

Klasse B: Kühe über mittlerer Mast

Die B-Kuh ist vallfleischig und immer noch recht hochwertig, aber nicht mehr von dem zweifelsfreien schlachtreifen Grad wie Klasse A.

Im Durchschnitt sind B-Kühe älter als A-Kühe, da auch die beste ausgemästete Kuh nicht in die A-Klasse kommt, wenn sie zuviel Kälber gehabt hat.

Klasse C: Kühe mittlerer Mast

Fleischige, ältere und Kühe mittleren Mastgrades.

Klasse D: Kühe unter mittlerer Mast

Tiere unter den Qualitätsbegriffen der Klassen A bis C.

4. Färsen (Kalbinnen)**Klasse A: Färsen feftgmäset**

Höchstwertiges Qualitätsvieh, den A-Ochsen im allgemeinen ebenbürtig.

Für Ausstichtiere kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Färsen über mittlerer Mast

Vollfleischige Färsen.

Klasse C: Färsen mittlerer Mast

Fleischige Färsen.

Klasse D: Färsen unter mittlerer Mast

Tiere, für die die Qualitätsbegriffe der Klassen A bis C nicht mehr zutreffen.

5. Kälber

Unter Kälbern sind die weitaus unterschiedlichsten Qualitäten vertreten. Die Schlachtwertklasseneinreihung ist daher hier besonders schwierig; sie erfordert eine fachmännisch richtige Durchführung, wenn Fehlentscheidungen vermieden werden sollen.

Der Wert eines Kalbes hängt in erster Linie von der Fleischqualität ab. Kalbfleisch soll hellrosa bis weiß sein. Hat ein Kalb Gras, Heu oder Ölkuchen gefressen, wird das Fleisch rot und rindfleischartig. Am lebenden Tier erkennt der Fachmann diese Unterschiede an den Schleimhäuten des inneren Augenlides, am Zahnfleisch usw., die weiß und nicht rötlich-gelb erscheinen sollen. Die Rasse ist auch hier nicht entscheidend.

Sonderklasse:

Doppellender bester Mast.

Abnorm übertriebene Ausbildung der Muskulatur an den Hinterschenkeln (Doppel-Lende), am Rücken und am Blatt kennzeichnen den Doppellender, der dementsprechend abnorm große Fleischmengen liefert.

Rasse:

Doppellender kommen fast nur bei Niederungsvieh vor.

Das stets vereinzelte Vorkommen der Doppellender rechtfertigt ihre Einreihung in eine Sonderklasse, da sie mit anderen Kälbern nicht vergleichbar sind.

Deuten die Schleimhäute auf nicht weißes Fleisch, dann sinkt auch beim Doppellender sofort der Wert.

Klasse A: Kälber fettgemäset

Für A-Kälber, nichtentwöhnte Kälber bester Mast und Mastkälber sind Qualität und Ausschachtung entscheidend.

Form: Fleisch füllig, bei Keule, Rücken, Brust und Blatt.

Qualität: Für Klasse A kommt nur weißes Fleisch in Frage. Vor Einreihung in die Klasse A muß also jedes Kalb unbedingt auf Schleimhäute und Zahnfleisch geprüft werden.

Klasse B: Kälber über mittlerer Mast

Form: Kann den A-Kälbern gleichen, wenn rötliche Schleimhäute Einreihung in die A-Klasse ausschließen. Graskälber werden nie für die A-Klasse in Frage kommen. B-Kälber liegen im allgemeinen in Gewicht und Schlachtreife niedriger.

Qualität: Je geringer die zu erwartende Ausschachtung ist, desto besser muß die Qualität sein (Schleimhäute), wenn B-Klasse noch in Frage kommen soll.

Klasse C: Kälber mittlerer Mast

Früh abgestoßene, meist etwa 4 Wochen alte, daher unreife Kälber.

Klasse D: Kälber unter mittlerer Mast

Qualität: Sehr unterschiedlich in Form und Ausbeute, zu früh abgestoßene, unentwickelte Kälber. Unter den Qualitätsbegriffen der Klassen A bis C liegend.

II. Schweine

Für die Einreihung von Schweinen in Schlachtwertklassen mit Ausnahme der Sauen, Eber und Altschneider ist das Gewicht ausschlaggebend. Innerhalb der Gewichtsklassen sind selbstverständlich Qualitätsunterschiede festzustellen, die in der Bezahlung zum Ausdruck kommen können. Wo die Qualitätsunterschiede besonders groß sind, nämlich bei den schwersten Schweinen und bei den Sauen, ist dies durch Unterteilung in Klasse B 1 und B 2 sowie in G 1 und G 2 berücksichtigt worden.

Klasse A: Schweine mit einem Gewicht von 155 kg Lebendgewicht und mehr.**Klasse B1: 135 bis 149,9 kg Lebendgewicht.****Klasse B 2: 120 bis 134,9 kg Lebendgewicht.****Klasse C: 100 bis 119,0 kg Lebendgewicht.****Klasse D: 80 bis 99,9 kg Lebendgewicht.****Klasse E: 50 bis 79,9 kg Lebendgewicht.****Klasse F: unter 50 kg Lebendgewicht.****Klasse G 1: Specksauen.****Klasse G 2: vberflae Sauen (Fleischsauen).****Klasse H: hber, zuch'tie-e.****Klasse J: Altschneider Um vorgeschrittenen Alter kastriert^o Eberl**

Altschneider sollen mindestens V* Jahr vor der Schlachtung geschnitten und gemäset worden sein.