



CENT  
MILLE HOMMES  
QUI FONT  
LA  
SOUPE

*Septembre est le mois des grandes manœuvres. Allégrement, nos troupiers partent pour mener pendant quelques jours une vie nouvelle faite d'aventures et d'imprévu dont ils aiment le mouvement et la variété. Comment va-t-on assurer leur subsistance quotidienne? Pour nourrir, sur le coin*

*du pays subitement envahi, hommes et chevaux, on devine qu'il faudra des approvisionnements monstres. Il sera curieux d'en faire l'imposant dénombrement, puisque l'utilité des grandes manœuvres est justement d'étudier ces questions qui, en temps de guerre, seraient d'une importance décisive.*



C'EST LA SOUPE QUI FAIT LE SOLDAT.

**I**L est dix heures du matin; depuis l'aube, la bataille est engagée entre les corps d'armée divisés en deux groupes d'un effectif total de 100 000 hommes environ. Soudain retentit la sonnerie « Cessez le feu! » La fusillade s'arrête, les grondements de l'artillerie s'éteignent. La manœuvre est terminée pour aujourd'hui, et les soldats peuvent regagner leurs cantonnements.

Le soleil, haut déjà dans le ciel, tape dur : les visages sont tout couverts de sueur, et c'est d'un pas alourdi que les fantassins arpentent la route poudreuse. N'oubliez pas qu'on est debout depuis trois heures du matin et que, pendant sept heures, on n'a fait qu'avaloir des kilomètres à travers les terres labourées! Mais une pensée encourage et soutient nos petits troupiers qui aperçoivent là-bas les premières maisons du prochain village :

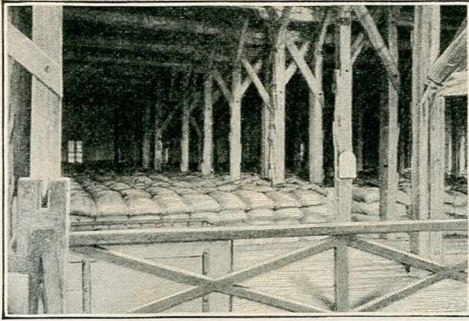
« Enfin, songent-ils, on va pouvoir déjeuner! »

**D**ANS L'ENCOMBREMENT DEL'AR-RIVÉE. — BONNE AUBAINE! ON LOGE CHEZ L'HABITANT.

Au village, le « campement » — on désigne par ce mot un capitaine et les four-

riers des compagnies — attend la tête de colonne. C'est lui qui, parti en avant, a été chargé de préparer le gîte et la table. Le régiment débouche sur la place : vite, dans les compagnies, on procède à la distribution des billets de logement, et les troupiers, par groupes, s'en vont, le nez en l'air, à la recherche du logis qui leur a été assigné.

On imagine aisément le brouhaha et l'encombrement dans le village. Où caser tout ce monde? Maisons, granges, hangars ne sont pas assez vastes. Mais, à la guerre comme à la guerre : et avec de la bonne volonté on se tire d'affaire. En 1901, 20 000 hommes arrivent tout à coup en pleine nuit à Saint-Jean-d'Angely, qui ne compte que 7 000 habitants. Rien n'est prêt. En hâte, la municipalité divise la ville en autant de secteurs qu'il y a de compagnies; à chaque compagnie on assigne une rue ou un côté de rue. A tour de bras on signe des billets de logement; les compagnies s'emparent des rues; et maintenant que chacun se débrouille! La plupart des habitants sont déjà couchés; on sonne, des têtes endormies se montrent aux portes. Les capitaines expliquent brièvement de quoi il s'agit. Les troupiers sortent des



UN GARDE-MANGER MONSTRE.

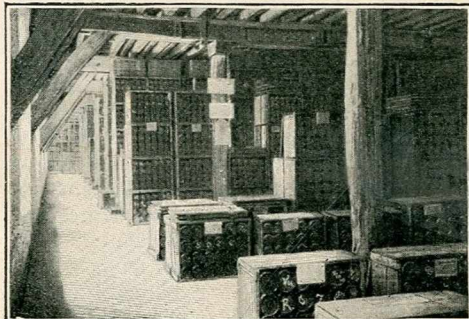
*Ces monceaux de sacs, entassés jusqu'au faite dans l'une des stations-magasins d'où partent les vières destinés à nourrir les troupes en manœuvres, représentent la quantité de farine indispensable à l'approvisionnement d'un corps d'armée.*

rangs : « Entrez là; voilà votre billet de logement ». Dans les maisons, on jette des matelas sur les planchers; dans les granges, une botte de paille sur le sol; finalement, tout s'arrange.

L'habitant loge le troupier; il fait plus : il le nourrit. Le règlement fixe la quantité de vivres que l'habitant doit fournir à chacun de ses hôtes en pantalon rouge : par repas 100 grammes de viande, un plat de légumes, 25 centilitres de vin ou un demi-litre de bière, 25 centilitres de café. Tout cela, bien entendu, délivré sur bons de réquisition et remboursé plus tard par les soins de l'intendance.

Mais quand même le règlement resterait muet sur cette question des vivres, tenez pour certain que l'habitant ne laisserait pas ses troupiers mourir de faim. Lui aussi autrefois a fait son service, et n'a-t-il pas, en ce moment même, son fils au régiment? On va chercher une bouteille de vieux vin, on tord le cou à quelques poulets. Et le lendemain matin quand la diane fait trembler les vitres et que l'heure des adieux a sonné, après le « coup » du départ, nos soldats emportent

UNE RÉSERVE DE VIANDE DE CONSERVE : DANS CES CAISIERS QUI S'ALIGNENT À PERTE DE VUE, IL Y A DE QUOI NOURRIR UN CORPS D'ARMÉE TOUT ENTIER PENDANT UN JOUR.



LA RATION DE PAIN D'UN RÉGIMENT.

*Pour assurer à chaque homme sa ration de pain frais, une organisation formidable est nécessaire. Songez qu'il faut chaque jour distribuer, pendant les manœuvres, 100 000 de ces « boules de son » si appétissantes au sortir du four!*

cette conviction que « l'habitant, c'est encore ce qu'il y a de mieux comme intendance ».

**G**ARDE-MANGER MONSTRES. — BOUCHERIE QUI MARCHE, BOULANGERIE QUI ROULE.

Seulement, on ne peut pas toujours vivre sur l'habitant. Le terrain de manœuvres peut être une région peu peuplée, un pays pauvre. Comment alors ravitailler toute cette population militaire?

Songez que, pour nourrir un soldat en manœuvres, il faut lui servir par 24 heures une « ration » ainsi composée : 750 grammes de pain, 500 grammes de viande fraîche ou 300 grammes de porc salé ou 250 grammes de viande de conserve, 25 centilitres de vin ou 50 centilitres de bière, 100 grammes de légumes secs ou de riz, 30 grammes de lard ou une tablette de potage concentré, 20 grammes de sel, 31 grammes de sucre, 24 grammes de café torréfié. Ajoutez l'eau, à raison de 5 litres en été et de 3 litres en hiver, pour boire et faire la soupe.

Chaque jour nos 100 000 troupiers en-

A CHACUN SA RATION D'EAU : QUAND IL FAIT CHAUD ET QUE L'EAU EST RARE AU CANTONNEMENT, CETTE DISTRIBUTION-LÀ N'EST PAS LA MOINS ATTENDUE!





AUX MANŒUVRES. — RIEN DE TEL QU'UNE TASSE DE CAFÉ BRÛLANT POUR DONNER DU CŒUR AUX PLUS LAS, APRÈS L'ÉTAPE.

gloutiront quelque chose comme 80000 kilos de pain, 50000 kilos de viande fraîche, 2000 kilos de sel, etc....

D'où tirer ces pantagruéliques quantités de nourriture? De garde-manger monstres, constitués au début des manœuvres en différents points du théâtre des opérations. Ce sont les stations-magasins, renfermant des vivres de toute espèce, farine, pain-bis-cuit, lard, viandes de conserve, légumes secs, riz, sel, sucre, tablettes de bouillon, café, etc., ainsi qu'un parc de bétail vivant. Pour quinze jours de manœuvres et 100000 hommes, la totalité de ces approvisionnements représente le poids colossal de 750000 kilos, y compris la nourriture des chevaux.

C'est à ces stations-magasins que viennent se remplir les « convois administratifs » qui accompagnent chaque division et la suivent dans tous ses déplacements. Chaque convoi comprend 179 voitures contenant des vivres pour quatre jours; il est suivi d'un troupeau destiné à approvisionner de viande fraîche, pendant le même temps, la division. Au fur et à mesure des besoins, les animaux sont abattus et dépecés. Pour l'ensemble d'un corps d'armée, la viande « sur pied » comprend 100 bœufs pesant chacun 300 kilos. Les précautions les plus minutieuses sont prises pour assurer la qualité de cette viande. Un vétérinaire est attaché à chaque parc et visite les animaux. Les bœufs ne parcourent jamais plus de 30 kilomètres par jour, afin que leur chair ne s'échauffe pas, et ils doivent se reposer douze heures avant le coup de maillet fatal.

Ce n'est pas tout : pour que la division mange du pain frais, le convoi administratif possède sa boulangerie. Lorsque les troupes doivent faire un assez long séjour dans une région, des soldats ouvriers creusent une profonde tranchée où ils construisent en vingt-cinq ou vingt-six heures un four de campagne pou-

vant contenir 200 rations à chaque fournée. Si, au contraire, les haltes sont courtes, on a recours aux « fours roulants » du convoi. Chaque four roulant permet de cuire, par vingt-quatre heures, 2400 rations en station, les chevaux dételés, et 1200 pendant la marche. Un corps d'armée promène ainsi à sa suite de 24 à

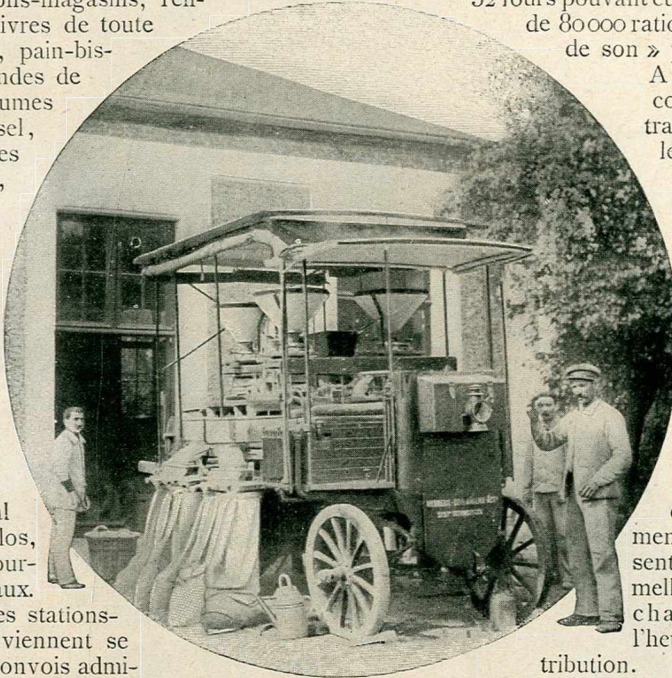
32 fours pouvant cuire jusqu'à près de 80000 rations de « boules de son » par 24 heures.

A son tour, le convoi administratif « ravitaille le « train régimentaire » fort de 13 fourgons, chargés de deux jours de vivres, soit, pour un régiment d'infanterie, de 8266 kilos. C'est la dernière étape des vivres : du train régimentaire, ils passent dans la gamelle du soldat, chaque jour, à l'heure de la distribution.

Mais il ne suffit pas de nourrir les hommes, il faut faire manger les chevaux.

Les ressources locales sont vite épuisées par la concentration des troupes. Aussi, au départ, emporte-t-on pour chaque bête 7 jours d'avoine (la ration variant de 4 kil. 500 à 5 kil. 750, suivant l'arme). Sur ces 7 rations, 1 est transportée par le cavalier, 2 par le train régimentaire, 4 par le convoi administratif. Les stations-magasins doivent toujours contenir en prévision 15 jours d'avoine pour la cavalerie et pour tous les chevaux d'un corps d'armée.

A défaut d'avoine, le fourrage, la paille, le foin, assureront la nourriture des chevaux et mulets. Mais c'est là un bagage encombrant : aussi s'efforce-t-on d'en simplifier par tous les moyens le transport : le foin est comprimé en balles, à la presse hydraulique, de manière à lui donner une densité de 250 à 300 kilos par mètre cube. C'est toujours une économie de place : elle n'est pas à dédaigner, car notre armée de 100000 hommes, par ses seules divisions de cavalerie, absorbe 15 wagons d'avoine par jour.



LA BOULANGERIE EN CAMPAGNE : UN MOULIN AMBULANT.

## Cent Mille Hommes qui Font la Soupe



**L**A DISTRIBUTION. — AUX INNOCENTS LES MAINS PLEINES! — SI L'EAU VIENT À MANQUER.

Le train régimentaire, avec ses voitures recouvertes de bâches grises, vient d'arriver

Le caporal d'ordinaire prépare autant de parts de « bidoche », qu'il y a d'escouades, plus une pour les sous-officiers ; gras et os sont distribués avec une équité irréprochable. On va tirer au sort les parts. L'homme réputé



au cantonnement. Une sonnerie alerte retentit. La distribution ! Tout le monde est en émoi. Dans chaque compagnie, le caporal d'ordinaire réunit les hommes de corvée, avec lesquels il va aller « toucher » les vivres. Assaillis de recommandations, les hommes de corvée s'éloignent, brandissant les sacs, musettes et marmites, qu'ils rapporteront pleins tout à l'heure.

Les voici arrivés à la distribution. Autour des fourgons, sous la surveillance d'officiers et de sous-officiers, on découpe, on pèse, on distribue tout ce qui se mange et se boit. Les vivres « touchés » par la corvée, il s'agit maintenant de les partager entre les différentes escouades de la compagnie. Répartir la viande est une grande affaire !

A LA GRAND'HALTE. — D'APRÈS LE TABLEAU DE LARTEAU. *A peine les vivres « touchés » à la distribution, il faut voir comme chacun oublie vite sa fatigue ! Quelques fagots, et voilà le feu allumé. Tandis que les cuisiniers improvisés s'empressent autour des marmites, surveillant la « popote », d'autres préparent le café, dont l'escouade ne manquera pas d'offrir une tasse au lieutenant, si le moka est réussi.*

le plus « innocent » de la corvée est placé, le dos tourné aux vivres ; le caporal désigne un lot et lui demande :

« Pour qui ça ? »

L'homme l'attribue à telle ou telle escouade — non toutefois sans avoir fait le possible pour favoriser la sienne !

Dès qu'un lot est attribué, quelques hommes appartenant à l'escouade devenue propriétaire s'emparent des pommes de terre et des « boules de son » et les fourrent dans un sac qui contient déjà de la graisse d'armes et du *philopode*, corps gras avec lequel les fantassins s'assouplissent l'épiderme des pieds. Le café est serré précieusement dans un mouchoir. Au fond d'une gamelle, le morceau de saindoux est couché à côté d'un tas de sel. Contre sa poitrine,

un troupière porte avec respect un bidon plein de vin.

Les camarades, de leur côté, n'ont pas perdu leur temps : marmites et gamelles ont été décrochées des sacs où elles bringueballaient avec un bruit de ferblanterie ; le feu est allumé avec des fagots de réquisition et pétille ; toute une batterie de cuisine est alignée en bon ordre au bord d'une prairie, et l'on tire de l'eau pour faire la soupe.

Tant mieux, si la ferme est pourvue d'un puits. Au cas contraire, on sera bien obligé d'aller à la mare aux grenouilles puiser un liquide douteux, qu'il faudra faire bouillir.

Dans certains cantonnements, l'eau est rare, car en septembre puits et citernes sont parfois à peu près taris. Pour empêcher les hommes de souffrir de la soif, le commandement s'est avisé du moyen suivant : d'énormes wagons-citernes sont dirigés en divers points du théâtre d'opérations. Chaque corps y envoie vide une tonne d'une contenance de 500 litres qui, une fois remplie, regagne la colonne et la suit dans tous ses déplacements. En dépit de ces mesures, les parts individuelles sont encore très réduites. Combien de fois des officiers n'ont-ils pu toucher qu'un litre d'eau pour leur toilette !

En Bourgogne, aux dernières manœuvres, il y eut disette de vin. On ne pouvait que gagner au change : on fit la soupe au vin ; quant au bœuf, au lieu de le préparer en vulgaire pot-au-feu, on l'accommoda en matelote, en bœuf bourguignon avec des pommes de terre et du vin. Les hommes s'en léchèrent longtemps les doigts !

Ne cite-t-on pas un cas où les dispensés,

voulant faire leur toilette et n'ayant pas goutte d'eau, achetèrent de la piquette à un paysan et s'en servirent pour leurs ablutions ?

**L** E VATEL DE L'ESCOUADE. — VOULEZ-VOUS BOIRE DE BON CAFÉ ?

Maintenant, à l'œuvre ! Il s'agit de préparer un « frichti » délectable. Un personnage important préside à cette confection, c'est le maître-queux de l'escouade, désigné, pour son spécial tour de main, par ses camarades. Une fois promu, ce dignitaire acquiert une indiscutable autorité sur toutes les questions de bouche. Des compensations lui sont dues et accordées. C'est ainsi que chacun lui cède une part de son vin et de son tabac et

l'assiste dans la direction de ses fourneaux. Il a sous ses ordres des gardeurs de foyers, des découpeurs de viande, des éplucheurs de légumes, et on l'entend commander comme à la manœuvre : « Un tel, enlève-moi ce rata du feu, et toi, sale-moi ces patates ! »

L'eau chante dans la marmite où mijote un morceau de bœuf, en société d'oignons et de carottes ; dans une gamelle, des pommes de terre reviennent dans la graisse avec un grésillement qui vous fait venir l'eau à la bouche. La « popote » est à point : à table !

Et le café ! La marmite, sommairement lavée, se métamorphose en cafetière, où le « moka », dûment réduit en poudre, bouillonne en exhalant d'aromatiques vapeurs. Un poète seul pourrait dire le culte passionné que rend le soldat à ce breuvage magique qui refait les muscles et fouette le sang, qui raccourcit l'étape et rehausse le courage. Aussi, est-ce avec les gestes pieux d'un offi-



LE COIN DES OFFICIERS. — LE GÉNÉRAL BRUGÈRE DÉJEUNANT AVEC UN DE SES OFFICIERS D'ORDONNANCE.

*Le couvert est un peu plus confortable, mais le menu est le même. Du général au lieutenant, tous les officiers, en manœuvres, se nourrissent du même ordinaire que leurs hommes.*



Copyright 1905 by Gueuldry.

A L'ABREUVOIR. — D'APRÈS LE TABLEAU DE GUEULDY.

*Après les hommes, les chevaux : pour ceux-là, la boisson est vite trouvée, il est vrai. Mais le fourrage, la paille, l'avoine ! C'est encore une énorme quantité de rations à ajouter au formidable convoi des vivres.*

çant, que « l'ancien » de la compagnie filtre le précieux liquide au creux d'un mouchoir usé ou dans le fond d'une antique chaussette. Ainsi le veut un usage séculaire, et les vrais amateurs reconnaissent que c'est là le meilleur procédé. Pourtant les escouades riches et imbues de modernisme s'accordent

de tablettes de bouillon. Il est expressément défendu aux hommes de toucher à ces vivres, tant que la distribution se fait régulièrement; c'est une réserve en cas de disette.

Encore la réserve est-elle vite épuisée. Lors de manœuvres dans les Alpes, des chasseurs se trouvaient isolés dans un vil-



CONSTRUCTION D'UN FOUR DE CAMPAGNE.

*Les troupes doivent-elles séjourner quelque temps au même endroit? En pareil cas, il suffit d'une équipe de 14 soldats et de 25 heures de travail environ pour construire un four de campagne qui pourra contenir 200 rations à chaque fournée. En marche, ce sont des « fours roulants » qui assurent la subsistance.*

le luxe d'une passoire métallique.

Les officiers, eux aussi, ont leur pot-pote; les vivres sont les mêmes que ceux de la troupe, mais le couvert est plus somptueux. Ils ont droit à une cantine pour cinq, contenant une lanterne, un bougeoir, un moulin à café, trois boîtes, trois bidons, une marmite, un gril, cinq timbales, une poivrière, une salière, une bouillotte, une poêle, une écumoire, une cuiller à pot, sept assiettes de fer, six cuillers, six fourchettes, trois couteaux. C'est presque du luxe, en campagne!

Tout le monde, en manœuvres, mange à son appétit; cependant, les détachements isolés risquent d'être mal partagés. Pour les ravitailler, on leur envoie bien un fourgon, mais le fourgon n'arrive pas toujours. Cette éventualité est prévue: au départ de la garnison, chaque soldat emporte dans son sac deux jours de vivres, composés de conserves de viande en boîte, de « singe » comme disent les troupiers, de riz, de pain-biscuit et

lage perdu près de Castellane; le convoi de ravitaillement n'avait pu parvenir jusqu'à eux, les vivres du sac étaient con-

sommés. A prix d'or ils finirent par faire emplette de quelques maigres denrées: des œufs à 10 sous la pièce, du pain à 14 sous le kilo, presque le double de sa valeur, et ainsi de suite.

Une autre fois, toujours dans les Alpes, le mulet qui portait les vivres et la caisse de la compagnie manqua pied et dégringola dans un ravin où il se tua. Les vivres nageaient dans un ruisseau, tout était perdu; la cantine, brisée en mille morceaux, avait répandu ça et là les 250 francs qu'elle contenait: impossible de retrouver une seule pièce de cent sous. Mais le mulet était là pour réparer sa faute. On le dépeça et l'on en fit des grillades excellentes, quoique un peu coriaces. Le cœur fut offert aux officiers, qui le firent accommoder avec des herbes aromatiques de la montagne.



## Cent Mille Hommes qui Font la Soupe



**L'ARMÉE DES VIVRES ET SON ÉTAT-MAJOR. — A COMBIEN SE MONTE L'ADDITION.**

Pour fournir à l'armée en manœuvres la quantité considérable de vivres dont elle a besoin, on comprend qu'il faille une organisation elle-même considérable. C'est le « service des subsistances ». En arrière de l'armée qui marche, évolue, livre des batailles, il y a une autre armée qui nourrit la première.

Ses effectifs sont formés de soldats d'administration, de « riz-pain-sel », comme les appellent ironiquement les autres armes, et elle est commandée par un imposant état-major. A sa tête est un intendant général, du rang de général de division; un intendant, assimilé à général de brigade, est attaché à chaque corps d'armée; un sous-intendant, du grade de colonel, à chaque division.

Les « convois administratifs » de chaque corps, au nombre de trois, comprennent en tout 13 officiers d'administration montés, 8 adjudants, 281 gradés et soldats d'administration, 14 officiers, 33 sous-officiers, 360 gradés et soldats du train, 180 fourgons à deux chevaux, 84 à quatre chevaux, 329 voitures de réquisition. Ajoutez les trains régimentaires, la boulangerie, les parcs de bétail, etc....

Si nous récapitulons maintenant les cadres, les forces et le matériel de l'armée de ravitaillement qui alimente et abreuve 100 000 hommes, nous constaterons qu'elle se compose du chiffre énorme de 5 généraux,

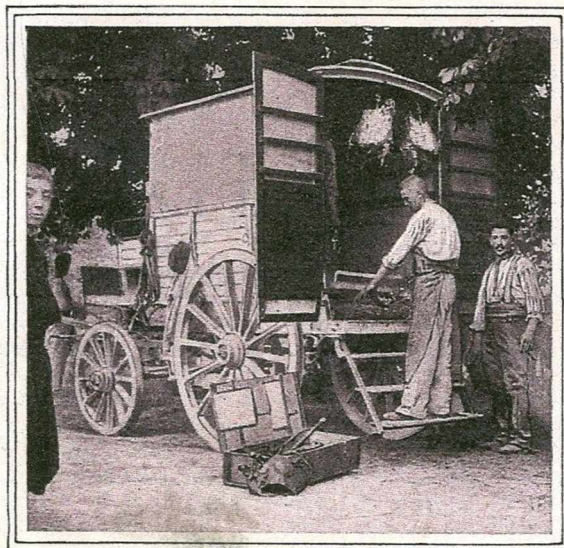
et d'environ 125 officiers, 175 sous-officiers, 3500 soldats, promenant 400 voitures mentaires, 740 voitures à deux chevaux, 380 fourgons à quatre chevaux et 1200 voitures de réquisition.

Pour 25 soldats qui se battent, il faut 1 soldat qui les nourrit; pour 40 soldats qui se battent, il faut une voiture qui transporte la boucherie, l'épicerie, la boulangerie et la cave de l'armée.

Et, maintenant, à combien revient, pour quinze jours de manœuvres, l'alimentation de nos 100 000 hommes? Le prix ordinaire de la ration journalière d'un troupier est de 1 fr. 25. Pour 100 000 hommes, la dépense est donc de 125 000 francs. Mais il faut tenir compte du renchérissement des denrées au moment des manœuvres, dans les régions d'opérations. En raison de ce renchérissement, l'« addition » journalière doit être portée à 150 000 francs au moins. Pour quinze jours, la nourriture des troupes coûtera donc environ 2 250 000 francs.

C'est une dépense élevée, mais la nécessité en apparaît avec évidence. Seules, les grandes manœuvres permettent, chaque année, de vérifier l'instruction et l'entraînement des troupes; elles sont pour le soldat comme pour le chef l'apprentissage nécessaire de la guerre. C'est par elles que notre armée peut se maintenir à la hauteur de sa tâche : assurer la défense nationale et être prête à la première alerte.

BOUCHERIE ROULANTE :



LA VOITURE À VIANDE