

# **Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : dreiundzwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1922 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XXIII ann...**

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **14 (1923)**

Heft 6

PDF erstellt am: **12.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

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

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

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

## **Haftungsausschluss**

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

# Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

---

Dreiundzwanzigster Jahrgang.

---

Die Weine des Jahres 1922.

---

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

---

XXIII<sup>e</sup> ANNÉE

---

LES VINS DE L'ANNÉE 1922.

---

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>	Zuckerfrei Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige 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>
<b>Kanton Aargau.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
Weissweine. — Vins blancs.																
1	Oberehrendingen	Geissberger	Okt. u. Nov. 1922	1,0021	6,14	25,9	—	25,9	10,5	0,3	10,1	15,8	3,0	4,0	—	—
2	Tegerfelden	Oberberg Loch	>	09	6,3	23,5	—	23,5	11,8	0,4	11,3	12,1	2,6	3,1	—	—
3	>	Elbling, Unterberg	>	30	5,1	25,0	—	25,0	13,7	0,3	13,3	11,7	2,4	2,9	—	—
4	Villigen	Bergrein	>	11	6,3	24,0	—	24,0	11,5	0,4	11,0	13,0	2,6	3,2	—	—
5	>	Schmidberg	>	26	5,7	28,3	—	28,3	12,9	0,3	12,5	15,8	2,8	4,4	—	—
6	Döttingen	Sennenloch	>	31	5,2	25,2	—	25,2	13,6	0,3	13,2	12,0	2,9	5,1	—	—
7	>	Staldererlage	>	25	5,5	25,0	—	25,0	12,3	0,3	11,9	13,1	2,9	4,1	—	—
8	Ennetbaden	Räuschling	>	18	5,7	24,0	—	24,0	13,3	0,5	12,7	11,3	2,1	5,1	—	—
9	Tegerfelden	Tegerfelder	>	12	5,7	22,6	—	22,6	12,3	0,4	11,7	10,9	2,3	3,9	—	—
10	Kasteln	Kasteler	>	0,9972	8,8	22,1	1,5	20,6	9,0	0,6	8,3	12,3	2,3	3,0	—	—
11	Möntal	Weidgang Altenberg	>	1,0038	5,2	26,9	—	26,9	13,8	0,7	13,0	13,9	2,2	4,6	—	—
12	>	Hüttengut, Feld, Dammloch	>	17	6,0	24,2	—	24,2	12,9	9,4	12,4	11,8	2,4	4,5	—	—
13	>	Altenberg, Egg, Kohlrütti	>	27	5,4	25,0	—	25,0	13,8	0,7	12,9	12,1	2,4	4,6	—	—
14	Remigen	Horn und Sonnenberg	>	10	6,3	23,8	—	23,8	11,4	0,4	10,9	12,9	2,2	3,7	—	—
15	>	Kibi und Rüti	>	19	6,0	25,2	—	25,2	12,6	0,5	12,0	13,2	2,1	3,9	—	—
16	>	Mandacher Hinterehrl	>	04	5,7	20,4	—	20,4	12,0	0,5	11,4	9,0	2,1	2,9	—	—
17	Zeihen	Sommerhalde	>	32	4,6	23,5	—	23,5	11,7	0,4	11,2	12,3	2,6	—	—	—
18	>	Weihacker	>	43	4,2	25,0	—	25,0	13,8	0,4	13,3	11,7	2,2	4,6	—	—
19	>	Ab Alten	>	34	4,5	23,8	—	23,8	12,0	0,9	10,9	12,9	2,8	3,8	—	—
		Maximum		1,0043	8,8	28,3	1,5	28,3	13,8	0,9	13,3	15,8	3,0	5,1	—	—
		Minimum		0,9972	4,2	20,4	—	20,4	9,0	0,3	8,3	9,0	2,1	2,9	—	—
		Durchschnittszahl		1,0019	5,7	24,3	—	24,3	12,36	0,45	11,7	12,5	2,4	3,9	—	—

Rotweine — Vins rouges.

1	Wettingen	Mittelwein Heimental u. Letten	Okt. u. Nov. 1922	1,0026	5,4	24,7	—	24,7	12,6	0,3	12,2	12,5	2,3	3,6	—	—
2	»	Klevner Herrenberg	»	09	7,5	27,4	—	27,4	10,5	0,6	9,8	17,6	2,8	3,6	—	—
3	»	»	»	10	8,0	26,6	—	26,6	10,5	0,6	9,7	16,9	2,9	3,7	—	—
4	»	Mittelwein Heimental, Schönbühl	»	22	6,0	25,7	—	25,7	12,3	0,4	11,8	13,9	2,5	4,0	—	—
5	»	Klevner	»	0,9999	8,4	27,4	—	27,4	11,1	0,6	10,4	17,0	2,8	3,3	—	—
6	Oberehrendingen	Steinbüchler	»	1,0005	6,7	24,0	—	24,0	11,2	0,9	10,1	13,9	2,1	3,4	—	—
7	»	Geissberger	»	01	7,2	24,5	—	24,5	9,7	0,4	9,2	15,2	2,9	—	—	—
8	»	Steinbüchler	»	17	5,3	22,7	—	22,7	12,7	0,6	12,0	10,7	3,0	3,6	—	—
9	Tegerfelden	Klevner Neuberg	»	19	6,5	26,6	—	26,6	11,2	0,3	10,8	15,8	2,6	2,7	—	—
10	»	Sennenlöchner	»	00	7,62	25,4	—	25,4	11,4	0,5	10,8	14,6	2,7	—	—	—
11	Villigen	Steinbrüchler	»	0,9990	8,7	26,2	—	26,2	10,8	0,6	10,1	16,1	—	2,1	—	—
12	»	Schlossberg	»	1,0008	6,3	23,3	—	23,3	9,9	0,3	9,4	13,9	—	1,8	—	—
13	Döttingen	Klevner, Sennenloch	»	04	7,3	25,4	—	25,4	11,2	0,3	10,8	14,5	2,8	4,2	—	—
14	»	Klevner m. Tokayer, Schledenberg	»	0,9999	7,7	25,4	—	25,4	9,0	0,5	8,4	17,0	3,3	2,5	—	—
15	»	Ausserdorf	»	1,0024	6,3	27,1	—	27,1	11,55	0,2	11,2	15,8	3,1	4,5	—	—
16	»	Schiller aus der Eichhalde	»	12	5,7	22,3	—	22,3	10,8	0,5	10,2	12,1	2,4	3,2	—	—
17	Ennetbaden	Geissberger a. d. Rohr, Schiller, Süssdr.	»	34	5,7	27,6	—	27,6	12,3	0,5	11,6	16,0	2,6	3,2	—	—
18	»	Geissberger	»	08	7,3	26,4	—	26,4	12,0	0,3	11,5	14,9	2,8	3,9	—	—
19	»	Geissberger am mittl. Berg	»	18	5,9	24,5	—	24,5	12,0	0,5	11,4	13,1	2,3	4,4	—	—
20	»	» am äusseren Unterberg	»	01	7,5	25,2	—	25,2	10,2	0,4	9,6	15,6	2,4	2,1	—	—
21	Baden	Ehrendinger - Schlossberg - Geissberger	»	14	6,5	25,4	—	25,4	10,5	0,4	10,0	15,4	2,4	3,7	—	—
22	»	Goldwändler-Schlossberg	»	0,9991	9,0	27,4	1,3	26,1	9,3	0,5	8,7	17,4	2,9	1,9	—	—
23	»	Schartener-Schlossberg	»	87	8,8	25,9	—	25,9	7,8	0,5	7,1	18,8	3,1	1,6	—	—
24	Remigen	Burgunder	»	97	7,0	22,8	—	22,8	10,5	0,3	10,1	12,7	2,2	2,7	—	—
25	»	Burgunder-Geissberg	»	99	7,3	24,0	—	24,0	10,0	0,9	8,9	15,1	2,4	2,5	—	—
26	»	Mandacher Kleiner Hinterehrli	»	1,0008	6,8	25,0	—	25,0	10,9	0,5	10,3	14,0	2,2	3,0	—	—
27	Zeihen	Schiller Stigli	»	43	4,3	25,4	—	25,4	13,5	0,7	12,6	12,8	2,6	4,4	—	—
28	Habsburg	Schiller Schlossberg u. Latten	»	0,9970	9,4	23,3	—	23,3	8,2	0,6	7,6	15,7	2,3	2,7	—	—
		Maximum		1,0043	9,4	27,6	1,3	27,6	13,5	0,9	12,6	18,8	3,3	4,4	—	—
		Minimum		0,9970	4,3	22,3	—	22,3	8,2	0,2	7,6	10,7	2,1	1,6	—	—
		Durchschnittszahl		1,0008	6,82	25,3	—	25,2	11,03	0,48	10,2	15,1	2,63	3,16	—	—

Kanton Baselstadt.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotwein. — Vin rouge.

1	Basel	Jungwein, aus dem Schlipf	Herbst 1922	0,9973	9,6	24,5	Spur	—	7,5	0,7	6,6	—	2,46	2,9	—	10,2
---	-------	---------------------------	-------------	--------	-----	------	------	---	-----	-----	-----	---	------	-----	---	------

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 réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Tartronsäure, 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 de Fribourg.</b>																
Analyste: Laboratoire cantonal.																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	Cheyres	Condemine	31. III. 23	0,9958	9,4	20,4	0,3	20,1	9,9	0,2	9,6	10,5	1,78	3,5	0,3	—
2	>	Aux Moulins	>	59	9,2	20,2	0,3	19,9	10,4	0,2	10,2	9,7	1,67	3,8	1,1	—
3	Lugnorre	Fischling	>	62	9,2	20,9	0,7	20,2	10,2	0,2	10,0	10,2	1,94	3,2	0,9	—
4	Motier	Chambaz	>	65	8,7	20,2	0,4	19,8	10,4	0,1	10,3	9,5	1,50	3,6	0,8	—
5	>	Derrière les Moulins	>	60	8,5	18,2	0,5	17,7	6,8	0,3	6,4	11,3	1,75	2,9	3,0	—
6	>	Vaudenaz	>	66	9,0	21,1	0,6	20,5	9,3	0,3	8,9	11,6	2,03	2,7	0,6	—
7	Praz	Au Mollard	>	53	9,5	19,4	0,5	18,9	9,8	0,2	9,5	9,4	1,75	3,2	1,2	—
8	>	La Cornaz	>	62	8,9	19,9	1,0	18,9	9,3	0,2	9,0	9,9	1,73	2,9	1,3	—
9	Nant	Bodenaz	>	68	8,4	19,9	0,7	19,2	10,3	0,2	10,0	9,2	1,60	3,3	0,9	—
10	Sugiez	Vaux de Nant	>	74	8,3	21,1	1,1	20,0	10,1	0,3	9,7	10,3	1,73	3,1	0,9	—
11	Praz	Peloset	>	58	9,1	19,4	0,7	18,7	10,1	0,3	9,7	9,0	1,51	3,1	0,8	—
		Maximum		0,9974	9,5	21,1	1,1	20,5	10,4	0,3	10,3	11,6	2,08	3,8	3,0	—
		Minimum		0,9953	8,3	18,2	0,3	17,7	6,8	0,1	6,4	9,0	1,50	2,7	0,3	—
		Moyenne		0,9962	9,9	20,0	0,6	19,4	9,7	0,2	9,4	10,0	1,73	3,2	1,0	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	Cheyres	Clos du Saugin	31. III. 23	1,0002	8,8	29,3	1,6	27,7	9,2	0,3	8,8	18,9	2,62	1,8	0,8	—
2	Lugnorre	Au Covins	>	0,9975	9,3	24,2	1,4	22,8	9,4	0,4	8,9	13,9	2,60	2,3	0,8	—
3	Motier	S <sup>te</sup> Martine	>	78	10,0	26,9	1,6	25,4	11,5	0,2	11,2	14,1	2,90	2,3	0,6	—
4	Praz	Chantemerle	>	81	8,9	24,5	0,8	23,7	9,7	0,1	9,6	14,1	2,85	2,4	1,1	—
5	Motier	Framboisier	>	82	7,5	20,6	0,9	19,7	9,3	0,2	9,0	10,7	2,18	3,5	0,7	—
		Maximum		1,0002	10,0	29,3	1,6	27,7	11,5	0,4	11,2	18,9	2,90	3,5	1,1	—
		Minimum		0,9975	7,5	20,6	0,8	19,7	9,2	0,1	8,8	10,7	2,18	1,8	0,6	—
		Moyenne		0,9983	8,9	25,9	1,2	23,8	9,8	0,2	9,5	14,3	2,62	2,4	0,8	—

**Canton de Genève.**

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Dardagny</b>	—	27. III. 23	0,9962	8,9	19,9	1,5	18,4	8,4	0,5	7,8	10,6	1,70	—	—	—
2	»	—	»	55	9,2	19,1	1,5	17,6	6,7	0,3	6,3	11,3	2,00	—	—	—
3	»	—	»	69	8,2	19,6	1,5	18,1	6,9	0,2	6,9	11,5	1,80	—	—	—
4	»	—	»	54	9,0	18,3	1,5	16,8	8,0	0,2	7,7	9,1	1,75	—	—	—
5	»	—	»	60	8,7	18,9	1,5	17,4	6,8	0,4	6,3	11,1	2,05	—	—	—
6	»	—	»	46	9,3	17,2	1,0	16,2	5,3	0,5	4,7	11,5	1,70	—	—	—
7	»	<b>La Plaine</b>	»	53	8,5	16,7	0,8	15,9	5,2	0,5	4,6	11,3	1,90	—	—	—
8	»	<b>Essertines</b>	»	47	9,4	17,8	1,5	16,3	6,6	0,5	6,0	10,3	1,80	—	—	—
9	»	»	»	62	8,5	18,9	1,0	17,9	8,3	0,4	7,8	10,1	1,70	—	—	—
10	»	»	»	41	8,7	14,3	1,0	13,3	6,0	0,8	5,0	8,3	1,60	—	—	—
11	»	»	»	64	8,5	19,3	1,0	18,3	8,1	0,5	7,5	10,8	1,80	—	—	—
12	»	<b>Malval</b>	»	55	9,5	20,0	1,5	18,5	7,4	0,4	6,9	11,6	1,95	—	—	—
13	»	»	»	53	9,2	18,6	1,5	17,1	6,1	0,4	5,6	11,5	1,80	—	—	—
14	<b>Russin</b>	—	6. III. 23	52	9,1	18,1	1,5	16,6	7,0	0,4	6,5	10,1	1,55	—	—	—
15	»	—	»	51	9,5	19,0	1,5	17,5	6,2	0,3	5,8	11,7	1,75	—	—	—
16	»	—	»	53	9,2	18,7	1,3	17,4	5,5	0,4	5,0	12,4	2,00	—	—	—
17	»	—	»	49	9,9	19,7	1,5	18,2	6,7	0,4	6,2	12,0	1,75	—	—	—
18	»	—	»	55	9,2	19,1	1,8	17,3	6,5	0,4	6,0	11,3	1,95	—	—	—
19	»	—	»	56	9,0	18,8	1,5	17,3	5,8	0,4	5,3	12,0	2,30	—	—	—
20	»	<b>Les Baillets</b>	»	43	9,5	17,1	1,5	15,6	6,6	0,4	6,1	9,5	1,60	—	—	—
21	»	»	»	77	8,0	20,9	1,0	19,9	9,6	0,3	9,2	10,7	2,15	—	—	—
22	<b>Satigny</b>	—	19. III. 23	70	8,6	21,0	1,0	20,0	8,6	0,2	8,3	11,7	1,85	—	—	—
23	»	—	»	70	9,1	22,4	1,0	21,4	9,5	0,5	8,9	12,5	1,75	—	—	—
24	»	—	»	67	8,6	20,3	0,8	19,5	9,5	0,2	9,2	10,3	1,75	—	—	—
25	»	—	»	70	9,1	22,4	1,0	21,4	6,5	0,3	6,1	15,3	2,00	—	—	—
26	»	—	»	70	7,8	18,6	1,5	17,1	5,7	0,4	5,2	11,9	1,70	—	—	—
27	»	—	»	72	7,4	17,9	1,0	16,9	6,6	0,3	6,2	10,7	2,00	—	—	—
28	»	—	»	77	8,0	20,9	0,5	20,4	8,8	0,4	8,3	12,1	1,80	—	—	—
29	»	—	»	75	8,5	21,9	1,5	20,4	9,0	0,5	8,4	12,0	2,05	—	—	—
30	»	<b>Peissy</b>	»	64	8,4	18,9	1,5	17,4	6,4	0,4	5,9	11,5	1,90	—	—	—
31	»	»	»	66	8,6	20,0	1,0	19,0	7,9	0,5	7,3	11,7	1,90	—	—	—
32	»	»	»	67	8,4	19,7	1,0	18,7	8,2	0,4	7,7	11,0	1,75	—	—	—
33	»	»	»	61	9,0	20,0	1,5	18,5	8,6	0,3	8,2	10,3	1,85	—	—	—
34	»	»	»	52	8,7	17,0	1,8	15,2	5,7	0,3	5,3	9,9	1,70	—	—	—
35	»	»	»	60	10,0	22,6	1,0	21,6	9,0	0,3	8,6	13,0	2,00	—	—	—
36	»	»	»	63	9,4	21,6	1,5	20,1	8,2	0,5	7,6	12,5	1,80	—	—	—

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>	Zuckerförs Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>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-Tartronsäure, 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>
37	<b>Satigny</b>	Peney	19. III. 23	0,9939	8,9	14,4	1,5	12,9	5,5	0,5	4,9	8,0	1,70	—	—	—
38	»	Chouilly	»	52	9,1	18,1	1,8	16,3	7,9	0,4	7,4	8,9	1,80	—	—	—
39	»	»	»	70	8,1	19,5	1,5	18,0	8,3	0,3	7,9	10,1	2,00	2,9	—	—
40	»	»	»	58	8,4	17,6	1,5	16,1	7,6	0,3	7,2	8,9	1,70	3,1	—	—
41	»	»	»	67	7,7	17,6	1,0	16,6	9,3	0,3	8,9	7,7	1,65	—	—	—
42	»	»	»	76	7,8	20,1	1,0	19,1	8,5	0,3	8,1	11,0	1,80	—	—	—
43	»	»	»	79	8,1	21,7	1,0	20,7	9,4	0,3	9,0	11,7	1,90	—	—	—
44	»	»	»	69	7,8	18,4	1,5	16,9	8,7	0,2	8,4	8,5	1,75	—	—	—
45	»	»	»	61	8,3	18,0	1,5	16,5	6,3	0,2	6,0	10,5	1,80	—	—	—
46	»	»	»	92	7,3	22,5	1,2	21,3	10,8	0,4	10,3	11,0	1,75	—	—	—
47	»	Bourdigny-dessus	»	85	7,6	21,7	1,0	20,7	10,1	0,3	9,7	11,0	1,90	3,1	—	—
48	»	»	»	63	8,0	17,6	1,0	16,6	6,2	0,4	5,7	10,9	1,60	2,0	—	—
49	»	Bourdigny-dessous	»	72	7,9	19,4	1,0	18,4	6,7	0,4	6,2	12,2	1,70	—	—	—
50	»	»	»	62	8,2	17,9	1,5	16,4	6,1	0,2	5,8	10,6	1,60	—	—	—
51	<b>Meyrin</b>	—	»	54	8,5	16,9	1,2	15,7	7,1	0,3	6,7	9,0	1,90	—	—	—
52	»	—	»	83	8,7	24,4	3,0	21,4	7,1	0,2	6,8	14,6	2,00	—	—	—
53	<b>Vernier</b>	—	23. II. 23	65	8,2	18,6	1,8	16,8	8,6	0,5	8,0	8,8	1,90	2,9	—	—
54	»	—	»	51	8,7	16,7	1,5	15,2	5,5	0,3	5,1	10,2	1,90	—	—	—
55	<b>Petit-Saconnex</b>	—	»	84	7,8	22,0	1,5	20,5	10,2	0,6	9,4	11,1	2,00	3,2	—	—
56	<b>Grand-Saconnex</b>	—	»	89	7,5	22,3	1,5	20,8	8,9	0,2	8,6	12,2	1,90	2,7	—	—
57	<b>Pregny</b>	Chambésy	14. II. 23	72	8,3	20,6	1,5	19,1	9,6	0,2	9,3	9,8	1,90	—	—	—
58	<b>Versoix</b>	—	»	76	6,7	16,8	1,5	15,3	7,7	0,4	7,2	8,1	1,60	—	—	—
59	<b>Celigny</b>	—	22. II. 23	83	8,2	22,9	1,5	21,4	10,5	0,3	10,1	11,3	1,90	—	—	—
60	»	—	»	74	8,0	20,2	1,5	18,7	10,7	0,3	10,3	8,4	2,00	2,8	—	—
61	<b>Hermance</b>	—	25. I. 23	73	8,1	20,3	1,5	18,8	7,6	0,5	7,0	11,8	1,95	—	—	—
62	»	—	»	60	9,0	19,8	1,5	18,3	7,2	0,6	6,4	11,9	1,70	—	—	—
63	»	—	»	79	7,8	20,8	1,5	19,3	7,6	0,5	7,0	12,3	1,90	—	—	—
64	<b>Anières</b>	Chevrens	»	68	7,9	18,5	1,5	17,0	7,3	0,5	6,7	10,3	1,45	—	—	—
65	<b>Corsier</b>	—	»	73	8,6	21,7	1,4	20,3	9,5	0,4	9,0	11,3	2,00	2,9	—	—
66	<b>Collonge-Bellerive</b>	La Belotte	»	51	9,7	19,6	1,2	18,4	6,6	0,5	6,0	12,4	1,95	—	—	—

67	Collonge-Bellerive	St. Maurice	25. I. 23	0,9966	8,7	20,3	1,5	18,8	7,9	0,3	7,5	11,3	2,00	2,7	—	—	—
68	Meinier	—	13. II. 23	73	8,4	21,1	1,6	19,5	10,3	0,5	9,7	9,8	1,60	—	—	—	—
69	»	Esserts	»	43	9,5	17,1	1,8	15,3	6,8	0,3	6,4	8,9	1,60	2,8	—	—	—
70	»	Corsinge	»	77	7,9	20,6	1,6	19,0	10,8	0,3	10,4	8,6	1,60	3,6	—	—	—
71	Gy	—	»	68	8,7	20,8	1,8	19,0	10,1	0,4	9,6	9,4	1,70	3,6	—	—	—
72	»	—	»	59	9,8	21,8	1,6	20,2	9,8	0,5	9,2	11,0	1,90	—	—	—	—
73	Jussy	—	19. III. 23	50	9,6	19,1	1,0	18,1	8,0	0,4	7,5	10,6	1,40	—	—	—	—
74	»	—	»	71	8,6	21,3	1,0	20,3	9,6	0,4	9,1	11,2	1,75	—	—	—	—
75	»	—	»	81	7,5	20,4	0,8	19,6	11,0	0,3	10,6	9,0	1,55	3,4	—	—	—
76	»	—	»	45	9,9	18,7	1,0	17,7	8,8	0,3	8,4	9,3	1,40	2,9	—	—	—
77	»	—	»	68	8,4	19,9	1,5	18,4	10,2	0,4	9,7	8,7	1,75	—	—	—	—
78	»	—	»	65	8,4	19,2	1,0	18,2	7,9	0,3	7,5	10,7	1,50	—	—	—	—
79	»	Lullier	»	86	7,3	21,0	1,0	20,0	10,3	0,5	9,7	10,3	1,75	—	—	—	—
80	»	»	»	72	8,2	20,3	1,0	19,3	9,4	0,2	9,1	10,2	1,65	—	—	—	—
81	»	»	»	60	9,1	20,1	1,5	18,6	9,6	0,4	9,1	9,5	1,80	—	—	—	—
82	»	»	»	69	8,7	21,1	1,8	19,3	9,0	0,2	8,7	10,6	2,05	—	—	—	—
83	»	»	»	65	8,8	20,4	1,8	18,6	9,5	0,4	9,0	9,6	1,80	—	—	—	—
84	»	Sionnet	»	74	8,4	21,4	1,8	19,6	9,3	0,4	8,8	10,8	1,80	3,5	—	—	—
85	»	La Gara	»	62	8,0	17,3	1,2	16,1	6,9	0,4	6,4	9,7	1,65	3,3	—	—	—
86	»	Le Crêst	»	42	9,2	16,0	1,2	14,8	6,0	0,4	5,5	9,3	1,40	2,7	—	—	—
87	Presinge	Cara	2. II. 23	70	8,3	20,2	1,5	18,7	9,4	0,3	9,0	9,7	1,85	2,7	—	—	—
88	»	La Louvrière	»	61	8,5	18,6	1,6	17,0	9,0	0,2	8,7	8,3	1,65	—	—	—	—
89	Puplinge	—	»	55	8,5	17,1	1,5	15,6	6,7	0,5	6,1	9,5	1,65	3,8	—	—	—
90	Vandœuvres	—	31. I. 23	65	7,9	17,7	1,2	16,5	7,4	0,4	6,9	9,6	1,80	—	—	—	—
91	»	Miolan	»	58	8,4	17,6	1,5	16,1	7,1	0,3	6,7	9,4	1,90	3,5	—	—	—
92	»	Pressy	»	83	7,3	20,3	1,5	18,8	10,1	0,4	9,6	9,2	2,10	—	—	—	—
93	»	Chougnny	»	73	8,2	20,5	1,5	19,0	9,3	0,2	9,0	10,0	1,90	—	—	—	—
94	»	Bessinges	»	74	8,1	20,5	1,5	19,0	8,7	0,3	8,3	10,3	2,00	—	—	—	—
95	Thônex	—	»	53	8,6	16,9	1,2	15,7	6,5	0,4	6,0	9,7	1,80	2,6	—	—	—
96	Veyrier	—	22. II. 23	65	8,7	20,1	1,5	18,6	7,7	0,5	7,1	11,5	1,95	—	—	—	—
97	»	—	»	75	8,3	21,3	1,6	19,7	8,3	0,2	8,0	11,7	1,90	—	—	—	—
98	Troinex	—	31. I. 23	53	8,6	16,9	1,2	15,7	6,5	0,4	6,0	9,7	1,80	3,1	—	—	—
99	Plan-les-Quates	—	8. IV. 23	41	9,1	15,5	1,0	14,5	6,3	0,6	5,5	9,0	1,50	2,4	—	—	—
100	»	Saconnex d'Arve	»	70	8,0	19,2	1,0	18,2	9,6	0,3	9,2	9,0	1,65	3,1	—	—	—
101	»	Arare	»	74	7,5	18,7	1,0	17,7	7,8	0,5	7,2	10,5	1,80	—	—	—	—
102	»	»	»	58	8,6	18,1	1,0	17,1	7,6	0,5	7,0	10,1	1,60	—	—	—	—
103	Bardonnex	—	6. III. 23	70	8,2	19,8	1,5	18,3	9,1	0,4	8,6	9,7	1,75	—	—	—	—
104	»	—	»	70	8,5	20,7	1,2	19,5	9,8	0,4	9,3	10,2	1,70	3,1	—	—	—
105	»	—	»	70	8,4	20,4	1,5	18,9	9,4	0,3	9,0	9,9	1,70	—	—	—	—
106	»	Landecy	»	79	8,2	22,0	1,2	20,8	10,3	0,2	10,0	10,8	1,85	3,3	—	—	—



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 résidu, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
107	<b>Bardonnex</b>	Landecy	6. III. 23	0,9956	8,5	17,4	1,5	15,9	6,7	0,4	6,2	9,7	1,90	—	—	—
108	>	>	>	80	8,7	23,7	1,8	21,9	10,9	0,3	10,5	11,4	2,15	3,6	—	—
109	>	Compesières	>	73	8,3	20,9	1,5	19,4	10,1	0,3	9,7	9,7	1,85	—	—	—
110	>	Charrot	>	60	8,6	18,6	1,2	17,4	8,9	0,5	8,3	9,1	1,60	—	—	—
111	<b>Perly-Certoux</b>	Perly	24. II. 23	51	9,3	18,4	2,0	16,4	7,3	0,4	6,8	9,6	2,00	2,4	—	—
112	>	Certoux	>	58	8,8	18,7	1,5	17,2	8,4	0,3	8,0	9,2	1,50	—	—	—
113	<b>Onex</b>	—	23. II. 23	88	7,4	21,8	1,8	20,0	10,0	0,2	9,7	10,3	2,00	—	—	—
114	<b>Confignon</b>	—	2. II. 23	72	8,5	21,2	1,5	19,7	9,2	0,3	8,8	10,9	1,85	—	—	—
115	>	—	>	81	8,7	23,9	1,5	22,4	10,3	0,2	10,0	12,4	1,85	3,8	—	—
116	>	—	>	62	8,7	19,4	1,2	18,2	8,2	0,2	7,9	10,3	1,95	—	—	—
117	>	—	>	71	8,8	21,8	1,6	20,2	9,9	0,2	9,6	10,6	1,95	—	—	—
118	<b>Bernex</b>	—	24. I. 23	74	8,6	22,0	1,5	20,5	8,7	0,3	8,3	12,2	2,20	3,4	—	—
119	>	—	>	63	9,0	20,5	1,5	19,0	9,7	0,2	9,4	9,6	1,80	—	—	—
120	>	—	>	84	7,9	22,3	1,5	20,8	10,2	0,4	9,7	11,1	2,00	—	—	—
121	>	—	>	75	8,5	21,9	1,5	20,4	10,0	0,4	9,5	10,9	1,80	—	—	—
122	>	—	>	71	8,0	19,5	1,5	18,0	9,1	0,2	8,8	9,2	1,90	—	—	—
123	>	Lully	2. II. 23	57	8,7	18,2	1,5	16,7	6,6	0,5	6,0	10,7	1,70	2,7	—	—
124	>	>	>	59	9,4	20,7	1,7	19,0	8,6	0,3	8,2	10,8	1,80	—	—	—
125	>	Loëx	23. II. 23	54	8,9	18,0	1,2	16,8	6,6	0,3	6,2	10,6	2,00	2,7	—	—
126	>	Sézenove	24. I. 23	60	8,8	19,2	1,5	17,7	7,9	0,3	7,5	10,2	1,70	3,2	—	—
127	>	>	>	66	8,8	20,6	1,5	19,1	10,0	0,4	9,5	9,6	1,90	—	—	—
128	>	>	>	70	8,2	19,8	1,5	18,3	9,4	0,3	9,0	9,3	1,85	—	—	—
129	>	Vailly	>	81	8,4	23,1	1,5	21,6	9,5	0,2	9,2	12,4	2,00	—	—	—
130	<b>Cartigny</b>	—	28. II. 23	68	7,6	17,6	1,5	16,1	7,7	0,2	7,4	8,7	2,20	2,5	—	—
131	<b>Avully</b>	—	>	63	8,5	19,0	1,8	17,2	8,3	0,3	7,9	9,3	1,60	—	—	—
132	<b>Avusy</b>	—	>	62	8,0	17,3	1,0	16,3	7,8	0,2	7,5	8,8	2,10	—	—	—
133	>	Sézegnin	>	49	8,6	16,0	1,5	14,5	6,7	0,3	6,3	8,2	1,70	2,5	—	—
134	>	Athenaz	>	39	9,4	15,9	1,5	14,4	7,3	0,4	6,8	7,6	1,80	—	—	—
135	>	>	>	64	8,0	17,8	1,5	16,3	7,5	0,3	7,1	9,2	1,80	2,4	—	—
136	>	>	>	53	8,8	17,5	1,0	16,5	8,3	0,3	7,9	8,6	1,70	—	—	—

137	Laonnex	—	2. II. 23	0,9953	8,9	17,8	1,5	16,3	7,3	0,5	6,7	9,6	1,55	3,6	—	—
138	Soral	—	9. II. 23	64	8,9	20,4	1,5	18,9	8,7	0,2	8,4	10,5	1,65	3,4	—	—
139	»	—	»	73	7,8	19,4	1,2	18,2	9,4	0,2	9,1	9,1	1,50	—	—	—
140	»	—	»	54	9,3	19,2	1,8	17,4	8,2	0,2	7,9	9,5	1,55	2,8	—	—
141	»	—	»	56	9,4	19,9	1,5	18,4	9,2	0,3	8,8	9,6	1,65	—	—	—
142	Chancy	—	28. II. 23	50	8,2	15,0	1,5	13,5	6,0	0,4	5,5	8,0	1,60	2,6	—	—
		Minimum		0,9939	6,7	14,3	0,5	12,9	5,2	0,2	4,6	7,6	1,40	1,9	—	—
		Maximum		0,9992	10,0	24,4	3,0	22,4	11,0	0,8	10,6	15,3	2,30	3,8	—	—
		Moyenne		0,9962	8,5	19,4	1,3	18,1	8,1	0,3	7,7	10,3	1,80	2,8	—	—

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	Dardagny	—	27. III. 23	0,9965	9,7	22,9	1,5	21,4	7,0	0,3	6,6	14,8	1,65	3,0	—	—
2	Russin	—	13. III. 23	1,0000	8,3	27,3	2,8	24,5	10,4	0,2	10,1	14,4	2,50	3,6	—	—
3	Hermance	—	25. I. 23	0,9993	8,6	26,5	1,8	24,7	11,5	0,4	11,0	13,7	2,45	4,2	—	—
4	Jussy	—	26. II. 23	1,0005	7,9	27,4	1,5	25,9	8,8	0,5	8,2	17,7	2,50	—	—	—
5	»	—	»	1,0006	7,5	26,4	2,5	23,9	8,2	0,5	7,6	16,3	2,70	3,4	—	—
6	»	—	»	0,9982	9,4	26,2	2,5	23,7	7,7	0,4	7,2	16,5	2,70	—	—	—
7	»	Sionnet	»	88	9,0	26,5	2,0	24,5	9,1	0,4	8,6	15,9	2,10	2,8	—	—
8	Bardonnex	Landecy	6. III. 23	85	7,9	22,6	1,0	21,6	7,3	0,5	6,7	14,9	2,00	—	—	—
		Maximum		0,9965	7,5	22,6	1,0	21,4	7,0	0,2	6,6	13,7	1,65	2,8	—	—
		Minimum		1,0006	9,7	27,4	2,8	25,9	11,5	0,5	11,0	17,7	2,70	4,2	—	—
		Moyenne		0,9990	8,5	25,7	1,9	23,8	8,7	0,4	8,2	15,5	2,30	3,4	—	—

**Kanton Glarus.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Weiss-Rotweine. — Vins rouges et blancs.**

1	Niederurnen	Burgweg	29. III. 23	1,0030	5,4	25,7	0,5	25,2	10,7	0,3	10,3	14,9	2,45	2,0	—	7,2
2	»	»	»	0,9972	8,15	20,2	1,4	18,8	8,6	0,2	8,3	10,5	1,85	1,6	—	9,5

**Kanton Graubünden.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Weisswein. — Vin blanc.**

1	Ems	Schlosshalde	20. III. 23	0,9991	8,0	24,2	0	24,2	11,6	0,6	10,9	13,3	2,28	2,9	—	7,4
---	-----	--------------	-------------	--------	-----	------	---	------	------	-----	------	------	------	-----	---	-----

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>	L. Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucrose, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	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>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
2	<b>Ems</b>	Schlosshalde	20. III. 23	1,0012	7,7	28,3	0,4	27,9	9,6	0,6	8,9	19,0	3,23	1,7	—	9,6
3	<b>Chur</b>	Lürlibad	26. II. 23	0,9992	8,2	25,0	0,3	24,7	10,5	0,5	9,9	14,8	2,79	2,0	—	7,8
4	»	Haldenwein, gezuckert	»	94	9,5	29,3	1,1	28,2	9,8	0,5	9,2	19,0	3,09	—	—	8,6
5	»	Caluna	19. II. 23	1,0024	6,6	28,1	0,2	27,9	13,8	0,6	13,0	14,9	2,78	2,3	—	4,7
6	»	Waisenhaus	»	00	7,6	25,2	0,6	24,6	10,5	0,4	10,0	14,6	2,77	2,1	—	7,7
7	»	Lürlibad	26. II. 23	25	6,6	28,3	0,6	27,7	11,9	0,4	11,4	16,3	3,14	1,6	—	8,0
8	»	»	»	08	7,4	26,6	0	26,6	11,9	0,7	11,1	15,5	2,76	2,2	—	6,4
9	»	Halde	»	0,9997	8,1	25,9	0,1	25,8	11,8	0,2	11,5	14,3	2,44	2,4	—	8,3
10	<b>Trimmis</b>	Costams, Süssdruck	»	92	8,3	25,7	0,1	25,6	11,5	0,6	10,7	14,9	2,74	2,0	—	8,0
11	»	Costams, Abzug	»	1,0013	7,7	28,8	1,2	27,6	10,5	0,5	9,9	17,7	3,14	1,8	—	8,0
12	<b>Zizers</b>	Bildgässler, Süssdruck	29. VI. 23	0,9995	7,5	23,8	0,1	23,7	6,8	0,9	5,6	18,1	3,28	1,3	—	8,8
13	»	Ochsenweide, Abzug	»	1,0009	7,8	28,1	0,9	27,2	12,0	0,4	11,5	15,7	2,74	2,2	—	9,4
14	»	» Trockenzuckerung	29. XI. 22	03	8,7	29,3	0,4	28,9	12,1	0,3	11,7	17,2	3,04	—	—	7,7
15	<b>Malans</b>	Weingarten Zeller	11. V. 23	0,9974	8,7	22,3	0	22,3	7,8	0,7	7,0	15,3	2,86	2,1	—	11,3
16	»	Frassa-Weingarten	»	89	7,3	21,6	0	21,6	8,9	0,7	8,1	13,5	3,04	1,9	—	12,1
17	»	—	17. I. 23	99	9,2	29,5	1,0	28,5	11,6	0,4	11,1	17,4	2,90	2,1	—	7,4
18	<b>Maienfeld</b>	Weinberg Rüfe	16. V. 23	1,0014	8,6	31,4	1,3	30,1	11,7	0,4	11,2	18,9	3,21	2,3	—	8,6
19	»	Sauweide	»	0,9987	8,6	25,0	0,2	24,8	7,4	0,8	6,4	18,4	2,64	1,8	—	8,3
20	»	Brandiser	»	0,9991	9,7	29,3	0,2	29,1	10,5	0,4	10,0	19,1	2,59	2,1	—	9,4
21	»	Kessler Losenberg	29. XI. 22	1,0005	9,1	30,7	1,2	29,5	11,4	0,4	10,9	18,6	3,09	—	—	8,7
22	»	Carschlus	»	0,9997	9,5	30,0	0,8	29,2	11,1	0,4	10,6	18,6	2,98	—	—	8,5
23	»	Brandiser	»	95	9,7	30,2	0,2	30,0	10,9	0,3	10,5	19,5	2,60	—	—	9,4
24	»	Torkelwingert	»	96	10,0	31,2	0,5	30,7	11,4	0,6	10,7	20,0	3,12	—	—	6,8
25	»	—	»	1,0037	8,9	37,9	1,0	36,9	9,9	0,4	9,4	27,5	3,47	—	—	7,3
26	<b>Jenins</b>	—	19. I. 23	0,9990	8,8	26,4	0,6	25,8	10,1	0,5	9,5	16,3	2,38	2,5	—	9,5
27	»	Bündte	8. V. 23	89	8,6	25,7	0,1	25,6	11,5	0,6	10,8	14,8	2,30	2,3	—	5,2
28	»	Landsknecht	»	74	8,9	22,8	0,2	22,6	7,9	0,7	7,0	15,6	2,31	2,0	—	5,4
29	<b>Fläsch</b>	Halde	9. V. 23	95	8,6	27,4	1,0	26,4	7,2	0,5	6,5	19,9	2,86	1,7	—	9,4

30	Fläsch	Halde	5. V. 23	1,0013	8,1	29,8	1,2	28,6	10,0	0,5	9,4	19,2	2,93	1,9	—	9,8
31	»	»	24. XI. 22	26	6,9	29,5	1,4	28,1	9,0	0,4	8,5	19,6	—	—	—	—
32	»	»	»	07	7,1	25,4	1,3	24,1	6,6	0,6	5,9	18,2	—	—	—	—
33	»	»	»	0,9999	7,7	25,4	0,4	25,0	6,5	0,5	5,8	19,2	—	—	—	—
34	»	»	»	1,0012	7,6	28,1	1,5	26,6	9,5	0,5	8,9	17,7	—	—	—	—
35	»	»	»	09	7,3	26,4	1,6	24,8	8,1	0,6	7,3	17,5	—	—	—	—
36	»	»	»	11	7,0	26,2	1,3	24,9	9,0	0,4	8,5	16,4	—	—	—	—
37	»	»	»	0,9999	7,5	24,7	1,6	23,1	6,9	0,7	6,1	17,0	—	—	—	—
38	»	»	»	1,0007	8,2	28,6	1,4	27,2	9,9	0,6	9,1	18,1	—	—	—	—
		Maximum		1,0037	10,0	37,9	1,6	36,9	13,8	0,9	13,0	27,5	3,47	2,5	—	12,1
		Minimum		0,9974	6,6	21,6	0	21,6	6,5	0,2	5,6	13,5	2,30	1,3	—	4,7
		Mittel		1,0019	7,9	26,9	0,7	23,8	10,0	0,5	9,3	17,4	2,85	2,1	—	7,6

**Canton de Neuchâtel.**

Analyste: Station d'Essais viticoles, à Auvonnier.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	Vaumarcus	Petit Clos	29. XI. 22	0,9966	9,7	23,2	0,3	22,9	9,7	0,2	9,4	13,5	2,32	3,5	—	9,0
2	»	»	»	62	10,0	23,0	0,6	22,4	10,0	0,3	9,6	12,8	2,34	3,6	—	7,9
3	»	Derrière la Croix	24. II. 23	55	10,2	21,8	0,4	21,4	10,1	0,3	9,7	11,7	1,78	3,4	—	8,1
4	St-Aubin	— (blanc de noir)	12. I. 23	61	11,1	26,0	1,0	25,0	12,2	0,3	11,8	13,2	1,89	3,4	—	6,6
5	»	—	19. II. 23	59	10,0	22,4	0,8	21,6	11,1	0,3	10,7	10,9	1,77	4,4	—	7,7
6	»	—	»	51	10,6	22,1	0,5	21,6	10,0	0,3	9,6	12,0	1,80	4,0	—	7,1
7	»	—	5. III. 23	66	9,6	22,8	0,6	22,2	10,3	0,4	9,8	12,4	2,06	3,1	—	6,9
8	Gorgier	—	9. I. 23	51	10,4	21,4	0,6	20,8	10,4	0,3	10,0	10,8	1,85	3,9	—	8,0
9	»	—	5. III. 23	74	8,9	22,6	0,5	22,1	11,5	0,3	11,1	11,0	1,72	4,1	—	8,3
10	Bevaix	—	12. XII. 23	76	8,4	22,1	0,6	21,5	9,6	0,3	9,2	12,3	2,05	3,6	—	9,4
11	»	—	»	77	8,7	22,8	0,5	22,3	11,3	0,4	10,7	11,6	1,88	5,3	—	10,3
12	»	Chauvigny-La Brosse	3. I. 23	63	10,4	24,4	1,8	22,6	9,8	0,3	9,3	13,3	1,82	3,9	—	8,1
13	»	Grèves du Lac-Les Vaux	9. I. 23	63	9,2	20,9	0,6	20,3	9,8	0,3	9,4	10,9	1,72	4,0	—	10,1
14	»	Abbaye	21. III. 23	58	10,3	23,0	0,5	22,5	10,0	0,6	9,3	13,2	1,94	3,1	—	7,9
15	Cortailod	Chanélaz	5. XII. 22	70	9,1	22,3	0,6	21,7	10,3	0,3	9,9	11,8	1,73	4,3	—	12,0
16	»	—	24. I. 23	63	9,5	21,8	0,6	21,2	10,8	0,2	10,5	10,7	1,94	3,7	—	10,0
17	»	Bas-de-sachet	26. III. 23	94	8,4	26,2	3,8	22,4	10,1	0,3	9,6	12,8	1,86	3,0	—	9,9
18	Boudry	Areuse	5. XII. 22	74	9,3	24,0	0,7	23,3	10,2	0,3	9,8	13,5	2,06	3,6	—	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>	Zuckerfasern 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>
19	<b>Boudry</b>	Areuse	12. I. 23	0,9970	9,6	23,8	0,8	23,0	10,9	0,3	10,5	12,5	1,88	3,7	—	9,0
20	»	—	»	60	9,8	21,8	0,7	21,1	9,4	0,4	8,9	12,2	2,12	3,0	—	6,6
21	»	—	19. II. 23	53	10,0	20,9	0,6	20,3	9,1	0,4	8,6	11,7	1,69	2,9	—	8,9
22	»	—	8. III. 23	57	9,8	21,1	1,0	20,1	8,6	0,3	8,2	11,9	1,84	2,6	—	7,8
23	»	Merloses (blanc de noir)	6. IV. 23	61	10,9	25,2	2,7	22,5	10,2	0,6	9,4	13,1	1,69	2,7	—	3,4
24	<b>Colombier</b>	—	14. XI. 22	70	9,2	22,8	0,8	22,0	10,7	0,3	10,3	11,7	1,82	3,9	—	10,0
25	»	—	21. XI. 22	66	9,6	22,9	0,8	22,1	9,7	0,3	9,3	12,8	1,82	4,1	—	10,0
26	»	—	»	68	9,8	23,9	0,8	23,1	10,3	0,3	9,9	13,2	1,92	3,6	—	8,7
27	»	—	26. III. 23	69	9,4	23,2	1,0	22,2	10,4	0,2	10,1	12,1	1,57	3,2	—	8,9
28	<b>Bôle</b>	—	14. XI. 22	56	10,6	23,0	0,9	22,1	8,3	0,4	7,8	14,3	2,07	2,9	—	8,4
29	»	—	»	60	10,6	24,0	1,2	22,8	9,5	0,4	9,0	13,8	2,04	3,2	—	7,8
30	»	—	12. I. 23	75	9,7	25,3	1,3	24,0	11,0	0,5	10,4	13,6	1,85	4,3	—	7,7
31	<b>Auvernier</b>	—	18. XII. 22	60	10,6	24,0	1,2	22,8	9,3	0,4	8,8	14,0	2,25	3,4	—	7,6
32	»	—	»	63	10,4	24,3	1,0	23,3	9,5	0,4	9,0	14,3	2,15	3,1	—	8,6
33	»	Les Tombets (vieille vigne)	»	60	10,3	23,3	1,8	21,5	9,2	0,4	8,7	12,8	1,73	3,2	—	9,5
34	»	—	29. I. 23	69	9,9	24,5	1,6	22,9	9,3	0,4	8,8	14,1	1,85	3,2	—	8,6
35	»	—	»	59	10,4	23,5	1,7	21,8	9,7	0,3	9,3	12,5	1,93	2,9	—	7,5
36	»	Auvernier + Colombier	10. II. 23	65	9,7	22,7	1,0	21,7	8,4	0,3	8,0	13,7	2,08	3,0	—	8,6
37	»	Clos-dessous + Fleurette	»	59	10,4	23,7	1,5	22,2	8,8	0,4	8,3	13,9	2,02	2,4	—	7,9
38	»	»	14. II. 23	53	11,1	23,8	1,1	22,7	8,8	0,4	8,3	14,4	2,14	2,1	—	6,8
39	»	Serran et Sahu	24. II. 23	49	11,5	23,8	1,1	22,7	9,0	0,3	8,6	14,1	2,00	2,5	—	6,1
40	»	Rochette et Echange	»	57	11,1	25,0	2,3	22,7	9,0	0,3	8,6	14,1	1,86	2,5	—	7,5
41	»	—	»	36	11,0	19,4	0,4	19,0	6,1	0,2	5,8	13,2	2,02	2,9	—	6,6
42	<b>Cormondrèche</b>	—	3. I. 23	64	10,4	24,7	2,3	22,4	9,3	0,5	8,7	13,7	1,80	3,0	—	9,6
43	<b>Peseux</b>	—	25. XI. 22	63	10,0	23,3	0,8	22,5	8,3	0,3	7,9	14,6	2,23	4,5	—	8,8
44	»	—	»	62	10,2	23,3	0,7	22,6	9,0	0,3	8,6	14,0	2,08	3,8	—	9,0
45	<b>Neuchâtel</b>	Beauregard	3. I. 23	70	9,8	24,5	0,7	23,8	8,6	0,5	8,0	15,8	2,42	2,2	—	6,9
46	»	—	»	66	9,2	21,7	0,7	21,0	9,2	0,2	8,9	12,1	2,14	3,4	—	7,4
47	<b>La Coudre</b>	—	16. III. 23	35	10,4	17,8	0,6	17,2	5,4	0,2	5,1	12,1	1,86	2,7	—	7,7
48	»	—	»	37	11,5	21,1	1,4	19,7	7,9	0,3	7,5	12,2	1,73	2,5	—	6,4

49	<b>La Coudre</b>	Les Marquises (vienne vigne)	21. III. 23	0,9941	11,1	21,0	0,9	20,1	8,4	0,6	7,7	12,4	1,85	3,0	—	5,9
50	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	20. XII. 22	48	10,6	21,3	0,6	20,7	8,6	0,3	8,2	12,5	2,12	3,0	—	7,1
51	»	»	»	48	10,6	21,3	0,6	20,7	8,5	0,2	8,2	12,5	2,24	2,9	—	6,7
52	»	» (vienne vigne)	21. III. 23	48	10,4	20,9	0,7	20,2	9,0	0,4	8,5	11,7	1,69	3,0	—	8,8
53	<b>St-Blaise</b>	Goutte d'Or	7. II. 23	69	8,8	21,3	1,1	20,2	9,0	0,4	8,5	11,7	1,81	2,9	—	8,4
54	<b>Cornaux</b>	—	1. II. 23	60	8,5	18,2	0,4	17,8	7,4	0,4	6,9	10,9	1,64	3,7	—	7,0
55	»	—	»	61	8,0	17,3	0,3	17,0	6,9	0,4	6,4	10,6	1,82	3,8	—	8,9
56	<b>Cressier</b>	—	»	57	10,4	22,7	0,3	22,4	6,8	0,2	6,5	15,9	1,66	3,5	—	9,8
57	»	—	7. II. 23	55	8,6	17,4	traces	17,4	6,5	0,6	5,8	11,6	1,79	2,9	—	4,1
58	»	—	»	43	10,1	18,7	0,1	18,6	8,4	0,5	7,8	10,8	1,54	3,0	—	6,2
59	»	—	»	66	8,7	20,4	0,2	20,2	8,0	0,4	7,5	12,7	2,03	3,1	—	5,6
60	<b>Le Landeron</b>	—	26. III. 23	64	8,9	20,3	0,5	19,8	9,9	0,4	9,4	10,4	1,75	3,2	—	7,5
		Moyenne		0,9960	9,9	22,3	0,9	21,5	9,3	0,4	8,8	12,5	1,91	3,3	—	8,0
		Maximum		0,9994	11,5	26,2	3,8	25,0	12,2	0,6	11,8	15,9	2,42	5,3	—	12,0
		Minimum		0,9935	8,0	13,3	0,1	17,0	5,4	0,2	5,1	10,4	1,54	2,1	—	3,4

Rotweine. — Vins rouges.

1	<b>Vaumarcus</b>	Petit Clos	29. XI. 22	0,9994	11,0	33,5	1,3	32,2	9,9	0,4	9,4	22,8	3,40	1,8	—	8,8
2	<b>St-Aubin</b>	—	5. III. 23	70	12,0	30,5	1,4	29,1	9,5	0,6	8,7	20,4	2,85	1,9	—	4,4
3	<b>Gorgier</b>	—	12. XII. 22	76	11,0	29,0	1,2	27,8	11,2	0,3	10,8	17,0	2,28	2,5	—	8,0
4	<b>Boudry</b>	—	12. I. 23	84	11,5	32,4	1,6	30,8	10,5	0,4	10,0	20,8	2,62	2,1	—	8,2
5	»	—	8. III. 23	60	11,0	25,4	0,5	24,9	7,4	0,3	7,0	17,9	2,28	1,5	—	7,9
6	»	(œil de perdrix)	16. III. 23	51	11,2	23,9	1,1	22,8	9,4	0,5	8,8	14,0	1,69	2,4	—	8,6
7	»	Merloses	6. IV. 23	55	11,7	25,9	1,2	23,7	10,6	0,5	10,0	13,7	1,83	1,9	—	8,6
8	<b>Cortailod</b>	—	24. I. 23	70	10,9	27,4	1,1	26,3	9,6	0,3	9,2	17,1	2,52	2,6	—	10,4
9	»	—	21. III. 23	64	11,5	27,7	1,3	26,4	9,0	0,4	8,5	17,9	2,69	2,1	—	8,6
10	<b>Auvernier</b>	Perrière	14. II. 23	78	10,9	29,3	1,2	28,1	6,2	0,3	5,8	22,3	3,53	0,8	—	9,0
11	<b>Peseux</b>	—	12. XII. 22	64	11,5	27,5	1,0	26,5	6,5	0,5	5,9	20,6	2,84	2,0	—	7,8
12	<b>Neuchâtel</b>	Les Saars	14. II. 23	93	11,0	33,3	1,7	31,6	9,6	0,3	9,2	22,4	3,73	1,5	—	8,9
13	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	20. XII. 22	1,0002	12,7	40,2	2,1	38,1	10,6	0,5	9,9	28,2	3,82	1,4	—	7,0
14	<b>Cornaux</b>	—	1. II. 23	0,9969	10,9	26,8	1,0	25,8	11,0	0,3	9,6	16,2	2,38	1,9	—	9,9
15	<b>Le Landeron</b>	—	26. III. 23	80	11,0	29,8	1,2	28,6	10,5	0,4	10,0	18,6	2,35	2,1	—	6,4
		Moyenne		0,9974	11,3	29,5	1,2	28,2	9,4	0,4	8,8	19,3	2,72	1,9	—	8,2
		Maximum		1,0002	12,7	40,2	2,1	38,1	11,2	0,6	10,8	28,2	3,82	2,6	—	10,4
		Minimum		0,9951	10,9	23,9	0,5	22,8	6,2	0,3	7,0	13,7	1,69	0,8	—	4,4

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>	Zuckerfines 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-Wassersäure, 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>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	Siblingen	Galenberg	Mai	1,0003	5,05	18,0	1,2	16,8	8,2	0,65	7,4	9,4	1,96	2,6	6,2	10,7
2	Oberhallau	—	»	10	5,1	19,9	1,0	18,9	9,4	0,56	8,7	10,2	2,06	4,0	6,3	12,1
3	Osterfingen	—	Februar	05	6,0	21,6	0,9	20,7	11,4	0,36	11,04	9,66	2,06	—	—	8,4
4	Gächlingen	—	März	0,9999	6,25	20,9	1,5	19,4	11,1	0,32	10,78	8,6	1,78	—	—	10,5
		Minimum		0,9999	5,05	18,0	0,9	16,8	8,2	0,32	7,4	8,6	1,78	2,6	6,2	8,4
		Maximum		1,0010	6,25	21,6	1,5	20,7	11,4	0,65	11,04	10,2	2,06	4,0	6,3	12,1
		Mittel		1,0004	5,5	20,1	1,1	18,9	10,0	0,47	9,5	9,5	1,96	3,3	6,15	10,4
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	Stein	—	April	0,9981	8,2	22,6	1,3	21,3	7,9	0,56	7,2	14,1	2,54	2,1	3,3	6,1
2	Osterfingen	Vorderberg	»	92	7,8	24,0	1,3	22,7	8,5	0,40	8,0	14,7	2,46	2,0	3,4	9,2
3	Rüdlingen	Katzensteig	»	1,0023	6,55	27,6	1,5	26,1	12,2	0,24	11,9	14,2	2,65	2,2	0,8	9,7
4	Schaffhausen	Herrenberg	»	0,9984	7,7	21,8	1,4	20,4	6,0	0,48	5,4	15,0	2,86	1,5	5,6	10,3
5	Oberhallau	Lugmer, Oberhallauerberg	»	96	6,6	21,2	1,1	20,1	7,1	0,44	6,6	13,5	2,32	2,4	5,4	9,6
6	Unterhallau	—	Januar	93	7,4	23,0	1,7	21,3	8,2	0,64	7,4	13,9	2,50	—	—	3,2
7	»	—	»	1,0008	6,8	24,5	1,5	23,0	10,3	0,34	9,9	13,1	2,38	2,4	0,9	10,7
8	Schaffhausen	Rheinhalde	Februar	0,9991	7,35	22,3	1,4	20,9	6,7	0,32	6,4	14,5	3,06	—	—	8,3
9	Unterhallau	Unter-Lahmen	Ende Mai	1,0004	7,3	25,2	1,5	23,7	10,3	0,36	9,8	13,9	2,39	—	—	10,4
10	»	Schellenweg	»	1,0014	6,2	24,2	1,2	23,0	9,4	0,53	8,7	14,3	2,50	—	—	11,0
		Minimum		0,9981	6,2	21,2	1,1	20,1	6,0	0,24	5,4	13,1	2,32	1,5	0,8	3,2
		Maximum		1,0023	8,2	27,6	1,7	26,1	12,2	0,64	11,9	15,0	3,06	2,4	5,6	11,0
		Mittel		0,9998	7,2	23,6	1,4	22,3	8,7	0,43	7,8	14,0	2,57	2,1	3,2	8,4

Kanton St. Gallen.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Balgach	Verschiedene Lagen	6. III. 23	1,0002	6,2	21,6	1,2	20,4	10,2	0,3	9,8	10,6	2,07	1,7	0,6	10,9
2	Rebstein	Halden	24. I. 23	14	5,7	22,8	1,2	21,6	10,4	0,3	10,0	11,5	2,22	2,0	1,2	9,4
3	>	>	>	0,9961	9,7	22,1	1,3	20,8	11,1	0,2	10,9	9,8	1,87	2,0	1,0	10,3
4	Marbach	Einstich	22. I. 23	69	8,0	19,2	0,7	18,5	10,1	0,4	9,5	8,9	1,91	1,6	0,9	11,4
5	Altstätten	Forst	16. I. 23	94	7,4	23,3	1,2	22,1	11,4	0,3	11,1	11,0	1,88	2,7	0,5	11,5
6	Jona	Fuchsberg, Riesling	22. II. 23	67	9,3	22,6	1,2	21,4	9,8	0,4	9,2	12,1	1,82	2,5	0,4	7,0
7	>	Fuchsberg, Schenkler	>	74	8,0	20,4	1,0	19,4	10,5	0,4	10,1	9,2	1,63	3,1	0,6	9,7
		Minimum		0,9961	5,7	19,2	0,7	18,5	9,8	0,2	9,2	9,2	1,63	1,6	0,4	7,0
		Maximum		1,0014	9,7	23,3	1,3	22,1	11,4	0,4	11,1	12,1	2,22	3,1	1,2	11,5
		Durchschnittszahl		0,9997	7,8	21,7	1,1	20,6	10,7	0,3	10,4	10,2	1,91	2,1	0,7	10,1

Rotweine. — Vins rouges.

1	Thal	Buchberg, vardefte Amerikaner	23. IV. 23	0,9995	8,1	25,7	1,1	24,6	9,8	0,3	9,4	15,1	2,70	1,4	0,3	8,3
2	Au	Monstein	18. IV. 23	51	9,7	19,7	0,8	18,9	5,2	0,5	4,5	14,3	2,05	1,0	1,6	10,9
3	Berneck	Rosenberg	12. III. 23	77	8,3	22,1	1,1	21,0	6,0	0,4	5,5	15,5	2,59	1,4	1,8	9,4
4	Balgach	—	>	90	8,5	25,7	1,3	24,4	8,1	0,4	7,6	16,7	2,70	1,2	1,0	8,6
5	>	—	6. III. 23	49	10,0	19,9	0,8	19,1	5,8	0,5	5,2	13,8	2,27	1,3	1,5	9,6
6	>	Schloss Grünenstein	>	57	9,5	20,6	1,1	19,5	5,6	0,4	5,0	14,4	2,27	1,5	1,5	10,1
7	>	Verschiedene Lagen	>	89	8,7	25,9	1,3	24,6	8,4	0,4	7,8	16,7	2,64	1,2	0,8	9,2
8	Rebstein	Engel	24. I. 23	55	10,4	22,3	1,0	21,3	7,7	0,5	7,0	14,2	2,44	1,2	1,8	9,5
9	>	Hubhalde	>	98	7,6	25,0	1,2	23,8	8,8	0,2	8,5	15,3	2,60	2,2	1,4	9,7
10	Marbach	Schloss Weinstein	22. I. 23	81	8,7	24,0	1,2	22,8	8,8	0,7	7,9	14,9	2,27	1,0	0,5	8,3
11	>	Rosenberg	>	69	9,6	23,8	1,1	22,7	8,3	0,5	7,6	15,1	2,38	1,5	0,5	9,7
12	Altstätten	Forst	16. I. 23	86	8,6	25,0	1,4	23,6	8,1	0,4	7,5	16,1	2,73	1,0	0,5	9,3
13	>	Rebhalden	>	95	7,4	23,5	1,1	22,4	10,0	0,3	9,6	12,7	2,57	2,1	0,7	11,0
14	Sevelen	Bacastiel	19. II. 23	1,0009	8,1	29,0	1,3	27,7	10,8	0,2	10,5	17,2	3,03	1,4	0,2	9,3
15	Wartau	Fontnas	>	1,0011	7,7	28,3	1,5	26,8	11,7	0,2	11,5	15,2	2,72	2,0	0,3	10,2
16	Sargans	Sandgrube	3. IV. 23	0,9975	8,5	22,1	0,8	21,3	7,0	0,7	6,1	15,2	2,19	1,4	1,4	7,8
17	>	Ratell	>	1,0002	7,8	26,4	1,3	25,1	9,0	0,3	8,6	16,5	2,34	1,7	0,5	9,7
18	>	Bühl	>	0,9979	9,7	26,4	1,2	25,2	5,3	0,5	4,7	20,5	2,48	1,2	2,3	10,1
19	Mels	Nidberg	3. III. 23	1,0004	7,1	24,7	1,2	23,5	10,9	0,2	10,7	12,8	2,34	2,1	0,6	10,5
20	>	Halden	>	07	7,3	25,9	1,2	24,7	10,2	0,1	10,1	14,6	2,54	1,6	0,3	9,8
21	>	Langenstrich	>	18	6,6	26,6	1,1	25,5	11,9	0,2	11,7	13,8	2,36	2,1	0,5	10,0
22	>	Kürsch	>	23	6,3	27,1	1,4	25,7	12,6	0,2	12,4	13,3	2,62	2,0	0,3	10,0



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>Sucre, g p. l.</i>	Invertzucker 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 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>
23	Quarten Jona	Quinten, $\frac{2}{3}$ rot, $\frac{1}{3}$ weiss Fuchsberg, Klevner	27. IV. 23	0,9986	8,7	25,2	1,2	24,0	8,2	0,2	8,0	16,0	2,48	0,8	0,5	8,2
24			22. II. 23	1,0001	7,6	25,7	1,4	24,3	9,6	0,2	9,4	14,9	2,53	1,6	0,6	9,4
			Minimum	0,9949	6,3	19,7	0,8	18,9	5,2	0,1	4,5	12,7	2,05	0,8	0,2	7,8
			Maximum	1,0023	10,4	29,0	1,5	27,7	12,6	0,7	12,4	20,5	3,03	2,2	2,3	11,0
	Durchschnittszahl		0,9987	8,3	24,6	1,1	23,5	8,6	0,3	8,3	15,2	2,49	1,5	0,9	9,5	

**Cantone del Ticino.**

Analyste: Laboratorio cantonale.

**Weissweine. — Vini bianchi.**

1	Bellinzona	Vino nostrano	23. IX. 22	0,9943	9,3	16,6	1,8	—	8,9	2,6	5,7	—	1,58	3,3	—	10,1
2	Calprino	»	23. XII. 22	61	8,8	19,4	0,7	—	6,0	0,7	5,1	—	2,07	2,2	—	10,9
3	»	»	»	42	10,4	19,4	0,6	—	7,5	0,7	6,7	—	1,59	4,5	—	12,8
4	Daro	»	13. II. 23	70	6,4	14,4	0,8	—	7,1	0,3	6,7	—	1,47	3,7	—	10,4
5	Arzo	»	28. IV. 23	58	8,6	18,2	0,8	—	7,1	0,4	6,5	—	1,86	4,0	—	7,6
6	Lamone	»	8. V. 23	25	11,0	17,0	0,7	—	7,4	0,4	6,9	—	1,95	2,8	—	8,9
7	Vacallo	»	»	26	9,6	14,8	0,9	—	6,1	0,5	5,5	—	1,61	3,5	—	8,0
		Minimo		0,9925	6,4	14,4	0,6	—	6,0	0,3	5,1	—	1,47	2,2	—	7,6
		Medio		0,9950	10,0	17,9	0,9	—	7,0	0,8	6,0	—	1,73	3,4	—	10,1
		Massimo		0,9970	11,0	19,4	1,8	—	8,9	2,6	6,9	—	2,07	4,5	—	12,8

**Rotweine. — Vini rossi.**

1	Bellinzona	Vino nostrano	23. VIII. 22	0,9964	9,5	22,1	0,6	—	6,9	1,3	5,3	—	2,66	2,3	—	8,7
2	»	»	»	70	9,5	23,5	0,6	—	6,6	0,4	6,1	—	2,70	2,55	—	7,9
3	»	»	»	67	9,3	22,3	0,4	—	6,8	0,4	6,1	—	1,99	2,7	—	9,1
4	Daro	»	23. IX. 22	52	10,4	21,8	0,5	—	6,75	0,7	5,85	—	1,97	2,7	—	9,6
5	»	»	»	52	9,9	20,4	0,5	—	6,2	0,9	5,1	—	2,04	1,8	—	7,8

6	Gordola	Vino nostrano	24. X. 22	0,9972	9,2	23,3	0,8	—	7,2	0,4	6,7	—	3,25	3,6	—	11,4
7	»	»	»	80	8,9	24,2	0,8	—	7,5	0,7	6,7	—	3,08	3,7	—	11,0
8	»	»	»	80	8,8	24,0	0,8	—	8,4	0,3	8,0	—	3,04	3,8	—	11,1
9	»	»	»	83	8,5	23,8	0,9	—	8,1	0,4	7,6	—	2,87	3,75	—	12,2
10	Cast. S. Pietro e Morbio	»	27. X. 22	89	8,5	25,4	0,9	—	8,0	0,4	7,5	—	2,56	4,7	—	10,6
11	Calprino	»	23. XII. 22	70	9,9	24,7	0,9	—	6,9	0,6	6,1	—	2,10	4,3	—	11,0
12	Bellinzona	»	11. I. 23	77	8,7	29,0	0,8	—	6,6	0,65	5,7	—	2,31	2,4	—	7,6
13	Daro	»	13. III. 23	61	8,6	19,0	0,8	—	7,1	0,5	6,4	—	2,55	2,6	—	8,9
14	Reazzino	»	25. IV. 23	64	9,3	21,4	1,0	—	6,15	0,3	5,8	—	2,40	2,0	—	11,0
15	Ruvigliana	»	»	78	10,0	26,2	1,0	—	10,1	0,5	9,5	—	2,04	2,9	—	9,8
16	Vacallo	»	»	88	9,6	20,1	2,0	—	8,6	0,6	7,9	—	2,12	3,6	—	9,1
17	»	»	»	82	9,4	26,2	1,0	—	9,75	0,4	9,2	—	1,59	4,4	—	10,0
18	Mezzana	»	28. IV. 23	68	9,8	24,0	0,9	—	8,5	0,35	8,0	—	2,01	3,7	—	9,0
19	Lugano (Soragno)	»	»	67	10,4	25,4	0,8	—	9,6	0,35	9,8	—	2,08	2,7	—	9,0
20	Rancate	»	»	77	9,3	24,5	1,0	—	9,45	0,35	9,0	—	1,81	3,4	—	11,0
21	Gordola	»	»	61	8,9	19,9	0,8	—	6,6	0,6	5,8	—	2,69	2,1	—	10,6
22	Mezzana	»	»	90	8,2	24,7	0,8	—	10,0	0,4	9,45	—	1,98	4,3	—	9,1
23	Ligornetto	»	8. V. 23	80	7,8	21,1	0,9	—	10,0	1,0	8,8	—	1,87	3,7	—	11,5
24	Riva S. Vitale	»	»	82	7,9	21,4	0,8	—	9,0	0,7	8,1	—	2,00	3,5	—	11,0
25	Lugano (Lamone)	»	»	84	8,6	24,5	1,0	—	10,7	0,7	9,8	—	2,58	2,0	—	8,0
26	Camorino	»	»	58	10,0	22,1	0,9	—	6,75	0,7	5,85	—	2,53	1,4	—	8,5
27	Monte Carasso	»	15. V. 23	64	9,2	21,4	0,8	—	6,6	0,6	5,9	—	—	2,5	—	—
28	»	»	»	62	9,6	22,1	0,9	—	6,0	0,6	5,3	—	—	2,1	—	—
29	Morbio Inferio	»	20. VI. 23	68	8,8	31,1	0,7	—	7,5	0,3	7,1	—	1,68	3,9	—	11,5
30	Daro	»	»	70	8,0	19,4	0,6	—	6,6	0,8	5,6	—	2,44	2,1	—	9,5
31	Vacallo	»	»	74	7,6	19,2	0,6	—	6,4	0,6	5,6	—	2,88	3,2	—	7,4
32	Rancate	»	»	77	7,2	18,7	0,5	—	6,6	0,9	5,55	—	2,66	2,4	—	8,7
33	Soragno	»	»	71	9,4	23,5	0,9	—	7,2	0,5	6,5	—	2,60	2,6	—	7,7
34	Giubiasco	»	26. VI. 23	63	9,4	21,6	0,6	—	7,2	0,7	6,3	—	2,40	1,8	—	7,5
35	Vacallo	»	»	80	8,4	22,8	0,8	—	7,9	0,5	7,3	—	1,82	3,7	—	10,9
36	Arzo	»	»	96	7,5	24,0	0,6	—	9,2	0,6	8,5	—	1,98	3,1	—	7,5
37	Viganello	»	»	54	9,3	19,2	0,8	—	7,3	0,7	6,4	—	1,79	2,6	—	11,2
38	Gordola	»	»	72	8,7	21,8	0,7	—	6,75	0,6	6,0	—	2,64	2,1	—	9,0
39	»	»	»	67	8,3	19,4	0,5	—	6,4	0,5	5,8	—	2,42	2,0	—	8,8
40	Reazzino	»	28. VI. 23	52	9,2	18,5	0,6	—	6,2	0,7	5,3	—	2,76	1,8	—	8,8
41	Vacallo	»	»	82	7,2	19,9	0,5	—	6,75	0,6	6,0	—	2,46	2,7	—	7,8
42	Gordola	»	1. VIII. 23	55	9,4	19,7	0,8	—	5,9	0,9	4,7	—	2,70	2,2	—	9,0
43	Sorengo	Vino americano	11. XII. 22	1,0010	6,3	23,8	1,2	—	9,3	0,5	8,7	—	—	6,3	—	—
44	Rivera	» (con zucchero)	19. XII. 22	1,0001	7,8	26,4	1,8	—	10,3	0,26	10,0	—	2,04	4,7	—	12,4
45	Muzzano	»	15. I. 23	0,9991	8,6	25,9	1,8	—	9,15	0,4	8,6	—	2,72	5,7	—	7,7

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	Alkohol, Vol. %	Alkohol, vol. %	Extrakt, g p. L.	Zucker, g p. L.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L.	Gesamtsäure, g p. L.	Flüchtige Säuren, g p. L.	Nichtflüchtige Säuren, g p. L.	Extraktrest, g p. L.	Asche, g p. L.	Gesamt-Weinsäure, g p. L.	Milchsäure, g p. L.	Alkalinitätszahl
				<i>Poids spécifique</i>	<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Extrait, g p. l</i>	<i>Sucre, g p. l</i>	<i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	<i>Acidité totale, g p. l</i>	<i>Acidité volatile, g p. l</i>	<i>Acide fixe, g p. l</i>	<i>Extrait résiduel, g p. l</i>	<i>Cendres, g p. l</i>	<i>Acide tartrique total, g p. l</i>	<i>Acide lactique, g p. l</i>	<i>Chiffre d'alcalinité</i>
46	Biogno Luganese	Vino americano	16. I. 23	0,9976	10,3	27,4	2,2	—	12,0	0,4	11,4	—	2,24	4,4	—	12,0	
47	Balerna	»	15. II. 23	1,0004	6,4	27,6	1,1	—	9,2	0,4	8,8	—	2,35	4,7	—	11,3	
48	Montagnola	»	3. III. 23	0,9994	8,7	27,1	1,0	—	10,3	0,5	9,7	—	1,61	5,7	—	15,0	
49	Solduno	»	15. III. 23	85	6,3	19,8	0,7	—	9,5	1,0	8,2	—	1,96	5,0	—	12,3	
50	Vira Gambarogno	»	22. III. 23	80	7,9	21,4	1,2	—	8,2	0,7	7,3	—	—	—	—	—	
51	Chiasso	»	23. V. 23	1,0006	5,6	20,4	0,7	—	9,0	0,5	8,4	—	1,95	4,8	—	11,0	
		Minimo		0,9952	5,6	18,5	0,5	—	5,9	0,26	4,7	—	1,59	1,4	—	7,4	
		Medio		0,9978	8,5	23,8	0,9	—	6,2	0,7	7,3	—	2,25	3,3	—	9,8	
		Massimo		1,0010	10,4	31,1	2,2	—	12,0	1,3	11,4	—	3,25	6,3	—	15,0	

### Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

#### Weissweine. — Vins blancs.

1	Uesslingen	Hell, Siegli und Gagleten	1. V.	1,0041	4,4	25,2	1,1	24,1	15,0	0,4	14,5	9,6	2,19	4,90	—	10,8
2	Steckborn	Obere Lage, Obermühle	2. V.	32	4,7	24,0	1,1	22,9	13,9	0,3	13,5	9,4	2,13	3,84	—	9,5
3	Neunforn	Nieder-Neunforn, Landvogt	7. V.	30	5,0	24,5	1,1	23,4	13,9	0,3	13,6	9,8	1,98	3,70	—	9,3
4	Salenstein	Hinterberg und Halden	19. V.	09	5,7	21,6	0,8	20,8	11,6	0,2	11,3	9,5	2,17	3,72	—	11,0
		Mittel		1,0028	5,0	23,8	1,0	22,8	13,6	0,3	13,2	9,6	2,12	4,04	—	10,2
		Maximum		1,0041	5,7	25,2	1,1	24,1	15,0	0,4	14,5	9,8	2,19	4,90	—	11,0
		Minimum		1,0009	4,4	21,6	0,8	20,8	11,6	0,2	11,3	9,4	1,98	3,70	—	9,3

#### Rotweine. — Vins rouges.

1	Weinfelden	Schlossberg	30. IV.	1,0018	5,7	23,8	0,9	22,9	11,5	0,4	11,0	11,9	2,43	3,45	—	8,5
2	Uesslingen	Hell, Siegli und Gagleten	1. V.	08	6,1	22,6	1,2	21,4	9,7	0,5	9,1	12,3	2,54	2,70	—	9,8
3	Steckborn	Mittlere Lage	2. V.	01	7,1	24,0	1,3	22,7	10,6	0,3	10,2	12,5	2,34	2,46	—	9,4

4	Neunforn Hüttwilen Salenstein	Nieder-Neunforn, Landvogt — Arenenberg Mittel Maximum Minimum	7. V.	1,0001	7,2	24,2	1,1	23,1	11,2	0,4	10,7	12,4	2,22	3,00	—	8,6
5			18. V.	0,9984	7,6	21,4	1,1	20,3	9,0	0,5	8,3	12,0	2,19	2,64	—	11,5
6			19. V.	1,0008	6,8	24,7	1,5	23,2	11,2	0,5	10,6	12,6	2,48	2,25	—	10,8
				1,0003	6,8	23,5	1,2	22,3	10,5	0,4	9,9	12,3	2,37	2,75	—	9,8
				1,0018	7,6	24,7	1,5	23,2	11,5	0,5	11,0	12,6	2,54	3,45	—	11,5
				0,9984	5,7	21,4	0,9	20,3	9,0	0,3	8,3	11,9	2,19	2,25	—	8,5

NB. Bei allen Proben handelt es sich um süß abgepresste Weine.

### Canton du Valais.

Analyste: Laboratoire cantonal.

#### Weissweine. — Vins blancs.

1	Salquenen Sierre	Fendant-Larsche	28. III.	0,9919	11,5	16,8	1,1	15,7	4,9	0,3	4,5	11,2	1,46	1,6	—	—
2		Fendant-Ravyre	»	32	12,0	21,1	1,4	19,7	5,7	0,3	5,3	14,4	1,58	1,7	—	—
3	»	Fendant-Goubing	»	29	11,2	18,5	1,5	17,0	5,0	0,3	4,6	12,4	1,62	1,5	—	—
4	»	Fendant-Sierre	»	31	10,3	16,8	1,2	15,6	5,7	0,3	5,3	10,3	1,34	2,2	—	—
5	»	Fendant-Le Moulin	»	56	9,4	19,9	1,4	18,5	7,6	0,4	7,1	11,4	1,32	2,6	—	—
6	»	Fendant-Ravyre	»	10	12,6	17,5	1,3	16,2	4,2	0,2	3,9	12,3	1,68	1,1	—	—
7	»	Fendant-Planzette	30. III.	31	10,7	17,5	1,4	16,1	6,7	0,4	6,2	9,9	1,62	2,2	—	—
8	»	Fendant-La plaine	»	44	10,3	19,4	1,4	18,0	5,9	0,3	5,5	12,5	1,68	2,3	—	—
9	»	Fendant-Vieux Sierre	»	42	11,8	23,0	1,5	21,5	7,2	0,3	6,8	14,7	1,80	1,5	—	—
10	»	Rhin-Tschietroz	»	57	10,7	23,8	2,9	20,9	6,8	0,2	6,5	14,4	2,12	1,3	—	—
11	»	Rèze-La Côte	»	71	8,7	21,6	1,3	20,3	7,2	0,3	6,8	13,5	1,54	2,6	—	—
12	»	Rèze-Corin	»	66	9,0	21,1	1,3	19,8	9,6	0,3	9,2	10,6	1,54	3,2	—	—
13	»	Rèze	»	71	9,0	22,3	1,4	20,9	9,8	0,5	9,2	11,7	1,40	3,2	—	—
14	»	Muscat	»	54	10,5	22,6	1,4	21,2	7,5	0,4	7,0	14,2	1,54	1,9	—	—
15	»	Malvoisie-Devin	»	27	13,6	24,2	1,6	22,6	7,2	0,4	6,7	15,9	1,90	0,9	—	—
16	Venthône	Fendant-Corles	23. IV.	46	9,1	16,8	1,3	15,5	5,6	0,3	5,2	10,3	1,64	1,9	—	—
17		»	Muscat-Corles	»	79	8,0	21,4	1,2	20,2	8,3	0,2	8,0	12,2	1,80	1,8	—
18	Miège	Fendant-Veyras	»	63	9,1	20,6	1,4	19,2	9,7	0,3	9,3	9,9	1,50	2,9	—	—
19		»	Malvoisie	»	49	11,8	24,7	2,4	22,3	9,1	0,3	8,7	12,6	1,64	2,0	—
20	Granges	Fendant	»	55	9,7	20,4	1,5	18,9	6,7	0,3	6,3	12,6	1,76	2,3	—	—
21		»	Rèze	»	53	10,0	20,9	1,4	19,5	8,7	0,4	8,2	11,3	1,64	2,4	—
22	Randogne	Rèze-Dardona	»	64	9,2	21,4	1,6	19,8	7,7	0,2	7,4	12,4	1,80	1,4	—	—
23		»	Rèze-Loques	»	94	7,9	24,7	1,8	22,9	10,4	0,2	10,1	12,8	1,94	2,4	—
24	Chermignon St. Léonard	Fendant-Rèze-Ollon	»	31	12,4	22,1	1,7	20,4	7,1	0,3	6,7	13,7	1,72	1,6	—	—
25		»	Fendant	17. III.	37	10,6	18,7	1,5	17,2	5,7	0,3	5,3	11,9	1,40	1,7	—

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>	Zuckerfaser <i>Zuckerfaser Extrakt, g p. l.</i> <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 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>
26	St. Léonard	Fendant	17. III.	0,9927	11,6	19,0	1,6	17,4	5,7	0,3	5,2	12,2	1,76	1,6	—	—
27	»	»	»	45	11,6	23,3	3,0	20,3	7,7	0,2	7,4	12,9	1,74	1,5	—	—
28	Bramois	Fendant-Longeborgne	24. III.	38	10,7	19,2	1,4	17,8	6,9	0,2	6,6	11,2	1,90	2,0	—	—
29	»	Rhin-Côte du Couchant	»	59	10,0	22,3	2,0	20,3	6,0	0,4	5,5	14,8	3,40	0,8	—	—
30	Arbaz	Fendant	»	33	11,8	20,9	1,8	19,1	7,3	0,2	7,0	12,1	1,30	1,6	—	—
31	»	Fendant-Rhin	»	39	10,7	19,4	1,4	18,0	6,9	0,4	6,4	11,6	1,54	1,7	—	—
32	»	Muscat	»	67	8,2	19,2	1,2	18,0	6,6	0,4	6,1	11,9	1,78	2,3	—	—
33	Ayent	Fendant-Signése	6. IV.	62	8,7	19,4	1,7	17,7	5,8	0,3	5,4	12,3	1,48	2,0	—	—
34	»	Fendant-Zampon-Noël	»	71	8,8	21,8	1,7	20,1	7,8	0,2	7,5	12,6	1,56	2,2	—	—
35	»	Fendant-Hormy	»	50	10,0	20,2	1,3	18,9	8,8	0,2	8,6	10,3	1,62	2,4	—	—
36	Grimisuat	Fendant	21. III.	38	10,2	17,8	1,1	16,7	5,4	0,3	5,0	11,7	1,64	1,5	—	—
37	»	»	»	48	9,6	18,5	1,1	17,4	8,2	0,2	7,9	9,5	1,66	2,4	—	—
38	»	»	»	50	9,9	19,9	1,2	18,7	8,6	0,3	8,2	10,5	1,70	2,1	—	—
39	Savièse	Fendant-Lentine	14. IV.	53	9,8	20,4	1,4	19,0	8,1	0,4	7,6	11,4	2,04	1,9	—	—
40	»	Fendant-Château de la Soie	»	39	9,9	17,3	1,4	16,9	5,6	0,4	5,1	11,8	1,68	2,0	—	—
41	»	Muscat-Champ des Oiseaux	»	89	9,7	23,6	1,2	27,4	8,8	0,4	8,3	19,1	1,90	2,8	—	—
42	»	Muscat-Seie	»	50	9,0	17,3	1,3	16,0	7,1	0,2	6,8	9,2	1,74	2,3	—	—
43	Sion	Fendant-Molignon	20. IV.	27	11,5	18,7	1,5	17,2	5,0	0,5	4,4	12,8	1,72	1,8	—	—
44	»	Fendant-Cozettes	»	27	11,7	19,2	1,8	17,4	5,8	0,3	5,4	12,0	1,66	2,2	—	—
45	»	Fendant-Clavoz	»	44	11,7	23,3	1,6	21,7	8,1	0,7	7,2	14,5	2,08	2,1	—	—
46	»	Fendant-Uvrier	»	50	11,9	25,2	1,8	23,4	7,8	0,4	7,3	16,1	2,02	2,9	—	—
47	»	»	»	43	11,4	22,3	1,6	20,7	7,0	0,3	6,6	14,1	1,56	1,5	—	—
48	»	Fendant-Mont-d'Or	27. IV.	34	12,1	21,8	1,6	20,2	7,2	0,3	6,8	13,4	2,20	1,29	—	—
49	»	Fendant-Uvrier	»	43	11,1	21,4	1,6	19,8	5,5	0,8	4,5	15,3	2,04	1,6	—	—
50	»	Fendant-Mont-d'Orge	»	47	11,2	22,8	1,6	21,2	6,8	0,4	6,3	14,9	2,30	1,9	—	—
51	»	Fendant-Diolly	»	50	10,4	21,4	1,9	19,5	7,1	0,3	6,7	12,8	2,28	1,1	—	—
52	»	Fendant-Châteauneuf	29. V.	34	11,5	20,4	2,0	18,4	6,9	0,4	6,4	12,0	1,50	1,5	—	—
53	»	Fendant-Murettes	23. III.	39	12,6	24,5	2,0	22,5	8,0	0,4	7,5	15,0	1,60	2,3	—	—
54	»	Fendant-Le Mont	»	35	12,0	22,1	2,3	22,1	5,5	0,4	5,0	14,8	1,80	1,7	—	—
55	»	Fendant-Champlan	»	57	9,5	19,7	2,0	17,7	8,3	0,3	7,9	9,8	1,60	2,5	—	—

56	<b>Sion</b>	Rhin-Champmarais	23. IV.	0,9981	11,1	18,7	1,2	17,5	5,2	0,5	4,5	13,0	1,84	1,6	—	—
57	»	Muscat-Mont d'Orge	»	50	10,5	21,6	1,5	20,1	7,8	0,4	7,3	12,8	1,84	2,2	—	—
58	»	Petite-Arvine-Mont d'Orge	15. V.	41	11,9	23,0	1,7	21,3	8,5	0,3	8,1	13,2	1,66	1,9	—	—
59	»	Malvoisie-Châteauneuf	29. V.	41	12,7	25,2	2,5	22,7	6,9	0,4	6,4	16,3	3,42	0,9	—	—
60	<b>Ardon</b>	Fendant	27. IV.	37	9,8	16,6	1,0	15,6	5,5	0,7	4,6	11,0	1,84	1,6	—	—
61	»	»	»	36	10,3	17,5	1,2	16,3	6,8	0,3	6,4	9,9	1,54	2,2	—	—
62	»	»	»	44	10,1	19,0	1,0	18,0	4,1	0,3	3,7	14,3	2,42	1,0	—	—
63	<b>Chamoson</b>	Fendant-Trémazières	21. III.	46	10,1	19,4	1,3	18,1	7,0	0,4	6,5	11,6	1,96	1,7	—	—
64	»	Fendant-Pli	»	45	10,5	20,4	1,2	19,2	7,6	0,2	7,3	11,9	1,66	2,0	—	—
65	»	Fendant-Grû	»	36	10,2	17,3	1,5	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,70	1,5	—	—
66	»	»	»	47	10,0	19,4	1,4	18,0	6,8	0,3	6,4	11,6	1,72	2,1	—	—
67	»	Fendant-La Crétaz	»	42	10,0	18,2	1,6	18,2	1,6	0,3	5,9	10,7	2,06	1,7	—	—
68	»	Fendant-Trémazères	»	35	10,5	18,0	1,4	16,6	6,1	0,3	5,7	10,9	1,78	2,2	—	—
69	»	Fendant-Rèze-Grû	»	41	10,0	18,0	1,4	16,6	6,1	0,3	5,7	10,9	1,42	2,2	—	—
70	»	Johannisberg-Crétaz	»	35	10,3	17,3	1,5	15,8	5,0	0,3	4,6	11,2	2,04	1,5	—	—
71	<b>Leytron</b>	Fendant-Chofisse	4. IV.	31	11,2	19,0	1,1	17,9	7,7	0,2	7,4	10,5	1,80	2,0	—	—
72	<b>Saillon</b>	Fendant-Champ du Seex	»	43	10,3	19,2	1,2	18,0	8,6	0,2	8,3	9,7	1,40	2,2	—	—
73	<b>Fully</b>	Fendant-Chargeux	»	40	10,4	19,0	1,2	17,8	8,2	0,3	7,9	9,9	1,62	2,6	—	—
74	»	Fendant-Bossay	»	21	10,8	15,4	1,0	14,4	4,5	0,3	4,1	10,3	1,66	1,6	—	—
75	»	Fendant-Tornayère	»	32	10,8	18,0	1,2	16,8	6,1	0,3	5,7	11,1	1,50	2,2	—	—
76	»	Fendant-Rhin-Rappaz	»	48	10,3	20,2	1,1	19,1	8,5	0,3	8,1	11,0	1,52	2,5	—	—
77	<b>Charrat</b>	Fendant-La Rappaz	»	24	11,5	18,0	1,3	16,7	5,4	0,3	5,0	11,7	2,00	1,2	—	—
78	»	Fendant-Les Audzis	»	42	9,4	16,6	1,0	15,6	4,9	0,4	4,4	11,2	1,96	1,1	—	—
79	»	Fend.-Rhin-Champ-Saudan	»	45	10,0	19,0	0,9	18,1	6,2	0,2	5,9	12,2	2,06	1,8	—	—
80	»	Fend.-Arvine-Grandau Odzi	»	48	10,8	21,8	0,9	20,9	8,1	0,6	7,3	13,6	1,98	1,4	—	—
81	<b>Martigny</b>	Fendant-Sur les Seex	24. III.	49	10,7	21,8	2,0	19,8	8,6	0,3	8,2	11,6	1,66	2,9	—	—
82	»	Fendant-Rossettan	»	48	10,8	21,8	1,9	19,9	7,9	0,3	7,5	12,4	2,14	2,1	—	—
83	»	Fendant-La Marque	»	40	11,2	21,1	2,2	18,9	8,3	0,5	7,7	11,2	1,94	2,3	—	—
84	»	»	»	43	10,9	20,9	2,3	18,6	8,3	0,5	7,7	10,9	1,90	2,0	—	—
85	»	Fendant-Les Bans	»	47	10,2	19,9	2,2	17,7	6,1	0,2	5,9	11,8	2,14	1,8	—	—
86	»	Mélange-La Marque	»	29	10,8	17,3	2,0	15,3	5,2	0,5	4,6	10,7	1,54	1,8	—	—
87	»	Fendant-La Bourrigne	»	29	11,5	21,6	1,7	19,9	7,6	0,2	7,3	12,6	1,68	1,7	—	—
88	»	Fendant-La Marque	»	38	11,5	21,4	1,2	20,2	7,1	0,3	6,7	13,5	1,34	1,9	—	—
89	»	Fendant-La Croix	»	65	9,8	23,3	1,3	22,0	9,9	0,2	9,6	12,4	1,75	2,6	—	—
90	»	Fendant-Les Bans	»	23	11,1	16,8	1,1	15,7	5,7	0,3	5,3	10,4	1,58	2,4	—	—
91	<b>Bovernier</b>	Fend.-Muscat-Nid-Vineuve	4. IV.	80	8,1	21,8	1,6	20,2	10,7	0,4	10,2	10,0	1,34	3,2	—	—
92	<b>Vouvry</b>	Fendant-Amarel	28. III.	61	9,0	20,2	1,1	19,1	8,1	0,2	7,8	11,3	1,76	2,0	—	—
		Maximum		0,9989	13,6	28,6	2,9	27,4	10,7	0,8	10,2	19,1	3,42	3,2	—	—
		Minimum		0,9910	7,9	15,4	0,9	14,4	4,1	0,2	3,7	9,2	1,30	0,8	—	—
		Moyenne		0,9945	10,5	20,4	1,5	18,9	7,0	0,3	6,6	12,3	1,77	1,9	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorie <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>Sucree, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	Salquenen	Enfer-Tscharesina	7. III.	0,9968	9,9	24,2	2,3	21,9	9,6	0,3	9,2	12,7	2,00	2,7	—	—
2	»	Dôle-Larsche	8. III.	65	11,3	27,1	2,3	24,8	7,8	0,2	7,5	17,3	2,30	2,1	—	—
3	Sierre	Dôle-Sierre	»	84	12,2	34,3	3,0	31,3	8,3	0,3	7,9	23,4	3,12	1,2	—	—
4	»	»	»	73	11,1	28,6	2,0	26,6	5,9	0,7	5,0	21,6	3,04	1,1	—	—
5	St. Léonard	Dôle-St. Léonard	7. III.	71	11,7	29,8	2,5	27,3	8,2	0,4	7,7	19,6	2,24	1,6	—	—
6	Bramois	Dôle-Longeborgne	»	75	11,8	31,0	2,8	28,2	8,1	0,3	7,7	20,5	3,10	1,2	—	—
7	Grimisuat	Dôle-Champlan	»	61	12,6	29,8	2,8	27,0	8,4	0,3	8,0	19,0	2,04	1,8	—	—
8	Sion	Rouge de Diolly	8. III.	60	10,5	24,0	2,0	22,0	8,2	0,2	7,9	15,1	1,86	1,9	—	—
9	»	Dôle-Granges	15. V.	80	12,6	34,3	3,0	31,3	9,2	0,4	8,7	22,6	2,54	2,2	—	—
10	»	Dôle-Châteauneuf	29. V.	59	12,2	28,3	2,6	25,7	7,7	0,3	7,3	18,4	3,24	1,3	—	—
11	Ardon	Dôle	17. III.	62	9,9	22,8	1,0	21,8	5,9	0,4	5,4	16,4	2,50	1,7	—	—
12	Chamoson	Dôle-Le Grû	7. III.	66	13,4	33,1	3,5	29,6	8,9	0,3	8,5	21,1	3,20	1,0	—	—
13	Fully	Rouge de Fully-Claives	8. III.	95	8,3	25,9	1,8	24,1	10,6	0,2	10,3	13,8	2,16	3,0	—	—
14	Martigny	Dôle-Soleil	7. III.	43	14,0	29,0	2,5	26,5	9,6	0,5	9,0	17,5	2,10	1,4	—	—
15	»	Dôle-Le Château	»	60	12,4	29,0	2,5	26,5	7,2	0,8	6,2	20,3	2,50	1,6	—	—
16	Bovernier	Rouge-Molard	17. III.	1,0008	6,9	25,2	1,2	24,0	11,9	0,2	11,6	12,4	1,88	4,1	—	—
		Maximum		1,0008	14,0	34,3	3,0	31,3	11,9	0,8	11,6	23,4	3,24	4,1	—	—
		Minimum		0,9943	6,9	24,0	1,0	21,8	5,9	0,2	5,0	12,4	1,86	1,0	—	—
		Moyenne		0,9967	11,3	29,7	2,3	26,1	8,4	0,4	8,0	18,1	2,48	1,9	—	—
<b>Canton de Vaud.</b>																
Analyste: Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne.																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
23	Bex	Chênoz	—	0,9935	10,9	19,0	1-1,5	18,0	8,4	0,4	7,9	10,1	1,48	2,0	1,0	—
24	»	»	—	0,9942	10,9	20,2	1-1,5	19,2	8,0	0,3	7,7	11,5	1,52	2,1	0,8	—

36	Villeneuve	La Muraz	—	0,9960	9,1	19,7	1-1,5	18,7	5,6	0,4	5,1	13,6	1,98	2,5	3,3	—
59	Aubonne	Mélange	—	50	8,6	15,4	0,5-1,0	14,9	7,0	0,4	6,5	8,4	1,34	2,9	3,5	—
114	Mont le Grand	Abbaye	—	51	9,3	18,7	1-1,5	17,7	6,5	0,5	5,9	11,8	1,80	3,2	8,4	—
115	»	»	—	52	9,3	18,5	1-1,5	17,5	6,6	0,4	6,1	11,4	1,86	2,5	3,4	—
123	Perroy	Clos de la Dame	—	37	10,0	16,8	1-1,5	15,8	5,2	0,4	4,7	11,1	1,52	2,0	3,4	—
167	Lutry	Chatelard	—	31	10,5	17,0	1-1,5	16,0	5,6	0,4	5,1	10,9	1,90	2,3	3,5	—
170	Puidoux	Dézaley	—	37	10,3	18,2	1,5-2,0	16,7	6,6	0,8	5,6	11,1	1,96	2,1	3,1	—
171	»	Clos des Abbayes	—	37	10,3	18,0	1,5-2,0	16,5	6,6	0,6	5,9	10,6	2,12	2,0	3,4	—
172	»	»	—	28	10,1	15,8	1,5-2,0	14,3	5,9	0,7	5,1	9,2	1,96	2,1	3,5	—
173	»	Dézaley-Clos des Moines	—	44	10,0	18,2	1-1,5	17,2	5,4	0,5	4,8	12,4	2,12	2,0	3,0	—
174	»	»	—	54	9,9	20,4	1-1,5	19,4	8,2	0,5	7,6	11,8	1,90	2,4	0,7	—
176	»	Treytorrens	—	46	9,8	18,0	0,5-1,0	17,5	6,0	0,5	5,4	12,1	1,90	2,2	3,4	—
197	Villette	Chatagny	—	50	8,7	16,8	0,5-1,0	16,3	5,8	0,7	5,0	11,3	1,72	2,9	3,3	—
205	Echandens	Les Abbesses	—	45	9,5	17,0	0,5-1,0	16,5	6,7	0,4	6,2	10,3	1,48	3,5	3,4	—
206	»	»	—	45	9,2	16,8	0,5-1,0	15,8	5,8	0,6	5,1	10,7	1,40	3,2	3,1	—
240	Founex	Paroty	—	56	8,5	16,8	1-1,5	15,8	6,4	0,4	5,9	9,9	1,54	2,8	3,3	—
249	Crissier	—	—	75	8,2	21,4	1-1,5	20,4	10,5	0,3	10,1	10,3	1,56	3,9	1,0	—
259	Pully	Candoz	—	63	9,6	22,0	1,5-2,0	20,5	8,0	0,8	7,0	13,5	1,92	1,8	0,7	—
268	Chardonne	Burignon	—	47	11,4	23,0	1-1,5	22,0	7,0	0,5	6,4	15,6	2,10	1,7	2,8	—
269	»	»	—	47	11,7	24,0	1,5-2,0	22,5	9,0	0,6	8,3	13,2	2,06	2,0	0,6	—
343	Concise	La Lance	—	59	9,3	20,2	1,5-2,0	18,7	9,6	0,5	9,0	9,7	1,50	3,4	3,5	—

Analyste: M. Perriraz, inspecteur des denrées alimentaires de la ville de Vevey.

1	Vevey	Cave de l'Hôpital	—	0,9964	10,35	24,5	0,1	—	6,5	0,4	—	23,5	2,14	—	—	—
2	»	»	—	49	10,09	20,2	1,0	—	6,4	0,2	—	19,2	1,98	—	—	—
3	»	»	—	48	10,61	21,4	0,1	—	6,4	0,3	—	20,4	2,06	—	—	—
5	»	»	—	44	10,43	19,9	1,0	—	6,9	0,4	—	18,9	2,15	—	—	—
5	»	»	—	47	10,43	20,6	1,0	—	5,9	0,2	—	19,6	1,95	—	—	—
6	»	»	—	61	10,52	24,2	1,0	—	10,1	0,2	—	23,2	2,24	—	—	—
7	»	»	—	62	10,00	23,0	0,1	—	10,0	0,3	—	22,0	2,19	—	—	—
8	»	»	—	46	10,43	20,4	1,0	—	7,5	0,2	—	19,4	1,97	—	—	—
9	»	»	—	67	9,83	23,8	1,0	—	6,9	0,4	—	22,8	2,11	—	—	—
10	»	»	—	50	10,09	22,8	1,0	—	6,7	0,3	—	21,8	1,82	—	—	—
11	»	»	—	44	10,35	19,7	1,0	—	6,5	0,2	—	18,7	2,54	—	—	—
22	»	»	—	54	10,00	21,4	0,1	—	6,8	0,4	—	20,4	2,12	—	—	—
23	»	»	—	56	10,00	21,6	1,0	—	6,7	0,2	—	20,6	2,04	—	—	—
25	»	»	—	45	10,35	19,9	1,0	—	6,8	0,2	—	18,9	1,97	—	—	—
26	»	»	—	46	10,17	19,7	0,1	—	6,1	0,4	—	18,7	2,01	—	—	—
27	»	»	—	49	10,17	20,4	1,0	—	7,9	0,2	—	19,4	2,65	—	—	—
28	»	»	—	43	9,91	18,2	1,0	—	6,6	0,3	—	17,2	2,07	—	—	—



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>	Zuckerfaser Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. l. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. l. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. l. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. l. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
29	Vevey	Cave de l'Hôpital	—	0,9941	10,52	19,4	1,0	—	6,8	0,3	—	18,4	2,03	—	—	—
30	»	»	—	46	10,09	19,4	0,1	—	6,4	0,2	—	18,4	2,15	—	—	—
32	»	»	—	43	10,52	19,9	1,0	—	7,1	0,2	—	18,9	2,29	—	—	—
33	»	»	—	62	9,83	22,6	0,1	—	9,4	0,4	—	21,6	2,59	—	—	—
39	»	»	—	65	9,48	22,3	1,0	—	9,9	0,3	—	21,3	2,38	—	—	—
40	»	»	—	65	10,35	24,7	0,1	—	9,3	0,3	—	23,7	2,19	—	—	—
3	»	Gonelles	—	56	11,14	24,7	1,2	—	9,6	0,2	—	23,5	2,17	—	—	—
4	»	»	—	62	11,33	24,2	1,0	—	7,2	0,3	—	23,2	1,98	—	—	—
11	»	»	—	64	11,23	24,5	1,0	—	9,1	0,2	—	23,5	2,05	—	—	—
12	»	»	—	66	11,14	27,1	1,0	—	9,4	0,3	—	26,1	2,23	—	—	—

**Kanton Zürich.**

Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	Wädenswil	Dorfleben	12. VI. 23	0,9993	7,4	23,0	1,1	21,9	8,5	0,4	8,0	13,9	2,57	2,1	0,6	5,4
2	Stäfa	Räuschling und grüner Sylvaner	6. VIII. 23	0,9988	7,7	22,6	0,7	21,9	8,8	0,3	8,4	13,5	2,26	2,2	0,7	7,7
3	»	Sternenhalde, Räuschling	8. VIII. 23	0,9987	7,8	22,7	1,0	21,7	9,1	0,4	8,6	13,1	1,77	2,9	0,9	7,3
		Minimum		0,9987	7,4	22,6	0,7	21,7	8,5	0,3	8,0	13,1	1,77	2,1	0,6	5,4
		Maximum		0,9993	7,8	23,0	1,1	21,9	9,1	0,4	8,6	13,9	2,57	2,9	0,9	7,7

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	Stäfa	Sternenhalde, Burgunder	8. VIII. 23	0,9997	8,7	27,6	1,0	26,6	9,4	0,3	9,0	17,6	2,69	1,3	0,9	10,7
2	Versuchsanstalt	Riparia und Gamay	6. VIII. 23	1,0002	9,4	31,2	1,5	29,7	13,4	0,4	12,9	16,8	2,32	3,0	1,0	7,7