

Polarisation nach der Alkoholfällung	7.—
Nachweis der unvergärbaren Bestandtheile im Stärkezucker, Syrupen u. s. w.	4-10.—
Nachweis von Gummi, Leim, Tragant u. s. w.	4-10.—

Nr. 18. Gese (siehe Mülerei C. 1).

Bestimmung des Gehalts an Wasser, Asche und Stärkemehl	9.—
Bestimmung des Gehalts reiner Gese	12.—
Bestimmung der Menge Kohlen säure, 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.—
Gesammtanalyse	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.—
„ „ Kohlen säure	6.—

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

Nr. 25. Saffran.

Prüfung auf Verfälschung durch fremde Pflanzensfasern 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).

Macro- 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, Eisenoryd und Kohlen säure.... 12.—
- Bei gleichzeitiger Einsendung mehrerer Proben à
- Bestimmung der Härte und schwefelsauren Salze
- b. Wasser für technische Zwecke (siehe C. 23).