Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 6 (1915)

Heft: 4-5

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen

Verein analytischer Chemiker : fünfzehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1914 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XV année : les vins de l'année 1914

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: 13.12.2025

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Fünfzehnter Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1914.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XV° ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1914

A. Mostuntersuchungen. — Pesées de moût.

Canton de Neuchâtel.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Oechsle-Grade Degrés densimétriques	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l
-		Farbe: weiss. — Couleur.	· blanc	
1 1	Auvernier	Perrière	66,8	16,9
$\frac{1}{2}$	Auvernier	Clos dessous	73,2	14,6
2 3	»	Clos dessus	70,0	15,3
4	»	Pinot gris	89,1	15,6
5	»	Perrière vieille vigne	83,7	17,1
6	Bôle	Conrades	60,7	17,2
7	Hauterive	Champréveyres	75,2	12,0
7 8 9	»	»	71,7	13,0
9	»	,	73,1	13,3
10	»	>	74,4	12,0
11	Neuchâtel	Rochette	72,1	14,0
12	»	Parcs	62,2	14,8
13	Colombier	Vaudijon	70,0	14,1
4	»	Colombier	67,1	15,1
15	La Coudre	La Coudre	67,8	13,7
16	Peseux	Peseux	72,8	14,2
		Minimum	60,7	12,0
		Maximum	89,1	17,2

Canton de Neuchâtel.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Oechsle-Grade Degrés densimétriques	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: rot. — Couleur:	rouge.	
1	Bôle	La Loge	75,7	15,0
2 3	Neuchâtel Hauterive	Les Saars Champréveyres	73,7 85,5	$14,8 \\ 14,5$
4 5	» Neuchâtel	Ville	80,3 82,3	$17,1 \\ 13,7$
6 7	» Colombier	» Colombier	76,3 75,7	$14,5 \\15,1$
8 9	Bevaix	Bevaix	78,2	14,8
10	Auvernier St. Aubin	Lerins La Dent	83,8 83,4	$\substack{14,5\\14,8}$
		Minimum Maximum	73,7 85,5	13,7 17,1

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d' Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Coul	'eur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9	Neunkirch Löhningen Schleitheim Wilchingen Gächlingen Siblingen Buchberg	Im Berg Rütenen Mühleweg Tobel Talacker Rickendorn Allenschass Himmelreich Längishalde Minimum Maximum	13. X. 14. X. 15. X. 15. X. 16. X. 16. X. 17. X.	41 44 46 41 54 60 54 36 54 36 60	19,7 $21,9$ $21,0$ $22,1$ $17,6$ $19,8$ $21,0$ $22,3$ $19,3$ $17,6$ $22,3$
1	Farbe: rot un Schaffhausen	d weiss gemischt. — Co	14. X.	66	19,1
2	»	Rheinhalde Farbe: rot. — Couled	15. X.	63	21,4
1 2 3 4 5 6 7 8	Rüdlingen Trasadingen Wilchingen Oberhallau Osterfingen Thayngen Buchthalen	Verschiedene Lagen Grüt und Schuler Rappenhalde Kirchhof In der Halde Vorderberg Im Bolli Zur Fels	15. X. 15. X. 15. X. 15. X. 16. X. 16. X. 16. X. 16. X.	70 70 74 75 72 75 67 65	18,2 17,8 16,3 16,5 18,4 20,2 17,4 19,1

Kanton Schaffhausen.

		Ka	inton Schaf	rha	usen.	•	
No.	Gemeinde Commune	I	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.
		Farb	e: rot. — Co	u/eu	r: rouge.		
9 10 11 12 13	Unterhallau » » Stein a./Rh.	Herren Oberwi Oberer Käferst Langst	esen Schumpen tein		20. X. 20. X. 21. X. 22. X. 22. X.	82 82 69 68 73	$17,4 \\ 17,6 \\ 21,7 \\ 20,8 \\ 16,7$
			Minimun Maximur			65 82	$\frac{16,3}{21,7}$
			Kanton Th	ırg	au.		
No.	Gemeind Commun		Datum der Weinlese Date de vendange	De le	chsle-Grade grés d'apr. compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.	Weinsäure Gramm p. L. Acide tar- trique gr. p. l.
		Farbe	: weiss. — C	oule	eur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21		inimum aximum	19. X. 19. X. 21. X. 21. X. 20. X. 20. X. 20. X. 20. X. 20. X. 24. X. 24. X. 29. X. 28. X. 28. X. 29. X.		49 58 37 43 44 45 43 34 56 42 44 45 41 43 49 51 41 45 34 58	18,2 $17,6$ $22,7$ $21,0$ $20,1$ $19,4$ $19,4$ $20,3$ $18,3$ $18,4$ $18,3$ $17,1$ $17,9$ $18,5$ $18,3$ $19,9$ $17,0$ $15,1$ $15,2$ $20,0$ $17,6$ $15,1$ $22,7$	8,9 8,3 10,7 8,6 8,9 8,9 8,9 8,9 8,3 8,3 7,4 7,4 10,7
1 2 3 4 5 6 7 8	Steckborn Neunforn ** Uesslingen Dietingen Frauenfeld Weinfelden	Farb	e: rot. — Co. 21. X. 20. X. 21. X. 22. X. 23. X.	uleu	60 67 67 64 66 63 63 70	20,4 $24,8$ $19,8$ $22,9$ $17,6$ $19,9$ $16,5$ $17,9$	

Kanton Thurgau.

No. Gemeinde der Weinlese Degrés d'apr. Commune Date de vendange d'Oechsle	Gesamtsäure	
	Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.	Weinsäure Gramm p. L. Acide tar- trique gr. p. l.
Farbe: rot. — Couleur: rouge.		6
9 Weinfelden 29. X. 60	20,1	8,9
10 » 29. X. 56	20,4	9,8
11 » 23. X. 59	19,0	-
12 3. X. 64 23. X. 66	$\substack{20,3\\22,7}$	
13 3 23. X. 66 14 3 3 X. 61	18,4	
15 23. X. 68	19,3	_
16 Salenstein 24. X. 78	18,1	
17 × 24. X. 63	16,3	_
18 » 29. X. 77	18,7	8,9
19 Warth 28. X. 71 28. X. 77	$\frac{13,6}{18,2}$	
21 Herdern 28. X. 66	17,5	7,7
22 » 28. X. 58	17,1	7,1
23 » 28. X. 68	20,9	10,7
24 » 28. X. 70 25 Hüttwilen 28. X. 63	16,3 $17,7$	11,0 11,6
26 » 28. X. 64	17,6	7,7
27 Ottoberg 29. X. 65	21,8	10,4
28 × 29. X. 57	22,4	9,5
29 × 29. X. 69	19,5	9,8
30 31 30 29. X. 62 29. X. 68	$\frac{19,2}{20,4}$	7,1 10,7
31	17,8	8,0
33 29. X. 71	16,5	9,3
34 Ermatingen 29. X. 63	19,7	8,3
35	$18,0 \\ 23,6$	7,7 $10,4$
		·
Minimum 56 Maximum 78	$^{13,6}_{24,8}$	7,1 11,6
	et rouge.	
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc	or , ongo,	
	14,0 18,0	_
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc	14,0	=
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden	14,0 18,0	Gesamtsäure
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden	14,0 18,0 sle-Grade	Gesamtsäure Gramm p. L.
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden	14,0 18,0 sle-Grade	
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden	14,0 18,0 sle-Grade	Gramm p. L. Acidité totale
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden 23. X. 38 28. X. 56	14,0 18,0 sle-Grade cés densi- triques	Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l. 8,3
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc Weinfelden 23. X. 38 28. X. 56	sle-Grade rés densi- triques 75,3 86,0	Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l. 8,3 8,2
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc 1	14,0 18,0 sle-Grade rés densi- itriques 75,3 86,0 74,0 77,5	Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l. 8,3 8,2 8,1 9,3
Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc 1	14,0 18,0 sle-Grade rés densi- itriques 75,3 86,0 74,0	Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l. 8,3 8,2 8,1

Canton du Valais.

No.	Name und Lage des Rebberges Rebensorte Nom local Nature du plant	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
	Farbe: weis	s. — Couleur:	blanc.	
8	Fendant et Rhin	13. X.	82,3	7,8
9	» Montorge	13. X.	74,0	7,1
11	» Châtroz » Sitterie	13. X. 13. X.	70,0 78,8	10,3 8,3
12	» Lentine	18. X.	80,0	8,6
13	» Mont d'or	16. X.	76,0	9,0
14	Rhin Viret	16. X.	83,0	8,6
15	Fendant Logier	16. X.	78,0	9,1
$\frac{16}{17}$	Onetto des Condes	16. X.	82,0	10,2
18	Crette des Gardes Fendant Molignon	16. X. 17. X.	83,0 73,5	8,6 8,6
19	Muscat	19. X.	80,0	11,3
20	»	19. X.	70,5	9,6
21	Rèze	19. X.	72,8	8,8
22 23	Fendant	20. X.	81,0	8,1
24	» Châtroz Gros Rhin, Mont d'or	22. X.	76,0 86,0	9,2 8,1
25	Fendant Châtroz	22. X. 22. X.	83,0	8,0
26	»	22. X.	70,0	12,3
27	»	22. X.	81,0	9,9
28	Olam Jan Carattan	23. X.	76,0	8,4
29	» Clos des Cozettes Rhin Tournelette	25. X. 26. X.	81,5 83,0	8,9 7,8
31	Fendant Planise	26. X.	82,5	9,2
32	»	27. X.	80,0	8,3
33	»	29. X.	73,0	13,2
34	»	29. X.	70,7	11,6
35 36	» »	29. X. 29. X.	73,0 70,6	10,3 10,8
		20. A.		
	Minimum Maximum		70,0 86,0	$7,1 \\ 13,2$
	Farbe: rot.	— Couleur: I	rouge.	
1	Dôle Grand Praz	9. X.	86,8	9,0
2	»	10. X.	91,5	10,3
3	» Domaine de l'Etat	15. X.	92,5	9,1
4 5	» Tournelette	19. X. 22. X.	$92,5 \\ 94,0$	$9,3 \\ 10,2$
	Minimum	22. 1.		
	Maximum		86,8 94,0	9,0 10,3
	Canto	n de Vaud.		
				Gesamtsäure
	Gemeinde	Grade	Zucker %	Gramm p. L.
No.	Commune	Sonde	Sucre %	Acidité totale
	Commune	Donue	Sucre 10	grammes p.l.
	Farbe: weis	s. — Couleur:	blanc.	
1	Aigle	82	18,8	9,3
2 3	»	77	17,5	10,4
$\frac{3}{4}$	Yvorne	79	18,1	9,1
4	Tour de Peilz	79	18,1	10,2

Canton de Vaud.

No.	Gemeinde Commune	Grade Sonde	Zucker ⁰ / ₀ Sucre ⁰ / ₀	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
	Farbe: w	eiss. — Couleur:	blanc.	
5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 36 37 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38 38	Tour de Peilz Vevey	80 83 84 80 86 75 82 82 78,5 78,5 78,5 82 79 73 78 75 85 80 84 77 83 81,5 76 71 72 79 85 87 85 81 82 81 76 79,5 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 77 79 79	18,3 19,1 19,4 18,3 19,9 17,0 18,7 18,6 17,9 17,9 18,8 18,1 16,4 17,8 17,0 19,6 18,3 19,4 17,5 19,1 18,7 17,2 15,8 16,1 18,1 19,7 20,0 19,7 18,6 18,8 18,1 19,7 17,2 15,8 16,1 18,1 19,7 20,0 19,7 18,6 18,8 18,1 19,7 17,2 15,8 16,1 18,1 19,7 20,0 19,7 18,6 18,8 18,1 17,2 15,8 16,1 18,1 19,7 20,0 19,7 18,6 18,8 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,5 18,7 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,7 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,7 17,2 18,6 17,2 18,6 17,2 18,1 17,3 18,0 17,5 16,7 17,9 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,7 14,5	10,4 10,4 10,4 10,2 10,5 9,6 10,9 10,3 10,6 9,5 10,4 11,1 9,6 10,2 9,6 10,5 9,3 10,9 10,4 11,7 10,9 8,5 10,9 9,8 10,3 10,7 10,2 9,0 9,7 10,1 8,8 9,4 10,3 10,5 11,4 11,2 11,5 11,8 12,4 11,7 13,9 12,9 16,4 15,2
	Minimum Maximum	66 87	14,5 20,0	8,5 16,4

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1 | Cully

95 | 22,3 | 12,7

Kanton Zürich.

	Kanton Zurich.								
No.	Gemeinde <i>Commune</i>	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.						
	Bezirk Andelfingen.								
1 2 3 4 5 6 7 8	Alten-Andelfingen Gross-Andelfingen Klein-Andelingen X Laufen-Uhwiesen Uhwlesen Unter-Stammheim Volken	Wesperbühlerberg (Einfäng) Langweingarten Scheitenberg N. d. Hs. «Hirschen» Hofstatt und Gätterli Gaisbühl und Langerten Hinterhäusern	16. X. 15. X. 14. X. 14. X. 21. X. 19. X. 19. X. 22. X.	49 51 53 62 59 60 51 54	18,3 14,7 17,7 16,8 16,9 15,7 18,4 17,3				
		Bezirk Meile	n.						
9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20	Herrliberg * * * * * * * * * * * * *	Habühl Am Rain Wengi — Oberdorf An der Wietisstrasse Vor dem Seminar Halden Mittlere Halde Bodenacker und Rhei Weingarten (Wückerling-Stiffg.) *	22./23. X. 21./22. X. 26./29. X. 25. X. 21./22. X. 14. X. 15. X. 16. X. 17. X. 19. X. 21. X. 20. X.	62 65 55 47 63 63 67 64 67 73 61 63	14,2 $13,9$ $15,6$ $13,1$ $13,5$ $15,0$ $14,4$ $14,8$ $14,7$ $13,5$ $16,0$ $15,4$				
		Bezirk Wintert	hur.						
21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33	Höngg * * * * Ober-Engstringen Weiningen * * * * * * * * * * * * * * * * * *	Imbisbühl Ins Alten Kürburg a. d. Waidstr. U. d. Kirche, südl. Lage In der Halde U. d. Kirche, südl. Lage Ob. Berg Kirchenspitzberg	17. X. 19. X. 16. X. 14. X. 15. X. 16. X. 17. X. 15./17. X. 17. X. 16./17. X. 16./17. X. 16. X.	56 57 52 58 57 55 65 67 68 67 64 70 69	16,8 19,0 17,6 15,4 15,0 15,7 16,2 15,7 15,7 14,2 15,7 14,5 16,1				
		Minimum Maximum		47 73	13,1 19,0				

Farbe: rot. — Couleur rouge.

Bezirk Andelfingen.

1	Alten-Andelfingen	Wesperbühlerberg	15. X.	72	22,0
2	»	Gugenbühl und Einfang	14/16. X.	61	19,3
3	>	Süsenberg u. Löwen	15./16. X.	68	16,9
4	»	» » Humenberg	14./16. X.	65	21,0
5	Benken	Lätsch	16. X.	64	22,5
6	»	Laufenweg	16. X.	69	21,0

Kanton Zürich.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	
-----	---------------------	---	--	--	--

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

Bezirk Andelfingen.

7.	Berg a. Irchel	Dellacker	17. X.	73	17,6
8	*	Bohl	17. X.	68	19,0
9	>	»	17. X.	69	17,2
10	»	»	17. X.	74	18,0
11	Flaach	Langen	16. X.	76	20,9
12	»	Einfang	16. X.	74	20,7
13	»	Langen	16. X.	76	16,1
14	»	Tuch	17. X.	78	21,2
15	»	Botzen	17. X.	79	16,9
16	»	Hinterhäuser	15. X.	75	22,5
17	Gross-Andelfingen	Langweingarten	15. X.	67	18,7
18	Klein-Andelfingen	Scheitenberg	14. X.	76	17,1
29	»	»	14. X.	71	21,0
10	Ossingen	Harstig	16. X.	64	23,8
21	>	Aus allen Lagen	15. X.	64	21,0
22	>	»	16. X.	65	21,9
23	»	Berg	17. X.	69	$23,_{2}$
24	»	Aus allen Lagen	16. X.	66	23,7
25	»	»	16. X.	65	21,8
26	Rheinau	Korb (I. Qual.)	16. X.	77	16,1
27	»	» »	17. X.	76	15,0
28	Rudolfingen	Rain	17. X.	70	18,1
29	»	Boden	17. X.	67	19,5
30	»	»	19. X.	72	23,2
31	Trüllikon	Quardi	14. X.	64	20,0
32	> •		13. X.	57	19,6
33	»	Hinterbrunnen	19. X.	65	20,5
34	>	Verschiedene Lagen	21. X.	69	20,7
35	Unter-Stammheim	Breitlen	20. X.	73	22,0
36	»	Heerenweg	20. X.	69	23,0
37	»	Widmer	19. X.	65	22,8
38	>	Turnerweg, Buch	19. X.	65	20,1
39	»	Beim Gemeindehaus	20. X.	68	18,3
40	Volken	Im Berg	19. X.	74	19,4
41	»	Hinterhäusern	20. X.	77	17,6

Bezirk Bülach.

42	Freienstein	Grub	20./21. X.	75	23,6
43	»	Rebberg, Hinterbal, Hägeler	20./21. X.	75	21,7
44	»	Raubberg und Hägeler	20./21. X.	73	17,4
45	Rafz	Schlauchen	15. X.	68	22,8
46	»	Pünt und Götzen	15. X.	74	21,6
47	>	» » Gayenberg	14. X.	68	22,5
48	>	Einfang	15. X.	69	23,5
49	»	In der Ebene	16. X.	71	21,0
50	>	Götzen	14. X.	69	22,4
51 52	»	I. Tannenwiesli u. Häsler	14. X.	70	22,3
52	»	Halden	15. X.	72	22,3
53	Teufen	Halde u. Engerishalden	20./21. X.	76	26,6

Kanton Zürich.

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: rot. — Couled	ır: rouge.		

Bezirk Winterthur.

54	Neftenbach	Klimberg	15. X.	75	23,6
55	»	Steigen	15. X.	71	18,4
56	»	Berg	17. X.	73	19,1
57	>	Bruppach	15. X.	71	21,7 25,0
58	Wiesendangen	Letten und Berg	20. X.	67	25,0
59	»	Letten	20. X.	67	22,3
60	»	»	20. X.	66	21,7
		Minimum Maximum		57 79	15.0 26,6

Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc et rouge.

Bezirk Andelfingen.

1	Rheinau	Korb	17. X.	68	18,4
2	*	Korb (II. Qual.)	17. X. 16. X.	62	18,0

208

B. Weinuntersuchungen. — Analyses de vin.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	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 schwest. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
			Ka	nton	Aar	gau.										
		Analy	tiker:	Kanto	nales	Labora	atoriur	n.								
		W	eissw	eine.	_ Vi	ns bla	nes.									
1	Döttingen		1,0053	4,7	28,6	0,9	27,7	14,0	_	I —	_		4,9	_	_	_
2	_	Tokayer, Auslese	0,9978	9,7	25,9	0,8	25,1	10,6	-	_	-	2,78	$\frac{4,9}{3,5}$	_	-	-
		1	Rotwe	ine.	- Vins	roug	es.									
1	Döttingen	Clevner	1,0022	6,8	28,1	0,9	27,2 $23,0$	12,6	_	_	_	-	3,9	-	_	_
2 3	» Wettingen	Scharten (Wettingerberg)	0,9990 0,9997	8,7 8,6	23,8 $27,4$	0,8	23,0 $26,5$	10,2 $7,7$	_			2,36 3,00	3,4	_		
	go	(Westingerseig)					20,0	.,.				,00				
			K	anto	n Be	rn.										
		Analy	tiker:	Kanto	nales	Labora	atoriun	n.								
		V	Veisw	eine.	— Vin	s blan	cs.									
1	Biel-Vingelz	Tschatener Reben	0,9981	7,9	21,6	0,5	21,1	11,1	0,3	10,7	10,4	1,86	_	1,0	-	8,0
2	» »	Vingelz Rebberg	68	8,8	19,9	0,8	19,1	7,7	0,3	7,4	11,7	1,82	_	3,5		8,2
3 4	Erlach Gampelen	Schlossreben Schallenberg	76	9,2	$24,0 \\ 24,2$	$0,9 \\ 0,6$	$23,1 \\ 23,6$	10,6	0,3	10,3	12,8	1,96		0,9		6,7
5	Ins	Spitalgut Pourtalès, versch. Lagen	87 95	7 9	24,2	0,6	23,9	12,6 $12,2$	$0,1 \\ 1,0$	12,4 $10,9$	11,2 $13,0$	$\frac{1,86}{2,22}$		$\begin{array}{c} 1,0\\1,1\end{array}$		8,2 6,0
6	Ligerz	Clos de rive (Kirchrebe)	99	9,2 8,3 7,8 7,7 8,4	25,2	0,5	24,7	13,4	0,2	13,1	11,6	1,80		0,9		8,1
7	»	Ligerzer Rebberg	86	8,4	24,2	1,0	23,2	12,2	0,2	11,9	11,3	1,92		0,8	_	7,8
8	»	»	53	9,1	18,2	0,2	18,0	$\begin{array}{c c} 12,2 \\ 6,8 \end{array}$	0,3	6,4	11,6	1,86	_	3,7	_	6,7
9	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberg, mittlere Lage	62	9,0	19,7	0,2	19,5	7,6	0,3	7,2	12,3	2,06	-	3,3	_	5,1
10	»	» »	85	8,6	24,5	0,7	23,8	11,9	0,3	11,5	12,3	2,06	_	0,7		6,4

1 11	Neuenstadt	Creusevaux, mittlere Lage	0,9994	8,2	25,4	1,0	24,4	11,9	0,3	11,5	12,9	2,20		0,8	-	8,8
12	»	Schaffis	1,0012	7,2	26,9	0,7	26,2	14,0	0,2	13,7	12,5	2,07	_	0,7	_	7,2
13	Tschugg	Verschiedene Lagen, vorwiegend Steigerhausreben	0,9989	8,6	25,4	0,6	24,8	12,4	0,3	12,0	12,8	2,14	_	0,9	_	6,9
14	Tüscherz-Alfermée	Tüscherzer Rebberg, versch. Lagen	65	8,1	18,2	0,2	18,0	7,6	0,5	7,0	11,0	1,90	_	3,2	_	7,3
15	»	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	84	9,1	25,7	0,9	24,8	12,2	0,3	11,9	12,9	1,97	-	1,0	_	8,8
16	»	Tüscherzer- u. Twanner-Rebberg	77	8,0	20,9	0,4	20,5	8,6	0,3	8,2	12,3	2,00		3,4		7,5
17	Twann	Twanner Rebberg, verschiedene Lagen	90	7,6	22,4	0,4	22,0	10,8	0,4	10,3	11,7	1,96		1,1		8,1
18	»	» »	87	8,5	24,0	0,4	23,6	12,0	0,4	11,5	12,1	2,09	_	1,8	_	7,1
19	»	Twanner Rebberg, beste Lagen	62	11,4	27,1	0,6	26,5	9,8	0,4	9,3	17,2	2,25		0,9		5,8
20	»	Hohlen und Rostelen	1,0000	7,4	23,8	0,4	23,4	11,2	0,3	10,8	12,6	2,02	_	1,8		7,2
21		Käpfli (Tokayer-Reben)	0,9970	8,7	21,2	0,5	20,7	8,9	0,4	8,3	12,4	1,72	-	0,7	_	7,0
		Minimum	0,9953	7,2	18,2	0,2	18,0	6,8	0,1	6,4	10,4	1,72		0,7		5,1
		Maximum	1,0012	11,4	27,1	1,0	26,5	14,0	1,0	13,7	13,0	2,25		3,7		8,8
	,							14,0	1,0	1 10,1	1 10,0	2,23	1	9,1		0,0
			Rotwe	ine	- Vins	roug	es.									
1	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberg, obere Lage	1,0004	9,7	31,5	1,1	30,4	11,1	0,3	10,7	19,7	3,02		0,8	_	6,0
2 3	Tüscherz-Alfermée	Tüscherzer Rebberg	0,9971	11,3	28,8	1,1	27,7	10,0	0,4	9,4	18,3	2,64	-	0,9	-	6,7
	Twann	Verschiedene Lagen iu Twann und Ligerz	98	9,2	29,0	1,0	28,0	11,9	0,3	11,6	16,4	2,35	_	0,9	_	7,5
4	»	Rostelen-Kapf	1,0000	8,9	29,0	0,4	28,6	11,6	0,3	11,3	17,3	2,56	_	0,7	.—	5,7
		Minimum	0,9971	8,9	28,8	0,4	27,7	10,0	0,3	9,4	16,4	2,35		0,7		5,7
		Maximum	1,0004	11,3	31,5	1,1	30,4	11,9	0,4	11,6	19,7	3,02		0,9		7,5
			1							1	,	1				,,,,,,
			Canto													
		Ar	alyste:	Labo	ratoire	cant	onal.									
		V	Veissw	eine.	- Vii	ns bla	ncs.									
1	Haut-Vully, Lugnore	Condemine	1,0012	6,9	25,7	1,0	24,7	11,5	0,2	11,1	13,6	2,16	3,4	0,7	61	_
2	Haut-Vully	Môtier	0,9981	8,5	23,0	0,9	22,1	9,8	0,1	9,6	12,5	1,98	2,9	0,7	51	_
3	Bas-Vully	Praz	81	9,1	24,8	1,3	23,5	10,0	0,3	9,7	13,8	1,93	3,3	0,7	49	
4	Haut- et Bas-Vully	Môtier	80	9,2	24,8	1,6	23,2	9,4	0,3	9,1	14,1	2,23	2,4	0,5	200	
5	Bas-Vully	Nant	84	8,7	24,6	1,3	23,3	10,0	0,3	8,7	14,6	2.13	2,8	0,5	99	_
6	»	Sugiez	75	8,8	22,7	1,2	21,5	9,0	0,3	8,6	12,9	2,19	2,4	0,8	175	_
7	Cheyres	Vers les Moulins	54	9,4	19,2	0,8	18,4	6,5	0,2	6,2	12,2	1,98	2,5	0,7	_	_
8	»	»	54	9,2	18,9	0,8	18,1	6,4	0,2	6,1	12,0	1,65	2,7	1,5	_	_
9	•»	>	75	9,2	23,7	0,8	22,9	9,0	0,2	8,7	14,2	1,89	3,2	0,8		_
10	»	>>	57	9,8	21,3	1,0	20,3	6,9	0,2	6,6	13,7	1,99	2,7	0,9		_
		Minimum	0,9954	6,9	18,9	0,8	18,1	6,4	0,1	6,1	12,0	1,65	2,4	0,5	49	
		Maximum	1,0012	9,8	25,7	1,6	24,7	11,5	0,3	11,1	14,2	$^{1,63}_{2,23}$	3,4	1,5	200	
1)		and the state of t	1,0012	0,0	20,1	1,0	21,1	11,5	0,5	11,1	1 1,2	4,25	0,4	1,5	200	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. %000 Alcool, vol. %000 Alcool, vol. %000 No.	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	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 schwest. Säure, mg p L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
			Rotwe	ine	Vins	rouge	es.									
$\begin{bmatrix} 1\\2 \end{bmatrix}$	Haut-Vully Cheyres	Condemine Vers les Moulins	0,9942		$\begin{vmatrix} 27,5 \\ 25,8 \end{vmatrix}$	$\begin{array}{ c c }\hline 2,2\\ 1,4\end{array}$	$\begin{vmatrix} 25,3 \\ 24,4 \end{vmatrix}$	$\begin{bmatrix} 7,9\\7,1 \end{bmatrix}$	$0,3 \\ 0,5$	8,5 6,5	16,8 17,9	$\begin{vmatrix} 2,89 \\ 2,80 \end{vmatrix}$	1,9 1,9	0,7 1,1	-	=
			Can	ton d	le Ge	nève										
		Ar	alyste	Labo	ratoir	e cant	onal.									
	Analyste: Laboratoire cantonal.															
1.1	Weissweine. — Vins blancs. 1 Dardagny —															
$\begin{vmatrix} 1\\2 \end{vmatrix}$	varuayny		56	O'	21,3	1,3	20,0	8,7	0,4	8,2	11,8	1,70	_	_	-	
3	<i>"</i>		72	8,8	22,1	1,5	20,6	11,4	0,3	11,0	9,6	1,75	-	-	-	-
4	»		63	9,6	22,2	1,5	20,7	9,5	0,2	9,2	11,5	2,05	-	-	-	-
5	»		49	9,1	17,4	1,5	15,9	6,9	0,5	6,3	9,6	1,70	-	-	-	-
6	>		48	10,5	21,1	1,5	19,6	8,6	0,3	8,2	11,4	2,00	-	-	-	-
7	>	La Plaine	52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,4	0,2	6,1	11,7	2,30	-			-
8	>	Essertines	45	9,4	17,3	1,2	16,1	7,4	0,5	6,8	9,3	1,65		_	-	-
9	»	» .	52	9,0	17,8	1,5	16,3	7,5	0,4	7,0	9,3	1,60	-	_		_
10	>	»	56		20,9	1,2	19,7	9,6	0,7	8,7	11,0	1,75	-	-	-	=
11	>	Malval	49		17,7	1,2	16,5	7,1	0,5	6,5	10,0	1,80	-		_	
12	_ > .	»	52		17,3	1,5	15,8	6,5	0,3	6,1	9,7	1,80		-	-	
13	Russin		35		16,6	1,5	15,1	5,6	$0,3 \\ 0,3$	5,2 $5,9$	9,9 $10,3$	1,80 1,90				
14	»		42	9,8	17,7 15,4	1,5 1,0	$16,2 \\ 14,4$	6,3 $5,9$	$0,3 \\ 0,3$	5,5	8,9	1,50				
15	»		30	0	15,4 $16,9$	1,5	15,4	6,1	0,3 $0,3$	5,7	9,7	1,75				
16	»		46	0	18,2	1,5	16,7	7,1	0,3	6,6	10,1	1,85			_	
17 18	»		51 49	0	18,2	1,5	16,7	6,3	0,4	5,8	10,1	1,70		_	_	
18	»		70	1 0	22,4	1,5	20,9	9,5	0,4	9,0	11,9	2,30			_	_
20			64	0	21,3	1,3	20,1	9,1	0,5	8,5	11,6	1,95				

21	Satigny	_	0,9953	9,6	19,8	1,0	18,8	7,2	0,4	6,7	12,1	2,10	-	_	_	- 1
22	»		68	9,6	23,4	1,5	21,9	9,8	0,5	9,2	12,7	2,10	-	-	_	
23	»		76	9,0	23,6	1,5	22,1	11,0	0,6	10,2	11,9	2,15	-	-	_	- 1
24	»		59	8,6	18,4	1,5	16,9	7,1	0,3	6,7	10,2	1,70	-	-	-	- 1
25	»		57	10,6	23,5	2,0	21,5	9,0	0,4	8,5	13,0	1,90	-	-	-	- 1
26	»		44	9,7	17,9	1,5	16,4	7,0	0,2	6,7	9,7	1,60	-	-		1
27	»	Peney-Dessous	60	8,7	18,9	1,5	17,4	6,5	0,4	6,0	11,4	1,90		_	_	- 1
28	»	Peissy	42	9,9	18,0	1,5	16,5	6,6	0,2	6,3	10,2	2,00			_	- 1
29	»	>	52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,7	0,5	6,1	11,7	1,90	-	_	_	- 1
30	»	»	71	8,6	21,3	1,2	20,1	9,7	0,3	9,3	10,8	1,90	-	-	-	
31	»	»	47	9,7	18,6	1,5	17,1	6,3	0,5	5,7	11,4	1,70	_	-	-	- 1
32	,	»	52	8,6	16,7	1,0	15,7	6,7	0,5	6,1	9,6	1,65	-	-	-	- 1
33	»·	»	46	9,6	18,1	1,2	16,9	6,7	0,5	6,1	10,8	1,65	-	-	-	- 1
34	»	»	44	9,7	17,9	1,5	16,4	6,7	0,3	6,3	10,1	1,85	-	_	-	-
35	»	Choully	51	9,3	18,4	1,5	16,9	7,4	0,3	7,0	9,9	1,70	_		_	- 1
36	>	»	51	9,9	20,1	1,8	18,3	7,4	0,5	6,8	11,5	2,00	-	-	-	- 1
37	»	»	64	10,1	23,8	- 1,8	22,0	9,8	0,5	9,2	12,8	2,10	_	-	-	- 1
38	»	»	73	9,0	22,9	1,8	21,1	10,5	0,2	10,2	10,9	2,05	-	_	-	- 1
39	»	» -	58	9,1	19,6	1,5	18,1	7,4	0,4	6,9	11,2	1,95	_		_	- 1
40	>	,	66	9,4	22,3	1,8	20,5	10,3	0,3	9,9	10,6	1,90		_	-	- 1
41	»	Bourdigny-dessus	59	9,0	19,5	1,5	18,0	7,9	0,2	-7,6	10,4	1,85	-	_	_	- 1
42	, , ,	Bourdigny-dessous	7.8	8,2	21,8	1,5	20,3	9,4	0,4	9,0	11,3	2,00	_	-	-	
43	Vernier		59	8,6	18,4	1,0	17,4	10,0	0,4	6,5	10,9	1,80	_			-
44	»		61	8,4	18,3	1,0	17,3	6,2	0,3	5,8	11,5	1,90		-		- 1
45	»		69	7,9	18,7	1,5	17,2	7,2	0,2	6,9	10,3 $12,5$	1,90	-			- 1
46	Meyrin		77	9,1	24,1	1,5	22,6 $20,7$	10,7	0,5	10,1 11,1	9,6	2,00		_		
47 48			68	9,0	$21,7 \\ 23,8$	1,0	23,0	9,9	0,2	10,4	12,6	1,95			I	
49	>		78	8,9	20,9	0,8 $1,5$	19,4	$\begin{array}{c c} 10,7 \\ 10,0 \end{array}$	0,2 $0,2$	9,7	9,7	2,25 $1,85$				
50	Petit-Saconnex		66	9,9	18,5	1,5 $1,5$	17,0	6,5	0,5	6,9	10,1	1,95				
51	" oth-oaconicx	<u> </u>	44 72	8,7	21,8	1,0	20,8	9,7	0,3	9,4	11,4	2,00				_
52	Grand-Saconnex		79	9,2	24,9	1,5	23,4	10,7	0,5	10,1	13,3	2,35				_
53	»		78	8,5	22,6	1,2	21,4	10,1	0,4	9,6	11,8	1,90		N.		_
54	Pregny		58	9,7	21,3	0,8	20,5	9,6	0,5	9,0	11,5	2,15				
55	»	Chambésy	91	8,2	24,9	1,5	23,4	12,2	0,2	10,7	12,7	2,20			,	_
56	Genthod	_	65	9,5	22,4	1,5	20,9	9,9	0,2	9,6	11,3	1,90	_	_	_	_
57	»	Malagny	70	8,8	21,6	1,0	20,6	9,2	0,4	8,7	11,9	2,00	_		_	_
58	Collex-Bossy	Collex	51	9,2	18,2	1,2	17,0	7,3	0,8	6,3	10,7	1,90		_	-	
59	»	»	51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,8	0,4	7,3	9,4	1,70		_	_	-
60	>	>	48	9,3	17,8	1,5	16,3	7,4	0,5	6,8	9,5	1,70	_	_	_	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. °/o Alcool, vol. °/o	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l.	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtflüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schweff. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
61	Versoix		0,9969	8,4	20,2	1,5	18,7	7,3	0,2	7,0	11,7	1,95				
62	VCISUIX	St-Loup	45	9,5	17,6	1,5	16,1	7,7	0,3	8,3	7,8	1,65		_	_	
63	,,	St Houp	52	9,7	19,8	1,5	18,3	7,1	0,3	6,7	11,6	1,95	_	_	_	_
64	Hermance		53	9,2	18,6	1,3	17,3	8,0	0,4	7,5	9,8	1,60	_	_	_	_
65	»		47	9,4	17,8	1,2	16,6	6,7	0,3	6,3	10,3	1,90	-	_	_	
66	Anières	<u> </u>	58	8,6	18,1	1,3	16,8	5,9	0,3	5,5	11,3	2,10	_	_	_	-
67	»		66	9,3	22,0	1,3	20,7	9,9	0,3	9,5	11,2	1,90	_		-	_
68	Corsier		67	8,5	20,0	1,5	18,5	8,9	0,4	8,4	10,1	2,15	-	-	-	-
69	»	_	62	9,5	21,7	2,0	19,7	10,6	0,2	10,3	9,4	1,80	-	_	_	-
70	Collonge-Bellerive	Collonge	51	9,6	19,3	2,0	17,3	9,0	0,3	8,6	8,7	1,85	-	_	:	-
71	>	»	65	9,9	23,5	1,5	22,0	10,6	0,3	10,2	11,8	2,20	-	-	-	-
72	»	St-Maurice	68	9,5	23,1	1,5	21,6	10,7	0,5	10,1	11,5	1,85	-	-	-	-
73	Meinier		52	9,0	17,8	1,0	16,8	7,7	0,3	7,3	9,5	1,80	-	-	-	-
74	»	Esserts	52	10,0	20,7	- 1,5	19,2	10,1	0,2	9,8	9,4	1,85	-	-	-	-
75	»	»/	58	8,1	16,7	1,5	15,2	6,9	0,3	6,5	8,7	1,70	-	-	-	
76	»	Corsinges	59	9,1	19,8	1,5	18,3	8,2	0,5	7,6	10,7	1,75	-	_	-	
77	»	Corsinges Carre d'Aval	70	9,1	22,4	1,2	21,2	10,7	0,2	10,4	10,8	1,75	-	-	-	-
78	Gy	<u> </u>	55	9,1	18,8	1,0	17,8	7,4	0,5	6,8	11,0	1,70	-	-	-	- 1
79	Jussy		49	9,4	18,3	1,0	17,3	7,0	0,2	6,7	10,6	1,50	-	-	-	- 1
80	»		54	9,1	18,6	1,3	17,3	7,7	0,3	6,7	10,6	1,95	-	-	-	
81	»	Sionnet	55	9,2	19,1	1,0	18,1	8,1	0,3	7,7	10,4	1,90	-	-	-	
82	»	»	66	8,8	20,6	1,5	19,1	9,1	0,6	8,3	10,8	2,00	-	-	-	-
83	»	Lullier	78	8,1	21,5	1,5	20,0	11,8	0,2	11,5	8,5	1,75	-	-	-	-
84	»	»	64	8,7	19,9	1,0	18,9	8,7	0,6	7,9	11,0	1,70	7.	-	-	-
85	>	»	70	7,8	18,7	1,5	17,2	8,4	0,5	7,8	9,4	1,60		-	-	-
86	>	»	46	9,4	17,6	1,3	16,3	8,0	0,3	7,6	8,7	1,75	_	-		=
87	>	»	56	9,0	18,8	1,5	17,3	7,9	0,7	7,0	10,3	1,65	-	-	-	1
88	>	· »	65	8,5	19,5	1,5	18,0	7,5	0,4	7,0	11,0	1,65	-	-	-	-
89	>	>	49	9,6	18,8	1,5	17,3	7,7	0,4	7,2	10,1	1,90	-	-		
90	> 0	» /	83	8,0	22,4	1,0	21,4	10,9	0,2	10,6	10,8	1,70	-	-	10000	-

91	Vandoeuvres		0,9976	7,7	19,8	1,5	18,3	9,8	0,3	9,4	8,9	1,75	-	-		1 - 1
92	»		47	8,9	16,4	1,0	15,4	6,6	0,3	6,2	9,2	1,75		-	_	- 1
93	Choulex		45	9,8	18,4	1,2	17,2	7,4	0,3	7,0	10,2	1,80	_		-	-
94	_ »	Miolan	48	9,4	18,0	1,0	17,0	6,9	0,5	6,3	10,7	1,85	-	-	-	- 1
95	Presinge		65	9,0	20,9	1,5	19,4	10,3	0,2	10,0	9,4	1,65			-	- 1
96	»		69	8,8	21,3	1,2	20,1	10,8	0,2	10,5	9,6	1,40		-	-	- 1
97	»		80	7,7	20,8	1,2	19,6	9,7	0,4	9,2	10,4	1,80	-	_	-	-
98	»	La Louvière	47	9,0	16,6	1,0	15,6	6,3	0,6	5,5	10,1	1,55	_	_	_	- 1
99	»	Carra	79	8,9	24,0	1,5	22,5	9,9	0,9	8,8	13,7	2,25	_	_	_	- 1
100	»	»	48	9,4	18,0	1,5	16,5	6,9	0,2	6,6	9,9	1,85			-	- 1
101	Cologny		75	8,2	21,1	1,5	19,6	9,6	0,2	9,3	10,3	2,10	_	-		
102	»		49	9,4	18,3	1,5	16,8	7,7	0,5	7,1	9,7	1,70	_	_	_	- 1
103	»	Montalègre	45	9,5	17,6	1,5	16,1	6,4	0,5	5,8	10,3	1,80	-	_	-	- 1
104	*	Ruth	67	9,4	22,6	1,0	21,6	10,5	0,8	9,5	12,1	2,00	_	-	-	- 1
105	»	La Belotte	72	9,2	23,2	2,5	20,7	9,7	0,5	9,1	11,6	2,25	_	_	-	- 1
106	Puplinge		72	9,2	23,2	1,5	21,7	10,0	0,7	9,1	12,6	2,50	_	_	_	- 1
107	01.5		54	9,4	19,4	1,2	18,2	8,7	0,4	8,2	10,0	1,80	-	_		
108	Chêne-Bourg		72	9,9	22,6	1,5	21,1	8,9	0,2	8,6	12,5	3,05		_		
109	Thonex	—	52	9,1	18,1	1,2	16,9	6,6	0,2	6,3	10,6	2,45	_	_		-
110	»		45	9,1	16,4	1,0	15,4	6,8	0,3	6,4	9,0	2,10	_	_	_	- 1
111	»	Villette	51	9,3	18,4	1,0	17,4	6,9	0,7	6,0	$11,_{4}$	2,30	-	_	_	
112	Lancy	Grand-Lancy	60	9,2	20,3	1,3	19,0	9,8	0,7	8,9	10,1	2,00	_	-	_	- 1
113	Troinex		71	7,8	18,9	1,5	17,4	8,0	0,8	7,0	10,4	2,25		-	-	- 1
114	>	마루 사람이 크게 맛 하 고 있다면서	58	9,5	20,7	2,0	18,7	7,4	0,4	6,9	11,8	2,25	-	_	-	- 1
115	» ·		58	9,4	20,4	2,0	18,4	7,2	0,3	6,8	11,6	2,20	_	-	_	
116	Veyrier		54	8,9	18,0	1,5	16,5	8,1	0,6	7,3	9,2	1,60	-	_	_	- 1
117	»		40	10,0	17,8	1,5	16,3	6,1	0,5	5,5	10,8	2,10	-	-	-	- 1
118	Onex		74	8,7	22,3	1,5	20,8	11,0	0,3	10,6	10,2	2,00	_	-	_	- 1
119	Plan-les-Ouates	- ···	43	9,3	16,5	1,0	15,5	11,1	0,5	6,5	9,0	1,75	_	-	-	-
120	»	Saconnex-d'Arve	59	8,7	18,7	1,2	17,5	7,2	0,5	6,6	10,9	2,10		-	-	- 1
121	»	»	64	8,5	19,3	1,5	17,8	6,9	0,4	6,4	11,4	2,20	_	-	_	- 1
122	»	Arare	69	8,7	21,1	1,5	19,6	9,2	0,3	8,8	10,8	1,85	_	-	-	
123	»	»	65	9,2	21,5	2,0	19,5	9,2	0,3	8,8	10,7	2,00	-	_	-	-
124	Bardonnex	Landecy	56	8,7	17,9	-1,8	16,1	7,1	0,2	6,8	9,3	2,00		-	-	- 1
125	»	o : 1 D	61	9,3	20,8	1,2	19,6	8,9	0,5	8,3	11,3	2,05	_		_	- 1
126	»	Croix-de-Rozon	53	9,4	19,2	1,5	17,7	7,0	0,4	6,5	11,2	1,90	-	-		-
127) 0 -	Compesières	72	8,9	22,3	1,5	20,8	10,3	0,5	9,7	11,1	1,90	_	_	_	- 1
128	Confignon		66	9,4	22,4	1,5	20,9	9,9	0,2	9,6	11,3	1,90	_	-	_	-
129	»		46	9,7	18,4	1,5	16,9	5,8	0,4	5,3	11,6	2,20	-	-	-	-
130	»		78	9,4	25,2	1,3	23,9	11,9	0,8	10,9	13,0	2,50		_	_	-
			1	. 1		1 1 1										1 - 1

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	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	Gesamto schwell, Näure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
131	Perly-Certoux	Perly	0,9957	9,1	19,3	1,0	18,3	6,5	0,4	6,0	12,3	2,00	_	′	_	_
132	" erry-oer toux	Certoux	66	8,1	19,0	1,5	17,5	8,6	0,3	8,2	9,3	1,70	_	_	_	_
133	Bernex	— Corrota	61	8,7	19,1	1,5	17,6	8,2	0,3	7,8	9,8	1,80		-	-	- 1
134	»		45	9,6	17,9	1,5	16,4	7,0	0,3	6,6	9,8	1,85	_		_	- 1
135	»		80	9,4	25,7	2,5	23,2	9,6	0,5	9,0	14,2	2,90	_	-	-	- 1
136	»		51	9,4	18,8	1,5	17,3	9,6 $7,1$	0,3	6,7	10,6	1,75	-	-	-	- 1
137	»	Lully	62	9,1	20,5	1,0	19,5	8,7	0,3	8,3	11,2	2,05	_	-	-	
138	ν	»	49	9,1	17,4	1,3	16,1	7,4	0,6	6,6	9,5	1,90	_	_	-	
139	»	»	63	9,2	21,1	1,5	19,6	9,0	0,5	8,4	11,2	2,05		-	-	-
140	Cartigny		61	9,1	20,3	1,0	19,3	9,4	0,4	8,9	10,4	1,60	-	-	_	-
141	»		70	7,9	19,0	1,3	17,7	7,3	0,3	6,9	10,8	2,15	-	_	-	- 1
142	Laconnex	<u> </u>	61	9,4	21,1	1,5	19,6	9,3	0,2	9,0	10,6	2,05	_	_	_	-
143	» »		51	9,3	18,4	1,5	16,9	7,4	0,4	6,9	10,0	1,70	-	-		-
144	>		43	9,8	18,0	1,5	16,5	7,0	0,5	6,4	10,1	1,80	_	_		-
145	Soral		57	9,5	20,5	1,0	19,5	8,5	0,3	8,1	11,4	2,25	-		1 77	- 1
146	»		51	9,7	19,6	1,0	18,6	9,5	0,2	9,2	9,4	1,85		_		-
147	»		69	8,9	21,6	0,8	20,8	11,5	0,2	11,2	9,6	1,95	-	_		-
148	Avully		51	9,9	20,2	1,0	19,2	7,4	0,2	7,1	12,1	2,30			-	_
149	>		42	8,9	15,2	1,0	14,2	6,2	0,6	5,4	8,8	1,70		-		
150	»		58	8,5	17,8	2,0 2,0	15,8	8,0 6,7	0,4	7,5 6,2	8,3	1,65				
151	· ·		50	8,5	15,9		13,9	8,7	0,4		7,7	1,65 2,50				
152	Avusy	A /1	58	9,6	21,0	1,5	19,5		0,3	8,3	$\frac{11,2}{9,6}$	1,65				
153	»	Athenaz	37	9,6	15,9 $21,5$	1,0	14,9 $20,0$	5,9	0,5	5,3	11,1	2,25				
154	»	° Sincomina	89	7,2 8,4	$\frac{21,5}{17,0}$	0,5 $0,6$	16,4	$9,2 \\ 7,1$	$0,2 \\ 0,3$	6,7	9,7	1,95				
155	»	Sézegnins	56 56	9,4	19,9	1,8	18,1	8,2	0,3	7,8	10,3	2,05		2		
156 157	Changy	"	63	9,3	21,4	1,5	19,9	9,3	0,3	11,1	8,8	2,00				
157	Chancy		51	10,0	20,4	1,0	19,4	9,4	0,4	10,3	9,1	1,85		_	_	_
159	»		41	9,9	17,8	1,0	16,8	7,4	0,2	9,8	7,0	1,85	_	_	_	_
100			-						-					-		
		Minimum Maximum	0,9930 0,9991	7,2 $10,6$	$ 15,2 \\ 25,7 $	$0,6 \\ 2,5$	$13,9 \\ 23,9$	$\begin{array}{c} 5,6 \\ 12,2 \end{array}$	$0,2 \\ 0,9$	$\begin{array}{c c} 5,2 \\ 14,2 \end{array}$	8,7 13,7	$\begin{array}{c c} 1,40 \\ 3,05 \end{array}$	=	=	_	

Kanton Graubünden.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. - Vins rouges.

1	Chur	Lürlibad	1,0018	8,8	33,1	1,1	32,0	11,0	0,3	10,6	21,4	2,84	2,2	0,7	_	
2	»	Halde	0,9995	11,3	34,6	1,0	33,6	9,4	0,6	8,7	24,9	3,19	1,8	0,9		_
3	>	Oberschænberg	92	10,3	31,0	unter 1,0		9,8	0,5		20,8	2,66	1,8	0,4	_	_
4	»	Windeck	79	10,7	29,0	0,7	28,3	11,1	2,2	7,4	20,9	2,65	2,1	0,4		
5	Trimmis	Costams	76	10,7	28,3	0,9	27,4	8,9	0,4	8,4	19,0	2,44	2,1	0,9	_	
6	»	Spiegelberg	91	8,6	26,2	0,5	25,7	9,7	1,2	8,2	17,5	2,13	2,3	_		_
7	Maienfeld	Rüfi und Habersack	1,0006	8,8	30,2	1,1	29,1	10,7	0,6	11,2	17,9	2,43	3,0	0,4	_	
8	>	Verschiedene Lagen	0,9983	9,8	27,6	0,5	27,1	9,3	0,4	9,3	17,8	2,51	2,4	0,4	_	- 1
9	»	»	70	9,8	24,5	unter 1,0	_	7,4	0,5	_	17,3	1,96	1,9	1,2	-	_
10	Marans	Plantahof	83	10,3	28,8	unter 0,5	_	10,0	0,3		18,7	2,22	2,5	0,8	-	- 1
11	>	Verschiedene Lagen	98	8,3	26,9	unter 1,0		8,9	0,5	_	17,1	2,35	2,3	0,8	_	- 1
12	<u> </u>	»	1,0007	8,0	28,1	unter 0,5	_	8,9	0,4	_	19,2	2,41	2,8	0,5	_	
13	Zizers	»	1,0014	7,1	27,1	unter 0,5	_	8,5	0,4		18,6	2,79	2,1	0,4	_	- 1
14	»	Ochsenweide	29	7,3	31.2	unter 0,5	_	11,1	0,4	_	20,1	2,69	2,7	0,4	_	- 1
15	Jenins	Verschiedene Lagen	0,9972	9,2	23,3	0,5	22,8	7,0	0,8	5,9	16,9	2,07	3,1	0,1	_	- 1
16	»	»	73	10,3	26,4	0,5	25,9	9,1	0,3	8,6	17,3	2,05	3,2	0,3	_	- 1
17	»	»	91	8,9	26,9	1,3	25,6	10,0	0,4	9,5	16,1	2,26	3,1	0,5	_	- 1
18	Fläsch	>	1,0003	9,0	30,0	1,1	28,9	9,0	0,3	8,7	20,2	2,88	2,7	0,5	_	- 1
19	»	»	0,9992	9,7	29,5	unter 0,5	_	7,5	0,4		22,0	2,63	2,4	0,4	_	-
		Minimum	0,9970	7,1	23,3	unter 0,5		7,0	0,3	_	16,1	1,96	1,8	0,1		_
		Maximum	1,0018	11,3	34,6	1,3	-	11,1	2,2	-	24,9	3,19	3,2	1,2	-	-

Canton de Neuchâtel.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. - Vins blancs.

1	Auvernier	Auvernier	0,9971	9,0	22,6	1,4	21,2	7,5	0,6	6,7	14,5	2,60	2,2	3,5		-
2	Cressier	Cressier	70	9,8	24,3	1,2	23,1	10,4	0,4	9,9	13,2	2,30	2,1	0,6	_	-
3	>	>	62	9,9	22,7	0,8	21,9	9,3	0,3	8,9	13,0	2,10	2,5	0.8		
4	Vaumarcus*)	Vaumarcus	69	10,4	25,8	1,4	24,4	12,7	0,4	12,2	12,2	1,70	3,1	1,8	_	_
5	Bôle	Bôle	86	9,2	26,5	1,6	24,9	13,2	0,5	12,6	12,3	2,04	3,2	0,7		
6	Hauterive	Champréveyres	74	9,6	24,8	1,0	23,8	10,3	0,3	9,9	13,9	2,65	2,6	0,5		_

^{*)} Vins sucrés à la cuve.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Nuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Plüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtstächlige 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	Gesent-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schwell. Näure, g p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl
7 8 9	Hauterive Cortaillod »	Champréveyres Cortaillod	75 79 89	9,4 9,7 8,7	$25,1 \\ 25,5 \\ 25,8$	1,0 1,7 1,7	24,1 23,8 24,1	10,5 12,2 11,6	0,3 0,4 0,6	10,1 11,7 10,8	14,0 $12,1$ $13,3$	$\begin{array}{c} 2,65 \\ 2,05 \\ 2,20 \end{array}$	2,9 3,2 2,9	$ \begin{array}{ c c } 0,6 \\ 0,8 \\ 1,0 \end{array} $		_
		Minimum Maximum	0,9962 89	8.7 10,4	$22,6 \\ 26,5$	0,8 1,7	$21,2 \\ 24,9$	$7,5 \\ 13,2$	$0,3 \\ 0,6$	7,1 $12,4$	$14,1 \\ 12,5$	$1,70 \\ 2,65$	2,1 3,2	0,5 3,5	_	=
			Rotwe	ine	_ Vins	rouge	es.									
$\begin{bmatrix} 1\\2 \end{bmatrix}$	Vaumarcus*) Bôle	Vaumarcus Bôle	0,9982 98	$\begin{array}{c c} 11,2\\9,7 \end{array}$	$31,0 \ 30,8$	$\begin{array}{c c} 1,7 \\ 1,6 \end{array}$	$29,3 \\ 29,2$	12,8 12,8	$0,4 \\ 0,5$	12,3 12,2	17,0 17,0	$\begin{vmatrix} 2,40 \\ 2,95 \end{vmatrix}$	$\begin{array}{c c} 2,7 \\ 2,5 \end{array}$	$\begin{bmatrix} 1,4\\0,6 \end{bmatrix}$		=
		K	Canto	n Scl	haffh	ausei	n.									
		Analy	tiker:	Kanto	nales	Labora	atoriun	n.								
		V	/eissw	eine.	_ Vi	ns blai	ncs.									
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \end{bmatrix}$	Gächlingen Trasadingen	Verschiedene Lagen	1,0022	5,8 5,5	$\begin{vmatrix} 25,0 \\ 20,5 \end{vmatrix}$	$^{1,0}_{1,0}$	24,0 19,5	$13,6 \\ 10,5$	$0,4 \\ 0,5$	$\begin{vmatrix} 13,1\\ 9,9 \end{vmatrix}$	10,9 10,0	$\begin{vmatrix} 1,76 \\ 1,66 \end{vmatrix}$	$\begin{bmatrix} 5,2 \\ 5,9 \end{bmatrix}$	1,3 3,3	_	11 9
		R	otwei	ne. –	Vins	rouges	S.									
1 2 3 4 5 6 7	Schaffhausen Stein a. Rh. Trasadingen Unter-Hallau * *	Fischerhäuserberg Verschiedene Lagen Rappenhalde Schellenweg Verschiedene Lagen Lahmen, Herrenberg, Schellenweg	0,9980 94 83 91 1,0008 0,9982 1,0001	9,4 7,4 8,5 8,9 8,4 8,2 8,6	25,7 22,8 23,8 26,6 29,3 22,6 28,4	1,0 1,0 1,5 1,5 1,5 1,5 1,5	24,7 21.8 22,3 25,1 27,8 21,4 26,9	10,9 7,3 9,6 11,6 11,4 7,5 10,6	0,4 0,7 0,6 0,4 0,3 0,9 0,3	10,4 6,4 8,8 11,1 11,0 6,4 10,2	14,3 15,4 13,5 14,0 16,8 15,0 16,7	$\begin{array}{c} 2,48 \\ 2,36 \\ 1,54 \\ 1,92 \\ 2,28 \\ 1,99 \\ 2,22 \end{array}$	4,4 3,6 4,7 3,4 3,1 4,3 3,6	0,6 2,1 1,8 1,1 1,0 3,6 1,6		8 8 11 11 7 9 8
		Minimum Maximum	0,9980 1,0008	7,4 9,4	22,6 $29,3$	1,0 1,5	21,4 27,8	7,3 $11,6$	0,3	6,4 11,1	13,5 16,8	1,54 2,48	3,1 4,7	0,6 2,1	_	7 11

Kanton Solothurn.

Analytiker: k	Cantonales	Laboratorium.
---------------	------------	---------------

Weisswein	e. —	Vins	blancs.

1	Dornach	<u> </u>	1,0008 7,3 26,2	$0,8 \mid 25,4 \mid 7,$	7 0,8 6,5	7 18,7 2,50	- -	-	- '

Kanton St. Gallen.

Analitiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. - Vins blancs.

1	Thal	Buchberg	0,9957	10,0	20,6	0,8	19,8	9,9	0,8	8,9	10,8	1,57	2,4	0,8		10,5
2	Berneck	Kobel	1,0000	6,9	20,6	1,1	19,5	6,8	0,4	6,2	13,2	1,84	2,3	2,2	_	9,0
3	Marbach	Häldeli	1,0002	6,6	20,6	0,8	19,8	7,5	0,3	7,0	12,7	1,93	1,8	1,3		8,1
4	Altstätten	Forst	0,9998	8,1	25,0	0,8	24,2	11,1	0,2	10,7	13,4	1,96	2,4	0,7	_	6,2
5	Jona	Oberer Berg	0,9980	8,9	22,6	1,0	21,6	10,7	0,2	10,4	11,1	1,78	3,6	0,8	_	8,3
		Minimum Maximum	0,9957 1,0002	6,6 10,0	20,6 25,0	0,8	19,5 24,2	6,8 11,1	0,2 0,8	$\frac{6,2}{10,7}$	10,8 13,4	1,57 1,96	1,8 3,6	0,7 2,2	_	6,2 10,5

Thal Rheineck Berneck

Balgach Marbach

Altstätten

Wallenstadt

Quarten

Jona

10

11 12 13

14

	Rotwe	ine	- Vins	roug	es.									
Buchberg	0,9974	8,9	21,8	1,3	20,5	6,2	0,4	5,7	14,7	2,33	1,6	1,8	_	6,2
Schwerzenberg	1,0006	8,0	28,3	1,7	26,6	8,2	0,2	7,9	18,6	3,80	1,8	0,7	_	7,0
Pfauenhalde	0,9978	9,4	24,0	2,3	21,7	5,8	0,4	5,2	16,4	2,58	1,6	1,1		7,9
Rosenberg	0,9986	9,8	26,4	1,5	24,9	6,3	0,4	5,7	19,1	2,99	1,8	1,3		6,8
Sonnenberg	1,0002	8,0	26,6	1,3	25,3	8,8	0,2	8,5	16,7	2,48	1,9	0,8		9,2
Weinstein	0,9993	9,3	27,1	1.4	25,7	9,2	0,2	8,9	16,7	2,47	2,0	0,7	_	7,7
Sonnenberg	1,0013	8,3	31,0	1,4	29,6	10,1	0,1	9,9	19,6	2,61	2,5	0,3		7,7
Sonnenberg und Spaltenstein	18	8,5	29,3	1,4	27,9	9,3	0,2	8,9	18,9	2,70	1,9	0,5		7,1
Forst	0,9991	9,3	26,9	1,3	25,6	9,3	0,2	8,9	18,6	2,38	1,8	0,7	_	7,9
Regenhäldeli	87	8,9	24,2	1,2	23,0	8,7	0,3	8,3	14,6	2,36	1,9	0,8		8,3
Gnols	96	8,5	26,6	1,3	25,3	10,2	0,6	9,5	15,7	2,36	2,5	0,4		8,1
Weinberg des Oberst Daulte im Hof	97	9,1	28,8	1,8	27,0	10,7	0,2	10,4	16,5	2,56	2,6	0,7	_	8,1
Weinberge A. Walser und A. Janser im Grund Quinten	1,0012	8,5	24,0	1,2	22,8	8,6	0,2	8,3	14,4	2,13	1,6	0,7		7,7
Fuchsenberg	18	8,4	30,7	1,8	28,9	10,8	0,1	10,6	18,2	2,81	2,4	0,9	_	6,7
Minimum	0,9974	8,0	21,8	1,2	20,5	5,8	0,1	5,2	14,4	2,13	1,6	0,3		6,2
Maximum	1,0018	9,8	31,0	2,3	29,6	10,8	0,6	10,6	19,6	3,50	2,6	1,8	_	9,2

	1		
1	-		
	C	X	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Gew	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, gp. l	Nichtstüchtige Näure, 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
			Kai	nton	Thui	gau.										
		Anal	ytiker:	Kanto	nales	Labor	atoriui	m.								
			Weissw	eine.		ns bla	ncs.									
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \\ 3 \end{bmatrix}$	Hüttwilen Neunforn Märstetten	Halde Oberneunforn Rank	1,0062 37 59	3,5 4,8 3,2	$\begin{array}{ c c c }\hline 27,1 \\ 25,4 \\ 25,4 \\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c c } & 1,4 \\ & 1,1 \\ & 1,3 \end{array}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 25,7 \\ 24,3 \\ 24,1 \\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 15,6 \\ 14,2 \\ 15,7 \\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c } 0,1 \\ 0,2 \\ 0,4 \end{array}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 15,4 \\ 14,0 \\ 15,2 \\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 10,3 \\ 10,3 \\ 8,9 \\ \end{array}$	$ \begin{array}{c c} 1,88 \\ 1,82 \\ 1,98 \end{array} $	5,7 4,7 3,8	_	=	
			Rotwe	ine.	_ Vins	s roug	es.									
1 2 3 4 5	Hüttwilen Neunforn Märstetten-Ottoberg * Amlikon	Halde Niederneunforn Mittlere und untere Lage Obere Lage Bissegg	$\begin{array}{ c c c }\hline 1,0024\\ 24\\ 09\\ 07\\ 14\\ \end{array}$	7,4 7,6 8,3 7,9 7,9	30,0 31,0 29,5 27,9 29,5	$\begin{array}{ c c } & 1,2 \\ & 1,9 \\ & 1,5 \\ & 2,0 \\ & 1,7 \end{array}$	28,8 29,1 28,0 25,9 27,6	13,5 14,1 12,8 13,4 14,2	$ \begin{array}{c c} 0,2 \\ 0,2 \\ 0,3 \\ 0,4 \\ 0,2 \end{array} $	$\begin{array}{ c c c }\hline 13,2\\ 13,9\\ 12,5\\ 12,9\\ 14,0\\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 15,6 \\ 15,2 \\ 15,5 \\ 13,0 \\ 13,6 \\\hline \end{array}$	$\begin{array}{c c} 2,22 \\ 2,18 \\ 2,14 \\ 2,16 \\ 2,01 \end{array}$	$ \begin{array}{c c} 4,9 \\ 4,5 \\ 3,2 \\ 3,8 \\ 4,2 \end{array} $			
		Minimum Maximum	1,0007	7,4 8,3	27,9 31,0	$\begin{array}{ c c c }\hline 1,2 \\ 2,0 \\ \end{array}$	25,9 $29,1$	12,8 14,2	0,2 0,4	12,5 14,0	13,0 15,6	$2,01 \\ 2,22$	$3,2 \\ 4,9$	_	=	=
			Cant	one	del T	icino).									
		Ar	nalista:	Labor	atorio	canto	nale.									
		· ·	Veissw	eine.	- Vi	ni bian	ichi.									
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \\ 3 \\ 4 \end{bmatrix}$	Mendrisio Meride Rancate Piazzogna	Nostrano " (zuccherato) " "	0,9960 44 38 1,0016	$\begin{array}{c c} 9,7 \\ 10,5 \\ 12,5 \end{array}$	21,6 20,2 24,0 36,2	$ \begin{array}{c c} 3,3 \\ 0,7 \\ 5,5 \\ 13,0 \end{array} $	18,3 19,5 18,5 23,2	$ \begin{array}{c c} 9,8 \\ 11,0 \\ 10,1 \\ 7,5 \end{array} $	1,1 0,7 0,4 0,4	9,6 9,2 9,6 7,0	$\begin{array}{ c c } & 9,8 \\ & 10,3 \\ & 8,9 \\ & 16,2 \end{array}$	$\begin{array}{c} 1,37 \\ 1,83 \\ 1,18 \\ 2,09 \end{array}$	$\begin{array}{ c c } 2,6 \\ 4,7 \\ 3,6 \\ 1,2 \\ \end{array}$	$\begin{array}{c c} 0,8 \\ 0,6 \\ 0,9 \\ 1,6 \end{array}$	=	=
		Minimum Maximum	0,9938 1,0016		20,2 36,2	0,7 13,0	18,3 23,2	$\begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	0,4 1,1	$7,0 \\ 9,6$	$\begin{array}{ c c c c c c c c c c c c c c c c c c c$	1,18 2,09	1,2 4,7	0,6 1,6	_	_

.

4			Rotwo	eine.	Vin	ross	1.									
1	Gudo	Bondola nostrana	0,9960	10,9	25,0	0,5	24,5	7,6	0,4	7,1	17,3	2,50	3,0	3,6	_	
2	Gordola	Nostrana	64	9,8	23,0	0,6	22,4	9,8	0,3	9,4	13,0	2,26		_		-
3	Mendrisio	Nostrano	97	8,4	26,9	5,2	22,7	9,8	0,7	8,9	13,0	2,00	2,7	1,6	_	_
4	»	Americano zuccherato	62	9,7	22,1	1,0	21,1	7,4	1,0	6,2	14,9	2,16	2,2	2,2		
5	Meride	Nostrano	1,0012	7,0	26,4	0,8	25,6	13,5	0,6	12,8	12,8	2,10	3,8	0,9	_	_
6	Brissago	»	0,9976	9,6	25,4	1,2	24,2	9,8	0,3	9,4	14,8	2,30	2,6	0,9		_
7	Riva S. Vitale	»	89	7,8	23,3	0,4	22,9	8,2	0,5	7,6	15,3	1,51	3,3	3,2	_	
8	Rancate	»	81	9,8	26,9	1,0	25,9	10,3	0,3	9,9	16,0	1,95	2,4	1,1		_
9	Origlio	Americano	1,0021	6,0	25,4	1,3	24,1	10,5	0,3	10,1	14,0	2,12	4,4	1,3	_	
10	Bellinzona	Nostrano	0,9970	9,3	23,0	0,7	22,3	7,2	0,8	6,3	16,0	2,57	3,2	3,7	-	
11	Piazzogna	>	60	10,1	22,8	0,5	22,3	9,1	0,9	8,0	14,3	2,29	2,4	3,1	_	-
		Minimum	0,9960	6,0	22,1	0,4	21,1	7,2	0,3	6,2	12,8	1,51	2,2	0,9	-	
		Maximum	1,0021	10,9	26,9	4,2	25,9	13,5	1,0	12,8	17,3	2,50	4,4	3,7	_	_

Canton du Valais.

 ${\bf Analyste:} \ \textbf{Laboratoire cantonal.}$

Weissweine. - Vins blancs.

1	Visperterminen	Heidenwein (Païen)	0,9949	10,4	20,9	0,9	20,0	5,6	0,7	4,7	15,3	1,74	_	2,5		1 -
2	Salquenen	Malvoisie	19	12,0	18,2	1,1	17,1	5,6	0,5	5,0	12,1	1,82	_	2,7	_	
3	>	Fendant	31	10,4	16,8	1,4	15,4	5,3	0,4	4,8	10,6	1,70	-	2,8	_	_
4	Sierre	Malvoisie	07	12,7	16,9	1,5	15,4	5,0	0,4	4,5	10,9	1,72	_	_	_	-
5	»	Fendant	34	11,0	18,9	1,2	17,7	7,9	0,2	7,6	10,1	1,78	-		_	-
6	»	Rèze des Corles	67	9,1	21,8	1,4	20,4	10,4	0,2	10,1	10,3	1,98	_	-	_	_
7	»	Fendant Villa Longpré	42	10,3	19,4	1,2	18,2	6,3	0,4	5,8	12,4	1,66	-	-	_	-
8	»	Malvoisie Grande-Cible	17	12,3	18,5	1,1	17,4	5,5	0,5	4,9	12,5	2,02	_	-	_	
9	»	Fendant Ravyre	27	11,1	17,7	1,2	16,5	5,7	0,4	5,3	11,2	1,70	_	2,4	-	
10	>>	Fendant Château Goubing	24	11,6	18,4	1,3	17,1	5,1	0,4	4,3	12,8	1,90	-	2,1	_	-
11	>	Fendant	25	10,4	18,3	1,3	17,0	5,5	0,4	5,0	12,0	1,60	-	2,6	_	
12	»	Rèze Ravyre	68	9,8	24,0	1,5	22,5	9,7	0,2	9,4	13,1	1,74	-	1,9		_
13	»	Fendant Grande-Cible	35	10,6	18,0	1,2	16,8	5,1	0,6	4,4	12,4	2,12	_	2,5		1 -
14	>	Fendant Villa Tablette	40	10,3	18,6	1,2	17,4	5,5	0,4	5,0	12,4	1,66	_	2,1	_	-
15	»	Petit Rhin Bersione	42	11,1	21,2	1,8	19,4	7,2	0,4	6,7	12,7	2,20	-	<u></u>		-
16	Venthône	Fendant Tabachiera	57	10,0	20,7	1,4	19,3	9,9	0,3	8,5	10,8	1,72		_	_	-
17	>	Malvoisie des Corles	12	12,5	17,6	1,4	16,2	5,3	0,6	4,6	11,6	1,98	_	_	-	_
18	Miège	Muscat Bernune	58	10,1	22,4	1,7	20,7	8,2	0,2	7,9	12,8	1,80	_	2,5	_	-
19	»	Rèze les Maury	83	8,4	23,6	1,4	22,2	10,3	0,2	10,0	12,2	1,96		2,2	_	-

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, gp. 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 sehweff. Säure, mg p. L. Acide sulfwreux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
20	Granges	Fendant Regroullion	0,9938	10,6	18,8	1,4	17,4	5,0	0,5	4,5	12,9	2,12	_	_		
21	»	Muscat	62	9,7	21,8	1,6	20.2	7,7	0,4	7,2	13,0	1,82		_		_
22	»	Fendant Clos des Rayons	34	10,8	18,3	1,2	17,1	5,8	0,5	5,2	11,9	1,60	_	2,4	_	_
23	Ayent	Muscat de Signèze	71	9,4	23,8	1,9	21,9	10,0	0,3	9,6	12,3	1,66	_		_	
24	»	Fendant de Signèze	63		23,6	2,7	20,9	8,2	0,5	7,6	13,3	1,86			_	
25	Grimisuat	Muscat Mornoud-Nocatté	97	8,7	27,4	1,8	25,6	10,2	0,4	9,7	15,9	2,18	_	_	_	_
26	Bramois	Fendant cuvé des Jalons	54	40	22,1	1,7	20,4	6,8	0,2	6,5	13,9	2,42	_	2,8	-	- 1
27	>	Fendant des Jalons	31	11,3	19,1	1,6	17,5	5,9	0,5	5,3	12,2	1,66	-	_	_	
28	»	Fendant Longeborgne	32	0	15,7	1,2	14,5	4,9	0,5	4,3	10,2	1,48		-		
29	»	Fendant cuvé de la Cible	65	- 0	24,4	1,9	22,5	7,1	0,2	6,9	15,6	2,52	-	_	_	
30	Sion	Fendant Conthey	37	10,1	17,4	1,1	16,3	5.8	0,3	5,4	10,9	1,90	-	2,5	-	_
31	»	Fendant Uvrier	* 33		18,2	1,5	16,7	5,2	0,4	4,7	12,0	1,76	-	2,0	-	_
32	»	»	34	10,7	18,2	1,5	16,7	5,2	0,5	4,6	12,1	1,92		2,1	_	
33	>	Fendant Conthey	60	9,6	21,3	1,3	20,0	8,2	0,3	7,8	12,2	2,12	_	2,8	_	-
34	»	Fendant Mont-Orge	31		16,8	0,9	15,0	6,1	0,5	5,5	10,4	1,52	_	2,4	_	
35	»	Johannisberg La Gasse	19	11,1	17,6	1,1	16,5	5,2	0,4	4,9	11,6	1,76	_	2,2	-	-
36	»	Fendant Clavoz	36	11,3	20,6	1,5	19,1	7,1	0,3	6,7	12,4	. 2,02	-	-	_	
37	»	Amigne Vétroz	31	11,8	20,4	1,3	19,1	6,5	0,6	5,8	13,3	2,04	_	_	-	-
38	>	Fendant Conthey	44	10	20,2	1,3	18,9	5,4	0,4	4,9	14,0	1,84	-	_	_	-
39	»	Fendaut Lentine	57	9,8	20,3	1,2	19,1	5,5	0,5	4,8	14,3	1,80	-	-	-	-
40	»	Fendant Conthey	37	10	17,9	1,1	16,8	6,2	0,4	5,7	11,1	1,44	-	-	_	-
41	»	Muscat Mangold	61	9,9	22,3	1,8	20,5	6,6	0,4	6,2	14,3	2,24	-	_	-	-
42	»	Muscat Savièze	50	0	19,3	1,2	18,1	6,8	0,4	6,3	11,8	1,90	_	_	_	-
43	>	Fendant Molignon	48	9,7	18,8	1,3	17,5	5,9	0,3	5,5	12,0	1,96	-		-	
44	»	Rhin Ardon	23	10,8	18,4	1,2	17,2	4,5	0,5	3,9	13,3	1,90		2,4	-	
45	»	Fendant Diolly	50		20,7	1,4	19,3	8,5	0,3	8,2	11,1	2,10	_	2,2	-	-
46	Conthey	Fendant des Crêttes	45	40'	20,5	1,3	19,2	8,1	0,3	7,8	11,4	2,12		-	-	-
4.7	>	Fendant Tricrettaz-St-Séverin	31	10,3	17,7	1,3	16,4	5,1	0,4	4,6	11,8	1,68	-	-	-	
48	»	Fendant Trévigne	39	10,7	19,4	1,4	18,0	6,8	0,7	6,0	12,0	1,78	-	-	-	-
49	»	Fendant des Amorettes	24	11,7	18,5	0,9	17,6	5,2	0,5	4,6	13,0	1,60	-	_	-	-

50	Vétroz	Fendant Clos du Bassin	0,9927	11,0	17,2	1,2	16,0	4,7	0,5	4,1	11,9	1,74	-	2,5	_	-
51	»	Fendant Malltar	29	10,7	16,9	1,1	15,8	5,7	0,4	5,2	10,6	1,78	-	2,5	,—	-
52	>	Fendant des Planty	37	10,6	18,6	1,4	17,2	5,6	0,7	4,8	12,4	1,68	-		_	-
53	Ardon	Fendant Genevry	32	10,3	16,8	1,2	15,6	5,2	0,6	4,5	11,1	1,60	-	_	-	-
54	•	Fendant Champs d'Ardon	42	9,5	16,8	1,4	15,4	5,2	0,4	4,7	10,7	2,12	-	-	_	-
55	>	Fendant Balavaux	42	9,7	17,2	1,1	16,1	5,2	0,4	4,7	11,4	1,92		2,8	_	-
56	»	Fendant Rhin Zaumas	42	10,5	19,5	1,2	18,3	6,3	0,2	6,0	12,3	1,88	-		_	-
57	>	Fendant Rhin cuvé Champs, Longs-Vétroz	65	9,2	21,5	1,6	19,9	7,0	0,4	6,5	13,4	1,90		_	_	_
58	>	Fendant de Bordzo	13	11,8	16,2	0,8	15,4	5,3	0,4	4,8	10,6	1,60	-	. —	_	-
59	»	Fendant du Cudriay	28	10,3	16,8	0,7	16,1	5,7	0,5	5,1	11,0	1,58			_	-
60	Chamoson	Fendant Ravaney	54	9,4	19,4	1,4	18,0	6,0	0,4	5,5	12,5	1,62	_	_	_	_
61	>	Fendant Trémassière	44	10,0	18,7	1,4	17,3	5,8	0,3	5,4	11,9	1,98	-	2,4	_	-
62	>	Fendant Rhin, Sous les Scex	34	9,9	16.4	0,9	15,5	5,3	0,7	4,5	11,0	1,84	_	_	_	-
63	•	Fendant de Collombey	45	9,7	18,2	0,8	17,4	6,8	0,4	6,3	11,1	1,76	-	_	_	-
64	»	Fendant de Gru	39	9,8	17,1	1,1	16,0	6,0	0,4	5,6	10,4	1,48	_	_	_	-
65	Leytron	Fendant Sous Montibeux	37	11,0	19,7	1,6	18,1	5,8	0,8	4,8	13,3	1,92	-	_		
66	>	Fendant Les Prix	42	10,4	19,1	1,2	17,9	7,1	0,4	6,6	11,3	1,96	_	3,0		_
67	Riddes	Fendant Ecôrre, cuvé	95	8,7	27,1	2,0	25,1	8,5	0,4	8,0	17,1	1,72	_	2,2		_
68	,	Fendant Rhin Champ d'Arbin	66	8,8	20,4	1,2	19,2	6,3	0,2	6,0	13,2	1,78	-	_	_	-
69	» »	Fendant Rhin Marêche	67	8,4	19,7	1,3	18,4	6,3	0,5	5,6	12,8	1,85	-	3,1	_	-
70	Saxon	Fendant Arvine cuvé	25	6,8	28,6	1,8	26,8	12,4	0,4	12,0	14,8	2,34	-	-	_	-
71	,	Fendant Rhin, La Plâtrière	81	8,1	21,8	1,4	20,4	10,4	0,3	10,0	10,4	2,02	-	_	_	-
72	Saillon	Fendant cuvé, Champ du Poirier	79	9,6	25,9	1,5	24,4	10,0	0,4	9,5	14,9	1,94	_	_		-
73	*	Umagne cuvé La Crettaz	78	9,1	24,0	1,4	22,6	11,6	0,3	11,3	11,3	2,00		3,4		-
74	Charrat	Fendant Rhin	46	10,4	20,3	1,3	19,0	6,3	0,4	5,8	13,2	1,90	-	3,4	_	-
75	»	>	65	8,2	18,5	1,1	17,4	7,5	0,3	7,1	10,3	1,70	_		_	
76	»	»	58	9,7	20,9	1,2	19,7	7,7	0,3	7,3	12,4	1,96	_	3,5		
77	Fully	Fendant Rhin, Les Grandes Vignes	41	10,0	17,8	1,4	16,4	6,1	0,4	5,6	10,8	1,60	_	1,8	_	_
78	»	Arvine Tassoni	46	10,3	20,8	1,3	19,5	9,4	0,4	8,9	10,6	1,66	_		_	
79	Martigny-Ville	Fendant du Bans	60	8,5	18,2	1,2	17,0	6,3	0,4	5,9	11,1	1,69	_	_	_	-
80	,	Fendant du Rossetand	27	11,0	18,2	1,2	17,0	6,3	0,4	5,8	11,2	1,60	_	2,9	_	_
81	>	Arvine du Coquimpey	73	9,3	23,5	1,8	21,7	10,0	0,2	9,7	12,0	1,96	_		_	-
82	Martigny-Bourg	Fendant Sur-les-Scex	47	9,7	18,5	1,3	17,2	6,5	0,3	6,1	11,1	1,82	_	_	_	-
83	»	Fendant Soleil	46	9,8	18,8	1,3	17,5	6,6	0,2	6,3	11,2	1,66	-	_	_	
84	»	Fendant cuvé	60	9,3	20,4	1,5	18,9	6,1	0,2	5,8	13,1	2,16	_	_	_	_
85	>	Arvine cuvée	73	9,6	24,5	1,7	22,8	11,3	0,3	10,9	11,9	1,86	_	_	_	
86	Monthey	Vin blanc	48	9,4	18,1	1,4	16,7	5,7	0,4	5,0	11,7	1,72	_	2,9	_	-
87	•	>	60	8,2	17,6	1,3	16,3	5,9	0,5	5,2	11,1	2,10	_			
		Minimum	0,9912	6,8	15,7	0,7	14,5	4,5	0,2	3,9	10,2	1,44	-	1,8	_	_
		Maximum	26	12,7	28,6	2,7	26,8	12,4	0,8	12,0	17,1	2,52	-	3,5	-	-

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Roids specifique	•• 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 Näure, 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	Gesante schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfweeux totat, mg p. t.	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
11	Calauanan	Dôle Champitroz			22,4		21,1	501	0.0	10	16,9	9 70		2,2		
$\begin{vmatrix} 1\\2 \end{vmatrix}$	Salquenen	Vin Enfer (Höllenwein)	0,9952	10,6 $10,9$	25,2	$\begin{array}{c} 1,3 \\ 1,5 \end{array}$	23,7	$\frac{5,0}{7,9}$	$0,6 \\ 0,4$	$\frac{4,2}{7,4}$	16,3	2,78		1,7		
3	Sierre	Rouge du Pays (Enfer)	61	9,8	30,4	$\frac{1,5}{2,0}$	28,4	10,7	0,4	10,3	18,1	2,08 $2,24$		1,1		
	Sierre	Dôle	81	- /	24,9	1,6	23,3	5,0	$0,3 \\ 0,7$		19,1	2,24 $2,96$		2,5		
$\begin{bmatrix} 4 \\ 5 \end{bmatrix}$	Sion	Dôle Ardon	57	11,1	23,8		22,1	6,9		$\frac{4,2}{6,4}$	15,1 $15,7$	2,96 $2,36$		2,8	-	- 4
6	51011		53	11,1	25.8 27.7	1,7	25,9		0,4			2,36				
7		Rouge du Pays Lens	1,0004	8,2		1,8	20,9	12,3	0,7	11,5	14,4	2,56	-	1,9	-	
0	Conthou	Dôle du Mont	0,9969	10,3	25,4	1,8	23,6	5,8	0,4	$\frac{5,3}{4,2}$	18,3	2,84	_	3,2	-	
8	Conthey	Dôle Argnon	43	11,3	22,1	1,6	20,5	5,0 $5,4$	0,7		16,3	2,12	-	2,4 2,1 2,3 2,1		_
9	Vétroz	Dôle Planty	61	9,7	22,1	1,8	20,3	5,4	0,5	4,9	15,4	1,88	_	2,1	-	
10	Ardon	Dôle des Champs	54	10,4	22,3	1,9	20,4	5,8	0,5	5,2	15,2	1,88	-	2,3	_	
11	Chamoson	Dôle de Gru	58	10,9	24,6	1,6	23,0	5,2	0,7	4,4	18,6	2,60	_		_	-
12	Leytron	Dôle Les Prix	88	10,7	31,2	2,6	28,6	9,6	0,3	9,2	19,4	2,46	-	2,6		-
13	Saillon	Rouge et Dôle Champ du Poirier	89	8,1 6,8	23,4	1,2	22,2	6,6	0,6	5,9	16,3	2,76	_	2,7		
14	Saxon	Rouge cuvé Les Barmettes	1,0032	6,8	29,8	1,5	28,3	12,3	0,3	11,9	16,4	2,90		2,6	_	-
15 16	Fully Martigny-Bourg	Rouge Clos la Gravatte Dôle du Soleil	0,9997	$ \begin{array}{c} 8,1 \\ 10,9 \end{array} $	25,8 $24,7$	$\frac{1,4}{2,2}$	24,4 $22,5$	10,5 5,9	0,3 $0,4$	$10,2 \\ 5,4$	$\begin{array}{c c} 14,2 \\ 17,1 \end{array}$	2,80 $2,14$		3,2 $2,9$		
10	mar cigity-bout g															
		Minimum Maximum	0,9943 $1,0032$	$\frac{6,8}{11,3}$	$22,1 \\ 31,2$	$\begin{array}{c} 1,2\\2,6\end{array}$	20,3 $28,6$	$\begin{array}{c c} 5,0 \\ 12,3 \end{array}$	0,3 $0,7$	$\begin{array}{c c} 4,2\\11,9\end{array}$	14,2 19,4	$\frac{1,88}{2,96}$	=	$\frac{1,1}{3,2}$	_	_

Canton de Vaud.

Analyste: Division de Chimie de la Station viticole de Lausanne, sauf pour les No. 271, 281, 282, 295, 296, 299, 302, 303, 304, 305, 306, analysés au Laboratoire de la Ville de Vevey.

La numérotation des échantillons est la même que celle de 1911; dans les cas où il n'y a pas d'indications spéciales le vin provient de chasselas non greffé, cultivé de façon usuelle, la vinification étant faite également suivant les procédés habituels.

Weissweine. - Vins blancs.

Région d'Aigle-Yvorne.

1	Aigle	Payernettes	0,9946	11,0	20,7	0,5-1,0	19,7	8,4	0,4	7,9	11,8	1,88	2,7	1,7	_	_
4	»	Vy-Neuvaz	49	10,3	21,3	1,0-1,5	19,8	9,1	0,3	8,7	11,1	1,94	3,1	1,0	_	- 1
6	Aigle-Yvorne	Mélange	31	10,9	17,0	0,5-1,0	16,0	5,7	0,6	5,0	11,0	1,68	2,1	3,9	_	_
8	Aigle	Plaine d'Aigle	43	9,9	18,3	-0,5	17,8	6,7	0,6	6,0	11,8	1,72	3,0	3,3		
9	»	Mélange	45	10,6	19,6	1,0-1,5	18,1	6,8	0,6	6,1	12,0	1,82	2,6	3,6	_	_
10	»	Revoutaz	28	11,7	19,3	1,0-1,5	17,8	6,0	0,5	5,4	12,4	1,66	2,5	2,0	_	
18	Bex	Le Chêne	46	40	17,8	0,5-1,0		8,8	0,4	8,3	8,5	1,56	3,8	3,7	-	_
20	>	Sur le Seex	76	9,1	23,4	-0,5	22,9	10,7	0,7	9,8	13,1	2,08	3,8	1,3	_	-
21	»	Partiaz	40	9,5	16,1	-0,5	15,6	6,7	0,8	5,7	9,9	1,86	2,8	4,7	_	
26	Ollon	Mélange	68	9,6	23,3	1,0-1,5	21,8	10,4	0,3	10,0	11,1	1,98	3,1	1,0	_	- 1
27	» ,	>	70	9,3	22,3	0,5-1,0	21,3	10,2	0,4	9,7	11,6	1,96	3,4	1,2	_	-
28	»	»	76	8,9	23,4	1,0-1,5	21,9	9,9	0,4	9,4	12,5	2,28	3,0	1,8	-	-
33	Villeneuve	»	55	9,5	19,7	1,0-1,5	18,2	7,1	0,4	6,6	11,6	2,02	2,3	3,9	_	-
37	>	Clos de la Muraz	55	10,1	21,7	-0,5	21,2	8,5	0,4	8,0	13,2	1,96	1,3	1,4	_	-
43	Yvorne	Mélange	44	10,7	18,6	1,0-1,5	17,1	7,0	0,6	6,3	10,8	1,66	3,1	3,4	_	- 1
44	»	»	40	10,8	20,5	-0,5	20,0	6,8	0,4	6,3	13,7	1,62	3,3	3,2	_	
45	»	Rosettes	47	11,0	22,8	1,0-1,5	21,3	9,6	0,4	9,1	12,2	1,94	3,7	1,4	-	_
		Minimum	0,9928	8,9	16,1	-0,5	15,6	5,7	0.3	5,0	8,5	1,56	1,3	1,0		_
		Maximum	0,9976		00'	1,0-1,5	22,9	10,7	0,8	10,0	13,7	2,28	3,8	4,7	_	-

No. 1. Greffé, mildiou. No. 4. Peu de mildiou et oïdium, triage des grains noirs. No. 8. Américains et plants du pays, enlevé les grains véreux No. 9. Id. No. 10. Id. No. 18. Un peu de greffé. No. 20. Mildiou et oïdium, transvasé à la grosse lie en décembre. No. 26. Transvasé à la grosse lie No. 28. Id. No. 33. Quelque peu d'américain. No. 37. $\frac{1}{3}$ greffé, mildiou de la grappe, ouillage en novembre. No. 43. Peu de greffé. No. 44. En partie greffé. No. 45. Id.

Région de la Côte.

52	Allaman	La Grand' Vigne	0,9962	9,7	22,2	0,5-1,0	21,2	10,3	0,3	9,9	12,3	1.70	3,4	1,2	_	_
53	»	En Verex	63	10,0	22,3	-0,5	21,8	10,4	0,3	10,0	11,8	1,68	2,9	0,8		_
54	»	Château	50	9,8	19,2	1,5-2,0	17,2	7,5	0,3	7,1	10,1	1,88	3,4	4,1		- 1
59	Aubonne	Curzille	45	10,1	18,7	1,0-1,5	17,2	8,1	0,4	7,6	9,6	1,30	3,0	4,4		- 1
61	»	»	37	10,9	18,3	1,0-1,5	16,8	6,6	0,4	6,1	10,7	1,72	2,0	4,3	_	- 1
65	Begnins	Serreaux dessous	52	10,2	21,6	-0,5	21,1	. 10,6	0,4	10,1	11,0	1,48	3,3	0,9	_	- 1
66	»	Sous Begnins	51	9,6	17,8	-0,5	17,3	6,7	0,4	6,2	11,1	1,98	2,1	3,6	_	- 1
67	»	Sous Begnins et Combe Valière	44	10,0	17,8	-0,5	17,3	7,3	0,4	6,8	10,5	1,90	2,8	5,5	_	-
69	»	»	67	9,3	23,4	1,0-1,5	21,9	10,7	0,3	10,3	11,6	1,66	3,8	0,9	-	- 1
73	Bougy	En Velany	47	10,6	20,4	0,5-1,0	19,4	8,1	0,4	7,6	11,8	1,62	2,9	3,7		- 1
75	Bursins	La Cortillaude	53	9,5		1,0-1,5	18,0	8,0	0,4	7,5	10,5	1,70	3,2	4,6	_	
76	Bursinel	En Chaumière	50	9,6	18,7	-0,5	18,2	7,1	0,4	6,6	11,6	1,58	3,2	5,4	-	- 1
77	» »	Aux Genets	60	8,7	18,2	$ \cdot -0,5 $	17,7	7,8	0,7	6,9	10,8	1,66	3,4	4,7	-	- 1

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zurkerfieies Extrakt, g. p. L. Extrait sans sucre, g. p.	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l.	Flüchtige Säure, 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	Gesante schweff. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszabl Chiffre d'alcalinité
81	Dully	Dully	0,9947	9,7	18,6	-0,5	18,1	7,7	0,4	7,2	10,9	1,48		4,7		
84	Essertines	Chatagnéreaz	62	10,1	22,4	-0,5	21,9	10,1	0,4	9,6	12,3	1,76	2,8	1,9		
87	Etoy	Saugey	56	10,3	21,3	-0,5	20,8	8,0	0,6	7,3	13,5	2,20	2,8	5,0		_
91	Féchy	Martheray	41	10,2		0,5-1,0	19,2	8,1	0,4	7,6	11,6	1,72	2,9	4,3	_	
92	» »	Saugey	41	10.5	18,0	0,5-1,0	17,0	7,0	0,3	6,6	10,4	1,62	2,6	5,2		_
98	Gilly	Mélange	47	9,7	17,9	-0,5	17,4	7,1	0,4	6,6	10,8	1,56	2,8	3,8	-	-
102	Luins	Sous l'Eglise	45	10,4	19,8	-0,5	19,3	8,7	0,3	8,3	11,0	1,80	2,7	1,3	_	- 1
106	Mont-le-Grand	A Montbenay	54	10,3	21,4	0,5-1,0	20,4	10,2	0,5	9,6	10,8	1,70	3,1	1,9	_	- 1
107	» .	Es Cocognes	39	10,3	18,4	-0,5	17,9	6,8	0,3	6,4	11,5	1,74	2,5	2,8	-	
108	» ·	En Romanel	53	9,3	18,2	0,5-1,0	17,2	7,0	0,5	6,4	10,8	1,86	2,0	4,2	_	-
109	»	A Haute Cour, Es Nez	57	10,0	21,7	-0,5	21,2	9,5	0,5	8,9	12,3	1,90	3,0	1,3	-	- 1
111	» ·	Es Cocognes	48	10,1	20,1	1,0-1,5	18,6	8,5	0,3	8,1	10,5	1,76	3,1	3,6	-	
113	»	Belle Vue	56	10,1	21,0	1,5-2,0		7,5	0,3	7,1	11,9	1,80	3,1	4,2	-	- 1
114	>	A Pontéreausaz	61	9,5	22,0	0,5-1,0		10,2	0,4	9,7	11,3	1,58	3,3	1,5	-	
121	Perroy	En Crochet	43	10,4		0,5-1,0	19,3	7,4	0,4	6,9	12,4	1,62	3,2	4,0	-	-
123	» ·	Mélange	42	10,5	17,7	0,5-1,0	16,7	6,6	0,4	6,1	10,6	1,78	2,3	4,3	-	
130	Tartegnins	La Grand' Vigne	37	10,1	17,1	-0,5	16,6	6,4	0,7	5,5	11,1	1,82	2,4	3,8	-	
136	Vinzel	Blanches Vignes	33	10,6	16,4	-0,5	15,9	6,3	0,4	5,8	10,1	1,70	2,3	3,5	_	-
137	»	>	40	10,0	17,5	0,5-1,0	16,5	5,3	0,4	4,8	11,7	1,86	0,8	2,9		
		Minimum	0,9933	8,7	16,4	-0,5	15,9	5,3	0,3	6,1	9,6	1,30	0,8	0,8	_	-
		Maximum	0,9967	10,9	23,4	1,5-2,0	21,9	10,7	0,7	10,3	13,5	2,20	3,4	5,5	-	-

No. 52. Mildiou, peu de greffé. No. 53. ½ greffé, mildiou. No. 65. Faible partie greffée. No. 66. En partie greffé. No. 67. Id. No. 69. Id. No. 73. ½ greffé, mildiou. No. 76. ¼ greffé, très peu souffert du mildiou. No. 77. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 84. ⅓ greffé, mildiou. No. 102. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 106. Id. No. 107. Id. No. 108. Un peu de greffé. No. 109. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 111. Id. No. 113. Un peu de greffé. No. 114. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 121. Id. No. 130. Id.

Région de Lavaux.

139 145 152	Chexbres	Chatalet	$ \mid 0.9935 \mid 10.6 \mid 17.1 \mid 1.0-1.5 \mid 15.6 \mid 7.0 \mid 0.4 \mid 6.5 \mid 9.1 \mid 1.84 \mid 2.4 \mid 3.5 \mid \mid$
145	Cully	Blonnaises	52 9,7 20,7 0,5-1,0 19,7 8,5 0,3 8,1 11,6 1,90 2,8 2,2 — —
152	Epesses	Mi Vignoble	38 10,3 18,1 -0,5 17,6 5,2 0,5 4,6 13,0 1,92 1,8 3,6

158	Epesses	Calamin	0,9949	9,4	17,5	[0,5-1,0]	16,5	6,8	0,4	6,3	10,2	2,04	-	4,1	_	-
160	Lutry	La Plantée	64	9,8	22,5	1,0-1,5	21,0	10,5	0,4	10,0	11,0	2,14	2,9	1,9	. —	-
162	»	Mélange	37	9,9	16,0	-0,5	15,5	7,7	0,4	7,2	8,3	1,70	2,2	4,2	_	-
167	»	Châtelard	39	10,8	19,9	1,0-1,5	18,4	6,5	0,5	5,9	12,5	1,88	2,3	4,0	_	-
170	Puidoux	Clos des Abbayes	23	11,8	18,0	-0,5	17,5	4,3	0,6	3,6	13,9	2,24	2,1	3,4	_	-
171	* »	»	23	11,2	17,2	-0,5	16,7	5,3	0,4	4,8	11,9	2,02	1,9	3,3		-
172	»	a contract of the contract of	67	11,7	16,7	-0,5	16,2	4,4	0,5	3,8	12,4	2,14	0,9	4,5	_	-
173	»	Clos des Moines	40	10,1	19,4	-0,5	18,9	6,1	0,5	5,5	13,4	2,10	1,5	3,6	_	-
174	»	»	33	10,9	18,4	0,5-1,0	17,4	5,1	0,5	4,5	12,9	1,90	2,3	3,6	_	-
180	» -	Chemin de fer	27	11,5	19,3	-0,5	18,8	5,7	0,4	5,2	13,6	2,14	_	3,9	_	-
190	Villette	Châtagny	45	10,1	17,7	1,0-1,5	16,2	7,1	0,5	6,5	9,7	1,98	2,8	4,3	_	_
		Minimum	0,9923	9,4	16,0	-0,5	15,5	4,3	0,3	3,6	8,3	1,70	0,9	1,9	_	
		Maximum	0,9967	11,8	22,5		21,0	10,5	0,6	10,0	13,9	2,24	2,9	4,5	_	

Trogram ut murgos.	Région	de	Morges.
--------------------	--------	----	---------

205 215 219 223 236	Echandens Lonay Lully Morges Villars sous Yens	Les Abesses Montaux Es Palines Mélange Cheseaux	0,9936 68 — 51 41	10,0 9,8 10,4 9,9 10,0	17,0 $23,4$ $16,6$ $22,6$ $17,3$	$\begin{array}{c} 1,0-1,5 \\ -0,5 \\ -0,5 \\ 0,5-1,0 \\ -0,5 \end{array}$	15,5 22,9 16,1 22,1 16,8	$\begin{array}{c c} 6,8 \\ 11,1 \\ 7,8 \\ 10,2 \\ 7,6 \end{array}$	0,4 $0,5$ $0,3$ $0,4$	6,3 10,5 7,3 9,8 7,1	9,2 12,4 8,8 11,8 9,7	1,62 2,48 1,72 1,94 1,44	$ \begin{array}{c c} 1,9 \\ 3,0 \\ \hline 3,2 \\ 3,2 \\ 3,2 \end{array} $	$ \begin{array}{c c} 4,1 \\ 2,5 \\ \hline 1,5 \\ 5,6 \end{array} $	
	N 005 H	Minimum Maximum	$0,9936 \\ 0,9968$	9,8 $10,4$	$\frac{16,6}{23,4}$	-0.5 $1.0-1.5$	15,5 $22,9$	6,8 $11,1$	$0,3 \\ 0,5$	6,3 10,5	8,8 12,4	1,44 2,48	1,9 3,2	$\frac{1,5}{5,6}$	

No. 205. Transvasé à la grosse lie en décembre. No. 223. Id., en partie greffé.

Région de la Petite Côte.

243	Founex No. 243. Greffé.	Mélange	0,9952	9,6	16,2	-0,5	17,7	*7,0	_	6,5	9,2	1,82	2,9	4,1	-	-
			Régi	on de	e Lau	sanne.										
249 254 259	Crissier Lausanne Pully	Mélange Champ de l'Air Faux Blanc	0,9971 62 54	8,9 8,8 9,5	18,2	$\begin{array}{c} 1,0-1,5 \\ 0,5-1,0 \\ 0,5-1,0 \end{array}$	17,2	$ \begin{array}{c c} 10,3 \\ 6,8 \\ 7,5 \end{array} $	$0,3 \\ 0,4 \\ 0,4$	9,9 6,3 7,0	11,0 $10,9$ $10,3$	$\begin{vmatrix} 1,70 \\ 2,18 \\ 1,94 \end{vmatrix}$	$\begin{bmatrix} 2,4 \\ 2,2 \\ 2,5 \end{bmatrix}$	1,8 $4,9$ $4,2$	=	-
		Minimum Maximum	0,9954 0,9971	8,8 9,5	00	0,5-1,0 $1,0-1,5$		6,8 10.3	0,3	6,3 9.9	10,3 11.0	1,70 2.18	2,2	1,8 4.9		_

No. 249. Mildiou de la grappe. No. 259. Beaucoup d'oïdium et de mildiou.

r	
ī	3
2	5

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. % %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l.	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g. p. L. Extrait sams sucre, g.p. l	Gesamtsäure, g p.L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, 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	Gesunt-Weinsaure, 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
		R	égion	de Ve	evey-M	Iontrei	ıx.	• .								
268 269 271 274 275 276 278 280 281 282 287 288 295 296 299 302 303 304 305 306	Chardonne Châtelard Corseaux Corsier Tour de Peilz Blonay Vevey X X X X X X X X X X X X X	Burignon Alours Mélange Ruffinel Château Mélange Clos du Centenaire Gonelles Châtelard Chantemerle Sully Champ Raïz Ruerettes Vases de la cave de l'Hôpital de Vevey, 32 000 L. (Vevey, St. Légier, Tour de Peilz) "" "	0,9930 31 53 40 38 42 45 50 56 57 75 48 63 52 42 43 42 64	10,9 10,8 10,2 9,5 10,1 10,0 10,0 10,4 10,6 10,3 9,6 9,7 9,6 10,3 10,5 9,9 9,7	17,9 16,9 21,4 17,5 17,7 18,0 18,2 18,1 21,6 23,3 22,1 23,0 25,4 19,0 22,2 19,7 19,0 19,9 18,0 22,0	$ \begin{vmatrix} -0.5 \\ -0.5 \\ 0.8 \\ 0.5 - 1.0 \\ -0.5 \\ -0.5 \\ 1.0 - 1.5 \\ 1.0 - 1.5 \\ 0.8 \\ 0.9 \\ -0.5 \\ -0.5 \\ 1.4 \\ 0.9 \\ 1.0 \\ 1.4 \\ 0.7 \\ 0.9 \\ 0.7 \\ 1.5 \end{vmatrix} $	17,4 16,4 20,6 16,5 17,2 17,5 16,7 16,6 20,7 22,6 21,6 22,5 24,0 18,1 21,2 18,3 18,7 19,0 17,3 21,1	6,5 6,3 9,4 6,4 5,9 6,5 6,9 7,6 8,4 9,3 9,5 7,5 9,5 7,5 8,5 7,9 9,7	0,6 0,4 0,3 0,4 0,5 0,6 0,5 0,4 0,3 0,3 0,4 0,4 0,2 0,2 0,2 0,4 0,3 0,3 0,1	5,8 5,8 9,0 5,9 5,3 5,7 5,9 6,4 7,2 8,0 8,8 9,0 9,1 7,1 7,4 7,5 7,0 8,1 8,5 9,0	11,6 10,6 11,6 11,9 11,8 11,8 10,2 13,5 14,4 12,8 13,5 14,9 11,0 11,8 12,2 11,3 10,9 9,8 13,8	1,84 1,70 2,38 1,94 1,94 1,82 1,48 1,68 2,38 2,46 2,12 2,04 2,60 2,10 1,90 2,44 1,91 2,35 1,88 2,33	2,6 3,8 - 2,3 3,8 3,0 - 1,9 2,6 - - - -	1,4 3,5 2,6 4,6 3,4 4,0 4,1 — 1,3 1,0 — — —		
		Minimum	0,9930	9,5	16,9	-0,5	16,4	5,9	0,1	5,3	10,2	1,48	1,9	1.0		
		Maximum	0,9930	/		1,0-1,5		9,7	0,1	9,3	14,9	2,60	3,8	1,0		
1	No. 274. En partie	greffé. No. 276. 1/4 greffé. No. 278. Id.							. ,							1
3.0	Part of	3				c-Orbe.										
2001	Auman	Manda-lai-						1 0 -	10-	1 0	111.	1 0 00	1 1 .	1 = -	1	
326 327	Arnex » No. 326. Greffé. N	Mandrolaire Mélange No. 327. En partie greffé.	0,9946	8,4		$\begin{vmatrix} 0.5 - 1.0 \\ 0.5 - 1.0 \end{vmatrix}$		6,7 8,3	0,5	6,1 7,8	$ \begin{array}{c} 11,9 \\ 10,8 \end{array} $	$\begin{array}{ c c c c }\hline 2,22 \\ 1,96 \\ \end{array}$	$\begin{array}{ c c } 1,8 \\ 2,7 \end{array}$	3,3	-	

		Région	de Cha	mpag	ne-Co	ncise-l	Bonvil	lars.								
343		Mélange	0,9954						0,4	7,8	10,4	1,82	_	5,1	- 1	_
	No. 343. Un peu d															
050			Rotwe													
376 381	Bex	Montex	0,9986	8,6	25,2	0,5-1,0		8,6	0,5	8,0	16,2	2,30	3,1	6,2		
901	Arnex sur Orbe	Grand' Vigne	80	8,4	22,9	-0,5	22,4	7,1	1,1	5,8	16,6	1,96	1,7	4,2		
	No. 381. Greffé.															
					Zür											
	An	nalytiker: Chemische Abteilung de	r Schw	eiz. V	ersuch	sansta	lt in	Wädens	wil:	Nr. 1-	-14 ur	nd 17-	-19.			
		Kantonales Laboratorius	n: Nr.	15, 10	3 und	20.										
			Veissw	eine.	- Vi	ns blai	ics.									
1	Wädenswil	Schlossreben u. Letten (Räuschling)	0,9997	7,2	23,5	0,6	22,9	8,3*	0,5	7,7	15,2	2,39	1,6	2,9	- 1	3,1
2	Wädenswil u. Stäfa	Sternenhalde (Sylvaner), Letten (Riesling)	72	8,6	21,2	0,6	20,6	8,3	0,4	7,8	12,8	2,42	1,9	0,8	_	5,1
3	Stäfa	Sternenhalde (Räuschling)	77	9,0	23,6	0,6	23,0	9,8	0,4	9,3	13,7	2,03	2,8	0,9	_	4,0
4	Küsnacht	Seegut (Räuschling)	71	7,5	19,1	0,5	17,6	6,4	0,4	5,9	11,7	1,68	2,4	4,6		5,8
5	» Uannlihann	Oberwacht (Räuschling)	88	8,1	23,8	0,7	23,1	11,3	0,3	10,9	12,2	1,96	3,0	0,7		5,1
6 7	Herrliberg	Schiff (Räuschling)	76	9,0	23,4	0,5	22,9	9,7	0,5	9,1	13,8	1,98	3,0	0,7		4,5
8	Uetikon	Schönfels (Räuschling)	88	7,7	22,8	0,5	22,3	7,4	0,6	6,7	15,6	2,37	2,8	4,3		3,6
9	» Männedorf	Tuntelnrain (Räuschling)	61	9,3	21,0	0,7	20,3	9,1	0,3	8,7	$11,_{6}$	1,60	3,0	0,9	-	8,8
10	Stäfa	» » » M:::::::::::::::::::::::::::::::::	88	7,8	22,9	0,6	22,3	10,4	0,3	10,0	12,3	1,87	3,0	0,7		5,5
11	Stata	Mühle Saanlage (Pängelling)	95	8,3	26,4	0,8	25,6	10,1	0,4	9,6	16,0	2,26	2,5	0,8		3,9
12	,,	Mühle-Seeanlage (Räuschling) Risi (Räuschling)	88	8,4	24,8	0,7	24,1	10,8	0,5	10,2	13,9	1,85	3,1	0,8		4,7
13	Feldbach-Hombrechtikon	Trüllisberg (Räuschling)	86	8,8 8,8	25,4 27,1	0,8	24,6	8,4	0,3	8,0	16,6	1,65	2,3	1,4	-	4,3
14	»	Schlatter-Halde (Räuschling)	93	8,7	22,9	0,7	26,4 $22,9$	9,6	0,4	9,1	17,3	2,43	2,4	0,9	-	5,5
15	Herrliberg	Schlatter Haide (Rausenning)	76 72	9,6	22,8	1,2	21,6	$\begin{vmatrix} 10,2\\ 9,4 \end{vmatrix}$	0,3	9,8	13,1	1,70	3,3	0,8		$6,_{2}$
16	Meilen		95	7,9	25,0	$1,2 \\ 1,2$	23,8	10,9	$0,7 \\ 0,8$	8,5 9,9	13,1 $13,9$	1,94	3,5	1,1	-	_
												1,90	3,6	$_{-0,6}$		
		Minimum	0,9961	7,2	19,1	0	17,6	6,4	0,3	5,9	11,6	1,65	$1,_{6}$	0,6	_	3,1
	* Entsäuert um 2	Maximum	0,9997	9,6	26,4	1,2	26,4	11,3	0,8	10,2	17,3	2,43	3,6	4,6	-	8,8
	Entsauert um 2.		Rotwe	ine .	_ Vins	rouge										
1	Stäfa	Sternenhalde (Burgunder)	0,9985		27,4	_		10.1	0 -	1 0 - 1	10	0	0			
2	Herrliberg	Schipf (Burgunder)		9,5 $9,5$	27,4	1,0	26,4 $26,6$	10,1	0,2	9,8	16,6	2,58	2,3	1,0		9,0
3	Feldbach-Hombrechtikon	Trüllisberg (Burgunder)	86 87	9,3	26,9	0,8 $0,7$	26,6 $26,2$	$9,5 \\ 9,4$	0,4	9,0	17,6	2,76	2,5	0,8	_	6,9
4	Neftenbach	Wartgut	93	8,9	27,4	1,6	25.8	12,6	0,3 $0,5$	9,0 $12,0$	$\frac{17,0}{13,8}$	2,37 $2,16$	1,4	0,9		8,5
-			-										3,3	0,8		
		Minimum	0,9985	8,9	26,9	0,7	25,8	9,4	0,2	9,0	13,8	2,16	1,4	0,8	_	6,9
		Maximum	0,9993	9,5	27,4	1,6	26,6	12,6	0,5	12,0	17,6	2,76	3,3	1,0	_	9,0