

# **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 anné...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **13 (1922)**

Heft 5-6

PDF erstellt am: **10.08.2024**

## **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.

---

Zweiundzwanzigster Jahrgang.

---

Die Weine des Jahres 1921.

---

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

---

XXII<sup>e</sup> ANNÉE

---

LES VINS DE L'ANNÉE 1921.

---

Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

---

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	Zuckerfries 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-Tartronsäure, 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>
<b>Kanton Aargau.</b>																
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>																
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Döttingen</b>	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	<b>Seengen</b>	Brestenberg	»	58	8,8	18,7	—	18,7	6,75	0,40	6,25	12,5	1,9	1,6	—	—
6	<b>Klingnau</b>	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	<b>Tegerfelden</b>	Klevner aus dem Neuberger	»	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	<b>Oberehrendingen</b>	Schiller	»	90	8,1	24,5	—	24,5	9,0	0,60	8,3	16,2	2,6	3,3	—	—
12	<b>Oberlunkhofen</b>	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	<b>Untertunkhofen</b>	Klevner	»	75	8,5	21,8	—	21,8	8,1	0,60	7,4	14,4	2,2	2,8	—	—
15	<b>Mönthal</b>	»	»	61	9,5	21,6	—	21,6	7,8	0,5	7,2	14,4	2,3	2,2	—	—
16	<b>Remigen</b>	Klevner und Rauschling	»	70	8,8	21,8	—	21,8	7,5	0,4	7,0	14,8	2,7	2,6	—	—
17	<b>Villigen</b>	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	<b>Mandach</b>	Schenkenberger u. Klevner	»	69	8,2	19,7	—	19,7	8,2	0,5	7,6	11,1	1,9	3,1	—	—
21	<b>Hottwil</b>	Schiller	»	97	6,7	21,8	—	21,8	7,5	0,6	6,7	15,1	2,5	3,0	—	—
22	<b>Itental</b>	»	»	71	7,0	21,4	—	21,4	9,0	0,6	8,3	13,1	2,3	3,0	—	—
23	<b>Wettingen</b>	Klevner	»	77	8,4	22,1	—	22,1	6,0	0,7	5,2	16,9	2,6	2,3	—	—
24	<b>Obersiggental</b>	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	—	—
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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	Müntal	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	—	—
<b>Kanton Bern.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	Biel-Vingelz	Tschaltner 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 Pourtales	»	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	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 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	
4	<b>Ins</b> <b>Ligerz</b> » » <b>Neuenstadt</b> » » <b>Tschugg</b> <b>Tüscherz-Alfermée</b> » <b>Twann</b> » »	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		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	0,2	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		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		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-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		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
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																	
1	<b>Tüscherz-Alfermée</b> <b>Twann</b>	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 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	» »	Cortailod	»	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	Gesamt säure, 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	—	—	—
11	»	La Plaine	»	24	10,8	16,1	2,0	14,1	4,6	0,5	4,0	10,1	1,60	2,2	—	—
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	<b>Satigny</b>	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	»	Chouilly	»	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	<b>Meyrin</b>	—	8. II. 22	42	9,3	16,3	1,5	14,8	5,3	0,3	4,9	9,9	1,55	—	—	—
52	<b>Vernier</b>	—	»	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	<b>Petit-Saconnex</b>	—	8. II. 22	39	9,7	16,7	1,8	14,9	4,6	0,6	3,8	11,1	1,90	—	—	—
55	<b>Grand-Saconnex</b>	—	»	41	10,3	18,8	1,8	17,0	5,7	0,4	5,2	11,8	1,50	—	—	—
56	<b>Pregny</b>	Chambésy	16. II. 22	34	10,0	16,3	1,0	15,3	5,8	0,4	5,3	10,0	1,45	—	—	—
57	<b>Genthod</b>	—	24. X. 21	45	10,2	19,5	0,5	19,0	5,8	0,5	5,2	13,8	1,80	—	—	—
58	<b>Versoix</b>	—	6. II. 22	41	9,8	17,5	1,5	16,0	5,8	0,5	5,2	10,8	1,30	—	—	—
59	<b>Hermance</b>	—	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	<b>Anières</b>	—	26. I. 22	39	10,1	17,8	1,3	16,5	6,2	0,3	5,8	10,7	1,45	—	—	—
61	<b>Corsier</b>	—	28. XII. 21	39	9,4	15,9	1,0	14,9	5,3	0,5	4,7	10,2	1,65	—	—	—
62	<b>Collonge-Bellerive</b>	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	<b>Meinier</b>	—	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	<b>Gy</b>	—	13. I. 22	45	9,7	18,1	0,8	17,3	6,5	0,3	6,1	11,2	1,40	—	—	—
69	<b>Jussy</b>	—	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	Cognoy	—	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	—	—	—	—	—	—	2,20	—	—	—
90	Plan-les-Quates	—	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	»	Landey	»	30	10,9	17,9	1,2	16,7	5,0	0,5	4,4	12,3	1,60	—	—	—
94	»	Compsières	»	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	<b>Bernex</b>	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	<b>Cartigny</b>	—	23. V. 22	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,6	0,7	4,7	10,4	1,35	—	—	—
110	<b>Avully</b>	—	»	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,30	—	—	—
111	<b>Avusy</b>	—	23. I. 22	15	11,6	16,1	1,0	15,1	5,4	0,3	5,0	10,1	1,35	—	—	—
112	»	Sézequin	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	<b>Laconnex</b>	—	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	<b>Soral</b>	—	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	<b>Chancy</b>	—	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	<b>Dardagny</b>	—	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	<b>Russin</b>	—	4. XI. 21	89	11,4	33,3	—	—	8,2	—	—	—	2,80	—	—	—
5	»	—	»	62	11,3	26,6	—	—	6,1	—	—	—	2,70	—	—	—
6	<b>Satigny</b>	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	<b>Vernier</b>	—	8. II. 22	70	9,8	24,4	1,5	22,9	6,9	0,7	6,0	16,9	2,30	—	—	—
9	<b>Jussy</b>	—	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	<b>Bardonnex</b>	Landecy	17. I. 22	70	10,9	27,5	1,7	25,8	7,2	0,4	6,7	19,1	2,60	—	—	—
12	<b>Bernex</b>	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	<b>Avusy</b>	Athenaz	23. I. 22	58	9,5	20,7	1,8	18,9	6,9	0,5	6,3	12,6	1,65	—	—	—
15	<b>Laconnex</b>	—	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	Zuckerfrees 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 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Kanton Glarus.</b>																
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>																
<b>Rotwein. — Vin rouge.</b>																
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
<b>Kanton Graubünden.</b>																
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>																
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
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	»	Guldstückli	»	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 + Cortailod	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	Cortailod	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	Zuckerfres Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamt säure, 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>	Alkalitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
21	<b>Auvernier</b>	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	<b>Corcelles</b>	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	<b>Cormondreche</b>	Auvernier + Cormondreche	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	<b>Peseux</b>	—	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	<b>Neuchâtel</b>	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	<b>Hauterive</b>	—	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	<b>St. Blaise</b>	—	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	<b>Cornaux</b>	—	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	<b>Cressier</b>	—	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	Cortailod	—	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	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 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Kanton Schaffhausen.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
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	Unterrhallau	hintern 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
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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	<b>Rebstein</b>	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	<b>Balgach</b>	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	<b>Altstätten</b>	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	<b>Jona</b>	Fuchsberg	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	<b>Rebstein</b>	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 Elmthalde	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	<b>Berneck</b>	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	<b>Balgach</b>	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	<b>Altstätten</b>	Forst	12. I. 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	<b>Wartau</b>	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	<b>Sevelen</b>	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	<b>Sargans</b>	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	<b>Mels</b>	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	<b>Wallenstadt</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	Invertzucker, 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
25	<b>Quarten Jona</b>	Quinten (rot und weiss) Fuchsberg  Minimum Maximum Durchschnittszahl	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			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
				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
				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
				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
<b>Cantone del Ticino. — Analistes: *</b>																
<b>Rotweine. — Vini rossi.</b>																
1	<b>Savosa</b>	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	<b>Campestro</b>	»	»	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	<b>Origlio</b>	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	<b>Gudo</b>	»	»	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	<b>Lamone</b>	Vino Clinton	»	93	8,7	26,6	—	—	9,8	0,5	9,1	—	—	—	—	—
7	<b>Mezzana</b>	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	<b>Castagnola</b>	—	»	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	<b>Castagnola</b>	Vino Sémillon	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	<b>Morcote</b>	»	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	<b>Salenstein</b>	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	<b>Steckborn</b>	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	<b>Neunforn</b>	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	<b>Weinfeldern</b>	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	<b>Uesslingen</b>	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	<b>Salenstein</b>	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	<b>Steckborn*</b>	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	<b>Neunforn</b>	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	<b>Weinfeldern</b>	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	<b>Uesslingen</b>	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	<b>Hüttwilen</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	Zuckerhörs 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 résiduel, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Nachsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Canton du Valais.</b>																
Analyste: <b>Laboratoire cantonal à Sion.</b>																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Salquenen</b>	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	<b>Sierre</b>	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-Mamate	»	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-Crétte-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	<b>Miège</b>	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	<b>Venthône</b>	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	<b>Lens</b>	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	<b>St. Léonard</b>	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	<b>St. Léonard</b>	Fendant-Barnes	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	<b>Bramois</b>	»	21. III.	27	12,1	20,4	1,7	18,7	4,3	0,4	3,8	14,9	1,88	1,4	—	—
28	<b>Ayent</b>	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	<b>Grimisuat</b>	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	<b>Savieze</b>	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	<b>Sion</b>	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	<b>Conthey</b>	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	<b>Vétroz</b>	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	<b>Ardon</b>	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	<b>Chamoson</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	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 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 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
65	<b>Chamoson</b>	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-Crêtes	»	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	<b>Riddes</b>	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	<b>Fully</b>	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	<b>Charrat</b>	Fendant-Champ Sandan	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	<b>Martigny</b>	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	<b>Bovernier</b>	Fendant mélangé Les Valéttes	11. II.	39	10,7	19,4	1,5	17,9	5,7	1,0	4,4	13,5	2,84	1,0	—	—
92	<b>Monthey</b>	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	<b>Monthey</b>	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	<b>Vouvry</b>	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	<b>Vionnaz</b>	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	<b>Salquenen</b>	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	<b>Sierre</b>	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	<b>Lens</b>	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	<b>St. Léonhard</b>	Dôle-Entre deux Seex	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	<b>Ayent</b>	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	<b>Bramois</b>	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	<b>Sion</b>	»	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	<b>Conthey</b>	»	16. V.	47	11,1	22,3	1,7	20,6	4,5	0,8	3,5	17,1	2,70	0,8	—	—
13	<b>Ardon</b>	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	<b>Chamoson</b>	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	<b>Fully</b>	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	<b>Martigny</b>	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	<b>Bovernier</b>	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	—	—



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.	Zuckerfrühes 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 résidu, g p. l.	Asche, g p. l. Cendres, g p. l.	Alkalinität in cm <sup>3</sup> N p. l. Alcalinité en cm <sup>3</sup> N p. l.	Gesamt-Weinsäure, g p. l. Acide tartrique total, 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.
-----	---------------------	---	--	-----------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	--	---	---	--	---	------------------------------------	---	---	--	---

**Canton de Vaud.**

*Analysten:* 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 l'imprimerie, 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-Yverne.**

4	<b>Aigle</b>	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	<b>Bex</b>	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	<b>Lavey</b>	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	<b>Ollon</b>	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	<b>Villeneuve</b>	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	<b>Yvorne</b>	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	<b>Allaman</b>	—	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	<b>Aubonne</b>	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	<b>Bougy-Villars</b>	Bougy et Crossettes	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	<b>Bursins</b>	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	<b>Bursinel</b>	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	<b>Dully</b>	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	<b>Essertines</b>	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 Pécelles	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 <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>	Zuckerfweis Extrakt, g p. L. <i>Extrait sous sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Wichtige 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>	Alkalitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</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>	H-Ionen-Konzentration Millim. p. L. <i>Concentration des ions H millimoles p. l.</i>
86	<b>Essertines</b>	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		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	<b>Etoy</b>	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		—	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	<b>Gilly</b>	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	<b>Luins</b>	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
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		<b>Perroy</b>	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
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	<b>Chexbres</b>	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	<b>Cully</b>	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	<b>Cully-Rieux</b>	»	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	<b>Epesses</b>	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	<b>Grandvaux</b>	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	<b>Lutry</b>	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	<b>Puidoux</b>	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	<b>Rivaz</b>	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	<b>St. Saphorin</b>	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	<b>Villette</b>	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 <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>		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 réduit, g p. l.</i>		Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>		Alkalitätszahl in cm <sup>3</sup> N p. L. <i>Chiffre d'acidité en cube N 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>		Al-Journ-Konzentration Milim. p. L. <i>Concentration des Jours p. l.</i>	
				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													
198	<b>Villette</b>	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													
<b>Région de Morges.</b>																													
202	<b>Chigny</b>	—	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	<b>Clarmont</b>	—	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	<b>Colombier</b>	—	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	<b>Denens</b>	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	<b>Echandens</b>	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	<b>Lonay</b>	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	<b>Lonay</b>	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	<b>Lully</b>	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	<b>Morges</b>	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	<b>Tolochenaz</b>	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	<b>Yens</b>	—	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	<b>Préverenges</b>	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	<b>Villars sous Yens</b>	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	<b>Founex</b>	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	<b>Gland</b>	—	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	<b>Nyon</b>	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 <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht	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.	Alkalinitätszahl	Gesamt-Weinsäure, g p. L.	Milchsäure, g p. L.	Ill-Journ-Konzentration Millim. p. L.
			<i>Poids spécifique</i>	<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Extrait, g p. l.</i>	<i>Sucrose, g p. l.</i>	<i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	<i>Gesamtsäure, g p. l.</i>	<i>Acidité volatile, g p. l.</i>	<i>Acidité fixe, g p. l.</i>	<i>Extrait réduit, g p. l.</i>	<i>Cendres, g p. l.</i>	<i>Chiffre d'alcalinité</i>	<i>Acide tartarique totale, g p. l.</i>	<i>Acide lactique, g p. l.</i>	<i>Concentration des ions H<sup>+</sup> millimoles p. l.</i>
244 g	<b>Nyon</b>	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		<b>Prangins</b>	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
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	<b>Vich</b>	—	27	10,1	14,8	1-1,5	13,8	4,6	0,7	3,8	10,0	1,30	10,0	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
<b>Région de Pully-Lausanne.</b>																
249	<b>Crissier</b>	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	<b>Paudex-Pully</b>	»	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	<b>Pully</b>	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 <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>Sucrose, g p. l.</i>	Zuckerfrühes 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 résiduel, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Alkalinität in cm <sup>3</sup> N p. L. <i>Alcalinité en cm<sup>3</sup> N 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>	II-Jonenkonzentration Millim. p. L. <i>Concentration des ions H<sup>+</sup> millimoles p. l.</i>	
<b>Région Champagne-Concise-Bonvillars.</b>																	
340	<b>Bonvillars</b>	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	<b>Concise</b>	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	<b>Fiez</b>	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	<b>Onnens</b>	—	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	
<b>Région Yverdon-Champvent.</b>																	
358	<b>Chamblon</b>	—	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	<b>Suchy</b>	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 Grappes	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 <i>Lieu de production</i>	Datum der Analyse  <i>Date de l'analyse</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>	Zuckeräquival. Extrakt g p. L. <i>Extrait sans 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 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Gesamtstickstoff g p. L. <i>Azote total g p. l</i>
<b>Kanton Zug.</b>																
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium Zug.</b>																
<b>Weisswein. — Vin blanc.</b>																
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	—
<b>Kanton Zürich.</b>																
Analytiker: <b>Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.</b>																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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
<b>Rotwein. — Vin rouge.</b>																
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