

Les brebis des plus petites races qui sont en bonnes conditions devraient être placées dans la classe No 1, bien qu'elles pèsent moins de 100 lbs.

Les agneaux de 70 à 100 lbs sont bons pour la vente courante au détail. Bien préparée, la carcasse pèse de 35 à 50 lbs, 40 à 45 lbs étant le poids le plus désirable. Les agneaux de cette classe donnent un haut pourcentage de carcasse et en plus de la finesse de l'ossature, ils ont une viande bien mélangée de maigre et de gras, succulente et délicieuse.

Les agneaux de plus de 100 lbs et ayant une carcasse d'audessus de 50 lbs, sont trop pesants pour le commerce de détail. Ils sont vendus aux hôtels, aux restaurants, aux cafés et aux maisons de pension. La chair n'a



Un agneau classé No 1. Remarquez la profondeur et la compacité.

pas un grain aussi fin et l'ossature est grossière. Ils portent généralement un excès de suif.

Les agneaux de la classe No 3 manquent de développement et de fini. La viande est très inférieure et bonne à peine pour le détail à bon marché.

Les agneaux mâles, après le 20 septembre, ont une odeur caractéristique qui les exclut des classes No 1 et No 2 où entrent les brebis et les sujets castrés.