

*Jambes.* — Doivent être courtes, droites, fortes, solides ; ne doivent montrer de faiblesse nulle part ; l'animal doit marcher allègrement.

*Poitrine.* — Sera large et descendra aussi près de terre que possible.

*Côtes :* — Doivent former une ligne droite avec l'épaule et la hanche. Il ne doit pas y avoir de dépression en arrière des épaules ni en avant de la hanche.

*Dos :* — Doit être large, uni ; on aime qu'il forme avec la tête et la queue une belle et légère courbe.

*Ventre :* — La ligne de dessous doit, autant que possible, se rapprocher de la ligne droite ;

*Hanches :* — Doivent être éloignées l'une de l'autre et assez recouvertes de graisse pour ne pas être distinguées à l'œil.

*Croupe :* — Large et longue ; le plus de longueur possible entre la pointe de la hanche et la queue.

*Cuisse (enlote).* — Vue de côté, la cuisse doit être large, arrondie, descendant bien jusqu'au jarret ; vue de derrière, elle doit être épaisse, c'est-à-dire qu'il doit y avoir une grande distance entre l'entre-jambe et la partie extérieure de la cuisse.

---

## LE PORC A BACON

Le cochon à bacon n'est pas un cochon maigre ; c'est un cochon entrelardé. Il n'a qu'un ponce d'épaisseur de gras et beaucoup de maigre ; c'est de la chair qu'il faut surtout développer chez le cochon à bacon et non pas de la graisse.

*Caractéristique du porc à bacon.* — Ce qu'il faut le plus rechercher chez le porc à bacon c'est : —

1° Longueur, hauteur et uniformité des côtés ; l'épaule et la hanche ne doivent pas faire saillie ; une règle appliquée sur les côtes doit toucher l'épaule, tout le côté et la hanche ;

2° Développement uniforme de l'animal ; il ne doit y avoir de saillie nulle part ;