

A-Klasse kommt, wenn sie zuviel Kälber gehabt hat.

Klasse C: K ü h e mittlerer Mast.

Fleischige, ältere gemästete Kühe mittleren Mastgrades, die nicht weiter aufgemästet werden.

Klasse D: K ü h e unter mittlerer Mast.

Tiere unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C.

#### 4. Färsen (Kalbinnen)

Klasse A: F ä r s e n fettgemästet.

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: F ä r s e n über mittlerer Mast.

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

Klasse C: F ä r s e n mittlerer Mast.

Fleischige, nicht ausgemästete Färsen.

Klasse D: F ä r s e n unter mittlerer Mast.

Tiere, die unter den Qualitätsbegriffen der Klasse C liegen.

#### 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, an den Nasen- und Maulschleimhäuten, am Zahnfleisch usw., die weiß und nicht rötlich-gelb erscheinen sollen.

Die Rasse ist hier nicht entscheidend.

Sonderklasse D o p p e l l e n d e r 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.

R a s s e:

Doppellender kommen fast nur bei Niederungsvieh vor. Das öfters 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: K ä l b e r fettgemästet.

Für A-Kälber nicht entwöhnte Kälber bester Mast.

F o r m:

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

**Q u a l i t ä t:**

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: K ä l b e r über mittlerer Mast.

F o r m:

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.

Q u a l i t ä t:

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

Klasse C: K ä l b e r mittlerer Mast.

Früh abgestoßene, meist etwa drei bis vier Wochen alte, unreife Kälber, müssen aber noch fleischig sein.

Klasse D: K ä l b e r unter mittlerer Mast.

Sehr unterschiedlich in Form und Ausbeute, unentwickelt, schlechte Futtermittelverwertung, 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 B 1:

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 (Fleischsauen).

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 zwölf Wochen vor der Schlachtung kastriert und gemästet worden sein. Bei guter Mast schwindet auch die dicke Schwarte und der Schild.

## III. Schafe, Lämmer, Hammel

Die Lämmer und Hammel sind nicht nach ihrer Qualität getrennt worden, sondern erscheinen in den einzelnen Mastklassen zusammen. Es bestehen aller-