

## 422.

## ROZPORZĄDZENIE

## Ministra Zdrowia Publicznego

**w przedmiocie taksy za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.**

Na zasadzie Państwowej Zasadniczej Ustawy Sanitarnej i dekretu o nadzorze nad wyrobem i sprzedażą artykułów zastępczych — surogatów produktów spożywczych i przedmiotów użytku publicznego z dnia 7 lutego 1919 r. (Dz. Praw Nr. 14 poz. 161) oraz w ślad rozporządzenia Ministerstwa Zdrowia Publicznego z dnia 14 marca 1919 r. (Monitor Polski z dnia 21/III 1919 r. Nr. 66) i rozporządzeń Ministra Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. № 24888 i z dnia 28 lipca 1919 r. № 24889 zarządzam co następuje:

**Art. 1.** Oznacza się dołączoną do niniejszego rozporządzenia taksę, jako obowiązującą za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.

**Art. 2.** Taksa niniejsza obowiązuje Państwowe Zakłady badania żywności i przedmiotów użytku przy oznaczeniu opłat za badanie.

Opłaty pobierane są:

- a) za badania wykonywane na zlecenie władz i organów państwowych, którym poruczono dozór nad żywnością i przedmiotami użytku publicznego w wypadkach, w których wyniki badań są obciążające,
- b) za badania wykonywane na zlecenie innych władz i instytucji państwowych i komunalnych oraz instytucji i osób prywatnych.

**Art. 3.** Oznaczone w taksie opłaty za badania obejmują oprócz badania oraz kosztu materiałów i narzędzi, zużytych przy badaniu, również i orzeczenie Zakładu, sformułowane na podstawie wyniku badania, z uwzględnieniem obowiązującego ustawodawstwa.

**Art. 4.** Należność za badania chemiczne, mikroskopowe i bakterjologiczne przedmiotów, nieprzewidzianych w taksie, oraz za badania botaniczne, toksykologiczne i doświadczalne na zwierzętach, będzie w każdym poszczególnym wypadku ustanowiona przez dyrektora zakładu lub jego urzędowego zastępcę, w zależności od nakładu pracy i kosztu zużytego materiału pomocniczego.

**Art. 5.** W wypadkach, gdy zachodzi konieczność delegowania funkcjonariuszy Zakładów poza obręb Zakładu, bądź w celach pobrania próby, bądź dokonania rewizji, ekspertyzy lub potrzebnych badań doświadczalnych na miejscu oględzin, wtedy do opłat, przewidzianych w taksie, Zakłady mają prawo doliczania wszelkiej, powstałej w podobnych warunkach pracy, nadwyżki kosztów badania, oraz kosztów związanych z delegacją urzędnika z uwzględnieniem przepisów ustanowionych w tym względzie dla urzędników państwowych (art. 4 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. Nr. 24888).

**Art. 6.** Osoby prywatne i wszelkie instytucje, oprócz państwowych, winny opłacać zgóry całkowitą należność za badania, jakie na ich zlece-

nie mają być przez Zakłady wykonane, zaś w wypadkach, gdy opłaty zgóry ustalić nie można, winny wnosić na poczet należności odpowiednią sumę, według uznania dyrektorów Zakładów lub ich urzędowych zastępców, (art. 5 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 Nr 24889 i art. 4 rozp. Min. Zdrowia Publicznego z dnia 28 lipca 1919 r. Nr. 24888).

**Art. 7.** Koszty przesyłki przedmiotów do badania nadsyłanych ponoszą całkowicie osoby lub instytucje wysyłające.

**Art. 8.** Przedmioty badania nadsyłane do Zakładów winny być czysto, starannie i szczerlnie opakowane w celu uchronienia ich od wilgoci lub zanieczyszczenia obcemi ciałami — oraz zabezpieczenia od zmiany ich własności swoistych, jaka wskutek niedbałego opakowania mogłaby nastąpić np. w postaci schnięcia, ułatniania się składników lotnych i t. p. O sposobach pobierania prób artykułów żywności i przedmiotów użytku poucza „Instrukcja Min. Zdrowia Publicznego z dnia 9. VII. 1918 r. o braniu do badania prób produktów spożywczych i przedmiotów użytku”.

**Art. 9.** Rozporządzenie niniejsze obowiązuje na terenie b. zaboru rosyjskiego, z dniem ogłoszenia.

Warszawa, dnia 28 lipca 1919 r. № 24890.

Minister Zdrowia Publicznego:

*Janiszewski*

## Załącznik

### TAKSA

za badanie żywności i przedmiotów użytku publicznego w Państwowych Zakładach badania żywności i przedmiotów użytku.

#### A. Ogólne metody badania chemicznego.

1. Oznaczenie wilgoci:
  - a) w ciałach stałych o mniejszej zawartości wilgoci . . . . . Mk. 2.50
  - w ciałach stałych o większej zawartości wilgoci . . . . . „ 3.50
  - b) w cieczach. . . . . od „ 2.50 — 4.—
  - c) przez dystylację . . . . . „ 5.—
  - d) przez suszenie pod zmniejszonym ciśnieniem . . . . . „ 5.—
  - e) w gazach . . . . . „ 5.—
2. Oznaczenie azotu:
  - ogólnego azotu według Kjeldahla . . . . . „ 10.—
  - oznaczenie azotu ciał białkowych według Bądzynskiego i Stutzera . . . . . „ 15.—
3. Oznaczenie tłuszczu:
  - oznaczenie wagowe (przez ekstrakcję). . . . . od „ 10.— — 15.—
4. Oznaczenie węglowodanów:
  - oznaczenie cukru bezpośrednio metodą Bertranda . . . . . „ 6.—
  - oznaczenie cukru bezpośrednio metodą Allihna . . . . . „ 10.—
  - oznaczenie cukru trzcinowego inwertowanego kwasem solnym, według Bertranda lub Allihna . . . . . „ 8.— — 12.—

	oznaczenie dekstryny po inwersji według Allihna	Mk. 15.—	
	"    cukru metodą polaryzacyjną . . .	" 3.—	
	oznaczenie skrobi:		
	a) przez rozkład pod ciśnieniem i późniejszą inwersję . . . . .	" 20.—	
	b) przez działanie diastazy . . . . .	" 22.—	
5.	Oznaczenie błonnika według Henneberga i Stohmanna . . . . .	" 12.—	
	oznaczenie błonnika według Königa . . . . .	" 25.—	
6.	Oznaczenie ciężaru właściwego płynów:		
	a) za pomocą areometru . . . . .	" 1.—	
	b) " " piknometru . . . . .	" 3.—	
	c) " " wagi Westfala . . . . .	" 3.—	
7.	Oznaczenie części mineralnych:		
	a) oznaczenie ogólnej ilości części mineralnych (popiołu) . . . . .	" 2.50 — 5.—	
	b) oznaczenie części mineralnych rozp. w HCl. . . . .	" 3.50	
	c) " kwasu fosforowego . . . . .	" 8.—	
	d) " chlorków jakościowo . . . . .	" 1.—	
	"    "    ilościowo . . . . .	" 6.—	
8.	Badanie na obecność sztucznych słodzczy od	" 8.— — 15.—	
9.	"    "    "    barwników od	" 5.— — 25.—	
10.	a) Badanie na obecność metali szkodliwych dla zdrowia . . . . .	" 5.—* — 30.—	
	b) Oznaczenie ilościowe metali szkodliwych dla zdrowia, za każdy metal. . . . . od	" 5.— — 15.—	
11.	Oznaczenie środków konserwujących:		
	oznaczenie soli kuchennej jakościowo . . . . .	" 1.—	
	"    "    "    ilościowo . . . . .	" 6.—	
	"    "    kwasu borowego jakościowo . . . . .	" 5.—	
	"    "    "    ilościowo . . . . . od	" 15.— — 30.—	
	"    "    siarkawego jakościowo od	" 2.— — 5.—	
	"    "    "    ilościowo od	" 5.— — 10.—	
	"    "    salicylowego jakościowo od	" 5.— — 10.—	
	"    "    "    ilościowo od	" 20.—	
	"    "    benzoesowego jakościowo od	" 5.— — 10.—	
	"    "    "    ilościowo od	" 20.—	
	"    "    formaliny jakościowo . . . . . od	" 3.— — 5.—	
	"    "    "    ilościowo . . . . . od	" 6.— — 10.—	
	"    "    kwasu mrówkowego jakościowo od	" 3.—* — 5.—	
	"    "    "    ilościowo od	" 10.— — 15.—	
	"    "    fluoru jakościowo . . . . .	" 6.—	
	"    "    "    ilościowo . . . . .	" 20.—	
	"    "    saletry jakościowo . . . . . od	" 1.— — 2.—	
	"    "    "    ilościowo. . . . . od	" 5.— — 12.—	

## B. Specjalne metody badania artykułów żywności.

### I. Mleko.

Oznaczenie ciężaru właściwego . . . . .	Mk. 0.50
"    tłuszczu według Gerbera . . . . .	" 1.50
"    "    "    Soxhleta . . . . .	" 10.—
"    suchej pozostałości . . . . .	" 3.50

Oznaczenie	spółczynnika załamania serwatki . . .	Mk.	3.—
"	ciężaru właściwego serwatki . . . . .	"	2.50
"	kwasowości . . . . .	"	2.50
Oznaczenie	azotu według Kjeldahla . . . . .	"	5.—
"	cukru mlekowego . . . . .	"	8.—
"	ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50
"	azotanów jakościowo . . . . .	"	1.—
Badanie na	kwaz borowy . . . . .	"	3.—
"	" " salicyłowy . . . . .	"	5.—
"	" " benzoesowy . . . . .	"	5.—
"	" " formalinę . . . . .	"	3.—
"	" " sodę . . . . .	"	1.—
Próba fermentacyjna	. . . . .	"	5.—
"	na katalazę . . . . .	"	3.—
"	" reduktazę . . . . .	"	3.—
"	" mleko gotowane . . . . .	"	2.—
Oznaczenie	brudu ilościowo . . . . .	"	3.50
Badanie bakterjologiczne	. . . . . do	"	25.—
Analiza skrócona:	oznaczenie ilości tłuszczu według Gerbera, ciężaru właściwego, wykrycie sody, formaliny i azotanów, oznaczenie suchej pozostałości przez wyliczenie . . . . .	"	5.—
Analiza szczegółowa:	oznaczenie ciężaru właściwego, ilości tłuszczu według Gerbera, oznaczenie suchej pozostałości, ciężaru właściwego serwatki, popiołów, wykrycie azotanów, środków konserwujących (formaliny i sody) . . . . .	"	15.—

## II. Śmietanka, śmietana, maślanka.

Oznaczenie	ilości tłuszczu według Gerbera . . . . .	Mk.	1.50
"	" " " wagowo . . . . .	"	10.—
"	ciał mineralnych . . . . .	"	3.50
Wykrycie	środków konserwujących . . . . . do	"	15.—
"	domieszki twarogu oraz innych ciał obcych . . . . . od	"	2.— — 5.—

## III. Kefir, kumys.

Oznaczenie	ciężaru właściwego . . . . .	Mk.	1.—
"	tłuszczu . . . . . od	"	1.50 — 10.—
"	alkoholu . . . . .	"	5.—
"	kwasowości . . . . .	"	3.50
"	kwasu węglowego . . . . .	"	15.—
Badanie bakterjologiczne	. . . . . do	"	25.—

## IV. Mleko zgęszczone, mleko w proszku.

Oznaczenie	tłuszczu . . . . . od	Mk.	5.— — 10.—
"	wody . . . . . od	"	2.50 — 4.—
"	azotu . . . . .	"	10.—
"	cukru trzcinowego . . . . . od	"	8.— — 12.—
"	" mlecznego . . . . . od	"	6.— — 10.—
"	ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50
Badanie na	ciężkie metale . . . . . za każdy metal	"	5.—

## V. Sery.

Oznaczenie wody . . . . .	Mk.	3.50
„ wago wo tłuszczu . . . . .	„	10.—
„ tłuszczu według Gerbera . . . . .	„	2.50
„ azotu ogólnego . . . . .	„	10.—
„ azotu rozpuszczalnych ciał białkowych . . . . .	„	15.—
„ wolnych kwasów . . . . .	„	1.—
„ ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„	3.50
Badanie szczegółowe tłuszczu według cen podanych przy maśle (VI).		
Badanie bakteriologiczne . . . . . do	„	25.—

## VI. Masło.

Oznaczenie wody . . . . .	Mk.	3.—
„ kazeiny . . . . .	„	5.—
„ ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„	3.50
„ soli kuchennej . . . . .	„	6.—
„ tłuszczu . . . . .	„	10.—
Badanie na kwas borowy . . . . .	„	5.—
„ „ salicylowy . . . . .	„	8.—
„ „ benzoesowy . . . . .	„	8.—
„ „ formalinę . . . . .	„	3.—
Badania na oznaki zepsucia (próba Kreisa) . . . . .	„	2.50
Badanie szczegółowe tłuszczu:		
a) oznaczenie punktu topliwości lub krzepnięcia . . . . .	Mk.	5.—
b) oznaczenie kwasowości . . . . .	„	3.50
c) „ spółczynnika załamania . . . . .	„	2.50
d) „ liczby Reichert-Meissla . . . . .	„	10.—
e) „ liczby Reichert-Meissla i Polenske . . . . .	„	12.—
f) „ liczby zmydlania . . . . .	„	7.—
g) „ „ Hehnera . . . . .	„	8.—
h) „ „ jodowej według Hübla . . . . .	„	15.—
i) „ „ „ „ „ Wijsa . . . . .	„	10.—
„ albo Hanusa . . . . .	„	10.—
k) oznaczenie liczby jodowej według Winklera . . . . .	„	10.—
Badanie na sztuczne barwniki . . . . . od	„	5.— — 10.—
„ „ fytosterynę . . . . .	„	25.—
„ „ olej sezamowy . . . . .	„	2.50
„ „ „ bawełniany . . . . .	„	2.50
„ „ „ arachinowy . . . . .	„	3.—
„ „ oleje roślinne według Belliera . . . . .	„	2.50
Analiza: oznaczenie ilości wody, kwasowości, liczby Reichert-Meissla, spółczynnika załamania, badanie na olej sezamowy, bawełniany i sztuczne barwniki . . . . .	„	25.—

## VII. Margaryna.

Ceny za badanie chemiczne poszczególnych składników oraz oznaczenie stałych fizycznych podług taksy podanej dla masła (VI).

## VIII. Łój i smalec wieprzowy.

Oznaczenie wody . . . . .	Mk.	3.—	
" ciężaru właściwego . . . . .	"	3.50	
" zanieczyszczeń (osad po stopieniu tłuszczu) . . . . .	"	3.50	
" punktu topliwości lub punktu krzepnięcia . . . . .	"	3.—	5.—
" współczynnika załamania . . . . .	"	2.50	
" liczby kwasowości (wolnych kwasów tłuszczowych) . . . . .	"	3.50	
" liczby zmydlania . . . . .	"	5.—	
" " jodowej . . . . . od	"	10.—	15.—
" części niezmydlających się . . . . .	"	10.—	
Badanie na olej sezamowy . . . . .	"	2.50	
" " " bawełniany . . . . .	"	2.50	
" " obecność olejów roślinnych wogóle według Belliera . . . . .	"	2.50	
" " oznaki zepsucia (próba Kreisa) . . . . .	"	3.—	
Próba na fytosterynę . . . . .	"	25.—	
" krystalizacji . . . . .	"	10.—	
Analiza skrócona: oznaczenie wody, oznaczenie współczynnika załamania, zanieczyszczeń, kwasowości, badanie na obecność olejów roślinnych wogóle . . . . .	"		15.—

## IX. Inne tłuszcze i oleje.

Ceny za badanie chemiczne poszczególnych składników oraz oznaczenie stałych fizycznych podług norm podanych przy maśle i smalcu wieprzowym (VI i VIII).

## X. Zboże i produkty przemiału.

## Kasze, mąka.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk.	3.—	
" ogólnej ilości ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	2.50	
" ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym . . . . .	"	2.50	
" kwasowości . . . . .	"	3.50	
" azotu ciał białkowych . . . . .	"	10.—	
" węglowodanów rozpuszczalnych . . . . .	"	10.—	
" krochmalu . . . . .	"	20.—	
" błonnika (metodą Henneberga lub Königa) . . . . . cd	"	10.—	25.—
" tłuszczu . . . . .	"	15.—	
" glutenu . . . . .	"	10.—	
Badanie na sporysz (pdł. metody Hilgera, Hartwicha i in.) . . . . . od	"	4.—	10.—
Badanie na alun i metale (miedź, cynk, ołów i inne) . . . . . od	"	5.—	15.—

Badanie mikroskopowe . . . . .	od Mk.	3.— — 25.—
"  na obecność obcych barwników . . . . .	od "	5.— — 10.—
Próba Pekara . . . . .	"	3.—
"  chloroformowa . . . . .	"	4.—
"  przemiału . . . . .	"	4.—
"  zdolności wypieku . . . . .	"	10.—

### XI. Chleb, ciasta, makarony i t. p.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk.	5.—
"  porowatości . . . . .	"	2.50
"  kwasowości . . . . .	"	3.50
"  azotu ciał białkowych . . . . .	"	10.—
"  węglowodanów . . . . .	"	10.—
"  błonnik . . . . .	od "	10.— — 25.—
"  tłuszczu . . . . .	"	15.—
"  ogólnej ilości ciał mineralnych . . . . .	"	2.50
"  ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym . . . . .	"	3.50
Badanie na ałun i metale (miedź, cynk, ołów i inne). . . . .	od "	5.— — 15.—
"  mikroskopowe . . . . .	od "	3.— — 25.—
"  na obce barwniki . . . . .	od "	5.— — 10.—
Określenie stosunku ośrodka do skórki chleba . . . . .	"	2.—
Próba na obecność żółtek (kwas lecytynofosforowy)	"	20.—
Analiza skrócona: oznaczenie wody, popiołu ogólnego i nierozpuszczalnego w kwasie solnym, kwasowości, porowatości, badanie na ałun i metale szkodliwe dla zdrowia, badanie mikroskopowe . . . . .	"	20.—

### XII. Drożdże.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk.	3.50
"  kwasowości . . . . .	"	3.50
"  ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50
"  zdolności fermentacyjnej . . . . .	"	10.—
"  krochmalu . . . . .	"	6.—
Badanie na środki konserwujące . . . . .	do "	15.—
"  mikroskopowe . . . . .	od "	5.— — 15.—

### XIII. Przyprawy korzenne.

Badanie mikroskopowe . . . . .	od Mk.	5.— — 25.—
Oznaczenie ogólnej ilości ciał mineralnych (popiołu)	"	2.50
"  ciał mineralnych nierozpuszczalnych w kwasie solnym . . . . .	"	3.50
"  ciał rozpuszczalnych w alkoholu lub eterze . . . . .	"	15.—
"  ogólnej zawartości olejków eterycznych	"	25.—
"  błonnik . . . . .	od "	10.— — 25.—
"  cukru przemienionego (ciał redukujących bezpośrednio roztwór Fehlinga) od cukru trzcinowego . . . . .	"	6.— — 10.—
"  węglowodanów wogóle podług Sachsego i Arragona . . . . .	"	8.— — 12.—
"  węglowodanów wogóle podług Sachsego i Arragona . . . . .	"	12.—

Oznaczenie wilgoci . . . zależnie od metody . . . od	Mk. 3.50 — 7.—
„ „ azotu . . . . .	„ 10.—
Badanie na sztuczne barwniki . . . . . od	„ 5.— — 10.—

## XIV. Ocet.

Oznaczenie kwasowości . . . . .	Mk. 3.50
„ popiołu . . . . .	„ 4.—
„ alkoholu . . . . .	„ 4.—
„ ciał redukujących roztwór Fehlinga . . . . .	„ 6.—
„ ekstraktu . . . . .	„ 4.—
Badanie na kwasy mineralne i kwas szczawiowy . . . . .	„ 4.50
„ szczegółowe na obce- kwasy organiczne (winowy, cytrynowy i inne) . . . . . do	„ 15.—
„ na metale (ołów, miedź, cynk, żelazo) do	„ 15.—
„ na barwniki sztuczne . . . . . od	„ 5.— — 10.—
„ na środki konserwujące . . . . . do	„ 15.—
„ mikroskopowe . . . . . od	„ 3.— — 10.—

## XV. Cukier.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk. 2.50
„ cukru polarymetrycznie . . . . .	„ 3.—
„ „ trzcinowego metodą Bertranda . . . . .	„ 8.—
„ „ trzcinowego metodą wagową	„ 12.—
Allihna . . . . .	„ 12.—
Oznaczenie cukru przemienionego metodą Bertranda lub Allihna . . . . . od	Mk. 6.— — 10.—
Oznaczenie ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„ 3.—
„ zanieczyszczeń mechanicznych . . . . .	„ 2.—
Analiza skrócona (wilgoć, popiół, polaryzacja) . . . . .	„ 7.50

## XVI. Syrop kartoflany.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk. 3.50
„ kwasowości . . . . .	„ 3.50
„ ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„ 3.50
„ glukozy (metodą Bertranda lub Allihna) . . . . . od	„ 6.— — 10.—
„ dekstryny . . . . .	„ 15.—
„ kwasu siarkawego . . . . .	„ 10.—
„ zanieczyszczeń mechanicznych . . . . .	„ 2.—
Badanie na obecność wolnych kwasów mineralnych . . . . .	„ 3.—

## XVII. Cukierki i wyroby cukiernicze.

Badanie na szkodliwe barwniki organiczne . . . . . do	Mk. 25.—
„ „ barwniki mineralne oraz szkodliwe metale . . . . .	„ 5.— — 15.—
„ „ szkodliwe etery owocowe, kwas pruski, kwas szczawiowy, nitrobenzol i t. p. do	„ 30.—
„ „ środki konserwujące . . . . . do	„ 15.—
Oznaczenie ogólnej zawartości ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„ 3.50



Badanie popiołu . . . . .	Mk.	5.—
Wykrycie sztucznych słodczy . . . . .	od „	8.— — 15.—
Badanie szczegółowe tłuszczu podług cen wskazanych przy maśle. (VI).		

## XVIII. Miód naturalny i sztuczny.

Oznaczenie wody . . . . .	Mk.	3.50
„ ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„	3.50
„ zawartości cukru (trzciniowego i przemienionego) . . . . .	„	15.—
„ kwasowości . . . . .	„	3.50
„ kwasu siarkawego (w miodzie sztucz.)	„	10.—
Badanie na syrop kartoflany (dekstrynę) . . . . .	„	3.—
„ na cukier inwertowany według Fiehego . . . . .	„	6.—
„ mikroskopowe . . . . .	od „	5.— — 10.—
„ polarymetryczne własności optycznych przed inwersją i po inwersji. . . . .	„	6.—
„ polarymetryczne własności optycznych po strąceniu dekstryny . . . . .	„	6.—
„ na diastazę według Ruzingera . . . . .	„	3.—
„ na barwniki smołowe . . . . .	„	5.—
„ na środki konserwujące . . . . .	do „	20.—
„ na sztuczne słodczy . . . . .	do „	15.—

## XIX. Soki, syropy, marmelady, powidła, konfitury i t. p.

Badanie na kwasy salicylowy, benzoesowy, borowy, cytramonowy i formalinę . . . . .	po Mk.	5.—
„ „ kwas siarkawy . . . . .	„	5.—
„ „ barwniki smołowe . . . . .	od „	5.— — 15.—
„ „ sztuczne słodczy . . . . .	„	10.—
„ „ metale szkodliwe . . . . .	od „	5.— — 15.—
„ „ kwas winowy . . . . .	„	5.—
„ „ kwas cytrynowy . . . . .	„	5.—
„ „ żelatynę w marmeladach i galaretach	„	10.—
„ „ agar-agar . . . . .	„	5.—
„ „ syrop kartoflany . . . . .	„	3.—
Oznaczenie popiołu i jego alkaliczności . . . . .	„	4.—
„ kwasów lotnych . . . . .	„	4.—
„ kwasowości ogólnej . . . . .	„	3.50
„ kwaśnu mrówkowego . . . . .	„	15.—
„ alkoholu (w sokach i syropach) . . . . .	„	4.—
„ ekstraktu przez odparowanie lub pośrednio z pomocą tablic . . . . .	„	4.—

## XX. Jarzyny i owoce suszone lub w konserwach.

Badanie na środki konserwujące, barwniki smołowe i metale szkodliwe i sztuczne słodczy oraz oznaczenie ciał mineralnych (popiołu), kwasowości, azotu, cukrów, błonnika, podług cen wymienionych powyżej i w rozdziale A (ogólne metody badania chemicznego).

**XXI. Napoje chłodzące (wody gazowane, owocowe, kwasy, lemoniady i t. p.).**

Badanie na obce barwniki . . . . .	od	Mk.	5.— — 15.—
" " sztuczne słodzące . . . . .	"	"	10.—
" " metale szkodliwe . . . . .	do	"	15.—
" " kwasy mineralne . . . . .	"	"	5.—
" " kwasy organiczne (obce) . . . . .	"	"	10.—
" " saponinę . . . . .	"	"	12.—

**XXII. Napoje wyskokowe, (alkohol, wódki, likiery, koniaki, arak, rum i inne).**

Oznaczenie ciężaru właściwego . . . . .	od	Mk.	1.— — 3.—
" alkoholu . . . . .	"	"	4.—
" ekstraktu . . . . .	"	"	4.—
" cukru . . . . .	od	"	6.— — 12.—
" ciał mineralnych . . . . .	"	"	3.50
" zawartości estrów (liczby estrów) . . . . .	"	"	5.—
" kwasowości ogólnej . . . . .	"	"	3.50
" kwasów lotnych . . . . .	"	"	4.50
" fuzlu . . . . .	"	"	25.—
" aldehydów . . . . .	"	"	5.—
" furfurołu . . . . .	"	"	5.—
" gliceryny w likierach . . . . .	"	"	15.—
Badanie na sztuczne słodzące . . . . .	od	"	8.— — 15.—
" " barwniki smołowe . . . . .	od	"	5.— — 15.—
" " metale szkodliwe . . . . .	od	"	5.— — 15.—
" " wolne kwasy mineralne . . . . .	"	"	5.—
" " alkohol metylowy . . . . .	od	"	10.— — 25.—
" " zasady pirydynowe . . . . .	"	"	10.—
" " na kwas pruski wolny . . . . .	"	"	2.—
" " " " związany . . . . .	"	"	3.—
" " na typowe " związki zapachowe podług Micka (aldehyd octowy, estry kwasów octowego i mrówkowego, wanilinę i t. p.) . . . . .	do	"	30.—

**XXIII. Wino i wina owocowe.**

Oznaczenie ciężaru właściwego . . . . .	od	Mk.	1.— — 3.—
" alkoholu . . . . .	"	"	4.—
" ekstraktu . . . . .	"	"	4.—
" ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	"	4.—
" kwasowości ogólnej . . . . .	"	"	3.50
" kwasów lotnych . . . . .	"	"	4.50
Badanie na środki konserwujące: kwasy—salicylowy, benzoesowy, borowy . . . . .	za każdy	"	5.—
Oznaczenie kwasu siarkowego . . . . .	"	"	5.—
" " siarkowego zależnie od metody . . . . .	od	"	5.— — 10.—
" " winowego ogólnego . . . . .	"	"	10.—
Badanie na sztuczne słodzące . . . . .	od	"	5.— — 10.—
" " na obce barwniki . . . . .	od	"	5.— — 15.—
Oznaczenie polaryzacji bezpośrednio . . . . .	"	"	3.—
" " " po inwersji . . . . .	"	"	5.—

Oznaczenie cukru inwertowanego płg. Bertranda . . . . .	Mk.	8.—
„ „ trzciniowego „ „ . . . . .	„	10.—
„ chlorków . . . . .	„	6.—
„ kwasu fosforowego. . . . .	„	8.—
„ gliceryny . . . . . od	„	15.— — 20.—
„ dekstryny . . . . .	„	5.—
„ baru, strontu . . . . . za każdy metal po	„	8.—
„ miedzi . . . . .	„	10.—
Badanie na szkodliwe metale . . . . . od	„	5.— — 15.—
„ na kwas azotowy . . . . .	„	1.50
„ mikroskopowe . . . . . od	„	5.— — 20.—

## XXIV. P i w o.

Oznaczenie: ciężaru właściwego, alkoholu, ekstraktu, ciał mineralnych (popiołu), kwasowości, kwasu siarkowego, kwasu siarkawego, kwasów lotnych, cukru, chlorków, kwasu fosforowego, gliceryny, dekstryny.—Badanie: na środki konserwujące, na sztuczne słodzące, sztuczne barwniki, metale szkodliwe, badanie mikroskopowe — podług cen wskazanych przy winie (XXIII).

Oznaczenie azotu . . . . .	Mk.	10.—
„ kwasu węglowego . . . . .	„	15.—
„ stopnia sfermentowania . . . . .	„	2.—
Badanie na surogaty chmielu i ciała gorzkie (według Dragendorfa) . . . . . do	„	50.—

## XXV. Kawa i surogaty kawy.

Oznaczenie wilgoci w kawie palonej. . . . .	Mk.	2.50
„ „ „ surowej . . . . .	„	3.50
„ ekstraktu wodnego . . . . .	„	4.—
Badanie na obce barwniki . . . . . od	„	5.— — 15.—
„ na glazurę (z tłuszczów, olejów, parafiny, gliceryny, białka, żelatyny i t. p.) . . . . . od	„	5.— — 20.—
Oznaczenie azotu ogólnego (podług Kjeldahla) . . . . .	„	10.—
„ ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	„	3.50
„ kofeiny . . . . . od	„	15.— — 25.—
„ tłuszczu . . . . .	„	10.—
„ cukru . . . . . od	„	8.— — 12.—
„ chlorków . . . . .	„	6.—
Badanie mikroskopowe . . . . . od	„	5.— — 20.—

## XXVI. Herbata.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk.	2.50
„ ciał mineralnych (popiołu). . . . .	„	3.50
„ ekstraktu wodnego . . . . .	„	6.—
„ ciał garbnikowych . . . . .	„	10.—
Badanie na obecność kofeiny (teiny) próba Nestlera	„	3.
Oznaczenie kofeiny (teiny) . . . . . od	„	15.— — 25.—
Badanie na obce barwniki . . . . . od	„	5.— — 15.—
„ mikroskopowe . . . . . od	„	5.— — 20.—

## XXVII. Kakao i czekolada.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	Mk.	2.50	
"      ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50	
Badanie szczegółowe popiołu na obce domieszki (ochra i t. p.) . . . . . od	"	3.—	6.—
Oznaczenie azotu . . . . .	"	10.—	
"      cukru przez polaryzację (podług Wel- mansa i Steinmanna) . . . . .	"	5.—	
"      cukru bezpośrednio metodą Bertranda lub Allihna . . . . . od	"	8.—	12.—
"      cukru po inwersji metodą Bertranda lub Allihna . . . . . od	"	10.—	14.—
"      błonnika . . . . . od	"	12.—	25.—
"      teobrominy . . . . .	"	25.—	
"      skrobi . . . . .	"	22.—	
"      ilości tłuszczu . . . . .	"	10.—	
Badanie rodzaju tłuszczu według cen podanych przy maśle (VI).			
Badanie mikroskopowe . . . . . od	"	5.—	20.—

## XXVIII. Mięso, wyroby mięsne (kiełbasy, pasztety i t. p.).

*Konserwy mięsne, z ryb, preparaty buljonu, ekstrakt mięsny.*

Badanie na środki konserwujące i obce barwniki oraz metale trujące podług cen w metodach ogólnych badania chemicznego.			
Oznaczenie skrobi (w wyrobach mięsnych) jako- ciowo . . . . . od	"	1.—	3.—
"      skrobi (w wyrobach mięsnych) ilo- ściowo . . . . .	"	20.—	
"      ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50	
"      wilgoci . . . . .	"	3.50	
"      ogólnej ilości tłuszczu . . . . .	"	12.—	
"      azotu . . . . .	"	10.—	
Badanie na mięso końskie (próba precypitacyjna) od	"	20.—	40.—
"      na cukier (w buljonach) . . . . . od	"	3.—	5.—
Stwierdzenie oznak zepsucia (próba Ebera) . . . . .	"	3.—	
Oznaczenie fosforanów (w buljonach i ekstraktach mięsnych) . . . . .	"	8.—	
Oznaczenie kreatyniny (w buljonach i ekstraktach mięsnych) . . . . . od	"	20.—	30.—
Badanie mikroskopowe (na pasorzyty) . . . . . od	"	5.—	10.—

## XXIX T y t u ł.

Oznaczenie nikotyny . . . . . od	"	15.—	25.—
"      amoniaku . . . . .	"	5.—	
"      śmółek aromatycznych i tłuszczu . . . . .	"	10.—	
"      ciał mineralnych (popiołu) . . . . .	"	3.50	
Badanie mikroskopowe . . . . . od	"	5.—	20.—

## XXX. Sól kuchenna.

Oznaczenie wilgoci . . . . .	"	3.—
" ogólnej zawartości chloru . . . . .	"	6.—
" siarczanów . . . . .	"	5.—
" części nierozpuszczalnych w wodzie . . . . .	"	3.—
" wapnia . . . . .	"	5.—
" magnezu . . . . .	"	6.—
Badanie na metale szkodliwe . . . . . od	"	5.— — 15.—

## XXXI. Proszki do wypieku ciasta.

Badanie na ałun . . . . .	Mk.	3.—
" na siarczyny i siarczany . . . . .	"	5.—
" na metale szkodliwe . . . . . do	"	25.—

## XXXII. Kwas węglowy ciekły.

Oznaczenie tlenu węgla . . . . . jakościowo	"	10.—
" " " " " ilościowo	"	25.—
Badanie na kwas siarkawy . . . . .	"	3.—
Oznaczenie kwasu siarkawego . . . . .	"	6.—
Badanie na kwas azotawy. . . . .	"	2.50
" na siarkowodór . . . . .	"	1.50
" na ciała organiczne. . . . .	"	5.—

## XXXIII. W o d a. (Oznaczenie poszczególnych składników).

Oznaczenie ciał zawieszonych w wodzie . . . . .	Mk.	5.—
" suchej pozostałości przy 105° C . . . . .	"	4.—
" " " " " po wyprażeniu. . . . .	"	5.—
" stopnia zużycia nadmanganianu potasu, względnie tlenu. . . . .	"	4.—
" alkaliczności . . . . .	"	2.50
" kwasowości. . . . .	"	2.50
" amoniaku wolnego. . . . . jakościowo	"	2.50
" " " " " (kolorymetrycz- nie). . . . . ilościowo	"	5.—
" amoniaku białkowego. . . . .	"	8.—
" kwasu azotawego (azotynów) jakościowo	"	2.—
" " " " " ilościowo	"	6.—
" " " " " azotowego (azotanów) koloryme- trycznie, . . . . . ilościowo	"	6.—
" " " " " jakościowo	"	2.—
" " " " " metodą Ulscha	"	8.—
" " " " " metodą Wa- gnera i Schlösinga . . . . .	"	12.—
" " " " " siarkowego (siarczanów) jakościowo	"	1.—
" " " " " ilościowo	"	5.—
" chloru (chlorków). . . . . jakościowo	"	1.—
" " " " " ilościowo	"	6.—
" jodu (jodków). . . . . jakościowo	"	5.—
" " " " " ilościowo	"	20.—
" bromu (bromków). . . . . jakościowo	"	5.—
" " " " " ilościowo	"	20.—

Oznaczenie	kwasu węglowego ogólnego . . . . .	Mk.	20.—
"	kwasu węglowego związanego. . . . .	"	6.—
"	kwasu fosforowego . . . . .	"	9.—
"	kwasu siarkawego . . . . .	"	10.—
"	kwasu krzemowego (krzemionki). . . . .	"	5.—
"	siarkowodoru . . . . .	jakościowo	" 1.50
"	" . . . . .	ilościowo od	" 5.— — 8.—
"	żelaza . . . . .	"	6.—
"	glinki . . . . .	"	5.—
"	wapnia . . . . .	"	5.—
"	magnezu . . . . .	"	6.—
"	ołowiu . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo od	" 10.— — 15.—
"	miedzi . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo od	" 10.— — 15.—
"	cynku . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo od	" 10.— — 15.—
"	arsenu . . . . .	jakościowo	" 10.—
"	" . . . . .	ilościowo	" 20.—
"	manganu . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo od	" 10.— — 15.—
"	sodu . . . . .	"	" 20.—
"	potasu . . . . .	"	" 20.—
"	litu . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo	" 20.—
"	strontu . . . . .	jakościowo	" 5.—
"	" . . . . .	ilościowo	" 20.—
"	tlenu . . . . .	"	" 10.—
"	twardości ogólnej (metodą Winklera) . . . . .	"	" 4.—
"	" stałej . . . . .	"	" 5.—
Badanie	mikroskopowe . . . . . do	"	" 15.—
"	bakterjologiczne (oznaczenia ilości bakterji miano bakt. Coli) . . . . .	"	" 25.—

#### Woda do picia.

Analiza skrócona: dla oznaczenia higienicznej wartości wody, oznaczenie: suchej pozostałości— twardości ogólnej, przemijającej i stałej, — amoniaku (jakościowo) — chlorków, kwasu azotawego i kwasu azotowego (jakościowo) oraz badanie mikroskopowe osadu, ilości zużytego nadmanganianu potasu . . . . . Mk. 40.—

#### Wody mineralne.

Pobory za analizy wód mineralnych będą obliczane, zależnie od ilości dokonanych oznaczeń i nakładu pracy, na ogół podług cen podanych powyżej dla poszczególnych składników.

#### C. Powietrze.

Oznaczenie	wilgoci . . . . .	Mk.	5.—
"	kwasu węglowego . . . . .	"	5.—

Oznaczenie tlenku węgla . . . . .	jakościowo . . . . .	Mk. 10.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 25.—	
" tlenu . . . . .	" " od . . . . .	" 10.—	— 25.—
" amoniaku . . . . .	jakościowo . . . . .	" 2.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 5.—	
" chloru . . . . .	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	
" siarkowodoru . . . . .	jakościowo . . . . .	" 1.50	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 8.—	
" kwasu azotawego . . . . .	jakościowo . . . . .	" 2.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 6.—	
" " " " " " " " " " " "	" " od . . . . .	" 6.—	— 12.—
" " " " " " " " " " " "	jakościowo . . . . .	" 2.—	
" kwasu siarkawego . . . . .	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	
" " " " " " " " " " " "	jakościowo . . . . .	" 1.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 6.—	
" kwasu solnego . . . . .	jakościowo . . . . .	" 1.—	
" " " " " " " " " " " "	ilościowo . . . . .	" 6.—	
" pyłu . . . . .	" " " " " " " " " " " "	" 6.—	

#### D. Przedmioty użytku.

I. Przyrządy, naczynia i miary — do wyrobu, przechowywania, odmierzania, gotowania i spożywania artykułów żywności.

II. Materiały do opakowywania artykułów żywności (papier, cynfolja, pudełka blaszane dla konserw i t. p.).

Badanie na metale szkodliwe dla zdrowia (antymon, arsen, bar, chrom, cynk, kadm, miedź, ołów, rtęć, uran) za każdy metal . . . . . od " 5.— — 15.—

Oznaczenie powyższych metali za każdy metal od " 8.— — 15.—

Oznaczenie cyny . . . . . " 12.—

Badanie glazury lub emalii na odporność względem wrzącego kwasu octowego 4<sup>o</sup>/<sub>o</sub> (próba na rozpuszczalny ołów lub cynk) . . . . . " 6.—

Badanie powłoki cynowej lub lutowej na zawartość ołowiu wraz z oznaczeniem ołowiu pdł. Beythiena . . . . . " 12.—

Badanie wyrobów z kauczuku na ołów i cynk pdł. Heiriquesa . . . . . " 12.—

#### III. Nici, przędza i tkaniny dla odzieży.

Badanie na szkodliwe barwniki, jak kwas pikrynowy, koralina i inne . . . . . do Mk. 25.—

Badanie na arsen . . . . . " 10.—

Oznaczenie arsenu . . . . . " 15.—

#### IV. Zabawki dla dzieci.

Badanie farb mineralnych na zabawkach na obecność metali szkodliwych dla zdrowia, za każdy metal od . . . . . Mk. 5.— — 15.—

Badanie barwników organicznych na zabawkach do . . . . . " 25.—

Badanie na obecność gumigutty . . . . .	Mk.	8.—
„ na obecność kwasu pikrynowego . . . . .	„	5.—
„ na obecność koraliny . . . . .	„	5.—
„ farb drukarskich i litograficznych na książkach i obrazkach dla dzieci, na obecność ołowiu i arsenu . . . . .	„	20.—
„ zabawek na obecność szkodliwych metali wraz z ich oznaczeniem (ołów, miedź, arsen) za każdy metal. . . . .	od „	5.— — 15.—

#### V. Kosmetyki.

(Farby do włosów, puder, pasty, pomady, kremy, bielidło, róż, wody toaletowe i t. p.).

Badanie na obecność szkodliwych dla zdrowia barwników . . . . . do	Mk.	25.—
Badanie na obecność metali trujących (arsen, ołów, rtęć) . . . . . do	„	25.—
Badanie na obecność parafenylenodwuaminy w farbach do włosów, podług Kreisa. . . . . od	„	10.— — 15.—
Badanie na obecność alkoholu metylowego w wodach toaletowych, kolońskich i t. p. . . . . do	„	25.—
Badanie na obecność innych szkodliwych składników organicznych, zależnie od kosztu odczynników i nakładu pracy . . . . . do	„	50.—

VI. Różne przedmioty użytku: obicia papierowe (tapety), obicia do mebli, sztuczne kwiaty, sztuczne owoce, bielizna papierowa; abażury, farby malarskie, kredki kolorowe, gwizdki metalowe i t. p.

Badanie na obecność metali trujących i barwników szkodliwych dla zdrowia podług cen powyżej w rozdziale D oznaczonych.

#### VII. Nafta.

Oznaczenie ciężaru właściwego za pomocą areometru . . . . .	Mk.	1.—
„ punktu zapłnienia za pomocą aparatu Abla. . . . .	„	6.—
„ zawartości siarki . . . . .	„	15.—
„ zawartości destylatów normalnych przez destylację cząstkową—podług Englera i Ubbelohde. . . . .	„	10.—
„ zawartości ciał mineralnych (popiołu). . . . .	„	8.—
Próba na wolne kwasy mineralne . . . . .	„	4.—
„ na reakcję z kwasem siarkowym. . . . .	„	5.—

#### VIII. Mydła.

Oznaczenie kwasów tłuszczowych mydła (tłuszcz ogólny) . . . . .	Mk.	6.—
„ ogólnej zawartości alkaliów. . . . .	„	3.—



Oznaczenie wolnych alkaliów kaustycznych . . . . .	Mk. 3.— — 10.—
„ domieszek alkalicznych (węglanów), „ krzemianów, boranów sodu wzgl. „ potasu . . . . .	„ 3.—
„ ogólnej ilości domieszek mineralnych „ nierozpuszczalnych w wodzie (gips, „ talk, szpat, kaolina i t. p.) . . . . .	„ 4.—
„ alkaliów związanych z kwasami tłu- „ szczowymi . . . . .	„ 3.—
„ części niezmydlających się i tłuszczu „ obojętnego (przez ekstrakcję) . . . . .	„ 6.—
„ wody mydła . . . . .	„ 5.—
Badanie szczegółowe na obce domieszki . . . . .	„ 10.—

### E. Ścieki.

Analiza ścieków miejskich: oznaczenie suchej po- zostałości, ogólnej ilości ciał zawieszonych w wodzie, stopnia zużycia nadmanganianu potasu, chlorków, azotu ogólnego, azotu or- ganicznego, amoniaku, azotanów, azotynów, siarkowodoru . . . . .	Mk. 60.—
Analiza ścieków fabrycznych: oznaczenie suchej pozostałości, ogólnej ilości ciał zawieszonych w wodzie, stopnia zużycia nadmanganianu po- tasu, chlorków, azotu ogólnego, azotu orga- nicznego, amoniaku, azotanów, azotynów, siar- kowodoru, kwasowości wzgl. alkaliczności, ba- danie na obecność poszczególnych związków i ciał nieorganicznych lub organicznych oraz ich oznaczenie . . . . . od	Mk. 60.— — 100.—

### F. Artykuły techniczne.

#### I. Amoniak.

Oznaczenie ciężaru właściwego (areometrem) . . . . .	Mk. 1.—
„ zawartości amoniaku (alkalimetrycznie) . . . . .	„ 3.50
Badanie na zanieczyszczenia mineralne (siarkowo- dór, dwutlenek węgla, chlor, wapno, żelazo, miedź), i organiczne (zasady pirydynowe) . . . . .	„ 6.—

#### II. Chlorek bielący.

Oznaczenie zawartości chloru czynnego. . . . .	Mk. 5.—
--	---------

#### III. Materiały opałowe (węgiel, torf).

Oznaczenie wilgoci . . . . . od	„ 3.— — 5.—
„ popiołu . . . . .	„ 4.50
„ siarki ogólnej . . . . .	„ 10.—
„ azotu . . . . .	„ 10.—
„ węgla i wodoru analizą elementarną . . . . .	„ 30.—
„ wartości opałowej, kalorymetrycznie . . . . .	„ 25.—

## IV. Potas.

Oznaczenie zawartości węglanu potasu (alkalimetrycznie) . . . . . Mk. 3.50

## V. Soda (węglan sodowy).

Oznaczenie zawartości węglanu sodu (alkalimetrycznie) . . . . . Mk. 3.50

Oznaczenie części nierozpuszczalnych w wodzie . . . . . " 2.50

" soli kuchennej (chlorków) . . . . . " 6.—

" siarczanu sodu . . . . . " 5.—

Badanie na obecność chlorków i siarczanów. . . . . " 2.—

## VI. Kwaśny węglan sodu (dwuwęglan sodowy).

Oznaczenie zawartości kwaśnego węglanu sodu oraz węglanu . . . . . Mk. 6.—

## VII. Soda kaustyczna (wodzian sodowy).

Oznaczenie zawartości wodzianu sodu i węglanu sodu . . . . . Mk. 6.—

" chlorków . . . . . " 6.—

" siarczanów . . . . . " 5.—

## VIII. Saletra.

Oznaczenie wilgoci . . . . . Mk. 2.50

" ciał obcych nierozpuszczalnych w wodzie . . . . . " 2.50

" chlorków, siarczanów, wapnia i magnezu . . . . . po " 5.—

Oznaczenie potasu . . . . . " 20.—

" azotanów (nitrometrem według Lungego) . . . . . " 6.—

" azotanów metodą żarzenia z chromianami lub kwarcem. . . . . " 5.—

Oznaczenie azotanów metodą Ulscha i Böckmana . . . . . " 8.—

" " " Schlösinga i Wagnera . . . . . " 12.—

Badanie na obecność azotanów. . . . . " 2.—

## IX. Smary.

Oznaczenie ciężaru właściwego . . . . . Mk. 1.— — 3.—

" lepkości (smarności) w przyrządzie Englera . . . . . " 5.—

Oznaczenie straty przy ogrzewaniu (parowaniu) półdług Holdego . . . . . " 6.—

Oznaczenie punktu zapłomienia (i zapalności) od stopnia polaryzacji . . . . . " 5.— — 10.—

" spólczynnika załamania . . . . . " 3.—

" popiołu . . . . . " 4.—

" punktu krzepnięcia (badanie zachowania się smaru przy oziębieniu) . . . . . do " 6.—

Oznaczenie wody . . . . . od " 3.— — 5.—

" kwasowości . . . . . od " 3.— — 6.—

Badanie na obecność kwasów mineralnych . . . . . " 2.—

Badanie na zanieczyszczenie mechaniczne i obce domieszki mineralne . . . . .	od	Mk.	2.— — 6.—
Badanie na obecność żywicy i olejów żywicznych	od	„	2.— — 5.—
Oznaczenie żywicy . . . . .	od	„	5.— — 20.—
„ olejów żywicznych podług Storcha . . . . .	od	„	5.—
„ ciał bituminicznych (asfaltu) . . . . .	od	„	5.— — 8.—
Badanie na obecność mydła . . . . .		„	2.—
Oznaczenie mydła . . . . .		„	6.—
Badanie na obecność olejów roślinnych i zwierzęcych w olejach mineralnych . . . . .		„	3.—
Oznaczenie ilości olejów roślinnych i zwierzęcych obok olejów mineralnych w ich mieszaninach	od	„	5.— — 12.—
Próba na obecność nitrobenzolu lub nitronaftaliny w olejach mineralnych . . . . .		„	3.—
Badanie szczegółowe tłuszczów zwierzęcych i olejów roślinnych (liczby: zmydlenia, jodowa, Reicherta i Meissla i t. p.) podług cen wskazanych w rozdziale „Masło” — (VI).			
Destylacja cząstkowa oleju mineralnego podług Englera i Ubbelodego . . . . .		„	10.—

#### X. Terpentyna oczyszczona (olejek terpentynowy).

Oznaczenie ciężaru właściwego (areometrem) . . . . .	Mk.	1.—
„ zawartości poszczególnych frakcji i przez destylację cząstkową . . . . .	„	10.—
Oznaczenie domieszek nafty lub benzyny z pomocą dymiącego kwasu azotowego według Marcussowa . . . . .	„	20.—