

5. Kälber

Unter Kälbern sind die weitaus unterschiedlichsten Qualitäten vertreten. Die Schlachtwertklasseneinreihung ist daher hier besonders schwierig. Der Wert eines Kalbes hängt in erster Linie von der Fleischqualität ab. Kalbfleisch soll weiß bis hellrosa sein. Hat ein Kalb Gras, Heu oder Ölkuchen gefressen, wird das Fleisch rot, rindfleischartig. Am lebenden Tier erkennt der Fachmann die Unterschiede an den Schleimhäuten des inneren Augenlides, am Zahnfleisch usw., die weiß und nicht rötlichgelb - erscheinen sollen. Die Rasse ist hier nicht entscheidend.

Sonderklasse Doppellender bester Mast:

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

Rasse:

Doppellender kommen fast nur bei Niederungsvieh vor. Das stets vereinzelte Vorkommen des Doppellenders 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 fettgemästet

Für A-Kälber nicht entwöhnte Kälber bester Mast.
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 Schlachtausbeute 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 3—4 Wochen alte, unreife Kälber, müssen aber noch fleischig sein.

Klasse D: Kälber unter mittlerer Mast

Sehr unterschiedlich in Form und Ausbeute, unentwickelt, schlechte Futtermittelverwertung, zu früh abgesetzt, meist nicht älter als 14 Tage. Unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C liegend.

II. SCHWEINE

Für die Einreihung von Schweinen in Schlachtwertklassen mit Ausnahme der Sauen und Altschneider ist das Gewicht ausschlaggebend. Innerhalb der Gewichtsklassen sind selbstverständlich Qualitätsunterschiede festzustellen, die in der Bezahlung zum Ausdruck kommen. Wo die Qualitätsunterschiede besonders groß sind, nämlich bei den schwersten Schweinen und bei den Sauen ist dies durch Unterteilung in Klasse B1 und B2 sowie G1 und G2 zu berücksichtigen.

Klasse A: Schweine von 150 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 119,9 kg Lebendgewicht,

Klasse D: 80 bis 99,9 kg Lebendgewicht,

Klasse E: 60 bis 79,9 kg Lebendgewicht,

Klasse F: unter 60 kg Lebendgewicht,

Klasse G1: Specksauen,

Klasse G2: übrige Sauen (Fleischsau),

Klasse H: Eber, Zuchttiere (werden nicht abgenommen),

Klasse J: Altschneider.

Als Altschneider gelten Tiere, die im fortgeschrittenen Alter ab zwölf Wochen nach der Geburt erst kastriert worden sind. Altschneider sollen mindestens V< Jahr vor der Schlachtung geschnitten und gemästet worden sein.

III. SCHAFE, LÄMMER, HAMMEL

Die Lämmer und Hammel sind nicht nach ihrer Qualität getrennt worden, sondern erscheinen in den einzelnen Mastklassen zusammen. Es bestehen allerdings nach wie vor Unterschiede in der Qualität zwischen Lämmern und Hammeln, die jedoch die Einreihung in besondere Klassen nicht rechtfertigen. Lämmer unter 16 kg werden auf die Erfüllung der Pflichtablieferung nicht abgenommen. Für die einzelnen Klassen gilt folgendes:

1. Lämmer und Hammel**Klasse A: Lämmer und Hammel fetter und mittlerer Mast**

In diese Mastklasse gehören nur Tiere bester Qualität, z. B. Lämmer, junge Hammel, junge Bocklammchen, Stallmastlamm und -hammel, wie auch Weidemastlamm und -hammel. Stall- und Weidemastlamm und -hammel bester Mast müssen über eine besondere Fleischfülle verfügen und einen gewissen Fettansatz haben. Stets muß das gute Stallmastlamm noch Milchfett aufweisen. Weidemastlamm sind im August in besonderer Güte, da später allmählich das Milchfett verlorengeht.

Qualität bei Stallmasthammeln:

Rücken und Keule sollen in bester Ausbildung, Rücken breit, sehr fest und gerade, Rippe rund sein. Genügend Fett, Fleisch kernig.

Klasse B: Lämmer und Hammel mittlerer Mast

Sammelklasse für abfallende Qualität. Schlechte Futtermittelverwerter oder falsch gefütterte nicht angemästete Lämmer, die z. B. zu früh abgesetzt sind oder nicht genügend Zufutter zur Muttermilch oder nicht genügend Kraftfutter zum Weidegang erhielten. Ferner gewöhnliche Handelslamm, die den Qualitätsansprüchen der Klasse A nicht Rechnung tragen. Mastböcke fallen in verhältnismäßig geringer Zahl an. Sie müssen, um die B-Klasse zu rechtfertigen, von besonderer Qualität sein.

Klasse C: Lämmer und Hammel unter mittlerer Mast

Sammelklasse der geringsten Qualität, schmal, leerfleischig, spitz und abgemagert.

2. Schafe**Klasse A: Schafe fetter und über mittlerer Mast**

Beste junge Mastschafe, die in ihrem eigentlichen Zweck, der Lammproduktion, Ungenügendes geleistet haben.

Klasse B: Schafe mittlerer Mast

Geringere Ausmast als bei Klasse A.

Klasse C: Schafe unter mittlerer Mast

Sammelklasse der geringsten Qualität, ungemästet.