

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

**Artikel:** Les nouveaux fours de campagne de l'armée suisse  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-335644>

### **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:** 01.04.2025

**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

frontière, il faut que la fourniture de pain soit assurée par l'armée elle-même.

La construction de fours en brique est longue et coûteuse : il ne faut pas y penser pour un service de campagne proprement dit. Dès lors, il ne reste qu'à avoir des fours en quelque sorte portatifs, dont le transport et le montage soient faciles.

C'est ce qu'on obtient avec notre nouveau four de campagne système Peyer (four autrichien).

Vous voulons en essayer une description qui n'effraye pas les laïques par ses termes techniques et sa longueur.

Un four se compose de deux voûtes en fer cannelé (pour augmenter la surface de chauffe) imitant absolument la voûte d'un four en brique. Ces deux voûtes ajoutées l'une à l'autre au moyen d'une rame d'accouplement se posent sur le terrain et constituent un four.

On nivelle le terrain en lui donnant la pente voulue pour le tirage, on le revêt d'un caronnage de briques réfractaires si possible, ordinaires si l'on n'en a pas d'autres. On revêt le pied des voûtes d'une couche de terre glaise pour obtenir une fermeture hermétique.

Devant le four une paroi avec porte ; derrière une paroi avec cheminée et bascule, voilà tout l'appareil.

Une fois les voûtes posées sur leur caronnage, on les recouvre de la terre qui conservera la chaleur du four.

Au devant du four on creuse un fossé de service pour qu'on puisse être à la hauteur voulue pour enfourner le pain.

Nous voulons éviter tous les chiffres et terminer l'article par le récit d'une excursion faite par l'école de recrues d'administration, excursion où on a travaillé avec ce four.

A 6 heures du matin, l'école est partie de Thoune avec son matériel pour Wilderswyl (au-dessus d'Interlaken). A une heure de l'après-midi, elle arrivait à Wilderswyl (distance 27 km.).

On forma immédiatement le parc ; le bivouac fut organisé et les hommes mangèrent la soupe qui s'était cuite en route dans la cuisine roulante.

A 5 heures précises du soir, on commença les travaux de posage du four : la nuit arrivant, on alluma les flambeaux de pétrole et les travaux continuèrent. A 10 heures du soir, on pouvait déjà chauffer le four pour le sécher ; le lendemain matin, à 6 heures, on en retirait du pain aussi bien cuit que celui d'un boulanger.

La démolition du four commença sur le champ ; à 9 heures, les chevaux étaient attelés et l'école reprenait le chemin de Thoune.

Il faut bien noter que tout a été fait comme en campagne : la farine a été travaillée dans une grande tente-marquise montée par la troupe.

On voit que le résultat est encourageant, et qu'au cas d'une mise sur pied, nos troupes pourraient compter sur leur pain.

Pour terminer, nous fournirons la preuve irréfutable du caractère pratique des fours : un boulanger chargé de livrer du pain à une brigade, est venu demander à louer les fours autrichiens nécessaires à sa fabrication. Il ne trouvait pas de fours civils à proximité et ne savait comment exécuter son contrat. On a accédé à sa demande, et

actuellement ces fours montés dans sa cour fonctionnent à sa grande satisfaction.

Ces fours ont été introduits chez nous sur la proposition de M. le colonel Pauli, qui était allé en mission à Vienne et avait pu se rendre compte de leur valeur pratique. V.

### La fièvre typhoïde du cheval.

L'épidémie, ou plutôt l'épizootie, qui sévit actuellement en France sur les chevaux de l'armée et des principales compagnies industrielles de Paris a fait son apparition depuis quelque temps en Suisse. On en signale en particulier un assez grand nombre de cas dans le canton de Vaud. Il nous a donc paru à propos de consacrer quelques pages à cette maladie, peu connue dans le grand public, en nous aidant de divers ouvrages spéciaux et de deux récentes circulaires de M. Zangger, vétérinaire en chef. Nous ferons aussi quelques emprunts à un article de M. V. de Praye, paru dans la livraison de juillet du *Spectateur militaire*.

1. HISTORIQUE. La maladie désignée généralement aujourd'hui sous le nom de *fièvre typhoïde* du cheval n'est pas nouvelle mais elle a revêtu différentes appellations suivant les doctrines médicales qui régnaient aux diverses époques et suivant les symptômes qui ont plus particulièrement frappé les écrivains qui en ont écrit. — Son existence même, comme telle, a été mise en doute pendant longtemps par un grand nombre de praticiens qui déclaraient que ce que l'on appelait les affections typhoïdes du cheval n'étaient autre chose que des maladies d'ins-tallation, d'acclimatement.

L'histoire a enregistré cependant, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, un assez grand nombre d'épizooties chevalines, qui, selon toute probabilité, n'étaient autres que des manifestations de la fièvre typhoïde, l'*influenza* des Allemands.

En 1704, l'Allemagne, l'Alsace, les Pays Bas et la Pologne furent frappés par une *influenza* mortelle de l'espèce chevaline ; épizootie si contagieuse que l'Angleterre dut prohiber l'entrée des chevaux provenant de ces pays infectés.

En 1712, une autre épizootie régnait sur les chevaux des armées, exerçant ses ravages en Russie, en Prusse, dans toute l'Allemagne, la Belgique, le nord de la France et l'Italie, notamment à Rome et à Naples. Un auteur italien de cette époque décrit cette maladie avec des détails si précis qu'on ne peut mettre en doute la similitude de cette épidémie avec celle de 1881. Il l'attribue, chose importante, à une *disposition malade du sang*.

En 1731-32, nouvelle invasion de l'*influenza* qui régna presque dans le monde entier, le traversant de l'est à l'ouest.

Enfin des épizooties meurtrières de même nature ont sévi en 1734, 1745 et 1762 en Angleterre, en Suède et en Danemarck ; en 1769 en France et en 1782 dans la majeure partie de l'Europe.