

c. Natürliche Mineralwasser. Vollständige Analyse	M. 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 Stärke- zucker	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.—
Zhonerde	8.—

Rieselsäure	M. 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 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, Gummivaaren, Kinderspielsachen auf giftige Farben	3.—
Prüfung von Tapeten auf Arsenik	3.—

Nr. 5. Farbstoffe.

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