Wenn diese gebraucht werden, mussen siel früher ause

Pisolem in Offig.

weich blandirt, in kaltes Er fler gegeben abgeseiht, bierauf Eliig wie bei den Gurken gesoat, ausgekühlt, die Fisolen in Glöker gehölt, der gesoate Eliig doxuber gegeben und oben mit feinem Sehl über gen, worauf Erbunden und auf einem kalten Sehl über eine Kalten gesoaten gesoaten und Sie weiten führtigtige eine Sehrier ge-

filolen werben nublicht geschnitten, in Calzwaffer

Seine and frische Größen trogkneie. Keine und frische Erdsen muß man in kochendes Wasker.

methat it. Für 24 Gedecke, auf zwei Schüffeln. in nord, medagenaue du E nie jud naad mentant du beffact.

- 1. Braune Suppe mit Suhner Fafch = Rolladen ; die init
- 2. Ballifcher Galat; De enie in unad , nenthou nemmodlog
- 3. Westphälinger Schinfen mit Afpit; bod notrochle mont
- 4. Ralte Suhner mit Majonefe; 1900 90190 adlah masil
- 5. Fritaffirte Lamms . Cottelets gebacken mit Papiliots;
- 6. Gebämpftes Fleisch, garnirt mit Gemuse und glacirte Rälberfilets mit Schusauce und Spatrie;
- 7. Glacirte hirschziemer mit Ribifel-Sauce;
- 8. Weißes Ragout;
- 9. Salmi von Repphühnern in Polenta = Reifen ;
- 10. Rarviol mit Butterfauce und Crobons;
- 11. Truffel = Pafteten mit Afpick;
- 12. Rehruden mit gefturgtem Compot;
- 13. Poulard mit Galat;
- 14. Drangen = Rren mit fpanischem Bind;
- 15. Baniglie mit Erdbeerschaum in Disquit-Rrufte;
- 16. Sulz von Maraschino;
- 17. Parifer Stangeln;
- 18. Feines Gebäd;
- 19. Gefrornes;

2. Für 22 Gebecke, auf zwei Schuffeln.	.91
Sarlefin-Roch mir Melonenauft:	13.
1. Austern mit Limonie; 2. Braune Suppe mit Obers-Konsomme; 3. Sandellen-Butter mit Rettig:	. 41
2. Braune Suppe mit Doers-Konsomme;	
3. Sardellen-Butter mit Rettig; 4. Kretainfasch in Aspick;	.GI
4. Kretainfalch in Aprice;	is.
5. Ralte Krammets: Salmi mit Aspick;	
6. Nagout - Pastetteln;	
. Bogolu mu Cull' Cunte;	
8. Italienisches Ninbsleisch, garnirt mit Schwarzwürsten 1	1110
Reis, Braise Sauce und Pisquit Sauce;	.0
9. Schwarzwild mit hagebutten = Sauce; and tim toired	3.
10. Poulard mit Frifasse; 11. Glacirte Repphühner-Filets mit Truffel-Sauce;	4
12 Sucreal Crubian mit Orghand.	.Ğ.
12. Spargel-Erbsen mit Krodons;	6.
13. Rassouflee in Papierkapseln; 14. Fasan, garnirt mit Brunnfreg, nebst Compot;	7.
	.8
16. Regiefoch mit Marillenguß; poquod im nabiliarie	.0
17 Suly non Ranialie:	.01
17. Sulz von Baniglie; 18. Kleine Bäckerei.	.11
Edulianaraha mu mane islime	.21
Trangen-Eury	.81
3. Für 20 Gedecke, auf zwei Schuffeln.	11
1. Hühner-Suppe mit Erodons; made at mie	0
2. Sardinen mit Limonie;	
3. Gedämpfte Gansleber in Afpid; imbos ding roundid	.1
4. Kruftade-Pastetten mit Krebs-Ragout; im puisse	.8
5. Rombo mit hollander-Sauce; im pridadla R beiringlich	8
6. Glacirtes Rindfleifch, garnirt mit faschirten Gurfen, S	ar=
dellen= oder kalter Kräuter=Sauce;idod gorbatopdie	5
7. Soudirte Poulard Filets mit Truffel Sauce und Fas	dj=
Noden garnirt; Johi Braning gann Senongiamed	
8. Schnepfen = Salmi mit Erodons; in furdadink intrianio	.71
9. Grune Erbsen mit hirnfilete großen rettuff mit nodual	8
10. Maccaroni im Timbal; mus dan ratud tin legrans	0
11. Rehschlägel mit Compot; ; jan tim ainologe lefteder	.01
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

- 12. Gefüllte Brathuhner mit Salat;
- 13. Sarlefin-Roch mit Melonenguß;
- 14. Baniglie = Schaum mit ganzen Erbbeeren, mit Pisquits garnirt;
- 15. Mandelfdnitten mit fpanifchem Wind;
- 16. Gefrorenes. 100 ladie.

4. Für 18 Gebede, auf zwei Schuffeln.

- 1. Suppe mit hirnwandel;
- 2. Galami;
- 3. Caviar mit Limonie;
- 4. Gefturztes Ufpid mit eingelegten Lacheschnitten;
- 5. Schinken=Rifollen;
- 6. Beef à la mode mit Maccaroni, Limonie-Sauce, Genf-Sauce;
- 7. Poulard mit Auftern-Sauce;
- 8. Marg= Saafen . Salmi im Reibreifen; faschirte Rohlruben;
- 9. Ralte Paftetten;
- 10. Sirfdruden mit Compot;
- 11. Bebratene Ganfeln mit Sauptel-Salat;
- 12. Raifer=Roch mit Chocoladguß;
- 13. Drangen=Gulg;
- 14. Mandelfrapfeln;

5. Fur 16 Gedecke, auf zwei Schuffeln.

20 Obelette

- 1. Sühner-Kasch=Nockerl in die Suppe; Walt and Mandall &
- 2. Saring mit Afpict und Rrautern;
- 3. Glacirtes Ralbehirn mit Befchamele; 1906 3 mitsimin &
- 5. Abgekochter hecht mit Sardellen und Erdäpfeln; Auf &
- 6. Glacirtes Fleisch, garnirt mit Rohl und Goldrüben, Champignon-Sauce, grune Fisolen in Effig und Del;
- 7. Glacirte Ralbebruft mit Morcheln; Duim rinditation &
- 8. Tauben im Butter-Reifen; william ting malle Sontabold Di
- 9. Spargel mit Butter und Semmel= Brofeln; and Bonde Al
- 10. Erdäpfel-Polenta mit Rafe; John William De Beitelle De

	Rehrücken mit Compot; On an Soundedton stillfigle	31
	Simonie-Roch; Belonengung; Sochenfalle.	13.
13.	Ralter gefturgter Reis mit Erbbeerguß;	. 排1
14.	Gefüllte Pisquit = Rrapfen.	2.
	South Asia Hallan Call as a second	At .
	6. Für 14 Gedecke, auf zwei Schuffeln.	180
37	Braune Suppe mit feinen Pofesen;	,ŏ
2.	Rheinlachs mit Caniar	
	Eingelegte Forellen in Afpict;	6.
4.	Vol-a-Vent= Pastetten mit weißem Ragout;	源
5.	Gedämpftes Fleisch mit grünen Fisolen und glacirtem Rett	8
	Braise = Sauce und Gurfen = Salat;	ıg
6.	Gespicte glacirte Poulardbrufte mit Fasch = Rockerin u	.01
	Ranginernieren	All
7.	Wildenten mit Dliven ;	#1
8.	Rastanien-Pirée mit Crobons;	· Bu
	Rapauner mit Salat und Wachteln gebraten	A. 100
10.	Drangenblüthen-Souflee mit Safat;	
11	C.V. OVY CV	Miller.
11.		
12.	Genas = Bäckerei, glacirt.	TY Y
12.	Genas = Bäckerei, glacirt.	TY
12.	Genas = Bäckerei, glacirt.	A A
12.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schuffel.	AND
12.	Genas : Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schuffel. Suppe mit Rälberfasch: Consomme;	18 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
12. 1. 2.	Genas : Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch: Consomme; Schwarzwürste mit Kren;	A A
12. 1. 2. 3.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten;	
12. 1. 2. 3.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u	nb
12. 1. 2. 3. 4.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; haschée = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren;	nb &
1. 2. 3. 4. 5.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée;	nb .8 .E
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten; Nindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hühner mit Trüffel-Sauce;	nd 8 .e
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hühner mit Trüffel=Sauce; Bälsche Brockerln mit Sarbellen = Butter und Semme	nd 8 .e
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; haschée = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; hühner mit Trüffel=Sauce; Wälsche Brockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln;	nd 8 .e
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Haschee = Pasteten; Rindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hühner mit Trüffel=Sauce; Bälsche Brockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln; Maccaroni mit Beschamele;	nd .8 .E .S
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Hasche = Pasteten; Nindsleisch, mit Semüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hühner mit Trüffel-Sauce; Wälsche Brockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln; Maccaroni mit Beschamele; Maccaroni mit Beschamele;	nd .8 .8 .8 .4
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Hasche = Pasteten; Nindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hälsche Brockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln; Maccaroni mit Beschamele; Maccaroni mit Beschamele; Repphühner mit Compot; Chocolade=Koch;	nb .8 .e .b .c .c
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Hasche = Pasteten; Nindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hähner mit Trüffel=Sauce; Wälsche Vrockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln; Maccaroni mit Beschamele; Maccaroni mit Beschamele; Kepphühner mit Compot; Chocolabe=Koch; Maraschino = Schaum;	nd 8 .e st
12. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.	Genas = Bäckerei, glacirt. 7. Für 12 Gedecke, auf einer Schüssel. Suppe mit Kälberfasch=Consomme; Schwarzwürste mit Kren; Hasche = Pasteten; Nindsleisch, mit Gemüse garnirt, Finesherbes = Sauce u Drangen = Kren; Lämmerne Schultern mit Champignon-Pirée; Hälsche Brockerln mit Sardellen = Butter und Semme bröseln; Maccaroni mit Beschamele; Maccaroni mit Beschamele; Repphühner mit Compot; Chocolade=Koch;	nd 8 .e st

8. Für 12 Gebede. Die fin fin fin fin the amodus dimpositions of the arm

- 1. Suppe mit Suhner : Consommée; Jan Bandlage & Br
- 2. hirn mit Ufpid und Majonese;
- 3. Camme-Cotelette in Papiliote;
- 4. Bratwürsteln-Roladen von Butterteig;
- 5. Gewickelter Rindsbraten mit Maccaroni; Braife : Sauce und fleine Gurfen; 6. Poulard mit Muschel = Sauce; in in milarite annihmen &
- 7. Gefturztes Gemufe;
- 8. Mehl-Polenta mit Kafe;
- 9. Indian mit Salat;
- 10. Blumppubbing mit Burgunder-Chaudeau;
- 12. Beliebige Bacterei.

Für 12 Gebede.

- 1. Gestossene Krammets Suppe ; Schus & nochillengiana .01
- 2. Sardinen mit Limonie und Kräuter: Butter;
- 3. Bungen in Papiliots;
- 4. Safchée=Pafteteln;
- 5. Saftbraten mit Maccaroni; falter Schnittlauch = Sauce Gurfen : Sauce ; gannafino Confantallin im gugue ,1
- 6. Befpicte und glacirte Cammebruft mit faschirten Champignons:

a coal famaent Reen;

& Hibner mit Triffel Soncer

- 7. Frangofifche Erdapfel mit Schnitzeln à la Minut;
- 8. Indian mit Galat;
- 9. Raifer-Pudding mit Chaudeau; marghand 3 garamani?
- 10. Weftphälinger Ripfeln.

2. Walfche Lieocerln mit Safteffen Buren fat Seinmels 10. Wur 10 Gedecfe.

- 1. Suppe mit Lebermanbeln;
- 2. Sirn = Rifollen;
- 3. Fleifch mit Schinfenreis, Melonen-Sauce, fleinen Gurfen;
- 4. Wilbenten mit Butterreifen;

- 5. Grune Erbfen mit Ralberfasch-Fulle; dem gendug. boll &
- 6. Frangofische Disquits-Pudding mit Erdbeerguß; Pamisto
- 7. Brathuhnchen mit Salat; william stallen um argued 1
- 8. Schneeballen. Angerende dem forthe tim unig g

Wur 10 Gedecke.

garnire mit Eronviel-Birde, Chummiquen

- 1. Spargel-Suppe;
- 2. Fisch mit Effig und Del; plaite im trailed nalgab
- 3. Ragout Dutteln; saiffe modifiang sim toffagestramig. 3
- 4. Fleisch mit fleinem Rettig und Rapern=Sauce;
- 5. Ralberfalch-Rolleaur mit malfchem Reis;
- 6. Grune Rifolen mit Camme-Cotelette;
- 7. Schinkenfleckeln;
- 8. Gebratene Enten mit Salat;

12. Für 8 Gedede.

2. Dodelguge mit kalter Einf. Santer:

- 1. Suppe mit Martfnödeln;
- 2. Gebackene Schwämme mit Ragout gefüllt;
- 3. Fleifch mit faschirten Gurten garnirt; Zwiebel-Sauce und faltem Erdapfel = Dirée;
- 4. Wildpret-Saschée mit Crodons und mit Minut Giern;
- 5. Rothes Rraut mit Kaiserfleisch; graff im seguit in the
- 6. Brathühner mit Salat;
- 7. Schaum-Roch; mederreg sonne netrud tim defiel & &
- 8. Ribifel-Ripfeln.

5. Gebünster Anuben mit Gaste in Butterreifen :

- 1. Rubelsuppe;
- G. Fanjajes Manbeltoch; Galat. 2. Garbellen-Butter mit Erodons;
- 3. Rleifch mit Erdapfelfchmarn;
- 4. Braun gedünsteter Rohl mit Leber;
- 5. Schwäbischer Roftbraten mit Mildram . Noderin;

d. Katiches Mantelloch;

2. Duclette mon Ricrens : mir

d. Sving mit gehadenen Nieren;

308 6. Back - Suhner mit Salat; bin Boline ibn nefdis angula a 7. Germ . Baffeln: vidre sim aniddulf briupoit, achinoguere & D. Grathibuden mit Galac: 14. Echnechniken albonen mit 2,11 1. Semmelichöberl-Suppe; 2. Butter und Rettig; dail al 3. Kleifch, garnirt mit Erbapfel-Pirée, Champignon : Sauce, 1. Spargel Guppe; Effigfren ; 4. Schöpfen=Schlägel mit Fisolen; In all im bil . 5. Limoniegerstel mit spanischem Wind; Abellied anagente & 6. Nirnbraten mit Salat; dan pinent inginight im (Silat) Rätterfalde Nolleaur mit wällsem Reis 7. Sprigfrapfen. 6. Grune Affolen mit Lamme-Coreletts 7. Schinkenfiedeln: 15. 8. Gebratene Enten mit Galat; 1. Suppe mit Reisfnöbeln; 2. Pockeljuge mit falter Genf-Sauce ; 3. Rleifch mit Sauerampfer. Sauce und Drangenfren; 4. Ralbe-Cotelette in Papiliote; 5. Gefülltes Rraut; 14. Euppe mit Markindbelu; 6. Safen mit Rirfchen-Compot; 2. Gebactene Schwämme mir 7. Gerührte Lingertorten. no neline neinfolol im diele & kaltem Erbäpfele Pirée; ia. Bildopreterafdee mie Crot 818 und mit Maura Giern: 1. Brot-Suppe mit Giern; Giffentriffen, tim tuarn bedraff ; it. Registioner wife Saids; 2. Dmelette von Rieren; 3. Fleifch mit Gurten = Sauce, geriebener Rettig in Effig und Del; 4. Spinat mit gebackenen Rieren : 5. Gedünftete Tauben mit Sauce in Butterreifen ; 6. Kalfches Manbelfoch; 7. Gebratene Ganfe mit Salat. 2. Corpellen-Butter mit Erodond : 3. Reifd mit Erbänfelichmarn 17

2. Bratwürsteln mit Senf; Calm paradhase radilitand

1, Suppe;

A. Pranu, gedünfleten Kohl mit Leber;

- 3. Fleifch mit Tillenfrauter-Sauce und grünen Rifolen;
- 4. Gewidelte Ralbsbruft mit Pilsling-Sauce;
 - 5. Pflangen mithirn-Pofefen; All III
 - 6. Braune Mandelbogen mit Banigliefreng
 - 7. Gebratene Wilbenten mit Drangen-Salat; " Andreit"
 - 8. Rarten.

18. Roche Salat mit geröffener feier

a. Weifigeblinstete Dulner mit Reis;

6. Rafanen mit Compot;

& Zunge mit Moinola mice:

- 1. Suppe mit Speckfnödeln; unschnoll im alsendaristiss ?
- 2. Rleifch mit Mildrahmfren und Genf;
- 3. Gedunftetes Rraut mit Schweins-Coteletts;
- 4. Gespickter Ralbeschnit mit Mildrahm:
- 5. Aepfelftrudeln vom englischen Teig. Gefulgte Jungidweinssüffeln in Banbeln;

3. Beeffrake mit: Groäpfeln; ,et

- 1. Abgegoffene Reissuppe;
- 5. Sproffen mit Pratmürfieln : 2. Kleifch mit frifaffirter Gurten-Sauce und Rren;
- 3. Grunen gebunfteten Rohl mit gebackenem Ralbsohr;
- 4. hafen mit Sauce und Butterkrapfen.

20.

- 1. Braune Suppe mit haschee-Knöbeln; med abgedochtrolig & 1
- 2. Fleisch mit rother Rüben-Sauce und Rettig; im paride.
- 3. Schwäbisches Fleisch mit Sauce;
- 4. Sauere Ruben mit Bungen;
- 5. Gebratene Birfchfilets mit Gaft und Compot; adiride
- 6. Manbelfrapfen von Butterteig.

21.

- 1. Suppe mit Leberschöberl;
- 2. Fleisch mit Semmelfren und Gurten-Salat;
- 3. Grune Rifolen mit griechischen Camme = Cotelette;
- 4. Mostbraten mit gestürzten Rubeln;
- 5. Gebackene Aepfelscheiben.

4. Snucke Brüben mit Bungen; Linfen=Pirée;

4. Rohlrüben mit Leber; in ihm and ind beide annerdelb d

5. Raiserschnitzel; and programme now population der

6. Glacirte Erem mit Pfirfichen.

1. Suppe mit Leberichoberl;

1. Suppe mit Schlickfrapfeln; And mallogung but bijoff &

2. hirn-Crocetten ; dimma? tochiichning tin unfoliff anure &

3. Fleifch mit fleinen Erdapfeln, falfcher Mufchel : Sauce und Aepfel - Crem. Will a Wiredisco kannife merbind &

3. Gefüllte Schneden; 4. Paprifa-Suhn; & Gier Molade mit Garbellen ;. 5. Pfannen-Ruchen. 113 (2017年) (119年) (119年) (119年) (119年) 26. de Granger der Bereiffener Croapela e Caufes Sance und 8. Satisfinger Notetling and allegant this 1. Ganfelfuppe; 2. Pofeljunge mit Erem; And Dim notore bereitet. 3. Fleifch mit glacirter Zwiebel, falter Bertram: und Dran-14. ABlackle Reighter Schnitten : gen = Sauce; no remodual distribution of 4. Faschirter Rohl; 5. Frifaffirter Ralbe-Ropf; 6. Schmankerlpudding mit Baniglie-Grem ; 7. Gefülltes gebratenes gammernes mit Galat; d. Arrobiente Suppe, 27. The total contemple or the party of B. Burrey and Reffice 1. Suppe mit Mehlnoferln; anlat im int friesendall. 2. Saschéefilets im Net gebraten; 3. Fleisch mit Pilsling-Sauce und Rettig; for Allegender & 4. Schwarz-Burgeln mit Butterfauce ; Illian In tontiff . 5. Jungschweinernes mit Erem; im Sind ted brandlichteil & 6. Pisquit-Roch mit Aepfeln; harlnoggoff im niofngre .e 7. Gespifter Poulard mit Salat. 100 3 inorman Meloduall. 01 11. Gebratenen Saufen : inamonii? noc clus si B. Shading Cories are a Symptetheter of arabend Sances and Fasten-Speis - Bettel 2. Raviarfcmitten mit Sard 1. Für 20 Gedede auf 2 Schuffeln.

1. Rräuter = Suppe; my and man de magning find and the first of the control of th

a charing the havier gebrates a