

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. Zuckerwaaren.**

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  
 Braunsstein ..... 3.—  
 Bestimmung von Feuchtigkeit und  
 Mangan-Superoxyd ..... 5.—  
 Bestimmung von Feuchtigkeit und  
 (Ca (Cl O) <sub>2</sub> + Ca Cl <sub>2</sub>) 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 a. .... 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 ..... 8.—  
 Prüfung von Tapeten auf Arsenit 8.—

**Nr. 5. Farbstoffe.**

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