

Les Kilkis sont simplement dressés sur raviers, avec un peu de la saumure qui les accompagne.

Macédoine. — Se compose de petits oignons blancs frais, petits bouquets de choux-fleurs légèrement blanchis, petits cornichons, haricots verts, très petits piments, escalopes de fonds d'artichauts blanchis.

Mettre en pots, ou en bocaux; couvrir de vinaigre bouilli, fortement additionné de moutarde et légèrement salé; laisser les éléments de la Macédoine se pénétrer suffisamment de l'assaisonnement avant de l'employer. — Prend aussi le nom de *Variante*.

Maquereaux marinés. — Sont choisis parmi les plus petits, et traités par la marinade, exactement comme les *Harengs à la dieppoise*.

Melon Cantaloup. — Il doit être choisi mûr à point et bien parfumé. On le sert sur des feuilles vertes avec glace en neige, ou avec des morceaux de glace bien claire autour.

Melon Cocktail. — Couper en dés de 2 centimètres carrés, ou émincer la chair d'un melon mûr à point.

Mettre ce melon dans une timbale; le saupoudrer de sucre et le tenir sur glace. — Au moment de servir, l'arroser de Marasquin, de Kirsch, de fine Champagne ou de Porto blanc, suivant le goût.

Le dresser ensuite dans de petites coupes en verre, comme les coupes aux fruits ordinaires.

Nota. — Ces coupes peuvent aussi se servir comme entremets, en disposant, sur le melon, une cuillerée de glace à l'orange.

Melon frappé aux Vins divers. — Choisir un melon Cantaloup ou un autre du même genre, qui soit juste à point de maturité.

Le cerner autour de la queue de façon à pouvoir enlever un morceau d'environ 8 centimètres de diamètre. Au moyen d'une cuiller en argent, retirer graines et filaments; verser dans l'intérieur 2 décilitres et demi de vin de Madère, de Porto, Marsala ou fine Champagne; ajouter 2 cuillerées de sucre en poudre, et rapporter sur l'ouverture le morceau enlevé. — Le tenir pendant 2 ou 3 heures dans un rafraîchissoir sanglé de glace pilée.

Ce melon se sert à la cuiller; c'est-à-dire que la chair intérieure imbiber par le vin est détachée à la cuiller en larges coquilles, qui sont dressées sur assiettes glacées, et passées aussitôt aux convives.

Melons confits (PETITS). — Ce sont les petits sujets en voie de formation, pris au moment, ou peu de temps après la défloraison.

Ces melons sont d'abord dégorgés au sel pendant 10 à 12 heures, lavés ensuite avec du vinaigre coupé d'un tiers d'eau, mis en bocaux avec les aromates employés pour les cornichons, et couverts de vinaigre froid ou chaud. Le vinaigre chaud s'emploie quand on veut les conserver bien verts. — Peuvent être employés au bout de 7 à 8 jours.

Moelle de végétaux divers. — La moelle, ou partie tendre, contenue dans la tige des gros artichauts, dans les pieds et trognons des choux, des choux-fleurs, des romaines, etc., peut, quand elle a été débarrassée des parties ligneuses qui l'enveloppent, devenir la base de délicates salades pour Hors-d'œuvre. Elle peut être également traitée selon la formule des artichauts à la Grecque.

Les trognons de chicorées et d'escaroles, bien nettoyés et préparés à la Grecque, fournissent aussi d'excellents Hors-d'œuvre.