

Reglur

107
6. sept.

og leiðbeiningar um meðferð, sölu og útflutning á saltkjöti.

(Tilkynning nr. 6, frá Útflutningsnefndinni).

1. gr.

Samkvæmt auglýsingu stjórnarráðsins, 3. júní þ. á., og reglugjörð 11. s. m., er skylt að bjóða alt saltkjöt, sem framleitt er á þessu ári, Útflutningsnefndinni til söluráðstafana.

2. gr.

Útflutningsnefndin sinnir framboðum frá kaupmönnum og fjelögum, sem hafa eitthvað til muna af kjöti, saltað og útbúið að öllu eftir reglum þessum sem gerðar eru samkv. heimild í reglugjörð stjórnarráðsins, dags. 4. sept. þ. á. Sökum sölu og útflutnings á kjötinu, er nauðsynlegt að allir frambjóðendur sendi Útflutningsnefndinni fyrir 20. september n. k., svo nákvæma áætlun um framboð sín á kjöti, sem þeir geta, og sje kjötið talið í tunnum, en fullnaðar-framboð um kjötið sje komið til nefndarinnar fyrir 30. október n. k., — og sje þar tiltekið í hvers konar tunnur kjötið er saltað.

3. gr.

Öll slátrun, flokkun og meðferð kjötsins skal fara fram undir umsjón eidsvarinna kjötmatsmanna, útnefndra af sýslumönnum, samanber erindisbrjef þeirra, og gefa þeir vottorð um flokkun, vigt og gæði kjötsins.

4. gr.

Nauðsynlegt er, að öllu sláturfje til útflutnings sje slátrað og það gjört til í slátrunarhúsum, eða undir þaki í þrifalegum húsakynnum, og svo rúmgóðum, að kjötið geti kólnað án þess að kropparnir liggi saman. Nú er húsrúm til slátrunar alls eigi til, og má þá slátra fjenu úti, en gæta verður þess, að fara nákvæmlega eftir fyrirmælum kjötmatsmanna, og viðhafa sem mestan þrifnað, svo að kjötið verði ekki fyrir neinum skemdum, en sje hreint og vel verkað.

5. gr.

Læknisskoðun og stimplun skal fram fara á öllu saltkjöti, sem til útflutnings er ætlað, samkvæmt lögum um merking á kjöti frá 13. september 1912.

6. gr.

Í hverja kjöttunnu skal láta ákveðna þyngd, þannig: Í venjulegar kjöttunnur 112 kílógr., en í síldartunnur 100 kílógr., og skal alt kjötið vera sexhöggvið.

7. gr.

Kjötið skal flokka þannig:

I. flokkur.

- a. Kjöt af dilkum, ef kropparnir vega 10 kílógr., eða þar yfir.
- b. Kjöt af veturgömlu fje, ef kropparnir vega 14. kílógr., eða þar yfir, svo og af sauðum, tvævetrum og eldri, ef kropparnir vega 19 kílógr., eða þar yfir.
- c. Af algeldum ám, ekki eldri en þrevetrum, ef kropparnir vega 20 kílógr., eða meira.
- d. Annað geldærkjöt og kjöt af milkum ám, ef kropparnir eru fetir og ná 17 kílógr.

II. flokkur.

Alt annað kjöt, sem telst útflutningshæft. Horað kjöt, hvort heldur af lömbum eða eldra fje, er ekki útflutningshæft, og skera matsmenn úr því, hvað telja skuli horað kjöt.

8. gr.

Allar kjöttunnur skulu merktar með flokksmerki sem næst miðju á báðum botnum þannig:

Fyrsti flokkur:

K. I. a.	}	eftir því til hvaða undirflokks úr I. flokki kjötið telst.
eða K. I. b.		
eða K. I. c.		
eða K. I. d.		

Annar flokkur:

K. II.

Auk þess skal nafn og heimilisfang seljanda vera tilgreint á efra botni, með minst tveim upphafsstöfum fyrir nafn, og einum fyrir heimilisfang seljanda; skulu öll merkin vera skýr og merkt með lit, er sje sem minst afmáanlegur.

9. gr.

Hverri kjötsendingu skulu fylgja vottorð frá lækni, samkvæmt 5. gr., og frá kjötmatmönnum, samkvæmt 3. gr. Á farmskirteini, er kjöti fylgja, skal jafnan rita vottorð matsmanna.

10. gr.

107
6. sept.

Nánari reglur um verð og útflutning á kjöti verða auglýstar síðar.

Reykjavík, 6. september 1918.

*Thor Jensen.**Pjetur Jónsson.**O. Benjamínsson.*

Erindisbrjef

108
6. sept

fyrir matsmenn á saltkjöti.

1. gr. Matsmenn skulu sjá um að allar þær tunnur, sem saltað er í, sju í góðu standi, vel hreinar og vel bentar. og að ekkert það hafi verið í tunnunum áður, sem haft geti áhrif á kjötið, hvort heldur bragð þess eða lykt. Þeir sjá um að ekkert kjöt verði í tunnurnar látið, sem ekki hefir áður verið víðurkent af dýralækni eða umboðsmanni hans, og skal alt kjötið vera stimplað. Þeir sjá um að kjötið sje vel kælt, áður en það er saltað niður, og að hæfilega mikið af hreinu salti sje notað, eða í hver 112 kílógr. um 20 pund af góðu, ensku salti, eða 18 pund af góðu, spönsku eða ítölsku salti. Þeir skulu hafa eftirlit með því, að kjötið sje vel höggvið, og skal skifta hverjum kroppi í sex parta, þannig, að fyrst sje kroppurinn klofinn að endilöngu, sem næst eftir miðhryggnum, en þar á eftir skal hvorum helmingi skift í þrjá parta, þvert yfir, nefnilega bógstykkið, miðstykkið og lærstykkið. — Miðstykkinu skulu fylgja 4 rif, allur huppurinn og klettið. Þeir skulu sjá um að þækilinn, sem látinn er á kjötið, sje nægilega sterkur, eða um 24 stig á þækilsmæli; sje hann búinn til úr hreinu vatni (ekki sjó) og síaður í gegnum ljereft um leið og hann er látinn á kjötið. Í hverja 200 potta af þækli skal auk saltsins láta $\frac{1}{2}$ kg. af góðum saltþjetri. Æskilegt væri, að læri og bógar yrðu sprautuð saltþækli, ef verkfæri þau, er til þess þarf, verða fáanleg.

Matsmenn sjá um, að kjötið sje rjett flokkað, eftir því sem fyrir er mælt í tilkynningu Útflutningsnefndar nr. 6.

2. gr. Matsmenn skulu hafa eftirlit með, að vigt sú, sem á að vera í hverri tunnu, nefnilega annaðhvort 112 kg., eða 100 kg., — samanber tilkynn-