

Boulangeries de campagne anglaises

Introduction

Les soldats - comme tout le monde - ont toujours apprécié le pain fraîchement cuit. Mais qui était réellement responsable de la fabrication des pains ? Lisez ici comment la cuisson du pain était organisée dans l'armée anglaise.



La section au travail, 1908.

(Source 2.)

Feltbaggers, 1914

Une boulangerie de campagne était une unité de la taille d'une entreprise qui faisait partie du bataillon de train d'une division [1](#). La tâche de l'entreprise était de produire du pain pour les 22 500 personnes qui faisaient partie d'une division.

Une section de boulangerie de campagne composée de 15 hommes, dont la capacité était de 2 000 pains par jour, équivalent à celle d'une brigade normale.

La section pouvait installer ses fours en une journée et commencer à cuisiner dès le soir même.

Une boulangerie de campagne



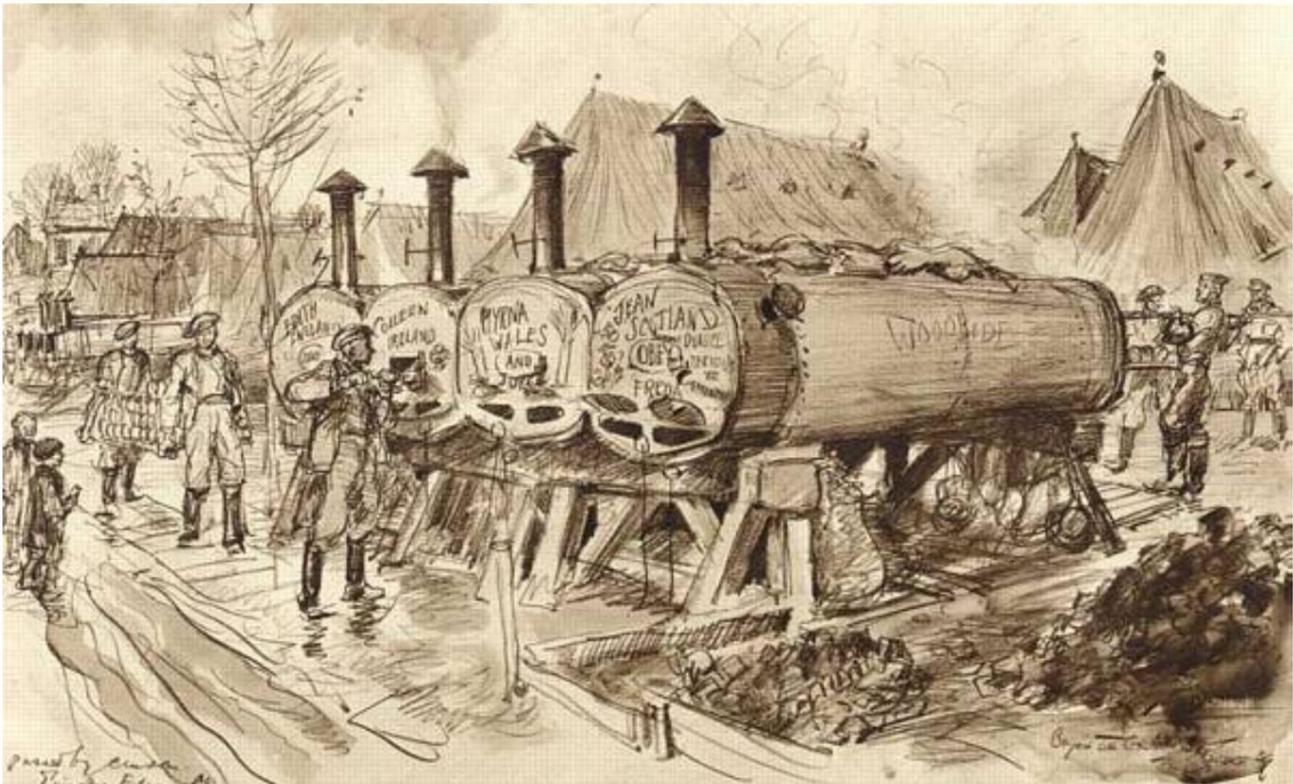
Une section de boulangerie de campagne au travail, vers 1914.

À partir d'une carte postale contemporaine, dessinée par Edgar A. Holloway, Gale & Polden, Aldershot.

Les fours sur les photos étaient appelés fours Aldershot et ont été utilisés jusqu'en 1939. Le four était recouvert d'argile, de boue ou de tourbe, vraisemblablement pour l'isolation. La capacité du four était d'un peu plus de 50 kilos de pain et le temps de cuisson était de 75 minutes.

Feltbaggens, 1939

Pour augmenter la capacité, le four Aldershot a été remplacé en 1915 par un type appelé le four Perkins. Ce four était monté sur une structure de poutres ferroviaires ou de maçonnerie.



Le four Perkins a également été utilisé pendant la Seconde Guerre mondiale et le dessin ci-dessus de Bryan de Grineau, de l'illustrated London News, 15 novembre 1939, montre une section de boulangerie de campagne dans une version plus moderne.

Le terme d'argot des soldats anglais pour le four Perkins était "Polly", inspiré d'un poème intitulé Pretty Polly Perkins de Paddington Green. Comme on peut le voir sur le dessin, les fours individuels étaient également décorés de noms - Edith England, Colleen Ireland, Myrna Wales et Jean Scotland. Cela a clairement été des femmes d'une certaine importance pour les bons boulangers, et peut-être aussi un moyen de faire la différence entre les fours individuels.

Les tentes derrière les fours servaient, entre autres, à pétrir et remuer la pâte pour les pains.

Fermeture

La Source 3, qui est en réalité un "livre sauterelle", contient la recette suivante de Pain à base de levure chimique : "Étalez uniformément la farine et tamisez la levure chimique dessus. Assurez-vous que les "grumeaux" sont cassés. Farine et levure chimique sont soigneusement mélangés ensemble. Pour que l'eau soit la plus douce possible, on ajoute du sel, dans le rapport de 1 once (= 28,349 g) de sel pour 7 livres de farine (1 livre = 0,4536 kg). L'eau est ajoutée à la farine mélange et bien remuer. Les pains sont mis dans un four rapide.

Peut-être les bons boulangers de campagne ont-ils eu des recettes plus élaborées, ou une plus grande expérience dans le noble art de la boulangerie, que les conseils qu'ils ont donnés aux lecteurs du "livre du pic vert" ?

Je n'ose pas garantir la qualité des pains, mais si quelqu'un essaie la recette, j'ai hâte d'en entendre parler!

Sources

1. ABC de l'armée par le capitaine J. Atkinson (éditeur), Gale & Polden, Aldershot, 1910.
2. Army Service Corps 1902-1918 af Michael Young, Leo Cooper, Londres 2000, ISBN 085052- 730-9.
3. Field Service Pocket Book, 1914 publié par l'état-major britannique; réimprimé en 1971 par David & Charles Reprints, Newton Abbot/Devon, ISBN 0-7153-5225-3.

Par Finsted

Noter:

1) Le terme anglais d'alors (1914) pour un bataillon de train était Supply and Transport Column. Le bataillon était composé de 26 officiers et 402 hommes, 264 chevaux (dont 66 chevaux de selle), 142 wagons ainsi que 4 automobiles et 30 bicyclettes. (Source 3.)