

- c. Natürliche Mineralwasser.
Vollständige Analyse 50-400.—

Nr. 34. Wein.

- A. Gewöhnliche Handelsanalysen.
a. Specif. Gewicht, Alkohol, Extract,
Mineralstoffe (Asche) Reaction
der Asche, Säure, Polarisation,
Phosphorsäure und Glycerin .. 16.—
b. Prüfung wie a und außerdem
auf den Gehalt an Kalk, Magnesia,
Chlor, Schwefelsäure und Con-
servierungsmittel 30.—

B. Einzelne Analysen.

- Specif. Gewicht des Originalweins 1.—
" " " entgeist. Weins 2.—
Alkohol 3.—
Freie Säuren (auf Weinsäure berech.) 1.—
Extract, berechnet 3.—
" gefunden 3.—
Mineralstoffe (Asche) 3.—
Polarisation, direkt 3.—
" invertirt 5.—
" nach dem Vergähren. 6.—
" concentrirt 4.—
" Alkoholfällung 7.—
Weinstein 4.—
Freie Weinsäure 9.—
Schwefelsaures Kali 4.—
Reaction der Mineralstoffe 1.—
Glycerin 6.—
Zucker 4.—
Nichtflüchtige Säure (auf Weinsäure
berechnet) 3.—
Flüchtige Säure (auf Essigsäure be-
rechnet) 4.—
Gerbsäure 6.—
Weinsäure 10.—
Apfelsäure 15.—
Bernsteinsäure 15.—
Stickstoff 5.—
Nachweis unvergohrener Bestand-
theile von zugesetztem Stärkezucker 4-10.—
Nachweis von zugesetztem Gummi 4-10.—
" " zugesetzt. Salicylsäure 2.—
" " Fuchsin, 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.—

- Kieselsäure 5.—
Prüfung auf Gypszusatz 3.—
Vollständige Analyse 40-90.—

Nr. 35. Wurst.

- Quantit. Mehlgehalt 10.—
Künstl. Färbung 3.—
Nachweis von Ptomainen in ver-
dorbener bezw. giftiger Wurst von
toxischen Bitterstoffen und Alko-
loiden, qualitativ 10-15.—
quantitativ 15-20.—

Nr. 36. Zucker u. Zuckerwaren.

- Bestimmung des Zuckers 3.—
" der Asche 2.—
Prüfung auf schädliche Farbstoffe .. 7.—

B. Gebrauchsgegenstände.

Nr. 1. Bleicherei-Artikel.

- Bestimmung des Chlorgehalts im
Chlorkalk 5.—
Prüfung des übermangansauren Kalis
auf Reinheit 6.—
Bestimmung von Feuchtigkeit im
Braunstein 3.—
Bestimmung von Feuchtigkeit und
Mangan-Superoxyd 5.—
Bestimmung von Feuchtigkeit und
(Ca (Cl O) ₂ + Ca Cl ₂) im
Chlorkalk 6.—

Nr. 2. Brennmaterialien.

- Bestimmung von Feuchtigkeit u. Asche 3.—
Bestimmung von Schwefelgehalt in
Kohlen 6.—
Bestimmung von C, H, O, N, S, Asche 25.—
Bestimmung von Phosphor und
Stickstoff à 7 resp. 6.—

Nr. 3. Emaille

(siehe Kochgeschirr B. 8).

- Prüfung auf schädliche Beimengung. 5.—

Nr. 4. Farben

und gefärbte Gegenstände.

- (Untersuchung gemäß der kaiserlichen
Verordnung vom 1. Mai 1882.)
Untersuchung von Farben, Papier,
Bekleidungsstoffen, Tapeten,
Gummiwaaren, Kinderspielsachen
auf giftige Farben 3.—
Prüfung von Tapeten auf Mennig 3.—

Nr. 5. Farbstoffe.

- Ermittelung von Verfälschungen
(Dextrin, Gummi, Zucker in Anilin-