

**PORCS A BACON ET JAMBONS.—(Suite).**

(LARD FUMÉ).

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Points. | Remarques. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|
| Points rapportés.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 65      |            |
| 8. Quartiers de derrière :—Croupion ou filet, même largeur que le dos, long et légèrement arrondi à partir des hanches et rond d'un côté à l'autre...                                                                                                                                                                  | 5       |            |
| 9. Jambon ou fesse, plein sans dépression ; cuisse bien remplie et descendant très bas, sans plis.....                                                                                                                                                                                                                 | 0       |            |
| 10. Pattes, longueur moyenne, jarrets non arqués, droits ; os non recouverts de chair, nets et modérément gros.....                                                                                                                                                                                                    | 4       |            |
| 11. Qualité :—Oreille plutôt mince ; poil court, serré, abondant ; peau unie, n'ayant pas de tendance à plisser ni à crevasser ; os clairs dans les pattes, pas trop forts dans le groin et la tête ; n'étant pas proéminents aux épaules ; chair ferme et uniformément distribuée sans bourrelets ni dépressions..... | 15      |            |
| 12. Constitution active, vive dans ses allures, marchant d'aplomb, sans balancement et se tenant sur les doigts des pieds—Le pied droit.....                                                                                                                                                                           | 5       |            |
| Total.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 100     | Total....  |

N. B. — Pour les porcs destinés à la boucherie, le poids moyen vivant varie de 175 à 200 lbs. Moins de 160 lbs, vivant ou plus de 220 lbs, doivent être hors de concours. — 5 points.

La dernière clause concernant la constitution doit être remplacée pour celle-ci dans le cas de porcs destinés à la boucherie.