

**Zeitschrift:** Revue Militaire Suisse  
**Herausgeber:** Association de la Revue Militaire Suisse  
**Band:** 26 (1881)  
**Heft:** 18

## Titelseiten

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 16.03.2025

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

# REVUE MILITAIRE SUISSE

N° 18

Lausanne, le 15 Septembre 1881.

XXVI<sup>e</sup> 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