

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

ACC

10000 | 120 | 1240

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

10000/120/1240

ST/20 Org. of Indian Field Bakeries
Opened Sept 24, 1944 - Closed March 8, 1945
Sept 1944 - Mar. 1945

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

BEST COPY POSSIBLE

Subject: BR-ITI Service Tps Increments to Bakeries

Land Forces Sub Comm. A.C.
(M. M. I. A.) ROME
Q/S

9 Mar 45.

A.P.H.Q. for Q/Maint (2)

Reference AFHQ/1141/3/Q(Maint) of 1 Mar 45.

1. No comment in general is made on the proposal and no difficulty is foreseen.
2. It is however suggested that, if the men are to be properly administered, a subaltern should be on the HQ of each section with a proviso in the HQ that the vacancy in any particular section is not filled by posting unless the section is too far from an Italian unit to be competently administered. Unless this is done the sections will be a constant source of minor worry to the Br unit.

F. J. Noakes
F. J. NOAKES, Col,
for Major General,
M. M. I. A.

FJB/wk

Copy to MMIA G.60
ST

S & T, MMIA.

Recd 10 Mar

File ST/ 20

785020

SUBJECT:- Bakeries.

Land Forces Sub Comm. AC.
(M.M.I.A.).
ST/20

Direz.Gen.Commissariato,
Italian War Ministry.

2 Feb 45.

1. Your first suggestion cannot be considered, as it would involve an increase in the maximum numbers permitted to the ITI-ITI category.
2. Your second suggestion is agreeable to this HQ.
3. In order to keep the men up to date in the work of baking it is thought advisable a proportion of them be attached in turn to local bakeries.

SO (Kupen)

K.J.C.

SWC/no

M.P. CURTIS.
Lt. Col. RASC.
ASST, Land Forces Sub Comm. AC. (M.M.I.A.).

7755

16

S & T, MMIA. 50Recd 1 Feb.File ST/ 20TRANSLATION.

Translated by: _____

FROM : Ministry of War.

TO : MMIA
(Info/Action)

SERIAL No _____

Date : _____

Ref No : 348/1/RIS

Date : 29 Jan 45

In reply to : _____

SUBJECT :- Bakery Sources.

As you are no doubt aware bakery sources for territorial units ⁷⁷⁵⁴ is carried out as follows :-

- 1) In Military Bakeries, by civilian employees and 10 soldiers for adm. purposes.
- 2) In requisitioned bakeries, by civilian employees and 10 soldiers for adm. purposes.
- 3) By private contractors to whom new material is issued.

In all cases, the functioning of this service can be considered as exclusively done by civilians. Cases of threatened strikes by these employees in order to obtain what they want, are not infrequent. The dangers of this are evident both from an organisation point of view and because of its effect on discipline.

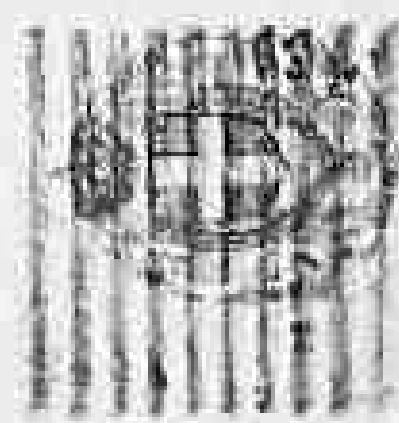
This office suggests two solutions in order to face any possible strike which might be carried out by these civilians:-

- 1) Form a group of military bakers in each area to employ in case of strike. In such case the 400 men assigned to the Comd/te Services should be increased accordingly.
- 2) Complete a nominal roll of soldiers who are bakers in each area. Such nominal roll will be always kept up to date. These bakers should be easily located and taken off their normal duties in order to employ them in case of strike.

This office thinks that suggestion 2) is best.
Please inform this office your proposals in respect of the above.

ad/ PELLICA.

785020



pl
Dis. fan

Roma 29

Gennaio 1945

LA LAND FORCES SUB COMMISSION
A.C. (M.M.I.A.)

Ministro della Guerra

DIREZIONE GENERALE
DEI SERVIZI DI COMMISSARIATO MILITARE

ROMA

Ispektorato

1. di. 248/1/Ris. fan

Risposta al Foglio N°
del

57

OGGETTO Servizio panificazione.
Palace Paves

29/1745

e per conoscenza:

AL CABINETTO

S E D E

Come è noto, il servizio di panificazione per le truppe

alle armi degli enti territoriali viene disimpegnato:

- 1° - a mezzo di formi militari, con impiego di mano d'opera civile e noio militari per l'inquadramento -
- 2° - a mezzo di formi requisiti, con impiego di mano d'opera civile e noio militari per l'inquadramento -
- 3° - mediante contratti presidiari con industrie private, alle quali vengono fornita le materie prime necessarie.

In tutti i casi la regolarità ed il funzionamento del servizio di panificazione è alla mercé di operai civili. Non sono infrequenti i casi in cui tali operai, per ottenere l'accoglimento di loro pretese, pongono l'A.M. sotto la minaccia di astensione dal lavoro, con le gravi prevedibili conseguenze che l'attuazione di tali progetti potrebbe arrecare non soltanto al funzionamento del servizio, ma anche e soprattutto alla disciplina delle truppe.

7753

785020

Come è noto, il servizio di panificazione per le truppe alle armi negli enti territoriali viene disimpegnato:

- 1° - a mezzo di forni militari, con impiego di mano d'opera civile e 1000 militari per l'inquadramento -
- 2° - a mezzo di forni requisiti, con impiego di mano d'opera civile e 1000 militari per l'inquadramento -
- 3° - mediante contratti presidiari con industrie private, alle quali vengono fornite le materie prime necessarie.

In tutti i casi la regolarità ed il funzionamento del servizio di panificazione è alla mercé di operai civili. Non sono infrequenti i casi in cui tali operai, per ottenere l'accoglimento di loro pretese, pongono l'A.M. sotto la minaccia di astensioni dal lavoro, con le gravi prevedibili conseguenze che l'attuazione di tali progetti potrebbe arrecare non soltanto al funzionamento del servizio, ma anche e soprattutto alla disciplina delle truppe.

Questa Direzione Generale ravviserebbe due sole soluzioni per premunirsi dalla eventualità di astensioni dal lavoro di operai panettieri:

- 1° - Costituire presso ciascuna circoscrizione territoriale una congrua scorta di militari panettieri, da impiegare nella eventualità di scioperi. In tal caso dovrebbe essere conseguentemente aumentata l'aliquota di 4000 unità assegnate al servizio di

././.

785020

commissariato.

2° - Compire presso ciascuna circoscrizione una precisa statistica dei militari di mestiere "panettieri". Tale statistica dovrebbe essere tenuta costantemente aggiornata. I militari dovrebbero essere prontamente reperibili e disimpegnabili dai normali incarichi. Ad essi potrebbe farsi ricorso in caso di sciopero degli operai panettieri.

La seconda soluzione sembra a questa Direzione Generale più opportuna.

Si gradirebbe conoscere in merito il pensiero di cotesta Missione.

PEL MINISTRO

A. Sceligen

785020

48

EXHIBIT 1- 519 Field Bakery

LAND FORCES 135 Corps A.C.
(MIA) MIA
File No 4/3/23/43/1

5 Jan 43

TO : MINISTRY OF WAR
FROM : MIA (For 135 Corps)
MIA 135 Corps

1. The above bakery, which has now arrived at GENEVA, will be used to bake bread for 135 Corps.
2. The bakery is to be organized on the NA/297/1, but as no British baking equipment is at present available, the six MIA ovens now held will be used.
3. MIA will please inform MIA of the numbers of extra personnel who are required above NA/297/1 in view of the Italian equipment being employed instead of British.

J. T. MIA.

6 Jan 43
20

[Signature]
for MIA Gen
M.I.A.

Internal

of (M)
MIA

ADST 7752
DAS 10
Afes 11

[Signature]

785020

45

RECEIVED

SERIAL 12

Translated by:

Tom Paravols

Date

30/12/44

FROM: War Ministry Commissariato

Ref No

3826/I/SE

Date

29 Dec

AC : Campania Military HQ

In reply to :

for info to : Campania Comm/to Directorate.

3826/I/SE WAR MINISTRY COMMISSARIATO REFERRING 9625 DATED 26 DEC.
SMRE ORDINAMENTO & SIGNAL 20158/1 DATED 27 DEC. NAPLES COMM/TO
DIRECTORATE, PLEASE COMPLETE PERSONNEL OF 319 FIELD BAKERY WITH
MORE PERSONNEL NECESSARY OWING TO ALLOTMENT OF SIX WEISS OVENS
AND BAKING FOR AN AVERAGE OF TEN THOUSAND MEN (.) PLEASE CONFIRM
BY SIGNAL (.) FOR MINISTER PELLIGRA.

WAR MINISTRY
COMMISSARIAT DIRECTORATE

TO : MMIA
SMRE

ref. n. 3826/I/Se

Date 29 Dec.44

..... for information, informing you that the allocation
of Weiss ovens instead of British Field Ovens, to the 319 Field
Bakery, calls for the augmenting of the Establishment, according to
the production and working facilities of the Weiss oven.

for THE MINISTER
(Pelligra)

S. & T. MMIA.

Recd 30 Dec

Recd 31 Dec

m

COPIA

COMITAT CAMPANIA ET CONOSCENZA DIRECCIONALES CAMPANIA

3826/L/SE GUERRA COMMISSARIATO RIFERIMENTO 9625 DATA VENTISEI CORRENTE
STAMACCIORE ORDINAMENTO ET TELEGRAMMA 20158/1 DATA VENTISEI CORRENTE
DIRECCIONALES NAPOLI PREGASI INTEGRARE EFFETTIVI 319° SQUADRA PANDITIERI
CON ALTRI ELEMENTI COCCORRENTI IN RELAZIONE ASSEGNAZIONE SET FORNI WEISS
ET PAMIFICAZIONE PER DICIMILA UOMINI CIRCA ALT ASSICURARE TELEGRAFO
ALT PROMINISTRO GUERRA PELLIGRA

51

MINISTERO DELLA GUERRA
DIREZIONE GENERALE SERVIZI COMMISSARIATO MILITARE
ISPETTORATO

n. 3828/L/Se di prot.

20 dicembre 1944

ALLA LAND FORCES SUB COMMISSION A.C. H.Q.
(M.M.I.A.)
R O M A

ALLO STATO MAIORE R. ESERCITO - Uff. Ord.
e Mobilitaz. - P. M. 3800

785020

CON ALTRI ELEMENTI OCCORRENTI IN RELAZIONE A
LA PARTICIPAZIONE PER DIECIMILA UOMINI CIRCA ALT ASSICURARE TELECRARO
ALT PROMINISTRO GUERRA PELLIGRA

MINISTERO DELLA GUERRA
DIREZIONE GENERALE SERVIZI COMMISSARIATO MILITARE
ISPIRATORATO

n. 3828/I/se di prot.

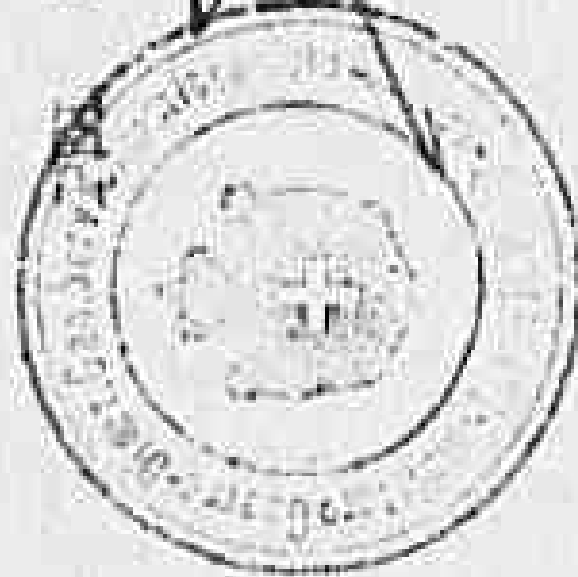
20 dicembre 1944

ALLA LAND FORCES SUB C **7750** LON A.C. H.Q.
(L.M.I.A.)
R O M A

ALLO STATO MAGGIORE R. ESERCITO - Uff. Ord.
e Mobilitaz. - P. M. 3800

.....per conoscenza, facendo presente che l'assegnazione di
forni Weiss, anzichè di forni da campo inglesi, alla 319^a Squadra Panet-
tieri, comporta la necessità di aumentare gli organici previsti per la
predetta Squadra in relazione alla possibilità di lavorazione e di pro-
duzione degli anzidetti forni Weiss.

MINISTRO



Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

File

44

MEMIA

30 10 45 .A.

LO SARDINIA. ITALIAN WAR MINISTRY.
PERSOUTH for MEMIA LO.

ST/538

Restricted

39

Subject Bakery Equipment (.) Reference our signal ST/501
dated 11 December 44 (.) Please advise whether Field Bakery
Equipment has been despatched and received stating details
of shipment.

67. ~~10 am~~ Reply @ 176

7749

ROUTINE

MEMIA

E L Munnick-Mason
Capt.
for Lt.Col.

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785020

MESSAGE FORM

From MMIA
To AFHQ for G 1 Br
Info PENSOUTH FOR MMIA LO
ICF RPT TRG CENTRE CESANO
56 BLU

22 1500 A

SD 1987

CONFIDENTIAL

Request you move following units now at AFRAGOLA camp (.)

FIRST (.) To BENEVENTO for MANTOVA 331 Fd Hosp strength

53 (.) SECOND (.) To ICF RTC CESANO 319 Fd Bakery strength

33 (.) 99 Telegraphist Coy strength 279 (.) Latter for

disbandment as combat rfts

PRIORITY

IMPORTANT

AUTHENTICATED

Workable

Internal Distr:

A/Q
Spec Sec
X
Mod
ST
Mov
SD/50 (2)

S & T, MMIA

Recd

File ST1

22 Dec
95 20

Adjst 2748
JHS No.

Adjst

SUBJECT:- Employment of 319 Field Bakery.

Land Forces Sub Comm. A.C.
(M.M.I.A.),
32/28

Direz. Gen. Serv. Commissariato Mil.
Ispektorato.
Italian War Ministry.

22 Dec 44.

Copy to:- "G" Branch. HQ MHA.

Reference telephone conversation Capt. MORGANTILO - Lt. BERRICK
of today's date.

Please give instructions that :

- 1) The six WELK ovens now at AVERSA be moved to AFRICOLA with full equipment, and be handed to 319 Field Bakery, for use by this unit.
- 2) 319 Field Bakery be warned to move with full equipment to PALLINCO on 27 Dec 44.

This unit will be employed as the Bakery for the COMBAT Re-
inforcement Centre, and it is most important that it should take up it's
duties as soon as possible, as the Centre is even now under formation.

[Signature]
Lt. Col. RAGO,
ADSF, Land Forces Sub Comm. A.C.
(M.M.I.A.).

JTH/jc

Copy to:- Direz. Gen. Serv. Commissariato Mil.
Divisione Sussistenza.

785020

Subject: 319 Field Bakery.

Action taken up to the moment is as follows:-

Rang up W/M Ispettorato and asked for data of above unit. Reply from W/M was that S.M.R.E. had ordered this unit to move some time ago from AFRAGOLA to BENEVENTO to join Combat Groups. This move was to be made without equipment as S & T branch M.M.I.A. had ordered that all Field Bakery Equipment be assembled at NAPLES. W/M did not know whether the move had taken place.

I informed Captain MAXWELL of the above, and was requested by him to find out the views of Special Section.

I went to Special Section and spoke to Colonel PIDSLEY and to Major DOBBS. The Field Bakery was destined for the 'PICENO' Group, but it was now desired to go to CESENA Reinforcement Centre so as to bake for it, train bakers for the Groups, and to produce reinforcements for those Formations. It was desired to take equipment with it.

I again informed Captain MAXWELL of the above, and he stated that the unit could be moved to CESENA.

I then rang up the Ispettorato at W/M again and asked them

This move was to be made. M.M.I.A. had ordered that all Field Bakery Equipment be assembled at NAPLES. W/M did not know whether the move had taken place.

I informed Captain MAXWELL of the above, and was requested by him to find out the views of Special Section.

I went to Special Section and spoke to Colonel PIDSLEY and to Major DOBBS. The Field Bakery was destined for the 'PICENO' Group, but it was now desired to go to CESENA Reinforcement Centre so as to bake for it, train bakers for the Groups, and to produce reinforcements for those Formations. It was desired to take equipment with it.

I again informed Captain MAXWELL of the above, and he stated that the unit could be moved to CESENA.

I then rang up the Ispettorato at W/M again and asked them whether the remaining bakery equipment had arrived from SARDINIA and was told that they did not think so. I then told them to see whether they had enough equipment in working order at NAPLES already so as to be able to equip 319 Field Bakery with sufficient material to bake for 10,000 men. The reply was to be given tomorrow morning.

21 Dec. 44.

Lt.
Coldstream Guards.

785020

ST

Translation

40.

from: NOW
to: MMIA

ref 3693/1/56
19 Dec 44

Subject: Field bakery.

We inform you that, owing to the disbandment of 252 Bakers Unit, 5 complete mobile ovens mod. 1897 are available. Instructions have been issued that a/m materials, actually at BARI Military Bakery, be forwarded to NAPLES Commissariat Directorate - Reorganisation center. -

7745

Gen. PELLIGRA

(fwding)

S & T, MMIA.

Recd 20 Dec

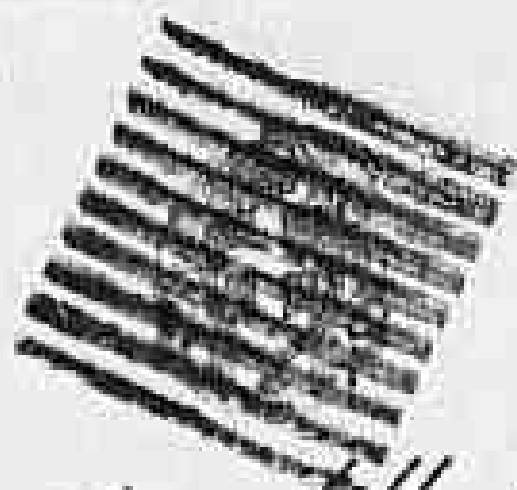
File 51 ~~16~~ 20.

DADS 1/2

012

785020

Di/



Ministero della Guerra

DIREZIONE GENERALE
DEI SERVIZI DI COMMISSARIATO MILITARE

Ispettorato

Divisione
Int. 3693/I/Se

OGGETTO

Panetteria da campo.

Field Bakery

Roma 19 Dicembre 41

LA LAND FORCES SUB
COMMISSIONE A.C.-H.Q.
(M.M.I.A.)

ROMA

Proprietario del
Gu

ST

9/12

Si comunica che in seguito al recente scioglimento della 252^a Squadra Panettieri si sono resi disponibili n° 5 forni carruggiati mod. 1897 completi di accessori.

E' stato, pertanto, disposto perchè detti materiali, attualmente in consegna al Panificio Militare di Bari, vengano spediti a Napoli per il noto concentramento e riordinamento presso quella Direzione di Commissariato.

PEL MINISTRO

7764

785020

GT/20

REFERENCES

1507.

Italian War Ministry requests shipping space for the movement of Field Bakery Equipment to the mainland(.) Please contact Commissariato Sardinia and arrange that this equipment be moved to Naples loaded on the vehicles now being shipped to same destination(.)

PRESCRIPTION

AUTHENTICATION

B.T. ~~10 Dec~~
~~19 Dec~~
~~24 Dec~~
~~26 Dec~~

Dear Mom
and Dad
I hope you are
happy.

Reminders of (44) ^{Re.}
Reply @ M

785020

32

COPY
of
TRANSLATION

24

FROM: Ministry of War

REF. NO. 3526/I/S

TO : MMIA

Date 7 December 1944

SUBJECT: Concentrating of bread making materials at Naples.

This Ministry with letter 2995/I/SE, of the 20 Oct., sent to MMIA for infor., directed the concentration at NAPLES of all bread baking materials on hand in liberated Italy.

The SARDINIA Commissariato Hq. informs us that they have not been able to ship their materials due to a lack of ~~M.T.~~ means of transportation

Therefore it would be appreciated if MMIA would have the proper ^{Allied} Hq. in SARDINIA furnish the necessary M.T.

PELLIGRA

11-1401

Action at (39)

S & T, MMIA

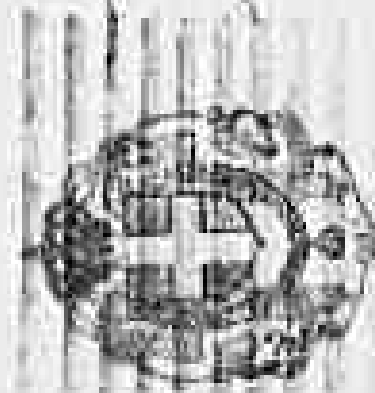
Reel

File STI

7742

785020

DI/1d



Ministero della Guerra
 DIREZIONE GENERALE
 DEI SERVIZI DI COMMISSARIATO MILITARE
 = Ispettorato =

Al la Land Forces Sub Commission

A.C. (M.M.I.A.)

= R O M A =

1.2.4. Sub 3526/I/38. Sped.

Allegati

OGGETTO

Concentramento a Napoli materiali per panificazione.

Risposta al Foglio N. 2
del

at Naples

Questo Ministero, con foglio 2995/I/3e in data 20 ottobre c.a., inviato per conoscenza a codesta M.M.I.A., dava disposizioni per il concentramento a Napoli di tutti i materiali per panificazione esistenti nelle varie regioni dell'Italia libera ta.

La Direzione di Commissariato della Sardegna comunica ora che non ha potuto ancora provvedere all'invio a Napoli dei propri materiali, per mancanza di mezzi di trasporto.

Pertanto, si sarà grati se codesta M.M.I.A. vorrà interessare il competente organo Alleato della Sardegna per la concessione dei mezzi di trasporto necessari.

*This Ministry needs extra supplies of flour for info. directed
 the concentration of Naples of all bread-making materials in land in*

785020

Questo Ministero, con foglio 2995/I/Se in data 20 ottobre c.a., irviato per conoscenza a codesta M.M.I.A., dava disposizioni per il concentramento a Napoli di tutti i materiali per panificazione esistenti nelle varie regioni dell'Italia libera ta.

La Direzione di Commissariato della Sardegna comunica ora che non ha potuto ancora provvedere all'invio a Napoli dei propri materiali, per mancanza di mezzi di trasporto.

Pertanto, si sarà grati se cotesta M.M.I.A. vorrà interessare il competente organo Alleato della Sardegna per la concessione dei mezzi di trasporto necessari.

P. IL MINISTRO

77/11
~~X~~ *celligna*

This Ministry, under letter 2995/I/Se, of the 20 Oct., sent to MMIA for info., directed the concentration at Naples of all bread-making materials on land in liberated Italy.

The Sardinian Commissariat Hq. informs us that they have not been able to ship their materials due to a lack of

Therefore it would be appreciated if MMIA would ensure the proper Hq. in Sardinia provides the necessary AT.

10/15

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

37

MMIA

26 1730 A

DISTONE

AR 2274

RESTRICTED

FOR MMIA LO (.) MAKE IMMEDIATE INSPECTION AND REPORT ON
315 FD BAKERY (.) SEE DISTONE 1D/97/2/A OF 20 NOV

"S & T. MMIA.

Recd 27 Nov

File STI 20

ADST X
DHS 16

7740

Immediate

Copy to

ST. _____

Eligible for mag

(4)

785020

100.14 16.55 A

05/24/3

SUB AREA NO 501 BAKERS (.) PLANTS WITH AIRCRAFT GMP TO
REPAIR WHEELS 318 AND 319 KILLIAN RIVER BACKING HAVE BEEN
AND ARE BEING BUILT FOR THE GMP

HENSEL, FRIEDRICH.

REFERENCES

ARTICLE 11 **PROHIBITION OF DISCRIMINATION**

FLANB - R + 1000000
Capt

J. Biol. Chem.

Rhoda
Mason
John Baxter

One Field Station, with HERACLES Camp
7739
No 319

318 Fold-Baking House with Facade Qui

LB

785020

*Forme Weir**12 Aug. File 35*SQUADRA PANETTIERI

Ufficiali di suss. (subalterni)
 Maresc. o serg. maggiori
 Caporal magg. o caporali
 Cap. magg. o cap. di contabilità
 Caporali (panettieri)
 Soldati (panettieri)
 Soldati per servizi vari
 Attendenti

Carri

TOTALE

PERSONALE			Quadr da tiro	CARRI		Bici- clet- te
Uff.	Sott.	Tr.		a 2 ruo- te	for- no	
2	-	-	-	-	-	-
-	3	-	-	-	-	-
-	-	4	-	-	-	-
-	-	1	-	-	-	-
-	-	24	-	-	-	-
-	-	120	-	-	-	-
-	-	(1) 57	-	-	-	-
-	-	2	-	-	-	-
-	-	-	-	-	12	-
2	3	208	-	-	12	-

7738

(1) - Dei quali 2 barbieri, 2 sarti, 2 calzolai, 4 meccanici.-

785020

Lt. BUCCIERI Mario is charged with withdrawing from the Field Bakery in Via PRINCIPE
ANDREA on this Directorate's behalf, the following items situated there:-

- No 55 Tent flap guides for WEISS Ovens.
- No 2 Small water boilers for WEISS Ovens.
- No 30 Tent frames for pack carried ovens, WEISS model.
- No 11 Boxes for accessories for carriage carried ovens, WEISS model.

Reed

File ST/

7737

The above-mentioned officer is also authorised to sign a receipt for the above articles

ADST

1/10

785020

DIREZIONE DI COMANDO MILITARE

DI ROMA

UFFICIO DEL DIRETTORE

Il Tenente BUCCIARO Mario è incaricato di ritirare presso il Panificio Militare di via Principe Amedeo - per conto di questa Direzione - i seguenti materiali colà giacenti :

- n° 55 guide per telaini per forni Weiss;
- n° 2 caldaie per acqua per forni Weiss ;
- n° 30 armature per tenda per forni;omeggiati modello Weiss;
- n° 11 cofani per accessori di forni someggiati modello Weiss;-

Il predetto Ufficiale è altresì autorizzato a firmare per ricevuta dei materiali di cui sopra.--

Roma, 11 novembre 1944 -

IL COLONNELLO COMMISSARIO DIRETTORE
(Catalano Salvatore)



- n° 55 guide per telaini per forni Weiss;
- n° 2 caldaie per acqua per forni Weiss;
- n° 30 armature per tende per forni; someggiati modello Weiss;
- n° 11 cofani per accessori di forni someggiati modello Weiss;-

Il predetto Ufficiale è altresì autorizzato a firmare
per ricevuta dei materiali di cui sopra.-

Roma, 11 novembre 1944 -

IL COLONNELLO COMMISSARIO DIRETTORE
(Catalano Salvatore)



Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

FROM: DIA

12

TO: 50 MIB
52 MIB

INFO: MINISTRY OF DEFENSE

52 MIB
55 310

CONFIDENTIAL

Probable solution of bakery problem will be to attach
316 and 317 Field Bakeries as complete units without
equipment to British bakeries (.) Ensure these units
equipped clothing necessities and ready to move with
Groups.

PREPARED BY: J. R. STANT

ADJUSTED BY: _____

Copy 3 & T ✓

"S & T. MINA.

Rowd

File STI

ADJUST

DAYS

7735

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

COPY.

file 8/6/29 6

20 Oct 44

Q 1

To:- MMIA, Rome
and for info 53 BLU

From:- MMIA IO, FOLGORE

SUBJECT - Fd Bakery

1. On 6 Oct 44 I wrote asking if a fd bakery, ovens and personnel, could be att from adm tail to this firm to form a bakery here.
2. Object - to avoid haul of bread from Naples, and to produce a better bread. Also to have a better check on flour ration.
3. To date I have had no reply.
4. DADST 53 BLU is of the opinion that a local fd bakery is the best solution and asks me to solicit a reply.

8/53/8

7734

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785020

Subject: Withdrawal of Italian Army equipment.

Land Forces Sub Commission A.C. (A.F.A.).
ST/20 10 Nov. 44.

To: C.G. 14 Field Bakery.

Ref: telephone conversation C.G. 14 Field Bakery-A.F.T. A.F.A.
This serves as an authority for Lt. ESCOLANO MARIE, of the Italian Army,
to enter the premises occupied by 14 Field Bakery for the purpose of withdrawing
baking equipment belonging to the Italian Army, at present stored in the above premises.

ASR
(S.L. PRACHEVAL).
Lt. Col.
A.F.T.
Land Forces Sub Commission A.C. (A.F.A.).
7733

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785020

ROME AREA ALLIED COMMAND
No. 794 U.S. Army.

WMS/dr
10 Nov 44. 29

ST 232/S

Subject:- G.1098 for Italian Field Bakeries.

ADST, Land Forces Sub Commission A.C.
MILA

C & T, MIA.

Recd 10 Nov

File ST 20

Reference your ST/20 of even date, herewith as requested,
information regarding a suggested Italian Field Bakery.

ADST 2

W.M. SCHWAB Capt.
for D.B. O'FLAHERTY Lt. Col
Assistant Director of Supplies & Transport

11/2

785020

Amount of Equipment required to Produce 10000 Breads Daily,
Based on AFG 1098 for a Field Bakery, R.A.S.C.

Catalogue No.	Designation.	Number.
<u>Section F.</u>		
PA 16619	Saws, tenon, 14 in.	1.
<u>Section E3.</u>		
EC 0916	+ Rollers, ground, 6 ft x 6 in.	4
<u>N.I.V.</u>		
EC 5794	+ Scotches, wood, 6 in long x 3 in high, tapering to 1/2 in.	4
<u>Section F.</u>		
FA 10153	Bars, crow, 5 ft. 6 in.	2
FA 13542	Piles, saw, taper, second cut, single 8 in.	2
FA 14245	Hammers, sledge, straight pane, 7 lb.	2
FA 14421	Handles, No. 2. (spare)	3
FA 15235	Needles, collar, packing, No. 1.	5
FA 16636	Saws, crosscut, 5 ft.	1
FA 14440	Handles, saws, No. 1. (spare)	2
FA 16863	Sets, saw, pit.	1
<u>Section J1.</u>		
JA 0064	Axes, felling	1
JA 0065	" handles. (spare).	1
JA 0066	" hand	3
JA 0072	Pick, 4 1/2 lb, heads	2
JA 0073	" " , helves	3
JA 5023	Barrows, hand	2
JA 5313	Covers, waterproof, 20 ft x 15 ft.	2
JA 5319	" " 30 ft x 20 ft.	2
JA 0940	Hooks, bill.	2
JA 1151	Panniers, G.S.	3
JA 1320	Shovels, G.S.	2
JA 1340	Spades, Mk III.	2
JA 2075	Tents, Marquee, Universal, store, complete (or)	
JA 5707	" Store, complete.	4
	Wedges, sawyers, 10 in.	2

785020

Section J1.

JA 0064	Axes, felling	1
JA 0065	" handles. (spare).	1
JA 0066	" hand	3
JA 0072	Pick, 4½ lb, heads	2
JA 0073	" " , helves	3
JA 5023	Barrows, hand	2
JA 5313	Covers, waterproof, 20 ft x 15 ft.	2
JA 5319	" " 30 ft x 20 ft.	2
JA 0940	Hooks, bill.	2
JA 1151	Panniers, G.S.	3
JA 1320	Shovels, G.S.	2
JA 1340	Spades, Mk III.	2
JA 2075	Tents, Marquee, Universal, store, complete (or)	
JA 5707	" Store, complete.	
JA 2422	Hedges, sawyers, 10 in.	4
		2

7731

Section J2.

JA 1100	Ovens, steam, field, double-decked, Mk II.	5
JA 1101	Dishes, baking.	230
JA 1381	Stoves, Soyers.	5

N.I.V.

Ovens, steam, field, double-decked, Mk II - Cradles.

Section KA.

KA 3922	Peels, bakers, 11 ft. 8 in.	8
KA 5281	Thermometers, dough.	1
KA 5283	" yeast.	2
KA 5400	Troughs, dough. (or))	
KA 5490	O.P.)	20

N.I.V.

KA 8518	Racks, folding, portable.	80
KA 8880	Trestles, wooden.	20
KA 8929	Tubs, tempering, water, 30 gallon.	6

/2.....

785020

- 2 -

Catalogue No.	Designation.	Number.
<u>Section KC.</u>		
KC 1402	Cloths, dough.	20
<u>Section KE.</u>		
KE 0825	Brooms, bass, handles.	2
KE 0827	" " 24 Oz.	2
KE 0846	Brushes, bakers.	2
KE 0881	" nail or laundry, large.	2
KE 0883	" scrub, hand, union.	4
KE 7237	Buckets, oak, 12½ in.	4
KE 8025	Larps, hurricane, without globes.	12
KE 8203	" " globes, clear.	12
KE 3205	" " holders, candle.	12
KE 3458	Machines, weighing, without weights, lever, counter, dough.	3
<u>Section KF.</u>		
KF 0721	Bowls, hand.	4
KF 0931	Buckets, 13 in.	8
KF 3010	Knives, bread or dough.	8
KF 4490	Scoops, hand, flour, 2 qt.	4
KF 4500	Sorapers, dough.	6
KF 4671	Sieves, 10 mesh.	2
KF 4755	Spoons, wooden.	6

* Only required if ovens are not fixed on wheels, i.e., Trailer or Mobile Kitchen type.

7730

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785020

Subject: G 1098 for Italian Field Bakeries.

File
Land Forces Sub Commission A.C. (M.M.I.A.)
ST/20 10 Nov. 44.

To: A.D.S.T. SOME ALLIED AREA COMMAND.

Ref: Telephone conversation Capt. SCHWAB-Lt. MORRICK of today's date.

Would you please hand to the bearer of this note, the information required by this office about the G 1098 for a suggested Italian Field Bakery, which was asked for by this H.Q. from G.C. 14 Field Bakery yesterday.

It is regretted that a number of misunderstandings on the subject seem to have arisen.

Reply (2)

7799

W. L. Pennington

(B.L. PERCEVAL).
Lt. Col.
A.D.S.T.

Land Forces Sub Commission A.C. (M.M.I.A.).

CONFIDENTIAL

SUBJECT: Field Bakeries.

Land Forces Sub-Com. A.C.
(M.E.I.A.)

S/C/29/46
9 Nov 44

Ministry of War.

Reference E206/Ord of 3 Nov 44.

1. No special employment is in view for 174 and 252 Field Bakeries, which will be disbanded.
2. The personnel released, 1 officer and 65 OR's from 174 Field Bakery, 1 officer and 44 OR's from 252 Field Bakery, will be used to make up
 - (a) The six Field Bakeries in the Order of Battle for the Combat Group auxiliary units (if not up to strength),
 - (b) The Composite Platoons of the Supply and Transport Companies in the Combat Groups.
3. It is possible that British equipment for 316, 317, 1, 2, 318, and 319 Field Bakeries will not be available for some time. You are therefore requested to see that these bakeries are allotted Italian equipment according to the above priority. Each bakery should be capable of making bread for 9,000 men. Please discuss this problem at the earliest with Lt/Col PERCEVAL, M.E.I.A.

[Signature] 7728
Major General
M.E.I.A.

Copy: Lt/Col PERCEVAL
ADST

C. & T. M.E.I.A.

Read 9 Nov

File ST! 20

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

LROF V LRLC NR 28 **IMPORTANT**
FROM MMIA LO FOLGORE (310820A)
TO MMIA

QQX GR 15 BT,

Q9 (.) RESTRICTED. 2 FIELD BAKERY E// WILL ARRIVE FOLGORE 3 NOV (.)
PERSONNEL ONLY (.) NO RPT NO EQPT

BT

SENT NR 28 EJ 01/2055 B1 K

RD NR 28 012055A F A KKKKK

6142

MMIA	8/22
FILE REF	1/20
Date Recd	2/1/1

1/2 26

No Action

2727

"S & T. MIA"

Recd

File ST/

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

File ST/22 25

MESSAGE FORM

FROM : MMIA

TO : MMIA LO 53 BLU

29

11035

..

ST/415

CONFIDENTIAL

Please state whether Field Bakery with you is functioning
and has equipment or not (.) Paren Rome Area _____ Paren (.)

Precedence

IMPORTANT

Authentication

FL Mmes-
Capt Lt.Col.

Internal
Copy to - Spec Sec MMIA

27 Oct
How

Reply at 26
(2 Bl and)
passed to Spec Sec
(How 24)

7726

24
Subject: Concentration of baking materials.

M.M.I.A. has requested that all the ovens and implements available for bakery be concentrated at NAPLES.

The addressees will, therefore, see to it that the materials on the attached list be sent as quickly as possible to the NAPLES Bulk Depot, where the CAMPANIA Commissariat Directorate will also concentrate the materials it has itself in stock.

ACK when material has been despatched.

CAMPANIA Commissariat Directorate will inform this Ministry, as soon as the material has arrived at its destination, as we, in turn, have to inform M.M.I.A.

X * To Staff Capt. 'S'

Sir,

The list referred to and attached is the exact copy of the SMR list already in your possession.

*S & T. MMMA.

Recd

File ST/

772518

0/

Ottobre 1944

11

57/20

0.17

Risposta al Foglio del
 Gio.

Part. V. 995/138 Allegadi 1

concentramento materiali per panificazione.
Caratterizzazione di prodotti molto apprezzati
in VARESE

2.11.67

ROMA
P.M. 50

R O M A
P. M. 151

P.M. 120

P. II. 120

1
2
3
4
5
6

Le Direzioni in indirizzo vorranno, pertanto, disporre che i materiali di cui all'unito elenco siano al più presto avviati al deposito speciale v.e. di Napoli, dove la Direzione di Commissariato del

(Rif. n° I/3953 - data 24-9-1944 diretto alla M.M.I.A.)

AL COMANDO MILITARE DELLA CAMPANIA

ALLA DIREZ. DI COMMISSARIATO DEL COMANDO MILIT. DELLA CAMPANIA P.M.120

P.M.120

- - - - -

La M.M.I.A. ha richiesto che tutti i fornì ed attrezzi disponibili per la panificazione siano concentrati a Napoli.

Le Direzioni in indirizzo vorranno, pertanto, disporre che i materiali di cui all'unito elenco siano al più presto avviati al deposito speciale v.e. di Napoli, dove la Direzione di Commissariato del Comando Militare della Campania concentrerà anche i materiali di propria pertinenza.

Assicurare a spedizione effettuata.

La Direzione di Commissariato del Comando Militare della Campania, non appena il materiale in parola sarà giunto a destinazione, ne informerà questo Ministero, che a sua volta dovrà darne notizia alla M.M.I.A.

PEL MINISTRO

Feeling

785020

FORNI ED ATTREZZI DISPONIBILI PER LA PANIFICAZIONE

COMANDO TERRITORIALE DI ROMA

- 1 forno rotabile mod. Weiss
- 2 madie di lamiera per forno Weiss
- 55 guide per telaini per forni Weiss
- 2 caldaie per acqua per forni Weiss
- 30 armature per tenda per forni sommaggiati mod. Weiss
- 11 cofani per accessori di forni sommaggiati mod. Weiss

COMANDO MILITARE DELLA SARDEGNA

- 4 chiavi inglesi per forni Weiss
- 2 armature di ferro per forni rotabili mod. Weiss
- 3 forni carreggiati mod. 1897
- 7 dotazioni per panificazione per forni carreggiati mod. 1897 (mediocre stato di uso)

- 1 griglia per forni Weiss
- 5 tende senza armatura per forni Weiss
- 4 forni rotabile Weiss senza accessori

COMANDO MILITARE PUGLIA E LUCANIA

- 7 aste trasversali per tende per forni Weiss
- 8 diaframmi per tubi per forni Weiss
- 58 dotazioni di accessori e parti di ricambio per forno Weiss (\$ 44 della 1^a istruzione)

- 8 madie per forni carreggiati
- 3 nastri misuratori per tende Weiss
- 180 picchetti di ferro grandi per tende Weiss
- 384 picchetti di ferro piccoli per tende Weiss
- 10 telainetti con vetre per tende Weiss
- 90 ritti per tende Weiss

- 36 armature per tende per forni sormontati mod. Weiss
- 11 cofani per accessori di forni sormontati mod. Weiss

COMANDO MILITARE DELLA SARDEGNA

- 4 chiavi inglesi per forni Weiss
- 2 armature di ferro per forni rotabili mod. Weiss
- 3 forni carreggiati mod. 1897
- 7 dotazioni per penificazione per forni carreggiati mod. 1897 (mediocre stato di uso)
- 1 griglia per forni Weiss
- 5 tende senza armatura per forni Weiss
- 4 forni rotabile Weiss senza accessori

COMANDO MILITARE PUGLIA E LUCANIA

- 7 aste trasversali per tende per forni Weiss
- 8 diaframmi per tubi per forni Weiss
- 58 dotazioni di accessori e parti di ricambio per forno Weiss (\$ 44 della istruzione)
- 8 maglie per forni carreggiati
- 3 nastri misuratori per tende Weiss
- 180 picchetti di ferro grandi per tende Weiss
- 384 picchetti di ferro piccoli per tende Weiss
- 10 telainetti con vetro per tende Weiss
- 90 ritzi per tende Weiss

COMANDO MILITARE DELLA CAMPANIA

- 12 forni sormontati mod. 1897
- 1 forno rotabile mod. Weiss
- 4 forni carreggiati mod. 1897
- 2 maglie per forni Weiss.

7723

785020

785020

S & T. MMMA.

Tech

File ST/ 20

3453/10/0(AS)

MODIFIED SCALE OF EQUIPMENT FOR 'C' ITALIAN INCIDENT
TO FD BATTAL TYPE 'A' (AT/34/1)

STRENGTH:

133 - 2
133 - 133Cat or
Part No.

Designation.

Quantity.

I PERSONAL EQUIPMENT.

AA 5044/0227-B

5016/0354
5047/53551711
1712
17315118
BA 5005

Belts, waist, W.E. Batt 37

Bottles, water

Braces, W.E. Batt.

Braces, left

" right

Baversacks, W.E. Batt 37, all ranks

Helmetts, steel, No 1 & 1

Packs

Straps, Shoulder, Baversacks,

W.E. Batt 37

Straps, left

" right

Web supporting

Tins, mess, rectangular

Helmetts Steel.

Helmetts, covers, camouflage, W.E.

Dubbin, protective No. 1 2 oz tins

Sheets, ground, camouflage

Plankets, brown, 500 lb

Mugs, drinking, enamel, 1 qt

133

(Italian)

133

133

133

133

133

133

133

133

266

133

133

133

133

266

133

II UNIT EQUIPMENT.

BA 4491

Sacs, tarps, 14"

1

$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	133
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	133
	133
	133
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	266
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	133
	135
	135
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	133
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	266
$\left\{ \begin{array}{l} \text{Italian} \\ \text{Italian} \end{array} \right\}$	133

1
12
35

7722
(Italian)

17

(Evaluation)

Q10

(Italian)	
Legend	
(Italian)	
"	"
"	"
"	"
"	"

144

PT FOR 'H' ITALIAN INCIDENT
NO D.I.D. (LE) 44/35/1.

CHIEF OF POLICE

Destination:

Quantity:

1. 线性回归

Medals, minted, 7.5. p. 57
 notation, vector (Italian)

1944

"right
Unversico, W.D. nett.
aplante. Ecol. No. 4 & 1 (III. 1908)

Strum, Samulier, J. vorwärts N. 3. Satz 37.

$$\frac{414-174}{450} = \frac{240}{450} = \frac{4}{7.5}$$

right
left

Tina, less, was
Helena Stool.

Helmets, covers, caps, etc. : 1 2 oz. vials
Dablin, protective

Dublin, protective 5, 1 2 or 3 vines
Silvered ground, common (IM, IL, IN)
Blackish, brown, shiny (IA, IL, IN)
Waxy, bristling, enamel, 1 2 (IM, IL, IN)

THE FUTURE OF THE FUTURE

4410
0934
0125

[illegible]
$$\pi_1(\mathbb{R}) = \pi_1(\mathbb{C}) = \pi_1(\mathbb{H}) = \pi_1(\mathbb{O}) = 0 \quad \pi_2(\mathbb{R}) = \pi_2(\mathbb{C}) = 0 \quad \pi_2(\mathbb{H}) = \pi_2(\mathbb{O}) = \pi_2(\mathbb{S}^7) = \pi_2(\mathbb{S}^8) = 0$$

7721

785020

785020

785020

SHEET 1.

3463/16/0(a.d.)

MODIFIED SCALE OF LEFT FOR 'A' (ITALIAN) INCIDENT
TO S.E.D. (12) 21/31/4.

STRENGTH:

ONTR - 1
OR - 37

Cat or
Part No.

B. Section

Quantity.

I. GENERAL EQUIPMENT.

37
37

Belts, waist, W.E. Part 37
Bottles, water (ITALIAN)

Boxes, W.E. Part

37
37
38
38
37

Boxes, left
" Right
Beverages, W.E. Part 37, all boxes (ITALIAN)
Bibbato, steel, W.E. Part 37
Boxes (ITALIAN)

Straps, shoulder, W.E. Part 37

37
37
74
37

Straps, left
" Right
Web, supporting
Tina, steel, W.E. Part 37 (ITALIAN)

Helmet, Steel.

1711
1712
1731

Bottles, water (TIN LIND)

Brace, W.F. Pett

5015/0354
5017/0355

Braces, Left
Right

Haversham, R.E. Pett 37. All parts (TIN LIND)
Helmet, Steel, No. 1 & 2 (TIN LIND)
Helm (TIN LIND)

Straps, Shoulder, iron, rucks.
W.F. Pett 37

1711
1712
1713

Straps, Left
Right
Web, supporting
Tins, rucks, rectangular (TIN LIND)

Helmet, Steel.

5440
5505

Helmet, Coyne, iron, No. 2, S.D.

7720

End, protective, 2 on time

Shells, ground, cancel (TIN LIND)

Blacks, No. brown, oil (TIN LIND)

Wags, drinking, one, 1 pt

785020

EXHIBIT 2.

Part or Part No.	Description	Quantity
---------------------	-------------	----------

II U.S. EQUIPMENT

PA 4491	Says, tamon, 14"	1
PA 5607	Dubbin, protective No 1 or	3 1/2 lbs.
0073	Dubbin	10
0562	Soap, Yellow	10
	Axes, Rick, 4 1/2 lbs	
	Heads } (ITALIAN)	1
	Helves }	1
	Tents, bivouac	20
	Containers, water 2-2 1/2 (ITALIAN)	3
JA 0275	Cookers, portable, No	1
0433	" " No 1	1
0952	Kettles, camp, oval, 12 lb	3
KA 0891	Brush, scrub, hand-	1
5513	Matchet, 15" blade, the	1
	camp, hurricane, comp ITALIAN	6
PAV 8227	Matchet, 15" blade, about about and laryard	1

785020

3413
4816
0934
0825

22

S & T, MMA.

Road 6 Dec 1

Phil. ST, 20

[illegible][illegible]

2. Deceased
 Will be issued by the 1st to 13th May the 1st day
 forward.

4. Self-Defense
 - It is a defense to a charge of murder if the defendant was acting in self-defense.
 - The defense must be proven by the defendant.
 - The defense is not available if the defendant was the aggressor.

1. Geometrie
 1.1. Geometrie mit der Koordinaten

6. Please indicate U.S. 209 Day, of the contents of pages 1 to 3 above.

785020

* r-s-p o r s

1. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

2. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

3. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

4. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

5. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

6. Classification
This document is classified by HQ 100 to 11 100 because the document is important.

7718

*S & T, MINIA.

Red 600

File ST/ 20

Copy to be made

1980

1980

[Handwritten signature]

100 100

785020

TRADUZIONEAL MINISTERO DELLA GUERRA

GALL 'ARMY SUB COMMISSION, A.C.C. 21
Main HQ (MELA)
ST/20 = 21 marzo 1944

*Italian Bakery Sections*OGGETTO: Sezione panettieri italiani.-

Riferimento vostro foglio N° 560/C dell'8 febbraio 1944.
ed a seguito lettera di questo Ufficio N° ST/20 del 12 febbraio.

- 1 - Vogliate ora comunicare a questo Ufficio quante Sezioni Panettiere-
ri dei tre tipi indicati nel vostro foglio possono essere immedia-
tamente impiegate.-

P. IL TENENTE COLONNELLO

Direttore del Servizio Rifornim. e Trasporti
F/20 Magg. Carr

GR/to

MINISTERO DELLA GUERRA
Ufficio Collogamento Missioni Alleate

Prot. N° 1228/c

P.M. 107, 14 23 MAR 1944

ALLO STATO MAGGIORE REGIO ESEMPIO - UFF. Servizi - P.M. 151

ALLA DIREZIONE GENERALE DEI SERVIZI COLLEGAMENTI S.S.D.E.

e, per conoscenza:

ALLA ARMY SUB COMMISSION, A.C.C. - Main HQ (MELA) LEROUILLÉ

.....per competenza, a seguito atterraggio 648/C in data
13 febbraio di questo Ufficio.

785020

1 - Vogliate ora comunicare a questo Ufficio quanto segue: -
 ri dei tre tipi indicati nel vostro foglio possono essere immedia-
 tamente impiegate. -

P. IL TENENTE COLONNELLO
 Direttore del Servizio Rifornim. e Trasporti
 P/ta MAGG. Cann

GR/to

MINISTERO DELLA GUERRA
 Ufficio Collegamento Missioni Alleate

P.M. 107, 11 **23 MAR '04**

Prot. No 1223/c

P.M. 151

UFF. Servizi -

ALLO STATO MAGGIORE RUSSO ASSOCIATO - UFF. Servizi -
 ALLA DIREZIONE GENERALE DEI SERVIZI COMMISSARIATO

S E D E

e, per conoscenza:

ALLA ARMY SUB COMMISSION, A.S.C. - Main HQ (MILIA)

LEQUILLE

.....per competenza, e seguito attergato 648/C in data
 13 febbraio di questo Ufficio.

La Direzione Generale dei Servizi di Commissariato
 è pregata sottoporre allo S.M.A., per le conseguenti segna-

lazioni allo S.M.A., i dati da essa già raccolti.

TRANSLATION of ST/200 of 12 Feb from MMIA
 above for action and further to our 648/C
 of 13 Feb.

Commissariate Directorate General is
 kindly requested to send to the SMRE
 for further despatch to MMIA all
 particulars already gathered

Chief

GENERALE ALBERTI

Alberti

Remuneration 50/50

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

Subject:- Italian Field Bakeries.

Army Sub Comm. CC, Main HQ (MHA),
LEQUILL (LEOGE).
ST/20.

20

War Ministry.

21 MAR 44.

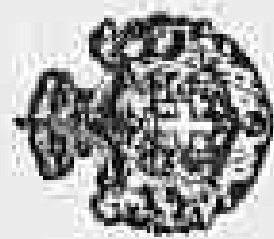
Reference your letter No. 560/0 of 8 Feb 44, and further to this office letter No. ST/20 dated 12 Feb 44.

1. Will you now please inform this office how many Field Bakeries of the three types reported in your letter can be put into immediate operation.

DW

17
J. W. Dunn
Lieut. Col.,
A.D.S.T., Army Sub Comm. AGC.

785020



ST

194

VE/ro

MINISTERO DELLA GUERRA

DIREZIONE GENERALE SERVIZI COMMISSARIATO MILITARE
DIVISIONE SUSSISTENZE

N. 2462/S. di prot. 52/20 P.M. 107. li 13 marzo 1944

Risposta al foglio N. ST/2 e 22/2 del 19/1/44 Carte annesse

OGGETTO: esperimento di panificazione - cottura pane.-

Bakery experiments - Bread baking

ALLA SOTTOCOMMISSIONE PER L'ESERCITO DELLA COMMISSIONE ALLEATA
DI CONTROLLO - COMANDO PRINCIPALE - (MMA) LE U I L E

Due militari inglesi panettieri si sono presentati presso il panificio militare di Bari ed hanno effettuato degli esperimenti di panificazione secondo le norme in vigore nell'Esercito Britannico.

L'impasto del primo esperimento è stato ottenuto mescolando:

- farina canadese	Kg. 143
- acqua	" 72
- sale	" 1,500
- lievito compresso	" 0,750
totale	Kg. 217,250
- impasto utilizzato	" 206,500
perdite	Kg. 10,750

Sono state ottenute 590 pagnottelle da gr. 350 ciascuna in

pasta.-

Dopo sedici ore dallo sfornamento si è ottenuto il peso di pane cotto e freddo di Kg. 177.-

Riduzione a 100

farina	Kg. 100
acqua	" 50,350

785020

Due militari inglesi panettieri si sono presentati presso il panificio militare di Bari ed hanno effettuato degli esperimenti di panificazione secondo le norme in vigore nell'Esercito Britannico.

L'impasto del primo esperimento è stato ottenuto mescolando:

- farina canadese	Kg. 143
- acqua	" 72
- sale	" 1,500
- lievito compresso	" 0,750
- impasto utilizzato	Kg. 217,250
- perdite	" 206,500
- perdite	Kg. 10,750

Sono state ottenute 590 pagnottelle da gr.350 ciascuna in pasta.

Dopo sedici ore dallo sfornamento si è ottenuto il peso di pane cotto e freddo di Kg.177.-

Riduzione a 100

farina	Kg. 100
acqua	" 50,350
sale	" 7,705
lievito secco	" 0,925
-	Kg. 152,325

Resa in pane cotto e raffreddato Kg.123,600.-

Per il secondo esperimento si è preparato il seguente impasto:

- farina canadese	Kg. 140
- acqua	" 78
- sale	" 1,500
- lievito secco	" 0,750
- impasto utilizzato	Kg. 220,250
- perdite	" 205,800
- perdite	Kg. 14,450

0/0

Handwritten notes:
 785020
 Resa in pane

785020

Sono state ottenute 588 pagnottelle da gr.350 ciascuna in pasta. Dopo sedici ore dallo sfornamento si è ottenuto il peso di pane cotto e freddo di Kg.176,4.-

Riduzione a 100

farina canadese	Kg. 100
acqua.	" 55,715
sale	" 1,050
lievito secco	" 0,525
totale	Kg. 157,290

Resa in pane cotto e raffreddato Kg.126,000 (centoventisei).-

I risultati ottenuti, inferiori alla resa accertata dopo la panificazione eseguita con sistema italiano, sono da imputarsi principalmente al mancato impiego dei lieviti artificiali, in uso nella panificazione tipo inglese.-

Con l'occasione si allegano le copie di due verbali redatti in occasione di esperimenti, eseguiti col sistema italiano ed impiegando unicamente lievito naturale.-

In conseguenza di tali esperimenti questo Ministero ha fissato la resa, per ogni quintale di farina anglo-americana, in Kg.133 di pane che riesce completamente gradito alle truppe.-

P. IL MINISTRO

Cellig

MINISTERO DELLA GUERRA
 Direr. Gen. del Serv. di Comm. Mil.
 - Divisione Sussistenza -

VERBALE COSTANTE ESPERIMENTO DI PANIFICAZIONE

L'anno millenovecentoquarantatquattro, addì sei del mese di feb-
 braio in Lecce

S I A M O T O

che la sottoscritta Commissione, d'ordine del Ministero della Guerra, si
 è riunita nei giorni 5 e 6 corrente presso il panificio De Stefano in
 Lecce per procedere ad un esperimento di panificazione con farina cana-
 dese, allo scopo di determinare la resa in pane per ogni quintale di det-
 ta farina;

Che a tale fine, predisposti i mezzi e l'ambiente, si è fatto confaziona-
 re un lievito capo, del quale, con due successivi rinfreschi, si è ottenuto
 il lievito di tutto punto; effettuando quindi l'impasto finale, la Com-
 missione ha regolato l'aggiunta di acqua, in modo da ottenere il massimo
 assorbimento possibile;

Che nella preparazione del lievito capo si è adoperata una piccola per-
 centuale di lievito compresso, allo scopo di contenere la durata dell'e-
 sperimento nelle ore diurne, e poter così seguire attentamente tutte le
 operazioni;

Che le quantità di farina ed acqua adoperate nelle varie operazioni so-
 no state le seguenti:

	farina canadese	acqua	totale
lievito capo Kg.	6,680	3,320	10
primo rinfresco "	16	8	24
secondo "	29	14,500	43,500
impasto "	48,320	37,180	85,500

785020

Lesce per procedere ad un esperimento di purificazione con farina cere-
dese, allo scopo di determinare la resa in pane per ogni quintale di set-
ta farina;

Che a tale fine, predisposti i mezzi e l'ambiente, si è fatto confusione
re un lievito capo, dal quale, con due successivi rinfreschi, si è ottenuto
il lievito di tutto punto; effettuando quindi l'impasto finale, la Con-
missione ha regolato l'aggiunta di acqua, in modo da ottenere il massimo
assorbimento possibile;

Che nella preparazione del lievito capo si è adoperata una piccola per-
centuale di lievito compresso, allo scopo di contenere la durata dell'e-
sperimento nelle ore diurne, e poter così seguire attentamente tutte le
operazioni;

Che le quantità di farina ed acqua adoperate nelle varie operazioni so-
no state le seguenti:

	farina canadese	acqua	totale
lievito capo Kg.	6,680	3,320	10
primo rinfresco "	16	8	24
secondo "	29	14,500	43,500
impasto "	48,320	37,180	85,500
t o t a l i	100.=	63.==	153.==

tenuto conto che nell'impasto finale sono stati aggiunti Kg. 1,300 di
sale, l'impasto totale è risultato così costituito:

- farina canadese	Kg.	100	7714
- acqua	"	63	
- sale	"	1,300	
t o t a l e	Kg.	164,300	

Che, lasciato l'impasto a lievitare, si è poi proceduto alla modellatura
dei pani per ottenere razioni da gr. 300, mentre il forno aereotermo ve-
niva portato alla temperatura voluta; dalla modellatura sono risultate
n. 454 razioni di pane in pasta, del peso medio di gr. 360 circa;

Che si è proceduto quindi all'informamento; dopo circa 30 minuti di cot-
tura il pane è stato sformato (ore 19) e, immediatamente pesato, ha dato
il totale netto Kg. 141,500; successivamente è stato collocato in appo-
siti scaffali e lasciato raffreddare;

Che oggi 6 corr., alle ore 11, cioè dopo sedici ore dallo sformatamento,
o/o

785020

(Foglio n.2)

la Commissione si è nuovamente riunita nel manificio suddetto ed ha preso atto della pesatura del pane completamente raffreddato, ottenendo il totale definitivo di Kg.136,500, indicante la resa in pane di ogni quinta= le di farina canadese; che la Commissione ritiene l'assorbimento di Kg.63 di acqua essere il massimo compatibile con le qualità fisico - chimiche della farina e con la necessità speciali della panificazione militare;

Che la resa di Kg.136,500 e l'assorbimento di acqua nella misura predetta, sono stati ottenuti in un esperimento di piccola entità, e perciò potuto sorvegliare nei più minuti particolari, in modo da evitare dispersioni anche minime della materia impiegata; la Commissione esprime però l'avviso che in una lavorazione intensiva tali risultati potrebbero anche non essere raggiunti, se si considerano le perdite dovute a pane frantumato e bruciato ed a dispersione varie, inevitabili in una produzione continua e con più forni in azione;

Di ciò si è redatto il presente verbale per gli effetti che di raggio=

ne.=

Fatto, letto, chiuso e sottoscritto alla data e luogo di cui sopra.=

LA COMMISSIONE

IL S.TENENTE COMMISSARIO
F/to (P.Spaziente)

IL S.TENENTE COMMISSARIO
F/to (G.De Giacomo Veris)

IL COLONNELLO DI SUSTISTENZA PRESIDENTE
F/to (B. Baldini)

p. C. C.

IL DIRETTORE CAPO DIVISIONE
(Ten.Col. Ugo Landolfi)

ne.=

Fatto, letto, chiuso e sottoscritto alla data e luogo di cui sopra.=

L A C O M M I S S I O N E

IL S.TENENTE COMMISSARIO
F/to (P.Spaziente)

IL S.TENENTE COMMISSARIO
F/to (G.De Jaco Veris)

IL COLONNELLO DI SUSSISTENZA PRESIDENTE
F/to (B. Baldini)

p. C. C.
IL DIRETTORE CAPO DIVISIONE
(Ten. Col. Ugo Landolfi)

p. C. C.

IL DIRETTORE CAPO DIVISIONE
(Ten. Col. Ugo Landolfi)



7713

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

BEST COPY POSSIBLE

785020

due
2452/S
13-3-1944

MINISTERO DELLA GUERRA

Direz. Gen. dei Serv. di Comm. Mil. -

- Divisione Sussistenze -

ESPERIMENTO DI PANIFICAZIONE CON FARINA AMERICANA

La sottoscritta Commissione, per disposizione del Ministero suddetto, ha avuto incarico di procedere ad un esperimento di panificazione per determinare la resa in pane della farina americana amministrata per i bisogni della popolazione civile.

Riunitasi, all'uopo, il giorno 5 febbraio 1944 presso il Benificio De Stefano in Lecce, designato come stabilimento per la prova, ha iniziato le varie operazioni alle ore 7, portando a termine nella stessa giornata alle ore 16,2 con lo sfornamento del pane cotto.

Nell'esperimento sono state impiegate Kg. cento di farina in peso netto, grammi duecento di lievito compresso, quest'ultimo per accelerare la fermentazione e contenere la durata delle operazioni nelle ore diurne, Kg. 1,300 di sale e Kg. sessantatre di acqua, quantità massima consentita dal potere di assorbimento della farina adoperata.

La panettiera dei padri è stata usata in uso per la vendita al pubblico, e cioè si è scottato il formato di gr. 500 di pasta per ottenere, dopo la cottura, ed a raffreddamento ultimato, forme di gr. 450 circa ciascuna.

E' stata eseguita la cottura normale ed all'atto dello sfornamento è riscontrato il peso complessivo del pane in Kg. 142,000 (Kg. centoquaranta). Messe tutte le forme su apposite tavole, alla ore 13, e cioè dopo tre ore circa di raffreddamento, si è addivenuti ad un nuovo accertamento, determinando il peso di tutto il pane in Kg. 138 (Kg. centotrentotto).

Ottenuti, come innanzi, i primi due dati, si è lasciato l'intero quantitativo di pane in apposito locale per fergli subire l'intero processo di raffreddamento, ed oggi, 6 febbraio alle ore 7,30, reunitasi la Commissione sul posto, ha proceduto ad una nuova ed ultima determinazione, accertando il definitivo peso totale del pane in Kg. 136 (Kg. centotrentasei).

Quest'ultimo peso di Kg. 136, risultato dopo 15 ore di raffreddamento si ritiene non più suscettibile di diminuzione, per cui la Commissione lo dice come dato positivo di resa sui Kg. cento di farina impiegati.

Dall'eseguite panificazione il prodotto è risultato pienamente soddisfacente.

785020

mirare la resa in pane della farina americana amministrata per i bisogni della popolazione civile.-

Reuniti, all'uopo, il giorno 5 febbraio 1944 presso il Paraficio De Stefano in Lecce, designato come stabilimento per la prova, ha iniziato le varie operazioni alle ore 7, partendosi a termine nella stessa giornata alle ore 16,2 con lo sfornamento del pane cotto.-

Nell'esperimento sono stati impiegati 18.000 di farina in peso netto, grammi duecento di lievito compresso, quest'ultimo per accelerare la fermentazione e contenere la durata delle operazioni nelle ore cinque, Kg. 1,300 di sale e Kg. sessantatre di acqua, quantità massima consentita dal potere di assorbimento della farina adoperata.-

La pesatura del pane è stata fatta in uso per la vendita al pubblico, e cioè si è adottato il formato di gr. 500 di pasta per ottenere, dopo la cottura, ed a raffreddamento ultimato, come di gr. 450 circa ciascuna.-

E' stata eseguita la cottura normale ed all'atto dello sfornamento è riscontrato il peso complessivo del pane in Kg. 142,000 (Kg. centoquaranta).

Messe tutte le forme su apposite tavole, alle 19, e cioè dopo tre ore circa di raffreddamento, si è addivenuti ad un nuovo accertamento, determinando il peso di tutto il pane in Kg. 138 (Kg. centoottantotto).-

Ottenuti, come innanzi, i primi due dati, si è fissato l'intero quantitativo di pane in apposito locale per fargli subire l'intero processo di raffreddamento, ed oggi, 6 febbraio alle ore 7,30, resterà la Commissione sul posto, ha proceduto ad una nuova ed ultima determinazione, accertando il definitivo peso totale del pane in Kg. 135 (Kg. centotrentasei).-

Quest'ultimo peso di Kg. 136, risultato dopo 15 ore di raffreddamento si ritiene non più suscettibile di diminuzione, per cui la Commissione lo dice come dato positivo di resa sui 18.000 di farina impiegati.-

Dall'eseguita pacificazione il prodotto è risultato pienamente soddisfacente per lavorazione e cottura, come può rilevarsi da apposito campione prelevato dalla massa ed individuato da apposito cartellino sigillato e firmato dai componenti della Commissione.-

Lecce, 11 6 febbraio 1944.

La Commissione

IL S. TENENTE COMMISSARIO
P/to P. Spaziaro

IL S. TENENTE COMMISSARIO
P/to G. De Jaco Ve.

IL COLONNELLO DI SUSAESPENZA PRESIDENTE
P/to B. Baldini



785020

Return
ST
113
MINISTERO DELLA GUERRA

GABINETTO

Ufficio Collegamento Missioni Alleate

N. *560/6* di prot.

P.M. 107 " 8 febbraio 1944.

OGGETTO: Sezioni Panettieri Italiane.

ALLA ARMY SUB-COMMISSION A.C.G.
REAR HQ (M.M.I.A.)

ST/20
- LEQUILE *15*

Riferimento foglio ST/20 in data 30 gennaio
U.S.

Si riportano, negli uniti allegati, le notizie richieste sulle Sezioni Panettieri Italiane:

- Allegato 1 : Sezione panettieri con forni rotabili, modello Weiss;
- Allegato 2 : Sezione panettieri con forni carreggiabili, modello 1897;
- Allegato 3 : Sezione panettieri senza forni mobili;
- Allegato 4 : Forni smeggiabili, modello 1897.-

Ref. y. ST/20 of 30 JAN. GENERALE ALIBERTI
attached states showing particulars
of the various bakery Sec. *Aliberti*

7711

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

SUBJECT:- Field Bakeries Italian.

17.
Army Sub Comm. ACC.
Rear HQ (MIA)
Rear HQ (Dodge)
31/20.
12 Feb 44.

WAR MINISTRY.

1. Reference your letter No. 560/C dated 8 Feb 1944.
2. Will you please inform Army Sub Comm. ACC, how many Field Bakeries of the three types reported in your letter can be put into immediate operation.

DT.

*Reminder
all 30)*

W. B. Bann
7710
Army Sub Comm. ACC.

16A
Allegati no 1

SEZIONI PANETTIERI CON FORNI ROTABILI MODELLO WEISS:

a) - Costituzione normale e sistema di organizzazione:

- organicamente assegnata all'Armata;
- una sezione per ciascun Corpo d'Armata;
- è comandata da un maggiore di Sussistenza;
- viene eccezionalmente decentrata in tutto o in parte sul Corpo d'Armata in misura adeguata alle necessità o temporaneamente;
- passa in tal senso alla dipendenza del direttore di Commissariato del Corpo d'Armata.

Si compone di:

- 1 Comando (4 ufficiali e cioè 1 maggiore di sussistenza - 1 capitano ed un subalterno di sussistenza - 1 subalterno medico - 1 sottufficiale - 13 uomini di truppa - 1 autocarro leggero - 1 bicicletta.)
- di tante squadre di 10 forni quante sono le divisioni dei singoli Corpi d'Armata.
- Ogni squadra si compone di: (2 ufficiali di sussistenza subalterni - 3 sottufficiali - 130 uomini di truppa di cui 20 caporali panettieri e 100 soldati panettieri);
- non ha organicamente assegnati mezzi di trasporto: soltanto un autocarro leggero.
- i mezzi a traino animale o meccanico necessari per spostamenti interni, per trasferimenti, sono forniti su richiesta, da Interdenza o da Comando G.U.

b) - Dettagli sull'attrezzatura:

Modalità d'impianto:

- scegliere località piane, asciutte;
- occorre abbondanza di acqua;
- necessitano come vie di accesso;
- vicino stazioni ferroviarie;
- buon collegamento rete stradale;
- procurare di utilizzare caseggiati, baracche, tettoie, per forni, per alloggiare derrate, legna, materiali, per ben conservare il pane e stagionarlo, per accantonare personale;
- altrimenti utilizzarsi tende (pensare a mascherarle). Ciascuna tenda pesa Kg. 250, copre una superficie di 75 mq.

785020

- il corpo d'armata.
- Ogni squadra si compone di: (2 ufficiali di sussistenza subalterni - 3 sottufficiali - 100 uomini di truppa di cui 20 caporali parietieri - 100 soldati parietieri);
- non ha organicamente assegnati mezzi di trasporto: soltanto un autocarro leggero.
- I mezzi a traino animale o meccanico necessari per spostamenti interni, per trasferimenti, sono forniti su richiesta, da Intendenza o da Comando G.U.

b) - Dettagli sull'attrezzatura:Modalità d'impiego:

- scegliere località piane, asciutte;
- occorre abbondanza di acqua;
- necessitano comode vie di accesso;
- vicino stazioni ferroviarie;
- buon collegamento rete stradale;
- procurare di utilizzare casaglie, baracche, tettoie, per forni, per alloggiare derrate, legna, materiali, per ben conservare il pane e stagionarlo, per accantonare personale;
- altrimenti utilizzarsi tende (pensare a mascherarle). Ciascuna tenda pesa Kg. 250, copre una superficie di 75 mq.
- Peso del forno con accessori (senza tenda) Kg. 1660;
- per una squadra di 10 forni occorrono:
 - 6 autocarri Fiat 18 B.I.R.
 - 4 autocarri Fiat 15 Ter
 - 3 autocarri (per materiali e scorte).

Caratteristiche del forno Weiss

- Produzione continua;
- riscaldamento esterno;
- montato permanentemente su ruote;
- panifica da fermo.
- Per il riscaldamento iniziale occorrono: Kg. 40-45 di legna. Dopo 5 o 6 ore di marcia conserva una temperatura tale da riportarlo a regime di cottura con soli 25 Kg. di legna. Durante la cottura viene alimentata la combustione con 20-25 Kg. di legna per ora.

./.

785020

c) - Produzione giornaliera prevista:

- Il forno Weiss teoricamente cuoce 25 fornate al giorno; praticamente cuoce 20 fornate al giorno (2000 razione nelle 24^h).

d) - Se in condizione di produrre immediatamente:

- riscaldamento iniziale 1^h 30' - 2^h di tempo;
- la 1^a sfornata si fa dopo 55'

785020

Allegato n°2SEZIONE PANETTIERI CON FORNI CARREGGIABILI MOD. 1897a) - Costituzione normale e sistema di organizzazione:

- organicamente assegnata all'Armata;
- 1 o 2 sezioni a seconda delle necessità;
- dipende dal Direttore di Commissariato di Armata;
- è comandata da un capitano di Sussistenza;
- si compone di: ufficiali 5 - sottufficiali 5 - Truppa 334 - forni 24 - autocarro leggero 1 - bicicletta 1.

b) - Dettagli sull'attrezzatura:

- valgono le norme già dette per la Sezione Panettieri forni Weiss; per quanto riguarda:
 - assegnazione dei mezzi di trasporto;
 - caratteristiche d'impiego e funzionamento, salvo le varianti dovute ai diversi caratteri tecnici dei forni.
- Dati relativi al tempo occorrente per varie operazioni
 - Scarico e montaggio: 2^h
 - smontaggio e carico: 1^h (se freddo)

Consumo combustibili:

1° riscaldamento: Kg. 300 legne, se nuovo o non usato da tempo, o Kg. 200 legna, se in uso.
Riscaldamenti necessari: Kg. 20-40 di legna per fornata.
Peso del forno: Kg. 880 (con accessori escluse la tenda).

c) - Produzione giornaliera prevista per ciascun forno:

- resa teorica 1300 razioni giornaliere, pratica n. 1500, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.

d) - Se in condizioni di produrre immediatamente:

- impianto = 2^h
- 1° riscaldamento = 5^h
- riscaldamento con forno in uso = 2^h 30'

785020

- Scarico e montaggio: 2^h
- smontaggio e carico: 2^h (se freddo)

Consumo combustibili:

1^o riscaldamento: Kg.300 legna, se nuovo o non usato da tempo, o Kg.200 legna, se in uso.

Riscaldamenti necessari: Kg.20-40 di legna per formata.

Peso del forno: Kg.880 (con accessori esclusa la tende).

c) - Produzione giornaliera prevista per ciascun forno:

- resa teorica 1800 razioni giornaliere, pratica n.1500, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.

d) - Se in condizioni di produrre immediatamente:

- impianto = 2^h
- 1^o riscaldamento = 5^h
- riscaldamento con forno in uso = 2^h 30'

7708

785020

Allegato n°3SEZIONE PANETTIERI SENZA FORNI MOBILI

- E' organicamente assegnata all'Armata: 2 sezioni per Armata;
- dipende dal direttore di Commissariato d'Armata;
- è comandata da un capitano di Sussistenza;
- si compone di: 2 ufficiali, 2 sottufficiali, truppa 103 (di cui 84 panettieri) dispone di un carro a due ruote e di una bicicletta per i servizi di reparto.
- Provvede a panificare in base a ordine della Direzione di Commissariato di Armata, utilizzando i forni locali in muratura.
- Eccezionalmente può essere destinata:
 - di rinforzo ad altre sezioni panettieri;
 - ad impiegare forni sonegliaati mod. 1897.

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

2022

- ad impiegare forni sottomarini mod. 1897.

785020

Allegato n°4FORNI SOMETGIABILI MOD. 1897

- a) - Costituzione normale e sistema di organizzazione:
- Non è prevista la costituzione di unità organiche dotate di tali forni.
 - Il magazzino V.E. d'Armata ha una dotazione di 28 forni sometgiabili mod. 1897 per eventuale assegnazione alle Unità operanti in montagna, quando la situazione o terreno consigliano. In tal caso il personale per il funzionamento viene tratto dalla sezione panettieri senza forni mobili, la quale dispone del personale sufficiente per azionare 14 forni sometgiati mod. 1897, con 2 turni di lavoro.

- b) - Dettagli sull'attrezzatura:
- Dati relativi al tempo occorrente per compiere le varie operazioni
- scarico e montaggio: 1 - 2h
 - smontaggio e carico: 20 - 25'
 - riscaldamento successivi: 30'

Dati relativi al consumo del combustibile

- 1° riscaldamento : Kg. 80 - 100 legna, per forno nuovo o non usato da tempo,
- Kg. 50 - 60 legna per forno già usato
- ritemperamenti: Kg. 14 - 20
- Peso del forno Kg. 650.
- trasporto: per 1 forno occorrono 3 muli, oppure 1 carretta per truppe alpine.
- Una carretta da battaglione può trasportare 2 forni.

c) Produzione giornaliera prevista

- in linea teorica: razioni 700
- in linea pratica: razioni 600

7706

a) se in condizione di produrre immediatamente

785020

b) - Dettagli sull'attrezzatura:Dati relativi al tempo occorrente per compiere le varie operazioni

- scarico e montaggio: 1 - 2h
- montaggio e carico: 20 - 25'
- riscaldamento successivi: 30'

Dati relativi al consumo del combustibile

- 1° riscaldamento: Kg.80 - 100 legna, per forno nuovo o non usato da tempo,
- Kg.50 - 60 legna per forno già usato
- ritemperanti: Kg.14 - 20
- Peso del forno Kg.650.
- Trasporto: per 1 forno occorrono 3 muli, oppure 1 carretta per truppe alpine.
- Una carretta da battaglione può trasportare 2 forni.

c) Produzione giornaliera prevista

- in linea teorica: razioni 700
- in linea pratica: razioni 600

7706

d) - Se in condizioni di produrre immediatamente

- 1° riscaldamento: 2 - 4h per forno nuovo o non usato da molto tempo e 1 - 2h, per forno già in uso.

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No. 785020

Subject:- Field Bakeries Italian.

War Ministry.

Military Mission to
Italian Army.

SE/20

30 Jan 44.

Further to HQA letter SE/20 dated 22 Jan 1944, it would be appreciated if further information could be furnished with regard to these units:-

- (a) Normal Establishment and on what basis Italian Field Bakeries are organized.
- (b) Details of G.1098 Equipment.
- (c) Estimated Daily output.
- (d) Whether in position to go into immediate production.

7705

Handwritten signature
Lt. Col. A.D.S.I.
for Brigadier.
Comdr. M.M.I.A.

1379
✓ Reply at 16

Subject:- Italian Field Bakeries.

ST/20

14
Atty Adv. Admin. Sch.,
C. M. P.
Tel. Ext: 162
4024/ST

27 Jan 44.

M.H.I.A.

Reference ST/20 dated 22 Jan 44.

1. Your report on the various ovens used by the Italian Field Bakeries has been read with interest.

2. It would be appreciated if the following information could be furnished with regards to these units :-

- (a) Normal Establishment and on what basis Italian Field Bakeries are organised.
- (b) Details of G.1093 Equipment.
- (c) Estimated Daily output.
- (d) Whether in position to go into immediate production

Mylan
Ash Wm. H.

Lee (20)

Brigadier,
D.D.S.T.

3703

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

Italian Field Bakeries.

To Major S.W. Cann

The two types of transportable Italian Field Bakeries burn wood.
The "Telaxecar" type bakery, made of masonry, burns coal.
No other fuel is used.

7702

785020

Subject:- Field Bakeries Italian.

A.Y.H.Q. Adv Adm Echelon.

Military Mission to
Italian Army.

ST/20

22 Jan 44.

Reference your 4004/ST1 dated 12th Jan, para 2.

The Italian War Ministry has forwarded the following information with regard to the type of ovens used in Italian Field Bakeries.

(a) Reiss Oven (on wheels).

Indirect heating, maintains a continuous production, theoretical production is 2400 loaves per day, practical production working 3 shifts of 8 hours is 2000 loaves per day.

(b) Model 1697 Oven (horse drawn type).

Intermittent production. Can be dismantled and loaded on to a carriage. Direct heating, theoretical production 1800 loaves per day, practical production working 3 shifts of 8 hours 1500 loaves per day.

(c) Model 1897 Oven (Pack type).

Can be dismantled and loaded on to Animals. Direct heating, theoretical production 700 loaves per day, practical production working 3 shifts of 8 hours 500 loaves per day.

Bread baked is of a standard type, with natural yeast and is made in single loaves of 700 grammes each (approx 1½ lbs) or in duplicate loaves of 350 grammes each (approx ¾ lbs).

All ovens use firewood for heating purposes.

EC.

File

S. L. Cann Major
for Col.

785020

Particulars on Italian Bakery Units

ST./20

(3)

Italian Bakers Units use:

- Weiss oven: on wheels: indirect ^{continuous} heating: theoretical production 2400 rations per day, practical: 2000 with 3 shifts of 8 hours each.

- Mod. 1897 oven: can be dismantled and loaded on carriages, direct ~~but intermittent~~ heating: theoretic. prod. 1800 rations per day, practical. 1500 with 3 shifts of 8 hrs each.

- Mod. 1897 oven: can be dismantled and loaded on ^{animals} mules, heating as above. theoretic 700 practical 600 a day with 3 shifts of 8 hrs. each.

- Civilian ovens.

Bread baked is of the standard type, with natural yeast, and is made in single loaves of 700 gr. each or in "duplex" of 350 gr. each.

Above figures refer to rations of 700 gr.

Gen. VELLIGRA 7700

J. J. J.

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

II/5682
II/5713

MINISTERO della GUERRA
Direzione Generale del Genio

ALLA MISSIONE MILITARE
- presso il R.Esercito Italiano

= L E Q U I L E =

785020

STO
MILITARY MISSION

Data 21 January 1944 to



BRITISH ARMY.

MINISTERO DELLA GUERRA

DIREZIONE GENERALE SERVIZI COMMISSARIATO MILITARE

ISPELTO
P. M. 107, li 20 GEN. 1944 194

N251/I/Tc di prot.

Risposta al foglio N. 57/20 del 16 corrente Carlo annesso

OGGETTO: Sezioni panettieri italiana.

Particolare on Italian Bakery Corp.

ALLA MISSIONE MILITARE BRITANNICA

LEQUILE

I repervi panettieri italiani panificano con:

- Forno rotabile Weiss: montato su ruote; a riscaldamento indiretto e produzione continua; resa teorica 2400 razioni giornaliere, pratica 2000, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.
- Forno carreggiato mod. 1897: smontabile per il trasporto su carretta; a riscaldamento diretto e produzione intermittente; resa teorica 1800 razioni giornaliere, pratica 1500, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.
- Forno smontabile mod. 1897: smontabile per il trasporto a soma; a riscaldamento diretto e produzione intermittente; resa teorica 700 razioni giornaliere, pratica 600, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.

Forni civili.

7699

I reparti panettieri italiani panificano con:

- Forno rotabile Weiss: montato su ruote; a riscaldamento indiretto e produzione continua; resa teorica 2400 razioni giornaliere, pratica 2000, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.
- Forno carreggiato mod. 1897: smontabile per il trasporto su carrette; a riscaldamento diretto e produzione intermittente; resa teorica 1800 razioni giornaliere, pratica 1500, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.
- Forno somigliante mod. 1897: smontabile per il trasporto a soma; a riscaldamento diretto e produzione intermittente; resa teorica 700 razioni giornaliere, pratica 600, con 3 turni di lavoro di 8 ore ciascuno.
- Forni civili.

7699

Il pane prodotto dai reparti italiani è del tipo normale, a lievito naturale, confezionato in razioni "singole" da 700 gr. ciascuna o, possibilmente, "duplex" da gr. 350.

Le rese sopra indicate sono riferite a razioni da gr.

700. =

P. IL SOTTOSCRITTO DI STATO

A. ellery

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

SUBJECT:- Field Bakeries - Italian.

Military Mission to
Italian Army.

ST/20.

20 Jan 44.

NO. 2 DISTRICT.

Copy to:- MMIA L.O. 2 DISTRICT.

Reference your No. ST/4024 dated 18 Jan 1944.

1. Para 1 is not understood by MMIA. This office has received AMHQ Adv Adm Bologna letter No. 2553/0(20) dated 15 Jan 1944, para 4 of which states that no Field Bakeries are required for 2 District; these have all been omitted from the list and their personnel incl as 3 & 4 rfts.

DN

(7)
Laidman
f 7898
C

785020

Military Division 30
Italian Army.
50/20.

20 Jan 44

2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018, 2019, 2020, 2021, 2022, 2023, 2024, 2025, 2026, 2027, 2028, 2029, 2030, 2031, 2032, 2033, 2034, 2035, 2036, 2037, 2038, 2039, 2040, 2041, 2042, 2043, 2044, 2045, 2046, 2047, 2048, 2049, 2050, 2051, 2052, 2053, 2054, 2055, 2056, 2057, 2058, 2059, 2060, 2061, 2062, 2063, 2064, 2065, 2066, 2067, 2068, 2069, 2070, 2071, 2072, 2073, 2074, 2075, 2076, 2077, 2078, 2079, 2080, 2081, 2082, 2083, 2084, 2085, 2086, 2087, 2088, 2089, 2090, 2091, 2092, 2093, 2094, 2095, 2096, 2097, 2098, 2099, 2100, 2101, 2102, 2103, 2104, 2105, 2106, 2107, 2108, 2109, 2110, 2111, 2112, 2113, 2114, 2115, 2116, 2117, 2118, 2119, 2120, 2121, 2122, 2123, 2124, 2125, 2126, 2127, 2128, 2129, 2130, 2131, 2132, 2133, 2134, 2135, 2136, 2137, 2138, 2139, 2140, 2141, 2142, 2143, 2144, 2145, 2146, 2147, 2148, 2149, 2150, 2151, 2152, 2153, 2154, 2155, 2156, 2157, 2158, 2159, 2160, 2161, 2162, 2163, 2164, 2165, 2166, 2167, 2168, 2169, 2170, 2171, 2172, 2173, 2174, 2175, 2176, 2177, 2178, 2179, 2180, 2181, 2182, 2183, 2184, 2185, 2186, 2187, 2188, 2189, 2190, 2191, 2192, 2193, 2194, 2195, 2196, 2197, 2198, 2199, 2200, 2201, 2202, 2203, 2204, 2205, 2206, 2207, 2208, 2209, 2210, 2211, 2212, 2213, 2214, 2215, 2216, 2217, 2218, 2219, 2220, 2221, 2222, 2223, 2224, 2225, 2226, 2227, 2228, 2229, 2230, 2231, 2232, 2233, 2234, 2235, 2236, 2237, 2238, 2239, 2240, 2241, 2242, 2243, 2244, 2245, 2246, 2247, 2248, 2249, 2250, 2251, 2252, 2253, 2254, 2255, 2256, 2257, 2258, 2259, 2260, 2261, 2262, 2263, 2264, 2265, 2266, 2267, 2268, 2269, 2270, 2271, 2272, 2273, 2274, 2275, 2276, 2277, 2278, 2279, 2280, 2281, 2282, 2283, 2284, 2285, 2286, 2287, 2288, 2289, 2290, 2291, 2292, 2293, 2294, 2295, 2296, 2297, 2298, 2299, 2300, 2301, 2302, 2303, 2304, 2305, 2306, 2307, 2308, 2309, 2310, 2311, 2312, 2313, 2314, 2315, 2316, 2317, 2318, 2319, 2320, 2321, 2322, 2323, 2324, 2325, 2326, 2327, 2328, 2329, 2330, 2331, 2332, 2333, 2334, 2335, 2336, 2337, 2338, 2339, 2340, 2341, 2342, 2343, 2344, 2345, 2346, 2347, 2348, 2349, 2350, 2351, 2352, 2353, 2354, 2355, 2356, 2357, 2358, 2359, 2360, 2361, 2362, 2363, 2364, 2365, 2366, 2367, 2368, 2369, 2370, 2371, 2372, 2373, 2374, 2375, 2376, 2377, 2378, 2379, 2380, 2381, 2382, 2383, 2384, 2385, 2386, 2387, 2388, 2389, 2390, 2391, 2392, 2393, 2394, 2395, 2396, 2397, 2398, 2399, 2400, 2401, 2402, 2403, 2404, 2405, 2406, 2407, 2408, 2409, 2410, 2411, 2412, 2413, 2414, 2415, 2416, 2417, 2418, 2419, 2420, 2421, 2422, 2423, 2424, 2425, 2426, 2427, 2428, 2429, 2430, 2431, 2432, 2433, 2434, 2435, 2436, 2437, 2438, 2439, 2440, 2441, 2442, 2443, 2444, 2445, 2446, 2447, 2448, 2449, 2450, 2451, 2452, 2453, 2454, 2455, 2456, 2457, 2458, 2459, 2460, 2461, 2462, 2463, 2464, 2465, 2466, 2467, 2468, 2469, 2470, 2471, 2472, 2473, 2474, 2475, 2476, 2477, 2478, 2479, 2480, 2481, 2482, 2483, 2484, 2485, 2486, 2487, 2488, 2489, 2490, 2491, 2492, 2493, 2494, 2495, 2496, 2497, 2498, 2499, 2500, 2501, 2502, 2503, 2504, 2505, 2506, 2507, 2508, 2509, 2510, 2511, 2512, 2513, 2514, 2515, 2516, 2517, 2518, 2519, 2520, 2521, 2522, 2523, 2524, 2525, 2526, 2527, 2528, 2529, 2530, 2531, 2532, 2533, 2534, 2535, 2536, 2537, 2538, 2539, 2540, 2541, 2542, 2543, 2544, 2545, 2546, 2547, 2548, 2549, 2550, 2551, 2552, 2553, 2554, 2555, 2556, 2557, 2558, 2559, 2560, 2561, 2562, 2563, 2564, 2565, 2566, 2567, 2568, 2569, 2570, 2571, 2572, 2573, 2574, 2575, 2576, 2577, 2578, 2579, 2580, 2581, 2582, 2583, 2584, 2585, 2586, 2587, 2588, 2589, 2590, 2591, 2592, 2593, 2594, 2595, 2596, 2597, 2598, 2599, 2600, 2601, 2602, 2603, 2604, 2605, 2606, 2607, 2608, 2609, 2610, 2611, 2612, 2613, 2614, 2615, 2616, 2617, 2618, 2619, 2620, 2621, 2622, 2623, 2624, 2625, 2626, 2627, 2628, 2629, 2630, 2631, 2632, 2633, 2634, 2635, 2636, 2637, 2638, 2639, 2640, 2641, 2642, 2643, 2644, 2645, 2646, 2647, 2648, 2649, 2650, 2651, 2652, 2653, 2654, 2655, 2656, 2657, 2658, 2659, 2660, 2661, 2662, 2663, 2664, 2665, 2666, 2667, 2668, 2669, 2670, 2671, 2672, 2673, 2674, 2675, 2676, 2677, 2678, 2679, 2680, 2681, 2682,

Reference: ATN: Adv Adm. Sch. no. 1521/53 dated 22 Jan 1954.

1. Para 1 is not understood by SA. This office has received
 1001 Adv Adm Mem No. 2953-14(10) dated 15 Jan 1964, which states:

 NATIONAL BUREAU OF STANDARDS
 Gaithersburg, Maryland 20899

No FBI laborers are required for 2 Districts; those have all been omitted from the list and their personnel included as "S & T effs".

2. Information regarding type of work, output capacity and type of loss produced by Italian Records has been asked for from Italian Consulate in Rome. Information will be forwarded when received by FBI.

7607
Haultsland
L. 1914

785020

SUBJECT :- Priorities - Italian Units.

Copy.

Index.

7

ATTN: ADV. ADM. SERV. DIV.

2553/9(ED)

25 Jan 44.

15 Aug 44 (1/2 copies incl distribution list)

4 S. A. T. UNITS

No P3 latencies are required for 2 District; these have all been omitted from the list and their personnel incl as S & T units.

7696

(ed) S. M. HUGHES W, Lt. Col
For Inf Con.,
U.S. A.C.

785020

SUBJECT: Field Bakeries (Italian)HQ, No 2 District CEF
ST/4024

18 Jan 44

ST, 57 Area
52 Area
6 Base Sub Area
94 Sub Area
74 Sub Area
154 Sub Area

1. Information has been received that nine Italian Bakery units may shortly become available for No 2 District as follows :-

(a) January	2 units	270 Officers and OAs
(b) February	1 unit	197 " "
(c) March	6 units	730 " "

*Letter sent
to Division
re this
al(1).*

2. No information has yet been received as to capacity, type of loaf, equipment, or nature of fuels used, but this information will be forwarded to you as soon as received.

3. Unless the units are required for Italian Army purposes the provisional layout is :-

RAPIDS AREA - 2 Bakeries vice those now waiting for 10 Corps
FOGELA AREA - 2 Bakeries to operate for Eighth Army requirements.

The remainder will be employed in replacing British personnel in No 2 District, either by continuing the operation of Civilian Establishments or in supersession of these.

4. Further information will be forwarded when available. Meanwhile will you please consider the possible employment of these units.

7895
Went

Colonel
D.S.S.T

T.O.O.
1630A

Copy to Mr E. Finch H.C.

2. No information has yet been received as to capacity, type of loaf, equipment, or measures of fuels used, but this information will be forwarded to you as soon as received.

3. Unless the units are required for Italian Army Purposes the provisional layout is :-

MILBS area - 2 Bakeries vice those now working for 10 Corps
FOVLA area - 2 Bakeries to operate for Eighth Army requirements.

The remainder will be employed in replacing British personnel in No 2 District, either by continuing the operation of Civilian Establishments or in supersession of those.

4. Further information will be forwarded when available. Meanwhile will you please consider the possible employment of those units.

1630A

T.O.O.....

aw

Copy to H.E. Finch H.C.
H.E. Finch

Colonel
H.D.S.F

7805
H.E. Finch

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

2- Feb

Subject:- Baking of Bread

Military Mission to
Italian Army
AQ/2

Ministry of War(Ufficio di Collegamento) 19 Jan 44

1. On 14 Jan 44, ADST MMIA, Lt Col HB FINCH visited the Italian Military Bakery at BARI accompanied by Col LAZARA, Chief of Commissariat, IX Corps.

2. It was observed that an experiment in baking bread made from British issued Canadian flour was in progress, and that the loaves produced were not as successful as they could have been.

3. In agreement with Col LAZARA, arrangements are being made to loan a British baker to advise on the best use of the flour now issued and to obtain the best possible results from it.

EJC/cc

Bglawentham
for Brig
Comd

7694

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

SUBJECT:- Field Bakeries - Italian.

Military Mission to
Italian Army.

BT/20.

19 Jan 44.

War Ministry.

It is notified for your information that arrangements have been made for a British Baker to be loaned to the Italian Army Bakery at BARI for instructional purposes for making Bread from British issued Flour.

DW

Handwritten signature
Brig
Genl

7693/c

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

ARMY FORM 02136 (Small)

MESSAGE FORM

Register No.

Call

AYY

NR
644

Priority

Z

QVR2

Transmit

Instructions

ABOVE THIS LINE FOR SIGNALS USE ONLY

FROM
(A)

ST DISTWO

Originator

Date/Time of Origin

161700

OFFICE DATE STAMP

For Action

ST 6BSA

RPTD

TO

(W) For Information (INFO)

MMIA

MMIA CO DISTWO

Originator's No.

ST III

Arrange loan one experienced british
baker from 92 Mob field bakery to Italian Army
bakery Bari to instruct making bread from
british issue flour 7692

THIS MESSAGE MAY BE SENT AS WRITTEN
BY ANY MEANS EXCEPT

WIRELESS

ROUTED

IF STABLE TO BE INTERPRETED OR TO
FALL INTO ENEMY HANDS, THIS MES-
SAGE MUST BE SENT IN CIPHER

SIGNED

ORIGINATOR - INSTRUCTIONS
INDEX OF PRIORITY

Time

System

Op.

THI or TOR

162100

Time cleared

162300

F

Sanit

785020

SUBJECT:- Field Bakeries - Italian.

Military Mission to
Italian Army.

SI/20

16 Jan 44

WAR MINISTRY.

Copy to:- S.M.R.E.

1. It has been reported that the following Italian Field Bakeries are to be transferred to arrive under command of No. 2 District:-

January	2
February	1
March	6
Total	9

Saw Col. Landolfi
explained that para 1
does not apply. (M/M)
Please delete. (M/M)

2. Will you please supply the following information:-

- (a) Type of Ovens these bakeries will use.
- (b) Their output capacity.
- (c) Type of loaf they can produce.

DV

137 26 Jan

Landolfi
Brig
Comd

5000

SUBJECT: Field Bakeries - Italian.

AMM. Adv. Admin. Ech.,
S. M. P.
Tel Ext: 65.
4024/ST1

12 Jan 44.

M.M.I.A.

Copy to: D.S.T.,
A.P.H.Q. B.N.A.P.

1. It has been noted from the G(SD) priority lists that the following Italian Field Bakeries are earmarked to arrive for operation under command D.D.S.T. 2 District:-

January	-	2
February	-	1
March	-	6

Total	-	<u>9</u>
-------	---	----------

2. It is requested that information be given concerning the type of ovens that these bakeries will use, their output capacity and the type of loaf they can produce.

MILITARY MISSION.

Date 15/13 1.2.20
to
ITALIAN ARMY.

Brigadier,
D.D.S.T.

7691

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

ARMY FORM C2138 (Small)		MESSAGE FORM		Register No.	
Call	Priority	Transmission	Instructions		
		(file 52/po)			
ABOVE THIS LINE FOR SIGNALS USE ONLY					
FROM (A)		Originator	Date/Time of Origin	Office Date Stamp	
MMIA			15 1530		
TO		For Action		Message Instructions	
DISTWO		(W) For Information (INFO)		GP	
MMIA LO DISTWO					
ST/21. COULD LOAN OF EXPERIENCED BRITISH BAKER BE MADE TO ITALIAN ARMY BAKERY BARI TO INSTRUCT MAKING BREAD FROM BRITISH ISSUED FLOUR					
THIS MESSAGE MAY BE SENT AS WRITTEN BY ANY MEANS		IF LEAKED TO UNAUTHORIZED OR TO FALL INTO ENEMY HANDS, THIS MESSAGE MUST BE SENT IN CIPHER		ORIGINATOR'S INSTRUCTIONS Priority of Priority	
☐ EXTENT ☐ WILLIAM		☒ IMMEDIATE		Time System On ON FOR Time cleared	

GV 105-101 WT 1022-104 2-600-000 PLAIN 1-103 U.S. ARMY 11-7-50-2

785020

APPENDIX 'A'.Suggested War Establishment for an Italian Field Bakery equipped with WEISS Ovens.1. EQUIPMENT.

WEISS Ovens.....7.

Accessories.....7 sets.

Kneading troughs...14.

PERSONNEL2. PERSONNEL.

Officers.....2 Subalterns.

C.O.M.S.....1 Sergente Maggiore.

N.C.O.s.....21 Sergeants or corporal Majors (Master Bakers).

Men (Bakers).....84.

Drivers.....13.

Clerks.....2.

Servants.....1.

Cooks.....2.

Storemen.....1.

Mechanics.....1.

TOTAL.....126

3. TRANSPORT.

785020

2. PERSONNEL.

Officers.....2 Subalterns.
C.O.M.S.....1 Sergente Maggiore.
N.C.O.s.....21 Sergeants or corporal Majors (Master Bakers).
Men (Bakers).....34.
Drivers.....13.
Clerks.....2.
Servants.....1.
Cooks.....2.
Storemen.....1.
Mechanics.....1.
TOTAL.....126

3. TRANSPORT.

Trucks 15 cwt. (or Italian equivalent).....7
Lorries 3 ton. (or Italian equivalent).....3
Cars P.U. (or Italian equivalent).....1
TOTAL.....11

785020

APPENDIX 'E'.

Suggested distribution of personnel in an Italian field bakery equipped with MISS ovens, and capable of working a twenty-four hour shift.

UNIT H.Q.

O.C. (Lt.)

2 i.c. (Lt. or 2 Lt.).

C.Q.M.S. (Sergente Maggiore).

1 Officers' Servant.

2 Clerks.

2 Cooks.

1 Storeman.

1 Mechanic.

4 Drivers.OVEN DETACHMENT (Of which there are seven precisely the same in the unit).

3 H.C.O.s (Serjeants or Corporal Majors), Master Bakers.

12 Privates, Bakers.

1 Driver.

This allows for a continuous twenty-four hour performance on the part of the oven. The twenty-four hours are divided into three 8 hour shifts, each consisting of

2 i.c. (Lt. or 2 Lt.).

C.O.M.S. (Sergeante Maggiore).

1 Officers' Servant.

2 Clerks.

2 Cooks.

1 Storeman.

1 Mechanic.

4 Drivers.

OVEN DETACHMENT (Of which there are seven precisely the same in the unit).

3 N.C.O.s (Sergeants or Corporal Majors), Master Bakers.

12 Privates, Bakers.

1 Driver.

This allows for a continuous twenty-four hour performance on the part of the oven. The twenty-four hours are divided into three 8 hour shifts, each consisting of 1 N.C.O. and 4 men (bakers).

It is not thought that the bakers need be trained and graduated ~~bakers~~

before being attached to the field bakery, provided that the N.C.O.s i.c. detachments are fully qualified bakers.

785020

APPENDIX 'C'.

Suggested distribution of vehicles and personnel for an Italian field bakery equipped with WEISS Ovens, going into action.

'F' Echelon.

1 P.U. holding O.C. Lvr. Officer's Servant. Personal Kit of inmates.
 7 Trucks 15 c.t. holding 1 R.C.O. Lvr. 4 bakers, such. Personal kit of inmates. Kit and equipment for 1 WEISS Oven each. Towing 1 WEISS oven each.
 1 Lorry 3 ton. holding C.O.M.S. Lvr. 1 Clerk. 1 Cook. Personal kit of inmates. Glove equipment. Rations.
 1 Lorry 3 ton. holding. Mechanic. Lvr. Storeman. Personal kit of inmates. Equipment and accessories for their tasks as a bakery.

'A' Echelon.

1 Lorry 3 ton. for the various chores necessary for the maintenance of the work of the Unit.

Personnel.

2 I.O.

1 Clerk

7896

785020

equipment for 1 WEISS Oven each. Toning 1 WEISS Oven each.

1 Lorry 3 ton. holding 4 G.M.S. Evr. 1 Clerk. 1 Cook. Personal kit of inmates. Gloves
equipment. Rations.

1 Lorry 3 ton. holding. Mechanic. Evr. Storeman. Personal kit of inmates. Equipment and
accessories for their tasks as a bakery.

'A' Echelon.

1 Lorry 3 ton. For the various chores necessary for the maintenance of the rest of the
Unit.

Personnel.

2 I.C.

1 Clerk

1 Cook

14 N.C.O.s (Master bakers).

56 Privates (Bakers).

1 Driver.

7696

785020

G 1093 OF A WEISS OWIN.

- 2 Hooks.
- 1 Poker.
- 1 Cleaning rod.
- 1 Spanner.
- 1 Screwdriver.
- 1 Tin box with six bolts and six nuts.
- 1 Wire brush.
- 1 Hair brush for shining and polishing.
- 1 Small varnish brush made of horse hair.
- 250 gr. of graphite for repairs.
- 250 gr. of amianthus for repairs.
- 2 Bastard cutting files, from 20 to 30 mm.
- 1 Fine cutting file, from 20 to 30 mm.
- 1 Chisel with handle.
- 1 Sae of a wheel.
- 2 Dozen leather vises.
- 9 Metres of rope.
- 1 Box of grease.
- 2 acetylene lamps.
- 1 Recipient, hermetically sealed.
- 1 Light nano-barrow.
- 1 Wooden prop.
- 200 moulds for bread in paste form.
- 1 Knife.
- 1 Cracked beaker, containing 1 decilitre.
- 10 Workmen's aprons.
- 2 Kneading troughs.
- 2 Saucepans without lids, model 1855.
- 2 Serapes or Knacking trousers.
- 20 Sacks for grain and flour.
- 1 Pair of foldable scales.
- 1 Double steelyard of 100 to 200 kg.
- 1 Pick.
- 1 Cable for towing.
- 1 Lightened pickaxe.

785020

785020

- 785020
- 2 Dozen leather discs.
 - 9 Metres of rope.
 - 1 Box of grease.
 - 2 acet, lene lumps.
 - 1 Recipient, hermetically sealed.
 - 1 Light bag-barrow.
 - 1 Wooden prop.
 - 200 Moulds for bread in paste form.
 - 1 Knife.
 - 1 Graduated beaker, containing 1 decilitre.
 - 10 Workmen's aprons.
 - 2 kneading troughs.
 - 2 Saucers without lids, model 1855.
 - 2 Serapies or kneading troughs.
 - 20 Sacks for grain and flour.
 - 1 Pair of foliole scales.
 - 1 Double steelyard of 100 to 200 Kg.
 - 1 Pick.
 - 1 Cable for towing.
 - 1 Lightness pick-axe.

000000000000000000

G 1098 OF A TENT FOR A WEISS OVEN AND IT'S ACCESSORIES.

- Tent Covering (Two canvas sheets, one 6.25 Metres long, the other 4.25 Metres long).
- Frame composed of 15 Uprights and one cross pole.
- Box for tools.
- 23 Iron cross-shaped pegs.
- Measuring tape.

Complete weight of the tent is from 240 to 265 Kg.

One tent is needed for each oven.

7694

785020

G 1093 of an OVEN Mark 1507.

- 2 Short mattocks.
- 4 Oven pokers.
- 1 Iron bident (fork).
- 2 Cylindrical tin containers.
- 0.700 kg. Aluminium nails.
- 1 Screwdriver.
- 1 Tin water container (holds 43 litres).
- 1 Box containing the scales.
- 2 Tin cases for leaven.
- 1 Mason's trowel.
- 120 Moulds for bread in paste form.
- 2 Bolts.
- 1 Spanner.
- 2 Coffers for transportation of spare parts.
- 1 Bread knife.
- 1 Light pick.
- 10 Aprons, workmens' pattern.
- 1 kg. Iron for covering the oven.
- 2 Lanterns.
- 2 Files.
- 1 Light hatchet with sheath.
- 1 Heavy hammer.
- 1 Mason's hammer.
- 1 Mallet.
- 1 Pair of tongs.
- 1 Tray for baking.
- 1 Tray for removing surplus fuel from oven.
- 1 Light pick-axe.
- 1 Small pick-axe with sheath.
- 2 Scrapers.
- 1 Billhook.
- 1 Chisel.
- 1 Box for graphite.
- 2 Canvas buckets for oven.
- 1 Folding scales set for weighing bread in paste form.
- 1 Hand grill from 5 to 10 mm.
- 1 Pair of pliers.
- 1 Wooden yoke for carrying the water cages.
- 1 Rake.

7683

785020

٥٨٧

- 1 Bread knife.
- 1 Light pick.
- 10 Aprons, workmens' pattern.
- 1 kg. iron for covering the oven.
- 2 Lanterns.
- 2 Files.
- 1 Light hatchet with sheath.
- 1 Heavy hammer.
- 1 Mason's hammer.
- 1 Mallet.
- 1 Pair of tongs.
- 1 Tray for baking.
- 1 Tray for removing surplus fuel from oven.
- 1 Light pick-axe.
- 1 Small pick-axe with sheath.
- 2 Scrapers.
- 1 Billhook.
- 1 Chisel.
- 1 Box for aggregate.
- 2 Canvas buckets for oven.
- 1 Folding scales set for weighing bread in paste form.
- 1 Hand grill from 5 to 10 mm.
- 1 Pair of pliers.
- 1 Wooden yoke for carrying the water cases.
- 1 Rake.

[illegible]

785020

- Complete weight of the tent about 120 Kg.

One tent is needed for each oven.

○○

7690

785020

SUBJECT: ARMY AND NAVY - Italian.

Army: 1st Army, 1st Army, 1st Army
 Navy: 1st Navy, 1st Navy, 1st Navy
 1st Army, 1st Navy, 1st Navy
 1st Army, 1st Navy, 1st Navy

1st Army, 1st Navy, 1st Navy
 1st Army, 1st Navy, 1st Navy

ARMY AND NAVY - Italian.

Reference your 1024/521 dated 27th Jan 1944.

The following information has been obtained from the Italian War Ministry with regard to Italian Field Batteries:-

1. Field Batteries (on wheels)

(a) Normal Battalion Organisation.

Assigned to the Army.

One Section for each Corps.

Section is commanded by a Major of the Field Corps.

Section is decentralized in all or part of the Corps depending on circumstances.

Under the supervision of the Director of the Corps Headquarters.

War Department sent 1 1st (1st Division) 1 Major, 1 Captain & 1 Lieut of the

Field Corps, 1 Lieut Col. 1st, 1 1st, 1 1st, 1 1st.

1 Light truck, 1 Light truck.

is made up of 16 Groups as divisions in the Corps.

Each Group has 2 Lieut of the Field Corps, 1 1st, 1 1st.

100 QDs, out of which 20 QDs are 100 men and officers.

The group has no other means of transport other than a

light truck.

Transport (horse drawn or 1st) when required for a move

is provided from and supplied by the Intelligence or the

High Formation.

Transport required for growth of 10 colonies:
 1. 100% TLR 10 E.L.L.
 2. " " 15 day
 3. " " (survivors in incubator).

(21) The characteristics of the TLRs over are:
 Continuous heating: external heating; generally on vessels; steady heating;
 start heating required 10 to 15 kg of food - every 5 or 6 hours the temperature is
 kept high enough to require only 25 kg of food; during heating 1.4 times as fast as to
 20 - 25 kg of food per hour.
 The immediate production the start heating takes 1 1/2 to 2 hrs and the first batch
 is obtained after 25 minutes.

(a) Estimated Daily Production

approximately 25 batches a day. In practice 25 batches a day (i.e., 2500 million
 every 24 hrs).

7830

(b) Estimated in a condition to go into himself to production

785020

SUBJECT:- Field Batteries - Italian.

Army Sub Comm. ACC.
Rear HQ (MIA)
ISAPLES (TECCO),
SI/20.

Feb 44.

12th, Adv Adm Echelon.

Reference year 4021/ST4 dated 27th Jan 1944.

The following information has been obtained from the Italian War Ministry with regard to Italian Field Batteries:-

1. Weiss Oven (on wheels)

(a) Normal Establishment & Organisation.

Attached to the Army.

One Section for each Corps.

Section is commanded by a Major of the Vict. Corps.

Section is decentralised in all or part of the Corps according to requirements.

Under the supervision of the Director of the Corps Commissariat.

War Establishment + 1 HQ (4 Officers: 1 Major, 1 Captain & 2 Lieut of the

Vict. Corps, 1 Lieut Med. Offr, 1 NCO, 13 ORs,

1 light truck, 1 bicycle).

As many groups of 10 Ovens as Divisions in the Corps.

Each Group has 2 Lieuts of the Vict. Corps, 3 NCOs,

280 ORs, out of which 20 Cpls & 100 Men are bakers.

The group has no other means of transport other than a light truck.

Transport (horse drawn or MT) when required for a move.

is obtained from and supplied by the Intendenza or the

HQ High Formation.

785020

3. North Viet. Army (NVA) (1970-1975)(a) General Organization and Composition

Attached to the Army.

1 or 2 Sections in accordance with requirements.

Under control of the Division of Army General Staff.

Commanded by a Capt. of the Viet. Corps.

War Establishment: 5 units, 374 men, 24 drums, 1 night march, 1 day march.

(b) Structure, Equipment and Organization

(1) Structure: Equipment and organization are the same as those for the Viet. Corps (see Table).

(2) Equipment: The same as those for the Viet. Corps (see Table).

(3) Organization: The same as those for the Viet. Corps (see Table).

The composition of individual organizations is as follows:

Time required for unloading and erecting in 8 hrs.; for dismantling and loading 1 hr.

When not in use.

First Section requires 100 tons of material for the entire unit.

Four times, on average, per day.

Declassified E.O. 12356 Section 3.3/NND No.

785020

6296

785020

SUBJECT: Italian Detachment - Italian

Army Sub Comm. AGC.
Rear HQ (HQA)
12/10/44 (12/10/44)
31/20.

Page 14.

4710, Adv. Adm. Section.

Reference your LOM/574 dated 27th Jan 1944.

The following information has been obtained from the Italian War Ministry with regard to Italian Field Detachment:-

1. Police Group (an Italian)

(a) General Establishment & Organisation.

Attached to the Army.

One Section for each Corps.

Section is controlled by a Major of the Vict. Corps.

Section is decentralised in all or part of the Corps according to requirements. Under the supervision of the Director of the Corps Commissariat.

War Establishment - 2 HQ (4 Officers: 2 Major, 1 Captain & 2 Lieut of the

Vict. Corps, 1 Lieut Col. Oftr, 1 Major, 13 ORs,

1 Light Tracer, 1 Bicycle).

As many groups of 10 Ors as divisions in the Corps.

Each Group has 2 Lieuts of the Vict. Corps, 3 NCOs,

100 ORs, out of which 20 Ors & 100 men are drivers.

The group has no other means of transport other than a

Light Truck.

Transport (horse drawn or 12) when required for a move

is demanded and supplied by the Intentional or the

the High Formation.

785020

Subject: Titus K. Babcock's Station

FROM: Mr. Admin. Col.

Reference: your report dated 27 Jan.

The following information has been obtained from the Station's War Ministry with regard to Station Field Babcock:

1. Who's Who (Or who's)

(a) Normal Establishment and Organization

(b) Equipment

(c) Estimated Daily Production

END

(d) Station to be broken to go into immediate

(b) Equipment

(c) Chemical Detection Production

(d) Shelter to position to go into immediate production

2/

Model 1897 avon (horse drawn type)
(a)

(b)

(c)

(d)

3.

Model 1897 avon (back type)
(a)
(b)
(c)

785020

STATO MAGGIORE R. ESERCITO

 UFFICIO SERVIZI
 Sezione S.M.

M. I. A.	35
FILE REF	1
DATE	24/9/44

N. 1/3953/Serv. prot.

P. M. 151. li 24 Settembre 1944

Risposta al foglio N.

del

Allegati

OGGETTO: Trasmissione dati.-

Transmission of Data.

Al LA SOTTOCOMMISSIONE PER L'ESERCITO - A.CC.

R O M A

Si trasmettono, in allegato, i dati, richiesti verbalmente dal ten.col. Percival nella riunione del 21 corrente, relativi al materiale per panificazione disponibile o impiegato presso i dipendenti reparti.-

 IL GENERALE ADDETTO
 - Alessandro Santi -



Attached are the data requested verbally by Lt. Col. PERCIVAL at the conference on 21 Sep. 44., relating to the ~~XXXXXX~~ bakery material available or in use at 5 units under our command.

7877

785020

OVENS AND KIT AVAILABLE FOR BAKING PURPOSES.ROME AREA.

- 1 Movable Oven, WEISS Model. ✓
- 2 Kneading troughs of sheet metal for WEISS Oven. ✓
- 55 Tent flap guides for WEISS Oven. ✓
- 2 Small water boilers for WEISS Oven. ✓
- 30 Tent frames for pack carried WEISS Ovens. ✓
- 11 Boxes for accessories to carriage carried ovens model 1897. ✓

SARDINIA AREA.

- 4 Adjustable spanners for WEISS Ovens. ✓
- 2 Iron frames for movable WEISS Ovens. ✓
- 3 Carriage carried ovens model 1897. ✓
- 7 complete kit for baking for carriage carried ovens model 1897 (mediocre repair). ✓
- 1 Grill for WEISS Oven. ✓
- 5 Tents without frames for WEISS Ovens. ✓
- 4 Movable WEISS Ovens, without accessories. ✓

APULIA AND LUCANIA AREA.

- 7 Cross poles for tent for WEISS Oven. ✓
- 8 Diaphragms for tubes for WEISS Ovens. ✓
- 3 Carriage carried ovens model 1897. ✓
- 58 Complete kits of accessories and spare parts for WEISS Oven (para 44 of Instruction). ✓
- 8 Kneading troughs for carriage carried oven. ✓
- 9 Measuring tapes for WEISS Tents. ✓
- 180 Large iron pickets for WEISS Tents. ✓
- 384 Small pickets (iron) for WEISS Tents. ✓
- 90 Uprights for WEISS Tents. ✓
- 10 Tent flaps with glass for WEISS Tents. ✓

CAMPANIA AREA.

- 12 Pack carried ovens model 1897. ✓
- 1 Movable oven model WEISS. ✓
- 4 Carriage carried ovens model 1897. ✓
- 2 Kneading troughs for WEISS Ovens. ✓

CALABRIA AREA.

- 1 Movable WEISS Oven. ✓

7876

785020

- 5 Diaphragms for tubes for WEISS Ovens.
- 3 Carriage carried ovens model 1897.
- 58 Complete kits of accessories and spare parts for WEISS Oven (para 44 of Instruction)
- 8 Kneading troughs for carriage carried oven.
- 9 Measuring tapes for WEISS Tents.
- 130 Large iron pickets for WEISS Tents.
- 384 Small pickets (iron) for WEISS Tents.
- 90 Uprights for WEISS Tents.
- 10 Tent flaps with glass for WEISS Tents.

CAMPANIA AREA.

- 12 Pack carried ovens model 1897.
- 1 Movable oven model WEISS.
- 4 Carriage carried ovens model 1897.
- 2 Kneading troughs for WEISS Ovens.

CALABRIA AREA.

- 1 Movable WEISS Oven.

7676

oooooooooooooooooooooooo

785020

BAKERY UNITS IN ACTION WITH THE UNDERMENTIONED HEADQUARTERS.212 ITALIAN H.Q.

5 Bakery Coy. (CIVITAVECCHIA)
-5 Movable WEISS ovens-good condition-equipment complete except for tents.

2 Bakery Sec. (AVERSA)
-10 Movable WEISS ovens-good condition-with relative equipment.

313 Bakery Sec. (AVERSA)
-10 Movable WEISS ovens-good condition-with relative equipment.

C.I.L.

35 Bakery Squad. (PIEDIMONTE D'ALIFE)
-12 WEISS ovens) Nothing is known
-14 pack carried ovens 1897) about their condition.

PICENO DIV. H.Q.

252 Bakery Squad. (LOCOROTONDO)
-10 carriage carried ovens model 1897-good condition.

SARDINIA AREA (AT THE DISPOSAL OF THE ALLIES).

316 Bakery Squad. (VILLACIDRO)
-5 WEISS ovens with relative equipment-good condition.

317 Bakery Squad. (CAGLIARI)
-5 WEISS ovens with relative equipment) Good
-1 Carriage carried oven model 1897) condition.

318 Bakery Squad. (CAGLIARI)
-5 WEISS ovens with relative equipment) Good
-1 Carriage carried oven model 1897) condition.

319 Bakery Squad. (VILLACIDRO)
- 5 WEISS ovens with relative equipment-good condition.

43 Bakery Squad (SASSARI)

7855

PICENO DIV. H.Q.

252 Bakery Squad. (LOCOROTONDO)
-10 carriage carried ovens model 1897-good condition.

SARDINIA AREA (AT THE DISPOSAL OF THE ALLIES).

316 Bakery Squad. (VILLACIDRO)
-5 WEISS ovens with relative equipment-good condition.

317 Bakery Squad. (CAGLIARI)
-5 WEISS ovens with relative equipment) Good
-1 Carriage carried oven model 1897) condition.

318 Bakery Squad. (CAGLIARI)
-5 WEISS ovens with relative equipment) Good
-1 Carriage carried oven model 1897) condition.

319 Bakery Squad. (VILLACIDRO)
- 5 WEISS ovens with relative equipment-good condition.

43 Bakery Squad (SASSARI)
-9 WEISS ovens with relative equipment) Good
-4 Carriage carried ovens with relative equipment) condition.

7875

All the particulars were furnished by the Inspectorate of Military Commissariat (Captain CANESSA).

P.M. 151 24 Sep. 44.

785020

FORNI ED ATTREZZI DISPONIBILI PER LA
PANIFICAZIONE

Comando Territorio Roma

- 1 Forno rotabile mod. Weiss
- 2 madie di lamiera per forno Weiss
- 55 guide per telaini per forni Weiss
- 2 caldaie per acqua per forni Weiss
- 30 armature per tende di forni someggiati mod. Weiss
- 11 cofanetti per accessori di forni carreggiati mod. 1897

Comando Militare della Sardegna

- 4 chiavi inglesi per forni Weiss
- 2 armature di ferro per forni rotabili Weiss
- 3 forni carreggiati mod. 1897
- 7 dotazioni per panificazione per forni carreggiati mod. 1897 (mediocre stato d'uso)

- 1 griglia per forno Weiss
- 5 tende senza armatura per forno Weiss
- 4 forni rotabili Weiss senza accessori

Comando Militare della Puglia e Lucania

- 7 aste trasversali per tenda per forno Weiss
- 8 diaframmi per tubi per forno Weiss
- 58 dotazioni di accessori e parti di ricambio per forno Weiss (paragrafo 44 dell'Istruzione)

- 8 madie per forno carreggiato
- 9 nastri misuratori per tende Weiss
- 180 picchetti ferro grandi per tende Weiss
- 384 picchetti ferro piccoli per tende Weiss
- 90 ritti per tende Weiss
- 10 telaini con vetro per tende Weiss

Comando Militare della Campania

- 12 forni someggiati mod. 1897
- 1 forno rotabile mod. Weiss
- 4 forni carreggiati mod. 1897
- 2 madie per forni Weiss

- 7 dotazioni per panificazione per forni carreggiati mod. I897 (mediocre stato d'uso)
- 1 griglia per forno Weiss
- 5 tende senza armatura per forno Weiss
- 4 forni rotabili Weiss senza accessori

Comando Militare della Puglia e Lucania

- 7 aste trasversali per tenda per forno Weiss
- 8 diaframmi per tubi per forno Weiss
- 58 dotazioni di accessori e parti di ricambio per forno Weiss (paragrafo 44 dell'Istruzione)
- 8 madie per forno carreggiato
- 9 nastri misuratori per tende Weiss
- 180 picchetti ferro grandi per tende Weiss
- 384 picchetti ferro piccoli per tende Weiss
- 90 ritti per tende Weiss
- 10 telaini con vetro per tende Weiss

Comando Militare della Campania

- 12 forni someggiati mod. I897
- 1 forno rotabile mod. Weiss
- 4 forni carreggiati mod. I897
- 2 madie per forni Weiss

Comando Militare della Calabria

- 1 forno rotabile Weiss

7674

Handwritten notes:
Fornelli - 4
12 - 12
17
100

785020

SCADRE PANETTIERI IN ATTIVITA' PER I COMANDI SOTTOSEGNATIComando Italiano 212

5^a Compagnia panettieri (Civitavecchia)
 - 5 forni rotabili Weiss - efficienti - dotazione al completo ad eccezione delle tende

2^a Sezione Panettieri (Aversa)
 - 10 forni Weiss - efficienti - con relative dotazioni

313^a Sezione Panettieri (Aversa)
 - 10 forni Weiss - efficienti - con relative dotazioni

Corpo Italiano di Liberazione

35^a Squadra Panettieri (Piedimonte d'Alife)
 - 12 forni Weiss } non si hanno notizie sulla
 - 14 forni someggiati 1897 } loro efficienza

Comando Divisione "Piceno"

252^a Squadra Panettieri (Locorotondo)
 - 10 forni carreggiati mod. 1897 - efficienti

Comando Militare della SardegnaA disposizione degli Alleati.

316^a Squadra Panettieri (Villacidro)
 - 5 forni Weiss con relative dotazioni - efficienti -

317^a Squadra Panettieri (Cagliari)
 - 5 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
 - 1 forno carreggiato 1897 }

318^a Squadra panettieri (Cagliari)
 - 5 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
 - 1 forno carreggiato 1897 }

319^a Squadra Panettieri (Villacidro)
 - 5 forni Weiss con relative dotazioni - efficienti

48^a Squadra Panettieri (Sassari)
 - 9 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
 - 4 forni carreggiati con relative dotazioni } efficienti

- 12 forniture Weiss } loro efficienza

- 14 forni consegnati 1897 }

Comando Divisione "Piceno"

252^a Squadra Panettieri (Locorotondo)

- 10 forni consegnati mod. 1897 - efficienti

Comando Militare della Sardegna

A disposizione degli Alleati.

316^a Squadra Panettieri (Villacidro)

- 5 forni Weiss con relative dotazioni - efficienti -

317^a Squadra Panettieri (Cagliari)

- 5 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
- 1 forno consegnato 1897 }

318^a Squadra panettieri (Cagliari)

- 5 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
- 1 forno consegnato 1897 }

319^a Squadra Panettieri (Villacidro)

- 5 forni Weiss con relative dotazioni - efficienti

48^a Squadra Panettieri (Sassari)

- 9 forni Weiss con relative dotazioni } efficienti
- 4 forni consegnati con relative dotazioni } efficienti

Tutti i dati sono stati forniti dall'Ispettorato di Commissariato Militare (Capitano Canessa)

P.M.151, li 24 settembre 1944

785020

ATTREZZI IN DOTAZIONE PER I CORNO M100

2 rampanti;
 1 attizzatore; *Proteva*
 1 scovolo; *clausura*
 1 chiave inglese; *500 mm.*
 1 cacciavite; *500 mm.*
 1 scatola di latte con sei dadi e sei viti di ricambio;
 1 spazzola in filo metallico;
 1 spazzola di urina per lavare e verniciare;
 1 pannello " " "
 20 di. griglia per eventuali riparazioni;
 250 gr. di minio per " "
 3 lame a taglio bastardo da mm. 20 e 30;
 1 lima a taglio fino da mm. 20 e 30;
 1 scalpello a mano;
 1 scarp. di ruote;
 2 corrine di dischi di coccio;
 1 metri di corde;
 1 scatola con 35 SSa;
 1 lanterna ad acetilene;
 1 recipiente a chiusura ermetica;
 1 barilla leggera;
 1 bastone di sostegno;
 200 cestelli da 2 kg in carta;
 1 coltello;
 1 decalibro graduato;
 10 arnesi da operaio;
 2 medie di lamiera;
 2 martelli senza copertina, mod. 100;
 2 tralicci;
 20 sacchi per grano e farina;
 1 ruota nodata da 100 in carta;
 1 studer doppia a catena da 100 e 100;

7872

785020

2436

785020

ATTREZZI IN DOTAZIONE PER I FORNO MOD. I397

- 2 badili corti; *2 short wooden shovels*
- 4 bandinelle da forno; *4 oven prostheses*
- 1 bidente di ferro; *1 iron bucket (fork)*
- 2 bossoli di latta; *2 aluminium fire containers*
- Kg. 0,700 di bullette da ribadirsi; *aluminium nails*
- 1 cacciavite; *screwdriver*
- 1 cassetta di latta per acqua; (da l. 43) *tin container*
- 1 cassetta custodia da stadera; *scale case*
- 2 cassette di latta per lievito; *tin cans*
- 1 cazzuola da muratore; *Mason's Trowel*
- 120 cestelli da pane in pasta; *rolls*
- 2 chiavarde; *bolts*
- 1 chiave per dadi; *Spanner*
- 2 cofani per trasporto accessori; *-*
- 1 coltello per saggio pane; *bread axe (light)*
- 1 gravina alleggerita; *lightened gravel*
- 10 grembiati da operai; *workmen aprons*
- Kg. 1 di lamiera di copertura da voltini; *tin*
- 2 lanterne; *lamps*
- 2 lime; *lime*
- 1 mannaresse alleggerito con guaina; *axe*
- 1 martello da fucina; *iron hammer*
- 1 martello da muratore; *bricklayer hammer*
- 1 mazzuolo di legno; *wooden mallet*
- 1 molletta stampafuoco; *Tongs*
- 1 pala di ferro per infornare; *Tong for firing a fire*
- 1 pala di ferro per brace; *fire fork*
- 1 piccone alleggerito; *light pickaxe*
- 1 piccozzino con guaina; *small pickaxe*
- 2 radimadie; *Scrubbers*
- 1 roncola; *small sickle*
- 1 scalpello a codolo; *chisel*
- 1 scatoletta per *box*
- 2 secchi di pala per forno; *bucket*

7671

785020

- Kg. 0,700 di bullette da ribadirsi;
- I cacciavite;
- I cassa di lat ta per acqua; (da l. 43) *two containers*
- I cassetta custodia da stadera; *Scale size*
- 2 cassette di lat ta per lievito; *leaven*
- I cazzuola da muratore; *Mason's Trowel*
- 120 cestelli da pane in pasta;
- 2 chiavarde; *bolts*
- I chiave per dadi; *Spanner*
- 2 cofani per trasporto accessori;
- I coltello per saggio pane; *1 (ing. lb)*
- I gravina alleggerita; *pick axe*
- 10 grembiati da operai; *overalls, apron*
- Kg. I di lamiera di copertura da voltini;
- 2 lanterne;
- 2 lime;
- I mannaresse alleggerito con gusina; *axe*
- I martello da fucina; *non useful*
- I martello da muratore; *mason's hammer*
- I mazzuolo di legno; *mallet*
- I molletta stampafuoco; *Tongs*
- I pala di ferro per informare; *pick for breaking up floor*
- I pala di ferro per brace; *pick for breaking up floor*
- I piccoza alleggerita; *pick*
- I piccozzino con gaina; *little pick with sheath*
- 2 radimadie; *Benapadi*
- I roncola; *small sickle*
- I scalpello a codolo; *chisel*
- I scafola per *drilling*;
- 2 secchi di tela per forno; *bucket*
- I stadera snodata per pane in pasta;
- I succhiello da mm. 5 a 10; *Drill*
- I tenaglia da chiodi; *Pinners*
- I telaio di legno per casse da acqua; *spoke*
- I tirabraccia; *nutcr*

7671

785020

COMPOSIZIONE DELLA TENDA PER FORNI WALLS E SUOI ACCESSORI

- Copertura della tenda (due teli, uno lungo m. 6,25 l'altro m. 4,25)
- Armatura composta di 15 ritti ed un asta trasversale.
- Cassa per attrezzi
- 28 picchetti di ferro a croce
- nastro misuratore

peso complessivo della tenda da Kg. 240 a 265

Occorre una tenda per ogni forno.

COMPOSIZIONE DELLA TENDA PER FORNI MOD. 1897

- Copertura
- Armatura (composta di tre ritti ciascuno diviso in due parti)
- Nove picchetti grandi
- Quattordici picchetti piccoli
- Quattordici tiranti di funicella a un ganglio
- Quattro tiranti di funicella a due gangli
- peso complessivo della tenda Kg. 120 circa.
- Occorre una tenda per ogni forno.

Occorre una tenda per ogni forno.

COMPOSIZIONE DELLA TENDA PER FORNI MOD. 1897

- Copertura
 - Armatura (composta di tre ritti ciascuno diviso in due parti
 - Nove picchetti grandi
 - Quattordici picchetti piccoli
 - Quattordici tiranti di funicella a un gangio
 - Quattro tiranti di funicella a due gangi
 - peso complessivo della tenda Kg. 120 circa.
- Occorre una tenda per ogni forno.

7870

785020

1996