

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 1 (1910)

**Heft:** 4

**Rubrik:** Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : zehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1909 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : Xe année : les vins de l'année 1909

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 08.02.2025

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

# Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Zehnter Jahrgang.

## Die Weine des Jahres 1909.

### STATISTIQUE DES VINS SUISSES.

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES.

X<sup>e</sup> ANNÉE.

### LES VINS DE L'ANNÉE 1909.

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

##### Kanton Basel-Stadt.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>				
1	<b>Riehen</b>	Schlipf	68,7	9,4
2	»	»	64,4	10,1
3	»	»	35,3	12,5
4	»	»	66,0	11,6
5	»	»	54,5	11,0
		Minimum	35,3	9,4
		Maximum	68,7	12,5

##### Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Buchberg</b>	Eichhalde	52,5	13,9	10,9
2	<b>Löhningen</b>	Rütönen	56,0	17,2	11,7
3	<b>Schleitheim</b>	Rötenberg	60,0	15,6	12,2
4	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	52,0	15,0	10,8
5	<b>Wilchingen</b>	Schleipfe	54,5	19,7	11,6
		Minimum	52,0	13,9	10,8
		Maximum	60,0	19,7	12,2

**Kanton Schaffhausen.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Buchberg</b>	Eichhalde	66,0	12,3	13,8
2	<b>Oberhallau</b>	Bergweingarten	62,0	16,4	13,3
3	<b>Osterfingen</b>	Verschiedene Lagen	61,0	12,1	13,8
4	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	66,0	13,8	14,3
5	<b>Stein a. Rhein</b>	Hohenklingerhalde	66,0	12,2	14,4
6	»	Aeusseres Bächli	70,5	12,4	14,8
7	<b>Thayngen</b>	Stuck	65,5	15,2	14,4
8	<b>Unterhallau</b>	Verschiedene Lagen	59,5	11,4	12,9
		Minimum	59,5	11,4	12,9
		Maximum	70,5	16,4	14,8

**Kanton Thurgau.**

Spezifisches Gewicht der Traubensäfte in Oechsle-Graden.  
*Poids spécifique des jus de raisins d'après les degrés d'Oechsle.*

Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Anzahl der weissen Traubensäfte <i>Nombre des jus de raisins blancs</i>	Anzahl der roten Traubensäfte <i>Nombre des jus de raisins rouges</i>
40—44,9°	—	—
45—49,9°	2 (Minimum 46°)	—
50—54,9°	10	—
55—59,9°	12	—
60—64,9°	22 (Maximum 63°)	1 (Minimum 63,5°)
65—69,9°	—	13
70—74,9°	—	21
75—79,9°	—	27
80—84,9°	—	6
85—89,9°	—	1 (Maximum 87,5°)

Die Wägungen wurden in der Zeit vom 16. bis und mit dem 27. Oktober ausgeführt.

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle- Grade <i>Sonde degrés densi- métriques</i>	Zucker % ge- funden durch Analyse <i>Sucre % trouvé par analyse</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
1	<b>Aigle</b>	20. X.	84,5	19,5	8,4
2	»	21. X.	87,5	20,5	6,6
3	»	21. X.	71,5	16,5	10,2
4	»	21. X.	87,0	20,5	7,1
5	»	18. X.	86,5	20,0	8,3
6	<b>Bex</b>	21. X.	80,0	17,3	9,3
7	»	21. X.	79,5	17,9	10,8
8	»	21. X.	80,0	18,0	10,0
9	»	21. X.	78,0	17,4	9,1

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

**Région d'Aigle.**

1	<b>Aigle</b>	20. X.	84,5	19,5	8,4
2	»	21. X.	87,5	20,5	6,6
3	»	21. X.	71,5	16,5	10,2
4	»	21. X.	87,0	20,5	7,1
5	»	18. X.	86,5	20,0	8,3
6	<b>Bex</b>	21. X.	80,0	17,3	9,3
7	»	21. X.	79,5	17,9	10,8
8	»	21. X.	80,0	18,0	10,0
9	»	21. X.	78,0	17,4	9,1

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle- Grade <i>Sonde degrés densi- métriques</i>	Zucker % ge- funden durch Analyse <i>Sucre % trouvé par analyse</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
10	<b>Villeneuve</b>	23. X.	82,0	17,8	9,0
11	»	23. X.	81,0	18,0	8,5
12	»	23. X.	78,0	17,8	9,6
13	»	23. X.	78,0	17,8	8,4
14	»	23. X.	79,0	17,5	9,0
15	»	23. X.	71,5	16,0	8,8
16	»	24. X.	85,5	19,9	9,3
17	<b>Yvorne</b>	—	—	22,7	7,3
18	»	—	—	22,2	7,8
	Minimum	—	71,5	16,0	6,6
	Maximum	—	87,5	22,7	10,8

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.***Région de La Côte.**

19	<b>Allaman</b>	18. X.	—	16,1	9,7
20	<b>Aubonne</b>	16. X.	72,0	(16,1)	10,8
21	»	16. X.	70,0	(15,5)	11,2
22	»	16. X.	73,0	(16,4)	8,6
23	»	17. X.	70,0	(15,5)	10,2
24	»	17. X.	73,0	(16,4)	10,5
25	»	17. X.	70,5	(15,7)	11,2
26	<b>Begnins</b>	22. X.	—	16,9	10,4
27	»	22. X.	—	17,8	8,5
28	»	22. X.	—	17,1	8,5
29	»	18. X.	72,0	16,0	12,0
30	»	22. X.	—	15,1	13,6
31	»	25. X.	—	16,2	8,5
32	»	26. X.	—	16,4	7,9
33 *	»	27. X.	67,0	14,9	13,4
34 *	»	27. X.	66,0	14,9	13,4
35 *	»	27. X.	71,0	16,4	12,5
36	»	—	68,0	15,0	8,2
37	<b>Bursinel</b>	22. X.	—	16,6	10,9
38	<b>Bursins</b>	23. X.	—	16,1	9,6
39	»	22. X.	—	16,9	10,4
40	<b>Gilly</b>	22. X.	—	15,5	10,3
41	»	18. X.	67,0	14,6	11,5
42	»	19. X.	76,0	16,7	9,8
43	<b>Luins</b>	18. X.	77,0	17,9	10,2
44	»	18. X.	82,5	19,2	9,3
45	<b>Mont</b>	18. X.	—	17,4	9,4
46	»	12. X.	77,0	17,2	9,2
47	»	12. X.	77,5	17,8	10,2
48	»	12. X.	79,5	18,3	9,6
49	»	12. X.	78,0	17,9	9,0
50	»	19. X.	77,0	17,1	9,7
51 *	»	19. X.	70,0	14,8	12,5
52	<b>Perroy</b>	18. X.	—	16,4	9,3
53	»	18. X.	—	17,1	8,7
54	<b>Vinzel</b>	—	86,5	20,1	9,2
	Minimum	—	66,0	14,6	8,2
	Maximum	—	82,5	20,1	13,6

NB. Les chiffres entre parenthèses indiquent le sucre correspondant à la sonde.

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle- Grade <i>Sonde degrés densi- métriques</i>	Zucker % ge- funden durch Analyse <i>Sucre % trouvé par analyse</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
-----	----------------------------	--	---	--	--

Farbe : weiss. — Couleur : blanc.

**Région de Lavaux.**

55	<b>Cully</b>	18. X.	80,0	18,0	8,8
56	»	11. X.	82,0	18,6	9,1
57	»	11. X.	79,0	18,0	10,4
58	<b>Epesses</b>	20. X.	77,0	17,3	8,5
59	»	18. X.	79,5	17,8	8,3
60	»	18. X.	81,0	18,1	8,8
61	»	—	84,0	18,9	8,5
62	»	11. X.	73,5	16,7	9,6
63	»	15. X.	79,5	18,9	7,3
64	»	11. X.	73,5	16,6	8,8
65	»	15. X.	73,0	16,5	7,4
66	»	18. X.	81,5	18,4	9,1
67	<b>Lutry</b>	11. X.	81,0	17,6	10,1
68	»	11. X.	75,5	16,7	10,3
69*	<b>Riez</b>	18. X.	70,0	15,4	12,9
70	»	—	83,5	18,8	8,7
71	»	11. X.	75,5	17,6	10,0
72	»	18. X.	83,5	19,1	9,2
73	<b>Rivaz</b>	15. X.	79,5	18,4	9,1
74	»	15. X.	80,0	18,1	7,9
75	<b>St-Saphorin</b>	15. X.	82,5	18,9	8,5
76	»	15. X.	80,0	18,0	8,8
77	<b>Treytorrens</b>	20. X.	87,0	20,3	7,3
78	<b>Villette</b>	11. X.	76,0	16,9	9,6
	Minimum	—	70,0	15,4	7,3
	Maximum	—	87,0	20,3	12,9

**Région de Morges.**

79	<b>Chigny</b>	16. X.	66,5	14,5	12,2
80	<b>Morges</b>	19. X.	77,5	17,5	9,8
81	»	19. X.	79,0	17,3	9,8
82	»	19. X.	76,5	17,3	10,5
83	<b>St-Prex</b>	19. X.	72,5	15,8	10,4
	Minimum	—	66,5	14,5	9,8
	Maximum	—	79,0	17,5	10,5

**Région de la Petite-Côte.**

84	<b>Changins</b>	18. X.	70,5	15,2	11,0
85	<b>Coinsins</b>	18. X.	69,5	15,3	10,0
86	<b>Duillier</b>	18. X.	73,0	16,5	9,9
87	»	18. X.	73,5	18,0	9,8
88	<b>Gland</b>	18. X.	76,0	17,0	9,5
89	<b>Mies</b>	18. X.	72,0	16,6	9,9
90	<b>Vich</b>	18. X.	69,0	15,7	8,1
91	»	18. X.	68,0	15,4	12,3
	Minimum	—	69,0	15,2	8,1
	Maximum	—	73,5	18,0	12,3

**Région de Pully-Lausanne.**

92	<b>Lausanne</b>	15. X.	72,5	16,0	9,0
93	<b>Pully</b>	11. X.	73,0	16,2	10,4

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle- Grade <i>Sonde degrés densi- métriques</i>	Zucker % ge- funden durch Analyse <i>Sucre % trouvé par analyse</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
-----	----------------------------	--	---	--	--

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

**Région de Vevey-Corsier.**

94	<b>Vevey</b>	—	71,0	15,4	10,2
95	»	—	81,0	18,1	9,8
96	»	—	74,5	16,1	9,3
97	»	—	64,0	14,2	9,9
98	»	16. X.	72,5	16,1	11,7
99	»	18. X.	75,0	15,9	11,1
	Minimum	—	64,0	14,2	9,3
	Maximum	—	81,0	16,1	11,7

**Région de Champagne-Concise et Bonvillars.**

100 *	<b>Fiez</b>	22. X.	—	15,1	14,1
101 *	»	—	—	12,9	14,7
102 *	»	22. X.	—	14,8	14,7
103	<b>Grandson</b>	—	—	14,7	—
104	»	—	—	16,8	11,8
	Minimum	—	—	12,9	11,8
	Maximum	—	—	16,8	14,7

**Région d'Yverdon - Champvent.**

105	<b>Method</b>	26. X.	70,0	15,1	11,7
106	»	26. X.	59,0	12,9	11,9

\* Les moûts Nos 33, 34, 35, 51, 69, 100, 101, 102 proviennent exclusivement de grappes ayant repoussé après le gel. De nombreux moûts de cette statistique proviennent d'un mélange de grappes de première et de seconde poussée, ce qui explique certain chiffre d'acidité.

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Lage und Name des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendage</i>	Oechsle- Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
-----	----------------------------	--	---	---	--

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	<b>Gross-Andelfingen</b>	Langwingert	12. X.	63,0	11,7
2	»	Heiligberg	13. X.	58,0	14,0
3	»	Böndler	11. X.	56,0	15,7
4	<b>Klein-Andelfingen</b>	Wesperbühl und Einfang	14. X.	56,0	14,8
5	»	Scheitenberg	12. X.	50,0	13,2
6	»	»	12. X.	51,0	15,8
7	<b>Laufen-Uhwiesen</b>	im Langen	15. X.	54,0	17,2
8	»	im Stuck u. ob dem Haus	20. X.	58,0	14,2
9	<b>Stammheim</b>	Kunzen	20. X.	58,0	14,4
10	<b>Volken</b>	Hinterhäusern	15. X.	58,0	16,0
11	<b>Küsnacht</b>	z. Uebungsschule u. Bahn	18. X.	50,5	13,8
12	»	z. Seminar und Wiltigasse	19. X.	59,0	13,0

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Lage und Name des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendage</i>	Oechsle- Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
-----	----------------------------	--	---	---	--

**Farbe : weiss. — Couleur blanc.**

13	<b>Meilen</b>	Halde	18. X.	68,5	12,7
14	»	Aebletten	21. X.	62,0	12,0
15	»	Halden	14. X.	59,0	13,0
16	»	Rain-Appenhalde	20. X.	61,0	13,0
17	»	Rain und Stöckeln	14. X.	61,0	12,0
18	<b>Uetikon a. See</b>	Weingarten	21. X.	64,0	13,8
19	»	»	20. X.	62,0	13,8
20	<b>Zürich-Obertrass</b>	Schmelzberg	16. X.	48,0	13,0
		Minimum	—	48,0	11,7
		Maximum	—	68,5	17,2

**Farbe : rot. — Couleur rouge.**

1	<b>Benken</b>	Lätsch und Bächeloo	13. X.	65,0	14,2
2	»	Lätsch	13. X.	67,0	14,4
3	»	Schüber und Guggenbühl	13. X.	65,0	12,8
4	»	Guggenbühl	13. X.	66,0	14,2
5	<b>Berg am Irchel</b>	Burgweg	12. X.	67,0	13,1
6	»	Tobler	13. X.	68,0	12,7
7	»	Längg	13. X.	70,0	13,4
8	»	Bohl	12. X.	70,0	13,3
9	»	Dellacker	12. X.	66,0	14,2
10	»	Längg	15. X.	66,0	14,0
11	<b>Flaach</b>	Rein	13. X.	70,0	13,6
12	»	beim Haus	15. X.	71,0	11,2
13	»	Kläffler	12. X.	71,5	13,3
14	»	Hinterhäuser	12. X.	70,0	12,6
15	»	Tuch	13. X.	70,0	11,8
16	»	Klingler	13. X.	70,0	12,5
17	»	Rein	13. X.	68,0	12,0
18	<b>Gross-Andelfingen</b>	Josen	11. X.	71,0	13,5
19	»	Oberkanen	11. X.	66,0	13,7
20	»	Gatterweingarten	13. X.	72,0	13,9
21	»	Neuweingarten	15. X.	72,0	12,7
22	»	»	18. X.	65,0	16,6
23	<b>Klein-Andelfingen</b>	Wesperbühl und Löwen	12. X.	72,5	12,5
24	»	Guggenbühl	12. X.	65,0	15,0
25	»	Wesperbühlerberg	11. X.	70,0	12,5
26	»	Hummenberg	11. X.	65,0	13,5
27	»	Guggenbühl und Einfang	13. X.	67,0	13,5
28	»	Scheitenberg	11. X.	68,5	14,4
29	»	»	12. X.	69,0	13,3
30	»	»	11. X.	68,0	13,0
31	»	»	12. X.	69,0	13,7
32	»	»	12. X.	70,0	14,9
33	»	»	11. X.	65,0	12,1
34	»	»	13. X.	69,0	13,0
35	»	»	11. X.	69,0	12,6
36	»	»	14. X.	72,0	12,1
37	»	»	12. X.	64,0	13,0
38	»	Bergli	12. X.	63,0	14,8
39	<b>Laufen-Uhwiesen</b>	Oberhinterbrunnen	15. X.	63,0	15,1
40	<b>Marthalen</b>	Thalacker	11. X.	64,0	14,0
41	»	im Nägeli	11. X.	65,0	12,8
42	»	Brunnenthal	11. X.	66,0	12,6

## Kanton Zürich.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Lage und Name des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendage</i>	Oechsle- Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale en grammes par litre</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
43	<b>Ossingen</b>	aus allen Lagen	16. X.	61,0	14,6
44	»	»	15. X.	62,0	15,0
45	»	»	15. X.	60,0	15,6
46	<b>Rheinau</b>	Korb, unterer Teil	13. X.	72,0	13,0
47	»	Bankert	14. X.	69,0	13,8
48	»	Korb, mittlerer Teil	15. X.	70,0	12,1
49	<b>Rudolfingen</b>	Rain	12. X.	67,0	13,0
50	»	Hammberg	12. X.	66,5	14,4
51	»	Steig	12. X.	68,0	15,2
52	<b>Trüllikon</b>	Sperdickler	11. X.	63,0	14,0
53	»	»	11. X.	61,0	15,1
54	»	Amenstyg u. Mühleboden	11. X.	66,0	14,6
55	»	Buck	11. X.	65,0	13,6
56	»	Mühleboden	11. X.	65,0	14,0
57	<b>Stammheim</b>	Langerten	18. X.	72,0	12,5
58	»	Kirchweg	18. X.	71,0	11,9
59	»	Widmer	20. X.	72,0	14,2
60	»	Geisbühl	19. X.	68,0	13,2
61	<b>Volken</b>	Hinterhäusern	15. X.	69,0	12,4
62	»	Berg und Hinterhäusern	12. X.	71,0	11,9
63	<b>Eglisau</b>	Eichhalde u. Rheinacker	13. X.	68,5	12,7
64	»	h. d. Stadt u. Rübensberg	13. X.	68,0	13,3
65	»	In der Mauer	12. X.	66,0	14,2
66	»	Rheinacker	12. X.	66,0	13,8
67	<b>Freienstein</b>	Burghügel	13. X.	70,0	13,0
68	»	Hägeler, Grub u. Raubberg	18. X.	—	12,5
69	»	Hägeler, Rahmenacker und Hinterbach	18. X.	—	12,0
70	»	Köppeler und Grub	15. X.	—	10,1
71	<b>Rafz</b>	—	13. X.	67,0	12,5
72	»	—	13. X.	67,5	12,6
73	»	—	13. X.	67,0	11,7
74	»	—	12. X.	66,0	14,0
75	<b>Küsnacht</b>	beim Seminar	20. X.	70,0	14,9
76	<b>Rutschwil-Dägerlen</b>	Hölterli und Letten	13. X.	72,0	13,8
77	»	Langstück und Hölterli	13. X.	72,0	13,5
78	<b>Neftenbach</b>	Bruppach und Halten	12. X.	70,0	10,8
79	»	Bruppach und Altkircher	12. X.	69,0	11,4
80	»	Oedenhof	11. X.	70,0	15,6
81	»	Klimmberg	11. X.	69,5	16,2
82	»	Altkircher	11. X.	67,0	11,3
		Minimum	—	60,0	10,1
		Maximum	—	72,5	16,6



B. Weinuntersuchungen. — *Analyses de vin.*

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>	
<b>Kanton Aargau.</b>														
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers, Aarau.</b>														
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>														
1	Döttingen	Sennloch	1,0021	5,0	23,6	1,3	9,6	2,40	0,2	—	—	12,9	14,4	
2		»	Verschiedene Lagen	1,0017	5,6	22,5	0,5	12,5	2,60	0,2	—	—	9,7	17,9
3	Schinznach	Inneres Sennloch	0,9943	10,5	22,2	0,8	8,8	2,90	0,2	—	—	12,8	19,1	
4		—	—	0,9920	6,2	16,6	0,6	9,3	2,00	0,1	—	—	6,8	15,4
		Minimum		0,9920	5,0	16,6	0,5	8,8	2,00	0,1	—	—	6,8	14,4
		Maximum	1,0021	10,5	23,6	1,3	12,5	2,90	0,2	—	—	12,9	19,1	
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>														
1	Baden Döttingen	Scharten	0,9982	7,7	23,3	unter 1,0	6,3	3,00	0,3	—	—	17,3	13,7	
2		»	Sennloch	1,0020	6,2	27,3	1,1	10,0	2,70	0,4	—	—	16,6	15,8
3	Klingnau	Verschiedene Lagen	1,0008	6,0	21,4	0,8	9,7	2,40	0,2	—	—	11,1	15,5	
4*		»	»	1,0010	5,2	22,8	0,7	11,3	2,50	0,2	—	—	11,0	16,3
5		Burghalde	0,9986	7,8	22,7	1,2	8,4	2,40	0,4	—	—	13,5	15,8	
		Minimum	0,9982	5,2	21,4	0,7	6,3	2,40	0,2	—	—	11,0	13,7	
		Maximum	1,0020	7,8	27,3	1,1	11,3	3,00	0,4	—	—	17,3	16,3	
* Farbe: Schiller.														
<b>Kanton Basel-Landschaft.</b>														
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.</b>														
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>														
1	Aesch	Klus	0,9946	8,3	15,2	0,8	5,4	1,33	0,5	8	11,2	9,6	13,1	
2		»	»	0,9947	9,5	20,2	0,8	5,5	2,20	0,3	8	7,0	14,3	14,6
3		»	»	0,9962	9,2	22,3	0,9	7,5	1,79	0,3	13	8,1	14,3	16,3

4	<b>Arlenheim</b>	Schäferrain	0,9960	8,2	18,1	0,8	5,6	1,61	0,3	17	7,6	12,1	13,4
5	»	am Rain	0,9962	8,9	21,3	0,8	8,3	2,38	0,2	13	5,1	12,4	17,0
6	»	am Strässli	0,9981	7,3	20,0	0,8	8,6	2,36	0,4	40	5,2	11,1	15,4
7		Kern-Alioth'sche Schlossreben	0,9951	9,8	21,7	0,8	6,6	1,65	0,3	15	7,5	14,7	16,0
8	<b>Benken</b>	Benkenrebbberg, südl. Lage	0,9953	8,2	16,7	0,8	5,0	1,60	0,7	47	8,8	11,8	12,3
9	»	Geisshübel	0,9975	8,2	20,9	1,0	8,8	1,81	0,6	63	8,3	11,8	16,3
10	<b>Binningen</b>	im Hölzli	0,9941	8,9	16,3	0,8	5,5	1,40	0,4	28	10,0	10,5	13,9
11	»	Schweissberg	0,9934	10,4	18,4	0,8	5,6	1,81	0,5	17	7,7	12,6	15,4
12	<b>Ettingen</b>	Schönort	0,9998	7,4	24,1	0,9	10,2	1,95	0,4	69	6,8	13,5	17,1
13	<b>Liestal</b>	Burghalden	0,9986	6,7	18,7	0,3	7,4	1,81	0,4	11	9,7	11,5	13,6
14	»	»	0,9973	8,1	19,9	0,8	6,9	1,99	0,4	17	7,0	12,7	14,5
15	<b>Münchenstein</b>	Schweissberg	0,9939	10,4	18,9	0,8	6,1	1,65	0,4	14	8,6	12,5	16,0
16	»	aus besseren Lagen	0,9962	8,6	20,0	0,8	7,8	2,22	0,2	10	6,6	11,7	16,1
17	»	Oberberg	0,9983	7,2	18,9	0,8	7,3	2,10	0,3	38	8,0	11,2	14,1
18	»	hinten Kirchen	0,9957	8,4	16,2	0,8	4,9	1,62	0,5	8	7,2	11,1	12,7
19	<b>Muttenz</b>	in den Hallen	0,9953	9,5	19,3	0,8	6,6	1,63	0,4	38	8,6	12,4	15,6
20	»	Haselstaude, Hallen, Letten	0,9943	10,3	19,7	0,8	7,4	1,53	0,3	68	10,0	11,9	17,3
21	»	Hallen, Neusatz	0,9944	9,5	17,7	0,8	5,4	1,52	0,3	10	9,6	11,9	14,5
22	<b>Pfeffingen</b>	Klus, südl. Lage	0,9944	9,2	16,4	0,8	5,8	1,42	0,6	46	8,8	10,5	14,3
23	»	»	0,9957	8,6	17,6	0,8	6,3	1,44	0,3	11	9,6	10,9	14,5
24	<b>Pratteln</b>	Berg	0,9968	8,2	20,0	0,8	5,5	1,91	0,5	42	8,2	14,3	13,1
25	»	Dumpfhalden	0,9928	10,8	18,9	0,8	5,6	1,52	0,5	18	8,2	13,1	15,8
26	<b>Reinach</b>	Pfaffenacker	0,9958	8,6	17,8	0,8	6,0	1,68	0,5	31	8,8	11,6	14,0
27	»	Klauser, Bader, Langacker	0,9971	7,5	18,4	0,8	7,2	1,48	0,2	10	6,0	10,7	14,4
		Minimum	0,9934	6,7	24,1	0,3	4,9	1,33	0,2	8	5,1	9,6	12,3
		Maximum	0,9998	10,8	15,2	1,9	10,2	2,38	0,7	69	11,2	14,3	17,3

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Liestal</b>	Burghalden	0,9981	8,7	23,6	0,5	4,6	2,75	0,4	—	6,1	18,7	12,8
2	»	»	1,0000	2,3	26,8	0,3	6,9	2,83	0,5	—	7,6	20,2	14,6

**Kanton Basel-Stadt.**

Analytiker: **Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.**

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Bettingen</b>	Lenzen	0,9997	5,8	18,9	0,3	7,0	1,78	0,7	27	9,2	12,5	11,9
2	»	Steinbreche	0,9961	8,0	17,4	0,8	6,7	1,60	0,4	25	9,8	10,4	14,2
3	<b>Riehen</b>	Hackberg	0,9970	8,2	20,0	1,0	9,2	1,78	0,6	36	9,5	10,5	16,7

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait résiduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>	
4	Riehen	Hackberg	0,9960	8,4	17,9	0,3	7,2	1,41	0,3	10	10,2	10,8	15,2	
5		»	Schlipf	0,9947	9,9	19,9	0,8	8,3	1,50	0,6	31	10,0	11,5	17,5
6		»	»	0,9961	8,0	18,0	0,3	5,6	1,86	0,5	11	8,3	12,7	13,0
7		»	»	0,9961	7,3	16,6	0,8	5,1	1,82	1,0	31	8,2	11,9	11,2
8		»	»	0,9944	9,4	17,9	0,8	5,9	1,68	0,5	10	9,6	11,8	14,7
9		»	»	0,9950	9,0	18,2	0,8	5,1	1,80	0,5	7	8,3	12,9	13,5
10		»	»	0,9944	9,3	17,2	0,8	6,4	1,54	0,5	15	9,7	10,6	15,1
11		»	»	0,9959	8,7	20,0	0,0	5,3	1,98	0,7	7	6,9	15,6	13,1
			Minimum	0,9944	5,8	16,6	0,0	5,1	1,41	0,3	7	6,9	10,4	11,2
			Maximum	0,9997	9,9	20,0	1,0	9,2	1,98	1,0	36	10,2	15,6	17,5
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>														
1	Riehen	Herrschaftsgut	0,9965	8,0	18,4	0,5	5,8	1,88	0,7	—	8,6	13,0	12,9	
<b>Kanton Bern.</b>														
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers Bern.*</b>														
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>														
1	Biel, Vingelz	Tschatener	0,9951	8,2	14,9	0,8	6,2	1,40	0,3	—	11,2	8,2	14,1	
2		»	Vingelz-Rebberg (mittl. und untere Lage)	0,9961	8,1	17,5	0,8	6,1	1,50	0,4	—	11,4	11,0	13,8
3	»	—	0,9982	7,1	19,2	1,1	10,6	1,64	—	—	—	8,0	17,2	
4	Erlach	Erlachberg (mittlere Lage)	0,9969	7,3	17,8	0,9	8,5	1,70	0,2	—	9,2	8,6	15,6	
5		»	Schlossberg (mittlere Lage)	0,9973	8,1	20,8	1,0	7,9	2,00	0,3	—	8,0	12,2	15,7
6	»	Erlachberg u. Schlossberg (untere, mittl. u. obere Lage)	0,9965	8,3	19,1	0,6	6,5	2,00	0,3	—	8,1	12,3	14,5	
7	Gampelen	Gampeler Rebberg (verschied. Lagen)	0,9981	6,5	17,7	1,2	7,2	1,90	0,3	—	9,1	9,6	13,4	
8		»	Gampeler Rebberg	0,9964	7,6	16,9	0,4	6,2	1,70	0,4	—	9,2	10,7	13,4
9	Ins	Spitalgut Pourtalès	0,9983	7,4	20,9	1,5	11,7	1,70	0,3	—	9,3	8,0	18,8	
10		»	Domaine de Pury	0,9981	7,7	21,6	1,2	11,0	1,70	0,2	—	9,4	9,6	18,5

\* Die Analysen der Weine Nr. 3, 20, 24, 25, 27 sind im Laboratorium des Herrn Dr. A. Bähler, Biel ausgeführt worden.

11	<b>Ligerz</b>	Kirchrebe	0,9963	8,2	18,5	1,2	6,5	1,90	0,4	—	7,9	11,2	14,3
12	»	Kirchrebe, Clos de rive	0,9963	8,6	19,8	0,7	8,5	1,60	0,2	—	10,4	10,8	16,9
13	»	Beaume et Planche	0,9945	9,7	18,2	0,8	6,4	1,40	0,4	—	10,4	11,4	15,7
14	<b>Neuenstadt</b>	Roudan (obere Lage)	0,9949	9,2	18,1	0,8	6,1	1,70	0,3	—	8,4	11,5	15,0
15	»	Rebberg Neuenstadt (mittlere Lage)	0,9959	8,4	18,3	0,9	7,5	1,50	0,2	—	8,4	10,1	15,7
16	»	Rebberg Neuenstadt (unt. u. mittl. Lage)	0,9975	8,0	20,4	0,8	10,3	1,90	0,3	—	7,4	9,6	18,0
17	»	Gutreiben (Schaffis)	0,9953	8,5	16,8	0,8	6,8	1,60	0,3	—	9,2	9,5	15,0
18	»	Schaffis (Lager Nr. 12)	0,9955	9,0	19,0	0,8	6,4	1,60	0,3	—	10,7	12,1	15,1
19	»	Schaffis (Lager Nr. 13)	0,9953	9,0	18,4	0,7	6,9	1,60	0,2	—	9,2	11,0	15,7
20	»	Schaffis	0,9978	9,1	21,1	1,2	10,4	1,85	—	—	—	10,0	19,0
21	<b>Spiez</b>	Spiezer Rebberg	0,9978	8,0	21,6	0,5	10,2	1,90	0,3	—	7,6	11,2	17,9
22	<b>Tschugg</b>	Wartreben	0,9951	9,4	19,0	0,5	6,3	1,70	0,2	—	10,3	12,4	15,5
23	<b>Tüscherz</b>	Tüscherzer Rebberg (mittlere Lage)	0,9965	7,9	17,7	0,8	6,6	1,70	0,2	—	10,2	10,5	14,3
24	»	Rainreben	0,9969	8,6	20,2	1,5	9,6	1,97	—	—	—	9,6	17,7
25	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Grube, Rain und Clos	0,9945	9,2	16,9	1,1	6,2	1,40	0,1	—	11,4	9,7	15,3
26	»	Clos	0,9956	8,6	14,9	1,6	8,7	1,40	—	—	—	5,1	16,8
27	<b>Twann</b>	Käpfli (Tokayer-Reben, Süssdruck)	0,9943	11,0	21,3	1,2	5,3	2,00	0,5	—	9,0	15,3	15,8
28	»	Wingreis	0,9952	9,0	17,9	1,1	5,6	1,80	0,3	—	9,3	11,5	14,3
29	»	Frauenkapf	0,9959	9,7	21,4	1,0	8,1	1,80	0,4	—	8,7	12,7	17,4
30	»	Rostelen	0,9951	9,1	18,1	1,1	6,1	1,60	0,2	—	9,0	11,1	15,0
31	»	Rostelen	0,9950	9,1	17,6	1,1	5,6	1,70	0,4	—	8,8	11,3	14,3
32	»	Ligerz-Rebberge	0,9953	8,8	17,3	1,0	5,8	1,80	0,2	—	8,3	10,7	14,4
		Minimum	0,9943	6,5	13,9	0,4	5,0	1,40	0,1	—	7,4	7,3	11,3
		Maximum	0,9983	11,0	21,6	1,5	11,7	2,00	0,5	—	11,4	15,3	19,0

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Neuenstadt</b>	Diverse Lagen	0,9967	10,3	25,5	0,8	5,6	2,40	0,6	—	8,0	19,7	15,3
2	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Diverse Lagen	0,9951	12,1	26,3	1,0	7,8	2,40	0,3	—	7,9	17,8	19,6
3	<b>Twann</b>	Hütten und Gaucheten	0,9974	9,6	24,4	1,0	8,2	2,70	0,2	—	6,8	15,4	17,6
4	<b>Unterseen</b>	Külibad	0,9972	7,3	17,8	0,4	7,6	2,00	0,8	—	8,4	10,6	14,1
		Minimum	0,9951	7,3	17,8	0,4	5,6	2,00	0,2	—	6,8	10,6	14,1
		Maximum	0,9974	12,1	26,3	1,0	8,2	2,70	0,8	—	8,4	19,7	19,6

**Canton de Fribourg.**

Analyste: Laboratoire cantonal, Fribourg.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Bas-Vully</b>	Praz	0,9959	8,5	17,0	0,9	7,8	1,77	—	—	—	8,8	15,9
2	»	»	0,9972	8,2	20,2	0,4	8,9	2,35	—	—	—	8,7	16,6

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
3	<b>Châbles Cheyres Font Haut-Vully</b>	En Bourneuf	0,9977	8,0	20,6	0,8	10,4	1,38	—	—	—	9,9	17,8
4		Au Volerbel	0,9952	9,2	18,2	0,8	7,1	1,38	—	—	—	10,2	16,3
5		Grandvigne	0,9968	8,1	19,0	0,7	9,5	1,38	—	—	—	9,4	17,0
6		En Chambaz	0,9955	10,0	21,6	1,3	9,5	1,75	—	—	—	11,2	19,8
7		» Lugnores	0,9964	9,5	21,7	1,0	10,6	1,32	—	—	—	10,4	19,8
8		» Môtier	0,9965	9,2	20,9	1,1	8,6	1,83	—	—	—	11,3	17,7
		Minimum	0,9952	8,0	17,0	0,4	7,7	1,38	—	—	—	8,7	15,9
		Maximum	0,9977	10,0	21,7	1,3	10,6	2,35	—	—	—	11,2	19,8
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>													
1	<b>Bas-Vully Châbles Cheyres</b>	Praz	0,9968	9,9	23,9	0,9	8,3	1,95	—	—	—	15,0	17,9
2		En Bourneuf	0,9978	9,1	24,2	1,4	7,1	2,37	—	—	—	16,5	15,4
3		Au Volerbel	0,9977	9,2	24,2	1,3	6,7	2,78	—	—	—	17,0	15,1
<b>Canton de Genève.</b>													
Analysten: <b>Dr. E. Ackermann, Dr. C. Valencien, Dr. P. Balavoine.</b>													
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>													
1	<b>Anières Avully</b>	Anières	0,9945	9,9	19,7	1,7	5,7	1,75	—	—	—	12,7	15,2
2		Avully	0,9946	8,8	15,5	1,4	5,9	1,50	—	—	—	8,6	14,3
3	»	»	0,9938	9,3	15,1	1,4	5,5	1,35	—	—	—	8,8	14,2
4		»	0,9931	10,4	16,2	1,6	5,9	1,55	—	—	—	9,2	15,9
5	<b>Avusy</b>	Athenaz	0,9952	9,6	20,9	1,8	8,1	1,55	—	—	—	11,4	17,3
6		Sézezin	0,9948	8,8	16,5	1,2	6,3	1,75	—	—	—	9,4	14,7
7	<b>Bardonnex</b>	Bardonnex	0,9952	9,2	18,8	1,5	6,7	1,60	—	—	—	11,2	15,3
8		»	0,9953	9,0	18,2	1,7	6,6	1,55	—	—	—	10,3	15,2
9	<b>Bernex</b>	Bernex	0,9942	9,3	16,2	1,2	5,9	1,55	—	—	—	9,7	14,6
10		»	0,9938	9,5	15,5	1,4	5,8	1,85	—	—	—	9,2	14,4
11	»	Sézenove	0,9942	10,0	18,3	1,3	6,6	1,50	—	—	—	10,9	16,1

12	<b>Bernex</b>	Sézenove	0,9946	9,8	18,8	1,4	6,7	1,60	—	—	—	11,2	16,0
13	<b>Cartigny</b>	Cartigny	0,9951	9,9	19,8	1,4	6,2	1,50	—	—	—	13,2	15,1
14	<b>Céligny</b>	Céligny	0,9952	8,7	17,1	1,4	6,5	1,60	—	—	—	9,8	14,6
15	»	»	0,9951	9,5	19,1	1,0	7,2	1,70	—	—	—	11,2	16,4
16	<b>Chancy</b>	Chancy	0,9941	9,0	15,2	1,3	5,7	1,45	—	—	—	8,7	14,2
17	<b>Choulex</b>	Choulex	0,9948	9,1	17,0	1,2	6,6	1,60	—	—	—	9,8	15,0
18	»	»	0,9952	9,1	18,2	1,6	6,8	1,60	—	—	—	10,6	15,1
19	<b>Collex Bossy</b>	Collex	0,9955	9,2	19,0	1,8	7,3	1,90	—	—	—	10,2	16,2
20	»	»	0,9939	9,6	16,6	1,4	6,0	1,60	—	—	—	10,7	14,1
21	»	Bossy	0,9956	9,1	20,0	1,3	6,9	1,65	—	—	—	12,2	15,6
22	<b>Collonge Bellerive</b>	Collonge	0,9955	9,2	19,1	1,5	6,9	1,75	—	—	—	11,3	15,5
23	»	»	0,9951	9,4	19,3	1,8	5,9	1,75	—	—	—	12,0	14,8
24	»	»	0,9950	8,9	17,8	1,5	6,2	1,60	—	—	—	10,7	14,5
25	<b>Cologny</b>	Cologny	0,9963	9,5	22,7	1,6	8,3	1,80	—	—	—	13,3	17,3
26	»	La Belotte	0,9948	9,8	19,8	1,7	6,2	1,65	—	—	—	12,5	15,4
27	»	H <sup>te</sup> Belotte	0,9970	8,4	21,0	2,0	7,0	2,10	—	—	—	13,2	14,1
28	»	Montalègre	0,9960	10,0	23,7	1,5	7,9	2,10	—	—	—	14,8	17,5
29	<b>Confignon</b>	Confignon	0,9949	9,5	18,6	1,4	6,9	1,70	—	—	—	10,8	15,9
30	»	»	0,9945	9,4	18,0	1,4	6,6	1,65	—	—	—	10,6	15,4
31	»	»	0,9943	9,4	16,8	1,4	6,1	1,70	—	—	—	9,9	15,0
32	<b>Corsier</b>	Corsier	0,9946	9,4	18,0	1,4	6,1	1,50	—	—	—	10,9	15,1
33	<b>Dardagny</b>	La Plaine	0,9950	8,7	16,5	1,3	5,8	1,60	—	—	—	10,0	13,8
34	»	Dardagny	0,9948	9,6	18,6	1,6	6,5	1,70	—	—	—	11,0	15,6
35	»	»	0,9949	9,4	17,9	1,4	5,7	1,65	—	—	—	11,3	14,6
36	»	»	0,9963	8,7	18,9	1,7	8,2	1,70	—	—	—	9,5	16,4
37	»	»	0,9950	9,0	16,5	1,3	6,0	1,65	—	—	—	9,7	14,5
38	»	»	0,9952	9,6	19,3	1,7	6,0	1,60	—	—	—	12,1	15,1
39	<b>Genthod</b>	Genthod	0,9963	9,9	24,5	1,6	7,9	2,20	—	—	—	15,4	17,4
40	»	»	0,9962	9,1	20,7	1,2	8,8	1,75	—	—	—	11,2	17,4
41	<b>Gy</b>	Gy	0,9950	9,5	18,2	1,4	7,2	1,80	—	—	—	10,1	16,1
42	»	»	0,9956	9,4	20,9	1,2	8,2	1,65	—	—	—	11,9	17,2
43	»	»	0,9940	9,7	16,5	1,4	6,4	1,60	—	—	—	9,2	15,6
44	<b>Hermance</b>	Hermance	0,9949	9,1	16,6	1,6	7,1	1,60	—	—	—	8,2	15,9
45	»	»	0,9952	9,1	17,9	1,2	6,4	1,70	—	—	—	10,7	15,1
46	<b>Jussy</b>	Jussy	0,9959	8,4	17,9	1,4	6,9	1,75	—	—	—	10,1	14,8
47	»	Château	0,9958	8,7	17,6	1,4	7,6	1,85	—	—	—	9,0	15,9
48	»	»	0,9977	8,5	22,4	1,5	10,3	1,85	—	—	—	11,0	18,4
49	»	Eglise	0,9947	8,9	16,0	1,7	6,7	1,50	—	—	—	8,0	15,2
50	»	Sionnet	0,9945	9,4	17,1	1,2	5,9	1,65	—	—	—	10,6	14,7
51	»	Lullier	0,9965	8,1	18,0	1,1	8,8	1,80	—	—	—	8,9	15,9

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schweflige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
52	Jussy	Lullier	0,9947	9,7	18,2	1,6	7,8	1,75	—	—	—	9,3	17,1
53	»	»	0,9949	9,5	18,5	1,4	8,1	1,75	—	—	—	9,4	17,2
54	Laconnex	Laconnex	0,9946	9,8	18,9	1,3	6,6	1,80	—	—	—	11,5	15,9
55	»	»	0,9956	9,2	19,0	1,4	7,4	1,90	—	—	—	10,7	16,1
56	Lancy, Grand	Lancy, Grand	0,9949	9,3	17,8	1,2	6,5	1,65	—	—	—	10,6	15,3
57	Landecy	Landecy	0,9960	8,6	18,3	1,3	8,0	1,80	—	—	—	9,4	16,2
58	Meinier	Esserts	0,9953	9,2	18,3	1,4	7,3	1,65	—	—	—	10,0	16,1
59	»	»	0,9952	8,9	17,0	1,4	6,9	1,50	—	—	—	9,1	15,4
60	»	Meinier	0,9946	9,4	17,3	1,3	7,0	1,55	—	—	—	9,3	16,1
61	»	»	0,9944	9,7	17,1	1,1	6,3	1,60	—	—	—	10,2	15,4
62	»	Corsinge	0,9963	9,1	21,2	1,2	9,2	1,55	—	—	—	11,1	18,0
63	Meyrin	Meyrin	0,9955	9,3	20,1	1,6	7,1	1,85	—	—	—	11,7	16,1
64	»	»	0,9965	9,3	21,9	1,5	8,0	2,10	—	—	—	12,7	17,0
65	Onex	Onex	0,9954	9,9	21,6	1,3	6,4	1,95	—	—	—	14,3	15,9
66	»	»	0,9943	9,2	15,6	1,4	5,3	1,80	—	—	—	9,4	14,0
67	Presinge	Petit-Carra	0,9963	9,1	19,8	0,9	9,9	2,05	—	—	—	9,5	18,5
68	Puplinge	Puplinge	0,9944	9,4	17,1	1,0	7,0	1,45	—	—	—	9,7	15,7
69	»	»	0,9946	9,8	18,2	1,4	6,3	1,85	—	—	—	11,1	15,5
70	»	Cornières	0,9958	9,3	19,9	1,4	8,4	1,75	—	—	—	10,5	17,5
71	Russin	Russin	0,9949	9,5	18,2	1,7	7,7	1,95	—	—	—	9,3	16,7
72	»	»	0,9945	9,3	17,4	1,6	5,6	1,75	—	—	—	10,7	14,4
73	»	»	0,9942	9,5	16,9	1,4	5,5	1,80	—	—	—	10,6	14,4
74	»	»	0,9943	9,8	18,3	1,5	6,0	1,60	—	—	—	11,4	15,2
75	»	»	0,9950	8,8	16,2	1,4	6,0	1,70	—	—	—	9,4	14,2
76	Saconnex, Grand	Saconnex, Grand	0,9960	9,2	21,2	1,8	7,2	2,00	—	—	—	12,6	16,0
77	»	»	0,9956	8,7	18,0	1,1	7,3	1,75	—	—	—	9,9	15,7
78	Saconnex, Petit	Saconnex, Petit	0,9968	8,9	22,3	1,3	9,4	1,75	—	—	—	11,9	18,0
79	»	»	0,9941	9,8	17,5	1,2	5,9	1,60	—	—	—	10,8	15,3
80	Satigny	Peissy	0,9963	9,1	21,2	1,5	8,1	1,70	—	—	—	12,2	16,7
81	»	»	0,9945	9,7	17,7	1,4	6,5	1,50	—	—	—	10,3	15,7

82	<b>Satigny</b>	Peissy	0,6953	9,4	19,3	1,6	6,4	1,65	—	—	—	11,8	15,3
83	»	Satigny	0,9965	8,9	21,5	1,0	8,3	2,05	—	—	—	12,9	16,5
84	»	»	0,9944	10,0	19,3	1,1	6,2	1,50	—	—	—	12,5	15,7
85	»	»	0,9962	8,6	18,7	0,9	7,1	1,85	—	—	—	11,2	15,2
86	»	»	0,9954	9,2	19,2	0,9	6,7	1,70	—	—	—	12,1	15,4
87	»	»	0,9954	9,5	20,3	0,9	6,4	1,95	—	—	—	13,6	15,3
88	»	Chouilly	0,9960	9,2	20,6	1,3	9,2	1,75	—	—	—	10,6	17,9
89	»	»	0,9950	8,7	16,0	1,1	6,2	1,70	—	—	—	9,2	14,4
90	»	»	0,9955	9,2	18,5	1,5	7,5	1,65	—	—	—	10,0	16,2
91	»	»	0,9955	8,9	17,9	1,4	7,6	1,65	—	—	—	9,4	16,0
92	»	»	0,9939	9,1	14,9	1,3	6,5	1,40	—	—	—	7,7	15,0
93	»	»	0,9949	9,0	16,7	1,3	6,6	1,45	—	—	—	9,3	15,1
94	»	»	0,9955	8,8	18,1	1,3	7,8	1,60	—	—	—	9,5	16,1
95	»	»	0,9953	9,0	17,5	1,4	6,5	1,60	—	—	—	10,1	15,0
96	»	Bourdigny-dessous	0,9954	9,2	19,3	1,0	6,5	1,65	—	—	—	12,5	15,1
97	»	»	0,9960	9,0	20,6	1,3	8,5	1,65	—	—	—	11,3	17,0
98	»	»	0,9953	9,4	19,3	1,2	8,7	1,50	—	—	—	9,9	17,6
99	»	»	0,9961	9,2	21,1	1,4	8,9	1,50	—	—	—	11,3	17,6
100	<b>Soral</b>	Soral	0,9945	9,2	16,5	0,9	6,0	1,65	—	—	—	10,0	14,8
101	»	»	0,9947	9,1	17,7	1,2	6,7	1,55	—	—	—	10,3	15,3
102	<b>Troinex</b>	Troinex	0,9952	9,3	18,4	1,7	6,5	1,70	—	—	—	10,6	15,4
103	»	»	0,9948	9,7	19,4	1,7	6,8	1,75	—	—	—	11,5	15,9
104	»	Drize	0,9963	8,9	19,9	1,3	7,4	1,80	—	—	—	11,8	17,7
105	<b>Vandoeuvres</b>	Vandoeuvres	0,9966	8,5	20,1	1,3	8,2	1,70	—	—	—	11,2	16,1
106	»	Chougny	0,9982	7,9	21,9	1,3	8,2	1,90	—	—	—	13,0	15,5
107	<b>Vernier</b>	Vernier	0,9954	9,1	18,1	1,4	6,0	2,00	—	—	—	11,3	14,6
108	»	»	0,9959	9,2	20,4	1,4	8,4	1,80	—	—	—	11,1	17,1
109	»	»	0,9947	9,8	18,2	1,4	6,0	1,90	—	—	—	11,6	15,0
110	<b>Versoix</b>	Versoix	0,9941	9,4	16,2	1,5	6,3	1,45	—	—	—	8,9	15,2
111	»	»	0,9943	9,9	18,3	1,3	6,1	1,50	—	—	—	11,4	15,5
		Minimum	0,9931	7,9	14,9	0,9	5,5	1,35	—	—	—	7,7	13,8
		Maximum	0,9982	10,4	24,5	2,0	10,3	2,20	—	—	—	15,4	18,5

**Kanton Glarus.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Niederurnen</b>	Burgweg	0,9960	9,7	21,9	0,7	6,7	1,90	—	—	—	15,2	15,7
2	»	»	0,9985	8,3	23,1	0,4	9,6	1,90	—	—	—	14,0	17,0
3	»	»	0,9966	9,8	22,3	0,6	9,2	1,80	—	—	—	13,5	18,0



No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
<b>Kanton Graubünden.</b>													
Analytiker: Kantonales Laboratorium.													
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>													
1	<b>Ems Malans</b>	Schlosshügel	0,9966	10,5	26,0	1,0	9,7	1,97	0,3	—	—	16,7	19,8
2		Completheralde	0,9985	13,8	39,4	4,6	15,6	2,20	0,6	—	—	24,5	28,7
<b>Rotweine. Vins rouges.</b>													
1	<b>Chur</b>	Lürlibad	0,9988	10,6	30,6	unter 1,0	10,2	2,32	0,4	—	—	21,0	20,2
2		»	Halde	0,9966	10,1	24,6	»	4,9	2,91	0,7	—	—	20,6
3	<b>Ems Fläsch</b>	Schlosshügel	1,0002	9,4	30,8	»	9,4	3,13	0,4	—	—	21,9	18,3
4		Eck und Püttis	0,9972	8,9	22,3	»	5,4	2,79	0,7	—	—	17,8	13,4
5	»	Gräben	0,9959	10,7	25,6	»	4,9	3,06	0,7	—	—	21,5	14,8
6	»	Patschwenk	0,9972	10,2	25,5	»	5,9	2,83	0,8	—	—	20,7	15,0
7	»	Eck	0,9984	10,5	27,1	»	5,0	2,63	0,7	—	—	22,9	14,7
8	<b>Jenins</b>	Aus verschiedenen Lagen	0,9978	9,7	25,9	0,7	9,5	2,45	0,4	—	—	16,2	18,7
9		»	Guldistübli	0,9970	11,6	30,1	unter 1,0	9,2	2,37	0,4	—	—	21,4
10	»	Weisstorkel	0,9977	11,2	30,0	»	8,9	2,49	0,3	—	—	21,5	19,7
11	»	Bündte	0,9973	10,8	28,1	»	8,4	2,14	0,6	—	—	20,5	18,4
12	»	Aus gemischten Lagen	0,9961	11,7	27,9	0,4	8,8	2,22	0,6	—	—	19,1	19,8
13	»	Aus verschiedenen Lagen	0,9963	11,6	26,7	unter 1,0	8,6	2,06	0,3	—	—	18,6	19,7
14	<b>Igis Maienfeld</b>	Zinkenweingarten	0,9982	9,8	27,1	»	7,6	2,44	0,8	—	—	20,8	16,1
15		Sauweida und Stallwingert	0,9984	10,1	28,3	»	8,5	2,58	0,5	—	—	20,4	18,0
16	»	Brandiser und Loretscher	0,9974	9,4	23,7	»	7,2	2,49	0,4	—	—	17,0	16,1
17	»	Aus verschiedenen Lagen	0,9968	10,3	24,7	»	7,4	2,46	0,5	—	—	17,9	17,1
18	»	Herrenfeld, Schmid, Hala, Sauweida	0,9977	11,1	31,1	»	9,6	2,45	0,6	—	—	22,2	20,0
19	<b>Malans</b>	Plantahofweingarten	0,9977	11,0	28,8	»	8,9	2,70	0,3	—	—	20,3	19,5
20		»	Bothmarhalden	0,9986	10,4	27,8	»	10,0	2,53	0,4	—	—	18,3
21	»	»	0,9984	9,9	27,7	»	10,1	2,54	0,3	—	—	17,9	19,7
22	»	»	0,9974	10,4	26,7	»	9,4	2,53	0,3	—	—	17,7	19,4

23	<b>Malans</b>	Plantaditsch	0,9973	10,7	27,6	unter 1,0	7,1	2,34	0,6	—	—	21,2	17,1
24	»	Aus verschiedenen Lagen	0,9982	10,5	29,9	0,3	10,1	2,12	0,5	—	—	20,4	20,0
25	<b>Roveredo</b>	Carasole	0,9983	8,7	24,3	0,5	9,8	2,06	0,4	—	—	14,5	18,0
26	<b>Trimmis</b>	Costamser	0,9938	11,9	22,0	unter 1,0	6,8	2,38	0,6	—	—	16,8	17,1
27	»	Kleine Rüfe	0,9970	10,4	25,8	»	6,2	2,27	0,8	—	—	20,6	15,6
28	<b>Zizers</b>	Ranys	0,9987	9,4	28,6	»	9,5	2,21	0,4	—	—	19,6	18,4
29	»	Trinkgeld	0,9978	10,0	28,5	»	10,3	2,30	0,4	—	—	18,7	19,8
		Minimum	0,9938	8,7	22,0	0,3	4,9	2,06	0,3	—	—	14,5	18,4
		Maximum	1,0002	11,9	31,1	unter 1,0	10,3	3,13	0,8	—	—	22,9	20,3

**Canton de Neuchâtel.**

Analyste: Dr. Jeanprêtre, chimiste cantonal.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Auvernier</b>	Auvernier	0,9994	8,1	24,5	1,4	12,3	2,30	0,6	—	—	11,5	19,7
2	<b>Bevaix</b>	Bevaix	0,9982	8,1	22,3	0,7	10,3	1,75	0,4	—	—	11,8	17,9
3	»	»	0,9957	9,2	19,4	0,6	9,3	1,45	0,6	—	—	10,2	17,8
4	»	»	0,9978	8,1	21,1	0,7	11,2	1,40	0,5	—	—	9,8	18,7
5	<b>Boudry</b>	Boudry	0,9965	8,9	20,2	2,8	7,2	1,60	0,5	—	—	10,8	15,5
6	»	»	0,9971	9,1	22,4	0,3	10,5	1,80	0,5	—	—	12,2	19,0
7	»	»	1,0006	7,1	24,4	0,5	13,6	2,06	0,4	—	—	10,8	20,2
8	<b>Colombier</b>	Mairesse	0,9980	8,9	23,8	1,5	12,5	1,85	0,5	—	—	11,4	20,8
9	»	Colombier	0,9980	9,1	24,3	0,5	12,9	1,70	0,3	—	—	11,3	21,6
10	»	»	0,9974	9,5	23,6	1,2	12,5	1,92	0,3	—	—	10,3	21,6
11	»	»	0,9981	9,0	24,8	0,8	12,4	1,82	0,3	—	—	12,0	21,0
12	»	Vaudijon	0,9979	9,1	24,8	1,8	11,2	1,85	0,5	—	—	12,4	19,6
13	»	»	0,9981	8,9	24,0	1,2	11,5	1,90	0,3	—	—	11,6	20,0
14	<b>Corcelles</b>	Corcelles	0,9972	9,1	23,5	0,3	9,9	1,80	0,3	—	—	13,7	18,6
15	»	»	0,9971	8,4	21,1	0,4	10,4	1,60	0,6	—	—	11,0	18,1
16	»	»	0,9977	8,6	22,2	0,4	10,9	1,60	0,4	—	—	11,4	19,0
17	»	»	0,9980	8,4	22,6	0,5	10,5	1,95	0,5	—	—	12,2	18,3
18	»	»	0,9997	7,7	23,9	1,0	12,2	1,95	0,4	—	—	11,2	19,4
19	»	»	1,0001	7,4	24,1	0,5	12,4	1,90	0,4	—	—	11,7	19,3
20	<b>Cormondrèche</b>	Cormondrèche	0,9974	9,0	22,6	0,5	10,4	2,15	0,5	—	—	12,3	18,8
21	<b>Cornaux</b>	Cornaux	0,9979	8,3	22,0	0,8	10,0	1,75	0,4	—	—	11,7	17,8
22	»	»	0,9960	8,4	17,9	1,0	6,9	1,70	0,7	—	—	10,9	14,4
23	<b>Cortailod</b>	Cortailod	0,9968	9,1	22,6	0,6	11,8	1,60	0,4	—	—	10,7	20,4
24	»	»	0,9990	7,6	23,0	1,2	12,4	1,85	0,6	—	—	10,1	19,3
25	»	»	0,9981	7,1	21,8	1,1	12,6	1,90	0,6	—	—	8,8	19,7
26	»	»	0,9988	8,1	23,7	1,0	11,9	2,00	0,8	—	—	11,8	19,0

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schweflige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
27	<b>Cressier</b>	Cressier	0,9949	9,7	18,6	1,1	6,2	1,60	0,5	—	—	11,9	15,3
28	»	»	0,9967	8,7	19,7	1,0	9,2	1,85	0,5	—	—	10,1	17,3
29	»	»	0,9948	9,6	18,3	1,5	6,5	1,95	0,5	—	—	10,9	15,5
30	<b>Gorgier</b>	Gorgier	0,9948	9,5	18,0	1,0	8,1	1,55	0,4	—	—	9,4	17,1
31	<b>Hauterive</b>	Hauterive	0,9945	9,5	17,4	0,5	5,5	1,90	0,4	—	—	11,4	14,5
32	»	Champréveyres	0,9949	9,7	18,7	0,6	6,2	1,75	0,4	—	—	12,4	15,4
33	»	»	0,9940	9,8	16,9	0,4	5,3	1,80	0,3	—	—	11,6	14,7
34	<b>Landeron</b>	Landeron	0,9958	9,7	21,6	1,2	9,6	1,45	0,4	—	—	11,3	18,8
35	»	»	0,9957	9,4	20,0	1,2	8,3	1,65	0,6	—	—	11,2	17,0
36	»	»	0,9956	8,7	18,9	1,2	7,8	1,85	0,5	—	—	10,5	15,9
37	»	»	0,9963	9,6	21,7	0,6	9,6	1,80	0,4	—	—	12,0	18,7
38	»	»	0,9977	8,7	21,8	0,5	11,2	1,95	0,3	—	—	10,5	19,5
39	»	»	0,9969	8,7	21,4	1,9	8,7	1,60	0,5	—	—	11,4	16,8
40	<b>Neuchâtel</b>	Ville	0,9976	9,1	22,5	0,5	10,4	1,90	0,3	—	—	12,5	19,1
41	»	»	0,9974	8,7	22,5	0,3	10,0	1,90	0,3	—	—	12,6	18,3
42	»	»	0,9975	9,1	22,8	2,0	10,7	1,95	0,4	—	—	10,6	19,3
43	»	»	0,9970	9,4	22,8	0,5	11,1	1,95	0,5	—	—	11,8	19,9
44	»	»	0,9967	9,4	22,7	0,6	9,1	2,20	0,6	—	—	13,7	18,8
45	»	»	0,9953	8,8	17,9	1,5	6,2	1,55	0,6	—	—	10,9	14,3
46	»	»	0,9972	9,0	22,7	0,8	9,1	1,70	0,4	—	—	13,4	17,6
47	<b>Peseux</b>	Peseux	0,9960	9,6	21,5	0,5	12,3	1,95	0,5	—	—	9,3	21,3
48	»	»	0,9947	9,5	18,0	0,7	6,0	1,50	0,4	—	—	11,8	15,0
49	<b>St-Aubin</b>	St-Aubin	0,9957	9,1	17,7	0,5	8,5	1,60	0,6	—	—	9,4	16,9
50	»	»	0,9967	8,6	20,7	0,3	9,7	1,90	0,5	—	—	11,3	17,7
51	»	»	0,9965	9,2	20,5	0,5	9,7	2,05	0,4	—	—	10,8	18,4
52	<b>St-Blaise</b>	St-Blaise	0,9959	9,8	21,9	0,4	8,6	1,45	0,4	—	—	13,4	17,9
		Minimum	0,9940	7,1	17,7	0,3	5,3	1,40	0,3	—	—	8,8	14,3
		Maximum	1,0006	9,8	24,8	2,8	13,6	2,30	0,8	—	—	13,7	21,6

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Cornaux</b>	Cornaux	0,9988	9,4	27,2	1,5	9,2	2,10	0,9	—	—	17,7	17,4
2	»	»	0,9956	10,6	23,1	1,2	6,2	2,20	0,9	—	—	15,6	16,9
3	<b>Hauterive</b>	Hauterive	0,9978	10,0	27,5	1,2	7,0	2,32	0,4	—	—	19,8	16,5
4	<b>Neuchâtel</b>	Ville	0,9997	8,8	27,8	1,0	8,7	2,50	0,6	—	—	18,8	16,8
5	<b>Peseux</b>	Peseux	0,9973	10,6	27,6	1,8	9,4	1,95	0,3	—	—	16,8	19,6
6	»	»	0,9973	10,8	28,2	1,3	6,4	2,95	0,6	—	—	21,2	16,5
7	<b>St-Aubin</b>	St-Aubin	0,9984	10,7	30,6	2,9	9,3	2,70	0,4	—	—	18,9	19,5
8	»	»	0,9972	9,9	24,6	1,0	8,1	2,15	0,4	—	—	16,0	18,5
9	<b>St-Blaise</b>	St-Blaise	0,9974	10,5	26,4	0,8	8,7	2,37	0,7	—	—	17,7	18,4
		Minimum	0,9956	8,8	23,1	0,8	6,2	1,95	0,3	—	—	15,6	16,5
		Maximum	0,9997	10,8	30,6	2,9	9,4	2,95	0,9	—	—	21,2	19,6

**Kanton Schaffhausen.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	1,0021	5,9	23,6	1,5	10,9	2,60	0,4	—	—	11,7	16,3
---	---------------------	------------	--------	-----	------	-----	------	------	-----	---	---	------	------

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Dörflingen</b>	Aus verschiedenen Lagen	0,9990	6,9	20,7	1,0	6,2	2,00	0,6	—	—	14,3	12,4
2	<b>Hallau</b>	»	0,9993	6,9	22,3	1,0	5,1	2,60	0,6	—	—	17,0	11,3
3	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	0,9998	6,8	22,7	1,0	5,4	2,70	0,6	—	—	17,1	11,5
4	<b>Stein a./Rh.</b>	Hohenklingen	1,0010	8,0	27,3	1,6	9,4	3,00	0,4	—	—	16,8	16,9
5	<b>Thayngen</b>	—	0,9987	7,5	22,1	1,0	6,1	2,30	0,6	—	—	15,8	12,9
		Minimum	0,9987	6,8	20,7	1,0	5,1	2,00	0,4	—	—	14,3	11,3
		Maximum	1,0010	7,5	27,3	1,6	9,4	2,70	0,6	—	—	17,1	16,9

**Kanton Schwyz.**

Analytiker: Urschweizerische Lebensmittel-Untersuchungsanstalt Schwyz.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Freienbach</b>	Wylter-Halde	1,0002	6,6	23,0	1,0	11,1	1,54	0,2	—	—	11,2	17,5
2	»	Breiten-Wylen	0,9977	7,5	20,7	1,5	7,0	1,84	0,9	—	—	13,3	13,4
3	»	Freienbacher	0,9981	6,9	18,8	0,5	8,0	1,56	0,4	—	—	10,8	14,4
4	<b>Wangen</b>	Migel	0,9984	7,9	22,1	1,5	10,3	1,46	0,4	—	—	10,8	17,7
5	<b>Wellerau</b>	Fällmis	0,9987	7,2	22,1	1,5	10,4	1,45	0,2	—	—	10,5	17,4
		Minimum	0,9977	6,6	18,8	0,5	7,0	1,45	0,2	—	—	10,5	13,4
		Maximum	1,0002	7,9	23,0	1,5	11,1	1,84	0,9	—	—	13,3	17,7

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Gesamte schweflige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>													
1	<b>Freienbach</b>	Breiten-Wylen	0,9982	9,1	26,9	1,7	8,4	2,00	0,4	—	—	—	—
2		» Wyler-Halde	0,9979	8,4	24,0	1,3	8,4	1,78	0,6	—	—	—	—
<b>Kanton Solothurn.</b>													
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>													
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>													
1	<b>Dornach</b>	Steinerten	0,9974	7,3	17,5	0,2	7,0	1,63	0,6	—	—	11,0	13,6
2		»	»	0,9983	6,8	18,4	0,2	6,3	2,09	0,7	—	—	12,8
<b>Kanton St. Gallen.</b>													
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>													
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>													
1	<b>Altstätten</b>	Verschiedene Lagen	0,9986	7,4	19,1	0,6	7,5	2,15	0,5	—	6,4	11,6	14,2
2		» Forst	»	0,9982	8,2	22,1	1,3	8,6	2,06	0,3	14	8,7	12,6
3	<b>Marbach</b>	Spaltenstein	0,9977	7,1	17,4	1,0	6,2	2,10	0,4	32	9,1	10,8	12,7
4		<b>Rebstein</b>	Verschiedene Lagen	0,9978	7,1	18,1	1,3	6,3	1,94	0,4	—	9,4	11,0
		Minimum	0,9977	7,1	17,4	0,6	6,2	1,94	0,3	—	6,4	10,8	12,7
		Maximum	0,9986	8,2	22,1	1,3	8,6	2,15	0,5	—	9,4	12,6	16,4
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>													
1	<b>Altstätten</b>	Rebhalde	0,9980	10,4	28,2	2,1	7,6	2,93	0,5	—	6,3	19,0	17,4
2		» Forst	»	0,9974	11,1	30,9	2,2	7,6	2,92	0,4	—	5,7	21,5
3	<b>Balgach</b>	»	0,9964	9,4	21,5	1,0	4,8	2,53	0,5	—	7,5	16,3	13,6
4		»	0,9971	9,4	21,5	1,1	6,8	2,64	0,8	—	8,7	14,6	15,1
5		»	0,9962	9,7	21,3	1,0	5,2	2,34	0,5	—	7,5	15,7	14,2
6		»	»	0,9966	9,4	22,6	1,3	6,3	2,51	0,5	—	7,6	14,5

7	<b>Grabs</b>	Schlossberg	0,9974	10,0	26,7	1,1	7,8	2,29	0,5	—	6,6	18,3	17,2
8	»	Grabserberg	0,9966	10,2	26,5	1,1	8,1	2,43	0,4	—	6,7	17,8	17,7
9	<b>Marbach</b>	Ergeten	0,9961	9,3	21,4	0,8	5,3	2,25	0,5	—	6,3	19,0	17,4
10	»	Sonnenberg	0,9973	10,2	25,4	1,3	5,1	2,61	0,4	—	8,2	20,9	14,7
11	<b>Mels</b>	Dorfhalde	0,9970	11,0	26,4	2,1	8,7	2,84	0,3	—	6,9	15,8	19,4
12	»	Kürsch	0,9958	9,9	23,3	1,3	5,2	2,42	0,3	—	7,2	17,1	14,7
13	»	Stein-Steg	0,9963	9,8	23,0	1,3	5,4	2,48	0,2	—	8,1	16,6	14,9
14	<b>Rebstein</b>	Niedere Lage	0,9993	8,6	26,3	2,7	6,5	2,38	0,3	—	8,6	17,6	14,6
15	»	Kellerhalde	1,0002	8,2	26,8	1,3	4,8	3,43	0,5	—	6,9	21,3	12,4
16	<b>Sargans</b>	Ackern	0,9963	10,0	24,3	1,8	6,0	2,21	0,6	—	7,6	17,1	15,3
17	»	Bühl	0,9960	11,3	24,8	1,9	5,5	2,49	0,5	—	7,7	18,0	16,1
18	»	Freudenberg	0,9964	10,5	24,6	1,6	7,3	2,31	0,3	—	9,7	16,0	17,4
19	»	Passati	0,9979	10,3	27,2	2,6	7,2	2,42	0,4	—	7,8	17,9	16,9
20	»	Schlossberg	0,9953	10,4	23,5	1,6	6,0	2,21	0,3	—	9,1	16,1	15,9
21	<b>Thal</b>	Buchberg	0,9936	10,8	18,5	0,3	4,8	2,15	0,6	—	7,1	14,1	14,9
22	»	»	0,9920	12,3*	18,9	0,5	6,6	1,59	0,4	—	8,6	12,4	18,3
		Minimum	0,9920	8,2	18,5	0,3	4,8	1,59	0,2	—	5,7	12,4	12,4
		Maximum	1,0002	12,3	30,9	2,7	8,7	3,43	0,8	—	9,7	21,5	19,4

\* Dieser Wein ist als notorisch rein eingesandt worden.

### Canton de Valais.

Analysten: **Dr. B. Zurbriggen**, chimiste cantonal.  
**Dr. P. Spinelli**, assistant.

### Weissweine. — Vins blancs.

1	<b>Chamoson</b>	Liarisse (Arvine)	0,9929	11,1	18,1	1,9	5,0	1,33	0,3	—	—	11,9	15,7
2	»	Lumaire (Arvine)	0,9926	12,0	20,6	2,0	7,0	1,40	0,3	—	—	11,9	18,5
3	»	Ravanay (Fendant)	0,9922	12,1	19,6	1,8	5,7	1,80	0,5	—	—	12,6	17,3
4	<b>Chamoson</b>	Trémasière (Fendant)	0,9927	11,5	19,0	2,6	5,1	1,77	0,2	—	—	12,5	16,3
5	»	Zoumaz (Hermitage)	0,9920	12,0	18,6	1,2	3,8	2,15	0,3	—	—	13,9	15,3
6	<b>Conthey</b>	Château de Conthey	0,9920	12,0	19,2	1,5	5,6	1,90	0,2	28,2	—	12,4	17,3
7	»	Balette (Fendant)	0,9925	11,2	17,8	0,5	5,1	1,55	0,3	28,2	—	12,6	15,9
8	<b>Fully</b>	— (Fendant)	0,9938	9,5	16,5	1,5	5,2	1,70	0,4	37,1	—	10,3	14,2

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. l.	Flüchtige Säuren, g p. l.	Gesamte schwefelige Säure, mg p. l. <i>Acide sulfureux total,</i> <i>mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
9	<b>Martigny</b>	Clos du Soleil (Fendant)	0,9912	13,3	20,6	1,0	3,8	1,92	0,2	46,1	9,8	16,1	16,8
10	»	Lamarque (Arvine)	0,9922	12,0	19,4	1,3	5,0	1,76	0,6	48,6	10,1	13,8	16,3
11	<b>Riddes</b>	Montiboux (Fendant)	0,9916	13,9	22,6	1,7	5,3	1,50	0,4	—	—	16,1	18,7
12	»	Montiboux (Fendant)	0,9912	14,3	22,3	2,9	5,0	1,50	0,5	16,6	11,7	14,4	18,6
13	»	Montiboux (Fendant)	0,9919	13,4	22,1	1,5	4,5	1,50	0,5	9,0	10,7	16,6	17,3
14	<b>Savièse</b>	— (Fendant cuvé)	0,9962	9,3	21,9	1,9	4,2	2,40	0,2	39,7	—	16,0	13,3
15	»	— (Fendant cuvé)	0,9952	10,7	22,9	1,9	5,9	1,30	0,3	49,9	—	15,5	16,3
16	<b>Sierre</b>	Château de Goubin (Fendant)	0,9919	14,3	24,4	2,9	6,7	1,30	0,3	13,0	—	15,2	20,6
17	»	Clos du Goubin (Johannisberg)	0,9922	12,6	21,0	1,8	4,5	2,45	0,4	69,1	—	15,2	16,6
18	»	Clos du Goubin (Malvoisie)	0,9918	13,8	22,9	3,0	5,5	2,10	0,3	—	—	14,7	19,0
19	»	Clos de Planzette (Fendant)	0,9919	12,3	19,5	1,9	5,1	1,70	0,3	34,7	—	12,9	17,0
20	<b>Sion</b>	Brûle-Fer (Johannisberg)	0,9908	13,2	19,3	1,5	4,7	2,00	0,2	—	—	13,3	17,7
21	»	Brûle-Fer (Fendant)	0,9922	11,6	18,4	1,6	4,9	2,00	0,3	32,0	—	12,3	16,1
22	»	Brûle-Fer (Johannisberg)	0,9906	13,5	19,4	1,0	4,4	1,56	0,3	10,2	10,2	14,4	17,5
23	»	Brunière, la (Fendant)	0,9935	11,4	20,6	0,8	5,1	1,55	0,3	—	—	15,1	16,3
24	»	Château de la Soie (Fendant)	0,9932	10,7	18,1	1,5	5,4	1,90	0,3	90,9	—	11,6	15,7
25	»	Chanterie (Fendant)	0,9923	11,3	18,9	1,7	4,9	1,60	0,2	—	—	12,6	15,9
26	»	Clavoz (Fendant)	0,9922	11,8	18,6	0,9	5,1	1,50	0,3	—	—	13,0	16,5
27	»	Clos du Mont (Fendant)	0,9933	11,5	19,7	1,9	4,8	2,00	0,4	—	—	13,4	15,8
28	»	Clos du Mont (Fendant)	0,9913	12,6	18,9	1,6	5,2	1,85	0,5	65,3	—	12,7	17,2
29	»	Côtes d'Or (Johannisberg)	0,9916	12,8	19,8	0,8	6,3	1,80	0,9	34,6	—	13,8	18,0
30	»	Côtes d'Or (Fendant)	0,9922	11,2	17,3	0,9	5,7	2,00	0,3	—	—	11,1	16,5
31	»	Gentine (Fendant)	0,9925	11,6	19,1	1,9	4,9	1,90	0,3	44,8	—	12,7	16,2
32	»	Mont d'Orge (Arvine)	0,9902	15,8	23,6	3,7	8,0	1,48	0,2	—	—	12,5	23,4
33	»	Mont d'Orge (Fendant)	0,9925	11,9	19,7	1,8	5,1	1,83	0,3	47,4	—	13,2	16,6
34	»	Mont et Brûle-Fer (Fendant)	0,9909	12,7	18,0	1,3	4,7	1,76	0,4	11,5	9,0	12,7	16,9
35	»	Mont et Plattay d'en haut (Fendant)	0,9912	12,8	19,1	1,0	5,4	1,56	0,5	6,4	10,5	13,2	17,7
36	»	Uvrier (Fendant)	0,9923	11,4	18,1	1,1	5,5	2,00	0,3	7,7	—	11,9	16,5
37	»	Uvrier (Fendant)	0,9925	11,3	18,1	0,8	5,3	1,50	0,2	18,0	—	12,3	17,3

38	<b>Sion</b>	Uvrier (Muscat)	0,9925	9,5	18,4	1,0	5,2	2,20	0,3	79,4	—	12,5	14,3
39	»	— (Johannisbg.)	0,9925	11,8	19,7	1,8	5,6	1,75	0,3	38,4	—	12,6	17,1
40	»	— (Fendant)	0,9923	11,4	19,1	1,5	5,1	2,70	0,3	39,7	—	12,9	16,2
41	<b>St-Léonard</b>	— (Fendant)	0,9920	11,9	19,3	1,8	5,0	2,00	0,3	29,4	—	12,8	16,5
42	»	Orgéval (Fendant)	0,9933	12,0	21,2	1,0	5,7	1,73	0,3	—	—	15,9	17,3
43	<b>Vétroz</b>	Amandoleire (Amigne)	0,9931	12,2	22,0	1,5	8,2	1,93	0,2	—	—	12,6	20,1
44	»	Amandoleire (Fendant)	0,9925	11,4	18,5	1,5	5,0	1,65	0,3	—	—	12,4	16,0
45	»	Magnot	0,9921	12,4	20,0	1,0	5,5	1,4	0,3	8,9	8,2	13,9	16,4
		Minimum	0,9902	9,3	16,5	0,5	3,8	1,30	0,2	—	—	10,3	13,3
		Maximum	0,9962	15,8	23,7	3,7	8,2	2,70	0,9	—	—	16,1	23,4

NB. Les analyses Nos 9, 10, 12, 13, 22, 34, 35, 45 ont été faites au laboratoire de la station viticole, Lausanne.

### Région de Vionnaz.

#### Weissweine. — Vins blancs.

46	<b>Vionnaz</b>	—	0,9961	8,6	19,2	1,5	7,5	1,35	0,3	—	—	10,5	15,8
47	»	—	0,9961	8,6	18,4	1,5	7,4	1,40	0,3	—	—	10,9	15,6

#### Rotweine. — Vins rouges.

1	<b>Chamoson</b>	Ravanay (Dôle)	0,9969	11,4	28,2	1,8	5,2	2,43	0,3	—	—	21,6	16,2
2	»	Trémasière (Dôle)	0,9965	11,1	27,2	2,5	7,4	2,13	0,2	—	—	17,6	18,2
3	<b>Martigny</b>	Zoumaz (Rouge du pays)	0,9971	9,5	24,5	2,5	7,3	2,50	0,3	—	—	14,1	17,4
4	»	Clos du Soleil (Dôle)	0,9926	12,8	22,5	0,6	5,5	2,02	0,2	7,7	10,1	16,7	18,0
5	»	St. Théodule (Dôle)	0,9945	12,9	27,0	0,8	4,8	2,40	0,2	11,5	10,6	21,7	17,4
6	<b>Riddes</b>	Montiboux (Dôle)	0,9951	12,2	26,8	1,8	5,0	2,75	0,5	—	—	20,6	16,7
7	<b>Sion</b>	Château de la Soie (Dôle)	0,9945	13,0	27,5	1,0	5,3	2,70	0,4	—	—	21,7	17,9
8	»	Côtes d'Or (Dôle)	0,9955	11,3	25,2	0,6	6,6	2,20	0,7	—	—	18,9	17,1
9	»	Mont d'Orge (Dôle)	0,9956	11,6	26,6	1,0	6,7	2,65	0,3	—	—	19,2	17,9
10	»	Mont, le (Dôle)	0,9939	12,5	24,6	0,9	5,5	2,50	0,5	19,2	10,6	18,9	17,2
11	»	— (Dôle)	0,9946	12,2	25,3	2,0	5,3	2,70	0,4	—	—	18,5	17,0
12	»	— (Dôle)	0,9948	11,6	24,2	1,5	5,8	2,70	0,3	—	—	17,3	17,0
13	<b>Vétroz</b>	Magnot	0,9947	12,8	28,1	1,4	6,9	1,92	0,3	28,2	10,7	20,3	19,3
		Minimum	0,9926	9,5	22,5	0,6	4,8	1,92	0,2	—	—	14,1	16,2
		Maximum	0,9971	13,0	28,2	2,5	7,4	2,75	0,7	—	—	21,7	19,3



No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L.	Minerale, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
-----	----------------------------	---	--	--	--	---	--	---------------------------	---	---	---	---	--------------------------------------	--

**Canton de Vaud.**

La numérotation des échantillons est presque entièrement la même que celle adoptée pour la récolte 1900. Les échantillons intercalés depuis sont désignés par les lettres a, b, c, etc.

Dans le cas où il n'y a pas d'indication spéciale, le vin provient de vigne traitée d'une façon usuelle, la vinification étant faite également suivant les procédés habituels.

Les analyses ont été faites au laboratoire de la station viticole.

Analysten : **Dr. F. Porchet, P. Tonduz, C. Baud ;**

sauf les nos 167, 182, 192, 198, 199, 200, 201, qui ont été analysés par **M. G. Rey**, chimiste de la Ville de Vevey.

**Weissweine. — Vins blancs.**

**Région d'Aigle.**

1	<b>Aigle</b>	Payernettes	0,9934	12,2	22,2	1,4	5,5	1,74	0,4	10,2	9,2	15,8	17,2
1a	»	Cure	0,9925	12,7	21,8	1,2	5,6	1,70	0,5	14,1	10,7	15,7	17,6
2	»	Crosex	0,9939	10,7	19,4	0,7	6,4	1,60	0,5	24,3	7,6	13,0	16,5
3a	»	Beauregard	0,9932	11,2	19,3	1,0	6,1	1,63	0,4	9,2	9,8	12,7	16,8
4	»	Vy Neuvaz	0,9918	12,6	19,4	1,1	6,0	1,50	0,4	7,7	10,0	12,8	18,2
6	»	Revoutaz	0,9935	11,1	19,7	1,1	6,0	1,74	0,4	7,7	9,5	13,1	16,6
6a	»	Clos du Collège	0,9941	10,8	20,3	0,9	6,2	1,74	0,5	15,4	10,1	13,8	16,4
7	»	Trieuré	0,9925	11,4	17,9	1,1	6,3	1,38	0,5	12,8	9,2	11,1	17,1
7a	»	Mélange	0,9934	11,7	20,8	0,8	6,6	1,54	0,6	10,2	10,5	14,2	17,5
7b	»	»	0,9924	11,7	18,8	0,9	5,6	1,48	0,5	10,2	9,3	12,9	16,7
8	<b>Bex</b>	Les Plantés	0,9929	12,0	21,1	0,9	9,8	1,44	0,2	11,5	7,2	10,4	21,6
8a	»	La Ry	0,9945	10,5	20,1	0,7	9,2	1,52	0,2	11,5	9,2	10,3	19,5
10	<b>Lavey-Morches</b>	Coursec	0,9951	9,0	18,0	1,0	6,5	1,58	0,3	20,5	12,1	11,0	15,1
12	<b>Ollon</b>	—	0,9953	9,9	20,5	1,1	6,7	1,90	0,3	21,8	10,3	13,1	16,2
12a	»	—	0,9952	10,0	20,5	1,2	6,9	1,86	0,3	25,6	7,6	12,8	16,5
15	»	Les Ravines	0,9952	10,0	22,8	1,1	8,8	1,00	0,2	16,6	8,1	13,2	19,4

19	<b>Villeneuve</b>	Planche Cache	0,9950	9,8	19,5	1,2	6,7	1,78	0,5	15,1	10,1	12,3	15,8
20	»	Mélange	0,9958	9,8	21,7	0,6	8,8	1,94	0,3	51,2	10,2	12,6	18,2
22	<b>Yvorne</b>	Clos du Rocher	0,9919	13,6	22,6	1,9	7,3	1,60	0,4	19,2	9,3	13,9	20,4
22a	»	—	0,9946	11,2	21,9	1,3	7,1	1,68	0,3	30,7	10,3	14,0	17,8
22b	»	Tannoz Petit-Vignoble, Rossettes	0,9916	12,9	19,8	1,2	5,9	1,48	0,4	19,2	8,6	13,2	18,3
		Minimum	0,9916	9,0	17,9	0,6	5,5	1,38	0,2	7,7	7,2	10,3	15,1
		Maximum	0,9958	13,6	22,6	1,9	8,8	2,00	0,6	51,2	12,1	15,8	21,6
		Moyenne	0,9937	11,2	19,8	1,1	6,8	1,66	0,4	17,8	9,5	12,9	18,0

6a : Chassé les papillons de la cochylys. 8 : 15 jours avant la vendange les feuilles ont été enlevées au-dessus des grappes. 20 : Transvasage en décembre. 22a : Transvasage à la grosse lie en janvier.

#### Région de la Côte.

24	<b>Aubonne</b>	Cursille	0,9948	9,1	17,4	1,0	6,9	1,56	0,3	66,6	7,7	9,9	15,6
25	<b>Allaman</b>	La Grand' Vigne	0,9941	10,0	18,0	0,5	6,9	1,52	0,3	12,8	9,6	11,5	16,5
26	»	A Verex	0,9946	9,2	16,6	0,9	6,7	1,40	0,4	10,2	10,0	9,6	15,3
27	<b>Aubonne</b>	Mélange	0,9968	8,8	20,7	1,1	9,8	1,80	0,4	57,6	9,4	10,3	18,1
28	<b>Allaman</b>	Château	0,9946	9,5	17,9	1,0	7,7	1,52	0,2	11,5	11,0	9,5	16,9
32	<b>Begnins</b>	Serreux-dessous	0,9941	9,9	17,4	0,8	7,6	1,36	0,3	30,7	10,4	9,4	17,1
33	»	Sous Begnins	0,9948	9,1	16,4	1,1	7,4	1,40	0,4	14,0	10,8	8,4	16,0
34	»	Sous Begnins, Combe Valière	0,9947	9,6	18,1	1,2	6,4	1,52	0,2	44,8	11,4	10,8	15,8
35	»	Ecrot et Combe Valière	0,9963	9,2	21,7	1,1	7,1	1,56	0,3	56,3	9,3	13,9	16,0
36	»	Combe Valière, sous Begnins	0,9950	9,4	18,1	1,0	8,9	1,76	0,4	41,0	5,9	8,7	17,8
37	<b>Bougy</b>	En Velany, La Forneletiaz, Es Belossettes	0,9931	10,6	17,0	0,9	6,2	1,46	0,3	20,5	10,8	10,3	16,4
37a	»	Es Crosettes	0,9943	9,4	16,5	0,7	6,4	1,36	0,4	17,9	10,3	9,9	15,9
39	<b>Bursinel</b>	—	0,9962	9,5	21,6	1,1	9,3	1,78	0,2	56,3	7,6	11,4	18,6
39a	»	Au Genêt	0,9958	9,0	19,1	1,0	6,8	1,58	0,2	15,4	11,7	11,5	15,6
44	<b>Essertines</b>	Chatagnéréaz	0,9944	10,2	19,0	0,5—1,0	6,8	1,72	0,2	15,4	11,7	12,5	16,7
48	<b>Féchy</b>	Martheray	0,9953	9,1	18,5	0,5—1,0	7,1	1,54	0,3	47,4	10,1	11,7	15,9
48a	<b>Etoy</b>	Château	0,9949	9,0	17,5	1,0	7,2	1,62	0,5	21,8	9,8	10,0	15,5
48b	<b>Aubonne</b>	Cursille	0,9954	9,2	18,3	1,0	7,3	1,66	0,3	29,4	9,0	10,4	17,0
48c	<b>Féchy</b>	Saugey	0,9942	10,1	19,0	1,0	6,7	1,48	0,4	10,2	9,6	11,8	16,3
49	»	La Crausaz	0,9953	9,8	20,2	1,1	9,1	1,70	0,2	16,6	9,0	11,3	18,6
50	<b>Gilly</b>	Proupeine	0,9953	9,1	17,7	0,9	7,2	1,54	0,4	12,8	10,5	10,0	15,9
53	<b>Luins</b>	Au Grand Clos	0,9933	10,0	18,0	1,3	6,0	1,58	0,3	29,4	10,1	11,1	16,9
54	<b>Mont le Grand</b>	A Montbenay	0,9942	10,0	17,6	0,7	6,5	1,66	0,3	14,1	5,7	10,7	16,2
55	»	Es Cocognes	0,9953	9,0	18,0	1,0	6,4	1,54	0,4	15,4	14,0	11,1	14,9
56	»	»	0,9950	10,4	21,1	1,1	8,4	1,66	0,2	30,7	8,8	11,9	18,5
57	»	A Haut Cour Es Nez	0,9940	10,1	17,2	1,1	6,0	1,46	0,4	33,3	9,3	10,6	15,6
58	<b>Perroy</b>	Dessous les Ranges	0,9947	9,5	17,2	0,9	6,6	1,46	0,4	19,2	9,9	10,2	14,6
61	»	Mélange	0,9943	9,6	17,1	1,0	6,4	1,54	0,4	0,9	9,6	10,2	15,5

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schweflige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
62	<b>Perroy Rolle Tartegnins Vinzel</b>	En Crochet	0,9953	9,9	20,2	1,3	7,4	1,82	0,3	25,6	10,3	11,9	16,9
64		Ponthéréausaz	0,9934	10,1	16,5	1,0	6,2	1,44	0,3	26,9	9,0	9,7	15,9
65		Mélange	0,9947	9,4	18,3	0,9	6,3	1,76	0,6	28,2	7,5	11,8	15,0
66 a		Es Planches	0,9950	10,4	21,4	1,3	7,8	1,88	0,6	20,5	9,2	13,0	17,5
		Minimum	0,9931	8,8	16,4	0,5	6,0	1,36	0,2	9,0	5,7	8,4	14,6
		Maximum	0,9968	11,0	21,7	1,3	9,8	1,88	0,6	66,6	11,7	13,9	18,6
	Moyenne	0,9948	9,9	18,7	1,0	7,2	1,58	0,4	27,2	8,9	10,7	17,0	

25: Peu de greffé, gel au printemps. 26:  $\frac{1}{10}$  greffé, gel au printemps. 37: Très fortement gelé. 37a: Moût branté à l'encavage. 44:  $\frac{1}{10}$  greffé, très fortement gelé au printemps. 50: Très fortement gelé le 2 mai. 53 et 54: Id. 55: Peu de greffé, très fortement gelé. 56:  $\frac{1}{10}$  greffé,  $\frac{1}{10}$  pas fossoyé, très fortement gelé au printemps. 57:  $\frac{1}{15}$  greffé, gelé au printemps. 58:  $\frac{1}{5}$  greffé, gelé au printemps. 62:  $\frac{1}{10}$  greffé, très fortement gelé au printemps. 64:  $\frac{1}{16}$  greffé, gelé au printemps. 65:  $\frac{1}{3}$  greffé, très fortement gelé au printemps. 66a: Vigne greffée, gelée au printemps, cuvé 24 heures traité à la grosse lie.

#### Région de Lavaux.

67	<b>Chexbres</b>	Fosses	0,9953	10,6	22,8	1,0	8,3	1,84	0,4	66,6	8,9	14,0	18,3
67 a	»	Vers le Château, Rivaz	0,9939	11,5	21,7	2,3	6,9	1,98	0,6	96,3	7,2	13,2	17,6
68	»	Fosses et Monteiller	0,9937	10,9	20,1	1,1	5,1	1,90	0,5	14,0	8,8	14,5	13,5
69	»	Fosseaux	0,9943	10,6	20,0	1,3	7,1	1,80	0,3	17,9	10,2	12,0	17,3
71	<b>Cully</b>	Blonnaises	0,9938	11,2	20,0	1,9	5,8	1,86	0,3	32,0	7,9	12,8	16,6
72 a	»	»	0,9939	10,8	20,5	1,9	7,4	1,88	0,5	79,4	7,1	11,8	17,6
76	<b>Eppesses</b>	Mi Vignoble	0,9937	11,7	21,5	1,1	6,7	1,90	0,3	43,5	11,0	14,0	18,0
77	»	Calamin	0,9926	11,1	17,4	1,1	5,6	1,86	0,5	5,1	10,5	11,2	16,1
78	»	Clos du Crêt dessous	0,9937	10,6	19,2	0,5-1,0	5,2	1,96	0,6	20,5	9,3	14,7	15,3
78 a	»	»	0,9943	10,4	19,8	1,2	5,8	2,14	0,5	55,0	9,0	13,4	15,6
89	<b>Lutry</b>	Mélange	0,9953	9,4	18,4	0,5	7,0	1,90	0,3	21,8	8,1	17,8	16,0
90	»	»	0,9950	9,8	19,2	0,5-1,0	7,2	1,86	0,2	17,9	9,5	12,3	15,8
93	<b>Puidoux</b>	Au Renard et Chapotannaz	0,9934	10,7	18,5	1,1	5,5	1,58	0,5	5,1	9,5	12,5	15,6
94 a	»	Dézaley de la Ville	0,9920	11,8	18,0	0,5	5,9	1,60	0,3	16,6	9,3	17,5	17,3
94 b	»	»	0,9913	12,7	18,5	1,2	6,1	2,16	0,2	12,8	7,0	11,4	18,6
94 c	»	»	0,9916	13,0	20,1	1,6	5,1	1,74	0,2	2,5	8,0	13,6	17,8

94 f	<b>Puidoux</b>	Dézaley d'Oron	0,9923	11,7	18,3	1,0	5,3	1,80	0,4	20,5	10,1	12,5	16,5
94 g	»	»	0,9919	11,9	17,8	1,1	4,9	1,86	0,3	7,7	9,7	12,2	16,4
95	«	Treytorrens	0,9947	10,6	22,4	1,4	7,4	2,04	0,3	56,3	7,2	13,9	17,7
98	<b>Riez</b>	Sauge	0,9957	11,5	26,3	1,8	7,8	2,06	0,3	125,4	9,3	17,1	18,9
100 a	<b>Puidoux</b>	Treytorrens	0,9947	10,9	21,9	1,4	7,6	2,06	0,3	62,7	7,2	13,2	18,2
		Minimum	0,9913	9,4	17,4	0,5	4,9	1,58	0,2	2,5	7,0	11,4	13,5
		Maximum	0,9957	13,0	26,3	2,3	8,3	2,16	0,6	125,4	11,0	17,8	18,9
		Moyenne	0,9937	11,1	20,1	1,5	6,8	1,89	0,4	37,1	8,4	13,6	16,9

67: Traitement à la grosse lie en janvier. 67<sup>a</sup>: Id. en décembre. 68:  $\frac{1}{10}$  de greffé. 69: Transvasage à la grosse lie en novembre. 71: Id. en décembre. 72<sup>a</sup>: Id. en novembre. 76: Faible partie greffé. 93: Transvasé à la grosse lie en novembre. 94<sup>a</sup>: Fortement grêlée le 16 août, enlevé toutes les manes grappes. 94<sup>b</sup> et 94<sup>c</sup>: Id. 95: Peu de greffé, filtré. 98: Traité à la grosse lie. 100<sup>a</sup>: Un peu grêlée, vendange soigneusement triée, transvasé avec la grosse lie.

#### Région de Morges.

111	<b>Ecublens</b>	Mélange	0,9957	8,8	17,8	1,0	7,0	1,56	0,4	12,8	10,8	10,3	15,3
111 a	»	Coquerelle	0,9958	9,4	20,1	0,5	10,1	1,54	0,2	11,5	12,3	10,3	19,2
116	<b>Lonay</b>	Roman	0,9948	10,0	19,5	0,7	8,7	1,46	0,1	17,9	10,2	10,2	18,6
121	<b>Morges</b>	Mélange	0,9949	9,7	19,1	1,2	6,8	1,66	0,3	11,5	8,6	11,4	16,2
129	<b>Saint-Prex</b>	Longemallaz et Joinne	0,9950	9,6	19,2	0,8	9,9	1,82	0,4	70,4	10,7	9,0	19,0
		Minimum	0,9948	8,8	17,8	0,5	6,8	1,46	0,1	11,5	8,6	9,0	15,3
		Maximum	0,9958	10,0	20,1	1,2	10,1	1,82	0,4	70,4	12,3	11,4	19,2
		Moyenne	0,9952	9,5	19,1	0,9	8,5	1,61	0,3	24,8	10,5	10,2	17,7

116: Un peu de greffé. 121:  $\frac{1}{30}$  de greffé.

#### Région de la Petite-Côte.

139	<b>Duillier</b>	En Verchères	0,9950	9,8	19,8	1,1	8,1	1,42	0,2	15,4	10,7	9,9	17,6
141	<b>Founex</b>	Mélange	0,9951	9,1	17,3	1,1	6,6	1,54	0,3	10,2	11,2	10,1	15,3
149	<b>Signy</b>	Es Recorbaz	0,9939	8,9	14,0	0,5	7,8	1,20	0,5	202,0	10,0	6,8	16,1
		Minimum	0,9939	8,9	14,0	0,5	6,6	1,20	0,2	10,2	10,0	6,8	15,3
		Maximum	0,9951	9,8	19,8	1,1	8,1	1,54	0,5	202,0	11,2	10,1	17,6
		Moyenne	0,9946	9,2	17,1	0,8	7,3	1,38	0,4	75,9	10,6	8,9	16,3

141:  $\frac{1}{2}$  greffé. 149: Grêlé.

#### Région de Pully-Lausanne.

153	<b>Lausanne</b>	Montriond	0,9957	9,6	20,6	1,3	6,4	2,10	0,6	29,4	8,5	13,6	15,2
153 a	»	Montriond, sous Montbenon - Croix Rouges	0,9967	8,8	20,8	1,0	7,5	1,94	0,5	24,3	10,0	13,0	15,6
155	»	Champ-de-l'Air	0,9958	10,7	23,7	1,3	7,3	2,20	0,6	24,3	8,5	15,9	17,2
155 a	»	»	0,9960	11,0	25,4	1,3	7,0	2,40	0,8	21,8	7,6	18,0	17,1

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Mineralstoffe, g p. L. <i>Matières minérales, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait résiduel</i>	Alkohol-Stärke-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
156 a	<b>Lausanne</b> <b>Pully et Lutry</b>	Taleyres et Chissiez	0,9982	8,7	23,5	1,4	9,5	2,26	0,4	37,1	8,6	13,2	17,1
157		Boverattes, Faux-Blanc, Chênes	0,9953	9,3	18,6	1,1	8,0	1,84	0,3	16,6	10,1	9,9	16,9
		Minimum	0,9953	8,7	18,6	1,1	6,4	1,84	0,3	16,6	7,6	9,9	15,2
		Maximum	0,9982	11,0	25,7	1,4	9,5	2,40	0,8	37,1	10,1	18,0	17,7
		Moyenne	0,9963	9,7	22,0	1,2	8,5	2,12	0,5	25,6	8,8	13,9	16,6
153: Un peu de greffé. 153a: Id. 156a: Gelé. 157: Peu de greffé, gelé.													
<b>Région de Vevey-Montreux.</b>													
165	<b>Chardonne</b>	Burignon	0,9939	10,9	20,2	1,0	7,0	1,76	0,4	87,0	7,2	12,7	17,4
166	»	»	0,9933	12,0	21,8	3,3	6,2	2,00	0,6	99,8	6,8	12,1	17,4
167	»	Les Alours	0,9961	9,7	23,0	2,6	8,6	1,83	0,1	—	—	11,8	18,3
168	»	Burignon	0,9943	11,6	23,1	1,5	7,8	1,92	0,2	49,9	8,7	14,1	19,1
168 a	»	»	0,9938	10,6	18,4	1,1	5,6	1,84	0,3	12,8	8,2	12,1	15,8
168 b	»	»	0,9941	12,5	23,5	1,6	7,7	1,82	0,4	19,2	10,7	14,7	19,4
169	»	»	0,9948	10,6	21,7	1,3	6,0	1,88	0,5	14,0	10,0	15,0	16,0
170	»	Alours, Berneyses	0,9943	9,8	17,7	1,1	4,6	2,12	0,4	10,7	9,0	12,5	13,9
173	<b>Châtelard</b>	Ruffinel	0,9956	10,7	23,8	1,2	6,1	1,90	0,4	62,7	10,3	17,0	16,3
173 a	»	Montreux	0,9949	10,3	21,8	1,3	5,8	1,71	0,7	43,5	10,0	15,6	15,1
174 b	<b>Châtelard-Montreux</b>	Clarens	0,9975	9,2	24,5	0,5-1,0	9,1	2,18	0,4	90,9	10,2	16,0	17,7
175	<b>Crin-Montreux</b>	—	0,9951	10,0	19,7	1,2	6,3	1,80	0,5	14,0	9,8	13,0	15,6
175 a	»	—	0,9932	10,6	18,4	0,8	6,8	1,74	0,4	46,1	9,5	11,3	16,9
175 b	»	—	0,9950	9,7	20,2	1,1	7,4	1,70	0,4	46,6	9,0	12,3	16,5
176	<b>Châtelard-Montreux</b>	Sous le Château et Ruffinel	0,9942	9,8	16,9	0,9	6,4	1,70	0,4	19,3	10,2	10,1	15,7
176 a	»	»	0,9947	10,5	21,4	1,1	6,2	1,80	0,6	62,7	8,6	14,9	15,9
176 b	»	»	0,9968	9,6	22,3	1,3	8,7	2,04	0,2	47,4	8,6	12,7	18,0
177	<b>Châtelard</b>	Chernex	0,9959	9,4	20,5	0,5-1,0	5,8	1,82	0,5	15,4	8,7	15,4	14,5
179 a	<b>Corseaux</b>	Rochettes, Crêt, Les Crosets	0,9951	9,1	20,3	1,1	6,7	1,88	0,3	29,4	12,6	12,9	14,4
180	»	Chataneyres, Sentier, Mont	0,9955	10,4	29,7	1,5	6,2	2,02	0,3	19,2	10,3	22,5	16,2
182	»	Les Gonelles	0,9956	9,7	20,4	1,1	6,5	1,86	0,3	47,4	6,3	13,0	16,1

184	<b>Corsier</b>	Nant	0,9959	10,0	22,5	2,4	7,4	1,93	0,1	—	—	12,4	17,3
184 a	<b>Corseaux</b>	Chantemerle	0,9949	10,5	22,3	1,1	6,6	2,00	0,4	74,2	6,7	15,2	16,5
186	»	Châtellard	0,9950	10,2	21,7	1,3	6,3	1,82	0,5	41,0	7,7	14,9	15,8
187 a	<b>Les Planches, Mon-</b>	En Perrevint	0,9951	9,6	18,9	1,1	5,4	1,76	0,3	12,8	10,5	13,8	14,6
192	<b>La Tour [treux</b>	Château de Sully	0,9974	9,1	20,8	1,5-2,0	7,6	1,93	0,2	—	—	11,9	16,5
197	»	Clies	0,9957	9,2	21,9	1,1	6,7	2,06	0,5	21,8	7,4	14,7	16,0
197 a	»	Saint-Martin	0,9962	10,3	23,6	1,4	8,5	1,92	0,2	33,3	6,7	14,0	18,5
198	<b>La Tour de Peilz</b>	Es Gerenaz et Crétely	0,9967	8,7	19,0	1,5-2,0	7,4	1,78	0,2	—	—	9,5	16,7
199	»	Ruerettes	0,9956	9,6	18,4	1,5-2,0	8,4	1,58	0,3	—	—	9,9	16,6
200	» [Vevey	Credeyres [5 vases, cont. 25.000 lit.	0,9974	9,2	21,6	1,5-2,0	7,2	1,99	0,1	—	—	11,8	17,5
201	<b>La Tour de Peilz, St-Légier</b>	Ensemble de la récolte de l'Hôpital de Vevey, anal. de	0,9968	9,0	21,3	2,5	7,1	2,09	0,1	—	—	11,6	16,2
201 a	<b>Corseaux</b>	Clos du Centenaire	0,9955	9,8	21,2	1,1	7,1	1,62	0,3	39,7	9,7	13,5	16,0
		Minimum	0,9932	8,7	16,9	0,8	5,4	1,58	0,1	10,7	6,3	9,5	13,9
		Maximum	0,9975	12,2	29,9	3,3	9,1	2,18	0,7	99,8	12,6	22,5	19,4
		Moyenne	0,9958	10,1	21,3	1,5	7,2	1,87	0,4	39,3	8,6	13,2	16,5

165: Traité à la grosse lie. 166: Traité à la grosse lie fin novembre 1909. 167: Plusieurs parcelles greffées. 168: Une partie greffée. 169: En partie greffée. 170: Fortement atteint de mildiou. 174<sup>b</sup>: Beaucoup de pourri, égrappage et élimination des rafles, pressoir continu. 176: Une partie greffée, légèrement gelée. 182: En partie greffée. 184: Traité à la grosse lie fin décembre. 184<sup>a</sup>: 1/4 greffé, traité à la grosse lie en décembre. 186: Un peu de greffé. 187<sup>a</sup>: Cave chauffée en décembre. 192: En partie greffée, gelée. 198: En partie greffée. 200: Transvasé en décembre.

#### Région d'Arnex - Orbe.

205	<b>Orbe et Valleyres, s. Rances</b>	—	0,9989	7,7	22,0	1,3	11,3	2,04	0,4	19,2	12,0	9,9	18,5
208	<b>Arnex</b>	Mélange	0,9963	8,4	18,2	0,7	7,2	1,70	0,6	17,9	12,1	11,1	14,8
208 a	»	»	0,9955	8,5	17,4	0,7	6,7	1,50	0,3	9,0	12,9	10,3	14,9
		Minimum	0,9955	7,7	17,4	0,7	6,7	1,50	0,4	9,0	12,0	9,9	14,8
		Maximum	0,9989	8,5	22,0	1,3	11,3	2,04	0,6	19,2	12,9	11,1	18,5
		Moyenne	0,9969	8,2	19,2	0,9	8,4	1,73	0,5	15,4	10,4	10,4	16,0

205: Triage du raisin à la vendange. 208: Partiellement gelée. 208<sup>a</sup>: En majeure partie greffée, un peu de gel.

#### Région de Grandson - Bonvillars.

210	<b>Bonvillars</b>	Mélange	0,9959	8,5	17,6	0,8	7,7	1,64	0,2	0,6	11,1	9,4	15,9
214	<b>Corcelles pr. Concise</b>	»	0,9963	9,7	22,4	0,8	10,5	1,91	0,3	47,3	8,8	11,5	19,8
218 a	<b>Giez</b>	Sous la Cure	0,9989	7,2	21,6	1,0	11,8	1,82	0,4	64,8	10,0	9,4	18,5
218 b	»	La Condemine	0,9993	7,2	22,0	0,7	14,5	1,78	0,2	7,7	11,0	7,1	11,4
		Minimum	0,9963	7,2	17,6	0,7	7,7	1,64	0,2	0,6	8,8	7,1	11,4
		Maximum	0,9993	9,7	22,4	1,0	14,5	1,91	0,4	64,8	11,0	11,5	19,8
		Moyenne	0,9976	8,2	20,9	0,8	11,1	1,79	0,3	30,1	10,2	9,4	16,4

210: Très fortement gelée. 214: En partie gelée. 218<sup>b</sup>: 1/20 greffée, très fort gelée.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</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>	Gesamt säure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Mineralstoffe, g p. l. <i>Matières minérales, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. l. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Gesamte schwefelige Säure, mg p. l. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Extraktrest <i>Extrait réduit</i>	Alkohol-Säure-Zahl <i>Somme alcool + acide fixe</i>
<b>Région d'Yverdon - Champvent.</b>													
225	<b>Chamblon</b> » <b>Champvent</b> <b>Method</b>	Sous le Château	0,9992	7,6	23,2	0,7	10,7	1,94	0,4	51,2	9,2	12,3	17,8
226 c		Es Bovettes	0,9978	8,3	22,1	0,8	11,6	1,64	0,1	26,9	11,3	9,8	19,7
228		Sous le Château	0,9977	8,1	21,0	1,0-1,5	9,1	2,00	0,3	58,9	11,6	11,3	16,8
230		La Plantée	0,9969	7,7	18,4	0,7	7,3	1,98	—	—	10,6	—	—
		Minimum	0,9969	7,6	18,4	0,7	7,3	1,64	0,1	26,9	9,2	9,8	16,8
		Maximum	0,9992	8,3	23,2	0,8	11,6	2,00	0,4	58,9	11,6	12,3	19,7
	Moyenne	0,9982	7,9	21,2	0,8	9,7	1,89	0,2	45,6	10,7	11,1	18,1	
225: Mauvaise floraison. 226: Id. 228: Cochyliis. Grélé le 5 juin. 230: $\frac{8}{10}$ des bourgeons gelés.													
<b>Rotweine. — Vins rouge.</b>													
151	<b>Renens</b> <b>Bonvillars</b>	Côtes du Mont de By	0,9864	10,8	26,3	1,2	8,6	2,00	0,2	25,6	10,3	16,7	19,1
212		La Très fine	0,9983	8,8	24,8	0,5-1,0	8,3	2,30	0,6	37,1	8,5	17,4	16,2
151: Cuvé 8 jours. 212: $\frac{3}{4}$ des bourgeons gelés.													
<b>Kanton Zürich.</b>													
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers:</b> Weissweine 1—3 Rotweine 1—10 und 17.													
<b>Chem. Laboratorien der Stadt Zürich:</b> » 4—8 — —													
<b>Chem. Abteilung der Versuchsstation Wädenswil:</b> — — Rotweine 11—16.													
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>													
<b>Bezirk Meilen.</b>													
1	<b>Küsnacht</b> <b>Meilen</b> <b>Ütikon</b>	—	0,9984	6,3	17,9	0,5	7,8	1,70	0,9	—	—	10,7	13,0
2		—	0,9988	7,6	20,0	1,4	7,5	1,68	0,6	—	—	11,9	14,2
3		—	0,9991	6,8	19,7	1,6	8,0	2,02	0,7	—	—	10,9	13,9

Bezirk Zürich.

4	Zürich-Stadt	Wollishofen	1,0028	3,9	19,4	1,1	5,4	2,29	0,9	—	—	13,9	8,2
5	»	Wollishofen, Kilchbergstrasse	1,0020	5,6	22,7	0,5	12,4	1,84	0,7	—	—	10,6	17,2
6	»	Fluntern, Sonnenhalde	1,0012	5,9	21,7	0,8	9,7	2,38	0,8	—	—	12,1	14,7
7	»	Hottingen, Paradies	0,9988	7,8	22,9	0,3	8,0	2,18	0,9	—	—	15,6	14,8
8	»	Hottingen, Eierbrecht	1,0001	6,7	22,0	0,6	8,7	1,62	0,6	—	—	13,3	14,8
		Minimum	0,9984	3,9	17,9	0,3	5,4	1,62	0,6	—	—	10,6	8,2
		Maximum	1,0028	7,8	22,9	1,6	12,4	2,29	0,9	—	—	15,6	17,2

Rotweine. — Vins rouges.

Bezirk Andelfingen.

1	Andelfingen	—	0,9982	7,7	21,3	1,6	6,2	2,32	0,8	—	—	14,5	12,9
2	Klein-Andelfingen	Scheitenberg	0,9973	7,8	20,4	1,3	6,2	2,26	0,6	—	—	13,6	13,3
3	Flaach	—	0,9981	7,6	21,3	1,5	6,3	2,28	0,7	—	—	14,4	13,0
7	Rheinau	—	0,9969	8,2	22,1	1,2	5,9	2,04	0,7	—	—	15,8	13,3
5	Rheinau, Korbwein	—	0,9975	8,6	22,6	1,5	6,0	2,38	0,8	—	—	16,1	13,7
6	Stammheim	—	0,9994	7,5	24,4	2,0	7,0	2,30	0,7	—	—	16,3	13,6
7	»	—	0,9991	7,7	24,1	1,7	6,9	2,32	0,7	—	—	16,4	13,6
8	Trüllikon	—	0,9982	7,1	20,1	1,4	6,8	1,80	0,7	—	—	12,8	13,1

Bezirk Bülach.

9	Eglisau	—	0,9975	7,8	21,5	1,4	6,5	2,12	0,6	—	—	14,3	13,6
10	Rafz	—	0,9981	7,5	21,6	1,4	6,1	2,20	0,6	—	—	14,9	12,8

Bezirk Meilen.

11	Stäfa	Sternenhalde	0,9993	9,0	27,2	0,8	9,3	2,66	0,3	—	—	26,4	17,9
12	»	Lattenberg	0,9942	11,1	27,4	0,4	7,6	2,12	0,3	—	—	27,0	18,3
13	Erlenbach	Erlengut	0,9975	10,0	25,9	0,5	7,6	2,42	0,6	—	—	25,4	16,9
14	»	»	0,9964	10,0	23,4	0,1	4,8	2,47	0,5	—	—	23,3	14,2
15	»	Mariahalde	0,9973	10,6	27,7	0,2	8,2	2,38	0,3	—	—	27,5	18,4
16	Erlenbach u. Küsnacht	Erlengut, Halde u. Wangensbach	0,9950	10,2	22,2	0,4	5,8	1,97	0,5	—	—	21,8	15,4

Bezirk Winterthur.

17	Neftenbach	—	0,9975	7,9	21,1	1,5	6,1	1,96	0,7	—	—	14,4	13,1
		Minimum	0,9942	7,1	20,1	0,1	4,8	1,80	0,3	—	—	12,8	12,8
		Maximum	0,9994	11,1	27,7	2,0	9,3	2,66	0,8	—	—	27,5	18,4

Anmerkung: 12 = 0,5<sup>0</sup>/<sub>100</sub> Milchsäure    14 = 3,5<sup>0</sup>/<sub>100</sub> Milchsäure    16 = 3,4<sup>0</sup>/<sub>100</sub> Milchsäure  
 13 = 0,6<sup>0</sup>/<sub>100</sub> »                            15 = 0,7<sup>0</sup>/<sub>100</sub> »