

Engelske feltbagerier

Indledning

Soldater - såvel som alle andre - har altid sat pris på friskbagt brød. Men hvem stod egentlig for at fremstille brødene? Læs her om, hvorledes brødbagningen var organiseret i den engelske hær.



Sektionen i arbejde, 1908.
(Kilde 2.)

Feltbageri, 1914

Et Feltbageri var en enhed af kompagnistørrelse, som indgik i en divisions trainbataljon [1](#)). Kompagniet opgave var at fremstille brød til de godt 22.500, der indgik i en division.

En feltbagerisektion bestod af 15 mand, hvis kapacitet var 2.000 brød om dagen, svarende til en brigades norm.

Sektionen kunne etablere sine ovne i løbet af en dag samt påbegynde bagning allerede samme aften.

A Field Bakery



En feltbagerisektion i arbejde, cirka 1914.

Fra et samtidigt postkort, tegnet af Edgar A. Holloway, Gale & Polden, Aldershot.

Ovnene på billederne blev kaldt Aldershot ovne og blev anvendt frem til 1939. Ovnene blev dækket med ler, mudder eller tørv, antageligvis af hensyn til isoleringen. Ovnens kapacitet var godt 50 kilo brød og bagetiden var 75 minutter.

Feltbageri, 1939

For at øge kapaciteten, afløstes Aldershot ovnen i 1915 af en type, kaldet Perkins ovnen. Denne ovn blev monteret på en opbygning af jernbanebjælker eller murværk.



Perkins ovnen blev også brugt under Anden Verdenskrig og ovenstående tegning af Bryan de Grineau, fra Illustrated London News, 15. november 1939, viser en feltbagerisektion i en mere moderne udgave.

De engelske soldaters slangudtryk for Perkins ovnen var "Polly", inspireret af et digt ved navn *Pretty Polly Perkins of Paddington Green*. Som det fremgår af tegningen, så blev de enkelte ovne også smykket med navne - *Edith England*, *Colleen Ireland*, *Myrna Wales* samt *Jean Scotland*. Det har tydeligvis været kvinder af en hvis betydning for de gode bagere, samt muligvis også en måde at kende forskel på de enkelte ovne.

Teltene bag ovnene blev blandt andet brugt til at blande og røre dejen til brødene.

Afslutning

Kilde 3, som virkelig er en "grønspættebog", indeholder følgende opskrift på *Bread made with baking powder*: "Spred melet jævnt og sigt bagepulveret over det. Sørg for at eventuelle "klumper" er knust. Mel og bagepulver blandes omhyggeligt sammen. Til det blødest muligt vand tilsættes salt, i forholdet 1 ounce (= 28,349 g) salt til 7 pound mel (1 pound = 0,4536 kg). Vandet tilsættes melblandingen og røres grundigt i. Brødene sættes i en hurtig ovn."

Måske de gode feltbagere har haft mere udførlige opskrifter, eller større erfaring i bagningens ædle kunst, end de råd man gav til læsere af "grønspættebogen"?

Jeg tør ikke stå inde for brødernes kvalitet, men skulle nogen afprøve opskriften, så ser jeg frem til at høre om det!

Kilder

1. *ABC of the Army* af kaptajn J. Atkinson (redaktør), Gale & Polden, Aldershot, 1910.
2. *Army Service Corps 1902-1918* af Michael Young, Leo Cooper, London 2000, ISBN 085052-730-9.
3. *Field Service Pocket Book, 1914* udgivet af den engelske generalstab; genoptrykt 1971 af David & Charles Reprints, Newton Abbot/Devon, ISBN 0-7153-5225-3.

Per Finsted

Noter:

1) Den datidige (1914) engelske betegnelse for en trainbataljon var Supply and Transport Column. Bataljonen bestod af 26 officerer og 402 mand, 264 heste (heraf 66 rideheste), 142 vogne samt 4 motorkøretøjer og 30 cykler. (Kilde 3.)