Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 5 (1914)

Heft: 5

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen

Verein analytischer Chemiker : vierzehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1913 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XIV année : les vins de l'année 1913

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: 21.10.2025

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Vierzehnter Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1913.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XIVº ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1913

A. Mostuntersuchungen. — Pesées de moût.

----X

Canton de Genève

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Cou	leur: blanc.		
1	Russin	1 -	6.—15. X.	70	10,7
2	Satigny	Peissy	»	68,5	12,3
3	»	»	».	74	11,9
4	>	»	»	74	_
5	»	» .	»	81,5	11,5
6	»	»	»	71,5	11,6
7	>	Choully	»	71	12,2
8 9	>	» .	»	68	13,4
9	>	»	»	74	12,4
10	»	»	»	76	11,7
11	»	Bourdigny-dessus	»	74	11,5
12	Jussy		»	70,5	11,2
13	»	_	» »	73	12,4
14	»	Lullier	»	75,5	10,9
15	»	»	»	73	12,1
16	»	»	»	76,5	11,5
17	Choulex	Miolan	»	70	10,0
18	Cologny		»	76	10,2
19	»	Ruth	»	75	10,9
20	Troinex	<u> </u>	»	64	10,2
21	Bardonnex	Landecy	»	71	10,4

Canton de Genève.

				ue dei				
N	0.	einde mune	Name und Rebber Nom l	rges	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	G	esamtsäure ramm p. L. cidité totale rammes p. l.
			Farbe: weis	s. — Could	eur: blanc.			
22 23 24 25	Berne		Croix-de-R Crête Lully	Cozon Iinimum	6.—15. X.	66,5 62 75 75		11,0 11,9 11,0 11,0
				Iaximum		81,5		13,4
			Kanton	Schaffha	ausen.			
No.	Gemeinde Commune	des I	und Lage Rebberges m local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Gr Degrés d'a le compte d'Oechsl	pr. Gramm p. ur Acidité tot	.L.	
	Farbe: weiss		s. — Coule	eur: blanc.				
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	Buchberg Wilchingen Neunkirch Löhningen Gächlingen Siblingen Schleitheim	Rütener Mühlew Hahnen Galgent Lenden	Neunkirch neg bühl ouck, Ilimmelreich berg Lendenberg al	7. X. 8. X. 9. X. 10. X. 10. X. 12. X. 13. X. 15. X.	59,0 51,0 48,5 53,0 51,4 48,5 47,0 60,5 59,0 64,0	15,6 17,8 16,5 18,6 15,9 18,0 19,1 18,6 17,4 18,4		9,7 — 10,0 — — — —
		-	Minimum Maximum		47,0 64,0	15,6 19,1		
			Farbe: rot.	— Couleu	r: rouge			
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17	Osterfingen ** Rüdlingen ** Schaffhausen ** Stein a./Rh. Thayngen Buchberg Wilchingen Buchthalen Trasadingen ** Unter-Hallau ** **	Teilrebe Tanzho Pfarrbe Herrent Rheinh: Huberli Hoppiho Oberhof Bach Berg ur Freien Grüt Rappen Rötiber Halde u	nd Badreben en f rg perg alde oh, Berglage f nd Hochbreite halde	20. IX. 30. IX. 4. X. 6. X. 7. X. 7. X. 7. X. 7. X. 9. X. 10. X. 11. X. 15. X.	69,0 69,0 64,5 65,0 68,0 63,0 66,0 64,0 60,5 61,5 66,5 64,0 64,0 75,5 71,0 74,0 74,5	17,2 18,8 16,3 18,8 17,0 15,0 15,0 17,3 17,4 19,3 15,2 19,4 18,6 15,1 16,1 14,1 15,0		14,0 13,3 13,8 12,1 13,6 — 12,1 — — — — — — — — — — — — —
			Maximum		75,5	14,1		

Kanton Thurgau.

NAME OF TAXABLE PARTY.	THE RESIDENCE OF THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NAMED IN COLUMN				
No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle Grade Degrés densi- métriques	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Coule	eur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13	Salenstein Mannenbach Ermatingen ** Berlingen ** Steckborn ** Fruthwilen	Hinterburg Langgräben Arenenberg, Morgengabe Roten Gatter Schössli Agerstenbach Eschlibach Enge im Bächli Aus der Halden Untere Lage, Hof und Rank Obere Lage, Millhof und Grind Oberste Lage, Hasenweid Acker Minimum Maximum	14. X. 14. X. 14. X. 14. X. 14. X. 16. X. 14. X. 16. X. 17. X.	65 57 56 56 53 55 69 63 61 53 51 51 51 69	$ \begin{array}{c c} 16,1 \\ 18,3 \\ 18,2 \\ 19,3 \\ 17,6 \\ 18,3 \\ 16,4 \\ 17,4 \\ 16,5 \\ 18,3 \\ 21,8 \\ 20,6 \\ 19,0 \\ \hline 16,1 \\ 21,8 \\ \end{array} $
1		Farbe: rot. — Couleu	r: rouge.	•	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
1 2 3 4	Ermatingen Fruthwilen Salenstein Mannenbach	Steinäckerli Acker Arenenberger Hornäckler	16. X. 17. X. 17. X. 17. X.	68 57 77 62	16,9 $18,8$ $17,5$ $16,5$
		Minimum Maximum		57 77	16,5 18,8
		Canton du Val	ais.		
No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges, Rebensorte Nom local Nature du plant	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Coule	ur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16	Sierre ** ** Bramois StLéonard ** Sion ** ** ** ** ** ** ** ** **	Malvoisie Fendant Fendant Planzette Fendant Fendant Tschiétroz Rhin Fendant Ban-ouest Fendant Fendant Orgival et Mangold Fendant Pont de la Morge Fendant Fendant Mont d'or Fendant Grandinaz Fendant Colombey Fendant Fendant Châtroz	3. X. 14. X. 10. X. 14. X. 13. X. 16. X. 7. X. 7. X. 7. X. 1. X. 3. X. 3. X. 4. X. 4. X. 5. X.	90 88 93,4 87 80,6 87 81 84 91 84 83 85 83,5 82 81 82	7,6 7,7 6,8 6,1 7,0 5,8 7,4 6,1 5,3 7,4 8,2 6,7 6,8 8,2 7,3 8,1

Canton du Valais.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges, Rebensorte Nom local Nature du plant	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Tractor o att. pranti	Condange	di Occinoto	grammes p.v.
		Farbe: weiss. — Coul	eur: blanc.		
17	Sion	Fendant	3. X.	82	8,0
18	»	Fendant Molignon Clavoz	3. X.	87	8,0
19	»	Fendant Grandinaz Platta	4. X.	84	6,9
20	»	Fendant Château de la Soie et Châtroz	4. X.	85	9,4
21 22	»	Fendant Château de la Soie	4. X. 6. X.	92 88	7,5
23	» »	Fendant Tourbillon Fendant Corbassière	6. X.	82,5	$\begin{array}{c} 7,2 \\ 6,5 \end{array}$
24	»	Fendant Lentine Platta	6. X.	91	7,0
25	»	Fendant Clavoz et Dioli	6. X.	88	8,2
26	»	Fendant	6. X.	96	7,3
27 28	»	Fendant	6. X.	86	7,1
29	» »	Fendant Uvrier Fendant Lentine	6. X. 7. X.	82 86	7,4 6,5
30	»	Fendant Mont d'or	7. X.	89	7,1
31	»	Fendant Molignon	9. X.	89	7,5
32	Conthey	Fendant Champmarais	3. X.	89	7,1
33	Vétroz	Fendant	1. X.	82,5	6,3
		Minimum Maximum		80,6 96	5,3 9,4
1	Sion	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne	ur: rouge.	108,5	8,0
1		Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des	30. IX.	r Oechsle-Grade	Gesamtsäure
1 No.	Gemeinde	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri	Datum der Weinlese	Oechsle-Grade Degrés d'apr.	Gesamtsäure Gramm p. L
		Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des	30. IX.	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité total
	Gemeinde	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale
	Gemeinde	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	
	Gemeinde	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Couled Bezirk Andelfin	Datum der Weinlese Date de vendange	r Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale
No.	Gemeinde Commune	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Couled Bezirk Andelfin	Datum der Weinlese Date de vendange leur: blanc. ngen. 6. X.	r Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l
No.	Gemeinde Commune	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Couled Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meile Aebleten, Unterfach	Datum der Weinlese Date de vendange leur: blanc. ngen. 6. X. 2. X.	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l
No.	Gemeinde Commune Volken b. Flaach	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coul Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meile Aebleten, Unterfach Grub	Datum der Weinlese Date de vendange leur: blanc. 6. X. 2. X. 5. X	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle 61,0 66,0 70,0	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité total grammes p. l
No.	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen »	Farbe: rot. — Couled Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Couled Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meile Aebleten, Unterfach Grub Halde, Rhei, Boden	Datum der Weinlese Date de vendange leur: blanc. 6. X. 2. X. 5. X	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle 61,0 66,0 70,0 64,0	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l 16,5
No.	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coul Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meile Aebleten, Unterfach Grub	Datum der Weinlese Date de vendange leur: blanc. ngen. 6. X. 2. X.	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l
No. 1 2 3 4 5 6	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen ** Uetikon a. See **	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coulet Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meilet Aebleten, Unterfach Grub Halde, Rhei, Boden Weingarten Weingarten Weingarten Bezirk Zürich	30. IX. Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle 61,0 66,0 70,0 64,0 60,0	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l 16,5
No. 1 2 3 4 5 6	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen "" Uetikon a. See	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coulet Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meile Aebleten, Unterfach Grub Halde, Rhei, Boden Weingarten Weingarten Weingarten Bezirk Züric Ins Alten	30. IX. Datum der Weinlese Date de vendange	61,0 66,0 70,0 64,0 60,5	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l 16,5
No. 1 2 3 4 5 6	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen " Uetikon a. See " Höngg "	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coulet Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meilet Aebleten, Unterfach Grub Halde, Rhei, Boden Weingarten Weingarten Weingarten Bezirk Zürich Ins Alten Imbisbühl	30. IX. Datum der Weinlese Date de vendange	61,0 61,0 61,0 61,0 61,0 65,0 60,0 60,5	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l 16,5 17,0 15,4 15,2 17,7 19,0
No. 1 2 3 4 5 6	Gemeinde Commune Volken b. Flaach Meilen ** Uetikon a. See **	Farbe: rot. — Coulet Rouge Longeborgne Kanton Züri Name und Lage des Rebberges Nom local Farbe: weiss. — Coulet Bezirk Andelfin Hinterhäuser Bezirk Meilet Aebleten, Unterfach Grub Halde, Rhei, Boden Weingarten Weingarten Weingarten Bezirk Zürich Ins Alten Imbisbühl	30. IX. Datum der Weinlese Date de vendange	61,0 66,0 70,0 64,0 60,5	Gesamtsäure Gramm p. L Acidité totale grammes p. l 16,5 17,0 15,4 15,2 17,7 19,0

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Could	eur: blanc.		
12 13 14	Weiningen * »	Haslern, Kirchenspitzberg Hasennest, Haslernberg Kirchenspitz, Hängerten	30. IX. 30. IX. 2. X.	63,5 60,0 69,0	$15,8 \\ 16,5 \\ 17,6$
		Minimum Maximum		52,0 70,0	$15,2 \\ 19,2$
		Farbe: rot. — Coulet	ur: rouge.		
		Bezirk Andelfin	gen.		
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \\ 3 \end{bmatrix}$	Berg am Irchel Volken b. Flaach *	Bohl Hinterhäuser »	7. X. 4. X. 4. X.	63,0 66,0 68,0	17,0 16,7 15,0
		Bezirk Wintert	hur.		
5	Neftenbach »	Halte, Bruppach Steig	6. X. 6. X.	65,0 70,0	17,2 16,9
		Minimum Maximum		63,0 70,0	15,0 17,2

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. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extraki, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtstächtige 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-Weinsüure, g. p. L. Acide tartrique total, g.p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	1 2 ~	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
		. Augl			on Be		.4									
			ytiker:					n.								
	A.110		Weissv													
1	Allfermée	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	0,9978	9,0	23,8	0,8	23,0	9,6	0,3	9,2	13,8	2,04	_	-	14,1	7,6
3	Biel-Vingelz	Tschatener Rebe, Vingelzer Rebberg	68	7,7	18,0	0,5	17,5	6,8	0,3	6,4	11,1	1,74	' -	3,3	17,9	10,0
4	Erlach .	Vingelzer Rebberg	77	9,4	25,0	0,2	24,8	11,6	0,3	11,2	13,6	1,96	-	-	38,4	9,8
5	Eriauli	Erlacher Rebberg Untere Schlossrebe, Erlachberg	66	8,4	19,4	0,8	18,6	8,0	0,3	7,5	11,1	1,68	-	_	25,6	7,7
6	Gampelen	Schallenberg	69	8,8	21,4 22,9	0,8	20,6	8,7	0,2	8,5	12,1	2,00	-	_	38,4	6,0
7	Ins	Inser Rebberg	75	8,9		1,5	21,4	11,9	0,4	11,5	9,9	1,84	_	-	43,4	6,7
8))	Inser Rebberg, Spitaldomaine Pourtalès	88 94	7,4 $7,6$	21,8 23,8	$0,8 \\ 0,8$	21,0 $23,0$	11,7 $12,3$	0,6	11,2	9,8	1,92	=	-	69,0	8,4
9	Ligerz	Ligerzer Rebberg	74	9,2	24,2	1,1	23,0 $23,1$	9,7	$0,3 \\ 0,4$	$11,9 \\ 9,2$	11,1 $13,9$	1,90	-		76,8	8,4
10	Ligorz »	Clos de rive	81	7,6	20,4	0,8	19,6	7,7	$0,4 \\ 0,5$	7,1	15,9 $12,5$	2,04 1,88	_		34,6	6,2
11	»	Ligerzer Rebberg	1,0005	7,3	27,5	1,2	26,3	12,5	$0,5 \\ 0,4$	11,9	14,4	2,41		_	12,8 43,5	6,5
12	»	»	0,9974	8,4	21,4	1,0	20,3	8,3	$0,4 \\ 0,5$	7,6	12,8	2,41	_		30,7	$\frac{4,3}{7,0}$
13	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberg	74	8,3	20,7	1,0	19,7	7,4	0,3 $0,2$	7,2	12,5	1,92			26,9	6,6
14	»	Neuenstadter Rebberg, mittlere Lage	75	8,0	20,4	1,0	19,4	7,5	0,4	7,0	12,3	1,99			25,6	6,8
15	»	Neuenstadter Rebberg	75	7,9	20,2	0,9	19,3	7,8	0,2	7,5	11,8	1,96	10		20,5	6,8
16	»	Cransveaux	87	7,9	23,0	0,9	22,1	9,2	0,3	8,8	13,3	2,10			15,4	7,0
17	Tüscherz	Tüscherz-, Alfermée- und Twanner Rebberg	79	7,3	19,4	0,5	18,9	7.7	0,4	7,1	11,8	1,91		_	6,4	6,7
18	Twann	Twanner Rebberg, etwas aus Schaffiser Rebberg	91	7,4	22,6	1,0	21,6	8,4	0,4	7,9	13,7	2,20	_	_	56,3	5,2
19	»	Rostelen, Gaucheten, Frauenkapf	82	9,5	26,4	1,5	24,9	10,1	0,7	9,3	15,6	2,42	_		166,4	5,0
20	»	Twanner und Ligerzer Rebberg	87	8,2	23,8	0,9	22,9	10,0	0,3	9,7	13,2	2,12	_		25,8	7,9
21	»	Twanner Rebberg	73	8,4	21,1	0,6	20,5	7,0	0,4	6,5	14,0	2,02	_	_	57,6	7,0
		Minimum	0,9966	7,3	18,0	0,2	17,5	6,8	0,2	6,4	9,8	1,68			6,4	4,3
	A 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	Maximum	1,0005	9,5	27,5	1,5	26,3	12,5	0,7	11,9	15,6	2,42	_		166,4	10,0

1			Rotwe	ine	- Vins	roug	es.									
1 2 3	Neuenstadt Tüscherz Twann	Neuenstadter Rebberg, obere lage Tüscherzer und Twanner Rebberge Twanner und Ligerzer Rebberge	$\begin{bmatrix} 1,0017 \\ 0,9996 \\ 1,0013 \end{bmatrix}$	9,1 10,4 8,8	$ \begin{array}{c c} 33,8 \\ 32,4 \\ 32,9 \end{array} $	2,1 $2,6$ $5,3$	$\begin{array}{ c c }\hline 31,7 \\ 29,8 \\ 27,6 \\ \end{array}$	$ \begin{array}{c c} 8,4 \\ 7,6 \\ 10,7 \end{array} $	$ \begin{array}{c c} 0,4 \\ 1,2 \\ 0,4 \end{array} $	8,0 6,1 10,1	$\begin{array}{c c} 23,7 \\ 23,7 \\ 17,5 \end{array}$	3,08 $3,37$ $3,02$	_ _ _			$\begin{bmatrix} 7,5 \\ 6,8 \\ 7,5 \end{bmatrix}$
			Cant	on d	e Fri	bour	g.									
		. A	nalyste:	Labo	ratoir	e can	tonal.									
			Weissw	eine.	— Vin	s blai	ics.									
1 2 3 4 5 6	Haut-Vully, Lugnore Haut-Vully Haut et Bas-Vully Bas-Vully Cheyres	Condemine Motier Motier-Praz Sugiez-Nant Condemine Vers les moulins Minimum Maximum	0,9973 81 73 87 67 59 0,9959 87	7,8 9,3 8,4 8,6 9,0 8,8 7,8 9,3	20,5 24,9 21,3 24,9 21,2 19,2 19,2 24,9	1,4 1,4 1,4 1,6 1,1 1,0 1,6	19,1 23,4 19,9 23,3 20,1 18,2 18,2 23,4	10,7 12,1 9,5 12,4 10,6 8,7 8,7 12,4	$0,2 \\ 0,1 \\ 0,2 \\ 0,3 \\ 0,2 \\ 0,2 \\ \hline 0,1 \\ 0,3$	10,4 12,0 9,2 12,0 10,3 8,4 8,4 12,0	8,7 11,4 10,8 11,3 9,7 9,7 11,4	$\begin{array}{c} 1,80 \\ 2,05 \\ 1,95 \\ 2,02 \\ 2,32 \\ 1,60 \\ \hline 1,60 \\ 2,32 \\ \end{array}$			= = = = =	
		A	Can nalyste: Weissw	Labo		cant	onal.									
								0	0		10	,				
1 2 3 4	Dardagny » » »		0,9949 49 39 50	9,9 9,7 9,7 9,0	19,7 19,1 16,7 17,4	1,1 1,0 1,0 0,9	18,6 18,1 15,7 16,5	8,5 6,2- 5,6 6,6	0,4 $0,2$ $0,4$ $0,5$	8,0 5,9 5,2 6,0	10,6 $12,2$ $10,5$ $10,5$	1,60 1,70 1,75 1,50				
5 6 7	» »	La Plaine	34 40 35	9,9 9,6 9,6	16,1 16,7 15,5	1,3 $1,5$ $1,0$	14,8 15,2 14,5	5,4 5,0 5,8	0,3 $0,6$ $0,4$	5,0 4,2 5,3	9,8 $11,0$ $9,2$	1,75 $2,15$ $1,60$	_		=	=
8 9 10	» »	Malval * Essertines	39 31	9,7 9,3 10,6	17,9 15,6 17,3	1,5 1,0 1,0	16,4 14,6 16,3	6,7 5,7 6,5	$0,6 \\ 0,4 \\ 0,4$	5,9 5,2 6,0	$ \begin{array}{c} 10,5 \\ 9,4 \\ 10,3 \end{array} $	1,40 $1,50$ $1,50$			=	
11 12 13 14	Russin	» 	25 49 28	10,2 9,6 10,5 10,5	14,7 18,8 16,3 17,7	1,1 1,5 1,8 1,8	$ \begin{array}{c c} 13,6 \\ 17,3 \\ 14,5 \\ 15,9 \end{array} $	$ \begin{array}{c c} 4,7 \\ 7,9 \\ 5,2 \\ 5,3 \end{array} $	0,3 $0,3$ $0,4$ $0,4$	4,3 7,5 4,7	9,3 9,8 9,8	1,45 $1,50$ $1,60$	=	=	=	
15	»		34 33	10,5 $10,2$	16,6	1,8	15,1	5,3	$0,4 \\ 0,5$	$\frac{4,8}{5,7}$	$\begin{array}{c c} 11,1 \\ 9,4 \end{array}$	1,70 1,80		_	_	_

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtstätige 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 schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
16	Russin	_	0,9935	10,8	18,8	1,5	17,3	6,6	0,2	6,3	11,0	1,80	_	_	_	_
17	Satigny		46	10,0	19,2	1,0	18,2	8,5	0,2	8,2	10,0	1,45	-	_	_	
18	»		58	8,6	18,1	1,5	16,6	7,0	0,3	6,6	10,0	1,50	-	-	-	-
19	>		46	9,5	17,8	1,0	16,8	6,7	0,4	6,2	10,6	1,60	-	-	_	-
20	»		45	9,6	17,9	1,5	16,4	7,0	0,2	6,7	9,7	1,50	_	-	-	
21	»		46	9,4	17,5	1,5	16,0	6,6	0.2	6,3	9,7	1,55	-	-	-	-
22	»		49	9,2	17,7	1,5	16,2	6,3	0,3	5,9	10,3	1,70	-	-	-	- 1
23	»	Choully	51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,8	0,3	7,4	9,3	1,55	_	-	-	-
24	»	»	51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,1	0,5	6,5	10,2	1,75		-	_	-
25	»	»	60	10,1	22,9	1,3	21,6	9,6	0,3	9,2	12,4	1,75	_	-	_	-
26	>>	»	52	8,8	17,3	1,2	16,1	8,2	0,4	7,7	8,4	1,50	157		- T	-
27	»	»	54	9,8	20,6	1,3	19,3 16,0	9,1 $7,1$	$0,3 \\ 0,4$	8,7 6.6	10,6 $9,4$	1,75 1,60		_		
28 29	»	Bourdigny-dessous	53	8,8	17,5 17,5	1,5 1,5	16,0	6,5	0,4	6,2	9,4	1,55				
30	>	Bourdigny-dessus	54	8,6	16,0	1,5	14,5	6,7	0,2	6,4	8,1	1,33				
31	»	Douraigny-dessus	49 84	7,6	21,4	1,3	20,2	11,1	0,2		9,4	1,50				
32	,,	Peissy	45	9,9	18,7	1,0	17,7	7,4	0,2	10,8 7,1	10,6	1,40	_	_	_	_
33	,	l clssy »	43	9,6	17,4	1,2	16,2	6,2	0,2	5,9	10,3	1,70	_	_		
34	»	»	44	9,8	18,2	1,5	16,7	6,9	0,2	6,6	10,1	1,60	_	_	_	_
35	>	»	41	9,3	16,0	1,0	15,0	6,4	0,2	6,1	8,9	1,45			_	
36	»	».	49	9,2	17,7	1,5	16,2	7,1	0,4	6,6	9,6	1,50		_	_	- 1
37	»	»	37	9,5	15,7	1,0	14,7	6,0	0,2	5,7	9,0	1,40	_	-	-	- 1
38	»	>	41	9,4	16,3	1,5	14,8	6,3	0,3	5,9	8,9	1,40	-	-	-	-
39	»	»	45	9,4	17,3	1,2	16,1	6,7	0,4	6,2	9,9	1,50	_	-	-	
40	»	- »	43	9,5	17,1	1,0	16,1	6,6	0,2	6,3	9,8	1,50	-	-	-	-
41	»	»	45	9,4	17,3	1,0	16,3	6,8	0,4	6,3	10,0	1,60	-	_	-	-
42	Meyrin		50	8,6	16,2	1,2	15,0	7,1	0,5	5,5	9,5	1,35	-	-	_	-
43	Vernier		53	9,7	20,1	1,5	18,6	8,7	0,2	8,4	10,2	1,60	-	-	-	-
44	»		48	8,7	16,0	1,0	15,0	6,2	0,5	5,6	9,4	1,60	-	_	-	-
45	Grand-Saconnex		62	9,6	21,9	1,0	20,9	10,1	0,2	9,8	11,1	1,70		-	-	- 11

46	Collex-Bossy	Collex	0,9967	8,7	20,6	1,3	19,3	9,0	1,0	7,7	11,6	1,95	_			- 1
47	Genthod	그 얼마나 있다면서 무슨 하는 것이다.	52	9,1	18,1	1,3	16,8	6,6	0,4	6,1	10,7	1,85	-	_	_	- 1
48	Céligny		83	8,1	22,7	1,0	21,7	10,9	0,4	10,4	11,3	1,80	_		_	- 1
49	»		72	8,5	21,2	1,0	20,2	10,9	0,6	10,1	10,1	1,75	_	_	_	- 1
50	Hermance		49	9,3	18,0	1,4	16,6	6,8	0,2	6,5	10,1	1,60	-	_	_	- 1
51	» ·		60	8,7	18,9	1,4	17,5	7,6	0,3	7,2	10,3	1,65	-	_	_	-
52	>>		56	8,4	17,1	1,5	15,6	7,0	0,4	6,5	9,1	1,65	_	_	_	-
53	Anières		45	8,7	15,3	1,0	14,3	6,9	0,4	6,4	7,9	1,55	_	_	_	-
54	»	Chevrens	66	8,8	20,7	1,6	19,1	9,3	0,2	9,0	10,1	1,65	_	_	_	-
55	Collonge-Bellerive		51	8,4	15,9	1,0	14,9	7,1	0,4	6,6	8,3	1,45	_	_		- 1
56	»		55	8,9	18,3	1,4	16,9	6,8	0,5	6,2	10,7	1,70	-	_	-	- 1
57	» »	St-Maurice	54	9,1	18,6	1,2	17.4	8,5	0,3	8,1	9,3	1,65	-		_	-
58	Meinier	-	64	8,1	18,0	1,0	17,0	8,6	0,3	8,2	8,8	1,35	-	. —	·	- 1
59	»	Le Carre	51	8,8	17,0	1,5	15,5	6,7	0,4	6,2	9,3	1,35			-	- 1
60	»	» ·	49	9,3	18,0	1,2	16,8	7,3	0,4	6,8	10,0	1,50	-	-	_	- 1
61	»	Esserts	49	9,3	18,0	1,0	17,0	7,7	0,3	7,3	9,7	1,50	-		-	- 1
62	Gy	<u> </u>	41	9,4	16.4	1,2	15,2	7,0	0,4	6,5	8,7	1,30	-	_	_	- 1
63	Jussy		34	9,2	14,1	1,0	13,1	6,1	0,4	5,6	7,5	1,35	-	_	-	- 1
64	»	Sionnet	49	9,3	18,0	1,5	16,5	6,7	0,5	6,1	10,4	1,70	-	-	-	-
65	>	Lullier	46	9,9	19,0	1,5	17.5	7,2	0,4	6,7	10,8	1,35	_	_	_	-
66	>	» ·	37	9,5	15,7	1,5	14,2	6,6	0,5	6,0	8,2	1,50	_	-	_	- 1
67	»	»	54	8,7	17,5	1,5	16,0	7,3	0,5	6,7	9,3	1,60	-	-	_	- 1
68	»	Le Château	48	8,9	16,6	1,5	15,1	7,1	0,4	6,6	8,5	1,30	-		-	- 1
69	Presinge		69	8,6	20,8	1,2	19,6	9,6	0,5	9,0	10,6	1,80	-	_	_	- 1
70	>		67	9,1	21,7	1,2	20,5	10,5	0,5	9,9	10,6	1,45	-	-	-	- 1
71	Puplinge		29	9,8	14,6	1,5	13,1	6,4	0,2	6,1	7,0	1,40	-	-	-	- 1
72	Choulex	Miolan	41	9,4	16,3	1,5	14,8	6,3	0,2	6,0	8,8	1,70			_	- 1
73	Vandoeuvres		27	10,5	16,1	1,0	15,1	6,7	0,5	6,1	9,0	1,35	_		-	- 1
74	»		57	8,8	18,4	1,5	16,9	8,5	0,5	7,9	9,0	1,45	-	_	-	- 1
75	Cologny		70	8,3	20,1	1,2	18,9	8,8	0,2	8,5	10,4	1,90	-	-	-	- 1
. 76	»		50	9,5	18,9	1,1	17,8	8,5	0,3	8,1	9,7	1,75	_	-	-	-
77	»	Ruth	44	9,4	17,1	1,0	16,1	6,3	0,4	5,8	10,3	1,75	_	_	-	- 1
78	?	La Belotte	61	9,8	22,3	1,3	21,0	10,0	0,2	9,7	11,3	1,90	_	_	-	- 1
79	Thônex		43	9,2	16,3	1,0	15,3	6,4	0,5	5,8	9,5	1,50	_	_	-	- 1
80	Chêne-Bourg		38	9,2	15,1	1,2	13,9	6,1	0,5	5,5	8,4	1,70	-	-	-	- 1
81	»		42	8,9	15,1	1,8	13,3	6,6	0,3	6,2	7,1	1,70	_	-	-	- 1
82	Veyrier		26	9,8	13,9	0,8	13,1	5,4	0,3	5,0	8,1	1,55		_	-	-
83	- :		57	8,9	18,7	1,5	17,2	9,2	0,4	8,7	8,5	1,65		_	-	- 1
84	Troinex	, , ,	54	8,3	16,3	1,0	15,3	6,2	0,4	5,7	9,6	1,70		-	_	- 1
85	Bardonnex	Landecy	65	8,2	18,6	1,5	17,1	7,9	0,4	7,4	9,7	1,60	-	_	-	-
			1					1		T	1		1	1	1	1 12

Bardonnex	No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g. p. L. Extrait sans sucre, g. p. l	Gesamtsäure, g p.L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtstättlige 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 luctique, g p. l	Gesamte schweff. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
$ \begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108	Perly-Certoux Onex Confignon Bernex Avully Avusy Laconnex Soral ** ** ** ** ** ** ** ** **	Lully Sézenove Athenaz Sézegnin " " " " " " " " " " " " " " " " " "	55 57 42 62 62 50 52 55 46 44 47 50 27 25 40 40 55 37 44 23 46 62 32 48	8,4 8,9 9,7 8,5 8,2 9,1 9,0 9,1 9,5 8,9 9,7 10,2 9,3 9,5 9,8 9,4 10,4 9,3 8,8 9,7	16,8 18,8 17,4 18,8 17,9 17,7 17,9 18,9 17,8 15,6 18,6 17,4 13,8 14,7 15,8 16,3 18,6 16,5 17,1 14,8 17,3 19,7 15,0	1,0 1,0 1,2 1,5 1,5 1,8 1,5 1,0 0,9 1,2 1,5 1,1 1,0 0,9 1,2 1,0 1,0 0,9 1,0 1,2 1,0	15,8 17,8 16,2 17,3 16,4 16,4 16,1 17,4 15,9 12,8 13,8 14,6 14,8 17,5 16,1 13,9 16,3 18,5 14,0 16,8	6,5 8,4 6,9 7,0 6,4 6,5 6,1 6,6 6,8 6,1 7,0 5,2 5,9 6,5 6,3 8,2 6,6 7,3 6,2 7,1 8,9 4,9 7,2	0,8 0,5 0,3 0,5 0,3 0,4 0,3 0,4 0,5 0,5 0,5 0,5 0,3 0,4 0,5 0,5 0,5 0,6 0,5 0,6 0,7 0,3 0,5 0,6 0,7 0,7 0,8 0,9 0,9 0,9 0,9 0,9 0,9 0,9 0,9	5,5 7,8 6,5 6,4 6,0 6,1 5,6 6,2 6,3 5,7 6,5 6,4 4,6 5,5 5,5 5,4 7,8 6,0 6,7 6,7 6,3 8,3 4,1 6,8	10,3 10,0 9,7 10,9 10,4 10,5 11,2 10,5 8,7 10,9 9,5 8,2 8,3 9,1 9,4 9,7 9,5 9,4 8,2 10,0 10,2 9,9 10,0	1,70 1,45 1,50 1,85 1,80 1,75 1,80 1,50 1,50 1,50 1,60 1,70 1,60 1,45 1,40 1,35 1,40 1,35 1,40 1,40 1,50				

			Rotwe		- Vins	-										
1 2	Russin »		0,9995	8,6 11,8	27,0 29,8 27,7	2,5 $2,5$ $2,5$	$ \begin{array}{c c} 24,5 \\ 27,3 \\ 25,2 \end{array} $	7,7 7,1 8,0	$0,2 \\ 0,5 \\ 0,3$	7,4 $6,5$ $7,6$	$\begin{array}{ c c c }\hline 17,1 \\ 20,8 \\ 17,6 \\ \end{array}$	2,30 $2,05$ $1,80$	=		_	
3	» Oouthed		69	11,1	18,5	$\frac{2,5}{1,5}$	17,0	5,9	$0,3 \\ 0,6$	5,1	11,6	2,00				
5	Genthod Troinex		43 97	10,0 $6,7$	21,8	1,0	20,8	9,7	$0,0 \\ 0,2$	9,4	11,4	2,30				
	Holliex												-			
		Minimum Maximum	$\begin{bmatrix} 0,9943 \\ 0,9997 \end{bmatrix}$	$^{6,7}_{11,8}$	$\begin{vmatrix} 18,5 \\ 29,8 \end{vmatrix}$	$^{1,0}_{2,5}$	17,0 27,3	5,9 9,7	$0,2 \\ 0,6$	5,1 $9,4$	$\begin{vmatrix} 11,4\\20,8 \end{vmatrix}$	$\begin{array}{ c c } 1,80 \\ 2,30 \end{array}$	=	=	=	_
			Canto	n de	Neu	chât	el.									
		\mathbf{A}	nalyste:	Labo	ratoir	e cant	onal.									
			Weissw	eine.	- Vin	s blar	ics.									
$\begin{bmatrix} 1\\2\\3 \end{bmatrix}$	Auvernier * Cressier	Auvernier * Hôpital	0,9996 97 65	8,3 8,1 8,5	$\begin{bmatrix} 25,3 \\ 25,9 \\ 19,5 \end{bmatrix}$	1,5 $1,5$ $1,3$	23,8 24,4 18,2	$\begin{array}{c c} 10,6 \\ 12,2 \\ 7,1 \end{array}$	0,4 0,4 0,4	$\begin{array}{c c} 10,1 \\ 11,7 \\ 6,6 \end{array}$	13,7 12,7 11,6	2,15 $2,50$ $1,75$	1,9	0,8 2,3	=	
4	>	>	51	9,3	18,4	1,3	17,1	6,2	0,4	5,7	11,4	1,65	2,1	2,5	_	- 1
5	Hauterive	Hauterive	96	7,2	23,0	1,2	21,8	9,9	0,3	9,5	12,3	2,05	-	_	-	
6	Landeron	Landeron	99	7,2	23,9	1,3	22,6	11,1	0,6	10,3	12,3	2,25	-	2,0	_	- 1
7	Neuchâtel	Ville	1,0020	6,6	27,0	1,2	25,8	13,2	0,3	12,8	13,0	2,20	3,1	0,9		
		Minimum Maximum	$\begin{vmatrix} 0,9951 \\ 1,0020 \end{vmatrix}$	6,6 9,3	18,4 27,0	$\substack{1,2\\1,5}$	$17,1 \\ 25,8$	$\substack{6,2\\13,2}$	0,3 $0,6$	5,7 12,8	11,4 13,7	$1,65 \\ 2,50$	=	=	=	_
			Rotwe	ine.	- Vins	roug	e s									
$\begin{bmatrix} 1\\2\\3 \end{bmatrix}$	Auvernier Cressier Hauterive	Auvernier Hôpital Hauterive	$\begin{vmatrix} 1,0011 \\ 1,0001 \\ 1,0004 \end{vmatrix}$	9,3 8,3 8,1	32,8 27,5 27,7	2,1 $1,3$ $1,9$	$\begin{vmatrix} 30,7 \\ 26,2 \\ 25,8 \end{vmatrix}$	9,1 8,0 8,3	0,4 0,7 0,5	8,6 7,1 7,7	$\begin{array}{ c c }\hline 22,1\\ 19,1\\ 18,1\\ \end{array}$	2,75 2,60 2,70	2,3 1,9	$\begin{vmatrix} 2,5\\ 2,0\\ 1,7 \end{vmatrix}$	=	
			Kanto	n Se	haffh	ause	n.									
		Anal	ytiker:	Kanto	nales	Labor	atoriu	n.								
			Weissw	eine.	_ Vin	s blai	ics.									
1 2 3 4	Schleitheim Löhningen Rüdlingen Trasadingen	Verschiedene Lagen Rütenen Verschiedene Lagen	1,0006 1,0020 1,0003 1,0031	5,8 5,4 5,4 4,9	21,1 23,0 21,4 24,3	1,5 1,2 1,0 0,9	19,6 21,8 20,4 23,4	$ \begin{array}{c c} 9,2 \\ 11.2 \\ 9,4 \\ 14,1 \end{array} $	=			1,78 1,94 1,86 1,98		=		10,1 10,8 8,3 12,4
	See	Minimum Maximum	1,0006 1,0031	$^{4,9}_{5,8}$	21,1 24,3	0,9 1,5	19,6 23,4	$9,2 \\ 14,1$	<u> </u>	=	_	1,78 1,98	=	=	_	8,3 12,4

ಲು
4
00

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Rebensorte Nom local Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Luckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtstächlige Säuren, 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 schweff. Näure, mg p. L. Acide sulfareux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
			Rotwe	ine	- Vins	rouge	es.									
1 2 3 4 5 6 7 8	Schaffhausen Ober-Hallau Unter-Hallau Stein a. Rh. Wilchingen Trasadingen Rüdlingen	Rheinhalde Hungerbühl Lahmen, Herrenberg etc. Oedlinger Hochbreite Verschiedene Lagen Minimum Maximum	0,9978 1,0008 0,9983 66 91 1,0011 1,0000 1,0027 0,9966 1,0027	8,0 7,1 7,8 9,4 8,9 7,0 7,3 6,8 7,0 9,4	21,1 25,9 21.8 22,3 26,8 26,2 24,6 29,3 21,1 29,3	1,0 1,5 1,0 1,0 2,5 1,5 1,0 1,5 2,5	20,1 24,4 20,8 21,3 24,7 23,6 27,8 20,1 27,8	$ \begin{vmatrix} 6,4\\ 10,7\\ 6,8\\ 7,1\\ 10,9\\ 10,3\\ 8,8\\ 13,1\\ \hline 6,4\\ 13,1\\ \end{vmatrix} $				2,28 2,08 2,40 2,00 2,22 1,94 2,22 2,26 2,00 2,40				8,2 7,3 7,7 6,5 6,4 9,2 9,6 7,9 6,4 9,6
		Ar	Cant nalista:		del T atorio											
			Weissw			i bian	chi.									
1	Locarno	Nostrana	0,9948		912. 18,0	0,5	17,5	9,7	0,4	9,2	8,3	1,68		_	_	_
					913.											
$\left \begin{array}{c}1\\2\\3\\4\end{array}\right $	Locarno Selva Locarno Solduno Caviano	Nostrana Nostrana (Chasselas) Nostrana	$\begin{bmatrix} 0,9940 \\ 0,9919 \\ 0,9968 \\ 0,9965 \end{bmatrix}$	10,1 10,5 10,8 8,6	18,2 14,2 25,4 19,9	0,6 0,3 0,9 0,3	$\begin{array}{c c} 17,6 & \\ 13,9 & \\ 24,5 & \\ 19,6 & \end{array}$	7,2 5,9 8,6 7,7	0,3 0,3 0,5 0,3	6,8 5,5 7,9 7,3	10,8 8,4 16,6 12,3	1,90 1,48 3,12 1,98	_ _ _	-		_

Rotweine. — Vini rossi.

1912.

1				13	914.											
$\begin{bmatrix} 1\\2 \end{bmatrix}$	Locarno Sala	Nostrana Americana	$\begin{vmatrix} 1,0009 \\ 1,0026 \end{vmatrix}$	9,0 $5,6$	31,7 25,0	$\substack{2,1\\0,2}$	29,6 24,8	10,1 10,8	0,4 0,8	$9,5 \\ 9,8$	20,1 16,0	2,26 1,94	=	_	_	
	4			19	913.											
$\begin{bmatrix} 1\\2 \end{bmatrix}$	Ligornetto Gordola	Nostrana	$\begin{bmatrix} 1,0002 \\ 0,9977 \end{bmatrix}$	7,5 8,2	$\begin{array}{c c} 25,4 \\ 23,8 \end{array}$	0,8 $1,2$	$\begin{bmatrix} 24,6 \\ 22,6 \end{bmatrix}$	13,5 10,1	$\substack{0,6\\0,2}$	12,8 9,8	11,8 12,8	2,28 2,96	=	=	=	_
3 4	>	>	75 85	9,1 8,3	23,8 $23,8$	$\frac{1,3}{0,5}$	22,5	$\begin{array}{c} 9,6 \\ 11,7 \end{array}$	0,3	9,2 11,3	13,3 12,0	2,72 $2,62$	_	_	_	_
5 6	>	» (zuccherato)	65 59	9,4 9.1	22,1 19,9	$0,6 \\ 0,5$	21,5 19,4	7,7 7,1	$0,6 \\ 0,5$	6,9 6,5	14,6 12,9	2,94 $2,66$	=	=	_	=
7 8	>	» »	79 74	8,2 8,3	22,1 21,1	$0,5 \\ 0,2$	21,6 $20,9$	7,9 7,0	$0,5 \\ 0,4$	7,4 6,5	14,2 $14,4$	2,74 $2,26$	_	_	Ξ.	
9 10	» «	»	69 87	8,9 8,9	21,8 26,2	$0,5 \\ 0,8$	21,3 $25,4$	6,8 10,7	$0,5 \\ 0,4$	$\begin{array}{c c} 6,2\\10,2 \end{array}$	15,1 $15,2$	2,38 $2,67$	_	_	_	_
11 12	Gordola	Nostrana	0,9975	8,9 8,6	23,3 20,9	$0,4 \\ 0,2$	22,9 20,7	8,0 6,8	$0,3 \\ 0,3$	7,6 6,4	15,3 $14,3$	2,44 $2,20$	_		_	
13 14	> >	>	61 64	9,3 9,1	20,9 21.1	$0,6 \\ 0,3$	20,3 20,8	6,4 7,1	$0,3 \\ 0,5$	6,0 6,5	14,3 14,3	2,28 $2,26$	_	- ,	=	_
15 16	Locarno Selva Gudo	;	86 56	10,3 10,7	29,8 23,8	0,8 $0,5$	29,0 23,3	9.7 $7,4$	0,2 $0,3$	9,4	19,6 $16,5$	$\frac{1.68}{2,74}$	=	_	_	_
17 18	Malvaglia Solduno	>	1,0010 0,9958	7,3 $9,3$	$\begin{array}{c c} 26,9 \\ 20,2 \end{array}$	1,0 1,0	25,9 $19,2$	$\frac{14,1}{7,5}$	$0,5 \\ 0,5$	13,5	12,4 12,3	2,36 $2,24$	_	_	_	
19 20	» Ludiano	»	$\begin{vmatrix} 0,9988 \\ 0,9994 \end{vmatrix}$	8,5 7,6	22,8 23,5	$0,4 \\ 0.3$	22,4 $23,2$	$9.5 \\ 10,6$	$0,3 \\ 0,4$	9,1 $10,1$	13,3 13,1	2,52 $2,57$	_	_	_	_
21 22	>	>	1,0014	$7,2 \\ 7,2$	27,4 26,6	0,4 $0,4$	27,0 26,2	$\begin{array}{c} 14,2\\12,4\end{array}$	$0,4 \\ 0,3$	13,7 $12,0$	$13.3 \\ 14,2$	2,46 $2,55$	_	_	_	_
23 24	» »	»	0,9982	7,4 $7,6$	20,4 27,1	$0,2 \\ 0,8$	20,2 $26,3$	9,0 12,0	0,3 $0,5$	8,6 11,4	11,6 14,9	1,98 2,85		=	_	=
25 26	>	» n	0,9993	7,5 $7,2$	23,3 27,1	$0,2 \\ 0,7$	23,1 $26,4$	12,1 13,7	0,8 $0,6$	11, ₁ 13, ₀	12,0 13,4	2,49 2,54	_	_	_	
27 28	» »	» •	1,0002 1,0017	7,8 7,1	26,4 29,8	$0,7 \\ 0,5$	25,7 27,3	12,6 $13,4$	$0,4 \\ 0,3$	12,1 13,0	13,6 $14,3$	2,58 2,66	_	_	_	_
29 30	>	>	0,9975	8,5 7,5	21,8 24,7	$0,3 \\ 0,8$	21,5 23,9	8,3 13,2	0,2 $0,7$	8,0 12,3	13,5 $11,6$	2,23 2,26	=	_	_	
31 32	>	>	0,9990	7,2	21,6 $25,4$	$0.6 \\ 0.8$	21,0 $24,6$	9,5 13,5	0,3 $0,7$	12,6	11,0 $12,4$	2,44 $2,43$	_	_	_	=
33	»	*	0,9979	8,9	24,0	0,7	23,3	8,4	0,3	8,0	15,3	2,25	-	-	-	-

										-						
No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Rebensorte Nom local Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g. p. L. Acidité volatile, g. p. l.	Nichtstüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique totale, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schwess. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
34	Ludiano	Nostrana	0,9982	7.6	20,9	0,5	20,4	8,4	0,3	8,0	12,4	2,14				
35	»	Trostrana	0,9989	7,2	21,4	0,3	21,1	9,6	0,4	9,1	12,0	2,05	_		_	
36	Locarno (Gaggiole)	*	82	8,7	24,2	1,2	23,0	8,6	0,3	8.2	14,8	2,24		_	_	
37	Ascona	» (Freisa)	60	10,1	22,8	0.8	22,0	6,2	0,5	5,6	16,4	2,07				
38	Cugnasco	» (Zuccherato)	54	9,0	18,2	0,3	17,9	6,3	1,0	5,0	12,9	2,06				
39	Locarno (Terrircinole)	3 (24001011110)	59	9,7	21,6	0,3	21,3	6,5	1,4	4,8	16,5	1,73			1	
40	Cugnasco	»	57	9,1	19,4	0,5	18,9	6,5	0,8	5,5	13,4	2,02				
41	»	»	54	9,5	19,9	0,8	19,1	5,7	0,6	5,9	13,2	2,17				
42	>	»	62	8,8	19,7	0,4	19,3	6,1	0,7	5,2	14,1	2,04			_	
43	»	»	62	8,9	19,9	0,6	19,3	7,7	0,6	6,9	12,4	2,16	_	\	_	
44	»	>	51	9,6	19,4	0,4	19,0	5,7	0,7	4,8	14,2	2,08	_		_	_
45	Locarno (Terrircinole)	>	56	8,6	20,6	0,2	20,4	6,1	1,2	4,6	15,8	3,28		_		
46	Cugnasco	>	57	9,2	19,7	0,2	19,5	6,4	0,6	5,6	13,9	2,19	_		_	_
47	Locarno (Terrircinole)	>	64	8,6	19,7	0,4	19,3	6,4	0,8	5,4	13,9	2,14		_	_	
48	» »	>	56	9,1	19,2	0,4	18,8	5,7	0,8	4,8	14,1	2,24		_	_	
49	Gordola	>>	64	8,7	29,9	0,4	20,5	7,0	0,5	6,3	14,2	2,07	_	_	_	_
50	Verscio	» (Cabernet)	52	6,7	10,9	0,3	19,6	5,6	0,7	4,6	15,0	2,59	_	_	_	_
51	Reazzino	*	59	8,8	19,0	0,3	18,7	5,4	0,6	4,6	14,1	2,14	-		_	
52	Cavigliano	>>	73	8,3	20,9	0,4	20,5	6,3	0,7	5,4	15,1	2,49	_	_	_	_
53	Cugnasco	»	66	8,3	19,2	0,2	19,0	6,4	1,3	4,8	14,2	2.56	_		_	_
54	Ğudo	»	57	10,3	21,8	0,5	21,3	7,1	0,5	6,5	14,8	2.28	_	_	_	_
55	Vira-Gambarogno	>	53	10,3	20,6	0,4	20,2	6,6	0,6	5,8	14,4	2,04	_	_		
56	Golino (Intragna)	»	47	10,3	20,2	0,4	19,8	5,9	0.3	5,5	14,3	2,09		_	_	
57	Tenero	»	76	8,0	20,9	0,2	20,7	5,7	0,7	4,7,	16,0	2,61	_	_		_
58	Cugnasco	»	59	9,5	21,1	0,3	19,8	6,3	0,4	5,8	14,0	2,01	_			
59	Tenero	»	78	9,0	23,0	0,3	22,7	8,4	2,1	5,8	16,9	2,49	_			_
60	Gudo	»	65	9,6	22,8	0,4	22,4	6,2	0,7	5,4	17.0	2,33		_	-	_
61	Cugnasco	»	58	9,1	19,7	0,2	19,5	6,2	0,9	5,0	14,0	2,04	_		_	
62	Tenero	»	63	8,8	19,9	0,2	19,7	6,4	1,2	4,9	14,8	2,03	_	-	_	
63	Gordola	>	62	9,5	21,8	0,4	21,4	8,6	0,3	8,2	13,2	2,11		_		

64	Locarno (Selva)	Nostrana	0,9981	10,1	28,6	1,2	26,9	8,2	0,2	8,0	18,9	2,46	-	-	-	-
65	Solduno	»	77	8,5	22,1	0,3	21,8	6,9	1,2	5,3	16,5	2,26	-	-	-	_
66	Cugnasco	»	72	9,0	22,8	0,5	22,3	7,3	0,7	6,4	15,9	2,24	_	_	_	
67	Alabardia	»	1,0006	10,0	31,9	10,2	21,0	8,1	1,8	5,8	15,2	1,76		_		_
68	Cugnasco	»	0,9958	8,8	18,7	0,4	18,3	6,2	0,8	5,1	13,2	2,23			_	_
69	Gordola	were war	72	8,9	22,3	0,6	21,7	7,5	0,5	6,9	14,8	1,98	_	_	_	_
70	Solduno	»	1,0006	10,0	31,2	10,3	20,9	8,5	2,1	6.0	14.9	1,64				
71	Cugnasco	»	0,9975	9,7	25,4	1,4	24,0	8,3	0.4	7,8	16,2	2,36	-		_	_
72	Contra	»	80	9,4	25,7	1,1	24,6	9,1	0,3	8,7	15.9	2,24	_	_		_
73	Minusio (Mondacce)	»	53	9,4	19,2	0,5	18,7	5,6	0,5	4,9	13,8	1,94	_	_	_	
74	Locarno (Terricciuole)	»	55	9,5	20,2	0,3	19,9	6,1	0,5	5,5	14,4	2,01	_	_		_
75	Locarno Agarone	»	59	9,0	19,7	0,2	19,5	6,3	0,9	5,1	14.4	1.94	_	_	_	_
76	Cugnasco	»	66	9,3	22,8	0,6	22,2	7,9	0,5	7,3	14,9	2,09	_		_	_
77	Locarno (Piandescio)	»	69	8,9	21,6	0,6	21.0	7,1	0,3	6,7	14,3	2,08		_		
78	Cugnasco	>	66	9,0	21,4	0,4	21,0	6,2	0,3	5.7	15,3	1,99			_	
79	» -	»	59	9,5	21,1	0,6	20,5	6,4	0,5	5,8	14,7	1,84		_	_	
80	Locarno (Terricciuole)	»	75	8,7	22,6	0,9	21,7	7,6	0,4	7,1	14,6	2,03	_	_	_	_
81	Reazzino	>	0,9958	9,5	20,9	0,3	20,6	5,3	0.4	4,8	15.8	2,21		.—		_
82	Gordola	»	78	8,8	23,6	1,0	22,5	9,1	0,3	8,3	13,8	2,32		_	_	
83	>	»	63	8,7	19,7	0,6	19,1	6,0	0.7	5,1	14,0	2,04	_			_
84	Cugnasco	»	86	8,0	23,0	0,2	22,8	9,1	0,5	8,6	14,2	1,99	_	_	_	_
85	Tenero	»	74	8,8	22,6	1,3	21,3	7,9	0,6	7,1	141	2,14		_	_	. —
86	Cugnasco	»	70	8,7	21,4	1,1	20,3	6,2	0,7	5,3	15,0	1,96	_	_	_	
87	Minusio (Mondacce)	>	59	8,9	19,2	0,5	18,7	6,0	0.7	5,1	13,6	1,94	_	_	_	_
88	Muralto	»	71	8,5	20,9	0,4	20,5	6,4	0,8	5,4	15.1	2,11	_	_		_
89	Cugnasco	»	55	8,9	18,2	0,2	18,0	6,1	0,5	5,5	12,5	1,89	_	_	_	_
90	Ascona	»	91	9,4	28,3	0,8	27,5	9,6	0,3	9,2	18,3	2,55	_	_	_	_
91	Cugnasco	»	65	9,3	21,8	0,5	21,3	5.9	0,6	5,0	16,3	2,33	,	_		_
92	Gordola	»	62	9,1	20.4	0,2	20,2	5,7	0,5	5,1	15,1	2,12	_	_	_	
93	Cugnasco	>	58	8,8	18,7	0,2	18,5	5,6	0,6	4,7	13,8	1,83	_	_	_	
94	Locarno	»	53	10,3	21,8	0,3	21,5	6,5	0,6	5,6	15,9	2,00			_	_
95	Gordola	»	71	8,8	21,8	0,3	21,5	6,7	0,5	6,2	15,3	1,97		_	. —	
96	Muzzano	Americana	1,0015	6,4	25,2	1,2	24,0	10.3	0,2	10,0	14,0	2,15		_	_	_
97	>>	Americana e clinthon	16	5,3	22,1	1,0	21,1	10,0	0,3	9,6	11,5	2,42				_
99	>	Americana e madera	05	6,8	24,0	0,4	23,6	9,7	0,4	9,2	14,4	2,16	-	_		
99	*	Americana	37	5,1	26,4	0,7	25,7	13,0	0,2	12,7	13,0	2,34			_	_
100	>	Clinthon	47	6,5	33,1	4,5	28,6	15.0	0,2	14,7	13,9	3,21	72	_	_	
101	»	Americana e nostrana	0,9993	7,2	27,8	0,7	27,2	8,3	0,4	7,8	19,4	2,96				
102	»	»	1,0031	6,4	33,8	1,1	32,7	12,0	0,2	11,7	21,0	1,89		_	_	
103	Caslano	Americana	39	5,3	27,4	0,6	26,8	11,0	0,2	10,7	16,1	2,66				_

(2	J	٠)
(•)	ŗ	ľ
1	1		•)
•	_		•	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Rebensorte Nom local Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren. g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtsinchtige Säuren, 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-Wemsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schweff. Säure, mg p L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118	Caslano Comano Malvaglia Cademario Brione s. Minusio Mergoscia	Clinthon Americana Americana Americana Americana Americana Con 1,5 % di zucchero Americana con 0,6 % di zucchero Americana N Nostrana Americana con 2 % di zucchero Nostrana Americana Americana Minimum Maximum	1,9935 21 18 29 1,0005 0,9970 1,0018 25 20 0,9993 1,0006 1,0010 1,0014 1,0014 0,9951 1,0039	8,6 6,2 5,5 5,3 6.6 8,6 5,4 5,6 4,6 6,7 7,6 6,5 5,3 6,1 4,6 10,7	36,7 26,2 23,3 25,2 23,5 22,1 22,8 25,2 20,2 23,3 20,9 24,2 24,5 21,6 24,0 18,2 36,7	$ \begin{array}{c} 1,0 \\ 1,1 \\ 0,7 \\ 0,7 \\ 0,5 \\ 0,4 \\ 0,9 \\ 1,8 \\ 1,3 \\ 1,1 \\ 0,3 \\ 2,2 \\ 0,6 \\ 1,4 \\ 0,7 \\ \hline 0,2 \\ 10,3 \end{array} $	35,7 25,1 22,6 24,5 23,0 23,7 21,7 23,4 18,9 22,2 20,6 22,0 23,9 20,2 23,3 17,9 35,7	$\begin{array}{c} 15,8 \\ 10.6 \\ 10,7 \\ 12.1 \\ 9,1 \\ 7,2 \\ 10,1 \\ 10,3 \\ 7,3 \\ 8,2 \\ 7,1 \\ 11,2 \\ 8,2 \\ 8,6 \\ \hline 5,3 \\ 14,2 \\ \end{array}$	0,5 0,8 0,8 0,2 0,5 0,4 0,4 0,3 0,4 0,7 0,5 0,6 0,5 0,5 0,5	$\begin{array}{c} 15.1 \\ 10,2 \\ 9,7 \\ 11,8 \\ 8,5 \\ 6,5 \\ 9,6 \\ 9,8 \\ 6,5 \\ 7,7 \\ 6.3 \\ 10,6 \\ 7,5 \\ 7,6 \\ 6,0 \\ \hline 4,6 \\ 15,1 \\ \end{array}$	$\begin{array}{c} 20,6 \\ 14,9 \\ 11,9 \\ 12,7 \\ 14,5 \\ 13,2 \\ 12,1 \\ 13,6 \\ 12,4 \\ 14,5 \\ 14,3 \\ 11,3 \\ 16,4 \\ 12,6 \\ 15,3 \\ \hline 11,3 \\ 21,0 \\ \end{array}$	2,65 2,56 2,20 2,25 2,28 2,27 1,77 1,61 1,65 1,68 1,94 1,66 2,28 1,39 1,72 1,61 2,96				
1 2 3 4 5 6	Sierre » » » »		Car nalyste Weissv 0,9924 53 13 24 18	: Lab reine. 11,1 10,3 11,9 12,1 12,3	oratoii		tonal.	$\begin{array}{c c} 4,5 \\ 7,9 \\ 4,6 \\ 5,0 \\ 5,2 \\ 5,4 \end{array}$	$\begin{array}{c c} 0,6 \\ 0,3 \\ 0,3 \\ 0,4 \\ 0,4 \\ 0,5 \end{array}$	3,8 7,5 4,2 4,5 4,7 4,8	11,7 12,6 10,7 13,1 12,1 11,9	1,70 1,58 1,58 1,60 1,58 1,68				

1 7	Sierre	Petit Rhin Bernune	0,9927	12,2	20,6	1,8	18,8	6,1	0,4	5,6	13,2	1,74	_	_		- 1
8	»	Muscat Glarier	49	11,1	23,0	2,4	20,6	6,7	0,6	6,0	14,6	2,10			_	-
9	»	Fendant	28	10,9	17,3	1,2	16,1	5,7	0,4	5,2	10,9	1,36	_	_	_	- 1
10	»	Malvoisie Goubing	10	13,9	20,9	0,9	20,0	5,0	0,5	4,4	15,6	1,96	-	_	-	-
11	»	Malvoisie Raspille	01	13,4	17,5	1,5	16,0	4,8	0,3	4,4	11,6	1,46	_		-	-
12	»	Fendant Château Goubing	24	11,5	18,0	1,2	16,8	4,5	0,2	4,1	12,7	1,98	_	-	-	-
13	»	Fendant Champs de l'Allée	58	9,6	20,9	1,8	19,1	5,8	0,3	5,4	13,7	2,44	_	_		- 1
14	>	Fendant Château Goubing	22	11,5	17,5	1,4	16,1	4,2	0,3	3,8	12,3	1,98	,—	_	_	- 1
15	Ayent	Vin blanc	52	10,7	22,6	2,0	20,6	7,1	0,2	6,8	13,8	1,86	1	-	_	-
16	Bramois	Fendant Longeborgne	29	11,3	18,7	1,5	17,2	4,2	0,5	3,6	13,6	2,10	_	_	_	- 1
17	»	Fendant des Jallons	31	11,0	18,2	1,5	16,7	4,6	0,2	4,3	12,4	2,02	_	7 —	_	-
18	»	Fendant cuvé Longeborgne	39	10,2	18,0	1,5	16,5	4,2	0,9	3,1	13,4	2,40	_	_	-	- 1
19	»	Fendant cuvé	50	10,5	24,0	1,7	22,3	7,0	0,6	6,2	16,1	2,38	_		-	-
20	St-Léonard	Fendant Orgéval	34	10,9	18,7	1,5	17,2	5,8	0,3	5,4	11,8	1,78	_	-	-	- 1
21	>	Arvine des Salles	48	9,2	17,5	1,2	16,3	7,1	0,3	6,7	9,6	1,46	_	-	-	- 1
22	Sion	Rhin Château de la Soie	14	13,9	21,8	1,7	20,1	7,2	0,2	6,8	13,3	1,56	-	_	-	- 1
23	»	Fendant Siterie	15	11,8	16,6	1,0	15,6	4,9	0,3	4,4	11,2	1,52	-	-	-	- 1
24	»	Fendant de la Cible	30	10,8	17,5	1,2	16,3	5,7	0,4	5,2	11,1	1,46	-	-	-	-
25	»	Fendant Uvrier	31	12,0	20,9	1,5	19,4	4,1	0,2	3,8	15,6	2,78	-	_	-	-
26	» ·	Malvoisie Lentine	11	14,5	22,6	2,1	20,4	5,0	0,5	4,4	16,1	2,12	-	-	-	- 1
27	»	Fendant Montorge	29	11,1	18,0	1,4	16,6	4,9	0,3	4,5	12,1	1,84	_	-	-	- 1
28	»	Rhin Montorge	29	12,1	20,9	1,7	19,2	4,5	0,4	4,0	15,2	2,70	_	_	-	- 1
29	Conthey	Fendant des Amorettes	23	11,1	16,8	1,5	15,3	4,6	0,5	4,0	11,3	1,80	-	_	-	- 1
30	Conthey (Sensine)	Vin blanc Trévigne (mi-côte)	49	9,4	18,2	1,3	16,9	5,9	0,4	5,4	11,5	1,82	-	_	-	-
31	Vétroz	Fendant Sierron	36	9,8	16,8	1,3	15,1	5,1	0,4	4,6	10,9	1,72	-	-	_	- 1
32	Vétroz Magnot	Fendant Epinette	36	10,8	19,0	1,4	17,6	4,7	0,4	4,2	13,4	1,38		_	-	- 1
33	Vétroz	Amigne	30	12,9	23,0	1,9	21,1	7,9	0,7	7,1	14,0	2,20	_	_	-	- 1
34	Ardon	Fendant Génévrey	32	10,3	16,4	1,3	14,9	$7,9 \ 5,2$	0,4	4,7	10,3	1,56	-	-	-	- 1
35	»	Rhin Champs d'Ardon	37	9,9	16,8	1,1	15,7	5,7	0,5	5,1	10,6	1,66	-	-	-	- 1
36	»	Fendant Ballavaux	41	9,5	16,6	1,0	15,6	5,0	0,5	4,4	11,2	1,78	-	-	-	
37.	Chamoson	Fendant Ravaney	34	10,7	18,2	1,6	16,6	5,5	0,4	5,0	11,6	1,60	-	-	-	-
38	>.	Fendant Trémasière	37	10,2	17,5	1,5	16,0	5,5	0,6	4,7	11,3	1,66	-	-	-	- 1
39	Riddes	Fendant et Rhin cuvé	50	9,9	19,9	1,4	18,5	5,5	0,9	4,4	14,1	2,08		-	-	-
40	»	»	49	9,8	19,4	1,5	17,9	4,4	0,2	4,1	13,8	2,00	_	_	_	- 1
41	Riddes (Arbin)	Fendant et Rhin	31	11,1	18,5	1,6	16,9	5,1	0,6	4,3	12,6	1,82	_	-	-	-
42	Saxon	Fendant Gillardant	60	9,4	20,9	1,5	19,4	7,2	0,4	6,7	12,7	1,84	-		-	-
43	»	Fendant Saxonnex	31	10,5	17,0	1,2	15,8	5,4	0,4	4,9	10,9	1,62	_	_	-	- 1
44	»	Arvine Sarvan et Barmaz	88	8,3	24,5	2,0	22,5	11,2	0,6	10,4	12,1	1,70	-	-	-	-
45	Leytron	Fendant Montibeux	25	11,9	19,2	1,6	17,6	4,9	0,4	4,4	13,2	1,68	-	_	-	
46	>	Fendant Les Champs-Longs	31	11,1	18,5	1,5	17,0	5,1	0,5	4,5	12,5	1,70	_	-	- ·	-
						+							*		,	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Rebensorte Nom local Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. 0/0 Alcool, vol. 0/0	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchige Säuren. g p. L. Acidité volatile, gp. l.	Nichtstächtige Säuren, 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 schwest. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
47 48 49	Leytron » Saillon	Fendant Confins Montibeux Fendant-Rèze-Arvine cuvé, Croix et Collonges Fendant et Rhin Les Prix	0,9937	10,9	19,4 19,4	1,7 1,8	17,7 17,6	4,4 5,0 5,3	0,6	3,6 4,6	14,1 13,0	1,62 1,90	=	=	=	
50	Charrat	Fendant Le Bien	41 39	10,6 $9,8$	19,7 17,0	1,8 $1,2$	17,9 $15,8$	5,3 $5,8$	0,4	$\frac{4,8}{5,0}$	13,1 $10,8$	1,78 1,70	= 2			
51	»	Fendant La Rappaz	46	10,1	19,4	1,8	17,6	6,4	0,5	5,8	11,8	1,76	_	_		
52	»	Fendant et Arvine	33	10,2	16,6	1,2	15,4	4,8	0,5	4,2	11,2	1,80		_	_	
53	Fully	Fendant et Arvine Champsec	53	9,5	19,4	1,8	17,6	5,8	0,4	5,3	12,3	1,98	_	_		-
54	»	Fendant et Rhin La Rappaz	39	9,7	16,6	1,5	15,1	4,4	0,4	3,9	11,2	1,94	-	_	_	-
55 56	Vollèges	Fendant Les Claives Vin blanc Barmettaz	32	10,9 $10,5$	$18,2 \\ 26,6$	$\frac{1,5}{2,3}$	16,7 24,3	7,0 $5,7$	$0,4 \\ 0,4$	$\frac{6,5}{5,2}$	10,2 $19,1$	1,42 2,80		,	_	-
	vonogoo		-													
		Minimum Maximum	$\begin{vmatrix} 0,9901 \\ 0,9988 \end{vmatrix}$	8,3 $14,5$	$\begin{array}{c c} 16,3\\ 26,6 \end{array}$	$\begin{array}{c c} 0,9 \\ 2,4 \end{array}$	$\begin{array}{c c} 14,9 \\ 24,3 \end{array}$	$\substack{4,4\\11,2}$	$\begin{array}{c c} 0,2 \\ 0,9 \end{array}$	$\begin{bmatrix} 3,1 \\ 10,4 \end{bmatrix}$	9,6 $19,1$	$\begin{bmatrix} 1,36 \\ 2,80 \end{bmatrix}$	_	_	_	_
			Rotwe	eine.	- Vins	rouge	es.									
1 2 3 4 5 6	Sierre Grimisuat Bramois Sion	Dôle Planzette » Prétyre » Berclaz » Jallons » Montorge » Tourbillon-cible	0,9955 60 65 57 41 67	11,3 9,2 12,7 11,9 13,7 11,1	25,0 20,4 31,0 26,9 27,8 27,1	1,9 2,3 2,8 2,0 2,9 2,0	23,1 18,1 28,2 24,9 24,9 25,1	4,6 5,8 6,4 5,1 5,2 5,2	0,4 0,6 0,6 0,7 0,6 0,6	4,1 5,0 5,6 4,2 4,4 4,4	19,0 13,1 22,6 20,7 20,5 20,7	$\begin{array}{c} 3,12 \\ 2,76 \\ 3,50 \\ 2,92 \\ 2,74 \\ 3,12 \end{array}$				
		Minimum Maximum	$ \begin{array}{ c c } \hline 0,9941 \\ 0,9967 \end{array} $	9,2 $13,7$	20,4 31,0	1,9 2,9	18,1 28,1	$\frac{-3,2}{4,6}$ $6,4$	$\begin{array}{c c} \hline 0,4 \\ 0,7 \end{array}$	4,1 5,6	$\frac{13,1}{22,6}$	$\begin{array}{c c} \hline 2,74\\ 3,50 \end{array}$	=	Ξ		=

Canton de Vaud.

Les analyses ont été faites au laboratoire de la Station viticole de Lausanne. (Dr F. Porchet et Ch. Baud), sauf les numéros 281, 295,

296, 299, 302, 303, 304 analysés par M. G. Rey, Chimiste de la Ville de Vevey.

La numérotation des échantillons est la même que celle de 1912; dans le 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 suivant les procédés habituels.

Weissweine. - Vins blancs.

Région d'Aigle-Yvorne.

1	Aigle	Payernettes	0,9933	11,6	20,4	1.0-1,5	18,9	6,0	0,5	5,4	13,5	1,72	2,0	3,6	_	
3	»	Croset	43	10,2	17,9	0,5-1,0	16,9	7,1	1,0	5,9	11,0	1,78	2,6	3,8		-
4	»	Vy-Neuvaz	53	10,2	20,2	2,0	18,2	6.5	0,6	5,8	12,4	1,94	2,3	3,6	_	-
5	»	Mélange	59	9,9	21,0	0,5-1,0	20,0	6,1	0,6	5,4	14,6	2,32	2,5	2,9	_	-
6	»	»	49	10.1	20,2	1,0-1,5	18,7	6,8	0,7	5,9	12,8	1,56	2,5	3,5	_	-
7	» - /	Béthelin	61	9.7	22,6	1,0-1,5	21,1	6,8	0,4	6,3	14,8	2,08	1,8	4,5	_	_
8	»	Revoutaz	36	10.4	18,4	1,0-1,5	16,9	5,8	0,8	4,8	12,1	1,86	2,7	3,4	_	-
9	»	Plaine du Rhône	38	10,4	18,2	1,0-1,5	16,2	5,8	0,7	4,9	11,3	1,60	2,9	3,1	_	-
10	»	Plaine du Rhône	40	10,6	18,8	1,0	17,8	5,9	0,6	5,2	12,6	1,66	1,6	3,2		
11	»	Prieuré, Béthelin	40	10,7	19,7	0,5-1,0	18,7	6.0	0.5	5,4	13,3	1,74	2,6	2,8		-
12	Aigle-Yvorne	Mélange	62	10,4	23,5	1,5-2,0	21,5	6,2	0,5	5,6	15,9	2,22	2,5	3,6	_	
33	Villeneuve	»	57	9,7	20,2	1,5-2,0	18,4	6,4	0,5	5,8	12,4	1,60	2,2	4,4	-	-
		Minimum	0,9933	9,7	17,9	0,5	16,2	5,8	0,4	4,8	11,0	1,56	1,6	2,8	_	_
		Maximum	0,9962	11,6	22,6	2,0	21.1	7,1	1,0	6,3	15,9	2,32	2,9	4,5		-

No. 1. Un peu de greffé. No. 4. Oïdium transvasé à la grosse lie en novembre. No. 5. id. No. 6. Un peu de greffé. No. 7. id. No. 8. id. No. 10. id. No. 11. id. No. 12. id. No. 33. id.

Région de la Côte.

			17 6 17	,,-												
54	Allaman	Château d'Allaman	0,9979	8,7	21,9	1,5-2,0	19,9	8,5	0,5	7,9	12,0	2,04	3,3	3,5	_	-
58	Aubonne	Clos d'Aspre	75	8,5	20,5	1,0-1,5	19,0	8,9	0,7	8,0	11,0	1,82	3,9	4,7	_	-
59	»	Curzille	79	7,5	19,0	0,5-1,0	18,0	8,3	0,7	7,4	10,6	1,74	3,6	4,6		-
65	Begnins	Serreaux dessous	50	9,7	18,9	1,5-2,0	16,9	7,3	0,5	6,7	10,2	1,42	2,8	3,8		
66	» . · · ·	Sous Begnins	61	8,6	18,6	1,5-2,0	16,6	7,0	0,6	6,3	10.3	1,46	2,4	3,9		
67	»	Sous Begnins et Combe Valière	50	10,0	19,8	1,5-2,0	17,8	7,9	0,5	7,3	10,5	1,44	2,9	4,0		-
68	»	Ecrot et Combe Valière	52	8,9	16,8	1,0-1,5	15,3	8,5	0,6	7,8	7,5	1,24	3,3	4,3	_	
81	Dully	St-Bonnet	71.	8,3	18,7	1,0-1,5	17,7	7,9	0,4	7.4	9,8	1,78	3,2	3,8	_	-
87	Etoy	Château	63	9,2	20,4	1,0-1,5	18,9	7,2	0,5	6,6	12,3	1,78	2,7	4.0	_	
91	Féchy	Martheray	47	9,8	17,9	0,5-1,0	16,9	6,6	0,3	6,2	10,7	1,54	3,0	3,4	_	_
92	» »	Le Saugey	63	9,3	20,4	1,5-2,0	18,4	7,8	0,4	7,3	11,1	1,76	3,0	4,4	_	_
98	Gilly	Mélange	60	9,2	20,3	1,5-2,0	18,3	6,9	0,6	6,2	12,1	1,46	3,0	3,1	_	_
102	Luins	Sous l'Eglise	54	9,3	18,9	1,5-2,0	16,9	6,5	0,6	5,8	11,1	1,52	2,1	3,9	_	
123	Perroy	Mélange	57	9,6	19,7	1,5-2,0	17,7	6,7	0,5	6,1	11.6	2,06	2,3	3,2	_	
1		Minimum	0,9947	7,5	16,8	0,5	15,3	6,5	0,3	5,8	7,5	1,24	2,1	3,1		
		Maximum	0,9979	10,0	21,9	2,0	19,0	8,9	0,7	8,0	12,3	2,06	3,9	4,7	_	- 1

No. 54. Oïdium. No. 58. id. et cochylis. No. 59. Oïdium. No. 65. Mildiou, transvasé à la grosse lie en décembre. No. 66. En partie greffé, mildiou No. 67. id. No. 68. id. No. 98. ½ greffé. No. 123. En partie greffé, transvasé à la grosse lie en novembre.

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. Suere, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtflüchtige Säuren, 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 schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
			Ré	gion	de La	vaux.										
145 152 160 167 168 170 171 172 173 174 176	Cully Epesses Lutry * Puidoux * * * No. 145. 1/3 gre	Blonnaises Mélange La Plantée — Dézaley de la Ville Dézaley, Clos des Moines Treytorrens Minimum Maximum effé. No. 152. 1/4 id. No. 160. Un peu de	0,9943 41 65 54 70 26 25 26 29 20 39 0,9920 0,9970 te greffe		20,7 20,3 20,0 22,7 19,6 18,8 18,3 19,0 18,6 20,0 18,3 22,7	$\begin{array}{c} 1,5-2,0\\ 2,0\\ 1,0-1,5\\ 2,0\\ 1,5-2,0\\ 0,5-1,0\\ 1,0-1,5\\ 1,0-1,5\\ 1,5-2,0\\ 0,5-1,0\\ \hline 0,5\\ 2,0\\ \end{array}$ evuré. I	18,7 18,8 18,0 20,7 18,6 17,3 16,8 17,0 16,6 19,0 16,6 20,7	$\begin{array}{c} 6,1 \\ 6,5 \\ 6,9 \\ 7,2 \\ 10,1 \\ 5,4 \\ 4,8 \\ 5,1 \\ 4,9 \\ 5,1 \\ 6,5 \\ \hline 4,8 \\ 10,1 \\ \end{array}$	0,5 0,7 0,5 0,4 0,7 0,6 0,6 0,6 0,7 0,4 0,5 0,7	5,5 5,6 6,3 6,7 9,2 4,5 4,1 4,4 4,0 4,6 5,9 4,0 9,2 0. 176. 1	12,9 13,1 12,5 11,3 11,5 14,1 13,2 12,4 13,0 12,0 13,1 11,3 14,1 En par	1,80 2,04 1,96 1,86 2,16 1,96 2,24 1,66 1,98 1,64 2,00 1,64 2,24 tie gret	$\begin{array}{c c} 2,4 \\ 2,0 \\ 2,6 \\ 2,5 \\ 2,7 \\ 2,1 \\ 1,7 \\ 2,4 \\ 2,0 \\ 2,0 \\ 1,3 \\ \hline 1,3 \\ 2,7 \\ \text{ffé.} \end{array}$	$\begin{array}{c} 3,6 \\ 3,0 \\ 2,8 \\ 3,8 \\ 1,4 \\ 3,7 \\ 3,5 \\ 3,5 \\ 3,6 \\ 2,1 \\ 2,9 \\ \hline 1,4 \\ 3,7 \end{array}$		
			Ré	gion	de Mo	rges.										
206 223 229	Echandens Morges St-Prex	Dendolens Mélange	0,9960 57 63	8,7 9,1 8,6	19,0	0.5-1.0 $1.0-1.5$ $0.5-1.0$	17.0 17.5 17.6	$\begin{array}{c c} 7,8 \\ 7,3 \\ 6,5 \end{array}$	$^{1,0}_{0,5}_{0,7}$	6,6 6,7 5,6	10,4 10,8 12,0	$\begin{vmatrix} 1,56\\ 1,58\\ 1,72 \end{vmatrix}$	3,0 2,5 2,7	3,6 1,6 4,1		=
	No. 206. Greffe	é, No. 223. 15% greffé. No. 229. Greff	é, oïdiu	m, coc	hylis.											
1			Régior	de l	a Pet	ite Cô	te.									
243	Founex No. 243, Grefi	Mélange fé.	0,9960	8,2	16,9	0,5-1,0	15,9	6,8	0,5	6,2	9,7	1,22	3,5	3,8	-	-

negion de l'uny-Lausanne.	Région	de	Pully-Lausanne.
---------------------------	--------	----	-----------------

249	Crissier	Mélange	0,9973	7,5	17,7	[0,5-1,0]	16,7	8,4	0,3	8,0	8,7	1,46	3,9	4,1	a	_
253	Lausanne	La Vuachère	87	7,6	21,0	0,5-1,0	20,0	9,5	0,9	8,4	11,6	2,32	4,2	3,8	_	- 1
260	Pully	Prévet	54	8,9	17,7	1,0-1,5	16,2	6,9	1,1	5,6	10,6	1,96	2,7	4,5	_	_
261	2	Pallain et Rochettaz	61	8,9	18,7	1,0-1,5	17,2	7,8	0,5	7,2	10,0	1,72	3,2	3,3		- 1

No. 249. Mildiou, oïdium, cochylis. No. 253. En partie greffé. No. 261. Un peu de mildiou.

Région de Vevey-Montreux.

268	Chardonne	Burignon	0,9934	10,5	17,3	1,5-2,0	15,3	5,7	0,5	5,1	10,2	1,80	1,8	3,6		-
269	»	»	35	10,8	18,3	0,5-1,0	17,3	6,6	0,5	6,0	11,3	1,52	3,4	2,4	_	
276	Châtelard	Mélange	58	9,0	18,5	1,5-2,0	16,5	6,8	0,7	5,9	10,6	1,70	3,6	3,7	4	_
280	Corseaux	Clos du Centenaire	67	8,9	20,1	1,5-2,0	18,1	7,6	0,7	6,7	11,4	1,78	3,1	3,9		_
281	» »	Gonelles	68	10,3	25,2	1,0-1,5	23,7	8,3	0,4	7,8	16,1	2,60	2,5	3,3		_
287	Corsier	Châtelard	65	9,2	19,7	1,0-1,5	18,2	8,1	0,7	7,2	11,0	2,20	3,6	2,9	1	
288	»	Mélange	68	9,2	21,7	1,0-1,5	20.2	8,2	0,6	7.5	12,7	2,68	3,1	2,4	_	1
295	Tour de Peilz	Sully	69	9,0	22,6	1.0	21,6	8,2	0,4	7.7	13,9	2,00	_	_	_	_
296	»	Géronaz et Pérouges	81	8,0	21,8	1,5-2,0	19,8	8,4	0,5	7,8	12,2	2,21	1			
299	Vevey	Ruerettes	60	8,9	19,4	1,5	17,9	8,0	0,4	7,5	10,4	2,06			_	_
302	»	Vases de la cave de l'Hôpital de Vevey, 12610 lit.	53	9,9	20,7	1,3	19,4	7.0	0,4	6,5	12,9	2,09		_		
303	>) · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	68	8,8	19,2	1,3	17.9	7,1	0,4	6,6	11,3	1,95	1000			
304	»	» **	65	9,2	21,6	1,0-1,5	20,1	7,5	0,4	6,9	13,4	2,11			_	_
		Minimum	0 0001	0 0	17.0	0 -	15.		0.	-	10-	-				
			0,9934	8,0	17,3	0,5	15,3	5,7	0,4	5,1	10,2	1,52	-	-	_	-
		Maximum	0,9981	10,8	25,2	2,0	23,7	8,4	0,7	7,8	16,1	2,68	-	-	_	-

No. 268. ½ greffé. No. 269. Greffé. No. 276. En partie greffé. No. 280. Gel. transvasé à la grosse lie en décembre. No. 281. Un peu d'oïdium. No. 287. Gel en avril, en partie greffé. No. 288. id. No. 296. En partie greffé. No. 299. ⅓ greffé.

Région d'Arnex-Orbe.

326 327	Arnex »	Mandrolaire Mélange	$\begin{vmatrix} 0,9953 & 9,3 \\ 58 & 9,0 \end{vmatrix}$	$\left \begin{array}{c ccc} 18,5 & 0,5-1,0 & 17,5 \\ 19,0 & 0,5-1,0 & 18,0 \end{array}\right $	$\begin{array}{c c} 6,6 \\ 6,5 \end{array}$	$0,4 \\ 0,4$	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	1,60 1,64	$\begin{bmatrix} 2,4 & 4, \\ 2,9 & 3, \end{bmatrix}$	0 -	=
	No 326 Graffe	& No 227 En partis craffé					7.45				

Région d'Yverdon-Champvent.

360	Champvent	Sous le Château	0,9969 8,3	18,8 1,0-1,5	17,3 7,5	0,5 6,9	10,4 1,48	3,1	4,3 -	_	_
								1			

No. 360. Oïdium, cochylis.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Spezifisches Gewicht Poids spécifique Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l. Zucker, g p. L. Sucre, g p. L.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p.	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l. Flüchige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtstächtige 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 schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfwewx total, mg p. l	Alkalinitätszabl Chiffre d'alcalinité
	Rotweine. — Vins rouges.												
376 380 381	Bex Renens Arnex sur Orbe	Montet Côtes du Mont de By La Grand' Vigne	$\begin{array}{c c} 0,9957 & 9,9 \\ 97 & 8,2 \\ 77 & 9,0 \end{array}$	$\begin{array}{c cccc} 20,6 & 1,0-1,5 \\ 26,8 & 0,5-1,0 \\ 24,1 & 0,5-1,0 \end{array}$	$\begin{array}{ c c }\hline 19,1 \\ 25,8 \\ 23,1 \\ \end{array}$	$\begin{array}{c c} 7,9 & 0,8 \\ 6,0 & 0,7 \\ 5,7 & 0,8 \end{array}$	6,9 5,1 6,7	$\begin{bmatrix} 12,2 \\ 20,7 \\ 16,4 \end{bmatrix}$	2,08 $2,28$ $2,28$	2,4 $2,1$ $1,9$	$\begin{vmatrix} 4,9 \\ 3,9 \\ 3,6 \end{vmatrix}$	=	
	No. 380. Venda	ange égrappée. No. 381. Greffé, Dôle e	t Salvagnin.										
			Kanton	Zürich.									
		Analytiker: Chemische Ab			suchsan	stalt in W	ädensv	vil.					
		W	Veissweine	- Vins blan	cs.								
$\begin{bmatrix} 1\\2 \end{bmatrix}$	Stäfa Wädenswil		0,9996 8,3 0,9980 8,8	$\begin{array}{c ccccccccccccccccccccccccccccccccccc$	$\begin{array}{ c c }\hline 25,1\\22,8\\\end{array}$	$\begin{array}{c cccc} 12,0 & 0,4 \\ 8,6 & 0,4 \end{array}$	11,5 8,1	$\begin{array}{c c} 13,6 \\ 14,7 \end{array}$	2.13 2,40	$^{2,9}_{1,7}$	0,7	78 150	$\begin{array}{c} 4,5 \\ 5,2 \end{array}$