

Horsd'œuvre (für Vorspeisen), der Chef Gardemanger (für Beilagen), der Chef-Pâtissier (für Süßspeisen), der Chef-Rôtisseur (für im Herd Gebratenes), und der Chef - Restaurateur (für auf dem Herd Gebratenes).

Jeder Hauptmann befehligt seine Kompanie von ersten und zweiten Commis de partie und führt sie täglich „ins Feuer“. 55° Celsius brodeln um die Riesenherde, hier gibt's keinen „Schatten“ und keinen Winter, und der neugierige Gast und blutige Laie wankt leicht benommen und mit trockener Kehle nach einer Viertelstunde hinaus. Hier kocht und brutzelt die Atzung für 3000 Personen, und täglich um 12 Uhr mittags nimmt der Obergewaltige die Parade ab, geht mit silberner Handschale von Topf zu Pfanne und probiert und kritisiert und lobt (spärlich!) und sinkt danach reichlich gesättigt in den Sessel seines Allerheiligsten. Man könnte kühn behaupten, daß die Fäden des Betriebes in seinem Magen zusammenlaufen, und muß die Stabilität dieses sonst so zarten Organs bewundern.

Außerdem muß unser Küchen-Staatspräsident ja auch den Etat überwachen, das



Der wichtigste Raum neben der Küche:
Die eisgekühlte Vorratskammer mit den vorbereiteten Rationen
für einen einzigen Tag!