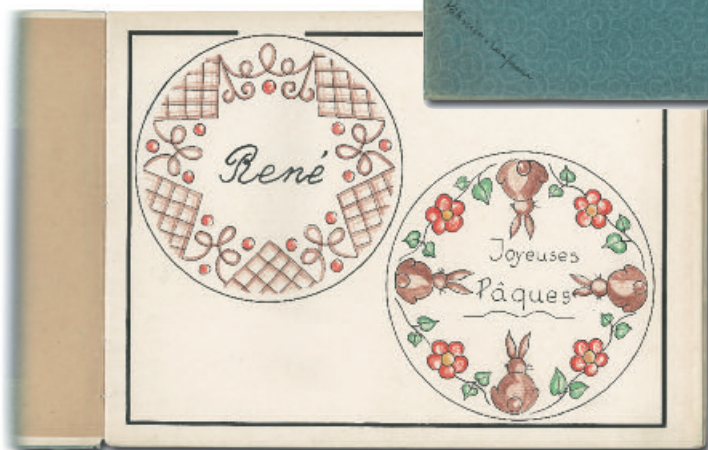
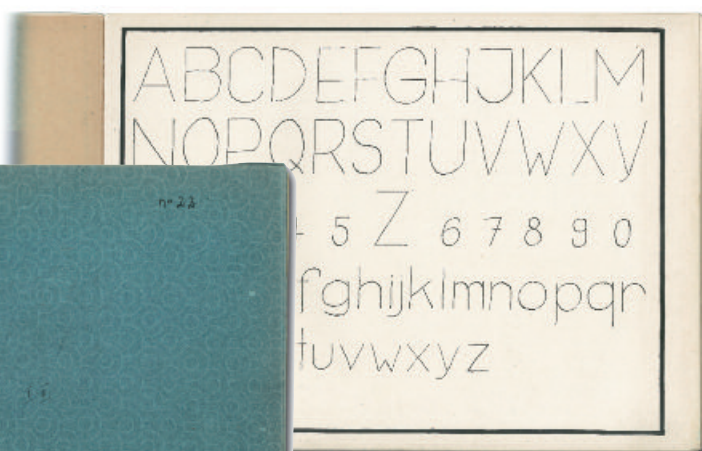
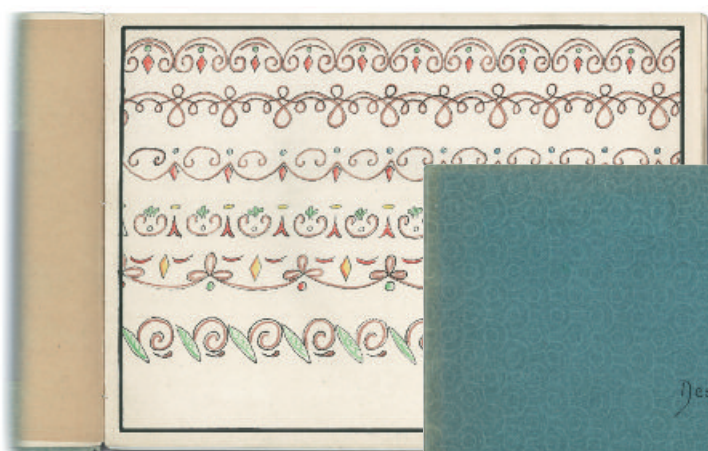
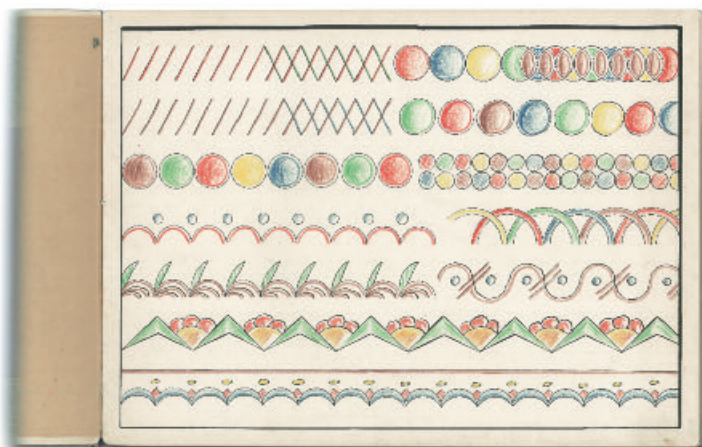
Choisis parmi 44 autres créations, ces décors nous renseignent sur ses talents personnels: maîtrise du dessin, aisance dans le maniement

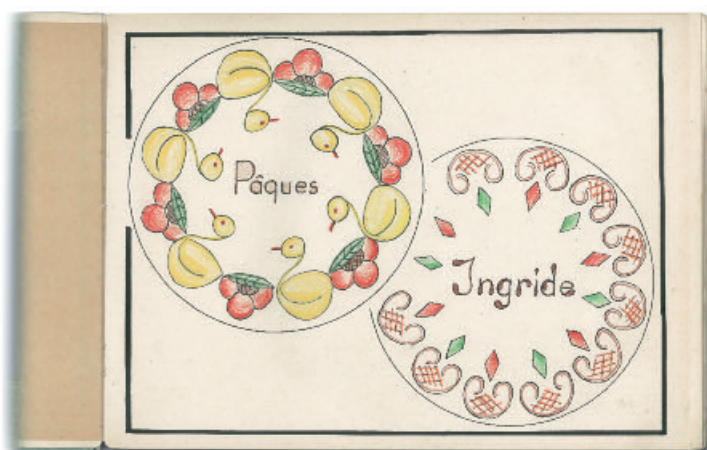
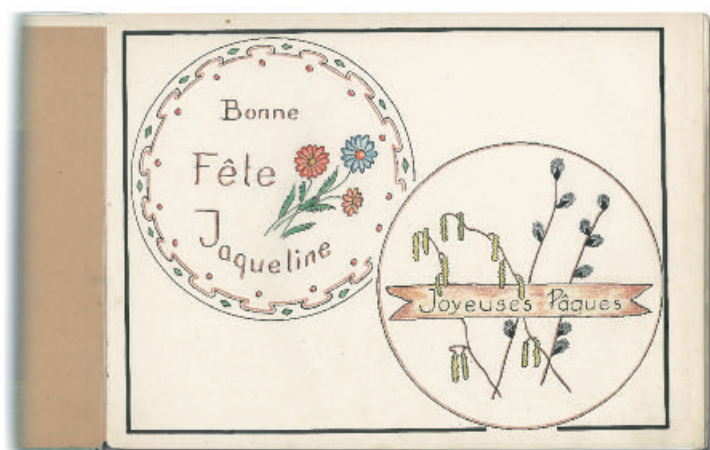


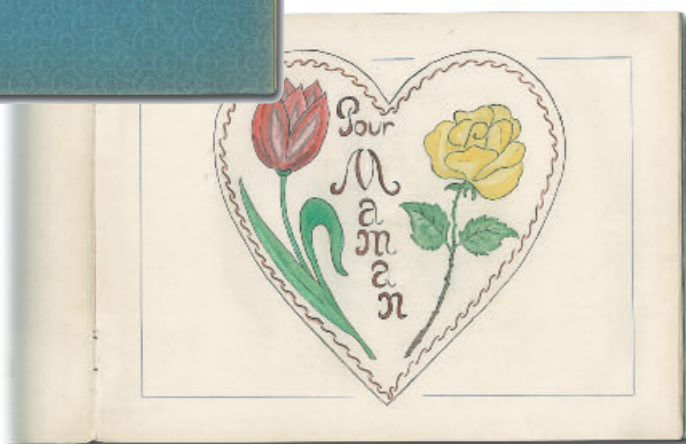
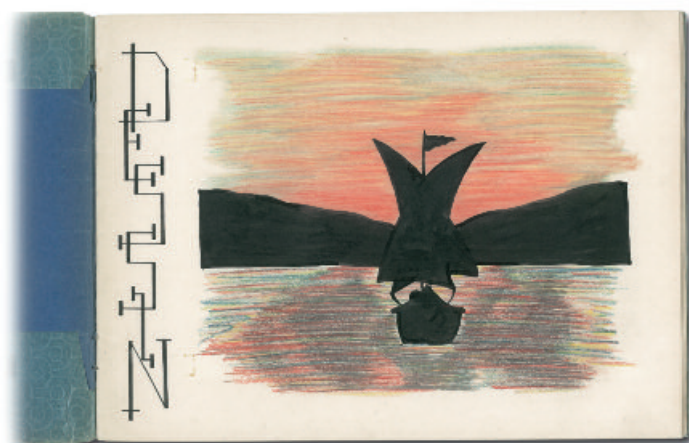
de cornets pour la réalisation de décors en sucre royal, délicatesse dans l'apposition de gelées de fruits afin d'illuminer les motifs.

Au-delà de la simple prouesse technique, ces décors constituent un témoignage sur les modes de l'époque (l'œillet était une fleur très en vogue dans ces années-là) et sur des valeurs suffisamment fortes pour que l'on se soit donné la peine de les faire figurer sur une création aussi éphémère qu'un gâteau (ex: célébration de la patrie ou de l'amitié).













EN DESSERT

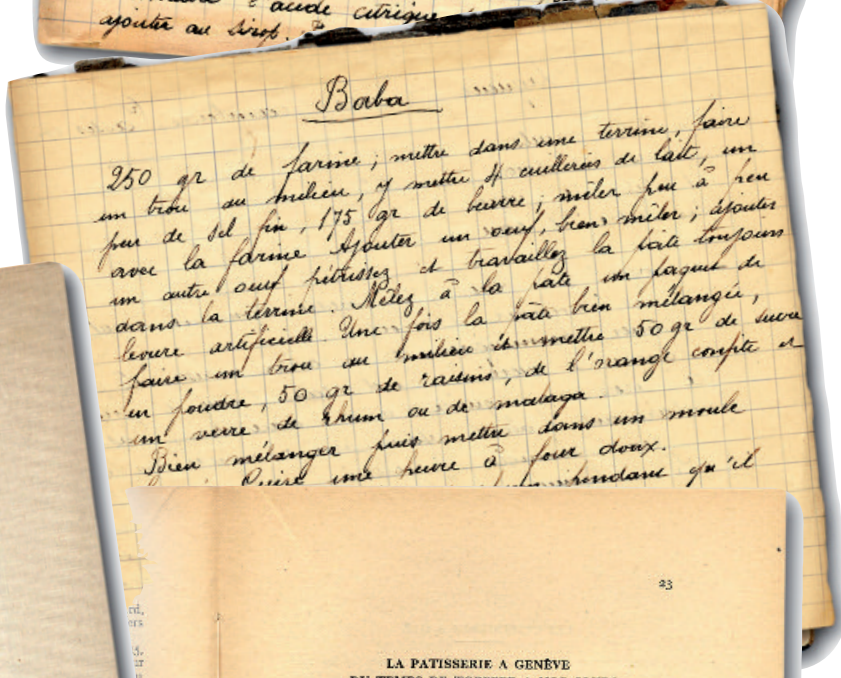
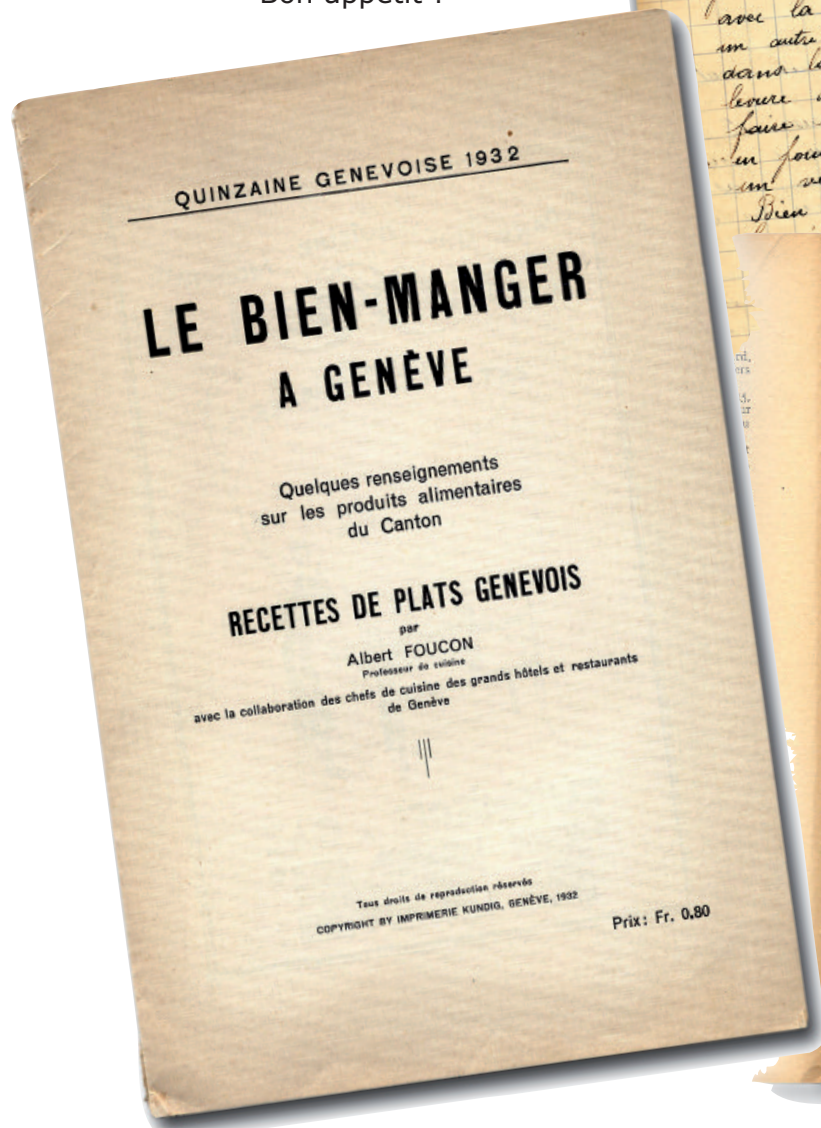
En dessert, goûtons des yeux trois recettes issues de notre collection, afin que nos papilles n'oublient pas les anciennes saveurs.

La première, un gâteau pour le thé, présente une seule difficulté : peser les œufs. Elle devrait être à la portée de tout débutant, pour autant qu'on sache maîtriser le « four doux ».

Pour le sirop d'oranges il faudra se procurer un ingrédient qui peut être difficile à débusquer, le pain de sucre !, sans lequel le sirop ne pourra pas être préparé.

Enfin, on trouvera la recette du Baba au rhum, agrémenté de raisins et d'oranges confites.

Bon appétit !



LA PATISSERIE A GENÈVE DU TEMPS DE TOPFFER A NOS JOURS

Vers 1830 la suppression des corporations ne datait que de quelques décades et la liberté du commerce et de l'industrie n'avait que peu développé ses effets; la confiserie et la pâtisserie ne se trouvaient que chez le pâtissier-confiseur qui livrait aux cafés et aux hôtels comme aux particuliers; aucune boulangerie ne faisait de pâtisserie, aucune épicerie ne vendait des bonbons ou des fruits confits; les biscuits et grands magasins similaires n'existaient pas. Le rythme de la vie était bien éloigné de la trépidation actuelle: les commandes, passées généralement plusieurs jours à l'avance, étaient prises au magasin par les domestiques des clients; la livraison à domicile ne se faisait guère que pour les grosses fournitures de dîners ou de soirées; la consommation dans le magasin était à peu près nulle.

Les articles de pâtisserie et de confiserie ne présentaient pas la variété actuelle; deux ou trois maisons seulement faisaient les glaces, emmagasinant dans des glacières la glace récoltée l'hiver aux alentours; si la provision s'épuisait avant la nouvelle récolte, on ne pouvait se procurer de la glace brute... qu'à l'Hôpital. Les laboratoires sur coar ou en sous-sol étaient sombres, les lampes à huile ou à pétrole l'unique mode d'éclairage et l'outillage rudimentaire: un four, une étuve et un fourneau chauffés au bois ou au charbon, quelques tables de bois ou de marbre, des coffrets d'amiante pour couler les fondants, des bassines, des moules à gâteaux, des fers à gâteaux, etc.

Vers 1860 apparurent les premières machines à main: broyeuses et émondeuses d'amandes, hacheuses, passeuses, etc. L'industrialisation et la spécialisation prirent leur essor, tant pour les matières premières que pour l'outillage.

Les lois sur la réglementation et la durée du travail les revendications ouvrières, les exigences de la clientèle favorisées par une concurrence toujours croissante, obligèrent les patrons à moderniser leurs installations et leurs méthodes de travail; la coutume du thé de l'après-midi se développant constamment de nombreuses maisons agrandirent leurs magasins et les agencèrent toujours plus luxueusement.