

Der Weinbau im Großherzogtum Luxemburg

während der Jahre 1912 und 1913,
unter besonderer Berücksichtigung der
Reblausfrage



Dentschrift

veröffentlicht

vom Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissariat
in Grevenmacher.



1913

Obermosel-Zeitung, Ehlen'sche Druckerei, Grevenmacher.

Vorwort

Das vorliegende Werk bildet die Fortsetzung der im Jahre 1911 von uns herausgegebenen Denkschrift über den Weinbau im Großherzogtum Luxemburg. Die Einteilung der beiden Schriften ist daher in ihren großen Zügen dieselbe, nur mit dem Unterschied, daß hier von der Veröffentlichung von Allgemeinheiten, die in jener einleitenden Schrift unvermeidlich waren, abgesehen wird. Wie jene, so enthält auch diese Arbeit einen eingehenden Bericht über den Stand der Reblausbekämpfung und über die Versuche mit reblausfesten Reben, zu dessen regelmäßiger Erstattung wir durch Artikel 9 der Konvention von Bern verpflichtet sind. Außerdem widmet sie sämtlichen Fragen, die in den Berichtsjahren auf das Gebiet des Weinbaus und der Kellerwirtschaft übergegriffen haben, und deren Zahl und Wichtigkeit stetig zunimmt, eine eingehende Besprechung und bietet daher, in Verbindung mit der vorigen Denkschrift, eine vollständige Uebersicht über die Lage des heimischen Weinbaus seit dem Jahr 1904.

Die allgemeine Weinbaukrisis hat sich auch auf unser Land ausgedehnt. Die Weinbergsschädlinge und unter ihnen vornehmlich die Reblaus und die Traubenwickler haben unsere Weinbergskulturen schwer heimgesucht. Staatlicherseits wurden daher weder Geld noch Mühe gescheut, um unter diesen schwierigen Verhältnissen den Weinbau lebensfähig zu erhalten. Wir können heute zu unserer größten Genugtuung feststellen, daß unsere Bemühungen nicht erfolglos geblieben sind und daß die Frage der Schädlingsbekämpfung einer befriedigenden Lösung entgegen geht. Dieses Resultat haben wir teilweise der Mitarbeit des Mitgliedes des Ausschusses der Weinbaukommission und Leiters der Beredlungsanstalt in Remich zu verdanken, der sich um den heimischen Weinbau, besonders aber um das Werk der Rebenveredlung und der Erneuerung der Weinberge sehr verdient gemacht hat. Auch möchten

wir die sehr schätzenswerte Mitwirkung des anderen Ausschußmitgliedes nicht unerwähnt lassen.

Es bedarf wohl kaum des Hinweises, daß sämtliche Angaben auf streng authentischer Grundlage beruhen und daß wir daher eine vollständige Garantie für deren Richtigkeit bieten. Möge dieser geschichtliche Ueberblick jedem, der für Weinbau und Weinhandel an unserer Mosel Interesse bekundet, von Nutzen sein.

Grevenmacher, den 25. November 1913.

Der Distrikts- und Weinbauaufsichtskommissar,

Dr. Merz.

Erster Teil.

Die Bekämpfung der Reblaus während 1912

Der Beginn der Reblausuntersuchungen in den Gemeinden Wellenstein und Wormeldingen war ursprünglich für den 1. Juli vorgesehen. Doch, als am 24. Juni seitens des Lokalbeobachters Sinnen aus Kleinmacher ein Reblausherd in der Ortslage „in den Kierzen“, Bann Kleinmacher (Gemeinde Wellenstein) gemeldet wurde, mußten sofort die nötigen Maßnahmen zur Lokalisierung der Seuche ergriffen werden. Die Untersuchungen wurden daher zu Kleinmacher noch am selben Tage mit 4 Sachverständigen und 6 Arbeitern aufgenommen. Zu Wormeldingen wurde der anfangs vorgesehene Termin beibehalten. Die Revision der Stockauschläge begann ebenfalls am selben Tage. Vom 1. Juli an wurde zu Kleinmacher mit 8 und zu Wormeldingen mit 15 Sachverständigen gearbeitet.

Von den 23 Sachverständigen bezogen

	7	ein	Tagegeld	von	4	Franken
	3	"	"	"	6.25	"
	1	"	"	"	7	"
	1	"	"	"	7.50	"
	2	"	"	"	8	"
	1	"	"	"	8.50	"
	4	"	"	"	10	"
	4	"	"	"	11.25	"

Die Arbeiter wurden mit 3.25 Fr. abgelöhnt. Die bei der Vernichtung beschäftigten erhielten jedoch einen Tagelohn von 3.75 Fr.

In der Gemeinde Wellenstein wurde eine Fläche von 4290 Qm., in derjenigen von Wormeldingen eine solche von 130 900 Qm. kolonnenweise untersucht. Diese Fläche mag verhältnismäßig klein erscheinen. Doch ist hervorzuheben, daß die Untersuchung an den meisten Stellen stockweise vorgenommen und die Stöcke in der Nähe der Herde zweiseitig angeschlagen wurden. Zudem mußten wegen des anhaltenden Regen-

wetters die Untersuchungen am 10. August eingestellt werden. Die Vernichtungsarbeiten zu Wormeldingen begannen am 23. Oktober und endigten am 16. November. Zu Wellenstein fanden sie in der Zeit vom 23. Oktober bis 9. November statt. Im Seuchengebiet von Wormeldingen wurde im ganzen an 71 Tagen, in demjenigen von Wellenstein an 63 Tagen gearbeitet.

In nachstehenden Bemerkungen und Ortslagen wurden Verseuchungen festgestellt:

Gemarkung	Lage	Zahl der verseuchten Stöcke	Größe der vernichteten Fläche in Qm.
Ehnen	Reiffelt	91	475
	Eltgesberg	241	1768
	ob dem Neuenberg	51	429
Lenningen	ob den Rosemen	24	121
Wormeldingen	Lamecker	1	179
	Zooßenberg	87	1049
	Walenberg	127	3927
Kleinmacher	in den Kierzen	216	2982
Wellenstein	Lejesfeld	11	149
	ob Klant	18	976
Gesamtzahl		867	12055

49 Eigentümer sind durch die neu entdeckten Verseuchungen betroffen worden. Von ihnen sind 18 Besitzer von den in den Herden von Kleinmacher und Wellenstein gelegenen Grundstücken; die übrigen sind in den Herden von Ehnen, Lenningen und Wormeldingen begütert.

Die durch die Reblausbekämpfung im Jahre 1912 verursachten Kosten verteilen sich folgendermaßen:

1) Tagegelder der Sachverständigen:	7651.45 Fr.
2) Löhnung der Arbeiter:	5878.62 „
3) Beschaffung des Vernichtungsmaterials (Kresolseifen- lösung, Schwefelkohlenstoff, Umzäunungsdraht usw.):	5354.40 „
4) Entschädigung der Eigentümer für Vernichtung der verseuchten Parzellen:	
a) in der Gemeinde Wellenstein:	3523.04 „
b) in den Gemeinden Lenningen und Wormeldingen:	5068.11 „
5) Entschädigung der Eigentümer für Bebauungsverbot der vernichteten Flächen:	
a) in der Gemeinde Wellenstein:	123.67 „
b) in der Gemeinde Wormeldingen:	1179.92 „
6) Begehungen des gesamten Weinbergareals durch die Lokalbeobachter:	1172.50 „
7) Begehungen des gesamten Weinbergareals durch die Kantonalfachverständigen:	385.99 „
8) Entschädigung der Polizeibeamten für die Ueberwach- ung der Ausführung der Reblausgesetzbestimmungen:	328.90 „

Gesamtbetrag: 30666.60 Fr.

Der durch die Weinbergbesitzer zu tragende Anteil an diesen Kosten beträgt $9894.74 : 3 = 3298.24$ Fr. ($\frac{1}{3}$ der Kosten unter 4 und 5).

Die Desinfektionskosten des Schuhwerks und der Geräte der luxemburger Winzer, die Arbeiten in ihren auf preußischer Seite gelegenen Weinbergen ausführten, sowie der preußischen Arbeiter, die im Luxemburgischen bei der Lese Aushilfe leisteten, belaufen sich in den Jahren 1907—1913 einschließlich auf 2436.90 Fr., also auf durchschnittlich 348 Fr. im Jahr. (Siehe Grenzverkehr Seite 23 und 24.)

Durch zwei Verfügungen des Staatsministers, Präsidenten der Regierung, vom 6. Januar 1912 und 9. November 1912 wurden in den Herden „im Walenberg“ und „im Moorberg“ Flächen von 571.99 Ar, „auf Lomm“ 3.60 Ar, und in den Herden „im Lefefeld“ und „im Nieder-

feld“ zu Wellenstein 20.95 Nr zum Anbau von Pflanzen mit oberirdisch abzuerntenden Früchten freigegeben.

Der Ursprung der im Jahre 1912 in den Gemarkungen Ehenen und Lenningen entdeckten Verseuchungen ist in den im Jahre 1907 vorgefundenen Herden „im Walenberg“ und „im Moorberg“ zu suchen. In sämtlichen verseuchten Parzellen dieser Bezirke konnte das Vorhandensein von aus den benannten Mutterherden stammenden Stocksechsern nachgewiesen werden. Uebrigens sind alle neu aufgefundene Infektionen in geringer Entfernung um die beiden Hauptherde gelegen.

Ueber die Herkunft des Herdes zu Kleinmacher wie übrigens über diejenige der Infektion von Wellenstein besitzen wir keine genauen Angaben. Die Gerüchte über die Entstehungsursachen derselben, die bis jetzt in Umlauf waren, beruhen lediglich auf Mutmaßungen, welche der Begründung entbehren.

Wenn auch die ziemlich zahlreichen Reblausbefunde in der Nähe der alten Herde in Winzercreisen eine gewisse Beunruhigung hervorgerufen haben, so liegt dennoch zu Besorgnissen über die Zukunft unseres heimischen Weinbaues kein Anlaß vor. Es läßt sich ja nicht leugnen, daß der Delfleck zu Wormeldingen allmählich weitere Kreise zieht. Doch dürfte infolge der vollständigen Isolierung der Seuchengelände von dem übrigen Teil des Weinbaugesbietes ein Uebergreifen der Infektion auf bis jetzt noch reblausfreie Gemarkungen kaum in nächster Zeit zu befürchten sein. In dieser Annahme bestärkt uns die Tatsache, daß, während in den infizierten Gemarkungen fast die Mehrzahl der Verseuchungen durch die Lokalbeobachter und Kantonalfachverständigen gemeldet worden sind, in den übrigen Ortschaften der Befund der Lokalbeobachter bis jetzt negativ ausfiel. Daß nach 1907 aus den abgesperrten Weinbaudistrikten Rebteile in andere weinbautreibende Gegenden gebracht worden sein sollen, ist bei der strengen Handhabung unseres Reblausgesetzes entschieden zu bezweifeln. Sollte aber vor diesem Jahre eine Infektion dieser Gegenden erfolgt sein, so hätte sie sich in der Zwischenzeit zu einem ansehnlichen Herd entwickelt und wäre den Augen unserer

Lokalbeobachter und Kantonsfachverständigen gelegentlich ihrer periodischen Dienstrunden kaum entgangen.

Die Lokalbeobachter haben die Reblaus sowie die durch dieselbe verursachten charakteristischen Beschädigungen des Weinstocks genau kennen gelernt. Eine Anzahl von ihnen nimmt zudem als Untersucher an den Reblausbekämpfungsarbeiten teil. Es darf daher mit Recht vorausgesetzt werden, daß sie über das Wesen der Reblaus vorzüglich unterrichtet sind. Daher hat das Weinbauaufsichtskommissariat auch bis jetzt von den kolonnenmäßigen Begehungen Abstand nehmen und dieselben vorteilhaft durch die Rundgänge der Lokalbeobachter ersetzen zu können geglaubt. Auf diese Weise wird eine bessere und billigere Ausnutzung der verfügbaren Kräfte erzielt. Trotzdem war in dem Untersuchungsplan des laufenden Jahres die Vornahme der Begehungen vorgesehen. Doch wegen des plötzlich eintretenden ungünstigen Wetters mußte deren Ausführung unterbleiben.

Mit Ausnahme nachstehender Neuerungen wurde die Reblausbekämpfung nach denselben Grundsätzen wie früher vorgenommen.

Zur Verbilligung der Arbeitsmethode wurde versuchsweise jedem Sachverständigen nur mehr ein Arbeiter anstatt zwei beigegeben. Diese Neuerung erfolgte auf Grund einer Informationsreise des Weinbauaufsichtskommissars in das dem Oberleiter Professor Rübstaam unterstehende Seuchengebiet der Rheinprovinz, gelegentlich welcher festgestellt wurde, daß sich diese Maßnahme vorzüglich bewährt. Auch bei uns hat die probeweise Einführung derselben ergeben, daß sie nur eine sehr unwesentliche Verzögerung der Arbeiten bedingt, andererseits die Gründlichkeit der Untersuchungen bedeutend erhöht. Es wurde daher beschlossen, auch in Zukunft an diesem Verfahren festzuhalten.

Um die Winzer, die teilweise noch Zweifel an dem Vorhandensein der Reblaus hegen, von dem wirklichen Tatbestand zu überzeugen, erhielten die Experten Anweisung, nach Feststellung eines Infektionspunktes sofort die Eigentümer an Ort und Stelle zu berufen und ihnen, unter strenger Beobachtung der üblichen Vorichtsmaßregeln, auf Wunsch einige franke Wurzeln vorzuzeigen.

Den Sachverständigen und Arbeitern wurde in Erinnerung gebracht, daß zur Erreichung der Arbeitsstellen und beim Verlassen derselben nur die bestehenden Pfade und Wege zu benutzen seien.

Es wurden ferner einige neue Anordnungen für die Ausführung der Vernichtungsarbeiten getroffen. Bei der definitiven Vernichtung der Herde werden die äußersten drei Reihen Weinstöcke, um die benachbarten Pflanzungen der Wirkung der Schwefelkohlenstoffgase zu entziehen, nur mehr mit Kresolseifenlösung behandelt. Schutzgräben werden keine mehr aufgeworfen, da erfahrungsgemäß der Erfolg in keinem Verhältnis zu der mit dieser Arbeit verbundenen Ausgabe steht.

Da festgestellt wurde, daß in den schweren bündigen Böden nach Anwendung des Vernichtungsverfahrens stets mehr Stockausschläge vorhanden waren wie in lockeren Böden, so ist für die ersteren das Quantum Schwefelkohlenstoff per Stock um das Doppelte, also auf 0.80 Liter erhöht worden. Dasselbe geschieht für die Reben, welche auf Terrassenmauern angebaut sind, da hier die Schwefelkohlenstoffgase teilweise entweichen.

Zur Steigerung der Wirksamkeit der Kresolseifenlösung werden die Stöcke nicht mehr wie früher über der Oberfläche, sondern etwa 10 Cm. unter derselben abgehauen; die Lösung wird auf den Stumpf gegossen und vor deren vollständiger Versickerung wird die Grube mit Boden zugestampft.

In den Vorjahren hatten einige Eigentümer Entschädigungsansprüche wegen ungünstiger Geschmacksbeeinflussung ihrer Moste durch die Behandlung der Nachbarweinberge mit Kresolseifenlösung erhoben. Zur Vermeidung von ähnlichen Mißhelligkeiten wurde verfügt, daß die Hauptvernichtung erst nach Beendigung der Traubenlese vorgenommen werden darf.

Ausnahmsweise wurde den Winzern gestattet, unter nachstehenden Bedingungen ihre in den Herden gelegenen Weinberge zu bebauen und abzuernten:

1) Die Arbeiten sind unter der Aufsicht eines hierzu vom Weinbauaufsichtskommissar bestellten Sachverständigen auszuführen.

2) Beim Verlassen der Weinberge sind Kleider, Schuhe und Geräte auf das Sorgfältigste zu reinigen und zu desinfizieren.

3) Für eventuelle in dem aus diesen Parzellen gewonnenen Wachstum auftretende Geschmacksfehler wird der Staat in keinerlei Weise aufkommen. Die Beteiligten werden daher in ihrem eigenen Interesse ersucht, die aus fraglichen Weinbergen gelesenen Trauben gesondert zu kelteren und den Most nicht mit dem übrigen Wachstum zu mischen.

Die Ausführung der Reblausbestimmungen wurde überhaupt so gelinde wie nur angängig gehandhabt. Bei nassem Wetter wurden die Untersuchungsarbeiten stets bis zur vollständigen Abtrocknung des Bodens unterbrochen. Bekanntlich wurde in der zu Bingen am 22. Juli 1913 stattgefundenen Versammlung über die Ausführung des Reblausgesetzes außer dem obigen Antrag noch der Wunsch ausgedrückt, die Untersuchungsarbeiten bei Weinbergschluß sofort einzustellen. Dieser Forderung, deren Berechtigung nicht zu verkennen ist, wurde von jeher bei uns Rechnung getragen. Die Untersuchungen wurden abgebrochen, sobald die Trauben begannen, weich zu werden. Einem anderen Wunsch der Winzer, die Sicherheitszone enger zu bemessen, konnte leider bis jetzt noch nicht stattgegeben werden, da erfahrungsgemäß die Wirksamkeit des Vernichtungsverfahrens durch die Anlage von zu kleinen Schutzgürteln bedeutend beeinträchtigt wird. Gelegentlich der bereits erwähnten Informationsreise wurde übrigens von dem Weinbauaufsichtskommissar festgestellt, daß man auch in Deutschland, und zwar nicht mit Unrecht, zähe an dieser Maßnahme festhält.

Die Bekämpfung der Reblaus während 1913

Die Revision der Stockauschläge in den alten Herden von Wormel-
dingen, Lenningen und Ehenen wurde von zwei Sachverständigen und
drei Arbeitern am 23. Juni aufgenommen und dauerte bis zum 28. Juni.
In den Herden zu Wellenstein und Kleinmacher nahm die Untersuchung
auf Stockauschläge ihren Anfang am 19. Juni, sie wurde fortgesetzt am

25. Juni und endigte am 27. Juni. Es beteiligten sich an diesen Untersuchungen ein Sachverständiger und zwei Arbeiter.

Im Ganzen wurden 137 Stockauschläge vorgefunden, wovon die meisten sich auf den Terrassenmauern oder an den Herdgrenzen befanden. Diese verhältnismäßig große Anzahl von Stockauschlägen ist auf den Umstand zurückzuführen, daß die in den äußersten Reihen der Herde sich befindlichen unverfeuchten Stöcke mit geringen Mengen Kresol und Schwefelkohlenstoff beschickt worden waren, um eine Beschädigung der Nachbarweinberge möglichst zu vermeiden.

Gelegentlich der Revision der Stockauschläge wurde in einem Weinberg „im Moorberg“ ein Sprizherd aufgefunden. Die Durchforschung der anstoßenden Weinberge wurde sofort angeordnet und am 26. Juni mit einem Sachverständigen und zwei Arbeitern begonnen. Am 30. Juni wurden die Untersuchungen in der Ortslage „im Riedert“, welche im Winter seitens des Kantonsfachverständigen als verdächtig gemeldet worden war, mit zwei Sachverständigen begonnen.

Die allgemeinen Untersuchungen nahmen ihren Anfang am 2. Juli zu Wormeldingen mit drei und zu Wellenstein mit einer Kolonne. Es beteiligten sich an denselben 29 Sachverständige mit 32 Arbeitern, wovon je einer Kolonne ein Laufbursche zugeteilt war.

Die Tagegelder der Sachverständigen für 1913 waren festgesetzt wie folgt:

5	Sachverständige	bezogen	eine	Entschädigung	von	4	Fr.
8	"	"	"	"	"	5	"
2	"	"	"	"	"	6.25	"
2	"	"	"	"	"	7.50	"
3	"	"	"	"	"	8	"
1	"	"	"	"	"	9	"
4	"	"	"	"	"	10	"
4	"	"	"	"	"	11.25	"

Die Untersuchungen förderten verfeuchte Stellen in folgenden Gemarkungen und Ortslagen zu Lage:

Gemarkung	Ortslage	Zahl der franken Stöcke	Größe der gerodeten Fläche in Qm.
Wormeldingen	Riedert	92	1300
	Loosenberg	6	1271
	Moorberg	69	3761
	im Ahl	115	621.5
	Dreiborn	20	505
Lenningen	ob Rosemen in den Lachen }	112	7458.5 Qm. 2526
	in den Kierzen in den Zehn }		13
Wellenstein	ob Klank	3	399
Total		430	11489.5

In dem Verseuchungsgebiet zu Wormeldingen (Ehnen, Lenningen, Wormeldingen) sind 28 Eigentümer, in demjenigen von Kleinmacher 9 und in demjenigen von Wellenstein 4 Eigentümer durch die neu entdeckten Infektionspunkte betroffen worden.

Die Ausführung des Vernichtungsverfahrens während des Jahres 1913 verursachte folgende Ausgaben:

1) Tagegelder der Sachverständigen:	9771.49 Fr.
2) Löhnung der Arbeiter:	5604.61 „
3) Beschaffung der Vernichtungsmaterialien: (Schwefel- kohlenstoff, Kresolseifenlösung, Umzäunungsdraht usw.)	3093.45 „
4) Entschädigung der Eigentümer für Zerstörung der verseuchten Parzellen:	
a) in der Gemeinde Wellenstein:	1739 „
b) in den Gemeinden Lenningen und Wormeldingen:	7220.50 „
5) Entschädigung der Eigentümer für Bebauungsverbot der in den Vorjahren vernichteten Flächen:	
a) in der Gemeinde Wellenstein:	137.05 „
b) in den Gemeinden Lenningen und Wormeldingen:	271.11 „
Gesamtsumme:	27 837.21 Fr.

Der Anteil der Weinbergsbesitzer an dieser Ausgabe beträgt 3122.55 Franken.

Die Honorare der Kantonsfachverständigen und Lokalbeobachter sowie die Entschädigung der Polizeibeamten für Ueberwachung der Ausführung der Reblausgesetzbestimmungen während des Jahres 1913 konnten bis zur Stunde noch nicht festgesetzt werden. Diese Aufstellung kann erst nach Ueberreichung der Berichte am Jahreschluß erfolgen.

Im Seuchengebiet von Wormeldingen wurde an 53 Tagen, in demjenigen von Wellenstein an 54 Tagen gearbeitet. In der Gemeinde Wellenstein wurde eine Fläche von ungefähr 14 Hektar, in derjenigen von Wormeldingen eine solche von etwa 13 Hektar durchforstet. Der Schluß der Untersuchungsarbeiten fand am 13. September statt. Die Rodungsarbeiten in den Herden von Kleinmacher und Wellenstein begannen am 6. Oktober und währten 10 Tage; in den Herden von Lenningen und Wormeldingen dauerten sie vom 22. September bis zum 18. Oktober.

Durch Beschluß des Staatsministers, Präsidenten der Regierung, vom 20. November 1913 erfolgte die Freigabe, zum Anbau von Pflanzen in den Herden „im Moorberg“; von 220 Qm. „ob Lomm“; von 1464 Qm. in dem Gute Dreibern und von 440 Qm. in dem Herde „Lefefeld“, Gemarkung Wellenstein. Die Kultur der Rebe ist noch in keinem Herde wieder gestattet worden.



**Uebersicht über die Verbreitung der Reblaus-
krankheit im Großherzogtum während der
Jahre 1907 — 1913 einschließlich**

Jahr	Gemarkung	Zahl der kranken Stöcke	Größe der gerodeten Fläche Qm.
1907	Wormeldingen	3028	48 202
	Wellenstein	174	1 010
	Kleinmacher	43 — 3245	476 — 49 688
1908	Wormeldingen	387	12 504
	Wellenstein	13	207
	Kleinmacher	10 — 410	590 — 13 301
1909	Wormeldingen	377	51 243
	Wellenstein	3	178
	Kleinmacher	11 — 391	180 — 51 601
1910	Wormeldingen	45	1 924
	Wellenstein	6	160
	Kleinmacher	— — 51	— — 2 084
1911	Wormeldingen	107	2 475
	Wellenstein	95	2 180
	Kleinmacher	— — 202	— — 4 655
1912	Wormeldingen	215	5 155
	Ehnen	383	2 672
	Lenningen	24	121
	Wellenstein	29	1 125
	Kleinmacher	216 — 867	2 982 — 12 055
1913	Wormeldingen	302	7 458
	Lenningen	112	2 526
	Wellenstein	3	399
	Kleinmacher	13 — 430	1 161 — 11 544
	Gesamtzahl	5596	144 928

Die Zahl der Herde beläuft sich zu Kleinmacher auf 2
 Wellenstein 2
 Ehen 2
 Lenningen 1
 Wormeldingen 7.

In Wirklichkeit haben wir es mit drei abgeschlossenen Seuchengebieten zu tun: demjenigen von Wormeldingen, welches die eng aneinander liegenden Herde von Wormeldingen, Lenningen und Ehen umfaßt und in einem großen, sich allmählich nach innen und außen erweiternden Gürtel das Weinbaugebiet von Wormeldingen einschließt und denjenigen von Kleinmacher und Wellenstein, deren Ausdehnung eine geringere ist.

Es wurden zum Anbau von Pflanzen mit Ausnahme der Reben nachstehende Flächen freigegeben:

	zu Kleinmacher	Wellenstein	Wormeldingen
vom Jahre 1911 an:	—	—	43 462 Qm.
1912 an:	—	—	18 108 „
1913 an:	1246	1029	37 493 „
1904 an:	—	440	12 347 „
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
Total:	1246	1469	111 410 Qm.

Im Ganzen sind also 11 Hektar 41 Ar 25 Ca. wieder der Kultur überwiesen worden.

Brach liegen daher noch zu

	Kleinmacher	Wellenstein	Wormeldingen
Flächen von	4143	3782	22048 Qm.
im ganzen 2 Hektar 99 Ar 73 Ca.			



Kosten, welche die Ausführung des Reblausgesetzes seit 1904 verursacht hat

Jahr	Tagegelder der Sachver- ständigen und Löhne der Arbeiter	Honorare der Kanto- nalsachver- ständigen, Lokalbe- obachter und Polizei- beamten	Material- kosten	Entschädigungen der Eigentümer	Total	Anteil der Weinbergs- besitzer an der Ausgabe
1904	2 000	—	—	—	2 000	—
1905	3 472.25	—	—	—	3 472.25	—
1906	4 560.80	—	—	—	4 560.80	—
1907	8 426.87	390	5 591.70	33 190.39	47 598.96	11 063.46
1908	9 691.25	1 707	12 691.98	11 386.25	35 476.48	3 795.40
1909	14 042.37	1 850.80	11 518.35	34 053.67	61 465.19	11 351.20
1910	12 894.75	1 930.30	5 298.10	4 181.09	24 304.24	1 393.69
1911	11 324.62	1 651.60	4 978.21	5 622.75	23 577.18	1 874.25
1912	13 530.07	1 887.30	5 354.40	9 894.74	30 666.51	3 298.24
1913	15 376.10	*)	3 093.45	9 367.66	27 837.21	3 122.55
Total:	95 319.08	9 417.00	48 526.19	107 696.55	260 958.82	35 898.79

Die Gesamtausgabe beläuft sich demnach auf 260 958.82 Fr.

Desinfektionsdienst

Nachstehend sind die Zahl und die Art der Pflanzhölzer angegeben, die vom 1. November 1907 bis zum 1. Mai 1913 in den staatlichen Desinfektionsanstalten von Remich, Wormeldingen und Grevenmacher desinfiziert und nach vorheriger Ermächtigung seitens des Distriktskommissars im Weinberg ausgepflanzt worden sind.

*) Diese Honorare sind noch nicht aufgestellt für 1913. (Siehe Seite 16.)

Jahrgang	Bündreben	Würzlinge	Reißlinge	alte Stöcke	Gesamtzahl pro Jahr
1907-08	56 255	24 675	42 722	1 285	124 937
1908-09	27 878	48 575	37 242	475	114 170
1909-10	39 621	21 037	22 691	825	84 174
1910-11	30 615	17 923	24 711	—	73 249
1911-12	84 132	44 560	16 192	2 943	147 827
1912-13	77 096	63 065	23 899	300	164 360
Gesamtzahl:	315 597	219 835	167 457	5 828	708 717

Die Desinfektion der Pflanzen wurde bis jetzt mit Schwefelkohlenstoff vorgenommen. Doch sind wir im Begriffe, Versuche anzustellen, die eine Ausschaltung des feuergefährlichen Schwefelkohlenstoffes und dessen Ersatz durch eine Saprofollösung bezwecken.

Roden von Weinbergflächen

Gemäß Art. 27 und 28 des Beschlusses vom 25. September 1908 ist das Aushauen von Weinstöcken dem Distriktskommissar von Grevenschmader und der zuständigen Ortsbehörde anzuzeigen. Beim Aushauen alter Weinberge müssen die Wurzelstöcke an Ort und Stelle verbrannt werden. In reblausverdächtigen Weinbergen sind jedoch alle ausgehauenen Weinstöcke und zwar sowohl die unterirdischen Teile wie die oberirdischen sofort nach dem Aushauen an Ort und Stelle zu verbrennen.

Um die Ausführung obiger Bestimmungen zu sichern, wird den Lokalbeobachtern seitens des Weinbauaufsichtskommissars jede einzelne Anzeige zur Untersuchung und Berichterstattung überreicht.

Nachstehend ist die Zahl der Weinberge per Gemeinde angegeben, die gemäß den im Distriktskommissariat eingegangenen Anzeigen während der Jahre 1909—1913 ausgehauen worden sind.

	1909	1910	1911	1912	1913	Total
Bous		1				1
Contern		1	2			3
Dalheim			4	1	1	6
Flagweiler						0
Grevenmacher		1				1
Mertert	1					1
Mompach	1					1
Mondorf	1	2	1			4
Remerschen		4	2	1	1	8
Remich		1	1		1	3
Stadtbredimus	2	2	1	1		6
Waldbredimus		18	2		1	21
Wellenstein	2	3	9	4	3	21
Wormeldingen	1	4			1	6
Total:	8	37	22	7	8	82

Aus dieser Zusammenstellung geht hervor, daß trotz der beiden letzten Mißjahre die Ausrodung der Weinberge keinen beunruhigenden Maßstab annimmt. Es kann übrigens nur mit Freude begrüßt werden, wenn Stellen, die sich für den Anbau der Rebe nicht eignen, anderen, den Verhältnissen besser angepaßten Kulturen überwiesen werden.

Grenzverkehr

Artikel 4 der Konvention von Bern sieht eine besondere Verständigung der Nachbarstaaten betreffend den Verkehr von Trauben, Treftern, Kompost, Düngererde, gebrauchten Weinbergspfählen und Stützen in den Grenzbezirken vor. Für den Grenzverkehr mit den genannten Gegenständen kommen für das Großherzogtum nur die Nachbarstaaten Preußen und Lothringen in Betracht. Seit der Auffindung der Reblaus in den Grenzbezirken Lothringens und dem Verbot der Anpflanzung von Rotweinträumen in unserem Lande haben sich die Beziehungen mit Lothringen vollständig gelockert. Anders verhält es sich mit dem preußischen Grenzgebiet, auf welchem viele luxemburger Winzer

begütert sind, während ebenfalls zahlreiche preußische Untertanen auf diesseitigem Boden Acker- und Weinbergsland besitzen.

Gelegentlich des Auftretens der Reblaus zu Wormeldingen im Juli 1907 erließ der Oberpräsident der Rheinprovinz eine Verordnung, deren durch Verordnung vom 29. April 1910 abgeänderte Fassung nachstehenden Wortlaut hat:

§ 1. Luxemburgischen Besitzern von Rebplantagen in Lage oder Gemarkung des Großherzogtums Luxemburg, innerhalb deren Verseuchungen durch die Reblaus festgestellt worden sind, oder Personen, gleichviel welcher Nationalität, welche in solchen Rebplantagen verkehren, ist das Betreten von reblausfreien Rebplantagen im Regierungsbezirke Trier, auch wenn das Gelände ihr Eigentum ist, verboten.

§ 2. Preußischen Besitzern von verseuchten Rebplantagen im Großherzogtum Luxemburg, die das Gelände solcher Pflanzungen nachweisbar betreten haben, kann das Betreten ihres preußischen Weinbergbesitzes durch den Landrat zu Saarburg untersagt werden.

§ 3. Die Einfuhr von Weinbaugerätschaften aus Luxemburg über die preußische Grenze ist verboten.

§ 4. Der Landrat zu Saarburg wird ermächtigt, von dem Verbote der Düngereinfuhr aus Luxemburg in den Regierungsbezirk Trier im Einzelfalle widerruflich Ausnahmen zu gestatten.

§ 5. Wer vorsätzlich den Bestimmungen dieser Verordnung zuwiderhandelt, wird nach Maßgabe des Reichsgesetzes, betreffend die Bekämpfung der Reblaus vom 6. Juli 1904, mit Gefängnis bis zu einem Jahre und mit Geldstrafe bis zu eintausend Mark oder mit einer dieser Strafen und im Falle der Fahrlässigkeit nach Maßgabe des § 11 daselbst mit Geldstrafe bis zu 300 Mk. oder mit Haft bestraft.

Luxemburgischerseits wurde ebenfalls den Eigentümern oder Inhabern von in Preußen gelegenen Weinbergen, sofern dieselben in Preußen dauernd oder vorübergehend wohnen, das Betreten der verseuchten Weinbergsgelände verboten.

Es ist leicht begreiflich, daß diese Bestimmungen, wie übrigens sämt-

liche zum Schutze des Weinbaus gegen die Verbreitung der Reblaus getroffene Abwehrmaßnahmen von der weinbautreibenden Bevölkerung äußerst lästig empfunden werden. Doch sei hier anerkannt, daß die deutschen Behörden in zuvorkommender Weise alles getan haben, um die Ausführung dieser Verordnungen möglichst schonend für die Winzerbevölkerung vorzunehmen.

Unter den vielen Fragen, welche durch die zum Schutze des preußischen Weinbaus erlassenen Verordnungen aufgeworfen wurden, waren es vornehmlich diejenigen der Bebauung und der Düngung der luxemburgischen Eigentümern gehörenden auf jenseitigem Gebiet gelegenen Weinberge und Ackeländereien sowie die Verwendung von preußischen Arbeitern bei der Traubenlese, welche die Interessen unserer Winzerbevölkerung in höchstem Maße berührten.

In den Ortschaften des Hofes Remich war es von jeher üblich, zur Weinlese Arbeiter aus preußischen Ortschaften heranzuziehen, da die vorhandenen Arbeitskräfte bei weitem nicht zur Vornahme der Ernte genügen. Das vollständige Verbot des Gebrauches von preußischen Arbeitern bei der Lese wäre daher ein harter Schlag für diese Ortschaften gewesen. Durch Vermittelung des Weinbauaufsichtskommissars wurde deshalb auch nach dem Auftreten der Reblaus im Großherzogtum die weitere Verwendung von Arbeitern aus dem jenseitigen Gebiet gestattet. Doch dürfen dieselben nicht aus weinbautreibenden Ortschaften bezogen und nicht bei der Weinlese auf preußischem Gebiet beschäftigt werden. Zur Verhütung der Einschleppung der Reblaus in deutsches Gebiet müssen die Arbeiter vor ihrer Rückkehr Kleider und Schuhwerk auf den Brücken von Remich und Schengen einer gründlichen Desinfektion unterwerfen. Diese Kosten werden von dem luxemburgischen Staat getragen. Von welcher Bedeutung die Zulassung von preußischen Arbeitern zu der Weinlese im Luxemburgischen ist, beweist der Umstand, daß im Herbst 1911 allein 470 Personen aus preußischen Grenzortschaften bei der Weinlese im Kanton Remich Aushilfe geleistet haben.

Die Einfuhr von Dünger in die Ländereien, welche nicht in unmittel-

barer Nähe der Weinberge sich befinden, wurde ebenfalls nach langwierigen Verhandlungen zwischen dem Landrat von Saarburg und dem luxemburgischen Weinbauaufsichtskommissar, denen mehrere gemeinsame Begehungen des Geländes vorausgingen, unter gewissen Kautelen gestattet.

Außerdem sind die luxemburgischen Besitzer von Weinbergen auf preußischer Seite ermächtigt, an bestimmten Tagen die Kulturarbeiten in ihren Grundstücken auszuführen, unter der Bedingung, daß ihr Schuhwerk und ihre Geräte vor dem Betreten der Weinberge desinfiziert werden. Die Ueberwachungs- und Desinfektionskosten werden aus Staatsmitteln bestritten (Siehe Seite 9). Diese Milderung wurde ebenfalls auf Betreiben des Weinbauaufsichtskommissars seitens des Landrates von Saarburg zugestanden.

Im Jahre 1912 wurde auf preußischem Gebiet der erste Reblausherd an der Mosel zu Kennig festgestellt. Derselbe umfaßt 8 Stöcke.

Einteilung des Weinbaugebietes in Weinbaubezirke

Infolge Ministerialverfügung vom 23. Oktober 1913 ist das Weinbaugebiet des Großherzogtums in 20 Weinbaubezirke eingeteilt worden, welche folgendermaßen abgegrenzt sind:

Weinbaubezirk I. — Die Gemeinden Bad-Mondorf, Dalheim, Waldbredimus und Bürmeringen (für Bürmeringen die im Bezirke VI bezeichneten Ortslagen dieser Sektion nicht einbegriffen).

Weinbaubezirk II. — Die Rebpflanzungen der Gemarkung Bech-Kleinmacher zwischen der Staatsstraße von Remich nach Schengen, den Wegen „Becher Hoehl“ und Boeschelsferweg“ und einer graden Linie in der Richtung der Trennungsmauer zwischen Pfarrhaus und Kirchhof von Bech-Kleinmacher, und von der letzteren an bis zu ihrer Kreuzung mit dem „Boeschelsferweg“.

Weinbaubezirk III. — Die Rebpflanzungen der Gemarkung

Kleinmacher zwischen dem „Erdgesweg“, dem „Ohrbechelspfad“, dem „Dellpfad“ mit seiner Verzweigung nach links und einer graden mit Draht bezeichneten Linie, welche die beiden vorhandenen Pfade mit einander verbindet.

Weinbaubezirk IV. — Die Rebplantagen des Bannes Wellenstein, zwischen dem „Keerweg“, dem „Groutberg“ und einem Teile der Ortschaft Wellenstein.

Weinbaubezirk V. — Die Rebplantagen der Gemarkung Wellenstein zwischen dem „alten Keerweg“ und dem „alten Ketschelterweg“, der Straße von Remich nach Mondorf-Bad und dem Gemeindegewald.

Weinbaubezirk VI. — Der ganze Umfang der Gemeinden Bous, Remich, Remerschen und Wellenstein, mit Ausnahme der Bezirke II, III, IV und V, die Ortslagen „in den langen Waasen“ und „in den langen Loosen“ der Sektion Bürmeringen, sowie die Ortslagen „Kobentälchen“, „Kobentälchenfeld“, „im Lamert“, „im alten Wingert“, „im Brouch“ und „im Kelsberg“ der Sektion Elvingen.

Weinbaubezirk VII. — Die Rebplantagen der Gemarkung Lenningen „in den Rosemen“ und „in den Lachen“, begrenzt östlich durch die Banngrenze der Gemarkung Ehnien, südlich durch Ackerländereien, westlich durch den Weg von Lenningen nach Dreibern-Niederdonven und nördlich durch den Weg von Ehnien nach Gostingen.

Weinbaubezirk VIII. — Die Rebplantagen der Gemarkung Ehnien „ob dem Neuenberg“, begrenzt östlich durch den von dem Wege Ehnien-Gostingen abzweigenden Syndikatsweg, südlich durch den Weg von Ehnien nach Gostingen, nördlich und westlich durch Ackerländereien.

Weinbaubezirk IX. — Die Rebplantagen der Gemarkung Ehnien „im Reiffelt“, „Eltgesberg“ und „Eltgesbuodem“, begrenzt nördlich durch den Weg von Oberwormeldingen über Kockenberk bis zu seiner Kreuzung mit dem Wege von Niederdonven nach Lenningen;

östlich durch den Weg von Ehnien nach Oberwormeldingen bis zu seiner Kreuzung mit dem Wege über „Kockenberk“;

südlich und westlich durch den Weg von Ehenen nach Gostingen bezw. Gostingerbach.

Weinbaubezirk X. — Die Rebplantagen der Gemarkung Wormeldingen, Ort genannt „auf Niedert“ mit nachstehenden Abgrenzungen: nördlich der Wassergraben „im Alenberg“, westlich die Ackeländereien oberhalb der Weinberge, südlich der erste vom Reblausherd nach Ehenen hin gelegene Weinbergspfad, östlich die Verlängerung des vorgenannten Pfades in grader Linie bis zum Wassergraben „im Alenberg“.

Weinbaubezirk XI. — Die Rebplantagen „im Walenberg“, „im Moorberg“ und „im Loosenberg“ mit folgenden Abgrenzungen: südlich, der Weg von Lenningen nach Dreiborn; westlich, der Weg von Gostingen nach Ehenen, bis zu seiner Kreuzung mit vorgenanntem Wege von Lenningen nach Dreiborn, einschließlich jedoch der einzelnen Weinberge jenseits besagter Wegkreuzung; nördlich die Grenze der Gemarkung Gostingen-Wormeldingen; östlich die Staatsstraße von Wormeldingen nach Flagweiler bis zu ihrer Kreuzung mit dem Wege von Lenningen nach Dreiborn.

Weinbaubezirk XII. — Die Rebplantagen des Gutes Dreiborn, sowie der Ortslage „im Ahl“.

Weinbaubezirk XIII. — Die Rebplantagen der Gemarkung Wormeldingen „im Wuosberg“ zwischen der Straße von Dreiborn nach Wormeldingen, den Wegen von Niederdonven nach Wormeldingen und „Scheidweg“, und dem zweiten Wassergraben vom Reblausherd aus nach dem Dorfe Wormeldingen hin.

Weinbaubezirk XIV. — Die Ortslage „Ob Lomm“ der Gemarkung Wormeldingen.

Weinbaubezirk XV. — Die Sektionen Ehenen, Wormeldingen und Lenningen, mit Ausnahme der Bezirke VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII und XIV.

Weinbaubezirk XVI. — Die Gemeinde Stadtbredimus und die Sektion Canach der Gemeinde Lenningen, sowie die Sektionen

Beyren und Gostingen von Flagweiler und die Katastralsektion von Kapenacker oberhalb des Weges Oberdonven-Gostingen.

Weinbaubezirk XVII. — Die Sektionen Ahn und Machtum der Gemeinde Wormeldingen, Oberdonven, Niederdonven und Flagweiler der Gemeinde Flagweiler.

Weinbaubezirk XVIII. — Die Gemeinden Grevenmacher, Mertert und Manternach.

Weinbaubezirk XIX. — Die Gemeinden Mompach, Rosport und Echternach.

Weinbaubezirk XX. — Die Gemeinde Bianden.

Für die verfeuchten Bezirke II, III, IV, V, VII, VIII, IX, X und XI gelten die Bestimmungen der Artikel 8d und 8f, 9, 10, 11, 12 des Beschlusses vom 25. September 1908. Dieselben Bestimmungen mit Ausnahme des Artikels 8f sind auf die reblausverdächtigen Bezirke VI und XV anwendbar.



Zweiter Teil.

Das Sortiment amerikanischer Unterlagsreben in der Weinbauanlage von Remich

Als im Jahre 1905 beschlossen wurde, auch in unserm Lande Versuche mit veredelten amerikanischen Reben anzustellen, war es wohl selbstverständlich, daß zunächst ein eingehendes Studium der in den rekonstruierenden Weinländern bereits auf diesem Gebiete gemachten Versuche und erzielten Resultate vorgenommen wurde. Zu diesem Zwecke wurden die in Deutschland, Frankreich, Lothringen und der Schweiz seit Jahrzehnten bestehenden Rebenveredelungsanstalten besichtigt und der Rat der erfahrenen Leiter dieser Anstalten eingeholt. Auf diese Art konnten wir uns die dort gemachten Erfahrungen zu Nutzen machen und bei der Auswahl der zu pflanzenden Unterlagsreben die Sorten vorziehen, welche in diesen Ländern mit gutem Erfolg zur Rekonstruktion der reblausverfeuchten Weinberge verwendet wurden.

Eine Unterlagsrebe, welche allen Ansprüchen gerecht werden soll, muß widerstandsfähig gegen die Reblaus sein, eine gute Bewurzelungsfähigkeit der Schnittreben haben, befriedigende Anwuchsprozente der Veredlungen aufweisen und sich an Böden mit höherem Gehalte an kohlensaurem Kalk anpassen. Sie muß ferner eine in unserm nördlichen Klima genügende Holzreife, sowie einen hinreichenden Verwandtschaftsgrad zu unseren einheimischen Reben haben.

Im Jahre 1905 spielte noch in den meisten rekonstruierenden Weinländern die reine Amerikanerrebe „Riparia Gloire de Montpellier“ als Unterlagsrebe eine hervorragende Rolle. Sie wurde auch uns warm empfohlen, weil sie alle europäischen Sorten gut verwachsen läßt, die auf ihr veredelten Reben früh zur Reife bringt und außerordentlich fruchtbar ist. Es hat sich aber herausgestellt, daß sie nur in tiefgründigen, frischen Böden und bei reichlicher, in kurzen Zwischenräumen wiederholter Düngung üppiges Wachstum und große Fruchtbarkeit entwickelt und in Böden mit einem Kalkgehalt von über 12 Prozent vergilbt. Ueber das Verhalten der Riparia Gloire in Ungarn schreibt unter andern auch

der rühmlichst bekannte Hybridenzüchter A. Teleki: „Die Riparia ist eine jener wenigen Reben, bei denen unsere Beobachtungen mit den französischen vollständig konform gehen. So gut die Riparia in fruchtbaren, lockeren, tiefgründigen und wenig Kalk enthaltenden Böden, also Eliteböden gedeiht, so sicher ist auch der Mißerfolg, wenn man sie in einen Boden setzt, der nicht allen den genannten Anforderungen entspricht. Ist der Mißerfolg in den ersten Jahren auch nicht so sichtbar, so kommt er doch unfehlbar. Der Boden ist z. B. stark tonhaltig, entspricht aber sonst vollständig; dann genügen zwei trockene Jahre, um einen raschen Rückgang in den mit Riparia-Beredlungen rekonstruierten Weinbergen herbeizuführen.“ Wegen dieser schlechten Eigenschaften findet Riparia Gloire heute bei der Rekonstruktion der Weinberge weniger Berücksichtigung. In unserer Schnittholzanlage haben wir deshalb auch diese Sorte zum größten Teil ausgerodet und werden sie in Zukunft nur mehr in ganz beschränktem Maße als Unterlagsrebe verwenden.

Riparia I Geisenheim, welche von R. Goethe in Geisenheim durch Selektion gewonnen wurde, unterscheidet sich „in mancher Beziehung wesentlich und zwar sehr vorteilhaft von der Riparia Gloire und dürfte nach den bisherigen Erfahrungen wohl ein ausgezeichnete Ersatz für letztere sein.“ Nach Schmitthenner ist der Hauptvorteil dieser Sorte zweifelsohne ihre frühe und sehr gute Holzreife, wodurch sie sich allein schon über Riparia Gloire erhebt und für unsere nördlichen Gebiete mit kurzer Vegetation empfiehlt. Rieslingveredlungen auf Riparia I Geisenheim stehen in Preußen auf dem Steinberg seit 1899 und auf dem Rudesheimer Berg seit 1901 sehr gut, üppig und reichtragend und unterscheiden sich nicht von den daneben stehenden, gleichaltrigen, wurzelrechten Rieslingstöcken. Mit der Riparia Gloire teilt sie die absolute Reblausfestigkeit und veredelt sich besser als diese. Nach den in unserm Schnittweingarten gemachten Beobachtungen stellt sie keine zu großen Ansprüche an den Boden; sie zeichnet sich in diesem Jahre unter allen Sorten durch üppiges Wachstum und gesundes Aussehen aus.

In der Schweiz werden Aramon×Rupestris Ganzin I und

Riparia×Rupestris 3306 und 3309 fast ausschließlich und zwar mit bestem Erfolg als Unterlagsreben verwandt. Namentlich in der Westschweiz erfreut sich Aramon×Rupestris einer besonderen Wertschätzung wegen der reichen Tragbarkeit der auf diese Unterlage veredelten Stöcke, der Anpassungsfähigkeit auch an schlechtere Böden und der günstigen Affinität zum weißen Gutedel, welcher dort vorzugsweise auf diese Unterlage gepfropft wird.

Gleich gute Erfolge wurden in der Westschweiz mit Riparia×Rupestris 3309 erzielt. Die Adaptation dieser Sorte ist sehr groß und sie hat auch in Frankreich bei der Rekonstruktion große Dienste geleistet. Sie ist außerordentlich widerstandsfähig gegen Trockenheit und kohlenfauren Kalk; sie gedeiht eben so gut in ziemlich schwerem bündigem Boden, wie in leichtem und natürlich auch in den dazwischen liegenden Bodenarten. Außerdem zeichnet sie sich durch große, gleichmäßige Fruchtbarkeit, frühe Reifezeit und gute Affinität zu unsern europäischen Sorten, besonders auch zum Gutedel aus.

Ueber Mourvèdre×Rupestris 1202 urteilt Schmitthenner zusammenfassend, wie folgt: Sie ist eine für feuchte Kalkböden besonders geeignete Sorte; für trockene, oberflächliche Böden kommt sie wegen ihrer unsicheren Reblausfestigkeit nicht in Frage. Bezüglich der Kalkmengen, die sie verträgt, gehen die Ansichten auseinander. Guillon gibt z. B. 45 Prozent, Prosper Gervais dagegen 60 Prozent als Höchstgrenze an. Sie gilt als Unterlagsrebe für Quantitätsbau und scheint an unsere Vegetationsverhältnisse gut angepaßt zu sein, so daß es wirklich zu bedauern wäre, wenn ihre Reblausfestigkeit auch in nördlichen Gegenden auf die Dauer nicht genügen würde.

In den verfeuchten Weingärten Nieder-Oesterreichs ging bis jetzt unter Zuhilfenahme des Kulturalverfahrens als Uebergangsstadium die Rekonstruktion auf amerikanischen Unterlagen ihren sicheren Weg. Auch hier waren bis vor einigen Jahren Aramon×Rupestris Ganzin I und Mourvèdre×Rupestris 1202 die am meisten verbreiteten und erprobten Hybriden. In neuerer Zeit erweckten indessen die von A. Teleki

in Billany gezüchteten Berlandieri-Hybriden besonderes Interesse. Dieselben werden sogar von Fachmännern als die Zukunftunterlagsreben für Österreich-Ungarn angesehen. Unter seinen Züchtungen hat sich namentlich Riparia×Berlandieri 8 B besonders bewährt. Nach Teleki bildet diese Hybride eine vorzügliche Unterlage für Quantitäts-, sowie auch für Qualitäts- und Tafeltrauben. Die Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus ist überall genügend befunden worden. Ihre Hauptbedeutung hat sie indessen als *Kalkrebe* im allgemeinen und als Rekonstruktionsrebe für nördliche, kalte Weinbaugebiete im speziellen. Sie nimmt die Veredlung gut an und hält sich nicht nur bei der Grünveredlung, sondern auch bei der Holzveredlung und beim Stratifikationsverfahren sehr gut, so zwar, daß man stellenweise bis zu 86 Prozent tadellose Veredlungen erhielt.

Die mit Nummer 8 bezeichnete Riparia×Berlandieri Teleki weist in ihren Blättern mehr den Berlandieri-Charakter auf. Nach den in unserem Schnittweingarten bereits gemachten Beobachtungen ist ihr Wachstum vorzüglich; Holzreife und Bewurzelung lassen nichts zu wünschen übrig.

Der vor kurzem veröffentlichte Bericht des kgl. k. Oesterreichischen Ackerbauministeriums bestätigt in allen Punkten das vorstehende Urteil. Es heißt unter Anderm in diesem Bericht: In bündigen feuchten Böden sind Veredlungen von Riparia×Berlandieri Teleki verwendet worden und sind das Wachstum und der Ertrag dieser Pflanzungen vollkommen befriedigend. Diese Unterlagsrebe, für welche nun seitens der Winzer das größte Interesse vorliegt, findet man schon in den verschiedensten Bodenverhältnissen veredelt vor. Nach den bisher gemachten Beobachtungen kann berichtet werden, daß gegenwärtig in allen schwieriger zu bepflanzenden Böden, wie solche mit größerem Kalkgehalt und in wenig durchlässigen steinigen Böden, die meisten Veredlungen von Berlandieri×Riparia Teleki mit den einheimischen Rebsorten ein sehr kräftiges Wachstum aufweisen, im Ertrage sehr gut entsprechen und sich durch Frühreife der Trauben und des Holzes auszeichnen.

Die Pecs'sche Hybride Berlandieri×Riparia 157, welche uns seiner Zeit von einem hervorragenden österreichischen Fachmann als vorzüg-

liche Unterlagsrebe empfohlen wurde, hat hier den gehegten Erwartungen keineswegs entsprochen. Während die in demselben Boden stehenden andern Sorten üppig gedeihen, zeigt die Pecs'sche Hybride nur ein kümmerliches Wachstum. Sie ist vor 5 Jahren angepflanzt worden und liefert dieses Jahr eine kaum nennenswerte Menge reifes Holz. Wir finden uns deshalb veranlaßt, diese Hybride aus unserm Sortiment auszuscheiden.

In Frankreich ist außer Riparia Gloire die Chasselas×Berlandieri 41B oder die 41B, wie man sie kurzweg nennt, zur Zeit eine der beliebtesten und wohl am meisten verbreiteten Berlandieri-Hybriden. Sie wird von Ravaz als sehr fruchtbar bezeichnet und gedeiht sehr gut in stark kalkhaltigen Böden. Sie weist auch genügende Anwachsprozente auf, entwickelt sich jedoch nach den anderwärts und auch nach den bereits in unserer Anlage gemachten Erfahrungen in den ersten Jahren nur langsam, zeichnet sich in späteren Jahren jedoch durch starkes Wachstum aus.

Von den in der staatlichen Weinbauanlage in Laquenexy von Dekonomierat Wanner gezüchteten Unterlagsorten erwähnen wir namentlich die Riparia Vinifera Laquenexy 44. „Die Mutterstöcke dieser Sorte zeigen eine, von keiner der bisher erprobten Unterlagen erreichte Ueppigkeit des Wuchses bei guter Holzreife. Auffällig ist aber vor allem das Verhalten der Veredlungen, die nunmehr schon 5 Jahre hintereinander in Laquenexy die höchsten Anwachsprozente und das stärkste Wachstum unter allen dort schon versuchten Kombinationen aufweisen.“

Cabernet×Rupestris 33 A, welche bisher in den rekonstruierenden Weinländern und selbst in ihrem Ursprungslande Frankreich anscheinend nur wenig verbreitet war, hat sich nach den in neuerer Zeit in Laquenexy angestellten Versuchen vorzüglich bewährt. Nach Wanner liefert diese Hybride hohe Anwachsprozente, gedrungene starke Veredlungen und hat für eine Rupestris-Hybride eine relativ recht gute Holzreife. Nach Millardet sind jedoch nicht die kalkhaltigen, sondern die mageren, dürftigen, trockenen Böden, ferner die kompakten tonigen Kalkböden mit geringem oder mittlerem Kalkgehalt, sowie trockene, kompakte

Böden ohne bedeutenden Kalkgehalt die richtigsten Plätze für Cabernet×Rupestris 33 A.

Die vorstehend kurz beschriebenen Unterlagsreben, welche in den verschiedenen reblausverfeuchten Ländern mit gutem Erfolg bei der Rekonstruktion der Weinberge Verwendung fanden, wurden auch in unsere Schnittholzanlage ausgepflanzt. Unser Sortiment besteht demnach zur Zeit aus folgenden Unterlagsreben:

1) Riparia Gloire de Montpellier	140 Stöcke.
2) Riparia Geisenheim	342 Stöcke.
3) Riparia Geisenheim 1 Berncastel	152 Stöcke.
4) Riparia Laquenexy 44	171 Stöcke.
5) Riparia×Rupestris 3309	247 Stöcke.
6) Riparia×Rupestris 3306	95 Stöcke.
7) Berlandieri×Riparia 157 II	258 Stöcke.
8) Berlandieri×Riparia Teleki 8 D	342 Stöcke.
9) Chasselas×Berlandieri 41 B	76 Stöcke.
10) Mourvèdre×Rupestris 1202	299 Stöcke.
11) Aramon×Rupestris Ganzin 1	342 Stöcke.
12) Cabernet×Rupestris 33 A	162 Stöcke.

2626 Stöcke.

In allen Rebenveredlungsanstalten ist man bestrebt, die Zahl der zum Veredeln zu verwendenden Unterlagsreben möglichst zu beschränken. Auch hier werden die vorstehend aufgeführten Unterlagsreben während einer Reihe von Jahren ausprobiert und es werden dann nur die 4—5 Sorten beibehalten, welche sich in unsern Boden- und klimatischen Verhältnissen am besten bewähren.

Ueber den Bestand unserer Schnittholzanlage äußerte sich Dekonomierat Wanner, Direktor der staatlichen Weinbauanlage in Laquenexy, wie folgt: „Dieses engere Sortiment enthält die Mehrheit der zur Zeit als besonders wertvoll gehaltenen Unterlagszüchtungen. Die Auswahl der Sorten erfolgte offensichtlich in Anpassung an die besondern luxemburgischen Verhältnisse. Erziehung, Schnitt und kulturelle Unterhaltung der Mutteranlagen sind technisch völlig einwandfrei.“

Die Kulturarbeiten und die Erziehungs- methoden in der Schnittholzanlage

Die Schnittholzanlage in der im Jahre 1906 neu angelegten Rehschule mit einer nach Süd-Ost geneigten Lage umfaßt einen Flächenraum von 60 Ar. Nach der in der Versuchsstation in Ettelbrück vorgenommenen Bodenanalyse enthält der Boden, welcher gemeinhin als kalkhaltiger Tonboden (Tonmergelboden) bezeichnet wird, 12 Prozent kohlen-sauerer und schwefelsauerer Kalk und 4,9 Prozent Magnesia. Vor dem Auspflanzen der Mutterreben wurde der Boden auf eine Tiefe von 50 Cm. rigolt, so daß die frühere Ackerkrume nicht tiefer als 30—35 Cm. zu liegen kam.

In dem, dem Pflanzjahr vorangehenden Herbst wurden Sehlöcher von 30 bis 40 Cm. im Geviert und in gleicher Tiefe ausgehoben und im Frühjahr beim Sezen mit Kompost beschickt. Der Ansaß erfolgte mit Blindreben, welche unmittelbar vor dem Sezen am untersten Knoten frisch angeschnitten wurden. In allen Fällen, in welchen gut ausgereiftes und nicht vertrocknetes Blindholz zur Verfügung stand, wurden durchschnittlich 85 bis 90 Anwachssprozent erzielt. Von jeder der angepflanzten Sorten wurde gleichzeitig eine Anzahl Schnittreben verschult, um mit den hierdurch erhaltenen Wurzelreben im folgenden Jahre die vorhandenen Lücken auszufüllen. Auf diese Art wurde von Anfang an ein ziemlich gleichmäßiger Stand der Anlage erzielt. In der ganzen Anlage beträgt der Stockabstand 1,50 M. im Geviert, so daß der Boden eventuell nach beiden Richtungen mit Gespanngeräten bearbeitet werden kann. Wie bei allen rationellen Kulturen überhaupt, so ist auch bei der Pflege der Schnittholzanlage die vollständige Reinhaltung des Bodens von Unkraut als Hauptregel voranzustellen. Dies wurde in unserer Anlage durch häufig wiederholte Bearbeitung des Bodens, welche bis jetzt ausschließlich mit Handgeräten ausgeführt wurde, vollkommen erreicht. Während bei der ersten Behackung der Boden ziemlich tief gelockert wird, wird bei den folgenden, noch zweimal, nötigenfalls dreimal wieder-

holten Bearbeitungen der Boden nur 5 bis 6 Cm. tief behackt. Diese oberflächliche Lockerung genügt nicht nur vollständig, sondern sie wird namentlich auch von französischen Fachmännern, welche dieselbe nicht nur für die Schnittholzanlagen, sondern auch für die Weinberge eingeführt haben, als äußerst vorteilhaft empfohlen.

Eine weitere, höchst wichtige Kulturarbeit ist ferner das rechtzeitige und häufig zu wiederholende Anheften der Ruten. Auf die sorgfältige Ausführung dieser Arbeit wird in unserer Schnittholzanlage besonderes Gewicht gelegt, indem erfahrungsgemäß nur durch rechtzeitiges Aufbinden schöne, aufrecht wachsende Ruten ohne Krümmungen erzielt werden. Bei sorgfältiger Pflege erreichen die Ruten eine Länge von 4—5 M. Als bestes Material zum Aufbinden haben sich Bast und das von einem luxemburgischen Kaufmann aus den überseeischen Ländern eingeführte Binsenfroh bewährt. Papierschnur mit Drahteinlage, welche versuchsweise verwandt wurde, hat weniger befriedigt, weil die Arbeiter mit diesem Bindematerial nicht so gut zurecht kommen.

Nicht minder wichtig ist das häufige Beseitigen der Geiztriebe. Dieselben werden am besten mit einem scharfen Messer herausgeschnitten. Das Entfernen der Geiztriebe wird im Laufe des Sommers häufig und zwar vor dem jedesmaligen Aufbinden der Ruten wiederholt.

Nach unsern Erfahrungen trägt das ziemlich frühzeitig, etwa von Mitte Juli bis August vorzunehmende Gipfeln der Ruten, welche über dem Kopfende der Stange abzuschneiden sind, wesentlich zur besseren Holzreife bei. Es entwickeln sich dann allerdings an den Spitzen der Ruten noch zahlreiche Geiztriebe, welche im Laufe des Monats September, nötigenfalls zu wiederholten Malen, entfernt werden.

Von bedeutendem Einfluß auf die Menge und Güte des Holztrages ist endlich die Erziehungsmethode der Schnittholzstöcke. Das Bestreben muß dahin gerichtet sein, mit möglichst geringen Kosten die erreichbar größte Menge gefunden und gut ausgereiften Holzes zu erzielen. Nach eingehendem Studium der verschiedenen Erziehungsmethoden in den Schnittholzgärten des Auslandes und nach sorgfältiger Prüfung der Vor- und Nachteile einer jeden Erziehungsart, wurde die Erziehung an ein-

zeln Stangen am passendsten für unsere Verhältnisse befunden. Hierbei können die, nach allen Seiten auf 1,50 M. Entfernung gepflanzten Mutterstöcke in jeder Richtung mit Gespanngeräten bearbeitet werden und die rechtzeitig aufgebundenen Ruten erhalten den erwünschten aufrechten Wuchs. Außerdem werden die Stöcke von allen Seiten reichlich belichtet und den erwärmenden Sonnenstrahlen genügend ausgesetzt, um eine gute Holzreife zu gewährleisten. Es werden hierbei kyanisierte Tannenpfähle von 3,50 bis 4 M. Länge mit einem Durchmesser von 6—7 Cm. am Kopfende verwendet.

(Siehe Abbildung 1.)

Diese Stangen kommen jedoch ziemlich teuer zu stehen. Um das Verfahren weniger kostspielig zu gestalten, wurde dasselbe in einem Quartier wie folgt abgeändert: Die Mutterstöcke werden mit gewöhnlichen Rebpfählen von 2.20 M. Länge versehen und es wird an das obere und untere Ende der Reihen eine 4 M. lange Stange gesetzt, welche durch Zugdrähte am Boden verankert werden. An diese Stangen werden über den niedrigen Pfählen, in der Längsrichtung der Reihen drei Drähte, je 30 Cm. von einander entfernt, angebracht, an welche die über die niedrigen Pfähle hinauswachsenden Ruten angeheftet werden.

(Siehe Abbildung 2.)

Die Sorten Aramon×Rupestris Ganzin I, Mourvèdre×Rupestris 1202, Chasselas×Berlandieri 41 B, Berlandieri×Riparia Teleki 8, Riparia Gloire und Riparia Geisenheim I stehen bereits in vollem Holz-ertrage und liefern jährlich jetzt schon erstklassiges Unterlagsholz für 30 bis 35 000 Boredlungen.





Staatsrebschule Remich

Abbildung 1

Teilansicht der Schnittholzanzucht



Staatsrebschule Remich

Abbildung 2

Teilansicht der Schnittholzanlage

Das Rebenvortreibhaus

Im Jahre 1908 wurde in Remich ein Vortreib- oder Warmhaus, genau nach dem Plan desjenigen von Laqueney, unfern Verhältnissen entsprechend, jedoch in kleinerem Maßstabe, errichtet. Es wurden hierbei auch die von Weinbauinspektor Kober-Wien als grundlegend bezeichneten Ideen bei der Konstruktion solcher Treibhäuser genau beobachtet. Es sind dies folgende:

- 1) Leichte, gleichmäßige, lang andauernde Erwärmung des Raumes bei entsprechender Luftfeuchtigkeit;
- 2) gute, gleichmäßige Belichtung;
- 3) entsprechende Ventilation und
- 4) leichte Handhabung beim Einstellen und eventuellem Umstellen der Rippen während des Vortreibens.

Das Gebäude besteht aus einem Oberbau mit geräumigem Zimmer und Speicher. Unter demselben befindet sich ein Keller, an welchen sich in gleicher Tiefe im Boden zur Südseite der Vortreibraum und zur Nordseite der Abhärtungsraum anschließen. Die im Jahre 1908 errichtete Anlage war räumlich so berechnet, daß jährlich ganz bequem 50 000 bis 60 000 Bepflanzungen ausgeführt und vorgetrieben werden konnten. Diese Anlage hätte demnach wohl während einer Reihe von Jahren vollständig für unsere Bedürfnisse genügt. Auf Antrag der Weinbaukommission hat die Regierung jedoch beschlossen, schon jetzt eine bedeutende Vergrößerung der Anlage vorzunehmen, um auch in der Zukunft für alle Eventualitäten gerüstet zu sein.

Es wurde demgemäß im Jahre 1912 noch ein größeres Zimmer angebaut, welches als Propf- und Konferenzzimmer bestimmt ist. Außerdem wurden zur Südseite ein weiterer, 30 Quadratmeter großer Vortreibraum und zur Nordseite ein ebenso großer Abhärtungsraum neu errichtet. Die neuen Räume sind von den früheren durch je eine Quermauer mit Verbindungstür getrennt. Diese Einrichtung hat den großen

Vorteil, daß nicht immer der ganze Vortreibraum, sondern nur der Teil geheizt wird, welcher eben benutzt wird.

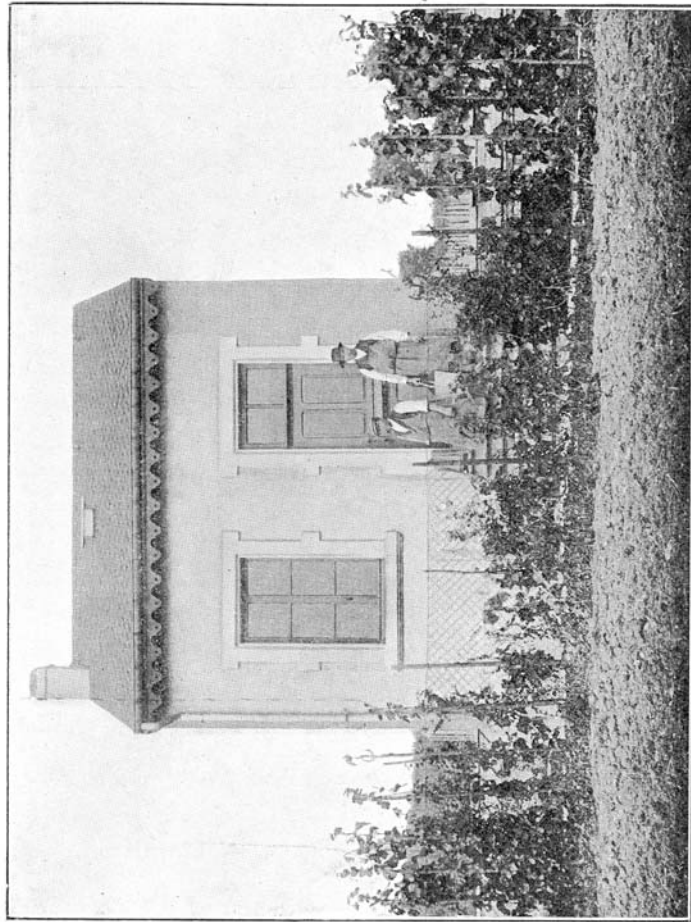
Die durch Dauerbrandöfen bewirkte Heizung hat sich bis jetzt vorzüglich bewährt.

Die nachstehende Abbildung stellt nur die Fassade des Oberbaues dar. Eine Pflanzung von Spalierreben vor dem Gebäude verhinderte die photographische Aufnahme der tiefer liegenden Glashäuser.

Ueber die Gebäulichkeiten hat Dekonomierat Wanner, welcher unsere Rebenveredlungsanstalt einer eingehenden Besichtigung unterzogen hat, folgendes Urteil abgegeben: „Außer zwei Arbeitshäuschen sind an baulichen Einrichtungen nur solche zum Vortreiben und Abhärten von Rebenveredlungen vorhanden. Im Anschlusse an die Glashäuser wurde neuerdings ein Arbeitsraum errichtet. Außerdem sind mehrere Mistbeete vorhanden.

Diese Gebäulichkeiten zeichnen sich in gleichem Maße aus durch die Einfachheit und Billigkeit der Ausführung wie durch die Zweckmäßigkeit der Konstruktion. Auch für die Heizungsanlage waren die gleichen Grundsätze maßgebend. Da diese Räumlichkeiten zum Vortreiben und Abhärten von alljährlich mindestens 60 000, im Bedarfsfalle etwas über 100 000 Veredlungen ausreichen, dürften Neubauten wohl erst nach einer Reihe von Jahren erforderlich werden. Mit den Aufwendungen für ein Verwaltungsgebäude sind die Anlagen nicht belastet worden.“





Staatsrealschule
Remich

Reben-
vortreibhaus

Die Herstellung der Beredlungen

Von den verschiedenen Beredlungsverfahren, welche bei der Kultur der Rebe versucht worden sind, kommt für unsere Verhältnisse nur die sogenannte *Zimmer- oder Tischveredlung* in Betracht. Dieses Beredlungsverfahren, welches in fast allen rekonstruierenden Weinländern mit durchschlagendem Erfolg erprobt wurde, besteht darin, daß das Pfropfen, sei es mit Wurzel- oder Blindreben, in den ersten Frühjahrsmonaten in geschlossenen Räumen ausgeführt wird. Am einfachsten sind die Beredlungen auf Blindhölzer, das ist die Beredlung von einjährigen Edelaugen auf einjährige Unterlagshölzer. Diesem Verfahren wurde auch hier der Vorzug gegeben und es gelangt hierbei der allgemein übliche englische Kopulations- oder Zungenschnitt zur Anwendung. Nach bewährter Methode wird der Schnitt stets an der Außenseite oder Rückenseite des Auges angelegt, wodurch nach dem Aufsetzen desselben auf das Unterlagsholz regelmäßig eine gleichmäßige Kallusbildung am ganzen Umfang der Schnittfläche gewährleistet wird.

Es darf nie aus dem Auge verloren werden, daß der Erfolg der Beredlungen wesentlich von der guten Beschaffenheit des Unterlagsholzes und der Edelreiser abhängt. Da der Mutterstock unstreitig der beste Aufbewahrungsort des Unterlagsholzes ist, so wird der Schnitt desselben so weit wie möglich hinausgeschoben und er erfolgt erst unmittelbar vor dem Safttritt. Dann wird das Unterlagsholz an einem an der Nordseite des Warmhauses reservierten Platze in die Erde eingeschlagen. Etwa 8 Tage vor der Vornahme des Pfropfens wird es in Wasser gelegt, indem erfahrungsgemäß eine saftige, gut mit Feuchtigkeit imprägnierte Unterlage ein unerläßliches Erfordernis für das gute Gelingen der Beredlungen ist. Kober-Wien stellt mit Recht den Grundsatz auf: „Saftige Unterlage, trockenes Edelreis.“

Von gleicher Wichtigkeit ist auch die Verwendung guter und zweckmäßig aufbewahrter Edelreiser. Um stets erstklassige Edelreiser zur Verfügung zu haben, wurde bereits im Jahre 1908 in der Staatsrebschule

von Remich ein Sortiment selektionierter, einheimischer Reben und zwar Riesling, Sylvaner, Ruländer und weißer Burgunder ausgepflanzt. Im gleichen Jahre wurden von dem, in größerer Menge benötigten Kleingerber nahezu 1000 Stöcke als Spalierreben an die mit Drahtanlage eingefriedigten beiden Rebschulen gepflanzt. Diese Pflanzungen werden den ganzen Sommer hindurch genau beobachtet, und es werden selbstverständlich etwaige weniger fruchtbare Stöcke ausgemerzt. Wir haben demnach in unsern Anlagen selbst die benötigten sortenechten und einwandfreien Edelreiser.

Die Stratifikationskisten zum Einlegen der Beredlungen wurden nach einem aus der Weinbauanlage von Laqueney bezogenen Muster gefertigt. Diese, aus leichtem Material hergestellten Kisten sind sehr handlich und fassen jede 800 Beredlungen.

Nach den hier gemachten Erfahrungen hat sich Moos mit Kohle (3 Teile Moos und 1 Teil Holzkohle) als das zweckmäßigste Verpackungsmaterial erwiesen. Dasselbe hält nicht nur die Feuchtigkeit vorzüglich, sondern es läßt auch die Luft gut durch und ist in hohem Grade erwärmungsfähig. Da auch die Deckschicht der fertig gepackten Kisten einen wesentlichen Einfluß auf den normalen Verlauf des Vortreibens ausübt, so wird nach dem anderwärts erprobten Verfahren, grobe, nußgroße Holzkohle und über diese eine Mischung von reinem Moose mit Holzkohlenabfällen geschichtet. Diese Deckschicht verhindert nach Kober nicht nur das zu rasche Austrocknen der Edelreiseraugen, sondern sie bedingt auch eine tadellose, im Freilande sich als sehr widerstandsfähig erweisende Kallusbildung. Die sämtlichen vorstehend erwähnten Arbeiten und Manipulationen werden von unserm tüchtig geschulten Personal stets mit der größten Sorgfalt ausgeführt. Diesem Umstande ist es auch wohl zu verdanken, daß wir von Anfang an sehr hohe Anwachsprozente erzielten, welche nach zweijährigem Stande in der Rebschule im Durchschnitt 60 bis 65 Prozent tadellose Beredlungen ergaben.

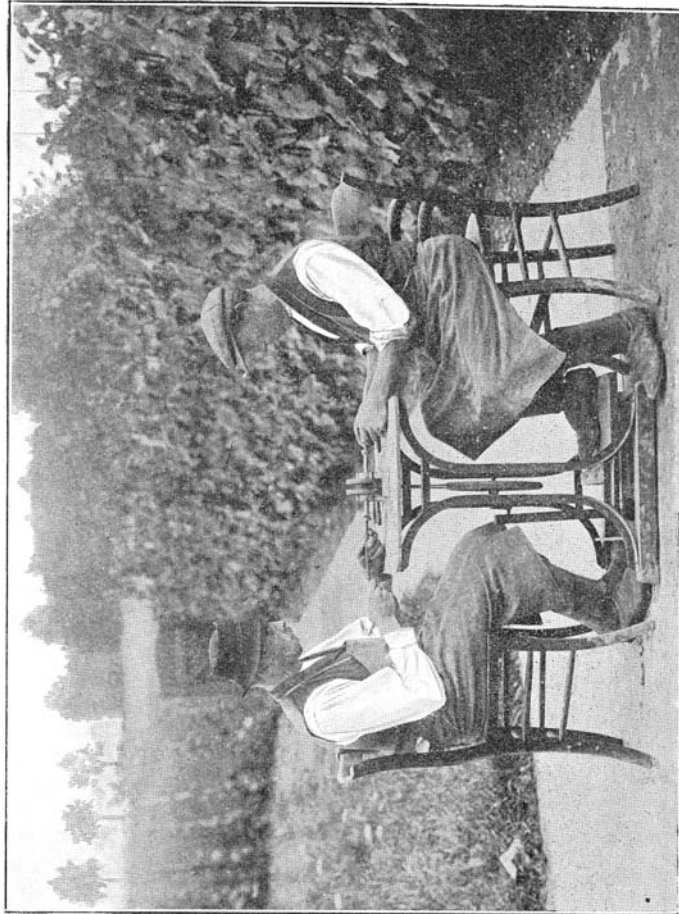


Die Veredlungsmaschine St. Severinus

Von den verschiedenen Geräten und Maschinen zur Veredlung der Reben, welche in Frankreich und Oesterreich in mannigfachen Konstruktionen hergestellt werden, wird zur Zeit die auch hier eingeführte, von einem österreichischen Ingenieur konstruierte Veredlungsmaschine St. Severinus als die beste und zweckentsprechendste empfohlen. Bei dem Gebrauch der Maschine ist eine vorherige, ziemlich zeitraubende Sortierung der Unterlagshölzer und der Edelreifer, beide nach gleicher Dicke, notwendig. Außerdem sind zur Bedienung der Maschine, wie die Abbildung zeigt, zwei geschulte Arbeiter erforderlich, so daß schließlich die Leistung mit der Maschine keine größere ist als jene von zwei geübten Handveredlern. Dazu kommt noch der unerfreuliche Umstand, daß nach den anderwärts und auch hier gemachten Erfahrungen die mit der Maschine hergestellten Veredlungen sich im Verschulen merklich schlechter entwickelten als die Handveredlungen. Es wurde in Remich namentlich auch festgestellt, daß bei zahlreichen mit der Maschine ausgeführten Veredlungen die Kallusbildung sich nicht am ganzen Umfange der Veredlungsstelle vollzogen hat, was zweifellos ungünstig auf die gedeihliche Entwicklung der Pflanzen einwirken muß.

Dagegen ist man in der Rebenveredlungsanstalt von Oberlahnstein, wo die St. Severinus-Maschine seit einigen Jahren im Gebrauch ist, mit ihren Leistungen ganz zufrieden. Bei unserer Besichtigung der dortigen Rebschule im September 1912 konnte tatsächlich zwischen den mit der Hand und den mit der Maschine gepfropften, im zweiten Jahre stehenden Veredlungen kein Unterschied wahrgenommen werden. Wie dem auch sei, wir werden nach den bei uns gemachten Erfahrungen einstweilen noch der Handveredlung den Vorzug geben.

Wenn der belgische Landwirt die Pflugarbeit mit der Spatenarbeit vergleicht, so sagt er recht treffend: „Der Spaten hat eine goldene Spitze.“ Man kann auch wohl mit Recht sagen, daß das Propfmesser in der Hand eines geübten Veredlers eine goldene Schneide hat.



Staatsrealschule
Remich

Reben-
veredlungs-
maschine
St. Severinus

Die Veredlungen in der Rebschule

Die nachstehende Tabelle gibt Aufschluß über den gegenwärtigen Stand
der Veredlungen in den Versuchbeeten.

A. Einjährige Veredlungen.

Unterlage	Edelreis	Anzahl
Aramon×Rupestris Ganzin I	Kleinberger	5 900
	Riesling	680
	Weißer Burgunder . . .	180
	Roter Gutedel	160
	Weißer Gutedel	340
	Ruländer	400
	Sylvaner	1 100
Riparia×Rupestris 3309 . .	Kleinberger	3 200
	Sylvaner	800
Riparia×Rupestris 3306 . .	Kleinberger	633
	Ruländer	470
Berlandieri×Riparia 8B. . .	Kleinberger	900
	Ruländer	400
	Riesling	430
Berlandieri×Riparia 157 . .	Kleinberger	370
Chasselas×Berlandieri 41B .	Kleinberger	900
	Ruländer	400
	Weißer Burgunder . . .	395
	Kleinberger	300
Cabernet×Rupestris 33A . .	Sylvaner	200
	Kleinberger	5 800
Mourvèdre×Rupestris 1202 .	Riesling	350
	Ruländer	780
	Weißer Burgunder . . .	330
	Sylvaner	960
	Kleinberger	2 150
Riparia Gloire	Kleinberger	1 000
Riparia Geisenheim	Kleinberger	800
Riparia×Rupestris G. H. 3 .	Kleinberger	800
		30 328

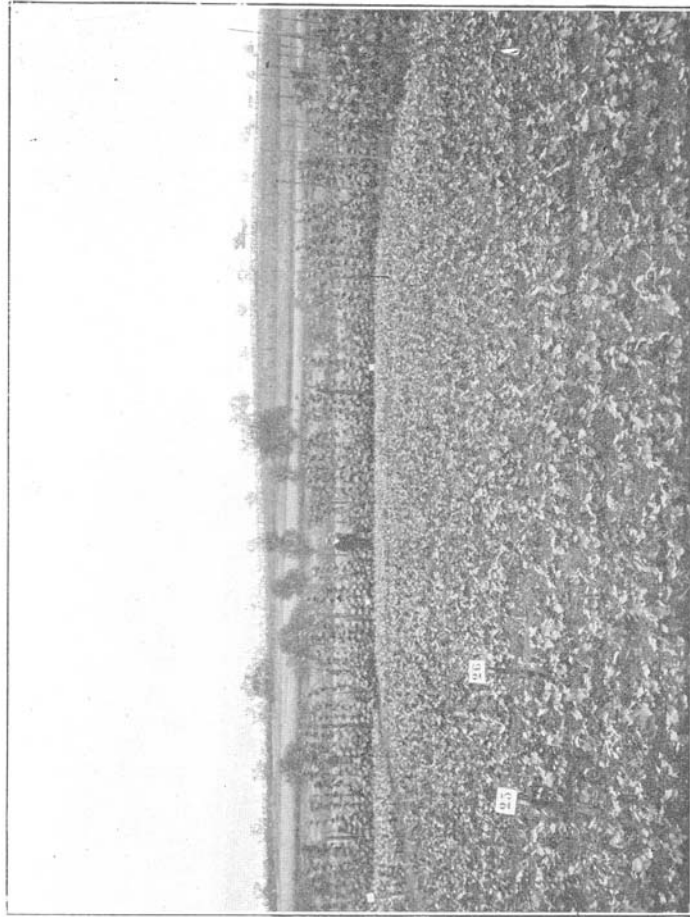
B. Zweijährige Veredlungen.

Unterlage	Edelreis	Anzahl
Riparia Geisenheim	Kleinberger	3 600
	Sylvaner	900
	Ruländer	360
Riparia Gloire	Kleinberger	300
	Ruländer	800
	Weißer Burgunder	100
	Sylvaner	800
	Riesling	270
Aramon×Rupestris Ganzin 1	Kleinberger	100
Mourvèdre×Rupestris 1202 .	Kleinberger	100
Riparia×Rupestris G. H. 3 .	Kleinberger	200
		7 530

Die direkttragenden Hybriden

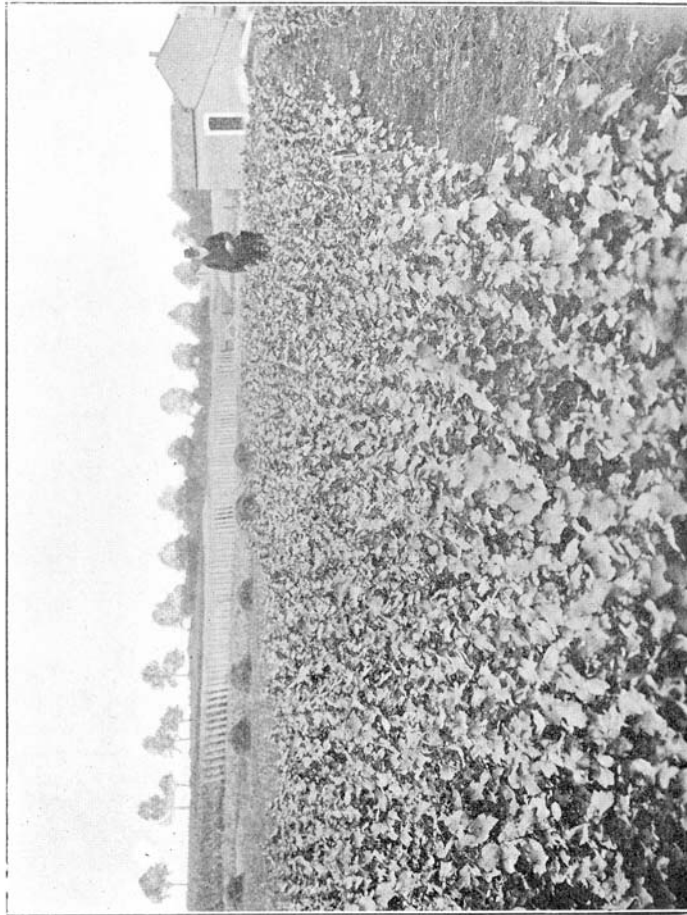
Als im Jahre 1907 in verschiedenen Gemarkungen unseres Weinbaugebietes ziemlich ausgedehnte Reblausherde aufgefunden wurden, trat natürlich die Rekonstruktion unserer Weinberge in den Vordergrund der weinbaulichen Interessen. Außer der, in andern Ländern bereits mit glänzendem Erfolg durchgeführten Erneuerung der von der Reblaus verheerten Weinberge mit veredelten amerikanischen Reben, fand auch die Anpflanzung direkttragender Hybriden hierzulande einzelne begeisterte Anhänger, welche in diesen Rebartten das Ideal, die alleinige Rettung aus der Not sahen.

Es ist wohl selbstverständlich, daß auch die Weinbaukommission den direkttragenden europäisch-amerikanischen Hybriden ihre besondere Aufmerksamkeit schenkte und den Beschluß faßte, einige der hervorragendsten Sorten in den staatlichen Versuchsweinberg anzupflanzen. Seit mehr denn 30 Jahren haben verschiedene Hybridenzüchter mit Geduld und Ausdauer gearbeitet, selektioniert und ausprobiert, um Sorten zu schaffen,



Staatsrealschule
Remich

Einjährige
Bereidungen



Staatsrehschule
Remich

Zweijährige
Beredlungen

die unsere einheimischen Reben vorteilhaft ersetzen können und zum allgemeinen Anbau empfohlen zu werden verdienen. Dies ist indessen bis jetzt noch nicht gelungen und es werden auch wohl noch weitere 10—20 Jahre vergehen, ehe diese Frage eine durchaus praktische Lösung gefunden hat.

Von einer direkttragenden Hybride verlangt man, daß sie widerstandsfähig ist gegen die Reblaus, den kohlenfauern Kalk und die kryptogamischen Krankheiten der Rebe, daß sie ferner einen unsern einheimischen Trauben gleichstehenden Ertrag, dazu einen brauchbaren, in guten Jahrgängen direkt konsumfähigen Wein liefert. Für unsere Verhältnisse kommen außerdem nur die Hybriden mit Weißweintrauben in Betracht.

Wenn wir nun die heute vorhandenen und empfohlenen Hybriden inbezug auf die vorstehend erforderten Eigenschaften einer eingehenden Prüfung unterziehen, so ergibt sich, daß die meisten derselben sich ziemlich widerstandsfähig gegen die Reblaus erweisen. Wegen ihrer geringen Resistenz gegen Chlorose in kalkhaltigen Böden müssen die bis jetzt gezüchteten Direktträger jedoch für den größten Teil unserer Weinbergböden ausgeschieden werden.

Inbezug auf den Ertrag der Direktträger ist zu bemerken, daß keiner bekannt ist, der die Höchsterträge unserer Kleinbergtraube auch nur annähernd erreicht. Der größte Vorwurf jedoch, welchen man ihnen mit vollem Recht macht, ist der, daß die meisten einen Wein mit ausgeprägtem fuchsigem Geschmack, also keinen brauchbaren Wein liefern.

Von allen Vorzügen, welche man an den Direktträgern rühmte, bliebe demnach nur noch ihre Widerstandsfähigkeit gegen die kryptogamischen Krankheiten der Rebe. Wie jedoch ein hervorragender Kenner derselben bemerkt, versagen auch hier manche und zwar sind es gerade diejenigen, die sonst inbezug auf Fruchtbarkeit, Quantität und Qualität des Ertrages die besten sind. Manche wollen 1, 2 oder 3 Mal und auch noch mehr gespritzt und auch hie und da einmal geschwefelt sein. Seine Schlußfolgerungen lauten wie folgt: „Neue Absatzgebiete können

nur erschlossen werden durch Lieferung geschmacklich genügender Weine. Geschmacklich genügende Weine sind aber die bis jetzt bekannten Direktträgerprodukte nicht. Sie können deshalb auch nichts zur Erzielung angemessener Weinpreise beitragen und sollten, vorläufig wenigstens, als Ersatz für Vinifera, seien es gepfropfte oder ungepfropfte, nirgends in Betracht gezogen werden.“

Der Altmeister der Hybridenzüchtung, Oberlin aus Beblenheim, hat nunmehr seit nahezu 40 Jahren mit bewundernswürdiger Geduld und Ausdauer hybridisiert und selektioniert. Und doch ist es ihm bis jetzt nicht gelungen, eine amerikanisch-europäische Hybride mit weißen Trauben zu züchten, welche geeignet wäre, unsere reichtragenden einheimischen Traubensorten vorteilhaft zu ersetzen. Erst in der allerletzten Zeit hat Oberlin eine Gamay×Riparia Nr. 702 A mit weißen Trauben erzielt, welche nach seiner Ansicht den Ausgangspunkt für die Zukunft bilden dürfte. „Der Wein, welchen er im Jahre 1912 von nur drei Stöcken erhalten hat, ist hochfein, ohne Fremdgeschmack und kann ohne Bedenken den besseren Sorten des Landes zur Seite gestellt werden.“

„Und doch,“ fährt Oberlin fort, „trifft diese so höchst merkwürdige Nr. 702 A ein Vorwurf. Ihre Fruchtbarkeit scheint nicht groß zu sein, und wäre sie zu gering, so müßte nachgeholfen werden, was vielleicht schon durch Selektion erzielt werden kann.“

Wenn die Weinbaukommission ungeachtet dieser ungünstigen Urteile Versuche mit Direktträgern angestellt hat, so geschah dies aus dem Grunde, um nach einer Reihe von Jahren aus eigener Erfahrung über ihren wirklichen Wert als Rekonstruktionsreben für unsere Verhältnisse urteilen zu können. Es wurden jedoch einstweilen nur zwei der am meisten empfohlenen Sorten versuchsweise angepflanzt und zwar die Hybriden Gaillard Nr. 157 und Bertille Seyve Nr. 450, beide mit weißen Trauben. Camille Preiß aus Mittelweier (Elsaß), welcher diese Sorten seit 10 Jahren angebaut hat, schreibt darüber wie folgt: „Gaillard Nr. 157 ist eine glänzende Etappe auf dem Wege der künftlichen Hybridation. Ueberall, wo sie angebaut wird, in Frankreich,

Algerien, Spanien, Schweiz u. f. w., überall ist sie bis heute die vollkommenste Hybride mit äußerster Fruchtbarkeit, Größe der Trauben und Beeren, Mostausgiebigkeit, und besonders Qualität des Weines, unsern einheimischen Gewächsen, den Vinifera, bedeutend überlegen inbezug auf Widerstandsfähigkeit gegen alle ober- und unterirdischen Krankheiten und gegen die Traubensäule. Der Wein ist ohne jeden Fuchsgeschmack, in jeder Hinsicht den Vinifera-Weinen ebenbürtig.“ Nach diesem Loblied fügt Preiß jedoch hinzu: „Gaillard 157 ist jedoch kein Universalgewächs; ein solches werden wir nie besitzen. Seine scheinbare Empfindlichkeit gegen Peronospora und an manchen Stellen auch gegen Didium haben ihn als Direktträger etwas in Mißkredit gebracht.“

Auch der von B. S. 450 gewonnene Wein ist ohne Fuchsgeschmack.

Von Gaillard 157 wurde bereits im Jahre 1911 eine Partie Blindholz ausgepflanzt; B. S. wird erst im laufenden Jahre in das Versuchsfeld aufgenommen.

Ein hervorragender Fachmann, dessen auf langjähriger Erfahrung beruhenden Rat das Weinbauaufsichtskommissariat über den Wert der Direktträger eingeholt hat, äußerte sich hierüber wie folgt: „Zu Beginn einer notwendig gewordenen Rekonstruktion treten viele Winzer für diese noch sehr unvollkommenen Reben mit einer überzeugenden Leidenschaftlichkeit ein und bequemen sich erst zu einem zutreffenden Urteil, nachdem sie die Züchtungen und die von ihnen gewonnenen Weine näher kennen gelernt haben. In nördlichen Weinbaugebieten sind in letzter Zeit hunderte solcher Anlagen entstanden, deren Mehrzahl voraussichtlich schon in wenigen Jahren wieder verschwinden wird. Derartige Enttäuschungen und Geldverluste lassen sich vermeiden, wenn die staatlichen Anlagen schon frühzeitig selbst solche Direktträger versuchsweise ansetzen und den Winzern dadurch schon vor den unvernünftigen Fehlschlüssen die Möglichkeit bieten, diese Reben und ihre Weine aus eigener Anschauung kennen zu lernen. Die Anpflanzung einer beschränkten Anzahl von Typen solcher Direktträger in den Anlagen von Remich würde wohl hinreichen, den Winzern schon in etwa vier Jahren ein unbefangenes Urteil zu vermitteln.“

Die Versuchsweinberge mit gepfropften Amerikanerreben

Es ist ein alter Erfahrungssatz, daß fast jede Pflanze, welche aus einer Gegend in eine andere gebracht wird, einer mehr oder weniger großen Veränderung unterliegt. Daraus ergibt sich, daß die in südlichen Gegenden mit den Amerikanerreben gemachten Erfahrungen für unser nördliches Klima nur von relativem Wert sind. Deshalb ist das Studium der Anpassung der eingeführten Pflanzen an Boden und Klima, der Adaptationsverhältnisse, von eminenter Wichtigkeit. „Dieses Studium der Amerikanerreben kann“, wie Wanner treffend hervorhebt, „nur im Lande selbst durch frühzeitige Anlage von über das ganze Weinbaugebiet zerstreuten Versuchsweinbergen erforscht werden. Nach den bereits gemachten Erfahrungen steht die Adaptationsfrage unter allen Erschwernissen, welche der neue Weinbau etwa bieten könnte, im Vordergrund.“ Für unsere Kalkböden ist namentlich auf das Verhalten der Amerikanerreben in bezug auf ihre Kalkwiderstandsfähigkeit Rücksicht zu nehmen. Fast alle Vinifera-Arten vertragen große Mengen Kalk, während die Amerikanerreben äußerst empfindlich gegen denselben sind.

Aus diesem Grunde ließ das Weinbauaufsichtskommissariat, bevor zur Anlage von Versuchsweinbergen mit veredelten Amerikanerreben geschritten wurde, eine planmäßige Untersuchung aller Weinbergsböden auf ihren Kalkgehalt vornehmen. Durch diese Maßnahme dürften den versuchsanstellenden Winzern Enttäuschungen und Mißerfolge möglichst erspart bleiben. Wir wissen z. B., daß die reine Riparia nur in Böden vorkommt, welche weniger als 15 Prozent Kalk enthalten. Deshalb werden Veredlungen auf solchen Unterlagen nur für die Anpflanzung in Böden abgegeben, welche höchstens 12 Prozent Kalk aufweisen.

Nach diesen kurzen Erläuterungen über die Grundsätze, welche bei den verschiedenen Versuchsweinbergen für maßgebend erachtet wurden, lassen wir einige Angaben über die beiden Versuchsflächen in der staatlichen Weinbauanlage von Remich folgen.

Die Versuchsparzelle I, welche vom Jahre 1905 bis 1910 für die Heranzucht von einheimischen Wurzelreben benutzt wurde, hat eine ziemlich flache, etwas nach Westen geneigte Lage und einen tiefgründigen, mittelschweren Tonboden mit 6,9 Prozent Kalkgehalt. Von der 39 Ar großen Parzelle ist bis jetzt eine Fläche von circa 15 Ar mit veredelten Amerikanerreben angepflanzt. Ueber den gegenwärtigen Stand der Neuanlage gibt die nachstehende Tabelle Aufschluß:

	Zahl der Stöcke	gepflanzt
1) Elbling (Rheinfrensch) auf Riparia Gloire	120	1910
2) Ruländer " " "	120	"
3) Sylvaner " " "	120	"
4) Sylvaner auf Riparia×Rupestris G. H. 3	120	"
5) Elbling auf Riparia Geisenheim	120	1911
6) Ruländer " " "	120	"
7) Sylvaner " " "	120	"
8) Elbling auf Aramon×Rupestris Ganzin I	120	1912
9) Roter Elbling (Folchert) auf Aramon×Rupestris Ganzin I	120	"
10) Elbling auf Mourvèdre×Rupestris 1202	120	"
11) Weißer Gutedel auf Aramon×Rupestris G. I	120	1913

Die sämtlichen Veredlungen sind gut angewachsen, so daß die Anlage von Anfang an einen lückenlosen Stand und die Pflanzen ein freudiges Gedeihen zeigten. Die im Jahre 1910 ausgepflanzten Veredlungen auf Riparia Gloire und Riparia×Rupestris waren im Frühjahr 1913 bereits auf Büglinge geschnitten worden. Die Aprilfröste und die tierischen Schädlinge haben jedoch hier, wie überall, den größten Teil der Ernte vernichtet.

Die Versuchsparzelle Nr. II hat eine nach Südost geneigte Lage. Der Boden, welcher gemeinhin als kalkhaltiger Tonboden (Kalkmergel) bezeichnet wird, enthält etwas über 12 Prozent kohlenfauern und schwefelfauern Kalk und dürfte sich für die in Angriff genommenen Versuche in besonders hohem Maße eignen. In dieser Neuanlage beträgt die Reihenentfernung 1.25 M., während die Stöcke in den Reihen 1.10 M. von einander entfernt sind.

In dem Versuchsweinberg II wurden im Jahre 1912 bereits angepflanzt:

- 1) Elbling auf Aramon×Rupestris G. I 144 Stöcke.
- 2) Sylvaner auf Aramon×Rupestris G. I 144 Stöcke.
- 3) Elbling auf Chasselas×Berlandieri 41 B 144 Stöcke.

Im nächsten Jahre werden in diese Versuchsparzelle noch auf den übrigen, kalkwiderstandsfähigen Unterlagsreben fußende Bereidlungen gepflanzt, nämlich auf Berlandieri×Riparia 8 B, Cabernet×Rupestris 33 A, Mourvèdre×Rupestris 1202, Riparia×Laquenexy 44 und Riparia×Rupestris 3306 und 3309.

Oekonomierat Wanner urteilt über diese Versuchsweinberge wie folgt: „Beide Versuchsf lächen befinden sich in unmittelbarer Nähe von Reben am oberen Rande des Weinbaugebietes und dürften nach ihrer Lage als typisch für den luxemburgisch-moselanischen Weinbau zu erachten sein. Die Versuchsanstellung wird erheblich durch den Umstand erleichtert und in ihren Ergebnissen gesichert, daß die Bodenverhältnisse außerordentlich wechselnd sind. Dadurch ist eine orientierende Vorprüfung der Adaptationsmöglichkeiten schon in der Stammanlage selbst gewährleistet.“

Außer den Versuchsf lächen in der staatlichen Weinbauanlage von Remich wurden in den Jahren 1910, 1911 und 1912 in zahlreichen Gemarkungen unseres Weinbaugebietes von hierzu ermächtigten Winzern noch folgende Versuchsweinberge angelegt:

1. In Schengen von H. Collart.
2. In Mondorf von H. Feipel-Staar.
3. In Stadtbredimus von H. Risch.
4. In Wormeldingen von H. Rausch.
5. In Wormeldingen von H. P. Würth.
6. In Wormeldingen von H. J. P. Mathes.
7. In Wormeldingen von H. P. Beckius-Schmit.
8. In Wormeldingen von H. Schmit-Ley.
9. In Wormeldingen von H. P. Ley-Hirth.
10. In Ahn von H. Albert Dühr.
11. In Machtum von H. Joh. Dühr.
12. In Rosport von H. Bengler.

Die Versuchsansteller, denen die Boredlungen zum Preise von 6.25 Fr. das Hundert überlassen werden, sind verpflichtet, die Versuchsparzellen vorschriftsmäßig einzufriedigen und die ihnen vom Weinbau-Aufsichtskommissariat erteilten Kulturanweisungen genau zu befolgen. Die Stockweite in diesen Pflanzungen beträgt 1.20 Meter im Quadrat. Die Versuchsweinberge stehen unter der beständigen Kontrolle des Weinbauaufsichtskommissariates. Im Laufe des Sommers 1913 wurden dieselben von einem hiermit betrauten Sachverständigen einer eingehenden Besichtigung unterzogen. Es muß jedoch hervorgehoben werden, daß für die Anlage der Versuchsweinberge keine der besseren Lagen unseres Weinbaugesbietes zur Verfügung stand. Sowohl die Versuchsparzellen der staatlichen Weinbauanlage in Remich, wie die der verschiedenen Winzer befinden sich in sogenannten Nebenlagen. Selbstverständlich muß bei der künftigen Beurteilung der Reifezeit der Trauben und der Qualität der Weine auf diesen Umstand Rücksicht genommen werden.

Nachstehend der Stand der Versuchsweinberge:

1) Collart-Schengen: Ort genannt „Rote Erde“. Der Boden enthält 7.95 Prozent kohlensauren Kalk und 6.35 Prozent Magnesia. Die Pflanzung erfolgte im Frühjahr 1913. Der Bestand des Versuchsfeldes ist folgender:

1200 Stück Kleinberg auf Riparia Geisenheim.

200 Stück Sylvaner auf Riparia Geisenheim.

100 Stück Ruländer auf Riparia Geisenheim.

Das Wachstum ist vorzüglich. Nur sehr wenige Pflanzen sind ausgeblieben. Der allgemeine Stand der Anlage ist ausgezeichnet.

2) Feipel-Staar-Mondorf: Datum der Pflanzung: Frühjahr 1913. Gehalt des Bodens an kohlensaurem Kalk: 6.12 Prozent, an Magnesia: 1.67 Prozent. Bestand:

1200 Kleinberg auf Riparia Gloire de Montpellier.

200 Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier.

100 Ruländer auf Riparia Gloire de Montpellier.

Ungefähr ein Drittel der Boredlungen ist eingegangen, was wohl auf die Wirkung der Aprilfröste zurückzuführen sein dürfte. Die ange-

wachsenden Pflanzen sind gut entwickelt und gedeihen üppig. Von Gelbfucht ist keine Spur festzustellen.

3) Beckius Peter Schmit-Wormeldingen: Ort genannt „oben der Straße“, Bann Mhn. Etwas steiniger, kalkhaltiger Tonboden. Gehalt an kohlenstoffreichem Kalk: 4.66 Prozent, Magnesia: 2.93 Prozent. Größe: 400 Qm. Datum der Pflanzung: Frühjahr 1912. Bestand: 400 Kleinberg auf Riparia Gloire. Ausgeblieben sind 2 Stück. Das Wachstum der Veredlungen ist schwach.

4) Mathes-Wormeldingen: Ort genannt „im Moorberg“. Größe 620 Qm. Leichter, kalkhaltiger Boden, Gehalt an kohlenstoffreichem Kalk: 5.48 Prozent, Magnesia: 3.19 Prozent. Bestand: 500 Stück Kleinberg auf Riparia Gloire de Montpellier. Datum der Pflanzung: Frühjahr 1912. Eingegangen sind 80 Veredlungen. Dieser hohe Ausfall rührt daher, daß die Pflanzen in einen scholligen Boden gesetzt wurden, so daß die Wurzeln nicht gleichmäßig von demselben bedeckt werden konnten und vertrockneten. Das Wachstum der übrigen Veredlungen ist kräftig. Krankheitsercheinungen sind nicht beobachtet worden.

5) Mathes-Wormeldingen: Ort genannt „im Niedert“. Größe der Anlage: 210 Qm. Guter, bündiger, etwas kalkhaltiger Tonboden. Kohlenstoffreicher Kalk: 12 Prozent, Magnesia: 4 Prozent. Datum der Pflanzung: Frühjahr 1912. Bestand: 174 Kleinberger auf Riparia Gloire de Montpellier. 10 Stück sind eingegangen. Der Stand der Pflanzung ist ein vorzüglicher. Die Veredlungen sind vollständig gesund. Ihr Wachstum ist ein äußerst kräftiges.

6) Kausch-Wormeldingen: Ortslage „im Niedert“. Gehalt an kohlenstoffreichem Kalk: 2.41 Prozent, Magnesia: 5.06 Prozent. Größe der Pflanzung: 2040 Qm. Datum der Anlage: Frühjahr 1911. Das Grundstück ist mit folgenden Veredlungen bestockt:

1100 Kleinberger auf Riparia Gloire.

200 Kleinberger auf Riparia×Rupestris G. H. 3.

200 Ruländer auf Riparia Gloire.

Die Pflanzen haben sich sehr gut entwickelt. Etwa 500 Stück konnten bereits in diesem Jahre auf Bogreben angeschnitten werden. Ausge-

blieben sind im Jahre 1912 vier Stück. Gelbfucht oder Absterben der Stöcke ist nicht beobachtet worden.

7) Pierre Würth-Dreiborn: Datum der Anlage: Frühjahr 1911.
Gehalt des Bodens an kohlenstoffsaurem Kalk: 11.32 Prozent, Magnesia:
7.03 Prozent. Bestand der Versuchspflanzung:

226 Stück Kleinberg auf Riparia Gloire de Montpellier.

382 Stück Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier.

90 Stück Sylvaner auf Riparia Geisenheim.

93 Stück Ruländer auf Riparia×Rupestris G. H. 3,

117 Stück Ruländer auf Riparia Geisenheim.

Die Hälfte der Stöcke konnte bereits dieses Jahr auf Tragholz geschnitten werden. Der Traubenbehang, abgesehen von dem durch die Oktober- und Aprilfröste hervorgerufenen Schaden, war ein sehr zufriedenstellender, beim Sylvaner aber besonders reich. Das Wachstum der Stöcke ist durchwegs sehr kräftig, jedoch beim Sylvaner auf Riparia Geisenheim etwas stärker. Gelbfucht ist keine vorhanden. Eingegangen sind bis jetzt

1 Ruländer auf Riparia×Rupestris H. G. 3.,

3 Sylvaner auf Riparia Geisenheim,

30 Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier.

8) Ley Peter Hirt-Mhn: Die Pflanzung erfolgte im Frühjahr 1913.
Gehalt des Bodens an kohlenstoffsaurem Kalk: 5.12 Prozent, Magnesia:
2.50 Prozent. Bestand der Pflanzung:

200 Stück Kleinberg auf Riparia Gloire de Montpellier,

80 Stück Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier.

Das Wachstum der Beredlungen ist kräftig, der allgemeine Stand der Anlage ein sehr guter.

9) Albert Dühr-Mhn: Datum der Pflanzung: Frühjahr 1913.
Gehalt an kohlenstoffsaurem Kalk: 3.1 Prozent, Magnesia: 1.24 Prozent.
Bestand der Pflanzung:

1250 Stück Kleinberg auf Riparia Gloire de Montpellier,

200 Stück Sylvaner auf Riparia Gloire de Montpellier,

50 Stück Ruländer auf Riparia Gloire de Montpellier.

Das Wachstum der Beredlungen ist mittelmäßig bis stark. Ein verhältnismäßig hoher Prozentsatz ist ausgeblieben. Krankheitsercheinungen sind keine festgestellt worden.

10) J. Dühr-Machtum: Lage: „Hangenberg“. Die Pflanzung erfolgte im Frühjahr 1909 und begreift 96 Stöcke. Als Unterlagen sind verwandt worden:

Aramon×Riparia 153,
Riparia×Rupestris G. I,
Rupestris Taylor,
Rupestris metallica

und als Edelreifer Kleinberg, Riesling, Sylvaner, weißer Burgunder und Rotulu. Nur 2 Beredlungen sind ausgeblieben. Das Wachstum der Pflanzen war so üppig, daß bereits im Jahre 1911 an den 96 Stöcken 49 Bogreben angeschnitten werden konnten. Auch dieses Jahr haben alle Stöcke ein gesundes Aussehen gezeigt. Es ist keine Spur von Chlorose beobachtet worden.

11) Wengler-Rosport: Lage: „ober dem Wingertsberg“. Bodenart: kalkhaltiger Ton und Gips. Gehalt an kohlensaurem Kalk: 11.32 Prozent, an Magnesia: 4.28 Prozent. Datum der Pflanzung: März 1912. Bestand: 120 Stück Kleinberger auf Riparia Geisenheim.

Im Frühjahr 1913 wurden in demselben Grundstück noch angepflanzt:

50 Stück Sylvaner auf Riparia Geisenheim,
25 Stück Kleinberg auf Chasselas×Berlandieri 41 B,
15 Stück Sylvaner auf Riparia×Rupestris G. H. 3,
20 Stück Sylvaner auf Mourvèdre×Rupestris 1202,
15 Stück Sylvaner auf Aramon×Rupestris Ganzin I.

Bis jetzt sind 25 Stück Kleinberger auf Riparia Geisenheim eingegangen. Die übrigen Beredlungen gedeihen vorzüglich.

Im kommenden Jahre (1914) werden zu Mertert in dem Weingut des Rechtsanwaltes Clasen, zu Niederdonven in einem Grundstück des Lokalbeobachters und Weingutsbesizers Fischer und zu Schwebfingen in einer Parzelle des Lokalbeobachters und Weingutsbesizers Wilhjus sowie in einer Parzelle des Reblausfachverständigen Johann Risch Versuchsweinberge mit kalkfesten Unterlagen angelegt werden.

Zu Wormeldingen wird im künftigen Jahre ebenfalls eine weitere staatliche Anlage zu demselben Zwecke gegründet werden.

Wenn wir nun einerseits die großen Fortschritte, die wir auf dem Gebiet der Rebenveredlung und der Erneuerung der Weinberge auf reblausfester Unterlage seit 1904 erzielt haben denjenigen gegenüberstellen, welche die Reblauskrankheit seit 1907 gemacht hat, so dürfen wir getrost und ohne Ueberhebung eingestehen, daß der Vorteil entschieden auf unserer Seite liegt. Dank dem rastlosen angestregten Kampfe, welchen wir seit dem Jahre 1907 gegen den Schmarozer führen, ist es ihm ungeachtet der großen von Anfang an eingenommenen Fläche und trotz dessen Vordringens von verschiedenen Punkten aus nicht gelungen, wesentlich an Boden zu gewinnen. Die Zahl der infizierten Stöcke ist vom Jahre 1907 an, wo sie 3245 betrug, nicht einmal auf das Doppelte gestiegen; sie beziffert sich heute erst auf 5596 Stück. Obwohl daher noch kein Anlaß vorliegt, von dem bewährten jetzigen Verfahren abzusehen, werden nichtsdestoweniger in einigen Jahren unsere Erfahrungen auf dem Gebiete der Rebenveredlung so weit gediehen sein, daß wir von einem Tage zum andern in den Gegenden, wo es für notwendig erachtet würde, von dem alten zum neuen Weinbau auf reblausfesten Unterlagen übergehen können.

Bodenuntersuchungen

Für die Wahl der Unterlagsreben ist die Kenntnis der Beschaffenheit und insbesondere des Kalkgehaltes des Bodens ein unbedingtes Erfordernis. Seit einer Reihe von Jahren läßt daher das Weinbauaufsichtskommissariat in den verschiedenen Lagen des Weinbaugebietes Bodenproben entnehmen, welche von der landwirtschaftlichen Versuchstation in Ettelbrück untersucht werden. In nachstehender Tabelle finden sich die Analyseergebnisse verzeichnet. Die Ziffern bezeichnen in Gramm den Gehalt eines Kilogramms lufttrockener Erde an Kalk, Magnesia, Phosphorsäure und Kali. Sehr viele Untersuchungen haben sich auf die Bestimmung des Kalkgehaltes beschränkt.

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname
1	Bous	Loos Ferd.	an der Flecherei
2		Frieden Joh.	Wangertsberg
3		Braun Peter	an der Kelters
4		Wwe. Engler	Pletscheberg
5		Paulin Joh.	an der Dielt
6	Erpeldingen	Thorn-Weber Pet.	am Bulefer
7		Fiedler-Thorn Jos.	am Erbsenberg
8		Kummer-Schumacher	am Linsenberg
9		Schmit J. P.	am Komp
10		Maas-Felten Rif.	an der Duescht
11	Rolling-Uffel	Wilghius J. P.	vorn im Wangertsberg
12		Jung Peter	hint. im Wangertsberg
13	Bürmeringen	Ternes Jak.	am Debach
14		Kayser	Pringenacker
15	Elvingen	Kons-Ries	Sabelberg
16		Brücher Michel	Lamert
17		Brücher Michel	Ulwangert
18	Emeringen	Klein Ed.	Hamberg
19	Gostingen	Frieden Bern.	Karefferstück
20		Schmit Franz	Kanacherberg
21		Schmit-Ries Wilh.	Teiteberg
22		Ries J. P.	Irzgarten
23		Apel Peter	Redchen
24	Niederdonven	Fischer Joh.	im Diedenacker
25		Breser Joh.	im Bauleschberg
26		Schmit Joh.	im Muhlenberg
27		Molitor Joh.	Bachwingerten
28		Fischer Joh.	Tuschacker
29	Grevenmacher	Deisermühle	oben im Berg
30		Deisermühle	unten im Berg
31		Dr. Clafen	an der Loch
32		Jager Rif.	Starferd
33		Fonk Lud.	aus wenig Fels
34		Hart Friedrich	am Pietert

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
12	988	55.2	23.6		
12	988	54.0	11.9		
25	975	56.0	26.7		
50	950	73.2	40.6		
30	970	45.7	8.30		
130	870	65.1	9.16		
10	990	40.5	16.1		
20	980	74.4	21.6		
15	985	14.8	6.3		
30	970	62.5	5.97		
10	990	37.3	11.2		
20	980	21.3	4.28		
30	970	75.9	2.15		
20	980	90.1	1.82		
45	955	29.2	8.30		
25	975	60.0	15.93		
35	965	63.7	1.16		
15	985	66.0	1.90		
10	990	62.5	34.3		
40	960	81.8	44.0		
165	845	142.1	52.4		
45	955	148.6	68.0		
180	820	122.0	62.9		
15	985	111.7	64.1		
50	950	121.5	57.1		
85	915	92.5	43.3		
120	880	97.4	61.4		
115	885	144.4	68.5		
35	965	98.5	43.0		
15	985	161.5	33.7		
25	975	129.3	55.8		
30	970	41.8	24.0		
35	965	57.2	33.7		
20	980	68.2	33.3		

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname	
35	Gredenmacher	Seywert Math.	am Pietert	
36		Hebeler Peter	Niederweg	
37		Bettinger J. P.	Grovenrück	
38		Trierweiler Math.	Dlf	
39	Canach	Serknig-Stein	Leitschberg	
40		Beckius Nif.	vorn im Schlederberg	
41		Schmit-Beckius	mitten im Schlederberg	
42		Rölgen Anton	hinten im Schlederberg	
43		Kummer J. P.	Wengertsberg-Luf	
44		Rischarb-Welbes	ob Burg	
45		Lenningen	Gaasch Theod.	hanner d. Kriddelgrout
46	Birnbaum Heinrich		ob Kockenberg	
47	Romes Sfidor		am Kockenberg	
48	Freiburger Peter		Konwelt	
49	Hopp-Weber Peter		an den Lachen	
50	Straßer-Hemmen Pet.		am Goldberg	
51	Blau Peter		Lascheschweg	
52	Wwe. Schintgen		im großen Weinberg	
53	Maas August		an Ditschesan	
54	Mertert		Clasen Bern.	Scheidberg
55			Cigrang J. P.	am Essen
56		Scheid Theod.	am Merterterberg	
57		Scheid Theod.	Fusberg	
58		Modert Wilh.	Syrberg	
59		Bruch Joh.	am Holunder	
60	Wasserbillig	Hirt H.	am Kampberg	
61		Kausch Jos.	vorn im Merterterberg	
62		Weins-Mary	hint. im Merterterberg	
63		Scharz Mich.	Ellerberg	
64		Lütz Johann	bei der Wolfsmühle	
65	Ellingen	Müller (Langfur)	Neuenberg	
66		Leick Nif.	am Juck	
67		Valentin J. P.	auf Rosert	
68	Mondorf	Feipel-Staar	unter Wous	
69		Decker J. P.	unt. d. alen Wangerten	

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
30	970	102.0	42.3		
35	965	82.6	38.9		
20	980	75.5	28.7		
25	975	48.9	23.7		
60	940	48.72	28.68	2.18	2.62
200	800	159.0	63.9		
50	950	118.4	75.3		
35	965	95.6	58.7		
20	980	16.0	11.9		
10	990	132.6	69.0		
45	955	100.9	50.9		
45	955	102.0	52.4		
40	960	132.6	48.0		
50	950	89.7	45.9		
25	975	61.7	4.98		
55	945	76.5	22.07		
30	970	103.9	9.46		
50	950	106.7	20.58		
250	750	71.0	11.62		
50	950	145.9	51.43	0.44	
30	970	53.0	18.7		
25	975	57.2	15.8		
25	975	88.6	38.2		
20	980	48.3	29.7		
25	975	49.6	21.2		
70	930	144.0	1.19	24.06	1.87
10	990	35.8	23.4		
60	940	33.8	19.4		
15	985	42.8	22.5		
30	970	93.0	45.4		
50	950	45.6	25.4		
30	970	70.0	0.89		
40	960	101.5	1.56		
20	980	61.2	16.70		
35	965	22.3	1.56		

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname
70	Mondorf	Gödert Nif.	a. Rickschbann
71		Wwe. Wellenstein	am Kelter
72	Remerschen	Wilhjus Theodor	am Wäldchen
73		Lahr-Drees Nif.	ob der Reid
74		Gebr. Greffrath	am jonge Berg
75		Müller Joh.	am Jappberg
76		Wilhjus Nif.	am Kreidchen
77		Wilhjus-Weches J. P.	am spake Kepp
78		Weber-Odill J.	am Berg
79		Sünnen-Hoffmann M.	ob dem Pfeiffer
80		Wilhjus Theodor	am Keerling
81		Wilhjus J. P.	ob Kepp
82	Schengen	Tibesar J. P.	ob Event
83		Walerich P.	Steifland
84		Tibesar J. P.	Fels
85		Collart Jul.	ob dem Wuos
86		Gloden-Roch Nif.	am Felsch
87		Collart Jul.	rote Erde
88	Wintringen	Schram Joh.	Hochfels
89		Mehrdorf Joh.	Of
90		Knepper Eugen	Felzberg
91		Schram Peter	Maulensberg
92		Roch-Gloden J.	Hierschled
93	Remich	Maas J. P.	ob der Heide
94		Luz Joh.	ob der Fels
95		Zenner Math.	ob der Wies
96		Kehler Franz	hinter der Kirche
97		Reyen Aug.	an der Of
98		Schaner Peter	am Matheberg
99		Dostert J. P.	ob der Of
100		Obertin Peter	am Primerberg
101		Rebschule	Primeroicht
102		Rebschule	an der Gewann
103	Rosport	Wengler	
104	Greiveldingen	Hansen Joh.	Rockenberg

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
50	950	135.6	1.39		
45	955	38.9	0.89		
		55.02	9.52	0.87	
		42.84	13.76	1.14	
		53.34	16.51	0.96	
		84.84	31.79	1.00	
		60.06	13.74	1.40	
		81.48	26.45	1.16	
		65.94	7.40	0.66	
		43.68	5.57	0.91	
		50.82	13.76	1.56	
		85.05	3.90	0.65	
10	990	91.18	36.10	2.63	
10	990	66.99	13.56	1.18	
15	985	72.66	22.24	1.18	
15	985	40.74	22.41	1.40	
15	985	61.53	27.42	1.46	
20	980	79.5	63.5		
85	915	86.07	16.88	1.11	3.71
10	990	57.24	10.57	1.15	3.43
5	995	80.56	24.52	1.02	5.21
5	995	7.20	5.01	0.53	4.21
5	995	45.36	25.30	1.14	4.02
35	965	26.8	47.44	1.60	4.72
30	970	93.0	29.44	1.23	4.10
15	985	27.4	21.99	2.05	5.90
10	990	14.6	12.85	1.98	3.68
10	990	14.6	12.85	3.33	3.69
15	985	20.0	13.80	3.42	3.09
125	875	26.68	10.90	2.39	3.50
110	890	87.20	22.45	1.72	4.27
		66.91	33.18	0.78	
		120.60	49.50	1.05	
50	950	113.2	42.76	0.85	3.08
20	980	67.3	20.8		

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname	
105	Greiveldingen	Reißdorf Joh.	auf dem Weinberg	
106		Pinnel Math.	oben a. d. Weinberg	
107		Pütz Joh.	Weiertalsberg	
108		Becker Nik.	in Differt	
109	Stadtbredimus	Siebenaler J. P.	ob der Hett	
110		Schons Ant.	hinter Pelenter	
111		Risch Pet.	Zerreberg	
112		Müller Joh.	Welwergruf	
113		Reichling Wwe.	Goldberg	
114		Risch Peter	Fleffer	
115		Hoffmann Nik.	Hosbusch	
116		Albert Nik.	Primerberg	
117		Macher Jos.	unter der Fels	
118		Schons Math.	Rosenbusch	
119		Kiefer Peter	auf der Heid	
120		Risch Peter	Ufsebur	
121		Risch Peter	Konnenbusch	
122		Trintingen	Molling-Roed	am Roter
123	Waldbredimus	Knepper Nik.	am ale Berg	
124		Engel-Moufel	am Schach	
125		Klinker Pet.	bei den Kaulen	
126		Godart Joh.	Schmigberg	
127		Wwe. Diderich-Schmit	am Rehberg	
128		Fehlen-Massard Nik.	am Dotem oder Rinn	
129		Bach-Klein- macher	Sünnen J. B.	Fuosloch
130			Wwe. Geimer	auf den Griever
131	Kirsch Paul		Naumberg	
132	Frenß Nikolaus		Bieschefer	
133	Schwebfingen	Sünnen-Kieffer Nik.	Niederfeld	
134		Risch Johann		
135		Wilhjus J. P.	am Benningen	
136		Knepper Eug.	an der Gruf	
137		Risch-Goldschmit	am Fuslach	
138		Wwe. Kettel	am Brouch	
139		Wilhjus J. P.	Weißentälchen	

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
20	980	81.9	22.1		
35	965	56.1	30.1		
30	970	74.8	36.5		
35	965	57.2	19.0		
25	975	63.4	24.6		
5	995	27.05	6.54	1.10	
10	990	46.83	4.04	0.95	
15	985	26.04	12.39	0.78	
15	985	27.09	7.04	0.76	
25	975	52.54	15.16	1.02	
10	990	21.24	9.82	0.41	
12	988	37.38	14.86	0.96	
17	983	55.44	25.71	2.29	
10	990	33.60	13.86	0.59	
10	990	53.76	11.02	0.71	
20	980	25.6	11.03	0.77	7.00
		18.36	5.40	0.53	
15	985	23.4	10.95		
25	975	13.41	7.47		
20	980	100.1	5.14		
15	985	35.5	1.66		
10	990	28.3	6.64		
25	975	76.4	31.5		
20	980	71.4	19.1		
5	995	74.10	22.52	0.63	3.87
5	995	38.16	23.77	1.16	3.40
15	985	60.63	24.12	1.47	4.65
10	990	56.60	13.23	1.24	4.09
40	960	40.06	22.05	1.43	4.47
80	920	67.20	32.60	1.22	4.92
30	970	36.8	4.22	2.19	4.76
35	965	58.0	12.89	1.84	3.00
25	975	59.6	5.94	1.24	3.00
30	970	64.8	20.67	1.50	3.95
		38.4	23.8		

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname	
140	Wellenstein	Frenß Nif.	am Reif	
141		Frenß Bern.	am Marmecher	
142		Schons Louis	Lefefeld	
143		Frenß Nif.	Lang Wies	
144		Frenß Bern.	Feierlenches Berg	
145	Ahn	Feipel Michel	an der Laach	
146		Wwe. Cigrang	am Neuenberg	
147		Ley Joh.	am Palmberg	
148		Stemper Heinrich	an der Steinkauf	
149		Bech Thomas	ob der Ahlgasse	
150		Beckius Math.	am Pietert	
151		Fischer	Welschert	
152		Beckius-Schmit	an Niedert	
153		Ley Paul Hirt	Moselermergen	
154		Albert Dühr	in Kummert	
155		Ehnen	Linster-Kettchen	am Beiffelt
156			Becker Nif.	am Eltchen
157	Greiveldinger Math.		am Stoudt	
158	Becker Nif.		am Meschteberg	
159	Ries Joh.		an der Burg	
160	Machtum	Weyrich	ob dem Scheifer	
161		Rieffer Franz	Alwingerten	
162		Steffes Peter	am Kummert	
163		Hengel-Schmit	am Heidenberg	
164		Ley Bernard	ob Murt	
165		Hyronimus-Zinn.	am Gapbroch	
166		Dühr J.	am Benzeler (oben)	
167		Dühr J.	am Benzeler (unten)	
168	Wormeldingen	Dühr J.	am Rosenberg (oben)	
169		Dühr J.	am Rosenberg (unten)	
170		Steffes Peter	an der Hiel	
171		Mathes J. P.	am Niedert	
172		Servais (Kurenz)	an der Köpp	
173		Blau Wwe.	Mathenberg	
174		Adam-Beckius	im Waasberg	

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
15	985	20.50	9.98	1.72	2.09
15	985	67.6	17.86	1.89	3.44
10	990	69.2	8.41	1.50	3.87
0	1000	8.2	3.07	1.27	4.46
45	955	48.8	6.14	1.37	3.71
25	975	55.2	6.14	1.92	2.88
25	975	66.3	34.7		
30	970	65.3	37.9		
20	980	69.4	29.7		
25	975	32.6	19.5		
25	975	64.6	36.7		
15	985	71.6	24.20	1.48	4.01
10	990	46.6	29.35	2.35	3.54
15	985	51.2	25.0		
15	985	31.0	12.40		
45	955	69.30	30.0		
25	975	132.4	39.3		
30	970	94.7	35.0		
35	965	138.7	44.9		
40	960	52.0	27.5		
20	980	32.6	12.19		
20	980	118.8	60.28	1.35	
25	975	34.8	17.86	0.85	
35	965	48.7	28.22	0.82	
40	960	26.8	15.53	1.53	
35	965	113.4	43.08	1.12	
15	985	10.7	7.34	0.53	
30	970	92.2	44.42	1.47	
25	975	60.7	19.87	0.96	
45	955	124.1	47.76	0.83	
25	975	38.32	13.33	1.62	2.52
35	965	120.0	40.4		
45	955	87.6	35.1		
40	960	75.4	44.7		
30	970	91.7	45.2		

Nr.	Orts- bezeichnung	Eigentümer	Flurname
175	Wormeldingen	Geschw. Viot	am Ahleberg
176		Mathes J. P.	Moorenberg
177		Schmidt J. P.	ob der Flecht
178		Eichhorn	am Bruch
179		Pündel-Eichen	Neuwengert
180		Godart Rif.	ob Lomm
181		Gemeinde	Gindts Garten
182		Gemeinde	Gindts Weinberg
183		Pürth P.	Dreiborn
184		Kaufsch	Niedert
185		Kohl Math.	Walenberg
186		Adam-Bedius	Walenberg
187		Feidt Pet. Feidt	Walenberg
188		Wwe. Brauch	im langen Mus
189		Bedius-Eder	Moorenberg
190		Pündel Rif.	Moorenberg
191		Weber N. Schneider	Moorenberg
192		Weyrich Michel	Walenberg
193		Reuter-Cuni	Walenberg
194		Courte Math.	unter dem Moorberg
195		Weber Michel	Moorenberg
196		Godart Rif.	ob Lomm
197		Wahl J.	Walenberg

Steine	Feinerde	Kalk	Magnesia	Phosphor- säure	Kali
45	955	111.0	33.0		
10	990	54.8	31.93	1.31	1.85
65	935	32.4	13.13	2.32	3.58
75	925	104.6	19.71	1.98	2.00
95	905	90.0	51.90	2.78	3.29
75	925	134.5	43.4		
10	990	54.4	11.0		
35	965	70.2	43.6		
		113.20	70.29	1.64	0.13
		24.12	50.60		
200	800	107.4	53.6		
170	830	103.8	41.5		
310	690	111.3	52.5		
110	890	71.1	37.4		
80	920	65.9	32.5		
480	520	108.3	45.7		
400	600	117.8	45.6		
270	730	107.4	50.1	1.57	
230	770	89.9	41.1	2.17	
275	725	95.7	55.9	1.53	
245	755	106.8	50.0	1.53	
75	925	134.5	43.4	1.42	
450	550	107.1	41.2		

Dritter Teil.

Weinbau und Weinhandel während 1912 und 1913

Entgegen der in unserer im Jahre 1912 veröffentlichten Denkschrift ausgedrückten Hoffnung, der Weinbau an der Obermosel werde unter dem neuen Weingeseß bessere Tage erleben und an Rentabilität gewinnen, muß leider heute eingestanden werden, daß diese Erwartung sich nicht erfüllt hat.

Dem Weinbau wurden Mißjahre beschieden, wie er sie vollständiger nicht in seinen Annalen zu verzeichnen hat. Der Weinhandel ebenfalls ist nicht auf Rosen gebettet. Allerdings ist der Niedergang des Weinhandels ja teilweise eine Folge der Mißernten der letzten Jahre. Daß aber trotz der geringen Bestände der Absatz der Elfer, die doch in ihrer Gesamtheit gesunde, reintönige Weine waren, nicht recht in Fluß kommen wollte, daran dürfte vor allem die in der Frage der Verbesserung der Obermoseler herrschende Rechtsunsicherheit die Schuld tragen.

Zur Kennzeichnung der Lage des Weinbaues im Jahre 1912 sei nachstehend der Bericht wiedergegeben, den der Weinbauaufsichtskommissar der Veröffentlichung der Moststatistik von 1912 vorausschickte:

„Mit dem Jahrgang 1912 geht ein für den Winzer an Enttäuschungen reiches Weinjahr zu Ende.

Schon gleich beim Beginn der Vegetationsperiode verursachten die Maifröste empfindlichen Schaden an den Rebstöcken, deren Triebkraft übrigens infolge der anormal hohen Temperatur des Vorjahres noch geschwächt erschien. Die Blüte verlief, ungeachtet der günstigen Witterung, stellenweise schleppend. Die Herbstausichten, die daher von Anfang an ziemlich gering waren, wurden noch bedeutend herabgestimmt, als im Monat Juli das *Didium* mit großer Heftigkeit um sich griff und allen Bekämpfungsversuchen zum Trotz bedeutende Verheerungen anrichtete. Was die Entwicklung der Trauben anbelangt, so war die Witterung derselben nicht ungünstig, so daß zu Anfang August allgemein noch auf einen

halben Herbst von mittlerer Qualität gerechnet werden konnte. Leider wurde auch diese Hoffnung durch die anhaltend regnerische, kühle Witterung der Monate August und September zerstört. *Didium* und *Peronospora* griffen weiter um sich. Zu ihnen gesellten sich noch der Sauerwurm und die Graufäule, welche in manchen Gemarkungen fast den ganzen Traubenbehang vernichteten. Die Spätfröste vom 3.—7. Oktober vollendeten das Zerstörungswerk, so daß zu Beginn der Lese, welche allgemein gegen Anfang Oktober einsetzte, die Weinberge ein trostloses Bild darboten.

Die Quantität des geernteten Mostes mag sich auf etwa ein Fünftel-Herbst (2,5 Fuder per Hektar) belaufen. Die Qualität desselben ist, was man unter diesen Umständen von ihr erwarten konnte. Außerordentlich hohe Säurewerte stehen niedrigen und mittleren Mostgewichten gegenüber. In den später (2. Hälfte Oktober) gelesenen Weinbergen ist zwar noch eine leichte Abnahme der Säure und eine unmerkliche Zunahme des Mostgewichtes festgestellt worden. Diese geringe Qualitätssteigerung ist aber bei den von den erwähnten Krankheiten arg mitgenommenen Kleinbergtrauben mit einem solchen Saftverlust verbunden gewesen, daß in diesen Lagen die Menge bis zur Hälfte des bei Eintritt des Frostes noch vorhandenen Behanges reduziert worden ist. Im allgemeinen kann die Qualität als schlecht bezeichnet werden.

Nachstehende Zusammenstellung der Ergebnisse der Mostuntersuchungen ermöglicht einen Einblick in die Beschaffenheit der Moste dieses Jahrgangs.

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Dextle	Säure in Promille
Schengen	2	58 —59	11.3—15.2
Remerschen	4	44 —56	14.0—18.1
Wintringen	4	47.5—64.5	15.2—17.6
Schwebfingen	5	47.5—63	15.2—19.9
Bech-Kleinmacher	5	49 —63	15.4—20.1
Wellenstein	7	44 —62	15.2—22.5
Bürmeringen.	3	44 —54	15.2—17.3
Wondorf	3	44 —47.5	16.0—17.2
Evingen	2	37 —48	15.8—19.7
Remich	4	52 —63	16.5—20.8
Erpeldingen	2	52 —52	16.5—19.8
Bous	2	49 —60	16.7—22.7
Affel	1	52	16.9
Waldbredimus	1	46	18.1
Trintingen	2	45 —50	16.6—17.6
Ertingen	1	53	13.9
Stadtbredimus	6	45 —61	14.1—20.3
Greiveldingen	2	45 —47.5	18.1—18.5
Lenningen	2	48 —52	17.9—20.3
Tanach	2	48 —53	13.6—14.5
Gostingen.	2	44 —46	17.4—19.3
Ehnen.	5	46 —63	16.6—23.2
Wormeldingen	9	54 —62	18.0—21.3
Wih	6	36 —55.5	19.6—23.3
Niederdonven	1	43	22.6
Machtum	4	53 —58	19.7—22.0
Grevenmacher	12	39 —71	19.6—24.2
Mertert	6	46 —60	17.9—21.9
Wasserbillig-Langsur	5	54 —71	13.1—21.4
Moersdorf	3	46.5—53	16.0—19.0
Born	2	50 —52	19.4—21.4
Rospert	5	47 —56	15.1—20.9
Girft	2	49 —50	17.0—19.5
Vianden	1	47	19.3

Zusammen 123 Proben mit einem Mostgewicht von 36 bis 71 Grad Dextle und einem Säuregehalt von 11.3 bis 24.2 (die niedrigste Säure 11.3 Promille steht nur vereinzelt da); das Durchschnittsmostgewicht beträgt 53.6, der Durchschnittsäuregehalt 18.5 Promille.

Der Handel hat, von einigen Abschlüssen abgesehen, bis jetzt eine abwartende Stellung zu den diesjährigen Erzeugnissen eingenommen. Doch dürfte angesichts der geringen Weinernte Deutschlands in kurzer Zeit die gesamte Kreszenz zu annehmbaren Preisen in andere Hände übergehen.“

Diese Hoffnung sollte leider nicht in Erfüllung gehen. Die vom Weinhandel gebotenen Preise befriedigten die Winzer nicht. Nach einigen kleinen Abschlüssen, die kurz nach der Lese erfolgten, staute der Handel vollständig ab. Von 500 Fr. sanken die Preise auf 300—350 Fr.; für viele Posten erfolgte überhaupt kein Angebot. Eine Anzahl Winzer, durch diesen anormalen Geschäftsgang beunruhigt und aus Furcht, die Weine nach Schluß der Zuckungsfrist unverkauft im Keller liegen zu behalten, entschloß sich, die Zuckung ihrer Kreszenz vorzunehmen. Das Weinbauaufsichtskommissariat nahm zu dieser ungewohnten Bewegung eine abwartende Stellung ein. Erst nachdem die Stimmung der durch die trübe Marktlage geängstigten Winzerbevölkerung sich öffentlich zu Gunsten der Weinverbesserung bekannte, wurde der Weinkontrolleur beauftragt, in den Hauptproduktionsortschaften Anweisungen zu einer rationellen Verbesserung sowie zu der Verwendung der Reihese zu erteilen. Die Reihese wurde durch unsere Vermittlung bezogen und nach entsprechender Vermehrung zum Selbstkostenpreis an die Winzer abgegeben. Die weitere Entwicklung der Zwölfer hatte noch mit manchen Schwierigkeiten zu kämpfen. Die meisten von ihnen wollten sich nicht klären. Auf Veranlassung der Weinbauleitung wurden Schönungsverfuche angestellt und die Winzer mit der Bornahme dieser Manipulation bekannt gemacht. Es wurden mit Gelatine und Hausenblase gute Resultate erzielt. Doch da die Mehrzahl der Winzer sich mit dieser Maßnahme nicht vertraut machen konnte, sah sich das Weinbauaufsichtskommissariat veranlaßt, zu einem einfacheren Mittel Zuflucht zu nehmen. Auf Rechnung der Weinbaukommission wurde ein Seiß'scher Asbest-Riesensfilter angeschafft, der gegen Entrichtung einer Tage von 5 Franken per Fuder, Asbest einbegriffen, den Winzern zur Verfügung gestellt wird. Diese Tage muß als sehr niedrig angesehen werden, da der Wert des

verbrauchten Asbestes allein die Hälfte dieser Summe beträgt. Der Apparat hat sich vorzüglich bewährt. Von 155 filtrierten Fudern 1912er, meistens verbesserten Weinen, hat nicht ein einziges versagt. Je nach dem Grade der Trübung verarbeitet der Filter 4—6 Fuder täglich.

Es wurde ferner ein Flaschenabfüllfilter „Komet“ von der Weinbaukommission angekauft, der den Winzern zu 6.25 Fr. per Fuder, Asbest einbegriffen, leihweise überlassen wird. 18 Fuder sind bis jetzt mit diesem Apparat auf Flaschen gezogen worden.

Die Nachfrage sowohl nach den gezuckerten wie nach den ungezuckerten Gewächsen belebte sich erst einigermaßen im Monat Juli, als die Ernteaussichten nach der schlecht verlaufenen Blüte und dem Heuwurmfraß auf ein Nichts zusammengeschrumpft waren. Während Ende Dezember kaum 350 Fr. für das Fuder Wein angelegt wurden, stiegen die Preise im August und September auf 500—550 Fr. Einzelne größere Keller wurden zu 600 Fr. verkauft.

Die Preise für Elfer, welche teilweise von demselben Schicksal betroffen waren wie die Zwölfer, belebten sich ebenfalls bei den trüben Ernteaussichten. Für gewöhnliche Weine wurden 750—800 Fr. bezahlt, während bessere Fuder zu 900 und 1000 Fr. verkauft wurden.

Nach dem mißratenen Jahr 1912 wäre wahrhaftig dem geplagten Winzer ein weinreiches Jahr sehr vonnöten gewesen. Wie ein Blitz aus heiterem Himmel wirkten daher die Aprilfröste vom 13.—15. April, welche den bereits von den Oktoberreifen arg mitgenommenen Rebstock bedeutend in seiner späteren Entwicklung beeinträchtigten und den Gescheinansatz zum Teil vernichteten. Die wenig erfreulichen Herbstaussichten wurden auf ein Mindestmaß herabgedrückt, als nach einer verzettelten Blüte der Heuwurm mit ungewohnter Heftigkeit auftrat und in Gemeinschaft mit *Didium* und *Peronospora*, deren wirksame Bekämpfung durch die naßkalte Witterung bedeutend erschwert wurde, beinahe den ganzen Traubenbehang vollständig dahinraffte. Der Sauerwurm setzte dem Zerstörungswerk seiner Vorgänger die Krone auf. Was unter diesen Umständen für den Winzer übrig blieb, war blutwenig. In vielen Weinbergen wurde überhaupt nicht geerntet. Die

Winzer mußten die Lese der übrig gebliebenen Beeren vorzeitig be-
ginnen, um diese nicht auch noch dem Sauerwurm und den Schimmel-
pilzen preiszugeben.

Nur in den mit Conchycid und Nikotin behandelten Weinbergen
wurden einigermaßen befriedigende Resultate erzielt. Auf den 1600
Hektar Weinbergsfläche wurden 400 Fuder geherbstet, die zum Preise
von 562.50—650 Fr. größtenteils an den deutschen Weinhandel verkauft
wurden.

Im Auftrage des Weinbauaufsichtskommissars wurden seitens des
Chemikers am bakteriologischen Staatslaboratorium und des Weinkon-
trollieurs zu Grevenmacher, in den Mosel- und Sauerortschaften 66 Most-
proben entnommen, über deren Mostgewicht und Säuregehalt folgendes
Verzeichnis Aufschluß gibt:

Gemarkung	Anzahl der Proben	Mostgewicht nach Dch.-le	Säure in Promille
Ehengen	1	44	20.7
Kemerschen	1	56	18.0
Wintringen	1	44	20.7
Schwebzingen	3	46—61	17.6—22.1
Bech-Kleinmacher	4	44—57	19.7—23.6
Wellenstein	3	49—55	16.8—21.1
Kemich	2	45—55	17.3—17.6
Stadtbredimus	2	55—61	17.8—21.1
Trintingen	1	47	18.0
Bous	1	54	18.7
Erpeldingen (Kolling)	2	53—56	16.2—18.5
Ehnen	4	52—63	17.5—20.2
Wormeldingen	7	37—63	18.9—24.1
Mhn	5	25—67	17.1—22.8
Machtum	8	26—57	15.4—23.4
Grevenmacher	10	34—60	16.1—24.3
Niederdonven	1	41	26.4
Mertert	1	43	18.2
Born	2	37—43	20.1—24.6
Rosport	7	43—64	17.3—20.8

Zusammen 66 Proben mit einem Mostgewicht von 25

bis 67 Grad Dechste, und einem Säuregehalt von 15.4 bis 26.4 Promille. Das Durchschnittsmostgewicht beträgt 48.0, der Durchschnittsäuregehalt 20.2 Promille.

Verteilung der Weinbaufläche

Nach der Berufszählung vom 12. Juni 1907 ist die Zahl der Weinbaubetriebe nach der Größe der Flächen nachstehende.

17 Betriebe haben weniger als	2 Akr.
129 " " " "	2— 5 "
309 " " " "	5— 10 "
661 " " " "	10— 20 "
420 " " " "	20— 30 "
411 " " " "	30— 40 "
295 " " " "	40— 50 "
714 " " " "	50—100 "
408 " " " "	1—2 Hektar
77 " " " "	2—3 "
17 " " " "	3—4 "
10 " " " "	4—5 "
9 " " " "	6 Hektar und mehr.

3477

Durchschnittlicher Verkaufspreis

Der durchschnittliche Verkaufspreis stellte sich in den einzelnen Jahren wie folgt:

1904:	300—400 Fr. pro Fuder,	
1905:	350	" " "
1906:	500—575	" " "
1907:	550—580	" " "
1908:	375—412	" " "
1909:	420—500	" " "
1910:	750—875	" " "
1911:	625—675	" " "
1912:	450	" " "
1913:	575	" " "

Ernteergebnisse in den

Gemeinde	Ortschaften	1904	1905	1906	1907
Bous	Bous	350	22	11	34
	Erpeldingen	156	53	24	47
	Rolling-Uffel	82	7	6	15
		588	82	41	96
Bürmeringen	Bürmeringen	84	30	8	30
	Elvingen	130	55	8	70
	Emeringen	37	12	3	1
		251	97	19	101
Dalheim	Dalheim	—	—	3	—
	Filsdorf	—	—	0.40	—
	Welfringen	7	3	0.80	1.6
		7	3	4.20	1.6
Echternach Flagweiler	Echternach	50	9	8	5
	Beyren	30	14	0.8	10
	Flagweiler	1.2	3	0.2	3
	Gostingen	319	150	98	95
	Niederdonven	382	62	46	102
	Oberdonven	150	13	14	22
		882.2	242	159.0	232
Grevenmacher Lenningen	Grevenmacher	780	320	378	306
	Canach	191	40	42	46
	Lenningen	280	73	44	70
		471	113	86	116
Manternach	Berburg	0.6	0.7	0.3	0.5
	Lellig	49	12	2	5
	Manternach	79.20	14	9	10
	Münshæffer	43	13	9	8
		171.80	39.7	20.3	23.5
Mertert	Mertert	360	145	135	40
	Wasserbillig	250	131	110	35
		610	276	245	75
Mompach	Born	82.3	19	35	30.5
	Givenich	—	—	—	—
	Herborn	—	—	—	—
	Mörsdorf	97.8	49	61.5	37
	Mompach	—	—	—	—
		180.1	68	96.5	67.5

Jahren 1904–1913

1908	1909	1910	1911	1912	1913	Weinbergsbefiz im Inland nach dem Steuerka- tafter in Ha.	im Ausland
231	37	50	176	72	3	33.60	
279	24	18	133	91	8	6.03	
92	8	12.5	57	34	3	44.11	
602	69	80.5	366	197	14	83.74	
60	6	8	88	70	2	19.20	
120	8	1	136	60	1	11.62	
25	3	3	40	12	2	2.65	
205	17	12	264	142	5	33.47	9
—	—	—	—	—	—	—	
—	—	—	—	—	—	—	
1.5	0.6	—	—	—	—	—	
1.5	0.6	—	—	—	—	—	—
13	7	—	15	12	2.84	1.16	8
45	3	4	31	15	—	0.82	
10	1	8	5	2	0.5	0.50	
390	35	20	193	97	—	31.31	
352	68	54	280	138	6	} 41	
130	22	15	90	50	5		
927	129	101	599	302	11.5	73.63	1
920	326	478	1004	235	18.9	92	2
200	30	30	100	67	—	25.04	
240	40	14	180	64	1.12	29.91	
440	70	44	280	131	1.12	54.95	
0.7	—	—	—	—	—	—	
12	5.5	8	31	8	0.048	4.94	
34	8.5	8	35	9	0.140	6.89	
24	5.5	18	38.5	10	0.970	6.74	
70.7	19.5	34	104.5	27	1.158	18.57	
300	40	160	400	85	3	46.70	
250	45	130	230	68.5	3	28.74	
550	85	290	630	153.5	6	75.44	9
39.5	17	52	93	27	3.8	15.27	
—	—	0.5	1.5	—	—	0.15	
—	—	—	1	1.5	0.04	0.30	
108.5	20	67	95	38	3	10.07	
—	0.5	1	1.5	1	0.10	0.15	
148	37.5	120.5	192	67.5	6.94	25.94	

Gemeinde	Ortschaften	1904	1905	1906	1907
Mondorf	Altwies	12	0.5	—	—
	Ellingen	60	10	6	3.5
	Mondorf	340	76	28	70
		412	86.5	34	73.5
Remerschen	Remerschen	750	239	117	374
	Schengen	360	251	125	138
	Wintringen	500	84.5	55	163
		1610	574.5	297	675
Remich	Remich	760	90	100	190
	Rospport	59	3	21.5	27
Hindfel	Hindfel	—	—	—	—
	Rospport	27.50	15.75	12.0	10.5
		86.50	18.75	33.50	37.5
Stadtbredimus	Greiveldingen	500	80	35	85
	Stadtbredimus	850	100	80	130
		1350	180	115	215
Waldbredimus	Trintingen	162	57	30	35
	Waldbredimus	123	35	14	12
		285	92	44	47
Wellenstein	Bech-Kleinmacher	1400	160	180	570
	Schwebfingen	750	80	70	340
	Wellenstein	1200	195	150	800
		3350	435	400	1710
Wormeldingen	Ahn	375	102	115.5	270
	Ehnen	640	84	130	161
	Machtum	380	123	250	335
	Wormeldingen	1019	213	215	275
		2414	522	710.5	1041
Bianden	Bianden	24	—	—	0.25
	Gesamtergebnis:	14282.6	3248.45	2791	5012.85

N. B. Für die Gemeinden Echternach, Mompach und Rospport ist die augenblicklich in Ertrag stehende Fläche angegeben worden. Für die übrigen Gemeinden sind die Angaben des Katasters von 1908 eingetragen worden.

1908	1909	1910	1911	1912	1913	Weinbergsbefiz im Inland nach dem Steuerka- tafter in Ha.	im Ausland
—	—	—	14	—	—	3.56	
29	1	3.5	35	26	—	3.24	
232	6	16.5	151	62	—	21.20	
261	7	20	200	88	—	28	5
1080	150	163	935	237	16	75.62	
665	155	108	612	130	12	53.46	
575	91	60	452	145	14	52.50	
2320	396	331	1999	512	42	181.58	18
910	128	210	890	247	10	104	4
40	10	44	520	16	1.5	5.22	
1.5	0.5	0.10	1.3	1	0.15	0.24	
24.5	8	14.180	30.70	13	4.5	4	
66.0	18.5	58.300	84.00	30	6.15	9.46	
480	105	70	850	180	9	44.07	
800	85	210	350	290	41	81.52	
1280	190	280	1200	470	50	125.59	
150	27	15	121	115	3.5	14.76	
66	15	4	35	78	4.5	27.55	
216	42	19	156	193	8	42.31	
1683	250	255	1400	230	6	121.68	
841	120	85	600	100	54	58.04	
1552	260	310	1300	320	12	85.97	
4076	630	650	3300	650	72	265.69	
730	160	96	532	175	38.3	78.12	
640	196	165	427	145	12	45.29	
478	203	120	480	202	87	77.48	
858	277	117.25	919	240	7.4	110.60*)	
2706	836	498.25	2358	762	144.7	311.49	4
0.9	0.5	0.8	2	4	—	1**)	
15713.1	3008.6	3223.35	13643.5	4223	400.308	1528	60

*) Die infolge des Auftretens der Reblaus vernichtete Fläche ist in dieser Zahl nicht einbegriffen.
**) Annähernd im Ertrag stehende Fläche.

Gesamtwertschätzung

Unter Zugrundelegung obiger Angaben ergibt sich nachstehende Zusammenstellung: (Die Gemeinden Dalheim, Echternach und Vianden sind wegen ihres relativ wenig ausgedehnten Weinbaues in folgender Tabelle nicht einbegriffen).

Gemeinden	Ertrag in Franken			
	von 1904—1913 einschließl.	durchschnittl. per Jahr	von 1904—1913 einschließlich durchschnittl. per Ha. u. per Jahr	von 1904—1911 einschließlich durchschnittl. per Jahr u. per Ha.
Bous	976 600	97 660	1 162	1 325
Bürmeringen	504 375	50 437	1 200	1 661
Flayweiler	1 681 287.5	168 128	2 270	2 650
Grevenmacher	2 434 217.5	243 421	2 589	3 149
Lenningen	804 894	80 489	1 464	1 689
Manternach	241 615	24 161	1 271	1 505
Merttert	1 271 000	127 100	1 513	1 997
Mompach	509 595	50 959	1 968	2 294
Mondorf	512 400	51 240	1 865	2 110
Remerschen	4 233 250	423 325	2 116	2 730
Remich	2 062 650	206 265	1 910	2 338
Rospport	229 409	22 940	2 424	2 799
Stadtbredimus	2 667 000	266 700	2 116	2 406
Waldbredimus	496 625	49 662	1 182	1 205
Wellenstein	7 431 850	743 185	2 796	3 320
Wormeldingen	5 821 402.5	582 140	1 774	2 081

Der Gesamtertrag der Weinberge während der Jahre 1904—1913 beläuft sich demnach auf 31 878 669 Fr., oder per Jahr und per Hektar auf 1993 Fr.

Der durchschnittliche Jahresertrag während 1904—1911 betrug 2326 Fr.



Die Ausführung des Weingefetzes vom 24. Juli 1909.

Gemäß Artikel 33 des deutschen Weingefetzes vom 7. April 1909 ist der Bundesrat ermächtigt, im Großherzogtum Luxemburg gewonnene Erzeugnisse des Weinbaues den inländischen gleichzustellen, falls dort ein diesem Gesetz entsprechendes Weingefetz erlassen wird. In der Sitzung vom 28. Januar 1910 hat der Bundesrat diese Gleichstellung beschlossen. Doch behielt sich die Reichsleitung vor, zur Sicherstellung eines angemessenen Vollzuges des luxemburgischen Gesetzes das Erforderliche mit der luxemburgischen Regierung zu vereinbaren.

Eine wesentliche Abweichung von dem deutschen Gesetz bildet die in unserm Gesetz enthaltene Bestimmung, daß die Regierung die Zuckerungsfrist bis zum 31. Januar ausdehnen kann. Es lag daher nahe, daß die deutsche Regierung vor allem nach einer genauen Festlegung der Gesichtspunkte, nach denen die Bewilligung des Zuckerns im Januar erteilt werden soll, trachtete. Von großer Wichtigkeit für eine einheitliche Ausführung der beiden Gesetze ist ferner die gegenseitige Unterstützung der deutschen und luxemburgischen Kontrolleure. Zur Berständigung über diese Fragen wurden seitens der beiden Regierungen Kommissare ernannt. Die Verhandlungen wurden eingeleitet zwischen sämtlichen Kommissaren unter dem Vorsitz des Oberpräsidenten der Rheinprovinz zu Trier am 13. September 1910 und fanden nach verschiedenen Besprechungen zwischen dem Distriktskommissar von Grevenmacher und Regierungsmitgliedern von Koblenz und Trier ihren Abschluß in dem Abkommen vom 29. April 1912.

In Bezug auf die Verlängerung der Zuckerungsfrist bestimmt das Abkommen, daß die Genehmigung nur ausnahmsweise und nur Winzern für ihr eigenes, in Luxemburg gewonnenes Gewächs, nicht aber Weinhändlern und Weinkommissionären bewilligt werden darf. Sie darf nur dann erfolgen, wenn das nicht rechtzeitige Zuckern oder der nicht rechtzeitige Absatz nicht auf eigenem Verschulden der Winzer, sondern

auf besonderen, außerhalb der ordnungsmäßigen Tätigkeit der Winzer beruhenden Umständen (z. B. trustartige Vereinigung der Händler, außergewöhnlich reiche oder späte Ernte) beruht. Die Verständigung über die Einzelheiten der Ausführung der in dem Abkommen enthaltenen Punkte bleibt einer aus dem Landrat des preußischen Kreises Saarburg und dem Distriktskommissar von Grevenmacher bestehenden ständigen Kommission vorbehalten.

Zur Sicherung einer einheitlichen Durchführung des Weingefetzes und der Weinkontrolle auf den beiden Moselufnern wird jährlich eine bestimmte Zahl von Kellerbesichtigungen von den deutschen und luxemburgischen Kontrolleuren vorgenommen. Dem Landrat von Saarburg und dem Distriktskommissar von Grevenmacher ist es anheimgestellt, den Revisionen, an welchen sich außer den Kontrolleuren die Vorsteher der Nahrungsmitteluntersuchungsämter zu Trier und Luxemburg beteiligen, beizuwohnen. Ihnen liegt es ebenfalls ob, den Termin und die zu revidierenden Betriebe zu bestimmen.

Luxemburgische Delegierte nahmen regelmäßig an den Versammlungen der Kommission für amtliche Weinstatistik zu Trier, Neuenahr, Kreuznach und Bensheim teil.

Das neue Weingefetz hat keine großen Änderungen in der Technik der Weinbehandlung seitens unserer Winzer zur Folge gehabt. Nach wie vor sind unsere Moselaner ihren puristischen Anschauungen, in betreff der Weinbehandlung, treu geblieben. Das Jahr 1912, in welchem infolge der anormalen Verhältnisse sich eine Anzahl Winzer zur Verbesserung ihres Wachstums gezwungen wähnte, kann nicht zum Beweis des Gegenteils angerufen werden. Nachstehende Ziffern geben die Zahl der Zuckungsanzeigen in den verschiedenen Jahren an. Sie legen das beste Zeugnis dafür ab, daß die Weinverbesserung an unserer Mosel seit dem Bestehen des Gesetzes sich noch nicht eingebürgert hat.

Im Jahre 1909 wurden 52 Anzeigen,	
1910	33
1911	14
1912	230 und bis zum
18. November 1913	16 Anzeigen im Distriktskommissariat ab-

gegeben. Die Zahl der Weinbaubetriebe des Großherzogtums Luxemburg beträgt nach der Berufsstatistik von 1907 3477. In Prozenten ausgedrückt wäre daher die Zahl der Betriebe, die in den vergangenen Jahren gezuckert haben, wie folgt zu bezeichnen:

im Jahre 1909 mit 1.49 Prozent,
1910 mit 0.94 Prozent,
1911 mit 0.40 Prozent,
1912 mit 6.61 Prozent,
bis zum 18. Nov. 1913 mit 0.46 Prozent.

Unter diesen Betrieben befanden sich

im Jahre 1909 16,
1910 15,
1911 8,
1912 34,

bis zum 18. Nov. 1913 9, die fremdes Gewächs zuckerten.

Weine früherer Jahrgänge wurden im Jahre 1909 in 6 Betrieben,

1910 in 1 „

1911 in 0 „

1912 in 4 „

und bis zum 18. November

1913 in 3 „

verbessert.

In allen Jahrgängen, mit Ausnahme des Jahres 1912, hat sich nur eine verschwindend kleine Anzahl Winzer mit der Verbesserung befaßt. Und nach den mit den verbesserten Zwölfeln gemachten Erfahrungen zu schließen, kann es nur zum Vorteil unserer Winzer sein, wenn in dieser Hinsicht alles beim Alten bleibt.

Die Hauptschwierigkeit, welcher die Ausführung des Gesetzes im Anfang begegnete, war die Bornahme der Buchführung, die manchen Winzern Kopfbrechen verursachte und daher unterlassen oder vernachlässigt wurde.

Die Wirkung des Gesetzes auf den Weinverkehr ist bereits in einem der vorhergehenden Abschnitte besprochen worden.

Schädlingsbekämpfung

In der Zuversicht, der trockene und heiße Sommer 1911 habe gründlich mit den Weinbergsschädlingen aufgeräumt, wurde die in dem besagten Jahr recht intensiv und erfolgreich vorgenommene Wurmbe- kämpfung während 1912 nur mehr ganz vereinzelt und lau betrieben. Das Puzen der Rebschenkel und das Abfangen der Schmetterlinge, welche auf Betreiben des Weinbauaufsichtskommissariates nebst anderen Bekämpfungsmethoden im Jahre 1911 auf großen, zusammenhängenden Flächen ausgeführt worden waren, wurde unterlassen. Es lag dies auch zum Teil an der Beschaffenheit der von der Firma Weiß & Weller in Hanau gelieferten Fangbüchsen, die im zweiten Jahre in großer Zahl nicht mehr gebrauchsfähig waren.

Die Bekämpfung der Pilzkrankheiten wurde ebenfalls nicht mit der gewohnten Pünktlichkeit vorgenommen. Da in dem heißen Sommer 1911 durch zu starke Schwefelung Verbrennungserrscheinungen hervorgerufen worden waren, hatten zahlreiche Winzer es mit der Vornahme dieser Arbeit nicht sehr eilig und setzten den Schwefelbalg erst in Bewegung, als der Aescherig die Trauben bereits mit dem bekannten grauweißen Ueberzug bedeckt hatte. Der durch diesen Pilz angerichtete Schaden war bedeutend. Die Peronospora trat ebenfalls mit großer Heftigkeit auf. Nicht besser sah es in dem Unglücksjahr 1913 aus, in welchem Didium, Peronospora und Sauerwurm die Ernte gänzlich vernichteten.

Da unter allen Uebeln die Wurmplage unsern heimischen Weinbau in den letzten Jahren am schwersten heimgesucht hat, war es wohl selbstverständlich, daß vor allen andern Dingen die Weinbauleitung kein Mittel unversucht ließ, um dieser Seuche Einhalt zu gebieten.

In der letzten Denkschrift haben die von uns gegen die Traubenwickler geleiteten Versuche bereits eine eingehende Erörterung gefunden. Wir können uns daher darauf beschränken, an dieser Stelle nur die

Versuche zu erwähnen, die im Laufe der Jahre 1912 und 1913 ausgeführt worden sind.

Von den in den Vorjahren ausprobierten Mitteln wurden sämtliche bis auf das Everth'sche Tabakextrakt fallen gelassen, da bei unsern Versuchen nur dieses Mittel allein sich vollständig bewährt hat. Malacid, welches im Jahre 1912 ebenfalls zur Verwendung gelangte, wurde bei den Versuchen von 1913 ausgeschaltet. Doch kam im verfloffenen Sommer ein von der Firma Pharmakon in Berlin hergestelltes Präparat „Conchycid“ zur Verwendung. Die Beschränkung unserer Wahl auf einige empfehlenswerte Präparate sowie die umfangreiche Verwendung dieser Mittel bei unseren Versuchen erschien uns der geeigneteste Weg zu sein, um rasch zum Ziele zu gelangen.

Es wurden in den Jahren 1912 und 1913 Versuche zu Grevenmacher, Machtum, Ahn, Niederdonven, Wormeldingen, Ehnen, Stadtbredimus und Schwebfingen unter Leitung von erprobten Sachverständigen angestellt. Die Leiter der Versuche wurden nach der Lesé im Herbst 1913 zu einer Besprechung zusammenberufen, in welcher die Ausführung und das Ergebnis der Versuche eingehend erörtert wurden. Außer den Sachverständigen wohnten noch einige Winzer den Sitzungen bei, welche unter dem Vorsitz des Weinbauaufsichtskommissars zu Grevenmacher im Rathaus stattfanden. Die Berichte über die verschiedenen Versuche sind in der Luxemburger Weinzeitung veröffentlicht worden, um den Winzern zur Kenntnis gebracht zu werden. Denselben Blatte sind auch nachstehende Abschnitte teilweise entlehnt.

A. — Versuche mit „Conchycid“.

1) Versuche gegen den Heu wur m.

Versuchsfeld Ehnen. Parzelle 1: 1000 Qm.

Parzelle 2: 300 Qm.

Zeit der Ausführung.

Parzelle 1 wurde am 29. Mai,

Parzelle 2 am 4. Juni behandelt.

In jeder Parzelle blieben je 2 Terraffen zur Kontrolle unbespritzt.

Resultat der Bekämpfung.

Die Kontrolle fand in beiden Parzellen am 25. Juni statt.
Nachstehend das festgestellte Resultat:

1. Unbehandelt:	2. Behandelt:
Parzelle 1:	Parzelle 1:
20 Rebstöcke mit	20 Rebstöcke mit
102 Gescheinen, wiesen	96 Gescheinen, wiesen
340 Heuwürmer auf.	120 Heuwürmer auf.

Durch die Conchycidbespritzung waren also auf dem ersten Versuchsfelde circa 65 Prozent der vorhandenen Heuwürmer getötet worden.

Parzelle 2:	Parzelle 2:
20 Rebstöcke mit	20 Rebstöcke mit
90 Gescheinen und	78 Gescheinen, wiesen
255 Heuwürmern.	126 Heuwürmer auf.

Das Resultat der zweiten Parzelle steht somit hinter jenem der ersten Parzelle weit zurück, indem nur knapp 50 Prozent der Heuwürmer durch die Bespritzung getötet wurden.

Das ungünstigere Resultat dürfte eventuell der etwas späten Behandlung zuzuschreiben sein, da zur Zeit, wo die Bespritzung vorgenommen wurde, bereits einzelne blühende Gescheine in der Parzelle angetroffen wurden.

Zeitaufwendung.

Die Bespritzung der Traubengescheine mit Conchycid erforderte denselben Aufwand an Zeit wie jene mit Nikotin. Ein Liter der Mischung genügte zur Behandlung von circa 12—15 Stöcken, was pro Hektar einem Verbrauch an Conchycid von 120—150 Liter entspricht. Ganz genaue Berechnungen lassen sich auch bei dieser Art von Bekämpfung nicht aufstellen, allenfalls nicht verallgemeinern, da der Verbrauch an Spritzmaterial einerseits von dem mehr oder weniger engen Saß, anderseits von dem Behang selbst abhängig ist.

Versuchsfeld Machtum 1.

Die Bespritzung wurde am 28. Mai ausgeführt. Ein Arbeiter behandelte in 125 Minuten 136 Stöcke, mit 12—35 Träubchen, also 65—66 Stöcke per Stunde; ein Liter der Mischung genügte zur Behandlung der Geseheine an 13—14 Stöcken. Die Kontrolle fand am 28. Juni statt. An 100 behandelten Stöcken wurden 493 Würmer, an 100 nicht behandelten 1528 Würmer gezählt. Es waren also 67 Prozent getötet worden.

Versuchsfeld Machtum 2.

Die Bespritzung wurde am 29. Mai vorgenommen. Ein Arbeiter behandelte per Stunde 57 Stöcke und verbrauchte ein Liter Flüssigkeit auf 11—12 Stöcke. Die Kontrolle am 26. Juni ergab 564 Würmer an 100 behandelten Stöcken und an 100 nicht behandelten 1703 Würmer. Die Sterblichkeitsziffer belief sich daher auch bei diesem Versuche auf 66 Prozent.

Versuchsfeld Stadtbredimus.

Parzelle 1. — An 20 behandelten Stöcken wurden 82, an 20 nicht behandelten 157 Würmer gezählt. Mithin waren 60 Prozent getötet.

Parzelle 2. — Die Zählung an 20 behandelten Stöcken ergab 71, und an 20 nicht behandelten Reben 204 Würmer. 65 Prozent sind demnach durch die Behandlung vernichtet worden,

B. — Versuche gegen den Sauerwurm.

1. Zeitpunkt der Behandlung.

a) Bei einmaliger Bespritzung.

Versuchsfeld Machtum: 1. und 2. August.

Versuchsfeld Niederdonven: 31. Juli.

Versuchsfeld Wormeldingen: 26. und 30. Juli, 4. Aug. in 3 Weinbergen.

Versuchsfeld Ehenen: 26. Juli.

b) Bei zweimaliger Bespritzung.

Versuchsfeld Schwebfingen: 24. Juli und 4. August.

Versuchsfeld Stadtbredimus: 25. Juli und 2. August.

2. Verbrauchte Brühe.

In diesem Punkte gehen die Ansichten auseinander, was bei der Verschiedenheit des Behanges und des Schnittes kaum erstaunlich sein dürfte. Zu Machtum wurden zur Bestäubung von 12 Stöcken mit durchschnittlich 35 Trauben ein Liter Brühe verbraucht.

Zur Besprengung von 1000 Stöcken wurden benötigt:

Zu Niederdonven	50 Liter Brühe.
Zu Wormeldingen	50 Liter Brühe.
Zu Schwebfingen	38 Liter Brühe.
Zu Stadtbredimus	40 Liter Brühe.
Zu Ehnen	70 Liter Brühe.

3. Zeitaufwand.

Machtum	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 20 Stunden.
Niederdonven	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 10 Stunden.
Wormeldingen	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 6 Stunden.
Schwebfingen	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 7 Stunden.
Stadtbredimus	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 5 Stunden.
Ehnen	die Behandlung von 1000 Stöcken erforderte 24 Stunden.

4. Resultat der Behandlung.

a) Bei einmaliger Bestäubung.

Machtum. — Das Resultat ist kaum befriedigend.

Niederdonven. — 150 Stöcke nicht behandelt lieferten 5 Pfund Trauben.
150 Stöcke behandelt lieferten 30 Pfund Trauben.
40 Prozent der Würmer sind durch die Behandlung getötet worden.

Wormeldingen. — Der Erfolg ist nicht nennenswert.

Ehnen. — 30—40 Prozent der Würmer sind getötet worden.

b) Bei zweimaliger Bestäubung.

Schwebfingen. — Das Resultat ist ein großartiges zu nennen. Während der Behang der Nachbarweinberge gleich null ist, sind

die Trauben der behandelten Parzelle vollkommen, schön grün, und gesund. Sie sind viel dickbeeriger und 14 Tage den Nachbartrauben in der Reife voran.

Stadtbredimus. — In den Parzellen, in denen die Behandlung zweimal erfolgte, ist bis jetzt kein Verlust an dem Traubenbehang zu verzeichnen. Die mit Conchycid behandelten Trauben scheinen sogar gesünder zu sein, als die 2 Mal mit Nikotin besprühten.

Bei der Bekämpfung des Heuwurms wurden schon bei einmaliger Bestäubung zufriedenstellende Resultate erzielt. Doch waren bei der Sauerwurmbekämpfung die Ergebnisse nur bei der zweimaligen Behandlung günstig. Es soll übrigens betont werden, daß wir in dem Versuchsjahr 1913 mit sehr ungünstigen Verhältnissen zu rechnen hatten, da der Mottenflug infolge der naßkalten Witterung sich sehr in die Länge zog.

5) Eine Beschädigung der Pflanzenteile durch die Brühe ist in keinem Fall beobachtet worden. Doch wurde in dem Most aus den 2 Mal besprühten Weinbergen ein unreiner Nebengeschmack festgestellt, der aber während der Gärung verschwand.

Conchycid kann ebenso wie Nikotin der Bordelaiserbrühe zugesetzt werden; doch ist seine Wirkung in einer einfachen Wasserlösung ebenfalls ungeschwächt. Der Zusatz von Zucker und Kasein zur Erhöhung der Kleb- und Benetzungsfähigkeit darf ebenfalls erfolgen. Seife wird am besten aus der Mischung weggelassen. Conchycid ist nicht giftig; dessen Anwendung ist daher für Menschen und Tiere ungefährlich. Zur Verstäubung der Brühe können ohne Bedenken sämtliche Spritzapparate verwandt werden, da dieselbe Metalle nicht angreift.

Die Bespritzung erfolgte mit Revolverzerstäuber.

B. — Versuche mit Nikotin.

Zur Verwendung gelangte eine Bordelaiserbrühe, der $1\frac{1}{2}$ Kg. Cottonölseife und $1\frac{1}{2}$ Kg. Everth'scher Tabakextrakt beigegeben waren.

Versuche gegen den Heuwurm

Ehnen.	19. Mai und 26. Mai	2	70 Liter	13 Stunden	55% Wür- mer getötet
Grevenmacher I	4. Juni 7. Juni	1	60 Liter	1 Tag	Null
Grevenmacher II	23. Mai	1	120 Liter	1 Tag	Günstig
Niederdonven I	2. Juni	1	100 Liter	1 Tag	Günstig
Stadtbredimus I	21. u. 22. Mai 3. u. 4. Juni	2	70 Liter	7 Stunden	85% Wür- mer getötet
Stadtbredimus II	—	—	—	—	—
Schwebfingen I	19. bis 24. Mai	1	60 Liter	1 Tag	Sehr günstig
Schwebfingen II	26. Mai bis 3. Juni	1	60 Liter	1 Tag	Nicht nennenswert
Schwebfingen III	—	—	—	—	—
Wachtum.	Heuwurmbekämpfung mit Condycid				
Niederdonven II	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—
Wasserbillig.	—	—	—	—	—
Wormeldingen.	—	—	—	—	—

Versuche gegen den Sauerwurm

1. und 3. August	1	90 Liter	11 Stunden	93 Liter Most	Der Versuchsweinberg ist gänzlich mit Riesling bepflanzt.
30. Juli	1	60 Liter	1 Tag	6 Hotten Trauben	Die Aprilfröste hatten den größten Teil des Bestandes vernichtet.
23. Juli	1	140 Liter	1 Tag	5 Zentner Trauben	
29. u. 31. Juli 11. u. 12. Aug.	2	100 Liter	2 Tage	660 Liter Most	
22. u. 24. Juli 3. u. 4. Aug.	2	70 Liter	7 Stunden	10 Hotten Trauben	
25. und 26. Juli	1	70 Liter	7 Stunden	3.5 Hotten Trauben	
25. Juli bis 4. August 5. bis 12. August	2	90 Liter	1 1/2 Tag	300 Liter Most	
—	—	—	—	—	
25. Juli bis 4. August	1	90 Liter	1 1/2 Tag	250 Liter Most	
21. Juli und 6. August	2	180 Liter	20 Stunden	600 Liter Most	
31. Juli	1	53 Liter	1 Tag	205 Pfund Trauben	
Unbehandelte Kontrollparzelle 33 Pfund Trauben					Von dem 8 Ar großen Versuchsweinberg sind 6.5 Ar mit Sylvaner bepflanzt, welche sowohl den Aprilfrösten wie den Angriffen des Sauerwurms widerstandsfähiger waren. 2 Kontrollparzellen Sylvaner büßten den ganzen Traubenbestand ein. Der Versuchsweinberg ist gänzlich mit Riesling bepflanzt.
28. und 29. Juli	1	125 Liter	30 Stunden	800 Liter Most	
25. Juli und 3. August	2	85 Liter	—	140 Liter Most	

Wie bei den Conchyoidversuchen, so hat auch hier die zweimalige Behandlung vorzügliche Resultate ergeben. Doch ist die Wirkung der einmaligen Bespritzung auch in manchen Fällen zufriedenstellend gewesen. Es kommt bei der einmaligen Bespritzung besonders auf die Wahl des günstigen Zeitpunktes an. Da nach den hier und anderwärts gemachten Beobachtungen dieser Moment in den meisten Fällen mit dem Höhestadium des Mottenfluges zusammenfällt, so ist zur Lösung dieser Frage eine genaue Beobachtung des Mottenfluges erforderlich. Das Weinbauaufsichtskommissariat wird eine praktische Lösung ausfindig zu machen suchen, um die Winzer von dem geeigneten Zeitpunkt der Bespritzung in Kenntnis zu setzen.

In 6 Mosten wurde beim Kosten ein bitterer Nachgeschmack festgestellt. Derselbe trat besonders in 2 Mosten hervor, welche aus Parzellen stammten, die mit einer kaseinhaltigen Nikotin-Schmierseife-Kupferkalkbrühe bespritzt worden waren. In diesen Weinbergen waren die Trauben bis zur Reife mit einer Schicht der äußerst kleb- und benetzungsfähigen Brühe überzogen. Ist nun der Beigeschmack dem Vorhandensein von Nikotin, Schmierseife oder Kupfervitriol zuzuschreiben? — Zur Lösung dieser für die spätere Anwendung des Verfahrens maßgebenden Frage ließen wir mehrere Proben der aus den Versuchspartellen geernteten Moste von dem Chemiker des bakteriologischen Staatslaboratoriums in Luxemburg untersuchen. In Anbetracht der hohen Wichtigkeit der Sache wollen wir nachstehend den Bericht des Chemikers vollständig veröffentlichen:

Luxemburg, den 17. November 1913.

Dem Herrn

Distriktskommissar Dr. Mersch

in Grevenmacher

beehre ich mit hiermit über meine Untersuchungen betreffend die Ursache des bitteren Beigeschmackes verschiedener 1913er Moste zu berichten:

Nachdem die beiden am 23. ult. eingesandten Proben und die Probe „Wilgus“ nur auf die Gegenwart von Nikotin untersucht worden waren,

und ich annahm, daß das negative Resultat der Untersuchung auf die zu geringe Menge des Untersuchungsmaterials zurückzuführen sei, wurde die zuletzt eingesandte größere Probe (Dühr-Machtum) einer eingehenderen Untersuchung unterworfen.

1½ Liter Most wurde mit Kalilauge stark alkalisch gemacht und dann der Dampfdestillation unterworfen. Etwa vorhandenes Nikotin würde durch die Kalilauge in Freiheit gesetzt und, wegen der großen Flüchtigkeit des freien Nikotins, mit dem Wasserdampf in die erste Fraktion des Destillates übergehen. Die ersten Tropfen reagierten alkalisch, hatten einen deutlichen Nikotingeruch und gaben Fällungen mit den allgemeinen Reagenzien auf Alkaloide. Eine einwandfreie typische Reaktion auf Nikotin gab das Destillat jedoch nicht.

Es gingen also Spuren einer Base von Alkaloïdcharakter über, die vielleicht etwas Nikotin enthielten, meiner Ansicht nach jedoch eher in andern Begleitsubstanzen der Nikotinbrühe bestanden. Die Ursache des Nachgeschmackes der Moste war jedoch sicher nicht hierin zu suchen.

Es wurde dann, zwecks Untersuchung auf Schmierseife, der Kolbeninhalt eingeeengt, mit Schwefelsäure stark angeäuert und mit Petroleumäther ausgeschüttelt. Die durch die Säure in Freiheit gesetzten Fettsäuren der Seife müßten vom Petroleumäther aufgenommen werden, und nach dem Verdampfen des letzteren zurückbleiben. Es blieb jedoch nur ein ganz minimaler Rückstand, so gering, daß an eine Identifizierung etwa darin enthaltener Fettsäuren nicht zu denken war.

Schmierseife ist also in nachweisbarer Menge nicht zugegen.

Der Most wurde dann vollständig eingedampft, im elektrischen Muffelofen im Sauerstoffstrom verbrannt und die verbleibende Asche auf Kupfer untersucht. Hierbei zeigte die Lösung der Aschen in verd. Schwefelsäure direkt eine grünblaue Farbe, die auf die Gegenwart größerer Mengen Kupfers hindeutete. Das Kupfer wurde durch den elektrischen Strom in einer großen Platinschale niedergeschlagen und gewogen. Nach 8stündiger Elektrolyse zeigte sich die ganze Innenfläche der Schale mit einem schönen, gleichmäßig glänzenden roten Kupfer überzogen.

Aus einem Liter Most wurde so erhalten: 45 Milligramm metallisches Kupfer, entsprechend 175 Milligramm Kupfervitriol pro Liter, oder 175 Gramm pro Fuder!

Damit war nun die Ursache des bitteren Nachgeschmackes der Moste, (dessen metallischer Charakter mir übrigens bereits aufgefallen war) gefunden. Versetzt man ein Glas Most oder Wein mit einer Spur Bitriol, so kommt absolut derselbe Nachgeschmack zum Vorschein.

Auch in den vorher nur auf Nikotin untersuchten Proben war Kupfer in größerer Menge enthalten; besonders in der Probe Wilkhus-Schwebjingen. Diese Proben zeigten nämlich in Uebereinstimmung mit den zuletzt untersuchten folgendes Verhalten: Grünliche Farbe des Mostes, beim alkalisieren dunkler grün, nach einiger Zeit Farbenumschlag der alkalischen Lösung in rotgelb. Die Erklärung dieses Verhaltens ist nach obigem leicht: Die grünliche Farbe des Mostes stammte von der blauen Kupferlösung in dem gelben Moste; beim alkalischmachen wird die blaue Kupferfarbe dunkler, in der alkalischen weinsäurehaltigen Kupfersulfatlösung (Fehling'sche Lösung!) wurde nach kurzer Zeit durch den Mostzucker das Kupfersulfat reduziert und das Kupfer fiel aus. (Verschwinden der blauen Farbe des Kupferosalzes und Auftreten der gelbroten Farbe des reduzierten Kupfers).

Das wie oben beschrieben aus der Aschenlösung galvanisch niedergeschlagene Kupfer löste ich in verdünnter Schwefelsäure und ließ dasselbe als Kupfersulfat (also in der Form wie es im Moste vorhanden gewesen) auskristallisieren. Das so erhaltene Kupfervitriol aus 1 Liter Most sende ich, in ein Glasröhrchen eingeschmolzen, als Belegstück nebenhin gehend ein.

Schlussfolgerungen: Der bittere Nachgeschmack der untersuchten Moste rührt ausschließlich von der Gegenwart größerer Mengen Kupfervitriol in dem Moste her. Nikotin und Schmierseife sind in den Mosten nicht sicher nachweisbar.

Der Chemiker des bakteriologischen
Staatslaboratoriums
gez. P. Medinger.

Die Vermutung, der Beigeschmack könne von dem in der Mischung vorhandenen Kupfer herrühren, war bereits früher von einem der Versuchsansteller ausgesprochen worden, mit der Begründung, daß Stahl, welcher in den Most getaucht worden sei, sich fuchsrot gefärbt habe.

Durch diese Feststellungen sehen wir uns veranlaßt, in den kommenden Jahren unserer Versuchsanstellung eine andere Richtung zu geben. Eine Ausschaltung des Kupfervitriols aus der Brühe wird wohl nicht nötig sein. Doch müssen Zusätze, welche die Klebfähigkeit in dem Maße erhöhen, daß die Trauben bis zur Lese von der Brühe überzogen bleiben, in Zukunft aus der Lösung, wenn nicht ganz, so doch jedenfalls bei der 2. Bespritzung gegen den Sauerwurm wegbleiben. Für die Wurmbekämpfung haben diese Stoffe übrigens nur einen ganz relativen Wert, da die Wirkung der Brühe ja hauptsächlich auf die Eier und die jungen Maden, nicht aber auf die ausgewachsenen Würmer sich erstreckt. Es ist daher zwecklos, die Haftfähigkeit der Brühe dermaßen zu erhöhen, daß dieselbe noch im Herbst an den Trauben haftet, besonders, da der wirksame Bestandteil der Lösung, das Nikotin, sich trotzdem innerhalb 14 Tagen etwa verflüchtigt.

Alles läßt darauf schließen, daß bei der Bestäubung der Reben mit nikotinhaltiger Bordelaiserbrühe ohne Zusatz von Schmierseife oder Kasein eine ungünstige geschmackliche Beeinflussung der Moste ebenso wenig erfolgen wird, wie bei der Anwendung der einfachen Bordelaiserbrühe ohne jeglichen Zusatz.

Nach diesen Versuchen, deren praktischer Wert anerkannt zu werden verdient, da die Behandlung auf ausgedehnten Flächen und in einwandfreier Weise erfolgte, kann es keinem Zweifel mehr unterliegen, daß eine wirksame Bekämpfung des Heu- und Sauerwurms möglich ist. Daß das Verfahren seitens der Winzerbevölkerung übrigens auf seinen richtigen Wert eingeschätzt wird, beweist der Umstand, daß im Jahre 1913 bereits 2250 Kg. Nikotin zur Anwendung kamen. Da bei genossenschaftlichem Bezuge die Lieferung der Tabaklauge zollfrei erfolgt, so hat die Weinbaukommission die Aufträge gesammelt und die gemeinsame Lieferung in die Hand genommen. Der Zollnachlaß kann nur auf

Sicht einer Erklärung der Ortsbehörde erfolgen, welche unter Angabe des Weinbergbesitzes des Bestellers bescheinigt, daß die bezogene Menge Tabaklauge ausschließlich zur Bekämpfung der Rebschädlinge bestimmt ist. Die Vergütung beträgt 1.37 Fr. per Kg. Es wurde daher durch diese Begünstigung eine Summe von 3082.50 Fr. gespart. 108 Eigentümer beteiligten sich an der gemeinsamen Bestellung.

Ob die Verhältnisse der großen Mehrzahl unserer Winzer es erlauben werden, die chemische Bekämpfung auf rationelle Weise auszuführen, wollen wir, bei dem Mangel an Arbeitskräften, noch dahin gestellt sein lassen. Es ist zudem nicht zu verkennen, daß der Weinbau durch die Anwendung dieser Maßnahmen eine recht fühlbare Mehrbelastung erfahren wird. Auf 1000 Qm. wurden in diesem Jahre etwa 100 Liter Brühe verbraucht, welche nach der in unseren Versuchen angenommenen Konzentration 6.15 Fr. zu stehen kommen. 100 Liter Conchyidbrühe kosten in der Mischung mit der Bordelaiserbrühe 4.75 Fr. Eine einmalige Bespritzung der circa 1600 Hektar Weinbergsland mit Nikotinbrühe würde daher eine Ausgabe von 108 000 Fr. und mit Conchyidbrühe eine solche von 76 000 Fr. erheischen. In dieser Summe ist der Arbeitslohn nicht einbegriffen. Da der Verbrauch an Brühe in Jahren mit reichem Traubenbehang sich wesentlich steigern wird, so wird auch die Ausgabe in demselben Maße erhöht werden. Ob der heimische Weinbau, der durch die zahllosen, sich stets häufenden Kulturarbeiten, die Bekämpfung der Pilzkrankheiten und die Mißjahre ohnedies schon recht fühlbar belastet ist, diese bedeutende Mehrausgabe tragen kann, ist eine Frage, deren Lösung die Zukunft bringen muß.

Wie dem auch sein mag, es wäre immerhin verfehlt, die ganze Aufmerksamkeit auf die chemische Bekämpfung zu lenken und die anderen Maßnahmen, die zur Eindämmung der Wurmplage dienen können, außer Acht zu lassen. Außer den Jahren mit intensivem Sauerwurmbefall hat es auch zahlreiche Jahrgänge gegeben, wo die durch den Schmarözer angerichteten Schäden zwar recht fühlbar, aber doch bei weitem nicht so umfangreich wie im laufenden Jahre waren. In solchen Jahren wird bei Bornahme der mechanischen Bekämpfung und

bei Anwendung gewisser Kulturmaßnahmen die Tätigkeit des Schädlings lahm gelegt werden können. Die Erfahrung hat bewiesen, daß sorgsam gepflegte, der Sonne und dem Licht zugängliche Anlagen den Angriffen des Schmarogers nicht so ausgesetzt sind, wie vernachlässigte Pflanzungen. Unsere Bestrebungen in den letzten Jahren gingen denn auch besonders darauf aus, den Winzer zu bestimmen, die Weinberge zu zeilen und zu verjüngen, Schnitt und Laubbehandlung der Reben methodisch auszuführen, die Bodenbearbeitung rechtzeitig vorzunehmen, das Stroh als Heftmaterial durch Bast, Weiden und Binsen zu ersetzen. Es wurden zu diesem Zwecke Schnitt- und Laubarbeitskurse abgehalten und die Beschaffung von Binsenstroh mit Subsidien unterstützt. Diese Zuwendungen sind aber nur den zur Bekämpfung der Rebschädlinge gegründeten Syndikaten bewilligt worden. Zu Wormeldingen, wo die Weinbergskultur nur ungern mit den Überlieferungen brechen will, wurde die Zeilung und die Verjüngung der Weinberge mit Zuschüssen bedacht. Im Jahre 1911 wurden 691.97 Fr., im Jahre 1912 377.85 Fr. und im Jahre 1913 639.75 Fr. zu diesem Zwecke dem Winzerverein von Wormeldingen bewilligt. Durch diese Zuwendungen ermutigt, haben die Winzer dieser Ortschaft seit dem Jahr 1911 eine Fläche von 716 Ar gezeilt. Wer in die Verhältnisse eingeweiht ist, wird den hohen Nutzen, ja die Notwendigkeit dieser Arbeit, besonders für Wormeldingen, anerkennen müssen. In anderen Gegenden unseres Weinbaugebietes haben die Winzer schon längst mit der „culture en foule“ gebrochen, die mit einer sachgemäßen Weinbergsbehandlung in direktem Widerspruch steht und die Bearbeitung des Bodens sowie die Ausführung der Schädlingsbekämpfung in hohem Maße erschwert. Damit die Vornahme der Zeilung auch wirklich in rationeller Weise geschehe, wird die Ausführung der Arbeiten in Zukunft durch einen Sachverständigen geleitet und kontrolliert. Unterstützungen sollen nur denen bewilligt werden, welche die Zeilung vorschriftsmäßig vorgenommen haben.

Das Ausbrechen und die Vernichtung der sauerfaulen Beeren wurde im Jahre 1911 mit Prämien von 0.30 Fr. und in den folgenden Jahren mit Prämien von 0.20 Fr. per Liter ermutigt. Die Ausgabe für diese

äußerst wirksame Bekämpfungsmaßnahme belief sich im Jahre 1911 auf 1391.40 Fr., im Jahre 1912 auf 2400.80 Fr. und im Jahre 1913 auf 633.80 Fr. In diesem Jahre war der Wurmfraß ein so intensiver, daß die Auslese der befallenen Beeren in den meisten Weinbergen zur Erhaltung der Ernte nichts mehr beitragen konnte, die meisten Winzer daher zu der Vornahme dieser Arbeit nicht zu bewegen waren. Diesem Umstande ist der Rückgang der Ausgabe im Jahre 1913 zuzuschreiben.

Da unseres Erachtens die Winterbekämpfung des Schädling eine Maßnahme von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist, haben wir die Winzer erneut und zuletzt noch am 5. November 1913 durch folgenden Aufruf zur Vornahme dieser Bekämpfungsarbeit angehalten.

Aufruf zur Winterbekämpfung des Heu- und Sauerwurms.

„Die Verheerungen, die der Heu- und Sauerwurm wieder einmal in unseren Weinbergen angerichtet hat, beziffern sich auf Millionen. An der gänzlichen Mißernte, die unserm Weinbaugebiete in diesem Jahre beschieden worden ist, trägt dieser Schädling die Hauptschuld. Sein oder Nichtsein unseres Weinbaues ist nachgerade von der befriedigenden Lösung der Wurmfraße abhängig geworden. Gelingt es uns nicht, dem Treiben des Wurmes Einhalt zu gebieten, so ist unsere einst so blühende Weinkultur dem Untergang geweiht. Kein Mittel darf daher gescheut werden, um die Tätigkeit des Schädling nach Möglichkeit einzuschränken.

Der Kampf gegen das Insekt soll daher schon jetzt, wo genügend Arbeitskräfte zur Verfügung stehen, einsetzen. Für die Winterbekämpfung kommen folgende Arbeiten in Betracht:

1) Das Abreiben der Rebschenkel mit Drahtbürsten und das Aufsuchen und Vernichten der Puppen in den Pfählen, besonders in den Rissen und Spalten derselben. Man merke sich, daß der Sauerwurm mit Vorliebe die Innenseite der Schenkel und das sogenannte Knie als Ort der Verpuppung bevorzugt, da an diesen Stellen der Schutz gegen Wind und Wetter am größten ist. Beim Abbürsten der Rebschenkel ist Vorsicht geboten, damit die unter der alten Borke befindliche junge Rinde

nicht beschädigt werde. Die Befürchtung, die abgeriebenen Stöcke seien der Einwirkung der Winterfröste mehr ausgesetzt als die nichtbehandelten, hat sich in der Praxis als grundlos erwiesen. Die abgebürsteten Rindenteile sind mit Erde zu bedecken oder, wenn die Arbeit erst im Frühjahr vorgenommen wird, zu sammeln und zu verbrennen.

2) Das Loslösen der Stroh- und Weidenbänder, die mit den abgefallenen Rindenteilen unterzugraben oder zu verbrennen sind.

3) Das Abschneiden der Büglinge mit den vertrockneten Traubenresten und baldiges Entfernen derselben aus dem Weinberg.

4) Frühzeitiger, sauberer Schnitt, wobei besonders auf die Entfernung abgestorbener Aststumpfen und Schenkelteile zu achten ist.

5) Sofortiges Entfernen der Nebenwellen aus dem Weinbergsgelände.

6) Schließlich fordere ich noch die Winzer auf, in den Weinbergen, wo diese Arbeit noch nicht vorgenommen worden ist, die Rebstöcke zu zeilen, damit Licht, Luft und Sonne, diesen drei Schädlingsfeinden, ungehindert Eintritt in die Rebpflanzungen gewährt wird. Zudem werden die Bewirtschaftung der Weinberge und die Ausführung der Bekämpfungsarbeiten im Frühjahr und Sommer durch das Zeilen bedeutend erleichtert und die Erträge erhöht.

Durch die Ausführung der eben erwähnten Arbeiten wird es uns zwar nicht gelingen, des Schädlings vollständig Herr zu werden, doch wird durch eine systematisch vorgenommene Winterbekämpfung die Zahl der Schmarözer ganz erheblich reduziert, so daß durch eine entsprechende Frühjahr- und Sommerbehandlung wir ganz bestimmt die Wurmschäden auf ein Minimum beschränken werden. Doch ist dieses Resultat nur bei einem gemeinsamen losen Vorgehen der Winzervereinsvorstände, die Organisation der Winterbekämpfung in die Hand zu nehmen und sich dahin zu verwenden, damit dieselbe einheitlich und geschlossen von der gesamten Winzerschaft zur Ausführung gelange.“

Gegen Peronospora und Didium wurden auch seitens des Weinbauaufsichtskommissariates Versuche mit Malacid- und Caykopulvern ange-

stellt. Doch haben diese pulverförmigen Mittel keine günstigen Resultate ergeben, so daß deren weitere Anwendung den Winzern nicht angeraten werden kann.

Der Zigarrenwickler trat nach der tatkräftigen Bekämpfung, die in den Vorjahren auf unser Betreiben durch Fangen der Käfer und Sammeln der Wicfel stattgefunden hatte, nur noch vereinzelt auf.

Der Dickmaulrüßler wurde ebenfalls an einigen Stellen des Weinbaugebietes beobachtet. Doch waren die Beschädigungen, die er anrichtete, unbedeutend.

Von dem Lokalbeobachter aus Schwebzingen wurde ein starkes Auftreten der Rebenblüte-Gallmücke gemeldet. Der durch diesen Schädling angerichtete Schaden belief sich schätzungsweise auf ein Zehntel des Behanges.

Vielfach wurde, besonders im Jahre 1912, über das krankhafte Aussehen der Weinstöcke geklagt. Letztere trugen keine oder nur ganz kleine Gescheine und blieben weit hinter den anderen Reben in der Entwicklung zurück. Das verkümmerte Aussehen der Stöcke schrieben manche Winzer, teilweise nicht mit Unrecht, der Einwirkung der großen Trockenheit der Vorjahre zu. In vielen Fällen handelte es sich jedoch um die Kräuselkrankheit (Acarinose, court-noué). Eine besondere Behandlung der frankten Pflanzen ist nicht erfolgt.

Benachrichtigungsdienst im Interesse der Schädlingsbekämpfung

Die Lokalbeobachter und Kantonsfachverständigen sind angewiesen, während der Frühjahr- und Sommermonate die Weinberge zu begehen und das Auftreten der Peronospora, des Oidium sowie der sonstigen pflanzlichen und tierischen Rebfeinde sofort telefonisch dem Weinbauaufsichtskommissar mitzuteilen. Die Lokalbeobachter sind des fernern gehalten, vom 1. Mai an einen halbmonatlichen Bericht einzureichen, in welchem sie nachstehende Fragen zu beantworten haben:

1. Allgemeiner Stand der Weinberge:
 1. ausgezeichnet, 2. sehr gut, 3. gut, 4. mittel, 5. schlecht, 6. sehr schlecht.
2. Auftreten der Peronospora und des Didiums.
3. Wie oft ist in ihrem Bezirke gespritzt und geschwefelt worden?
4. Auftreten anderer Krankheiten, wie Sang, Gelbsucht, Traubensäule u. f. w. und deren Bekämpfung.
5. Auftreten des Heu- und Sauerwurms. Mutmaßlicher durch dessen Verheerungen veranlaßter Ernteaussall. Bekämpfungsmaßnahmen.
6. Auftreten anderer Rebschädlinge, wie Zigarrenwickler, Springwurm, Dickmaulrüssler, Schreiber u. f. w. und deren Bekämpfung.
7. Beschädigung der Reben durch Fröste, Gewitter, Hagelschlag u. f. w. Mutmaßlicher Ernteverlust.
8. Verlauf der Blüte.
9. Mutmaßlicher Ernteertrag. (Voller, Halber, Viertel Herbst u. f. w.)
10. Sonstige Bemerkungen.

Mit dem kommenden Jahre werden in den verschiedenen Ortschaften des Weinbaugesbietes Fangtöpfe zur Beobachtung des Mottenfluges angebracht werden. Die Lokalbeobachter sind ersucht, den Weinbauaufsichtskommissar über den Beginn und den Verlauf des Fluges auf dem Laufenden zu halten. Auf diese Weise wird es uns ermöglicht werden, den Winzern durch öffentlichen Anschlag die nötigen Anhaltspunkte über die zur Bespitzung geeignete Zeit zu erteilen.

Anlage von Wegen und Pfaden in den Weinbergen

Eine wesentliche Erleichterung kann die Schädlingsbekämpfung durch die Verbesserung der Wegeverhältnisse in den Weinbergen erfahren. Wir haben denn auch in den vergangenen Jahren dem Studium dieser Frage unsere volle Aufmerksamkeit gewidmet. Als 1911 die Kammer einen außergewöhnlichen Kredit von 25 000 Fr. im Interesse der Schädlingsbekämpfung bewilligte, beging der Weinbauaufsichtskommissar mit einem Mitglied der Weinbaukommission sämtliche weinbautreibende Ortschaften, um mit den Vorstandsmitgliedern der Winzervereine die Verwen-

ding des Kredites zu besprechen. Die große Mehrzahl der Beteiligten äußerte sich in dem Sinne, daß durch Anlage von Wegen und Pfaden in den Weinbergen dem Weinbau am wirksamsten geholfen werden könne. Außer den auf das Ackerbaubudget bewilligten Subsidien wurden von oben erwähntem Kredit Zuschüsse im Betrage von 17 090 Fr. zur Anlage von Wegen bewilligt.

Nachstehendes Verzeichnis gibt die Lage der Wege, ihre Länge sowie die Ausgabe an, die der Bau derselben verursacht hat:

Gemarkung	Lage	Länge der Wege in Metern	Kostenpunkt Fr.
A. — Kanton Grevenmacher.			
Ahn	Palmberg	325	9 000
Ehnen	auf der Burg	2 060	10 500
Grevenmacher	im Dearel	225	4 000
Grevenmacher	Rosenberg	675	10 000
Manternach	in der Fels	1 560	11 400
Wormeldingen	Röppchen	1 310	52 000
Niederdonven	auf Luschacker	3 620	33 000
Total:		9 775	129 900
B. — Kanton Remich.			
Bech-Kleinmacher	In der Beeschler	500	6 611
Bech-Kleinmacher	Gottesgrof	268	1 952
Bech-Kleinmacher	Lauschlag	1 250	18 455
Lenningen	auf Fortgeshof	3 748	2 100
Lenningen	Wangertsberg	952	4 275
Mondorf	Unter Woor	357	1 309
Remerschen	auf der Reidt	1 040	15 000
Schwebfingen	Homelsberg	440	800
Schwebfingen	Kolteschloch	184	750
Stadtbredimus	Elzebechel	500	4 100
Stadtbredimus	Hannsfeld	280	2 600
Stadtbredimus	Hinter der Kirch	1 860	19 650
Waldbredimus	Kröberg	338	1 600
Wellenstein	Ahnefeld	Beschotterung	3 000
Wellenstein	hinter Koerschilt	655	5 000
Wintringen	hinter Fels	490	4 200
Wintringen	Weißentälchen	Beschotterung	8 200
Total:		12 862	99 602

Folgende Anlagen befinden sich noch im Studium.

A. — K a n t o n G r e v e n m a c h e r.

Ahn — Fortsetzung des Palmberger Weges.

Ahn — Fortsetzung des Weges „auf der Köpp“.

Grevenmacher — Pfade „in der Fels“.

Ehnen — Ehnerberg.

Niederdonven — Gehlenberg.

Machtum — Im Beckerfeld.

Mertert — Bocksberg.

Wormeldingen — auf Scheid.

B. — K a n t o n R e m i c h.

Remich — Hopertsbour.

Durch Rundschreiben des Weinbauaufsichtskommissars vom 17. November 1913 sind die Gemeinderäte und Winzervereine aufgefordert worden, die Weinbergslagen namhaft zu machen, in welchen die Anlage von Wegen und Pfaden not tut.

Vogelschutz

Wie bereits in der letzten Denkschrift hervorgehoben wurde, hat sich die Weinbauleitung von jeher bemüht, die Vögel im Bereiche der Möglichkeit zu der Schädlingsbekämpfung heranzuziehen. Wenn auch der Nutzen dieser Tiere im Kampfe gegen die Insekten nicht überschätzt werden darf, so möchten wir dennoch der Hilfe derselben nicht gerne entraten. Die Bekämpfung der Rebfeinde ist eine Lebensfrage für unseren Weinbau geworden. Dieselbe ist so schwierig und vielfältig, daß jede, auch die kleinste Mitwirkung an diesem Werke, mit Freuden zu begrüßen ist. Zu wiederholten Malen haben wir denn auch die Winzerbevölkerung aufgefordert, durch Vornahme von geeigneten Maßnahmen die Erhaltung und Vermehrung der Vogelwelt zu fördern. Zu der großen Anzahl im Weinbauggebiet bereits angebrachten Nistkästen kamen im Jahre 1913 noch weitere hinzu. Die Gemeinde Bous bezog

90, die Gemeinde Wellenstein 220 und der Winzerverein von Ahn 24 Stück Berlepsch'sche Höhlen. Doch können die Vogelschutzbestrebungen nur dann den gewünschten Erfolg haben, wenn der Winzerbevölkerung, besonders aber der heranwachsenden Jugend, Verständnis für diese Bewegung beigebracht wird und sie zur Schonung dieser Nützlinge angehalten werden. Hier steht unseren Erziehern noch ein weites und fruchtbares Feld offen.

Düngungsversuche

Die im Jahre 1910 begonnenen Düngungsversuche wurden in den Berichtsjahren 1912 und 1913 weiter geführt. Die vorzügliche Wirkung der Volldüngung auf das Wachstum und den Behang der Stöcke konnte auch in diesen Versuchen festgestellt werden. Leider wurden die Ernten durch die Unbill der Witterung und das Auftreten der Rebschädlinge so verringert, daß an die Aufstellung einer Rentabilitätsberechnung, wie wir eine solche in der letzten Denkschrift veröffentlicht haben, nicht gedacht werden konnte.

Die Staatsrebschule von Remich

Im Jahre 1892 wurde die erste staatliche Rebschule in Remich in einem 60 Ar großen Ackerstück angelegt. Als Ende 1903 die zwölfjährige Pachtdauer dieser Parzelle abgelaufen war, wurde zunächst ein geeignetes, 39 Ar großes Grundstück für die Anlage einer neuen Rebschule in Pacht genommen. Dasselbe hat eine ziemlich günstige, etwas nach Südwest geneigte Lage und einen guten, tiefgründigen, mittelschweren Tonboden, welcher nach der in der Versuchstation in Ettelbrück vorgenommenen Bodenanalyse 6,7 Prozent kohlenfauern Kalk und 3,3 Prozent Magnesia enthält.

Vor dem Auspflanzen der Blindhölzer wird der Boden auf eine Tiefe von 50 Cm. rigolt, welche Tiefe nach den hier gemachten Erfahr-

ungen vollständig genügt. Beim Setzen des Blindholzes kommt hierbei der untere Teil desselben noch einige Centimeter weit in die unten liegende gute Erde und findet so die möglichst günstigen Bedingungen für eine kräftige Wurzelbildung.

Das Blindholz wird von Winzern bezogen, deren Weinberge sich durch sorgsame Pflege und große Fruchtbarkeit, sowie durch schönes Tragholz auszeichnen. Künftighin wird den Lieferanten des Blindholzes zur Bedingung gemacht, im Laufe des Sommers die etwaigen schlechten, wenig ertragreichen Rebstöcke vermittelt ihnen zur Verfügung gestellter, eigens zu diesem Zwecke angefertigter Marken aus Blech oder mit irgend einer Farbe zu kennzeichnen, um diese Stöcke vom Schneiden des Blindholzes auszuschließen. Die Aufbewahrung des Blindholzes nach der Einlieferung bis zur Zeit des Auspflanzens in die Rebschule erfolgt entweder durch Einlegen desselben in feuchten Sand oder durch Einlegen und Bedecken mit Erde an einem kühlen Ort, um das zu frühe Austreiben möglichst zu verhindern. Da das früher hier übliche Einlegen in Sand sich weniger gut bewährt hat, so wird das Blindholz jetzt an einer, an der Nordseite der Schutzhütte reservierten, vor den erwärmenden Sonnenstrahlen geschützten Stelle in die Erde eingelegt.

Es werden hier jährlich 60 000 bis 80 000 Stück Blindholz ausgepflanzt, welche bei erwünschten Witterungsverhältnissen im günstigsten Falle 30 000 bis 35 000 brauchbare Wurzelreben liefern.

Für das Auspflanzen des Blindholzes in die Rebschule wird kein bestimmter Termin eingehalten. Der Zeitpunkt wird von der Witterung und der Beschaffenheit des Bodens abhängig gemacht. Während früher erst im Monat März oder April mit dem Auspflanzen begonnen wurde, haben wir hier seit mehreren Jahren bereits im Monat Dezember gepflanzt und diese Arbeit bei günstigem Wetter im Laufe des Winters beendet. Dieses Verfahren hat den großen Vorteil, daß der Boden sich bis zum Frühjahr vollständig setzt und daß das Blindholz selbst bei andauernder trockener Witterung in den Frühlingsmonaten infolge der Winterfeuchtigkeit gut austreibt. Von den im Dezember 1910

eingelegeten 60 000 Stück Blindholz konnten im Herbst 1912 nahezu 28 000 Stück tadellose, zweijährige Wurzelreben an die Winzer abgegeben werden.

Von unsern einheimischen Reben werden in der Rebschule von Remich vorwiegend Kleinberger und Sylvaner, in geringerer Menge auch Ruländer gezogen. Die Rieslingrebe wird im Kanton Remich fast gar nicht gepflanzt. Nach Sylvanerreben ist alljährlich eine große Nachfrage, weil erfahrungsgemäß diese Sorte weniger empfindlich in der Blüte und wegen ihrer gedrungenen Beeren auch widerstandsfähiger gegen die tierischen Schädlinge der Trauben ist. Auch liefert der Sylvaner, namentlich in der Mischung mit Kleinberger oder Riesling, einen recht guten Wein. Leider ist es nicht möglich, eine genügende Menge Blindholz dieser Sorte zu beschaffen, um allen Anforderungen gerecht zu werden.

In den Ackerstücken, welche in den Jahren 1892 bis 1904 zur Anlage von Rebschulen dienten, wurde bereits die Beobachtung gemacht, daß dort, wo mehrere Jahre hintereinander Blindholz für die Heranzucht von Wurzelreben gepflanzt wurde, sich schon nach 6 bis 7 Jahren eine gewisse Rebenmüdigkeit des Bodens einstellte. Diese äußerte sich dadurch, daß trotz sorgfältiger Pflege und reichlicher Düngung die ausgepflanzten Blindhölzer ein schlechteres Gedeihen zeigten, so daß nach und nach nur mehr ein geringer Prozentsatz an brauchbaren Wurzelreben erzielt wurde. Diese Rebenmüdigkeit stellte sich in den beiden gepachteten Parzellen von ganz verschiedener Bodenart dennoch in gleichem Maße ein.

Ueber die Ursachen der Rebenmüdigkeit des Bodens, welche ebenfalls in den Rebschulen des Auslandes beobachtet wurde, ist bis jetzt nichts Bestimmtes bekannt. An dem Weinbau-Institut in Geisenheim werden zur Zeit interessante Versuche zur Lösung dieser Frage gemacht, deren Abschluß und Schlußfolgerungen wir mit Spannung entgegensehen.

Um der Rebenmüdigkeit des Rebschulbodens einigermaßen vorzubeugen, wird jetzt jedes Einschulquartier nur zweimal nacheinander, also während vier aufeinanderfolgenden Jahren mit Reben bepflanzt, im fünften Jahre der Ruhe überlassen und zum Zwecke der Gründüngung

mit Wicken bestellt. Die im Jahre 1905 angelegte Rebschule wurde bereits zum größten Teil in Versuchsweinberg umgewandelt und mit veredelten Amerikanerreben bepflanzt. Für die Heranzucht unveredelter einheimischer Wurzelreben wurde im Jahre 1912 eine 39 Ar große, neben der alten Rebschule liegende Parzelle gepachtet.

In den Jahren 1904 bis 1912 einschließlich wurde die nachstehend bezeichnete Anzahl Wurzelreben aus der Staatsrebschule von Kemich an die Winzer abgegeben.

1904	17 800	Stück
1905	31 175	„
1906	6 500	„
1907	6 315	„
1908	19 800	„
1909	10 770	„
1910	7 025	„
1911	26 645	„
1912	27 875	„

Im Ganzen 153 905 „

In den Jahren, in welchen nur eine geringe Menge Wurzelreben erzielt wurde, waren die jungen Pflanzen entweder im Herbst nach der Anpflanzung durch früh eintretende Fröste oder im Frühjahr des darauffolgenden Jahres durch Spätfröste vernichtet worden.

Im Durchschnitt dieser 9 Jahre betragen die Gestehungskosten für 100 Stück zweijährige Wurzelreben 11,60 Franken.

Die Staatsrebschule von Grevenmacher

Die Anlage der Rebschule von Grevenmacher erfolgte im Jahre 1899. Sie wurde, den Bedürfnissen entsprechend, zu verschiedenen Malen vergrößert und hat heute einen Flächeninhalt von 122 Ar. Davon werden etwa 400 Qm. als Schnittholzanlage für Amerikanerunterlagen verwandt. Weitere 200 Qm. sind mit auf reblausfesten Unterlagen

stehenden einheimischen Reben bestockt. Der übrige Raum dient ausschließlich zur Anzucht von Wurzelreben, deren Absatz, seit dem Auftreten der Reblaus zu Wormeldingen und dem Anpflanzungsverbot von Reiflingen in den verseuchten Gebieten, bedeutend gestiegen ist. Um auch in trockenen Jahren die Ergiebigkeit der Anlage nach Möglichkeit zu steigern, ist das Grundstück an die Wasserleitung zu Grevenmacher angeschlossen worden.

Vom Jahre 1904 bis 1910 einschließlich wurden aus der Rebschule von Grevenmacher 81 245 Wurzelreben an die Winzer abgegeben. Im Jahre 1911 wurden 22 000 und im Jahre 1912 28 323 Stecklinge verkauft. Im Jahre 1913 können schätzungsweise nur 16 300 Stück abgegeben werden, da der Bestand an einjährigen Würzlingen durch die Herbstfröste des Vorjahres eine große Einbuße erlitten hatte. Im ganzen wurden seit 1904 147 863 Pflanzen verabfolgt. In dieser Zahl sind die Pflanzen zweiter Wahl nicht einbegriffen, deren Abgabe unentgeltlich geschieht.

Der Verkauf der zweijährigen Wurzelreben aus den Anlagen von Grevenmacher und Remich erfolgt unter nachstehenden Bedingungen:

A. — Bei Abgabe bis zu 500 Stück einschließlich beträgt der Verkaufspreis:

1) für nachweisbar unbemittelte Winzer 1.25 Fr. per Hundert.

2) für die Einwohner der Ortschaften Ehen und Wormeldingen, in welchen die Heranzucht von Reiflingen verboten ist, und die durch die Mißernten der letzten Jahre besonders betroffen worden sind, 2.50 per Hundert;

3) für alle anderen Winzer 3.75 Fr. per Hundert.

B. — Bei Verabfolgung von über 500 Stück ist der Preis für jedes Hundert auf 6.25 Fr. festgesetzt.

Diese letzte Bestimmung ist getroffen worden, um besonders den Kleinwinzern die Vorteile des billigen Bezugs von einwandfreiem Pflanzmaterial zu sichern. Der Großbesitzer ist schon eher imstande, durch Anlage von Rebschulen seinen Bedarf an Würzlingen zu decken. Übrigens

soll der Zweck unserer Rebschulen nicht darin bestehen, die Winzer zu Neuanlagen zu ermutigen, sondern ihnen gut entwickelte und fruchtbare Pflanzen zum Ausfüllen der Lücken im Weinberge zu verschaffen. Da die Gesteungskosten der Wurzelreben mit 10—12 Fr. per Hundert nicht zu hoch veranschlagt sind, so ist das Opfer, welches die Weinbauleitung bezw. der Staat alljährlich durch Abgabe von billigem und in jeder Hinsicht einwandfreiem Setzmaterial zur Verbesserung des Rebenbestandes bringt, recht anerkanntenswert.

Unterrichtswesen

Eine Weinbauschule besteht bis heute nicht im Großherzogtum. Die Gründung einer solchen dürfte sich übrigens kaum rechtfertigen, da trotz des Interesses, das die Winzer für eine fachliche Belehrung bekunden, infolge der geringen Ausdehnung unseres Weinbaugebietes und des Mangels an Arbeitskräften, der Besuch derselben notgedrungen ein äußerst schwacher bleiben würde. Um trotzdem den Winzern Gelegenheit zu geben, sich die vielfachen Erfahrungen zu nuze zu machen, die auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellerwirtschaft durch die Fachwissenschaft und durch die Praxis gesammelt worden sind, wurde zuerst im Jahre 1911-12 seitens des Weinbauaufsichtskommissariates die Abhaltung von Winterkursen über Weinbau und Kellerwirtschaft angeordnet.

Die Kurse fanden in den Jahren 1911-1912 in den Ortschaften Grevenmacher, Wormeldingen und Remich und im Jahre 1912-1913 in den Ortschaften Wormeldingen und Wintringen statt. Das von der Weinbaukommission aufgestellte Programm der letztjährigen Kurse umfaßte nachstehende Gegenstände:

A. — Weinbau.

1. Tag.

Eröffnung.

Vormittags.

Wie ist die Neuanlage eines Weinbergs auszuführen und welches Pflanzmaterial soll dazu verwendet werden? Wie sind ältere Wein-

berge durch Zeilen, Verjüngen oder Vergruben ertrags- und lebensfähiger zu machen?

Nachmittags.

Welche Rebsorten sind die passendsten für unsere luxemburgische Obermosel und welches sind die Ansprüche derselben an Klima, Lage, Boden und Bebauung?

2. Tag.

Vor- und Nachmittags.

Die rationelle Weinbergsdüngung und ihre Wirkung mit besonderer Berücksichtigung der Bodenverhältnisse der luxemburgischen Mosel.

3. Tag.

Vormittags.

Die Frühjahrsbehandlung der Reben vom Schnitt bis zur Grünbehandlung.

Nachmittags.

Die Sommerbehandlung der Reben bis zum Herbst.

4. Tag.

Vor- und Nachmittags.

Unter welchen Schädlingen hat, neben der Reblaus, unser heimisches Weinbaugebiet in letzter Zeit besonders zu leiden und mit welchen Mitteln sollen dieselben auf Grund der neuesten Erfahrungen und Versuche bekämpft werden?

5. Tag.

Vormittags.

Der dermalige Stand der Reblausfrage im Großherzogtum.

Nachmittags.

Praktische Demonstrationen im Weinberg, eventuell Besichtigung einer größeren Weinbau-Domäne.

B. — Kellerwirtschaft.

1. Tag.

Vormittags.

Wie soll geherbstet werden und wie sollen die Räumlichkeiten, Geräte

und Gefäße beschaffen sein, welche den Most zu gewinnen und aufzunehmen bestimmt sind? — Kelterhaus und Keller.

Nachmittags.

Behandlung der Fässer, Gärung des Mostes, Verwendung der Reihhefe.

2. T a g.

Vormittags.

Wie bestimmt man den Zucker- und Säuregehalt des Mostes? Praktische Demonstrationen.

Das Weingefetz und seine Anwendung auf die hiesigen Verhältnisse.

Nachmittags.

Ueber die Behandlung des Mostes bis zu seinem Ausbau als flaschenreifer Wein.

3. T a g.

Vormittags.

Welches sind die hierlands gewöhnlich vorkommenden Weinkrankheiten? Wie entstehen sie und wie werden sie abgewehrt oder geheilt?

Nachmittags.

Ausflug in eine größere Kellerei.

Im Jahre 1911-1912 wurde der Unterricht zu Grevenmacher von 39, zu Remich von 95 und zu Wormeldingen von 94 Winzern besucht. Die Teilnehmer an den Kursen über Weinbau machten, über 120 an der Zahl, einen Ausflug nach dem Avelerberg bei Trier zur Besichtigung der großen Domanialmusterweinberge nebst den dazu gehörigen prachtvollen Kelterhauseinrichtungen, Gärkeller, Lagerkeller u. s. w.

Die Kurse über Kellerwirtschaft wurden abgeschlossen durch die Besichtigung der neu und modern eingerichteten Kellereien der Firma Ley & Steinmez in Grevenmacher, der Weinhandlungen Julius Berger und Sohn, Dühr Conrad Fehres und Frix Orth in Trier. Hier wurde den Kursisten die Gelegenheit geboten, einen Einblick in die mannigfaltigen, mitunter sehr verwickelten Einrichtungen größerer Kellereien⁹

lagen zu gewinnen und den praktischen Demonstrationen des Schönnens und des Filtrierens beizuwohnen.

Im Jahre 1912-1913 war die Beteiligung an den Belehrungen nicht minder rege. Den Vorträgen zu Wintringen wohnten 75, denjenigen zu Wormeldingen 73 Personen bei. Im Anschluß an dieselben fand ein Ausflug nach Serrig an der Saar statt, allwo die großzügigen Weinberg-, Kelterhaus- und Kellereianlagen des preußischen Landwirtschaftsministers von Schorlemer, die in aller Hinsicht mustergiltigen, etwa 7 Hektar umfassenden Neupflanzungen des Weingutsbesizers und Sektfabrikanten Wagner aus Saarburg und die geräumigen, musterhaften Kellereien des Notars Knepper aus Remich einer eingehenden mehrstündigen Besichtigung unterzogen wurden.

Den Herren, die in äußerst zuvorkommender Weise den Teilnehmern an den Winterkursen die Besichtigung ihrer Anlagen gestattet und in freundlicher Weise die Führung durch dieselben übernommen haben, sei an dieser Stelle für den gastlichen Empfang neuerdings bestens gedankt.

Neben den inländischen Fachleuten wurde zur Abhaltung des Unterrichtes die Mitwirkung der H. Müller, Direktor der Weinbauschule zu Trier und Würzner, Weinbauinspektor zu Saarburg in Anspruch genommen.

Die Kurse sollen auch in den kommenden Jahren beibehalten werden.

Außer diesen Belehrungen wurden Vorträge über Weinbau und Weinbehandlung abgehalten.

Im Frühjahr und Sommer 1913 fanden praktische Unterweisungen im Rebschnitt und in der Laubbehandlung in den Ortschaften Bous, Machtum, Mertert, Remich, Rosport und Trintingen statt. Entgegen den Erwartungen waren diese Belehrungen, besonders aber diejenigen über die Ausführung der Laubbehandlung recht schwach besucht.

Mit dem Jahre 1913-1914 ist in das Lehrprogramm der Oberprimärschulen von Grevenmacher, Remich, Rosport und Wormeldingen ein vollständiger Kursus über Weinbau und Weinbehandlung eingeschaltet worden. Das Programm dieses Unterrichtes, wie solches von der

Weinbaukommission ausgearbeitet und von der Regierung gutgeheißen worden ist, umfaßt folgende Lehrgegenstände:

1. Lektion. Beschreibung der einheimischen Weinbergtrauben und der bekanntesten Tafeltrauben, ihre Ansprüche an Klima, Boden und ihre Kultur.
2. Lektion. Die Vermehrung des Weinstocks durch Samen, Ableger, Blindholz, Wurzelreben und Beredlung.
3. Lektion. Die Neuanlage von Weinbergen. Das Rigolen, Zeilen, die Pflanzung, Behandlung und Pflege der Neuanlagen in den drei ersten Jahren.
4. Lektion. Der Rebschnitt im allgemeinen und der Schenkelschnitt mit seinen Abweichungen. Die physiologischen Funktionen der Blätter und die Laubarbeiten: Ausbrechen, Entspitzen, Aufbinden, Entfernung der Geize und das Gipfeln.
5. Lektion. Die Düngung der Weinberge: Der Stallmist, Beschreibung der künstlichen Dünger a) Superphosphat und Thomasmehl, b) Chilisalpeter und schwefelsaures Ammoniak, c) kainit und die Kalisalze. Die rationelle Anwendung der Kunstdünger.
6. Lektion. Die pflanzlichen Schädlinge der Rebe. Die bekanntesten und gebräuchlichsten Mittel zu ihrer Bekämpfung.
7. Lektion. Die tierischen Rebschädlinge. Ausführliche Beschreibung des Heu- und Sauerwurms, des Zigarrenwicklers und der Reblaus. Die Bekämpfungsmittel. Vogelschutz.
8. Lektion. Die Weinlese. Mahlen und Kellern der Trauben. Beschreibung der Dechtle'schen Mostwage und ihr rationeller Gebrauch. Die Vorbereitung der Fässer, Einbrennen u. s. w. Die Gärung des Mostes (Erklärung der chemischen Vorgänge bei der Gärung).
9. Lektion. Gesetzgebung, Reblausgesetz. Weingesetz.

Die Frage unterliegt noch dem Studium, auf welche Weise das Lehrpersonal ebenfalls am besten zur Erteilung des Unterrichtes im Weinbau an den Oberprimär- und Fortbildungsschulen ausgebildet werden kann.

Die Regierung gewährt außerdem den Winzern Zuschüsse zu den Kosten ihrer beruflichen Ausbildung im Auslande. In den Jahren 1912 und 1913 wohnten den Reblauskursen in Geisenheim 7 bzw. 5 Luxemburger bei.

Die Provinzialweinbauschule in Trier wird im Schuljahr 1913-14 von einem luxemburger Schüler besucht.

Am 1. September 1912 wurde unter dem Titel „Luxemburger Weinzeitung“, Fachschrift für Weinbau, Kellerwirtschaft und Weinhandel ein Blatt ins Leben gerufen, welches zum Zwecke hat, den Winzer mit sämtlichen Neuerungen auf dem Gebiete des Weinbaues und der Kellertechnik vertraut zu machen. Unter anderm werden die Versuche, die das Weinbauaufsichtskommissariat zur Bekämpfung der Rebschädlinge an den verschiedenen Punkten des Weinbaugebietes veranstaltet, in dieser Fachschrift stets eingehend besprochen, um sie auf diese Weise zur Kenntnis der Winzer zu bringen. Das Blatt erscheint zweimal monatlich. Es wird staatlicherseits finanziell unterstützt, so daß es den Winzern, die dem Verband der Lokalwinzervereine angeschlossen sind, zu dem bescheidenen Jahrespreise von einem Franken per Jahr zugestellt werden kann.

Das Verbot der Nachlese und die Weinbergssperre

Die Nachlese in den Weinbergen, die durch Art. 21, Tit. II. des Gesetzes vom 28. September—6. Oktober 1791 gestattet war, ist eine der wenigen Fragen gewesen, über welche bei allen Winzern nur eine Meinung herrschte. Allgemein war man darin einig, daß dieser veraltete Gebrauch mit den Grundsätzen des modernen Weinbaues sich nicht mehr vereinigen ließe. Es war daher selbstverständlich, daß die Winzervereine und die Gemeinderäte, der Verband der Lokalwinzervereine und die Weinbaukommission den Gesetzesantrag um Abschaffung dieses Rechtes auf das Wärmste unterstützten. In der Sitzung der Abgeordnetenversammlung vom 21. Mai 1913 wurde der diesbezügliche Initiativantrag mit 35

gegen 2 Stimmen angenommen und durch landesherrlichen Beschluß vom 6. Juni 1913 zum Gesetz erhoben.

Die ebenso wichtige Frage der Weinbergsperrre und Veseordnung ist ebenfalls den beiden Körperschaften, denen die Vertretung der Winzerinteressen obliegt — Weinbaukommission und Winzervereinsverband — zur Beratung unterbreitet worden. Die Weinbergsperrre (ban de vendanges) ist durch Tit. I, Art. 1, Sekt.V des Dekretes vom 28. September — 6. Oktober 1791 geordnet. Allgemein wird anerkannt, daß diese Vorschrift der Vornahme von ungerechtfertigten Frühlesen sowie dem Traubendiebstahl einen mächtigen Damm entgegenstellt und daß durch ihre Beobachtung Beschädigungen, die durch das Durchqueren von nicht abgeernteten Weinbergen entstehen, vermieden werden. Andererseits kann aber eine zu engherzige Anwendung der Veseordnung manchen Weinbergbesitzer, besonders aber den Eigentümer von Weinbergen mit gemischtem Saß oder mit frühreifenden Traubensorten, in seinen Interessen erheblich schädigen. Hoffentlich wird es uns gelingen, eine Lösung zu finden, welche den verschiedenen entgegengesetzten Interessen gerecht wird.

Die Winzervereine

Der Tätigkeit unserer Winzervereine ist, in Anbetracht der mannigfachen Bedürfnisse des Weinbaues, ein weites Arbeitsfeld geboten. Da zudem die Mehrzahl der Vereinsmitglieder einen mehr oder weniger ausgedehnten Ackerbau betreibt, ist der in den letzten Jahren festgestellte Aufschwung der Geschäftstätigkeit unserer Vereine leicht begreiflich.

Befolgt die Vereine auch nur im Anfang die Hebung des Weinbaues durch gemeinsame Belehrungen, Abhalten von Vorträgen u. s. w., denen sich nach und nach die praktische Seite des Vereinswesens anschloß, wie gemeinschaftlicher Einkauf von Bedarfsartikeln, Beschaffung von Weinbau- und Kellergerätschaften, deren Ankauf für den einzelnen nicht lohnend oder zu kostspielig gewesen wäre, der Lauf der Zeit

hat das Wirken der Lokalvereine fast ausschließlich auf dies letztere, wirtschaftlich praktische Gebiet verlegt. Durch die Organisation des gemeinsamen Bezugs von Kupfervitriol und Schwefel, sowie durch die infolge der staatlichen Zuschüsse ermöglichte Anschaffung von Maschinen und Geräten haben übrigens Regierung und Weinbaukommission den Genossenschaften das Arbeitsfeld angewiesen, auf welchem sie ihre Tätigkeit nutzbringend und fast unbeschränkt ausüben können.

Daß der von den Behörden hierin befolgte Weg der richtige war, geht aus dem Umstande hervor, daß besonders die Vereine eine zunehmende Mitgliederzahl zu verzeichnen haben, welche eine ausgedehnte geschäftliche Tätigkeit entfalten.

Zur Ueberwachung der Verwendung aller den Vereinen gemachten staatlichen Zuwendungen und des gesamten Geschäftsbetriebes hat die Großh. Weinbaukommission von jeher alljährlich eine Rechnungsablage gefordert. Mit der Zunahme der Geschäftstätigkeit und des jährlichen Umsatzes hat sich diese Kontrolle als unumgänglich notwendig erwiesen, da die mit der Verwaltung des Vereinsvermögens betrauten vielfach ungeschulten Organe nicht überall ihrer Aufgabe gewachsen waren. Die anfänglich festgestellten Mißstände haben sich erfreulicherweise in den letzten Jahren infolge dieser Kontrolle merklich gebessert. Leider sind aus obigem Grunde nicht alle zur Bearbeitung vorliegende Berichte vollständig: so haben z. B. nur 24 Vereine den Betrag der in Art. 3 des Gesetzes vom 27. März 1900, die Organisation der landwirtschaftlichen Genossenschaften betreffend, vorgesehenen Haftpflicht angegeben. Verschiedene Vereine haben nicht alle gemeinschaftliche Bezüge eingetragen oder nicht getrennt vermerkt, u. s. w. Immerhin aber ermöglicht nachstehende Zusammenstellung, einen Ueberblick über das Wirken und den Stand unserer Winzervereine am Schluß des Jahres 1912 zu gewinnen.

Nach dem Zusammenschluß der beiden Vereine von Bürmeringen und dem Eingehen des Vereins von Wasserbillig, zählt das Großherzogtum zur Zeit 37 Winzervereine mit 1929 Mitgliedern. Der jährlich zu entrichtende Beitrag schwankt zwischen 1,25 und 3,75 Franken.

Zur Bildung des Gesellschaftsfonds werden Anteilscheine von 1,25 bis 10 Fr. ausgegeben. Für 24 Vereine beträgt die Gesamthaftpflicht im Total 206 950 Fr.

Die Jahresrechnung sämtlicher Vereine ergibt folgendes Resultat:

Einnahmen:

1 a.	Ueberschuß an Einnahmen vom Jahre 1911 . . .	9 589.55	Fr.
b.	Rückständige Einnahmen des vorigen Jahres . .	3 840.08	"
2 a.	Jahresbeiträge	2 948.57	"
b.	Eintrittsgeld	116.62	"
c.	Geschäftsanteilscheine	38.75	"
3 a.	Verbandsbeiträge	215.25	"
b.	Abonnementsgebühren auf die Weinzeitung . .	42	"
4	Staatssubsidien:		
1)	für Weinbau	12 024.60	"
2)	für Ackerbau	2 375	"
5	Erstattung von gemeinschaftlichen Bezügen:		
a.	Weinbauartikel:		
	Kupfervitriol	31 624.99	
	Schwefel	5 651.30	
	Kalk	175.05	
	Rebpfähle	8 605.27	
	Bindmaterial	3 134.01	
	Andere Weinbaubedarfsartikel . .	108	
		<hr/>	
		49 298.62	"
b.	Chemische Dünger:		
	Thomasmehl	61 659.79	
	Chilisalpeter	9 045.85	
	Ammoniak	6 494.67	
	Kalisalz	486.62	
	Kainit	899.58	
	Guano	2 479.04	
	Superphosphat	724.80	
		<hr/>	
		81 790.35	"
c.	Sonstige Bedarfsartikel:	23 488.46	"
6	Ertrag der Gerätetagen	2 269.48	"
7	Aufgenommene Anleihen	9 446.75	"
8	Verschiedene Einnahmen	8 119.64	"
		<hr/>	

Total der Einnahmen: 205 603.72 Fr.

Ausgaben:

9	Ueberschuß der Ausgaben vom Jahre 1911 . . .	2 916.16	Fr.
10	Verwaltungskosten (Büreaukosten, Gehälter, - Portoauslagen, Versicherungsgebühren)	4 460.99	"
11	Beitrag zu dem Allgemeinen Verband	887.25	"
12	Abonnemente auf die Luxemburger Weinzeitung	221.25	"
13	Vereinsbibliothek, Zeitschriften	108	"
14	Gemeinschaftliche Bezüge (inkl. Fracht- und andere Kosten)		
	a. Weinbauartikel:		
	Kupfervitriol	31 774.89	
	Schwefel	5 199.43	
	Kalk	179.70	
	Rebpfähle	10 029.44	
	Bindmaterial	2 973.78	
	Andere Weinbaubedarfsartikel	138.02	
		<hr/>	50 295.26 "
	b. Chemische Dünger:		
	Thomasmehl	59 565.85	
	Chilifaltpeter	8 987.39	
	Ammoniak	6 116.62	
	Kalifalz	875	
	Kainit	896.66	
	Guano	2 391.76	
	Superphosphat	721.56	
		<hr/>	79 554.84 "
	c. Sonstige Bedarfsartikel:	22 469.99	"
15	Neuanschaffung von Maschinen und Gerätschaften:		
	1) für Weinbau	2 663.30	"
	2) für Ackerbau	1 879.31	"
16	Reparaturkosten	1 502.66	"
17	Bau- und Unterhaltskosten von Lokalen und Schuppen	6 176.53	"
18	a. Rückzahlung der aufgenommenen Anleihen	5 161.05	"
	b. Zinsen der aufgenommenen Anleihen	632.51	"
19	Verschiedene Ausgaben	4 010.12	"
20	Unbeitreibbare Rückstände	69.25	"
12	Ausstehende Beträge	5 839.43	"

Total der Ausgaben: 188 847.90 Fr.

Schulden:

23 Vereine verzeichnen an Geschäftsschulden	27.703.28 Fr.
Betrag der ausgegebenen Geschäftsanteile	1 792.50 "
	<hr/>
Total:	29 495.78 Fr.

Stand des Vermögens am Schluß des Rechnungsjahres:

1 Barvorrat in Kasse	16 755.82 Fr.
2 Ausstehende Beträge	5 839.43 "
3 Depots bei der Sparkasse	2 081.44 "
4 Warenbestände	3 192.72 "
5 Vereinslokale und sonstige Immobilien	138 880 "
6 Möbel	2 045 "
7 Vereinsbibliotheken	2 775 "
8 Weinbau- und Kellergerätschaften	32 569.85 "
9 Ackerbaugerätschaften	37 858 "
	<hr/>
Total:	241 997.26 Fr.

Ab die Schulden 29 495,78 Fr.

Bleibt Wert 212 501.48 Fr.

Der Verband der Lokalwinzervereine

Am 28. Mai 1911 fand auf Einladung des Präsidenten der Weinbaukommission zu Remich eine Winzerversammlung statt, die zum Gegenstand ihrer Besprechung den Zusammenschluß der Lokalvereine zu einem Verbands hatte. Von den 39 Vereinen hatten 30 Vertreter zu dieser Versammlung entsandt. Begeisterte Anhänger für den Zusammenschluß der Vereine waren wenige erschienen. Diejenigen, die sich nicht direkt ablehnend verhielten, nahmen die Gründung des Verbandes, von dessen Wirken sie sich keine rechte Vorstellung machen konnten, zum Teil mit Gleichgültigkeit auf. Diese Haltung fand ihren Ausdruck in der Abstimmung, in welcher sich 16 Vereine zustimmend, 13 abwartend und 1 ablehnend äußerten. Es wurde ein provisorischer Vorstand ernannt,

der unter dem Vorsitz des Präsidenten der Weinbaukommission die Statuten ausarbeiten sollte. Eine zweite Generalversammlung zur Konstituierung des Verbandes wurde auf den 14. Januar 1912 anberaumt. Der Vorsitzende legte noch einmal Zweck und Ziele des Verbandes auseinander und betonte, daß besonders in den letzten Jahren, wo der Weinbau an den Winzer die höchsten Anforderungen stelle, ein gemeinsames Wirken aller Beteiligten mehr denn je vonnöten sei. Auf diese überzeugenden Worte traten die meisten der anwesenden Delegierten aus ihrer Reserve heraus. Von den 21 vertretenen Vereinen erklärten 26 ihren Beitritt zum Verband. Das Verbandsstatut, wie es von dem provisorischen Komitee abgefaßt worden war, wurde nach einigen belanglosen Textesänderungen unbeanstandet von der Versammlung angenommen. Gemäß Artikel 2 des Statuts bezweckt der Verband

a) Die Besprechung aller wichtigen Fragen, welche den heimischen Weinbau betreffen. Die diesbezüglichen Beschlüsse werden der Regierung durch die Großh. Weinbaukommission übermittelt.

Ebenso hält sich der Verband stets zur Verfügung der Regierung, falls dieselbe es für ratsam erachtet, in wichtigen Fragen über Weinbau sein Gutachten einzunehmen.

b) Die zeitgemäße berufliche Weiterbildung seiner Mitglieder durch theoretische und praktische Belehrungen in Wort und Schrift, durch Demonstrationen im Weinberg und im Keller über alle Fragen, die den Weinbau und die Kellerwirtschaft betreffen.

c) den gemeinsamen Einkauf, für die Mitglieder, einzelner oder sämtlicher Verbrauchsstoffe und Gegenstände, die zu einem rationellen Betrieb des Weinbaus und der Kellerwirtschaft erfordert sind, nach den jeweiligen Beschlüssen der Generalversammlung.

d) Den genossenschaftlichen Verkauf der den Mitgliedern gehörenden Erzeugnisse des Weinstocks.

Der Verband wird geleitet durch einen Vorstand von 9 Mitgliedern. Der Vorsitzende der Weinbaukommission ist von rechtswegen Präsident des Verbandes. Der Nutzen des Verbandes ist inzwischen allgemein an-

erkannt worden, so daß von den 37 Vereinen bis heute 36 mit einer Zahl von 1748 Mitgliedern ihren Anschluß an denselben bewirkt haben.

Die statutarischen Generalversammlungen fanden statt im Jahre 1912 zu Remich und im Jahre 1913 zu Wormeldingen. Beide waren recht zahlreich besucht. In der kurzen Zeitspanne, die seit der Gründung der Verbandes verfloßen ist, hat diese Körperschaft zu allen Fragen Stellung genommen, die das Interesse unseres heimischen Weinbaues betreffen. Ein Verbandsorgan wurde unter dem Titel „Luxemburger Weinzeitung“ ins Leben gerufen. (Siehe Seite 132.) Die gemeinsame Lieferung von Kupfervitriol und Schwefel an die Winzervereine wurde ebenfalls in den beiden Jahren 1912 und 1913 seitens der Verbandsleitung in die Hand genommen.

Im Jahre 1912 wurden durch Vermittelung des Verbandes
481.30 Zentner Kupfervitriol und
217.96 Zentner Schwefel

und im Jahre 1913

890.60 Zentner Kupfervitriol und
659.10 Zentner Schwefel für Auftrag der Winzervereine bestellt.

Die Organisation unseres Winzerstandes, die in den letzten Jahren große Fortschritte gemacht hat, würde erst dann eine vollständige sein, wenn auch noch der unter d angegebene Zweck des Verbandes — der genossenschaftliche Verkauf der Erzeugnisse des Weinstocks — erreicht würde. Das Weinbauaufsichtskommissariat ist augenblicklich mit dem Studium dieser für unseren Weinbau unter den jetzigen Verhältnissen so hochwichtigen Frage befaßt. Zu Grevenmacher wurde in diesem Herbst ein Versuch zum genossenschaftlichen Weinvertrieb gemacht, der überaus befriedigende Resultate ergeben hat. Ein Versuch, eine ähnliche Organisation zu Rosport zu gründen, ist leider gescheitert.



Nichämter, Imprägnieranstalt

Amtliche Nichungen der Weingefäße werden vorgenommen in den Gemeinden Grevenmacher und Remich, wo mit Hülfe des Staates beschaffte Nichapparate sich befinden. Ein drittes Nichamt wird zur Zeit in der Gemeinde Wormeldingen, zu Ehnen errichtet. Zu diesem Zweck hat die Regierung dem Winzerverein Subsidien im Gesamtbetrage von 1100 Fr. bewilligt.

Eine eigene Anstalt zum Imprägnieren der Rebpfähle besitzt der Winzerverein von Grevenmacher. Die Pfähle werden in rohem Zustande angekauft und in der Anstalt mittelst Kreosotöl imprägniert. Auf diese Weise ist der Verein in der Lage, seinen Mitgliedern zu relativ billigem Preise erstklassig imprägnierte Rebpfähle abzugeben.



Inhaltsverzeichnis

	Seite
Vorwort.	
1. Teil.	
1. Bekämpfung der Reblaus während 1912	7
2. Bekämpfung der Reblaus während 1913	13
3. Uebersicht über die Verbreitung der Reblauskrankheit im Großherzogtum Luxemburg während der Jahre 1907—1913 . . .	17
4. Kosten, welche die Ausführung des Reblausgesetzes seit 1904 verursacht hat	19
5. Desinfektionsdienst	19
6. Rodung von Weinbergsflächen	20
7. Grenzverkehr	21
8. Einteilung des Weinbaugebietes in Weinbaubezirke	24
2. Teil.	
1. Das Sortiment amerikanischer Unterlagsreben	39
2. Die Kulturarbeiten und die Erziehungsmethoden in der Schnittholzanlage	37
3. Das Rebenvortreibhaus	45
4. Die Herstellung der Veredlungen	49
5. Die Rebenveredlungsmaschine St. Severinus	51
6. Die Veredlungen in der Rebschule	55
7. Die direkttragenden Hybriden	56
8. Die Versuchsanlagen mit gepfropften Amerikanerreben . . .	64
9. Bodenuntersuchungen	71
3. Teil.	
1. Weinbau und Weinhandel während 1912 und 1913	87
2. Weinbaufläche und Ernteergebnisse	93

3. Die Ausführung des Weingesezes von 1909	99
4. Schädlingsbekämpfung	102
5. Benachrichtigungsdienst im Interesse der Schädlingsbekämpfung	118
6. Anlage von Wegen und Pfaden in den Weinbergen	119
7. Vogelschuß	121
8. Düngungsversuche	122
9. Die Staatsrebschule von Remich	122
10. Die Staatsrebschule von Grevenmacher	125
11. Unterrichtswesen	127
12. Das Verbot der Nachlese und die Weinbergssperre	132
13. Die Winzervereine	133
14. Der Verband der Lokalwinzervereine	137
15. Nischämter, Imprägnieranstalt	140



Berichtigungen

Auf Seite 7, Zeile 24, soll es heißen: 42 900 Qm.

Auf Seite 94 und 95 soll es heißen: Ernteergebnisse in Fudern.

Auf Seite 96, in der Anmerkung soll es heißen: Kataster von 1898.

Auf Seite 98 soll es heißen: Der Durchschnittsertrag während der Jahre 1904—1913 beträgt für die Gemeinde Wormel-
dingen per Hektar 1840 Fr.

Der Gesamtertrag für das Weinbaugebiet während dieser Jahre beträgt 31 878 169 Fr.

Der Durchschnittsertrag per Jahr und per Hektar beträgt 2013 Fr.

Auf Seite 138, Zeile 9, soll es heißen: Von den 31 vertretenen Vereinen.

