

ОПС

ИНЕ

СЛУЖБЕНИ ОРГАН ГРАДСКОГ ПОГЛАВАРСТВА ГРАДА БЕОГРАДА



Излази једном недељно

11 новембар 1937 године

Година 55 — Број 43—44

Уредништво и администрација: Кнегиње Љубице 1/II, телефон 26-242

Претплата: за годину дана 150.— дин., за пола године 80.— дин.

Чековни рачун код Поштанске штедионице бр. 54.300

На предлог Г. Претседника градске општине Обр. 16754/37 Градско веће на седници од 23-VII-1937 год. прописало је следећи

ПРАВИЛНИК

о наплати такса за анализе Бактериолошке и хемијске лабораторије и услуге Дезинфекцијоног завода Г. п. Б. са тарифама

Члан 1.

Таксе за анализе у Хемијској и Бактериолошкој лабораторији и услуге Дезинфекцијоног завода наплаћује се према прописаној тарифи у чл. 11 и иду у корист општинске касе.

Члан 2.

Наплата таксе од приватних лица врши се преко инкасаната, код лабораторијских прегледа при пријему материјала за преглед а код услуга Дезинфекцијоног завода, по учињеној услуги. О извршеној наплати инкасанти издају прописане признанице.

Члан 3.

Такса за преглед животних намирница, упућених од стране контролних органа Дирекције за соц. и здрав. стање наплаћује се преко извршних власти и то само у случају када су намирнице прегледом оглашене за неисправне.

Члан 4.

Приход од лабораторијских анализа и услуга дезинфекцијоног завода предаје се сваког месеца благајни Дирекције за социјално и здравствено стање. При предаји прихода лабораторије односно Дезинфекцијони завод подноси и списак бесплатно извршених анализа, односно услуга.

Члан 5.

Лабораторије и Дезинфекцијони завод воде дневник рада са назначењем платежних и бесплатних анализа, одн. услуга и ознаком ослобођења од таксе.

Поред дневника рада ове установе воде, по упуштвима књиговодства Дирекције за соц. и здрав. стање и друге потребне новчане књиге.

Члан 6.

Лица, која имају право на бесплатан преглед поднеће о томе уверење или легитимацију, при предаји одн. приликом узимања материјала за преглед.

Члан 7.

Анализе се врше бесплатно у следећим случајевима:

а) за чланове Општине града Београда, који су сиротног стања и за она лица, која од Општине добијају уверење или потврду да су у Општини града Београда боравили најмање 5 година и да су сиротног стања.

б) за штићенике Општинског дома стараваца и старица.

в) за општинско особље (активно и пензионере) и чланове њихове породице, ако нису осигурани код Уреда за осигурање радника.

г) за лица која се лече у општинској болници, при општинским диспансерима и амбулантама као и за лица, за која општински лекари траже преглед ради службене употребе.

д) за испитивање епидемиолошког и научног карактера, према оцени директора Дирекције за соц. и здрав. стање.

Члан 8.

Поједине градске установе и лекари, који упућују материјал и лица на преглед лабораторијама, морају на спроводним листама тачно испунити све рубрике прописаног обрасца.

Члан 9.

WWW.UNILIB.RS Дезинфекциони завод врши услуге према Правилнику о раду општинског дезинфекционог завода.

Члан 10.

Дезинсекције општинских установа врше се на терет кредита одобрених за ту сврху.

Члан 11.

ТАРИФА

Градске бактериолошке лабораторије.

А. Микроскопска и бактериолошка испитивања уопште

1) Микроскопска диагноза на паразите и бактер. дин.	20.-
2) Бактериолошка диагноза: култура крви, секрета, екскрета и др. на одговарајућим хранљивим подлогама са серолошким и морфолошким диференцирањем	30-50.-
3) Бактериолошка диагноза као под 2) са оптима на одговарајућим животињама	100-150.-

Б. Хематолошки прегледи

1) Седиментација крви	30.-
2) Одређивање хемоглобина	20.-
3) Број леукоцита	20.-
4) Број еритроцита	20.-
5) Леукоцитарана формула крвна слика)	20.-
6) Комплетни хемограм (хемоглобин, број лукоцита, број еритроцита и крвна слика)	60.-

В. Дерматозе и мицозе уопште

За сваки преглед	20-60.-
------------------	---------

Г. Серолошка испитивања

1) Аглутинација серума по Видал-у и Вајлу-Феликсу	20.-
2) Одређивање крвних група	30.-
3) Преципитација	40.-
4) Васерманова реакција и једна колоидална реакција	40.-
5) Вајнберг	50.-

Д. Кичмена течност

1) Бактериолошки преглед (као код А. тач. 2 и В.)	20.-
2) Хемиски преглед на беланчевину	20-40.-
3) Цитолошки преглед	20-40.-
4) Васерманова реакција и једна колоидална реакција	40.-

5) Одређивање шећера (квантитативно)

6) Одређивање хлорида

Б. Животне намирнице и вода

1) Бактериолошки преглед воде (бр. клица и титар бак. коли)	50.-
2) Бактериолошки и микроскопски преглед млека	50.-
3) Бактериолошки са оптима на животињама	100-150.-
4) Микроскопски преглед млека (по Тромсдорфу)	20.-
5) Разне животне намирнице, микроскопски преглед	20.-
6) Животне намирнице, бактериолошки преглед	50.-
7) Животне намирнице, бактериолошки преглед са оптима на одговарајућим животињама	100-150.-

Е. Преглед желудачног сока

1) Општи преглед, микроскопски и хемиски, квантитативно одређивање соне киселине	50.-
2) Поједини састојци ради контроле	20.-

Ж. Преглед мокраће

1) Општи преглед, хемиски и талог микроскопски, беланчевина и шећер квантитативно	30.-
2) Поједини састојци (шећер и беланчевина)	20.-
3) Квантитативно одређивање поједињих соли (фосфата, хлорида, уреа и др.) за сваки	20-40.-

З. Хемиски преглед крви

1) Целокупни азот, остатни азот уреа, мокраћна киселина, шећер, хлориди, холестерин, калцијум, сваки преглед	60-80.-
--	---------

И. Биолошке анализе

1) Реакција Зондека	150.-
2) Екстракција хормона из мокраће и хистолошко-биолошко утврђивање функције оварија	250.-

Ј. Поред таксе за анализу наплаћује се

a) за вађење крви из вене	10.-
b) за узимање крви из прста	5.-
в) за вађење желудачног сока	20.-
г) за узимање различних секрета	10.-
д) за узимање материјала ван лабораторије, поред таксе за анализу, за превоз стручњака Рајхерт-Мајслов број	30.-
1) Бактериолошки преглед (као код	85.-

В. ТАРИФА

ГРАДСКЕ ХЕМИСКЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ

А. Анализе животних намирница и др. према
Закону о надзору над намирницама за живот.

Месо и меснати производи

	Квалитет Дин.	Квантитет Дин.
--	------------------	-------------------

Реакција на уквареност по
Еберу

20.—

Реакција на уквареност по
Тилмансу

70.—

Вода

30.—

Маст

85.—

Пепео

25.—

Кис. степен масти

25.—

Беланчевина

45.—

Хлориди

25.—

Нитрати

100.—

Скроб

100.—

Страна боја

25.—

Јодни број масти

85.—

Федоров број

200.—

Кратка анализа меса и ме-
сната производа

60.—

Јаја и конзерва јаја

Одређивање свежине јаја

10.—

Први комад

2.—

Сваки даљи

Доказивање конзервирања
јаја (креч, натр. стакло)

85.—

Вода

30.—

Маст

85.—

алкохолни екстракт

85.—

Пепео

25.—

Хлориди

25.—

Фосфати целокупни

20.—

100.—

Проба на лутеин

165.—

Лецитинфосфорна киселина

30.—

Кратке анализе конзерви
(вода, масти, лецитинфос-
форна киселина, пепео,
хлориди, микроскопија и
доказивање стране боје

300.—

Екстракти меса, кости за супе и слично

Микроскоп, преглед (изглед,
укус, мирис итд.)

20.—

Вода

30.—

Маст

85.—

Азот

45.—

Азот аминокиселина

100.—

Амонијачки азот

35.—

Креатинин колориметрички

150.—

Доказивање екстракта квасца 100.—

25.—

Пепео

25.—

Хлориди

25.—

Стране боје

25.—

	Квалитет Дин.	Квантитет Дин.
--	------------------	-------------------

Обична кратка анализа (во-
да, масти, пепео, азот, на-
триум, хлориди, фосфати,
доказ екстракта, квасца,
креатинин, боја)

500.—

Млеко

Спец. тежина млека	5.—
Спец. тежина серума	10.—
Реакција и реакција на ни- трате	20.—
Суви остат. гравиметирски	30.—
Кис. степен	5.—
Маст по Герберу	10.—
Беланчевине	45.—
Шећер	25.—
Пепео	25.—
Пепео алкалитет	10.—
Сахароза и лактоза у конз. млеку	70.—
Хлоршећерни број (са ре- ализарор проба	45.—
100) целокупна анализа угља —	5.—
Алкохолна проба	5.—
Проба врења	10.—
Реакција на кувано млеко	5.—
Каталаза	15.—
Редуктаза	15.—
Тачка смржњавања	40.—
Прљавшина	10.—
Леукоцити по Тромсдорфу	5.—
Обична анализа млека (спе- ц. рефракција, масти, ни- трате, кис. степен, леуко- цити)	60.—
Кратка анализа на иници- јативу потрошача млека	20.—

Сир

Вода	30.—
Маст по Герберу	20.—
Слободне киселине	25.—
Пепео	25.—
Хлориди	25.—
Беланчевине	45.—
Беланчевине растворљиве	70.—
Обична кратка анализа (во- да, масти)	50.—

Масти и уља

Густоћа	10.—
Рефракција	30.—
Тачка топљења	30.—
Доказивање лоја и хидрира- них масти у свињ. масти по Бемеру	150.—
Тачка скручувања	35.—
Сахароза и лактоза у конз.	



УНИВЕРЗИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА

	Квалитет Дин.	Квантитет Дин.		Квалитет Дин.	Квантитет Дин.
Кристализација из етера	30.—		Етарски екстракт	85.—	
Вода-гравиметрички		30.—	Алкохолни екстракт		85.—
Вода дестилацијом		30.—	Обична анализа брашна, (вода, масти, пепео, беланчевина, лепак, целулоза)		
Маст		30.—		150.—	
Кис. степен		85.—			
Број осапуњења	65.—				
Неосапуњиво	110.—				
Јодни број (Хануш)		85.—			
Хенеров број		85.—			
Рајхерт-Мајслов број		85.—			
Рајхерт-Мајслов и Поленскеов број	230.—				
Маслачно кисели број по Гросфелду број (А и Б)	225.—	85.—			
Пепео		40.—			
Доказивање никла	50.—				
Реакција боја (н.пр. реакција на сезамово уље)	10.—				
Скроб		100.—			
Доказивање фитостерина	200.—				
Стране боје	30.—				
Кратке анализе маслаца (реакц., кис. степен, вода, скроб)	80.—				
Кратка анализа, масти или уља реакција кис. степен, број осапуњења, јодни број, рефракција	175.—				
Анализа масти са одређивањем диференце топљења по Бемеру	250.—				
Брашно, пециво, тесто					
Пекаризација	10.—				
Кис. степен		20.—			
Вода		30.—			
Маст (Сокслет)		85.—			
Маст по Гросфелду		50.—			
Влажни лепак		35.—			
Влажни и суви лепак		50.—			
Целулоза		52.—			
Пепео		25.—			
Хлороформ. проба	10.—				
Песак		20.—			
Срества за побољшање пецива	50.—				
Микроскопија	20.—				
Количина ражног брашна у пшеничном		100.—			
Реакција масти	30.—				
Фосфати целокупни		100.—			
Лецитинфосфорна киселина		165.—			
Проба на лутеин	20.—				
Беланчевине		45.—			
Стране боје	25.—				
Обична анализа теста (вода, екстракт), лецитинфосфорна киселина, пепео, хлориди, боја, киселина, лутеин	300.—				
Шећерни производи					
Вода					30.—
Маст					8.—
Беланчевина					45.—
Доказивање скробног сирупа				20.—	
Пепео					25.—
Етарска уља				70.—	100.—
Бензалдехид					80.—
Нитробензол					50.—
Ванилин					85.—
Ванилин у ванилин. шећеру (титрац.)					100.—
Стране боје					25.—
Сахарин дулцин				30.—	150.—
Мед					
Спец. тежина					
Вода					
Слободне киселине					30.—
Макроскопски преглед				10.—	10.—
Поларизација пре и после инверзије					25.—
Реакција на инвертни шећер					20.—
Реакција на скробни шећер					20.—
Каталаза					20.—
Диастаза					20.—
Лејова реакција					25.—
Стране обје					25.—
Лундеово обарање					
Микроскопија				25.—	20.—
Кратка анализа (вода, диастаза, квал. реакција на инвертни и скробни шећер					80.—
Поврће, воће и њихови производи (сирупи, лимунада)					
Вода					30.—
Пепео					25.—
Алкохол					50.—
Екстракт					40.—
Алкалитет пепела					10.—
Целокупна киселина					20.—
Испарљива киселина					40.—
Винска киселина					20.—
Беланчевине					40.—
Шећер квант.					45.—
Вештачки етери					40.—
Желатина или агар					60.—
Пектин квант					50.—
Срества за пењење					100.—
Скробни сируп					150.—
Сахарин, дулцин					25.—
Стране боје					10.—
Бакар у конзервама					100.—
Кратка анализа (спец. ал-					

кох. екстракт, цел. киселина, пепео, алкалитет, испар. киселина

Квалитет
Дин.

150.—

Кафа — чај

Екстракт
Шећер
Азот
Маст
Целулоза
Кофеин (теин)
Пепео
Пепео алкалитет
Хлоридни квант.
Боракс
Глазура
Танин
Стране боје
Микроскопија
Кратка анализа кафе (екстракт, пепео, нераствор. део, микроскопски)

Квантитет
Дин.

100.—

Спец. тежина (пикнометром)

25.—

Екстракт
Алкохол, дестилацијом
Шећер целокупни
Пепео

50.—

40.—

40.—

25.—

Бакар
Целокупне киселине
Испарљиве киселине
Естерни број
Фузелна уља (Патока)
Метилалкохол
Цијанводонична киселина слободна и везана
Ванилин
Стране боје
Скробни сируп
Сахарин
Дестилација по Микоу
Ацетон
Алдехид
Фурфурол

10.—

20.—

40.—

75.—

100.—

80.—

200.—

20.—

50.—

60.—

25.—

20.—

30.—

150.—

150.—

50.—

120.—

30.—

100.—

30.—

100.—

Квасац

Какао и чоколада

Вода
Маст (Сокслет)
Маст по Гросфелду
Азот
Сахароза
Целулоза
Сахароза и лактоза
Теобромин
Пепео
Песак
Скроб
Стране боје
Микроскопија
Кратка анализа (вода, маст, пепео, микроскопија, шећер)

Киселински степен
Вода
Пепео
Скроб квад.
Моћ врења
Микроскопија
Кратка анал. (кис. степен, пепео скроб. микроскопија, моћ врења)

25.—

30.—

25.—

10.—

75.—

25.—

150.—

Сирће и сирћетна киселина

% киселине
Минералне киселине
Алкохол
Ацетон
Метилалкохол
Екстракт
Пепео
Пепео алкалитет
Штетни метал. квад.
Стране боје
Фосфати
Кратка анализа (киселине, екстракт, пепео, алкалитет)

25.—

10.—

50.—

50.—

120.—

80.—

200.—

40.—

25.—

10.—

25.—

25.—

20.—

80.—

Пиво

Алкохол
Екстракт
Шећер и десктрин
Беланчевине
Пепео
Пепео алкалитет
Целокупна киселина
Испарљива киселина
Накнадно врење
Средство за пењење
Стране боје
Сахарин
Кратка анализа (алкохол, екстракт, киселине сва укупна и хлапива, израж. јакости слада и нагињање поновном врењу, боје, средства за пењење

Зачини
Вода
Пепео и песак
(Алкохолни или етарски екстракт
Етарска уља
Азот
Целулоза
Скроб (квант)
Стране боје

30.—

45.—

75.—

75.—

80.—

45.—

40.—

75.—

80.—

40.—

25.—



УНИВЕРЗИТЕТСКА БИБЛИОТЕКА

	Квалитет Дин.	Квантитет Дин.
--	------------------	-------------------

Микроскопија	25.-	
--------------	------	--

Кратка анализа (воде, пепео, песак, екстракт стране боје, микроскопија)		100.-
---	--	-------

Вода

Хигијенска анализа	50.-	
--------------------	------	--

Комплетна анализа (суви остатак орган материје		150.-
--	--	-------

Манган (колориметрички)	30.-	
-------------------------	------	--

Бакар	20.-	50.-
-------	------	------

Олово	20.-	50.-
-------	------	------

Алкалије	200.-	
----------	-------	--

Сумпорводоник	20.-	60.-
---------------	------	------

Угљена киселина слободна		25.-
--------------------------	--	------

Угљена киселина агресивна		50.-
---------------------------	--	------

Фосфати		50.-
---------	--	------

Кисеоник		40.-
----------	--	------

Физикална мерења

Мерење специфичне тежине: Пикнометром		30.-
---------------------------------------	--	------

Мерење специфичне тежине: Моровом вагом	30.-	30.-
---	------	------

Мерење специфичне тежине ареометром		10.-
-------------------------------------	--	------

Рефракција до 20 °C		10.-
---------------------	--	------

Рефракција преко 20 °C		20.-
------------------------	--	------

Поларизација директно	10.-	
-----------------------	------	--

Поларизација ако су потребне прерадње	20.-	
---------------------------------------	------	--

Испитивање са кварц. лампом		25.-
-----------------------------	--	------

Најобичнија хемијска испитивања

Целокупни пепео	20.-	
-----------------	------	--

У киселини нерастворљиво	20.-	
--------------------------	------	--

Алкалитет пепела	10.-	
------------------	------	--

Екстракција по Сокслету	85.-	
-------------------------	------	--

Екстракција по Гросфелду	50.-	
--------------------------	------	--

У води растворљиво (директно)	50.-	
-------------------------------	------	--

нерастворљиво директ.	30.-	
-----------------------	------	--

Дестилација с воденом паром	50.-	
-----------------------------	------	--

Одређивање воде дестилацијом	30.-	
------------------------------	------	--

Одређивање воде сушењем	30.-	
-------------------------	------	--

Азот по Кјелдалу	45.-	
------------------	------	--

Амонијачни азот	35.-	
-----------------	------	--

Азот аминокиселина	100.-	
--------------------	-------	--

Сварљиве беланчевине	120.-	
----------------------	-------	--

Шећери директно	40.-	
-----------------	------	--

Шећери после инверзије	50.-	
------------------------	------	--

Поларизација пре и после инверзије	25.-	
------------------------------------	------	--

Одређивање декстролина	120.-	
------------------------	-------	--

Одређивање скроба	80.-	
-------------------	------	--

Одређивање целулозе	40.-	
---------------------	------	--

Средства за конзервисање

Мравља киселина	50.-	120.-
Бензоева киселина или етери.	50.-	120.-
Борна киселина	40.-	100.-
Флуорна киселина	40.-	150.-
Формалин	40.-	80.-
Салицилна киселина	40.-	100.-
Сумпорна киселина	20.-	80.-
Водоник супероксид	30.-	
Макроскопски преглед	10.-	
Макроскопски преглед	10.-	
Минимална такса за једну анализу	30.-	

РАЗНЕ АНАЛИЗЕ

- 1) Материјал, који служи за паковање и држање животних намирница (калајни листићи, разне новине, кутије посуде и др.) 100.-
- 2) Косметичка средства (сапун, помада, прашкови, паста итд.) 100-200.-
- 3) Боја у праху и течности, које служе за бојење животних намирница 75.-
- 4) Лекарије и апотекарски производи по рецепту и специјалитети према врсти препарата и обиму рада 100-1000.-

ТЕХНИЧКЕ АНАЛИЗЕ

I. Гвоздене руде.

Квантитативно одређивање

- 1) Гвожђа, силицијум диоксида, мангана, сумпора, фосфора 50.-
- 2) Угљене киселине, калцијума, баријума, стронцијума, конституционе воде 50.-
- 3) Цинка, никла, алуминијума, бакра, олова 100.-
- 4) Арсена, антимона, титана, вандијума 50.-
- 5) Феро-оксида 50.-
- 6) Комплетна анализа 300-500.-

II. Гвожђе и њихове легуре

Квантитативно одређивање

- 7) Угљеника, силицијум-диоксида, мангана, сумпора, фосфора по 100.-
- 8) Хрома, никла 100.-
- 9) Алуминијума, арсена, бакра, антимона, калаја 100.-
- 10) Молибдена у молибденовом челику 150.-
- 11) Молибдена и Волфрама у волфрамовом челику 150.-

- 12) Молибдена и волфрама у Волфрам челику
 13) Хрома, урана, ванадиума, молибдена у Молибден челику
 14) Волфрама и хрома у Молибден-хромо челику
 15) Ванадиума и хрома у Молибден челику
 16) Феро-молибден са молибденом, ванадиумом, волфрамом и ураном
 17) Феро-силицијум (силицијум, манган, фосфор, сумпор)
 18) Феро-манган, феро-хром силицијум и хром
 19) Феро-титан и алуминијум
 20) Никло-волфрамов челик, никл
 21) Никло-волхрамов челик, Волфрам
 22) Ванадиумов челик, садржај ванадиума
 23) Никл-волфрам челик, садржај никла и волфрама
 24) Хром-волфрам, челик, садржај хрома и волфрама
 25) Хром-ванадијум-челик, садржај хрома и никла
 26) Хром-никл-челик, садржај
 27) Кобалта у челику за алате

III. Продукти високе пећи**Квантитативно одређивање**

- 28) Гвожђа, мангана, сумпора, силицијума и фосфора
 29) алкалија и ванадијума
 30) фосфорне киселине

VI. Ватростални материјал

- 31) целокупна анализа
 32) поједини елементи

V. Манганске руде

- 33) мангана у манганској или гвозденој руди
 34) одређивање кисеоника у пиролузиту
 35) целокупна анализа

VI. Бакарне руде

- 36) бакра, сумпора у рудама и пиритима
 37) целокупна анализа

VII.

- 38) олова у оловним рудама
 39) целокупна анализа

		VIII. Руде цинка и калијума
		Квантитативно одређивање
150.-	40) цинка и сумпора у блендама	100.-
150.-	41) целокупна анализа цинканих руда	300.-
150.-	42) одређивање кадмијума у руди	100.-
150.-	43) целокупна анализа кадмијумских руда	500.-
		IX. Никлене и кобалтске руде
		Квантитативно одређивање
150.-	44) никла и кобалта	100.-
150.-	45) целокупна анализа	500.-
150.-	46) никлен оксид-одређивање никла	100.-
150.-	47) никлен оксид-одређивање кобалта	100.-
150.-	48) кобалт оксид-одређивање никла	100.-
150.-	49) кобалт оксид-одређивање кобалта	100.-
150.-	50) Садржај никла у солима и галвансkim растворима	100.-
		X. Антимон и калај
		Квантитативно одређивање
150.-	51) антимона у руди	100.-
150.-	52) целокупна анализа	500.-
150.-	53) антимон у сировом антимону	50.-
150.-	54) антимон у антимон регулусу	50.-
50.-	55) препарати у руди	100.-
150.-	56) калај у руди	100.-
50.-	57) целокупна анализа	500.-
150.-	58) трговачки калај-садржај калаја	50.-
150.-	59) трговачки калај-целокупна анализа	500.-
		XI. Жива
60)	живе у руди-дестилациона проба	100.-
61)	живе у руди са златним по-клопцима	50.-
62)	живе у амалгамама	50.-
63)	живе у препаратима	50.-
		XII. Алуминијум и хлор
		Квантитативно одређивање
50.-	4) алуминијум у бокситу	50.-
100.-	65) целокупна анализа	300.-
300.-	66) хрома у хромиту	100.-
	67) целокупна анализа-хромне руде	400.-
		XIII. Бизмуг
		Квантитативно одређивање
50.-	68) бизмута у руди	100.-
300.-	69) бизмута у трговачком бизмуту	50.-
50.-	70) бизмута у Бизмуту-оксиду и олову	100.-
300.-	71) бизмута у његовим легурарама	100.-

XIV. Сумпор и арсен.

Квантитативно одређивање

72) сумпора у пиритима и прженим сулфидним рудама	50.-
73) арсена у арсенским рудама	100.-

XV. Кречњак, матнезит, каолин, цемент.

74) комплетне анализе	200.-
-----------------------	-------

XVI. Одређивање злата и сребра у рудама.

75) сувим путем — злато и сребро	200.-
76) олово сувим путем за одређивање сребра	100.-

XVII. Вештачко ђубре.

77) целокупна анализа	300.-
-----------------------	-------

XVIII. Легуре

78) бронзе све врст	
79) месинг, томбак и сл. легуре	
80) никел — бакарне легуре	
81) кина сребро, алпака и сл. легуре	
82) легуре калаја — лагер метал, британија	
метал и т. д.	
83) оловне легуре	
84) цинкане легуре	
85) алюминијум и магнезијум легуре	
86) амалгане	
квалитативно испитивање од метала	25.-
квантитативно одређивање од	
метала	100.-
металографски преглед са ми-	
крографијом	100.-

XIX. Гориво: угљ и кокс.

87) одређивање влаге у угљу и	
коксу	25.-
88) одређивање пепела у угљу и	
коксу	25.-
89) одређивање количине сумпора	50.-
90) одређивање органског сулфат-	
ног сумпора	50.-
91) имедијатна анализа (кокс, ис-	
парљиве материје, карабон, фикс)	100.-
92) елементарна анализа са пе-	
пелом и влагом и израчуна-	100.-
вање калорија по „Фербанд“	
формулама	
93) одређивање топлотног ефек-	
та калориметром	100.-
94) дестилациона проба са од-	
ређивањем: полуоксса, тера,	100.-
воде, и гаса	
95) одређивање парафина у теру	300.-
96) одређивање специфичне те-	
жине у теру	100.-
97) одређивање фенола и хомо-	
лога у теру	50.-
98) одређивање фракција при де-	
стилацији тера без фенола	100.-

99) одређивање угљеника и пе-
пела у графиту

100.-

100) целокупна анализа угља —
елементарна анализа (имедија-
тна врста водоника, топлотни
ефекат, моћ испарања, врсте
сумпора, дестилациона проба,
состав пепела и тачка топљивости)

300.-

101) целокупна анализа графита

300.-

XX. Асфалт.

102) одређивање битумена	50.-
103) одређивање тачке топљења	50.-
104) одређивање амортанског ос- татка	50.-

XXI. Мазива.

105) одређивање специфичне тежине	25.-
106) одређивање вискозитета	100.-
107) одређивање воде и пепела	100.-
108) одређивање тачке запаљивости	50.-
109) одређивање тачке мржњења	50.-
110) одређивање киселине, алкал- ности и асфалта	100.-
111) одређивање парафина и це- резина	50.-
112) целокупна анализа	300.-

XXII. Вода.

113) испитивање воде за употребу у котловима са израчунавањем потребних састојака за евентуално чишћење	300.-
---	-------

Штавила

Биљна штавила:

Одређивање штаве, нештаве,
нерастворљивих састојака у води,
у кори, дрвета, лишћа

а) са филтрирањем или мућа-
њем са два испитивања

б) са мућањем и филтрира-
њем 1 испитивање

Одређивање штаве, нештаве,
нерастворљивог и воде у екстра-
тима

а) са филтрирањем или мућа-
њем са 2 испитивања

б) са филтрирањем или мућа-
њем са 2 испитивања

Тинтометарска вредност по
Ловибонду а уз анализу штаве

Одређивање РН.

а) уз анализу екстракта

б) посебно

Пепео у екстрактима:

а) уз анализу екстракта

б) Посебно

по 250.-

350.-

200.-

300.-

30.-

40.-

80.-

30.-

80.-

Испитивање моћи штављења и бојење средствима за штаву и штавних екстракта

а) посебно

б) уз анализу штаве

в) заједно са зрачењем ултравиолетних зракова

г) уз анализу штаве са зрачењем

Испитивање штављених екстракта на бистрење

Испитивање средстава за штаву или њихових екстраката уопште према врсти рада

а) реакција са формалином и соном киселином

б) реакција Проктер-Хирс

в) реакција $H_2 SO_4$

г) реакција са бромном водом

д) реакција са ацетатом олова

ђ) реакција са цинконином

по Апелиусу

е) испитивање при ултравиолетној светlostи

ж) пепео и песак

з) гвожђе

Испитивање на синтетичка штавила

Сулфати у екстрактима штавила:

а) уз анализу штаве

б) посебне

Шећер (глюкозе или целокупни шећер)

а) у средствима за штављење

б) у екстрактима штавила

Шећер (сахарозе сам или са глюкозом)

а) шећер у штавилима

б) у екстрактима штавила

Киселине у:

а) целокупне киселине

б) одвајање испарљивих од неиспарљивих киселина

Одређивање вредности штавила по Апелиусу.

а) посебно

б) са анализом средства за штављење

Минерална средства за штављење:

Одређивање хрома

140.—

Одређивање базичности хрома

180.—

Одређивање титриметриске

120.—

$Na_2 S_2 Na_2 S_2 O_3$.

300.—

Одређивање по Грасеру

200.—

Оксална киселина

80.—

Креч

120.—

Млечна киселина

250.—

Ензимске:

300.—

а) одређивање јачине дејства

ензима

120.—

б) одређивање амонијачних

соли

120.—

Коже:

Вода

70.—

водни екстракт:

120.—

целокупни екстракт

200.—

водни екстракт са одвајањем:

200.—

органск. од неорганск.

200.—

водени екстракт са одвајањем:

200.—

штаве од нештаве

80.—

специфична тежина

130.—

а) укључиво са водом

80.—

б) без воде

Маст:

70.—

а) сама за себе

60.—

б) са другим одређивањем

120.—

чиста кожа

40.—

Проштављеност

160.—

Проба по Фариону

Минерални састојци:

80.—

а) целокупни пепео

50.—

б) квантит. одређивање

његово:

квантитативно.

алуминијум и гвожђе без одвајања 50.— 20.—

хром 140.— 20.—

магнезијум 100.— 20.—

гвожђе 50.— 20.—

баријум 50.— 20.—

в) поједини минерални са-

120.— 20.—

стојци: посебно

Техничка анализа: вода, пепео,

маст, водени екстракт, кожа

Број Рандмана и број прештав-

љености:

а) без одвајања штаве од не-

500.—

штаве у воден. екстракту

600.—

б) са одвајањем

Техничка анализа: вода, пе-

200.—

пео, масти, азотне материје, мине-

600.—

ралне киселине, специј. тежина

Слободне киселине минералне:

500.—

а) квалитет. испитивање са

индикатор

160.—

б) по Вандер Хефен

200.—

в) по Валланд-Маљеан

200.—

г) потенциометарски

јачина:

90.—

а) по 2 кидања у оба правца

60.—

б) по 1 кидање у оба правца

Упијање воде:	
а) посебно	120.-
б) са другим одређивањем	100.-
Пропуштање воде:	
а) посебно	160.-
б) са другим одређивањем	120.-
Хартија, картон и т.д.	
Јачина истезања	90.-
Проба на превијање по Шо-	
перу	40.-
Пепео	50.-
Степен лајмовања	40.-
Врста влакна	70.-
Исто са одређивањем коли-	
чине 2 врсте влакана	100.-
Исто са одређивањем коли-	
чине више врста влакана	150.-
Целокупно испитивање са прва	
четири податка	200.-
Слободне киселине и хлор	40.-
Вода	40.-

Тканине:

Одређивање количине животињских и биљних влакана у тканинама и предивима
Одвајање од животињског од биљног влакна помоћу H_2SO_4
Степен отежавања свиле леле и у боји
Степен отежавања свиле црне и у боји
Апретура
Пепео
Постојаност боје на трење, зној, воду, алкалије, време, и светлост

Техничке анализе:

Микроскопски преглед, јачина, број жица, врста ткања
Маст
Скупљање
Јачина конца
Јачина тканине
Нумерација конца
Густина — број жица
Боје, које служе у техничке сврхе, па и помешане са уљем, фирнајзом и др.
Фирнајз, лак
Каблева маса

Министарство Унутрашњих послова одобрило је овај Правилник актом IV.Бр. 4837 од 20-X-1937 год.

Разни хемијски производи (према природи производа и обиму рада) 50—200.-

Мишљења:

Мишљење у вези са аналиозм, ако азхтева нарочито студирање литературе, почев од 100.- дин. па на више.

За мишљења која се траже у трговачке сврхе, према важности и вредности предмета, као и према утрошеном времену, материјалу и према претходном договору са страном најмање 250.- дин.

III.**ТАРИФА***Градској дезинфекцијиној заводу*

а) Дезинфекција меканих ствари, на којима болесник није лежао, тј. вршена на лични захтев наплаћиваће се Дин. 10.- од куб. метра смештених ствари у апарату, рачунајући најмање 1 куб. метар. За превоз ствари до Завода наплаћиваће се Дин. 20.-

б) Дезинфекција меких ствари тј. ствари на којима болесник није лежао, вршене на лични захтев (као крзнарске, свилене, кожне, сламне и др. ствари) наплаћиваће се Динара 20.- од куб. метра уз наплату таксе од Дин. 20.- за превоз ствари.

в) Дезинфекција мекијх ствари старијарских радњи у обе врсте апарате, вршите се по ценама назначеним под а, и б, уз наплату дин. 0,25 за пломбе, која ће бити утиснута на сваки дезинфицирани предмет.

г) Дезинфекције извршене на лични захтев без достављене пријаве лекара, наплаћиваће се по такси од 1.- дин. по кубном метру.

д) Дезинсекције извршене на лични захтев странке наплаћиваће се према цени купљеног материјала.

Члан 12.

Овај Правилник и Тарифа ступају на снагу кад их одобре надзорне власти и обнародују у службеним „Општинским новинама”, кога дана престају важити сви досадањи прописи о наплати такса у Градској Бактериолошкој и Хемиској лабораторији као и Градском Дезинфекцијоном заводу.

МЕСЕЧНИ ИЗВЕШТАЈ

о најнижим, највећим и просечним ценама пољопривредних производа, колонијалне робе, домаће стоке, разног материјала и радничких надница на београдском тргу од 29/IX до 29/X 1937. г.

В Р С Т А	Мера	Просечна цена у динарима	В Р С Т А	Мера	Просечна цена у динарима			
		месец.			месец.			
Жито								
Пшеница	100 кгр.	143.70	Патлиџан црвени	1 кгр.	4.20			
Раж	-	111.12	Патлиџан плави	1 ком.	.90			
Јечам	-	101.97	Паприка љута	100 ком.	3.50			
Овас	-	101.72	" туршијара	"	10.83			
Кукуруз у зрну	-	92.89	" бабура	"	14.45			
" у клипу	-	37.05	Краставци	10 ком.	20.16			
Брашно и хлеб								
Брашно пшенично Но. 2	1 кгр.	8.-	Ротквице	1 веза	1.31			
" " Но. 1	-	3.25	Ротквице	1 кгр.	1.87			
" " бело	-	3.50	Boћe					
" " кукурузно	-	2.50	Јабуке	1 кгр.	5.88			
Хлеб пшенични при	-	3.-	Крушке	"	6.36			
" " бели	-	3.50	Брескве	"	—			
Месо								
Говеђина	1 кгр.	12.-	Кајсије	"	—			
" жива мера	100 кгр.	514.58	Трећње	"	—			
Теленина	1 кгр.	19.20	Вишње	"	—			
" жива мера	100 кгр.	962.45	Јагоде	"	—			
Јагњенина	1 кгр.	12.08	Малине	"	—			
" жива мера	100 кгр.	471.87	Грожђе	"	5.37			
Овчетина	1 кгр.	11.41	Шљиве ранке	"	—			
" жива мера	100 кгр.	338.91	Шљиве јесење	"	5.87			
Свињетина	1 кгр.	14.68	Шљиве сушене	"	8.66			
" жива мера	100 кгр.	658.12	Лубенице	1 ком.	10.50			
Свињско сушено	1 кгр.	19.25	Дине	"	—			
Кобасице	-	17.33	Мушмуле	1 кгр.	4.02			
Шваргле и чварпи	-	12.91	Ораси без љуске	"	19.33			
Пришута	-	27.06	Ораси са љуском	"	9.20			
Салама	-	31.45	Кестен	"	7.15			
Шунка кувана	-	37.70	Смокве свеже	"	7.67			
Шунка некувана	-	24.56	" суве	"	10.70			
Сланина сиррова	-	12.25	Лимун	1 ком.	1.06			
" сува	-	19.91	Банане	"	2.44			
" ужичка	-	29.99	Неранде	"	2.53			
Маст свињска	-	14.93	Колонијална и друга роба					
Сало	-	14.54	Шећер у конкама	1 кгр.	15.-			
Лој топљен	-	11.66	" у кристалу	"	13.-			
" нетопљен	-	9.93	" у праху	"	15.-			
Риба								
Шаран	1 кгр.	11.68	Кафа сиррова	"	65.-			
Сом	-	19.83	" пржена	"	92.-			
Кечига	-	32.43	Шећер жути	"	24.-			
Смуђ	-	22.64	Со млевена	"	2.87			
Пастрмка	-	—	Бибер крупан	"	40.-			
Штутка	-	12.08	Бибер ситан	"	50.-			
Бела	-	6.25	Паприка млевена	"	35.-			
Млеко								
Млеко кравље	1 лит.	2.75	Гершка	"	9.-			
Млеко овчије	-	—	Фида	"	8.-			
Млеко кисело	1 кгр.	5.50	Макарони	"	8.-			
Масло (путер)	-	28.87	Криз	"	4.50			
Масло топљено	-	29.93	Бадем са љуском	"	22.50			
Кајмак	-	20.20	Бадем без љуске	"	52.-			
Сир обичан	-	10.-	Лешник са љуском	"	17.50			
" сомборски	-	18.08	Лешник без љуске	"	42.50			
" качкаваљ	-	18.25	Ванила у шипкама	"	600.-			
" трднист	-	22.16	Ванила у праху	"	600.-			
" ементалер	-	27.16	Пиринча	"	8.50			
Поврће								
Пасуљ	1 кгр.	4.28	Урма	"	27.-			
Боб	-	5.87	Мак	"	14.-			
Сочиво	-	8.62	Чај	"	150.-			
Грашак у зрну млад	-	14.26	Цигура	"	18.-			
Грашак у зрну зрео	-	9.87	Цимет у шипкама	"	70.-			
Кромпир стари	-	1.50	Цимет ситан	"	80.-			
Кромпир нови	-	2.62	Грожђе суво	"	17.-			
Лук прни	-	1.84	Какао	"	35.-			
Лук бели	-	4.95	Чоколада	"	70.-			
Лук прази	1 веза	1.26	Зејтин за јело	1 лит.	19.50			
Боранија	1 кгр.	4.29	Сирће винско	"	5.-			
Бундева	1 ком.	5.62	Есенција	"	50.-			
Тиквице	1 кгр.	4.56	Мед	1 кгр.	18.-			
Шаргарепа	-	2.09	Восак	"	45.-			
Купус сладак	-	1.83	Пекmez од шљива	"	11.-			
Купус кисео	-	3.01	Свеће воштане	"	60.-			
Сланач	-	3.35	" стеаринске	"	20.-			
Рен	-	7.85	Салун за умивање	1 ком.	14.-			
Цвекла	-	2.27	Салун за рубље	1 кгр.	6.-			
Кељ	-	—	Сода масна за салун	"	10.-			
Келераба	1 веза	1.25	Плави камен	"	8.-			
Карфиол	1 ком.	3.45	Маст за обућу	1 ком.	3.-			
Зелен за супу	1 веза	1.25	Шипритус рафиниран	1 лит.	60.-			
Першун	-	0.69	Шипритус за гориво	"	10.-			
Миројић	-	0.65	Петролеј	"	7.-			
Целер	-	3.78	Бензин	"	8.-			
	1 кгр.		Квасац	1 кгр.	30.-			
			Лорбер	"	14.-			
			Маслине	"	16.-			
			Риба сува	"	37.-			
			Сардинија	1 кут.	22.50			

В Р С Т А	Мера	Просечна цена у динарима месеч.	В Р С Т А	Мера	Просечна цена у динарима месеч.
Гориво					
Кокс без превоза са превозом	100 кгр.	61.-	Кони Ждребад	1 ком.	2100.-
Врикет без превоза са превозом	"	-.-	Мазге и муле	"	-.-
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	"	45.-	Магарци	"	-.-
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	1 кгр.	1.75	Свиње угојене " мршаве	"	1445.83
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	100 кгр.	27.50	Прасад до 10 кгр. Назимад 10 до 25 кгр.	"	581.25
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	"	-.-	Овце	"	92.29
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	"	-.-	Овниви	"	214.38
Угљен дрвени (хумур) без превоза са превозом	"	-.-	Козе	"	115.12
Угљен камени без превоза са превозом	100 кгр	57.-	Јарчеви	"	1764.5
Дрва грабова без превоза са превозом	1 м³	137.50	Јагањци	"	202.70
Дрва букова без превоза са превозом	"	-.-	Јарићи	"	101.87
Дрва перова без превоза са превозом	"	132.50	Кожа и вуна		81.87
Дрва перова без превоза са превозом	"	-.-	Коже воловске " кравље	1 кгр.	12.06
Дрва ясенова без превоза са превозом	"	122.50	" телене	"	12.06
Дрва растова без превоза са превозом	"	-.-	" јунеће	"	22.50
Дрва растова без превоза са превозом	"	122.50	" свињске	"	13.83
Дрва брестова без превоза са превозом	"	107.50	" овчије	1 ком.	4.-
Дрва брестова без превоза са превозом	"	-.-	" јагњеће	"	54.24
Дрва врбова без превоза са превозом	"	75.-	" козје	"	32.08
Дрва врбова без превоза са превозом	"	-.-	" јареће	"	32.08
Живина, дивљач и јаја	1 ком.	13.93	" лисичије	"	26.35
Кокоши	"	37.37	" зечје	"	-.-
Турке	"	25.99	Вуна прана	1 кгр.	22.70
Гуске	"	13.31	" непрана	"	18.87
Патке	"	36.25	Сточна храна		
Зец убијен	"	0.78	Сено	100 кгр.	50.27
Јаја	"	-.-	Слама	"	23.45
Стока					
Биволи и биволице	"	-.-	Детелина	"	56.08
Волови	"	2975.-	Грађевински материјал		
Краве	"	2512.-	Креч гашен	"	-.-
Телад	"	588.33	Креч негашен	"	34.-
Паднице					
Надничара	1 надн.	-.-	Цигле	100 ком.	34.50
Копача	"	-.-	Цреп	"	47.50
Зидара	"	-.-	Цемент	100 кгр.	72.10
Косача	"	-.-	Песак	1 м³	34.50
Пића					
Пиво домаће	1 лит.	9.50	Пиво	1 лит.	9.50
Вино ирино обично	"	9.50	Вино	1 лит.	9.50
Вино бело боље старо	"	9.50	Вино	1 лит.	9.50
Шљивовица мека	"	12.-	Вино	1 лит.	12.-
Љута	"	12.-	Вино	1 лит.	12.-
Комовица мека	"	27.-	Вино	1 лит.	27.-
Љута	"	27.-	Вино	1 лит.	27.-
Паднице					
Надничара	1 надн.	-.-	Паднице	1 надн.	30.-
Копача	"	-.-	Паднице	"	-.-
Зидара	"	-.-	Паднице	"	60.-
Косача	"	-.-	Паднице	"	-.-

Из Станишничког оштака Г. п. Б. — Службено.