

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	8 (1917)
<b>Heft:</b>	5
<b>Rubrik:</b>	Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : siebenzehnter Jahrgang : die Weine des Jahres 1916 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XVII année : les vins de l'année 1916

#### 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.

Siebenzehnter Jahrgang.

## Die Weine des Jahres 1916.

### STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XVII<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1916

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

##### Canton de Neuchâtel.

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

Farbe: rot. — *Couleur: rouge.*

1	<b>Cortaillod</b>	Diable	13. X.	83,3	15,2
2	<b>Boudry</b>	—	19. X.	67,7	13,8
3	<b>Auvernier</b>	Perrière	13. X.	88,1	16,5
4	<b>Neuchâtel</b>	Les Saars	13. X.	78,5	13,7
5	»	Les Valangines	19. X.	71,0	14,2

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*

1	<b>Boudry</b>	Les Cornes	16. X.	60,6	14,2
2	»	—	19. X.	76,0	12,3
3	<b>Colombier</b>	—	20. X.	58,2	15,0
4	»	Saunerie	19. X.	52,0	12,8
5	»	»	20. X.	66,0	13,8
6	<b>Auvernier</b>	Fleurette	16. X.	75,8	13,1
7	»	Clos dessous	17. X.	76,0	11,2
8	»	Clos dessus	18. X.	73,0	12,2
9	<b>Hauterive</b>	Goutte d'or	19. X.	74,0	13,1
10	<b>Auvernier</b>	vigne non greffée	18. X.	87,0	12,2

**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	<b>Buchberg</b>	Bach	17. X.	52,1	15,2
2	<b>Gächlingen</b>	Mühleweg	20. X.	37,7	14,8
3	»	In den Stälden	20. X.	38,0	14,8
4	<b>Neunkirch</b>	Hinter Neunkirch	16. X.	39,0	18,9
5	<b>Schleitheim</b>	Verschiedene Lagen	20. X.	36,9	18,8
6	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	23. X.	32,5	15,9
7	<b>Wilchingen</b>	Kirchhof	17. X.	50,1	14,6
		Minimum		32,5	14,6
		Maximum		52,1	18,9

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

1	<b>Schaffhausen</b>	Fischerhäuserberg, südl.	12. X.	65,9	16,3
---	---------------------	--------------------------	--------	------	------

**Farbe: rot. — Couleur: rouge.**

1	<b>Oberhallau</b>	Untere Lage des «Kurzen Wegs»	20. X.	62,6	16,5
2	<b>Osterlingen</b>	Badreben, Hinterer Berg. Vord. Berg	12. X.	68,5	16,3
3	<b>Rüdlingen</b>	Verschiedene Lagen	13. X.	64,7	15,0
4	<b>Stein</b>	Hohentwielerhalde, südl.	23. X.	70,4	14,0
5	»	Käferstein, südlich	23. X.	67,7	15,6
6	<b>Schaffhausen</b>	Herrenberg	17. X.	51,9	11,6
7	<b>Thayngen</b>	Unter dem Kapf	17. X.	63,5	14,4
8	<b>Trasadingen</b>	Gallee	18. X.	65,0	15,0
9	<b>Unter-Hallau</b>	Hinterm Turm	20. X.	63,0	13,1
10	»	Verschiedene Lagen	23. X.	65,9	16,3
11	<b>Wilchingen</b>	Haslach	17. X.	70,4	14,0
		Minimum		51,9	11,6
		Maximum		70,4	16,3

**Canton du Valais.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Parchet	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	--------------------------------------	---------	---	--

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

1	<b>Sierre</b>	Fendant	Bouchalais	85	8,1
2	»	»	Maison rouge	95	8,0
3	»	»	» »	95	6,5
4	»	»	Venthône	71	10,5
5	<b>Granges</b>	»	Prafaleon	95	7,0
6	»	»	Plaine Rive gauche	91	7,7
7	»	»	Chamzabé	89	8,3
8	»	Rèze	Zampiard	89	9,4
9	<b>St. Léonard</b>	Fendant	La Croix	94	7,5
10	»	»	Champlan-Bâtiment	92	8,8
11	»	»	La Maya	95	7,9
12	»	Muscat	—	80	10,6
13	»	Fendant	Orgeval	92	7,8

**Canton du Valais.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Parchet	Oechsle-Grade <i>Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle</i>	Gesamtsäure <i>Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
14	<b>Bramois</b>	Rhin	Pranisé	92	7,2
15	»	»	La Croix	82	10,6
16	<b>Sion</b>	Fendant	Champlan	89	8,0
17	»	»	Orgeval	90	7,7
18	»	»	Champlan	93	8,0
19	»	»	Bramois	80	8,0
20	»	»	Châteauneuf	90	8,4
21	»	»	Savièse	85	8,0
22	»	»	Conthey	86	9,0
23	»	»	Molignon	90,5	7,2
24	»	»	—	86,3	8,6
25	<b>Chamoson</b>	»	Montibeux	96	10,8
26	»	»	»	97,5	8,6
27	<b>Riddes</b>	Muscat	Sous Montibeux	74	13,6
28	<b>Saillon</b>	Fendant	Clos d'Anzé	94	9,6
29	»	»	» »	94,4	9,6
			Minimum	71,0	6,5
			Maximum	97,5	13,6

**Kanton Zürich.**

No.	Produzent <i>Producteur</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de la vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Säuregehalt <i>Acidité %/oo</i>
1	Oehninger, J., Präsident	Steimerlen	17. X.	weiss	55	16,5
2	» » »	Bantlirain	16. X.	rot	70	17,2

**Bezirk Andelfingen.**Gemeinde: **Adlikon.** — Einsender: *Oehninger, J.*, Präsident.

1	Oehninger, J., Präsident	Steimerlen	17. X.	weiss	55	16,5
2	» » »	Bantlirain	16. X.	rot	70	17,2

Gemeinde: **Alten-Andelfingen.** — Einsender: *Keller, Kd.*, Gemeinderat.

3	Meier, Jakob, Metzger	Süssenberg	17. X.	rot	68	14,6
4	Keller, Kd., Gemeinderat	Wesperbühlerberg und Einfang	16. u. 17. X.	»	69	13,9
5	» » »	» » »	18. X.	weiss	52	15,5
6	Frei, Otto	Wesperbühlerberg	16. u. 17. X.	rot	69	13,5

Gemeinde: **Benken.** — Einsender: *Hablützel*, Statthalter.

7	Meister-Dengler, H.	Büchseler	18. X.	rot	65	16,0
8	Strasser, Bernh.	Lätsch	18. X.	»	65	17,6

Gemeinde: **Berg a. Irchel.** — Einsender: *Baur, J.*, Präsident.

9	Fehr, Gebr., Schreiner	Bohl	18. X.	rot	73	16,0
10	Baur, Wwe.	Bohl (Ebene)	19. X.	»	71	15,4
11	Fehr, Gebr., Balth.	Längg	17. X.	»	71	14,6
12	Kienast, Jakob	Burgweg	19. X.	»	76	15,0

**Kanton Zürich.**

No.	Produzent <i>Producteur</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de la vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Säuregehalt <i>Acidité</i> %
-----	--------------------------------	---	--	-------------------------	---	------------------------------------

Gemeinde: **Dachsen.** — Einsender: *Bol, Joh.*, Gemeindeammann.

13	Eggli, Rud., a. Präsident	Bergli und Kirchweingarten	18. X.	rot	70	14,4
14	Meister-Bol, J.	Im Bankert	17. X.	»	66	15,4
15	Bol, Joh., Gmdm.	1m Bergli	18. X.	»	73	14,4
16	Eggli-Leu, Jb.	Gutwasen u Hölzli	17. u. 18. X.	»	68	16,1
17	Rubli-Meister, Frau	Im Zubenacker	17. X.	weiss	50	15,2
18	Rubli-Meister, Ernst	Im Neuweingarten	18. X.	»	54	15,0

Gemeinde: **Gross-Andelfingen.** — Einsender: *Arbenz-Akeret, H.*

19	Meisterhans, Jb., Metzger	Langweingarten	18. X.	rot	65	17,6
20	»      »      »	»	18. X.	weiss	59	13,7

Gemeinde: **Klein-Andelfingen.** — Einsender: *Oehninger, J.*, Bezirksrat.

21	Wolfer, Alb.	Scheitenberg	16.—18. X.	weiss	67	12,8
22	Mökl-Strasser, F.	»	16.—18. X.	rot	75	14,6

Gemeinde: **Ossingen.** — Einsender: *Kübler, U.*, Verwalter der Weinbaugen.

23	Mitglieder d. Weinbaugen.	Aus allen Lagen	18. X.	rot	66	16,1
24	»      »      »	»      »      »	18. X.	»	64	16,5
25	»      »      »	»      »      »	19. X.	»	65	18,0

Staatskellerei **Rheinau.** — Einsender: *Verwaltung der Pflegeanstalt.*

26	Pflegeanstalt Rheinau	Korb	18. X.	rot	76	12,8
27	»      »	»	18. X.	»	76	12,7

Gemeinde: **Rudolfingen.** — Einsender: *Zuber, J.*, Hauptmann.

28	Rueger-Strasser, E.	Steg	18. X.	rot	65	15,9
29	Zuber, J., Hptm.	Rain	18. X.	»	68	16,5

Gemeinde: **Trüllikon.** — Einsender: *Zuber, C.*, Oberstleutnant.

30	Zuber, C.	Quardi	16. X.	rot	68	14,6
----	-----------	--------	--------	-----	----	------

Gemeinde: **Uhwiesen.** — Einsender: *Schenk, E.*

31	Schenk, E.	Gätterli	19. X.	weiss	56	15,2
----	------------	----------	--------	-------	----	------

Gemeinde: **Unter-Stammheim.** — Einsender: *Hörni, C.*, Nationalrat.

32	Hörni, C., z. Kellhof	Kunzen	20. X.	weiss	50	17,2
33	»      »      »	Luketen	18. X.	rot	68	15,8
34	»      »      »	Widmer	20. X.	»	67	15,5
35	»      »      »	Langerten	19. X.	»	68	16,3

Gemeinde: **Volken.**

36	Keller, Ernst	Hinterhäuser	16. X.	rot	72	14,8
37	Ritzmann, Alb.	»	14.—18. X.	»	71	15,1
38	»      »	»	14—19. X.	weiss	60	14,0
39	Ritzmann, Konrad	»	17. X.	rot	75	15,5

## Kanton Zürich.

No.	Produzent <i>Producteur</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de la vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés densimétriques</i>	Säuregehalt <i>Acidité</i> °/oo
-----	--------------------------------	---	--	-------------------------	---	---------------------------------------

## Bezirk Bülach.

Gemeinde: **Freienstein.** — Einsender: *Dünki*, Kantonsrat, Rorbas.

40	Weiss, Adolf	Grub	19. u. 20. X.	rot	71	14,3
41	Wirth, Joh., Gupfe	Hagelern, Grub	17.—24. X.	»	72	13,9
42	Wirth, Rud.	Hinterbal, Hägeler	18.—23. X.	»	67	16,0

Gemeinde: **Teufen.** — Einsender: *Dünki*, Kantonsrat, Rorbas.

43	Lienhard, Joh.	Klinger, Reiti u. Grub	18.—20. X.	rot	68	13,5
44	Brandenberg, Gust.	Engelishalde	18.—20. X.	»	66	13,9
45	Lienhard, Rud.	Engelishalden	19. X.	»	69	13,5
46	Fritschi-Schlatter J.	»	18.—20. X.	»	66	13,5
47	Lienhard, Benj.	»	20. X.	»	75	15,0

## Bezirk Meilen.

Gemeinde: **Herrliberg.** — Einsender: *Weinmann-Egli*.

48	Wettstein, Adolf	Habühl	25. X.	weiss	67	10,9
46	Baumberger, Jb.	»	25. X.	»	60	10,9
50	Birrer, Joh.	» Hausreben	18. u. 19. X.	»	63	13,1
51	»	»	18. u. 23. X.	»	60	11,2
52	Haab, Ed.	Oberdorf	24. X.	»	65	11,4
53	Wettstein, Adolf	Habühl	23. X.	»	58	13,1
54	Wettstein-Suter, H.	ob der Büchsenschmidte	21.—25. X.	»	61	11,5

Gemeinde: **Küsnacht.** — Einsender: *Dr. Zollinger, E.*

55	Seminargut	Wiltisstr.	18. X.	rot	69	17,5
56	»	»	17. X.	weiss	62	13,1

Gemeinde: **Meilen.**

57	Leemann-Näf, H.	Halde	18. X.	weiss	65	11,6
58	»	Rhei	23. X.	»	67	10,1
59	Huber, Arnold	Junggut	18., 19., 22. X.	»	63	12,0
60	Guggenbühl, Gebr.	Aebleten	18. X.	»	62	15,0
61	»	»	25. X.	»	65	11,8

Gemeinde: **Uetikon a. S.**

62	Anstalt Wäckerlingstift.	Weingarten	20. X.	weiss	61	12,8
63	»	»	18. X.	»	61	13,5

## Bezirk Winterthur.

Gemeinde: **Neftenbach.** — Einsender: *Germann, Jb.*

64	Benz, Alb., Güttinger Joh., Sprenger Hrch.	Wartgut (Berg)	22. u. 23. X.	rot	68	10,7
65	Benz, Alb.	Innere Lage, Steig	19., 20., 22. X.	»	61	11,3
66	Bornhard, Joh.	Altkirchen-Klimmburg	19., 20., 22. X.	»	60	11,8

Gemeinde: **Wiesendangen.** — Einsender: *Kübler, A.*

67	Wuhrmann, Alb.	Berg	23. X.	rot	60	13,5
68	Widmer, Hrch.	Letten	24. X.	»	59	12,4
69	Schreiber, Anton	Berg	24. X.	»	56	12,4

Säuregehalt	Rotweine		Weissweine		Rotweine		Weissweine		
	10,7	10,1	Minimum	17,2	Maximum	° Oechsle	64	50	Minimum
	17,6					76	67	67	Maximum

## B. Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. l. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsäre, 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-Wenstsäure, g p. l. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.	
1	<b>Biel-Vingelz</b>	Vingelzer Rebberg	0,9960	9,2	20,4	0,7	19,7	6,2	0,3	5,8	13,9	2,04	1,3	—	8,1	—	—	—	—
2	<b>Erlach</b>	Schlossberg und Erlachberg	77	8,9	23,1	1,8	21,3	10,8	0,3	10,4	10,8	1,78	2,4	—	7,8	0,604	0,260	2,3	—
3	<b>Gampelen</b>	Schauenberg	95	7,3	23,0	0,3	22,7	11,9	0,3	11,5	11,2	1,86	3,4	—	7,7	0,464	0,160	2,8	—
4	<b>Ins</b>	Inser Rebberg	85	8,2	22,8	1,7	21,1	10,9	0,6	10,1	11,0	1,93	3,0	—	4,7	0,512	0,180	2,8	—
5	»	Breiten	67	8,8	20,4	0,7	19,7	10,6	0,3	10,2	9,5	1,60	3,4	—	7,5	0,566	0,190	2,9	—
6	<b>Ligerz</b>	Clos de rive	78	9,4	25,2	1,1	24,1	10,4	0,3	10,0	14,1	2,06	1,9	—	6,0	0,760	0,260	2,9	—
7	»	Ligerz-Rebberg	82	8,9	24,7	1,1	23,6	10,2	0,3	9,8	13,8	2,21	1,8	—	4,7	0,590	0,210	2,7	—
8	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberg	80	8,5	23,0	0,6	22,4	11,3	0,3	10,9	11,5	1,70	2,9	—	5,7	0,643	0,270	2,4	—
9	»	Neuenstatter Rebberg, obere Lage	70	7,8	21,4	0,5	20,9	8,6	0,6	7,8	13,1	2,0	2,5	—	5,0	—	—	—	—
10	»	Mittlere Lage	70	8,2	19,9	0,1	19,8	7,1	0,5	6,5	13,3	2,06	2,3	—	4,5	—	—	—	—
11	»	»	98	8,2	26,6	0,1	26,5	12,5	0,4	12,0	14,5	2,08	2,9	—	5,6	—	—	—	—
12	»	Chavanne	87	8,9	25,9	1,0	24,9	11,0	0,2	10,7	14,2	2,07	2,4	—	7,5	0,664	0,260	2,6	—
13	»	Schaffiser Rebberg	86	9,0	25,9	1,0	24,9	10,6	0,3	10,2	14,7	2,12	2,1	—	4,5	0,680	0,240	2,8	—
14	<b>Tschugg</b>	Wart und Hohlenrebe	80	8,1	22,4	1,5	20,9	11,2	0,3	10,8	10,1	1,84	2,8	—	7,7	0,744	0,210	3,5	—
15	<b>Tüscherz</b>	Tüscherzer Rebberg	68	9,2	22,1	0,8	21,3	9,0	0,3	8,6	12,7	2,24	1,6	—	5,4	—	—	—	—
16	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Gruben-Stapfi und Rainrebe	60	12,0	28,1	1,0	27,1	8,5	0,4	8,0	19,1	2,94	1,3	—	6,0	—	—	—	—
17	<b>Twann</b>	Twanner Rebberg	78	8,6	23,0	0,9	22,1	9,7	0,3	9,3	12,8	2,12	2,0	—	5,2	0,610	0,220	2,7	—
18	»	Twanner und Ligerzer Rebberg	70	8,6	21,1	0,6	20,5	6,5	0,5	5,9	14,6	2,34	1,4	—	4,8	—	—	—	—
19	»	Hohlen, Kapf, Rostelen Hausrebe	83	8,6	24,0	0,7	23,3	8,4	0,4	7,9	15,4	2,57	1,2	—	5,8	—	—	—	—
20	»	Wingreis	78	8,7	23,3	0,5	22,8	9,8	0,4	9,3	13,5	2,22	1,8	—	8,6	—	—	—	—
		Minimum	0,9960	7,3	19,9	0,1	19,7	6,2	0,2	5,8	9,5	1,6	1,2	—	4,5	0,464	0,160	2,3	—
		Maximum	0,9998	12,0	28,1	1,8	27,1	12,5	0,6	12,0	19,1	2,94	3,4	—	8,6	0,760	0,270	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>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. L.</i>	Flüchtige 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 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 sulfurieux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1   Neuenstadt																	2,6
2   Tüscherz-Alfermée		Obere Lage		1,0006	10,6	35,3	1,0	34,3	11,1	0,5	10,5	23,8	3,06	2,5			7,0
3   Twann		Tüscherz-Alfermée-Rebberg		0,9968	9,2	22,3	0,6	21,7	9,2	0,3	8,8	12,9	2,26	1,8			4,7
		Twanner Rebberg		1,0000	10,7	34,1	1,9	32,2	9,2	0,4	8,7	23,5	3,08	1,5			
			Minimum	0,9968	9,2	22,3	0,6	21,7	9,2	0,3	8,7	12,9	2,26	1,5	—	—	2,6
			Maximum	1,0006	10,7	35,3	1,9	34,3	11,1	0,5	10,5	23,8	3,08	2,5	—	—	7,0

Anmerkung: Die Pentosebestimmungen sind vom Laboratorium des Schweiz. Gesundheitsamtes ausgeführt worden.

### Canton de Fribourg.

Analyste: Laboratoire cantonal.

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

1   Haut-Vully		Lugnorre	0,9991	7,5	22,7	0,3	22,5	11,4	0,4	11,0	11,5	1,80	3,0	0,9		9,2	
2   Motier, Haut-Vully		Fischling	0,9984	7,9	22,2	0,8	21,4	11,3	0,4	10,9	10,5	1,88	2,5	0,8		7,6	
3   » »		Platon	0,9972	7,7	19,0	0,5	18,5	7,6	0,5	7,1	11,4	2,10	2,4	3,9		5,8	
4   Praz, Bas-Vully		Praz	0,9960	10,3	23,2	1,6	21,6	8,9	0,4	8,5	13,1	1,91	2,4	1,4		6,3	
5   Bas-Vully		Bas-Vully	0,9988	8,2	23,9	0,9	23,0	10,9	0,3	10,6	12,4	1,99	2,5	0,8		6,3	
6   Bas- et Haut-Vully		Fischling	0,9983	8,5	23,8	1,0	22,8	10,8	0,5	10,3	12,5	2,06	2,2	0,7		5,2	
7   Cheyres		Vers le moulin	0,9975	8,9	22,9	0,9	22,0	11,2	0,3	10,9	11,1	1,76	3,0	0,8		7,4	
8   »		Condémine	0,9975	8,6	22,2	0,7	21,5	9,6	0,4	9,2	12,3	1,81	2,7	1,6		6,7	
			Minimum	0,9960	7,5	19,0	0,3	18,5	7,6	0,3	7,1	10,5	1,76	2,2	0,7		5,2
			Maximum	0,9991	10,3	23,8	1,6	23,0	11,4	0,5	11,0	12,5	2,1	3,0	3,9		9,2

#### Rotweine. — *Vins rouges.*

1   Cheyres		Le Langin	0,9984	8,8	24,8	0,8	24,0	8,4	0,5	7,9	16,1	2,84	1,4	1,1	—	7,8
-------------	--	-----------	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	-----	-----	---	-----

**Canton de Genève.**

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Dardagny	—	0,9954	9,2	18,9	1,5	17,4	8,5	0,2	8,2	9,2	1,70	—	—	—	—
2	"	—	61	8,7	19,1	1,8	17,3	7,9	0,3	7,5	9,8	1,65	—	—	—	—
3	"	—	57	9,8	21,3	2,0	19,3	9,2	0,3	8,8	10,5	1,65	—	—	—	—
4	"	—	45	9,3	17,0	1,5	15,5	6,1	0,2	5,8	9,7	1,85	—	—	—	—
5	"	—	56	8,7	17,9	1,5	16,4	7,3	0,3	6,9	9,5	1,60	—	—	—	—
6	"	La Plaine	56	8,8	18,2	1,5	16,7	6,4	0,6	5,6	11,1	1,90	—	—	—	—
7	"	Essertines	53	9,1	18,4	1,5	16,9	9,0	0,3	8,6	8,3	1,65	—	—	—	—
8	"	"	54	8,9	18,0	1,5	16,5	9,1	0,3	8,7	7,8	1,40	—	—	—	—
9	"	Malval	71	8,4	20,7	1,5	19,2	9,7	0,4	9,2	10,0	1,65	—	—	—	—
10	"	"	50	8,7	16,5	1,0	15,5	7,3	0,4	6,8	8,7	1,60	—	—	—	—
11	Russin	—	45	9,3	17,0	1,5	15,5	5,9	0,5	5,3	10,2	1,75	—	—	—	—
12	"	—	52	9,1	18,1	1,5	16,6	8,1	0,5	7,5	9,1	1,60	—	—	—	—
13	"	—	65	8,5	19,5	1,5	18,0	8,8	0,3	8,4	9,6	1,55	—	—	—	—
14	"	—	57	9,1	19,3	1,3	18,0	7,9	0,3	7,5	10,5	1,65	—	—	—	—
15	"	—	59	8,5	18,1	1,5	16,6	7,0	0,4	6,5	10,1	1,90	—	—	—	—
16	"	—	56	8,5	17,4	1,5	15,9	6,4	0,2	6,1	9,8	1,90	—	—	—	—
17	Satigny	—	75	8,8	22,8	1,0	21,8	10,2	0,3	9,8	12,0	1,70	—	—	—	—
18	"	—	52	9,0	17,9	1,5	16,2	7,4	0,4	6,9	9,3	1,60	—	—	—	—
19	"	—	62	8,8	19,7	1,5	18,2	8,2	0,2	7,9	10,3	1,60	—	—	—	—
20	"	—	82	7,9	21,8	1,2	20,6	10,2	0,2	9,9	10,7	2,00	—	—	—	—
21	"	—	72	7,6	18,6	1,3	17,3	8,1	0,2	7,8	9,5	1,70	—	—	—	—
22	"	—	72	7,6	18,6	1,3	17,3	8,1	0,3	7,7	9,6	1,60	—	—	—	—
23	"	—	80	7,6	20,5	1,0	19,5	11,3	0,3	10,9	8,6	1,90	—	—	—	—
24	"	Peney-dessous	53	9,2	18,7	2,5	16,2	6,9	0,5	6,3	9,9	1,90	—	—	—	—
25	"	Peissy	75	8,4	21,7	1,5	20,2	9,8	0,3	9,4	10,8	1,90	—	—	—	—
26	"	"	57	8,7	18,2	1,5	16,7	7,1	0,3	6,7	10,0	1,80	—	—	—	—
27	"	"	54	9,2	18,9	1,5	17,4	7,5	0,3	7,1	10,3	1,70	—	—	—	—
28	"	"	60	8,9	19,6	1,5	18,1	9,4	0,3	9,0	9,1	1,85	—	—	—	—
29	"	"	85	7,7	22,1	1,8	20,3	9,8	0,3	9,4	10,9	1,90	—	—	—	—
30	"	"	60	8,1	17,1	1,5	15,6	7,3	0,4	6,8	8,8	1,50	—	—	—	—
31	"	"	67	9,0	21,4	1,5	19,9	10,1	0,5	9,5	10,4	1,60	—	—	—	—
32	"	"	70	8,4	20,4	1,5	18,9	8,9	0,3	8,5	10,4	1,85	—	—	—	—
33	"	Chouilly	53	8,8	17,5	1,5	16,0	7,1	0,5	6,6	9,4	1,60	—	—	—	—
34	"	"	69	8,8	21,3	1,8	19,5	10,1	0,4	9,6	9,9	1,45	—	—	—	—
35	"	"	82	7,7	21,3	1,8	19,5	10,1	0,2	9,8	9,7	1,65	—	—	—	—
36	"	"	70	8,8	21,6	1,5	20,1	9,8	0,7	8,9	11,2	1,65	—	—	—	—

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>	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>	Gesamte schwefelsäure, mg p. L. <i>Acide sulfuréen total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
37	<b>Satigny</b>	Bourdigny-dessus	0,9972	9,4	23,8	1,8	22,0	10,4	0,2	10,1	11,9	1,70				
38	"	Bourdigny-dessous	72	8,8	22,1	1,8	20,3	10,0	0,5	9,4	10,9	1,70				
39	"	"	54	9,3	19,2	1,2	18,0	8,0	0,4	7,5	10,5	1,60				
40	<b>Vernier</b>	"	60	9,6	21,5	1,8	19,7	9,0	0,2	8,7	11,0	1,90				
41	"	"	70	8,9	21,9	1,2	20,7	10,1	0,5	9,5	11,2	1,90				
42	"	"	66	9,1	21,5	1,5	20,0	9,3	0,3	8,9	11,1	1,60				
43	<b>Petit-Saconnex</b>	"	55	9,4	19,7	1,5	18,2	9,3	0,5	8,7	9,5	1,70				
44	"	"	61	8,7	19,1	1,5	17,6	7,2	0,5	6,6	11,0	1,90				
45	<b>Grand-Saconnex</b>	"	70	8,7	21,3	1,5	19,8	10,2	0,2	9,9	9,9	1,85				
46	"	"	62	8,7	19,4	2,0	17,4	9,8	0,2	9,5	7,9	1,60				
47	"	"	84	8,7	24,6	1,0	23,6	11,1	0,4	10,6	13,0	1,90				
48	"	"	78	8,6	22,9	1,5	21,4	10,9	0,5	10,3	11,1	1,80				
49	<b>Céliney</b>	"	68	9,1	21,9	1,0	20,9	10,8	1,5	8,9	12,0	1,50				
50	"	"	66	9,6	22,9	1,0	21,9	10,7	0,3	10,3	11,6	1,60				
51	<b>Corsier</b>	"	57	8,7	18,2	1,5	16,7	7,4	0,3	7,0	9,7	1,45				
52	"	"	58	9,3	20,1	1,5	18,6	9,9	0,6	9,1	9,5	1,45				
53	<b>Meinier</b>	"	66	8,7	20,3	1,5	18,8	9,7	0,8	8,7	10,1	1,80				
54	"	"	65	7,7	17,2	1,0	16,2	7,4	0,7	6,5	9,7	1,65				
55	"	"	61	9,5	21,4	1,0	20,4	10,2	0,4	9,7	10,7	1,85				
56	"	"	53	8,4	16,3	1,0	15,3	7,2	0,4	6,7	8,6	1,40				
57	<b>Jussy</b>	"	59	9,2	20,1	1,5	18,6	9,3	0,2	9,0	9,6	1,70				
58	"	"	60	9,2	20,3	1,0	19,3	10,5	0,4	10,0	9,3	1,60				
59	"	"	65	8,9	20,7	1,0	19,7	10,3	0,2	10,0	9,7	1,60				
60	"	"	69	8,6	20,8	1,0	19,8	10,0	0,2	9,7	10,1	1,80				
61	"	"	51	8,5	16,1	1,5	14,6	6,8	0,5	6,2	8,4	1,60				
62	"	"	50	9,0	17,3	1,5	15,8	7,9	0,4	7,4	8,4	1,60				
63	"	"	72	8,0	19,7	1,5	18,2	10,3	0,6	9,5	8,7	1,90				
64	"	"	64	8,7	19,8	0,7	19,1	9,5	0,3	9,1	10,0	1,70				
65	"	"	52	8,7	16,9	1,2	15,7	7,3	0,5	6,7	9,0	1,55				
66	<b>Vandœuvres</b>	"	61	8,4	18,3	1,0	17,3	8,5	0,4	8,0	9,3	1,65				

67	<b>Vandœuvres</b>	Bessinges	0,9966	8,7	20,3	1,0	19,3	9,7	0,3	9,3	10,0	2,15	—	—	—	—	—	—	—
68	<b>Presinge</b>	—	56	9,2	19,4	0,5	18,9	9,7	0,5	9,1	9,8	1,30	—	—	—	—	—	—	—
69	»	—	46	8,5	14,9	0,5	14,4	5,1	0,6	4,3	10,1	1,55	—	—	—	—	—	—	—
70	»	La Louvière	47	9,3	17,5	1,0	16,5	8,5	0,5	7,9	8,6	1,40	—	—	—	—	—	—	—
71	»	Cara	52	9,6	19,6	1,0	18,6	9,5	0,3	9,1	9,5	1,55	—	—	—	—	—	—	—
72	»	»	45	9,3	17,0	1,0	16,0	6,4	0,4	5,9	10,1	1,95	—	—	—	—	—	—	—
73	<b>Puplinge</b>	—	43	9,9	18,2	1,0	17,2	8,8	0,8	7,8	9,4	1,45	—	—	—	—	—	—	—
74	»	—	66	8,7	20,3	1,0	19,3	8,8	0,7	7,9	11,4	2,15	—	—	—	—	—	—	—
75	»	—	54	9,4	29,5	1,5	18,0	9,0	0,5	8,4	9,6	1,40	—	—	—	—	—	—	—
76	<b>Troinex</b>	—	83	8,3	23,3	1,0	22,3	10,8	0,3	10,4	11,9	2,10	—	—	—	—	—	—	—
77	<b>Veyrier</b>	—	52	9,6	19,5	1,0	18,5	8,0	0,2	7,7	10,8	1,90	—	—	—	—	—	—	—
78	»	—	72	8,6	21,5	1,0	20,5	8,9	0,2	8,6	11,9	1,85	—	—	—	—	—	—	—
79	»	—	73	8,9	22,6	0,6	22,0	10,8	0,2	10,5	11,5	2,15	—	—	—	—	—	—	—
80	<b>Plan-les-Ouates</b>	—	63	9,0	20,5	1,5	19,0	7,4	0,8	6,4	12,6	2,20	—	—	—	—	—	—	—
81	»	—	43	9,8	18,0	0,5	17,5	6,8	0,4	6,3	11,2	1,65	—	—	—	—	—	—	—
82	»	Saconnex d'Arve	74	8,6	22,0	0,5	21,5	10,5	0,5	9,9	11,6	1,85	—	—	—	—	—	—	—
83	»	»	71	7,4	17,8	0,5	17,3	6,6	0,3	6,2	11,1	2,05	—	—	—	—	—	—	—
84	»	Arare	72	9,4	23,8	1,0	22,8	9,9	0,5	9,3	13,5	1,95	—	—	—	—	—	—	—
85	»	»	62	8,8	19,7	1,0	18,7	8,1	0,5	7,5	11,2	1,45	—	—	—	—	—	—	—
86	<b>Bardonnex</b>	Evdorès	74	8,3	21,7	1,0	20,1	8,4	0,4	7,9	12,2	2,05	—	—	—	—	—	—	—
87	»	Landecy	58	8,6	18,1	1,5	16,6	7,2	0,6	6,4	10,2	1,60	—	—	—	—	—	—	—
88	»	Compesières	69	9,6	23,6	0,8	22,8	11,4	0,5	10,8	12,0	1,85	—	—	—	—	—	—	—
89	<b>Perly-Certoux</b>	Perly	58	9,0	19,3	1,5	17,8	7,4	0,3	7,0	10,8	1,60	—	—	—	—	—	—	—
90	»	Certoux	70	9,0	22,1	1,5	20,6	10,1	0,3	9,7	10,9	1,55	—	—	—	—	—	—	—
91	<b>Bernex</b>	—	51	9,2	18,1	1,2	16,9	6,6	0,5	6,0	10,9	2,05	—	—	—	—	—	—	—
92	»	—	67	8,8	20,9	1,0	19,9	10,0	0,3	9,6	10,3	2,10	—	—	—	—	—	—	—
93	»	—	61	9,2	20,6	1,2	19,4	9,3	0,8	8,3	11,1	1,90	—	—	—	—	—	—	—
94	»	—	67	8,8	20,9	1,2	19,7	10,0	0,3	9,6	10,1	1,90	—	—	—	—	—	—	—
95	»	—	70	8,7	21,3	1,0	20,3	9,9	0,4	9,4	10,9	2,00	—	—	—	—	—	—	—
96	»	—	63	9,2	21,1	1,0	20,1	10,0	0,5	9,4	10,7	1,95	—	—	—	—	—	—	—
97	»	Vailly	80	7,7	20,8	1,0	19,8	9,8	0,4	9,3	10,5	2,00	—	—	—	—	—	—	—
98	»	Sézenove	65	8,7	20,1	1,5	18,6	10,5	0,4	10,0	8,6	1,50	—	—	—	—	—	—	—
99	»	»	58	8,9	19,0	1,0	18,0	9,5	0,3	9,1	8,9	1,70	—	—	—	—	—	—	—
100	»	»	66	8,4	19,5	1,5	18,0	9,7	0,2	9,4	8,6	1,80	—	—	—	—	—	—	—
101	»	»	59	8,9	19,2	1,5	17,7	9,1	0,2	8,8	8,9	1,70	—	—	—	—	—	—	—
102	<b>Laconnex</b>	—	47	9,4	17,8	1,0	16,8	6,5	0,5	5,8	11,0	1,75	—	—	—	—	—	—	—
103	»	—	41	10,2	18,6	1,0	17,6	7,1	0,2	6,8	10,8	1,30	—	—	—	—	—	—	—
104	»	—	54	8,9	18,0	1,0	17,0	7,0	0,3	6,6	10,4	1,50	—	—	—	—	—	—	—
105	»	—	61	8,7	19,2	1,5	17,7	8,2	0,3	7,8	9,9	1,60	—	—	—	—	—	—	—
106	<b>Soral</b>	—	68	9,2	22,3	1,0	21,3	10,9	0,3	10,5	10,8	1,80	—	—	—	—	—	—	—

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>	Zuckerfrües 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 schw. Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
107	<b>Soral</b>			0,9956	9,3	19,7	1,0	18,7	10,4	0,3	10,0	8,7	1,60				
108	"			52	9,6	19,6	0,5	19,1	9,8	0,2	9,5	9,6	1,40				
109	"			55	8,6	17,4	1,0	16,4	7,5	0,4	7,0	9,4	1,45				
110	"			70	8,6	21,0	0,5	20,5	11,2	0,4	10,7	9,8	1,70				
111	"			35	9,4	14,9	1,0	13,9	6,6	0,2	6,3	7,6	1,60				
112	"			55	9,4	19,7	1,5	18,2	9,4	0,2	9,1	9,1	1,50				
113	<b>Avusy</b>	Sézegnin		62	8,8	19,7	1,0	18,7	8,4	0,4	7,9	10,8	2,10				
114	"			57	8,8	18,5	1,2	17,3	8,7	0,4	8,2	9,1	2,10				
115	<b>Chancy</b>			45	9,2	16,7	1,2	15,5	6,7	1,0	5,4	10,1	1,80				
116	"			62	8,4	18,5	1,2	17,3	9,2	1,1	7,8	9,5	1,50				
117	"			34	9,7	15,5	1,0	14,5	7,4	0,4	6,9	7,6	1,70				
118	"			42	10,0	18,2	1,2	17,0	7,6	0,8	6,6	10,4	1,55				
			Minimum	0,9934	7,4	14,9	0,5	13,9	5,1	0,2	4,3	7,6	1,30				
			Maximum	0,9985	10,2	24,6	2,0	23,6	11,4	1,5	10,9	13,5	2,20				

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Dardagny</b>			0,9995	8,7	27,3	2,5	24,8	6,9	0,3	6,5	18,3	3,00				
2	"			0,9968	11,9	29,6	2,0	27,6	7,3	0,3	6,9	20,7	2,60				
3	<b>Russin</b>			0,9964	10,5	24,9	1,2	23,7	8,8	0,4	8,3	15,4	2,50				
4	"			1,0001	8,8	29,0	2,0	27,0	11,5	0,4	11,0	16,0	2,40				
5	"			0,9952	11,3	24,2	1,8	22,4	8,4	0,4	7,9	14,5	2,30				
6	"			0,9962	9,7	22,2	0,8	21,4	6,8	0,4	6,3	15,1	2,20				
7	<b>Vernier</b>			0,9988	9,8	28,8	2,6	26,2	9,9	0,4	9,4	16,8	2,20				
8	"			1,0021	7,3	29,4	2,8	26,6	12,1	0,5	11,5	15,1	2,40				
			Minimum	0,0952	7,3	22,2	1,2	21,4	6,8	0,3	6,3	14,5	2,20				
			Maximum	1,0021	11,9	29,6	2,8	27,6	12,1	0,5	11,5	20,7	3,00				

## **Kanton Graubünden.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium

### **Rotweine. — *Vins rouges.***

7	<b>Chur</b>	Lüribad	1,0008	8,8	30,7	1,5	29,2	10,3	0,5	9,8	19,4	2,60	—	—	—
2	»	Oberschönberg	1,0016	8,6	32,3	1,0	31,2	7,7	0,6	6,9	24,3	3,20	—	—	—
3	»	Halde	0,9973	10,3	26,6	0,7	25,9	9,1	0,6	8,4	17,5	2,34	—	—	—
4	<b>Trimmis</b>	Costams	0,9971	10,6	26,9	1,2	25,7	6,8	0,8	5,8	19,9	2,44	—	—	—
5	<b>Maienfeld</b>	Verschiedene Lagen	0,9995	8,9	27,1	1,2	25,9	8,1	0,8	7,1	18,8	2,29	—	—	—
6	»	»	0,9980	10,1	27,6	1,4	26,2	9,0	0,6	8,3	17,9	2,50	—	—	—
7	<b>Malans</b>	Ostseite des Dorfes	0,9993	9,0	27,6	1,2	26,4	8,3	0,6	7,6	18,9	2,37	—	—	—
8	<b>Jenins</b>	—	0,9978	8,8	28,4	0,8	27,5	6,2	0,8	5,2	22,3	2,21	—	—	—
9	»	—	0,9957	10,3	23,1	0,8	22,3	6,8	0,9	5,7	16,6	1,88	—	—	—
		Minimum	1,0016	10,6	32,3	1,5	31,2	10,3	0,9	9,8	24,3	3,20	—	—	—
		Maximum	0,9957	8,6	23,1	0,7	22,3	6,2	0,5	5,2	16,6	1,88	—	—	—

## **Kanton St. Gallen.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

## **Rotweine. — *Vins rouges.***

1	Berneck	Pfauenhalde	0,9980	9,3	25,0	0,8	24,2	4,7	0,8	3,7	20,4	2,49	1,6	1,1	—	6,4
2	»	Trätzli (Rosenberg)	0,9984	9,5	24,0	0,5	23,5	4,3	0,6	3,5	19,9	2,78	1,8	0,8	—	6,5
3	»	Eichholz	0,9961	9,8	21,4	0,9	20,5	5,2	0,7	4,3	16,1	2,20	1,8	0,9	—	7,6
4	»	Kobel-Langmoos (Höhenlage)	0,9952	9,9	19,7	1,3	18,4	5,7	0,7	4,8	13,5	2,10	1,8	1,1	—	7,4
5	Rebstein	Verschiedene Lagen	0,9985	7,8	21,4	0,5	20,9	4,8	0,7	3,9	16,9	2,52	1,0	1,6	—	8,4
6	»	Tobel	0,9990	8,8	23,3	1,0	22,3	5,0	0,9	3,8	18,4	2,25	1,4	1,1	—	7,3
7	Balgach	Sonnenberg	0,9993	8,6	23,3	1,3	22,0	4,7	0,6	3,9	18,0	2,17	1,5	1,1	—	7,1
8	»	—	0,9981	8,2	20,6	0,9	19,7	5,1	0,9	4,0	15,6	2,42	1,0	1,2	—	7,5
9	Wartau	Sternacker	0,9973	9,9	26,6	0,6	26,0	3,6	0,6	2,8	24,1	2,98	1,0	1,2	—	6,9
10	»	Mühlewingert	0,9980	9,7	23,5	0,7	22,8	4,2	0,7	3,4	19,3	2,37	1,4	1,4	—	7,3
11	»	Wolgarten	0,9977	9,0	21,1	0,7	20,4	5,7	0,5	4,9	15,4	2,22	2,1	0,9	—	10,6
12	Pfäfers	Portas	0,9093	8,0	22,6	1,2	21,4	6,4	0,3	6,0	15,4	2,34	2,1	1,1	—	7,9
13	Quarten	Quinten (rot u. weiss gemischt)	0,9984	7,7	20,2	0,7	19,5	6,7	0,9	5,5	14,0	1,80	1,6	2,1	—	6,5
		Minimum	0,9952	7,7	19,7	0,5	18,4	3,6	0,3	2,8	13,5	1,80	1,0	0,8	—	6,4
		Maximum	0,9993	9,9	26,6	1,3	26,0	6,7	0,9	6,0	24,1	2,98	2,0	2,1	—	10,6

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>	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 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>	Gesamtstickstoff g p. L. <i>Azote total g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
-----	----------------------------	---	--------------------------------------	---	--	---	--	---	--	--	--	--	---	--	---	--	--

Weissweine. — *Vins blancs,*

1	<b>Rebstein</b>	Verschiedene Lagen	0,9994	6,9	19,9	0,7	19,2	6,8	0,6	6,0	13,1	1,92	1,2	1,1	—	—	8,5
2	<b>Balgach</b>	Sonnenberg	0,9981	6,9	17,0	0,5	16,5	6,3	0,6	5,4	11,0	1,90	0,4	1,6	—	—	9,6
		Minimum	0,9981	6,9	17,0	0,5	16,5	6,3	0,6	5,4	11,0	1,90	0,4	1,1	—	—	8,5
		Maximum	0,9994	6,9	19,9	0,7	19,2	6,8	0,6	6,0	13,1	1,92	1,2	1,6	—	—	9,6

Canton du Tessin.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Monteggio</b>	nostrano	0,9951	11,2	23,8	1,1	22,7	10,3	0,3	9,9	12,8	2,54	—	—	—	—	9,0
2	<b>Paradiso</b>	»	0,9950	9,7	19,4	0,7	18,7	7,2	0,3	6,8	11,9	1,78	—	—	—	—	9,8
3	<b>Montagnola</b>	»	1,0009	7,6	27,4	0,3	27,1	12,5	0,4	12,0	15,1	1,97	—	—	—	—	12,6
4	<b>Castel S. Pietro</b>	»	0,9970	8,5	20,6	0,6	20,0	12,1	0,3	11,7	8,3	1,47	—	—	—	—	11,08
		Minimum	0,9950	7,6	19,4	0,3	18,7	7,2	0,3	6,8	8,3	1,47	—	—	—	—	9,0
		Maximum	1,0009	11,2	27,4	1,1	27,1	12,5	0,4	12,0	15,1	2,54	—	—	—	—	12,6

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Brissago</b>	nostrano	1,0005	8,2	28,3	1,7	26,6	11,7	0,4	11,1	15,4	2,67	—	—	—	—	9,8
2	<b>Monteggio</b>	»	0,9998	8,5	27,4	0,7	26,7	11,5	0,3	11,1	16,6	2,66	—	—	—	—	11,8
3	<b>Sala-Capriasca</b>	americano	1,0030	5,4	25,4	0,8	24,6	11,2	0,52	10,55	14,0	2,04	—	—	—	—	12,7
4	»	Clinton	1,0013	8,5	31,2	0,9	30,3	12,79	1,4	11,0	19,3	2,14	—	—	—	—	9,7
5	<b>Paradiso</b>	nostrano	0,9950	9,7	21,4	0,3	21,1	5,8	0,8	4,85	16,3	1,97	—	—	—	—	8,2
6	»	»	0,9974	10,1	21,4	0,8	20,6	8,5	0,2	8,6	12,0	1,73	—	—	—	—	9,4

7	<b>Paradiso</b>	nostrano	0,9939	11,3	21,1	0,3	20,8	5,4	0,4	4,9	15,9	2,07	—	—	—	10,0
8	»	»	0,9965	9,57	22,8	0,3	22,5	7,35	0,8	6,35	16,2	1,94	—	—	—	8,8
9	<b>Tenero-Mappo</b>	americano	0,9990	7,9	23,8	0,5	23,3	9,45	0,4	8,9	14,3	2,32	—	—	—	6,7
10	<b>Giornico</b>	nostrano	0,9979	8,4	22,6	0,6	22,0	7,0	0,8	6,0	16,0	2,14	—	—	—	8,6
11	<b>Monteggio</b>	»	1,0002	8,4	30,5	0,7	29,6	10,4	0,5	9,8	19,8	1,87	—	—	—	10,0
12	»	»	1,0002	8,3	30,2	1,4	28,8	11,6	0,4	11,1	17,7	1,90	—	—	—	16,8
13	<b>Morbio-Inferiore</b>	»	0,9996	8,3	26,4	0,6	25,8	12,0	0,3	11,6	14,2	2,13	—	—	—	12,6
14	<b>Mendrisio</b>	»	1,0005	7,0	26,0	0,6	24,1	10,7	0,3	10,3	13,8	2,00	—	—	—	9,7
15	»	americano	1,0018	6,8	27,1	1,2	25,9	11,6	0,3	11,2	14,7	1,78	—	—	—	14,7
16	<b>Salorno</b>	nostrano	1,0014	6,2	24,5	0,5	24,0	12,0	9,0	10,7	13,7	2,04	—	—	—	10,3
17	<b>Morbio-Inferiore</b>	»	0,9985	7,5	21,4	0,5	20,9	11,6	1,0	10,3	10,5	2,20	—	—	—	10,4
18	<b>Montagnola</b>	»	1,0021	7,1	28,6	1,2	27,4	13,0	0,4	12,5	14,9	1,96	—	—	—	14,7
19	»	»	1,0007	6,3	23,0	0,3	22,7	11,5	0,5	10,9	11,8	1,78	—	—	—	13,4
20	<b>Carasso</b>	»	0,9955	8,8	17,8	0,2	17,6	6,7	3,1	3,0	14,6	3,81	—	—	—	10,0
21	<b>Rivapiana</b>	»	0,9979	10,0	26,6	0,8	25,8	11,0	0,3	10,6	15,2	2,25	—	—	—	9,5
22	»	»	0,9979	9,8	26,6	1,0	25,6	11,0	0,3	10,6	15,0	2,24	—	—	—	9,3
23	<b>Gudo</b>	»	0,9982	9,7	27,1	0,9	26,2	11,2	0,24	10,9	15,3	1,96	3,3	1,9	—	10,2
24	<b>Castel S. Pietro</b>	»	1,0001	7,8	26,2	0,9	25,3	11,2	0,4	10,7	14,6	1,93	4,4	—	—	9,3
25	<b>Cagiallo</b>	americano	1,0033	6,0	28,3	1,1	27,2	12,4	0,4	11,9	15,3	2,32	6,2	—	—	10,3
26	»	»	1,0010	6,8	25,2	1,1	24,1	10,3	0,8	9,3	14,8	1,88	6,7	—	—	11,7
27	<b>Sala-Capriasca</b>	»	1,0027	5,0	23,8	1,2	22,6	9,7	0,9	8,6	14,0	2,10	6,3	—	—	13,0
28	<b>Campestro</b>	»	1,0031	5,12	25,5	2,8	22,2	10,9	1,3	9,3	12,9	2,09	—	—	—	9,47
		Minimum	0,9939	5,0	17,8	0,2	17,6	5,4	0,2	3,0	10,5	1,73	3,3	—	—	8,2
		Maximum	1,0033	11,3	31,2	2,8	30,3	12,7	3,1	12,5	19,8	3,81	6,7	—	—	16,8

231

### Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Hüttwilen</b>	—	1,0006	7,5	26,4	1,3	25,1	9,6	0,4	9,1	16,0	2,33	2,5	0,1	—	8,8
2	<b>Steckborn</b>	Oesterloh	1,0009	5,5	20,9	0,5	20,4	8,3	0,6	7,5	12,9	2,01	2,3	0,3	—	8,3
3	<b>Ermatingen</b>	—	0,9983	8,2	23,0	1,7	21,3	6,4	0,6	5,6	15,7	2,15	1,9	0,3	—	8,8

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>	Pentoses																		
				Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichthalftige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Winsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Indice de Brome	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.					
<b>Canton du Valais.</b>																						
Analyste : Laboratoire cantonal.																						
<b>Weissweine. — Vins blancs.</b>																						
1   <b>Visperterminen</b>		Heidenwein-Hohfluh-Wildi	0,9947	11,95	22,3	2,1	20,2	7,4	0,3	7,0	13,2	1,48	3,1	5,8	0,57	0,22	2,5					
2	"	Heidenwein-Rieben	42	11,14	21,4	2,2	19,2	6,3	0,5	5,7	13,5	1,30	2,9	5,8	0,63	0,26	2,4					
3	"	"	52	10,09	20,9	1,5	19,4	6,3	0,5	5,7	13,7	1,56	—	5,7								
4   <b>Salquenen</b>		Fendant-Zudanna	25	11,59	18,5	1,9	16,6	5,9	0,3	5,5	11,1	1,46	—	5,1								
5	"	Fendant-Larsche	29	12,32	21,4	2,6	18,8	6,7	0,5	6,0	12,8	1,54	—	4,1								
6	"	"	23	11,86	18,7	2,9	15,8	5,4	0,4	4,9	10,9	1,54	—	4,7								
7   <b>Sierre</b>		Fendant-Villa	26	12,32	20,6	2,1	18,5	5,7	0,4	5,2	13,3	1,64	—	5,1								
8	"	Fendant-Planzettes	41	11,41	21,8	1,8	20,0	6,8	0,4	6,3	13,7	1,60	3,0	—	0,59	0,26	2,3					
9	"	Fendant-Ravyre	32	11,77	20,6	2,3	18,3	6,7	0,4	6,2	12,1	1,94	—	4,9	0,58	0,28	2,1					
10	"	Fendant-Goubing	36	11,77	21,6	2,5	19,1	7,1	0,5	6,5	12,6	1,74	2,7	4,9								
11	"	Fendant-Géronde	67	8,98	21,4	2,4	19,0	7,3	0,3	7,0	12,0	1,32	—	4,4								
12	"	Rèze-Fendant-Sierre	47	10,79	21,6	2,0	19,6	8,4	0,3	8,0	11,6	1,70	—	3,7								
13	"	Rèze-Peyzenaz	41	12,2	23,8	2,6	21,2	8,0	0,5	7,4	13,8	1,30	—	5,2								
14	"	Malvoisie-Devin <sup>1)</sup>	1,0060	12,6	53,8	31,6	22,2	7,4	0,6	6,6	15,6	1,70	—	6,3								
15	"	Rèze-Loc	0,9948	10,7	21,6	1,9	19,7	8,2	0,2	7,9	11,8	1,50	2,9	—	0,65	0,28	2,3					
16   <b>Miège</b>		Fendant-Maurys	42	10,4	19,4	1,8	17,6	6,2	0,6	5,4	12,2	1,54	—	5,6								
17	"	Fendant-Bernones	31	11,7	20,2	1,6	18,6	6,8	0,4	6,3	12,3	1,50	—	4,5								
18	"	Rèze-Bernones	43	10,7	20,4	1,5	18,9	6,4	0,7	5,5	13,4	1,40	—	4,2								
19   <b>Venthône</b>		Fendant-Taurachières	38	10,8	19,4	1,8	17,6	6,9	0,3	6,5	11,1	1,74	—	4,9								
20   <b>Granges</b>		Fendant-Les Rayons	33	11,5	20,2	1,8	18,4	6,0	0,4	5,5	12,9	1,54	—	5,5								
21	"	Fendant-Mangol	35	11,0	19,4	1,5	17,9	7,2	0,4	6,7	11,2	1,70	2,1	4,3	0,66	0,28	2,3					
22   <b>Grône</b>		Fendant-Lonze Mareindaz	50	11,8	25,0	2,5	22,5	6,7	0,4	6,2	16,3	1,80	2,3	5,4	0,59	0,26	2,3					
23	"	Fendant-Rhin-La Crettaz	23	11,0	16,6	1,3	15,3	4,3	0,8	3,3	12,0	1,68	—	4,7								
24   <b>Bramois</b>		Fendant-Longeborgne	23	12,9	21,4	2,5	18,9	6,6	0,6	5,9	13,0	1,70	1,9	5,0	0,60	0,24	2,5					
25   <b>Ayent</b>		Fendant-Voos	29	11,4	19,0	1,5	17,5	7,0	0,2	6,7	10,8	1,50	—	3,5								

26	»	Fendant cuvé-Signèse	34	10,4	17,5	1,6	15,9	5,2	0,5	4,6	11,3	1,52	—	3,6	—	—	—
27	»	»	40	12,3	24,0	2,3	21,7	6,7	0,4	6,2	15,5	2,12	1,3	4,9	—	—	—
28	»	Fendant-Rèze-Chéronche	47	11,3	23,0	2,1	20,9	7,4	0,3	7,0	13,9	1,76	—	4,5	—	—	—
29	Grimisuat	Fendant-Mornoud-Mocaté	32	11,8	20,6	2,0	18,6	6,7	0,4	6,2	12,4	1,90	—	6,2	—	—	—
30	»	Fendant-Dôle-Lepini Clevette	48	12,8	26,9	3,0	23,9	7,9	0,6	7,2	16,7	2,34	—	5,6	—	—	—
31	»	Rhin-Champlan	19	12,1	18,5	2,3	16,2	5,9	0,4	5,4	10,8	1,60	—	5,2	—	—	—
32	Savièse	Fendant-La Gasse	75	12,4	32,6	12,0	20,6	8,1	0,3	7,7	12,9	1,54	—	4,6	—	—	—
33	»	Fendant-Montorge	30	11,9	20,4	2,0	18,4	7,2	0,6	6,4	12,0	1,60	—	5,0	—	—	—
34	»	Fendant-Rhin-Zupuis	29	12,8	22,6	2,4	20,2	7,0	0,3	6,6	13,6	2,00	1,8	5,2	0,63	0,24	2,6
35	»	Amigne cuvée-Château de la Soie	59	13,7	32,2	3,0	29,2	8,1	0,5	7,4	21,8	2,10	—	6,0	—	—	—
36	Sion	Fendant de Sion	32	11,5	19,7	1,9	17,8	5,6	0,3	5,2	12,6	1,98	—	4,8	—	—	—
37	»	Fendant-Clos des Amorettes	25	11,9	19,4	1,9	17,5	6,4	1,5	4,6	12,9	2,16	—	4,8	—	—	—
38	»	Fendant-Châteauneuf	17	12,2	18,2	2,0	16,2	5,1	0,5	4,5	11,7	1,40	2,3	6,1	0,64	0,27	2,3
39	»	Rhin-Champmarais	26	11,9	19,7	2,0	17,7	5,7	0,4	5,2	12,5	1,78	—	5,9	—	—	—
40	»	Amigne de Sion	39	12,6	24,5	2,3	22,2	9,5	0,4	9,0	13,2	1,96	—	5,7	—	—	—
41	»	Johannisberg de Sion	26	11,9	19,4	1,8	17,6	6,0	0,4	5,5	12,1	1,92	—	4,5	—	—	—
42	»	Fendant-Rhin-Molignon	24	11,7	18,5	2,0	16,5	5,2	0,4	4,7	11,8	1,80	—	4,9	—	—	—
43	»	Malvoisie Châteauneuf	09	14,8	22,8	2,5	20,3	6,8	0,7	5,9	14,4	1,40	1,5	5,7	0,62	0,26	2,4
44	Conthey	Fendant-Amorettes	26	15,3	28,1	2,8	25,3	6,1	0,5	5,4	19,9	3,56	—	5,6	—	—	—
45	»	Fendant-Grand Verger	22	15,1	26,6	2,5	24,1	6,7	0,6	6,0	18,1	2,34	—	10,0 <sup>2)</sup>	—	—	—
46	»	Fendant-St-Séverin	26	12,5	21,1	1,8	19,3	5,6	0,4	5,1	14,2	2,02	—	4,6	—	—	—
47	»	Fendant-Crettaz	25	11,9	19,2	1,7	17,5	6,3	0,3	5,9	11,6	1,70	—	4,4	—	—	—
48	Vétroz	Fendant-Bassin	37	11,8	21,8	1,8	20,0	7,0	0,2	6,7	13,3	1,98	—	4,3	—	—	—
49	»	Fendant-Longrin	16	12,2	18,0	1,7	16,3	5,7	0,4	5,2	11,1	1,42	—	3,8	—	—	—
50	»	Dôle pressé doux-Les Planty	07	14,7	21,8	1,9	19,9	8,2	0,4	7,7	12,2	1,24	—	4,8	—	—	—
51	»	Petite Arvine-Loliva	42	11,1	21,4	1,6	19,8	7,4	0,4	6,9	12,9	1,90	—	3,9	—	—	—
52	Ardon	Fendant-Ballavaux	29	11,1	18,0	1,3	16,7	6,5	0,5	5,9	10,8	1,40	—	3,8	—	—	—
53	»	Fendant-Cudriaz	21	11,9	18,2	1,4	16,8	5,9	0,5	5,3	11,5	1,52	—	5,3	—	—	—
54	»	Fendant-Rhin-Champs d'Ardon	41	10,8	20,2	1,6	18,6	6,7	0,5	6,1	12,5	1,66	—	4,4	—	—	—
55	»	Fendant-Rhin-Genevrez	25	11,2	17,5	1,4	16,1	5,6	0,5	5,0	11,1	1,50	—	4,1	—	—	—
56	Chamoson	Fendant-Le Gruü	30	13,2	24,0	2,5	21,5	10,4	0,4	9,9	11,6	1,44	—	3,6	—	—	—
57	»	Fendant Collombey	39	10,8	19,7	1,5	18,2	6,6	0,5	6,0	12,2	1,60	—	5,5	—	—	—
58	»	Fendant-Champ de Croix	45	11,5	23,0	1,9	21,1	7,8	0,3	7,4	13,7	2,40	—	4,9	—	—	—
59	»	Fendant-Trémazière	41	11,7	22,6	1,8	20,8	7,4	0,4	6,9	13,9	1,80	3,0	5,2	0,64	0,26	2,4
60	»	Fendant-Ravanay	41	10,9	20,4	2,0	18,4	6,2	0,4	5,7	12,7	1,86	—	3,9	—	—	—
61	»	Fendant-Senessardaz	39	12,1	23,0	2,3	20,7	7,2	0,5	6,6	14,1	1,80	—	5,3	—	—	—

<sup>1)</sup> Le vin blanc n° 14 est un vin incomplètement fermenté.

<sup>2)</sup> Vin présentant un très fort «goût de boue».

<sup>3)</sup> La détermination de l'acide citrique dans les vins ci-dessus a donné les résultats suivants: négatif dans 29 échantillons; léger trouble dans 28 échantillons; 0,2 g par litre dans 23 échantillons; moins que 0,5 g par litre dans 3 échantillons; plus que 0,5 g par litre: aucun.

No.	Gemeinde Commune	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>	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-Würzsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Indice de Brone		Pentoses <sup>1)</sup>	
														Arabinose	Rhamnose	A./Rh.	
62	<b>Chamoson</b>	Fendant-Rhin-Grü-La Zoumaz	0,9954	11,1	24,0	2,2	21,8	7,8	0,4	7,3	14,5	1,94	—	—	—	5,4	
63	<b>Leytron</b>	Fendant-Les Prix	49	11,5	24,0	1,8	22,2	8,5	0,4	8,0	14,2	1,56	—	—	—	4,2	
64	<b>Riddes</b>	Fendant-Rhin-Arin et Condéminie	49	10,1	20,2	1,5	18,7	7,2	0,4	6,7	12,0	1,64	—	—	—	4,4	
65	<b>Saillon</b>	Fendant-Champ du Poirier	51	10,8	22,6	1,6	21,0	9,6	0,5	9,0	12,0	1,60	—	—	—	3,5	
66	<b>Saxon</b>	Fendant-Pérosé	44	10,8	20,9	1,7	19,2	6,7	0,5	6,1	13,1	1,66	—	—	—	4,8	
67	<b>Fully</b>	Fendant-Fully	42	11,5	22,3	1,7	20,6	7,6	0,4	7,1	13,5	1,82	—	—	—	4,5	
68	»	Fendant et Arvine-Fully	38	11,2	20,4	2,2	18,2	7,1	0,3	6,7	11,5	1,44	—	—	—	3,9	
69	<b>Charrat</b>	Fendant-Les Claires	38	10,4	18,2	1,2	17,0	5,8	0,7	5,0	12,0	1,98	—	—	—	4,9	
70	»	Fendant-Arvine-Charrat	36	11,7	21,4	1,6	19,8	5,6	0,5	5,0	14,8	1,90	—	—	—	5,3	
71	<b>Martigny-Ville</b>	Fendant-Rière le Château	42	11,8	23,0	2,2	20,8	7,7	0,4	7,2	13,6	1,60	—	—	—	6,0	
72	»	Fendant-Soleil	20	12,3	19,0	1,3	17,7	4,7	0,3	4,3	13,4	1,90	1,5	—	0,61	0,23	2,6
73	»	Fendant-arvine-Lamarque	29	12,8	22,6	1,8	20,8	8,0	0,2	7,7	13,1	1,62	—	—	4,7		
74	»	Fendant-arvine-Lamarque	37	12,4	23,3	1,9	21,4	8,1	0,4	7,6	13,8	1,64	—	—	4,2		
		Minimum	0,9909	8,98	16,6	1,2	15,3	4,3	0,2	3,3	10,8	1,24	1,3	3,5	0,57	0,22	2,1
		Maximum	1,0060	15,3	53,8	31,6	29,2	10,4	1,5	9,9	21,8	3,56	3,1	10,0	0,66	0,29	2,6

### Rotweine. — Vins rouges.

1	<b>Salquenen</b>	Hollenwein-Hölle	0,9963	11,6	27,6	2,3	25,3	7,5	0,4	7,0	18,3	2,42	—	—	5,2		
2	<b>Venthône</b>	Rouge du pays-Grand Raye	65	12,5	30,5	3,8	26,7	7,6	0,7	6,8	19,9	1,36	—	—	6,6		
3	<b>Granges</b>	Rouge du pays-Les Rayons	57	11,4	25,4	2,5	22,9	5,7	0,9	4,6	18,3	2,34	—	—	5,6		
4	<b>Grâne</b>	Rouge du pays-Mangol	60	11,5	26,4	3,9	22,5	7,1	0,6	6,3	16,2	1,90	—	—	4,5		
5	<b>Ayent</b>	Dôle-Signése	60	11,0	25,2	1,8	23,4	8,2	0,4	7,7	15,7	2,10	—	—	3,6		
6	<b>Sion</b>	Dôle-Molignon	55	12,6	28,3	2,0	26,3	7,1	0,4	6,6	19,7	2,58	—	—	4,9		
7	»	Dôle-Châteauneuf	30	13,7	25,0	2,9	22,1	6,8	0,4	6,3	15,8	2,42	1,84	4,5	0,68	0,29	2,3
8	<b>Conthey</b>	Dôle-Entrecrêtes	56	13,1	29,8	2,5	27,3	6,9	0,4	6,4	20,4	3,00	—	6,0			
9	<b>Chamoson</b>	Dôle-Le Grü	75	10,9	28,6	2,3	26,3	7,4	0,6	6,6	19,7	2,66	—	—	4,5		
10	»	Dôle-Ravanay	78	12,0	32,2	2,6	29,6	7,8	0,5	7,2	22,4	2,38	—	5,4			
11	<b>Saxon</b>	Dôle-Pérosé	67	12,0	29,5	1,9	27,6	7,8	0,5	7,2	20,4	2,40	2,2	3,6	0,61	0,28	2,2
		Minimum	0,9930	10,9	25,0	1,8	22,1	5,7	0,4	4,6	15,7	1,36	1,84	3,6	0,61	0,28	2,2
		Maximum	0,9978	13,7	32,2	3,9	29,6	8,2	0,9	7,7	22,4	3,00	2,2	6,6	0,68	0,29	2,3

<sup>1)</sup> La détermination des Pentoses a été effectuée par la laboratoire du service suisse de l'Hygiène publique.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige 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 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 sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1 Aigle		Payernettes	0,9935	13,0	24,1	1,5-2	22,1	6,3	0,5	5,7	16,4	2,12	1,7	2,8		
4 »		Vy-Neuvaz	46	11,9	23,2	1,5-2	21,2	9,3	0,5	8,7	12,5	2,00	2,1	0,6		
6 »		Beauregard	32	11,9	21,8	1,5	20,3	6,2	0,3	5,8	14,5	1,90	2,4	2,6		
8 »		Revoutaz	44	12,3	24,2	1,6	22,6	6,9	0,3	6,5	16,1	1,96	2,7	2,9		
9 »		En Chevrou	45	11,3	22,0	1,5-2	20,0	6,9	0,4	6,4	13,6	1,90	2,5	3,6		
10 »		Mélange	49	11,0	21,8	1,5	20,3	6,5	0,3	6,1	14,2	1,88	2,2	2,7		
18 Bex		Chêne	58	10,3	22,9	-0,5	22,4	10,6	0,3	10,2	12,2	1,66	2,2	0,6		
19 »		Les Plantes, Le Ry	45	11,2	23,0	0,5-1	22,0	10,2	0,3	9,8	12,2	1,32	2,8	0,9		
21 »		Montex	56	9,8	22,1	0,5-1	21,1	8,8	0,3	8,4	12,7	1,72	2,2	2,5		
35 Villeneuve		Mélange	62	10,6	25,0	1-1,5	23,5	9,5	0,4	9,0	14,5	1,92	1,6	1,4		
36 »			58	10,4	24,0	0,5-1	23,0	8,9	9,2	8,7	14,3	1,64	2,2	1,1		
37 »		Le Muraz	67	10,1	24,0	1,5-2	22,0	9,1	0,6	8,4	13,6	2,08	1,7	0,9		
38 »		Mélange	57	10,5	24,9	-0,5	24,4	9,5	0,2	9,3	15,1	1,86	1,8	1,9		
39 »		Les Moines	60	10,3	24,7	1-1,5	23,2	9,1	0,5	8,5	14,7	1,90	2,4	1,0		
40 »		Mélange	62	10,0	24,2	1-1,5	22,7	9,0	0,2	8,8	13,9	1,76	1,9	0,8		
43 Yvorne			53	11,6	24,9	2,0	22,9	6,9	0,2	6,7	16,2	1,86	1,5	3,2		
44 »			57	11,0	25,0	1-1,5	23,5	9,7	0,2	9,5	14,0	1,88	1,8	1,9		
		Maximum	0,9967	13,0	25,0	1,5-2	24,4	10,6	0,6	10,2	16,4	2,12	2,8	3,6		
		Minimum	0,9932	9,8	21,8	-0,5	20,0	6,2	0,2	5,7	12,2	1,32	1,5	0,6		
		Moyenne	0,9952	11,0	23,6	--	22,0	8,4	0,3	8,0	14,1	1,84	2,1	1,7		

*Observations.* N° 1 en partie greffé, un peu de mildiou, trié les grains secs. N° 4 trié les raisins noirs, transvasé à la grosse lie en décembre. N° 6 un peu de mildiou. N° 8 en partie greffé, un peu de mildiou. N° 9 id. N° 10 id. N° 19 en partie greffé. N° 36 1/5 greffé. N° 37 vers, mildiou, oidium, 1/2 greffé, trié les raisins secs. N° 38 1/5 greffé. N° 39 2/5 greffé. N° 40 id.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamtstickstoff, g p. L. <i>Azote total g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
54	Allaman	Château	0,9964	10,2	23,2	1,5-2	21,2	10,4	0,6	9,7	11,5	1,88	2,8	1,1		
58	Aubonne	Clos d'Aspre	58	9,7	20,8	1-1,5	19,3	8,2	0,5	7,6	11,7	1,78	2,2	2,5		
61	"	Curzille	1,0013	10,8	37,4	14,2	23,2	9,8	0,3	9,4	13,8	1,64	1,5	1,5		
74	Bougy	Villars-dessous	0,9954	10,8	22,9	1-1,5	21,4	9,3	0,3	8,9	12,5	1,72	2,7	1,1		
77	Bursinel	Le Genêt	53	9,8	19,9	1-1,5	18,4	7,4	0,2	7,2	11,2	1,80	1,8	4,0		
80	Dully	Clos du Château	71	8,9	22,2	0,5-1	21,2	9,7	0,3	9,3	11,9	1,72	2,7	1,3		
81	"	Dully	64	9,4	20,7	-0,5	20,2	10,8	0,3	10,4	9,8	1,56	3,0	1,5		
87	Etoy	Château	62	10,8	25,1	-0,5	24,6	11,0	0,4	10,5	14,1	1,66	2,6	0,6		
91	Féchy	Martheray	55	10,8	24,1	1,5-2	22,1	10,0	0,4	9,5	12,6	1,84	1,5	1,3		
92	"	Saugey	47	11,0	21,0	1-1,5	19,5	7,6	0,3	7,2	12,3	1,74	2,2	3,6		
98	Gilly	Mélange	46	9,7	18,5	1,2	17,3	6,9	0,2	6,6	10,7	1,57	2,3	3,2		
		Maximum	1,0013	11,0	37,4	1,5-2	24,6	11,0	0,6	10,5	14,1	1,88	3,0	4,0		
		Minimum	0,9946	8,9	18,5	-0,5	17,3	6,9	0,2	6,6	9,8	1,56	1,5	0,6		
		Moyenne	0,9962	10,1	23,2	—	20,8	9,2	0,3	8,7	12,0	1,72	2,3	1,9		

Observations. № 54  $\frac{1}{15}$  greffé. № 58 un peu de vers. № 61 un peu de greffé, mildiou, vers. № 74  $\frac{1}{6}$  greffé. № 77  $\frac{1}{20}$  greffé. № 80 en partie greffé. № 87  $\frac{1}{8}$  greffé. № 91  $\frac{1}{20}$  greffé. № 92  $\frac{1}{15}$  greffé. № 98 un peu de greffé.

#### Région de Lavaux:

139	Chexbres	Chatalet	0,9943	10,8	20,9	1-1,5	19,4	8,7	0,2	8,5	10,9	1,64	2,4	1,0		
152	Epesses	Mi-vignoble	40	12,2	23,2	1,5-2	21,2	7,9	0,5	7,3	13,9	1,88	2,0	1,4		
158	"	République	44	10,1	18,4	1-1,5	16,9	6,0	0,3	5,6	11,3	2,00	2,2	3,9		
164	Lutry	Les Chênes	56	10,5	22,3	1-1,5	20,8	8,4	0,4	7,9	12,9	1,90	2,2	1,2		
167	"	Chatelard	47	11,3	23,0	1,5-2	21,0	7,6	0,3	7,2	13,8	2,02	2,3	3,5		
170	Puidoux	Clos des Abbayes	16	12,7	20,1	1,5-2	18,1	5,3	0,5	4,7	13,4	1,66	1,0	3,1		
171	"	"	23	12,7	20,6	1,5-2	18,6	6,5	0,5	5,9	12,7	1,88	1,2	2,1		
172	"	"	14	12,7	18,8	1,5-2	18,8	5,2	0,7	4,3	14,5	1,88	1,5	3,5		
173	"	Clos des Moines	63	11,4	27,2	2,0	25,2	8,0	9,6	7,3	17,9	1,70	1,6	3,9		

174	Puidoux	Clos des Moines	64	12,0	28,1	8,0	20,1	5,3	0,6	4,5	15,6	1,71	1,6	2,3	—	—
176	"	Treytorrens	58	10,3	23,8	1-1,5	22,3	8,6	0,4	8,1	14,2	2,04	1,6	1,4	—	—
180	"	Clos du Chemin de fer	26	11,4	18,4	1-1,5	16,9	5,3	0,4	4,8	12,1	1,76	1,5	3,3	—	—
186	Chexbres, Rivaz, St-Saphorin	Mélange	52	10,3	22,7	0,5-1	21,7	9,3	0,3	8,9	12,8	1,80	2,2	1,1	—	—
190	Villette	Chatagny	50	10,4	20,8	1,5-2	18,8	6,9	0,4	6,4	12,4	1,88	1,7	3,2	—	—
		Maximum	0,9964	12,7	28,1	1,5-2	25,2	9,3	0,7	8,9	17,9	2,04	2,4	3,9	—	—
		Minimum	0,9914	10,1	18,4	-0,5	16,9	5,2	0,2	4,3	10,9	1,64	1,0	1,0	—	—
		Moyenne	0,9942	11,3	22,0	—	19,9	7,1	0,4	6,5	13,4	1,84	1,8	8,5	—	—

Observations. № 139  $\frac{1}{5}$  greffé. № 152  $\frac{1}{3}$  greffé. № 167  $\frac{1}{3}$  greffé. № 170  $\frac{1}{3}$  greffé. № 180  $\frac{3}{4}$  greffé, un peu de mildiou. № 186  $\frac{2}{3}$  greffé.

#### Région de Morges.

205	Echandens	Les Abbesses	0,9948	10,3	20,3	0,5-1	19,3	5,8	0,4	5,3	14,0	1,88	1,1	4,1	—	—
210	Lavigny	Grand'vigne	60	9,7	20,8	0,5-1	10,8	9,5	0,3	9,1	10,7	1,60	2,4	1,0	—	—
223	Morges	Mélange	58	10,0	22,1	1-1,5	20,6	9,0	0,2	8,8	11,8	1,82	1,9	0,9	—	—
236	Villars sur Yens	Cheseaux	73	9,7	23,9	-0,5	23,4	10,8	0,3	10,4	14,0	1,72	2,4	0,5	—	—
		Maximum	0,9973	10,3	29,3	1-1,5	23,4	10,8	0,4	10,4	14,0	1,88	2,4	4,1	—	—
		Minimum	0,9948	9,7	20,3	-0,5	19,3	5,8	0,2	5,3	10,7	1,60	1,1	0,5	—	—
		Moyenne	0,9959	9,9	21,8	—	20,8	8,8	0,3	9,4	12,6	1,75	1,9	1,6	—	—

Observations. № 205 en partie greffé, transvasé en décembre à la grosse lie. № 210  $\frac{1}{6}$  greffé. № 223 en partie greffé, un peu de mildiou.

#### Région de la Petite Côte.

243	Founex	Mélange	0,9954	8,9	17,5	0,5-1	16,5	6,6	0,3	6,2	10,3	1,70	1,2	4,0	—	—
Observations. $\frac{2}{3}$ greffé, mildiou.																

#### Région de Pully-Lausanne.

249	Crissier	Mélange	0,9960	9,6	20,6	1,5	19,1	7,3	0,3	6,9	12,2	1,66	2,4	4,0	—	—
257	Lausanne	Les Boverattes	67	10,2	25,1	0,5-1	24,1	9,1	0,3	8,7	15,4	2,00	1,8	1,4	—	—
259	Pully	Le Faux-Blanc	60	9,9	21,8	1-1,5	20,3	9,6	0,3	9,2	11,6	1,86	2,9	1,0	—	—
260	"	Pevret	52	9,7	19,5	1-1,5	18,0	6,6	0,5	6,0	12,0	1,90	1,8	—	—	—
261	"	Mélange	51	9,8	18,8	-0,5	18,3	7,1	0,4	6,6	11,7	1,70	2,5	3,3	—	—
262	"	Senalèche	60	9,5	21,8	—	21,8	7,9	0,4	7,4	14,4	1,82	2,6	4,5	—	—
		Maximum	0,9967	10,2	25,1	1-1,5	24,1	9,6	0,5	9,2	15,4	2,00	2,9	4,5	—	—
		Minimum	0,9951	9,5	18,8	-0,5	18,0	6,6	0,3	6,0	11,1	1,66	1,8	1,0	—	—
		Moyenne	0,9958	9,8	21,8	—	20,2	7,9	0,4	7,4	12,8	1,82	2,3	2,8	—	—

Observations. № 249 mildiou. № 257 en partie greffé, mildiou. № 260 en partie greffé. № 261 id.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fine, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Winsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwed. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfurique total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
<b>Région de Vevey-Montreux.</b>																
268	<b>Chardonne</b>	Burignon	0,9939	11,7	21,6	0,5-1	20,6	6,8	0,4	6,3	14,3	1,92	1,3	2,6		
269	»	»		27	11,4	19,3	1,5-2	17,3	5,9	0,2	5,7	11,6	1,62	1,6	3,7	
271	»	Alours		56	10,1	21,8	0,5	21,3	7,8	0,5	7,0	14,3	2,10	—	—	
276	<b>Chatelard</b>	Chatelard Rufinel		58	11,8	21,6	1-1,5	20,1	6,6	0,4	6,1	14,0	1,96	2,4	3,4	
278	»	Mélange		44	11,0	22,3	1-1,5	20,8	7,0	0,4	6,5	14,3	1,94	2,1	3,8	
280	<b>Corseaux</b>	Clos du centenaire		56	10,8	23,4	-0,5	22,9	9,3	0,5	8,7	14,2	2,02	2,9	1,0	
281	»	Gonelles		80	10,9	29,8	0,9	28,9	10,6	0,3	10,2	18,2	2,77	—		
282	»	»		58	11,1	25,2	0,9	24,3	7,3	0,5	6,7	17,6	2,19			
286	<b>Corier</b>	Chantemerle		57	10,5	23,3	1,5	21,8	9,4	0,4	8,9	12,9	1,98			
295	<b>Tour de Peilz</b>	Sully		60	10,3	24,0	1,6	22,4	11,7	0,4	11,2	11,2	2,43			
299	<b>Vevey</b>	Ruerettes		60	9,9	22,3	1,5	20,8	8,3	0,5	7,7	13,1	1,92			
302	<b>Vevey, Tour de Peilz, St-Légier, Blonay</b>	vase n° 2		57	10,3	22,8	0,7	22,1	8,7	0,2	8,4	13,7	2,22			
303		» 3		43	10,8	20,6	0,7	19,9	7,7	0,3	7,3	12,6	2,10			
304		» 4		55	10,4	22,6	0,8	21,8	7,2	0,3	6,8	15,0	2,17			
305		Vases des caves de		» 6	72	10,3	26,6	0,7	25,9	8,5	0,2	8,3	17,6	2,79		
306		de l'Hôpital de Vevey,		» 21	53	10,5	22,3	0,8	21,5	7,1	0,4	6,7	14,8	2,35		
307		récolte de 40,000 l		» 22	53	10,3	21,6	0,5	21,1	9,2	0,2	8,9	12,2	2,03		
308				» 23	46	10,4	20,4	0,8	19,6	7,4	0,3	7,0	12,6	2,08		
309				» 40	69	10,2	25,2	1,5	23,7	9,2	0,5	8,6	15,1	2,39		
		Maximum	0,9980	11,8	29,8	1,5-2	28,9	11,7	0,5	11,2	18,2	2,79	2,9	3,8		
		Minimum	0,9927	9,6	19,3	-0,5	17,2	5,9	0,2	5,7	11,2	1,62	1,3	1,0		
		Moyenne	0,9954	10,6	22,9	—	21,9	8,2	0,4	7,7	14,2	2,16	2,1	2,9		
<b>Région d'Arnex-Orbe.</b>																
326	<b>Arnex</b>	Mandrolaire		0,9965	7,9	17,7	-0,5	17,2	7,6	0,5	7,0	10,2	1,80	2,6	1,8	
327	»	Mélange		0,0969	7,7	17,5	0,8	16,7	7,3	0,5	6,7	10,0	1,79	2,4	4,2	
<i>Observations.</i> No 268 greffé. No 269 id. No 276 ½ greffé, mildiou. No 278 id. No 286 en partie greffé, transvasé à la grosse lie en janvier. No 295 en partie greffé, cochylis. No 299 ¾ greffé.																
<i>Observations.</i> No 326 greffé. No 327 en partie greffé.																

Observations. Un peu de greffé.

## Région de Concise.

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>													
				0,9951	9,9	19,8	1,5-2	17,8	7,4	0,3	7,0	10,8	1,72	2,7	3,5	-

## Kanton Zürich.

Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Wädenswil</b>	Sehloss- und Dorfreben, Räuschling <sup>1)</sup>	0,9999	6,6	21,8	0,7	21,1	6,3	0,3	5,9	15,2	2,71	1,6	2,0	6,4	0,70	0,14
2	"	Räuschling <sup>2)</sup>	1,0009	6,6	24,2	0,9	23,3	10,2	0,3	9,8	13,5	2,15	3,2	0,5	4,6	0,72	0,65
3	<b>Stäfa</b>	Sternenhalde, Räuschling u. Elbling	0,9998	7,6	24,7	0,8	23,9	9,2	0,3	8,8	15,1	2,38	2,2	1,5	5,6	0,67	0,64
4	"	Riesling-Silvaner	0,9979	7,8	20,9	0,6	20,3	5,1	0,4	4,6	15,7	2,69	1,6	2,6	5,4	0,44	0,72
		Minimum	0,9979	6,6	20,9	0,7	20,3	5,1	0,3	4,6	13,5	2,15	1,6	0,5	4,6	0,44	0,65
		Maximum	1,0009	8,2	24,7	1,2	23,9	10,2	0,4	9,8	17,9	3,95	3,2	4,5	7,8	0,80	0,72

Rotweine. — *Vins rouges.*

5	<b>Stäfa</b>	Sternenhalde, Klävner	0,9989	8,2	24,2	1,2	23,0	5,6	0,4	5,1	17,9	3,05	2,0	4,5	7,8	0,80	0,66
---	--------------	-----------------------	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	-----	-----	-----	------	------

<sup>1)</sup> Entsaert. <sup>2)</sup> Der gleiche Wein nicht entsaert.