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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 13 (1922)

Heft: 5-6

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : zweiundzwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1921 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XXII année : les vins de l'année 1921

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 04.07.2025

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Zweiundzwanzigster Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1921.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XXIIe ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1921.

Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
			Kanton Aargau. Analytiker: **Kantonales Laboratorium.** **Rotweine.** — *Vins rouges.*													
1	**Döttingen**	Hinterberg	Okt. u. Nov. 1921	0,9974	9,3	24,0	1,7	22,3	7,95	0,48	7,45	14,75	2,8	3,4	—	—
2	»	Schiller, Ausserberg	»	95	8,2	25,9	1,0	24,9	9,0	0,30	8,70	16,2	3,1	4,1	—	—
3	»	Sennenlöchner	»	71	9,9	25,2	1,6	23,6	7,95	0,40	7,45	16,2	2,9	4,5	—	—
4	»	—	»	72	8,7	21,8	—	21,8	8,7	0,40	8,2	13,6	2,2	4,0	—	—
5	**Seengen**	Brestenberg	»	58	8,8	18,7	—	18,7	6,75	0,40	6,25	12,5	1,9	1,6	—	—
6	**Klingnau**	Von der Flüh	»	71	9,3	23,3	—	23,3	7,5	0,40	7,0	16,3	2,6	1,7	—	—
7	»	Klevner, Burghalde	»	66	9,0	21,1	—	21,1	7,8	1,4	6,1	15,0	2,3	2,7	—	—
8	»	Schiller aus der Halde	»	80	8,0	21,6	—	21,6	8,7	0,30	8,3	13,3	2,1	2,4	—	—
9	**Tegerfelden**	Klevner aus dem Neuberg	»	75	9,1	23,8	—	23,8	7,8	0,60	7,1	16,7	2,5	2,5	—	—
10	»	» » » »	»	70	9,5	23,5	—	23,5	8,7	0,5	8,1	15,4	2,3	3,2	—	—
11	**Oberehrendingen**	Schiller	»	90	8,1	24,5	—	24,5	9,0	0,60	8,3	16,2	2,6	3,3	—	—
12	**Oberlunkhofen**	Klevner	»	89	8,2	24,5	—	24,5	9,7	0,5	9,1	15,4	2,2	3,1	—	—
13	»	Mittelwein	»	88	7,9	23,3	—	23,3	9,7	0,7	8,8	14,5	2,1	2,8	—	—
14	**Unterlunkhofen**	Klevner	»	75	8,5	21,8	—	21,8	8,1	0,60	7,4	14,4	2,2	2,8	—	—
15	**Mönthal**	»	»	61	9,5	21,6	—	21,6	7,8	0,5	7,2	14,4	2,3	2,2	—	—
16	**Remigen**	Klevner und Räuschling	»	70	8,8	21,8	—	21,8	7,5	0,4	7,0	14,8	2,7	2,6	—	—
17	**Villigen**	1/2 Schlossberg und 1/2 Steinbrüchler	»	65	8,7	20,2	—	20,2	6,0	0,6	5,2	15,0	2,4	2,7	—	—
18	»	Schlossberg	»	68	8,4	19,9	—	19,9	5,4	0,6	4,7	15,2	2,4	2,4	—	—
19	»	Bergwein	»	70	8,2	19,9	—	19,9	6,0	0,4	5,5	14,4	2,8	2,4	—	—
20	**Mandach**	Schenkenberger u. Klevner	»	69	8,2	19,7	—	19,7	8,2	0,5	7,6	11,1	1,9	3,1	—	—
21	**Hottwil**	Schiller	»	97	6,7	21,8	—	21,8	7,5	0,6	6,7	15,1	2,5	3,0	—	—
22	**Ittental**	»	»	71	7,0	21,4	—	21,4	9,0	0,6	8,3	13,1	2,3	3,0	—	—
23	**Wettingen**	Klevner	»	77	8,4	22,1	—	22,1	6,0	0,7	5,2	16,9	2,6	2,3	—	—
24	**Obersiggental**	Goldwändler	»	86	8,0	23,0	—	23,0	6,0	0,9	4,9	18,0	3,3	2,0	—	—
25	»	Geissberger Schiller	»	97	7,3	21,4	—	21,4	10,5	0,6	9,8	11,6	2,3	3,6	—	—

26	**Villigen**	Steinbrüchler	Okt. u. Nov. 1921	0,9962	8,9	19,9	—	19,9	5,7	0,9	4,6	15,3	1,9	2,4	—	—
27	**Elfingen**	Portugieser	»	1,0002	7,1	24,2	—	24,2	7,8	0,5	7,2	17,0	3,1	2,6	—	—
28	**Effingen**	Schenkenberger Klevner	»	0,9955	9,2	19,2	—	19,2	6,3	0,8	5,3	13,9	2,5	2,7	—	—
29	**Rohrdorf**	Klevner	»	91	7,6	23,0	—	23,0	8,25	0,6	7,55	15,5	2,4	2,2	—	—
30	»	Märxler	»	68	8,8	21,1	—	21,1	6,0	0,7	5,1	16,0	2,0	1,6	—	—
31	**Wettingen**	Mittelwein	»	91	7,1	21,6	—	21,6	9,0	0,4	8,5	13,1	2,4	3,3	—	—
32	»	Klevner	»	75	7,7	19,7	—	19,7	6,3	0,5	5,7	14,0	2,6	1,5	—	—
33	**Staatliche Versuchsreben**	Klingnauer Burgunder	»	53	10,4	22,1	—	22,1	8,55	0,5	7,95	14,2	2,1	4,0	—	—
34	»	Elfinger	»	60	10,1	22,8	—	22,8	8,4	0,5	7,8	15,0	2,2	2,4	—	—
35	»	Klingnauer Direktträger	»	66	12,7	31,2	4,5	26,7	13,2	0,5	12,8	13,9	1,7	5,4	—	—
36	**Baden**	Goldwändler	»	58	10,4	23,3	—	23,3	7,2	0,54	6,6	16,7	2,5	1,6	—	—
		Maximum		1,0002	12,7	31,2	4,5	26,7	13,2	1,4	12,8	18,1	3,3	5,4	—	—
		Minimum		0,9953	6,7	18,7	0,2	18,7	5,7	0,3	4,6	11,1	1,7	1,5	—	—
		Durchschnittszahl		0,9974	8,65	22,3	—	22,0	7,3	0,5	7,2	14,85	2,4	2,82	—	—
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Döttingen**	Eichhalde	Okt. u. Nov. 1921	0,9984	8,4	23,8	—	22,6	9,0	0,3	8,7	13,9	3,1	3,2	—	—
2	**Seengen**	Brestenberg	»	71	7,9	19,2	—	19,2	8,5	0,4	8,0	11,2	2,2	3,2	—	—
3	**Klingnau**	Von der Flüh	»	81	8,2	22,6	—	22,6	9,0	0,4	8,5	14,1	2,5	2,7	—	—
4	**Tegerfelden**	Unterberg	»	76	8,5	22,3	—	22,3	9,6	0,4	9,1	13,2	2,2	1,8	—	—
5	»	Oberberg	»	93	8,0	24,7	1,3	23,4	9,3	0,6	8,6	14,8	3,0	1,5	—	—
6	**Möntal**	Diverse Lagen	»	77	7,9	20,6	—	20,6	8,7	0,6	8,0	12,6	2,3	2,9	—	—
7	»	«Schillerähnlich»	»	86	8,2	24,2	—	24,2	9,9	0,4	9,4	14,8	2,5	3,6	—	—
8	**Remigen**	Elbling, Mittel	»	71	8,2	20,2	—	20,2	7,5	0,6	6,8	13,4	2,3	3,1	—	—
9	**Mandach**	» »	»	66	8,0	18,5	—	18,5	6,3	0,4	5,7	12,8	2,3	3,1	—	—
10	**Ittental**	» »	»	88	8,6	25,2	—	25,2	8,1	1,1	6,7	18,5	2,6	3,3	—	—
11	**Elfingen**	» »	»	83	7,4	19,9	—	19,9	9,0	1,2	7,5	12,4	2,4	1,9	—	—
12	**Bözen**	Diverse Lagen	»	43	9,3	16,6	—	16,6	6,75	0,8	5,7	10,9	2,6	1,2	—	—
13	**Effingen**	Elbling	»	59	8,2	17,3	—	17,3	6,6	0,6	5,9	11,4	2,3	1,6	—	—
14	**Zeihen**	»	»	84	6,7	18,7	—	18,7	7,5	0,9	6,4	12,3	2,8	2,2	—	—
		Maximum		0,9993	9,3	25,2	1,3	25,2	9,9	1,2	9,4	18,5	3,1	3,6	—	—
		Minimum		0,9943	6,7	16,6	0,2	16,6	6,6	0,3	5,7	10,9	2,2	1,2	—	—
		Durchschnittszahl		0,9975	8,1	20,9	—	20,8	8,2	0,6	7,5	13,3	2,5	2,5	—	—
		Kanton Bern.														
		Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**														
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Biel-Vingelz**	Tschattner und Kupferschmiede	März 1922	0,9936	9,8	16,3	0,8	15,5	5,4	0,2	5,1	10,4	1,76	1,4	—	7,4
2	**Erlach**	Erlacher Rebberg	»	58	8,7	18,4	0,9	17,5	5,6	0,2	5,3	12,2	1,71	2,0	—	5,2
3	**Ins**	Inser Rebberg, Domaine Pourtalès	»	49	8,6	16,3	0,9	15,4	5,3	0,3	4,9	10,5	1,78	2,4	—	5,2

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
4	**Ins**	Inser Rebberg	März 1922	0,9946	9,1	16,6	0,9	15,7	5,3	0,7	4,4	11,3	1,91	2,3	—	6,8
5	**Ligerz**	Creux-Greville	»	23	10,6	15,5	0,7	14,8	4,6	0,4	4,1	10,7	1,38	2,0	—	7,4
6	»	Clos de rive und Kirchrebe	»	35	10,3	17,3	0,8	16,5	4,8	0,3	4,4	12,1	1,70	1,6	—	5,2
7	»	Bouilles, Hausrebe, Rain	»	36	10,4	18,0	1,0	17,0	4,1	0,3	3,7	13,3	2,19	1,1	—	6,0
8	**Neuenstadt**	Neuenstadter Rebberge, ob., mit. u. unt. Lage	»	48	9,6	18,5	0,8	17,7	5,9	0,2	5,6	12,1	1,79	2,5	—	7,1
9	»	Neuenstadter Rebberge, mittlere Lage	»	37	9,9	16,8	0,7	16,1	5,6	0,3	5,2	10,9	1,37	2,4	—	6,9
10	»	Chavannes, obere und mittlere Lage	»	34	10,8	18,7	0,9	17,8	4,7	0,3	4,3	13,5	1,57	1,8	—	6,8
11	**Tschugg**	Anstalts Rebberg	»	49	9,4	18,2	0,9	17,3	5,9	0,3	5,5	11,8	1,54	2,5	—	5,5
12	**Tüscherz-Alfermée**	Tüscherz-Alfermée-Rebberg, Gruben u. Rainrebe	»	33	10,1	16,3	0,7	15,6	4,6	0,3	4,2	11,4	1,69	1,4	—	7,5
13	»	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	»	41	9,5	16,6	0,9	15,7	4,9	0,3	4,5	11,2	1,97	1,6	—	5,7
14	**Twann**	Diverse Lagen Twanner Rebberg	»	31	10,5	16,8	0,8	16,0	4,5	0,5	3,9	12,1	1,81	1,7	—	9,6
15	»	Diverse Lagen Twann-Ligerz-Rebberg	»	38	10,1	17,7	1,0	16,7	4,7	0,3	4,3	12,4	1,81	1,6	—	7,6
16	»	Wingreis	»	28	10,3	15,6	0,4	15,2	4,8	0,3	4,4	10,8	1,68	1,5	—	5,3
		Minimum		0,9923	8,6	15,5	0,4	14,8	4,1	0,2	3,7	10,4	1,37	1,1	—	5,2
		Maximum		0,9958	10,8	18,7	1,0	17,8	5,9	0,7	5,6	13,5	2,19	2,5	—	9,6
		Durchschnittszahl		0,9940	9,7	17,1	0,7	16,3	5,0	0,45	4,65	11,95	1,76	1,8	—	7,4
		Rotweine. — *Vins rouges.*														
1	**Tüscherz-Alfermée**	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	März 1922	0,9960	9,7	21,8	1,0	20,8	4,1	0,3	3,7	17,1	2,78	0,8	—	8,5
2	**Twann**	Twann u. Ligerz-Rebberg	»	66	10,4	25,0	1,4	23,6	6,2	0,3	5,8	17,8	2,96	1,4	—	7,4
		Minimum		0,9960	9,7	21,8	1,0	20,8	4,1	0,3	3,7	17,1	2,78	0,8	—	7,4
		Maximum		0,9966	10,4	25,0	1,4	23,6	6,2	0,3	5,8	17,8	2,96	1,4	—	8,5
		Durchschnittszahl		0,9963	10,05	23,4	1,2	22,2	5,15	0,3	4,75	17,45	2,87	1,1	—	7,95

Canton de Fribourg.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Motier, Vully**	Fischling	31. III. 22	0,9952	9,2	18,5	0,4	18,1	7,3	0,3	6,9	11,2	1,90	2,7	0,8	6,0
2	**Praz,** »	La Cornaz	»	42	9,2	16,1	0,6	15,5	5,6	0,4	5,1	10,4	1,77	2,1	2,0	8,3
3	» »	Peloset	»	52	9,2	18,5	1,0	17,5	6,5	0,3	6,1	11,4	1,81	2,6	2,3	5,3
4	» »	Haut Vully	»	40	9,6	16,6	0,6	16,0	5,2	0,6	4,7	11,3	1,82	2,3	2,2	6,4
5	» »	Fischling	»	35	9,7	15,8	0,7	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,71	2,3	2,6	5,7
6	**Lugnorre** »	Lugnorre	»	47	9,1	16,8	0,6	16,2	5,5	0,3	5,2	11,0	1,70	2,4	2,9	7,7
7	**Motier** »	Fischling	»	53	8,7	17,3	0,7	16,6	6,0	0,3	5,7	10,9	1,83	2,2	2,7	5,1
8	**Nant** »	Vaudenaz	»	47	8,7	15,8	0,7	15,1	6,1	0,3	5,7	9,4	1,62	2,3	3,3	6,6
9	**Sugiez** »	La Baume	»	50	8,6	16,1	0,8	15,3	6,3	0,4	5,8	9,5	1,72	2,3	2,9	6,2
10	**Cheyres**	Aux Moulins	»	37	9,6	15,8	0,7	15,1	6,1	0,3	5,7	9,4	1,97	2,3	2,3	5,1
11	»	Les Condemines	»	32	9,6	14,6	0,7	13,9	6,0	0,5	5,4	8,5	1,47	2,2	2,6	8,0
		Maximum		0,9953	9,7	18,5	1,0	18,1	7,3	0,6	6,9	11,4	1,97	2,7	3,3	8,3
		Minimum		0,9932	8,6	14,6	0,4	13,9	5,2	0,3	4,7	8,5	1,47	2,1	0,8	5,1
		Moyenne		0,9944	9,2	16,5	0,7	15,8	6,0	0,4	5,6	10,3	1,76	2,3	2,4	6,4

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Motier, Vully**	Clos Framboisier	31. III. 22.	0,9952	9,9	28,1	4,4	23,7	6,6	1,2	5,1	18,6	2,61	2,6	0,8	5,0
2	» »	Cortaillod	»	82	9,5	26,4	1,2	25,2	9,0	0,4	8,5	16,7	3,05	3,0	0,9	1,7
3	**Cheyres**	Aux Moulins	»	69	9,4	23,0	1,2	21,8	4,7	0,3	4,3	17,5	3,51	1,7	4,3	8,7
		Maximum		0,9982	9,9	28,1	4,4	25,2	9,0	1,2	8,5	18,6	3,51	3,0	4,3	8,7
		Minimum		0,9952	9,4	23,0	1,2	21,8	4,7	0,3	4,3	16,7	2,61	1,7	0,8	1,7
		Moyenne		0,9967	9,2	25,8	2,3	23,6	6,7	0,6	5,9	17,6	3,1	2,4	2,0	5,1

Canton de Genève.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Dardagny**	—	21. III. 22	0,9922	11,0	16,2	1,0	15,2	5,9	0,5	5,3	9,9	1,20	3,0	—	—
2	»	—	»	24	10,8	16,1	0,8	15,8	5,6	0,5	5,0	10,3	1,20	—	—	—
3	»	—	»	26	10,9	16,9	1,0	15,9	5,4	0,4	4,9	11,0	1,30	—	—	—
4	»	—	»	20	11,3	16,5	1,0	15,5	5,6	0,4	5,1	10,4	1,10	—	—	—
5	»	—	1. V. 22	21	11,0	16,0	1,5	14,5	5,1	0,4	4,6	9,9	1,45	—	—	—
6	»	—	»	25	10,9	16,6	1,9	14,7	5,0	0,3	4,6	10,1	1,30	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
7	**Dardagny**	—	1. V. 22	0,9926	11,0	17,1	1,9	15,2	5,0	0,4	4,5	10,7	1,45	—	—	—
8	»	—	»	23	11,2	17,0	1,9	15,1	5,2	0,3	4,8	10,3	1,30	—	—	—
9	»	—	»	20	11,4	16,8	2,0	14,8	5,0	0,5	4,4	10,4	1,45	—	—	—
10	»	—	»	13	11,6	15,6	1,9	13,7	4,6	0,5	4,0	9,7	1,30	2,2	—	—
11	»	La Plaine	»	24	10,8	16,1	2,0	14,1	4,6	0,5	4,0	10,1	1,60	2,0	—	—
12	»	Essertines	21. III. 22	26	11,0	17,2	1,2	16,0	5,3	0,3	4,9	11,1	1,25	—	—	—
13	»	»	»	21	10,7	15,1	0,8	14,3	5,1	0,4	4,6	9,7	1,20	—	—	—
14	»	»	»	10	11,4	14,4	0,8	13,6	4,3	0,4	3,9	9,7	1,25	1,95	—	—
15	»	Malval	»	27	10,3	15,5	1,0	14,5	5,2	0,3	4,8	9,7	1,35	—	—	—
16	»	»	»	21	11,0	16,0	1,0	15,0	4,4	0,4	3,9	11,1	1,60	—	—	—
17	**Russin**	—	4. XI. 21	30	11,5	19,5	—	—	5,8	—	—	—	1,90	—	—	—
18	»	—	»	30	11,9	20,5	—	—	6,2	—	—	—	2,20	—	—	—
19	»	—	»	34	11,0	19,1	—	—	5,1	—	—	—	2,30	—	—	—
20	»	—	»	33	11,1	19,1	—	—	6,2	—	—	—	2,00	—	—	—
21	»	—	»	17	11,9	17,4	—	—	4,9	—	—	—	1,80	—	—	—
22	»	—	»	24	11,6	18,3	—	—	4,9	—	—	—	1,95	—	—	—
23	»	—	1. V. 22	13	12,6	18,2	2,0	16,2	4,8	0,4	4,3	11,9	1,50	—	—	—
24	»	—	»	19	12,4	19,2	2,0	17,2	4,9	0,5	4,3	12,9	1,55	1,7	—	—
25	»	—	19. V. 22	27	11,2	18,0	1,5	16,5	5,7	0,3	5,3	11,2	1,60	—	—	—
26	»	—	»	21	11,0	16,0	1,5	14,5	4,4	0,4	3,9	10,6	1,80	—	—	—
27	»	—	4. XI. 21	35	11,6	20,9	—	—	6,3	—	—	—	2,30	—	—	—
28	»	Les Baillets	21. III. 22	22	10,2	14,0	0,8	13,2	4,5	0,4	4,0	9,2	1,40	—	—	—
29	**Satigny**	—	2. XI. 21	53	9,9	20,6	—	—	6,8	—	—	—	2,20	—	—	—
30	»	—	»	42	10,3	19,1	—	—	5,3	—	—	—	1,90	—	—	—
31	»	—	»	42	11,0	21,0	—	—	6,1	—	—	—	2,15	—	—	—
32	»	—	»	31	10,7	17,6	—	—	5,6	—	—	—	1,80	—	—	—
33	»	—	»	32	10,6	17,5	—	—	5,7	—	—	—	1,90	—	—	—
34	»	—	16. XI. 21	30	10,5	16,8	1,2	15,6	5,5	0,4	5,0	10,6	1,50	—	—	—
35	»	Peissy	21. III. 22	24	11,2	17,2	1,0	16,2	5,0	0,5	4,4	11,8	1,35	—	—	—
36	»	»	»	37	10,9	19,5	1,8	17,7	7,0	0,3	6,6	11,1	1,20	—	—	—

37	**Satigny**	Peissy	21. III. 22	0,9929	10,9	17,6	1,5	16,1	5,0	0,3	4,6	11,5	1,40	—	—	—
38	»	»	»	25	11,0	16,9	1,0	15,9	4,5	0,5	3,9	12,0	1,30	—	—	—
39	»	»	21. IV. 22	17	11,7	16,9	1,5	15,4	5,4	0,4	4,9	10,5	1,30	—	—	—
40	»	»	»	31	11,0	18,3	3,0	15,3	5,5	0,4	5,0	10,3	1,75	—	—	—
41	»	Peney	21. III. 22	27	10,7	16,6	1,8	14,8	4,6	0,4	4,1	10,7	2,0	2,05	—	—
42	»	Choully	»	21	10,9	15,7	1,5	14,2	4,9	0,5	4,3	9,9	1,30	—	—	—
43	»	»	»	33	10,5	17,5	1,0	16,5	5,1	0,5	4,5	12,0	1,70	—	—	—
44	»	»	»	30	10,5	16,8	1,0	15,8	5,2	0,5	4,6	11,2	1,40	—	—	—
45	»	»	»	42	10,1	18,5	1,0	17,5	5,9	0,3	5,5	12,0	1,45	—	—	—
46	»	»	1. V. 22	26	10,8	16,6	1,8	14,8	5,1	0,5	4,5	10,3	1,40	—	—	—
47	»	»	»	21	11,2	16,5	1,9	14,6	5,0	0,5	4,4	10,2	1,40	—	—	—
48	»	Bourdigny-dessus	21. III. 22	28	10,5	16,3	1,0	15,3	5,3	0,5	4,7	10,6	1,30	—	—	—
49	»	Bourdigny-dessous	»	46	10,0	19,2	1,5	17,7	7,0	0,3	6,6	11,1	1,35	—	—	—
50	»	»	»	35	10,2	17,1	1,0	16,1	5,7	0,4	5,2	10,9	1,35	—	—	—
51	**Meyrin**	—	8. II. 22	42	9,3	16,3	1,5	14,8	5,3	0,3	4,9	9,9	1,55	—	—	—
52	**Vernier**	—	»	30	10,0	15,4	1,2	14,2	4,9	0,5	4,3	9,9	1,60	—	—	—
53	»	—	17. II. 22	31	9,8	15,1	1,2	13,9	5,3	0,5	5,7	8,2	1,35	—	—	—
54	**Petit-Saconnex**	—	8. II. 22	39	9,7	16,7	1,8	14,9	4,6	0,6	3,8	11,1	1,90	—	—	—
55	**Grand-Saconnex**	—	»	41	10,3	18,8	1,8	17,0	5,7	0,4	5,2	11,8	1,50	—	—	—
56	**Pregny**	Chambésy	16. II. 22	34	10,0	16,3	1,0	15,3	5,8	0,4	5,3	10,0	1,45	—	—	—
57	**Genthod**	—	24. X. 21	45	10,2	19,5	0,5	19,0	5,8	0,5	5,2	13,8	1,80	—	—	—
58	**Versoix**	—	6. II. 22	41	9,8	17,5	1,5	16,0	5,8	0,5	5,2	10,8	1,30	—	—	—
59	**Hermance**	—	25. I. 22	30	9,8	14,8	1,5	13,3	4,2	0,5	3,6	9,7	1,65	2,4	—	—
60	**Anières**	—	26. I. 22	39	10,1	17,8	1,3	16,5	6,2	0,3	5,8	10,7	1,45	—	—	—
61	**Corsier**	—	28. XII. 21	39	9,4	15,9	1,0	14,9	5,3	0,5	4,7	10,2	1,65	—	—	—
62	**Collonge-Bellerive**	La Belotte	»	26	11,2	17,7	1,2	16,5	4,4	0,4	3,9	12,6	1,65	—	—	—
63	»	St. Maurice	26. I. 22	25	10,1	14,5	1,0	13,5	4,7	0,5	4,1	9,4	1,20	—	—	—
64	»	Collonge	»	30	10,4	16,5	1,2	15,3	4,7	0,4	4,2	11,1	1,30	—	—	—
65	**Meinier**	—	13. I. 22	27	10,9	17,1	1,0	16,1	5,0	0,5	4,4	11,7	1,45	—	—	—
66	»	Esserts	»	41	10,2	18,6	1,2	17,4	5,3	0,7	4,4	13,0	1,60	—	—	—
67	»	Corsinge	3. V. 22	35	9,9	16,3	1,5	14,8	4,7	0,5	4,1	10,7	1,65	—	—	—
68	**Gy**	—	13. I. 22	45	9,7	18,1	0,8	17,3	6,5	0,3	6,1	11,2	1,40	—	—	—
69	**Jussy**	—	24. IV. 22	25	10,5	15,6	1,5	14,1	4,5	0,6	3,7	10,4	1,50	—	—	—
70	»	—	»	32	9,9	15,6	1,2	14,4	5,4	0,6	4,6	9,8	1,40	2,4	—	—
71	»	—	»	30	9,8	14,8	1,5	13,3	6,0	0,6	5,2	8,1	1,35	—	—	—
72	»	Lullier	»	42	10,0	18,3	2,0	16,3	6,2	0,6	5,4	10,9	1,50	—	—	—
73	»	—	»	41	9,4	16,4	1,8	14,6	5,9	0,6	5,1	9,5	1,35	3,1	—	—
74	»	Sionnet	3. V. 22	32	9,9	15,6	1,0	14,6	5,0	0,5	4,4	10,2	1,50	—	—	—
75	»	Château	24. IV. 22	54	9,3	19,2	2,5	16,7	6,6	0,8	5,6	11,1	1,85	—	—	—
76	»	La Gara	3. V. 22	33	9,5	14,7	1,0	13,7	5,0	0,5	4,4	9,3	1,40	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
77	**Jussy**	Le Crest	25. IV. 22	0,9930	10,5	16,8	2,0	14,8	5,0	0,7	4,1	10,7	1,75	—	—	—
78	**Presinge**	Cara	10. II. 22	30	10,2	15,9	0,8	15,1	4,9	0,5	4,3	10,8	1,35	—	—	—
79	**Puplinge**	—	8. II. 22	24	11,1	17,0	1,3	15,7	5,0	0,3	4,6	11,1	1,45	—	—	—
80	**Choulex**	Miolan	23. I. 22	26	10,4	15,5	1,0	14,5	5,4	0,3	5,0	9,5	1,40	—	—	—
81	**Vandœuvres**	—	»	28	10,6	16,6	0,8	15,8	5,5	0,5	4,9	10,9	1,50	—	—	—
82	»	Pressy	»	30	10,2	15,9	1,0	14,9	4,9	0,5	4,3	10,6	1,55	—	—	—
83	»	Bessinge	24. I. 22	28	10,4	16,0	1,3	14,7	5,5	0,3	5,1	9,6	1,45	—	—	—
84	»	Chougny	23. I. 22	33	10,1	16,4	1,0	15,4	5,1	0,6	4,3	11,1	1,50	—	—	—
85	**Cologny**	—	24. I. 22	35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,1	1,0	3,8	11,3	1,50	—	—	—
86	»	Ruth	28. XII. 21	26	11,4	18,2	1,3	16,9	5,3	0,4	4,8	12,1	1,65	—	—	—
87	**Thonex**	—	21. II. 22	37	9,8	16,5	1,0	15,5	5,1	0,5	4,5	11,0	1,65	—	—	—
88	**Veyrier**	—	6. I. 22	32	10,2	16,4	0,8	15,6	5,3	0,6	4,5	11,1	1,60	—	—	—
89	**Troinex**	—	9. XI. 21	42	10,9	20,8	—	—	7,1	—	—	—	2,20	—	—	—
90	**Plan-les-Ouates**	—	23. II. 22	44	9,1	16,2	0,8	15,4	6,2	0,5	5,6	9,8	1,25	—	—	—
91	**Bardonnex**	—	17. I. 22	33	10,4	17,2	1,0	16,2	5,8	0,5	5,2	11,0	1,30	—	—	—
92	»	—	»	21	11,4	17,0	0,8	16,2	4,7	0,4	4,2	12,0	1,35	—	—	—
93	»	Landecy	»	30	10,9	17,9	1,2	16,7	5,0	0,5	4,4	12,3	1,60	—	—	—
94	»	Compesières	»	34	10,4	17,4	1,2	16,2	5,2	0,5	4,6	11,6	1,65	—	—	—
95	»	Charrot	»	27	10,2	15,2	0,7	14,5	5,1	0,5	4,5	10,0	1,45	—	—	—
96	**Perly-Certoux**	Perly	11. I. 22	69	11,2	16,0	0,5	15,5	5,0	0,5	4,4	11,1	1,35	—	—	—
97	**Onex**	—	28. XII. 21	36	10,6	18,5	1,2	17,3	5,2	0,3	4,8	12,5	1,45	—	—	—
98	**Bernex**	—	31. X. 21	32	10,4	17,0	—	—	5,8	—	—	—	—	—	—	—
99	»	—	»	35	10,6	18,2	—	—	6,3	—	—	—	—	—	—	—
100	»	—	»	41	10,4	19,1	—	—	5,9	—	—	—	—	—	—	—
101	»	—	»	31	11,2	18,9	—	—	6,1	—	—	—	—	—	—	—
102	»	Lully	17. II. 22	36	11,1	19,8	1,0	18,8	7,0	0,2	6,7	12,1	1,50	—	—	—
103	»	»	»	24	11,3	17,5	1,5	16,0	6,2	0,3	5,8	10,2	1,35	—	—	—
104	»	Loëx	29. XII. 21	26	10,6	16,1	0,8	15,3	5,6	0,8	4,6	10,7	1,30	—	—	—
105	»	Sézenove	28. XII. 21	21	11,0	16,0	1,7	14,3	5,3	0,5	4,7	9,6	1,30	—	—	—
106	»	—	»	19	11,2	16,0	1,5	14,5	5,5	0,5	4,9	9,6	1,15	—	—	—

107	**Bernex**	Sézenove	28. XII. 21	0,9918	11,1	15,8	1,5	14,3	5,5	0,5	4,9	9,4	1,40	—	—	—
108	»	Vailly	31. X. 21	40	10,9	20,3	—	—	7,6	—	—	—	—	—	—	—
109	**Cartigny**	—	23. V. 22	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,6	0,7	4,7	10,4	1,35	—	—	—
110	**Avully**	—	»	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,30	—	—	—
111	**Avusy**	—	23. I. 22	15	11,6	16,1	1,0	15,1	5,4	0,3	5,0	10,1	1,35	—	—	—
112	»	Sézegnin	6. II. 22	13	10,7	13,2	1,3	11,9	5,0	0,8	4,0	7,9	1,10	2,7	—	—
113	»	Athenaz	23. I. 22	20	10,9	15,5	1,0	14,5	4,8	0,3	4,4	10,1	1,35	—	—	—
114	**Laconnex**	—	6. II. 22	04	11,7	13,8	1,3	12,5	5,1	0,5	4,5	8,0	1,15	—	—	—
115	»	—	»	12	10,9	13,5	1,0	12,5	5,2	0,4	4,7	7,8	0,95	3,25	—	—
116	»	—	»	21	11,7	17,8	1,9	15,9	6,0	0,3	5,6	10,3	1,45	3,05	—	—
117	**Soral**	—	29. XII. 21	26	11,2	17,7	1,5	16,2	5,8	0,3	5,4	10,8	1,30	—	—	—
118	»	—	»	15	11,3	15,3	1,3	14,0	4,5	0,4	4,0	10,0	1,35	—	—	—
119	»	—	8. II. 22	25	11,4	18,0	1,3	16,7	6,1	0,3	5,7	11,0	1,50	—	—	—
120	**Chancy**	—	23. I. 22	18	11,0	15,2	1,5	13,7	4,5	0,3	4,1	9,6	1,20	—	—	—
		Minimum		0,9904	9,1	13,2	0,5	11,9	4,2	0,2	3,6	7,9	0,95	1,70	—	—
		Maximum		0,9954	12,6	21,0	3,0	19,0	7,6	1,0	6,7	13,8	2,30	3,25	—	—
		Moyenne		0,9929	10,6	17,0	1,2	15,2	5,3	0,4	4,7	10,5	1,50	2,45	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Dardagny**	—	21. III. 22	0,9952	11,9	25,8	2,0	23,8	6,7	0,8	5,7	18,1	2,05	3,4	—	—
2	»	—	21. IV. 22	63	9,8	22,7	3,5	19,2	6,8	0,4	6,3	12,9	1,90	3,3	—	—
3	»	La Plaine	1. V. 22	47	11,3	23,0	1,9	21,1	4,6	0,5	4,0	17,1	2,50	1,35	—	—
4	**Russin**	—	4. XI. 21	89	11,4	33,3	—	—	8,2	—	—	—	2,80	—	—	—
5	»	—	»	62	11,3	26,6	—	—	6,1	—	—	—	2,70	—	—	—
6	**Satigny**	Peissy	21. III. 22	84	10,4	29,5	2,5	27,0	9,0	0,4	8,5	18,5	2,70	2,3	—	—
7	»	Peney	»	47	11,1	22,4	2,0	20,4	5,6	0,9	4,5	15,9	2,35	2,3	—	—
8	**Vernier**	—	8. II. 22	70	9,8	24,4	1,5	22,9	6,9	0,7	6,0	16,9	2,30	—	—	—
9	**Jussy**	—	24. IV. 22	78	8,3	22,0	2,5	19,5	7,5	1,3	5,9	13,6	2,10	2,75	—	—
10	»	Château	»	58	8,9	19,0	1,5	17,5	7,0	0,5	6,4	11,1	1,55	—	—	—
11	**Bardonnex**	Landecy	17. I. 22	70	10,9	27,5	1,7	25,8	7,2	0,4	6,7	19,1	2,60	—	—	—
12	**Bernex**	Lully	17. II. 22	87	10,4	30,1	2,0	28,1	7,6	0,4	7,1	21,0	2,85	—	—	—
13	»	»	»	79	10,0	27,1	2,5	24,6	7,6	0,4	7,1	17,5	2,55	—	—	—
14	**Avusy**	Athenaz	23. I. 22	58	9,5	20,7	1,8	18,9	6,9	0,5	6,3	12,6	1,65	—	—	—
15	**Laconnex**	—	6. II. 22	73	9,4	24,0	1,3	22,7	6,5	0,5	5,9	16,8	1,95	—	—	—
		Minimum		0,9947	8,3	19,0	1,3	17,5	4,6	0,4	4,0	11,1	1,55	1,35	—	—
		Maximum		0,9989	11,9	33,3	3,5	28,1	9,0	1,3	8,5	21,0	2,85	3,40	—	—
		Moyenne		0,9978	10,4	25,2	2,0	22,4	6,9	0,6	6,2	16,2	2,30	2,55	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
			Kanton Glarus. Analytiker: **Kantonales Laboratorium.** Rotwein. — *Vin rouge.*													
1	**Niederurnen**	Burgweg	28. II. 21	1,0004	6,3	22,3	1,3	21,0	9,6	0,4	9,1	11,9	2,20	2,8	1,0	8,8
			Kanton Graubünden. Analytiker: **Kantonales Laboratorium.** Rotweine. — *Vins rouges.*													
1	**Chur**	Waisenhaus Masans	8. II. 22	0,9937	11,1	19,9	0,8	19,1	5,0	0,6	4,2	14,9	2,28	1,7	—	4,9
2*	»	Halde	»	13	12,9	19,0	0,7	18,3	6,2	0,4	5,7	12,6	1,89	2,1	—	9,1
3	»	»	9. II. 22	49	10,9	22,3	0,8	21,5	5,3	0,7	4,5	17,0	2,67	2,2	—	8,1
4*	»	Masans	13. II. 22	45	9,9	18,7	0,7	18,0	5,5	0,9	4,4	13,6	2,43	1,5	—	9,1
5	»	Lürlibad	»	70	10,7	26,9	0,9	26,0	4,4	0,7	3,5	22,5	3,27	1,7	—	8,4
6	»	Caluna, Lürlibad	19. IV. 22	42	11,7	22,8	2,9	19,9	8,6	0,4	8,1	11,8	1,50	2,8	—	5,0
7	»	Lochertwingert	»	53	12,2	26,9	1,5	25,4	7,9	0,7	7,0	18,4	2,59	2,0	—	4,1
8	»	Lürlibad	4. V. 22	54	11,0	23,8	1,0	22,8	6,6	0,6	5,8	17,0	2,46	1,7	—	6,9
9	**Trimmis**	Costams	9. II. 22	51	10,9	22,8	0,8	22,0	5,3	0,9	4,2	15,8	2,53	2,0	—	6,8
10	**Zizers**	Verschiedene Lagen	20. III. 22	56	10,4	22,6	0,8	21,8	5,6	0,9	4,5	17,3	2,40	1,9	—	6,9
11	»	Ochsenweid	»	55	10,1	21,6	0,6	21,0	6,2	0,7	5,4	15,6	2,17	2,0	—	7,5
12	»	Gerbi	»	48	10,1	20,2	0,6	19,6	5,1	0,9	3,9	15,7	2,39	1,2	—	6,8
13	**Malans**	Halde hinter dem Dorf	13. III. 22	52	11,0	23,3	0,7	22,6	7,3	0,4	6,8	15,8	2,41	2,1	—	8,8
14	»	Westen vom Dorf	»	58	10,8	24,2	0,8	23,4	6,0	0,6	5,3	18,1	2,48	2,0	—	8,3
15	»	—	6. VI. 22	68	10,8	26,5	1,3	25,2	8,9	0,6	8,1	17,1	3,02	2,3	—	6,0

* Süssdruck.

16	**Jenins**	Küchler	30. III. 22	0,9952	11,9	25,7	0,9	24,8	6,9	0,5	6,3	18,5	2,13	1,7	—	7,1
17	»	Eichholz	»	51	12,0	25,7	1,2	24,5	5,6	0,9	4,4	20,1	2,25	1,7	—	8,7
18	»	Gutweingarten	3. IV. 22	53	12,2	26,9	1,6	25,3	8,6	0,5	8,0	17,3	2,10	2,6	—	8,6
19	»	Guldistückli	»	51	11,6	24,7	0,8	23,9	5,8	0,7	4,9	19,0	2,41	2,3	—	7,1
20	**Maienfeld**	Gut, direkt unter Schloss Salenegg	15. III. 22	58	12,5	28,8	2,6	26,2	5,3	0,6	4,5	21,7	2,81	1,5	—	7,0
21	»	Carschlus	»	51	11,9	25,4	1,2	24,2	5,3	0,6	4,5	19,7	2,57	1,9	—	7,0
22	»	Marschallgut	»	43	12,1	24,2	1,0	23,2	5,6	0,6	4,9	18,3	2,48	2,4	—	7,1
23	**Fläsch**	—	20. III. 22	55	10,4	22,5	0,8	21,7	4,8	0,7	3,9	17,8	2,30	1,4	—	10,8
24	»	—	»	51	11,3	24,0	0,9	23,1	5,0	0,9	3,8	19,3	2,26	1,6	—	8,9
		Maximum		0,9970	12,9	28,8	2,9	26,2	8,9	0,9	8,1	22,5	3,27	2,8	—	10,8
		Minimum		0,9913	9,9	18,7	0,6	18,0	4,4	0,4	3,5	11,8	1,50	1,2	—	4,1
		Mittel		0,9951	11,2	23,6	1,1	22,6	6,1	0,6	5,3	17,3	2,40	1,9	—	7,5

Canton de Neuchâtel.

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

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Vaumarcus**	Derrière la Croix	17. I. 22	0,9935	10,1	16,8	0,5	16,3	5,2	0,3	4,8	11,5	1,60	2,8	—	6,4
2	»	—	26. I. 22	33	10,5	17,5	0,5	17,0	6,5	0,3	6,2	10,8	1,74	3,1	—	4,6
3	»	—	3. II. 22	42	9,9	18,0	0,5	17,5	5,7	0,3	5,3	12,2	1,73	3,2	—	7,2
4	**St. Aubin**	—	17. I. 22	37	10,3	18,0	0,5	17,5	5,2	0,3	4,8	12,7	1,71	2,7	—	6,0
5	»	—	31. I. 22	52	9,6	19,4	0,7	18,6	8,3	0,3	7,9	10,7	1,46	3,9	—	3,1
6	**Gorgier**	—	7. XII. 21	45	9,9	18,7	0,4	18,3	5,8	0,5	5,2	13,1	2,40	2,2	—	7,0
7	»	—	26. I. 22	33	10,6	17,8	0,5	17,3	3,8	0,5	3,2	14,1	2,20	1,5	—	3,6
8	**Bevaix**	—	7 IV. 22	56	9,6	20,4	0,6	19,8	5,7	0,5	5,1	14,7	2,12	2,4	—	5,2
9	**Boudry**	Areuse	28. XI. 21	44	9,6	17,5	0,3	17,2	5,5	0,4	5,0	12,2	1,68	3,0	—	7,6
10	»	—	7. XII. 21	50	9,3	18,0	0,3	17,7	6,0	0,4	5,5	12,2	1,81	3,4	—	8,0
11	»	Boudry + Cortaillod	22. III. 22	52	9,5	19,0	0,6	18,4	5,9	0,3	5,5	12,9	1,64	2,1	—	7,4
12	»	Les Adoux	»	61	8,6	18,7	0,5	18,2	8,0	0,2	7,7	10,5	1,56	3,0	—	5,8
13	**Cortaillod**	Chanélaz	28. XI. 21	58	9,6	20,9	1,4	19,5	7,2	0,3	6,8	12,7	2,01	2,4	—	7,1
14	»	Les Perrons	21. XII. 21	52	9,7	19,9	0,6	19,3	7,7	0,3	7,3	12,0	1,86	3,2	—	5,5
15	»	—	25. II. 22	61	9,7	22,0	1,3	20,7	8,4	0,4	7,9	12,8	1,87	2,9	—	4,1
16	**Colombier**	—	12. XII. 21	56	9,4	19,9	0,7	19,2	6,4	0,3	6,0	13,2	2,04	2,8	—	7,0
17	**Bôle**	—	14. II. 22	58	9,1	19,4	0,5	18,9	7,2	0,4	6,7	12,2	1,80	2,4	—	7,5
18	**Auvernier**	—	5. XI. 21	34	10,6	17,8	1,0	16,8	5,5	0,6	4,8	12,0	2,22	3,1	—	4,8
19	»	—	16. XI. 21	37	10,5	18,5	0,9	17,6	5,5	0,4	5,0	12,6	2,19	3,1	—	6,5
20	»	Les Pains-blancs	19. XI. 21	52	9,7	19,8	0,6	19,2	7,3	0,4	6,8	12,4	2,03	3,5	—	14,0

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
21	**Auvernier**	Les Tombets	28. XI. 21	0,9948	10,2	20,2	0,6	19,6	7,7	0,6	6,8	12,8	1,79	3,6	—	6,6
22	»	—	15. XII. 21	51	9,4	18,7	0,5	18,1	5,9	0,6	5,1	13,0	2,17	3,3	—	6,2
23	»	Neuchâtel + Auvernier	19. XII. 21	37	10,5	18,5	0,6	17,9	5,1	0,5	4,5	13,4	2,07	3,0	—	6,1
24	»	—	3 I. 22	55	10,1	21,4	0,8	20,6	7,9	0,3	7,5	13,1	2,16	2,3	—	5,8
25	»	Les Lerins	19. I. 22	50	10,6	21,8	1,8	20,0	6,8	0,4	6,3	13,7	1,75	2,4	—	7,3
26	»	Auvernier + Colombier	8. III. 22	43	10,2	19,0	0,6	18,4	5,8	0,4	5,3	13,1	2,16	2,3	—	3,5
27	»	»	»	36	10,8	19,0	0,6	18,4	6,4	0,4	5,9	12,5	1,73	2,5	—	5,6
28	»	»	22. III. 22	42	10,6	19,7	0,7	19,0	6,6	0,3	6,2	12,8	1,76	2,7	—	4,1
29	**Corcelles**	Boseyer	5. XII 21	63	9,3	21,1	0,6	20,5	8,5	0,4	8,0	12,5	1,95	3,4	—	6,7
30	»	—	7. IV. 22	37	10,8	19,0	1,4	17,6	4,9	0,6	4,1	13,5	1,99	2,6	—	6,6
31	**Cormondrèche**	Auvernier + Cormondrèche	9. II. 22	32	10,9	18,5	0,6	17,9	6,0	0,4	5,5	12,4	1,97	1,8	—	4,9
32	**Peseux**	—	7. IV. 22	41	10,9	20,4	0,5	19,9	5,9	0,6	5,1	14,8	2,36	2,3	—	5,9
33	**Neuchâtel**	Beauregard	24. XI. 21	40	10,0	17,7	0,4	17,3	4,7	0,3	4,3	13,0	2,03	2,5	—	6,5
34	»	»	»	42	9,9	18,0	0,5	17,5	4,3	0,3	3,9	13,6	2,16	2,2	—	6,6
35	»	Les Fahys	9. II. 22	61	8,9	21,8	0,6	21,2	5,1	0,4	4,6	16,6	1,93	2,2	—	7,3
36	**Hauterive**	—	14. XI. 21	40	10,4	18,7	0,7	18,0	5,0	0,4	4,5	13,5	2,17	2,8	—	8,1
37	»	Champréveyres	1. XII. 21	36	10,1	17,0	0,5	16,5	4,7	0,3	4,3	12,2	2,12	2,5	—	5,1
38	»	»	»	34	10,3	16,8	0,5	16,3	4,4	0,5	3,8	12,5	2,05	2,5	—	5,6
39	**St. Blaise**	—	22. III. 22	57	9,8	21,1	1,4	19,7	6,9	0,3	6,5	13,2	1,89	2,4	—	5,2
40	»	—	7. IV. 22	41	11,1	21,0	1,6	19,4	6,0	0,4	5,5	13,9	2,04	2,6	—	6,5
41	**Cornaux**	—	27. III. 22	45	9,4	17,4	0,8	16,6	4,8	0,6	4,0	12,6	1,64	1,7	—	4,4
42	»	—	»	48	9,9	19,1	0,7	18,4	6,7	0,4	6,3	12,1	1,72	2,1	—	5,4
43	**Cressier**	—	19. I. 22	36	9,9	16,6	0,4	16,2	5,0	0,3	4,6	11,6	1,81	2,4	—	4,5
44	»	—	24. I. 22	50	9,2	17,8	0,8	17,0	5,7	0,3	5,3	11,7	1,48	2,5	—	6,6
45	»	—	»	47	9,3	17,5	0,8	16,7	5,7	0,3	5,3	11,4	1,43	2,7	—	7,8
		Moyenne		0,9946	9,9	19,5	0,7	17,8	6,0	0,4	5,4	12,7	1,91	2,7	—	6,1
		Maximum		0,9963	11,1	22,2	1,8	21,2	8,4	0,6	8,0	14,7	2,40	3,9	—	14,0
		Minimum		0,9932	8,6	16,6	0,3	16,3	3,8	0,2	3,2	10,5	1,46	1,5	—	3,1

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Vaumarcus**	Vaumarcus-sanges	3. II. 22	0,9967	11,5	28,3	1,3	27,0	7,3	0,6	6,5	20,5	2,96	2,5	—	3,6
2	»	»	»	58	11,7	26,4	1,0	25,4	6,1	0,5	5,5	19,9	2,82	1,6	—	6,6
3	**St. Aubin**	—	17 I. 22	62	11,3	26,6	1,1	25,5	6,1	0,3	5,7	19,8	2,68	2,2	—	7,0
4	»	—	31. I. 22	68	10,9	26,9	1,3	25,6	6,5	0,8	5,5	20,1	2,51	1,7	—	6,6
5	**Boudry**	—	7. XI. 21	67	10,5	25,5	1,0	24,5	6,5	0,4	6,0	18,5	2,88	1,6	—	9,2
6	»	—	7. XII. 21	66	10,1	24,2	1,0	23,2	6,8	0,4	6,3	16,9	2,16	2,5	—	6,4
7	»	—	21. XII. 21	62	10,6	24,5	0,8	23,7	4,9	0,5	4,3	19,4	2,56	2,1	—	8,4
8	»	Les Merloses	24. IV. 22	45	10,9	21,5	0,9	20,6	6,6	0,3	6,2	14,4	1,71	2,2	—	8,2
9	**Cortaillod**	—	19. XI. 21	31	10,8	17,8	0,7	17,1	4,8	0,4	4,3	12,8	2,48	2,5	—	10,3
10	»	—	25. II. 22	60	11,3	26,3	1,1	25,2	6,5	0,5	5,9	19,3	2,48	2,3	—	7,2
11	»	—	»	55	10,4	22,5	0,7	21,8	5,4	0,3	5,0	16,8	2,36	1,7	—	5,3
12	**Colombier**	—	12. XII. 21	56	10,7	23,3	1,0	22,3	6,0	0,5	5,4	16,9	2,39	1,9	—	8,3
13	**Auvernier**	Neuchâtel-Auvernier	15. XII. 21	54	10,8	23,3	0,8	22,5	4,5	0,4	4,0	18,5	2,77	2,0	—	7,8
14	»	Les Lerins	13. III. 22	35	12,8	24,0	2,0	22,0	4,6	0,5	4,0	18,0	2,17	1,5	—	6,6
15	»	Géboux	3. I. 22	74	11,1	28,8	1,4	27,4	7,5	0,3	7,1	20,3	3,17	1,6	—	7,9
16	»	—	9. II. 22	49	11,5	24,0	0,8	23,2	4,7	0,4	4,2	19,0	2,44	1,8	—	8,1
17	**Corcelles**	—	21. XII. 21	64	9,9	23,3	0,7	22,6	5,0	0,6	4,3	18,3	2,88	1,5	—	7,1
18	**Cormondrèche**	—	19. I. 22	62	10,5	24,5	1,3	23,2	6,3	0,4	5,8	17,4	2,32	2,3	—	8,1
19	**Neuchâtel**	—	20. X.. 21	51	12,9	28,1	2,7	25,4	6,5	0,3	6,1	19,3	2,60	2,8	—	9,3
20	**La Coudre**	—	15. XII. 21	56	10,8	23,8	0,8	23,0	6,1	1,2	4,5	18,5	2,55	1,2	—	7,5
		Moyenne		0,9957	11,0	23,7	1,1	24,4	6,0	0,5	5,0	18,2	2,59	1,9	—	7,5
		Maximum		0,9974	12,9	28,8	2,7	27,4	7,5	1,2	7,1	20,5	3,17	2,8	—	10,3
		Minimum		0,9931	9,9	17,8	0,7	17,1	4,5	0,3	4,0	12,8	1,71	1,2	—	3,6

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
				Kanton Schaffhausen. Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**												
				Rotweine. — *Vins rouges.*												
1	**Schaffhausen**	Fischerhäuserberg	April	0,9958	9,6	20,9	1,5	19,4	5,8	0,6	5,0	14,4	2,36	1,7	3,5	6,0
2	»	Rheinhalde	»	57	9,7	20,4	1,2	19,2	5,6	0,4	5,1	14,1	2,16	1,7	3,7	7,4
3	**Unterhallau**	hinterm Turm	Mai	65	9,3	21,8	1,2	20,6	7,7	0,4	7,2	13,4	2,04	2,2	1,2	8,8
4	»	Rötiberg, Weitelen	»	60	9,1	20,2	1,2	19,0	4,9	0,6	4,1	14,9	2,10	1,5	3,7	8,6
5	**Trasadingen**	—	April	53	9,4	19,2	1,1	18,1	5,2	0,6	4,5	13,6	2,00	1,7	3,8	11,0
6	**Rüdlingen**	verschiedene Lagen	»	80	8,4	22,8	1,0	21,8	8,5	6,4	8,0	13,8	2,26	1,7	1,0	10,4
7	**Oberhallau**	Oberhallauerberg	»	58	9,5	20,7	1,5	19,2	5,2	0,5	4,6	14,6	1,96	2,1	—	—
8	**Stein a. Rb.**	Blaurock	»	77	9,0	23,8	1,3	22,5	7,7	0,3	7,3	15,2	2,40	2,1	1,3	8,4
		Minimum		0,9953	8,4	19,2	1,0	18,1	4,9	0,3	4,1	13,4	1,96	1,5	1,0	6,0
		Maximum		0,9980	9,7	23,8	1,5	22,5	8,5	0,6	8,0	15,2	2,40	2,2	3,8	11,0
		Mittel		0,9963	9,1	21,2	1,2	20,0	6,1	0,5	5,7	14,2	2,16	1,8	2,5	7,6
				Weissweine. — *Vins blancs.*												
1	**Schleitheim**	Mühleweg	April	0,9962	8,3	18,2	1,0	17,2	6,6	0,4	6,1	11,1	1,68	2,3	4,1	7,8
2	»	Lendenberg	»	58	8,5	18,0	1,0	17,0	6,9	0,4	6,4	10,6	1,52	2,1	4,4	9,1
3	**Buchberg**	Bach	»	57	8,6	17,8	1,0	16,8	5,4	0,6	4,6	12,2	1,86	1,5	3,3	8,3
4	**Siblingen**	Galgenberg	»	84	6,4	17,8	1,0	16,8	6,9	1,4	5,2	11,6	1,92	2,2	3,5	7,3
5	**Wilchingen**	Hochbreite	»	64	8,2	18,5	1,0	17,5	5,6	1,0	4,4	13,1	2,18	—	3,6	9,8
		Minimum		0,9957	6,4	17,8	1,0	16,8	5,4	0,4	4,4	10,6	1,52	1,5	3,3	7,3
		Maximum		0,9984	8,6	18,5	1,0	17,5	6 9	1,4	6,4	13,1	2,18	2,3	4,4	9,8
		Mittel		0,9965	8,0	18,1	1,0	17,1	6,3	0,8	5,3	11,7	1,83	2,0	3,8	8,5

Kanton St. Gallen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Rebstein**	verschiedene Lagen	15. II. 22	0,9961	8,2	17,8	1,0	16,8	6,0	0,8	5,0	11,7	1,51	1,8	2,5	10,3
2	»	Scheiben	15. II. 22	64	7,9	17,5	1,1	16,4	6,5	0,6	5,7	10,7	1,98	1,7	2,0	8,5
3	**Balgach**	verschiedene Lagen	8. III. 22	65	8,0	18,2	1,1	17,1	6,4	0,9	5,3	11,8	2,17	1,4	1,7	10,2
4	**Altstätten**	Forst	12. I. 22	65	9,6	22,8	1,2	21,6	5,7	0,4	5,2	16,3	2,53	1,5	2,0	7,2
5	**Jona**	Fuchsenberg	27. I. 22	51	11,2	23,8	1,2	22,6	8,8	0,3	8,4	14,2	1,57	2,5	0,9	7,4
		Minimum		0,9951	7,9	17,5	1,0	16,4	5,7	0,3	5,0	10,7	1,51	1,4	1,7	7,2
		Maximum		0,9965	11,2	23,8	1,2	22,6	8,8	0,9	8,4	16,3	2,53	2,5	2,5	10,3
		Durchschnittszahl		0,9961	9,2	20,0	1,1	18,9	6,7	0,6	6,1	12,8	1,95	1,8	1,8	8,7

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Rebstein**	Burghalde und Höhler	15. II. 22	0,9952	9,3	19,0	1,2	17,8	5,4	0,5	4,7	13,0	2,12	1,7	2,2	9,0
2	»	Tobel und Elmathalde	15. II. 22	51	9,9	20,4	0,9	19,5	5,0	0,7	4,0	15,4	2,30	0,9	2,6	9,2
3	**Berneck**	Langmoos	27. II. 22	37	10,1	17,3	0,6	16,7	5,3	0,7	4,4	12,3	2,11	1,0	2,3	8,7
4	»	Eichholz	6. III. 22	46	10,0	19,2	1,1	18,1	4,8	0,5	4,1	14,0	2,05	1,2	1,9	9,5
5	**Balgach**	verschiedene Lagen	1. III. 22	44	10,2	19,4	1,0	18,4	4,6	0,5	3,9	16,0	2,08	1,3	2,2	8,8
6	»	»	»	44	10,2	19,4	1,0	18,4	4,4	0,6	3,5	14,8	2,38	0,7	2,0	8,6
7	»	»	»	49	9,6	19,0	1,2	17,8	4,4	0,6	3,6	14,1	2,20	0,5	2,7	9,7
8	»	»	»	44	10,2	19,2	1,2	18,0	4,2	0,5	3,6	14,4	1,96	0,9	2,3	10,2
9	»	»	8. III. 22	57	9,7	21,1	1,3	19,8	4,0	0,3	3,6	16,2	2,40	0,7	2,0	11,6
10	**Altstätten**	Forst	12. 1. 22	67	10,9	26,6	1,4	25,2	6,2	0,4	5,6	19,6	2,59	0,8	1,9	9,3
11	»	Rebhalden	»	60	9,7	21,8	1,1	20,7	5,7	0,4	5,1	15,6	2,40	1,7	2,2	10,9
12	»	Regenhäldeli	»	58	9,8	21,6	0,9	20,7	6,3	0,6	5,6	15,0	2,29	1,7	1,5	9,4
13	**Wartau**	Scholär	24. XI. 21	58	10,1	22,3	1,2	21,1	5,1	0,6	4,3	16,7	2,30	1,7	2,4	10,8
14	»	Azmoos	3. I. 22	57	10,2	22,6	1,2	21,4	6,0	1,2	4,4	16,9	2,29	1,5	2,2	7,4
15	**Sevelen**	Baggastiel	12. I. 22	56	9,7	20,9	0,8	20,1	5,1	0,5	4,5	15,5	2,64	0,5	2,7	9,1
16	**Sargans**	Sandgrube	30. III. 22	61	10,8	25,2	1,2	24,0	7,8	0,5	7,1	16,8	2,37	0,9	1,7	7,5
17	»	Bühl	«	41	11,4	21,8	0,8	21,0	5,4	0,6	4,7	16,2	2,26	0,8	1,9	9,0
18	**Mels**	Nidberg	22. II. 22	48	10,7	21,8	1,2	20,6	5,1	0,7	4,2	16,4	2,07	1,4	1,8	9,9
19	»	Pfarrhof	»	65	10,4	24,7	1,3	23,4	7,1	0,3	6,7	17,6	2,60	1,8	1,0	9,3
20	»	Nidberg	»	57	9,8	21,4	1,0	20,4	5,7	0,3	5,3	15,0	2,08	2,1	1,3	10,4
21	»	Langenstrich	»	51	10,0	20,4	0,9	19,5	5,3	0,4	4,8	14,6	2,28	1,6	1,5	8,0
22	**Wallenstadt**	Oelberg	27. I. 22	42	10,8	20,6	1,2	19,4	3,9	0,4	3,4	16,0	2,34	1,4	2,0	10,9
23	»	Tscherlach	»	66	8,7	20,4	1,2	19,2	4,9	1,0	3,6	15,5	2,17	1,1	1,9	9,5
24	»	Oelberg	»	37	10,8	19,4	0,8	18,6	4,7	0,3	4,2	14,3	1,88	1,1	1,2	9,1

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. L.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit g p l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
25	**Quarten**	Quinten (rot und weiss)	27. I. 22	0,9964	8,9	15,4	0,7	14,7	4,7	1,2	3,1	11,5	2,00	0,9	1,8	9,5
26	**Jona**	Fuchsenberg	27. I. 22	0,9987	9,8	28,6	1,4	27,2	6,4	0,4	5,9	21,2	2,96	1,4	1,6	8,8
		Minimum		0,9937	8,7	15,4	0,6	14,7	3,9	0,3	3,1	11,5	1,88	0,5	1,0	7,4
		Maximum		0,9987	11,4	28,6	1,4	27,2	7,8	1,2	7,1	21,2	2,96	2,1	2,7	11,6
		Durchschnittszahl		0,9954	9,7	21,1	1,0	20,1	5,3	0,6	4,7	15,4	2,27	1,2	1,9	9,4
	Cantone del Ticino. — Analistes: *															
	Rotweine. — *Vini rossi.*															
1	**Savosa**	Vino americano	X., XI. et XII. 1921	1,0006	8,2	28,6	0,2	28,4	9,8	0,5	9,1	19,3	2,62	7,5	—	12,9
2	**Campestro**	»	»	0,9995	8,1	25,4	1,0	24,4	9,4	0,6	8,7	15,7	2,62	7,4	—	12,2
3	**Origlio**	Vino nostrano	»	1,0012	7,7	26,8	1,4	27,2	9,7	0,4	9,2	18,0	2,37	5,6	—	11,8
4	**Gudo**	»	»	0,9964	10,0	23,5	0,7	22,8	6,9	0,5	6,3	16,5	2,08	3,7	—	10,1
5	»	»	»	70	9,0	22,3	1,5	20,8	5,6	0,7	4,7	16,1	—	2,8	—	—
6	**Lamone**	Vino Clinton	»	93	8,7	26,6	—	—	9,8	0,5	9,1	—	—	—	—	—
7	**Mezzana**	Vino Frésia	Juin 1922	69	11,8	29,5	0,5-1,0	29,0	10,2	0,7	9,3	19,7	3,00	2,1	1,1	10,4
8	»	»	»	1,0000	11,1	35,0	0,5	34,5	11,6	0,5	11,0	23,5	3,20	1,9	1,1	9,0
9	»	»	»	1,0009	10,9	36,5	0,5	36,0	10,9	0,4	10,4	25,6	3,62	1,7	1,1	9,0
10	»	Vino Merlot	»	0,9968	12,1	29,9	0,5	29,4	6,9	0,5	6,3	23,1	2,57	1,3	1,1	8,0
11	»	Vino Bondola	»	77	9,2	24,2	—	24,2	8,0	0,5	7,4	16,8	2,80	2,0	0,9	8,2
12	»	»	»	81	9,2	25,2	—	25,2	8,8	0,6	8,0	17,2	2,98	1,7	0,9	8,7
13	»	Vino Seibel 1000	»	22	12,9	20,9	—	20,9	5,1	0,8	4,1	16,8	2,51	1,4	2,1	10,5
14	**Castagnola**	—	»	52	11,0	23,0	1-1,5	22,0	6,3	0,5	5,6	16,4	1,70	3,0	4,5	10,6
		Minimo		0,9922	7,7	20,9	0,2	20,8	5,1	0,4	4,1	15,7	1,70	1,3	0,9	8,0
		Medio		1,0012	12,9	36,5	1,5	36,0	11,6	0,8	11,0	25,6	3,62	7,5	4,5	12,9
		Massimo		0,9979	10,0	26,9	—	26,5	8,5	0,5	7,8	18,8	2,67	3,2	1,6	10,0

* N° 1 à 6 Laboratoire cantonal du Tessin; N° 7—17 Division de Chimie de la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne.

Weissweine. — *Vini bianchi.*

16	**Castagnola**	Vino Sémilon		0,9917	13,2	20,5	1–1,5	19,5	6,0	0,5	5,4	14,1	1,23	3,4	2,9	10,8
17	**Morcote**	»		0,9922	11,4	17,3	1–1,5	16,3	7,4	0,6	6,6	9,7	1,36	3,7	0,7	6,3

Kanton Thurgau.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Salenstein**	Hinterburger	8. V.	0,9961	8,6	19,0	0,9	18,1	7,9	0,4	7,4	10,7	1,94	2,0		9,7
2	**Steckborn**	Mittlere Lage	»	78	7,4	19,4	1,3	18,1	7,3	0,5	6,7	11,8	1,69	2,6		9,8
3	**Neunforn**	Ober-Neunforn	12. V.	60	9,6	21,4	1,2	20,2	8,5	0,4	8,0	12,2	1,52	2,1		8,9
4	**Weinfelden**	Schmälzler, Bühl	16. V.	81	7,8	21,4	1,1	20,3	9,1	0,9	8,0	12,3	1,70	3,7		9,2
5	**Uesslingen**	Iselisberg	20. V.	89	6,7	19,9	1,3	18,6	6,1	1,1	4,7	13,9	2,07	1,9		9,6
6	»	Dietingen	»	62	8,1	17,5	1,0	16,5	6,1	0,5	5,5	11,0	1,59	2,4		10,4
7	»	Uesslingen	»	63	8,6	19,4	1,1	18,3	7,0	0,6	6,2	12,1	1,88	1,7		10,7
		Mittel		0,9970	8,1	19,7	1,1	18,6	7,4	0,6	6,6	12,0	1,77	2,3		9,7
		Maximum		0,9989	9,6	21,4	1,3	20,3	9,1	1,1	8,0	13,9	2,07	3,7		10,7
		Minimum		0,9960	6,7	17,5	0,9	16,5	6,1	0,4	4,7	10,7	1,52	1,7		8,9

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Salenstein**	Salenstein	8. V.	0,9975	8,5	21,8	1,2	20,6	8,2	1,1	6,8	13,8	2,38	2,5		10,9
2	»	Arenenberg	27. V.	71	9,4	23,5	1,4	22,1	7,9	0,5	7,2	14,9	2,53	2,6		11,1
3	»	»	»	54	9,4	19,4	1,2	18,2	5,8	0,6	5,0	13,2	2,08	1,7		10,5
4	**Steckborn***	Mittlere und untere Lage	8. V.	63	8,2	18,2	1,0	17,2*	6,5	0,6	5,7	11,5	1,99	1,8		10,5
5	**Neunforn**	Ober-Neunforn	12. V.	50	10,1	20,4	1,1	19,3	5,8	0,4	5,3	14,0	1,75	1,8		11,2
6	**Weinfelden**	Straussberg	16. V,	64	9,9	23,3	1,2	22,1	5,8	0,4	5,3	16,8	2,07	1,8		9,4
7	»	Bachtobel	23. V.	55	10,9	23,8	1,4	22,4	6,6	0,6	5,8	16,6	2,30	1,9		9,0
8	**Uesslingen**	Iselisberg	20. V.	73	8,8	22,3	1,1	21,2	7,5	0,6	6,8	14,4	1,82	2,2		13,0
9	»	Dietingen	»	85	8,5	24,2	1,3	22,9	8,7	0,5	8,1	14,8	2,01	3,0		11,7
10	»	Uesslingen	»	64	9,2	21,4	1,2	20,2	6,8	0,6	6,0	14,2	2,30	1,95		10,4
11	**Hüttwilen**	Hüttwilen	31. V.	51	10,0	20,4	1,2	19,2	6,1	0,4	5,6	13,6	1,87	1,8		10,4
		Mittel		0,9964	9,3	21,7	1,2	20,5	6,9	0,5	6,1	14,3	2,10	2,1		10,7
		Maximum		0,9985	10,9	24,2	1,4	22,9	8,7	1,1	8,1	16,8	2,53	3,0		13,0
		Minimum		0,9950	8,2	18,2	1,0	17,2	5,8	0,4	5,0	11,5	1,75	1,7		9,0

* Süssabdruck

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
			Canton du Valais.													
			Analyste: **Laboratoire cantonal à Sion.**													
			Weissweine. — *Vins blancs.*													
1	**Salquenen**	Fendant-Martschen	21. III.	0,9911	12,5	17,5	1,3	16,2	4,9	0,5	4,2	12,0	1,58	2,0	—	—
2	»	Malvoisie-Larschen	»	18	12,6	19,7	1,8	17,9	4,4	0,8	3,4	14,5	1,84	1,0	—	—
3	**Sierre**	Fendant-Ravyre	28. III.	17	11,9	17,3	1,4	15,9	4,9	0,5	4,3	11,6	1,34	2,0	—	—
4	»	»	»	01	12,9	16,1	1,1	15,0	4,0	0,6	3,2	11,8	1,64	1,2	—	—
5	»	Fendant-Pianzette	»	24	11,2	17,3	1,2	16,1	4,9	0,7	4,0	12,1	1,64	1,8	—	—
6	»	Fendant-Mamatte	»	07	12,3	16,1	1,5	14,6	3,6	0,5	3,0	11,6	1,58	1,2	—	—
7	»	Fendant-Ravyre	21. III.	51	14,2	31,4	10,5	20,9	4,1	0,5	3,5	17,4	2,14	0,8	—	—
8	»	Gros-Rhin-Tschietroz	28. III.	20	12,7	20,2	1,6	18,6	4,7	0,7	3,8	14,8	1,62	1,2	—	—
9	»	Rèze-Glarey	31. III.	13	12,2	17,3	1,5	15,8	5,5	0,5	4,9	10,9	1,15	2,3	—	—
10	»	Muscat-Crête-Longue	28. III.	29	12,2	21,1	2,6	18,5	5,3	0,6	4,6	13,9	1,74	1,4	—	—
11	»	Malvoisie-Bernune	31. III.	34	13,7	26,20	2,3	23,9	4,5	0,5	3,9	20,0	1,96	0,9	—	—
12	**Miège**	Rèze-Plâne	24. III.	40	11,5	21,8	1,5	20,3	5,7	0,4	5,2	15,1	1,70	2,3	—	—
13	»	Rèze-Gouet-Rotzeg	»	43	11,2	21,8	1,6	20,2	6,0	0,6	5,3	14,9	1,80	2,5	—	—
14	**Venthône**	Fendant-Planète	»	20	11,4	16,8	1,1	15,7	5,4	0,5	4,8	10,9	1,60	2,40	—	—
15	»	Muscat-Les Corles	»	28	12,0	20,4	3,5	16,9	5,4	0,7	4,5	12,4	1,54	1,7	—	—
16	»	Malvoisie-Zandinan	»	02	13,9	19,0	1,3	17,7	4,7	0,7	3,8	13,9	1,74	1,2	—	—
17	**Lens**	Fendant-Vaas	10. III.	15	12,4	18,2	1,3	16,9	5,1	0,3	4,7	11,2	1,64	2,1	—	—
18	»	»	I.	25	12,1	19,9	0,8	19,1	5,0	0,5	4,4	14,7	1,69	2,3	—	—
19	»	Fendant-Rèze	I.	33	11,6	20,4	0,8	19,6	5,7	0,4	5,3	14,3	1,75	2,6	—	—
20	»	Muscat-Hormy	10. III.	41	12,2	24,0	1,8	22,2	4,8	0,5	4,2	18,0	2,06	0,9	—	—
21	»	Muscat-Troyères	4. III.	37	11,97	22,3	1,5	20,8	4,6	0,6	3,9	16,9	2,26	1,5	—	—
22	»	Muscat-Orgival	»	40	12,8	25,2	1,9	23,3	5,4	1,1	4,0	19,3	2,24	0,9	—	—
23	»	Malvoisie-Pischoud	»	88	15,1	18,7	2,0	16,7	4,1	0,5	3,5	13,2	2,54	2,3	—	—
24	**St. Léonard**	Fendant-Barmes	3. III.	28	11,6	19,2	1,4	17,8	5,0	0,5	4,4	13,4	1,90	2,3	—	—

25	**St. Léonard**	Fendant-Barmes	3. II.	0,9917	12,2	18,0	1,3	16,7	4,3	0,4	3,8	12,9	1,76	2,1	—	—
26	»	Fendant-Mayoz	»	09	12,2	16,3	1,3	15,0	4,3	0,3	3,9	11,1	1,76	1,8	—	—
27	**Bramois**	»	21. III.	27	12,1	20,4	1,7	18,7	4,3	0,4	3,8	14,9	1,88	1,4	—	—
28	**Ayent**	Fendant-Voos-Zampon	5. IV.	22	11,5	17,5	1,2	16,3	5,8	0,4	5,3	11,0	1,31	3,1	—	—
29	»	»	7. IV.	22	11,5	17,5	1,4	16,1	5,8	0,4	5,3	10,8	1,40	2,9	—	—
30	»	Fendant-Muscat	»	35	11,8	21,4	1,5	19,9	6,4	0,4	5,9	14,0	1,70	1,7	—	—
31	»	Fendant-Muscat Botyre	31. III.	40	10,7	19,7	1,4	18,3	5,2	0,6	4,4	13,9	1,74	1,5	—	—
32	»	Muscat-Signèse	5. IV.	35	11,2	19,9	1,3	18,6	4,8	0,6	4,0	14,6	1,74	1,6	—	—
33	**Grimisuat**	Fendant-Brûle-fer	»	0	12,9	18,2	1,8	16,4	4,2	0,5	3,6	12,8	1,90	1,9	—	—
34	»	»	»	14	12,3	17,8	1,5	16,3	4,7	0,4	4,2	12,1	1,40	1,8	—	—
35	»	Fendant-Molignon	»	07	12,9	17,5	1,3	16,2	4,5	0,4	4,0	12,2	1,52	1,6	—	—
36	»	Fendant-Rhin-Prettire	»	13	12,6	18,2	1,5	16,7	4,6	0,3	4,2	12,5	1,68	1,8	—	—
37	**Savieze**	Fendant-Château de la Soie	7. IV.	15	12,3	18,0	1,5	16,5	4,5	0,5	3,8	12,7	1,84	1,5	—	—
38	**Sion**	Fendant-Clavoz	»	28	11,5	19,0	1,2	17,8	4,5	0,6	3,8	14,0	2,28	1,4	—	—
39	»	Fendant-Molignon	11. IV.	40	12,2	23,8	2,5	21,3	5,8	0,6	5,0	16,3	1,94	1,8	—	—
40	»	Fendant-Uvrier	»	28	12,2	20,9	1,8	19,1	5,6	0,7	4,7	14,4	2,16	1,8	—	—
41	»	Fendant-L'Agace	»	29	11.5	19,2	1,5	17,7	4,5	0,5	3,9	13,8	1,84	1,4	—	—
42	»	Fendant-Le Mont	»	58	12,6	29,0	10,0	19,0	4,2	0,8	3,2	15,8	1,92	1,2	—	—
43	»	Fendant-Diolly	25. IV.	23	12,4	20,2	1,7	18,5	7,2	0,3	6,9	11,6	1,38	1,8	—	—
44	»	»	8. VI.	09	12,6	17,3	1,4	15,9	4,8	0,4	4,3	11,6	1,56	1,4	—	—
45	»	Fendant-Châteauneuf	»	0,9028	10,9	17,3	1,3	16,0	5,2	0,7	4,3	11,7	1,80	1,5	—	—
46	»	Rhin-Châteauneuf	»	0,9940	14,8	30,2	3,0	27,2	6,6	0,8	5,6	21,6	3,26	0,7	—	—
47	»	Muscat-Clavoz	11. IV.	49	15,6	34,3	6,4	27,9	6,6	0,6	5,8	22,1	3,00	0,2	—	—
48	»	Johannisberg-Brûle-fer	»	20	12,4	19,4	1,4	18,0	4,2	0,5	3,5	14,5	2,24	1,2	—	—
49	»	Arvine-Sitterie	7. IV.	28	13,9	25,2	4,8	20,4	6,5	0,5	5,9	14,5	1,72	1,4	—	—
50	»	Amigne-Sitterie	»	11	13,3	19,7	1,9	17,8	5,1	0,6	4,3	13,5	2,30	1,6	—	—
51	»	Malvoisie-Châteauneuf	8. IV.	41	14,6	30,0	2,4	27,6	6,0	0,9	4,9	22,7	2,76	0,5	—	—
52	**Conthey**	Fendant-Mélange	16. V.	29	11,0	17,8	1,5	16,3	4,7	0,9	3,6	12,7	2,00	0,6	—	—
53	»	»	»	18	11,8	17,3	1,5	15,8	4,5	0,7	3,6	12,2	1,72	1,2	—	—
54	»	Fendant-Rhin-Grd.-Verger	»	38	11,0	19,9	1,5	18,4	4,9	0,9	3,8	14,6	2,68	0,8	—	—
55	»	»	»	30	10,4	16,6	1,4	15,2	4,7	0,4	4,2	11,0	1,80	1,4	—	—
56	**Vétroz**	Amigne	11. IV.	56	9,9	21,4	1,5	19,9	8,3	0,6	7,5	12,4	1,56	2,9	—	—
57	**Ardon**	Mélange-Nizières	15. V.	03	12,7	16,1	1,4	14,7	5,1	0,7	4,2	10,5	1,44	1,6	—	—
58	»	Fendant-Rhin-Les Champs	»	30	10,8	17,5	1,5	16,0	5,4	0,5	4,8	11,2	1,76	1,6	—	—
59	»	»	»	07	12,5	16,6	1,5	15,1	4,7	0,5	4,1	11,0	1,42	1,6	—	—
60	**Chamoson**	Fendant-Champ de Croix	7. IV	03	13,5	18,5	1,9	16,6	5,0	0,5	4,4	12,2	1,74	1,8	—	—
61	»	Fendant-Trémasières	»	0,9896	13,5	16,6	1,7	14,9	4,5	0,4	4,0	10,9	1,60	1,7	—	—
62	»	Fendant Collombey	»	0,9909	13,0	18,5	1,8	16,7	4,9	0,4	4,4	12,3	1,45	2,0	—	—
63	»	Fendant Ravanay	»	20	12,2	19,0	1,4	17,6	5,0	0,4	4,5	13,1	1,30	2,2	—	—
64	»	Fendant-La Crettaz	31. III.	01	13,7	18,2	1,4	16,8	5,0	0,3	4,6	12,2	1,30	2,0	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g. p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
65	**Chamoson**	Fendant-Le Grü	31. III.	0,9921	11,7	17,8	1,3	16,5	5,2	0,4	4,7	11,8	1,34	2,3	—	—
66	»	»	»	11	12,9	18,5	2,5	16,0	5,3	0,3	4,9	11,1	1,40	2,1	—	—
67	»	»	24. III.	14	12,7	18,7	1,5	17,2	5,2	0,4	4,7	12,5	1,36	2,3	—	—
68	»	Fendant-Rhin-Tzoumaz	28. III.	20	12,3	19,2	1,5	17,7	6,0	0,3	5,6	12,1	1,00	2,8	—	—
69	»	Rhin-Crêttes	»	05	13,3	18,2	1,4	16,8	4,9	0,4	4,4	12,4	1,32	1,9	—	—
70	»	Arvine-Rèze-Lemeire	31. III.	08	12,7	17,3	1,2	16,1	6,0	0,5	5,4	10,7	1,16	3,0	—	—
71	**Riddes**	Fendant-Montibeux	7. II.	1,0037	12,96	51.3	27,2	24,1	4,2	0,4	3,7	20,4	2,02	1,7	—	—
72	**Fully**	Fendant-Carroy	21. III.	0,9907	12,3	16,1	1,1	15,0	4,4	0,4	3,9	11,1	1,62	1,8	—	—
73	«	Fendant-Rhin-Chancot	»	25	10,5	15,4	1,2	14,2	4,5	0,7	3,7	10,5	1,92	1,6	—	—
74	»	Fendant-Rhin-Tassonix	»	38	12,4	23,8	1,7	22,1	5,5	0,5	4,9	17,2	1,62	1,9	—	—
75	»	Fendant-Arvine-Champléni	10. III.	30	10,96	18,5	1,3	17,2	5,1	0,7	4,2	13,0	1,32	1,9	—	—
76	»	Fendant-Arvine-Saxé	»	30	11,5	19,4	1,5	17,9	5,5	0,5	4,9	13,0	1,36	2,6	—	—
77	»	Arvine-Carroy	21. III.	29	12,9	22,8	1,8	21,0	4,5	1,1	3,2	17,8	2,18	1,6	—	—
78	**Charrat**	Fendant-Champ Saudan	24. II.	13	13,0	19,2	1,4	17,8	4,6	0,3	4,2	13,6	1,54	1,7	—	—
79	»	»	17. II.	19	12,0	18,0	1,6	16,4	4,7	0,4	4,2	12,2	1,50	1,6	—	—
80	»	»	»	31	11,2	19,0	1,5	17,5	4,7	0,3	4,3	13,2	1,90	2,7	—	—
81	»	Fendant-Rhin-Les Channes	»	28	11,8	19,9	1,5	18,4	4,6	0,4	4,1	14,3	1,58	1,8	—	—
82	»	Mélange-Madeleine	»	36	11,2	20,2	2,8	17,4	6,4	0,3	6,0	11,4	1,50	2,0	—	—
83	»	Mélange-Rappes	»	28	11,3	18,2	1,4	16,8	5,3	0,4	4,8	12,6	1,50	1,8	—	—
84	**Martigny**	Fendant-Gerardines	»	12	12,6	18,0	2,3	15,7	4,9	0,6	4,1	11,6	1,38	1,6	—	—
85	»	Fendant-Plan-Cerisier	»	15	13,0	19,9	2,5	17,4	5,3	0,3	4,9	12,5	1,41	1,9	—	—
86	»	Fendant-Bourrigne	11. II.	07	13,9	20,2	1,5	18,7	4,3	0,4	3,8	14,9	1,46	1,8	—	—
87	»	Fendant-Le Château	4. III.	13	13,2	19,9	1,4	18,5	5,8	0,3	5,4	13,1	1,36	2,7	—	—
88	»	Amigne-Sur le Scex	»	24	13,9	24,2	5,0	19,2	5,4	0,4	4,9	14,3	1,86	1,2	—	—
89	»	Arvine-Coquimpey	»	23	13,2	22,3	2,2	20,1	7,5	0,4	7,0	13,1	1,34	3,5	—	—
90	»	Mélange-Coquimpey	24. III.	04	13,2	17,8	1,6	16,2	4,3	0,3	3,9	12,3	1,24	1,7	—	—
91	**Bovernier**	Fendant mélangé Les Valettes	11. II.	39	10,7	19,4	1,5	17,9	5,7	1,0	4,4	13,5	2,84	1,0	—	—
92	**Monthey**	Fendant-Grands Confins	24. II.	33	11,2	19,4	1,6	17,8	5,7	0,5	5,1	12,7	1,66	2,3	—	—
93	»	Fendant-Rhin-Outre Vièze	»	32	11,0	18,5	1,5	17,0	5,8	0,5	5,2	11,8	1,34	2,0	—	—
94	»	Fendant Massillon	»	54	10,0	21,1	1,5	19,6	6,6	0,3	6,2	13,4	1,60	2,5	—	—

95	**Monthey**	Fendant-Rhin-Ensier	24. II.	0,9933	10,8	18,5	1,0	17,5	5,8	0,7	4,9	12,6	2,00	1,2	—	—
96	»	»	10. III.	43	10,4	19,4	1,6	17,8	5,0	0,4	4,5	12,3	1,70	1,7	—	—
97	**Vouvry**	Fendant-Grande Vigne	21. III.	34	11,0	19,2	1,3	17,9	4,7	0,6	3,9	14,0	2,42	1,1	—	—
98	**Vionnaz**	Fendant-Vigne d'en Bas	24. III.	46	10,0	19,2	1,5	17,7	6,5	0,3	6,2	11,5	1,26	2,7	—	—
		Maximum		1,0037	15,6	51,3	27,2	27,9	8,3	1,1	7,5	22,7	3,26	3,5	—	—
		Minimum		0,9888	9,9	16,1	0,8	14,6	3,6	0,3	3,0	10,5	1,00	0,2	—	—
		Moyenne		0,9927	12,1	20,4	2,1	18,3	5,1	0,5	4,4	13,9	1,73	1,8	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Salquenen**	Dôle-Larschen	13. IV.	0,9954	11,7	25,7	2,2	23,5	4,9	0,6	4,2	19,3	2,54	1,8	—	—
2	»	Höllenwein-Hölle	»	41	12,0	23,5	1,5	22,0	6,5	1,0	5,3	16,7	1,60	2,5	—	—
3	**Sierre**	Dôle non envée-Planzette	19. IV.	16	12,7	19,2	1,5	17,7	5,3	0,4	4,8	12,9	1,68	1,9	—	—
4	»	Dôle-Goubing	»	64	12,2	29,5	2,0	27,5	5,4	0,4	4,9	22,6	2,74	1,2	—	—
5	**Lens**	Rouge du Pays-Hormy	11. IV.	45	11,1	22,1	1,8	20,3	6,0	0,6	5,3	15,0	2,00	2,1	—	—
6	**St. Léonhard**	Dôle-Entre deux Scex	3. II.	63	14,4	34,6	2,2	32,4	6,2	0,6	5,5	26,9	2,50	2,3	—	—
7	»	Dôle-orgival	»	52	12,0	25,9	3,5	22,4	5,2	0,5	4,6	17,8	2,70	2,4	—	—
8	**Ayent**	Rouge du Pays-Zampon	19. IV.	45	11,4	22,8	1,8	21,0	6,1	0,4	5,6	15,4	1,96	2,5	—	—
9	**Bramois**	Dôle du Pays-Zampon	13. IV.	54	11,3	24,7	0,6	24,1	5,4	0,7	4,6	19,5	3,56	—	—	—
10	**Sion**	»	19. IV.	61	13,2	31,0	3,0	28,0	5,2	0,7	4,3	23,7	3,12	1,1	—	—
11	»	Dôle-Châteauneuf	8. VI.	39	11,4	21,4	1,3	20,1	4,5	0,6	3,7	16,4	2,76	0,7	—	—
12	**Conthey**	»	16. V.	47	11,1	22,3	1,7	20,6	4,5	0,8	3,5	17,1	2,70	0,8	—	—
13	**Ardon**	Dôle-Genevray	15. V.	35	11,3	20,2	1,9	18,3	5,5	0,8	4,5	13,8	2,28	1,7	—	—
14	**Chamoson**	Dôle-Le Grü	13. IV.	49	13,1	28,1	2,0	26,1	5,2	0,4	4,7	21,4	3,44	1,3	—	—
15	**Fully**	Rouge du Pays-Saxé	»	25	11,9	19,2	1,5	17,5	5,4	0,4	4,9	12,8	1,92	2,1	—	—
16	»	Rouge du Pays-Les Glaives	»	46	11,0	21,8	1,5	20,3	5,1	0,9	4,0	16,3	2,80	1,5	—	—
17	»	Rouge du Pays-Les Perches	»	47	11,5	23,3	1,5	21,8	5,4	0,7	4,6	17,2	2,46	1,9	—	—
18	**Martigny**	Dôle-Le Château	»	36	12,9	24,5	2,2	22,3	4,9	0,5	4,3	18,0	2,46	1,8	—	—
19	**Bovernier**	Geron-Les Valettes	11. II.	52	11,6	24,5	2,0	22,5	8,5	0,5	7.9	14,6	1,54	3,2	—	—
		Maximum		0,9964	14,4	34,6	3,5	32,4	8,5	1,0	7,9	26,9	3,56	3.2	—	—
		Minimum		0,9916	11,0	19,2	0,6	17,5	4,5	0,4	3,5	12,8	1,54	0,7	—	—
		Moyenne		0,9946	11,9	24,2	1,8	22,4	5,5	0,6	4,7	17,7	2,45	1,8	—	—

Canton de Vaud.

Analystes: Les analyses numérotées ont été exécutées au laboratoire de Chimie de la Station fédérale d'essais viticoles. (Chef M. P. Tonduz, assistants MM. Piguet et Brüderlein.) Les analyses marquées d'un trait (—) ont été exécutées par M. le Dr von Bergen, inspecteur du contrôle des denrées alimentaires et boissons du district d'Aigle; celles marquées d'une croix (+) par M. Perriraz, inspecteur des denrées de la ville de Vevey.

Analyses exécutées durant les mois de mai, juin et juillet 1922.

Le manuscrit de ce travail avait été déjà remis à limprimerie, lorsque nous avons appris la mort subite de M. le Dr von Bergen. Nous conserverons un souvenir reconnaissant de ce distingué collègue et dévoué collaborateur.

Weissweine. — *Vins blancs.*

Région Aigle-Yvorne.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* / Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p.*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Alkalinität in cm³ N p. L. *Alcalinité en cm³ N p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	H-Ionen-Konzentration Millim. p. L. *Concentration des Jons H millimoles p. l*
4	**Aigle**	Vy-Neuvaz	0,9923	12,3	19,9	1-1,5	18,9	5,7	0,4	5,2	13,7	2,04	7,8	2,0	1,6	0,45
6	»	Beauregard	04	14,2	19,4	1-1,5	18,4	4,7	0,6	4,0	14,4	1,71	11,2	1,1	3,3	0,36
7	»	Mélange	08	13,0	18,0	1-1,5	17,0	4,2	0,6	3,5	13,5	1,72	12,6	1,4	2,5	0,37
9	»	Côtes d'Aigle	10	13,0	17,9	1-1,5	16,9	4,5	0,5	3,9	13,0	1,78	10,4	1,7	2,4	0,37
10	»	Revoutaz	06	12,9	17,3	1-1,5	16,3	4,2	0,5	3,6	12,7	1,68	12,2	1,5	2,9	0,37
12	»	Mélange	16	13,2	20,3	1-1,5	19,3	5,1	0,4	4,6	14,7	2,00	12,4	1,3	1,6	0,53
—	»	Hospice	17	13,1	20,4	1,3	19,1	4,2	0,5	3,6	15,5	1,91	—	1,1	1,6	—
—	»	»	11	13,1	19,0	0,5	18,5	4,3	0,4	3,8	14,7	1,80	—	1,6	1,8	—
—	»	Mélange	27	12,5	21,4	1,1	20,3	5,0	0,6	4,3	16,0	1,71	—	1,3	2,5	—
19	**Bex**	Le Chêne-La Ry	23	12,1	19,4	1,5	17,9	5,5	0,6	4,8	13,1	1,53	8,4	2,5	2,5	0,65
21	»	Montex	29	11,5	19,2	1,5	17,7	5,4	0,6	4,6	13,1	1,71	10,0	2,2	2,0	0,31
22	»	Le Chêne	35	11,1	19,5	1,0	18,5	5,3	0,5	4,7	13,8	1,75	12,6	2,0	2,4	0,57
23	»	Mélange	31	11,5	19,6	1-1,5	18,6	5,7	0,8	4,7	13,9	1,50	9,2	1,8	3,7	0,90
23 a	»	Couvaloup	44	10,2	19,0	1,0	18,0	5,5	0,4	5,0	13,0	1,66	9,6	1,9	2,0	0,72
23 b	»	Aux Galèches	32	11,7	20,0	1,5	18,5	5,9	0,5	5,3	13,2	1,90	9,0	1,8	1,5	0,53
24	»	Aux Galèches-En Châble	40	10,5	19,4	1,0	18,4	6,6	0,4	6,1	12,3	2,13	5,4	1,8	2,5	0,83
24 a	»	—	28	11,2	18,2	1-1,5	17,2	5,9	0,5	5,3	11,9	1,52	7,2	2,2	2,2	0,60
25	**Lavey**	Les Cries	36	10,8	18,8	1-1,5	17,8	5,1	0,5	4,5	13,3	1,64	11,8	1,7	3,5	0,45

26	**Ollon**	Mélange	0,9939	11,0	20,2	1-1,5	19,2	5,5	0,6	4,8	14,4	1,71	8,6	2,4	2,2	0,57
27	»	»	39	11,0	20,0	1-1,5	19,0	5,5	0,5	4,9	14,1	1,72	8,6	2,5	2,9	0,79
28	»	Abbaye de Sallaz	20	11,9	18,0	1-1,5	17,0	5,1	0,5	4,5	12,5	1,52	9,0	1,6	2,5	0,40
—	»	Mélange	31	11,0	18,2	0,4	17,8	6,0	0,4	5,5	12,3	2,25	—	2,2	2,6	—
—	»	»	36	11,2	20,2	0,8	19,4	5,0	0,4	4,5	14,9	1,75	—	1,8	2,6	—
—	»	»	33	11,6	20,4	0,9	19,5	5,0	0,4	4,5	15,0	2,49	—	1,3	2,8	—
35	**Villeneuve**	Les Moines	54	10,8	23,2	1,5-2,0	21,7	5,7	0,5	5,1	16,6	2,10	11,2	1,3	3,2	0,51
36	»	La Muraz	56	11,0	24,0	1,5-2,0	22,5	5,4	0,5	4,8	17,7	2,20	13,4	1,6	3,2	0,32
37	»	»	34	11,1	19,4	1-1,5	18,4	5,4	0,4	4,9	13,5	1,92	9,8	1,9	3,2	0,42
40	»	Hospices	47	11,2	22,7	1,5-2,0	21,2	6,1	0,5	5,5	15,7	2,18	12,8	1,6	1,2	0,58
47	**Yvorne**	Mélange	29	11,2	18,3	1-1,5	17,3	4,6	0,5	4,0	13,3	1,72	11,6	1,9	2,4	0,43
—	»	Clos du Rocher	24	12,5	20,6	1,2	19,4	5,6	0,5	5,0	14,4	2,00	—	1,6	2,0	—
—	»	Clos des Rennauds	34	11,9	21,4	1,2	20,2	5,3	0,3	4,9	15,3	1,82	—	1,9	2,0	—
—	»	Clos des Ressettes	27	12,0	19,9	1,0	18,9	4,5	0,5	3,9	15,0	1,92	—	1,5	1,7	—
—	»	Mélange	31	11,9	20,6	1,0	19,6	4,9	0,4	4,4	15,1	1,80	—	1,6	1,7	—
—	»	»	29	11,4	19,9	1,1	17,9	5,4	0,3	5,0	13,9	1,89	—	1,4	1,3	—
		Minimum	0,9904	10,2	17,3	0,5-1,0	16,3	4,2	0,3	3,5	12,3	1,50	7,2	1,1	1,2	0,31
		Maximum	0,9956	14,2	24,0	1,5-2,0	22,5	6,6	0,8	6,2	17,7	2,49	13,4	2,5	3,7	0,90
		Moyenne	0,9929	11,8	19,8	—	18,7	5,2	0,5	4,6	13,8	1,84	10,2	1,8	2,3	0,52
		Région de La Côte.														
52	**Allaman**	—	0,9940	10,5	19,0	1-1,5	18,0	5,5	0,5	4,9	13,1	1,58	9,0	2,3	1,7	0,66
53	»	—	43	10,5	19,9	1-1,5	18,9	6,3	0,4	5,8	13,1	1,56	6,6	2,4	1,4	0,88
54	»	Château	35	10,2	16,6	1-1,5	15,6	5,2	0,6	4,5	11,1	1,38	10,6	2,0	2,8	0,61
59	**Aubonne**	Bougy-St. Martin	35	10,1	16,7	1-1,5	15,7	5,6	0,6	4,9	10,8	1,45	8,0	2,4	3,1	0,78
60	»	—	35	9,8	16,1	0,5-1,0	15,6	5,4	0,5	4,8	10,8	1,26	10,0	2,0	2,9	0,61
73	**Bougy-Villars**	Bougy et Crosettes	41	9,5	16,5	1-1,5	15,5	4,8	0,4	4,3	11,2	1,50	9,6	2,0	2,5	0,57
74	»	Villars-dessous	28	10,8	16,8	1-1,5	15,8	5,1	0,5	4,5	11,3	1,43	5,4	2,2	2,2	0,83
74 a	»	Bougy	30	10,6	16,9	1-1,5	15,9	5,2	0,4	4,7	11,2	1,38	10,0	1,6	2,5	0,52
77	**Bursins**	Au Château	33	10,6	17,5	1-1,5	16,5	5,2	0,6	4,5	12,0	1,70	9,0	2,1	3,0	0,65
78	»	Clos du Château	30	10,6	17,0	1,0	16,0	5,3	0,6	4,6	11,4	1,74	8,4	1,9	2,5	0,67
79	»	Le Rosey	34	10,2	16,8	1,0	15,8	6,5	0,6	5,8	10,0	1,40	10,0	3,3	1,8	1,17
79 a	**Bursinel**	La Chaumière	45	9,9	18,7	1-1,5	17,7	6,4	0,4	5,9	11,8	1,52	8,0	2,3	2,8	0,98
79 b	»	»	58	8,8	18,7	1-1,5	17,7	6,4	0,6	5,7	12,0	1,52	9,2	2,5	1,8	0,60
79 c	»	Genet	39	10,1	17,5	0,5-1,0	17,0	5,8	0,5	5,2	11,8	1,18	10,8	2,6	2,6	0,75
80	**Dully**	Clos du Château	52	8,6	16,8	0,5-1,0	16,3	5,0	0,4	4,5	11,8	1,56	10,4	2,4	2,2	0,70
83	**Essertines**	Roussillon	43	10,5	19,3	1-1,5	18,3	7,3	0,4	6,8	11,5	1,60	5,6	2,4	1,9	1,23
84	»	Les Péclettes	32	10,4	16,8	1-1,5	15,8	5,5	0,6	4,8	11,0	1,63	9,4	2,3	2,5	0,78
85	»	Chatagnéréaz	24	11,0	16,2	1-1,5	15,2	4,5	0,5	3,9	11,3	1,32	9,2	2,0	2,7	0,54

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	H-Ionen-Konzentration Millim. p. L. *Concentration des Ions H millimoles p. l*
86	**Essertines**	Famolens	0,9931	10,5	17,0	1-1,5	16,0	5,6	0,5	5,0	11,0	1,48	9,0	2,9	2,7	0,76
87	**Etoy**	Château	30	10,3	16,0	1-1,5	15,0	5,6	0,7	4,7	10,3	1,18	8,2	2,9	2,7	0,77
89	**Féchy**	Les Fontaines	32	10,5	16,8	1,0	15,8	5,2	0,6	4,5	11,3	1,40	9,8	2,2	2,3	0,73
90	»	Derrière Féchy	31	10,4	16,7	1,0	15,6	5,2	0,5	4,6	11,0	1,40	9,4	2,3	2,7	0,65
91	»	Martheray	34	10,4	17,3	1-1,5	16,3	6,1	0,3	5,7	10,6	1,60	7,8	2,1	1,9	0,91
92	»	Saugey	31	10,4	16,6	1-1,5	15,6	5,3	0,6	4,6	11,0	1,40	9,6	2,2	2,0	0,71
94	»	Mi-vignoble	23	10,9	16,1	1,0	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,47	8,4	2,2	2,2	0,90
95	»	Bayel	46	9,2	16,8	1-1,5	15,8	4,7	0,4	4,2	11,6	1,70	12,0	1,9	2,8	0,58
96	»	Ballauche	41	9,9	17,8	1-1,5	16,8	6,5	0,5	5,9	10,9	1,60	8,4	2,2	2,2	1,10
98	**Gilly**	—	33	10,3	16,3	1-1,5	15,3	4,7	0,4	4,2	11,1	1,45	10,2	2,0	2,4	0,37
103	**Luins**	Sous l'Eglise	28	10,6	16,6	1,0	15,6	4,6	0,5	4,0	11,6	1,44	9,2	1,8	2,5	0,53
104	**Mont le Grand**	Hautecour	26	11,0	17,2	1,0	16,2	4,9	0,4	4,4	11,8	1,70	9,0	2,1	3,2	0,33
105	»	Pontereuse	46	10,6	20,7	1-1,5	19,7	6,3	0,4	5,8	13,9	2,02	8,2	1,9	2,4	0,88
106	»	Montbenay	31	10,6	17,3	1-1,5	16,3	5,3	0,5	4,7	11,6	1,54	7,6	1,9	2,7	0,65
107	»	Hautecour-Cocognes	26	10,6	16,2	1-1,5	15,2	4,7	0,5	4,1	11,1	1,46	8,2	2,0	2,6	0,51
108	»	Abbaye	26	11,1	17,2	1-1,5	16,2	5,5	0,5	4,9	13,3	1,58	6,6	2,0	1,9	0,74
113	»	Belle-Vue	32	10,6	16,6	1-1,5	15,6	4,8	0,6	4,1	11,5	1,34	10,4	2,0	2,7	0,53
114	»	Abbaye	26	11,0	17,0	1-1,5	16,0	5,2	0,5	4,6	11,4	1,46	7,4	2,3	1,9	0,42
115	»	»	28	10,9	17,4	1-1,5	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,56	8,8	2,1	1,9	0,80
116	»	Hautecour	29	10,4	16,1	1-1,5	15,1	5,0	0,5	4,4	10,7	1,68	8,8	2,0	3,1	0,60
119	**Perroy**	Prieuré	40	9,9	17,5	1-1,5	16,5	5,5	0,5	4,9	11,6	1,42	8,8	2,0	4,1	0,66
120	»	—	29	10,7	16,9	1-1,5	16,9	5,2	0,6	4,5	12,4	1,38	9,6	2,5	2,7	0,63
121	»	—	34	10,3	17,1	1-1,5	16,1	4,9	0,4	4,4	13,7	1,70	10,0	2,3	3,0	0,52
122	»	Bolombat	23	10,9	15,6	0,5-1,0	15,1	4,9	0,4	4,4	10,7	1,36	10,4	2,3	2,4	0,46
123	»	Clos de la Dame	31	10,5	16,6	1-1,5	15,6	4,8	0,5	4,2	11,4	1,64	9,8	2,5	3,2	0,39
124	»	Mélange	33	10,4	16,6	1-1,5	15,6	5,3	0,4	4,8	10,8	1,63	6,6	2,1	2,3	0,86
		Maximum	0,9923	8,6	15,6	0,5-1,0	15,0	4,5	0,3	3,9	10,0	1,18	5,6	1,6	1,4	0,33
		Minimum	0,9958	11,1	20,7	1,0-1,5	19,7	7,3	0,7	6,8	13,9	2,02	12,0	3,3	4,1	1,23
		Moyenne	0,9934	10,3	17,1	—	16,0	5,4	0,4	4,9	11,5	1,50	9,0	2,2	2,5	0,69

Région de Lavaux.

141	**Chexbres**	Crêtaz	0,9937	10,7	19,0	1-1,5	18,0	7,6	0,4	7,1	10,9	1,83	8,6	3,0	1,2	1,28
145	**Cully**	Mélange	18	11,3	16,1	1-1,5	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,71	8,4	2,0	0,7	0,55
146	»	»	26	11,1	17,5	0,5-1,0	17,0	4,1	0,4	3,6	13,4	1,82	12,0	1,1	1,6	0,49
147	**Cully-Riex**	»	26	11,0	17,0	0,5-1,0	16,5	4,3	0,4	3,8	12,7	1,80	12,0	0,7	2,0	0,61
148	»	»	41	10,4	18,7	0,5-1,0	18,2	6,5	0,6	4,8	13,4	1,80	10,8	1,9	2,8	0,70
149	»	»	26	11,3	17,6	1-1,5	16,6	5,6	0,4	5,1	11,5	1,86	9,2	1,7	1,6	0,63
150	»	Vigny	28	11,5	18,9	1-1,5	17,9	5,3	0,4	4,8	13,1	2,04	12,0	1,5	2,6	0,55
153	**Epesses**	Crêt-dessous	07	12,9	17,5	2,0	15,5	3,9	0,4	3,4	12,1	1,92	15,2	1,7	2,2	0,34
154	»	—	17	12,1	17,9	1-1,5	16,9	4,3	0,4	3,8	13,1	1,86	8,6	1,1	2,7	0,52
155	»	—	21	11,5	17,2	1-1,5	16,2	4,5	0,4	4,0	12,2	1,80	10,2	1,3	2,4	0,42
157	**Grandvaux**	La Crausaz	21	11,5	17,3	1-1,5	16,3	4,9	0,6	3,1	13,2	1,89	11,0	1,0	2,3	0,30
158	»	Clos des Burnettes	05	12,0	14,5	1-1,5	13,5	4,9	0,4	2,9	10,6	1,60	9,2	1,3	2,1	0,34
158 a	»	Les Barberonnes	32	11,3	19,4	1-1,5	18,4	5,2	0,5	4,6	13,8	2,16	8,6	1,5	1,8	0,50
158 b	»	»	34	11,3	19,9	1-1,5	18,9	5,3	0,5	4,7	14,2	2,26	9,8	1,9	2,2	0,48
158 c	»	—	21	11,6	17,7	1-1,5	16,7	4,2	0,5	3,6	13,1	2,09	11,8	1,2	2,3	0,37
158 d	»	Courseboux	16	11,6	16,3	1-1,5	15,3	4,3	0,5	3,7	11,6	1,82	5,6	1,8	2,0	0,52
159	**Lutry**	La Plantée	29	10,8	17,1	1-1,5	16,1	5,4	0,5	4,8	11,3	1,70	7,2	2,1	2,2	0,91
160	»	Cagnes et Bory	36	11,3	20,4	1-1,5	19,4	6,7	0,4	6,2	13,2	1,83	6,4	3,0	1,9	0,80
161	»	Montagny	15	11,3	15,4	1-1,5	14,4	3,9	0,4	3,4	11,0	1,70	9,4	1,6	2,2	0,37
163	»	La Boillattaz	15	12,0	17,0	1-1,5	16,0	4,4	0,8	3,4	12,6	1,78	6,6	1,7	2,2	0,55
163 a	»	—	51	9,6	19,2	1-1,5	18,2	6,2	0,4	5,7	12,5	1,88	8,0	1,8	2,0	0,63
164	»	—	24	11,6	18,1	1-1,5	17,1	5,0	0,5	4,4	12,7	1,76	8,8	1,9	2,6	0,54
165	»	Crêt Bernoud	24	12.1	19,0	1-1,5	18,0	5,8	0,5	5,2	12,8	2,26	10,8	1,3	1,6	0,71
166	»	La Tour	42	10,6	19,9	1-1,5	18,9	4,6	0,5	4,0	14,9	2,20	5,0	1,8	2,4	0,75
167	»	Châtelard	17	11,6	16,6	1-1,5	15,6	5,0	0,4	4,5	11,1	1,87	4,6	1,9	1,8	0,86
168	«	»	16	11,6	16,3	1-1,5	15,3	4,6	0,4	4,1	11,2	1,58	9,0	1,7	2,6	0,52
168 a	**Puidoux**	Sous Marsens	19	11,6	16,9	1 1,5	15,9	4,5	0,6	3,8	12,1	1,88	10,6	1,5	2,7	0,48
170	»	Dézaley, Clos des Abbayes	01	12,9	16,2	1-1,5	15,2	3,5	0,4	3,0	12,2	2,08	13,2	1,6	3,0	0,20
171	»	»	04	12,6	16,1	0,5-1,0	15,6	4,5	0,6	3,8	11,8	1,98	13,2	1,6	2,7	0,32
172	»	»	05	12,8	16,6	0,5-1,0	16,1	4,3	0,6	3,6	12,5	2,08	13,2	1,3	3,0	0,73
173	»	Dézaley, Clos des Moines	14	12,1	17,0	1-1,5	16,0	3,9	0,6	3,2	12,8	2,34	8,6	1,5	2,4	0,32
174	»	»	07	12,1	15,5	0,5-1,0	15,0	4,2	0,5	3,6	11,4	1,79	10,2	2,1	2,5	0,32
176	»	Treytorrens	25	11,6	18,5	1-1,5	17,5	4,7	0,4	4,2	13,3	2,12	9,6	1,6	1,8	0,43
178	»	Dézaley-Les Côtes	22	12,1	19,2	1,5-2,0	17,7	5,6	0,5	5,0	12,7	2,23	9,4	2,1	1,8	0,53
180	»	Dézaley-Chemin de fer	17	12,4	18,3	1-1,5	17,3	3,9	0,4	3,4	13,9	2,10	14,8	1,4	2,6	0,25
184	**Rivaz**	Sous Grousaz	23	11,5	17,8	1-1,5	16,8	4,3	0,4	3,8	13,0	2,10	10,2	1,5	1,4	0,41
185	**St. Saphorin**	La Riondaz	21	12,4	19,1	1-1,5	19,1	5,0	0,5	4,4	14,7	2,16	10,8	1,3	1,5	0,37
191	**Villette**	Châtagny	20	11,6	17,3	1-1,5	16,3	4,5	0,3	4,1	12,2	1,90	9,8	2,0	1,1	0,69
197	»	»	24	11,0	16,8	1,0	15,8	4,5	0,3	4,1	11,7	1,85	9,6	1,8	1,3	0,57

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Alkalitätszahl in cm³ N p. L. *Chiffre d'alcalinité en cm³ N p. l.*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	H-Ionen-Konzentration Millim. p. L. *Concentration des Ions H millimoles p. l*
198	**Villette**	Grand-Vigne	0,9913	11,7	15,8	1,0	14,8	3,7	0,4	3,2	11,6	1,90	10,6	1,6	1,3	0,36
199	»	Creux Béchet	23	11,4	17,4	0,5-1,0	16,9	4,4	0,4	3,9	13,0	1,98	14,2	1,4	2,7	0,38
200	»	Mitillon	29	11,3	18,3	1,5-2,0	16,8	4,4	0,6	3,7	13,1	2,00	11,6	1,5	3,1	0,33
		Minimum	0,9901	9,6	14,5	0,5-1,0	13,5	3,5	0,3	2,9	10,3	1,58	4,6	0,7	0,7	0,20
		Maximum	0,9951	12,9	20,4	2,0	19,4	7,6	0,8	7,1	14,9	2,34	15,2	3,0	3,1	1,28
		Moyenne	0,9919	11,6	17,5	—	16,4	4,8	0,5	4,1	12,2	1,93	9,9	1,7	2,1	0,52
		Région de Morges.														
202	**Chigny**	—	0,9929	10,1	15,1	1-1,5	14,1	5,2	0,5	4,6	9,5	1,21	9,8	2,9	2,4	0,85
202 a	»	—	29	10,6	16,8	1-1,5	15,8	5,3	0,6	4,6	11,2	1,34	8,0	2,4	3,0	0,84
202 b	»	Le Mont de Chigny	45	10,6	20,6	1,5-2,0	19,1	7,4	0,3	7,0	12,1	1,63	8,0	2,4	0,4	1,20
202 c	»	—	32	11,1	19,0	1-1,5	18,0	4,6	0,5	4,0	14,0	1,73	12,0	1,9	2,5	0,33
202 d	**Clarmont**	—	20	10,8	15,1	1-1,5	14,1	4,4	0,5	3,8	10,3	1,47	10,4	2,0	2,4	0,49
202 e	»	—	30	10,0	15,1	1-1,5	14,1	5,4	0,5	4,8	9,3	1,18	11,4	2,2	2,4	0,42
203	**Colombier**	—	39	9,7	16,7	1-1,5	15,7	5,6	0,4	5,1	10,6	1,32	10,4	2,4	2,7	0,66
203 a	»	La Condemine	42	9,5	16,3	0,5-1,0	15,8	4,7	0,5	4,1	11,7	2,00	12,2	1,9	2,7	0,49
203 b	»	Sus la Croix	40	10,1	17,8	1-1,5	16,8	5,6	0,5	5,0	11,8	1,58	11,8	2,4	2,9	0,75
203 c	»	Covatannaz	52	9,4	18,8	0,5-1,0	18,3	6,7	0,5	6,1	12,2	1,78	11,8	1,9	1,5	0,81
204	»	Au Marchet	41	9,8	17,4	1-1,5	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,34	11,6	2,2	2,5	0,70
204 a	**Denens**	En tuit d'Amont	23	10,4	14,9	1-1,5	13,9	4,8	0,5	4,2	9,7	1,40	11,6	1,9	2,3	0,71
204 b	»	Petite Rive	19	11,2	15,6	1-1,5	14,6	5,1	0,4	4,6	10,0	1,40	5,8	2,3	2,1	0,93
205	**Echandens**	Les Abbesses	18	11,2	15,7	1-1,5	14,7	6,3	0,3	5,9	8,8	1,10	8,8	3,4	0,8	1,25
206	»	Sous le Motty	36	11,0	19,2	1-1,5	18,2	5,3	0,6	4,6	13,6	1,72	11,2	2,1	2,9	0,73
210	**Lonay**	En Croix	42	10,0	18,0	1-1,5	17,0	5,5	0,3	5,1	11,9	1,45	9,2	2,7	2,6	0,80
211	»	Derrière la Cure	27	10,2	15,1	1,0	14,1	4,0	0,8	3,0	11,1	1,97	15,0	1,9	1,4	0,35
212	»	Sous le Motty	22	11,1	16,6	1-1,5	15,6	5,1	0,5	4,5	11,1	1,57	9,2	1,9	2,4	0,71
213	»	En Croix	34	10,0	16,3	1-1,5	15,3	4,9	0,7	4,0	11,3	1,76	12,8	2,0	3,0	0,49

214	**Lonay**	Mélange	0,9944	9,1	16,1	1-1,5	15,1	4,5	0,7	3,6	11,5	1,84	14,4	2,0	2,6	0,42
215	»	Prialles	26	10,3	15,3	1-1,5	14,3	4,5	0,5	3,0	10,4	1,50	10,8	2,2	2,6	0,60
217	»	Mélange	27	10,7	15,8	1,5	14,3	4,7	0,5	4,1	10,2	1,51	10,6	2,3	2,2	0,67
218	»	Romang dessous	24	10,4	15,0	0,5-1,5	14,5	4,5	0,5	3,9	10,6	1,34	11,6	2,0	2,3	0,50
219	»	Mélange	31	10,3	16,4	1,0	15,4	5,2	0,5	4,6	10,8	1,48	10,8	2,3	2,3	0,69
220	**Lully**	Les Salines	25	11,0	16,4	1-1,5	15,4	5,1	0,5	4,5	10,9	1,56	9,4	1,7	1,8	0,59
223	**Morges**	Mélange	30	10,7	17,3	1-1,5	16,3	5,6	0,4	5,1	11,2	1,53	7,6	2,3	2,5	0,80
224	»	Léonardaz	24	11,0	16,5	1-1,5	15,5	5,5	0,5	4,9	10,6	1,48	5,2	2,1	2,1	0,80
225	»	Mélange	27	12,5	21,5	1-1,5	20,5	4,9	0,4	4,4	16,1	1,58	10,2	2,3	3,0	0,55
225 a	**Tolochenaz**	Simonne	31	10,1	16,1	1-1,5	15,1	4,6	0,4	4,1	11,0	1,44	9,6	2,2	2,8	0,61
225 b	»	Blétruz	31	10,2	16,0	1-1,5	15,0	4,9	0,4	4,4	10,6	1,30	9,6	2,5	2,9	0,75
226	**Yens**	—	26	10,8	16,6	1,5	15,1	4,8	0,7	3,9	11,2	1,76	9,6	1,9	2,5	0,50
227	»	Carroz	26	10,6	16,1	1,0	15,1	5,0	1,1	3,6	11,5	1,62	10,0	2,0	2,7	0,46
228	»	Ferrage	24	10,8	16,0	1,0	15,0	5,2	0,4	4,5	10,5	1,46	11,6	2,2	—	—
229	»	»	27	10,4	15,8	1-1,5	14,8	4,8	0,7	3,9	10,9	1,42	9,4	1,5	3,4	0,34
230	**Préverenges**	Sus les Vignes	32	9,9	15,6	1-1,5	14,6	5,1	0,5	4,5	10,1	1,42	9,8	2,1	2,8	0,75
231	»	Mingarde	51	9,1	17,9	1-1,5	16,9	5,8	0,4	5,3	11,6	1,84	11,2	2,5	3,6	0,81
232	»	—	19	10,6	14,4	0,5-1,0	13,9	4,8	0,4	4,3	9,6	1,36	10,0	2,3	2,7	0,67
233	»	Croix de Rivaz	29	10,7	16,3	1-1,5	15,3	5,2	0,5	4,6	10,7	1,45	8,8	2,0	2,6	0,71
234	»	En Giffond	19	10,8	15,0	1-1,5	14,0	4,8	0,4	4,3	9,7	1,47	9,6	2,0	1,6	0,58
235	»	Aux Uttins	23	10,5	15,1	0,5-1,0	14,6	5,3	0,6	4,6	10,0	1,26	8,8	2,6	2,4	0,78
236	»	—	33	9,7	14,9	1-1,5	13,9	5,0	0,5	4,4	9,5	1,26	9,4	2,4	2,8	0,71
237	**Villars sous Yens**	Valeyres	34	9,7	15,2	0,5-1,0	14,7	4,9	0,6	4,1	10,6	1,34	9,8	2,3	2,6	0,55
238	»	Valeyres et Cheseaux	36	9,7	16,0	1-1,5	15,0	5,2	0,7	4,3	10,7	1,68	11,2	1,7	2,3	0,58
		Minimum	0,9918	9,1	14,4	0,5-1,0	13,9	4,0	0,3	3,0	8,8	1,10	5,2	1,5	0,4	0,33
		Maximum	0,9952	12,5	21,5	1,5-2,0	20,5	7,4	1,1	7,0	16,1	2,00	15,0	3,4	3,4	1,25
		Moyenne	0,9931	10,4	16,5	—	15,4	5,1	0,5	4,5	11,0	1,51	10,2	2,2	2,4	0,69

Région de La Petite Côte.

240	**Founex**	Pacoty	0,9926	10,6	15,8	0,5	15,3	5,6	0,5	4,9	10,4	1,25	9,0	3,3	2,2	0,92
241	»	Chataignériaz	34	9,8	15,7	1,0	14,7	5,5	0,4	5,0	9,7	1,24	10,8	2,7	2,6	0,83
242	»	Les Champs Rossets	32	9,6	15,0	1-1,5	14,0	5,1	0,5	4,4	9,6	1,29	8,6	2,5	2,3	0,76
243	»	L'Oche Combe	29	10,0	15,4	1-1,5	14,4	5,2	0,6	4,5	9,9	1,38	7,8	2,9	3,5	0,80
244	**Gland**	—	37	9,8	16,6	1-1,5	15,6	5,5	0,6	4,8	10,8	1,45	9,6	2,3	3,4	0,85
244 b	»	Sous la Pique	26	10,7	16,2	0,5-1,0	15,7	5,5	0,7	4,7	11,0	1,36	7,0	2,5	2,8	0,75
244 c	»	Riant Côteau	48	9,7	19,0	0,5-1,0	18,5	6,2	0,5	5,6	12,9	1,52	11,2	3,0	2,0	0,91
244 d	**Nyon**	Foullis	41	9,5	16,6	1-1,5	15,6	5,5	0,5	4,9	10,7	1,48	10,2	2,3	2,3	0,56
244 e	»	La Banderolle	34	11,1	19,0	1-1,5	18,0	6,7	0,8	5,7	12,3	1,49	7,2	2,5	0,9	1,14
244 f	»	La Prairie	54	9,7	20,2	1-1,5	19,2	4,9	0,4	4,4	14,8	1,44	—	1,8	2,5	0,58

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol.% *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g. p. l *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g. p. l *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	H-Jonen-Konzentration Millim. p. L. *Concentration des Jons H millimoles p. l*
244 g	**Nyon**	Changins	0,9931	10,6	17,2	1,0-1,5	16,2	4,9	0,6	4,2	12,0	1,48	10,0	2,1	2,9	0,56
245	**Prangins**	Bénet	38	9,2	15,0	0.5-1,0	14,5	5,1	0,5	4,5	10,0	1,65	10,2	2,4	2,1	0,62
246	»	Le Clos	33	9,9	15,8	1-1,5	14,8	5,0	0,6	4,3	10,5	1,40	10,8	2,6	2,4	0,60
247	»	La Bossière	48	9,6	18,3	1-1,5	17,3	6,6	0,3	6,2	11,1	1,31	12,4	3,0	2,3	0,75
248	»	—	40	10,1	18,0	1-1,5	17,0	5,7	0,4	5,2	11,8	1,44	9,2	3,2	2,3	0,86
248 a	»	—	32	10,1	16,1	1,0	15,1	5,6	0,5	5,0	10,1	1,46	7,2	3,0	2,6	0,81
248 b	**Vich**	—	27	10,1	14,8	1-1,5	13,8	4,6	0,7	3,8	10,0	1,30	8,8	2,4	2,2	0,45
		Minimum	0,9926	9,2	14,8	0,5-1,0	13,8	4,6	0,3	3,8	9,6	1,24	7,0	1,8	0,9	0,45
		Maximum	0,9954	11,1	20,2	1,0-1,5	19,2	6,7	0,8	6,2	14,8	1,65	12,4	3,3	3,5	1,14
		Moyenne	0,9936	10,0	16,7	—	15,9	5,5	0,5	4,8	11,0	1,41	9,0	2,6	2,4	0,81
		Région de Pully-Lausanne.														
249	**Crissier**	Mélange	0,9941	10,0	17,5	1-1,5	16,5	5,3	0,5	4,7	11,8	1,42	8,0	2,0	2,8	0,80
252	**Paudex-Pully**	»	36	10,9	19,1	1-1,5	18,1	5,9	0,7	5,0	13,1	1,78	6,0	2,6	2,7	0,89
253	»	—	31	10,4	16,7	1,0	15,7	4,9	0,8	3,9	11,8	1,58	10,2	2,4	1,7	0,47
254	»	—	37	10,9	19,2	1,0-1,5	18,2	5,2	0,5	4,6	13,6	1,50	5,9	1,8	2,0	0,65
256	**Pully**	La Rosiaz	53	9,7	20,2	1-1,5	19,2	7,3	0,4	6,8	12,4	1,66	6,4	2,9	1,1	1,28
259	»	Caudoz	33	11,5	19,7	1,5-2,0	18,2	5,6	0,8	4,6	13,6	1,86	10,8	2,0	2,4	0,81
261	»	Crêt de l'Abbaye	29	10,7	17,0	1-1,5	16,0	4,6	0,5	4,0	12,0	1,50	9,6	2,1	2,8	0,30
262	»	Pévret	22	11,3	16,6	1-1,5	15,6	4,3	0,6	3,5	12,1	1,70	10,4	1,7	2,6	0,49
263	»	Rochettaz	36	10,5	17,8	1-1,5	16,8	7,3	0,4	6,8	10,0	1,46	11,8	2,5	2,7	0,59
264	»	Désertes	47	10,6	20,6	1-1,5	19,6	5,5	0,7	4,7	14,9	1,93	5,6	2,0	2,6	1,07
		Minimum	0,9922	9,7	16,6	1,0	15,6	4,3	0,4	3,5	10,0	1,42	5,6	1,7	1,1	0,30
		Maximum	0,9953	11,5	20,6	1,5-2,0	19,6	7,3	0,8	6,8	14,9	1,93	11,8	2,9	2,8	1,28
		Moyenne	0,9936	10,7	18,5	—	17,6	5,6	0,6	4,9	12,5	1,64	8,5	2,3	2,3	0,74

Région de Vevey-Montreux.

268	**Chardonne**	Burignon	0,9921	12,2	19,1	1-1,5	18,1	4,8	0,5	4,2	13,9	1,73	9,0	1,5	2,4	0,40
269	»	»	23	12,4	20,2	1,5-2,0	18,7	4,9	0,9	3,8	14,9	1,71	8,4	1,3	2,3	0,51
270	»	—	32	10,8	17,9	1-1,5	16,9	4,8	0,4	4,3	12,6	1,79	10,6	1,6	2,6	0,35
271	»	—	36	10,8	18,9	1-1,5	17,9	4,6	0,4	4,1	13,8	2,20	11,8	1,2	2,6	0,33
272	»	—	28	10,8	16,4	0,5-1,0	15,9	4,8	0,6	4,1	11,8	1,92	13,2	1,5	3,4	0,39
274	**Clarens**	Ruffinel	49	11,2	22,8	1,5 2,0	21,3	5,3	0,4	4,8	16,5	2,40	11,4	1,6	2,1	0,72
275	»	Mélange	54	10,6	22,8	1,5-2,0	21,3	6,4	0,5	5,8	15,5	2,26	8,8	1,7	2,0	0,98
276	**Châtelard**	Pertuis-Ruffinel	28	11,1	17,5	1,0	16,5	4,8	0,6	4,1	12,4	1,85	6,6	1,9	1,2	0,41
278	»	»	42	10,7	20,2	1,5	18,7	5,4	0,6	4,7	14,0	1,91	8,8	1,8	2,1	0,75
282	**Corseaux**	—	44	10,4	19,3	1-1,5	18,3	5,3	0,6	4,6	13,7	2,00	11,0	1,8	3,1	0,59
283	»	—	49	10,3	20,6	1,5-2,0	19,1	5,7	0,5	5,1	14,0	2,17	8,8	1,9	3,3	0,68
+	»	—	40	10,8	19,9	1,0	18,9	6,5	0,6	5,8	13,1	2,07	—	—	—	—
+	»	Gonelles Vase N° 10	55	11,1	24,2	1,75	22,4	7,6	0,6	6,9	15,5	2,09	—	—	—	—
+	»	» » » 11	30	12,0	20,6	1,5	19,1	5,8	0,6	5,1	14,0	1,98	—	—	—	—
+	»	» » » 12	41	11,2	21,4	1,0	20,4	5,2	0,6	4,5	15,9	1,89	—	—	—	—
+	**Tour de Peilz**	—	38	10,8	19,4	1,0	18,4	5,9	0,5	5,3	13,1	2,06	—	—	—	—
+	**Vevey**	Cave de l'Hôpital, Vase N° 3	51	10,5	21,8	1-1,5	20,8	5,5	0,6	4,8	16,0	2,49	—	—	—	—
+	»	» » » 4	53	10,4	21,8	1-1,5	20,8	5,6	0,6	4,9	15,9	2,22	—	—	—	—
+	»	» » » 6	58	10,2	22,6	1,0	21,6	5,7	0,5	5,1	16,5	2,29	—	—	—	—
+	»	» » » 7	58	10,4	23,3	1,0	22,3	6,4	0,7	5,6	16,7	2,26	—	—	—	—
+	»	» » » 8	52	10,6	22,3	1,5	21,3	5,8	0,7	5,0	16,3	2,25	—	—	—	—
+	»	» » » 9	54	10,5	22,3	1,0	21,3	5,9	0,6	5,2	16,1	2,36	—	—	—	—
+	»	» » » 10	51	10,6	22,1	1,0	21,1	5,4	0,5	4,8	16,3	2,20	—	—	—	—
+	»	» » » 21	54	10,4	22,3	1,5	20,8	5,3	0,6	4,6	16,2	2,12	—	—	—	—
+	»	Allours	55	10,5	22,8	1,0	21,8	6,4	0,6	5,7	16,1	2,27	—	—	—	—
+	»	—	55	10,7	23,3	1-1,5	22,3	6,1	0,6	5,4	16,9	2,18	—	—	—	—
		Minimum	0,9921	10,2	16,4	0,5-1,0	15,9	4,6	0,4	3,8	11,8	1,71	8,4	1,2	1,2	0,33
		Maximum	0,9958	12,4	24,2	1,5-2,0	22,4	7,6	0,9	6,9	16,9	2,49	13,2	1,9	3,4	0,98
		Moyenne	0,9944	10,8	21,0	—	19,9	5,9	0,6	5,0	14,9	2,10	9,9	1,8	2,7	0,54

Région Arnex-Orbe.

335	**Orbe**	Gravelet	0,9942	9,3	16,5	0,5-1,0	16,0	5,8	0,6	5,1	10,9	1,55	12,4	2,2	4,0	0,60
336	»	Mélange	38	9,8	16,3	1-1,5	15,3	5,3	0,6	4,6	10,7	1,45	12,8	2,2	3,1	0,30
337	»	La Maladeire	34	10,4	17,5	1-1,5	16,5	4,9	0,6	4,2	12,3	1,63	10,2	2,0	1,7	0,31
		Minimum	0,9934	9,3	16,3	0,5-1,0	15,3	4,9	0,6	4,2	10,7	1,45	10,2	2,0	1,4	0,30
		Maximum	0,9942	10,4	17,5	1,0-1,5	16,5	5,8	0,6	5,1	12,3	1,63	12,8	2,2	4,0	0,60
		Moyenne	0,9838	9,8	16,7	—	15,9	5,3	0,6	4,6	11,3	1,54	11,8	2,1	2,9	0,40

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Alkalinität in cm³ N p. L. *Alcalinité en cm³ N p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	H-Ionen-Konzentration Millim. p. L. *Concentration des Ions H millimoles p. l*
		Région Champagne-Concise-Bonvillars.														
340	**Bonvillars**	Au Ségnoz	0,9947	9,8	18,7	1-1,5	17,7	5,9	0,4	5,4	12,3	1,60	8,2	2,6	2,2	0,88
342	**Concise**	Chaffard	29	10,0	15,0	1-1,5	14,0	5,1	0,6	4,4	9,6	1,48	6,4	2,5	1,5	0,80
343	»	La Lance	29	10,8	16,8	1-1,5	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,44	8,4	2,3	1,8	0,90
344	»	Grand Vignes	29	10,8	16,6	1,0	15,6	5,3	0,4	4,8	10,8	1,60	10,0	2,5	1,5	0,76
345	»	»	26	10,8	16,1	1,0	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,40	7,0	2,4	1,6	0,70
346	**Fiez**	Bayard	49	9,2	17,8	1,0	16,8	6,0	0,4	5,5	11,3	1,65	10,0	2,5	1,9	0,76
347	»	Fosseaux	38	9,8	16,8	0,5-1,0	16,3	5,7	0,5	5,1	11,2	1,46	9,8	2,7	1,6	0,30
357	**Onnens**	—	35	9,7	15,8	1,0	14,8	5,2	0,4	4,7	10,1	1,43	9,6	2,8	2,0	0,63
357 a	»	Les Côtes	41	9,8	17,4	1,0	16,4	6,2	0,4	5,7	10,7	1,46	7,2	2,5	2,0	0,81
357 b	»	»	50	9,7	19,4	1-1,5	18,4	7,5	0,4	7,0	11,4	1,91	4,8	3,2	0,8	1,60
		Minimum	0,9926	9,2	15,0	0,5-1,0	14,8	5,1	0,4	4,4	9,6	1,43	4,8	2,3	0,8	0,30
		Maximum	0,9950	10,8	19,4	1,0-1,5	18,4	7,5	0,6	7,0	12,3	1,91	10,0	3,2	2,2	1,60
		Moyenne	0,9947	9,9	17,0	—	17,1	5,8	0,4	5,2	10,9	1,54	8,1	2,6	1,7	0,81
		Région Yverdon-Champvent.														
358	**Chamblon**	—	0,9932	10,1	15,6	0,5-1,0	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,22	9,8	2,7	2,6	0,71
359	»	Mélange	43	10,3	19,2	1-1,5	18,2	5,5	0,5	4,9	13,3	1,57	5,0	2,2	1,8	0,43
362	**Suchy**	Plantaz	53	8,9	17,8	1-1,5	16,8	6,0	0,5	5,4	11,4	1,47	12,2	2,4	3,1	0,79
		Minimum	0,9932	8,9	15,6	0,5-1,0	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,22	5,0	2,2	1,8	0,43
		Maximum	0,9953	10,3	19,2	1-1,5	18,2	6,0	0,5	4,4	13,3	1,57	12,2	2,7	3,1	0,79
		Moyenne	0,9943	9,7	17,5	—	16,9	5,6	0,5	5,0	11,7	1,42	9,0	2,4	2,5	0,65

Région de Vully.

364	**Bellerive**	Vully	0,9950	9,0	17,2	2,0	15,2	5,7	0,4	5,2	10,0	1,46	11,4	2,2	3,2	0,69
365	»	»	43	9,7	17,5	1-1,5	16,5	5,5	0,7	4,6	11,9	1,44	13,0	2,7	3,0	0,57
367	**Vallamand**	Les Gruppes	55	9,7	20,5	1-1,5	19,5	6,9	0,6	6,2	13,3	1,51	11,0	2,8	1,7	1,41
368	»	Champ Roux	35	10,3	17,4	1,0	16,4	6,2	0,4	5,7	10,7	1,60	9,0	2,5	1,6	0,94
369	**Villars-le-Grand**	Seyvaux	56	9,2	19,4	0,5-1,0	18,9	7,2	0,4	6,7	12,2	1,83	7,2	2,6	1,0	1,00
470	»	Sous St. Laurent	62	8,2	17,8	1,0	16,8	6,3	1,1	4,9	11,9	1,70	16,0	2,2	3,0	0,65
371	»	La Rombellaz	47	8,9	15,8	0,5-1,0	15,3	5,0	0,6	4,3	11,0	2,23	16,6	2,7	2,9	0,33
		Minimum	0,9935	8,2	15,8	0,5-1,0	15,2	5,0	0,4	4,3	10,7	1,44	7,2	2,2	1,0	0,33
		Maximum	0,9962	10,3	20,5	1-1,5	19,5	7,2	1,1	6,7	13,3	2,23	16,6	2,8	3,2	1,41
		Moyenne	0,9950	9,3	18,0	—	17,0	6,1	0,7	5,4	11,0	1,68	12,0	2,5	2,3	0,80

Rotweine. — *Vins rouges.*

376	**Bex**	Montex	0,9953	10,8	22,9	2,0	20,9	7,2	0,6	6,5	14,4	2,18	17,6	2,2	1,5	0,38
377	»	Le Chêne	63	10,3	24,0	1,5-2,0	22,5	7,4	0,4	6,9	15,6	2,00	16,6	2,7	2,2	0,78
378	**Villeneuve**	—	66	10,2	24,4	1-1,5	23,4	5,7	0,6	5,0	18,4	2,78	17,0	1,5	4,3	0,42
379	**Chexbres**	Crétaz	54	10,2	21,5	1-1,5	20,5	6,3	1,4	4,5	16,0	3,02	19,2	1,0	4,0	0,38
380	**Grandvaux**	Les Viuches	64	8,9	20,4	1-1,5	19,4	4,4	0,5	3,8	15,6	2,38	17,4	2,0	2,5	0,25
381	**Echandens**	Au Tombey	41	12,2	24,0	2,0	22,0	6,8	0,5	6,2	15,8	1,69	12,0	3,1	2,7	1,02
382	**Lonay**	En Croix	73	9,5	24,3	1,5-2,0	22,8	6,0	0,4	5,5	17,3	2,66	24,4	2,2	1,8	0,38
383	**Colombier**	La Cure	62	9,3	20,6	1,5-2,0	19,1	5,8	0,7	4,9	14,2	1,72	14,0	1,5	3,2	0,66
384	**Pully**	Désertes	63	11,0	25,5	2,0	23,5	6,2	0,8	5,2	18,3	2,08	21,8	1,1	4,1	0,50
385	**Gland**	Sous la Cure	73	8,9	22,6	1,5-2,0	21,1	5,8	0,6	5,1	16,0	2,18	15,4	2,5	1,9	0,57
386	»	»	73	10,4	26,8	2,0	24,8	6,6	0,6	5,9	18,9	2,22	18,4	2,4	3,9	0,34
387	**Vich**	—	54	9,2	18,9	1-1,5	17,9	5,3	0,7	4,4	13,5	1,81	14,4	2,4	2,3	0,32
388	**Chardonne**	Burignon	61	9,6	21,6	2,0	19,6	5,8	1,0	4,6	15,0	2,10	15,2	1,9	3,4	0,47
389	**Orbe**	Bossayaz	71	9,7	24,2	1,5-2,0	22,7	5,2	0,8	4,2	18,5	2,95	20,8	1,5	2,9	0,24
390	**Bonvillars**	Ségnoz	63	9,8	22,7	2,0	20,7	4,4	0,6	3,7	17,0	2,56	20,6	1,5	1,4	0,22
391	**Onnens**	Les Côtes	62	8,7	19,4	2,0	17,4	5,3	0,5	4,7	12,7	2,37	17,2	1,9	1,8	0,25
392	»	»	54	9,4	19,5	1-1,5	18,5	4,6	0,8	3,6	14,9	2,38	17,4	1,7	2,1	0,25
393	**Chamblon**	—	35	12,2	22,6	1-1,5	21,6	6,8	2,4	3,8	17,8	2,10	15,4	1,3	4,5	0,16
394	**Fiez**	Branchettes	62	10,6	24,6	1,5-2,0	23,1	6,8	0,4	6,3	16,8	2,30	18,6	1,6	0,9	0,45
		Minimum	0,9935	8,7	18,9	1-1,5	17,4	4,4	0,4	3,6	12,7	1,69	12,0	1,0	0,9	0,16
		Maximum	0,9973	12,2	26,8	2,0	24,8	7,4	2,4	6,9	18,9	2,95	24,4	3,1	4,5	1,02
		Moyenne	0,9960	10,0	22,6	—	21,1	5,9	0,7	5,5	16,1	2,29	17,5	1,9	2,7	0,40

No.	Produktionsort *Lieu de production*	Datum der Analyse *Date de l'analyse*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamtstickstoff g p. L. *Azote total g p. l*
	Kanton Zug.															
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium Zug.**															
	Weisswein. — *Vin blanc.*															
1	**Walchwil,** Unterwihel	21. IV. 22	0,9980	7,2	19,2	1,0	18,2	5,6	0,6	4,8	13,4	2,0	1,7	—	11,0	—
	Kanton Zürich.															
	Analytiker: **Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.**															
	Weissweine. — *Vins blancs.*															
1	**Stäfa,** Riesling und Sylvaner	27. II. 22	0,9952	10,4	21,8	0,7	21,1	6,2	0,4	5,8	15,3	2,31	1,0	1,4	6,4	0,19
2	**Stäfa,** Räuschling, Sternenhalde	28. II. 22	0,9956	9,6	20,4	0,5	19,9	6,0	0,4	5,6	14,3	2.05	1,5	2,5	6,8	0,24
3	**Wädenswil,** Räuschling	7. III. 22	0,9964	8,3	18,5	0,7	17,8	5,8	0,3	5,5	12,3	1,88	2,2	3,8	6,1	0,35
	Minimum		0,9952	8,3	18,5	0,5	17,8	5,8	0,3	5,5	12,3	1,88	1,0	1,4	6,1	0,19
	Maximum		0,9956	10,4	21,8	0,7	21,1	6,2	0,4	5,8	15,3	2,31	2,2	3,8	6,8	0,35
	Rotwein. — *Vin rouge.*															
1	**Stäfa,** Burgunder, Sternenhalde	1. III. 22	0,9962	10,3	23,7	1,0	22,7	4,1	0,5	3,5	19,2	2,94	0,9	3,5	9,4	0,37