

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. Benjaminsson.

Erindisbrjef

108
6. sept

fyrir matsmenn á saltkjöti.

1. gr. Matsmenn skulu sjá um að allar þær tunnur, sem saltað er í, sjeu 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 viðurkent 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 þækillinn, 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 saltpjetri. 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-

108 ingu Útflutningsnefndar nr. 6, sje rjett, og skulu þeir jafnframt tilgreina það í 6. sept. vottorði sínu, samkvæmt fyrirætlum í sömu tilkynningu.

3. gr. Verði kjötinu ekki skipað út hið bráðasta eftir að söltunin hefir farið fram, skulu þeir sjá um, að því sje vel við haldið með pækli, og tunnurnar athugaðar og bættar, ef leki kemur að þeim. Endurpækun skal fara fram að minsta kosti á mánaðar fresti, meðan kjötið liggur til geymslu, og þegar kjötið er flutt á skip skal þess gætt í hvert sinn, að tunnurnar sjeu fullar af pækli; ennfremur skulu matsmenn sjá um, að útskipun fari vel úr hendi, og að þær tunnur, sem kunna að skemmast við útskipun, verði bættar að fullu áður en þær eru fluttar í burtu.

4. gr. Matsmenn sjá um, að tunnurnar sjeu vel og greinilega merktar, eftir því sem mælt er fyrir í tilkynningu Útflutningsnefndar nr. 6, og á við hvern flokk.

5. gr. Þegar kjötinu er skipað út, skulu matsmenn rita vottorð á farmskránnar, samkvæmt tilkynningu Útflutningsnefndar nr. 6.

6. gr. Matsmenn fá í kaupgjald 1 — eina — krónu fyrir hverja klukkustund, sem þeir eru að starfi sínu, og er þeim skylt að vinna að niðursöltun kjötsins, eða öðru er að henni lýtur, svo sem kringumstæður leyfa vegna eftirlitsins að öðru leyti. Kaupgjaldið greiðist af þeim, sem kjötið er metið fyrir, samkv. reglugjörð stjórnarráðsins dags. 4. sept. þ. á.

Reykjavík, 6. sept. 1917.

Thor Jensen.

Pjetur Jónsson.

O. Benjamínsson.

Sýnishorn

af vottorði, er matsmenn á saltkjöti rita á farmskírteini.

Við undirritaðir eiðsvarnir matsmenn á saltkjöti, sem haft höfum með höndum umsjón og mat á hjer tilgreindu kjöti, vottum hjermeð, að kjötið er hreint, í hreinum og góðum tunnum, hæfilega saltað og fullpæklað, svo og flokk-