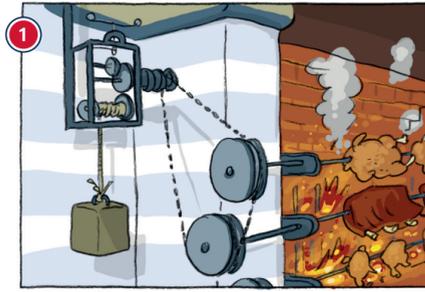


# EIN TAG IN DER SCHLOSSKÜCHE DES SCHLOSSES SANSSOUCI IM JAHR 1850

## A DAY IN THE PALACE KITCHEN OF SANSSOUCI IN 1850



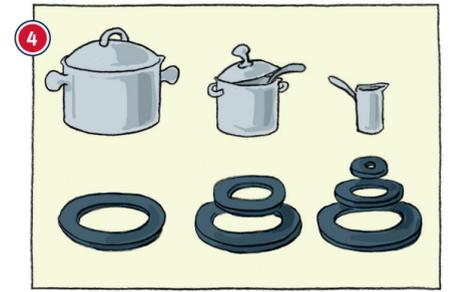
1 In der Bratenwendemaschine grillen große Fleischstücke über einem offenen Feuer.  
*Large pieces of meat roast in a turnspit apparatus over an open fire.*



2 Pasteten und Gelees haben besonders schöne Formen.  
*Pies and aspics have beautiful shapes.*



3 Im Grill der großen Kochmaschine werden unter anderem Wacholderdrosseln zubereitet.  
*Among other things fieldfares are prepared in a turnspit.*



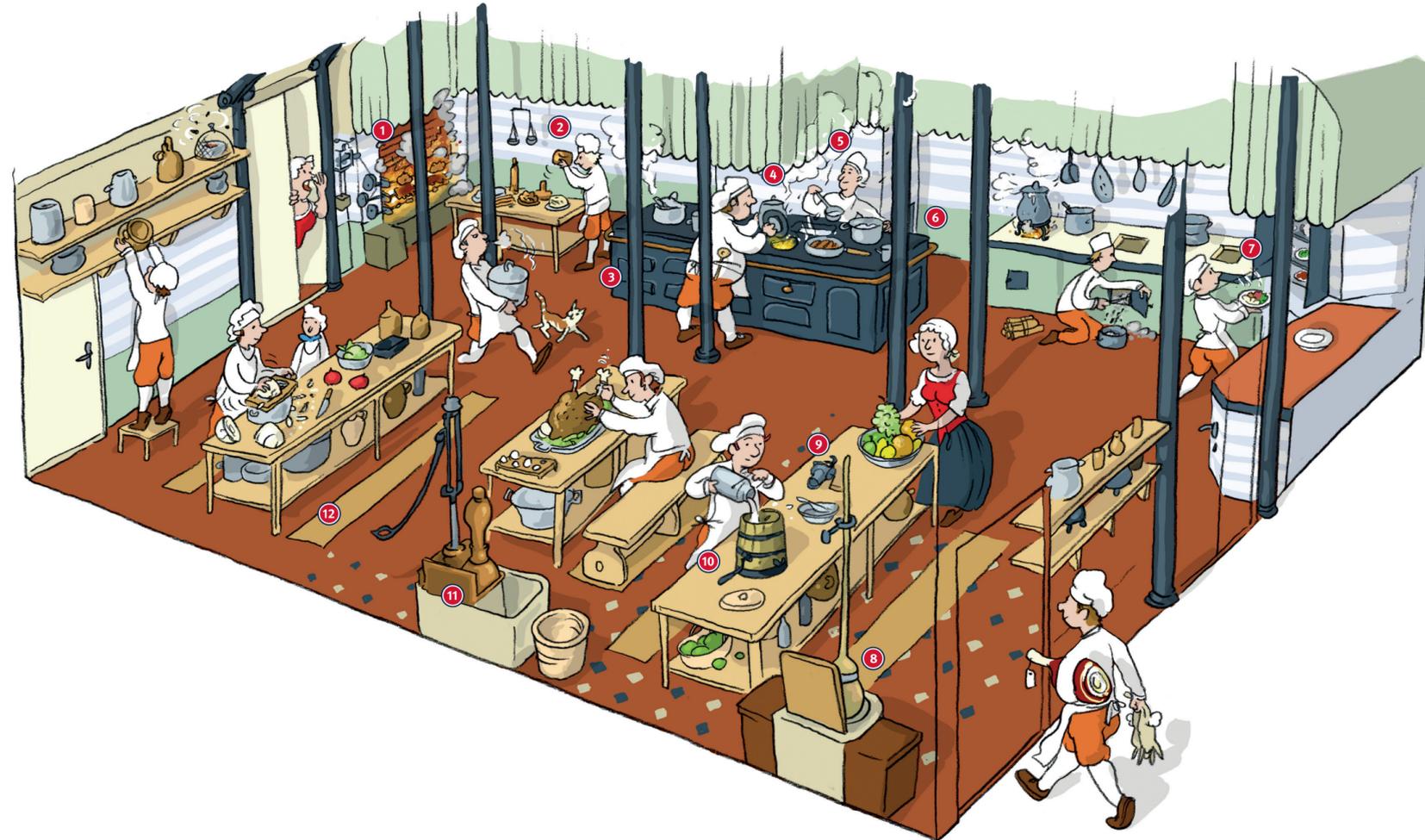
4 Passend zur Topfgröße werden Ringe über die Feuerstelle gelegt.  
*The right ring for every pot.*



12 Holzbohlen im Fußboden sorgen für warme Füße.  
*Wooden planks in the floor ensure warm feet.*



11 Die Küchenmagd pumpt Wasser.  
*The kitchen maid pumps water.*



5 Die Wasserblase, ein großes Gefäß in der Kochmaschine, enthält stets heißes Wasser.  
*The water boiler always contains hot water.*



6 Kleine Kinder, sogenannte Essen-Jungen, kriechen durch den Schornstein und reinigen ihn.  
*The cleaning of the chimney is done by small children.*



10 Im Butterfass schlägt der Küchenjunge Sahne zu Butter.  
*Cream is whipped into butter in the butter churn.*



9 Gemahlene Mandeln oder andere Nüsse braucht man für viele süße Speisen.  
*Ground almonds or other nuts are needed for many sweet dishes.*



8 Die Küchengehilfen zerkleinern Salz, Gewürze und sogar Muscheln und Schalentiere in dem großen Mörser.  
*Salt, herbs and even mussels and shellfish are minced in the mortar.*



7 Im Wärmeschrank werden das Porzellan vorgewärmt und die Speisen warm gehalten.  
*The porcelain is preheated in the heating cabinet and the food remains warm.*