

Großherzogtum Luxemburg

Ergebnisse

der

Mostuntersuchungen

des Jahrgangs

1933

veröffentlicht von der Weinbaustation in Remich



Grevenmacher

Obermosel-Zeitung, (Druckerei Paul Faber)

1933

Rückblick auf das Weinjahr 1933.

Witterung.

Ein sonniges Jahr liegt hinter uns. Der heiße und trockene Sommer, der den Wasserpegel der Mosel fast auf den Tiefstand von 1921 drückte, war so recht von der Art der Jahrgänge, deren Wiederkehr häufiger im Winzerkalender vermerkt werden mußte. In unserem Gebiet ist die Sonne kein besonderes häufiger Gast; mit umso größerer Genugtuung und Freude wird sie empfangen, wenn sie auf längere Zeit bei uns Quartier wählt. Juli, August, September und das erste Drittel Oktober waren voll besten Sonnenscheins; es war ein Sommer mit rosigem Himmel und darum für die Rebe und den Winzer ein glückliches Jahr!

Das Frühjahr war allerdings weniger nach Wunsch. Zwei der wichtigsten Etappen im Werden der Traube, der Austrieb und die Blüte waren anfangs von schlechtem Wetter schädlich beeinflusst. Gegen den 23. April traf ein zweinächtiger Frost mit Temperaturen bis zu 4 Grad unter Null die schwellenden Knospen und um Johannistag, als die Blüte allgemein werden sollte, gab es acht bis zehn Tage lang gemeines Aprilwetter. Aber darauf folgte der herrliche Sommer, der die ersten frühen Ahnungen rasch verwischte.

Der Herbst war regnerischer, auch trat nach Mitte Oktober zweimal Rauhfrost ein, der aber die Berglagen nicht weiter berührte. Sicher ist, daß der Weinlesemonat nicht die Tugenden hatte wie in den sehr großen Jahrgängen, wo der Altweibersommer einen Hochsommer vorkäuscht und die Qualität der Rieslingweine auf die feinste Spitze bringt.

Hier nun die wichtigsten Witterungscharakteristiken des 1933er Jahrgangs mit Gegenüberstellung derselben Zahlen des ihm verhältnismäßig ähnlichen 1929er Jahrgangs:

	1933	1929
Summe der mittleren Wärmegrade	2785	2737
Mittlere Tagesstemperatur	16,6	16,3
Mittleres Maximum	22,6	22,2
Stundenzahl über 15 Grad	2156	2133
Sonnenscheindauer in Stunden	1143	1015
Regen in Liter je Quadratmeter	229	—

Was die Wärmeverhältnisse angeht, so zeigt sich in allem eine kleine Überlegenheit des Jahrgangs 1933 über den Jahrgang 1929. „In puncto“ Besonnung ist der Unterschied aber weit größer. Man dürfte im übrigen für den Jahrgang 1933 das Wort prägen: sehr sonnig, aber zu trocken!

Vegetation des Rebstockes.

Gegen Mitte April war neues Leben in den Weinstock gekommen. Warme Tage hatten die Knospen in den Hauptlagen schon weit aus der Wolle gelockt, als am 23. April ein Kälteeinbruch erfolgte, dessen Wirkungen aber durch große Luft- und Bodentrockenheit günstig abgeschwächt wurden. In Nebentagen war der Rebstock noch tot und erlitt deswegen keine Einbußen. In Hauptlagen war der Schaden jedoch allgemein ein Fünftel der Knospen. Von nun an ließ die unbeständige Witterung den Rebstock nur langsam Fortschritte

machen. Der eigentliche Austrieb erfolgte Ende April und gegen den 10. Mai waren die Schoffe etwa 8 Cm. groß. Das Wachstum erlitt Verspätung, schon deswegen weil der Mangel an Bodenfeuchtigkeit ein rasches Auswachsen der Triebe verhinderte. Bei wechselnder Witterung — teils schönen, teils trüben Tagen — und bei anhaltender Trockenheit kam die Rebe bis zur Blüte, gegen den 20. Juni. Durch sehr ungünstige Witterung wurde sie aber volle zehn Tage aufgehalten und konnte erst vom 30. Juni ab allgemein blühen. In besten Lagen, wo der schädliche Einfluß dieses Witterungsrückschlages am stärksten in Erscheinung trat, verrieselte ein Teil der Trauben; in mittleren und geringen Lagen hingegen hatte das schlechte Wetter keine Folgen.

Der Samenansatz war vom Austrieb her schon verhältnismäßig dünn gewesen. Viele Triebe hatten nur ein Geschein; man zählte durchweg 6 bis 12 Trauben pro Stock, in gänzlich vom Frühjahrsfrost verschonten Lagen auch 16. Der Riesling war wie gewöhnlich gleichmäßiger behangen als der Elbling. Die Müller-Thurgaurebe befriedigte wohl überall, hingegen war der Gewürztraminer sehr gering. Auch hatte diese Sorte des frühen Austriebs wegen am meisten durch Frost gelitten.

Während also die erste Entwickungsperiode, die nach allgemeiner Erfahrung über den Mengenertrag bestimmt, nicht günstig verlief, war die zweite Periode, welche die Qualität beeinflusst sehr gut.

Die Trauben entwickeln sich besser, als man es zur Blütezeit befürchtet hatte; dennoch behielten die späteren Lagen mit gutem Blüteverlauf das ganze Jahr durch vollkommene und besser besetzte Trauben als die frühen Lagen. Von Ende Juli ab machte sich Trockenheit stark fühlbar. Die mißliche Lage verschärfte sich noch im August. Einzelne Niederschläge befeuchteten den Boden nur auf wenige Zentimeter Tiefe und waren nach 24 Stunden wieder verflogen. In Berglagen mit dünner Bodenschicht wurde die Lage immer ungünstiger und Anfang September verfärbten sich hier die untersten Blätter gelb und fielen ab, sodaß die Trauben nackt am Stock hingen. Diese Erscheinung bedeutete quantitativ wie aber auch vor allem qualitativ einen schweren Verlust für unsere besten Lagen. Der Elbling widerstand der Trockenheit besser wie der Riesling. Die Beeren waren noch klein, als die Reife sie schon durchsichtig machte. In der zweiten Hälfte September traten häufig Nebel auf, desgleichen einzelne Niederschläge, die dort, wo die Rebe noch durchgehalten hatte, Wunder wirkten. Die Trauben schwellten stark an und die Reife machte in acht Tagen bedeutende Fortschritte. Leider war in vielen Terrassen- und Berglagen nicht mehr alles gut zu machen. Neues Laub konnte der Stock nicht bilden. Die Wurzeln führten wohl neuen Saft zu, die Trauben wurden dünnhäutiger, aber die Zuckerbildung befriedigte nicht. Diejenigen Lagen, die in mehr feuchten oder doch normalen Jahren die besten Produkte liefern, enttäuschten stark. Anders dort, wo die Rebe, während der Som-

mermonate günstige Feuchtigkeitsverhältnisse antraf. Hier wurde relativ viel und ebenso gut geerntet.

Der Elbling wurde im ersten Drittel Oktober heimgebracht. Die Fäule zwang die Winzer zur Lese zu schreiten. Die Regenfälle um den 12. Oktober, machten auch den Riesling morsch; am 18. Oktober trat der erste Bodenfrost auf, und da man eine weitere Verschärfung der Frostlage befürchtete, wurde auch der Riesling bis zum 20. Oktober allgemein geherbstet. Das Laub hatte sich im Oktober erholt; die Stöcke waren mitunter so grün wie im Frühjahr. Die Regenfälle und die im Boden aufgespeicherte Wärme ließen die Pflanze wieder ausleben. Es war ein seltenes, aber darum auch umso erfreulicheres Schauspiel, als die Moselhänge sich förmlich mit einem lebhafteren Grün überzogen. Das Holz reifte erstklassig aus. Fröste um Mitte November brachten den raschen Laubfall.

Pilzschädigungen.

Diejenigen Pilzparasiten, für deren Entwicklung Wasser unentbehrlich ist, konnten natürlich im trockenen Jahr 1933 nicht vorankommen. Dies gilt in der Hauptsache für die Peronospora, die nur zur Zeit der Blüte einige schwache Ansätze zeigte und für den roten Brenner, der praktisch genommen, ganz ausblieb. Das Oidium hingegen, das nur von der Luftfeuchtigkeit und der Temperatur abhängt, drohte gegen Mitte September mit stärkerem Befall der Traube. Doch war das Weichen der Beeren schon soweit fortgeschritten, daß kein fühlbarer Schaden mehr eintreten konnte. Nur die Grau- und Edelfäule richtete Verheerungen an und zwar überall, wo Wurmfraß vorlag. Der Schaden machte stellenweise einen beträchtlichen Prozentsatz der Ernte aus und war es vor allem der Fäule zuzuschreiben, wenn die Winzer ungeachtet guter Herbstwitterung früher als gedacht zur Lese schreiten mußten.

TierfSchädlinge.

Es muß in erster Linie der sonnigen und trockenen Witterung gutgeschrieben werden, wenn die Verheerungen des Heu- und Sauerwurms nicht katastrophal waren wie im Vorjahre. Die erste Generation konnte sich fast ungehindert entfalten. Der mittlere Schaden darf auf 10 bis 15 Prozent der Ernte geschätzt werden. Der zweite Mottenflug fiel in die tropisch heißen und trockenen Julitage. Ein Teil der abgelegten Eier ging bestimmt zugrunde. Dennoch blieben in besonders gefährdeten Lagen genügend Würmer um einen Teil der Ernte zu vernichten und die Traubensäule zu fördern. Wäre die Witterung dem Wurm günstig gewesen, so hätte sich die Katastrophe von 1932 wiederholt. Überall, wo sachgemäß gegen den Schädling gekämpft worden war, blieb die Genugtuung, einen großen Erfolg errungen zu haben, nicht aus. Die beiden letzten Jahre haben zur Verallgemeinerung der Wurmbeikämpfung viel beigetragen. Zukünftig wird sich der Winzer seine Ernte nicht mehr widerstandslos durch diesen Schädling vernichten lassen.

Anderer Schädlinge trafen nur sehr beschränkt auf, demgegenüber wurden vielerorts neue Reblausherde wahrgenommen.

Witterungsschäden.

Mit Ausnahme der Gemarkung Grevenmacher, die strichweise am 11. August durch Hagel betroffen wor-

den war und in den beschädigten Lagen im Mittel 35 bis 40 Prozent Verluste hatte, blieb das Weinbaugebiet von Wetterschäden verschont. Im verfloßenen Jahr war ein großer Teil des Kantons Grevenmacher um dieselbe Zeit, am 13. August verhagelt worden. Die Verluste wurden damals auf 800 Fuder Wein geschätzt. Wenn diesmal die Verwüstung ganz lokalisiert und demgemäß auch absolut genommen, gering blieb, so läßt dies doch erkennen, daß der Hagel für unseren Weinbau eine große und regelmäßig wiederkehrende Gefahr ist und daß besondere Schutzmaßnahmen zu Gunsten der Winzer sich geradezu aufdrängen.

Nach dem Frühjahrsfrost, der wie oben erwähnt, bis zu 20 Prozent der Ernte im Keim erstickte, hatte man die Erntehoffnungen angesichts des mittelmäßigen Fruchtansatzes nicht zu hoch gestellt, und von vornherein mit knapp einem Zwei-Drittel-Herbst gerechnet. Die Ernte wurde aber hauptsächlich durch den Heu- und Sauerwurm, sowie die nachher folgende Traubensäule noch um rund 20 Prozent gekürzt. Auch blieben die Trauben eher klein und lockerbeerig und ließen sich darum in der Bütte eng beisammen drücken.

Die Ernte.

In ganzen Weinbaugebiet der Mosel und Sauer wurden 5755 Fuder Most geerntet, gegen 4051 im Vorjahr; es gab also durchschnittlich leicht mehr als einen Mittelherbst. Der Hektardurchschnitt belief sich auf 54 Hektoliter. Derselbe Wert lautete für den Kanton Remich auf 58, für den Kanton Grevenmacher auf 48,5 und für den Kanton Echternach auf 55 Hektoliter. Demnach erntete der Kanton Remich rund 20 Prozent mehr als der Kanton Grevenmacher. An der Spitze steht die Gemarkung Bech-Kleinmacher mit einem mittleren Hektarertrag von 75 Hektoliter.

Die Qualität.

In diesem Jahr kam das ewige Gesetz, das Qualität und Quantität in ein umgekehrtes Verhältnis zueinander stellt, wiederum voll zum Ausdruck. Weil die Stöcke meist nur schwach behangen waren, konnten die Trauben ungeachtet der Trockenheit gut ausreifen. Dort aber, wo die Stöcke überbehangen waren, ließ der Feuchtigkeitsmangel die erwartete Qualität doch nicht ganz zu. Demnach waren die Mostgewichte in erster Linie vom Ertrag abhängig. Daneben spielte die Ernte, wie immer, eine Hauptrolle. Allgemein darf die Qualität aber als sehr befriedigend hingestellt werden.

Nach der Statistik war die Zahl der Moste mit Zuckergehalten unter 60 Grad sehr gering, insgesamt nur ein Achtel der untersuchten Proben. Das Groß lag zwischen 60 und 70; von 70 bis 80 gab es noch etwas mehr als ein Viertel; über 80 jedoch nur 1 Prozent.

Nimmt man die Einteilung nach Sorten vor, so darf man sagen, daß die meisten Elblingmoste 60 bis 70 Grad brachten, der Riesling und der Riesling-Sylvaner, der Pinot und Auxerrois und auch der Sylvaner 70 bis 80; über 80 lagen vor allem Ruländer, Pinot blanc, Traminer. In letzteren Fällen war der Behang auch entsprechend geringer.

Auch die Säuren sind gering. Etwa ein Zehntel der Moste, meist aus geringeren Lagen oder von überbehangenen Stöcken herrührend, hatte über 12 Pro-

mille. Die Mehrzahl jedoch zwischen 10 und 12 und sogar ein großer Bruchteil, fast 30 Prozent lag unter 10 Promille Gesamtsäure als Weinsäure berechnet.

Die 1933er neigen stark zum Braunwerden, man wird sie also vor Luftwirkung schützen müssen. Die Kostprobe läßt bis jetzt viel Blume und Körper erkennen. Allgemein ist die Qualität über der des 1929ers, wobei allerdings zu bemerken ist, daß der Behang diesmal geringer war und wir auch schon bedeutend mehr Qualitätsorten angebaut und in Ertrag stehen haben als 1929. Kurzum, für den Winzer wie auch für den Konsumenten bedeutet der 1933er Jahrgang einen glänzenden Erfolg.

Remich, Dezember 1933.

Der Direktor der Weinbaustation
N. Kieffer.

Das Weinverkaufsgeschäft im Jahre 1933

Der 32er Wein.

Der 1932er hat die Voraussetzung, daß er etwas über die mittleren Jahrgänge hinausragen dürfte, zwar nicht entkräftet, aber er bot auch nicht mehr, als von ihm erwartet wurde.

Geschmacklich und analytisch hatte er ziemlich die Tugenden und Untugenden des 1928ers in sich. Er konnte selbst im Naturzustande nicht als ungeschliffen angesehen werden, da die Gesamtsäure sich in mäßigen Grenzen bewegte; tatsächlich kamen auch mancherorts recht süßige Naturweine zum Ausschank. Aber ähnlich dem 28er fällt er bereits früh viel Weinsäure aus und war auch wie dieser sommersüber bei hohen Kellertemperaturen häufig einem biologischen Säureabbau unterworfen.

Unter diesen Umständen wurde er vom Weinhandel, besonders bei Ausfuhrweinen meist mit andern Jahrgängen verschnitten, wozu er sich gut eignete.

Während es für den Elbling eine nasse Lese gab, konnten die Rieslingmoste Ende Oktober unter Sonne geherbstet werden. Aus ihnen wurden elegante, buketthaltige Weine, die zwar, ohne vom Charakter des 31ers zu sein, diesem nicht nachstehen.

Weinpreise.

Der Zuwachs, den die recht erheblichen Restbestände früherer Jahrgänge durch die 32er Ernte erhielten, war nicht übermäßig stark, so daß alle verfügbaren Vorräte zu Beginn des verflossenen Geschäftsjahres doch wesentlich hinter den Weinstock der Vorjahre zurückblieben.

Die erste Vorbedingung zur Abwicklung eines normalen Geschäftsganges war vorhanden. Zu diesem Trost gefellte sich eine begründete Hoffnung auf befriedigenden Absatz, wobei man sich auf den erfreulichen Aufschwung der Konsumbewegung hier im Lande nicht zu Unrecht stützte. Tatsächlich nahmen die Geschäfte einen ruhigen, gleichmäßigen Gang an und Preisstürze wie im Vorjahre traten nicht auf den Plan. Händler und Produzent waren schließlich nach den bitteren Enttäuschungen beim 31er (800 Franken pro Fuder) einigermaßen zufrieden, wenn auch beiderseits zugegeben wird, daß die laufenden Preise für gewöhn-

liche Naturweine jahrsüber nicht hoch genug waren.

Die erst gefätigten Traubenkäufe verschiedener Firmen zur Herstellung von Süßmost, brachten für kurze Dauer einen Mostpreis von 2200 Franken zustande. Da sonst eine karge Nachfrage nach 32er Most bestand, sank der Preis schon gegen Jahreschluss auf 2100 und 2000 Franken das Fuder und blieb in den Monaten November und Dezember auf 2000 Franken stehen.

Mit Ende des Jahres liefen bedeutende Abschlüsse einiger Großfirmen mit belgischen Häusern ab und die Exportziffer nach Belgien sank im Januar des neuen Jahres um ein Beträchtliches, ohne sich das ganze Frühjahr hindurch zu erholen.

Da die Mindestpreise zu einem großen Teil von dem Gang des Ausfuhrgeschäftes abhängig sind, war man nicht wesentlich über den Preisfall von 2000 auf 1800 Franken erstaunt. Damit kam es zu einer Stabilisation, die bis Ende Mai bestehen blieb. Angebot und Nachfrage waren gleichstark und der größte Teil des Jahrganges konnte während dieser Zeit in zweite Hand übergehen. Eigentlich gelang es mehreren Händlern in Nebenortschaften, wo der Herbst quantitativ gut war, zu 1700 Franken abzuschließen, doch war der Einfluß auf den weiteren Werdegang des Preises an der Mosel belanglos. Die Frühjahrströste und die in Hauptlagen nicht nach Wunsch verlaufene Blüte lassen die Angebote seltener werden und den Wein im Juni und Juli um 100 Franken steigen. Mitte Sommer macht sich schon ein Mangel an guten und verkäuflichen Naturweinen fühlbar, und die Preise erreichen im August und September wieder 2000 Franken. Dieser Wert gilt auch noch zur Herbstzeit, während auf den "Neuen" entsprechend seiner besseren Qualität 2300 Franken geboten werden.

Resümierend können wir festhalten, daß die Preise, indem sie sich zwischen 1800—2200 Franken bewegten, nur normale Schwankungen erfuhren. Dasselbe kann über die besseren konsumfertigen Ausschankweine gesagt werden, die der Produzent zu 2400—2800 Franken per 1000 Liter abgab. Die mittleren Qualitätsweine, darunter Pinot, Ruländer, Sylvaner, Riesling, meistens aber Riesling-Elbling-Verschnitte bewegten sich ebenfalls auf konstanter Preislinie zwischen 3500 bis 4500 Franken. Die besten Sachen erzielten das ganze Jahr hindurch zufriedenstellende Preise, 4500 bis 6000 Franken je nach Wert. Auf den Weinauktionen sommersüber stieg der Begehr sogar derart stark an, daß einzelne Nummern 7000—10 000 Franken erreichten. Nachstehende Tabelle gibt ein zusammenfassendes Bild über den lehtjährigen Kurs der verschiedenen Arten.

	Herbst 1932	Frühjahr 1933	Sommer 1933
Elbling Naturweine	2100	1800	2 000
Bessere Konsumweine	2500	2400	2 800
Mittl. Qualitätsweine	3500—4000	3500—4000	4000—4 500
Spitzenweine		4500—7000	5000—10 000

Exporthandel.

Während wir noch voriges Jahr an dieser Stelle die Ausfuhr nach Belgien als zufriedenstellend bezeichnen konnten, hat sie seitdem um mehr als 1000 Fuder abgenommen und erreicht auch die Ziffer des

Geschäftsjahres 1930/31 nicht. Ausgeführt wurden in der Periode vom

- 1. Nov. 1930 bis 31. Okt. 1931: 2576 Fuder Wein,
- 1. Nov. 1931 bis 31. Okt. 1932: 3315 Fuder Wein,
- 1. Nov. 1932 bis 31. Okt. 1933: 2311 Fuder Wein.

Es sind in der Regel nur die Großabnehmer, die den Rückgang bewirkten. Aus Erkundigungen über die Verwendung und Verarbeitung unserer Weine in Belgien im Jahre 1932 wissen wir, daß rund 40 Prozent unserer Lieferungen zu Verschnitten mit ausländischen Weinen herangezogen wurden und etwa 10 Prozent zur Fabrikation von Schaumweinen dienten. Sobald fremde Weine billiger als unser Produkt zu stehen kommen, werden diese wieder in stärkerem Maße bei Verschnitten verwendet, welcher Fall für die gewöhnlichen spanischen und portugiesischen Weine eingetreten ist. Außerdem zwingt die Krise wieder zu geringerem Bezug, besonders in der Luxusindustrie der Schaumweine. Als Original-Moselweine wurden voriges Jahr 46 Prozent unserer Ausfuhr konsumiert. Unter dieser Flagge scheint sich der Moselwein zu behaupten. Dafür sprechen jedenfalls die wenig schwankenden Ziffern im Detailverkauf bis zu 1000 Liter. Für obenerwähnte Perioden betrugen die Lieferungen:

An den Großhandel		An den Kleinhandel
1930/31	1946 Fuder	630 Fuder
1931/32	2616 Fuder	699 Fuder
1932/33	1698 Fuder	613 Fuder

Wir dürfen nicht außer acht lassen, daß in Belgien die Luxusartikel schwerer unter der Krise zu leiden haben als bei uns. Belgiens Weinimport fiel von 45 000 Fuder im Jahre 1929 auf 30 000 im Jahre 1932. So wird der Rückgang unserer Lieferungen leicht erklärlich. Übrigens ist die Abnahme unseres prozentualen Anteils am belgischen Import weit weniger ausgeprägt. In den drei vergangenen Jahren 1930, 1931, 1932 führte Belgien insgesamt 110 000 Fuder Wein, Most und Schaumwein ein. Der Anteil Luxemburgs beträgt dabei stark 10 000 Fuder oder 9,1 Prozent im Mittel dieser Jahre. In den 8 ersten Monaten dieses Jahres wurden 17 164 Fuder importiert, wovon wir 1412 Fuder oder 8,25 Prozent lieferten. Aus diesen Ausführungen ersehen wir auch, daß unser Weinbau mit dem seinerzeit vorgeschlagenen Lieferungsanteil von 10 Prozent des belgischen Importes nicht geholfen wäre.

Die Ausfuhr nach andern Ländern bezifferte sich im 1. Semester 1933 auf 211 Fuder. Davon entfallen auf das

Saargebiet	92 Fuder,
Polen	20 Fuder,
Holland	18 Fuder,
Deutschland (Transit)	62 Fuder,
Dänemark	10 Fuder,
England	7 Fuder,
andere Länder	2 Fuder.

Durch die lezhin erfolgte Kontingentierung französischerseits haben unsere Beziehungen zum Saargebiet etwas gelitten. Dieserhalb veranschlagen wir die Ausfuhr nach obigen Ländern auf nur 350 Fuder für das laufende Jahr, was den Gesamtexport auf etwa 2700 Fuder bringen dürfte.

Inlandsverbrauch.

Nach genauen Feststellungen der Weinkontrolle belief sich der Konsum an Moselwein im ersten Halbjahr 1933 auf 2000 Fuder. Alle Anzeichen sprechen dafür, daß der Verbrauch infolge gleichgebliebenen Kaufvermögens und kaum veränderter Preislage bis zum diesjährigen Herbst derselbe geblieben ist. Wir dürfen also getrost 4000 Fuder Konsum für die Periode vom 1. November 1932 bis 31. Oktober 1933 annehmen, womit er um 15 Prozent hinter der Rekordzahl des Vorjahres zurückläge.

Die Ausschankpreise blieben das ganze Jahr hindurch auf 1 Franken das 0,2-Glas auf dem Lande und an der Mosel, und auf 1,25 Franken in den Städten. Für einen ausgewählten Konsumwein forderte man durchweg 1,50 Franken. Darüber hinaus gingen die Preise höchstens in Lokalen mit Variété und Orchester, wo der Weinkonsum denn auch dem Verbrauch anderer Getränke nicht standhielt.

Es bleibt jetzt abzuwarten, ob mit Hilfe des Neuen, dessen Preise bei der ersten leichten Tendenz nach oben, gleich um 0,25 Franken majoriert wurden, der Konsum auf dem erreichten Niveau gehalten werden kann.

Weinpropaganda.

Es ist eine erfreuliche Tatsache, daß das Inland innerhalb weniger Jahre zum besten Abnehmer seiner eigenen Produktion geworden ist.

Damit ist der Weinreklame ein Weg vorgezeichnet worden, auf dem alle Reserven an Werbemitteln in Marsch gesetzt werden müssen. „Verlaß dich nicht zu sehr auf andere, hilf dir selbst!“, muß die Parole lauten.

Die private und öffentliche Bearbeitung des Inlandsmarktes kann schon als intensiv bezeichnet werden. Die Mosel bietet zwei Weinmärkte mit Prämierungen): so einen im Frühjahr und im Sommer. Jahr für Jahr mehrt sich das Interesse für Weinversteigerungen. Dieses Jahr waren es deren 8, im Vorjahre 9. Dabei wurden folgende Resultate erzielt: 1932 gingen 115 Fuder zum Gesamtpreis von 384 560 Fr. inklusiv Steuergeld über. Also zu 3344 Fr. pro Einzelfuder. Das billigste erzielte 1100, das teuerste 7480 Fr. Dieses Jahr wurden 84 Fuder zugeschlagen. Gesamterlös: 413 215, im Mittel 4920 Fr., mit Steigerungskosten. Die kleinste Nummer, ein Fuder Elbling erbrachte 2640 Fr., das teuerste, ein Fuder Riesling-Traminer kam 11 550 Fr. zu stehen. Der Winzerverband beteiligte sich an der diesjährigen nationalen Ausstellung zu Esch a. d. Alz. mit einer Weinausstellung und einer Kostprobe. Man liest heutzutage manches über den Wein, es wird oft und gern über ihn geredet. Das Interesse ist wach. Deshalb ist eine noch intensivere Propaganda nur zu berechtigt.

Unter anderm erwähnen wir nur kurz:

Pflege des Tourismus, Organisation von Autofahrten durch das Moselland mit Degustationen, Errichtung eines Anmelde-, Auskunft- und Werbebüros, Einführung eines regionalen Weinfestes im Sommer und eines gemeinsamen Traubenmarktes an der ganzen Mosel im Herbst, Vorführung von Kostproben bes-

ferer und besser Weine in den größeren Ortschaften des Landes, Kampf allen stark gezuckerten Weinen usw. In absehbarer Zeit dürften auch schon die meisten Wirte neben ihrem gewöhnlichen Zapfwein noch über einen besseren Ausschankwein in Flaschen verfügen, wie dies in Deutschland vielerorts üblich ist.

Bei Anwendung aller genannter Werbemittel und anderer sind wir überzeugt, daß das Land die Mosel nicht im Stiche lassen wird.

Weineinfuhr.

Die Einfuhr ausländischer Weine ist noch immer in Abnahme begriffen. Für die Zeit vom 1. Nov. 1932 bis 31. Okt. 1933, beläuft sie sich auf 564 Fuder gegenüber 709 für 1931/32 u. 1265 gegenüber 1930/31.

Es entfallen auf:

Frankreich	166 Fuder
Spanien	140 Fuder
Italien	127 Fuder
Belgien	60 Fuder
Deutschland	51 Fuder
Ungarn	11 Fuder
Chile	5 Fuder
Portugal	3 Fuder
Anderer Länder	1 Fuder

Die französischen Weine verlieren immer mehr an Terrain zugunsten der spanischen. Während es 1930 zwischen Frankreich und Spanien ein Verhältnis von 12:1 gab, stehen sich beide heute 12:9 gegenüber.

Weinvorräte.

Laut unserer Aufstellung vom ersten Juli 1933 bezifferten sich alle verfügbaren Vorräte an der Mosel auf 4500 Fuder. Seither konnten bis zum 1. November gemäß Statistik 2150 Fuder abgesetzt werden. Es blieben demnach an Restbeständen 4500—2150=2350 Fuder. Da die Reserven beim Weinhandel und den Genossenschaften nur mehr 1850 Fuder ausmachten, wäre der Vorrat in Winzerkellern auf 2350—1850=500 Fuder zusammengeschrumpft. Die 33er Ernte erhöht die Stocks um 5400 Fuder, also auf 7750 Fuder. (Obige Mengen sind nicht restlos als Naturweine anzusehen; eine Berechnung läßt sich überhaupt nur mit konsumfertigen Weinen anstellen).

Es ist nicht zu gewagt, letztere Ziffer als normal hinzustellen, wenn man entgegenhält, daß wir am 1. Oktober 1929 einen Stock von 13 700 Fuder hatten, an dem alle Geschäftsbeziehungen an der Mosel mehrere Jahre krankten.

Da das Lagermittel der Weinhandelshäuser sich aus begreiflichen Gründen stets um 2000 Fuder bewegt, werden also 5500—6000 Fuder umzusetzen sein, was auf Grund der Erfahrungen der beiden letzten Jahre sehr im Bereiche der Möglichkeit liegt. Jedenfalls sind die Aussichten auf bessern Handel und Wandel an der Mosel weit günstiger als in den trüben Vorjahren.

Remich, im Dezember 1933.

Der Weinkontrolleur, Hurry.

Kaufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Deutsche)	Gesamtsäure (in Promille)
Schengen							
1	Kaul	Kuschelkalk	Eibling	4. Oktober	7 Fuder	63,5	12,5
2	Nüdlingen-Schloßberg	Sandig	"	5. "	6,5 "	75,5	11,4
3	Nüdlingen	"	"	6. "	5 "	76	11,3
4	Rosenberg	Lehmiger Sand	"	7. "	6,5 "	73	9,1
5	Fels	Kuschelkalk	"	8. "	5 "	69	10,8
6	Cholera	Sandig	"	9. "	6 "	69	10,8
7	Steifland	Keuper	"	10. "	7 "	66	10,3
8	Gründchen	"	"	11. "	7,5 "	58,5	12,4
9	Kleeberg	"	"	11. "	6 "	64	10,3
Kemerichen							
10	Dällchen	Keuper	Eibling	4. Oktober	3,5 Fuder	62	11,5
11	Op Liehl	"	"	4. "	8 "	63	12,5
12	Ke'ertled	"	"	4. "	7 "	63,5	11,7
13	Hinter der Mühle	"	"	4. "	8 "	65,5	11,8
14	Zaefelter	"	"	5. "	10 "	65,5	10,9
15	Döneder	"	"	5. "	7,5 "	67	10,9
16	Pe'iffer	"	"	5. "	5 "	71	12,2
17	Liehl	"	"	6. "	9 "	59	11,6
18	Büchingen	"	"	6. "	11 "	61	12,6
19	Am Berg	"	"	6. "	4 "	68,5	12,0
20	Ob Schedel	"	"	7. "	4 "	69	10,3
21	No'mschel	"	"	8. "	3,5 "	58,5	10,9
22	Hinter der Kirche	"	"	8. "	5,5 "	68	10,9
23	Hiescheberg	"	"	9. "	9 "	59	9,5
24	Ke'ertled	"	"	9. "	5 "	66	11,0
25	Büchingen	"	"	9. "	6 "	67	11,5
	Am Kreitchen	"	Sylvaner	7. "	12 "	66,5	9,8
Wintringen							
26	Op Fels	Keuper	Eibling	3. "	3 Fuder	72	9,9
27	Olet	"	"	4. "	5 "	74	8,8
28	Hohlfels	"	"	5. "	5 "	71	10,0
29	Hanner Fels	"	"	6. "	4 "	64	11,3

Bemerkung. Für die Berechnung der Mittelwerte kommen nur die numerierten Proben in Betracht, deren Zahl im Verhältnis zur Fuderzahl einer Ortschaft gewählt ist.

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Wintringen							
30	We'iffstälchen	Keuper	Elbling	7. Oktober	5 Zuder	61	12,3
31	Hirschlede	"	"	10. "	6 "	59	10,2
32	Hommelsberg	"	"	10. "	6 "	73,5	10,4
33	An der Schenk	"	"	11. "	8 "	67	10,0
Schwebfingen							
34	Brouch	Keuper	Elbling	4. Oktober	10 Zuder	58	13,4
35	Hoh	"	"	4. "	5 "	73	9,2
36	Steilberg	"	"	5. "	10 "	60	11,9
37	Lorax	"	"	5. "	8 "	68	11,7
38	Fußloch	"	"	5. "	6 "	77,5	10,4
39	Aleberg	"	"	6. "	6 "	63	11,3
40	Kirchenmeister	"	"	6. "	10 "	63	10,9
41	Koltschloch (links)	"	"	7. "	11 "	62	14,0
42	Koltschberg	"	"	7. "	5 "	73	10,0
43	We'iffstälchen	"	"	9. "	9 "	60	10,4
44	Rehelter	"	"	9. "	9 "	68	9,7
45	Heinz	"	"	10. "	8 "	68	8,6
46	Hafensprung	"	"	12. "	10 "	58	10,0
47	Enschberg	"	Nicoling-Sylvaner	18. "	8 "	68	9,5
Bech-Kleinmacher							
48	Veselsberg	Keuper	Elbling	3. Oktober	8 "	66,5	10,2
49	Ge'ihenacker	"	"	3. "	9 "	68	10,2
50	Enschberg	"	"	3. "	6 "	69	11,3
51	Raumberg	"	"	4. "	7,5 "	63	10,4
52	Hou'loch	"	"	5. "	9 "	62	10,4
53	Körshelt	"	"	5. "	7 "	67	9,8
54	Falkenberg	"	"	5. "	6 "	71,5	11,1
55	Fußlach	"	"	5. "	5 "	76,5	9,7
56	Hessel	"	"	6. "	6 "	65	9,9
57	Fußlach	"	"	6. "	7 "	67	9,6
58	Jongeberg	"	"	6. "	6,5 "	71,5	10,4
59	D'rebêchel	"	"	6. "	7 "	73	11,4
60	Perdeg	"	"	6. "	5 "	77	10,7

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Bechle)	Gesamtsäure (in Promille)
Wetz-Kleinmager							
61	Fußlach	Keuper	Elbling	7. Oktober	8 Fuder	65	9,8
62	Doos	"	"	7. "	6,5 "	72	10,5
63	Kroüt	"	"	8. "	12 "	58	10,0
64	Streifendriesch	"	"	8. "	10 "	66	11,4
65	Hemeléch	"	"	9. "	14 "	54	10,0
66	Zehn	"	"	9. "	9,5 "	59	11,0
67	Hemeléch	"	"	9. "	9 "	55	10,0
68	Krauthem	"	"	9. "	8 "	57	10,2
69	Frietschwéngert	"	"	10. "	8 "	65	10,1
70	Körschelt	"	"	10. "	10 "	67	8,5
71	Kerosberg	"	"	10. "	11 "	60	10,4
72	Dell	"	"	10. "	6 "	73	9,9
73	Hemeléch	"	"	11. "	12 "	55	10,2
74	Hemeléch	"	"	11. "	9 "	56	9,4
75	Gottesgöf	"	"	12. "	7 "	66	9,9
	Falkenberg	"	"	11. "	5 "	75	10,4
76	Körschelt	"	"	12. "	10 "	55	11,5
77	Scheuerberg	"	"	13. "	6 "	66	10,0
Wellenstein							
78	Koofelsberg	Keuper	Elbling	3. Oktober	7 Fuder	66,5	10,5
79	Brauneberg	"	"	5. "	7 "	73,5	11,1
80	Veilchenberg	"	"	5. "	5,5 "	78,5	10,1
81	Bullschet	"	"	6. "	6 "	71	9,6
82	Koürschels	"	"	7. "	10 "	57	10,4
83	Körschelt	"	"	7. "	11 "	62,5	10,9
84	Bullschet	"	"	7. "	7 "	68	10,7
85	Gruedberg	"	"	8. "	7 "	67	10,0
86	Hinnet	"	"	9. "	9 "	58	10,0
87	Brauneberg	"	"	9. "	12 "	58	10,0
88	Klant	"	"	9. "	8 "	62	8,8
89	Brauneberg	"	"	10. "	8 "	56	9,0
90	Koubendüllchen	"	"	10. "	10 "	56,5	9,6
91	Koürschels	"	"	10. "	8 "	66,5	9,01

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mosfgewicht (Grab Probe)	Gesamtfäure (in Promille)
Wellenstein							
92	Brauneberg	Keuper	Elbling	11. Oktober	9 Fuder	58	10,0
93	Brauneberg	"	"	11. "	5 "	73	10,2
94	Röubendälchen	"	"	11. "	7 "	72,5	10,0
95	Knipp	"	"	11. "	8 "	63	10,9
96	Birshels	"	"	12. "	9 "	62	10,1
97	Abneberg	"	"	13. "	12 "	59	10,8
Remich							
	Wißwengert	Keuper	Elbling	3. Oktober	6 Fuder	71	11,0
98	Plenter	"	"	4. "	4 "	67	10,7
	Plenter	"	"	4. "	5,5 "	67,5	10,3
	Fels	"	"	4. "	5 "	64	10,3
99	Alenberg	"	"	5. "	4 "	77	11,8
100	Häffelt	"	"	6. "	5 "	72	9,6
101	Konertsberg	"	"	7. "	11 "	62	10,8
102	Maateberg	"	"	8. "	8 "	62	9,3
	Goldberg	"	"	8. "	7 "	65	10,9
	Rürzebéchel	"	"	9. "	5 "	66,5	10,5
103	Laufloch	"	"	9. "	2 "	64	10,1
	Op der Dief	"	"	9. "	8 "	68,5	9,6
104	Bourwéngert	"	"	9. "	5 "	71	9,2
105	Alenberg	"	"	10. "	10 "	65	10,9
106	Rürzebéchel	"	"	10. "	8 "	68,5	10,2
107	Unter den Eichen	"	"	10. "	8 "	70,5	11,1
	Ro'deberg	"	"	11. "	8 "	62	13,3
	Ro'nertsberg	"	"	12. "	10 "	63	10,0
	Ro'nertsberg	"	"	12. "	7 "	65	10,0
Erpeldingen							
108	Bishte Berg	Keuper	Elbling	5. Oktober	3 Fuder	67	11,1
	Scheuerberg	"	"	5. "	5 "	58	10,1
	Bägeberg	"	"	7. "	4,5 "	67,5	10,3
	Bo'uläcker	"	"	8. "	4 "	68	12,3
109	Bo'uläcker	"	"	11. "	8 "	63	10,2
110	Hie'weberg	"	"	14. "	6 "	65	10,1

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Molsgewicht (Grad Drehstc)	Gesamtsäure (in Promille)
Elvingen							
111	Laamert	Keuper	Elbling	10. Oktober	3 Fuder	77	9,1
112	Ob den Ale Wangerten	"	"	12. "	6 "	59	11,4
Bürmeringen							
113	Débich	Keuper	Elbling	8. Oktober	4 "	73	12,5
114	Bogelzeit	"	"	10. "	9 "	66	11,2
Mondorf-Eltingen							
115	Onner Wo'er	Keuper	Elbling	7. Oktober	6 "	68	13,3
Baldbredimus							
116	Maesch	Keuper	Elbling	10. Oktober	5 "	60	12,7
Trintingen							
	Herrenberg	Keuper	Elbling	11. Oktober	6,5 Fuder	60	10,5
117	Geisberg	"	"	11. "	6 "	64,5	11,0
118	Reiben	"	"	13. "	4,5 "	72,5	9,0
Rolling-Uffel							
119	Wollefch	Keuper	Elbling	5. Oktober	6 Fuder	58	12,9
Bous							
	Keltersberg	Keuper	Elbling	5. Oktober	4 Fuder	62,5	13,2
120	Aleberg	"	"	5. "	3 "	63	12,2
121	Plätere	"	"	10. "	3 "	65,5	11,2
Stadtbredimus							
122	Schleif	Keuper	Elbling	4. Oktober	4,5 Fuder	72	11,5
123	Op der Fels	Muschelkalk	"	5. "	4,5 "	72,5	10,1
124	Goldberg	Keuper	"	6. "	5 "	68	10,6
	Wöllmergrüef	"	"	6. "	3,5 "	68,5	0,9
125	Fels	Muschelkalk	"	7. "	4 "	72	9,5
126	Hanner Plenter	Keuper	"	9. "	4,5 "	68,5	9,9
127	Dieffert	Muschelkalk	"	9. "	4 "	69	9,3
128	Wira	Keuper	"	10. "	7,5 "	61	11,0
129	Hermesgrüef	"	"	11. "	7,5 "	67	9,5
130	Onner der Fels	Muschelkalk	"	11. "	5 "	71	8,5
	Zehreberg	Keuper	"	12. "	4 "	74	8,7
131	Konnebéchel	"	"	14. "	7,5 "	65	11,0
	Wira	Muschelkalk	"	18. "	6,5 "	66	9,3
132	Onner der Fels	Keuper	"	10. "	4 "	76	8,4

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Kostgewicht (Grab Dechale)	Gesamtsäure (in Promille)
Greiveldingen							
	Dieffert	Muschelkalk	Elbling	6. Oktober	2 Fuder	74	9,4
133	Döchelsberg	"	"	7. "	6 "	65	10,3
134	Wengertoberg	"	"	9. "	8 "	64	10,0
135	Hütt	"	"	10. "	3 "	68	9,0
136	Herrenberg	"	"	11. "	8 "	62	10,8
137	Wengertoberg	"	"	11. "	6,5 "	73	10,3
	Rodeberg	"	"	11. "	3 "	72	8,8
138	Herrenberg	"	"	13. "	4 "	68	11,6
139	Nacht	"	"	12. "	4 "	76	9,4
Canach							
140	Wengertoberg (hinten)	Muschelkalk	Elbling	7. Oktober	4,5 Fuder	65	11,9
141	Wengertoberg (Mitte)	"	"	9. "	3,5 "	67	9,5
142	Wengertoberg (vorne)	"	"	10. "	2,5 "	70	10,6
Denningen							
143	Laaschwegwe	Muschelkalk	Elbling	5. Oktober	4 Fuder	62,5	10,1
	Laaschwegwe	"	"	6. Oktober	7 "	61	11,2
	An der Diehl	"	"	7. "	3 "	63,5	11,1
	Laaschwegwe	"	"	11. "	6 "	62	10,3
144	Kriddelgru'et	"	"	11. "	5 "	69,5	10,5
145	Laaschwegwe	"	Riesling	11. "	6 "	70	12,9
Gofingen							
146	Eänegerberg	Muschelkalk	Elbling	7. Oktober	4 Fuder	71	9,8
147	Am Nädchen	"	"	9. "	6 "	67	11,3
148	Herrenberg	"	"	9. "	5,5 "	70	10,1
149	Leiterberg	"	"	10. "	8 "	60	11,1
150	Irggarten	"	"	10. "	7 "	68	9,8
Ehnen							
151	Stüedt	Muschelkalk	Elbling	4. "	6 Fuder	67	10,4
152	E'nerberg (Boden)	"	"	5. "	6 "	66,5	10,2
153	Broomelt	"	"	6. "	6 "	67	10,1
154	Op dem Macschtegberg	"	"	7. "	6 "	66	10,1

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (in Grad Oechsle)	Gesamtsäure (in Promille)
Chnen							
155	Stireberg	Muschelkalk	Elbling	7. Oktober	4 Fuder	77	10,0
156	Am Raeschtegberg	"	"	10. "	5 "	67	8,8
	Am Chnerberg	"	Riesling	11. "	4,5 "	70	8,7
157	Kelterberg	"	Riesling-Elb.	12. "	4 "	71	8,1
158	Reieberg	"	Elbling	14. "	5,5 "	60	11,0
159	Kelterberg	"	Riesling	14. "	4 "	76,5	11,6
Wormeld. u. Oberwormeldingen							
160	Reiemengert	Muschelkalk	Elbling	2. Oktober	5 Fuder	68	10,3
161	Suddelbour	"	"	2. "	5 "	70,5	12,0
162	Pientert	"	"	3. "	5 "	68	10,0
163	Kosfelberg	"	"	3. "	4 "	72	11,2
164	Kippstiedt	"	"	3. "	4 "	74	10,8
165	Suddelbour	"	"	4. "	2 "	79	11,4
166	Pietert	"	Riesling	6. "	3 "	80,5	12,1
167	Berggäß	"	Elbling	8. "	6 "	63	11,0
168	Schä'edt	"	"	9. "	9 "	56	10,5
169	Moh'erbérg	"	Pinot blanc	10. "	3 "	78	8,5
170	Fußloch	"	Riesling	10. "	3 "	80,5	11,3
171	Hemelberg	"	"	11. "	4 "	72,5	11,6
172	Somm	"	Elbling	11. "	5 "	59	10,0
173	Wouertelberg	"	"	12. "	5 "	60	11,9
174	Moh'erbérg	"	"	12. "	5 "	67	10,0
175	Moh'erbérg	"	"	14. "	9 "	60	11,3
	Pe'teschwengert	"	Riesling	15. "	4 "	70	8,3
Mhn							
176	Reieberg	Muschelkalk	Elbling	2. Oktober	8,5 Fuder	63	11,7
177	Stre'ifer	"	"	2. "	5 "	68,5	11,6
178	Moufelmorgen	"	"	3. "	8 "	66	11,7
179	Kohlewengert	"	"	4. "	4 "	65	11,5
180	Bugelsant	"	"	4. "	4 "	76	10,8
181	Palmbérg Köttsch	"	"	4. "	4 "	72,5	10,6

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Heftenertrag	Molllgewicht (Grab Probe)	Gesamtäure (in Permille)
Ahn							
182	Mittelrat	Ruschelkalf	Elbling	4. Oktober	4 Fuder	73	12,3
183	Bugelsant	"	"	5. "	3,5 "	70	11,9
184	Kiddert	"	"	5. "	4 "	72	12,3
185	Palmberg	"	Kiesling	9. "	4,5 "	70	12,1
186	Palmberg	"	"	9. "	4 "	77	9,6
	Palmberg	"	"	9. "	4,5 "	71	12,2
187	Onkeberg	"	Elbling	10. "	9 "	56	11,4
188	Dürt	"	"	12. "	8 "	66	10,9
Niederdonven *)							
189	Zoschäcker	Ruschelkalf	Elbling	3. Oktober	5 Fuder	66,5	11,9
190	Baueschberg	"	"	4. "	6 "	63	13,4
191	Ko'übeberg	"	"	4. "	5,5 "	63,5	12,5
192	Bachwengerten	"	"	5. "	4 "	62,5	12,2
193	Schädrberg	"	"	6. "	6 "	56	14,7
194	Kinnestummet	"	"	6. "	5 "	69	11,6
195	Baachwengerten	"	"	8. "	7,5 "	56	10,9
196	Gölleberg	"	"	10. "	8 "	64	11,4
197	Zoschäcker	"	"	11. "	5 "	69	10,9
198	Zoschäcker	"	"	11. "	10 "	68	12,2
Wachtum							
199	Frön	Ruschelkalf	Elbling	3. Oktober	5 "	69	11,4
200	Kummert	Keuper	"	4. "	8 "	67	11,0
201	Ko'erberg	"	"	4. "	7 "	68	11,5
202	Alwängert	Ruschelkalf	"	5. "	7 "	72	10,0
203	Ongtäf	"	"	5. "	5 "	75	10,3
204	Kesled	"	"	6. "	6 "	71	10,6
205	Wiescheu	"	"	9. "	10 "	60	10,5
206	Apelsücht	"	"	9. "	12 "	61	11,0
207	Hedeberg	Keuper	"	9. "	7 "	62	10,5

*) Proben aus Weinbergen, die Niederdonven auf Ahner Bännen besigt, sind bei letzterer Gemarkung angeführt.

Kaufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubenforte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Grad Wechle)	Gesamtsäure (in Promille)
Wachtum							
208	Frimberg	Ruschelkalk	Elbling	10. Oktober	10 Fuder	58,5	13,5
	Kalklauf	"	"	" "	9 "	60	13,3
209	Pfö	"	"	" "	10 "	66	11,8
210	Hangenerberg	"	"	11. "	7 "	61	12,6
211	Milleberg	Keuper	"	14. "	7 "	60	12,7
Grevenmacher							
212	Pietert	Ruschelkalk	Elbling	8. Oktober	5 Fuder	64	10,7
213	Fels	"	"	8. "	4 "	68	11,2
214	Fels	"	"	9. "	2,5 "	68	11,0
215	Pietert	"	"	9. "	6 "	68,5	9,6
216	Flor	"	"	10. "	7 "	64,5	10,4
217	Groß'bered	"	"	" "	1,5 "	63	11,7
218	Leitschberg	"	"	" "	7 "	67	10,7
219	Fels	"	"	" "	4 "	67	10,0
220	Niederwe	"	"	11. "	7 "	63	12,0
221	Kerelberg	"	Kiesling-Elbl.	" "	5 "	77	9,1
222	Leitschberg	"	Kiesling	" "	7,5 "	76	11,1
223	Derchen	"	Elbling	12. "	4 "	63,5	13,9
224	Ko'seberg	"	"	12. "	3 "	78,5	9,7
225	Rischberg	"	"	13. "	8 "	56	12,0
	Leitschberg	"	"	10. "	6 "	71	11,0
	Gröerd	"	"	9. "	4 "	73	10,5
Wanternach							
226	Fels	Ruschelkalk	Elbling	11. Oktober	3,5 Fuder	69	10
Wertert							
227	Enrberg	Ruschelkalk	Elbling	6. Oktober	4 Fuder	69	10,6
228	Schoof	"	"	10. "	6 "	63	10,9
229	Enrberg	"	"	10. "	4 "	78	8,8
230	Ko'seberg	"	"	12. "	6 "	68	10,6
231	Seelen	"	"	13. "	4,5 "	77,5	8,0
	We'igerd	"	"	9. "	2 "	72	9,0

Laufende Nummer	Gemarkung und Lage	Bodenart	Traubensorte	Zeit der Lese	Hektarertrag	Mostgewicht (Graud Dechale)	Gesamtfaure (in Promille)
	Wasserbillig						
232	Ellerberg	Ruscheltalk	Eibling	13. Oktober	6 Fuder	72,5	10,3
233	Bocksberg	"	"	17. "	8 "	68	10,0
	Mörsdorf						
234	Op dem Stad	Ruscheltalk	Eibling	14. Oktober	7 Fuder	65,5	10,4
	Born						
235	Am Wangertsberg	Ruscheltalk	Eibling	11. Oktober	8 Fuder	66	9,8
	Girjt						
236	Wangertsberg	Ruscheltalk	Eibling	16. Oktober	7 Fuder	61	10,9
	Kosport						
237	Beim Wangertskreuz	Gipskeuper	Eibling	16. Oktober	7 Fuder	67	11,5
	Hanner der Höld	"	Eibling	12. Oktober	7,5 "	66,5	11,3



Anhang

Mostproben von Edelsorten und Proben aus privilegierten oder besonders gut gepflegten Weinbergen.

Gemarkung	Lage	Bodenart resp. Sorten	Lesedatum	Hektarertrag	Mostgewicht Dechste	Gesamtsäure in ‰
A) Ertragfähige Anlagen.						
Riesling.						
Schengen	Ro'seberg	Lehmiger Sand	13. Oktober	8 Fuder	74	9,4
Wintringen	Im Löwenberg	Keuper	16. Oktober	4,5 Fuder	79,5	10,1
id.	Felsberg	Keuper	19. Oktober	6 Fuder	76	9,2
id.	Felsberg	Keuper	20. Oktober	5 Fuder	82	10,3
Schwebfingen	Rechelter	Keuper	19. Oktober	6 Fuder	70	7,4
id.	Steilberg	Keuper	19. Oktober	6 Fuder	82	6,8
Wellenstein	Suolem	Keuper	13. Oktober	5 Fuder	81,5	9,8
Nemich	Glashütte	Muschelkalk	20. Oktober	6 Fuder	75	11,2
Stadtbredimus	Primerberg	Keuper	18. Oktober	4,5 Fuder	74	8,5
Oreiveldingen	Acht und Keht	Muschelkalk	13. Oktober	6 Fuder	75,5	10,5
Ehnen	Broomelt	Muschelkalk	12. Oktober	5 Fuder	74	11,9
Wormeldingen	Göhdriesch	Muschelkalk	6. Oktober	3 Fuder	84	13,0
id.	Elterberg	Muschelkalk	11. Oktober	1,5 Fuder	90	10,2
Uhn	Palmberg	Muschelkalk	12. Oktober	5 Fuder	73	9,1
Uhn (Kordonanlage)	Durt	Muschelkalk	11. Oktober	8 Fuder	83	12,2
Ruländer (Pinot gris)						
Schengen	Bongertswängert	Muschelkalk	13. Oktober	4 Fuder	86	7,2
Nemerschen	Kreiffchen	Keuper	7. Oktober	6 Fuder	88	9,7
Wintringen	Hinter Löwenberg	Keuper	7. Oktober	3 Fuder	78	8,8
Schwebfingen	Kolteschberg	Keuper	10. Oktober	4 Fuder	87,5	8,8
id.	id. (Plöen)	Keuper	11. Oktober	5 Fuder	76,5	8,9
Bech-Kleinmacher	Rötschelt	Keuper	7. Oktober	4 Fuder	88	9,4
Wellenstein	Oru'enberg	Keuper	2. Oktober	9 Fuder	83	9,6
Erpeldingen	Wische Berg	Keuper	19. Oktober	5 Fuder	85,5	7,9
Pinot blanc.						
Schengen	Bongertswängert	Muschelkalk	14. Oktober	4 Fuder	85	6,9
Nemerschen	Doülem	Keuper	6. Oktober	5,5 Fuder	78,5	8,5
Stadtbredimus	Primerberg	Keuper	13. Oktober	3,5 Fuder	87	9,0
id.	Op der Héd	Keuper	14. Oktober	4 Fuder	82,5	7,8
id.	Ro'sebösch	Keuper	17. Oktober	3,5 Fuder	81	7,0
Ehnen	Op dem E'hnerberg	Muschelkalk	9. Oktober	5 Fuder	76	6,9
Wormeldingen	Tewent	Muschelkalk	2. Oktober	3 Fuder	75	9,6
id.	Suddelbour, Riddert	Muschelkalk	4. Oktober	3 Fuder	78,5	8,0
id.	Riddert	Muschelkalk	6. Oktober	2 Fuder	83,5	8,9
Machfum	Hédeberg	Keuper	12. Oktober	8 Fuder	75	7,7
Pinot noir.						
Schengen	Sten	Muschelkalk	14. Oktober	5,5 Fuder	79	8,6
Schwebfingen	Fußléch	Keuper	5. Oktober	2 Fuder	87,5	8,7
Trintingen	Alleberg	Keuper	9. Oktober	4 Fuder	80	9,4
Augerrois blanc.						
Schengen	Ro'seberg	Lehmiger Sand	12. Oktober	8,5 Fuder	75,5	7,0
Trintingen	Med'eca	Keuper	10. Oktober	5 Fuder	79,5	7,3
Gewürztraminer.						
Schengen	Ro'seberg	Lehmiger Sand	13. Oktober	2 Fuder	96,5	7,0
Uhn	Durt	Muschelkalk	8. Oktober	3 Fuder	83	10,3
Riesl. × Espo.						
Schengen	Wois	Muschelkalk	6. Oktober	4 Fuder	78	7,3
Schwebfingen	Kolteschloch (Tewescht)	Keuper	4. Oktober	8 Fuder	68,5	7,2

Gemarkung	Lage	Bodenart resp. Sorten	Lesedatum	Hektarertrag	Kostgewicht Dechle	Säure in ‰
Eylvaner.						
Wormeldingen	Pietert	Muschelkalk	11. Oktober	3 Fuder	73	10,0
Wasserbillig	Bocksberg	Muschelkalk	17. Oktober	11 Fuder	75	8,0
Goldriesling						
Wellenstein	Leiseberg	Keuper	3. Oktober	6 Fuder	76,5	6,7
id.	Bullschet	Keuper	2. Oktober	6 Fuder	69	6,9
Greiveldingen	Weierdallsberg	Muschelkalk	3. Oktober	5,5 Fuder	71,5	6,5
Gemischter Saß.						
Schengen	Steifland	Meunier-Pinot noir	12. Oktober	8 Fuder	71,5	9,7
Wintringen	Löwenberg	Pinot bl. Xuländer	7. Oktober	7 Fuder	84	7,8
Bous	Alleberg	Pinot bl. Xurertois	13. Oktober	7 Fuder	72,5	6,6
Stadtbredimus	Primerberg	Pinot bl. Xurertois	11. Oktober	4 Fuder	76	7,2
id.	id.	Pinot Xuländer X Sylv.	12. Oktober	3,5 Fuder	78	8,0
Greiveldingen	Dieffert	Pinot bl. Elbling	9. Oktober	5 Fuder	72,5	8,5
Ehnen	Op Ro'semen	Pinot bl. Xuländer	12. Oktober	4 Fuder	76	7,8
Wormeldingen	Gigeler	Elbling X Riesling	6. Oktober	2 Fuder	80	12,3
id.	Mo'herberg	Pinot bl. Xuländer	6. Oktober	3 Fuder	78	8,3
id.	Niddert	Elbling X Sylvaner	6. Oktober	3 Fuder	76	10,8
id.	Elterberg	Riesling u. Sylvaner	7. Oktober	3 Fuder	84,5	9,4
Grevenmacher	Fels	Riesl. X Sylv. X Tram.	10. Oktober	4,5 Fuder	75	9,2
id.	Hongeschberg	Riesl. X Sylv. X Tram.	10. Oktober	2,5 Fuder	75	7,8
id.	Merelberg	Gemischt	11. Oktober	5 Fuder	76	8,7
id.	Kronenberg	Riesling u. Sylvaner	8. Oktober	6 Fuder	79	9,3
id.	Leitschberg	Sylvaner u. Xuländer	12. Oktober	7 Fuder	82	7,7
id.	Fels	Riesling a. Sylvaner	15. Oktober	4 Fuder	81	8,8
Mertfert	Haltberg	Xurertois X Pinot	7. Oktober	4 Fuder	83	8,0
id.	id.	Riesling und Sylv.	12. Oktober	5 Fuder	73	9,1
id.	Stuff	Riesling u. Xurertois	9. Oktober	3 Fuder	73	8,6
Elbling.						
Schwebfingen	Hanner Fels	Keuper	11. Oktober	8 Fuder	77	8,0
Bech-Kleinmacher	Enschberg	Keuper	4. Oktober	6 Fuder	75,5	9,3
id.	Jongenberg	Keuper	5. Oktober	6 Fuder	77	9,8
id.	Fußlach	Keuper	5. Oktober	6,5 Fuder	76	9,8
id.	Pärdeg	Keuper	6. Oktober	6 Fuder	74	11,8
Wellenstein	Rötschelt	Keuper	9. Oktober	6 Fuder	75	9,8
Remich	Höpertsbär	Keuper	4. Oktober	3 Fuder	77	11,7
Stadtbredimus	Ro'sebösch	Keuper	13. Oktober	5 Fuder	75,5	9,6
Greiveldingen	Auf derkehr	Muschelkalk	7. Oktober	2,5 Fuder	75	9,4
id.	Hütt	Muschelkalk	11. Oktober	4 Fuder	75	9,5
Ahn	Palmberg	Muschelkalk	7. Oktober	4 Fuder	74	7,9
Wormeldingen	Elterberg	Muschelkalk	4. Oktober	4 Fuder	78,5	12,0

B) Neuanlagen (mit Ertragsserträgen).

Remerschen	Op der Kopp	Riesling	12. Oktober	—	89	8,8
Schwebfingen	Hoh	Pinot blanc	10. Oktober	—	98,5	7,8
id.	Hinter der Kirche	Riesl. X Sylv.	10. Oktober	—	81,0	5,5
id.	Hoh	Sylvaner	10. Oktober	—	78,5	9,1
Stadtbredimus	Primerberg	Pinot blanc	11. Oktober	—	91	9,3
Greiveldingen	Fachkaul	Elbling	12. Oktober	—	79	9,7
id.	Dieffert	Xurertois	13. Oktober	—	90	6,4
Ahn	Palmberg	Riesling	11. Oktober	—	90	10,3
Machtum	Hangenerberg	Xurertois	16. Oktober	—	83	8,3
Grevenmacher	Fels	Pinot blanc	11. Oktober	—	90	7,0

Versuchsweinberge

Versuchsweinberg	Sorte und Unterlage	Alter der Pflanzung	Ernte	Ertrag pro Hektar	Rostgewicht Dechste	Säure in " 00
Wormeldingen (Muschelfalt)	Auxerrois bl. × L44	im 9. Jahr	6. Oktober	5,2 Fuder	89,5	6,8
	Sylvaner × 8B	"	6. Oktober	4,7 "	84	8,7
	Gewürztraminer × 1616	"	19. Oktober	1 "	91	7,2
	Rokoulou × 1616	"	19. Oktober	4,8 "	98,5	10,9
	Riesling (Kordon) × 101 ¹⁴	"	19. Oktober	10,2 "	68	11,5
	Riesling × 8B	"	19. Oktober	8,5 "	84	11,9
	Riesling (Mittel)	"	18. – 19. Okt.	7,2 "	82,5	10,9
Grevenmacher (Muschelfalt)	Elbling × 1616	im 5. Jahr	6. Oktober	Wägungen wurden nicht vorgenommen, da die Anlage am 12. August durch Hagelschlag arg verwüstet wurde.	69	10,1
	Riesling × Sylvaner × L44	im 5. Jahr	6. Oktober		74	5,6
	Muskat Ottonel × 101 ¹⁴	im 9. Jahr	10. Oktober		73	5,1
	Goldriesling × 3309	im 6. Jahr	6. Oktober		77,5	5,0
	Orangetraube × 1616	im 10. Jahr	9. Oktober		82	9,4
	Sylvaner × 101 ¹⁴	im 8. Jahr	10. Oktober		77,5	8,7
	Sylvaner (Mittel)	im 8. Jahr	6. – 10. Okt.		72	8,6
	Pinot blanc × L44	im 10. Jahr	9. Oktober		82	9,3
	Pinot blanc (Mittel)	im 10. Jahr	9. Oktober		79,5	9,4
	Auxerrois blanc × 101 ¹⁴	im 10. Jahr	10. Oktober		86	6,8
	Auxerrois blanc (Mittel)	im 10. Jahr	10. Oktober		83	7,0
	Riesling × 1616	im 8. Jahr	16. Oktober		80,5	7,7
	Riesling (Mittel)	im 8. Jahr	16. Oktober		78	8,5
Ruländer × Riparia Gloire	im 10. Jahr	9. Oktober	84,5	8,1		
Ruländer (Mittel)	im 10. Jahr	9. Oktober	82,5	9,0		
Gewürztraminer × 101 ¹⁴	im 5. Jahr	16. Oktober	95,5	5,3		
Remich (Keuper)	Elbling × 1616 & 41 B	im 6. Jahr	12. Oktober	8,7 Fuder	66	10,1
	Riesling × Sylvaner × 101 ¹⁴	"	"	12,4 "	70,5	6,3
	Auxerrois blanc 1616, 3309	"	"	8,8 "	73	7,4
	Goldriesling 101 ¹⁴ , 3309	"	"	5,5 "	84	5,6
	Ruländer 1616, 3309	"	"	3,7 "	87	8,4
	Pinot blanc 1616, 3309, L 44	"	"	7 "	88	8,5

Durchschnittswerte.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 237 Proben mit einem Mostgewicht von 54—80,5 Grad Schüle und einem Säuregehalt von 8—14,7 Promille.

Durchschnittsmostgewicht: 66,7 Grad.

Durchschnittssäuregehalt: 10,7 Promille.

Die in aufsteigender Staffel erfolgte Klassifizierung der umstehend bezeichneten 237 Proben ergibt folgendes Resultat:

A) Mostgewichte.

Von 54—60 Grad	31 Proben = 13 %	Bis 60 Grad = 13 %	
Von 60—65 Grad	53 Proben = 22,3 %	Von 60—70 Grad = 58,6 %	Bis 65 Grad = 35,3 %
Von 65—70 Grad	86 Proben = 36,3 %	Von 70—80 Grad = 27,4 %	Von 65—75 Grad = 55,3 %
Von 70—75 Grad	45 Proben = 19 %	Über 80 Grad = 1 %	Über 75 Grad = 9,4 %
Von 75—80 Grad	20 Proben = 8,4 %		
Über 80 Grad	2 Proben = 1 %		

B) Säuren.

Von 8,0—9,0 ‰	14 Proben = 6,0 %	Bis 10,0 ‰ = 29,2 %	
Von 9,1—10,0 ‰	55 Proben = 23,2 %	Von 10,0—12,0 ‰ = 59,5 %	Bis 9,5 ‰ = 12,2 %
Von 10,1—11,0 ‰	87 Proben = 36,7 %	Über 12,0 ‰ = 11,3 %	Von 9,5—11,0 ‰ = 53,5 %
Von 11,1—12,0 ‰	54 Proben = 22,8 %		Von 11,0—12,5 ‰ = 28,8 %
Von 12,1—13,0 ‰	21 Proben = 8,8 %		Über 12,5 ‰ = 5,5 %
Über 13,0 ‰	6 Proben = 2,5 %		

Ertrag der Mosternte des Jahres 1933.

Gemeinde	Ortschaft	Ein- gefällerte Fuder Most	Rebfläche im Inland Hektar	In Ertrag Hektar	Hektar- ertrag in Fudern	Rebfläche im Ausland (Grenzgebiet) Hektar	Auslän- discher Weiß im Inland	Aus dem Grenz- gebiet ein- geführt Fuder
Remerschen	Schengen	165	36,50	31,00	5,4	19,00	0,45	70
	Remerschen	405	84,00	74,00	5,5			
	Wintringen	250	41,00	37,50	6,6			
Wellenstein	Schwebfingen	352	64,00	56,50	6,2			
	Bech-Kleinmacher	820	115,00	109,00	7,5			
	Wellenstein	525	89,00	81,00	6,5			
Remich	Remich	216	36,50	36,00	6,0			
Bous	Erpeldingen	71	19,00	18,50	3,8			
	Rolling-Affel	18	4,50	4,50	4,0			
	Bous	45	14,30	14,00	3,2			
Waldbredimus	Waldbredimus	14	3,50	3,50	4,0			
	Trintingen	22	5,40	5,20	4,2			
Mondorf	Mondorf-Ellingen	29	6,65	6,50	4,5			
Bürmeringen	Elvingen	50	8,40	8,30	6,0	2,50		13
	Bürmeringen-Emeringen	15	3,00	3,00	5,0			
Stadtbredimus	Stadtbredimus	266	61,50	55,50	4,8			
	Greibeldingen	150	40,00	36,00	4,2			
Lenningen	Canach	49	14,30	14,00	3,5			
	Lenningen	55	15,50	13,50	4,0			
Flarweiler	Goffingen und Beyren	140	23,15	23,00	6,1			
	Nieder- und Oberdonven	291	53,00	51,00	5,7			
Wormeldingen	Ehnen	204	43,50	40,50	5,0			
	Wormeldingen und Oberwormeldingen	375	126,00	91,50	4,1			
	Ahn	270	65,00	54,00	5,0			
	Machtum	255	56,50	51,00	5,0			
Grevenmacher	Grevenmacher	328	75,80	73,00	4,5		7,00	
Manternach	Manternach (Gemeinde)	23	5,00	5,00	4,5			
Mertert	Mertert	140	28,70	27,50	5,1	10,00	4,00	
	Wasserbillig	24	4,10	4,00	6,0			
Mompach	Mörsdorf	21	3,50	3,50	6,0			
	Born	32	5,50	5,50	5,8			
Rosport	Girft und Hinkel	18,5	3,20	3,20	5,8			
	Rosport	27,5	4,60	4,60	6,0			
Echternach	Echternach					2,20		6
Total:		5666	1159,60	1044,80	5,4	33,90	60,28	89

Total der im Inland eingefällerten Fuder: 5755

Mosternte 1933.

Klassement der Ortschaften nach Juderzahl und Hektarertrag

	Juder
Bech-Kleinmacher	820
Wellenstein	525
Kemerschen	405
Wormeldingen u. Oberwormeldingen	375
Schwebfingen	352
Grevenmacher	328
Nieder- und Oberdonven	291
Ahn	270
Stadtbredimus	266
Machtum	255
Wintringen	250
Schengen	235
Kemich	216
Ehnen	204
Greiveldingen	150
Gostingen	140
Mertert	140
Erpeldingen	71
Lenningen	55
Canach	49
Elvingen	50
Bous	45
Born	32
Ellingen-Mondorf	29
Rosport	27,5
Bürmeringen-Emeringen	28
Wasserbillig	24
Manternach (Gemeinde)	23
Trintingen	22
Mörsdorf	21
Girft und Hinkel	18,5
Kolling-Uffel	18
Waldbredimus	14
Echternach	6

	Juder pro Hektar
Bech-Kleinmacher	7,5
Wintringen	6,6
Wellenstein	6,5
Schwebfingen	6,2
Gostingen	6,1
Kemich	6
Elvingen	6
Wasserbillig	6
Mörsdorf	6
Rosport	6
Born	5,8
Girft und Hinkel	5,8
Nieder- und Oberdonven	5,7
Kemerschen	5,5
Schengen	5,4
Mertert	5,1
Ahn	5
Machtum	5
Ehnen	5
Bürmeringen	5
Stadtbredimus	4,8
Ellingen-Mondorf	4,5
Grevenmacher	4,5
Manternach	4,5
Trintingen	4,2
Greiveldingen	4,2
Wormeldingen und Oberwormeldingen	4,1
Kolling-Uffel	4
Waldbredimus	4
Lenningen	4
Erpeldingen	3,8
Canach	3,5
Bous	3,2
Echternach	2,8

Kanton Kemich	3600
Kanton Grevenmacher	2050
Kanton Echternach	105

Kanton Kemich	5,8
Kanton Grevenmacher	4,85
Kanton Echternach	5,5

Durchschnittshektarerträge in Hektoliter.

Ortschaft	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	5jähr. Mittel	10jähr. Mittel
Aln	46	61	65	30	140	61	50	69	58
Bech-Kleinmacher . . .	41	12	113	40	70	28	75	66	54
Machtum	23	67	70	40	102	70	50	66	54
Schwebfingen	40	8	113	50	83	20	62	66	51
Schengen	33	57	90	18	100	40	54	60	51
Remich	37	1	110	16	85	30	60	61	49
Grevenmacher	32	36	88	45	80	49	45	61	49
Born und Mörzdorf . .	4	4	97	22	114	63	59	71	48
Rosport	19	6	96	45	86	36	60	63	48
Remerschen	28	8	110	50	75	10	55	60	47
Wintringen	32	1	103	35	77	24	66	61	44
Niederdonven	28	27	76	19	86	30	57	53	43
Erpeldingen	37	6	100	40	55	47	38	56	42
Trintingen	6	23	120	6	58	43	42	54	42
Wormeldingen und Oberwormeldingen . . .	38	42	52	28	78	42	41	48	42
Wasserbillig	10	5	90	30	45	25	60	50	41
Mondorf (Gemeinde) . .	5	20	100	17	75	50	45	58	40
Gostingen	13	20	55	19	66	62	61	53	39
Waldbredimus	3	0	117	20	80	52	40	62	38
Lenningen	28	10	75	12	67	49	40	48	38
Stadtbredimus	12	12	77	24	81	32	48	54	37
Wellenstein	40	10	103	25	44	20	65	51	36
Ehnen	30	22	55	23	75	43	50	50	36
Canach	5	35	80	20	55	40	35	46	36
Manternach (Gemeinde)	10	4	70	3	70	30	45	43	34
Greiveldingen	22	5	90	12	78	28	42	49	33
Mertert	17	7	46	35	40	23	51	39	33
Bürmeringen (Gemeinde)	9	6	103	7	41	43	58	50	32
Bous-Rolling-Uffel . .	2	0	63	2	44	34	37	35	31
Girft	6	1	95	0	10	12	58	34	29
Kanton Remich	30	12	105	31	72	27	58	58,6	46
Kanton Grevenmacher . .	32	39	65	30	86	47	48,5	55	46
Kanton Echternach . . .	9	5	94	20	80	41	55	58	42,8
Luxemburger Weinbaugebiet	30	22	85	31	77	35	54	57	46

Durchschnitt 1844—1933 = 48,4 Hektoliter. — Durchschnitt 1900—1933 51,5 Hektoliter.