

## Ertrag der Mosternte und Ergebnisse der Mostuntersuchungen des Jahrgangs 1938.

Über die Mosternte des Jahres 1938 wurden dem Statistischen Amt vom Weinkontrolldienst die nachstehenden Übersichten zur Verfügung gestellt:

Die Mosternten des Jahres 1938 nach Ortschaften:

(Bezieht sich auf das Inland, einschließlich Grenzgebiet Lothringen)

	Rebbesitz im Inland		Mostertrag		Ausländ. Bestiz
	im ganzen ha	in Ertrag ha	im ganzen Hekt.	vom ha Hekt.	im Großherzgt. ha
Schengen . . . . .	58,85	41,—	2800	68	0,50
Remerschen . . . . .	85,—	63,90	5850	92	—
Wintringen . . . . .	41,10	29,75	2400	80	0,13
Schwebzingen . . . . .	64,50	50,10	4200	84	—
Bech-Kleinmacher . . . . .	115,15	94,—	7150	76	—
Wellenstein . . . . .	90,—	69,80	4400	63	—
Remich . . . . .	35,90	30,40	2000	66	—
Erpeldingen . . . . .	18,90	16,90	500	30	—
Vous-Affel . . . . .	19,80	14,55	750	52	—
Waldbredimus . . . . .	3,46	3,20	200	62	—
Trintingen . . . . .	5,25	4,85	260	54	—
Mondorf und Ellingen . . . . .	6,60	6,40	350	55	—
Elvingen . . . . .	8,60	6,55	520	80	—
Bürmeringen . . . . .	5,50	5,15	450	87	—
Stadtbredimus . . . . .	62,80	50,25	3300	66	—
Greibeldingen . . . . .	40,80	32,10	2200	69	—
Canach . . . . .	14,35	12,85	770	60	—
Lenningen . . . . .	15,60	11,90	860	72	—
Gostingen, Leyren . . . . .	23,65	20,95	1450	69	—
Niederdonven und Oberdonven . . . . .	54,70	45,80	5550	121	—
Ehnen . . . . .	46,30	38,50	3150	82	—
Wormeldingen und Oberwormeldingen . . . . .	129,50	102,20	10000	98	—
Ahn . . . . .	68,25	48,20	7600	158	—
Machtum . . . . .	60,40	47,40	4850	102	0,46
Grevenmacher . . . . .	75,80	67,—	5500	82	7,—
Manternach . . . . .	4,70	4,70	440	94	—
Mertert . . . . .	29,40	26,—	1950	75	4,—
Wasserbillig . . . . .	5,55	4,05	440	108	47,—
Mörsdorf . . . . .	2,95	2,95	320	109	1,20
Born . . . . .	5,75	5,30	500	94	—
Girft und Hinkel . . . . .	3,20	3,10	420	135	—
Rosport . . . . .	4,80	4,50	370	82	—
Im ganzen:	1207,05	964,30	81500	85	60,29

Die Gesamtmenge des im Großherzogtum eingekellerten Mostes, einschließlich des von luxemburgischen Winzern aus ihren Weinbergen des Grenzgebietes eingeführten Mostes, stellt sich auf 81 500 Hektoliter gegen 58 550 Hektoliter im Jahre 1937 und 70 580 Hektoliter im Jahre 1936. Sowohl in bezug auf die Menge des geernteten Mostes als auch auf die Qualität desselben kann der Jahrgang 1938 als Mittelherbst angesprochen werden.

Die Herbstpreise des Mostes stellten sich für gewöhnliche Ware auf 2250 Franken pro 1000 Liter gegen 2300 Franken im Jahre 1937.

### Durchschnittswerte der Mostproben.

#### 1) Elbling.

Durchschnittsmostgewicht: 57,4 Grad.

Durchschnittsäuregehalt: 14,7 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 128 Proben mit einem Mostgewicht von 43 bis 71 Grad Schöle und einem Säuregehalt von 11,1 bis 19 Promille.

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte:

Bis 45 Grad . . .	3 Proben =	2,4 Prozent
Von 45 bis 50 Grad	11 Proben =	8,6 Prozent
Von 50 bis 55 Grad	29 Proben =	22,6 Prozent
Von 55 bis 60 Grad	45 Proben =	35,2 Prozent
Von 60 bis 65 Grad	29 Proben =	22,6 Prozent
Von 65 bis 70 Grad	9 Proben =	7,- Prozent
Über 70 Grad . . .	2 Proben =	1,6 Prozent

Bis 50 Grad . . .	11,- Prozent
Von 50 bis 60 Grad	57,8 Prozent
Über 60 Grad . . .	31,2 Prozent

##### b) Säuren:

Bis 12,- Promille . . . . .	2 Proben =	1,6 Prozent
Von 12,1 bis 13,- Promille	12 Proben =	9,4 Prozent
Von 13,1 bis 14,- Promille	27 Proben =	21,1 Prozent
Von 14,1 bis 15,- Promille	36 Proben =	28,1 Prozent
Von 15,1 bis 16,- Promille	33 Proben =	25,8 Prozent
Von 16,1 bis 17,- Promille	12 Proben =	9,4 Prozent
Von 17,1 bis 18,- Promille	3 Proben =	2,3 Prozent
Über 18 Promille . . . . .	3 Proben =	2,3 Prozent

Bis 14,- Promille . . . . .	= 32,1 Proz.
Von 14,1 bis 16,- Promille	= 53,9 Proz.
Über 16,- Promille . . . . .	= 14,- Proz.

#### 2) Riesling × Sylvaner (Müller-Thurgau).

Durchschnittsmostgewicht: 62,5 Grad.

Durchschnittsäuregehalt: 8,8 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 79 Proben mit einem Mostgewicht von 47,5 bis 79 Grad Schöle und einem Säuregehalt von 6,2 bis 12,3 Promille.

#### Klassifizierung:

##### a) Mostgewichte:

Bis 50 Grad . . . . .	3 Proben =	3,8 Prozent
Von 50 bis 55 Grad	9 Proben =	11,4 Prozent
Von 55 bis 60 Grad	16 Proben =	20,2 Prozent
Von 60 bis 65 Grad	27 Proben =	34,2 Prozent
Von 65 bis 70 Grad	10 Proben =	12,7 Prozent
Von 70 bis 75 Grad	12 Proben =	15,2 Prozent
Über 75 Grad . . . . .	2 Proben =	2,5 Prozent

Bis 60 Grad . . . . .	= 35,4 Prozent
Von 60 bis 75 Grad	= 46,9 Prozent
Über 70 Grad . . . . .	= 17,7 Prozent

##### b) Säuren:

Bis 7,- Promille . . . . .	3 Proben =	3,8 Prozent
Von 7,1 bis 8,- Promille	22 Proben =	27,9 Prozent
Von 8,1 bis 9,- Promille	23 Proben =	29,1 Prozent
Von 9,1 bis 10,- Promille	19 Proben =	24,- Prozent
Von 10,1 bis 11,- Promille	7 Proben =	8,8 Prozent
Über 11,- Promille . . . . .	5 Proben =	6,4 Prozent

Bis 8,- Promille . . . . .	= 31,7 Proz.
Von 8,1 bis 10,- Promille	= 53,1 Proz.
Über 10,- Promille . . . . .	= 15,2 Proz.

#### 3) Riesling.

Durchschnittsmostgewicht: 69,2 Grad.

Durchschnittsäuregehalt: 14,2 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 69 Proben mit einem Mostgewicht von 54 bis 81 Grad Schöle und einem Säuregehalt von 11,1 bis 18,5 Promille.

## Klassifizierung:

### a) Mostgewichte:

Bis 55 Grad . . . . .	2 Proben =	2,9 Prozent
Von 55 bis 60 Grad . . . . .	4 Proben =	5,8 Prozent
Von 60 bis 65 Grad . . . . .	14 Proben =	20,3 Prozent
Von 65 bis 70 Grad . . . . .	16 Proben =	23,2 Prozent
Von 70 bis 75 Grad . . . . .	23 Proben =	33,3 Prozent
über 75 Grad . . . . .	10 Proben =	14,5 Prozent

Bis 60 Grad . . . . .	8,7 Prozent
Von 60 bis 70 Grad . . . . .	43,5 Prozent
über 70 Grad . . . . .	47,8 Prozent

### b) Säuren:

Von 11,1 bis 12,- Promille . . . . .	4 Proben =	5,8 Prozent
Von 12,1 bis 13,- Promille . . . . .	11 Proben =	16,- Prozent
Von 13,1 bis 14,- Promille . . . . .	18 Proben =	26,- Prozent
Von 14,1 bis 15,- Promille . . . . .	17 Proben =	24,7 Prozent
Von 15,1 bis 16,- Promille . . . . .	12 Proben =	17,4 Prozent
Von 16,1 bis 17,- Promille . . . . .	4 Proben =	5,8 Prozent
über 17 Promille . . . . .	3 Proben =	4,3 Prozent

Bis 13,- Promille . . . . .	= 21,8 Proz.
Von 13,1 bis 15,- Promille . . . . .	= 50,7 Proz.
über 15 Promille . . . . .	= 27,5 Proz.

## 4) Andere Sorten.

Traubensorte	Probenzahl	Mostgewicht		Säuren	
		Mittel	Extreme	Mittel	Extreme
Spilvaner . . . . .	24	59,1 Grad	49,—66,5 Grad	13,5 Promille	10,—16,7 Promille
Pinot blanc . . . . .	26	68,— Grad	52,—82,5 Grad	12,2 Promille	10,1—14,9 Promille
Augerrois blanc . . . . .	14	69,6 Grad	60,—80,— Grad	9,9 Promille	8,2—12,— Promille
Ruländer . . . . .	15	73,5 Grad	55,—87,5 Grad	11,— Promille	8,1—13,5 Promille
Gewürztraminer . . . . .	8	77,— Grad	68,—84,— Grad	10,4 Promille	8,0—11,7 Promille

Die Mittelwerte aller im Herbst 1938 eingebrachten Moste stellen sich unter Berücksichtigung der von den verschiedenen Traubensorten geernteten Mostmengen auf 59,5 Grad Schöle und auf 13,7 Promille Gesamtsäure.