

422.

ROZPORZĄDZENIE**Ministra Zdrowia Publicznego**

w przedmiocie taksy za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.

Na zasadzie Państwowej Zasadniczej Ustawy Sanitarnej i dekretu o nadzorze nad wyrobem i sprzedażą artykułów zastępczych — surogatów produktów spożywczych i przedmiotów użytku publicznego z dnia 7 lutego 1919 r. (Dz. Praw Nr. 14 poz. 161) oraz w ślad rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia Publicznego z dnia 14 marca 1919 r. (Monitor Polski z dnia 21/III 1919 r. Nr. 66) i rozporządzeń Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. № 24888 i z dnia 28 lipca 1919 r. № 24889 zarządzam co następuje:

Art. 1. Oznacza się dołączoną do niniejszego rozporządzenia takse, jako obowiązującą za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.

Art. 2. Taksa niniejsza obowiązuje Państwowe Zakłady badania żywności i przedmiotów użytku przy oznaczeniu opłat za badanie.

Opłaty pobierane są:

- a) za badania wykonywane na zlecenie władz i organów państwowych, którym poruczono dozór nad żywnością i przedmiotami użytku publicznego w wypadkach, w których wyniki badań są obciążające,
- b) za badania wykonywane na zlecenie innych władz i instytucji państwowych i komunalnych oraz instytucji i osób prywatnych.

Art. 3. Oznaczone w taksie opłaty za badania obejmują oprócz badania oraz kosztu materiałów i narzędzi, zużytych przy badaniu, również i orzeczenie Zakładu, sformułowane na podstawie wyniku badania, z uwzględnieniem obowiązującego ustawodawstwa.

Art. 4. Należność za badania chemiczne, mikroskopowe i bakterjologiczne przedmiotów, nieprzewidzianych w taksie, oraz za badania botaniczne, toksykologiczne i doświadczalne na zwierzętach, będzie w każdym poszczególnym wypadku ustanowiona przez dyrektora zakładu lub jego urzędowego zastępcę, w zależności od nakładu pracy i kosztu zużytego materiału pomocniczego.

Art. 5. W wypadkach, gdy zachodzi konieczność delegowania funkcjonarjuszy Zakładów poza obręb Zakładu, bądź w celach pobrania próby, bądź dokonania rewizji, ekspertyzy lub potrzebnych badań doświadczalnych na miejscu oględzin, wtedy do opłat, przewidzianych w taksie, Zakłady mają prawo doliczania wszelkiej, powstałej w podobnych warunkach pracy, nadwyżki kosztów badania, oraz kosztów związanych z delegacją urzędnika z uwzględnieniem przepisów ustanowionych w tym względzie dla urzędników państwowych (art. 4 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. Nr. 24888).

Art. 6. Osoby prywatne i wszelkie instytucje, oprócz państwowych, winny opłacać zgóry całkowitą należność za badania, jakie na ich zlece-

nie mają być przez Zakłady wykonane, zaś w wypadkach, gdy opłaty zgóry ustalić nie można, winny wnosić na poczet należności odpowiednią sumę, według uznania dyrektorów Zakładów lub ich urzędowych zastępców, (art. 5 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 Nr 24889 i art. 4 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. Nr. 24888).

Art. 7. Koszty przesyłki przedmiotów do badania nadsyłanych ponoszą całkowicie osoby lub instytucje wysyłające.

Art. 8. Przedmioty badania nadsyłane do Zakładów winny być czysto, starannie i szczelnie opakowane w celu uchronienia ich od wilgoci lub zanieczyszczenia obcymi ciałami — oraz zabezpieczenia od zmiany ich własności swoistych, jaka wskutek niedbałego opakowania mogłaby nastąpić np. w postaci schnięcia, ulatniania się składników lotnych i t. p. O sposobach pobierania prób artykułów żywności i przedmiotów użytku poucza „Instrukcja Min. Zdrowia Publicznego z dnia 9. VII. 1918 r. o braniu do badania prób produktów spożywczych i przedmiotów użytku”.

Art. 9. Rozporządzenie niniejsze obowiązuje na terenie b. zaboru rosyjskiego, z dniem ogłoszenia.

Warszawa, dnia 28 lipca 1919 r.

Minister Zdrowia Publicznego:
Janiszewski

Załącznik

TAKSA

za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.

A. Ogólne metody badania chemicznego.

1. Oznaczenie wilgoci:			
a) w ciałach stałych o mniejszej zawartości wilgoci	Mk.	2.50	
w ciałach stałych o większej zawartości wilgoci	”	3.50	
b) w cieczach	od	”	2.50 — 4.—
c) przez dystylację	”	5.—	
d) przez suszenie pod zmniejszonym ciśnieniem	”	5.—	
e) w gazach	”	5.—	
2. Oznaczenie azotu:			
ogólnego azotu według Kjeldahla	”	10.—	
oznaczenie azotu ciał białkowych według Bądryńskiego i Stutzerza	”	15.—	
3. Oznaczenie tłuszczu:			
oznaczenie wagowe (przez ekstrakcję).	od	”	10.— — 15.—
4. Oznaczenie węglowodanów:			
oznaczenie cukru bezpośrednio metodą Bertranda	”	6.—	
oznaczenie cukru bezpośrednio metodą Allihna	”	10.—	
oznaczenie cukru trzcinowego inwertowanego kwasem solnym, według Bertranda lub Allihna	”	8.— — 12.—	

	oznaczenie dekstryny po inwersji według Allihna	Mk. 15.—
	„ cukru metodą polaryzacyjną . . .	„ 3.—
	oznaczenie skrobi:	
	a) przez rozkład pod ciśnieniem i późniejszą inwersję	„ 20.—
	b) przez działanie diastazy	„ 22.—
5.	Oznaczenie błonnika według Henneberga i Stohmanna	„ 12.—
	oznaczenie błonnika według Königa	„ 25.—
6.	Oznaczenie ciężaru właściwego płynów:	
	a) za pomocą areometru	„ 1.—
	b) „ „ piknometru	„ 3.—
	c) „ „ wagi Westfala	„ 3.—
7.	Oznaczenie części mineralnych:	
	a) oznaczenie ogólnej ilości części mineralnych (popiołu)	„ 2.50 — 5.—
	b) oznaczenie części mineralnych rozp. w HCl.	„ 3.50
	c) „ kwasu fosforowego	„ 8.—
	d) „ chlorków jakościowo	„ 1.—
	„ „ „ ilościowo	„ 6.—
8.	Badanie na obecność sztucznych słodzczy od	„ 8.— — 15.—
9.	„ „ „ „ barwników od	„ 5.— — 25.—
10.	a) Badanie na obecność metali szkodliwych dla zdrowia	„ 5.— — 30.—
	b) Oznaczenie ilościowe metali szkodliwych dla zdrowia, za każdy metal. . . . od	„ 5.— — 15.—
11.	Oznaczenie ś odków konserwujących:	
	oznaczenie soli kuchennej jakościowo	„ 1.—
	„ „ „ ilościowo	„ 6.—
	„ kwasu borowego jakościowo	„ 5.—
	„ „ „ ilościowo . . . od	„ 15.— — 30.—
	„ „ siarkawego jakościowo od	„ 2.— — 5.—
	„ „ „ ilościowo od	„ 5.— — 10.—
	„ „ salicylowego jakościowo od	„ 5.— — 10.—
	„ „ „ ilościowo od	„ 20.—
	„ „ benzoosowego jakościowo od	„ 5.— — 10.—
	„ „ „ ilościowo od	„ 20.—
	„ formaliny jakościowo od	„ 3.— — 5.—
	„ „ „ ilościowo od	„ 6.— — 10.—
	„ kwasu mrówkowego jakościowo od	„ 3.— — 5.—
	„ „ „ ilościowo od	„ 10.— — 15.—
	„ fluoru jakościowo	„ 6.—
	„ „ „ ilościowo	„ 20.—
	„ saletry jakościowo od	„ 1.— — 2.—
	„ „ „ ilościowo. od	„ 5.— — 12.—

B. Specjalne metody badania artykułów żywności.

I. Mleko.

Oznaczenie ciężaru właściwego	Mk. 0.50
„ tłuszczu według Gerbera	„ 1.50
„ „ „ Soxhleta	„ 10.—
„ suchej pozostałości	„ 3.50

Oznaczenie	spółczynnika załamania serwatki . . .	Mk.	3.—
"	ciężaru właściwego serwatki	"	2.50
"	kwaskowości	"	2.50
Oznaczenie	azotu według Kjeldahla	"	5.—
"	cukru mlekowego	"	8.—
"	ciał mineralnych (popiołu)	"	3.50
"	azotanów jakościowo	"	1.—
Badanie na	kwask borowy	"	3.—
"	" " salicylowy	"	5.—
"	" " benzoesowy	"	5.—
"	" " formalinę	"	3.—
"	" " sodę	"	1.—
Próba fermentacyjna		"	5.—
" na katalazę		"	3.—
" " reduktazę		"	3.—
" " mleko gotowane		"	2.—
Oznaczenie brudu ilościowo		"	3.50
Badanie bakterjologiczne do		"	25.—
Analiza skrócona: oznaczenie ilości tłuszczu według Gerbera, ciężaru właściwego, wykrycie sody, formaliny i azotanów, oznaczenie suchej pozostałości przez wylczenie			
		"	5.—
Analiza szczegółowa: oznaczenie ciężaru właściwego, ilości tłuszczu według Gerbera, oznaczenie suchej pozostałości, ciężaru właściwego serwatki, popiołów, wykrycie azotanów, środków konserwujących (formaliny i sody)			
		"	15.—

II. Śmietanka, śmietana, maślanka.

Oznaczenie ilości tłuszczu według Gerbera . . .	Mk.	1.50
" " " wagowo	"	10.—
" " " ciał mineralnych	"	3.50
Wykrycie środków konserwujących do	"	15.—
" domieszki twarogu oraz innych ciał obcych od	"	2.— — 5.—

III. Kefir, kumys.

Oznaczenie ciężaru właściwego	Mk.	1.—
" tłuszczu od	"	1.50 — 10.—
" alkoholu	"	5.—
" kwasowości	"	3.50
" kwasu węglowego	"	15.—
Badanie bakterjologiczne do	"	25.—

IV. Mleko zgęszczone, mleko w proszku.

Oznaczenie tłuszczu od	Mk.	5.— — 10.—
" wody od	"	2.50 — 4.—
" azotu	"	10.—
" cukru trzcinowego od	"	8.— — 12.—
" " mlekcznego od	"	6.— — 10.—
" ciał mineralnych (popiołu)	"	3.50
Badanie na ciężkie metale za każdy metal	"	5.—

V. Sery.

Oznaczenie wody	Mk.	3.50
„ wagowo tłuszczu	„	10.—
„ tłuszczu według Gerbera	„	2.50
„ azotu ogólnego	„	10.—
„ azotu rozpuszczalnych ciał białkowych	„	15.—
„ wolnych kwasów	„	1.—
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
Badanie szczegółowe tłuszczu według cen podanych przy maśle (VI).		
Badanie bakteriologiczne do	„	25.—

VI. Masło.

Oznaczenie wody	Mk.	3.—
„ kazeiny	„	5.—
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
„ soli kuchennej	„	6.—
„ tłuszczu	„	10.—
Badanie na kwas borowy	„	5.—
„ „ salicylowy	„	8.—
„ „ benzoesowy	„	8.—
„ „ formalinę	„	3.—
Badania na oznaki zepsucia (próba Kreisa)	„	2.50
Badanie szczegółowe tłuszczu:		
a) oznaczenie punktu topliwości lub krzepnięcia	Mk.	5.—
b) oznaczenie kwasowości	„	3.50
c) „ spółczynnika załamania	„	2.50
d) „ liczby Reichert-Meissla	„	10.—
e) „ liczb Reichert-Meissla i Polenske	„	12.—
f) „ liczby zmydlenia	„	7.—
g) „ „ Hehnera	„	8.—
h) „ „ jodowej według Hübla	„	15.—
i) „ „ „ „ Wijsa	„	10.—
„ albo Hanusa	„	10.—
k) oznaczenie liczby jodowej według Winklera	„	10.—
Badanie na sztuczne barwniki od	„	5.— — 10.—
„ „ fytosterynę	„	25.—
„ „ olej sezamowy	„	2.50
„ „ „ bawełniany	„	2.50
„ „ „ arachinowy	„	3.—
„ „ oleje roślinne według Belliera	„	2.50
Analiza: oznaczenie ilości wody, kwasowości, liczby Reichert-Meissla, spółczynnika załamania, badanie na olej sezamowy, bawełniany i sztuczne barwniki	„	25.—

VII. Margaryna.

Ceny za badanie chemiczne poszczególnych składników oraz oznaczenie stałych fizycznych podług taksy podanej dla masła (VI).

VIII. Łój i smalec wieprzowy.

Oznaczenie wody	Mk.	3.—
„ ciężaru właściwego	„	3.50
„ zanieczyszczeń (osad po stopieniu tłuszczu)	„	3.50
„ punktu topliwości lub punktu krzepnięcia	„	3.— — 5.—
„ współczynnika załamania	„	2.50
„ liczby kwasowości (wolnych kwasów tłuszczowych)	„	3.50
„ liczby zmydlenia	„	5.—
„ „ jodowej od	„	10.— — 15.—
„ części niezmydlających się	„	10.—
Badanie na olej sezamowy	„	2.50
„ „ „ bawełniany	„	2.50
„ „ obecność olejów roślinnych wogóle według Belliera	„	2.50
„ „ „ oznaki zepsucia (próba Kreisa)	„	3.—
Próba na fytosterynę	„	25.—
„ krystalizacji	„	10.—
Analiza skrócona: oznaczenie wody, oznaczenie współczynnika załamania, zanieczyszczeń, kwasowości, badanie na obecność olejów roślinnych wogóle	„	15.—

IX. Inne tłuszcze i oleje.

Ceny za badanie chemiczne poszczególnych składników oraz oznaczenie stałych fizycznych podług norm podanych przy maśle i smalcu wieprzowym (VI i VIII).

X. Zboże i produkty przemiału.

Kasze, mąka.

Oznaczenie wilgoci	Mk.	3.—
„ ogólnej ilości ciał mineralnych (popiołu)	„	2.50
„ ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym	„	2.50
„ kwasowości	„	3.50
„ azotu ciał białkowych	„	10.—
„ węglowodanów rozpuszczalnych	„	10.—
„ krochmalu	„	20.—
„ błonnika (metodą Henneberga lub Königa) od	„	10.— — 25.—
„ tłuszczu	„	15.—
„ glutenu	„	10.—
Badanie na sporysz (pdł. metody Hilgera, Hartwicha i in.)	„	4.— — 10.—
Badanie na alun i metale (miedź, cynk, ołów i inne) od	„	5.— — 15.—

Badanie mikroskopowe	od Mk.	3.— — 25.—
„ na obecność obcych barwników	od „	5.— — 10.—
Próba Pekara	„	3.—
„ chloroformowa	„	4.—
„ przemiału	„	4.—
„ zdolności wypieku	„	10.—

XI. Chleb, ciasta, makarony i t. p.

Oznaczenie wilgoci	Mk.	5.—
„ porowatości	„	2.50
„ kwasowości	„	3.50
„ azotu ciał białkowych	„	10.—
„ węglowodanów	„	10.—
„ błonnika	od „	10.— — 25.—
„ tłuszczu	„	15.—
„ ogólnej ilości ciał mineralnych	„	2.50
„ ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym	„	3.50
Badanie na aluń i metale (miedź, cynk, ołów i inne).	od „	5.— — 15.—
„ mikroskopowe	od „	3.— — 25.—
„ na obce barwniki	od „	5.— — 10.—
Określenie stosunku ośrodka do skórki chleba	„	2.—
Próba na obecność żółtek (kwas lęcytynofosforowy)	„	20.—
Analiza skrócona: oznaczenie wody, popiołu ogólnego i nierozpuszczalnego w kwasie solnym, kwasowości, porowatości, badanie na aluń i metale szkodliwe dla zdrowia, badanie mikroskopowe	„	20.—

XII. Drożdże.

Oznaczenie wilgoci	Mk.	3.50
„ kwasowości	„	3.50
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
„ zdolności fermentacyjnej	„	10.—
„ krochmalu	„	6.—
Badanie na środki konserwujące	do „	15.—
„ mikroskopowe	od „	5.— — 15.—

XIII. Przyprawy korzenne.

Badanie mikroskopowe	od Mk.	5.— — 25.—
Oznaczenie ogólnej ilości ciał mineralnych (popiołu)	„	2.50
„ ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym	„	3.50
„ ciał rozpuszczalnych w alkoholu lub eterze	„	15.—
„ ogólnej zawartości olejków eterycznych	„	25.—
„ błonnika	od „	10.— — 25.—
„ cukru przemienionego (ciał redukujących bezpośrednio roztwór Fehlinga) od	„	6.— — 10.—
„ cukru trzcinowego	od „	8.— — 12.—
„ węglowodanów wogóle podług Sachsego i Arragona	„	12.—

Oznaczenie wilgoci . . . zależnie od metody . . . od	Mk. 3.50 — 7.—
„ „ azotu	„ 10.—
Badanie na sztuczne barwniki od	„ 5.— — 10.—

XIV. Ocet.

Oznaczenie kwasowości	Mk. 3.50
„ popiołu	„ 4.—
„ alkoholu	„ 4.—
„ ciał redukujących roztwór Fehlinga	„ 6.—
„ ekstraktu	„ 4.—
Badanie na kwasy mineralne i kwas szczawiowy	„ 4.50
„ szczegółowe na obce kwasy organiczne (winowy, cytrynowy i inne) do	„ 15.—
„ na metale (ołów, miedź, cynk, żelazo) do	„ 15.—
„ na barwniki sztuczne od	„ 5.— — 10.—
„ na środki konserwujące do	„ 15.—
„ mikroskopowe od	„ 3.— — 10.—

XV. Cukier.

Oznaczenie wilgoci	Mk. 2.50
„ cukru polarymetrycznie	„ 3.—
„ „ trzcinowego metodą Bertranda	„ 8.—
„ „ trzcinowego metodą wagową	„ 12.—
Allihna	„ 12.—
Oznaczenie cukru przemienionego metodą Bertranda lub Allihna od	Mk. 6.— — 10.—
Oznaczenie ciał mineralnych (popiołu)	„ 3.—
„ zanieczyszczeń mechanicznych	„ 2.—
Analiza skrócona (wilgość, popiół, polaryzacja)	„ 7.50

XVI. Syrop kartoflany.

Oznaczenie wilgoci	Mk. 3.50
„ kwasowości	„ 3.50
„ ciał mineralnych (popiołu)	„ 3.50
„ glukozy (metodą Bertranda lub Allihna) od	„ 6.— — 10.—
„ dekstryny	„ 15.—
„ kwasu siarkawego	„ 10.—
„ zanieczyszczeń mechanicznych	„ 2.—
Badanie na obecność wolnych kwasów mineralnych	„ 3.—

XVII. Cukierki i wyroby cukiernicze.

Badanie na szkodliwe barwniki organiczne do	Mk. 25.—
„ „ barwniki mineralne oraz szkodliwe metale	„ 5.— — 15.—
„ „ szkodliwe etery owocowe, kwas pruski, kwas szczawiowy, nitrobenzol i t. p. do	„ 30.—
„ „ środki konserwujące do	„ 15.—
Oznaczenie ogólnej zawartości ciał mineralnych (popiołu)	„ 3.50

Badanie popiołu	Mk.	5.—	
Wykrycie sztucznych słodczy od	„	8.—	— 15.—
Badanie szczegółowe tłuszczu podług cen wskaza- nych przy maśle. (VI).			

XVIII. Miód naturalny i sztuczny.

Oznaczenie wody	Mk.	3.50	
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50	
„ zawartości cukru (trzcinowego i prze- mienionego)	„	15.—	
„ kwasowości	„	3.50	
„ kwasu siarkawego (w miodzie sztucz.)	„	10.—	
Badanie na syrop kartoflany (dekstrynę)	„	3.—	
„ na cukier inwertowany według Fiehego	„	6.—	
„ mikroskopowe od	„	5.—	— 10.—
„ polarymetryczne własności optycznych przed inwersją i po inwersji.	„	6.—	
„ polarymetryczne własności optycznych po strąceniu dekstryny	„	6.—	
„ na diastazę według Ruzingera	„	3.—	
„ na barwniki smołowe	„	5.—	
„ na środki konserwujące do	„	20.—	
„ na sztuczne słodczy do	„	15.—	

XIX. Soki, syropy, marmelady, powidła, konfitury i t. p.

Badanie na kwasy salicylowy, benzoesowy, borowy, cynamonowy i formalinę po	Mk.	5.—	
„ „ kwas siarkawy	„	5.—	
„ „ barwniki smołowe od	„	5.—	— 15.—
„ „ sztuczne słodczy	„	10.—	
„ „ metale szkodliwe od	„	5.—	— 15.—
„ „ kwas winowy	„	5.—	
„ „ kwas cytrynowy	„	5.—	
„ „ żelatynę w marmeladach i galaretach	„	10.—	
„ „ agar-agar	„	5.—	
„ „ syrop kartoflany	„	3.—	
Oznaczenie popiołu i jego alkaliczności	„	4.—	
„ kwasów lotnych	„	4.—	
„ kwasowości ogólnej	„	3.50	
„ kwasu mrówkowego	„	15.—	
„ alkoholu (w sokach i syropach)	„	4.—	
„ ekstraktu przez odparowanie lub po- średnio z pomocą tablic	„	4.—	

XX. Jarzyny i owoce suszone lub w konserwach.

Badanie na środki konserwujące, barwniki smołowe i metale szkodliwe i sztuczne słodczy oraz oznaczenie ciał mineralnych (popiołu), kwasowości, azotu, cukrów, błonnika, podług cen wymienionych powyżej i w rozdziale A (ogólne metody badania chemicznego).

Oznaczenie cukru inwertowanego płg. Bertranda	Mk.	8.—
„ „ trzcinowego	„	10.—
„ chlorków	„	6.—
„ kwasu fosforowego.	„	8.—
„ gliceryny od	„	15.— — 20.—
„ dekstryny	„	5.—
„ baru, strontu za każdy metal po	„	8.—
„ miedzi	„	10.—
Badanie na szkodliwe metale od	„	5.— — 15.—
„ na kwas azotowy	„	1.50
„ mikroskopowe od	„	5.— — 20.—

XXIV. P i w o.

Oznaczenie: ciężaru właściwego, alkoholu, ekstraktu, ciał mineralnych (popiołu), kwasowości, kwasu siarkowego, kwasu siarkawego, kwasów lotnych, cukru, chlorków, kwasu fosforowego, gliceryny, dekstryny.—Badanie: na środki konserwujące, na sztuczne słodzące, sztuczne barwniki, metale szkodliwe, badanie mikroskopowe — podług cen wskazanych przy winie (XXIII).

Oznaczenie azotu	Mk.	10.—
„ kwasu węglowego	„	15.—
„ stopnia sfermentowania	„	2.—
Badanie na surogaty chmielu i ciała gorzkie (według Dragendorfa) do	„	50.—

XXV. Kawa i surogaty kawy.

Oznaczenie wilgoci w kawie palonej.	Mk.	2.50
„ „ „ surowej	„	3.50
„ ekstraktu wodnego	„	4.—
Badanie na obce barwniki od	„	5.— — 15.—
„ na glazurę (z tłuszczów, olejów, parafiny, gliceryny, białka, żelatyny i t. p.) od	„	5.— — 20.—
Oznaczenie azotu ogólnego (podług Kjeldahla)	„	10.—
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
„ kofeiny od	„	15.— — 25.—
„ tłuszczu	„	10.—
„ cukru od	„	8.— — 12.—
„ chlorków	„	6.—
Badanie mikroskopowe od	„	5.— — 20.—

XXVI. Her b a t a.

Oznaczenie wilgoci	Mk.	2.50
„ ciał mineralnych (popiołu).	„	3.50
„ ekstraktu wodnego	„	6.—
„ ciał garbnikowych	„	10.—
Badanie na obecność kofeiny (teiny) próba Nestlera	„	3.—
Oznaczenie kofeiny (teiny) od	„	15.— — 25.—
Badanie na obce barwniki od	„	5.— — 15.—
„ mikroskopowe od	„	5.— — 20.—

XXVII. Kakao i czekolada.

Oznaczenie wilgoci	Mk.	2.50
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
Badanie szczegółowe popiołu na obce domieszki (ochra i t. p.) od	„	3.— — 6.—
Oznaczenie azotu	„	10.—
„ cukru przez polaryzację (podług Welmansa i Steinmanna)	„	5.—
„ cukru bezpośrednio metodą Bertranda lub Allihna od	„	8.— — 12.—
„ cukru po inwersji metodą Bertranda lub Allihna od	„	10.— — 14.—
„ błonnika od	„	12.— — 25.—
„ teobrominy	„	25.—
„ skrobi	„	22.—
„ ilości tłuszczu	„	10.—
Badanie rodzaju tłuszczu według cen podanych przy maśle (VI).		
Badanie mikroskopowe od	„	5.— — 20.—

XXVIII. Mięso, wyroby mięsne (kiełbasy, pasztety i t. p.).

Konserwy mięsne, z ryb, preparaty buljonu, ekstrakt mięsny.

Badanie na środki konserwujące i obce barwniki oraz metale trujące podług cen w metodach ogólnych badania chemicznego.		
Oznaczenie skrobi (w wyrobach mięsnych) jakościowo od	„	1.— — 3.—
„ skrobi (w wyrobach mięsnych) ilościowo	„	20.—
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
„ wilgoci	„	3.50
„ ogólnej ilości tłuszczu	„	12.—
„ azotu	„	10.—
Badanie na mięso końskie (próba precypitacyjna) od	„	20.— — 40.—
„ na cukier (w buljonach) od	„	3.— — 5.—
Stwierdzenie oznak zepsucia (próba Ebera)	„	3.—
Oznaczenie fosforanów (w buljonach i ekstraktach mięsnych)	„	8.—
Oznaczenie kreatyniny (w buljonach i ekstraktach mięsnych) od	„	20.— — 30.—
Badanie mikroskopowe (na pasorzyty) od	„	5.— — 10.—

XXIX T y t u ł.

Oznaczenie nikotyny od	„	15.— — 25.—
„ amoniaku	„	5.—
„ smółek aromatycznych i tłuszczu	„	10.—
„ ciał mineralnych (popiołu)	„	3.50
Badanie mikroskopowe od	„	5.— — 20.—

Oznaczenie tlenku węgla	jakościowo	Mk. 10.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 25.—	
" tlenu	" " od	" 10.—	— 25.—
" amoniaku	jakościowo	" 2.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 5.—	
" chloru	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	
" siarkowodoru	jakościowo	" 1.50	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 8.—	
" kwasu azotawego	jakościowo	" 2.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 6.—	
" " " " " " " " " " " "	" " od	" 6.—	— 12.—
" " " " " " " " " " " "	jakościowo	" 2.—	
" kwasu siarkawego	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	
" " " " " " " " " " " "	jakościowo	" 1.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 6.—	
" kwasu solnego	jakościowo	" 1.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo	" 6.—	
" pyłu	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	

D. Przedmioty użytku

I. Przyrządy, naczynia i miary — do wyrobu, przechowywania, odmierzania, gotowania i spożywania artykułów żywności.

II. Materjały do opakowywania artykułów żywności (papier, cynfolja, pudełka blaszane dla konserw i t. p.).

Badanie na metale szkodliwe dla zdrowia (antymon, arsen, bar, chrom, cynk, kadm, miedź, ołów, rtęć, uran) za każdy metal od

" 5.— — 15.—

Oznaczenie powyższych metali za każdy metal od

" 8.— — 15.—

Oznaczenie cyny

" 12.—

Badanie glazury lub emalii na odporność względem wrzącego kwasu octowego 4⁰/₀ (próba na rozpuszczalny ołów lub cynk)

" 6.—

Badanie powłoki cynowej lub lutu na zawartość ołowiu wraz z oznaczeniem ołowiu pdł. Beythiena

" 12.—

Badanie wyrobów z kauczuku na ołów i cynk pdł. Heariquesa

" 12.—

III. Nici, przędza i tkaniny dla odzieży.

Badanie na szkodliwe barwniki, jak kwas pikrynowy, koralina i inne do

Mk. 25.—

Badanie na arsen

" 10.—

Oznaczenie arsenu

" 15.—

IV. Zabawki dla dzieci.

Badanie farb mineralnych na zabawkach na obecność metali szkodliwych dla zdrowia, za każdy metal od

Mk. 5.— — 15.—

Badanie barwników organicznych na zabawkach do

" 25.—

Badanie na obecność gumigutty	Mk.	8.—
„ na obecność kwasu pikrynowego	„	5.—
„ na obecność koraliny	„	5.—
„ farb drukarskich i litograficznych na książkach i obrazkach dla dzieci, na obecność ołowiu i arsenu	„	20.—
„ zabawek na obecność szkodliwych metali wraz z ich oznaczeniem (ołów, miedź, arsen) za każdy metal. od	„	5.— — 15.—

V. Kosmetyki.

(Farby do włosów, puder, pasty, pomady, kremy, bielidło, róż, wody toaletowe i t. p.).

Badanie na obecność szkodliwych dla zdrowia barwników do	Mk.	25.—
Badanie na obecność metali trujących (arsen, ołów, rtęć) do	„	25.—
Badanie na obecność parofenylendwuaminy w farbach do włosów, podług Kreisa cd	„	10.— — 15.—
Badanie na obecność alkoholu metylowego w wodach toaletowych, kolońskich i t. p. do	„	25.—
Badanie na obecność innych szkodliwych składników organicznych, zależnie od kosztu odczynników i nakładu pracy do	„	50.—

VI. Różne przedmioty użytku: obicia papierowe (tapety), obicia do mebli, sztuczne kwiaty, sztuczne owoce, bielizna papierowa, abażury, farby malarskie, kredki kolorowe, gwizdki metalowe i t. p.

Badanie na obecność metali trujących i barwników szkodliwych dla zdrowia podług cen powyżej w rozdziale D zaznaczonych.

VII. Nafta.

Oznaczenie ciężaru właściwego za pomocą areometru	Mk.	1.—
„ punktu zapłnienia za pomocą aparatu Abla.	„	6.—
„ zawartości siarki	„	15.—
„ zawartości destylatów normalnych przez destylację cząstkową—podług Englera i Ubbelohde.	„	10.—
„ zawartości ciał mineralnych (popiołu).	„	8.—
Próba na wolne kwasy mineralne	„	4.—
„ na reakcję z kwasem siarkowym.	„	5.—

VIII. Mydła.

Oznaczenie kwasów tłuszczowych mydła (tłuszcz ogólny)	Mk.	6.—
„ ogólnej zawartości alkaliów.	„	3.—

Oznaczenie wolnych alkaliów kaustycznych	Mk. 3.— — 10.—
„ domieszek alkalicznych (węglanów), „ krzemianów, boranów sodu wzgl. potasu	„ 3.—
„ ogólnej ilości domieszek mineralnych nierozpuszczalnych w wodzie (gips, talk, szpat, kaolina i t. p.)	„ 4.—
„ alkaliów związanych z kwasami tłu- szczowymi	„ 3.—
„ części niezmydlających się i tłuszczu obojętnego (przez ekstrakcję)	„ 6.—
„ wody mydła	„ 5.—
Badanie szczegółowe na obce domieszki	„ 10.—

E. Ścieki.

Analiza ścieków miejskich: oznaczenie suchej po- zostałości, ogólnej ilości ciał zawieszonych w wodzie, stopnia zużycia nadmanganianu potasu, chlorków, azotu ogólnego, azotu or- ganicznego, amoniaku, azotanów, azotynów, siarkowodoru	Mk. 60.—
Analiza ścieków fabrycznych: oznaczenie suchej pozostałości, ogólnej ilości ciał zawieszonych w wodzie, stopnia zużycia nadmanganianu po- tasu, chlorków, azotu ogólnego, azotu or- ganicznego, amoniaku, azotanów, azotynów, siar- kowodoru, kwasowości wzgl. alkaliczności, ba- danie na obecność poszczególnych związków i ciał nieorganicznych lub organicznych oraz ich oznaczenie	Mk. 60.— — 100.—

F. Artykuły techniczne.

I. Amoniak.

Oznaczenie ciężaru właściwego (areometrem)	Mk. 1.—
„ zawartości amoniaku (alkalimetrycznie)	„ 3.50
Badanie na zanieczyszczenia mineralne (siarkowo- dór, dwutlenek węgla, chlor, wapno, żelazo, miedź), i organiczne (zasady pirydynowe)	„ 6.—

II. Chlorek bielący.

Oznaczenie zawartości chloru czynnego.	Mk. 5.—
--	---------

III. Materiały opałowe (węgiel, torf).

Oznaczenie wilgoci	od „ 3.— — 5.—
„ popiołu	„ 4.50
„ siarki ogólnej	„ 10.—
„ azotu	„ 10.—
„ węgla i wodoru analizą elementarną	„ 30.—
„ wartości opałowej, kalorymetrycznie	„ 25.—

IV. Potas.

Oznaczenie zawartości węglanu potasu (alkalimetrycznie) Mk. 3.50

V. Soda (węglan sodowy).

Oznaczenie zawartości węglanu sodu (alkalimetrycznie) Mk. 3.50

Oznaczenie części nierozpuszczalnych w wodzie " 2.50

" soli kuchennej (chlorków) " 6.—

" siarczanu sodu " 5.—

Badanie na obecność chlorków i siarczanów. " 2.—

VI. Kwaśny węglan sodu (dwuwęglan sodowy).

Oznaczenie zawartości kwaśnego węglanu sodu oraz węglanu Mk. 6.—

VII. Soda kaustyczna (wodzian sodowy).

Oznaczenie zawartości wodzianu sodu i węglanu sodu Mk. —

" chlorków " —

" siarczanów " —

VIII. Saletra.

Oznaczenie wilgoci Mk. 2.50

" ciał obcych nierozpuszczalnych w wodzie " 2.50

" chlorków, siarczanów, wapnia i magnezu po " 5.—

Oznaczenie potasu " 20.—

" azotanów (nitrometrem podług Lungego) " 6.—

" azotanów metodą żarzenia z chromianami lub kwarcem. " 5.—

Oznaczenie azotanów metodą Ulscha i Böckmana " 8.—

" " " Schlösinga i Wagnera " 12.—

Badanie na obecność azotynów. " 2.—

IX. Smary.

Oznaczenie ciężaru właściwego Mk. 1.— — 3.—

" lepkości (smarności) w przyrządzie Englera " 5.—

Oznaczenie straty przy ogrzewaniu (parowaniu) podług Holdego " 6.—

Oznaczenie punktu zapłomienia (i zapalności) od stopnia polaryzacji " 5.— — 10.—

" spólczynnika załamania " 3.—

" popiołu " 3.—

" punktu krzepnięcia (badanie zachowania się smaru przy oziębieniu) do " 6.—

Oznaczenie wody od " 3.— — 5.—

" kwasowości od " 3.— — 6.—

Badanie na obecność kwasów mineralnych " 2.—

Badanie na zanieczyszczenie mechaniczne i obce domieszki mineralne.	od	Mk.	2.—	—	6.—
Badanie na obecność żywicy i olejów żywicznych	od	"	2.—	—	5.—
Oznaczenie żywicy	od	"	5.—	—	20.—
" olejów żywicznych podług Storcha.		"	5.—		
" ciał bitumicznych (asfaltu)	od	"	5.—	—	8.—
Badanie na obecność mydła		"	2.—		
Oznaczenie mydła		"	6.—		
Badanie na obecność olejów roślinnych i zwierzęcych w olejach mineralnych		"	3.—		
Oznaczenie ilości olejów roślinnych i zwierzęcych obok olejów mineralnych w ich mieszaninach	od	"	5.—	—	12.—
Próba na obecność nitrobenzolu lub nitronaftaliny w olejach mineralnych		"	3.—		
Badanie szczegółowe tłuszczów zwierzęcych i olejów roślinnych (liczby: zmydlania, jodowa, Reicherta i Meissla i t. p.) podług cen wskazanych w rozdziale „Masło” — (VI).					
Destylacja cząstkowa oleju mineralnego podług Englera i Ubbelodego		"	10.—		

X. Terpentyna oczyszczona (olejek terpentynowy).

Oznaczenie ciężaru właściwego (areometrem)	Mk.	1.—
" zawartości poszczególnych frakcji i przez destylację cząstkową	"	10.—
Oznaczenie domieszek nafty lub benzyny z pomocą dymiącego kwasu azotowego według Marcussowa	"	20.—