

	Nr. 34. Wein.	Nr. 35. Wurst.
c. Natürliche Mineralwasser.		Kieseläsäure .....
Vollständige Analyse .....	50-400.-	5.-
A. Gewöhnliche Handelsanalysen.		Prüfung auf Gyps zusatz .....
a. Specif. Gewicht, Alkohol, Extract, Mineralstoffe (Asche) Reaction der Asche, Säure, Polarisation, Phosphorsäure und Glycerin ..	16.-	3.-
b. Prüfung wie a und außerdem auf den Gehalt an Kalk, Magnesia, Chlor, Schwefelsäure und Conservirungsmittel .....	30.-	40-90.-
B. Einzelne Analysen.		Prüfung auf Tapetinen in ver-
Specif. Gewicht des Originalweins	1.-	dorbener bezw. giftiger Wurst von
" " entgeist. Weins	2.-	toxischen Bitterstoffen und Alko-
Alkohol .....	3.-	loiden, qualitativ .....
Freie Säuren (auf Weinsäure berech.)	1.-	quantitativ .....
Extract, berechnet .....	3.-	10-15.-
" gefunden .....	3.-	15-20.-
Mineralstoffe (Asche) .....	3.-	
Polarisation, direkt .....	3.-	
" invertirt .....	5.-	
" nach dem Bergähren .....	6.-	
" concentrirt .....	4.-	
" Alkoholfällung .....	7.-	
Weinstein .....	4.-	
Freie Weinsäure .....	9.-	
Schwefelsaures Kali .....	4.-	
Reaktion der Mineralstoffe .....	1.-	
Glycerin .....	6.-	
Zucker .....	4.-	
Nichtflüchtige Säure (auf Weinsäure berechnet) .....	3.-	
Flüchtige Säure (auf Essigsäure berechnet) .....	4.-	
Gerbsäure .....	6.-	
Weinsäure .....	10.-	
Apfelsäure .....	15.-	
Bernsteinfäure .....	15.-	
Stickstoff .....	5.-	
Nachweis unvergohrener Bestandtheile von zugesetztem Stärkezucker	4-10.-	
Nachweis von zugesetztem Gummi .....	4-10.-	
" " zugesetzt. Salicylsäure .....	2.-	
" " Fuchsia, Farbstoff im Rothwein .....	3.-	
Mikroskopische Untersuchung .....	4-10.-	
Schwefelsäure .....	2.-	
Phosphorsäure .....	6.-	
Chlor .....	5.-	
Kalk .....	5.-	
Magnesia .....	6.-	
Kali .....	12.-	
Natron .....	12.-	
Mangan .....	12.-	
Eisen .....	6.-	
Thonerde .....	8.-	
		Prüfung von Tapeten auf Arsenik .....
		3.-
		Prüfung von Tapeten auf Verfälschungen .....
		3.-
		Prüfung auf Dertrin, Gummi, Zucker in Anilin-
		5.-