

Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Band: 8 (1863)
Heft: 23

Artikel: Instruction sur les subsistances militaires [suite]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-329930>

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: 19.10.2024

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

perturbations dans un moment sérieux, telles que le manque et la confusion des munitions, la connaissance imparfaite des bouches à feu. Il est urgent de saisir cette occasion pour porter remède à ce vicieux état de choses.

(A suivre.)

INSTRUCTION SUR LES SUBSISTANCES MILITAIRES.

(Suite.)

L'emploi est facile, il suffit d'un trempage d'une heure pour transformer la conserve en légumes frais d'apparence et de goût, et très propres à donner une soupe excellente.

Ce sont ces conserves qui ont rendu d'immenses services à l'armée de Crimée. Quoique les rations y fussent calculées à 25 grammes par homme, cependant 10 grammes pourraient suffire pour la soupe, et le prix de revient serait inférieur à celui des légumes frais en beaucoup de localités, surtout quand la pomme de terre manque.

Pâtes d'Italie. — Il faut, jusqu'à un certain point, les ranger parmi les légumes de soupe. Les pâtes sont très utiles, toutes les fois que leur prix permet de les employer; comme elles sont ordinairement composées de farines de blés durs, leur valeur nutritive est plus forte que celle de pareil poids de pain ordinaire.

Quatrième section. — Assaisonnements.

1° *Sel de cuisine.*

Le sel pur est blanc, cristallin, d'une saveur franche. On trouve aussi dans le commerce un sel gris, qui est plus ou moins mélangé d'argile.

Outre la saveur qu'il communique aux aliments, le sel favorise la digestion et l'assimilation des aliments en excitant les organes digestifs; mais s'il est en trop grande quantité dans la nourriture, l'excitation qu'il produit peut devenir maldive, particulièrement chez les sujets pléthoriques.

D'après M. de Gasparin, la ration journalière devrait être de 8 $\frac{1}{2}$ grammes par quintal de poids, soit 12 $\frac{3}{4}$ gr. pour un homme de 150 livres. La ration réglementaire, chez nous, est de une livre pour 50 hommes, soit 16 $\frac{1}{2}$ grammes par homme.

On falsifie le sel par l'addition d'eau, ou par le mélange de matières salines ou terreuses.

L'addition d'eau se reconnaît par la dessiccation d'une quantité donnée du sel à essayer; s'il y a une perte de plus du 10 p. $\frac{0}{0}$, il est probable qu'il y a eu addition d'eau.

Le mélange de matières terreuses ou de plâtre se reconnaît au dépôt que la dissolution laisse au fond du vase.

Ce n'est guère que dans les pays où le sel est frappé d'un fort impôt que les autres falsifications peuvent avoir lieu.

2° *Sucre.*

Ce condiment se rencontre dans le commerce sous plusieurs formes ; en pains, en poudre cristalline blanche et raffinée, et en cassonnade.

Le sucre en pains doit être blanc, compacte, dur et sonore ; un sucre mou, onctueux, pâteux, et prenant à l'air une couleur jaunâtre, peut être soupçonné de falsification, au moyen de glucose ou sucre de raisin.

Le sucre blanc en morceaux doit aussi être sec ; il faut éviter celui qui est en poudre fine et qu'on a pu falsifier au moyen de sucre de lait. Cette falsification se reconnaît lorsqu'on dissout le sucre dans de l'alcool faible, le sucre insoluble de lait se précipite. Les matières terreuses ou les farines se précipitent aussi par la dissolution du sucre dans l'eau.

La cassonnade blonde ou rousse est le sucre de canne non raffiné et qui contient encore quelques matières colorantes. Ce sucre est très doux et légèrement aromatique, mais les cassonnades qui proviennent du jus de betteraves sont moins douces et laissent un arrière-goût désagréable et salé.

Le sucre est d'un usage général dans l'alimentation de la vie ordinaire ; il aide à la digestion en stimulant les organes et en neutralisant les acides de quelques aliments végétaux. En outre, on doit aussi le considérer comme un aliment respiratoire, à cause de ses éléments carbonnés facilement assimilables. Jusqu'à présent le régime alimentaire de notre armée ne l'admet pas ; mais, si l'usage du café était adopté, il faudrait nécessairement y joindre celui du sucre.

En Afrique, la ration de sucre des troupes françaises est de 21 grammes par homme.

3° *Epices.*

Poivre. Cette graine sphérique est naturellement recouverte d'une enveloppe brune, et constitue ainsi le *poivre noir*. Dépouillée de son enveloppe, par le moyen de l'eau, puis par l'exposition à l'air, elle forme le *poivre blanc*, moins actif que le noir. Ce condiment excite fortement les muqueuses et aide ainsi à la digestion. Le poivre noir moulu doit être aromatique et d'une saveur acre et brûlante.

Muscade. C'est un aromate stimulant, très énergique et agréable. On la falsifie quelquefois en y mêlant des noix de muscade piquées ou détériorées, qui sont plus ou moins friables et insipides. Les muscades épuisées se reconnaissent à leur faible odeur.

Clous de girofle. C'est aussi un condiment puissant et utile pour augmenter l'action digestive. Le bon girofle est huileux quand on le serre entre deux corps durs ; sa saveur et son odeur sont fortes et pénétrantes.

Moutarde. La farine de moutarde noire est jaunâtre ; son huile essentielle, acre et piquante, favorise la digestion. Pour l'employer, on la délaie avec du bouillon ou avec de l'eau tiède ; le vinaigre fort arrête le développement de l'huile active de la moutarde.

4^o *Huile d'olives.*

L'huile de bonne qualité est colorée en jaune ou en jaune verdâtre ; elle est douce, agréable au goût et à l'odorat ; elle est très fluide et se congèle à 6° ou 8° au-dessus de 0.

L'huile altérée diffère de la bonne par son odeur de rancidité et par une certaine acidité.

On falsifie l'huile d'olives en la mélangeant à d'autres huiles moins chères, particulièrement avec l'huile d'œillette. Cette dernière se congèle seulement à 8° au-dessous de zéro. En outre, si l'on agite vigoureusement de l'huile d'olives pure dans un flacon, il n'y aura pas persistance des bulles, tandis que l'huile mélangée les conservera.

L'huile d'olives, outre ses effets comme aliment gras, est très utile pour masquer l'acidité ou l'âpreté de certains aliments.

(A suivre.)

Berne, le 18 novembre 1863.

Tit.

Le département soussigné a l'honneur de vous transmettre, ci-après, un rapport succinct sur les écoles de tir qui ont eu lieu cette année.

Vous savez, sans doute, que le premier cours a eu lieu du 31 août au 19 septembre, et le deuxième du 5 au 24 octobre, à Bâle.

Le commandement de ces deux écoles a été confié à M. le major fédéral Van Berchem; le personnel d'instruction nécessaire lui a été adjoint. On a surtout regardé, pour le choix de ce personnel, à l'aptitude et au talent de l'enseignement d'une théorie de tir.

Le 1^{er} cours a été fréquenté par 39 officiers, le 2^{me} par 45. M. le colonel fédéral Wieland a été chargé de l'inspection des cours ; cet officier supérieur ne s'est pas borné à l'inspection seulement, mais a suivi et visité, à différentes époques, le cours d'instruction, afin de pouvoir se faire une idée juste des résultats obtenus.

D'après les rapports susmentionnés, l'impression générale reçue de l'inspection a été très favorable ; la direction de l'instruction a été aussi calme et pleine de tact que réussie. Le but de l'instruction était l'enseignement de la théorie complète du tir, le plan d'instruction était bien disposé, et le temps parfaitement employé par le commandant du cours.

La plupart des élèves ont montré beaucoup de bonne volonté et de désir de s'instruire.

Quelques-uns seulement, et spécialement ceux qui avaient des prétentions à être bons tireurs, témoignaient une certaine répugnance de la méthode employée. Il en est résulté que ceux-ci sont restés en arrière des élèves désireux d'apprendre.