

La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - Lots de cuisine de campagne

Introduction L'une

des innovations militaires, selon les normes danoises, qui a vu le jour à la Brigade était le Lottekorps de la Brigade. Au total, environ 300 femmes ont été incluses dans la tanière de Briga, réparties en lots sanitaires, lots de bureaux et lots de cuisines de campagne.

En janvier 1944, le comité - Danske kvinders Hjelpejeneste - a été formé à Stockholm, qui est devenu l'organisation faitière des lots, et le commandant de brigade, le général Knudtzon, a été très favorable à la proposition du comité de créer une force d'aides féminines qui pourraient libérer du personnel masculin pour les tâches de combat.

Le mouvement a été inspiré par le Lottekorps suédois, dont les débuts remontent à 1924, lorsque le mouvement Landstormskvinnorna a vu le jour.

Le mouvement était censé soutenir Land Stormen, qui était une sorte de précurseur de Hemvärnet, à travers des collections et des bazars, entre autres. Au début de la guerre, l'organisation comptait un peu plus de 26 000 membres. Par Le 1er janvier 1943, le mouvement se scinde en une organisation indépendante - Riksförbundet Sveriges Lotta kårer - et à la fin de la guerre, le nombre de membres était de 110 000 en 1945. Les lots sanitaires, les lots de bureaux et les lots de cuisine de campagne faisaient partie des fonctions, mais également pour le service des transmissions, le service de ravitaillement et la défense aérienne, les lots remplissaient des fonctions importantes.

Les lots de cuisine de campagne

Le comité avait négocié avec le chef de la loterie suédoise, Generalskan Maja Schmidt, un soutien à la formation de la loterie danoise et une formation réelle a été mise en place en mars/avril 1944. La formation a eu lieu à Stockholm, Malmö, Helsingborg et Göteborg¹, principalement avec l'aide de Suédois

Gestionnaires de loterie.

Dans les aménagements de la Brigade, les terrains recevaient une formation élémentaire, entre autres sur le décorum militaire. Les lots n'étaient pas armés, mais il était jugé essentiel qu'ils soient capables de faire fonctionner un pistolet et une mitrailleuse. Dans le cadre de la formation, la restauration proprement dite de l'équipage a également été incluse.



Chariot de cuisine de campagne et table de cuisine pliante.
De Source 1.

Les lots de cuisine de campagne ont vraiment eu leur raison d'être en avril 1945, lorsqu'ils ont été assemblés à Scania avec les autres membres du personnel de la brigade. Ici, ils ont été organisés en équipes de cuisine composées de 5 lots de cuisine, dont le plus approprié a été sélectionné comme chef d'équipe. Chaque équipe s'est vu attribuer un wagon-cuisine, avec un conducteur de wagon-moteur masculin. Les chefs d'équipe avaient reçu un enseignement théorique supplémentaire sur le service de cuisine et l'hygiène des cuisines de campagne.

Les chariots-cuisine La

brigade disposait de plus de 35 chariots-cuisine du même modèle qui étaient utilisés dans l'armée suédoise ; chaque wagon était équipé d'un poêle, de chaudières, etc. De plus, la Brigade elle-même avait fourni 10 camions de la même manière (avec le matériel de cuisine utilisé lors des déménagements). Tous les chariots de cuisine étaient équipés de divers placards et tables, qui n'étaient pas inclus

dans la version suédoise, tout comme les accessoires - couteaux, cuillères, seaux, etc. - dévié de la norme suédoise.

Equipement chariot de cuisine

¹ Sur certains des sites d'entraînement, le lot a été entraîné sur de véritables pistolets à goulache, mais ceux-ci ne faisaient pas partie de l'équipement de cuisine de campagne de la Brigade. La formation a été effectuée dans une combinaison de cours du soir, de cours de week-end et de semaine, un peu comme le modèle de formation connu de la Home Guard.



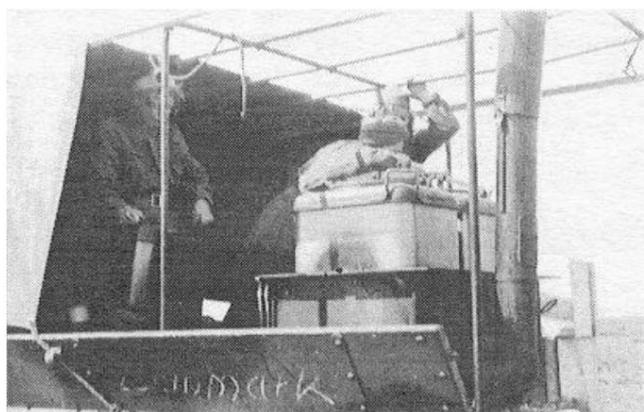
Lotte distribuée de la nourriture au 3e bataillon.
De Source 4.

La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - Lots de cuisine de campagne

Placard + poêle 1	1 petit fouet 1	9 tasses
table 2 pcs. Pots de	hachoir à viande 1	2 pièces. 2 l de
62 l 8 pcs. Casseroles	machine à pain 1	mesure 1 planche
de 24 l 8 caisses	ouvre-boîte 1 râpe 4	à repasser 1
isolantes 5 patins pour	couteaux à trancher 4	coupelle à eau 9
caisses isolantes 7 grilles de cuisson	fourchettes à trancher 2	pièces à soufflet 3
1 poêle avec hotte 1 écran anti-	entonnoirs 1 hache à	cadenas 4 crochets
rayonnement 1 planche à découper	viande 11 seaux 1	de réchaud 6 couteaux
2 cuillères en bois 1 passoire fine 1	écumoire 2 couteaux à	à herbes 3 épilateurs à
passoire 1 passoire 2 grands fouets	palette 3 pcs. 3 cuillères	pommes de terre 1 hache
	dl 3 pcs. 2 dl louches	de bois 4 pots à lait Divers
	11 assiettes en tôle	chiffons et brosses 2 pots 1 lampe
		à alcool rouge 1 lampe à carbure

Il s'agissait donc d'une petite cuisine de restaurant mobile, mais si l'on considère qu'un chariot de cuisine devait assurer la restauration d'env. 150 hommes à tous les repas 24 heures sur 24, donc ça n'a probablement pas été trop.

Le service aux chariots de cuisine de campagne était décrit dans une instruction spéciale et les menus figuraient dans "le petit livre vert", qui était un livre de cuisine pour les lots.



Service dans les camionnettes de cuisine de campagne.
De Source 1.

Les menus

La source 1 contient un certain nombre d'exemples de repas des soldats - bouillie d'avoine, bouillie d'eau, pain à la bière, bouillie, soupe sucrée, bouillie d'orge, soupe de jus, soupe de fruits, pois jaunes, soupe de bœuf, soupe de chou frisé, skovs de laboratoire, goulache et skovs de laboratoire blanc (qui avaient le surnom peu appétissant de ciment).

La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - Lots de cuisine de campagne



Lorsque vous devez préparer de la nourriture pour 150 soldats affamés, les quantités doivent bien sûr être un peu plus importantes que celles connues des ménages ordinaires - 75 l de soupe, 54 kg de pommes de terre et 20 à 30 l de sauce sont donc des quantités courantes.

Si l'on tient également compte du fait que la bouilloire de 62 litres a mis 1 à 1 heure et demie à bouillir, cela donne également une certaine impression du temps nécessaire à la préparation des aliments.

À en juger par divers récits, les soldats étaient assez satisfaits de la nourriture, même si les pois jaunes, servis avant un voyage en train de plusieurs heures, ne devraient probablement pas être recommandés.

La cuisine de campagne elle-même pouvait être retirée du camion et installée au sol. De Source 1.

Les uniformes de loterie

L'uniforme de campagne est décrit comme cousu selon un modèle américain, par une société de Stockholm, Klaes Gillberg. Le tissu était la couleur gris-vert-brun de l'armée suédoise, qui était également utilisée pour les autres uniformes de la brigade. L'uniforme se composait d'une veste et d'une jupe pantalon, d'une chemise grise, d'une cravate bleue et d'un chapeau à larges bords.



Il faut dire que la partie pantalon était un choix assez pratique (et moderne), et c'était particulièrement pratique pour les cuisiniers de campagne qui devaient beaucoup se déplacer de haut en bas de leurs chariots de cuisine.

Pour une utilisation professionnelle réelle, des combinaisons de chaudière et similaires ont été utilisées.

Chariot de cuisine de campagne et lots de cuisine de campagne, au Danemark le 6 mai 1945. De la source 1.

Pour une utilisation sur le terrain, les lots ont reçu un casque en acier du modèle suédois habituel de la Brigade. Annelise Chri Stoffersen mentionne de manière assez intéressante comment elle et sa sœur avaient essayé les casques en acier devant un miroir pour savoir quel angle leur convenait le mieux. Lors d'un des échanges de tirs auxquels la Brigade a été exposée à Copenhague le 6 mai 1945, ce n'est pas l'angle du casque qui a été la première pensée, mais plutôt que le casque en acier aurait dû être un peu plus grand...

Fin Les lots

de cuisines de campagne accompagnaient leurs unités lors de la traversée vers le Danemark et fournissaient des repas aux soldats. Il continua à remplir ces missions jusqu'au bout et fut rapatrié avec le reste de la brigade le 10 juillet 1945.

Au retour à la maison, chaque lot a reçu une petite lettre de la responsable des lots de la Brigade, Mme Ada Goldschmidt, qui a exprimé un chaleureux merci pour les efforts souvent fournis malgré des conditions difficiles et inconnues.

La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - Lots de cuisine de campagne



Restauration à Axeltorv à Helsingør, le matin du 6 mai 1945.
De Source 1.

Il s'agit peut-être de Kitchen Team 15, qui faisait partie du 5th (heavy) Battalion, 2nd Company (Machine Gun Company).

À gauche de l'image se trouve une mitrailleuse de 20 mm M.40 S.

Sources

1. La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - Lots de cuisine de campagne par Annelise Christoffersen, publié par Den Danske Brigadeforening, Copenhague 1995, ISBN 87-90214-18-1.
2. Préparation militaire de la Suède 1939-1945 par Carl-Axel Wangel, Militärhistoriska Förlaget, Stockholm 1982, ISBN 91-85266-20-5.
3. 1 an et demi avec la Brigade danoise par le lieutenant-colonel PAF Norup (chef d'état-major de la Brigade), Militær Tidsskrift 1947, pages 271-308 et 353-406.
4. The Danish Brigade édité par Niels Grunnet et Bent Demer, H. Hirsprungs Forlag, Copenhague 1945.
5. La Brigade danoise en Suède 1943-1945 - 4. Compagnie du 5. Bataillon à Mogens Roserving, publié par Den Association des brigades danoises, Copenhague 1995, ISBN 87-90214-11-0.

Par Finsted



Restauration à Halmtorvet à Copenhague, mai 1945.
De Source 6.

Il peut s'agir de Kitchen Team 17, qui faisait partie du 5th (heavy) Battalion, 4th Company (Machine Company).