**Zeitschrift:** Revue Militaire Suisse
**Herausgeber:** Association de la Revue Militaire Suisse
**Band:** 8 (1863)
**Heft:** 20

**Artikel:** Instruction sur les subsistances militaires [suite]
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-329923

**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:** 15.01.2026

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

doit pas jouir du même privilége que celui auquel il s'est confié. « Je suis au blessé, le blessé est à moi ; son sort doit être le mien. » Le docteur français montra l'importance qu'il y a d'assurer la neutralité aux habitants qui prêtent secours. Ceux-ci, en effet, au moment du passage d'une armée en guerre, s'enfuient le plus souvent ou se cachent, de peur d'avoir l'air de prendre parti pour l'une des deux armées et de s'exposer par là à la vengeance de l'autre.

Sur la proposition de M. le Dr Appia la conférence fut terminée par une réunion familière, où l'on s'occupa spécialement de chirurgie militaire. x x

---

## INSTRUCTION SUR LES SUBSISTANCES MILITAIRES.

*(Suite.)*

b) *Race ovine.*

Le mouton en santé porte bien la tête, ses muqueuses sont d'un rose vif, la laine est bien attachée et élastique, la toison n'est pas dégarnie, la gorge n'a pas de tumeur. L'embonpoint se reconnaît à la pointe de la fesse et aux fausses côtes. L'âge le meilleur pour l'emploi du mouton comme viande est de 2 à 4 ans, lorsque le mouton porte déjà les pinces de remplacement et qu'il n'a pas encore posé les coins.

Le rendement en viande nette est un peu moins de 60 °/₀.

c) *Race porcine.*

Le porc doit être en embonpoint et sain ; il doit avoir la tête haute, l'œil vif, la queue en spirale, les soies bien attachées ; la voix ne doit être ni rauque, ni étouffée. La viande des vieux porcs ou des vieilles truies étant coriace, il ne faut pas acheter de cochon âgé de plus de 3 ans, ce que l'on reconnaît à ce que les crocs ne relèvent pas encore la lèvre.

La ladrerie peut se reconnaître aux soies, qui s'arrachent facilement en amenant une gouttelette de sang ; à l'inspection de la bouche, on aperçoit de petites granulations gris-clair aux côtés du frein de la langue.

Le rendement du porc est de 75 à 88 °/₀. Il est d'autant plus fort que l'animal est plus pesant.

L'achat d'animaux sur pied ne doit se faire que lorsqu'ils ont été mis au repos et sans nourriture pendant 6 heures au moins, afin qu'on puisse juger de leur état. Une fois les bœufs ou les vaches achetées, on les marque d'une lettre à la corne et d'un numéro au cou. Autant que possible, on garde le bétail au pâturage ; si on doit le tenir à l'étable, on calcule les rations à 25 livres de foin par bœuf ou vache, 4 pour un mouton ; les porcs sont nourris de lavures et débris.

2° *Viande fraîche.*

La viande doit être bonne et saine ; les animaux dont elle provient doivent avoir satisfait aux conditions précédentes.

La viande se conserve d'autant mieux que l'animal a été mieux saigné ; c'est donc une attention que l'on doit avoir au moment de l'abattage, si la distribution devait durer quelques jours.

La viande doit être ferme, d'un rouge vif, juteuse si on la comprime ; elle doit être parsemée de légères couches graisseuses, comme des stries blanches, à la face coupée. Suivant le genre de nourriture de l'animal, la graisse est quelquefois jaunâtre. La viande de basse qualité est pâle, peu ou pas striée de graisse ; son odeur est quelquefois désagréable. La viande qui se gâte devient plus foncée, elle suinte, l'intérieur est plus pâle, les aponévroses et les tendons ont une teinte irisée.

Il faut visiter l'intérieur des côtes, qui portent quelquefois des tubercules de phtisie. Quelquefois aussi le boucher a eu soin d'enlever la plèvre costale malade. Dans ce dernier cas, si la viande est très maigre, lavée, infiltrée, la fourniture doit être refusée.

Les animaux qui ont fait des marches fatigantes par la chaleur ne seront abattus, autant que possible, qu'après quelques jours de repos. La viande ne sera distribuée que 24 heures après l'abattage ; en été, ce temps peut être abrégé de moitié. — La tête, le haut du cou, les pieds, le cœur, le foie, la rate, le poumon et les intestins ne doivent pas entrer dans les fournitures ordinaires. Cependant, en cas de disette, le foie, les jarrets et le cœur peuvent être ajoutés au pot au feu. Les suifs en pelote à l'intérieur ne sont pas distribués.

Les quartiers du bœuf ou de la vache seront coupés à 3 pouces au-dessus du genou et à 4 pouces au-dessus de l'articulation du jarret. Le cou sera coupé à un pied de l'extrémité de l'épaule.

La ration règlementaire de viande de bœuf est de 10 onces, soit $^5/_8$ de livre par homme et par jour. Celle des autres viandes n'est pas prévue par le règlement. Si l'on n'avait égard qu'à la quantité de matière solide alimentaire, la viande de mouton pourraît être distribuée à la même dose que celle de bœuf, mais il est probable que le bouillon ne serait pas suffisant et ainsi il faudrait augmenter la ration de viande de mouton.

La viande de porc provenant de jeunes animaux châtrés est généralement bonne ; celle des verrats et des vieilles truies est coriace, très élastique. Si le porc est jeune (le maigre se rompt en le pinçant), la peau pincée conserve la marque des ongles.

On peut juger de la fraîcheur de la viande de porc en enfonçant le doigt entre chair et os, l'odeur du doigt indique l'état *d'avancement* ; ou en enfonçant dans les chairs une lame de canif qui doit rencontrer dans toute sa longueur une résistance uniforme et ne pas retenir d'odeur forte.

La ladrerie du porc donne à la chair la propriété de craquer sous la dent. Au début, cette maladie est peu dangereuse pour l'homme, mais au 2e et au 3e degré, si les vers sont nombreux, la chair est immangeable, et elle ne peut pas prendre la saumure. C'est à la langue et surtout dans le canal rachidien que l'on peut s'assurer de la présence des vers granuleux qui forment la ladrerie.

La viande de porc ladre pouvant occasionner des maladies aux personnes qui en feraient usage, il est toujours nécessaire de s'assurer si cette maladie existe ; on doit même, s'il y a doute, couper quelques morceaux de viande pour y rechercher les os.

Les marchands enlèvent quelquefois les vers ladriques sous la langue et aux

endroits où on les recherche à l'ordinaire; cet enlèvement devrait être considéré comme *une fraude.*

S'il y a de petites glandes dans le gras extérieur, le porc avait la rougeole et la viande n'en est pas saine.

*Viande de taureau.* Les vieux taureaux ont une viande rouge-foncé, plus grossière et moins marbrée que celle du bœuf.

*Viande de cheval.* Dans des cas de disette, cette viande doit être mise à profit; elle forme un excellent bouillon ; la viande elle-même, moins sapide que celle du bœuf, nécessite un peu d'assaisonnement; mais si elle provenait d'animaux jeunes, elle serait préférable à celle de vieilles vaches. C'est par un facheux préjugé qu'on méprise la chair de cheval; en Crimée, deux batteries d'artillerie française où l'on en fit usage furent épargnées par la mortalité et les maladies qui désolaient le reste de l'armée. — D'après les expériences de M. Renault, directeur de l'école d'Alfort, un quintal de viande de boucherie contient 25 livres d'os en moyenne, et les 75 livres restant se réduisent à 37 livres de bouilli. Le bouillon retient donc non-seulement une partie des principes gras et gélatineux des os, mais encore la moitié des principes de la viande, mais il ne s'ensuit pas que le bouillon soit l'égal de la viande, car s'il contient des matières réparatrices, il enlève aussi à la viande une bonne partie de la gélatine, substance fort peu nutritive (quoiqu'elle soit éminemment azotée), comme de nombreuses expériences l'ont démontré, tandis que le bouilli conserve la fibre musculaire, qui est la partie la plus alibile de la viande.

L'air, la chaleur et l'humidité enlèvent aux viandes une partie de leurs qualités et les amènent même à l'état de putréfaction. La décomposition commence par un écartement des fibres qui rend les viandes *faites ;* cet état, non-seulement n'est pas nuisible, mais il rend la chair plus digestible; il est même nécessaire pour certains gibiers, et c'est ce relâchement des fibres musculaires que l'on obtient en gardant les viandes 24 à 36 heures après l'abattage.

(Le gel produit un effet analogue plus prompt ; aussi les viandes gelées doivent-elles être employées peu de temps après qu'elles ont été dégelées, car la décomposition complète arriverait rapidement.)

L'écartement des fibres musculaires a lieu sous l'influence de ferments azotés contenus dans les liquides animaux ; ces ferments, continuant à agir, amènent une décomposition de plus en plus avancée, qui rend la viande immangeable.

Les viandes qui commencent à se décomposer (*viandes faites, avancées*), ne sont pas nuisibles ; elles n'ont que l'inconvénient d'avoir un goût désagréable. Il en est de même de la viande des animaux abattus pendant une maladie aiguë franche, si l'on a eu le soin de faire bien écouler le sang. Par contre, les animaux malades de phthisie, de gangrène, de charbon, de morve, de farcin, de typhus, ne devront pas être abattus pour la consommation de l'homme, car, bien que par maintes observations on aît constaté que la viande cuite ne conserve pas de qualités nuisibles, il est toutefois hors de doute qu'une viande dans laquelle a circulé un sang corrompu, ne peut être un aliment sain, et si un repas de pareille nourriture ne nuit pas, il n'en serait peut-être pas de même de l'usage prolongé de la

même substance viciée. Quant aux viandes cuites, elles sont susceptibles de se corrompre d'une manière nuisible par la formation de moisissures ou champignons excessivement vénéneux. Ces moisissures se développent particulièrement sur le jus de viande, sous l'influence de l'air, de l'humidité et de la chaleur ; il est donc imprudent pendant les chaleurs de conserver longtemps des viandes cuites avec leur jus ou leur bouillon, à moins qu'on ne puisse immédiatement les mettre dans un endroit frais.

*Préparation du bouillon.* Bien qu'en général il semble facile de préparer la soupe militaire, il est cependant de la plus haute importance que sa préparation soit soignée, car de la cuisson plus ou moins régulière, dépend la qualité plus ou moins grande du bouillon.

Il faut que la viande soit d'abord mise dans l'eau froide et que le feu soit poussé de manière que le liquide entre promptement en ébullition. On enlève alors les écumes, puis on ajoute le sel et on doit ralentir le feu. Il suffit que le bouillon boutonne légèrement.

*Une cuisson plus forte enlève à la soupe une bonne partie des éléments aromatiques qui sont entraînés par la vapeur plus abondante.*

La cuisson des légumes n'exige pas autant de temps que celle de la viande et on ne les met dans la marmite qu'une heure après la viande ou même plus tard, selon leur nature. Les farineux doivent cuire assez longtemps pour que leur intérieur soit accessible au bouillon, mais on cuit presque toujours trop le riz ; il perd sa forme, devient pâteux, et sa fécule décomposée n'est plus aussi nourrissante.

Les légumes herbacés et les racines ne doivent pas perdre leur forme, tout en devenant fondants et sans dureté.

Les légumes ne doivent pas par leur quantité imposer leur goût au bouillon. Quant à la proportion d'eau, elle doit être telle que la soupe soit réduite d'un tiers et que l'on ne soit pas obligé d'ajouter trop d'eau pour la soupe du soir ; cette addition dénature le bouillon.

Le poivre ne doit être ajouté qu'au moment de la distribution. Si l'on met du pain dans les gamelles, on répandra le poivre sur le pain coupé.

*Dans les cas de presse*, on peut obtenir en moins d'une heure un bouillon très sapide, mais on sacrifie alors en quelque sorte la viande elle-même, qui toutefois n'est pas perdue. Pour obtenir ce bouillon, on coupe la viande débarrassée de sa graisse, en morceaux très menus, que l'on met dans pareil poids d'eau froide, on chauffe lentement jusqu'à l'ébullition, on écume, on sale, et au bout de quelques minutes d'une cuisson légère, on obtient un bouillon plus fort et plus aromatique qu'avec les procédés usuels.

3. *Viandes salées.*

Les viandes des salaisons doivent avoir conservé le plus possible leur forme et leur couleur ; elles doivent perdre facilement leur surabondance de sel et ne doivent avoir aucun goût d'âcreté. Les lards salés auront au moins un pouce de graisse et deux au plus ; le gras doit être ferme et non spongieux.

Les salaisons commencent à se corrompre quand la couleur devient verdâtre et que l'odeur et la saveur sont désagréables. *(A suivre.)*