

**Zeitschrift:** Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène

**Herausgeber:** Bundesamt für Gesundheit

**Band:** 11 (1920)

**Heft:** 5-6

**Rubrik:** Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : zwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1919 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XX année : les vins de l'année 1919

#### 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:** 23.08.2025

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

# Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Zwanzigster Jahrgang.

## Die Weine des Jahres 1919.

### STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XX<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1919

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

##### Canton de Neuchâtel.

No.		Bezeichnung Désignation	Datum der Weinlese Date de vendange	Oechsle-Grade Degrés-Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. gr. p. l.	% der Gesamtsäure de l'acidité totale
Farbe: rot. — Couleur: rouge.							
1	<b>Vaumarcus</b>	Les Rochers	10. X.	80,1	8,5	6,1	72
2	<b>St-Aubin</b>	Les Pelleuses	7. »	83,7	8,6	5,9	69
3	<b>Cortaillod</b>	—	3. »	78,2	9,0	6,7	75
4	»	Petites Côtes	6. »	81,2	9,3	5,8	62
5	»	La Côte	6. »	83,2	10,7	9,0	84
6	<b>Boudry</b>	Merloses	8. »	84,4	8,6	7,3	85
7	<b>Colombier</b>	Vernes et Creux des pins	8. »	85,7	13,2	8,3	63
8	<b>Auvernier</b>	Les Ravines	8. »	80,4	8,4	6,4	76
9	»	Les Lerins	8. »	94,3	9,4	6,6	77
10	»	Perrière-Cordons	10. »	86,7	12,4	8,5	69
11	»	» Ceps	10. »	86,8	11,6	8,3	71
12	<b>Neuchâtel</b>	Valangines	10. »	89,2	9,0	5,7	63
13	»	Les Saars	7. »	81,4	8,9	6,8	76
14	<b>Hauterive</b>	Champreveyres	8. »	85,1	8,8	7,5	85
15	<b>Le Landeron</b>	Paradis	6. »	83,3	8,0	6,1	76
16	»	Chantemerle	6. »	88,8	7,1	6,5	91
17	»	»	6. »	89,5	6,4	6,8	106
18	»	Chypres (greffé)	6. »	74,2	8,4	7,0	83
		Moyenne		84,2	9,2	7,0	77
		Maximum		94,3	13,2	9,0	106
		Minimum		74,2	6,4	5,7	62

## Canton de Neuchâtel.

No.		Bezeichnung <i>Désignation</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. <i>gr. p. l.</i>	% der Gesamtsäure de l'acidité totale
Farbe: weiss. — Couleur: blanc.							
1	<b>Vaumarcus</b>	Derrière la Croix	10. X.	82,4	7,9	6,3	80
2	<b>St-Aubin</b>	Les Chappons	8. »	73,0	10,0	7,2	72
3	<b>Bevais</b>	Les Rochettes	7. »	79,6	10,4	6,8	65
4	»	Les Vaux, non greffé	8. »	82,0	6,8	6,6	97
5	»	» $\frac{1}{8}$ greffé	8. »	79,0	6,5	6,1	94
6	»	—	11. »	72,4	9,5	—	—
7	»	Elcuse + Abbaye + Les Vaux	13. »	77,1	7,0	5,8	83
8	»	Abbaye haut, non greffé	11. »	79,5	7,8	7,2	92
9	»	» » greffé	13. »	80,6	8,6	7,3	85
10	»	» milieu, non greffé	13. »	82,1	10,0	7,7	77
11	»	» grêves, non greffé	13. »	79,7	8,9	7,6	85
12	<b>Boudry</b>	Les Glières	9. »	75,0	8,3	5,7	69
13	»	Gilettes	9. »	71,6	10,2	7,3	72
14	»	Calames	9. »	78,4	7,4	5,8	78
15	»	Rosset	9. »	76,0	10,5	7,3	70
16	<b>Bôle</b>	Les Croix	10. »	74,9	9,2	6,0	65
17	»	Longchamp	13. »	75,3	9,7	6,3	65
18	<b>Colombier</b>	Vernes et Champ de la Cour	10. »	75,4	6,8	—	—
19	»	Vernes	13. »	80,6	8,8	7,4	84
20	»	Bugnons, greffé	13. »	80,4	8,6	7,1	83
21	»	» non greffé	13. »	78,2	9,0	6,6	73
22	»	Saunerie, cordons	18. »	77,4	9,8	7,2	74
23	»	» ceps	18. »	73,6	9,7	7,0	72
24	»	Plantée de Rive, cordons	18. »	81,2	8,3	7,0	74
25	<b>Auvernier</b>	Les Tombets, non greffé	8. »	83,0	8,1	7,0	88
26	»	Sombacourt	9. »	84,9	8,9	6,7	75
27	»	Les Ravines	10. »	80,4	9,5	7,4	78
28	»	Roset	13. »	82,3	8,2	7,1	87
29	»	Fleurettes	10. »	77,7	7,9	7,1	90
30	»	»	10. »	78,8	8,0	7,4	93
31	»	»	13. »	82,6	8,4	7,5	89
32	»	»	13. »	78,1	8,6	7,2	84
33	»	»	13. »	81,0	8,9	9,1	102
34	»	Clos dessous	14. »	81,8	8,3	7,2	87
35	»	»	14. »	81,0	10,0	7,0	70
36	»	Clos dessus	15. »	81,3	8,3	7,2	79
37	»	Perrière, vieille vigne	15. »	84,5	9,0	7,7	86
38	»	» cordons	18. »	78,0	9,6	7,2	75
39	»	» »	20. »	83,6	9,5	6,8	72
40	»	» »	20. »	86,0	10,0	7,5	75
41	<b>Corcelles</b>	Derrière la Cure	10. »	82,8	8,3	6,4	77
42	<b>Peseux</b>	Les Combes, greffé	14. »	77,4	7,0	5,8	83
43	»	Mélange { partie supérieure du vignoble-greffé	13. et 14.	78,4	7,7	5,6	73
44	<b>Hauterive</b>	Champreveyres, goutte d'or	10. »	83,6	6,7	6,9	103
45	»	» —	13. »	80,5	6,2	5,6	90
46	<b>Landeron</b>	Roche du bas, non greffé	—	81,0	7,0	6,2	89
47	»	» greffé s/1202	—	74,4	7,6	5,9	78
48	»	» » s/420 a	—	81,4	7,1	5,9	83
49	»	Chypres, non greffé	6. »	78,0	5,8	5,9	102
50	»	Mas des chaux, s/3309	7. »	80,7	9,4	7,3	78
51	»	» non greffé	7. »	83,0	7,3	7,3	100
52	»	Les Plantées	7. »	77,4	8,0	7,3	91
		Moyenne		79,6	8,4	6,8	82
		Maximum		86,0	10,5	9,1	103
		Minimum		71,6	5,8	5,6	65

**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-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Gächlingen</b>	Lugmer	13. X.	53,9	16,3
2	»	Sumpf	13. X.	54,8	14,3
3	<b>Löhningen</b>	Talhalde	13. X.	47,8	20,2
4	<b>Oberhallau</b>	Im Kurzenweg	21. X.	48,3	16,9
5	<b>Schleitheim</b>	Rötenberg	15. X.	44,7	19,9
6	»	Mühleweg	15. X.	50,7	19,1
7	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	16. X.	50,5	16,9
8	<b>Wilchingen</b>	Flühreben	14. X.	57,7	15,4
		Minimum		44,7	14,3
		Maximum		57,7	20,2
		Mittel		51,0	17,4
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Oberhallau</b>	Im Kurzenweg	21. X.	73,5	12,0
2	<b>Osterfingen</b>	Teilreben und Flühreben	14. X.	74,2	11,8
3	»	»     »	14. X.	74,6	11,6
4	<b>Rüdlingen</b>	Verschiedene Lagen	9. X.	70,0	12,9
5	<b>Schaffhausen</b>	Fischerhäuslerberg	11. X.	76,2	13,1
6	»	Rheinalde	14. X.	74,0	15,8
7	<b>Stein a. Rhein</b>	Blaurock	17. X.	79,4	11,8
8	<b>Trasadingen</b>	Galee, mittlere Lage	14. X.	71,7	11,8
9	<b>Unter-Hallau</b>	Schellenweg	18. X.	77,9	12,1
10	»	Oberwiesen	18. X.	77,0	12,2
		Minimum		70,0	11,6
		Maximum		79,4	15,8
		Mittel		74,8	12,4

**Kanton Thurgau.**

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-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
1	<b>Uesslingen</b>	Hell	15. X.	59	18,0
2	»	Iselisberg, Haussstück, Schienentrain	15. X.	57	18,4
3	<b>Dietingen</b>	Landammann	15. X.	56	16,8
4	<b>Niederneunforn</b>	Spitzenbühl	16. X.	57	16,2
5	»	Heine	16. X.	48	20,2
6	»	Im Eggli	16. X.	51	16,8
7	»	Awander	16. X.	55	16,6
8	»	Im Hase	16. X.	51	18,6
9	<b>Steckborn</b>	Burggraben	17. X.	60	17,2
10	»	Schützenhaus bei Hohenrain	17. X.	60	16,2
11	»	Hohenrain	17. X.	64	17,5
12	<b>Mannenbach</b>	Gass	17. X.	60	15,4
13	»	Langgraben	17. X.	55	16,0
14	»	»	17. X.	56	18,4
15	<b>Nussbaumen</b>	Kindsruth	21. X.	57	18,7
16	<b>Herdern</b>	In der Halde	25. X.	58	16,0
		Minimum		48	15,4
		Maximum		64	20,2

**Kanton Thurgau.**

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-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Uesslingen</b>	Hell	15. X.	79	14,8
2	»	Iselisberg, Hausstück, Schienentrain	15. X.	78	16,0
3	<b>Dietingen</b>	Landammann	15. X.	76	13,8
4	<b>Niederneunforn</b>	Heine	16. X.	72	13,9
5	»	Awander	16. X.	76	12,7
6	»	Huswingete	16. X.	74	13,5
7	<b>Ottoberg</b>	Dürrgarten, untere Lage	17. X.	71	16,6
8	»	Düslishalde, obere Lage	17. X.	71	18,1
9	»	Schauwinger	17. X.	74	14,1
10	»	»	17. X.	78	12,9
11	»	Schnellberg	17. X.	73	12,8
12	»	Schauwinger	17. X.	78	12,6
13	<b>Mannenbach</b>	Hornacker	17. X.	79	12,2
14	<b>WARTH</b>	Im Hase	21. X.	86	11,8
15	»	Im Adle	21. X.	80	12,8
16	»	Reblehen	21. X.	80	12,5
17	»	Wingeten	23. X.	81	13,4
18	»	Halden, Karthause	28. X.	86	17,7
19	<b>Nussbaumen</b>	Kindsruth	21. X.	82	12,4
20	»	Münchli	21. X.	81	12,5
21	<b>Hüttwilen</b>	Halde	21. X.	83	14,5
22	»	Grosser Berg	21. X.	80	11,7
23	<b>Herdern</b>	Schloss Herdern, I. Qual.	25. X.	75	11,4
24	»	In der Halde	25. X.	81	10,0
25	<b>Weinfelden</b>	Bachtobel, I. Qual.	27. X.	80	10,9
26	»	» I. »	27. X.	80	10,5
		Minimum		71	10,0
		Maximum		86	18,1

**Canton du Valais.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Parchet et plant	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
-----	----------------------------	------------------	---	--	--

**Farbe: weiss. — Couleur: blanc.**

1	<b>Granges</b>	Fendant-Mangold	22. X.	77,6	6,0
2	»	Fendant	22. X.	76,6	9,5
3	<b>Lens</b>	»	22. X.	75,6	7,2
4	»	»	22. X.	78,1	8,0
5	<b>St-Léonard</b>	Malvoisie. Près de la Gare	22. X.	104,0	6,8
6	»	Fendant	22. X.	85,0	7,0
7	»	»	22. X.	82,0	5,8
8	»	»	22. X.	86,5	5,8
9	»	»	22. X.	84,0	6,7
10	»	»	22. X.	87,8	6,6

**Canton du Valais.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Parchet et plant	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité totale grammes p. l.</i>
<b>Farbe: weiss. — Couleur: blanc.</b>					
11	Bramois	Rhin	22. X.	83,0	6,4
12	Sion	Fendant-Tout-venant	21. X.	85,0	6,2
13	"	Fendant-Champmárais	21. X.	87,0	5,4
14	"	Fendant-Tout-venant	21. X.	82,0	5,8
15	"	Fendant-Molignon	21. X.	85,0	5,4
16	"	Fendant-Tout-venant	21. X.	85,0	6,1
17	"	" " "	21. X.	86,0	6,1
18	"	Fendant-Châteauneuf	22. X.	89,0	6,8
19	"	Arvine-Châteauneuf	22. X.	92,0	11,7
20	"	Fendant-Châteauneuf	22. X.	81,4	6,5
21	"	Fendant-Diolly	23. X.	86,7	5,3
22	"	Fendant Molignon	24. X.	83,5	6,4
23	"	" "	24. X.	87,0	7,1
24	"	Fendant-Tout-venant	25. X.	85,0	6,0
25	"	Fendant-Orseval	25. X.	80,2	6,1
26	"	Hermitage	22. X.	103,4	9,8
27	"	Fendant-Diolly	23. X.	86,0	6,4
28	"	Fendant-Tout-venant	25. X.	80,1	6,2
29	"	Fendant-Lentine	25. X.	80,3	6,8
30	"	Hermitage-Clavoz	30. X.	98,6	9,0
31	Vétroz	Fendant	28. X.	92,8	5,5
32	Chamoson	Fendant-Ravanay	15. X.	83,0	7,0
33	Leytron	Fendant-Montibeux	15. X.	86,0	5,7
34	"	Fendant	15. X.	78,5	8,2
35	"	Fendant-Ardevaz	15. X.	84,5	5,3
36	Saillon	Fendant	15. X.	96,5	6,0
37	Martigny	"	15. X.	80,4	5,9
38	"	Fendant-Derrière la Croix	16. X.	77,0	8,1
39	"	Fendant-Vieille vigne	15. X.	83,4	6,0
		Minimum		75,6	5,3
		Maximum		104,0	11,7
		Moyenne		87,8	6,7

**Kanton Zürich.**

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>
1	Adlikon	Spörri	14. X.	weiss	65	13,2	—
2	"	"	14. X.	rot	75	12,1	—
3	"	Rain	13. X.	weiss	66	11,5	7,5
4	"	"	13. X.	rot	75	13,6	—
5	Alten	Grunenberg u. Einfang	13./14. X.	weiss	64	11,6	6,1
6	"	Einfang und Löwen	14. X.	"	60	15,0	8,2

**Bezirk Andelfingen.**

1	Adlikon	Spörri	14. X.	weiss	65	13,2	—	—
2	"	"	14. X.	rot	75	12,1	—	—
3	"	Rain	13. X.	weiss	66	11,5	7,5	65
4	"	"	13. X.	rot	75	13,6	—	—
5	Alten	Grunenberg u. Einfang	13./14. X.	weiss	64	11,6	6,1	53
6	"	Einfang und Löwen	14. X.	"	60	15,0	8,2	55

## Kanton Zürich.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. <i>% d. Ges.-säure d'Acidité totale</i>	
7	<b>Alten</b>	Grunenberg u. Löwen	13/14. X.	rot	80	11,1	6,0	54
8	"	Süssenberg u. Löwen	13/14. X.	"	75	10,2	—	—
9	<b>Gr.-Andelfingen</b>	Heiligberg	14. X.	"	76	11,9	6,3	53
10	"	Stucki	14. X.	weiss	63	12,8	7,1	56
11	<b>Kl.-Andelfingen</b>	Scheitenberg	9/10. X.	rot	72	10,9	—	—
12	"	"	9/10. X.	"	76	11,0	—	—
13	"	"	9/10. X.	weiss	62	9,6	—	—
14	"	"	9/10. X.	"	65	10,3	—	—
15	<b>Benken</b>	Guggenbühl	13. X.	rot	80	12,4	—	—
16	"	Lätsch	14. X.	"	76	15,0	9,2	61
17	"	Süssenberg	13/14. X.	"	75	11,9	—	—
18	"	Laufferberg	13. X.	"	79	12,8	—	—
19	<b>Berg a. Irchel</b>	Bohl	14. X.	"	75	10,9	—	—
20	"	Tobler	14. X.	"	74	9,3	—	—
21	"	Bohl (Tobler)	15. X.	"	77	11,5	5,7	50
22	"	Bohl	13. X.	"	75	13,1	7,5	57
23	"	Abuss	13. X.	"	78	10,7	6,3	59
24	"	Im Berg	13. X.	"	74	13,5	7,3	54
25	<b>Dachsen</b>	Bergli und Gutwasen	14. X.	"	80	11,0	5,9	54
26	"	Zubenacker und Hintenoben	13/14. X.	weiss	60	12,2	6,3	52
27	<b>Flaach</b>	Klingler	10. X.	rot	78	13,1	—	—
28	"	Richli	10. X.	"	77	12,4	—	—
29	"	Hinterhäuser	11. X.	"	84	10,6	6,9	65
30	"	Im Moos und Kalk	10. X.	"	80	13,1	—	—
31	"	Klingler	10. X.	"	80	13,5	—	—
32	"	"	10. X.	"	78	14,3	—	—
33	"	Tuch	11. X.	"	80	10,7	—	—
34	<b>Laufen-Uhwiesen</b>	Ob dem Haus	17. X.	weiss	65	14,6	6,8	47
35	"	Verschiedene Lagen	13. X.	rot	76	13,9	6,3	45
36	"	Hofstatt	13. X.	weiss	56	13,9	6,5	47
37	<b>Ossingen</b>	Verschiedene Lagen	13. X.	rot	75	14,9	7,8	52
38	"	" "	13. X.	"	75	14,7	7,9	54
39	"	" "	14. X.	"	78	13,4	—	—
40	"	" "	14. X.	"	79	14,4	8,0	56
41	"	" "	14. X.	weiss	58	17,8	8,2	46
42	"	Hauserberg	14. X.	"	57	17,2	7,7	45
43	<b>Rheinau</b>	Korb	15. X.	rot	81	8,9	5,8	65
44	"	"	14. X.	"	84	8,6	—	—
45	"	"	14. X.	weiss	79	9,0	5,2	58
46	<b>Rudolfingen</b>	Sandgrube	13. X.	rot	77	11,8	7,0	59
47	"	Sonnenberg	13. X.	"	78	12,6	6,4	51
48	"	Stieg	14. X.	"	75	13,1	6,7	51
49	"	Rain	13. X.	"	79	11,5	6,1	53
50	<b>Trüllikon</b>	Sperdikler	13. X.	"	79	14,1	—	—
51	"	Joosen	13. X.	"	77	11,6	7,2	62
52	"	Mühleboden	13. X.	"	76	14,4	7,3	51
53	<b>U.-Stammheim</b>	Kirchacker	17. X.	weiss	52	18,0	—	—
54	"	Im Wiesli	15. X.	rot	70	12,4	7,1	57
55	"	Im Kunzen	17. X.	"	72	13,0	6,2	48
56	"	Sangerten	15. X.	"	77	11,5	6,4	56
57	<b>Volken</b>	Hinterhäuser	10./13. X.	"	81	10,6	7,2	68
58	"	"	11./13. X.	"	79	10,3	6,2	60
59	"	"	11. X.	"	82	13,3	—	—
60	"	"	13. X.	"	81	9,8	6,2	63
61	"	"	10./14. X.	weiss	61	13,9	8,1	58
62	"	Im Berg, nördlich dem Dorf	10. X.	rot	80	13,5	8,0	59

## Kanton Zürich.

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local	Datum der Weinlese Date de vendange	Farbe Couleur	Oechsle-Grade Degrés-Oechsle	Gesamtsäure Gramm p. L. Acidité tot. gr. p. L.	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. Acidité tot. gr. p. L. % d. Ges.-säure d'Acidité totale
-----	---------------------	--	--	------------------	---------------------------------	--	---

## Bezirk Bülach.

63	<b>Eglisau</b>	Taubwiese	9./10. X.	rot	75	11,2	—	—
64	"	Weiherbach	10. X.	"	75	10,3	—	—
65	"	Egg	10. X.	"	77	10,5	—	—
66	"	Gupfe	10. X.	weiss	61	12,8	—	—
67	<b>Freienstein</b>	Obere Hägeler	13. X.	rot	76	13,1	8,6	66
68	"	Hub	14./15. X.	"	78	12,0	7,3	61
69	"	Geistig	13./14. X.	"	79	11,0	6,2	56
70	"	Hinterbal	13. X.	"	74	14,6	8,8	60
71	"	Grub	14./15. X.	"	78	12,2	9,0	74
72	"	"	13./14. X.	"	78	13,7	—	—
73	<b>Hüntwangen</b>	Ettspühl	9./10. X.	"	77	11,2	—	—
74	"	"	9. X.	weiss	62,5	11,8	—	—
75	"	Im Band	9. X.	"	58	9,5	—	—
76	<b>Rafz</b>	In der Halde	9. X.	rot	77	9,5	—	—
77	"	Im Einfang	9. X.	"	78	12,0	—	—
78	"	Im Götzen	10. X.	"	72	11,2	—	—
79	"	Im Gnahl	10. X.	"	72	10,5	—	—
80	<b>Rorbas</b>	In Stöcken, unt. Holz	10. X.	"	80	11,2	7,3	65
81	<b>Teufen</b>	Engelishalden	14./15. X.	"	81	12,8	—	—
82	"	"	15. X.	"	85	12,3	8,4	68
83	"	—	15. X.	"	78	11,3	7,8	69
84	"	"	14./15. X.	"	79	12,6	8,2	65
85	"	Im Gätterli	18. X.	"	80	13,7	—	—

## Bezirk Dielsdorf.

86	<b>Dielsdorf</b>	—	—	—	78	12,8	—	—
87	"	—	—	weiss	73	10,7	—	—
88	<b>Otelfingen</b>	Langacker	7. X.	rot	71	10,4	—	—
89	"	Sandacker, südlich	10. X.	"	75	11,6	—	—
90	"	Timis	7. X.	"	68	12,4	—	—
91	"	Steinwürfel	8. X.	"	78	13,5	9,1	67
92	"	Ellenberg	6./7. X.	"	67	10,0	—	—
93	"	"	7. X.	"	78	11,5	8,6	75
94	<b>Regensberg</b>	Merz	17./18. X.	weiss	67	11,7	7,8	67
95	"	Hinter der Kanzlei	17./18. X.	rot	60	11,2	6,7	60
96	"	Rain und Steinacker	15.17.18.	"	76	13,5	8,0	59
97	"	Steinacker, Breistel	13.15. X.	weiss	63	12,4	—	—

## Bezirk Meilen.

98	<b>Herrliberg</b>	Habühl	20. X.	weiss	69	11,6	7,2	62
99	"	"	17./18. X.	"	68	11,6	—	—
100	"	"	18. X.	"	72	10,5	6,5	62
101	"	Oberdorf	20. X.	"	71	12,0	—	—
102	"	Fauler	15. X.	"	67	10,3	—	—
103	"	An der Halden	15./16. X.	"	79	13,2	8,1	61
104	"	Hausreben	17. X.	"	67	10,8	6,1	57
105	<b>Meilen</b>	Beim Hause	15./17. X.	"	68	10,7	6,2	58
106	"	ob. Aebleten, vor dem Haus	15. X.	"	70	11,4	—	—
107	"	Aebleten	15. X.	"	70	11,4	7,4	65
108	"	Rhei	17. X.	"	70	9,8	5,5	56
109	"	Appenthalde	16. X.	"	68	10,1	5,5	54
110	"	Halde	17./18. X.	"	63	10,2	5,5	54
111	<b>Uetikon a. See</b>	Weingarten	15. X.	"	66	10,9	—	—
112	"	"	17. X.	"	68	10,9	6,4	59

## Kanton Zürich.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Datum der Weinlese <i>Date de vendange</i>	Farbe <i>Couleur</i>	Oechsle-Grade <i>Degrés-Oechsle</i>	Gesamtsäure Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	Weinsäure Acide tartrique Gramm p. L. <i>Acidité tot. gr. p. l.</i>	% d. Ges.-säure <i>d'Acidité totale</i>
-----	----------------------------	---	---	-------------------------	--	---	--	--

## Bezirk Winterthur.

113	<b>Neftenbach</b>	Berg	13./14. X.	rot	73	8,9	—	—
114	»	» (Wartgut)	13./14. X.	»	74	9,4	—	—
115	»	»	13./15. X.	»	72	9,6	—	—
116	»	Steig u. Klingenberg	14./15. X.	»	78	10,2	—	—
117	»	Klingenberg, Altkircher	13./14. X.	»	75	10,5	5,4	51
118	»	Steig, Altkircher	13. X.	»	76	9,8	5,2	53

## Bezirk Zürich.

119	<b>Höngg</b>	Kürberg	10. X.	weiss	67	11,3	—	—
120	»	Im Berg	13. X.	»	69	12,0	—	—
121	<b>Weiningen</b>	Hängerten und Kirchenspitz	9. X.	»	58	12,2	—	—
122	»	Kirchenspitz	10. X.	»	61	10,9	6,8	62
123	»	Kalkofen	10. X.	»	63	11,0	—	—
124	»	Haslerenberg	13. X.	»	73	9,0	—	—
125	»	Haslern	10. X.	»	66	10,5	—	—
126	»	Haasennest	9. X.	»	65	10,4	—	—
Zusammenstellung			$\left\{ \begin{array}{l} \text{Minimum} \\ \text{Maximum} \\ \text{Minimum} \\ \text{Maximum} \end{array} \right.$	$\left\{ \begin{array}{l} \text{rot} \\ \text{»} \\ \text{weiss} \\ \text{»} \end{array} \right.$	60	8,6	5,2	45
					85	14,9	9,2	75
					52	9,0	5,2	45
					79	18,0	8,2	67

## B. Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

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>	Inzuckefreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
1	<b>Ob. Siggenthal</b>	Goldwandler	0,9972	9,7	24,5	1,1	23,4	8,2	0,4	7,7	15,7	2,4	2,6				
2	<b>Wettingen</b>	Wettinger	79	9,6	26,2	1,2	25,0	8,2	0,4	7,7	17,3	2,2	2,6				
3	»	Schartener	72	9,6	24,5	—	24,5	8,2	0,5	7,6	16,9	2,2	3,6				
4	<b>Tegerfelden</b>	Tegerfelder	63	9,4	21,8	—	21,8	10,5	0,5	9,9	11,9	2,0	3,9				
5	<b>Döttingen</b>	Döttinger Klevner	76	8,6	22,6	—	22,6	9,9	0,7	9,0	13,6	1,9	3,0				
6	»	Döttinger Schiller	76	8,7	22,8	—	22,8	11,0	0,6	10,4	12,4	1,9	3,9				
7	<b>Klingnau</b>	Klingnauer	79	8,4	22,6	1,0	21,6	9,8	0,7	8,9	12,7	1,8	3,5				
8	<b>Wettingen</b>	Wettinger Mittelwein	96	7,6	24,5	—	24,5	12,9	0,9	11,8	12,7	2,0	3,5				
9	»	Wettinger Klevner	83	9,3	26,4	—	26,4	9,9	0,6	9,2	17,2	1,9	3,5				
10	<b>Birmensdorf</b>	Netteler	86	8,7	25,4	—	25,4	10,6	0,7	9,7	15,7	2,2	—				
11	»	Stützler	82	8,0	21,8	1,2	20,6	7,8	0,5	7,2	13,4	1,8	1,5				
12	<b>Schinznach</b>	Schinznacher	72	8,1	20,2	—	20,2	10,8	0,8	9,8	10,4	1,9	3,0				
13	<b>E'-Baden</b>	Geissberger	71	7,9	24,0	1,2	22,8	9,3	0,4	8,8	14,0	2,1	2,7				
14	<b>Ob. Rohrdorf</b>	Rohrdorf, Buchrain	90	7,5	22,3	—	22,3	9,7	0,4	9,2	13,1	1,9	2,6				
15	»	Rohrdorf, Märxler	73	9,3	23,8	—	23,8	8,3	0,4	7,8	16,0	2,0	2,2				
16	<b>Seengen</b>	Brestenberger Klevner	68	9,1	22,1	1,0	21,1	7,5	0,4	7,9	14,1	2,2	2,5				
17	<b>Remigen</b>	Remiger	94	7,7	24,0	—	24,0	9,8	0,5	9,1	14,9	1,8	3,2				
18	<b>Villigen</b>	Villiger Schlossberg	65	8,0	18,2	—	18,2	9,3	0,5	8,7	9,5	2,1	2,7				
19	»	Villiger Steinbrüchler	76	9,0	23,8	—	23,8	9,3	0,4	8,3	15,0	1,9	3,3				
20	»	Villiger Bergwein	46	8,3	23,8	—	23,8	11,4	0,5	10,8	13,0	1,8	3,1				
21	<b>E'-Baden</b>	Geissberger	56	10,0	21,6	—	21,6	9,6	0,9	8,5	13,6	2,3	1,0				

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>	Zuckerfrütes Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
22	Döttingen	Döttinger		0,9967	8,9	21,1	—	21,1	8,4	0,5	7,8	13,3	2,2	1,7			
23	»	Sennelöchner		77	9,5	25,4	—	25,4	8,4	0,4	7,9	17,5	2,5	3,1			
24	Ob. Siggenthal	Goldwändler		69	9,7	24,0	—	24,0	9,3	0,5	8,7	15,7	1,7				
25	Birmenstorf	Birmenstorfer Bergwein		77	8,1	21,4	—	21,4	11,7	0,7	10,9	10,5	1,8				
26	»	Netteler		68	8,4	19,9	—	19,9	9,0	0,3	8,6	11,3	2,0	2,8			
27	Ob.-Lunkhofen	Lunkhofner Klevner		75	9,1	23,8	—	23,8	11,4	0,6	10,7	13,1	1,7				
28	»	Lunkhofner, gewöhnlich		96	7,8	25,2	—	25,2	13,8	0,6	13,1	12,1	1,8				
		Maximum		0,9996	10,0	26,4	1,2	26,4	12,9	0,9	11,8	17,5	2,5	3,9			
		Minimum		0,9946	7,5	18,2	—	18,2	7,5	0,3	7,2	9,5	1,7	1,0			
		Durchschnittszahl		0,9971	8,75	22,3	—	22,3	10,2	0,6	9,5	13,5	2,1	2,45			

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Effingen	Effinger		1,0019	7,4	29,3	1,0	28,3	13,5	0,4	13,0	15,3	1,8	3,8			
2	Bözen	Bözener		0,9990	8,2	24,7	—	24,7	12,0	1,2	10,5	14,2	1,6	3,5			
3	Elfingen	Elfinger		93	8,0	25,0	—	25,0	12,3	0,4	11,8	14,2	2,0	4,3			
4	Thalheim	Thalheimer		58	10,6	22,8	1,2	21,6	11,1	0,6	10,4	10,3	2,0	4,3			
5	Oberflachs	Oberflachsner		59	9,9	22,3	—	22,3	10,8	0,6	10,1	12,2	1,9	3,2			
6	Tegerfelden	Tegerfelder		98	7,6	24,7	—	24,7	12,9	0,7	12,1	12,6	1,9	4,3			
7	Seengen	Brestenberger		91	8,6	25,9	8,1	17,8	7,8	0,4	7,3	10,5	1,9	3,0			
8	Oberflachs	Kasteler		53	9,5	19,7	—	19,7	9,6	0,4	9,1	10,6	2,0	3,4			
9	Remigen	Remiger		76	8,9	23,3	—	23,3	10,5	0,4	10,0	13,3	1,6	3,0			
10	Zeihen	Zeihener		1,0010	6,9	25,7	—	25,7	12,9	0,6	12,2	13,5	1,8	4,5			
11	Mandach	Mandacher		0,9995	7,0	22,2	—	22,2	12,6	0,6	11,9	10,4	1,6	4,1			
		Maximum		1,0019	10,5	29,3	8,1	28,3	13,5	1,2	13,0	15,3	2,0	4,5			
		Minimum		0,9953	6,9	19,7	—	17,8	7,8	0,4	7,3	10,3	1,6	3,0			
		Durchschnittszahl		0,9986	8,7	24,5	—	23,05	10,65	0,8	10,15	12,8	1,8	3,75			

**Kanton Bern.** — Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Biel-Vingelz	Kupferschmiede und Rain	0,9937	10,0	17,0	1,1	15,9	6,6	0,3	6,2	9,7	1,56	2,8	—	—	7,4
2	" "	Vingelz-Rebberg	40	10,4	19,0	0,8	18,2	6,4	0,2	6,1	12,1	1,59	2,5	—	—	7,7
3	Erlach	Schlossrebe und äussere Lage	45	9,9	18,7	1,2	17,5	6,7	0,2	6,4	11,1	1,46	2,3	—	—	7,0
4	Gampelen	Schallenberg	41	9,9	17,8	0,7	17,1	7,3	0,2	7,0	10,1	1,41	2,9	—	—	8,0
5	Ins	Gross-Einig	33	10,3	16,8	0,8	16,0	5,6	0,3	5,2	10,8	1,37	2,9	—	—	4,3
6	"	Gross-Einig und Breiten	40	9,9	17,5	0,8	16,7	6,4	0,3	6,0	10,7	1,59	2,8	—	—	5,7
7	Ligerz	Clos de rive	32	10,6	17,5	1,0	16,5	6,2	0,2	5,9	10,6	1,54	2,2	—	—	6,0
8	"	Creux greville	39	10,4	18,7	1,0	17,7	7,0	0,2	6,7	11,0	1,37	2,4	—	—	7,3
9	"	Hausrebe	26	10,9	16,8	1,2	15,6	5,3	0,3	4,9	10,7	1,49	2,2	—	—	5,2
10	"	Grosshaus	43	10,3	19,2	1,0	18,2	7,1	0,3	6,7	11,5	1,43	2,2	—	—	6,9
11	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberge, mittlere und obere Lage	30	10,6	17,0	0,9	16,1	5,5	0,4	5,0	11,1	1,52	3,1	—	—	4,6
12	"	Neuenstadter Rebberge, mittlere Lage	21	11,0	16,1	0,8	15,3	5,6	0,3	5,2	10,1	1,27	2,8	—	—	5,3
13	"	Neuenstadter Rebberge „Chavannes“, unt. u. mittl. Lage	22	10,7	15,4	0,8	14,6	5,3	0,3	4,9	9,7	1,44	2,4	—	—	5,1
14	"	Crausevaux, obere Lage	30	10,5	16,8	0,7	16,1	5,3	0,3	4,9	11,2	1,50	2,5	—	—	6,0
15	Tschugg	Anstalts-Rebberg	48	9,7	19,0	0,9	18,1	8,0	0,2	7,7	10,4	1,42	3,3	—	—	7,8
16	Tüscherz	Tüscherzer Rebberg	39	10,0	17,5	0,9	16,6	6,2	0,4	5,7	10,9	1,33	2,8	—	—	6,5
17	Tüscherz-Alfermée	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	34	10,3	17,0	1,0	16,0	5,7	0,4	5,2	10,8	1,42	2,1	—	—	6,3
18	Twann	Frauenkapf	40	10,8	19,9	2,0	17,9	6,8	0,2	6,5	11,4	1,66	2,4	—	—	6,0
19	"	Twanner Rebberg	36	10,6	18,5	0,9	17,6	6,6	0,2	6,3	11,3	1,70	2,3	—	—	5,4
20	"	Strandboden	45	10,6	20,6	3,4	17,2	5,0	0,4	4,5	12,7	2,00	1,5	—	—	5,3
21	"	Croshalde	38	10,5	18,7	1,3	17,4	6,5	0,3	6,1	11,3	1,57	2,1	—	—	6,6
22	"	Hohlen, Hausrebe, Plampeten und Ligerzer Rebberg	39	10,1	17,8	0,8	17,0	5,7	0,2	5,4	11,6	1,44	2,3	—	—	6,0
23	"	Wingreis-Rebberg	37	10,6	18,7	1,3	17,4	6,8	0,2	6,5	10,9	1,63	2,1	—	—	5,7
		Minimum	0,9921	9,6	15,4	0,7	14,6	5,0	0,2	4,5	9,7	1,27	1,5	—	—	4,3
		Maximum	0,9948	11,0	20,6	3,4	18,2	8,0	0,4	7,7	12,7	2,00	3,3	—	—	8,0
		Durchschnittszahl	0,9935	10,3	18,0	2,05	16,4	6,5	0,3	6,1	10,65	1,635	2,4	—	—	6,15

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberge, obere Lage	0,9958	10,3	22,8	1,3	21,5	5,9	0,3	5,5	16,0	2,43	2,1	—	—	7,6
2	Tüscherz	Twann- und Tüscherz-Rebberg	62	10,0	23,0	1,0	22,0	7,2	0,2	6,9	15,1	2,33	1,8	—	—	8,9
3	Tüscherz-Alfermée	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	44	11,2	22,1	0,8	21,3	5,0	0,5	4,4	16,9	2,36	1,4	—	—	6,5
4	Tschugg	Anstalts-Rebberg	69	9,6	23,5	1,0	22,5	8,3	0,2	8,0	14,5	1,91	2,3	—	—	8,3
5	Twann	Twann- und Ligerzer Rebberg	77	9,5	25,2	1,2	24,0	7,3	0,3	6,9	17,1	2,69	2,5	—	—	4,2
		Minimum	0,9944	9,5	22,1	0,8	21,3	5,0	0,2	4,4	14,5	1,91	1,4	—	—	4,2
		Maximum	0,9977	11,2	25,2	1,3	24,0	8,3	0,5	8,0	17,1	2,69	2,5	—	—	8,9
		Durchschnittszahl	0,9960	10,35	23,65	1,05	22,65	6,65	0,35	6,2	15,8	2,30	1,95	—	—	6,55

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol.-% <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktreast, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	SO <sub>2</sub> libre	SO <sub>2</sub> total
-----	----------------------------	---	---	--	---	--	---	--	--	--	---	---	---	---	--	-----------------------	-----------------------

### Canton de Fribourg.

Analyste: Laboratoire cantonal.

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Motier, Vully</b>	Fischling	0,9964	10,0	23,5	3,0	20,5	9,6	0,6	9,0	11,5	1,91	3,4	0,9	4,1	7,4	135,5
2	<b>Praz</b> »	Sur les Rittes	41	10,7	19,9	1,0	18,9	8,2	0,3	7,8	10,7	1,62	2,4	0,8	5,3	12,8	48,6
3	» »	Peloset	39	10,5	19,0	0,9	18,1	6,1	0,5	5,5	12,0	1,50	2,7	2,8	5,9	6,4	35,8
4	<b>Motier</b> »	Motier	43	10,2	19,0	1,2	17,8	7,6	0,4	7,0	10,6	1,44	2,7	0,7	7,8	5,1	35,8
5	<b>Lugnorre</b> »	Lugnorre	39	9,7	16,8	0,9	15,9	6,4	0,4	5,8	10,1	1,50	2,6	2,6	5,3	3,3	30,7
6	<b>Praz</b> »	Fischling	37	10,6	18,7	0,9	17,8	7,9	0,6	7,1	10,7	1,78	2,5	0,6	5,2	5,1	33,2
7	<b>Nant</b> »	Bodenaz	58	9,7	21,1	1,8	19,3	8,6	0,4	8,0	11,3	1,70	2,8	1,0	4,6	3,8	71,7
8	<b>Sugiez</b> »	La Baume	50	9,9	19,9	1,4	18,5	7,6	0,6	6,9	11,6	1,51	2,8	1,6	5,0	17,9	130,5
9	<b>Cheyres</b>	Les Condemines	50	10,0	20,2	0,8	19,4	7,4	0,3	7,1	12,3	1,58	3,2	2,5	5,7	5,1	7,6
10	»	»	42	10,0	18,2	0,7	17,5	6,5	0,3	6,1	11,4	1,65	2,9	2,5	5,4	5,1	20,5
		Maximum	0,9964	10,7	23,5	3,0	20,5	9,6	0,6	9,0	12,3	1,91	3,4	2,8	7,8	17,9	135,5
		Minimum	0,9937	9,7	16,8	0,7	15,9	6,1	0,3	5,5	10,1	1,44	2,4	0,6	4,1	3,8	7,6
		Moyenne	0,9946	10,1	19,6	1,3	18,3	7,6	0,4	7,0	11,2	1,62	2,7	1,6	5,4	7,3	55,0

#### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Praz, Vully</b>	Chantemerle	0,9974	9,4	24,2	1,2	23,0	7,3	0,3	6,9	16,1	2,20	2,6	1,5	—	—	—
2	<b>Lugnorre</b> »	Lugnorre	0,9983	7,4	20,6	0,9	19,7	7,9	0,5	7,2	12,5	1,77	2,4	2,0	—	—	—
3	<b>Cheyres</b>	Saugin	0,9983	8,6	24,0	1,0	23,0	5,9	0,5	5,2	17,8	2,58	1,9	2,3	—	—	—
		Maximum	0,9983	9,4	24,2	1,2	23,0	7,9	0,5	7,2	17,8	2,58	2,6	2,3	—	—	—
		Minimum	0,9974	7,4	20,6	0,9	19,7	5,9	0,3	5,2	12,5	1,77	1,9	1,5	—	—	—
		Moyenne	0,9980	8,5	22,9	1,0	21,9	7,0	0,4	6,4	15,4	2,18	2,3	1,9	—	—	—

**Canton de Genève.**

Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Dardagny	—	0,9925	10,6	15,8	1,5	14,3	6,0	0,3	5,6	8,7	1,20	—	—	—	—	—
2	»	—	30	10,6	17,0	1,5	15,5	6,6	0,2	6,3	9,2	1,40	—	—	—	—	—
3	«	—	35	10,6	18,2	1,5	16,7	7,2	0,4	6,7	10,0	1,40	—	—	—	—	—
4	»	—	28	11,6	19,2	1,5	17,7	6,3	0,3	5,9	11,8	1,60	2,2	—	—	—	—
5	»	—	31	11,1	18,6	1,5	17,1	7,2	0,4	6,7	10,4	1,40	—	—	—	—	—
6	»	—	26	11,4	18,2	1,7	16,5	6,3	0,2	6,0	10,5	1,40	—	—	—	—	—
7	»	La Plaine	32	10,4	17,0	1,2	15,8	6,4	0,4	5,9	9,9	1,40	—	—	—	—	—
8	»	Essertines	34	10,9	18,8	2,3	16,5	6,9	0,3	6,5	10,0	1,00	2,7	—	—	—	—
9	»	»	35	10,5	18,0	1,5	16,5	6,9	0,3	6,5	10,0	1,25	—	—	—	—	—
10	»	Malval	40	9,9	17,5	1,3	16,2	7,0	0,3	6,6	9,6	1,40	—	—	—	—	—
11	»	»	35	10,6	18,2	1,5	16,7	6,6	0,4	6,1	10,6	1,50	2,1	—	—	—	—
12	Russin	—	21	10,8	15,4	1,5	13,9	5,6	0,2	5,3	8,6	1,55	—	—	—	—	—
13	»	—	25	11,3	17,7	1,5	16,2	5,8	0,2	5,5	10,7	1,50	—	—	—	—	—
14	»	—	20	12,0	18,4	1,5	16,9	5,8	0,3	5,4	11,5	1,35	2,6	—	—	—	—
15	»	—	23	11,2	17,0	1,5	15,5	6,2	0,3	5,8	9,7	1,70	2,1	—	—	—	—
16	»	—	23	10,6	15,3	1,2	14,1	5,4	0,5	4,8	9,3	1,40	—	—	—	—	—
17	»	Les Baillets	18	10,6	14,2	1,5	12,7	5,3	0,3	4,9	7,8	1,40	—	—	—	—	—
18	»	La Chaumaz	45	11,3	22,5	4,5	18,0	6,6	0,3	6,2	11,8	1,55	—	—	—	—	—
19	Satigny	—	35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,6	0,2	5,3	9,8	1,40	—	—	—	—	—
20	»	—	43	9,9	18,2	1,5	16,7	6,9	0,3	6,5	10,2	1,50	3,0	—	—	—	—
21	»	—	25	10,3	15,0	1,3	13,7	5,3	0,3	4,9	8,8	1,35	—	—	—	—	—
22	»	—	34	10,0	16,3	1,5	14,8	5,9	0,2	5,6	9,2	1,20	—	—	—	—	—
23	»	—	35	9,9	16,3	1,5	14,8	6,0	0,3	5,6	9,2	1,30	—	—	—	—	—
24	»	Chouilly	39	10,6	19,2	1,0	18,2	7,0	0,3	6,6	11,6	1,95	3,55	—	—	—	—
25	»	»	44	10,4	19,8	1,5	18,3	7,9	0,3	7,5	10,8	1,50	—	—	—	—	—
26	»	»	21	11,0	16,0	1,1	14,9	6,9	0,4	6,4	8,5	1,25	—	—	—	—	—
27	»	»	36	10,7	18,7	1,7	17,0	7,6	0,2	7,3	9,7	1,25	—	—	—	—	—
28	»	»	42	10,2	18,8	1,4	17,4	7,9	0,2	7,6	9,8	1,45	—	—	—	—	—
29	»	»	31	10,0	15,6	1,4	14,2	6,2	0,5	5,6	8,6	1,35	—	—	—	—	—
30	»	»	35	10,4	17,7	1,5	16,2	6,2	0,2	5,9	10,3	1,35	—	—	—	—	—
31	»	»	40	10,2	18,3	1,5	16,8	6,9	0,2	6,6	10,2	1,40	—	—	—	—	—
32	»	»	38	10,5	18,7	1,2	17,5	7,3	0,3	6,9	10,6	1,35	—	—	—	—	—
33	«	Bourdigny-dessous	34	10,1	16,6	1,3	15,3	6,3	0,2	6,0	9,3	1,30	3,4	—	—	—	—
34	»	»	45	9,9	18,7	1,5	17,2	7,8	0,3	7,4	9,8	1,50	—	—	—	—	—
35	»	Bourdigny-dessus	24	10,6	15,6	1,3	14,3	6,7	0,2	6,4	7,9	1,30	—	—	—	—	—
36	»	Peissy	24	10,3	14,8	1,5	13,3	5,3	0,3	4,9	8,4	1,30	—	—	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges Rebensorte <i>Nom local</i> <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 Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säuren, 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-Weinäsche, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
37	<b>Satigny</b>	Peissy	0,9931	10,5	17,0	1,5	15,5	5,7	0,4	5,2	10,3	1,35	3,2				
38	»	»		27	11,1	17,7	1,5	16,2	6,0	0,5	5,4	10,8	1,35				
39	»	»			37	10,8	19,2	1,8	17,4	7,0	0,4	6,5	10,9	1,60			
40	»	»			35	10,5	18,0	1,6	16,4	6,1	0,4	5,6	10,8	1,20			
41	»	»			30	9,9	15,1	1,2	13,9	5,7	0,3	5,3	8,6	1,25			
42	»	»			30	10,7	17,3	1,5	15,8	5,3	0,3	4,9	10,9	1,45			
43	»	»			40	11,4	21,6	2,5	19,1	7,0	0,3	6,6	12,5	1,30			
44	<b>Meyrin</b>				62	9,8	22,5	4,8	17,7	7,0	0,7	6,1	11,6	1,80	2,1		
45	»				29	10,3	16,0	1,2	14,8	7,2	0,2	6,9	7,9	1,30			
46	»				65	10,2	24,3	8,5	15,8	7,0	0,3	6,6	9,2	1,30			
47	<b>Vernier</b>				42	10,2	18,8	1,5	17,3	7,7	0,3	7,3	10,0	1,45			
48	»				40	10,8	20,0	1,7	18,3	7,6	0,3	7,2	11,1	1,65			
49	»				38	10,3	18,1	1,7	16,4	7,1	0,2	6,8	9,6	1,45			
50	»				18	10,5	13,9	1,5	12,4	5,0	0,2	4,7	7,7	1,25			
51	<b>Petit-Saconnex</b>				46	10,0	19,2	1,5	17,7	8,1	0,3	7,7	10,0	1,45	3,2		
52	»				47	9,6	18,3	1,2	17,1	7,8	0,2	7,5	9,6	1,30			
53	<b>Grand-Saconnex</b>				35	10,0	16,6	1,2	15,4	6,5	0,5	5,9	9,5	1,55			
54	<b>Pregny</b>				49	9,5	18,6	1,5	17,1	7,8	0,2	7,5	9,6	1,55			
55	<b>Genthod</b>				39	10,1	17,8	2,5	15,3	6,9	0,3	6,5	8,8	1,35	3,2		
56	<b>Versoix</b>				43	10,5	19,9	1,5	18,4	8,3	0,3	7,9	10,5	1,15			
57	<b>Hermance</b>				13	11,8	16,2	1,2	15,0	5,8	0,4	5,3	9,7	1,30	3,4		
58	»				31	10,7	17,5	1,2	16,3	7,1	0,3	6,7	9,6	1,25	3,5		
59	»				14	11,5	15,6	1,2	14,4	5,9	0,2	5,6	8,8	1,60	2,9		
60	<b>Anières</b>				57	9,6	20,7	1,0	19,7	9,9	0,8	8,9	10,8	1,50	4,0		
61	»				41	10,7	19,9	1,2	18,7	7,9	0,2	7,6	11,1	1,40			
62	<b>Corsier</b>				57	9,5	20,5	1,0	19,5	9,2	0,2	8,9	10,6	1,20			
63	»				41	10,5	19,4	1,5	17,9	7,9	0,2	7,6	10,3	1,20			
64	<b>Collonge-Bellerive</b>				37	10,4	18,2	1,2	17,0	7,3	0,2	7,0	10,0	1,30			
65	»				25	10,8	16,4	0,8	15,6	5,7	0,3	5,3	10,3	1,35	2,2		
66	»				21	10,5	14,6	1,0	13,6	5,9	0,2	5,6	8,0	1,35			
		<b>Saint-Maurice</b>															



No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüssige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schw. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
107	<b>Cologny</b>	Montalègre	0,9937	10,4	18,2	1,5	16,7	7,4	0,4	6,9	9,8	1,35				
108	"	"		38	10,4	18,3	1,3	17,0	7,8	0,3	7,4	9,6	1,30			
109	<b>Veyrier</b>	"		51	9,0	17,6	1,5	16,1	7,3	0,7	6,4	9,7	1,65			
110	"	"		38	9,2	15,1	1,5	13,6	5,6	0,5	5,0	8,6	1,50			
111	"	"		30	9,9	15,1	1,5	13,6	5,3	0,5	4,7	8,9	1,50			
112	<b>Troinex</b>	"		43	9,9	18,2	2,5	15,7	6,8	0,3	6,4	9,3	1,65			
113	"	"		46	10,1	19,5	1,5	18,0	8,3	0,2	8,0	10,0	1,45			
114	<b>Plan-les-Ouates</b>	Saconnex d'Arve		36	10,0	16,8	1,2	15,6	7,1	0,4	6,5	9,1	1,40			
115	"	Arare		46	9,4	17,5	1,2	16,3	7,8	0,4	7,3	9,0	1,50			
116	<b>Bardonnex</b>	"		30	10,5	16,8	1,5	15,3	6,2	0,3	5,8	9,5	1,40			
117	"	"		27	10,3	15,5	1,2	14,3	6,6	0,5	6,0	8,3	1,40			
118	"	Landecy		35	10,4	17,7	1,5	16,2	7,3	0,7	6,4	9,8	1,40			
119	"	"		41	11,0	20,8	1,5	19,3	7,9	0,2	7,6	11,7	1,45			
120	"	Compesières		39	10,4	18,6	1,5	17,1	7,2	0,2	6,9	10,2	1,30			
121	"	Croix-de-Rozon		45	9,9	18,7	1,5	17,2	7,8	0,3	7,4	9,8	1,60			
122	"	Charrot		31	10,4	16,7	1,5	15,2	6,1	0,2	5,8	9,4	1,35			
123	<b>Perly-Certoux</b>	Perly		32	10,6	17,5	1,0	16,5	6,4	0,3	6,0	10,5	—			
124	"	"		34	10,8	18,5	1,5	17,0	6,2	0,2	5,9	11,1	1,30			
125	"	Certoux	1,0023	9,6	36,7	19,0	17,7	7,9	0,2	7,6	10,1	1,15				
126	<b>Onex</b>	"		0,9934	10,5	17,7	1,8	15,9	6,5	0,2	6,2	9,7	1,35			
127	"	"		34	10,9	18,8	1,7	17,1	6,6	0,3	6,2	10,9	1,35			
128	"	"		54	10,7	23,1	2,0	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	2,05			
129	"	"		44	10,6	20,4	2,0	18,4	6,7	0,2	6,4	12,0	2,00			
130	<b>Confignon</b>	"		30	11,1	18,4	1,2	17,2	7,3	0,2	7,0	10,2	1,50			
131	"	"		36	10,8	19,0	1,2	17,8	7,9	0,2	7,6	10,2	1,35			
132	<b>Bernex</b>	"		42	10,3	19,1	1,2	17,9	7,7	0,2	7,4	10,5	1,70	3,8		
133	"	"		41	11,1	21,0	1,2	19,8	8,9	0,2	8,6	11,2	1,70	3,6		
134	"	"		43	10,8	20,7	1,5	19,2	8,2	0,2	7,9	11,3	1,60	3,5		
135	"	"		41	10,7	19,9	1,5	18,4	8,0	0,2	7,7	10,7	1,50	3,5		
136	"	"		42	10,0	18,3	1,2	17,1	7,7	0,2	7,4	9,7	1,60	2,9		



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>	Mittlere Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	(Gesamt schwefel. Säure mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i> )	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
5	Russin			0,9961	9,6	21,7	1,8	19,9	7,4	0,2	7,1	12,8	2,05	3,4			
6	Meyrin			55	10,6	23,0	2,5	20,5	6,3	0,5	5,7	14,8	1,95	2,0			
7	Vernier			79	9,0	23,6	0,5	23,1	8,3	0,2	8,0	15,1	2,15	3,2			
8	Genthod			1,0002	7,0	23,9	2,5	21,4	8,9	0,2	8,6	12,8	2,75	3,4			
9	Vaudœuvres			0,9972	9,5	24,1	2,5	21,6	9,0	1,1	7,6	14,0	1,80	3,6			
10	Cologny			64	10,5	24,9	1,5	23,4	8,5	0,2	8,2	15,2	2,40	—			
11	»	Ruth		88	8,7	25,6	2,5	23,1	9,4	0,3	9,0	14,1	2,10	—			
12	Veyrier			72	8,2	20,3	1,7	18,6	6,0	0,7	5,1	13,5	2,25	2,8			
13	Bardonnex	Landecy		71	10,2	25,8	2,0	23,8	9,0	0,2	8,7	15,1	2,50	3,6			
14	Bernex			76	9,8	25,9	2,5	23,4	9,3	0,2	9,0	14,4	1,95	3,2			
		Minimum		0,9944	8,2	20,3	0,5	18,6	6,0	0,2	5,1	12,7	1,75	2,0			
		Maximum		1,0002	11,1	25,9	3,0	23,8	9,4	1,1	9,0	16,3	2,75	3,6			
		Moyenne		0,9969	9,6	23,9	2,1	21,8	7,9	0,4	7,5	14,3	2,15	3,1			

### Kanton Glarus.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Gemischt, hellrot.

1	Niederurnen	Burgweg	1,0005	6,7	23,8	1,3	22,5	10,95	0,2	10,7	11,8	1,84	2,9	1,0	—	9,4
2	»	»	1,0007	6,2	22,8	1,1	21,7	10,35	0,2	10,1	10,6	1,89	3,9	1,6	—	9,1

### Kanton Graubünden.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Rotweine. — Vins rouges.

1	Chur	Halde (Süssdruck)	0,9951	10,7	22,3	0,7	21,6	10,2	0,4	9,7	11,9	1,83	3,0	—	—	8,4
2	»	Bergli	77	9,9	26,4	0,6	25,8	11,8	0,4	11,4	14,4	2,24	3,6	—	—	8,4

3	Chur	St. Luzi	0,9983	8,2	23,0	0,2	22,8	11,0	0,6	10,2	12,6	2,26	3,5	—	—	6,4
4	Trimmis	Costams	50	11,0	22,8	0,9	21,9	9,6	0,5	9,1	12,8	1,93	3,3	—	—	6,7
5	Zizers	Zur Gerbe	90	7,9	23,8	0,6	23,2	10,3	0,4	9,8	13,4	2,12	2,5	—	—	—
6	"	—	87	8,1	23,5	0,6	22,9	12,0	0,6	11,3	11,6	1,81	4,4	—	—	8,8
7	Malans	Mittlere Lage	65	10,1	24,0	0,9	23,1	10,1	0,4	9,6	13,5	1,87	3,0	—	—	10,2
8	"	"	78	9,2	24,7	0,8	23,9	12,0	0,3	11,6	12,3	1,74	3,0	—	—	10,0
9	"	Verschiedene Lagen	83	9,4	26,4	1,0	25,4	10,8	0,6	10,1	15,2	2,05	3,5	—	—	10,4
10	Jenins	Bündte	68	9,9	24,2	0,7	23,5	8,2	0,6	7,5	16,0	2,01	3,1	—	—	8,1
11	"	Eichholz	76	9,6	25,2	0,9	24,3	10,9	0,3	10,5	13,8	1,74	3,8	—	—	10,7
12	"	Verschiedene Lagen	64	10,5	25,0	1,0	24,0	9,7	0,3	9,3	14,7	1,85	3,6	—	—	9,3
13	Maienfeld	Neubruch	66	10,2	24,6	1,0	23,6	9,4	0,5	8,7	14,8	2,05	3,1	—	—	—
14	"	Heidelberg	66	10,4	25,4	1,2	24,2	9,8	0,3	9,5	14,7	1,91	3,4	—	—	—
15	"	Höhla	66	10,5	24,1	1,0	23,1	9,5	0,4	8,9	14,2	2,30	3,3	—	—	—
16	"	Neuhof	68	10,1	24,5	1,1	23,4	8,9	0,3	8,5	14,9	2,31	2,9	—	—	—
17	"	Verschiedene Lagen	66	10,4	25,3	1,1	24,2	9,3	0,3	9,0	15,2	2,22	3,2	—	—	—
18	"	Neubruch	75	9,7	25,3	1,1	24,2	8,9	0,4	8,4	15,8	2,38	2,8	—	—	—
19	"	Lähen	68	10,4	25,4	0,8	24,6	8,9	0,3	8,5	16,1	2,20	2,5	—	—	—
20	Fläsch	Halde	65	10,2	24,2	0,9	23,3	9,3	0,4	8,9	14,5	2,20	2,0	—	—	10,4
21	"	*	67	10,3	25,0	1,1	23,9	8,9	0,4	8,5	15,5	2,09	2,5	—	—	9,4
		Mittel	0,9970	9,8	24,5	0,9	23,7	10,0	0,4	9,5	14,2	2,05	3,1	—	—	9,0
		Minimum	0,9950	7,9	22,3	0,2	21,6	8,2	0,3	7,5	11,9	1,74	2,0	—	—	6,4
		Maximum	0,9990	11,0	26,4	1,2	25,8	12,0	0,6	11,6	16,1	2,38	4,4	—	—	10,7

### Canton de Neuchâtel.

Analyste: Station d'Essais viticoles, à Auvernier.

#### Weissweine. — Vins blancs.

1	Vaumarcus	Derrière la Croix	0,9939	10,6	19,2	0,7	18,5	8,3	0,3	7,9	10,6	1,57	3,4	—	—	5,2
2	St-Aubin	—	42	9,6	17,0	0,6	16,4	6,3	0,3	5,9	10,5	1,65	3,4	—	—	8,4
3	"	—	34	10,8	18,5	0,7	17,8	7,0	0,4	6,5	11,3	1,76	2,9	—	—	4,8
4	"	—	33	10,6	17,8	0,6	17,2	6,0	0,3	5,7	11,5	1,67	2,9	—	—	5,7
5	Bevaix	—	54	10,0	20,9	0,9	20,0	8,9	0,3	8,5	11,5	1,46	3,8	—	—	7,6
6	"	—	56	10,3	22,1	2,5	19,6	8,1	0,4	7,6	12,0	1,56	3,4	—	—	5,0
7	Boudry	—	59	9,4	20,6	0,7	19,9	8,6	0,3	8,2	11,7	1,68	3,3	—	—	7,5
8	"	—	56	9,7	20,9	0,5	20,4	9,0	0,3	8,6	11,8	1,66	3,8	—	—	7,8
9	"	—	59	9,7	21,6	0,8	20,8	8,7	0,4	8,1	12,7	1,62	3,5	—	—	7,6

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeins Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Resamt-Wiensäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alkalinité</i>
10	<b>Boudry</b>	Les Praz	0,9949	9,7	19,1	0,5	18,6	7,3	0,3	6,9	11,7	1,77	3,6	—	—	6,1
11	"	Pontareuse	60	9,2	20,3	0,6	19,7	8,3	0,4	7,8	11,9	1,92	2,8	—	—	4,9
12	"	Gillettes	50	9,7	19,5	0,6	18,9	8,0	0,4	7,5	11,4	1,80	2,5	—	—	5,4
13	<b>Cortaillod</b>	—	55	10,3	22,2	0,6	21,6	8,1	0,3	7,7	13,9	—	2,9	—	—	—
14	"	Perrous et Combès aux loups	62	9,5	21,6	1,5	20,1	9,0	0,4	8,5	11,6	1,67	3,2	—	—	5,5
15	"	Grêves et Côtes	66	9,1	21,6	1,8	19,8	9,6	0,3	9,2	10,6	1,66	3,7	—	—	6,4
16	<b>Colombier</b>	Les Bugnons	67	9,7	23,5	0,9	22,6	9,6	0,2	9,3	13,3	1,70	3,8	—	—	6,2
17	"	—	56	9,9	21,2	0,8	20,4	8,4	0,4	7,9	12,5	2,01	3,6	—	—	6,7
18	"	Loclat	54	10,4	22,3	0,8	21,5	8,6	0,3	8,2	13,3	1,97	3,0	—	—	3,8
19	<b>Bôle</b>	—	61	9,6	21,6	0,9	20,7	8,7	0,2	8,5	12,2	1,85	3,4	—	—	7,1
20	"	—	76	9,3	24,2	2,5	21,7	9,4	0,5	8,8	12,9	1,62	3,5	—	—	5,4
21	<b>Auvernier</b>	Sahu	72	9,7	24,7	3,2	21,5	8,0	0,4	7,5	14,0	2,02	3,4	—	—	7,0
22	"	—	42	10,6	19,9	0,6	19,3	7,0	0,4	6,5	12,8	1,80	3,7	—	—	7,2
23	"	—	56	10,4	22,6	0,8	21,8	7,9	0,3	7,5	14,3	1,87	3,4	—	—	7,5
24	"	—	53	10,1	21,1	0,7	20,4	7,6	0,3	7,2	13,2	1,83	3,1	—	—	5,5
25	"	Lerins	42	10,8	20,4	0,7	19,7	8,1	0,3	7,7	12,0	1,74	2,8	—	—	6,6
26	"	—	56	10,1	21,8	1,1	20,7	7,5	0,3	7,1	13,6	2,11	2,4	—	—	4,6
27	"	Fleurette	52	9,8	20,2	0,9	19,3	6,8	0,4	6,3	13,0	1,98	2,9	—	—	5,0
28	"	—	29	10,9	17,6	0,8	16,8	5,6	0,5	5,0	11,8	1,95	2,1	—	—	3,0
29	"	Pain blanc	33	10,7	18,0	1,0	17,0	6,8	0,4	6,3	10,7	1,78	3,0	—	—	3,7
30	"	Clos dessous + Fleurette	37	10,8	19,2	0,7	18,5	6,7	0,5	6,1	12,4	2,02	2,7	—	—	4,3
31	"	Perrière-(Cordous)	55	10,7	23,4	1,8	21,6	8,1	0,5	7,5	14,1	1,99	2,5	—	—	4,8
32	<b>Corcelles-Cormondrèche</b>	—	50	10,7	22,0	1,4	20,6	7,9	0,3	7,5	13,1	1,89	2,4	—	—	5,8
33	"	—	65	9,5	22,6	0,7	21,9	9,2	0,3	8,8	13,1	1,94	3,2	—	—	6,1
34	"	—	56	9,7	20,6	0,8	19,8	8,1	0,3	7,7	12,1	1,69	3,2	—	—	6,0
35	<b>Neuchâtel</b>	—	58	10,2	22,7	0,6	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	—	3,2	—	—	—
36	"	—	50	10,7	21,9	1,9	20,0	7,8	0,5	7,2	12,8	1,84	2,9	—	—	5,3
37	"	—	50	9,7	19,2	0,9	18,3	7,3	0,3	6,9	11,4	1,70	2,9	—	—	6,0
38	<b>La Coudre</b>	—	45	10,9	21,4	0,8	20,6	7,8	0,4	7,3	13,3	1,96	3,4	—	—	5,2
39	"	—	45	10,4	20,2	0,6	19,6	7,3	0,3	6,9	12,7	1,75	3,4	—	—	8,0

40	<b>La Coudre</b>	—	0,9954	9,5	19,7	0,8	18,9	7,5	0,6	6,7	12,2	1,78	3,0	—	—	7,0
41	»	La Coudre + Hauterive	35	10,2	17,0	0,6	16,4	5,3	0,3	4,9	11,5	1,83	1,6	—	—	4,4
42	<b>Hauterive</b>	—	47	8,9	16,3	0,5	15,8	4,7	0,3	4,3	11,5	1,79	3,2	—	—	7,7
43	»	Champréveyres	26	11,1	17,3	0,7	16,6	5,1	0,4	4,6	12,0	1,89	3,8	1,9	—	5,8
44	»	»	44	10,4	19,7	0,7	19,0	7,0	0,3	6,6	12,4	1,87	3,3	—	—	5,7
45	»	»	33	11,0	18,7	0,6	18,1	6,4	0,4	5,9	12,2	—	3,0	—	—	—
46	»	Neuchâtel-Hauterive	50	9,7	19,2	0,9	18,3	7,3	0,3	6,9	11,4	1,70	2,9	—	—	6,0
47	<b>St-Blaise</b>	—	75	9,4	24,5	0,6	23,9	8,9	0,3	8,5	14,4	1,87	4,2	—	—	7,7
48	»	—	41	10,6	19,6	0,8	18,8	7,1	0,3	6,7	12,1	1,74	2,6	—	—	5,3
49	»	St-Blaise + Cornaux + Landeron	57	9,6	20,6	0,7	19,9	7,8	0,4	7,3	12,6	1,90	3,6	—	—	7,9
50	<b>Cressier</b>	—	29	10,8	17,3	0,3	17,0	5,9	0,3	5,5	11,5	1,53	3,5	—	—	6,1
51	»	—	20	11,6	17,3	0,6	16,7	5,9	0,5	5,3	11,4	1,79	2,6	—	—	5,1
52	»	—	36	10,4	17,8	0,7	17,1	5,7	0,3	5,3	11,8	1,76	2,9	—	—	5,2
53	<b>Landeron-Combes</b>	—	41	10,6	19,7	0,6	19,1	7,3	0,3	6,9	12,2	1,53	2,9	—	—	6,8
54	»	—	37	10,3	17,8	0,8	17,0	7,4	0,3	7,0	10,0	1,59	3,2	—	—	6,3
55	»	—	40	10,0	17,8	0,7	17,1	6,2	0,3	5,8	11,3	1,51	3,4	2,0	—	6,1
56	»	—	41	9,6	16,7	0,8	15,9	6,4	0,4	5,9	10,0	1,55	2,9	—	—	5,0
57	»	—	44	9,8	18,0	0,5	17,5	6,4	0,4	5,9	11,6	1,58	3,2	—	—	4,4
		Moyenne	0,9947	10,1	20,2	0,9	20,8	7,5	0,4	7,5	12,2	1,72	3,2	1,9	—	6,0
		Maximum	0,9976	11,6	24,7	3,2	23,9	9,6	0,6	9,3	14,4	2,11	4,2	2,0	—	7,9
		Minimum	0,9920	8,9	16,3	0,3	15,8	4,7	0,2	4,3	10,0	1,46	1,6	1,9	—	3,0

275

Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>St-Aubin</b>	—	0,9972	11,1	28,6	1,2	27,4	8,1	0,3	7,8	19,6	2,65	2,6	—	—	5,8
2	»	—	86	10,4	30,0	1,2	28,8	7,7	0,2	7,4	21,4	2,34	2,7	—	—	7,4
3	<b>Boudry</b>	Les Calames	75	9,9	25,7	1,1	24,6	7,6	0,3	7,2	17,4	2,18	2,4	—	—	7,4
4	»	—	67	10,3	25,0	1,0	24,0	7,3	0,3	6,9	17,1	2,43	2,3	—	—	7,5
5	»	Les Gillettes	70	10,7	26,7	1,4	25,3	7,8	0,4	7,3	18,0	2,43	2,0	—	—	6,8
6	»	Merloses	64	11,1	26,6	1,9	24,7	8,1	0,3	7,7	17,0	2,20	2,4	—	—	9,0
7	»	»	63	10,7	25,0	1,0	24,0	7,9	0,4	7,4	16,6	2,04	2,6	—	—	6,2
8	<b>Cortaillod</b>	—	69	10,9	27,0	1,4	25,6	8,3	0,5	7,7	17,9	—	3,7	—	—	—
9	»	Haut des Côtes	67	10,4	25,4	1,0	24,4	9,2	0,3	8,8	15,6	2,01	3,2	—	—	7,5
10	<b>Auvernier</b>	Les Rochettes	76	10,5	27,8	0,7	27,1	7,5	0,3	7,1	20,0	2,68	2,7	—	—	6,4
11	»	—	69	10,8	26,9	0,8	26,1	6,0	0,4	5,5	20,6	2,60	1,8	—	—	4,0
12	»	—	51	11,5	24,6	1,1	23,5	7,4	0,3	7,0	16,5	2,12	2,2	—	—	6,6
13	»	Perrière	78	10,3	27,6	1,2	26,4	8,6	0,3	8,2	18,2	3,16	1,6	—	—	6,5
14	<b>Corcelles-Cormondrèche</b>	—	77	10,2	27,0	1,1	25,9	7,1	0,3	6,7	19,2	2,54	1,9	—	—	7,5
15	»	La Côte	72	9,7	24,7	1,2	23,5	7,6	0,3	7,2	16,3	2,85	2,4	—	—	6,1

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichthaläufige 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-Wenüsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
16	<b>Neuchâtel</b>	—	0,9962	11,5	27,1	1,1	26,0	9,0	0,2	8,8	17,2	—	3,2	—	—	—	—
17	»	Valangines et Parcs du Milieu	70	10,7	22,1	0,7	21,4	5,8	0,6	5,0	15,6	2,28	2,7	—	8,0	—	—
18	»	Les Saars	78	9,7	26,2	0,8	25,4	8,3	0,5	7,7	17,7	2,67	2,7	—	5,8	—	—
19	<b>St-Blaise</b>	St-Blaise + Cornaux + Landeron	72	10,3	26,2	1,2	25,0	7,2	0,3	6,8	18,2	2,56	2,9	—	9,5	—	—
20	»	»	73	10,7	27,6	1,3	26,3	7,1	0,3	6,8	19,5	2,88	3,3	—	9,3	—	—
21	»	»	77	9,8	26,2	0,9	25,3	7,1	0,3	6,7	17,6	2,78	3,3	—	9,5	—	—
22	<b>Cressier</b>	—	59	10,6	23,3	1,0	22,3	6,8	0,3	6,4	15,9	2,16	3,2	—	7,7	—	—
23	<b>Landeron-Combes</b>	Mélange	54	11,2	23,8	1,2	22,6	7,2	0,2	7,0	15,6	1,86	3,3	—	8,6	—	—
		Moyenne	0,9969	10,6	27,9	1,1	24,6	7,6	0,3	7,2	17,7	2,45	2,7	—	7,3	—	—
		Maximum	0,9986	11,5	30,0	1,9	28,8	9,2	0,6	8,8	21,4	3,16	3,7	—	9,5	—	—
		Minimum	0,9951	9,7	22,1	0,7	21,4	5,8	0,2	5,0	15,6	1,86	1,6	—	4,0	—	—

### Kanton Schaffhausen.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Gächlingen</b>	Aus verschiedenen Lagen	0,9974	7,2	17,8	1,0	16,8	8,4	0,5	7,8	9,0	1,58	3,0	2,4	—	9,6
2	<b>Oberhallau</b>	Im Vögeli	68	7,3	16,8	0,8	16,0	6,0	0,5	5,4	10,6	1,62	2,8	3,0	—	10,1
3	<b>Siblingen</b>	Eisenhalde	93	6,2	19,4	1,0	18,4	8,6	0,5	8,0	10,4	1,61	4,3	4,2	—	8,2
4	<b>Schleitheim</b>	—	1,0042	4,6	26,2	0,9	25,3	15,0	0,8	14,2	11,1	2,16	5,3	1,1	—	9,3
5	<b>Wilchingen</b>	Haslach, Röthiberg	0,9992	6,2	19,1	0,7	18,4	9,0	0,5	8,4	10,0	1,60	4,0	3,9	—	11,0
		Minimum	0,9968	4,6	16,8	0,7	16,0	6,0	0,5	5,4	9,0	1,58	2,8	1,1	—	8,2
		Maximum	1,0042	7,3	26,2	1,0	25,3	15,0	0,8	14,2	11,1	2,16	5,3	4,2	—	11,0
		Mittel	0,9994	6,3	19,9	0,9	19,0	9,4	0,6	8,8	10,2	1,71	3,9	2,9	—	9,6

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	Osterlingen	Teilreben, Buck und Badreben	0,9973	9,3	23,8	1,5	22,3	6,0	0,7	5,3	17,0	2,22	2,4	3,9	—	6,8
2	Rüdlingen	Verschiedene Lagen	85	8,4	24,0	1,2	22,8	8,6	0,3	8,2	14,6	2,18	2,2	1,1	—	9,2
3	Schaffhausen	Rheinhalde	73	8,8	22,3	1,5	20,8	6,1	0,4	5,6	15,2	2,32	2,4	4,4	—	8,0
4	Stein a. Rh.	Blaurock	75	9,1	23,5	1,1	22,4	7,5	0,5	7,0	15,4	2,44	1,7	1,7	—	8,3
5	Unterthalau	Giger und Hinterm Turm	78	9,1	24,2	1,5	22,7	8,8	0,3	8,4	14,3	2,02	2,8	1,2	—	7,9
6	"	Aus Buck	81	8,4	23,0	1,0	22,0	8,5	0,3	8,1	13,9	1,98	2,5	1,1	—	9,0
		Minimum	0,9973	8,4	22,3	1,0	20,8	6,0	0,3	5,3	13,9	1,98	1,7	1,1	—	6,8
		Maximum	0,9985	9,1	24,2	1,5	22,8	8,8	0,7	8,4	17,0	2,44	2,5	4,4	—	9,2
		Mittel	0,9977	8,8	23,5	1,3	22,2	7,6	0,4	7,1	15,1	2,19	2,2	2,2	—	8,2

**Kanton St. Gallen.**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Rotweine. — Vins rouges.**

1	Balgach	Grünenstein	0,9964	9,6	22,6	1,0	21,6	7,9	0,1	7,6	13,9	2,01	2,0	0,7	—	8,4
2	"	Sonnenberg	87	7,8	23,0	1,3	21,7	9,7	0,2	9,4	12,2	2,17	2,2	0,8	—	8,4
3	"	Verschiedene Lagen	75	8,6	22,1	1,0	21,1	8,0	0,4	7,5	13,6	2,04	1,9	1,3	—	7,1
4	Rebstein	Hubhalde	45	9,6	18,0	0,7	17,3	6,2	0,4	5,7	11,5	1,74	2,4	2,4	—	9,0
5	"	Schluch	65	9,1	21,4	0,9	20,5	9,5	0,4	9,0	10,5	1,88	2,6	1,5	—	9,8
6	Marbach	Sonnenberg	79	8,1	21,8	1,1	20,7	9,6	0,2	9,3	11,3	1,91	2,6	0,3	—	9,6
7	Altstätten	Unterhaslen und Forst	57	10,1	22,1	0,8	21,3	8,8	0,4	8,2	13,0	2,06	2,2	1,3	—	8,0
8	"	Rebhalde	60	9,7	21,8	0,6	21,2	6,6	0,4	6,1	15,0	2,28	2,2	1,8	—	7,0
9	"	Regenhäldeli	56	9,8	21,1	0,7	20,4	8,1	0,4	7,6	12,7	1,88	2,4	0,9	—	8,6
10	Wartau	Azmoos	68	9,3	22,6	1,2	21,4	9,5	0,2	9,2	12,1	2,28	2,8	0,4	—	7,1
11	"	Schalär	85	9,2	25,4	1,2	24,2	10,3	0,2	10,1	14,1	2,15	2,5	0,6	—	9,1
12	"	Azmoos	58	9,9	21,8	0,7	21,1	8,3	0,1	8,1	13,0	1,96	2,0	0,6	—	7,8
13	Berneck	Eichholz	54	9,4	19,7	0,8	18,9	7,3	0,2	7,1	11,8	2,10	1,6	1,1	—	7,7
14	"	"	54	10,3	22,1	1,8	20,3	8,7	0,5	8,0	12,2	2,00	2,0	0,9	—	7,5
15	Sargans	Ackern	66	9,8	23,5	1,0	22,5	8,9	0,2	8,6	13,8	2,09	2,1	0,7	—	7,3
16	"	Bühl	51	11,1	23,5	1,2	22,3	7,4	0,2	7,1	15,2	2,00	1,7	0,6	—	8,2
17	Quarten	Quinten	73	8,8	22,3	1,0	21,3	10,4	0,3	10,0	11,2	1,66	2,4	0,8	—	10,0
		Minimum	0,9945	7,8	18,0	0,6	17,3	6,2	0,1	5,7	10,5	1,66	1,6	0,3	—	7,0
		Maximum	0,9987	11,1	25,4	1,8	24,2	10,4	0,5	10,1	15,2	2,28	2,8	2,4	—	10,0
		Durchschnittszahl	0,9965	9,4	22,0	1,0	21,0	8,4	0,3	8,3	12,8	2,01	2,2	0,9	—	8,3





























