

Zur Hautdicke:

Rinder der Höhenschläge pflegen eine dickere Haut zu haben als die der Niederungsschläge. Durch die dickere Haut erhöht sich der Abgang und verringert sich die Schlachtausbeute. Auch bei Tieren derselben Rasse pflegen in dieser Beziehung Unterschiede zu bestehen. Deshalb darf die Feststellung der Hautdicke niemals außer acht gelassen werden.

Zur Knochenstärke:

Die Stärke der Knochen beeinflusst weniger die absolute Schlachtausbeute als den Fleischertrag. Sie kann daher bei der Beurteilung von Rindern nicht übergangen werden.

Zur Rasse:

Für die Beurteilung des Schlachtwertes von Rindern ist die Kenntnis der Rasse in bezug auf Frühreife und Größe des Tieres notwendig. Die Mitglieder des Ausschusses müssen sich daher eine gut[®] Kenntnis der Rassen, die im allgemeinen auf der betreffenden Viehauftriebsstelle vertreten sind, aneignen. Die Schläge der Höhenrassen liefern im allgemeinen kerniges Fleisch. Besondere Rasseeigenschaften wie beispielsweise beim Anglervieh und bei einigen zartfleischigen Schlägen des mitteleuropäischen 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

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

Klasse C: Ochsen mittlerer Mast

In die Klasse C 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 Vatertiere, 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 ohsenfleisch-

ähnliche Qualität als A-Klasse verkauft werden. Von einem jungen Mastbullen der Klasse A muß verlangt werden:

Form:

Massig, volle ungesellnürte, 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 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