

5.2.7 Oorlogsrecepten met hongersaus

Honger is de beste saus. Honger maakt inventief. Alles wordt eetbaar.

Door oorlog, opvoedingen (van materiaal, voedsel en jonge mannen – ook boeren), vernielingen, omschakeling naar wapenindustrie en wegvallen van import ontstaat schaarste en wordt er gezocht naar vervang- of namaakmiddelen: Ersatz 📖 of surrogaat. Ten koste van kwaliteit. Koffie, thee en tabak sneuvelen eerst.

Voor koffie vind je hier veel alternatieven met geroosterde granen, zaden, cichorei... Allemaal zonder cafeïne natuurlijk. Margarine verdringt boter. Zeep werd vervangen door kleizeep 📖: klei met zand. In brood werd aardappel- of peulvruchtenmeel verwerkt, en zelfs zaagmeel. Touw werd van papier gemaakt, inlegzolen en lijkkasten van karton. Melk werd 'gedoopt' (aangelengd met water). Tabak werd inlands clandestien tussen de maïs gekweekt, maar zowat alle gedroogde planten konden gerookt worden. In oorlog en hongerperiodes werd stijfsel gebruikt om soep te binden. Dat kan probleemloos want het bevat(te) 100% rijstzetmeel.

↳ Zie ook Victory tuinen

Tulpenbollen 📖 lijken wat op uien maar zijn helemaal niet lekker. Ze zijn wel voedzaam. Het zand afgewassen, de krans en bast van de bol afhalen, daarna snijdt men de bol overlans door en haalt er de groene pit uit. Tulpenbollen worden op dezelfde wijze gekookt als aardappelen, echter met dit verschil dat ze in ca. 7 minuten gaar zijn.

Voor een stampot: neem 2 kg tulpenbollen, 2 kg aardappelen en 4 kg rode kool. De bollen worden afzonderlijk gekookt, de aardappelen met de rode kool. Daarna de stampot met de bollen afmaken en met wat zout of specerijen op smaak brengen.

Ze werden ook gebruikt met zuurkool, als soep, ook gebakken of gepoft. Het Turkse tulband (tulband) zorgde via het Franse tulipe en tulipan naar analogie met de vorm, voor de Nederlandse naam.

De Frans-Pruisische oorlog van 1870-71... maakte ook **erwtworst**, een lang houdbare darm gevuld met erwtmeel, rundvet, varkensvlees en uien. (Uitgevonden door den kok Grunberg te Berlijn (in eene staatsfabriek die ... 9-10 miljoen tolpond leverde .. waren er 2.400 personen werkzaam.)

Een andere topper was **suikerbiet** 📖. Die werd geraspt om ze in allerhande bereidingen te gebruiken.

Dahliaknollen 📖

'In dezen tijd zoekt ieder naar wat eetbaar is. Onder den naam van tuinknollen worden thans **dahliaknollen** in den handel gebracht. Ons kan de smaak niet geheel bekoren, doch dit zal een kwestie van wennen zijn. De voedingswaarde is niet zoo groot als vaak door handelaren wordt aangegeven. Ze geven echter een groot verzadigingsgevoel.

1 kg dahliaknollen zeer dun schillen of schrappen, wasschen en raspen of in kleine stukjes snijden. 2 kg uien snipperen en met de gesneden knollen in een weinig olie 5 minuten

smoren. 13 liter water en het zout toevoegen en de soep 30 à 45 min. laten doorkoken of in de hooikist gaar laten worden. De soep op smaak afmaken met pepersurrogaat.”

Mayonaise 📖 zonder olie, een idee voor die-etters en lijners.

Nodig: 1 eetlepel bloem, 1 eierdooier, 25 gr boter, 1 dl water, 1 dl melk, 2 eetlepels azijn, peper, zout en mosterd.

Bereidingswijze:

De bloem vermengen met de peper, het zout, de eierdooier en de melk.

Het water koken met de azijn en al roerend bij het papje gieten.

Boter en mosterd bijvoegen en laten afkoelen.

Erwtenschillensoep (📖 Engels oorlogsrecept uit 1942).

Fruit 2 sjalotjes in een klontje boter zacht en geurig.

Snij de schillen in grove stukken, doe er wat munt bij en de sjalotjes en bedek met water.

Kook 15 minuten, giet af, bewaar het vocht.

Pureer de schillen, leng ze met het kookvocht aan tot de gewenste dikte.

Afmaken met peper, zout en een scheutje room. Warm serveren.

Aardappel 📖 creatief gebruik in tijden van schaarste.

Het aantal aardappelfabrieken ... om stijfsel, aardappelmeel, sago, siroop, spiritus enz. te bereiden is ... aanmerkelijk toegenomen.

Ook bier 📖 wordt van aardappelmeel gemaakt (met gerstmout).

Kunstabotter 📖 van aardappels, gekookt, fijngewreven en met room en eenig zout vermengd.

En aardappelkaas (📖 met gestremde melk en zout), zelfs aardappeltaart.

Aardappelcake 📖 zou gebaseerd zijn op een oorlogsrecept

500 g aardappelen, 4 eieren, 150 g suiker, 1 tl citroensap, 50 g griesmeel.

Kook de geschilde of geschraapte aardappelen gaar en pers ze warm door een pureeknijper of wrijf ze door een zeef. Roer of mix de eierdooiers met de suiker tot een lichtgele, dikke glanzende massa.

Meng er citroensap en griesmeel door. Klop het eiwit met een mespuntje zout zeer stijf.

Spatel eerst het aardappelkruim door de eierdooiers en tenslotte snel en luchtig het geklopt eiwit.

Doe het beslag in een beboterde spring- of cakevorm. Plaats dit op een rooster iets onder het midden van de voorverwarmde, matig warme oven: 170 à 180 °C.

Laat de cake in een uur gaar en lichtbruin worden. Neem het gebak uit de oven en laat het op een taartrooster uitdampen.

🔪Niets is zo frustrerend als een debat met iemand die weet waarover hij praat.


Sam Ewing

Oorlogsmarsepein

De amandelen worden grotendeels vervangen door aardappelen.

Nodig: 250 g geschilde aardappelen, 200 g fijne suiker, 1 eiwit, 10 g margarine, 50 g gesuikerde amandelen (i.p.v. 250 g zoals in het klassieke recept) en een scheutje bitter amandelextract.

Kook de aardappelen en maak er puree van, verpulver de amandelen en meng alles. Zet daarna de pasta een paar uur koel. Rol de pasta dan op een bakblik tot een grote rechthoek van 1,5 cm dik en snijd in repen. Laat ten slotte drogen in een lauwe oven.

Katten werden ook dakhazen  genoemd. Op Vlaamse of andere wijze.

↪ Zie ook Vos


Scheepsbeschuit, scheepskaak of hardbrood


Omdat brood tijdens een veldtocht of op een schip niet kon worden bewaard werd er scheepsbeschuit meegenomen. Elke soldaat kreeg twee pakketjes van deze harde koeken, die eerst geweekt moesten worden (in water, soep, koffie) om ze bijtbaar te maken. In de Verenigde Staten zijn ze bekend onder de naam 'Hardtack', of 'Sheet Iron Crackers'.

Benodigheden: 1 deel water, 2 delen bloem. (Eventueel, voor de luxe uitvoering: snufje zout).

Maak van alle ingrediënten een mooi deeg. Rol het uit tot een dikte van ongeveer 1 centimeter, en snij het in vierkanten van ongeveer 7,5 tot 10 centimeter. Prik met een vork rijen gaatjes in elke koek.

Bak de koeken enkele keren in de oven: 15 minuten op 175 graden, 30 minuten op 120 graden en 30 minuten op 90 graden. Bak het de volgende dag nogmaals 45 minuten op 100 graden. Het resultaat is een harde, uitgedroogde koek die jaren meegaat.

.. **vischbrood**  bereidt men op de Lofoden (eilandengroep voor de kust van Noorwegen) van stokvisch, die van graten ontdaan en vervolgens tot poeder gemalen wordt, waarna men dit laatste tot 100 graden C verwarmt. Het verliest daardoor den stokvischsmaak en heeft viermaal de voedingswaarde van rundsvleesch. Men bakt daarvan broodjes, welke men op reis zeer gemakkelijk kan mede nemen.

Stokvis: ( gedroogde kabeljauw)

♫ *Gemiddelde helderziende: medium.*

Kaantjessaus met (ei, sla en gekookte aardappelen)

Ingrediënten: sla, ei (1 per persoon), gezouten spekreepjes (70 g per persoon), peper en zout, scheutje azijn, maïzena, water, ajuin, aardappelen.

Aardappelen koken, salade wassen en in reepjes snijden.

Het spek in reepjes snijden en hard, krokant uitbakken (dat zijn de kaantjes 📖). De gesnipperde ui toevoegen en mee laten bruinen. Blussen met een scheutje azijn. Met een houten platte spatel het aanbaksel los steken. Water toevoegen.

Even laten opkoken en met maïzena binden tot een mooie dikke gladde saus. Afkruiden met peper en zout naar smaak.

Wanneer de aardappelen gaar zijn, de eieren bakken of koken en met de sla onder de aardappelen mengen met wat boter. Kruiden met peper en zout.

🎷 Een computer is een soort geheelonthouder. Wim Kan

Niet alleen burgers lijden honger. Ook de soldaten. Officieren meestal iets minder.

In oorlogstijd gaan landbouwopbrengsten sterk achteruit. Akkers worden verwoest en leeggeroofd. Bekwame boeren worden opgeroepen om te gaan vechten, kennis om te ploegen, mesten, zaaien en oogsten verdwijnt met hen. Tractoren kunnen door brandstofgebrek niet ingezet worden. Paarden dienen voor troepenbevoorrading: deels als transportkracht, deels om op te eten. Honger doodt even genadeloos als kogels. En demoraliseert. En besliste vaak over de overwinning in gevechten.

Algemeen gold: versnijdt en verwarm alles wat eetbaar is (in salades, hutsepot, pap of te bakken brij). Wat net niet meer eetbaar is kan je nog binnenkrijgen mits marinieren in sterke drank of azijn, of insmeren met mosterd. Oneetbare dingen kan je eventueel eerst koken om bittere looistoffen er uit te halen en te garen, daarna drogen, roosteren en vermalen. Het meel kan je weer overal in verwerken.

Ieder land had zijn oorlogskookboeken, zowel voor de burgers als voor de veldkeukens. Eén ervan stelt: geen atoom voedsel mag verspild worden!

Al in 1918 was er een tekort aan meel, en moesten bakkerijen in Berlijn aardappelmeel 📖 bij het brood doen.

Met vers brood 📖 werd bedoeld: brood dat niet ouder was dan 8 dagen. Ook eikelmeel, koolraappoeder en zelfs zaagsel werden als 'ersatz' (vervanging, surrogaat) in brood verwerkt.

Naarmate de situatie verergerde, werden eieren bv. per 1/2^{de} verkocht. Nog later waren ze enkel op doktersvoorschrift verkrijgbaar.

Beenderen werden gehakt en dagenlang uitgekookt.

Taai, oud vlees wordt mals door het in te wrijven met cognac, wijngeest (uit wijn gedestilleerde alcohol) of maagbitter (kruidige alcoholische drank). (Anweisungen für Truppenküchen).

Appelkoekjes

Maak een dunne pap van meel met melk en bier of water (wat beschikbaar is). Laat (ossen)vet smelten. Dompel schijven appel in het deeg en bak ze lichtbruin. Bij gebrek aan appels bak je alleen het deeg (croustillons of smoutebollen, olieballen). (Handboek voor den veldkok)

Welsh Rarebit

Rasp kaas en verkrumel beschuit of broodkorsten. Meng dit met melk en bak het gedurende 45 minuten. (Cooking in the field)

Kamelenmaag in ragout

Was en blancheer de maag, dikke darm en het hart. Snij ze in blokjes. Leg die in een grote pan, Daarop uien, wortelen en teentjes knoflook, peper, zout, witte wijn, water en tomaat. Laat 6 tot 7 uren sudderen. Het kan ook met rund, dan heet het 'Tripes a la mode de Caen'. (Manuel de Cuisine).


Witmeelsoep

Kook gezouten water met wat olie of boter. Voeg 2 lepels meel al roerend toe. Peterselie geeft het geheel een krachtige smaak. (Die Deutsche Hausfrau im Weltkrieg)

Blind konijn (Blende keun)

Fijngesneden aardappelen met ajuin, en indien het er was ook wat tijm en een laurierblad gingen in water in een ketel op een klein vuurtje. Als het lang genoeg suddert, ruikt het net als konijn.

Hoenderresten

Maria Peeters vertelt aan Philip van Outrievé dat ze tijdens WO I bij de poelier wel eens kippenbloed of -tongen kregen. Het bloed bleef eerst wat rusten om te stollen en in te dikken. Daarna kon het, net als kippentongetjes , met een ajuntje gebakken worden. (Bij de Romeinen waren o.a. pauwentongetjes een delicatessen.)


Patattenwafels

Stamp 1.250 gr. gekookte aardappelen met 300 gr. boter. Meng er 500 gr. suiker en dan 6 eierdooiers onder. 500 gr. zelfrijzende bloem en 2 zakjes vanillesuiker onderroeren. Klop de 6 eiwitten met 2 zakjes vanillesuiker, en schep het onder het deeg. Eventueel een beetje slaolie toevoegen. Zo bak je lekkere, niet-krumelende wafels.

Ter inspiratie ook nog enkel gerechten uit 'De volmaakte Hollandsche keuken-meid' (Steven van Esveldt, Amsterdam 1754). Er staan ook vastenrecepten in, bereiding van vink, leeuwerik enz.

🐾 Een schaap vreest de wolf, maar wordt opgegeten door de herder.

Bottels, hoe men die Confyten zal.

Neemt Bottels  en schrap er eerst de doorens schoon af met een mesje, en de korrels van binnen daar eerst schoon uitgedaan, en dan in pompwater, daar men zo veel zout in gedaan heeft, als men tusschen de voorste vinger en de duim vatten kan, laten opkooken, en ze moeten maar in dat water gedaan worden, als het kookt; en als ze zagt genoeg zyn, schept men ze uit op een doorslag, en men zet ze te verkoelen; en in de Bottels doet men dan van binnen een stukje Citroen schil, en een stukje kaneel, dat men er doorsteekt. Dan neemt men een pint regenwater, en een pond broodsuiker tot ieder pond Bottels; en men maakt eerst de syroop, en als die klaar en wat verslaagen is, doet men dezelve daar in; en als ze zagt genoeg zyn daar uit geschept, en in een pot gedaan, is heel goed.

Varkens-Ooren , hoe men die fruiten zal.

Neemt gaar gekookte Varkens-Ooren; maakt een deeg van meel, witte wyn en eijeren, en bekleed daar de Varkens-Ooren mede, en fruit ze dan in goede boter in de pan tot dat ze een fraaije couleur hebben gekregen; eet ze dan met een saus van azyn en peper, is een smakelyk kosje.

Trosse-druiven, hoe die des Winters te bewaaren

Snyd uwe druiven in schoon droog weer af, des morgens omtrent 9 uren, als den daauw verdwenen is; steekt ze in zout-water of pekkel, en legt ze op rogge stroo te droogen; dan kan men ze des Winters bewaaren, mits dat 'er geen stof op komt, daar men wel zorg voor moet dragen, want de stof doet ze verrotten: Men hangt ze op in een drooge en lugtige plaats; en eenige maaken daar een papiere deksel over, maar die moet de druiven niet raaken.

♪ Ober, de soep is koud! Het is gazpacho, mijnheer. Gazpacho, de soep is koud!

Een voedselcrisis heeft alles te maken met de honger van de rijken, schreef Nobelprijswinnaar, econoom en filosoof Amartya Sen in 2008. Zijn onderzoek toont dat zelfs bij de ergste hongersnoden er meer dan genoeg voedsel was. Maar de slachtoffers misten de rechten of aanspraken daarop. Er was steeds voldoende productie, maar de verdeling van het voedsel faalt.