

Les restrictions... de 1940 à 1946... et quelques recettes de remplacement :



Tickets de pain

QUENELLES DE RUTABAGA

VERSEZ UNE DEMI-LIVRE DE FARINE SUR UNE PLANCHE FAITES UNE FONTAINE AU MILIEU. VERSEZ DEDANS LA MOITIE D'UN OEUF, UN PEU DE SEL, UNE PINCEE DE POIVRE. D'AUTRE PART, FAITES CUIRE A L'EAU DES PETITS DES DE RUTABAGA. VERSEZ-LES DANS LA FONTAINE, MELANGEZ LE TOUT. TRAVAILLEZ AVEC DE L'EAU EN QUANTITE SUFFISANTE POUR OBTENIR UNE PATE SOUPLE, ASSEZ CONSISTANTE POUR EN FAIRE DES PETITS ROULEAUX COURTS. LAISSEZ REPOSER UNE HEURE. FAITES-LES POCHER DIX MINUTES A L'EAU CHAUDE. EGOUTTEZ-LES. ENDUISEZ-LES DE CHAPELURE. FAITES DORER A LA POELE. SERVEZ TRÈS CHAUD.

C'était le règne du rutabaga !

POUR ALLONGER LE SAVON

FAIRE BOUILLIR JUSQU'A REDUCTION DE MOITIE: 400 GRs DE CENDRES DE BOIS TAMISEES, DANS 2 LITRES D'EAU. PASSER A TRAVERS UN LINGE FIN. AJOUTER 150 GRAMMES DE CRISTAUX, 125 GR. DE SAVON RAPE. 1 BOUGIE. UNE CUILLEREE A CAFE DE TALC ET UNE DE GLYCERINE. FAIRE BOUILLIR 30 MINUTES. VERSER DANS DES MOULES.

on obtient environ 1 kg de savon



Peugeot type VLV, électrique.

Le café manquait... comme le reste !

Etablissement SOSSON, GUYARD & TRIHAN
LAVAL

Remplacez le Café par un breuvage économique et sain

“ L'ORGE TORRÉFIÉE ”

PRÉPARATION

- 1° Moudre les grains le plus gros possible.
- 2° Jeter ces grains trois minutes dans l'eau bouillante, ainsi que la chicorée que l'on peut y ajouter selon le goût.
- 3° Passer le tout dans un filtre très fin ou mieux encore dans un tissu très fin.

Pour obtenir un bon résultat, suivre très strictement ces indications