

Rinderbraten en ballon, garniert mit Marinade von 12 jungen Hühnern; 4. zwei 50 Pfund schweren Rindschwanzstücken naturel mit sauce hachée von gedörrten Trüffeln und Pfeffergurken; 5. zwei frischen, glassierten und gespickten Lachsen zu je 15 Pfund, garniert mit kleinen Pastetchen von zwei jungen Kapaunen und drei Schock Krebsen; 6. zwei geräucherten 22-Pfund-Schinken à la crépine mit Sauce von 2 Pfund Karpfen und Champagner; 7. zwei Schöpskeulen zu je 18 Pfund, farciert mit 4 Pfund Schweinefleisch und Nierenstollen à la braise, dazu Ragout von Karviol; 8. Pasteten à l'anglaise von 16 Pfund Rindfleisch und 2 Hasen mit Blut und sauce hachée von Trüffeln und frischen Champignons; 9. Pasteten von 20 Pfund Schöpsenkeule mit Ragout von frischen Champignons und Schinkenessenz; 10. drei Pfund frischem und drei Pfund abgehobenem Lachs mit grünen Schoten à l'anglaise und Butter; 11. acht jungen Hühnern mit Steinkraut grillée in Papier; 12. sechzehn Pfund mit Petersilie gespickter und gebratener Kalbslende und Staudensalat; 13. acht gekochten jungen Hühnern, farciert mit 3 Pfund Kalbfleisch, 8 Pfund Schweinefleisch und Rindermark, dazu Ragout von Spargel à l'anglaise; 14. acht jungen Kapaunen mit grünen Stachelbeeren; 15. zwölf jungen, mit Schinken und Speck gespickten Tauben à la braise mit Trüffeln; 16. zehn jungen zahmen Enten, farciert mit Lebern à la broche, dazu frische Gurken; 17. acht Poularden mit Essenz und Ragout von Schinken; 18. acht Pfund Rindskaldaunen en poupiettes, mit 2 Kapaunen farciert, mit Parmesankäse paniert und mit sauce hachée angerichtet; 19. zwanzig Pfund grillierten Schweinskoteletten mit warmer Remoulade; 20. drei en filet gebratenen Kapaunen mit großen Nudeln à la crème und frischer Butter; 21. gebackenem Reiskuchen mit 1½ Schock Krebsen.

Der zweite Gang dagegen setzte sich aus folgenden 21 Doppelgerichten zusammen, zu denen wieder 10 mittlere, 10 kleine Schüsseln, 18 Assietten und 4 Küchenteller notwendig waren: 1. Galantine von 36 Pfund Rindsköpfen, 28 Pfund Schweinsköpfen, 6 Pfund frischem Schweinefleisch und 3 geräucherten Rinderzungen, garniert mit 8 Rinderzungen; 2. abgehobenem Truthahn à la daube¹⁾, mit Mortadellawurst garniert; 3. kalter Pastete von 4 zahmen Gänsen en galantine mit 4 geräucherten Rindszungen; 4. gebackenem Mandelkuchen, garniert mit Torteletchen von Pistaziencrème;

¹⁾ d. h. nach Zedler, Universallexikon I, 900, „mit Wein, etwas wenig Wasser, Essig und gantzer Würtze abgekocht“.