

Samþykkt þessi, sem sýslunefndin í Eyjafjarðarsýslu hefir samið og samþykkt samkvæmt lögum nr. 10, 20. júní 1923, staðfestist hjermeð til að öðlast gildi þegar í stað og birtist til eftirbreytni öllum, sem hlut eiga að máli, 17. maí

55

*Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið, 17. maí 1926.*

Magnús Guðmundsson.

*Vígfús Einarsson.*

## ERINDISBRJEF

fyrir

### matsmenn á saltkjöti.

56

1. júní

#### 1. gr.

Matsmenn skulu sjá um, að slátrun fari fram samkvæmt 1. gr. laga um mat á saltkjöti til útflutnings frá 10. sept. 1919. Þeir 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, 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 þeim lögskipuðum lækni, er stjórnarráðið hefir skipað til kjötskoðunar og skal alt kjöt vera stimplað, nema lögleg undanþága frá stimplun sje fengin. 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 kg. ekki minna en 10 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, því næst skal hvorum helmingi skift í þrjá parta, sem sje bógstykki, miðstykki og læri. Miðstykkinu skulu fylgja fjögur rif, allur huppurinn, klettið og hryggurinn aftur úr. Þó skal kroppnum því aðeins skift í sex parta að hver hluti vegi um 2 kg., annars skal honum skift í fjóra parta. Matsmenn skulu sjá um, að kjötið sje þæklað strax eftir söltun og að þækillinn sje nægilega sterkur, eða um 24 stig á þækilmæli; skal hann búinn til úr hreinu vatni (ekki sjó) og síaður gegn um ljereft, um leið og hann er látinn á kjötið. Í hver 112 kg. af kjöti skal láta 80 gr. af góðum saltþjetri. Þó má víkja frá þessu ef útflytjendur óska þess, en bera skal það undir yfirkjötmatsmann. Æskilegt væri, að læri og bógar yrðu sprautaðir saltþækli, ef verkfæri þau, er til þess þarf eru fánleg. Matsmenn sjá um að kjötið sje rjett flokkað eftir því sem erindisbrjefið mælir fyrir.

## 56

1. júní

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

## 2. gr.

## 3. gr.

Matmsenn skulu sjá um að endurpæklun fari fram daglega fyrstu vikuna er kjötið liggur til geymslu, skulu tunnurnar og athugaðar og bættar ef leki kemst að þeim. Liggi kjötið lengur en vikutíma skal endurpæklun fara fram að minsta kosti á hálfsmánaðarfresti fyrsta mánuðinn, 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 skipshlið, verði bættar að fullu áður en þær eru fluttar á burtu.

## 4. gr.

Flokkun kjötsins sje þannig:

## I. flokkur

- a. Kjöt af lömbum, ef kropparnir eru þriflegir og kjötið útflutningshæft.
- b. Kjöt af veturgömlu fje, ef kropparnir eru þriflegir og vega 14 kg. eða þar yfir, svo og af sauðum, ef kropparnir eru þriflegir og vega 19 kg. eða þar yfir.
- c. Annað kjöt af fullorðnu fje — að undanskildum fullorðnum hrútum er ekki skulu teknir til útflutnings — ef kropparnir eru þriflegir og vega 17 kg. og þar yfir.

## II. flokkur

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, a. m. k. tveir bókstafir fyrir nafn hans og heimilisfang, nema auglýst firmamerki sje.

Það kjöt, sem samkv. 2. gr. kjötmatslaganna hefir fengið undanþágu frá því að vera skoðað og stimplað af lækni, skal merkjast með orðinu „óstimplað“ neðst á efra helming tunnubotnsins,

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. **56**  
1. júní

**6. gr.**

Kjötmatsmönnum ber að fara eftir nánari leiðbeiningum yfirmatsmanna. Þeir skulu að lokinni sláturtíð gefa yfirmatsmanni skýrslu um starfrækslu þess sláturhúss er þeir hafa unnið við, um tölu sláturfjár, um tölu á kjöttunnum, og hve margar af hverri tegund. Þeir skulu og eftir því sem ástæður leyfa vera yfirmatsmanni til aðstoðar í starfi hans eftir þörfum.

**7. gr.**

Kjötmatsmenn skulu áður en þeir taka til starfa undirrita drengskaparheit 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 matsmanna fer samkv. 6. gr. kjötmatslaganna, þó skal það ekki vera lægra en svo að það sje 25% herra en almennt kaupgjald á hverjum stað.

**9. gr.**

Erindisbrjef fyrir matsmenn á saltkjöti frá 27. júlí 1920 er úr gildi felt.

*Atvinnu- og samgöngumálaráðuneytið 1. júní 1926.*

Magnús Guðmundsson.

*Vigfús Einarsson.*

**BREYTING**

á reglugerð fyrir Suður- Múlasýslu frá 3. ágúst 1909, um hreinsun hunda af bandormum. **57**  
3. júní

**1. gr.**

8. gr. hljóði svo:

Á hverju hausti, áður en slátrun byrjar, skal hreppsnefnd brýna fyrir hreppsþúum nauðsynina á því, að allir sullir sjeu brendir á hverjum degi, er