

GROSSHERZOGTUM LUXEMBURG

---

Ergebnisse  
der  
Mostuntersuchungen

des Jahrgangs

1924

veröffentlicht von dem

Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissariat

in Grevenmacher



GREVENMACHER

Obermosel-Zeitung (Inhaber Paul Faber)

1924

# Luxemburger Weinbaugebiet der Mosel und Sauer.

---

## Rückblick auf das Weinjahr 1924.

---

Bei gut ausgereiftem Holz trieben die Reben im Frühjahr, wengleich etwas spät, so doch in normaler Weise aus. Der Gescheinansatz erwies sich bei der weiteren Entwicklung der Tragknospen als ein überaus reicher und lückenloser. Das Mitte juni herrschende prächtige Wetter brachte, ohne jede atmosphärische Störungen, die Trauben zur Blüte, die Anfang Juli als abgeschlossen gelten konnte. Wohl selten ist der Blüteprozess unter so günstigen Begleiterscheinungen vor sich gegangen wie in diesem Jahr. Auch der Monat Juli tat durchweg seine Schuldigkeit und leitete den inzwischen gut entwickelten Traubenansatz unbeschädigt in die Machtsphäre des Kochmonats August. Dann aber trat in der Witterung ein katastrophaler Umschwung ein. Statt Sonnenschein, der dem Massenbehang im Reifegang unentbehrlich gewesen wäre, gab es fast ununterbrochen Regen, bei stark gedrückter Temperatur. Diese mißlichen Verhältnisse hielten auch den Monat September über an, so daß der Vorsprung, den der Weinberg im Sommer gewonnen hatte, längst verloren gegangen war. Die Reife war in den ersten Oktobertagen kaum weiter fortgeschritten als in guten Jahren zu Anfang September. Das Blattwerk hatte sich verfärbt und fiel ab. Die massenhaft auftretende Rohfäule griff immer weiter um sich, und richtete besonders in den Tieflagen und den engbestockten Weinbergen erheblichen Schaden an. Schon im ersten Drittel des Monats Oktober mußte, trotz mangelhafter Reife, die Lese einsetzen, welche gegen Mitte des Monats an der ganzen Mosel allgemein im Gang war. Zu bemerken ist, daß in jenen Wochen das sonnige Wetter in den spätlesenden Lagen die Qualität des Jahrgangs ziemlich merklich gehoben hat.

Das Resultat der Ernte soll durch nachstehende Moststatistik beleuchtet werden.

**Quantitativ** reicht der Ertrag über das Durchschnittsmaß hinaus. Gemäß den auf Veranlassung des Weinbau-Aufsichtskommissariats angestellten summarischen Erhebungen wurden auf unserm 1680 Hektares umfassenden Gesamtareal 13.646 Fuder geherbstet, was einem Brutto-Ertrag von rund 8 Fudern pro Hektar entspricht.

**Qualitativ** befriedigt die Weinernte wohl weniger, da das durchschnittliche Mostgewicht nur 55° Oechsle, der Gehalt an Säure 15,4‰ betragen. Unter diesen Umständen wird auch nur eine beschränkte Anzahl von Proben im Naturzustand dem Konsum übergeben werden können.

Der Weinabsatz war besonders in den ersten Monaten des Jahres überaus rege, bei stark anziehenden Preisen. Diesem Umstand ist es zu verdanken gewesen, daß trotz des Stillstands im Geschäft, in den späteren Monaten, das gesamte Kontingent von 5000 Fudern nach Deutschland ausgeführt werden konnte.

Der Herbstmarkt in den 1924er Mosten ist ziemlich belebt gewesen, und wurden für unverbesserte und nicht kontingentierte Ware 800—900 Fr., für kontingentierte Naturweine 1400—1500 Fr., und für verbesserte Kontingentsweine 1700 bis 1750 Fr. pro Fuder gezahlt.

Wir stehen vor dem Abschluß der letzten Kontingentsperiode. Ein sehnlicher Wunsch der Winzerschaft ginge in Erfüllung, wenn nach dem 10. Januar 1925 erträgliche Handelsbeziehungen mit Deutschland aufrecht erhalten werden könnten. Denn in absehbarer Zukunft ein auch nur annähernd gleichwertiges Absatzgebiet für unsern Moselwein zu erschließen, würde ein Ding der Unmöglichkeit sein.

**Grevenmacher**, Dezember 1924.

**Dr. MERSCH.**

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Schengen</b>								
1	Cholera	Muschelkalk	Elbling	Sauerwurm	17. Oktober	Fäule	52	14.5
2	Scholteswengert	"	"	Keine	24. "	Gesund	55	12.8
3	Steifland	Keuper	"	"	24. "	"	49	13.2
4	Unter Ewent	Muschelkalk	"	"	24. "	"	60	12.9
5	Bongertswengert	"	"	"	24. "	"	57	12.8
6	Schengener Berg	"	"	Sauerwurm	20. "	"	56	13.6
<b>Remerschen</b>								
7	Dellchen	Keuper	Elbling	Keine	21. Oktober	Etwas faul	47	16.1
8	Dallem	Gipskeuper	"	"	21. "	"	52	14.0
9	Fuss	"	"	"	21. "	Gesund	51	14.2
10	Ap	"	"	"	21. "	Etwas faul	53	12.9
11	Op Liehl	"	"	"	21. "	Gesund	47	16.3
12	Kopp	"	"	"	21. "	"	50	14.0
13	Kaep I	"	"	"	21. "	"	45	15.9
14	Kaep II	"	"	"	21. "	"	57	12.4
15	Neuenberg	Mergelkeuper	"	"	24. "	"	47	14.0
<b>Wintringen</b>								
16	Hinter Fels	Keuper	Elbling	Keine	20. Oktober	Gesund	51	14.9
17	Zäselter I	"	"	"	20. "	"	53	13.0
18	Zäselter II	"	"	"	20. "	"	48	14.2
19	Kundel	"	"	"	20. "	"	40	16.8
20	Koubendälchen	"	"	"	20. "	"	43	14.8
21	Naulend	"	"	"	20. "	"	46	14.9
22	Leng	Keuperkalk	"	"	20. "	"	57	13.4
23	Felsberg	"	"	"	21. "	"	55	12.9
24	Weissestälchen	"	"	"	22. "	"	52	14.8
25	Donecker	"	"	"	24. "	"	50	13.6
<b>Schwebsingen</b>								
26	Hinter Fels	Gipskeuper	Elbling	Keine	20. Oktober	Gesund	49	12.7
27	Fussloch	"	"	"	20. "	"	61	12.5

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Schwebsingen</b>								
28	Hohberg	Gipskeuper	Elbling	Keine	22. Oktober	Gesund	52	13.7
29	Kolteschlach I	"	"	"	24. "	"	58	12.4
30	Kolteschlach II	"	"	"	22. "	"	53	14.5
31	Flass	"	"	"	23. "	"	47	15.4
<b>Bech-Kleinmacher</b>								
32	Steilwengert	Mergelkeuper	Elbling	Keine	18. Oktober	Gesund	51	14.0
33	Jongeburg I	"	"	"	18. "	"	55	14.3
34	Jongeburg II	"	"	"	19. "	"	56	14.4
35	Enschberg	"	"	"	18. "	"	54	14.5
36	Hessel	"	"	"	19. "	"	53	14.2
37	Hohenberg	"	"	"	20. "	"	58	14.8
38	Konertsberg	"	"	"	20. "	"	50	15.3
39	Eselsberg	"	"	"	20. "	"	48	17.1
40	Hemelech	"	"	"	20. "	"	50	16.6
41	Brauneberg	"	"	"	20. "	"	55	15.1
<b>Wellenstein</b>								
42	Penteschberg	Keuperkalk	Elbling	Hagel	17. Oktober	verhagelt	45	16.3
43	Baneberg	"	"	"	17. "	"	40	16.2
44	Solem	"	"	"	17. "	"	46	15.5
45	Ob Waler	"	"	"	17. "	Gesund	54	14.7
46	Retsch und Klank	"	"	"	17. "	verhagelt	44	16.0
47	Marnecker	Mergelkeuper	"	"	17. "	"	51	14.6
48	Koubendälchen	"	"	"	17. "	"	48	16.2
49	Kurschels	Keuperkalk	"	"	15. "	"	52	14.7
<b>Remich</b>								
50	Plenter	Mergelkeuper	Elbling	Keine	14. Oktober	Gesund	55	13.9
51	Hasselt	"	"	"	15. "	"	58	13.0
52	Alter Berg	"	"	"	20. "	"	58	13.6
53	Remicher Berg	"	"	"	21. "	"	53	13.9
54	Dielt	"	"	"	14. "	"	53	16.8

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Remich</b>								
55	Rotenberg	Mergelkeuper	Elbling	Keine	24. Oktober	Gesund	55	16,8
56	Hopesbour	"	"	"	24. "	"	61	12,3
57	Zehn Morgen	"	"	"	25. "	"	49	14,8
58	Zehn Morgen	"	Pinot-Gold-Riesling	"	24. "	"	62	11,0
<b>Stadtbredimus</b>								
59	Primerberg	Keuperkalk	Elbling	Keine	15. Oktober	Gesund	54	14,1
60	Diefert	Muschelkalk	"	"	18. "	"	58	13,0
61	Wira	Mergelkeuper	"	"	18. "	"	50	14,5
62	Juck	"	"	"	19. "	"	50	14,7
63	Zehenberg	"	"	"	22. "	"	53	12,8
64	Ochsenbrunnen	"	"	"	21. "	"	52	14,1
65	Fels	Muschelkalk	Riesling	"	30. "	"	66	13,4
66	Diefert	"	Riesling	"	30. "	"	67	11,9
<b>Greiveldingen</b>								
67	Hecksteck	Keuper	Elbling	Keine	21. Oktober	Gesund	43	14,6
68	Hamm	Keuperkalk	"	"	21. "	"	45	16,1
69	Hütte	Muschelkalk	"	"	21. "	"	60	12,6
70	Diefert	"	"	"	22. "	"	50	13,8
71	Klaus	Keuper	"	"	22. "	"	48	15,5
72	Acht	"	"	"	23. "	"	49	15,8
73	Herrenberg	"	"	"	23. "	"	46	16,4
74	Hurgarten	Muschelkalk	"	"	23. "	"	53	13,7
<b>Erpeldingen</b>								
75	Scheuerberg	Gipskeuper	Elbling	Hagel	25. Oktober	Verhagelt	47	18,3
76	Grauenberg	"	"	"	25. "	Gesund	52	15,5
77	Riedchen	"	"	"	25. "	Verhagelt	47	17,7
78	Heber	"	"	"	25. "	"	45	17,8
79	Grüningen	"	"	"	25. "	"	47	15,9

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Bous</b>								
80	Kelters	Mergelkeuper	Elbling	Keine	25. Oktober	Gesund	49	16.6
81	Hinter der Kirch	Keuperkalk	"	"	25. "	"	45	17.1
82	Maikaul	"	"	"	25. "	"	44	17.6
<b>Rolling-Assel</b>								
83	Herrenberg	Mergelkeuper	Elbling	Keine	25. Oktober	Gesund	51	18.4
<b>Trintingen</b>								
84	Herrenberg	Mergelkeuper	Elbling	Keine	26. Oktober	Gesund	43	17.1
<b>Ganach</b>								
85	Wengertsberg	Muschelkalk	Elbling	Keine	20. Oktober	Gesund	40	17.4
<b>Bürmeringen</b>								
86	Vogelsang	Gibskalk	Elbling	Keine	20. Oktober	Gesund	50	17.3
87	Untersdippach	"	"	"	20. "	"	49	15.5
<b>Ehnen</b>								
88	Acker	Muschelkalk	Gemischt	Fäule	15. Oktober	Fäule	52	15
89	Zenner	"	"	"	15. "	"	50	16.8
90	Stireberg	"	"	Gesund	15. "	Gesund	56	14.8
91	Bromelt	"	Riesling Auslese	"	23. Oktober	"	70	15
92	Reisselt	"	Gemischt	"	23. "	"	48	16
93	Woweg	"	Kleinberger	"	23. "	"	49	16.2
94	Kelterberg	"	"	Trauben und Stiefäule	23. "	Viel faul	56	16
95	Ehnerberg	"	Gemischt	"	23. "	"	54	15.8
96	Wousselt	"	Riesling	Sauerwurm	29. Oktober	Gesund	61	14.2
97	Äichen	"	"	Keine	29. "	"	55	15
<b>Wormeldingen</b>								
98	Neuenwengert	Muschelkalk	Gemischt	Oidium	12. Oktober	Viel faul	57	14.2
99	Weinbour	"	Riesling	Keine	12. "	"	61	15
100	Geissdriesch	"	Gemischt	Sauerwurm	12. "	"	52	16
101	Rieder	"	"	"	18. Oktober	"	50	16.2
102	Remeschter	"	"	"	18. "	"	56	16
103	op der Wies	"	Riesling	Oidium	18. "	Gesund	54	16.8

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grand Oecliste)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Wormeldingen</b>								
104	Scholtesberg	Muschelkalk	Riesling	Oïdium	22. Oktober	Gesund	52	15
105	Mohrberg	"	Kleinberg	"	22. "	"	48	17
106	Op Tomm	"	"	"	22. "	"	49	17.2
107	Koepp	"	Riesling	Reblaus	30. "	"	68	14.8
<b>Ahn</b>								
108	Steinkaul	Muschelkalk	Gemischt	Sauerwurm	10. Oktober	Fäule	50	16.2
109	Acker	"	Kleinberg	"	10. "	"	45	17
110	Streifer	"	"	Etwas oïdium	10. "	"	44	17.4
111	In den Losen	"	"	Keine	18. "	"	47	16.8
112	Algasse	"	"	"	18. "	"	51	15.2
113	Out (Rotenweg)	"	Gemischt	Oïdium	18. "	"	58	14.8
114	Hohfels	Mergelkalk	"	Keine	18. "	"	54	15
115	Kummert	"	"	Sauerwurm	18. "	"	50	16.5
116	Palmberg	"	Riesling	Keine	18. "	Gesund	65	14.8
<b>Lenningen</b>								
117	Konvelt	Muschelkalk	Gemischt	Sauerwurm	20. Oktober	Fäule	52	17
118	Lachen	"	"	Oïdium	20. "	Gesund	48	16.8
119	Laschteschweg	"	Riesling	"	20. "	Etwas faul	43	18.5
120	Kockeberg	"	Gemischt	Keine	20. "	Gesund	49	17.5
<b>Niederdonven</b>								
121	Tuschacker	Muschelkalk	Elbling	Keine	15. Oktober	Gesund	50	16.5
122	Frimberg	"	"	Sauerwurm	15. "	Fäule	48	17
123	Schuwert	"	"	"	15. "	"	49	18
124	Baueschberg	"	"	Peronosporaschäden	19. "	"	52	16.8
125	Geleberg	"	"	Keine	19. "	"	50	17
<b>Machtum</b>								
126	Kummet	Muschelkalk	Gemischt	Sauerwurm	15. Oktober	Stark faul	48	18.2
127	Stallgart	"	"	Keine	15. "	Leicht faul	52	16
128	Ongkaf	"	"	"	15. "	"	52	16.2
129	Alwengert	"	"	"	15. "	"	50	16.5



Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Machtum</b>								
130	Rohrberg	Muschelkalk	Gemischt	Keine	16. Oktober	Leicht faul	45	18.2
131	Plö	"	"	Oïdium und Reblaus	16. "	"	49	17.5
<b>Grevenmacher</b>								
132	Groerd	Mergelkalk	Elbling	Sauerwurm	14. Oktober	Leicht faul	61	14.2
133	Flohr	"	"	"	14. "	"	46	17.5
134	Boland	"	"	Keine	14. "	"	48	16.8
135	Leitschberg	"	Gemischt	"	14. "	"	52	15
136	Grouvenreck	"	"	"	14. "	"	49	16.9
137	Wenigfels	"	Riesling	"	14. "	"	52	15
138	Fels 1	"	"	Etwas Sauerwurm	14. "	"	52	14.8
139	Fels 2	"	"	Keine	16. "	Ziemlich gesund	61	14.5
140	Hongeschberg	"	Gemischt	"	16. "	"	65	14
141	Pietert	"	"	"	16. "	"	50	15.2
<b>Manternach</b>								
142	Feis 1	Mergelkalk	Kleinberg	Etwas Lederbeeren	20. Oktober	Fäule	47	17.8
143	Fels 2	"	"	Keine	20. "	—	50	16.2
<b>Mertert</b>								
144	Moor 1	Mergelkalk	Kleinberg	Sauerwurm	17. Oktober	Leicht faul	50	16.5
145	Moor 2	"	"	"	17. "	"	51	15.8
146	Bocksberg	"	"	Stielkrankheit	17. "	"	48	17
147	Halberg	"	"	Keine	17. "	"	49	18.6
148	Herrenberg	"	"	"	17. "	"	45	18.7
149	Scheidberg	"	Gemischt	"	17. "	Ziemlich gesund	50	17
<b>Wasserbillig</b>								
150	Merterberg 1	Mergelkalk	Gemischt	Etwas Sauerwurm	17. Oktober	Ziemlich gesund	50	16.8
151	Merterberg 2	"	"	Keine	17. "	"	46	17.8
152	Bocksberg	"	Kleinberg	"	17. "	"	48	17
153	Schuren	"	"	"	19. "	"	52	16.5
154	Merschberg	"	Gemischt	"	19. "	"	54	15

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Beobachtete Krankheiten und Schädlinge	Zeit der Lese	Beschaffenheit der Trauben (Art der Fäule)	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamt-Säure (in Promille)
<b>Mörsdorf</b>								
155	Schweinsberg	Mergelkalk	Kleinberg	Sauerwurm	25. Oktober	Fäule	49	17.5
156	Acker	"	"	Stielkrankheit	25. "	Leicht faul	45	18
157	Flour	"	"	Keine	25. "	Ziemlich gesund	42	18.5
<b>Born</b>								
158	Schoos	Mergelkalk	Kleinberg	Sauerwurm	26. Oktober	Fäule	40	19.2
159	Wangertsberg I	"	"	"	26. "	Leicht faul	42	18
160	Wangertsberg II	"	"	Oidium	26. "	"	43	18.4
161	Salzwasser	"	"	Keine	26. "	Gesund	48	17
<b>Rosport</b>								
162	Hinter der Hölt I	Mergelkalk	Kleinberg	Etwas Sauerwurm	26. Oktober	Leicht faul	45	17.8
163	Hinter der Hölt II	"	"	"	26. "	"	41	18.5
164	Hinter der Hölt III	"	"	Stielfäule	26. "	"	46	18
165	Gipsberg	"	"	Keine	26. "	"	47	17.5



## Zusammenstellung.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Oechsle	Säure in Promille
Schengen . . . . .	6	49—60	12,8—14,5
Remerschen . . . . .	9	45—57	12,4—16,3
Wintringen . . . . .	10	40—57	12,9—16,8
Schwebsingen . . . . .	6	47—58	12,4—15,4
Bech-Kleinmacher . . . . .	10	48—58	14 —17,1
Wellenstein . . . . .	8	40—54	14,6—16,3
Remich . . . . .	9	49—61	11 —16,8
Stadtbredimus . . . . .	8	50—67	11,9—14,1
Greiveldingen . . . . .	8	43—60	12,6—16,4
Erpeldingen . . . . .	5	45—52	15,5—18,3
Bous . . . . .	3	44—49	16,6—17,6
Rolling-Assel . . . . .	1	51	18,4
Trintingen . . . . .	1	43	17,1
Canach . . . . .	1	40	17,4
Bürmeringen . . . . .	2	49—50	15,5—17,5
Ehnen . . . . .	10	48—70	14,2—16,8
Wormeldingen . . . . .	10	48—68	14,2—17,2
Ahn . . . . .	10	44—65	14,8—17,4
Lenningen . . . . .	4	43—52	16,8—18,5
Niederdonven . . . . .	5	48—52	16,8—18
Machtum . . . . .	6	45—52	16 —18,2
Grevenmacher . . . . .	11	46—65	14 —17,5
Manternach . . . . .	2	47—50	16,2—17,8
Mertert . . . . .	6	45—50	16,5—18,7
Wasserbillig . . . . .	5	46—54	15 —17,8
Mörsdorf . . . . .	3	42—49	17,5—18,5
Born . . . . .	4	40—48	17 —19,2
Rosport . . . . .	4	41—47	17,5—19,2

Zusammen . . . . . 167 Proben

mit einem **Mostgewicht nach Oechsle:** = 40—70 Grad

**Säuregehalt in Promille:** = 11—19,2

**A. Durchschnittsmostgewicht sämtlicher Proben = 55 Oechsle.**

**B. „ säuregehalt „ „ = 15,4 pro Mille.**

Die in aufsteigender Staffel aufgestellte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 167 Weinmostproben ergibt folgendes Resultat :

### A. Mostgewichte

von 40—45 Grad Oechsle	=	29	Proben
„ 46—50 „ „	=	64	„
„ 51—55 „ „	=	46	„
„ 56—60 „ „	=	16	„
„ 61—70 „ „	=	12	„
		<hr/>	
		167	„

### B. Säure

von 11 —13 ‰	=	13	Proben
„ 13.1—14 „	=	14	„
„ 14.1—15 „	=	35	„
„ 15.1—16 „	=	30	„
„ 16.1—17 „	=	38	„
„ 17.1—18 „	=	25	„
„ 18.1—19.2 ‰	=	12	„
		<hr/>	
		167	„

## Ertrag der Mosternte des Jahres 1924.

Gemeinde	Sektion	Fuderzahl nach	
		Ortschaft	Gemeinde
<b>Bous</b>	Bous . . . . .	319	
	Erpeldingen . . . . .	202	
	Rollingen-Assel . . . . .	166	687
<b>Bürmeringen</b>	Bürmeringen . . . . .	93	
	Elvingen . . . . .	36	
	Emeringen . . . . .	10	139
<b>Dalheim</b>	Dalheim . . . . .	22	
	Weltringen . . . . .	2	24
<b>Echternach</b>	Echternach . . . . .	38	38
<b>Flaxweiler</b>	Beyren . . . . .	34	
	Flaxweiler . . . . .	6	
	Gostingen . . . . .	247	
	Niederdonven . . . . .	418	
	Oberdonven . . . . .	92	797
<b>Grevenmacher</b>	Grevenmacher . . . . .	895	895
<b>Lenningen</b>	Canach . . . . .	150	
	Lenningen . . . . .	191	341
<b>Manternach</b>	Lellig . . . . .	41	
	Manternach . . . . .	65	
	Münschecker . . . . .	33	139
<b>Mertert</b>	Mertert . . . . .	370	
	Wasserbillig . . . . .	208	578
<b>Mompach</b>	Born . . . . .	113	
	Givenich . . . . .	2	
	Moersdorf . . . . .	86	201
<b>Mondorf</b>	Ellingen . . . . .	83	
	Mondorf . . . . .	69	152
<b>Remerschen</b>	Remerschen . . . . .	947	
	Schengen . . . . .	534	
	Wintringen . . . . .	457	1.938
<b>Remich</b>	Remich . . . . .	800	800
<b>Rosport</b>	Girst . . . . .	43	
	Hinkel . . . . .	12	
	Rosport . . . . .	83	138
<b>Stadtbredimus</b>	Greiveldingen . . . . .	480	
	Stadtbredimus . . . . .	700	1.180
<b>Waldbredimus</b>	Ersingen . . . . .	38	
	Trintingen . . . . .	40	
	Rœdt . . . . .	42	120
<b>Wellenstein</b>	Bech-Kleinmacher . . . . .	1.590	
	Schwebsingen . . . . .	775	
	Wellenstein . . . . .	770	3.135
<b>Wormeldingen</b>	Ahn . . . . .	540	
	Ehnen . . . . .	472	
	Machtum . . . . .	510	
	Wormeldingen . . . . .	822	2.344
	TOTAL . . . . .	13.646	13.646