

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	Bis 50 Grad	11,- Prozent
Von 45 bis 50 Grad	11 Proben = 8,6 Prozent	Von 50 bis 60 Grad	57,8 Prozent
Von 50 bis 55 Grad	29 Proben = 22,6 Prozent	über 60 Grad	31,2 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		

b) Säuren:

Bis 12,- Promille	2 Proben = 1,6 Prozent	Bis 14,- Promille	= 32,1 Proz.
Von 12,1 bis 13,- Promille	12 Proben = 9,4 Prozent	Von 14,1 bis 16,- Promille	= 53,9 Proz.
Von 13,1 bis 14,- Promille	27 Proben = 21,1 Prozent	über 16,- Promille	= 14,- Proz.
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		

2) Riesling x 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	Bis 60 Grad	= 35,4 Prozent
Von 50 bis 55 Grad	9 Proben = 11,4 Prozent	Von 60 bis 75 Grad	= 46,9 Prozent
Von 55 bis 60 Grad	16 Proben = 20,2 Prozent	über 70 Grad	= 17,7 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		

b) Säuren:

Bis 7,- Promille	3 Proben = 3,8 Prozent	Bis 8,- Promille	= 31,7 Proz.
Von 7,1 bis 8,- Promille	22 Proben = 27,9 Prozent	Von 8,1 bis 10,- Promille	= 53,1 Proz.
Von 8,1 bis 9,- Promille	23 Proben = 29,1 Prozent	über 10,- Promille	= 15,2 Proz.
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		

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.