

ADMINISTRATION ET COMPTABILITE INTÉRIEURES DES CORPS DE TROUPE ORDINAIRES

Préparation de la soupe avec farine, graisse et oignons

(Obligatoire quatre fois par an).

Pour habituer le soldat à tirer parti de la farine de froment (denrée qui figure au tarif des substitutions en temps de guerre) pour la préparation, comme moyen de fortune, d'un aliment de campagne, il convient de faire procéder dès le temps de paix, autant que possible quatre fois par année dont deux fois à l'occasion des manœuvres et les deux autres fois dans des circonstances que les corps apprécieront eux-mêmes, à la confection de soupes avec farine et graisse et avec farine, graisse et oignons, conformément aux indications suivantes :

La soupe avec farine et graisse, ou avec farine, graisse et oignons se prépare soit dans les gamelles individuelles, soit dans les gamelles de campement.

a) Soupe à la farine avec graisse.

— Mettre dans une gamelle une demi cuillerée de graisse. Lorsque la graisse est bouillante, verser par petites quantités, et en - agitant, deux cuillerées de farine. Lorsque, après quatre ou cinq minutes, la farine a pris une teinte rousse, ajouter de l'eau froide par petites quantités et en agitant constamment. Saler et porter à l'ébullition pendant deux minutes. Manger en l'état ou verser sur du pain.

b) Soupe à la graisse et à l'oignon.

— Hacher finement de l'oignon ; faire roussir cinq minutes environ dans une demi cuillerée de graisse bouillante ; ajouter, par petites quantités, deux cuillerées de farine; agiter et faire roussir; ajouter l'eau froide, par petites quantités, en agitant constamment jusqu'à dilution suffisante; saler, porter à l'ébullition pendant une ou deux minutes; manger en l'état ou verser sur du pain. Les quantités de farine et de graisse nécessaires à la confection d'une soupe individuelle sont les suivantes

Farine : 40 grammes.

Graisse (saindoux) : 25 grammes.

Pour la cuisson, le meilleur dispositif consiste dans un foyer spécial pour chaque gamelle ; la quantité de graisse (25 gr.) étant insuffisante à recouvrir entièrement le fond de la gamelle, il faut opérer tout d'abord sur feu doux pour empêcher la fusion de l'étain.

Soupe au lait avec le pain de guerre.

1° Briser les galettes de pain de guerre en menus morceaux; les mettre dans un baquet et les arroser d'eau bouillante; laisser tremper ensuite pendant une nuit (douze heures);

2° Le lendemain matin, retirer les morceaux de biscuit qui se sont fortement amollis et les faire cuire, avec l'eau nécessaire, pendant quatre heures environ; ajouter le beurre et le lait.

Avoir soin de ne mettre le lait qu'au moment de servir pour 100 hommes, 1 kilo de beurre, 4 litres de lait, 140 galettes (7 kilos. J; dépense : 4 francs environ. En prenant 6 litres de lait au lieu de 4 litres, la soupe

Gâteau de pain de guerre au fromage.

Casser, puis mouler la galette dans les moulins à café: mélanger à la poudre ainsi obtenue du beurre, du lait et du fromage de gruyère râpé; mettre dans un plat et faire cuire au four. On obtient ainsi un gâteau apprécié, mais un peu coûteux.

Les proportions sont: 50 galettes, 2 kg, 500; beurre, 0 kg, 750; lait, 2 litres; gruyère, 1 kilo.

Morue aux pommes de terre. Faire dessaler la morue pendant vingt-quatre heures, en changeant plusieurs fois l'eau; mettre la morue dans l'eau chaude, retirer au bout d'un quart d'heure de cuisson, vider l'eau. Faire cuire ensuite les pommes de terre à part.

Raie au beurre noir.

Laver la raie à grande eau et à l'aide d'une brosse en chiendent, l'égoutter, enlever les deux ailes en long, aussi près que possible du tronc, puis détacher les deux noix blanches qui se trouvent de chaque côté de la bouche; retirer le foie, le débarrasser de son fiel, le mettre de côté avec la partie postérieure du tronc et le gros bout de la queue; tremper tous ces morceaux dans l'eau bouillante pendant vingt secondes et les rafraîchir; enlever la peau noire à l'aide d'un couteau ou d'une brosse de chiendent, ébarber les ailerons, diviser les morceaux en rations de 125 grammes et les mettre à mesure dans la marmite.

Pour la cuisson de 100 rations, il faut environ 15 litres d'eau pour que le poisson baigne, 225 grammes de sel, un litre de vinaigre, 5 grammes de laurier, 5 grammes de thym, 5 grammes de poivre en poudre. A première ébullition, couvrir et retirer du feu; laisser pocher vingt minutes environ.

Bien égoutter sur un plat chaud; assaisonner à nouveau de sel et de poivre; verser dessus un beurre noir compris comme il suit :

Mettre dans la marmite 2 kilos de beurre frais, le brunir, jeter à ce moment une forte poignée de persil, retirer et verser le tout sur le poisson. Remettre la marmite sur le feu, verser dedans un litre de vinaigre, laisser réduire de moitié, et arroser le poisson avec.

Salade de viande et de légumes

La viande de ce repas est cuite entièrement dans la soupe du matin et détaillée dans l'après-midi pour le repas du soir. Les haricots doivent tremper depuis le matin pour en faciliter la cuisson ; ils sont cuits à l'eau de sel dans une des deux marmites; dans l'autre marmite, cuisent à l'eau les pommes de terre non épluchées. On les épluchera après la cuisson; les haricots cuits convenablement sont égouttés et mélangés dans plusieurs plats de terre avec les autres légumes et les portions de viande et arrosés ensuite avec une sauce vinaigrette qui est faite de la même façon que pour une salade ordinaire.

Salade de saison.

Faire d'abord la salade de viande et de légumes et la mettre dans les gamelles, puis préparer une sauce vinaigrette qu'on versera dans les terrines sur la salade proprement dite, quelques minutes seulement avant l'heure du repas ; remuer convenablement avec la cuiller de bois et mettre dans les gamelles par dessus les légumes, hachis de viande aux pommes de terre et au lard. Faire cuire entièrement la viande de ce repas en même temps que celle de la soupe du matin, la désosser ensuite et la hacher, faire passer les oignons au saindoux ; quand ils ont assez pris de couleur mettre de terrines de dégraisse de bouillon conservée de la soupe du matin; assaisonner convenablement et mettre la viande hachée dans cette préparation. Dans l'autre marmite, passer au saindoux, sur un feu modéré, le lard coupé en petits morceaux. Quand il est bien roussi, mettre dans une terrine de bouillon de l'eau en quantité suffisante, y ajouter sel, poivre et épices, mettre les pommes de terre, les laisser cuire à peu près une heure et demie, mettre les pommes de terre en purée dans les gamelles, le hachis par-dessus.

Source Galica Volume-mis à jour à la date du 10 novembre 1917.

PARIS HENRI CHARLES-LAVAUZELLE

Éditeur militaire T 124, Boulevard Saint-Germain,