

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

Herausgeber: Bundesamt für Gesundheit

Band: 13 (1922)

Heft: 5-6

Rubrik: Die Schweizerische Weinstatistik : bearbeitet vom Schweizerischen Verein analytischer Chemiker : zweiundzwanzigster Jahrgang : die Weine des Jahres 1921 = Statistique des vins suisses : élaborée par la Société suisse des chimistes analystes : XXII année : les vins de l'année 1921

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: 29.12.2025

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

Die Schweizerische Weinstatistik.

Bearbeitet vom schweizerischen Verein analytischer Chemiker.

Zweiundzwanzigster Jahrgang.

Die Weine des Jahres 1921.

STATISTIQUE DES VINS SUISSES

ELABORÉE PAR LA SOCIÉTÉ SUISSE DES CHIMISTES ANALYSTES

XXII^e ANNÉE

LES VINS DE L'ANNÉE 1921.

Weinuntersuchungen. — Analyses des vins.

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique totale, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<p style="text-align: center;">Kanton Aargau. Analytiker: Kantonales Laboratorium. Rotweine. — Vins rouges.</p>																
1	Döttingen	Hinterberg	Okt. u. Nov. 1921	0,9974	9,3	24,0	1,7	22,3	7,95	0,48	7,45	14,75	2,8	3,4	—	—
2	»	Schiller, Ausserberg	»	95	8,2	25,9	1,0	24,9	9,0	0,30	8,70	16,2	3,1	4,1	—	—
3	»	Sennenlöchner	»	71	9,9	25,2	1,6	23,6	7,95	0,40	7,45	16,2	2,9	4,5	—	—
4	»	—	»	72	8,7	21,8	—	21,8	8,7	0,40	8,2	13,6	2,2	4,0	—	—
5	Seengen	Brestenberg	»	58	8,8	18,7	—	18,7	6,75	0,40	6,25	12,5	1,9	1,6	—	—
6	Klingnau	Von der Flüh	»	71	9,3	23,3	—	23,3	7,5	0,40	7,0	16,3	2,6	1,7	—	—
7	»	Klevner, Burghalde	»	66	9,0	21,1	—	21,1	7,8	1,4	6,1	15,0	2,3	2,7	—	—
8	»	Schiller aus der Halde	»	80	8,0	21,6	—	21,6	8,7	0,30	8,3	13,3	2,1	2,4	—	—
9	Tegerfelden	Klevner aus dem Neuberg	»	75	9,1	23,8	—	23,8	7,8	0,60	7,1	16,7	2,5	2,5	—	—
10	»	» » » »	»	70	9,5	23,5	—	23,5	8,7	0,5	8,1	15,4	2,3	3,2	—	—
11	Oberehrendingen	Schiller	»	90	8,1	24,5	—	24,5	9,0	0,60	8,3	16,2	2,6	3,3	—	—
12	Oberlunkhofen	Klevner	»	89	8,2	24,5	—	24,5	9,7	0,5	9,1	15,4	2,2	3,1	—	—
13	»	Mittelwein	»	88	7,9	23,3	—	23,3	9,7	0,7	8,8	14,5	2,1	2,8	—	—
14	Unterbunkhofen	Klevner	»	75	8,5	21,8	—	21,8	8,1	0,60	7,4	14,4	2,2	2,8	—	—
15	Mönthal	»	»	61	9,5	21,6	—	21,6	7,8	0,5	7,2	14,4	2,3	2,2	—	—
16	Remigen	Klevner und Räuschling	»	70	8,8	21,8	—	21,8	7,5	0,4	7,0	14,8	2,7	2,6	—	—
17	Villigen	$\frac{1}{2}$ Schlossberg und $\frac{1}{2}$ Steinbrüchler	»	65	8,7	20,2	—	20,2	6,0	0,6	5,2	15,0	2,4	2,7	—	—
18	»	Schlossberg	»	68	8,4	19,9	—	19,9	5,4	0,6	4,7	15,2	2,4	2,4	—	—
19	»	Bergwein	»	70	8,2	19,9	—	19,9	6,0	0,4	5,5	14,4	2,8	2,4	—	—
20	Mandach	Schenkenberger u. Klevner	»	69	8,2	19,7	—	19,7	8,2	0,5	7,6	11,1	1,9	3,1	—	—
21	Hottwil	Schiller	»	97	6,7	21,8	—	21,8	7,5	0,6	6,7	15,1	2,5	3,0	—	—
22	Ittental	»	»	71	7,0	21,4	—	21,4	9,0	0,6	8,3	13,1	2,3	3,0	—	—
23	Wettingen	Klevner	»	77	8,4	22,1	—	22,1	6,0	0,7	5,2	16,9	2,6	2,3	—	—
24	Obersiggental	Goldwändler	»	86	8,0	23,0	—	23,0	6,0	0,9	4,9	18,0	3,3	2,0	—	—
25	»	Geissberger Schiller	»	97	7,3	21,4	—	21,4	10,5	0,6	9,8	11,6	2,3	3,6	—	—

26	Villigen	Steinbrüchler	Okt. u. Nov. 1921	0,9962	8,9	19,9	—	19,9	5,7	0,9	4,6	15,3	1,9	2,4	—	—
27	Elfingen	Portugieser	»	1,0002	7,1	24,2	—	24,2	7,8	0,5	7,2	17,0	3,1	2,6	—	—
28	Effingen	Schenkenberger Klevner	»	0,9955	9,2	19,2	—	19,2	6,3	0,8	5,3	13,9	2,5	2,7	—	—
29	Rohrdorf	Klevner	»	91	7,6	23,0	—	23,0	8,25	0,6	7,55	15,5	2,4	2,2	—	—
30	»	Märxler	»	68	8,8	21,1	—	21,1	6,0	0,7	5,1	16,0	2,0	1,6	—	—
31	Wettingen	Mittelwein	»	91	7,1	21,6	—	21,6	9,0	0,4	8,5	13,1	2,4	3,3	—	—
32	»	Klevner	»	75	7,7	19,7	—	19,7	6,3	0,5	5,7	14,0	2,6	1,5	—	—
33	Staatliche Versuchsreben	Klingnauer Burgunder	»	53	10,4	22,1	—	22,1	8,55	0,5	7,95	14,2	2,1	4,0	—	—
34	»	Elfinger	»	60	10,1	22,8	—	22,8	8,4	0,5	7,8	15,0	2,2	2,4	—	—
35	»	Klingnauer Direktträger	»	66	12,7	31,2	4,5	26,7	13,2	0,5	12,8	13,9	1,7	5,4	—	—
36	Baden	Goldwändler	»	58	10,4	23,3	—	23,3	7,2	0,54	6,6	16,7	2,5	1,6	—	—
					Maximum											
					Minimum											
					Durchschnittszahl											
					1,0002	12,7	31,2	4,5	26,7	13,2	1,4	12,8	18,1	3,3	5,4	—
					0,9953	6,7	18,7	0,2	18,7	5,7	0,3	4,6	11,1	1,7	1,5	—
					0,9974	8,65	22,3	—	22,0	7,3	0,5	7,2	14,85	2,4	2,82	—

Weissweine. — Vins blancs.

1	Döttingen	Eichhalde	Okt. u. Nov. 1921	0,9984	8,4	23,8	—	22,6	9,0	0,3	8,7	13,9	3,1	3,2	—	—
2	Seengen	Brestenberg	»	71	7,9	19,2	—	19,2	8,5	0,4	8,0	11,2	2,2	3,2	—	—
3	Klingnau	Von der Flüh	»	81	8,2	22,6	—	22,6	9,0	0,4	8,5	14,1	2,5	2,7	—	—
4	Tegerfelden	Unterberg	»	76	8,5	22,3	—	22,3	9,6	0,4	9,1	13,2	2,2	1,8	—	—
5	»	Oberberg	»	93	8,0	24,7	1,3	23,4	9,3	0,6	8,6	14,8	3,0	1,5	—	—
6	Möntal	Diverse Lagen	»	77	7,9	20,6	—	20,6	8,7	0,6	8,0	12,6	2,3	2,9	—	—
7	»	«Schillerähnlich»	»	86	8,2	24,2	—	24,2	9,9	0,4	9,4	14,8	2,5	3,6	—	—
8	Remigen	Elbling, Mittel	»	71	8,2	20,2	—	20,2	7,5	0,6	6,8	13,4	2,3	3,1	—	—
9	Mandach	»	»	66	8,0	18,5	—	18,5	6,3	0,4	5,7	12,8	2,3	3,1	—	—
10	Ittenthal	»	»	88	8,6	25,2	—	25,2	8,1	1,1	6,7	18,5	2,6	3,3	—	—
11	Elfingen	»	»	83	7,4	19,9	—	19,9	9,0	1,2	7,5	12,4	2,4	1,9	—	—
12	Bözen	Diverse Lagen	»	43	9,3	16,6	—	16,6	6,75	0,8	5,7	10,9	2,6	1,2	—	—
13	Effingen	Elbling	»	59	8,2	17,3	—	17,3	6,6	0,6	5,9	11,4	2,3	1,6	—	—
14	Zeihen	»	»	84	6,7	18,7	—	18,7	7,5	0,9	6,4	12,3	2,8	2,2	—	—
					Maximum											
					Minimum											
					Durchschnittszahl											
					0,9993	9,3	25,2	1,3	25,2	9,9	1,2	9,4	18,5	3,1	3,6	—
					0,9943	6,7	16,6	0,2	16,6	6,6	0,3	5,7	10,9	2,2	1,2	—
					0,9975	8,1	20,9	—	20,8	8,2	0,6	7,5	13,3	2,5	2,5	—

Kanton Bern.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Biel-Vingelz	Tschättner und Kupferschmiede	März 1922	0,9936	9,8	16,3	0,8	15,5	5,4	0,2	5,1	10,4	1,76	1,4	—	7,4
2	Erlach	Erlacher Rebberg	»	58	8,7	18,4	0,9	17,5	5,6	0,2	5,3	12,2	1,71	2,0	—	5,2
3	Ins	Inser Rebberg, Domaine Pourtales	»	49	8,6	16,3	0,9	15,4	5,3	0,3	4,9	10,5	1,78	2,4	—	5,2

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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'alcalinité</i>
4	Ins	Inser Rebberg	März 1922	0,9946	9,1	16,6	0,9	15,7	5,3	0,7	4,4	11,3	1,91	2,3	—	6,8
5	Ligerz	Creux-Greville	»	23	10,6	15,5	0,7	14,8	4,6	0,4	4,1	10,7	1,38	2,0	—	7,4
6	»	Clos de rive und Kirchrebe	»	35	10,3	17,3	0,8	16,5	4,8	0,3	4,4	12,1	1,70	1,6	—	5,2
7	»	Bouilles, Hausrebe, Rain	»	36	10,4	18,0	1,0	17,0	4,1	0,3	3,7	13,3	2,19	1,1	—	6,0
8	Neuenstadt	Neuenstadter Rebberge, ob., mit. u. unt. Lage	»	48	9,6	18,5	0,8	17,7	5,9	0,2	5,6	12,1	1,79	2,5	—	7,1
9	»	Neuenstadter Rebberge, mittlere Lage	»	37	9,9	16,8	0,7	16,1	5,6	0,3	5,2	10,9	1,37	2,4	—	6,9
10	»	Chavannes, obere und mittlere Lage	»	34	10,8	18,7	0,9	17,8	4,7	0,3	4,3	13,5	1,57	1,8	—	6,8
11	Tschugg	Anstalts Rebberg	»	49	9,4	18,2	0,9	17,3	5,9	0,3	5,5	11,8	1,54	2,5	—	5,5
12	Tüscherz-Alfermée	Tüscherz-Alfermée-Rebberg, Gruben u. Rainrebe	»	33	10,1	16,3	0,7	15,6	4,6	0,3	4,2	11,4	1,69	1,4	—	7,5
13	»	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	»	41	9,5	16,6	0,9	15,7	4,9	0,3	4,5	11,2	1,97	1,6	—	5,7
14	Twann	Diverse Lagen Twanner Rebberg	»	31	10,5	16,8	0,8	16,0	4,5	0,5	3,9	12,1	1,81	1,7	—	9,6
15	»	Diverse Lagen Twann-Ligerz-Rebberg	»	38	10,1	17,7	1,0	16,7	4,7	0,3	4,3	12,4	1,81	1,6	—	7,6
16	»	Wingreis	»	28	10,3	15,6	0,4	15,2	4,8	0,3	4,4	10,8	1,68	1,5	—	5,3
		Minimum		0,9923	8,6	15,5	0,4	14,8	4,1	0,2	3,7	10,4	1,37	1,1	—	5,2
		Maximum		0,9958	10,8	18,7	1,0	17,8	5,9	0,7	5,6	13,5	2,19	2,5	—	9,6
		Durchschnittszahl		0,9940	9,7	17,1	0,7	16,3	5,0	0,45	4,65	11,95	1,76	1,8	—	7,4
Rotweine. — Vins rouges.																
1	Tüscherz-Alfermée	Tüscherz-Alfermée-Rebberg	März 1922	0,9960	9,7	21,8	1,0	20,8	4,1	0,3	3,7	17,1	2,78	0,8	—	8,5
2	Twann	Twann u. Ligerz-Rebberg	»	66	10,4	25,0	1,4	23,6	6,2	0,3	5,8	17,8	2,96	1,4	—	7,4
		Minimum		0,9960	9,7	21,8	1,0	20,8	4,1	0,3	3,7	17,1	2,78	0,8	—	7,4
		Maximum		0,9966	10,4	25,0	1,4	23,6	6,2	0,3	5,8	17,8	2,96	1,4	—	8,5
		Durchschnittszahl		0,9963	10,05	23,4	1,2	22,2	5,15	0,3	4,75	17,45	2,87	1,1	—	7,95

Canton de Fribourg.
Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Motier, Vully	Fischling	31. III. 22	0,9952	9,2	18,5	0,4	18,1	7,3	0,3	6,9	11,2	1,90	2,7	0,8	6,0
2	Praz, »	La Cornaz	»	42	9,2	16,1	0,6	15,5	5,6	0,4	5,1	10,4	1,77	2,1	2,0	8,3
3	» »	Peloset	»	52	9,2	18,5	1,0	17,5	6,5	0,3	6,1	11,4	1,81	2,6	2,3	5,3
4	» »	Haut Vully	»	40	9,6	16,6	0,6	16,0	5,2	0,6	4,7	11,3	1,82	2,3	2,2	6,4
5	» »	Fischling	»	35	9,7	15,8	0,7	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,71	2,3	2,6	5,7
6	Lugnorre »	Lugnorre	»	47	9,1	16,8	0,6	16,2	5,5	0,3	5,2	11,0	1,70	2,4	2,9	7,7
7	Motier »	Fischling	»	53	8,7	17,3	0,7	16,6	6,0	0,3	5,7	10,9	1,83	2,2	2,7	5,1
8	Nant »	Vaudenaz	»	47	8,7	15,8	0,7	15,1	6,1	0,3	5,7	9,4	1,62	2,3	3,3	6,6
9	Sugiez »	La Baume	»	50	8,6	16,1	0,8	15,3	6,3	0,4	5,8	9,5	1,72	2,3	2,9	6,2
10	Cheyres »	Aux Moulins	»	37	9,6	15,8	0,7	15,1	6,1	0,3	5,7	9,4	1,97	2,3	2,3	5,1
11	»	Les Condemines	»	32	9,6	14,6	0,7	13,9	6,0	0,5	5,4	8,5	1,47	2,2	2,6	8,0
		Maximum		0,9953	9,7	18,5	1,0	18,1	7,3	0,6	6,9	11,4	1,97	2,7	3,3	8,3
		Minimum		0,9932	8,6	14,6	0,4	13,9	5,2	0,3	4,7	8,5	1,47	2,1	0,8	5,1
		Moyenne		0,9944	9,2	16,5	0,7	15,8	6,0	0,4	5,6	10,3	1,76	2,3	2,4	6,4

Rotweine. — Vins rouges.

1	Motier, Vully	Clos Framboisier	31. III. 22.	0,9952	9,9	28,1	4,4	23,7	6,6	1,2	5,1	18,6	2,61	2,6	0,8	5,0
2	»	Cortailod	»	82	9,5	26,4	1,2	25,2	9,0	0,4	8,5	16,7	3,05	3,0	0,9	1,7
3	Cheyres	Aux Moulins	»	69	9,4	23,0	1,2	21,8	4,7	0,3	4,3	17,5	3,51	1,7	4,3	8,7
		Maximum		0,9982	9,9	28,1	4,4	25,2	9,0	1,2	8,5	18,6	3,51	3,0	4,3	8,7
		Minimum		0,9952	9,4	23,0	1,2	21,8	4,7	0,3	4,3	16,7	2,61	1,7	0,8	1,7
		Moyenne		0,9967	9,2	25,8	2,3	23,6	6,7	0,6	5,9	17,6	3,1	2,4	2,0	5,1

Canton de Genève.
Analyste: Laboratoire cantonal.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Dardagny	—	21. III. 22	0,9922	11,0	16,2	1,0	15,2	5,9	0,5	5,3	9,9	1,20	3,0	—	—
2	»	—	»	24	10,8	16,1	0,8	15,8	5,6	0,5	5,0	10,3	1,20	—	—	—
3	»	—	»	26	10,9	16,9	1,0	15,9	5,4	0,4	4,9	11,0	1,30	—	—	—
4	»	—	»	20	11,3	16,5	1,0	15,5	5,6	0,4	5,1	10,4	1,10	—	—	—
5	»	—	1. V. 22	21	11,0	16,0	1,5	14,5	5,1	0,4	4,6	9,9	1,45	—	—	—
6	»	—	»	25	10,9	16,6	1,9	14,7	5,0	0,3	4,6	10,1	1,30	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>Sucrer, g p. l.</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l.</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l.</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l.</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l.</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l.</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l.</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l.</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
7	Dardagny	—	1. V. 22	0,9926	11,0	17,1	1,9	15,2	5,0	0,4	4,5	10,7	1,45	—	—	—
8	»	—	»	23	11,2	17,0	1,9	15,1	5,2	0,3	4,8	10,3	1,30	—	—	—
9	»	—	»	20	11,4	16,8	2,0	14,8	5,0	0,5	4,4	10,4	1,45	—	—	—
10	»	—	»	13	11,6	15,6	1,9	13,7	4,6	0,5	4,0	9,7	1,30	2,2	—	—
11	»	La Plaine	»	24	10,8	16,1	2,0	14,1	4,6	0,5	4,0	10,1	1,60	2,0	—	—
12	»	Essertines	21. III. 22	26	11,0	17,2	1,2	16,0	5,3	0,3	4,9	11,1	1,25	—	—	—
13	»	»	»	21	10,7	15,1	0,8	14,3	5,1	0,4	4,6	9,7	1,20	—	—	—
14	»	»	»	10	11,4	14,4	0,8	13,6	4,3	0,4	3,9	9,7	1,25	1,95	—	—
15	»	Malval	»	27	10,3	15,5	1,0	14,5	5,2	0,3	4,8	9,7	1,35	—	—	—
16	»	»	»	21	11,0	16,0	1,0	15,0	4,4	0,4	3,9	11,1	1,60	—	—	—
17	Russin	—	4. XI. 21	30	11,5	19,5	—	—	5,8	—	—	—	1,90	—	—	—
18	»	—	»	30	11,9	20,5	—	—	6,2	—	—	—	2,20	—	—	—
19	»	—	»	34	11,0	19,1	—	—	5,1	—	—	—	2,30	—	—	—
20	»	—	»	33	11,1	19,1	—	—	6,2	—	—	—	2,00	—	—	—
21	»	—	»	17	11,9	17,4	—	—	4,9	—	—	—	1,80	—	—	—
22	»	—	»	24	11,6	18,3	—	—	4,9	—	—	—	1,95	—	—	—
23	»	—	1. V. 22	13	12,6	18,2	2,0	16,2	4,8	0,4	4,3	11,9	1,50	—	—	—
24	»	—	»	19	12,4	19,2	2,0	17,2	4,9	0,5	4,3	12,9	1,55	1,7	—	—
25	»	—	19. V. 22	27	11,2	18,0	1,5	16,5	5,7	0,3	5,3	11,2	1,60	—	—	—
26	»	—	»	21	11,0	16,0	1,5	14,5	4,4	0,4	3,9	10,6	1,80	—	—	—
27	»	—	4. XI. 21	35	11,6	20,9	—	—	6,3	—	—	—	2,30	—	—	—
28	»	Les Baillets	21. III. 22	22	10,2	14,0	0,8	13,2	4,5	0,4	4,0	9,2	1,40	—	—	—
29	Satigny	—	2. XI. 21	53	9,9	20,6	—	—	6,8	—	—	—	2,20	—	—	—
30	»	—	»	42	10,3	19,1	—	—	5,3	—	—	—	1,90	—	—	—
31	»	—	»	42	11,0	21,0	—	—	6,1	—	—	—	2,15	—	—	—
32	»	—	»	31	10,7	17,6	—	—	5,6	—	—	—	1,80	—	—	—
33	»	—	»	32	10,6	17,5	—	—	5,7	—	—	—	1,90	—	—	—
34	»	—	16. XI. 21	30	10,5	16,8	1,2	15,6	5,5	0,4	5,0	10,6	1,50	—	—	—
35	»	Peissy	21. III. 22	24	11,2	17,2	1,0	16,2	5,0	0,5	4,4	11,8	1,35	—	—	—
36	»	»	»	37	10,9	19,5	1,8	17,7	7,0	0,3	6,6	11,1	1,20	—	—	—

37	Satigny	Peissy	21. III. 22	0,9929	10,9	17,6	1,5	16,1	5,0	0,3	4,6	11,5	1,40	—	—	—
38	»	»	»	25	11,0	16,9	1,0	15,9	4,5	0,5	3,9	12,0	1,30	—	—	—
39	»	»	21. IV. 22	17	11,7	16,9	1,5	15,4	5,4	0,4	4,9	10,5	1,30	—	—	—
40	»	»	»	31	11,0	18,3	3,0	15,3	5,5	0,4	5,0	10,3	1,75	—	—	—
41	»	Peney	21. III. 22	27	10,7	16,6	1,8	14,8	4,6	0,4	4,1	10,7	2,0	2,05	—	—
42	»	Chouilly	»	21	10,9	15,7	1,5	14,2	4,9	0,5	4,3	9,9	1,30	—	—	—
43	»	»	»	33	10,5	17,5	1,0	16,5	5,1	0,5	4,5	12,0	1,70	—	—	—
44	»	»	»	30	10,5	16,8	1,0	15,8	5,2	0,5	4,6	11,2	1,40	—	—	—
45	»	»	»	42	10,1	18,5	1,0	17,5	5,9	0,3	5,5	12,0	1,45	—	—	—
46	»	»	1. V. 22	26	10,8	16,6	1,8	14,8	5,1	0,5	4,5	10,3	1,40	—	—	—
47	»	»	»	21	11,2	16,5	1,9	14,6	5,0	0,5	4,4	10,2	1,40	—	—	—
48	»	Bourdigny-dessus	21. III. 22	28	10,5	16,3	1,0	15,3	5,3	0,5	4,7	10,6	1,30	—	—	—
49	»	Bourdigny-dessous	»	46	10,0	19,2	1,5	17,7	7,0	0,3	6,6	11,1	1,35	—	—	—
50	»	»	»	35	10,2	17,1	1,0	16,1	5,7	0,4	5,2	10,9	1,35	—	—	—
51	Meyrin	—	8. II. 22	42	9,3	16,3	1,5	14,8	5,3	0,3	4,9	9,9	1,55	—	—	—
52	Vernier	—	»	30	10,0	15,4	1,2	14,2	4,9	0,5	4,3	9,9	1,60	—	—	—
53	»	—	17. II. 22	31	9,8	15,1	1,2	13,9	5,3	0,5	5,7	8,2	1,35	—	—	—
54	Petit-Saconnex	—	8. II. 22	39	9,7	16,7	1,8	14,9	4,6	0,6	3,8	11,1	1,90	—	—	—
55	Grand-Saconnex	—	»	41	10,3	18,8	1,8	17,0	5,7	0,4	5,2	11,8	1,50	—	—	—
56	Pregny	Chambésy	16. II. 22	34	10,0	16,3	1,0	15,3	5,8	0,4	5,3	10,0	1,45	—	—	—
57	Genthod	—	24. X. 21	45	10,2	19,5	0,5	19,0	5,8	0,5	5,2	13,8	1,80	—	—	—
58	Versoix	—	6. II. 22	41	9,8	17,5	1,5	16,0	5,8	0,5	5,2	10,8	1,30	—	—	—
59	Hermance	—	25. I. 22	30	9,8	14,8	1,5	13,3	4,2	0,5	3,6	9,7	1,65	2,4	—	—
60	Anières	—	26. I. 22	39	10,1	17,8	1,3	16,5	6,2	0,3	5,8	10,7	1,45	—	—	—
61	Corsier	—	28. XII. 21	39	9,4	15,9	1,0	14,9	5,3	0,5	4,7	10,2	1,65	—	—	—
62	Collonge-Bellerive	La Belotte	»	26	11,2	17,7	1,2	16,5	4,4	0,4	3,9	12,6	1,65	—	—	—
63	»	St. Maurice	26. I. 22	25	10,1	14,5	1,0	13,5	4,7	0,5	4,1	9,4	1,20	—	—	—
64	»	Collonge	»	30	10,4	16,5	1,2	15,3	4,7	0,4	4,2	11,1	1,30	—	—	—
65	Meinier	—	13. I. 22	27	10,9	17,1	1,0	16,1	5,0	0,5	4,4	11,7	1,45	—	—	—
66	»	Esserts	»	41	10,2	18,6	1,2	17,4	5,3	0,7	4,4	13,0	1,60	—	—	—
67	»	Corsinge	3. V. 22	35	9,9	16,3	1,5	14,8	4,7	0,5	4,1	10,7	1,65	—	—	—
68	Gy	—	13. I. 22	45	9,7	18,1	0,8	17,3	6,5	0,3	6,1	11,2	1,40	—	—	—
69	Jussy	—	24. IV. 22	25	10,5	15,6	1,5	14,1	4,5	0,6	3,7	10,4	1,50	—	—	—
70	»	—	»	32	9,9	15,6	1,2	14,4	5,4	0,6	4,6	9,8	1,40	2,4	—	—
71	»	—	»	30	9,8	14,8	1,5	13,3	6,0	0,6	5,2	8,1	1,35	—	—	—
72	»	Lullier	»	42	10,0	18,3	2,0	16,3	6,2	0,6	5,4	10,9	1,50	—	—	—
73	»	—	»	41	9,4	16,4	1,8	14,6	5,9	0,6	5,1	9,5	1,35	3,1	—	—
74	»	Sionnet	3. V. 22	32	9,9	15,6	1,0	14,6	5,0	0,5	4,4	10,2	1,50	—	—	—
75	»	Château	24. IV. 22	54	9,3	19,2	2,5	16,7	6,6	0,8	5,6	11,1	1,85	—	—	—
76	»	La Gara	3. V. 22	33	9,5	14,7	1,0	13,7	5,0	0,5	4,4	9,3	1,40	—	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
77	Jussy	Le Crest	25. IV. 22	0,9930	10,5	16,8	2,0	14,8	5,0	0,7	4,1	10,7	1,75	—	—	—
78	Presinge	Cara	10. II. 22	30	10,2	15,9	0,8	15,1	4,9	0,5	4,3	10,8	1,35	—	—	—
79	Puplinge	—	8. II. 22	24	11,1	17,0	1,3	15,7	5,0	0,3	4,6	11,1	1,45	—	—	—
80	Choulex	Miolan	23. I. 22	26	10,4	15,5	1,0	14,5	5,4	0,3	5,0	9,5	1,40	—	—	—
81	Vandœuvres	—	»	28	10,6	16,6	0,8	15,8	5,5	0,5	4,9	10,9	1,50	—	—	—
82	»	Pressy	»	30	10,2	15,9	1,0	14,9	4,9	0,5	4,3	10,6	1,55	—	—	—
83	»	Bessinge	24. I. 22	28	10,4	16,0	1,3	14,7	5,5	0,3	5,1	9,6	1,45	—	—	—
84	»	Chougny	23. I. 22	33	10,1	16,4	1,0	15,4	5,1	0,6	4,3	11,1	1,50	—	—	—
85	Cologny	—	24. I. 22	35	10,0	16,6	1,5	15,1	5,1	1,0	3,8	11,3	1,50	—	—	—
86	»	Ruth	28. XII. 21	26	11,4	18,2	1,3	16,9	5,3	0,4	4,8	12,1	1,65	—	—	—
87	Thonex	—	21. II. 22	37	9,8	16,5	1,0	15,5	5,1	0,5	4,5	11,0	1,65	—	—	—
88	Veyrier	—	6. I. 22	32	10,2	16,4	0,8	15,6	5,3	0,6	4,5	11,1	1,60	—	—	—
89	Troinex	—	9. XI. 21	42	10,9	20,8	—	—	7,1	—	—	—	2,20	—	—	—
90	Plan-les-Quates	—	23. II. 22	44	9,1	16,2	0,8	15,4	6,2	0,5	5,6	9,8	1,25	—	—	—
91	Bardonnex	—	17. I. 22	33	10,4	17,2	1,0	16,2	5,8	0,5	5,2	11,0	1,30	—	—	—
92	»	—	»	21	11,4	17,0	0,8	16,2	4,7	0,4	4,2	12,0	1,35	—	—	—
93	»	Landecy	»	30	10,9	17,9	1,2	16,7	5,0	0,5	4,4	12,3	1,60	—	—	—
94	»	Compesières	»	34	10,4	17,4	1,2	16,2	5,2	0,5	4,6	11,6	1,65	—	—	—
95	»	Charrot	»	27	10,2	15,2	0,7	14,5	5,1	0,5	4,5	10,0	1,45	—	—	—
96	Perly-Certoux	Perly	11. I. 22	69	11,2	16,0	0,5	15,5	5,0	0,5	4,4	11,1	1,35	—	—	—
97	Onex	—	28. XII. 21	36	10,6	18,5	1,2	17,3	5,2	0,3	4,8	12,5	1,45	—	—	—
98	Bernex	—	31. X. 21	32	10,4	17,0	—	—	5,8	—	—	—	—	—	—	—
99	»	—	»	35	10,6	18,2	—	—	6,3	—	—	—	—	—	—	—
100	»	—	»	41	10,4	19,1	—	—	5,9	—	—	—	—	—	—	—
101	»	—	»	31	11,2	18,9	—	—	6,1	—	—	—	—	—	—	—
102	»	Lully	17. II. 22	36	11,1	19,8	1,0	18,8	7,0	0,2	6,7	12,1	1,50	—	—	—
103	»	»	»	24	11,3	17,5	1,5	16,0	6,2	0,3	5,8	10,2	1,35	—	—	—
104	»	Loëx	29. XII. 21	26	10,6	16,1	0,8	15,3	5,6	0,8	4,6	10,7	1,30	—	—	—
105	»	Sézenove	28. XII. 21	21	11,0	16,0	1,7	14,3	5,3	0,5	4,7	9,6	1,30	—	—	—
106	»	—	»	19	11,2	16,0	1,5	14,5	5,5	0,5	4,9	9,6	1,15	—	—	—

107	Bernex	Sézenove	28. XII. 21	0,9918	11,1	15,8	1,5	14,3	5,5	0,5	4,9	9,4	1,40	—	—	—
108	»	Vailly	31. X. 21	40	10,9	20,3	—	—	7,6	—	—	—	—	—	—	—
109	Cartigny	—	23. V. 22	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,6	0,7	4,7	10,4	1,35	—	—	—
110	Avully	—	»	28	10,5	16,3	1,2	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,30	—	—	—
111	Avusy	—	23. I. 22	15	11,6	16,1	1,0	15,1	5,4	0,3	5,0	10,1	1,35	—	—	—
112	»	Sézegnin	6. II. 22	13	10,7	13,2	1,3	11,9	5,0	0,8	4,0	7,9	1,10	2,7	—	—
113	»	Athenaz	23. I. 22	20	10,9	15,5	1,0	14,5	4,8	0,3	4,4	10,1	1,35	—	—	—
114	Laconnex	—	6. II. 22	04	11,7	13,8	1,3	12,5	5,1	0,5	4,5	8,0	1,15	—	—	—
115	»	—	»	12	10,9	13,5	1,0	12,5	5,2	0,4	4,7	7,8	0,95	3,25	—	—
116	»	—	»	21	11,7	17,8	1,9	15,9	6,0	0,3	5,6	10,3	1,45	3,05	—	—
117	Soral	—	29. XII. 21	26	11,2	17,7	1,5	16,2	5,8	0,3	5,4	10,8	1,30	—	—	—
118	»	—	»	15	11,3	15,3	1,3	14,0	4,5	0,4	4,0	10,0	1,35	—	—	—
119	»	—	8. II. 22	25	11,4	18,0	1,3	16,7	6,1	0,3	5,7	11,0	1,50	—	—	—
120	Chancy	—	23. I. 22	18	11,0	15,2	1,5	13,7	4,5	0,3	4,1	9,6	1,20	—	—	—
					Minimum											
					Maximum											
					Moyenne											
					0,9904	9,1	13,2	0,5	11,9	4,2	0,2	3,6	7,9	0,95	1,70	—
					0,9954	12,6	21,0	3,0	19,0	7,6	1,0	6,7	13,8	2,30	3,25	—
					0,9929	10,6	17,0	1,2	15,2	5,3	0,4	4,7	10,5	1,50	2,45	—

Rotweine. — Vins rouges.

1	Dardagny	—	21. III. 22	0,9952	11,9	25,8	2,0	23,8	6,7	0,8	5,7	18,1	2,05	3,4	—	—
2	»	—	21. IV. 22	63	9,8	22,7	3,5	19,2	6,8	0,4	6,3	12,9	1,90	3,3	—	—
3	»	La Plaine	1. V. 22	47	11,3	23,0	1,9	21,1	4,6	0,5	4,0	17,1	2,50	1,35	—	—
4	Russin	—	4. XI. 21	89	11,4	33,3	—	—	8,2	—	—	—	2,80	—	—	—
5	»	—	»	62	11,3	26,6	—	—	6,1	—	—	—	2,70	—	—	—
6	Satigny	Peissy	21. III. 22	84	10,4	29,5	2,5	27,0	9,0	0,4	8,5	18,5	2,70	2,3	—	—
7	»	Peney	»	47	11,1	22,4	2,0	20,4	5,6	0,9	4,5	15,9	2,35	2,3	—	—
8	Vernier	—	8. II. 22	70	9,8	24,4	1,5	22,9	6,9	0,7	6,0	16,9	2,30	—	—	—
9	Jussy	—	24. IV. 22	78	8,3	22,0	2,5	19,5	7,5	1,3	5,9	13,6	2,10	2,75	—	—
10	»	Château	»	58	8,9	19,0	1,5	17,5	7,0	0,5	6,4	11,1	1,55	—	—	—
11	Bardonnex	Landecy	17. I. 22	70	10,9	27,5	1,7	25,8	7,2	0,4	6,7	19,1	2,60	—	—	—
12	Bernex	Lully	17. II. 22	87	10,4	30,1	2,0	28,1	7,6	0,4	7,1	21,0	2,85	—	—	—
13	»	»	»	79	10,0	27,1	2,5	24,6	7,6	0,4	7,1	17,5	2,55	—	—	—
14	Avusy	Athenaz	23. I. 22	58	9,5	20,7	1,8	18,9	6,9	0,5	6,3	12,6	1,65	—	—	—
15	Laconnex	—	6. II. 22	73	9,4	24,0	1,3	22,7	6,5	0,5	5,9	16,8	1,95	—	—	—
					Minimum											
					Maximum											
					Moyenne											
					0,9947	8,3	19,0	1,3	17,5	4,6	0,4	4,0	11,1	1,55	1,35	—
					0,9989	11,9	33,3	3,5	28,1	9,0	1,3	8,5	21,0	2,85	3,40	—
					0,9978	10,4	25,2	2,0	22,4	6,9	0,6	6,2	16,2	2,30	2,55	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<p style="text-align: center;">Kanton Glarus. Analytiker: Kantonales Laboratorium. Rotwein. — Vin rouge.</p>																
1	Niederurnen	Burgweg	28. II. 21	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
<p style="text-align: center;">Kanton Graubünden. Analytiker: Kantonales Laboratorium. Rotweine. — Vins rouges.</p>																
1	Chur	Waisenhaus Masans	8. II. 22	0,9937	11,1	19,9	0,8	19,1	5,0	0,6	4,2	14,9	2,28	1,7	—	4,9
2*	»	Halde	»	13	12,9	19,0	0,7	18,3	6,2	0,4	5,7	12,6	1,89	2,1	—	9,1
3	»	»	9. II. 22	49	10,9	22,3	0,8	21,5	5,3	0,7	4,5	17,0	2,67	2,2	—	8,1
4*	»	Masans	13. II. 22	45	9,9	18,7	0,7	18,0	5,5	0,9	4,4	13,6	2,43	1,5	—	9,1
5	»	Lürlibad	»	70	10,7	26,9	0,9	26,0	4,4	0,7	3,5	22,5	3,27	1,7	—	8,4
6	»	Caluna, Lürlibad	19. IV. 22	42	11,7	22,8	2,9	19,9	8,6	0,4	8,1	11,8	1,50	2,8	—	5,0
7	»	Lochertwingert	»	53	12,2	26,9	1,5	25,4	7,9	0,7	7,0	18,4	2,59	2,0	—	4,1
8	»	Lürlibad	4. V. 22	54	11,0	23,8	1,0	22,8	6,6	0,6	5,8	17,0	2,46	1,7	—	6,9
9	Trimmis	Costams	9. II. 22	51	10,9	22,8	0,8	22,0	5,3	0,9	4,2	15,8	2,53	2,0	—	6,8
10	Zizers	Verschiedene Lagen	20. III. 22	56	10,4	22,6	0,8	21,8	5,6	0,9	4,5	17,3	2,40	1,9	—	6,9
11	»	Ochsenweid	»	55	10,1	21,6	0,6	21,0	6,2	0,7	5,4	15,6	2,17	2,0	—	7,5
12	»	Gerbi	»	48	10,1	20,2	0,6	19,6	5,1	0,9	3,9	15,7	2,39	1,2	—	6,8
13	Malans	Halde hinter dem Dorf	13. III. 22	52	11,0	23,3	0,7	22,6	7,3	0,4	6,8	15,8	2,41	2,1	—	8,8
14	»	Westen vom Dorf	»	58	10,8	24,2	0,8	23,4	6,0	0,6	5,3	18,1	2,48	2,0	—	8,3
15	»	—	6. VI. 22	68	10,8	26,5	1,3	25,2	8,9	0,6	8,1	17,1	3,02	2,3	—	6,0

* Süssdruck.

16	Jenins	Küchler	30. III. 22	0,9952	11,9	25,7	0,9	24,8	6,9	0,5	6,3	18,5	2,13	1,7	—	7,1
17	»	Eichholz	»	51	12,0	25,7	1,2	24,5	5,6	0,9	4,4	20,1	2,25	1,7	—	8,7
18	»	Gutweingarten	3. IV. 22	53	12,2	26,9	1,6	25,3	8,6	0,5	8,0	17,3	2,10	2,6	—	8,6
19	»	Guldistückli	»	51	11,6	24,7	0,8	23,9	5,8	0,7	4,9	19,0	2,41	2,3	—	7,1
20	Maienfeld	Gut, direkt unter Schloss Salenegg	15. III. 22	58	12,5	28,8	2,6	26,2	5,3	0,6	4,5	21,7	2,81	1,5	—	7,0
21	»	Carschlus	»	51	11,9	25,4	1,2	24,2	5,3	0,6	4,5	19,7	2,57	1,9	—	7,0
22	»	Marschallgut	»	43	12,1	24,2	1,0	23,2	5,6	0,6	4,9	18,3	2,48	2,4	—	7,1
23	Fläsch	—	20. III. 22	55	10,4	22,5	0,8	21,7	4,8	0,7	3,9	17,8	2,30	1,4	—	10,8
24	»	—	»	51	11,3	24,0	0,9	23,1	5,0	0,9	3,8	19,3	2,26	1,6	—	8,9
				0,9970	12,9	28,8	2,9	26,2	8,9	0,9	8,1	22,5	3,27	2,8	—	10,8
				0,9913	9,9	18,7	0,6	18,0	4,4	0,4	3,5	11,8	1,50	1,2	—	4,1
				0,9951	11,2	23,6	1,1	22,6	6,1	0,6	5,3	17,3	2,40	1,9	—	7,5

Canton de Neuchâtel.

Analyste: Station d'Essais viticoles, à Auvernier.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Vaumarcus	Derrière la Croix	17. I. 22	0,9935	10,1	16,8	0,5	16,3	5,2	0,3	4,8	11,5	1,60	2,8	—	6,4
2	»	—	26. I. 22	33	10,5	17,5	0,5	17,0	6,5	0,3	6,2	10,8	1,74	3,1	—	4,6
3	»	—	3. II. 22	42	9,9	18,0	0,5	17,5	5,7	0,3	5,3	12,2	1,73	3,2	—	7,2
4	St. Aubin	—	17. I. 22	37	10,3	18,0	0,5	17,5	5,2	0,3	4,8	12,7	1,71	2,7	—	6,0
5	»	—	31. I. 22	52	9,6	19,4	0,7	18,6	8,3	0,3	7,9	10,7	1,46	3,9	—	3,1
6	Gorgier	—	7. XII. 21	45	9,9	18,7	0,4	18,3	5,8	0,5	5,2	13,1	2,40	2,2	—	7,0
7	»	—	26. I. 22	33	10,6	17,8	0,5	17,3	3,8	0,5	3,2	14,1	2,20	1,5	—	3,6
8	Bevaix	—	7 IV. 22	56	9,6	20,4	0,6	19,8	5,7	0,5	5,1	14,7	2,12	2,4	—	5,2
9	Boudry	Areuse	28. XI. 21	44	9,6	17,5	0,3	17,2	5,5	0,4	5,0	12,2	1,68	3,0	—	7,6
10	»	—	7. XII. 21	50	9,3	18,0	0,3	17,7	6,0	0,4	5,5	12,2	1,81	3,4	—	8,0
11	»	Boudry + Cortaillod	22. III. 22	52	9,5	19,0	0,6	18,4	5,9	0,3	5,5	12,9	1,64	2,1	—	7,4
12	»	Les Adoux	»	61	8,6	18,7	0,5	18,2	8,0	0,2	7,7	10,5	1,56	3,0	—	5,8
13	Cortaillod	Chanélaz	28. XI. 21	58	9,6	20,9	1,4	19,5	7,2	0,3	6,8	12,7	2,01	2,4	—	7,1
14	»	Les Perrons	21. XII. 21	52	9,7	19,9	0,6	19,3	7,7	0,3	7,3	12,0	1,86	3,2	—	5,5
15	»	—	25. II. 22	61	9,7	22,0	1,3	20,7	8,4	0,4	7,9	12,8	1,87	2,9	—	4,1
16	Colombier	—	12. XII. 21	56	9,4	19,9	0,7	19,2	6,4	0,3	6,0	13,2	2,04	2,8	—	7,0
17	Bôle	—	14. II. 22	58	9,1	19,4	0,5	18,9	7,2	0,4	6,7	12,2	1,80	2,4	—	7,5
18	Auvernier	—	5. XI. 21	34	10,6	17,8	1,0	16,8	5,5	0,6	4,8	12,0	2,22	3,1	—	4,8
19	»	—	16. XI. 21	37	10,5	18,5	0,9	17,6	5,5	0,4	5,0	12,6	2,19	3,1	—	6,5
20	»	Les Pains-blancs	19. XI. 21	52	9,7	19,8	0,6	19,2	7,3	0,4	6,8	12,4	2,03	3,5	—	14,0

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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'alcalinité</i>
21	Auvernier	Les Tombets	28. XI. 21	0,9948	10,2	20,2	0,6	19,6	7,7	0,6	6,8	12,8	1,79	3,6	—	6,6
22	»	—	15. XII. 21	51	9,4	18,7	0,5	18,1	5,9	0,6	5,1	13,0	2,17	3,3	—	6,2
23	»	Neuchâtel + Auvernier	19. XII. 21	37	10,5	18,5	0,6	17,9	5,1	0,5	4,5	13,4	2,07	3,0	—	6,1
24	»	—	3. I. 22	55	10,1	21,4	0,8	20,6	7,9	0,3	7,5	13,1	2,16	2,3	—	5,8
25	»	Les Lerins	19. I. 22	50	10,6	21,8	1,8	20,0	6,8	0,4	6,3	13,7	1,75	2,4	—	7,3
26	»	Auvernier + Colombier	8. III. 22	43	10,2	19,0	0,6	18,4	5,8	0,4	5,3	13,1	2,16	2,3	—	3,5
27	»	»	»	36	10,8	19,0	0,6	18,4	6,4	0,4	5,9	12,5	1,73	2,5	—	5,6
28	»	»	22. III. 22	42	10,6	19,7	0,7	19,0	6,6	0,3	6,2	12,8	1,76	2,7	—	4,1
29	Corcelles	Boseyer	5. XII. 21	63	9,3	21,1	0,6	20,5	8,5	0,4	8,0	12,5	1,95	3,4	—	6,7
30	»	—	7. IV. 22	37	10,8	19,0	1,4	17,6	4,9	0,6	4,1	13,5	1,99	2,6	—	6,6
31	Cormondrèche	Auvernier + Cormondrèche	9. II. 22	32	10,9	18,5	0,6	17,9	6,0	0,4	5,5	12,4	1,97	1,8	—	4,9
32	Peseux	—	7. IV. 22	41	10,9	20,4	0,5	19,9	5,9	0,6	5,1	14,8	2,36	2,3	—	5,9
33	Neuchâtel	Beauregard	24. XI. 21	40	10,0	17,7	0,4	17,3	4,7	0,3	4,3	13,0	2,03	2,5	—	6,5
34	»	»	»	42	9,9	18,0	0,5	17,5	4,3	0,3	3,9	13,6	2,16	2,2	—	6,6
35	»	Les Fahys	9. II. 22	61	8,9	21,8	0,6	21,2	5,1	0,4	4,6	16,6	1,93	2,2	—	7,3
36	Hauterive	—	14. XI. 21	40	10,4	18,7	0,7	18,0	5,0	0,4	4,5	13,5	2,17	2,8	—	8,1
37	»	Champréveyres	1. XII. 21	36	10,1	17,0	0,5	16,5	4,7	0,3	4,3	12,2	2,12	2,5	—	5,1
38	»	»	»	34	10,3	16,8	0,5	16,3	4,4	0,5	3,8	12,5	2,05	2,5	—	5,6
39	St. Blaise	—	22. III. 22	57	9,8	21,1	1,4	19,7	6,9	0,3	6,5	13,2	1,89	2,4	—	5,2
40	»	—	7. IV. 22	41	11,1	21,0	1,6	19,4	6,0	0,4	5,5	13,9	2,04	2,6	—	6,5
41	Cornaux	—	27. III. 22	45	9,4	17,4	0,8	16,6	4,8	0,6	4,0	12,6	1,64	1,7	—	4,4
42	»	—	»	48	9,9	19,1	0,7	18,4	6,7	0,4	6,3	12,1	1,72	2,1	—	5,4
43	Cressier	—	19. I. 22	36	9,9	16,6	0,4	16,2	5,0	0,3	4,6	11,6	1,81	2,4	—	4,5
44	»	—	24. I. 22	50	9,2	17,8	0,8	17,0	5,7	0,3	5,3	11,7	1,48	2,5	—	6,6
45	»	—	»	47	9,3	17,5	0,8	16,7	5,7	0,3	5,3	11,4	1,43	2,7	—	7,8
Moyenne				0,9946	9,9	19,5	0,7	17,8	6,0	0,4	5,4	12,7	1,91	2,7	—	6,1
Maximum				0,9963	11,1	22,2	1,8	21,2	8,4	0,6	8,0	14,7	2,40	3,9	—	14,0
Minimum				0,9932	8,6	16,6	0,3	16,3	3,8	0,2	3,2	10,5	1,46	1,5	—	3,1

Rotweine. — Vins rouges.

1	Vaumarcus	Vaumarcus-sanges	3. II. 22	0,9967	11,5	28,3	1,3	27,0	7,3	0,6	6,5	20,5	2,96	2,5	—	3,6
2	»	»	»	58	11,7	26,4	1,0	25,4	6,1	0,5	5,5	19,9	2,82	1,6	—	6,6
3	St. Aubin	—	17. I. 22	62	11,3	26,6	1,1	25,5	6,1	0,3	5,7	19,8	2,68	2,2	—	7,0
4	»	—	31. I. 22	68	10,9	26,9	1,3	25,6	6,5	0,8	5,5	20,1	2,51	1,7	—	6,6
5	Boudry	—	7. XI. 21	67	10,5	25,5	1,0	24,5	6,5	0,4	6,0	18,5	2,88	1,6	—	9,2
6	»	—	7. XII. 21	66	10,1	24,2	1,0	23,2	6,8	0,4	6,3	16,9	2,16	2,5	—	6,4
7	»	—	21. XII. 21	62	10,6	24,5	0,8	23,7	4,9	0,5	4,3	19,4	2,56	2,1	—	8,4
8	»	Les Merloses	24. IV. 22	45	10,9	21,5	0,9	20,6	6,6	0,3	6,2	14,4	1,71	2,2	—	8,2
9	Cortailod	—	19. XI. 21	31	10,8	17,8	0,7	17,1	4,8	0,4	4,3	12,8	2,48	2,5	—	10,3
10	»	—	25. II. 22	60	11,3	26,3	1,1	25,2	6,5	0,5	5,9	19,3	2,48	2,3	—	7,2
11	»	—	»	55	10,4	22,5	0,7	21,8	5,4	0,3	5,0	16,8	2,36	1,7	—	5,3
12	Colombier	—	12. XII. 21	56	10,7	23,3	1,0	22,3	6,0	0,5	5,4	16,9	2,39	1,9	—	8,3
13	Auvernier	Neuchâtel-Auvernier	15. XII. 21	54	10,8	23,3	0,8	22,5	4,5	0,4	4,0	18,5	2,77	2,0	—	7,8
14	»	Les Lerins	13. III. 22	35	12,8	24,0	2,0	22,0	4,6	0,5	4,0	18,0	2,17	1,5	—	6,6
15	»	Géboux	3. I. 22	74	11,1	28,8	1,4	27,4	7,5	0,3	7,1	20,3	3,17	1,6	—	7,9
16	»	—	9. II. 22	49	11,5	24,0	0,8	23,2	4,7	0,4	4,2	19,0	2,44	1,8	—	8,1
17	Corcelles	—	21. XII. 21	64	9,9	23,3	0,7	22,6	5,0	0,6	4,3	18,3	2,88	1,5	—	7,1
18	Cormondrèche	—	19. I. 22	62	10,5	24,5	1,3	23,2	6,3	0,4	5,8	17,4	2,32	2,3	—	8,1
19	Neuchâtel	—	20. X. 21	51	12,9	28,1	2,7	25,4	6,5	0,3	6,1	19,3	2,60	2,8	—	9,3
20	La Coudre	—	15. XII. 21	56	10,8	23,8	0,8	23,0	6,1	1,2	4,5	18,5	2,55	1,2	—	7,5
Moyenne				0,9957	11,0	23,7	1,1	24,4	6,0	0,5	5,0	18,2	2,59	1,9	—	7,5
Maximum				0,9974	12,9	28,8	2,7	27,4	7,5	1,2	7,1	20,5	3,17	2,8	—	10,3
Minimum				0,9931	9,9	17,8	0,7	17,1	4,5	0,3	4,0	12,8	1,71	1,2	—	3,6

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säuren, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
<p style="text-align: center;">Kanton Schaffhausen. Analytiker: Kantonales Laboratorium. Rotweine. — Vins rouges.</p>																
1	Schaffhausen	Fischerhäuserberg	April	0,9958	9,6	20,9	1,5	19,4	5,8	0,6	5,0	14,4	2,36	1,7	3,5	6,0
2	»	Rheinhalde	»	57	9,7	20,4	1,2	19,2	5,6	0,4	5,1	14,1	2,16	1,7	3,7	7,4
3	Unterhallau	hinterm Turm	Mai	65	9,3	21,8	1,2	20,6	7,7	0,4	7,2	13,4	2,04	2,2	1,2	8,8
4	»	Rötiberg, Weitelen	»	60	9,1	20,2	1,2	19,0	4,9	0,6	4,1	14,9	2,10	1,5	3,7	8,6
5	Trasadingen	—	April	53	9,4	19,2	1,1	18,1	5,2	0,6	4,5	13,6	2,00	1,7	3,8	11,0
6	Rüdlingen	verschiedene Lagen	»	80	8,4	22,8	1,0	21,8	8,5	6,4	8,0	13,8	2,26	1,7	1,0	10,4
7	Oberhallau	Oberhallauerberg	»	58	9,5	20,7	1,5	19,2	5,2	0,5	4,6	14,6	1,96	2,1	—	—
8	Stein a. Rb.	Blaurock	»	77	9,0	23,8	1,3	22,5	7,7	0,3	7,3	15,2	2,40	2,1	1,3	8,4
		Minimum		0,9953	8,4	19,2	1,0	18,1	4,9	0,3	4,1	13,4	1,96	1,5	1,0	6,0
		Maximum		0,9980	9,7	23,8	1,5	22,5	8,5	0,6	8,0	15,2	2,40	2,2	3,8	11,0
		Mittel		0,9963	9,1	21,2	1,2	20,0	6,1	0,5	5,7	14,2	2,16	1,8	2,5	7,6
<p style="text-align: center;">Weissweine. — Vins blancs.</p>																
1	Schleitheim	Mühleweg	April	0,9962	8,3	18,2	1,0	17,2	6,6	0,4	6,1	11,1	1,68	2,3	4,1	7,8
2	»	Lendenberg	»	58	8,5	18,0	1,0	17,0	6,9	0,4	6,4	10,6	1,52	2,1	4,4	9,1
3	Buchberg	Bach	»	57	8,6	17,8	1,0	16,8	5,4	0,6	4,6	12,2	1,86	1,5	3,3	8,3
4	Siblingen	Galgenberg	»	84	6,4	17,8	1,0	16,8	6,9	1,4	5,2	11,6	1,92	2,2	3,5	7,3
5	Wilchingen	Hochbreite	»	64	8,2	18,5	1,0	17,5	5,6	1,0	4,4	13,1	2,18	—	3,6	9,8
		Minimum		0,9957	6,4	17,8	1,0	16,8	5,4	0,4	4,4	10,6	1,52	1,5	3,3	7,3
		Maximum		0,9984	8,6	18,5	1,0	17,5	6,9	1,4	6,4	13,1	2,18	2,3	4,4	9,8
		Mittel		0,9965	8,0	18,1	1,0	17,1	6,3	0,8	5,3	11,7	1,83	2,0	3,8	8,5

Kanton St. Gallen.
Analytiker: **Kantonales Laboratorium.**

Weissweine. — Vins blancs.

1	Rebstein	verschiedene Lagen	15. II. 22	0,9961	8,2	17,8	1,0	16,8	6,0	0,8	5,0	11,7	1,51	1,8	2,5	10,3
2	»	Scheiben	15. II. 22	64	7,9	17,5	1,1	16,4	6,5	0,6	5,7	10,7	1,98	1,7	2,0	8,5
3	Balgach	verschiedene Lagen	8. III. 22	65	8,0	18,2	1,1	17,1	6,4	0,9	5,3	11,8	2,17	1,4	1,7	10,2
4	Altstätten	Forst	12. I. 22	65	9,6	22,8	1,2	21,6	5,7	0,4	5,2	16,3	2,53	1,5	2,0	7,2
5	Jona	Fuchsenberg	27. I. 22	51	11,2	23,8	1,2	22,6	8,8	0,3	8,4	14,2	1,57	2,5	0,9	7,4
		Minimum		0,9951	7,9	17,5	1,0	16,4	5,7	0,3	5,0	10,7	1,51	1,4	1,7	7,2
		Maximum		0,9965	11,2	23,8	1,2	22,6	8,8	0,9	8,4	16,3	2,53	2,5	2,5	10,3
		Durchschnittszahl		0,9961	9,2	20,0	1,1	18,9	6,7	0,6	6,1	12,8	1,95	1,8	1,8	8,7

Rotweine. — Vins rouges.

1	Rebstein	Burghalde und Höhler	15. II. 22	0,9952	9,3	19,0	1,2	17,8	5,4	0,5	4,7	13,0	2,12	1,7	2,2	9,0
2	»	Tobel und Elmathalde	15. II. 22	51	9,9	20,4	0,9	19,5	5,0	0,7	4,0	15,4	2,30	0,9	2,6	9,2
3	Berneck	Langmoos	27. II. 22	37	10,1	17,3	0,6	16,7	5,3	0,7	4,4	12,3	2,11	1,0	2,3	8,7
4	»	Eichholz	6. III. 22	46	10,0	19,2	1,1	18,1	4,8	0,5	4,1	14,0	2,05	1,2	1,9	9,5
5	Balgach	verschiedene Lagen	1. III. 22	44	10,2	19,4	1,0	18,4	4,6	0,5	3,9	16,0	2,08	1,3	2,2	8,8
6	»	»	»	44	10,2	19,4	1,0	18,4	4,4	0,6	3,5	14,8	2,38	0,7	2,0	8,6
7	»	»	»	49	9,6	19,0	1,2	17,8	4,4	0,6	3,6	14,1	2,20	0,5	2,7	9,7
8	»	»	»	44	10,2	19,2	1,2	18,0	4,2	0,5	3,6	14,4	1,96	0,9	2,3	10,2
9	»	»	8. III. 22	57	9,7	21,1	1,3	19,8	4,0	0,3	3,6	16,2	2,40	0,7	2,0	11,6
10	Altstätten	Forst	12. I. 22	67	10,9	26,6	1,4	25,2	6,2	0,4	5,6	19,6	2,59	0,8	1,9	9,3
11	»	Rebhalden	»	60	9,7	21,8	1,1	20,7	5,7	0,4	5,1	15,6	2,40	1,7	2,2	10,9
12	»	Regenhäldeli	»	58	9,8	21,6	0,9	20,7	6,3	0,6	5,6	15,0	2,29	1,7	1,5	9,4
13	Wartau	Scholär	24. XI. 21	58	10,1	22,3	1,2	21,1	5,1	0,6	4,3	16,7	2,30	1,7	2,4	10,8
14	»	Azmoos	3. I. 22	57	10,2	22,6	1,2	21,4	6,0	1,2	4,4	16,9	2,29	1,5	2,2	7,4
15	Sevelen	Baggastiel	12. I. 22	56	9,7	20,9	0,8	20,1	5,1	0,5	4,5	15,5	2,64	0,5	2,7	9,1
16	Sargans	Sandgrube	30. III. 22	61	10,8	25,2	1,2	24,0	7,8	0,5	7,1	16,8	2,37	0,9	1,7	7,5
17	»	Bühl	»	41	11,4	21,8	0,8	21,0	5,4	0,6	4,7	16,2	2,26	0,8	1,9	9,0
18	Mels	Nidberg	22. II. 22	48	10,7	21,8	1,2	20,6	5,1	0,7	4,2	16,4	2,07	1,4	1,8	9,9
19	»	Pfarrhof	»	65	10,4	24,7	1,3	23,4	7,1	0,3	6,7	17,6	2,60	1,8	1,0	9,3
20	»	Nidberg	»	57	9,8	21,4	1,0	20,4	5,7	0,3	5,3	15,0	2,08	2,1	1,3	10,4
21	»	Langenstrich	»	51	10,0	20,4	0,9	19,5	5,3	0,4	4,8	14,6	2,28	1,6	1,5	8,0
22	Wallenstadt	Oelberg	27. I. 22	42	10,8	20,6	1,2	19,4	3,9	0,4	3,4	16,0	2,34	1,4	2,0	10,9
23	»	Tscherlach	»	66	8,7	20,4	1,2	19,2	4,9	1,0	3,6	15,5	2,17	1,1	1,9	9,5
24	»	Oelberg	»	37	10,8	19,4	0,8	18,6	4,7	0,3	4,2	14,3	1,88	1,1	1,2	9,1

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. L.</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit g p l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Gesamt-Weinsäure, g p. L. <i>Acide tartrique total, g p. l</i>	Milchsäure, g p. L. <i>Acide lactique, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
25	Quarten Jona	Quinten (rot und weiss)	27. I. 22	0,9964	8,9	15,4	0,7	14,7	4,7	1,2	3,1	11,5	2,00	0,9	1,8	9,5
26		Fuchsenberg	27. I. 22	0,9987	9,8	28,6	1,4	27,2	6,4	0,4	5,9	21,2	2,96	1,4	1,6	8,8
		Minimum		0,9937	8,7	15,4	0,6	14,7	3,9	0,3	3,1	11,5	1,88	0,5	1,0	7,4
		Maximum		0,9987	11,4	28,6	1,4	27,2	7,8	1,2	7,1	21,2	2,96	2,1	2,7	11,6
		Durchschnittszahl		0,9954	9,7	21,1	1,0	20,1	5,3	0,6	4,7	15,4	2,27	1,2	1,9	9,4
Cantone del Ticino. — Analistes:*																
Rotweine. — Vini rossi.																
1	Savosa	Vino americano	X., XI. et XII. 1921	1,0006	8,2	28,6	0,2	28,4	9,8	0,5	9,1	19,3	2,62	7,5	—	12,9
2	Campestro	»	»	0,9995	8,1	25,4	1,0	24,4	9,4	0,6	8,7	15,7	2,62	7,4	—	12,2
3	Origlio	Vino nostrano	»	1,0012	7,7	26,8	1,4	27,2	9,7	0,4	9,2	18,0	2,37	5,6	—	11,8
4	Gudo	»	»	0,9964	10,0	23,5	0,7	22,8	6,9	0,5	6,3	16,5	2,08	3,7	—	10,1
5	»	»	»	70	9,0	22,3	1,5	20,8	5,6	0,7	4,7	16,1	—	2,8	—	—
6	Lamone	Vino Clinton	»	93	8,7	26,6	—	—	9,8	0,5	9,1	—	—	—	—	—
7	Mezzana	Vino Frésia	Juin 1922	69	11,8	29,5	0,5-1,0	29,0	10,2	0,7	9,3	19,7	3,00	2,1	1,1	10,4
8	»	»	»	1,0000	11,1	35,0	0,5	34,5	11,6	0,5	11,0	23,5	3,20	1,9	1,1	9,0
9	»	»	»	1,0009	10,9	36,5	0,5	36,0	10,9	0,4	10,4	25,6	3,62	1,7	1,1	9,0
10	»	Vino Merlot	»	0,9968	12,1	29,9	0,5	29,4	6,9	0,5	6,3	23,1	2,57	1,3	1,1	8,0
11	»	Vino Bondola	»	77	9,2	24,2	—	24,2	8,0	0,5	7,4	16,8	2,80	2,0	0,9	8,2
12	»	»	»	81	9,2	25,2	—	25,2	8,8	0,6	8,0	17,2	2,98	1,7	0,9	8,7
13	»	Vino Seibel 1000	»	22	12,9	20,9	—	20,9	5,1	0,8	4,1	16,8	2,51	1,4	2,1	10,5
14	Castagnola	—	»	52	11,0	23,0	1-1,5	22,0	6,3	0,5	5,6	16,4	1,70	3,0	4,5	10,6
		Minimo		0,9922	7,7	20,9	0,2	20,8	5,1	0,4	4,1	15,7	1,70	1,3	0,9	8,0
		Medio		1,0012	12,9	36,5	1,5	36,0	11,6	0,8	11,0	25,6	3,62	7,5	4,5	12,9
		Massimo		0,9979	10,0	26,9	—	26,5	8,5	0,5	7,8	18,8	2,67	3,2	1,6	10,0

* No 1 à 6 Laboratoire cantonal du Tessin; No 7—17 Division de Chimie de la Station fédérale d'essais viticoles de Lausanne.

Weissweine. — Vini bianchi.

16	Castagnola	Vino Sémillon	0,9917	13,2	20,5	1-1,5	19,5	6,0	0,5	5,4	14,1	1,23	3,4	2,9	10,8
17	Morcote	»	0,9922	11,4	17,3	1-1,5	16,3	7,4	0,6	6,6	9,7	1,36	3,7	0,7	6,3

Kanton Thurgau.

Analytiker: Kantonales Laboratorium.

Weissweine. — Vins blancs.

1	Salenstein	Hinterburger	8. V.	0,9961	8,6	19,0	0,9	18,1	7,9	0,4	7,4	10,7	1,94	2,0	9,7
2	Steckborn	Mittlere Lage	»	78	7,4	19,4	1,3	18,1	7,3	0,5	6,7	11,8	1,69	2,6	9,8
3	Neunforn	Ober-Neunforn	12. V.	60	9,6	21,4	1,2	20,2	8,5	0,4	8,0	12,2	1,52	2,1	8,9
4	Weinfelden	Schmälzler, Bühl	16. V.	81	7,8	21,4	1,1	20,3	9,1	0,9	8,0	12,3	1,70	3,7	9,2
5	Uesslingen	Iselisberg	20. V.	89	6,7	19,9	1,3	18,6	6,1	1,1	4,7	13,9	2,07	1,9	9,6
6	»	Dietingen	»	62	8,1	17,5	1,0	16,5	6,1	0,5	5,5	11,0	1,59	2,4	10,4
7	»	Uesslingen	»	63	8,6	19,4	1,1	18,3	7,0	0,6	6,2	12,1	1,88	1,7	10,7
		Mittel		0,9970	8,1	19,7	1,1	18,6	7,4	0,6	6,6	12,0	1,77	2,3	9,7
		Maximum		0,9989	9,6	21,4	1,3	20,3	9,1	1,1	8,0	13,9	2,07	3,7	10,7
		Minimum		0,9960	6,7	17,5	0,9	16,5	6,1	0,4	4,7	10,7	1,52	1,7	8,9

Rotweine. — Vins rouges.

1	Salenstein	Salenstein	8. V.	0,9975	8,5	21,8	1,2	20,6	8,2	1,1	6,8	13,8	2,38	2,5	10,9
2	»	Arenenberg	27. V.	71	9,4	23,5	1,4	22,1	7,9	0,5	7,2	14,9	2,53	2,6	11,1
3	»	»	»	54	9,4	19,4	1,2	18,2	5,8	0,6	5,0	13,2	2,08	1,7	10,5
4	Steckborn*	Mittlere und untere Lage	8. V.	63	8,2	18,2	1,0	17,2*	6,5	0,6	5,7	11,5	1,99	1,8	10,5
5	Neunforn	Ober-Neunforn	12. V.	50	10,1	20,4	1,1	19,3	5,8	0,4	5,3	14,0	1,75	1,8	11,2
6	Weinfelden	Straussberg	16. V.	64	9,9	23,3	1,2	22,1	5,8	0,4	5,3	16,8	2,07	1,8	9,4
7	»	Bachtobel	23. V.	55	10,9	23,8	1,4	22,4	6,6	0,6	5,8	16,6	2,30	1,9	9,0
8	Uesslingen	Iselisberg	20. V.	73	8,8	22,3	1,1	21,2	7,5	0,6	6,8	14,4	1,82	2,2	13,0
9	»	Dietingen	»	85	8,5	24,2	1,3	22,9	8,7	0,5	8,1	14,8	2,01	3,0	11,7
10	»	Uesslingen	»	64	9,2	21,4	1,2	20,2	6,8	0,6	6,0	14,2	2,30	1,95	10,4
11	Hüttwilen	Hüttwilen	31. V.	51	10,0	20,4	1,2	19,2	6,1	0,4	5,6	13,6	1,87	1,8	10,4
		Mittel		0,9964	9,3	21,7	1,2	20,5	6,9	0,5	6,1	14,3	2,10	2,1	10,7
		Maximum		0,9985	10,9	24,2	1,4	22,9	8,7	1,1	8,1	16,8	2,53	3,0	13,0
		Minimum		0,9950	8,2	18,2	1,0	17,2	5,8	0,4	5,0	11,5	1,75	1,7	9,0

* Süssabdruck

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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'alcalinité</i>
Canton du Valais.																
Analyste: Laboratoire cantonal à Sion.																
Weissweine. — Vins blancs.																
1	Salquenen	Fendant-Martschen	21. III.	0,9911	12,5	17,5	1,3	16,2	4,9	0,5	4,2	12,0	1,58	2,0	—	—
2	»	Malvoisie-Larschen	»	18	12,6	19,7	1,8	17,9	4,4	0,8	3,4	14,5	1,84	1,0	—	—
3	Sierre	Fendant-Ravyre	28. III.	17	11,9	17,3	1,4	15,9	4,9	0,5	4,3	11,6	1,34	2,0	—	—
4	»	»	»	01	12,9	16,1	1,1	15,0	4,0	0,6	3,2	11,8	1,64	1,2	—	—
5	»	Fendant-Pianzette	»	24	11,2	17,3	1,2	16,1	4,9	0,7	4,0	12,1	1,64	1,8	—	—
6	»	Fendant-Mamatte	»	07	12,3	16,1	1,5	14,6	3,6	0,5	3,0	11,6	1,58	1,2	—	—
7	»	Fendant-Ravyre	21. III.	51	14,2	31,4	10,5	20,9	4,1	0,5	3,5	17,4	2,14	0,8	—	—
8	»	Gros-Rhin-Tschietroz	28. III.	20	12,7	20,2	1,6	18,6	4,7	0,7	3,8	14,8	1,62	1,2	—	—
9	»	Rèze-Glarey	31. III.	13	12,2	17,3	1,5	15,8	5,5	0,5	4,9	10,9	1,15	2,3	—	—
10	»	Muscat-Crêtte-Longue	28. III.	29	12,2	21,1	2,6	18,5	5,3	0,6	4,6	13,9	1,74	1,4	—	—
11	»	Malvoisie-Bernune	31. III.	34	13,7	26,20	2,3	23,9	4,5	0,5	3,9	20,0	1,96	0,9	—	—
12	Miège	Rèze-Plâne	24. III.	40	11,5	21,8	1,5	20,3	5,7	0,4	5,2	15,1	1,70	2,3	—	—
13	»	Rèze-Gouet-Rotzeg	»	43	11,2	21,8	1,6	20,2	6,0	0,6	5,3	14,9	1,80	2,5	—	—
14	Venthône	Fendant-Planète	»	20	11,4	16,8	1,1	15,7	5,4	0,5	4,8	10,9	1,60	2,40	—	—
15	»	Muscat-Les Corles	»	28	12,0	20,4	3,5	16,9	5,4	0,7	4,5	12,4	1,54	1,7	—	—
16	»	Malvoisie-Zandinan	»	02	13,9	19,0	1,3	17,7	4,7	0,7	3,8	13,9	1,74	1,2	—	—
17	Lens	Fendant-Vaas	10. III.	15	12,4	18,2	1,3	16,9	5,1	0,3	4,7	11,2	1,64	2,1	—	—
18	»	»	I.	25	12,1	19,9	0,8	19,1	5,0	0,5	4,4	14,7	1,69	2,3	—	—
19	»	Fendant-Rèze	I.	33	11,6	20,4	0,8	19,6	5,7	0,4	5,3	14,3	1,75	2,6	—	—
20	»	Muscat-Hormy	10. III.	41	12,2	24,0	1,8	22,2	4,8	0,5	4,2	18,0	2,06	0,9	—	—
21	»	Muscat-Troyères	4. III.	37	11,97	22,3	1,5	20,8	4,6	0,6	3,9	16,9	2,26	1,5	—	—
22	»	Muscat-Orgival	»	40	12,8	25,2	1,9	23,3	5,4	1,1	4,0	19,3	2,24	0,9	—	—
23	»	Malvoisie-Pischoud	»	88	15,1	18,7	2,0	16,7	4,1	0,5	3,5	13,2	2,54	2,3	—	—
24	St. Léonard	Fendant-Barmes	3. III.	28	11,6	19,2	1,4	17,8	5,0	0,5	4,4	13,4	1,90	2,3	—	—

25	St. Léonard	Fendant-Barmes	3. II.	0,9917	12,2	18,0	1,3	16,7	4,3	0,4	3,8	12,9	1,76	2,1	—	—
26	»	Fendant-Mayoz	»	09	12,2	16,3	1,3	15,0	4,3	0,3	3,9	11,1	1,76	1,8	—	—
27	Bramois	»	21. III.	27	12,1	20,4	1,7	18,7	4,3	0,4	3,8	14,9	1,88	1,4	—	—
28	Ayent	Fendant-Voos-Zampon	5. IV.	22	11,5	17,5	1,2	16,3	5,8	0,4	5,3	11,0	1,31	3,1	—	—
29	»	»	7. IV.	22	11,5	17,5	1,4	16,1	5,8	0,4	5,3	10,8	1,40	2,9	—	—
30	»	Fendant-Muscat	»	35	11,8	21,4	1,5	19,9	6,4	0,4	5,9	14,0	1,70	1,7	—	—
31	»	Fendant-Muscat Botyre	31. III.	40	10,7	19,7	1,4	18,3	5,2	0,6	4,4	13,9	1,74	1,5	—	—
32	»	Muscat-Signèse	5. IV.	35	11,2	19,9	1,3	18,6	4,8	0,6	4,0	14,6	1,74	1,6	—	—
33	Grimisuat	Fendant-Brûle-fer	»	0	12,9	18,2	1,8	16,4	4,2	0,5	3,6	12,8	1,90	1,9	—	—
34	»	»	»	14	12,3	17,8	1,5	16,3	4,7	0,4	4,2	12,1	1,40	1,8	—	—
35	»	Fendant-Molignon	»	07	12,9	17,5	1,3	16,2	4,5	0,4	4,0	12,2	1,52	1,6	—	—
36	»	Fendant-Rhin-Prettire	»	13	12,6	18,2	1,5	16,7	4,6	0,3	4,2	12,5	1,68	1,8	—	—
37	Savieze	Fendant-Château de la Soie	7. IV.	15	12,3	18,0	1,5	16,5	4,5	0,5	3,8	12,7	1,84	1,5	—	—
38	Sion	Fendant-Clavoz	»	28	11,5	19,0	1,2	17,8	4,5	0,6	3,8	14,0	2,28	1,4	—	—
39	»	Fendant-Molignon	11. IV.	40	12,2	23,8	2,5	21,3	5,8	0,6	5,0	16,3	1,94	1,8	—	—
40	»	Fendant-Uvrier	»	28	12,2	20,9	1,8	19,1	5,6	0,7	4,7	14,4	2,16	1,8	—	—
41	»	Fendant-L'Agace	»	29	11,5	19,2	1,5	17,7	4,5	0,5	3,9	13,8	1,84	1,4	—	—
42	»	Fendant-Le Mont	»	58	12,6	29,0	10,0	19,0	4,2	0,8	3,2	15,8	1,92	1,2	—	—
43	»	Fendant-Diolly	25. IV.	23	12,4	20,2	1,7	18,5	7,2	0,3	6,9	11,6	1,38	1,8	—	—
44	»	»	8. VI.	09	12,6	17,3	1,4	15,9	4,8	0,4	4,3	11,6	1,56	1,4	—	—
45	»	Fendant-Châteauneuf	»	0,9028	10,9	17,3	1,3	16,0	5,2	0,7	4,3	11,7	1,80	1,5	—	—
46	»	Rhin-Châteauneuf	»	0,9940	14,8	30,2	3,0	27,2	6,6	0,8	5,6	21,6	3,26	0,7	—	—
47	»	Muscat-Clavoz	11. IV.	49	15,6	34,3	6,4	27,9	6,6	0,6	5,8	22,1	3,00	0,2	—	—
48	»	Johannisberg-Brûle-fer	»	20	12,4	19,4	1,4	18,0	4,2	0,5	3,5	14,5	2,24	1,2	—	—
49	»	Arvine-Sitterie	7. IV.	28	13,9	25,2	4,8	20,4	6,5	0,5	5,9	14,5	1,72	1,4	—	—
50	»	Amigne-Sitterie	»	11	13,3	19,7	1,9	17,8	5,1	0,6	4,3	13,5	2,30	1,6	—	—
51	»	Malvoisie-Châteauneuf	8. IV.	41	14,6	30,0	2,4	27,6	6,0	0,9	4,9	22,7	2,76	0,5	—	—
52	Conthey	Fendant-Mélange	16. V.	29	11,0	17,8	1,5	16,3	4,7	0,9	3,6	12,7	2,00	0,6	—	—
53	»	»	»	18	11,8	17,3	1,5	15,8	4,5	0,7	3,6	12,2	1,72	1,2	—	—
54	»	Fendant-Rhin-Grd.-Verger	»	38	11,0	19,9	1,5	18,4	4,9	0,9	3,8	14,6	2,68	0,8	—	—
55	»	»	»	30	10,4	16,6	1,4	15,2	4,7	0,4	4,2	11,0	1,80	1,4	—	—
56	Vétroz	Amigne	11. IV.	56	9,9	21,4	1,5	19,9	8,3	0,6	7,5	12,4	1,56	2,9	—	—
57	Ardon	Mélange-Nizières	15. V.	03	12,7	16,1	1,4	14,7	5,1	0,7	4,2	10,5	1,44	1,6	—	—
58	»	Fendant-Rhin-Les Champs	»	30	10,8	17,5	1,5	16,0	5,4	0,5	4,8	11,2	1,76	1,6	—	—
59	»	»	»	07	12,5	16,6	1,5	15,1	4,7	0,5	4,1	11,0	1,42	1,6	—	—
60	Chamoson	Fendant-Champ de Croix	7. IV.	03	13,5	18,5	1,9	16,6	5,0	0,5	4,4	12,2	1,74	1,8	—	—
61	»	Fendant-Trémasières	»	0,9896	13,5	16,6	1,7	14,9	4,5	0,4	4,0	10,9	1,60	1,7	—	—
62	»	Fendant Collombey	»	0,9909	13,0	18,5	1,8	16,7	4,9	0,4	4,4	12,3	1,45	2,0	—	—
63	»	Fendant Ravanay	»	20	12,2	19,0	1,4	17,6	5,0	0,4	4,5	13,1	1,30	2,2	—	—
64	»	Fendant-La Crettaz	31. III.	01	13,7	18,2	1,4	16,8	5,0	0,3	4,6	12,2	1,30	2,0	—	—

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige 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>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</i>
65	Chamoson	Fendant-Le Grü	31. III.	0,9921	11,7	17,8	1,3	16,5	5,2	0,4	4,7	11,8	1,34	2,3	—	—
66	»	»	»	11	12,9	18,5	2,5	16,0	5,3	0,3	4,9	11,1	1,40	2,1	—	—
67	»	»	24. III.	14	12,7	18,7	1,5	17,2	5,2	0,4	4,7	12,5	1,36	2,3	—	—
68	»	Fendant-Rhin-Tzoumaz	28. III.	20	12,3	19,2	1,5	17,7	6,0	0,3	5,6	12,1	1,00	2,8	—	—
69	»	Rhin-Crêtes	»	05	13,3	18,2	1,4	16,8	4,9	0,4	4,4	12,4	1,32	1,9	—	—
70	»	Arvine-Rèze-Lemeire	31. III.	08	12,7	17,3	1,2	16,1	6,0	0,5	5,4	10,7	1,16	3,0	—	—
71	Riddes	Fendant-Montibeux	7. II.	1,0037	12,96	51,3	27,2	24,1	4,2	0,4	3,7	20,4	2,02	1,7	—	—
72	Fully	Fendant-Carroy	21. III.	0,9907	12,3	16,1	1,1	15,0	4,4	0,4	3,9	11,1	1,62	1,8	—	—
73	«	Fendant-Rhin-Chancot	»	25	10,5	15,4	1,2	14,2	4,5	0,7	3,7	10,5	1,92	1,6	—	—
74	»	Fendant-Rhin-Tassonix	»	38	12,4	23,8	1,7	22,1	5,5	0,5	4,9	17,2	1,62	1,9	—	—
75	»	Fendant-Arvine-Champléni	10. III.	30	10,96	18,5	1,3	17,2	5,1	0,7	4,2	13,0	1,32	1,9	—	—
76	»	Fendant-Arvine-Saxé	»	30	11,5	19,4	1,5	17,9	5,5	0,5	4,9	13,0	1,36	2,6	—	—
77	»	Arvine-Carroy	21. III.	29	12,9	22,8	1,8	21,0	4,5	1,1	3,2	17,8	2,18	1,6	—	—
78	Charrat	Fendant-Champ Saudan	24. II.	13	13,0	19,2	1,4	17,8	4,6	0,3	4,2	13,6	1,54	1,7	—	—
79	»	»	17. II.	19	12,0	18,0	1,6	16,4	4,7	0,4	4,2	12,2	1,50	1,6	—	—
80	»	»	»	31	11,2	19,0	1,5	17,5	4,7	0,3	4,3	13,2	1,90	2,7	—	—
81	»	Fendant-Rhin-Les Channes	»	28	11,8	19,9	1,5	18,4	4,6	0,4	4,1	14,3	1,58	1,8	—	—
82	»	Mélange-Madeleine	»	36	11,2	20,2	2,8	17,4	6,4	0,3	6,0	11,4	1,50	2,0	—	—
83	»	Mélange-Rappes	»	28	11,3	18,2	1,4	16,8	5,3	0,4	4,8	12,6	1,50	1,8	—	—
84	Martigny	Fendant-Gerardines	»	12	12,6	18,0	2,3	15,7	4,9	0,6	4,1	11,6	1,38	1,6	—	—
85	»	Fendant-Plan-Cerisier	»	15	13,0	19,9	2,5	17,4	5,3	0,3	4,9	12,5	1,41	1,9	—	—
86	»	Fendant-Bourrigne	11. II.	07	13,9	20,2	1,5	18,7	4,3	0,4	3,8	14,9	1,46	1,8	—	—
87	»	Fendant-Le Château	4. III.	13	13,2	19,9	1,4	18,5	5,8	0,3	5,4	13,1	1,36	2,7	—	—
88	»	Amigne-Sur le Scex	»	24	13,9	24,2	5,0	19,2	5,4	0,4	4,9	14,3	1,86	1,2	—	—
89	»	Arvine-Coquimpey	»	23	13,2	22,3	2,2	20,1	7,5	0,4	7,0	13,1	1,34	3,5	—	—
90	»	Mélange-Coquimpey	24. III.	04	13,2	17,8	1,6	16,2	4,3	0,3	3,9	12,3	1,24	1,7	—	—
91	Bovernier	Fendant mélangé Les Valettes	11. II.	39	10,7	19,4	1,5	17,9	5,7	1,0	4,4	13,5	2,84	1,0	—	—
92	Monthey	Fendant-Grands Confins	24. II.	33	11,2	19,4	1,6	17,8	5,7	0,5	5,1	12,7	1,66	2,3	—	—
93	»	Fendant-Rhin-Outre Vièze	»	32	11,0	18,5	1,5	17,0	5,8	0,5	5,2	11,8	1,34	2,0	—	—
94	»	Fendant Massillon	»	54	10,0	21,1	1,5	19,6	6,6	0,3	6,2	13,4	1,60	2,5	—	—

95	Monthey	Fendant-Rhin-Ensier	24. II.	0,9933	10,8	18,5	1,0	17,5	5,8	0,7	4,9	12,6	2,00	1,2	—	—
96	»	»	10. III.	43	10,4	19,4	1,6	17,8	5,0	0,4	4,5	12,3	1,70	1,7	—	—
97	Vouvry	Fendant-Grande Vigne	21. III.	34	11,0	19,2	1,3	17,9	4,7	0,6	3,9	14,0	2,42	1,1	—	—
98	Vionnaz	Fendant-Vigne d'en Bas	24. III.	46	10,0	19,2	1,5	17,7	6,5	0,3	6,2	11,5	1,26	2,7	—	—
		Maximum		1,0037	15,6	51,3	27,2	27,9	8,3	1,1	7,5	22,7	3,26	3,5	—	—
		Minimum		0,9888	9,9	16,1	0,8	14,6	3,6	0,3	3,0	10,5	1,00	0,2	—	—
		Moyenne		0,9927	12,1	20,4	2,1	18,3	5,1	0,5	4,4	13,9	1,73	1,8	—	—

Rotweine. — Vins rouges.

1	Salquenen	Dôle-Larschen	13. IV.	0,9954	11,7	25,7	2,2	23,5	4,9	0,6	4,2	19,3	2,54	1,8	—	—
2	»	Höllenwein-Hölle	»	41	12,0	23,5	1,5	22,0	6,5	1,0	5,3	16,7	1,60	2,5	—	—
3	Sierre	Dôle non envée-Planzette	19. IV.	16	12,7	19,2	1,5	17,7	5,3	0,4	4,8	12,9	1,68	1,9	—	—
4	»	Dôle-Goubing	»	64	12,2	29,5	2,0	27,5	5,4	0,4	4,9	22,6	2,74	1,2	—	—
5	Lens	Rouge du Pays-Hormy	11. IV.	45	11,1	22,1	1,8	20,3	6,0	0,6	5,3	15,0	2,00	2,1	—	—
6	St. Léonhard	Dôle-Entre deux Scex	3. II.	63	14,4	34,6	2,2	32,4	6,2	0,6	5,5	26,9	2,50	2,3	—	—
7	»	Dôle-orgival	»	52	12,0	25,9	3,5	22,4	5,2	0,5	4,6	17,8	2,70	2,4	—	—
8	Ayent	Rouge du Pays-Zampon	19. IV.	45	11,4	22,8	1,8	21,0	6,1	0,4	5,6	15,4	1,96	2,5	—	—
9	Bramois	Dôle du Pays-Zampon	13. IV.	54	11,3	24,7	0,6	24,1	5,4	0,7	4,6	19,5	3,56	—	—	—
10	Sion	»	19. IV.	61	13,2	31,0	3,0	28,0	5,2	0,7	4,3	23,7	3,12	1,1	—	—
11	»	Dôle-Châteauneuf	8. VI.	39	11,4	21,4	1,3	20,1	4,5	0,6	3,7	16,4	2,76	0,7	—	—
12	Conthey	»	16. V.	47	11,1	22,3	1,7	20,6	4,5	0,8	3,5	17,1	2,70	0,8	—	—
13	Ardon	Dôle-Genevray	15. V.	35	11,3	20,2	1,9	18,3	5,5	0,8	4,5	13,8	2,28	1,7	—	—
14	Chamoson	Dôle-Le Grü	13. IV.	49	13,1	28,1	2,0	26,1	5,2	0,4	4,7	21,4	3,44	1,3	—	—
15	Fully	Rouge du Pays-Saxé	»	25	11,9	19,2	1,5	17,5	5,4	0,4	4,9	12,8	1,92	2,1	—	—
16	»	Rouge du Pays-Les Glaives	»	46	11,0	21,8	1,5	20,3	5,1	0,9	4,0	16,3	2,80	1,5	—	—
17	»	Rouge du Pays-Les Perches	»	47	11,5	23,3	1,5	21,8	5,4	0,7	4,6	17,2	2,46	1,9	—	—
18	Martigny	Dôle-Le Château	»	36	12,9	24,5	2,2	22,3	4,9	0,5	4,3	18,0	2,46	1,8	—	—
19	Bovernier	Geron-Les Valettes	11. II.	52	11,6	24,5	2,0	22,5	8,5	0,5	7,9	14,6	1,54	3,2	—	—
		Maximum		0,9964	14,4	34,6	3,5	32,4	8,5	1,0	7,9	26,9	3,56	3,2	—	—
		Minimum		0,9916	11,0	19,2	0,6	17,5	4,5	0,4	3,5	12,8	1,54	0,7	—	—
		Moyenne		0,9946	11,9	24,2	1,8	22,4	5,5	0,6	4,7	17,7	2,45	1,8	—	—

No.	Gemeinde Commune	Name und Lage des Rebberges Nom local Rebensorte Nature du plant	Spezifisches Gewicht Poids spécifique	Alkohol, Vol. % Alcool, vol. %	Extrakt, g p. L. Extrait, g p. l	Zucker, g p. L. Sucre, g p. l	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. Extrait sans sucre, g p. l	Gesamtsäure, g p. L. Acidité totale, g p. l	Flüchtige Säure, g p. L. Acidité volatile, g p. l	Nichtflüchtige Säure, g p. L. Acidité fixe, g p. l	Extraktrest, g p. L. Extrait réduit, g p. l	Asche, g p. L. Cendres, g p. l	Alkalinität in cm ³ N p. L. Alcalinité en cm ³ N p. l	Gesamt-Weinsäure, g p. L. Acide tartrique total, g p. l	Milchsäure, g p. L. Acide lactique, g p. l	H-Jonen-Konzentration Millim. p. L. Concentration des Jons H millimoles p. l
Canton de Vaud.																
<p><i>Analysten:</i> Les analyses numérotées ont été exécutées au laboratoire de Chimie de la Station fédérale d'essais viticoles. (Chef M. P. Tonduz, assistants MM. Piguet et Brüderlein.) 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, inspecteur des denrées de la ville de Vevey.</p> <p>Analyses exécutées durant les mois de mai, juin et juillet 1922.</p> <p><i>Le manuscrit de ce travail avait été déjà remis à l'imprimerie, lorsque nous avons appris la mort subite de M. le Dr von Bergen. Nous conserverons un souvenir reconnaissant de ce distingué collègue et dévoué collaborateur.</i></p>																
Weissweine. — Vins blancs.																
Région Aigle-Yverne.																
4	Aigle	Vy-Neuvaz	0,9923	12,3	19,9	1-1,5	18,9	5,7	0,4	5,2	13,7	2,04	7,8	2,0	1,6	0,45
6	»	Beauregard	04	14,2	19,4	1-1,5	18,4	4,7	0,6	4,0	14,4	1,71	11,2	1,1	3,3	0,36
7	»	Mélange	08	13,0	18,0	1-1,5	17,0	4,2	0,6	3,5	13,5	1,72	12,6	1,4	2,5	0,37
9	»	Côtes d'Aigle	10	13,0	17,9	1-1,5	16,9	4,5	0,5	3,9	13,0	1,78	10,4	1,7	2,4	0,37
10	»	Revoutaz	06	12,9	17,3	1-1,5	16,3	4,2	0,5	3,6	12,7	1,68	12,2	1,5	2,9	0,37
12	»	Mélange	16	13,2	20,3	1-1,5	19,3	5,1	0,4	4,6	14,7	2,00	12,4	1,3	1,6	0,53
—	»	Hospice	17	13,1	20,4	1,3	19,1	4,2	0,5	3,6	15,5	1,91	—	1,1	1,6	—
—	»	»	11	13,1	19,0	0,5	18,5	4,3	0,4	3,8	14,7	1,80	—	1,6	1,8	—
—	»	Mélange	27	12,5	21,4	1,1	20,3	5,0	0,6	4,3	16,0	1,71	—	1,3	2,5	—
19	Bex	Le Chêne-La Ry	23	12,1	19,4	1,5	17,9	5,5	0,6	4,8	13,1	1,53	8,4	2,5	2,5	0,65
21	»	Montex	29	11,5	19,2	1,5	17,7	5,4	0,6	4,6	13,1	1,71	10,0	2,2	2,0	0,31
22	»	Le Chêne	35	11,1	19,5	1,0	18,5	5,3	0,5	4,7	13,8	1,75	12,6	2,0	2,4	0,57
23	»	Mélange	31	11,5	19,6	1-1,5	18,6	5,7	0,8	4,7	13,9	1,50	9,2	1,8	3,7	0,90
23 _a	»	Couvaloup	44	10,2	19,0	1,0	18,0	5,5	0,4	5,0	13,0	1,66	9,6	1,9	2,0	0,72
23 _b	»	Aux Galèches	32	11,7	20,0	1,5	18,5	5,9	0,5	5,3	13,2	1,90	9,0	1,8	1,5	0,53
24	»	Aux Galèches-En Châble	40	10,5	19,4	1,0	18,4	6,6	0,4	6,1	12,3	2,13	5,4	1,8	2,5	0,83
24 _a	»	—	28	11,2	18,2	1-1,5	17,2	5,9	0,5	5,3	11,9	1,52	7,2	2,2	2,2	0,60
25	Lavey	Les Cries	36	10,8	18,8	1-1,5	17,8	5,1	0,5	4,5	13,3	1,64	11,8	1,7	3,5	0,45

26	Ollon	Mélange	0,9939	11,0	20,2	1-1,5	19,2	5,5	0,6	4,8	14,4	1,71	8,6	2,4	2,2	0,57
27	»	»	39	11,0	20,0	1-1,5	19,0	5,5	0,5	4,9	14,1	1,72	8,6	2,5	2,9	0,79
28	»	Abbaye de Sallaz	20	11,9	18,0	1-1,5	17,0	5,1	0,5	4,5	12,5	1,52	9,0	1,6	2,5	0,40
—	»	Mélange	31	11,0	18,2	0,4	17,8	6,0	0,4	5,5	12,3	2,25	—	2,2	2,6	—
—	»	»	36	11,2	20,2	0,8	19,4	5,0	0,4	4,5	14,9	1,75	—	1,8	2,6	—
—	»	»	33	11,6	20,4	0,9	19,5	5,0	0,4	4,5	15,0	2,49	—	1,3	2,8	—
35	Villeneuve	Les Moines	54	10,8	23,2	1,5-2,0	21,7	5,7	0,5	5,1	16,6	2,10	11,2	1,3	3,2	0,51
36	»	La Muraz	56	11,0	24,0	1,5-2,0	22,5	5,4	0,5	4,8	17,7	2,20	13,4	1,6	3,2	0,32
37	»	»	34	11,1	19,4	1-1,5	18,4	5,4	0,4	4,9	13,5	1,92	9,8	1,9	3,2	0,42
40	»	Hospices	47	11,2	22,7	1,5-2,0	21,2	6,1	0,5	5,5	15,7	2,18	12,8	1,6	1,2	0,58
47	Yvorne	Mélange	29	11,2	18,3	1-1,5	17,3	4,6	0,5	4,0	13,3	1,72	11,6	1,9	2,4	0,43
—	»	Clos du Rocher	24	12,5	20,6	1,2	19,4	5,6	0,5	5,0	14,4	2,00	—	1,6	2,0	—
—	»	Clos des Rennauds	34	11,9	21,4	1,2	20,2	5,3	0,3	4,9	15,3	1,82	—	1,9	2,0	—
—	»	Clos des Ressettes	27	12,0	19,9	1,0	18,9	4,5	0,5	3,9	15,0	1,92	—	1,5	1,7	—
—	»	Mélange	31	11,9	20,6	1,0	19,6	4,9	0,4	4,4	15,1	1,80	—	1,6	1,7	—
—	»	»	29	11,4	19,9	1,1	17,9	5,4	0,3	5,0	13,9	1,89	—	1,4	1,3	—
Minimum			0,9904	10,2	17,3	0,5-1,0	16,3	4,2	0,3	3,5	12,3	1,50	7,2	1,1	1,2	0,31
Maximum			0,9956	14,2	24,0	1,5-2,0	22,5	6,6	0,8	6,2	17,7	2,49	13,4	2,5	3,7	0,90
Moyenne			0,9929	11,8	19,8	—	18,7	5,2	0,5	4,6	13,8	1,84	10,2	1,8	2,3	0,52

Région de La Côte.

52	Allaman	—	0,9940	10,5	19,0	1-1,5	18,0	5,5	0,5	4,9	13,1	1,58	9,0	2,3	1,7	0,66
53	»	—	43	10,5	19,9	1-1,5	18,9	6,3	0,4	5,8	13,1	1,56	6,6	2,4	1,4	0,88
54	»	Château	35	10,2	16,6	1-1,5	15,6	5,2	0,6	4,5	11,1	1,38	10,6	2,0	2,8	0,61
59	Aubonne	Bougy-St. Martin	35	10,1	16,7	1-1,5	15,7	5,6	0,6	4,9	10,8	1,45	8,0	2,4	3,1	0,78
60	»	—	35	9,8	16,1	0,5-1,0	15,6	5,4	0,5	4,8	10,8	1,26	10,0	2,0	2,9	0,61
73	Bougy-Villars	Bougy et Crosettes	41	9,5	16,5	1-1,5	15,5	4,8	0,4	4,3	11,2	1,50	9,6	2,0	2,5	0,57
74	»	Villars-dessous	28	10,8	16,8	1-1,5	15,8	5,1	0,5	4,5	11,3	1,43	5,4	2,2	2,2	0,83
74 a	»	Bougy	30	10,6	16,9	1-1,5	15,9	5,2	0,4	4,7	11,2	1,38	10,0	1,6	2,5	0,52
77	Bursins	Au Château	33	10,6	17,5	1-1,5	16,5	5,2	0,6	4,5	12,0	1,70	9,0	2,1	3,0	0,65
78	»	Clos du Château	30	10,6	17,0	1,0	16,0	5,3	0,6	4,6	11,4	1,74	8,4	1,9	2,5	0,67
79	»	Le Rosey	34	10,2	16,8	1,0	15,8	6,5	0,6	5,8	10,0	1,40	10,0	3,3	1,8	1,17
79 a	Bursinel	La Chaumière	45	9,9	18,7	1-1,5	17,7	6,4	0,4	5,9	11,8	1,52	8,0	2,3	2,8	0,98
79 b	»	»	58	8,8	18,7	1-1,5	17,7	6,4	0,6	5,7	12,0	1,52	9,2	2,5	1,8	0,60
79 c	»	Genet	39	10,1	17,5	0,5-1,0	17,0	5,8	0,5	5,2	11,8	1,18	10,8	2,6	2,6	0,75
80	Dully	Clos du Château	52	8,6	16,8	0,5-1,0	16,3	5,0	0,4	4,5	11,8	1,56	10,4	2,4	2,2	0,70
83	Essertines	Roussillon	43	10,5	19,3	1-1,5	18,3	7,3	0,4	6,8	11,5	1,60	5,6	2,4	1,9	1,23
84	»	Les Pécelles	32	10,4	16,8	1-1,5	15,8	5,5	0,6	4,8	11,0	1,63	9,4	2,3	2,5	0,78
85	»	Chatagnéréaz	24	11,0	16,2	1-1,5	15,2	4,5	0,5	3,9	11,3	1,32	9,2	2,0	2,7	0,54

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</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>	H-Jonen-Konzentration Millim. p. L. <i>Concentration des Jons H millimoles p. l</i>
86	Essertines	Famolens	0,9931	10,5	17,0	1-1,5	16,0	5,6	0,5	5,0	11,0	1,48	9,0	2,9	2,7	0,76
87	Etoy	Château	30	10,3	16,0	1-1,5	15,0	5,6	0,7	4,7	10,3	1,18	8,2	2,9	2,7	0,77
89	Féchy	Les Fontaines	32	10,5	16,8	1,0	15,8	5,2	0,6	4,5	11,3	1,40	9,8	2,2	2,3	0,73
90	»	Derrière Féchy	31	10,4	16,7	1,0	15,6	5,2	0,5	4,6	11,0	1,40	9,4	2,3	2,7	0,65
91	»	Martheray	34	10,4	17,3	1-1,5	16,3	6,1	0,3	5,7	10,6	1,60	7,8	2,1	1,9	0,91
92	»	Saugey	31	10,4	16,6	1-1,5	15,6	5,3	0,6	4,6	11,0	1,40	9,6	2,2	2,0	0,71
94	»	Mi-vignoble	23	10,9	16,1	1,0	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,47	8,4	2,2	2,2	0,90
95	»	Bayel	46	9,2	16,8	1-1,5	15,8	4,7	0,4	4,2	11,6	1,70	12,0	1,9	2,8	0,58
96	»	Ballauche	41	9,9	17,8	1-1,5	16,8	6,5	0,5	5,9	10,9	1,60	8,4	2,2	2,2	1,10
98	Gilly	—	33	10,3	16,3	1-1,5	15,3	4,7	0,4	4,2	11,1	1,45	10,2	2,0	2,4	0,37
103	Luins	Sous l'Eglise	28	10,6	16,6	1,0	15,6	4,6	0,5	4,0	11,6	1,44	9,2	1,8	2,5	0,53
104	Mont le Grand	Hautecour	26	11,0	17,2	1,0	16,2	4,9	0,4	4,4	11,8	1,70	9,0	2,1	3,2	0,33
105	»	Pontereuse	46	10,6	20,7	1-1,5	19,7	6,3	0,4	5,8	13,9	2,02	8,2	1,9	2,4	0,88
106	»	Montbenay	31	10,6	17,3	1-1,5	16,3	5,3	0,5	4,7	11,6	1,54	7,6	1,9	2,7	0,65
107	»	Hautecour-Cocognes	26	10,6	16,2	1-1,5	15,2	4,7	0,5	4,1	11,1	1,46	8,2	2,0	2,6	0,51
108	»	Abbaye	26	11,1	17,2	1-1,5	16,2	5,5	0,5	4,9	13,3	1,58	6,6	2,0	1,9	0,74
113	»	Belle-Vue	32	10,6	16,6	1-1,5	15,6	4,8	0,6	4,1	11,5	1,34	10,4	2,0	2,7	0,53
114	»	Abbaye	26	11,0	17,0	1-1,5	16,0	5,2	0,5	4,6	11,4	1,46	7,4	2,3	1,9	0,42
115	»	»	28	10,9	17,4	1-1,5	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,56	8,8	2,1	1,9	0,80
116	»	Hautecour	29	10,4	16,1	1-1,5	15,1	5,0	0,5	4,4	10,7	1,68	8,8	2,0	3,1	0,60
119	Perroy	Prieuré	40	9,9	17,5	1-1,5	16,5	5,5	0,5	4,9	11,6	1,42	8,8	2,0	4,1	0,66
120	»	—	29	10,7	16,9	1-1,5	16,9	5,2	0,6	4,5	12,4	1,38	9,6	2,5	2,7	0,63
121	»	—	34	10,3	17,1	1-1,5	16,1	4,9	0,4	4,4	13,7	1,70	10,0	2,3	3,0	0,52
122	»	Bolombat	23	10,9	15,6	0,5-1,0	15,1	4,9	0,4	4,4	10,7	1,36	10,4	2,3	2,4	0,46
123	»	Clos de la Dame	31	10,5	16,6	1-1,5	15,6	4,8	0,5	4,2	11,4	1,64	9,8	2,5	3,2	0,39
124	»	Mélange	33	10,4	16,6	1-1,5	15,6	5,3	0,4	4,8	10,8	1,63	6,6	2,1	2,3	0,86
		Maximum	0,9923	8,6	15,6	0,5-1,0	15,0	4,5	0,3	3,9	10,0	1,18	5,6	1,6	1,4	0,33
		Minimum	0,9958	11,1	20,7	1,0-1,5	19,7	7,3	0,7	6,8	13,9	2,02	12,0	3,3	4,1	1,23
		Moyenne	0,9934	10,3	17,1	—	16,0	5,4	0,4	4,9	11,5	1,50	9,0	2,2	2,5	0,69

Région de Lavaux.

141	Chexbres	Crêtaz	0,9937	10,7	19,0	1-1,5	18,0	7,6	0,4	7,1	10,9	1,83	8,6	3,0	1,2	1,28
145	Cully	Mélange	18	11,3	16,1	1-1,5	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,71	8,4	2,0	0,7	0,55
146	»	»	26	11,1	17,5	0,5-1,0	17,0	4,1	0,4	3,6	13,4	1,82	12,0	1,1	1,6	0,49
147	Cully-Riex	»	26	11,0	17,0	0,5-1,0	16,5	4,3	0,4	3,8	12,7	1,80	12,0	0,7	2,0	0,61
148	»	»	41	10,4	18,7	0,5-1,0	18,2	6,5	0,6	4,8	13,4	1,80	10,8	1,9	2,8	0,70
149	»	»	26	11,3	17,6	1-1,5	16,6	5,6	0,4	5,1	11,5	1,86	9,2	1,7	1,6	0,63
150	»	Vigny	28	11,5	18,9	1-1,5	17,9	5,3	0,4	4,8	13,1	2,04	12,0	1,5	2,6	0,55
153	Eppesses	Crêt-dessous	07	12,9	17,5	2,0	15,5	3,9	0,4	3,4	12,1	1,92	15,2	1,7	2,2	0,34
154	»	—	17	12,1	17,9	1-1,5	16,9	4,3	0,4	3,8	13,1	1,86	8,6	1,1	2,7	0,52
155	»	—	21	11,5	17,2	1-1,5	16,2	4,5	0,4	4,0	12,2	1,80	10,2	1,3	2,4	0,42
157	Grandvaux	La Crausaz	21	11,5	17,3	1-1,5	16,3	4,9	0,6	3,1	13,2	1,89	11,0	1,0	2,3	0,30
158	»	Clos des Burnettes	05	12,0	14,5	1-1,5	13,5	4,9	0,4	2,9	10,6	1,60	9,2	1,3	2,1	0,34
158 a	»	Les Barberonnes	32	11,3	19,4	1-1,5	18,4	5,2	0,5	4,6	13,8	2,16	8,6	1,5	1,8	0,50
158 b	»	»	34	11,3	19,9	1-1,5	18,9	5,3	0,5	4,7	14,2	2,26	9,8	1,9	2,2	0,48
158 c	»	—	21	11,6	17,7	1-1,5	16,7	4,2	0,5	3,6	13,1	2,09	11,8	1,2	2,3	0,37
158 d	»	Courseboux	16	11,6	16,3	1-1,5	15,3	4,3	0,5	3,7	11,6	1,82	5,6	1,8	2,0	0,52
159	Lutry	La Plantée	29	10,8	17,1	1-1,5	16,1	5,4	0,5	4,8	11,3	1,70	7,2	2,1	2,2	0,91
160	»	Cagnes et Bory	36	11,3	20,4	1-1,5	19,4	6,7	0,4	6,2	13,2	1,83	6,4	3,0	1,9	0,80
161	»	Montagny	15	11,3	15,4	1-1,5	14,4	3,9	0,4	3,4	11,0	1,70	9,4	1,6	2,2	0,37
163	»	La Boillattaz	15	12,0	17,0	1-1,5	16,0	4,4	0,8	3,4	12,6	1,78	6,6	1,7	2,2	0,55
163 a	»	—	51	9,6	19,2	1-1,5	18,2	6,2	0,4	5,7	12,5	1,88	8,0	1,8	2,0	0,63
164	»	—	24	11,6	18,1	1-1,5	17,1	5,0	0,5	4,4	12,7	1,76	8,8	1,9	2,6	0,54
165	»	Crêt Bernoud	24	12,1	19,0	1-1,5	18,0	5,8	0,5	5,2	12,8	2,26	10,8	1,3	1,6	0,71
166	»	La Tour	42	10,6	19,9	1-1,5	18,9	4,6	0,5	4,0	14,9	2,20	5,0	1,8	2,4	0,75
167	»	Châtelard	17	11,6	16,6	1-1,5	15,6	5,0	0,4	4,5	11,1	1,87	4,6	1,9	1,8	0,86
168	«	»	16	11,6	16,3	1-1,5	15,3	4,6	0,4	4,1	11,2	1,58	9,0	1,7	2,6	0,52
168 a	Puidoux	Sous Marsens	19	11,6	16,9	1 1,5	15,9	4,5	0,6	3,8	12,1	1,88	10,6	1,5	2,7	0,48
170	»	Dézaley, Clos des Abbayes	01	12,9	16,2	1-1,5	15,2	3,5	0,4	3,0	12,2	2,08	13,2	1,6	3,0	0,20
171	»	»	04	12,6	16,1	0,5-1,0	15,6	4,5	0,6	3,8	11,8	1,98	13,2	1,6	2,7	0,32
172	»	»	05	12,8	16,6	0,5-1,0	16,1	4,3	0,6	3,6	12,5	2,08	13,2	1,3	3,0	0,73
173	»	Dézaley, Clos des Moines	14	12,1	17,0	1-1,5	16,0	3,9	0,6	3,2	12,8	2,34	8,6	1,5	2,4	0,32
174	»	»	07	12,1	15,5	0,5-1,0	15,0	4,2	0,5	3,6	11,4	1,79	10,2	2,1	2,5	0,32
176	»	Treytorrens	25	11,6	18,5	1-1,5	17,5	4,7	0,4	4,2	13,3	2,12	9,6	1,6	1,8	0,43
178	»	Dézaley-Les Côtes	22	12,1	19,2	1,5-2,0	17,7	5,6	0,5	5,0	12,7	2,23	9,4	2,1	1,8	0,53
180	»	Dézaley-Chemin de fer	17	12,4	18,3	1-1,5	17,3	3,9	0,4	3,4	13,9	2,10	14,8	1,4	2,6	0,25
184	Rivaz	Sous Grousaz	23	11,5	17,8	1-1,5	16,8	4,3	0,4	3,8	13,0	2,10	10,2	1,5	1,4	0,41
185	St. Saphorin	La Riendaz	21	12,4	19,1	1-1,5	19,1	5,0	0,5	4,4	14,7	2,16	10,8	1,3	1,5	0,37
191	Villette	Châtagny	20	11,6	17,3	1-1,5	16,3	4,5	0,3	4,1	12,2	1,90	9,8	2,0	1,1	0,69
197	»	»	24	11,0	16,8	1,0	15,8	4,5	0,3	4,1	11,7	1,85	9,6	1,8	1,3	0,57

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. L. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Flüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtflüchtige Säure, g p. L. <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Alkalitätszahl in cu ³ N p. L. <i>Chiffre d'alcalinité en cu³ N 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>	II-Ionen-Konzentration Millim. p. L. <i>Concentration des Ions II millimoles p. l</i>
198	Villette	Grand-Vigne	0,9913	11,7	15,8	1,0	14,8	3,7	0,4	3,2	11,6	1,90	10,6	1,6	1,3	0,36
199	»	Creux Béchet	23	11,4	17,4	0,5-1,0	16,9	4,4	0,4	3,9	13,0	1,98	14,2	1,4	2,7	0,38
200	»	Mitillon	29	11,3	18,3	1,5-2,0	16,8	4,4	0,6	3,7	13,1	2,00	11,6	1,5	3,1	0,33
		Minimum	0,9901	9,6	14,5	0,5-1,0	13,5	3,5	0,3	2,9	10,3	1,58	4,6	0,7	0,7	0,20
		Maximum	0,9951	12,9	20,4	2,0	19,4	7,6	0,8	7,1	14,9	2,34	15,2	3,0	3,1	1,28
		Moyenne	0,9919	11,6	17,5	—	16,4	4,8	0,5	4,1	12,2	1,93	9,9	1,7	2,1	0,52
Région de Morges.																
202	Chigny	—	0,9929	10,1	15,1	1-1,5	14,1	5,2	0,5	4,6	9,5	1,21	9,8	2,9	2,4	0,85
202 a	»	—	29	10,6	16,8	1-1,5	15,8	5,3	0,6	4,6	11,2	1,34	8,0	2,4	3,0	0,84
202 b	»	Le Mont de Chigny	45	10,6	20,6	1,5-2,0	19,1	7,4	0,3	7,0	12,1	1,63	8,0	2,4	0,4	1,20
202 c	»	—	32	11,1	19,0	1-1,5	18,0	4,6	0,5	4,0	14,0	1,73	12,0	1,9	2,5	0,33
202 d	Clarmont	—	20	10,8	15,1	1-1,5	14,1	4,4	0,5	3,8	10,3	1,47	10,4	2,0	2,4	0,49
202 e	»	—	30	10,0	15,1	1-1,5	14,1	5,4	0,5	4,8	9,3	1,18	11,4	2,2	2,4	0,42
203	Colombier	—	39	9,7	16,7	1-1,5	15,7	5,6	0,4	5,1	10,6	1,32	10,4	2,4	2,7	0,66
203 a	»	La Condemine	42	9,5	16,3	0,5-1,0	15,8	4,7	0,5	4,1	11,7	2,00	12,2	1,9	2,7	0,49
203 b	»	Sus la Croix	40	10,1	17,8	1-1,5	16,8	5,6	0,5	5,0	11,8	1,58	11,8	2,4	2,9	0,75
203 c	»	Covatannaz	52	9,4	18,8	0,5-1,0	18,3	6,7	0,5	6,1	12,2	1,78	11,8	1,9	1,5	0,81
204	»	Au Marchet	41	9,8	17,4	1-1,5	16,4	5,9	0,4	5,4	11,0	1,34	11,6	2,2	2,5	0,70
204 a	Denens	En tuit d'Amont	23	10,4	14,9	1-1,5	13,9	4,8	0,5	4,2	9,7	1,40	11,6	1,9	2,3	0,71
204 b	»	Petite Rive	19	11,2	15,6	1-1,5	14,6	5,1	0,4	4,6	10,0	1,40	5,8	2,3	2,1	0,93
205	Echandens	Les Abbesses	18	11,2	15,7	1-1,5	14,7	6,3	0,3	5,9	8,8	1,10	8,8	3,4	0,8	1,25
206	»	Sous le Motty	36	11,0	19,2	1-1,5	18,2	5,3	0,6	4,6	13,6	1,72	11,2	2,1	2,9	0,73
210	Lonay	En Croix	42	10,0	18,0	1-1,5	17,0	5,5	0,3	5,1	11,9	1,45	9,2	2,7	2,6	0,80
211	»	Derrière la Cure	27	10,2	15,1	1,0	14,1	4,0	0,8	3,0	11,1	1,97	15,0	1,9	1,4	0,35
212	»	Sous le Motty	22	11,1	16,6	1-1,5	15,6	5,1	0,5	4,5	11,1	1,57	9,2	1,9	2,4	0,71
213	»	En Croix	34	10,0	16,3	1-1,5	15,3	4,9	0,7	4,0	11,3	1,76	12,8	2,0	3,0	0,49

214	Lonay	Mélange	0,9944	9,1	16,1	1-1,5	15,1	4,5	0,7	3,6	11,5	1,84	14,4	2,0	2,6	0,42
215	»	Prialles	26	10,3	15,3	1-1,5	14,3	4,5	0,5	3,0	10,4	1,50	10,8	2,2	2,6	0,60
217	»	Mélange	27	10,7	15,8	1,5	14,3	4,7	0,5	4,1	10,2	1,51	10,6	2,3	2,2	0,67
218	»	Romang dessous	24	10,4	15,0	0,5-1,5	14,5	4,5	0,5	3,9	10,6	1,34	11,6	2,0	2,3	0,50
219	»	Mélange	31	10,3	16,4	1,0	15,4	5,2	0,5	4,6	10,8	1,48	10,8	2,3	2,3	0,69
220	Lully	Les Salines	25	11,0	16,4	1-1,5	15,4	5,1	0,5	4,5	10,9	1,56	9,4	1,7	1,8	0,59
223	Morges	Mélange	30	10,7	17,3	1-1,5	16,3	5,6	0,4	5,1	11,2	1,53	7,6	2,3	2,5	0,80
224	»	Léonardaz	24	11,0	16,5	1-1,5	15,5	5,5	0,5	4,9	10,6	1,48	5,2	2,1	2,1	0,80
225	»	Mélange	27	12,5	21,5	1-1,5	20,5	4,9	0,4	4,4	16,1	1,58	10,2	2,3	3,0	0,55
225 a	Tolochenaz	Simonne	31	10,1	16,1	1-1,5	15,1	4,6	0,4	4,1	11,0	1,44	9,6	2,2	2,8	0,61
225 b	»	Blétruz	31	10,2	16,0	1-1,5	15,0	4,9	0,4	4,4	10,6	1,30	9,6	2,5	2,9	0,75
226	Yens	—	26	10,8	16,6	1,5	15,1	4,8	0,7	3,9	11,2	1,76	9,6	1,9	2,5	0,50
227	»	Carroz	26	10,6	16,1	1,0	15,1	5,0	1,1	3,6	11,5	1,62	10,0	2,0	2,7	0,46
228	»	Ferrage	24	10,8	16,0	1,0	15,0	5,2	0,4	4,5	10,5	1,46	11,6	2,2	—	—
229	»	»	27	10,4	15,8	1-1,5	14,8	4,8	0,7	3,9	10,9	1,42	9,4	1,5	3,4	0,34
230	Préverenges	Sus les Vignes	32	9,9	15,6	1-1,5	14,6	5,1	0,5	4,5	10,1	1,42	9,8	2,1	2,8	0,75
231	»	Mingarde	51	9,1	17,9	1-1,5	16,9	5,8	0,4	5,3	11,6	1,84	11,2	2,5	3,6	0,81
232	»	—	19	10,6	14,4	0,5-1,0	13,9	4,8	0,4	4,3	9,6	1,36	10,0	2,3	2,7	0,67
233	»	Croix de Rivaz	29	10,7	16,3	1-1,5	15,3	5,2	0,5	4,6	10,7	1,45	8,8	2,0	2,6	0,71
234	»	En Giffond	19	10,8	15,0	1-1,5	14,0	4,8	0,4	4,3	9,7	1,47	9,6	2,0	1,6	0,58
235	»	Aux Uttins	23	10,5	15,1	0,5-1,0	14,6	5,3	0,6	4,6	10,0	1,26	8,8	2,6	2,4	0,78
236	»	—	33	9,7	14,9	1-1,5	13,9	5,0	0,5	4,4	9,5	1,26	9,4	2,4	2,8	0,71
237	Villars sous Yens	Valeyres	34	9,7	15,2	0,5-1,0	14,7	4,9	0,6	4,1	10,6	1,34	9,8	2,3	2,6	0,55
238	»	Valeyres et Cheseaux	36	9,7	16,0	1-1,5	15,0	5,2	0,7	4,3	10,7	1,68	11,2	1,7	2,3	0,58
Minimum			0,9918	9,1	14,4	0,5-1,0	13,9	4,0	0,3	3,0	8,8	1,10	5,2	1,5	0,4	0,33
Maximum			0,9952	12,5	21,5	1,5-2,0	20,5	7,4	1,1	7,0	16,1	2,00	15,0	3,4	3,4	1,25
Moyenne			0,9931	10,4	16,5	—	15,4	5,1	0,5	4,5	11,0	1,51	10,2	2,2	2,4	0,69

Région de La Petite Côte.

240	Founex	Pacoty	0,9926	10,6	15,8	0,5	15,3	5,6	0,5	4,9	10,4	1,25	9,0	3,3	2,2	0,92
241	»	Chataignériaz	34	9,8	15,7	1,0	14,7	5,5	0,4	5,0	9,7	1,24	10,8	2,7	2,6	0,83
242	»	Les Champs Rossets	32	9,6	15,0	1-1,5	14,0	5,1	0,5	4,4	9,6	1,29	8,6	2,5	2,3	0,76
243	»	L'Oche Combe	29	10,0	15,4	1-1,5	14,4	5,2	0,6	4,5	9,9	1,38	7,8	2,9	3,5	0,80
244	Gland	—	37	9,8	16,6	1-1,5	15,6	5,5	0,6	4,8	10,8	1,45	9,6	2,3	3,4	0,85
244 b	»	Sous la Pique	26	10,7	16,2	0,5-1,0	15,7	5,5	0,7	4,7	11,0	1,36	7,0	2,5	2,8	0,75
244 c	»	Riant Côteau	48	9,7	19,0	0,5-1,0	18,5	6,2	0,5	5,6	12,9	1,52	11,2	3,0	2,0	0,91
244 d	Nyon	Foullis	41	9,5	16,6	1-1,5	15,6	5,5	0,5	4,9	10,7	1,48	10,2	2,3	2,3	0,56
244 e	»	La Banderolle	34	11,1	19,0	1-1,5	18,0	6,7	0,8	5,7	12,3	1,49	7,2	2,5	0,9	1,14
244 f	»	La Prairie	54	9,7	20,2	1-1,5	19,2	4,9	0,4	4,4	14,8	1,44	—	1,8	2,5	0,58

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucré, g p. l</i>	Zuckerfreies Extrakt, g p. l. <i>Extrait sans sucre, g p. l</i>	Gesamtsäure, g p. L. <i>Acidité totale, g p. l</i>	Pflichtige Säure, g p. l <i>Acidité volatile, g p. l</i>	Nichtpflichtige Säure, g p. l <i>Acidité fixe, g p. l</i>	Extraktrest, g p. L. <i>Extrait réduit, g p. l</i>	Asche, g p. L. <i>Cendres, g p. l</i>	Alkalinitätszahl <i>Chiffre d'alcalinité</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>	H-Jonen-Konzentration Millim. p. L. <i>Concentration des Jons H millimoles p. l</i>
244 ^g	Nyon	Changins	0,9931	10,6	17,2	1,0-1,5	16,2	4,9	0,6	4,2	12,0	1,48	10,0	2,1	2,9	0,56
245		Bénet	38	9,2	15,0	0,5-1,0	14,5	5,1	0,5	4,5	10,0	1,65	10,2	2,4	2,1	0,62
246		Le Clos	33	9,9	15,8	1-1,5	14,8	5,0	0,6	4,3	10,5	1,40	10,8	2,6	2,4	0,60
247		La Bossière	48	9,6	18,3	1-1,5	17,3	6,6	0,3	6,2	11,1	1,31	12,4	3,0	2,3	0,75
248		—	40	10,1	18,0	1-1,5	17,0	5,7	0,4	5,2	11,8	1,44	9,2	3,2	2,3	0,86
248 ^a	Vich	—	32	10,1	16,1	1,0	15,1	5,6	0,5	5,0	10,1	1,46	7,2	3,0	2,6	0,81
248 ^b		—	27	10,1	14,8	1-1,5	13,8	4,6	0,7	3,8	10,0	1,30	8,8	2,4	2,2	0,45
		Minimum	0,9926	9,2	14,8	0,5-1,0	13,8	4,6	0,3	3,8	9,6	1,24	7,0	1,8	0,9	0,45
		Maximum	0,9954	11,1	20,2	1,0-1,5	19,2	6,7	0,8	6,2	14,8	1,65	12,4	3,3	3,5	1,14
		Moyenne	0,9936	10,0	16,7	—	15,9	5,5	0,5	4,8	11,0	1,41	9,0	2,6	2,4	0,81
Région de Pully-Lausanne.																
249	Crissier	Mélange	0,9941	10,0	17,5	1-1,5	16,5	5,3	0,5	4,7	11,8	1,42	8,0	2,0	2,8	0,80
252	Paudex-Pully	»	36	10,9	19,1	1-1,5	18,1	5,9	0,7	5,0	13,1	1,78	6,0	2,6	2,7	0,89
253	»	—	31	10,4	16,7	1,0	15,7	4,9	0,8	3,9	11,8	1,58	10,2	2,4	1,7	0,47
254	»	—	37	10,9	19,2	1,0-1,5	18,2	5,2	0,5	4,6	13,6	1,50	5,9	1,8	2,0	0,65
256	Pully	La Rosiaz	53	9,7	20,2	1-1,5	19,2	7,3	0,4	6,8	12,4	1,66	6,4	2,9	1,1	1,28
259	»	Caudoz	33	11,5	19,7	1,5-2,0	18,2	5,6	0,8	4,6	13,6	1,86	10,8	2,0	2,4	0,81
261	»	Crêt de l'Abbaye	29	10,7	17,0	1-1,5	16,0	4,6	0,5	4,0	12,0	1,50	9,6	2,1	2,8	0,30
262	»	Pévret	22	11,3	16,6	1-1,5	15,6	4,3	0,6	3,5	12,1	1,70	10,4	1,7	2,6	0,49
263	»	Rochettaz	36	10,5	17,8	1-1,5	16,8	7,3	0,4	6,8	10,0	1,46	11,8	2,5	2,7	0,59
264	»	Désertes	47	10,6	20,6	1-1,5	19,6	5,5	0,7	4,7	14,9	1,93	5,6	2,0	2,6	1,07
		Minimum	0,9922	9,7	16,6	1,0	15,6	4,3	0,4	3,5	10,0	1,42	5,6	1,7	1,1	0,30
		Maximum	0,9953	11,5	20,6	1,5-2,0	19,6	7,3	0,8	6,8	14,9	1,93	11,8	2,9	2,8	1,28
		Moyenne	0,9936	10,7	18,5	—	17,6	5,6	0,6	4,9	12,5	1,64	8,5	2,3	2,3	0,74

Région de Vevey-Montreux.

268	Chardonne	Burignon	0,9921	12,2	19,1	1-1,5	18,1	4,8	0,5	4,2	13,9	1,73	9,0	1,5	2,4	0,40
269	»	»	23	12,4	20,2	1,5-2,0	18,7	4,9	0,9	3,8	14,9	1,71	8,4	1,3	2,3	0,51
270	»	—	32	10,8	17,9	1-1,5	16,9	4,8	0,4	4,3	12,6	1,79	10,6	1,6	2,6	0,35
271	»	—	36	10,8	18,9	1-1,5	17,9	4,6	0,4	4,1	13,8	2,20	11,8	1,2	2,6	0,33
272	»	—	28	10,8	16,4	0,5-1,0	15,9	4,8	0,6	4,1	11,8	1,92	13,2	1,5	3,4	0,39
274	Clarens	Ruffinel	49	11,2	22,8	1,5-2,0	21,3	5,3	0,4	4,8	16,5	2,40	11,4	1,6	2,1	0,72
275	»	Mélange	54	10,6	22,8	1,5-2,0	21,3	6,4	0,5	5,8	15,5	2,26	8,8	1,7	2,0	0,98
276	Châtelard	Pertuis-Ruffinel	28	11,1	17,5	1,0	16,5	4,8	0,6	4,1	12,4	1,85	6,6	1,9	1,2	0,41
278	»	»	42	10,7	20,2	1,5	18,7	5,4	0,6	4,7	14,0	1,91	8,8	1,8	2,1	0,75
282	Corseaux	—	44	10,4	19,3	1-1,5	18,3	5,3	0,6	4,6	13,7	2,00	11,0	1,8	3,1	0,59
283	»	—	49	10,3	20,6	1,5-2,0	19,1	5,7	0,5	5,1	14,0	2,17	8,8	1,9	3,3	0,68
+	»	—	40	10,8	19,9	1,0	18,9	6,5	0,6	5,8	13,1	2,07	—	—	—	—
+	»	Gonelles Vase N° 10	55	11,1	24,2	1,75	22,4	7,6	0,6	6,9	15,5	2,09	—	—	—	—
+	»	» » » 11	30	12,0	20,6	1,5	19,1	5,8	0,6	5,1	14,0	1,98	—	—	—	—
+	»	» » » 12	41	11,2	21,4	1,0	20,4	5,2	0,6	4,5	15,9	1,89	—	—	—	—
+	»	—	38	10,8	19,4	1,0	18,4	5,9	0,5	5,3	13,1	2,06	—	—	—	—
+	Tour de Peilz	Cave de l'Hôpital, Vase N° 3	51	10,5	21,8	1-1,5	20,8	5,5	0,6	4,8	16,0	2,49	—	—	—	—
+	Vevey	» » » 4	53	10,4	21,8	1-1,5	20,8	5,6	0,6	4,9	15,9	2,22	—	—	—	—
+	»	» » » 6	58	10,2	22,6	1,0	21,6	5,7	0,5	5,1	16,5	2,29	—	—	—	—
+	»	» » » 7	58	10,4	23,3	1,0	22,3	6,4	0,7	5,6	16,7	2,26	—	—	—	—
+	»	» » » 8	52	10,6	22,3	1,5	21,3	5,8	0,7	5,0	16,3	2,25	—	—	—	—
+	»	» » » 9	54	10,5	22,3	1,0	21,3	5,9	0,6	5,2	16,1	2,36	—	—	—	—
+	»	» » » 10	51	10,6	22,1	1,0	21,1	5,4	0,5	4,8	16,3	2,20	—	—	—	—
+	»	» » » 21	54	10,4	22,3	1,5	20,8	5,3	0,6	4,6	16,2	2,12	—	—	—	—
+	»	Allours	55	10,5	22,8	1,0	21,8	6,4	0,6	5,7	16,1	2,27	—	—	—	—
+	»	—	55	10,7	23,3	1-1,5	22,3	6,1	0,6	5,4	16,9	2,18	—	—	—	—
		Minimum	0,9921	10,2	16,4	0,5-1,0	15,9	4,6	0,4	3,8	11,8	1,71	8,4	1,2	1,2	0,33
		Maximum	0,9958	12,4	24,2	1,5-2,0	22,4	7,6	0,9	6,9	16,9	2,49	13,2	1,9	3,4	0,98
		Moyenne	0,9944	10,8	21,0	—	19,9	5,9	0,6	5,0	14,9	2,10	9,9	1,8	2,7	0,54

Région Arnex-Orbe.

335	Orbe	Gravelet	0,9942	9,3	16,5	0,5-1,0	16,0	5,8	0,6	5,1	10,9	1,55	12,4	2,2	4,0	0,60
336	»	Mélange	38	9,8	16,3	1-1,5	15,3	5,3	0,6	4,6	10,7	1,45	12,8	2,2	3,1	0,30
337	»	La Maladeire	34	10,4	17,5	1-1,5	16,5	4,9	0,6	4,2	12,3	1,63	10,2	2,0	1,7	0,31
		Minimum	0,9934	9,3	16,3	0,5-1,0	15,3	4,9	0,6	4,2	10,7	1,45	10,2	2,0	1,4	0,30
		Maximum	0,9942	10,4	17,5	1,0-1,5	16,5	5,8	0,6	5,1	12,3	1,63	12,8	2,2	4,0	0,60
		Moyenne	0,9838	9,8	16,7	—	15,9	5,3	0,6	4,6	11,3	1,54	11,8	2,1	2,9	0,40

No.	Gemeinde <i>Commune</i>	Name und Lage des Rebberges <i>Nom local</i> Rebensorte <i>Nature du plant</i>	Spezifisches Gewicht <i>Poids spécifique</i>	Alkohol, Vol. % <i>Alcool, vol. %</i>	Extrakt, g p. L. <i>Extrait, g p. l.</i>	Zucker, g p. L. <i>Sucres, g p. l.</i>	Zuckerfres 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>	Alkalinität in cm ³ N p. L. <i>Alcalinité en cm³ N 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>	H-Jonen-Konzentration Millim. p. L. <i>Concentration des Jons H millimoles p. l.</i>
Région Champagne-Concise-Bonvillars.																
340	Bonvillars	Au Ségnos	0,9947	9,8	18,7	1-1,5	17,7	5,9	0,4	5,4	12,3	1,60	8,2	2,6	2,2	0,88
342	Concise	Chaffard	29	10,0	15,0	1-1,5	14,0	5,1	0,6	4,4	9,6	1,48	6,4	2,5	1,5	0,80
343	»	La Lance	29	10,8	16,8	1-1,5	15,8	5,3	0,4	4,8	11,0	1,44	8,4	2,3	1,8	0,90
344	»	Grand Vignes	29	10,8	16,6	1,0	15,6	5,3	0,4	4,8	10,8	1,60	10,0	2,5	1,5	0,76
345	»	»	26	10,8	16,1	1,0	15,1	5,4	0,4	4,9	10,2	1,40	7,0	2,4	1,6	0,70
346	Fiez	Bayard	49	9,2	17,8	1,0	16,8	6,0	0,4	5,5	11,3	1,65	10,0	2,5	1,9	0,76
347	»	Fosseaux	38	9,8	16,8	0,5-1,0	16,3	5,7	0,5	5,1	11,2	1,46	9,8	2,7	1,6	0,30
357	Onnens	—	35	9,7	15,8	1,0	14,8	5,2	0,4	4,7	10,1	1,43	9,6	2,8	2,0	0,63
357 a	»	Les Côtes	41	9,8	17,4	1,0	16,4	6,2	0,4	5,7	10,7	1,46	7,2	2,5	2,0	0,81
357 b	»	»	50	9,7	19,4	1-1,5	18,4	7,5	0,4	7,0	11,4	1,91	4,8	3,2	0,8	1,60
		Minimum	0,9926	9,2	15,0	0,5-1,0	14,8	5,1	0,4	4,4	9,6	1,43	4,8	2,3	0,8	0,30
		Maximum	0,9950	10,8	19,4	1,0-1,5	18,4	7,5	0,6	7,0	12,3	1,91	10,0	3,2	2,2	1,60
		Moyenne	0,9947	9,9	17,0	—	17,1	5,8	0,4	5,2	10,9	1,54	8,1	2,6	1,7	0,81
Région Yverdon-Champvent.																
358	Chamblon	—	0,9932	10,1	15,6	0,5-1,0	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,22	9,8	2,7	2,6	0,71
359	»	Mélange	43	10,3	19,2	1-1,5	18,2	5,5	0,5	4,9	13,3	1,57	5,0	2,2	1,8	0,43
362	Suchy	Plantaz	53	8,9	17,8	1-1,5	16,8	6,0	0,5	5,4	11,4	1,47	12,2	2,4	3,1	0,79
		Minimum	0,9932	8,9	15,6	0,5-1,0	15,1	5,3	0,4	4,8	10,3	1,22	5,0	2,2	1,8	0,43
		Maximum	0,9953	10,3	19,2	1-1,5	18,2	6,0	0,5	4,4	13,3	1,57	12,2	2,7	3,1	0,79
		Moyenne	0,9943	9,7	17,5	—	16,9	5,6	0,5	5,0	11,7	1,42	9,0	2,4	2,5	0,65

Région de Vully.

364	Bellerive	Vully	0,9950	9,0	17,2	2,0	15,2	5,7	0,4	5,2	10,0	1,46	11,4	2,2	3,2	0,69
365	»	»	43	9,7	17,5	1-1,5	16,5	5,5	0,7	4,6	11,9	1,44	13,0	2,7	3,0	0,57
367	Vallamand	Les Groupes	55	9,7	20,5	1-1,5	19,5	6,9	0,6	6,2	13,3	1,51	11,0	2,8	1,7	1,41
368	»	Champ Roux	35	10,3	17,4	1,0	16,4	6,2	0,4	5,7	10,7	1,60	9,0	2,5	1,6	0,94
369	Villars-le-Grand	Seyvaux	56	9,2	19,4	0,5-1,0	18,9	7,2	0,4	6,7	12,2	1,83	7,2	2,6	1,0	1,00
470	»	Sous St. Laurent	62	8,2	17,8	1,0	16,8	6,3	1,1	4,9	11,9	1,70	16,0	2,2	3,0	0,65
371	»	La Rombellaz	47	8,9	15,8	0,5-1,0	15,3	5,0	0,6	4,3	11,0	2,23	16,6	2,7	2,9	0,33
Minimum			0,9935	8,2	15,8	0,5-1,0	15,2	5,0	0,4	4,3	10,7	1,44	7,2	2,2	1,0	0,33
Maximum			0,9962	10,3	20,5	1-1,5	19,5	7,2	1,1	6,7	13,3	2,23	16,6	2,8	3,2	1,41
Moyenne			0,9950	9,3	18,0	—	17,0	6,1	0,7	5,4	11,0	1,68	12,0	2,5	2,3	0,80

Rotweine. — Vins rouges.

376	Bex	Montex	0,9953	10,8	22,9	2,0	20,9	7,2	0,6	6,5	14,4	2,18	17,6	2,2	1,5	0,38
377	»	Le Chêne	63	10,3	24,0	1,5-2,0	22,5	7,4	0,4	6,9	15,6	2,00	16,6	2,7	2,2	0,78
378	Villeneuve	—	66	10,2	24,4	1-1,5	23,4	5,7	0,6	5,0	18,4	2,78	17,0	1,5	4,3	0,42
379	Chexbres	Crétaz	54	10,2	21,5	1-1,5	20,5	6,3	1,4	4,5	16,0	3,02	19,2	1,0	4,0	0,38
380	Grandvaux	Les Viuches	64	8,9	20,4	1-1,5	19,4	4,4	0,5	3,8	15,6	2,38	17,4	2,0	2,5	0,25
381	Echandens	Au Tombey	41	12,2	24,0	2,0	22,0	6,8	0,5	6,2	15,8	1,69	12,0	3,1	2,7	1,02
382	Lonay	En Croix	73	9,5	24,3	1,5-2,0	22,8	6,0	0,4	5,5	17,3	2,66	24,4	2,2	1,8	0,38
383	Colombier	La Cure	62	9,3	20,6	1,5-2,0	19,1	5,8	0,7	4,9	14,2	1,72	14,0	1,5	3,2	0,66
384	Pully	Désertes	63	11,0	25,5	2,0	23,5	6,2	0,8	5,2	18,3	2,08	21,8	1,1	4,1	0,50
385	Gland	Sous la Cure	73	8,9	22,6	1,5-2,0	21,1	5,8	0,6	5,1	16,0	2,18	15,4	2,5	1,9	0,57
386	»	»	73	10,4	26,8	2,0	24,8	6,6	0,6	5,9	18,9	2,22	18,4	2,4	3,9	0,34
387	Vich	—	54	9,2	18,9	1-1,5	17,9	5,3	0,7	4,4	13,5	1,81	14,4	2,4	2,3	0,32
388	Chardonne	Burignon	61	9,6	21,6	2,0	19,6	5,8	1,0	4,6	15,0	2,10	15,2	1,9	3,4	0,47
389	Orbe	Bossayaz	71	9,7	24,2	1,5-2,0	22,7	5,2	0,8	4,2	18,5	2,95	20,8	1,5	2,9	0,24
390	Bonvillars	Ségnoz	63	9,8	22,7	2,0	20,7	4,4	0,6	3,7	17,0	2,56	20,6	1,5	1,4	0,22
391	Onnens	Les Côtes	62	8,7	19,4	2,0	17,4	5,3	0,5	4,7	12,7	2,37	17,2	1,9	1,8	0,25
392	»	»	54	9,4	19,5	1-1,5	18,5	4,6	0,8	3,6	14,9	2,38	17,4	1,7	2,1	0,25
393	Chamblon	—	35	12,2	22,6	1-1,5	21,6	6,8	2,4	3,8	17,8	2,10	15,4	1,3	4,5	0,16
394	Fiez	Branchettes	62	10,6	24,6	1,5-2,0	23,1	6,8	0,4	6,3	16,8	2,30	18,6	1,6	0,9	0,45
Minimum			0,9935	8,7	18,9	1-1,5	17,4	4,4	0,4	3,6	12,7	1,69	12,0	1,0	0,9	0,16
Maximum			0,9973	12,2	26,8	2,0	24,8	7,4	2,4	6,9	18,9	2,95	24,4	3,1	4,5	1,02
Moyenne			0,9960	10,0	22,6	—	21,1	5,9	0,7	5,5	16,1	2,29	17,5	1,9	2,7	0,40

No.	Produktionsort <i>Lieu de production</i>	Datum der Analyse <i>Date de l'analyse</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'alcalinité</i>	Gesamtstickstoff g p. L. <i>Azote total g p. l</i>
<p style="text-align: center;">Kanton Zug. Analytiker: Kantonales Laboratorium Zug. Weisswein. — Vin blanc.</p>																
1	Walchwil, Unterwihel	21. IV. 22	0,9980	7,2	19,2	1,0	18,2	5,6	0,6	4,8	13,4	2,0	1,7	—	11,0	—
<p style="text-align: center;">Kanton Zürich. Analytiker: Schweiz. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Weissweine. — Vins blancs.</p>																
1	Stäfa, Riesling und Sylvaner	27. II. 22	0,9952	10,4	21,8	0,7	21,1	6,2	0,4	5,8	15,3	2,31	1,0	1,4	6,4	0,19
2	Stäfa, Räuschling, Sternenhalde	28. II. 22	0,9956	9,6	20,4	0,5	19,9	6,0	0,4	5,6	14,3	2,05	1,5	2,5	6,8	0,24
3	Wädenswil, Räuschling	7. III. 22	0,9964	8,3	18,5	0,7	17,8	5,8	0,3	5,5	12,3	1,88	2,2	3,8	6,1	0,35
	Minimum		0,9952	8,3	18,5	0,5	17,8	5,8	0,3	5,5	12,3	1,88	1,0	1,4	6,1	0,19
	Maximum		0,9956	10,4	21,8	0,7	21,1	6,2	0,4	5,8	15,3	2,31	2,2	3,8	6,8	0,35
<p style="text-align: center;">Rotwein. — Vin rouge.</p>																
1	Stäfa, Burgunder, Sternenhalde	1. III. 22	0,9962	10,3	23,7	1,0	22,7	4,1	0,5	3,5	19,2	2,94	0,9	3,5	9,4	0,37