

Das Erntejahr 1937 nach den Mitteilungen des Statistischen Amtes.

Über die Mosternte des Jahres 1937 wurde dem Statistischen Amt vom Weinkontrolldienst nachstehende Übersichten zur Verfügung gestellt:

Die Mosternte des Jahres 1937.

Rebbesitz im Inland: im ganzen 1 175,65 Hektar,
im Ertrag 933,85 Hektar.

Mostertrag: im ganzen 57 760 Hektoliter,
vom Hektar 62 Hektoliter.

Ausländischer Besitz im Großherzogtum: 60,21 Hektar.

Von luxemburgischen Winzern im ausländischen Grenzgebiet bewirtschaftete Weinberge:

Rebbesitz im Auslande:

Einkellierung des Mostes im Großherzogtum

ohne Einfuhr der Trauben
Besitz im Ertrag

	Besitz	im Ertrag	Ertrag an Most	Mittel- ertrag	Besitz	im Ertrag
Im ganzen:	24,80 Ha.	14,30 Ha.	790 Hl.	55 Hl.	10,75 Ha.	10,75 Ha.
Inland:	1175,65 Ha.	933,85 Ha.	57 760 Hl.	62 Hl.	—	—
Gesamte luxbg. Produktion:	1200,45 Ha.	948,15 Ha.	58 550 Hl.	62 Hl.	10,75 Ha.	10,75 Ha.

Mosternte 1937.

	Eingekellerte Fuder	Ertrag pro Ha. in Hl.
Kanton Remich	3394	61
Kanton Grevenmacher	2365	62
Kanton Echternach	96	54
Weinbaugebiet insgesamt:	5855	62

Durchschnitts-Hektarerträge in Hektolitern:

	12jähr. Mittel		1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937
	5jähr. Mittel								
Kanton Remich	58,—	80	72	27	58	141	69	70	61
Kanton Grevenmacher	58,70	77	86	47	48	129	74	72	62
Kanton Echternach	52,4	75	80	41	55	133	70	63	54

Luxemburger Weinbaugebiet 58,10 79 77 35 54 136 71 70 62

Durchschnitt 1840—1936: 49,70 Hektoliter.

Durchschnitt 1840—1937: 49,70 Hektoliter.

Durchschnittswerte der Mostproben.

I. — E l b l i n g.

Durchschnittsmostgewicht: 66,5 Grad.

Durchschnittsäuregehalt: 12,2 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 177 Proben mit einem Mostgewicht von 53—81,5 Grad Schüle und einem Säuregehalt von 8,3—15,9 Promille.

Klassifizierung.

A) Mostgewichte.

Bis 55 Grad . . .	3 Proben =	1,7 Prozent	
Von 55 bis 60 Grad	24 Proben =	13,6 Prozent	
Von 60 bis 65 Grad	53 Proben =	29,9 Prozent	Bis 60 Grad . . . 15,3 Prozent
Von 65 bis 70 Grad	55 Proben =	31,1 Prozent	
Von 70 bis 75 Grad	31 Proben =	17,5 Prozent	Von 60 bis 70 Grad 61 Prozent
Von 75 bis 80 Grad	8 Proben =	4,5 Prozent	
Über 80 Grad . . .	3 Proben =	1,7 Prozent	über 70 Grad . . . 23,7 Prozent

177 Proben 100 Prozent

B) Säuren.

Bis 10 Promille	7 Proben = 3,9 Prozent		
Von 10,1 bis 11 Promille	25 Proben = 14,1 Prozent	Bis 11 Promille	18 Prozent
Von 11,1 bis 12 Promille	58 Proben = 32,8 Prozent		
Von 12,1 bis 13 Promille	50 Proben = 28,2 Prozent	Von 11,1 bis 13 Promille	61 Prozent
Von 13,1 bis 14 Promille	24 Proben = 13,6 Prozent		
Von 14,1 bis 15 Promille	9 Proben = 5,1 Prozent	über 13 Promille	21 Prozent
Über 15 Promille	4 Proben = 2,3 Prozent		

II. — Riesling.

Durchschnittsmostgewicht: 75 Grad.

Durchschnittssäuregehalt: 11,9 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 70 Proben mit einem Mostgewicht von 61 bis 84 Grad Schale und einem Säuregehalt von 8,5 bis 16,6 Promille.

Klassifizierung.

A) Mostgewichte.

Von 60 bis 65 Grad	2 Proben = 2,8 Prozent		
Von 65 bis 70 Grad	7 Proben = 10 Prozent		
Von 70 bis 75 Grad	25 Proben = 35,7 Prozent	Unter 75 Grad	48,5 Prozent
Von 75 bis 80 Grad	26 Proben = 37,2 Prozent		
Über 80 Grad . . .	10 Proben = 14,3 Prozent	über 75 Grad	51,5 Prozent

B) Säuren.

Bis 10 Promille	11 Proben = 15,7 Prozent
Von 10,1 bis 12 Promille	39 Proben = 55,7 Prozent
Von 12,1 bis 14 Promille	10 Proben = 14,3 Prozent
Von 14,1 bis 16 Promille	7 Proben = 10 Prozent
Über 16 Promille	3 Proben = 4,3 Prozent

III. — Riesling × Sylvaner (Müller-Thurgau).

Durchschnittsmostgewicht: 69,4 Grad.

Durchschnittssäuregehalt: 7,8 Promille.

Die Durchschnittswerte berechnen sich aus 62 Proben mit einem Mostgewicht von 60 bis 78 Grad Schale und einem Säuregehalt von 6,3 bis 10,1 Promille.

Klassifizierung.

A) Mostgewichte.

Von 60 bis 65 Grad	19 Proben = 30,7 Prozent
Von 65 bis 70 Grad	13 Proben = 21 Prozent
Von 70 bis 75 Grad	24 Proben = 38,6 Prozent
über 75 Grad . . .	6 Proben = 9,7 Prozent

B) Säuren.

Bis 7 Promille	5 Proben = 8,1 Prozent
Von 7,1 bis 8 Promille	36 Proben = 58 Prozent
Von 8,1 bis 9 Promille	16 Proben = 25,8 Prozent
über 9 Promille	5 Proben = 8,1 Prozent

IV. — Andere Sorten.

Sorten	Probenzahl	Mostgewicht nach Schöle	Mittel	Gesamtsäure Promille	Mittel Promille
Augerrois blanc	14 Proben	von 69,5 bis 91,0	77,3	5,0—11,1	8,1
Pinot blanc	23 Proben	von 60,0 bis 84,0	76,3	7,3—12,5	9,6
Ruländer	18 Proben	von 66,0 bis 87,0	78,1	8,8—11,3	9,9
Sylvaner	22 Proben	von 58,0 bis 77,0	67,5	8,5—12,6	10,0
Gewürztraminer	11 Proben	von 79,5 bis 92,0	86,4	5,0— 9,5	7,2

Die Mittelwerte

aller im luxemburgischen Weinbaugebiet geernteten Moste stellen sich unter Berücksichtigung der Anbauflächen der verschiedenen Traubensorten auf

76,8 Grad Schöle und auf
11,7 Promille Gesamtsäure.

Die Weinmosternte im Inlande ergab 5776 Fuder; mit den von luxemburgischen Winzern aus dem Grenzgebiet eingeführten 79 000 Liter Most stellt sich die

Gesamtmenge des im Großherzogtum eingekellerten Mostes der Ernte 1937 auf 5855 Fuder, gegen 7058 Fuder im Jahre 1936. In bezug auf die geerntete Menge kann kaum von einem Mittelherbst gesprochen werden, doch ist die Qualität hervorragend.

Die Herbstpreise des Mostes stellten sich für gewöhnliche Ware auf rund 2300 Franken pro 1000 Liter; im Jahre 1936 betrug dieser Durchschnitt 1700 Franken.