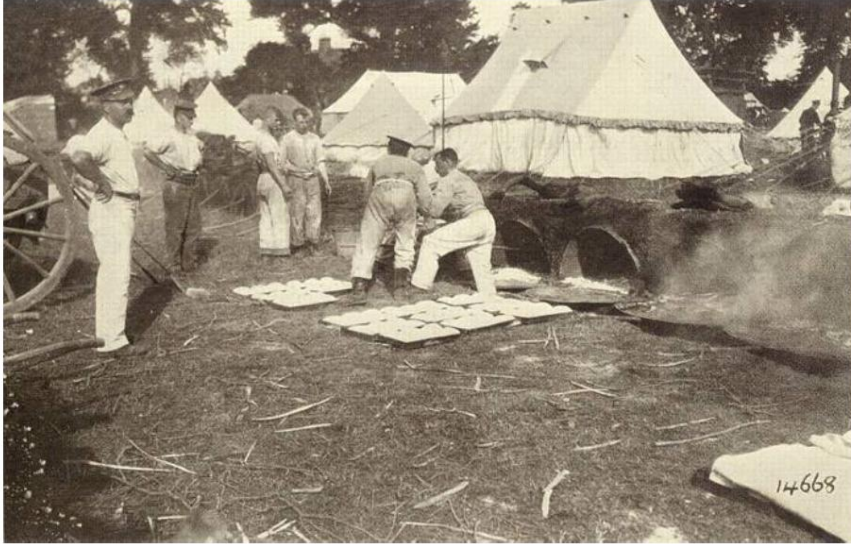


Englische Feldbäckereien

Einführung

Soldaten – wie auch alle anderen – schätzen seit jeher frisch gebackenes Brot. Aber wer war eigentlich für die Herstellung der Brote verantwortlich? Lesen Sie hier, wie das Brotbacken in der englischen Armee organisiert war.



Der Abschnitt bei der Arbeit, 1908.

(Quelle 2.)

Filzbagger, 1914

Eine Feldbäckerei war eine kompaniegroße Einheit, die Teil eines Zugbataillons [1\) einer Division war](#). Die Aufgabe des Unternehmens bestand darin, Brot für die 22.500 Menschen zu produzieren, die Teil einer Division waren.

Eine Feldbäckereiabteilung bestand aus 15 Mann, deren Kapazität 2.000 Brote pro Tag betrug, was der einer Brigade entsprach Norm.

Die Sektion konnte ihre Öfen an einem Tag aufbauen und bereits am selben Abend mit dem Backen beginnen.

Eine Feldbäckerei



Eine Feldbäckerei bei der Arbeit, um 1914.

Von einer zeitgenössischen Postkarte, gezeichnet von Edgar A. Holloway, Gale & Polden, Aldershot.

Die Öfen auf den Bildern hießen Aldershot-Öfen und wurden bis 1939 verwendet. Der Ofen war mit Lehm, Schlamm oder Torf bedeckt, vermutlich zur Isolierung. Die Kapazität des Ofens betrug etwas mehr als 50 Kilo Brot und die Backzeit 75 Minuten.

Filzbagger, 1939

Um die Kapazität zu erhöhen, wurde der Aldershot-Ofen 1915 durch einen Typ namens Perkins-Ofen ersetzt. Dieser Ofen wurde auf einer Struktur aus Eisenbahnträgern oder Mauerwerk montiert.



Der Perkins-Ofen wurde auch während des Zweiten Weltkriegs verwendet, und die obige Zeichnung von Bryan de Grineau aus den Illustrated London News vom 15. November 1939 zeigt eine Feldbäckereiabteilung in einer moderneren Version.

Die umgangssprachliche Bezeichnung der englischen Soldaten für den Perkins-Ofen war "Polly", inspiriert von einem Gedicht namens *Pretty Polly Perkins of Paddington Green*. Wie aus der Zeichnung ersichtlich, wurden die einzelnen Öfen auch mit Namen verziert – *Edith England, Colleen Ireland, Myrna Wales* und *Jean Scotland*. Es waren eindeutig Frauen, die für die guten Bäcker eine gewisse Bedeutung hatten, und möglicherweise auch eine Möglichkeit, den Unterschied zwischen den einzelnen Öfen zu erkennen.

Die Zelte hinter den Öfen dienten unter anderem dazu, den Teig für die Brote zu mischen und zu rühren.

Schließen

Quelle 3, die eigentlich ein „Grashüpferbuch“ ist, enthält folgendes Rezept für *Brot aus Backpulver* : „Das Mehl gleichmäßig verteilen und das Backpulver darüber sieben. Darauf achten, dass etwaige „Klumpchen“ aufgebrochen werden. Mehl und Backpulver werden sorgfältig miteinander vermischt, dazu wird zu möglichst weichem Wasser Salz im Verhältnis von 1 Unze (= 28,349 g) Salz zu 7 Pfund Mehl (1 Pfund = 0,4536 kg) hinzugefügt. Das Wasser wird zum Mehl gegeben mischen und gründlich einrühren. Die Brote kommen in einen Schnellofen.“

Vielleicht haben die guten Feldbäcker ausgeklügeltere Rezepte oder mehr Erfahrung in der edlen Backkunst als die Ratschläge, die sie den Lesern des "Grünspechtbuchs" gegeben haben?

Ich wage nicht, für die Qualität der Brote zu verbürgen, aber sollte jemand das Rezept ausprobieren, freue ich mich darauf, davon zu hören!

Quellen

1. *ABC der Armee* von Captain J. Atkinson (Herausgeber), Gale & Polden, Aldershot, 1910.
2. *Army Service Corps 1902-1918* von Michael Young, Leo Cooper, London 2000, ISBN 085052- 730-9.
3. *Field Service Pocket Book, 1914*, herausgegeben vom britischen Generalstab; Nachdruck 1971 von David & Charles Reprints, Newton Abbot/Devon, ISBN 0-7153-5225-3.

Pro Finsted

Notieren:

1) Die damalige (1914) englische Bezeichnung für ein Zugbataillon war Supply and Transport Column. Das Bataillon bestand aus 26 Offizieren und 402 Mann, 264 Pferden (davon 66 Reitpferde), 142 Fuhrwerken sowie 4 Kraftfahrzeugen und 30 Fahrrädern. (Quelle 3.)