

1918 : la Grande Guerre n'en finit plus !

En 1918, après plus de quatre années de guerre, le pays est exsangue. Aux lourdes pertes du front s'ajoutent les privations de l'arrière. Tout le pays souffre. La presse locale de l'époque reflète une vraie préoccupation : nourrir bêtes et gens.

Économisons la paille

Très insuffisante, cette année-là, la récolte des fourrages dans toute la France ! Or l'armée compte beaucoup de chevaux. Et ses besoins – "*absolument irréductibles*" - sont augmentés de 50 %. Les civils doivent donc économiser, au maximum, le foin. Et le remplacer par la paille. Pour cela, plus question de l'utiliser pour la litière du bétail. Pourtant chacun sait que les meilleurs fumiers sont faits avec de la paille.

L'intendance militaire recommande d'employer des produits de substitution : fougères, bruyères, paille de fond de meules, joncs, roseaux, fanes de topinambours, feuilles sèches et même sciure de bois...

Quant aux balles de céréales il s'agit d'une excellente alimentation pour les bovins. Encore faut-il les mélanger à des betteraves ou topinambours hachés et laisser le tout fermenter une journée.

Huile de noyaux de fruits

Pour des denrées telles que l'huile la pénurie est extrême. L'Intendance militaire organise la fabrication d'huiles avec des noyaux de fruits. Il faut tirer partie de toutes les ressources du pays. Bien sûr, ce n'est pas simple, car elles sont "*insignifiantes parce que très disséminées*".

Elle invite les habitants à garder les noyaux des fruits consommés. Leur collecte revient aux instituteurs. Ils les livrent aux commissions du ravitaillement pour rejoindre l'intendance militaire de Saint-Etienne. L'Intendant, paie comptant, tous fruits confondus, au cours du jour. Évidemment à un prix minime. La même recommandation est faite aux fabricants de confitures et de compotes pour que rien ne soit perdu.

De la confiture sans sucre

Le Montbrisonnais nous donne une recette pour obtenir une bonne confiture sans sucre :

"Pendant que les mûres mijotent sur le fourneau, on cuit, à l'eau, une betterave à collet violet pour deux kilos environ de fruits. Lorsque cette betterave atteint environ les deux tiers de sa cuisson, on la retire, on l'épluche, on la coupe en quatre et on la couche sur les confitures, le tout doit être ensuite laissé sur feu doux – afin d'éviter l'ébullition – pendant quatre ou cinq heures au moins".

Ces confitures, "*admirablement sucrées*", paraît-il, se conserveront aussi longtemps que celles confectionnées selon les procédés ordinaires.

Tout vient de la haie et du potager. Voilà une recette qui plaira sans doute aux écologistes. Elle serait amusante si elle ne rappelait un peu trop les souffrances d'une époque difficile.

Joseph Barou

Sources : *Le Journal de Montbrison* (22 juin 1918) ; *Le Montbrisonnais*, (17 août et 7 sept. 1918).

[La Gazette du 7 juillet 2006]