

Grossherzogtum Luxemburg.



Ergebnisse  
der  
Mostuntersuchungen

des Jahrgangs

1913

veröffentlicht von dem  
Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissariat  
in Grevenmacher.



GREVENMACHER  
Buchdruckerei S. Meyer-Schock  
1913.

# Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.



## Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1913.



Ein Jahr voll bitterer Enttäuschungen, wie es in den Annalen unseres heimischen Weinbaues wohl einzig dasteht, geht zur Neige. Vom Beginn der Vegetationsperiode bis zur Lese folgte Schlag auf Schlag, um die von Anfang an wenig erfreulichen Herbstaussichten täglich mehr herabzudrücken.

Der Rebstock stand noch geschwächt da von den Oktoberfrösten des Vorjahres, als die Aprilreife die schwellenden Knospen zum grossen Teil vernichteten. Die Frühlings- und Sommerwitterung war dem Wachstum der Rebe und der Entwicklung der Gescheine ziemlich förderlich. Die Blüte verlief jedoch schleppend und unregelmässig, so dass der Heuwurm die denkbar günstigsten Bedingungen seines Fortkommens fand. In verheerender Weise trat denn auch dieser Schädling in sämtlichen Gemarkungen des Weinbaugebietes auf und richtete unberechenbaren Schaden an. Nach Beendigung der Wurmperiode blieben von den Träubchen in vielen Weinbergen nur mehr die nackten Stiele und Stümpfe übrig. *Oidium* und *Peronospora*, deren wirksame Bekämpfung durch die ungünstige Witterung erschwert wurde, verschonten ebenfalls die Rebe nicht. Wohl oder übel musste daher der Sauerwurm mit den spärlichen Resten vorlieb nehmen, welche *Oidium*, *Peronospora* und Heuwurm übrig gelassen hatten. Der Winzer hatte das Zusehen.

Ende September begann die Lese, d. h. das Sammeln der wenigen, übrig gebliebenen Beeren. In einem grossen Teil der Weinberge wurde überhaupt gar nicht gelesen.

Auf den 1600 Hektar Weinbergsfläche wurden im Ganzen nicht einmal 400 Fuder geherbstet! Einen Ueberblick über das klägliche Ergebnis wird man dann gewinnen können, wenn man bedenkt, dass im Jahre 1904 auf derselben Fläche 14 282, im

Jahre 1908 15 713 und im Jahre 1911 13 643 Fuder geerntet wurden. Ja, in dem Missjahre 1912 belief sich das Ernteergebnis noch auf 4223 Fuder. Die Preise bewegen sich zwischen 562,50 und 650 Franken. Das Meiste ist zu diesem Angebote in andere Hände übergegangen.

Nachstehend sind die Ergebnisse der von den Herren **Medinger**, Chemiker am bakteriologischen Institut in Luxemburg und **Wengler**, Weinkontrolleur in Grevenmacher, vorgenommenen Mostuntersuchungen verzeichnet. In Anbetracht des geringen Ernteergebnisses war die Zahl der entnommenen Proben notwendigerweise eine beschränkte. Die auffallend niedrigen Mostgewichte und der hohe Säuregehalt der meisten Proben sind hauptsächlich dem Umstande zuzuschreiben, dass die Trauben frühzeitig, meist in unreifem Zustande geerntet werden mussten, um nicht sämtlich von dem Sauerwurm und der Fäulnis vernichtet zu werden.

Grevenmacher, den 24. Oktober 1913.

**Der Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissar,**

**Dr. MERSCH.**

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge; Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Quechste)	Gesamt-Säure (in Promille)
					1913			
1	<b>Schengen:</b> Wuôs	stein. Kalk	Kleinberger	viel Sauerwurm	2. Oktober	stark sauerfaul	44	20,7
2	<b>Remerschen:</b> Verschied. Lagen		"	"	11. "	"	56	18,0
3	<b>Wintringen:</b> Verschied. Lagen		"	"	2. "	"	44	20,7
4	<b>Schwebsingen:</b> Gaessel	Kalkhalt. Ton	"	"	30. Sept.	"	46	22,1
5	Felsberg	"	"	"	30. "	"	49	18,6
6	Kundel	"	"	"	10. Oktober	"	61	17,6
7	<b>Bech-Kleinmacher:</b> Verschied. Lagen		"	"	2. "	"	51	23,6
8	"		"	"	2. "	"	50	22,2
9	"		"	"	2. "	"	44	19,7
10	Lommeschter	"	"	"	11. "	"	57	20,9
11	<b>Wellenstein:</b> Verschied. Lagen		"	"	3. "	"	49	21,1
12	"		"	"	10. "	"	55	16,8
13	Kuobendéltgen	schwerer Ton	"	"	11. "	"	55	20,7
14	<b>Remich:</b> Verschied. Lagen		$\frac{1}{2}$ Kleinberger	"	8. "	"	55	17,3
15	"		$\frac{1}{2}$ Sylvaner	"	10. "	"	45	17,6
	"		Kleinberger	"				
16	<b>Stadbredimus:</b> Hermesgrouf	Mergel-Kalk	"	"	9. "	"	61	17,8
17	Welvergrouf	"	"	"	9. "	"	55	21,1
18	<b>Trintingen:</b> Verschied. Lagen		"	"	10. "	"	47	18,0
19	<b>Bous:</b> Verschied. Lagen		"	"	10. "	"	54	18,7
20	<b>Erpeldingen:</b> Verschied. Lagen		"	"	10. "	"	53	18,5
21	<b>Erpeldingen (Rolling-Assel):</b>	"	"	"	10. "	"	56	16,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge; Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Quecksilber)	Gesamt-Säure (in Promille)
	<b>Ehnen:</b>				1913			
22	Acker	Mergel Ton	$\frac{2}{3}$ Kleinberger $\frac{1}{3}$ Riesling	viel Sauerwurm	1. Oktober	sauerfaul	52	20,2
23	Verschied. Lagen		"	"	2. "	"	58	19,1
24	Stiereberg	Mergelkalk	"	"	8. "	"	63	19,8
25	Verschied. Lagen		"	"	10. "	"	63	17,5
	<b>Wormeldingen:</b>							
26	Köpchen	steiniger Kalk	"	"	27. Sept.	"	39	24,1
27	Verschied. Lagen		"	"	27. "	"	37	22,0
28	"		"	"	29. "	"	41	22,2
29	"		"	"	1. Oktober	"	43	20,3
30	"		"	"	1. "	"	42	18,9
31	Köpchen	"	"	"	1. "	"	45	19,4
32	Verschied. Lagen		$\frac{1}{3}$ Kleinberger $\frac{2}{3}$ Riesling	"	8. Oktober	"	63	20,1
	<b>Ahn:</b>							
33	Verschied. Lagen		$\frac{2}{3}$ Kleinberger $\frac{1}{3}$ Riesling	sehr viel Sauerwurm	23. Sept.	"	25	22,5
34	"		"	"	27. "	"	34	22,8
35	"		"	gegen Sauerwurm mit Nikotin, Schmierseifenlösung behand.	9. Oktober	nur etwas sauerfaul	55	18,0
36	"		"	"	16. "	"	58	17,1
37	"		Riesling	"	20. "	"	67	17,4
	<b>Machtum:</b>							
38	Unter dem Gipsberg	lehmgiger Kalk	Kleinberger	sehr viel Sauerwurm	23. Sept.	sehr stark sauerfaul	27	23,4
39	Brède Wuos	"	"	"	23. "	"	26	22,1
40	Hangenerberg	steiniger Kalk	"	"	29. "	"	30	23,4
41	Viertelberg	lehmgiger Kalk	"	"	1. Oktober	"	42	22,8
42	Heideberg	"	"	etwas Sauerwurm	8. "	etwas sauerfaul	50	20,8
43	Altwingert-Gipsberg	"	"	"	8. "	"	56	15,4
44	Widdem	"	"	"	13. "	"	57	17,6
45	Milleberg	Mergelkalk	"	"	13. "	"	50	19,8
	<b>Grevenmacher:</b>							
46	Fels	"	"	viel Sauerwurm	23. Sept.	stark sauerfaul	37	22,3
47	Verschied. Lagen		"	"	26. "	"	34	23,2
48	Kelsbad	"	$\frac{2}{3}$ Kleinberger $\frac{1}{3}$ Sylvaner	"	27. "	"	43	23,2

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge; Mittel, die dagegen angewendet wurden	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Quechste)	Gesamt-Säure (in Promille)
					1913			
49	<b>Grevenmacher:</b> Verschied. Lagen		Kleinberger	viel Sauerwurm	29. Sept.	stark sauerfaul	37	23,2
50	"		"	gegen Sauerwurm	29. "	"	40	21,3
51	Fels	Mergelkalk	$\frac{2}{3}$ Kleinberger $\frac{1}{3}$ Riesling	mit Nikotin, Schmierseifenlösung behand.	30. "	wenig sauerfaul	47	18,9
52	Verschied. Lagen		"	viel Sauerwurm	30. "	stark sauerfaul	37	24,3
53	Fels	"	"	etwas Sauerwurm Nikotinbehandlung	2. Oktober	etwas sauerfaul	57	19,2
54	Boland	"	Kleinberger	etwas Sauerwurm	8. "	"	51	19,4
55	Pietert	"	$\frac{4}{5}$ Kleinberger $\frac{1}{5}$ Riesling	gegen Sauerwurm mit Nikotin Schmierseifenlösung stark behandelt	20. "	gesund etwas Rohfäule	60	16,1
56	<b>Niederdonven:</b> Im Grund	"	Kleinberger	Sauerwurm	1. "	sauerfaul	41	26,4
57	<b>Mertert:</b> Verschied. Lagen		Kleinberger	viel Sauerwurm	9. "	sauerfaul	43	18,2
58	<b>Born:</b> Verschied. Lagen		Kleinberger	"	3. "	sauerfaul	43	24,6
59	"		"	"	3. "	"	37	22,1
60	<b>Rosport:</b> Obent dem Wangertsweg	Kalkhalt. Ton	Kleinberger	Sauerwurm	7. "	$\frac{1}{2}$ sauerfaul	43	20,5
61	"	"	"	"	7. "	"	47	19,7
62	Höldt	"	"	"	8. "	"	46	20,2
63	Gypsberg		"	wenig Sauerwurm Nikotinbehandlung	8. "	gesund	51	19,6
64	Schwarze Wangert	Kalkhalt. Ton	"	"	16. "	etwas sauer- und rohfaul	61	27,9
65	Höldt	"	"	etwas Sauerwurm	16. "	$\frac{1}{2}$ sauerfaul	58	20,8
66	Frumeschberg	sandiger Ton	Riesling	"	24. "	etwas sauerfaul	64	17,3



# Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Oechsle	Säure in Promille
Schengen . . . . .	1	44	20,7
Remerschen . . . . .	1	56	18,0
Wintringen . . . . .	1	44	20,7
Schwebsingen . . . . .	3	46 bis 61	17,6 bis 22,1
Bech-Kleinmacher . . . . .	4	44 — 57	19,7 — 23,6
Wellenstein . . . . .	3	49 — 55	16,8 — 21,1
Remich . . . . .	2	45 — 55	17,3 — 17,6
Stadtbredimus . . . . .	2	55 — 61	17,8 — 21,1
Trintingen . . . . .	1	47	18,0
Bous . . . . .	1	54	18,7
Erpeldingen (Rolling)	2	53 — 56	16,2 — 18,5
Ehnen . . . . .	4	52 — 63	17,5 — 20,2
Wormeldingen . . . . .	7	37 — 63	18,9 — 24,1
Ahn . . . . .	5	25 — 67	17,1 — 22,8
Machtum . . . . .	8	26 — 57	15,4 — 23,4
Grevenmacher . . . . .	10	34 — 60	16,1 — 24,3
Niederdonven . . . . .	1	41	26,4
Mertert . . . . .	1	43	18,2
Born . . . . .	2	37 — 43	20,1 — 24,6
Rospport . . . . .	7	43 — 64	17,3 — 20,8

Zusammen . . . . . 66 Proben mit einem Mostgewicht von 25 bis 67 Grad Oechsle, und einem Säuregehalt von 15,4 bis 26,4 Promille. Das Durchschnittsmostgewicht beträgt 48,0, der Durchschnittssäuregehalt 20,2 ‰.



Eine weitere Klassifizierung der einzelnen Proben in aufsteigender Staffel ergibt folgendes Resultat:

## Mostgewichte:

von 25 bis 30 Grad	4 Proben
„ 40 — 38 „	7 „
„ 39 — 43 „	11 „
„ 44 — 48 „	10 „
„ 49 — 53 „	10 „
„ 49 — 53 „	15 „
„ 59 — 63 „	7 „
„ 64 — 67 „	2 „
Zusammen . . . .	66 Proben.

## Säure:

von 15,4 bis 17,0 ‰	4 Proben
„ 17,1 — 19,0 „	19 „
„ 19,1 — 21,0 „	20 „
„ 21,1 — 23,0 „	13 „
„ 23,1 — 25,0 „	9 „
„ 25,1 — 26,4 „	1 „
Zusammen . . . .	66 Proben.

