

**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 ...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **11 (1920)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

### **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1919

#### A. Mostuntersuchungen. — Pesées de moût.

##### Canton de Neuchâtel.

No.	Bezeichnung <i>Désignation</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. l. <i>Acidité totale</i> grammes p. l.	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>	
					Gramm p. l. <i>gr. p. l.</i>	% der Gesamtsäure de l'acidité totale
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>						
1	<b>Vaumarcus</b> Les Rochers	10. X.	80,1	8,5	6,1	72
2	<b>St. Aubin</b> Les Pelleuses	7. »	83,7	8,6	5,9	69
3	<b>Cortailod</b> —	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	<b>Boudry</b> Merloses	8. »	84,4	8,6	7,3	85
7	<b>Colombier</b> Vernes et Creux des pins	8. »	85,7	13,2	8,3	63
8	<b>Auvernier</b> 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	<b>Neuchâtel</b> Valangines	10. »	89,2	9,0	5,7	63
13	» Les Saars	7. »	81,4	8,9	6,8	76
14	<b>Hauterive</b> Champveyres	8. »	85,1	8,8	7,5	85
15	<b>Le Landeron</b> 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 <i>Désignation</i>		Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>		
						Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>	% der Gesamtsäure <i>de l'acidité totale</i>	
Farbe: weiss. — <i>Couleur: blanc.</i>								
1	<b>Vaumarcus</b>	Derrière la Croix	10. X.	82,4	7,9	6,3	80	
2	<b>St-Aubin</b>	Les Chappons	8. »	73,0	10,0	7,2	72	
3	<b>Bevais</b>	Les Rochettes	7. »	79,6	10,4	6,8	65	
4	»	Les Vaux, non greffé	8. »	82,0	6,8	6,6	97	
5	»	» <sup>1</sup> / <sub>3</sub> 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	<b>Boudry</b>	Les Glières	9. »	75,0	8,3	5,7	69	
13	»	Gillettes	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	<b>Bôle</b>	Les Croix	10. »	74,9	9,2	6,0	65	
17	»	Longchamp	13. »	75,3	9,7	6,3	65	
18	<b>Colombier</b>	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	<b>Auvernier</b>	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	<b>Corcelles</b>	Derrière la Cure	10. »	82,8	8,3	6,4	77	
42	<b>Peseux</b>	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	<b>Hauterive</b>	Champreyres, goutte d'or	10. »	83,6	6,7	6,9	103	
45	»	» —	13. »	80,5	6,2	5,6	90	
46	<b>Landeron</b>	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/120 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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Gächlingen</b>	Lugmer	13. X.	53,9	16,3
2	»	Sumpf	13. X.	54,8	14,3
3	<b>Löhningen</b>	Talhalde	13. X.	47,8	20,2
4	<b>Oberhallau</b>	Im Kurzenweg	21. X.	48,3	16,9
5	<b>Schleitheim</b>	Rötenberg	15. X.	44,7	19,9
6	»	Mühleweg	15. X.	50,7	19,1
7	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	16. X.	50,5	16,9
8	<b>Wilchingen</b>	Flühreben	14. X.	57,7	15,4
		Minimum		44,7	14,3
		Maximum		57,7	20,2
		Mittel		51,0	17,4
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Oberhallau</b>	Im Kurzenweg	21. X.	73,5	12,0
2	<b>Osterfingen</b>	Teilreben und Flühreben	14. X.	74,2	11,8
3	»	»	14. X.	74,6	11,6
4	<b>Rüdlingen</b>	Verschiedene Lagen	9. X.	70,0	12,9
5	<b>Schaffhausen</b>	Fischerhäuslerberg	11. X.	76,2	13,1
6	»	Rheinhalde	14. X.	74,0	15,8
7	<b>Stein a. Rhein</b>	Blaurock	17. X.	79,4	11,8
8	<b>Trasadingen</b>	Galee, mittlere Lage	14. X.	71,7	11,8
9	<b>Unter-Hallau</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Uesslingen</b>	Hell	15. X.	59	18,0
2	»	Iselisberg, Hausstuck, Schienenrain	15. X.	57	18,4
3	<b>Dietingen</b>	Landammann	15. X.	56	16,8
4	<b>Niederneunforn</b>	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	<b>Steckborn</b>	Burggraben	17. X.	60	17,2
10	»	Schützenhaus bei Hohenrain	17. X.	60	16,2
11	»	Hohenrain	17. X.	64	17,5
12	<b>Mannenbach</b>	Gass	17. X.	60	15,4
13	»	Langgraben	17. X.	55	16,0
14	»	»	17. X.	56	18,4
15	<b>Nussbaumen</b>	Kindsruth	21. X.	57	18,7
16	<b>Herdern</b>	In der Halde	25. X.	58	16,0
		Minimum		48	15,4
		Maximum		64	20,2

**Kanton Thurgau.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Uesslingen</b>	Hell	15. X.	79	14,8
2	»	Iselisberg, Hausstuck, Schienenrain	15. X.	78	16,0
3	<b>Dietingen</b>	Landammann	15. X.	76	13,8
4	<b>Niederneunforn</b>	Heine	16. X.	72	13,9
5	»	Awander	16. X.	76	12,7
6	»	Huswingete	16. X.	74	13,5
7	<b>Ottoberg</b>	Dürrgarten, untere Lage	17. X.	71	16,6
8	»	Düslshalde, 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	<b>Mannenbach</b>	Hornacker	17. X.	79	12,2
14	<b>Warth</b>	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	<b>Nussbaumen</b>	Kindsruth	21. X.	82	12,4
20	»	Münchli	21. X.	81	12,5
21	<b>Hüttwilen</b>	Halde	21. X.	83	14,5
22	»	Grosser Berg	21. X.	80	11,7
23	<b>Herdern</b>	Schloss Herdern, I. Qual.	25. X.	75	11,4
24	»	In der Halde	25. X.	81	10,0
25	<b>Weinfeldern</b>	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 <i>Commune</i>	<i>Parchet et plant</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
1	<b>Granges</b>	Fendant-Mangold	22. X.	77,6	6,0
2	»	Fendant	22. X.	76,6	9,5
3	<b>Lens</b>	»	22. X.	75,6	7,2
4	»	»	22. X.	78,1	8,0
5	<b>St-Léonard</b>	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

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Parchet et plant	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés- Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	------------------	--	---	---

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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>	
						Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>

## 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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>	
							Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>	% d. Ges.- säure <i>d'Acidité totale</i>
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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>	
							Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>	% d. Ges.- säure <i>d'Acidité totale</i>

## Bezirk Bülach.

63	Eglisau	Taubwiese	9./10. X.	rot	75	11,2	—	—
64	»	Weierbach	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	Rorbass	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure <i>Acide tartrique</i>	
							Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>	% d. Ges.- säure <i>d'Acidité totale</i>

**Bezirk Winterthur.**

113	<b>Neftenbach</b>	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	<b>Höngg</b>	Kürberg	10. X.	weiss	67	11,3	—	—
120	»	Im Berg	13. X.	»	69	12,0	—	—
121	<b>Weiningen</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Kanton Aargau.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
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	»	Stützer	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, Märler	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant.</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. ‰ <i>Alcool, vol. ‰</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucres, g p. l.</i>	Zuckerfrühs Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucres, g p. l.</i>	Gesamtstärke, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nährliche Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefel. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
22	<b>Döttingen</b>	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	<b>Ob. Siggenthal</b>	Goldwändler	69	9,7	24,0	—	24,0	9,3	0,5	8,7	15,7	1,7	—	—	—	—
25	<b>Birmenstorf</b>	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	<b>Ob.-Lunkhofen</b>	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	—	—	—
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Effingen</b>	Effinger	1,0019	7,1	29,3	1,0	28,3	13,5	0,4	13,0	15,3	1,8	3,8	—	—	—
2	<b>Bözen</b>	Bözener	0,9990	8,2	24,7	—	24,7	12,0	1,2	10,5	14,2	1,6	3,5	—	—	—
3	<b>Elfingen</b>	Elfinger	93	8,0	25,0	—	25,0	12,3	0,4	11,8	14,2	2,0	4,3	—	—	—
4	<b>Thalheim</b>	Thalheimer	58	10,6	22,8	1,2	21,6	11,1	0,6	10,4	10,3	2,0	4,3	—	—	—
5	<b>Oberflachs</b>	Oberflachsner	59	9,9	22,3	—	22,3	10,8	0,6	10,1	12,2	1,9	3,2	—	—	—
6	<b>Tegerfelden</b>	Tegerfelder	98	7,6	24,7	—	24,7	12,9	0,7	12,1	12,6	1,9	4,3	—	—	—
7	<b>Seengen</b>	Brestenberger	91	8,6	25,9	8,1	17,8	7,8	0,4	7,3	10,5	1,9	3,0	—	—	—
8	<b>Oberflachs</b>	Kasteler	53	9,5	19,7	—	19,7	9,6	0,4	9,1	10,6	2,0	3,4	—	—	—
9	<b>Remigen</b>	Remiger	76	8,9	23,3	—	23,3	10,5	0,4	10,0	13,3	1,6	3,0	—	—	—
10	<b>Zeihen</b>	Zeihener	1,0010	6,9	25,7	—	25,7	12,9	0,6	12,2	13,5	1,8	4,5	—	—	—
11	<b>Mandach</b>	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	<b>Biel-Vingelz</b>	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	<b>Erlach</b>	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	<b>Gampelen</b>	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	<b>Ins</b>	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	<b>Ligerz</b>	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	<b>Neuenstadt</b>	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	<b>Tschugg</b>	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	<b>Tüscherz</b>	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	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	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	<b>Twann</b>	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	»	Croschalde	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	<b>Neuenstadt</b>	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	<b>Tüscherz</b>	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	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	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	<b>Tschugg</b>	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	<b>Twann</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezielles Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucres, g p. l.</i>	Zuckerförs Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	SO <sub>2</sub> libre	SO <sub>2</sub> total
<b>Canton de Fribourg.</b>																	
Analyste: Laboratoire cantonal.																	
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																	
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
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																	
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	»	Chouilly	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résiduel, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamt schwefel. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidité</i>
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-Saonnèx	—	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-Saonnèx	—	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 Louvière	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebbergsorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfrucht Extrakt, g p. l. <i>Extrait sous sucre, g p. l.</i>	Gesamtstärke, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartarique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefel. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	»	Passeriy	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfahrs Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	—	—	—
<b>Kanton Glarus.</b>																
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
<b>Kanton Graubünden.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
Rotweine. — <i>Vins rouges.</i>																
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	Co-tams	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	63	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	»	Echholz	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	Neubrucl	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	»	Neubrucl	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.**

Analyse: 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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreie Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
10	<b>Boudry</b>	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	<b>Cortailod</b>	—	55	10,3	22,2	0,6	21,6	8,1	0,3	7,7	13,9	—	2,9	—	—	—
14	»	Perroux 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	»	Grèves 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	<b>Colombier</b>	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	<b>Bôle</b>	—	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	<b>Auvernier</b>	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	<b>Corcelles-Cormondèche</b>	—	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	<b>Neuchâtel</b>	—	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	<b>La Coudre</b>	—	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	Cortailod	—	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-Cormondèche	—	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht	Alkohol, Vol. %	Extrakt, g p. l.	Zucker, g p. l.	Zuckerfreies Extrakt, g p. l.	Gesamtsäure, g p. l.	Flüchtige Säuren, g p. l.	Niedrigflüchtige Säuren, g p. l.	Extraktrest, g p. l.	Asche, g p. l.	Gesamt-Tartronsäure, g p. l.	Milchsäure, g p. l.	Gesamtschwefel-Säure, mg p. l.	Alkalinitätszahl
			<i>Poids spécifique</i>	<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Extrait, g p. l.</i>	<i>Sucre, g p. l.</i>	<i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	<i>Acidité totale, g p. l.</i>	<i>Acidité volatile, g p. l.</i>	<i>Acidité fixe, g p. l.</i>	<i>Extrait resté, g p. l.</i>	<i>Cendres, g p. l.</i>	<i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	<i>Acide lactique, g p. l.</i>	<i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	<i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	»	Regenhaldeli	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.	Zuckerflos 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.	Gesamt schwefel. Säure <sup>1/2</sup> p. L. Acide sulfureux total, mg p. l.	Alkalitätszahl Cheffre d'alcalinité
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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
<b>Cantone del Ticino.</b>																
Analista: Laboratorio cantonale.																
<b>Weissweine. — Vini bianchi.</b>																
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
<b>Rotweine. — Vini rossi.</b>																
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	<b>Cureglia</b>	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	<b>Bioggio</b>	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	<b>Calprino</b>	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	<b>Sorengo</b>	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	<b>Breganzona</b>	»	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	<b>Muzzano</b>	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	<b>Tesserete</b>	»	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	<b>Muralto</b>	»	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	<b>Morbio inferiore</b>	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	<b>Gordola</b>	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	<b>Tenero</b>	»	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	<b>Contra</b>	»	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	<b>Minusio</b>	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	<b>Reazzino</b>	»	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	<b>Agarone</b>	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	<b>Reazzino</b>	»	65	10,0	23,8	0,6	23,2	6,3	0,6	5,6	17,6	2,38	2,3	—	—	10,5
30	<b>Terricciuole</b>	»	60	9,9	22,3	1,1	21,2	6,5	0,6	5,8	15,4	2,25	2,8	—	—	10,6
31	<b>Agarone</b>	»	83	8,6	24,2	1,4	22,8	8,5	0,2	8,2	14,6	2,02	4,2	—	—	11,3
32	<b>Gudo</b>	»	63	10,4	24,5	0,9	23,6	5,6	0,3	5,2	18,4	2,58	2,3	—	—	10,0
33	<b>Minusio</b>	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	<b>Gordola</b>	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	<b>Savosa</b>	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	<b>Mezzana</b>	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	<b>Balerna</b>	»	62	9,7	22,3	1,2	21,1	5,9	0,4	5,4	15,7	2,24	2,4	—	—	8,4
38	<b>Morcote</b>	»	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l</i>	Zuckerfrei Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acide fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l</i>	Asche, g. p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Wassersäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
<b>Canton du Valais.</b>																
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	0,9948	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	0,3	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l.</i>	Zukerföhres Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Wohlriehliche Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. L.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
65	<b>Conthey</b>	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	<b>Vétroz</b>	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	23,6	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	<b>Ardon</b>	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-Uriquets	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	<b>Chamoson</b>	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	<b>Nendaz</b>	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	<b>Leytron</b>	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	<b>Riddes</b>	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	<b>Saxon</b>	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	<b>Saillon</b>	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	<b>Charrat</b>	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	<b>Charrat</b>	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	<b>Fully</b>	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	<b>Martigny</b>	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	<b>Monthey</b>	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-Incier	39	10,8	19,7	3,4	16,3	6,5	0,3	6,1	10,2	1,50	1,8	—	—	—
108	<b>Vionnaz</b>	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	<b>Vouvey</b>	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	<b>Salquenen</b>	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	<b>Sierre</b>	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	<b>Miège</b>	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	<b>Venthône</b>	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	<b>Lens</b>	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	<b>St-Léonard</b>	Dôle-Bâtiments	30	13,6	24,7	2,5	22,2	7,4	0,3	7,0	15,2	1,90	2,7	—	—	—
11	<b>Bramois</b>	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	<b>Sion</b>	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	<b>Conthey</b>	Dôle-Lucé	52	10,9	23,0	2,2	20,8	5,5	0,3	5,1	15,7	2,40	1,5	—	—	—
16	<b>Vétroz</b>	Dôle-Rameryaz	38	12,4	23,8	2,2	21,6	6,9	1,1	5,5	16,1	1,30	2,6	—	—	—
17	<b>Chamoson</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. %	Extrakt, g p. L.	Zucker, g p. L.	Zuckerfrees Extrakt, g p. L.	Gesamtsäure, g p. L.	Flüchtige Säure, g p. L.	Nichtflüchtige Säure, g p. L.	Extraktrest, g p. L.	Asche, g p. L.	Gesamt-Weinsäure, g p. L.	Milchsäure, g p. L.	Gesamt schwel. Säure mg p. L.	Alkalinitätszahl	
				<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Extrait, g p. l.</i>	<i>Sucres, g p. l.</i>	<i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	<i>Acidité totale, g p. l.</i>	<i>Acidité volatile, g p. l.</i>	<i>Acidité fixe, g p. l.</i>	<i>Extrait résidu, g p. l.</i>	<i>Cendres, g p. l.</i>	<i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	<i>Acide lactique, g p. l.</i>	<i>Acide sulfurique total, mg. p. l.</i>	<i>Chiffre d'acidité</i>	
19	Fully Martigny	Rouge du Pays-Les Perches Dôle-Les Marques	0,9969	10,1	25,0	1,4	23,6	8,5	0,4	8,0	15,6	2,22	3,2	—	—	—	
20			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-Yverne.**

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-Pricuré	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	1,82	—	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	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	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 1/2 greffé. — N° 43 en partie greffé. — N° 44 id. — N° 48 id.



No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Région de la Côte.												
				Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerrosen Extrakt, g p. L. <i>Extrait sous sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	»	Hautcour	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	»	Hautcour	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. No 61 un peu de greffé. — No 83  $\frac{1}{5}$  greffé. — No 105  $\frac{1}{5}$  greffé. — No 107 id. — No 109  $\frac{1}{5}$  greffé. — No 110  $\frac{1}{5}$  greffé. — No 113 en partie greffé. — No 130  $\frac{1}{5}$  greffé.

Région de Lavaux.

145	Cully	Es Blonnoises	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-Rieux-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 2/3 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 <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfaser Extrakt, g p. L. <i>Extrait sous sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. L.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Niedrigere Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Wassersäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. L.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	2,5	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.																
<b>Région de la Petite Côte.</b>																
243	Founex	L'Oche Combe	0,9927	10,7	16,8	1,0	15,8	6,3	0,6	5,5	10,3	1,36	3,7	2,4	—	—
<b>Région de Pully-Lausanne.</b>																
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	»	Déserts 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.																
<b>Région de Vevey-Montreux.</b>																
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	»	»	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	»	vases des caves de l'Hôpital	21	11,6	17,5	1,5	16,0	7,1	0,4	6,6	9,4	2,10	—	—	—	—
312	»	de Vevey	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfaser Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acide fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefel. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfur. total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Région d'Arnex-Orbe.</b>																
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. $\frac{2}{4}$ greffé.																
<b>Région de Champagne-Concise-Bonvillars.</b>																
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.																
<b>Région de Moudon.</b>																
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	—	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
—	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 $\frac{2}{3}$ Limberger greffé sur 3309. — N° 381 greffé.																

No.	Produktionsort <i>Lieu de production</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucré, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Freie schwefl. Säure, mg p. l. <i>Acide libre sulfur., mg p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfur. total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Gesamtstickstoff, g p. l. <i>Azote total, g p. l.</i>	Kaliumsulfat, g p. l. <i>Sulfate de calcium, g p. l.</i>	Phosphatrest, g p. l. <i>Reste de phosphate, g p. l.</i>
<b>Kanton Zug.</b>																			
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																			
Rotwein. — <i>Vin rouge.</i>																			
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. — <i>Vin blanc.</i>																			
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	—	—	—
<b>Kanton Zürich.</b>																			
I. Teil. Analytiker: Kantonales Laboratorium in Zürich.																			
Weissweine. — <i>Vins blancs.</i>																			
<i>Bezirk Dielsdorf.</i>																			
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	—
<i>Bezirk Meilen.</i>																			
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	—
<i>Bezirk Zürich.</i>																			
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 <i>Lieu de production.</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucrose, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Pinoblioge Säure, g p. l. <i>Acidité rotative, g p. l.</i>	Yodhaltige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait résiduel, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamtweinsäure, g p. l. <i>Acide tartarique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Freie schwefl. Säure, mg p. l. <i>Acide libre sulfur., mg p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfur. total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Gesamtstickstoff, g p. l. <i>Acote total g p. l.</i>	Kaliumsulfat, g p. l. <i>Sulfate de calcium, g p. l.</i>	Phosphatrest, g p. l. <i>Reste de phosphate, g p. l.</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																			
<i>Bezirk Affoltern.</i>																			
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
<i>Bezirk Andelfingen.</i>																			
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	—
<i>Bezirk Bülach.</i>																			
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	—
<i>Bezirk Winterthur.</i>																			
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	—
<i>Bezirk Zürich.</i>																			
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
<b>II. Teil. Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.</b>																			
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																			
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	—	—
<b>Rotwein. — Vin rouge.</b>																			
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	—	—