

On le cuit comme un jambon, mais en ayant soin de le piquer tout autour avec une aiguille, de l'envelopper d'une serviette et de le ficeler pour prévenir l'éclatement de la peau.

Servi chaud, on l'accompagne d'une sauce Madère ou Tomate; ou d'une garniture de choucroute; de choux bouillis, braisés ou gratinés; de haricots verts; de purée de pois ou de pommes de terre, etc.

ZAMPINO FROID

Le Zampino se sert aussi souvent froid que chaud, soit seul, soit mélangé avec d'autres viandes froides; mais il est surtout usité pour Hors-d'œuvre. On le découpe alors aussi mince qu'il est possible de le faire.

JAMBON

Malgré le sonnet louangeur de Monselet et le titre « d'animal encyclopédique » que lui décerna Grimod de la Reynière, il est certain que, sans la valeur culinaire de ses jambons, jamais le porc n'eût occupé la place qu'il a conquise dans les préparations de la grande cuisine.

C'est que le jambon constitue, en effet, une ressource précieuse, et, qu'il soit de Bayonne ou d'York, de Prague ou de Westphalie, il n'est guère de Relevé qui soit plus apprécié.

La question de l'espèce à préférer est difficile à trancher : néanmoins, nous donnons la préférence au jambon doux de Bohême, dit « Jambon de Prague », lorsqu'il doit être servi chaud et à celui « d'York », lorsqu'il est pour froid.

Ce dernier est également excellent, servi chaud; mais, pour cet emploi, il est inférieur au « Prague » dont la délicatesse est incomparable. Cependant, le « York » n'en tient pas moins l'une des premières places dans l'estime des gourmets; c'est celui qui est le plus employé et le plus recommandable après le « Prague ».

Cuisson du jambon.

Après l'avoir fait tremper à l'eau froide pendant 6 heures, il est brossé, débarrassé de l'os du quasi et marqué, en cuisson à grande eau froide, sans aucun assaisonnement ni addition aromatique. L'ébullition étant bien prise, l'ustensile est placé de façon à maintenir le liquide en simple frémissement, ce qui suffit pour *pocher* le jambon.

S'il est pour froid, on le laisse, autant que possible, refroidir dans sa cuisson.

Le temps de cuisson des jambons varie, naturellement, selon leur provenance, leur qualité et leur poids.

Approximativement, on compte 20 minutes de pochage à la livre pour un Yorkshire extra; temps qui est également celui des jambons de Hambourg ou de Westphalie; tandis que les jambons doux de Bohême et d'Espagne ne demandent guère qu'un quart d'heure.

Braisage du Jambon.

Lorsqu'il est destiné à être servi chaud, le jambon est retiré de l'eau une demi-heure avant que sa cuisson soit complète. Après avoir enlevé la