

# La bonne manière de préparer l'Ovomaltine militaire

Autor(en): **Spahr, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue Militaire Suisse**

Band (Jahr): **99 (1954)**

Heft 5

PDF erstellt am: **29.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-342586>

## **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.

## Question alimentaire

### La bonne manière de préparer l'Ovomaltine militaire

Il y a bientôt vingt ans, le Commissariat central des guerres chargeait quelques entreprises suisses de l'industrie alimentaire de créer un produit qui réunisse ces deux qualités : haute valeur nutritive et préparation facile. Trois articles différents furent remis à la troupe pour appréciation. Le soussigné, à l'époque jeune fourrier, eut lui-même l'occasion d'en faire usage dans le service en montagne.

Le Commissariat central des guerres donna la préférence à l'Ovomaltine militaire, aussi appelée conserve de déjeuner, qui se révéla supérieure non seulement par sa qualité, mais surtout, par son emploi facile tant à l'état sec, comme biscuit, que comme boisson. Par la suite, chaque militaire apprit, tant aux services d'instructions qu'au service actif, à connaître et à apprécier l'Ovomaltine militaire.

Dans la vie civile, l'Ovo Sport dérivé de l'Ovomaltine militaire, conquit la sympathie de tous les sportifs et même des ménagères.

Si on en trouve la préparation extrêmement simple et pratique à la maison ou en excursion, certaines difficultés dues à des facteurs techniques et psychologiques surgissent au service militaire lorsque les organes responsables de la subsistance ne sont pas exactement renseignés. Par ces lignes, je me propose d'indiquer, sur la base d'expériences personnelles, la manière de tirer le meilleur parti de ce produit de valeur au profit du soldat.

Le mode de préparation de l'Ovomaltine militaire figure sur chaque paquet ; en outre, chaque caisse de 200 portions (à 2 tablettes) contient, bien en évidence, une feuille avec des directives à l'intention du chef de cuisine.

A l'origine, on indiquait deux manières de préparer ce produit : la préparation à la cuisine pour l'effectif complet de la troupe et la préparation par l'homme dans la gamelle. On vit bientôt que la préparation à la cuisine n'était, pratiquement, guère réalisable. En effet, si l'on se sert de l'eau à la température habituelle, c'est-à-dire si l'on verse l'Ovomaltine militaire dans l'eau en ébullition, des éléments précieux — ménagés à grands frais au cours de la fabrication — sont détruits et la valeur du produit compromise. Lorsque l'eau est trop chaude, il se forme par ailleurs un dépôt désagréable dû à la coagulation de l'albumine. Si, d'autre part, on emploie de l'eau à la température prescrite de 70 degrés centigrades, c'est dans la plupart des cas avec le grand désavantage d'un tel refroidissement pendant le transport de la marmite à la gamelle ou à la tasse (distance, temps transvasages) que la boisson n'est plus appétissante et qu'on la trouve fade. Le soldat aime avoir, au déjeuner, une boisson chaude qui le stimule et le vivifie. Il ne s'agit pas là uniquement d'une habitude de la vie civile, mais certaines conditions de la vie militaire accroissent encore ce besoin, par exemple un cantonnement froid, le manque de sommeil, etc.

La préparation de l'Ovomaltine militaire à la cuisine présente, par ailleurs, encore un autre inconvénient. Le soldat a l'habitude de consommer au déjeuner une quantité relativement grande de liquide. Les chiffres officiels, connus de tous les organes de la voie verte, sont de 7 à 8 dl. de cacao ou de café environ. Or, pour une Ovomaltine militaire, la quantité de liquide n'est que de 5 dl. Si la boisson prête est distribuée par les corvées, la troupe boit l'Ovomaltine militaire comme du cacao. Le fourrier ne peut cependant, pour des raisons financières, accorder qu'une seule portion d'Ovomaltine militaire par homme. En conséquence, la troupe est mécontente et estime qu'elle n'en a pas reçu suffisamment.

Tous ces inconvénients disparaissent lorsque **la préparation correcte est faite par chaque homme**. L'eau seule est versée à la température d'ébullition de la marmite dans le bidon, ce qui provoque un premier refroidissement léger. Un second refroidissement intervient pendant l'attente et le transport des bidons par les corvées jusqu'au réfectoire plus ou moins éloigné et le troisième lorsque l'eau est versée dans les tasses ou couvercles de gamelle froids. Des expériences ont démontré qu'à ce dernier stade l'eau a une température moyenne de 70° centigrades. C'est donc exactement ce qu'il faut pour préparer l'Ovomaltine militaire. L'influence néfaste d'une température trop élevée sur la valeur biologique du produit disparaît. En outre, la boisson est chaude et stimulante.

En ce qui concerne la préparation par l'homme lui-même, il faut encore souligner tout particulièrement un facteur d'ordre psychologique. La présence du fourrier est absolument indispensable la première fois qu'au cours d'un service, un déjeuner à l'Ovomaltine militaire est servi à la troupe. D'autre part ce sont les nouveaux venus qu'il faut rendre attentifs à la manière correcte de préparer le produit. Je cite le mode d'emploi, tel qu'il figure sur chaque paquet d'Ovomaltine militaire :

« Remplir d'eau chaude le couvercle de la gamelle jusqu'à 1  $\frac{1}{2}$  cm. du bord =  $\frac{1}{2}$  litre (correspondant à deux tasses normales).

Mettre dans l'eau les deux tablettes sans les émietter. Ne remuer que lorsqu'elles sont désagrégées. »

Lorsqu'il prépare lui-même l'Ovomaltine militaire, le soldat trouve une portion tout à fait suffisante, du point de vue de la quantité également, car la haute valeur nutritive de cet aliment est bien connue.

Un autre avantage de cette manière de procéder : dans des missions où il est laissé à lui-même, le soldat est en mesure de préparer vite et correctement son déjeuner à l'Ovomaltine militaire, sans longue réflexion.

Si les organes chargés de la subsistance surveillent ainsi la distribution de l'Ovomaltine militaire, ils n'auront pas seulement des soldats contents, mais ils contribueront à accroître la valeur de la troupe.

Plt. Qm. W. SPAHR