Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse
Band: 54 (1909)
Heft: 9

Artikel: Cuisines roulantes
Autor: Immenhauser
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-338960

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 ROULANTES

(Planches XXIX-XXXI.)

« L'administration de la guerre a passé contrat pour une première livraison de 2000 cuisines roulantes, qui doit se faire entre le 15 octobre et le 15 décembre. »

Cet avis bienvenu, qui assure aux soldats, aux manœuvres comme en campagne, une alimentation prompte et bonne, ne s'adresse malheureusement pas aux troupes suisses, mais aux troupes austro-hongroises.

Nonobstant l'économie très stricte à laquelle les conditions parlementaires et politiques intérieures de l'empire l'ont contrainte, et que l'on aurait peine à trouver poussée aussi loin dans un autre Etat, l'administration de la guerre d'Autriche-Hongrie, profitant des expériences récemment faites, a décidé de munir l'armée de cuisines roulantes et de caisses de cuisson automatique en toute hâte, soit aussi rapidement que le permettra l'industrie indigène. Il lui faut au total 4000 cuisines pour l'armée commune et 2000 pour les landwehrs autrichienne et hongroise. Toutes les troupes, — sauf les unités de montagne et les trains d'armée — en seront pourvues. A la place de cuisines, les troupes de montagne et les trains auront 12 000 caisses de cuisson automatique, dont un bon nombre ont déjà été distribuées, durant l'hiver passé, aux 64 bataillons du corps d'armée renforcé de Bosnie, le 15e, et s'y sont fort bien comportées.

Deux modèles sont introduits simultanément : les états-majors et la landwehr reçoivent une cuisine roulante ronde dont les trois chaudrons sont placés de telle sorte dans un cylindre que l'un ou l'autre peut successivement être amené en tournant sur le feu. Les autres unités auront deux chaudrons carrés que l'on ne pourra pas faire tourner mais qui, à l'exemple de nos cuisines suisses, auront deux feux. La caisse de cuisson automatique prévue pour les troupes de montagne suffit pour 25 hommes ; une bête de somme en peut porter deux. Mais tant qu'on se trouve sur les routes, on les laisse plus commodément sur les chars à bagages et à provisions. Le chaudron est mis pendant

environ 22 minutes sur le feu ; puis, dès que la vapeur s'échappe de la soupape, on le place dans la caisse, qu'on ferme hermétiquement. Trois heures après les aliments sont cuits à point et ils restent chauds durant 24 heures.

Les cuisines autrichiennes coûtent de 3 à 4000 couronnes, ce qui occasionnera une dépense de 20 millions de couronnes, plus quelques millions encore pour les caisses de cuisson automatique. On fournira cette année 2000 cuisines roulantes, ce qui permet d'attendre la livraison totale dans un délai de trois ans seulement.

L'Allemagne a adopté les cuisines de campagne en 1908 et continue peu à peu l'introduction de son modèle, fort cher, car il revient à environ 5000 marks.

L'Italie s'occupe de doter toute son armée de caisses de cuisson automatique, qui seront chargées sur des voitures, et pour les troupes alpines, sur des bêtes de somme. Elles seront payées par le crédit d'équipement extraordinaire de 463 millions 600 000 lires, mis dès 1906 à la disposition du ministre de la guerre.

En France, cette année encore verra probablement aboutir l'introduction du modèle définitivement adopté.

En son temps la Suisse a devancé de loin les autres pays dans la création de cuisines roulantes, car notre premier modèle, dont les batteries de campagne furent au début dotées, date de 1880. Depuis on l'a étendu aux ambulances et remplacé, pour les batteries, par un nouveau modèle chargé à l'arrière du char de batterie. Enfin les escadrons et la compagnie d'aérostiers en ont aussi bénéficié. Mais l'infanterie, le génie, le parc d'artillerie, le train, attendaient en vain depuis 1880, un sort semblable. On le leur a refusé pendant longtemps, par crainte, entre autres, d'augmenter les colonnes des trains, et l'on a préféré le système de la popote cuite dans les gamelles individuelles.

Assurément, ce système peut se défendre, mais il offre le grave inconvénient d'ajouter encore au travail souvent considérable que l'on est obligé d'exiger des hommes et de retarder considérablement, à la fin des journées de manœuvres, le moment où ils peuvent se restaurer, puis prendre leur repos. Cet inconvénient serait plus grave encore en campagne où l'effort moral est plus grand et où le souci d'une alimentation en temps utile demande plus que jamais à être pris en considération.

On a peiné, — avec succès d'ailleurs — à rendre le menu du

soldat à la caserne si bon et si varié, qu'il ne se distingue guère d'une bonne cuisine bourgeoise. A midi et le soir, soupe, viande et légume ; chaque jour une autre viande ; plus de rôti que de bouilli ; l'ordinaire de la caserne en arrive à blaser nos soldats. La brochure intitulée : « Instruction pour la préparation des mets dans le ménage militaire », approuvée par le Département fédéral du 20 mars 1902 et tirée à 10 000 exemplaires, enseigne à nos Spartiates, dans son chapitre « Recettes culinaires », à apprêter le rôti, les beafstecks, la viande à la broche, le hachis, le ragoût, le rata, le foie, la langue, les reins, la cervelle, les tripes, le museau de bœuf et d'autres morceaux secondaires, ainsi que les volailles, les poissons de mer, etc.

« La discipline passe par l'estomac », dit un ancien dicton plein d'expérience. A la caserne, on traite nos soldats comme les hôtes d'un buffet de gare de 1re classe. Par contre aux manœuvres, on laissait parfois ces mêmes troupes, ainsi formées à la caserne, sans nourriture chaude que celle d'un déjeuner matinal, à 3 ou 4 heures, jusqu'au déjeuner du jour suivant. Que de fois n'est-il pas arrivé que des bataillons et des régiments entiers durent s'endormir sans un repas solide, parce qu'on n'avait pu commencer à s'occuper d'en préparer un que le soir tardivement, après l'arrivée des trains, et que la distribution n'en était prête qu'entre dix et onze heures. A coup sûr, des cuisines roulantes auraient autrement mieux répondu aux exigences militaires que les treize menus journaliers du manuel culinaire fédéral.

Récemment les Russes ont employé des cuisines roulantes en Mandchourie. Les résultats furent si favorables qu'à notre connaissance aucun des officiers et correspondants militaires attachés à l'armée russe n'ont contesté leur opportunité et leur nécessité. Nous ne citerons que le Français Georges de la Salle, parce qu'il rectifie une erreur très répandue chez nous, savoir la valeur que l'on prête à la cuisine faite dans les gamelles. Il écrit dans son livre intitulé *En Mandchourie :*

« Au début de la guerre, les premières troupes de Sibérie entrées en campagne étaient dépourvues du fourneau de campagne russe. Elles devaient, le soir, faire cuire la soupe dans leur gamelle comme chez nous. La dysenterie balaya les rangs; la mortalité fut, je crois, de 15 à 20 %. Les fourneaux arrivèrent : dans les mêmes corps, la mortalité baissa à 3 ou 4 %.

Allez donc demander à des hommes qui se sont battus la journée entière ou ont fait une marche de 30 km. avec 25 kg. de bagage, de bien cuire leur dîner ! Ils mangeront des légumes à moitié crus, peu leur importe : ils veulent dormir. »

C'est précisément là l'utilité considérable de la cuisine roulante : elle décharge du souci de préparer sa nourriture le soldat harassé par le combat ou la marche, trop excité ou au contraire trop abattu, et elle remet ce soin à des hommes dont c'est le travail propre, qui ont sous la main tout ce qu'il faut pour faire une cuisine hygiénique, tout en pouvant livrer les rations aussi vite que possible, soit dès que les cuisines rejoignent les unités.

La crainte que l'on a manifesté de voir les trains s'allonger par l'adjonction de cuisines roulantes est dénuée de raison d'être. Une armée de la force de la nôtre, qui opérera presque toujours sur son propre territoire et aura derrière elle un réseau ferré très touffu, emploiera beaucoup moins de trains lourds que, par exemple, les Allemands en 1870. Il est vrai, que nos trains devront quand même être suffisamment nombreux pour éviter, notamment, le surmenage des attelages. Mais le point capital, dans les colonnes de trains, n'est pas tant leur longueur que leur fractionnement rationnel, le savoir-faire des officiers d'état-major dans les dispositions qu'ils prennent à leur égard, et enfin l'énergie et l'initiative des officiers du train. Notre division à 13 bataillons d'infanterie et un bataillon du génie nécessiterait 51 cuisines roulantes, qui formeraient une colonne de 648 mètres. Mais l'introduction de ces cuisines supprimant du train de combat de la division, 27 chars lourds de réquisition, sur lesquels on transporte actuellement la viande et les ustensiles culinaires, l'allongement de la colonne des trains de combat ne serait plus que de 324 m., ce qui, dans la marche d'un corps d'armée sur une seule route, ne retarderait le déploiement de la division d'arrière que de 4 minutes. Des chefs expérimentés pourraient utiliser ces cuisines roulantes pour le plus grand profit de l'aptitude des troupes au combat,

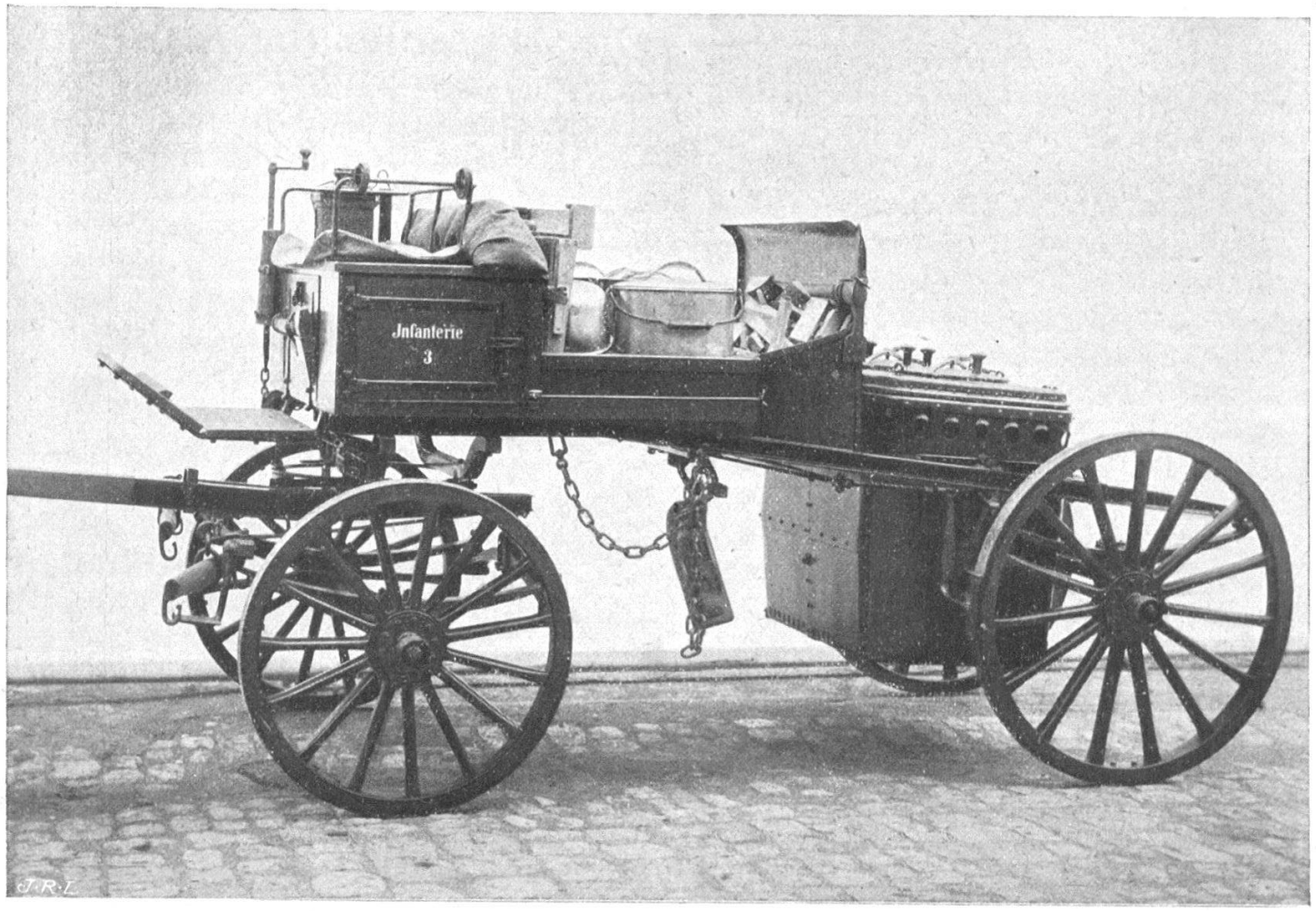
Lorsque, par exemple, une rencontre de l'ennemi pendant la marche est peu probable — dans son propre pays, on sera presque toujours renseigné sur ce point — on fera suivre les cuisines immédiatement derrière les unités ; cela permettra de faire des haltes avec distribution d'aliments chauds et d'aug-

menter ainsi la capacité de marche. Lorsque l'on sera sûr que le combat se livrera en avant, l'on pourra au moins faire suivre les cuisines derrière les régiments d'infanterie qui forment la queue d'une forte colonne ; et lorsque ces troupes, après une longue étape, devront entrer au feu, il suffira d'une halte d'une petite heure pour les ravitailler auparavant et parer à leur épuisement.

Lorsque, après la guerre russo-japonaise, la valeur et l'importance des cuisines roulantes pour la santé et la force d'une armée furent de tous côtés reconnues, notre Département militaire ne put pas plus longtemps méconnaître la nécessité d'en doter nos unités d'infanterie et du génie. A la fin de 1906, une décision de principe fut prise dans ce sens et l'Assemblée fédérale, au printemps 1907, accorda un crédit de 50 000 fr. pour l'établissement d'un modèle (première série des crédits supplémentaires de 1907). Ce premier travail a nécessité deux ans et demi. Nos ateliers de construction, profitant des expériences faites avec les cuisines roulantes de la cavalerie, de l'artillerie et des troupes du service de santé ont réussi à créer un modèle qui tient compte des conditions spéciales de notre armée et ne coûte que 2700-2800 fr., soit moins que le modèle autrichien et surtout que le modèle allemand.

Les unités qui, en vertu de l'article 48 de l'organisation militaire, sont équipées en troupes de montagne, toucheraient, en place de cuisines, des caisses de cuisson automatique. Les essais y relatifs se poursuivent encore; il n'est pas urgent de les terminer, car ces caisses ne seront fabriquées qu'en dernier lieu. La distribution des cuisines de campagne à toute l'armée, cuisines roulantes à l'élite et à la landwehr, caisses de cuisson automatique aux troupes de montagne, y compris les harnachements de bât et les harnais de trait nécessaires, coûteraient de 2 100 000 à 2 200 000 fr. seulement, soit à peu près 11 à 12 fr. par soldat.

On comptait, en général, que l'Assemblée fédérale serait saisie de cet objet dans sa session de juin. Mais, le Conseil fédéral n'a pas jugé le moment opportun. C'est partie remise. Nous ne doutons pas, en effet, que la dotation de cuisines roulantes à nos troupes d'infanterie, du génie, du parc et du train ne rencontre un favorable accueil dans le peuple et dans les deux Conseils.



Cuisine roulante de compagnie.
Modèle proposé.

Cuisine roulante de compagnie.
Modèle proposé.

Cuisine roulante de compagnie.
Modèle proposé.

Les essais ne sont du reste pas tout à fait terminés. Nous publions trois photographies du modèle auquel la commission paraît disposée à s'arrêter. Elle ne prendra, cependant, une décision définitive qu'une fois qu'un modèle imité de la cuisine autrichienne à trois chaudrons aura été expérimenté par la troupe.

Le modèle dont ci-joint les photographies offre quelque analogie, dans sa structure générale, avec le fourgon de compagnie; c'est une voiture à pont raccourci. Son poids, avec chargement complet, est d'environ 1200 kg., ce chargement comprenant le bois, 220 litres d'eau, le sel, le café, le chocolat, le sucre, le foin pour l'attelage, le conducteur. Sans ce chargement de vivres, la voiture équipée pèse 810 kg., savoir : l'avant-train 390 kg. et l'arrière-train 420. Sous le siège du conducteur, se trouve un caisson à approvisionnements. Sur le pont sont disposés les ustensiles de cuisine nécessaires à la cuisson et à la répartition des rations pendant la marche, ainsi que le bois.

Détail à noter : la consommation du bois comparée à celle des cuisines de compagnie actuelles, réalise une économie, aux prix du jour, de 5 francs par jour, soit une cinquantaine de francs par cours de répétition au bénéfice de l'ordinaire de la compagnie.

Il ne reste qu'à espérer un vote favorable et prochain des Chambres fédérales et, dans l'intérêt de notre rapide préparation à la guerre, un programme de construction des nouvelles cuisines embrassant un délai de livraison aussi rapide que le permettent les moyens de nos ateliers de construction, c'est-à-dire deux ans à deux ans et demi. Autrement, nous serions exposés, au jour où les énormes et extraordinaires armements de certains Etats conduiraient à une guerre, à ce que nos soldats soient moins bien soignés, hygiéniquement parlant, que récemment les Russes en Mandchourie et que les troupes de nos quatre grands voisins.

Juin 1909. Colonel IMMENHAUSER.