Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 11 (1920)

Heft: 5-6

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : zwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1919 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XX année : les vins de l'année 1919

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 03.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Zwanzigster Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1919.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XXe ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1919

A. Mostuntersuchungen. — *Pesées de moût.*

Canton de Neuchâtel.

No.	Bezeichnung *Désignation*		Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % der Gesamtsäure *de l'acidité totale*
	Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*						
1	**Vaumarcus**	Les Rochers	10. X.	80,1	8,5	6,1	72
2	**St-Aubin**	Les Pelleuses	7. »	83,7	8,6	5,9	69
3	**Cortaillod**	—	3. »	78,2	9,0	6,7	75
4	»	Petites Côtes	6. »	81,2	9,3	5,8	62
5	»	La Côte	6. »	83,2	10,7	9,0	84
6	**Boudry**	Merloses	8. »	84,4	8,6	7,3	85
7	**Colombier**	Vernes et Creux des pins	8. »	85,7	13,2	8,3	63
8	**Auvernier**	Les Ravines	8. »	80,4	8,4	6,4	76
9	»	Les Lerins	8. »	94,3	9,4	6,6	77
10	»	Perrière-Cordons	10. »	86,7	12,4	8,5	69
11	»	» Ceps	10. »	86,8	11,6	8,3	71
12	**Neuchâtel**	Valangines	10. »	89,2	9,0	5,7	63
13	»	Les Saars	7. »	81,4	8,9	6,8	76
14	**Hauterive**	Champreveyres	8. »	85,1	8,8	7,5	85
15	**Le Landeron**	Paradis	6. »	83,3	8,0	6,1	76
16	»	Chantemerle	6. »	88,8	7,1	6,5	91
17	»	»	6. »	89,5	6,4	6,8	106
18	»	Chypres (greffé)	6. »	74,2	8,4	7,0	83
		Moyenne		84,2	9,2	7,0	77
		Maximum		94,3	13,2	9,0	106
		Minimum		74,2	6,4	5,7	62

Canton de Neuchâtel.

No.	Bezeichnung *Désignation*		Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % der Gesamtsäure *de l'acidité totale*
	Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*						
1	**Vaumarcus**	Derrière la Croix	10. X.	82,4	7,9	6,3	80
2	**St-Aubin**	Les Chappons	8. »	73,0	10,0	7,2	72
3	**Bevais**	Les Rochettes	7. »	79,6	10,4	6,8	65
4	»	Les Vaux, non greffé	8. »	82,0	6,8	6,6	97
5	»	» 1/3 greffé	8. »	79,0	6,5	6,1	94
6	»	—	11. »	72,4	9,5	—	—
7	»	Elcuse + Abbaye + Les Vaux	13. »	77,1	7,0	5,8	83
8	»	Abbaye haut, non greffé	11. »	79,5	7,8	7,2	92
9	»	» » greffé	13. »	80,6	8,6	7,3	85
10	»	» milieu, non greffé	13. »	82,1	10,0	7,7	77
11	»	» grêves, non greffé	13. »	79,7	8,9	7,6	85
12	**Boudry**	Les Glières	9. »	75,0	8,3	5,7	69
13	»	Gilettes	9. »	71,6	10,2	7,3	72
14	»	Calames	9. »	78,4	7,4	5,8	78
15	»	Rosset	9. »	76,0	10,5	7,3	70
16	**Bôle**	Les Croix	10. »	74,9	9,2	6,0	65
17	»	Longchamp	13. »	75,3	9,7	6,3	65
18	**Colombier**	Vernes et Champ de la Cour	10. »	75,4	6,8	—	—
19	»	Vernes	13. »	80,6	8,8	7,4	84
20	»	Bugnons, greffé	13. »	80,4	8,6	7,1	83
21	»	» non greffé	13. »	78,2	9,0	6,6	73
22	»	Saunerie, cordons	18. »	77,4	9,8	7,2	74
23	»	» ceps	18. »	73,6	9,7	7,0	72
24	»	Plantée de Rive, cordons	18. »	81,2	8,3	7,0	74
25	**Auvernier**	Les Tombets, non greffé	8. »	83,0	8,1	7,0	88
26	»	Sombacourt	9. »	84,9	8,9	6,7	75
27	»	Les Ravines	10. »	80,4	9,5	7,4	78
28	»	Roset	13. »	82,3	8,2	7,1	87
29	»	Fleurettes	10. »	77,7	7,9	7,1	90
30	»	»	10. »	78,8	8,0	7,4	93
31	»	»	13. »	82 6	8,4	7,5	89
32	»	»	13. »	78,1	8,6	7,2	84
33	»	»	13. »	81,0	8,9	9,1	102
34	»	Clos dessous	14. »	81,8	8,3	7,2	87
35	»	»	14 »	81,0	10,0	7,0	70
36	»	Clos dessus	15. »	81,3	8,3	7,2	79
37	»	Perrière, vieille vigne	15. »	84,5	9,0	7,7	86
38	»	» cordons	18. »	78,0	9,6	7,2	75
39	»	» »	20. »	83,6	9,5	6,8	72
40	»	» »	20. »	86,0	10,0	7,5	75
41	**Corcelles**	Derrière la Cure	10. »	82,8	8.3	6,4	77
42	**Peseux**	Les Combes, greffé	14. »	77,4	7,0	5,8	83
43	»	Mélange { partie supérieure du vignoble-greffé	13. et 14.	78,4	7,7	5,6	73
44	**Hauterive**	Champreveyres, goutte d'or	10. »	83,6	6,7	6,9	103
45	»	» —	13. »	80,5	6,2	5,6	90
46	**Landeron**	Roche du bas, non greffé	—	81,0	7,0	6,2	89
47	»	» greffé s/1202	—	74,4	7,6	5,9	78
48	»	» » s/420 a	—	81,4	7,1	5,9	83
49	»	Chypres, non greffé	6. »	78,0	5,8	5,9	102
50	»	Mas des chaux, s/3309	7. »	80,7	9,4	7,3	78
51	»	» non greffé	7. »	83,0	7,3	7,3	100
52	»	Les Plantées	7. »	77,4	8,0	7,3	91
		Moyenne		79,6	8,4	6,8	82
		Maximum		86,0	10,5	9,1	103
		Minimum		71,6	5,8	5,6	65

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*			
1	**Gächlingen**	Lugmer	13. X.	53,9	16,3
2	»	Sumpf	13. X.	54,8	14,3
3	**Löhningen**	Talhalde	13. X.	47,8	20,2
4	**Oberhallau**	Im Kurzenweg	21. X.	48,3	16,9
5	**Schleitheim**	Rötenberg	15. X.	44,7	19,9
6	»	Mühleweg	15. X.	50,7	19,1
7	**Siblingen**	Galgenberg	16. X.	50,5	16,9
8	**Wilchingen**	Flühreben	14. X.	57,7	15,4
		Minimum		44,7	14,3
		Maximum		57,7	20,2
		Mittel		51,0	17,4
		Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*			
1	**Oberhallau**	Im Kurzenweg	21. X.	73,5	12,0
2	**Osterfingen**	Teilreben und Flühreben	14. X.	74,2	11,8
3	»	» » »	14. X.	74,6	11,6
4	**Rüdlingen**	Verschiedene Lagen	9. X.	70,0	12,9
5	**Schaffhausen**	Fischerhäuslerberg	11. X.	76,2	13,1
6	»	Rheinhalde	14. X.	74,0	15,8
7	**Stein a. Rhein**	Blaurock	17. X.	79,4	11,8
8	**Trasadingen**	Galee, mittlere Lage	14. X.	71,7	11,8
9	**Unter-Hallau**	Schellenweg	18. X.	77,9	12,1
10	»	Oberwiesen	18. X.	77,0	12,2
		Minimum		70,0	11,6
		Maximum		79,4	15,8
		Mittel		74,8	12,4

Kanton Thurgau.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*			
1	**Uesslingen**	Hell	15. X.	59	18,0
2	»	Iselisberg, Hausstuck, Schienenrain	15. X.	57	18,4
3	**Dietingen**	Landammann	15. X.	56	16,8
4	**Niederneunforn**	Spitzenbühl	16. X.	57	16,2
5	»	Heine	16. X.	48	20,2
6	»	Im Eggli	16. X.	51	16,8
7	»	Awander	16. X.	55	16,6
8	»	Im Hase	16. X.	51	18,6
9	**Steckborn**	Burggraben	17. X.	60	17,2
10	»	Schützenhaus bei Hohenrain	17. X.	60	16,2
11	»	Hohenrain	17. X.	64	17,5
12	**Mannenbach**	Gass	17. X.	60	15,4
13	»	Langgraben	17. X.	55	16,0
14	»	»	17. X.	56	18,4
15	**Nussbaumen**	Kindsruth	21. X.	57	18,7
16	**Herdern**	In der Halde	25. X.	58	16,0
		Minimum		48	15,4
		Maximum		64	20,2

Kanton Thurgau.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*			
1	**Uesslingen**	Hell	15. X.	79	14,8
2	»	Iselisberg, Hausstuck, Schienenrain	15. X.	78	16,0
3	**Dietingen**	Landammann	15. X.	76	13,8
4	**Niederneunforn**	Heine	16. X.	72	13,9
5	»	Awander	16. X.	76	12,7
6	»	Huswingete	16. X.	74	13,5
7	**Ottoberg**	Dürrgarten, untere Lage	17. X.	71	16,6
8	»	Düslishalde, obere Lage	17. X.	71	18,1
9	»	Schauwinger	17. X.	74	14,1
10	»	»	17. X.	78	12,9
11	»	Schnellberg	17. X.	73	12,8
12	»	Schauwinger	17. X.	78	12,6
13	**Mannenbach**	Hornacker	17. X.	79	12,2
14	**Warth**	Im Hase	21. X.	86	11,8
15	»	Im Adle	21. X.	80	12,8
16	»	Reblehen	21. X.	80	12,5
17	»	Wingeten	23. X.	81	13,4
18	»	Halden, Karthause	28. X.	86	17,7
19	**Nussbaumen**	Kindsruth	21. X.	82	12,4
20	»	Münchli	21. X.	81	12,5
21	**Hüttwilen**	Halde	21. X.	83	14,5
22	»	Grosser Berg	21. X.	80	11,7
23	**Herdern**	Schloss Herdern, I. Qual.	25. X.	75	11,4
24	»	In der Halde	25. X.	81	10,0
25	**Weinfelden**	Bachtobel, I. Qual.	27. X.	80	10,9
26	»	» I. »	27. X.	80	10,5
		Minimum		71	10,0
		Maximum		86	18,1

Canton du Valais.

No.	Gemeinde *Commune*	*Parchet et plant*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*			
1	**Granges**	Fendant-Mangold	22. X.	77,6	6,0
2	»	Fendant	22. X.	76,6	9,5
3	**Lens**	»	22. X.	75,6	7,2
4	»	»	22. X.	78,1	8,0
5	**St-Léonard**	Malvoisie. Près de la Gare	22. X.	104,0	6,8
6	»	Fendant	22. X.	85,0	7,0
7	»	»	22. X.	82,0	5,8
8	»	»	22. X.	86,5	5,8
9	»	»	22. X.	84,0	6,7
10	»	»	22. X.	87,8	6,6

Canton du Valais.

No.	Gemeinde *Commune*	*Parchet et plant*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: weiss. — ***Couleur: blanc.***			
11	**Bramois**	Rhin	22. X.	83,0	6,4
12	**Sion**	Fendant-Tout-venant	21. X.	85,0	6,2
13	»	Fendant-Champmarais	21. X.	87,0	5,4
14	»	Fendant-Tout-venant	21. X.	82,0	5,8
15	»	Fendant-Molignon	21. X.	85,0	5,4
16	»	Fendant-Tout-venant	21. X.	85,0	6,1
17	»	» » »	21. X.	86,0	6,1
18	»	Fendant-Châteauneuf	22. X.	89,0	6,8
19	»	Arvine-Châteauneuf	22. X.	92,0	11,7
20	»	Fendant-Châteauneuf	22. X.	81,4	6,5
21	»	Fendant-Diolly	23. X.	86,7	5,3
22	»	Fendant Molignon	24. X.	83,5	6,4
23	»	» »	24. X.	87,0	7,1
24	»	Fendant-Tout-venant	25. X.	85,0	6,0
25	»	Fendant-Orseval	25. X.	80,2	6,1
26	»	Hermitage	22. X.	103,4	9,8
27	»	Fendant-Diolly	23. X.	86,0	6,4
28	»	Fendant-Tout-venant	25. X.	80,1	6,2
29	»	Fendant-Lentine	25. X.	80,3	6,8
30	»	Hermitage-Clavoz	30. X.	98,6	9,0
31	**Vétroz**	Fendant	28. X.	92,8	5,5
32	**Chamoson**	Fendant-Ravanay	15. X.	83,0	7,0
33	**Leytron**	Fendant-Montibeux	15. X.	86,0	5,7
34	»	Fendant	15. X.	78,5	8,2
35	»	Fendant-Ardevaz	15. X.	84,5	5,3
36	**Saillon**	Fendant	15. X.	96,5	6,0
37	**Martigny**	»	15. X.	80,4	5,9
38	»	Fendant-Derrière la Croix	16. X.	77,0	8,1
39	»	Fendant-Vieille vigne	15. X.	83,4	6,0
		Minimum		75,6	5,3
		Maximum		104,0	11,7
		Moyenne		87,8	6,7

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité tot. gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % d. Ges.-säure *d'Acidité totale*
		Bezirk Andelfingen.						
1	**Adlikon**	Spörri	14. X.	weiss	65	13,2	—	—
2	»	»	14. X.	rot	75	12,1	—	—
3	»	Rain	13. X.	weiss	66	11,5	7,5	65
4	»	»	13. X.	rot	75	13,6	—	—
5	**Alten**	Grunenberg u. Einfang	13./14. X.	weiss	64	11,6	6,1	53
6	»	Einfang und Löwen	14. X.	»	60	15,0	8,2	55

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité tot. gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % d. Ges.-säure *d'Acidité totale*
7	**Alten**	Grunenberg u. Löwen	13./14. X.	rot	80	11,1	6,0	54
8	»	Süssenberg u. Löwen	13./14. X.	»	75	10,2	—	—
9	**Gr.-Andelfingen**	Heiligberg	14. X.	»	76	11,9	6,3	53
10	»	Stucki	14. X.	weiss	63	12,8	7,1	56
11	**Kl.-Andelfingen**	Scheitenberg	9./10. X.	rot	72	10,9	—	—
12	»	»	9./10. X.	»	76	11,0	—	—
13	»	»	9./10. X.	weiss	62	9,6	—	—
14	»	»	9./10. X.	»	65	10,3	—	—
15	**Benken**	Guggenbühl	13. X.	rot	80	12,4	—	—
16	»	Lätsch	14. X.	»	76	15,0	9,2	61
17	»	Süssenberg	13./14. X.	»	75	11,9	—	—
18	»	Laufferberg	13. X.	»	79	12,8	—	—
19	**Berg a. Irchel**	Bohl	14. X.	»	75	10,9	—	—
20	»	Tobler	14. X.	»	74	9,3	—	—
21	»	Bohl (Tobler)	15. X.	»	77	11,5	5,7	50
22	«	Bohl	13. X.	»	75	13,1	7,5	57
23	»	Abuss	13. X.	»	78	10,7	6,3	59
24	»	Im Berg	13. X.	»	74	13,5	7,3	54
25	**Dachsen**	Bergli und Gutwasen	14. X.	»	80	11,0	5,9	54
26	»	Zubenacker und Hintenoben	13./14. X.	weiss	60	12,2	6,3	52
27	**Flaach**	Klingler	10. X.	rot	78	13,1	—	—
28	»	Richli	10. X.	»	77	12,4	—	—
29	»	Hinterhäuser	11. X.	»	84	10,6	6,9	65
30	»	Im Moos und Kalk	10. X.	»	80	13,1	—	—
31	»	Klingler	10. X.	»	80	13,5	—	—
32	»	»	10. X.	»	78	14,3	—	—
33	»	Tuch	11. X.	»	80	10,7	—	—
34	**Laufen-Uhwiesen**	Ob dem Haus	17. X.	weiss	65	14,6	6,8	47
35	»	Verschiedene Lagen	13. X.	rot	76	13,9	6,3	45
36	»	Hofstatt	13. X.	weiss	56	13,9	6,5	47
37	**Ossingen**	Verschiedene Lagen	13. X.	rot	75	14,9	7,8	52
38	»	» »	13. X.	»	75	14,7	7,9	54
39	»	» »	14. X.	»	78	13,4	—	—
40	»	» »	14. X.	»	79	14,4	8,0	56
41	»	» »	14. X.	weiss	58	17,8	8,2	46
42	»	Hauserberg	14. X.	»	57	17,2	7,7	45
43	**Rheinau**	Korb	15. X.	rot	81	8,9	5,8	65
44	»	»	14. X.	»	84	8,6	—	—
45	»	»	14. X.	weiss	79	9,0	5,2	58
46	**Rudolfingen**	Sandgrube	13. X.	rot	77	11,8	7,0	59
47	»	Sonnenberg	13. X.	»	78	12,6	6,4	51
48	»	Stieg	14. X.	»	75	13,1	6,7	51
49	»	Rain	13. X.	»	79	11,5	6,1	53
50	**Trüllikon**	Sperdikler	13. X.	»	79	14,1	—	—
51	»	Joosen	13. X.	»	77	11,6	7,2	62
52	»	Mühleboden	13. X.	»	76	14,4	7,3	51
53	**U.-Stammheim**	Kirchacker	17. X.	weiss	52	18,0	—	—
54	»	Im Wiesli	15. X.	rot	70	12,4	7,1	57
55	»	Im Kunzen	17. X.	»	72	13,0	6,2	48
56	»	Sangerten	15. X.	»	77	11,5	6,4	56
57	**Volken**	Hinterhäuser	10./13. X.	»	81	10,6	7,2	68
58	»	»	11./13. X.	»	79	10,3	6,2	60
59	»	»	11. X.	»	82	13,3	—	—
60	»	»	13. X.	»	81	9,8	6,2	63
61	«	»	10./14. X.	weiss	61	13,9	8,1	58
62	»	Im Berg, nördlich dem Dorf	10. X.	rot	80	13,5	8,0	59

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité tot. gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % d. Ges.-säure *d'Acidite totale*
		Bezirk Bülach.						
63	**Eglisau**	Taubwiese	9./10. X.	rot	75	11,2	—	—
64	»	Weiherbach	10. X.	»	75	10,3	—	—
65	»	Egg	10. X.	»	77	10,5	—	—
66	»	Gupfe	10. X.	weiss	61	12,8	—	—
67	**Freienstein**	Obere Hägeler	13. X.	rot	76	13,1	8,6	66
68	»	Hub	14./15. X.	»	78	12,0	7,3	61
69	»	Geistig	13./14. X.	»	79	11,0	6,2	56
70	»	Hinterbal	13. X.	»	74	14,6	8,8	60
71	»	Grub	14./15. X.	»	78	12,2	9,0	74
72	»	»	13./14. X.	»	78	13,7	—	—
73	**Hüntwangen**	Ettspühl	9./10. X.	»	77	11,2	—	—
74	»	»	9. X.	weiss	62,5	11,8	—	—
75	»	Im Band	9. X.	»	58	9,5	—	—
76	**Rafz**	In der Halde	9. X.	rot	77	9,5	—	—
77	»	Im Einfang	9. X.	»	78	12,0	—	—
78	»	Im Götzen	10. X.	»	72	11,2	—	—
79	»	Im Gnahl	10. X.	»	72	10,5	—	—
80	**Rorbas**	In Stöcken, unt. Holz	10. X.	»	80	11,2	7,3	65
81	**Teufen**	Engelishalden	14./15. X.	»	81	12,8	—	—
82	»	»	15. X.	»	85	12,3	8,4	68
83	»	—	15. X.	»	78	11,3	7,8	69
84	»	»	14./15. X.	»	79	12,6	8,2	65
85	»	Im Gätterli	18. X.	»	80	13,7	—	—
		Bezirk Dielsdorf.						
86	**Dielsdorf**	—	—	—	78	12,8	—	—
87	»	—	—	weiss	73	10,7	—	—
88	**Otelfingen**	Langacker	7. X.	rot	71	10,4	—	—
89	»	Sandacker, südlich	10. X.	«	75	11,6	—	—
90	»	Timis	7. X.	»	68	12,4	—	—
91	»	Steinwürfel	8. X.	»	78	13,5	9,1	67
92	»	Ellenberg	6./7. X.	»	67	10,0	—	—
93	»	»	7. X.	»	78	11,5	8,6	75
94	**Regensberg**	Merz	17./18. X.	weiss	67	11,7	7,8	67
95	»	Hinter der Kanzlei	17./18. X.	rot	60	11,2	6,7	60
96	»	Rain und Steinacker	15. 17. 18.	»	76	13,5	8,0	59
97	»	Steinacker, Breistel	13. 15. X.	weiss	63	12,4	—	—
		Bezirk Meilen.						
98	**Herrliberg**	Habühl	20. X.	weiss	69	11,6	7,2	62
99	»	»	17./18. X.	»	68	11,6	—	—
100	»	»	18. X.	»	72	10,5	6,5	62
101	»	Oberdorf	20. X.	»	71	12,0	—	—
102	»	Fauler	15. X.	»	67	10,3	—	—
103	»	An der Halden	15./16. X.	»	79	13,2	8,1	61
104	»	Hausreben	17. X.	»	67	10,8	6,1	57
105	**Meilen**	Beim Hause	15./17. X.	»	68	10,7	6,2	58
106	»	ob. Aebleten, vor dem Haus	15. X.	»	70	11,4	—	—
107	»	Aebleten	15. X.	»	70	11,4	7,4	65
108	»	Rhei	17. X.	»	70	9,8	5,5	56
109	»	Appenhalde	16. X,	»	68	10,1	5,5	54
110	»	Halde	17./18. X.	»	63	10,2	5,5	54
111	**Uetikon a. See**	Weingarten	15. X.	»	66	10,9	—	—
112	»	»	17. X.	»	68	10,9	6,4	59

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés-Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité tot. gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* Gramm p. L. *gr. p. l.*	Weinsäure *Acide tartrique* % d. Ges.-säure *d'Acidité totale*
		Bezirk Winterthur.						
113	**Neftenbach**	Berg	13./14. X.	rot	73	8,9	—	—
114	»	» (Wartgut)	13./14. X.	»	74	9,4	—	—
115	»	»	13./15. X.	»	72	9,6	—	—
116	»	Steig u. Klingenberg	14./15. X.	»	78	10,2	—	—
117	»	Klingenberg, Altkircher	13./14. X.	»	75	10,5	5,4	51
118	»	Steig, Altkircher	13. X.	»	76	9,8	5,2	53
		Bezirk Zürich.						
119	**Höngg**	Kürberg	10. X.	weiss	67	11,3	—	—
120	»	Im Berg	13. X.	»	69	12,0	—	—
121	**Weiningen**	Hängerten und Kirchenspitz	9. X.	»	58	12,2	—	—
122	»	Kirchenspitz	10. X.	»	61	10,9	6,8	62
123	»	Kalkofen	10. X.	»	63	11,0	—	—
124	»	Haslerenberg	13. X.	»	73	9,0	—	—
125	»	Haslern	10. X.	»	66	10,5	—	—
126	»	Haasennest	9. X.	»	65	10,4	—	—
		Zusammenstellung	Minimum	rot	60	8,6	5,2	45
			Maximum	»	85	14,9	9,2	75
			Minimum	weiss	52	9,0	5,2	45
			Maximum	»	79	18,0	8,2	67

B. Weinuntersuchungen. — *Analyses des vins.*

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Kanton Aargau.														
		Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**														
		Rotweine. — *Vins rouges.*														
1	**Ob. Siggenthal**	Goldwändler	0,9972	9,7	24,5	1,1	23,4	8,2	0,4	7,7	15,7	2,4	2,6	—	—	—
2	**Wettingen**	Wettinger	79	9,6	26,2	1,2	25,0	8,2	0,4	7,7	17,3	2,2	2,6	—	—	—
3	»	Schartener	72	9,6	24,5	—	24,5	8,2	0,5	7,6	16,9	2,2	3,6	—	—	—
4	**Tegerfelden**	Tegerfelder	63	9,4	21,8	—	21,8	10,5	0,5	9,9	11,9	2,0	3,9	—	—	—
5	**Döttingen**	Döttinger Klevner	76	8,6	22,6	—	22,6	9,9	0,7	9,0	13,6	1,9	3,0	—	—	—
6	»	Döttinger Schiller	76	8,7	22,8	—	22,8	11,0	0,6	10,4	12,4	1,9	3,9	—	—	—
7	**Klingnau**	Klingnauer	79	8,4	22,6	1,0	21,6	9,8	0,7	8,9	12,7	1,8	3,5	—	—	—
8	**Wettingen**	Wettinger Mittelwein	96	7,6	24,5	—	24,5	12,9	0,9	11,8	12,7	2,0	3,5	—	—	—
9	»	Wettinger Klevner	83	9,3	26,4	—	26,4	9,9	0,6	9,2	17,2	1,9	3,5	—	—	—
10	**Birmenstorf**	Netteler	86	8,7	25,4	—	25,4	10,6	0,7	9,7	15,7	2,2	—	—	—	—
11	»	Stützler	82	8,0	21,8	1,2	20,6	7,8	0,5	7,2	13,4	1,8	1,5	—	—	—
12	**Schinznach**	Schinznacher	72	8,1	20,2	—	20,2	10,8	0,8	9,8	10,4	1,9	3,0	—	—	—
13	**E'-Baden**	Geissberger	71	7,9	24,0	1,2	22,8	9,3	0,4	8,8	14,0	2,1	2,7	—	—	—
14	**Ob. Rohrdorf**	Rohrdorf, Buchrain	90	7,5	22,3	—	22,3	9,7	0,4	9,2	13,1	1,9	2,6	—	—	—
15	»	Rohrdorf, Märxler	73	9,3	23,8	—	23,8	8,3	0,4	7,8	16,0	2,0	2,2	—	—	—
16	**Seengen**	Brestenberger Klevner	68	9,1	22,1	1,0	21,1	7,5	0,4	7,9	14,1	2,2	2,5	—	—	—
17	**Remigen**	Remiger	94	7,7	24,0	—	24,0	9,8	0,5	9,1	14,9	1,8	3,2	—	—	—
18	**Villigen**	Villiger Schlossberg	65	8,0	18,2	—	18,2	9,3	0,5	8,7	9,5	2,1	2,7	—	—	—
19	»	Villiger Steinbrüchler	76	9,0	23,8	—	23,8	9,3	0,4	8,3	15,0	1,9	3,3	—	—	—
20	»	Villiger Bergwein	46	8,3	23,8	—	23,8	11,4	0,5	10,8	13,0	1,8	3,1	—	—	—
21	**E'-Baden**	Geissberger	56	10,0	21,6	—	21,6	9,6	0,9	8,5	13,6	2,3	1,0	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
22	**Döttingen**	Döttinger	0,9967	8,9	21,1	—	21,1	8,4	0,5	7,8	13,3	2,2	1,7	—	—	—
23	»	Sennelöchner	77	9,5	25,4	—	25,4	8,4	0,4	7,9	17,5	2,5	3,1	—	—	—
24	**Ob. Siggenthal**	Goldwändler	69	9,7	24,0	—	24,0	9,3	0,5	8,7	15,7	1,7	—	—	—	—
25	**Birmenstorf**	Birmenstorfer Bergwein	77	8,1	21,4	—	21,4	11,7	0,7	10,9	10,5	1,8	—	—	—	—
26	»	Netteler	68	8,4	19,9	—	19,9	9,0	0,3	8,6	11,3	2,0	2,8	—	—	—
27	**Ob.-Lunkhofen**	Lunkhofner Klevner	75	9,1	23,8	—	23,8	11,4	0,6	10,7	13,1	1,7	—	—	—	—
28	»	Lunkhofner, gewöhnlich	96	7,8	25,2	—	25,2	13,8	0,6	13,1	12,1	1,8	—	—	—	—
		Maximum	0,9996	10,0	26,4	1,2	26,4	12,9	0,9	11,8	17,5	2,5	3,9	—	—	—
		Minimum	0,9946	7,5	18,2	—	18,2	7,5	0,3	7,2	9,5	1,7	1,0	—	—	—
		Durchschnittszahl	0,9971	8,75	22,3	—	22,3	10,2	0,6	9,5	13,5	2,1	2,45	—	—	—
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Effiingen**	Effinger	1,0019	7,4	29,3	1,0	28,3	13,5	0,4	13,0	15,3	1,8	3,8	—	—	—
2	**Bözen**	Bözener	0,9990	8,2	24,7	—	24,7	12,0	1,2	10,5	14,2	1,6	3,5	—	—	—
3	**Elfingen**	Elfinger	93	8,0	25,0	—	25,0	12,3	0,4	11,8	14,2	2,0	4,3	—	—	—
4	**Thalheim**	Thalheimer	58	10,6	22,8	1,2	21,6	11,1	0,6	10,4	10,3	2,0	4,3	—	—	—
5	**Oberflachs**	Oberflachsner	59	9,9	22,3	—	22,3	10,8	0,6	10,1	12,2	1,9	3,2	—	—	—
6	**Tegerfelden**	Tegerfelder	98	7,6	24,7	—	24,7	12,9	0,7	12,1	12,6	1,9	4,3	—	—	—
7	**Seengen**	Brestenberger	91	8,6	25,9	8,1	17,8	7,8	0,4	7,3	10,5	1,9	3,0	—	—	—
8	**Oberflachs**	Kasteler	53	9,5	19,7	—	19,7	9,6	0,4	9,1	10,6	2,0	3,4	—	—	—
9	**Remigen**	Remiger	76	8,9	23,3	—	23,3	10,5	0,4	10,0	13,3	1,6	3,0	—	—	—
10	**Zeihen**	Zeihener	1,0010	6,9	25,7	—	25,7	12,9	0,6	12,2	13,5	1,8	4,5	—	—	—
11	**Mandach**	Mandacher	0,9995	7,0	22,2	—	22,2	12,6	0,6	11,9	10,4	1,6	4,1	—	—	—
		Maximum	1,0019	10,5	29,3	8,1	28,3	13,5	1,2	13,0	15,3	2,0	4,5	—	—	—
		Minimum	0,9953	6,9	19,7	—	17,8	7,8	0,4	7,3	10,3	1,6	3,0	—	—	—
		Durchschnittszahl	0,9986	8,7	24,5	—	23,05	10,65	0,8	10,15	12,8	1,8	3,75	—	—	—

Kanton Bern. — Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Biel-Vingelz**	Kupferschmiede und Rain	0,9937	10,0	17,0	1,1	15,9	6,6	0,3	6,2	9,7	1,56	2,8	—	—	7,4
2	» »	Vingelz-Rebberg	40	10,4	19,0	0,8	18,2	6,4	0,2	6,1	12,1	1,59	2,5	—	—	7,7
3	**Erlach**	Schlossrebe und äussere Lage	45	9,9	18,7	1,2	17,5	6,7	0,2	6,4	11,1	1,46	2,3	—	—	7,0
4	**Gampelen**	Schallenberg	41	9,9	17,8	0,7	17,1	7,3	0,2	7,0	10,1	1,41	2,9	—	—	8,0
5	**Ins**	Gross-Einig	33	10,3	16,8	0,8	16,0	5,6	0,3	5,2	10,8	1,37	2,9	—	—	4,3
6	»	Gross-Einig und Breiten	40	9,9	17,5	0,8	16,7	6,4	0,3	6,0	10,7	1,59	2,8	—	—	5,7
7	**Ligerz**	Clos de rive	32	10,6	17,5	1,0	16,5	6,2	0,2	5,9	10,6	1,54	2,2	—	—	6,0
8	»	Creux greville	39	10,4	18,7	1,0	17,7	7,0	0,2	6,7	11,0	1,37	2,4	—	—	7,3
9	»	Hausrebe	26	10,9	16,8	1,2	15,6	5,3	0,3	4,9	10,7	1,49	2,2	—	—	5,2
10	»	Grosshaus	43	10,3	19,2	1,0	18,2	7,1	0,3	6,7	11,5	1,43	2,2	—	—	6,9
11	**Neuenstadt**	Neuenstadter Rebberge, mittlere und obere Lage	30	10,6	17,0	0,9	16,1	5,5	0,4	5,0	11,1	1,52	3,1	—	—	4,6
12	»	Neuenstadter Rebberge, mittlere Lage	21	11,0	16,1	0,8	15,3	5,6	0,3	5,2	10,1	1,27	2,8	—	—	5,3
13	»	Neuenstadter Rebberge „Chavannes", unt. u. mittl. Lage	22	10,7	15,4	0,8	14,6	5,3	0,3	4,9	9,7	1,44	2,4	—	—	5,1
14	»	Crausevaux, obere Lage	30	10,5	16,8	0,7	16,1	5,3	0,3	4,9	11,2	1,50	2,5	—	—	6,0
15	**Tschugg**	Anstalts-Rebberg	48	9,7	19,0	0,9	18,1	8,0	0,2	7,7	10,4	1,42	3,3	—	—	7,8
16	**Tüscherz**	Tüscherzer Rebberg	39	10,0	17,5	0,9	16,6	6,2	0,4	5,7	10,9	1,33	2,8	—	—	6,5
17	**Tüscherz-Alfermée**	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	34	10,3	17,0	1,0	16,0	5,7	0,4	5,2	10,8	1,42	2,1	—	—	6,3
18	**Twann**	Frauenkapf	40	10,8	19,9	2,0	17,9	6,8	0,2	6,5	11,4	1,66	2,4	—	—	6,0
19	»	Twanner Rebberg	36	10,6	18,5	0,9	17,6	6,6	0,2	6,3	11,3	1,70	2,3	—	—	5,4
20	»	Strandboden	45	10,6	20,6	3,4	17,2	5,0	0,4	4,5	12,7	2,00	1,5	—	—	5,3
21	»	Croshalde	38	10,5	18,7	1,3	17,4	6,5	0,3	6,1	11,3	1,57	2,1	—	—	6,6
22	»	Hohlen, Hausrebe, Plampeten und Ligerzer Rebberg	39	10,1	17,8	0,8	17,0	5,7	0,2	5,4	11,6	1,44	2,3	—	—	6,0
23	»	Wingreis-Rebberg	37	10,6	18,7	1,3	17,4	6,8	0,2	6,5	10,9	1,63	2,1	—	—	5,7
		Minimum	0,9921	9,6	15,4	0,7	14,6	5,0	0,2	4,5	9,7	1,27	1,5	—	—	4,3
		Maximum	0,9948	11,0	20,6	3,4	18,2	8,0	0,4	7,7	12,7	2,00	3,3	—	—	8,0
		Durchschnittszahl	0,9935	10,3	18,0	2,05	16,4	6,5	0,3	6,1	10,65	1,635	2,4	—	—	6,15

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Neuenstadt**	Neuenstadter Rebberge, obere Lage	0,9958	10,3	22,8	1,3	21,5	5,9	0,3	5,5	16,0	2,43	2,1	—	—	7,6
2	**Tüscherz**	Twann- und Tüscherz-Rebberg	62	10,0	23,0	1,0	22,0	7,2	0,2	6,9	15,1	2,33	1,8	—	—	8,9
3	**Tüscherz-Alfermée**	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	44	11,2	22,1	0,8	21,3	5,0	0,5	4,4	16,9	2,36	1,4	—	—	6,5
4	**Tschugg**	Anstalts-Rebberg	69	9,6	23,5	1,0	22,5	8,3	0,2	8,0	14,5	1,91	2,3	—	—	8,3
5	**Twann**	Twann- und Ligerzer Rebberg	77	9,5	25,2	1,2	24,0	7,3	0,3	6,9	17,1	2,69	2,5	—	—	4,2
		Minimum	0,9944	9,5	22,1	0,8	21,3	5,0	0,2	4,4	14,5	1,91	1,4	—	—	4,2
		Maximum	0,9977	11,2	25,2	1,3	24,0	8,3	0,5	8,0	17,1	2,69	2,5	—	—	8,9
		Durchschnittszahl	0,9960	10,35	23,65	1,05	22,65	6,65	0,35	6,2	15,8	2,30	1,95	—	—	6,55

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol.% *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g. p. l *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g. p. l *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. l. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	SO_2 libre	SO_2 total
		Canton de Fribourg. Analyste: **Laboratoire cantonal.**															
		Weissweine. — *Vins blancs.*															
1	**Motier, Vully**	Fischling	0,9964	10,0	23,5	3,0	20,5	9,6	0,6	9,0	11,5	1,91	3,4	0,9	4,1	7,4	135,5
2	**Praz** »	Sur les Rittes	41	10,7	19,9	1,0	18,9	8,2	0,3	7,8	10,7	1,62	2,4	0,8	5,3	12,8	48,6
3	» »	Peloset	39	10,5	19,0	0,9	18,1	6,1	0,5	5,5	12,0	1,50	2,7	2,8	5,9	6,4	35,8
4	**Motier** »	Motier	43	10,2	19,0	1,2	17,8	7,6	0,4	7,0	10,6	1,44	2,7	0,7	7,8	5,1	35,8
5	**Lugnorre** »	Lugnorre	39	9,7	16,8	0,9	15,9	6,4	0,4	5,8	10,1	1,50	2,6	2,6	5,3	3,3	30,7
6	**Praz** »	Fischling	37	10,6	18,7	0,9	17,8	7,9	0,6	7,1	10,7	1,78	2,5	0,6	5,2	5,1	33,2
7	**Nant** »	Bodenaz	58	9,7	21,1	1,8	19,3	8,6	0,4	8,0	11,3	1,70	2,8	1,0	4,6	3,8	71,7
8	**Sugiez** »	La Baume	50	9,9	19,9	1,4	18,5	7,6	0,6	6,9	11,6	1,51	2,8	1,6	5,0	17,9	130,5
9	**Cheyres**	Les Condemines	50	10,0	20,2	0,8	19,4	7,4	0,3	7,1	12,3	1,58	3,2	2,5	5,7	5,1	7,6
10	»	»	42	10,0	18,2	0,7	17,5	6,5	0,3	6,1	11,4	1,65	2,9	2,5	5,4	5,1	20,5
		Maximum	0,9964	10,7	23,5	3,0	20,5	9,6	0,6	9,0	12,3	1,91	3,4	2,8	7,8	17,9	135,5
		Minimum	0,9937	9,7	16,8	0,7	15,9	6,1	0,3	5,5	10,1	1,44	2,4	0,6	4,1	3,8	7,6
		Moyenne	0,9946	10,1	19,6	1,3	18,3	7,6	0,4	7,0	11,2	1,62	2,7	1,6	5,4	7,3	55,0
		Rotweine. — *Vins rouges.*															
1	**Praz, Vully**	Chantemerle	0,9974	9,4	24,2	1,2	23,0	7,3	0,3	6,9	16,1	2,20	2,6	1,5	—	—	—
2	**Lugnorre** »	Lugnorre	0,9983	7,4	20,6	0,9	19,7	7,9	0,5	7,2	12,5	1,77	2,4	2,0	—	—	—
3	**Cheyres**	Saugin	0,9983	8,6	24,0	1,0	23,0	5,9	0,5	5,2	17,8	2,58	1,9	2,3	—	—	—
		Maximum	0,9983	9,4	24,2	1,2	23,0	7,9	0,5	7,2	17,8	2,58	2,6	2,3	—	—	—
		Minimum	0,9974	7,4	20,6	0,9	19,7	5,9	0,3	5,2	12,5	1,77	1,9	1,5	—	—	—
		Moyenne	0,9980	8,5	22,9	1,0	21,9	7,0	0,4	6,4	15,4	2,18	2,3	1 9	—	—	—

Canton de Genève.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Dardagny**	—	0,9925	10,6	15,8	1,5	14,3	6,0	0,3	5,6	8,7	1,20	—	—	—	—	—
2	»	—	30	10,6	17,0	1,5	15,5	6,6	0,2	6,3	9,2	1,40	—	—	—	—	—
3	«	—	35	10,6	18,2	1,5	16,7	7,2	0,4	6,7	10,0	1,40	—	—	—	—	—
4	»	—	28	11,6	19,2	1,5	17,7	6,3	0,3	5,9	11,8	1,60	2,2	—	—	—	—
5	»	—	31	11,1	18,6	1,5	17,1	7,2	0,4	6,7	10,4	1,40	—	—	—	—	—
6	»	—	26	11,4	18,2	1,7	16,5	6,3	0,2	6,0	10,5	1,40	—	—	—	—	—
7	»	La Plaine	32	10,4	17,0	1,2	15,8	6,4	0,4	5,9	9,9	1,40	—	—	—	—	—
8	»	Essertines	34	10,9	18,8	2,3	16,5	6,9	0,3	6,5	10,0	1,00	2,7	—	—	—	—
9	»	»	35	10,5	18,0	1,5	16,5	6,9	0,3	6,5	10,0	1,25	—	—	—	—	—
10	»	Malval	40	9,9	17,5	1,3	16,2	7,0	0,3	6,6	9,6	1,40	—	—	—	—	—
11	»	»	35	10,6	18,2	1,5	16,7	6,6	0,4	6,1	10,6	1,50	2,1	—	—	—	—
12	**Russin**	—	21	10,8	15,4	1,5	13,9	5,6	0,2	5,3	8,6	1,55	—	—	—	—	—
13	»	—	25	11,3	17,7	1,5	16,2	5,8	0,2	5,5	10,7	1,50	—	—	—	—	—
14	»	—	20	12,0	18,4	1,5	16,9	5,8	0,3	5,4	11,5	1,35	2,6	—	—	—	—
15	»	—	23	11,2	17,0	1,5	15,5	6,2	0,3	5,8	9,7	1,70	2,1	—	—	—	—
16	»	—	23	10,6	15,3	1,2	14,1	5,4	0,5	4,8	9,3	1,40	—	—	—	—	—
17	»	Les Baillets	18	10,6	14,2	1,5	12,7	5,3	0,3	4,9	7,8	1,40	—	—	—	—	—
18	»	La Chaumaz	45	11,3	22,5	4,5	18,0	6,6	0,3	6,2	11,8	1,55	—	—	—	—	—
19	**Satigny**	—	35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,6	0,2	5,3	9,8	1,40	—	—	—	—	—
20	»	—	43	9,9	18,2	1,5	16,7	6,9	0,3	6,5	10,2	1,50	3,0	—	—	—	—
21	»	—	25	10,3	15,0	1,3	13,7	5,3	0,3	4,9	8,8	1,35	—	—	—	—	—
22	»	—	34	10,0	16,3	1,5	14,8	5,9	0,2	5,6	9,2	1,20	—	—	—	—	—
23	»	—	35	9,9	16,3	1,5	14,8	6,0	0,3	5,6	9,2	1,30	—	—	—	—	—
24	»	Choully	39	10,6	19,2	1,0	18,2	7,0	0,3	6,6	11,6	1,95	3,55	—	—	—	—
25	»	»	44	10,4	19,8	1,5	18,3	7,9	0,3	7,5	10,8	1,50	—	—	—	—	—
26	»	»	21	11,0	16,0	1,1	14,9	6,9	0,4	6,4	8,5	1,25	—	—	—	—	—
27	»	»	36	10,7	18,7	1,7	17,0	7,6	0,2	7,3	9,7	1,25	—	—	—	—	—
28	»	»	42	10,2	18,8	1,4	17,4	7,9	0,2	7,6	9,8	1,45	—	—	—	—	—
29	»	»	31	10,0	15,6	1,4	14,2	6,2	0,5	5,6	8,6	1,35	—	—	—	—	—
30	»	»	35	10,4	17,7	1,5	16,2	6,2	0,2	5,9	10,3	1,35	—	—	—	—	—
31	»	»	40	10,2	18,3	1,5	16,8	6,9	0,2	6,6	10,2	1,40	—	—	—	—	—
32	»	»	38	10,5	18,7	1,2	17,5	7,3	0,3	6,9	10,6	1,35	—	—	—	—	—
33	«	Bourdigny-dessous	34	10,1	16,6	1,3	15,3	6,3	0,2	6,0	9,3	1,30	3,4	—	—	—	—
34	»	»	45	9,9	18,7	1,5	17,2	7,8	0,3	7,4	9,8	1,50	—	—	—	—	—
35	»	Bourdigny-dessus	24	10,6	15,6	1,3	14,3	6,7	0,2	6,4	7,9	1,30	—	—	—	—	—
36	»	Peissy	24	10,3	14,8	1,5	13,3	5,3	0,3	4,9	8,4	1,30	—	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges Rebensorte *Nom local* *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
37	**Satigny**	Peissy	0,9931	10,5	17,0	1,5	15,5	5,7	0,4	5,2	10,3	1,35	3,2	—	—	—
38	»	»	27	11,1	17,7	1,5	16,2	6,0	0,5	5,4	10,8	1,35	—	—	—	—
39	»	»	37	10,8	19,2	1,8	17,4	7,0	0,4	6,5	10,9	1,60	—	—	—	—
40	»	»	35	10,5	18,0	1,6	16,4	6,1	0,4	5,6	10,8	1,20	—	—	—	—
41	»	»	30	9,9	15,1	1,2	13,9	5,7	0,3	5,3	8,6	1,25	—	—	—	—
42	»	»	30	10,7	17,3	1,5	15,8	5,3	0,3	4,9	10,9	1,45	—	—	—	—
43	»	»	40	11,4	21,6	2,5	19,1	7,0	0,3	6,6	12,5	1,30	—	—	—	—
44	**Meyrin**	—	62	9,8	22,5	4,8	17,7	7,0	0,7	6,1	11,6	1,80	2,1	—	—	—
45	»	—	29	10,3	16,0	1,2	14,8	7,2	0,2	6,9	7,9	1,30	—	—	—	—
46	»	—	65	10,2	24,3	8,5	15,8	7,0	0,3	6,6	9,2	1,30	—	—	—	—
47	**Vernier**	—	42	10,2	18,8	1,5	17,3	7,7	0,3	7,3	10,0	1,45	—	—	—	—
48	»	—	40	10,8	20,0	1,7	18,3	7,6	0,3	7,2	11,1	1,65	—	—	—	—
49	»	—	38	10,3	18,1	1,7	16,4	7,1	0,2	6,8	9,6	1,45	—	—	—	—
50	»	—	18	10,5	13,9	1,5	12,4	5,0	0,2	4,7	7,7	1,25	—	—	—	—
51	**Petit-Saconnex**	—	46	10,0	19,2	1,5	17,7	8,1	0,3	7,7	10,0	1,45	3,2	—	—	—
52	»	—	47	9,6	18,3	1,2	17,1	7,8	0,2	7,5	9,6	1,30	—	—	—	—
53	**Grand-Saconnex**	—	35	10,0	16,6	1,2	15,4	6,5	0,5	5,9	9,5	1,55	—	—	—	—
54	**Pregny**	Chambésy	49	9,5	18,6	1,5	17,1	7,8	0,2	7,5	9,6	1,55	—	—	—	—
55	**Genthod**	—	39	10,1	17,8	2,5	15,3	6,9	0,3	6,5	8,8	1,35	3,2	—	—	—
56	**Versoix**	—	43	10,5	19,9	1,5	18,4	8,3	0,3	7,9	10,5	1,15	—	—	—	—
57	**Hermance**	—	13	11,8	16,2	1,2	15,0	5,8	0,4	5,3	9,7	1,30	3,4	—	—	—
58	»	—	31	10,7	17,5	1,2	16,3	7,1	0,3	6,7	9,6	1,25	3,5	—	—	—
59	»	La Cave	14	11,5	15,6	1,2	14,4	5,9	0,2	5,6	8,8	1,60	2,9	—	—	—
60	**Anières**	—	57	9,6	20,7	1,0	19,7	9,9	0,8	8,9	10,8	1,50	4,0	—	—	—
61	»	—	41	10,7	19,9	1,2	18,7	7,9	0,2	7,6	11,1	1,40	—	—	—	—
62	**Corsier**	—	57	9,5	20,5	1,0	19,5	9,2	0,2	8,9	10,6	1,20	—	—	—	—
63	»	—	41	10,5	19,4	1,5	17,9	7,9	0,2	7,6	10,3	1,20	—	—	—	—
64	**Collonge-Bellerive**	—	37	10,4	18,2	1,2	17,0	7,3	0,2	7,0	10,0	1,30	—	—	—	—
65	»	—	25	10,8	16,4	0,8	15,6	5,7	0,3	5,3	10,3	1,35	2,2	—	—	—
66	»	Saint-Maurice	21	10,5	14,6	1,0	13,6	5,9	0,2	5,6	8,0	1,35	—	—	—	—

67	**Collonge-Bellerive**	Saint-Maurice	0,9917	10,6	13,9	1,0	12,9	5,0	0,2	4,7	8,2	1,15	2,5	—	—	—
68	**Meinier**	—	31	10,7	17,6	1,0	16,6	6,1	0,2	5,8	10,8	1,50	—	—	—	—
69	»	Essert	31	10,7	17,6	1,2	16,4	7,6	0,3	7,2	9,2	1,40	—	—	—	—
70	»	»	14	11,1	14,5	1,3	13,2	5,0	0,3	4,6	8,6	1,30	2,7	—	—	—
71	»	Corsinge	30	9,7	14,6	0,9	13,7	6,1	0,5	5,5	8,2	1,50	—	—	—	—
72	**Gy**	—	38	11,0	20,0	2,5	17,5	7,1	0,6	6,3	11,2	1,40	—	—	—	—
73	»	—	39	10,2	18,1	2,2	15,9	5,8	0,5	5,2	10,7	1,45	2,8	—	—	—
74	**Jussy**	—	37	10,7	19,0	1,5	17,5	7,8	0,2	7,5	10,0	1,25	—	—	—	—
75	«	—	27	11,0	17,4	1,5	15,9	5,2	0,3	4,8	11,1	1,25	3,2	—	—	—
76	»	—	26	11,1	17,4	1,2	16,2	5,5	0,2	5,2	11,0	1,30	2,0	—	—	—
77	«	Lullier	25	11,0	16,9	1,5	15,4	6,9	0,2	6,6	8,8	1,35	—	—	—	—
78	»	»	23	11,4	17,5	1,8	15,7	6,7	0,2	6,4	9,3	1,30	3,1	—	—	—
79	»	»	43	10,4	19,6	2,8	16,8	7,5	0,2	7,2	9,6	1,25	—	—	—	—
80	c	»	35	10,3	17,4	1,6	15,8	7,7	0,2	7,4	8,4	1,40	—	—	—	—
81	»	»	27	11,0	17,4	1,5	15,9	7,3	0,2	7,0	8,9	1,40	—	—	—	—
82	»	»	29	10,6	16,8	1,4	15,4	6,2	0,2	5,9	9,5	1,45	—	—	—	—
83	»	»	70	10,0	25,0	5,7	19,3	9,2	0,2	8,9	10,4	1,25	4,1	—	—	—
84	»	Château	37	11,1	20,1	1,7	18,4	7,4	0,2	7,1	11,3	1,40	—	—	—	—
85	»	»	19	11,1	15,7	1,3	14,4	6,4	0,2	6,1	8,3	1,30	3,2	—	—	—
86	**Presinge**	—	31	10,8	17,8	1,7	16,1	6,5	0,2	6,2	9,9	1,35	—	—	—	—
87	»	—	40	10,6	19,5	1,7	17,8	6,8	0,2	6,5	11,3	1,20	3,0	—	—	—
88	»	Cara	42	11,0	21,0	1,2	19,8	8,7	0,2	8,4	11,4	1,35	—	—	—	—
89	»	La Louviére	19	11,1	15,8	1,1	14,7	5,2	0,4	4,7	10,0	1,10	—	—	—	—
90	**Puplinge**	—	30	10,8	17,6	1,0	16,6	6,2	0,3	5,8	10,8	1,30	2,8	—	—	—
91	»	—	34	10,8	18,5	1,0	17,5	7,3	0,4	6,7	10,8	1,40	2,7	—	—	—
92	**Choulex**	—	38	10,6	19,0	2,3	16,7	7,0	0,2	6,7	10,0	1,45	—	—	—	—
93	»	—	25	10,6	15,8	1,0	14,8	6,0	0,8	5,0	9,8	1,25	—	—	—	—
94	»	Miclan	25	10,4	15,3	0,8	14,5	5,3	0,4	4,8	9,7	1,40	—	—	—	—
95	»	»	27	10,8	16,9	1,0	15,9	6,6	0,2	6,3	9,6	1,20	—	—	—	—
96	**Vandœuvres**	—	45	10,7	20,9	3,5	17,4	7,7	0,2	7,4	10,0	1,40	—	—	—	—
97	«	—	42	10,6	19,9	3,5	16,4	6,9	0,2	6,6	9,8	1,45	—	—	—	—
98	»	Pressy	39	10,3	18,3	2,5	15,8	6,7	0,4	6,2	9,6	1,30	—	—	—	—
99	»	»	1,0038	9,4	40,0	22,0	18,0	9,1	0,3	8,7	9,3	1,60	—	—	—	—
100	**Cologny**	—	0,9935	10,7	18,5	1,5	17,0	7,1	0,2	6,8	10,2	1,55	—	—	—	—
101	»	—	36	10,4	17,9	1,5	16,4	7,0	0,2	6,7	9,7	1,30	—	—	—	—
102	»	La Belotte	13	11,2	14,6	1,8	12,8	4,8	0,3	4,4	8,4	1,45	—	—	—	—
103	»	»	19	10,9	15,2	1,2	14,0	5,1	0,5	4,5	9,5	1,50	2,8	—	—	—
104	»	»	14	11,5	15,6	1,0	14,6	5,9	0,2	5,6	9,0	1,85	—	—	—	—
105	»	Ruth	37	10,7	19,0	1,2	17,8	7,5	0,3	7,1	10,7	1,50	—	—	—	—
106	«	Montalègre	33	10,7	18,0	1,5	16,5	7,4	0,2	7,1	9,4	1,35	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
107	**Cologny**	Montalègre	0,9937	10,4	18,2	1,5	16,7	7,4	0,4	6,9	9,8	1,35	—	—	—	—
108	»	»	38	10,4	18,3	1,3	17,0	7,8	0,3	7,4	9,6	1,30	—	—	—	—
109	**Veyrier**	—	51	9,0	17,6	1,5	16,1	7,3	0,7	6,4	9,7	1,65	—	—	—	—
110	»	—	38	9,2	15,1	1,5	13,6	5,6	0,5	5,0	8,6	1,50	—	—	—	—
111	»	—	30	9,9	15,1	1,5	13,6	5,3	0,5	4,7	8,9	1,50	—	—	—	—
112	**Troinex**	—	43	9,9	18,2	2,5	15,7	6,8	0,3	6,4	9,3	1,65	3,5	—	—	—
113	»	—	46	10,1	19,5	1,5	18,0	8,3	0,2	8,0	10,0	1,45	—	—	—	—
114	**Plan-les-Ouates**	Saconnex d'Arve	36	10,0	16,8	1,2	15,6	7,1	0,4	6,5	9,1	1,40	—	—	—	—
115	»	Arare	46	9,4	17,5	1,2	16,3	7,8	0,4	7,3	9,0	1,50	3,4	—	—	—
116	**Bardonnex**	—	30	10,5	16,8	1,5	15,3	6,2	0,3	5,8	9,5	1,40	—	—	—	—
117	»	—	27	10,3	15,5	1,2	14,3	6,6	0,5	6,0	8,3	1,40	—	—	—	—
118	»	Landecy	35	10,4	17,7	1,5	16,2	7,3	0,7	6,4	9,8	1,40	—	—	—	—
119	»	»	41	11,0	20,8	1,5	19,3	7,9	0,2	7,6	11,7	1,45	3.5	—	—	—
120	»	Compesières	39	10,4	18,6	1,5	17,1	7,2	0,2	6,9	10,2	1,30	—	—	—	—
121	»	Croix-de-Rozon	45	9,9	18,7	1,5	17,2	7,8	0,3	7,4	9,8	1,60	—	—	—	—
122	«	Charrot	31	10,4	16,7	1,5	15,2	6,1	0,2	5,8	9,4	1,35	—	—	—	—
123	**Perly-Certoux**	Perly	32	10,6	17,5	1,0	16,5	6,4	0,3	6,0	10,5	—	—	—	—	—
124	»	»	34	10,8	18,5	1,5	17,0	6,2	0,2	5,9	11,1	1,30	2,7	—	—	—
125	»	Certoux	1,0023	9,6	36,7	19,0	17,7	7,9	0,2	7,6	10,1	1,15	—	—	—	—
126	**Onex**	—	0,9934	10,5	17,7	1,8	15,9	6,5	0,2	6,2	9,7	1,35	2,6	—	—	—
127	»	—	34	10,9	18,8	1,7	17,1	6,6	0,3	6,2	10,9	1,35	—	—	—	—
128	»	—	54	10,7	23,1	2,0	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	2,05	2,3	—	—	—
129	»	—	44	10,6	20,4	2,0	18,4	6,7	0,2	6,4	12,0	2,00	—	—	—	—
130	**Confignon**	—	30	11,1	18,4	1,2	17,2	7,3	0,2	7,0	10,2	1,50	—	—	—	—
131	»	—	36	10,8	19,0	1,2	17,8	7,9	0,2	7,6	10,2	1,35	—	—	—	—
132	**Bernex**	—	42	10,3	19,1	1,2	17,9	7,7	0,2	7,4	10,5	1,70	3,8	—	—	—
133	»	—	41	11,1	21,0	1,2	19,8	8,9	0,2	8,6	11,2	1,70	3,6	—	—	—
134	»	—	43	10,8	20,7	1,5	19,2	8,2	0,2	7,9	11,3	1,60	3,5	—	—	—
135	»	—	41	10,7	19,9	1,5	18,4	8,0	0,2	7,7	10,7	1,50	3,5	—	—	—
136	»	—	42	10,0	18,3	1,2	17,1	7,7	0,2	7,4	9,7	1,60	2,9	—	—	—

137	**Bernex**	—	0,9935	11,0	19,3	2,0	17,3	7,0	0,2	6,7	10,6	2,00	3,3	—	—	—
138	»	—	45	10,8	21,2	2,0	19,2	8,6	0,3	8,2	11,0	1,80	3,9	—	—	—
139	»	—	43	10,3	19,3	1,5	17,8	8,3	0,2	8,0	9,8	1,50	4,1	—	—	—
140	»	Lully	25	9,9	13,9	1,2	12,7	5,4	0,2	5,1	7,6	1,10	—	—	—	—
141	»	»	33	11,0	18,9	1,5	17,4	7,4	0,2	7,1	10,3	1,45	2,8	—	—	—
142	»	»	36	11,0	19,6	1,5	18,1	7,5	0,2	7,2	10,9	1,60	—	—	—	—
143	»	Sézenove	28	11,2	18,2	1,2	17,0	7,5	0,2	7,2	9,8	1,35	—	—	—	—
144	»	Vailly	49	10,6	21,6	1,0	20,6	9,2	0,2	8,9	11,7	1,65	4,3	—	—	—
145	**Cartigny**	—	45	10,6	20,6	2,3	18,3	8,7	0,2	8,4	9,9	1,30	—	—	—	—
146	**Avully**	—	43	9,8	18,0	1,5	16,5	7,4	0,2	7,1	9,4	1,20	3,6	—	—	—
147	»	—	40	10,1	18,1	2,0	16,1	7,5	0,2	7,2	8,9	1,20	—	—	—	—
148	**Avusy**	Sézegnins	58	10,6	23,8	2,5	21,3	7,1	0,2	6,8	14,5	1,30	—	—	—	—
149	»	»	89	10,0	29,5	10,5	19,0	6,7	0,3	6,3	12,7	1,30	3,0	—	—	—
150	»	Athenaz	41	10,6	19,7	2,5	17,2	7,0	0,4	6,5	10,7	1,35	—	—	—	—
151	»	»	27	10,6	16,3	2,2	14,1	6,1	0,3	5,7	8,4	1,30	—	—	—	—
152	**Laconnex**	—	20	11,3	16,5	0,6	15,9	6,4	0,3	6,0	9,9	1,30	—	—	—	—
153	»	—	26	10,9	16,9	1,5	15,4	7,2	0,2	6,9	8,5	1,15	—	—	—	—
154	»	—	12	11,7	15,7	1,8	13,9	6,1	0,3	5,7	8,2	1,20	—	—	—	—
155	**Soral**	—	21	10,8	15,4	1,5	13,9	6,8	0,3	6,4	7,5	1,10	—	—	—	—
156	»	—	20	11,8	16,3	1,5	14,8	6,8	0,2	6,5	8,3	1,25	—	—	—	—
157	»	—	32	10,8	18,1	2,0	16,1	7,4	0,3	7,0	9,1	1,10	—	—	—	—
158	»	—	19	11,3	16,3	1,7	14,6	6,4	0,3	6,0	8,6	1,30	3,3	—	—	—
159	»	—	31	10,7	17,5	2,2	15,3	7,1	0,2	6,8	8,5	1,25	—	—	—	—
160	»	—	30	10,7	17,3	1,5	15,8	7,7	0,2	7,4	8,4	1,15	—	—	—	—
161	»	—	29	10,7	17,1	1,8	15,3	7,0	0,4	6,5	8,8	1,20	—	—	—	—
162	»	—	32	10,9	18,3	1,8	16,5	7,8	0,2	7,5	9,0	1,15	—	—	—	—
163	**Chancy**	—	29	10,4	16,2	2,2	14,0	5,3	0,4	4,8	9,2	1,10	—	—	—	—
164	»	—	37	10,0	17,0	1,5	15,5	6,8	0,4	6,3	9,2	1,15	—	—	—	—
165	»	Passeiry	50	10,7	22,1	1,5	20,6	7,8	0,2	7,5	13,1	1,55	—	—	—	—
166	»	Cannelet	38	10,2	17,9	1,8	16,1	7,4	0,2	7,1	9,0	1,60	—	—	—	—
		Minimum	0,9912	9,0	13,9	0,6	12,4	4,8	0,2	4,4	7,5	1,00	2,0	—	—	—
		Maximum	1,0038	12,0	40,0	22,0	21,3	9,9	0,8	8,9	14,5	2,05	4,3	—	—	—
		Moyenne	0,9933	10,6	18,2	1,9	16,3	6,8	0,3	6,5	9,9	1,39	3,1	—	—	—
			Rotweine. — *Vins rouges.*													
1	**Dardagny**	—	0,9960	11,1	25,6	3,0	22,6	6,7	0,3	6,3	16,3	1,75	2,9	—	—	—
2	»	—	65	10,6	25,4	2,7	22,7	6,7	0,2	6,4	16,3	2,35	—	—	—	—
3	**Russin**	—	70	9,8	24,4	2,2	22,2	8,8	0,2	8,5	13,7	2,15	3,5	—	—	—
4	»	—	44	11,1	21,7	2,0	19,7	7,4	0,3	7,0	12,7	2,05	2,8	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
5	**Russin**	—	0,9961	9,6	21,7	1,8	19,9	7,4	0,2	7,1	12,8	2,05	3,4	—	—	—
6	**Meyrin**	—	55	10,6	23,0	2,5	20,5	6,3	0,5	5,7	14,8	1,95	2,0	—	—	—
7	**Vernier**	—	79	9,0	23,6	0,5	23,1	8,3	0,2	8,0	15,1	2,15	3,2	—	—	—
8	**Genthod**	—	1,0002	7,0	23,9	2,5	21,4	8,9	0,2	8,6	12,8	2,75	3,4	—	—	—
9	**Vaudœuvres**	—	0,9972	9,5	24,1	2,5	21,6	9,0	1,1	7,6	14,0	1,80	3,6	—	—	—
10	**Cologny**	—	64	10,5	24,9	1,5	23,4	8,5	0,2	8,2	15,2	2,40	—	—	—	—
11	»	Ruth	88	8,7	25,6	2,5	23,1	9,4	0,3	9,0	14,1	2,10	—	—	—	—
12	**Veyrier**	—	72	8,2	20,3	1,7	18,6	6,0	0,7	5,1	13,5	2,25	2,8	—	—	—
13	**Bardonnex**	Landecy	71	10,2	25,8	2,0	23,8	9,0	0,2	8,7	15,1	2,50	3,6	—	—	—
14	**Bernex**	—	76	9,8	25,9	2,5	23,4	9,3	0,2	9,0	14,4	1,95	3,2	—	—	—
		Minimum	0,9944	8,2	20,3	0,5	18,6	6,0	0,2	5,1	12,7	1,75	2,0	—	—	—
		Maximum	1,0002	11,1	25,9	3,0	23,8	9,4	1,1	9,0	16,3	2,75	3,6	—	—	—
		Moyenne	0,9969	9,6	23,9	2,1	21,8	7,9	0,4	7,5	14,3	2,15	3,1	—	—	—
	Kanton Glarus.															
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**															
	Gemischt, hellrot.															
1	**Niederurnen**	Burgweg	1,0005	6,7	23,8	1,3	22,5	10,95	0,2	10,7	11,8	1,84	2,9	1,0	—	9,4
2	»	»	1,0007	6,2	22,8	1,1	21,7	10,35	0,2	10,1	10,6	1,89	3,9	1,6	—	9,1
	Kanton Graubünden.															
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**															
	Rotweine. — *Vins rouges.*															
1	**Chur**	Halde (Süssdruck)	0,9951	10,7	22,3	0,7	21,6	10,2	0,4	9,7	11,9	1,83	3,0	—	—	8,4
2	»	Bergli	77	9,9	26,4	0,6	25,8	11,8	0,4	11,4	14,4	2,24	3,6	—	—	8,4

3	**Chur**	St. Luzi	0,9983	8,2	23,0	0,2	22,8	11,0	0,6	10,2	12,6	2,26	3,5	—	—	6,4
4	**Trimmis**	Costams	50	11,0	22,8	0,9	21,9	9,6	0,5	9,1	12,8	1,93	3,3	—	—	6,7
5	**Zizers**	Zur Gerbe	90	7,9	23,8	0,6	23,2	10,3	0,4	9,8	13,4	2,12	2,5	—	—	—
6	»	—	87	8,1	23,5	0,6	22,9	12,0	0,6	11,3	11,6	1,81	4,4	—	—	8,8
7	**Malans**	Mittlere Lage	65	10,1	24,0	0,9	23,1	10,1	0,4	9,6	13,5	1,87	3,0	—	—	10,2
8	»	» »	78	9,2	24,7	0,8	23,9	12,0	0,3	11,6	12,3	1,74	3,0	—	—	10,0
9	»	Verschiedene Lagen	83	9,4	26,4	1,0	25,4	10,8	0,6	10,1	15,2	2,05	3,5	—	—	10,4
10	**Jenins**	Bündte	68	9,9	24,2	0,7	23,5	8,2	0,6	7,5	16,0	2,01	3,1	—	—	8,1
11	»	Eichholz	76	9,6	25,2	0,9	24,3	10,9	0,3	10,5	13,8	1,74	3,8	—	—	10,7
12	»	Verschiedene Lagen	64	10,5	25,0	1,0	24,0	9,7	0,3	9,3	14,7	1,85	3,6	—	—	9,3
13	**Maienfeld**	Neubruch	66	10,2	24,6	1,0	23,6	9,4	0,5	8,7	14,8	2,05	3,1	—	—	—
14	»	Heidelberg	66	10,4	25,4	1,2	24,2	9,8	0,3	9,5	14,7	1,91	3,4	—	—	—
15	»	Hohla	66	10,5	24,1	1,0	23,1	9,5	0,4	8,9	14,2	2,30	3,3	—	—	—
16	»	Neuhof	68	10,1	24,5	1,1	23,4	8,9	0,3	8,5	14,9	2,31	2,9	—	—	—
17	»	Verschiedene Lagen	66	10,4	25,3	1,1	24,2	9,3	0,3	9,0	15,2	2,22	3,2	—	—	—
18	»	Neubruch	75	9,7	25,3	1,1	24,2	8,9	0,4	8,4	15,8	2,38	2,8	—	—	—
19	»	Lähen	68	10,4	25,4	0,8	24,6	8,9	0,3	8,5	16,1	2,20	2,5	—	—	—
20	**Fläsch**	Halde	65	10,2	24,2	0,9	23,3	9,3	0,4	8,9	14,5	2,20	2,0	—	—	10,4
21	»	»	67	10,3	25,0	1,1	23,9	8,9	0,4	8,5	15,5	2,09	2,5	—	—	9,4
		Mittel	0,9970	9,8	24,5	0,9	23,7	10,0	0,4	9,5	14,2	2,05	3,1	—	—	9,0
		Minimum	0,9950	7,9	22,3	0,2	21,6	8,2	0,3	7,5	11,9	1,74	2,0	—	—	6,4
		Maximum	0,9990	11,0	26,4	1,2	25,8	12,0	0,6	11,6	16,1	2,38	4,4	—	—	10,7

Canton de Neuchâtel.

Analyste: **Station d'Essais viticoles, à Auvernier.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Vaumarcus**	Derrière la Croix	0,9939	10,6	19,2	0,7	18,5	8,3	0,3	7,9	10,6	1,57	3,4	—	—	5,2
2	**St-Aubin**	—	42	9,6	17,0	0,6	16,4	6,3	0,3	5,9	10,5	1,65	3,4	—	—	8,4
3	»	—	34	10,8	18,5	0,7	17,8	7,0	0,4	6,5	11,3	1,76	2,9	—	—	4,8
4	«	—	33	10,6	17,8	0,6	17,2	6,0	0,3	5,7	11,5	1,67	2,9	—	—	5,7
5	**Bevaix**	—	54	10,0	20,9	0,9	20,0	8,9	0,3	8,5	11,5	1,46	3,8	—	—	7,6
6	»	—	56	10,3	22,1	2,5	19,6	8,1	0,4	7,6	12,0	1,56	3,4	—	—	5,0
7	**Boudry**	—	59	9,4	20,6	0,7	19,9	8,6	0,3	8,2	11,7	1,68	3,3	—	—	7,5
8	»	—	56	9,7	20,9	0,5	20,4	9,0	0,3	8,6	11,8	1,66	3,8	—	—	7,8
9	»	—	59	9,7	21,6	0,8	20,8	8,7	0,4	8,1	12,7	1,62	3,5	—	—	7,6

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
10	**Boudry**	Les Praz	0,9949	9,7	19,1	0,5	18,6	7,3	0,3	6,9	11,7	1,77	3,6	—	—	6,1
11	»	Pontareuse	60	9,2	20,3	0,6	19,7	8,3	0,4	7,8	11,9	1,92	2,8	—	—	4,9
12	»	Gillettes	50	9,7	19,5	0,6	18,9	8,0	0,4	7,5	11,4	1,80	2,5	—	—	5,4
13	**Cortaillod**	—	55	10,3	22,2	0,6	21,6	8,1	0,3	7,7	13,9	—	2,9	—	—	—
14	»	Perrous et Combes aux loups	62	9,5	21,6	1,5	20,1	9,0	0,4	8,5	11,6	1,67	3,2	—	—	5,5
15	»	Grêves et Côtes	66	9,1	21,6	1,8	19,8	9,6	0,3	9,2	10,6	1,66	3,7	—	—	6,4
16	**Colombier**	Les Bugnons	67	9,7	23,5	0,9	22,6	9,6	0,2	9,3	13,3	1,70	3,8	—	—	6,2
17	»	—	56	9,9	21,2	0,8	20,4	8,4	0,4	7,9	12,5	2,01	3,6	—	—	6,7
18	»	Loclat	54	10,4	22,3	0,8	21,5	8,6	0,3	8,2	13,3	1,97	3,0	—	—	3,8
19	**Bôle**	—	61	9,6	21,6	0,9	20,7	8,7	0,2	8,5	12,2	1,85	3,4	—	—	7,1
20	»	—	76	9,3	24,2	2,5	21,7	9,4	0,5	8,8	12,9	1,62	3,5	—	—	5,4
21	**Auvernier**	Sahu	72	9,7	24,7	3,2	21,5	8,0	0,4	7,5	14,0	2,02	3,4	—	—	7,0
22	»	—	42	10,6	19,9	0,6	19,3	7,0	0,4	6,5	12,8	1,80	3,7	—	—	7,2
23	»	—	56	10,4	22,6	0,8	21,8	7,9	0,3	7,5	14,3	1,87	3,4	—	—	7,5
24	»	—	53	10,1	21,1	0,7	20,4	7,6	0,3	7,2	13,2	1,83	3,1	—	—	5,5
25	»	Lerins	42	10,8	20,4	0,7	19,7	8,1	0,3	7,7	12,0	1,74	2,8	—	—	6,6
26	»	»	56	10,1	21,8	1,1	20,7	7,5	0,3	7,1	13,6	2,11	2,4	—	—	4,6
27	»	Fleurette	52	9,8	20,2	0,9	19,3	6,8	0,4	6,3	13,0	1,98	2,9	—	—	5,0
28	»	—	29	10,9	17,6	0,8	16,8	5,6	0,5	5,0	11,8	1,95	2,1	—	—	3,0
29	»	Pain blanc	33	10,7	18,0	1,0	17,0	6,8	0,4	6,3	10,7	1,78	3,0	—	—	3,7
30	»	Clos dessous + Fleurette	37	10,8	19,2	0,7	18,5	6,7	0,5	6,1	12,4	2,02	2,7	—	—	4,3
31	»	Perrière-(Cordous)	55	10,7	23,4	1,8	21,6	8,1	0,5	7,5	14,1	1,99	2,5	—	—	4,8
32	**Corcelles-Cormondrèche**	—	50	10,7	22,0	1,4	20,6	7,9	0,3	7,5	13,1	1,89	2,4	—	—	5,8
33	»	—	65	9,5	22,6	0,7	21,9	9,2	0,3	8,8	13,1	1,94	3,2	—	—	6,1
34	»	—	56	9,7	20,6	0,8	19,8	8,1	0,3	7,7	12,1	1,69	3,2	—	—	6,0
35	**Neuchâtel**	—	58	10,2	22,7	0,6	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	—	3,2	—	—	—
36	»	—	50	10,7	21,9	1,9	20,0	7,8	0,5	7,2	12,8	1,84	2,9	—	—	5,3
37	»	—	50	9,7	19,2	0,9	18,3	7,3	0,3	6,9	11,4	1,70	2,9	—	—	6,0
38	**La Coudre**	—	45	10,9	21,4	0,8	20,6	7,8	0,4	7,3	13,3	1,96	3,4	—	—	5,2
39	»	—	45	10,4	20,2	0,6	19,6	7,3	0,3	6,9	12,7	1,75	3,4	—	—	8,0

40	**La Coudre**	—	0,9954	9,5	19,7	0,8	18,9	7,5	0,6	6,7	12,2	1,78	3,0	—	—	7,0
41	»	La Coudre + Hauterive	35	10,2	17,0	0,6	16,4	5,3	0,3	4,9	11,5	1,83	1,6	—	—	4,4
42	**Hauterive**	—	47	8,9	16,3	0,5	15,8	4,7	0,3	4,3	11,5	1,79	3,2	—	—	7,7
43	»	Champréveyres	26	11,1	17,3	0,7	16,6	5,1	0,4	4,6	12,0	1,89	3,8	1,9	—	5,8
44	»	»	44	10,4	19,7	0,7	19,0	7,0	0,3	6,6	12,4	1,87	3,3	—	—	5,7
45	»	»	33	11,0	18,7	0,6	18,1	6,4	0,4	5,9	12,2	—	3,0	—	—	—
46	»	Neuchâtel-Hauterive	50	9,7	19,2	0,9	18,3	7,3	0,3	6,9	11,4	1,70	2,9	—	—	6,0
47	**St-Blaise**	—	75	9,4	24,5	0,6	23,9	8,9	0,3	8,5	14,4	1,87	4,2	—	—	7,7
48	»	—	41	10,6	19,6	0,8	18,8	7,1	0,3	6,7	12,1	1,74	2,6	—	—	5,3
49	»	St-Blaise + Cornaux + Landeron	57	9,6	20,6	0,7	19,9	7,8	0,4	7,3	12,6	1,90	3,6	—	—	7,9
50	**Cressier**	—	29	10,8	17,3	0,3	17,0	5,9	0,3	5,5	11,5	1,53	3,5	—	—	6,1
51	»	—	20	11,6	17,3	0,6	16,7	5,9	0,5	5,3	11,4	1,79	2,6	—	—	5,1
52	»	—	36	10,4	17,8	0,7	17,1	5,7	0,3	5,3	11,8	1,76	2,9	—	—	5,2
53	**Landeron-Combes**	—	41	10,6	19,7	0,6	19,1	7,3	0,3	6,9	12,2	1,53	2,9	—	—	6,8
54	»	—	37	10,3	17,8	0,8	17,0	7,4	0,3	7,0	10,0	1,59	3,2	—	—	6,3
55	»	—	40	10,0	17,8	0,7	17,1	6,2	0,3	5,8	11,3	1,51	3,4	2,0	—	6,1
56	»	—	41	9,6	16,7	0,8	15,9	6,4	0,4	5,9	10,0	1,55	2,9	—	—	5,0
57	»	—	44	9,8	18,0	0,5	17,5	6,4	0,4	5,9	11,6	1,58	3,2	—	—	4,4
		Moyenne	0,9947	10,1	20,2	0,9	20,8	7,5	0,4	7,5	12,2	1,72	3,2	1,9	—	6,0
		Maximum	0,9976	11,6	24,7	3,2	23,9	9,6	0,6	9,3	14,4	2,11	4,2	2,0	—	7,9
		Minimum	0,9920	8,9	16,3	0,3	15,8	4,7	0,2	4,3	10,0	1,46	1,6	1,9	—	3,0

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**St-Aubin**	—	0,9972	11,1	28,6	1,2	27,4	8,1	0,3	7,8	19,6	2,65	2,6	—	—	5,8
2	»	—	86	10,4	30,0	1,2	28,8	7,7	0,2	7,4	21,4	2,34	2,7	—	—	7,4
3	**Boudry**	Les Calames	75	9,9	25,7	1,1	24,6	7,6	0,3	7,2	17,4	2,18	2,4	—	—	7,4
4	»	—	67	10,3	25,0	1,0	24,0	7,3	0,3	6,9	17,1	2,43	2,3	—	—	7,5
5	»	Les Gillettes	70	10,7	26,7	1,4	25,3	7,8	0,4	7,3	18,0	2,43	2,0	—	—	6,8
6	»	Merloses	64	11,1	26,6	1,9	24,7	8,1	0,3	7,7	17,0	2,20	2,4	—	—	9,0
7	»	»	63	10,7	25,0	1,0	24,0	7,9	0,4	7,4	16,6	2,04	2,6	—	—	6,2
8	**Cortaillod**	—	69	10,9	27,0	1,4	25,6	8,3	0,5	7,7	17,9	—	3,7	—	—	—
9	»	Haut des Côtes	67	10,4	25,4	1,0	24,4	9,2	0,3	8,8	15,6	2,01	3,2	—	—	7,5
10	**Auvernier**	Les Rochettes	76	10,5	27,8	0,7	27,1	7,5	0,3	7,1	20,0	2,68	2,7	—	—	6,4
11	»	—	69	10,8	26,9	0,8	26,1	6,0	0,4	5,5	20,6	2,60	1,8	—	—	4,0
12	»	—	51	11,5	24,6	1,1	23,5	7,4	0,3	7,0	16,5	2,12	2,2	—	—	6,6
13	»	Perrière	78	10,3	27,6	1,2	26,4	8,6	0,3	8,2	18,2	3,16	1,6	—	—	6,5
14	**Corcelles-Cormondrèche**	—	77	10,2	27,0	1,1	25,9	7,1	0,3	6,7	19,2	2,54	1,9	—	—	7,5
15	»	La Côte	72	9,7	24,7	1,2	23,5	7,6	0,3	7,2	16,3	2,85	2,4	—	—	6,1

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
16	**Neuchâtel**	—	0,9962	11,5	27,1	1,1	26,0	9,0	0,2	8,8	17,2	—	3,2	—	—	—
17	»	Valangines et Parcs du Milieu	70	10,7	22,1	0,7	21,4	5,8	0,6	5,0	15,6	2,28	2,7	—	—	8,0
18	»	Les Saars	78	9,7	26,2	0,8	25,4	8,3	0,5	7,7	17,7	2,67	2,7	—	—	5,8
19	**St-Blaise**	St-Blaise + Cornaux + Landeron	72	10,3	26,2	1,2	25,0	7,2	0,3	6,8	18,2	2,56	2,9	—	—	9,5
20	»	»	73	10,7	27,6	1,3	26,3	7,1	0,3	6,8	19,5	2,88	3,3	—	—	9,3
21	»	»	77	9,8	26,2	0,9	25,3	7,1	0,3	6,7	17,6	2,78	3,3	—	—	9,5
22	**Cressier**	—	59	10,6	23,3	1,0	22,3	6,8	0,3	6,4	15,9	2,16	3,2	—	—	7,7
23	**Landeron-Combes**	Mélange	54	11,2	23,8	1,2	22,6	7,2	0,2	7,0	15,6	1,86	3,3	—	—	8,6
		Moyenne	0,9969	10,6	27,9	1,1	24,6	7,6	0,3	7,2	17,7	2,45	2,7	—	—	7,3
		Maximum	0,9986	11,5	30,0	1,9	28,8	9,2	0,6	8,8	21,4	3,16	3,7	—	—	9,5
		Minimum	0,9951	9,7	22,1	0,7	21,4	5,8	0,2	5,0	15,6	1,86	1,6	—	—	4,0

Kanton Schaffhausen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Gächlingen**	Aus verschiedenen Lagen	0,9974	7,2	17,8	1,0	16,8	8,4	0,5	7,8	9,0	1,58	3,0	2,4	—	9,6
2	**Oberhallau**	Im Vögeli	68	7,3	16,8	0,8	16,0	6,0	0,5	5,4	10.6	1,62	2,8	3,0	—	10,1
3	**Siblingen**	Eisenhalde	93	6,2	19,4	1,0	18,4	8,6	0,5	8,0	10,4	1,61	4,3	4,2	—	8,2
4	**Schleitheim**	—	1,0042	4,6	26,2	0,9	25,3	15,0	0,8	14,2	11,1	2,16	5,3	1,1	—	9,3
5	**Wilchingen**	Haslach, Röthiberg	0,9992	6,2	19,1	0,7	18,4	9,0	0,5	8,4	10,0	1,60	4,0	3,9	—	11,0
		Minimum	0,9968	4,6	16,8	0,7	16,0	6,0	0.5	5,4	9,0	1,58	2,8	1,1	—	8,2
		Maximum	1,0042	7,3	26,2	1,0	25,3	15,0	0,8	14,2	11,1	2,16	5,3	4,2	—	11,0
		Mittel	0,9994	6,3	19,9	0,9	19,0	9,4	0,6	8,8	10,2	1,71	3,9	2,9	—	9,6

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Osterfingen**	Teilreben, Buck und Badreben	0,9973	9,3	23,8	1,5	22,3	6,0	0,7	5,3	17,0	2,22	2,4	3,9	—	6,8
2	**Rüdlingen**	Verschiedene Lagen	85	8,4	24,0	1,2	22,8	8,6	0,3	8,2	14,6	2,18	2,2	1,1	—	9,2
3	**Schaffhausen**	Rheinhalde	73	8,8	22,3	1,5	20,8	6,1	0,4	5,6	15,2	2,32	2,4	4,4	—	8,0
4	**Stein a. Rh.**	Blaurock	75	9,1	23,5	1,1	22,4	7,5	0,5	7,0	15,4	2,44	1,7	1,7	—	8,3
5	**Unterhallau**	Giger und Hinterm Turm	78	9,1	24,2	1,5	22,7	8,8	0,3	8,4	14,3	2,02	2,3	1,2	—	7,9
6	»	Aus Buck	81	8,4	23,0	1,0	22,0	8,5	0,3	8,1	13,9	1,98	2,5	1,1	—	9,0
		Minimum	0,9973	8,4	22,3	1,0	20,8	6,0	0,3	5,3	13,9	1,98	1,7	1,1	—	6,8
		Maximum	0,9985	9,1	24,2	1,5	22,8	8,8	0,7	8,4	17,0	2,44	2,5	4,4	—	9,2
		Mittel	0,9977	8,8	23,5	1,3	22,2	7,6	0,4	7,1	15,1	2,19	2,2	2,2	—	8,2

Kanton St. Gallen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Balgach**	Grünenstein	0,9964	9,6	22,6	1,0	21,6	7,9	0,1	7,6	13,9	2,01	2,0	0,7	—	8,4
2	»	Sonnenberg	87	7,8	23,0	1,3	21,7	9,7	0,2	9,4	12,2	2,17	2,2	0,8	—	8,4
3	»	Verschiedene Lagen	75	8,6	22,1	1,0	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	2,04	1,9	1,3	—	7,1
4	**Rebstein**	Hubhalde	45	9,6	18,0	0,7	17,3	6,2	0,4	5,7	11,5	1,74	2,4	2,4	—	9,0
5	»	Schluch	65	9,1	21,4	0,9	20,5	9,5	0,4	9,0	10,5	1,88	2,6	1,5	—	9,8
6	**Marbach**	Sonnenberg	79	8,1	21,8	1,1	20,7	9,6	0,2	9,3	11,3	1,91	2,6	0,3	—	9,6
7	**Altstätten**	Unterhaslen und Forst	57	10,1	22,1	0,8	21,3	8,8	0,4	8,2	13,0	2,06	2,2	1,3	—	8,0
8	»	Rebhalde	60	9,7	21,8	0,6	21,2	6,6	0,4	6,1	15,0	2,28	2,2	1,8	—	7,0
9	»	Regenhäldeli	56	9,8	21,1	0,7	20,4	8,1	0,4	7,6	12,7	1,88	2,4	0,9	—	8,6
10	**Wartau**	Azmoos	68	9,3	22,6	1,2	21,4	9,5	0,2	9,2	12,1	2,28	2,8	0,4	—	7,1
11	»	Schalär	85	9,2	25,4	1,2	24,2	10,3	0,2	10,1	14,1	2,15	2,5	0,6	—	9,1
12	»	Azmoos	58	9,9	21,8	0,7	21,1	8,3	0,1	8,1	13,0	1,96	2,0	0,6	—	7,8
13	**Berneck**	Eichholz	54	9,4	19,7	0,8	18,9	7,3	0,2	7,1	11,8	2,10	1,6	1,1	—	7,7
14	»	»	54	10,3	22,1	1,8	20,3	8,7	0,5	8,0	12,2	2,00	2,0	0,9	—	7,5
15	**Sargans**	Ackern	66	9,8	23,5	1,0	22,5	8,9	0,2	8,6	13,8	2,09	2,1	0,7	—	7,3
16	»	Bühl	51	11,1	23,5	1,2	22,3	7,4	0,2	7,1	15,2	2,00	1,7	0,6	—	8,2
17	**Quarten**	Quinten	73	8,8	22,3	1,0	21,3	10,4	0,3	10,0	11,2	1,66	2,4	0,8	—	10,0
		Minimum	0,9945	7,8	18,0	0,6	17,3	6,2	0,1	5,7	10,5	1,66	1,6	0,3	—	7,0
		Maximum	0,9987	11,1	25,4	1,8	24,2	10,4	0,5	10,1	15,2	2,28	2,8	2,4	—	10,0
		Durchschnittszahl	0,9965	9,4	22,0	1,0	21,0	8,4	0,3	8,3	12,8	2,01	2,2	0,9	—	8,3

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p.*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, g p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Rheineck**	Burg	0,9947	9,9	19,4	0,6	18,8	8,7	0,1	8,5	10,2	1,68	2,5	0,8	—	8,0
2	**Rebstein**	Feld	1,0004	6,7	23,8	0,9	22,9	13,1	0,1	13,0	9,9	1,98	3,5	0,6	—	8,4
3	»	Halden	1,0000	7,1	23,8	1,1	22,7	13,2	0,1	13,1	9,5	1,80	4,0	0,8	—	9,6
4	**Altstätten**	Forst	0,9979	8,3	22,6	0,9	21,7	12,4	0,2	12,1	9,5	1,64	3,3	0,7	—	10,1
5	**Quarten**	Quinten	0,9969	8,6	20,6	0,7	19,9	10,1	0,3	9,7	10,1	1,68	2,3	0,8	—	9,3
		Minimum	0,9947	6,7	19,4	0,6	18,8	8,7	0,1	8,5	9,5	1,64	2,3	0,6	—	8,0
		Maximum	1,0004	9,9	23,8	1,1	22,9	13,2	0,3	13,1	10,2	1,98	4,0	0,8	—	10,1
		Durchschnittszahl	0,9979	8,1	22,1	0,8	21,2	11,5	0,1	11,3	9,8	1,76	3,1	0,7	—	9,1
		Cantone del Ticino.														
		Analista: **Laboratorio cantonale.**														
		Weissweine. — *Vini bianchi.*														
1	**Bioggio**	Vino bianco d'uva americana	1,0122	6,1	53,8	30,9	22,9	10,0	0,4	9,5	13,3	—	—	—	—	—
2	**Calorino**	Vino bianco	0,9948	10,9	22,3	0,7	21,6	7,3	0,2	7,0	14,6	2,05	3,2	—	—	9,7
3	**Gudo**	Vino bianco misto	0,9934	9,7	15,6	0,7	14,9	5,5	0,3	5,1	9,8	1,60	2,5	—	—	7,5
4	**Mezzana**	Vino bianco Chasselas	0,9934	10,3	17,3	0,7	16,6	5,2	0,3	4,8	11,8	1,98	1,5	—	—	8,5
		Minimo	0,9934	6,1	15,6	0,7	14,9	5,2	0,2	4,8	9,8	1,60	1,5	—	—	7,5
		Medio	1,0028	8,5	34,7	15,8	18,9	7,6	0,3	7,1	12,2	1,82	2,3	—	—	8,6
		Massimo	1,0122	10,9	53,8	30,9	22,9	10,0	0,4	9,5	14,6	2,05	3,2	—	—	9,7
		Rotweine. — *Vini rossi.*														
1	**Sorengo**	Vino americano	1,0011	7,2	26,6	1,2	25,4	9,4	0,9	8,3	17,1	2,64	6,4	—	—	12,5
2	**Agra**	Vino Corsica	1,0054	6,3	34,3	7,8	26,5	12,3	0,2	12,0	14,5	2,36	7,3	—	—	14,4

3	**Cureglia**	Vino americano	1,0011	7,3	27,1	0,9	26,2	9,8	0,4	9,3	16,9	2,38	7,3	—	—	14,3
4	**Bioggio**	Vino rosé d'uva Riparia	0,9976	10,0	26,4	1,5	24,9	12,3	0,4	11,8	13,1	—	6,1	—	—	—
5	**Calprino**	Vino nostrano	73	10,7	27,6	1,2	26,4	8,2	0,2	7,9	18,5	2,03	5,4	—	—	11,3
6	»	Vino nostrano misto	85	9,8	28,1	1,1	27,0	9,4	0,4	8,9	18,1	2,20	5,8	—	—	11,1
7	**Sorengo**	Vino americano	1,0013	6,8	25,9	1,9	24,0	8,5	0,6	7,8	16,2	1,99	4,8	—	—	11,5
8	**Breganzona**	»	1,0010	6,8	25,2	1,2	24,0	10,9	0,8	9,9	14,1	2,12	7,2	—	—	15,6
9	**Muzzano**	Vino americano misto con Clinton	1,0003	7,2	24,7	0,9	23,8	10,3	1,1	8,9	14,9	1,92	6,4	—	—	13,5
10	»	Vino americano	1,0024	7,3	30,2	2,1	28,1	11,6	1,1	10,2	17,9	2,04	6,1	—	—	13,2
11	**Tesserete**	»	1,0008	6,8	24,7	1,3	23,4	9,7	0,5	9,1	14,3	1,84	6,3	—	—	14,7
12	**Muralto**	»	0,9974	8,6	21,8	0,6	21,2	7,3	0,3	6,9	14,3	1,85	3,5	—	—	14,1
13	**Morbio inferiore**	Vino nostrano	79	9,7	26,2	1,2	25,0	8,7	0,3	8,3	16,7	2,40	3,1	—	—	8,4
14	**Gordola**	Vino nostrano misto	62	10,2	23,5	1,5	22,0	5,5	0,3	5,1	16,8	2,53	1,9	—	—	9,1
15	»	»	68	9,3	22,6	1,0	21,6	6,1	0,4	5,6	16,0	2,43	2,3	—	—	10,3
16	»	Vino nostrano	68	10,0	24,5	1,7	22,8	6,1	0,4	5,6	17,2	2,62	2,6	—	—	10,3
17	»	»	73	9,2	23,5	1,4	22,1	6,0	0,5	5,4	16,7	2,51	2,3	—	—	10,0
18	»	»	65	9,7	23,0	0,8	22,2	6,3	0,5	5,7	16,5	2,54	2,1	—	—	10,6
19	»	Vino nostrano misto	58	10,2	22,6	1,0	21,6	6,5	0,4	6,0	15,6	2,09	2,5	—	—	9,5
20	»	»	77	8,7	23,0	0,9	22,1	7,3	0,5	6,7	15,4	2,27	2,9	—	—	11,0
21	»	«	62	10,2	23,5	1,1	22,4	5,6	0,2	5,3	17,1	2,34	2,4	—	—	8,5
22	**Tenero**	»	80	9,7	26,6	1,1	25,5	5,4	0,5	4,8	20,7	3,09	1,9	—	—	10,0
23	»	»	73	10,7	27,6	1,8	25,8	7,8	0,2	7,5	18,3	2,63	2,3	—	—	11,0
24	**Contra**	»	87	9,4	27,4	1,2	26,2	8,8	0,2	8,6	17,6	3,20	3,1	—	—	9,6
25	»	»	85	9,3	26,6	1,5	25,1	7,3	0,2	7,1	18,0	3,02	3,3	—	—	10,2
26	**Minusio**	Vino nostrano	1,0031	9,0	36,7	14,6	22,1	6,0	0,4	5,5	16,6	2,47	2,6	—	—	8,5
27	**Reazzino**	»	0,9963	10,5	24,7	1,5	23,2	6,4	0,4	5,9	17,3	2,20	2,8	—	—	10,4
28	**Agarone**	Vino nostrano misto	69	9,5	23,3	1,2	22,1	6,1	0,5	5,5	16,6	2,70	2,6	—	—	9,6
29	**Reazzino**	»	65	10,0	23,8	0,6	23,2	6,3	0,6	5,6	17,6	2,38	2,3	—	—	10,5
30	**Terricciuole**	»	60	9,9	22,3	1,1	21,2	6,5	0,6	5,8	15,4	2,25	2,8	—	—	10,6
31	**Agarone**	»	83	8,6	24,2	1,4	22,8	8,5	0,2	8,2	14,6	2,02	4,2	—	—	11,3
32	**Gudo**	»	63	10,4	24,5	0,9	23,6	5,6	0,3	5,2	18,4	2,58	2,3	—	—	10,0
33	**Minusio**	Vino americano	81	8,2	22,6	0,7	21,9	7,5	0,7	6,6	15,3	2,10	3,9	—	—	10,5
34	**Gordola**	Vino nostrano misto	66	9,8	23,5	0,6	22,9	5,9	0,5	5,3	17,6	2,70	2,1	—	—	10,3
35	**Savosa**	Vino americano	88	7,8	23,0	1,0	22,0	8,6	0,5	8,0	14,0	1,44	5,8	—	—	16,6
36	**Mezzana**	Vino nostrano	66	10,3	25,0	1,2	23,8	5,8	0,5	5,2	18,6	2,37	2,1	—	—	8,4
37	**Balerna**	»	62	9,7	22,3	1,2	21,1	5,9	0,4	5,4	15,7	2,24	2,4	—	—	8,4
38	**Morcote**	»	73	10,5	27,1	1,4	25,7	8,5	0,3	8,1	17,6	2,37	2,5	—	—	9,7
		Minimo	0,9958	6,3	21,8	0,6	21,1	5,4	0,2	4,8	13,1	1,44	1,9	—	—	8,4
		Medio	0,9983	9,0	25,4	1,7	23,6	7,7	0,4	7,2	16,2	2,28	3,7	—	—	11,3
		Massimo	1,0054	10,7	36,7	14,6	28,1	12,3	1,1	11,8	20,7	3,20	7,3	—	—	16,6

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g. p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L *Acide tartrique total, g p. l.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Canton du Valais. Analyste: **Laboratoire cantonal.**														
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Salquenen**	Fendant-Trong	0,9918	11,1	15,6	1,5	14,1	5,5	0,3	5,1	9,0	1,36	2,3	—	—	—
2	**Sierre**	Fendant-Corin	20	11,6	17,3	1,4	15,9	6,5	0,3	6,1	9,8	1,60	2,4	—	—	—
3	»	Fendant-Bernune	11	12,2	16,8	1,5	15,3	4,8	0,5	4,2	11,1	1,50	1,8	—	—	—
4	»	Fendant-Ravyre	37	11,9	22,1	3,0	19,1	6,6	0,2	6,3	12,8	1,80	1,4	—	—	—
5	»	Fendant-Goubing	20	11,7	17,5	1,4	16,1	5,4	0,3	5,1	11,0	1,60	1,5	—	—	—
6	»	Fendant-Ravyre	06	11,9	14,6	1,3	13,3	4,4	0,3	4,0	9,3	1,60	1,7	—	—	—
7	»	Fendant-La Croix	23	10,9	16,1	1,5	14,6	5,5	0,3	5,2	9,4	1,40	2,3	—	—	—
8	»	Fendant-La Cible	34	11,2	19,7	1,5	18,2	6,2	0,3	5,8	12,4	1,40	2,8	—	—	—
9	»	Rèze-Entre deux torrents	50	10,0	20,2	1,4	18,8	7,6	0,3	7,2	11,6	1,30	3,5	—	—	—
10	»	Rèze-Bernune	48	9,7	18,7	1,4	17,3	7,3	0,5	6,7	10,6	1,34	3,5	—	—	—
11	»	Rèze-Pillet	48	9,6	18,5	1,9	16,6	6,8	0,2	6,5	10,1	1,30	2,4	—	—	—
12	»	Muscat-Glarier	45	10,7	20,9	2,0	18,9	6,6	0,4	6,1	12,8	1,50	2,4	—	—	—
13	»	Muscat-Ravyre	58	11,0	24,7	2,5	22,2	8,2	0,2	7,9	14,3	2,10	1,6	—	—	—
14	**Miège**	Fendant-Les Planes	42	9,7	17,3	1,4	15,9	6,8	0,2	6,5	9,4	1,44	3,0	—	—	—
15	»	Rèze-Les Planes	50	9,6	19,0	1,4	17,6	7,3	0,3	6,9	10,7	1,30	3,0	—	—	—
16	**Venthône**	Rèze-Zandinaz	48	10,3	20,4	1,9	19,0	8,6	0,3	8,2	10,8	1,30	3,9	—	—	—
17	»	Malvoisie-Cratogne	09	12,8	18,0	1,5	16,5	5,6	0,4	5,1	11,4	1,34	2,3	—	—	—
18	**Randogne**	Fendant-Tavachyre	55	11,0	24,0	5,0	19,0	8,7	0,2	8,5	10,5	1,80	3,0	—	—	—
19	»	Rèze-Corin	27	11,1	17,8	1,5	16,3	7,4	0,3	7,1	9,2	1,24	3,1	—	—	—
20	»	Muscat-Darnona	1,0003	11,1	36,0	12,0	24,0	9,3	0,2	9,0	15,0	1,24	2,6	—	—	—
21	»	Rèze-Les Carles	0,9955	10,3	22,1	2,0	20,1	9,6	0,3	9,2	10,9	1,40	4,3	—	—	—
22	»	Arvine-Darnona	67	11,3	27,8	8,1	19,7	7,4	0,3	7,0	12,7	1,44	2,6	—	—	—
23	**Lens**	Fendant-Lonzemareindaz	29	11,0	17,8	1,1	16,7	6,6	0,2	6,3	10,4	1,60	2,2	—	—	—
24	»	Fendant-Rèze-Vaas	33	11,0	18,7	1,4	17,3	7,0	0,1	6,8	10,5	1,30	3,1	—	—	—

25	**Lens**	Muscat-Orgeval	0,9943	10,3	19,2	1,5	17,7	7,3	0,3	6,9	10,8	1,40	2,4	—	—	—
26	»	Humagne-Hormy	23	11,3	17,0	1,1	15,9	6,2	0,3	5,8	10,1	1,24	3,2	—	—	—
27	**St-Léonhard**	Fendant-Loggier	34	10,7	18,2	1,3	16,9	6,1	0,2	5,8	11,1	1,30	2,2	—	—	—
28	»	Fendant-Bonnes	16	11,3	15,6	1,3	14,3	4,5	0,3	4,1	10,2	1,54	1,7	—	—	—
29	»	Fendant-Virets	34	11,3	19,9	1,4	18,5	7,0	0,2	6,8	11,7	1,50	2,5	—	—	—
30	»	Fendant-Bâtiments	28	11,6	19,2	2,0	17,2	6,3	0,3	5,9	11,3	1,40	2,2	—	—	—
31	»	Fendant-Rierette	31	10,8	17,8	1,2	16,6	7,1	0,2	6,8	9,8	1,50	2,5	—	—	—
32	»	Muscat-Fournaise	48	9,8	19,2	1,5	17,7	5,6	0,6	4,9	12,8	1,80	2,4	—	—	—
33	»	Arvine-Sables	34	12,2	22,3	3,0	19,3	8,2	0,2	7,9	11,4	1,30	2,1	—	—	—
34	**Bramois**	Fendant-Jalons	47	11,0	22,1	1,5	20,6	7,4	0,2	7,1	13,5	1,90	1,4	—	—	—
35	»	Fendant-Côte du Levant	72	10,8	27,6	10,0	17,6	6,6	0,2	6,3	11,3	1,60	1,8	—	—	—
36	»	Gros Rhin-Côte du Levant	28	11,8	19,7	3,5	16,2	6,4	0,2	6,1	10,1	1,64	1,9	—	—	—
37	**Sion**	Fendant-La Planta	38	10,8	19,7	1,3	18,4	7,7	0,3	7,3	11,1	1,60	2,6	—	—	—
38	»	Fendant-Montorge	34	12,0	21,6	1,5	20,1	7,8	0,3	7,4	12,7	1,80	2,6	—	—	—
39	»	Fendant-Clos du Mont	12	11,7	15,6	1,5	14,1	4,2	0,4	3,7	10,4	1,74	1,7	—	—	—
40	»	Fendant-Lentine	31	10,9	18,0	1,4	16,6	5,0	0,4	4,5	12,1	1,70	1,9	—	—	—
41	»	Fendant-Fenêtre	08	12,0	15,6	1,3	14,3	4,4	0,4	3,9	10,4	1,60	1,6	—	—	—
42	»	Fendant-Châteauneuf	31	10,8	17,8	1,6	16,2	5,0	0,3	4,6	11,6	1,50	1,8	—	—	—
43	»	Fendant-Uvrier	33	11,9	21,1	1,5	19,6	6,4	0,2	6,2	13,4	1,86	2,4	—	—	—
44	»	»	15	12,2	18,0	1,3	16,7	5,3	0,2	5,0	11,7	1,72	2,5	—	—	—
45	»	Fendant-Pagane	16	12,0	17,5	1,5	16,0	5,9	0,3	5,6	10,4	1,90	1,5	—	—	—
46	»	Fendant-Ciron	28	10,9	17,3	1,8	15,5	6,0	0,2	5,7	9,8	1,60	2,0	—	—	—
47	»	Fendant-Lentine	31	10,9	18,0	1,8	16,2	6,4	0,2	6,1	10,1	1,80	1,9	—	—	—
48	»	Fendant	62	11,5	27,1	7,5	19,6	7,8	0,2	7,5	12,1	1,20	2,2	—	—	—
49	»	Muscat-Montorge	95	9,9	30,7	10,0	20,7	5,6	0,3	5,2	15,5	1,66	2,2	—	—	—
50	»	Muscat-Diolly	54	10,5	22,6	2,8	19,8	7,7	0,2	7,4	12,4	1,46	2,7	—	—	—
51	»	Muscat-Le Ban	31	10,8	17,8	1,5	16,3	6,5	0,4	6,0	10,3	1,74	2,8	—	—	—
52	»	Joannisberg-La Gasse	38	11,5	21,4	3,9	17,5	7,1	0,3	6,7	10,8	1,50	2,1	—	—	—
53	»	Malvoisie-Châteauneuf	31	12,8	23,0	2,0	21,0	3,9	0,3	3,5	17,5	2,30	2,3	—	—	—
54	»	Amigne-Riverie	22	12,0	18,7	2,0	16,7	5,8	0,2	5,5	11,2	1,70	2,2	—	—	—
55	**Conthey**	Fendant-Seylles	07	12,0	15,1	1,4	13,7	4,9	0,2	4,6	9,1	1,30	2,3	—	—	—
56	»	Fendant-Tzamovey	30	11,3	18,7	1,5	17,2	7,0	0,2	6,7	10,5	1,40	2,3	—	—	—
57	»	Fendant-Plan d'Avé	34	11,5	20,4	1,5	18,9	7,1	0,2	6,9	12,0	1,74	2,5	—	—	—
58	»	Fendant-Lucé	34	11,0	19,0	1,5	17,5	6,3	0,2	6,0	11,5	1,50	1,9	—	—	—
59	»	Fendant-Ougnon	20	11,3	16,6	1,5	15,1	5,1	0,3	4,7	10,4	1,60	2,1	—	—	—
60	»	Fendant-Entrecrètes	13	11,1	14,6	1,0	13,6	5,2	0,3	4,8	8,8	1,52	1,8	—	—	—
61	»	Fendant-Vuirin	10	11,0	15,8	1,5	14,3	4,4	0,2	4,1	10,2	1,70	1,7	—	—	—
62	»	Fendant-Rhin-Biolles	34	10,7	18,2	1,5	16,7	7,1	0,2	6,8	9,9	1,50	2,5	—	—	—
63	»	Fendant-Rhin-Tricrettaz	28	11,2	18,2	1,5	16,7	5,9	0,2	5,6	11,1	1,70	2,3	—	—	—
64	»	Fendant-Rhin-Ancier	82	11,2	31,2	7,2	24,0	7,6	0,3	7,2	16,8	1,50	2,6	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfur. total, mg p. L.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
65	**Conthey**	Humagne-La Poya	0,9937	10,5	18,5	1,5	17,0	7,5	0,5	6,9	10,1	1,34	3,9	—	—	—
66	**Vétroz**	Fendant-Longrin	04	11,8	13,9	1,3	12,6	4,3	0,5	3,7	9,0	1,60	1,5	—	—	—
67	»	Fendant-Amandoleyre	19	11,8	17,5	1,4	16,1	5,4	0,4	4,9	11,2	1,60	2,3	—	—	—
68	»	Amigne-Amandoleyre	58	12,4	28,6	6,0	22,6	8,3	0,2	8,0	14,6	1,40	2,2	—	—	—
69	»	Fendant-Grand Vigne	19	11,0	15,6	1,8	13,8	4,9	0,4	4,4	9,4	1,60	1,6	—	—	—
70	»	Amigne-Grand Vigne	49	11,4	23,8	3,0	20,8	7,7	0,2	7,4	13,4	1,40	2,3	—	—	—
71	»	Amigne	12	13,1	19,2	1,7	17,5	6,1	1,2	4,7	12,8	1,20	1,9	—	—	—
72	»	Humagne-Porte Bertrand	09	11,9	15,4	1,5	13,9	5,1	0,3	4,7	9,2	1,30	3,1	—	—	—
73	**Ardon**	Fendant-Bordzo	18	11,0	15,4	1,4	14,0	4,8	0,4	4,3	9,7	1,50	2,4	—	—	—
74	»	Fendant-Planchamps	52	9,8	20,2	2,8	17,4	6,2	0,5	5,6	11,8	1,50	2,9	—	—	—
75	»	Fendant-Urinets	19	10,7	14,6	1,2	13,4	4,8	0,5	4,2	9,2	1,54	2,3	—	—	—
76	»	Fendant-Sornard	18	11,1	15,4	1,3	14,1	4,7	0,4	4,2	9,9	1,80	2,1	—	—	—
77	»	Ma voisie-Côteau	1,0012	12,9	43,7	20,0	23,7	6,9	0,4	6,4	17,3	1,40	2,7	—	—	—
78	**Chamoson**	Fendant-Trémassières	0,9933	11,0	18,7	1,5	17,2	6,3	0,2	6,0	11,2	1,60	2,3	—	—	—
79	»	Fendant-Le Grû	35	11,8	21,4	2,0	19,4	7,1	0,3	6,7	12,7	1,40	2,0	—	—	—
80	»	Rhin-Fendant-Le Grû	56	12,2	27,6	5,8	21,8	7,8	0,3	7,5	14,3	1,44	2,1	—	—	—
81	»	Rhin-Trémassière	32	11,5	19,9	1,5	18,4	6,0	0,4	5,5	12,9	1,50	2,2	—	—	—
82	»	Joannisberg-Le Grû	23	11,5	17,8	1,2	16,6	6,5	0,4	6,0	10,6	1,30	2,4	—	—	—
83	**Nendaz**	Fendant-Rhin-Plan-Baar	34	9,8	15,8	1,2	14,6	4,1	0,4	3,6	11,0	2,28	1,8	—	—	—
84	**Leytron**	Fendant-Grand-Brûlé	38	10,7	19,2	1,8	17,4	7,1	0,2	6,8	10,6	1,30	3,0	—	—	—
85	»	Fendant-Champs Longs	27	10,7	16,6	1,5	15,1	5,5	0,4	5,0	10,1	1,40	2,7	—	—	—
86	»	Fendant-Ravanay	25	11,8	19,0	1,5	17,5	4,8	0,4	4,3	13,2	1,90	1,4	—	—	—
87	**Riddes**	Fendant-Choffisse	23	10,9	16,1	1,4	14,7	5,0	0,4	4,5	10,2	1,80	2,5	—	—	—
88	»	Fendant-Rhin-Arbin	33	11,3	19,4	1,3	18,1	6,8	0,3	6,4	11,7	1,60	1,8	—	—	—
89	**Saxon**	Fendant-Pérosé	38	10,5	18,7	1,4	17,3	6,8	0,4	6,4	10,9	1,60	2,3	—	—	—
90	»	Fendant-Leyraz	32	10,8	18,0	1,5	16,5	5,6	0,4	5,1	11,4	1,70	2,1	—	—	—
91	**Saillon**	Mélange-Champ des pierres	42	10,7	20,2	1,8	18,4	6,9	0,2	6,6	11,8	1,60	3,1	—	—	—
92	**Charrat**	Fendant-Rhin-Clos des Channes	58	10,1	22,3	2,8	19,5	7,1	0,4	6,6	12,9	1,50	2,3	—	—	—
93	»	Mélange-Les Chaines	14	11,6	15,8	1,2	14,6	4,6	0,5	4,0	10,6	1,50	2,3	—	—	—
94	»	Mélange-Champ Saudan	39	10,3	18,2	1,5	16,7	6,2	0,3	5,8	10,9	1,56	1,8	—	—	—

95	**Charrat**	Fendant-Rhin-Les Channes	0,9954	9,0	18,2	1,2	17,0	5,6	0,5	5,0	12,0	2,14	1,7	—	—	—
96	**Fully**	Fendant-Chargeux	50	10,8	22,3	3,0	19,3	8,1	0,2	7,8	11,5	1,60	2,8	—	—	—
97	»	Mélange-Verturayres et Saxé	18	11,5	16,6	1,4	15,2	7,0	0,3	6,6	8,6	1,16	3,6	—	—	—
98	»	Rèze-Les Perches	63	11,6	27,6	4,8	22,8	8,5	0,5	7,9	14,9	1,60	2,3	—	—	—
99	»	Arvine-Les Perches	51	11,1	23,5	2,0	21,5	7,9	0,2	7,6	13,9	1,70	2,8	—	—	—
100	**Martigny**	Fendant-Clos Soleil	21	11,5	17,3	1,4	15,9	4,5	0,4	4,0	11,9	1,70	1,6	—	—	—
101	»	Fendant-Rhin-Coquimpey	19	11,8	17,8	1,8	16,0	5,0	0,3	4,6	11,4	1,60	1,5	—	—	—
102	»	Fendant-Arvine-Lammarque	30	11,0	18,2	1,8	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,60	2,3	—	—	—
103	»	Arvine-Les Marques	39	11,1	20,4	2,3	18,1	6,6	0,3	6,2	11,9	1,30	2,6	—	—	—
104	»	Arvine Lammarque	69	10,8	26,9	4,0	22,9	10,4	0,2	10,1	12,8	1,30	4,6	—	—	—
105	**Monthey**	Fendant-Coteau	37	11,0	19,7	1,5	18,2	7,1	0,3	6,7	11,5	2,00	2,1	—	—	—
106	»	Fendant-Outre-Vièze	35	10,8	18,7	1,4	17,3	6,5	0,2	6,3	11,0	1,64	1,9	—	—	—
107	»	Fendant-Vers-Jncier	39	10,8	19,7	3,4	16,3	6,5	0,3	6,1	10,2	1,50	1,8	—	—	—
108	**Vionnaz**	Fendant-Vers l'Eglise	60	10,2	23,0	4,0	19,0	8,1	0,2	7,8	11,2	1,30	2,8	—	—	—
109	**Vouvey**	Fendant-La Côte	39	10,7	19,4	2,5	16,9	6,2	0,4	5,7	11,2	1,40	1,9	—	—	—
		Maximum	1,0012	13,1	43,7	20,0	24,0	10,4	1,2	10,1	17,5	2,30	4,6	—	—	—
		Minimum	0,9904	9,0	13,9	1,0	12,6	3,9	0,1	3,5	8,8	1,16	1,4	—	—	—
		Moyenne	0,9934	11,1	19,4	2,4	17,0	6,4	0,3	6,0	11,0	1,55	2,3	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Salquenen**	Dôle-Larsche	0,9956	10,8	23,8	1,6	22,2	5,8	0,4	5,3	16,9	2,40	2,4	—	—	—
2	»	Höllenwein-Scharesina	62	10,1	23,3	1,8	21,5	7,6	0,4	7,1	14,4	1,70	2,9	—	—	—
3	»	Bordeau-Flanthey	54	11,5	25,2	2,0	23,2	7,7	0,4	7,2	16,0	1,70	3,4	—	—	—
4	**Sierre**	Dôle-Goubing	61	12,5	29,5	3.1	26,4	7,7	0,4	7,2	19,2	2,30	1,8	—	—	—
5	»	Dôle-Entre deux torrents	50	12,2	26,2	2,5	23,7	7,7	0,4	7,2	16,5	1,60	2,7	—	—	—
6	»	Rouge du Pays-Ravyre	72	12,4	31,9	4,5	27,4	9,9	0,3	9,6	17,8	1,50	4,5	—	—	—
7	**Miège**	Rouge du Pays-Clives	51	11,5	24,5	2,0	22,5	7,2	0,4	6,7	15,8	1,80	2,5	—	—	—
8	**Venthône**	Rouge du Pays Bondes Planètes	37	12,2	23,0	1,5	21,5	5,5	0,4	5,0	16,5	2,50	1,9	—	—	—
9	**Lens**	Rouge du Pays-Hormy	62	9,9	22,6	1,5	21,1	8,2	0,3	7,8	13,3	1,60	3,3	—	—	—
10	**St-Léonard**	Dôle-Bâtiments	30	13,6	24,7	2,5	22,2	7,4	0,3	7,0	15,2	1,90	2,7	—	—	—
11	**Bramois**	Rouge mélange-Longeborgne	47	10,7	21,4	1,4	20,0	5,0	0,4	4,5	15,5	2,10	2,1	—	—	—
12	**Sion**	Dôle-Lentine	47	11,8	24,2	1,8	22,4	5,9	0,5	5,3	17,1	2,40	2,0	—	—	—
13	»	Dôle-Clos du Mont	31	12,9	23,5	2,0	21,5	5,3	0,3	4,9	16,6	2,40	2,3	—	—	—
14	»	Dôle-Châteauneuf	26	12,7	21,6	1,8	19,8	4,5	0,1	4,4	15,4	2,30	2,4	—	—	—
15	**Conthey**	Dôle-Lucé	52	10,9	23,0	2,2	20,8	5,5	0,3	5,1	15,7	2,40	1,5	—	—	—
16	**Vétroz**	Dôle-Rameryaz	38	12,4	23,8	2,2	21,6	6,9	1,1	5,5	16,1	1,30	2,6	—	—	—
17	**Chamoson**	Dôle-Beuzon	46	10,9	21,6	2,0	19,6	6,0	0,5	5,4	14,2	1,70	2,3	—	—	—
18	»	Dôle-Le Grû	52	12,0	25,9	1,9	24,0	6,2	0,3	5,8	18,2	3,10	1,9	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure mg p. L *Acide sulfureux total, mg. p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
19	**Fully**	Rouge du Pays-Les Perches	0,9969	10,1	25,0	1,4	23,6	8,5	0,4	8,0	15,6	2,22	3,2	—	—	—
20	**Martigny**	Dôle-Les Marques	0,9947	12,2	25,4	2,8	22,6	5,6	0,5	5,0	17,6	2,40	2,1	—	—	—
		Maximum	0,9972	13,6	31,9	4,5	27,4	9,9	1,1	9,6	19,2	3,10	4,5	—	—	—
		Minimum	0,9926	9,9	21,4	1,4	19,6	4,5	0,1	4,4	13,3	1,30	1,5	—	—	—
		Moyenne	0,9949	11,6	24,2	2,1	22,1	6,7	0,4	6,2	15,9	2,06	2,5	—	—	—

Canton de Vaud.

Analyste: Laboratoire de chimie de la station viticole, sauf pour les nos 286, 299 et 302—322 analysés par M. Perriraz, chimiste à la ville de Vevey et les échantillons marqués d'un — (sans numéros) analysés par M. von Bergen, chimiste et inspecteur du contrôle des denrées alimentaires et boissons du district d'Aigle.

Weissweine. — *Vins blancs.*

Région d'Aigle-Yvorne.

4	**Aigle**	Vy-Neuvaz	0,9919	11,6	17,0	1-1,5	15,5	6,0	0,8	5,0	10,5	1,78	2,4	2,0	—	—
6	»	Beauregard	13	12,8	18,8	1-1,5	17,3	6,0	0,7	5,1	12,2	1,82	1,8	0,8	—	—
7	»	Go liez-Prieuré	29	11,9	20,2	2,0	18,2	6,0	0,4	5,5	12,7	1,64	2,5	2,8	—	—
8	»	Mélange	18	11,3	17,0	1-1,5	15,5	5,3	0,7	4,4	11,1	1,58	2,2	2,8	—	—
9	»	Côtes d'Aigle	37	12,4	23,3	4,0	19,3	7,0	0,5	6,4	12,9	1,82	2,4	1,0	—	—
10	»	Revoutaz	11	12,8	18,5	1-1,5	17,0	6,2	0,5	5,6	11,4	1,78	2,0	0,9	—	—
11	»	Mélange	06	12,4	16,1	1-1,5	14,6	4,9	0,6	4,1	10,5	1,64	2,0	2,3	—	—
—	»	Hospice	26	13,0	22,3	1,0	21,3	7,9	0,2	7,6	13,7	1,85	2,2	1,8	—	—
—	»	Vy-Neuvaz	18	12,5	19,2	0,8	18,4	6,5	0,3	6,1	12.3	1,80	3,0	1,2	—	—
—	»	Mélange	44	11,9	20,4	1,5	22,3	8,0	0,4	7,5	14,8	2,73	2,5	1,1	—	—
—	»	»	29	12,0	19,2	1,4	19,0	6.2	0,3	5,8	13,2	2,22	2,3	1,2	—	—
—	»	»	51	11,8	25,2	6,8	18,4	6,5	0,3	6,1	12,3	1,96	—	—	—	—
19	**Bex**	Les Plantex	48	11,1	22,8	1,2	21,6	8,4	0,4	7,9	13.7	1,60	2,2	0,6	—	—
20	»	Mélange	19	11,9	18,0	1,3	16,7	5,8	0,4	5,3	11,4	1,64	2,3	2,6	—	—

26	**Ollon**	—	0,9930	11,6	19,7	1,5	18,2	6,3	0,5	5,7	12,5	2,02	2,6	2,7	—	—
27	»	—	46	11,2	22,6	3,7	18,9	8,0	0,4	7,5	11,4	1,78	2,6	2,0	—	—
—	»	Clos de Charpigny	38	11,1	20,2	1,2	19,0	6,1	0,3	5,7	13,3	1,70	2,4	1,6	—	—
—	»	»	37	10,8	19,2	1,4	17,8	5,9	0,4	5,4	12,8	1,62	2,4	1,0	—	—
—	»	Mélange	32	11,5	19,9	1,2	18,7	7,9	0,3	7,5	11,2	1,55	2,9	1,2	—	—
—	»	St-Triphon	21	11,5	17,3	1,1	16,2	6,5	0.4	6,0	10,2	1,70	2.8	1,7	—	—
—	»	Trecord	52	11,9	25,7	5,3	20,4	6,8	0,3	6,4	14,0	1,42	2,6	1,4	—	—
—	»	»	32	10,8	18,0	1,8	16,2	6,0	0,3	5,6	10,6	1,80	2,4	2,8	—	—
—	»	Mélange	23	11,5	17,8	0,9	16.9	5,2	0,3	4,8	12,1	1,75	2,2	2,1	—	—
—	»	»	24	11,6	18.2	0,8	17,4	6,5	0,4	6,0	11,4	1,32	—	1,6	—	—
—	»	»	24	11,3	17,5	1,0	16,5	5,5	0,4	5,0	11,5	1,43	2,7	2,3	—	—
—	»	»	65	9,7	23,0	6,0	17,0	5,0	0,3	4,6	12,4	1,95	2,0	2,6	—	—
34	**Villeneuve**	—	54	10,7	23,3	2,8	16,5	6,6	0,5	6,1	10,4	2,16	2,3	2,6	—	—
35	»	Hospices	30	11.4	19,2	1,5 2	17,2	5,8	0,3	5,4	11,8	1,80	2,2	3,1	—	—
36	»	»	32	11,6	20,4	1,5-2	18,4	6,8	0,4	6,3	12,1	1,84	2,5	1,7	—	—
37	»	La Muraz	30	11,6	19,7	1,5 2	17,2	7,1	0,4	6,6	10,6	1,76	3,1	1,1	—	—
—	»	Hospices	32	11,8	20,6	1.1	19,5	7,5	0,2	7,2	12,3	2,20	2,0	2,6	—	—
—	»	»	35	11,8	21,4	1,5	19,9	6,6	0,3	6,2	13,7	2,30	2,7	2,0	—	—
42	**Yvorne**	Derrière Borgeaud	21	12.3	19.4	2,5	16,9	7,2	0,4	6,7	10,2	1,98	2,7	2,5	—	—
43	»	Fornet et les Fins	09	12,3	16,3	1 1,5	14,8	6,0	0,4	5,5	9,3	1,46	3,0	1,8	—	—
44	»	Mélange	15	12,5	18.5	0,5-1	17,5	5,6	0,5	5,0	12.5	1,50	2,7	1,8	—	—
46	»	Ressettes	24	11.7	18,5	1 1,5	17,0	7,2	0,3	6.8	10,2	1,60	2,7	1,2	—	—
—	»	Les Fornets	22	12,0	18,7	0,9	17 6	6,8	0,4	6,3	10,4	1,82	3,1	2,1	—	—
—	»	Les Fins	50	11,6	24.5	1,6	22,9	6,1	0,4	5,7	15,6	1,20	2,7	1,6	—	—
—	»	»	24	11,9	21,4	0,8	20,6	6,3	0,3	5,9	12,9	1,52	2,8	1,6	—	—
—	»	»	41	12,2	23,8	1,7	22,1	6,7	0,3	6,3	15,8	1,67	3,1	2,1	—	—
—	»	Clos du Rocher	34	12,2	22,3	1,8	20,5	7,8	0,3	7,4	13,1	2,00	3,0	1,3	—	—
—	»	Clos des Renauds	27	12,4	19,9	1,2	18,7	6,8	0,3	6,4	12,3	1,93	2,9	1,2	—	—
—	»	Mélange	31	12,3	21,8	1,7	20,1	8,0	0,3	7,6	12,5	1,25	3,0	1,0	—	—
—	»	»	13	12,3	17,5	0,9	16,6	6,6	0 2	6,3	10,3	1,30	2,6	1,6	—	—
—	»	»	44	12,1	24,5	3,0	21,5	7,6	0,3	7,2	14,3	1,65	2,7	2,5	—	—
—	»	»	24	12,1	19,4	1,0	18,4	7,1	0,3	6,7	11,7	1,95	2,9	2,3	—	—
—	»	Clos des Glaciers	32	12,5	22,6	1,0	21,6	5,8	0,4	5,3	16,3	1,62	3,3	1,8	—	—
—	»	Maison Blanche	1,0049	11,3	49,5	25,0	24,5	9,1	0,2	8,8	15,7	2,20	3,3	2,1	—	—
—	»	Vers Morey	0,9959	11,7	26,6	6.0	20,6	5,6	0,3	5,2	15,4	2,10	2,5	1,1	—	—
		Maximum	1,0049	13,0	49,5	25,1	24,5	9,1	0,8	8,8	16,3	2,30	3,3	2,8	—	—
		Minimum	0,9906	9,7	16,1	0,5-1	14,6	4,9	0,2	4,1	9,3	1,25	1,8	0,6	—	—
		Moyenne	0,9933	11,8	21,1	—	18,6	6,6	0,3	5,8	12,1	1,77	2,5	1,8	—	—

Observations. N° 4 un peu d'américain. — N° 7 en partie greffé. — N° 19 en partie greffé, traité en janvier à la grosse lie. — N° 35 ½ greffé. — N° 43 en partie greffé. — N° 44 id. — N° 48 id.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Région de la Côte.														
53	**Allaman**	—	0,9934	10,7	18,0	0,5-1	17,0	7,1	0,3	6,7	10,3	1,30	3,4	2,3	—	—
54	»	Château	26	11,1	17,3	1-1,5	15,8	6,1	0,6	5,3	10,5	1,82	3,2	2,1	—	—
59	**Aubonne**	Curzille	18	12,0	16,9	1,5	15,4	7,2	0,5	6,6	8,8	1,48	3,0	0,6	—	—
60	»	Mélange	24	11,0	16,7	1-1,5	15,2	6,1	0,4	5,6	9,6	1,62	3,1	2,8	—	—
61	»	Curzille	22	11,6	17,8	1-1,5	16,3	6,0	0,9	4,9	11,4	1,42	2,2	1,5	—	—
74	**Bougy**	Villars dessus	27	11,9	19,7	1,5-2	17,7	7,1	0,3	6,7	11,0	1,76	3,4	0,7	—	—
77	**Bursinel**	Genet	39	10,8	19,7	1-1,5	18,2	6,8	0,4	6,3	11,9	1,66	3,4	1,2	—	—
83	**Essertines**	Roussillon	24	11,7	18,5	0,5-1	17,5	6,9	0,4	6,4	11,1	1,32	3,0	0,8	—	—
87	**Etoy**	Château	37	11,1	22,7	1-1,5	21,2	6,8	0,5	6,2	15,0	1,54	3,4	2,6	—	—
91	**Féchy**	Le Martheray	24	12,0	19,4	1-1,5	17,9	6,6	0,6	5,8	12,1	1,46	3,3	1,9	—	—
92	»	Le Saugey	20	12,1	18,6	1-1,5	17,1	6,8	0,5	6,2	10,9	1,42	3,0	1,8	—	—
105	**Mont le Grand**	Hautcour-Cocogne	30	10,7	17,5	0,5-1	16,5	6,1	0,4	5,1	10,9	1,32	3,1	2,6	—	—
106	»	Montbenay	26	11,1	17,3	1-1,5	15,8	6,0	0,5	5,4	10,4	1,46	2,7	2,4	—	—
107	»	Hautecour	31	11,5	19,9	1,5	18,4	7,3	0,3	6,9	11,5	1,48	3,2	1,3	—	—
108	»	Abbaye	24	12.2	19,7	1,3	18,4	7,2	0,5	6,6	11,8	1,52	3,0	1,2	—	—
109	»	Hautecour	22	11,8	18,5	0,5-1	17,5	6,9	0,3	6,5	11,0	1,46	3,0	1,4	—	—
110	»	Pontereuse	31	11,5	19,7	0,5-1	18,7	6,8	0,3	6,4	12,3	1,48	2,8	1,1	—	—
113	»	Bellevue	63	11,1	26,2	4,8	21,4	8,4	0,3	8,0	13,4	1,50	3,3	0,8	—	—
114	»	Abbaye	29	12,1	20,6	1-1,5	19,1	7,8	0,4	7,3	11,8	1,72	3,2	3,0	—	—
115	»	»	15	12,4	18,2	0,5-1	17,2	7,3	0,4	6,8	10,0	1,38	3,3	2,5	—	—
119	**Perroy**	—	21	11,1	16,3	1-1,5	15,8	5,6	0,4	5,1	10,7	1,44	2,3	2,3	—	—
123	»	Donneray-Clos de la Dame	09	12,5	16,8	1-1,5	15,3	5,5	0,4	5,0	10,3	1,92	2,5	3,0	—	—
130	**Tartegnin**	Sous Tartegnin	21	11,8	18,0	1-1,5	16,5	5,6	0,3	5,2	11,3	1,60	2,3	2,4	—	—
		Maximum	0,9963	12,5	26,2	4,8	21,4	8,4	0,9	8,0	15,0	1,92	3,4	3,0	—	—
		Minimum	0,9909	10,7	16,3	0,5-1	15,3	5,5	0,3	4,9	8,8	1,30	2,2	0,6	—	—
		Moyenne	0,9926	11,4	18,8	—	18,4	6,6	0,4	6,1	11,2	1,52	2,9	1,8	—	—

Observations. N° 61 un peu de greffé. — N° 83 1/8 greffé. — N° 105 1/5 greffé. — N° 107 id. — N° 109 1/8 greffé. — N° 110 1/5 greffé. — N° 113 en partie greffé. — N° 130 1/5 greffé.

Région de Lavaux.

145	**Cully**	Es Blonnaises	0,9975	11,0	28,8	9,6	19,2	8,5	0,6	7,7	11,5	1,40	2,7	2,3	—	—
146	**Cully-Riex-Epesses**	Mélange	60	10,7	24,2	6,8	17,4	8,2	0,4	7,7	9,7	1,80	2,7	0,9	—	—
147	**Grandvaux-Cully**	»	73	11,2	29,9	10,5	19,4	7,4	0,2	7,1	12,3	1,72	2,7	1,1	—	—
151	**Epesses**	Clos de la République	46	11,0	22,1	5,1	17,0	7,0	0,4	6,5	10,5	1,68	1,7	0,6	—	—
152	»	Mi-vignoble	23	11,9	18,7	1-1,5	17,2	6,2	0,4	5,7	11,5	1,81	2,4	1,1	—	—
155	»	Mélange	32	11,6	20,4	1,5-2	18,4	7,5	0,5	6,9	11,5	1,82	2,5	0,9	—	—
160	**Lutry**	Les Cagnes	25	12,4	20,6	0,5-1	19,6	6,9	0,5	6,3	13,3	1,50	2,8	1,0	—	—
161	»	Crêt Bernard	19	11,5	16,3	1,5-2	14,3	6,0	0,6	5,2	9,1	1,98	2,2	0,9	—	—
162	»	La Plantée	40	10,5	19,7	3,1	16,6	6,6	0,5	6,0	10,0	1,70	2,7	1,9	—	—
163	»	Mélange	35	11,0	19,4	1,5-2	17,4	7,4	0,4	6,9	10,5	1,68	2,7	2,0	—	—
167	»	Châtelard	48	11,7	24,5	8,4	16,1	5,3	0,7	4,4	11,7	2,06	2,7	2,5	—	—
169	»	Montagny	73	10,3	26,9	9,1	17,8	7,4	0,5	6,8	11,0	1,76	2,8	1,1	—	—
170	**Puidoux**	Clos des Abbayes	0,9899	12,9	15,6	0,5-1	14,6	4,1	0,6	3,3	11,3	1,74	2,1	1,5	—	—
171	»	»	99	12,6	14,6	0,5-1	13,6	5,0	0,5	4,4	9,2	1,48	2,9	1,5	—	—
172	»	»	99	12,7	15,1	0,5-1	14,1	4,3	0,5	3,7	10,4	1,88	2,0	2,0	—	—
173	»	Clos des Moines	0,9906	12,0	15,1	0,5-1	14,1	4,9	0,4	4,4	9,7	1,48	2,5	2,2	—	—
174	»	»	22	11,9	18,7	0,5-1	17,1	6,2	0,5	5,6	11,5	1,84	2,3	0,5	—	—
176	»	Treytorrens	07	12,0	15,4	1,1	14,3	5,1	0,5	4,5	9,8	1,58	2,6	1,8	—	—
177	»	Empleyres et Côtes	34	11,7	21,1	1,5-2	19,1	8,0	0,4	7,5	11,6	1,76	2,3	1,1	—	—
184	**Rivaz**	Sous Grousaz	31	11,0	18,2	0,5-1	17,2	5,8	0,6	5,0	12,2	1,96	2,3	2,7	—	—
191	**Villette**	Châtagny	0,9899	12,8	15,4	0,5-1	14,4	5,1	0,7	4,2	10,2	1,78	2,4	0,6	—	—
192	»	—	0,9923	11,9	18,7	1,5-2	17,7	6,3	0,6	5,5	12,2	1,66	2,4	1,4	—	—
193	»	—	46	11,3	22,8	7,0	15,8	6,8	0,5	6,2	9,6	1,60	2,5	1,3	—	—
194	»	Châtagny	46	12,3	25,4	4,8	20,6	6,7	0,6	5,9	14,7	2,22	1,9	1,8	—	—
195	»	—	12	11,8	15,8	1,7	14,1	4,5	0,5	3,9	10,2	1,92	1,8	2,1	—	—
196	»	Châtagny	28	11,7	19,7	1,4	18,3	6,0	0,5	5,7	12,6	1,84	2,3	1,5	—	—
197	»	»	25	11,7	19,0	1-1,5	17,5	5,7	0,4	5,2	12,3	1,76	2,5	2,4	—	—
		Maximum	0,9975	12,9	29,9	10,5	20,6	8,5	0,7	7,7	14,7	2,22	2,9	2,7	—	—
		Minimum	0,9899	10,3	14,6	0,5-1	13,6	4,1	0,2	3,3	9,1	1,40	1,7	0,5	—	—
		Moyenne	0,9930	11,7	20,0	—	16,7	6,2	0,5	5,2	11,1	1,75	2,4	1,5	—	—

Observations. N° 145 transvasé en décembre. — N° 146 1/4 greffé — N° 147 1/2 greffé. — N° 152 id. — N° 161 id. — N° 162 id. — N° 167 2/5 greffé. — N° 170 1/2 greffé. — N° 171 1/3 greffé. — N° 172 en partie greffé. — N° 184 greffé. — N° 195 1/2 greffé. — N° 196 id. — N° 197 1/3 greffé.

Région de Morges.

205	**Echandens**	Les Abesses	0,9918	11,6	16,8	2,9	13,9	6,4	0,6	5,6	8,3	1,16	3,7	2,3	—	—
210	**Lavigny**	Grand'vigne	0,9936	11,0	19,5	1,5-2	17,5	7,5	0,4	7,0	10,5	1,58	2,7	0,9	—	—
219	**Lully**	Es Salines	0,9918	12,0	17,8	1,5	16,3	6,5	0,6	5,7	10,6	1,22	3,0	0,9	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. L.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfur. total, mg p. L.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
223	**Morges**	Mélange	0,9919	11,4	16,6	0,5-1	15,6	5,6	0,8	4,6	11,0	1,38	2,9	2,4	—	—
224	»	»	0,9931	11,6	19,9	4,0	15,9	6,3	0,5	5,7	10,2	1,52	3,1	2,3	—	—
226	»	—	0,9927	10,3	15,6	0,5-1	14,6	5,9	0,4	5,4	9,2	1,34	2,8	2,1	—	—
		Maximum	0,9936	12,0	19,9	4,0	17,5	7,5	0,8	7,0	11,0	1,58	3,7	2,4	—	—
		Minimum	0,9918	10,3	15,6	0,5-1	13,9	5,6	0,4	4,6	8,3	1,22	2,7	0,9	—	—
		Moyenne	0,9924	11,3	17,7	—	15,6	6,3	0,5	5,6	9,9	1,36	3,0	1,8	—	—

Observations. N° 205 transvasé en novembre. — N° 219 en partie greffé.

Région de la Petite Côte.

243	**Founex**	L'Oche Combe	9,9927	10,7	16,8	1,0	15,8	6,3	0,6	5,5	10,3	1,36	3,7	2,4	—	—

Région de Pully-Lausanne.

249	**Crissier**	—	0,9944	10,4	19,9	1,1	18,8	7,2	0,6	7,2	11,6	1,36	3,5	1,3	—	—
256	**Pully**	—	33	11,4	20,2	1-1,5	18,7	7,8	0,4	7,3	11,4	1,76	2,5	1,4	—	—
262	»	Pévret	60	11,6	26,6	3,0	23,6	8,3	0,3	7,9	15,7	1,60	3,0	1,5	—	—
263	»	Désert s et Pévret	41	11,6	22,3	1-1,5	20,8	7,7	0,4	7,2	13,6	1,74	2,8	1,1	—	—
264	»	Pallin	42	11,9	23,5	4,2	19,3	6,4	0,4	5,9	13,4	1,40	2,6	3,4	—	—
		Maximum	0,9960	11,9	26,6	4,2	23,6	8,3	0,6	7,9	15,7	1,76	3,5	3,4	—	—
		Minimum	0,9933	10,4	19,9	1,1	18,7	6,4	0,3	5,9	11,4	1,36	2,5	1,1	—	—
		Moyenne	0,9944	11,4	22,5	—	20,2	7,4	0,4	7,1	13,1	1,57	2,8	1,7	—	—

Observations. N° 262 en partie greffé. — N° 263 id. - N° 264 id.

Région de Vevey-Montreux.

267	**Chardonne**	Burignon	0,9930	12,2	21,4	0,5-1	20,4	6,8	0,4	6,3	14,1	1,78	2,1	0,9	—	—
268	»	»	32	12,1	21,6	0,5-1	20,6	7,1	0,4	6,6	14,0	1,86	2,5	0,8	—	—
269	»	»	22	12,5	20,2	0,5-1	19,2	6,7	0,6	5,9	13,3	1,62	2,3	0,9	—	—
273	**Châtelard**	Châtelard Ruffinel	31	11,1	18,7	1,5-2	16,7	5,1	0,8	4,1	12,6	1,68	2,6	2,5	—	—
274	»	Ruffinel-Clavenjoux	37	11,1	20,2	1,5	18,7	6,4	0,4	5,9	12,8	1,82	2,1	1,1	—	—
275	»	Mélange	44	10,5	19,9	1,4	18,5	5,8	0,7	4,9	13,6	1,92	2,1	2,7	—	—

276	**Châtelard**	Château du Châtelard	0,9923	11,0	16,3	0,5-1	15,3	5,1	0,5	4,5	10,8	1,50	2,4	2,0	—	—
278	»	»	20	11,1	16,1	0,5-1	15,1	5,3	0,5	4,7	10,4	1,58	2,7	2,4	—	—
279	»	»	17	11,4	16,1	0,5-1	15,1	5,1	0,5	4,5	10,6	1,56	2,7	2,0	—	—
280	**Corseaux**	Clos du Centenaire	32	11,3	19,4	1-1,5	17,9	6,2	0,5	5,6	12,3	2,04	2,3	2,3	—	—
282	»	Mélange	38	10,9	19,9	1-1,5	18,4	6,0	0,5	5,4	13,0	1,82	2,3	3,1	—	—
286	**Corsier**	Chantemerle	29	11,6	28,8	1-1,5	27,3	8,6	0,4	8,1	19,2	2,15	—	—	—	—
290	**La Tour de Peilz**	Brécheresse	33	10,3	17,0	0,5-1	16,0	6,0	0,4	5,5	10,5	1,66	2,5	2,0	—	—
291	»	Pérouge-Sully	41	10,6	19,4	1-1,5	17,9	7,2	0,3	6,8	11,1	1,76	2,6	1,9	—	—
292	»	Roillet	21	10,6	14,6	1-1,5	13,1	5,5	0,3	5,1	8,0	1,52	2,4	2,0	—	—
293	«	Mélange	58	10,7	24,2	4,7	19,5	7,6	0,4	7,1	12,4	1,86	2,4	2,7	—	—
294	»	»	1,0005	10,8	35,5	11,4	24,1	9,5	0,3	9,1	15,0	2,64	2,7	1,3	—	—
295	»	»	0,9958	10,7	24,2	4,2	20,0	7,2	0,3	6,8	13,2	2,48	2,4	3,2	—	—
296	»	»	47	9,8	19,0	1,5-2	17,0	7,5	0,3	7,1	9,9	1,84	2,5	2,6	—	—
299	**Vevey**	Ruerettes	29	10,0	17,0	1,5-2	15,0	6,2	0,6	5,4	9,6	1,75	—	—	—	—
302	»	vases des caves de l'Hôpital de Vevey	29	11,1	18,2	0,5-1	17,2	6,4	0,5	5,8	11,4	1,69	—	—	—	—
303	»		36	11,7	21,4	1-1,5	19,9	7,8	0,6	7,0	12,9	1,74	—	—	—	—
304	»		30	11,5	19,7	1,0	18,7	7,3	0,5	6,7	12,0	1,76	—	—	—	—
305	»		39	11,7	22,1	0,5-1	21,1	7,5	0,5	6,9	14,2	2,24	—	—	—	—
306	»		47	11,4	22,6	1,0	21,6	7,7	0,5	7,1	14,5	1,66	—	—	—	—
307	»		27	11,2	18,0	1,0	17,0	7,2	0,5	6,6	10,4	1,89	—	—	—	—
308	»		30	11,4	19,2	1-1,5	17,7	6,4	0,5	5,8	11,9	1,97	—	—	—	—
309	»		34	11,7	20,9	1,0	19,9	6,9	0,7	6,0	13,9	1,99	—	—	—	—
310	»		28	11,8	19,7	1,5	18,2	6,8	0,5	6,2	12,0	1,78	—	—	—	—
311	»		21	11,6	17,5	1,5	16,0	7,1	0,4	6,6	9,4	2,10	—	—	—	—
312	»		30	11,5	19,4	1-1,5	17,9	7,7	0,6	7,0	10,9	2,30	—	—	—	—
313	»		39	11,2	20,9	1,5	19,4	7,8	0,5	7,2	12,2	1,83	—	—	—	—
314	»		28	10,9	17,3	1-1,5	15,8	6,5	0,5	5,9	9,9	1,88	—	—	—	—
315	»		41	12,2	24,0	1,5	22,5	7,7	0,7	6,8	15,7	2,14	—	—	—	—
316	»		29	12,3	21,1	1-1,5	19,6	6,4	0,6	5,7	13,9	2,11	—	—	—	—
317	»		30	11,4	19,2	1,0	18,2	6,1	0,6	5,4	12,8	1,98	—	—	—	—
318	»		41	11,5	22,1	1-1,5	20,6	6,4	0,5	5,8	14,8	1,93	—	—	—	—
319	»		33	12,0	21,6	1,5	20,1	6,3	1,0	5,1	15,0	1,96	—	—	—	—
320	»		22	11,9	18,5	1-1,5	17,0	6,1	0,9	5,0	12,0	2,12	—	—	—	—
321	»		33	10,6	17,8	0,5-1	16,8	5,6	0,5	5,0	11,8	1,94	—	—	—	—
322	»		43	10,3	19,2	1-1,5	17,7	5,7	0,7	4,8	12,9	1,65	—	—	—	—
		Maximum	1,0005	12,5	35,5	11,4	27,3	8,6	1,0	9,1	19,2	2,64	2,7	3,2	—	—
		Minimum	0,9917	9,8	14,6	0,5-1	13,1	5,1	0,3	4,1	8,0	1,50	2,1	0,8	—	—
		Moyenne	0,9935	11,2	20,7	—	18,5	6,7	0,5	6,0	12,7	1,89	2,4	2,0	—	—

Observations. N° 267 en partie greffé. — N° 268 greffé. — N° 269 en partie greffé. — N° 274 1/2 greffé. — N° 278 en partie greffé. — N° 280 2/3 greffé, traité à la grosse lie en décembre. — N° 282 en partie greffé. — N° 290 1/5 greffé. — N° 291 1/3 greffé.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefli. Säure, mg p. L. *Acide sulfur. total, mg p. L.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Région d'Arnex-Orbe.														
326	**Arnex**	Mélange	0,9946	10,4	20,4	1-1,5	18,9	8,3	0,4	7,8	11,1	1,68	1,8	1,0	—	—
	Observation. 3/4 greffé.															
		Région de Champagne-Concise-Bonvillars.														
339	**Bonvillars**	Mélange	0,9954	9,5	19,7	1-1,5	18,2	8,3	0,5	7,7	10,5	1,96	2,5	1,8	—	—
340	»	—	39	10,4	18,7	1,5-2	16,7	7,9	0,4	7,4	9,3	1,74	2,8	1,4	—	—
343	**Concise**	La Lance	18	11,2	15,8	1-1,5	14,3	5,9	0,5	5,3	9,0	1,42	3,1	2,5	—	—
349	**Giez**	—	65	9,7	23,3	2,5	20,8	9,3	0,4	8,8	12,0	2,10	3,2	1,0	—	—
353	**Grandson**	Les Combes	81	9,7	26,6	8,1	18,5	7,3	0,5	6,7	11,8	1,84	2,6	0,8	—	—
356	**Onnens**	—	41	10,4	19,0	1,5-2	17,0	8,1	0,5	7,5	9,5	1,40	3,4	1,5	—	—
357	**Chamblon**	—	40	11,1	20,9	0,5-1	19,9	7,9	0,3	7,5	12,4	1,42	3,5	1,2	—	—
368	**Vallamand**	Roche brune	43	10,3	19,2	2,0	17,2	7,6	0,5	7,0	10,2	1,64	2,9	0,9	—	—
		Maximum	0,9981	11,1	26,6	8,1	20,8	9,3	0,5	8,8	12,4	2,10	3,5	2,5	—	—
		Minimum	0,9918	9,5	15,8	0,5-1	14,3	5,9	0,3	5,3	9,0	1,40	2,5	0,8	—	—
		Moyenne	0,9947	10,3	20,6	—	17,8	7,7	0,4	7,2	10,6	1,69	3,0	1,4	—	—
	Observation. N° 339 en partie greffé.															
		Région de Moudon.														
370	**Moudon**	—	0,9933	9,9	15,8	0,5-1	14,8	5,7	0,4	5,2	9,6	1,72	2,6	1,4	—	—
		Rotweine. — *Vins rouges.*														
—	**Ollon**	Clos d'Autagne	0,9974	8,0	21,4	1,3	20,1	6,5	0,3	6,1	14,0	3,65	1,7	2,4	—	—
—	**Yvorne**	—	35	9,8	16,1	0,5	15,6	5,3	0,4	4,8	10,8	1,90	2,3	2,7	—	—
—	»	—	79	10,0	27,1	5,0	12,1	10,0	0,3	9,6	12,5	1,80	3,4	1,7	—	—
375	**Villeneuve**	—	54	9,4	19,7	1-1,5	18,2	6,6	0,4	6,1	12,1	2,00	2,2	2,2	—	—
381	**Arnex-Orbe**	—	62	10,6	24,5	1,5-2	22,5	6,7	0,4	6,2	16,3	2,24	1,7	1,8	—	—
382	**Bonvillars**	Epinettes	61	11,1	25,9	0,5-1	24,9	7,0	0,4	6,5	18,4	2,68	1,8	1,9	—	—
384	**Chamblon**	—	55	11,5	25,0	0,5-1	24,0	7,5	0,5	6,9	17,1	2,14	2,4	1,0	—	—

Observations. N° 375 2/3 Limberger greffé sur 3309. — N° 381 greffé.

No.	Produktionsort *Lieu de production*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Freie schwefl. Säure, mg p. L. *Acide libre sulfur., mg p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfur. total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamtstickstoff g p. L. *Azote total g p. l*	Kaliumsulfat, g p. L. *Sulfate de calium, g p. l*	Phosphatrest, g p. L. *Reste de phosphate, g p. l*
	Kanton Zug.																		
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**																		
	Rotwein. — *Vin rouge.*																		
1	**Walchwil,** Unterwihel	1,0034	5,9	28,3	1,0	27,3	15,5	0,5	14,9	12,4	2,08	4,3	—	—	—	14,1	—	—	—
	Weisswein. — *Vin blanc.*																		
2	**Walchwil,** Unterwihel	0,9991	8,1	24,5	1,0	23,5	11,4	0,5	10,8	12,7	1,81	2,9	—	—	—	13,3	—	—	—
	Kanton Zürich.																		
	I. Teil. Analytiker: **Kantonales Laboratorium in Zürich.**																		
	Weissweine. — *Vins blancs.*																		
	Bezirk Dielsdorf.																		
1	**Regensberg,** Staatskellerei	0,9974	9,0	23,0	1,1	21,9	8,2	0,3	7,8	14,1	2,12	2,6	1,2	—	—	6,8	—	0,5	—
2	**Otelfingen** »	0,9968	8,5	20,2	0,8	19,4	7,1	0,4	6,6	12,8	2,08	2,2	3,3	—	—	4,9	—	0,9	—
	Bezirk Meilen.																		
3	**Küsnacht,** Staatskellerei	0,9980	6,9	18,2	0,8	17,6	8,8	0,5	8,2	9,4	1,62	3,4	0,9	—	83	7,9	—	0,5	—
4	**Herrliberg** »	0,9964	9,0	20,6	0,8	19,8	8,7	0,4	8,2	11,6	1,70	3,0	0,9	—	102	8,9	—	0,5	—
5	**Meilen** »	0,9954	8,6	17,0	0,7	16,3	5,8	0,3	5,5	10,8	1,75	2,4	3,2	—	45	8,2	—	0,5	—
6	**Obermeilen** »	0,9955	8,6	17,5	0,5	17,0	6,5	0,7	5,6	11,4	1,70	2,8	2,4	—	36	7,0	—	1,0	0,36
7	**Uetikon** »	0,9969	8,5	20,4	0,8	19,6	8,8	0,4	8,3	11,3	1,90	3,0	0,9	—	74	7,3	—	0,5	—
	Bezirk Zürich.																		
8	**Zürich,** Techn. Hochschule	0,9961	8,7	19,2	0,7	18,5	4,7	0,7	3,9	14,6	2,24	1,8	2,3	—	51	4,9	—	0,5	0,54
9	**Weiningen,** Staatskellerei	0,9971	7,7	18,7	0,8	17,9	8,1	0,4	7,6	10,3	1,70	3,2	1,5	—	85	8,9	—	0,5	—

No.	Produktionsort *Lieu de production*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Freie schwefl. Säure, mg p. L. *Acide libre sulfur., mg p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfur. total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamtstickstoff g p. L. *Acote total g p. L.*	Kaliumsulfat, g p. L. *Sulfate de calium, g p. l*	Phosphatrest, g p. L. *Reste de phosphate, g p. l*
	Rotweine. — *Vins rouges.*																		
	Bezirk Affoltern.																		
10	**Hausen**	0,9980	9,15	25,0	1,2	23,8	7,8	0,8	6,8	17,0	2,12	2,5	1,0	—	—	8,3	—	1,0	0,41
	Bezirk Andelfingen.																		
11	**Flaach,** Staatskellerei	0,9962	9,1	20,6	0,8	19,8	6,7	0,4	6,2	13,6	2,04	2,4	3,0	—	—	6,7	—	0,5	—
	Bezirk Bülach.																		
12	**Freienstein,** Staatskellerei	0,9967	9,0	21,4	0,8	20,6	6,6	0,6	5,8	14,7	2,04	2,5	3,5	—	—	6,8	—	0,5	—
13	**Teufen** »	0,9971	9,2	23,0	0,9	22,1	8,5	0,3	8,2	13,9	2,08	3,0	1,5	—	—	8,5	—	0,5	—
14	**Rafz** »	0,9970	8,6	20,9	0,7	20,2	7,6	0,2	7,4	12,8	2,02	2,2	1,2	—	—	8,7	—	0,5	—
15	**Eglisau** »	0,9961	8,9	19,7	0,7	19,0	5,6	0,5	5,0	14,0	2,02	2,3	3,0	—	—	8,0	—	0,5	—
	Bezirk Winterthur.																		
16	**Neftenbach,** Wartgut (Staatskellerei)	0,9965	9,5	22,3	0,8	21,5	7,7	0,3	7,3	14,2	1,98	2,4	1,3	—	—	8,9	—	0,5	—
	Bezirk Zürich.																		
17	**Zürich,** Techn. Hochschule	0,9978	8,8	23,5	0,5	23,0	5,6	0,7	4,8	18,2	2,86	1,9	3,6	—	—	5,4	—	0,5	0,56
	II. Teil. Analytiker: **Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.**																		
	Weissweine. — *Vins blancs.*																		
1	Riesling u. Sylvaner (Stäfa)	0,9944	10,6	20,4	0,7	19,7	5,7	0,3	5,3	14,4	2,47	1,2	0,8	5	61	7,9	0,24	—	—
2	Räuschling-Sternenhalder (Stäfa)	0,9959	9,5	20,8	1,2	19,6	7,9	0,3	7,5	12,1	1,80	2,3	0,8	5	78	9,7	0,24	—	—
3	Räuschling (Wädenswil)	0,9982	8,3	22,8	1,0	21,8	9,1	0,4	8,6	13.2	2,06	2,8	0,8	5	104	6,4	0,39	—	—
	Minimum	0,9944	8,3	20,4	0,7	19,6	5,7	0,3	5,3	12,1	1,80	1,2	0,8	5	61	6,4	0,24	—	—
	Maximum	0,9982	10,6	22,8	1,2	21,8	9,1	0,4	8,6	14,4	2,47	2,8	0,8	5	104	9,7	0,39	—	—
	Rotwein. — *Vin rouge.*																		
1	Klävner (Sternenhalder)	0,9967	9,6	23,1	0,8	22,3	6,5	0,3	6,1	16,2	2,60	1,5	1,4	—	—	9,7	0,29	—	—