Pain KK - Kriegs Kartoffelbrot

Pain de guerre à la pomme de terre

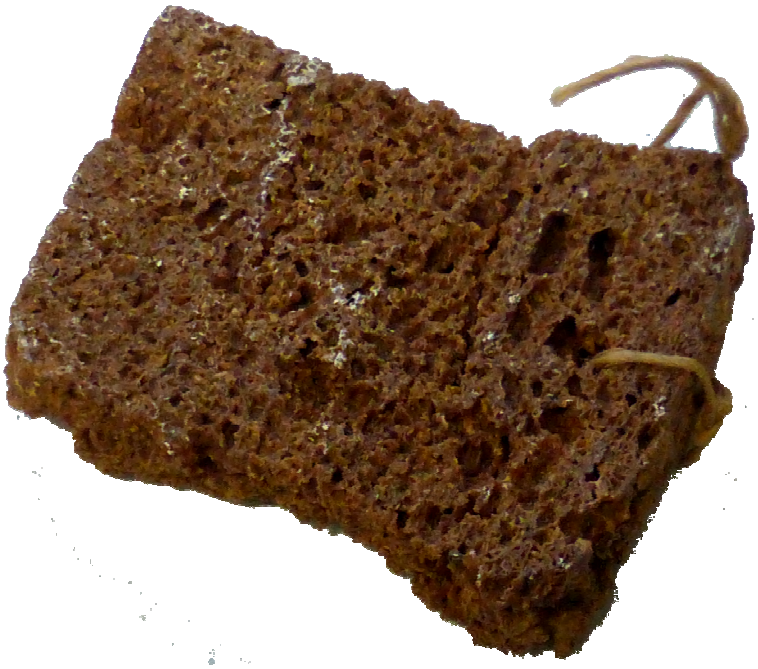
Au début du 20e siècle, le pain est la base importante de l'alimentation, dans les milieux modestes, comme chez les plus riches.

En Allemagne en 1914, dès le début de la guerre, les autorités comprennent que le blocus maritime imposé à leur pays va avoir un impact sur la production de pain. Décision est rapidement prise d'autoriser la fabrication de pain contenant du son. La farine de froment blutée à 90 % est autorisée, le blutage consistant à tamiser la farine pour enlever le son, on autorise donc 10 % de son dans le pain.

Dès le 1er décembre 1914 apparaît le *Kriegsbrot* (pain de guerre). Il est composé de farine de froment blutée à 90 % et de 30 % de farine de seigle blutée à 95 %. Un peu plus tard on mêle de 5 à 15 % de farine de pomme de terre. Ce pain doit être marqué d'un « K ».

Plus tard le *Kriegs Kartoffelbrot* (pain « KK ») voit le jour. Il contient jusqu'à 35 % de pomme de terre avec épluchure. Il est lourd et peu digeste malgré ce que dit aux Allemands leur propagande.
Une autre explication de l'abréviation KK est *Kleie und Kartoffeln* (son et pomme de terre).

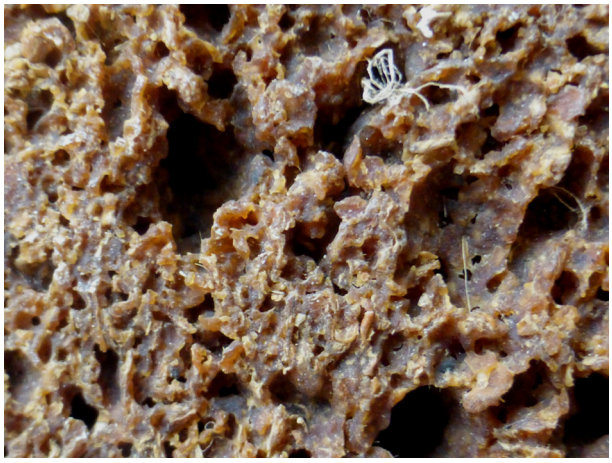
Ce pain se trouve aussi consommé dans les pays envahis et, bien sûr, dans les camps de prisonniers en Allemagne.



Pain KK – Collection Francine CROMBEZ

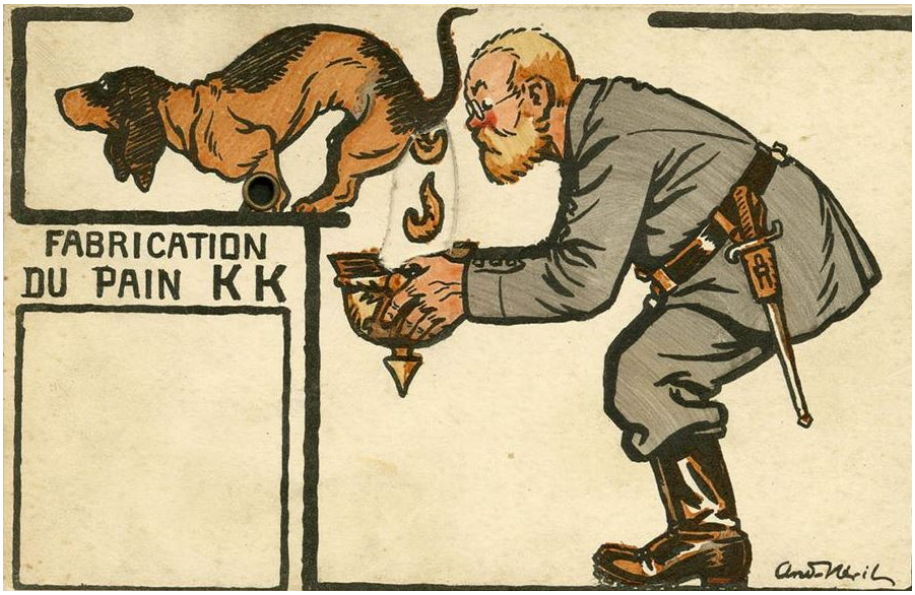
Le pain KK se conserve très longtemps. Lorsqu'il est de forme rectangulaire, il est produit en Allemagne dans de grandes fabriques puis expédié, en particulier sur le front et dans les camps. Celui fabriqué dans les boulangeries, ou dans les boulangeries militaires de campagne, est plutôt de forme ovale.

On peut aussi trouver dans la farine, pour réduire encore la quantité de farine, de la paille hachée très finement. Selon les hygiénistes allemands, les pailles apportent des éléments nutritifs, elles *contiennent de l'albumine, du sucre, du mucilage, des substances minérales, surtout de la silice. La paille d'avoine contient 40 pour 100 de silice, la paille d'orge 57 , la paille de seigle 64 , la paille de froment 68.* Pourtant, peu d'estomacs supportent aisément ce pain.

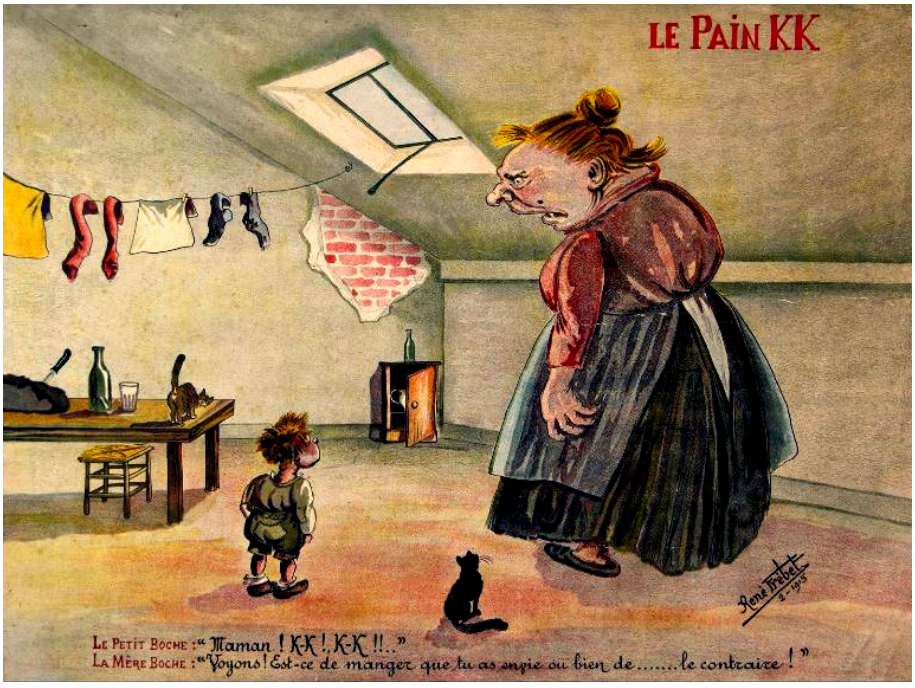


Grossissement de la tranche de pain KK

En France on se moque des Allemands et de leur pain KK, on le désigne sous le vocable une peu facile de *pain caca*. Des dessinateurs s'emparent du sujet et des cartes postales scatologiques sont imprimées.



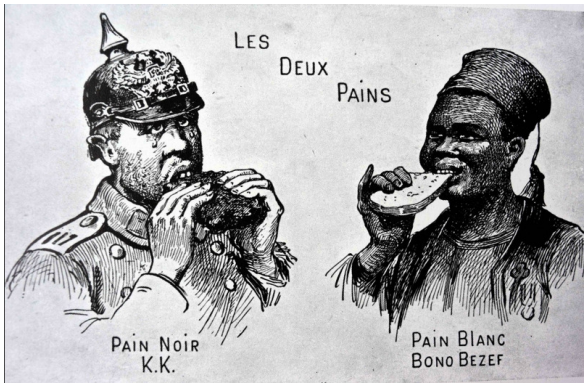
Source : https://www.pinterest.fr/pin/571323902722887207/



Carte de René Frébet 02.1915 - Source: http://www.millon.com/

En France c'est forcément mieux.

Source : "Le saviez-vous ? Le pain K.K.



« Vie quotidienne des poilus à l'arrière du front »
source : http://87dit.canalblog.com/

Sources :

- Pain K.K. – CREBESC (Centre de Recherche et d'Etude de la Boulangerie et de ses Compagnonnages) – article par Laurent BOURCIER
- 1917, année de rupture : le rôle du pain de guerre (*Kriegsbrot*) en Allemagne – Revue d'Allemagne et des pays de langue allemande – traduction par Nina REGIS.
- Le saviez-vous ? Le pain K.K. – https://www.defense.gouv.fr/fre/actualites/articles/le-saviez-vous-le-pain-k.k

Texte et mise en page Daniel BEYS (AGFH n° 1051)

----------ooooo----------