

<b>Zeitschrift:</b>	Mitteilungen aus dem Gebiete der Lebensmitteluntersuchung und Hygiene = Travaux de chimie alimentaire et d'hygiène
<b>Herausgeber:</b>	Bundesamt für Gesundheit
<b>Band:</b>	12 (1921)
<b>Heft:</b>	5-6
<b>Rubrik:</b>	Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : einundzwanziger Jahrgang : die Weine des Jahres 1920 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XXI année : les vins de l'année 1920

### **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:** 29.01.2026

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

# Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Einundzwanzigster Jahrgang.

## Die Weine des Jahres 1920.

### STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ÉLABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XXI<sup>e</sup> ANNÉE

### LES VINS DE L'ANNÉE 1920

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

##### 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>	Mühleweg	2. X.	58,5	10,1
2	»	Einschlag (Gyracker)	2. »	53,9	14,3
3	<b>Löhningen</b>	In obern Rütenen	5. »	51,9	13,9
4	<b>Schleitheim</b>	Röthenberg	8. »	50,5	15,7
5	»	Stauffenberg	8. »	49,4	16,1
6	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	30. IX.	51,9	14,6
7	<b>Wilchingen</b>	Flühreben	28. »	55,3	15,0
		Minimum		49,4	10,1
		Maximum		58,5	16,1
		Mittel		53,0	14,3
<b>Farbe: rot. — Couleur: rouge.</b>					
1	<b>Osterfingen</b>	Flühbuck	1. X.	72,6	15,6
2	»	—	1. »	72,7	15,2
3	<b>Rüdlingen</b>	Unter den Häusern	27. IX.	67,2	14,1
4	<b>Stein a. Rhein</b>	Hohenklinger Halde	1. X.	76,7	12,8
5	<b>Schaffhausen</b>	Rheinhalde	29. IX.	69,4	15,5
6	»	Fischerhäuserberg	28. »	74,6	15,6
7	»	Munot	4. X.	76,1	15,2
8	»	Herrenberg	2. »	77,7	15,4
9	<b>Trasadingen</b>	Gatter, obere Lage	4. »	65,8	15,0
10	<b>Unterhallau</b>	Hinterm Turm	30. IX.	68,8	14,8
11	»	Am Kirchweg	1. X.	66,8	15,2
		Minimum		65,8	12,8
		Maximum		77,7	15,6
		Mittel		71,7	14,9

## 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 <i>Acidité totale %</i>
-----	----------------------------	--	--	--	--

Farbe: rot. — Couleur: rouge.

1	<b>Berlingen</b>	Zulauf	2. X.	69	16,3
2	<b>Ermatingen</b>	Westerfeld	1. »	65	16,6
3	»	»	1. »	56	17,4
4	<b>Mannenbach</b>	Untere Lage	30. IX.	64	15,9
5	<b>Salenstein</b>	Arenenberg	5. X.	68	13,8
6	<b>Hüttwilen</b>	In der Halde	2. »	56	14,2
7	»	In der Blahen	2. »	61	13,3
8	<b>Nussbaumen</b>	Kindsruth	4. »	68	17,5
9	»	»	4. »	77	16,6
10	»	Münchli, untere Lage	4. »	69	14,6
11	»	Bühler	4. »	71	14,6
12	»	Kindsruth	4. »	75	15,4
13	<b>Niederneunforn</b>	Giger	4. »	77	15,4
14	»	Im Eggli	4. »	74	15,2
15	<b>Uesslingen</b>	Hell	4. »	75	15,1
16	»	Buchener Halde	4. »	74	15,9
17	<b>WARTH</b>	Adle Warthwingete	5. »	75	14,4
18	»	Reblehen	5. »	73	14,6
19	»	Karthaus, Wartherberg	11. »	80	13,8
20	<b>Weinfelden</b>	Untere Lage	4. »	65	16,6
21	»	» »	4. »	75	14,6
22	»	Mittlere Lage	4. »	65	15,3
23	»	» »	4. »	69	17,0
24	»	Obere Lage	4. »	73	17,7
25	<b>Ottoberg</b>	Schnellberg	4. »	75	16,5
26	»	Obere Lage	2. »	66	13,7
27	<b>Herdern</b>	Schlossberg	5. »	68	13,8
28	»	Halde	5. »	72	13,0
29	<b>Steckborn</b>	Obere Lage, Hasenweid	5. »	67	13,8
30	»	Spitalreben	7. »	72	12,7
		Minimum		56	12,7
		Maximum		80	17,7

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	<b>Berlingen</b>	Oberloh	1. X.	53	16,1
2	»	Jüch	1. »	53	17,4
3	»	Bächli und Hütten	1. »	57	14,6
4	»	Acker	1. »	62	14,2
5	»	Hütten	1. »	60	15,0
6	»	Büel	2. »	58	14,6
7	»	Jüch	2. »	54	14,5
8	»	Zulauf	2. »	49	14,2
9	<b>Ermatingen</b>	Oberes Westerfeld	1. »	56	13,3
10	»	Westerfeld	1. »	54	15,3
11	»	» Roter Gatter	1. »	49	16,6
12	<b>Salenstein</b>	Arenenberg	1. »	50	15,0
13	<b>Mannenbach</b>	Untere Lage	30. IX.	47	16,5
14	<b>Hüttwilen</b>	In der Halde	2. X.	47	17,2
15	»	In der Blahen	2. »	53	15,7
16	<b>Nussbaumen</b>	Bühler	4. »	54	16,7
17	»	Kindsruth	4. »	63	14,1
18	»	»	4. »	64	15,5
19	<b>Niederneunforn</b>	Giger	4. »	62	15,5

## 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	Gesamtsäure <i>Acidité totale</i>
				Degrés <i>Oechsle</i>	°/oo
20	<b>Niederneunforn</b>	Bizacker	4. X.	55	15,6
21	"	Im Eggli	4. "	62	13,7
22	"	Landvogt	4. "	63	13,1
23	<b>Dietingen</b>	Zelgli	4. "	62	15,4
24	<b>Uesslingen</b>	Hell	4. "	61	13,8
25	<b>WARTH</b>	Hase	5. "	61	14,2
26	"	Adle	5. "	60	15,7
27	<b>Weinfelden</b>	Mittlere Lage	4. "	55	15,6
28	<b>Herdern</b>	Halde	5. "	63	14,6
29	<b>Steckborn</b>	Untere Lage, Im Acker	5. "	55	13,8
30	"	Obere Lage, Hohen-Rain	5. "	45	17,6
31	"	Untere Lage, Hueb	5. "	50	14,6
32	"	Burggraben	7. "	51	15,4
		Minimum		45	13,1
		Maximum		64	17,6

Farbe: gemischt, rotes und weisses Gewächs.

1	<b>WARTH</b>	Karthaus, Wartherberg	11. X.	70	12,5
---	--------------	-----------------------	--------	----	------

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Désignation <i>du Plant</i>	Parchet	Datum der Weinlese <i>Date de la vendage</i>	Oechsle- Grade	Degrés- <i>Oechsle</i>	Gesamtsäure <i>Acidité totale</i>
					Gramm p. L.	Grammes p. L.	

Farbe: weiss. — Couleur: blanc.

1	<b>Sierre</b>	Ermitage, non gref	Sierre	12. X.	94,5	8,4
2	"	» s/3309	»	12. "	115,0	7,5
3	<b>Granges</b>	Fendant	Mangold	6. "	93,2	7,0
4	"	"	"	6. "	80,7	6,5
5	"	"	Miège	6. "	82,1	8,4
6	"	Rèze-Fendant	Lens	6. "	79,7	9,2
7	"	Fendant-Rèze	"	6. "	84,8	8,9
8	<b>St. Léonard</b>	Fendant	Planisse	6. "	92,2	8,2
9	"	"	Les Bans	6. "	92,9	7,8
10	"	Fendant-Rèze	?	6. "	87,4	6,0
11	"	Fendant	Molignon	6. "	84,1	6,7
12	"	"	"	6. "	81,2	7,8
13	<b>Bramois</b>	Rhin	Bramois	6. "	88,4	6,7
14	<b>Sion</b>	Fendant	Châteauneuf	24. IX.	86,2	7,6
15	"	Arvine	Molignon	25. "	68,4	11,4
16	"	Fendant s/11. F	Lentine	29. "	72,6	7,1
17	"	» s/1202	"	29. "	76,1	6,9
18	"	» s/Aramon	"	29. "	65,4	6,7
19	"	» s/101.14	"	29. "	73,4	7,2
20	"	» non gref.	"	29. "	72,3	7,4
21	"	"	Tout-venant	30. "	78,7	6,4
22	"	"	"	30. "	77,0	7,3
23	"	» s/Rip. Gloire	Planta	2. X.	94,6	6,9
24	"	» s/101.14	"	2. "	88,1	6,7
25	"	» s/1202	"	2. "	83,6	7,4

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde Commune	Désignation du Plant	Parchet	Datum der Weinlese Date de la vendange	Oechsle- Grade Degrés- Oechsle	Gesamtäsure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
26	<b>Sion</b>	Fendant s/Aramon	Planta	2. X.	79,6	7,9
27	»	» s/Martin	»	2. »	87,7	6,7
28	»	» non gref.	»	2. »	91,6	6,4
29	»	»	Uvrier	4. »	82,8	7,2
30	»	»	Plattaz	4. »	82,5	7,7
31	»	»	Pellier	4. »	80,5	7,6
32	»	»	Tout-venant	6. »	77,4	7,0
33	»	» s/4 D	Châteauneuf	7. »	94,5	8,2
34	»	» s/Martin	»	7. »	83,8	9,3
35	»	» s/LOT	»	7. »	90,8	7,5
36	»	» s/11. F	»	7. »	88,7	8,0
37	»	» s/Gloire	»	7. »	91,6	7,3
38	»	» s/1. A	»	7. »	89,5	7,5
39	»	» s/101.14	»	7. »	95,7	9,3
40	»	» s/Phénomène	»	7. »	89,6	8,2
41	»	Rhin	»	7. »	79,3	7,0
42	»	Fendant	Uvrier	7. »	108,3	5,3
43	»	» s/Aramon	Lagasse	8. »	90,8	6,6
44	»	» s/101.14	»	8. »	77,8	7,0
45	»	Ermitage s/3309	»	8. »	118,8	8,4
46	»	» s/3309	»	8. »	87,5	11,0
47	»	Fendant s/Lot	Molignon	8. »	90,9	8,3
48	»	» s/3309	»	8. »	85,9	8,0
49	»	» s/101.14	»	8. »	87,9	8,1
50	»	» s/Glabre	»	8. »	81,4	7,9
51	»	Ermitage s/3309	Clavoz	8. »	95,9	6,0
52	»	» s/3309	Batassé	8. »	121,0	6,0
53	»	Fendant	Vétroz	8. »	71,6	6,1
54	»	» s/41. B	Diolly	9. »	86,6	7,8
55	»	» s/3309	»	9. »	83,8	9,1
56	»	» s/101.14	»	9. »	89,2	8,1
57	»	» s/Aramon	»	9. »	84,8	9,5
58	»	» s/11. F.	»	9. »	89,8	8,4
59	»	Arvine s/11. F.	Châteauneuf	11. »	88,6	7,7
60	»	Fendant	Cozzette	20. »	88,2	7,2
61	<b>Conthey</b>	»	Tout-venant	5. »	80,0	7,7
62	<b>Vétroz</b>	»	Magnot	5. »	76,2	6,6
63	»	»	Tout-venant	5. »	78,6	7,7
64	<b>Ardon</b>	»	Les Champs	5. »	92,7	8,0
65	»	»	Grand Brûlé	5. »	81,2	6,6
66	»	»	Tout-venant	5. »	82,2	7,0
67	»	»	»	5. »	88,5	8,0
68	»	»	Balavaux	5. »	94,0	6,3
69	<b>Riddes</b>	»	Montibeux	5. »	88,0	7,6
70	»	»	Tout-venant	5. »	78,5	5,9
71	<b>Saillon</b>	»	Clos des Prix	30. IX.	84,5	6,2
72	»	»	Crettaz d'avaux	30. »	79,3	6,7
73	»	»	Tout-venant	30. »	81,5	7,9
74	»	» s/Aramon	Saillon	30. »	82,8	5,2
75	»	Rhin s/1202	»	30. »	93,7	6,2
76	»	Fendant	Rafford	30. »	81,1	6,8
77	»	»	Condemines	30. »	73,2	7,4
78	»	» -Arvine-muscat	Rafford	30. »	80,5	—
79	»	»	Champ d. pierres	30. »	81,8	—
80	»	»	Tout-venant	30. »	83,0	—
81	<b>Martignie-Croix</b>	»	Creusat	29. »	78,5	9,8

## Canton du Valais.

No.	Gemeinde Commune	Désignation du Plant	Parchet	Datum der Weinlese Date de la vendange	Oechsle- Grade Degrés- Oechsle	Gesamtäure Gramm p. L. Acidité totale grammes p. l.
82	<b>Martigny-Croix</b>	Fendant s/101.14	—	29. IX.	91,5	6,1
83	»	» s/Aramon	—	29. »	83,5	6,5
84	»	» s/Glabre	—	29. »	88,0	6,0
85	»	» -rose non gref.	—	29. »	74,5	6,5
86	»	» non greffé	—	29. »	86,0	6,6
		Minimum			65,4	5,2
		Maximum			121,0	11,4
		Moyenne			84,5	7,3

NB. La désignation du plant suivie de s/ . . . . , indique le genre de porte-greffe américain sur lequel a été effectué le greffage.

## 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>	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 schwefl. Säure mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1	<b>Villigen</b>	—	0,9984	8,26	23,3	—	23,3	6,7	1,0	5,5	17,8	2,8	2,0	—	—	—
2	<b>Obersiggenthal</b>	Goldwand	0,9992	8,72	26,6	—	26,6	9,0	0,9	7,9	18,7	2,5	2,2	—	—	—
3	<b>Ennetbaden</b>	Schartener	0,9988	9,6	28,3	—	28,3	9,6	0,6	8,9	19,4	3,1	2,5	—	—	—
4	<b>Obersiggenthal</b>	Diverse Lagen	1,0008	7,0	25,4	—	25,4	12,0	0,6	11,3	14,1	1,5	3,75	—	—	—
5	<b>Birmenstorf</b>	Netteler	0,9986	8,33	24,0	—	24,0	8,0	1,2	6,5	17,5	2,1	3,02	—	—	—
6	<b>Wettingen</b>	Mittlere Lage	0,9959	8,52	18,2	—	18,2	8,7	1,0	7,5	10,7	2,1	3,5	—	—	—
7	<b>Ennetbaden</b>	Geissberger	0,9999	6,7	22,3	—	22,3	7,5	0,7	6,6	15,7	2,5	2,3	—	—	—
8	<b>Oberlunkhofen</b>	—	1,0002	8,59	28,6	—	28,6	10,5	0,7	9,7	18,9	3,0	2,5	—	—	—
9	<b>Elfingen</b>	—	1,0017	7,41	28,8	—	28,8	12,0	0,6	11,3	17,5	3,1	3,06	—	—	—
10	<b>Hottwil</b>	—	1,0006	7,2	25,7	—	25,7	12,0	0,8	11,0	14,7	2,0	3,2	—	—	—
11	<b>Mandach</b>	—	1,0008	7,1	25,7	—	25,7	10,8	0,6	10,1	15,6	2,2	3,1	—	—	—
12	<b>Remigen</b>	—	1,0006	7,34	25,9	—	25,9	9,5	0,6	8,8	17,1	2,2	2,7	—	—	—
13	<b>Döttingen</b>	Senneloch	0,9988	8,9	26,2	1,2	25,0	7,9	0,6	7,2	17,9	3,1	3,08	—	—	—
14	»	»	0,9982	9,17	25,4	—	25,4	8,7	0,6	8,0	17,4	2,6	2,5	—	—	—
15	»	Diverse Lagen (Klevner)	0,9988	8,7	25,7	—	25,7	8,4	0,5	7,8	17,9	3,2	2,7	—	—	—
16	»	»	0,9984	8,39	23,8	—	23,8	9,0	1,0	7,8	16,0	2,5	2,6	—	—	—
17	»	Mittelwein	0,9991	7,78	24,0	—	24,0	10,2	0,7	9,4	14,6	2,5	2,9	—	—	—
18	<b>Tegerfelden</b>	Diverse Lagen	0,9986	8,2	23,8	—	23,8	8,4	0,6	7,7	16,1	2,4	2,7	—	—	—
19	<b>Egliswiler</b>	—	1,0001	7,2	24,2	—	24,2	11,7	0,6	11,0	13,2	2,5	3,3	—	—	—
20	<b>Klingnau</b>	Schiller	0,9985	8,0	22,8	—	22,8	9,6	0,6	8,8	14,0	2,3	3,0	—	—	—
21	<b>Oberrohrdorf</b>	Staretswiler	1,0015	6,07	24,2	—	24,2	10,5	1,2	9,0	15,2	1,9	3,0	—	—	—
		Maximum	1,0017	9,6	28,8	1,2	28,8	12,0	1,2	11,3	19,4	3,2	3,75	—	—	—
		Minimum	0,9959	6,7	18,2	—	18,2	6,7	0,5	5,5	13,2	1,5	2,0	—	—	—

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Villigen</b>	—	0,9996	6,96	22,3	—	22,3	8,4	1,0	7,2	15,1	2,7	2,5	—	—	—
2	<b>Effingen</b>	—	1,0008	6,92	25,2	—	25,2	12,0	0,6	11,3	13,9	2,8	2,7	—	—	—
3	<b>Elfingen</b>	—	1,0023	6,54	27,8	—	27,8	11,1	0,6	10,4	17,4	4,1	2,8	—	—	—
4	<b>Hottwil</b>	—	0,9999	7,0	23,3	—	23,3	11,7	0,7	10,9	12,4	2,1	3,4	—	—	—
5	<b>Mandach</b>	—	0,9996	7,8	25,0	—	25,0	8,7	0,9	7,6	17,4	2,1	2,7	—	—	—
6	<b>Oberflachs</b>	Kasteln	0,9973	9,17	23,3	—	23,3	8,7	0,6	8,0	15,3	2,3	2,61	—	—	—
7	»	—	0,9984	8,2	23,3	—	23,3	9,0	0,6	8,3	15,0	2,2	2,95	—	—	—
8	<b>Schinznach</b>	Diverse Lagen	0,9973	8,85	22,6	—	22,6	10,5	0,6	9,8	12,8	2,1	3,13	—	—	—
9	<b>Thalheim</b>	—	0,9960	8,52	18,5	—	18,5	6,9	0,7	6,1	12,4	1,8	2,65	—	—	—
10	<b>Mönthal</b>	—	1,0034	5,6	31,9	—	31,9	14,1	0,6	13,4	18,5	2,2	4,65	—	—	—
11	<b>Bözen</b>	—	1,0005	6,4	23,0	—	23,0	10,2	0,6	9,5	13,5	2,2	3,6	—	—	—
12	<b>Zeihen</b>	—	1,0042	5,55	29,0	—	29,0	10,8	0,6	10,1	18,9	3,0	2,4	—	—	—
13	<b>Döttingen</b>	—	1,0009	6,75	25,0	—	25,0	10,5	0,6	9,8	15,2	2,3	3,6	—	—	—
14	<b>Tegerfelden</b>	—	0,9991	7,0	21,4	—	21,4	8,1	0,6	7,4	14,0	2,1	3,7	—	—	—
		Maximum	1,0042	9,17	31,9	—	31,9	14,1	0,9	13,4	18,9	4,1	4,65	—	—	—
		Minimum	0,9960	5,55	18,5	—	18,5	6,9	0,6	6,1	12,4	1,8	2,4	—	—	—

## Kanton Bern.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Biel-Vingelz</b>	Vingelzer Rebberg	0,9961	8,1	17,3	0,6	16,7	6,8	0,5	6,2	10,5	1,73	2,1	—	—	8,7
2	»	Kupferschmiede und Rain	48	8,9	16,6	0,9	15,7	6,5	0,5	5,9	9,8	1,70	2,5	—	—	6,7
3	<b>Erlach</b>	Schlossberg und Erlachberg	66	8,6	20,9	0,5	20,4	7,6	0,3	7,2	13,2	1,80	2,4	—	—	8,0
4	<b>Ins</b>	Breiten	55	9,0	19,2	0,7	18,5	7,7	0,4	7,2	11,3	1,84	2,7	—	—	6,0
5	»	Reuschelz	54	9,2	18,5	0,5	18,0	7,0	0,3	6,6	11,4	1,70	2,7	—	—	4,4
6	<b>Ligerz</b>	Clos de rive	61	9,3	20,9	1,5	19,4	6,3	0,2	6,0	13,4	1,80	1,8	—	—	8,3
7	»	Kirchrebe	63	9,2	20,9	0,6	20,3	8,4	0,3	8,0	12,3	1,74	2,4	—	—	6,4
8	»	Schaffiser-Rebberg	64	9,2	21,3	0,5	20,8	6,9	0,2	6,6	14,2	1,78	2,2	—	—	5,9
9	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberg (obere Lage)	52	9,3	18,7	0,6	18,1	6,5	0,4	6,0	12,1	1,82	2,8	—	—	4,3
10	»	» (mittl. »)	62	9,4	21,1	0,5	20,6	7,7	0,4	7,2	13,4	1,96	2,0	—	—	4,0
11	»	» (» »)	53	9,6	19,7	0,7	19,0	6,5	0,4	6,0	13,0	1,80	1,9	—	—	4,7
12	»	» (mittl. u. unt. »)	48	9,2	17,5	0,6	16,9	6,6	0,4	6,1	10,8	1,67	2,7	—	—	5,3
13	»	Chavanne (mittlere und obere Lage)	47	10,1	19,4	0,6	18,8	6,8	0,4	6,3	12,5	1,80	1,7	—	—	4,0
14	»	Crausevaux (obere Lage)	74	8,6	21,8	0,4	21,4	6,8	0,4	6,3	15,1	2,20	1,9	—	—	5,4
15	<b>Tschugg</b>	Anstalts-Rebberg	67	8,5	19,9	0	19,9	9,2	0,3	8,8	11,1	1,90	2,9	—	—	6,8

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>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 schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
16	<b>Tüscherz</b>	Tüscherzer Rebberg	0,9945	8,9	15,8	0,9	14,9	6,2	0,5	5,6	9,3	1,71	2,4	—	—	6,0
17	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Rain	50	9,3	18,0	0,9	17,1	7,1	0,5	6,5	10,6	1,70	2,2	—	—	4,7
18	<b>Twann</b>	Frauenkapf	67	9,6	20,6	0,8	19,8	9,2	0,2	8,9	10,9	2,15	1,9	—	—	7,5
19	»	Croshalde	57	9,3	19,7	1,2	18,5	7,3	0,3	6,9	11,6	2,06	2,0	—	—	6,6
20	»	Twanner Rebberg	62	9,5	21,6	0,7	20,9	8,3	0,2	8,0	12,9	2,01	2,1	—	—	5,8
21	»	Weingreis-Rebberg	62	9,5	21,6	1,8	19,8	7,9	0,2	7,6	12,2	2,00	1,8	—	—	6,3
		Minimum	0,9945	8,1	15,8	0	14,9	6,2	0,2	5,6	9,3	1,67	1,7	—	—	4,0
		Maximum	0,9974	10,1	21,6	1,8	21,4	9,2	0,5	9,0	15,1	2,20	2,9	—	—	8,7
		Durchschnittszahl	0,9965	9,1	18,7	0,9	18,15	7,7	0,35	7,3	12,2	1,93	2,3	—	—	6,35

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Neuenstadt</b>	Neuenstadter Rebberge (obere Lage)	0,9969	9,9	24,5	0,9	23,6	5,6	0,6	4,8	18,8	2,48	1,5	—	—	7,3
2	<b>Tüscherz</b>	Tüscherzer- u. Twanner Rebberg	75	10,3	27,0	1,1	25,9	7,4	0,8	6,4	19,5	2,76	1,7	—	—	8,3
3	<b>Tüscherz-Alfermée</b>	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	68	10,9	26,9	1,3	25,6	7,3	0,6	6,5	19,1	2,52	1,5	—	—	7,2
4	<b>Twann</b>	Twanner Rebberg	89	9,2	27,3	1,5	25,8	9,8	0,4	9,3	16,5	2,49	2,4	—	—	6,0
		Minimum	0,9968	9,2	24,5	0,9	23,6	5,6	0,4	4,8	16,5	2,48	1,5	—	—	6,0
		Maximum	0,9989	10,9	27,3	1,5	25,9	9,8	0,8	9,3	19,5	2,76	2,4	—	—	8,3
		Durchschnittszahl	0,9978	10,05	25,9	1,2	24,75	7,9	0,6	7,05	18,0	2,62	1,95	—	—	7,15

### Canton de Fribourg.

Analyste: **Laboratoire cantonal.**

### Weissweine. *Vins blancs.*

1	<b>Motier, Vully</b>	Fischling	0,9953	9,1	18,2	1,0	17,2	7,4	0,4	6,9	10,3	2,00	2,6	1,9	—	(3,6)
2	<b>Praz</b>	»	50	9,0	17,3	0,8	16,5	7,1	0,5	6,5	10,0	1,65	2,6	3,1	—	(6,5)
3	»	»	48	8,9	16,6	0,6	16,0	6,8	0,5	6,2	9,8	1,66	2,6	3,2	—	(6,9)

4	Lugnorre, Vully	Lugnorre	0,9973	7,7	19,0	0,9	18,1	8,7	0,3	8,3	9,8	1,83	2,3	1,7	—	7,9
5	Praz	Cutter	45	9,0	16,1	0,7	15,4	6,9	0,3	6,5	8,9	1,73	2,2	3,0	—	6,6
6	Nant	Bodénaz	57	8,2	16,8	0,7	16,1	7,0	0,4	6,5	9,6	1,66	2,6	3,1	—	5,3
7	Sugiez	La Baume	57	8,4	17,3	1,0	16,3	6,9	0,4	6,4	9,9	1,73	2,5	3,1	—	5,0
8	Praz	Sur les Rittes	72	8,4	20,9	1,4	19,5	8,4	0,5	7,8	11,7	2,21	2,6	0,7	—	6,3
9	Cheyres	Aux Moulins	46	8,9	16,1	0,7	15,4	7,0	0,4	6,5	8,9	1,51	2,3	2,8	—	5,5
10	»	Les Condémines	42	8,8	15,1	0,5	14,6	6,5	0,4	6,0	8,6	1,58	2,9	2,8	—	5,5
		Maximum	0,9973	9,1	20,9	1,4	19,5	8,7	0,5	8,3	11,7	2,21	2,9	3,2	—	7,9
		Minimum	0,9942	7,7	15,1	0,5	14,6	6,5	0,3	6,0	8,6	1,51	2,2	0,7	—	3,6
		Moyenne	0,9954	8,6	17,3	0,8	16,5	7,3	0,4	6,8	9,8	1,76	2,5	2,5	—	5,9

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	Praz, Vully	Chantemerle	0,9979	8,2	22,1	1,0	21,1	6,5	0,4	6,0	15,1	2,78	1,7	2,7	—	7,0
2	Lugnorre »	Lugnorre	80	8,1	21,8	1,0	20,8	6,4	0,5	5,8	15,0	2,51	2,1	2,2	—	7,6
3	Cheyres	Saugin	92	7,7	23,5	1,4	22,1	6,0	0,7	5,2	16,9	2,53	1,9	2,7	—	7,4
4	»	Aux Moulins	77	8,5	22,3	1,4	20,9	6,4	1,1	5,1	15,8	2,64	1,8	2,8	—	6,8
		Maximum	0,9992	8,5	23,5	1,4	22,1	6,5	1,1	6,0	16,9	2,78	2,1	2,8	—	7,6
		Minimum	0,9977	7,7	21,8	1,0	20,8	6,0	0,4	5,1	15,0	2,51	1,7	2,2	—	6,8
		Moyenne	0,9982	8,1	22,4	1,2	21,2	6,3	0,7	5,5	15,7	2,61	2,6	2,6	—	7,2

### Canton de Genève.

Analyste: Laboratoire cantonal.

### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	Dardagny	—	0,9946	9,3	17,3	1,1	16,2	5,9	0,3	5,5	10,7	1,40	—	—	—	—
2	»	—	43	9,1	16,0	1,4	14,6	5,3	0,5	4,7	9,9	1,45	—	—	—	—
3	»	—	37	9,9	16,8	1,5	15,3	4,8	0,5	4,2	11,1	1,40	—	—	—	—
4	»	—	34	9,9	16,1	1,5	14,6	5,2	0,4	4,7	9,9	1,55	—	—	—	—
5	»	—	38	9,5	15,9	1,3	14,6	4,5	0,5	3,9	10,7	1,70	—	—	—	—
6	»	—	44	9,3	16,8	1,7	15,1	4,5	0,3	4,1	11,0	1,90	—	—	—	—
7	»	—	39	9,3	15,6	1,5	14,1	5,2	0,4	4,7	9,4	1,60	—	—	—	—
8	»	—	52	9,1	18,1	1,7	16,4	5,2	0,3	4,8	11,6	1,75	—	—	—	—
9	»	La Plaine	47	9,2	17,2	1,3	15,9	5,0	0,6	4,2	11,7	1,85	—	—	—	—
10	»	Essertines	27	10,1	14,9	1,4	13,5	4,6	0,6	3,8	9,7	1,55	—	—	—	—
11	»	»	28	10,3	15,7	1,5	14,2	4,5	0,4	4,0	10,2	1,50	—	—	—	—
12	»	»	31	9,7	14,8	1,2	13,6	5,0	0,5	4,4	9,2	1,35	—	—	—	—

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>	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>	Alkalimitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
13	<b>Dardagny</b>	Malval	0,9934	9,6	15,2	1,2	14,0	4,9	0,4	4,4	9,6	1,50				
14	»	»	38	9,7	16,5	1,2	15,3	5,2	0,4	4,7	10,6	1,65				
15	<b>Russin</b>		44	8,7	15,1	1,2	13,9	4,9	0,5	4,3	9,6	1,70				
16	»		46	9,4	17,5	1,5	16,0	5,1	0,5	4,5	11,5	1,55				
17	»		42	9,4	16,6	1,1	15,5	5,3	0,3	4,9	10,6	1,65				
18	»		41	9,2	15,8	1,2	14,6	5,3	0,3	4,9	9,7	1,55				
19	»		42	9,2	16,0	1,2	14,8	5,4	0,5	4,8	10,0	1,60				
20	»		37	9,2	14,8	1,3	13,5	4,7	0,5	4,1	9,4	1,70				
21	»		37	9,2	14,8	0,8	14,0	5,1	0,5	4,5	9,5	1,40				
22	»		37	10,0	17,1	1,3	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,60				
23	»		57	8,4	17,3	1,0	16,3	6,1	0,3	5,7	10,6	1,45				
24	»		44	9,2	16,5	1,5	15,0	4,8	0,7	3,9	11,1	1,50				
25	»		41	9,5	16,6	1,5	15,1	4,7	0,5	4,1	11,0	1,55				
26	»		38	10,0	17,3	1,6	15,7	4,9	0,5	4,3	11,4	1,75				
27	»		32	9,5	14,5	1,5	13,0	4,7	0,5	4,1	8,9	1,40				
28	<b>Satigny</b>	Les Baillets	42	9,8	17,7	1,5	16,2	5,3	0,7	4,4	11,8	1,75				
29	»		52	8,7	17,0	1,2	15,8	5,5	0,4	5,0	10,8	1,80				
30	»		41	9,9	17,7	1,4	16,3	5,2	0,2	4,9	11,4	1,65				
31	»		48	9,0	16,9	1,6	15,3	5,4	0,3	5,0	10,3	1,85				
32	»		40	9,4	16,1	1,3	14,3	5,1	0,3	4,7	10,1	1,65				
33	»		42	9,5	16,9	1,4	15,5	5,2	0,5	4,6	10,9	1,55				
34	»		39	10,0	17,6	1,4	16,2	5,3	0,5	4,7	11,5	1,55				
35	»	Peissy	47	9,3	17,5	1,3	16,2	5,6	0,4	5,1	11,1	1,50				
36	»		43	9,7	17,7	1,5	16,2	5,8	0,4	5,3	10,9	1,50				
37	»		44	9,7	17,9	1,5	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,55				
38	»		55	8,7	17,7	1,8	15,9	5,7	0,4	5,2	10,7	1,55				
39	»		47	8,8	16,1	1,0	15,1	5,4	0,5	4,8	10,3	1,45				
40	»		52	9,4	19,0	1,6	17,4	5,3	0,4	4,8	12,6	1,40				
41	»		38	9,4	15,6	1,4	14,2	4,9	0,5	4,3	9,9	1,50				
42	»		44	9,4	17,1	1,3	15,8	4,9	0,5	4,3	11,5	1,60				

34	<b>Satigny</b>	Peissy	0,9942	9,1	15,7	1,1	14,6	5,3	0,4	4,8	9,8	1,50	—	—	—
44	»	Peney	38	10,0	17,3	1,6	15,7	5,3	0,6	4,5	11,2	1,80	—	—	—
45	»	Chouilly	36	9,9	16,5	1,4	15,1	4,9	0,4	4,4	10,7	1,55	—	—	—
46	»	»	44	9,1	16,2	1,2	15,0	5,4	0,6	4,6	10,4	1,60	—	—	—
47	»	»	44	9,1	16,2	1,2	15,0	5,0	0,4	4,5	10,5	1,60	—	—	—
48	»	»	52	9,5	19,3	1,7	17,6	6,5	0,3	6,1	11,5	1,55	—	—	—
49	»	»	53	8,8	17,5	1,3	16,2	5,6	0,2	5,3	10,9	1,70	—	—	—
50	»	»	33	9,7	15,3	1,3	14,0	5,3	0,4	4,8	9,2	1,45	—	—	—
51	»	Bourdigny-dessus	67	8,3	19,4	5,3	14,1	5,6	0,5	5,0	9,1	1,35	—	—	—
52	»	—	39	9,2	15,3	1,1	14,2	5,3	0,5	4,7	9,5	1,50	—	—	—
53	»	Bourdigny-dessous	44	9,2	16,5	1,2	15,3	5,6	0,5	5,0	10,3	1,60	—	—	—
54	»	»	57	9,4	20,2	1,4	18,8	7,7	0,4	7,2	11,6	1,55	—	—	—
55	»	»	48	9,4	18,0	1,4	16,6	6,4	0,3	6,0	10,6	1,50	—	—	—
56	<b>Meyrin</b>	—	56	8,7	17,9	1,9	16,0	5,0	0,3	4,6	11,4	2,10	—	—	—
57	»	—	61	8,6	18,8	2,5	16,3	6,0	0,3	5,6	10,7	1,50	—	—	—
58	»	—	47	9,2	17,2	1,6	15,6	5,7	0,5	5,1	10,5	1,45	—	—	—
59	<b>Vernier</b>	—	55	9,1	18,8	1,0	17,8	6,2	0,6	5,4	12,4	1,85	—	—	—
60	»	—	51	9,0	17,6	1,5	16,1	5,2	0,7	4,3	11,8	1,95	—	—	—
61	»	—	54	8,9	18,0	1,6	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,75	—	—	—
62	<b>Petit-Saconnex</b>	—	48	9,3	17,7	1,0	16,7	5,8	0,5	5,2	11,5	1,70	—	—	—
63	»	—	60	8,6	18,6	1,6	17,0	6,0	0,4	5,5	11,5	1,75	—	—	—
64	<b>Grand-Saconnex</b>	—	47	9,2	17,2	1,3	15,9	6,0	0,4	5,5	10,4	1,65	—	—	—
65	»	—	44	8,9	15,6	1,6	14,0	6,0	0,4	5,5	8,5	1,60	—	—	—
66	<b>Pregny</b>	Chambésy	55	8,5	17,1	1,3	15,8	6,0	0,6	5,2	10,6	1,60	—	—	—
67	<b>Genthod</b>	—	50	9,1	17,6	1,6	16,0	5,7	0,5	5,1	10,9	1,85	—	—	—
68	»	—	63	8,2	18,2	1,0	17,2	6,0	0,6	5,2	12,0	1,70	—	—	—
69	<b>Collex-Bossy</b>	—	61	8,1	17,4	1,3	16,1	6,0	0,5	5,4	10,7	2,00	—	—	—
70	»	—	35	9,9	16,3	1,5	14,8	6,0	0,5	5,4	9,4	1,35	—	—	—
71	<b>Versoix</b>	—	58	9,4	20,4	1,8	18,6	7,3	0,7	6,4	12,2	1,90	—	—	—
72	<b>Hermance</b>	—	55	8,6	17,6	1,6	15,8	6,2	0,5	5,6	10,2	1,60	—	—	—
73	»	—	33	10,2	16,6	1,7	14,9	5,1	0,5	4,5	10,4	1,75	—	—	—
74	»	—	42	9,8	17,7	1,7	16,0	5,9	0,7	5,0	11,0	1,50	—	—	—
75	<b>Anières</b>	—	48	9,4	18,0	1,9	16,1	5,3	0,3	4,9	11,2	1,95	—	—	—
76	»	Chevrens	47	9,3	17,5	1,5	16,0	6,8	0,5	6,2	9,8	1,60	—	—	—
77	<b>Corsier</b>	—	58	8,2	17,0	1,3	15,7	5,9	0,5	5,3	10,4	1,95	2,1	—	—
78	»	—	52	8,9	17,6	1,6	16,0	5,9	0,6	5,1	10,9	2,05	2,3	—	—
79	<b>Collonge-Bellerive</b>	—	45	9,3	17,0	1,6	15,4	5,4	0,4	4,9	10,5	1,85	2,0	—	—
80	»	—	49	8,7	16,3	1,6	14,7	5,7	0,5	5,1	9,6	1,75	—	—	—
81	»	Saint-Maurice	49	9,3	18,0	1,6	16,4	6,0	0,8	5,0	11,4	1,75	2,5	—	—
82	»	»	35	9,2	14,3	1,1	13,2	4,8	0,5	4,2	9,0	1,55	—	—	—

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>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>	
83	<b>Meinier</b>	—	0,9952	8,7	17,0	1,1	15,9	6,3	0,5	5,7	10,2	1,45				
84	»	Esserts	43	9,6	17,4	1,3	16,1	5,8	0,4	5,3	10,8	1,95				
85	»	»	41	9,6	16,9	1,5	15,4	5,2	0,4	4,7	10,7	1,60				
86	»	Corsinge	51	8,5	16,2	1,2	15,0	5,2	0,6	4,4	10,6	1,90				
87	»	Le Carre	54	8,7	17,5	1,6	15,9	5,7	0,5	5,1	10,8	1,85				
88	»	Compois	54	9,0	18,3	1,3	17,0	6,1	0,5	5,5	11,5	1,80				
89	<b>Gy</b>	—	51	8,9	17,3	1,3	16,0	5,8	0,5	5,2	10,8	1,50				
90	»	—	52	8,7	17,0	1,1	15,9	6,3	0,4	5,8	10,1	1,70				
91	<b>Jussy</b>	—	50	9,0	17,3	1,3	16,0	6,0	0,5	5,4	10,6	1,60				
92	»	—	42	9,8	17,7	1,6	16,1	5,0	0,6	4,2	11,9	1,95				
93	»	Lullier	47	8,7	15,8	1,4	14,4	5,8	0,4	5,3	9,1	1,60				
94	»	»	47	8,7	15,8	1,2	14,6	5,1	0,6	4,3	10,3	1,60				
95	»	»	41	9,3	16,1	1,3	14,8	6,0	0,5	5,4	9,4	1,60				
96	»	»	65	8,9	20,7	1,1	19,6	9,2	0,3	8,8	10,8	1,70	3,2			
97	»	»	34	9,7	15,5	1,3	14,2	5,9	0,5	5,3	8,9	1,50				
98	»	»	47	9,2	17,2	1,3	15,9	5,7	1,0	4,4	11,5	1,80				
99	»	»	43	9,5	17,1	1,2	15,9	6,3	0,5	5,7	10,2	1,70				
100	»	Sionnet	55	9,6	20,3	1,7	18,6	5,5	0,7	4,6	14,0	2,30				
101	»	Château	52	9,1	18,1	1,2	16,9	7,1	0,2	6,8	10,1	1,35				
102	»	»	44	9,5	17,4	1,3	16,1	6,3	0,7	5,4	10,7	1,65				
103	»	La Gara	48	8,9	16,6	1,5	15,1	5,6	0,4	5,1	10,0	1,80				
104	<b>Presinge</b>	Cara	50	9,3	18,2	1,3	16,9	6,6	0,6	5,8	11,1	1,70				
105	»	»	45	9,2	16,7	1,0	15,7	7,1	0,5	6,5	9,2	1,40				
106	»	La Louvière	37	9,2	14,8	1,5	13,3	5,3	0,5	4,7	8,6	1,65				
107	<b>Puplinge</b>	—	39	9,6	16,4	1,3	15,1	5,5	0,6	4,7	10,4	1,70				
108	»	—	49	9,2	17,7	1,5	16,2	6,2	0,4	5,7	10,5	1,50				
109	<b>Choulex</b>	—	47	9,1	16,9	1,4	15,5	5,8	0,7	4,9	10,6	1,70				
110	»	Miolan	40	9,5	16,4	1,2	15,2	5,7	0,3	5,3	9,9	1,60				
111	<b>Vandœuvres</b>	—	50	9,2	17,9	1,8	16,1	5,0	1,2	3,5	12,6	1,60				
112	»	—	67	7,9	18,2	1,8	16,4	6,3	0,3	5,9	10,5	1,90				

113	<b>Vandœuvres</b>	—	0,9934	9,9	16,1	1,3	14,8	4,9	0,6	4,1	10,7	1,80	—	—	—	—
114	»	Pressy	45	9,3	17,0	1,2	15,8	5,9	0,5	5,3	10,5	1,55	—	—	—	—
115	»	Bessinge	43	9,4	16,8	1,6	15,2	5,6	0,5	5,0	10,2	1,75	—	—	—	—
116	<b>Cologny</b>	—	55	9,0	18,6	1,3	17,3	5,8	0,3	5,4	11,9	1,90	—	—	—	—
117	»	—	35	10,0	16,6	1,6	15,0	5,1	0,5	4,5	10,5	1,75	—	—	—	—
118	»	—	57	8,9	18,8	1,6	17,2	5,6	0,4	5,1	12,1	2,30	—	—	—	—
119	»	—	53	9,4	19,2	1,7	17,5	5,3	0,4	4,8	12,7	2,20	—	—	—	—
120	»	Montalègre	44	10,0	18,7	1,9	16,8	5,5	0,5	4,9	11,9	1,75	—	—	—	—
121	<b>Thonex</b>	—	60	8,4	18,0	1,1	16,9	6,5	0,6	5,7	11,2	1,90	—	—	—	—
122	<b>Veyrier</b>	—	50	9,1	17,7	1,3	16,4	5,9	0,5	5,3	11,1	1,70	—	—	—	—
123	»	—	54	9,2	18,9	1,2	17,7	7,3	0,5	6,7	11,0	1,60	—	—	—	—
124	<b>Troinex</b>	—	56	9,2	19,3	1,0	18,3	7,3	0,4	6,8	11,5	1,20	—	—	—	—
125	»	—	39	9,4	15,9	0,5	15,4	5,8	0,5	5,2	10,2	1,70	—	—	—	—
126	»	—	52	8,8	17,3	0,5	16,8	5,9	0,5	5,3	11,5	1,70	—	—	—	—
127	<b>Plan-les-Ouates</b>	—	46	9,0	16,4	1,3	15,1	6,5	0,5	5,9	9,2	1,65	—	—	—	—
128	»	Saconnex d'Arve	52	8,7	17,0	1,2	15,8	6,3	0,5	5,7	10,1	1,50	—	—	—	—
129	»	Arare	60	8,4	18,0	1,5	16,5	6,7	0,7	5,8	10,7	1,55	—	—	—	—
130	<b>Bardonnex</b>	—	45	9,7	18,2	1,3	16,9	5,2	0,6	4,4	12,5	2,30	—	—	—	—
131	»	—	41	9,0	15,2	1,0	14,2	5,2	0,4	4,7	9,5	1,50	—	—	—	—
132	»	—	47	8,8	16,1	1,2	14,9	5,8	0,4	5,3	9,6	1,35	—	—	—	—
133	»	Landecy	55	9,4	19,7	1,1	18,6	6,5	0,3	6,1	12,5	1,80	—	—	—	—
134	»	Compesières	59	8,7	18,7	1,2	17,5	5,7	0,5	5,1	12,4	1,90	—	—	—	—
135	»	Croix-de-Rozon	58	8,7	18,4	1,0	17,4	6,0	0,5	5,4	12,0	1,95	—	—	—	—
136	»	Charrot	56	9,0	18,8	1,0	17,8	6,0	0,4	5,5	12,3	2,10	—	—	—	—
137	<b>Perly-Certoux</b>	Perly	56	8,1	16,2	1,6	14,6	5,1	0,5	4,5	10,1	1,60	—	—	—	—
138	<b>Onex</b>	—	63	8,7	19,6	1,5	18,1	6,9	0,2	6,6	11,5	1,90	—	—	—	—
139	»	—	62	8,4	18,5	2,0	16,5	5,4	0,5	4,8	11,7	1,90	—	—	—	—
140	<b>Confignon</b>	—	52	8,9	17,5	2,0	15,5	4,8	0,5	4,2	11,3	2,00	—	—	—	—
141	»	—	61	8,7	19,1	1,2	17,9	7,9	0,3	7,5	10,4	1,90	2,3	—	—	—
142	»	—	49	9,7	19,1	2,0	17,1	5,2	0,8	4,2	12,9	2,25	1,3	—	—	—
143	»	—	79	8,4	22,6	2,0	20,6	6,3	0,5	5,7	14,9	2,65	1,5	—	—	—
144	<b>Bernex</b>	—	51	9,4	18,7	1,6	17,1	6,1	0,5	5,5	11,6	1,85	—	—	—	—
145	»	—	54	9,0	18,3	1,8	16,5	5,5	0,5	4,9	11,6	1,65	—	—	—	—
146	»	—	44	9,5	17,3	1,5	15,8	5,6	0,4	5,1	10,7	1,65	—	—	—	—
147	»	—	50	9,7	19,3	1,6	17,7	6,1	0,3	5,7	12,0	2,00	—	—	—	—
148	»	—	52	8,8	17,3	1,6	15,7	5,5	0,6	4,7	11,0	1,90	—	—	—	—
149	»	—	49	9,5	18,5	1,6	16,9	6,1	0,5	5,5	11,4	2,00	—	—	—	—
150	»	Lully	53	9,1	18,4	1,6	16,8	5,1	0,5	4,5	12,3	2,00	—	—	—	—
151	»	—	45	9,5	17,6	1,6	16,0	4,8	0,7	3,9	12,1	2,00	—	—	—	—
152	»	—	52	8,7	17,0	1,6	15,4	5,5	0,6	4,7	10,7	2,05	—	—	—	—

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>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>	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>
153	<b>Bernex</b>	Sézenove	0,9942	9,2	16,0	1,0	15,0	5,6	0,4	5,1	9,9	1,45	
154	»	»	40	9,4	16,1	1,3	14,8	5,8	0,5	5,2	9,6	1,50	
155	»	Vailly	45	9,3	17,0	1,5	15,5	5,8	0,5	5,2	10,3	1,65	
156	»	»	46	9,5	17,8	1,6	16,2	5,9	0,5	5,3	10,9	1,70	
157	<b>Cartigny</b>	—	33	9,7	15,3	1,6	13,7	4,6	0,4	4,1	9,6	1,65	
158	»	—	44	8,9	15,6	1,3	14,3	6,3	0,4	5,8	8,5	1,60	
159	<b>Avully</b>	—	44	9,6	17,6	1,4	16,2	6,2	0,6	5,4	10,8	1,85	
160	»	—	49	8,2	14,8	1,0	13,8	5,1	0,8	4,1	9,7	1,65	
161	»	—	67	7,3	16,5	1,5	15,0	5,8	0,4	5,3	9,7	1,55	
162	<b>Avusy</b>	—	41	8,9	14,9	1,3	13,6	5,5	0,4	5,0	8,6	1,65	
163	»	Sézegnin	35	9,2	14,3	1,2	13,1	5,0	0,5	4,4	8,7	1,50	
164	»	»	52	8,6	16,7	1,3	15,4	5,7	0,5	5,1	10,3	1,45	
165	»	Athenaz	30	9,5	14,0	1,6	12,4	5,1	0,8	4,1	8,3	1,55	
166	»	»	49	8,6	16,0	1,6	14,4	5,5	0,5	4,9	9,5	1,65	
167	<b>Laconnex</b>	—	47	9,4	17,8	1,8	16,0	6,1	0,3	5,7	10,3	1,55	
168	»	—	43	9,2	16,3	1,5	14,8	5,7	0,6	4,9	9,9	1,50	
169	»	—	38	9,4	15,6	1,7	13,9	6,2	0,5	5,6	8,3	1,40	
170	»	—	49	9,4	18,3	1,3	17,0	6,1	0,6	5,3	11,7	1,60	
171	<b>Soral</b>	—	52	9,1	18,1	1,9	16,2	6,8	0,5	6,2	10,0	1,40	
172	»	—	44	9,4	17,1	1,8	15,3	6,3	0,4	5,8	9,5	1,50	
173	»	—	40	9,1	15,2	1,4	13,8	5,3	0,4	4,8	9,0	1,35	
174	»	—	36	9,6	15,7	1,4	14,3	5,3	0,4	4,8	9,5	1,55	
175	»	—	44	9,5	17,3	1,8	15,5	6,6	0,4	6,1	9,4	1,30	
176	»	—	44	9,6	17,6	2,0	15,6	5,4	0,3	5,0	10,6	1,30	
177	<b>Chancy</b>	—	29	9,6	14,0	1,1	12,9	5,4	0,5	4,8	8,1	1,40	
178	»	—	37	9,5	15,7	1,4	14,3	5,0	0,5	4,4	9,9	1,80	
		Minimum	0,9927	7,3	14,0	0,5	12,1	4,5	0,2	3,5	8,1	1,20	
		Maximum	0,9979	10,3	22,6	5,3	20,6	9,2	1,2	8,8	14,9	2,65	
		Moyenne	0,9947	9,2	17,1	1,4	15,7	5,7	0,5	5,1	10,6	1,70	

Rotweine. — <i>Vins rouges.</i>												
1	<b>Dardagny</b>	—	0,9969	9,8	24,2	2,5	21,7	6,6	0,2	6,3	15,4	2,05
2	<b>Russin</b>	—	60	11,7	27,2	1,8	25,4	7,6	0,7	6,7	18,7	2,05
3	»	—	65	10,0	23,8	1,5	22,3	6,7	0,5	6,1	16,2	1,90
4	»	—	86	9,0	26,0	1,5	24,5	7,4	0,5	6,8	17,7	2,40
5	<b>Satigny</b>	Peissy	81	9,8	27,1	2,1	25,0	6,8	0,8	5,8	19,2	2,60
6	<b>Meyrin</b>	—	81	9,7	26,8	2,0	24,8	6,4	0,5	5,8	19,0	2,15
7	<b>Vernier</b>	—	89	8,1	24,1	2,0	22,1	7,2	0,3	6,8	15,3	2,20
8	»	—	90	7,9	23,7	2,0	21,7	7,1	0,5	6,5	15,2	2,30
9	»	—	1,0000	7,4	24,7	2,0	22,7	6,3	0,6	5,5	17,2	2,55
10	<b>Genthod</b>	—	0,9978	8,1	21,5	1,3	20,2	6,9	0,5	6,3	13,9	2,20
11	<b>Bardonnex</b>	Landecy	80	8,1	21,9	1,5	20,4	6,8	0,5	6,2	14,2	2,25
		Minimum	0,9960	7,4	21,5	1,3	20,2	6,4	0,2	5,5	13,9	1,90
		Maximum	1,0000	11,7	27,2	2,5	25,4	7,6	0,8	6,8	19,2	2,60
		Moyenne	0,9980	9,0	24,6	1,8	22,8	6,9	0,5	6,2	16,5	2,25

## Kanton Glarus

Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1 | **Niederurnen** | Burgweg | 1,0004 | 6,3 | 22,3 | 1,3 | 21,0 | 9,6 | 0,4 | 9,1 | 11,9 | 2,20 | 2,8 | 1,0 | 8,8 | —

## **Kanton Graubünden**

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Chur</b>	Lüribad	0,9961	10,9	25,2	0,5	24,7	7,1	0,6	6,5	18,2	2,64	2,5	—	—	7,
2	»	Klein Schönberg	66	10,5	25,4	Spur	25,4	7,1	0,6	6,2	19,2	3,01	—	—	—	7,
3	»	Waisenhaus Masans	63	10,1	23,7	0,1	23,6	8,2	1,1	6,6	17,0	2,41	2,3	—	—	7,
4	»	Galluna Lüribad	79	9,1	24,5	Spur	24,5	10,6	0,4	10,1	13,4	2,41	2,0	—	—	6,
5	»	Halde	61	10,3	23,5	0,3	23,2	6,3	0,7	5,4	17,8	2,53	2,2	—	—	7,
6	»	Halde, Süssdruck	50	10,6	21,8	0,0	21,8	8,3	0,6	7,5	14,3	2,16	2,4	—	—	7,
7	<b>Trimmis</b>	Costamser	55	10,9	23,8	0,3	23,5	6,5	0,9	5,3	18,2	2,45	2,4	—	—	5,
8	»	Spiegelberg	75	8,9	23,0	0,4	22,6	8,0	0,6	7,3	15,3	2,27	2,0	—	—	7,
9	<b>Zizers</b>	Schlossweingarten	72	8,2	20,3	0,4	19,1	8,6	0,8	7,6	11,5	2,17	3,0	—	—	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>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>	gesamte schwefel. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
10	<b>Zizers</b>	Kirchenweingarten	0,9979	8,3	22,4	0,6	21,8	6,9	0,4	6,4	15,4	2,79	1,5	—	—	5,5
11	<b>Malans</b>	Weinberg, Westen des Dorfes	65	10,2	24,2	1,0	23,2	6,8	0,7	6,0	17,2	2,28	1,4	—	—	8,0
12	»	»	50	10,9	22,8	0,1	22,7	5,6	0,9	4,5	18,2	2,38	1,5	—	—	9,3
13	»	Weinberg, Norden des Dorfes	65	9,7	22,8	0,6	22,2	5,9	1,0	4,7	17,5	2,74	1,5	—	—	9,9
14	<b>Jenins</b>	Küchler	72	10,3	26,4	1,6	24,8	8,5	0,4	8,0	16,8	2,37	1,7	—	—	8,7
15	»	Gutweingarten	57	10,9	24,2	0,6	23,6	8,1	0,5	7,5	16,1	2,23	2,0	—	—	8,3
16	<b>Maienfeld</b>	Brandiser, oberh. d. Städtchens	65	10,7	25,7	0,2	25,5	7,6	0,5	6,9	18,6	2,70	2,0	—	—	7,4
17	»	direkt unter Salenegg	50	11,4	24,0	0,7	23,3	5,8	0,6	5,0	18,3	2,67	1,9	—	—	7,1
18	»	Weinberg Ragazer	56	10,2	22,1	0,1	22,0	6,0	0,7	5,0	17,0	2,56	1,8	—	—	6,6
19	»	Rüfiweingarten	64	9,2	21,4	0,3	21,1	6,4	0,7	5,6	15,5	2,14	1,9	—	—	8,3
20	<b>Fläsch</b>	Verschiedene Lagen	77	9,1	24,0	0,1	23,9	5,9	1,2	4,4	19,5	2,45	1,5	—	—	9,0
21	»	»	74	9,2	23,8	0,6	23,2	5,9	0,7	5,1	18,1	2,56	1,3	—	—	9,5
		Mittel	0,9965	10,0	23,6	0,4	23,1	7,1	0,7	6,3	16,8	2,47	1,9	—	—	7,7
		Maximum	0,9979	11,4	26,4	1,6	25,5	10,6	1,2	10,1	19,5	3,01	3,0	—	—	9,9
		Minimum	0,9950	8,2	20,3	0,0	19,1	5,6	0,4	4,4	11,5	2,14	1,3	—	—	5,2

### Canton de Neuchâtel.

Analyste: Station d'Essais viticoles, à Auvernier.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Vaumarcus</b>	Derrière la Croix	0,9944	10,1	19,0	0,7	18,3	6,7	0,4	6,2	12,1	1,65	2,6	—	—	5,3
2	<b>St. Aubin</b>	—	60	9,3	20,6	0,7	19,9	8,1	0,3	7,7	12,2	1,88	2,5	—	—	5,1
3	»	—	50	10,1	20,5	0,8	19,7	8,0	0,3	7,6	12,1	1,88	2,6	—	—	7,1
4	»	—	83	7,7	21,5	0,9	20,6	9,1	0,3	8,7	11,9	1,85	2,8	—	—	6,1
5	<b>Gorgier</b>	—	69	8,7	21,0	0,7	20,3	9,6	0,4	9,1	11,2	1,90	3,1	—	—	4,4
6	»	—	56	10,1	22,1	0,9	21,2	9,3	0,4	8,8	12,4	2,16	2,8	—	—	7,2
7	<b>Boudry</b>	Rosset	76	8,7	22,6	1,1	21,5	9,0	0,2	8,7	12,8	2,42	2,5	—	—	6,4
8	»	—	82	7,6	20,6	0,8	19,8	8,2	0,2	8,0	11,8	2,36	3,0	—	—	4,5
9	»	—	71	7,1	16,7	0,8	15,9	8,0	0,4	7,5	8,4	2,12	2,6	—	—	—

10	<b>Boudry</b>	Gouguillettes	0,9960	8,9	19,5	0,7	18,8	7,8	0,3	7,4	11,4	1,91	2,2	—	—	5,7
11	<b>Cortaillod</b>	St. Jeanne	54	9,4	19,3	0,6	18,7	8,9	0,5	8,3	10,4	1,80	3,2	—	—	5,0
12	<b>Colombier</b>	—	82	7,0	19,0	0,9	18,1	8,9	0,5	8,3	9,8	2,42	3,1	—	—	7,0
13	»	Rossy	61	9,4	21,1	0,9	20,2	8,8	0,4	8,3	11,9	2,18	3,2	—	—	6,2
14	»	Villaret	83	8,5	23,7	0,9	22,8	9,7	0,2	9,4	13,4	2,04	2,9	—	—	6,6
15	<b>Bôle</b>	—	77	8,1	23,6	1,2	22,4	7,9	0,4	7,4	15,0	2,28	2,0	—	—	5,5
16	»	Bôle et Boudry	70	8,3	20,0	0,9	19,1	9,1	0,4	8,6	10,5	1,89	2,9	—	—	5,5
17	<b>Auvernier</b>	—	62	9,1	20,7	0,7	20,0	7,9	0,2	7,7	12,3	2,68	3,6	—	—	5,2
18	»	Mélange	68	9,9	21,7	1,0	20,7	8,3	0,4	7,8	12,9	2,56	2,5	—	—	5,4
19	»	—	68	9,7	23,7	0,7	23,0	9,0	0,3	8,6	14,4	2,44	2,6	—	—	4,6
20	»	Auvernier + Colombier	48	9,7	18,5	0,7	17,8	6,0	0,4	5,5	12,3	1,90	2,5	0,0	36   0,7*	2,3
21	»	Clos-Dessous + Fleurette	58	9,7	21,3	1,3	20,0	7,7	0,3	7,3	12,7	2,17	2,7	0,4	32   0,6*	3,3
22	»	Lerins + Ceylard	52	10,1	20,4	0,9	19,5	8,3	0,3	7,9	11,6	1,98	2,8	—	—	7,3
23	»	—	47	10,8	21,6	1,0	20,6	8,4	0,3	8,0	12,6	2,32	1,9	—	—	3,7
24	»	—	52	10,2	21,1	0,8	20,3	8,9	0,4	8,4	11,9	2,07	2,6	—	—	5,9
25	<b>Corcelles-Cormondrèche</b>	Sombacourt	66	9,5	22,4	0,9	21,5	8,3	0,3	7,9	13,6	2,47	2,4	—	—	6,2
26	»	Cormondrèche + Auvernier	58	10,1	22,3	0,9	21,4	8,4	0,3	8,0	13,4	2,18	2,5	—	—	6,1
27	»	»	63	9,7	22,5	0,9	21,6	9,4	0,3	9,0	12,6	2,27	2,5	—	—	6,7
28	<b>La Coudre</b>	—	52	10,2	21,1	0,8	20,3	8,3	0,4	7,8	12,5	2,09	2,9	—	—	6,4
29	»	—	56	9,9	21,3	0,7	20,6	8,6	0,4	8,1	12,5	2,02	2,9	—	—	3,7
30	»	—	59	9,4	20,7	0,7	20,0	8,8	0,3	8,4	11,6	1,92	3,0	—	—	6,9
31	<b>Hauterive</b>	Dazelets	47	9,3	17,5	0,6	16,9	5,7	0,5	5,1	11,8	2,02	3,4	—	—	6,8
32	»	»	65	9,1	21,3	0,7	20,6	8,1	0,3	7,7	12,9	2,32	2,9	—	—	7,6
33	»	Côte de la forêt	50	9,2	18,0	0,5	17,5	6,2	0,4	5,7	11,8	1,99	3,2	—	—	7,3
34	»	Hauterive + Peseux + Cortaillod	55	8,9	18,2	0,9	17,3	5,6	0,4	5,1	12,2	1,88	2,5	—	—	6,4
35	»	Hauterive + La Coudre + St.Blaïse	54	8,7	17,3	0,6	16,7	5,9	0,3	5,5	11,2	1,96	2,6	—	—	5,5
36	»	Champréveyres	49	9,5	18,6	0,5	18,1	5,5	0,3	5,1	13,0	2,09	2,8	—	—	4,8
37	»	»	43	10,3	20,0	0,7	19,3	6,7	0,2	6,4	12,9	2,16	2,8	—	—	4,3
38	<b>St. Blaise</b>	St. Blaise + Corcelles	62	8,6	19,2	0,7	18,5	5,5	0,3	5,1	13,4	2,17	2,0	—	—	5,1
39	<b>Cressier</b>	—	52	10,2	21,2	0,7	20,5	7,8	0,5	7,2	12,3	1,94	2,6	—	—	4,5
40	»	—	46	10,0	19,0	0,7	18,3	6,1	0,5	5,5	12,8	1,91	2,1	—	—	3,7
41	»	—	42	10,4	19,3	0,9	18,4	6,9	0,4	6,4	12,0	1,85	2,1	—	—	2,3
42	<b>Landeron-Combes</b>	—	85	7,1	21,1	0,4	20,7	8,9	0,4	8,4	12,3	2,07	2,6	—	—	5,9
43	»	—	76	8,0	20,6	0,4	20,2	8,8	0,4	8,3	11,9	2,00	2,8	—	—	6,3
44	»	—	42	9,9	18,1	0,7	17,4	6,9	0,4	6,4	11,0	1,53	2,9	—	—	8,5
45	»	—	68	8,9	21,4	0,9	20,5	8,9	0,4	8,4	12,1	—	2,6	—	—	—
		Moyenne	0,9960	9,22	20,46	0,8	19,7	7,9	0,35	7,5	12,2	2,04	2,7	—	—	5,3
		Maximum	0,9985	10,8	23,7	1,3	23,0	9,7	0,5	9,4	15,0	2,68	3,4	—	—	7,6
		Minimum	0,9942	7,0	16,7	0,4	15,9	5,5	0,2	5,1	10,4	1,53	1,9	—	—	2,3

\* Sulfate de potasse.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. 0/0 <i>Alcool, vol. 0/0</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acide 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 schnell. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. L.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
1	<b>St. Aubin</b>	—	0,9994	11,7	35,4	1,9	33,5	8,5	0,3	8,1	25,4	3,29	1,4	—	—	6,1
2	<b>Boudry</b>	—	81	8,6	23,4	0,6	22,8	5,8	0,6	5,0	17,8	2,73	2,3	—	—	8,0
3	<b>Auvernier</b>	Lerins	57	12,1	27,5	1,6	25,9	7,3	0,6	6,5	19,4	2,68	1,5	—	—	5,2
4	»	Perrière	92	10,2	30,6	1,3	29,3	9,3	0,5	8,7	20,6	3,23	1,8	0,2	26   1,0*	6,4
5	<b>Cormondrèche</b>	—	74	11,2	29,3	1,6	27,7	7,6	0,3	7,2	20,5	2,88	1,8	—	—	6,6
6	<b>Neuchâtel</b>	—	63	11,8	28,2	3,5	24,7	7,8	0,7	6,9	17,8	2,64	1,7	—	—	4,9
7	»	Saars	86	9,6	25,3	1,2	24,1	9,5	0,6	8,7	15,4	3,14	1,8	0,2	43   1,2*	6,9
8	<b>La Coudre</b>	—	74	11,1	28,9	1,4	27,5	8,1	0,4	7,6	19,9	2,95	1,9	—	—	7,6
9	<b>Cressier</b>	Chanet	72	10,4	26,6	1,5	25,1	8,7	0,5	8,1	17,0	2,18	2,5	—	—	5,2
10	»	—	70	9,6	23,9	0,5	23,4	4,7	0,7	3,8	19,6	1,71	3,8	—	—	6,2
11	<b>Le Landeron</b>	—	44	11,6	28,9	0,9	28,0	5,9	0,6	5,1	22,9	2,20	1,8	—	—	3,4
		Moyenne	0,9973	10,72	28,0	1,45	26,5	7,6	0,5	6,9	19,7	2,69	2,02	0,2	34,5   1,1*	6,04
		Maximum	0,9994	12,1	35,4	3,5	33,5	9,5	0,7	8,7	25,4	3,29	3,8	0,2	43   1,2*	8,0
		Minimum	0,9944	8,6	23,4	0,5	22,8	4,7	0,3	3,8	15,4	1,71	1,4	0,2	26   1,0*	3,4

\* Sulfate de potasse.

### Rotweine. — *Vins rouges.*

### Kanton Schaffhausen.

Analytiker: **Kantonales Laboratorium**

### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Siblingen</b>	Galgenberg	0,0996	4,8	15,6	1,0	14,6	6,1	0,6	5,4	9,2	1,76	2,7	3,1	—	9,8
2	<b>Gächlingen</b>	—	96	5,6	18,2	1,2	17,0	7,3	0,8	6,3	10,7	1,82	2,9	4,4	—	11,0
3	»	—	88	5,9	17,0	1,0	16,0	7,3	0,6	6,6	9,4	1,64	2,6	4,7	—	10,0
4	<b>Buchberg</b>	Eichhalde	98	5,7	19,0	1,5	17,5	7,7	0,5	7,1	10,4	1,68	2,8	5,0	—	9,0

5	<b>Schleitheim</b>	Röthenberg	0,9989	5,6	16,3	1,0	15,3	7,3	0,8	6,3	9,0	1,66	2,6	4,7	—	9,6
6	»	Lendenberg	1,0009	5,9	22,3	1,2	21,1	11,2	0,4	10,7	10,4	1,84	3,0	2,0	—	9,9
7	<b>Oberhallau</b>	Hallauerberg	0,9981	6,7	17,8	1,3	16,5	7,8	0,5	7,2	9,3	1,84	3,2	4,4	—	6,0
8	<b>Wilchingen</b>	Thalacker, Bubenhalderberg	0,9997	5,8	19,0	1,5	17,5	8,2	0,6	7,4	10,1	1,70	3,2	3,8	—	9,7
		Minimum	0,9981	4,8	15,6	1,0	14,6	6,1	0,4	5,4	9,0	1,64	2,4	2,0	—	6,0
		Maximum	1,0099	6,7	22,3	1,5	21,1	11,2	0,8	10,7	10,7	1,84	3,2	5,0	—	11,0
		Mittel	0,9994	5,7	18,1	1,2	16,9	7,9	0,6	7,1	9,8	1,72	2,9	3,8	—	9,4

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Schaffhausen</b>	Fischerhäuserberg	0,9973	8,9	22,6	1,2	21,4	6,4	0,5	5,8	15,6	2,48	1,9	4,7	—	8,1
2	»	Rheinhalde	81	8,2	22,3	1,0	21,3	6,6	0,6	5,8	15,5	2,34	2,0	5,0	—	8,7
3	<b>Stein</b>	Schlösserli	69	8,5	20,4	1,5	18,9	6,7	0,4	6,2	12,7	2,00	2,0	4,6	—	9,5
4	<b>Rüdlingen</b>	Bühl	95	7,3	23,0	1,4	21,6	8,1	0,7	7,2	14,4	2,48	1,5	2,4	—	8,8
5	<b>Osterfingen</b>	Hinter- und Vorderberg	81	8,1	22,1	0,9	21,2	6,9	0,6	6,1	15,1	2,13	1,9	3,9	—	6,6
6	<b>Oberhallau</b>	Hallauerberg	85	8,2	23,5	1,0	22,5	8,5	0,4	8,0	14,5	2,35	2,3	2,0	—	7,8
7	<b>Unterhallau</b>	hinterm Turm	90	7,6	22,8	1,0	21,8	9,4	0,4	8,9	12,9	2,10	2,0	1,1	—	10,9
8	»	Schellenweg und Röteberg	80	7,3	19,7	0,9	18,8	6,2	0,5	5,5	13,3	2,10	1,7	4,5	—	10,2
		Minimum	0,9969	7,3	19,7	0,9	18,8	6,2	0,4	5,5	12,7	2,00	1,5	1,1	—	6,6
		Maximum	0,9995	8,9	23,5	1,5	22,5	9,4	0,7	8,9	15,6	2,48	2,3	5,0	—	10,9
		Mittel	0,9982	8,0	22,0	1,1	20,9	7,4	0,5	6,7	14,3	2,25	1,9	3,7	—	8,8

### Kanton Schwyz.

Analytiker: Urschweizerische Lebensmittel-Untersuchungsanstalt Brunnen.

#### Rotwein. — *Vins rouge.*

1	<b>Freienbach</b>	Lentschen	0,9965	10,0	23,8	1,5	22,3	7,1	0,6	6,4	15,9	1,72	—	—	—	—
---	-------------------	-----------	--------	------	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	---	---	---	---

#### Weissweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Freienbach</b>	Lentschen	0,9969	8,1	19,4	1,2	18,2	8,0	0,4	7,5	10,7	1,42	—	—	—	—
2	»	Wylen, Breiten	72	8,3	20,6	1,2	19,4	9,2	0,5	8,6	10,8	1,58	—	—	—	—
3	»	Wylen	81	7,2	19,4	1,2	18,2	7,5	0,8	6,5	11,7	1,52	—	—	—	—
4	<b>Wollerau</b>	Sonnenberg	51	10,3	21,4	1,0	20,4	9,8	0,5	9,2	11,2	1,35	—	—	—	—

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>	Zuckerfroies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamte schwef. Säure mg p. L <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>
1	<b>Rebstein</b>	Engel	0,9951	10,6	22,3	1,3	21,0	6,7	0,4	6,1	14,8	2,38	1,5	1,6	7,5
2	<b>Berneck</b>	Rosenberg	56	9,2	19,4	0,8	18,6	4,9	0,6	4,2	14,4	2,42	1,1	2,5	9,7
3	»	Eichholz	53	9,8	20,4	0,7	19,7	5,9	0,8	4,9	14,8	2,08	1,7	1,6	7,4
4	<b>Balgach</b>	Sonnenberg	74	8,2	20,9	0,9	20,0	7,0	0,5	6,3	13,6	2,50	2,0	3,0	8,3
5	»	»	60	9,7	21,8	0,9	20,9	6,4	0,7	5,5	15,3	2,26	1,6	2,2	7,4
6	»	Grünenstein	48	10,4	20,9	0,8	20,1	5,5	0,7	4,6	15,4	2,19	1,3	1,7	7,6
7	<b>Marbach</b>	Einstich	64	9,5	22,3	1,2	21,1	8,5	0,3	8,1	13,0	2,27	1,5	1,1	8,9
8	»	Lehen	67	9,0	21,4	1,1	20,3	5,8	0,8	4,8	15,5	2,42	1,2	2,1	7,7
9	»	Schloss	67	9,2	22,1	1,2	20,9	6,1	1,0	4,9	16,0	2,60	1,1	1,5	7,0
10	»	Sonnenberg	63	10,1	23,5	1,4	22,1	5,6	0,7	4,8	17,3	2,70	1,0	2,0	8,3
11	<b>Altstätten</b>	Forst	62	9,5	21,8	0,9	20,9	6,1	0,5	5,4	15,4	2,30	1,6	2,2	7,7
12	»	Rebalden	59	9,3	20,6	0,6	20,0	5,6	0,5	4,9	15,0	2,08	1,7	3,1	8,3
13	»	Regenhäldeli	52	9,6	19,7	0,9	18,8	4,9	0,3	4,5	14,2	2,14	1,3	2,7	8,2
14	<b>Wartau</b>	Burg, Schalär	71	8,0	19,7	0,6	19,1	5,3	0,4	4,7	14,3	2,55	2,0	2,3	9,2
15	»	Fontnas	67	9,2	22,1	1,2	20,9	6,1	0,6	5,3	15,5	2,63	1,8	2,7	8,2
16	»	Azmoos	71	9,8	24,7	1,2	23,5	8,7	0,5	8,2	15,3	2,15	2,3	1,3	8,0
17	»	»	53	10,3	21,8	0,8	21,0	5,7	0,6	4,9	16,1	2,38	1,4	3,5	7,4
18	<b>Mels</b>	Nidberg	55	10,4	22,6	1,2	21,4	7,0	0,4	6,5	14,9	2,18	1,9	2,0	10,0
		Minimum	0,9948	8,0	19,4	0,6	18,6	4,9	0,3	4,2	13,0	2,08	1,0	1,1	7,0
		Maximum	0,9974	10,6	24,7	1,4	23,5	8,7	1,0	8,2	17,3	2,70	2,3	3,5	10,0
		Durchschnittszahl	0,9960	9,5	21,5	0,9	20,6	6,5	0,5	5,8	14,8	2,34	1,5	2,2	8,1

### Kanton St. Gallen.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

### Rotweine. — Vins rouges.

Weissweine. — *Vins blancs.*

1   <b>Rheineck</b>	Burg	0,9945	9,6	18,0	0,8	17,2	6,7	0,2	6,4	10,7	2,06	2,4	2,9	—	8,6
2   <b>Rebstein</b>	Hubhalde	55	9,1	19,0	0,3	18,7	6,3	0,5	5,6	13,1	2,18	1,5	2,8	—	8,3
3   »	Halden	81	7,3	19,7	1,3	18,4	8,1	0,6	7,4	11,0	1,77	2,2	1,8	—	8,8
4   <b>Balgach</b>	Verschiedene Lagen	77	7,3	19,0	0,8	18,2	7,9	0,7	7,0	11,2	1,94	2,1	1,6	—	8,0
5   <b>Marbach</b>	Einstich	59	8,4	18,0	0,6	17,4	7,0	0,7	6,1	11,3	2,18	1,5	1,3	—	9,0
6   <b>Altstätten</b>	Forst	70	7,6	18,2	0,6	17,6	6,0	0,4	5,5	12,0	2,02	2,0	3,2	—	9,0
	Minimum	0,9945	7,3	18,0	0,3	17,2	6,0	0,2	5,5	10,7	1,77	1,5	1,3	—	8,0
	Maximum	0,9981	9,6	19,7	1,3	18,7	8,1	0,7	7,4	13,1	2,18	2,4	3,2	—	9,0
	Durchschnittszahl	0,9964	8,2	18,6	0,7	17,9	7,0	0,5	6,3	11,6	2,02	1,9	2,2	—	8,6

**Cantone del Ticino.** — Analista: Laboratorio cantonale.

Weissweine. — *Vini bianchi.*

1   <b>Rancate</b>	Vino bianco di uva nostrana	0,9971	10,2	25,7	9,5	16,2	6,0	0,8	5,0	11,2	1,34	3,0	—	—	8,2
--------------------	-----------------------------	--------	------	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	-----	---	---	-----

Rotweine. — *Vini rossi.*

1   <b>Intragna</b>	Vino rosso nostrano	0,9956	10,3	22,6	1,1	21,5	5,7	0,5	5,1	16,4	2,21	1,8	—	—	8,2
2   »	»	63	8,6	19,4	0,4	19,0	6,6	0,9	5,5	13,5	1,96	1,85	—	—	8,8
3   »	»	84	8,6	24,2	1,1	23,1	7,0	0,2	6,8	16,3	2,72	1,84	—	—	9,9
4   <b>Gudo</b>	Vino nostrano	54	10,9	23,8	0,7	23,1	6,0	0,5	5,4	17,7	2,44	1,95	—	—	6,5
5   »	»	44	10,8	20,9	0,5	20,4	5,6	0,5	5,0	15,4	1,96	1,95	—	—	4,6
6   <b>Giornico</b>	»	74	9,1	23,3	0,8	22,5	6,7	0,4	6,2	16,2	2,23	2,2	—	—	5,8
7   <b>Gudo</b>	»	73	10,2	26,2	1,2	25,0	7,1	0,4	6,6	18,4	2,71	2,3	—	—	8,1
8   <b>Rancate</b>	»	72	8,5	21,1	0,8	20,3	7,0	0,5	6,4	13,9	1,72	3,2	—	—	—
9   <b>Cadro</b>	Vino americano	98	7,1	23,3	1,0	22,3	8,8	0,4	8,3	14,0	1,91	6,3	—	—	13,6
10   <b>Camignolo</b>	»	1,0013	5,2	20,9	0,4	20,5	8,6	0,8	7,6	12,9	1,83	—	—	—	7,4
11   <b>Rivera</b>	»	1,0002	6,1	21,1	0,7	20,4	7,6	0,4	7,1	13,3	1,91	—	—	—	11,1
12   <b>Tenero</b>	»	0,9971	8,4	20,6	1,0	19,6	6,7	0,8	5,7	13,9	2,05	2,9	—	—	6,5
13   <b>Vico-Morcote</b>	»	81	7,2	19,4	0,3	19,1	8,1	1,7	6,0	13,1	1,62	4,2	—	—	9,2
14   <b>Sala Capriasca</b>	»	1,0014	6,5	25,2	0,9	24,3	9,5	1,0	8,3	16,0	2,67	5,8	—	—	10,4
15   <b>Balerna</b>	Vino nostrano	0,9990	8,5	25,4	2,2	23,2	8,6	0,3	8,2	15,0	2,72	3,8	—	—	9,9
16   <b>Gudo</b>	»	78	10,7	28,8	0,8	28,0	8,1	0,6	7,4	20,6	2,92	3,3	—	—	9,9
17   <b>Locarno</b>	»	77	9,8	26,2	1,6	24,6	6,1	0,5	5,5	19,0	2,56	1,8	—	—	6,6
	Minimo	0,9944	5,2	19,4	0,3	19,0	5,6	0,2	5,0	12,9	1,62	1,8	—	—	4,6
	Medio	0,9978	8,6	23,0	0,9	22,1	7,25	0,6	6,5	15,6	2,25	3,0	—	—	8,5
	Massimo	1,0013	10,9	28,8	2,2	28,0	9,5	1,7	8,3	20,6	2,92	6,3	—	—	13,6

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfeines Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nießflüssige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
-----	----------------------------	---	---	--	---	--	---	--	---	---	--	---	---	---	---	--

### Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

#### Rotweine. — *Vins rouges.*

1	<b>Ober-Neuuforn</b>	—	0,9974	8,0	20,2	0,4	19,8	6,0	0,3	5,6	14,2	2,24	1,9	2,0	—	10,4	
3	<b>Nieder-Neunforn</b>	—	89	8,7	25,9	1,2	24,7	10,1	0,2	9,8	14,9	2,30	3,8	1,5	—	9,0	
5	<b>Uesslingen</b>	Iselisberg, Hell und Schiener	1,0002	7,4	25,0	1,4	23,6	8,7	0,7	7,8	15,8	2,42	1,6	0,7	—	9,1	
7	»	Hell und Fohren	0,9988	8,7	25,7	1,4	24,3	7,5	0,4	7,0	17,3	2,70	2,0	0,9	—	9,0	
9	»	Hell und Siegli	95	8,2	25,9	1,3	24,6	8,8	0,4	8,3	16,3	2,55	1,6	0,9	—	10,2	
11	<b>Nussbaumen</b>	—	85	7,3	20,6	0,5	20,1	6,4	0,4	5,9	14,2	2,18	2,1	0,9	—	10,7	
13	<b>Weinfelden</b>	Straussberg	1,0005	7,4	25,7	1,3	24,4	10,5	0,5	9,8	14,6	2,88	2,9	1,0	—	7,6	
14	»	Lederli	0,9976	8,2	21,4	0,8	20,6	6,1	0,4	5,6	15,0	2,50	1,9	0,6	—	7,3	
15	<b>Hüttwilen</b>	—	1,0001	7,7	25,9	1,1	24,8	9,7	0,3	9,3	15,5	2,48	2,2	1,3	—	9,8	
17	<b>Ottoberg</b>	Mittlere Lage	0,9983	7,6	21,1	0,8	20,3	6,7	0,6	6,0	14,3	2,42	1,8	1,2	—	9,3	
18	<b>Steckborn</b>	»	1,0002	6,6	22,8	1,1	21,7	8,8	0,4	8,3	13,4	2,32	2,0	0,8	—	9,2	
20	<b>Salenstein</b>	Hinterburger	0,9984	9,0	25,7	0,9	24,8	6,2	0,5	5,5	19,3	2,73	1,7	0,7	—	6,8	
21	<b>Fruthwilen</b>	—	1,0000	7,4	24,7	0,9	23,8	9,2	0,4	8,7	15,1	2,36	2,0	0,6	—	12,3	
23	<b>Weinfelden</b>	Bachtobler	0,9978	8,6	23,0	1,0	22,0	7,3	0,4	6,8	15,2	2,50	1,6	0,6	—	7,8	
		Mittel	0,9990	7,9	23,8	1,0	22,8	8,0	0,4	7,4	15,3	2,47	2,0	0,9	—	9,1	
		Maximum	1,0005	9,0	25,9	1,4	24,8	10,5	0,7	9,8	19,3	2,88	3,8	2,0	—	12,3	
		Minimum	0,9974	6,6	20,2	0,4	19,8	6,0	0,2	5,5	13,4	2,18	1,6	0,6	—	6,8	

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

2	<b>Ober-Neunforn</b>	—	0,9997	7,1	23,0	1,1	21,9	10,1	0,3	9,7	12,2	1,91	3,2	—	—	9,2	
4	<b>Nieder-Neunforn</b>	—	1,0002	6,2	21,6	0,8	20,8	11,0	0,3	10,7	10,1	1,93	2,9	—	—	9,3	
6	<b>Uesslingen</b>	Iselisberg, Hausstücken	1,0006	6,9	24,7	1,3	23,4	8,4	0,3	8,0	15,4	2,39	1,7	—	—	8,7	

8	<b>Uesslingen</b>	Hell und Fohren	0,9983	7,1	19,7	0,7	19,0	6,3	0,5	5,7	13,3	2,00	2,0	—	—	10,4
10	»	Hell und Siegli	1,0002	6,4	22,1	1,2	20,9	10,1	0,7	9,2	11,7	2,10	2,4	—	—	11,1
12	<b>Nussbaumen</b>	—	00	5,3	18,2	0,5	17,7	8,2	0,5	7,6	10,1	1,90	3,2	—	—	10,4
16	<b>Hüttwilen</b>	—	06	5,0	18,7	0,5	18,2	8,0	0,6	7,3	10,9	2,09	2,9	—	—	11,2
19	<b>Steckborn</b>	Mittlere Lage	01	5,6	19,4	0,8	18,6	9,6	0,5	9,0	9,6	1,89	2,9	—	—	10,9
22	<b>Mannenbach</b>	—	00	5,3	18,2	0,5	17,7	8,3	0,6	7,5	10,2	2,07	2,9	—	—	9,6
		Mittel	0,9999	6,1	20,6	0,8	19,8	8,8	0,4	8,3	11,5	2,03	2,6	—	—	10,0
		Maximum	1,0006	7,1	24,7	1,3	23,4	11,0	0,7	10,7	15,4	2,39	3,2	—	—	11,2
		Minimum	0,9983	5,0	18,2	0,5	17,7	6,3	0,3	5,7	9,6	1,89	1,7	—	—	8,7

### Canton du Valais.

Analyste: Laboratoire cantonal.

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Salquenen</b>	Fendant-Martschen	0,9915	12,0	17,0	1,2	15,8	4,6	0,4	4,1	11,7	1,57	—	12,8	—	8,2
2	»	Malvoisie-Larsche	05	13,4	18,5	1,3	17,2	4,2	0,5	3,6	13,6	1,98	—	18,8	—	9,0
3	<b>Sierre</b>	Fendant-Ravyre	15	12,9	19,4	1,5	17,9	4,7	0,6	4,0	13,9	1,92	1,3	—	—	—
4	»	Fendant-Villa	26	11,4	18,2	1,8	16,4	4,9	0,4	4,4	12,0	1,64	1,5	—	—	—
5	»	Fendant-Ravyre	02	13,2	17,3	1,6	15,7	4,9	0,5	4,3	11,4	1,40	1,4	—	—	—
6	»	Fendant-Tiétroz-Goubing	28	11,2	18,2	1,5	16,7	5,0	0,5	4,4	12,3	1,80	1,7	—	—	—
7	»	Fendant-Goubing	29	10,8	17,5	1,5	16,0	5,9	0,5	5,3	10,7	1,44	2,4	—	—	—
8	»	Fendant-Tiétroz-Goubing	20	12,6	19,9	1,5	18,4	5,0	0,6	4,3	14,1	1,84	—	—	—	—
9	»	Rhin-Tiétroz-Goubing	17	14,1	23,0	2,7	20,3	6,4	0,5	5,8	14,5	1,20	—	11,2	—	8,8
10	»	Rèze-Coche	47	11,6	23,8	1,9	21,9	7,2	0,4	6,7	15,2	1,72	1,8	—	—	—
11	»	Rèze-Glarey	24	12,9	21,8	1,8	20,0	7,3	0,6	6,5	13,5	1,66	2,6	—	—	—
12	»	Malvoisie-Grande-Cible	16	14,9	25,0	4,0	21,0	4,9	0,6	4,1	16,9	1,66	1,0	—	—	—
13	»	Malvoisie-Villa	08	15,6	24,7	2,8	21,9	7,4	0,6	6,7	15,2	1,62	1,1	—	—	—
14	<b>Miège</b>	Fendant-Bernune	39	11,1	20,6	1,4	19,2	7,5	0,4	7,0	12,2	1,18	2,4	—	—	—
15	»	Rèze-Plânes	48	10,7	21,6	1,5	20,1	7,4	0,3	7,0	13,1	1,46	—	—	—	—
16	<b>Veyras</b>	Mélange-Borbota	37	10,6	18,7	1,4	17,3	5,2	0,5	4,6	12,7	1,60	—	—	—	—
17	<b>Venthône</b>	Muscat-Tovachières	72	9,9	25,2	1,9	23,3	8,3	0,7	7,4	15,9	2,02	—	—	—	—
18	<b>Granges</b>	Fendant-Clos du Rayon	35	10,8	19,0	1,4	17,6	5,8	0,9	4,6	13,0	1,98	—	—	—	—
19	»	Rhin-Mangold	20	12,2	19,0	1,3	17,7	4,6	0,7	3,8	13,9	2,00	—	—	—	—
20	»	Malvoisie-Prafalcon	38	12,8	24,7	1,4	23,4	7,5	2,2	4,8	18,6	2,50	—	—	—	—
21	»	Muscat-Granges-gare	40	11,2	21,1	1,5	19,6	5,9	0,7	5,0	14,6	1,94	—	—	—	—
22	<b>Lens</b>	Fendant-Lonzemareindaz	30	10,6	17,0	1,4	15,6	5,8	0,6	5,1	10,5	1,56	—	—	—	—
23	»	Muscat cuvé-Vaas	40	10,2	18,2	1,5	16,7	5,0	0,5	4,4	12,3	1,68	—	—	—	—
24	»	Muscat cuvé-Troyère	37	10,2	17,5	2,1	15,4	4,8	0,7	3,9	11,5	1,72	—	—	—	—

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 Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acide 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>
25	<b>Lens</b>	Muscat cuvé-Flanthey	0,9937	11,2	20,4	1,5	18,9	4,7	0,6	4,0	14,9	1,85	—	—
26	<b>St. Léonard</b>	Fendant-Plan Loggier	31	10,7	17,5	1,3	16,2	5,4	0,4	4,9	11,3	1,44	—	1,9
27	»	Fendant-Virets	35	10,1	16,8	1,3	15,5	5,3	0,5	4,7	10,8	1,70	—	1,9
28	»	Fendant-Muggières	27	11,3	18,0	1,5	16,5	5,2	0,5	4,6	11,9	1,44	—	1,9
29	»	Fendant-Mangold	30	11,3	19,0	1,6	17,4	5,5	0,4	5,0	12,4	1,56	—	2,2
30	»	Fendant-Blanche-Bans	24	11,1	17,0	1,4	15,6	5,2	0,5	4,6	11,0	1,36	—	2,0
31	»	Fendant-Grand-Praz-Orgival	29	11,4	18,7	1,5	17,2	5,0	0,8	4,0	13,2	1,68	—	1,9
32	»	Muscat cuvé-Fournaises	40	11,5	21,8	2,0	19,8	5,0	0,6	4,2	15,6	2,22	—	1,6
33	<b>Ayent</b>	Fendant	30	10,3	16,3	1,0	15,3	5,3	0,8	4,3	11,0	1,58	15,4	9,6
34	»	Fendant-Muscat-Botyre	39	9,7	16,8	1,0	15,8	5,4	0,7	4,5	11,3	1,46	11,6	8,1
35	<b>Grimisuat</b>	Fendant-Brûlefer	26	10,8	16,8	1,4	15,4	5,5	0,8	4,5	10,9	1,46	11,8	8,2
36	»	Fendant-Mornoud-Mocatté	25	10,7	16,1	1,1	15,0	5,2	0,4	4,7	10,3	1,18	10,8	8,9
37	<b>Savièse</b>	—	28	11,0	17,8	1,2	16,6	5,8	0,5	5,2	11,4	1,44	12,2	8,3
38	<b>Sion</b>	Fendant-Clavoz	15	13,0	19,7	1,4	18,3	5,9	0,7	5,0	13,3	1,90	—	2,2
39	»	»	35	11,2	19,9	1,9	18,0	4,9	0,6	4,2	13,8	1,92	—	2,1
40	»	Fundant-Lentine	34	11,0	19,0	1,5	17,5	4,7	0,5	4,1	13,4	1,96	—	2,3
41	»	»	29	11,0	17,8	1,4	16,4	4,4	0,6	3,6	12,8	1,56	—	1,4
42	»	Fendant-Auzier	24	11,7	18,5	1,4	17,1	4,5	0,7	3,7	13,4	1,74	—	1,5
43	»	Fendant-Brûle-fer	20	12,2	18,7	1,4	17,3	4,8	0,7	4,0	13,3	1,74	—	1,6
44	»	Fendant-Lentine	27	11,0	17,3	1,4	15,9	5,0	0,4	4,5	11,4	1,76	—	1,9
45	»	Fendant-Le Mont	30	12,9	23,0	1,5	21,5	5,8	0,4	5,3	16,2	1,90	—	—
46	»	»	18	12,4	19,0	1,4	17,6	4,6	0,4	4,1	13,5	1,90	—	2,1
47	»	Fendant-Cozette	01	14,2	19,4	1,5	17,9	4,7	0,4	4,2	13,7	1,64	—	—
48	»	Fendant-Clavoz	33	11,7	20,6	1,5	19,1	6,0	0,5	5,4	13,7	2,00	—	—
49	»	Fendant-Molignon	33	11,8	20,9	1,5	19,4	6,6	0,4	6,1	13,3	1,68	—	—
50	»	Fendant-Châteauneuf	25	11,4	18,0	1,5	16,5	4,5	0,4	4,0	12,5	1,78	—	—
51	»	Rhin-Champmaraïs	21	11,5	17,3	1,4	15,9	4,9	0,5	4,3	11,6	1,26	—	—
52	»	Muscat-Montorge	32	11,3	19,4	1,6	17,8	5,6	0,6	4,9	12,9	1,82	—	1,6
53	»	Muscat-Clavoz	51	14,5	31,9	5,2	26,7	7,1	0,5	6,5	20,2	2,94	—	—
54	»	Muscat-La Gasse	39	10,7	19,4	1,5	17,9	5,6	0,5	5,0	12,9	1,94	—	1,6

55	<b>Sion</b>	Johannisberg-La Gasse	0,9930	13,6	25,0	1,5	23,5	6,7	0,4	6,2	17,3	2,22	—	—	—	—
56	»	Amigne-Champmarais	21	12,2	19,2	1,5	17,7	5,9	0,3	5,5	12,2	1,66	1,3	—	—	—
57	<b>Bramois</b>	Fendant-Longeborgne	35	10,3	17,5	1,3	16,2	5,9	0,5	5,3	10,9	1,56	—	—	—	—
58	»	Fendant-Côte du Couchant	46	10,4	20,4	2,0	18,4	6,0	0,7	5,2	13,2	2,00	1,8	—	—	—
59	»	Fendant Rhin-Côte du Levant	26	11,4	18,2	1,5	16,7	4,3	0,4	3,8	12,9	1,16	1,1	—	—	—
60	<b>Conthey</b>	Fendant-Balettes	38	10,4	18,2	1,4	16,8	5,0	0,4	4,5	12,3	1,94	1,7	—	—	—
61	»	Fendant-Râppes	47	9,2	17,0	1,3	15,7	5,9	0,4	5,4	10,3	1,34	3,1	—	—	—
62	»	Fendant-Crêtes	27	10,8	16,8	1,4	15,4	4,7	0,5	4,1	11,3	1,44	1,7	—	—	—
63	»	Fendant-Bailloz	30	10,2	15,8	1,4	14,4	4,8	0,4	4,3	10,1	1,58	1,9	—	—	—
64	»	Fendant-Entrecrettes	19	11,1	15,8	2,5	13,3	4,9	0,5	4,3	9,0	1,52	—	—	—	8,3
65	»	Fendant-Rhin-Grand-Verger	24	12,1	19,7	1,4	18,3	4,9	0,5	4,3	14,0	1,90	1,5	—	—	—
66	»	Fendant-Rhin-Vacoz	42	10,0	18,2	1,6	16,6	5,2	0,7	4,3	12,3	1,62	2,2	—	—	6,1
67	»	Fendant-Rhin-Roulins	33	10,7	18,0	1,3	16,7	5,0	0,4	4,5	12,2	1,52	—	—	—	—
68	»	Humagne-Poya	21	11,5	17,3	1,2	16,1	6,1	0,5	5,5	10,6	1,20	3,7	—	—	—
69	»	Humagne-Herse	23	12,4	20,2	1,5	18,7	6,9	0,5	6,3	12,4	0,90	—	—	—	10,8
70	»	Amigne-Les Amorettes	19	12,7	19,9	1,5	18,4	5,1	0,5	4,5	13,9	1,52	—	—	—	—
71	»	Amigne-Les Crêttes	28	14,6	26,9	5,0	21,9	6,7	0,8	5,7	16,2	1,44	1,2	—	—	—
72	»	Malvoisie-Mont d'Or	29	12,2	21,1	1,8	19,3	5,5	0,5	4,9	14,4	1,70	2,2	—	—	—
73	»	Johannisberg-Vaud	22	11,2	16,8	1,5	15,3	4,5	0,5	3,9	11,4	1,62	1,4	—	—	—
74	<b>Vétroz</b>	Fendant-Amandoleyre	20	11,3	16,3	1,2	15,1	5,1	0,5	4,4	10,7	1,44	2,0	—	—	—
75	»	Fendant-Neyrettes	18	11,7	17,0	1,5	15,5	4,8	0,5	4,2	11,3	1,52	1,6	—	—	—
76	»	Fendant-Graves	22	11,5	17,5	1,3	16,2	5,1	0,5	4,4	11,8	1,62	1,3	—	—	—
77	»	Fendant-Malétaz	16	12,0	17,5	1,5	16,0	4,8	0,6	4,1	11,9	1,68	1,5	—	—	—
78	»	Fendant-Prieuré	18	12,2	18,2	1,5	16,7	4,6	0,5	4,0	12,7	1,76	1,5	—	—	7,2
79	»	Fendant-Ciron	25	11,1	17,3	1,5	15,8	4,7	0,5	4,1	11,7	1,56	—	—	—	8,4
80	»	Fendant-Neyrettes	18	10,9	14,9	0,9	14,0	4,5	0,6	3,8	10,2	1,50	—	—	—	—
81	»	Johannisberg-Bassin	13	11,5	15,4	1,0	14,4	4,2	0,4	3,7	10,7	1,60	—	—	—	10,3
82	»	Humagne-Engrave	26	11,7	19,0	1,5	17,5	6,1	0,5	5,5	12,0	1,12	—	—	—	—
83	»	Humagne-Graves	21	12,9	21,1	2,0	19,1	6,6	0,3	6,2	12,9	1,28	2,0	—	—	—
84	»	Amigne-Longrin	26	12,8	21,8	1,8	20,0	6,1	0,3	5,7	14,3	1,82	1,1	—	—	—
85	<b>Ardon</b>	Fendant-Les Champs	30	11,0	18,0	1,6	16,4	4,8	0,5	4,2	12,2	1,54	1,5	—	—	—
86	»	Fendant-Les Prés	12	12,3	17,3	1,5	15,8	4,7	0,3	4,3	11,5	1,40	1,4	—	—	7,9
87	»	Fendant-Le Grü	20	11,7	17,6	1,4	16,1	5,6	0,6	4,8	11,3	1,40	—	—	—	9,7
88	»	Humagne-Borgeau	20	12,5	19,7	1,3	18,4	5,3	0,5	4,7	13,7	1,02	—	—	—	8,2
89	»	Petite-Arvine-Rayes	39	10,2	18,0	1,6	16,4	5,8	0,4	5,3	11,1	1,36	—	—	—	—
90	»	Fendant-Le Grü	39	10,3	18,2	1,5	16,7	5,8	0,6	5,1	11,6	1,34	2,5	—	—	—
91	»	Fendant-Trémazières	23	12,2	19,7	1,6	18,1	5,2	0,6	4,4	13,7	1,60	—	—	—	—
92	»	Fendant-Ravanay	27	10,7	16,6	1,4	15,2	4,7	0,5	4,1	11,1	1,50	—	—	—	—
93	»	Rhin-Crêtes	35	10,5	17,8	1,5	16,3	5,5	0,6	4,8	11,5	1,50	2,4	—	—	—
94	»	Johannisberg-Champ de Croix	26	11,1	17,5	1,5	16,0	4,9	0,6	4,2	11,8	1,32	—	—	—	—

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>	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-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>
95	<b>Chamoson</b>	Hermitage-Tsoumaz	1,0033	11,3	44,6	18,0	26,6	6,8	0,6	6,1	20,5	2,16	—	—	—	6,4
96	<b>Saillon</b>	Fendant-Rhin-Champ des pierres	0,9929	11,3	18,7	1,3	17,4	5,7	0,4	5,2	12,2	1,24	2,3	—	—	—
97	<b>Charrat</b>	Fendant-Les Claves	36	10,7	18,7	1,5	17,2	4,8	0,6	4,1	13,1	1,94	1,2	—	—	—
98	»	Fendant-Rhin-Champ Saudan	40	10,7	19,7	1,5	18,2	5,6	0,4	5,1	13,1	1,96	1,3	—	—	—
99	»	Mélange-Grand Audzis	43	10,0	18,5	1,4	17,1	4,8	0,4	4,3	12,8	2,04	0,9	—	—	—
100	<b>Fully</b>	Fendant	32	10,0	15,8	1,3	14,5	5,4	0,4	4,9	9,6	1,26	2,1	—	—	—
101	»	Fendant-Rhin-Lès Seyes	07	12,4	16,3	1,3	15,0	5,6	0,5	5,0	10,0	0,92	—	—	—	—
102	»	Fendant-Combe d'Enfer	18	12,2	18,2	1,6	16,6	5,4	0,4	4,9	11,7	1,36	2,1	—	—	—
103	»	Arvine-Claretan	25	11,1	17,0	1,3	15,7	5,8	0,5	5,2	10,5	1,36	2,2	—	—	—
104	<b>Martigny</b>	Fendant-Sur les Scex	24	11,3	17,0	1,5	15,5	5,9	0,4	5,4	10,1	1,52	2,7	—	—	—
105	»	Fendant-Rhin-Les Bans	28	11,7	19,4	1,7	17,7	4,1	0,4	3,6	14,1	2,10	1,2	—	—	—
106	»	Fendant-Rhin-Le Château	50	10,2	20,9	1,6	19,3	5,9	0,4	5,4	13,9	1,94	1,6	—	—	—
107	»	Arvine-Lammarque	27	13,4	23,8	2,7	21,1	7,6	0,4	7,1	14,0	1,34	2,5	—	—	—
108	»	Malvoisie-Rafford	10	13,9	20,9	1,5	19,4	4,2	0,7	3,3	16,1	2,10	0,7	—	—	—
109	<b>Evionnaz</b>	Fendant-Planteau	50	9,5	18,7	1,2	17,5	6,7	0,7	5,8	11,7	1,80	3,0	—	—	—
110	»	Fendant-Gouet-La Rasse	67	8,6	15,6	1,9	13,7	6,0	0,8	5,0	8,7	1,80	—	—	—	—
111	<b>Monthe</b>	Fendant	45	9,4	17,3	1,2	16,1	6,4	0,5	5,7	10,4	1,60	2,3	—	—	—
112	»		47	9,9	19,0	1,5	17,5	5,7	1,0	4,5	13,0	1,84	1,8	—	—	—
		Maximum	1,0033	15,6	44,6	18,0	26,7	8,3	2,2	7,4	20,5	2,94	3,7	—	—	10,8
		Minimum	0,9901	8,6	14,9	0,9	13,3	4,1	0,3	3,3	8,7	0,90	0,7	—	—	6,1
		Moyenne	0,99299	11,5	19,4	1,7	17,7	5,5	0,5	4,8	12,9	1,64	1,8	—	—	8,4
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Salquenen</b>	Dôle-Larsche	0,9975	11,5	30,2	2,8	27,4	7,3	0,6	6,6	20,8	2,46	1,9	—	—	—
2	»	Höllenwein-Hölle	53	11,8	25,7	2,5	23,2	5,7	0,6	5,0	18,2	2,42	1,9	—	—	—
3	<b>Sierre</b>	Dôle-Goubing	69	12,3	31,0	3,0	28,0	7,3	0,4	6,8	21,2	2,58	1,5	—	—	—
4	»		69	12,0	30,2	3,0	27,2	7,2	0,4	6,7	20,5	2,66	0,7	—	—	—
5	»	Rouge du Pays-Ravyre	75	13,2	34,8	4,0	30,8	10,3	0,5	9,7	21,1	1,86	3,2	—	—	—
6	<b>Venthône</b>	Rouge du Pays-Corles	71	10,7	27,1	2,4	24,7	6,7	0,6	5,9	18,8	2,32	2,0	—	—	—
														des Cendres		

7	<b>Lens</b>	Rouge du Pays-Prampla	0,9963	10,3	24,2	3,0	21,2	7,2	1,4	5,5	15,7	2,14	2,3	—	—	—	—
8	<b>Granges</b>	Dôle-Regrouillon	35	12,4	23,0	1,9	21,1	4,6	0,8	3,6	17,5	3,06	0,6	—	—	—	—
9	<b>St. Léonard</b>	Dôle-Plan-Loggier	58	11,1	25,2	2,5	22,7	5,6	1,0	4,3	18,4	2,54	1,6	—	—	—	—
10	»	Dôle-Les Scex	44	12,4	25,2	2,8	22,4	5,6	0,7	4,8	17,6	2,12	1,7	—	—	—	—
11	<b>Sion</b>	Dôle-Clos du Mont	44	13,1	27,1	3,3	23,8	5,0	0,8	4,0	19,8	2,22	1,4	—	—	—	—
12	»	Dôle-Lentine	57	11,8	26,6	2,7	23,9	6,3	1,2	4,7	19,2	2,56	1,6	—	—	—	—
13	»	Dôle-Clavoz	46	12,4	25,7	2,0	23,7	4,8	0,6	4,0	19,7	2,46	—	—	—	—	7,2
14	»	»	41	13,1	26,2	2,5	23,7	5,2	0,6	4,4	19,3	2,68	—	—	—	—	8,7
15	»	Dôle-Châteauneuf	43	12,4	25,0	2,1	22,9	4,7	0,6	3,9	19,0	2,88	1,0	—	—	—	—
16	<b>Bramois</b>	Dôle-Longeborgne	60	11,3	25,9	2,5	23,4	5,8	1,1	4,4	19,0	2,52	2,0	—	—	—	—
17	<b>Vétroz</b>	Dôle-Clos des Planty	52	12,0	26,2	3,0	23,2	6,7	0,7	5,9	17,3	2,56	1,9	—	—	—	—
18	<b>Ardon</b>	Dôle-Genevray	37	11,5	20,9	2,5	18,4	5,2	0,7	4,4	14,0	2,12	2,1	—	—	—	—
19	<b>Chamoson</b>	Dôle-Le Grü	57	11,5	25,9	2,8	23,1	6,9	0,5	6,3	16,8	2,28	1,6	—	—	—	—
20	<b>Fully</b>	Dôle-Les Seyes	21	13,5	22,6	2,8	19,8	6,0	0,6	5,2	14,6	1,80	2,9	—	—	—	—
21	»	Rouge du Pays-Tassonix	59	9,7	21,6	1,9	19,7	6,0	0,4	5,5	14,2	1,96	2,7	—	—	—	—
22	»	Rouge du Pays-Les Claires	59	10,6	24,0	2,3	21,7	6,3	0,3	5,9	15,8	2,28	2,2	—	—	—	—
23	»	Rouge du Pays-Combe d'Enfer	64	11,4	27,4	2,5	24,9	6,6	0,3	6,2	18,7	2,42	2,7	—	—	—	—
24	<b>Martigny</b>	Dôle-Les Marques	41	12,3	24,2	2,8	21,4	5,2	0,6	4,5	16,9	2,32	1,5	—	—	—	—
		Maximum	0,9975	13,5	34,8	4,0	30,8	10,3	1,4	9,7	21,2	3,06	3,2	—	—	—	8,7
		Minimum	0,9921	9,7	20,9	1,9	18,4	4,6	0,3	3,6	14,0	1,80	0,6	—	—	—	7,2
		Moyenne	0,9954	11,8	25,9	2,6	23,3	6,2	0,7	5,4	17,9	2,38	1,7	—	—	—	7,9

### Vins de la Région de Viège.

#### Weissweine. — *Vins blancs.*

1	<b>Eyholz</b>	Gros-Rhin und Lafnetscha	0,9957	8,7	18,2	1,5	16,7	7,9	0,5	7,3	9,4	1,60	3,5	—	—	10,0
2	<b>Lalden</b>	Mischelwein	65	8,6	19,9	1,5	18,4	6,2	1,0	5,0	13,4	2,90	1,3	—	—	8,9
3	<b>Stalden</b>	Himbertscha	73	7,5	18,5	1,3	17,2	7,7	0,6	7,0	10,2	1,98	2,9	—	—	7,5
4	»	Muscat	50	10,5	21,6	1,4	20,2	5,9	0,3	5,5	14,7	2,10	1,7	—	—	9,5
5	»	Gwäss	78	6,8	17,5	1,4	16,1	7,2	0,4	6,7	9,4	1,96	—	—	—	11,7
6	<b>Staldenried</b>	Humagne	77	8,1	21,4	1,5	19,9	6,6	0,5	6,0	13,9	2,14	2,4	—	—	9,3
7	»	Heidenwein	50	9,3	18,2	1,4	16,8	6,5	0,4	6,0	10,8	1,74	3,1	—	—	9,2
8	<b>Zeneggen</b>	»	51	9,1	17,8	2,3	15,5	5,8	0,7	4,9	10,6	1,74	—	—	—	9,2
9	»	Gwäss	81	6,6	17,8	1,4	16,4	6,8	0,6	6,0	10,4	1,86	—	—	—	9,7
10	<b>Visperterminnen</b>	Heidenwein	38	10,5	18,7	1,2	17,5	6,2	0,5	5,6	11,9	1,38	2,6	—	—	10,1
11	»	Gwäss	75	6,5	15,8	0,8	15,0	7,5	1,2	6,0	9,0	2,10	1,8	—	—	9,5
12	<b>Viège</b>	Rêze-Muscat	43	9,4	16,8	1,5	15,3	6,2	0,4	5,7	9,6	1,72	—	—	—	9,3

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>	Analysenwerte												
				Alkohol, Vol. 0/0 <i>Alcool, vol. 0/0</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüssige Säuren, 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 schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
13	<b>Viège</b>	Fendant	0,9957	9,4	20,2	2,2	18,0	5,4	0,6	4,6	13,4	2,54	—	—	—	7,8
14	"	Heidenwein	24	12,6	21,1	2,4	18,7	7,9	0,4	7,4	11,3	1,44	—	—	—	8,3
15	"	Gwäss	77	6,8	17,3	1,4	15,9	6,6	0,4	6,1	9,8	2,02	—	—	—	11,6
		Maximum	0,9978	12,6	21,6	2,4	20,2	7,9	1,2	7,4	14,7	2,90	3,5	—	—	11,7
		Minimum	0,9924	6,5	15,8	0,8	15,0	5,4	0,3	4,6	9,0	1,38	1,3	—	—	8,3
		Moyenne	0,9960	8,7	19,0	1,6	17,4	6,7	0,6	6,0	11,4	1,94	2,4	—	—	9,4
<b>Rotweine. — Vins rouges.</b>																
1	<b>Eyholz</b>	Rotter	0,9980	7,9	21,4	3,0	18,4	8,3	0,7	7,4	11,0	2,14	2,2	—	—	8,4
2	<b>Stalden</b>	Rotter Landwein	0,9958	9,5	20,6	2,0	18,6	7,9	0,5	7,3	11,3	2,06	1,9	—	—	8,7
3	<b>Viège</b>	Dôle-Burgunder	0,9961	9,8	22,3	2,3	20,0	4,4	0,5	3,8	16,2	3,00	—	—	—	—
		Maximum	0,9980	9,8	22,3	3,0	20,0	8,3	0,7	7,4	16,2	3,00	2,2	—	—	8,7
		Minimum	0,9958	7,9	20,6	2,0	18,4	4,4	0,5	3,8	11,0	2,06	1,9	—	—	8,4
		Moyenne	0,9966	9,1	21,4	2,4	19,0	6,9	0,6	6,1	12,9	2,40	2,0	—	—	8,5

NB. Ces vins de la région de Viège ne se trouvent pas dans le commerce, et ont été analysés pour la première fois à titre documentaire.

### Canton de Vaud.

*Analystes: Pour les analyses numérotées.* Laboratoire de chimie de la Station fédérale d'essais viticoles. (Chef M. P. Tonduz, assistant M. Piguet.) Les analyses marquées d'un trait (—) ont été exécutées par M. le Dr. von Bergen, inspecteur du contrôle des denrées alimentaires et boissons du district d'Aigle; celles marquées d'une croix (+) par M. Perriraz, chimiste de la ville de Vevey.

### Weissweine. — Vins blancs.

#### Région Aigle-Yvorne

4	<b>Aigle</b>	—	0,9956	11,1	24,5	1-1,5	23,5	6,3	0,8	5,3	18,2	2,25	1,9	2,5	—	—
6	"	—	0,9925	11,8	19,0	0,5-1,0	18,5	5,1	0,7	4,2	14,3	1,74	1,5	2,7	—	—

7	<b>Aigle</b>	—	0,9927	11,7	18,7	1-1,5	17,7	5,4	0,7	4,5	13,2	1,85	1,6	2,7	—	—	—
9	»	—	29	12,0	20,2	0,5-1,0	19,7	6,1	0,8	5,1	14,6	1,60	1,7	2,9	—	—	—
10	»	—	19	12,1	18,2	1-1,5	17,2	4,5	0,8	3,5	13,7	1,88	1,5	2,9	—	—	—
11	»	—	21	11,6	17,5	1-1,5	16,5	5,3	0,8	4,3	12,2	1,67	1,7	3,0	—	—	—
—	»	Prieuré et Sernon	35	11,1	19,7	1,0	18,7	5,6	0,5	5,0	13,7	2,10	1,9	2,2	—	—	—
—	»	Hospices	19	11,8	17,5	1,5	16,0	5,5	0,4	5,0	11,0	1,70	1,9	2,3	—	—	—
18	<b>Bex</b>	Le Chêne-La Ry	48	9,7	18,5	0,5-1,0	18,0	6,6	0,3	6,2	11,8	1,48	2,8	3,2	—	—	—
19	»	Les Plombex	39	10,5	18,5	0,5-1,0	18,0	6,5	0,4	6,0	12,0	1,42	2,6	3,9	—	—	—
20	»	Mélange	47	10,6	20,6	1-1,5	19,6	6,0	0,5	5,4	14,2	1,78	1,7	2,2	—	—	—
22	»	Le Chênoz	36	10,4	17,5	0,5-1,0	17,0	6,6	0,9	5,5	11,5	1,30	2,5	3,5	—	—	—
23	»	»	43	9,9	18,0	0,5-1,0	17,5	6,8	0,6	6,0	11,5	1,31	2,7	3,4	—	—	—
28	<b>Ollon</b>	Abbaye de Salaz	43	10,4	18,7	0,5-1,0	18,2	6,5	0,6	5,8	12,4	1,45	2,3	3,8	—	—	—
—	»	Charpigny	37	10,7	21,4	0,3	21,1	6,0	0,7	5,2	15,9	1,82	1,8	2,8	—	—	—
—	»	Mélange	42	10,8	20,4	0,4	20,0	5,9	0,6	5,2	14,8	1,90	1,9	2,5	—	—	—
—	»	»	44	10,7	20,6	1,1	19,5	7,0	0,2	6,7	13,0	1,73	2,6	3,0	—	—	—
—	»	Trécord	46	11,9	24,5	1,6	22,9	8,6	0,3	8,2	15,7	2,00	2,3	2,7	—	—	—
—	»	Mélange	38	11,2	20,6	1,3	19,3	6,2	0,4	5,7	13,6	1,90	2,1	—	—	—	—
—	»	»	46	11,3	22,8	0,4	22,4	5,9	0,5	5,3	17,1	2,06	1,7	2,6	—	—	—
—	»	Trécord	47	11,4	23,3	0,4	22,9	6,5	0,5	5,9	17,0	2,10	2,1	3,1	—	—	—
37	<b>Villeneuve</b>	La Muraz	60	10,5	23,4	1,5-2,0	21,9	7,9	0,5	7,3	14,6	2,00	2,8	1,6	—	—	—
38	»	Mélange	51	10,8	22,1	1,0-1,5	21,1	5,9	0,7	5,0	16,1	2,04	1,7	2,5	—	—	—
39	»	Hospices	53	10,7	22,3	0,5-1,0	21,8	7,4	0,6	6,7	15,1	1,86	2,0	3,0	—	—	—
43	<b>Yverne</b>	Bas Vignoble	35	11,4	19,9	1-1,5	18,9	5,3	0,6	4,6	14,3	1,84	2,0	2,8	—	—	—
44	»	Derrière Borgeaud	24	11,9	18,5	0,5-1,0	18,0	5,6	0,7	4,7	13,3	1,92	1,8	2,8	—	—	—
47	»	Mélange	31	11,2	18,2	1-1,5	17,2	5,6	0,9	4,5	12,7	1,74	2,1	3,1	—	—	—
48	»	»	29	11,1	17,8	1-1,5	16,8	5,6	0,9	4,5	12,3	1,65	2,2	2,0	—	—	—
—	»	»	27	11,4	18,5	1,3	17,2	5,9	0,5	5,3	11,9	1,94	2,6	2,3	—	—	—
—	»	»	36	11,5	20,9	0,8	20,1	5,8	0,4	5,3	13,9	2,53	2,6	2,5	—	—	—
—	»	»	40	11,2	21,1	0,9	20,2	5,0	0,4	4,5	15,7	2,20	4,0	2,1	—	—	—
—	»	Clos du Rocher	44	13,3	27,4	2,8	24,6	7,4	0,3	7,0	17,6	2,95	2,1	2,2	—	—	—
—	»	»	52	13,1	28,8	2,8	26,0	6,7	0,3	6,3	19,7	—	—	—	—	—	—
—	»	Clos des Renauds	31	11,3	19,2	0,9	18,3	5,8	0,5	5,2	13,1	2,42	2,3	1,8	—	—	—
—	»	Mélange	21	12,2	19,2	1,2	18,0	6,0	0,4	5,5	12,5	1,84	1,9	1,2	—	—	—
—	»	»	20	12,2	19,0	1,0	18,0	5,7	0,4	5,2	12,8	1,90	1,7	1,1	—	—	—
—	»	»	34	11,4	20,2	0,5	19,7	5,6	0,5	5,0	14,7	2,12	2,3	2,5	—	—	—
—	»	»	38	11,2	20,6	0,4	20,2	5,5	0,4	5,5	15,2	2,20	2,0	2,4	—	—	—
—	»	Les Glariers	21	11,0	15,8	0,7	15,1	5,8	0,5	5,2	9,6	1,72	2,1	2,7	—	—	—
—	»	Mélange	30	11,3	19,0	0,5	18,5	6,4	0,5	5,8	12,7	2,03	1,7	2,6	—	—	—
—	»	»	34	11,4	20,2	0,5	19,7	5,8	0,5	5,2	14,5	2,00	1,9	—	—	—	—
—	»	Vers Morex	44	11,6	23,0	1,0	22,0	7,0	0,3	6,6	15,4	1,70	2,4	2,8	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>													
			Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l</i>	Zuckerfeines Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	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-Wäinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Gesamt schweflige Säure usw. g p. L. <i>Acide sulfureux total, mg p. l</i>	Alkalimitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
—	<b>Yvorne</b>	Maison Blanche	0,9960	11,0	25,2	2,0	23,2	7,0	0,2	6,7	16,5	1,80	2,5	2,0		
	»	»	0,9940	11,2	21,1	0,9	20,2	7,9	0,2	7,6	12,6	1,80	2,2	1,8		
		Maximum	0,9960	13,3	28,8	2,8	24,6	8,6	0,9	8,2	19,7	2,95	4,0	3,9		
		Minimum	0,9919	9,7	15,8	0,5	15,1	4,5	0,2	4,2	9,6	1,30	1,5	1,1		
		Moyenne	0,9937	11,3	20,5	—	19,5	6,1	0,5	5,5	14,0	1,90	2,1	2,6		
<b>Région de La Côte.</b>																
52	<b>Allamand</b>	Abbaye	0,9958	10,2	22,2	1,0-1,5	21,2	7,5	0,5	6,9	14,3	2,08	2,1	1,7		
53	»	»	56	10,5	22,9	1,0-1,5	21,9	7,4	0,5	6,7	15,2	2,06	2,1	1,7		
54	»	Château	48	9,7	18,2	0,5-1,0	17,7	7,1	0,6	6,4	11,3	1,80	2,6	2,5		
59	<b>Aubonne</b>	Curzille	42	10,3	18,4	0,5-1,0	17,9	6,6	0,8	5,6	12,3	1,71	2,0	2,3		
60	»	Mélange	37	9,8	16,1	0,5-1,0	15,6	5,8	0,8	4,8	10,8	1,52	2,3	2,4		
61	»	»	36	9,8	15,8	1,0-1,5	14,8	5,8	1,2	4,3	10,5	1,72	1,9	2,6		
65	<b>Begnins</b>	Serraux dessous	40	10,0	17,4	0,5-1,0	16,9	5,6	0,8	4,6	12,3	1,70	2,2	2,4		
66	»	Sous Begnins	48	9,3	16,9	1,0-1,5	15,9	5,7	0,5	5,1	10,8	1,62	2,4	2,5		
67	»	Combe-Vallière	37	9,9	16,2	1,0-1,5	16,2	5,7	0,8	4,7	11,5	1,65	2,1	2,3		
69	»	Serreaux dessus	40	10,4	18,5	1,0-1,5	17,5	6,1	0,5	5,5	12,0	1,64	2,0	2,1		
74	<b>Bougy</b>	Villars dessus	37	10,6	18,5	0,5-1,0	18,0	5,1	1,1	3,8	14,2	1,83	1,7	2,9		
75	<b>Bursinel</b>	En Chaumiére	30	10,5	16,5	1,0-1,5	15,5	5,4	0,5	4,7	10,8	1,59	1,9	2,9		
76	»	»	42	9,5	16,1	0,5-1,0	15,6	5,3	0,8	4,3	11,3	1,52	2,3	2,3		
77	»	Genêt	51	9,4	18,3	1,0-1,5	17,3	6,2	0,6	5,5	11,8	1,76	2,0	2,0		
80	<b>Dully</b>	Clos du Château	48	9,2	17,0	1,0-1,5	16,0	5,4	0,6	4,7	11,3	1,77	2,1	2,8		
81	»	Rechignard	38	9,7	16,3	1,0-1,5	15,3	5,3	0,7	4,5	10,8	1,78	2,0	2,8		
83	<b>Essertines</b>	Roussillon	37	9,5	15,7	0,5-1,0	15,2	5,3	0,9	4,2	11,0	1,70	2,1	2,6		
91	<b>Féchy</b>	Martheray	34	10,4	16,9	0,5-1,0	16,4	5,5	0,7	4,6	11,8	1,77	1,9	2,7		
92	»	Le Saugey	38	10,0	16,8	0,5-1,0	16,3	5,0	0,8	4,0	12,3	1,88	1,6	2,6		
102	<b>Luins</b>	Château	32	10,5	17,1	1,0-1,5	16,1	5,4	0,5	4,8	11,3	1,80	1,8	2,5		
105	<b>Mont le Grand</b>	Hautecour-Cocognes	38	9,6	16,1	1,0-1,5	15,1	5,6	0,9	4,5	10,6	1,68	2,1	2,5		

106	<b>Mont le Grand</b>	Montbenay	0,9937	9,7	16,1	1,0-1,5	15,1	5,3	0,7	4,5	10,6	1,78	2,1	2,1	—	—
114	»	Abbaye	36	10,4	17,4	1,0-1,5	16,4	5,5	1,0	4,3	12,1	1,80	1,6	2,8	—	—
115	»	»	42	11,3	21,4	1,0-1,5	20,4	4,9	0,6	4,2	16,2	2,46	1,0	2,5	—	—
116	»	Mélange	37	10,1	16,8	0,5-1,0	16,3	5,8	0,5	5,2	11,1	1,73	2,2	2,5	—	—
123	<b>Perroy</b>	Clos de la Dame	40	10,0	17,5	1,0-1,5	16,5	5,2	0,9	4,1	12,4	1,92	1,5	3,5	—	—
136	<b>Vinzel</b>	Les Mermes	50	9,1	17,5	1,0-1,5	16,5	6,5	0,7	5,6	9,9	1,74	3,2	1,9	—	—
		Maximum	0,9958	11,3	22,9	1,0-1,5	21,9	7,5	1,2	6,9	16,2	2,46	3,2	3,5	—	—
		Minimum	0,9930	9,1	15,7	0,5-1,0	14,8	4,9	0,5	3,8	9,9	1,52	1,0	1,7	—	—
		Moyenne	0,9941	10,0	17,6		16,8	5,8	0,7	4,8	11,8	1,77	2,0	2,5	—	—

### Région de Lavaux.

139	<b>Chexbres</b>	Châtalet	0,9944	10,4	19,0	1,0-1,5	18,0	5,6	0,5	4,9	13,1	1,99	1,9	3,2	—	—
145	<b>Cully</b>	—	34	10,5	17,3	0,5-1,0	16,8	6,0	0,6	5,3	11,5	1,80	2,0	1,5	—	—
146	<b>Cully-Grandvaux</b>	Mélange	39	10,1	17,4	0,5-1,0	16,9	4,9	0,9	3,8	13,1	2,24	1,5	2,5	—	—
147	<b>Cully-Riex</b>	»	38	10,3	17,5	0,5-1,0	17,0	5,2	0,9	4,1	12,9	2,20	1,9	2,3	—	—
148	<b>Riex</b>	»	38	10,5	18,2	1,0-1,5	17,2	5,4	0,6	4,7	12,5	2,06	1,6	2,2	—	—
152	<b>Epesses</b>	Mi-vignoble	29	11,2	18,0	1,0-1,5	17,0	4,5	0,9	3,4	13,6	2,05	1,6	1,7	—	—
158	»	République	37	10,4	17,8	0,5-1,0	17,3	5,0	0,5	4,4	12,9	1,86	1,7	2,2	—	—
160	<b>Lutry</b>	Les Cagnes	32	11,6	20,2	1,0-1,5	19,2	5,8	0,8	4,8	14,4	2,03	1,7	2,2	—	—
161	»	Mélange	37	10,4	17,8	0,5-1,0	17,3	5,8	0,8	4,8	12,5	1,82	2,3	3,1	—	—
162	»	La Plantée	33	10,3	16,5	1,0-1,5	15,5	5,2	0,8	4,2	11,3	1,80	2,2	2,3	—	—
163	»	Mélange	30	10,5	16,4	1,0-1,5	15,4	5,1	0,6	4,4	11,0	1,90	2,0	2,5	—	—
164	»	Rhin	25	11,0	17,0	1,0-1,5	16,0	5,2	0,8	4,2	11,8	1,80	1,8	2,5	—	—
165	»	La Tour	39	10,5	18,9	1,0-1,5	17,9	4,5	0,7	3,6	14,3	2,60	1,0	2,6	—	—
166	»	Châtelard	36	10,5	18,0	1,0-1,5	17,0	4,8	0,8	3,8	13,2	2,37	1,2	2,3	—	—
167	»	Sous Marsens	37	11,0	19,2	1,0-1,5	18,2	5,4	0,7	4,5	13,7	2,07	2,0	2,0	—	—
168	<b>Puidoux</b>	Embleyres	34	11,1	19,0	0,5-1,0	18,5	5,3	0,8	4,3	14,2	2,12	1,7	2,2	—	—
169	»	Dézaley-Clos des Abbayes	40	11,3	21,1	0,5-1,0	20,6	5,4	0,8	4,4	16,2	2,34	1,0	2,3	—	—
170	»	»	21	11,4	16,6	1,0-1,5	15,6	5,3	0,6	4,6	11,0	2,00	2,0	2,9	—	—
171	»	»	18	11,6	16,8	0,5-1,0	16,3	5,7	0,9	4,6	11,7	1,82	1,8	3,0	—	—
172	»	»	22	11,3	16,6	1,0-1,5	15,6	5,2	0,8	4,2	11,4	1,88	2,2	2,4	—	—
173	»	Dézaley-Clos des Moines	17	12,6	19,0	1,0-1,5	18,0	5,1	0,5	4,4	13,6	2,08	1,6	2,0	—	—
174	»	»	19	12,6	19,2	1,0-1,5	18,2	4,3	0,8	3,3	14,9	2,60	1,3	1,8	—	—
175	»	Médinette	34	10,9	18,1	0,5-1,0	17,6	4,5	0,7	3,6	14,0	2,12	1,5	2,3	—	—
176	»	Treytorrens	40	11,1	20,2	1,0-1,5	19,2	6,2	0,5	5,6	13,6	2,22	1,6	2,5	—	—
177	»	Mélange	25	11,2	17,4	0,5-1,0	16,9	4,4	0,7	3,5	13,4	2,00	1,7	2,0	—	—
178	»	Côtes de Dézaley	35	10,8	18,7	0,5-1,0	18,2	4,7	0,6	4,0	14,2	2,57	1,2	2,7	—	—
179	»	Mélange	34	11,1	18,7	0,5-1,0	18,2	4,7	0,9	3,6	14,6	2,28	1,2	2,5	—	—
180	»	Clos du Chemin de fer	35	11,9	21,1	1,0-1,5	20,1	5,0	0,8	4,0	16,1	2,38	1,1	1,8	—	—

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>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfleiss Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsure, 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 schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. l.</i>	Alkalinitätszah <i>Chiffre d'alcalinité</i>
181	<b>Puidoux</b>	Mélange		0,9936	10,4	17,9	0,5-1,0	17,4	5,1	0,6	4,4	13,0	2,14	2,0	2,1		
182	<b>Grandvaux</b>	Tour des Portes		31	10,1	15,6	0,5-1,0	15,1	5,3	0,5	4,7	10,4	1,73	2,2	3,0		
183	»	Barberonne		57	9,6	20,2	1,0-1,5	19,2	6,8	0,4	6,3	12,9	1,97	1,9	3,5		
187	<b>St-Saphorin</b>	Lignières		59	9,7	21,6	0,5-1,0	21,1	7,4	0,5	6,8	14,3	2,09	2,3	1,4		
191	<b>Villette</b>	Châtagny		30	10,6	17,4	1,0-1,5	16,4	5,3	0,6	4,5	11,9	2,16	1,9	2,2		
192	»	Bas-vignoble		30	10,6	17,4	1,0-1,5	16,4	5,3	0,8	4,3	12,1	2,02	1,8	2,7		
193	»	Châtagny		27	10,9	17,0	1,0-1,5	16,0	5,1	0,7	4,2	11,8	1,77	1,7	2,8		
197	»			25	10,5	17,6	1,0-1,5	16,6	5,1	0,5	4,5	12,1	1,85	2,1	1,4		
		Maximum		0,9959	12,6	21,6	1,0-1,5	21,1	7,4	0,9	6,3	16,2	2,60	2,3	3,5		
		Minimum		0,9917	9,6	15,6	0,5-1,0	15,1	4,3	0,4	3,3	11,0	1,73	1,0	1,4		
		Moyenne		0,9933	10,9	18,2	—	17,4	5,2	0,6	4,4	13,0	2,07	1,7	2,4		
		<b>Région de Morges.</b>															
205	<b>Echandens</b>	Les Abbesses		0,9943	10,0	18,2	1,0-1,5	17,2	5,7	0,7	4,9	12,3	1,70	2,2	2,3		
223	<b>Morges</b>	Mélange		0,9944	9,9	17,5	1,0-1,5	16,5	5,6	0,8	4,6	11,9	1,80	2,0	2,8		
224	»			0,9941	10,0	17,8	1,0-1,5	16,8	5,3	0,9	4,2	12,6	1,85	1,6	3,0		
225	»	La Brune		0,9948	9,2	17,3	0,5-1,0	16,8	6,2	1,0	5,0	11,8	1,63	2,0	3,0		
		Maximum		0,9948	10,0	18,2	1,0-1,5	17,2	6,2	1,0	5,0	12,6	1,85	2,2	3,0		
		Minimum		0,9941	9,2	17,3	0,5-1,0	16,5	5,3	0,7	4,2	11,8	1,63	1,6	2,3		
		Moyenne		0,9946	9,8	17,7	—	16,8	5,7	0,9	4,7	12,2	1,74	2,0	2,8		
		<b>Région de la Petite Côte.</b>															
243	<b>Founex</b>	L'Oche Combe		0,9937	9,5	15,6	1,0-1,5	14,6	5,4	0,9	4,3	10,3	1,43	1,8	2,5		
244	<b>Gland</b>	Sous la Cure		0,9951	10,1	20,2	1,0-1,5	19,2	7,4	0,4	6,9	12,3	1,44	2,3	1,2		
245	<b>Coinsins</b>	En Sery		0,9949	9,0	16,8	1,0-1,5	15,8	5,8	0,6	5,1	10,7	1,75	2,2	2,6		
		Maximum		0,9951	10,1	20,2	1,0-1,5	19,2	7,4	0,9	6,9	12,3	1,75	2,3	2,6		
		Minimum		0,9937	9,0	15,6	1,0-1,5	14,6	5,4	0,4	4,3	10,3	1,43	1,8	1,2		
		Moyenne		0,9934	9,5	17,5	—	16,5	6,2	0,6	5,4	11,1	1,54	2,1	2,1		

		Région Pully-Lausanne.															
249	<b>Crissier</b>	Mélange	0,9948	9,3	17,3	1,0-1,5	16,3	6,2	0,9	5,1	11,2	1,39	2,7	3,3	—	—	—
256	<b>Pully</b>	La Rosiaz	0,9943	10,1	18,6	0,5-1,0	18,1	5,4	0,5	4,8	13,3	1,78	2,0	2,6	—	—	—
259	»	Caudoz	0,9946	9,7	18,2	0,5-1,0	17,7	5,3	0,7	4,5	13,2	1,84	2,0	2,6	—	—	—
263	»	Rochettaz	0,9945	9,7	18,0	1,0-1,5	17,0	5,3	0,8	4,3	12,7	1,77	2,0	2,2	—	—	—
		Maximum	0,9948	10,1	18,6	1,0-1,5	18,1	6,2	0,9	5,1	13,3	1,84	2,7	3,3	—	—	—
		Minimum	0,9943	9,3	17,3	0,5-1,0	16,3	5,3	0,5	4,3	11,2	1,39	2,0	2,2	—	—	—
		Moyenne	0,9945	9,7	18,0	—	17,3	5,6	0,7	4,7	12,6	1,70	2,2	2,7	—	—	—
		Région de Vevey-Montreux.															
267	<b>Chardonne</b>	Burignon	0,9931	11,6	19,8	0,5-1,0	19,3	5,1	0,7	4,2	15,1	2,20	1,0	2,7	—	—	—
268	»	»	41	11,9	22,9	1,0-1,5	21,9	5,6	0,7	4,7	17,2	2,60	1,0	3,4	—	—	—
269	»	»	39	11,1	20,4	1,0-1,5	19,4	5,3	0,8	4,3	15,1	2,20	1,3	3,1	—	—	—
274	<b>Châtelard</b>	Ruffinel	71	10,6	26,2	1,0-1,5	25,2	7,1	0,6	6,4	18,8	1,51	1,4	2,1	—	—	—
275	»	Mélange	72	10,2	25,7	1,0-1,5	24,7	6,6	0,9	5,5	19,2	1,84	1,7	2,2	—	—	—
280	<b>Corseaux</b>	Sur Corseaux	46	10,1	19,2	1,0-1,5	18,2	5,5	0,6	4,8	13,4	2,24	1,8	2,6	—	—	—
+	<b>Tour de Peilz</b>	La Crausaz	50	9,9	19,9	1,2	18,7	5,9	0,7	5,0	13,7	2,34	—	—	—	—	—
+	»	Villars	49	9,7	19,2	1,0	18,2	6,2	0,6	5,5	12,7	2,41	—	—	—	—	—
+	»	Roillet	48	10,1	20,2	1,2	19,0	6,1	0,6	5,4	13,6	2,11	—	—	—	—	—
+	»	Les Blécheresses	35	10,4	17,8	1,0	16,8	6,6	0,5	6,0	10,8	2,50	—	—	—	—	—
+	»	La Daye	51	10,1	20,6	1,0	19,6	6,4	0,7	5,5	14,1	2,25	—	—	—	—	—
+	<b>Vevey</b>		43	9,7	17,5	1,5	16,0	6,0	0,5	5,4	10,6	1,90	—	—	—	—	—
+	»		45	9,8	18,5	1,0	17,5	6,2	0,7	5,3	12,2	1,94	—	—	—	—	—
+	»		52	9,9	20,4	1,0	19,4	6,4	0,8	5,4	14,0	2,31	—	—	—	—	—
+	»		50	9,8	19,4	1,0	18,4	6,2	0,6	5,5	12,9	2,17	—	—	—	—	—
+	»		44	9,4	17,0	1,5	15,5	5,7	0,6	5,0	10,5	1,95	—	—	—	—	—
+	»		42	10,0	18,2	1,0	17,2	6,1	0,6	5,4	11,8	2,29	—	—	—	—	—
+	»		49	9,7	19,0	1,2	17,8	6,7	0,5	6,1	11,7	2,24	—	—	—	—	—
+	»		46	9,9	19,0	1,0	18,0	6,0	0,4	5,5	12,5	2,05	—	—	—	—	—
+	»		57	9,9	21,6	1,5	20,1	6,2	0,5	5,6	14,5	2,18	—	—	—	—	—
+	»		58	11,0	24,7	1,2	23,5	7,2	0,7	6,3	17,2	2,63	—	—	—	—	—
+	»		55	10,2	24,2	1,5	22,7	5,8	0,4	5,3	17,4	2,58	—	—	—	—	—
+	»		65	10,4	25,0	1,5	23,5	7,1	0,5	5,5	18,0	2,54	—	—	—	—	—
+	»		53	10,5	22,3	1,2	21,1	6,6	0,5	6,0	15,1	2,28	—	—	—	—	—
+	»		42	10,4	19,2	1,5	17,7	6,8	0,6	6,1	11,6	2,18	—	—	—	—	—
+	<b>Corsier</b>	Ruerettes	53	10,1	21,4	1,0	20,4	6,4	0,6	5,7	14,7	2,01	—	—	—	—	—
+		Chantemerle	54	11,7	25,4	1,0	24,4	9,4	0,8	8,4	16,0	2,58	—	—	—	—	—
		Maximum	0,9972	11,9	26,2	1,5	25,2	9,4	0,9	8,4	19,2	2,60	1,8	3,4	—	—	—
		Minimum	0,9931	9,4	17,0	0,5-1,0	15,5	5,1	0,4	4,2	10,5	1,51	1,0	2,1	—	—	—
		Moyenne	0,9950	10,3	20,9	—	19,7	6,3	0,6	5,5	14,2	2,22	1,4	2,7	—	—	—

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>	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 totale, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Gesamt schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. L.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acidinité</i>
326	<b>Arnex</b>	Grand Vignoble	0,9957	8,6	17,6	0,5-1,0	17,1	6,2	0,5	5,6	11,5	1,70	1,9	3,5		
327	»	Mélange	0,9958	8,4	17,3	0,5-1,0	16,8	6,5	0,5	5,9	10,9	1,63	2,6	3,3		
<b>Région Arnex-Orbe.</b>																
343	<b>Concise</b>	La Lance	0,9951	9,9	19,8	1,0-1,5	18,8	7,4	0,8	6,4	12,4	1,80	2,1	2,7		
351	<b>Grandson</b>	Les Combes	0,9942	8,7	14,2	0,5-1,0	13,7	5,2	1,1	3,8	9,9	1,92	1,9	2,7		
353	»	Revelin	0,9950	9,2	17,3	0,5-1,0	16,8	5,6	1,0	4,4	12,4	1,83	2,2	2,3		
356	<b>Novalles</b>	Les Miettaz	0,9959	7,7	15,6	0,5-1,0	15,1	6,8	0,7	5,9	9,2	1,40	2,9	3,1		
		Maximum	0,9959	9,9	19,8	1,0-1,5	18,8	7,4	1,1	6,4	12,4	1,92	2,9	3,1		
		Minimum	0,9942	7,7	14,2	0,5-1,0	13,7	5,2	0,7	3,8	9,2	1,40	1,9	2,3		
		Moyenne	0,9951	8,8	16,7	—	16,1	6,3	0,9	5,1	11,0	1,74	2,3	2,7		
<b>Région de Champagne-Concise-Bonvillars.</b>																
<b>Vins rouges.</b>																
—	<b>Ollon</b>	—	0,9979	8,8	23,8	1,0	22,8	6,2	0,7	5,4	17,4	2,85	2,5	—	—	—

No.	Produktionsort <i>Lieu de production</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>	Flüssig. 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>	Sulfate <i>Sulfates</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'acalinité</i>
-----	---	---	--	---	--	--	--	---	--	--	---	----------------------------	--	--	---	--

### Kanton Zug.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

**Rotwein.** — *Vin rouge.*

1   <b>Walchwil</b> , Unterwihel	1,0018   6,1   25,0   1,1   23,9   11,7   0,6   10,9   13,0   2,18   —   —   —   2,9   —   10,8   —   —   —
----------------------------------	---

**Weisswein.** — *Vin blanc.*

2   <b>Walchwil</b> , Unterwihel	1,0002   7,3   24,7   1,4   23,3   9,9   0,5   9,3   14,0   1,88   —   —   —   2,4   —   11,2   —   —   —
----------------------------------	---

### Kanton Zürich.

I. Teil. Analytiker: Kantonales Laboratorium in Zürich.

**Rotweine.** — *Vins rouges.*

*Bezirk Andelfingen.*

1   <b>Berg a. Irchel</b> , Staatskellerei	0,9989   7,3   21,8   0,7   21,1   6,0   0,5   5,4   15,7   2,74   0,6   —   —   1,8   4,9   8,5   —   —   —
--	--

*Bezirk Bülach.*

2   <b>Freienstein</b> , Staatskellerei	0,9976   8,2   21,4   0,7   20,7   6,2   0,6   5,5   15,2   2,24   0,4   —   —   2,1   4,3   8,7   —   —   —
3   <b>Teufen</b> »	0,9985   7,8   22,3   0,9   21,4   8,3   0,6   7,5   13,9   2,26   0,3   —   —   2,3   1,7   10,5   —   —   —
4   <b>Wil b. Rafz</b> »	1,0000   6,9   23,0   0,8   22,2   5,9   0,6   5,1   17,1   2,94   0,6   —   —   1,4   4,6   8,5   —   —   —

*Bezirk Dielsdorf.*

5   <b>Regensberg</b> , Staatskellerei	0,9977   8,6   22,6   0,8   21,8   5,7   0,6   5,0   16,8   2,62   0,4   —   —   1,5   4,2   7,5   —   —   —
--	--

*Bezirk Winterthur.*

6   <b>Neftenbach</b> , Wartgut (Staatskellerei)	0,9975   8,4   21,6   0,7   20,9   7,3   0,6   6,5   14,4   2,10   0,4   —   —   2,3   3,7   9,5   —   —   —
7   » Staatskellerei	0,9993   8,1   25,0   1,0   24,0   8,2   0,4   7,7   16,3   2,48   0,4   —   —   2,5   2,1   10,1   —   —   —
8   <b>Wiesendangen</b> »	0,9973   8,3   20,9   0,8   20,1   6,3   1,0   5,1   15,0   2,32   0,3   —   —   2,0   4,4   9,3   —   —   —

No.	Produktionsort <i>Lieu de production</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>													
		Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucre, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtäsäre, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Sulfate <i>Sulfates</i>	Gesamte schwefl. Säure, mg p. L. <i>Acide sulfur. total, mg 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>

### Weissweine. — *Vins blancs.*

#### Bezirk Bülach.

9   <b>Wil b. Rafz</b> , Staatskellerei	1,0000	5,9	19,9	0,8	19,1	7,9	0,5	7,3	11,8	2,50	0,8	22	2,8	4,0	3,3	—
---	--------	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	------	-----	----	-----	-----	-----	---

#### Bezirk Meilen.

10   <b>Küsnight</b> , Staatskellerei	0,9967	9,0	21,4	0,8	20,6	6,8	0,5	6,1	14,5	2,20	0,8	58	2,3	2,3	2,3	—
11   <b>Herrliberg</b> »	0,9977	8,6	22,6	1,0	21,6	8,2	0,5	7,6	14,0	2,04	0,3	79	2,8	1,6	7,6	—
12   <b>Meilen</b> »	0,9975	8,2	20,9	1,0	19,9	6,1	0,7	5,2	14,7	2,08	0,4	71	2,5	3,4	6,7	—

### II. Teil.

Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.

### Weissweine. — *Vins blancs.*

1   Räuschling (Wädenswil)	0,9977	7,7	20,0	0,8	19,2	6,1	0,4	5,6	13,6	2,15	—	—	2,1	4,1	3,6	0,49
2   Räuschling (Stäfa-Sternenhalde)	0,9973	8,9	22,7	1,1	21,6	5,8	0,4	5,3	16,3	2,31	—	—	1,5	3,6	7,1	0,37
3   Riesling u. Sylvaner (Stäfa)	0,9966	9,3	22,1	1,0	21,1	4,6	0,5	4,0	17,1	2,28	—	—	1,3	3,2	4,5	0,38

### Rotweine. — *Vins rouges.*

1   Klevner, Stäfa-Sternenhalde	0,9980	9,8	26,8	1,3	25,5	4,8	0,6	4,0	21,5	3,44	—	—	1,2	4,2	6,4	0,65
2   Riparia Gamay, Stäfa-Wädenswil	0,9985	10,0	28,4	1,0	27,4	7,1	0,5	6,5	20,9	3,53	—	—	1,6	5,6	6,3	0,65