

§ 3. Die Kranken der I. Klasse erhalten ein Zimmer für sich allein.

Die Kranken der II. Klasse müssen ihr Zimmer mit einem anderen Kranken theilen.

Die Kranken der III. Klasse kommen in die Krankensäle.

Die Verpflegung der Kranken in sämtlichen Klassen richtet sich nach den allgemeinen Vorschriften. — Wird Seitens der Kranken in den beiden ersten Klassen eine besondere Diät (als Geflügel, Wildpret u. s. w.) beansprucht, so ist den im § 2 festgesetzten Sätzen ein Aufschlag von 2 Mk. pro Tag zuzufügen.

Den Kranken in den beiden ersten Klassen wird täglich neben der gewöhnlichen Krankendiät $\frac{1}{3}$ Flasche Wein und $\frac{1}{2}$ Flasche Bier verabreicht. Für weitergehende Ansprüche, wie auf größere Quantitäten und theuere Weine, hat eine besondere Berechnung stattzufinden.

§ 4. Wer sich von einem eigenen Arzt behandeln lassen will, kann nur in der I. Klasse Aufnahme finden.

§ 5. Der Tag, an welchem die Verpflegung begonnen hat, wird mit dem Tage, an welchem dieselbe beendet worden ist, zusammen als ein Tag gerechnet.

§ 6. Zu der Zahlung der Kur- und Verpflegungskosten sind außer dem Verpflegten und solidariisch neben demselben verpflichtet:

- 1) derjenige, welcher die Aufnahme des Kranken in das Krankenhaus beantragt hat,
- 2) diejenigen Kassenverbände, welche nach bestehenden gesetzlichen Bestimmungen, insbesondere nach den Bestimmungen des Krankenversicherungsgesetzes, der Unfallversicherungsgesetze und des Invaliditäts- und Altersversicherungsgesetzes, zur Zahlung der Kur- und Verpflegungskosten für ihre Kassenmitglieder verpflichtet sind,
- 3) derjenige, welchem nach allgemeinem bürgerlichen Rechte die Alimentationspflicht für den Kranken obliegt.

*

*

*

14. Auszug aus dem Reglement

für das öffentliche Städtische Nahrungsmittel-Untersuchungs-Amt zu Harburg
vom 28. April 1896.

(Das Amt befindet sich in der Burtehuderstraße Nr. 9.)

1. Aufgabe des Untersuchungsamtes ist die technische Prüfung auf Anforderung von Behörden und Ersuchen von Privatpersonen aller derjenigen Gegenstände, auf die sich folgende Gesetze beziehen:

- 1) Das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Nahrungsmitteln zc., vom 14. Mai 1879.
- 2) Das Gesetz, betreffend die Verwendung von gesundheitschädlichen Farben bei Herstellung von Nahrungsmitteln zc., vom 5. Juli 1887.
- 3) Das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter, vom 12. Juli 1887.
- 4) Das Gesetz, betreffend den Verkehr mit Wein zc., vom 20. April 1892.
- 5) Die Verordnung vom 24. Februar 1882, betreffend den gewerbsmäßigen Verkauf von Petroleum

und die zu diesen Gesetzen erlassenen weiteren Bestimmungen.

Die Bestimmungen des Ortsstatuts, betreffend die Untersuchung des in das öffentliche Schlachthaus zu Harburg gelangenden Schlachtviehes vom 18. August 1892 bleiben unberührt.

2. Proben von Gegenständen, deren Beschaffenheit der technische Leiter des Amtes feststellen soll, müssen entweder von ihm selbst entnommen sein, oder in Glas oder in Blech wohlverwahrt und mit dem Siegel des auf die Untersuchung Antragenden versehen, übergeben werden. Entnimmt der technische Leiter selbst die Proben, so hat er eine genaue Beschreibung der Lagerung und der Menge des zu untersuchenden Gegenstandes anzufertigen und dem Atteste (§ 4) beizufügen.

3. Es darf niemals das ganze Quantum der Probe verbraucht, sondern es muß ein zur Nachprüfung geeigneter Rest mindestens ein Jahr lang aufbewahrt werden.

4. Ueber die Untersuchung ist dem Auftraggeber ein schriftliches Gutachten auszuhändigen und eine Abschrift des Gutachtens in ein mit fortlaufender Seitenzahl versehenes Protokollbuch einzutragen.

5. Der technische Leiter des Amtes erhält für die Führung der Geschäfte, die Ausführung von Untersuchungen und die zu ertheilenden Atteste insgesammt die in den Tarifen I und II festgesetzten Gebühren.

Die Gebühren des Tarifes I beziehen sich auf lediglich qualitative Untersuchungen.

Hat der Stadtphysikus bei Untersuchungen mitgewirkt, so erhält dieser $\frac{1}{3}$ der technische Leiter $\frac{2}{3}$ der Gebühren.

6. Eine Aenderung der Tarife behält sich der Magistrat nach Anhörung des technischen Leiters vor.

In streitigen Fällen wird der Gebührenbetrag vom Magistrat endgültig festgestellt.

Die Einziehung der Gebühren erfolgt im Verwaltungszwangsverfahren.

Tarif I

für eine qualitative Prüfung auf Beimengungen, welche als grobe Verfälschungen oder als gesundheitschädlich anzusehen sind.

	<i>M. S.</i>		<i>M. S.</i>
Brod	2.—	Conditoreiwaaren	3.—
Mehl	2.—	Topfglasur	3.—
Butter	2.—	Farben	3.—
Milch	2.—	Tapeten	3.—
Eßig	2.—	Kleiderstoffe	3.—
Zucker	3.—	Fruchtsäfte	3.—
Petroleum	1.50	Cacao	3.—
Gewürze	3.—	Chocolade	3.—
Kaffee	3.—	Weißwein	3.—
Thee	3.—	Rothwein	3.—
Spielesachen	3.—	Bier	3.—

Tarif II

für quantitative Analysen, mikroskopische, bakteriologische und andere schwierigere Untersuchungen.

A. Nahrungsmittel und Genußmittel.

Nr. 1. Bier.	<i>M. S.</i>		<i>M. S.</i>
Milch	2.—	Würzgehalt (ursprünglicher)	3.—
Alkohol	2.—	Zucker (Fehling'sche Gewichtsmethode)	5.—
Extract	3.—	Ob gut vergohren	2.—
Glycerin	6.—	Prüfung auf Hopfensurrogate	20.—
Gummiartige Stoffe	10.—	Salicylsäure	6.—
Kohlensäure	3.—	Nachweis v. Stärkezucker durch Dialyse	12.—
Phosphorsäure	6.—	Nachweis von Zuckercouleur	4.—
Proteinsubstanzen	6.—	Gewöhnliche Handelsanalyse	12.—
Milchsäure	1.—	Gesammtanalyse (excl. Nischenanalyse und Untersuchung auf Hopfensurrogate)	35.—
Eßigsäure	3.—	Vollständige Analyse	50-100.—
Bernsteinsäure	8.—		
Specif. Gewicht	1.—		

Nr. 2. Brauntwein <i>M. J.</i>	
(Rum, Cognac, Arac, Liqueur).	
Asche	2.—
Alkohol	3.—
Extract	4.—
Farbstoffe, Nachweis giftiger	6.—
Fuselöl	5.—
Säure	2.—
Specif. Gewicht	1.—
Zucker (Rohrzucker durch Polarisation)	3.—
Metallische Beimengungen	4.—
Gesamtanalyse (excl. Untersuchung auf Zusätze und Farbstoffe)	12.—
Nr. 3. Brod, Backwaaren	
(siehe Müllerei C. 1).	
Asche	3.—
Mineralische Beimengung	6.—
Mutterkorn qualitativ	6.—
Wassergehalt	2.—
Mikroskopische Untersuchung	2-20.—
Ermittelung von Maun	7.—
" " Kupfersulfatzusatz	7.—
Bakteriologische Prüfungen	5-20.—
Nr. 4. Butter, Schmalz, Margarine.	
Asche	2.—
Fettgehalt	3.—
Kochsalz	3.—
Wassergehalt	3.—
Fremde Beimengungen, wie Kartoffelmehl, Stärke u.	5.—
Metallische Beimengungen	3.—
Prüfung auf fremde Fette	4.—
Ermittelung des specif. Gewichts des Butterfetts bei 100° C.	1.—
Bestimmung des Brechungsindex ..	3.—
Gesamtanalyse	10.—
Nr. 5. Cacao, Chocolate.	
Asche	3.—
Fett	5.—
Gerbsäure	6.—
Theobromin	15.—
Phosphorsäure	6.—
Wassergehalt	2.—
Zucker	5.—
Metallische Beimengungen	3.—
Zusätze, wie Stärke und mineralische Bestandtheile	10.—
Mikroskopische Prüfung	3-25.—
Prüfung der Asche auf Kupfergehalt ..	8.—
Nr. 6. Conditorewaaren.	
Giftige Farben	5.—
Nr. 7. Conserven	
(Fleisch, Gemüse u. c.).	
Bestimmung schädlicher Metalle ...	5.—

Nr. 8. Essenzen. <i>M. J.</i>	
Prüfung auf Farbstoffe	5-10.—
Nr. 9. Essig.	
Essigsäuregehalt	2.—
Freie Mineralsäure	4.—
Metallische Beimengungen	6.—
Prüfung des Weinessigs auf Echtheit (Weinstein, Extract, Glycerin) ...	12.—
Nr. 10. Farben	
für Nahrungs- und Genussmittel.	
Bestimmungen einzelner giftiger metallischer Bestandtheile à	5.—
Nr. 11. Fett (siehe Butter).	
Nr. 12. Fleisch.	
Untersuchung auf Finnen u. Trichinen ..	3.—
Nachweis von Stomaxinen in verdorbenem bezw. giftigem Fleisch, von toxischen Bitterstoffen und Alkaloiden, qualitativ	10-15.—
quantitativ	15-20.—
Nr. 13. Fleischextract.	
Asche	2.—
Chlor	5.—
Eisenoxyd	5.—
Kali	12.—
Kalk	5.—
Natron	10.—
Phosphorsäure	6.—
Stickstoff	5.—
Wasser	2.—
Von der Trockensubstanz in 90 Proc. Alkohol lösliche, resp. unlösliche Bestandtheile	6.—
Nr. 14. Frucht säfte u. Fruchtgelees, eingekochte Früchte.	
Bestimmung einzelner Metalle und Farbstoffe à	5.—
Alkohol	4.—
Säure	2.—
Ermittelung des Zuckergehalts und Prüfung auf Stärkezucker	9.—
Nr. 15. Geheimmittel.	
Nach Vereinbarung.	
Nr. 16. Gewürze.	
Mineralstoffe	2.—
Extractbestimmung	5.—
Mikroskopische Untersuchung	3-30.—
Nr. 17. Honig.	
Zuckerbestimmung vor und nach dem Invertiren, Polarisation	6.—
Polarisation nach der Vergährung ..	6.—

Polarisation nach der Alkoholfällung	Nr. 3.
Nachweis der unvergärbaren Bestandtheile im Stärkezucker, Syrupen u. s. w.	4-10.—
Nachweis von Gummi, Leim, Tragant u. s. w.	4-10.—

Nr. 18. Hefe (siehe Mülerei C. 1).	
Bestimmung des Gehalts an Wasser, Asch und Stärkemehl	9.—
Bestimmung des Gehalts reiner Hefe	12.—
Bestimmung der Menge Kohlensäure, welche dieselbe entwickelt und mikroskopische Prüfung	9.—

Nr. 19. Käse.	
Bestimmung schädlicher Metalle (Blei, Kupfer u.) à	5.—

Nr. 20. Kaffee, Thee- und Kaffeesurrogate.	
Asche	2.—
Fett	5.—
Gerbsäure	6.—
Caffein, Thein, Theobromin à	15.—
Phosphorsäure	6.—
Wassergehalt	2.—
Zucker	6.—
Fremde Blätter im Thee	3.—
Kaffeebohnen: Echtheit, künstliche Färbung	3.—
Metallische Beimengungen à	3-5.—
Zusätze, wie Stärke, mineralische Bestandtheile	3-10.—

Nr. 21. Mehl.	
Asche	3.—
Mineralische Beimengungen	5-10.—
Mutterkorn	5.—
Wassergehalt	2.—
Mikroskopische Untersuchung	3-15.—
Untersuchung nach der Centrifugir-methode	5.—
Gesamttanalyse	12.—

Nr. 22. Milch.	
Specifisches Gewicht (Marktprüfung, ob gewässert)	1.—
Fettgehalt nach der neuen Centrifugir-methode	1.—
Fettgehalt gewichtsanalytisch	3.—
Prüfung auf Zusatz von Wasser und gleichzeitige Entrahmung (Specif. Gewicht, Trockensubstanz, Fett, Wassergehalt und Rahm)	3.—
Casein, Albumin, zusammen	4.—
Asche	1.50
Albumin allein	5.—
Milchzucker	5.—
Trockensubstanz und Asche	3.—

Nr. 23. Mineralwasser, künstliche.	
Bestimmung der schädlichen Metalle à ..	6.—
" " Kohlensäure	6.—

Nr. 24. Schmalz (siehe Butter A. 4).

Nr. 25. Safran.	
Prüfung auf Verfälschung durch fremde Pflanzenfasern und Beimengung von beschwerenden mineralischen Zusätzen, wie Gyps, Kalk u.	10-15.—
Aetherextract	4.—
Feuchtigkeit und Mineralstoffe	4.—

Nr. 26. Senf.	
Analyse	10.—

Nr. 27. Speiseöl.	
Prüfung auf Reinheit	5.—

Nr. 28. Schnupftabak.	
Prüfung auf Bleigehalt	5.—

Nr. 29. Stärke.	
Asche	3.—
Mineralische Beimengungen à	4.—
Mutterkorn	5.—
Wassergehalt	2.—
Mikroskopische Prüfung	3-15.—
Ermittelung von Stärkesyrup	10.—
Untersuchung nach der Centrifugir-methode	5.—

Nr. 30. Syrup.	
Bestimmung von Wasser, Zucker, sonstigen organischen Stoffen, Asche	10.—

Nr. 31. Tabak.	
Gehalt an Nikotin	15-20.—

Nr. 32. Thee (siehe Kaffee A. 20).	
Makro- u. mikroskopische Prüfung	5-30.—

Nr. 33. Wasser.	
a. Trinkwasser, Prüfung auf Reinheit als Trinkwasser: Bestimmung von Chlor, Schwefelsäure, Salpetersäure, organ. Substanzen, Trockenrückstand und Anzahl der vorhandenen Mikroorganismen, ferner Prüfung auf Ammoniak, salpetrige Säure, Kalk, Magnesia, Eisenoxyd und Kohlensäure	12.—
Bei gleichzeitiger Einsendung mehrerer Proben à	10.—
Bestimmung der Härte und schwefelsauren Salze	10.—
b. Wasser für technische Zwecke (siehe C. 23).	

c. Natürliches Mineralwasser.	<i>M. 3.</i>
Vollständige Analyse	50-400.—

Nr. 34. Wein.

A. Gewöhnliche Handelsanalysen.	
a. Specif. Gewicht, Alkohol, Extract, Mineralstoffe (Asche) Reaction der Asche, Säure, Polarisation, Phosphorsäure und Glycerin ..	16.—
b. Prüfung wie a und außerdem auf den Gehalt an Kalk, Magnesia, Chlor, Schwefelsäure und Conservierungsmittel	30.—
B. Einzelne Analysen.	
Specif. Gewicht des Originalweins	1.—
" " " entgeist. Weins	2.—
Alkohol	3.—
Freie Säuren (auf Weinsäure berech.)	1.—
Extract, berechnet	3.—
" gefunden	3.—
Mineralstoffe (Asche)	3.—
Polarisation, direkt	3.—
" invertirt	5.—
" nach dem Vergähren ..	6.—
" concentrirt	4.—
" Alkoholfällung	7.—
Weinstein	4.—
Freie Weinsäure	9.—
Schwefelsaures Kali	4.—
Reaction der Mineralstoffe	1.—
Glycerin	6.—
Zucker	4.—
Nichtflüchtige Säure (auf Weinsäure berechnet)	3.—
Flüchtige Säure (auf Essigsäure berechnet)	4.—
Gerbssäure	6.—
Weinsäure	10.—
Apfelsäure	15.—
Bernsteinsäure	15.—
Stickstoff	5.—
Nachweis unvergohrener Bestandtheile von zugesetztem Stärkezucker	4-10.—
Nachweis von zugesetztem Gummi	4-10.—
" " zugesetzt. Salicylsäure	2.—
" " Fuchsin, Farbstoff im Rothwein	3.—
Mikroskopische Untersuchung	4-10.—
Schwefelsäure	2.—
Phosphorsäure	6.—
Chlor	5.—
Kalk	5.—
Magnesia	6.—
Kali	12.—
Natron	12.—
Mangan	12.—
Eisen	6.—
Thonerde	8.—

Kieselsäure	<i>M. 3.</i> 5.—
Prüfung auf Gypszusatz	3.—
Vollständige Analyse	40-90.—

Nr. 35. Wurst.

Quantit. Mehlgelalt	10.—
Künstl. Färbung	3.—
Nachweis von Botaninen in verdorbener bezw. giftiger Wurst von toxischen Bitterstoffen und Alkaloiden, qualitativ	10-15.—
quantitativ	15-20.—

Nr. 36. Zucker u. Zuckerwaaren.

Bestimmung des Zuckers	3.—
" der Asche	2.—
Prüfung auf schädliche Farbstoffe ..	7.—

B. Gebrauchsgegenstände.

Nr. 1. Bleicherei-Artikel.

Bestimmung des Chlorgehalts im Chlorkalk	5.—
Prüfung des übermangansauren Kalis auf Reinheit	6.—
Bestimmung von Feuchtigkeit im Braunkohl	3.—
Bestimmung von Feuchtigkeit und Mangan-Superoxyd	5.—
Bestimmung von Feuchtigkeit und $(Ca (Cl O)_2 + Ca Cl_2)$ im Chlorkalk	6.—

Nr. 2. Brennmaterialien.

Bestimmung von Feuchtigkeit u. Asche	3.—
Bestimmung von Schwefelgehalt in Kohlen	6.—
Bestimmung von C, H, O, N, S, Asche	25.—
Bestimmung von Phosphor und Stickstoff à	7 resp. 6.—

Nr. 3. Emaille

(siehe Kochgeschirr B. 8).

Prüfung auf schädliche Beimengung.	5.—
------------------------------------	-----

Nr. 4. Farben und gefärbte Gegenstände.

(Untersuchung gemäß der kaiserlichen Verordnung vom 1. Mai 1882.)	
Untersuchung von Farben, Papier, Bekleidungsstoffen, Tapeten, Gummiwaaren, Kinderspielsachen auf giftige Farben	3.—
Prüfung von Tapeten auf Arsenik	3.—

Nr. 5. Farbstoffe.

Ermittelung von Verfälschungen (Dextrin, Gummi, Zucker in Anilin-	
---	--

	<i>M. J.</i>		<i>M. J.</i>
Stoffen, Schwerspath, Kreide u. dergl. in Bleiweiß, Zinkweiß, Mennige und Zinnober u.) ...	8-15.—	Schwefelsäure	6.—
Nr. 6. Gummiwaaren (s. B. 4).		Thonerde	6.—
Nr. 7. Kleiderstoffe (s. B. 4).		Gesamttanalyse (Summe der Al- kalien)	30-40.—
Nr. 8. Kochgeschirr.		Nr. 3. Brennmaterialien (siehe B. 2).	
Bleibestimmung	6.—	Nr. 4. Bleicherei (siehe B. 1).	
Nr. 9. Leinen.		Nr. 5. Braumaterialien.	
Ob nur Leinenfäden	3.—	a. Gerste.	
Nr. 10. Petroleum.		Stickstoffhaltige Stoffe	6.—
(Untersuchung gemäß kaiserlicher Ver- ordnung vom 24. Februar 1882.)		Aschengehalt	2.—
Entzündungstemperatur (Reinheit nach Abel)	3.—	Stärkemehl	6.—
Auf fremde Oele	10.—	Zucker	6.—
Fraktionirte Destillation	10-20.—	Keimfähigkeit	3.—
Versuche über Leuchtkraft und Oelverbrauch	14.—	b. Hopfen.	
Vollständige Analyse	30.—	Asche	2.—
Nr. 11. Papier (s. B. und C. 16.)		Gerbstoff	6.—
Nr. 12. Spielsachen (s. B. 4).		Gummi	8.—
Nr. 13. Staniol (s. B. 16).		Harz	6.—
Nr. 14. Tapeten (s. B. 4).		Hopfenöl	6.—
Nr. 15. Wachs.		Pflanzenfaser	6.—
Prüfung auf Fälschung	10.—	Zucker	6.—
Nr. 16. Zinngeräthe, Staniol.		In Wasser lösliche Extracte ...	5.—
Prüfung auf Blei	6.—	Ob geschwefelt	4.—
C. Untersuchungen		c. Malz.	
aus dem Gebiete der landwirthschaft- lichen Gewerbe, Technik u. Industrie.		Extractausbeute	5.—
Nr. 1. Bäckerei u. Mülerei.		d. Wasser f. Brauereizwecke (s. C. 23).	
Brod, Backwaaren (siehe A. 3).		Nr. 6. Drogen.	
Mehl (" " 21).		Opium, Chinarinde u. a. pharmac.	
Stärke (" " 29).		Drogen. (Nach Uebereinkunft.)	
Hefe (" " 18).		Nr. 7. Dynamit.	
Nr. 2. Baumaterialien, Porzellan- fabrikation (Thon, Gyps, Kalk, Cement, Ziegelstein, Schiefer u.).		Gehalt an Nitroglycerin	20.—
Eisenoxyd	5.—	" " Stickstoff	15.—
Feuchtigkeit	2.—	Nr. 8. Färberei und Malerei (siehe B. 5).	
Kali } zusammen <i>M. 9</i>	12.—	Indigo, Best. des Indigotins	6.—
Natron }	12.—	Ermittlung des Metallgehalts ...	10.—
Kalk	6.—	" " Säuregehalts	8.—
Kieselsäure	5.—	Feuchtigkeit	2.—
Kohlensäure	6.—	Nr. 9. Färben und gefärbte Gegenstände (siehe B. 4).	
Magnesia	8.—	Nr. 10. Gerberei.	
Phosphorsäure	7.—	Eichenrinde, Galläpfel, Katchu, Lohe u. u.	
Sand	5.—	Gehalt an Gerbstoff	6.—
		Desgl. in Extracten	6.—
		Nr. 11. Gespinste und Gewebe.	
		Chemische und mikroskopische Unter- suchung. (Nach Uebereinkunft.)	

Nr. 12. Glasfabrikation.		<i>M. J.</i>
Sulfat, unlösliche Stoffe	5.—	
Sulfat, freie Säure, Chlor, Eisen- oryd à	2-5.—	
Vollständige Analyse	35.—	
Blußspath, Gehalt an Fluor	7.—	
Forax, Gehalt an Borsäure	12.—	
Kieselerde, Gehalt an Quarzsand ..	5.—	
" " " Eisenoryd	6.—	
" " " Feuchtigkeit	2.—	
Glas, vollständige Analyse	45-100.—	
Nr. 13. Gold- und Silberwaaren.		
Prüfung auf Echtheit	5.—	
Prüfung auf Gehalt	8.—	
Nr. 14. Malerei (siehe B. 5, C. 8).		
Nr. 15. Mälerei (siehe C. 1).		
Nr. 16. Papierfabrikation.		
Prüfung auf giftige Farben	3.—	
" " Holzstoff oder Stroh	5.—	
" " mineralische und erdige Zusätze	3.—	
Prüfung auf Aschengehalt	2.—	
Nr. 17. Porzellanfabrikation (siehe C. 2).		
Nr. 18. Schießpulver.		
Spec. Gewicht	3.—	
Feuchtigkeit	3.—	
Salpeter, Kohle, Schwefel zusammen	12.—	
Nr. 19. Schmiermittel.		
Wagenschmiere, Maschinensfett und sonstige flüssige oder feste Fette.		
Gehalt an Mineralstoffen	3.—	
" " freier Säure	2.—	
Prüfung auf Feuchtigkeit, Mineral- stoffe, Fette, Paraffinöle und Harz	20.—	
Erstarrungspunkt	5.—	
Entzündungs- und Siedepunkt	3.—	
Reibungs-Widerstand (vergleich.) .	10-50.—	
Consistenz-Bestimmung mittelst Vis- cosimeter und Verheizbarkeit à ..	8.—	
Nr. 20. Seife.		
Gehalt an Fett	5.—	
" " Alkalien	5.—	
" " Wasser	3.—	
Bestimmung der fremden Beimen- gungen à	3-5.—	
Nr. 21. Soda, Pottasche.		
Gehalt an kohlensaurem Natron ...	12.—	
" " " Kali	16.—	

Nr. 22. Spiritusfabrikation.		<i>M. J.</i>
Gehalt der Rohmaterialien an Stärke- mehl	6.—	
Zucker und sonstigen löslichen Kohle- hydraten	6.—	
Gehalt alkoholischer Flüssigkeiten (Wein, Bier etc.) an Alkohol ...	3.	
Untersuchung von Schlempe (siehe Futtermittel D. 2).		
Nr. 23. Wasser.		
A. Trinkwasser und Mineralwasser (siehe A. 33).		
B. Wasser für technische Zwecke.		
Abdampfrückstand	2.—	
Härte: Gesamthärte und bleibende Härte	3.—	
Eisenoryd, Thonerde à	4.—	
Kali	12.—	
Kalk	5.—	
Kieselsäure	3.—	
Magnesia	6.—	
Natron	10.—	
Organische Substanz	1.50	
Phosphorsäure	6.—	
Techn. Analyse (Kesselsteinbildner)	10-16.—	
Handels-Analyse	20.—	
Nr. 24. Zuckerindustrie.		
Zuckerrüben.		
Gehalt an Zucker, Nichtzucker (Grade Brix) und Reinheitsquotient à ..	4.—	
Rohzucker.		
Polarisation	3.—	
Wasser, Asche à	3.—	
Saturationschlamm, Elutionslauge etc. (siehe Düngemittel D. 1).		
D. Landwirthschaftliche Untersuchungen.		
Nr. 1. Kunstdünger, Guano.		
Phosphorsäure in Wasser löslich ..	4.50	
Phosphorsäure, gesammte Menge ..	4.50	
" " citratlöslich (boden- löslich)	10.—	
Stickstoff in Form von Salpeter	4.50	
" " " " Ammoniak ...	4.50	
" " " " org. Stoffen .	4.50	
Kali in Wasser löslich	10.—	
Feuchtigkeit	1.50	
Haut und hornartige Stoffe im Knochenmehl	3.—	
Gehalt an Gyps im Düngergyps ..	6.—	
Kalk (Gyps und Kalk zus. Nr. 9) ..	4.—	
Nr. 2. Futtermittel.		
Fett (Fett und Protein zus. Nr. 8)	5.—	
Protein (stickstoffhaltige Stoffe) ...	4.50	
Wasser, Mineralstoffe	2.—	
Mikroskopische Untersuchung	3-30.—	
Holzfasern (Cellulose)	5.—	

Stärkemehl	5.—
Zucker	5.—
Stickstoff in Form von Amidon ...	8.—
"aulichen" Proteinstoffen	10.—

Nr. 3. Sämereien.

Prüfung auf Kleeide a. im Rothklee	2.—
" " " b. " Weisklee	
und Schwedischen Klee	4.—
Event. Prüfung auf Kleeide	2.—
Reinheit und Keimfähigkeit von Klee-	
samen, Wicken, Getreide, Mais u.	
alle größeren Samen	4.—
Reinheit und Keimfähigkeit von	
kleineren Grassamen	6.—

Nr. 4. Boden.

Stickstoff	5.—
Phosphorsäure	6.—
Kali in Salzsäure löslich	12.—
Chlor	5.—
Eisenoxyd, Thonerde je	4.—
Kalk	5.—
Magnesia	6.—
Schwefelsäure	4.—
Schlemmprobe	6.—

E. Analysen von Bergprodukten, Hüttenprodukten, Chemikalien.

Nr. 1. Qualitative Prüfung auf häufig vorkommende Stoffe...	3-15.—
Nr. 2. Qualitative Prüfung auf selten vorkommende Stoffe à Stunde	2-3.—
Nr. 3. Quantitative Bestimmung von Aluminium	6.—
Antimon	8.—
Bei Trennung von Arsen und Zinn	12.—
Arsen	10.—
Baryum	6.—
Bei Trennung von Kalk und Strontian	14.—
Blei	6.—
Bor	12.—
Brom	10.—
Bei Gegenwart von Chlor und Jod	18.—
Cadmium	10.—
Calcium	6.—
Bei Gegenwart von Baryt und Strontian	10.—
Chlor	4.—
Bei Gegenwart von Jod und Brom	10.—
Chrom	15.—
Eisen	3-6.—
Fluor	8.—
Gold	10-18.—
Jod	10.—
Bei Gegenwart von Chlor und Brom	18.—
Kalium	12.—
Zusammen mit Natrium à	10.—
Kiesel in Eisen	6.—

Kieselsäure in Erzen	6.—
Unaufgeschlossen als Gangart	4.—
Kobalt	16.—
Zusammen mit Nickel à	11.—
Kohlenstoff in Eisen	8.—
" in org. Substanzen	8.—
" zus. mit Wasserstoff à ..	7.—
Kupfer	8.—
Lithium	20.—
Magnesium	7.—
Mangan	8.—
Bestimmung in Ferromangan	8.—
Molybdän	18.—
Bei Gegenwart von Wolfram	30.—
Natrium	8-18.—
Zusammen mit Kalium à	10.—
Nickel	16.—
Zusammen mit Kobalt à	11.—
Phosphor im Eisen	8.—
" in Bronzen	8.—
" in Erzen	6.—
Platin in Erzen	30.—
Quecksilber	10.—
Schwefel im Eisen	7.—
" in Erzen, Abbränden u. .	7.—
Selen	22.—
Silber	10.—
Stickstoff	5.—
Strontian	10.—
Bei Gegenwart von Kalk oder Baryt	18.—
Tellur	18.—
Titan im Stickstoffs titan	22.—
Uran	22.—
Wasserstoff	10.—
Zusammen mit Kohlenstoff à	7.—
Wismuth	12.—
Wolfram	18.—
Bei Gegenwart von Molybdän	30.—
Zink	8.—
Zinn	8.—
Bei Gegenwart von Arsen u. Antimon	16.—

Gesamt- (vollständige) Analyse von Metallen.

- a. Roheisen, Stahl u. Schmiedeeisen.
Bestimmung von gebundenem Kohlenstoff, Graphit, Phosphor, Schwefel, Silicium, Kupfer, Mangan und Eisen
- b. Blei.
Bestimmung von Kupfer, Antimon, Arsen, Wismuth, Zink, Eisen, Silber und Blei
- c. Kupfer.
Bestimmung von Kupfer, Kupferoxydul, Antimon, Arsen, Zinn, Nickel, Kobalt, Eisen, Schwefel, ev. Wismuth, Silber u. Gold

d. Zink.	
Bestimmung von Zink, Blei, Cad-	
mium, Arsen, Schwefel u. Chlor	20-50.—
e. Legierungen.	
Bestimmung von Messing, Bronze,	
Neusilber etc.	10-35.—
Münzen	10-35.—

Eisen und Mangan, Erze, Kalk- steine, Thone, Schlacken.

Bestimmung von Eisen	4-5.—
" " Mangan	6.—
" " Rückstand	2.—
" " Kieselsäure	5.—
" " Thonerde	4.—
" " Magnesia	7.—
" " Kalk	5.—
" " Baryt	10.—
" " Kali, Natron à	12.—
" " Eisen und Mangan	12.—
" " Eisen, Kalk und	
Rückstand	12.—
" " Eisen, Mangan,	
Kieselsäure, Thonerde, Kalk, Magnesia,	
Natron, Kali	28.—

Roheisen, Stahl, Schmiedeeisen.

Bestimmung von Kohlenstoff	8.—
" " Phosphor	8.—
" " Schwefel	6.—
" " Silicium	5.—
" " Kupfer	8.—
" " Mangan	6.—

Sonstige Erze und Produkte.

Bestimmung von Mangansuperoxyd	5.—
" " Blei auf trockenem	
Wege	6.—
" " Blei auf nassem	
Wege	8.—
" " Silber in Bleierzen	7.50
" " Silber in Kupfer-	
erzen, Kupferstein	18.—
u. ähnl. Produkten	8.—
" " Blei und Silber	
in Bleierzen	12.—
" " Gold und Silber	
in Gefäßen	40.—
" " Gold und Silber	
in armen Gefäßen	15.—
" " Kupfer	18.—
" " Blei und Zink in	
Zinkerzen	14.—
" " Nickel	20.—
" " Kobalt	30.—
" " Nickel und Kobalt	8.—
" " Zinn	20.—

Bestimmung von Zinn, wenn Tren-	
nungen von Antimon oder Arsen	
erforderlich	20.—
Bestimmung von Antimon	15.—
" " Arsen	15.—
" " Zink	9.—
" " Cadmium	12.—

F. Untersuchung und Begutachtung des Auswurfes Lungenkranker, Tuberkel-Bacillen (Schwind- suchtspilze)

G. Untersuchung pathologischer Secrete und Gewebe.

Urin.

Bestimmung des specif. Gewichts..	1.—
Bestimmung des Zuckers (durch	
Titriren)	2.—
Bestimmung des Zuckers (durch	
Polarisation)	1.50
Nachweis von Albumin	1.—
Bestimmung des Albumins	8.—
" der festen Bestandtheile	2.—
" der Asche	2.—
" des Harnstoffes	5.—
Mikroskopische Prüfung	4-20.—
Nachweis und Bestimmung anderer	
Bestandtheile	3-30.—
Geschwülste, Gonococcen	5.—
Tuberkelbacillen in Harn	5.—

H. Verbandstoffe.

Bestimmung von Fett und Asche in	
entfetteter Watte	6.—
Bestimmung der Salicylsäure durch	
Titriren	5.—
Bestimmung der Carbonsäure durch	
Titriren	6.—

I. Kindernahrungsmittel, (Condensirte Milch, Kindermehl, Malzextract etc.)

Bestimmung von Wasser, Stickstoff	
und Asche	9.—
Vollständige Analyse (Wasser, Stick-	
stoff, Stärke, Dextrin, Zucker,	
Cellulose, Asche, Phosphorsäure)	25-30.—

K. Luft.

Bestimmung der Kohlensäure der	
Luft in geschlossenen Räumen	
(ohne die Kosten der Probe-	
entnahme)	6.—
Prüfung auf Kohlenoxyd, Schwefel-	
wasserstoff, Leuchtgas u. s. w.	10-20.—