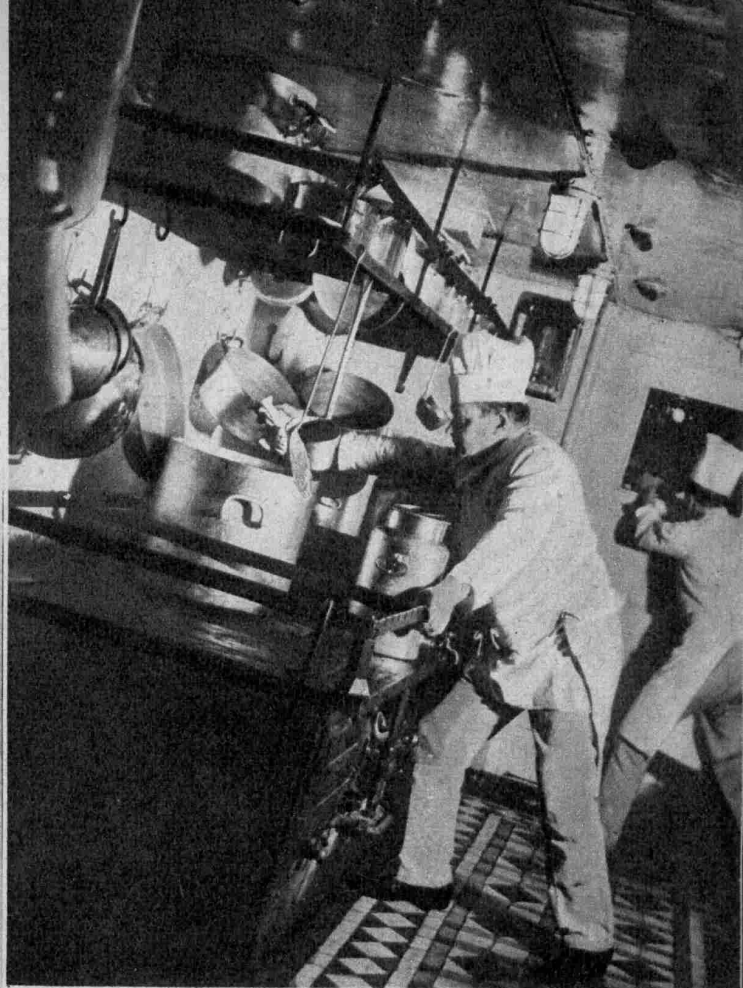




Immer auf der Hut sein, ist das Lösungswort d. Kochs beim Sturm.



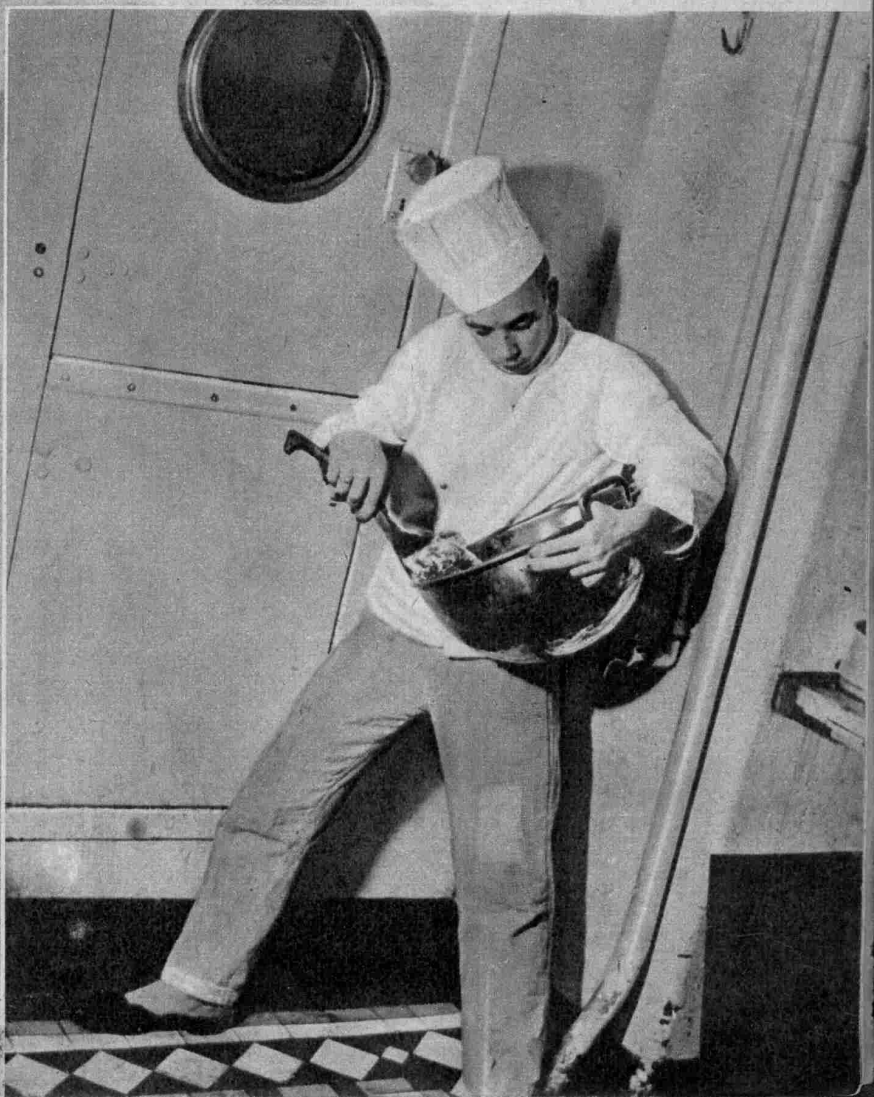
Es ist wirklich kein leichtes Ding, um Kaffee und andere Getränke abzapfen, wenn es stürmt.

über die unermessliche Wasserfläche schiesst, dennoch Diner und Souper mit den oft zahlreichen Gängen hergerichtet werden können, während das Schiff wie ein Spielball der Wogen hin und her geworfen wird, und auch die Räume, wo das Essgeschirr untergebracht

Es ist selbstverständlich, dass dafür die Küche ist, so eingerichtet sein müssen, dass Töpfe und Pfannen, Teller und Schüsseln auch bei den heftigsten Bewegungen des Schiffes nicht durcheinander geraten. Einen solchen Raum einzurichten, ist schliesslich keine unmögliche Aufgabe; viel schwieriger ist es aber, in dieser Küche zu kochen, während der Boden unter den Füßen fortwährend schlingert und wenn die gewaltigen Stösse und Bewegungen durch eine schnelle Reaktion des eigenen Körpers ausgeglichen werden müssen.

Die Köche und das gesamte Küchenpersonal müssen denn auch eine Art geübte Akrobaten sein, die bei der stürmischsten See fest auf ihrem Platz stehen... und ihre Arbeit in normaler Weise fortführen können. Dass es jedoch kein einfaches Ding ist, auf einem Herd zu kochen, der fortwährend in Bewegung ist, und dabei noch zu sorgen, dass die Töpfe und Pfannen voll bleiben, liegt auf der Hand.

Die Aufgabe der Stewards, die an der Tafel bedienen, ist natürlich ebenso schwierig, vielleicht sogar noch schwieriger, da sie dafür zu sorgen haben, dass alles trotz des hohen Seegangs ohne Uebergiessen auf den Tisch kommt.



Während der Koch sich in eine Ecke drückt, wird das Essen bereitet.