

Junket Milk.**Englische Milch-Süßspeise.**

1 Liter Milch langsam heiß machen, sobald 35 Grad erreicht, vom Feuer zurückziehen und 50 Gr. Zucker, Parfüm nach Belieben und 6 Tropfen Reinetten-Essenz oder 2 aufgelöste Renettepastillen hinzufügen. Dann in eine Schüssel gießen und recht kalt servieren.

Anmerkung. Diese einfache, aber sehr feine Süßspeise ist im Grunde genommen nichts anderes als eine gezuckerte parfümierte Milch, die unter dem beiderseitigen Einfluß der Wärme und der Renetten-Essenz zum Gerinnen gebracht wurde.

Macédoine de Fruits rafraichis.**Abgekühlte Früchte.**

Frische Früchte der Saison, wie saftige Birnen, Pfirsiche und Aprikosen, schälen und in feine Scheiben schneiden. Feingeschnittene Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, abgebeerte Johannisbeeren, frische halbe Mandeln usw. hinzufügen, mit Sirup zu 30 Grad, den man mit Kirschwasser parfümiert hat, begießen, alles in eine in Eis eingesezte Timbale anrichten und 1 oder 2 Stunden macerieren lassen.

Eugénia-Crème à l'Italienne.**Eugenia-Creme nach italienischer Art.**

Recht reife Eugénias schälen, fein schneiden und in einem Sirup mit Maraschinogeschmack macerieren. Die Scheibchen dann in eine Schüssel auf eine Lage Vanille-Eis anrichten, mit Schlagsahne verzieren und mit kristallisierten Veilchen bestreuen.

Marquise Alice.**Marquise Alice.**

Pralinierte bayerische Creme in eine Manquéform füllen, mit einigen mit Anisette angefeuchteten Löffelbiskuits in der Mitte. Auf eine Serviceplatte stürzen und ganz mit einer glatten Schicht recht fester, vanillierter und gezuckerter Schlagsahne überziehen. Obenauf mittels Cornets parallele Linien von Johannisbeergelee spritzen und diese Linien mit der Spitze eines kleinen Messers quer durchstreichen. Mit kleinen Dreiecken von Blätterteig, die man mit einer Pralinmasse überzogen und im Ofen getrocknet hat, umlegen.

Melon frappé.**Eis-Melone.**

Mit dem völlig von Schale, Körnern und Fasern befreiten und durch ein Sieb passierten Fleisch einer mittelgroßen recht reifen Melone ein Granit-Eis machen (siehe im Artikel „Gefrorenes“). Eine zweite Melone um den Stiel herum abschneiden, Körner und Fasern entfernen, mit einem silbernen Löffel das Fleisch herausholen und dieses auf Eis mit etwas Zucker und einem beliebigen Wein oder Likör macerieren. Die ausgehöhlte Schale 1 Stunde in einen gut eingesetzten Kühlapparat stellen, direkt vor dem Servieren auf einen kleinen Eisblock setzen, mit dem Granit-Eis abwechselnd und dem macerierten Fleisch füllen und das abgeschnittene Stück daraufsetzen.

Melon à l'Orientale.**Melone nach orientalischer Art.**

An der Stielseite eine Oeffnung anbringen, durch die man die Melone von den Körnern und Fasern befreit. Darauf mit einem silbernen Löffel das Innere herausnehmen und in große Würfel schneiden. Die Melone innerlich mit Staubzucker bestreuen und mit den Melonenmarkwürfeln und Walderdbeeren abwechselnd in Schichten, die man mit Zucker bestreut, füllen. 1 Deziliter Kirschwasser hineingießen, das herausgeschnittene Stück darüberdecken, mit etwas Butter verkitten und 2 Stunden an einen kühlen Ort stellen.