

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **26 (1881)**

Heft 18

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

REVUE MILITAIRE SUISSE

N° 18

Lausanne, le 15 Septembre 1881.

XXVI^e Année.

SOMMAIRE. — Les nouveaux fours de campagne de l'armée suisse, p. 417. — La fièvre typhoïde du cheval, p. 419. — Notes d'un officier portugais sur l'armée espagnole, p. 424. — Bibliographie, p. 429. — Circulaires et pièces officielles, p. 430. — Nouvelles et chronique, p. 431. — Annonce, p. 432.

Les nouveaux fours de campagne de l'armée suisse.

Ce n'est point un article technique que nous avons la prétention de publier : nous ne voulons que faire connaître d'une manière générale à nos lecteurs le nouvel engin dont on va doter l'armée.

Le pain est un aliment indispensable à la nourriture des troupes : si dans une armée permanente on peut le remplacer temporairement par du biscuit, il n'en est pas de même chez nous. Notre organisation ne nous permet pas de confectionner à l'avance des *conserves*, parce que, dans le cours ordinaire des choses, nous ne saurions par qui les faire consommer quand le délai extrême de leur conservation en bon état serait échu.

Jamais, en effet, on ne pourrait nourrir nos soldats en service d'instruction avec le biscuit de troupe tel qu'on le fabrique chez nos voisins.

Donc il nous faut d'emblée renoncer à tout succédané-conservedu pain.

Le pain, l'aliment simple par excellence, connu sous une forme ou sous une autre dès la plus haute antiquité chez tous les peuples possédant une civilisation, le pain exige une manutention fort compliquée. Homère nous raconte comment on faisait le pain dans la maison d'Ulysse, et le jeune écolier, qui traduit péniblement cette description, réfléchit pour la première fois à la somme de travail que représente le pain qu'il mange chaque jour. Et combien de gens n'ont jamais pensé à la chose; combien de gens trouvent tout simple que l'administration de la guerre procure du pain à des milliers d'hommes subitement concentrés à un point donné.

Depuis Homère, on a simplifié les procédés : mais on n'est pas parvenu à éviter la *cuisson* du pain dans un four réunissant certaines qualités essentielles.

C'est précisément cette cuisson qui, pour le service des subsistances d'une armée, constitue la difficulté capitale. Il faut nécessairement que le pain soit cuit à proximité des troupes auxquelles il est destiné, parce qu'au bout de quelques jours il devient un aliment peu appétissant, malsain, immangeable même.

L'utilisation des fours civils ne peut avoir lieu qu'avec de grandes difficultés, et il faut que l'armée puisse s'en passer. Nous ne développons pas cette idée qui nous entraînerait trop loin : il est clair que la population civile doit aussi avoir son pain quotidien. En Suisse, nous n'avons que peu de fours de grande dimension; dès lors en cas de concentration subite à un point quelconque de la