

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: 27.01.2026

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^e ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1914

A. Mostuntersuchungen. — *Pesées de moût.*

Canton de Neuchâtel.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
1	Auvernier	Perrière	66,8	16,9
2	"	Clos dessous	73,2	14,6
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
8	"	"	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
14	"	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
1	Bôle	La Loge	75,7	15,0
2	Neuchâtel	Les Saars	73,7	14,8
3	Hauterive	Champréveyres	85,5	14,5
4	»	»	80,3	17,1
5	Neuchâtel	Ville	82,3	13,7
6	»	»	76,3	14,5
7	Colombier	Colombier	75,7	15,1
8	Bevaix	Bevaix	78,2	14,8
9	Auvernier	Lerins	83,8	14,5
10	St. Aubin	La Dent	83,4	14,8
		Minimum	73,7	13,7
		Maximum	85,5	17,1

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>
-----	----------------------------	--	--	---	---

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	Neunkirch	Im Berg	13. X.	41	19,7
2	Löhningen	Rütetenen	14. X.	44	21,9
3	Schleitheim	Mühleweg	15. X.	46	21,0
4	»	Tobel	15. X.	41	22,1
5	Wilchingen	Talacker	15. X.	54	17,6
6	Gächlingen	Rickendorf	16. X.	60	19,8
7	»	Allenschass	16. X.	54	21,0
8	Siblingen	Himmelreich	17. X.	36	22,3
9	Buchberg	Längishalde	17. X.	54	19,3
		Minimum		36	17,6
		Maximum		60	22,3

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

1	Schaffhausen	Herrenberg	14. X.	66	19,1
2	»	Rheinalde	15. X.	63	21,4

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	Rüdlingen	Verschiedene Lagen	15. X.	70	18,2
2	Trasadingen	Grüt und Schuler	15. X.	70	17,8
3	»	Rappenhalde	15. X.	74	16,3
4	Wilchingen	Kirchhof	15. X.	75	16,5
5	Oberhallau	In der Halde	16. X.	72	18,4
6	Osterfingen	Vorderberg	16. X.	75	20,2
7	Thayngen	Im Bolli	16. X.	67	17,4
8	Buchthalen	Zur Fels	16. X.	65	19,1

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'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
9	Unterhallau	Herrenberg	20. X.	82	17,4
10	"	Oberwiesen	20. X.	82	17,6
11	"	Oberer Schumpen	21. X.	69	21,7
12	Stein a./Rh.	Käferstein	22. X.	68	20,8
13	"	Langstuck	22. X.	73	16,7
		Minimum		65	16,3
		Maximum		82	21,7

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

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'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
9	Unterhallau	Herrenberg	20. X.	82	17,4
10	"	Oberwiesen	20. X.	82	17,6
11	"	Oberer Schumpen	21. X.	69	21,7
12	Stein a./Rh.	Käferstein	22. X.	68	20,8
13	"	Langstuck	22. X.	73	16,7
		Minimum		65	16,3
		Maximum		82	21,7

Kanton Thurgau.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tartrique gr. p. l.</i>
1	Berlingen	19. X.	49	18,2	—
2	"	19. X.	58	17,6	—
3	Steckborn	21. X.	37	22,7	—
4	"	21. X.	37	21,0	—
5	Neunforn	20. X.	43	20,1	—
6	"	20. X.	44	19,4	—
7	"	20. X.	45	19,4	—
8	Uesslingen	20. X.	43	20,3	—
9	Dietingen	20. X.	34	18,3	—
10	Mannenbach	24. X.	50	18,4	—
11	Fruthwilen	24. X.	41	18,3	—
12	Salenstein	29. X.	56	17,1	8,9
13	Herdern	28. X.	42	17,9	8,3
14	Hüttwilen	28. X.	44	18,5	10,7
15	"	28. X.	45	18,3	8,6
16	Ottoberg	29. X.	41	19,9	8,9
17	"	29. X.	43	17,0	8,9
18	"	29. X.	49	15,1	8,9
19	"	29. X.	51	15,2	8,3
20	Ermatingen	29. X.	41	20,0	8,3
21	"	29. X.	45	17,6	7,4
		Minimum		15,1	7,4
		Maximum		22,7	10,7

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tartrique gr. p. l.</i>
1	Steckborn	21. X.	60	20,4	—
2	Neunforn	20. X.	67	24,8	—
3	"	20. X.	67	19,8	—
4	"	20. X.	64	22,9	—
5	Uesslingen	20. X.	66	17,6	—
6	Dietingen	20. X.	63	19,9	—
7	Frauenfeld	22. X.	63	16,5	—
8	Weinfelden	29. X.	70	17,9	8,3
		Minimum		15,1	7,4
		Maximum		22,7	10,7

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tartrique gr. p. l.</i>
1	Steckborn	21. X.	60	20,4	—
2	Neunforn	20. X.	67	24,8	—
3	"	20. X.	67	19,8	—
4	"	20. X.	64	22,9	—
5	Uesslingen	20. X.	66	17,6	—
6	Dietingen	20. X.	63	19,9	—
7	Frauenfeld	22. X.	63	16,5	—
8	Weinfelden	29. X.	70	17,9	8,3

Kanton Thurgau.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés d'après le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Gramm p. L. <i>Acide tartrique gr. p. l.</i>
Farbe: röt. — Couleur: rouge.					
9	Weinfelden	29. X.	60	20,1	8,9
10	"	29. X.	56	20,4	9,8
11	"	23. X.	59	19,0	—
12	"	23. X.	64	20,3	—
13	"	23. X.	66	22,7	—
14	"	23. 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	13,6	—
20	"	28. X.	77	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	16,3	11,0
25	Hüttwilen	28. X.	63	17,7	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	"	29. X.	62	19,2	7,1
31	"	29. X.	68	20,4	10,7
32	"	29. X.	64	17,8	8,0
33	"	29. X.	71	16,5	9,3
34	Ermatingen	29. X.	63	19,7	8,3
35	"	29. X.	63	18,0	7,7
36	Bissegg	4. XI.	64	23,6	10,4
	Minimum		56	13,6	7,1
	Maximum		78	24,8	11,6

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

1	Weinfelden	23. X.	38	14,0	—
2	WARTH	28. X.	56	18,0	—

Canton du Valais.

No.	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 densimétriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	---	--	---	---

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	Vin blanc	9. X.	75,3	8,3
2	Fendant Siterie	12. X.	86,0	8,2
3	"	12. X.	74,0	8,1
4	Fendant Molignon Lentine	13. X.	77,5	9,3
5	Fendant	13. X.	79,5	7,6
6	"	13. X.	82,0	8,1
7	" Champs marais	13. X.	74,0	8,8

Canton du Valais.

No.	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 densi- métriques</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	---	--	---	---

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

8	Fendant et Rhin	13. X.	82,3	7,8
9	» Montorge	13. X.	74,0	7,1
10	» Châtroz	13. X.	70,0	10,3
11	» Sitterie	13. X.	78,8	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
16	»	16. X.	82,0	10,2
17	Crette des Gardes	16. X.	83,0	8,6
18	Fendant Molignon	17. X.	73,5	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	Fendant	20. X.	81,0	8,1
23	» Châtroz	22. X.	76,0	9,2
24	Gros Rhin, Mont d'or	22. X.	86,0	8,1
25	Fendant Châtroz	22. X.	83,0	8,0
26	»	22. X.	70,0	12,3
27	»	22. X.	81,0	9,9
28	»	23. X.	76,0	8,4
29	» Clos des Cozettes	25. X.	81,5	8,9
30	Rhin Tournelette	26. X.	83,0	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	»	29. X.	73,0	10,3
36	»	29. X.	70,6	10,8
	Minimum		70,0	7,1
	Maximum		86,0	13,2

Farbe: rot. — Couleur: 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	»	19. X.	92,5	9,3
5	» Tournelette	22. X.	94,0	10,2
	Minimum		86,8	9,0
	Maximum		94,0	10,3

Canton de Vaud.

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

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	Aigle	82	18,8	9,3
2	»	77	17,5	10,4
3	Yverne	79	18,1	9,1
4	Tour de Peilz	79	18,1	10,2

Canton de Vaud.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Grade <i>Sonde</i>	Zucker % <i>Sucre %</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
5	Tour de Peilz	80	18,3	10,4
6	Vevey	83	19,1	10,4
7	»	84	19,4	10,2
8	»	80	18,3	10,5
9	»	86	19,9	9,6
10	»	75	17,0	10,9
11	»	82	18,7	10,3
12	Corseaux	82	18,6	10,6
13	Corsier	78,5	17,9	9,5
14	Cully	78,5	17,9	10,4
15	»	82	18,8	11,1
16	»	79	18,1	9,6
17	»	73	16,4	10,2
18	»	78	17,8	9,6
19	»	75	17,0	10,5
20	»	85	19,6	9,3
21	Riez	80	18,3	10,9
22	»	84	19,4	10,4
23	»	77	17,5	11,7
24	»	83	19,1	10,9
25	»	81,5	18,7	8,5
26	Epesses	76	17,2	10,9
27	»	71	15,8	9,8
28	»	72	16,1	10,3
29	»	79	18,1	10,7
30	Puidoux	85	19,7	10,2
31	»	87	20,0	9,0
32	»	85	19,7	9,7
33	»	81	18,6	10,1
34	»	82	18,8	8,8
35	»	81	18,6	9,4
36	»	76	17,2	10,3
37	Morges	79,5	18,1	10,5
38	»	79	18,1	11,4
39	»	77	17,3	11,2
40	Mont s./Rolle	79	18,0	11,5
41	»	77	17,5	11,8
42	»	74	16,7	12,4
43	»	74	16,7	11,7
44	Grandson	74	16,7	13,9
45	»	78,5	17,9	12,9
46	Fiez	67	14,7	16,4
47	»	66	14,5	15,2
	Minimum	66	14,5	8,5
	Maximum	87	20,0	16,4

Farbe: rot. — Couleur: rouge.1 | **Cully** | 95 | 22,3 | 12,7

Kanton Zürich.

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

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

1	Alten-Andelfingen	Wesperbühlerberg (Einfang)	16. X.	49	18,3
2	Gross-Andelfingen	Langweingarten	15. X.	51	14,7
3	Klein-Andelingen	Scheitenberg	14. X.	53	17,7
4	»	»	14. X.	62	16,8
5	Laufen-Uhwiesen	N. d. Hs. «Hirschen»	21. X.	59	16,9
6	Uhwiesen	Hofstatt und Gätterli	19. X.	60	15,7
7	Unter-Stammheim	Gaisbühl und Langerten	19. X.	51	18,4
8	Volken	Hinterhäusern	22. X.	54	17,3

Bezirk Meilen.

9	Herrliberg	Habühl	22./23. X.	62	14,2
10	»	Am Rain	21./22. X.	65	13,9
11	»	Wengi	26./29. X.	55	15,6
12	»	—	25. X.	47	13,1
13	»	Oberdorf	21./22. X.	63	13,5
14	Küsnacht	An der Wietisstrasse	14. X.	63	15,0
15	»	Vor dem Seminar	15. X.	67	14,4
16	Meilen	Halden	16. X.	64	14,8
17	»	Mittlere Halde	17. X.	67	14,7
18	»	Bodenacker und Rhei	19. X.	73	13,5
19	Uetikon a. S.	Weingarten (Wäckerling-Stüffg.)	21. X.	61	16,0
20	»	»	20. X.	63	15,4

Bezirk Winterthur.

21	Höngg	Imbisbühl	17. X.	56	16,8
22	»	Ins Alten	19. X.	57	19,0
23	»	Kürburg a. d. Waidstr.	16. X.	52	17,6
24	»	U. d. Kirche, südl. Lage	14. X.	58	15,4
25	»	In der Halde	15. X.	57	15,0
26	»	U. d. Kirche, südl. Lage	16. X.	55	15,7
27	Ober-Engstringen	Ob. Berg	17. X.	65	16,2
28	Weiningen	Kirchenspitzberg	15./17. X.	67	15,7
29	»	» und Haslern	17. X.	68	15,7
30	»	» »	15./17. X.	67	14,2
31	»	» »	16./17. X.	64	15,7
32	»	Haslernberg	16. X.	70	14,5
33	»	Kirchenspitz u. Haslern	15./17. X.	69	16,1
		Minimum		47	13,1
		Maximum		73	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 <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: 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	Rudolfinen	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	»	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 <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: rot. — Couleur: 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
58	Wiesendangen	Letten und Berg	20. X.	67	25,0
59	"	Letten	20. X.	67	22,3
60	"	"	20. X.	66	21,7
		Minimum		57	15,0
		Maximum		79	26,6

Farbe: weiss und rot. — Couleur: blanc et rouge.**Bezirk Andelfingen.**

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

B. Weinuntersuchungen. — Analyses de vin.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeines Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, 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 totale, 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'acalinité</i>
-----	----------------------------	---	---	--	---	--	---	--	--	---	--	---	---	---	---	--

Kanton Aargau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Döttingen	—	Tokayer, Auslese	1,0053 0,9978	4,7 9,7	28,6 25,9	0,9 0,8	27,7 25,1	14,0 10,6	— —	— —	— —	— 2,78	4,9 3,5	— —	— —
2																

Rotweine. — Vins rouges.

1	Döttingen	—	Clevner	1,0022	6,8	28,1	0,9	27,2	12,6	— —	— —	— —	— —	3,9 3,4	— —	— —
2		»														
3	Wettingen	—	Scharten (Wettingerberg)	0,9990 0,9997	8,7 8,6	23,8 27,4	0,8 0,9	23,0 26,5	10,2 7,7	— —	— —	— —	— —	2,36 3,00	— —	— —

Kanton Bern.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — Vins blancs.

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	63	8,8	19,9	0,8	19,1	7,7	0,3	7,4	11,7	1,82	—	3,5	—	8,2
3	Erlach	Schlossreben	76	9,2	24,0	0,9	23,1	10,6	0,3	10,3	12,8	1,96	—	0,9	—	6,7
4	Gampelen	Schallenberg	87	8,3	24,2	0,6	23,6	12,6	0,1	12,4	11,2	1,86	—	1,0	—	8,2
5	Ins	Spitalgut Pourtalès, versch. Lagen	95	7,8	24,7	0,8	23,9	12,2	1,0	10,9	13,0	2,22	—	1,1	—	6,0
6	Ligerz	Clos de rive (Kirchrebe)	99	7,7	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	6,8	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

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

Rotweine. — Vins rouges.

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	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
3	Twann	Verschiedene Lagen in 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

Canton de Fribourg.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — Vins blancs.

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	2,23	3,4	1,5	200	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Rebensorte <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>	Zuckerfeies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nehmflüssige 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 schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1	Haut-Vully	Condemine		0,9942	8,6	27,5	2,2	25,3	7,9	0,3	8,5	16,8	2,89	1,9	0,7	—	—
2	Cheyres	Vers les Moulins		83	9,2	25,8	1,4	24,4	7,1	0,5	6,5	17,9	2,80	1,9	1,1	—	—
Rotweine. — Vins rouges.																	
1	Dardagny			0,9949	9,2	17,7	1,5	16,2	7,3	0,3	6,9	9,3	1,60	—	—	—	—
2				56	9,9	21,3	1,3	20,0	8,7	0,4	8,2	11,8	1,70	—	—	—	—
3				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				52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,4	0,2	6,1	11,7	2,30	—	—	—	—
8		La Plaine		45	9,4	17,3	1,2	16,1	7,4	0,5	6,8	9,3	1,65	—	—	—	—
9		Essertines		52	9,0	17,8	1,5	16,3	7,5	0,4	7,0	9,3	1,60	—	—	—	—
10				56	9,7	20,9	1,2	19,7	9,6	0,7	8,7	11,0	1,75	—	—	—	—
11				49	9,2	17,7	1,2	16,5	7,1	0,5	6,5	10,0	1,80	—	—	—	—
12		Malval		52	8,8	17,3	1,5	15,8	6,5	0,3	6,1	9,7	1,80	—	—	—	—
13	Russin			35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,6	0,3	5,2	9,9	1,80	—	—	—	—
14				42	9,8	17,7	1,5	16,2	6,3	0,3	5,9	10,3	1,90	—	—	—	—
15				30	10,0	15,4	1,0	14,4	5,9	0,3	5,5	8,9	1,50	—	—	—	—
16				46	9,2	16,9	1,5	15,4	6,1	0,3	5,7	9,7	1,75	—	—	—	—
17				51	9,2	18,2	1,5	16,7	7,1	0,4	6,6	10,1	1,85	—	—	—	—
18				49	9,4	18,2	1,5	16,7	6,3	0,4	5,8	10,9	1,70	—	—	—	—
19				70	9,1	22,4	1,5	20,9	9,5	0,4	9,0	11,9	2,30	—	—	—	—
20				64	9,2	21,3	1,2	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	—	—	—	—	—
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	—	—	—	—	—
24	»	—	59	8,6	18,4	1,5	16,9	7,1	0,3	6,7	10,2	1,70	—	—	—	—	—
25	»	—	57	10,6	23,5	2,0	21,5	9,0	0,4	8,5	13,0	1,90	—	—	—	—	—
26	»	—	44	9,7	17,9	1,5	16,4	7,0	0,2	6,7	9,7	1,60	—	—	—	—	—
27	»	Peney-Dessous Peissy	60	8,7	18,9	1,5	17,4	6,5	0,4	6,0	11,4	1,90	—	—	—	—	—
28	»		42	9,9	18,0	1,5	16,5	6,6	0,2	6,3	10,2	2,00	—	—	—	—	—
29	»	»	52	9,5	19,3	1,5	17,8	6,7	0,5	6,1	11,7	1,90	—	—	—	—	—
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	—	—	—	—	—
32	»	»	52	8,6	16,7	1,0	15,7	6,7	0,5	6,1	9,6	1,65	—	—	—	—	—
33	»	»	46	9,6	18,1	1,2	16,9	6,7	0,5	6,1	10,8	1,65	—	—	—	—	—
34	»	»	44	9,7	17,9	1,5	16,4	6,7	0,3	6,3	10,1	1,85	—	—	—	—	—
35	»	Chouilly	51	9,3	18,4	1,5	16,9	7,4	0,3	7,0	9,9	1,70	—	—	—	—	—
36	»		51	9,9	20,1	1,8	18,3	7,4	0,5	6,8	11,5	2,00	—	—	—	—	—
37	»	»	64	10,1	23,8	1,8	22,0	9,8	0,5	9,2	12,8	2,10	—	—	—	—	—
38	»	»	73	9,0	22,9	1,8	21,1	10,5	0,2	10,2	10,9	2,05	—	—	—	—	—
39	»	»	58	9,1	19,6	1,5	18,1	7,4	0,4	6,9	11,2	1,95	—	—	—	—	—
40	»	»	66	9,4	22,3	1,8	20,5	10,3	0,3	9,9	10,6	1,90	—	—	—	—	—
41	»	Bourdigny-dessus Bourdigny-dessous	59	9,0	19,5	1,5	18,0	7,9	0,2	7,6	10,4	1,85	—	—	—	—	—
42	»		78	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	—	—	—	—	—
45	»	—	69	7,9	18,7	1,5	17,2	7,2	0,2	6,9	10,3	1,90	—	—	—	—	—
46	Meyrin	—	77	9,1	24,1	1,5	22,6	10,7	0,5	10,1	12,5	2,00	—	—	—	—	—
47	»	—	68	9,0	21,7	1,0	20,7	9,9	0,2	11,1	9,6	1,95	—	—	—	—	—
48	»	—	78	8,9	23,8	0,8	23,0	10,7	0,2	10,4	12,6	2,25	—	—	—	—	—
49	»	—	66	8,9	20,9	1,5	19,4	10,0	0,2	9,7	9,7	1,85	—	—	—	—	—
50	Petit-Saconnex	—	44	9,9	18,5	1,5	17,0	6,5	0,5	6,9	10,1	1,95	—	—	—	—	—
51	»	—	72	8,7	21,8	1,0	20,8	9,7	0,2	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	—	—	—	—	—
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	»		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	»		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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <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>	Gesamtäsure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
61	Versoix		0,9969	8,4	20,2	1,5	18,7	7,3	0,2	7,0	11,7	1,95			
62	"	St-Loup	45	9,5	17,6	1,5	16,1	7,7	0,3	8,3	7,8	1,65			
63	"		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		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	"	Carre d'Aval	70	9,1	22,4	1,2	21,2	10,7	0,2	10,4	10,8	1,75			
78	Gy		55	9,1	18,8	1,0	17,8	7,4	0,5	6,8	11,0	1,70			
79	Jussy		49	9,4	18,3	1,0	17,3	7,0	0,2	6,7	10,6	1,50			
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			
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			
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	"		83	8,0	22,4	1,0	21,4	10,9	0,2	10,6	10,8	1,70			

91	Vandoeuvres	—	0,9976	7,7	19,8	1,5	18,3	9,8	0,3	9,4	8,9	1,75	—	—	—	—
92	»	—	47	8,9	16,4	1,0	15,4	6,6	0,3	6,2	9,2	1,75	—	—	—	—
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	—	—	—	—
95	Presinge	—	65	9,0	20,9	1,5	19,4	10,3	0,2	10,0	9,4	1,65	—	—	—	—
96	»	—	69	8,8	21,3	1,2	20,1	10,8	0,2	10,5	9,6	1,40	—	—	—	—
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	—	—	—	—
99	»	Carra	79	8,9	24,0	1,5	22,5	9,9	0,9	8,8	13,7	2,25	—	—	—	—
100	»	»	48	9,4	18,0	1,5	16,5	6,9	0,2	6,6	9,9	1,85	—	—	—	—
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	—	—	—	—
103	»	Montalègre	45	9,5	17,6	1,5	16,1	6,4	0,5	5,8	10,3	1,80	—	—	—	—
104	»	Ruth	67	9,4	22,6	1,0	21,6	10,5	0,8	9,5	12,1	2,00	—	—	—	—
105	»	La Belotte	72	9,2	23,2	2,5	20,7	9,7	0,5	9,1	11,6	2,25	—	—	—	—
106	Puplinge	—	72	9,2	23,2	1,5	21,7	10,0	0,7	9,1	12,6	2,50	—	—	—	—
107	»	—	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	—	—	—	—
111	»	Villette	51	9,3	18,4	1,0	17,4	6,9	0,7	6,0	11,4	2,30	—	—	—	—
112	Lancy	—	60	9,2	20,3	1,3	19,0	9,8	0,7	8,9	10,1	2,00	—	—	—	—
113	Troinex	—	71	7,8	18,9	1,5	17,4	8,0	0,8	7,0	10,4	2,25	—	—	—	—
114	»	—	58	9,5	20,7	2,0	18,7	7,4	0,4	6,9	11,8	2,25	—	—	—	—
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	—	—	—	—
117	»	—	40	10,0	17,8	1,5	16,3	6,1	0,5	5,5	10,8	2,10	—	—	—	—
118	Onex	—	74	8,7	22,3	1,5	20,8	11,0	0,3	10,6	10,2	2,00	—	—	—	—
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	—	—	—	—
121	»	»	64	8,5	19,3	1,5	17,8	6,9	0,4	6,4	11,4	2,20	—	—	—	—
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	—	—	—	—
125	»	»	61	9,3	20,8	1,2	19,6	8,9	0,5	8,3	11,3	2,05	—	—	—	—
126	»	Croix-de-Rozon	53	9,4	19,2	1,5	17,7	7,0	0,4	6,5	11,2	1,90	—	—	—	—
127	»	Combesières	72	8,9	22,3	1,5	20,8	10,3	0,5	9,7	11,1	1,90	—	—	—	—
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	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Rebensorte <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>	Gesamtäsure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
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	»	Certoux		66	8,1	19,0	1,5	17,5	8,6	0,3	8,2	9,3	1,70			
133	Bernex			61	8,7	19,1	1,5	17,6	8,2	0,3	7,8	9,8	1,80			
134	»			45	9,6	17,9	1,5	16,4	7,0	0,3	6,6	9,8	1,85			
135	»			80	9,4	25,7	2,5	23,2	9,6	0,5	9,0	14,2	2,90			
136	»			51	9,4	18,8	1,5	17,3	7,1	0,3	6,7	10,6	1,75			
137	»	Lully		62	9,1	20,5	1,0	19,5	8,7	0,3	8,3	11,2	2,05			
138	»		»	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			
142	Laconnex			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			
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	15,8	8,0	0,4	7,5	8,3	1,65			
151	»			50	8,5	15,9	2,0	13,9	6,7	0,4	6,2	7,7	1,65			
152	Avusy			58	9,6	21,0	1,5	19,5	8,7	0,3	8,3	11,2	2,50			
153	»	Athenaz		37	9,6	15,9	1,0	14,9	5,9	0,5	5,3	9,6	1,65			
154	»			89	7,2	21,5	1,5	20,0	9,2	0,2	8,9	11,1	2,25			
155	»	Sézegnins		56	8,4	17,0	0,6	16,4	7,1	0,3	6,7	9,7	1,95			
156	»		»	56	9,4	19,9	1,8	18,1	8,2	0,3	7,8	10,3	2,05			
157	Chancy			63	9,3	21,4	1,5	19,9	9,3	0,4	11,1	8,8	2,00			
158	»			51	10,0	20,4	1,0	19,4	9,4	0,2	10,3	9,1	1,85			
159	»			41	9,9	17,8	1,0	16,8	7,4	0,3	9,8	7,0	1,85			
		Minimum		0,9930	7,2	15,2	0,6	13,9	5,6	0,2	5,2	8,7	1,40			
		Maximum		0,9991	10,6	25,7	2,5	23,9	12,2	0,9	14,2	13,7	3,05			

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	»	Oberschoenberg	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	—	—
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	—	—
11	»	Verschiedene Lagen	98	8,3	26,9	unter 1,0	—	8,9	0,5	—	17,1	2,35	2,3	0,8	—	—
12	»	»	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	—	—
14	»	Ochsenweide	29	7,3	31,2	unter 0,5	—	11,1	0,4	—	20,1	2,69	2,7	0,4	—	—
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	—	—
16	»	»	73	10,3	26,4	0,5	25,9	9,1	0,3	8,6	17,3	2,05	3,2	0,3	—	—
17	»	»	91	8,9	26,9	1,3	25,6	10,0	0,4	9,5	16,1	2,26	3,1	0,5	—	—
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	—	—
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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spézifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Analytische Werte für Weinbestimmungen														
				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>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Mildflüchtige 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-Wenstsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	gesamt schwefl. Säure, g p. L. <i>Acide sulfurieux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>			
7	Hauterive Cortaillod »	Champréveyres Cortaillod »	75	9,4	25,1	1,0	24,1	10,5	0,3	10,1	14,0	2,65	2,9	0,6	—	—		
			79	9,7	25,5	1,7	23,8	12,2	0,4	11,7	12,1	2,05	3,2	0,8	—	—		
			89	8,7	25,8	1,7	24,1	11,6	0,6	10,8	13,3	2,20	2,9	1,0	—	—		
		Minimum	0,9962	8,7	22,6	0,8	21,2	7,5	0,3	7,1	14,1	1,70	2,1	0,5	—	—		
		Maximum	89	10,4	26,5	1,7	24,9	13,2	0,6	12,4	12,5	2,65	3,2	3,5	—	—		
Rotweine. — Vins rouges.																		
1	Vaumarcus Bôle	Vaumarcus Bôle	0,9982	11,2	31,0	1,7	29,3	12,8	0,4	12,3	17,0	2,40	2,7	1,4	—	—		
			98	9,7	30,8	1,6	29,2	12,8	0,5	12,2	17,0	2,95	2,5	0,6	—	—		
Kanton Schaffhausen.																		
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																		
Weissweine. — Vins blancs.																		
1	Gächlingen Trasadingen	Verschiedene Lagen »	1,0022	5,8	25,0	1,0	24,0	13,6	0,4	13,1	10,9	1,76	5,2	1,3	—	11,1		
			07	5,5	20,5	1,0	19,5	10,5	0,5	9,9	10,0	1,66	5,9	3,3	—	9,9		
Rotweine. — Vins rouges.																		
1	Schaffhausen Stein a. Rh. Trasadingen Unter-Hallau »	Fischerhäuserberg Verschiedene Lagen »	0,9980	9,4	25,7	1,0	24,7	10,9	0,4	10,4	14,3	2,48	4,4	0,6	—	8,3		
			94	7,4	22,8	1,0	21,8	7,3	0,7	6,4	15,4	2,36	3,6	2,1	—	8,9		
			83	8,5	23,8	1,5	22,3	9,6	0,6	8,8	13,5	1,54	4,7	1,8	—	11,2		
		Rappenhalde Schellenweg	91	8,9	26,6	1,5	25,1	11,6	0,4	11,1	14,0	1,92	3,4	1,1	—	11,3		
			1,0008	8,4	29,3	1,5	27,8	11,4	0,3	11,0	16,8	2,28	3,1	1,0	—	7,7		
		Verschiedene Lagen Lahmen, Herrenberg, Schellenweg	0,9982	8,2	22,6	1,2	21,4	7,5	0,9	6,4	15,0	1,99	4,3	3,6	—	9,0		
			1,0001	8,6	28,4	1,5	26,9	10,6	0,3	10,2	16,7	2,22	3,6	1,6	—	8,5		
		Minimum	0,9980	7,4	22,6	1,0	21,4	7,3	0,3	6,4	13,5	1,54	3,1	0,6	—	7,7		
		Maximum	1,0008	9,4	29,3	1,5	27,8	11,6	0,9	11,1	16,8	2,48	4,7	2,1	—	11,3		

*) Vins sucrés à la cuve.

Kanton Solothurn.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Dornach	—	1,0008 7,3 26,2 0,8 25,4 7,7 0,8 6,7 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	0,9957 6,6 20,6 0,8 19,5 6,8 0,2 6,2 10,8 1,57 1,8 0,7 — 6,2
		Maximum	1,0002 10,0 25,0 1,1 24,2 11,1 0,8 10,7 13,4 1,96 3,6 2,2 — 10,5

Rotweine — *Vins rouges.*

1	Thal	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
2	Rheineck	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
3	Berneck	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
4	"	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
5	Balgach	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
6	Marbach	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
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
8	"	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
9	Altstätten	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
10	"	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
11	Wallenstadt	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
12	"	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
13	Quarten	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
14	Jona	Fuchsberg	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

Rotweine. — *Vini rossi.*

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	Brisago	»	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.

Analyste: **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	—	—
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	21	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	—	—
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	—	—	—	—
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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. 0/0 <i>Alcool, vol. 0/0</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüssige 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalcalinité</i>	
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	—	—	—	—
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	10,2	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	10,4	22,1	1,7	20,4	6,8	0,2	6,5	13,9	2,42	—	—	—	—
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	9,9	15,7	1,2	14,5	4,9	0,5	4,3	10,2	1,48	—	—	—	—
29	»	Fendant cuvé de la Cible	65	10,2	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	10,7	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	10,4	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	—	—	2,0	—
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	10,5	20,2	1,3	18,9	5,4	0,4	4,9	14,0	1,84	—	—	—	—
39	»	Fendant Lentine	57	9,8	20,3	1,2	19,1	5,5	0,5	4,8	14,3	1,80	—	—	—	—
40	»	Fendant Conthey	37	10,6	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	9,7	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	10,2	20,7	1,4	19,3	8,5	0,3	8,2	11,1	2,10	—	—	2,2	—
46	»	Fendant des Crêttes	45	10,6	20,5	1,3	19,2	8,1	0,3	7,8	11,4	2,12	—	—	—	—
47	»	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 Plâtriére	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	Monthe	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 <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <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>	Zuckerfrees Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, 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 schwell. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
1	Salquenen	Dôle Champitroz	0,9952	10,6	22,4	1,3	21,1	5,0	0,6	4,2	16,9	2,78	—	—	2,2	—
2	»	Vin Enfer (Höllenwein)	61	10,9	25,2	1,5	23,7	7,9	0,4	7,4	16,3	2,08	—	—	1,7	—
3	Sierre	Rouge du Pays (Enfer)	81	9,8	30,4	2,0	28,4	10,7	0,3	10,3	18,1	2,24	—	—	1,1	—
4	»	Dôle	57	11,1	24,9	1,6	23,3	5,0	0,7	4,2	19,1	2,96	—	—	2,5	—
5	Sion	Dôle Ardon	53	11,1	23,8	1,7	22,1	6,9	0,4	6,4	15,7	2,36	—	—	2,8	—
6	»	Rouge du Pays Lens	1,0004	8,2	27,7	1,8	25,9	12,3	0,7	11,5	14,4	2,56	—	—	1,9	—
7	»	Dôle du Mont	0,9969	10,3	25,4	1,8	23,6	5,8	0,4	5,3	18,3	2,84	—	—	3,2	—
8	Conthey	Dôle Argnon	43	11,3	22,1	1,6	20,5	5,0	0,7	4,2	16,3	2,12	—	—	2,4	—
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	—	—	2,1	—
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	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	Fully	Rouge Clos la Gravatte	0,9997	8,1	25,8	1,4	24,4	10,5	0,3	10,2	14,2	2,80	—	—	3,2	—
16	Martigny-Bourg	Dôle du Soleil	59	10,9	24,7	2,2	22,5	5,9	0,4	5,4	17,1	2,14	—	—	2,9	—
		Minimum	0,9943	6,8	22,1	1,2	20,3	5,0	0,3	4,2	14,2	1,88	—	—	1,1	—
		Maximum	1,0032	11,3	31,2	2,6	28,6	12,3	0,7	11,9	19,4	2,96	—	—	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	—	—
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	10,1	17,8	0,5-1,0	16,8	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	—	—
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	—	—
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	11,0	23,4	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	—	—
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	—	—
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	—	—
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	—	—
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	—	—
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	—	—
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	—	—
75	Bursins	La Cortillaude	53	9,5	19,5	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	—	—
77	»	Aux Genets	60	8,7	18,2	-0,5	17,7	7,8	0,7	6,9	10,8	1,66	3,4	4,7	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <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>	Zuckerfeines Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
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	20,2	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	
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	
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	
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	19,0	7,5	0,3	7,1	11,9	1,80	3,1	4,2	
114	"	A Pontérausaz	61	9,5	22,0	0,5-1,0	21,0	10,2	0,4	9,7	11,3	1,58	3,3	1,5	
121	Perroy	En Crochet	43	10,4	20,3	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. $\frac{1}{8}$ greffé, mildiou. No. 65. Faible partie greffée. No. 66. En partie greffé. No. 67. Id. No. 69. Id. No. 73. $\frac{1}{8}$ greffé, mildiou. No. 76. $\frac{1}{8}$ greffé, très peu souffert du mildiou. No. 77. Un peu de mildiou, peu de greffé. No. 84. $\frac{1}{8}$ 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	Chexbres	Chatalet	0,9935	10,6	17,1	1,0-1,5	15,6	7,0	0,4	6,5	9,1	1,84	2,4	3,5	—
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	"	"	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	1,0-1,5	21,0	10,5	0,6	10,0	13,9	2,24	2,9	4,5	—	—

No. 139. Peu de greffé. No. 145. $\frac{1}{4}$ greffé. No. 152. Id. No. 160. $\frac{1}{5}$ greffé, transvasé en décembre à la grosse lie. No. 167. $\frac{1}{3}$ greffé.

Région de Morges.

205	Echandens	Les Abesses	0,9936	10,0	17,0	1,0-1,5	15,5	6,8	0,4	6,3	9,2	1,62	1,9	4,1	—	—
215	Lonay	Montaux	68	9,8	23,4	-0,5	22,9	11,1	0,5	10,5	12,4	2,48	3,0	2,5	—	—
219	Lully	Es Palines	—	10,4	16,6	-0,5	16,1	7,8	—	7,3	8,8	1,72	—	—	—	—
223	Morges	Mélange	51	9,9	22,6	0,5-1,0	22,1	10,2	0,3	9,8	11,8	1,94	3,2	1,5	—	—
236	Villars sous Yens	Cheseaux	41	10,0	17,3	-0,5	16,8	7,6	0,4	7,1	9,7	1,44	3,2	5,6	—	—
		Minimum	0,9936	9,8	16,6	-0,5	15,5	6,8	0,3	6,3	8,8	1,44	1,9	1,5	—	—
		Maximum	0,9968	10,4	23,4	1,0-1,5	22,9	11,1	0,5	10,5	12,4	2,48	3,2	5,6	—	—

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

Région de la Petite Côte.

243	Founex	Mélange	0,9952 9,6 16,2 -0,5 17,7 *7,0 — 6,5 9,2 1,82 2,9 4,1 — — —												
No. 243. Greffé.															

Région de Lausanne.

249	Crissier	Mélange	0,9971	8,9	22,4	1,0-1,5	10,9	10,3	0,3	9,9	11,0	1,70	2,4	1,8	—	—
254	Lausanne	Champ de l'Air	62	8,8	18,2	0,5-1,0	17,2	6,8	0,4	6,3	10,9	2,18	2,2	4,9	—	—
259	Pully	Faux Blanc	54	9,5	18,3	0,5-1,0	17,3	7,5	0,4	7,0	10,3	1,94	2,5	4,2	—	—
		Minimum	0,9954	8,8	18,2	0,5-1,0	10,9	6,8	0,3	6,3	10,3	1,70	2,2	1,8	—	—
		Maximum	0,9971	9,5	22,4	1,0-1,5	17,3	10,3	0,4	9,9	11,0	2,18	2,5	4,9	—	—

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

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Rebensorte <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>	Hakenfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nachflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résiduit, 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>
268	Chardonne	Burignon		0,9930	10,9	17,9	-0,5	17,4	6,5	0,6	5,8	11,6	1,84	2,6	1,4		
269	"	"			31	10,8	16,9	-0,5	16,4	6,3	0,4	5,8	10,6	1,70	3,8	3,5	
271	"	Alours			53	10,2	21,4	0,8	20,6	9,4	0,3	9,0	11,6	2,38	—	—	
274	Châtelard	Mélange			—	9,5	17,5	0,5-1,0	16,5	6,4	0,4	5,9	10,6	1,94	—	2,6	
275	"	Ruffinel			40	10,1	17,7	-0,5	17,2	5,9	0,5	5,3	11,9	1,94	—	4,6	
276	"	Château			38	10,0	18,0	-0,5	17,5	5,9	0,6	5,7	11,8	1,82	2,3	3,4	
278	"	Mélange			42	10,0	18,2	1,0-1,5	16,7	6,5	0,5	5,9	11,8	1,48	3,8	4,0	
280	Corseaux	Clos du Centenaire			45	10,0	18,1	1,0-1,5	16,6	6,9	0,4	6,4	10,2	1,68	3,0	4,1	
281	"	Gonelles			50	10,4	21,6	0,8	20,7	7,6	0,3	7,2	13,5	2,38	—	—	
282	"	"			56	10,6	23,3	0,9	22,6	8,4	0,3	8,0	14,4	2,46	—	—	
287	Corsier	Châtelard			56	10,3	22,1	-0,5	21,6	9,3	0,4	8,8	12,8	2,12	1,9	1,3	
288	"	Chantemerle			57	9,6	23,0	-0,5	22,5	9,5	0,4	9,0	13,5	2,04	2,6	1,0	
295	Tour de Peilz	Sully			75	9,9	25,4	1,4	24,0	9,5	0,3	9,1	14,9	2,60	—	—	
296	Blonay	Champ Raïz			48	9,6	19,0	0,9	18,1	7,5	0,1	7,1	11,0	2,10	—	—	
299	Vevey	Ruerettes			63	9,7	22,2	1,0	21,2	9,6	0,2	7,4	11,8	1,90	—	—	
302	"	Vases de la cave de l'Hôpital de Vevey, 32 000 L.			52	9,6	19,7	1,4	18,3	7,3	0,2	7,5	12,2	2,44	—	—	
303	"	(Vevey, St. Légier, Tour de Peilz)			42	10,3	19,0	0,7	18,7	7,5	0,4	7,0	11,3	1,91	—	—	
304	"	"			43	10,5	19,9	0,9	19,0	8,5	0,3	8,1	10,9	2,35	—	—	
305	"	"			42	9,9	18,0	0,7	17,3	7,9	0,3	8,5	9,8	1,88	—	—	
306	"	"			64	9,7	22,0	1,5	21,1	9,7	0,3	9,0	13,8	2,33	—	—	
		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		0,9975	10,9	25,4	1,0-1,5	24,0	9,7	0,6	9,4	14,9	2,60	3,8	4,6		
No. 274. En partie greffé. No. 276. 1/4 greffé. No. 278. Id. No. 287. En partie greffé, transvasé en décembre. No. 288. En partie greffé.																	
Région d'Arnex-Orbe.																	
326	Arnex	Mandrolaire		0,9946	8,4	19,0	0,5-1,0	18,0	6,7	0,5	6,1	11,9	2,22	1,8	5,9	—	
327	"	Mélange			61	8,1	19,1	0,5-1,0	18,6	8,3	0,4	7,8	10,8	1,96	2,7	3,3	—
No. 326. Greffé. No. 327. En partie greffé.																	

376	Bex	Montex	Rotweine. — vins rouges.
381	Arnex sur Orbe	Grand' Vigne	
	No. 381. Greffé.		

Kanton Zürich.

Analytiker: Chemische Abteilung der Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil: Nr. 1—14 und 17—19.
Kantonales Laboratorium: Nr. 15, 16 und 20.

Weissweine. — *Vins blancs*

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	—	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	Küschnacht	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	»	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	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
7	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
8	»	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
9	Männedorf	»	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
10	Stäfa	Mühlrain (Räuschling)	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
11	»	Mühle - Seeanlage (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
12	»	Risi (Räuschling)	86	8,8	25,4	0,8	24,6	8,4	0,3	8,0	16,6	1,65	2,3	1,4	—	4,3
13	Feldbach-Hombrechtkikon	Trüllisberg (Räuschling)	93	8,8	27,1	0,7	26,4	9,6	0,4	9,1	17,3	2,43	2,4	0,9	—	5,5
14	»	Schlatter-Halde (Räuschling)	76	8,7	22,9	0	22,9	10,2	0,3	9,8	13,1	1,70	3,3	0,8	—	6,2
15	Herrliberg	—	72	9,6	22,8	1,2	21,6	9,4	0,7	8,5	13,1	1,94	3,5	1,1	—	—
16	Meilen	—	95	7,9	25,0	1,2	23,8	10,9	0,8	9,9	13,9	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
		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

* Entsäuert um 2,5%.

Rotweine. — *Vins rouges*

1	Stäfa	Sternenhalde (Burgunder)	0,9985	9,5	27,4	1,0	26,4	10,1	0,2	9,8	16,6	2,58	2,3	1,0	—	9,0
2	Herrliberg	Schipf (Burgunder)	86	9,5	27,4	0,8	26,6	9,5	0,4	9,0	17,6	2,76	2,5	0,8	—	6,9
3	Feldbach-Hombrechtkon	Trüllisberg (Burgunder)	87	9,3	26,9	0,7	26,2	9,4	0,3	9,0	17,0	2,37	1,4	0,9	—	8,5
4	Neftenbach	Wartgut	93	8,9	27,4	1,6	25,8	12,6	0,5	12,0	13,8	2,16	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