

Zeitschrift: Revue Militaire Suisse
Herausgeber: Association de la Revue Militaire Suisse
Band: 8 (1863)
Heft: 24

Artikel: Instruction sur les subsistances militaires [suite]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-329933>

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>

INSTRUCTION SUR LES SUBSISTANCES MILITAIRES.

(Suite.)

Cinquième section. — Boissons.

1° Eau.

La bonne eau est fraîche, limpide, inodore, agréable au goût, et doit encore contenir une certaine quantité d'air et d'acide carbonique; le savon ne doit pas y former de grumeaux et les légumes secs ne devront pas s'y durcir en cuisant.

Les eaux de sources, de rivières, de puits et de lacs sont bonnes.

Les eaux de grands étangs et de citernes sont médiocres.

L'eau des marais, celle des petits étangs sans écoulement est mauvaise, ainsi que l'eau provenant de la fonte des neiges, si elle n'a pas été battue et aérée.

Les eaux courantes ou celles qui sont renouvelées par un courant sont aérées, et les matières organiques que ces eaux tiennent en suspension ne peuvent s'accumuler et devenir putrides; en général ces eaux contiennent peu de matières salines. Les eaux de pluie et celles des citernes entraînent parfois une grande quantité de matières organiques; ces matières organiques se trouvent aussi dans les petits étangs et y forment une couche verdâtre. L'eau de certains fruits contient en dissolution des substances terreuses, le sulfate de chaux surtout, ou gyps. C'est le gyps qui précipite le savon et qui empêche les légumes de se ramollir dans l'eau chaude en formant un dépôt calcaire autour des grains. Enfin les eaux de neige ne sont presque pas aérées et sont indigestes.

On peut reconnaître qu'une eau est aérée lorsqu'elle est près de bouillir, on voit alors une quantité de petits globules s'élever à la surface du liquide. Pour aérer l'eau, il faut ou la battre et l'agiter, ou la transvaser vivement et de haut à plusieurs reprises.

Les eaux chargées de matières organiques peuvent être désinfectées par un filtrage au charbon, ou par l'addition d'un lait de chaux qu'on laisserait ensuite reposer. (*A la rigueur, une bonne terre végétale pourrait servir de filtre.*)

Si, pour cuire des légumes, on n'avait à sa portée que des eaux calcaires, il faudrait faire tremper les grains quelques heures à l'eau froide avant de les mettre sur le feu.

Quoique l'eau des lacs soit généralement bonne, cependant, si on la conserve, elle prend quelquefois une odeur de poisson désagréable.

2° Vins et cidres.

Le vin de raisin doit être pur et naturel, limpide, d'un goût franc, il ne doit pas filer lorsqu'on le verse.

Le vin rouge contient plus de tannin et moins de matière azotée.

La quantité d'alcool contenue dans les vins varie extrêmement, elle est de 17 à 18 p. $\%$ dans les vins du midi; dans nos vins suisses, elle descend à 7 p. $\%$. Le bouquet du vin dépend d'une huile volatile contenue dans la pellicule du raisin. Ce serait cette huile qui, suivant quelques observateurs, favoriserait l'ivresse produite par certains vins.

Le vin peut être utile dans l'alimentation par son action stimulante, et, en aug-

mentant la quantité de matières combustibles réclamées par la respiration, il augmente aussi la chaleur vitale. L'alcool étant facilement transporté dans la circulation, sa combustion dans le poumon entretient la chaleur ; mais on peut comprendre que, par cette combustion rapide, le rôle du vin devient nuisible toutes les fois que ce liquide entre en trop grande abondance dans le régime habituel.

La ration de vin réglementaire est de un pot pour quatre hommes.

Les vins sont sujets à différentes altérations spontanées ou artificielles ; les principales sont chez nous :

Le trouble provenant d'une fermentation ; on l'arrête au moyen du soufrage et un collage rétablit la limpidité, surtout si on fait reposer le vin dans un endroit frais.

Goût de brand ou de soufre. Ce goût désagréable peut être enlevé en mettant au bondon de la pièce un tube de verre de 4 à 3 pouces de longueur et de 2 $\frac{1}{2}$ à 3 lignes de diamètre. On fait entrer ce tube jusqu'au niveau intérieur des douves, on le maintient rempli de vin pendant quelques semaines ; au bout de ce temps, le goût et l'odeur ont disparu.

Acidité. Elle peut être produite par une fermentation trop vive ou trop longue. Il faut essayer de la neutraliser au moyen du tartrate neutre de potasse (4 à 8 onces par 100 pots).

Graisse. C'est une fermentation visqueuse due aux principes azotés. Pour la faire disparaître, il faut introduire dans le vin une certaine quantité de substances tanniques et astringentes. Pour 100 pots, il faut $\frac{3}{4}$ de livre de cormes ou de sorbes encore âpres, ou environ 2 onces de pepins de raisins broyés, ou une $\frac{1}{2}$ once de tannin pur. Lorsque l'acide tannique a précipité les substances azotées, on le sépare complètement au moyen d'un collage.

Si la graisse commence seulement, un battage du vin à l'air peut suffire.

Fleurs. On en arrête le développement en arrosant le vase au moyen d'eau très froide et en tenant le tonneau plein en bonde.

Falsifications. Les mélanges de vins naturels ne peuvent être considérés ici comme une falsification ; mais on peut falsifier les vins en y ajoutant de l'eau, du cidre, de l'alcool, du sucre, de la craie, du plâtre, de l'alun, du sulfate de fer, des carbonates de potasse ou de soude, ou des matières colorantes. Malheureusement, à moins d'être doué d'un palais délicat, il est difficile de reconnaître de prime-abord ces falsifications et il faut avoir recours à des essais chimiques, ce qui est regrettable, car plusieurs de ces falsifications peuvent être nuisibles à la santé avant qu'on les ait soupçonnées.

Dans les cas de distributions de vin, il n'y a aucun inconvénient à mettre ce liquide et à le conserver dans les vases militaires en fer étamé ; mais il serait très dangereux de laisser du vin, même très peu de temps, dans des ustensiles de cuivre ou d'alliage de plomb, et surtout de zinc.

Cidre. On désigne sous ce nom le liquide alcoolique provenant du suc des pommes ou des poires.

Le cidre de pommes, plus doux, est moins riche en alcool ; il ne pèse guère au-delà de 4 à 8° à l'aréomètre de Baumé ; le poiré ou vin de poires peut peser

jusqu'à 10° et il se conserve plus longtemps. Du reste, les cidres peuvent se garder un certain temps dans des tonneaux qui ont contenu de l'eau-de-vie ou de l'esprit de vin.

Les cidres clairs constituent une boisson excitante, agréable et salubre ; mais lorsqu'ils ont tourné et qu'ils recommencent à fermenter, ils ont une propriété laxative peu avantageuse à des travailleurs.

3° Bière.

Quoique la bière n'entre pas dans les fournitures réglementaires, nous devons la mentionner ici, parce qu'il est utile que les officiers surveillent aussi la consommation des vivres et liquides qui se débitent autour des camps et des bivouacs.

La bière doit être brune, claire, tonique, d'un goût agréable et d'une saveur légèrement aigrelette.

Les diverses variétés de bière proviennent du degré de concentration du moût, du degré de torréfaction et des proportions de l'orge (malt) ainsi que des proportions du houblon. Les bières ordinaires contiennent de 1 à 5 % d'alcool, les bières doubles du 6 au 8 %.

La bière forte bien brassée est un excitant nutritif, utile lorsqu'elle est prise modérément ; la bière mal brassée, qui contient des flocons de levure, peut causer des coliques.

La bière contient, outre l'alcool, des substances solides azotées et non azotées, dont le poids va jusqu'à 2 onces par pot ; la valeur nutritive de ces substances peut être considérée comme égale à celle de pareil poids de pain.

(A suivre.)

Valais. — Les promotions et nominations militaires suivantes ont eu lieu :

ARRONDISSEMENT CENTRAL.

Capitaine : M. *Duc*, Maurice, de Sion (landwehr).

2^e sous-lieutenant : MM. *Clo*, Joseph, de Sion ;

Mabillard, Joseph, de Grimisuat ;

Gauthier, Joseph, de Vex (landwehr) ;

Longin, Cyprien, de Chamoson, id.

Dayer, Antoine, de Hermence, id.

Morard, Louis, de St-Léonard, id.

Bürcher, Pierre-Jos., de Grône, id.

ARRONDISSEMENT ORIENTAL.

2^e sous-lieutenants : MM. *Seiler*, Edouard, de Ritzigen ;

Salamin, Auguste, de Luc ;

Mutter, Adolphe, de Lax (carabiniers de landwehr).

ARRONDISSEMENT OCCIDENTAL.

2^e sous-lieutenants : MM. *Exhenri*, Basile, de Champéry ;

Morand, Valentin, de Martigny-Ville ;

Bioley, Henri, de St-Maurice ;

Exhenri, Hypolyte, de Champéry ;

Lonfat, Auguste, de la Bâtiaz (landwehr).