

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. Über 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 erteilenden Atteste insgesamt 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 Änderung 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.

	M.		M.
Brod	2.—	Konditoreiwaren	3.—
Mehl	2.—	Topfglasur	3.—
Butter	2.—	Farben	3.—
Milch	2.—	Tapeten	3.—
Essig	2.—	Kleiderstoffe	3.—
Zucker	3.—	Fruchtsäfte	3.—
Petroleum	1.50	Kakao	3.—
Gewürze	3.—	Chokolade	3.—
Kaffee	3.—	Weißwein	3.—
Thee	3.—	Rotwein	3.—
Spieleachen	3.—	Bier	3.—

Tarif II

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

A. Nahrungsmittel und Genußmittel.

Nr. 1. Bier.	M.		M.
Milche	2.—	Würzgehalt (ursprünglicher)	3.—
Alkohol	2.—	Zucker (Fehling'sche Gewichtsmethode)	5.—
Extrakt	3.—	Ob gut vergohren	2.—
Glycerin	6.—	Prüfung auf Hopfensurrogate	20.—
Gummiartige Stoffe	10.—	Salizylsäure	6.—
Kohlensäure	3.—	Nachweis v. Stärkezucker durch Dialyse	12.—
Phosphorsäure	6.—	Nachweis von Zuckercouleur	4.—
Proteinstoffe	6.—	Gewöhnliche Handelsanalyse	12.—
Milchsäure	1.—	Gesamtanalyse (exkl. Aschenanalyse und Untersuchung auf Hopfensurrogate)	35.—
Eisigsäure	3.—	Vollständige Analyse	50-100.—
Bernsteinsäure	8.—		
Spezif. Gewicht	1.—		