

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	5 (1914)
<b>Heft:</b>	5
<b>Rubrik:</b>	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:** 16.02.2026

**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

XIV<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1913

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

##### Canton de Genève

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

## Canton de Genève.

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

## Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

22	<b>Bardonnex</b>	Croix-de-Rozon	6.—15. X.	66,5	11,0
23	»	Crête	»	62	11,9
24	<b>Bernex</b>	Lully	»	75	11,0
25	»	»	»	75	11,0
		Minimum		62	10,0
		Maximum		81,5	13,4

## Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>
-----	----------------------------	--	--	---	---	----------------------------

## Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	<b>Buchberg</b>	Fuchsbach	7. X.	59,0	15,6	—
2	<b>Wilchingen</b>	Haslach	8. X.	51,0	17,8	9,7
3	<b>Neunkirch</b>	Hiuter Neunkirch	9. X.	48,5	16,5	—
4	<b>Löhningen</b>	Rüteten	10. X.	53,0	18,6	—
5	<b>Gächlingen</b>	Mühleweg	10. X.	51,4	15,9	10,0
6	»	Hahnenbühl	10. X.	48,5	18,0	—
7	<b>Siblingen</b>	Galgenbuck, Himmelreich	12. X.	47,0	19,1	—
8	<b>Schleitheim</b>	Lendenberg	13. X.	60,5	18,6	—
9	»	Tobel, Lendenberg	15. X.	59,0	17,4	—
10	»	Grafental	15. X.	64,0	18,4	—
		Minimum		47,0	15,6	
		Maximum		64,0	19,1	

## Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	<b>Osterfingen</b>	Buck und Badreben	20. IX.	69,0	17,2	—
2	»	Teilreben	30. IX.	69,0	18,8	14,0
3	<b>Rüdlingen</b>	Tanzhof	4. X.	64,5	16,3	—
4	»	Pfarrberg	6. X.	65,0	18,8	13,3
5	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	7. X.	68,0	17,0	13,8
6	»	Rheinhalde	7. X.	63,0	15,0	12,1
7	<b>Stein a./Rh.</b>	Huberli	7. X.	66,0	15,0	13,6
8	»	Hoppihoh, Berglage	7. X.	64,0	17,3	—
9	<b>Thayngen</b>	Oberhof	7. X.	60,5	17,4	—
10	<b>Buchberg</b>	Bach	7. X.	61,5	19,3	12,1
11	<b>Wilchingen</b>	Berg und Hochbreite	8. X.	66,5	15,2	—
12	<b>Buchthalen</b>	Freien	8. X.	64,0	19,4	—
13	<b>Trasadingen</b>	Grüt	9. X.	64,0	18,6	—
14	»	Rappenhalde	9. X.	75,5	15,1	—
15	<b>Unter-Hallau</b>	Rötiberg	10. X.	71,0	16,1	—
16	»	Halde u. Schellenweg	11. X.	74,0	14,1	16,3
17	»	Oberwiesen, Schuppen	15. X.	74,5	15,0	—
		Minimum		60,5	14,1	
		Maximum		75,5	19,4	

## 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 densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Salenstein</b>	Hinterburg	14. X.	65	16,1
2	<b>Mannenbach</b>	Langgräben	14. X.	57	18,3
3	»	Arenenberg, Morgengabe	14. X.	56	18,2
4	<b>Ermatingen</b>	Roten Gatter	14. X.	56	19,3
5	»	Schössli	14. X.	53	17,6
6	»	Agerstenbach	16. X.	55	18,3
7	<b>Berlingen</b>	Eschlibach	14. X.	69	16,4
8	»	Enge im Bächli	14. X.	63	17,4
9	»	Aus der Halden	14. X.	61	16,5
10	<b>Steckborn</b>	Untere Lage, Hof und Rank	16. X.	53	18,3
11	»	Obere Lage, Müllhof und Grind	16. X.	51	21,8
12	»	Oberste Lage, Hasenweid	16. X.	51	20,6
13	<b>Fruthwilen</b>	Acker	17. X.	51	19,0
		Minimum		51	16,1
		Maximum		69	21,8

## Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	<b>Ermatingen</b>	Steinäckerli	16. X.	68	16,9
2	<b>Fruthwilen</b>	Acker	17. X.	57	18,8
3	<b>Salenstein</b>	Arenenberger	17. X.	77	17,5
4	<b>Mannenbach</b>	Hornäckler	17. X.	62	16,5
		Minimum		57	16,5
		Maximum		77	18,8

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges, Rebensorte <i>Nom local Nature du plant</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	--	--	---	---

## Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	<b>Sierre</b>	Malvoisie	3. X.	90	7,6
2	»	Fendant	14. X.	88	7,7
3	»	Fendant Planzette	10. X.	93,4	6,8
4	»	Fendant	14. X.	87	6,1
5	»	Fendant Tschiétroz	13. X.	80,6	7,0
6	<b>Bramois</b>	Rhin	16. X.	87	5,8
7	<b>St.-Léonard</b>	Fendant Ban-ouest	7. X.	81	7,4
8	»	Fendant	7. X.	84	6,1
9	»	Fendant Orgival et Mangold	7. X.	91	5,3
10	<b>Sion</b>	Fendant Pont de la Morge	1. X.	84	7,4
11	»	Fendant	3. X.	83	8,2
12	»	Fendant Mont d'or	3. X.	85	6,7
13	»	Fendant Grandinaz	3. X.	83,5	6,8
14	»	Fendant Colombe	4. X.	82	8,2
15	»	Fendant	4. X.	81	7,3
16	»	Fendant Châtroz	5. X.	82	8,1

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges, Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</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.

17	<b>Sion</b>	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	"	Fendant Château de la Soie	4. X.	92	7,5
22	"	Fendant Tourbillon	6. X.	88	7,2
23	"	Fendant Corbassière	6. X.	82,5	6,5
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	"	Fendant	6. X.	86	7,1
28	"	Fendant Uvrier	6. X.	82	7,4
29	"	Fendant Lentine	7. X.	86	6,5
30	"	Fendant Mont d'or	7. X.	89	7,1
31	"	Fendant Molignon	9. X.	89	7,5
32	<b>Conthey</b>	Fendant Champmarais	3. X.	89	7,1
33	<b>Vétroz</b>	Fendant	1. X.	82,5	6,3
		Minimum		80,6	5,3
		Maximum		96	9,4

## Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	<b>Sion</b>	Rouge Longeborgne	30. IX.	108,5	8,0
---	-------------	-------------------	---------	-------	-----

## 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 Andelfingen.

1	<b>Volken b. Flaach</b>	Hinterhäuser	6. X.	61,0	16,5
---	-------------------------	--------------	-------	------	------

## Bezirk Meilen.

2	<b>Meilen</b>	Aebleten, Unterfach	2. X.	66,0	17,0
3	"	Grub	5. X.	70,0	15,4
4	"	Halde, Rhei, Boden	1. X.	64,0	15,2
5	<b>Uetikon a. See</b>	Weingarten	3. X.	60,0	17,7
6	"	Weingarten	2. X.	60,5	19,0

## Bezirk Zürich.

7	<b>Höngg</b>	Ins Alten	11. X.	55,0	19,0
8	"	Imbisbühl	10. X.	52,0	18,7
9	<b>Ober-Engstringen</b>	Zalacker	10. X.	66,0	19,2
10	"	Berg	9. X.	63,0	18,6
11	<b>Weiningen</b>	Haslern, Kirchenspitzeberg	7. X.	60,0	17,2

**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.**

12	<b>Weiningen</b>	Haslern, Kirchenspitzberg	30. IX.	63,5	15,8
13	"	Hasennest, Haslernberg	30. IX.	60,0	16,5
14	"	Kirchenspitz, Hängerten	2. X.	69,0	17,6
		Minimum		52,0	15,2
		Maximum		70,0	19,2

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

1	<b>Berg am Irchel</b>	Bohl	7. X.	63,0	17,0
2	<b>Volken b. Flaach</b>	Hinterhäuser	4. X.	66,0	16,7
3	"	"	4. X.	68,0	15,0

**Bezirk Winterthur.**

4	<b>Neftenbach</b>	Halte, Bruppach	6. X.	65,0	17,2
5	"	Steig	6. X.	70,0	16,9
		Minimum		63,0	15,0
		Maximum		70,0	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. Sucré, g p. l.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l.	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l.	Flüchtige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtflüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l.	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l.	Asche, g p. L. Cendres, g p. l.	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l.	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l.	Gesamt schw. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l.	Alkalinitätszahl Chiffre d'acalinité
1	Allermée	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	
2	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
3	»	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	
4	Erlach	Erlacher Rebberg	66	8,4	19,4	0,8	18,6	8,0	0,3	7,5	11,1	1,68	—	25,6	7,7	
5	»	Untere Schlossrebe, Erlachberg	69	8,8	21,4	0,8	20,6	8,7	0,2	8,5	12,1	2,00	—	38,4	6,0	
6	Gampelen	Schallenberg	75	8,9	22,9	1,5	21,4	11,9	0,4	11,5	9,9	1,84	—	43,4	6,7	
7	Ins	Inser Rebberg	88	7,4	21,8	0,8	21,0	11,7	0,6	11,2	9,8	1,92	—	69,0	8,4	
8	»	Inser Rebberg, Spitaldomaine Pourtales	94	7,6	23,8	0,8	23,0	12,3	0,3	11,9	11,1	1,90	—	76,8	8,4	
9	Ligerz	Ligerzer Rebberg	74	9,2	24,2	1,1	23,1	9,7	0,4	9,2	13,9	2,04	—	34,6	6,2	
10	»	Clos de rive	81	7,6	20,4	0,8	19,6	7,7	0,5	7,1	12,5	1,88	—	12,8	6,5	
11	»	Ligerzer Rebberg	1,0005	7,3	27,5	1,2	26,3	12,5	0,4	11,9	14,4	2,41	—	43,5	4,3	
12	»	»	0,9974	8,4	21,4	1,0	20,4	8,3	0,5	7,6	12,8	2,00	—	30,7	7,0	
13	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberg	74	8,3	20,7	1,0	19,7	7,4	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	12,4	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	—	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	
		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	

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberg, obere Lage	1,0017	9,1	33,8	2,1	31,7	8,4	0,4	8,0	23,7	3,08	—	—	—	7,5
2	<b>Tüscherz</b>	Tüscherzer und Twanner Rebberge	0,9996	10,4	32,4	2,6	29,8	7,6	1,2	6,1	23,7	3,37	—	—	—	6,8
3	<b>Twann</b>	Twanner und Ligerzer Rebberge	1,0013	8,8	32,9	5,3	27,6	10,7	0,4	10,1	17,5	3,02	—	—	—	7,5

**Canton de Fribourg.**

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Haut-Vully, Lugnore</b>	Condemine	0,9973	7,8	20,5	1,4	19,1	10,7	0,2	10,4	8,7	1,80	—	—	—	—
2	<b>Haut-Vully</b>	Motier	81	9,3	24,9	1,4	23,4	12,1	0,1	12,0	11,4	2,05	—	—	—	—
3	<b>Haut et Bas-Vully</b>	Motier-Praz	73	8,4	21,3	1,4	19,9	9,5	0,2	9,2	10,8	1,95	—	—	—	—
4	<b>Bas-Vully</b>	Sugiez-Nant	87	8,6	24,9	1,6	23,3	12,4	0,3	12,0	11,3	2,02	—	—	—	—
5	<b>Cheyres</b>	Condemine	67	9,0	21,2	1,1	20,1	10,6	0,2	10,3	9,7	2,32	—	—	—	—
6	"	Vers les moulins	59	8,8	19,2	1,0	18,2	8,7	0,2	8,4	9,7	1,60	—	—	—	—
		Minimum	0,9959	7,8	19,2	1,0	18,2	8,7	0,1	8,4	8,7	1,60	—	—	—	—
		Maximum	87	9,3	24,9	1,6	23,4	12,4	0,3	12,0	11,4	2,32	—	—	—	—

**Canton de Genève.**

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	<b>Dardagny</b>	—	0,9949	9,9	19,7	1,1	18,6	8,5	0,4	8,0	10,6	1,60	—	—	—	—
2	"	—	49	9,7	19,1	1,0	18,1	6,2	0,2	5,9	12,2	1,70	—	—	—	—
3	"	—	39	9,7	16,7	1,0	15,7	5,6	0,4	5,2	10,5	1,75	—	—	—	—
4	"	—	50	9,0	17,4	0,9	16,5	6,6	0,5	6,0	10,5	1,50	—	—	—	—
5	"	—	34	9,9	16,1	1,3	14,8	5,4	0,3	5,0	9,8	1,75	—	—	—	—
6	"	La Plaine	40	9,6	16,7	1,5	15,2	5,0	0,6	4,2	11,0	2,15	—	—	—	—
7	"	»	35	9,6	15,5	1,0	14,5	5,8	0,4	5,3	9,2	1,60	—	—	—	—
8	"	Malval	44	9,7	17,9	1,5	16,4	6,7	0,6	5,9	10,5	1,40	—	—	—	—
9	"	»	39	9,3	15,6	1,0	14,6	5,7	0,4	5,2	9,4	1,50	—	—	—	—
10	"	Essertines	31	10,6	17,3	1,0	16,3	6,5	0,4	6,0	10,3	1,50	—	—	—	—
11	"	»	25	10,2	14,7	1,1	13,6	4,7	0,3	4,3	9,3	1,45	—	—	—	—
12	<b>Russin</b>	—	49	9,6	18,8	1,5	17,3	7,9	0,3	7,5	9,8	1,50	—	—	—	—
13	"	—	28	10,5	16,3	1,8	14,5	5,2	0,4	4,7	9,8	1,60	—	—	—	—
14	"	—	34	10,5	17,7	1,8	15,9	5,3	0,4	4,8	11,1	1,70	—	—	—	—
15	"	—	33	10,2	16,6	1,5	15,1	5,3	0,5	5,7	9,4	1,80	—	—	—	—

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>	Zuckefreies 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>	Niedrigflüchtige 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>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt-Wäinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidité</i>
16	<b>Russin Satigny</b>		0,9935	10,8	18,8	1,5	17,3	6,6	0,2	6,3	11,0	1,80			
17			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			
23		Chouilly	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	<b>Bourdigny-dessous</b>		52	8,8	17,3	1,2	16,1	8,2	0,4	7,7	8,4	1,50			
27			54	9,8	20,6	1,3	19,3	9,1	0,3	8,7	10,6	1,75			
28			53	8,8	17,5	1,5	16,0	7,1	0,4	6,6	9,4	1,60			
29			54	8,7	17,5	1,5	16,0	6,5	0,2	6,2	9,8	1,55			
30		Bourdigny-dessus	49	8,6	16,0	1,5	14,5	6,7	0,2	6,4	8,1	1,40			
31			84	7,6	21,4	1,2	20,2	11,1	0,2	10,8	9,4	1,50			
32			45	9,9	18,7	1,0	17,7	7,4	0,2	7,1	10,6	1,40			
33			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	<b>Peissy</b>		49	9,2	17,7	1,5	16,2	7,1	0,4	6,6	9,6	1,50			
37			37	9,5	15,7	1,0	14,7	6,0	0,2	5,7	9,0	1,40			
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	<b>Meyrin Vernier</b>		50	8,6	16,2	1,2	15,0	7,1	0,5	5,5	9,5	1,35			
43			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			

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

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 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>	Gesamt schw. Säure mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidité</i>
86	<b>Bardonnex</b>	—	0,9953	8,8	17,5	1,0	16,5	7,7	0,2	7,4	9,1	1,65	—	—	—	—
87	<b>Perly-Certoux</b>	Perly	55	8,4	16,8	1,0	15,8	6,5	0,8	5,5	10,3	1,70	—	—	—	—
88	»	Certoux	57	8,9	18,8	1,0	17,8	8,4	0,5	7,8	10,0	1,45	—	—	—	—
89	<b>Onex</b>	—	42	9,7	17,4	1,2	16,2	6,9	0,3	6,5	9,7	1,50	—	—	—	—
90	<b>Confignon</b>	—	62	8,5	18,8	1,5	17,3	7,0	0,5	6,4	10,9	1,85	—	—	—	—
91	<b>Bernex</b>	—	62	8,2	17,9	1,5	16,4	6,4	0,3	6,0	10,4	1,80	—	—	—	—
92	»	—	50	9,1	17,7	1,3	16,4	6,5	0,3	6,1	10,3	1,75	—	—	—	—
93	»	—	52	9,0	17,9	1,8	16,1	6,1	0,4	5,6	10,5	1,85	—	—	—	—
94	»	—	55	9,1	18,9	1,5	17,4	6,6	0,3	6,2	11,2	1,90	—	—	—	—
95	»	Lully	46	9,5	17,8	1,0	16,8	6,8	0,4	6,3	10,5	1,50	—	—	—	—
96	»	—	44	8,9	15,6	1,2	14,4	6,1	0,3	5,7	8,7	1,50	—	—	—	—
97	<b>Avully</b>	Sézenove	47	9,7	18,6	1,2	17,4	7,6	0,4	6,5	10,9	1,60	—	—	—	—
98	»	—	50	9,0	17,4	1,5	15,9	7,0	0,5	6,4	9,5	1,70	—	—	—	—
99	<b>Avusy</b>	Athenaz	27	9,7	13,8	1,0	12,8	5,2	0,5	4,6	8,2	1,60	—	—	—	—
100	»	—	25	10,2	14,7	0,9	13,8	5,9	0,3	5,5	8,3	1,45	—	—	—	—
101	»	Sézegnin	40	9,3	15,8	1,2	14,6	6,5	0,8	5,5	9,1	1,60	—	—	—	—
102	»	»	40	9,5	16,3	1,5	14,8	6,3	0,7	5,4	9,4	1,35	—	—	—	—
103	<b>Laconnex</b>	—	55	9,0	18,6	1,1	17,5	8,2	0,3	7,8	9,7	1,70	—	—	—	—
104	»	—	37	9,8	16,5	1,0	15,5	6,6	0,5	6,0	9,5	1,40	—	—	—	—
105	»	—	44	9,4	17,1	1,0	16,1	7,3	0,5	6,7	9,4	1,30	—	—	—	—
106	<b>Soral</b>	—	23	10,4	14,8	0,9	13,9	6,2	0,4	5,7	8,2	1,35	—	—	—	—
107	»	—	46	9,3	17,3	1,0	16,3	7,1	0,6	6,3	10,0	1,40	—	—	—	—
108	»	—	62	8,8	19,7	1,2	18,5	8,9	0,5	8,3	10,2	1,40	—	—	—	—
109	<b>Chancy</b>	—	32	9,7	15,0	1,0	14,0	4,9	0,6	4,1	9,9	1,60	—	—	—	—
110	»	—	48	9,4	18,0	1,2	16,8	7,2	0,3	6,8	10,0	1,75	—	—	—	—
		Minimum	0,9923	7,6	13,8	0,8	12,8	4,7	0,2	4,1	7,0	1,30	—	—	—	—
		Maximum	0,9984	10,8	22,9	1,8	21,7	11,1	1,0	10,8	12,4	2,15	—	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Russin	—	0,9995	8,6	27,0	2,5	24,5	7,7	0,2	7,4	17,1	2,30	—	—	—	—
2	»	—	70	11,8	29,8	2,5	27,3	7,1	0,5	6,5	20,8	2,05	—	—	—	—
3	»	—	69	11,1	27,7	2,5	25,2	8,0	0,3	7,6	17,6	1,80	—	—	—	—
4	Genthod	—	43	10,0	18,5	1,5	17,0	5,9	0,6	5,1	11,9	2,00	—	—	—	—
5	Troinex	—	97	6,7	21,8	1,0	20,8	9,7	0,2	9,4	11,4	2,30	—	—	—	—
		Minimum	0,9943	6,7	18,5	1,0	17,0	5,9	0,2	5,1	11,4	1,80	—	—	—	—
		Maximum	0,9997	11,8	29,8	2,5	27,3	9,7	0,6	9,4	20,8	2,30	—	—	—	—

## Canton de Neuchâtel.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Auvernier	Auvernier	0,9996	8,3	25,3	1,5	23,8	10,6	0,4	10,1	13,7	2,15	—	—	—	—
2	»	»	97	8,1	25,9	1,5	24,4	12,2	0,4	11,7	12,7	2,50	—	0,8	—	—
3	Cressier	Hôpital	65	8,5	19,5	1,3	18,2	7,1	0,4	6,6	11,6	1,75	1,9	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	—	—
5	Hauterive	Hauterive	96	7,2	23,0	1,2	21,8	9,9	0,3	9,5	12,3	2,95	—	—	—	—
6	Landeron	Landeron	99	7,2	23,9	1,3	22,6	11,1	0,6	10,3	12,3	2,25	—	2,0	—	—
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	0,9951	6,6	18,4	1,2	17,1	6,2	0,3	5,7	11,4	1,65	—	—	—	—
		Maximum	1,0020	9,3	27,0	1,5	25,8	13,2	0,6	12,8	13,7	2,50	—	—	—	—

Rotweine. — *Vins rouges*

1	Auvernier	Auvernier	1,0011	9,3	32,8	2,1	30,7	9,1	0,4	8,6	22,1	2,75	—	2,5	—	—
2	Cressier	Hôpital	1,0001	8,3	27,5	1,3	26,2	8,0	0,7	7,1	19,1	2,60	2,3	2,0	—	—
3	Hauterive	Hauterive	1,0004	8,1	27,7	1,9	25,8	8,3	0,5	7,7	18,1	2,70	1,9	1,7	—	—

## Kanton Schaffhausen.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Schleitheim	Verschiedene Lagen	1,0006	5,8	21,1	1,5	19,6	9,2	—	—	—	1,78	—	—	—	10,1
2	Löhningen	Rüteten	1,0020	5,4	23,0	1,2	21,8	11,2	—	—	—	1,94	—	—	—	10,8
3	Rüdlingen	Verschiedene Lagen	1,0003	5,4	21,4	1,0	20,4	9,4	—	—	—	1,86	—	—	—	8,3
4	Trasadingen	—	1,0031	4,9	24,3	0,9	23,4	14,1	—	—	—	1,98	—	—	—	12,4
		Minimum	1,0006	4,9	21,1	0,9	19,6	9,2	—	—	—	1,78	—	—	—	8,3
		Maximum	1,0031	5,8	24,3	1,5	23,4	14,1	—	—	—	1,98	—	—	—	12,4

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeis Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsäre, 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>	Gesamle schwef. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1	<b>Schaffhausen</b>	Rheinalde	0,9978	8,0	21,1	1,0	20,1	6,4	—	—	—	—	2,28	—	—	8,2
2	<b>Ober-Hallau</b>	Hungerbühl	1,0008	7,1	25,9	1,5	24,4	10,7	—	—	—	—	2,08	—	—	7,3
3	<b>Unter-Hallau</b>	Lahmen, Herrenberg etc.	0,9983	7,8	21,8	1,0	20,8	6,8	—	—	—	—	2,40	—	—	7,7
4	»	—	66	9,4	22,3	1,0	21,3	7,1	—	—	—	—	2,00	—	—	6,5
5	<b>Stein a. Rh.</b>	Oedlinger	91	8,9	26,8	2,5	24,3	10,9	—	—	—	—	2,22	—	—	6,4
6	<b>Wilchingen</b>	Hochbreite	1,0011	7,0	26,2	1,5	24,7	10,3	—	—	—	—	1,94	—	—	9,2
7	<b>Trasadingen</b>	Verschiedene Lagen	1,0000	7,3	24,6	1,0	23,6	8,8	—	—	—	—	2,22	—	—	9,6
8	<b>Rüdlingen</b>	»	1,0027	6,8	29,3	1,5	27,8	13,1	—	—	—	—	2,26	—	—	7,9
		Minimum	0,9966	7,0	21,1	1,0	20,1	6,4	—	—	—	—	2,00	—	—	6,4
		Maximum	1,0027	9,4	29,3	2,5	27,8	13,1	—	—	—	—	2,40	—	—	9,6

### Rotweine. — *Vins rouges.*

### Cantone del Ticino.

Analista: **Laboratorio cantonale.**

### Weissweine. — *Vini bianchi.*

1912.

1	<b>Locarno</b>	Nostrana	0,9948	9,4	18,0	0,5	17,5	9,7	0,4	9,2	8,3	1,68	—	—	—	—
---	----------------	----------	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-----	------	---	---	---	---

1913.

1	<b>Locarno Selva</b>	Nostrana	0,9940	10,1	18,2	0,6	17,6	7,2	0,3	6,8	10,8	1,90	—	—	—	—
2	<b>Locarno</b>	» (Chasselas)	0,9919	10,5	14,2	0,3	13,9	5,9	0,3	5,5	8,4	1,48	—	—	—	—
3	<b>Solduno</b>	»	0,9968	10,8	25,4	0,9	24,5	8,6	0,5	7,9	16,6	3,12	—	—	—	—
4	<b>Caviano</b>	»	0,9965	8,6	19,9	0,3	19,6	7,7	0,3	7,3	12,3	1,98	—	—	—	—

**Rotweine. — *Vini rossi.***

**1912.**

1	<b>Locarno</b>	Nostrana	1,0009	9,0	31,7	2,1	29,6	10,1	0,4	9,5	20,1	2,26	—	—	—	—
2	<b>Sala</b>	Americana	1,0026	5,6	25,0	0,2	24,8	10,8	0,8	9,8	16,0	1,94	—	—	—	—

**1913.**

1	<b>Ligornetto</b>	Nostrana	1,0002	7,5	25,4	0,8	24,6	13,5	0,6	12,8	11,8	2,28	—	—	—	—
2	<b>Gordola</b>	»	0,9977	8,2	23,8	1,2	22,6	10,1	0,2	9,8	12,8	2,96	—	—	—	—
3	»	»	75	9,1	23,8	1,3	22,5	9,6	0,3	9,2	13,3	2,72	—	—	—	—
4	»	»	85	8,3	23,8	0,5	23,3	11,7	0,3	11,3	12,0	2,62	—	—	—	—
5	»	»	65	9,4	22,1	0,6	21,5	7,7	0,6	6,9	14,6	2,94	—	—	—	—
6	»	(zuccherato)	59	9,1	19,9	0,5	19,4	7,1	0,5	6,5	12,9	2,66	—	—	—	—
7	»	»	79	8,2	22,1	0,5	21,6	7,9	0,5	7,4	14,2	2,74	—	—	—	—
8	»	»	74	8,3	21,1	0,2	20,9	7,0	0,4	6,5	14,4	2,26	—	—	—	—
9	»	»	69	8,9	21,8	0,5	21,3	6,8	0,5	6,2	15,1	2,38	—	—	—	—
10	«	»	87	8,9	26,2	0,8	25,4	10,7	0,4	10,2	15,2	2,67	—	—	—	—
11	<b>Gordola</b>	Nostrana	0,9975	8,9	23,3	0,4	22,9	8,0	0,3	7,6	15,3	2,44	—	—	—	—
12	»	»	69	8,6	20,9	0,2	20,7	6,8	0,3	6,4	14,3	2,20	—	—	—	—
13	»	»	61	9,3	20,9	0,6	20,3	6,4	0,3	6,0	14,3	2,28	—	—	—	—
14	»	»	64	9,1	21,1	0,3	20,8	7,1	0,5	6,5	14,3	2,26	—	—	—	—
15	<b>Locarno Selva</b>	»	86	10,3	29,8	0,8	29,0	9,7	0,2	9,4	19,6	1,68	—	—	—	—
16	<b>Gudo</b>	»	56	10,7	23,8	0,5	23,3	7,4	0,3	7,0	16,5	2,74	—	—	—	—
17	<b>Malvaglia</b>	»	1,0010	7,3	26,9	1,0	25,9	14,1	0,5	13,5	12,4	2,36	—	—	—	—
18	<b>Solduno</b>	»	0,9958	9,3	20,2	1,0	19,2	7,5	0,5	6,9	12,3	2,24	—	—	—	—
19	»	»	0,9988	8,5	22,8	0,4	22,4	9,5	0,3	9,1	13,3	2,52	—	—	—	—
20	<b>Ludiano</b>	»	0,9994	7,6	23,5	0,3	23,2	10,6	0,4	10,1	13,1	2,57	—	—	—	—
21	»	»	1,0014	7,2	27,4	0,4	27,0	14,2	0,4	13,7	13,3	2,46	—	—	—	—
22	»	»	1,0011	7,2	26,6	0,4	26,2	12,4	0,3	12,0	14,2	2,55	—	—	—	—
23	»	»	0,9982	7,4	20,4	0,2	20,2	9,0	0,3	8,6	11,6	1,98	—	—	—	—
24	»	»	1,0008	7,6	27,1	0,8	26,3	12,0	0,5	11,4	14,9	2,85	—	—	—	—
25	»	»	0,9993	7,5	23,3	0,2	23,1	12,1	0,8	11,1	12,0	2,49	—	—	—	—
26	»	n	1,0013	7,2	27,1	0,7	26,4	13,7	0,6	13,0	13,4	2,54	—	—	—	—
27	»	»	1,0002	7,8	26,4	0,7	25,7	12,6	0,4	12,1	13,6	2,58	—	—	—	—
28	»	»	1,0017	7,1	29,8	0,5	27,3	13,4	0,3	13,0	14,3	2,66	—	—	—	—
29	»	»	0,9975	8,5	21,8	0,3	21,5	8,3	0,2	8,0	13,5	2,23	—	—	—	—
30	»	»	0,9999	7,5	24,7	0,8	23,9	13,2	0,7	12,3	11,6	2,26	—	—	—	—
31	»	»	0,9990	7,2	21,6	0,6	21,0	9,5	0,3	9,1	11,0	2,44	—	—	—	—
32	»	»	1,0006	7,2	25,4	0,8	24,6	13,5	0,7	12,6	12,4	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	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>	Wohlflüchtige 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-Winsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L <i>Acide sulfuréux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
34	<b>Ludiano</b>	Nostrana	0,9982	7,6	20,9	0,5	20,4	8,4	0,3	8,0	12,4	2,14	—	—	—	—
35	»	»	0,9989	7,2	21,4	0,3	21,1	9,6	0,4	9,1	12,0	2,05	—	—	—	—
36	<b>Locarno (Gaggiole)</b>	»	82	8,7	24,2	1,2	23,0	8,6	0,3	8,2	14,8	2,24	—	—	—	—
37	<b>Ascona</b>	(Freisa)	60	10,1	22,8	0,8	22,0	6,2	0,5	5,6	16,4	2,07	—	—	—	—
38	<b>Cugnasco</b>	(Zuccherato)	54	9,0	18,2	0,3	17,9	6,3	1,0	5,0	12,9	2,06	—	—	—	—
39	<b>Locarno (Terrircinole)</b>	»	59	9,7	21,6	0,3	21,3	6,5	1,4	4,8	16,5	1,73	—	—	—	—
40	<b>Cugnasco</b>	»	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	<b>Locarno (Terrircinole)</b>	»	56	8,6	20,6	0,2	20,4	6,1	1,2	4,6	15,8	3,28	—	—	—	—
46	<b>Cugnasco</b>	»	57	9,2	19,7	0,2	19,5	6,4	0,6	5,6	13,9	2,19	—	—	—	—
47	<b>Locarno (Terrircinole)</b>	»	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	<b>Gordola</b>	»	64	8,7	29,9	0,4	20,5	7,0	0,5	6,3	14,2	2,07	—	—	—	—
50	<b>Verscio</b>	(Cabernet)	52	6,7	10,9	0,3	19,6	5,6	0,7	4,6	15,0	2,59	—	—	—	—
51	<b>Reazzino</b>	»	59	8,8	19,0	0,3	18,7	5,4	0,6	4,6	14,1	2,14	—	—	—	—
52	<b>Caviglianò</b>	»	73	8,3	20,9	0,4	20,5	6,3	0,7	5,4	15,1	2,49	—	—	—	—
53	<b>Cugnasco</b>	»	66	8,3	19,2	0,2	19,0	6,4	1,3	4,8	14,2	2,56	—	—	—	—
54	<b>Gudo</b>	»	57	10,3	21,8	0,5	21,3	7,1	0,5	6,5	14,8	2,28	—	—	—	—
55	<b>Vira-Gambarogno</b>	»	53	10,3	20,6	0,4	20,2	6,6	0,6	5,8	14,4	2,04	—	—	—	—
56	<b>Golino (Intragna)</b>	»	47	10,3	20,2	0,4	19,8	5,9	0,3	5,5	14,3	2,09	—	—	—	—
57	<b>Tenero</b>	»	76	8,0	20,9	0,2	20,7	5,7	0,7	4,7	16,0	2,61	—	—	—	—
58	<b>Cugnasco</b>	»	59	9,5	21,1	0,3	19,8	6,3	0,4	5,8	14,0	2,01	—	—	—	—
59	<b>Tenero</b>	»	78	9,0	23,0	0,3	22,7	8,4	2,1	5,8	16,9	2,49	—	—	—	—
60	<b>Gudo</b>	»	65	9,6	22,8	0,4	22,4	6,2	0,7	5,4	17,0	2,33	—	—	—	—
61	<b>Cugnasco</b>	»	58	9,1	19,7	0,2	19,5	6,2	0,9	5,0	14,0	2,04	—	—	—	—
62	<b>Tenero</b>	»	63	8,8	19,9	0,2	19,7	6,4	1,2	4,9	14,8	2,03	—	—	—	—
63	<b>Gordola</b>	»	62	9,5	21,8	0,4	21,4	8,6	0,3	8,2	13,2	2,11	—	—	—	—

64	<b>Locarno (Selva)</b>	Nostrana	0,9981	10,1	28,6	1,2	26,9	8,2	0,2	8,0	18,9	2,46	—	—	—	—
65	<b>Solduno</b>	»	77	8,5	22,1	0,3	21,8	6,9	1,2	5,3	16,5	2,26	—	—	—	—
66	<b>Cugnasco</b>	»	72	9,0	22,8	0,5	22,3	7,3	0,7	6,4	15,9	2,24	—	—	—	—
67	<b>Alabardia</b>	»	1,0006	10,0	31,9	10,2	21,0	8,1	1,8	5,8	15,2	1,76	—	—	—	—
68	<b>Cugnasco</b>	»	0,9958	8,8	18,7	0,4	18,3	6,2	0,8	5,1	13,2	2,23	—	—	—	—
69	<b>Gordola</b>	»	72	8,9	22,3	0,6	21,7	7,5	0,5	6,9	14,8	1,98	—	—	—	—
70	<b>Solduno</b>	»	1,0006	10,0	31,2	10,3	20,9	8,5	2,1	6,0	14,9	1,64	—	—	—	—
71	<b>Cugnasco</b>	»	0,9975	9,7	25,4	1,4	24,0	8,3	0,4	7,8	16,2	2,36	—	—	—	—
72	<b>Contra</b>	»	80	9,4	25,7	1,1	24,6	9,1	0,3	8,7	15,9	2,24	—	—	—	—
73	<b>Minusio (Mondacee)</b>	»	53	9,4	19,2	0,5	18,7	5,6	0,5	4,9	13,8	1,94	—	—	—	—
74	<b>Locarno (Terricciuole)</b>	»	55	9,5	20,2	0,3	19,9	6,1	0,5	5,5	14,4	2,01	—	—	—	—
75	<b>Locarno Agarone</b>	»	59	9,0	19,7	0,2	19,5	6,3	0,9	5,1	14,4	1,94	—	—	—	—
76	<b>Cugnasco</b>	»	66	9,3	22,8	0,6	22,2	7,9	0,5	7,3	14,9	2,09	—	—	—	—
77	<b>Locarno (Piandescio)</b>	»	69	8,9	21,6	0,6	21,0	7,1	0,3	6,7	14,3	2,08	—	—	—	—
78	<b>Cugnasco</b>	»	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	<b>Locarno (Terricciuole)</b>	»	75	8,7	22,6	0,9	21,7	7,6	0,4	7,1	14,6	2,03	—	—	—	—
81	<b>Reazzino</b>	»	0,9958	9,5	20,9	0,3	20,6	5,3	0,4	4,8	15,8	2,21	—	—	—	—
82	<b>Gordola</b>	»	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	<b>Cugnasco</b>	»	86	8,0	23,0	0,2	22,8	9,1	0,5	8,6	14,2	1,99	—	—	—	—
85	<b>Tenero</b>	»	74	8,8	22,6	1,3	21,3	7,9	0,6	7,1	14,1	2,14	—	—	—	—
86	<b>Cugnasco</b>	»	70	8,7	21,4	1,1	20,3	6,2	0,7	5,3	15,0	1,96	—	—	—	—
87	<b>Minusio (Mondacee)</b>	»	59	8,9	19,2	0,5	18,7	6,0	0,7	5,1	13,6	1,94	—	—	—	—
88	<b>Muralto</b>	»	71	8,5	20,9	0,4	20,5	6,4	0,8	5,4	15,1	2,11	—	—	—	—
89	<b>Cugnasco</b>	»	55	8,9	18,2	0,2	18,0	6,1	0,5	5,5	12,5	1,89	—	—	—	—
90	<b>Ascona</b>	»	91	9,4	28,3	0,8	27,5	9,6	0,3	9,2	18,3	2,55	—	—	—	—
91	<b>Cugnasco</b>	»	65	9,3	21,8	0,5	21,3	5,9	0,6	5,0	16,3	2,33	—	—	—	—
92	<b>Gordola</b>	»	62	9,1	20,4	0,2	20,2	5,7	0,5	5,1	15,1	2,12	—	—	—	—
93	<b>Cugnasco</b>	»	58	8,8	18,7	0,2	18,5	5,6	0,6	4,7	13,8	1,83	—	—	—	—
94	<b>Locarno</b>	»	53	10,3	21,8	0,3	21,5	6,5	0,6	5,6	15,9	2,00	—	—	—	—
95	<b>Gordola</b>	»	71	8,8	21,8	0,3	21,5	6,7	0,5	6,2	15,3	1,97	—	—	—	—
96	<b>Muzzano</b>	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	—	—	—	—
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	»	Americana	1,0031	6,4	33,8	1,1	32,7	12,0	0,2	11,7	21,0	1,89	—	—	—	—
103	<b>Caslano</b>	Americana	39	5,3	27,4	0,6	26,8	11,0	0,2	10,7	16,1	2,66	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schw. Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidinité</i>
104	<b>Caslano</b>	Clinthon	1,9935	8,6	36,7	1,0	35,7	15,8	0,5	15,1	20,6	2,65	—	—	—	—
105	<b>Comano</b>	Americana	21	6,2	26,2	1,1	25,1	10,6	0,3	10,2	14,9	2,56	—	—	—	—
106	<b>Malvaglia</b>	Americana-Nostrana	18	5,5	23,3	0,7	22,6	10,7	0,8	9,7	11,9	2,20	—	—	—	—
107	»	Americana	29	5,3	25,2	0,7	24,5	12,1	0,2	11,8	12,7	2,25	—	—	—	—
108	<b>Cademario</b>	Americana con 1,5 % di zucchero	1,0005	6,6	23,5	0,5	23,0	9,1	0,5	8,5	14,5	2,28	—	—	—	—
109	<b>Brione s. Minusio</b>	Americana con 0,6 % di zucchero	0,9970	8,6	22,1	0,4	23,7	7,2	0,4	6,5	13,2	2,27	—	—	—	—
110	<b>Mergoscia</b>	Americana	1,0018	5,4	22,8	0,9	21,7	10,1	0,4	9,6	12,1	1,77	—	—	—	—
111	»	»	25	5,6	25,2	1,8	23,4	10,3	0,4	9,8	13,6	1,61	—	—	—	—
112	»	»	20	4,6	20,2	1,3	18,9	7,3	0,3	6,5	12,4	1,65	—	—	—	—
113	»	»	20	5,4	23,3	1,1	22,2	8,2	0,4	7,7	14,5	1,68	—	—	—	—
114	»	Nostrana	0,9993	6,7	20,9	0,3	20,6	7,1	0,7	6,3	14,3	1,94	—	—	—	—
115	»	Americana con 2 % di zucchero	1,0006	7,6	24,2	2,2	22,0	11,2	0,5	10,6	11,3	1,66	—	—	—	—
116	»	$\frac{3}{4}$ Nostrana $\frac{1}{4}$ Americana	1,0010	6,5	24,5	0,6	23,9	8,2	0,6	7,5	16,4	2,28	—	—	—	—
117	»	Americana	1,0014	5,3	21,6	1,4	20,2	8,2	0,5	7,6	12,6	1,39	—	—	—	—
118	»	»	1,0014	6,1	24,0	0,7	23,3	8,6	0,5	6,0	15,3	1,72	—	—	—	—
		Minimum	0,9951	4,6	18,2	0,2	17,9	5,3	0,2	4,6	11,3	1,61	—	—	—	—
		Maximum	1,0039	10,7	36,7	10,3	35,7	14,2	2,1	15,1	21,0	2,96	—	—	—	—

### Canton du Valais.

Analyste: Laboratoire cantonal.

### Weissweine. — Vins blancs.

1	<b>Sierre</b>	Fendant Planzette	0,9924	11,1	17,0	1,5	15,5	4,5	0,6	3,8	11,7	1,70	—	—	—	—
2	»	Rèze Corbe	53	10,3	21,6	1,5	20,1	7,9	0,3	7,5	12,6	1,58	—	—	—	—
3	»	Rhin Ravire	13	11,9	16,3	1,4	14,9	4,6	0,3	4,2	10,7	1,58	—	—	—	—
4	»	Fendant	24	12,1	19,4	1,8	17,6	5,0	0,4	4,5	13,1	1,60	—	—	—	—
5	»	Malvoisie	18	12,3	18,7	1,9	16,8	5,2	0,4	4,7	12,1	1,58	—	—	—	—
6	»	Fendant de Villa	32	10,9	18,2	1,5	16,7	5,4	0,5	4,8	11,9	1,68	—	—	—	—

7	<b>Sierre</b>	Petit Rhin Bernune	0,9927	12,2	20,6	1,8	18,8	6,1	0,4	5,6	13,2	1,74	—	—	—
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	—	—	—
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	—	—	—
14	»	Fendant Château Goubing	22	11,5	17,5	1,4	16,1	4,2	0,3	3,8	12,3	1,98	—	—	—
15	<b>Ayent</b>	Vin blanc	52	10,7	22,6	2,0	20,6	7,1	0,2	6,8	13,8	1,86	—	—	—
16	<b>Bramois</b>	Fendant Longeborgne	29	11,3	18,7	1,5	17,2	4,2	0,5	3,6	13,6	2,10	—	—	—
17	»	Fendant des Jallons	31	11,0	18,2	1,5	16,7	4,6	0,2	4,3	12,4	2,02	—	—	—
18	»	Fendant cuvé Longeborgne	39	10,2	18,0	1,5	16,5	4,2	0,9	3,1	13,4	2,40	—	—	—
19	»	Fendant cuvé	50	10,5	24,0	1,7	22,3	7,0	0,6	6,2	16,1	2,38	—	—	—
20	<b>St-Léonard</b>	Fendant Orgéval	34	10,9	18,7	1,5	17,2	5,8	0,3	5,4	11,8	1,78	—	—	—
21	»	Arvine des Salles	48	9,2	17,5	1,2	16,3	7,1	0,3	6,7	9,6	1,46	—	—	—
22	<b>Sion</b>	Rhin Château de la Soie	14	13,9	21,8	1,7	20,1	7,2	0,2	6,8	13,3	1,56	—	—	—
23	»	Fendant Siterie	15	11,8	16,6	1,0	15,6	4,9	0,3	4,4	11,2	1,52	—	—	—
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	—	—	—
27	»	Fendant Montorge	29	11,1	18,0	1,4	16,6	4,9	0,3	4,5	12,1	1,84	—	—	—
28	»	Rhin Montorge	29	12,1	20,9	1,7	19,2	4,5	0,4	4,0	15,2	2,70	—	—	—
29	<b>Conthey</b>	Fendant des Amorettes	23	11,1	16,8	1,5	15,3	4,6	0,5	4,0	11,3	1,80	—	—	—
30	<b>Conthey (Sensine)</b>	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	<b>Vétroz</b>	Fendant Siuron	36	9,8	16,8	1,3	15,1	5,1	0,4	4,6	10,9	1,72	—	—	—
32	<b>Vétroz Magnot</b>	Fendant Epinette	36	10,8	19,0	1,4	17,6	4,7	0,4	4,2	13,4	1,38	—	—	—
33	<b>Vétroz</b>	Amigne	30	12,9	23,0	1,9	21,1	7,9	0,7	7,1	14,0	2,20	—	—	—
34	<b>Ardon</b>	Fendant Génévrey	32	10,3	16,4	1,3	14,9	5,2	0,4	4,7	10,3	1,56	—	—	—
35	»	Rhin Champs d'Ardon	37	9,9	16,8	1,1	15,7	5,7	0,5	5,1	10,6	1,66	—	—	—
36	»	Fendant Ballavaux	41	9,5	16,6	1,0	15,6	5,0	0,5	4,4	11,2	1,78	—	—	—
37	<b>Chamoson</b>	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	—	—	—
39	<b>Riddes</b>	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	—	—	—
41	<b>Riddes (Arbin)</b>	Fendant et Rhin	31	11,1	18,5	1,6	16,9	5,1	0,6	4,3	12,6	1,82	—	—	—
42	<b>Saxon</b>	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	—	—	—
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	»	Fendant Montibeux	25	11,9	19,2	1,6	17,6	4,9	0,4	4,4	13,2	1,68	—	—	—
46	<b>Leytron</b>	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Extrait sans 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 schwefl. Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
47	<b>Leytron</b>	Fendant Confins Montibeux	0,9937	10,9	19,4	1,7	17,7	4,4	0,6	3,6	14,1	1,62					
48	"	Fendant-Rèze-Arvine cuvé, Croix et Collonges	43	10,4	19,4	1,8	17,6	5,0	0,3	4,6	13,0	1,90					
49	<b>Saillon</b>	Fendant et Rhin Les Prix	41	10,6	19,7	1,8	17,9	5,3	0,4	4,8	13,1	1,78					
50	<b>Charrat</b>	Fendant Le Bien	39	9,8	17,0	1,2	15,8	5,8	0,6	5,0	10,8	1,70					
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	<b>Fully</b>	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	"	Fendant Les Clavies	32	10,9	18,2	1,5	16,7	7,0	0,4	6,5	10,2	1,42					
56	<b>Vollèges</b>	Vin blanc Barmettaz		71	10,5	26,6	2,3	24,3	5,7	0,4	5,2	19,1	2,80				
		Minimum	0,9901	8,3	16,3	0,9	14,9	4,4	0,2	3,1	9,6	1,36					
		Maximum	0,9988	14,5	26,6	2,4	24,3	11,2	0,9	10,4	19,1	2,80					
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																	
1	<b>Sierre</b>	Dôle Planzette	0,9955	11,3	25,0	1,9	23,1	4,6	0,4	4,1	19,0	3,12					
2	<b>Grimisuat</b>	" Prêtre		60	9,2	20,4	2,3	18,1	5,8	0,6	5,0	13,1	2,76				
3	<b>Bramois</b>	" Berclaz		65	12,7	31,0	2,8	28,2	6,4	0,6	5,6	22,6	3,50				
4	"	" Jallons		57	11,9	26,9	2,0	24,9	5,1	0,7	4,2	20,7	2,92				
5	<b>Sion</b>	" Montorge		41	13,7	27,8	2,9	24,9	5,2	0,6	4,4	20,5	2,74				
6	"	" Tourbillon-cible		67	11,1	27,1	2,0	25,1	5,2	0,6	4,4	20,7	3,12				
		Minimum	0,9941	9,2	20,4	1,9	18,1	4,6	0,4	4,1	13,1	2,74					
		Maximum	0,9967	13,7	31,0	2,9	28,1	6,4	0,7	5,6	22,6	3,50					

### 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	<b>Aigle</b>	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	<b>Aigle-Yvorne</b>	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	<b>Villeneuve</b>	»	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.

54	<b>Allaman</b>	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	<b>Aubonne</b>	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	<b>Begnins</b>	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	<b>Dully</b>	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	<b>Etoy</b>	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	<b>Féchy</b>	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	<b>Gilly</b>	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	<b>Luins</b>	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	<b>Perroy</b>	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	—	—
		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	—	—

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.  $\frac{1}{5}$  greffé. No. 123. En partie greffé, transvasé à la grosse lie en novembre.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeins Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	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-Wäinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidinité</i>
-----	----------------------------	---	---	--	---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	---	--

### Région de Lavaux.

145	<b>Cully</b>	Blonnaise	0,9943	10,9	20,4	1,5-2,0	18,4	6,1	0,5	5,5	12,9	1,80	2,4	3,6		
152	<b>Epesses</b>	Mélange	41	10,9	20,7	2,0	18,7	6,5	0,7	5,6	13,1	2,04	2,0	3,0		
160	<b>Lutry</b>	La Plantée	65	9,3	20,3	1,0-1,5	18,8	6,9	0,5	6,3	12,5	1,96	2,6	2,8		
167	»	—	54	9,8	20,0	2,0	18,0	7,2	0,4	6,7	11,3	1,86	2,5	3,8		
168	»	—	70	9,2	22,7	1,5-2,0	20,7	10,1	0,7	9,2	11,5	2,16	2,7	1,4		
170	<b>Puidoux</b>	Dézaley de la Ville	26	11,8	19,6	0,5-1,0	18,6	5,4	0,7	4,5	14,1	1,96	2,1	3,7		
171	»	»	25	12,1	18,8	1,0-1,5	17,3	4,8	0,6	4,1	13,2	2,24	1,7	3,5		
172	»	»	26	11,7	18,3	1,0-1,5	16,8	5,1	0,6	4,4	12,4	1,66	2,4	3,5		
173	»	Dézaley, Clos des Moines	29	11,9	19,0	1,5-2,0	17,0	4,9	0,7	4,0	13,0	1,98	2,0	3,6		
174	»	»	20	12,3	18,6	1,5-2,0	16,6	5,1	0,4	4,6	12,0	1,64	2,0	2,1		
176	»	Treytorrens	39	11,0	20,0	0,5-1,0	19,0	6,5	0,5	5,9	13,1	2,00	1,3	2,9		
		Minimum	0,9920	9,2	18,3	0,5	16,6	4,8	0,4	4,0	11,3	1,64	1,3	1,4		
		Maximum	0,9970	12,3	22,7	2,0	20,7	10,1	0,7	9,2	14,1	2,24	2,7	3,7		

No. 145.  $\frac{1}{3}$  greffé. No. 152.  $\frac{1}{4}$  id. No. 160. Un peu de greffé. No. 168. Levuré. No. 172.  $\frac{1}{2}$  greffé. No. 176. En partie greffé.

### Région de Morges.

206	<b>Echandens</b>	Dendolens	0,9960	8,7	18,0	0,5-1,0	17,0	7,8	1,0	6,6	10,4	1,56	3,0	3,6		
223	<b>Morges</b>	Mélange	57	9,1	19,0	1,0-1,5	17,5	7,3	0,5	6,7	10,8	1,58	2,5	1,6		
229	<b>St-Prex</b>	»	63	8,6	18,6	0,5-1,0	17,6	6,5	0,7	5,6	12,0	1,72	2,7	4,1		

No. 206. Greffé. No. 223. 15% greffé. No. 229. Greffé, oïdium, cochylis.

### Région de la Petite Côte.

243	<b>Founex</b>	Mélange	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	—	—
-----	---------------	---------	--------	-----	------	---------	------	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	---	---

No. 243. Greffé.

### Région de Pully-Lausanne.

249	<b>Crissier</b>	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	—	—
253	<b>Lausanne</b>	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	—	—
260	<b>Pully</b>	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	»	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	—	—

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

### Région de Vevey-Montreux.

268	<b>Chardonnié</b>	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	<b>Châtelard</b>	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	—	—
280	<b>Corseaux</b>	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	»	Gonnelles	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	<b>Corsier</b>	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	—	—
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	—	—
295		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	—	—	—	—
299	<b>Vevey</b>	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	—	—	—	—
304	»	»	65	9,2	21,6	1,0-1,5	20,1	7,5	0,4	6,9	13,4	2,11	—	—	—	—
		Minimum	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.  $\frac{1}{2}$  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.  $\frac{1}{3}$  greffé.

357

### Région d'Arnex-Orbe.

326	<b>Arnex</b>	Mandrolaire	0,9953	9,3	18,5	0,5-1,0	17,5	6,6	0,4	6,1	11,4	1,60	2,4	4,0	—	—
327	»	Mélange	58	9,0	19,0	0,5-1,0	18,0	6,5	0,4	6,0	12,0	1,64	2,9	3,8	—	—

No. 326. Greffé. No. 327. En partie greffé.

### Région d'Yverdon-Champvent.

360	<b>Champvent</b>	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	—	—
-----	------------------	-----------------	--------	-----	------	---------	------	-----	-----	-----	------	------	-----	-----	---	---

No. 360. Oïdium, cochylis.

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>Extrait sans 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 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>	Gesamt schw. Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
-----	----------------------------	---	---	--	---	---	---	--	---	---	--	---	--	---	---	---

**Rotweine. — Vins rouges.**

376	Bex	Montet	0,9957	9,9	20,6	1,0-1,5	19,1	7,9	0,8	6,9	12,2	2,08	2,4	4,9	—	—
380	Renens	Côtes du Mont de By	97	8,2	26,8	0,5-1,0	25,8	6,0	0,7	5,1	20,7	2,28	2,1	3,9	—	—
381	Arnex sur Orbe	La Grand' Vigne	77	9,0	24,1	0,5-1,0	23,1	5,7	0,8	6,7	16,4	2,28	1,9	3,6	—	—

No. 380. Vendange égrappée. No. 381. Greffé, Dôle et Salvagnin.

**Kanton Zürich.**

Analytiker: **Chemische Abteilung der schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.**

**Weissweine. — Vins blancs.**

1	Stäfa	Sternenhalde (Räuschling)	0,9996	8,3	26,1	1,0	25,1	12,0	0,4	11,5	13,6	2,13	2,9	0,7	78	4,5
2	Wädenswil	Im Letten, Dorfreben (Riesling und Sylvaner)	0,9980	8,8	23,8	1,0	22,8	8,6	0,4	8,1	14,7	2,40	1,7	0,8	150	5,2