

Cuisines pour marmites individuelles

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **48 (1903)**

Heft 9

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-338073>

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.

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, portable 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.

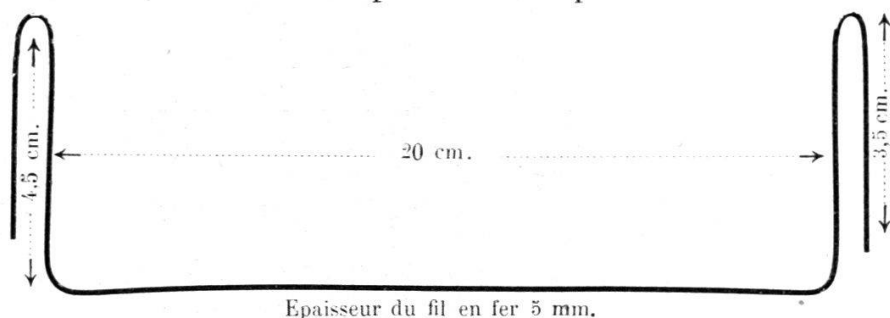


FIG. 5. — **La Tige de la cuisine Monnier.**

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

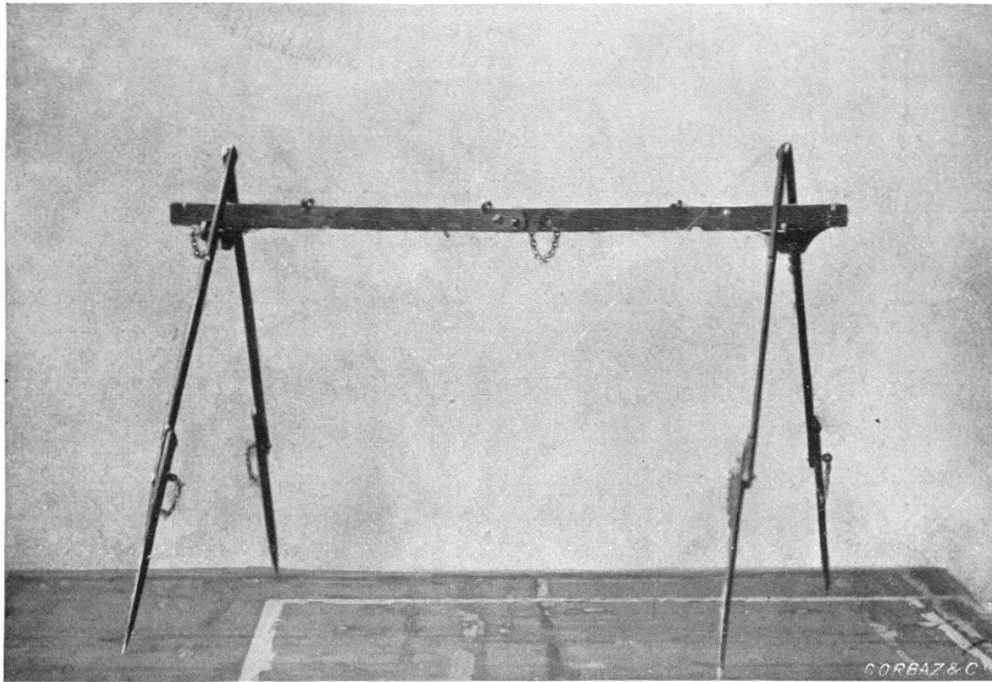


FIG. 1. — Appareil Wyssbrod.



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

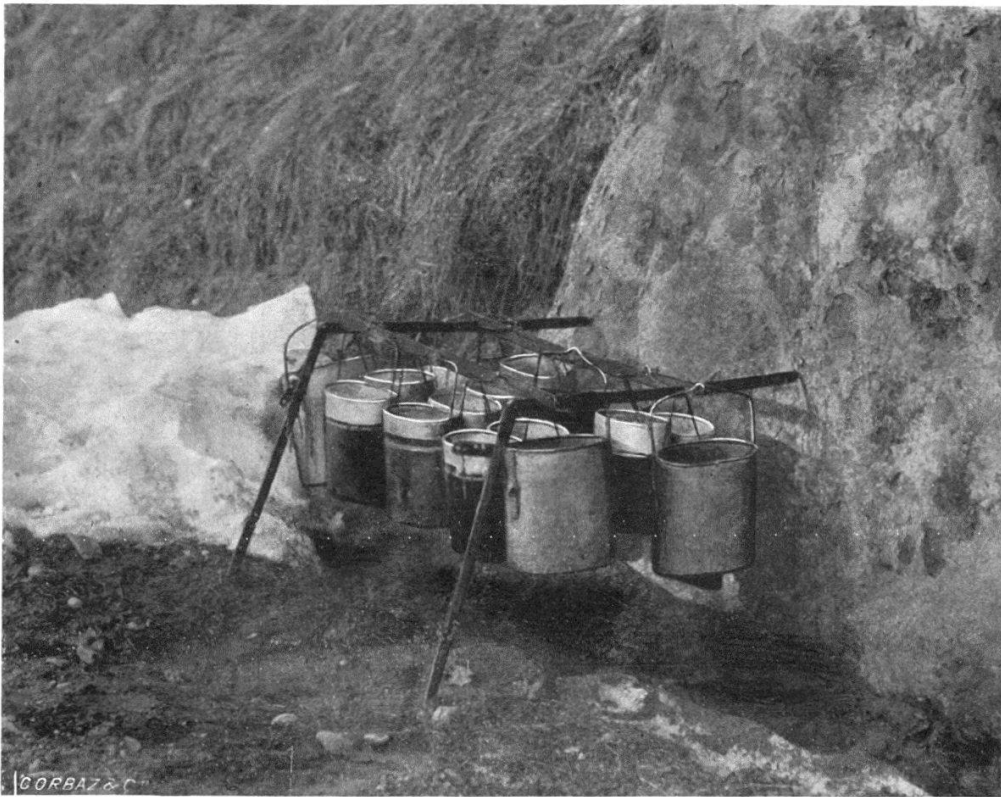


FIG. 3. — Appareil Wyssbrod disposé contre un rocher.

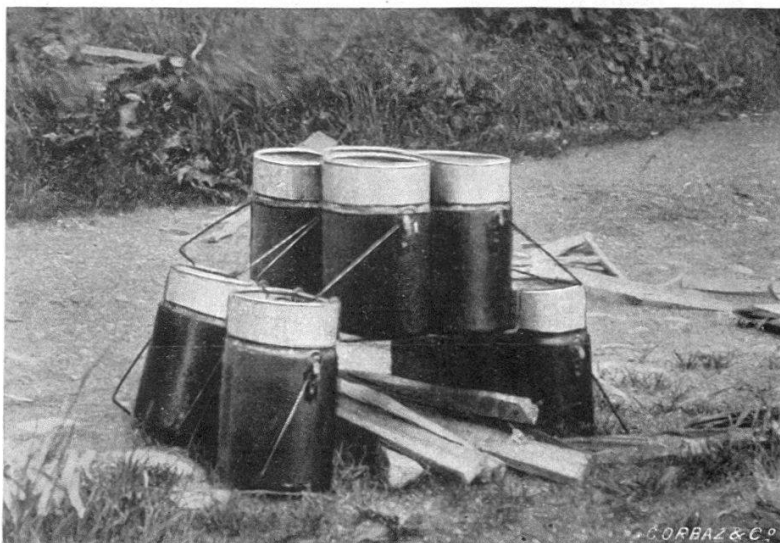


FIG. 4. — Cuisine Monnier.

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 trouveront l'occasion, de la saisir, les priant de bien vouloir nous communiquer les résultats.

F.

