

Samþykkt

69
16. júlí

um breyting á samþykkt um lendingarsjóði í Norður-Ísafjarðarsýslu, 30. nóv. 1907.

I. gr. orðist svo:

Af öllum skipum, sem ganga til fiskiveiða í verstöðunum, Hnífsdal og Ytri Snæfjallaströnd (með Skarði), skal greiða í lendingarsjóð 1 krónu af hverjum vertíðarhlut, en af skipum, sem ganga í Bolungarvík og Ögurnesi 2 kr. af hlut.

Samþykkt 19. sept. 1914 um breyting á samþykkt um lendingarsjóði í Norður-Ísafjarðarsýslu, 30. nóv. 1907 er hjermeð úr gildi numin.

Samþykkt þessi, sem sýslunefndin í Norður-Ísafjarðarsýslu hefir samþykkt samkvæmt lögum nr. 86, 14. nóv. 1917, er hjermeð staðfest til að öðlast þegar gildi, og birt til eftirbreytni öllum þeim, sem hlut eiga að máli.

Atvinnu- og samgöngumáladeild stjórnarráðsins, 21. júlí 1920.

Þjetur Jónsson.

Oddur Hermannsson.

1920

Erindisbrjef

70
27. júlí

fyrir matsmenn á saltkjöti.

I. gr.

Matsmenn skulu sjá um, að slátrun fari fram samkvæmt I. gr. laga um mat á saltkjöti til útflutnings frá 10. september 1919. Þeir skulu sjá um, að allar þær tunnur, sem saltað er í, sjeu í góðu stæði, vel hreinar og vel bentar, og að ekkert það hafi verið í tunnunum áður, er 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 viðurkennt af dýralækni eða umboðsmanni hans, og skal alt kjöt 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 10 kg. af góðu ensku salti, eða 9 kg. af góðu spönsku eða ítölsku salti. Þeir hafa eftirlit með því, að kjötið sje vel höggvið, og skal skifta hverjum kropp í sex parta, þannig, að fyrst sje kroppurinn klofinn að endilöngu sem næst miðhryggnum, þvinæst skal hvorum helming skift í þrjá parta, nefnil. bógstykki,

70 miðstykki og læri. Miðstykkinu skulu fylgja fjögur rif, allur huppurinn, klettið og hryggurinn afturúr. Þeir skulu sjá um, að kjötið sje þæklað strax eftir söltun og að þækillinginn sje nægilega sterkur, eða um 24 stig á þækilmæli; skal hann búinn til úr hreinu vatni (ekki sjó) og síaður í gegnum ljereft um leið og hann er látinn í kjötið. Í hver 112 kg. af kjöti skal láta 80 gr. af góðum saltþjetri. Æskilegt væri, að læri og bógar yrðu sprautaðir saltþækli, ef verkfæri þau er til þess þarf eru fáanleg. Matsmenn sjá um að kjötið sje rjett flokkað eftir því sem erindisbrjefið mælir fyrir.

2. gr.

Matsmenn skulu sjá um að í hverja tunnu sje látin ákveðin þyngd. Þannig í venjulega kjöttunnu 112 kíló, en í strokktunnu 100 kíló. Skulu þeir jafnframt tilgreina það í vottoði því, er þeim ber að gefa samkvæmt 3. gr. kjötmatslaganna.

3. gr.

Verði kjötinu ekki skipað út hið bráðasta eftir að söltun og þæklun hefir farið fram, skulu þeir sjá um, að því sje vel viðhaldið með þækli, og tunnurnar athugaðar og bættar ef leki kemst að þeim. Endurþæklun skal fara fram að minsta kosti á mánaðarfresti meðan kjötið liggur til geymslu, og þegar kjötið er flutt á skip skal þess gætt í hvert sinn að tunnurnar sjeu fullar af þækli. Ennfremur skulu matsmenn sjá um að útskipun fari vel úr hendi, og að þær tunnur, er kunna að skemmast við skipshlið, verði bættar að fullu áður en þær eru fluttar á burtu.

4. gr.

Flokkun kjötsins sje þannig:

I. flokkur.

- a. Kjöt af dilkum, ef kropparnir eru þriflegir og vega 10 kg. eða þar yfir.
- b. Kjöt af veturgömlu fje, ef kropparnir eru þriflegir og vega 16 kg. eða þar yfir, svo og af sauðum, ef kropparnir eru þriflegir og vega 19 kg. eða þar yfir.
- c. Annað kjöt af fu'lorðnu fje — að undanskildum fullorðnum hrútum er ekki skulu teknir til útflutnings — ef kropparnir eru þriflegir og vega 17 kg. og þar yfir.

II. flokkur.

- a. Annað lambakjöt, ef það er útflutningshæft.
- b. Annað kjöt af eldra fje, ef það er útflutningshæft.

Kjötmatsmenn skera úr því, hvaða kjöt er svo magurt og ljelegt eða svo illa meðfarið, að það sje ekki útflutningshæft, eftir leiðbeiningum yfirmatsmanna.

5. gr.

Hver kjöttunna sje merkt á efra botni eða báðum botnum þannig: Á efra helmingi botnsins standi skýrum stöfum orðin: »Íslenskt saltkjöt« og þar fyrir neðan flokksmerkin I. eða II. með bókstöfum fyrir undirflokkana a., b. og c., eftir því sem innihald

tunnunnar skipast í flokk. Á neðra helmingi botnsins skal vera einkamerki útflytjanda, **70**
 a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firmamerki sje. 27. júlí

Það kjöt, sem samkvæmt 2. gr. kjötmatslaganna hefir fengið undanþágu frá því að vera skoðað og stimplað af lækni, skal merkjast með orðinu »óstimplað« neðst á efra helmingi tunnubotsins.

Kjötmatsmenn skulu varðveita merkiplöturnar og ber þeim að gæta þess vandlega, að þær sjeu ekki notaðar á aðrar tunnur en þær, sem útflutningshæft kjöt er í.

6. gr.

Kjötmatsmönnum ber að fara eftir nánari fyrirsögnum og leiðbeiningum yfir matsmanns. Þeir skulu og vera yfirmatsmanni til aðstoðar í starfi hans eftir þörfum.

7. gr.

Kjötmatsmenn skulu áður en þeir taka til starfa undirrita drængskaparheit um að rækja starf sitt með alúð og samviskusemi, og fara eftir reglum þeim, er settar eru um það. Lögreglustjóri stílar þeim heitið.

8. gr.

Matsmönnum er skylt að vinna að verkun kjötsins eða öðru er að henni lýtur, svo sem kringumstæður leyfa vegna eftirlitsins að öðru leyti. Um kaup manna fer samkvæmt 6. grein kjötmatslaganna.

Atvinnu- og samgöngumáladeild stjórnarráðsins, 27. júlí 1920.

Pjetur Jónsson.

Oddur Hermannsson.