

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: 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^e 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	Cortailod	Diable	13. X.	83,3	15,2
2	Boudry	—	19. X.	67,7	13,8
3	Auvernier	Perrière	13. X.	88,1	16,5
4	Neuchâtel	Les Saars	13. X.	78,5	13,7
5	»	Les Valangines	19. X.	71,0	14,2

Farbe: weiss. — *Couleur: blanc.*

1	Boudry	Les Cornes	16. X.	60,6	14,2
2	»	—	19. X.	76,0	12,3
3	Colombier	—	20. X.	58,2	15,0
4	»	Saunerie	19. X.	52,0	12,8
5	»	»	20. X.	66,0	13,8
6	Auvernier	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	Hauterive	Goutte d'or	19. X.	74,0	13,1
10	Auvernier	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	Buchberg	Bach	17. X.	52,1	15,2
2	Gächlingen	Mühleweg	20. X.	37,7	14,8
3	»	In den Stälden	20. X.	38,0	14,8
4	Neunkirch	Hinter Neunkirch	16. X.	39,0	18,9
5	Schleitheim	Verschiedene Lagen	20. X.	36,9	18,8
6	Siblingen	Galgenberg	23. X.	32,5	15,9
7	Wilchingen	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	Schaffhausen	Fischerhäuserberg, südl.	12. X.	65,9	16,3
---	---------------------	--------------------------	--------	------	------

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	Oberhallau	Untere Lage des «Kurzen Wegs»	20. X.	62,6	16,5
2	Osterfingen	Badreben, Hinterer Berg, Vord. Berg	12. X.	68,5	16,3
3	Rüdlingen	Verschiedene Lagen	13. X.	64,7	15,0
4	Stein	Hohentwielerhalde, südl.	23. X.	70,4	14,0
5	»	Käferstein, südlich	23. X.	67,7	15,6
6	Schaffhausen	Herrenberg	17. X.	51,9	11,6
7	Thayngen	Unter dem Kapf	17. X.	63,5	14,4
8	Trasadingen	Gallee	18. X.	65,0	15,0
9	Unter-Hallau	Hinterm Turm	20. X.	63,0	13,1
10	»	Verschiedene Lagen	23. X.	65,9	16,3
11	Wilchingen	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>	<i>Parchet</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	Sierre	Fendant	Bouchalais	85	8,1
2	»	»	Maison rouge	95	8,0
3	»	»	»	95	6,5
4	»	»	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 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>	<i>Parchet</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.					
14	Bramois	Rhin	Pranöé	92	7,2
15	»	»	La Croix	82	10,6
16	Sion	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	Chamoson	»	Montibeu	96	10,8
26	»	»	»	97,5	8,6
27	Riddes	Muscat	Sous Montibeu	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 <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 densi- métriques</i>	Säuregehalt <i>Acidité ‰</i>
-----	--------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------------

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	Weserbühlerberg und Einfang	16. u. 17. X.	»	69	13,9
5	» » »	» » »	18. X.	weiss	52	15,5
6	Frei, Otto	Weserbühlerberg	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., Balh.	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 densi- métriques</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.	Im 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	Mökli-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 densi- métriques</i>	Säuregehalt <i>Acidité</i> ‰
-----	--------------------------------	----------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	-------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------

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 Büchenschmidte	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-Klimberg	19., 20., 22. 23. 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

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

B. Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

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>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait résidu, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
Kanton Bern.																		
Analytiker: Kantonales Laboratorium.																		
Weissweine. — Vins blancs,																		
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	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	Gampelen	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	Ins	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	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	—	—	—
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	Tschugg	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	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	—	—	—
16	Tüscherz-Alfermée	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	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	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>Sucré, g p. l</i>	Zucker freies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. L.</i>	Pflichtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtpflichtige 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 schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
Rotweine. — Vins rouges.																
1	Neuenstadt	Obere Lage	1,0006	10,6	35,3	1,0	34,3	11,1	0,5	10,5	23,8	3,06	2,5	—	—	2,6
2	Tüscherz-Alfermée	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	—	—	7,0
3	Twann	Twanner Rebberg	1,0000	10,7	34,1	1,9	32,2	9,2	0,4	8,7	23,5	3,08	1,5	—	—	4,7
		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
<i>Anmerkung:</i> 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>Sucré, 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-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamte schwäch. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
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	»	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	Vernier	—	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	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	—	—	—	—
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	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	—	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	Corsier	—	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	Meinier	—	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	10,2	0,4	9,7	10,7	1,85	—	—	—	—
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	»	—	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	—	—	—	—

67	Vandœuvres	Bessinges	0,9966	8,7	20,3	1,0	19,3	9,7	0,3	9,3	10,0	2,15	—	—	—	—
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	—	—	—	—
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	—	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	»	—	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	Bardonnex	Evordes	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	Perly-Certoux	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	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	—	—	—	—
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	9,4	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	Soral	—	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>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfries 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
107	Soral	—	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	Avusy	Sézequin	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	Chancy	—	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	Dardagny	—	0,9995	8,7	27,3	2,5	24,8	6,9	0,3	6,5	18,3	3,00	—	—	—	—
2	»	La Plaine	0,9968	11,9	29,6	2,0	27,6	7,3	0,3	6,9	20,7	2,60	—	—	—	—
3	Russin	—	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	Vernier	—	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	Chur	Lürlibad	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	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	—	—	—	—
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	»	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
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>	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'alcalinité</i>
Weissweine. — Vins blancs,																
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	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	Monteggio	nostrano	0,9951	11,2	23,8	1,1	22,7	10,3	0,3	9,9	12,8	2,54	—	—	—	9,0
2	Paradiso	»	0,9950	9,7	19,4	0,7	18,7	7,2	0,3	6,8	11,9	1,78	—	—	—	9,8
3	Montagnola	»	1,0009	7,6	27,4	0,3	27,1	12,5	0,4	12,0	15,1	1,97	—	—	—	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
		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	Brissago	nostrano	1,0005	8,2	28,3	1,7	26,6	11,7	0,4	11,1	15,4	2,67	—	—	—	9,8
2	Monteggio	»	0,9998	8,5	27,4	0,7	26,7	11,5	0,3	11,1	16,6	2,66	—	—	—	11,8
3	Sala-Capriasca	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	Paradiso	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	Paradiso	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	Tenero-Mappo	americano	0,9990	7,9	23,8	0,5	23,3	9,45	0,4	8,9	14,3	2,32	—	—	—	6,7
10	Giornico	nostrano	0,9979	8,4	22,6	0,6	22,0	7,0	0,8	6,0	16,0	2,14	—	—	—	8,6
11	Monteggio	»	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	Morbio-Inferiore	»	0,9996	8,3	26,4	0,6	25,8	12,0	0,3	11,6	14,2	2,13	—	—	—	12,6
14	Mendrisio	»	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	Salorino	nostrano	1,0014	6,2	24,5	0,5	24,0	12,0	9,0	10,7	13,7	2,04	—	—	—	10,3
17	Morbio-Inferiore	»	0,9985	7,5	21,4	0,5	20,9	11,6	1,0	10,3	10,5	2,20	—	—	—	10,4
18	Montagnola	»	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	Carasso	»	0,9955	8,8	17,8	0,2	17,6	6,7	3,1	3,0	14,6	3,81	—	—	—	10,0
21	Rivapiana	»	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	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	—	10,2
24	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	—	—	9,3
25	Cagiallo	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	Sala-Capriasca	»	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	Campestro	»	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

Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. — Vins rouges.

1	Hüttwilen	—	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	Steckborn	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	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	—	8,8

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>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, 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-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Indice de Brome	<i>Pentoses</i>		
															Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
Canton du Valais.																	
Analyste: Laboratoire cantonal.																	
Weissweine. — Vins blancs.																	
1	Visperterminen	Heidenwein-Hohfluh-Wildi	0,9947	11,05	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	Salquenen	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	Sierre	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-Peysenaz	41	12,2	23,8	2,6	21,2	8,0	0,5	7,4	13,8	1,30	—	5,2	—	—	—
14	»	Malvoisie-Devin ¹⁾	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	Miège	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	Venthône	Fendant-Taurachières	38	10,8	19,4	1,8	17,6	6,9	0,3	6,5	11,1	1,74	—	4,9	—	—	—
20	Granges	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	Grône	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	Bramois	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	Ayent	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 ²⁾	—	—	—
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	—	—	—

¹⁾ Le vin blanc n° 14 est un vin incomplètement fermenté.

²⁾ Vin présentant un très fort «goût de boue».

³⁾ La détermination de l'acide citrique dans les vins ci-dessus a donnée 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>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfrühes 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>	Indice de Brome	Pentoses ¹⁾		
															Arabinose	Rhamnose	A./Rh.
62	Chamoson	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	Leytron	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	Riddes	Fendant-Rhin-Arbin et Condémine	49	10,1	20,2	1,5	18,7	7,2	0,4	6,7	12,0	1,64	—	4,4	—	—	—
65	Saillon	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	Saxon	Fendant-Pérosé	44	10,8	20,9	1,7	19,2	6,7	0,5	6,1	13,1	1,66	—	4,8	—	—	—
67	Fully	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	Chartrat	Fendant-Les Claives	38	10,4	18,2	1,2	17,0	5,8	0,7	5,0	12,0	1,98	—	4,9	—	—	—
70	»	Fendant-Arvine-Chartrat	36	11,7	21,4	1,6	19,8	5,6	0,5	5,0	14,8	1,90	—	5,3	—	—	—
71	Martigny-Ville	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	Salquenen	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	Venthône	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	Granges	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	Grône	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	Ayent	Dôle-Signése	60	11,0	25,2	1,8	23,4	8,2	0,4	7,7	15,7	2,10	—	3,6	—	—	—
6	Sion	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	Conthey	Dôle-Entrecrètes	56	13,1	29,8	2,5	27,3	6,9	0,4	6,4	20,4	3,00	—	6,0	—	—	—
9	Chamoson	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	Saxon	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

¹⁾ 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>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfrees Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Milchige 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>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
Canton de Vaud.																
Analyste: M. P. Tonduz, chimiste assistant à la Division de chimie de la Station viticole, sauf pour les nos 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 nos 6, 8, 10, 98, 174, 249, 327, analysés par le <i>Laboratoire cantonal</i> .																
Weissweine. — Vins blancs.																
Région d'Aigle-Yverne.																
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 Chevro	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	Yverne	»	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. No 1 en partie greffé, un peu de mildiou, 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 <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>	Zuckerfrees Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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'alcalinité</i>
Région de la Côte																
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	—	—
<i>Observations. No 54 1/15 greffé. No 58 un peu de vers. No 61 un peu de greffé, mildiou, vers. No 74 1/6 greffé. No 77 1/20 greffé. No 80 en partie greffé. No 87 1/8 greffé. No 91 1/20 greffé. No 92 1/15 greffé. No 98 un peu de greffé.</i>																
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	Eppesses	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. N° 139 $\frac{1}{5}$ greffé. N° 152 $\frac{1}{3}$ greffé. N° 167 $\frac{1}{3}$ greffé. N° 170 $\frac{1}{3}$ greffé. N° 180 $\frac{3}{4}$ greffé, un peu de mildiou. N° 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. N° 205 en partie greffé, transvasé en décembre à la grosse lie. N° 210 $\frac{1}{6}$ greffé. N° 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. N° 249 mildiou. N° 257 en partie greffé, mildiou. N° 260 en partie greffé. N° 261 id.

Région de Concise.

343 | **Concise** | | Mélange | 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 | — | —
Observations. Un peu de greffé.

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>Sucres, 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-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>	Gesamtstickstoff g p. L. <i>Azote total g p. l</i>	Phosphatrest <i>Reste de phosphate</i>
-----	----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------	------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------	-------------------------------------------------	-------------------------------------------------------	-------------------------------------------

Kanton Zürich.

Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt in Wädenswil.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Wädenswil	Schloss- und Dorfroben, Räuschling ¹⁾	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 ²⁾	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	Stäfa	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	Stäfa	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
---	--------------	-----------------------	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	-----	-----	-----	------	------

¹⁾ Entsäuert. ²⁾ Der gleiche Wein nicht entsäuert.