

dings 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 Milchfett aufweisen. Weidemastlämmer sind im August in besonderer Güte, da später allmählich das Milchfett verlorengeht.

Qualität bei Stallmasthammeln:

Rücken und Keulen 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 Futtermittel oder falsch gefütterte und 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 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. V.

IV. Ziegen

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

Ziegenböcke müssen mindestens zwölf Wochen vor der Ablieferung kastriert werden. Diese Kastration gilt nur für Ziegenböcke im Alter von mehr als acht Wochen.

V.

Kaninchen

Klasse A: Beste Mast.

Vollfleischig, angemästet, Gewicht über 3¹/₂ kg lebend.

Klasse B: Mittlere Mast.

Fleischig, aber unter dem Qualitätsbegriff der Klasse A liegend.

VI. Geflügel

Für die Einstufung des lebenden Geflügels in die einzelnen Güteklassen gelten folgende Merkmale:

1. Gänse, Enten, Puten (Truthühner)

Klasse I: Beste Mast.

Vollfleischig, angemästet mit fühlbarer Fettschicht am ganzen Körper des Tieres (bei Puten mit deutlichen Fettschichten an Flügelansätzen, auf dem Rücken, der Leistengegend der Beine und in der Gegend des Steißes). Die Tiere müssen gesund und lebenskräftig sein, mit lebhaften glänzenden Augen. Das Brustbeinende darf nicht hervorstehen. (Bei Puten darf das Brustbeinende etwas hervorstehen.) Die Tiere müssen ein vollkommen reifes Gefieder (bei Puten schimmernd) haben.

Klasse II: Mittlere Mast.

Vollfleischig, bei Gänsen, Enten und Puten bis zu einem Jahr beginnt der Prozeß des Fettansatzes, bei älteren Tieren ist die Fettschicht gleichmäßig verteilt (bei Puten ist eine gleichmäßige Fettschicht an den Flügelansätzen, der Leistengegend der Beine und in der Gegend des Steißes zu verzeichnen). Die Tiere müssen gesund und lebenskräftig sein, mit lebhaften glänzenden Augen. Kleine Unregelmäßigkeiten des Knochenbaues (Brustbein) sind zulässig. Die Tiere müssen ein vollkommen reifes Gefieder (bei Puten schimmernd) haben.

Klasse III: Unter mittlerer Mast.

Fleischig, aber unter den Qualitätsbegriffen der Klasse II. Fettansatz wird bei dieser Klasse nicht gefordert. Die Tiere dürfen jedoch nicht den Eindruck von Magerkeit erwecken.

2. Hühner

Klasse I: Beste Mast.

Vollfleischig und angemästet, mit bemerkbaren Fettschichten an Flügelansätzen, der Leistengegend der Beine und in der Gegend des Steißes. Die Tiere müssen gesund und lebenskräftig sein, mit lebhaften glänzenden Augen, die Federn schimmernd und anliegend, der Kamm rot, ohne bläulichen Schimmer, die Füße ohne Kalkstein, der Knochenbau regelmäßig und ohne Gebrechen. Für Backhähnchen ist ein Fettansatz nicht erforderlich, sie dürfen jedoch nicht den Eindruck von Magerkeit erwecken.

Klasse II: Mittlere Mast.

Vollfleischig, mit einem leicht bemerkbaren Fettansatz an den Flügelansätzen, in der Leistengegend der Beine und in der Steißgegend. Die Tiere müssen gesund und lebenskräftig sein, mit lebhaften glänzenden Augen, die Federn schimmernd und anliegend, der Kamm rot, ohne bläulichen Schimmer, die Füße dürfen etwas Kalkstein und der Knochenbau leichte Abweichungen aufweisen.

Klasse III: Unter mittlerer Mast.

Fleischig, aber unter den Qualitätsbegriffen der Klasse II. Fettansatz wird bei dieser Klasse nicht gefordert. Die Tiere dürfen jedoch nicht den Eindruck von Magerkeit erwecken.