

Zeitschrift:	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
Herausgeber:	Bundesamt für Gesundheit
Band:	4 (1913)
Heft:	5
Rubrik:	Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : dreizehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1912 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XIII année : les vins de l'année 1912

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 01.01.2026

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Dreizehnter Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1912.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES.

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES.

XIII^e ANNÉE.

LES VINS DE L'ANNÉE 1912

•••

A. Mostuntersuchungen. — *Pesées de moût.*

Kanton Aargau.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
Farbe: weiss. — <i>Couleur: blanc.</i>			
1	Auenstein	6,8	15,9
2	Biberstein	6,8	17,4
3	Bözen	5,8	15,9
4	»	5,6	15,5
5	»	4,2	17,4
6	»	4,8	15,9
7	»	5,4	11,9
8	»	5,2	16,8
9	»	4,6	15,6
10	Densbüren	4,8	16,7
11	Döttingen	7,2	15,5
12	»	7,2	14,8
13	»	8,2	14,7
14	»	7,2	14,7
15	Effingen	5,4	16,2
16	»	5,4	14,7
17	»	4,6	15,5
18	»	5,2	16,2
19	»	4,4	14,6
20	Elfingen	5,2	17,3
21	»	4,8	15,2

Kanton Aargau.

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

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

22	Endingen	4,4	15,9
23	Fisibach	5,2	17,1
24	Gansingen	6,2	18,5
25	Geissberger	3,4	14,9
26	»	6,2	15,3
27	Hottwil	6,4	15,8
28	Ittental	5,6	18,5
29	Kaisten	7,2	15,8
30	Leibstadt	5,6	17,1
31	Lenzburg	6,4	19,8
32	Mandach	6,0	15,8
33	Mülligen	7,0	15,5
34	Nussbaumen	8,2	16,1
35	Oberflachs	11,0	14,7
36	»	12,6	14,9
37	Oeschgen	6,0	16,5
38	Remigen	8,6	16,8
39	»	7,0	16,1
40	Rombach	6,4	15,4
41	Seengen (Brestenberger)	9,6	11,9
42	Tegerfelden	6,2	17,0
43	»	7,0	14,8
44	»	6,2	18,2
45	Villigen	6,0	17,6
46	»	6,4	16,1
47	»	4,8	16,7
48	Vogelsang	4,4	17,7
49	Zurzach	7,2	15,8

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	Döttingen	10,4	13,4
2	» (Sennelöchler)	10,6	14,3
3	» »	10,4	14,1
4	» »	8,4	16,6
5	Effingen	8,4	13,2
6	Geissberger	9,8	15,9
7	Goldwänder	14,6	12,0
8	Küttigen	7,6	15,9
9	Lengnau	8,6	14,6
10	Nussbaumen	11,0	11,9
11	Schartenfels	9,0	14,1
12	Seengen (Brestenberger)	12,0	12,0
13	Tegerfelden	10,6	14,7
14	»	7,6	14,3
15	»	8,6	13,0
16	Villigen (Schlossberg)	11,2	11,8

Farbe: schiller. — Couleur: rosé.

1	Hornussen	5,6	15,5
2	Lengnau	8,8	14,9

Kanton Basel-Landschaft.

Analytiker: Dr. Göttig, kant. Lebensmittelinspektor, Liestal.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.				
1	Aesch	Klus	56,5	12,6
2	»	»	58,0	13,0
3	»	»	49,0	12,6
4	»	»	67,0	12,1
5	Arisdorf	Homberg	51,5	16,9
6	»	Vogelsand	58,0	16,4
7	Arlesheim	Rainreben	64,5	14,5
8	»	Rüttireben	59,5	14,9
9	»	Schlossreben	70,5	13,1
10	»	Beim Rebhüsli	64,0	13,9
11	Benken	Ludi	55,0	13,5
12	»	»	54,0	12,8
13	Binningen	Schweissberg	61,0	11,4
14	»	Oberer Holeerain	62,5	13,2
15	»	Hölzli	61,0	11,3
16	Buus	Im Laig	48,0	16,8
17	Ettingen	Schönort	42,5	15,3
18	»	»	42,5	15,3
19	Frenkendorf	Im Adler	54,5	16,1
20	Füllinsdorf	Sutenberg	59,0	15,6
21	»	Altenberg	42,0	15,7
22	Liestal	In der obern Eich	50,5	18,8
23	»	In der untern Eich	50,5	15,9
24	»	Im äussern Rebberg	67,5	16,4
25	»	Sutenberg	45,0	13,9
26	»	Untere Burghalden	58,5	14,0
27	»	Obere Burghalden	59,5	13,9
28	Maisprach	Galgenrütti	62,0	13,6
29	Münchenstein	Hintenau	64,0	13,3
30	»	Hinter der Kirche	66,5	11,8
31	»	Eckenstein	65,5	13,8
32	»	Im Fätzberg	59,0	13,8
33	»	Oberberg	56,0	14,8
34	Muttenz	Hallen	65,0	13,6
35	»	Rufenacker	70,0	14,6
36	»	Ackermann	59,0	14,7
37	»	Hallen	67,5	13,5
38	»	Letten	65,0	12,9
39	Oberwil	Stallenhügel	50,0	16,9
40	Pfeffingen	Klusberg	55,0	13,1
41	»	»	49,5	12,1
42	Pratteln	Grasreben	61,0	14,0
43	»	Herrenacker	60,0	14,2
44	»	»	65,5	12,2
45	»	Käferberg	52,5	15,7
46	Ramlinsburg	Homberg	55,0	17,2
47	»	»	52,5	17,4
48	Reinach	Pfaffenacker	57,0	12,8
49	»	Bader	60,0	12,9
50	»	Langacker	70,0	12,6
51	Therwil	Rebgarten	52,5	18,2
52	Ziefen	Seevogel	53,5	15,5
		Minimum	42,0	11,3
		Maximum	70,5	18,8

Kanton Basel-Landschaft.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammès p. l.</i>
Farbe: rot. — Couleur: rouge.				
1	Buus	Im Laig	55,5	18,7
2		»	66,0	16,4
3		»	62,5	17,2
4		Im Tal	71,0	18,8
5		Im Sommerstahl	70,0	16,5
6		Im Berg	72,0	17,8
7		Kirchgarten	58,5	16,8
8	Maisprach	Röti	71,0	18,6
9	Wintersingen	Sommerhalde	58,0	17,0
10		Hofmatt	43,0	12,6
11		Auf Neu	61,0	16,5
12		Bösenberg	60,0	16,6
		Minimum	55,5	12,6
		Maximum	72,0	18,8

Canton de Neuchâtel.

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.

1	Auvernier	Clos-dessus	19. X.	57,1	16,5
2		Les Clos gr. s/1616	—	61,1	16,3
3		Les Clos gr. s/Ar. Rup.	—	61,1	16,3
4		La Perrière	—	66,2	16,1
5		La Perrière s. cordons	—	69,2	16,1
6	Corcelles	Corcelles	18. X.	50,0	16,0
7		Cornaux	16. X.	62,5	14,6
8		»	17. X.	64,7	14,0
9		Les Chenaillettes	17. X.	60,8	17,2
10		Sous le Pex	17. X.	71,3	12,9
11		Les Gelaines	18. X.	72,7	13,4
12	Cortaillod	Bas de Sachet	19. X.	55,5	19,3
13	Colombier	Colombier	19. X.	60,0	14,6
14	Hauterive	La Goutte d'or	16. X.	65,6	13,9
15		La Juvet	16. X.	70,5	14,1
16		Champréveyres	11. X.	64,5	16,2
17		»	17. X.	64,7	16,5
18		Grande Parise	—	67,5	14,9
19		La Marquise	—	70,5	13,9
20		La Perrière	—	64,7	16,6
21		Le Port	15. X.	69,4	13,5
22		Hauterive	17. X.	62,5	15,1
23		Goutte d'or Niklaus	17. X.	70,0	13,5
24	La Coudre	La Coudre	19. X.	61,5	14,5
25	Neuchâtel	Grande Rochette	14. X.	62,1	15,8
26		Ecluse	17. X.	64,5	14,7
27		Maujobia	17. X.	60,5	17,2
28		Pain blanc	17. X.	64,5	15,5
29	Peseux	Les Combes	16. X.	60,8	16,2
30		Vignes basses	17. X.	57,5	18,0

Canton de Neuchâtel.

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 densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.					
31	St. Aubin	St. Aubin	16. X.	68,5	16,0
32	St. Blaise	Gare	16. X.	67,7	16,2
33	Hauterive	La Serre Alexandre	16. X.	75,6	13,2
		Minimum		50,0	12,9
		Maximum		75,6	19,3
Farbe: rot. — Couleur: rouge.					
1	Auvernier	Les Lerins	12. X.	76,2	15,8
2	Hauterive	Champréveyres	15. X.	80,5	12,5
3	Neuchâtel	Les Saars	10. X.	82,8	16,5
4	»	»	12. X.	69,8	15,9
5	»	La Ville	14. X.	79,3	14,2
6	»	Grande Rochette	14. X.	73,1	14,9
7	St. Aubin	St. Aubin	14. X.	80,2	14,0
		Minimum		69,8	12,5
		Maximum		82,8	16,5

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.				
1	Schleitheim	31	4,4	22,9
2	»	33	5,0	22,5
3	Siblingen	39,5	—	16,2
4	Neunkirch	41	—	20,7
5	Löhningen	33,5	—	21,7
6	Gächlingen	44	8,2	18,2
7	Wilchingen	45	—	19,9
8	Oberhallau	45	—	19,3
	Minimum	31	—	16,2
	Maximum	45	—	22,9
Farbe: rot. — Couleur: rouge.				
1	Thayngen	54	—	17,3
2	Herblingen	50,5	—	16,7
3	Buchthalen	50,5	—	18,2
4	Schaffhausen	50	9,2	17,8
5	»	59,5	11,2	18,8
6	Osterfingen	51	—	17,4
7	Trasadingen	62,5	—	16,9
8	Dörflingen	55,5	—	17,7
9	Stein	57,0	11,1	16,3
10	»	56,0	—	22,3
11	»	50,5	—	16,3
12	Wilchingen	64,0	—	19,5
13	Oberhallau	65,5	14,2	19,0
14	Unterhallau	61,5	12,7	19,0

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
Farbe: rot. — Couleur: rouge.				
15	Buchberg	62,0	—	18,6
16	Rüdlingen	59,5	12,3	19,3 ¹
	Minimum	50	—	16,3
	Maximum	64	—	22,3

Kanton Thurgau.

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>
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.					
1	Dietingen	Altisberg	12. X.	48	19,8
2	»	Rüetschli	12. X.	37	20,3
3	Uesslingen	Im Harzer	12. X.	47	18,8
4	Niederneunforn	Landvogt	12. X.	46	19,7
5	»	Hohrain	12. X.	45	19,8
6	Oberneunforn	Allerwinder	14. X.	45	19,6
7	»	Vogelsang	14. X.	41	20,2
8	WARTH	Krasbühl	16. X.	43	17,8
9	Ermatingen	Setzi	16. X.	49	19,1
10	Weinfelden	Burgerberg	16. X.	46	17,5
11	Salenstein	Hinterburg	17. X.	53	20,3
12	»	Schlosshalde	17. X.	46	20,3
13	»	Arenenberg	19. X.	42	20,8
14	»	»	19. X.	37	19,9
15	Fruthwilen	Acker	17. X.	35	20,3
16	Mannenbach	Knebel	17. X.	44	20,9
17	»	Langgraben	17. X.	47	18,0
18	Ottoberg	Pletz	17. X.	48	19,5
19	Berlingen	—	17. X.	51	19,6
20	»	—	17. X.	47	18,0
21	Steckborn	Höfli	18. X.	42	19,3
22	»	Neusatz	18. X.	30	20,0
23	»	Oesterloh und Halde	18. X.	36	20,9
24	»	Bühel	18. X.	47	20,0
25	»	Halde	18. X.	32	19,1
26	»	Morgen	18. X.	43	19,9
		Minimum		30	17,5
		Maximum		53	20,9

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	Dietingen	Altisberg	12. X.	63	18,5
2	»	Landammann	12. X.	64	19,9
3	Uesslingen	Im Harzer	12. X.	65	22,4
4	»	Gasswingerten	12. X.	67	19,4
5	Niederneunforn	Landvogt	12. X.	65	18,0
6	Oberneunforn	Aus mehreren Lagen	14. X.	59	18,0

¹ 0,5 Vol. % Alkohol.

Kanton Thurgau.

No.	Gemeinde Commune	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>
Farbe: rot. — Couleur: rouge.					
7	WARTH	Karthause	15. X.	67	16,1
8	»	»	15. X.	52	17,9
9	»	Warthwingerten	16. X.	70	16,9
10	»	Adli-Häldeli	16. X.	65	15,0
11	»	Rauchhalden	16. X.	62	15,8
12	Weinfelden	Hagholtz	16. X.	57	18,5
13	»	Straussberg	16. X.	54	16,5
14	»	Burgerberg	16. X.	56	18,0
15	Salenstein	Galgen	17. X.	52	21,5
16	»	Arenenberg	19. X.	68	18,7
17	Fruthwilen	Gwand	17. X.	56	20,9
18	Ottoberg	Wellhafen, untere Lage	17. X.	57	17,4
19	»	Bühl, untere Lage	17. X.	58	18,7
20	»	Hasli, obere Lage	17. X.	54	20,6
21	»	Wanner, mittlere Lage	17. X.	61	16,9
22	»	Kapf, obere Lage	17. X.	57	20,9
23	Berlingen	—	17. X.	54	20,2
24	Amlikon	Galgenacker	18. X.	70	22,5
25	»	Junkholzerberg	18. X.	60	15,8
26	»	»	18. X.	65	16,5
27	Schweizersholz	Schlauch	24. X.	67	21,0
28	»	Last	24. X.	74	18,1
29	»	Schlauch	29. X.	61	19,5
Minimum				52	15,0
Maximum				74	22,5

Canton du Valais.

No.	Gemeinde Commune	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>	Zucker % <i>Sucre %</i>
-----	---------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------------

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	Sierre	(Fendant)	21. X.	77	12,2	16,2
2	»	Parchet Bernunes (Rèze)	21. X.	81,5	10,2	19,1
3	»	Corle (Rèze)	21. X.	94	9,0	20,2
4	»	Crête de Combaz	21. X.	80	11,6	17,4
5	Miège	— (Rèze)	21. X.	73,5	12,0	16,0
6	Granges	Valençon (Rèze)	28. X.	73	13,5	—
7	»	» »	28. X.	77	12,7	—
8	»	Crête Lietin	28. X.	74	9,0	—
9	»	Valençon (Rèze)	28. X.	76	12,5	—
10	»	— (Rèze et Fendant)	28. X.	69	12,7	13,6
11	»	— Muscat)	17. X.	84	11,6	19,0
12	»	— (Fendant et Rèze)	17. X.	78	11,7	17,9
13	Lens	— (Rèze)	17. X.	75	12,6	17,4
14	»	— (Rèze)	17. X.	81	12,1	19,0
15	»	Orgival (Fendant)	17. X.	85	9,3	20,8
16	St. Léonard	» »	28. X.	84	9,8	—
17	»	La Blanche (Fendant)	28. X.	93	8,9	—
18	Sion	Gravelone (Fendant)	15. X.	85	9,0	—

Canton du Valais.

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>	Zucker % <i>Sucre %</i>
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.						
19	Sion	— (Fendant)	15. X.	87	8,7	—
20	»	Clavoz (Fendant)	15. X.	89	8,7	—
21	»	— (Fendant)	15. X.	88	8,9	—
22	»	Molignon (Fendant)	15. X.	80	10,8	—
23	»	Montorge (Fendant)	26. X.	74	9,9	—
24	»	Balettes (Fendant)	26. X.	73	10,0	—
25	»	Parchet Gravelone (Fend.)	10. X.	90	7,5	21,6
26	»	Platta (Fendant)	28. X.	78	7,8	—
27	»	Molignon (Fendant)	28. X.	75	9,5	—
28	»	Uvrier (Fendant)	28. X.	84	6,5	—
29	»	— (Fendant)	30. X.	88,5	8,0	—
30	»	— »	30. X.	89	9,0	—
31	»	— »	30. X.	84,5	10,3	—
32	»	— »	30. X.	82,5	10,4	—
33	Conthey	Clos Morena (Fendant)	19. X.	90	10,2	—
34	Vétroz	— »	8. X.	82	8,8	18,6
35	Ardon	— »	8. X.	81,5	7,8	19,0
36	»	— »	8. X.	80	8,6	19,0
37	Riddes	— »	8. X.	78	9,9	17,6
38	Leytron	— »	8. X.	82	7,9	20,0
Minimum				69	6,5	—
Maximum				94	13,5	—

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	Sion	Gravelone (Dôle)	10. X.	103	9,3	—
2	Sion	Pagane (Dôle)	10. X.	104	9,5	24,2

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 d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

Bezirk Andelfingen.

1	Gross-Andelfingen	Oberkahnen	11. X.	44,0	18,5
2	»	Altweg	11. X.	45,0	17,6
3	Klein-Andelfing.-Alten-Oerlingen	Hinterm Löwen	11. X.	38,0	17,0
4	»	Einfang und Löwen	10. X.	41,0	18,4
5	»	Scheitenberg	11. X.	61,0	14,2
6	»	»	11. X.	55,0	16,5
7	»	»	11. X.	52,0	16,6
8	»	»	11. X.	57,0	13,9
9	»	»	10. X.	55,0	16,1
10	Rheinau	Korb, Grabenstück südwestl.	12. X.	63,0	20,1
11	Unter-Stammheim	Langerten	11. X.	37,0	20,6
12	»	Unterhalden	11. X.	42,0	18,7

Bezirk Meilen.

13	Herrliberg	Gabühl	21. X.	56,0	14,4
14	»	Oberdorf	23. X.	61,0	15,0

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 d'appr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	-------------------------------------------------	-----------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

Bezirk Meilen.

15	Herrliberg	Schützenmauer	21. X.	46,0	17,6
16	»	Gabühl	21. X.	54,0	15,8
17	»	»	23. X.	62,0	15,4
18	Küschnacht	Seminargut	15. X.	60,0	16,5
19	Meilen	Halden	15. X.	63,0	15,6
20	»	»	15. X.	61,0	16,5
21	»	Aebleten (Unterfach)	15. X.	58,0	16,1
22	»	» (Oberfach)	16. X.	65,0	20,2
23	»	Halde	16. X.	70,0	12,9
24	»	Rhei	17. X.	68,0	13,1
25	Uetikon a. S.	Weingarten	17. X.	58,0	16,3
26	»	»	16. X.	58,0	22,8
27	»	»	17. X.	63,0	17,6

Bezirk Zürich.

28	Geroldswil	Mittl. Berg, mittl. Lage	14. X.	56,0	17,0
29	Weiningen	Haslern	14. X.	57,0	16,5
30	»	Kirchenspitzberg	10./11. X.	60,0	16,5
31	»	Kirchenspitz	14. X.	61,0	16,0
32	»	» am Rain	10./11. X.	59,0	16,3
33	»	Kirchenspitzberg-Hängerten	11. X.	62,0	16,1
34	»	Hasennest, Haslernberg	12. X.	60,0	16,5
35	»	Rein, Haslernberg	12. X.	61,0	15,2
36	»	Vintlen oder Kirchenspitzberg	14. X.	60,0	16,2
37	»	Haslern bei Kirchenspitzberg	10./11. X.	59,0	16,1
		Minimum		37,0	12,9
		Maximum		70,0	22,8

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

Bezirk Andelfingen.

1	Benken	Steig	10. X.	49,0	20,0
2	»	Letsch	10. X.	51,0	20,1
3	»	Verschiedene Lagen	9./10. X.	52,0	22,0
4	»	Steig	10. X.	53,0	19,7
5	»	Lauferweg	10. X.	46,0	18,9
6	Berg am Irchel	Bohl	14./15. X.	59,0	14,5
7	»	»	15. X.	57,0	17,2
8	»	»	15. X.	55,0	15,7
9	Dättwil b. Andelfingen	Ob der Gasse, Ebene	11. X.	52,0	19,4
10	»	Neuweingarten	11. X.	49,0	19,1
11	Flaach	Beim Haus Frauenfelder	12. X.	73,0	16,9
12	»	Hinterhäuser von Tobler	12. X.	73,0	20,2
13	»	Lengen	14. X.	71,0	18,1
14	»	Hinterhäuser Gisler	12. X.	61,0	16,5
15	»	Tuch	12. X.	67,0	20,3
16	Gross-Andelfingen	Altweg	11. X.	66,0	18,4
17	»	Hinterwuhr	10. X.	59,0	17,4
18	»	Altweg	11. X.	55,0	19,5
19	Klein-Andelfingen-Alten-Oerliogen	Einfang und Gugenbühl	10. X.	53,0	16,9
20	»	Gugenbühl	11. X.	53,0	17,6
21	»	Wesperbühlerberg	10. X.	54,0	17,0
22	»	Scheitenberg	11. X.	72,0	17,7

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 d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	----------------------------------------------------	------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

Bezirk Andelfingen.

23	Klein-Andelfingen-Alten-Oerlingen	Spüel	11. X.	58,0	17,5
24	"	Scheitenberg	11. X.	66,0	18,6
25	"	"	11. X.	62,0	15,8
26	"	"	11. X.	66,0	17,8
27	"	"	11. X.	63,0	16,4
28	"	"	9. X.	68,0	17,8
29	"	"	11. X.	70,0	18,4
30	"	"	11. X.	74,0	16,1
31	"	Buchrüti	8. X.	57,0	19,0
32	"	Unt. Steig-Scheitenberg	10. X.	57,0	18,4
33	"	Im Loeh	9. X.	49,0	17,8
34	"	Im Bergli	9. X.	50,0	17,6
35	Ossingen	Aus allen Lagen der Weinbaugenossensch.	9. X.	54,0	19,6
26	"	"	9. X.	51,0	19,1
37	"	Berg der Weinbaugen.	10. X.	60,0	19,7
38	"	Aus allen Lagen der Weinbaugenossensch.	10. X.	51,0	19,1
39	Rheinau	Kessel, östliche Mulde	11. X.	64,0	16,9
40	"	Korb, südlich	12. X.	76,0	20,5
41	Rudolfingen	Hamenberg	9. X.	61,0	17,8
42	"	Boden	9. X.	70,0	19,0
43	Trüllikon	Sperdikler	9. X.	48,0	19,8
44	"	Häusli	9. X.	53,0	19,7
45	"	Sperdikler	9. X.	53,0	18,5
46	"	Amenstyg und Bühl	9. X.	52,0	18,8
47	Unter-Stammheim	Gaisbühl	11. X.	60,0	18,8
48	"	Widmer	12. X.	62,0	18,9

Bezirk Bülach.

49	Freienstein	Freienstein, Rebberg, Hinterbal., Hägel	14./15. X.	73,0	15,9
50	"	Raubberg, Grub, Hägeler	14./15. X.	73,0	14,2
51	"	Grub	14./15. X.	61,0	19,0
52	Teufen	Engelishalden u. Halden	14. X.	62,0	16,5
53	Rafz	Lochacker, Graswingert	10. X.	60,0	18,8
54	"	Raiacker	10. X.	56,0	20,0
55	"	Häsler, breiten Wyden	10. X.	62,0	16,7
56	"	Zidler	10. X.	57,0	21,0
57	"	Götzen, Berg	10. X.	60,0	19,8
58	"	Götzen	11. X.	65,0	16,5
59	"	Raiacker, Zidler	10. X.	58,0	18,0
60	"	Götzen	10. X.	61,0	18,1
61	"	Berg, Wiesliholz	10. X.	50,0	18,4
62	"	Götzen	10. X.	62,0	20,2
63	"	Halde	10. X.	60,0	19,5
64	"	Häsler	10. X.	60,0	19,2
65	"	Schlauche und Bollenberg	11. X.	63,0	16,9

Bezirk Winterthur.

66	Dägerlen	Im Berg	9. X.	68,0	18,5
67	"	Linde	10. X.	65,0	20,4
68	"	Berkemer	8./9. X.	54,0	17,3
69	"	Lindenberg	9. X.	60,0	20,6
		Minimum		46,0	14,2
		Maximum		76,0	22,0

B. Weinuntersuchungen. — Analyses de vin.

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. Sucré, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtäsure, 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
Kanton Basel-Landschaft.																
Analytiker: Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.																
Weissweine. — Vins blancs.																
1 Aesch																
2 Arlesheim																
3 »																
4 Liestal																
5 Münchenstein																
1	Aesch	Klus	1,0005	6,6	23,5	0,2	23,3	10,7	0,3	10,3	13,0	2,08	—	—	0,8	
2	Arlesheim	Schlossreben	0,9989	8,6	25,4	0,5	24,9	11,6	0,3	11,2	23,7	2,12	—	—	0,6	
3	»	Rainreben	0,9990	8,6	25,7	0,5	25,2	11,5	0,3	11,1	24,1	2,14	—	—	0,6	
4	Liestal	—	1,0008	7,3	26,4	0,2	26,2	12,4	0,2	12,2	14,0	2,35	—	—	0,8	
5	Münchenstein	Fetzberg	1,0003	7,7	26,4	0,8	25,6	10,4	0,4	9,9	15,7	2,34	—	—	0,9	
		Minimum	0,9989	6,6	23,5	0,2	23,3	10,4	0,2	9,9	13,0	2,08	—	—	0,6	
		Maximum	1,0008	8,6	26,4	0,8	26,2	12,4	0,4	12,2	24,1	2,35	—	—	0,9	
Rotweine. — Vins rouges.																
1	Buus	Berg und Laig	1,0034	6,9	31,4	0,2	31,2	12,7	0,2	12,4	18,8	2,98	—	—	0,8	
2	»	» (Auslese)	1,0030	7,0	30,7	0,5	30,2	11,7	0,2	11,4	18,8	2,78	—	—	0,8	
Kanton Basel-Stadt.																
Analytiker: Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.																
Weissweine. — Vins blancs.																
1	Riehen	Lenzen und Wenkenberg	0,9978	7,6	19,9	0,2	19,7	8,5	0,2	8,2	11,5	1,91	—	—	2,8	
2	»	Schlipf	86	8,2	23,8	0,5	23,3	10,0	0,4	9,5	13,8	2,36	—	—	1,2	
3	»	Hackberg	87	8,1	23,5	0,5	23,0	12,5	0,4	12,0	11,0	2,02	—	—	1,6	
4	»	»	86	7,7	22,1	0,8	21,3	9,7	0,5	9,0	12,3	1,94	—	—	4,0	
5	»	Hackberg und Schlipf	78	8,3	22,1	0,8	21,3	9,9	0,3	9,6	11,7	2,00	—	—	1,7	
6	»	»	74	8,3	21,1	0,5	20,6	7,5	0,2	7,2	13,4	2,32	—	—	4,2	
		Minimum	0,9974	7,6	19,9	0,2	19,7	7,5	0,2	7,2	11,0	1,91	—	—	1,2	
		Maximum	0,9987	8,3	23,8	0,8	23,3	12,5	0,5	12,0	13,8	2,36	—	—	4,2	

Kanton Bern.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Biel-Vingelz	Tschatener Rebberg	0,9989	8,0	23,0	1,8	21,2	12,0	0,2	11,8	9,4	2,02	—	—	21,7	8,9
2	»	»	94	7,9	24,5	1,5	23,0	13,4	0,2	13,1	9,9	1,84	—	—	25,6	10,5
3	Erlach	Erlacher Rebberg	1,0004	7,6	25,8	1,6	24,2	13,0	0,3	12,6	11,6	2,32	—	—	43,5	7,2
4	»	Untere Schlossrebe (Schlossberg)	0,9980	8,9	24,2	1,5	22,7	11,0	0,3	10,6	12,1	2,07	—	—	57,6	7,9
5	»	Erlacher Rebberg u. u. mittl. Lage	88	8,4	24,5	1,1	23,4	11,6	0,2	11,4	12,0	2,11	—	—	29,4	8,6
6	Ins	Rebberg Ins, südwestl. Abhang, Spitaldomäne Pourtalès	83	8,9	24,7	1,6	23,1	11,6	0,3	11,2	11,9	2,16	—	—	57,6	7,9
7	»	Halde, südwestl. gegen das Moos, Domäne Pourtalès	77	8,9	23,3	0,9	22,4	11,1	0,4	10,6	11,8	2,20	—	—	65,3	8,0
8	»	Rebberg Ins, Breiten unter der Kirche, Pury	82	9,0	24,7	1,7	23,0	11,2	0,4	10,7	12,3	2,13	—	—	79,4	8,7
9	»	Rebberg Ins, Gässli, Bahnhofstrasse, Pury	75	8,9	23,0	1,1	21,9	10,7	0,5	10,0	11,9	2,23	—	—	83,2	7,7
10	Ligerz	Baume und Blanche (Chavannes)	70	9,0	22,0	1,0	21,0	9,8	0,3	9,4	11,6	1,96	—	—	19,2	9,2
11	»	Kirchrebe	93	7,5	23,0	1,2	21,8	12,0	0,3	11,6	10,2	1,89	—	—	53,7	9,8
12	»	»	1,0000	7,8	25,5	1,2	24,3	12,5	0,2	12,3	12,0	2,09	—	—	32,0	8,8
13	Neuenstadt	Schaffis, untere Lage	5	7,3	25,4	1,8	23,6	13,4	0,2	13,1	10,5	1,95	—	—	25,6	9,6
14	»	Schaffis, obere Lage	10	7,0	26,0	1,7	24,3	14,1	0,3	13,7	10,6	2,08	—	—	21,8	9,1
15	»	Schaffis	0,9980	8,2	21,9	1,2	20,7	8,3	0,3	7,9	12,8	2,17	—	—	39,7	6,6
16	»	»	80	8,0	23,5	1,7	21,8	9,5	0,3	9,1	12,7	2,32	—	—	51,2	7,7
17	»	Rebberg Neuenstadt	84	7,6	20,9	1,6	19,3	8,0	0,3	7,6	11,7	2,22	—	—	55,0	7,9
18	»	Rebberg Neuenstadt, obere Lage	75	8,2	21,3	0,9	20,4	8,6	0,4	8,1	12,3	2,21	—	—	23,0	7,1
19	»	Rebberg Neuenstadt, mittl. Lage	86	7,9	22,6	1,1	21,5	10,0	0,6	9,3	12,2	2,29	—	—	21,7	6,2
20	Spiez	Spiezerreb beg	1,0051	5,4	29,4	1,0	28,4	16,5	0,3	16,1	12,3	2,15	—	—	47,4	8,0
21	Tschugg	Anstalt Tschugg	0,9997	8,1	25,4	1,6	23,8	12,1	0,1	11,9	11,9	2,41	—	—	41,2	7,9
22	Tüscherz-Alfermée	Gruben- und Rainrebe	96	8,0	25,4	1,6	23,8	13,4	0,3	13,1	10,7	1,83	—	—	24,3	9,2
23	Tüscherz	Hinter dem Dorf, mittl. Lage	70	8,8	21,7	1,7	20,0	9,4	0,3	9,0	11,0	1,97	—	0,3	38,4	8,4
24	»	Rain und Clos, mittl. Lage	82	7,2	19,2	1,3	17,9	8,9	0,3	8,6	9,3	2,14	—	—	24,3	8,5
25	Twann	Rostelen, Gaucheten, Frauenkapf, Clos	72	8,1	19,7	1,3	18,4	7,6	0,3	7,2	11,2	2,21	—	—	53,7	9,2
26	»	Vogelsang und Kirchrebe	68	8,5	20,1	1,2	18,9	7,3	0,5	6,7	12,2	2,21	—	0,7	29,4	6,9
27	»	Twanner Rebberg, versch. Lagen	1,0006	6,8	24,0	1,1	22,9	13,0	0,4	12,5	10,4	1,99	—	—	30,7	7,5
28	»	»	06	6,1	22,5	2,1	20,4	12,8	0,3	12,3	8,1	2,43	—	—	70,4	8,0
29	»	Käpfli (Tokayer)	0,9977	10,4	28,2	1,2	27,0	9,8	0,3	9,4	17,6	2,67	—	—	93,4	5,6
30	Twann-Wingreis	Rebberg Wingreis	97	7,7	24,9	1,4	23,5	12,5	0,4	12,0	11,5	1,94	—	—	64,0	7,6
		Minimum	0,9968	5,4	19,2	0,9	17,9	7,3	0,1	6,7	8,1	1,83	—	—	19,2	5,6
		Maximum	1,0051	10,4	29,4	2,1	28,4	16,5	0,6	16,1	17,6	2,67	—	—	93,4	10,5

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeins Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüssige Säuren, 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-Wemssäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schw. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique totale, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1	Neuenstadt	Neuenstadt, obere Lage	0,9992	10,5	32,2	2,8	29,4	10,3	0,3	9,9	19,5	2,98	—	—	—	6,4
2	Tüscherz-Alfermée	Rain- u. Fluhrebe, auch Savagnier	61	12,9	31,1	2,6	28,5	10,4	0,4	10,0	18,5	2,71	—	—	—	6,6
3	Tüscherz	Bei der Station Tüscherz, mit. geschützte Lage	82	10,0	27,5	1,9	25,6	10,3	0,2	10,0	15,6	2,55	—	—	—	7,1
4	Twann	Rebberg Bauernhof	83	10,2	28,8	3,8	25,0	8,1	0,3	7,8	17,2	2,79	—	—	—	6,5
		Minimum	0,9961	10,0	27,5	1,9	25,0	8,1	0,2	7,8	17,2	2,55	—	—	—	6,4
		Maximum	0,9992	12,9	32,2	3,8	29,4	10,4	0,4	10,0	19,5	2,98	—	—	—	7,1

Canton de Fribourg.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Bas et Haut-Vuilly	L'Hôpitalière	0,9995	7,6	23,3	0,8	22,5	12,2	0,3	11,8	10,8	2,03	—	—	—	9,2
2	Cheyres	Condemine	75	9,1	23,8	0,6	23,2	11,1	0,5	10,5	12,7	1,95	—	—	—	9,1
3	»	Les Cornets	73	9,0	22,3	1,1	21,3	10,9	0,3	10,6	10,7	1,83	—	—	—	9,7
4	»	Vers le moulin	84	8,7	24,0	Spuren	24,0	11,8	0,4	11,3	12,6	2,15	—	—	—	7,9
5	»	Aux moulins	64	9,4	21,4	0,5	20,9	10,0	0,4	9,5	11,4	1,95	—	—	—	8,8
6	Haut-Vuilly	Fischilling	80	8,5	22,6	0,7	21,9	11,0	0,3	10,7	11,2	1,85	—	—	—	9,3
7	Motier	»	78	9,1	24,0	0,8	23,2	12,5	0,3	12,0	11,2	1,90	—	—	—	8,0
8	»	Motier	94	7,7	24,0	0,9	23,1	12,2	0,3	11,8	11,3	2,07	—	—	—	8,6
9	Bas-Vuilly	Nant	1,0003	7,2	24,5	0,6	23,9	13,0	0,2	12,7	11,2	1,93	—	—	—	8,2
10	»	»	07	7,3	25,4	0,2	25,2	13,3	0,2	13,0	12,2	2,00	—	—	—	8,1
11	»	Aux Cloux	00	7,7	25,7	0,7	25,0	13,1	0,2	12,8	12,2	2,08	—	—	—	7,8
12	»	Vaux de Praz	0,9998	7,8	25,4	0,7	24,7	13,2	0,3	12,8	11,6	2,06	—	—	—	8,7
		Minimum	0,9964	7,2	21,4	Spuren	20,9	10,0	0,2	9,5	10,7	1,83	—	—	—	7,8
		Maximum	1,0007	9,4	25,7	1,1	25,2	13,3	0,5	13,0	12,7	2,15	—	—	—	9,7

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Haut-Vuilly	Motier	0,9980	9,7	26,9	1,4	25,5	10,7	0,3	10,4	15,1	2,85	—	—	—	7,4
---	--------------------	--------	--------	-----	------	-----	------	------	-----	------	------	------	---	---	---	-----

Canton de Genève.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Dardagny	—	0,9970	8,6	21,0	1,1	19,9	8,7	0,3	8,3	11,6	2,15	—	—	—	—
2	»	—	80	8,2	22,2	1,2	21,0	11,3	0,5	10,7	10,3	1,90	—	—	—	—
3	»	—	83	8,1	22,7	1,2	21,5	10,6	0,3	10,2	11,3	2,20	—	—	—	—
4	»	—	75	8,7	22,5	1,0	21,5	10,8	0,2	10,5	11,0	1,90	—	—	—	—
5	»	Malval	73	8,5	21,4	1,0	20,4	10,3	0,3	9,9	10,5	2,15	—	—	—	—
6	»	»	93	7,6	23,6	1,2	22,4	11,8	0,4	11,3	11,1	2,20	—	—	—	—
7	»	Essertines	55	9,4	19,7	1,2	18,5	7,9	0,5	7,3	11,2	2,15	—	—	—	—
8	»	»	67	9,4	22,6	1,8	20,8	10,0	0,4	9,5	11,3	1,90	—	—	—	—
9	Russin	—	53	9,7	20,0	1,3	18,7	8,0	0,4	7,5	11,2	2,00	—	—	—	—
10	»	—	60	8,6	18,6	0,8	17,8	7,1	0,3	6,7	11,1	2,25	—	—	—	—
11	Satigny	—	81	8,7	23,9	0,4	23,5	11,2	0,2	10,9	12,6	2,00	—	—	—	—
12	»	—	81	8,1	22,2	1,0	21,2	8,8	0,3	8,4	12,8	2,20	—	—	—	—
13	»	—	93	7,9	24,5	1,5	23,0	11,7	0,5	11,1	11,9	2,35	—	—	—	—
14	»	—	82	7,4	20,4	1,2	19,2	8,1	0,4	7,6	11,6	1,90	—	—	—	—
15	»	Bourdigny-dessous	92	7,6	23,3	1,0	22,3	11,1	0,4	10,6	11,7	2,15	—	—	—	—
16	»	»	87	7,9	23,0	1,2	21,8	10,0	0,3	9,6	12,2	2,05	—	—	—	—
17	»	Bourdigny-dessus	98	7,8	25,4	1,0	24,4	13,1	0,3	12,7	11,7	2,20	—	—	—	—
18	»	Chouilly	99	7,1	23,8	0,8	23,0	11,7	0,2	11,4	11,6	1,90	—	—	—	—
19	»	»	1,0006	6,6	23,7	1,0	22,7	12,4	0,2	12,1	10,6	2,30	—	—	—	—
20	»	»	0,9979	7,6	20,2	0,9	19,3	8,9	0,4	8,4	10,9	2,10	—	—	—	—
21	»	»	97	7,5	24,3	1,1	23,2	12,3	0,3	11,9	11,3	2,10	—	—	—	—
22	»	»	84	8,8	24,9	1,2	23,7	11,0	0,8	10,0	13,7	2,50	—	—	—	—
23	»	Peissy	90	8,4	25,2	1,3	23,9	10,1	0,4	9,6	14,3	2,40	—	—	—	—
24	»	»	94	8,3	25,9	1,5	24,4	11,9	0,2	11,6	12,8	2,30	—	—	—	—
25	»	»	87	7,7	22,4	1,5	20,9	10,4	0,1	10,0	10,9	2,30	—	—	—	—
26	»	»	73	7,8	19,4	1,2	18,2	8,5	0,3	8,1	10,1	1,90	—	—	—	—
27	»	»	62	8,3	18,2	1,0	17,2	7,9	0,4	7,4	9,8	2,00	—	—	—	—
28	»	»	77	7,3	18,9	1,2	17,7	8,0	0,4	7,5	10,2	1,95	—	—	—	—
29	»	»	0,9983	7,7	21,5	1,3	20,2	10,2	0,3	9,8	10,4	2,20	—	—	—	—
30	Collonge-Bellerive	—	81	8,5	23,3	0,8	22,5	11,4	0,3	11,0	11,5	2,15	—	—	—	—
31	»	—	73	8,1	20,3	0,6	19,7	7,9	0,3	7,5	12,2	2,30	—	—	—	—
32	»	—	68	9,2	22,2	0,5	21,7	9,6	0,5	9,0	12,7	2,10	—	—	—	—
33	»	St. Maurice	78	8,6	22,9	0,4	22,5	11,8	0,2	11,5	11,0	2,00	—	—	—	—
34	Jussy	—	87	8,7	25,4	1,6	23,8	13,3	0,4	12,8	11,0	2,20	—	—	—	—
35	»	—	96	7,9	25,2	1,5	23,7	13,3	0,5	12,7	11,0	2,00	—	—	—	—
36	»	Lullier	76	8,3	21,6	1,5	20,1	11,5	0,4	11,0	9,1	2,15	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>		Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtäsure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüssige Säuren, 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>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalimitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
37	Jussy	Lullier		51	9,0	17,6	0,8	16,8	7,9	0,5	7,3	9,5	1,75				
38	»	»		94	7,8	24,4	1,2	23,2	13,3	0,3	12,9	10,3	2,05				
39	»	»		69	8,3	19,9	1,0	18,9	8,6	0,5	8,0	10,9	2,10				
40	»	»		87	8,2	23,9	1,2	22,7	12,3	0,4	11,8	10,9	1,85				
41	»	»		94	7,6	23,9	1,0	22,9	13,1	0,4	12,6	10,3	2,05				
42	»	La Gara		82	8,3	23,0	0,9	22,1	12,6	0,3	12,2	9,9	2,10				
43	»	Château		1,0000	7,4	24,7	1,1	23,6	13,6	0,2	13,3	10,3	2,00				
44	Cologny	—		0,9972	8,8	22,0	1,2	20,8	8,7	0,5	8,1	12,7	2,10				
45	»	Montalègre		72	9,0	22,7	1,0	21,7	13,3	0,4	12,8	8,9	1,75				
46	»	La Belotte		92	8,2	25,1	1,2	23,9	12,3	0,4	11,8	12,1	2,40				
47	Perly	—		80	8,2	22,2	0,5	21,7	10,8	0,4	10,3	11,4	2,25				
48	Onex	—		51	9,3	18,5	1,0	17,5	7,1	0,5	6,5	11,0	1,90				
49	Confignon	—		64	9,4	21,9	1,2	20,7	10,2	0,3	9,8	10,9	2,30				
50	Bernex	—		86	8,2	23,7	1,5	22,2	11,8	0,4	11,3	10,9	2,05				
51	»	—		73	8,0	20,0	1,2	18,8	7,5	0,5	6,9	11,9	2,40				
52	»	—		60	8,5	18,3	1,2	17,1	7,5	0,5	6,9	10,2	2,20				
53	»	Lully		66	9,1	21,5	0,8	20,7	10,4	0,4	9,9	10,8	2,20				
54	»	—		70	8,7	21,3	1,5	19,8	10,2	0,4	9,7	10,1	2,10				
55	»	—		66	9,1	21,5	1,5	20,0	10,1	0,5	9,5	10,5	2,30				
		Minimum		0,9951	6,6	17,6	0,4	16,8	7,1	0,2	6,5	8,9	1,75				
		Maximum		1,0006	9,7	25,9	1,8	24,4	13,3	0,8	12,7	18,6	2,50				
1	Russin	—		0,9953	10,8	23,1	1,3	21,8	7,3	0,6	6,5	15,3	1,95	—	—	—	—
2	»	—		95	8,9	28,2	2,0	26,2	11,6	0,3	11,2	15,0	2,20	—	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Russin	—		0,9953	10,8	23,1	1,3	21,8	7,3	0,6	6,5	15,3	1,95	—	—	—	—
2	»	—		95	8,9	28,2	2,0	26,2	11,6	0,3	11,2	15,0	2,20	—	—	—	—

Kanton Schwyz.

Analytiker: Urschweizerische Lebensmittel-Untersuchungsanstalt.

1	Freienbach	Höfner	Weissweine. — <i>Vins blancs.</i>														
			1,0020	6,1	25,4	Spuren	25,4	14,2	0,3	13,8	11,5	1,68	—	—	—	—	
			Rotweine. — <i>Vins rouges.</i>														
1	Freienbach		Rooshalde	1,0026	6,5	28,3	Spuren	28,3	13,8	0,2	13,5	14,8	1,76	—	—	—	—
2	»		Leutschen	1,0022	7,3	29,8	»	29,8	11,9	0,3	11,5	18,3	2,35	—	—	—	—

Kanton St. Gallen.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

			Rotweine. — <i>Vins rouges.</i>													
1	Berg	—	0,9995	8,5	25,4	1,2	24,2	9,4	0,3	9,0	15,2	2,26	—	—	—	—
2	Thal	Buchberg	83	9,1	23,9	1,5	22,4	8,9	0,3	8,5	13,9	2,45	—	—	—	—
3	Wartau	—	1,0048	6,2	31,2	1,8	29,4	11,7	0,2	11,5	17,9	3,16	—	—	—	—
4	Sargans	Bühl	05	8,6	29,5	1,8	29,7	9,6	0,4	9,1	18,6	2,75	—	—	—	—
5	»	Ackern	25	7,5	29,0	1,8	27,2	11,6	0,1	11,4	15,8	2,88	—	—	—	—
6	»	Schlossberg	27	7,8	31,9	1,2	30,7	14,2	0,2	13,9	16,8	2,81	—	—	—	—
7	»	Ackern	08	7,8	28,1	0,8	27,3	11,5	0,3	11,1	16,2	2,84	—	—	—	—
8	»	Ackern (Süssdruck)	0,9995	8,3	21,6	0,2	21,4	7,2	0,8	6,2	15,2	2,59	—	—	—	—
9	Quarten	Grund-Quinten	1,0001	8,1	26,2	1,3	24,9	11,6	0,2	11,4	13,5	2,34	—	—	—	—
10	»	»	0,9966	9,0	19,0	0,3	18,7	4,2	0,7	3,3	15,4	2,46	—	—	—	—
11	»	Göstler	1,0013	7,7	27,1	1,3	25,8	8,3	0,4	7,8	18,0	2,68	—	—	—	—
		Minimum	0,9966	6,2	19,0	0,2	18,7	4,2	0,1	3,3	13,5	2,26	—	—	—	—
		Maximum	1,0048	9,1	31,9	1,8	30,7	14,2	0,8	13,9	18,6	3,16	—	—	—	—

Kanton Solothurn.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

1	Dornach	Steinerten	Weissweine. — <i>Vins blancs.</i>													
			1,0017	7,0	27,6	0,2	27,4	13,1	0,3	12,7	14,7	2,01	—	—	—	—

Cantone del Ticino.

Analista: Laboratorio cantonale.

			Rotweine. — <i>Vini rossi.</i>													
1	Malvaglia Chiesa	Ronco Tognona	1,0002	8,8	30,4	1,8	28,6	15,7	0,2	15,4	13,3	2,93	—	—	—	—
2	Ligornetto	Ligornetto	1,0035	8,2	35,6	2,9	32,8	14,4	0,2	14,1	18,3	3,20	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait 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>	Gesamt schwefl. Säure, g p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszähle <i>Chiffre d'acalinité</i>
3	Bioggio	Bioggio	0,9988	7,8	20,3	1,0	19,3	8,2	1,2	6,7	12,5	2,04	—	—	—	—
4	Tesserete	Tesserete	1,0003	6,9	19,9	1,1	18,8	10,9	1,1	9,6	9,2	2,73	—	—	—	—
5	Gudo	Ronco Malacarne	0,9982	11,0	31,9	1,6	30,3	11,9	0,3	11,5	18,8	2,69	—	—	—	—
6	Morbio Inferiore	Ronco Pellada	1,0004	8,1	27,1	1,4	25,7	13,4	0,2	13,1	12,6	2,33	—	—	—	—
7	Rancate	Calchéra	1,0035	6,1	24,2	1,0	23,2	11,0	0,8	9,9	13,5	2,20	—	—	—	—
8	Bedigliora-Novaggio	—	1,0046	4,6	24,2	1,5	22,7	14,6	0,2	14,4	8,3	2,29	—	—	—	—
9	Minusio	Mondacee (Uva americana)	0,9975	9,4	26,3	0,8	25,5	12,0	0,7	10,1	15,3	2,60	—	—	—	—
10	Sigirino	—	1,0021	7,1	26,7	1,8	24,9	13,0	0,3	12,6	12,3	2,02	—	—	—	—
11	»	—	1,0010	8,7	28,8	1,4	27,4	9,0	0,8	8,0	19,4	2,46	—	—	—	—
12	Castel S. Pietro	Sasso grande	1,0011	7,5	27,1	1,5	25,6	14,1	0,4	13,4	12,1	1,83	—	—	—	—
13	Giubiasco	Camorino	0,9980	9,6	27,4	0,7	25,7	11,5	0,9	10,5	16,9	2,50	—	—	—	—
14	»	—	0,9980	10,5	28,8	1,0	27,8	11,3	0,5	10,7	17,1	2,54	—	—	—	—
15	Malvaglia	—	1,0025	7,0	27,8	0,7	27,1	14,9	0,4	14,4	12,6	2,28	—	—	—	—
16	»	—	0,9980	9,6	25,7	0,3	25,4	12,0	0,6	11,2	14,2	2,13	—	—	—	—
17	»	Collina fiorata	75	10,3	24,7	0,8	23,9	9,9	0,4	9,4	14,5	2,22	—	—	—	—
18	»	»	90	9,3	24,4	0,5	23,9	11,2	0,5	10,6	13,3	2,20	—	—	—	—
19	»	Collina	92	9,0	24,6	0,6	24,0	12,4	0,4	11,9	12,1	2,20	—	—	—	—
20	Bellinzona	Pedemonte	85	8,9	24,3	0,6	23,7	8,5	0,6	7,7	16,0	2,32	—	—	—	—
21	Cugnasco	Cugnasco	75	9,4	25,4	0,7	24,7	11,0	0,9	10,0	14,7	2,40	—	—	—	—
22	Gordola	Gordola	98	9,1	28,2	0,5	27,7	11,8	0,9	10,8	16,9	2,70	—	—	—	—
23	Balerna	Belvedere	97	8,2	24,0	1,2	22,8	12,5	0,2	12,2	10,6	1,66	—	—	—	—
24	Morbio Inferiore	—	98	9,7	30,7	2,3	28,4	11,0	0,4	10,5	17,9	2,26	—	—	—	—
25	»	—	68	10,3	25,5	2,4	23,1	10,4	0,7	9,5	13,6	2,28	—	—	—	—
		Minimum	0,9975	4,6	19,9	0,3	18,8	8,2	0,2	6,7	8,3	1,66	—	—	—	—
		Maximum	1,0046	11,0	35,6	2,9	32,8	15,7	1,2	15,4	19,4	3,20	—	—	—	—
		Weissweine. — Vini bianchi.														
1	Balerna	Belvedere		0,9950	9,3	20,2	1,5	18,7	12,5	0,7	11,7	7,2	1,61	—	—	—
		Rotweine. — Vini rossi. 1911.														
1	Malvaglia Chiesa	Ronco Tognona		0,9926	9,6	17,5	0,5	17,0	8,6	0,8	6,3	10,7	1,98	—	—	—

Canton du Valais.

Analyste : Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Sierre	Château de Goubin (Fendant)	0,9926	12,0	19,9	1,8	18,1	6,3	0,4	5,8	12,3	1,84	—	—	—	—
2		Parchet Cerle (Rèze cuvé)	54	10,5	22,3	1,9	20,4	8,6	0,3	8,2	12,2	1,50	—	—	—	—
3		Bernounes (Fendant)	35	10,4	17,8	1,4	16,4	7,2	0,5	6,6	9,8	1,42	—	—	—	—
4		Bernounes (Muscat)	48	9,5	18,2	1,4	16,8	7,0	0,3	6,6	10,2	1,90	—	—	—	—
5		Clos de Planzette (Fendant)	34	11,6	20,6	1,6	19,0	5,7	0,5	5,1	13,9	2,28	—	—	—	—
6		Clos du Goubin (Johannisberg)	72	10,9	27,8	5,0	22,8	6,6	0,6	5,8	17,0	3,61	—	—	—	—
7	Lens	— (Rèze)	57	10,1	22,1	1,8	20,3	8,6	0,3	8,2	12,1	1,62	—	—	—	—
8		— (Muscat)	72	9,6	24,2	1,8	22,4	8,7	0,3	8,3	14,1	1,96	—	—	—	—
9		— (Fendant)	26	10,4	15,6	1,1	14,5	4,9	0,7	4,0	10,5	1,40	—	—	—	—
10	Chermignon	— (Fendant et Rèze cuvés)	48	9,7	18,7	1,5	17,2	5,4	0,4	4,9	12,3	1,60	—	—	—	—
11		— (Muscat cuvé)	51	10,0	20,6	1,9	18,7	5,5	0,7	4,6	14,1	2,00	—	—	—	—
12		— (Fendant pressé doux)	28	11,1	18,0	1,8	16,2	5,8	0,3	5,4	18,8	1,36	—	—	—	—
13	St. Léonard	Orgéval (Fendant)	47	10,6	21,1	1,5	19,6	7,7	0,4	7,2	12,4	1,80	—	—	—	—
14		— (Fendant)	33	10,9	18,5	1,5	17,0	6,4	0,4	5,9	11,1	1,74	—	—	—	—
15		Viret (Fendant gris)	30	11,2	18,7	1,4	17,3	7,2	0,3	6,8	10,5	1,70	—	—	—	—
16		— (Fendant)	30	11,8	20,2	1,8	18,4	7,1	0,4	6,6	11,8	1,82	—	—	—	—
17		— (Fendant)	47	9,9	19,2	1,6	17,6	6,0	0,9	4,9	12,7	1,76	—	—	—	—
18		— (Fendant)	45	10,5	20,4	1,7	18,7	7,5	0,4	7,0	11,7	1,68	—	—	—	—
19		Orgéval (Fendant)	36	10,9	19,2	2,0	17,2	6,4	0,4	5,9	11,3	1,66	—	—	—	—
20		Loggia (Fendant cuvé)	57	9,2	19,4	1,3	18,1	5,5	0,6	4,9	13,2	2,30	—	—	—	—
21	Grimisuat	Clos des Rayes (Fendant gris)	55	9,7	20,6	1,3	19,3	7,6	0,3	7,3	12,0	1,62	—	—	—	—
22		Clos Mernat (Muscat cuvé)	82	7,6	20,9	1,3	19,6	9,1	0,4	8,6	11,0	1,96	—	—	—	—
23	Bramois	Côte du Levant (Fendant cuvé)	53	11,0	23,5	2,1	21,4	6,6	0,6	5,9	15,5	2,20	—	—	—	—
24		Longeborgne (Fendant cuvé)	40	11,3	21,4	1,6	19,8	6,7	0,3	6,4	13,4	1,90	—	—	—	—
25		Jalons (Fendant gris)	45	11,8	23,8	2,1	21,7	7,3	0,3	7,0	14,7	2,00	—	—	—	—
26		Beauregard (Gros Rhin)	52	10,7	22,6	1,4	21,2	4,3	0,5	3,7	17,5	2,82	—	—	—	—
27		Longeborgne (Fendant gris)	37	11,9	22,3	1,8	20,5	6,8	0,4	6,3	14,2	2,20	—	—	—	—
28		Beauregard (Fendant)	47	10,7	20,4	1,7	18,7	6,1	0,4	5,6	13,1	1,90	—	—	—	—
29		— (Fendant)	28	10,7	16,8	1,6	15,2	5,2	0,5	4,6	10,6	1,70	—	—	—	—
30	Sion	Tourbillon (Fendant)	19	12,1	18,5	1,5	17,0	5,6	0,4	5,1	11,9	1,62	—	—	—	—
31		Parchet Lugune (Johannisberg)	26	12,3	20,6	1,5	19,1	6,7	0,5	6,1	13,0	1,80	—	—	—	—
32		— (Fendant gris)	37	11,3	20,6	1,8	18,8	8,4	0,4	7,9	10,9	1,86	—	—	—	—
33		Mont d'or (Fendant)	36	11,0	19,4	1,6	17,8	6,5	0,4	6,0	11,8	1,84	—	—	—	—
34		Molignon (Fendant gris)	36	11,5	20,9	1,5	19,4	8,1	0,4	7,6	11,8	1,90	—	—	—	—
35		Lentine (Fendant gris)	33	11,9	21,4	1,9	19,5	6,6	0,3	6,2	13,3	2,04	—	—	—	—
36		Pagane (Fendant)	22	11,9	18,7	2,2	16,5	6,8	0,6	6,1	10,4	1,72	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zuckerfrei Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüssige Säuren, 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, 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'acalinité</i>	
37	Sion	Lentine (Fendant)	0,9935	11,8	21,4	2,8	18,6	5,7	0,5	5,1	13,5	2,10				
38	»	Montorge (Fendant)	57	10,6	23,5	2,5	21,0	7,5	0,4	7,0	14,0	2,14				
39	Savièse	— (Fendant)	55	9,2	19,2	1,5	17,7	6,3	0,5	5,7	12,0	1,80				
40	»	— (Fendant)	43	10,0	18,2	1,0	17,2	6,3	0,4	5,8	11,4	1,84				
41	»	— (Fendant)	58	8,8	18,7	1,4	17,3	6,2	0,6	5,5	11,8	1,76				
42	Vétroz	— (Amigne)	39	12,6	24,7	2,0	22,7	10,6	0,4	10,1	12,6	1,70				
43	Ardon	— (Fendant pressé doux)	30	12,1	21,4	1,8	19,6	7,7	0,4	7,2	12,4	1,80				
44	Chamoson	Collombey (Fendant)	32	11,1	18,7	2,1	16,6	6,1	0,5	5,5	11,1	1,84				
45	»	— (Fendant gris)	35	10,8	18,7	1,4	17,3	5,8	0,5	5,2	12,1	1,80				
46	»	— (Fendant)	45	10,7	20,9	1,8	19,1	6,3	0,3	0,9	13,2	1,98				
47	Leytron	— (Mélange)	67	9,8	24,0	1,9	22,1	10,5	0,6	9,8	12,3	1,86				
48	Saillon	Parchet des Prix (Rhin)	51	10,6	22,1	1,4	20,7	8,3	0,3	7,9	12,8	1,50				
49	»	— (Rhin)	52	10,6	22,3	1,5	20,8	8,5	0,3	8,1	12,7	1,61				
		Minimum	0,9919	7,6	15,6	1,0	14,5	4,3	0,3	3,7	9,8	1,36				
		Maximum	0,9982	12,6	27,8	5,0	22,8	10,6	0,9	10,1	18,8	3,61				

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Sierre	Château de Goubin (Dôle)	0,9945	11,4	22,8	2,4	20,4	4,7	0,3	4,3	16,1	2,60				
2	»	Clos de Planzette (Dôle)	43	12,1	24,2	2,4	21,8	4,6	0,6	3,8	18,0	3,46				
3	Chermignon	— (Rouge du Pays)	78	9,7	25,9	2,4	23,5	9,4	0,4	8,9	14,6	2,30				
4	St. Léonard	— (Rouge du Pays)	39	10,6	19,2	0,9	18,3	4,9	0,5	4,3	14,0	1,74				
5	»	Entre deux Seex (Dôle)	45	13,2	27,4	2,0	25,4	8,3	0,3	7,9	15,5	2,20				
6	»	— (Dôle)	55	10,2	21,8	1,7	20,1	5,3	0,5	4,7	16,4	2,34				
7	Bramois	Corban (Rouge)	57	11,3	25,4	2,5	22,9	6,5	0,6	5,8	17,1	2,40				
8	»	Longeborgne (Dôle)	58	12,7	29,3	2,4	26,9	7,1	0,2	6,8	20,1	2,80				
9	Sion	— (Dôle)	29	13,3	24,0	1,2	22,8	4,9	0,9	3,9	18,9	2,52				
		Minimum	0,9929	9,7	19,7	0,9	18,3	4,6	0,2	3,8	14,0	1,74				
		Maximum	0,9978	13,3	29,3	2,5	26,9	9,4	0,9	8,9	20,1	3,46				

Canton de Vaud.

Analyste: Division de chimie de la Station viticole de Lausanne sauf pour les N° 279, 281—283, 295, 296, 299, 300—311 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'indication spéciale le vin provient de chasselas, non greffé, cultivé de façon usuelle, la vinification étant faite également suivant les procédés habituels.

Weissweine. — *Vins blancs.*

Région Aigle-Yvorne.

1	Aigle	Payernettes	0,9943	11,5	22,1	0,9	22,2	5,3	0,7	4,4	16,8	2,38	2,3	3,7	—	9,0
2	"	Cure	37	11,7	21,2	1,5	19,7	5,3	0,4	4,8	14,9	2,28	2,8	3,6	—	9,6
3	"	Crosex	38	10,9	19,0	0,7	18,3	5,8	0,7	4,9	13,4	1,94	2,1	1,9	—	9,4
4	"	Vy Neuvaz	48	11,6	24,6	0,5	24,1	9,5	0,4	9,0	15,1	2,42	2,3	0,5	—	9,0
5	"	"	47	11,5	23,7	1,4	22,3	9,2	0,4	8,7	13,6	2,12	3,4	2,0	—	10,4
6	"	Mélange	54	10,9	23,3	0,5	22,8	10,1	0,5	9,5	13,3	2,10	2,8	0,5	—	11,0
8	"	Revoutaz	60	11,1	25,4	0,6	24,8	9,5	0,4	9,0	15,8	2,20	2,2	0,6	—	7,3
9	"	Revoutaz Côte	60	11,4	26,3	0,6	25,7	9,5	0,2	9,3	16,4	2,12	2,2	0,6	—	—
10	"	Clos du Collège	49	10,3	20,0	1,5	18,5	7,1	0,7	6,2	12,3	1,82	2,2	2,6	—	11,0
11	"	Prieuré	29	11,4	18,6	1,6	17,0	6,1	0,3	5,7	11,3	1,86	4,3	3,2	—	9,9
12	"	Valise	42	10,9	20,3	0,5	19,8	6,6	0,5	6,0	13,8	2,14	2,4	2,1	—	9,0
18	Bex	La Ry Vignoble du Chêne	63	9,5	21,5	1,3	20,2	8,0	0,4	7,5	12,7	1,84	4,7	4,0	—	11,5
19	"	La Chitelle Vignoble du Chêne	61	9,3	20,6	1,4	19,2	7,6	0,5	7,0	12,2	1,90	2,9	4,7	—	12,6
20	"	Sur le Seex	95	9,2	22,5	0,5	22,0	11,6	0,3	11,2	10,8	1,84	3,0	0,8	—	12,6
25	Lavey-Morcles	Coursec	54	9,2	18,4	0,7	17,7	8,0	0,3	7,6	10,1	1,74	3,5	2,3	—	12,2
26	Orion	Mélange	71	8,9	21,1	0,5	20,6	8,4	0,5	7,8	12,8	2,04	3,1	5,4	—	10,5
27	"	"	85	8,6	24,7	0,5	24,2	11,6	0,3	11,2	13,0	2,08	3,2	2,8	—	11,3
28	"	"	65	9,1	20,5	0,5	20,0	8,6	0,4	8,1	11,9	1,92	2,8	2,6	—	10,8
31	"	"	59	9,4	18,5	0,5	18,0	8,4	0,3	8,0	10,0	1,82	3,0	4,1	—	11,7
33	Villeneuve	"	56	8,9	18,0	0,8	17,2	7,1	0,6	6,4	10,8	2,14	2,3	0,8	—	11,7
34	"	"	65	9,3	20,1	1,4	18,7	7,4	0,5	6,8	11,9	2,32	2,5	4,4	—	10,9
35	"	"	58	9,2	19,3	1,2	18,1	7,1	0,7	6,9	11,2	1,98	2,6	5,2	—	11,8
37	"	La Muraz	80	9,3	24,7	0,5	24,2	11,6	0,4	11,1	13,1	2,40	3,0	0,4	—	9,6
42	Yvorne	Lamont	75	10,8	28,2	1,3	26,9	10,9	0,4	10,4	16,5	2,06	3,0	4,1	—	12,2
45	"	Derrière Borgeaud	37	11,9	22,7	0,5	22,2	6,3	0,4	5,8	16,4	1,70	2,4	0,9	—	12,3
		Minimum	0,9929	8,6	18,0	0,5	17,6	5,3	0,2	4,4	10,0	1,70	2,1	0,4	—	7,3
		Maximum	0,9995	11,9	28,2	1,6	26,9	11,6	0,7	11,2	16,8	2,42	4,7	5,4	—	12,6

No. 1: Un peu de greffé. No. 2. id. No. 3. id. No. 4. Trié. raisins noirs. No. 8. En partie greffé. No. 10. id. No. 12. oïdium. No. 20. Traité à la grosse lie en décembre. No. 33. En partie greffé. No. 34. id. No. 35. id.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. L.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Wenigsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	gesamte schweflige Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
53	Allaman	En Verex	0,9967	8,5	20,1	0,5	19,6	8,2	0,4	7,7	11,9	1,96	3,0	2,7	—	11,8
61	Aubonne	En Curzille	69	10,6	25,8	1,4	24,4	10,3	0,3	9,9	14,5	2,12	2,0	0,5	—	10,5
65	Beginns	Serreaux dessous	68	9,8	24,3	0,5	23,8	11,2	0,4	10,7	13,1	1,88	3,4	4,3	—	11,8
66	»	Sous Beginns	66	8,8	18,9	0,5	18,4	7,3	0,5	6,7	11,7	2,30	3,1	3,7	—	10,6
67	»	Sous Beginns et Combe Vallière	85	8,6	24,1	0,5	23,6	10,7	0,2	10,5	13,1	2,00	3,0	1,3	—	13,0
68	»	Ecrot et Combe Vallière	80	9,0	23,9	0,5	23,4	12,3	0,3	11,9	11,5	1,98	3,4	1,1	—	11,0
69	»	Sous Beginns et Combe Vallière	76	8,8	22,7	0,5	22,2	11,5	0,3	11,1	11,1	1,88	3,2	0,6	—	12,6
70	»	Serreaux dessus	83	8,8	24,0	1,0	23,0	12,3	0,3	11,9	11,1	1,88	3,2	0,4	—	12,3
73	Bougy	En Velany-La Fornelettaz	58	9,5	19,3	0,5	18,8	7,7	0,5	7,1	11,7	2,06	3,1	2,3	—	9,3
77	Bursinel	Au Genet	63	9,0	20,1	0,5	19,6	8,5	0,4	8,0	11,6	2,02	3,2	5,9	—	11,4
80	Dully	St. Bonnet	70	8,6	20,3	1,3	19,0	6,6	0,3	6,2	12,8	1,94	2,3	4,8	—	13,3
81	»	»	69	8,6	20,2	0,7	19,5	6,9	0,3	6,5	13,0	2,04	2,0	3,1	—	12,6
84	Essertines	Chatagnéréaz	85	8,6	24,2	0,5	23,7	11,9	0,3	11,5	12,2	2,00	2,8	5,5	—	11,5
98	Gilly	A la Grivaz	61	8,4	17,6	0,9	16,7	7,5	0,4	7,0	9,7	1,64	3,1	3,5	—	11,3
102	Luins	Sous l'Eglise	65	8,6	20,2	0,5	19,7	7,1	0,9	6,0	13,7	1,96	2,6	3,5	—	10,8
106	Mont le Grand	Montbeney	75	9,1	23,9	0,5	23,4	11,1	0,2	10,9	12,5	2,16	3,0	0,6	—	10,5
107	»	Es Cocognes	95	8,2	24,5	0,5	24,0	12,2	0,4	11,7	12,3	2,18	3,1	1,0	—	10,9
109	»	Haute Cour, Es Noz	75	9,8	24,5	0,8	23,7	10,8	0,3	10,4	13,3	1,84	2,5	0,5	—	11,8
111	»	Es Cocognes	70	9,8	24,0	0,5	23,5	11,4	0,5	10,8	12,7	2,04	3,1	0,8	—	11,8
114	»	En Pontréausaz	55	9,6	20,3	0,5	19,8	7,9	0,3	7,5	12,3	1,98	3,4	1,5	—	11,8
121	Perroy	En Crochet	59	9,7	21,9	1,2	20,7	8,2	0,3	7,8	12,9	1,90	3,0	5,2	—	11,5
130	Tartegnin	La Grande Vigne, Es Caillottes	73	8,9	22,7	0,5	22,2	9,9	0,3	9,5	12,7	2,02	3,1	3,1	—	11,2
		Minimum	0,9955	8,2	17,6	0,5	16,7	6,6	0,2	6,0	9,7	1,64	2,0	0,4	—	9,3
		Maximum	0,9995	10,6	25,8	1,4	24,8	12,3	0,9	11,9	14,5	2,30	3,4	5,9	—	13,3

No. 53 1/8 greffé. No. 61 Traité à la grosse lie en janvier, grélé en juin, un peu d'oidium, beaucoup de pourri. No. 65 En partie greffé. No. 66 id. No. 70 id. No. 73 id. No. 77 id. No. 80 Levuré chablis. No. 81 témoin du précédent. No. 84 1/10 greffé. No. 102 un peu de greffé. No. 106 id. No. 107 id. No. 109 id. No. 111 id., oïdium. No. 114 en partie greffé. No. 121 1/5 greffé. No. 130 1/3 greffé.

Région de Lavaux.

139	Chexbres	Chatalet	0,9966	8,4	18,3	0,5	17,8	6,5	0,5	5,9	11,9	2,30	2,8	4,7	—	10,9
145	Cully	Blonnaise	48	9,8	19,1	0,7	18,4	6,9	0,4	6,4	12,0	2,20	2,4	4,8	—	10,6
152	Epesses	Mi-Vignoble	22	11,5	21,1	1,0	20,1	6,2	0,6	5,5	14,6	2,24	1,8	4,2	—	10,5
157	»	Sous le Cimetière	63	9,6	21,9	0,5	21,4	7,5	0,4	7,0	14,4	2,26	2,4	4,2	—	7,8
164	Lutry	Les Chênes	57	9,3	18,3	0,5	17,8	7,3	0,4	6,8	11,0	2,38	2,4	5,0	—	9,8
165	»	Mélange	80	9,5	24,4	0,5	23,9	11,0	0,2	10,8	13,1	2,26	2,6	1,9	—	11,2
166	»	Corsy-les-Brûlées	72	8,9	22,0	0,5	21,5	8,1	0,4	7,6	13,9	2,60	3,2	5,0	—	11,0
167	»	Chatelard	59	10,5	23,5	0,7	22,8	10,8	0,2	10,6	12,2	2,26	3,3	—	6,0	
168	»	»	57	10,2	22,6	0,7	21,9	10,7	0,2	10,5	11,4	2,24	3,0	0,8	—	6,8
170	Puidoux	Les Abbayes	28	11,3	17,6	1,1	16,5	5,4	0,6	4,4	12,1	2,40	1,8	2,5	—	8,8
171	»	»	37	10,6	18,8	1,1	17,7	5,2	0,6	4,5	13,2	2,24	2,2	4,6	—	9,5
172	»	»	34	10,9	18,9	0,5	18,4	4,4	0,6	3,7	14,7	2,44	2,3	4,0	—	9,2
173	»	Clos des Moines	44	10,5	20,6	0,7	19,9	6,0	0,6	5,3	14,6	2,16	2,6	3,1	—	9,8
174	»	»	33	10,8	18,1	1,3	16,8	4,6	0,5	4,0	12,8	1,88	2,3	3,9	—	10,6
175	»	Médinette	36	11,0	19,5	0,5	19,0	6,1	0,5	5,5	13,5	2,22	2,3	4,0	—	11,9
176	»	Treytorrens	57	9,2	21,7	0,5	21,2	7,2	0,5	6,6	14,6	2,24	3,0	3,4	—	9,2
		Minimum	0,9922	8,4	17,6	0,5	16,5	4,4	0,2	3,7	11,0	1,88	1,8	0,8	—	6,0
		Maximum	80	11,5	24,4	1,3	23,9	11,0	0,6	10,8	14,7	2,60	3,3	5,0	—	11,9

No. 139 $\frac{1}{8}$ greffé, mal mûr, mildiou, traité à la grosse lie en décembre. No. 145 $\frac{1}{4}$ greffé. No. 152 en partie greffé. No. 164 id. No. 167 $\frac{1}{4}$ greffé. No. 168 $\frac{1}{3}$ greffé. No. 171. $\frac{1}{2}$ greffé. No. 175 id., traité à la grosse lie en janvier. No. 176. Faible partie de greffé.

Région de Morges.

205	Echandens	Les Abbesses	0,9957	9,1	18,7	0,8	17,9	6,6	0,4	6,1	11,8	1,96	3,0	4,7	—	9,1
206	»	Motty	70	8,3	19,2	0,5	18,7	8,7	0,3	8,3	10,4	1,94	2,9	4,2	—	10,0
207	»	Sous l'Eglise	75	8,3	21,8	0,5	21,3	11,6	0,4	11,1	10,2	2,02	3,2	0,7	—	7,8
208	»	Dendolens	1,0008	7,2	25,7	0,5	25,2	13,1	0,4	12,6	12,6	2,42	3,1	0,6	—	10,8
214	Lonay	En Roman	0,9974	8,8	19,8	0,5	19,3	7,8	0,4	7,3	12,0	2,20	2,5	4,7	—	9,3
223	Morges	Marcelin, Joulens	66	8,4	17,2	0,5	16,7	7,9	0,5	7,3	9,4	2,06	3,0	3,8	—	11,1
229	St-Prex	Longemalaz, Joinne, Alens	71	8,3	18,9	0,5	18,4	8,4	0,5	7,8	10,6	2,08	3,4	4,2	—	10,4
230	»	Longemalaz	59	8,9	18,2	0,5	17,7	7,9	0,5	7,4	10,3	2,20	2,9	6,0	—	10,0
234	St. Saphorin	Château	1,0010	7,3	26,1	1,3	24,8	14,7	0,3	14,3	10,5	2,12	3,3	0,7	—	9,5
		Minimum	0,9957	7,2	17,2	0,5	16,7	6,6	0,3	6,1	9,4	1,94	2,5	0,6	—	7,8
		Maximum	1,0010	9,1	26,1	1,3	25,2	14,7	0,5	14,3	12,6	2,42	3,4	6,0	—	11,1

No. 214 $\frac{1}{5}$ greffé, beaucoup de court-noué. No. 223 un peu de greffé, un peu de gel et grêle. No. 229 $\frac{1}{3}$ greffé, vigne sur échalas. No. 230 greffé, vigne cultivée en cordons sur fil de fer à 1,20 m d'écartement. No. 234 Mildiou.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. $\%$ <i>Alcool, vol. $\%$</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Wěnsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Residu schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
Région de la Petite-Côte.																
240	Duillier	En Verchères	0,9958	9,5	20,9	0,5	20,4	8,2	0,3	7,8	12,6	1,76	3,1	3,2	—	11,4
243	Founex	L'Oche Combe	74	8,0	19,0	0,5	18,5	7,6	0,4	7,1	11,4	1,94	3,4	6,2	—	13,0
246	Signy	Recorbaz	81	7,7	21,0	0,5	20,5	10,4	0,4	9,9	10,6	1,68	3,2	2,8	—	12,7
Région de Lausanne.																
252	Lausanne	Montriond	0,9970	8,9	21,4	0,5	20,9	6,7	0,7	5,8	15,1	2,64	2,3	6,3	—	9,0
253	"	Le Vuachère	0,9993	7,6	21,7	0,5	21,2	8,2	0,4	7,7	13,4	2,58	3,8	6,0	—	9,5
254	"	Champ de l'Air	1,0002	8,4	27,2	0,5	26,7	12,6	0,7	11,5	15,2	2,66	3,1	1,0	—	8,6
255	"	"	0,9985	8,4	23,1	0,5	22,6	8,6	0,9	7,5	15,1	2,44	2,7	5,2	—	15,8
No. 253. $\frac{1}{4}$ greffé. No. 254. Transvasé clair en décembre. No. 255. Même vin que No. 254 traité à la grosse lie en décembre.																
Région de Vevey-Montreux.																
268	Chardonne	Burignon	0,9956	10,1	21,3	0,5	20,8	6,7	0,5	6,1	14,7	2,38	2,3	3,6	—	10,0
269	"	"	44	10,6	19,6	2,5	17,1	5,6	0,4	5,1	12,0	2,32	2,4	4,8	—	10,0
271	"	Es Allours	75	8,0	22,6	1,0	21,6	9,9	0,4	9,4	12,2	2,50	—	—	—	—
276	Châtelard-Montreux	Château et Rufinel	49	9,4	18,4	0,6	17,8	6,2	0,3	5,8	12,0	2,04	2,2	4,5	—	9,9
280	Corseaux	Clos du Centenaire	44	8,3	19,3	0,5	18,8	7,1	0,5	6,5	12,3	2,20	2,5	4,8	—	9,7
281	"	Gonelles	70	8,4	20,4	1,0	19,4	9,6	0,5	9,0	10,4	2,15	—	—	—	—
282	"	"	74	9,1	23,5	1,0	22,5	9,3	0,4	8,8	13,6	1,91	—	—	—	—
283	"	"	72	8,8	23,0	1,0	22,0	10,0	0,4	9,5	12,5	2,30	—	—	—	—
287	Corsier	Châtelard	57	11,3	19,8	0,5	19,3	7,0	0,3	6,6	12,7	2,20	2,2	3,8	—	10,0
288	"	Chantemerle, Le Mont	61	9,3	20,9	0,5	20,4	7,2	0,5	6,7	13,7	2,56	2,3	4,6	—	9,6
289	Chardonne-Jongny	Aux Alours, Porteau	71	7,8	19,4	1,6	17,8	6,8	0,5	6,2	11,6	2,68	2,4	5,9	—	8,1
295	Tour de Peilz	Sully, Chêne	77	8,3	21,8	1,5	20,3	9,9	0,3	9,5	10,8	2,34	—	—	—	—
296	"	Gerenaz	89	8,1	24,0	1,5	22,5	11,3	0,2	11,1	11,4	2,40	—	—	—	—
299	Vevey	Cretely et Perouges	72	8,4	20,9	1,5	19,4	8,5	0,4	8,0	11,4	2,29	—	—	—	—
300	"	Ruerettes	70	9,5	23,5	1,5	22,0	11,4	0,4	10,9	11,1	2,10	—	—	—	—
301	"	Chemenin	94	8,0	25,0	1,5	23,5	13,2	0,3	12,8	10,7	2,30	—	—	—	—
302	Vevey, Tour de Peilz, St. Légier	Chaponneyres	73	8,3	21,0	1,0	20,0	8,9	0,4	8,4	11,6	2,12	—	—	—	—
		Mélange														

303	Vevey	Vases de la cave de l'Hôpital de Vevey	0,9977	8,1	21,5	0,7	20,8	9,2	0,4	8,7	12,1	2,50	—	—	—	
304	»		71	8,1	19,9	0,7	19,2	8,3	0,4	7,8	11,4	2,30	—	—	—	
305	»		75	8,4	21,6	1,0	20,6	8,6	0,5	8,0	12,6	2,20	—	—	—	
306	»		70	8,0	19,3	1,0	18,3	8,4	0,4	7,9	10,4	2,32	—	—	—	
307	»		71	8,1	19,7	1,0	18,7	9,2	0,4	8,7	10,0	2,40	—	—	—	
308	»		70	8,0	19,2	1,0	18,2	8,7	0,4	8,2	10,0	1,95	—	—	—	
309	»		72	7,9	19,4	1,0	18,4	8,6	0,4	8,1	10,3	2,32	—	—	—	
310	»		71	8,3	20,4	0,7	19,7	8,8	0,3	8,4	11,3	2,33	—	—	—	
311	»		67	8,7	20,6	0,7	19,9	7,9	0,4	7,4	12,5	2,10	—	—	—	
321	»		77	9,2	21,8	0,5	21,3	8,8	0,4	8,3	13,0	2,78	2,4	2,8	9,2	
		Rolliez	Minimum	0,9944	7,9	18,4	0,5	17,1	5,6	0,2	5,1	10,0	1,91	2,2	3,6	8,1
			Maximum	0,9994	11,3	25,0	2,5	23,5	13,2	0,5	12,8	14,7	2,68	2,5	5,9	10,0

No. 271. En partie greffé. No. 276. id. No. 281. Entièrement greffé. No. 282. id. No. 283. id. No. 289. En partie greffé. No. 296. id. No. 299. id. No. 301. id. No. 303—311 id.

Région d'Arnex-Orbe.

326	Arnex	Mandrolaire	0,9977	8,5	19,3	0,8	18,5	6,4	0,5	5,8	12,7	2,30	2,2	5,5	—	11,8
327	»	Mélange	74	7,7	19,1	0,5	18,6	7,4	0,6	6,7	11,9	2,00	2,4	5,3	—	12,0
331	Corcelles	Dévaudaz	61	8,7	18,8	0,7	18,1	7,1	0,6	6,4	11,7	1,98	2,8	5,4	—	12,7
334	Montcherand	Clos Dufour	68	8,6	20,0	1,0	19,0	6,4	0,4	5,9	13,1	2,18	2,8	4,8	—	10,7

No. 326. Entièrement greffé. No. 327. id. No. 334. Levuré.

Région de Champagne-Concise-Bonvillars.

340	Bonvillars	Les Boulaz	0,9971	8,7	20,5	0,5	20,0	8,0	0,4	7,5	12,5	2,28	3,4	4,6	—	9,8
343	Concise	Grand Vigne et Corbette	88	9,0	26,4	1,0	25,4	12,8	0,5	12,2	13,2	1,90	3,1	0,7	—	7,3
344	»	Vignettes Rosset	65	10,2	24,2	1,3	22,9	9,8	0,2	9,6	13,3	1,96	3,2	2,3	—	7,5
345	Corcelles	Mélange	60	9,4	20,3	0,5	19,8	7,5	0,5	6,9	12,9	2,06	1,5	5,0	—	10,3
349	Giez	Condemeines	88	7,2	20,1	0,5	19,6	10,0	0,4	9,5	10,1	2,04	4,4	5,6	—	10,9
350	»	Sous la Cure	89	8,4	24,2	0,5	23,7	11,6	0,4	11,1	12,6	2,38	3,3	0,8	—	9,2
353	Grandson	Les Combes	43	10,1	18,1	0,5	17,6	7,3	0,3	6,9	10,7	1,86	3,2	4,7	—	10,2
355	»	Es Chambles	74	8,1	20,8	0,5	20,3	8,2	0,4	7,7	12,6	2,18	3,7	4,6	—	10,0
		Minimum	0,9943	7,2	18,1	0,5	17,6	7,3	0,3	6,9	10,1	1,86	1,5	0,7	—	7,3
		Maximum	0,9989	10,2	26,4	1,3	25,4	12,8	0,5	12,2	13,3	2,38	4,4	5,6	—	10,9

No. 340. Levuré. No. 344. id. No. 350. id. No. 353. id. No. 355. $\frac{1}{3}$ greffé.

Région d'Yverdon-Champvent.

357	Chamblon	Sous le Château	0,9995	7,9	25,2	0,5	24,7	12,5	0,6	11,8	12,9	2,02	4,2	3,9	—	9,6
360	Champvent	»	81	8,0	21,2	0,5	20,7	8,1	0,8	7,1	13,6	2,30	3,1	5,7	—	11,5
362	Mathod	La Plantée	84	7,7	20,5	0,5	20,0	8,0	0,3	7,6	12,4	2,16	3,3	5,7	—	10,9

No. 360. En partie gelé 15 jours avant la vendange.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. 0/0 <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>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait 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>	Gesamt schw. fl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
381	Arnex s./Orbe	Mélange	0,9962	9,6	22,6	0,5	22,1	5,3	1,4	4,6	17,5	2,56	2,7	5,7	—	11,8
382	Orbe	Maladeyre et Rionzena	78	9,2	24,8	0,5	24,3	5,9	0,7	5,0	19,3	2,92	2,8	3,6	—	9,8
383	Bonvillars	Tomorel Le Coude	85	8,8	25,1	2,2	22,9	7,2	0,7	6,3	16,6	2,70	3,2	4,2	—	11,4
384	Chamblon	Sous le Château Es Grand Vigne	76	9,3	23,8	2,2	21,6	6,4	0,6	5,7	15,9	2,48	2,5	3,8	—	9,4

No. 381 Dôle et Salvagnin greffés. No. 382 Pinot. No. 383 Pinot. No. 384 Pinot.

Kanton Zürich.

Analytiker: Chem. Abteilung der Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Wädenswil	Letten (Riesling und Sylvaner)	0,9971	9,0	22,3	1,2	21,1	8,1	0,4	7,7	13,4	2,22	1,8	0,8	114	6,2
2	»	Letten (Räuschling)	1,0031	6,3	28,8	1,0	27,8	14,1	0,3	14,3	13,5	2,10	4,8	0,8	12	4,5
3	Hombrechtikon	Feldbach-Trüllisberg (meist Räuschling)	1,0014	7,5	28,3	1,2	27,1	12,6	0,4	12,1	15,0	2,49	3,4	1,0	73	5,7
4	»	Feldbach-Oberdorf (Räuschling)	1,0015	6,9	26,6	0,5	26,1	13,1	0,3	12,7	13,4	1,98	4,5	0,8	31	4,8
5	Meilen	Reblaube (meist Räuschling)	1,0002	7,0	24,0	0,7	23,3	12,2	0,3	11,8	11,5	1,70	3,4	0,9	67	8,7

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Stäfa	Sternenhalde (Klevner)	1,0007	9,6	32,6	1,8	30,8	11,5	0,3	11,1	19,7	3,06	2,0	1,1	23	8,4
---	-------	------------------------	--------	-----	------	-----	------	------	-----	------	------	------	-----	-----	----	-----