

Zum Schmaus im Pfeffersack wollen wir Euch kredenzen

Er soll zuerst ein warmes Essen zu sich nehmen, und kein kaltes Essen; denn wenn er zuerst ein kaltes Essen zu sich nimmt, macht er damit seinen Magen kalt, so dass er später kaum mehr durch warme Speisen warm werden kann.

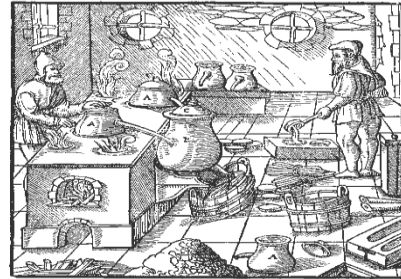
(Hildegart von Bingen)



Die Maigl. A. Der Trichter. B. Die Stiegen. C. Die Küche. D. Die Kuchent. E. Die Zuckerkuchen. F. Die Backstube. G. Die Kuchent. H. Die Kuchent. I. Die Kuchent. J. Die Kuchent. K. Die Kuchent. L. Die Kuchent. M. Die Kuchent. N. Die Kuchent. O. Die Kuchent. P. Die Kuchent. Q. Die Kuchent. R. Die Kuchent. S. Die Kuchent. T. Die Kuchent. U. Die Kuchent. V. Die Kuchent. W. Die Kuchent. X. Die Kuchent. Y. Die Kuchent. Z. Die Kuchent.

Eine treffliche festtagsboullion
(Spezialität der höfischen Küche)

Wählet nun aus folgenden Hauptgerichten:



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

„Weidmannsschmaus“

Gebeizter Hirsch vom Berghof Bärenstein, mit rotem Krautkohl und grünen Klößen.

„Hühnerdieb“

Ein zartes Hühnerfilet mit Kräutern und Schinken gebacken. Auf gebratenes Gemüselein und einem Kartoffelssaden gelegt.

„Kräuterforelle“

2 Filets vom Forellenfisch mit feinen Kräutlein in Butter gebraten. Als Zuspeis pikante Kartoffelkrapfen und Gartensalate.

„Erzgebirgsteller“

Dreierlei Kartoffelssaden nach Art der Hilde Müller aus Zethau, mit Buttermöhrrchen und Speckkartoffeln

„Nonnengeflüster“

Dreierlei Kartoffelssaden gut gebacken mit bunten Salaten vom Markt und Kräutertunke.

Sperrt Augen und Mäuler auf, denn eine besondere Specerei will Euren Gaumen kitzeln!

Hausgemachtes Eis nach Art des Bruder Küchenmeister

Das Trinken lernt der Mensch zuerst, viel später erst das Essen, drum sollst auch Du aus Dankbarkeit das Trinken nicht vergessen!

Ein Löffelschnaps zum Nachspülen
und ein Prieslein Schnupftabak gereicht

