

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 drei bis vier Wodien alte, unreife Kälber, müssen aber noch fleischig sein.

Klasse D: Kälber unter mittlerer Mast.

Sehr unterschiedlich in Form und Ausbeute, unentwickelt, schlechte Futtermittelnutzung, zu früh abgesetzt, meist nicht älter als 14 Tage. Unter den Qualitäten 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 B 1 und B 2 sowie G 1 und G 2 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: 50 bis 59,9 kg Lebendgewicht

Klasse G 1: Specksauen.

Klasse G 2: übrige Sauen (Fleischsauern).

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 ein Vierteljahr vor der Schlachtung geschlachtet 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 über mittlerer Mast.

In diese Mastklasse gehören nur Tiere bester Qualität, z. B. Lämmer, junge Hammel, junge Bocklammchen, Stallmastlämmer und -hammel, wie auch Weidemastlämmer und -hammel, Stall- und Weidemastlämmer und -hammel bester Mast müssen über eine besondere Fleischfülle verfügen und einen gewissen Fettansatz haben. Stets muß das gute Stallmastlamm noch Milch-

fett aufweisen. Weidemastlämmer sind im August in besonderer Güte, da später allmählich das Milchfett verlorenght.

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 Futterverwerter oder falsch gefütterte nicht ausgemästete Lämmer, die z. B. zu früh abgesetzt sind oder nicht genügend Zufutter zur Muttermilch oder nicht genügend Kraftfutter zum Weidegang erhielten. Ferner gewöhnliche Handelslämmer, die den Qualitätsansprüchen der Klasse A nicht Rechnung tragen. Mastböcke fallen in verhältnismäßig geringer Zahl an. Sie müssen, um die Klasse B 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,

IV. Ziegen

Die Einstufung der Ziegenlämmer und Ziegen erfolgt sinngemäß nach der Einstufung bei Schafen.

Ziegenböcke müssen mindestens acht Wochen vor der Ablieferung geschlachtet werden, wenn sie älter als acht Wochen sind.

V. Geflügel

1. Hühner

Klasse A: Beste Mast

Brathühner, jung, vollfleischig und ausgemästet, Suppenhühner, vollfleischig und ausgemästet, Gewicht über 2 kg lebend.

Klasse B: Mittlere Mast

Suppenhühner (Pracken) fleischig, aber unter dem Qualitätsbegriff der Klasse A liegend,

2. Gänse, Enten, Puten

Klasse A: Beste Mast

VoUfleischig, ausgemästet

Klasse B: Mittlere Mast

Fleischig, aber unter dem Qualitätsbegriff der Klasse A liegend.

VI. Kaninchen

Klasse A: Beste Mast

Vollfleischig, ausgemästet, Gewicht über 3Vr kg lebend

Klasse B: Mittlere Mast.

Fleischig, aber unter dem Qualitätsbegriff der Klasse A liegend.