

# Science Ménagère

## LA BONNE CUISINE

### MOYENS FACILES D'APPRÊTER LA MORUE

Nous donnons ci-après trois recettes qui indiqueront comment apprêter la morue :

*Morue fraîche bouillie.*— Enveloppez la morue dans un morceau de mousseline à fromage et placez-la dans une marmite en y mettant assez d'eau tiède pour la couvrir. Ajoutez du sel et une cuillerée à table de vinaigre. Faites bouillir lentement jusqu'à ce que l'arête des nageoires ou de la queue puisse s'enlever facilement. Lorsque le poisson sera cuit. Enlevez-le soigneusement de l'eau. Placez dans un plat et servez avec du beurre fondu, des anchois, du persil ou de la sauce aux huitres.

*Morue cuite dans le fourneau.*— Essayez bien le poisson avec un linge et mettez-le dans une lèche-frite. Préparez une farce composée de miettes de pain, de sariette, d'herbes salées, de persil, de poivre et de sel. Ajoutez à la farce un œuf battu afin de lier les ingrédients. Placez cette farce sur le poisson. Ajoutez un peu de beurre et faites frire pendant dix minutes pour chaque livre de poisson. Servez ensuite avec de la sauce hollandaise ou autre genre de sauce au choix.

*Tranches de morue frites.*— Coupez la morue en tranches sur le travers et ajoutez-y du poivre et du sel et roulez les tranches dans du gruau de maïs. Faites frire avec du beurre ou de la graisse jusqu'à ce que les tranches soient brunies.

## RECETTES DIVERSES

**POUR PERCER LE FER.**— Voici un moyen ingénieux pour percer des trous dans des barres ou lames de fer forgées. On commence par mouler un bâton de soufre auquel on donne la forme que doit avoir le trou : le fer est chauffé à blanc, on appuie le bâton à l'endroit qu'on veut percer, où il entre comme dans du beurre, et le trou a exactement la grandeur et la forme du bâton de soufre.

**POUR PERCER L'ACIER TREMPÉ.**— Avec un bois très pointu, mettez à l'endroit que vous voulez percer une goutte d'extrait d'eau de javelle ; dix minutes après, nouvelle goutte ; à la troisième il y aura un trou, et comme la première couche de l'acier est toujours la plus dure, le foret finira aisément le reste.

**POUR RENDRE LES BOUCHONS DE LIÈGE IMPERMÉABLES.**— Pour rendre les bouchons de liège imperméables à l'alcool comme aux acides, il suffit de les tremper dans une dissolution de caoutchouc dans le chloroforme. Cette dissolution se fait à froid : il faut avoir soin de laisser les bouchons rendus imperméables quelque temps à l'air pour laisser évaporer le chloroforme.

**AUTRE RECETTE.**— Trempez les bouchons dans la paraffine très chaude, mais non bouillante, les laisser cinq minutes environ. Une fois secs, avoir soin de bien les essuyer avant de s'en servir.

**RÉPARATION DE L'AMBRE.**— Pour souder ensemble deux morceaux d'ambre jaune, faites chauffer légèrement les endroits à souder et humectez-les avec une solution de soude caustiques, puis rapprochez vivement les deux morceaux.