

**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<sup>e</sup> 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	Goldwändler	14,6	12,0
8	Küttigen	7,6	15,9
9	Lengnau	8,6	14,6
10	Nussbaumen	11,0	11,9
11	Schartenfelser	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>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>				
1	<b>Aesch</b>	Klus	56,5	12,6
2	»	»	58,0	13,0
3	»	»	49,0	12,6
4	»	»	67,0	12,1
5	<b>Arisdorf</b>	Homberg	51,5	16,9
6	»	Vogelsand	58,0	16,4
7	<b>Arlesheim</b>	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	<b>Benken</b>	Ludi	55,0	13,5
12	»	»	54,0	12,8
13	<b>Binningen</b>	Schweissberg	61,0	11,4
14	»	Oberer Holeerain	62,5	13,2
15	»	Hölzli	61,0	11,3
16	<b>Buus</b>	Im Laig	48,0	16,8
17	<b>Ettingen</b>	Schönort	42,5	15,3
18	»	»	42,5	15,3
19	<b>Frenkendorf</b>	Im Adler	54,5	16,1
20	<b>Füllinsdorf</b>	Sutenberg	59,0	15,6
21	»	Altenberg	42,0	15,7
22	<b>Liestal</b>	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	<b>Maisprach</b>	Galgenrütli	62,0	13,6
29	<b>Münchenstein</b>	Hintenaus	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	<b>Muttenz</b>	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	<b>Oberwil</b>	Stallenhügel	50,0	16,9
40	<b>Pfeffingen</b>	Klusberg	55,0	13,1
41	»	»	49,5	12,1
42	<b>Pratteln</b>	Grasreben	61,0	14,0
43	»	Herrenacker	60,0	14,2
44	»	»	65,5	12,2
45	»	Käferberg	52,5	15,7
46	<b>Ramlinsburg</b>	Homberg	55,0	17,2
47	»	»	52,5	17,4
48	<b>Reinach</b>	Pfaffenacker	57,0	12,8
49	»	Bader	60,0	12,9
50	»	Langacker	70,0	12,6
51	<b>Therwil</b>	Rebgarten	52,5	18,2
52	<b>Ziefen</b>	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>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>				
1	<b>Buus</b>	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	<b>Maisprach</b>	Röti	71,0	18,6
9	<b>Wintersingen</b>	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>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Auvernier</b>	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	<b>Corcelles</b>	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	<b>Cortailod</b>	Bas de Sachet	19. X.	55,5	19,3
13	<b>Colombier</b>	Colombier	19. X.	60,0	14,6
14	<b>Hauterive</b>	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	<b>La Coudre</b>	La Coudre	19. X.	61,5	14,5
25	<b>Neuchâtel</b>	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	<b>Peseux</b>	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 densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	--	--	---	---

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

31	<b>St. Aubin</b>	St. Aubin	16. X.	68,5	16,0
32	<b>St. Blaise</b>	Gare	16. X.	67,7	16,2
33	<b>Hauterive</b>	La Serre Alexandre	16. X.	75,6	13,2
		Minimum		50,0	12,9
		Maximum		75,6	19,3

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Auvernier</b>	Les Lerins	12. X.	76,2	15,8
2	<b>Hauterive</b>	Champréveyres	15. X.	80,5	12,5
3	<b>Neuchâtel</b>	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	<b>St. Aubin</b>	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'apr. 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	<b>Schleitheim</b>	31	4,4	22,9
2	»	33	5,0	22,5
3	<b>Sibingen</b>	39,5	—	16,2
4	<b>Neunkirch</b>	41	—	20,7
5	<b>Löhningen</b>	33,5	—	21,7
6	<b>Gächlingen</b>	44	8,2	18,2
7	<b>Wilchingen</b>	45	—	19,9
8	<b>Oberhallau</b>	45	—	19,3
	Minimum	31	—	16,2
	Maximum	45	—	22,9

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Thayngen</b>	54	—	17,3
2	<b>Herblingen</b>	50,5	—	16,7
3	<b>Buchthalen</b>	50,5	—	18,2
4	<b>Schaffhausen</b>	50	9,2	17,8
5	»	59,5	11,2	18,8
6	<b>Osterfingen</b>	51	—	17,4
7	<b>Trasadingen</b>	62,5	—	16,9
8	<b>Dörflingen</b>	55,5	—	17,7
9	<b>Stein</b>	57,0	11,1	16,3
10	»	56,0	—	22,3
11	»	50,5	—	16,3
12	<b>Wilchingen</b>	64,0	—	19,5
13	<b>Oberhallau</b>	65,5	14,2	19,0
14	<b>Unterhallau</b>	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>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>				
15	<b>Buchberg</b>	62,0	—	18,6
16	<b>Rüdlingen</b>	59,5	12,3	19,3 <sup>1</sup>
	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>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Dietingen</b>	Altisberg	12. X.	48	19,8
2	»	Rüetschli	12. X.	37	20,3
3	<b>Uesslingen</b>	Im Harzer	12. X.	47	18,8
4	<b>Niederneunforn</b>	Landvogt	12. X.	46	19,7
5	»	Hohrain	12. X.	45	19,8
6	<b>Oberneunforn</b>	Allerwinder	14. X.	45	19,6
7	»	Vogelsang	14. X.	41	20,2
8	<b>Warth</b>	Krasbühl	16. X.	43	17,8
9	<b>Ermatingen</b>	Setzi	16. X.	49	19,1
10	<b>Weinfeldern</b>	Burgerberg	16. X.	46	17,5
11	<b>Salenstein</b>	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	<b>Fruthwilen</b>	Acker	17. X.	35	20,3
16	<b>Mannenbach</b>	Knebel	17. X.	44	20,9
17	»	Langgraben	17. X.	47	18,0
18	<b>Ottoberg</b>	Pletz	17. X.	48	19,5
19	<b>Berlingen</b>	—	17. X.	51	19,6
20	»	—	17. X.	47	18,0
21	<b>Steckborn</b>	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	<b>Dietingen</b>	Altisberg	12. X.	63	18,5
2	»	Landammann	12. X.	64	19,9
3	<b>Uesslingen</b>	Im Harzer	12. X.	65	22,4
4	»	Gasswingerten	12. X.	67	19,4
5	<b>Niederneunforn</b>	Landvogt	12. X.	65	18,0
6	<b>Oberneunforn</b>	Aus mehreren Lagen	14. X.	59	18,0

<sup>1</sup> 0,5 Vol. % Alkohol.



**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>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
7	<b>Warth</b>	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	<b>Weinfelden</b>	Hagholz	16. X.	57	18,5
13	»	Straussberg	16. X.	54	16,5
14	»	Burgerberg	16. X.	56	18,0
15	<b>Salenstein</b>	Galgen	17. X.	52	21,5
16	»	Arenenberg	19. X.	68	18,7
17	<b>Fruthwilen</b>	Gwand	17. X.	56	20,9
18	<b>Ottoberg</b>	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	<b>Berlingen</b>	—	17. X.	54	20,2
24	<b>Amlikon</b>	Galgenacker	18. X.	70	22,5
25	»	Junkholzerberg	18. X.	60	15,8
26	»	»	18. X.	65	16,5
27	<b>Schweizersholz</b>	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 <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.**

1	<b>Sierre</b>	(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	<b>Miège</b>	— (Rèze)	21. X.	73,5	12,0	16,0
6	<b>Granges</b>	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	<b>Lens</b>	— (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	<b>St. Léonard</b>	»	28. X.	84	9,8	—
17	»	La Blanche (Fendant)	28. X.	93	8,9	—
18	<b>Sion</b>	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>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>						
19	<b>Sion</b>	— (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	<b>Conthey</b>	Clos Morena (Fendant)	19. X.	90	10,2	—
34	<b>Vétroz</b>	— »	8. X.	82	8,8	18,6
35	<b>Ardon</b>	— »	8. X.	81,5	7,8	19,0
36	»	— »	8. X.	80	8,6	19,0
37	<b>Riddes</b>	— »	8. X.	78	9,9	17,6
38	<b>Leytron</b>	— »	8. X.	82	7,9	20,0
		Minimum		69	6,5	—
		Maximum		94	13,5	—

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Sion</b>	Gravelone (Dôle)	10. X.	103	9,3	—
2	<b>Sion</b>	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	<b>Gross-Andelfingen</b>	Oberkahnen	11. X.	44,0	18,5
2	»	Altweg	11. X.	45,0	17,6
3	<b>Klein-Andelfing.-Alten-Oerlingen</b>	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	<b>Rheinau</b>	Korb, Grabenstück südwestl.	12. X.	63,0	20,1
11	<b>Unter-Stammheim</b>	Langerten	11. X.	37,0	20,6
12	»	Unterhalden	11. X.	42,0	18,7

**Bezirk Meilen.**

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

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

15	<b>Herrliberg</b>	Schützenmauer	21. X.	46,0	17,6
16	»	Gabühl	21. X.	54,0	15,8
17	»	»	23. X.	62,0	15,4
18	<b>Küsnacht</b>	Seminargut	15. X.	60,0	16,5
19	<b>Meilen</b>	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	<b>Uetikon a. S.</b>	Weingarten	17. X.	58,0	16,3
26	»	»	16. X.	58,0	22,8
27	»	»	17. X.	63,0	17,6

**Bezirk Zürich.**

28	<b>Geroldswil</b>	Mittl. Berg, mittl. Lage	14. X.	56,0	17,0
29	<b>Weiningen</b>	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	<b>Benken</b>	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	»	Laufweg	10. X.	46,0	18,9
6	<b>Berg am Irchel</b>	Bohl	14./15. X.	59,0	14,5
7	»	»	15. X.	57,0	17,2
8	»	»	15. X.	55,0	15,7
9	<b>Dättwil b. Andelfingen</b>	Ob der Gasse, Ebene	11. X.	52,0	19,4
10	»	Neuweingarten	11. X.	49,0	19,1
11	<b>Flaach</b>	Beim Haus Frauenfelder	12. X.	73,0	16,9
12	»	Hinterhäuser von Tobler	12. X.	73,0	20,2
13	»	Iengen	14. X.	71,0	18,1
14	»	Hinterhäuser Gisler	12. X.	61,0	16,5
15	»	Tuch	12. X.	67,0	20,3
16	<b>Gross-Andelfingen</b>	Altweg	11. X.	66,0	18,4
17	»	Hinterwuh	10. X.	59,0	17,4
18	»	Altweg	11. X.	55,0	19,5
19	<b>Klein-Andelfingen-Alten-Oerlingen</b>	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 Loch	9. X.	49,0	17,8
34	»	Im Bergli	9. X.	50,0	17,6
35	<b>Ossingen</b>	Aus allen Lagen der Weinbaugrossensch.	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 Weinbaugrossensch.	10. X.	51,0	19,1
39	<b>Rheinau</b>	Kessel, östliche Mulde	11. X.	64,0	16,9
40	»	Korb, südlich	12. X.	76,0	20,5
41	<b>Rudolfingen</b>	Hamenberg	9. X.	61,0	17,8
42	»	Boden	9. X.	70,0	19,0
43	<b>Trüllikon</b>	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	<b>Unter-Stammheim</b>	Gaisbühl	11. X.	60,0	18,8
48	»	Widmer	12. X.	62,0	18,9

**Bezirk Bülach.**

49	<b>Freienstein</b>	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	<b>Teufen</b>	Engelishalden u. Halden	14. X.	62,0	16,5
53	<b>Rafz</b>	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	<b>Dägerlen</b>	Im Berg	9. X.	68,0	18,5
67	»	Linde	10. X.	65,0	20,4
68	»	Benkemer	8/9. X.	54,0	17,3
69	»	Lindenberg	9. X.	60,0	20,6
				Minimum	46,0
				Maximum	76,0
					14,2
					22,0

## B. Weinuntersuchungen. — Analyses de vin.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Kanton Basel-Landschaft.</b>																
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.</b>																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Aesch Arlesheim » Liestal Münchenstein</b>	Klus	1,0005	6,6	23,5	0,2	23,3	10,7	0,3	10,3	13,0	2,08	—	0,8	—	—
2		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		—	1,0008	7,3	26,4	0,2	26,2	12,4	0,2	12,2	14,0	2,35	—	0,8	—	—
5		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	—	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Buus</b>	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	—	—
<b>Kanton Basel-Stadt.</b>																
Analytiker: <b>Laboratorium des Kantons-Chemikers Basel-Stadt.</b>																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
1	<b>Riehen</b>	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	Spiezerrebbeg	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>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfeies 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	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, unt. 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
<b>Canton de Fribourg.</b>																
Analyste: <b>Laboratoire cantonal.</b>																
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
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	<b>Dardagny</b>	—	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	<b>Russin</b>	—	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	<b>Satigny</b>	—	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	<b>Collonge-Bellerive</b>	—	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	<b>Jussy</b>	—	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>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
37	<b>Jussy</b>	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	<b>Cologny</b>	—	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	<b>Perly</b>	—	80	8,2	22,2	0,5	21,7	10,8	0,4	10,3	11,4	2,25	—	—	—	—
48	<b>Onex</b>	—	51	9,3	18,5	1,0	17,5	7,1	0,5	6,5	11,0	1,90	—	—	—	—
49	<b>Confignon</b>	—	64	9,4	21,9	1,2	20,7	10,2	0,3	9,8	10,9	2,30	—	—	—	—
50	<b>Bernex</b>	—	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	—	—	—	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Russin</b>	—	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.

#### Weissweine. — Vins blancs.

1	Freienbach	Höfner	1,0020	6,1	25,4	Spuren	25,4	14,2	0,3	13,8	11,5	1,68	—	—	—	—
---	------------	--------	--------	-----	------	--------	------	------	-----	------	------	------	---	---	---	---

#### Rotweine. — Vins rouges.

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. — Vins rouges.

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.

#### Weissweine. — Vins blancs.

1	Dornach	Steinerten	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. — Vini rossi.

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>	Gesamte schwel. Säure, g p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</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	Mondacce (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	—	1,0011	7,5	27,1	1,5	25,6	14,1	0,4	13,4	12,1	1,83	—	—	—	—
13	Giubiasco	Sasso grande	0,9980	9,6	27,4	0,7	25,7	11,5	0,9	10,5	16,9	2,50	—	—	—	—
14	»	Camorino	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	<b>Sierre</b>	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	<b>Lens</b>	— (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	<b>Chermignon</b>	— (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	<b>St. Léonard</b>	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	<b>Grimisuat</b>	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	<b>Bramois</b>	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	<b>Sion</b>	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>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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>	Gesamte schwächl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
37	<b>Sion</b>	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	<b>Savièse</b>	— (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	<b>Vétroz</b>	— (Amigne)	39	12,6	24,7	2,0	22,7	10,6	0,4	10,1	12,6	1,70	—	—	—	—
43	<b>Ardon</b>	— (Fendant pressé doux)	30	12,1	21,4	1,8	19,6	7,7	0,4	7,2	12,4	1,80	—	—	—	—
44	<b>Chamoson</b>	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	<b>Leytron</b>	— (Mélange)	67	9,8	24,0	1,9	22,1	10,5	0,6	9,8	12,3	1,86	—	—	—	—
48	<b>Saillon</b>	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	—	—	—	—
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Sierre</b>	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	<b>Chermignon</b>	— (Rouge du Pays)	78	9,7	25,9	2,4	23,5	9,4	0,4	8,9	14,6	2,30	—	—	—	—
4	<b>St. Léonard</b>	— (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 Scex (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	<b>Bramois</b>	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	<b>Sion</b>	— (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-Yverne.

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 Scex	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	Ollon	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	Yverne	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>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfests 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
Région de la Côte.																
53	<b>Allaman</b>	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	<b>Aubonne</b>	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	<b>Begnins</b>	Serreux 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 Begnins	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 Begnins 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 Begnins 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	»	Serreux 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	<b>Bougy</b>	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	<b>Bursinel</b>	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	<b>Dully</b>	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	<b>Essertines</b>	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	<b>Gilly</b>	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	<b>Luins</b>	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	<b>Mont le Grand</b>	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 Pontéréausaz	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	<b>Perroy</b>	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	<b>Tartegnin</b>	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  $\frac{1}{8}$  greffé. No. 61 Traité à la grosse lie en janvier, grêlé en juin, un peu d'oïdium, 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  $\frac{1}{10}$  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  $\frac{1}{5}$  greffé. No. 130  $\frac{1}{3}$  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-Brulées	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>	Zuckerfries 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Région de la Petite-Côte.</b>																
240	<b>Duillier</b>	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	<b>Founex</b>	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	<b>Signy</b>	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
<b>Région de Lausanne.</b>																
252	<b>Lausanne</b>	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. 1/4 greffé. No. 254. Transvasé clair en décembre. No. 255. Même vin que No. 254 traité à la grosse lie en décembre.																
<b>Région de Vevey-Montreux.</b>																
268	<b>Chardonne</b>	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	<b>Châtelard-Montreux</b>	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	<b>Corseaux</b>	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	<b>Corsier</b>	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	<b>Chardonne-Jongny</b>	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	<b>Tour de Peilz</b>	Sully, Chêne	77	8,3	21,8	1,5	20,3	9,9	0,3	9,5	10,8	2,34	—	—	—	—
296	»	Gerenz Creteley et Perouges	89	8,1	24,0	1,5	22,5	11,3	0,2	11,1	11,4	2,40	—	—	—	—
299	<b>Vevey</b>	Ruerettes	72	8,4	20,9	1,5	19,4	8,5	0,4	8,0	11,4	2,29	—	—	—	—
300	»	Chemenin	70	9,5	23,5	1,5	22,0	11,4	0,4	10,9	11,1	2,10	—	—	—	—
301	»	Chaponneyres	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. Léger	Mélange	73	8,3	21,0	1,0	20,0	8,9	0,4	8,4	11,6	2,12	—	—	—	—



303	<b>Vevey</b>		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	»	Vases de la cave de l'Hôpital de Vevey	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	»	Rolliez	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
		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	<b>Arnex</b>	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	<b>Corcelles</b>	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	<b>Montcherand</b>	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	<b>Bonvillars</b>	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	<b>Concise</b>	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	<b>Corcelles</b>	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	<b>Giez</b>	Condemines	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	<b>Grandson</b>	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	<b>Chamblon</b>	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	<b>Champvent</b>	»	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	<b>Mathod</b>	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. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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>	Gesamte schw.-fl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
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.

<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																
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	Reblau (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
---	-------	------------------------	--------	-----	------	-----	------	------	-----	------	------	------	-----	-----	----	-----