

Nr. 2. Branntwein <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.—
Gesamttanalyse (excl. Untersuchung auf Zusätze und Farbstoffe).....	12.—

Nr. 3. Brod, Backwaaren	
(siehe Mülerei C. 1).	
Asche	3.—
Mineralische Beimengung	6.—
Mutterkorn qualitativ	6.—
Wassergehalt	2.—
Mikroskopische Untersuchung	2-20.—
Ermittelung von Alaun.....	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 etc.	5.—
Metallische Beimengungen	3.—
Prüfung auf fremde Fette	4.—
Ermittelung des specif. Gewichts des Butterfetts bei 100° C	1.—
Bestimmung des Brechungsindex ..	3.—
Gesamttanalyse	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 etc.).	
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 a	5.—

Nr. 11. Fett (siehe Butter).	
------------------------------	--

Nr. 12. Fleisch.	
Untersuchung auf Finnen u. Trichinen	3.—
Nachweis von Botaninen 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. Fruchtsäfte u. Fruchtgelees, eingekochte Früchte.	
Bestimmung einzelner Metalle und Farbstoffe a	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.—