Zeitschrift: Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und

Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 8 (1917)

Heft: 5

Rubrik: 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: 12.12.2025

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

XVIIº ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1916

A. Mostuntersuchungen. — Pesées de moût.

Canton de Neuchâtel.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: rot. — Coule	ur: rouge.		
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \\ 3 \\ 4 \\ 5 \end{bmatrix}$	Cortaillod Boudry Auvernier Neuchâtel »	Diable Perrière Les Saars Les Valangines	13. X. 19. X. 13. X. 13. X. 19. X.	83,3 67,7 88,1 78,5 71,0	15,2 13,8 16,5 13,7 14,2
		Farbe: weiss. — Co	uleur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10	Boudry Colombier Auvernier Hauterive Auvernier	Les Cornes — Saunerie Fleurette Clos dessous Clos dessus Goutte d'or vigne non greffée	16. X. 19. X. 20. X. 19. X. 20. X. 16. X. 17. X. 18. X. 19. X.	60,6 76,0 58,2 52,0 66,0 75,8 76,0 73,0 74,0 87,0	14,2 12,3 15,0 12,8 13,8 13,1 11,2 12,2 13,1 12,2

Kanton Schaffhausen.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss. — Coul	leur: blanc.		
1 2 3 4 5 6 7	Buchberg Gächlingen » Neunkirch Schleitheim Siblingen Wilchingen	Bach Mühleweg In den Stälden Hinter Neunkirch Verschiedene Lagen Galgenberg Kirchhof Minimum	17. X. 20. X. 20. X. 16. X. 20. X. 23. X. 17. X.	$ \begin{array}{r} 52,1\\ 37,7\\ 38,0\\ 39,0\\ 36,9\\ 32,5\\ 50,1\\ 32,5 \end{array} $	15,2 14,8 14,8 18,9 18,8 15,9 14,6
1	Farbe: rot und Schaffhausen	Maximum d weiss gemischt. — Cod Fischerhäuserberg, südl.			18,9 angée. 16,3
		Farbe: rot Coule	ur: rouge.		
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11	Oberhallau Osterfingen Rüdlingen Stein Schaffhausen Thayngen Trasadingen Unter-Hallau Wilchingen	Untere Lage des «Kurzen Wegs» Badreben, Hinterer Berg. Vord. Berg Verschiedene Lagen Hohentwielerhalde, südl. Käferstein, südlich Herrenberg Unter dem Kapf Gallee Hinterm Turm Verschiedene Lagen Haslach	20. X. 12. X. 13. X. 23. X. 23. X. 17. X. 18. X. 20. X. 23. X. 17. X.	62,6 68,5 64,7 70,4 67,7 51,9 63,5 65,0 63,0 65,9 70,4	16,5 16,3 15,0 14,0 15,6 11,6 14,4 15,0 13,1 16,3 14,0
		Minimum Maximum		51,9 70,4	$\begin{array}{c c} & 11,6 \\ & 16,3 \end{array}$

Canton du Valais.

No.	Gemeinde Commune	Rebensorte Nature du plant	Parchet .	Oechsle-Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weiss	s. — Couleur: blanc.		
1	Sierre	Fendant	Bouchalais	85	8,1
2	»	»	Maison rouge	95	8,0
3	»	»	» »	95	6,5
4 5	»	»	Venthône	71	10,5
5	Granges	»	Prafaleon	95	7,0
6	»	»	Plaine Rive gauche	91	7,7
7	>	>>	Chamzabé	89	8,3
8	>	Rèze	Zampiard	89	9,4
9	St. Léonard	Fendant	La Ĉroix	94	$^{9,4}_{7,5}$
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 Commune	Rebensorte Nature du plant	Parchet	Oechsle Grade Degrés d'apr. le compteur d'Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
		Farbe: weis:	S. — Couleur: blanc.		
14	Bramois	1 Rhin	Pranöé	92	7,2
15	»	»	La Croix	82	10,6
16	Sion	Fendant	Champlan	89	
17	»	»	Orgeval	90	8,0 7,7 8,0 8,0 8,4
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 7,2 8,6
23	>	»	Molignon	90,5	7,2
24	»	»	_	86,3	8,6
25	Chamoson	»	Montibeux	96	10,8
26	»	>	. »	97,5	8,6
27	Riddes	Muscat	Sous Montibeux	74	13,6
28	Saillon	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.	$Produzent \ Producteur$	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de la vendange	Farbe Couleur	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	Säuregehalt Acidité %
		Bezirk Andelfin	gen.			
	Gemeinde: Adlik	con. — Einsender: C	ehninger, J.,	Präside	nt.	
$\begin{bmatrix} 1 \\ 2 \end{bmatrix}$	Oehninger, J., Präsident	Steimerlen Bantlirain	17. X. 16. X.	weiss rot	55 70	$\begin{array}{ c c c c }\hline 16,5 \\ 17,2 \\ \end{array}$
	Gemeinde: Alten-And	elfingen. — Einsende	er: Keller, Ka	d., Gem	einderat.	
3 4 5 6	Meier, Jakob, Metzger Keller, Kd, Gemeinderat ** Frei, Otto	Süssenberg Wesperbühlerberg und Einfang *** Wesperbühlerberg	17. X. 16. u. 17. X. 18. X. 16. u. 17. X.	weiss rot	68 69 52 69	$\begin{array}{ c c c }\hline 14,6\\ 13,9\\ 15,5\\ 13,5\\\hline\end{array}$
	Gemeinde: Be	nken. — Einsender:	Hablützel, Sta	tthalte	r.	
7 8	Meister-Dengler, H. Strasser, Bernh.	Büchseler Lätsch	18. X. 18. X.	rot »	65 65	16,0 17,6
	Gemeinde: Berg	a. Irchel. — Einsend	der: Baur, J.,	Präsid	ent.	
9 10 11 12	Fehr, Gebr., Schreiner Baur, Wwe. Fehr, Gebr., Balth. Kienast, Jakob	Bohl Bohl (Ebene) Längg Burgweg	18. X 19. X. 17. X. 19. X.	rot » »	73 71 71 76	$\begin{array}{ c c c }\hline 16,0 \\ 15,4 \\ 14,6 \\ 15,0 \\ \end{array}$

Kanton Zürich.

No.	Produzent Producteur	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de la vendange	Farbe Couleur	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	Säuregehalt Acidité %
	Gemeinde: Dachse	en. — Einsender: Bo	ol, Joh., Gemei	ndeamn	nann.	
13 14 15 16 17 18	Eggli, Rud., a. Präsident Meister-Bol, J. Bol, Joh., Gmdm. Eggli-Leu, Jb. Rubli-Meister, Frau Rubli-Meister, Ernst	Im Bankert	18. X. 17. X. 18. X. 17. u. 18. X. 17. X. 18. X.	rot * weiss *	70 66 73 68 50 54	$\begin{array}{c c} 14,4 \\ 15,4 \\ 14,4 \\ 16,1 \\ 15,2 \\ 15,0 \end{array}$
	Gemeinde: Gross-	Andelfingen. — Eins	ender: Arbenz	-Akeret	, <i>H</i> .	
19 20	Meisterhans, Jb., Metzger	Langweingarten »	18. X. 18. X.	rot weiss	65 59	$\begin{vmatrix} 17,6\\13,7 \end{vmatrix}$
	Gemeinde: Klein-And	elfingen. — Einsende	er: Oehninger,	J., Bea	zirksrat.	
21 22	Wolfer, Alb. Mökli-Strasser, F.	Scheitenberg *	16.—18. X. 16.—18. X.	weiss rot	67 75	$\begin{array}{c c} 12,8 \\ 14,6 \end{array}$
	Gemeinde: Ossingen. —	Einsender: Kübler,	U., Verwalter	der W	einbauge	n.
23 24 25	Mitglieder d. Weinbaugen. * * * * * * *	Aus allen Lagen » » » » »	18. X. 18. X. 19. X.	rot » »	66 64 65	$16,1 \\ 16,5 \\ 18,0$
	Staatskellerei Rhein	au. — Einsender: V	erwaltung der	Pfllege	anstalt.	
26 27	Pflegeanstalt Rheinau	Korb	18. X. 18. X.	rot »	76 76	12,8 12,7
	Gemeinde: Rudol	fingen. — Einsender	: Zuber, J., E	Iauptma	ınn.	
28 29	Rueger-Strasser, E. Zuber, J., Hptm.	Steg Rain	18. X. 18. X.	rot	65 68	$^{15,9}_{16,5}$
	Gemeinde: Trüllil	con. — Einsender: Z	Luber, C., Ober	rstleutn	ant.	
30	Zuber, C.	Quardi	16. X.	rot	68	14,6
	Gemeinde	: Uhwiesen. — Einse	ender: Schenk,	E.		
31	Schenk, E.	Gätterli	19. X.	weiss	56	15,2
	Gemeinde: Unter-St	ammheim. — Einsend	ler: Hörni, C.	, Natio	nalrat.	
32 33 34 35	Hörni, C., z. Kellhof	Kunzen Luketen Widmer Langerten	20. X. 18. X. 20. X. 19. X.	weiss rot »	50 68 67 68	17,2 15,8 15,5 16,3
		Gemeinde: Volk	en.			
36 37 38 39	Keller, Ernst Ritzmann, Alb. **Ritzmann, Konrad	Hinterhäuser * * * * * *	16. X. 14.—18. X. 14.—19. X. 17. X.	rot weiss rot	72 71 60 75	14,8 15,1 14,0 15,5

Kanton Zürich.

Description of the						
No.	Produzent Producteur	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de la vendange	Farbe Couleur	Oechsle-Grade Degrés densi- métriques	Säuregehalt Acidité %000
		Bezirk Bülae	h.			
	Gemeinde: Freiens	tein. — Einsender:	Dünki, Kantor	nsrat, R	torbas.	
40 41 42	Weiss, Adolf Wirth, Joh., Gupfe Wirth, Rud.	Grub Hagelern, Grub Hinterbal, Hägeler	19. u. 20. X. 17.—24. X. 18.—23. X.	» ·	71 72 67	$\begin{array}{ c c c }\hline 14,3 \\ 13,9 \\ 16,0 \\ \end{array}$
	Gemeinde: Teufe	on. — Einsender: Di	inki, Kantonsr	at, Ror	bas.	
43 44 45 46 47	Lienhard, Joh. Brandenberg, Gust. Lienhard, Rud. Fritschi-Schlatter J. Lienhard, Benj.	Klinger, Reiti u. Grub Engelishalde Engelishalden * *	18.—20. X. 18.—20. X. 19. X. 18.—20. X. 20. X.	rot » » »	68 66 69 66 75	13,5 13,9 13,5 13,5 15,0
		Bezirk Meile	n.			
	Gemeinde: H	lerrliberg. — Einsen		n-Egli.		
48 46 50 51 52 53 54	Wettstein, Adolf Baumberger, Jb. Birrer, Joh. ** Haab, Ed. Wettstein, Adolf Wettstein-Suter, H.	Habühl * Hausreben * Oberdorf Habühl ob der Büchsenschmidte	25. X. 25. X. 18. u. 19. X. 18. u. 23. X. 24. X. 23. X. 21.—25. X.	weiss » » » » »	67 60 63 60 65 58 61	10,9 10,9 13,1 11,2 11,4 13,1 11,5
		(üsnacht. — Einsend		ger E		
55 56	Seminargut	Wiltisstr.	18. X. 17. X.	rot weiss	69 62	17,5 13,1
		Gemeinde: Meil	len.			
57 58 59 60 61	Leemann-Näf, H. ** Huber, Arnold Guggenbühl, Gebr. **	Halde Rhei Junggut Aebleten	18. X. 23. X. 18., 19., 22. X. 18. X. 25. X.	weiss	65 67 63 62 65	$\begin{array}{ c c c }\hline 11,6\\ 10,1\\ 12,0\\ 15,0\\ 11,8\\ \end{array}$
		Gemeinde: Uetiko				
62 63	Anstalt Wäckerlingstift.	Weingarten »	20. X. 18. X.	weiss »	61	12,8 13,5
	Gemeinde:	Bezirk Wintert Neftenbach. — Eins		ın, Jb.		
64 65 66	Benz, Alb., Gütlinger Joh., Sprenger Hich. Benz, Alb. Bornhard, Joh.	Wartgut (Berg) Innere Lage, Steig Altkirchen-Klimmberg		. »	68 61 60	10,7 11,3 11,8
	Gemeinde:	Wiesendangen. — ${f E}$	insender: Küb	ler, A.		
67 68 69	Wuhrmann, Alb. Widmer, Hrch. Schreiber, Anton	Berg Letten Berg	23. X. 24. X. 24. X.	rot	60 59 56	$\begin{array}{ c c c }\hline 13,5 \\ 12,4 \\ 12,4 \\ \end{array}$
Sär	$Rotweine \mid Weissi$ $10,7 \mid 10, 17,6 \mid 17,$	1 Minimum ° C	Rotwein Dechsle 64 76	ne W		Ainimum Aaximum

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol.% Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g. p. l. Acidité volatile, g. p. l.	Nichtstächtige Sänre, g. p. l Acidité fixe, g.p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique totale, g p. l.	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
			I	Cant	on B	ern.												
		Analy	tiker:	Kant	onales	s Lab	orato	rium.										
			Veissy															
1	Biel-Vingelz	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	Erlach	Schlossberg und Erlachberg	77	8,9	23,1 23,0	1,8	21,3	10,8	0,3	10,4	10,8	1,78	2,4	-	7,8	0,604	0,260	$\begin{array}{c c} 2,3 \\ 2,8 \end{array}$
3 4	Gampelen Ins	Schauenberg Inser Rebberg	95 85	7,3 8,2	25,0	0,3	22,7 $21,1$	11,9 $10,9$	0,3	11,5 10,1	$11,2 \\ 11,0$	1,86 1,93	3,4		7,7	0,464 $0,512$	0,160 0,180	2,8
5	»	Breiten	67	8,8	20,4	0,7	19,7	10,5 $10,6$	0.3	10,1	9,5	1,60	3,4		7,5	0,566	0,180	2,8
6	Ligerz	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	Neuenstadt	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	_		- 1
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 13	»	Chavanne Schaffiser Rebberg	87	8,9	25,9 25,9	1,0	24,9 24,9	11,0	0,2	10,7	14,2	2,07	2,4	-	7,5	0,664	0,260	2,6
14	Tschugg	Wart und Hohlenrebe	86 80	8,1	22,4	1,0 $1,5$	24,9 $20,9$	10,6 $11,2$	0,3 0,3	10,2 $10,8$	14,7 10,1	2,12 1,84	2,1 2,8	_	$\frac{4,5}{7,7}$	0,680 $0,744$	0,240 $0,210$	2,8 3,5
15	Tüscherz	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	0,144	0,210	5,5
16	Tüscherz-Alfermée	Gruben-Stapfi und Rainrebe	60	'	28,1	1,0	27,1	8,5	0,4	8,0	19,1	2,94	1,3	_	6,0			_
17	Twann	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		21,1	0,6	20,5	8,5 9,7 6,5	0,5	5,9	14,6	2,34	1,4	-	4,8		-	- 1
19	>	Hohlen, Kapf, Rostelen Hausrebe	83		24,0	0,7	23,3	8,4	0,4	7,9	15,4	2,57	1,2	_	5,8	-		- 1
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 Maximum	0,9960 0,9998		19,9 28,1	0,1 1,8	19,7 27,1	$\underset{12,5}{\overset{6,2}{12,5}}$	$0,2 \\ 0,6$	$^{5,8}_{12,0}$	9,5 19,1	$\begin{bmatrix} 1,6 \\ 2,94 \end{bmatrix}$	1,2 3,4	=	4,5 8,6	0,464 0,760	0,160 0,270	2,3 3,5

-	
L	•
D	٤
1.	0

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	s Gew écifiq	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. L.	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtflüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit g p l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gosamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszabl Chiffre a'alcalinité
			Rotwe	ine.	_ Vins	s roug	es.									
$\begin{bmatrix} 1\\2\\3 \end{bmatrix}$	Neuenstadt Tüscherz-Alfermée Twann	Obere Lage Tüscherz-Alfermée-Rebberg Twanner Rebberg	$\begin{bmatrix} 1,0006 \\ 0,9968 \\ 1,0000 \end{bmatrix}$	9,2	35,3 22,3 34,1	$\begin{array}{ c c } 1,0 \\ 0,6 \\ 1,9 \end{array}$	34,3 $21,7$ $32,2$	$11,1 \\ 9,2 \\ 9,2$	$0,5 \\ 0,3 \\ 0,4$	10,5 8,8 8,7	23,8 $12,9$ $23,5$	3,06 $2,26$ $3,08$	$ \begin{array}{c c} 2,5 \\ 1,8 \\ 1,5 \end{array} $	=	=	2,6 $7,0$ $4,7$
		Minimum Maximum	0,9968	$^{9,2}_{10,7}$	22,3 35,3	$^{0,6}_{1,9}$	$21,7 \\ 34,3$	9,2 $11,1$	$\substack{0,3\\0,5}$	$^{8,7}_{10,5}$	$\substack{12,9\\23,8}$	$\frac{2,26}{3,08}$	$^{1,5}_{2,5}$	=	=	2,6 7,0
- 1					- ~ .		~									
	Anmerkung: Die I	Pentosebestimmungen sind vom La						dheits	amtes	ausget	führt	worder	1.			
	Anmerkung: Die I		Cant	on d	e Fri	bour	g.	idheits	amtes	ausgei	führt	wordeı	1.			
	Anmerkung: Die I	Aı		on d	e Fri oratoir	bour ; e cant	g. onal.	idheits	amtes	ausget	führt	worder	1.			
1 1 3 4 5 6 7 8	Haut-Vully Motier, Haut-Vully Praz, Bas-Vully Bas-Vully Bas- et Haut-Vully Cheyres	An V Lugnorre Fischling Platon Praz Bas-Vully Fischling Vers le moulin Condémine Minimum	Cantenalyste: Veissw 0,9991 0,9984 0,9972 0,9960 0,9988 0,9975 0,9975 0,9960	7,5 7,9 7,7 10,3 8,2 8,5 8,9 8,6 7,5	e Fri pratoire 22,7 22,2 19,0 23,2 23,9 23,8 22,9 22,2 19,0	0,3 0,8 0,5 1,6 0,9 1,0 0,9 0,7	22,5 21,4 18,5 21,6 23,0 22,8 22,0 21,5	$ \begin{array}{c} 11,4\\11,3\\7,6\\8,9\\10,9\\10,8\\11,2\\9,6\\\hline7,6 \end{array} $	0,4 0,4 0,5 0,4 0,3 0,5 0,3 0,4 0,3	$ \begin{array}{c} 11,0 \\ 10,9 \\ 7,1 \\ 8,5 \\ 10,6 \\ 10,3 \\ 10,9 \\ 9,2 \\ \hline 7,1 \end{array} $	11,5 10,5 11,4 13,1 12,4 12,5 11,1 12,3 10,5	$\begin{array}{c} 1,80 \\ 1,88 \\ 2,10 \\ 1,91 \\ 1,99 \\ 2,06 \\ 1,76 \\ 1,81 \\ \hline 1,76 \end{array}$	$\begin{array}{ c c }\hline 3,0\\2,5\\2,4\\2,4\\2,5\\2,2\\3,0\\2,7\\\hline 2,2\\\end{array}$	$ \begin{vmatrix} 0,9 \\ 0,8 \\ 3,9 \\ 1,4 \\ 0,8 \\ 0,7 \\ 0,8 \\ 1,6 \\ \hline 0,7 \end{vmatrix} $		$\begin{array}{c} 9,2 \\ 7,6 \\ 5,8 \\ 6,3 \\ 6,3 \\ 5,2 \\ 7,4 \\ 6,7 \\ \hline 5,2 \end{array}$
2 3 4 5 6 7	Haut-Vully Motier, Haut-Vully ** Praz, Bas-Vully Bas-Vully Bas- et Haut-Vully	Lugnorre Fischling Platon Praz Bas-Vully Fischling Vers le moulin Condémine Minimum Maximum	Cantenalyste: Veissw 0,9991 0,9984 0,9972 0,9960 0,9988 0,9983 0,9975 0,9975	7,5 7,9 7,7 10,3 8,2 8,5 8,6 7,5 10,3	e Fri pratoire - Vi 22,7 22,2 19,0 23,2 23,9 22,9 22,2 19,0 23,8 22,9 23,8 23,8 23,8 23,8 23,8 23,8 23,8	0,3 0,8 0,5 1,6 0,9 1,0 0,7 0,7 0,3 1,6	22,5 21,4 18,5 21,6 23,0 22,8 22,0 21,5 18,5 23,0	$ \begin{array}{c} 11,4 \\ 11,3 \\ 7,6 \\ 8,9 \\ 10,9 \\ 10,8 \\ 11,2 \\ 9,6 \end{array} $	0,4 0,4 0,5 0,4 0,3 0,5 0,3 0,4	$ \begin{array}{c} 11,0 \\ 10,9 \\ 7,1 \\ 8,5 \\ 10,6 \\ 10,3 \\ 10,9 \\ 9,2 \end{array} $	11,5 10,5 11,4 13,1 12,4 12,5 11,1 12,3	$\begin{array}{c} 1,80 \\ 1,88 \\ 2,10 \\ 1,91 \\ 1,99 \\ 2,06 \\ 1,76 \\ 1,81 \end{array}$	$\begin{array}{c} 3,0 \\ 2,5 \\ 2,4 \\ 2,4 \\ 2,5 \\ 2,2 \\ 3,0 \\ 2,7 \end{array}$	0,8 3,9 1,4 0,8 0,7 0,8 1,6	_ _ _	7,6 5,8 6,3 6,3 5,2 7,4 6,7

Canton de Genève.

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — Vins blancs.

			M 6122 M	eme		118 010	incs.									
1	Dardagny		0,9954	9,2	18,9	1,5	17,4	8,5	0,2	8,2	9,2	1,70	-	l —	-	-
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	<u> </u>	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	_	_	_	- 1
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	»	Choully	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	_	<u>.</u>	_	_
36	»	»	70	8,8	21,6	1,5	20,1	9,8	0,7	8,9	11,2	1,65	_			
				-1-		-1-	1 1-	, ,,,	, ,,	, ,,,	,-	+,00			1	

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. % of	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Luckefreies Extrakt, g. p. L. Extrait sans suere, g.p. l.	Gesamtsäure, g p.L. Acidité totale, g p.l	Flüchlige Säure, g. p. L. Acidité volatile, g.p. l	Nichtlüchige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l.	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l.	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schweff. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
37	Satigny	Bourdigny-dessus	0,9972	9,4	23,8	1,8	22,0	10,4	0,2	10,1	11,9	1,70	_	_	_	-
38	Varigity	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		18,0	8,0	0,4	7,5	10,5	1,60	-	-	-	
40	Vernier		60	9,6	21,5	$1,2 \\ 1,8$	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	-	-	_	- 1
43	Petit-Saconnex		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	-	_	_	- 1
45	Grand-Saconnex		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	$\frac{1,5}{2,0}$	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	Céligny	— X	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 7,4	0,3	10,3	11,6	1,60	_	-	-	-
51	Corsier		57	8,7	18,2	1,0 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	Meinier	<u> </u>	66	8,7	20,3	1,5	18,8	9,7	0,8	8,7	10,1	1,80	-	-	_	
54	»	Esserts	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	$\begin{array}{c c} 10,2\\ 7,2 \end{array}$	0,4	9,7	10,7	1,85	_		-	- 1
56	»	Corsinge	53	8,4	16,3	1,0	15,3	7,2	0,4	6,7	8,6	1,40	_		_	
57	Jussy		59	9,2	20,1	1,5	18,6	9,3	0,2	9,0	9,6	1,70		-	_	
58	»	<u> </u>	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	»	Sionnet	52	8,7	16,9	1,2	15,7	7,3	0,5	6,7	9,0	1,55	-	_	-	
66	Vandœuvres		61	8,4	18,3	1,0	17,3	8,5	0,4	8,0	9,3	1,65	1 -		_	-

67	Vandœuvres	Bessinges	0,9966	8,7	20,3	1,0	19,3	9,7	0,3	9,3	10,0	2,15	-	-	-	- 1
68	Presinge		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	_	-	-	- 1
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	Puplinge		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	Troinex		83	8,3	23,3	1,0	22,3	10,8	0,3	10,4	11,9	2,10	_	_	_	_
77	Veyrier	1944 - 1944 - 194 <u>1</u>	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	Plan les-Ouates		63	9.0	20,5	1,5	19,0	7,4	0,8	6,4	12,6	2,20	_			
81	" an iou-outios	7 i ja 1884 200 <u>1 </u> 12 ja 20 ja 2	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		Saconnox d Mivo	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		Afaie	62	8,8	19,7	1,0	18,7	8,1	0,5	7,5	11,2	1,45		_		_
86	Bardonnex	Evordes	74	8,3	21,7	1,0	20,1	8,4	0,4	7,9	12,2	2,05		_		
87	Baruonnex	Landecy		8,6	18,1	1,5	16,6	7,2	0,6	6,4	10,2	1,60		_		
	»	Compesières	58		23,6		22,8	11,4	0,5	10,8	12,0	1,85				
88	Domby Contour		69	9,6	19,3	0,8			0,3		10,8					
89	Perly-Certoux	Perly	58	9,0	22,1	1,5	17,8	7,4	0,3	7,0		1,60		_		-
90	»	Certoux	70	9,0		1,5	20,6	10,1		9,7	10,9	1,55		_		
91	Bernex		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	_	_	-	- 1
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	Laconnex		47	9,1	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	Soral		68	9,2	22,3	1,0	21,3	10,9	0,3	10,5	10,8	1,80	_	_	_	_

N	,
N)
00)

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g. p. L. Extrait sans sucre, g.p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, gp. l	Nichtstächtige Näure, g p. L. Acidité fixe, g p. l.	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesaml-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schwest. Säure. mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117	Soral * * * * * * * Avusy * Chancy * * *	Sézegnin Sézegnin 	0,9956 52 55 70 35 55 62 57 45 62 34 42	9,3 9,6 8,6 8,6 9,4 9,4 8,8 9,2 8,4 9,7 10,0	19,7 19,6 17,4 21,0 14,9 19,7 18,5 16,7 18,5 15,5	1,0 0,5 1,0 0,5 1,0 1,5 1,0 1,2 1,2 1,2 1,2	18,7 19,1 16,4 20,5 13,9 18,2 18,7 17,3 15,5 17,3 14,5	10,4 9,8 7,5 11,2 6,6 9,4 8,7 6,7 9,2 7,4 7,6	0,3 0,2 0,4 0,4 0,2 0,2 0,4 0,4 1,0 1,1 0,4 0,8	10,0 9,5 7,0 10,7 6,3 9,1 7,9 8,2 5,4 7,8 6,9 6,6	8,7 9,6 9,4 9,8 7,6 9,1 10,1 9,5 7,6 10,4	1,60 1,40 1,45 1,70 1,60 1,50 2,10 2,10 1,80 1,50 1,70 1,55				
		Minimum Maximum	0,9934 0,9985	7,4 $10,2$	14,9 24,6	0,5 2,0	13,9 23,6	5,1 11,4	0,2 1,5	4,3 10,9	7,6 13,5	1,30 2,20	_		=	_
			Rotwe	ine.	_ Vins	s roug	es.									
1 2 3 4 5 6 7 8	Dardagny ** Russin ** * Vernier **	La Plaine ————————————————————————————————————	$\begin{array}{c} 0,9995 \\ 0,9968 \\ 0,9964 \\ 1,0001 \\ 0,9952 \\ 0,9962 \\ 0,9988 \\ 1,0021 \end{array}$,	27,3 29,6 24,9 29,0 24,2 22,2 28,8 29,4	2,5 2,0 1,2 2,0 1,8 0,8 2,6 2,8	24,8 27,6 23,7 27,0 22,4 21,4 26,2 26,6	$\begin{array}{c} 6,9 \\ 7,3 \\ 8,8 \\ 11,5 \\ 8,4 \\ 6,8 \\ 9,9 \\ 12,1 \end{array}$	$\begin{array}{c} 0,3 \\ 0,3 \\ 0,4 \\ 0,4 \\ 0,4 \\ 0,4 \\ 0,5 \end{array}$	6,5 6,9 8,3 11,0 7,9 6,3 9,4 11,5	18,3 20,7 15,4 16,0 14,5 15,1 16,8 15,1	3,00 2,60 2,50 2,40 2,30 2,20 2,20 2,40				
		Minimum Maximum	0,0952 1,0021	7,3 $11,9$	22,2 $29,6$	1,2 2,8	21,4 27,6	6,8 12,1	0.3 0,5	6,3 11,5	14,5 20,7	2,20 3,00	=	= -	_	_

Kanton Graubünden.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. — Vins rouges.

7	Chur	Lürlibad	1,0008	8,8	30,7	1,5	29,2	10,3	0,5	9,8	19,4	2,60	_	_	-	- 1
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		-	_	- 1
4	Trimmis	Costams.	0,9971	10,6	26,9	1,2	25,7	6,8	0,8	5,8	19,9	2,44		_	-	-
5	Maienfeld	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	Malans	Ostseite des Dorfes	0,9993	9,0	27,6	1,2	26,4	8,3	0,6	7,6	18,9	2,37	-	_	-	-
8	Jenins		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	_	_	-	- 1
		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	10 0000	0.0	25,0	0.0	24,2	1 -	0.0	3,7	20,4	2,49	1 1 0	1.		6,4
1	Derlieck		0,9980	9,3		0,8		4,7	0,8				1,6	1,1		0
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	»	Wolfgarten	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
	TOTAL STATE.	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 Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	s Gew	Alkohol, Vol. %/o	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L.	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans suere, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Plüchtige Näure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtstächtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamtstickstoffgp.L. Azote total g p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
1	Rebstein	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	Balgach	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 Maximum	0,9981 0,9994	$^{6,9}_{6,9}$	17,0 19,9	$\begin{array}{c c} 0,5 \\ 0,7 \end{array}$	$\begin{array}{c c} 16,5\\19,2 \end{array}$	6,3 6,8	$\begin{array}{c c} 0,6\\0,6 \end{array}$	$\begin{array}{c c} 5,4 \\ 6,0 \end{array}$	11,0 $13,1$	$^{1,90}_{1,92}$	0,4 1,2	$\begin{array}{c c} 1,1\\1,6 \end{array}$	_	8,5 9,6
		V	alyste: Veissw	Labo eine.	— Vi	e cant	ns.									
1 2 3	Monteggio Paradiso Montagnola	nostrano * *	$\begin{vmatrix} 0,9951 \\ 0,9950 \\ 1,0009 \end{vmatrix}$	11,2 $9,7$ $7,6$	$ \begin{array}{c c} & - & 1 \\ & 23,8 \\ & 19,4 \\ & 27,4 \end{array} $	$\begin{array}{c c} 1,1 & 0.7 \\ 0.7 & 0.3 \end{array}$	22,7 18,7 27,1	$ \begin{array}{c c} 10,3 & \\ 7,2 & \\ 12,5 & \\ \end{array} $	0,3 0,3 0,4	$\begin{array}{c} 9,9 \\ 6,8 \\ 12,0 \end{array}$	12,8 11,9 15,1	2,54 1,78 1,97	=	=	=	9,0 9,8 12,6
4	Castel S. Pietro	»	0,9970	8,5	20,6	0,6	20,0	12,1	0,3	11,7	8,3	1,47			_	11,08
	parte mad	Minimum Maximum	0,9950 1,0009	7,6 $11,2$	19,4 27,4	0,3 1,1	18,7 27,1	$\begin{array}{c c} 7,2 \\ 12,5 \end{array}$	0,3	6,8 12,0	8,3 15,1	$\frac{1,47}{2,54}$	-	=	=	9,0 12,6
		l	Rotwe	ine	- Vins	rouge	es.									
1 2 3 4 5 6	Brissago Monteggio Sala-Capriasca Paradiso	nostrano americano Clinton nostrano	1,0005 0,9998 1,0030 1,0013 0,9950 0,9974	8,2 8,5 5,4 8,5 9,7 10,1	28,3 27,4 25,4 31,2 21,4 21,4	1,7 0,7 0,8 0,9 0,3 0,8	26,6 26,7 24,6 30,3 21,1 20,6	11,7 11,5 11,2 12,79 5,8 8,5	$ \begin{array}{c c} 0,4 \\ 0,3 \\ 0,52 \\ 1,4 \\ 0,8 \\ 0,2 \end{array} $	11,1 11,1 10,55 11,0 4,85 8,6	15,4 16,6 14,0 19,3 16,3 12,0	2,67 2,66 2,04 2,14 1,97 1,73	=			9,8 11,8 12,7 9,7 8,2 9,4

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

Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. — Vins rouges.

1 2 3	Hüttwilen			7,5 26,4		25,1 9,6		9,1	16,0	2,33	2,5	0,1	_	8,8
2	Steckborn	Oesterloh	1,0009	5,5 20,9	0,5	20,4 8,3	0,6	7,5	12,9	2,01		0,3		8,3
3	Ermatingen 🙀 🎎		0,9983	8,2 23,0	1,7	21,3 6,4	0,6	5,6	15,7	2,15	1,9	0,3	-	8,3 8,8

ŀ	1		
	C	ر	
	1	1	•

		Name und Lage des Rebberges	ewicht fque)]. ⁰ / ₀	p. L. p. l	p. L. p. l.	g p. L.	g p. L.	e, g p. l.	g p. l. g p. l.	g p. L. t, g p. l	p. L.	g p. L.	Brome]	Pentose	8
No.	Gemeinde Commune	Nom local Rebensorte Nature du plant	G écij	Alkohol, Vol. Alcool, vol. °/0	Extrakt, g 1 Extrait, g	Zucker, g p Sucre, g p	Zuckerfreies Extrakt, g Extrait sans sucre,	Gesamtsäure, g Acidité totale,	Flüchtige Säure, g. p. L. Acidité volatile, g.p.	Nichtstüchtige Säure, g Acidité fixe, g	Extraktrest, g Extrait réduit,	Asche, g p Cendres, g	Gesaml-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p.	Indice de B	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
			00	Can	ton (du Va		5 1	4		I I		4				
			An				cant	onal.									
							ns blai										
			VV														
1 2 3 4 5 6	Visperterminen * Salquenen * *	Heidenwein-Hohfluh-Wildi Heidenwein-Rieben Fendant-Zudanna Fendant-Larsche	0,9947 42 52 25 29 23	11,05 11,14 10,09 11,59 12,32 11,86	22,3 21,4 20,9 18,5 21,4 18,7	$\begin{array}{c c} 2,1 \\ 2,2 \\ 1,5 \\ 1,9 \\ 2,6 \\ 2,9 \end{array}$	20,2 19,2 19,4 16,6 18,8 15,8	7,4 6,3 6,3 5,9 6,7 5,4	0,3 $0,5$ $0,5$ $0,3$ $0,5$ $0,4$	7,0 5,7 5,7 5,5 6,0 4,9	$\begin{array}{c} 13,2 \\ 13,5 \\ 13,7 \\ 11,1 \\ 12,8 \\ 10,9 \end{array}$	1,48 1,30 1,56 1,46 1,54 1,54	3,1 2,9 — —	5,8 5,8 5,7 5,1 4,1 4,7	0,57 0,63 — —	0,22	2,5 2,4 — — —
7 8 9	Sierre » »	Fendant-Villa Fendant-Planzettes Fendant-Ravyre	26 41 32	12,32 $11,41$ $11,77$	20,6 $21,8$ $20,6$	$ \begin{array}{c c} 2,1 \\ 1,8 \\ 2,3 \end{array} $	18,5 20,0 18,3	5,7 6,8 6,7	$0,4 \\ 0,4 \\ 0,4$	5,2 $6,3$ $6,2$	13,3 $13,7$ $12,1$	1,64 $1,60$ $1,94$	3,0	$\frac{5,1}{-}$ $\frac{4,9}{}$	$0,59 \\ 0,58$	$\begin{bmatrix} -0,26 \\ 0,28 \end{bmatrix}$	$\frac{-}{2,3}$ $2,1$
10 11 12	» »	Fendant-Goubing Fendant-Géronde Rèze-Fendant-Sierre	36 67 47	11,77 $8,98$ $10,79$	21,6 $21,4$ $21,6$	2,5 $2,4$ $2,0$	19,1 19,0 19,6	7,1 7,3 8,4	$0,5 \\ 0,3 \\ 0,3$	6,5 $7,0$ $8,0$	12,6 $12,0$ $11,6$	1,74 $1,32$ $1,70$	2,7	4,9 $4,4$ $3,7$			=
13 14 15	» »	Rèze-Peysenaz Malvoisie-Devin ¹) Rèze-Loc	1,0060 0,9948	12,2 $12,6$ 10.7	23,8 $53,8$ $21,6$	$ \begin{array}{c c} 2,6 \\ 31,6 \\ 1,9 \end{array} $	21,2 $22,2$ $19,7$	8,0 7,4 8,2	0,5 $0,6$ $0,2$	$7,4 \\ 6,6 \\ 7,9$	13,8 15,6 11,8	1,30 $1,70$ $1,50$	<u>-</u> 2,9	$ \begin{array}{c} 5,2 \\ 6,3 \\ \hline \end{array} $	0,65	0,28	$\frac{-}{2,3}$
16 17 18	Miège »	Fendant-Maurys Fendant-Bernones Rèze-Bernones	42 31	10,4 11,7 10,7	19,4 $20,2$ $20,4$	1,8 1,6 1,5	17,6 18,6 18,9	6,2 $6,8$ $6,4$	$0,6 \\ 0,4 \\ 0,7$	5,4 6,3 5,5	12,2 $12,3$ $13,4$	1,54 1,50 1,40	_	5,6 $4,5$ $4,2$	_		
19 20 21	Venthône Granges	Fendant-Taurachières Fendant-Les Rayons	43 38 33	10,7 10,8 11,5 11,0	19,4 20,2 19,4	1,5 1,8 1,8 1,5	17,6 18,4 17,9	6,9 6,0	0,7 $0,3$ $0,4$ $0,4$	5,5 6,5 5,5 6,7	13,4 $11,1$ $12,9$ $11,2$	1,40 1,74 1,54 1,70		4,2 4,9 5,5 4,3	0,66	0,28	2,3
22 23	Grône »	Fendant-Mangol Fendant-Lonze Mareindaz Fendant-Rhin-La Crettaz	35 50 - 23	11,8 11,0	25,0 $16,6$	$\frac{2,5}{1,3}$	22,5 $15,3$	7,2 6,7 4,3	0,4 0,8	$\begin{array}{c} 6,2\\3,3\end{array}$	16,3 12,0	1,80 1,68	2,3	5,4 4,7	0,59	0,26	2,3
24 25	Bramois Ayent	Fendant-Longeborgne Fendant-Voos	23 29	12,9 $11,4$	21,4 $19,0$	2,5 $1,5$	$18,9 \\ 17,5$	6,6 7,0	$\substack{0,6\\0,2}$	$\begin{array}{c c} 5,9 \\ 6,7 \end{array}$	13,0 $10,8$	$\begin{array}{c c} 1,70 \\ 1,50 \end{array}$	1,9	$\frac{5,0}{3,5}$	0,60	0,24	2,5

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	_	- 1	- 1
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	_	_	- 1
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	_	_	- 1
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	_		- 1
33	»	Fendant-Montorge	30 11,9	20,4	2,0	18,4	7,2 $7,0$	0,6	6,4	12,0	1,60	_	5,0		_	
34	»	Fendant-Rhin-Zupuis	29 12,8	22,6	2,4	20,2		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	_	_	- 1
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		10,02)			-
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 Grü	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	_	_	-

Le vin blanc nº 14 est un vin incomplètement fermenté.

Vin présentant un très fort «goût de bouc».

La détermination de l'acide citrique dans les vins ci-dessus a donnée les résultats suivants: négatif dans 29 échantillens; léger trouble daus 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.

		Name und Lage des Rebberges	ewicht ique	1. %	p. L. p. l	p. L. p. l.	g p. L.	g p. L. g p. l.	p. L.	g p. l. g p. l	; p.L.	. L.	g p. L. al, g p. l	Brome	Pe	entoses	1)
No.	Gemeinde Commune	Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol Alcool, vol.	Extrakt, g Extrait, g	Zucker, g p	Zuckerfreies Extrakt, g Extrait sans sucre,	Gesamtsäure, Acidité totale,	Flüchlige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p.	Nichtlüchtige Säure, Acidité fixe, 9	Extraktrest, g J Extrait réduit, g	Asche, g p. Cendres, g p	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Aoide tartrique total, g p. l	Indice de B	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74	Chamoson Leytron Riddes Saillon Saxon Fully Charrat Martigny-Ville	Fendant-Rhin-Grü-La Zoumaz Fendant-Les Prix Fendant-Rhin-Arbin et Condémine Fendant-Champ du Poirier Fendant-Pérosé Fendant-Fully Fendant et Arvine-Fully Fendant-Les Claives Fendant-Arvine-Charrat Fendant-Rière le Château Fendant-Soleil Fendant-arvine-Lamarque Fendant-arvine-Lamarque Minimum	0,9954 49 51 44 42 38 38 36 42 20 29 37	11,1 11,5 10,1 10,8 10,8 11,5 11,2 10,4 11,7 11,8 12,3 12,8 12,4	24,0 24,0 20,2 22,6 20,9 22,3 20,4 18,2 21,4 23,0 19,0 22,6 23,3	2,2 1,8 1,5 1,6 1,7 1,7 2,2 1,2 1,6 2,2 1,3 1,8 1,9	21,8 22,2 18,7 21,0 19,2 20,6 18,2 17,0 19,8 20,8 17,7 20,8 21,4	7,8 8,5 7,2 9,6 6,7 7,6 7,1 5,8 5,6 7,7 4,7 8,0 8,1	0,4 0,4 0,5 0,5 0,5 0,4 0,3 0,7 0,5 0,4 0,3 0,2 0,4	7,3 8,0 6,7 9,0 6,1 7,1 6,7 5,0 5,0 7,2 4,3 7,7 7,6	14,5 14,2 12,0 12,0 13,1 13,5 11,5 12,0 14,8 13,6 13,4 13,1 13,8	1,94 1,56 1,64 1,60 1,66 1,82 1,44 1,98 1,90 1,60 1,62 1,64	1,5	5,4 4,2 4,4 3,5 4,8 4,5 3,9 4,9 5,3 6,0 4,7 4,2 3,5	0,61	0,23	2,6
		Maximum	1,0060		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
					ine				0 1	_	10						
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11	Salquenen Venthône Granges Grûne Ayent Sion ** Conthey Chamoson ** Saxon	Hollenwein-Hölle Rouge du pays-Grand Raye Rouge du pays-Les Rayons Rouge du pays-Mangol Dôle-Signése Dôle-Molignon Dôle-Châteauneuf Dôle-Entrecrètes Dôle-Le Grü Dôle-Ravanay Dôle-Pérosé	0,9963 65 57 60 60 55 30 56 75 78 67	11,6 12,5 11,4 11,5 11,0 12,6 13,7 13,1 10,9 12,0 12,0	27,6 30,5 25,4 26,4 25,2 28,3 25,0 29,8 28,6 32,2 29,5	2,3 3,8 2,5 3,9 1,8 2,0 2,9 2,5 2,3 2,6 1,9	25,3 26,7 22,9 22,5 23,4 26,3 22,1 27,3 26,3 29,6 27,6	7,5 7,6 5,7 7,1 8,2 7,1 6,8 6,9 7,4 7,8 7,8	0,4 0,7 0,9 0,6 0,4 0,4 0,4 0,6 0,5 0,5	7,0 6,8 4,6 6,3 7,7 6,6 6,3 6,4 6,6 7,2 7,2	18,3 19,9 18,3 16,2 15,7 19,7 15,8 20,4 19,7 22,4 20,4	2,42 1,36 2,34 1,90 2,10 2,58 2,42 3,00 2,66 2,38 2,40	1,84	5,2 6,6 5,6 4,5 3,6 4,9 4,5 6,0 4,5 5,4 3,6	0,68	0,29	2,3 2,2
		Minimum Maximum	0,9930 0,9978	10,9 13,7	$25,0 \\ 32,2$	1,8 3,9	22,1 $29,6$	5,7 8,2	0,4 0,9	4,6 7,7	15,7 $22,4$	1,36 3,00	$^{1,84}_{2,2}$	3,6 6,6	0,61 0,68	0,28 0,29	$2,2 \\ 2,3$

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

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Spezifisches Gewicht Poids spécifique Alkohol, Vol. % Alcool nol 0,0	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. I. Zucker, ø n. L.	Sucre, g p. l Inckerfreis Extrakt, g p. L Extrait sans sucre, g p. l.	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l. Michige Säur, g p. L. Acidité volatile, gp. l.	Nichtlüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l. Asche, g p. L.	Gesant-Weinsäure, g. p. l. Acide tartrique total, g. p. l.	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l. Gesunte schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total,	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
-----	---------------------	--	---	---	---	---	---	---	--	--	--

Canton de Vaud.

Analyste: M. P. Tonduz, chimiste assistant à la Division de chimie de la Station viticole, sauf pour les n° 271, 281, 282, 286, 295, 299, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, et 309, analysés par M. G. Rey, chimiste de la ville de Vevey; et les n° 6, 8, 10, 98, 174, 249, 327, analysés par le Laboratoire cantonal.

Weissweine. - Vins blancs.

Région d'Aigle-Yvorne.

			200910		-5-0		•									
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	_	1
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	1,0		-
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		- 1
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	_	- 1
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		- 1
		Maximum	0,9967	13,0	25,0	1,5-2			00	100	16.	2,12	2,8			
		Minimum	0,9932				24,4	10,6	0,6	10,2	16,4	1	4	3,6		
Barrie		Moyenne		9,8	21,8	-0,5	20,0	6,2	0,2	5,7	12,2	1,32	1,5	0,6	_	- 1
		moyenne	0,9952	11,0	23,6		22,0	8,4	0,3	8,0	14,1	1,84	2,1	1,7		-

Observations. No 1 en partie greffé, un peu de mildion, trié les grains secs. No 4 trié les raisins noirs, transvasé à la grosse lie en décembre. No 6 un peu de mildiou. No 8 en partie greffé, un peu de mildiou. No 9 id. No 10 id, No 19 en partie greffé. No 36 $^{1}/_{5}$ greffé. No 37 vers, mildiou, oidium, $^{1}/_{2}$ greffé, trié les raisins secs. No 38 $^{1}/_{5}$ greffé. No 39 $^{2}/_{5}$ greffé. No 40 id.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Gew	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extraki, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p.L. Acidité totale, g p. l	Flüchige Säuren, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtlüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g. p. L. Acide taytrique total, g.p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamtstickstoff,gp.L. Azote total g p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
				rion d	le la	Côte	I	0 1	,		7		,	H ,	10	
54 58 61 74 77 80 81 87 91 92 98	Allaman Aubonne Bougy Bursinel Dully Etoy Féchy Gilly Observations. No 54 87 1/2 greffé. No 91 1/2	Château Clos d'Aspre Curzille Villars-dessous Le Genêt Clos du Château Dully Château Martheray Saugey Mélange Maximum Minimum Moyenne 4 ½ greffé. N° 58 un peu de vers. N° greffé. N° 92 ½ greffé, N° 98 un pe	0,9954 53 71 64 62 55 47 46 1,0013 0,9946 0,9962	9,7 10,8 10,8 9,8 8,9 9,4 10,8 11,0 9,7 11,0 8,9 10,1	23,2 20,8 37,4 22,9 19,9 22,2 20,7 25,1 24,1 21,0 18,5 37,4 18,5 23,2 greffé	$\begin{array}{c} 1,5-2\\ 1-1,5\\ 14,2\\ 1-1,5\\ 1-1,5\\ 0,5-1\\ -0,5\\ 1,5-2\\ 1-1,5\\ 1,2\\ \hline 1,5-2\\ -0,5\\ \hline \end{array}$	21,2 19,3 23,2 21,4 18,4 21,2 20,2 24,6 22,1 19,5 17,3 24,6 17,3 20,8 ou, vers	10,4 8,2 9,8 9,3 7,4 9,7 10,8 11,0 6,9 11,0 6,9 9,2 ss. No 7	0,6 0,5 0,3 0,3 0,2 0,3 0,4 0,4 0,4 0,3 0,2 0,6 0,2 0,3 74 1/6 gr	9,7 7,6 9,4 8,9 7,2 9,3 10,4 10,5 9,5 7,2 6,6 10,5 6,6 8,7	$\begin{array}{c} 11,5 \\ 11,7 \\ 13,8 \\ 12,5 \\ 11,2 \\ 11,9 \\ 9,8 \\ 14,1 \\ 12,6 \\ 12,3 \\ 10,7 \\ \hline 14,1 \\ 9,8 \\ 12,0 \\ \hline 10,7 \\ 77 \\ 1/6 \\ \end{array}$	1,88 1,78 1,64 1,72 1,80 1,72 1,56 1,66 1,84 1,74 1,57 1,88 1,56 1,72 20 greffe	2,8 2,2 1,5 2,7 1,8 2,7 3,0 2,6 1,5 2,2 2,3 3,0 1,5 2,3 5. No 8	1,1 2,5 1,5 1,1 4,0 1,3 1,5 0,6 1,3 3,6 3,2 4,0 0,6 1,9 0 en pa	rtie gr	
	70 3				le La											
139 152 158 164 167 170 171 172 173	Chexbres Epesses Lutry Puidoux * * * * * * * * * * * * *	Chatalet Mi-vignoble République Les Chênes Chatelard Clos des Abbayes ** Clos des Moines		10,8 12,2 10,1 10,5 11,3 12,7 12,7 12,7 11,4	20,9 23,2 18,4 22,3 23,0 20,1 20,6 18,8 27,2	$\begin{array}{c} 1-1,5 \\ 1,5-2 \\ 1-1,5 \\ 1-1,5 \\ 1,5-2 \\ 1,5-2 \\ 1,5-2 \\ 1,5-2 \\ 2,0 \end{array}$	19,4 21,2 16,9 20,8 21,0 18,1 18,6 18,8 25,2	8,7 7,9 6,0 8,4 7,6 5,3 6,5 5,2 8,0	0,2 0,5 0,3 0,4 0,3 0,5 0,5 0,7 9,6	8,5 7,3 5,6 7,9 7,2 4,7 5,9 4,3 7,3	10,9 13,9 11 3 12,9 13,8 13,4 12,7 14,5 17,9	1,64 1,88 2,00 1,90 2,02 1,66 1,88 1,88	2,4 2,0 2,2 2,2 2,3 1,0 1,2 1,5 1,6	1,0 1,4 3,9 1,2 3,5 3,1 2,1 3,5 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		- 1
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	-	- 1
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	_	- 1
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	_	- 1
		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 No 190 1	/ gwoffs No 159 1/ gwoffs No 167 1/	anoff!	No 176	1/ 000	era N	0 100 8/					NT 0 10	00 9/ 00			

Observations. No 139 ½ greffé. No 152 ⅓ greffé. No 167 ⅓ greffé. No 170 ⅓ greffé. No 180 ⅓ greffé, un peu de mildiou. No 186 ⅓ greffé.

Région de Morges.

205 210 223 236	Echandens Lavigny Morges Villars sur Yens	Les Abbesses Grand'vigne Mélange Cheseaux	0,9948 60 58 73	9,7	20,3 20,8 22,1 23,9	$\begin{array}{c} 0,5-1 \\ 0,5-1 \\ 1-1,5 \\ -0,5 \end{array}$	19,3 10,8 20,6 23,4	5,8 9,5 9,0 10,8	0,4 $0,3$ $0,2$ $0,3$	$\begin{array}{c c} 5,3 \\ 9,1 \\ 8,8 \\ 10,4 \end{array}$	14,0 10,7 11,8 14,0	1,88 $1,60$ $1,82$ $1,72$	$\begin{array}{c c} 1,1 \\ 2,4 \\ 1,9 \\ 2,4 \end{array}$	4,1 1,0 0,9 0,5	=	
No contract of the contract of		Maximum Minimum Moyenne	$\begin{bmatrix} 0,9973 \\ 0,9948 \\ 0,9959 \end{bmatrix}$	10,3 9,7 9,9	29,3 20,3 21,8	$\begin{bmatrix} 1-1,5 \\ -0,5 \\ - \end{bmatrix}$	23,4 19,3 20,8	10,8 5,8 8,8	0,4 $0,2$ $0,3$	10,4 5,3 9,4	$14,0 \\ 10,7 \\ 12,6$	1,88 1,60 1,75	$ \begin{array}{c c} 2,4 \\ 1,1 \\ 1,9 \end{array} $	$\begin{array}{c c} 4,1 \\ 0,5 \\ 1,6 \end{array}$	=	. 7

Observations. No 205 en partie greffé, transvasé en décembre à la grosse lie. No 210 1/6 greffé. No 223 en partie greffé, un peu de mildiou.

Région de la Petite Côte.

 $\mid 0,9954 \mid 8,9 \mid 17,5 \mid 0,5-1 \mid 16,5 \mid 6,6 \mid 0,3 \mid 6,2 \mid 10,3 \mid 1,70 \mid 1,2 \mid 4,0 \mid -1,2 \mid 1,2 \mid 1,0 \mid 1,2 \mid 1,2 \mid 1,0 \mid 1,2 \mid 1,2$

	R	légion	de P	ally-L	ausan	ne.								
249 Crissier 257 Lausanne 259 Pulfy 260 * 261 * 262 *	Mélange Les Boverattes Le Faux-Blanc Pevret Mélange Senalèche	0,9960 67 60 52 51 60	9,6 10,2 9,9 9,7 9,8 9,5	20,6 25,1 21,8 19,5 18,8 21,8	$\begin{array}{c c} 1,5 \\ 0,5-1 \\ 1-1,5 \\ 1-1,5 \\ -0,5 \\ -\end{array}$	19,1 24,1 20,3 18,0 18,3 21,8	7,3 9,1 9,6 6,6 7,1 7,9	0,3 0,3 0,3 0,5 0,4 0,4	6,9 8,7 9,2 6,0 6,6 7,4	$\begin{array}{c c} 12,2 \\ 15,4 \\ 11,6 \\ 12,0 \\ 11,7 \\ 14,4 \end{array}$	$\begin{array}{c} 1,66 \\ 2,00 \\ 1,86 \\ 1,90 \\ 1,70 \\ 1,82 \end{array}$	1,8	$ \begin{array}{c c} 4,0 \\ 1,4 \\ 1,0 \\ \hline 3,3 \\ 4,5 \end{array} $	
	Maximum Minimum Moyenue	0,9967 0,9951 0,9958	10,2 9,5 9,8	25,1 18,8 21,8	1-1,5 $-0,5$	24,1 18,0 20,2	9,6 6,6 7,9	0,5 0,3 0,4	9,2 6,0 7,4	15,4 11,1 12,8	2,00 1,66 1,82	2,9 $1,8$ $2,3$	4,5 1,0 2,8	

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

Mélange

243 | Founex

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. °/o Alcool, vol. °/o	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchige Sanre, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtsüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique totale, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Gesamte schwell. Säure, mg p. L. Acide sulfureux total, mg p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité
			Région	de V	evey-N	Iontre	ux.									
268 269 271 276 278 280 281 282 286 295 302 303 304 305 306 307 308 309	Chardonne Chatelard Corseaux Corier Tour de Peilz Vevey Vevey, Tour de Peilz, St-Légier, Blonay	Burignon Alours Chatelard Rufinel Mélange Clos du centenaire Gonelles Chantemerle Sully Ruerettes vase n° 2 vase des caves de de l'Hôpital de Vevey, récolte de 40,000 l 223 23 40	43 55 72 53	11,4 10,1 11,8 11,0 10,8 10,9 11,1 10,5 10,3 9,9 10,3 10,4 10,5 10,3 10,5 10,3	21,6 19,3 21,8 21,6 22,3 23,4 29,8 25,2 23,3 24,0 22,3 22,8 20,6 22,6 22,6 22,6 22,6 21,6 20,4 25,2	$ \begin{vmatrix} 0.5 - 1 \\ 1.5 - 2 \\ 0.5 \\ 1 - 1.5 \\ - 0.5 \\ 0.9 \\ 0.9 \\ 1.5 \\ 1.6 \\ 1.5 \\ 0.7 \\ 0.7 \\ 0.8 \\ 0.7 \\ 0.8 \\ 0.5 \\ 0.8 \\ 1.5 \end{vmatrix} $	20,6 17,3 21,3 20,1 20,8 22,9 24,3 21,8 22,4 20,8 22,1 19,9 21,8 25,9 21,5 21.1 19,6 23,7	6,8 5,9 7,8 6,6 7,0 9,3 10,6 7,3 9,4 11,7 8,3 8,7 7,7 7,2 8,5 7,1 9,2 7,4 9,2	0,4 0,2 0,5 0,4 0,4 0,5 0,3 0,5 0,4 0,4 0,5 0,3 0,3 0,2 0,4 0,2 0,3 0,5 0,5	6,3 5,7 7,0 6,1 6,5 8,7 10,2 6,7 8,9 11,2 7,7 8,4 7,3 6,8 8,3 6,7 8,9 7,0 8,9	14,3 11,6 14,3 14,0 14,3 14,2 18,2 17,6 12,9 11,2 13,1 13,7 12,6 15,0 17,6 14,8 12,2 12,6 15,1	$\begin{array}{c} 1,92\\ 1,62\\ 2,10\\ 1,96\\ 1,94\\ 2,02\\ 2,77\\ 2,19\\ 1,98\\ 2,43\\ 1,92\\ 2,22\\ 2,10\\ 2,17\\ 2,79\\ 2,35\\ 2,03\\ 2,08\\ 2,39\\ \end{array}$	1,3 1,6 — 2,4 2,1 2,9 — — — — — — — — —	2,6 3,7 3,4 3,8 1,0 — — — — — — — —		
pai	Observations. Nº 2 rte greffé, cochylis. N	Maximum Minimum Moyenne 68 greffé. N° 269 id. N° 276 ½ greff ° 299 ¾ greffé.	0,9927 0,9954 é, mildio	9,6 10,6 ou. No		1,5-2 -0,5 No 28		11,7 5,9 8,2 artie gr	0,5 0,2 0,4 effé, tr	11,2 5,7 7,7 ansvase	18,2 11,2 14,2 3 à la s	2,79 1,62 2,16 grosse	2,9 1,3 2,1 lie en j	3,8 1,0 2,9 anvier.	Nº 29	
326 327	Arnex » Observations. No 3	Mandrolaire Mélange 26 greffé. No 327 en partie greffé.	0,9965	7,9	17,7 17,5	0,5	17, ₂ 16, ₇	7,6 7,3	0,5	7,0 6,7	10,2 10,0	1,80 1,79	$\begin{vmatrix} 2,6\\2,4 \end{vmatrix}$	1,8 4,2	_	=

	Observations. Un	peu de greffé.														
No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	H d	Sucre, g p. l Zuckerfreies Extrakt, g p. L Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l.	Nichtflüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	Alkalinitätszahl Chiffre d'alcalinité	Gesamtstickstoffgp.L. Azote total g p. l	Phosphatrest
				Ka	nton 2	Zürich.										
		Analyt	iker: S			Z ürich. chsanstal	t in W	/ädens	wil.							
		\mathbf{Analyt}		Schweiz	z. Versu			/ädens	wil.							
1 2 3 4	Wädenswil Stäfa »	Analyt Schloss- und Dorfreben, Räuschling 1) Räuschling 2) Sternenhalde, Räuschling u. Elbling Riesling-Silvaner		Schweiz Veissw	z. Versu reine. – 21,8 (24,2 (24,7 (chsanstal	ncs.	7ädens	5,9 9,8 8,8 4,6	$\begin{array}{c c} 15,2 \\ 13,5 \\ 15,1 \\ 15,7 \end{array}$	2,71 2,15 2,38 2,69	$\begin{array}{ c c } 1,6 \\ 3,2 \\ -2,2 \\ 1,6 \end{array}$	2,0 0,5 1,5 2,6	$\begin{vmatrix} 6,4\\4,6\\5,6\\5,4 \end{vmatrix}$	$\begin{array}{ c c c }\hline 0,70\\0,72\\0,67\\0,44\\\end{array}$	0,6
2 3	Stäfa	Sehloss- und Dorfreben, Räuschling 1) Räuschling 2) Sternenhalde, Räuschling u. Elbling	W 0,9999 1,0009 0,9998	Schweiz eissw	z. Versu reine. — 21,8 0 24,2 0 224,7 0 20,9 0	chsanstal - Vins bla 0,7 21,1 0,9 23,3 0,8 23,9	$\begin{vmatrix} 6,3\\10,2\\9,2 \end{vmatrix}$	$\begin{bmatrix} 0,3 \\ 0,3 \\ 0,3 \end{bmatrix}$	5,9 9,8 8,8	13,5 $15,1$	$\begin{array}{c c} 2,71 \\ 2,15 \\ 2,38 \\ 2,69 \\ \hline 2,15 \\ 3,95 \\ \end{array}$	$ \begin{vmatrix} 1,6 \\ 3,2 \\ 2,2 \\ 1,6 \\ \hline 1,6 \\ 3,2 \end{vmatrix} $	0,5 1,5	4,6	0,72 $0,67$	0,11 0,66 0,66 0,73 0,66 0,73
2 3	Stäfa	Schloss- und Dorfreben, Räuschling ¹) Räuschling ²) Sternenhalde, Räuschling u. Elbling Riesling-Silvaner Minimum	$\begin{array}{c c} \mathbf{W} \\ \hline 0,9999 \\ 1,0009 \\ 0,9998 \\ \hline 0,9979 \\ \hline 0,9979 \\ 1,0009 \\ \end{array}$	Schweiz 7 eissw $6,6$ $6,6$ $7,6$ $7,8$ $6,6$ $8,2$	z. Versu veine. — 21,8 0 24,2 0 24,7 0 20,9 0 20,9 0 24,7 1	chsanstal - Vins bla 0,7 21,1 0,9 23,3 0,8 23,9 0,6 20,3 0,7 20,3	$\begin{array}{ c c c }\hline 6,3\\10,2\\9,2\\5,1\\\hline 5,1\\10,2\\\hline\end{array}$	$ \begin{array}{c c} 0,3 \\ 0,3 \\ 0,3 \\ 0,4 \\ \hline 0,3 \end{array} $	$ \begin{array}{r} 5,9 \\ 9,8 \\ 8,8 \\ 4,6 \\ \hline 4,6 \end{array} $	$ \begin{array}{c c} 13,5 \\ 15,1 \\ 15,7 \\ \hline 13,5 \end{array} $	$\frac{2,69}{2,15}$	$\begin{array}{ c c }\hline 1,6\\\hline 1,6\\ \end{array}$	$ \begin{array}{c c} 0,5 \\ 1,5 \\ 2,6 \\ \hline 0,5 \end{array} $	$\begin{array}{r} 4,6 \\ 5,6 \\ 5,4 \\ \hline 4,6 \end{array}$	$ \begin{array}{c c} 0,72 \\ 0,67 \\ 0,44 \\ \hline 0,44 \end{array} $	$\begin{array}{c c} 0,6 \\ 0,6 \\ 0,7 \\ \hline 0,6 \end{array}$