

puis on sépare les jarrets et les pieds, selon la grosseur de la tête, en coupant sur les jointures. Le tout étant ainsi dépouillé, on met toutes ces parties de peau symétriquement sur le plat, et on sert bien chaud. Toute cette dissection doit être faite en dix secondes de temps. Quant à la queue, on la sert de préférence. Remarquez que la fourchette doit toujours suivre le couteau.

Le jambon à la broche ou garni de légumes, qu'on voit représenté figure 18, se sert, sur la table, chaud pour relevé, et se découpe de la manière suivante. On pique la fourchette sur la lettre *z*, et avec un couteau à lame bien mince et bien affilée, on coupe sur chaque trait marqué de la lettre *c* jusqu'à *d*.

On doit toujours lever les tranches très-minces et en forme de croissant; mais comme on ne peut pas couper les tranches de la largeur du jambon, après en avoir coupé quelques-unes, on placera le tranchant du couteau à *c*, et on coupera jusqu'à la ligne pointillée qu'on voit marquée à la lettre *z*, afin d'en lever la tranche; ensuite on commencera à couper l'autre tranche depuis la ligne pointillée jusqu'à la lettre *d*, en suivant toujours les traits, et ainsi de suite, jusqu'à ce que toutes soient servies.

Remarquez que, quand on découpe un jambon à la broche ou garni de légumes, il ne faut ni l'ôter du plat dans lequel il a été servi, ni, lorsqu'on en coupe des tranches, tenir le couteau droit comme pour le jambon à la gelée (fig. 19); mais on doit tenir le couteau de manière à le coucher presque sur le jambon, dans la position représen-