

Rittertafel



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

in den altherwürdigen Gemäuern des
Pfeffersackes zu Freiberg



Die Backstube A. Der Ofen B. Die Backstube C. Die Backstube D.
Die Kamin F. Die Tischplatte F. Die Backstube G. Die Backstube H.
Die Kamin F. Die Tischplatte F. Die Backstube G. Die Backstube H.
Die Kamin F. Die Tischplatte F. Die Backstube G. Die Backstube H.

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

II. Suben von swartze bonen
(schwarze Bohnensuppe nach Art des Bruders Küchenmeister)

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

Zugemuos und Zuspeys beygestellt

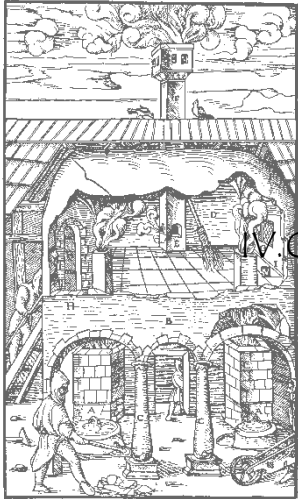
(Schlegel von Huhn und Entelin, nebst Braten von der Schweinekeule
dazu Weißkraut mit Speck und gebackene Kartoffelfladen)

IV. Obezbrannt mite queckolterber von löffel zu drinken jetzo snupf ein
schneutzprieselein-ein Obstbrand vom Löffel mit Wachholderbeere
zum Nachspülen und eine Prise Schnupftabak gereicht

V. Apfele in Salse von Vanille
(gebackene Apfelfringe in Vanilletunke mit Rosinen und Honig)

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

für ganze 27 Thaler könnt Ihr den Wanst vollschlagen, daß Euch die
Beine nicht mehr tragen



Die Ofen A. Die Tischplatte B. Die Tischplatte C. Die Tischplatte D.
Die Tischplatte E. Die Tischplatte F. Die Tischplatte G. Die Tischplatte H.
Die Tischplatte I. Die Tischplatte J. Die Tischplatte K. Die Tischplatte L.

