

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

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 6 (1915)

**Heft:** 4-5

  

**Rubrik:** Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : fünfzehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1914 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XV année : les vins de l'année 1914

### **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:** 02.02.2025

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

# Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Fünfzehnter Jahrgang.

## Die Weine des Jahres 1914.

### STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XV<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1914

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

##### Canton de Neuchâtel.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*

1	<b>Auvernier</b>	Perrière	66,8	16,9
2	»	Clos dessous	73,2	14,6
3	»	Clos dessus	70,0	15,3
4	»	Pinot gris	89,1	15,6
5	»	Perrière vieille vigne	83,7	17,1
6	<b>Bôle</b>	Conrades	60,7	17,2
7	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	75,2	12,0
8	»	»	71,7	13,0
9	»	»	73,1	13,3
10	»	»	74,4	12,0
11	<b>Neuchâtel</b>	Rochette	72,1	14,0
12	»	Parcs	62,2	14,8
13	<b>Colombier</b>	Vaudijon	70,0	14,1
14	»	Colombier	67,1	15,1
15	<b>La Coudre</b>	La Coudre	67,8	13,7
16	<b>Peseux</b>	Peseux	72,8	14,2
		Minimum	60,7	12,0
		Maximum	89,1	17,2

**Canton de Neuchâtel.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>				
1	<b>Bôle</b>	La Loge	75,7	15,0
2	<b>Neuchâtel</b>	Les Saars	73,7	14,8
3	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	85,5	14,5
4	»	»	80,3	17,1
5	<b>Neuchâtel</b>	Ville	82,3	13,7
6	»	»	76,3	14,5
7	<b>Colombier</b>	Colombier	75,7	15,1
8	<b>Bevaix</b>	Bevaix	78,2	14,8
9	<b>Auvernier</b>	Lerins	83,8	14,5
10	<b>St. Aubin</b>	La Dent	83,4	14,8
		Minimum	73,7	13,7
		Maximum	85,5	17,1

**Kanton Schaffhausen.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Neunkirch</b>	Im Berg	13. X.	41	19,7
2	<b>Löhningen</b>	Rüteneu	14. X.	44	21,9
3	<b>Schleitheim</b>	Mühleweg	15. X.	46	21,0
4	»	Tobel	15. X.	41	22,1
5	<b>Wilchingen</b>	Talacker	15. X.	54	17,6
6	<b>Gächlingen</b>	Rickendorn	16. X.	60	19,8
7	»	Allenschass	16. X.	54	21,0
8	<b>Siblingen</b>	Himmelreich	17. X.	36	22,3
9	<b>Buchberg</b>	Längishalde	17. X.	54	19,3
		Minimum		36	17,6
		Maximum		60	22,3

**Farbe: rot und weiss gemischt. — Couleur: rouge et blanc mélangée.**

1	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	14. X.	66	19,1
2	»	Rheinhalde	15. X.	63	21,4

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Rüdlingen</b>	Verschiedene Lagen	15. X.	70	18,2
2	<b>Trasdingen</b>	Grüt und Schuler	15. X.	70	17,8
3	»	Rappenhalde	15. X.	74	16,3
4	<b>Wilchingen</b>	Kirchhof	15. X.	75	16,5
5	<b>Oberhallau</b>	In der Halde	16. X.	72	18,4
6	<b>Osterfingen</b>	Vorderberg	16. X.	75	20,2
7	<b>Thayngen</b>	Im Bolli	16. X.	67	17,4
8	<b>Buchthalen</b>	Zur Fels	16. X.	65	19,1

**Kanton Schaffhausen.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
9	<b>Unterhallau</b>	Herrenberg	20. X.	82	17,4
10	»	Oberwiesen	20. X.	82	17,6
11	»	Oberer Schumpen	21. X.	69	21,7
12	<b>Stein a. Rh.</b>	Käferstein	22. X.	68	20,8
13	»	Langstuck	22. X.	73	16,7
		Minimum		65	16,3
		Maximum		82	21,7

**Kanton Thurgau.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tar- trique gr. p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Berlingen</b>	19. X.	49	18,2	—
2	»	19. X.	58	17,6	—
3	<b>Steckborn</b>	21. X.	37	22,7	—
4	»	21. X.	37	21,0	—
5	<b>Neunforn</b>	20. X.	43	20,1	—
6	»	20. X.	44	19,4	—
7	»	20. X.	45	19,4	—
8	<b>Uesslingen</b>	20. X.	43	20,3	—
9	<b>Dietingen</b>	20. X.	34	18,3	—
10	<b>Mannenbach</b>	24. X.	50	18,4	—
11	<b>Fruthwilen</b>	24. X.	41	18,3	—
12	<b>Salenstein</b>	29. X.	56	17,1	8,9
13	<b>Herdern</b>	28. X.	42	17,9	8,3
14	<b>Hüttwilen</b>	28. X.	44	18,5	10,7
15	»	28. X.	45	18,3	8,6
16	<b>Ottoberg</b>	29. X.	41	19,9	8,9
17	»	29. X.	43	17,0	8,9
18	»	29. X.	49	15,1	8,9
19	»	29. X.	51	15,2	8,3
20	<b>Ermatingen</b>	29. X.	41	20,0	8,3
21	»	29. X.	45	17,6	7,4
		Minimum	34	15,1	7,4
		Maximum	58	22,7	10,7

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Steckborn</b>	21. X.	60	20,4	—
2	<b>Neunforn</b>	20. X.	67	24,8	—
3	»	20. X.	67	19,8	—
4	»	20. X.	64	22,9	—
5	<b>Uesslingen</b>	20. X.	66	17,6	—
6	<b>Dietingen</b>	20. X.	63	19,9	—
7	<b>Frauenfeld</b>	22. X.	63	16,5	—
8	<b>Weinfeldern</b>	29. X.	70	17,9	8,3

**Kanton Thurgau.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tar- trique gr. p. l.</i>
<b>Farbe: röt. — Couleur: rouge.</b>					
9	Weinfelden	29. X.	60	20,1	8,9
10	»	29. X.	56	20,4	9,8
11	»	23. X.	59	19,0	—
12	»	23. X.	64	20,3	—
13	»	23. X.	66	22,7	—
14	»	23. X.	61	18,4	—
15	»	23. X.	68	19,3	—
16	Salenstein	24. X.	78	18,1	—
17	»	24. X.	63	16,3	—
18	»	29. X.	77	18,7	8,9
19	Warth	28. X.	71	13,6	—
20	»	28. X.	77	18,2	—
21	Herdern	28. X.	66	17,5	7,7
22	»	28. X.	58	17,1	7,1
23	»	28. X.	68	20,9	10,7
24	»	28. X.	70	16,3	11,0
25	Hüttwilen	28. X.	63	17,7	11,6
26	»	28. X.	64	17,6	7,7
27	Ottoberg	29. X.	65	21,8	10,4
28	»	29. X.	57	22,4	9,5
29	»	29. X.	69	19,5	9,8
30	»	29. X.	62	19,2	7,1
31	»	29. X.	68	20,4	10,7
32	»	29. X.	64	17,8	8,0
33	»	29. X.	71	16,5	9,3
34	Ermatingen	29. X.	63	19,7	8,3
35	»	29. X.	63	18,0	7,7
36	Bissegg	4. XI.	64	23,6	10,4
	Minimum		56	13,6	7,1
	Maximum		78	24,8	11,6

**Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc et rouge.**

1	Weinfelden	23. X.	38	14,0	—
2	Warth	28. X.	56	18,0	—

**Canton du Valais.**

No.	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local Nature du plant</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
1	Vin blanc	9. X.	75,3	8,3
2	Fendant Siterie	12. X.	86,0	8,2
3	»	12. X.	74,0	8,1
4	Fendant Mollignon Lentine	13. X.	77,5	9,3
5	Fendant	13. X.	79,5	7,6
6	»	13. X.	82,0	8,1
7	» Champs marais	13. X.	74,0	8,8

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

1	Vin blanc	9. X.	75,3	8,3
2	Fendant Siterie	12. X.	86,0	8,2
3	»	12. X.	74,0	8,1
4	Fendant Mollignon Lentine	13. X.	77,5	9,3
5	Fendant	13. X.	79,5	7,6
6	»	13. X.	82,0	8,1
7	» Champs marais	13. X.	74,0	8,8

**Canton du Valais.**

No.	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Datum der Weinlese <i>Date de</i> <i>vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densi-</i> <i>métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale</i> <i>grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>				
8	Fendant et Rhin	13. X.	82,3	7,8
9	» Montorge	13. X.	74,0	7,1
10	» Châtroz	13. X.	70,0	10,3
11	» Sitterie	13. X.	78,8	8,3
12	» Lentine	18. X.	80,0	8,6
13	» Mont d'or	16. X.	76,0	9,0
14	Rhin Viret	16. X.	83,0	8,6
15	Fendant Logier	16. X.	78,0	9,1
16	»	16. X.	82,0	10,2
17	Crette des Gardes	16. X.	83,0	8,6
18	Fendant Molignon	17. X.	73,5	8,6
19	Muscat	19. X.	80,0	11,3
20	»	19. X.	70,5	9,6
21	Rèze	19. X.	72,8	8,8
22	Fendant	20. X.	81,0	8,1
23	» Châtroz	22. X.	76,0	9,2
24	Gros Rhin, Mont d'or	22. X.	86,0	8,1
25	Fendant Châtroz	22. X.	83,0	8,0
26	»	22. X.	70,0	12,3
27	»	22. X.	81,0	9,9
28	»	23. X.	76,0	8,4
29	» Clos des Cozettes	25. X.	81,5	8,9
30	Rhin Tournelette	26. X.	83,0	7,8
31	Fendant Planise	26. X.	82,5	9,2
32	»	27. X.	80,0	8,3
33	»	29. X.	73,0	13,2
34	»	29. X.	70,7	11,6
35	»	29. X.	73,0	10,3
36	»	29. X.	70,6	10,8
	Minimum		70,0	7,1
	Maximum		86,0	13,2

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	Dôle Grand Praz	9. X.	86,8	9,0
2	»	10. X.	91,5	10,3
3	» Domaine de l'Etat	15. X.	92,5	9,1
4	»	19. X.	92,5	9,3
5	» Tournelette	22. X.	94,0	10,2
	Minimum		86,8	9,0
	Maximum		94,0	10,3

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Grade <i>Sonde</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale</i> <i>grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	-----------------------	----------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

1	Aigle	82	18,8	9,3
2	»	77	17,5	10,4
3	Yverne	79	18,1	9,1
4	Tour de Peilz	79	18,1	10,2

**Canton de Vaud.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Grade <i>Sonde</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
5	<b>Tour de Peilz</b>	80	18,3	10,4
6	<b>Vevey</b>	83	19,1	10,4
7	»	84	19,4	10,2
8	»	80	18,3	10,5
9	»	86	19,9	9,6
10	»	75	17,0	10,9
11	»	82	18,7	10,3
12	<b>Corseaux</b>	82	18,6	10,6
13	<b>Corsier</b>	78,5	17,9	9,5
14	<b>Cully</b>	78,5	17,9	10,4
15	»	82	18,8	11,1
16	»	79	18,1	9,6
17	»	73	16,4	10,2
18	»	78	17,8	9,6
19	»	75	17,0	10,5
20	»	85	19,6	9,3
21	<b>Riez</b>	80	18,3	10,9
22	»	84	19,4	10,4
23	»	77	17,5	11,7
24	»	83	19,1	10,9
25	»	81,5	18,7	8,5
26	<b>Epesses</b>	76	17,2	10,9
27	»	71	15,8	9,8
28	»	72	16,1	10,3
29	»	79	18,1	10,7
30	<b>Puidoux</b>	85	19,7	10,2
31	»	87	20,0	9,0
32	»	85	19,7	9,7
33	»	81	18,6	10,1
34	»	82	18,8	8,8
35	»	81	18,6	9,4
36	»	76	17,2	10,3
37	<b>Morges</b>	79,5	18,1	10,5
38	»	79	18,1	11,4
39	»	77	17,3	11,2
40	<b>Mont s./Rolle</b>	79	18,0	11,5
41	»	77	17,5	11,8
42	»	74	16,7	12,4
43	»	74	16,7	11,7
44	<b>Grandson</b>	74	16,7	13,9
45	»	78,5	17,9	12,9
46	<b>Fiez</b>	67	14,7	16,4
47	»	66	14,5	15,2
	Minimum	66	14,5	8,5
	Maximum	87	20,0	16,4

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*

1	<b>Cully</b>	95	22,3	12,7
---	--------------	----	------	------

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom. local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.***Bezirk Andelfingen.**

1	<b>Alten-Andelfingen</b>	Wesperbühlerberg (Einfang)	16. X.	49	18,3
2	<b>Gross-Andelfingen</b>	Langweingarten	15. X.	51	14,7
3	<b>Klein-Andelfingen</b>	Scheitenberg	14. X.	53	17,7
4	»	»	14. X.	62	16,8
5	<b>Laufen-Uhwiesen</b>	N. d. Hs. «Hirschen»	21. X.	59	16,9
6	<b>Uhwiesen</b>	Hofstatt und Gätterli	19. X.	60	15,7
7	<b>Unter-Stammheim</b>	Gaisbühl und Langerten	19. X.	51	18,4
8	<b>Volken</b>	Hinterhäusern	22. X.	54	17,3

**Bezirk Meilen.**

9	<b>Herrliberg</b>	Habühl	22./23. X.	62	14,2
10	»	Am Rain	21./22. X.	65	13,9
11	»	Wengi	26./29. X.	55	15,6
12	»	—	25. X.	47	13,1
13	»	Oberdorf	21./22. X.	63	13,5
14	<b>Küsnacht</b>	An der Wietisstrasse	14. X.	63	15,0
15	»	Vor dem Seminar	15. X.	67	14,4
16	<b>Meilen</b>	Halden	16. X.	64	14,8
17	»	Mittlere Halde	17. X.	67	14,7
18	»	Bodenacker und Rhei	19. X.	73	13,5
19	<b>Uetikon a. S.</b>	Weingarten (Wäckerling-Stifig.)	21. X.	61	16,0
20	»	»	20. X.	63	15,4

**Bezirk Winterthur.**

21	<b>Höngg</b>	Imbisbühl	17. X.	56	16,8
22	»	Ins Alten	19. X.	57	19,0
23	»	Kürburg a. d. Waidstr.	16. X.	52	17,6
24	»	U. d. Kirche, südl. Lage	14. X.	58	15,4
25	»	In der Halde	15. X.	57	15,0
26	»	U. d. Kirche, südl. Lage	16. X.	55	15,7
27	<b>Ober-Engstringen</b>	Ob. Berg	17. X.	65	16,2
28	<b>Weiningen</b>	Kirchenspitzberg	15./17. X.	67	15,7
29	»	» und Haslern	17. X.	68	15,7
30	»	» » »	15./17. X.	67	14,2
31	»	» » »	16./17. X.	64	15,7
32	»	Haslernberg	16. X.	70	14,5
33	»	Kirchenspitz u. Haslern	15./17. X.	69	16,1
		Minimum		47	13,1
		Maximum		73	19,0

Farbe: rot. — *Couleur rouge.***Bezirk Andelfingen.**

1	<b>Alten-Andelfingen</b>	Wesperbühlerberg	15. X.	72	22,0
2	»	Gugenbühl und Einfang	14./16. X.	61	19,3
3	»	Süsenberg u. Löwen	15./16. X.	68	16,9
4	»	» » Hamenberg	14./16. X.	65	21,0
5	<b>Benken</b>	Lätsch	16. X.	64	22,5
6	»	Laufenweg	16. X.	69	21,0

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Farbe: rot. — *Couleur: rouge.***Bezirk Andelfingen.**

7	<b>Berg a. Irchel</b>	Dellacker	17. X.	73	17,6
8	»	Bohl	17. X.	68	19,0
9	»	»	17. X.	69	17,2
10	»	»	17. X.	74	18,0
11	<b>Flaach</b>	Langen	16. X.	76	20,9
12	»	Einfang	16. X.	74	20,7
13	»	Langen	16. X.	76	16,1
14	»	Tuch	17. X.	78	21,2
15	»	Botzen	17. X.	79	16,9
16	»	Hinterhäuser	15. X.	75	22,5
17	<b>Gross-Andelfingen</b>	Langweingarten	15. X.	67	18,7
18	<b>Klein-Andelfingen</b>	Scheitenberg	14. X.	76	17,1
29	»	»	14. X.	71	21,0
10	<b>Ossingen</b>	Harstig	16. X.	64	23,8
21	»	Aus allen Lagen	15. X.	64	21,0
22	»	»	16. X.	65	21,9
23	»	Berg	17. X.	69	23,2
24	»	Aus allen Lagen	16. X.	66	23,7
25	»	»	16. X.	65	21,8
26	<b>Rheinau</b>	Korb (I. Qual.)	16. X.	77	16,1
27	»	»	17. X.	76	15,0
28	<b>Rudolfingen</b>	Rain	17. X.	70	18,1
29	»	Boden	17. X.	67	19,5
30	»	»	19. X.	72	23,2
31	<b>Trüllikon</b>	Quardi	14. X.	64	20,0
32	»	—	13. X.	57	19,6
33	»	Hinterbrunnen	19. X.	65	20,5
34	»	Verschiedene Lagen	21. X.	69	20,7
35	<b>Unter-Stammheim</b>	Breitlen	20. X.	73	22,0
36	»	Heerenweg	20. X.	69	23,0
37	»	Widmer	19. X.	65	22,8
38	»	Turnerweg, Buch	19. X.	65	20,1
39	»	Beim Gemeindehaus	20. X.	68	18,3
40	<b>Volken</b>	Im Berg	19. X.	74	19,4
41	»	Hinterhäusern	20. X.	77	17,6

**Bezirk Bülach.**

42	<b>Freienstein</b>	Grub	20./21. X.	75	23,6
43	»	Rebberg, Hinterbal, Hägeler	20./21. X.	75	21,7
44	»	Raubberg und Hägeler	20./21. X.	73	17,4
45	<b>Rafz</b>	Schlauchen	15. X.	68	22,8
46	»	Pünt und Götzen	15. X.	74	21,6
47	»	» » Gayenberg	14. X.	68	22,5
48	»	Einfang	15. X.	69	23,5
49	»	In der Ebene	16. X.	71	21,0
50	»	Götzen	14. X.	69	22,4
51	»	I. Tannenwiesli u. Häsler	14. X.	70	22,3
52	»	Halden	15. X.	72	22,3
53	<b>Teufen</b>	Halde u. Engerishalden	20./21. X.	76	26,6

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Farbe: rot. — *Couleur: rouge.***Bezirk Winterthur.**

54	<b>Nefthenbach</b>	Klimberg	15. X.	75	23,6
55	»	Steigen	15. X.	71	18,4
56	»	Berg	17. X.	73	19,1
57	»	Bruppach	15. X.	71	21,7
58	<b>Wiesendangen</b>	Letten und Berg	20. X.	67	25,0
59	»	Letten	20. X.	67	22,3
60	»	»	20. X.	66	21,7
		Minimum		57	15,0
		Maximum		79	26,6

Farbe: weiss und rot. — *Couleur: blanc et rouge.***Bezirk Andelfingen.**

1	<b>Rheinau</b>	Korb	17. X.	68	18,4
2	»	Korb (II. Qual.)	16. X.	62	18,0

B. Weinuntersuchungen. — Analyses de vin.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l.</i>	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>	Wohlriechige 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-Phosphorsäure, g p. L. <i>Acide phosphorique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefel. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Kanton Aargau.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Döttingen</b>	—	1,0053	4,7	28,6	0,9	27,7	14,0	—	—	—	—	4,9	—	—	—
2	—	Tokayer, Auslese	0,9978	9,7	25,9	0,8	25,1	10,6	—	—	—	2,78	3,5	—	—	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Döttingen</b>	Clevner	1,0022	6,8	28,1	0,9	27,2	12,6	—	—	—	—	3,9	—	—	—
2	»	—	0,9990	8,7	23,8	0,8	23,0	10,2	—	—	—	2,36	3,4	—	—	—
3	<b>Wettingen</b>	Scharten (Wettingerberg)	0,9997	8,6	27,4	0,9	26,5	7,7	—	—	—	3,00	—	—	—	—
<b>Kanton Bern.</b>																
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Biel-Vingelz</b>	Tschatener Reben	0,9981	7,9	21,6	0,5	21,1	11,1	0,3	10,7	10,4	1,86	—	1,0	—	8,0
2	»	Vingelz Rebberg	63	8,8	19,9	0,8	19,1	7,7	0,3	7,4	11,7	1,82	—	3,5	—	8,2
3	<b>Erlach</b>	Schlossreben	76	9,2	24,0	0,9	23,1	10,6	0,3	10,3	12,8	1,96	—	0,9	—	6,7
4	<b>Gampelen</b>	Schallenberg	87	8,3	24,2	0,6	23,6	12,6	0,1	12,4	11,2	1,86	—	1,0	—	8,2
5	<b>Ins</b>	Spitalgut Pourtalès, versch. Lagen	95	7,8	24,7	0,8	23,9	12,2	1,0	10,9	13,0	2,22	—	1,1	—	6,0
6	<b>Ligerz</b>	Clos de rive (Kirchrebe)	99	7,7	25,2	0,5	24,7	13,4	0,2	13,1	11,6	1,80	—	0,9	—	8,1
7	»	Ligerzer Rebberg	86	8,4	24,2	1,0	23,2	12,2	0,2	11,9	11,3	1,92	—	0,8	—	7,8
8	»	»	53	9,1	18,2	0,2	18,0	6,8	0,3	6,4	11,6	1,86	—	3,7	—	6,7
9	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberg, mittlere Lage	62	9,0	19,7	0,2	19,5	7,6	0,3	7,2	12,3	2,06	—	3,3	—	5,1
10	»	»	85	8,6	24,5	0,7	23,8	11,9	0,3	11,5	12,3	2,06	—	0,7	—	6,4

11	<b>Neuenstadt</b>	Creusevaux, mittlere Lage	0,9994	8,2	25,4	1,0	24,4	11,9	0,3	11,5	12,9	2,20	—	0,8	—	8,8
12	»	Schaffis	1,0012	7,2	26,9	0,7	26,2	14,0	0,2	13,7	12,5	2,07	—	0,7	—	7,2
13	<b>Tschugg</b>	Verschiedene Lagen, vorwiegend Steigerhausreben	0,9989	8,6	25,4	0,6	24,8	12,4	0,3	12,0	12,8	2,14	—	0,9	—	6,9
14	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Tüscherzer Rebberg, versch. Lagen	65	8,1	18,2	0,2	18,0	7,6	0,5	7,0	11,0	1,90	—	3,2	—	7,3
15	»	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	84	9,1	25,7	0,9	24,8	12,2	0,3	11,9	12,9	1,97	—	1,0	—	8,8
16	»	Tüscherzer- u. Twanner-Rebberg	77	8,0	20,9	0,4	20,5	8,6	0,3	8,2	12,3	2,00	—	3,4	—	7,5
17	<b>Twann</b>	Twanner Rebberg, verschiedene Lagen	90	7,6	22,4	0,4	22,0	10,8	0,4	10,3	11,7	1,96	—	1,1	—	8,1
18	»	»	87	8,5	24,0	0,4	23,6	12,0	0,4	11,5	12,1	2,09	—	1,8	—	7,1
19	»	Twanner Rebberg, beste Lagen	62	11,4	27,1	0,6	26,5	9,8	0,4	9,3	17,2	2,25	—	0,9	—	5,8
20	»	Hohlen und Rostelen	1,0000	7,4	23,8	0,4	23,4	11,2	0,3	10,8	12,6	2,02	—	1,8	—	7,2
21	»	Käpfli (Tokayer-Reben)	0,9970	8,7	21,2	0,5	20,7	8,9	0,4	8,3	12,4	1,72	—	0,7	—	7,0
		Minimum	0,9953	7,2	18,2	0,2	18,0	6,8	0,1	6,4	10,4	1,72	—	0,7	—	5,1
		Maximum	1,0012	11,4	27,1	1,0	26,5	14,0	1,0	13,7	13,0	2,25	—	3,7	—	8,8

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberg, obere Lage	1,0004	9,7	31,5	1,1	30,4	11,1	0,3	10,7	19,7	3,02	—	0,8	—	6,0
2	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Tüscherzer Rebberg	0,9971	11,3	28,8	1,1	27,7	10,0	0,4	9,4	18,3	2,64	—	0,9	—	6,7
3	<b>Twann</b>	Verschiedene Lagen in Twann und Ligerz	98	9,2	29,0	1,0	28,0	11,9	0,3	11,6	16,4	2,35	—	0,9	—	7,5
4	»	Rostelen-Kapf	1,0000	8,9	29,0	0,4	28,6	11,6	0,3	11,3	17,3	2,56	—	0,7	—	5,7
		Minimum	0,9971	8,9	28,8	0,4	27,7	10,0	0,3	9,4	16,4	2,35	—	0,7	—	5,7
		Maximum	1,0004	11,3	31,5	1,1	30,4	11,9	0,4	11,6	19,7	3,02	—	0,9	—	7,5

**Canton de Fribourg.**

Analyste: Laboratoire cantonal.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Haut-Vully, Lugnore</b>	Condemine	1,0012	6,9	25,7	1,0	24,7	11,5	0,2	11,1	13,6	2,16	3,4	0,7	61	—
2	<b>Haut-Vully</b>	Môtier	0,9981	8,5	23,0	0,9	22,1	9,8	0,1	9,6	12,5	1,98	2,9	0,7	51	—
3	<b>Bas-Vully</b>	Praz	81	9,1	24,8	1,3	23,5	10,0	0,3	9,7	13,8	1,93	3,3	0,7	49	—
4	<b>Haut- et Bas-Vully</b>	Môtier	80	9,2	24,8	1,6	23,2	9,4	0,3	9,1	14,1	2,23	2,4	0,5	200	—
5	<b>Bas-Vully</b>	Nant	84	8,7	24,6	1,3	23,3	10,0	0,3	8,7	14,6	2,13	2,8	0,5	99	—
6	»	Sugiez	75	8,8	22,7	1,2	21,5	9,0	0,3	8,6	12,9	2,19	2,4	0,8	175	—
7	<b>Cheyres</b>	Vers les Moulins	54	9,4	19,2	0,8	18,4	6,5	0,2	6,2	12,2	1,98	2,5	0,7	—	—
8	»	»	54	9,2	18,9	0,8	18,1	6,4	0,2	6,1	12,0	1,65	2,7	1,5	—	—
9	»	»	75	9,2	23,7	0,8	22,9	9,0	0,2	8,7	14,2	1,89	3,2	0,8	—	—
10	»	»	57	9,8	21,3	1,0	20,3	6,9	0,2	6,6	13,7	1,99	2,7	0,9	—	—
		Minimum	0,9954	6,9	18,9	0,8	18,1	6,4	0,1	6,1	12,0	1,65	2,4	0,5	49	—
		Maximum	1,0012	9,8	25,7	1,6	24,7	11,5	0,3	11,1	14,2	2,23	3,4	1,5	200	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. 0/0</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l</i>	Zuckerfrees Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Wohlriechige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																	
1	<b>Haut-Vully Cheyres</b>	Condemine Vers les Moulins	0,9942	8,6	27,5	2,2	25,3	7,9	0,3	8,5	16,8	2,89	1,9	0,7	—	—	
2			83	9,2	25,8	1,4	24,4	7,1	0,5	6,5	17,9	2,80	1,9	1,1	—	—	
<b>Canton de Genève.</b>																	
Analyste: <b>Laboratoire cantonal.</b>																	
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																	
1	<b>Dardagny</b>	—	0,9949	9,2	17,7	1,5	16,2	7,3	0,3	6,9	9,3	1,60	—	—	—	—	
2		»	—	56	9,9	21,3	1,3	20,0	8,7	0,4	8,2	11,8	1,70	—	—	—	—
3		»	—	72	8,8	22,1	1,5	20,6	11,4	0,3	11,0	9,6	1,75	—	—	—	—
4		»	—	63	9,6	22,2	1,5	20,7	9,5	0,2	9,2	11,5	2,05	—	—	—	—
5		»	—	49	9,1	17,4	1,5	15,9	6,9	0,5	6,3	9,6	1,70	—	—	—	—
6		»	—	48	10,5	21,1	1,5	19,6	8,6	0,3	8,2	11,4	2,00	—	—	—	—
7		»	La Plaine	52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,4	0,2	6,1	11,7	2,30	—	—	—	—
8		»	Essertines	45	9,4	17,3	1,2	16,1	7,4	0,5	6,8	9,3	1,65	—	—	—	—
9		»	»	52	9,0	17,8	1,5	16,3	7,5	0,4	7,0	9,3	1,60	—	—	—	—
10		»	»	56	9,7	20,9	1,2	19,7	9,6	0,7	8,7	11,0	1,75	—	—	—	—
11		»	Malval	49	9,2	17,7	1,2	16,5	7,1	0,5	6,5	10,0	1,80	—	—	—	—
12		»	»	52	8,8	17,3	1,5	15,8	6,5	0,3	6,1	9,7	1,80	—	—	—	—
13		<b>Russin</b>	—	35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,6	0,3	5,2	9,9	1,80	—	—	—	—
14		»	—	42	9,8	17,7	1,5	16,2	6,3	0,3	5,9	10,3	1,90	—	—	—	—
15		»	—	30	10,0	15,4	1,0	14,4	5,9	0,3	5,5	8,9	1,50	—	—	—	—
16		»	—	46	9,2	16,9	1,5	15,4	6,1	0,3	5,7	9,7	1,75	—	—	—	—
17		»	—	51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,1	0,4	6,6	10,1	1,85	—	—	—	—
18		»	—	49	9,4	18,2	1,5	16,7	6,3	0,4	5,8	10,9	1,70	—	—	—	—
19		»	—	70	9,1	22,4	1,5	20,9	9,5	0,4	9,0	11,9	2,30	—	—	—	—
20		»	—	64	9,2	21,3	1,2	20,1	9,1	0,5	8,5	11,6	1,95	—	—	—	—

21	<b>Satigny</b>	—	0,9953	9,6	19,8	1,0	18,8	7,2	0,4	6,7	12,1	2,10	—	—	—	—
22	»	—	68	9,6	23,4	1,5	21,9	9,8	0,5	9,2	12,7	2,10	—	—	—	—
23	»	—	76	9,0	23,6	1,5	22,1	11,0	0,6	10,2	11,9	2,15	—	—	—	—
24	»	—	59	8,6	18,4	1,5	16,9	7,1	0,3	6,7	10,2	1,70	—	—	—	—
25	»	—	57	10,6	23,5	2,0	21,5	9,0	0,4	8,5	13,0	1,90	—	—	—	—
26	»	—	44	9,7	17,9	1,5	16,4	7,0	0,2	6,7	9,7	1,60	—	—	—	—
27	»	Peney-Dessous	60	8,7	18,9	1,5	17,4	6,5	0,4	6,0	11,4	1,90	—	—	—	—
28	»	Peissy	42	9,9	18,0	1,5	16,5	6,6	0,2	6,3	10,2	2,00	—	—	—	—
29	»	»	52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,7	0,5	6,1	11,7	1,90	—	—	—	—
30	»	»	71	8,6	21,3	1,2	20,1	9,7	0,3	9,3	10,8	1,90	—	—	—	—
31	»	»	47	9,7	18,6	1,5	17,1	6,3	0,5	5,7	11,4	1,70	—	—	—	—
32	»	»	52	8,6	16,7	1,0	15,7	6,7	0,5	6,1	9,6	1,65	—	—	—	—
33	»	»	46	9,6	18,1	1,2	16,9	6,7	0,5	6,1	10,8	1,65	—	—	—	—
34	»	»	44	9,7	17,9	1,5	16,4	6,7	0,3	6,3	10,1	1,85	—	—	—	—
35	»	Chouilly	51	9,3	18,4	1,5	16,9	7,4	0,3	7,0	9,9	1,70	—	—	—	—
36	»	»	51	9,9	20,1	1,8	18,3	7,4	0,5	6,8	11,5	2,00	—	—	—	—
37	»	»	64	10,1	23,8	1,8	22,0	9,8	0,5	9,2	12,8	2,10	—	—	—	—
38	»	»	73	9,0	22,9	1,8	21,1	10,5	0,2	10,2	10,9	2,05	—	—	—	—
39	»	»	58	9,1	19,6	1,5	18,1	7,4	0,4	6,9	11,2	1,95	—	—	—	—
40	»	»	66	9,4	22,3	1,8	20,5	10,3	0,3	9,9	10,6	1,90	—	—	—	—
41	»	Bourdigny-dessus	59	9,0	19,5	1,5	18,0	7,9	0,2	7,6	10,4	1,85	—	—	—	—
42	»	Bourdigny-dessous	78	8,2	21,8	1,5	20,3	9,4	0,4	9,0	11,3	2,00	—	—	—	—
43	<b>Vernier</b>	—	59	8,6	18,4	1,0	17,4	10,0	0,4	6,5	10,9	1,80	—	—	—	—
44	»	—	61	8,4	18,3	1,0	17,3	6,2	0,3	5,8	11,5	1,90	—	—	—	—
45	»	—	69	7,9	18,7	1,5	17,2	7,2	0,2	6,9	10,3	1,90	—	—	—	—
46	<b>Meyrin</b>	—	77	9,1	24,1	1,5	22,6	10,7	0,5	10,1	12,5	2,00	—	—	—	—
47	»	—	68	9,0	21,7	1,0	20,7	9,9	0,2	11,1	9,6	1,95	—	—	—	—
48	»	—	78	8,9	23,8	0,8	23,0	10,7	0,2	10,4	12,6	2,25	—	—	—	—
49	»	—	66	8,9	20,9	1,5	19,4	10,0	0,2	9,7	9,7	1,85	—	—	—	—
50	<b>Petit-Saconnex</b>	—	44	9,9	18,5	1,5	17,0	6,5	0,5	6,9	10,1	1,95	—	—	—	—
51	»	—	72	8,7	21,8	1,0	20,8	9,7	0,2	9,4	11,4	2,00	—	—	—	—
52	<b>Grand-Saconnex</b>	—	79	9,2	24,9	1,5	23,4	10,7	0,5	10,1	13,3	2,35	—	—	—	—
53	»	—	78	8,5	22,6	1,2	21,4	10,1	0,4	9,6	11,8	1,90	—	—	—	—
54	<b>Pregny</b>	—	58	9,7	21,3	0,8	20,5	9,6	0,5	9,0	11,5	2,15	—	—	—	—
55	»	Chambésy	91	8,2	24,9	1,5	23,4	12,2	0,2	10,7	12,7	2,20	—	—	—	—
56	<b>Genthod</b>	—	65	9,5	22,4	1,5	20,9	9,9	0,2	9,6	11,3	1,90	—	—	—	—
57	»	Malagny	70	8,8	21,6	1,0	20,6	9,2	0,4	8,7	11,9	2,00	—	—	—	—
58	<b>Collex-Bossy</b>	Collex	51	9,2	18,2	1,2	17,0	7,3	0,8	6,3	10,7	1,90	—	—	—	—
59	»	»	51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,8	0,4	7,3	9,4	1,70	—	—	—	—
60	»	»	48	9,3	17,8	1,5	16,3	7,4	0,5	6,8	9,5	1,70	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. %	Extrakt, g p. L.	Zucker, g p. L.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L.	Gesamtsäure, g p. L.	Flüchtige Säure, g p. L.	Nichtflüchtige Säure, g p. L.	Extraktrest, g p. L.	Asche, g p. L.	Gesamt-Weinsäure, g p. L.	Milchsäure, g p. L.	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L.	Alkalinitätszahl
				<i>Alcool, vol. %</i>	<i>Extrait, g p. l.</i>	<i>Sucres, g p. l.</i>	<i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	<i>Acidité totale, g p. l.</i>	<i>Acidité volatile, g p. l.</i>	<i>Acidité fixe, g p. l.</i>	<i>Extrait réduit, g p. l.</i>	<i>Cendres, g p. l.</i>	<i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	<i>Acide lactique, g p. l.</i>	<i>Acide sulfureux total mg p. l.</i>	<i>Chiffre d'alcalinité</i>
61	<b>Versois</b>	—	0,9969	8,4	20,2	1,5	18,7	7,3	0,2	7,0	11,7	1,95	—	—	—	—
62	»	St-Loup	45	9,5	17,6	1,5	16,1	7,7	0,3	8,3	7,8	1,65	—	—	—	—
63	»	»	52	9,7	19,8	1,5	18,3	7,1	0,3	6,7	11,6	1,95	—	—	—	—
64	<b>Hermance</b>	—	53	9,2	18,6	1,3	17,3	8,0	0,4	7,5	9,8	1,60	—	—	—	—
65	»	—	47	9,4	17,8	1,2	16,6	6,7	0,3	6,3	10,3	1,90	—	—	—	—
66	<b>Anières</b>	—	58	8,6	18,1	1,3	16,8	5,9	0,3	5,5	11,3	2,10	—	—	—	—
67	»	—	66	9,3	22,0	1,3	20,7	9,9	0,3	9,5	11,2	1,90	—	—	—	—
68	<b>Corsier</b>	—	67	8,5	20,0	1,5	18,5	8,9	0,4	8,4	10,1	2,15	—	—	—	—
69	»	—	62	9,5	21,7	2,0	19,7	10,6	0,2	10,3	9,4	1,80	—	—	—	—
70	<b>Collonge-Bellerive</b>	Collonge	51	9,6	19,3	2,0	17,3	9,0	0,3	8,6	8,7	1,85	—	—	—	—
71	»	»	65	9,9	23,5	1,5	22,0	10,6	0,3	10,2	11,8	2,20	—	—	—	—
72	»	St-Maurice	68	9,5	23,1	1,5	21,6	10,7	0,5	10,1	11,5	1,85	—	—	—	—
73	<b>Meinier</b>	—	52	9,0	17,8	1,0	16,8	7,7	0,3	7,3	9,5	1,80	—	—	—	—
74	»	Esserts	52	10,0	20,7	1,5	19,2	10,1	0,2	9,8	9,4	1,85	—	—	—	—
75	»	»	58	8,1	16,7	1,5	15,2	6,9	0,3	6,5	8,7	1,70	—	—	—	—
76	»	Corsinges.	59	9,1	19,8	1,5	18,3	8,2	0,5	7,6	10,7	1,75	—	—	—	—
77	»	Carre d'Aval	70	9,1	22,4	1,2	21,2	10,7	0,2	10,4	10,8	1,75	—	—	—	—
78	<b>Gy</b>	—	55	9,1	18,8	1,0	17,8	7,4	0,5	6,8	11,0	1,70	—	—	—	—
79	<b>Jussy</b>	—	49	9,4	18,3	1,0	17,3	7,0	0,2	6,7	10,6	1,50	—	—	—	—
80	»	—	54	9,1	18,6	1,3	17,3	7,7	0,3	6,7	10,6	1,95	—	—	—	—
81	»	Sionnet	55	9,2	19,1	1,0	18,1	8,1	0,3	7,7	10,4	1,90	—	—	—	—
82	»	»	66	8,8	20,6	1,5	19,1	9,1	0,6	8,3	10,8	2,00	—	—	—	—
83	»	Lullier	78	8,1	21,5	1,5	20,0	11,8	0,2	11,5	8,5	1,75	—	—	—	—
84	»	»	64	8,7	19,9	1,0	18,9	8,7	0,6	7,9	11,0	1,70	—	—	—	—
85	»	»	70	7,8	18,7	1,5	17,2	8,4	0,5	7,8	9,4	1,60	—	—	—	—
86	»	»	46	9,4	17,6	1,3	16,3	8,0	0,3	7,6	8,7	1,75	—	—	—	—
87	»	»	56	9,0	18,8	1,5	17,3	7,9	0,7	7,0	10,3	1,65	—	—	—	—
88	»	»	65	8,5	19,5	1,5	18,0	7,5	0,4	7,0	11,0	1,65	—	—	—	—
89	»	»	49	9,6	18,8	1,5	17,3	7,7	0,4	7,2	10,1	1,90	—	—	—	—
90	»	»	83	8,0	22,4	1,0	21,4	10,9	0,2	10,6	10,8	1,70	—	—	—	—

91	<b>Vandoeuvres</b>	—	0,9976	7,7	19,8	1,5	18,3	9,8	0,3	9,4	8,9	1,75	—	—	—	—
92	>	—	47	8,9	16,4	1,0	15,4	6,6	0,3	6,2	9,2	1,75	—	—	—	—
93	<b>Choulex</b>	—	45	9,8	18,4	1,2	17,2	7,4	0,3	7,0	10,2	1,80	—	—	—	—
94	>	Miolan	48	9,4	18,0	1,0	17,0	6,9	0,5	6,3	10,7	1,85	—	—	—	—
95	<b>Presinge</b>	—	65	9,0	20,9	1,5	19,4	10,3	0,2	10,0	9,4	1,65	—	—	—	—
96	>	—	69	8,8	21,3	1,2	20,1	10,8	0,2	10,5	9,6	1,40	—	—	—	—
97	>	—	80	7,7	20,8	1,2	19,6	9,7	0,4	9,2	10,4	1,80	—	—	—	—
98	>	La Louvière	47	9,0	16,6	1,0	15,6	6,3	0,6	5,5	10,1	1,55	—	—	—	—
99	>	Carra	79	8,9	24,0	1,5	22,5	9,9	0,9	8,8	13,7	2,25	—	—	—	—
100	>	—	48	9,4	18,0	1,5	16,5	6,9	0,2	6,6	9,9	1,85	—	—	—	—
101	<b>Cologny</b>	—	75	8,2	21,1	1,5	19,6	9,6	0,2	9,3	10,3	2,10	—	—	—	—
102	>	—	49	9,4	18,3	1,5	16,8	7,7	0,5	7,1	9,7	1,70	—	—	—	—
103	>	Montalègre	45	9,5	17,6	1,5	16,1	6,4	0,5	5,8	10,3	1,80	—	—	—	—
104	>	Ruth	67	9,4	22,6	1,0	21,6	10,5	0,8	9,5	12,1	2,00	—	—	—	—
105	>	La Belotte	72	9,2	23,2	2,5	20,7	9,7	0,5	9,1	11,6	2,25	—	—	—	—
106	<b>Puplinge</b>	—	72	9,2	23,2	1,5	21,7	10,0	0,7	9,1	12,6	2,50	—	—	—	—
107	>	—	54	9,4	19,4	1,2	18,2	8,7	0,4	8,2	10,0	1,80	—	—	—	—
108	<b>Chêne-Bourg</b>	—	72	9,9	22,6	1,5	21,1	8,9	0,2	8,6	12,5	3,05	—	—	—	—
109	<b>Thonex</b>	—	52	9,1	18,1	1,2	16,9	6,6	0,2	6,3	10,6	2,45	—	—	—	—
110	>	—	45	9,1	16,4	1,0	15,4	6,8	0,3	6,4	9,0	2,10	—	—	—	—
111	>	Villette	51	9,3	18,4	1,0	17,4	6,9	0,7	6,0	11,4	2,30	—	—	—	—
112	<b>Lancy</b>	Grand-Lancy	60	9,2	20,3	1,3	19,0	9,8	0,7	8,9	10,1	2,00	—	—	—	—
113	<b>Troinex</b>	—	71	7,8	18,9	1,5	17,4	8,0	0,8	7,0	10,4	2,25	—	—	—	—
114	>	—	58	9,5	20,7	2,0	18,7	7,4	0,4	6,9	11,8	2,25	—	—	—	—
115	>	—	58	9,4	20,4	2,0	18,4	7,2	0,3	6,8	11,6	2,20	—	—	—	—
116	<b>Veyrier</b>	—	54	8,9	18,0	1,5	16,5	8,1	0,6	7,3	9,2	1,60	—	—	—	—
117	>	—	40	10,0	17,8	1,5	16,3	6,1	0,5	5,5	10,8	2,10	—	—	—	—
118	<b>Onex</b>	—	74	8,7	22,3	1,5	20,8	11,0	0,3	10,6	10,2	2,00	—	—	—	—
119	<b>Plan-les-Ouates</b>	—	43	9,3	16,5	1,0	15,5	11,1	0,5	6,5	9,0	1,75	—	—	—	—
120	>	Saconnex-d'Arve	59	8,7	18,7	1,2	17,5	7,2	0,5	6,6	10,9	2,10	—	—	—	—
121	>	>	64	8,5	19,3	1,5	17,8	6,9	0,4	6,4	11,4	2,20	—	—	—	—
122	>	Arare	69	8,7	21,1	1,5	19,6	9,2	0,3	8,8	10,8	1,85	—	—	—	—
123	>	>	65	9,2	21,5	2,0	19,5	9,2	0,3	8,8	10,7	2,00	—	—	—	—
124	<b>Bardonnex</b>	Landecy	56	8,7	17,9	1,8	16,1	7,1	0,2	6,8	9,3	2,00	—	—	—	—
125	>	>	61	9,3	20,8	1,2	19,6	8,9	0,5	8,3	11,3	2,05	—	—	—	—
126	>	Croix-de-Rozon	53	9,4	19,2	1,5	17,7	7,0	0,4	6,5	11,2	1,90	—	—	—	—
127	>	Compsières	72	8,9	22,3	1,5	20,8	10,3	0,5	9,7	11,1	1,90	—	—	—	—
128	<b>Confignon</b>	—	66	9,4	22,4	1,5	20,9	9,9	0,2	9,6	11,3	1,90	—	—	—	—
129	>	—	46	9,7	18,4	1,5	16,9	5,8	0,4	5,3	11,6	2,20	—	—	—	—
130	>	—	78	9,4	25,2	1,3	23,9	11,9	0,8	10,9	13,0	2,50	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucrose, g p. l</i>	Zuckerfres Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamt schwefel. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
131	<b>Perly-Certoux</b>	Perly	0,9957	9,1	19,3	1,0	18,3	6,5	0,4	6,0	12,3	2,00	—	—	—	—
132	»	Certoux	66	8,1	19,0	1,5	17,5	8,6	0,3	8,2	9,3	1,70	—	—	—	—
133	<b>Bernex</b>	—	61	8,7	19,1	1,5	17,6	8,2	0,3	7,8	9,8	1,80	—	—	—	—
134	»	—	45	9,6	17,9	1,5	16,4	7,0	0,3	6,6	9,8	1,85	—	—	—	—
135	»	—	80	9,4	25,7	2,5	23,2	9,6	0,5	9,0	14,2	2,90	—	—	—	—
136	»	—	51	9,4	18,8	1,5	17,3	7,1	0,3	6,7	10,6	1,75	—	—	—	—
137	»	Lully	62	9,1	20,5	1,0	19,5	8,7	0,3	8,3	11,2	2,05	—	—	—	—
138	»	»	49	9,1	17,4	1,3	16,1	7,4	0,6	6,6	9,5	1,90	—	—	—	—
139	»	»	63	9,2	21,1	1,5	19,6	9,0	0,5	8,4	11,2	2,05	—	—	—	—
140	<b>Cartigny</b>	—	61	9,1	20,3	1,0	19,3	9,4	0,4	8,9	10,4	1,60	—	—	—	—
141	»	—	70	7,9	19,0	1,3	17,7	7,3	0,3	6,9	10,8	2,15	—	—	—	—
142	<b>Laconnex</b>	—	61	9,4	21,1	1,5	19,6	9,3	0,2	9,0	10,6	2,05	—	—	—	—
143	»	—	51	9,3	18,4	1,5	16,9	7,4	0,4	6,9	10,0	1,70	—	—	—	—
144	»	—	43	9,8	18,0	1,5	16,5	7,0	0,5	6,4	10,1	1,80	—	—	—	—
145	<b>Soral</b>	—	57	9,5	20,5	1,0	19,5	8,5	0,3	8,1	11,4	2,25	—	—	—	—
146	»	—	51	9,7	19,6	1,0	18,6	9,5	0,2	9,2	9,4	1,85	—	—	—	—
147	»	—	69	8,9	21,6	0,8	20,8	11,5	0,2	11,2	9,6	1,95	—	—	—	—
148	<b>Avully</b>	—	51	9,9	20,2	1,0	19,2	7,4	0,2	7,1	12,1	2,30	—	—	—	—
149	»	—	42	8,9	15,2	1,0	14,2	6,2	0,6	5,4	8,8	1,70	—	—	—	—
150	»	—	58	8,5	17,8	2,0	15,8	8,0	0,4	7,5	8,3	1,65	—	—	—	—
151	»	—	50	8,5	15,9	2,0	13,9	6,7	0,4	6,2	7,7	1,65	—	—	—	—
152	<b>Avusy</b>	—	58	9,6	21,0	1,5	19,5	8,7	0,3	8,3	11,2	2,50	—	—	—	—
153	»	Athenaz	37	9,6	15,9	1,0	14,9	5,9	0,5	5,3	9,6	1,65	—	—	—	—
154	»	»	89	7,2	21,5	1,5	20,0	9,2	0,2	8,9	11,1	2,25	—	—	—	—
155	»	Sézegnins	56	8,4	17,0	0,6	16,4	7,1	0,3	6,7	9,7	1,95	—	—	—	—
156	»	»	56	9,4	19,9	1,8	18,1	8,2	0,3	7,8	10,3	2,05	—	—	—	—
157	<b>Chancy</b>	—	63	9,3	21,4	1,5	19,9	9,3	0,4	11,1	8,8	2,00	—	—	—	—
158	»	—	51	10,0	20,4	1,0	19,4	9,4	0,2	10,3	9,1	1,85	—	—	—	—
159	»	—	41	9,9	17,8	1,0	16,8	7,4	0,3	9,8	7,0	1,85	—	—	—	—
		Minimum	0,9930	7,2	15,2	0,6	13,9	5,6	0,2	5,2	8,7	1,40	—	—	—	—
		Maximum	0,9991	10,6	25,7	2,5	23,9	12,2	0,9	14,2	13,7	3,05	—	—	—	—

**Kanton Graubünden.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Chur</b>	Lürlibad	1,0018	8,8	33,1	1,1	32,0	11,0	0,3	10,6	21,4	2,84	2,2	0,7	—	—
2	»	Halde	0,9995	11,3	34,6	1,0	33,6	9,4	0,6	8,7	24,9	3,19	1,8	0,9	—	—
3	»	Oberschönenberg	92	10,3	31,0	unter 1,0	—	9,8	0,5	—	20,8	2,66	1,8	0,4	—	—
4	»	Windeck	79	10,7	29,0	0,7	28,3	11,1	2,2	7,4	20,9	2,65	2,1	0,4	—	—
5	<b>Trimmis</b>	Costams	76	10,7	28,3	0,9	27,4	8,9	0,4	8,4	19,0	2,44	2,1	0,9	—	—
6	»	Spiegelberg	91	8,6	26,2	0,5	25,7	9,7	1,2	8,2	17,5	2,13	2,3	—	—	—
7	<b>Maienfeld</b>	Rüfi und Habersack	1,0006	8,8	30,2	1,1	29,1	10,7	0,6	11,2	17,9	2,43	3,0	0,4	—	—
8	»	Verschiedene Lagen	0,9983	9,8	27,6	0,5	27,1	9,3	0,4	9,3	17,8	2,51	2,4	0,4	—	—
9	»	»	70	9,8	24,5	unter 1,0	—	7,4	0,5	—	17,3	1,96	1,9	1,2	—	—
10	<b>Marans</b>	Plantahof	83	10,3	28,8	unter 0,5	—	10,0	0,3	—	18,7	2,22	2,5	0,8	—	—
11	»	Verschiedene Lagen	98	8,3	26,9	unter 1,0	—	8,9	0,5	—	17,1	2,35	2,3	0,8	—	—
12	»	»	1,0007	8,0	28,1	unter 0,5	—	8,9	0,4	—	19,2	2,41	2,8	0,5	—	—
13	<b>Zizers</b>	»	1,0014	7,1	27,1	unter 0,5	—	8,5	0,4	—	18,6	2,79	2,1	0,4	—	—
14	»	Ochsenweide	29	7,3	31,2	unter 0,5	—	11,1	0,4	—	20,1	2,69	2,7	0,4	—	—
15	<b>Jenins</b>	Verschiedene Lagen	0,9972	9,2	23,3	0,5	22,8	7,0	0,8	5,9	16,9	2,07	3,1	0,1	—	—
16	»	»	73	10,3	26,4	0,5	25,9	9,1	0,3	8,6	17,3	2,05	3,2	0,3	—	—
17	»	»	91	8,9	26,9	1,3	25,6	10,0	0,4	9,5	16,1	2,26	3,1	0,5	—	—
18	<b>Fläsch</b>	»	1,0003	9,0	30,0	1,1	28,9	9,0	0,3	8,7	20,2	2,88	2,7	0,5	—	—
19	»	»	0,9992	9,7	29,5	unter 0,5	—	7,5	0,4	—	22,0	2,63	2,4	0,4	—	—
		Minimum	0,9970	7,1	23,3	unter 0,5	—	7,0	0,3	—	16,1	1,96	1,8	0,1	—	—
		Maximum	1,0018	11,3	34,6	1,3	—	11,1	2,2	—	24,9	3,19	3,2	1,2	—	—

**Canton de Neuchâtel.**

Analyste: Laboratoire cantonal.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Auvonnier</b>	Auvonnier	0,9971	9,0	22,6	1,4	21,2	7,5	0,6	6,7	14,5	2,60	2,2	3,5	—	—
2	<b>Cressier</b>	Cressier	70	9,8	24,3	1,2	23,1	10,4	0,4	9,9	13,2	2,30	2,1	0,6	—	—
3	»	»	62	9,9	22,7	0,8	21,9	9,3	0,3	8,9	13,0	2,10	2,5	0,8	—	—
4	<b>Vaumarcus *)</b>	Vaumarcus	69	10,4	25,8	1,4	24,4	12,7	0,4	12,2	12,2	1,70	3,1	1,8	—	—
5	<b>Bôle</b>	Bôle	86	9,2	26,5	1,6	24,9	13,2	0,5	12,6	12,3	2,04	3,2	0,7	—	—
6	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	74	9,6	24,8	1,0	23,8	10,3	0,3	9,9	13,9	2,65	2,6	0,5	—	—

\*) Vins sucrés à la cuve.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>		Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>		Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>		Zucker, g p. l. <i>Sucre, g p. l.</i>		Zuckerfres 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>		Gesamte schwäch. Säure, g p. l. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>		Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidité</i>	
			75	9,4	25,1	1,0	24,1	10,5	0,3	10,1	14,0	2,65	2,9	0,6	—	—														
7	<b>Hauterive Cortailod</b> »	Champréveyres	75	9,4	25,1	1,0	24,1	10,5	0,3	10,1	14,0	2,65	2,9	0,6	—	—														
8		Cortailod	79	9,7	25,5	1,7	23,8	12,2	0,4	11,7	12,1	2,05	3,2	0,8	—	—														
9		»	89	8,7	25,8	1,7	24,1	11,6	0,6	10,8	13,3	2,20	2,9	1,0	—	—														
		Minimum	0,9962	8,7	22,6	0,8	21,2	7,5	0,3	7,1	14,1	1,70	2,1	0,5	—	—														
		Maximum	89	10,4	26,5	1,7	24,9	13,2	0,6	12,4	12,5	2,65	3,2	3,5	—	—														
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																														
1	<b>Vaumarcus *) Bôle</b>	Vaumarcus	0,9982	11,2	31,0	1,7	29,3	12,8	0,4	12,3	17,0	2,40	2,7	1,4	—	—														
2		Bôle	98	9,7	30,8	1,6	29,2	12,8	0,5	12,2	17,0	2,95	2,5	0,6	—	—														
<b>Kanton Schaffhausen.</b>																														
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																														
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																														
1	<b>Gächlingen Trasadingen</b>	Verschiedene Lagen	1,0022	5,8	25,0	1,0	24,0	13,6	0,4	13,1	10,9	1,76	5,2	1,3	—	11,1														
2		»	07	5,5	20,5	1,0	19,5	10,5	0,5	9,9	10,0	1,66	5,9	3,3	—	9,9														
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																														
1	<b>Schaffhausen Stein a. Rh. Trasadingen Unter-Hallau</b> » » » »	Fischerhäuserberg	0,9980	9,4	25,7	1,0	24,7	10,9	0,4	10,4	14,3	2,48	4,4	0,6	—	8,3														
2		Verschiedene Lagen	94	7,4	22,8	1,0	21,8	7,3	0,7	6,4	15,4	2,36	3,6	2,1	—	8,9														
3		»	83	8,5	23,8	1,5	22,3	9,6	0,6	8,8	13,5	1,54	4,7	1,8	—	11,2														
4		Rappenthalde	91	8,9	26,6	1,5	25,1	11,6	0,4	11,1	14,0	1,92	3,4	1,1	—	11,3														
5		Schellenweg	1,0008	8,4	29,3	1,5	27,8	11,4	0,3	11,0	16,8	2,28	3,1	1,0	—	7,7														
6		Verschiedene Lagen	0,9982	8,2	22,6	1,2	21,4	7,5	0,9	6,4	15,0	1,99	4,3	3,6	—	9,0														
7		Lahmen, Herrenberg, Schellenweg	1,0001	8,6	28,4	1,5	26,9	10,6	0,3	10,2	16,7	2,22	3,6	1,6	—	8,5														
		Minimum	0,9980	7,4	22,6	1,0	21,4	7,3	0,3	6,4	13,5	1,54	3,1	0,6	—	7,7														
		Maximum	1,0008	9,4	29,3	1,5	27,8	11,6	0,9	11,1	16,8	2,48	4,7	2,1	—	11,3														

\*) Vins sucrés à la cuve.

**Kanton Solothurn.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	Dornach	—	1,0008	7,3	26,2	0,8	25,4	7,7	0,8	6,7	18,7	2,50	—	—	—	—
---	---------	---	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	---	---	---	---

**Kanton St. Gallen.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	Thal	Buchberg	0,9957	10,0	20,6	0,8	19,8	9,9	0,8	8,9	10,8	1,57	2,4	0,8	—	10,5
2	Berneck	Kobel	1,0000	6,9	20,6	1,1	19,5	6,8	0,4	6,2	13,2	1,84	2,3	2,2	—	9,0
3	Marbach	Häldeli	1,0002	6,6	20,6	0,8	19,8	7,5	0,3	7,0	12,7	1,93	1,8	1,3	—	8,1
4	Altstätten	Forst	0,9998	8,1	25,0	0,8	24,2	11,1	0,2	10,7	13,4	1,96	2,4	0,7	—	6,2
5	Jona	Oberer Berg	0,9980	8,9	22,6	1,0	21,6	10,7	0,2	10,4	11,1	1,78	3,6	0,8	—	8,3
		Minimum	0,9957	6,6	20,6	0,8	19,5	6,8	0,2	6,2	10,8	1,57	1,8	0,7	—	6,2
		Maximum	1,0002	10,0	25,0	1,1	24,2	11,1	0,8	10,7	13,4	1,96	3,6	2,2	—	10,5

**Rotweine — Vins rouges.**

1	Thal	Buchberg	0,9974	8,9	21,8	1,3	20,5	6,2	0,4	5,7	14,7	2,33	1,6	1,8	—	6,2
2	Rheineck	Schwerzenberg	1,0006	8,0	28,3	1,7	26,6	8,2	0,2	7,9	18,6	3,80	1,8	0,7	—	7,0
3	Berneck	Pfauenhalde	0,9978	9,4	24,0	2,3	21,7	5,8	0,4	5,2	16,4	2,58	1,6	1,1	—	7,9
4	»	Rosenberg	0,9986	9,8	26,4	1,5	24,9	6,3	0,4	5,7	19,1	2,99	1,8	1,3	—	6,8
5	Balgach	Sonnenberg	1,0002	8,0	26,6	1,3	25,3	8,8	0,2	8,5	16,7	2,48	1,9	0,8	—	9,2
6	Marbach	Weinstein	0,9993	9,3	27,1	1,4	25,7	9,2	0,2	8,9	16,7	2,47	2,0	0,7	—	7,7
7	»	Sonnenberg	1,0013	8,3	31,0	1,4	29,6	10,1	0,1	9,9	19,6	2,61	2,5	0,3	—	7,7
8	»	Sonnenberg und Spaltenstein	18	8,5	29,3	1,4	27,9	9,3	0,2	8,9	18,9	2,70	1,9	0,5	—	7,1
9	Altstätten	Forst	0,9991	9,3	26,9	1,3	25,6	9,3	0,2	8,9	18,6	2,38	1,8	0,7	—	7,9
10	»	Regenhäldeli	87	8,9	24,2	1,2	23,0	8,7	0,3	8,3	14,6	2,36	1,9	0,8	—	8,3
11	Wallenstadt	Gnols	96	8,5	26,6	1,3	25,3	10,2	0,6	9,5	15,7	2,36	2,5	0,4	—	8,1
12	»	Weinberg des Oberst Daulte im Hof	97	9,1	28,8	1,8	27,0	10,7	0,2	10,4	16,5	2,56	2,6	0,7	—	8,1
13	Quarten	Weinberge A. Walser und A. Janser im Grund Quinten	1,0012	8,5	24,0	1,2	22,8	8,6	0,2	8,3	14,4	2,13	1,6	0,7	—	7,7
14	Jona	Fuchsberg	18	8,4	30,7	1,8	28,9	10,8	0,1	10,6	18,2	2,81	2,4	0,9	—	6,7
		Minimum	0,9974	8,0	21,8	1,2	20,5	5,8	0,1	5,2	14,4	2,13	1,6	0,3	—	6,2
		Maximum	1,0018	9,8	31,0	2,3	29,6	10,8	0,6	10,6	19,6	3,50	2,6	1,8	—	9,2

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebessorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. 0/0</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucrose, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. l. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	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>	Gesamte schwefel. Säure, mg p. l. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	
<b>Kanton Thurgau.</b>																	
Analytiker: <b>Kantonales Laboratorium.</b>																	
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																	
1	<b>Hüttwilen</b>	Halde	1,0062	3,5	27,1	1,4	25,7	15,6	0,1	15,4	10,3	1,88	5,7	—	—	—	
2		Oberneunforn	37	4,8	25,4	1,1	24,3	14,2	0,2	14,0	10,3	1,82	4,7	—	—	—	
3		Rank	59	3,2	25,4	1,3	24,1	15,7	0,4	15,2	8,9	1,98	3,8	—	—	—	
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																	
1	<b>Hüttwilen</b>	Halde	1,0024	7,4	30,0	1,2	28,8	13,5	0,2	13,2	15,6	2,22	4,9	—	—	—	
2		Niederneunforn	24	7,6	31,0	1,9	29,1	14,1	0,2	13,9	15,2	2,18	4,5	—	—	—	
3		Märstetten-Ottoberg	Mittlere und untere Lage	09	8,3	29,5	1,5	28,0	12,8	0,3	12,5	15,5	2,14	3,2	—	—	—
4		»	Obere Lage	07	7,9	27,9	2,0	25,9	13,4	0,4	12,9	13,0	2,16	3,8	—	—	—
5		Amlikon	Bissegg	14	7,9	29,5	1,7	27,6	14,2	0,2	14,0	13,6	2,01	4,2	—	—	—
		Minimum	1,0007	7,4	27,9	1,2	25,9	12,8	0,2	12,5	13,0	2,01	3,2	—	—	—	
		Maximum	24	8,3	31,0	2,0	29,1	14,2	0,4	14,0	15,6	2,22	4,9	—	—	—	
<b>Cantone del Ticino.</b>																	
Analista: <b>Laboratorio cantonale.</b>																	
<b>Weissweine. — Vini bianchi.</b>																	
1	<b>Mendrisio</b>	Nostrano	0,9960	9,7	21,6	3,3	18,3	9,8	1,1	9,6	9,8	1,37	2,6	0,8	—	—	
2		»	44	10,5	20,2	0,7	19,5	11,0	0,7	9,2	10,3	1,83	4,7	0,6	—	—	
3		Rancate	» (zuckerato)	38	12,5	24,0	5,5	18,5	10,1	0,4	9,6	8,9	1,18	3,6	0,9	—	—
4		Piazzogna	»	1,0016	10,1	36,2	13,0	23,2	7,5	0,4	7,0	16,2	2,09	1,2	1,6	—	—
		Minimum	0,9938	9,7	20,2	0,7	18,3	7,5	0,4	7,0	8,9	1,18	1,2	0,6	—	—	
		Maximum	1,0016	12,5	36,2	13,0	23,2	11,0	1,1	9,6	16,2	2,09	4,7	1,6	—	—	

Rotweine. — *Vini rossi.*

1	<b>Gudo</b>	Bondola nostrana	0,9960	10,9	25,0	0,5	24,5	7,6	0,4	7,1	17,3	2,50	3,0	3,6	—	—
2	<b>Gordola</b>	Nostrana	64	9,8	23,0	0,6	22,4	9,8	0,3	9,4	13,0	2,26	—	—	—	—
3	<b>Mendrisio</b>	Nostrano	97	8,4	26,9	5,2	22,7	9,8	0,7	8,9	13,0	2,00	2,7	1,6	—	—
4	»	Americano zuccherato	62	9,7	22,1	1,0	21,1	7,4	1,0	6,2	14,9	2,16	2,2	2,2	—	—
5	<b>Meride</b>	Nostrano	1,0012	7,0	26,4	0,8	25,6	13,5	0,6	12,8	12,8	2,10	3,8	0,9	—	—
6	<b>Brissago</b>	»	0,9976	9,6	25,4	1,2	24,2	9,8	0,3	9,4	14,8	2,30	2,6	0,9	—	—
7	<b>Riva S. Vitale</b>	»	89	7,8	23,3	0,4	22,9	8,2	0,5	7,6	15,3	1,51	3,3	3,2	—	—
8	<b>Rancate</b>	»	81	9,8	26,9	1,0	25,9	10,3	0,3	9,9	16,0	1,95	2,4	1,1	—	—
9	<b>Origlio</b>	Americano	1,0021	6,0	25,4	1,3	24,1	10,5	0,3	10,1	14,0	2,12	4,4	1,3	—	—
10	<b>Bellinzona</b>	Nostrano	0,9970	9,3	23,0	0,7	22,3	7,2	0,8	6,3	16,0	2,57	3,2	3,7	—	—
11	<b>Piazzogna</b>	»	60	10,1	22,8	0,5	22,3	9,1	0,9	8,0	14,3	2,29	2,4	3,1	—	—
		Minimum	0,9960	6,0	22,1	0,4	21,1	7,2	0,3	6,2	12,8	1,51	2,2	0,9	—	—
		Maximum	1,0021	10,9	26,9	4,2	25,9	13,5	1,0	12,8	17,3	2,50	4,4	3,7	—	—

Canton du Valais.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Visperterminen</b>	Heidenwein (Païen)	0,9949	10,4	20,9	0,9	20,0	5,6	0,7	4,7	15,3	1,74	—	2,5	—	—
2	<b>Salquenen</b>	Malvoisie	19	12,0	18,2	1,1	17,1	5,6	0,5	5,0	12,1	1,82	—	2,7	—	—
3	»	Fendant	31	10,4	16,8	1,4	15,4	5,3	0,4	4,8	10,6	1,70	—	2,8	—	—
4	<b>Sierre</b>	Malvoisie	07	12,7	16,9	1,5	15,4	5,0	0,4	4,5	10,9	1,72	—	—	—	—
5	»	Fendant	34	11,0	18,9	1,2	17,7	7,9	0,2	7,6	10,1	1,78	—	—	—	—
6	»	Rèze des Corles	67	9,1	21,8	1,4	20,4	10,4	0,2	10,1	10,3	1,98	—	—	—	—
7	»	Fendant Villa Longpré	42	10,3	19,4	1,2	18,2	6,3	0,4	5,8	12,4	1,66	—	—	—	—
8	»	Malvoisie Grande-Cible	17	12,3	18,5	1,1	17,4	5,5	0,5	4,9	12,5	2,02	—	—	—	—
9	»	Fendant Ravyre	27	11,1	17,7	1,2	16,5	5,7	0,4	5,3	11,2	1,70	—	2,4	—	—
10	»	Fendant Château Goubing	21	11,6	18,4	1,3	17,1	5,1	0,4	4,3	12,8	1,90	—	2,1	—	—
11	»	Fendant	25	10,4	18,3	1,3	17,0	5,5	0,4	5,0	12,0	1,60	—	2,6	—	—
12	»	Rèze Ravyre	68	9,8	24,0	1,5	22,5	9,7	0,2	9,4	13,1	1,74	—	1,9	—	—
13	»	Fendant Grande-Cible	35	10,6	18,0	1,2	16,8	5,1	0,6	4,4	12,4	2,12	—	2,5	—	—
14	»	Fendant Villa Tablette	40	10,3	18,6	1,2	17,4	5,5	0,4	5,0	12,4	1,66	—	2,1	—	—
15	»	Petit Rhin Bersione	42	11,1	21,2	1,8	19,4	7,2	0,4	6,7	12,7	2,20	—	—	—	—
16	<b>Venthône</b>	Fendant Tabachiera	57	10,0	20,7	1,4	19,3	9,9	0,3	8,5	10,8	1,72	—	—	—	—
17	»	Malvoisie des Corles	12	12,5	17,6	1,4	16,2	5,3	0,6	4,6	11,6	1,98	—	—	—	—
18	<b>Miège</b>	Muscat Bernune	58	10,1	22,4	1,7	20,7	8,2	0,2	7,9	12,8	1,80	—	2,5	—	—
19	»	Rèze les Maury	83	8,4	23,6	1,4	22,2	10,3	0,2	10,0	12,2	1,96	—	2,2	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfrees Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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>	Gesamtweinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamte schwefel. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidité</i>
20	<b>Granges</b>	Fendant Regroullion	0,9938	10,6	18,8	1,4	17,4	5,0	0,5	4,5	12,9	2,12	—	—	—	—
21	»	Muscat	62	9,7	21,8	1,6	20,2	7,7	0,4	7,2	13,0	1,82	—	—	—	—
22	»	Fendant Clos des Rayons	34	10,8	18,3	1,2	17,1	5,8	0,5	5,2	11,9	1,60	—	2,4	—	—
23	<b>Ayant</b>	Muscat de Signèze	71	9,4	23,8	1,9	21,9	10,0	0,3	9,6	12,3	1,66	—	—	—	—
24	»	Fendant de Signèze	63	10,2	23,6	2,7	20,9	8,2	0,5	7,6	13,3	1,86	—	—	—	—
25	<b>Grimisuat</b>	Muscat Mornoud-Nocatté	97	8,7	27,4	1,8	25,6	10,2	0,4	9,7	15,9	2,18	—	—	—	—
26	<b>Bramois</b>	Fendant cuvè des Jalons	54	10,4	22,1	1,7	20,4	6,8	0,2	6,5	13,9	2,42	—	2,8	—	—
27	»	Fendant des Jalons	31	11,3	19,1	1,6	17,5	5,9	0,5	5,3	12,2	1,66	—	—	—	—
28	»	Fendant Longeborgne	32	9,9	15,7	1,2	14,5	4,9	0,5	4,3	10,2	1,48	—	—	—	—
29	»	Fendant cuvè de la Cible	65	10,2	24,4	1,9	22,5	7,1	0,2	6,9	15,6	2,52	—	—	—	—
30	<b>Sion</b>	Fendant Conthey	37	10,1	17,4	1,1	16,3	5,8	0,3	5,4	10,9	1,90	—	2,5	—	—
31	»	Fendant Uvrier	33	10,7	18,2	1,5	16,7	5,2	0,4	4,7	12,0	1,76	—	2,0	—	—
32	»	»	34	10,7	18,2	1,5	16,7	5,2	0,5	4,6	12,1	1,92	—	2,1	—	—
33	»	Fendant Conthey	60	9,6	21,3	1,3	20,0	8,2	0,3	7,8	12,2	2,12	—	2,8	—	—
34	»	Fendant Mont-Orge	31	10,4	16,8	0,9	15,9	6,1	0,5	5,5	10,4	1,52	—	2,4	—	—
35	»	Johannisberg La Gasse	19	11,1	17,6	1,1	16,5	5,2	0,4	4,9	11,6	1,76	—	2,2	—	—
36	»	Fendant Clavoz	36	11,3	20,6	1,5	19,1	7,1	0,3	6,7	12,4	2,02	—	—	—	—
37	»	Amigne Vétroz	31	11,8	20,4	1,3	19,1	6,5	0,6	5,8	13,3	2,04	—	—	—	—
38	»	Fendant Conthey	44	10,5	20,2	1,3	18,9	5,4	0,4	4,9	14,0	1,84	—	—	—	—
39	»	Fendant Lentine	57	9,8	20,3	1,2	19,1	5,5	0,5	4,8	14,3	1,80	—	—	—	—
40	»	Fendant Conthey	37	10,6	17,9	1,1	16,8	6,2	0,4	5,7	11,1	1,44	—	—	—	—
41	»	Muscat Mangold	61	9,9	22,3	1,8	20,5	6,6	0,4	6,2	14,3	2,24	—	—	—	—
42	»	Muscat Savèze	50	9,7	19,3	1,2	18,1	6,8	0,4	6,3	11,8	1,90	—	—	—	—
43	»	Fendant Malignon	48	9,7	18,8	1,3	17,5	5,9	0,3	5,5	12,0	1,96	—	—	—	—
44	»	Rhin Ardon	23	10,8	18,4	1,2	17,2	4,5	0,5	3,9	13,3	1,90	—	2,4	—	—
45	»	Fendant Diolly	50	10,2	20,7	1,4	19,3	8,5	0,3	8,2	11,1	2,10	—	2,2	—	—
46	<b>Conthey</b>	Fendant des Crêtes	45	10,6	20,5	1,3	19,2	8,1	0,3	7,8	11,4	2,12	—	—	—	—
47	»	Fendant Tricretaz-St-Séverin	31	10,3	17,7	1,3	16,4	5,1	0,4	4,6	11,8	1,68	—	—	—	—
48	»	Fendant Trévigne	39	10,7	19,4	1,4	18,0	6,8	0,7	6,0	12,0	1,78	—	—	—	—
49	»	Fendant des Amorettes	24	11,7	18,5	0,9	17,6	5,2	0,5	4,6	13,0	1,60	—	—	—	—

50	<b>Vétroz</b>	Fendant Clos du Bassin	0,9927	11,0	17,2	1,2	16,0	4,7	0,5	4,1	11,9	1,74	—	2,5	—	—
51	>	Fendant Malltar	29	10,7	16,9	1,1	15,8	5,7	0,4	5,2	10,6	1,78	—	2,5	—	—
52	>	Fendant des Planty	37	10,6	18,6	1,4	17,2	5,6	0,7	4,8	12,4	1,68	—	—	—	—
53	<b>Ardon</b>	Fendant Genevry	32	10,3	16,8	1,2	15,6	5,2	0,6	4,5	11,1	1,60	—	—	—	—
54	>	Fendant Champs d'Ardon	42	9,5	16,8	1,4	15,4	5,2	0,4	4,7	10,7	2,12	—	—	—	—
55	>	Fendant Balavaux	42	9,7	17,2	1,1	16,1	5,2	0,4	4,7	11,4	1,92	—	2,8	—	—
56	>	Fendant Rhin Zaumas	42	10,5	19,5	1,2	18,3	6,3	0,2	6,0	12,3	1,88	—	—	—	—
57	>	Fendant Rhin cuvé Champs, Longs-Vétroz	65	9,2	21,5	1,6	19,9	7,0	0,4	6,5	13,4	1,90	—	—	—	—
58	>	Fendant de Bordzo	13	11,8	16,2	0,8	15,4	5,3	0,4	4,8	10,6	1,60	—	—	—	—
59	>	Fendant du Cudriay	28	10,3	16,8	0,7	16,1	5,7	0,5	5,1	11,0	1,58	—	—	—	—
60	<b>Chamoson</b>	Fendant Ravaney	54	9,4	19,4	1,4	18,0	6,0	0,4	5,5	12,5	1,62	—	—	—	—
61	>	Fendant Trémassière	44	10,0	18,7	1,4	17,3	5,8	0,3	5,4	11,9	1,98	—	2,4	—	—
62	>	Fendant Rhin, Sous les Scex	34	9,9	16,4	0,9	15,5	5,3	0,7	4,5	11,0	1,84	—	—	—	—
63	>	Fendant de Collombey	45	9,7	18,2	0,8	17,4	6,8	0,4	6,3	11,1	1,76	—	—	—	—
64	>	Fendant de Gru	39	9,8	17,1	1,1	16,0	6,0	0,4	5,6	10,4	1,48	—	—	—	—
65	<b>Leytron</b>	Fendant Sous Montibeux	37	11,0	19,7	1,6	18,1	5,8	0,8	4,8	13,3	1,92	—	—	—	—
66	>	Fendant Les Prix	42	10,4	19,1	1,2	17,9	7,1	0,4	6,6	11,3	1,96	—	3,0	—	—
67	<b>Riddes</b>	Fendant Ecôrre, cuvé	95	8,7	27,1	2,0	25,1	8,5	0,4	8,0	17,1	1,72	—	2,2	—	—
68	>	Fendant Rhin Champ d'Arbin	66	8,8	20,4	1,2	19,2	6,3	0,2	6,0	13,2	1,78	—	—	—	—
69	>	Fendant Rhin Marêche	67	8,4	19,7	1,3	18,4	6,3	0,5	5,6	12,8	1,85	—	3,1	—	—
70	<b>Saxon</b>	Fendant Arvine cuvé	25	6,8	28,6	1,8	26,8	12,4	0,4	12,0	14,8	2,34	—	—	—	—
71	>	Fendant Rhin, La Plâtrière	81	8,1	21,8	1,4	20,4	10,4	0,3	10,0	10,4	2,02	—	—	—	—
72	<b>Saillon</b>	Fendant cuvé, Champ du Poirier	79	9,6	25,9	1,5	24,4	10,0	0,4	9,5	14,9	1,94	—	—	—	—
73	>	Umagne cuvé La Crettaz	78	9,1	24,0	1,4	22,6	11,6	0,3	11,3	11,3	2,00	—	3,4	—	—
74	<b>Charrat</b>	Fendant Rhin	46	10,4	20,3	1,3	19,0	6,3	0,4	5,8	13,2	1,90	—	3,4	—	—
75	>	>	65	8,2	18,5	1,1	17,4	7,5	0,3	7,1	10,3	1,70	—	—	—	—
76	>	>	58	9,7	20,9	1,2	19,7	7,7	0,3	7,3	12,4	1,96	—	3,5	—	—
77	<b>Fully</b>	Fendant Rhin, Les Grandes Vignes	41	10,0	17,8	1,4	16,4	6,1	0,4	5,6	10,8	1,60	—	1,8	—	—
78	>	Arvine Tassoni	46	10,3	20,8	1,3	19,5	9,4	0,4	8,9	10,6	1,66	—	—	—	—
79	<b>Martigny-Ville</b>	Fendant du Bans	60	8,5	18,2	1,2	17,0	6,3	0,4	5,9	11,1	1,69	—	—	—	—
80	>	Fendant du Rossetand	27	11,0	18,2	1,2	17,0	6,3	0,4	5,8	11,2	1,60	—	2,9	—	—
81	>	Arvine du Coqimpey	73	9,3	23,5	1,8	21,7	10,0	0,2	9,7	12,0	1,96	—	—	—	—
82	<b>Martigny-Bourg</b>	Fendant Sur-les-Scex	47	9,7	18,5	1,3	17,2	6,5	0,3	6,1	11,1	1,82	—	—	—	—
83	>	Fendant Soleil	46	9,8	18,8	1,3	17,5	6,6	0,2	6,3	11,2	1,66	—	—	—	—
84	>	Fendant cuvé	60	9,3	20,4	1,5	18,9	6,1	0,2	5,8	13,1	2,16	—	—	—	—
85	>	Arvine cuvée	73	9,6	24,5	1,7	22,8	11,3	0,3	10,9	11,9	1,86	—	—	—	—
86	<b>Monthey</b>	Vin blanc	48	9,4	18,1	1,4	16,7	5,7	0,4	5,0	11,7	1,72	—	2,9	—	—
87	>	>	60	8,2	17,6	1,3	16,3	5,9	0,5	5,2	11,1	2,10	—	—	—	—
		Minimum	0,9912	6,8	15,7	0,7	14,5	4,5	0,2	3,9	10,2	1,44	—	1,8	—	—
		Maximum	26	12,7	28,6	2,7	26,8	12,4	0,8	12,0	17,1	2,52	—	3,5	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. l. <i>Sucrose, g p. l.</i>	Zuckerfrüher 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 lactique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. l. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt-schwefel-Säure, mg p. l. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Salquenen</b>	Dôle Champitroz	0,9952	10,6	22,4	1,3	21,1	5,0	0,6	4,2	16,9	2,78	—	2,2	—	—
2	»	Vin Enfer (Höllenstein)	61	10,9	25,2	1,5	23,7	7,9	0,4	7,4	16,3	2,08	—	1,7	—	—
3	<b>Sierre</b>	Rouge du Pays (Enfer)	81	9,8	30,4	2,0	28,4	10,7	0,3	10,3	18,1	2,24	—	1,1	—	—
4	»	Dôle	57	11,1	24,9	1,6	23,3	5,0	0,7	4,2	19,1	2,96	—	2,5	—	—
5	<b>Sion</b>	Dôle Ardon	53	11,1	23,8	1,7	22,1	6,9	0,4	6,4	15,7	2,36	—	2,8	—	—
6	»	Rouge du Pays Lens	1,0004	8,2	27,7	1,8	25,9	12,3	0,7	11,5	14,4	2,56	—	1,9	—	—
7	»	Dôle du Mont	0,9969	10,3	25,4	1,8	23,6	5,8	0,4	5,3	18,3	2,84	—	3,2	—	—
8	<b>Conthey</b>	Dôle Argnon	43	11,3	22,1	1,6	20,5	5,0	0,7	4,2	16,3	2,12	—	2,4	—	—
9	<b>Vétroz</b>	Dôle Planty	61	9,7	22,1	1,8	20,3	5,4	0,5	4,9	15,4	1,88	—	2,1	—	—
10	<b>Ardon</b>	Dôle des Champs	54	10,4	22,3	1,9	20,4	5,8	0,5	5,2	15,2	1,88	—	2,3	—	—
11	<b>Chamoson</b>	Dôle de Gru	58	10,9	24,6	1,6	23,0	5,2	0,7	4,4	18,6	2,60	—	2,1	—	—
12	<b>Leytron</b>	Dôle Les Prix	88	10,7	31,2	2,6	28,6	9,6	0,3	9,2	19,4	2,46	—	2,6	—	—
13	<b>Saillon</b>	Rouge et Dôle Champ du Poirier	89	8,1	23,4	1,2	22,2	6,6	0,6	5,9	16,3	2,76	—	2,7	—	—
14	<b>Saxon</b>	Rouge cuvé Les Barmettes	1,0032	6,8	29,8	1,5	23,3	12,3	0,3	11,9	16,4	2,90	—	2,6	—	—
15	<b>Fully</b>	Rouge Clos la Gravatte	0,9997	8,1	25,8	1,4	24,4	10,5	0,3	10,2	14,2	2,80	—	3,2	—	—
16	<b>Martigny-Bourg</b>	Dôle du Soleil	59	10,9	24,7	2,2	22,5	5,9	0,4	5,4	17,1	2,14	—	2,9	—	—
		Minimum	0,9943	6,8	22,1	1,2	20,3	5,0	0,3	4,2	14,2	1,88	—	1,1	—	—
		Maximum	1,0032	11,3	31,2	2,6	28,6	12,3	0,7	11,9	19,4	2,96	—	3,2	—	—

**Canton de Vaud.**

Analyste: Division de Chimie de la Station viticole de Lausanne, sauf pour les No. 271, 281, 282, 295, 296, 299, 302, 303, 304, 305, 306, analysés au Laboratoire de la Ville de Vevey.

La numérotation des échantillons est la même que celle de 1911; dans les cas où il n'y a pas d'indications spéciales le vin provient de chasselas non greffé, cultivé de façon usuelle, la vinification étant faite également suivant les procédés habituels.

## Weissweine. — Vins blancs.

## Région d'Aigle-Yvorne.

1	<b>Aigle</b>	Payarnettes	0,9946	11,0	20,7	0,5-1,0	19,7	8,4	0,4	7,9	11,8	1,88	2,7	1,7	—	—
4	»	Vy-Neuvaz	49	10,3	21,3	1,0-1,5	19,8	9,1	0,3	8,7	11,1	1,94	3,1	1,0	—	—
6	<b>Aigle-Yvorne</b>	Mélange	31	10,9	17,0	0,5-1,0	16,0	5,7	0,6	5,0	11,0	1,68	2,1	3,9	—	—
8	<b>Aigle</b>	Plaine d'Aigle	43	9,9	18,3	-0,5	17,8	6,7	0,6	6,0	11,8	1,72	3,0	3,3	—	—
9	»	Mélange	45	10,6	19,6	1,0-1,5	18,1	6,8	0,6	6,1	12,0	1,82	2,6	3,6	—	—
10	»	Revoutaz	28	11,7	19,3	1,0-1,5	17,8	6,0	0,5	5,4	12,4	1,66	2,5	2,0	—	—
18	<b>Bex</b>	Le Chêne	46	10,1	17,8	0,5-1,0	16,8	8,8	0,4	8,3	8,5	1,56	3,8	3,7	—	—
20	»	Sur le Seex	76	9,1	23,4	-0,5	22,9	10,7	0,7	9,8	13,1	2,08	3,8	1,3	—	—
21	»	Partiaz	40	9,5	16,1	-0,5	15,6	6,7	0,8	5,7	9,9	1,86	2,8	4,7	—	—
26	<b>Ollon</b>	Mélange	68	9,6	23,3	1,0-1,5	21,8	10,4	0,3	10,0	11,1	1,98	3,1	1,0	—	—
27	»	»	70	9,3	22,3	0,5-1,0	21,3	10,2	0,4	9,7	11,6	1,96	3,4	1,2	—	—
28	»	»	76	8,9	23,4	1,0-1,5	21,9	9,9	0,4	9,4	12,5	2,28	3,0	1,8	—	—
33	<b>Villeneuve</b>	»	55	9,5	19,7	1,0-1,5	18,2	7,1	0,4	6,6	11,6	2,02	2,3	3,9	—	—
37	»	Clos de la Muraz	55	10,1	21,7	-0,5	21,2	8,5	0,4	8,0	13,2	1,96	1,3	1,4	—	—
44	<b>Yvorne</b>	Mélange	44	10,7	18,6	1,0-1,5	17,1	7,0	0,6	6,3	10,8	1,66	3,1	3,4	—	—
44	»	»	40	10,8	20,5	-0,5	20,0	6,8	0,4	6,3	13,7	1,62	3,3	3,2	—	—
45	»	Rosettes	47	11,0	22,8	1,0-1,5	21,3	9,6	0,4	9,1	12,2	1,94	3,7	1,4	—	—
		Minimum	0,9928	8,9	16,1	-0,5	15,6	5,7	0,3	5,0	8,5	1,56	1,3	1,0	—	—
		Maximum	0,9976	11,0	23,4	1,0-1,5	22,9	10,7	0,8	10,0	13,7	2,28	3,8	4,7	—	—

No. 1. Greffé, mildiou. No. 4. Peu de mildiou et oidium, triage des grains noirs. No. 8. Américains et plants du pays, enlevé les grains véreux.  
 No. 9. Id. No. 10. Id. No. 18. Un peu de greffé. No. 20. Mildiou et oidium, transvasé à la grosse lie en décembre. No. 26. Transvasé à la grosse lie.  
 No. 28. Id. No. 33. Quelque peu d'américain. No. 37. 1/2 greffé, mildiou de la grappe, ouillage en novembre. No. 43. Peu de greffé. No. 44. En partie greffé. No. 45. Id.

## Région de la Côte.

52	<b>Allaman</b>	La Grand' Vigne	0,9962	9,7	22,2	0,5-1,0	21,2	10,3	0,3	9,9	12,3	1,70	3,4	1,2	—	—
53	»	En Verex	63	10,0	22,3	-0,5	21,8	10,4	0,3	10,0	11,8	1,68	2,9	0,8	—	—
54	»	Château	50	9,8	19,2	1,5-2,0	17,2	7,5	0,3	7,1	10,1	1,88	3,4	4,1	—	—
59	<b>Aubonne</b>	Curzille	45	10,1	18,7	1,0-1,5	17,2	8,1	0,4	7,6	9,6	1,30	3,0	4,4	—	—
61	»	»	37	10,9	18,3	1,0-1,5	16,8	6,6	0,4	6,1	10,7	1,72	2,0	4,3	—	—
65	<b>Begnins</b>	Serreux dessous	52	10,2	21,6	-0,5	21,1	10,6	0,4	10,1	11,0	1,48	3,3	0,9	—	—
66	»	Sous Begnins	51	9,6	17,8	-0,5	17,3	6,7	0,4	6,2	11,1	1,98	2,1	3,6	—	—
67	»	Sous Begnins et Combe Valière	44	10,0	17,8	-0,5	17,3	7,3	0,4	6,8	10,5	1,90	2,8	5,5	—	—
69	»	»	67	9,3	23,4	1,0-1,5	21,9	10,7	0,3	10,3	11,6	1,66	3,8	0,9	—	—
73	<b>Bougy</b>	En Velany	47	10,6	20,4	0,5-1,0	19,4	8,1	0,4	7,6	11,8	1,62	2,9	3,7	—	—
75	<b>Bursins</b>	La Cortillaude	53	9,5	19,5	1,0-1,5	18,0	8,0	0,4	7,5	10,5	1,70	3,2	4,6	—	—
76	<b>Bursinel</b>	En Chaumière	50	9,6	18,7	-0,5	18,2	7,1	0,4	6,6	11,6	1,58	3,2	5,4	—	—
77	»	Aux Genets	60	8,7	18,2	-0,5	17,7	7,8	0,7	6,9	10,8	1,66	3,4	4,7	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>  Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerersatz, g p. L. <i>Extrait sous sucre, g. p.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	
81	<b>Dully</b>	Dully	0,9947	9,7	18,6	-0,5	18,1	7,7	0,4	7,2	10,9	1,48	—	4,7	—	—	
84		<b>Essertines</b>	Chatagnéaz	62	10,1	22,4	-0,5	21,9	10,1	0,4	9,6	12,3	1,76	2,8	1,9	—	—
87		<b>Etoy</b>	Saugey	56	10,3	21,3	-0,5	20,8	8,0	0,6	7,3	13,5	2,20	2,8	5,0	—	—
91		<b>Féchy</b>	Martheray	41	10,2	20,2	0,5-1,0	19,2	8,1	0,4	7,6	11,6	1,72	2,9	4,3	—	—
92		»	Saugey	41	10,5	18,0	0,5-1,0	17,0	7,0	0,3	6,6	10,4	1,62	2,6	5,2	—	—
98		<b>Gilly</b>	Mélange	47	9,7	17,9	-0,5	17,4	7,1	0,4	6,6	10,8	1,56	2,8	3,8	—	—
102		<b>Luins</b>	Sous l'Eglise	45	10,4	19,8	-0,5	19,3	8,7	0,3	8,3	11,0	1,80	2,7	1,3	—	—
106		<b>Mont-le-Grand</b>	A Montbenay	54	10,3	21,4	0,5-1,0	20,4	10,2	0,5	9,6	10,8	1,70	3,1	1,9	—	—
107		»	Es Cocognes	39	10,3	18,4	-0,5	17,9	6,8	0,3	6,4	11,5	1,74	2,5	2,8	—	—
108		»	En Romanel	53	9,3	18,2	0,5-1,0	17,2	7,0	0,5	6,4	10,8	1,86	2,0	4,2	—	—
109		»	A Haute Cour, Es Nez	57	10,0	21,7	-0,5	21,2	9,5	0,5	8,9	12,3	1,90	3,0	1,3	—	—
111		»	Es Cocognes	48	10,1	20,1	1,0-1,5	18,6	8,5	0,3	8,1	10,5	1,76	3,1	3,6	—	—
113		»	Belle Vue	56	10,1	21,0	1,5-2,0	19,0	7,5	0,3	7,1	11,9	1,80	3,1	4,2	—	—
114	»	A Pontéreausaz	61	9,5	22,0	0,5-1,0	21,0	10,2	0,4	9,7	11,3	1,58	3,3	1,5	—	—	
121	<b>Perroy</b>	En Crochet	43	10,4	20,3	0,5-1,0	19,3	7,4	0,4	6,9	12,4	1,62	3,2	4,0	—	—	
123	»	Mélange	42	10,5	17,7	0,5-1,0	16,7	6,6	0,4	6,1	10,6	1,78	2,3	4,3	—	—	
130	<b>Tartegnins</b>	La Grand' Vigne	37	10,1	17,1	-0,5	16,6	6,4	0,7	5,5	11,1	1,82	2,4	3,8	—	—	
136	<b>Vinzel</b>	Blanches Vignes	33	10,6	16,4	-0,5	15,9	6,3	0,4	5,8	10,1	1,70	2,3	3,5	—	—	
137	»	»	40	10,0	17,5	0,5-1,0	16,5	5,3	0,4	4,8	11,7	1,86	0,8	2,9	—	—	
		Minimum	0,9933	8,7	16,4	-0,5	15,9	5,3	0,3	6,1	9,6	1,30	0,8	0,8	—	—	
		Maximum	0,9967	10,9	23,4	1,5-2,0	21,9	10,7	0,7	10,3	13,5	2,20	3,4	5,5	—	—	

No. 52. Mildiou, peu de greffé. No. 53.  $\frac{1}{8}$  greffé, mildiou. No. 65. Faible partie greffée. No. 66. En partie greffé. No. 67. Id. No. 69. Id. No. 73.  $\frac{1}{8}$  greffé, mildiou. No. 76.  $\frac{1}{8}$  greffé, très peu souffert du mildiou. No. 77. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 84.  $\frac{1}{8}$  greffé, mildiou. No. 102. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 106. Id. No. 107. Id. No. 108. Un peu de greffé. No. 109. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 111. Id. No. 113. Un peu de greffé. No. 114. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 121. Id. No. 130. Id.

**Région de Lavaux.**

139	<b>Chexbres</b>	Chatalet	0,9935	10,6	17,1	1,0-1,5	15,6	7,0	0,4	6,5	9,1	1,84	2,4	3,5	—	—
145	<b>Cully</b>	Blonnaises	52	9,7	20,7	0,5-1,0	19,7	8,5	0,3	8,1	11,6	1,90	2,8	2,2	—	—
152	<b>Epeses</b>	Mi Vignoble	38	10,3	18,1	-0,5	17,6	5,2	0,5	4,6	13,0	1,92	1,8	3,6	—	—

158	<b>Epesses</b>	Calamin	0,9949	9,4	17,5	0,5-1,0	16,5	6,8	0,4	6,3	10,2	2,04	—	4,1	—	—
160	<b>Lutry</b>	La Plantée	64	9,8	22,5	1,0-1,5	21,0	10,5	0,4	10,0	11,0	2,14	2,9	1,9	—	—
162	»	Mélange	37	9,9	16,0	-0,5	15,5	7,7	0,4	7,2	8,3	1,70	2,2	4,2	—	—
167	»	Châteland	39	10,8	19,9	1,0-1,5	18,4	6,5	0,5	5,9	12,5	1,88	2,3	4,0	—	—
170	<b>Puidoux</b>	Clos des Abbayes	23	11,8	18,0	-0,5	17,5	4,3	0,6	3,6	13,9	2,24	2,1	3,4	—	—
171	»	»	23	11,2	17,2	-0,5	16,7	5,3	0,4	4,8	11,9	2,02	1,9	3,3	—	—
172	»	»	67	11,7	16,7	-0,5	16,2	4,4	0,5	3,8	12,4	2,14	0,9	4,5	—	—
173	»	Clos des Moines	40	10,1	19,4	-0,5	18,9	6,1	0,5	5,5	13,4	2,10	1,5	3,6	—	—
174	»	»	33	10,9	18,4	0,5-1,0	17,4	5,1	0,5	4,5	12,9	1,90	2,3	3,6	—	—
180	»	Chemin de fer	27	11,5	19,3	-0,5	18,8	5,7	0,4	5,2	13,6	2,14	—	3,9	—	—
190	<b>Villette</b>	Châtagny	45	10,1	17,7	1,0-1,5	16,2	7,1	0,5	6,5	9,7	1,98	2,8	4,3	—	—
		Minimum	0,9923	9,4	16,0	-0,5	15,5	4,3	0,3	3,6	8,3	1,70	0,9	1,9	—	—
		Maximum	0,9967	11,8	22,5	1,0-1,5	21,0	10,5	0,6	10,0	13,9	2,24	2,9	4,5	—	—

No. 139. Peu de greffé. No. 145. 1/4 greffé. No. 152. Id. No. 160. 1/5 greffé, transvasé en décembre à la grosse lie. No. 167. 1/3 greffé.

#### Région de Morges.

205	<b>Echandens</b>	Les Abesses	0,9936	10,0	17,0	1,0-1,5	15,5	6,8	0,4	6,3	9,2	1,62	1,9	4,1	—	—
215	<b>Lonay</b>	Montaux	68	9,8	23,4	-0,5	22,9	11,1	0,5	10,5	12,4	2,48	3,0	2,5	—	—
219	<b>Lully</b>	Es Palines	—	10,4	16,6	-0,5	16,1	7,8	—	7,3	8,8	1,72	—	—	—	—
223	<b>Morges</b>	Mélange	51	9,9	22,6	0,5-1,0	22,1	10,2	0,3	9,8	11,8	1,94	3,2	1,5	—	—
236	<b>Villars sous Yens</b>	Cheseaux	41	10,0	17,3	-0,5	16,8	7,6	0,4	7,1	9,7	1,44	3,2	5,6	—	—
		Minimum	0,9936	9,8	16,6	-0,5	15,5	6,8	0,3	6,3	8,8	1,44	1,9	1,5	—	—
		Maximum	0,9968	10,4	23,4	1,0-1,5	22,9	11,1	0,5	10,5	12,4	2,48	3,2	5,6	—	—

No. 205. Transvasé à la grosse lie en décembre. No. 223. Id., en partie greffé.

#### Région de la Petite Côte.

243	<b>Founex</b>	Mélange	0,9952	9,6	16,2	-0,5	17,7	*7,0	—	6,5	9,2	1,82	2,9	4,1	—	—
-----	---------------	---------	--------	-----	------	------	------	------	---	-----	-----	------	-----	-----	---	---

No. 243. Greffé.

#### Région de Lausanne.

249	<b>Crissier</b>	Mélange	0,9971	8,9	22,4	1,0-1,5	10,9	10,3	0,3	9,9	11,0	1,70	2,4	1,8	—	—
254	<b>Lausanne</b>	Champ de l'Air	62	8,8	18,2	0,5-1,0	17,2	6,8	0,4	6,3	10,9	2,18	2,2	4,9	—	—
259	<b>Pully</b>	Faux Blanc	54	9,5	18,3	0,5-1,0	17,3	7,5	0,4	7,0	10,3	1,94	2,5	4,2	—	—
		Minimum	0,9954	8,8	18,2	0,5-1,0	10,9	6,8	0,3	6,3	10,3	1,70	2,2	1,8	—	—
		Maximum	0,9971	9,5	22,4	1,0-1,5	17,3	10,3	0,4	9,9	11,0	2,18	2,5	4,9	—	—

No. 249. Mildiou de la grappe. No. 259. Beaucoup d'oïdium et de mildiou.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfrei Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Région de Vevey-Montreux.</b>																
268	<b>Chardonne</b>	Burignon	0,9930	10,9	17,9	-0,5	17,4	6,5	0,6	5,8	11,6	1,84	2,6	1,4	—	—
269	»	»	31	10,8	16,9	-0,5	16,4	6,3	0,4	5,8	10,6	1,70	3,8	3,5	—	—
271	»	Alours	53	10,2	21,4	0,8	20,6	9,4	0,3	9,0	11,6	2,38	—	—	—	—
274	<b>Châtelard</b>	Mélange	—	9,5	17,5	0,5-1,0	16,5	6,4	0,4	5,9	10,6	1,94	—	2,6	—	—
275	»	Ruffinel	40	10,1	17,7	-0,5	17,2	5,9	0,5	5,3	11,9	1,94	—	4,6	—	—
276	»	Château	38	10,0	18,0	-0,5	17,5	5,9	0,6	5,7	11,8	1,82	2,3	3,4	—	—
278	»	Mélange	42	10,0	18,2	1,0-1,5	16,7	6,5	0,5	5,9	11,8	1,48	3,8	4,0	—	—
280	<b>Corseaux</b>	Clos du Centenaire	45	10,0	18,1	1,0-1,5	16,6	6,9	0,4	6,4	10,2	1,68	3,0	4,1	—	—
281	»	Gonelles	50	10,4	21,6	0,8	20,7	7,6	0,3	7,2	13,5	2,38	—	—	—	—
282	»	»	56	10,6	23,3	0,9	22,6	8,4	0,3	8,0	14,4	2,46	—	—	—	—
287	<b>Corsier</b>	Châtelard	56	10,3	22,1	-0,5	21,6	9,3	0,4	8,8	12,8	2,12	1,9	1,3	—	—
288	»	Chantemerle	57	9,6	23,0	-0,5	22,5	9,5	0,4	9,0	13,5	2,04	2,6	1,0	—	—
295	<b>Tour de Peilz</b>	Sully	75	9,9	25,4	1,4	24,0	9,5	0,3	9,1	14,9	2,60	—	—	—	—
296	<b>Blonay</b>	Champ Raiz	48	9,6	19,0	0,9	18,1	7,5	0,1	7,1	11,0	2,10	—	—	—	—
299	<b>Vevey</b>	Ruerettes	63	9,7	22,2	1,0	21,2	9,6	0,2	7,4	11,8	1,90	—	—	—	—
302	»	Vases de la cave de l'hôpital de Vevey, 32 000 L. (Vevey, St. Léger, Tour de Peilz)	52	9,6	19,7	1,4	18,3	7,3	0,2	7,5	12,2	2,44	—	—	—	—
303	»	»	42	10,3	19,0	0,7	18,7	7,5	0,4	7,0	11,3	1,91	—	—	—	—
304	»	»	43	10,5	19,9	0,9	19,0	8,5	0,3	8,1	10,9	2,35	—	—	—	—
305	»	»	42	9,9	18,0	0,7	17,3	7,9	0,3	8,5	9,8	1,88	—	—	—	—
306	»	»	64	9,7	22,0	1,5	21,1	9,7	0,3	9,0	13,8	2,33	—	—	—	—
		Minimum	0,9930	9,5	16,9	-0,5	16,4	5,9	0,1	5,3	10,2	1,48	1,9	1,0	—	—
		Maximum	0,9975	10,9	25,4	1,0-1,5	24,0	9,7	0,6	9,4	14,9	2,60	3,8	4,6	—	—
No. 274. En partie greffé. No. 276. 1/4 greffé. No. 278. Id. No. 287. En partie greffé, transvasé en décembre. No. 288. En partie greffé.																
<b>Région d'Arnex-Orbe.</b>																
326	<b>Arnex</b>	Mandrolaire	0,9946	8,4	19,0	0,5-1,0	18,0	6,7	0,5	6,1	11,9	2,22	1,8	5,9	—	—
327	»	Mélange	61	8,1	19,1	0,5-1,0	18,6	8,3	0,4	7,8	10,8	1,96	2,7	3,3	—	—
No. 326. Greffé. No. 327. En partie greffé.																

Région de Champagne-Concise-Bonvillars.

343 | **Concise** | Mélange | 0,9954 | 9,3 | 18,7 | -0,5 | 18,2 | 8,3 | 0,4 | 7,8 | 10,4 | 1,82 | — | 5,1 | — | —

No. 343. Un peu de mildiou.

Rotweine. — Vins rouges.

376 | **Bex** | Montex | 0,9986 | 8,6 | 25,2 | 0,5-1,0 | 24,2 | 8,6 | 0,5 | 8,0 | 16,2 | 2,30 | 3,1 | 6,2 | — | —  
381 | **Arnex sur Orbe** | Grand' Vigne | 80 | 8,4 | 22,9 | -0,5 | 22,4 | 7,1 | 1,1 | 5,8 | 16,6 | 1,96 | 1,7 | 4,2 | — | —

No. 381. Greffé.

Kanton Zürich.

Analytiker: Chemische Abteilung der Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil: Nr. 1—14 und 17—19.  
Kantonales Laboratorium: Nr. 15, 16 und 20.

Weissweine. — Vins blancs.

1	<b>Wädenswil</b>	Schlossreben u. Letten (Räuschling)	0,9997	7,2	23,5	0,6	22,9	8,3*	0,5	7,7	15,2	2,39	1,6	2,9	—	3,1
2	<b>Wädenswil u. Stäfa</b>	Sternenhalde (Sylvaner), Letten (Kiesling)	72	8,6	21,2	0,6	20,6	8,3	0,4	7,8	12,8	2,42	1,9	0,8	—	5,1
3	<b>Stäfa</b>	Sternenhalde (Räuschling)	77	9,0	23,6	0,6	23,0	9,8	0,4	9,3	13,7	2,03	2,8	0,9	—	4,0
4	<b>Küsnacht</b>	Seegut (Räuschling)	71	7,5	19,1	0,5	17,6	6,4	0,4	5,9	11,7	1,68	2,4	4,6	—	5,8
5	»	Oberwacht (Räuschling)	88	8,1	23,8	0,7	23,1	11,3	0,3	10,9	12,2	1,96	3,0	0,7	—	5,1
6	<b>Herrliberg</b>	Schiff (Räuschling)	76	9,0	23,4	0,5	22,9	9,7	0,5	9,1	13,8	1,98	3,0	0,7	—	4,5
7	<b>Uetikon</b>	Schönfels (Räuschling)	88	7,7	22,8	0,5	22,3	7,4	0,6	6,7	15,6	2,37	2,8	4,3	—	3,6
8	»	Tuntelnrain (Räuschling)	61	9,3	21,0	0,7	20,3	9,1	0,3	8,7	11,6	1,60	3,0	0,9	—	8,8
9	<b>Männedorf</b>	»	88	7,8	22,9	0,6	22,3	10,4	0,3	10,0	12,3	1,87	3,0	0,7	—	5,5
10	<b>Stäfa</b>	Mühlerain (Räuschling)	95	8,3	26,4	0,8	25,6	10,1	0,4	9,6	16,0	2,26	2,5	0,8	—	3,9
11	»	Mühle-Seeanlage (Räuschling)	88	8,4	24,8	0,7	24,1	10,8	0,5	10,2	13,9	1,85	3,1	0,8	—	4,7
12	»	Risi (Räuschling)	86	8,8	25,4	0,8	24,6	8,4	0,3	8,0	16,6	1,65	2,3	1,4	—	4,3
13	<b>Feldbach-Hombrechtikon</b>	Trüllisberg (Räuschling)	93	8,8	27,1	0,7	26,4	9,6	0,4	9,1	17,3	2,43	2,4	0,9	—	5,5
14	»	Schlatter-Halde (Räuschling)	76	8,7	22,9	0	22,9	10,2	0,3	9,8	13,1	1,70	3,3	0,8	—	6,2
15	<b>Herrliberg</b>	—	72	9,6	22,8	1,2	21,6	9,4	0,7	8,5	13,1	1,94	3,5	1,1	—	—
16	<b>Meilen</b>	—	95	7,9	25,0	1,2	23,8	10,9	0,8	9,9	13,9	1,90	3,6	0,6	—	—
		Minimum	0,9961	7,2	19,1	0	17,6	6,4	0,3	5,9	11,6	1,65	1,6	0,6	—	3,1
		Maximum	0,9997	9,6	26,4	1,2	26,4	11,3	0,8	10,2	17,3	2,43	3,6	4,6	—	8,8

\* Entsäuert um 2,5‰.

Rotweine. — Vins rouges.

1	<b>Stäfa</b>	Sternenhalde (Burgunder)	0,9985	9,5	27,4	1,0	26,4	10,1	0,2	9,8	16,6	2,58	2,3	1,0	—	9,0
2	<b>Herrliberg</b>	Schopf (Burgunder)	86	9,5	27,4	0,8	26,6	9,5	0,4	9,0	17,6	2,76	2,5	0,8	—	6,9
3	<b>Feldbach-Hombrechtikon</b>	Trüllisberg (Burgunder)	87	9,3	26,9	0,7	26,2	9,4	0,3	9,0	17,0	2,37	1,4	0,9	—	8,5
4	<b>Neftenbach</b>	Wartgut	93	8,9	27,4	1,6	25,8	12,6	0,5	12,0	13,8	2,16	3,3	0,8	—	—
		Minimum	0,9985	8,9	26,9	0,7	25,8	9,4	0,2	9,0	13,8	2,16	1,4	0,8	—	6,9
		Maximum	0,9993	9,5	27,4	1,6	26,6	12,6	0,5	12,0	17,6	2,76	3,3	1,0	—	9,0