

Quand le pain fait grincer des dents... : Cuisine et aliments dans les Pays tchèques 1914–1918



Milena Lenderová

KEYWORDS:

Czech Cuisine — Cookery Books — Great War — Vegetarianism

CARACTÉRISTIQUES DE LA CUISINE TCHÈQUE AVANT LA PREMIÈRE GUERRE MONDIALE

Au tournant du XIX^e et du XX^e siècle, la culture culinaire tchèque, dont les origines remontent au début du XIX^e siècle, est à son apogée. La cuisine bourgeoise typiquement tchèque, basée sur des ingrédients locaux de qualité cuisinés avec soin, s'ouvre à cette époque aux influences étrangères, en particulier française, dans une moindre mesure anglaise ou italienne. Les déjeuners à trois plats et les dîners à deux plats font partie de l'image du ménage de la classe moyenne auquel s'adressaient la plupart des livres de cuisine qui mettaient en avant non seulement l'harmonie des saveurs, mais aussi l'aspect. Nous assistons à une augmentation du nombre d'écoles de cuisine et d'écoles d'enseignement ménager pour jeunes filles dans les programmes desquelles les cours de cuisine occupèrent une place importante. C'est pourquoi on commença à publier des manuels scolaires mais aussi des méthodologies de cours de cuisine qui contenaient non seulement un ensemble de recettes de cuisine, classées des plus simples aux plus raffinées, mais aussi un enseignement de base sur l'hygiène et la santé, la connaissance des marchandises, les technologies culinaires et même sur les soins aux petits animaux de ferme.

Au cours du XIX^e siècle, la main d'œuvre ouvrière arrivant de la campagne devint une composante importante des villes en cours d'industrialisation. Si cette main d'œuvre pouvait entretenir dans l'espace exigu des villes au moins une toute petite exploitation (les familles ouvrières possédaient souvent même dans les villes un terrain à bail, elles y élevaient une chèvre ou de la volaille), elle ne renonça pas, pendant un temps, à ses habitudes alimentaires. Mais ces possibilités finirent par disparaître dans les villes qui connaissaient une croissance rapide et les ménages ouvriers se retrouvèrent contraints d'acheter leurs aliments de base en se contentant de leurs faibles revenus.¹ C'est pourquoi ils achetèrent les produits moins chers de l'industrie

¹ Lydia Petráňová, *Strava*. In: Lubomír Tyllner (ed.), *Lidová kultura. Velké dějiny zemí Koruny české*, Praha-Litomyšl 2014, p. 234–235 ; Milan Hlavačka a kol., *České země v 19. století: proměny společnosti v moderní době*, Prague 2014, p. 247.



alimentaire, ils finirent rapidement par s'habituer aux substituts, leur régime alimentaire était pauvre et peu varié. Être économe, ce qui dans la cuisine bourgeoise signifie éviter le gaspillage, est une question de survie dans la cuisine ouvrière. Les livres de cuisine destinés aux ouvriers tentent de satisfaire à cette exigence. Les premiers d'entre eux apparurent juste avant le déclenchement de la Grande Guerre. Ils respectent l'impératif d'être économe, ils s'efforcent toutefois en même temps d'améliorer au moins partiellement la qualité du régime alimentaire ouvrier.² Les recettes sont basées sur des ingrédients bon marché (les abats sont très utilisés) et sur les jours maigres, sur la charcuterie bon marché, sur les légumes cuits, sur l'utilisation minutieuse des restes.³ Avant même la guerre, nous trouvons dans les pages de ces ouvrages des considérations sur la nocivité de la consommation régulière de viande: « une consommation excessive de viande entraîne des troubles des reins, de l'estomac et des maux de tête. Une ration quotidienne de 29 g de viande est suffisante pour que le corps d'un homme qui travaille dur puisse recevoir la quantité de protéines dont il a besoin, »⁴ pouvons-nous lire dans l'un d'eux. Mais il est évident que l'alimentation de la plupart des familles ouvrières était très peu variée non pas à cause de leur manque d'éducation culinaire, mais à cause de leur dénuement. On n'achetait habituellement de la viande que pour le déjeuner dominical, surtout du bœuf pour la soupe et un morceau de porc à rôtir. On cuisinait aussi de la viande de mouton, voire même de cheval.⁵ Le jour de la paye, le samedi, (pour peu que le chef de famille soit rentré sans la dépenser dans la taverne la plus proche) la famille pouvait s'offrir de la charcuterie — mais celle-ci était considérée comme un certain luxe. La cherté de la vie d'avant-guerre et la rareté de la viande pendant la guerre contribuèrent au développement des élevages de lapins⁶ — nous ne trouvons pas de recettes pour cuisiner le lapin dans les vieux livres de cuisine. Les familles ouvrières élevaient souvent des lapins, pour cela elles utilisaient les cours situées entre les immeubles de rapport. Dans certains livres de cuisine destinés aux familles ouvrières, nous trouvons des recettes d'oie avec du chou et des knödels, de blanc d'oie entrelardé avec une sauce à la crème et des knödels, de cuisseau de veau ou de gibier,⁷ de café, de tarte et même de kouglof — mais seules les familles des ouvriers qualifiés pouvaient s'offrir de tels

2 Cf. *Dělnická kuchařka, Ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství a antikvariát* (Ant. Svěcený) v Praze II, Hybernská ulice, Prague, sans datation [1914]; Anuše Kejřová, *Dělnická kuchařka se sřetelem na malé dělnické domácnosti*, Hradec Králové, sans datation [1914].

3 A. Kejřová, *Dělnická kuchařka*, passim.

4 *Dělnická kuchařka. Ústřední dělnické knihkupectví, nakladatelství a antikvariát* (Ant. Svěcený) v Praze II, Hybernská ulice, Prague, sans datation [1914].

5 Antonín Robek — Mirjam Moravcová — Jarmila Šťastná (red.), *Stará dělnická Praha, Život a kultura pražských dělníků 1848–1939*, Prague 1981, pp. 200–201.

6 L. Petráňová, *Strava*, p. 258; *Dělnická kuchařka. Ústřední dělnické knihkupectví*, p. 70; Anastasie B. Seidlová, *Kuchařka „Lady“*. Sbírkou vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost podává, Karel Vačlena, Mladá Boleslav, sans datation [1913], passim.

7 A. Kejřová, *Dělnická kuchařka*, pp. 63–64; *Dělnická kuchařka, Ústřední dělnické knihkupectví*, p. 68.

plats, et encore seulement le dimanche ou plutôt pour les fêtes de famille ou les fêtes religieuses.⁸

Le nombre de livres de cuisine destinés à ces deux groupes de consommateurs, aux classes moyennes et ouvrières, augmenta de façon quasiment exponentielle avant la Grande Guerre, les auteures de la nouvelle génération⁹ s'adressaient par leurs ouvrages, qui étaient en règle générale réédités à plusieurs reprises, avant tout aux jeunes ménagères inexpérimentées. Les livres de cuisine de guerre, complètement différents du point de vue de leur contenu sur les technologies, vinrent mettre fin à l'ère des fameux livres de cuisine du *long* XIX^e siècle.

LE RATIONNEMENT ET LES RÉACTIONS QU'IL SUSCITA

Non seulement la hausse subite des prix des denrées alimentaires et des autres produits de première nécessité au début du conflit, causée par la tentative de la population de se constituer des stocks, mais aussi les restrictions sur les importations, la nécessité d'approvisionner le front ou encore le manque de main-d'œuvre, en particulier dans les industries de transformation, contribuèrent à la mauvaise situation de l'approvisionnement au début de la guerre. Dès les premiers jours de la guerre, les prix des produits de première nécessité firent un bond parfois même de 30 %, puis en octobre 1914 leur hausse continue commença.

Le premier décret impérial sur les mesures visant à assurer l'approvisionnement de la population fut publié le 1^{er} août 1914. À l'automne 1914, il fut suivi par beaucoup d'autres qui jetèrent les bases d'un système complet de distribution et de consommation des denrées alimentaires géré par l'État. En décembre 1914, les prix de la farine étaient plafonnés, en mars de l'année suivante la fabrication des petits produits de boulangerie à base de farine était interdite.¹⁰ La tentative de plafonnement des prix

8 A. Robek — M. Moravcová — J. Štastná (red.), *Stará dělnická Praha*, pp. 206–209.

9 Anna Drůbková, *Mladá hospodyňka. Kniha kuchařská, obsahující osvědčené předpisy pro přípravu jídel k rozličným příležitostem dle doby denní a období ročních*. Nákladem vlastním. Smíchov, tiskem družstva Vlast na Smíchově, sans datation [1913?]; Iška Posnerová, *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech. Praktické rady pro mladé hospodyňky se zřetelem na dnešní poměry prodejn; Ústřední zemědělské knihkupectví. A. Neubert, Prague 1913*; Iška Posnerová, *Kuchařská příručka pro rodinu o třech i více členech. Praktické rady mladým hospodyňkám. Druhé, rozmnožené vydání. Zemědělské knihkupectví A. Neubert, Prague 1916*; Iška Posnerová, *Cukrářská příručka pro domácnost. Osvědčené pokyny a vyzkoušené předpisy pro snadnou výrobu zdraví neškodných cukrovinek, zákusků a veškerého cukroví příležitostného, spolu s návodem k úpravě oblíbených likérů. Knihovny českých hospodyněk a dívek vol. 16, Zemědělské knihkupectví A. Neubert, Prague 1916*; Anastasie B. Seidlová, *Kuchařka „Lady“*. Sbírkou vyzkoušených jídelních předpisů pro malou neb větší domácnost podává..., Karel Vačlena, *Mladá Boleslav*, sans datation [1913]; Anastasie B. Seidlová, *Kuchařka „Jitřenky“*. Jídelní lístky českých národních pokrmů pro celý rok mladým hospodyňkám podává..., Příloha časopisu *Jitřenka* 12, 1912, vol. XI.

10 Rudolf Kučera, *Život na příděl. Válečná každodennost a politiky dělnické třídy v českých zemích 1914–1918*, Prague 2013, p. 25.



des denrées alimentaires, décrété fin 1914, fut plutôt vouée à l'échec et conduisit à l'essor du marché noir.

Au cours de l'année 1915, une distribution centralisée des denrées alimentaires fut instaurée, en avril 1915 un système de tickets de rationnement fut mis en place pour la farine et le pain, et l'année suivante pour la viande. La farine blanche disparut bientôt du marché, la farine noire de mauvaise qualité causa des troubles digestifs à la population. Les pommes de terre et les autres aliments de base furent aussi rationnés. Le rationnement fut ainsi instauré dans l'Empire austro-hongrois bien avant de l'être dans les autres pays belligérants¹¹ et le phénomène du « rationnement » eut un impact sur la vie quotidienne de la population quelle que soit sa classe sociale. La population découvrit progressivement les bons pour tous les produits à base de farine, le lait, les produits carnés, les graisses, mais aussi le textile ou le charbon. À l'hiver 1915/16, la situation de l'approvisionnement se détériora significativement. Au cours de l'été 1916, deux décrets impériaux (n° 218/1916 du 14 juillet et 285/1916 du 1^{er} septembre) furent publiés, instaurant tous les lundis, mercredis et vendredis un jour maigre: il était interdit de vendre et même de consommer de la viande, et cela concernait les boucheries, les restaurants, les cantines publiques et les ménages — les gendarmes procédaient partout à des contrôles.¹² Dans la mesure où les denrées alimentaires de base avaient disparu de la distribution, le rationnement conduisit à un bouleversement total dans l'approvisionnement et à l'essor du marché noir.

Les arrêtés restrictifs étaient accompagnés de campagnes pour un changement des habitudes alimentaires qui — selon l'idée de leurs initiateurs — devaient contribuer au succès de guerre de l'Autriche-Hongrie. La cuisine bourgeoise tchèque traditionnelle était en grande partie basée sur la viande qui était considérée comme la principale source d'énergie et de protéines. Celle-ci disparut bientôt de la distribution. Il fallut trouver — en particulier pour les ouvriers qui travaillaient dans l'industrie de guerre — des sources d'énergie alternatives. Tant les diététiciens — professeurs d'université,¹³ que les journalistes et enfin les auteurs de livres de cuisine prirent part à leur recherche. On « découvrit » l'importance des légumes, ce qui entraîna le lancement de la campagne « cultive des légumes ». En plus des types de légumes traditionnels et couramment utilisés, cultivés dans les jardins près des maisons rurales et urbaines, dans les jardins des écoles et les parcs, on consommait les orties, les pissenlits et même les arroches — des imprimés spéciaux diffusaient des instructions sur la manière de cultiver cette mauvaise herbe autrefois indésirable.¹⁴ Pendant la guerre, on fit la promotion des tomates vis-à-vis desquelles la cuisine bourgeoise tchèque traditionnelle avait certaines réserves.¹⁵ Il a été démontré qu'au

11 R. Kučera, *Život na příděl*, pp. 25–27.

12 R. Kučera, *Život na příděl*, p. 18.

13 R. Kučera, *Život na příděl*, pp. 30–33.

14 Národní archiv Praha (Archives nationales Prague, NA), Zemská školní rada (ZŠR), inv. 1173, cart. 2294, Pragmatika.

15 Magdalena Beranová, *Tradiční české kuchařky: Jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Prague 2001, p. 19; Mikkel Hindhede, *Reformní kuchařka. Upravil a českými předpisy doplnil Josef Kafka, František Šimáček*, Prague 1911, *passim*.



cours du XIX^e siècle elles n'étaient utilisées que pour servir de base pour les sauces destinées aux viandes. Cela changea dès le début de la guerre: les promoteurs des tomates expliquaient qu'on pouvait les cultiver non seulement à l'extérieur dans les jardins ou dans les serres, mais aussi à l'intérieur d'une maison ou d'un appartement dans des pots. Alois J. Kulišan, « jardinier praticien », promoteur de la consommation et de la culture des légumes, fut en mesure de proposer non seulement des manuels pour leur culture, mais aussi toute une série de recettes pour les confire, les mettre en bœaux, en faire des soupes, des sauces, des accompagnements, des plats à part entière et même des desserts.¹⁶ La guerre apporta dans les Pays tchèques une autre denrée alimentaire, la semoule de maïs, qui devait remplacer la farine de blé couramment utilisée par les ménages.¹⁷ Mais elle était considérée comme quelque chose de qualité inférieure et les Tchèques n'y prirent pas goût, tout comme pour la farine d'orge — les plats préparés avec ces farines n'avaient pas la même consistance qu'avec la farine de blé et les Tchèques ne parvinrent pas à apprécier leur valeur nutritive. En ce qui concerne la viande, on recourait aux bonnes vieilles stratégies: tandis que les chevaux qui autrefois, en temps de disette, étaient abattus et mangés, étaient réquisitionnés par l'administration, le sang de bœuf acheté aux abattoirs, la viande de grenouille, de moineau, de corneille et même de hanneton était presque toute l'année disponible et on ne manquait pas d'idées pour les cuisiner.¹⁸

La pénurie et le rationnement donnèrent naissance à un nouveau phénomène: de longues files d'attentes se formaient pour recevoir sa ration de nourriture, de charbon ou d'autres produits de première nécessité. On faisait la queue souvent toute la nuit. Ces files d'attente étaient en tchèque désignées par le mot « fronta »: le front, phénomène militaire, était parvenu à l'arrière. La file d'attente fut un phénomène qui survécut jusqu'à l'époque du socialisme réel et le nouveau sens du mot *fronta*, toujours couramment utilisé en tchèque pour désigner une file d'attente, peut être considéré comme une « valeur ajoutée » de la Première Guerre mondiale. Ce mot, qui faisait autrefois partie du vocabulaire militaire ou architectural, était désormais couramment utilisé dans la communication quotidienne à l'arrière. Peut-être était-il censé — que ce soit par exagération ou par ironie — rappeler qu'ici aussi il fallait lutter pour survivre, tout comme ailleurs en Serbie ou en Russie. Ces *fronts* étaient dominés par une atmosphère belliqueuse, des stratégies et des tactiques naissaient

16 Alois J. Kulišan, *Rajská jablka, jejich pěstování a využití v domácnosti*. Příručka pro pěstitele ve velkém i v malém, s praktickými návody ku pěstování rajských jablek na poli, v zahradě, v pokoji, jich rychlení, množení, sklizni, uchování, nakládání a zavařování, Knihovna českých hospodyněk a dívek vol. 22, A. Neubert, Prague 1917, surtout pp. 66–85.

17 Zdenka Jančová, *Válečná kuchařka „České domácnosti“*. Příručka pro střední, prosté domácnosti se zřetelem na dnešní poměry. Užití nezvyklých moučných výrobků. Pečení chleba a žemlí po domácku. Jídelní lístky, E. Beaufort, Prague, sans datation [1915], pp. 40–46; Anna Kofránková, *50 kuchařských předpisů se zřením k moučným náhražkám*, Nákladem vlastním, tiskem Karla Fialy, České Budějovice 1915, pp. 7–11, 13; Marie Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka prostá masa*, Nákladem Sezemského Karla v Nové Pace, č. 375 (Čechy), Tiskem L. A. Riedla, Prague 1916, pp. 44–49.

18 Čeněk Zíbrt, *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*, Prague 1917, pp. 5–7.



et changeaient, des mots virulents fusaiient. La solidarité et la compréhension étaient mises de côté, et ainsi la distribution de nourriture se déroulait avec l'assistance de la police. Le butin était maigre: de la nourriture de mauvaise qualité et souvent avariée, des choux-navets, des navets, des choux pourris, de la marmelade douteuse.¹⁹ L'un des auteurs de mémoires se souvient du lard puant, des pommes de terre immangeables alors que l'auteur avait dû tenir quatre heures au « front » pour les obtenir.²⁰

Les habitants des villes se rendaient à la campagne pour s'approvisionner. Le mot d'origine étrangère « aprovizace », c'est-à-dire approvisionnement, devint populaire pendant la guerre et était généralement utilisé dans le sens de « aller chercher de la nourriture ». Des groupes, composés pour la plupart de femmes et d'enfants, voyageaient en train ou à pied, en traversant souvent les frontières des différents districts. Ils tentaient de trouver quelque chose à manger, ils achetaient de la nourriture aux paysans qui refusaient le papier-monnaie et exigeaient des objets de valeur en échange de la nourriture. C'est justement cet « approvisionnement » qui approfondit le fossé entre la ville et la campagne, cette fois en faveur de la campagne: les habitants des villes, en particulier les enfants des villes, étaient bien plus exposés aux contre-coups de la guerre. Leur placement organisé à la campagne ne résolvait la situation que de manière insuffisante.

Durant la dernière année de la guerre, l'approvisionnement de la population se retrouva dans un état critique. Les ménages mirent à leur menu tout ce qu'ils pouvaient trouver ou prendre dans la nature. On préparait des salades d'orties ou de pissenlits ou encore des soupes aux fruits à base de différentes baies, les restes de fruits étaient transformés en marmelade, les racines de certaines plantes remplaçaient la viande et le menu était complété de fruits des bois et de champignons cueillis.

LA THÉORIE DU RÉGIME ALIMENTAIRE: LES LIVRES DE CUISINE DE GUERRE

L'aspect économique, l'un des impératifs de la cuisine tchèque, était déjà poussé au maximum au début de la guerre — comme en témoignent les livres de cuisine de guerre.²¹ Il est sans doute impossible de déterminer combien d'entre eux sont parus au total au cours de la guerre car ils étaient publiés non seulement par des maisons

19 Robert Kvaček, *První světová válka a česká otázka*, Prague 2003, p. 102.

20 Ludvík Vincenc, *Ze vzpomínek*, in: *Naše dětská a učňovská léta*, Praha-Bratislava 1965, pp. 77–87 ; p. 82; František Pražák, *Půl století: Paměti*, Prague 1946, p. 234.

21 Bohumila Jermářová, *Kuchařka v době válečné: Výběr laciných, ale výživných pokrmů. Z nejlepších čes. spisů vybr. a mnoh. novými recepty dopl...*, I. L. Kober, Praha 1915; Anuše Kejřová, *Úsporná válečná kuchařka, Šolc, Karlín, sans datation [1915]*; Josef Kafka, *Levné obědy a večeře. Výběr vzorných a vyzkoušených předpisů pro úspornou kuchyni majetných i nemajetných*, František Šimáček, Prague 1915; Marie Součková, *Válečná kuchařka. Návod k uvaření levných. výživných a chutných jídel s nejmenší potřebou mouky, masa a omastků. Návod k pečení chleba v domácnosti*, Boh. Melichar, Hradec Králové, sans datation [1915]; Josef Kafka, *Levné obědy a večeře. Výběr vzorných a vyzkoušených předpisů pro úspornou kuchyni majetných i nemajetných*, František Šimáček, Prague 1915.



d'édition de Prague ayant pignon sur rue, mais aussi par des éditeurs de province, souvent à l'existence éphémère. Très peu ont été conservés dans les institutions de recherche, les bibliothèques, les archives ou les musées. Nous ne nous trouvons sans doute pas loin de la vérité en constatant qu'ils ne furent publiés probablement que jusqu'en 1916, en outre dans une version très modeste, avec un nombre limité de recettes. Leur public cible était les ménagères, les mères souvent de familles nombreuses contraintes par le rationnement de cuisiner de manière économique. Les auteurs de livres de cuisine leur apprenaient de nouvelles stratégies: s'adapter aux possibilités d'approvisionnement limitées et cuisiner la nourriture la moins chère possible avec comme seul but de rassasier au moins un peu les membres de la famille, et non pas de ravir leur palais ou leurs yeux.²² La quantité exacte d'ingrédients et la valeur calorique des graisses, des protéines et des glucides utilisés sont indiquées pour la plupart des recettes. Leurs auteurs recherchent des substituts à la viande, au lait, au sucre, aux œufs et même, plus tard, aux produits céréaliers; même les légumineuses devinrent peu à peu des denrées rares. Les auteurs mirent l'accent sur les plats de légumes, le champ d'utilisation des plantes comestibles s'étendit et ce qui servait autrefois d'accompagnement à la viande se transforma en plat principal.²³ Les recettes à base de viande se firent radicalement plus rares et au cours des deux premières années de guerre, les plats de pommes de terre, de légumineuses, de fromage frais, de chou fermenté qui — contrairement aux habitudes — commençait à être consommé même cru devinrent la base de la cuisine.²⁴

Josef Kafka, conservateur du Musée national de Prague et vulgarisateur de la diététique moderne fut l'auteur de l'un des livres de cuisine de guerre. Il ne se contentait pas de faire des conférences de vulgarisation sur l'inutilité et la nocivité de la viande — son livre « *Levné obědy a večere* » [Déjeuners et dîners bon marché] avec le sous-titre « *Výběr vzorných a vyzkoušených receptů pro úspornou kuchyni majetných i nemajetných* » [Sélection de recettes modèles et éprouvées pour une cuisine économique pour les personnes aisées ou non]²⁵ comprend des recettes très économiques sans viande — entre autres une soupe à base de lait caillé,²⁶ ou encore une soupe aux choux et à l'ail, des knödel de pommes de terre crues, des plats à base de gruau ou de millet avec des champignons. L'auteur recommande d'utiliser du suif de bœuf en guise de matière grasse et indique comment le préparer chez soi afin d'augmenter ses propriétés utiles.²⁷

Si nous trouvons dans les livres de cuisine de guerre des recettes qui utilisent de la viande, il s'agit de recettes pour les jours de fête et de viande de moindre qualité. Les plats de fête étaient des plats pour lesquels on cuisinait des pièces de veaux de boucherie de deuxième catégorie²⁸ ou bien des parures de viande de bœuf qui ser-

22 M. Součková, *Válečná kuchařka*, Předmluva, sans pagination.

23 P. ex. J. Kafka, *Levné pokrmy zeleninové*, p. 12, 117.

24 M. Součková, *Válečná kuchařka*, Předmluva, sans pagination.

25 J. Kafka, *Levné obědy a večere*, pp. 19–24.

26 J. Kafka, *Levné obědy a večere*, p. 20.

27 J. Kafka, *Levné obědy a večere*, p. 5.

28 Z. Jančová, *Válečná kuchařka*, pp. 57–58.



vaient à préparer le goulasch. Le plus souvent on utilisait des tripes, des abats de chevreau, de petits poissons d'eau douce et de mer, du mouton meilleur marché à la place du porc, les abats, entre autres les pis de vache.²⁹ Certains des livres de cuisine faisaient la promotion de la viande chevaline issue de l'abattage obligatoire, au sujet de laquelle ils affirmaient qu'elle pouvait être cuisinée comme la viande de cerf ou le filet de bœuf; elle était aussi bonne en daube, il suffisait pour cela de la faire mariner un ou deux jours.³⁰ Ces recettes ne firent pas vraiment écho: la viande de cheval issue de l'abattage obligatoire était habituellement consommée par l'armée.

Les « 50 kuchařských předpisů se zřením k moučným náhražkám »³¹ [50 recettes de cuisine avec des substituts de farine] d'Anna Kofránková, enseignante spécialisée à l'École de perfectionnement et des métiers pour filles de České Budějovice, tendaient vers un régime alimentaire sans viande. Le livre parut en 1915. Les recettes avaient été testées dans les cours de cuisine. L'auteure n'était pas végétarienne, elle recommandait les recettes sans viande pour leur prix bon marché et la disponibilité des ingrédients nécessaires. Avec la farine d'orge elle prépare des soupes, du pain,³² avec la farine et la semoule de maïs des gnocchis, de la polenta, des produits de boulangerie, des soupes, et même un soufflé et un gâteau.³³ Kofránková utilise aussi de la « farine de guerre » dont elle ne précise pas la nature, il s'agissait sans doute de farine de blé de qualité inférieure. Nous trouvons aussi dans son modeste opuscule des plats à base de flocons d'avoine, de gruau de riz et de pommes de terre qui, à l'époque où Kofránková écrivait le livre de recettes, étaient encore disponibles. À l'exception des recettes de desserts, pour lesquelles l'auteure prévoit d'utiliser un peu de beurre, elle préconise le suif comme matière grasse; celui-ci sert également à préparer le roux des soupes. Les recettes utilisant de la viande (toujours en petite quantité) se font rares dans l'ouvrage: une fois des boulettes de hachis et de semoule de maïs, une deuxième fois des rissoles de cervelle de veau et de « farine de guerre ». Kofránková remplaçait la viande le plus souvent par des champignons.³⁴

Les recettes de guerre économiques s'inspiraient en grande partie du végétarisme qui avait fait timidement son apparition dans les Pays tchèques à partir des dernières décennies du XIX^e siècle.³⁵ Le premier livre de cuisine végétarienne d'origine tchèque avait été publié en 1908 et n'était vraiment pas économique.³⁶ Il avait été écrit par

29 Z. Jančová, *Válečná kuchařka*, pp. 57–58.

30 Z. Jančová, *Válečná kuchařka*, pp. 63–64.

31 Anna Kofránková, *50 kuchařských předpisů se zřením k moučným náhražkám*, Nákladem vlastním, tiskem Karla Fialy, České Budějovice 1915.

32 A. Kofránková, *50 kuchařských předpisů*, pp. 3–6.

33 A. Kofránková, *50 kuchařských předpisů*, pp. 7–11.

34 A. Kofránková, *50 kuchařských předpisů*, pp. 13, 18.

35 Emanuel Salomon Friedberg-Mirohorský, *O vegetarismu. (Du végétarisme)* Prague 1884. E. S. Friedberg-Mirohorský (1829–1908), soldat tchèque dans l'armée autrichienne et intellectuel universel — écrivain, traducteur, peintre, illustrateur et dramaturge, mais aussi promoteur de la sobriété et du végétarisme.

36 Ludmila Barthová, *První česká vegetářská kuchařka. Sbíрка vyzkoušených předpisů k přípravě chutných a zdravých pokrmů bez masa*, *Nová kultura v Praze*, tisk dr. E. Grégr a syn, Prague 1908, p. 3.



l'épouse du médecin pragois Jaroslav Barth (1873–1938), promoteur d'un mode de vie sain. Le Livre de cuisine végétarienne [Vegetariánská kuchařka] de Ludmila Barthová compte près de trois cents recettes largement inspirées de la cuisine étrangère qui permettent une alimentation vraiment saine et variée: parmi les recettes de légumes nous trouvons des artichauts, du chou-rave à la française, des asperges, des épis de maïs sucrés, du maïs avec des œufs ou bien du maïs à l'étuvée au beurre, des beignets de fleurs d'acacia ou de sureau, du chou frisé, des salsifis, des beignets de tomates, des *beloperone guttata*, des concombres frits. Les blettes, éventuellement les jeunes feuilles d'orties, étaient cuisinées comme les épinards.³⁷ La catégorie salades était singulièrement riche: salade de pommes de terre, laitue, mâche, salade à la française (mélange de légumes avec des asperges servi sur de la laitue et recouvert de mayonnaise), macédoine (composée de céleri, de pommes de terre, de pommes, d'oignon, de noix, d'un œuf cuit dur, le tout recouvert de crème fraîche ou de mayonnaise), cresson, pissenlit et orties.³⁸ Les recettes du livre de cuisine de madame Barthová ne pouvaient manifestement être utilisées que par les végétariens qui en avaient les moyens.

Les végétariens modestes ou peu fortunés pouvaient s'inspirer de la traduction d'un ouvrage du médecin et nutritionniste danois Mikkel Hindhede,³⁹ qui parut en tchèque en 1911 dans l'édition de Josef Kafka précédemment mentionné. L'ouvrage était un livre de cuisine non pas végétarienne mais réformiste, encore que son auteur sauvât dans son pays natal disait-on la vie de nombreux cochons et contribuât à réduire le nombre de fermes d'élevage de moitié.⁴⁰ Selon Hindhede, l'alimentation de base doit être composée de pain, de beurre, de pommes de terre, de fraises, de lait. Kafka ne se cachait pas d'avoir procédé à des retouches importantes du texte danois; les faibles moyens disponibles pour l'alimentation que cette réforme supposait avaient été pour lui une source d'inspiration.⁴¹ Parmi les quelques 320 recettes nous trouvons principalement des recettes végétariennes basées sur l'utilisation de semoule, de grains mondés, de riz, de purée, de pommes de terre, de carottes, de céleri, de panais, de tomates etc., mais aussi de légumineuses. Les *knödels* furent manifestement ajoutés par Kafka — pour ravir le consommateur tchèque. Les plats de viande sont minoritaires dans le livre de recettes. Ce livre de cuisine très économique inspira les livres de cuisine des années de guerre: ses recettes étaient basées sur des ingrédients bon marché et nécessitaient une part de travail relativement faible.

Les livres de cuisine végétarienne qui apparurent durant les premières années de la Grande Guerre étaient réellement économiques. Parmi eux le « *Levná vegetariánská kuchařka* » [Livre de cuisine végétarienne bon marché] de Marie Sezemská.⁴² Bien qu'il soit très probable que Sezemská, épouse d'un spiritiste d'une petite ville située au

37 L. Barthová, *První česká vegetářská kuchařka*, pp. 16–32.

38 L. Barthová, *První česká vegetářská kuchařka*, pp. 106–111.

39 Mikkel Hindhede (1862–1945), médecin et nutritionniste danois.

40 https://en.wikipedia.org/wiki/Mikkel_Hindhede

41 Mikkel Hindehe, *Reformní kuchařka. Upravil a českými předpisy doplnil Josef Kafka. Nákladem F. Šimáčka, Prague 1911*, pp. 4–7.

42 Marie Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka prostá masa, Nákladem Sezemského Karla v Nové Pace, č. 375 (Čechy), Tiskem L. A. Riedla, Prague 1916*.



pied des montagnes, fût végétarienne par conviction, son livre de cuisine sans viande est plutôt le résultat de la disette qui commençait à apparaître à cause de la guerre. Nous n'y retrouvons bien évidemment pas les légumes de qualité, les œufs, la crème fraîche, les soufflés et les friandises qui figuraient dans le livre de cuisine de L. Barthová. Les quelques trois cents recettes que le livre contient s'appuient en fait sur des ingrédients modestes: pommes de terre, farine de maïs, légumineuses, champignons, légumes, fruits — avec toute une série de recettes pour confire les légumes (entre autre les tomates), les champignons et les fruits.⁴³ Pour préparer les plats, Sezemská utilisait uniquement des matières grasses végétales (de la « graisse » de noix de coco, en fait une margarine à base d'huile de noix de coco, appelée Cérés) qui ne nécessitait pas « de tuer préalablement un animal ».⁴⁴ L'auteure encourage à utiliser les pâtes achetées toutes prêtes — sa « soupe de macaroni à l'italienne », en fait de simples macaroni cuits avec de l'eau de persil et du parmesan râpé, est somme toute très facile à préparer et nécessite peu d'ingrédients.⁴⁵ Le problème est qu'au moment où le livre parut, le parmesan tout comme les macaroni, qu'on achetait avant la guerre « chez un droguiste ou dans un magasin de produits fins »,⁴⁶ étaient devenus des produits non disponibles.

Le livre de cuisine de Sezemská tout comme les autres, bien que ne prévoyant qu'une faible consommation de viande ou qu'étant végétariens, se retrouvèrent quasiment inutilisables peu après leur parution: le rationnement, le bouleversement de l'approvisionnement et le marché noir ne permettaient pas à la plupart des ménages de cuisiner ni même selon ces recettes très économiques.

LA RÉALITÉ DE L'ALIMENTATION

Le livre de recettes est toujours une norme, un idéal de régime alimentaire, il ne reflète en aucun cas la réalité de l'alimentation, ce qui ne s'applique pas seulement à la période de la Première Guerre mondiale. Dès la mise en place du système de rationnement en 1916, les ménages durent s'adapter à l'approvisionnement qui était insuffisant ou qui fonctionnait mal ainsi qu'au marché noir en pleine croissance. Les cuisines communales rapidement fondées devaient soulager la faim — surtout des pauvres et des enfants; on y faisait cuire pour les nécessiteux principalement des soupes, c'est pourquoi elles étaient souvent appelées « cuisines à soupe », soit plus tard en français la « soupe populaire ». La cuisine collective pour les classes de la population les plus touchées entraîna le retour d'une vieille recette caritative éprouvée, la soupe à la Rumford,⁴⁷ qui était devenue répandue dans les Pays tchèques pendant les guerres napoléoniennes. À Prague, les premières cuisines publiques commencèrent à distribuer des repas pour les chômeurs et les pauvres des villes dès la mi-octobre 1914. Une autre soupe populaire ouvrit à Prague en 1916, dans le vieil immeuble

43 M. Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka*, pp. 99–127.

44 M. Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka*, pp. 62–64.

45 M. Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka*, p. 18.

46 M. Sezemská, *Levná vegetariánská lidová kuchařka*, p. 18.

47 P. ex. J. Kafka, *Levné pokrmy zeleninové*, p. 21.



u Vejvodů dans la Vieille Ville, puis dans les abattoirs de Holešovice. Il y avait aussi ce qu'on appelait les cuisines populaires locales pour chômeurs et pauvres qui devaient respecter les soi-disant tableaux caloriques de Rubner.⁴⁸ En 1916, une cuisine publique fut ouverte à Prague pour les classes moyennes avec un système d'abonnement, elle était strictement séparée des cuisines populaires. La cuisine de l'œuvre de bienfaisance nationale « České srdce » [le Cœur tchèque] occupa une place toute particulière parmi les cantines.⁴⁹ Dans les grandes entreprises, des cantines ouvertes également aux membres des familles des ouvriers furent créées. Une telle cantine fut par exemple mise en place à Liberec par les établissements Johann Liebig & Co, C. Neumann a synové, S. S. Neumann ou encore Spojené barvární.⁵⁰

Sous la pression des circonstances de la guerre, les habitudes alimentaires changèrent radicalement même dans les ménages des classes moyennes et moyennes supérieures qui, avant la guerre, considéraient la composition du menu et la culture de la table, tout comme la culture du vêtement, comme un code social distinctif. Désormais, même dans ces ménages on cuisinait selon des recettes économiques, de nouveau à la maison on tissait, recousait les vieux vêtements, ressemelait les chaussures, fabriquait du savon à partir des déchets de graisse, broyait les noyaux qui servaient d'assaisonnement aux plats cuisinés à partir d'ingrédients de mauvaise qualité qui étaient souvent peu ragoûtants. Il n'était toutefois pas possible de fabriquer les victuailles de base à la maison. Il fallait aller les chercher à la campagne. L'argent perdait de sa valeur, au fil du temps il avait presque disparu et le troc fit son grand retour. On payait la nourriture aux paysans non seulement avec des services en porcelaine ou en verre, mais aussi avec des pièces d'or, des vêtements, du linge de chambre, des meubles, des tableaux et des bijoux. Mais parfois les paysans se montraient implacables: ils lâchaient les chiens sur les solliciteurs et surveillaient les champs de pommes de terre avec des fusils.⁵¹ Les autorités intervinrent contre l'obtention incontrôlée des aliments — elle envoyèrent la gendarmerie aux frontières des districts ou dans les gares; les gendarmes confisquaient souvent sans indemnisation les provisions ou autres « butins » laborieusement dégotés et chèrement payés. Les contrôles les plus stricts se déroulaient dans les gares des grandes villes.⁵²

Malgré le déséquilibre important de ce commerce « de troc » (les citadins sacrifiaient des souvenirs familiaux pour obtenir de la nourriture), leur régime alimentaire se détériora considérablement, comme en témoignent les mémoires de l'époque. Dans une famille de Prague (dont était issu le prix Nobel tchèque Jaroslav Heyrovský), on servait pour le petit déjeuner « un café de seigle très sombre, du pain de maïs », si la ménagère en trouvait au front. « Habituellement il y a du pain mélangé avec des feuilles de betterave, plus souvent un pain d'épice noir préparé à partir d'une atroce farine, fabriquée semble-t-il à partir de marrons non comestibles, de paille et d'écorce

48 Max Rubner (1854–1932), physiologiste et hygiéniste allemand.

49 Šťastný domov. Časopis věnovaný českým ženám a domácnostem 14, 1917/18, p. 122.

50 Jana Jilemnická, Každodenní život německého obyvatelstva v Liberci za 1. světové války. These de maîtrise, Université technique de Liberec, Liberec 2006, p. 95.

51 Vladimír Vondráček, Lékař vzpomíná. 1895–1920, Prague 1973, p. 256.

52 Paměti profesora Švejcara, Prague 1997, p. 38, 42.



d'arbre. À midi on sert de la soupe de pommes de terre, des pancakes de fausse farine d'orge qui ne colle même pas, le soir de la purée de pommes de terre. Le lendemain, pour changer, il y a des pommes de terre en robe des champs, le soir du riz d'avoine. Il ne s'agit toutefois pas des excellents flocons d'avant-guerre, le riz a toujours sa peau, il est visqueux et il a un goût immonde. On reçoit sa 'ration' de viande une ou deux fois par semaine, mais il faut attendre toute la nuit devant le magasin [...] On vend aussi du chou-navet, mais ce n'est plus le bon légume que nous mangions en temps de paix. C'est une variété pour le bétail... »⁵³

Le souvenir de l'écrivain tchèque qui n'était qu'écolier pendant la guerre est touchant. Tout au long de la guerre, avec ses frères et sœurs il a eu faim, ainsi les enfants le soir avant de s'endormir devaient se contenter d'évoquer la bonne nourriture: « Des pâtisseries tartinées de confiture et saupoudrées de fromage blanc râpé. Des gâteaux au pavot. Des cuisses de lapin rôties. Des croûtons de pain craquelés. Des tranches de brioche dorée par un œuf. Des tasses de café au lait chaud. Une épaisse soupe de pommes de terre dans laquelle la cuillère tient debout. » Le lendemain un cruel contraste par rapport à ces visions opulentes les attendait: un « gâteau » informe, préparé à partir de sang de bœuf provenant d'un abattoir et de farine noire.⁵⁴ Parfois, ils ne mangeaient même pas.

CONCLUSION

Non seulement les livres de cuisine parus pendant la Grande Guerre, mais aussi et surtout la dure réalité de l'alimentation en temps de guerre durent renoncer à la culture culinaire qui avait connu son apogée au tournant du siècle et qui avait été le résultat d'un processus qui avait duré une centaine d'années et avait apporté la culture de l'aspect et de la saveur de l'aliment, de l'environnement dans lequel les plats étaient servis. Une partie de la population se réappropria les principes de plats savoureux et agréables à regarder dans les années de l'entre-deux-guerres de la République tchécoslovaque. La pénurie durant les années d'occupation allemande, qui se poursuivit au moins jusqu'en 1953 avec l'abolition du rationnement, leur porta un coup fatal. Ni même par la suite l'approvisionnement ne redevint continu et symétrique. Le régime alimentaire plébien devint le modèle à rechercher tant pour la préparation des aliments que pour la manière de les servir; toutes les manifestations et les attributs de la gastronomie étaient déclarés indésirables « survivances de la bourgeoisie ». Du reste, la ménagère socialiste, obligatoirement intégrée au marché du travail, aurait eu bien du mal à satisfaire aux exigences de la cuisine tchèque classique en termes de temps et de technologie. Cependant, des livres de cuisine de qualité continuèrent à paraître et il existait une *haute cuisine*, concentrée dans les grands hôtels pragois et collectionnant les récompenses lors des salons internationaux.

⁵³ Klára Hofbauerová-Heyrovská, *Mezi vědci a umělci*, Prague 1947, p. 318.

⁵⁴ Vašek Káňa, *Válkou narušení*, Prague 1959, p. 19, 25.