**Zeitschrift:** Revue Militaire Suisse
**Herausgeber:** Association de la Revue Militaire Suisse
**Band:** 48 (1903)
**Heft:** 9

**Artikel:** Cuisines pour marmites individuelles
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-338073

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 14.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# CUISINES POUR MARMITES INDIVIDUELLES

(Planches XXVII et XXVIII)

A la veille des manœuvres ont surgi deux inventions d'appareils destinés à faciliter la cuisson dans les marmites individuelles. Le but des inventeurs est d'atténuer quelques-uns des inconvénients du système actuel. Ils espèrent obtenir un gain de temps en supprimant les petits travaux de terrassement nécessaires à l'établissement des fossés qui forment les foyers, en évitant la recherche et la taille de branches d'arbres pour construire les chevalets et supports, en favorisant enfin les opérations de la cuisson par une meilleure disposition des marmites sur le foyer ou autour du foyer. Ils espèrent aussi réaliser une économie au profit de l'ordinaire, soit en évitant les dégâts dans les haies mises à contribution pour les bois de supports, soit en diminuant la consommation du combustible par une cuisson plus rapide.

Le premier de ces appareils (pl. XXVII et XXVIII, fig. 1 à 3) est dû au sergent-major Wyssbrod. C'est en un modèle réduit, portatif sur le sac et facilement démontable, notre chevalet de cuisine de compagnie. Il comprend trois pièces, savoir deux chevalets et un support (fig. 1). Chaque pièce pèse de 500 à 600 grammes. L'inventeur les fait porter par les hommes non munis d'un outil de pionnier.

Le chevalet Wyssbrod peut être disposé de cent façons différentes, suivant les exigences du terrain. Monté comme il l'est dans la fig. 1, il supporte huit gamelles. Dans la fig. 3, où l'une des branches des chevalets s'appuie au rocher et reçoit deux supports, le nombre des marmites est doublé. On peut du reste accoupler plusieurs appareils soit dans le sens de la longueur, soit dans celui de la largeur, et disposer de façon variée les supports, de telle sorte qu'un grand nombre de marmites cuisent sur un foyer relativement peu étendu.

Au point de vue culinaire, le chevalet Wyssbrod est incontestablement pratique. Il permet de réaliser une économie de combustible et de gagner un peu de temps pour la cuisson. Mais il présente un inconvénient qui, à nos yeux, dépasse celui de brûler pour quelques francs de bois de plus et de manger cinq ou six minutes plus tard. Il charge le soldat d'un nouveau poids non indispensable d'un demi-kilo au minimum. Or, notre soldat est déjà trop chargé. Sa mobilité en souffre, et cette mobilité sera souvent pour lui une question de vie ou de mort beaucoup plus que celle de savoir si la soupe sera cuite un peu plus tôt ou un peu plus tard.

On recherche actuellement par tous les moyens des allègements à l'équipement du soldat ; on calcule par grammes pour les trouver. L'heure semble donc inopportune d'introduire une surcharge non indispensable. Nous sommes convaincu qu'en campagne le premier objet dont chercherait à se débarrasser un homme fatigué serait son chevalet de cuisine. Il sait assez que la première branche venue, cueillie dans la haie voisine, lui en tiendra lieu, sans grand'peine ni frais ; qu'à défaut de branche de support, il disposera sa marmite, avec celles de ses camarades, en fer à cheval autour du foyer creusé dans le sol, et qu'ainsi, avec une moindre fatigue et quelques minutes de patience de plus, il aura son café chaud ou sa soupe cuite à point.

* * *

Le second appareil (fig. 4 et 5) a été imaginé par le major Monnier. Il est constitué par un simple fil de fer de 5 mm.

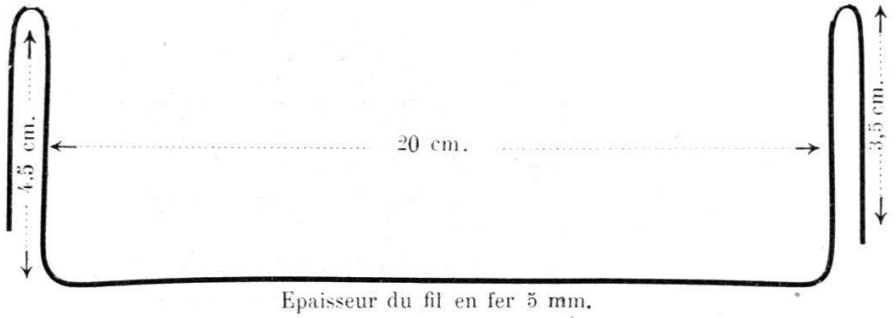


FIG. 5. — **La Tige de la cuisine Monnier.**

d'épaisseur et de 20 cm. de longueur, dont les deux extrémités, coudées parallèlement, se recourbent extérieurement en un crochet de 3 à 4 cm. Deux de ces tiges sont supportées par deux marmites posées sur le sol face à face ; sur elles sont

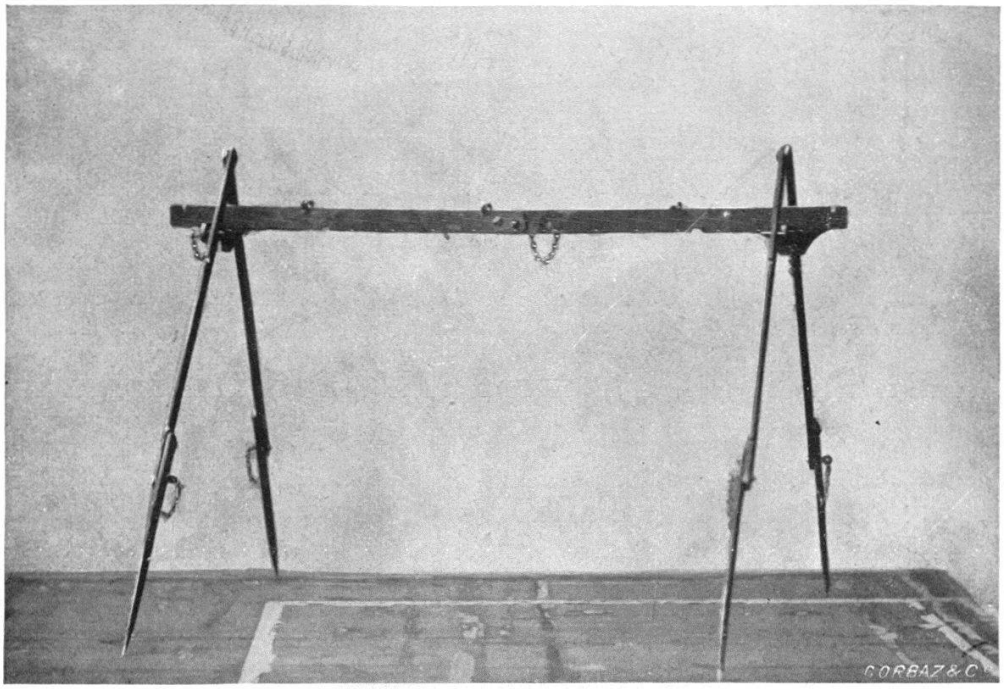


FIG. 1. — **Appareil Wyssbrod.**

FIG. 2. — **Chevalet de l'appareil Wyssbrod, replié sur le sac.**

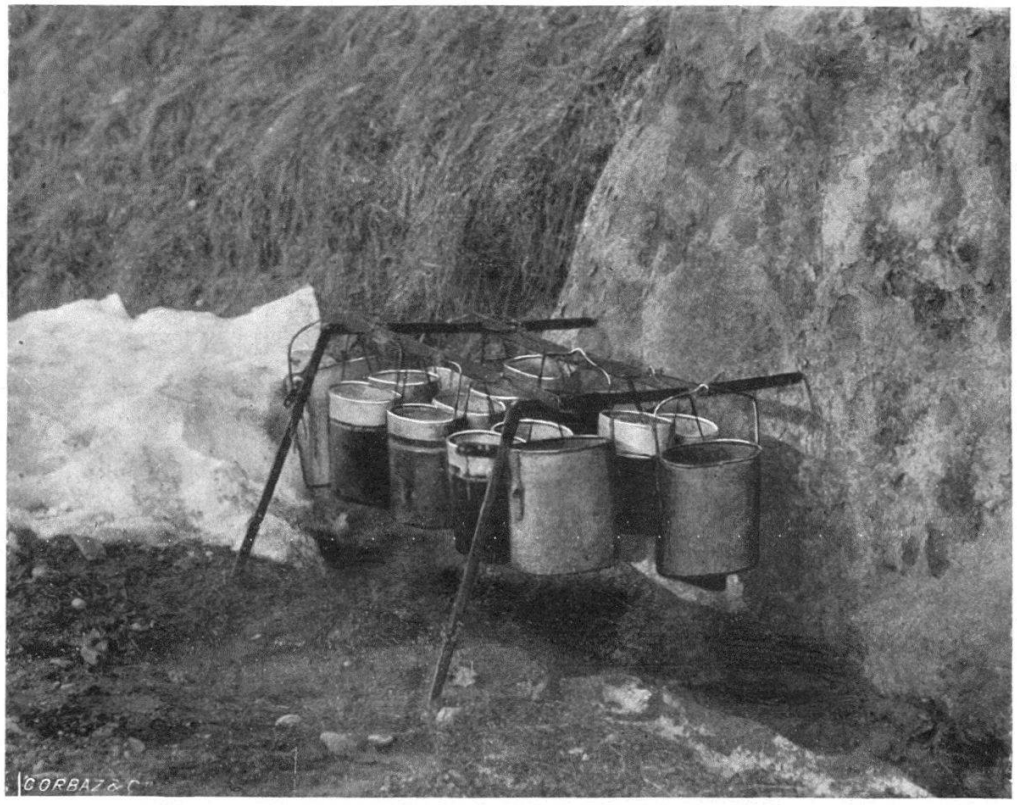


FIG. 3. — **Appareil Wyssbrod disposé contre un rocher.**

FIG. 4. — **Cuisine Monnier.**

placées deux autres marmites. On peut mettre à la suite l'une de l'autre plusieurs séries de quatre marmites et former ainsi un véritable fourneau. Si le tirage est trop fort, on ferme une des extrémités par une marmite ou deux qui cuisent comme les autres. Douze marmites, suffisantes pour cuire la soupe de 36 hommes, forment un petit foyer que trois hommes peuvent alimenter et surveiller.

Ici, l'économie de bois est peut-être un peu moindre qu'avec le système Wyssbrod, mais le poids de l'appareil n'entre pour ainsi dire plus en ligne de compte. Deux tiges servent à la cuisine de huit hommes.

En revanche, l'économie de temps n'est pas très sensible. Les marmites du haut cuisent plus rapidement que celles du bas; il faut donc les changer au milieu de l'opération. Mais les tiges sont brûlantes; elles ne se laissent pas manier facilement, et l'on reperd le temps gagné au début sur les travaux de terrassement d'ailleurs le plus souvent très sommaires qu'exige l'établissement d'un foyer.

Il nous est arrivé de faire cuire plus rapidement des marmites simplement disposées en cercle autour d'un foyer, que le même nombre de marmites disposées d'après le système Monnier.

Nous ne voudrions pourtant pas trancher la question à la suite des essais nécessairement trop hâtifs auxquels nous avons pu nous livrer pendant les manœuvres. Ils ont fourni, suivant les circonstances, des conclusions contradictoires. Il sera utile de les continuer; nous engageons ceux de nos camarades qui en trouverons l'occasion, de la saisir, les priant de bien vouloir nous communiquer les résultats.

F.