

# Die Weinberge.

(Mitteilung aus Heft 76 der Publikationen des Statistischen Amtes.)

Die Gesamtmenge des im Großherzogtum eingekellerten Mostes, einschließlich des von luxemburgischen Winzern aus ihren Weinbergen des Grenzgebietes eingeführten Mostes, stellt sich auf 99 563 Hektoliter gegen 81 500 Hektoliter im Jahre 1938 und 58 550 Hektoliter im Jahre 1937. In bezug auf die Menge des geernteten Mostes kann der Jahrgang 1939 als guter Mittelherbst angesprochen werden, während indes die Qualität hinter der vorjährigen zurückbleibt.

Der Preis des Mostes stellte sich Anfang November für gewöhnliche Ware nur auf 1200 Franken pro 1000 Liter, bis durch Regierungsbeschluß vom 24. November 1939 ein Mindestpreis von 1700 Franken festgelegt wurde. Dagegen stellten sich die Herbstpreise im Vorjahre auf 2250 Franken pro 1000 Liter und im Jahre 1937 auf 2300 Franken.

Über die Mosternte des Jahres 1939 wurden uns vom Weinkontrolldienst die nachfolgenden Übersichten zur Verfügung gestellt:

| Gemeinden            | Ortschaften                              | Rebfläche im Inland |               | Mostertrag    |                | Ausl. Besitz im Großh. |
|----------------------|--|---------------------|---------------|---------------|----------------|------------------------|
|                      |  | im ganzen ha.       | in Ertrag ha. | im ganzen hl. | vom ha. in hl. |                        |
| Remerschen . . . .   | Schengen . . . . .                       | 34,50               | 30,75         | 2 500         | 81             | 0,50                   |
|                      | Remerschen . . . . .                     | 87,50               | 66,25         | 8 000         | 121            | —                      |
|                      | Wintringen . . . . .                     | 44,—                | 32,50         | 3 250         | 100            | 0,13                   |
| Wellenstein . . . .  | Schwebfingen . . . . .                   | 64,—                | 52,—          | 6 000         | 115            | —                      |
|                      | Bech-Kleinmacher . . . . .               | 119,—               | 92,80         | 11 100        | 120            | —                      |
|                      | Wellenstein . . . . .                    | 83,—                | 71,10         | 6 750         | 95             | —                      |
| Remich . . . . .     | Remich . . . . .                         | 34,50               | 28,25         | 3 050         | 108            | —                      |
| Bous . . . . .       | Erpeldingen . . . . .                    | 20,—                | 17,50         | 1 340         | 77             | —                      |
|                      | Bous . . . . .                           | 16,—                | 7,—           | 580           | 83             | —                      |
|                      | Rolling-Affel . . . . .                  | 4,80                | 4,60          | 320           | 70             | —                      |
| Waldbredimus . . .   | Waldbredimus . . . . .                   | 3,55                | 3,30          | 200           | 61             | —                      |
|                      | Trintingen . . . . .                     | 4,60                | 4,35          | 320           | 74             | —                      |
|                      | Mondorf . . . . .                        | 6,40                | 6,15          | 370           | 60             | —                      |
| Bürmeringen . . . .  | Elvingen . . . . .                       | 8,70                | 6,80          | 460           | 68             | —                      |
|                      | Bürmeringen und Emeringen . . . . .      | 3,55                | 3,40          | 410           | 121            | —                      |
|                      | Stadtbredimus . . . .                    | 60,—                | 49,—          | 4 450         | 91             | —                      |
| Lenningen . . . . .  | Greiveldingen . . . . .                  | 42,—                | 33,—          | 3 300         | 100            | —                      |
|                      | Canach . . . . .                         | 13,—                | 11,25         | 950           | 84             | —                      |
|                      | Lenningen . . . . .                      | 16,—                | 12,60         | 1 000         | 79             | —                      |
| Flarweiler . . . . . | Gostingen, Beyren . . . . .              | 24,—                | 21,50         | 2 150         | 100            | —                      |
|                      | Niederdonven und Oberdonven . . . . .    | 54,70               | 45,50         | 5 000         | 110            | —                      |
|                      | Wormeldingen . . . .                     | 47,—                | 40,—          | 4 400         | 110            | 0,05                   |
| Wormeldingen . . . . | Wormeldingen, Oberwormeldingen . . . . . | 142,—               | 118,50        | 10 000        | 84             | —                      |
|                      | Ahn . . . . .                            | 71,50               | 54,—          | 5 100         | 94             | —                      |
|                      | Machtum . . . . .                        | 62,—                | 53,50         | 5 700         | 107            | 0,46                   |
| Grevenmacher . . . . | Grevenmacher . . . . .                   | 78,50               | 69,50         | 7 250         | 104            | 7,—                    |
| Manternach . . . .   | Manternach . . . . .                     | 4,55                | 4,53          | 390           | 86             | —                      |
|                      | Mertert . . . . .                        | 26,50               | 21,—          | 2 300         | 110            | 4,—                    |
|                      | Wasserbillig . . . . .                   | 6,50                | 5,50          | 610           | 111            | 40,—                   |
| Mompach . . . . .    | Mörsdorf . . . . .                       | 3,70                | 3,70          | 370           | 100            | 1,20                   |
|                      | Born . . . . .                           | 5,60                | 5,30          | 320           | 62             | —                      |
|                      | Rosport . . . . .                        | 3,30                | 3,23          | 300           | 93             | —                      |
| Rosport . . . . .    | Girt und Hinkel . . . . .                | 4,80                | 4,60          | 460           | 100            | —                      |
|                      | Rosport . . . . .                        | 4,80                | 4,60          | 460           | 100            | —                      |
| Im ganzen:           |  | 1 199,75            | 982,86        | 98 700        | 100            | 53,34                  |

Die luxemburgischen Winzer besitzen außer dem obigen Areal im ausländischen Grenzgebiet noch eine Rebfläche von 38,98 Hektar, die sich nach dem Wohnsitz der Winzer wie folgt verteilt:

Schengen besitzt in Lothringen 24,50 Hektar und in Preußen 0,70 Hektar, die durch Kriegsumstände nicht abgeerntet werden konnten.

Bürmeringen besitzt in Lothringen 2,50 Hektar, wovon 2,10 Hektar im Ertrage stehen, aber nur 1,85

Hektar abgeerntet wurden mit einem Ertrag von 220 Hektoliter.

Mertert und Wasserbillig besitzen 8,35 Hektar in Preußen mit einer Ernte von 89 Fuder, wovon aber nur 53 Fuder im Großherzogtum eingekellert wurden.

Echternach schließlich besitzt im Grenzgebiet 2,92 Hektar; die gesamte Ernte von 113 Hektoliter konnte hierlands eingekellert werden.

## Durchschnittswerte der Mostproben.

### 1) Elbling.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 146 Proben mit einem Mostgewicht von 30 bis 59 Grad Schöle und einem Säuregehalt von 12,8 bis 21,4 Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 45,5 Grad.

Durchschnittssäuregehalt: 17,- Promille.

Die Mosternte des Jahres 1939 nach Ortschaften:

#### A) Mostgewichte:

|  |                                    |
|--|------------------------------------|
| Bis 40 Grad . . . . . 24 Proben = 16,4 Prozent | Bis 45 Grad . . . . . 48,6 Prozent |
| Von 40 bis 45 Grad 47 Proben = 32,2 Prozent    | Von 45 bis 55 Grad 46,6 Prozent    |
| Von 45 bis 50 Grad 51 Proben = 34,9 Prozent    | Über 55 Grad . . . . . 4,8 Prozent |
| Von 50 bis 55 Grad 17 Proben = 11,7 Prozent    |                                    |
| Über 55 Grad . . . . . 7 Proben = 4,8 Prozent  |                                    |

#### B) Gesamtsäure:

|   |   |
|---|---|
| Bis 13,- Promille . . . . . 1 Probe = 0,7 Prozent   | Bis 15,- Promille . . . . . 17,1 Prozent  |
| Von 13,1 bis 14,- Promille 3 Proben = 2,- Prozent   | Von 15,1 bis 17,- Promille 30,8 Prozent   |
| Von 14,1 bis 15,- Promille 21 Proben = 14,4 Prozent | Von 17,1 bis 19,- Promille 40,5 Prozent   |
| Von 15,1 bis 16,- Promille 21 Proben = 14,4 Prozent | Über 19,- Promille . . . . . 11,6 Prozent |
| Von 16,1 bis 17,- Promille 24 Proben = 16,4 Prozent |   |
| Von 17,1 bis 18,- Promille 29 Proben = 19,9 Prozent |   |
| Von 18,1 bis 19,- Promille 30 Proben = 20,6 Prozent |   |
| Von 19,1 bis 20,- Promille 12 Proben = 8,2 Prozent  |   |
| Von 20,1 bis 21,- Promille 4 Proben = 2,7 Prozent   |   |
| Über 21,- Promille . . . . . 1 Probe = 0,7 Prozent  |   |

### 2) Riesling.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 80 Proben mit einem Mostgewicht von 43,- bis 67,5 Grad Schöle und einem Säuregehalt von 12,2 bis 19,- Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 57,1 Grad,

Durchschnittssäuregehalt: 15,3 Promille.

#### A) Mostgewichte:

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Bis 45 Grad . . . . . 1 Probe = 1,2 Prozent   | Bis 50 Grad . . . . . 7,5 Prozent   |
| Von 45 bis 50 Grad 5 Proben = 6,3 Prozent     | Von 50 bis 60 Grad 67,5 Prozent     |
| Von 50 bis 55 Grad 22 Proben = 27,5 Prozent   | Über 60 Grad . . . . . 25,- Prozent |
| Von 55 bis 60 Grad 32 Proben = 40,- Prozent   |                                     |
| Von 60 bis 65 Grad 18 Proben = 22,5 Prozent   |                                     |
| Über 65 Grad . . . . . 2 Proben = 2,5 Prozent |                                     |

#### B) Gesamtsäure:

|   |   |
|---|---|
| Bis 13,- Promille . . . . . 5 Proben = 6,3 Prozent  | Bis 13,- Promille . . . . . 6,3 Prozent   |
| Von 13,1 bis 14,- Promille 17 Proben = 21,3 Prozent | Von 13,1 bis 15,- Promille 40,- Prozent   |
| Von 14,1 bis 15,- Promille 15 Proben = 18,7 Prozent | Von 15,1 bis 17,- Promille 41,2 Prozent   |
| Von 15,1 bis 16,- Promille 15 Proben = 18,7 Prozent | Über 17,- Promille . . . . . 12,5 Prozent |
| Von 16,1 bis 17,- Promille 18 Proben = 22,5 Prozent |   |
| Von 17,1 bis 18,- Promille 9 Proben = 11,3 Prozent  |   |
| Über 18,- Promille . . . . . 1 Probe = 1,2 Prozent  |   |

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

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 83 Proben mit einem Mostgewicht von 45,5 bis 72,- Grad Schöle und einem Säuregehalt von 8,5 bis 13,4 Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 62,1 Grad,

Durchschnittssäuregehalt: 10,5 Promille.

#### A) Mostgewichte:

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Von 45 bis 50 Grad 4 Proben = 4,8 Prozent     | Bis 55 Grad . . . . . 10,8 Prozent  |
| Von 50 bis 55 Grad 5 Proben = 6,- Prozent     | Von 55 bis 65 Grad 60,3 Prozent     |
| Von 55 bis 60 Grad 23 Proben = 27,7 Prozent   | Über 65 Grad . . . . . 28,9 Prozent |
| Von 60 bis 65 Grad 27 Proben = 32,6 Prozent   |                                     |
| Von 65 bis 70 Grad 17 Proben = 20,5 Prozent   |                                     |
| Über 70 Grad . . . . . 7 Proben = 8,4 Prozent |                                     |

### B) Gesamtsäure:

|                              |                          |                              |              |
|------------------------------|--------------------------|------------------------------|--------------|
| Bis 9,0 Promille . . . . .   | 9 Proben = 10,8 Prozent  | Bis 10,- Promille . . . . .  | 36,2 Prozent |
| Von 9,1 bis 10,- Promille    | 21 Proben = 25,4 Prozent | Von 10,1 bis 12,- Promille   | 51,8 Prozent |
| Von 10,1 bis 11,- Promille   | 30 Proben = 36,2 Prozent | über 12,- Promille . . . . . | 12,- Prozent |
| Von 11,1 bis 12,- Promille   | 13 Proben = 15,6 Prozent |                              |              |
| Von 12,1 bis 13,0 Promille   | 7 Proben = 8,4 Prozent   |                              |              |
| über 13,- Promille . . . . . | 3 Proben = 3,6 Prozent   |                              |              |

### 4) Andere Sorten.

| Sorten                | Probenzahl | Grad Dechle      |        | Gesamtsäure in Promille |        |
|-----------------------|------------|------------------|--------|-------------------------|--------|
|                       |            | Maxima u. Minima | Mittel | Maxima und Minima       | Mittel |
| Elvaner . . . . .     | 46         | 38—61            | 50,8   | 10,8—17,2               | 14,-   |
| Aurerrois blanc       | 34         | 45—68,5          | 57,2   | 10,2—17,7               | 13,5   |
| Pinot blanc . . . . . | 40         | 49—69            | 57,6   | 11,9—18,3               | 15,-   |
| Ruländer . . . . .    | 33         | 47—71            | 62,8   | 10,—16,8                | 13,8   |
| Traminer . . . . .    | 15         | 44—68            | 58,5   | 9,8—15,6                | 12,7   |

### 5) Mittelwerte aller Sorten.

Elbling: . . . . . zirka 7200 Fuder, Mostgewicht 45,5 Grad, Gesamtsäure 17,- Promille  
 Qualitätsorten: zirka 2800 Fuder, Mostgewicht 58,8 Grad, Gesamtsäure 13,- Promille

---

Durchschnitt: Mostgewicht 49,2 Grad, Gesamtsäure 15,9 Promille