



Euer Mahl beginne mit einer kräftigen Labung! Aufgetragen wird wohlfeines Griebenschmalz, ein Schmaus für den Gaumen, geschlagen aus des Schweins besten Stücken. Dazu gesellet sich sauer eingelegtes Gemüs', dessen herbe Frische den Magen weckt und das Herz erfreuet. Um solch köstlich Speis' zu vervollkommen, wird dargereicht ausgebackenes Graubrot, knusprig und golden, ein trefflich' Gefährt für die edlen Speisen. Ein Mahl, das Euch rüstet für den weiteren Gang!

Nach dem ersten Gange sollt ihr nun laben an einer wohlbereiteten Suppe von feinen Waldespilzen, die alsbald aufgetragen wird.

Vernehmet, Ihr edlen Herren und holden Damen! Auf Euren Tisch kommt eine Speis' aus saftigem Leib des Schweins, mit Füllseln wohl gewürzt und mit Bedacht bereitet. Daneben gesellt sich das Kraut, sanft gekocht, das seine Farbe gleich dem Abendschein trägt. Dazu gereiche man lange, dünne Streifen aus Teig, welche durch Kochen in siedendem Wasser zubereitet werden und gar feine Klöße aus Brot, die gar trefflich den Magen füllen. Ein Mahl für Fürsten und Volk, das Leib und Seele labet. Lasset Euch's munden!

Gar herrlich sei diese Speis, die da kommt, um Euren Gaumen zu erfreuen. Ein altes Brot ward getränkt in süßer Milch und Ei, gesalbt mit Zimt und Zucker, sodann gebraten bis es golden glänzet. Der edle Ritter, wohlgestärkt, reitet einher, begleitet von zartem Hauch der Vanille. Eine Speis', die gleichwohl einfach wie köstlich den hohen Herrn und das gemeine Volk zu erfreuen weiß. Tretet näher und genießet!