

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. ha.
		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	—
	Nachtum	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