

ECHELLE DE POINTS.

POUR

PORCS A BACON ET JAMBONS.—(LARD FUMÉ)

	Points.	Remarques.
1. Tête et cou : — Groin grosseur moyenne.....	1	
Yeux, assez gros, pleins, brillants	1	
Hure, légère et nette.....	3	
Cou, longueur moyenne et plutôt léger, sans proéminence en dessus, non arqué.....	3	
2. Quartiers de devant : — Epaules légères, unies, rondes d'un côté à l'autre et très compactes...	9	
Poitrine, assez large et pleine..	4	
Pattes de devant ; assez distantes, longueur moyenne et droites ; os non recouverts de chair, clairs et modérément gros.....	4	
3. Corps : — Dos, largeur moyenne, s'élevant peu à peu au-dessus de la ligne droite et formant une très légère courbe du cou à la queue.....	9	
Reins, forts et pleins et de la même largeur que le dos.....	5	
Côtes, bonne longueur et modérément arquées.....	3	
4. Côtés, assez profonds, longs, unis et droits de l'épaule à la fesse ; en parfaite ligne droite d'un bout à l'autre de l'animal.	12	
5. Aucune dépression en arrière de l'épaule, ni près des reins, ni dans le flanc.....	5	
6. Flancs, pleins et bas.....	1	
7. Ligne inférieure droite dans toute sa longueur.....	5	
Continué.....	65	Total....