

# Rittertafel



Die Gefäße mit Nafin A. Das Gefäß ohne Nafin B. Der Deckel C.

in den altherwürdigen Gemäuern des  
Pfeffersackes zu Freiberg



Krennts von Zwiffelbrodt mit vil guet Gruibenschmalz  
(Kanten vom Zwiebelbrot aus der hauseigenen Backstube mit  
Griebenschmalz)

II. Gelbe ruben in Würzkreuter gesoten

(eine kräftige Suppe von jungen Möhren, gut gewürzt und abgeschmeckt  
daran labte sich bereits Erzherzog Ferdinand)

III. Eyne Ansammlung von allerlay Speys auf eynem irdenen Teller  
gerichtet. verfeinert mit Salse nach Küchenmaister Robert.

Zugemuos und zuspeys beygestellt

(Schlegel von Huhn und Entelin, nebst Braten von der Schweinekeule  
dazu Weißkraut mit Speck und gebackene Kartoffelfladen)

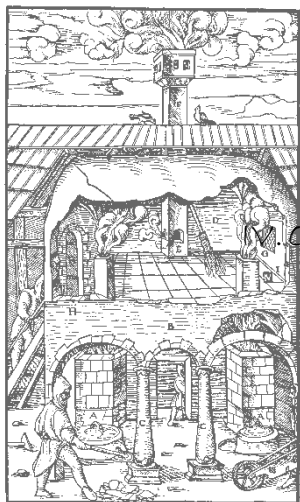
IV. Obesbrannt mite queckolterber von Löffel zu drinken jetzo snupflin  
schneutzprieselein-ein Obstbrand vom Löffel mit wachholderbeere  
zum Nachspülen und eine Prise Schnupftabak gereicht

V. Apfele in Salse von vanille

(gebackene Apfelstücke in vanilletunke mit Rosinen und Honig)

VI. Waren Euch die Speisen recht und gut, dann bedenkt bitte die  
Küchenmaisterei mit Handgeklapper

für ganze 25 Thaler könnt Ihr Euch den Wanst vollschlagen, daß  
Euch die Beine nicht mehr tragen



Die Ofen A. Die Gewölbe B. Die Türe C. Die Handgeklapper D. Die Handgeklapper E. Die Handgeklapper F. Die Handgeklapper G. Die Handgeklapper H. Die Handgeklapper I. Die Handgeklapper J. Die Handgeklapper K. Die Handgeklapper L. Die Handgeklapper M. Die Handgeklapper N. Die Handgeklapper O. Die Handgeklapper P. Die Handgeklapper Q. Die Handgeklapper R. Die Handgeklapper S. Die Handgeklapper T. Die Handgeklapper U. Die Handgeklapper V. Die Handgeklapper W. Die Handgeklapper X. Die Handgeklapper Y. Die Handgeklapper Z.

