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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 9 (1918)

Heft: 5

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : achtzehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1917 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XVIIIe année : les vins de l'année 1917

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: 06.05.2025

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Achtzehnter Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1917.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XVIIIe ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1917

A. Mostuntersuchungen. — *Pesées de moût.*

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés densimétriques*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
		Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*			
1	**Gächlingen**	Mühleweg	25. IX.	59,5	12,8
2	»	Hahnenbühl	25. IX.	63,6	12,2
3	**Löhningen**	In Stälden	21. IX.	54,9	13,2
4	»	In Rütenen	21. IX.	56,5	14,8
5	**Neunkirch**	Hinter Neunkirch	24. IX.	60,6	12,2
6	**Oberhallau**	Im Kurzenweg	27. IX.	71,2	11,1
7	**Rüdlingen**	Gut und Berg	24. IX.	61,5	13,5
8	**Schleitheim**	Aus verschiedenen Lagen	29. IX.	63,0	13,7
9	»	» » »	29. IX.	61,3	13,5
10	**Siblingen**	Galgenberg	22. IX.	60,4	13,9
11	**Wilchingen**	Kirchhof	25. IX.	62,4	12,6
12	**Schaffhausen**	Buchthalerhalde (Tokayer)	27. IX	66,1	11,6
		Minimum		54,9	11,1
		Maximum		71,2	14,8

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
	Farbe: rot und weiss gemischt. — *Couleur: rouge et blanc mélangée.*				
1	**Schaffhausen**	Herrenberg	22. IX.	70,9	14,8
	Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*				
1	**Buchthalen**	Peterschlatt, südl. Lage	20. IX.	71,0	16,4
2	**Hemishofen**	Randen	24. IX.	80,5	15,2
3	**Oberhallau**	Im Kurzenweg	27. IX.	80,8	13,0
4	**Osterfingen**	Badreben	24. IX.	74,4	13,2
5	»	Badreben	24. IX.	73,8	13,0
6	**Rüdlingen**	Gut und Berg	24. IX.	74,1	14,1
7	**Schaffhausen**	Fischerhäuserberg	21. IX.	75,0	13,3
8	**Stein**	Schlösserli	27. IX.	78,7	14,8
9	»	Hohenstein	27. IX.	79,6	12,4
10	**Thayngen**	Stoffler und Oberhof	20. IX.	74,4	14,5
11	**Trasadingen**	Rappenhalde	25. IX.	77,4	14,1
12	»	Gallee	25. IX.	74,4	13,3
13	**Unter-Hallau**	Oberwiesen	27. IX.	81,4	12,6
14	»	Herrenberg	27. IX.	83,5	11,4
15	»	Am Kirchweg	28. IX.	78,8	14,7
16	**Wilchingen**	Kirchhof	25. IX.	73,0	13,2
		Minimum		71,0	11,4
		Maximum		83,5	16,4

Canton du Valais.

No.	Gemeinde *Commune*	Rebensorte *Nature du plant*	*Parchet*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
	Farbe: weiss. — *Couleur; blanc.*					
1	**Sierre**	Fendant	Noës	18. X.	81,6	5,5
2	»	»	Goubing	19. X.	85,0	5,7
3	»	Rèze	Corin	18. X.	74,4	6,3
4	**Granges**	Fendant	Les Règes	16. X.	78,5	8,1
5	»	»	Flanté	16. X.	79,1	7,7
6	»	Rèze-Fendant	»	16. X.	81,5	7,7
7	»	Rèze	Zampiard	16. X.	75,0	7,4
8	»	»	de Horbe	16. X.	74,7	7,6
9	»	»	Valençon	16. X.	79,5	8,1
10	»	»	Clos des Rayons	16. X.	81,7	5,1
11	»	»	Chermignon	16. X.	79,5	6,6
12	**Sion**	Fendant	—	1. X.	84,0	6,6
13	»	»	—	1. X.	82,0	7,3
14	»	»	Conthey	1. X.	81,5	7,9
15	»	»	—	1. X.	86,1	8,4
16	»	»	Conthey	1. X.	96,2	8,0
17	»	»	Lentine	1. X.	82,3	6,8
18	»	»	—	4. X.	83,2	6,9

Canton du Valais.

No.	Gemeinde *Commune*	Rebensorte *Nature du plant*	*Parchet*	Datum der Weinlese *Date de vendange*	Oechsle-Grade *Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle*	Gesamtsäure Gramm p. L. *Acidité totale grammes p. l.*
			Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*			
19	**Sion**	Fendant	Molignon	4. X.	81,3	7,2
20	»	»	Conthey	4. X.	71,0	7,3
21	»	Fendant-Rèze	Maragnenaz	4. X.	79,0	8,1
22	»	Fendant	Sion	4. X.	87,0	6,8
23	»	»	»	4. X.	76,0	7,0
24	»	»	Myrier	4 X.	83,0	6,6
25	»	»	Châtroz	4. X.	81,2	7,0
26	»	»	La Mûraz	14. X.	80,5	6,2
27	»	»	Signêse	14. X.	92,8	6,5
28	»	Fendant-Rhin	Bramois	14. X.	83,0	6,7
29	»	Fendant	Champlan	14. X.	81,5	5,0
30	»	»	Lintine	14. X.	80,0	6,4
31	»	»	La Mûraz	14. X.	83,0	6,2
32	»	»	Cozettes	14. X.	86,2	5,7
33	»	»	Roulin	14. X.	80,7	5,8
34	»	»	Conthey	14. X.	84,6	5,8
35	»	»	La Gasse	14. X.	84,6	6,0
36	**Vétroz**	»	Bassin	4. X.	73,9	7,4
37	»	»	Les Planty	4. X.	75,0	8,5
38	**Ardon**	»	Les Champs	4. X.	86,0	8,8
39	»	»	»	4. X.	71,0	8,7
40	**Riddes**	»	Montibeux	4. X.	81,0	8,1
41	»	»	»	4. X.	74,0	9,0
42	»	»	Saxon	4. X.	81,2	9,0
43	»	»	»	4. X.	75,3	9,3
44	»	»	Leytron	11. IX.	78,0	9,3
			Minimum		71,0	5,0
			Maximum		96,2	9,3
			Moyenne		80,8	7,2

Kanton Zürich.

No.	Produzent *Producteur*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de la vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés densimétriques*	Säuregehalt *Acidité* ‰
		Bezirk Andelfingen.				
1	**Adlikon**	Rain	24. IX.	rot	77	18,0
2	**Alten-Andelfingen**	Süssenberg	24. IX.	rot	74	15,7
3	»	Guggenbühl	25. IX.	weiss	57	13,5
4	»	Wesperbühlerberg u. Einfang	25. IX.	weiss	61	13,5
5	»	Löwen	24. IX.	rot	79	14,1
6	**Gross-Andelfingen**	Gatterweingarten	25. IX.	weiss	59	12,1
7	»	Heiligberg	25. IX.	rot	75	15,7
8	»	Josen	25. IX.	rot	75	15,1
9	**Benken**	Guggenbühl	18. IX.	rot	74	16,1
10	»	Lätsch	18. IX.	rot	72	16,6
11	**Berg a. J.**	Bohl	24. IX.	rot	75	14,6
12	»	Bachtobel	25. IX.	rot	78	15,9

Kanton Zürich.

No.	Produzent *Producteur*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de la vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés densimétriques*	Säuregehalt *Acidité* ‰
13	**Berg a. J.**	Bohl	26. IX.	rot	78	15,0
14	»	Bohl	24. IX.	rot	74	15,1
15	**Dachsen**	Gut und Unteroberdorf	21. IX.	weiss	60	13,5
16	»	versch. Lagen	20. IX.	rot	73	15,1
17	»	Ob. Scheitenberg	22. IX.	rot	74	15,7
18	»	Gutwasen und Neuweingarten	20. IX.	rot	69	16,1
19	»	Bergli	20. IX.	rot	69	16,6
20	**Flaach**	Hinterhäuser	21. IX.	rot	75	15,4
21	»	Bertschi	21. IX.	rot	74	16,8
22	»	Kläffler	21. IX.	rot	78	15,7
23	**Ossingen**	versch. Lagen	25. IX.	rot	74	15,0
24	»	»	25. IX.	weiss	58	14,0
25	»	»	26 IX.	rot	72	15,0
26	**Rheinau**	Korb	27. IX.	rot	84	12,0
27	»	»	26. IX.	rot	86	11,6
28	»	»	27. IX.	rot	84	12,3
29	»	»	26. IX.	weiss	76	13,0
30	»	»	26. IX.	rot	87	12,4
31	**Rudolfingen**	Stieg	18. IX.	rot	71	16,3
32	»	Sonnenberg	18. IX.	rot	70	16,9
33	**Trüllikon**	Quandri und Sperückler	18. IX.	rot	72	16,8
34	»	Joosen	19. IX.	rot	70	18,2
35	**Laufen-Uhwiesen**	Hofstatt	18. IX.	weiss	61	14,6
36	»	Hornsberg	18. IX.	rot	70	17,4
37	**Unter-Stammheim**	Gasse	26. IX.	rot	80	15,4
38	»	Langerten	26. IX.	rot	60	15,7
39	»	Unter-Luketen	26. IX.	weiss	62	14,2
40	»	Leuk	26. IX.	weiss	75	15,3
41	**Volken**	Hinterhäuser	24 IX.	rot	79	13,1
42	»	»	24. IX.	rot	73	13,9
43	»	»	21./26. IX.	rot	77	14,6
44	»	im Berg	21./24. IX.	rot	77	16,5

Bezirk Bülach.

45	**Eglisau**	Stadtberg	21. IX.	rot	74	14,7
46	»	Hinter d. Steig	21. IX.	rot	73	13,7
47	»	Eggberg	21. IX.	weiss	58	13,9
48	**Freienstein**	Grub	26. IX.	rot	75	12,8
49	»	Hinterbal u. Hägeler	25./26. IX.	rot	71	13,1
50	»	Hägeler	26. IX.	rot	75	13,9
51	»	Geistig	26. IX.	rot	73	13,9
52	»	Grube	25./26. IX.	rot	72	12,8
53	»	Grub	27./28. IX.	rot	80	15,0
54	»	Halde	26. IX.	rot	70	13,5
55	»	Engelishalde	27. IX.	rot	78	13,9
56	»	Halde	26./27. IX.	rot	79	13,9
57	»	Engelishalde	26./27. IX.	rot	77	14,2
58	»	Grub und Halde	27. IX.	rot	77	13,5
59	**Hüntwangen**	Auf Ettipühl	25 IX.	weiss	71	14,6
60	»	»	25. IX.	rot	59	14,2
61	»	Auf Bühl	25. IX.	rot	70	15,0
62	»	»	25. IX.	weiss	60	13,5
63	**Rafz**	In der Bleiche	24. IX.	rot	73	14,7
64	»	In der Halde	24. IX.	rot	75	14,6

Kanton Zürich.

No.	Produzent *Producteur*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Datum der Weinlese *Date de la vendange*	Farbe *Couleur*	Oechsle-Grade *Degrés densimétriques*	Säuregehalt *Acidité* ‰
65	**Rafz**	In der Halde	24. IX.	rot	73	14,4
66	»	Im Götzen	24. IX.	rot	71	13,2
67	**Rorbas**	Im Rauberg	26. IX.	rot	78	12,8
		Bezirk Dielsdorf.				
68	**Otelfingen**	Sonnenrain	22. IX.	rot	75	15,0
69	»	Ellenberg	24. IX.	rot	75	14,8
70	»	Trinis	20. IX.	rot	67	15,0
71	»	Sandacker	25. IX.	rot	79	14,2
72	»	Langacker	22. IX.	rot	71	14,2
		Bezirk Meilen.				
73	**Herrliberg**	Rain	25./26. IX.	weiss	77	11,6
74	»	Habühl	24. IX.	weiss	80	12,0
75	»	Habühl	25. IX.	weiss	75	11,2
76	»	Oberdorf	26. IX.	weiss	74	10,5
77	»	ob dem Hause	23./27. IX.	weiss	80	12,0
78	»	Habühl	24. IX.	weiss	73	12,0
79	**Küsnacht**	a. d. Wiltisstrasse	27. IX.	weiss	80	13,1
80	»	a. d. Wiltisstrasse und a. Bach	28. IX.	rot	80	15,2
81	**Meilen**	Rhei	27. IX.	weiss	85	10,5
82	»	Halde	26. IX.	weiss	76	10,8
83	»	Rain und Junggut	25./27. IX.	weiss	80	10,5
84	»	Aebleten	27. IX.	weiss	76	12,4
85	»	Aebleten	1. X.	weiss	80	11,2
86	»	ob. Aebleten	26. IX.	weiss	82	10,5
87	»	ob. Aebleten	26. IX.	weiss	74	11,2
88	**Uetikon**	Weingarten	25. IX.	weiss	71	10,8
		Bezirk Winterthur.				
89	**Neftenbach**	Wartgut (Berg)	24./25. IX	rot	75	12,4
90	»	Klingenberg	24./25. IX.	rot	75	12,9
91	»	Steig	24./25. IX.	rot	77	12,4
92	»	Altkircher (Klimberg)	24 /25. IX.	rot	75	12,8
93	»	Wartgut (Berg)	24./25. IX.	rot	77	11,3
94	**Wiesendangen**	Berg	1. X.	rot	78	13,1
95	»	Bühl	1. X.	rot	79	13,1
96	»	»	1. X.	rot	80	13,6
97	»	Letten	2. X.	rot	77	13,1
		Bezirk Zürich.				
98	**Höngg**	an der Halden	22. IX.	weiss	69	9,8
99	»	Imbisbühl	23. IX.	weiss	68	10,5
100	»	Ins Alten	24./25. IX.	weiss	61	13,5
101	**Ober-Engstringen**	im Berg unterh. Sonnenberg	24. IX.	weiss	75	10,1
102	»	Hinter Berg	24. IX.	weiss	66	10,5
103	**Weiningen**	Hangerten	21. IX.	weiss	69	13,1
104	»	Haslemberg, Rain	21. IX.	weiss	68	10,2
105	»	Kirchenspitz	21. IX.	weiss	68	11,6
		Minimum		rot	59	11,3
		Maximum		rot	87	18,2
		Minimum		weiss	57	9,8
		Maximum		weiss	82	15,3

B. Weinuntersuchungen. — *Analyses de vin.*

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol.% *Alcool, vol.%*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g. p. l *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g. p. l *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
		Kanton Bern.																
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**												**Weissweine.** — *Vins blancs.*					
1	**Biel-Vingelz**	Vingelzer Rebberg	0,9949	9,4	18,1	0,8	17,3	5,9	0,3	5,5	11,8	1,82	1,5	—	7,4	—	—	—
2	»	Tschatener Rebberg	71	7,6	18,2	0,7	17,5	6,5	0,4	6,0	11,5	1,75	2,1	—	7,2	—	—	—
3	**Erlach**	Schlossrebe	52	9,3	18,5	1,0	17,5	5,7	0,3	5,3	12,2	1,65	2,2	—	4,5	—	—	—
4	**Gampelen**	Schallenberg	57	9,0	19,2	0,9	18,3	5,7	0,4	5,2	13,1	1,85	2,4	—	5,6	—	—	—
5	**Ins**	Inser Rebberg	52	9,5	19,2	0,9	18,3	6,0	0,3	5,6	12,7	1,95	2,3	—	4,8	—	—	—
6	»	Spitaldomäne Pourtalès	71	8,9	22,1	1,2	20,9	7,7	0,4	7,2	13,7	2,24	2,6	—	3,0	—	—	—
7	**Ligerz**	Clos de rive	61	9,7	21,9	1,2	20,7	6,9	0,4	6,4	14,3	1,93	2,1	—	4,5	—	—	—
8	»	Ligerzer Rebberg und Kirchrebe	57	9,5	20,4	1,0	19,4	7,8	0,4	7,3	12,1	1,82	2,0	—	4,8	—	—	—
9	»	Coté und Hausrebe	47	9,7	18,8	0,7	18,1	6,3	0,4	5,8	12,3	1,75	2,3	—	5,1	—	—	—
10	**Neuenstadt**	Neuenstadter Rebberg (mittlere Lage)	54	9,4	19,2	0,8	18,4	6,1	0,4	5,6	12,8	1,77	2,6	—	4,2	—	—	—
11	»	» » (untere Lage)	52	9,5	19,4	0,8	18,6	6,7	0,3	6,3	12,3	1,58	2,7	—	4,7	—	—	—
12	»	Crausvaux (mittler Lage)	66	9,3	22,0	1,1	20,9	8,6	0,6	7,8	13,1	2,12	2,6	—	3,7	—	—	—
13	»	Chavannes (mittlere Lage)	51	10,4	21,7	1,0	20,7	6,4	0,3	6,0	14,7	1,75	2,0	—	4,1	—	—	—
14	»	Schaffis und Friesen	59	9,2	20,0	1,0	19,0	6.2	0,3	5,8	13,2	1,81	1,9	—	6,3	0,67	0,26	2,5
15	**Tschugg**	Anstalts-Rebberg, untere Lage	67	9,1	21,5	1,2	20,3	7,4	0,3	7,0	13,3	1,95	2,4	—	5,2	—	—	—
16	**Tüscherz**	Tüscherzer Rebberg	67	8,0	18,4	0,5	17,9	6,3	0,6	5,5	12,4	2,08	2,3	—	4,8	—	—	—
17	**Tüscherz-Alfermée**	Rain-, Gruben und Closreben	55	9,0	18,5	0,7	17,8	6,2	0,4	5,7	12,1	1,72	2,1	—	5,3	—	—	—
18	**Twann**	Frauenkapf	41	10,1	18,3	0,6	17,7	5,0	0,5	4,4	13,3	1,92	1,5	—	5,9	0,68	0,27	2,4
16	»	Rostelen und Kros	62	9,4	21,2	1,0	20,2	6,8	0,3	6,4	13,8	2,01	1,9	—	6,1	—	—	—
20	»	Hohlen, Plampeten, Kapf, Rostelen, Hausrebe, Gaucheten	64	8,9	20,3	1,0	19,3	6,3	0,3	5,9	13,4	1,90	1,8	—	6,4	—	—	—
21	**Twann-Wingreis**	Wingreis	57	9,1	19,4	0,8	18,6	6,2	0,4	5,7	12,9	1,96	2,0	—	5,4	—	—	—
22	**Twann und Ligerz**	Diverse Lagen	63	9,6	22,0	1,0	21,0	6,2	0,3	5,8	15,2	1,89	1,5	—	5,3	0,61	0,25	2,4
		Minimum	0,9941	7,6	18,1	0,6	17,3	5,0	0,3	4,4	11,5	1,58	1,5	—	3,0	0,61	0,25	2,4
		Maximum	0,9971	10,4	22,1	1,2	21,0	8,6	0,6	7,8	15,2	2,24	2,7	—	7,4	0,68	0,27	2,5
		Durchschnittszahl	0,9956	9,0	20,1	0,9	19,15	6,8	0,45	6,1	13,35	1,91	2,1	—	5,2	0,645	0,26	2,45

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Neuenstadt**	Neuenstadter Rebberg, ob. Lage	0,9981	10,9	30,0	1,1	28,9	8,7	0,5	8,1	20,8	2,87	1,9	—	5,0	—	—	—
2	**Tüscherz**	Tüscherz-Twanner Rebberg	68	9,3	22,6	1,0	21,6	6,0	0,6	5,2	16,4	2,34	1,7	—	6,2	—	—	—
3	**Tüscherz-Alfermée**	Fluh-, Rain- und Kupferschmiedrebe	72	10,3	26,3	1,1	25,2	8,7	0,5	8,1	17,1	2,44	1,5	—	6,7	—	—	—
4	**Tschugg**	Anstalts-Rebberg, untere Lage	1,0011	8,9	31,6	1,5	30,1	10,4	0,2	10,1	20,0	2,47	1,6	—	6,7	—	—	—
5	**Twann und Ligerz**	Diverse Lagen	0,9979	10,0	27,0	1,6	25,4	8,0	0,6	7,2	18,2	2,60	2,1	—	4,8	0,68	0,27	2,4
		Minimum	0,9968	8,9	22,6	1,0	21,6	6,0	0,2	5,2	16,4	2,34	1,5	—	4,8	—	—	—
		Maximum	1,0011	10,0	31,6	1,6	30,1	10,4	0,6	10,1	20,8	2,87	2,1	—	6,7	—	—	—
		Durchschnittszahl	0,9989	9,9	27,1	1,3	25,85	8,2	0,4	7,65	18,6	2,605	1,8	—	5,75	—	—	—

Anmerkung: Die Pentosebestimmungen sind vom Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes ausgeführt worden.

Canton de Fribourg.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Lugnorre (Vully)**	Lugnorre	0,9968	8,3	19,6	0,9	18,7	8,9	0,5	8,3	10,5	1,67	2,3	1,1	6,4	—	—	—
2	**Môtier** »	Fischling	82	8,5	23,5	1,3	22,2	11,1	0,4	10,6	11,6	1,92	2,9	0,6	5,9	—	—	—
3	» »	»	51	9,7	19,6	1,0	18,6	8,4	0,4	7,9	10,7	1,73	2,1	0,9	5,9	—	—	—
4	**Praz**	Peloset	51	9,1	18,0	1,0	17,0	6,5	0,4	6,0	11,0	1,69	2,0	1,4	5,8	—	—	—
5	»	Sur les Rittes	69	8,9	21,6	1,0	20,6	8,9	0,4	8,4	12,2	1,97	2,4	0,8	5,5	—	—	—
6	»	La Cornaz	58	8,6	18,2	1,0	17,2	6,4	0,3	6,0	11,2	1,76	1,9	2,3	5,4	—	—	—
7	**Nant**	Vaudena	58	8,4	17,5	0,9	16,6	6,8	0,4	6,3	10,3	1,66	2,2	1,8	5,8	—	—	—
8	**Sugiez**	La Baume	62	8,5	18,7	0,8	17,9	7,1	0,3	6,7	11,2	1,80	2,4	2,5	6,4	—	—	—
9	**Cheyres (Broye)**	Aux Moulins	51	8,9	17,5	0,8	16,7	7,0	0,6	6,3	10,4	1,62	2,4	2,4	8,2	—	—	—
10	»	» »	56	8,9	18,5	0,9	17,6	7,0	0,4	6,5	11,1	1,55	2,3	2,0	7,2	—	—	—
11	**Tont**	Vigne de Prix	51	8,6	16,6	0,6	16,9	7,9	0,3	7,4	8,6	1,38	2,3	2,7	5,1	—	—	—
12	»	» »	61	8,8	19,2	1,1	18,2	7,0	0,4	6,6	11,5	1,62	1,8	2,4	4,5	—	—	—
		Maximum	0,9982	9,7	23,5	1,3	22,2	11,1	0,6	10,6	11,6	1,97	2,9	2,7	8,2	—	—	—
		Minimum	0,9951	8,3	16,6	0,6	16,6	6,4	0,3	6,3	8,6	1,38	1,8	0,6	4,5	—	—	—
		Moyenne	0,9959	8,9	19,0	0,9	18,2	7,6	0,4	6,4	10,7	1,78	2,2	1,7	6,1	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

13	**Lugnorre**	Petit Cortaillod	0,9975	8,64	22,3	1,20	21,1	7,0	0,7	6,2	14,9	2,21	1,8	3,1	9,3	—	—	—
14	**Cheyres**	Aux Moulins	0,9972	10,09	25,6	1,20	24,4	5,6	0,6	4,9	19,6	3,14	1,8	2,2	7,9	—	—	—

Canton de Genève

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Rotweine. — *Vins rougès.*

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acide fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g. p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L *Acide tartrique total, g p. l.*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
1	**Dardagny**	—	0,9979	9,9	26,7	2,5	24,2	6,7	0,4	6,2	18,0	2,50	—	—	—	—
2	»	La Plaine	66	10,1	24,3	1,2	23,1	5,8	0,5	5,2	17,9	2,65	—	—	—	—
3	**Russin**	—	50	12,1	25,8	2,2	23,6	8,5	0,3	8,1	15,5	2,85	—	—	—	—
4	»	—	79	9,8	26,6	2,3	24,3	6,9	0,4	6,4	17,9	2,35	—	—	—	—
5	**Satigny**	Peissy	83	10,0	28,1	2,2	25,9	8,6	0,9	7,5	18,4	2,70	—	—	—	—
6	»	»	1,0018	9,9	36,2	1,5	34,7	8,5	0,5	7,9	26,8	2,85	—	—	—	—
7	**Vernier**	—	0,9998	7,9	25,7	2,5	23,2	7,1	0,6	6,3	16,9	2,65	—	—	—	—
8	»	—	97	8,1	26,0	2,0	24,0	6,8	0,8	5,8	18,2	2,75	—	—	—	—
9	»	Châtelaine	1,0020	6,2	25,7	1,5	24,2	11,0	0,3	10,6	13,6	2,65	—	—	—	—
10	**Gy**	—	03	7,6	26,0	2,5	23,5	8,6	0,3	8,2	15,3	2,40	—	—	—	—
11	**Jussy**	—	02	7,8	26,4	3,0	23,4	11,5	0,4	11,0	12,4	2,20	—	—	—	—
12	»	Sionnet	0,9975	9,5	24,9	1,7	23,2	7,0	0,5	6,4	16,8	2,30	—	—	—	—
13	**Cologny**	—	80	10,6	29,0	1,5	27,5	6,8	0,6	6,0	21,5	2,55	—	—	—	—
14	»	Ruth	1,0002	10,8	34,9	2,5	32,4	10,0	0,4	9,5	22,9	2,35	—	—	—	—
15	**Confignon**	—	03	8,3	28,1	1,5	26,6	10,9	0,3	10,5	16,1	3,65	—	—	—	—
16	**Bernex**	—	01	8.2	27,3	2,2	25,1	9,1	0,2	8,8	16,3	3,15	—	—	—	—
17	**Avully**	—	0,9987	9,4	27,4	1,8	25,6	9,1	0,4	8,6	17,0	2,45	—	—	—	—
		Minimum	0,9950	6,2	24,3	1,2	23,1	5,8	0,2	5,2	12,4	2,20	—	—	—	—
		Maximum	1,0020	12,1	36,2	3,0	34,7	11,5	0,9	11,0	26,8	3,65	—	—	—	—
		Moyenne	0,9990	9,1	27,6	2,0	25,5	8,4	0,4	7,8	17,7	2,65	—	—	—	—

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Dardagny**	—	0,9937	9,5	15,7	1,0	14,7	5,5	0,4	5,0	9,7	1,40	—	—	—	—
2	»	—	34	10,8	18,5	1,0	17,5	6,1	0,4	5,6	11,9	1,50	—	—	—	—
3	»	—	42	9,9	18,0	1,0	17,0	5,3	0,3	4,9	11,1	2,00	—	—	—	—
4	»	—	31	9,9	15,3	1,0	14,3	5,4	0,4	4,9	9,4	1,40	—	—	—	—
5	»	Malval	47	9,5	18,1	1,2	16,9	6,0	0,3	5,6	11,3	1,55	—	—	—	—
6	»	»	45	9,6	17,9	1,2	16,7	6,2	0,3	5,8	10,9	1,50	—	—	—	—
7	»	La Plaine	46	9,6	18,1	1,0	17,1	6,1	0,5	5,5	11,6	1,70	—	—	—	—
8	»	Essertines	24	10,3	14,8	1,0	13,8	5,3	0,4	4,8	9,0	1,40	—	—	—	—
9	»	»	47	9,3	17,5	1,2	16,3	6,1	0,4	5,6	10,7	1,55	—	—	—	—
10	»	»	32	10,3	16,7	1,2	15,5	5,5	0,4	5,0	10,5	1,40	—	—	—	—
11	**Russin**	—	35	9,8	16,0	1,5	14,5	4,8	0,4	4,3	10,2	1,60	—	—	—	—
12	»	—	39	9,3	15,6	1,0	14,6	5,3	0,4	4,8	9,8	1,55	—	—	—	—
13	»	—	34	10,2	16,9	1,5	15,4	5,4	0,4	4,9	10,5	1,60	—	—	—	—
14	»	—	32	10,1	16,1	1,2	14,9	5,1	0,5	4,6	10,3	1,55	—	—	—	—
15	»	—	33	10,1	16,4	1,2	15,2	5,3	0,3	4,9	10,3	1,60	—	—	—	—
16	»	—	40	9,8	17,2	1,0	16,2	6,2	0,2	5,9	10,3	1,70	—	—	—	—
17	»	—	36	9,9	16,6	1,5	15,1	5,0	0,4	4,6	10,5	1,60	—	—	—	—
18	**Satigny**	—	41	10,1	18,3	1,2	17,1	6,5	0,3	6,1	11,0	1,45	—	—	—	—
19	»	—	48	9,2	17,5	1,2	16,3	6,2	0,4	5,7	10,6	1,40	—	—	—	—
20	»	—	46	10,3	20,0	1,5	18,5	7,3	0,3	6,9	11,6	1,75	—	—	—	—
21	»	Choully	45	10,0	19,0	1,5	17,5	6,3	0,2	6,0	11,5	1,50	—	—	—	—
22	»	»	56	9,4	20,0	1,7	18,3	6,8	0,3	6,4	11,9	1,75	—	—	—	—
23	»	»	50	9,8	19,6	1,5	18,1	6,4	0,3	6,0	12,1	1,55	—	—	—	—
24	»	»	42	9,9	18,0	1,3	16,7	6,0	0,3	5,6	11,1	1,70	—	—	—	—
25	»	»	43	10,0	18,5	1,5	17,0	6,6	0,4	6,1	10,9	1,60	—	—	—	—
26	»	»	48	9,8	19,2	1,7	17,5	5,9	0,2	5,6	11,9	1,55	—	—	—	—
27	»	Bourdigny-dessous	63	8,1	17,6	1,0	16,6	6,1	0,5	5,6	11,0	1,60	—	—	—	—
28	»	Bourdigny-dessus	58	8,3	17,4	1,7	15,7	6,7	0,3	6,3	9,4	1,55	—	—	—	—
29	»	Peissy	29	10,2	15,7	1,2	14,5	6,6	0,3	6,2	8,3	1,35	—	—	—	—
30	»	»	44	10,4	19,9	1,5	18,4	6,3	0,3	5,9	12,5	1,60	—	—	—	—
31	»	»	59	8,9	19,2	1,7	17,5	6,5	0,3	5,9	11,6	1,65	—	—	—	—
32	»	»	34	10,4	17,2	1,5	15,7	5,1	0,2	4,8	10,9	1,55	—	—	—	—
33	»	»	49	9,9	19,7	1,5	18,2	6,0	0,2	5,7	12,5	1,65	—	—	—	—
34	»	»	63	9,5	22,0	1,7	20,3	8,0	0,2	7,7	12,6	1,60	—	—	—	—
35	»	»	30	10,0	15,4	0,8	14,6	5,2	0,3	4,8	9,8	1,35	—	—	—	—
36	**Meyrin**	—	62	8,3	18,2	1,6	16,6	5,9	0,8	4,9	11,7	2,20	—	—	—	—
37	»	—	58	8,2	17,0	1,3	15,7	6,7	1,0	5,4	10,3	1,50	—	—	—	—
38	»	—	53	8,1	15,5	1,3	14,2	5,2	0,5	4,6	9,6	1,80	—	—	—	—
39	**Vernier**	—	55	8,5	17,1	1,8	15,3	5,6	0,4	5,1	10,2	1,85	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
40	**Vernier**	—	0,9968	7,5	17,3	2,2	15,1	6,3	0,4	5,8	9,3	1,70	—	—	—	—
41	»	—	52	8,2	15,5	1,8	13,7	5,5	0,3	5,1	8,6	1,90	—	—	—	—
42	**Petit-saconnex**	—	53	9,4	19,3	2,0	17,3	6,0	0,3	5,6	11,7	1,60	—	—	—	—
43	»	—	50	9,0	17,4	1,5	15,9	6,0	0,4	5,5	10,4	1,65	—	—	—	—
44	»	—	44	9,5	17,4	1,5	15,9	5,9	0,3	5,5	10,4	1,60	—	—	—	—
45	**Pregny**	—	53	8,8	17,5	1,5	16,0	6,2	0,4	5,7	10,3	1,60	—	—	—	—
46	»	Chambesy	54	9,8	20,6	1,2	19,4	8,0	0,4	7,5	11,9	1,65	—	—	—	—
47	**Genthod**	—	58	9,0	19,3	1,7	17,6	6,5	0,5	5,9	11,7	1,90	—	—	—	—
48	»	—	56	8,3	16,8	1,2	15,6	6,4	0,6	5,6	10,0	1,55	—	—	—	—
49	**Hermance**	—	40	10,0	17,8	1,5	16,3	6,6	0,5	6,0	10,3	1,35	—	—	—	—
50	»	—	45	9,0	16,2	1,5	14,7	6,4	0,4	5,9	8,8	1,40	—	—	—	—
51	»	—	56	9,1	19,1	1,8	17,3	7,6	0,4	7,1	10,2	1,65	—	—	—	—
52	**Anières**	—	38	9,6	16,2	1,0	15,2	5,7	0,4	5,1	10,1	1,55	—	—	—	—
53	»	—	75	8,3	21,3	1,2	20,1	10,5	0,6	9,7	10,4	1,70	—	—	—	—
54	»	Chevrens	50	9,2	18,0	1,5	16,5	6,7	0,6	5,9	10,6	1,50	—	—	—	—
55	**Corsier**	—	48	9,2	17,4	1,0	16,4	6,8	0,5	6,2	10,2	1,50	—	—	—	—
56	»	—	52	9,0	17,9	1,0	16,9	7,0	0,7	6,1	10,8	1,65	—	—	—	—
57	»	—	41	9,2	15,8	1,2	14,6	5,9	0,4	5,4	9,2	1,45	—	—	—	—
58	**Collonge-Bellerive**	—	45	9,6	17,9	1,3	16,6	6,2	0,4	5,7	10,9	1,50	—	—	—	—
59	»	—	47	9,3	17,6	1,3	16,3	6,5	0,5	5,9	10,4	1,55	—	—	—	—
60	**Meinier**	—	45	9,2	16,7	1,8	14,9	6,0	0,3	5,6	9,3	1,45	—	—	—	—
61	»	Esserts	38	9,7	16,5	1,0	15,5	6,0	0,4	5,5	10,0	1,30	—	—	—	—
62	»	»	40	9,6	16,6	1,5	15,1	5,9	0,4	5,5	9,6	1,60	—	—	—	—
63	»	»	43	10,0	18,5	1,5	17,0	6,4	0,4	5,9	11,1	1,60	—	—	—	—
64	»	Corsinges	61	8,6	18,9	1,5	17,4	6,7	0,7	5,8	11,6	1,80	—	—	—	—
65	»	»	41	9,3	16,1	1,2	14,9	5,9	0,5	5,3	9,6	1,60	—	—	—	—
66	**Gy**	—	54	7,8	14,8	1,0	13,8	6,2	0,3	5,8	8,0	1,35	—	—	—	—
67	»	—	51	9,5	19,0	1,5	17,5	6,7	0,4	6,2	11,3	1,55	—	—	—	—
68	**Jussy**	—	44	9,4	17,1	1,5	15,6	6,4	0,6	5,6	10,0	1,45	—	—	—	—
69	»	—	51	9,0	17,6	1,8	15,8	6,1	0,3	5,7	10,1	1,80	—	—	—	—

70	**Jussy**	—	0,9942	9,5	16,9	1,5	15,4	6,5	0,4	6,0	9,4	1,40	—	—	—	—
71	»	—	49	8,9	16,8	1,7	15,1	6,6	0,4	6,1	9,0	1,50	—	—	—	—
72	»	Sionnet	52	9,0	17,9	1,5	16,4	5,4	0,5	4,8	11,6	1,95	—	—	—	—
73	»	Lullier	47	8,7	15,8	1,7	14,1	6,5	0,5	5,9	8,2	1,55	—	—	—	—
74	»	»	42	9,6	17,2	1,6	15,6	6,4	0,3	6,0	9,6	1,55	—	—	—	—
75	»	»	40	9,5	16,4	1,5	14,9	6,6	0,5	6,0	8,9	1,45	—	—	—	—
76	»	»	40	9,2	15,6	1,3	14,3	6,2	0,3	5,8	8,5	1,35	—	—	—	—
77	»	Château	45	9,3	17,0	1,2	15,8	6,6	0,5	6,0	9,8	1,35	—	—	—	—
78	**Presinge**	—	57	9,2	19,6	1,8	17,8	6,8	0,5	6,2	11,6	1,80	—	—	—	—
79	»	Cara	41	9,4	16,4	1,5	14,9	5,9	0,5	5,3	9,6	1,40	—	—	—	—
80	»	»	38	9,9	17,1	1,2	15,9	6,1	0,4	5,6	10,3	1,45	—	—	—	—
81	»	La Louvière	34	10,0	16,4	1,5	14,9	6,2	0,4	5,7	9,2	1,40	—	—	—	—
82	**Puplinge**	—	40	9,9	17,5	1,5	16,0	6,2	0,4	5,7	10,3	1,45	—	—	—	—
83	»	—	34	9,9	16,1	1,2	14,9	5,4	0,5	4,8	10,1	1,40	—	—	—	—
84	**Vandœuvres**	Bessinges	51	8,9	17,3	1,8	15,5	6,1	0,4	5,6	9,9	1,55	—	—	—	—
85	»	Pressy	53	8,7	17,2	1,2	16,0	6,7	0,5	6,1	9,9	1,60	—	—	—	—
86	»	Crête	38	9,6	16,2	1,0	15,2	5,5	0,1	5,4	9,8	1,40	—	—	—	—
87	**Cologny**	—	39	10,3	18,4	1,3	17,1	6,4	0,2	6,1	11,0	1,65	—	—	—	—
88	»	La Belotte	42	10,1	18,6	1,5	17,1	5,9	0,3	5,5	11,6	1,60	—	—	—	—
89	»	Ruth	37	10,4	18,2	1,5	16,7	5,9	0,2	5,6	11,1	1,55	—	—	—	—
90	»	»	44	10,3	19,6	1,5	18,1	7,5	0,2	7,2	10,9	1,55	—	—	—	—
91	**Veyrier**	—	69	7,8	18,4	1,5	16,9	5,5	1,1	4,1	12,8	2,10	—	—	—	—
92	»	—	44	9,6	17,6	1,5	16,1	6,2	0,6	5,4	10,7	1,70	—	—	—	—
93	**Troinex**	—	44	8,5	14,5	1,2	13,3	6,1	0,6	5,3	8,0	1,55	—	—	—	—
94	»	—	44	9,3	16,8	1,5	15,3	6,2	0,6	5,4	9,9	1,50	—	—	—	—
95	»	—	58	7,9	16,1	1,0	15,1	5,7	0,4	5,2	9,9	1,75	—	—	—	—
96	»	—	56	8,5	17,4	1,5	15,9	6,4	0,9	5,3	10,6	1,65	—	—	—	—
97	**Plan-les-Onats**	—	50	8,8	16,8	1,5	15,3	6,4	0,7	5,5	9,8	1,55	—	—	—	—
98	»	Saconnex d'Arve	53	8,7	17,2	1,2	16,0	5,8	0,4	5,3	10,7	1,70	—	—	—	—
99	»	Arare	54	8,5	17,0	1,0	16,0	6,6	0,6	5,8	10,2	1,50	—	—	—	—
100	**Bardonnex**	—	45	9,5	17,6	1,5	16,1	5,4	0,4	4,9	11,2	1,75	—	—	—	—
101	»	Landecy	41	9,4	16,3	1,5	14,8	6,4	0,3	6,0	8,8	1,55	—	—	—	—
102	»	»	54	8,1	15,7	1,2	14,5	6,0	0,4	5,5	9,0	1,75	—	—	—	—
103	»	»	51	9,2	18,2	1,5	16,7	6,6	0,3	6,2	10,5	1,50	—	—	—	—
104	»	Compesières	43	9,4	16,8	1,5	15,3	5,3	0,4	4,8	10,5	1,55	—	—	—	—
105	»	Croix-de-Rozon	64	7,8	17,3	1,8	15,5	6,0	0,5	5,4	10,1	1,70	—	—	—	—
106	**Perly-Certoux**	Perly	50	8,7	16,5	1,0	15,5	6,0	0,4	5,6	9,9	1,70	—	—	—	—
107	»	Certoux	40	9,5	16,4	0,8	15,6	6,3	0,7	5,4	10,2	1,20	—	—	—	—
108	**Onex**	—	46	8,9	16,1	1,2	14,9	6,1	0,6	5,3	9,6	1,70	—	—	—	—
109	»	—	45	10,0	19,0	1,3	17,7	5,8	0,6	5,0	12,7	1,80	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique totale, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
110	**Confignon**	—	0,9953	9,8	20,3	2,5	17,8	5,8	0,4	5,3	12,5	2,25	—	—	—	—
111	»	—	57	9,1	19,3	1,5	17,8	6,9	0,5	6,3	11,5	2,00	—	—	—	—
112	»	—	43	9,4	16,8	1,5	15,3	6,3	0,6	5,5	9,8	1,75	—	—	—	—
113	»	—	66	8,8	20,6	1,5	19,1	8,9	0,5	8,3	10,8	2,10	—	—	—	—
114	**Bernex**	—	49	9,5	18,6	1,5	17,1	6,3	0,5	5,7	11,4	1,65	—	—	—	—
115	»	—	48	9,5	18,3	1,6	16,7	6,4	0,3	6,0	10,7	1,70	—	—	—	—
116	»	—	39	9,8	17,0	1,8	15,2	4,7	0,3	4,3	10,9	1,90	—	—	—	—
117	»	—	54	9,0	18,3	1,8	16,5	6,2	0,3	5,8	10,7	1,75	—	—	—	—
118	»	—	45	9,6	17,9	1,8	16,1	6,1	0,3	5,7	11,4	1,80	—	—	—	—
119	»	—	48	9,5	18,3	1,8	16,5	6,1	0,4	5,6	10,9	1,85	—	—	—	—
120	»	Lully	41	9,2	15,8	1,0	14,8	5,9	0,4	5,3	9,5	1,50	—	—	—	—
121	»	»	53	9,0	18,1	2,0	16,1	6,2	0,3	5,8	10,3	1,60	—	—	—	—
122	»	»	53	8,7	17,2	1,5	15,7	6,5	0,4	6,0	9,7	1,55	—	—	—	—
123	»	»	43	11,3	22,0	2,5	19,5	7,1	0,3	6,7	12,8	1,55	—	—	—	—
124	»	»	42	10,4	19,4	2,1	17,3	6,6	0,5	6,0	11,3	1,45	—	—	—	—
125	»	»	36	10,1	17,1	1,5	15,6	5,9	0,3	5,5	10,1	1,40	—	—	—	—
126	»	Sézenove	47	9,2	17,2	2,0	15,2	6,1	0,4	5,6	9,6	1,40	—	—	—	—
127	»	»	36	10,2	17,4	1,8	15,6	6,1	0,2	5,8	9,8	1,45	—	—	—	—
128	»	»	48	8,7	16,0	1,5	14,5	6,2	0,4	5,7	8,8	1,45	—	—	—	—
129	»	»	39	9,8	17,0	1,7	15,3	5,3	0,6	4,5	10,8	1,45	—	—	—	—
130	»	Vailly	50	9,6	19,1	1,8	17,3	6,3	0,3	5,9	11,4	1,75	—	—	—	—
131	**Cartigny**	—	50	8,8	16,8	1,5	15,3	6,6	0,5	6,0	9,3	1,65	—	—	—	—
132	»	—	35	9,6	15,5	1,5	14,0	5,7	0,2	5,4	8,6	1,40	—	—	—	—
133	**Avully**	—	31	9,7	14,8	1,0	13,8	5,1	0,2	4,8	9.0	1,40	—	—	—	—
134	»	—	50	8,7	16,5	1,5	15,0	5,4	0,4	4,9	10,1	1,75	—	—	—	—
135	»	—	44	8,5	14,5	1,2	13,3	5,3	0,5	4,7	8,6	1,40	—	—	—	—
136	»	—	39	8,7	13,9	1,0	12,9	5,5	0,4	5,0	7,9	1,55	—	—	—	—
137	»	—	45	8,7	15,3	1,0	14,3	5,2	0,5	4,6	9,7	1,55	—	—	—	—
138	**Avusy**	—	41	9,4	16,3	1,2	15,1	6,3	0,3	5,9	9,2	1,65	—	—	—	—
139	»	Sézegnin	40	8,8	14,4	1,2	13,2	5,1	0,5	4,5	8,7	1,60	—	—	—	—

140	**Avusy**	Sézegnin	0,9931	10,0	15,6	1,5	14,1	6,3	0,3	5,9	8,2	1,60	—	—	—	—
141	»	»	35	9,4	14,9	1,2	13,7	6,1	0,5	5,5	8,2	1,40	—	—	—	—
142	»	Athenaz	42	9,0	15,5	1,2	14,3	6,3	0,6	5,5	8,8	1,45	—	—	—	—
143	**Laconnex**	—	39	9,2	15,3	0,5	14,8	6,0	0,4	5,5	9,3	1,55	—	—	—	—
144	»	—	47	8,7	17,5	1,2	16,3	6,4	0,6	5,6	10,7	1,45	—	—	—	—
145	»	—	43	9,6	17,6	2,0	15,6	7,3	0,4	6,8	8,8	1,40	—	—	—	—
146	»	—	45	9,2	16,7	1,5	15,2	6,5	0,5	5,9	9,3	1,30	—	—	—	—
147	**Soral**	—	45	8,9	15,9	1,0	14,9	6,5	0,3	6,1	8,8	1,30	—	—	—	—
148	»	—	57	8,6	17,9	1,5	16,4	8,0	0,3	7,6	8,6	1,30	—	—	—	—
149	»	—	29	9,5	13,8	1,0	12,8	5,0	0,5	4,4	8,4	1,50	—	—	—	—
150	»	—	44	8,6	14,8	1,5	13,3	5,3	0,3	4,9	8,6	1,50	—	—	—	—
151	»	—	36	9,1	14,3	1,0	13,3	6,1	0,4	5,6	7,7	1,20	—	—	—	—
152	»	—	27	9,5	13,3	1,2	12,1	5,4	0,3	5,0	7,1	1,45	—	—	—	—
153	»	—	49	8,5	15,7	1,2	14,5	6,7	0,3	6,3	8,2	1,35	—	—	—	—
154	**Chancy**	—	41	9,5	16,6	1,5	15,1	4,8	0,5	4,2	10,9	1,90	—	—	—	—
155	»	—	37	10,0	17,1	1,5	15,6	7,5	0,3	7,1	8,2	1,80	—	—	—	—
156	»	—	32	9,7	15,0	1,0	14,0	6,8	0,4	6,3	7,7	1,30	—	—	—	—
157	»	—	36	9,7	16,0	1,2	14,8	6,7	0,3	6,3	8,5	1,45	—	—	—	—
158	»	—	32	9,3	13,9	1,0	12,9	5,4	0,5	4,8	8,1	1,50	—	—	—	—
		Minimum	0,9927	7,5	13,3	0,5	12,1	4,7	0,1	4,1	7,1	1,20	—	—	—	—
		Maximum	0,9975	11,3	22,0	2,5	20,3	10,5	1,1	9,7	12,8	2,25	—	—	—	—
		Moyenne	0,9945	9,3	17,2	1,4	15,7	6,0	0,4	5,6	10,1	1,60	—	—	—	—

Kanton Glarus.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Rot und weiss gemischt. — *Rouge et blanc melangée.*

1	**Niederurnen**	Burgweg	0,9977	9,0	23,8	1,1	22,7	8,0	0,2	7,7	15,0	2,15	2,0	4,1	—	8,5

Kanton Graubünden.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Chur**	Waisenhaus	0,9939	11,2	20,9	0,3	20,6	6,4	0,7	5,5	15,1	2,51	—	—	—	—
2	»	Halde	57	11,2	25,3	0,9	24,4	5,4	0,7	4,5	19,9	2,75	—	—	—	—
3	»	Halde (Süssdruck)	23	12,3	19,9	0.8	19,1	6,8	0,6	6,0	13,1	2,01	—	—	—	—
4	»	Weisswein aus roten Trauben	17	12,6	19,4	0,7	18,7	6,9	0,6	6,2	12,5	1,96	—	—	—	—
5	»	Lochert	55	11,1	24,2	1,0	23,2	8,9	0,3	8,6	14,6	2,09	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. L.*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit g p l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
6	**Trimmis**	Costams	0,9948	11,7	24,2	1,1	23,1	6,5	0,4	6,1	17,0	2,26	—	—	—	—
7	**Zizers**	Verschiedene	65	10,2	24,3	0,8	23,5	8,4	0,5	7,8	15,7	1,99	—	—	—	—
8	**Malans**	Aus verschiedenen Lagen, Westseite	52	10,5	22,1	0,9	21,2	6,6	0,7	5,7	15,5	2,39	—	—	—	—
9	»	Zeller, Ostseite	56	10.8	24,0	0,8	23,2	4,9	0,7	4,1	19,1	2,35	—	—	—	—
10	»	Plantahofweinberg	67	10,9	26,4	1,0	25,4	7,4	0,6	6,7	18,7	2,64	—	—	—	—
11	**Maienfeld**	Aus verschiedenen Lagen	43	11,4	22,3	0,9	21,4	6,0	0,7	5,2	16,2	2,61	—	—	—	—
12	»	»	29	12,0	20,5	0,8	19,7	5,9	0,7	4,7	15,0	2,28	—	—	—	—
13	»	»	44	10,9	21,1	0,7	20,4	6,3	0,6	5,5	14,9	2,44	—	—	—	—
14	**Jenins**	Guldistückli	54	12,0	26,3	1,3	25,0	8,0	0,4	7,5	17,5	2,53	—	—	—	—
15	»	Eichholzweingarten	51	11,4	24,2	0,8	23,4	7,1	0,7	6,2	17,1	2,41	—	—	—	—
16	»	Gutweingarten	57	11,6	26,2	0,6	25,6	7,0	0,7	6,2	19,5	2,43	—	—	—	—
		Maximum	0,9967	12,6	26,4	1,3	25,6	8,9	0,7	8,6	19,9	2,75	—	—	—	—
		Minimum	0,9917	10,2	19,4	0,3	18,7	4,9	0,3	4,1	13,1	1,96	—	—	—	—

Canton de Neuchâtel.

Analyste: **Station d'Essais Viticoles à Auvernier, Dir.: Dr. Ch. Godet.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**St-Aubin**	—	0,9972	9,1	22,8	1,6	21,2	9,3	0,3	8,9	12,3	2,32	3,1	—	—	6,4
2	»	—	78	9,0	24,1	1,6	22,5	9,4	0,3	9,0	13,5	2,16	2,7	—	—	6,2
3	»	—	77	9,1	24,2	1,7	22,5	9,3	0,3	8,9	13,6	2,26	2,9	—	—	4,9
4	**Cortaillod**	—	83	9,1	25,4	1,6	23,8	10,1	0,7	9,3	14,5	2,33	3,2	—	44	6,0
5	»	—	96	8,2	25,9	0,8	25,1	10,4	0,4	9,9	14,2	1,70	3,0	—	—	6,8
6	**Boudry**	—	79	8,4	22,5	1,9	20,6	9,6	0,2	9,4	11,2	2,51	3,1	—	19	9,6
7	»	—	87	8,3	24,2	1,4	22,8	9,5	0,3	9,1	13,7	2,46	3,3	—	—	8,0
8	»	—	72	8,8	22,2	1,6	20,6	7,8	0,3	7,4	13,2	2,36	2,9	—	—	7,4
9	»	—	85	9,0	25,7	0,9	24,8	9,9	0,3	9,5	15,3	2,15	4,3	—	—	7,4
10	»	—	62	9,2	20,7	1,6	19,1	8,6	0,3	8,2	10,9	2,70	3,2	1,5	10	6,0
11	»	—	91	8,0	24,1	1,4	22,7	9,4	0,3	9,0	13,7	2,34	2,9	—	—	7,0
12	»	—	81	8,6	23,6	0,4	23,2	9,5	0,4	9,0	14,2	2,30	2,6	—	—	4,1

13	**Boudry**	Pontareuse	1,0002	7,9	24,3	1,2	23,1	10,2	0,3	9,8	13,3	2,51	3,4	—	—	2,6
14	**Bôle**	—	0,9963	9,4	21,5	1,2	20,3	8,2	0,5	7,7	12,6	2,25	3,3	—	—	4,4
15	**Auvernier**	—	62	9,3	21,0	1,3	19,7	6,3	0,4	5,9	13,8	2,36	3,3	—	—	6,6
16	»	—	60	8,9	19,3	1,4	17,9	9,2	0,3	8,8	9,1	2,23	3,4	—	38	7,4
17	»	—	98	8,5	27,4	1,9	25,5	9,8	0,3	9,6	16,1	2,38	3,5	—	36	6,4
18	»	—	68	9,4	22,7	1,0	21,7	9,6	0,4	9,1	12,6	2,93	3,8	—	28	7,6
19	»	—	56	9,9	21,3	0,6	20,7	6,3	0,5	5,7	15,0	2,23	2,8	—	—	5,5
20	»	—	63	9,0	20,6	0,2	20,4	6,8	0,3	6,4	14,0	2,16	3,2	—	—	4,7
21	»	—	66	9,3	21,8	0,6	21,2	6,7	0,4	6,2	15,0	2,31	3,0	2,9	—	5,2
22	»	—	69	8,6	20,9	0,6	20,3	6,0	0,3	5,6	14,7	2,41	2,5	—	—	6,1
23	»	—	80	8,9	24,4	0,9	23,5	9,5	0,4	9,0	14,5	2,07	2,8	—	—	4,6
24	»	—	73	8,4	21,1	0,9	20,2	9,1	0,5	8,6	11,6	2,17	2,5	—	—	5,1
25	»	—	85	8,7	25,0	0,9	24,1	9,1	0,4	8,7	15,4	2,17	2,5	—	—	5,5
26	»	—	73	8,6	21,6	0,9	20,7	9,5	0,3	9,4	11,3	2,08	2,6	—	—	5,6
27	»	—	81	8,6	23,5	1,0	22,5	10,4	0,2	10,2	12,3	2,07	2,7	—	—	5,7
28	»	Clos et Fleurette	59	8,9	19,4	0,6	18,8	6,8	0,3	6,4	14,4	2,00	2,7	3,1	25,6	3,0
29	»	Auvernier + Colombier	60	8,9	19,3	0,8	18,5	6,2	0,3	5,9	13,4	2,53	2,0	3,8	53,8	3,8
30	**Corcelles**	—	82	8,4	23,3	1,3	22,0	8,8	0,4	8,3	13,7	2,08	3,4	—	16,0	5,1
31	**Neuchâtel**	—	82	8,6	24,0	2,0	22,0	10,8	0,2	10,6	11,4	2,16	3,1	—	—	7,6
32	**Hauterive**	Champréveyres	66	9,7	23,0	0,6	22,4	7,1	0,3	6,7	15,7	2,23	3,0	—	—	4,4
33	»	»	77	9,3	24,7	0,8	23,9	9,0	0,3	8,6	15,3	2,36	3,0	—	—	5,1
34	»	Les Dazelets	80	7,4	19,8	0,6	19,2	5,7	0,4	5,2	14,0	2,26	1,7	—	—	5,9
35	**St-Blaise**	—	57	9,7	21,1	1,3	19,8	5,6	0,3	5,2	14,6	2,40	2,2	2,4	5,0	6,5
36	**Epagnier**	—	72	7,8	19,1	0,5	18,6	6,2	0,4	5,7	12,9	1,50	2,3	—	—	4,7
37	**Cornaux**	—	86	9,2	26,4	1,8	24,6	9,4	0,4	8,9	15,7	2,01	3,1	—	—	5,8
38	»	—	70	8,4	20,4	2,8	17,6	7,9	0,5	7,3	10,3	1,99	2,9	2,0	—	4,2
39	»	—	58	9,2	19,8	0,8	19,0	8,3	0,3	7,9	11,1	1,54	2,7	—	—	3,7
40	**Cressier**	—	49	10,1	19,9	0,9	19,0	6,7	0,2	6,4	12,6	1,78	3,2	—	—	4,4
41	»	—	60	9,8	21,8	0,7	21,1	6,7	0,3	6,3	14,8	2,03	2,9	—	—	4,3
42	»	—	54	10,5	22,5	0,9	21,6	8,3	0,3	7,9	13,7	1,93	3,3	—	—	3,3
43	»	—	66	9,3	22,1	0,8	21,3	7,2	0,4	6,8	14,5	2,08	2,9	—	—	3,1
44	**Le Landeron**	—	59	9,0	19,4	1,6	17,8	7,2	0,4	6,7	11,1	2,04	3,2	—	—	7,2
45	»	—	74	9,4	24,2	1,7	22,5	8,6	0,2	8,4	14,1	2,01	3,1	—	—	6,7
46	»	—	63	9,5	21,8	1,7	20,1	8,0	0,2	7,8	12,3	2,37	3,3	—	—	6,2
47	»	—	60	9,2	20,2	0,5	19,7	7,3	0,3	6,9	12,8	1,74	3,0	—	—	7,0
48	»	—	82	8,7	24,1	1,0	23,1	10,0	0,2	9,8	13,3	2,30	3,4	—	—	5,4
49	»	—	72	9,9	25,2	0,7	24,5	8,9	0,4	8,4	16,1	1,92	2,8	—	—	5,5
		Moyenne	0,9972	8,8	22,3	0,9	21,4	8,4	0,3	7,9	13,4	2,18	2,9	2,6	27,5	5,6
		Maximum	1,0002	10,5	27,4	2,8	25,1	10,4	0,7	10,6	16,1	2,93	4,3	3,8	53,8	9,6
		Minimum	0,9949	7,4	19,1	0,2	17,6	6,0	0,2	5,2	9,1	1,50	1,7	1,5	5,0	2,6

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säuren, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Rotweine. — *Vins rouges.*														
1	**St-Aubin**	—	0,9999	10,7	34,0	2,7	31,3	10,5	0,3	10,1	21,2	3,22	2,1	—	—	6,1
2	»	—	98	11,1	34,7	2,4	32,3	10,4	0,4	9,9	22,4	3,38	2,1	—	—	6,9
3	**Auvernier**	—	1,0011	10,6	36,5	2,1	34,4	10,6	0,3	10,2	24,2	2,03	2,9	—	18	6,5
4	»	—	84	10,7	30,3	1,9	28,4	8,0	0,3	7,6	20,8	2,86	2,1	—	—	7,0
5	»	Le Reins	92	10,7	31,1	1,5	29,6	10,0	0,4	9,5	20,1	2,82	2,1	—	—	7,7
6	»	—	1,0025	9,04	35,4	2,3	34,1	12,5	1,0	11,2	22,9	3,50	1,4	0,3	83,4	2,3
7	**Cormondrèche**	—	0,9991	9,9	29,9	1,6	28,3	9,4	0,5	8,8	19,4	2,88	2,1	—	—	7,0
8	**Neuchâtel**	Les Saars	1,0013	9,4	33,6	1,9	31,7	10,2	0,2	9,9	21,8	3,62	2,5	—	—	8,8
9	**Hauterive**	Champréveyres	03	8,7	26,8	2,1	24,7	9,5	0,3	9,1	15,6	2,95	2,0	—	—	7,3
10	**Cornaux**	—	0,9988	9,6	28,1	0,7	27,4	7,2	0,5	6,6	21,8	2,74	1,7	3,9	—	5,3
11	**Cressier**	—	88	9,2	26,9	1,6	25,3	9,6	0,6	8,8	16.5	2,52	2,7	—	—	9,3
		Moyennne	0,9999	9,9	31,5	1,9	29,7	9,8	0,4	9,2	20,6	2,95	2,1	2,1	50,6	6,7
		Maximum	1,0025	11,1	36,5	2,7	34.4	12,5	1,0	11,2	24,4	3,62	2,9	3,9	83	9,3
		Minimum	0,9984	8,7	26,8	1,5	24,7	7,2	0,2	6,6	15,6	2,03	1,4	0,3	18	2,3
		Kanton Schaffhausen.														
		Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**														
		Weisswein. — *Vins blanc.*														
1	**Gächlingen**	Verschiedene Lagen	0,9978	7,7	20,4	1,2	19,2	7,3	0,42	6,8	12,4	1,95	2,4	4,3	—	7,4
2	»	»	79	7,0	18,5	1,4	17,1	6,7	0,6	6,0	12,5	1,90	1,7	5,1	—	10,0
3	**Löhningen**	Im Letten	83	6,7	18,5	1,3	17,2	6,0	0,3	5,6	11,6	1,72	1,7	4,0	—	9,3
4	**Oberhallau**	Im Vögeli	74	7,3	18,2	1,3	16,9	5,7	0,3	5,3	11,6	1,86	1,8	4,1	—	9,3
5	**Rüdlingen**	Verschiedene Lagen	98	6,5	21,4	1,3	20,1	9,5	0,3	9,1	11,0	1,93	3,2	2,9	—	6,5
6	**Schleitheim**	Röthenberg	83	7,2	19,9	1,5	18,4	7,9	0,4	7,4	11,0	1,70	2,8	4,7	—	8,0

7	**Schleitheim**	Verschiedene Lagen	0,9977	7,4	19,2	1,5	17,7	7,9	0,4	7,4	10,3	1,60	2,9	3,6	—	7,0
8	**Sibligen**	Eisenhalde	88	7,4	21,8	1,7	20.1	10,9	0,24	10,6	9,5	1,50	3,7	1,0	—	9,3
9	**Wilchingen**	Flühreben	82	5,4	18,5	1,0	17,5	6,6	0,3	6,2	11,3	1,81	2,1	3,7	—	7,2
		Minimum	0,9974	5,4	18,2	1,0	16,9	5,7	0,2	5,3	9,5	1,50	1,7	1,0	—	7,0
		Maximum	98	7,7	21,8	1,7	20,1	10,9	0,6	10,6	12,5	1,95	3,7	5,1	—	10,0
		Mittel	82	6,9	19,6	1,4	18,2	6,6	0,36	7,1	11,2	1,77	2,5	3,7	—	7,2

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Buchberg**	Hauptrebberg	1,0000	6,9	23,0	1,5	21,5	7,5	0,72	6,6	14,9	2,18	2,4	—	—	8,5
2	**Oberhallau**	Im Vögeli	0,9965	9,4	22,1	1,1	21,0	6,3	0,36	5,9	15,1	2,06	2,0	3,1	—	9,2
3	**Osterfingen**	Teilreben	73	8,5	21,4	1,5	19,9	6,2	0,60	5,5	14,4	2,02	1,9	4,3	—	8,5
4	»	—	73	8,5	21,5	1,3	20,2	6,4	0,60	5,7	14,5	2.00	2,3	4,2	—	8,0
5	**Schaffhausen**	Fischerhäuserberg	75	9,15	23,8	2,0	21,8	5,5	0,67	4,7	17,1	2,76	1,2	4,7	—	7,7
6	»	Herrenberg	73	8,6	21,6	1,5	20,1	5,9	0,78	4,9	15,2	2,42	1,7	4,5	—	7,4
7	**Stein a. Rh.**	—	91	8,3	25,2	1,5	23,7	8,6	0,45	8,0	15,7	2,14	1,8	2,02	—	7,5
8	**Trasadingen**	—	64	8,1	20,2	1,2	19,0	6,0	0,62	5,2	13,8	1,80	2,0	4,0	—	10,3
9	»	—	71	8,9	22,1	1,1	21,0	5,8	0,78	4,8	16,2	2,10	1,7	4,3	—	9,8
10	**Unterhallau**	Schellenweg	94	7,4	23,8	1,5	22,3	7,5	0,86	6,4	15,9	—	1,7	1,2	—	—
11	»	Herrenberg	64	9,7	22,8	1,1	21,7	5,6	1,02	4,3	17,4	2,72	1,1	4,7	—	7,4
12	»	Hinter-Furren und Schumpen	70	8,7	21,4	1,2	20,2	7,1	0,54	6,4	13,8	2,08	1,6	2,6	—	8,2
		Minimum	0,9964	6,9	20,2	1,1	19,9	5,5	0,36	4,3	13,8	1,80	1,1	1,2	—	7,4
		Maximum	1,0000	9,7	25,2	2,0	23,7	8,6	1,02	8,0	17,4	2,76	2,4	4,7	—	10,3
		Mittel	0,9976	8,5	22,4	1,3	21,0	6,5	0,66	5,7	15,3	2,02	1,7	3,3	—	7,7

Kanton St. Gallen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Rheineck**	Burg	0,9970	8,7	20,6	0,6	20,0	5,4	0,9	4,2	15,7	2,89	0,5	2,7	—	7,3
2	**Berneck**	Rosenberg	67	9,1	21,1	0,7	20,4	5,4	0,6	4,7	15,7	2,80	1,1	2,2	—	7,3
3	»	—	64	9,9	22,6	2,4	20,2	5,7	0,7	4,8	15,4	2,35	1,3	2,5	—	7,6
4	»	—	56	10,2	21,8	0,6	21,2	4,9	0,7	4,0	17,2	3,10	1,2	1,8	—	7,2
5	**Balgach**	Sonnenberg	74	8,7	20,6	0,8	19,8	5,4	0,6	4,7	15,1	2,24	1,7	2,4	—	9,0
6	**Rebstein**	Höhler	71	8,9	20,4	0,8	19,6	5,7	0,8	4,7	14,9	2,02	1,3	1,5	—	8,1
7	**Marbach**	Sonnenberg	63	10,2	22,3	1,5	20,8	5,4	0,9	4,2	16,6	2,45	1,2	2,0	—	8,0

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
8	**Marbach**	Ehrenberghalde	0,9963	10,2	21,8	1,5	20,3	5,0	0,5	4,3	16,0	2,41	1,0	2,4	—	8,1
9	**Altstätten**	Rebhalden	63	9,7	21,4	0,8	20,6	6,3	0,5	5,5	15,0	2,36	1,5	1,8	—	7,8
10	»	Regenhäldeli	51	10,2	19,7	0,7	19,0	5,3	0,5	4,6	14,3	2,40	1,5	2,1	—	9.0
11	»	Forst	74	10,3	24,7	1,2	23,5	5,8	0,6	5,0	18,5	3,04	1,6	1,6	—	6,7
12	»	Rebhalden	57	9,9	21,6	1,0	20.6	5,6	0,5	5,0	15,5	2,69	1,7	1,2	—	6,6
13	**Wartau**	Fontnas	64	9,9	21,8	0,9	20,9	5,5	0,6	4,8	16,1	2,79	1,6	2,3	—	8,1
14	»	Spicher (Azmoos)	51	10,7	20,6	0,8	19,8	5,8	0,7	5,0	14,8	2,68	1,5	2,0	—	7,1
15	»	Bodenwingert (Azmoos)	55	10,0	19,7	0,7	19,0	5,8	0,4	5,3	13,7	2,22	1,7	2,5	—	10,0
16	**Mels**	Kürschnen und Halden	62	10,4	23,3	1,5	21,8	5,6	0,5	5,0	16,8	2,81	1,6	1,4	—	8,9
17	**Wallenstadt**	Oelberg	56	10,6	21,1	0,9	20,2	5,6	0,5	4,9	15,2	2,26	1,8	2,8	—	8,4
18	»	Spunden (Oelbergnähe) ebene Lage	47	10,5	20,4	0,9	19,5	6,3	0,6	5,5	13,9	2,13	1,5	2,0	—	10,1
19	»	Fürst	54	10,1	20,9	1,1	19,8	6,3	0,4	5,8	14,0	2,49	1,8	2,6	—	8,7
20	»	Hasenberg	56	10,4	22,6	1,4	21,2	6,1	0,5	5,4	15,8	2,39	2,0	2,0	—	8,2
21	**Sargans**	Tschingel	51	11,2	22,3	1,2	21,1	5,2	0,4	4,6	16,4	2,48	1,0	2,7	—	7,5
22	»	Sandgrube	54	11,1	23,0	1,5	21,5	6,8	0,4	6,3	15,1	2,36	1,4	1,6	—	8,1
23	»	Bühl	58	9,9	20,2	1,4	18,8	5,7	0,4	5,2	13,5	2,56	1,8	1,1	—	9,3
24	»	Schälli	52	10,8	21,1	1,0	20,1	6,0	0,3	5,6	14,4	2,51	1,5	2,3	—	6,8
		Minimum	0,9947	8,7	19,7	0,6	18,8	4,9	0,3	4,0	13,5	2,13	0,5	1,1	—	6,6
		Maximum	0,9974	11,2	24,7	2,4	23,5	6,8	0,9	6,3	18,5	3,10	2,0	2,7	—	10,1
		Mittel	0,9960	10,0	21,4	1,0	20,4	5,6	0,5	4,9	15,4	2,51	1,4	2,0	—	8,0
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
1	**Balgach**	—	0,9980	7,0	16,6	0,7	15,9	6,4	0,4	5,8	10,1	1,67	2,1	1,8	—	10,9
2	**Rebstein**	Verschiedene Lagen	81	7,4	18,7	0,7	18,0	7,1	0,4	6,5	11,5	1,87	2,0	2,4	—	9,5
3	**Marbach**	Blasenberg	82	7,6	19,4	0,9	18,5	6,7	0,4	6,1	12,4	1,99	1,9	2,3	—	7,8
4	**Altstätten**	Forst	55	8,6	18,5	0,9	17,6	6,2	0,5	5,5	12,0	1,95	1,8	1,9	—	9,0
		Minimum	0,9955	7,0	16,6	0,7	15,9	6,2	0,4	5,5	10,1	1,67	1,8	1,8	—	7,8
		Maximum	0,9982	8,6	19,4	0,9	18,5	7,1	0,5	6,5	12,4	1,99	2,1	2,4	—	10,9
		Mittel	0,9974	7,6	18,3	0,8	17,5	6,6	0,4	6,0	11,5	1,87	1,9	2,1	—	9,3

Cantone del Ticino.

Analista: **Laboratorio cantonale.**

Weissweine. — *Vini bianchi.*

1	**Besazio**	Nostrano	0,9964	7,3	17,3	0,4	16,9	7,5	0,5	6,9	10,0	1,5	3,4	—	—	10,0
2	**Orselina**	»	34	9,6	15,1	0,7	14,4	6,6	0,3	6,2	8,2	1,62	—	—	—	9,8
		Media	0,9949	8,45	16,2	0,55	15,65	7,05	0,4	6,55	9,1	1,56	—	—	—	9,9

Rotweine. — *Vini rossi*

1	**Anzonico**	Nostrano	0,9980	9,0	24,5	1,3	23,2	10,8	0,4	10,3	12,9	2,14	2,6	—	—	9,3
2	**Breganzona**	»	73	9,4	24,0	0,9	23,1	8,6	0,4	8,1	15,0	2,13	2,5	—	—	10,3
3	**Brissago**	»	84	9,7	27,6	1,4	26,2	10,0	1,0	8,8	17,4	2,38	2,7	—	—	10,0
4	»	»	90	9,6	28,6	1,6	27,0	9,2	0,3	8,8	18,2	2,71	2,3	—	—	9,2
5	**Castello di Monteggio**	»	82	9,9	27,6	1,5	26,1	10,0	0,5	9,3	16,8	2,07	—	—	—	—
6	**Chiasso**	»	75	8,5	21,8	1,2	20,6	7,4	0,6	6,7	13,9	1,63	3,8	—	—	10,1
7	**Morbio Inferiore**	»	78	8,4	22,3	1,0	21,3	7,0	0,4	6,5	14,8	1,88	3,6	—	—	7,4
8	»	»	78	8,9	23,8	0,6	23,2	9,4	0,3	9,0	14,2	2,32	4,1	1,6	—	8,6
9	**Sorengo**	Americano	1,0012	6,5	24,7	0,9	23,8	11,1	0,5	10,5	13,3	2,25	6,0	—	—	12,0
10	»	Americano, clinton	11	6,6	25,0	0,9	24,1	10,0	0,5	9,4	14,7	2,45	5,5	—	—	11,4
11	»	Americano	36	6,3	30,0	0,8	29,2	13,2	0,2	13,2	16,0	2,42	7,5	—	—	12,4
12	**Tenero**	Nostrano	0,9975	9,6	25,0	0,9	24,1	8,9	0,2	8,7	15,4	2,28	2,8	—	—	11,4
		Minimo	0,9973	6,3	21,8	0,6	20,6	7,0	0,2	6,5	12,9	1,63	2,3	—	—	7,4
		Massimo	1,0036	9,9	30,0	1,6	29,2	13,2	1,0	13,2	18,2	2,71	7,5	—	—	12,4
		Media	0,9989	8,5	25,4	1,09	24,3	9,63	0,44	9,1	15,2	2,55	3,9	—	—	10,19

Canton du Valais.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	**Visperterminen**	Heidenwein-Hohfluhwildi	0,9939	11,5	21,6	1,8	19,8	6,1	0,3	5,7	14,1	1,30	2,4	0,8	—	—
2	»	Heidenwein-Rebwildi	51	10,0	20,4	1,8	18,6	6,4	0,6	5,7	12,9	1,50	2,3	0,9	—	—
3	**Viège**	Heidenwein-Staldbach	898	12,6	14,6	1,0	13,6	4,8	0,7	4,0	9,6	1,30	2,5	1,6	—	—
4	**Salquenen**	Fendant-Martsche	10	11,7	15,5	1,4	13,7	4,2	0,4	3,7	10,0	1,64	1,3	1,6	—	—
5	»	Fendant-Monta	18	11,3	16,1	1,4	14,7	4,6	0,4	4,1	10,6	1,70	—	—	—	—
6	**Sierre**	Fendant-Villa-Tablettes	34	11,0	19,0	1,6	17,4	5,2	0,6	4,5	12,9	1,80	—	—	—	—
7	»	Fendant-Ravyre	14	12,9	19,4	1,9	17,5	4,4	0,4	3,9	13,6	2,12	1,0	1,2	—	—
8	»	Fendant-Villa	31	11,1	18,5	1,8	16,7	5,3	0.4	4,8	11,9	1,70	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
9	**Sierre**	Fendant-Villa	0,9941	12,0	23,3	2,9	20,4	6,0	0,4	5,5	14,9	1,80	—	—	—	—
10	»	Fendant-Muraz	38	10,6	19,0	1,9	17,1	5,5	0,3	5,1	12,0	1,62	—	—	—	—
11	»	Fendaut-Goubing	42	13,0	26,2	4,8	21,4	5,6	0,6	4,9	16,5	1,82	—	—	—	—
12	»	Muscat-Saherbach	35	12,4	23,0	2,4	20,6	6,0	1,7	3,9	16,7	1,60	—	—	—	—
13	»	Muscat-Corle	30	12,9	23,0	2,3	20,7	6,4	0,8	5,4	15,3	1,58	—	—	—	—
14	»	Malvoisie-Devin	28	12,5	21,6	1,9	19,7	5,6	0,5	5,0	14,7	1,76	—	—	—	—
15	»	Malvoisie-Ancien Suisse	30	14,2	26,6	2,5	24,1	6,6	0,7	5,7	18,4	2,38	—	—	—	—
16	**Miège**	Fendant-Maury	11	11,6	15,1	1,9	13,2	4,9	0,5	4,2	9,0	1,20	—	—	—	—
17	»	Rèze cuvée-Bernunes	42	10,7	20,2	1,3	18,9	7,4	0,2	7,1	11,8	1,40	—	—	—	—
18	»	Muscat cuvé-Bernunes	53	9,5	19,4	1,8	17,6	5,1	0,4	4,6	13,0	1,96	2,2	1,4	—	—
19	**Venthôme**	Fendant-Tavachère	13	11,2	14,6	1,3	13,3	4,8	0,4	4,3	9,0	1,40	—	—	—	—
20	»	Rèze-Corles	30	14,6	27,4	3,0	24,4	8,0	0,5	7,4	17,0	1,40	2,3	1,5	—	—
21	**Randogne**	Muscat cuvé-Cadesse	42	11,3	21,8	2,8	19,0	7,1	0,9	6,0	13,0	1,64	1,9	1,5	—	—
22	»	Rèze-Vigin-Zacot	29	12,0	20,4	3,0	17,4	6,3	0,7	5,5	11,9	1,32	2,3	2,2	—	—
23	**Lens**	Fendant-Hormi	10	11,8	15,4	1,2	14,2	4,5	0,4	4,0	10,2	1,40	—	—	—	—
24	»	Muscat cuvé-Troyère	43	10,4	19,4	1,9	17,5	5,1	0,5	4,5	13,0	1,78	1,5	1,6	—	—
25	»	Malvoisie-Pischoud	0,9897	15,3	21,1	2,0	19,1	5,2	0,5	4,6	14,5	1,90	—	—	—	—
26	»	Umagne cuvée-Orgeval	0,9940	10,8	20,2	1,9	18,3	5,6	0,4	5,1	13,2	1,60	—	—	—	—
27	**Granges**	Fendant-Regrouillon	23	10,7	15,6	1,5	14,1	5,0	0,3	4,6	9,5	1,30	—	—	—	—
28	»	Fendant-Clos des Rayons	17	11,5	16,3	1,4	14,9	4,2	0,4	3,6	11,3	1,90	—	—	—	—
29	»	Muscat Mangol	35	10,5	18,0	1,5	16,5	5,5	0,5	4,9	11,6	1,92	2,3	1,5	—	—
30	»	Muscat-Voos	53	9,8	20,4	1,6	18,8	5,0	0,6	4,3	14,5	1,64	1,7	2,1	—	—
31	**Grône**	Fendant-Mangol	15	11,9	16,8	1,7	15,1	4,3	0,4	3,9	11,2	1,68	—	—	—	—
32	»	Rèze-Prafalcon	36	10,2	17,3	1,5	15,8	5,2	0,6	4,5	11,3	1,48	—	—	—	—
33	»	Muscat Mangol	36	11,0	19,4	1,8	17,6	5,2	0,7	4,3	13,3	1,66	1,8	1,6	—	—
34	**St-Léonard**	Fendant Orgival	20	11,9	18,0	1,3	16,7	4,8	0,5	4,2	12,5	1,60	1,7	1,8	—	—
35	»	Fendant-Orgival-Mangol	15	12,2	17,8	1,7	16,1	5,1	0,6	4,4	11,7	1,48	—	—	—	—
36	»	Fendant-Bans Loggier	12	11,8	15,8	1,3	14,5	5,1	0,5	4,5	10,0	1,40	—	—	—	—
37	»	»	23	11,3	17,3	1,5	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,64	—	—	—	—
38	»	Muscat-Bans-ouest	27	11,6	19,0	1,5	17,5	5,6	0,5	5,0	12,5	1,68	—	—	—	—

39	**Bramois**	Fendant-Longeborgne	0,9928	10,4	15,8	1,6	14,2	4,2	0,4	3,7	10,5	1,90	1,4	2,2	—	—
40	»	Fendant-Jalons	22	10,9	15,4	1,6	13,8	5,0	0,5	4,3	9,5	1,70	1,8	2,1	—	—
41	»	Arvine-Longeborgne	46	11,0	22,1	2,0	20,1	8,0	0,3	7,7	12,4	1,60	—	—	—	—
42	**Ayent**	Fendant-Ayent	35	10,7	18,5	1,8	16,7	5,1	0,5	4,5	12,2	1,70	—	—	—	—
43	»	Fendant-Zampon	23	11,2	17,0	1,4	15,6	5,5	0,4	5,0	10,6	1,32	—	—	—	—
44	»	Fendant-Signèse	26	10,7	16,3	1,4	14,9	5,4	0,4	4,9	10,0	1,54	2,4	1,5	—	—
45	»	Fendant-Zampon	22	11,0	16,3	1,4	14,9	5,6	0,4	5,1	9,8	1,38	—	—	—	—
46	»	Muscat-Voos-Horbes	60	8,7	19,0	1,4	17,6	6,3	0,4	5,8	11,8	1,34	—	—	—	—
47	»	Muscat-Ayent	43	10,0	18,5	1,6	16,9	6,8	0,6	6,0	10,9	1,52	—	—	—	—
48	**Grimisuat**	Muscat-Les Rayes	69	8,3	19,9	1,3	18,6	7,6	0,3	7,2	11,4	1,82	—	—	—	—
49	**Savièse**	Fendant-Château de la Soie	10	12,0	15,8	1,4	14,4	3,6	0,4	3,2	11,2	2,32	0,6	1,8	—	—
50	»	»	13	11,7	15,8	1,3	14,5	5,2	0,7	4,3	10,2	1,46	—	—	—	—
51	»	»	18	11,2	15,8	1,3	14,5	4,7	0,4	4,2	10,3	1,60	—	—	—	—
52	»	»	26	10,8	16,6	1,5	15,1	4,8	0,4	4,3	10,8	1,52	—	—	—	—
53	»	Muscat-Schourby	46	9,5	17,8	1,5	16,3	4,6	0,5	4,0	12,2	2,10	—	1,9	—	—
54	»	Muscat-Château de la Soie	37	10,0	17,0	1,5	15,5	5,4	0,5	4,8	10,7	1,70	1,5	1,6	—	—
55	»	»	43	10,0	18,5	1,4	17,1	5,4	0,8	4,4	12,7	1,98	—	—	—	—
56	**Sion**	Fendant-Châteauneuf	14	11,5	15,6	1,7	13,9	5,5	0,4	5,0	8,9	1,20	2,4	1,3	—	—
57	»	Fendant-Rèze-Champlan	04	12,0	14,6	1,2	13,4	4,3	0,3	3,9	9,5	1,50	—	—	—	—
58	»	Johannisberg-La Gasse	15	12,4	18,2	1,7	16,5	4,7	0,5	4,1	12,4	1,80	—	—	—	—
59	»	Johannisberg-Châteauneuf	26	11,2	17,8	2,7	15,1	6,4	0,5	5,8	9,3	1,28	3,0	1,1	—	—
60	»	Rhin-Champmarais	29	11,2	18,5	1,5	17,0	5,3	0,3	4,9	12,1	1,60	—	—	—	—
61	»	Malvoisie-Châteauneuf	10	15,4	24,5	2,9	21,6	5,7	0,6	5,0	16,6	2,40	0,6	1,8	—	—
62	»	Umagne-La Croix	34	11,2	19,7	1,8	17,9	8,8	0,9	7,7	10,2	1,32	—	—	—	—
63	»	»	53	11,2	24,2	2,9	21,3	6,8	0,8	5,8	15,5	1,50	—	—	—	—
64	»	Amigne-Champmarais	31	11,7	20,2	1,8	18,4	6,1	0,4	5,6	12,8	1,90	—	—	—	—
65	**Conthey**	Fendant-Les Crètes	15	11,3	15,1	1,3	13,8	4,9	0,4	4,1	10,6	1,70	—	—	—	—
66	»	Fendant-Tricrettaz	21	11,9	18,2	1,6	16,6	5,1	0,5	4,5	12,1	1,60	—	—	—	—
67	»	Fendant-St-Séverin	33	10,2	16,6	1,3	15,3	4,9	0,6	4,2	11,1	1,68	—	—	—	—
68	»	Fendant-Les Crètes	15	11,2	15,1	1,3	13,8	5,2	0,3	4,8	9,0	1,38	—	—	—	—
69	»	Fendant-Les Rayes	27	10,7	16,6	1,4	15,2	5,1	0,6	4,4	10,8	1,50	—	—	—	—
70	»	Fendant-Grand Verger	43	11,1	21,4	1,9	19,5	6,0	0,7	5,1	14,4	1,92	1,9	2,4	—	—
71	»	Muscat cuvé-Pron	45	11,0	21,6	2,0	19,6	5,8	0,5	5,2	14,4	1,98	—	—	—	—
72	»	Amigne-Tricrettaz	32	10,9	18,2	1,3	16,9	5,9	1,0	4,6	12,3	1,80	—	—	—	—
73	**Vétroz**	Fendant-Clos des Planty	18	11,3	15,8	1,3	14,5	4,9	0,4	4,4	10,1	1,48	2,1	1,6	—	—
74	»	Fendaut-Amandolaire	23	11,7	18,2	1,6	16,6	5,2	0,5	4,6	12,0	1,78	—	—	—	—
75	»	Fendant-Grand Vigne	22	11,2	16,8	1,5	15,3	5,0	0,5	4,3	11,0	1,52	—	—	—	—
76	»	Fendant-Ramolivaz	21	10,9	15,6	1,3	14,3	5,4	0,5	4,8	9,5	1,60	—	—	—	—
77	»	Dôle préssé doux-Planty	16	12,9	19,9	1,8	18,1	6,1	0,4	5,6	12,5	1,50	—	—	—	—
78	»	Amigne-Amandolaire	23	11,7	18,2	1,4	16,8	6,0	0,6	5,2	11,6	1,32	—	—	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure mg p. L. *Acide sulfureux total, mg. p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
79	**Ardon**	Fendant-Isière	0,9933	10,7	18,0	1,8	16,2	6,4	0,4	5,9	10,3	1,44	—	—	—	—
80	»	Fendant-Relongin	29	10,8	17,5	1,6	15,9	5,6	0,4	5,1	10,8	1,64	—	—	—	—
81	»	Fendant-Genevray	37	10,0	17,0	1,5	15,5	5,0	0,5	4,4	11,1	2,14	1,8	2,1	—	—
82	»	Fendant-Clos des forges	41	9,7	17,0	1,7	15,3	5,6	0,4	5.1	10,2	1,70	—	—	—	—
83	»	Fendant-Les Champs	37	10,0	17,0	1,3	15,7	6,1	0,6	5,4	10,3	1,46	—	—	—	—
84	»	Fendant-Le Grû	28	10,7	16,8	1,2	15,6	6,2	0,6	5,5	10,1	1,46	2,3	1,8	—	—
85	»	Fendant-Toutvenant	37	9,6	15,8	0,7	15,1	5,2	0,5	4,6	10,5	1,70	—	—	—	—
86	»	Fendant-Guêt-Isière	71	9,0	22,3	1,4	20,9	7,8	0,2	7,5	13,4	1,98	—	—	—	—
87	**Chamoson**	Fendant-St-Pierre des Clages	44	10,4	19,7	1,4	18,3	5,5	0,4	5,0	13,3	1,70	—	—	—	—
88	»	Fendant-Trémassière	17	11,8	17,3	1,5	15,8	4,4	0,5	3,8	12,0	1,80	1,3	2,0	—	—
89	»	Fendant-Le Grû	41	10,6	19,7	1,5	18,2	6,2	0,6	5,5	12,7	1,62	—	—	—	—
90	»	Fendant-Collombey	32	11,5	19,9	1,6	18,3	5,9	0,4	5,4	12,9	1,64	—	—	—	—
91	»	Fendant-Trémassière	30	11,6	19,7	1,5	18,2	5,8	0,5	5,1	13,1	1,44	—	—	—	—
92	»	Fendant-Rhin-Ravanay	11	12,4	17,3	1,8	15,5	4,7	0,6	3,9	11,6	1,70	—	—	—	—
93	»	Fendant-Rhin-Collombey	39	10,3	18,5	1,4	17,1	5,9	0,5	5,3	11,8	1,68	—	—	—	—
94	»	Fendant-Ravanay	47	10,7	21,4	1,3	20,1	5,9	0,5	5,3	14,8	2,14	2,6	—	—	—
95	»	Fendant-Toutvenant	36	10,6	18,5	1,4	17,1	5,4	0,4	4,9	12,2	1,46	—	—	—	—
96	»	Fendant-Champlan	38	10,3	18,0	1,3	16,7	5,3	0,5	4,8	11,9	1,44	—	—	—	—
97	»	Fendant-Ravanay	42	10,7	20,2	1,4	18,8	5,5	0,5	4,9	13,9	2,40	—	—	—	—
98	»	Rêze-Illiaris	41	10,5	19,4	1,5	17,9	5,5	0,3	5,1	12,8	1,86	—	—	—	—
99	»	Arvine-Lemeire	20	12,9	20,6	1,9	18,7	7,7	0,4	7,2	11,5	1,83	—	—	—	—
100	»	Joannisberg-Champ de Croix	12	12,1	16,8	1,5	15,3	4,2	0,6	3,5	11,8	1,82	—	—	—	—
101	**Leytron**	Fendant-Clos du Grand Brûle	32	11,3	19,4	1,5	17,9	5,1	0,6	4,3	13,6	1,80	1,5	2,0	—	—
102	»	Fendant-Bray	41	10,3	19,0	1,4	17,6	5,6	0,5	5,0	12,6	1,68	—	—	—	—
103	**Riddes**	Fendant-Rhin-Arbin	32	10,7	17,8	1,4	16,4	4,7	0,5	4,1	12,3	2,10	—	—	—	—
104	**Saxon**	Fendant-Rhin-Barmettes	22	12,0	18,7	1,5	17,2	6,3	0,3	5,9	11,3	1,34	—	—	—	—
105	**Fully**	Fendant-Champ de Lavy	31	11,2	19,0	1,6	17,4	4,7	0,6	4,0	13,4	1,88	1,4	1,5	—	—
106	»	Fendant-Rhin cuvé-Vers l'Eglise	40	10,0	18,0	1,4	16,6	5,2	0,4	4,7	13,9	1,70	—	—	—	—
107	**Charrat**	Vin blanc	27	11,1	17,8	1,3	16,5	5,3	0,4	4,8	11,7	1,84	—	—	—	—
108	»	»	28	10,9	17,3	1,4	15,9	5,6	0,6	4,9	11,0	2,02	—	—	—	—

109	**Charrat**	Vin blanc	0,9933	10,7	18,0	1,5	16,5	5,1	0,4	4,6	11,9	2,18	1,2	2,3	—	—
110	**Martigny**	Fendant-Clos du Soleil	16	12,0	17,3	1,5	15,8	4,8	0,6	4,1	11,7	1,68	1,4	1,5	—	—
111	»	Fendant-Rhin cuvé-Coquimpey	56	10,9	24,0	2,0	22,0	4,9	0,7	4,0	18,0	2,40	—	—	—	—
112	»	Arvine-Les Marques	28	12,2	20,6	1,9	18,7	5,4	0,6	4,7	14,0	1,90	—	—	—	—
113	»	Arvine cuvé-Le Prieuré	59	13,2	30,7	2,2	28,5	9,8	0,5	9,1	19,4	1,50	—	—	—	—
114	**Vionnaz**	Fendant-Grande Vigne	36	10,7	18,7	1,5	17,2	6,0	0,8	5,0	12,2	1,40	2,2	2,0	—	—
115	»	Fendant-Clos des Sérailles	37	10,8	19,2	1,5	17,7	5,5	0,3	5,0	12,7	1,90	—	—	—	—
116	**Monthey**	Fendant-Clos du Châtelet	44	10,5	20,2	1,9	18,3	5,7	0,5	5,0	13,3	1,52	1,7	1,6	—	—
		Maximum	0,9969	15,4	30,7	3,0	28,5	9,8	1,7	9,1	19,4	2,40	3,0	2,4	—	—
		Minimum	0,9897	8,3	14,6	0,7	13,3	3,6	0,2	3,2	8,9	1,20	0,6	0,8	—	—
		Moyenne	—	11,2	18,7	—	—	5,5	0,7	4,8	—	—	—	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	**Salquenen**	Dôle-Larsche	0,9942	11,7	22,8	2,0	20,8	4,3	0,6	3,5	17,3	2,86	1,5	2,1	—	—
2	»	Höllenwein-Hölle	44	11,3	22,3	2,3	20,0	5,2	0,5	4,6	16,1	1,90	2,1	1,9	—	—
3	»	»	49	11,2	23,3	2,0	21,3	5,6	0,6	4,8	16,5	2,20	—	—	—	—
4	**Miège**	Rouge du pays-Ravyre	55	12,8	28,8	2,5	26,3	7,4	0,5	6,8	19,5	2,00	—	—	—	—
5	**Lens**	Rouge du pays-Hormi	39	11,2	20,9	2,3	18,6	5,6	0,5	5,0	13,6	2,06	1,3	1,6	—	—
6	**Grône**	Dôle-Coujon	54	11,0	24,0	2,4	21,6	4,7	0,9	3,5	18,1	2,90	1,0	2,3	—	—
7	»	Rouge du pays-Mangol	48	12,7	26,9	2,6	24,3	6,6	0,3	6,2	18,1	2,20	—	—	—	—
8	**Granges**	Rouge du pays-Ollon	46	11,5	23,3	2,3	21,0	5,6	0,6	4,9	16,1	2,00	—	—	—	—
9	**Bramois**	Dôle-Jalons	42	13,0	26,4	2,3	24,1	4,9	0,4	4,4	19,7	2,70	—	—	—	—
10	**Ayent**	» Signèse	47	10,6	21,1	2,4	18,7	6,4	1,0	5,1	13,6	1,70	—	—	—	—
11	»	» »	45	11,1	21,8	2,0	19,8	5,7	0,6	4,9	14,9	2,04	—	—	—	—
12	**Sion**	» Châteauneuf	45	13,6	28,6	2,8	25,8	5,8	0,8	4,8	21,0	2,80	1,0	1,2	—	—
13	**Conthey**	» Tricrettaz	36	12,6	23,8	2,2	21,6	5,0	0,8	4,0	17,6	2,14	—	—	—	—
14	»	» Entrecretes	55	11,0	24,0	1,9	22,1	4,4	0,7	3,5	18,6	2,60	1,0	2,5	—	—
15	**Vétroz**	» Ballavaux	49	10,7	21,8	1,6	20,2	5,3	0,7	4,5	15,7	2,54	—	—	—	—
16	**Ardon**	Rouge du pays-Borgeaux	56	11,2	25,0	4,9	20,1	7,3	0,4	6,8	13,3	1,76	—	—	—	—
17	**Chamosan**	Dôle-Le Grû	74	10,6	27,6	2,8	24,8	7,1	0,4	6,6	18,2	2,70	—	—	—	—
18	»	» Ravanay	64	10,9	25,9	1,5	24,4	5,0	0,5	4,4	20,0	3,06	—	—	—	—
19	**Martigny**	» Le Château	78	13,9	37,2	9,0	28,2	6,3	0,7	5,5	22,7	2,58	—	—	—	—
		Maximum	0,9978	13,9	37,2	9,0	28,2	7,4	1,0	6,8	22,7	3,06	2,1	2,5	—	—
		Minimum	36	10,6	21,1	1,5	20,0	4,3	0,3	3,5	13,3	1,70	1,0	1,2	—	—
		Moyenne	51	11,7	25,0	2,7	22,3	5,7	0,6	5,0	17,2	2,35	1,3	1,9	—	—

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Canton de Vaud.														
		Analyste: Laboratoire de chimie de la Station viticole, sauf pour les N°s 271, 281, 282, 286, 299, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310 311, 312 analysés par M. Perriraz, chimiste de la Ville de Vevey.														
		Weissweine. — *Vins blancs.*														
		Région d'Aigle-Yvorne.														
4	**Aigle**	Vy-Neuvaz	0,9941	12,0	22,5	1-1,5	21,0	6,7	0,4	6,2	14,8	2,34	2,2	1,9	—	—
6	»	Beauregard	17	12,9	19,9	1-1,5	18,4	5,4	0,5	4,8	13,6	1,60	1,6	2,8	—	—
8	»	Côtes d'Aigle	13	12,2	17,4	0,5-1	16,4	5,1	0,4	4,6	11,8	1,50	1,8	2,2	—	—
9	»	Revoutaz	19	11,7	17,2	0,5-1	16,2	4,9	0,5	4,3	11,9	1,48	2,1	2,4	—	—
10	»	Mélange	39	11,7	22,1	4.7	17,4	5,1	0,5	4,6	12,8	1,58	2,0	2,3	—	—
18	**Bex**	La Ry	35	10,9	20,2	1-1,5	18,7	6,5	0,4	6,0	12,7	1,42	2,7	3,4	—	—
19	»	Les Plantex	26	11,1	17,9	1-1,5	16,4	6,3	0,4	5,8	10,6	1,22	3,1	1,2	—	—
26	**Ollon**	Mélange	46	10,8	20,7	1-1,5	19,2	6,5	0,5	5,9	13,3	1,80	2,5	3,0	—	—
27	»	»	45	10,6	20,7	1,5-2	18,7	6,3	0,3	5,9	12,8	1,78	2,8	4,0	—	—
33	**Villeneuve**	»	24	11,7	18,2	1-1,5	16,7	4,9	0,5	4,3	12,4	1,76	2,3	4,9	—	—
37	»	La Muraz	26	11,8	19,7	1-1,5	18,2	5,7	0,4	5,2	13,0	1,76	2,9	2,8	—	—
		Maximum	0,9946	12,9	22,5	4,7	21,0	6,7	0,5	6,2	14,8	2,34	3,1	4,9	—	—
		Minimum	0,9913	10,6	17,2	0,5-1	16,2	4,9	0,3	4,3	10,6	1,22	1,6	1,2	—	—
		Moyenne	0,9930	11,6	19,7	—	17,9	5,7	0,4	5,2	12,7	1,65	2,3	2,8	—	—

Observations: No. 4 traité à la grosse lie en janvier, No. 9 et 10 en partie greffé. No. 18 et 19 ²/₃ greffé, traité à la grosse lie en février. No. 33 peu de greffé. No. 37 ½ greffé.

		Région de la Côte.														
54	**Allaman**	Château	0,9954	9,1	17,8	1-1,5	16,3	6,1	0,5	5,5	10,8	1,56	2,5	3,1	—	—
58	**Aubonne**	En Curzille	53	10,4	21,0	1-1,5	19,5	7,8	0,7	6,9	12,6	2,10	3,0	2,9	—	—
59	»	»	41	10,6	19,3	1-1,5	17,8	6,2	0,5	5,6	12,2	1,52	2,1	2,9	—	—
61	»	»	51	11,2	24,1	1,5-2	22,1	8,5	0,4	8,0	14,1	1,60	2,1	2,0	—	—

74	**Bougy**	Villars-dessous	0,9949	10,6	22,5	1-1,5	21,0	7,8	0,3	7,4	13,6	1,72	2,4	0,8	—	—
77	**Bursinel**	Le Genet	45	9,5	16,7	0,5-1	15,7	6,1	0,4	5,6	10,1	1,44	2,9	2,8	—	—
80	**Dully**	Clos du Château	52	9,6	18,8	1-1,5	17,3	6,4	0,4	5,9	11,4	1,60	2,1	3,2	—	—
81	»	Rechignand	50	9,7	20,6	1,5-2	18,6	6,7	0,6	6,0	12,6	1,62	2,6	2,3	—	—
87	**Etoy**	Château	44	10,1	17,7	1-1,5	16,2	5,8	0,5	5,2	11,0	1,70	2,5	3,1	—	—
91	**Féchy**	Martheray	37	10,6	17,7	0,5-1	16,7	6,0	0,5	5,4	11,3	1,54	2,5	2,8	—	—
92	»	Saugey	44	10,0	18,1	1-1,5	16,6	6,1	0,5	5,5	11,1	1,54	2,0	2,6	—	—
113	**Mont le Grand**	Belle Vue	46	10,2	19,5	1-1,5	18,0	5,7	0,3	5,3	12,7	1,64	2,5	2,9	—	—
115	»	»	45	10,6	20,7	0,5-1	19,7	7,2	0,5	6,6	13,1	1,40	2,9	1,4	—	—
		Maximum	0,9954	11,2	24,1	1,5-2	22,1	8,5	0,7	8,0	14,1	2,10	3,0	3,2	—	—
		Minimum	37	9,1	16,7	0,5-1	15,7	5,7	0,3	5,2	10,1	1,40	2,0	0,8	—	—
		Moyenne	47	10,1	19,6	—	18,1	6,6	0,5	6,0	12,0	1,61	2,4	2,5	—	—

Observations. No. 54 1/2 greffé. No. 58 1/3 greffé, traité à la grosse lie en décembre. No. 59 1/4 greffé. No. 61 un peu de greffé. No. 74 1/4 greffé. No. 80 en partie greffé. No. 91 1/5 greffé. No. 92 très peu de greffé. No. 113 1/4 greffé. No. 115 1/2 greffé.

Region de Lavaux.

139	**Chexbres**	Chatalet	0,9936	11,1	20,3	1-1,5	18,8	7,3	0,4	6,8	12,0	1,84	2,8	0,9	—	—
158	**Epesses**	Clos de la République	24	11,1	17,2	1-1,5	15,7	5,2	0,5	4,6	11,1	1,70	1,6	2,2	—	—
161	**Lutry**	Mélange	40	10,7	19,6	1-1,5	18,1	6,0	0,4	5,5	12,6	1,74	2,4	2,6	—	—
162	»	La Plantée	44	10,6	20,5	1-1,5	19,0	6,0	0,4	5,5	13,5	2,18	1,7	3,1	—	—
163	»	Mélange	43	10,4	19,9	1-1,5	18,4	6,0	0,4	5,5	12,9	1,80	1,9	2,7	—	—
167	»	Châtelard	36	11,7	21,7	1-1,5	20,2	5,6	0,4	5,1	15,1	2,02	1,7	2,3	—	—
170	**Puidoux**	Clos des Abbayes	12	12,6	19,7	1-1,5	18,2	6,6	0,5	6,0	12,2	1,94	1,7	2,6	—	—
171	»	»	18	12,6	19,2	0,5-1	18,2	5,9	0,6	5,2	13,0	1,88	1,9	4,4	—	—
172	»	»	17	12,6	18,9	1-1,5	17,4	6,3	0,5	5,7	11,7	2,10	1,8	2,2	—	—
173	»	Clos des Moines	20	12,1	19,0	0,5-1	18,0	4,6	0,4	4,1	13,9	1,76	0,9	2,0	—	—
174	»	»	17	12,3	19,3	0,5-1	18,3	4,4	0,3	4,0	14,3	1,70	1,5	1,9	—	—
176	»	Treytorrens	29	10,9	17,5	1-1,5	16,0	5,8	0,3	5,4	10,6	1,78	1,5	2,1	—	—
180	»	Clos du Chemin du fer	23	11,6	18,9	0,5-1	17,9	4,8	0,5	4,2	13,7	1,86	1,3	1,8	—	—
190	**Villette**	Chatagny	54	11,0	23,5	1,5-2	21,5	8,5	0,4	8,0	13,5	2,26	3,0	0,7	—	—
		Maximum	0,9954	12,6	23,5	1,5-2	21,5	8,5	0,6	8,0	15,1	2,26	3,0	4,4	—	—
		Minimum	12	10,4	17,2	0,5-1	15,7	4,4	0,3	4,0	10,6	1,70	0,9	0,7	—	—
		Moyenne	29	11,5	19,6	—	18,2	5,8	0,4	5,4	12,1	1,89	1,8	2,3	—	—

Observations. No. 139 1/3 greffé, traité à la grosse lie en novembre. No. 162 1/3 greffé. No. 167 1/3 greffé. No. 170 1/5 greffé. No 176 1/3 greffé. No. 190 1/5 greffé.

No.	Gemeinde *Commune*	Name und Lage des Rebberges *Nom local* / Rebensorte *Nature du plant*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. *Acide sulfureux total, mg p. l.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*
		Région de Morges.														
205	**Echandens**	Les Abesses	0,9947	9,4	18,3	1,5-2	16,3	5,8	0,5	5,2	11,1	2,10	2,4	1,9	—	—
210	**Lavigny**	Grand Vigne	61	9,1	20,7	1-1,5	19,2	8,2	0,5	7,6	11,6	1,74	2,7	0,9	—	—
223	**Morges**	Mélange	49	9,7	21,3	1-1,5	19,8	8,0	0,4	7,5	12,3	2,26	2,7	2,3	—	—
		Moyenne	0,9952	9,4	20,1	—	18,4	7,3	0,46	6,7	11,6	2,03	2,6	1,7	—	—
	Observations. No. 205 en partie greffé, traité à la grosse lie en novembre. No. 210 1/4 greffé. No. 223 traité à la grosse lie.															
		Région de la Petite Côte.														
243	**Founex**	Mélange	0,9947	9,4	18,3	1-1,5	16,8	6,0	0,4	5,5	11,3	1,52	2,8	2,9	—	—
	Observation. Greffé, traité à la grosse lie en décembre.															
		Région de Pully-Lausanne.														
249	**Crissier**	Mélange	0,9944	10,0	18,3	0,5-1	17,3	6,4	0,3	6,0	11,3	1,38	2,2	2,8	—	—
256	**Pully**	Boverattes	52	11,1	24,1	1-1,5	22,6	7,8	0,4	7,3	15,3	1,78	1,9	1,1	—	—
261	»	Désertes	43	10,5	20,1	1-1,5	18,6	6,1	0,5	5,5	13,1	1,72	1,9	3,4	—	—
262	»	Caudoz-Platerre	29	10,5	16,2	1-1,5	14,7	5,3	0,5	4,7	10,0	1,50	1,9	2,6	—	—
263	»	Caudoz	40	10,7	20,1	1-1,5	18,6	6,2	0,4	5,7	12,9	1,90	2,1	2,4	—	—
		Maximum	0,9952	11,1	24,1	1-1,5	22,6	7,8	0,5	7,3	15,3	1,90	2,2	3,4	—	—
		Minimum	0,9929	10,0	16,2	0,5-1	14,7	5,3	0,3	4,7	10,0	1,38	1,9	1,1	—	—
		Moyenne	0,9942	10,5	19,7	—	18,3	6,3	0,4	5,8	12,5	1,65	2,0	2,4	—	—
	Observations. No. 249 peu de greffé, trié les raisins secs. No. 256 en partie greffé, un peu de mildiou, traité à la grosse lie en novembre. No. 262 en partie greffé. No. 263 traité à la grosse lie en décembre.															
		Région de Vevey-Montreux.														
268	**Chardonne**	Burignon	0,9935	11,6	20,7	1-1,5	19,2	5,6	0,4	5,1	14,1	1,94	1,5	2,2	—	—
269	»	»	24	11,9	18,7	1-1,5	17,2	4,8	0,4	4,3	12,9	1,86	1,3	2,9	—	—
271	»	Alours	65	11,0	23,8	2-	21,8	8,2	0,4	7,7	14,1	1,97	—	—	—	—

274	**Chatelard**		Ruffinel		0,9943	11,2	19,2	1,5-2	17,2	6,5	0,5	5,9	11,3	1,90	2,4	3,4	—	—
275	»		Petit Clos		41	10,7	20,2	1,5-2	18,2	5,3	0,5	4,7	13,5	1,32	1,9	3,2	—	—
278	»		Chatelard, Ruffinel		28	11,7	19,6	1-1,5	18,1	5,3	0,4	4,8	13,3	1,86	1,9	2,2	—	—
280	**Corseaux**		Clos du Centenaire		46	11,3	22,6	1-1,5	21,1	6,8	0,4	6,3	14,8	1,88	2,9	2,9	—	—
281	»		Gonelles		67	11,0	26,4	1,5	24,9	6,3	1,1	5,0	19,9	1,92	—	—	—	—
282	»		»		76	10,0	26,6	2,0	24,6	8,7	0,3	8,3	16,3	1,90	—	—	—	—
285	**Corsier**		Nant		53	10,7	22,8	0,5-1	21,8	6,7	0,3	6,3	15,5	2,06	1,8	1,6	—	—
286	»		Chantemerle		38	11,6	21,6	2,0	19,6	5,9	0,3	5,5	14,1	1,64	—	—	—	—
287	»		Chatelard		61	10,1	23,1	0,5-1	22,1	7,9	0,3	7,5	14,6	2,20	1,8	0,9	—	—
299	**Vevey**		Ruerettes		38	10,1	17,5	1,2	16,3	6,4	0,4	5,9	10,4	2,45	—	—	—	—
302	**Vevey, la Tour de Peilz, St-Légier, Blonay**	Vases des caves de l'Hôpital de Vevey	vase n°	1	56	10.3	22,3	1,7	20,6	7,6	0,6	6,9	13,7	2,17	—	—	—	—
303			»	2	58	10,1	22,5	2,2	20,3	7,9	0,4	7,4	12,9	1,95	—	—	—	—
304			»	3	49	10,7	21,8	1,5	20,3	6,1	0,4	5,6	14.7	1,72	—	—	—	—
305			»	6	59	10,1	29,8	1,5	28,3	8,6	0,4	8,1	20,2	2,09	—	—	—	—
306			»	8	59	10,1	22.6	1,5	21,1	8,0	0,3	7,6	13,5	1,82	—	—	—	—
307			»	12	49	11,0	19,9	1,5	18,4	6,6	0,3	6,2	12,2	1,93	—	—	—	—
308			»	22	64	9,7	29,5	1,2	28,3	8,6	0,3	8,2	20,1	2,04	—	—	—	—
309			»	23	50	10,4	20,4	1,2	19,2	7,2	0,3	6,8	12,4	1,83	—	—	—	—
310			»	24	56	10,3	22,6	1,5	21,1	7,1	0,3	6,7	14,4	1,99	—	—	—	—
311			»	25	52	9,7	20,0	1,2	18,8	6,3	0,3	5,9	12,9	1,80	—	—	—	—
312			»	39	58	10,0	22,1	1,7	20,4	7,7	0,3	7,3	13,1	2,01	—	—	—	—
			Maximum		0,9976	11,9	29,8	2,0	28,3	8,7	1,1	8,3	20,2	2,45	2,9	3,4	—	—
			Minimum		0,9924	9,7	17,5	0,5-1	16,3	4,8	0,3	4,3	10,4	1,32	1,3	0,9	—	—
			Moyenne		0,9951	10,5	22,3	—	21,2	6,9	0,4	6,4	14,3	1,89	1,9	2,1	—	—

Observations. No. 268 et 269 greffé. No. 274 1/3 greffé. No. 275 greffé. No. 278 1/2 greffé, traité à la grosse lie en janvier. No. 280 1/2 greffé. No. 287 en partie greffé, un peu de mildiou et oïdium, traité à la grosse lie en novembre et février.

Région d'Arnex—Orbe.

326	**Arnex**	Mandrolaire	0,9957	8,8	19,4	1-1,5	17,9	6,8	0,3	6,4	11,5	1,80	2,5	3,8	—	—
327	»	Mélange	53	8,8	17,5	1-1,5	16,0	6,2	0,3	5,8	10,2	1,74	2,4	3,1	—	—

Observations. No. 326 greffé. No. 327 en partie greffé.

Région de Concise.

343	**Concise**	La Lance	0,9951	9,6	19,4	1-1,5	17,9	6,5	0,4	6,0	11,9	1,70	2,3	3,2	—	—

Observation. No. 343 un peu de mildiou.

No.	Produktionsort *Lieu de production*	Spezifisches Gewicht *Poids spécifique*	Alkohol, Vol. % *Alcool, vol. %*	Extrakt, g p. L. *Extrait, g p. l*	Zucker, g p. L. *Sucre, g p. l*	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. *Extrait sans sucre, g p. l*	Gesamtsäure, g p. L. *Acidité totale, g p. l*	Flüchtige Säure, g p. L. *Acidité volatile, g p. l*	Nichtflüchtige Säure, g p. L. *Acidité fixe, g p. l*	Extraktrest, g p. L. *Extrait réduit, g p. l*	Asche, g p. L. *Cendres, g p. l*	Gesamt-Weinsäure, g p. L. *Acide tartrique total, g p. l*	Milchsäure, g p. L. *Acide lactique, g p. l*	Freie schwefl. Säure, g p. L.	Gesamte schwefl. Säure, g p. L. *Acide sulfur. total, mg p. L.*	Alkalinitätszahl *Chiffre d'alcalinité*	Gesamtstickstoff g p. L. *Azote total g p. l*	Bromzahl C *Indice de Brome C*	Arabinose	Rhamnose	A/Rh
	Région du Vully.																				
368	**Vallaman** (Champ Roux)	0,9964	9,5	22,3	1-1,5	20,8	9,8	0,5	9,3	11,5	1,58	3,1	0,5	—	—	—	—	—	—	—	—
	Observation. No. 368 un peu de mildiou.																				
	Rotweine. — *Vins rouges.*																				
374	**Villeneuve**	0,9947	9,4	18,3	1-1,5	16,8	6,2	0,6	5,6	11,2	2,20	2,2	2,9	—	—	—	—	—	—	—	—
381	**Arnex s. Orbe** (Aux Ouches)	0,9968	9,4	23,8	1-1,5	22,3	5,0	0,5	4,4	17,9	2,50	1,6	3,7	—	—	—	—	—	—	—	—
	Kanton Zug.																				
	Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**																				
	Rotwein. — *Vin rouge,*																				
1	**Walchwil** (Unterwihel)	1,0024	7,1	29,5	1,3	28,2	11,3	0,5	10,6	17,6	1,77	3,0	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Weisswein. — *Vin blanc.*																				
1	**Walchwil** (Unterwihel)	0,9971	7,9	19,2	0,9	18,3	6,5	0,62	5,7	12,6	1,59	2,1	—	—	—	—	—	—	—	—	—
	Kanton Zürich.																				
	Analytiker: **Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.**																				
	Weissweine. — *Vins blancs.*																				
1	Herrliberger	0,9959	9,7	21,3	0,9	20,5	7,0	0,4	6,6	13,9	1,95	2,5	2,6	10	102	7,8	0,17	3,97	0,54	0,13	4,23
2	Meilener	63	9,8	22,8	1,1	21,7	8,2	0,3	7,8	13,9	2,11	2,9	1,6	5	33	8,2	0,17	3,55	0,56	0,18	3,08
3	Küsnachter	62	10,0	23,1	1,3	21,8	6,8	0,6	6,0	15,8	1,83	2,3	3,1	5	43	6,6	0,23	4,81	0,59	0,13	4,51
4	Weininger	69	8,2	19,5	0,7	18,8	6,8	0,5	6,2	12,6	1,80	2,6	3,9	10	43	7,1	0,21	3,56	0,57	0,17	3,35

5	Uetiker	0,9952	9,3	18,6	0,8	17,8	6,3	0,5	5,6	12,2	1,73	2,5	3,4	17	58	7,5	0,29	4,08	0,64	0,14	4,52
6	Höngger	80	7,2	19,2	0,8	18,4	6,9	0,5	6,4	12,0	1,79	2,6	4,1	18	56	7,4	0,21	4,49	0,58	0,14	4,90
	Minimum	0,9952	7,2	18,6	0,7	17,8	6,3	0,3	5,6	12,0	1,73	2,3	1,6	5	33	6,6	0,17	3,55	0,54	0,13	3,08
	Maximum	0,9980	10,0	23,1	1,3	21,8	8,2	0,6	7,8	15,8	2,11	2,9	4,1	18	102	8,2	0,29	4,81	0,64	0,18	4,90
	Rotweine. — *Vins rouges.*																				
1	Neftenbacher Wartgut	0,9963	9,0	20,4	0,8	19,6	5,7	0,5	5,1	14,5	2,13	1,8	4,3	—	—	8,5	0,23	4,18	0,61	0,13	4,84
2	Teufener	82	8,4	23,3	0,9	22,4	5,5	0,5	4,9	17,5	2,72	2,1	3,9	—	—	9,5	0,27	4,50	0,48	0,15	3,22
3	Wiesendanger	72	9,1	22,8	1,2	21,6	7,2	0,3	6,8	14,8	2,30	2,5	2,9	—	—	8,8	0,21	5,13	0,57	0,15	3,84
4	Neftenbacher	78	8,6	22,8	0,9	21,9	6,1	0,6	5,3	16,5	2,39	1,9	4,1	—	—	8,4	0,27	4,18	0,54	0,11	4,96
5	Freiensteiner	78	8,5	22,5	0,7	21,8	6,4	0,8	5,4	16,4	2,46	2,2	3,5	—	—	7,9	0,24	4,18	0,51	0,15	3,36
6	Otelfinger	76	8,1	21,0	0,5	20,5	6,2	0,5	5,6	14,9	2,34	1,8	4,2	—	—	8,0	0,32	4,08	0,53	0,15	3,54
7	Stammheimer	91	7,6	23,0	1,0	22,0	8,5	0,4	7,9	14,1	2,06	2,4	3,4	—	—	8,5	0,24	3,56	0,68	0,16	4,42
8	Trülliker	86	7,5	21,5	0,7	20,8	6,9	0,6	6,2	14,6	2,46	2,0	5,7	—	—	8,5	0,29	3,97	0,47	0,15	3,24
9	Rafzer	86	7,9	22,7	0,7	22,0	7,6	0,4	7,0	15,0	2,51	2,2	4,3	—	—	8,5	0,26	3,66	0,47	0,15	3,08
10	Flaacher	88	8,4	24,6	0,7	23,9	6,9	0,6	6,1	17,8	2,65	2,2	4,8	—	—	8,6	0,32	4,49	0,48	0,16	2,94
11	Bergener	92	8,1	24,8	0,7	24,1	6'8	0,5	6,1	18,0	2,71	2,0	5,0	—	—	8,0	0,47	4,18	0,63	0,13	4,81
	Minimum	0,9963	7,5	20,4	0,5	19,6	5,5	0,3	4,9	14,1	2,06	1,8	2,9	—	—	7,9	0,21	3,56	0,47	0,11	2,94
	Maximum	0,9992	9,1	24,8	1,2	24,1	8,5	0,8	7,9	18,0	2,72	2,5	5,7	—	—	9,5	0,47	5,13	0,68	0,16	4,96
	Weissweine. — *Vins blancs.*																				
1	Räuschling (Wädenswil)	0,9959	9,8	21,8	1,2	20,6	5,3	0,3	4,9	15,7	2,69	1,4	4,3	9	60	4,7	0,48	5,20	0,55	0,17	3,23
2	Riesling und Sylvaner	52	10,3	21,3	0,9	20,4	4,2	0,4	3,7	16,7	2,96	1,0	3,6	15	77	5,9	0,36	5,83	0,45	0,18	2,50
3	Sternenhalde Stäfa	54	10,3	21,8	1,2	20,6	5,5	0,4	5,0	15,6	2,45	1,5	3,6	9	60	5,6	0,38	—	—	—	—
	Minimum	0,9952	9,8	21,3	0,9	20,4	4,2	0,3	3,7	15,6	2,45	1,0	3,6	9	60	4,7	0,36	5,20	0,45	0,17	2,50
	Maximum	0,9959	10,3	21,8	1,2	20,6	5,5	0,4	5,0	16,7	2,96	1,5	4,3	15	77	5,9	0,48	5,83	0,55	0,18	3,23
	Rotwein. — *Vin rouge.*																				
1	Klevner (Sternhalde)	0,9968	10,5	25,8	1,0	24,8	4,9	0,5	4,3	20,5	3,11	1,4	3,4	—	—	7,6	0,46	5,11	0,44	0,14	3,14