

Rassen, die im allgemeinen auf der betreffenden Sammelstelle vertreten sind, aneignen. Die Schläge der Höhenrasse liefern im allgemeinen kerniges * Fleisch. Besondere Rasseigenschaften wie beispielsweise beim Anglervieh und bei einigen zartfleischigen Schlägen des mitteldeutschen Höhenrückens müssen bekannt sein. Sämtliche Rassen liefern jedoch Spitzenqualitäten. Für die einzelnen Tierarten und Mastklassen gilt folgendes:

I. RINDER

1. Ochsen

Klasse A: Ochsen fettgemästet

Als A-Ochsen kommen grundsätzlich nur völlig ausgemästete, vollfleischige und qualitativ höchstwertige Ochsen in Frage.

Form:

Tiefes Brustbein, tonnige fleischige Rippe, breite, vollfleischige Lende bis tief herab muskulöse Hinterviertel.

Qualität:

Fettgemästet, starke Fettschicht muß festzustellen sein. Alle weit verbreiteten Rassen liefern Spitzenqualitäten.

Ausstichtiere:

Für überragende Qualitäten können die gültigen Preiszuschläge gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Ochsen über mittlerer Mast

Tiere, die nicht mehr in die Klasse A eingestuft werden können. Es sind fleischige, fette, hochwertige Tiere, die nicht voll ausgemästet sind.

Klasse C: Ochsen mittlerer Mast

In die Klasse fallen gemästete, fleischige Tiere, die in der Regel auf Grund ihres Alters nicht mehr entsprechend ausgemästet werden können.

Klasse D: Ochsen unter mittlerer Mast

D-Ochsen liegen unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.

2. Bullen

Klasse A: Bullen — ausgemästet — vollfleischig

In der Klasse A finden wir sowohl junge, beste Mastbullen, die nur zur Mast gestellt, als auch Vater-tiere, die zunächst zur Zucht benutzt und dann erst gemästet wurden. Daß solche überhaupt zur Klasse A gezählt werden können, verdanken sie ihrem oft ganz überragenden Schlachtertrag, nicht ihrer Qualität, während umgekehrt die jüngeren Mastbullen gerade durch ihre ochsenfleischähnliche Qualität als A-Klasse verkauft werden. Von einem jungen Mastbullen der Klasse A muß verlangt werden:

Form:

Massig, volle ungeschnürte, fleischige Vorderrippe, breiter fester Rücken, tiefe, breite Brust, volle geschlossene Keulen, starkes Nierenstück.

Qualität:

- Ist durch den Begriff der vollendeten Jungmast gekennzeichnet. Bei einem bereits zur Zucht benutzten Bullen können an die Qualität nicht die gleichen Ansprüche gestellt werden. Es muß aber in der Form die Anhäufung mächtiger Fleischmassen erkennbar sein. Grundsätzlich sind A-Bullen, gleichgültig welcher Typ, erstklassig und schlachtreif. Ausstichtiere sind besonders gut ausgefallene Qualitäten mit massigen Fleischanhäufungen. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Bullen über mittlerer Mast

Geringere Schlachtreife ist der Hauptunterschied zwischen A- und B-Bullen. Die Klasse der B-Bullen

kann sonst ebenso wie die der A-Bullen aus jüngeren Mast- und älteren Zuchtbullen zusammengesetzt sein. Sie sind aber immer noch massige Tiere.

Klasse C: Bullen mittlerer Mast

Fleischige Bullen, die nicht den Ansprüchen für die Einreihung in die Schlachtwertklasse B entsprechen. Sie haben eine schlanke Form, meist Jungtiere, die vorzeitig zur Schlachtung kommen.

Klasse D: Bullen unter mittlerer Mast

D-Bullen liegen unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.

3. Kühe

Klasse A: Kühe fettgemästet

Bei Kühen liegt das Schwergewicht der Nutzung in der Milch- und Kälberproduktion, so daß der Verkäufer von Kühen dazu neigt, die ausgediente Kuh schneller abzustoßen. Höchstwertige Qualitäten an Kühen stammen daher meist aus Abmelkställen, oder es sind junge Tiere, die in ihrem eigentlichen Daseinszweck (Milch und Kälber) versagt haben. Bei diesen lohnt dann die Ausmast zu voller Schlachtreife, so daß die Schlachtreife, wie bei allen A-Klassen, erste Voraussetzung ist.

Form:

Diese soll also wirkliche Ausmästung garantieren.

Alter:

Eine A-Kuh soll im allgemeinen nicht mehr als fünf Kälber gehabt haben. (Auf Horn und Zähne achten.)

Ausstichtiere:

Überragende Qualitäten mit massiger Fleisch- und Fettanhäufung. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Kühe über mittlerer Mast

Die B-Kuh ist fett, vollfleischig und immer noch 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 gemästete Kühe mittleren Mastgrades, die nicht weiter aufgemästet werden.

Klasse D: Kühe unter mittlerer Mast

Tiere unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.

4. Färsen (Kalbinnen)

Klasse A: Färsen fett gemästet

Hochwertiges Qualitätsvieh, den A-Ochsen im allgemeinen ebenbürtig. Hochwertige Qualität ist bedingt durch Jugend und Fettmast.

Ausstichtiere:

Überragende Qualität. Für sie kann der gültige Preiszuschlag gewährt werden (Klasse AA).

Klasse B: Färsen über mittlerer Mast

Fette, vollfleischige, ausgemästete Färsen. Die Qualitätsmerkmale sind aber nicht mehr so ausgeprägt wie bei der Klasse A.

Klasse C: Färsen mittlerer Mast

Fleischige, nicht ausgemästete Färsen.

Klasse D: Färsen unter mittlerer Mast

Tiere, die unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C liegen.