

Recettes

Ces quelques recettes sont marquées par les conditions de guerre : ce qui apparaît en premier lieu c'est la domination tyrannique et absolue de la pomme de terre, remplaçant les céréales, le choix de légumes moins prisés ou délaissés (rutabagas, topinambours...), une utilisation accrue des abats en lieu et place des morceaux plus nobles, le recours à des succédanés (chicorée ou orge au lieu du café, saccharine pour remplacer le sucre, la margarine au lieu du beurre, la fécule de maïs est préconisée pour simuler l'huile à salade...). Sans compter que ces produits de remplacement peuvent eux-mêmes manquer.

Qui dit cuisine dit combustibles : les matières premières, charbon, gaz et électricité peuvent devenir rares et chères, on mettra donc en œuvre des techniques de cuisson, économes, comme la Marmite norvégienne pour la cuisson à l'étouffée (appelée Kochkasten en Allemagne).

On conseille de privilégier les plats en sauce, qui font manger du pain et oublier la pénurie de la ration de viande, plus généralement on préconise l'adoption du plat unique, l'« Eintopfessen » des allemands qui eut son heure de gloire une fois pris en main par la propagande national-socialiste ; la potée, l'irish stew, le cassoulet, la tajine en sont des avatars.

Exemples :

- Edouard de Pomiane.- Cuisine et restrictions.- Paris : Corrèa, 1940.- 148 p. (Cote : S 25714)
- R.Brenneke.- Die deutsche Hausfrau im Weltkrieg : ausführlicher Kriegskochbuch aller Ernährungsarten.- Leipzig : Verein Leipziger Frauenhilfe, [1915].- (Cote : S 5212)
- Flugschriften zur Volksernährung / Hrsg.v.d. Zentral-Einkaufsgesellschaft m.b.H.- Berlin : Verlag der Zentral-Einkaufsgesellschaft m.b.H, [1914-1918].- (Cote : O 1883 / 6-27)

1914-1918 / Pain KK – (Kriegskartoffelbrot)

Cette recette allemande a été trouvée dans l'Internet, nous avons dérogé à la règle qui voulait que toute recette présente dans ce dossier devait être issue d'un document présent dans nos fonds, mais nous ne pouvions pas passer à côté d'un des « must » de la cuisine de guerre, en voici donc une version manuelle (et probablement allégée en patates ...) et une pour machine à pain...

Carte postale animée
1914-1918
Coll BDIC-MHC
(Cartes postales 74)

L'abréviation allemande KK pour le pain de guerre à base de pommes de terre faisait florès parmi les humoristes français, le résultat n'étant pas toujours d'un goût exquis...



Kartoffelbrot

Ingrédients : 650 g de pommes de terre cuites farineuses épluchées, sel, 1 sachet de levure déshydratée, 150 ml d'eau, 1 cuillerée à thé de sucre, 550 g de farine type 550, 11 g de sel, 50 ml d'huile de colza.

Faire cuire les pommes de terre en dés, à l'eau salée, les laisser refroidir et les passer au presse-purée. Mettre la levure, l'eau et le sucre dans un récipient et laisser reposer quelques minutes jusqu'à la dissolution de la levure.

Mettre tous les ingrédients dans un grand bol et bien pétrir pour obtenir une pâte. La pâte ne doit pas être collante, au besoin rajouter de la farine. Laisser lever à couvert pendant une heure environ jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Pétrir encore une fois la pâte, la diviser en deux et former deux pains allongés. Laisser lever à nouveau environ 30 minutes.

Cuire pendant 10 minutes dans le four préchauffé à 240°, réduire ensuite la température à 180° et les cuire encore pendant 50 minutes, jusque à ce que les pains sonnent creux lorsque on tapote dessus.

Pain de pommes de terre, en machine à pain

Ingrédients : 200 g de pommes de terre, 270 ml d'eau, 1 cuillère à café de sel, 300g de farine type 55 ou 45, 1,5 cuillerées de levure, 20 g de beurre ramolli.

Eplucher 200 g de pommes de terre et les couper en cubes. Les faire cuire une quinzaine de minutes dans l'eau. Après les avoir égouttées, réduire les pommes de terre en purée et laisser refroidir.

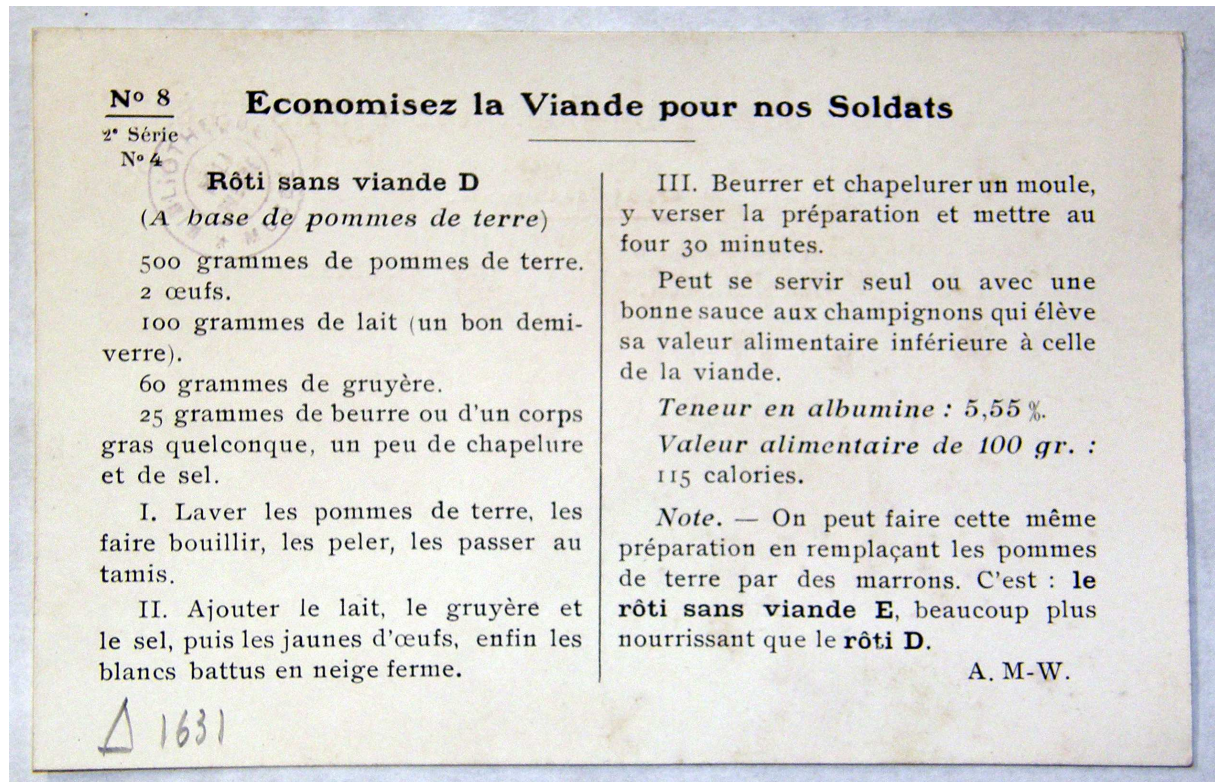
Verser dans la cuve : dans l'ordre. La purée, les 270 ml d'eau, 1 cuillère à café de sel, 300g de farine type 55 ou 45.

Former un petit puits dans la cuve, y ajouter 1,5 cuillère de levure (sans la faire entrer en contact avec l'eau et le sel).

Programmer la MAP sur "Pain français" (taille 1kg) couleur moyenne ou foncée.

Au signal sonore, ajouter les 20g de beurre ramolli.

Une fois cuit, démouler le pain et le laisser refroidir sur une grille au moins une heure avant de le couper.



Fiche de cuisine. BDIC. Collection Guerre mondiale 1914-1918. France. Restrictions. Economie domestique (4 delta 1631)

1914-1918 / Rôti sans viande D
(A base de pommes de terre)

Ingrédients : 500 g de pommes de terre, 2 œufs, 100 ml de lait, 60 g de gruyère râpé, 25 g de beurre ou d'un corps gras quelconque, un peu de chapelure et de sel.

Laver les pommes de terre, les faire bouillir, les peler, les passer au tamis.

Ajouter le lait, le gruyère et le sel, puis les jaunes d'œufs, enfin les blancs battus en neige ferme.

Beurrer et chapelurer un moule, y verser la préparation et mettre au four 30 minutes.

Peut se servir seul ou avec une bonne sauce aux champignons qui élève sa valeur alimentaire inférieure à celle de la viande.

Teneur en albumine : 5,55%

Valeur alimentaire de 100 g : 115 calories.

Note.- On peut faire cette même préparation en remplaçant les pommes de terre par des marrons. C'est le rôti sans viande E, beaucoup plus nourrissant que le rôti D.

1939-1945 / Crumble de guerre

Ingrédients : 250 g de farine, 200 g de sucre, 250 g de pommes de terre, 1 sachet de levure, 50 g de graisse ou margarine, 1 cuillère à thé de cannelle.

Laver les pommes de terre, les éplucher et les cuire jusque elles soient tendres. Les râper lorsque elles sont encore chaudes. Les mélanger dans une jatte avec le sucre, la cannelle et la farine tamisée et additionnée à la levure. Ajouter enfin la margarine. Etaler la moitié de la pâte obtenue sur une plaque à four. Emietter à la main la deuxième moitié de la pâte et en saupoudrer la pâte déjà étalée. Cuire au four une demi heure environ à 250 degrés. On peut aussi placer une farce entre les deux couches, par exemple en mettant sur la pâte étalée 500 g de pommes finement coupées, ce qui demandera de rallonger quelque peu le temps de cuisson.

Source : *Tante Linas Kriegskochbuch : Erlebnisse, Kochrezepte, Dokumente : Rezepte einer ungewöhnlichen Frau, in schlechten Zeiten zu überleben* / Rainer Horbelt, Sonja Spindler.- Frankfurt am Main : Eichborn , 1982.- 199 p : fac-sim., ill ; 22 cm. (Cote :O 147048). p. 84



Mangez des Pommes de terre en robe des champs
4,5 millions de tonnes de pommes de terre rempliraient un train entre Cologne et Istanbul. C'est autant de pommes de terre perdues par an suite à un épluchage incivique.
Propagande allemande 1933-1945.

Source : *Tante Linas Kriegskochbuch...* p. 48

1939-1945 / Tétine de vache aux herbes

(On trouve la tétine de vache déjà cuite dans certaines triperies, souvent débitée en tranches.)

Ingrédients : 500 g de tétine de vache, légumes à soupe liées en bouquet (carottes, poireaux, céleri), marjolaine, thym, quelques feuilles de salade et de fanes de choux-raves, persil, ciboulette, deux cuillères à soupe de lait demi-écrémé, sel, poivre, quelques asperges, si disponibles.

Laver soigneusement la tétine. La cuire avec les légumes à soupe, le thym et la marjolaine tant que la peau ne laisse pas retirer facilement. Réserver les légumes cuits. Laisser refroidir la tétine et la découper en petits dés.

Hacher finement les légumes cuits, les feuilles de salade, les fanes de choux-raves, le persil et la ciboulette. Incorporer les deux cuillères à soupe de lait et mélanger.

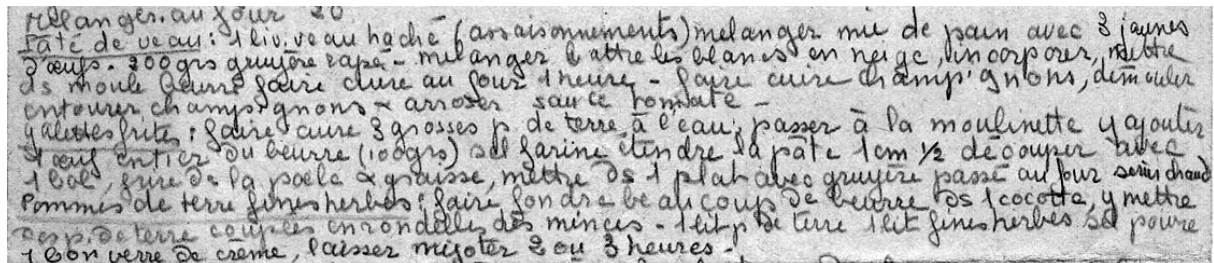
Rajouter le viande et les morceaux d'asperges. Assaisonner.

Verser cette masse dans un moule beurré et la cuire au four environ une demi-heure à température moyenne [180°].

En garniture servir des pommes de terre sautées.

Source : *Tante Linas Kriegskochbuch...* p. 72

Les trois recettes suivantes diffèrent de celles qui précèdent : il ne s'agit pas de recettes adaptées aux périodes de difficultés alimentaires, bien au contraire. Elles se trouvent dans un carnet de recettes, rédigé par une prisonnière du camp de Ravensbrück entre 1940 et 1945 : la nourriture (ou plutôt son souvenir) est ici en quelque sorte ce qui rattache la rédactrice à la vie d'avant et le fait de vouloir les consigner dans un carnet, est un soi un signe d'espoir.



Recettes de cuisine rédigées au camp de Ravensbrück. Coll BDIC. Archives de l'Association des Déportées et Internées de la Résistance (ADIR) (F delta res 797)

Pâté de veau : 1 livre veau haché (assaisonnements) mélanger mie de pain avec 3 jaunes d'œufs – 200 g gruyère râpé – mélanger. Battre les blancs en neige, incorporer, mettre dans un moule beurré, faire cuire au four 1 heure – faire cuire des champignons, démouler, entourer de champignons, arroser de sauce tomate.

Gallettes frites : faire cuire 3 grosses pommes de terre à l'eau, passer à la moulinette y ajouter 1 œuf entier, du beurre (100 g), sel, farine, étendre la pâte à 1 cm ½, découper avec un bol, frire dans la poêle avec de la graisse, mettre dans un plat avec du gruyère, passer au four très chaud.

Pommes de terre aux fines herbes : faire fondre beaucoup de beurre dans une cocotte, y mettre des pommes de terre coupées en rondelles très minces. Faire un lit de pommes de terre, 1 lit de fines herbes, sel, poivre, 1 bon verre de crème, laisser mijoter 2 ou 3 heures.

Aldo Battaglia