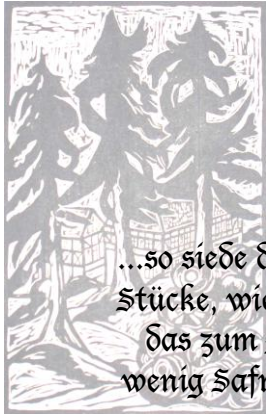


Alte Böcke Alte Bäume
Gute Jagd und junge Träume
Mädchen schlank
Mit runder Brust
Alles Edle Weidmannslust



Weidmannsheil

„Ein Schweinenwildpret“ anzurichten

...so siede das Wild in Wasser ab, salze es und wenn's gesotten ist schneide es in hübsche Stücke, wie Du nun gerade willst. Nimm Pfefferkuchen und einen guten Wein und setze das zum Feuer. Tue Honig darein und würze es mit Pfeffer, Ingwer, Nelken und ein wenig Safran, dass es bräunlich wird. Tue das Wildpret mit Apfelscheiben und Rosinen in einen Tiegel und setze sie aufs Feuer

Wildschweinbraten in kräftiger Tunke. Als Zuspeis Rosenkohl und grüne Klöße.

15,90 Thaler



Die Küche im Erzgebirge war jahrhundertlang von den wechselnden wirtschaftlichen Verhältnissen in Bergbau, Handwerk, Forstwirtschaft sowie durch Heimarbeit geprägt.

Dies spiegelt sich zum einen in der Einfachheit der Küchenzutaten, der Improvisationskunst und Kreativität der erzgebirgischen Hausfrau wider, andererseits gab es in den Herrenhäusern eine sehr reichhaltige Küche. Gerade die Herren von Schönberg, die beste Beziehungen zum Hofe nach Dresden hatten, zeigten auch zu Tisch gern ihren Wohlstand

Stülpnerteller/ Aus dem Scharfensteiner Kochbuch von 1859

Saurer Bratn vom Harsch mit galbn Riebn un Fratzn.

Sauerbraten vom Hirsch mit gelben Rüben und Kartoffelpuffern.

14,90 Thaler

Wildkrautwickel

fein Gehacktes vom Wild in Rotkraut getan.

Dazu Pilzrahm und böhmische Knödel.

11,90 Thaler

Das ist des Jägers Ehrenschild, dass er hegt und schützt sein Wild,
Weidmännisch jagt wie sich's gehört, den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.

