

LA NOURRITURE DE L'ARMÉE

Nous empruntons à la *Santé humaine* l'intéressante étude suivante destinée au catalogue de l'Exposition :

La subsistance des armées a été de tout temps un grave problème. A tous les âges, les grands capitaines ont montré qu'ils avaient la préoccupation constante d'assurer le ravitaillement des troupes qu'ils menaient au combat.

Les difficultés de ce ravitaillement n'ont jamais été plus grandes qu'elles ne le sont aujourd'hui, avec le nombre si considérable de soldats qui seront dorénavant mis en mouvement, et aussi avec la rapidité—que l'on s'efforce encore d'accroître chaque jour—avec laquelle les hommes seront mobilisés, réunis et transportés aux frontières.

De si grandes masses se trouveront concentrées sur le lieu des opérations militaires que l'administration des armées ne peut plus compter sur les ressources locales, qui seront vite épuisées.

D'autre part, soit par une marche en avant, soit pour les préparatifs d'une bataille, soit pour une retraite même, les routes seront tellement encombrées d'hommes et de matériel, qu'il deviendra peut-être souvent presque impossible de faire parvenir des vivres aux régiments un peu éloignés des magasins ou des envois de ravitaillement.

Ces conditions matérielles d'encombrement et de rapidité, qui seront désormais le propre des guerres européennes, ont imposé la nécessité absolue non seulement de réunir et d'entretenir dès le temps de paix de grandes quantités de vivres dans les places fortes et dans les magasins d'approvisionnements, mais aussi d'avoir une partie de ces vivres en aliments susceptibles de se conserver intacts sous un petit volume, pour pouvoir en munir les

hommes, et leur créer ainsi une suprême ressource dans les jours où il deviendrait impossible de les ravitailler.

Les progrès de l'industrie moderne permettent de satisfaire pleinement à ces nécessités. Les nombreux produits et procédés alimentaires exposés dans le palais des armées de terre et de mer témoignent du degré de perfectionnement auquel est parvenue l'industrie alimentaire, et justifient que, soit par la conservation des ressources naturelles, soit par la préparation d'aliments concentrés, elle est capable de subvenir en toutes éventualités à la nourriture des troupes en campagne.

Le blé n'est plus emmagasiné en sacs ou en tas comme jadis ; il se conserve maintenant intact de longs mois, sans s'échauffer ni se piquer, parce qu'il est logé dans des silos où un mécanisme ingénieux le remue et le vanne périodiquement. La farine n'est plus dans des sacs empilés dans des magasins souvent chauds et presque toujours humides où sa substance essentielle, le gluten, s'altérerait rapidement et où elle était la proie des insectes : elle est renfermée dans des caisses métalliques étanches où ne pénètrent ni l'humidité, ni les insectes.

La farine ne peut s'utiliser que là où il y a des fours pour faire du pain, et le pain n'est pas un aliment de garde ; néanmoins, comme il est en France un aliment primordial, on s'est efforcé d'arriver à en assurer la distribution le plus possible, et l'ingéniosité des inventeurs a réussi à combiner des pétrins et des fours roulants qui préparent et cuisent le pain pendant la marche même, de sorte que dorénavant le soldat recevra, en arrivant à l'étape, sa ration de pain frais, dans bien des cas où, il y a seulement quelques années, il n'eût pu recevoir qu'une ration de biscuit.—*A suivre.*