



TRINZINGEN-WALDBREDINUS
REMIGI-STADT BRIDINUS
GREVELDINGEN-LENNIKEN



CANACH-GOSTINGEN
EIHEN-WORMELDINGEN
OBERWORHEDINGEN-AHN

BOUS-ROLLING-ASSEL

ENEGKET
HECHT STARREK

NIEDERDONVEN-OBERDONVEN

ELVINGEN-ERPELDINGEN
MONDORF-ELLINGEN

MÄCHTUNG-GREVENMÄCHER
MÄNTERNACH-LELLIG

BÜRHERINGEN-EMERINGEN
BECH-KLEINNACHER-WELLENSTEL

MERTERT-WASSELBILLIG
MOERSDORF-BORN

WINTRINGEN-SCHWEBSINGEN
SCHENGEN-REMERSCHEM

GIRST-ROS PORT
ECHTER NACH

25^{me} Anniversaire

DE LA FÉDÉRATION VITICOLE DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG . «LUXEMBURGER WINZERVERBAND»

1912 . 1937

25^{me}
Anniversaire

DE LA

FÉDÉRATION VITICOLE
DU GRAND-DUCHÉ
DE LUXEMBOURG

„Luxemburger Winzerverband“

1912 · 1937



IMPRIMERIE SAINT-PAUL, LUXEMBOURG-GARE

L. L. A. A. R. R. Madame
la Grande-Duchesse Charlotte
et Monseigneur le Prince Félix



Vingt-cinquième Anniversaire

DE LA

FÉDÉRATION DES COMICES VITICOLES
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

SOUS LE PROTECTORAT DE MONSIEUR JOSEPH BECH
MINISTRE DE LA VITICULTURE



Introduction

La Fédération des Comices Viticoles, fondée en 1912 fête le 11 septembre 1938 son 25^{me} anniversaire.

Cette fête commémorative a incité le Comité de la Fédération à publier la présente brochure en mémoire d'abord de l'œuvre accomplie pendant l'époque de 25 ans, ensuite pour créer un document appelé à faire la bonne propagande pour nos excellents vins de Moselle.

Dans la période parcourue de 25 ans, la Viticulture de la Moselle Luxembourgeoise a lutté contre maintes grandes difficultés, engendrant parfois la crise. Les intérêts des viticulteurs se sont solidarisés dans leur Fédération, et par l'Union, de grandes difficultés ont été surmontées.

Il nous est un agréable devoir de remercier ici tous ceux qui nous ont aidés dans notre tâche.

Continuons nos efforts communs, et nous pouvons espérer que la Viticulture Luxembourgeoise verra venir de meilleurs temps.

Zum Geleit

Das 25jährige Bestehen des Winzerverbandes bedeutet in der Geschichte des Luxemburger Weinbaues einen Markstein, an dem nicht achtungslos vorbeizugehen ist.

Eine wirtschaftliche Einrichtung, die ein Vierteljahrhundert ungeschwächt überdauert, hat die Proben ihrer Lebensfähigkeit unbedingt erbracht.

Der Winzerverband stellt den Ring sämtl. Winzervereine der Mosel dar, die in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts ins Leben gerufen wurden, so daß sich zu dem silbernen Jubiläum des Verbandes ein goldenes der Vereine gesellt.

Die Erfahrung verflossener Zeiten hat genügend bewiesen, daß der Winzer sich nur schwer und widerwillig in Kollektivitäten einfügen läßt. Von den Urahnen her ist er gewohnt, das überkommene Erbteil oder den durch zähe Arbeit vermehrten Besitz nach eigenem Sinn und bestem Gutdünken zu betreuen. Nur die Not schwerer Zeiten kann bei ihm zwangsmäßig den Zusammenschluß der Einzelnen bewirken.

Das geschah vor beiläufig fünfzig Jahren, beim Befall der Weinberge durch die Peronospora, wo es sich schließlich herausstellte, daß die Beschaffung der unentbehrlichen Bekämpfungsmittel in einwandfreier Qualität am besten auf genossenschaftlichem Wege geschieht.

So war die Grundlage zu den Winzervereinen in den Moseldörfern gegeben, die sich im Laufe der Zeit zu ungleicher Blüte entwickelten und ihren Wirkungskreis weit über das ursprüngliche Ziel ausdehnten.

Es schien nahe zu liegen, daß die isoliert stehenden Lokalvereine sich einmal zusammenfinden würden, um durch eine Zentralorganisation in zielbewußter Art ihre gemeinsamen Interessen zu verteidigen.

Die Anregung dazu kam vom Staats- und Weinbauminister Eyschen, der die Gründung des Verbandes dem damaligen verdienstvollen Distriktskommissar und Präsidenten der Großherzoglichen Weinbaukommission, Fritz Mersch, übertrug. Was der Verewigte für den Winzerverband, besonders in den Kriegsjahren geleistet hat, wo die Einfuhr von Kupfervitriol und Schwefel aus dem Ausland sich außerordentlich schwierig gestaltete, wird an der Mosel unvergessen bleiben.

Nicht geringer sind die Verdienste seines Nachfolgers, des leider ebenfalls heimgegangenen Bernard Clasen, der sowohl in seinem eigenen Großwinzerbetrieb als auch an der Spitze des Winzerverbandes eine eifrige Propaganda für die Hebung der Qualität unserer Moselweine entfaltete.

Seinem interimistischen Nachfolger, Bürgermeister Michel Altwies, war es leider nur kurze Zeit gegönnt, seine Kräfte in den Dienst des Verbandes zu stellen.

Seit 1931 liegt die Leitung der Verbandsgeschäfte in den Händen des Weingutsbesitzers und Abgeordneten J. P. Wiltzius, dessen energische Tätigkeit ich an dieser Stelle gerne anerkenne.

Das Jubiläumsfest des Winzer-Verbandes berührt mich besonders nahe dadurch, daß ich nun auch bald das 25^e Jahr vollenden werde, seit ich persönlich in der Abgeordnetenversammlung und in der Regierung die Interessen der Winzer zu vertreten habe.



Es ist oft genug gesagt worden, daß die Nachkriegsjahre, deren Nachwehen allzu lang fühlbar blieben, die schwersten waren, die seit Generationen auf unserer Mosel lasteten.

Die Winzerschaft hat oft in dankbarer Weise anerkannt, daß die Regierung mit der hochgesinnten Unterstützung der Volksvertretung, während der ganzen Zeit nichts unversucht gelassen hat, um eine endgültige Besserung der Notlage zu sichern.

Für den langjährigen Weinbauminister ist es eine tiefempfundene Genugtuung, bei diesem festlichen Anlaß das Bewußtsein zu haben, daß sich das Los des hartgeplagten Winzers in erfreulicher Weise gehoben hat.

Ein sehnlicher Wunsch zum Schluß: Ein festes Band soll von nun ab alle Weinbauern umschlingen, auf daß die Zukunft unsers heimischen Rebbaues eine stets gedeihlichere und glücklichere sein möge.

Joseph Bech

EHRENSTAATSMINISTER UND WEINBAUMINISTER



MOSELLE, MOSELLE!

LE commerçant de la capitale qui constate que, grâce au hasard et à son insidieux empressément auprès du client, il a fait malgré tout une bonne journée, ou encore l'ingénieur du bassin minier, sortant de l'usine, tête chaude et gorge desséchée, il dira à sa femme en rentrant au logis: „Tiens, si nous allions dîner à la Moselle? Que préfères-tu, Remich, Ehnen, Wormeldange?” C'est la façon peut-être la plus banale, heureusement la plus fréquente, et en tout cas la moins douloureuse de se rappeler les beautés du pays et d'en profiter.

Si vous parcourez à pied les petites localités charmantes blotties dans les Ardennes belges, si vous passez des vacances à l'ancienne manière sur la plage qui va de Coxyde au Zoute, il vous arrivera, soit dans un bon petit hôtel de Stavelot, soit au Casino de Blankenberghe, de demander la carte des vins et de constater avec

une satisfaction tenace et tardive que les bons crus de la Moselle font tout de même lentement la conquête du consommateur de l'Union économique. Et l'orgueil national naïf et simple du brave Luxembourgeois que vous êtes se doublera de considérations utilitaires soutenues par des données statistiques à interprétation variable.

Seriez-vous surpris si un pauvre malade aux poumons ravagés, attendant la santé sur une terrasse ensoleillée du plateau de Montava, vous disait: „Cet air si pur, cette vue splendide, tous ces soins raffinés ne valent pas pour moi la vie douce et tranquille dans mon village mosellan. Il me semble que je guérirai plus vite quand je serai rentré au pays.”

Mais je m'égare peut-être. On m'a demandé de vanter les splendeurs touristiques de la Moselle luxembourgeoise et de célébrer la qualité acquise par ses vins depuis le nouveau régime. Pourquoi alors parler de choses tristes? Peut-être pour rappeler que la vie ne les exclut pas et que la Moselle peut s'adapter à toutes les nuances, s'intercaler dans toutes les situations de la vie réelle. J'imagine que les écrivains très divers auxquels on a proposé de faire l'éloge de la Moselle en s'inspirant des beautés de leur propre village vont soumettre aux lecteurs des pages d'une tonalité fort différente et composer ainsi un tableau incomplètement ordonné, mais dont se dégagera néanmoins une impression générale très forte et surtout très juste. Le film des eaux luxembourgeoises que nous projetons pour l'exposition de Liège ne manquera pas de reproduire tous les attraits touristiques de notre plus grand et beau cours d'eau. Et tous ces traits fugitifs, tous ces éléments épars, toutes ces notions fragmentaires se cristalliseront peut-être un jour dans l'œuvre séculaire d'un grand poète mosellan qui, successeur et digne émule du Galloromain Ausone, présentera au monde émerveillé la beauté éternelle de la Moselle telle qu'il aura pu la voir à notre vingtième siècle.

A. Margue

MINISTRE A. I. DU TOURISME



GREVENMACHER

LA ville de Remich a été dotée de la Station viticole de l'Etat, d'où est vigoureusement activée, depuis plus de douze ans, la régénération du vignoble national.

Grevenmacher, pour sa part, se félicite d'avoir été dès la première heure, le siège de la Fédération des comices viticoles, qui va fêter les 25 années de son existence.

Au cours de ce quart de siècle, la Fédération s'est de plus en plus solidement ancrée dans notre ville.

Il y a d'abord la monumentale vigne modèle, située au premier plan, au coeur même de notre

ban, et dont les produits merveilleux portent au loin la renommée des vins de Grevenmacher.

L'organe de la Fédération des comices viticoles, la „Luxemburger Weinzeitung", seule revue viticole du pays, n'a cessé d'être éditée par une officine de cette ville.

Et beaucoup plus près de nous, voilà quelques années seulement, la Fédération a fait l'acquisition sur la route de Trèves d'un bel immeuble, de sorte que le siège social de la Société sera à tout jamais assuré à notre métropole du vin.

En ma qualité de Bourgmestre de Grevenmacher, il m'est agréable de rappeler à cette occasion qu'une des plus importantes manifestations de propagande pour le vin de la Moselle a été mise en oeuvre, en 1925, ensemble par la Fédération des comices viticoles et notre municipalité.

Il s'agit de la Foire aux Vins, dont l'origine est due à l'initiative de feu notre compatriote, le Président d'alors de la Fédération, M. Bernard Clasen. Je salue affectueusement la mémoire de ce grand viticulteur. Le Président Clasen n'est plus de ce monde, mais son dévoué collaborateur, M. Jean Emering, qui a bien mérité le titre de Directeur de la Foire aux Vins, continue à nous prêter, tous les ans, le plus précieux concours.

Après avoir ainsi, très sommairement, esquissé les rapports étroits et féconds entre la Fédération des comices viticoles et la Ville de Grevenmacher, il ne restera plus au Bourgmestre de la Cité mosellane qu'à former des voeux sincères et cordiaux pour que cette union très franche puisse continuer à porter ses fruits, pour le plus grand bien de la Vigne et du Vin de notre chère Moselle.

Victor Prost

BOURGMESTRE



Denkmal des früheren Staatsministers Paul EYSCHEN.

Photo Sibenthaler

Chronik des Winzerverbandes

A) Das Entstehen des Winzerverbandes.

AM 28. Mai 1911 fand auf Einladung des Distriktskommissars Dr. Mersch, dem derzeitigen Präsidenten der Weinbaukommission zu Remich, eine Winzerversammlung statt, die als Beratungsgegenstand den Zusammenschluß sämtlicher bestehenden Lokalwinzervereine des Landes zu einem Verbands hatte.

Dieser Einladung hatten von den damals bestehenden 39 Vereinen 30 Folge geleistet. In dieser Gründungssitzung wurden die Bestrebungen des zu schaffenden Verbandes kurz auseinandergesetzt. Derselbe verfolgt einen dreifachen Hauptzweck: 1. Die Verteidigung der Standesinteressen d. h. Wahrung und Hebung der Interessen des Weinbaus und des Weinabsatzes. 2. Einen fachwirtschaftlichen Zweck, nämlich die zeitgemäße Weiterbildung und praktische Belehrung seiner Mitglieder. 3. Einen genossenschaftlichen Zweck. Dieser besteht im gemeinsamen Bezug der Verbrauchsstoffe und

Gegenstände, die zu einem rationellen Betrieb des Weinbaus und der Kellerwirtschaft notwendig sind.

Begeisterte Anhänger fanden die Gründer nicht sofort bei den Lokalwinzervereinen, und diejenigen, die sich nicht direkt ablehnend verhielten, nahmen die Gründung des Verbandes, von dessen Wirken sie sich keine richtige Vorstellung machten, mit Gleichgültigkeit auf. Diese Haltung fand ihren Ausdruck bei der Abstimmung, bei welcher sich 16 Vereine zustimmend, 13 abwartend und einer ablehnend zu der Gründung eines Verbandes äußerten. In dieser ersten Sitzung des Verbandes wurde ein provisorischer Vorstand gewählt, bestehend aus folgenden Herren:

Bettinger J. P., Präsident des Winzervereins Grevenmacher.

Dühr Johann, Vizepräsident des Winzervereins Machtum.

Eichhorn Joh., Präsident des Winzervereins Wormeldingen.

DIE PRÄSIDENTEN DES LUXEMBURGER WINZERVERBANDES 1912—1937



Dr. Fr. MERSCH Grevenmacher 1912—1918
(Nach einem Gemälde von Beckius)



Dr. Bernard CLASEN
Grevenmacher-Luxemburg 1918—1930



Michel ALTWIES Remich 1930—1931



J. P. WILTZIUS Schwebsingen ab 1931



Dr. Fritz MERSCH
erster Präsident des Winzerverbandes nach einem Gemälde von Beckius



J. P. BETTINGER, Weingutsbesitzer, Grevenmacher



**Ehrenschulinspektor
Joh. DÜHR!**
Weingutsbesitzer, Machtum

Faber Jos., Präsident des Winzervereins Remich.

Flammang Theodor, Präsident des Winzervereins Mondorf.

Kieffer Nikolaus, Präsident des Winzervereins Wellenstein.

Gillen, Mitglied des Winzervereins von Rosport

Dieser provisorische Vorstand wurde er sucht, die Statuten des neuzugründenden Verbandes auszuarbeiten. Dieselben wurden im November selbigen Jahres Herrn Staatsminister Paul Eyschen zur Begutachtung übermittelt, welcher dem Verband seine besten Wünsche mit auf den Weg gab und versprach, daß die Staatsorgane den Verband in jeglicher Weise unterstützen würden.

Die erste Generalversammlung fand statt am 14. Januar 1912. Die Statuten wurden den anwesenden Vertretern der Lokalwinzervereine vorgelesen. Der Vorsitzende, Dr. Mersch, legte noch einmal Zweck und Ziele des Verbandes auseinander und betonte, daß ein gemeinsames Wirken mehr denn je nötig sei. Von den

anwesenden 31 Vereinen erklärten 26 sofort ihren Beitritt zum Verband. Im September desselben Jahres waren 30 Vereine angeschlossen. In dieser ersten Generalversammlung wurde der Vorstand des Winzerverbandes gewählt. Derselbe setzte sich zusammen wie folgt:

1. Dr. Mersch, Präsident der Weinbaukommission und Weinbauaufsichtskommissar, Grevenmacher, Präsident.
2. Bettinger J. P., Weingutsbesitzer, Grevenmacher, Vizepräsident.
3. Dühr Joh., Ehrenschulinspektor und Weingutsbesitzer, Machtum.
4. Wengler Michel, Weingutsbesitzer und Weinkontrolleur, Grevenmacher.
5. Eichhorn Joh., Weingutsbesitzer, Wormeldingen.
6. Faber Jos., Weingutsbesitzer und Abgeordneter, Remich.
7. Risch Peter, Weingutsbesitzer, Stadtbredimus.
8. Walerich Peter, Weingutsbesitzer, Schengen.
9. Willzius Johann, Weingutsbesitzer, Schwebingen.



Joh. EICHHORN
Wormeldingen



Joh. FABER, Remich



Th. FLAMMANG, Mondorf



Peter RISCH-KIEFFER
Stadtbredimus



J. P. KIEFFER, Wellenstein



J. P. ADAMS
Bech-Kleinmacher, zeitweiliges
Vorstandsmitglied

Als Mitglieder des Aufsichtsrates werden gewählt die Herren:

1. Dühr-Burg, Weingutsbesitzer, Ahn.
2. Engels J. P., Sekretär des Lokalwinzervereins, Wintringen.
3. Flammang Th., Präsident des Lokalwinzervereins, Bad-Mondorf.

Im Jahre 1918 wurde die Zahl der Vorstandsmitglieder auf 10 gebracht.

Von den Gründungsmitgliedern ist nur mehr Herr Wengler auf seinem Posten. Seine Vorstandskollegen halten darauf, ihm, dessen Wirken so sehr mit dem Winzerverband verbunden ist, bei der Jubiläumsfeier, die ja auch für ihn ein Jubiläum bedeutet, ihre besten Glückwünsche zu übermitteln. Wie kaum ein anderes Vorstandsmitglied betätigte sich Herr Wengler an der Leitung des Verbandes, fortwährend als Mitglied des Direktions-Komitees, längere Zeit als Geschäftsführer, besonders während der Kriegs- und der ersten Nachkriegsjahre, wo seine Arbeit um die Beschaffung von Bekämpfungsmitteln allein genügt hätte, ihm den Dank der Winzerschaft zu sichern. Als früherer Wein-

kontrolleur konnte er sich in allen Fragen der Weingesetzgebung aus, was ihm bei den öfteren Debatten über dieses Thema sehr zu statten kam. Die Organisation der Mustermessen in Brüssel und die Beteiligung an den Weltausstellungen in Antwerpen, Lüttich und Brüssel waren sein Spezialgebiet, und es ist nicht zuviel behauptet, wenn wir sagen, daß seine Persönlichkeit zu dem Gelingen dieser Manifestationen sehr viel beitrug. Wohl wissend, daß diese Zeilen seiner Bescheidenheit nicht zusagen, würde die Winzerschaft es jedoch nicht verstehen, wenn soviel uneigennützig Arbeit unerwähnt bliebe. Der Vorstand nahm die Jubiläumsfeier zum Anlaß, Herrn Wengler zum Ehren-Direktor des Verbandes zu ernennen. Es sei aber auch der verstorbenen früheren Präsidenten, der Herren Dr. Mersch, Dr. Bernard Clasen und des st. Präsidenten Altwies in Dankbarkeit gedacht, die unermüdlich beflissen waren die Interessen ihrer Auftraggeber zu wahren. Um ihr Andenken zu ehren, wird ihren Photographien eine Ehrenstelle im Sitzungssaale des Winzerverbandes angewiesen. Herr Dr. Mersch fungierte



Michel WENGLER
Grevemacher



Joh. DÜHR-BURG, Ahn



Peter WALEICH, Schengen



Joh. WILTZIUS
Schwebsingen



ENGELS J. P., Wintringen



Dr. BERN. CLASEN,
Verbandspräsident 1918-
1950, Weingutsbesitzer
Grevenmacher

als Verbandspräsident von 1912 bis 1918, Herr Dr. Clasen von 1918 bis 1930, Herr Altwies von 1930 bis 1931. Ab 1931 steht der Verband unter der Leitung des jetzigen Präsidenten Herrn J. P. Wiltzius.

Ebenfalls ein dankbares Gedenken dem verstorbenen früheren Präsidenten des Aufsichtsrates Herrn Willh. Felten, der sein Amt mit nimmermüder Begeisterung versah und dessen Berichte auf den Generalversammlungen Glanzstücke waren.

Den noch lebenden früheren Vorstands- und Aufsichtsratsmitgliedern wird das Jubiläum Anlaß sein, mit berechtigtem Stolz auf das Werk zu schauen, das sie mit besten Kräften aufbauen halfen.

Es sei in diesem Zusammenhang noch des verstorbenen Mitbegründers und langjährigen Vorstandsmitgliedes Herrn Johann Dühr, Ehrenschulinspektor und Weingutsbesitzer in Machtum, gedacht. Unter den schwierigsten Verhältnissen stand er auf seinem Posten: bei der Gründung des Verbandes, in der Leitung des

Verbandsorganes und bei der Umorientierung der Rebschulen. Er stellte seine Kenntnisse und Erfahrungen, seine Arbeit unermüdlich in den Dienst des Winzerverbandes.

Weiter ist dann noch das Wirken des Herrn Emering in der Verwaltung des Verbandes zu erwähnen. Während seiner langjährigen Amtsperiode (1919 bis 1935) zuerst als Sekretär, dann ab 1927 als Geschäftsführer-Direktor kam Herr Emering seinen Obliegenheiten mit anerkannter Pünktlichkeit und Sachkenntnis nach.

Der jetzige Vorstand des Winzerverbandes setzt sich zusammen aus folgenden Herren:

1. Wiltzius J. P., Schwebsingen, Präsident.
2. Meyers Ferdy, Wasserbillig, Vizepräsident.
3. Greiveldinger Nic., Bech-Kleinmacher, Vorstandsmitglied.
4. Huberty Franz, Grevenmacher, Vorstandsmitglied.
5. Kieffer Joh., Niederdonven, Vorstandsmitglied.
6. Krier Jos., Wellenstein, Vorstandsmitglied.



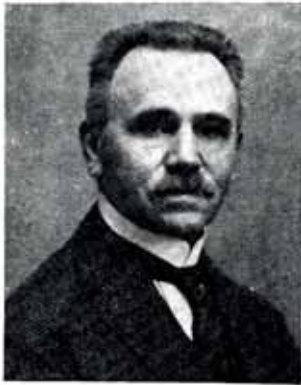
MICHEL ALTWIES, Remich



J. P. WILTZIUS, Schwebsingen,
Verbandspräsident, Deputierter



Willh. FELTEN
Grevenmacher



**Joh. EMERING, Sekretär
des Winzerverbandes
1919-1927, Geschäftsführer-
Direktor 1927-1955**

7. Moes Nic., Remich, Vorstandsmitglied.
8. Walerich Felix, Schengen, Vorstandsmitglied.
9. Wengler Michel, Grevenmacher, Vorstandsmitglied.
10. Würth Pierre, Ehnen, Vorstandsmitglied.

Der Aufsichtsrat setzt sich zusammen aus folgenden Herren :

1. Dühr Aloys, Wormeldingen.
2. Moes Franz, Remich.
3. Schiltz Nic., Rosport.

Mit der Geschäftsführung ist seit dem Jahre 1936 Herr J. Eich betraut.



DÜHR Aloys, Wormeldingen

B) Die Tätigkeit des Winzerverbandes seit seiner Gründung als Interessenvertretung der Winzer.

ES kann nicht Zweck nachstehender Ausführungen sein, die Tätigkeit des Winzerverbandes seit seiner Gründung in allen Details hervorzuheben, sondern es gilt nur der wichtigsten Ereignisse dieser Zeit, die zugleich die Geschichte des luxemburger Weinbaus während der letzten 25 Jahre sind, zu gedenken.

Schon das Gründungsjahr 1912 brachte auf die Initiative des Winzerverbandes das Gesetz über das Nachlesen in den Weinbergen (Glannen) zustande. Es ist klar, daß dieses, auf Weitsicht geschaffene Gesetz, sich erst jetzt am

segensreichsten auswirkt, da sich infolge des Qualitätsweinbaues die früher gerügten Mißstände in bedeutend größerem Maßstabe breitmachen würden.

Das Mißjahr 1913 gab Veranlassung zu einer Hilfsaktion der Regierung zu Gunsten der Winzer im Betrage von 250.000 Franken. An dieser Initiative hat der Winzerverband tatkräftig mitgearbeitet. Auch veranlaßte der Verband die Abschaffung der Reblaussteuer.

Die Kriegsjahre stellten den Vorstand des Verbandes vor bis dahin ungeahnte Probleme. Die Beschaffung der Bekämpfungsmittel, die ja eine Lebensfrage für den Winzer bedeuten, deren rechtzeitige Belieferung in dieser



FRANZ MOES, Remich



**NIC. SCHILTZ, Winzer und
Mitglied des Aufsichtsrates,
Rosport**



**Joh. EICH, Geschäftsführer
des Winzerverbandes seit
1936**



Jetziger Vorstand des Luxemburger Winzerverbandes.

schwierigen Zeit mehr als einmal in Frage gestellt war, soll hier nur kurz erwähnt sein.

Die Eingriffe in den freien Handel bei vielen Artikeln des täglichen Bedarfs, — eine unbedingte Notwendigkeit dieser Zeit — brachten den damaligen Vorstand des Wirtverbandes im Jahre 1916 zu der Forderung eines Ausfuhrverbotes und der Höchstpreise für luxemburger Weine. Begründet ward diese Forderung damit, daß die Preise für den inländischen Konsumenten zu hoch seien.

In einer eingehenden Denkschrift nahm der Vorstand gegen dieses Ansinnen Stellung.

Die immer weiter ausgreifenden wirtschaftlichen Maßnahmen brachten im Frühjahr 1918 die Beschlagnahmung der Weine.

Mit aller Energie trat der Vorstand gegen diesen Beschluß auf, den er als unberechtigt ablehnte und in seiner Ausführung als unmöglich darstellte. In Remich wurde eine Protestversammlung abgehalten, die sich in einer Resolution scharf gegen diesen Beschluß aussprach und an Hand unwiderleglicher Argumente die Schädigung des luxemburger Weinbaues zu Gunsten einiger Interessenten bewies.

Nach Auflösung des Zollvereins mit Deutschland und Abschluß der Friedensverträge stellte sich für die Zukunft des Weinbaues das schwie-

rige Problem des wirtschaftlichen Anschlusses. In einer eingehenden Denkschrift begründete der Winzerverband den Standpunkt des lux. Weinbaues, und in zahlreichen Versammlungen und Zusammenkünften mit den Behörden motivierte er die Forderung der Winzerschaft, die sich sowohl auf den Absatz nach Belgien und die belg. Weingesetzgebung als auf die Wiederherstellung der Handelsbeziehungen mit Deutschland bezogen. Aber auch in anderer Hinsicht wurde gesucht, sich den neuen Verhältnissen anzupassen. Von dem Standpunkt ausgehend, daß eine Sortenumstellung sich aufdränge, unternahm der Vorstand in den Jahren 1919 und 1920 verschiedene Studienreisen nach Deutschland und dem Elsaß.

Speziell der elsässische Weinbau war für uns interessant durch seine gleichgelagerten Verhältnisse. Gleich uns Mitglied des früheren Zollvereins hatte das Elsaß ebenfalls durch seine Rückkehr zu Frankreich sein bisheriges Absatzgebiet verloren. Hier wie dort war durch das rasche Vordringen der Reblaus eine Rekonstruktion der Weinberge unumgänglich notwendig. Programmatisch ward festgelegt, daß nur die Umstellung auf Qualität eine dauernde Rentabilität des Weinbaues sichern könnte. Im Jahre 1919 wurde auf Drängen des Winzerverban-

des eine Reduktion des bisherigen Ausbeutesatzes für das Abbrennen der Traubentreiber erreicht.

Eine wichtige Frage stellte sich im Jahre 1921 hinsichtlich der Weinausfuhrkontingente nach Deutschland, die im Versailler Vertrag vorgesehen waren. Als Grundlage der Berechnung war nämlich die Ernte der Jahre 1910 bis 1914 angenommen worden. Dies hätte ein Kontingent von 3000 Fuder ergeben. Der Vorstand des Winzerverbandes bucht es als einen großen Erfolg, daß es seinen Bemühungen gelang, eine andere Grundlage zu finden, um das Kontingent auf 5000 Fuder zu bringen.

Die speziellen Schwierigkeiten des letzten Kontingentjahres wurden nur durch das energische Vorgehen des Winzerverbandes und seine unermüdlichen Unterhandlungen mit ausländischen und luxemburger Behörden behoben. Besonders war es die „kurze Periode“, September 1924 bis Januar 1925, die ein Gegenstand der Sorge, sowohl hinsichtlich des Quantum als der Regelung der Modalitäten war.

Die Winzer beklagten sich seit Jahren über die Festsetzung der Beiträge der Weinberge zur landwirtschaftlichen Unfallversicherung. In einer Generalversammlung des Winzerverbandes



Versuchs- und Musterweinberg des Winzerverbandes in Grevenmacher
Vigne modèle et d'essai de la Fédération Viticole à Grevenmacher

ward das Thema eingehend erörtert, und die Forderungen der Winzerschaft wurden in einer Resolution zusammengefaßt. Bei Aenderung des Gesetzes über die landwirtschaftliche Unfallversicherung wurde denselben stattgegeben.

Die Nachkriegsjahre brachten eine grundlegende Veränderung der lux. Verhältnisse im allgemeinen und des lux. Weinbaues im besonderen. Ein Aufgabenkreis von bis dahin ungekannter Ausdehnung stellte sich für den Vorstand des Winzerverbandes: In erster Linie die Beziehungen zu unserm neuen Wirtschaftspartner, in zweiter Linie die Umorientierung des Weinbaues überhaupt. Den Forderungen der neuzeitlichen Kulturmethoden mußte Rechnung getragen werden und gleichzeitig die Umstellung auf Qualität erfolgen. Ein Problem,

das völlig Neuland war. Nur die Anlage von Versuchs- und Musterweinbergen konnte in dieser Hinsicht bahnbrechend und wegweisend wirken.

Da sich bis dahin an unserer Mosel keine staatlichen Versuchsweinberge befanden, erwarb der Winzerverband in den Jahren 1922 und 1923 aus eigenen Mitteln Weinberge, für deren Rekonstruktion und Umbau der damalige General-Direktor für Weinbau, Herr de Waha, dem Winzerverband Subsidien bewilligte, ein Gestus den Herr Weinbauminister Bech gelegentlich der Rekonstruktionssyndikate weiter ausbaute.

Ohne Ueberhebung kann behauptet werden, daß die Musterweinberge des Winzerverbandes in Wormeldingen und Grevenmacher richtunggebend für die Zukunft unsers Weinbaues waren.

An dieser Stelle ist es deshalb angebracht, Herrn de Waha den Dank der luxemburger Winzerschaft auszusprechen, desgleichen dem damaligen Regierungsrat, Herrn Mandy.

Um das Jahr 1920 begann die Reblaus sich in ungeahntem Maße in unserm Weinbaugebiet auszudehnen. Der Winzerverband erkannte, daß die bis dahin befolgten Methoden nicht mehr den Forderungen des modernen Weinbaus genügen würden. Die Behandlung wirtschaftlicher, den Weinbau betreffender Fragen ist Sache der Winzer und ihrer Berufsvertretungen.

Es fehlten jedoch die Sachkenntnisse und Erfahrungen, die zu einem modernen Weinbau unbedingt erfordert sind. Ohne Uebertreibung kann gesagt werden, daß der luxemburger Winzer mit einem beispiellosen Fleiß ein starkes Bedürfnis zur weiteren Ausbildung empfindet. Trotzdem wurde zu jener Zeit, d. h. noch vor einer sehr kurzen Reihe von Jahren, der Weinbau nach stark veralteten Methoden betrieben.

Auf Grund einer Studienreise ins Elsaß wurde das Programm für die Zukunft festgelegt. Die



Verwaltungsgebäude des Winzerverbandes mit Lager und Kellerei in Grevenmacher
Bâtiments de la Fédération Viticole à Grevenmacher

Staatsrebschulen sollten eine bedeutende Vergrößerung erfahren, es sollten nur mehr ausschließlich gepfropfte Reben gezüchtet werden. Diese Rebschulen sind einem durchgebildeten Lehrer zu unterstellen.

In der Generalversammlung vom Jahre 1921 wurde diese Forderung von dem damaligen Vorstandsmitglied u. jetzigen Präsidenten Hrn. Wiltzius gestellt, und von den anwesenden Winzern einstimmig angenommen. Der ebenfalls anwesende Weinbauminister, Herr de Waha, betraute kurz darauf den Winzerverband mit der Leitung der Staatsrebschulen und dessen Vorstandsmitglied, Herr Dühr, übernahm die Direktion derselben. Kuriositätshalber sei hier erwähnt, daß eine seiner ersten Taten, deren Wert erst heute vollständig erkannt werden

kann, darin bestand, sämtliches vorhandenes Pflanzmaterial auszureißen und zu verbrennen, da es ungepfropft für Neuanlagen unbedingt abzulehnen war.

Der Winzerverband arbeitete einen Gesetzentwurf aus betreffend die Gründung einer Weinbaustation, und seinen Bemühungen ist es zu verdanken, wenn dieses Projekt schließlich im Jahre 1925 verwirklicht wurde. Durch dieses Gesetz wurde die Stelle eines Weinbaudirektors geschaffen, der die Aufgabe hat, unsern Winzern in den Fragen der Rekonstruktion, der Sortenwahl, der Kulturmethoden, der Kellerwirtschaft, überhaupt in allen technischen Fragen beratend zur Seite zu stehen. Der Vorstand stellt mit Genugtuung fest, daß auf seine Intervention hin der jetzige Direktor der Wein-



Studienreise des Winzerverbandes 1955
Besuch der Weinbaudomäne Schlumberger in Guebwiller (Elsaß)

baustation, Herr Kieffer, mit dieser Stelle beauftragt wurde. Herr Direktor Kieffer hat sich um unsern Weinbau sehr verdient gemacht, und wir halten darauf, von dieser Stelle aus ihm den Dank der lux. Winzerschaft für seine geleisteten Dienste auszusprechen.

In diese Zeit fallen auch die ersten Bemühungen des Winzerverbandes um Aufhebung des bis dahin bestehenden Verbotes der Heranzucht von Rebplänzlingen durch den Winzer. Eine Studienkommission konnte im Elsaß und in der Champagne feststellen, daß die dortigen Winzer ihre Rebplänzlinge in oft sehr primitiven Vortreibräumen selbst herstellen. Der Winzer wird hierdurch angespornt, der Selektion die größte Aufmerksamkeit zu schenken. Nach gründlichem Studium wurde diese Frage ebenfalls gelöst, und seither macht die Rekonstruktion in einem bisher ungeahnten Maßstabe Fortschritte.

Für die Weiterentwicklung des Qualitätsbaues war es unbedingt erforderlich, sowohl die Winzer als auch die Konsumenten mit den neugezogenen Qualitätsweinen bekannt zu machen.

Von dieser Erwägung ausgehend, und um den Absatz zu fördern, organisierte der Winzerverband auf Vorschlag seines damaligen Präsidenten, Herrn Dr. Clasen, im Jahre 1925 in Grevenmacher den ersten Weinmarkt, eine

Einrichtung, die in der Folge von den Ortschaften Grevenmacher, Wormeldingen und Remich übernommen und zur jährlichen Musterschau unserer Weine wurde. Zum ersten Weinmarkt lud der Verband den gesamten belgischen Weinhandel und die belgische Presse ein. Eine große Anzahl der bedeutendsten Vertreter dieser Körperschaften waren erschienen. Dieser so wichtige Tag für unsere Mosel wurde mit einem Festessen mit über 200 Gedecken zu Ehren der belgischen Gäste abgeschlossen.

Seit der Abschaffung der Grundsteuer im Jahre 1919 und deren Ersetzung durch die Einkommensteuer reklamierten unsere Winzer ständig gegen das dieser Steuer zugrunde liegende Prinzip der Annualität, das in anderen Betrieben, wo dieselben Einnahmen und Ausgaben sich mehr oder weniger jährlich wiederfinden, seine Berechtigung hat. Der Weinbau jedoch, der naturnotwendig mit Spitzen- und Fehlernten rechnen muß, war durch diese Auslegung sehr geschädigt, indem die Defizite der regelmäßig wiederkehrenden Fehlernten nicht von den Erträgen der guten Jahre abgezogen werden konnten.

Bei der Abänderung des Einkommensteuergesetzes wurde auf die Intervention des Verbandspräsidenten hin den berechtigten Forderungen der Winzer Rechnung getragen, und für den Weinbau in Bezug auf das Prinzip des

jährlichen Einkommens eine Ausnahme vorgesehen.

Seit dem wirtschaftlichen Anschluß an Belgien waren der Schutz unserer Weine und ihrer Bezeichnungen daselbst ein Sorgenkind des Verbandes. Auf langes Drängen, nicht nur der lux. Winzerschaft und auf Grund anderweitiger Konzessionen ließ sich Belgien endlich dazu her, ein Weingesetz zu schaffen, das unsern Forderungen Genüge leisten würde. Leider weigerte sich unser Wirtschaftspartner bis jetzt, trotz aller Reklamation, dieses Gesetz praktisch auszuführen.

Diese Handlungsweise brachte den Vorstand auf den Gedanken, durch die Schaffung einer „nationalen Weinmarke“ den Bestimmungen unsers Weingesetzes in Belgien Geltung zu verschaffen. Wenn durch die nachherige Ausführung dieser Zweck noch nicht erreicht wurde, so besteht doch die begründete Hoffnung, daß die in letzter Zeit eingeleiteten Besprechungen zu einer befriedigenden Lösung führen werden. Um inzwischen einigermaßen Schutz für unsere Weine in Belgien zu schaffen, wurde auf Veranlassung der Verbandsleitung der Großherzogliche Beschluß vom 30. März veröffentlicht, der die Herkunftsbezeichnungen für luxemburgische Weine schützt, und dessen Sanktionen uns eine Handhabe geben, gegen die mißbräuchlichen Benennungen in Belgien vorzugehen.

Die Frage der Transportkosten für den Weinversand und der leeren Emballagen beschäftigte andauernd den Vorstand. Für das Inland war es die Schaffung eines Einheitstarifes, für Belgien die Herabsetzung der Eisenbahntarife. Im Jahre 1927 wurde denn auch eine Tarifiereduktion auf dem Weinversand nach Belgien und auch für größere Sendungen auf dem luxemburger Bahnnetz gewährt.

Eine Hauptaufgabe erblickte der Verband seit dem Wirtschaftsanschluß an Belgien in der Weinpropaganda in diesem Lande. Seit 1921 organisiert der Winzerverband alljährlich, mit finanzieller Hilfe der Regierung, die Beteiligung der lux. Mosel an den Mustermessen in Brüssel. Diese sind zur Tradition geworden und dem freundlichen Entgegenkommen der Leitung der Mustermesse und der belgischen Behörden ist es zu verdanken, daß seit einer Reihe von

Jahren ein Tag der Messe Luxemburg und seinen Weinen gewidmet ist.

Es heißt hier einer Ehrenpflicht zu genügen und der verdienstvollen Tätigkeit des luxemburgischen Geschäftsträgers in Brüssel, Herrn Grafen von Ansemburg, und des luxemburgischen Generalkonsuls, Herrn Cito, öffentliche Anerkennung zu zollen und ihnen den Dank des luxemburger Weinbaus auszusprechen. Der Winzerverband organisierte die Ausstellungen unserer Moselweine, verbunden mit Weinausschank, auf den Weltausstellungen von Antwerpen und Lüttich im Jahre 1930. Allseits wurde anerkannt, daß dies jedesmal ein Erfolg war und dazu beitrug, unsere Weine in Belgien bekannt zu machen.

Desgleichen organisierte der Winzerverband den Weinausschank auf der Weltausstellung zu Brüssel im Jahre 1935, der propagandistisch



Studienreise des Winzerverbandes ins Elsaß 1935
Besuch des Weingutes Salzmann in Kaisersberg

wohl als die beste Leistung des lux. Weinbaus in Belgien zu bezeichnen ist. Wurden doch während dieser Zeit über 100 Fuder Wein im Ausstellungslokal ausgeschenkt. Auf diesen Ausstellungen wurden dem Winzerverband höchste Auszeichnungen verliehen.

Die Propaganda für den Weinkonsum im Inland wurde dabei nicht vernachlässigt. Auf den verschiedenen Lokalausstellungen in den einzelnen Landesteilen u. a. in Luxemburg, Esch a. d. Alzette, Ettelbrück wurde keine Gelegenheit versäumt, unsern Wein dem Konsumenten näher zu bringen.

Seitdem die Rekonstruktion der Weinberge durch das rasche Vordringen der Reblaus und durch die Tatsache, daß genügend Pflanzmaterial zur Verfügung stand, einen noch vor wenigen Jahren ungeahnten Rhythmus erhielt, wurde die Lage für diejenigen Winzer, die größere Bruchteile ihres Areals rekonstruieren mußten, sehr schwierig. Einerseits erhöhte Bebauungskosten, andererseits niedrigere Ernten. Der Winzerverband hat als erster die Schaffung von Rekonstruktionsprämien verlangt, und es ist das Verdienst des Herrn Weinbauministers Bech, diese Frage in einem für die Winzerschaft günstigen Sinne gelöst zu haben.

Zur besseren Bewirtschaftung der Weinberge war es unumgänglich, neue Weinbergwege zu schaffen. In anerkannter Weise hat hier die Ackerbauverwaltung, mit Hilfe starker staatlicher Subventionen, Großes geschaffen und sich um den Weinbau verdient gemacht. Auch leitete sie die vielfach gebildeten Rekonstruktionssyndikate, die eigentlich als die Gradmesser der fortschrittlichen Gesinnung der Winzer zu bezeichnen sind. Dem allzufrüh dahingeshiedenen früheren Direktor, Herrn Glauden, dem jetzigen Leiter der Verwaltung, Herrn Chef-Ingenieur Simon und den Herren Kondukteuren sei an dieser Stelle der Dank des lux. Weinbaues ausgesprochen. Der Vorstand des Winzerverbandes verzeichnet mit Genugtuung diese Entwicklung, für die er sich in Wort und Schrift, seitdem die Frage der Rekonstruktion sich stellte, eingesetzt hat.

Ebenso trat der Verband für die Schaffung der Kellereigenossenschaften ein, um speziell den kleineren Winzern zu gestatten, ihre Ernten vollwertig auszunützen. Auf der Generalversammlung des Jahres 1930 bildete diese Frage das Hauptreferat.

Ein weiteres Glied zur Aufwärtsbewegung unseres Weinbaues war die bereits im Jahre 1912 gegründete „Luxemburger Weinzeitung“ als Organ des Winzerverbandes. Die erste Nummer dieses Fachblattes erschien am 1. September 1912. Zu allen Fragen des modernen Weinbaus, zu allen wirtschaftlichen Faktoren wurde darin Stellung genommen, und so wurde es den Winzern ermöglicht, alle aktuellen Probleme

zu verfolgen. Herr Staatsminister Eyschen definierte damals die Zweckbestimmung der „Luxemburger Weinzeitung“ wie folgt: „Sie soll ein Handbuch für Weinbau und Kellerwirtschaft werden, jeder Jahrgang soll ein abgeschlossenes Ganzes bilden und als Handbuch für den Weinbauunterricht herangezogen werden“.

Es seien aber auch noch die vom Winzerverband mit Hilfe staatlicher Zuschüsse organisierten Studienreisen erwähnt. Unverkennbar haben sie die Entwicklung unsers heimischen Weinbaus beeinflußt, indem sie es den fortschrittlichen Winzern ermöglichten, sich im Ausland mit den neuesten Errungenschaften im Weinbau bekannt zu machen.

Noch in aller Erinnerung sind die Studienreisen des Winzerverbandes in den Jahren 1920, 1933 und 1936 in das Elsaß. Die Namen Burger, Walter, Sick, Eberlin, Rieder, Hering — um nur diese unter unsern vielen Freunden im Elsaß zu nennen — werden in dankbarer Erinnerung bleiben. Aber auch der gastfreundlichen Winzerschaft der einzelnen elsässischen Ortschaften und ihren lebenswürdigen Vertretern sei hier nochmals herzlichst gedankt. Ferner gedenken wir der stetig gepflogenen guten Beziehungen zu den Leitern der nächstliegenden ausländischen Versuchsstationen und Fachschulen unter andern der Herren Willig, Keuznach, Dr. Herberg und Dr. Kielhöfer aus Trier, die in stetem Gedankenaustausch mit uns standen, und die unserer Winzerschaft durch ihre interessanten Vorträge gelegentlich der Generalversammlungen bestens bekannt sind.

Abschließend sei noch eine wichtige Frage berührt, die seit dem Wirtschaftsanschluß an Belgien den Winzerverband noch immer stark beschäftigt hat und zwar der Zollschutz unserer Weine innerhalb der Zollunion.

Die Wirtschaftsstruktur Belgiens bringt es mit sich, daß dieses Land, als Industriestaat, auf den Export angewiesen ist. So ist zu verstehen, daß eine Anpassung an die belgischen Vorkriegszölle sich noch nicht vollständig durchsetzen konnte. Nach der Devaluation im Jahre 1926 führte Belgien eine Konsumtaxe von 15% für sämtliche Weine ein, der auch die lux. Weine unterworfen waren. In energischer Weise nahm der Vorstand gegen diese, mit dem Wirtschaftsvertrag in Widerspruch stehende Maßnahme, Stellung. Den luxemburgischerseits vorgebrachten Argumenten konnte Belgien die Berechtigung nicht absprechen, und so wurde denn auch einige Zeit nachher die Konsumtaxe wieder abgeschafft.

Der im Jahre 1928 festgelegte Verzollungsmodus 135 Fr. pro hl oder 62 Franken plus 15% ad valorem erfuhr im Jahre 1935 durch die Abwertung des belgischen Frankens indirekt eine Reduktion. Schon vorher war der Winzerverband gegen die Verzollung „ad

valorem" scharf aufgetreten, da auf dem Markte der Zollunion Weine ausländischer und überseeischer Provenienz erschienen, die durch die niedrigen Herkunftspreise der Weine selbst und durch Dumpingmaßnahmen zu einem allzu niedrigen Satze, nach Wertzoll berechnet, eingeführt werden konnten. In aller Erinnerung sind noch die unzähligen diesbezüglichen Demarchen und Eingaben des Winzerverbandes, zuletzt noch auf der Generalversammlung in Wormeldingen im Jahre 1937.

Unter diesen Umständen kamen im letzten Winter neue Verhandlungen mit Belgien zustande, die zum Resultate führten, daß ab 31. Januar 1938 die Verzollung „ad valorem“ abgeschafft wurde. Gleichzeitig wurde einer alten Forderung des Winzerverbandes auf Schaffung einer Weinprämie stattgegeben. In anerkennenswerter Weise war eine Vertretung des Winzerverbandes zu diesen Verhandlungen delegiert und konnte so ihre Forderungen, die vorerst reiflich überlegt und besprochen waren, selbst verteidigen. Der Vorstand verkennt nicht die schwierige Lage Belgiens, zollt dem bewiesenen Entgegenkommen Anerkennung, und hofft, daß mit der Zeit alle schwebenden Fragen eine zufriedenstellende Lösung erfahren.

Hier sei die Gelegenheit benützt, der Regierung und ganz besonders Herrn Ehrenstaatsminister und Weinbauminister Bech unsern Dank und unsere Anerkennung auszusprechen. In der Geschichte der Rekonstruktion des luxemburger Weinbaus und der Kellereigenos-

senschaften wird der Name Joseph Bech stets in engster Verbundenheit genannt werden.

Während der kurzen Zeit, wo Herr Minister Margue als Ackerbauminister der Ackerbauverwaltung vorsteht, wurde den Wünschen der Winzerschaft seitens dieser Verwaltung immer in entgegenkommender Weise begegnet. Dies berechtigt uns zu den besten Hoffnungen für die Zukunft.

Herr Regierungsrat Pütz, als Nachfolger von Herrn Mandy, hat sich bereits alle Sympathien der Winzerschaft erworben und der Winzerverband, der seine Tätigkeit aus nächster Nähe beobachten kann, darf diese Gelegenheit nicht vorübergehen lassen, ohne seine Verdienste in anerkennender Weise hervorzuheben.

Es wird allgemein zugegeben, daß der Winzerverband während seiner 25jährigen Tätigkeit zu allen Fragen des lux. Weinbaus in eingehender Weise Stellung nahm und gar vieles erreichte. Ausführlicher als gegenwärtige kurze Abhandlung legen die Deliberationsregister Zeugnis von einem intensiven Schaffen ab. Sie bezeugen aber auch, daß es möglich ist, trotz Meinungsverschiedenheiten, die sich naturgemäß bei Behandlung wirtschaftlicher Fragen ergeben, sich auf einer Linie zu einigen, wenn alle Meinungen von dem großen Ideal getragen sind, zum Wohle des Ganzen in Einigkeit zu arbeiten.

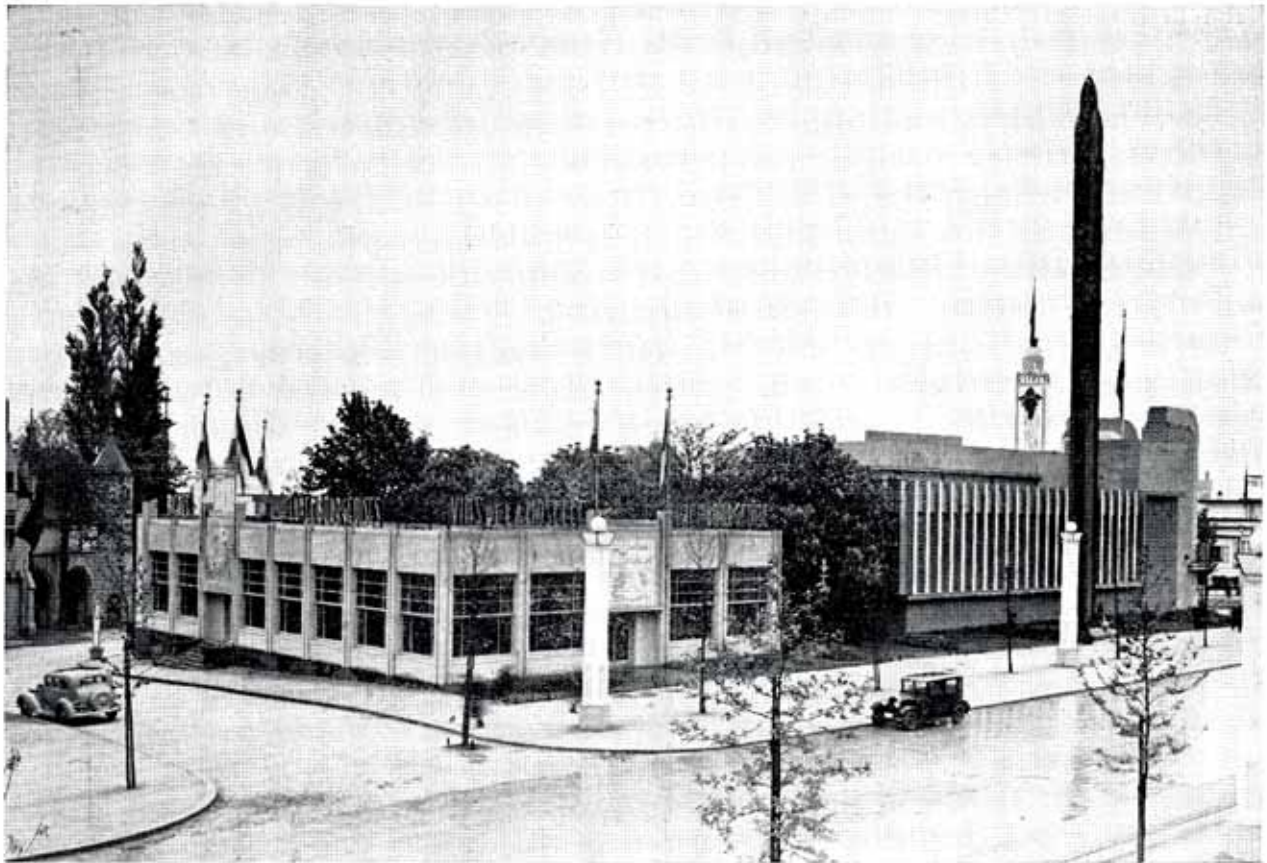
Dieser Gedanke war es denn auch, den der Künstler des Titelblattes, ein Sohn des Mosellandes, so schön geschaut :

„Einigkeit macht stark.“



Mosellandschaft

Hilshée : Tourismus



Pavillon du Grand-Duché de Luxembourg à l'Exposition Universelle de Bruxelles 1955

La Moselle luxembourgeoise, sa viticulture et ses vins

La Fédération des Comices Viticoles du Grand-Duché

M. W.

PARMI tous les trésors de beauté que présente le charmant et pittoresque pays du Luxembourg, il faut faire une place d'honneur à la *vallée de la Moselle*, vallée qui forme un paysage imposant, varié d'aspect; quiconque la parcourt pour la première fois y ressent comme une révélation et un émerveillement. Au fond le cours tranquille et argentin du beau fleuve, arrosant sur un parcours de 40 kilomètres les

pieds des riants coteaux tournés vers le soleil et plantés de vignes en bon état de culture; de distance en distance des villages propres et des bourgs charmants et hospitaliers, tous abritant une population vigneronne laborieuse. Voilà le tableau du riant coin de terre du Grand-Duché qui produit ce *vin blanc* appétissant et sain, universellement connu comme *vin de Moselle* ou *Moselle* tout court.

L'histoire de la viticulture mosellane remonte bien loin dans le cours des siècles. Déjà au 4^e siècle, le poète latin *Ausonius* vivant à la cour

impériale romaine à Trèves, a chanté en des vers élégants les sites ensoleillés de la Moselle, ses coteaux couronnés de pampres verts et la suavité de ses vins. Des documents existant encore nous rapportent qu'au moyen-âge et les siècles suivants, les seigneurs prélevaient des dîmes et prestations de vin sur les exploitants de vignobles. Dans la suite, la viticulture à la Moselle a surtout été développée et soutenue par des moines experts en matière de culture et sachant apprécier un produit de qualité. Des abbayes importantes et des couvents possédaient et exploitaient des vignobles situés dans les meilleures côtes de la Moselle; il existe encore de vieilles caves voûtées aux fortes murailles et des celliers pressoirs ayant appartenu à l'une ou l'autre abbaye. Le morcellement des propriétés viticoles date du temps de la révolution française et à partir de cette époque la classe des petits et moyens viticulteurs commençait à se former.

Pour les générations qui se sont succédé dans la culture de la vigne, il y a eu des alternatives de prospérité et de déclin. C'est ainsi que dans le courant du siècle passé, la culture viticole dans les différentes régions du pays a disparu complètement des contrées moins propices et s'est localisée sur les abords et les côtes latérales de la Moselle et sur le bas du cours de la Sûre, affluent de la Moselle.

Un certain temps après l'adhésion du Grand-Duché au Zollverein allemand, notre viticulture a pris un essor remarquable; de 870 hectares de superficie que mesurait notre vignoble vers 1865, il est monté à près de 1750 hectares en 1918. Ce développement extraordinaire dans le courant d'une période relativement restreinte est la suite des achats toujours plus étendus que le commerce en gros de vins de l'Allemagne se mettait à faire à la Moselle luxembourgeoise. Nos vins constituaient pour lui un produit excellent de coupage avec les vins du Palatinat, de la basse Moselle allemande et d'autres régions viticoles; ils étaient également appréciés pour la champagnisation. Le vin récolté provenait presque exclusivement du cépage „Elbling”, gros producteur. Des récoltes annuelles moyennes de 120 mille hectolitres, peut-être le dixième était consommé au pays, les neuf-dixièmes étaient

achetés avec empressement par l'Allemagne.

A la fin de la grande guerre, le sort créait à la viticulture luxembourgeoise un ensemble de redoutables et d'inévitables difficultés; détachée de la clientèle allemande, par suite de la résiliation du Zollverein, elle se trouvait placée devant le devoir onéreux de trouver de nouveaux débouchés. Toute une série de problèmes difficiles à résoudre se présentait au Gouvernement et aux dirigeants de la viticulture. Il est à remarquer que le traité de Versailles prévoyait, comme mesure transitoire, pour les cinq années d'après-guerre une quantité annuelle de 50.000 hectolitres de vins luxembourgeois pouvant être importés en Allemagne en franchise de droit. Mais cette période fut vite passée.

La Fédération des Comices Viticoles du Grand-Duché, groupant les viticulteurs de toute



Vieux calvaire à la rive gauche de la Moselle

Photo Sibenthaler



Cep de vigne de la Moselle luxembourgeoise

Photo_Sibenaler

la Moselle et de la Sûre, et qui justement cette année 1938 fête le 25^e anniversaire de sa fondation, a pu rendre par ces temps, d'éminents services. Dès l'année de sa création, en 1912, elle a énergiquement pris en mains et solidarisé les intérêts des viticulteurs. Déjà avant la guerre, le programme de la Fédération prévoyait outre l'amélioration des modes de culture dans les vignes, également l'amélioration de la qualité de nos produits. Le bon climat, la nature du sol et les belles côtes de la Moselle présentaient tous les éléments favorables à ces fins. Etant donné la nouvelle orientation économique imposée à la viticulture après la guerre, les dirigeants avisés de la Fédération Viticole n'hésitaient pas à attaquer le problème de front. Le salut de la Moselle leur semblait uniquement résider dans la reconstruction du vignoble luxembourgeois vers la qualité. Des voyages d'études furent entrepris dans les pays viticoles voisins, surtout en Alsace, dont les viticulteurs se trouvaient également placés devant une nouvelle orientation économique, des autorités furent consultées. La Fédération se mit de suite à l'oeuvre en créant dès 1922, avec l'aide généreuse du Gouvernement grand-ducal, les vignes-modèles et d'essai de Grevenmacher et de Wormeldange



Pêcheurs au bord de la Moselle

Des cépages de qualité y furent plantés: le Riesling, le Traminer, le Pinot, le Ruländer (Pinot gris), l'Auxerrois, le Sylvaner, le Riesling X Sylvaner (Muller-Thurgau), pour ne citer que les principaux. Ces vignes modèles étaient destinées à prêcher d'exemple, à montrer aux vigneronns les directives pour la reconstitution du vignoble, les faire profiter des résultats les plus avantageux des essais, d'abord par rapport à la qualité du produit ainsi qu'aux modes de culture perfectionnés. Ces résultats produisaient un effet convainquant dès les premières récoltes y faites. Les viticulteurs avisés se mettaient l'un après l'autre à la reconstruction de leurs vignes.

Entretemps, le Gouvernement, inspiré par la Fédération des comices viticoles, a d'abord créé la Station Viticole à Remich qui a rendu à la suite de grands services aux viticulteurs dans la tâche assez difficile et délicate de la reconstruction. Dans le mouvement de la marche déclenchée vers une amélioration conséquente de la qualité de nos vins, il est à noter que le Gouvernement a ensuite alloué des primes d'arrachage pour faire disparaître les vignes de situation moins favorable et d'amener ces terrains à d'autres cultures; enfin l'allocation de primes de reconstruction dans les bonnes côtes et la fourniture de cépages sélectionnés à des prix de faveur forment deux facteurs utiles dans la politique viticole du Gouvernement. L'ensemble du programme de cette politique sage



Photo Sibenthaler

Partie d'un cep de vigne en fleurs (Moselle luxbg.)



Vendanges à la Moselle luxembourgeoise
Moment de repos.



Partie supérieure d'un pampre avec fouton (Moselle luxbg.)

Photo Silenaler

et prévoyante a eu pour résultat que le quart au moins de la superficie de 1750 hectares, quart consistant en des vignes de moindre qualité, a disparu et que du vignoble restant en bonne situation, une grande partie est déjà reconstruite à ce jour par des cépages de qualité.

Entretiens, parallèlement à ces belles réalisations, la Fédération Viticole a cru de son devoir, d'entreprendre une campagne assidue de propagande pour les vins de Moselle. Il s'agissait surtout de les faire connaître chez notre nouvel allié économique: la Belgique.

Le traité d'union économique belgo-luxembourgeoise fut conclu le 25 juillet 1921, et à partir de cette date, la viticulture luxembourgeoise devenait la viticulture de l'Union Economique.

Dès 1921 la Fédération Viticole a organisé chaque année une exposition de nos vins à la Foire Commerciale de Bruxelles. Ces manifestations régulières qui, grâce à l'appui dévoué et actif de Monsieur le Comte Gaston d'Ansembourg, Chargé d'Affaires du Grand-Duché à Bruxelles, et de Monsieur le Consul Général

Cito, ont gagné en considération d'année en année en sorte que la participation de la Moselle devenue de tradition, a rencontré chez les dirigeants de la Foire Commerciale et de la Ville de Bruxelles une sympathie telle que chaque année, une journée luxembourgeoise est fêtée dès le début de la Foire, journée où tous les personnages officiels viennent rendre visite régulièrement à notre pavillon des vins. Le jour de l'ouverture de la Foire Commerciale de 1936, le pavillon de la Moselle a eu le grand honneur de la visite particulièrement sympathique de S. M. le Roi Léopold III.

En 1925 la première Foire aux Vins de la Moselle, organisée par la Fédération Viticole, eut lieu à la date du 20 septembre; de nombreuses personnalités officielles et les plus éminents représentants du commerce belge de vins et de la presse, ayant donné suite à nos invitations, y assistaient. Depuis, des Foires aux Vins se tiennent régulièrement chaque année à Grevenmacher, Wormeldange et Remich. Ces manifestations présentent plusieurs avantages: occasions de vente, propagande, enseignements et stimulations.

L'occasion pour une propagande de grande envergure se présentait aux Expositions Internationales de 1930 à Anvers et Liège, et de 1935 à Bruxelles. Tout comme aux Foires Commerciales de Bruxelles la Fédération Viticole, avec l'appui et l'aide financière du Gouvernement grand-ducal, a organisé et géré en ces grandes manifestations économiques la propagande judicieuse pour les produits de la Moselle. Le succès obtenu à chacune de ces entreprises fut vraiment remarquable et encourageant; si nous citons p. ex. le chiffre de la consommation faite au Pavillon des vins de Moselle à l'exposition de Bruxelles, soit près de 1000 hectolitres débités au verre de 0,2 litre, la preuve est faite que les vrais bons vins de la Moselle, bien servis, rencontrent la sympathie entière de la clientèle belge.-

Dans les manifestations de propagande précitées, la Fédération Viticole comprenait également, outre les vins, les autres produits du raisin de Moselle: ces raisins s'adaptent par leurs qualités spécifiques, à la préparation d'un Jus de Raisin frais qui possède d'éminents avantages hygiéniques, enfin les vins champagnisés de la Moselle, les crus choisis produisant un vin mousseux frais et délicat, de qualité remarquable.

Pour terminer la longue liste des manifestations de propagande, nous citons encore l'Exposition Touristique et Viticole organisée à Ostende, durant l'été 1936. Egalement à



Monsieur
Le GOMTE
GASTON
D'ANSEMBOURG
CHARGÉ
D'AFFAIRES DU
GRAND-DUCHÉ
DE LUXEMBOURG
A BRUXELLES

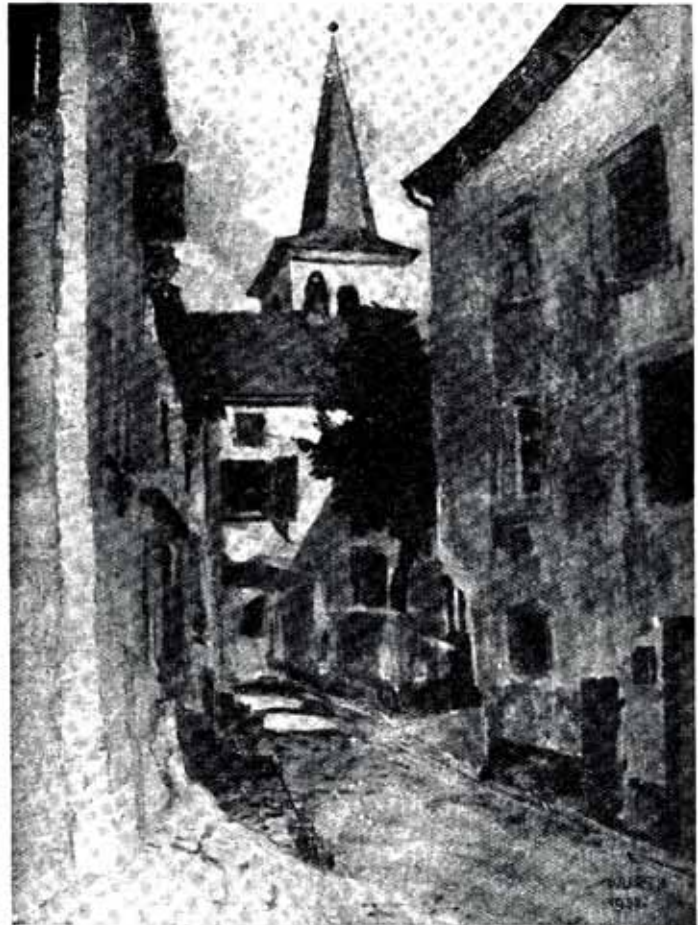
cette occasion les Hôteliers et Restaurateurs du Littoral n'ont trouvé que des éloges pour la qualité exquise des vins de Moselle.

Nous tenons à noter encore la création en 1937 d'un bar de dégustation à Bruxelles pour les vins d'origine de la Moselle, établi dans la *Taverne Gruber*, à la gare du Nord. Par un contrat passé avec les propriétaires de cet établissement on y débite exclusivement comme vins de Moselle ceux fournis par la Fédération Viticole du Grand-Duché.



Monsieur CITO, CONSUL GÉNÉRAL
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Il nous est un devoir et une satisfaction de citer ici les grands mérites qui reviennent au Ministre de la Viticulture du Grand-Duché, Monsieur Joseph Bech qui, depuis une longue série d'années, dirige avec une vraie sollicitude les destinées de la Moselle. Tant dans le domaine de la reconstruction du vignoble vers la qualité que dans celui de l'oeuvre de propagande, ses initiatives prévoyantes et son haut concours

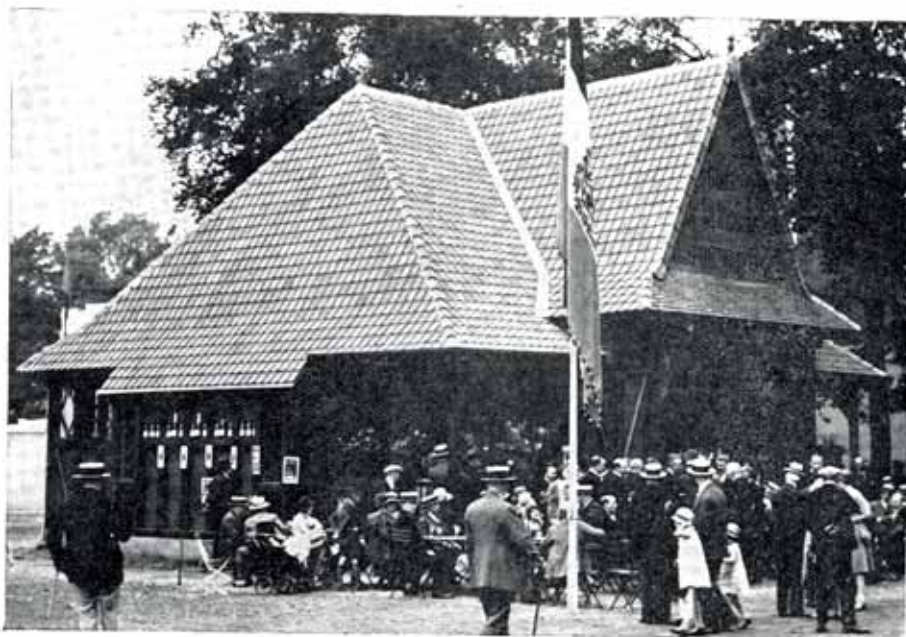


EHNEN-s.-Moselle (d'après un tableau de Ernest Würth)

ont rendu des services éminents à la viticulture luxembourgeoise. Son nom restera également attaché avec distinction à la création des Caves Coopératives de vigneron, appelées à rendre de grands services aux petits et moyens viticulteurs.

Le plus dur de la crise viticole qui durant des années après guerre a pesé lourdement sur les épaules des vigneron luxembourgeois semble être passé; nos viticulteurs, par leurs qualités de ténacité et d'optimisme, devront la vaincre complètement.

Les progrès réalisés par un travail opiniâtre vers le perfectionnement dans la qualité des



Le vin de la Moselle luxembg. à l'Exposition d'Anvers en 1950



Exposition internationale d'Anvers en 1950

1936: Exposition du vin de la Moselle luxembourgeoise à Bruxelles.



1957: Exposition du vin de la Moselle luxembourgeoise à Bruxelles.



1958 : Exposition du vin de la Moselle luxembourgeoise à Bruxelles

vins ont eu pour résultat qu'au Grand-Duché la consommation de nos vins de Moselle a triplé dans le cours des dernières années. Espérons qu'il en devienne de même chez nos alliés économiques, les Belges. Nous sommes fiers

de leur présenter des crus de la Moselle qui peuvent rivaliser aisément avec les grands crus en vins blancs d'autres pays viticoles qui ont le renom de la qualité.

La propagande de longue haleine organisée



Vin de la Moselle luxembourgeoise à l'exposition touristique et viticole d'Ostende en 1956

Debit officiel de
vins fournis par
la Fédération
Viticole à
Bruxelles,
Place Rogier

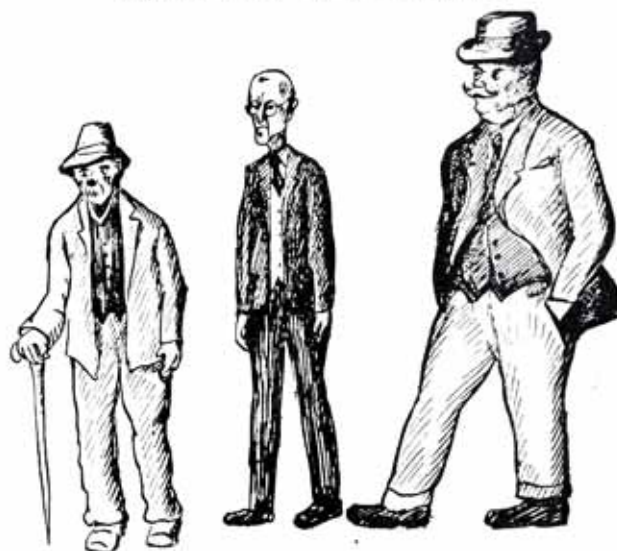


en Belgique par la Fédération Viticole a été suivie de succès déjà; le bon renom des vins de Moselle qui, il y a un certain temps, a été fort malmené en Belgique, faute de législation efficace sur les vins, semble s'affermir. Nos démonstrations ont fait connaître au grand public des consommateurs belges, les vraies bonnes qualités des vins d'origine de la Moselle. Egalement la réglementation belge sur le régime des vins a été complétée les dernières années, en sorte que, si les Pouvoirs Publics voudront l'appliquer utilement, nos vins y gagneront en protection.

Le dicton du poète romain: Vinum Mosellanicum, omni tempore sanum ne date pas d'hier. Aujourd'hui en plus haut degré encore que dans les siècles passés, la Moselle présente des vins de haute qualité, frais, pétillants et hygiéniques. Ce vin a toujours été recommandé par les médecins pour différents avantages de santé, en outre il ne fatigue ni le coeur ni l'estomac. Si vous voulez vous instruire sur les vraies qualités hygiéniques du bon vin de Moselle, veuillez lire dans cette brochure l'article si intéressant rédigé par un médecin, ayant été viticulteur en même temps.

CHOISISSEZ

D'après une statistique du Dr. FIESSINGER la durée moyenne de la vie humaine est de



50 ans
pour les
ivrognes

59 ans
pour les
buveurs d'eau

65 ans
pour les buveurs
modérés du vin



Photo Sibenthaler

Der Winzer

NIKOLAUS HEIN

ER hatte still, mit nimmermüden Händen,
Den Kreis der Arbeit treu vollbracht,
Den Grund gelockert auf den Felsenwänden,
Die Mauern hoch und wetterstark gemacht.

In schmucken Reihen blinkten hell die Pfähle,
Das Tragholz bog sich gertenfest und schlank,
Daß sich das Laub gen Pilz und Motten stähle,
Bot er ihm sorglich reichen Kupfertrank.

Er sah im frühen Mai die Schösse weinen,
Und zitterte, wenn Spätfrost kam und Eis.
Sein Herz schlug tausendfach in den Gescheinen,
Und er ward jünger, und sein Blut rann heiß.

Versonnen schritt er durch den Duft der Hänge
Und wachte juniabends lang und bang.
Bald schwoll sein Mut wie brausende Gesänge,
Bald lag er schlaflos trübe Nächte lang.

Was ihm auch Pilz und Nachtreif mochten
rauben,
Mit heitren Händen pflegte er, was blieb.
Er hütete verliebt den Wuchs der Trauben
Und sparte Spritzen nicht, noch Hackenhieb.

Er sah um sich die Beeren rund sich füllen
Bei Dämmerkühle und in schwülem Tag.
Ihm kam ein Traum von seligem Erfüllen,
Dann ging wie trunken seines Herzens Schlag.

Doch als im Herbst die Kelter spärlich troffen,
Da klopfen seine Fässer hohl und leer.
Zerronnen wieder einmal all sein Hoffen!
Und Herz und Augen wurden doch ihm schwer.

So floß sein Leben hin in Angst und Mühen,
Und Reif schon streute ihm die Zeit ins Haar.
Vielleicht wird mostreich ihm ein Herbst noch
blühen
Wohl nächstes Jahr. . . wohl nächstes Jahr....?



Moseltal

Cliche Union des Villes

Anbauwürdige Unterlagen und Edelsorten im Luxemburger Weinbaugebiet

N. KIEFFER, Direktor der Weinbaustation in Remich

SIEIT 1907, dem Jahre des Auffindens der Reblaus in den Gemarkungen Wellenstein und Oberwormeldingen, wurden zahlreiche Anbauversuche mit gepfropften Reben durchgeführt. Leider kamen fast durchweg amerikanische Unterlagsreben zur Verwendung, die heute mehr und mehr dem Vergessen anheimfallen; diese Versuche waren der Rekonstruktion also wenig dienlich.

1921 stellte Jean Dühr ein neues Rebensortiment auf. Er legte Wert auf ganz reblausresistente, reifebeschleunigende Sorten. In diesem Sortiment befanden sich: Riparia Gloire de Montpellier, Riparia, Geisenheim, Riparia \times Rupestris 101-14, 3309, Solonis \times Riparia 1616, Riparia \times Berlandieri 420A, 161-49, 8B. Laquenexy 44 wurde wegen ihres unsichern Verhaltens gegenüber der Reblaus ausgeschaltet. Inzwischen setzte die Rekonstruktion ein, weil

das Extinktivverfahren aufgegeben wurde und keine speziellen Erfahrungen über den Wert der verschiedenen Sorten vorlagen. Dennoch war die Zahl grober Irrtümer, die in den ersten Jahren der Rekonstruktion unterliefen, nicht allzu groß.

Jeder Winzer kann sich ohne große Schwierigkeiten zum voraus über den ungefähren Wert einer Unterlagsrebe unterrichten, wenn er die Eigenschaften, Vorzüge und Mängel der Eltern kennt, aus denen diese Sorten durch künstliche Zucht entstanden sind. Drei Arten amerikanischer Reben haben bei der Entstehung der meisten Unterlagsreben eine Rolle gespielt, es sind:

Vitis Riparia,
Vitis Rupestris,
Vitis Berlandieri.

Nachstehend geben wir einen kurzen Ueberblick über die wesentlichen Eigenschaften dieser Arten und hoffen damit dem Winzer die selbst-

ständige Beurteilung der aus diesen Arten entstandenen Hybriden zu erleichtern.

Vitis Riparia (Uferrebe) ist in ihrer Heimat fast nur in den feuchten, gründigen und nährstoffreichen Alluvialböden der Flußtäler anzutreffen. Hier ist sie üppig und reift auch bei mäßig warmem Klima sehr gut aus. Wurzelbildung und oberirdisches Wachstum halten sich vom ersten Jahr ab die Wage. Das Wurzelwerk selbst ist ein dichtes Netz flach hinstreichender Faserwurzeln von sehr geringem Durchdringungsvermögen. Im Humusboden ist dieser Nachteil nicht allzu schwerwiegend, denn hier findet die Pflanze an Ort und Stelle alle zum Wachsen notwendigen Stoffe. Das Holz ist immer weich und etwas markreich und bewurzelt sich wie alle Reben mit weichem Holz sehr gut. Der Standort charakterisiert also die *Riparia* zur Genüge: Frühe Reife, gute Bewurzelungsfähigkeit einerseits, große Kalkempfindlichkeit, langsame und nur flache Wurzel ausbreitung andererseits. Letzteres will sagen, daß eine *Riparia* in einem stark lehmigen oder in einem mageren, trockenen Boden, wo sie an Ort und Stelle nicht aus dem Vollen schöpfen kann, nicht vorankommt. Die Bodenansprüche sind sehr hoch. Hebt man eine auf *Riparia* gepfropfte Europäerrebe nach Jahren aus dem Boden, so findet man ein mit Haarwurzeln gut durchsetztes Wurzelwerk, das sich aber nur schwach vom Wurzelstamm weg ausgebreitet hat. Ein kompakter Boden ist ein unüberwindliches Hindernis für diese Wurzeln. Einige Typen dieser Art wie die *Gloire* und die *Geisen-*

heim wurden auch bei uns versucht. Nur im gründigen, frischen und gut zu bearbeitenden, sandigen Lehm hielten sie durch, blieben aber die ersten sechs Jahre auffallend schwach. Anderwärts gingen sie ausnahmslos ein und dies meist schon nach dem dritten Jahr.

Vitis Rupestris (Felsenrebe), ist die wärmeliebende Rebe der heißen Gebiete Amerikas. Sie reift ziemlich spät. Ihr Wurzelwerk geht tief, um der Rebe die Feuchtigkeit des Untergrundes zuzuführen, denn sie ist, obwohl in praller Sonne wachsend, gegen Trockenheit ungemein empfindlich. Ihr Wuchs ist üppig, in die Höhe schießend, und es kommt vor, daß mitten in der Vegetation die untersten Blätter abgeworfen werden. Diesen Fehler hat die *Rupestris* auch bei ihren Veredlungen. Sie ernährt ihre Trauben nur ungleich. Ihr ungestümes Holzwachstum begünstigt das Durchrieseln der Blüte und fördert den Zwiewachs der Trauben. Als Folge hiervon befriedigt die Qualität in mehr nördlichen Gebieten nicht. In der Bodenanspassung ist die *Rupestris* der *Riparia* natürlich weit voraus. Ihr kräftiges Wurzelwerk durchdringt auch kompakte Steinböden. *Rupestris du Lot*, der einzige Vertreter der reinen *Rupestris*, der wegen seiner Wüchsigkeit längere Zeit hindurch im südlichen Frankreich verbreitet war, wird heute wegen oben erwähnter Fehler mehr und mehr ausgeschaltet.

Vitis Berlandieri ist in den wärmeren Gegenden Amerikas anzutreffen. Das Triebwachstum ist anfangs mäßig, wird jedoch mit den Jahren



Glebe Union des Villes

Wormeldingen :
Gesamtansicht

Winzer-Hausmarke

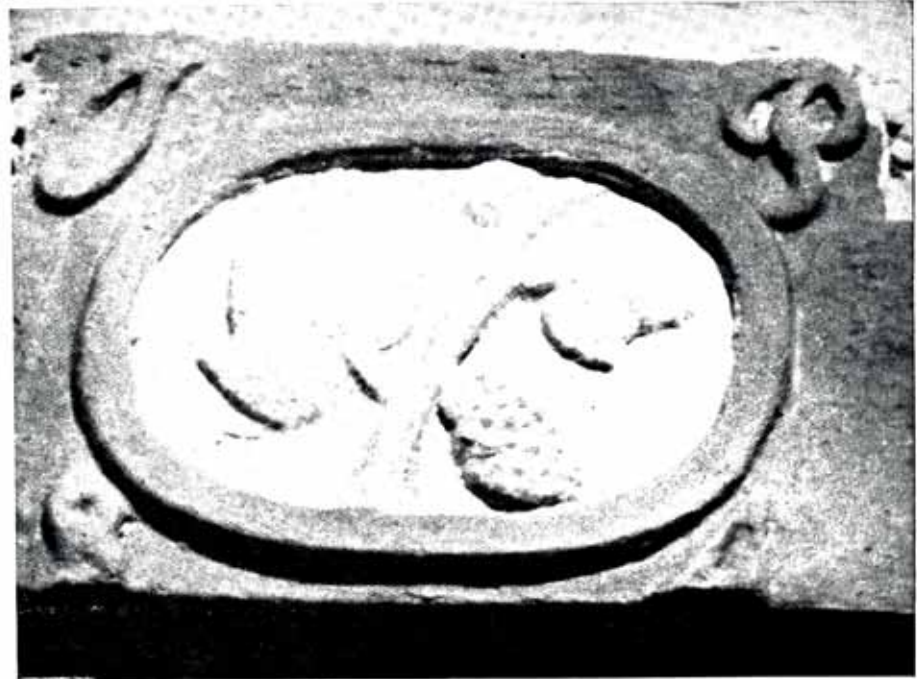


Photo Silenaler

üppiger; in voller Entwicklung haben die Berlandieri-Reben etwa dieselbe Wüchsigkeit wie die Riparia. Auffallend ist die starke Wurzelbildung. Ravaz stellte fest, daß die während der ersten Jahre gebildete Wurzelmasse viermal so groß war wie die Trieb- und Laubmasse. Kein Wunder, daß eine mit einem so mächtigen Wurzelapparat ausgestattete Rebe im veredelten Zustand ihre Trauben gut ernährt! Sie verträgt hohe Mengen Kalk und die Trockenheit schadet ihr selten. Diese an und für sich sehr wertvolle Rebe ist aber bei der Rekonstruktion kaum verwendet worden, weil das sehr harte Holz nur schwer Wurzeln ansetzt. Austrieb und Wurzelbildung erfolgen bei der Berlandieri nie gleichzeitig, vielmehr erscheinen die Wurzeln vierzehn Tage, oft auch erst drei Wochen nach dem Knospenaustrieb. Die Holzreserven werden so verbraucht bevor Nahrung durch die Wurzeln zugeführt wird, und die Rebe vertrocknet.

Die beschriebenen drei Arten amerikanischer Reben haben also neben Vorzügen derart schwerwiegende Nachteile, daß sie bei der Rekonstruktion nur geringe Verwendung finden konnten. Nichts lag näher als diese Arten untereinander zu kreuzen, und durch Selektion unter den Nachkommen (Hybriden) diejenigen auszuwählen, die wohl die Vorzüge der Eltern aufwiesen, in denen aber die Fehler stark gemindert oder fast ganz verschwunden waren. So entstanden:

1. Die Riparia \times Rupestris-Hybriden, deren wichtigste die Nummern 101-14, 3309, 3306

tragen. Hiervon ist die erste eine verbesserte Riparia, die zwei andern sind verbesserte Rupestris.

101-14 ist heute wohl überall aufgegeben, denn sie ist nicht viel anpassungsfähiger als die reine Riparia. Sie chlorosiert stark. Hingegen behauptet sich die 3309 in vielen Ländern. Die Rupestris-Art ist im Blatt und an den Wurzeln deutlich zu erkennen. In trockenen Böden kommt sie nicht voran, dasselbe gilt für schwere, kompakte Böden; hingegen bewährt sie sich in den frischen gründigen Steinböden wie auch in den sandigen Leimböden. Sie wäre demnach auf das Muschelkalkgebiet zu beschränken. Ihre Trauben reifen zur selben Zeit wie die der wurzelechten Stöcke; sie ist fruchtbar und gleichmäßig. Obwohl ihre äußeren Merkmale stark an Rupestris erinnern, führt sie doch viel Ripariablut. Sie ist die bewährte Unterlagsrebe der gesunden, nicht zu nassen und leicht zu bearbeitenden Niederungen. Die Anwachsprozente in der Rebschule gehören mit zu den besten. Die 3306 hat nicht die Vorzüge der 3309 und ist darum wieder verschwunden.

2. Die Riparia \times Berlandieri-Hybriden bestehen in großer Zahl. Zu den bekanntesten französischen Züchtungen gehören: 31 E. M. 33 EM, 157-11, 420A, 161-19; zu den österreichisch-ungarischen die Nummern Teleki 8B, 5C und Teleki-Kober 5BB. Beide Kategorien sind dadurch gekennzeichnet, daß die französischen Züchtungen mehr an die Berlandieri herankommen, die ungarischen hingegen mehr an die Riparia. Demnach haben erstere größere

Bodenanpassung, letztere frühere Reife und leichtere Bewurzelung in der Rebschule. Die Teleki'schen Sorten sind demnach eher die Unterlagsreben der nördlichen, kühleren Weinbaugebiete, die französischen Züchtungen die Unterlagsreben der wärmeren Zonen. In Frankreich steht heute die 161-19 obenan. Sie ist die meist gepflanzte Rebe. In Deutschland, Oesterreich und Ungarn bevorzugt man die 8B und neuerdings die 5BB.

Die Riparia \times Berlandieri sind wüchsige Reben, ihre Entwicklung ist in den ersten Jahren nicht so langsam wie die der reinen Berlandieri, ebenso ist die Bewurzelungsfähigkeit besser. Dennoch bestehen in dieser Hinsicht zwischen den einzelnen Sorten große Unterschiede. Nach unsern Erfahrungen wären sie wie folgt zu klassieren: obenan steht 5BB, dann folgen 5C, 8B und zuletzt 161-19. Im freien Weinberg, wo die Bewertung nicht mehr von den Anwach-

prozenten abhängt, sind 8B und 161-19 ungefähr gleichwertig, es folgen dann 5C und 5BB. Letztere ist erst vor wenigen Jahren bei uns eingeführt worden und kam hierher mit dem Ruf einer Universalrebe. Dies stimmt ganz sicher nicht. Die 5BB scheint uns eher den Wert einer stark verbesserten Riparia zu haben; als solche fürchtet sie die mageren, trockenen, wie auch die schweren, vielfach nassen Böden. Sie ist wohl anpassungsfähiger als die 3309, dürfte mit Vorteil diese ersetzen und überall in den sogenannten guten Weinbergböden Platz finden. Von der 5C darf man dasselbe sagen. Sie ist eine der besten Teleki'schen Selektionen. Sie steht zwischen der 5BB und der 8B. In der Rebschule hat sie fast so guten Anwachs wie die 5BB und besseren als die 8B. Sie ist aber wüchsiger als die 5BB, reift zur gleichen Zeit wie diese und ist anpassungsfähiger. Im Weinberg ist sie unseres Erachtens der 5BB noch leicht überlegen.

8B und vor allem 161-19 haben ausgesprochenen Berlandiericharakter. Sie sind also in der Rebschule nicht besonders dankbar. Der Erfolg ist sehr vom Maiwetter abhängig. Anders im Weinberg; hier dürften sie bislang unerreicht sein. In trockenen Terrassenweingebirgen, in mageren Schiefer- und Gipsböden, in schweren, nassen Tonböden sind sie die Reben, die wohl nie enttäuschen. Selbstredend gedeihen sie in fetten Böden rascher, aber ihr Wert besteht eben darin, auch unter schwierigen Verhältnissen nicht zu versagen. Schon wurzelecht, haben 8B und 161-19 viel dunkleres Laub als 5BB. Gepfropft erhält auch das Europäerlaub diese Eigenart, was bei der 5BB nicht vorkommt. Ein Zeichen, daß 8B und 161-19 ihr Edelreis vorzüglich mit Nahrung versehen.

3. Rupestris \times Berlandieri-Hybriden; die wichtigsten wurden von Richter in Montpellier gezüchtet. Bekannt sind die Nummern 33R, 99R, 110R. Diese Reben sind sehr wüchsig, aber alle spätreifend und bleiben wohl auf einige Gebiete Südfrankreichs beschränkt.

Andere Sorten sind durch Kreuzung der Riparia, der Rupestris oder der Berlandieri mit europäischen Sorten entstanden. Nennen wir:

a) die Riparia \times vinifera-Kreuzungen, von denen sich nur Laquenexy 44, respektive 113B behauptet haben. Letztere wird in Oesterreich



Wellenstein : Weinberg-Gedenkzeichen

Photo Sibenthaler



Besuch der Elsässer in Schengen



Besuch der Elsässer in Wormeldingen

unter dem Namen Aripa ziemlich verwendet und hat im Blatt Ripariamerkmale. Sie ist von der L44 verschieden. In dieser tritt das Ripariablut wenig zum Vorschein. Sie ist als Franco \times Amerikaner der Reblauswiderstandsfähigkeit wegen nur in frischen, gründigen Böden anzupflanzen.

b) Die Rupestris \times Vinifera-Kreuzungen haben die Merkmale der reinen Rupestris, sind also wüchsig, spätreifend, ungleich in der Fruchtbarkeit und in der Reife; zudem scheint ihre Reblausresistenz ungenügend. Sie fallen früh ab und werden nach und nach ganz verschwinden; die bekanntesten sind 1202, 93-5, 33A, Ganzin 1.

c) Die Berlandieri \times Vinifera-Kreuzungen hatten eine Zeitlang, bevor der Ruf der Riparia \times Berlandieri begründet war, viel Anklang. Sie sind anfangs sehr schwachwüchsig, beginnen erst vom sechsten Jahr ab reich und regelmäßig zu tragen, haben lange Lebensdauer, sind sehr anpassungsfähig und eigenartigerweise als Franco \times Amerikaner sehr reblausresistent. 333 E. M. und 41B wurden viel in der Charente und in der Champagne gepflanzt.

Erwähnung verdient schließlich noch die 1616, die eine Riparia \times Arizonica \times Riparia-Hybride ist. Sie hat Riparia-Art, ist frühreifend und fruchtbar. Doch gedeiht sie nur in kalkarmen, frischen, gründigen Böden etwa wie die 3309. In trockenen und in schweren Böden geht sie ein oder bleibt schwach.

Unser heutiges Sortiment umfaßt folgende Unterlagsreben: 3309, L. 44, 1616, 5BB, 5C, 8B, 161-19. Bis zum Frühjahr 1938 waren 560 Ha Weinberge rekonstruiert. Davon das meiste auf 3309, ein geringerer Teil auf

L. 11, 1616 u. 8B. Richtig durchgeführt sind diese Neuanlagen wüchsig und befriedigen allgemein. Wurden Fehler begangen, so bestanden sie meist darin, daß 3309 und 1616 in kompakte oder auch trockene und magere Böden gepflanzt wurden. Obwohl jeder Winzer heute in der Sortenwahl Kenntnisse gesammelt hat, bleiben Ueberraschungen doch nicht ganz aus. In nassen Jahren chlorosiert 3309 vorübergehend auch in Böden, die man als ideale Weinbergböden anzusehen gewohnt ist. 1616 ist in trockenen Sommern immer schwach, sie wirft dann ihr Laub sehr früh ab und dies zum Schaden der Qualität. Auch L. 11 ist von beschränktem Anbauwert. In dieser Abhandlung wurde schon darauf hingewiesen, daß die Sorten 5BB und 5C alle Vorzüge der eben genannten 3309, 1616 und L. 44 haben, daß ihre Anpassungsfähigkeit an den Boden doch viel ausgedehnter ist. **Aus Gründen grösserer Zuverlässigkeit und sichereren Erfolgs ist es ratsam, die älteren Sorten 3309, 1616, L. 44 durch 5BB und 5C zu ersetzen. Man wird**



Besuch des elsässischen Winzerverbandes in Grevendmacher



links:
Arbeiten im
Versuchs- und
Muster-
Weinberg zu
Wormeldingen

unten:
EUBLING:
Schöner Behang

ihnen die sogenannten guten Weinbergböden, die nicht zu naß, noch auch zu kompakt, noch auch zu leicht sind, zu weisen.

Für die trockenen Kalkmergel- und Gipsböden, für die schweren Ton- und Lehmböden, für die steinigen Terrassenböden reserviere man hingegen SB und 161-49. Selbstverständlich gedeihen diese beiden Sorten auch in den Lagen, die wir der 5BB zuweisen, doch ist wohlbemerkt das Umgekehrte nicht der Fall.

Es ist sehr schwer Versuche anzustellen, aus denen einwandfrei auf den größeren oder geringeren Wert einer Unterlagsrebe geschlossen werden darf. Außer der Unterlage gibt es noch andere Umstände, die auf den Ertrag und die Qualität abfärben. Eine sachliche Beurteilung der Unterlage setzt voraus, daß innerhalb der Versuchsparzelle der Selektionsgrad der Reben genau derselbe ist, was nicht leicht bewerkstellbar ist. Auch wissen wir, daß die Bodenart und namentlich die Fruchtbarkeit des Bodens oft auf geringen Entfernungen wechseln. Geringe Unterschiede im Ertrag der Stöcke soll man nicht einfachhin auf das Konto der Unterlagsrebe schreiben, sondern eher als innerhalb der Fehlergrenze liegend betrachten. Nachstehend einige objektive Resultate



Photo Sibener

als Mittelwert einer längeren Versuchsdauer. Riesling steht zu Wormmeldingen im steinigen, trockenen Muschelkalkboden auf 8B, 161-49, 420A. Die Parzellen auf 8B und 161-49 sind in etwa gleichwertig; das Laub ist immer dunkelgrün gefärbt. 420A liegt mit den Erträgen durchweg um 150 bis 200 Gramm je Stock hinter den ersteren, sie ist auch in der Qualität unregelmäßig.

In einer andern Parzelle stehen Riesling auf 8B, 3309 und 1616 nebeneinander. Das ganze Jahr hindurch findet man die Stellung der 8B an der Färbung des Laubes. 1934, 1935, 1937 warfen 1616 und in geringerem Maße auch 3309 die untersten Blätter im September ab. Nur 8B blieb normal grün, bei höheren Erträgen und besserer Qualität.

Unter günstigen Bodenverhältnissen (frisch und gründig) finden wir im Verbandsweingebiet Riesling auf L. 44 auf 1616 und auf Riparia. Hier ist 1616 sehr gut und steht mit L. 44 an der Spitze. Riparia folgt in größerem Abstände.

Lehrreiche Versuche haben wir zu Grevenmacher beim Ruländer. 8B, 101-14, 1616, Riparia stehen nebeneinander. Auch in diesem gründigen Boden zeigt 8B seine Ueberlegenheit. Die Unterschiede im Ertrag sind derart, daß man sie ruhig für die Bewertung der Unterlagen benutzen kann. 8B steht an der Spitze mit einem mittleren Stockertrag von 1620 Gramm, es folgen dann 101-14 mit 1320, 1616 mit 1210 und Riparia mit 815 Gramm.

Daselbst steht Pinot auf L. 44, 101-14, 1616 und Riparia. Die Erträge der verschiedenen Unterlagen nehmen in derselben Reihenfolge ab. L. 44 überragt die andern beträchtlich und beweist damit, daß ihr frische Böden am besten zusagen. Leider fehlt 8B als Vergleichsunterlage.

Auch die Sorte hat eine bestimmte Rückwirkung auf die Unterlage. Eine schwach chlorosierende Sorte wie Auxerrois stärkt auch die Unterlage. 101-14 und Riparia verlieren dann ihre Fehler. In dem nämlichen frischen, sandigen Lehm finden wir Auxerrois auf 101-14, Riparia und L. 44. Die beiden ersteren haben im Mittel 400 Gramm Stockertrag mehr als letztere.

Zu Remich stehen seit sechs Jahren Ruländer, Pinot, Auxerrois und Riesling x Syl-

vaner auf drei Unterlagen, auf 5BB, L. 44 und 3309. Der Obergrund ist ein 40 cm. tiefer, mittelschwerer Lehm, der Untergrund ist ein magerer Kalkmergel. Trockenheit macht sich kaum bemerkbar. In den ersten Jahren vergilbten L. 44 und 3309 sehr schwach und ohne schädigende Folgen. 5BB blieb normal grün. Im Wachstum wie auch im Ertrag sind nur geringe Unter-



ELBLING: Einzeltraube

Photo Sibonale

schiede. Bis jetzt befriedigen alle drei Unterlagen. Auch dort, wo L. 44 und 3309 am Platz sind, hat man doch Interesse 5BB und 5C wegen der zuverlässigeren Chloroserestistenz zu wählen.

EDELSORTEN

Der Wechsel in der chemischen und physikalischen Zusammensetzung der Böden, die Unterschiede im Wert der Lagen machen in



AUXERROIS aus der Versuchsanlage zu Grevenmacher

unserm Weinbaugebiet den Anbau mehrerer Edelsorten zur Notwendigkeit. Man glaubte einige Zeit hindurch, daß durch die Verwendung amerikanischer Unterlagsreben die Anforderungen unserer Edelsorten an den Standort überbrückt würden. Dies trifft leider nicht zu. Auch im gepfropften Zustand verlangt jede Edelsorte den ihr zusagenden Boden. Die mit der Rekonstruktion beschäftigte Winzerschaft muß sich einen Plan des Weinbergsbesitzes nach Lage und Bodenart zurechtlegen, damit jede Sorte mit der passenden Unterlage an den günstigsten Standort kommt. Beim Rigolen möge man namentlich die physikalischen Eigenarten des Ober- und Untergrundes studieren. Adhäsion, Feuchtigkeitsgehalt, Farbe, Schichtenumfang lassen Schlüsse zu über die vorteilhaftere Verwendung dieser oder jener Sorte.

Unser heutiges Sortiment umfaßt folgende europäischen Rebsorten:

Riesling,	Auxerrois,
Riesling \times Sylvaner,	Pinot blanc,
Elbling,	Ruländer,
Sylvaner	Traminer,

daneben einige weniger verbreitete Sorten wie Ottonelmuskat, madeleine royale.

Die bis zum Sommer 1938 rekonstruierten

Weinberge von insgesamt 560 Hektar sind prozentual mit folgenden Sorten bestockt:

Riesling \times Sylvaner steht an der Spitze mit 172,9 Ha oder 30,9% der Neuanlagen; es folgen Elbling mit 146,2 Ha oder 26,1%, Riesling mit 111,8 Ha oder 20%, Sylvaner mit 45,5 Ha oder 8,1%, Auxerrois und Pinot mit 47,5 oder 8,5%, Ruländer mit 19,3 Ha oder 3,45%, Traminer mit 15 Ha oder 2,7%, verschiedene Sorten mit rund 2 Ha oder 0,3%. Ob diese prozentuale Entwicklung bis zum Schluß der Rekonstruktion anhält, läßt sich natürlich nicht voraussagen. Einige Sorten wie Riesling, Traminer, Sylvaner bleiben ihrer klimatischen Ansprüche wegen auf bestimmte Lagen beschränkt. Ihre Ausbreitung wird prozentual kaum noch zunehmen. Die Burgundersorten hingegen, die mengenmäßig und qualitativ sehr befriedigen, verdienen wohl weiter gepflegt zu werden; ihre jetzige Anbaufläche, die rund 12% des rekonstruierten Arecals ausmacht, verdient unseres Erachtens auf 20% gebracht zu werden.

Der *Riesling*, der jetzt bei uns vermehrt wird, ist der grüne Moselriesling. Gute Lage und günstige Bodenverhältnisse vorausgesetzt, zählt diese Sorte noch immer zu den dankbar-



RULANDER aus der Versuchsanlage zu Grevenmacher

sten. Die Selektion befaßt sich mit dem Ausmerzen derjenigen Stöcke, die schlecht durchblühen oder im Herbst vorzeitig eine gelbe Laubfärbung annehmen. Am Elbling gemessen entartet der Riesling früh und leicht. In ungünstigen Böden beginnt dieser Abbau schon vom 10. Jahr an. Er wird also nicht sehr alt. Die ihm am meisten zusagenden Bedingungen finden wir in den steinigen Böden des Muschelkalkgebietes. Man sagt, der Riesling liebe trockene Lagen. Das stimmt nicht, keine Rebe liebt die Trockenheit, nur gibt es Sorten, die sie besser vertragen, und zu diesen zählt in etwa der Riesling. Wie dem auch sein mag, die steinigen, leicht erwärmbaren, zugleich aber gründigen und durchlässigen Schotterböden, daneben auch die nicht zu trockenen Kalkmergelböden (Schwer) sagen ihm am meisten zu. Hier erreicht er seine höchste Lebensdauer. Der reife Rieslingwein ist wohl das vollkommenste, was wir an unsern Rebhängen ziehen. Keine Sorte zieht in demselben Maße die Eigenarten des Bodens an und überträgt sie so getreu auf den Wein. Da die Weine heute früh getrunken werden, und der Riesling dann etwas hart anmutet, muß man bei dieser Sorte auf beste Reife bedacht sein. Späte Lese, gute Schädlingsbekämpfung

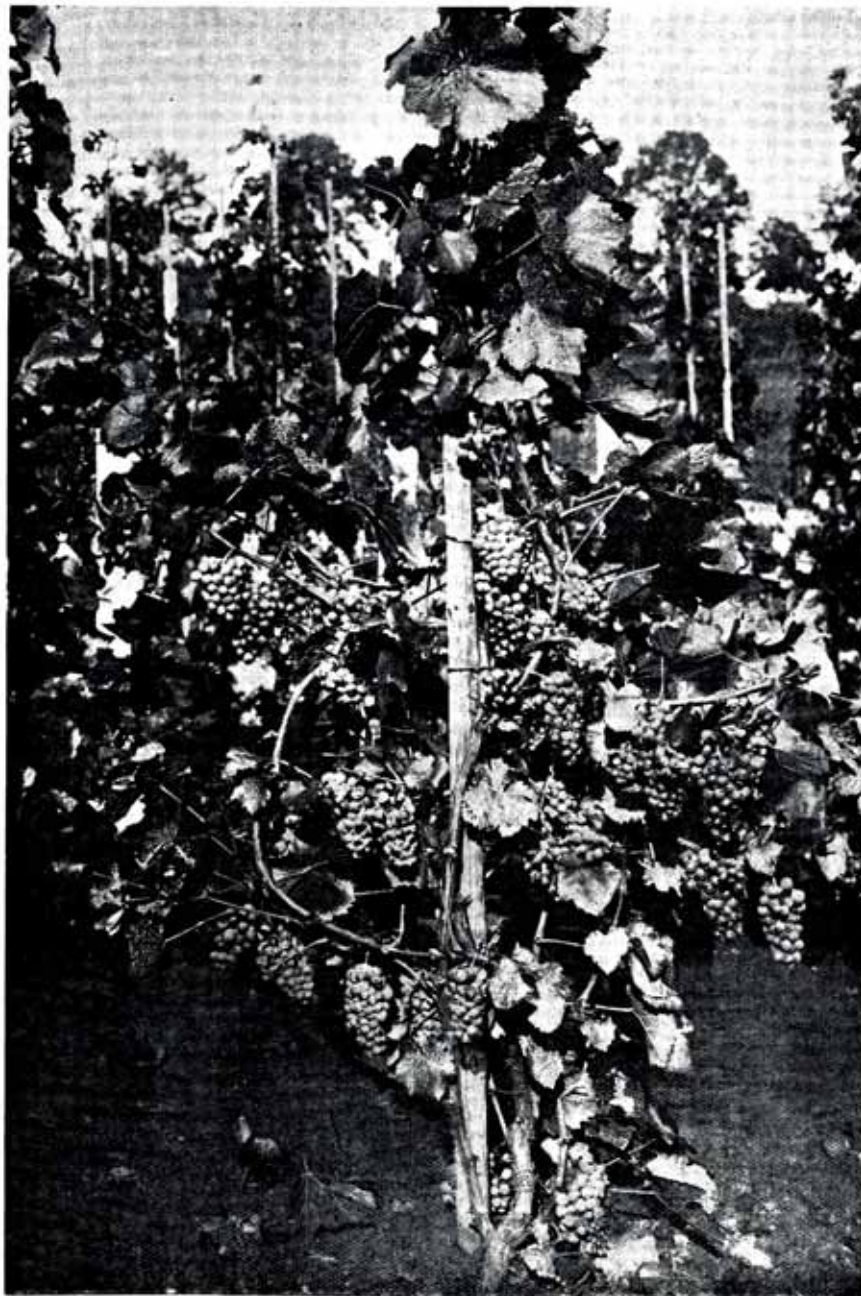
und beste Kulturarbeit drängen sich auf. In geringeren Jahren gewinnt der Rieslingwein, wenn er mit einem Viertel bis einem Fünftel Riesling \times Sylvaner, Pinot, Sylvaner, oder mit einem Zehntel Traminer verschnitten wird.

Der *Riesling \times Sylvaner*, auch *Muller-Thurgau* wurde 1923 durch die Weinbaustation direkt aus der Schweiz eingeführt. Die Ausbreitung, welche diese Sorte in kurzer Zeit gewonnen hat, beweist, daß der Stock gute Eigenschaften besitzt. Als solche gelten die Widerstandsfähigkeit gegen Frühjahrsfrost und gegen schlechtes Blütewetter, die große Wüchsigkeit und Fruchtbarkeit, die frühe Reife. Trotzdem wurde viel über diese Sorte gestritten. Sucht man aber einen Ersatz für den in vielen Jahren zu unselbständigen Elbling, so ist er im Riesling \times Sylvaner gefunden. Die Frage, ob er daneben auch ab und zu große Qualitätsweine liefert, ist von geringer Wichtigkeit. Der Riesling \times Sylvaner gedeiht am besten in frischen, gründigen Böden mit lehmhaltiger Oberschicht. In mageren, trockenen Böden bleibt er locker und kleinbeerig. Er ist für mittlere und geringe Lagen wie geschaffen. Der Schnitt ist kurz zu halten. Durch gute Wurmbekämpfung muß der Fäule vorgebeugt werden. Die Maische wird

mit 100 Gramm Pyrosulfit pro 1000 Liter geschwefelt, der Wein früh auf die Flasche gebracht. Er ist angenehm und süffig. Sind die Trauben überreif, so wird der Wein leicht matt und ölig. Ueberhaupt, er verdient fast immer mit etwas Elbling oder Riesling (ein Viertel) verschnitten zu werden. Er ist wohl der Schoppenwein der Zukunft.

Der *Elbling* befriedigt wohl in guten Jahren, wird aber in geringen Jahren den heutigen An-

sprüchen der Weinkonsumenten durchaus nicht mehr gerecht. Wenn der Weinkonsum gestiegen ist, so zum guten Teil wegen der durchgeführten Sortenänderung. Ein saurer, dünner Elblingwein findet heute keinen Absatz mehr. Dennoch muß erwähnt werden, daß es keine Sorte gibt, die so wenig Anforderungen an den Boden stellt und auch keine Sorte, die den Elbling in leichten, trockenen und mageren Böden auch nur annähernd ersetzen könnte.



PINOT BLANC aus der Versuchsanlage zu Remich

Aus diesem Grunde und weil er eine gute Verschnittsorte für Muller-Thurgau ist, soll er in beschränktem Maße weiter gebaut werden. Er gehört in mittlere Lagen.

Der *Sylvaner* ist in Kalkböden eine beachtenswerte Sorte. Will man dem Stock jedoch die Triebkraft erhalten, so darf man ihn angesichts der späten Holzreife nur in bessere Lagen pflanzen und hier macht ihm der Riesling das Feld strittig. Die gleichmäßige Fruchtbarkeit, die große Blütestärke und die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge sind große Vorteile. Im Kalkboden liefert er einen würzigen, vollen Wein, der sich sehr gut als Verschnittwein für Riesling eignet. Im Ton-, Lehm- oder Mergelboden trägt er auch sehr gut, nur behält der Wein oft einen unreifen, grasigen Geschmack. Auch sinken die Mostgewichte rasch, wenn die Erträge stark ansteigen. Die klimatischen Verhältnisse unsers Weinbaugebietes sind nicht gut genug, um den feinen Sylvaner, wie wir ihn aus dem Rheingau, aus Rheinhessen oder der Rheinpfalz her kennen, hervorzubringen. Unsere Winzer haben ihn zu oft auf geringere Lagen verbannt, wo er rasch zurückgeht.

Der *Auxerrois* verträgt, wie alle Burgundersorten, keinen trockenen Standort. Lehmiger Obergrund mit Steinmergelsohle sagt ihm besonders zu. Unter solchen Verhältnissen werden die Trauben groß und voll. In leichten Böden reisert er, die Beeren bleiben zudem klein. Im Übrigen ist er von gleichmäßiger Fruchtbarkeit, fest gegen Winterkälte und von guter Resistenz gegen Pilze und Insekten. Der Wein nimmt in Böden mit schwerem Untergrund einen angenehmen Bodenton an. Die Qualität kann dann hervorragend werden. Sonst gewinnt der *Auxerrois* durch einen Verschnitt mit Pinot oder Ruländer. Auch die Mischung *Auxerrois-Muscat* und *Auxerrois-Traminer* (3:1) hat sich bewährt.

Der *Pinot blanc* ist ähnlich wie der *Auxerrois* auf die frischen nahrhaften Böden zu beschränken. Er ist etwas unregelmäßig; neben Jahren mit Rekordernten stehen Jahre mit geringen Erträgen. Bei dieser Sorte kommt es ganz auf den Standort und auf die Unterlage an. Da sie leicht chlorotisch, soll sie nur auf *Riparia x Berlandieri* gepfropft werden. Die

Trauben sind größer als die des *Auxerrois*, neigen aber leichter zum Faulen. Der *Pinot* ist überhaupt anspruchsvoller als der *Auxerrois*, empfindlicher gegen Krankheiten und Schädlinge sowie gegen Winterfrost. Der Wein ist meist ohne besonderes Bukett, aber voll und leicht süßlich, im Steinboden nimmt er einen Bodenton an und wird hervorragend. Ruländer



Ernte

Photo Sibenthaler

und *Auxerrois* sind die besten Verschnittsorten für *Pinot*.

Der *Ruländer* ist eine Sorte, die weniger Ansprüche an das Klima als an den Boden stellt. Sie reift nämlich jedes Jahr sehr gut aus. Der Wein aus guten Lagen kann fast jedes Jahr naturrein getrunken werden. Leider gibt es wenige Böden, in denen der *Ruländer* voll zur Geltung kommt. Wo dies aber der Fall ist, kann man mit den Erträgen dieser Sorte zu-

frieden sein. Seine größte Verbreitung hat er in der Gemarkung Wellenstein, wo die ton- und lehmhaltigen Schuwerböden ihm ganz besonders zusagen. Alle Fachleute klagen über den raschen genetischen Abbau des Ruländers, schon nach 10 Jahren sollen Hochzuchten zurückgehen. Wir haben auch bei uns genügend Beweise, daß der Ruländer kein hohes Alter erreicht, andererseits ist aber offenkundig, daß günstige Bodenverhältnisse, wie man sie zu Wellenstein antrifft, die Entartung stark zurückhalten. Im Steinboden wie überhaupt in allen trockenen, sandigen, mageren Böden bringt der Ruländer nur Enttäuschung. Bei zu hohem Alkoholgehalt wird der Ruländerwein leicht brandig und verliert dann an Sortenwert. Er ist längere Zeit haltbar und erlangt oft erst nach dem zweiten und dritten Jahr seine ganze Eigenart. Die Maische ist rasch zu keltern und mit Pyrosulfit zu behandeln.

Der *Traminer*, der bei uns angebaut wird und aus dem Elsaß stammt, ist ein Gemisch von rotem, reichtragendem Traminer und hellfarbigem, aber weniger fruchtbarem Gewürztraminer. Der Stock ist sehr wüchsig, chlorosiert die ersten Jahre leicht. Durch den frühen Austrieb wird er gegen Frühfröste empfindlich. Er ist widerstandsfähig gegen Krankheiten und Wurm. Der Fruchtansatz ist sehr ungleich. Der Traminer ist schwer durchzuzüchten; er fällt immer wieder der Entartung anheim und erreicht kein hohes Alter. Nur in gründigen aber durchlässigen Böden ist er auf die Dauer mit Erfolg zu ziehen. Das Beeren-

innere ist morschig, die Beerenhaut dick; man muß sehr spät ernten, wenn man mit der Mostausbeute in etwa zufrieden sein soll. Des vorzüglichen Weines wegen verdient der Traminer eine mäßige Verbreitung.

Die *Muskateller*-Sorten spielen bei uns nur eine ganz untergeordnete Rolle. Sie sind sehr schwachwüchsig und verlangen neben fruchtbaren Böden fast jährlich größere Stallmistgaben. Die Blütempfindlichkeit macht sie außerdem zu ganz unregelmäßigen Trägern.

Hingegen ist die *Madeleine royale* eine beachtenswerte Sorte für geringe Lagen. Bei sehr guten Erträgen und interessanten Mostgewichten liefert die Sorte einen neutralen Wein, der mit Elbling verschnitten, einen guten Konsumwein gibt. Die Bodenansprüche sind gering. Die *Madeleine royale* gehört auf die spätesten Lagen, wo sie gegen Vogelfraß geschützt ist, denn die Reife ist um 10 bis 11 Tage früher als beim Elbling.

Was den Winzer nun am meisten interessiert, sind die Erträge, Mostgewichte und Säuren der eben genannten Sorten. Hier muß man bedenken, daß wenige, kurzfristige Versuche kein richtiges Bild von den Leistungen der Sorten entwerfen. Da spielt der Zufall eine zu große Rolle. Um dennoch eine Klassierung zu ermöglichen, geben wir in den nachfolgenden Tabellen, die sechs-, respektive neunjährigen Mittelwerte der zu Grevenmacher, Wormeldingen und Remich durchgeführten Bestimmungen wieder:

SORTEN	Versuche zu Grevenmacher				Versuche zu Wormeldingen				Versuche zu Remich			
	Gramm Stock	Fuder Ha	Mostgewicht	Säuren	Gramm Stock	Fuder Ha	Mostgewicht	Säuren	Gramm Stock	Fuder Ha	Mostgewicht	Säuren
Riesling	980 gr.	7,3	70.6 "	12.5 ‰	1407 gr.	10.0	69.0 "	12.5 ‰				
Muller-Thurgau	1659 ..	12.5	67.0 "	6.8 ‰					1951 gr.	15.0	66.5 "	7.7 ‰
Elbling	1511 ..	11.8	64.0 "	11.9 ‰					1714 ..	13.5	62.0 "	12.5 ‰
Sylvaner	1604 ..	11.6	65.0 "	10.2 ‰	1461 ..	10.7	62.5 "	9.7 ‰				
Auxerrois	1632 ..	12.	74.0 "	8.2 ‰	1671 ..	12.2	73.0 "	8.3 ‰	1380 ..	10.0	73.5 "	9.4 ‰
Pinot blanc	1647 ..	12.4	71.5 "	11.6 ‰					1433 ..	10.7	72.0 "	11.1 ‰
Ruländer	1252 ..	9.1	79.0 "	11.3 ‰					1130 ..	8.2	77.5 "	10.9 ‰
Traminer	704 ..	4.8	87.0 "	7.1 ‰	1100 ..	7.4	75.0 "	8.5 ‰				



Gasse (Ehnen)

Photo Sibenthaler

Volkskundliches von der Mosel

von Prof. Jos. HESS

WENDET sich der Wanderer von der Stadt Luxemburg herkommend moselwärts, so gerät er, kaum daß er die Höhendörfer hinter sich hat, in eine Umgebung hinein, die von besonderem Schlage ist. Nicht nur, daß die Dörfer sich eng aneinander drücken und mit ihren lückenlosen Gassen und winkeligen Häuserzeilen städtische Geschlossenheit aufweisen; die Bewohner sind flinker mit der Zunge als die Bauern aus den schweren Böden höhenwärts. Sie sind gesteigerte Luxemburger mit ihrer Gradheit, die vor der Derbheit nicht Halt macht, mit ihrer Spottlust, die allen Mitgliedern enger Gemeinschaften angeboren wird, mit ihrer Ausdauer bei der Arbeit, mit ihrem Leichtsinn, wenn's sich um kleine Dinge dreht, und ihrem Ernst vor den großen Dingen des Lebens.

Das vermochte nicht der Wein allein.

Im Moseltal blieb ein Stück Mittelmeergeist zurück, von der Zeit her, als deutlich erkennbar, südliche Menschen mit ihrer leichteren Lebensauffassung von Massilia her den Rhonestrom

herauf und weiter bis zur Mosel die Weinkultur brachten, dazu die südliche Bauart mit den Hohlziegeldächern, von denen noch heute zu sehen sind, und die italienisch anmutenden Terrassenbauten aus dicken Steinwänden. Hier setzten sich die ausgedienten Legionssoldaten an, die Trier zu teuer fanden und zu unbequem; hier bauten gallo-römische Rechnungsbeamten und Magistrate ihre teuern Villen mit Mosaiken, die heute dem begütertesten Weingutsbesitzer zu teuer wären, und Zentralheizungen von klügster Technik.

Dann war's der Fluß, der Schiffe trug; als Halben oder Schiffer kamen die Moselaner an den Rhein und an die Donau und brachten das aufgeschlossene Wesen derer mit heim, die ein Stück Land und Leute gesehen hatten. Nach der Koblenzer Zollordnung von 1209 befuhren damals schon Moselschiffe aus dem Bistum Trier den Mittelrhein, um Salz und Wein zu befördern. Früher schon war der Prinzenenerzieher Ausonius die Mosel hinunter an seinen Wirkungsort Trier gefahren; Venantius Fortunatus fuhr um 580 von Metz nach Andernach und besang die Moselhänge; ja,



Sonniger Winkel (Wellenstein)

Photo Sibenthaler

selbst Karl der Große reiste 806 von seiner Pfalz in Diedenhofen mosel- und rheinab nach Nymwegen. Die Mosel war die bedeutendste, zu Zeiten die alleinige Verkehrsader des Landes.

Hier war auch der Auslaß, durch den die Ungarn- und Brasilienfahrer eine neue Heimat suchten. Was Wunder, daß beispielsweise Stadtbredimus, Greiveldingen, Donven und Ehnen eine erkleckliche Anzahl von Auswanderern nach dem ungarischen Banat aufweisen.

Weinbau ist eine Sache harter Arbeit, und dabei muß der Allmächtige helfen, sonst ist alle Mühe umsonst. Und bescheidene Christen wenden sich mit Vorliebe nicht an Gott direkt, sondern an seine Heiligen. Der heilige Urban stand in Grevenmacher, Ehnen, Wormeldingen, Remich und bis nach Contern in gutem Ansehen. In fast all diesen Orten gab es eine Urbansbruderschaft; in Grevenmacher und Ehnen hielt man an seinem Tage (25. Mai) eine Prozession mit Segnung der Fluren. Es soll ehemals an der Mosel ein Trinklied gesungen worden sein, dessen in einem 1650 in Köln gedruckten Schwankbüchlein Erwähnung geschieht.

Sanct Urban, lieber Herre,
Man rühmt dich weit und ferne
Und ehret deinen Tag.

Die Reben machstu grüne
Die Bauren machstu kühne
Und füllest ihre Faß.

Die Lahmen thustu springen,
Die Stummen thustu singen,
Der Tugend hastu viel.

Ach Weinlein nun gang ein.
Was nutzen uns tausend Nobelen
(engl. Goldmünze)
Wann wir begraben sein.

Die Pfarrei Grevenmacher wandte sich vorbeugend am Tage des übelberüchtigten Medardus („proccionaliter“ sagen die Urkunden) nach Trier. Der hl. Laurentius galt als Weinheiliger in Grevenmacher und Diekirch. Noch heute spendet man ihm in Köln am 10. August ein Traubenopfer.



Hauskunst (Treppenstütze, Ehnen)

Photo Sibenthaler



Harte Arbeit
(Grevnmacher)

Photo Sibenthaler

Es gilt zur Zeit vor der Weinlese ein Flurzwang, der an die gemeinschaftliche Bewirtschaftung in dem Gemeindeland und in der Dreifelderwirtschaft mit dem Bannzwang bestand. Niemand darf dann seinen Weinberg betreten. Diese Regelung beruht auf einem alten Flurzwang, der bedingt war durch eine infolge Erbteilung hervorgebrachte Zerstückelung der Weinbergparzellen.

Herbst ist an der Mosel ein klangvolles Wort. Sonstwo bedeutet es Blätterfall, Viehhut, Kartoffelbuddeln. An der Mosel ist es von fröhlichem Singen hangauf hangab begleitet, von vollen Hotten, die kräftige Träger, ehemals aus dem „Gaa“ jenseits der Mosel, in die Büten entleeren, von schönen Winzerinnen und duftender Maische, in der schon manches Versprechen enthalten ist. Und am Abend leuchten die Kellerhäuser.

Die Moselaner waren nicht immer so voller Sorge für ihre Weinberge gewesen. Verschiedentlich mußten Verbote erlassen werden, die sich gegen die Bepflanzung der Weinberge mit Obstbäumen zwischen den Rebstöcken richteten. Heute ist solches fast unausdenkbar. Man sorgt für den Weinberg wie für einen lieben Menschen. Es ist oder war Brauch, daß die Winzerin, die eine Traube am



Mosel-Sarkophag
aus der Römerzeit



Altes Holzziegeldach
(Reckingerhof)

Photo Sibeler

Stock hängen ließ, gepritscht wurde. Das Lesefest bringt nicht mehr wie zu früherer Zeit einen Wagen mit Reblaub und Erntehahn, noch Tanz und Verkleidung der Burschen und Mädchen, sondern nur noch einen mächtigen Schinkenimbiß mit Gesang und Getränk. Wenigstens pflegen die Weingutsbesitzer die Lese feierlich zu begehen, z. B. das Weingut Clasen bei Mertert 1932. Früher war der Weinbau in weit größerem Umfang als heute der Broterwerb der Moselaner. Im Dorfe Wellenstein waren außer dem Pfarrer und einem Schreiner gegen 1800 alle Einwohner Winzer. Dort fand ein Jahrmarkt statt, auf dem Platz von dem Haus Peter Schmit bis zum Dorfeinde bei dem großen Kreuz, auf St. Annatag. Die französische Verwaltung hatte damals die Kirmessen auf den Sonntag verlegt, der dem Gedenktag des Patrons oder der Patronin zunächst war, später auf den folgenden Sonntag. Nun hielten es die einen auf alte Art, die andern nach französischer Vorschrift. Die Gendarmen wurden 1813 beordert, um Ordnung zu schaffen; aber die Rekruten waren schon frühmorgens am Werk gewesen, die Verkaufsstände der Händler zu zerstören, und als einer gefaßt werden sollte, wurde den Gendarmen die Flinte zerbrochen und der Gefangene befreit. Beim Straußenwirt Molitor wurde zu verbotener Zeit und ohne die Anwesenheit des Bürgermeisters Klenker abzuwarten, Haus-



St. Stephan (Elvingen)

Photo Sibeler



Photo Sibenthaler

**Volkskunst (Steinplastik,
Bürmeringen)**

suchung nach einem flüchtigen Rekruten gehalten, worauf ein allgemeiner Unwille einsetzte. Molitors Frau lag im Wochenbette, und weil seine erste Frau von slawonischen Soldaten im Bette erschlagen worden sei, habe er den Gendarmen den Zutritt zu seinen Wohnzimmern verwehrt, so erklärte er dem vom Préfet in Luxemburg zur Untersuchung beorderten Kommissär Wellenstein, Friedensrichter in Remich. Dieser verurteilt in seinem Bericht das Vorgehen der Gendarmen Bacholzer und Prevot aus Remich, deren Versetzung gefordert wird.

Im großen ganzen ist die Moselbevölkerung recht seßhaft. In Bürmeringen finde ich von fernher nur Bodvin Thérèse, aus Angoulême gebürtig; die dort aufgezählten 25 Franzosen sind aus dem nahen Lothringen und müssen beim Einzug der Verbündeten 1814 eigens überwacht werden. Dieselben Namen wie heute trifft man in der französischen Revolutionszeit in den Akten der Gemeinden: In Bürmeringen Ernst, Engeldinger, Thomé (aus Luxemburg geb., ist Müller in Emeringen), ferner Weiss und Leick. In Wasserbillig gibt es die Mannes und Clemens und Baumann, alte Schiffer- und Fischerfamilien; die Metzdorf, Ferring, Carl usw.; in Wellenstein die Sünnen und Krier.



Volkshelige

**Links : St. Lambertus
Rechts : St. Nikolaus**

Photo Sibenthaler



Photo Sibenalet

SCHENGEN: Ansicht des Dorfes und Grabdenkstein in der Kirche

Bericht unserer Ortssektionen Rapport de nos Sections locales

SCHENGEN

LANG hingestreckt an das Ufer der Mosel und eng angeschmiegt an die rebbedeckten Hänge des Markusberges, im Süden überragt vom massigen Stromberg, der wie eine trutzige Schildwache hingestellt zu sein scheint zwischen Lothringen und Luxemburg und stolz sein waldbekröntes Haupt erhebt über die waldigen Hügel des jenseitigen deutschen Grenzlandes, bildet Schengen das Eingangstor zum luxemburger Moseltal, das unterhalb Schengen zu einem breiten Gau sich weitet, dem „Hof Remich“. Zweifelsohne ist die Mosellandschaft von Schengen bis Remich, von den angrenzenden Höhen, namentlich vom Stromberg aus gesehen, eines der herrlichsten Landschaftsbilder des luxemburger Moseltales und unserer an landschaftlichen Reizen so reich gesegneten luxemburger Heimat überhaupt.

Schengen hat nicht bloß durch seine Boden-

beschaffenheit und seine landschaftliche Lage, sondern auch durch seine Mundart, durch die Bauart seiner noch vielfach erhaltenen alten Häuser mit den roten flachen Ziegeldächern und die Unregelmäßigkeit seiner schmalen Gäßchen große Ähnlichkeit mit dem benachbarten Lothringen und unterscheidet sich dadurch nicht unwesentlich von den übrigen Orten des Remicher Moselgaaues.

Abgesehen von der kleinen Industrie, die seit einigen Jahren die Gipslager des Stromberges ausbeutet, betreiben die Bewohner von Schengen ausschließlich Weinbau. Die ausgezeichnete Lage seiner Berghänge, die alle der Sonne zugekehrt sind und nur Hauptlagen abgeben, sowie die ertragreichen Böden seines Reblandes machen den Weinbau in Schengen sehr rentabel und brachten der Ortschaft schon vor dem Kriege großen Wohlstand.

Wenn auch Schengen wegen seiner geschützten Lage vielleicht weniger als andere Winzerortschaften der luxemburger Mosel unter manchen Rebschäden zu leiden hatte und der Strom-

berg so manches heranziehende Gewitter mit schädlichem Hagelschlag abwehrte, so blieben auch ihm die Wechselfälle des Glückes und die Schicksalsschläge, mit denen der einheimische Weinbau fortwährend rechnen muß, nicht erspart. Die Folgen der schlimmen Krisis, in die unser Weinbau nach dem Weltkrieg hineingeriet, wurden für Schengen noch verschlimmert durch die großen Frostschäden des Jahres 1929, von denen sich ein großer Teil der Rebstöcke nicht mehr erholte.

Angespornt durch die Erfolge der vom Luxemburger Winzerverband unter der technischen Leitung der Ackerbauverwaltung angelegten Versuchsw Weinberge in Remich, Wormeldingen und Grevenmacher, sowie des ebenfalls unter der Leitung und nach den Plänen derselben Verwaltung neuangelegten Primerberges bei Stadtbredimus, ermutigt durch die vom Staat in Aussicht gestellten Subsidien, letzten Endes aber der Not der Zeit gehorchend, schlossen sich im Jahre 1933 sämtliche Winzer von Schengen, 85 an der Zahl, freiwillig zur Durchführung der Rekonstruktion eines Rebgeändes in einer Größe von 20 Ha. zusammen. Die Richtlinien bei dieser Rekonstruktion, die auch restlos nach den von der Ackerbauverwaltung aufgestellten Plänen durchgeführt wurden, waren: 1. *Nur mehr Qualitätsbau*. Aus diesem Grunde wurden ausschließlich angepflanzt Riesling, Riesling×Sylvaner, Pinot, Auxerrois, Ruländer und Gewürztraminer und zwar an den Stellen des Berges, die sich dazu eigneten. 2. *Die Zusammenlegung der zerstückelten Parzellen*, wodurch die Zahl derselben um ein

Drittel vermindert wurde. So konnten auch die Wege ohne Rücksicht auf die alte Einteilung rationell angelegt werden. 3. *Ausschließlich Drahtanlagen in einem Abstand von 1.20 bis 1.30 Meter*, wodurch eine Bearbeitung mit dem Pflug, eine bessere Rebpflege und eine Senkung der Produktionskosten um 35% ermöglicht wurden.

Diesem Rekonstruktionswerk, das die Bewunderung aller in- und ausländischen Winzer und Fachleute hervorrief und für alle Zeiten Zeugnis ablegen wird für den fortschrittlichen und einmütigen Sinn der Winzer von Schengen, wurde die Krone aufgesetzt durch eine feierliche Einweihung, bei welcher das gesamte Rekonstruktionsgebiet unter den Schutz des hl. Markus gestellt und ihm der einheitliche Name „Markusberg“ gegeben wurde.

Um die Echtheit der Qualitätsweine des Markusberges zu garantieren — was durch eine Kellereigenossenschaft erreicht worden wäre, deren Gründung wohl in die Wege geleitet war, aber an unüberwindlichen Schwierigkeiten scheiterte — ließ das Rekonstruktionsyndikat eine eigene Weinmarke mit dem Aufdruck „Schengener Markusberg“ drucken und machte die Benutzung derselben von dem Gutachten der staatlichen Weinbaukontrolleure abhängig.

Der fortschrittliche Geist und der vorbildliche Fleiß der Winzerschaft von Schengen ließen es jedoch nicht bei diesem ersten Rekonstruktionsversuch bewenden. Auch das noch nicht rekonstruierte Rebgeändes an den Abhängen des Stromberges wurde in Angriff genommen und ebenfalls auf genossenschaftlichem Wege

Emsige Gemeinschaft



Photo Sibener

und nach denselben Richtlinien wie das Gebiet des Markusberges rekonstruiert. Die Arbeiten an diesem neuen Rekonstruktionsgebiet, das eine Gesamtfläche von 35 Ha. umfaßt, sind bereits soweit fortgeschritten, daß im Jahre 1940 das ganze Weinbaugebiet von Schengen vollständig rekonstruiert und ausschließlich mit Edelsorten angebaut sein wird.

Die Winzerschaft von Schengen hat damit in vorbildlicher und großzügiger Weise dazu

beigetragen, die Losung „Nur mehr Qualität im Weinbau“ zu verwirklichen und dem Wunsch zum Durchbruch verholfen, dem der Weinbauminister, Herr Jos. Bech, bei der denkwürdigen Einweihungsfeier des Markusberges in Schengen Ausdruck verliehen hat, daß nämlich in Zukunft in jedem Herbst die Glocken in den Moseldörfern von Schengen bis nach Wasserbillig zuhauf mit freudigem Klang läuten sollen: Vinum bonum, bonum vinum!

SCHENGEN

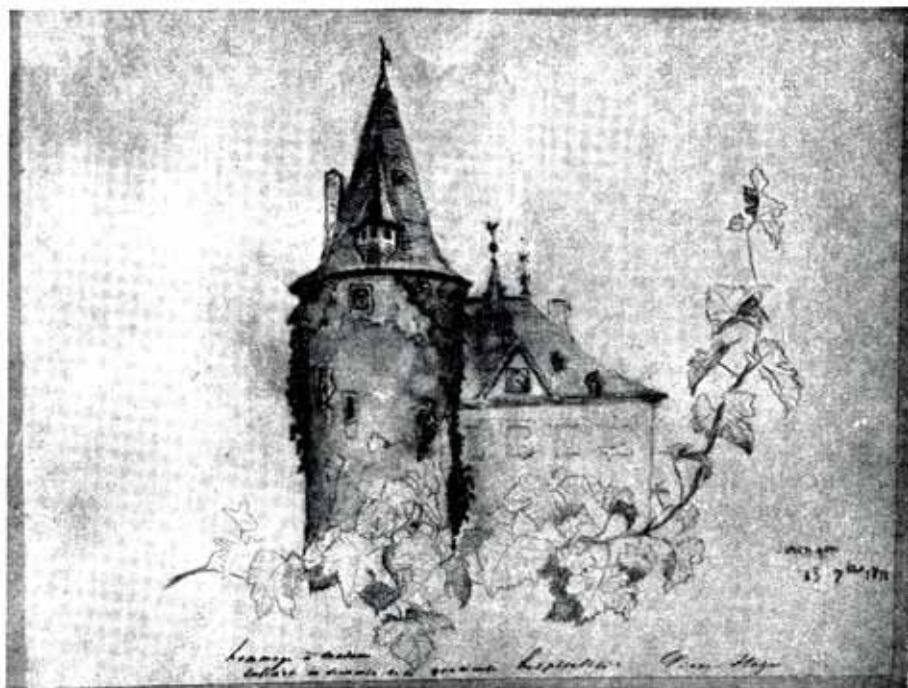


Photo Sibenthaler

Le château de Schengen (d'après le dessin du poète français Victor Hugo)

SCHENGEN est la porte de la Moselle luxembourgeoise. Ses maisons grises longent le cours de la Moselle ou se serrent contre les pentes, couvertes de vignobles, du Markusberg. Le village est dominé par la masse imposante du Stromberg, qui a l'air d'une sentinelle placée entre la Lorraine et le Luxembourg. Immédiatement en aval de Schengen, la vallée mosellane s'élargit, formant ainsi la „Cour de Remich“. La vallée mosellane de Schengen à Remich, vue des hauteurs environnantes, surtout du haut du Stromberg, constitue certainement un des paysages les plus grandioses qu'on puisse rencontrer au beau pays de Luxembourg.

Par la composition de son sol, par sa situation, par son dialecte, par l'architecture de ses vieilles maisons aux toits presque plats, cou-

verts de tuiles rouges, et par l'irrégularité de ses vieilles ruelles étroites, Schengen accuse une parenté très marquée avec la Lorraine voisine, se distinguant ainsi assez nettement des autres localités de la Cour de Remich.

Abstraction faite de l'exploitation des carrières gypseuses du Stromberg, pratiquée depuis quelques années, les habitants de Schengen vivent exclusivement de la viticulture. La situation excellente des versants de montagne qui entourent Schengen, tous exposés au soleil, ainsi que les rendements abondants des vignobles, garantissent la rentabilité de la viticulture de Schengen et ont apporté, déjà avant la guerre, la prospérité à ses habitants.

Schengen doit à sa situation privilégiée d'avoir eu moins à souffrir que d'autres loca-

lités des dommages viticoles multiples. Le Stromberg a empêché de nombreux orages de vider leurs nuages chargés de grêle au-dessus de Schengen. Cependant, le sort n'a pas toujours été clément pour les habitants de ce petit village. Aux suites désastreuses de la perte du débouché allemand dans les années d'après-guerre, Schengen a vu s'ajouter les dommages causés par les gelées tardives de 1929 qui ont anéanti un grand nombre de ceps.

Encouragés par les résultats des expériences faites dans les vignes d'essai de Remich, Wormeldange et Grevenmacher par la Fédération des comices viticoles sous la direction technique du Service Agricole à Luxembourg, ainsi que par les résultats de la reconstruction du Primerberg à Stadtbredimus, reconstruction effectuée d'après les plans du Service agricole, stimulés par les subsides de l'Etat, et obéissant aux nécessités de l'époque, tous les vigneron de Schengen, au nombre de 85, se sont réunis pour procéder à la reconstruction d'un territoire de vignobles d'une étendue de 20 ha. Les principes qui ont présidé à cette reconstruction étaient les suivants:

1. *Réorientation vers la qualité.* Pour cette raison, seules les variétés suivantes ont été cultivées: Riesling, Riesling x Sylvaner, Pinot, Auxerrois, Ruländer et Gewürztraminer.

2. *Remembrement parcellaire.* Le nombre des parcelles a pu être diminué d'un tiers, ce qui a beaucoup facilité la réalisation d'un réseau de chemins d'exploitation rationnel.

3. *Palissage sur fils de fer.* La distance comprise entre deux lignes a été fixée à 1.20 au minimum, ce qui facilite considérablement le traitement des vignes et a permis de réduire les frais de production de 35%.

Cette oeuvre de reconstruction, témoignage de la solidarité des vignerons de Schengen, a rencontré l'admiration unanime de tous les vignerons et spécialistes luxembourgeois et étrangers. Lors d'une inauguration solennelle les vignobles reconstruits ont été placés sous la protection de Saint Marc. Le territoire reconstruit a reçu la dénomination „Montagne Saint Marc”.

Pour garantir l'authenticité des vins de qua-



Le sacrifice d'Abraham
(d'après une taque d'une vieille maison de vigneron

Photo Silvaner

lité provenant des vignobles du Markusberg, on avait envisagé la construction d'une cave coopérative. Mais ce projet est venu se heurter à des difficultés insurmontables. Pour suppléer dans la mesure du possible aux garanties offertes par le traitement collectif des vins, le syndicat de reconstruction a créé une marque spéciale qui ne peut être utilisée que sur l'avis du contrôleur des vins de l'Etat.

Mais les réalisations hardies des vignerons de Schengen ne s'arrêtent pas là. La reconstruction des autres vignobles se poursuit activement, de sorte qu'en 1940 toute la surface viticole de Schengen, d'une étendue de 35 ha, sera reconstruite.

Ainsi, les vignerons de Schengen auront entièrement accompli leur part au programme de la réorientation vers la qualité.



REMERSCHEN:
Gesamtansicht

Cliche_Union des villes

REMERSCHEN

WO von der Dreiländerecke her die Rebhügel mählich zurückweichen, um einem weiten fruchtbaren Tal Raum zu lassen, in dem sommers rote Erdbeeren aus sattem Grün in großen Feldern leuchten, liegt eines der größten Moseldörfer: Remerschen. Langhingestreckt schmiegt es sich an den Fuß der sanften Hänge, wie Schutz suchend vor Wind und Wetter, umschlungen von einem Kranze fruchtbarer Obstbäume.

Steigst du aufwärts, gemächlich der sanft ansteigenden, in weitem Bogen sich schlängelnden Mondorfer Straße folgend bis zum höchsten Aussichtspunkt, überall erblickst du Hänge, bepflanzt mit Reben.

Da duckt sich unscheinbar fast und verschämt Doulem-Roudebiert, der erste Berg der Gemarkung, der, von der Reblaus verseucht, ausgerodet und wieder neu angepflanzt wurde. Doulem-Roudebiert ist der beste Berg des Dorfes, besonders wegen seiner roten Gipsböden.

Seine Weine zählen zu den Edelgewächsen unserer Luxemburger Mosel und sind im In- und Ausland sehr begehrt. Der größte Teil des Berges ist mit Riesling bepflanzt.

Ziehst du den geraden Weg vor und steigst auf bequemen Treppenstufen den Kreuzberg hinauf von Stationsbild zu Stationsbild bis zum hochragenden Holzkreuz, so stehst du inmitten des größten Rekonstruktionssyndikates der Luxemburger Mosel. Schon ca 15 Ha Rebland sind seit 1936 ausgerodet und wieder mit Edelsorten angepflanzt. 54 Ha, fast die Hälfte unseres Rebareals, sollen es werden im Laufe der Jahre. Mit ihren praktischen neuen Wegen, Pfaden, Treppen und Bodenzusammenlegungen wird diese Neuanpflanzung ein Musterstück der Neuzeit, das, fertiggestellt, die schwere Arbeiten des Winzers erleichtern und die Qualität der Weine noch bedeutend heben wird.

Dieses Rekonstruktionssyndikat beweist die Richtigkeit des alten Sprichwortes und dessen immensen Wert für das einzelne Dorf sowie für die gesamte Winzerschaft:

Einigkeit macht stark !



Efforts

Photo Gust. Schmit

qu'au pied de la croix en bois qui se dresse au milieu des vignobles, se trouvera au milieu des terrains du syndicat de reconstruction le plus important de la Moselle luxembourgeoise. Depuis 1936, 15 ha de vignobles ont été défrichés et replantés de meilleures variétés. On envisage de reconstruire de la même manière au cours des années à venir 51 ha, c'est-à-dire près de la moitié de la surface viticole totale du village. Cette oeuvre qui comportera des remboursements parcellaires importants ainsi que la construction de nombreux chemins, sentiers et escaliers commodes sera de nature à faciliter la lourde tâche du vigneron et à améliorer encore la qualité des vins.

Ainsi ce Syndicat de Reconstruction pourra être considéré comme une illustration du vieux proverbe qui dit :

„L'union fait la force”.

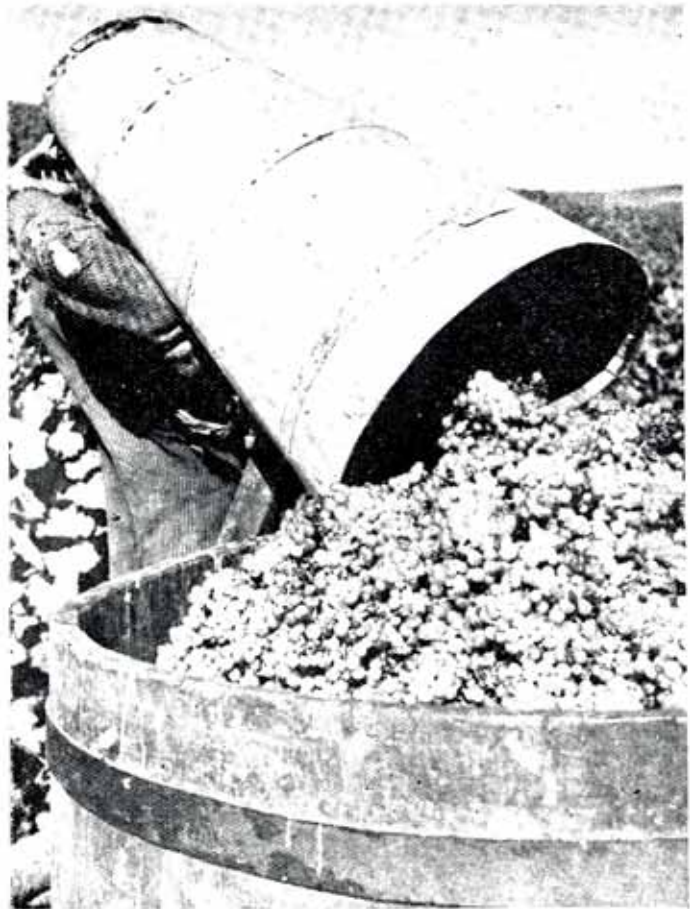
REMERSCHEN

REMERSCHEN, un des villages les plus importants de la Moselle luxembourgeoise, est situé dans la vallée large et fertile en aval du point de jonction des frontières de l'Allemagne, de la France et du Luxembourg. Entourées de vergers fertiles et d'importantes cultures de fraises, les maisons du village s'abritent au pied des pentes douces qui les protègent contre les intempéries.

Le touriste, qui suit la route de Mondorf qui monte doucement, en lacets, jusqu'au point de vue le plus élevé, pourra contempler de toutes parts des pentes plantées de vignes.

Malgré son apparence modeste, le Doulem-Roudebiert, est, grâce avant tout à son sol gypseux rouge, un des meilleurs vignobles du village et le premier qui, atteint de phylloxéra, ait été défriché et reconstruit. Ses vins, très appréciés, tant au Luxembourg qu'à l'étranger, comptent parmi les plus nobles crus de la Moselle luxembourgeoise. La plus grande partie de cette côte est plantée de Riesling.

Le touriste qui, préférant le chemin droit et commode, suivra, de station en station les escaliers du „Kreizberg”, jus-



Fruits

Photo Silberaler

WINTRANGE

WINTRANGE, petit village enguirlandé de forêts et de vignobles, est situé sur la pente méridionale du Felsberg, dans la vallée large et fertile de la Moselle argentée.

D'une grandeur majestueuse, le Felsberg, dont la configuration rappelle celle d'un cône volcanique, se dresse en protecteur de la petite localité. En 1898 une statue de Saint Donat, visible de loin, a été érigée sur sa pointe Sud; depuis, deux chapelles ont été ajoutées.

Déjà du temps des Romains, les pentes du Felsberg étaient cultivées de ceps. En effet, l'étymologie du nom prouve que la viticulture a été pratiquée depuis l'origine de la localité, car Wintrange (en allemand Wintringen), signifie „boire du vin”.

Le château séculaire semble avoir été le noyau d'un important domaine viticole. Un grand vignoble, qui est aujourd'hui la pro-



WINTRANGE : Vue prise du Felsberg - Photo Gust. Schmit



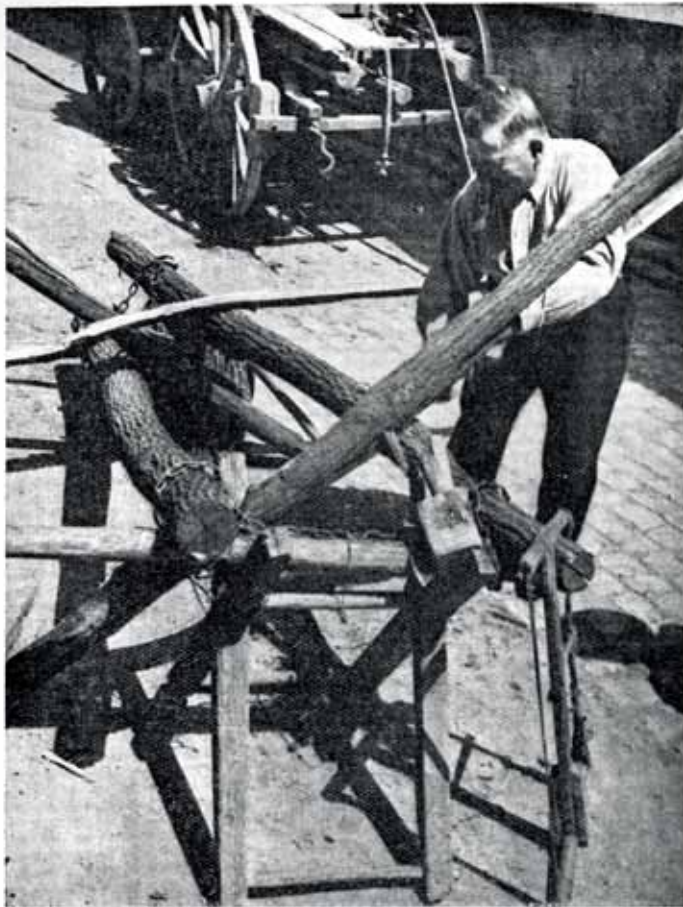
Trois charmantes vigneronnes à l'ouvrage - Photo Sibender

priété d'un notaire de Remich porte, en effet, le nom de „vignoble du château”.

Les crus de Wintrange se distinguent par leur goût qui rappelle celui du raisin, leur arôme et leur acidité modérée. Ils sont appréciés bien au-delà des frontières grand-ducales.

Malheureusement, le phylloxéra est venu détruire deux tiers des vignobles de Wintrange. Mais les vigneronnes n'ont pas perdu courage. Sans relâche ils ont travaillé à la reconstruction de leurs vignobles et les premiers fûts qui ont été récoltés (Riesling, Gewürztraminer, Auxerrois, Pinot, Ruländer, Riesling-Sylvaner et autres) prouvent que les crus de Wintrange, surtout ceux du Felsberg ont su maintenir leur vieille renommée.

Vu de la Moselle, les côtes de Wintrange semblent se retirer d'une manière à la fois noble et modeste. De même, les vigneronnes de Wintrange détestent la publicité tapageuse. Mais ils sont à la hauteur de leur tâche, surtout en ce qui concerne l'installation des caves. Le Comice viticole de Wintrange a été le premier à acquérir des machines modernes pour le travail du vin en cave. Les membres de cette association s'en servent avec empressement et parviennent ainsi à faciliter leur besogne tout en améliorant la qualité de leurs vins.



Stängeräßen :
Junge Eichenstämme werden zu Rehpfählen aufgeschlitzt

Photo Sibenthaler

SCHWEBSINGEN

O, wie herrlich anzuschauen
von den Bergen dies Gefild :
grüne Hügel, goldene Auen,
weinbekrönt, welch schönes Bild !

WER dem Moselpfad folgend, aus dem Wald der Felsbergkuppe hervortritt, steht froh überrascht vor der üppigen Weite dieses einzigartigen Moseltalkessels, dem paradiesischen „Hof Remich“.

An den westlichen Weinwänden entlang gleitet der Blick zum südlichen Moseleinbruch, der beherrscht wird durch die wuchtigen Felsmassen des Stromberges und der Perler Höhen. Der Blick gleitet genießerisch über das vielfach abgestufte Wäldergrün des östlichen Hanges und wird aufgefangen am nördlichen Moselausbruch durch niedersteigende Waldrücken. Er sieht die Mosel, übersetzt durch die malerischen Bogen der Remicher Brücke, um dann

mit einem Blick über den Dächerhang der Weinmetropole Remich und die sich verschiebenden Weinhügel im Nordwesten zum Felsberg zurückzukehren.

Aber gerade dort, wo derselbe gegen Norden sich in einem fruchtbaren Tale verläuft, verfängt sich der Blick an zwei nebeneinander aufragenden Kirchtürmen. An diesen äußersten Saum des Berges eng angeschmiegt, liegt, gebildet durch eine einzige Doppelreihe von Häusern, das Winzerdorf Schwebsingen, die Winzer nennen es Schwédz'béngen. Im vorigen Jahrtausend hieß es Psuesingen (893), dann Suepensingen und Sveupsingen (13. Jahrhundert), Spvesingen (1346), Swepsenges (1350), Swepsingen (1364).

Aus der gallo-römischen Zeit liegen interessante Grabfunde in Schwebsingen vor, die von Professor A. Namür und J. Engling in Bd. 15 und 17 der Publications de la section hist. beschrieben wurden — ein Zeichen, daß die Gegend von Schwebsingen schon sehr früh bevölkert war.

Von dem Kirchturm (alter Turm aus dem Mittelalter) kann man schließen, daß Schwebsingen schon sehr früh eine Kapelle besaß und relativ gut bevölkert war, da man das Bedürfnis empfand, im Notfall eine Verteidigungsstätte zu haben.

Psuesingen wird erstmalig als Weingutsbesitzum erwähnt in einem Inventarverzeichnis der Abtei Prüm aus dem Jahre 893. Prüm besaß aber nicht die ganze Gemarkung von Schwebsingen, denn aus einer Urkunde aus dem Jahre 1050 ergeht, daß Graf Giselbert von Luxemburg der Abtei St. Maximin von Trier Güter auf dem Bann von Schwebsingen schenkte. Diese Tatsache erklärt auch, weshalb ein Teil der Ortschaft während der späteren Jahrhunderte zur Pfarrei Remich gehörte, der andere Teil aber zur Pfarrei Besch (Preußen), welche wieder dem Kloster St. Maximin zu eigen war.

Der Weinbau bildete wohl seit Bestehen der Ortschaft die Hauptbeschäftigung und den Reichtum seiner Einwohner. Funde von Rebschenkeln, welche in vier Meter Tiefe beim Ausschachten eines Brunnens für die Gemeindefwasserleitung gefunden wurden, zeugen jedenfalls für ein hohes Alter des hiesigen Weinbaues. Leider war während langer Zeit ein großer Teil der Schwebsinger Weinberge in fremdem Besitz. Bekannte Familien des Landes hatten hier ein Weingut (Seiler und Augustin aus Diekirch, D'Anethan (Belgien), etc). Ihre Kelterhäuser und Keller sind zum Teil heute noch erhalten.

Als wir von Amerika mit den modernen

Plagen des Weinbaues wie Peronospora, Oidium etc. beschenkt wurden, konnten diese Herrngüter sich nicht mehr halten und gingen in den Besitz der Ortsbewohner über, so daß heute sozusagen die gesamten Weinberge in einheimischem Besitze sind. Nicht zuletzt hat auch der furchtbarste Feind des Weinbaues, die Reblaus, dazu beigetragen, sämtliche fremden Eigentümer von Weinbergen zu vertreiben.

Die alteingesessenen Winzer der Ortschaft, deren Wohl wie das ihrer Familien seit Jahrhunderten mit dem Weinbau verknüpft ist, blicken voll Vertrauen in die Zukunft des Weinbaues und, getragen von dem Gedanken: Hilf dir selbst, so hilft dir Gott, erbauten die Winzer mit Hilfe des Staates ein Vortreibhaus für Pfropfreben und legten die ersten Privatrebschulen an, ein Beispiel, das heute an der ganzen Mosel nachgeahmt wird. Die Winzer stellten ihre Pflanzen selbst in genügender Zahl und einwandfreier Qualität her, und diesem Umstand ist es zu verdanken, daß die Rekonstruktion des Weinberggebietes der Ortschaft heute soweit gediehen ist. Die unermüdlichen und fortschrittlichen Winzer stellten sich fast ausnahmslos auf Qualitätsbau ein,

machten immer weitere Versuche im Interesse einer Qualitätsverbesserung, und heute gelangen von den gegen die aufgehende Sonne gerichteten, sonnegebadeten Hügeln dieser Ortschaft Qualitätsweine wie Sylvaner, Riesling \times Sylvaner, Auxerrois, Muskat, Gewürztraminer usw. auf den Markt, welche den besten Weinen der Untermosel, Saar und Ruwer mindestens ebenbürtig sind. Besonders Belgien entwickelt sich immer mehr zum Abnehmer dieser Qualitätsweine.

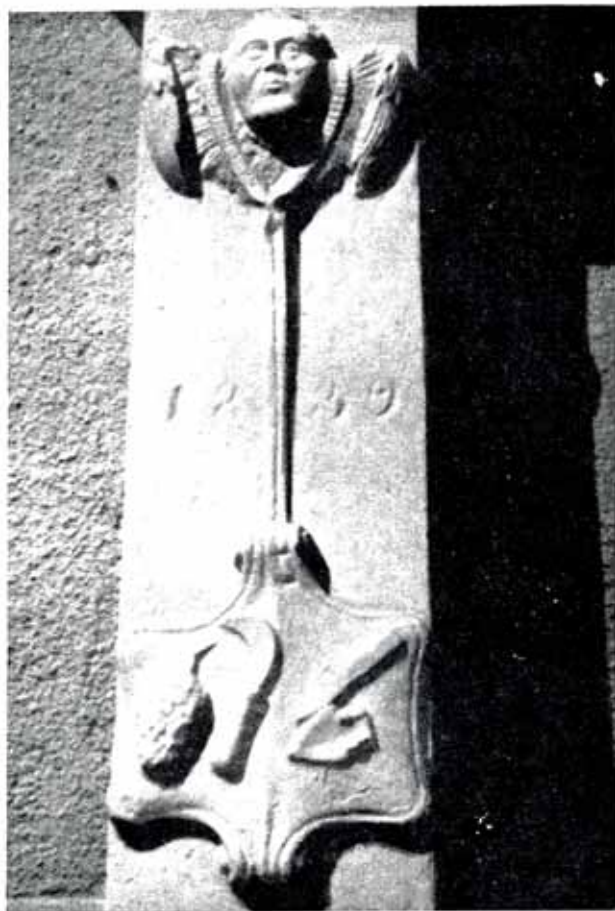
Ihre fruchtige Eigenart verdanken die Schwebsinger Weine, außer den erstklassigen Lagen, vor allem dem leicht erwärmbaren Gipsboden, welcher den Weinen in manchen Jahren einen charakteristischen, angenehmen Bodengeschmack verleiht.

Drum Wanderer, steige hernieder vom Moselpfad und laße deinen trockenen Gaumen an einem prickelnden Sylvaner oder einem würzigen Traminer. Die Gastfreundschaft wird auch hier wie an der ganzen Mosel besonders gepflegt, und kein Hausherr wird dich ziehen lassen, ohne vorher mit dem bauchigen Krug in den Keller gestiegen zu sein. Sei uns willkommen!

Photo Sibenthaler



FUSELICH:
Kegelförmig zugespitzte
Weinbergparzellen



Les emblèmes du vigneron et du laboureur sur une vieille croix de la maison Wiltzius-Wiltzius. Photo Sibenthaler

SCHWEBSANGE

EN sortant de la forêt qui couvre le sommet du Felsberg, le touriste, agréablement surpris, pourra embrasser d'un coup d'oeil toute la large vallée fertile de la „Cour de Remich” qui présente un aspect presque paradisiaque.

La vallée est dominée par l'imposante masse rocheuse du Stromberg et des hauteurs de Perl. Le regard caresse avec complaisance la verdure aux nuances multiples du versant oriental pour s'arrêter aux forêts en pente qui, au nord, limitent l'horizon. Il aperçoit la Moselle, traversée par le pont de Remich d'un bond pittoresque, et retourne ensuite, par-dessus les toits de Remich, métropole viticole, et les collines couvertes de vignobles du nord-ouest, vers son point de départ, le Felsberg.

Mais là, où le versant septentrional du Felsberg se perd dans une vallée fertile, l'oeil s'arrête aux deux clochers qui se dressent fièrement l'un à côté de l'autre. Voici Schwebsingen,

village viticole que les vignerons appellent „Schwëdzbengen” et dont la double rangée de maisons se serre étroitement contre le pied de la montagne. Il y a mille ans, cette localité s'appelait Psuesingen (893); au 13^{me} siècle elle s'appelait Suepsingen et Sveupsingen; en 1346 Sbvcsingen, 1350 Swepsenges et en 1361 Sbwcsingen.

Des temps gallo-romains ils existent d'intéressantes trouvailles faites à Schwebsingen et décrites par les Prof. A. Namur et J. Engling tomes 15 et 17 des Publications de la section hist. — ce qui prouve que les environs de Schwebsingen sont peuplés depuis très longtemps.

Le beffroi datant du Moyen-Age qui existe encore aujourd'hui et qui sert maintenant comme clocher prouve également que le village était déjà dans ces temps là assez peuplé puisqu'on avait parfois besoin d'un refuge. Dans un relevé d'inventaire de l'abbaye de Prum, daté de 893, Psuesingen est cité pour la première fois comme domaine viticole. Mais l'abbaye de Prum ne possédait pas tout le territoire de Schwebsange, puisqu'il résulte d'un acte de l'année 1050 que le comte Giselbert de Luxembourg faisait don à l'abbaye Saint Maximin de Trèves de certains biens situés sur le ban de Schwebsange. Ce fait explique également pourquoi, au cours des siècles suivants, une moitié du village faisait partie de la paroisse de Remich, tandis que l'autre faisait partie de la paroisse de Besch (Prusse) qui, elle, appartenait à l'abbaye Saint Maximin de Trèves.

Depuis l'origine de la localité, la viticulture constitue certainement l'occupation principale et la richesse de ses habitants. Lors de l'installation d'une conduite d'eau, on a trouvé, à quatre mètres de profondeur, de vieux ceps, ce qui constitue une preuve de l'origine lointaine de la viticulture à Schwebsange. Malheureusement, une grande partie du vignoble de Schwebsange se trouvait pendant longtemps en possession d'étrangers. Des familles luxembourgeoises connues (les Augustins et les Seiler de Diekirch, les d'Anethan de Belgique) possédaient des domaines viticoles à Schwebsange et leurs caves et abris de pressoirs ont été conservés en partie jusqu'à nos jours.

Mais les fléaux viticoles d'origine américaine, comme le mildion et l'oïdium de la vigne, ont ruiné ces domaines qui, morcelés, sont devenus la propriété des villageois, de sorte que, aujourd'hui, la presque totalité du vignoble se trouve dans la possession de la population du village. Le phylloxéra, lui aussi, a puissamment contribué à décourager les propriétaires étrangers.

Par contre, les vignerons indigènes, dont le sort est lié depuis des siècles à celui de la viticulture, ne perdirent pas courage. Inspirés du proverbe „Aide-toi et Dieu t'aidera”, ils installèrent,

avec l'aide de l'Etat, une serre pour les plants de vigne et aménagèrent les premières pépinières privées viticoles, exemple qui, plus tard, a été suivi le long de toute la Moselle luxembourgeoise. Les vigneronns cultivaient eux-mêmes des plants de qualité en quantités suffisantes et voilà pourquoi la reconstruction des vignobles a pu être poussée aussi loin. Les vigneronns infatigables et amis du progrès réorientèrent presque tous leurs exploitations vers la production de vin de qualité, faisant des essais continus dans l'intérêt de la qualité, et récoltent aujourd'hui, dans leurs vignobles baignés de soleil, des vins de qualité (Sylvaner, Riesling x Sylvaner, Auxerrois, Muscat, Gewürztraminer etc) qui peuvent rivaliser avec les meilleurs crus de la Moselle inférieure, de la Sarre

et de la Ruwer. En Belgique surtout, les amateurs de ces vins de qualité se font de plus en plus nombreux.

Les vins de Schwebsange doivent leur bouquet savoureux, qui rappelle celui du raisin, avant tout à la situation ensoleillée des vignobles et à la terre gypseuse qui leur donne le plus souvent un goût de terroir agréable et bien caractéristique.

Touriste! Du haut du Sentier de la Moselle qui suit les hauteurs, descends dans la vallée pour déguster un Sylvaner piquant ou un Traminer au bouquet riche! L'hospitalité, ici, est traditionnelle et on ne te laissera pas partir sans que tu aies goûté de notre bon vin dans la cruche ventrue. Sois le bienvenu!



La joie des vendanges

BECH-KLEINMACHER

DORT, wo oberhalb des Städtchens Remich der Mosellauf eine sanfte Biegung macht, liegt paradiesisch schön das Winzerdorf Bech-Kleinmacher. Seine Rebhänge sind überthront von der bekannten Anhöhe, genannt „Scheuerberg“. Mit seinen zirka 120 Hektar Rebland ist es das zweitgrößte Weindorf der luxemburgischen Mosel. Die nicht allzu steilen, mit Reben bepflanzten Berge umlagern die südwestlichen Taleinbuchtungen und bilden südwest- bis süd-

östliche Weinbergslagen. Die Bodenarten sind mannigfaltig in ihrer Farbe sowie in der Zusammensetzung. In dem tiefer gelegenen oder ebenen Gelände sind teils sandige, teils kalkhaltige, mit etwas Ton und Lehm verbundene, in höheren Lagen vornehmlich Ton und Mergelböden vorhanden.

Genossenschaftlicher Geist und Ideen, von unseren Winzern bei Zeiten erfaßt, sind heute Leitsatz bei der Rekonstruktion des Reblandes. Bequeme Zufuhrwege durchqueren die Weinberge. Nette Pfadanlagen führen zu steilen Hängen empor oder teilen die Parzellen in entsprechende Längen. Die Neuanlagen, mit System



BECH-KLEINMACHER und das Moseltal: Aussicht «Ho'ubierg» Photo Sibenthaler

angepflanzt, bebauen sich leicht. Die allgemein nicht zu steilen Weinberge unserer Gemarkung gewähren eine mechanische Bodenbearbeitung, verbunden mit großer Arbeitersparnis und gestalten die Bewirtschaftung vorteilhaft und bequem.

Unser Rebland, von jeher durchweg mit Elbling bepflanzt, lieferte Massenerträge und war somit zum ausgesprochenen Quantitätsweingebiet gestempelt. Doch heute heißt die Parole: Qualität. Die Mannigfaltigkeit der Bodenarten, die windstillen Lagen gestatten weitgehendst den Anbau von Edelsorten. Mit Recht wird der Umbau in dieser Hinsicht vorgenommen. In den schweren Böden unserer Gemarkung gedeihen hauptsächlich: Auxerrois, Sylvaner, Riesling > Sylvaner, Elbling; in den geeignetsten Lagen: Riesling, Traminer, Pinot, Ruländer usw. Zwei edle Traubensorten genießen einen Vorzug, denn sie befriedigen den Winzer in quantitativer aber auch in dementsprechend

ling gefällt durch sein feines, harmonisches Bukett, Traminer und Muskat durch ihren charakteristischen, edlen Geschmack, Auxerrois und Pinot durch ihren reinen Ton. Der Ruländer präsentiert sich als milder, gefälliger Wein. Der Riesling < Sylvaner, jung, ein bukettreicher Wein, ist ein erstklassiges Verschnittprodukt und auch in den schlechten Jahren von ausgesprochener Güte.

Wo noch vor kurzem der Rebenbauer schwer beladen den Berg hinauf stampfte, den Dünger, die Erde auf dem müden Rücken tragend, wo seine Arme in stetigem Rhythmus die eiserne Hacke mühsam führte, fährt er jetzt seine Lasten an Ort und Stelle und lockert mit der Pflugschar den schweren Boden. Dort, wo stetig nur eine Rebsorte jahraus, jahrein bebaut wurde, wetteifern die edelsten Gewächse, ihrem Pfleger mit besten Getränken seine Mühen und Sorgen vergeltend.

Ernest Pütz.

BECH-KLEINMACHER

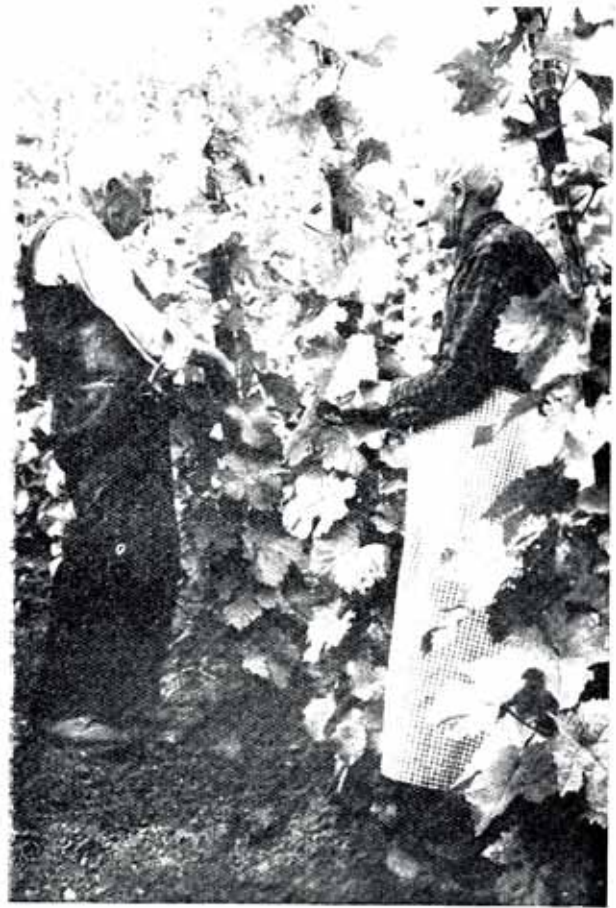
LE beau village de Bech-Kleinmacher est situé sur une douce sinuosité de la Moselle en amont de Remich. Ses vignobles en pente sont dominés par la masse imposante du Scheuerberg bien connu. Ses 120 ha de vignobles en font le deuxième village viticole du Luxembourg. Les pentes, qui ne sont pas trop raides et qui entourent les vallées latérales du sud-ouest sont plantées de vignes. L'aspect du sol

est varié par la coloration tant que par la composition. Dans le terrain inférieur ou plat, les terres sablonneuses et calcaires, légèrement mélangées d'argile et de limon, prédominent, tandis que, dans les altitudes supérieures, on trouve avant tout des terres argileuses et marneuses.

La reconstruction du vignoble, inspirée d'idées coopératives, a simplifié la tâche du vigneron, en ouvrant la voie au progrès technique. Comme les pentes ne sont pas raides, les vignobles peuvent être cultivés à l'aide de procédés mécaniques.

Autrefois, nos vignobles fournissaient de l'Elbling par quantités massives. Mais aujourd'hui, seule la qualité compte. La composition géologique variée du sol, la situation à l'abri des intempéries permettent dans la plus large mesure possible de cultiver des variétés plus nobles. Les vignerons de Bech-Kleinmacher ont été bien inspirés en réorientant leurs efforts dans ce sens. Dans les sols lourds, on trouvera avant tout de l'Auxerrois, du Sylvaner, du Riesling-Sylvaner, de l'Elbling, tandis que dans les vignobles privilégiés par leur situation, on cultive du Riesling, du Traminer, du Pinot, du Ruländer etc. La préférence des vignerons va vers deux variétés qui donnent satisfaction tant par la qualité que par la quantité de la récolte: le Ruländer et le Riesling-Sylvaner.

Les caves coopératives de Bech-Kleinmacher-Wellenstein, d'une construction à la fois massive et élégante, abritent une bonne part de la récolte. Ces vins rangent de plus en plus parmi les plus nobles crus de la Moselle luxembourgeoise. Un traitement approprié garantit leur pureté et leur bouquet. Les vins de notre région sont prêts pour la consommation après avoir séjourné en cave un laps de temps relativement court. Le Riesling plaît par son bouquet corsé et harmonieux, le Traminer et le Muscat par leur arôme noble et caractéristique, l'Auxerrois et le Pinot par la finesse de leur goût. Le Ruländer se présente en vin doux et palissant, le Riesling-Sylvaner, qui, jeune, se distingue par son bouquet riche, est un vin de cou-



Besogne de vigneron : brevet de longévité Photo Sibenthaler



Aufnahme Lux. Schmit

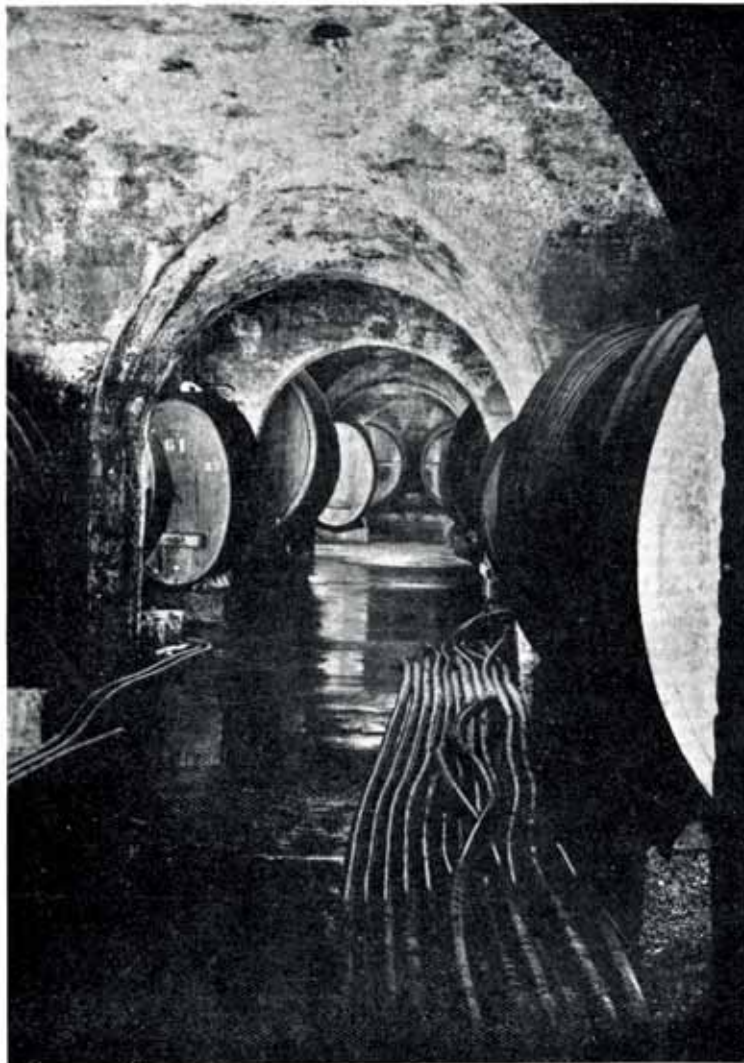


Photo Sibenthaler

Was ein Häkchen werden will...

page de toute première qualité; même dans les mauvaises années, il est d'une qualité très remarquable.

La culture d'antan, pénible, exclusivement faite par main d'homme, a pu être remplacée d'une façon très avantageuse par des procédés mécaniques, grâce à la reconstruction. La culture d'une seule variété a fait place à une multitude de sortes qui se distinguent toutes par leur qualité. Cette réorientation a produit les résultats les plus heureux.



BECH-KLEINMACHER - WELLENSTEIN: Monumentale Kellereianlage

WELLENSTEIN

IN einem Talauslauf, rings umbettet von Weinbergen, liegt das Weindorf Wellenstein. Dem Besucher, auch wenn er nicht Fachkundiger ist, drängt es sich sofort auf, daß angesichts der geringen, rein landwirtschaftlich zur Verfügung stehenden Fläche, der Weinbau das Hauptelement der Beschäftigung seiner Einwohner sein muß. Und in der Tat hatte hier intensive Kultur der Rebe seit Menschengedenken schon immer ihre Heimstätte.

Zu Anfang der achtziger Jahre, als der Ruf zum Zusammenschluß der Berufsgenossen, noch erst vereinzelt, von weitblickenden Männern erging, gründeten einsichtige Winzer hier den ersten Winzerverein der Mosel und einen der

ersten Lokalvereine des Großherzogtums überhaupt.

Die Berichte der Versammlungen überraschen durch die Art und Zahl der aufgeworfenen Probleme und zeugen von dem Fortschrittssinn der Winzer der damaligen Zeit.

Die Anlage einer ausgedehnten genossenschaftlichen Rebschule, welche für die Mitglieder Reb-pflänzlinge züchtete, allerdings wurzelecht, da die Pfropfung auf amerikanische Unterlagen noch unbekannt war, ist eine der markantesten Leistungen dieser Epoche.

Auch neue Rebsorten, hauptsächlich solche, die erst in jüngster Zeit allgemein Eingang fanden, wurden damals schon versuchsweise angebaut. Gewiß waren die wirtschaftlichen Verhältnisse ganz anders. Eine größere Verbreitung derselben konnte nicht stattfinden, da der Zollverein Weinbaugebiete hatte, die einen glänzenden Ruf besaßen, und übrigens auch der hier vorherrschende Elbling dort ein gutes Absatzgebiet fand.

Die jüngere Generation Winzer wie auch die Besucher der Mosel, die bewundernd vor den monumentalen Hallen der Kellereigenossenschaft stehen, welche das Dorf mit der Schwesterortschaft Bech-Kleinmacher gründete, vor der „Cathédrale des vins“, wie sie ein geistreicher Vertreter der französischen Sprache bezeichnete,

ahnen nicht, daß 40 Jahre vorher in Wellenstein, allerdings in Miniatur, schon eine Kellereigenossenschaft existiert hatte.

Wenn auch diese Genossenschaft sich bald auflöste — die Verhältnisse lagen wesentlich anders als heute — so dürfte sie doch beweisen, daß unsere Winzerschaft von jeher den neuzeitlichen Bestrebungen sehr zugänglich war.

Im Jahre 1907 wurde hier die Reblaus entdeckt, und es stellte sich das Problem der Rekonstruktion.

Diese begann erst in der Nachkriegszeit, erfuhr jedoch infolge der Umstellung auf Qualitätsbau und rationellere Bewirtschaftung ein solches Tempo, daß sie in wenigen Jahren beendet sein wird.

Günstige Lagen- und Bodenverhältnisse, die sich für die milden Weinsorten in besonderer Weise eignen, da sie ihnen Körper und Blume verleihen, sind vorherrschend. Aber auch die

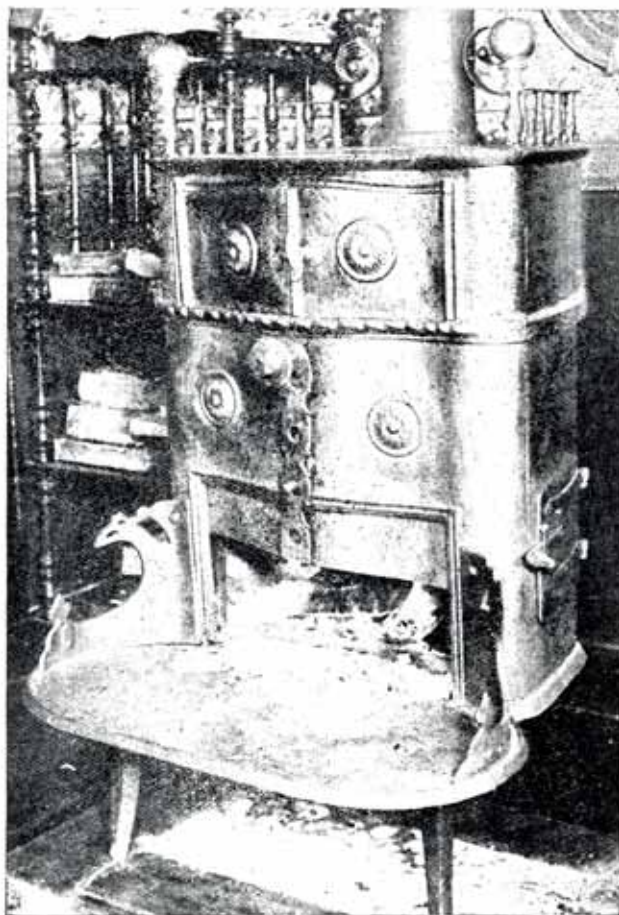
feinsten Edelsorten überraschen in angenehmster Form durch ihre typischen Eigenschaften.

Die um die neunziger Jahre unter dem Einfluß der günstigen Konjunktur in den Nebenanlagen angelegten Weinberge sind zum allergrößten Teile wieder verschwunden, so daß die jetzt noch bestehende Weinbergsfläche nur erstklassige Weine liefert.

In früheren Zeiten waren es neben der Stadt Luxemburg speziell das Minettbassin und die Bauerndörfer dieser Gegend, welche die hauptsächlichsten Abnehmer unserer Weine waren. Noch erzählt uns die alte Generation, wie zu jener Zeit die Wirte und Weinhändler dieser Region mit ihren schweren Wagen den steilen Weg, die „Keer“ hinauf ihre Weinladungen in froher Stimmung nach Hause brachten.

Die modernen Verkehrsmittel haben diese patriarchalische Form des Weingeschäftes eintöniger gestaltet, und für viele Luxemburger ist es jetzt zur Selbstverständlichkeit geworden, zur Zeit der Weinlese der Mosel einen Besuch abzustatten.

Mögen alle jene, die von der „Rutsch“, diesem einzig schönen Aussichtspunkt, einen Blick in unser Tal werfen, daran denken, daß hier unten ein Weindorf alles dran setzt, um seine Reben zur höchsten Entfaltung zu bringen, auf daß sein Wein, diese edle Gottesgabe, das Herz des Genießenden erfreue! Möge eine lohnende Anerkennung der Preis der Arbeit des Winzers sein!



Ancien calorifère (maison G. Kieffer, Wellenstein) acquis par le musée folklorique de l'Etat

WELLENSTEIN

LE village viticole de Wellenstein est situé dans une vallée latérale, encadrée de vignobles. Le visiteur, même profane aux choses de la viticulture, s'apercevra du premier coup d'œil que la viticulture, vu la faible étendue de la surface agricole proprement dite, constitue l'occupation principale des habitants de ce village. En effet, cette culture intensive a été pratiquée à Wellenstein depuis des temps immémoriaux.

Le comice viticole de Wellenstein, fondé aux environs de 1880, est le plus ancien de toute la Moselle luxembourgeoise et compte parmi les premières associations agricoles locales du pays en général.

Les comptes-rendus des assemblées surprennent tant par la nature que par le nombre des problèmes soulevés et témoignent de l'esprit de progrès qui animait les vignerons d'alors.

L'établissement d'une importante pépinière viticole compte parmi les actions coopératives

les plus remarquables de cette époque. Le greffage devait se faire sur des sujets porte-greffes du pays, les sujets porte-greffes américains n'étant pas connus à cette époque.

L'association faisait également l'essai de nouvelles variétés dont la culture ne s'est généralisée que dans les derniers temps. A cette époque, les circonstances économiques étaient différentes de celles d'aujourd'hui. Le territoire du Zollverein comptait des vignobles de tout premier rang. D'autre part, l'Élbling, produit par quantités massives au Luxembourg, trouvait un débouché facile en Allemagne. Voilà pourquoi la culture des nouvelles variétés ne s'est pas répandue à cette époque.

Les vignerons de la jeune génération, ainsi que les touristes qui visitent aujourd'hui la vallée mosellane, admirent la construction monumentale des caves coopératives que les vignerons de Wellenstein ont érigées en collaboration avec ceux du village voisin de Bech-Kleinmacher. Un écrivain français spirituel a même désigné cette construction de „cathédrale des vins“. Mais les admirateurs des caves coopératives



Photo Sibenaler

WELLENSTEIN: Ste Catherine (vieille statue en bois dans une maison de vigneron

d'aujourd'hui ne savent pas qu'une cave coopérative, de moindre envergure il est vrai, a existé à Wellenstein, il y a quarante ans. Si cette coopérative s'est dissoute prématurément, par suite de circonstances essentiellement différentes de celles d'aujourd'hui, il n'en est pas moins vrai que la fondation d'une cave coopérative, il y a quarante ans, constitue une preuve de l'esprit de progrès qui a toujours animé les vignerons luxembourgeois.

En 1907 le phylloxéra a été découvert dans les vignobles de la Moselle luxembourgeoise. Ainsi fut soulevé le problème de la reconstruction. Toutefois, celle-ci n'a été commencée qu'après la guerre. Par suite de la réorientation vers l'amélioration de la qualité et la rationalisation, la reconstruction s'est poursuivie à un rythme tel qu'elle sera terminée dans quelques années.

Les vignobles de Wellenstein se distinguent par leur situation et leur composition géologique favorables qui les prédestinent à la culture de vins plutôt doux. Ces vins ont du corps et du bouquet et même les crus les plus nobles se distinguent par ces qualités typiques.

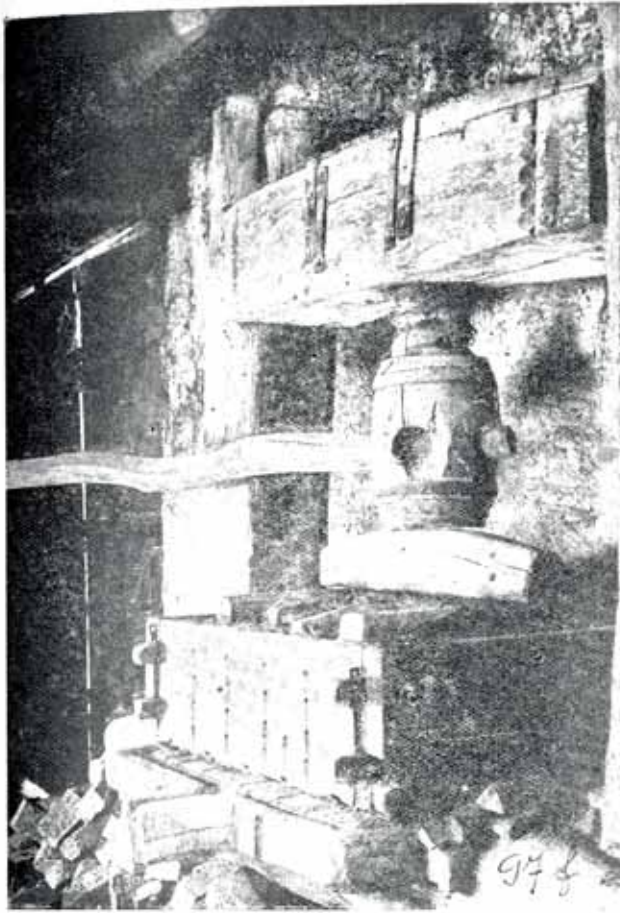
Les vignobles moins favorablement situés, établis aux environs de 1890 sous l'influence

de circonstances particulièrement encourageantes, ont disparu, de sorte que les vignobles actuels ne donnent que des vins de première classe.

Autrefois, la ville de Luxembourg et les villages du bassin industriel du Sud étaient les principaux débouchés des vins de Wellenstein. Ceux de la vieille génération se rappellent encore comment les commerçants de vins et les aubergistes de cette région transportaient joyeusement à l'aide de lourdes voitures par le chemin très raide de la „Keer" les fûts de vin qu'ils avaient acquis.

Les moyens de communication modernes ont mis fin à cette forme patriarcale du commerce du vin. Par contre le nombre des Luxembourgeois qui, chaque année, au temps des vendanges, visitent la Moselle devient de plus en plus grand.

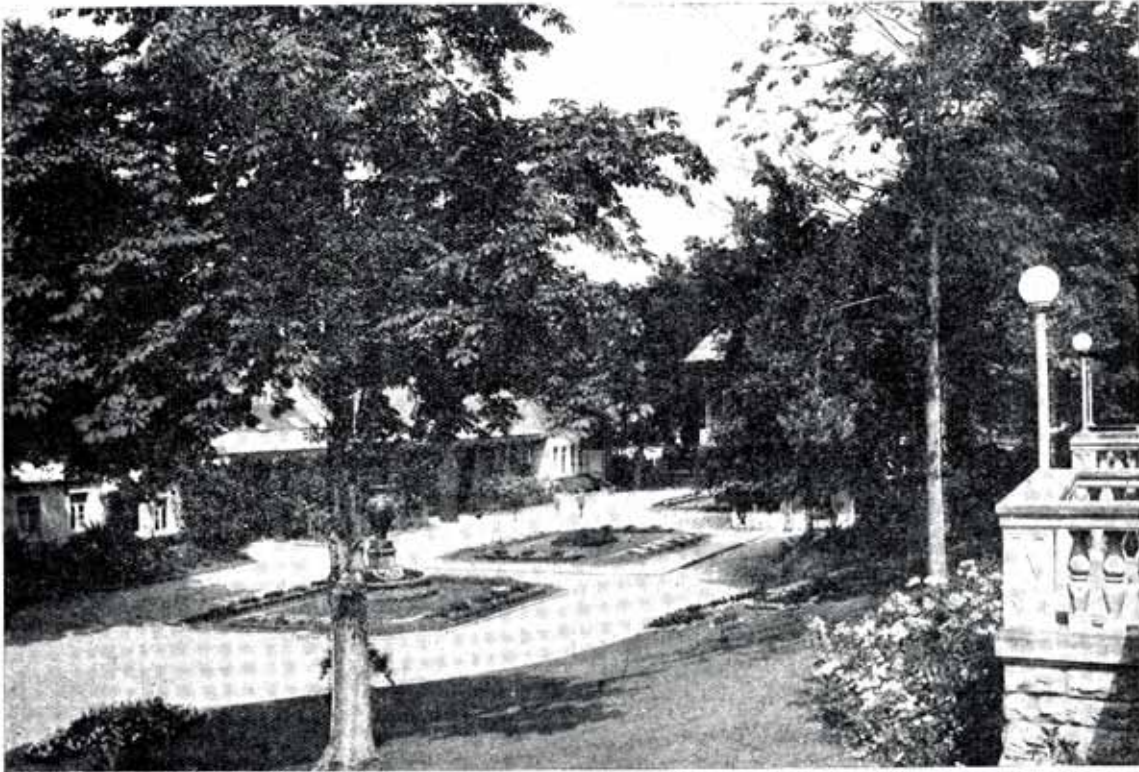
Que tous ceux qui, du haut de la „Rutsch" contemplent le panorama splendide, considèrent que dans le village étendu à leurs pieds les vignerons déploient un maximum d'efforts pour que leur vin puisse réjouir le cœur de celui qui le boira! L'approbation du consommateur constitue pour eux le plus précieux des encouragements.



ELVANGE:
Pressoir en bois de la maison Gloden-Olinger

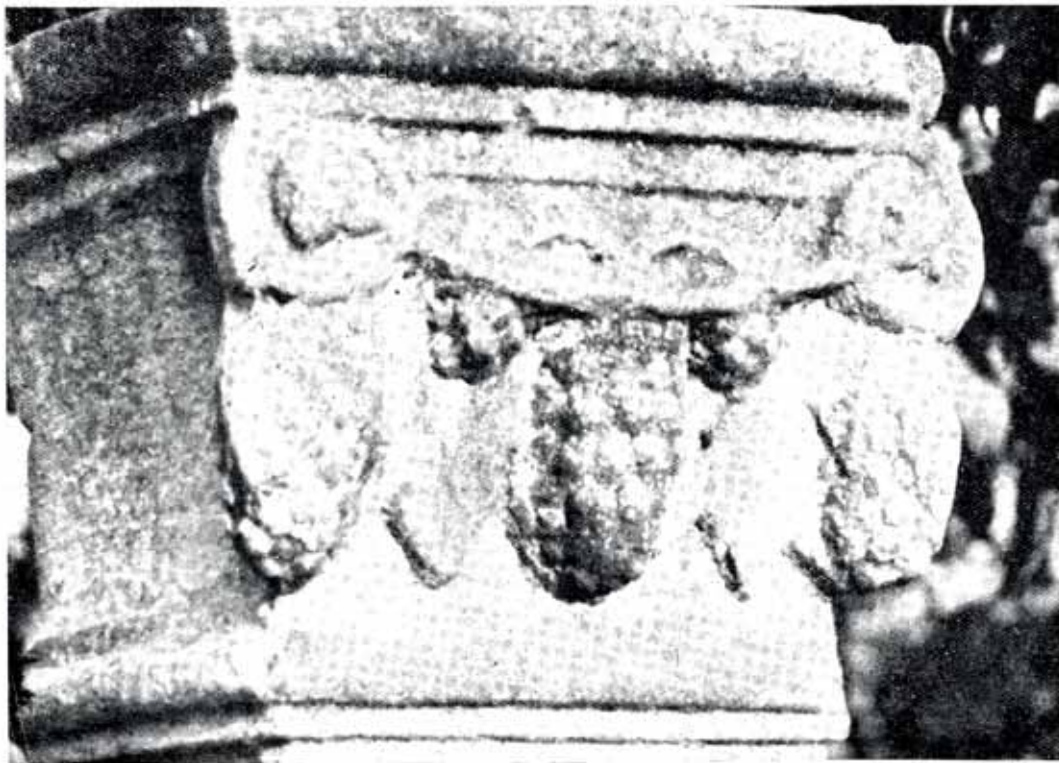


EMERANGE:
La chute du Christ (Chemin de la croix longeant
d'anciens vignobles)



MONDORF-LES-BAINS : Vu du Parc de l'Etat

Cliche Union des Villes



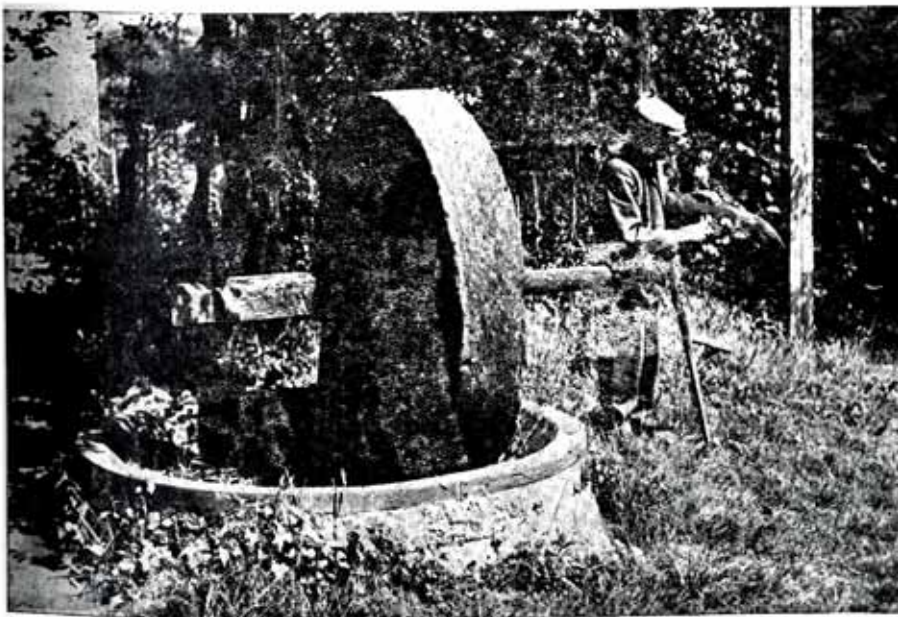
MONDORF-VILLAGE : Chapiteau d'une croix de chemin érigée en mémoire d'un accident de vignoble

Photo Sibender

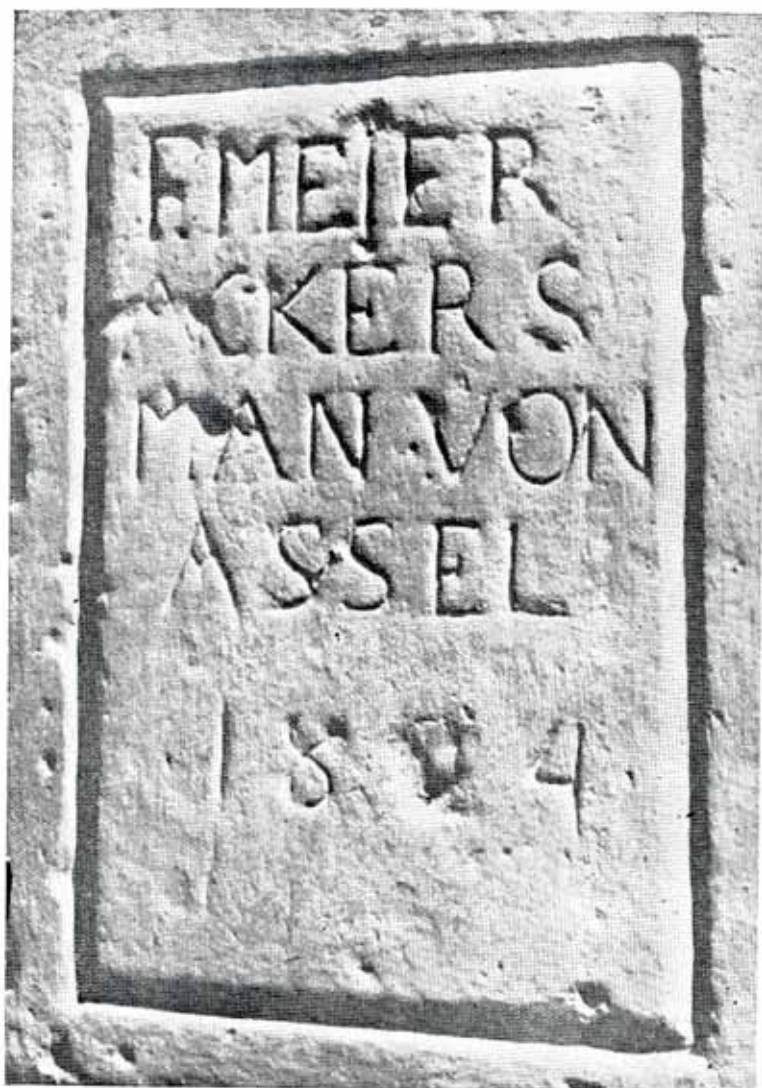
ELLANGE-GARE:
Façade sculptée du côté nord-est,
d'un de nos plus beaux calvaires



Photo Siliuater



TRINTANGE:
Vieux pressoir en pierre



ROLLING-ASSEL: Vieille inscription.

BOUSERTAL

ZÖGLINGE einer höheren Lehranstalt aus der benachbarten belgischen Provinz ließen sich jüngst für kurze Dauer hier gastlich nieder.

Bei funkelnden Bouser Weinen wurden sie von Ortskundigen auf die Merkwürdigkeiten des trauten Bousertales hingewiesen. Besonderes Interesse erregten bei diesen jungen Intellektuellen die Erklärungen, daß die Ortschaften Bous, Erpeldingen, Rolling und Assel, die eine Gemeinde bilden, in Punkto Genossenschaftsinn so fortschrittlich seien. Ackerbau- und Winzervereine, in den neunziger Jahren gegründet und dem allgemeinen Winzerverbande seit

seiner Gründung angehörend, blühen immer weiter. Eine großangelegte Neuanpflanzung des Johannisberges mit Qualitätsreben am sonnigen Abhang des kalksteinigen, früheren Wangertsberges gefiel außerordentlich. Zur Besichtigung des römischen Mosaikbodens, des sogenannten „Kellers“ und des „Ronnebémchens“ im Bouser Walde, geschichtliche Plätze aus der französischen Revolutionszeit, verblieb nicht genügend Zeit. Die Gewinnung des Alabastergipses aus dem Scheuerberg konnte nur von weitem erblickt werden. Vollauf zufrieden und gestärkt marschierten die mutigen Ausflügler über die neue Straße Bous-Stadtbredimus dem reizenden Moseltale zu, dem Endziel ihrer Wanderung.



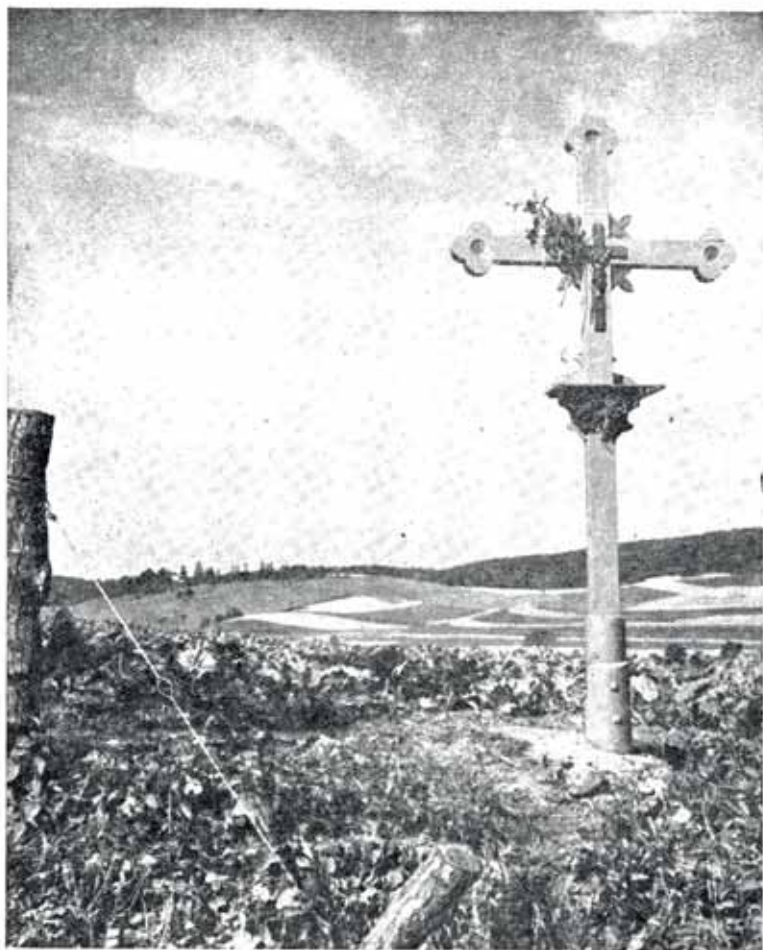
BOUS :
Extrait d'un plan cadastral renseignant sur un emplacement de vignobles en 1607

VALLÉE DE BOUS

Il y a quelque temps, des élèves d'une école supérieure d'une province belge voisine ont fait un bref séjour à Bous et ont été accueillis d'une façon très hospitalière par la population.

Attablés devant quelques bouteilles de vin de Bous pétillant, ils se sont fait énumérer par des villageois les curiosités multiples de la vallée de Bous. Ces jeunes intellectuels ont pris un intérêt tout particulier à l'organisation coopérative très poussée dans les villages de Bous, Erpeldange, Rollange et Assel, qui composent la commune de Bous. Les associations agricoles et viticoles locales, fondées vers 1890

et affiliées à la Fédération Viticole depuis sa constitution, continuent à prospérer. C'est avec un plaisir tout particulier que les excursionnistes ont visité la reconstruction grandiose du Johannisberg au versant ensoleillé de l'ancien Wengertsberg calcaire. Faute de temps, les vieilles mosaïques romaines, ainsi que les lieux-dits „Keller" et „Ronnebémchen" de la forêt de Bous, qui évoquent des souvenirs du temps de la Révolution Française, ne purent être visités. De même, nos visiteurs belges n'ont aperçu que de loin l'exploitation des carrières d'albâtre du Scheuerberg. Contents et fortifiés, les jeunes élèves poursuivirent courageusement leur excursion par la nouvelle route Bous-Stadtbredimus vers la vallée mosellane, but définitif de leur voyage.



ERPELDANGE (Bous):
Croix en bois avec panorama
rappelant d'anciens vignobles
Photo Sibenthaler

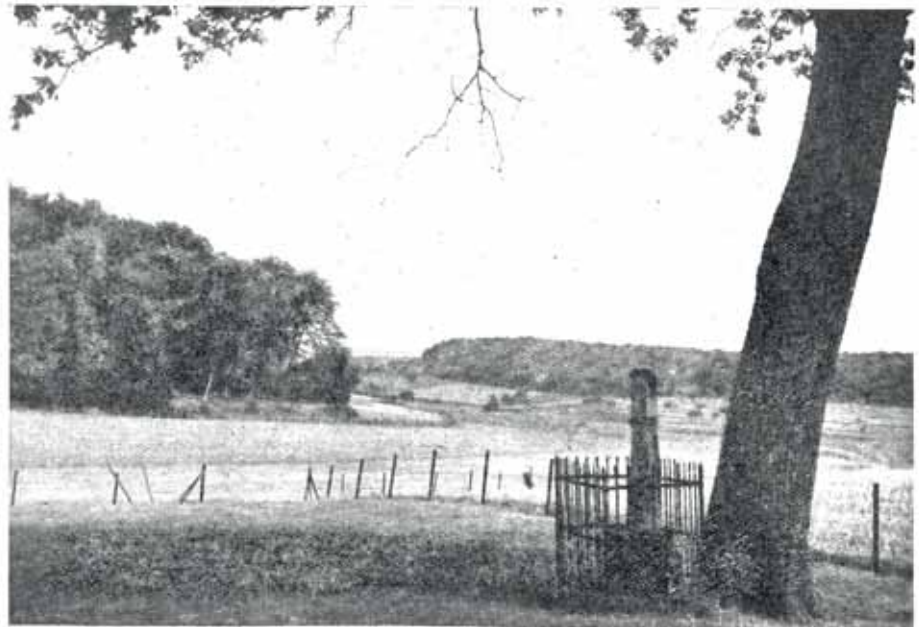
WALDBREDIMUS:
Croix en pierre au pied d'un coteau
ou l'on cultivait autrefois la vigne





BURMERANGE :
Detail d'une sculpture populaire
appartenant à une chapelle de
vigneron

CANACH :
Village situé aux
abords de la vallée
mosellane (vue prise
aux alentours de
„Scheuerhof“)





Chirke Innim des Villes

REMICH

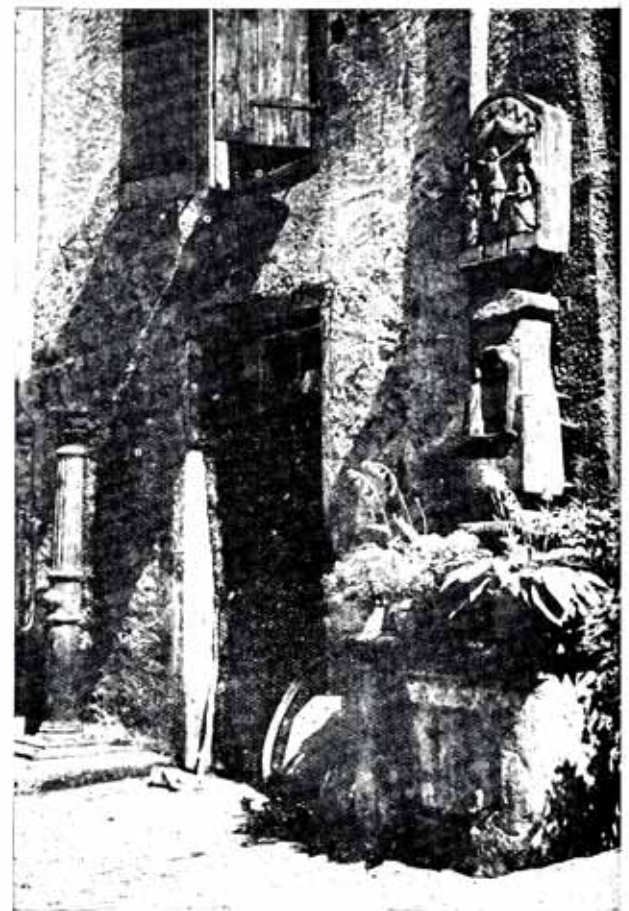
DER Weinbau des Moselgaues hat eine reich ausgefüllte Geschichte. Schon zur Zeit der Kelten verschmähte man den edlen Wein nicht. Derselbe wurde in Amphoren, weitbauchigen Tongefäßen, in unser Land eingeführt, teils durch Kähne, teils durch Karren. In gallo-römischen Begräbnissen wurden solche zu Hefingen und Steinfort entdeckt; viele Scherben birgt der Moselsand, ein Zeichen, daß der Weingenuß verbreitet war.

Die Römer jedoch waren es, die an der Mosel, besonders im Hof Remich, die Rebe in größerem Maße anbauten. Dafür sprechen viele Zeugen: Winzermesser (Kremmchen) fanden sich zu Trier, Stadtbredimus, Remich. Ein römischer Kelterstein wurde im Sellwengert zu Remich, wo ein römisches Landhaus stand, ausgegraben. Berühmt ist der mit Reben verzierte Grabstein von Remerschen, der sicher

einen Großwinzer im Tode beherbergte. Zahllose Ton- und Glaspokale fanden sich zu Trier und Umgebung. Einige davon tragen als Verzierung Trinksprüche, wie Bibite, usw. Da die Gallorömer die Gewohnheit hatten, sich in ihren Gütern beisetzen zu lassen, so braucht es uns nicht zu wundern, wenn man immer wieder Nekropolen in alten Weingebäuden findet, so in der „Olek“ zu Remich.

Um das Jahr 500 nach Christus nahm die Römerherrschaft ein Ende. Franken und Germanen zertrümmerten das Römerreich. Es folgte die Frankenzeit. Der Weinbau zerfiel, ward jedoch nicht gänzlich ausgerottet. Auch die fränkischen Edlen verschmähten den Wein nicht. Einzelne Winzerfamilien, die noch heute auf der Väter Scholle arbeiten, stammen aus uralter Zeit. Vermutlich sind die „Gales“ und „Welfringer“ gallo-römisch-fränkischen Ursprungs.

Mehrere fränkische Gefäße in bekannten Moselsammlungen deuten auf den Weinverbrauch und die Weinkultur im 7. bis 9. Jahrhundert. Wiederum sind es Begräbnisstätten in Weinbergen. Ich nenne nur zwei, eine zu Remich im „Märchen“, eine zu Stadtbredimus im „Es“, vor der Genossenschaftskellerei.



REMICH: Fischerplatz

Im Mittelalter blieb die Kultur der Rebe der Winzerzunft vorbehalten. Diese lieferte das köstliche Getränk vorzugsweise den Klöstern und Edelleuten. Besonders hatten die Abteien von Echternach, Prüm und Trier Weingüter im Hof Remich. Noch heute heißen „Primerberg“ zwei hervorragende Lagen von Remich und Stadtbredimus. Auch die Besitzer der Moselschlösser hatten ausgezeichnete Weinberge. Die Herren von Fels, die um 1600 das Schloß von Remich als Sommerresidenz bewohnten, waren Weinkenner. Dies bezeugen Trinkgefäße mit dem Wappen der Herren von Elter und der Jahreszahl 1608, die in den Burgmauern gefunden wurden. Interessant ist ein aus dieser Zeit stammender Bronzekrahn, der in der Nähe der Schloßmauer ausgegraben wurde. Dabei lag ein Skelett, vielleicht dasjenige des Schloßküfers, der seines Herrn Edeltrank zu sehr gewürdigt hatte und wohl im Keller verunglückt war.

Wir kommen jetzt in die neuere Zeit, wo hydraulische Kelter, Filter und moderne Pumpen die Holzkelter und Tretmulden ersetzt haben. Genossenschaftskellereien haben die oftmals ungeeigneten Privatkeller ersetzt. Ueberall ist Fortschritt zu erkennen, und der Wein, der früher als Privilegium der Vornehmen und Reichen galt, ist dem ganzen Volke zugänglich gemacht. Und wenn der Römerdichter „Ausonius“ wiederkäme, müßte er rühmend anerkennen, daß der Moselwein, das sonnige Kind des Moselgaues, ein Volkswein im wahrsten Sinne des Wortes geworden ist.

Schons.

REMICH

LA viticulture de la vallée mosellane a traversé une histoire très mouvementée. Les Celtes déjà appréciaient le vin qu'ils importaient chez nous dans des amphores ventrues au moyen soit de péniches, soit de charrettes. On a trouvé de ces amphores dans des sépultures gallo-romaines découvertes à Steinfort et à Helfingen. Le sable de la Moselle révèle de nombreux tessons, ce qui prouve que de tout temps les populations mosellanes aimaient à boire du vin.

Cependant les Romains étaient les premiers à pratiquer, le long de la Moselle, la culture de la vigne sur une large échelle. De nombreux témoignages sont là pour le prouver: des serpettes ont été trouvées à Trèves, Stadtbredimus et Remich. Des fouilles pratiquées au Sellwengert, à Remich, lieu d'emplacement d'une



REMICH: Alter Festungsturm

maison de campagne romaine, ont mis à jour un pressoir romain. La célèbre pierre tombale de Remerschen, décorée de grappes de raisins, abritait certainement le corps d'un gros propriétaire de vignobles. D'innombrables coupes en verre et en terre glaise ont été découvertes à Trèves et aux environs. Quelques-unes d'entre elles portent des inscriptions qui invitent à boire, comme „Bibite“ etc. Comme les Gallo-Romains avaient l'habitude de se faire enterrer dans leurs propriétés, la découverte fréquente de nécropoles au milieu de vieux vignobles (comme dans l'„Olek“ à Remich) n'est pas faite pour nous étonner.

Vers l'an 500 après J. Chr., la domination des Romains prit fin. Les Francs et les Germains détruisirent l'Empire des Romains, entraînant en même temps la décadence de la viticulture qui, toutefois, ne tomba pas complètement dans l'oubli. Les nobles francs ne détestèrent pas le vin et ils ménagèrent les domaines viti-



REMICH: Entrée en style Renaissance d'une vieille maison de vigneron

coles. C'est aux Franco-Gallo-Romains probablement que remonte l'origine de certaines vieilles familles de vignerons mosellans, comme les „Gales” et les „Welfringer”.

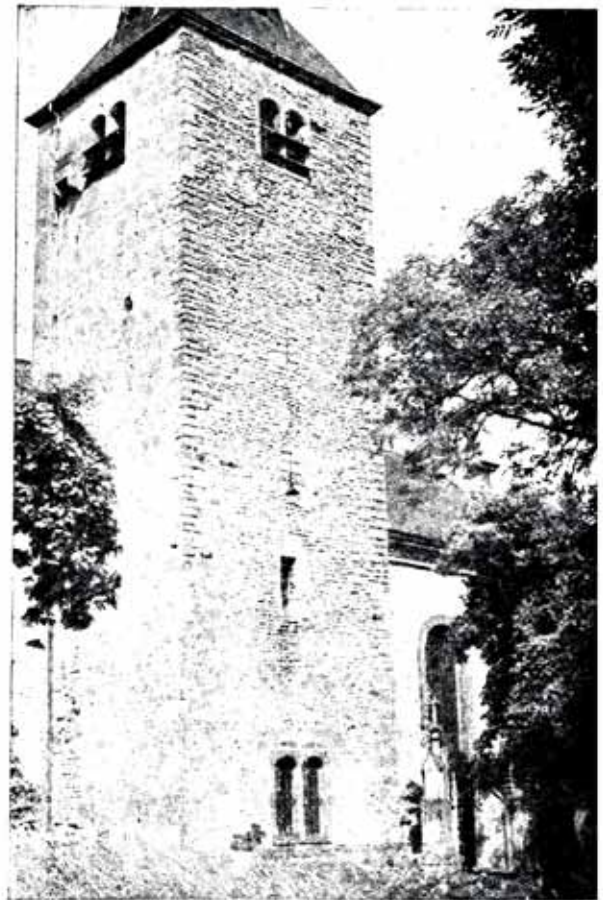
Plusieurs vases franconiens que nous trouvons dans des collections mosellanes bien connues témoignent de l'évolution de la viticulture du 7^e au 9^e siècle. Je me bornerai à citer deux des sépultures de cette époque, découvertes au milieu des vignobles: celle du „Märchen” à Remich et celle de „l'Es”, à Stadtbredimus, devant les caves coopératives.

Au moyen-âge, la culture de la vigne était réservée à la corporation des vignerons. Celle-ci fournissait la noble boisson de préférence aux nobles et aux monastères. Les abbayes d'Echternach, de Prum et de Trèves étaient propriétaires de domaines viticoles importants situés dans la cour de Remich. Aujourd'hui encore, deux crus très renommés de Remich et de Stadtbredimus portent le nom historique de „Primerberg”. Les châtelains mosellans eux aussi étaient propriétaires d'excellents vignobles, par exemple les seigneurs de Larochette, qui, vers 1600, profitèrent du château de Remich

comme résidence estivale. Des coupes portant les armoires des seigneurs d'Elter et le millésime de 1608, trouvées dans les murailles du château, en constituent la preuve. Auprès d'un robinet en bronze, trouvé aux environs de l'enceinte du château et datant de cette époque, on a trouvé un squelette, qui est probablement celui du tonnelier du château, mort à la suite d'un accident qu'il a eu dans la cave après des libations trop abondantes.

Nous en arrivons aux temps modernes. Des pressoirs hydrauliques et des filtres ainsi que des pompes modernes ont remplacé les pressoirs en bois et les baquets de jadis servant au foulage des raisins. Les caves privées, parfois très primitives, ont fait place aux caves coopératives modernes. Le progrès est visible partout, et le vin, autrefois privilège des nobles et des riches, est devenu le bien commun du peuple entier. Et si Ausone, le célèbre poète romain, revenait, il ne manquerait pas de reconnaître que le vin mosellan, enfant de la vallée mosellane ensoleillée, est devenu un vin populaire dans la meilleure acception du terme.

Schons.



REMICH: Vieille tour en style roman (aujourd'hui tour d'église)

GREIVELDANGE: „Stierzerkräiz“



STADTBREDIMUS:
Cour du château





GOSTINGEN: Panorama nach einer alten photographischen Aufnahme.

GOSTINGEN

MANCHER wird sich wundern, wenn er liest, daß man in Gostingen neben Ackerbau auch Weinbau betreibt, und das nicht nur nebenbei zur Muße und zum Vergnügen, sondern als echte und rechte Winzer. Wenn der Ursprung unserer Weinberge auch nicht bis in die Zeit der Römer zurückreicht, die ja als erste den zahmen Weinstock an den sonnigen Hängen der Mosel pflanzten und hegten, so kann man die Wiege unseres Rebbaues doch um etwa 120 Jahre zurücksetzen. Das ist noch nicht so lange her, aber eben die Art und Weise, wie er sich in diesen 120 Jahren und besonders zu Anfang entwickelte, spricht wohl für die Tauglichkeit der Gegend zum Weinbau, als auch für die Rührigkeit und den Fleiß der Bewohner, die in verhältnismäßig kurzer Zeit den Weinbau zur Blüte brachten.

Beim Zitieren der weinbautreibenden Ortschaften Gostingen als Stiefkind behandeln und übergehen, das gibt es nicht mehr. Auch Gostingen liegt sozusagen noch im Zentrum des luxemburger Weinbaues, nur eine Spanne von den Hochburgen des lux. Weinbaues, wie Wormeldingen, Ehnen und Ahn entfernt.

Wenn es mit diesen die Berühmtheit noch nicht in vollem Maße teilt, so liegt das weniger an der Güte der Weine als vielmehr daran, daß der Gostinger Winzer seinen Wein schon im

Herbste verkauft und den Händlern und Kellereien die Sorge und Arbeit überläßt, aus ihnen durch mannigfache Arbeiten die so geschätzten Qualitätsweine zu machen. Aber in letzter Zeit wurde dem auch schon in etwa abgeholfen, und aus erster Hand bekommt man heute schon echte Gostinger Qualitätsweine, die den Brüdern von der Mosel nicht oder doch sehr wenig nachstehen.

Gewächse wie „Herrenberg“ und „Riedchen“, von fachkundiger Hand überwacht, werden bald in den besten Kreisen dem Gostinger Weinbau alle Ehre machen.

Die meisten Weine verkauft der Winzer, wie schon gesagt, im Herbste gleich, oder doch bald nach der Ernte. Und wieder ist es bezeichnend, daß Gostingen immer als eine der ersten Ortschaften seinen Wein absetzen kann; das beste Zeichen für die Güte und Tauglichkeit seiner Kreszenzen.

Für die Güte der Weine spricht auch das besonders in letzter Zeit immer stärker werdende Bestreben, qualitativ gute Weine zu produzieren. Die Qualität tritt immer mehr in den Vordergrund auf Kosten der Quantität. „Ein guter Wein empfiehlt sich selbst“, das ist das Lösungswort der Gostinger Winzer und ihre beste Empfehlung.

Diesen Standpunkt vertritt man dadurch, daß man die alten, abgedienten Rebstöcke resolut aus dem Boden reißt und in mühevoller Winterarbeit neue Sorten pflanzt, die wirklich mit andern Weinen konkurrieren können.

Das sucht man zu erreichen durch sorgsames Behandeln der Reben und der Trauben an den Hauptentwicklungsperioden des Jahres. Auch der Gostinger Winzer sucht sich auf den Wettbewerb einzustellen und mit dem Fortschritt gleichen Schritt zu halten. Der Erfolg davon ist, daß seine Weine ihm nur Ehre einbringen. Warum sollten sie es auch nicht? Reift doch die Traube unter derselben Sonne und unter demselben blauen Himmel, arbeitet doch der Winzer mit der größten Sorgfalt und läßt nichts unversucht.

Daß die Gostinger Weine trinkbar sind, wird jeder finden, der sie einmal gekostet und Geist und Witz daran erwärmt hat. Nur ist es schade, daß nicht jedes Jahr ein sogenanntes Weinjahr ist, wo der Winzer wirklich die Frucht seiner

Arbeit sieht. Immer mehr Fehljahre oder doch sogenannte magere Jahre bringen den geplagten Winzer um seinen wohlverdienten Lohn. Da wünscht jeder Gostinger sich die quantitativ gesegneten 90er Jahre zurück, während denen die Ortschaft gerade durch den Ertrag des Weines einen großen Aufschwung verzeichnete. Auch in der Folge gab es noch gute Weinjahre, aber auch von Mißjahren blieb man nicht verschont. Der Winzer nimmt sie ergeben mit in Kauf und hofft auf eine bessere Zukunft.

Und die liegt in der Hand dessen, der den Wein wachsen und gedeihen läßt und in der Hand der Weinkonsumenten, an die der Ruf ergeht: „Trinkt die immer mehr geschätzten Moselweine und vergeßt auch nicht, daß die Gostinger Weine dazu gehören“.

GOSTINGEN

D'AUCUNS s'étonneront d'apprendre que la viticulture est pratiquée à Gostingen simultanément avec l'agriculture et qu'elle constitue une des occupations principales des habitants de ce village. L'origine de notre viticulture ne remonte pas à l'époque romaine, comme dans d'autres villages de notre pays. Son histoire n'a que 120 ans à peu près. 120 ans sont une époque relativement courte, mais la rapidité avec laquelle la viticulture s'est développée est une preuve certaine de l'excellente situation du village au point de vue viticole et aussi de l'activité et du zèle de ses habitants, qui ont réussi en peu d'années à développer la culture de la vigne.

En énumérant les localités viticoles, on ne peut plus passer Gostingen sous silence. Gostingen est, en effet, situé au centre de la région viticole luxembourgeoise, à quelques kilomètres seulement de Wormeldange, Ehnen et Ahn, l'eux de prédilection des amateurs de bons vins. Si Gostingen ne partage pas la renommée des localités que nous venons de mentionner, cela ne tient pas à la qualité du vin, mais au fait que



Art populaire: Crucifixion (maison paroissiale de Gostingen) Photo Silenaler

les vigneron de Gostingen vendent leur vin déjà en automne, laissant ainsi aux marchands de vin le soin d'en faire par un traitement délicat des produits de grande classe. Mais depuis quelque temps, l'initiative privée a remédié à cet état de chose, de sorte qu'on peut obtenir, dès maintenant un vin de Gostingen authentique qui peut rivaliser avec les meilleurs crus de la Moselle. Des crus comme le „Herrenberg" et le „Riedchen" ne manqueront pas de faire honneur à la viticulture de Gostingen dans les milieux des connaisseurs.

Comme nous l'avons dit, les vigneron de Gostingen vendent en général leur vin en automne, peu de temps après la récolte. S'ils sont parmi les premiers à trouver des clients, c'est là certainement une preuve de la qualité de leurs produits.

Les vigneron de Gostingen se sont d'ailleurs efforcés depuis quelque temps d'améliorer considérablement la qualité de leurs vins, suivant en cela le mot d'ordre qui domine toute la politique viticole luxembourgeoise d'aujourd'hui. Dans ce but, on a reconstruit des vignoles, et on surveille soigneusement, tout le long de l'année, le développement des ceps et des grappes. Le couronnement de ces efforts pénibles, c'est le succès que les vins trouveront auprès du consommateur. Et pourquoi ne rencontreraient-ils pas l'approbation du consommateur, puisqu'ils mûrissent au même soleil, sous le même ciel bleu que leurs frères plus célèbres.

Les années déficitaires succèdent à celles qui apportent une récolte abondante. Mais des années déficitaires frustreront le vigneron du produit de son travail, et alors il arrive que le viticulteur souhaite de tout son cœur le retour des années de 1890 à 1900, époque à laquelle une série de récoltes abondantes successives



LENNINGEN: Colonne avec St. Pierre dans le mur d'un grand verger (anciennement vignoble)

ont considérablement enrichi les vigneron de Gostingen. Dans la suite, les années déficitaires ont été fréquentes, mais les vigneron ne se sont pas laissés décourager. Ils envisagent l'avenir avec confiance.

Mais cet avenir dépend de celui qui fait briller le soleil et mûrir les grappes et aussi du consommateur auquel je voudrais adresser l'appel suivant: „Buvez toujours les vins de la Moselle tant appréciés et n'oubliez pas que les vins de Gostingen en font partie!"



EHNEN: «Casino» (nach einem Gemälde von Ernest Würth)

EHNEN

EHNENER hauptstädtische Advokat, der im Jahre 1675 für die Ehnener Dorfgemeinde in einem Prozeß zu Luxemburg auftrat und sich als Honorar das Recht hatte urkundlich verbriefen lassen, das beste Fuder des kommenden Herbstes in den Ehnener Kellern für sich aussuchen zu dürfen, mag wohl, als er nach dem ersten Abstich an einem Januartag auf dem Rundgang durch die mit Würze und Duft angefüllten kühlen Steinkammern immer neue köstliche Zungenüberraschungen erlebte und jeder neue Probeschluck die Sicherheit seines doch durch langjährige Übung geschulten Kennerurteils ins Wanken brachte, beim schwankenden Wiederaufstieg aus der mit soviel Labung und Lebenstrost erfüllten Unterwelt sich an den schon duselig gewordenen Kopf gegriffen und über die eigene Vermessenheit geseufzt haben, die da gewöhnt hatte, aus einer Versammlung erlauchten Adels noch das adligste Geblüt ausfindig machen zu können, wo doch nur Gleiches mit Gleichem in einem undefinierbaren Nüancenreichtum wetteiferte und auf das Beste immer noch etwas Besseres folgte.

Da waren, während aus dem Heber der Wein in das hingehaltene Glas perlte, all die wohlbekanntesten Namen der Ehnener Weinlagen aufgeklungen, und der wackere Rechtsgelehrte, der ein besinnlicher und kultivierter Mann war und das Weintrinken als eine ernste Angelegenheit auffaßte, die mehr bedeutete als Durstlöschen und Magenabfütterung, nahm jeden Schluck wie ein freundliches Vermächtnis des hingegangenen Jahres in sich auf, das, wie in einer Muschel das Brausen des ganzen Meeres nachklingt, ganz darin war mit Märzschim-

mer, Junileuchten, Augustglut und mildblauer Septemberluft, ja, noch mehr, aus dem schlafenden Feuer der einzelnen Kreszenzen zauberten die Namen auch eine magische Schau all der erdhaften Kräfte dieses begnadeten Talwinkels vor die entzückte Seele, stahlige Herbheit hier und süßfruchtige Körperlichkeit dort, schwebende Anmut und sprühende Spritzigkeit. Ob es ein blumiger Wousselter Sylvaner war, oder ein vollmundiger Stiereberger Elbling, ein rassiger Kelterberg oder ein edelgetönter Mäschteschberger Riesling, es war das lebendige Blut der gesegneten Landschaft, das wie ein Strom aus den ewigen Brunnen dieser Gnadenberge dem Kostenden durch die Adern rauschte, sodaß er, der mit Andacht und einem starken Herzen trank, immer mehr der mystischen Hingegebenheit verfiel, wo die Dinge zu schweben beginnen, und der Mensch nichts mehr schwer nimmt, weder im Leben noch im Geist.

Dennoch entglitten ihm, je mehr er trank, immer mehr der Unterschiede, die er festzuhalten sich anstrengte, durch die Maschen seines Bewußtseins, und immer weiter rückte der Zweck seines Bemühens von ihm ab in eine unerreichbare Ferne, allwo er neckisch tanzte wie ein irres verlöschendes Pünktchen, sodaß der ratlose Rechtsgelehrte sich schließlich ins Unvermeidliche fügte und den Dorfschöpfen, die ihm auf seiner Kellerkraxlerei unverdrossenen Beistand geleistet hatten, auf der letzten Kellerhalbstufe kopfschüttelnd erklärte, nun sei er gerade so weit wie zuvor und er müsse, sich von der Qual der Wahl zu befreien, noch einmal bedachtsamer Weile eine innere Rekapitulation vornehmen. „All euer Wein ist gut“, sagte er, „und kein Falsch daran, aber“, so fügte er, um sich keine Blöße zu geben, mit kennerischem Augenzwinkern hinzu, „einzelne Fuder sind doch darunter, die durch die Erinnerung meines Gaumens mit leuchtendem Kometenschweif ziehen. Und in einigen Tagen wird euch mein Bescheid zugehen“.

Etwas beschämt ob seiner dilettantischen Unfähigkeit und doch fröhlichen Herzens ging er mit seinem Freunde, dem Schultheißen des Trierer Domkapitels, durch die engen winkligen Gäßchen des alten Weindorfes, wo das Pflaster jetzt so merkwürdig glitschig war, vorbei an den Zehntscheuern und Kellern der geistlichen Stifter, und hatte Gelegenheit, die geselligkeitsfördernde Tugend des Weines in dem lebhaften Treiben der vielen Antoniuspilger festzustellen, die aus den Bauerndörfern ringsum heute zum Schutzheiligen des Grunzerviehes gewallfahrtet waren und nach Anhörung der Messe und Opferung der Kinnbacken mit den Einheimischen manchen Schoppen lüpfen.



EHNEN: Croix de vigne «Hohlgasse»

Photo Silenaler

Als er dann mit dem Freund druuten im warmen Erkerstübchen des Schultheißennauses zum Abschied noch eine Flasche edelsten Domherrenweines leerte und in das stromdurchflossene winterliche Tal hinaussah, das sich hier wie die Ründung eines breiten Pokals der Sonne offenhielt, da war dem Städter in seiner weinseligen Stimmung so wohl zumute wie einer nektarschlürfenden Biene am Rand eines Blumenkelches, deren behagliches Summen lauter gottgewollte Freude ist an den guten Dingen dieser Welt. Die Perlen im Glase sprühten wie ein irrlichternder Geisterschwarm, und draußen betupfte ein spätes Januarsöhnchen zärtlich und zage die steil aufgebuckelten Höhenzüge,

die noch in winterlicher Starrheit lagen, aber doch schon mit der Unruhe im Blut, die zu neuem Schaffen rief. „Im Anfang war die Erde“, sagte der Schultheiß. „Unser Wohl und unser Wehe ist unser Boden, ist die Steilheit unserer Muschelkalkhügel. Aber wo der Pflug kann gehen, soll keine Rebe stehen“.

In froher Laune hatten sie die verschiedenen Qualitäten der geprobtten Lagen durchgesprochen und die Feinheiten der Spitzenweine gegeneinander abgewogen, und als der Schultheiß zum nächsten Fastentag dem Freunde statt des versprochenen Moselhechtes nur einen Karpfen in die Stadt schickte mit der begründeten Entschuldigung, die Hechte seien heuer so rar wie Advokaten-seelen, erhielt er von dem ebenso zu Spaß aufgelegten Advokaten mit seinem Dank auch die nähere Weisung über das ausgewählte Fuder, mit deren lateinischer Fassung er, obzwar lateinkundig, zunächst nicht zu Rande kommen konnte, da sie lautete: E-lectu mihi Mars, was zwar auf gut deutsch heißt „durch die Wahl — mir — Mars“, aber keinen Sinn ergab. Dennoch fand er bald die richtige Deutung der darin enthaltenen anzüglichen Aufforderung und ließ unverzüglich jenes Fuder aus der Lage „Breiten A...“ in die Stadt schicken, eine Kreszenz, die zwar einen unziemlichen Namen, aber eine umso hervorragendere Qualität besaß.

Und seither sind noch viele, viele Weinfuhren denselben Weg in die Stadt und ins Land gegangen, und Ehnien blieb für alle wissenden Liebhaber eines guten Tropfens ein Wallfahrtsort, denn es bleibt dabei, daß unser kalkhaltiger, glutsaugender, in Trockenheit spröder Grund, unser steilhängiges Hügelgewirre beste Rebenerde ist, deren Erzeugnisse jenes unwägbare, undefinierbare Etwas besitzen, das keine Weinfabrik und kein Laboratorium je nachmachen werden.

Nikolaus HEIN



Kirche von Wormeldingen
(nach einem Gemälde von Ernest Würth)

WORMELDINGEN

WORMELDINGENS Ruhm als *Weinort* braucht nicht mehr gemacht zu werden, da eine jahrhundertlange Tradition denselben konsakriert hat. Fachleute und Schriftsteller haben sein Lob so manches Mal verkündet, und bis übers Meer hinaus ist dessen Name gedrunen.

So schreibt Batty Weber, einer unserer fruchtbarsten Moselschriftsteller, in einem seiner Abreißkalender:

„Wormeldingen! Welchem Schoppenstecher lacht dabei das Herz nicht im Leibe! Und welchen Halunken von Schenkwirt, der auf seiner Weinkarte den schönen Namen „Wormeldingen“ auf irgend einen lichtscheuen Dreimännerwein setzt, packt nicht geheimes Grauen bei dem Gedanken, daß er dermaleinst in der Ewigkeit verdammt sein wird, seinen „Wormeldinger“ selbst zu trinken!“

Einer der besten Kenner und Weinfachleute, Herr Müller, der vor dem Kriege Weinbaulehrer an der Mosel war, und der 1929 als Direktor der Weinbauschule in Trier starb, hat in einer seiner zahlreichen Konferenzen, die er an der Mosel über Weinbau und Kellerwirtschaft gehalten hat, den Ausspruch getan: „Wormeldingen ist gottbegnadet, weil es den Riesling auf seinem Gebiet ziehen kann“.

Und die „Köppchen“, die Wormeldingens sonnige Weinberge krönt, kann sie nicht als Wahrzeichen der ganzen Mosel gelten?

Wormeldingens Name geht als Weinort bis in das graue *Allertum* zurück. Im Jahre 1934 hat man auf der gegenüber der „Köppchen“ liegenden Berglage „Tomm“ eine Serie geschichtlich interessanter Grabstätten entdeckt, die Herr Professor Medinger, ein Fachmann in prähistorischen Sachen, als keltische Gräber gekennzeichnet hat. Es läßt sich wohl daraus der Rückschluß ziehen, daß hier schon vor der Römerzeit Weinbau betrieben wurde. Die Römer erkannten mit dem ihnen eigenen Scharfblick die überaus vorteilhafte Exposition Wormeldingens als Weinberglage. Im Jahre 1915 entdeckte Herr Peter Würth-Bach, der damalige Besitzer des etwa ein Kilometer von Wormeldingen entfernt liegenden Schlosses Dreibern, in unmittelbarer Nähe dieses seines Besitztumes „auf Tombösch“ eine ausgedehnte Villenkolonie römischen Ursprungs. Sicher haben die Besitzer dieser Villen auf der „Köppchen“ und deren nächster Umgebung Weinbau betrieben; dabei haben die römischen Kolonisten durch Einführung besserer und frühreifender Sorten dem gesamten Weinbau einen gewaltigen Impuls gegeben.

Daß diese alte Tradition auch im *Mittelalter* beibehalten wurde, ist dokumentarisch in den Archiven festgelegt. So spricht ein Dokument aus dem Jahre 1033 von „Wurmering in pago mosellano villa vineis quondam uberima“ d. h. Wormeldingen im Moselgau von alters her überreich an fruchtbaren Weinbergen. Diesen guten Namen haben sich Wormeldingens Weinbauern bis heute zu bewahren gewußt, und es wird in wirksamer Weise darüber gewacht, daß Wormeldingen diesen guten Ruf als Weinort „par excellence“ auch in der Zukunft behalte.

Worin liegt denn die Ueberlegenheit des Wormeldinger Weines begründet? Es ist dies eine direkte Folge des Bodens, seiner Terrassenlagen und der Traubensorte. Wormeldin-

gens Weinberggelände liegt sämtlich im Gebiete des Muschelkalks, der dem Weine den ihm eigentümlichen Charakter gibt. Sämtliche Hauptlagen der Ortschaft sind Berglagen, die entweder nach Süden oder Südost exponiert sind. Bei der bevorstehenden Rekonstruktion wird in Wormeldingen ängstlich darüber gewacht, daß die guten Lagen wieder ohne Ausnahme mit „Riesling“ angebaut werden.

Das Zusammenwirken der drei genannten Faktoren bewirkt die Güte der Wormeldinger Edelgewächse, die den Namen unserer Ortschaft weltberühmt gemacht haben.

Auf dem Gebiete Wormeldingens wurde um die Jahrhundertwende zuerst das Auftreten

Heiligenhäuschen, Hemelsberg usw. alle Namen, die sich bei Weinkennern des allerbesten Klanges erfreuen.

Kein Wunder, daß Wormeldingen sich an allen Manifestationen zugunsten der Absatzförderung in hervorragender Weise beteiligte. Im Laufe der letzten zwanzig Jahre hat der Winzerverein von Wormeldingen öfters *Weinversteigerungen* abgehalten, die sich eines guten Zuspruches seitens der Wirte und Privaten erfreuten. Im Jahre 1931 wurde auf die Initiative des Lokalwinzervereins eine *Kellereigenossenschaft* ins Leben gerufen, die die Zusammenfassung der Kleinwinzer zum Zweck hat. Vor vier Jahren wurde endlich auf Antrag des



WORMELDINGEN:
Moselstrasse und Weinberganlagen

der *Reblaus* beobachtet, die durch Totholz aus dem nahen Lothringen eingeschleppt worden war. Es bedeutete dies für die Mosel eine schwere Belastung; gab andererseits jedoch den Ansporn zu neuem Aufschwung, indem dadurch die Rekonstruktion auf reblausfeste Amerikaner-Unterlagen angebahnt wurde, was eine bessere Sortenauswahl und so eine Qualitätsverbesserung auf der ganzen Linie gewährleistete. Was anfangs den Ruin des heimischen Weinbaus zu bringen schien, wurde so zu einem wichtigen Faktor des Fortschrittes.

Wenn wir die einzelnen *Lagen* durchgehen, so finden wir lauter Namen von bestem Klang; die Aufzählung aller Lagen würde allein den zur Verfügung stehenden Raum einnehmen. Wir begnügen uns daher notgedrungen mit der Aufzählung einiger Hauptlagen: Köppchen, Scholtesberg, Gaaschtwengert, Rippeschleidt, Fuchsloch, Neuenwingert, Nußbaum, Elterberg, Peteschwengert, Pietert, Wousselt,

Herrn Schöffen Aloys Dühr, Aufsichtsratsmitglied des Winzerverbandes, ein regelmäßig abzuhaltender *Weinmarkt* ins Leben gerufen. Derselbe ist durch Beschluß des Organisationskomitees auf den Pfingstdonnerstag festgelegt, wo sich die Qualitätsweine erfahrungsgemäß ausgebaut haben und am besten dem Gaumen zusagen.

Wormeldingen war zur Gründung eines solchen Weinmarktes berechtigt durch seine zentrale Lage inmitten einer rein weinbautreibenden Bevölkerung und durch die Qualität der hier im Zentrum gedeihenden Edelgewächse. Dieser Weinmarkt, den man mit Recht als „Rendez-vous“ der Weinkenner bezeichnet, erfreut sich seitens des konsumierenden Publikums eines von Jahr zu Jahr steigenden Besuches, da die vielen Weinliebhaber die willkommene Gelegenheit benutzen, die Wormeldinger Weine in einer Gesamtschau kennen und schätzen zu lernen.

Wormeldingens Bedeutung als Weinort und den Charakter seiner schollengebundenen, sangeslustigen Bewohner kann man nicht besser darstellen als durch die Worte des *Liedes*, das einer unserer besten Dialektdichter, der verstorbene Lehrer Herr Guillaume Lamesch, im Jahre 1900 zum Festival des 50jährigen Stiftungsfestes des Gesangvereins „Cécilia Wormeldingen“ verfaßte, und das von einem andern Heimatkomponisten, Herrn Taubstummenlehrer Nic. Hemmen, in Musik gesetzt worden ist. Hier der Wortlaut dieses echten Heimatliedes:

Tleit an dem Museldal versprét
Muench hierzecht Durf am Riewekléd.

Rifft jidderén, „dén hu mir gier“.
Ons Köppchen huec e gudden Numm,
Do blét a reift de' schenste Blumm.
De dofteg Rief am Biereg ze pfliegen,
Brengt Wurmeldengen Gléck a Sègen.

E gudden Dronk mecht Stemm a Mutt,
Durfir leit d'Sangen ons am Blut,
A pierlt de Wein wé Gold am Glas,
Klengt ewe' eng Klack Tenor a Bass.
Keng Surgen dann, keng traureg Minn,
wa mir als Sànger d'Hand os ginn.



WORMELDINGEN:
Gesamtansicht und Wein-
berganlagen

Wé Blumen an dem Wisegronn,
Sô läche sie vu weidem schonn;
Dach vun den Dierfer gross a kleng
Drét d'Krôn um Kapp ènt ganz eleng.
Mat Stolz mir him ons Lidder brengen,
Dât hierzecht Durf hèscht Wurmeldengen.

Bei Reich an Arm si mir bekannt,
Am frieme wé am Hémechtsland.
„Kommt brengt ons Wurmeldenger hier“

Neischt soll ons Sangesloscht verdierwen,
Sô lang am Biereg nach bléen d'Riewen.
De Segen kènt vun Ueven hier,
Durfir um Schluss nach de Begier,
Daß Gott ons net verlösse soll
Hie mach' am Hierscht ons Fässer voll,
A brèt seng Hand zu Sègen aus,
Barmhierzeg iwer Gart an Haus!
De Fride vir un allen Dèngen,
Soll èweg bleiwen Wurmeldengen.

B. P.



WORMELDANGE: Vignes d'essai de la Fédération des Comices viticoles du Grand-Duché de Luxembourg.

WORMELDANGE

LA renommée de Wormeldange comme centre viticole a été consacrée par une tradition séculaire. Des poètes ont chanté ce paisible et modeste village, portant la gloire de son nom au delà des mers.

M. Muller, un spécialiste en matière viticole, directeur de l'école viticole de Trèves, a dit dans une de ses nombreuses conférences: „Wormeldange est béni des cieux parce que le Riesling peut être cultivé sur son territoire”.

Et la Köppchen, qui domine les vignobles ensoleillés de Wormeldange, n'est-elle pas devenue le symbole de la Moselle luxembourgeoise toute entière?

L'origine de la pratique de la viticulture à Wormeldange remonte jusque dans l'Antiquité. En 1934, une série de sépultures intéressantes au point de vue archéologique a été découverte au „Tomm”, en face de la „Köppchen”. M. Medinger, un connaisseur de la préhistoire à Luxembourg, a qualifié ces sépultures de tombes celtiques. On peut en tirer la conclusion que la viticulture a été pratiquée ici même avant la domination romaine. Les Romains ont pleinement reconnu les avantages qu'offrait pour la culture du raisin l'exposition ensoleillée

des pentes entourant Wormeldange. En 1915, M. Pierre Würth-Bach, alors propriétaire du château de Dreibern qui se trouve à 1 km de Wormeldange y a découvert les vestiges d'une importante colonie de villas romaines. Les propriétaires de ces villas ont certainement pratiqué la viticulture aux pentes de la Köppchen et dans les environs immédiats. En introduisant des variétés meilleures et plus hâtives, les colons romains ont sans doute beaucoup contribué à l'essor de la viticulture.

La vieille tradition viticole de Wormeldange se poursuit sans interruption à travers le moyen âge, comme le prouvent les vieux archives. Un document de 1033 parle de „Wurmeringen in pago mosellano villa vineis quondam uberima”, c'est-à-dire „Wormeldange, dans le pays mosellan, très riche depuis toujours en vignobles fertiles”. Les vigneron de Wormeldange ont su conserver cette renommée jusqu'à nos jours et ils veillent jalousement à ce qu'elle continue à rester intacte.

La supériorité du vin de Wormeldange est due au sol, à la configuration du terrain, disposé en terrasses, et à la variété du raisin cultivé. Les vignobles de Wormeldange sont tous situés dans le domaine du calcaire conchylien, qui confère au vin un caractère tout-à-fait particulier. De plus, les vignobles les plus renommés de la localité sont situés sur des pentes exposées soit vers le sud, soit vers le sud-est. Lors de la reconstruction des vignobles qui sera entamée sous peu, on cherchera à étendre dans la mesure du possible le domaine du Riesling, roi des raisins.

Le phylloxéra, qui nous est venu de Lorraine, a été découvert pour la première fois à Wormeldange vers 1900. L'apparition de ce parasite a été un fléau pour la Moselle, mais d'autre part elle a donné également le signal de la réorientation de la viticulture vers la qualité. La reconstruction s'est effectuée sur des sujets-porte-greffes américains, ce qui a permis d'effectuer une meilleure sélection des variétés et d'améliorer la qualité en général. Ce qui semblait signifier d'abord la ruine de la viticulture luxembourgeoise est devenu, en définitive, un facteur de progrès.

Les crus de Wormeldange jouissent de la meilleure renommée; leur simple énumération dépasserait à elle seule l'espace, très restreint, qui est à notre disposition. Bornons-nous donc à en citer les principaux: la „Köppchen”, le „Scholtesberg”, le „Gaaschtwengert”, le „Ripp-schleid”, le „Fuchsloch”, le „Neuenwingert”, le „Wousselt”, le „Heiligenhäuschen”, le „He-

melsberg", etc. Ce sont autant de noms sacrés pour les connaisseurs.

Centre viticole de tout premier ordre, Wormeldange a toujours participé de la façon la plus active à toutes les manifestations qui ont eu pour but de faciliter l'écoulement du vin mosellan. Au cours des dernières vingt années, l'association viticole de Wormeldange a organisé fréquemment des ventes aux enchères de vin, lesquelles ont toujours remporté un succès très vif auprès de la clientèle. En 1931, des caves coopératives ont été créées sur l'initiative de l'association viticole. Enfin, il y a quatre ans, une foire aux vins a été instituée d'après le projet de M. Aloyse Duhr, échevin. Cette foire

a lieu tous les ans le jeudi de la Pentecôte. Vers cette époque, les vins de qualité ont, en général, atteint un degré de maturité suffisant pour pouvoir être appréciés à leur juste valeur par les consommateurs. La situation centrale de Wormeldange, son caractère exclusivement viticole et la qualité de ses vins justifient pleinement l'institution d'une pareille foire à Wormeldange. Cette foire qu'on désigne à juste titre de „rendez-vous des connaisseurs" jouit d'une faveur toujours croissante puisqu'elle offre aux nombreux amateurs de bon vin un magnifique aperçu d'ensemble sur toute la variété du vignoble de Wormeldange.

B. P.



WORMELDANGE : Les vigneronns à l'ouvrage d'ins les vignes d'essai sous la direction de Mr J. P. Thekes

Chronik des Lokalvereins von Wormeldingen

Der Lokalverein von Wormeldingen ist gleich dem von Wellenstein einer der ältesten der Mosel. Ende der 80er Jahre wurde derselbe als Ackerbauverein gegründet und konnte in diesem Jahre das 50jährige Gründungsfest feiern. Daneben wurde noch ein eigener Winzerverein für die Belange des Weinbaues ins Leben gerufen. Diese Vereine bestanden nebeneinander bis zum Jahre 1910, wo sich beide auf Grund des „Landwirtschaftlichen Genossenschaftsgesetzes von 1900“ auf gesetzlicher Grundlage kombinierten unter dem Titel: Lokal-Ackerbau- und Weinbau-Verein von Wormeldingen“. Im Jahre 1916 erwarben sie von der Gemeindeverwaltung das auf dem „Neuenweg“ gelegene Vereinslokal zum Preise von 16.000 Fr., dem sie im letzten Jahre einen schmucken Maschinenschuppen hinzufügten. Der Lokalwinzerverein von Wormeldingen marschierte immer an der Spitze der genossenschaftlichen Bewegung. Namen wie die der Herren Peter Würth und P. Mathes um nur die letzten Präsidenten zu nennen, haben heute in Winzerkreisen den besten Klang.

Chronique du comice viticole de Wormeldange

Comme celle de Wellenstein, l'association locale de Wormeldange est une des plus anciennes de la Moselle luxembourgeoise. Elle a été fondée vers 1888 comme „société agricole“, (Ackerbauverein) et les habitants de Wormeldange pourraient fêter cette année le 50^e anniversaire de sa fondation. A côté de l'association agricole, une seconde association avait été constituée, plus particulièrement pour la sauvegarde des intérêts de la viticulture. Ces deux organisations ont existé simultanément jusqu'en 1910, date à laquelle elles ont été fusionnées. La nouvelle association, constituée d'après la loi sur les associations agricoles de 1900, a pris la dénomination de „Association agricole et viticole locale de Wormeldange“. En 1916 elle a acquis au prix de 16.000 francs un local situé au „Neuenweg“ qui avait appartenu jusqu'alors à l'administration communale. Un hangar, destiné à abriter les machines, y a été ajouté l'année passée. S'inspirant toujours de l'idée du progrès, l'association locale de Wormeldange n'a pas cessé de marcher à la tête de l'organisation coopérative luxembourgeoise. Des noms comme P. Würth et P. Mathes pour ne mentionner que les deux derniers présidents, jouissent d'une solide réputation dans les milieux de vignerons.



Moselle, Moselle !

Cliché Union des Villes



AHN: Bildstock des Winzer-Altsitzes Joh. Duhr-Burg

AHN

IN die Kette unserer anmutigen Mosclortschaften fügt sich lieblich das Dörfchen Ahn ein. In ihm wohnen 300 wackere Winzerseelen, denen hartes Ringen mit der Natur tägliches Gesetz ist. Durch unverdrossenes Schaffen gilt es goldenen Rebensaft zur Reife zu bringen. Dabei lautet die Devise: „Hochwertiger Qualitätswein durch fortschrittliche Methoden.“ Die Rekonstruktion, welche vor Jahren bereits in Angriff genommen wurde, wird eifrigst durchgeführt und dürfte in absehbarer Zeit zu Ende geführt sein. Zahlreiche Flurwege durchkreuzen das Areal; sie sind die Zeugen einmütiger Zusammenarbeit. Auch die vorherrschenden Drahtanlagen sowie das in diesem Jahre erst-

malig erprobte Direktbespritzungsverfahren bei der Schädlingsbekämpfung sind dazu geeignet, wesentliche Erleichterung bei den verschiedenen Arbeiten zu gewähren. Auf diese Weise wächst unter Aufbietung sämtlicher Kenntnisse und Kräfte an den Hängen des weitbekannten „Pällemberg“ edelster Rebensaft heran.

Diesen Berg, das Wahrzeichen des Dorfes, hat der Ahner im Laufe der Zeit innig in sein Herz geschlossen. Auf seinem Gipfel stehend, umfängen vom hinreichenden Zauber des Naturschauspiels, ist mancher poetisch Veranlagte inspiriert worden. So wurde der Palmberg bald zum meist besungenen Berg unserer Mosel. Recht treffend preist z. B. ein Kehrreim die hervorragenden Eigenschaften des Lokalproduktes:

Dat ass jo éise Pällemberger
So' fäkel, spretzeg, voller Sonn'
En helt eweg all Suerg an Irger,
E schmächt zo jidder Stonn!

A. Dühr.

AHN

L

Le charmant village d'Ahn est une des plus belles perles dans le magnifique collier que constitue la suite de nos localités mosellanes. Il est habité par 300 vignerons, pour lesquels le travail quotidien est une loi et une mission. „Du vin de qualité par des méthodes modernes“, voilà la devise qui domine ce travail. La reconstruction, commencée il y a quelques années, se poursuit activement et pourra être terminée sous peu. De nombreux chemins d'exploitation traversent les vignobles, témoignant d'une coopération unanime. Le fil de fer a remplacé les vieux échelas en bois. De même, les méthodes modernes de sulfatage directe sont de nature à faciliter considérablement le dur travail du vigneron.

Le Palmberg, qui domine le village d'Ahn, donne naissance à quelques-uns des plus nobles crus de la Moselle luxembourgeoise. En même temps, il est une des montagnes les plus merveilleusement situées de toute la Moselle. Aussi, de nombreux poètes en ont vanté les charmes multiples.



Photo Sibenthaler

NIEDERDONVEN,
Vieux crucifix
de l'église paroissiale

Photo Sibenthaler



OBERDONVEN :
Madone en bois sculpté de la chapelle
(Art populaire expressif)

Schöne Pieta eines „Bildnisses“ (Haus Wye, Peters-Weis) „aufgerichtet ... von den Kindern des abgelebten Nikolaus Lauer, gewesener Richter zu Machtum 1774.“



MACHTUM

ZU den blühendsten Orten im Weinbaugebiete der luxemburger Mosel darf mit Recht die Ortschaft Machtum gezählt werden. Nicht allein charakterisiert sich dies in ihren *ausgedehnten Weinbaugemarkungen*; auch in Bezug auf den *Ernteertrag* wird die Ortschaft an einer der ersten Stellen genannt. Statistiken der Berufsinstanzen beweisen dies.

Der heimische Weinbau verzeichnet hauptsächlich in den 80er Jahren des vorigen Jahrhunderts einen raschen *Aufschwung*. Zu jener Zeit suchten unsere Väter ihr Heil im *Massenanbau*. Man verlegte sich hauptsächlich auf die Kultur von Elbling, welcher überall Trumpf war. Reiche Ernten sicherten eine *Existenz* und verhalfen zu *Wohlstand*. Ueberproduktion konnte man damals nicht und in Bezug auf den Absatz brauchte man sich keine allzugroßen Sorgen zu bereiten, da der deutsche Weinhandel

einem spritzigen und säurereichen Elblingwein immer den Vorzug gab.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts trat sodann eine große Wendung ein, und der Weinbau mußte eine gründliche *Umwandlung* erfahren. Das verheerende Auftreten der *Reblaus* in verschiedenen Gemarkungen zwang unsere Winzer, große Parzellen auszuroden, welche durch *Neuanlagen* ersetzt werden mußten. Hierbei suchte man durch widerstandsfähige *Amerikanerunterlagen* dem Rebschädling in wirksamer Weise entgegenzutreten.

Nachdem ferner durch die Kündigung des Wirtschaftsvertrages mit Deutschland das Hauptabsatzgebiet verloren ging, mußte unser Weinbau durch den *Anschluß* an Belgien gänzlich umgestaltet werden. Die Lage im Weinbau war mit diesem Augenblicke eine ganz andere geworden. Die *Rekonstruktion* im gesamten Weinbaugebiete drängte sich auf.

Nicht umsonst zielte die Politik des Wein-

bauministers Herrn Bech darauf hin, *Qualitätsweinbau* zu betreiben. Die Massenproduktion, welche bisher Trumpf war, mußte eingedämmt werden. Man suchte den Winzer von dieser Notwendigkeit zu überzeugen. Daß diese Politik die einzig richtige war, bewies sich in der Folge.

In *Weinbaukursen*, welche durch die Weinbaustation abgehalten, und von unsern Jungwinzern fleißig besucht wurden, suchte man diese für die Rekonstruktion zu gewinnen, indem man sie in allen, dieses Kernproblem berührenden Fragen unterrichtete und aufklärte.

Unter den Auspizien des Vorstandes der Lokalwinzervereine wurden sodann (und werden noch heute) jedes Jahr *Studienfahrten* in benachbarte und entferntere ausländische Weinbaugebiete unternommen, um den Teilnehmern Gelegenheit zu verschaffen, Musteranlagen in Augenschein nehmen zu können und speziell über *Pfropfversuche* und *Ertragsmöglichkeiten* in Edelsorten Aufklärung zu erhalten.

Daß dies alles nicht ohne Wirkung auf unsere Jungwinzer bleiben konnte, sei hier festgehalten. Dieselben hatten bald begriffen, daß die Existenz des Winzers heute nur beim *Qualitätsweinbau* liegt. Der Ernteausfall, welcher durch das Umpflanzen entstand, konnte unsere Jungwinzer von ihren Projekten nicht mehr abhalten. Die *Rekonstruktion* auf den Mächtiger Weinbaugemarkungen wurde ohne Aufschub in die Wege geleitet. Daß diese emsig bei uns betrieben wird, beweist der Umstand, daß bis heute *weit über die Hälfte* unserer Hauptlagen in *Qualitätsweinbau* umgepflanzt ist und zum Teil schon wieder im *Ertrag* steht. Daß bei der Rekonstruktion auf unsern Gemarkungen hauptsächlich *Drahtanlagen* zur Geltung kommen, ist auf die besondere Beschaffenheit der Lagen selbst zurückzuführen. Manche von unsern Jungwinzern haben in dieser Hinsicht wirkliche *Musteranlagen* geschaffen, welche sehens-

würdig sind. Erwähnenswert sind speziell die neuesten und modernen *Spritzanlagen* (Rohrleitungen), ein schweizerisches Patent, welches erstmalig in diesem Sommer durch fortschrittliche Winzer auf hiesigen Gemarkungen den führenden Persönlichkeiten im Weinbau und den interessierten Winzern vorgeführt wurde. Damit will gesagt sein, daß unsere Winzer ihr Augenmerk darauf gerichtet haben, durch *Vereinfachung der Arbeitsmethoden* ihren Weinbau *rentabler* zu gestalten. Dieses Ziel kann nur erreicht werden, wenn *gut* und *billig* produziert wird.

Eine glückliche Idee, welche auf Vorschlag des Vorstandes des hiesigen Lokalvereines im Jahre 1930 realisiert wurde, war die Anlage eines Syndikatsweges in den Gemarkungen „Hiehl-Käulchen“, welcher allen Benutzern, speziell in diesen Zeiten der Rekonstruktion, sehr zum Vorteil gereicht.

Unter den *Hauptlagen* auf unsern Weinbaugebiete sind besonders erwähnenswert: Schuwer, Rohrberg, Göllebour (Goldbrunnen), ferner Onkaf, Gapbruch (Gipsboden), Alewengerten usw.

In allen diesen Lagen wächst ein Tropfen Wein, welcher neben andern, in allen Ehren bestehen kann.

Besonders hervorheben möchten wir hier den duftigen *Gewürztraminer* aus Göllebour, ein richtiges Edelgewächs. Als *Qualitätsweine* können wir anbieten: Riesling, Riesling \times Sylvaner, Pinot, Auxerrois, Goldriesling, Ruländer und Muskat.

Weinhändler wissen diese Weine sehr zu schätzen und decken jedes Jahr mit Vorliebe ihren Bedarf bei uns ein. Weinliebhabern möchten wir anraten, eine Weinprobe von den eben aufgeführten Sorten bei uns zu erstehen. Sie dürften durch eine Kostprobe von der Echtheit und wirklichen Güte unserer Weine überzeugt und treue Kunden werden.

MACHTUM

MACHTUM compte parmi les villages viticoles les plus florissants du Luxembourg. Il n'est pas seulement caractérisé par l'étendue considérable de son vignoble; il est privilégié également en ce qui concerne l'abondance des récoltes, comme le prouvent les statistiques dressées par les organisations professionnelles.

Vers 1880 la viticulture luxembourgeoise connut un essor considérable. A cette époque, elle s'était orientée vers les variétés donnant

les récoltes les plus abondantes par rapport à la quantité. On cultivait surtout l'Elbling, dont les récoltes massives ont beaucoup contribué à la prospérité de la viticulture luxembourgeoise. L'écoulement ne rencontrait aucune difficulté, car le marché allemand accordait volontiers la préférence aux vins pétillants et riches en acidité, comme l'Elbling.

Vers le commencement du 20^e siècle, le phylloxéra a provoqué une réorientation de la viticulture luxembourgeoise. De nombreux vignobles ont dû être replantés. On a utilisé des sujets porte-greffes américains, qui présentent l'immense avantage de résister au phylloxéra.

La dénonciation, à la fin de la guerre, du traité d'union douanière avec l'Allemagne a amené la perte du débouché allemand. Le nouveau débouché belge ne pouvait être conquis que par une réorientation fondamentale de la viticulture luxembourgeoise. Pour cette raison, la reconstruction de toute la surface viticole est devenue une nécessité.

La politique viticole de M. Bech, ministre de la viticulture, était résolument orientée vers la production de vins de qualité. Les faits ont prouvé que cette politique était juste.

Dans des cours spéciaux organisés par la Station Viticole et qui jouissaient d'une grande popularité surtout auprès de la jeune génération, les vigneronnes ont été instruits sur l'utilité et les méthodes de la reconstruction. Sous les auspices du comité de la Fédération des comices viticoles, des voyages d'étude dans des régions viticoles de l'étranger ont eu lieu tous les ans. Ainsi, les vigneronnes ont pu se rendre compte de leurs propres yeux des progrès accomplis à l'étranger.

Toutes ces impressions n'ont pas manqué de produire un effet durable sur nos jeunes vigneronnes. Ceux-ci avaient bientôt compris la nécessité absolue d'une réorientation de la viticulture luxembourgeoise vers les vins de qualité. Par suite de la reconstruction, le vignoble ne donne aucun rendement pendant quelques années. Mais, même cet inconvénient n'a pas empêché les vigneronnes de Mactum de procéder sans délai à la reconstruction de leurs vignobles. Les échelas en bois ont été remplacés par le palissage sur fils de fer. Beaucoup de nos vigneronnes se sont créés de véritables vignobles modèles. Mentionnons spécialement les installations très modernes qui sont les premières de ce genre au Luxembourg. Ainsi, nos viticulteurs tendent toujours à augmenter la rentabilité de la viticulture par la simplification du travail.

Parmi les réalisations les plus heureuses il faut compter également

le chemin syndical de „Hiehl-Käulchen", créé en 1930 et qui rend de très grands services à tous les usagers, surtout pendant la période de la reconstruction.

Parmi les meilleurs crus de Mactum énumérons: Schuwer, Rohrberg, Göllebour (puits d'or), Onkaf, Gapbruch (terre gypseuse), Alwengerten etc. Mais je voudrais attirer tout particulièrement l'attention du lecteur sur le «Gewürztraminer» du Göllebour, noble crû au bouquet très riche. Comme vins de qualité, Mactum offre en outre, du Riesling, du RieslingxSylvaner, du Pinot, de l'Auxerrois, du Goldriesling, du Ruländer et du Muscat. Les amateurs de bons vins feront bien de s'assurer par une dégustation de la qualité et de la pureté de nos vins. Après un premier essai, ils deviendront certainement des clients fidèles.



Bon appétit!

Photo Sibensaler

GREVENMACHER



GREVENMACHER : Ruelle avec arcades entre vieilles maisons de vignerons



GREVENMACHER :
Fontaine «Kundel»



GREVENMACHER: Les enfants grand-ducaux reçus avec enthousiasme par la jeunesse mosellane.



Princesses et Prince de la maison grand-ducale
visitant les vignes d'essai de la Fédération des comices viticoles de Grevenmacher

Kaminplatte eines Winzerhauses: Kreuzigung Christi und Opfer Abrahams. (Seltener Darstellung).

MERTERT

DANK der klugen Einsicht unserer Naturfreunde hat sich das touristische Mertert einen Platz an der Sonne erobert, der ihm wohl gebührt. Hier hat die Natur mit ihren Gaben wirklich nicht gekargt.

Das Dorf und die ganze Umgebung sind in den blauen Schleier der Romantik gehüllt. Nennen wir bloß aus der Fülle des Schönen unsern wunderbaren Merterterpark, die „Mechelslay“ und den Spaziergang an der Syr entlang von Mertert nach Manternach, wo man fast glaubt in einem Märchenland zu wandern.

Das ist das touristische Mertert, doch hier soll von einem andern Mertert die Rede gehen, vom Weindorf Mertert. In Punkto Weinkultur kann Mertert stolz auf seine Vergangenheit zurückblicken.

Vor der französischen Revolution besaß Mertert ein Klostergut, gehörend Maximin aus Trier. Die Maximinerherren waren im Besitz eines großen Teils unserer Weinberge und nur kleine parzellierte Flächen wurden von den Dorfbewohnern zehntpflichtig bebaut. Es ist hinlänglich bekannt, welche feine Zunge die Mönche für Weine haben, und so läßt sich an dem Rebsatz in den Weinbergen erkennen, daß man es mit der Qualität der Weine gar ernst nahm: Gemischter Satz von Riesling, Kleinberg, Grünfrensch und rotem Burgunder.

Der Grünfrensch verschwand um die Jahre 1850—1860 und ward durch Kleinberg ersetzt. Der rote Burgunder behauptete seine Stellung bis in die Jahre 1880—1890, wo er dann auch dem Kleinberg weichen mußte.

Verschiedene Namen der im Herrenberg sich befindenden Weinberge, allwo noch Grenzsteine mit der Inschrift: „Max“ eingemeißelt stehen, erinnern heute noch an die Zeit der Maximiner Herren.

Und pflegte die Maxminerabtei auch emsig den Weinbau in Mertert, so war sie für das kulturelle Leben des Ortes nicht minder besorgt. Von Zeit zu Zeit wurden in Mertert Volksspiele abgehalten, „Amécht“ genannt.

Jung und alt fand sich in den Schloßwiesen zusammen, und der kühle Herrenberger Wein aus dem Schloßkeller sorgte für die richtige Stimmung und Festesfreude.



Viele Jahre sind seitdem verflissen, doch unsere Winzer von heute sind dem Geiste treu geblieben, der unsere Vorfahren besellte. Auch sie haben es auf die Qualität abgesehen: Riesling, Riesling \times Sylvaner, Traminer, Pinot blanc haben längst hier Bürgerrecht erworben und scheinen sogar dazu auserlesen, den Großteil unserer Weinkultur für sich zu beanspruchen.

Daß dieses kein fehlgeschlagenes Experiment ist, zeugt zur Genüge das wirklich hervorragende Produkt unserer Reben.

Wurde nicht im Herrenberg in einer dreijährigen Neuanlage von Riesling \times Sylvaner ein Mostgewicht von 115 Grad Oechsle erzielt?

Wahrlich, wenn die Maximiner Mönche von dazumal mit unsern heutigen Winzern so manches Glas aus den letzten Jahren kredenzen könnten, fürwahr, ich glaub, sie würden begeistert bekennen, daß wir Merterter Winzer der Väter Erbrecht treu verwaltet haben.

Höchstens, daß leise Wehmut sich in ihr altes Herz schleichen würde, nicht weil heute zu Mertert solch edler Wein gedeiht, sondern weil sie... nicht mehr am Leben sind.

Jean Dostert.

Plaque de cheminée représentant le jugement de Paris (maison de vigneron)

MERTERT

GRACE à la clairvoyance de notre syndicat d'initiative, Mertert a pu s'assurer dans notre tourisme national la place qui lui revient.

La nature a généreusement doté ce village qui est comme enveloppé d'une voile de romantisme. Parmi les curiosités nombreuses ne mentionnons que le parc de Mertert, qui est une merveille, la „Mécheslé", la promenade qui, de Mertert à Manternach, suit le cours de la Syr. On croit traverser un pays de conte de fées.

Voilà le Mertert touristique, mais nous voudrions parler d'un autre Mertert, le Mertert viticole.

Au point de vue viticole, Mertert peut être fier de son passé.

Avant la Révolution Française, le domaine de Mertert faisait partie de l'Abbaye Saint Maximin de Trèves. Les seigneurs de Saint Maximin étaient propriétaires d'une grande partie de nos vignobles. Les vigneronns du village ne possédaient que de très petites surfaces. Ils étaient d'ailleurs redevables de la dîme. On sait que les moines étaient connaisseurs en matière de vins et on s'explique ainsi facilement que les variétés cultivées étaient de bonne qualité: cépage mélangé de Riesling, Elbling, Grünfrensch et Bourgogne rouge.

Le Grünfrensch a disparu vers 1850 à 1860 pour être remplacé par l'Elbling. Le Bourgogne rouge a maintenu sa position jusque vers 1880 à 1890, pour faire place également à l'Elbling.

Certains noms de vignobles du Herrenberg, où l'on peut voir encore des bornes portant l'inscription „Max", rappellent le temps des seigneurs de Saint Maximin.

L'abbaye Saint Maximin ne s'est pas bornée à la viticulture; elle a également pris soin de la vie culturelle de la localité. De temps en temps, des jeux populaires, appelés „Amecht",



Photo Sibenthaler

ont été tenus à Mertert. Jeunes et vieux se réunissaient dans les prairies du château, et le vin du Herrenberg contribuait beaucoup à l'atmosphère de joie qui entourait ces fêtes.

De nombreuses années sont passées depuis cette époque, mais nos vigneronns sont restés fidèles aux traditions de leurs ancêtres. Tout comme ceux-ci, les vigneronns de nos jours s'efforcent d'améliorer la qualité de leur vin. Le Riesling, le Riesling \times Sylvaner, le Traminer et le Pinot blanc ont acquis depuis longtemps droit de cité et leur culture semble devoir s'étendre peu à peu sur la plus grande partie de nos vignobles.

La qualité du vin produit prouve que l'expérience a entièrement réussi. Ainsi, dans un vignoble reconstruit du Herrenberg, on a pu récolter après trois années, un moût de 115 degrés Oechsle.

Vraiment, si les moines de Saint Maximin revenaient pour boire avec nous nos vins d'aujourd'hui, ils reconnaîtraient certainement, et non sans enthousiasme, que nous, vigneronns de Mertert, avons fidèlement conservé le patrimoine de nos ancêtres.

Jean Dostert.



Wasserbillig: Panorama

Cliché Union des Villes

WASSERBILLIG

DA, wo der ungestüme Lauf der Sauer die Hügel beiseite schiebt und sie anfängt, gemächlicher zu fließen; da, wo das silberne Band der Mosel sich anschickt, die sonnigen, rebumrankten Hänge des luxemburger Landes zu verlassen, genau am Zusammenfluß von Mosel und Sauer, liegt Wasserbillig. Ein Blick von dem nahegelegenen Bocksberg läßt uns dieses einmalige Panorama wirklich erleben, so daß selbst der alteingesessene Wasserbilliger nicht den Weg ins Tal antritt, ohne sich noch einmal die Augen von dem bestrickenden Gemälde satt zu trinken.

Schon die Römer hatten die vorzügliche Lage dieser Gegend erkannt und gaben ihrer Siedlung den Namen: Biliacum, die zu den ältesten unseres Landes zu zählen ist. Von der Baukunst der Römer zeugen noch heute die massiven Fundamente der leider vor 30 Jahren abgetragenen Römerbrücke, die noch in der Sauer sichtbar sind.

War Wasserbillig viele Jahrhunderte hindurch nur ein bescheidenes Fischer- und Winzerdorf, so entwickelte es sich um die Jahrhun-

dertwende zu einer regen und wohlhabenden Ortschaft, die heute an die 2000 Einwohner zählt. Auch wird der Touristenverkehr hier immer lebhafter, was besonders durch die beiden Eisenbahnen bedingt wird, die Wasserbillig zu einem äußerst bequem erreichbaren Ausflugsort machen.

Obschon infolge der wirtschaftlichen Verhältnisse in den letzten 20 Jahren die Winzerbetriebe an Zahl leider abgenommen haben, so sehen die Unentwegten der Zukunft hoffnungsvoll entgegen. Besonders in Wasserbillig wurden in letzter Zeit moderne, wirklich musterhafte Kulturmethoden eingeführt, die die Bebauung der Weinberge wesentlich erleichtern. Wasserbillig hat bewiesen und darauf ist es stolz, daß seine Weine sich würdig den guten Kreszenzen unserer luxemburger Mosel anreihen können.

Der Winzerverein blickt heute auf eine 50jährige Vergangenheit zurück und hat sich seit der Gründung des Winzerverbandes an diesen angeschlossen.

Auch hat die Winzergenossenschaftsfrage eine glückliche Lösung gefunden durch den Anschluß der meisten Winzer an die Genossenschaft Grevenmacher.

Neben den durchweg mustergültig geführten Weinbergen gebührt es sich aber auch, in

lobenden Worten unserer vorbildlichen Baum- und Rosenschulen Erwähnung zu tun, die ebenfalls dazu beitragen, Wasserbillig bis über die Grenzen des Landes bekannt zu machen.

Auch als Industrieort genießt Wasserbillig internationalen Ruf durch die bestbekanntesten keramischen Produkte der hiesigen Plattenfabrik, die wegen ihrer vorzüglichen Qualität in der ganzen Welt bekannt sind.

Wie schon hervorgehoben, bedingt die glückliche geographische Lage des Ortes einen regen Fremdenverkehr, und gute und komfortable Gaststätten sorgen für das leibliche Wohl der

Besucher, umso mehr, als die besten Getränke unserer Mosel die Gäste erwarten.

Eisenbahn und Kraftwagen rücken das wildromantische Oesling mit seinen malerischen Nebentälern und das Land der roten Erde unmittelbar an die Mosel und an die Ortschaft heran, und ein Abstecher nach Wasserbillig gestaltet sich immer zu einem vergnügten Tagesausflug.

Und was Batty Weber von unserer Mosel sagt, das können wir mit noch größerem Rechte von Wasserbillig sagen:

„Wasserbillig ist nicht Etappe, sondern Ziel“.

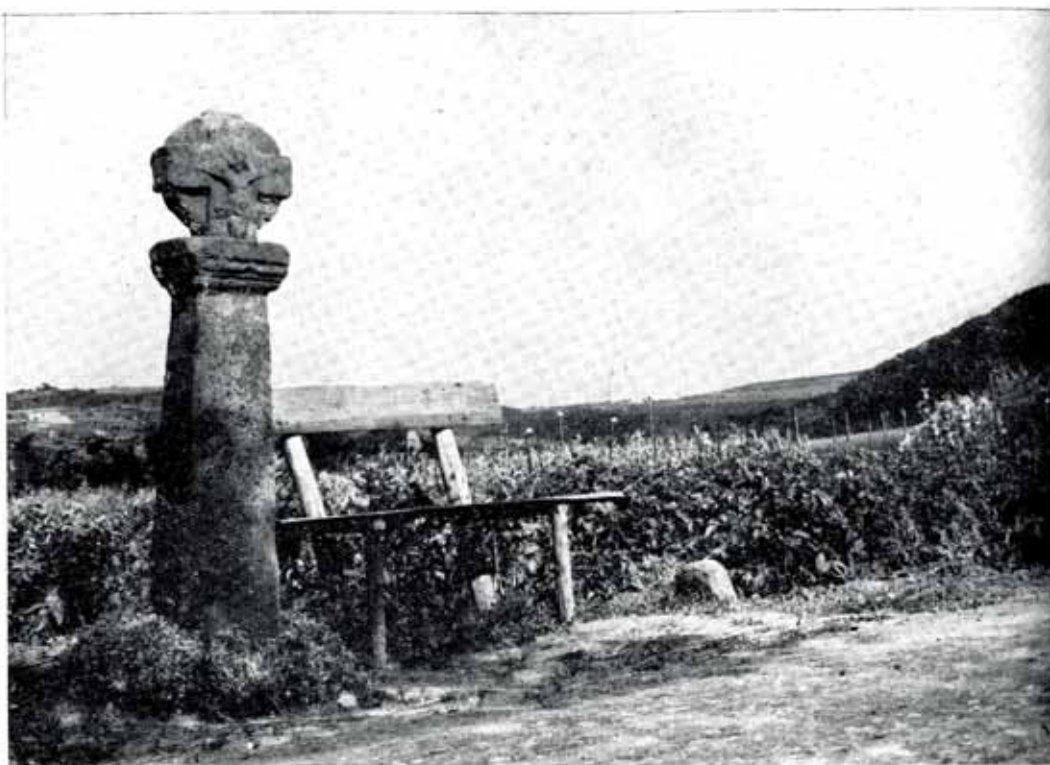


Très belle croix en pierre (art populaire de la vallée de la Sûre)

Photo Sibenthaler

**Coin de repos au
bord de la Sûre
luxembourgeoise**

Photo Gust. Schmit



WASSERBILLIG

WASSERBILLIG est situé exactement au confluent de la Sûre et de la Moselle, là où la Sûre calme son cours impétueux, après être entrée dans une large vallée, et où le ruban argenté de la Moselle s'éloigne des versants ensoleillés et couverts de vignes du Luxembourg. Le panorama, dont on jouit du haut du Bocksberg est vraiment unique; même ceux qui y sont accoutumés ne se lassent jamais de le contempler.

Déjà les Romains avaient reconnu les avantages de la situation de cette région. Leur colonie portait le nom de „Biliacum” et était une des premières du pays. Les fondements massifs du pont romain, malheureusement démoli il y a trente ans, sont un témoignage de l'architecture romaine.

Longtemps, Wasserbillig n'était qu'un modeste village de pêcheurs et de vigneron. C'est vers la fin du siècle dernier qu'elle est devenue une localité prospère et animée qui compte aujourd'hui 2000 habitants. Sa situation au point de jonction de deux lignes de chemin de fer importantes fait de Wasserbillig un centre touristique de plus en plus fréquenté.

Pour des raisons économiques, le nombre des exploitations viticoles a considérablement diminué au cours des dernières vingt années. Mais celles qui ont résisté peuvent envisager l'avenir avec confiance. Au cours des dernières

années, des méthodes nouvelles ont été introduites qui facilitent considérablement la culture de la vigne. Wasserbillig a prouvé que ses vins peuvent rivaliser avec les autres crus de la Moselle luxembourgeoise, et ses vignerons sont, à juste titre, fiers de ce succès.

Le comice viticole de Wasserbillig est riche d'une histoire de cinquante années. Il est affilié à la Fédération des comices viticoles. En outre la question viticole a trouvé une heureuse solution par l'affiliation de la plupart des vignerons aux caves coopératives de Grevenmacher.

Mentionnons également, à côté des vignobles modèles, nos excellentes pépinières et roseraies qui ont également beaucoup contribué à porter la renommée de Wasserbillig au delà des frontières.

De même la bonne qualité des carreaux céramiques produits dans l'usine de Wasserbillig est connue à travers le monde entier.

De nombreux hôtels, restaurants et cafés confortables accueillent le touriste, qui peut y déguster les meilleurs crus de la Moselle luxembourgeoise.

L'auto et le chemin de fer diminuent les distances. L'Oesling et le Bassin Minier ne sont plus qu'à deux pas de la Moselle. Wasserbillig est un excellent but d'excursion, quel que soit le point de départ. Ce que Batty Weber a dit de la Moselle tout entière, s'applique à plus forte raison encore à Wasserbillig:

„Wasserbillig n'est pas une étape; c'est un but”.

MERSDORF s. Sûre
Photo Gust. Schmit



PENTE „MÉLIK“ :
Calvaire marquant l'emplacement
d'anciens vignobles Photo Gust. Schmit



BORN a. d. Sauer
Altes Wegkreuz aus dem Jahre 1680
 Photo Gust. Schmit

MOERSDORF

GRÜNDUNG: 23. August 1891.
 Gründungsmitglieder: 33.

Beitritt in den Verband der Lokalwinzervereine im Jahre 1912.

Obschon die Gründung des Winzervereins Moersdorf erst im Jahre 1891 erfolgte, wurde doch schon viel früher in unsern sonnigen Berghängen in ziemlich bedeutendem Umfange Weinbau betrieben.

Unsere Produktion war ausschließlich auf Quantitätserzeugnisse eingestellt, welche bis Ende des Weltkrieges, dank der Zollunion mit Deutschland, dort willkommenen Absatz als Verschnittweine fanden. Infolge der Unrentabilität und der Absatzschwierigkeiten in den

ersten Nachkriegsjahren sahen sich unsere Weinbauern gezwungen, größere Flächen abzuholzen. Die Vorsichtigeren haben jedoch in den letzten Jahren wieder auf bessere Traubensorten, hauptsächlich Riesling \times Sylvaner, rekonstruiert. Gutachten gediegener Fachleute gehen heute dahin zu behaupten, daß unsere jetzigen Produkte denjenigen der besseren Mosellagen in nichts nachstehen.

Weinbergslagen: Heselberg, Schweinsberg, Stäch, Be'ldt; Aacker.

Vereinsvorstand:

Präsident: Johann Rosswinkel-Frank,
 Vize-Präsident: Nikolaus Neu-Simmer
 Sekretär-Einnehmer: Charles de Waha-Gallo
 Beisitzende: Christian Beck-Kersch; Peter Schiltz-Ravinger

Calvaire au beau milieu des vignobles
de Moersdorf



Photo Gust. Schmit

MOERSDORF

DATE de constitution: 23 août 1891.

Nombre de membres fondateurs: 33

Année de l'affiliation à la Fédération des comices viticoles 1912.

La pratique de la viticulture sur les versants ensoleillés qui entourent Moersdorf est largement antérieure à la constitution de l'association viticole qui ne remonte qu'à 1891.

Notre production était, autrefois, orientée exclusivement vers la quantité. Jusqu'à la fin de la guerre, nos vins ont toujours trouvé, grâce à l'Union douanière avec l'Allemagne, des débouchés faciles comme vins de coupage. A cause du manque de rentabilité et des difficultés d'écoulement dans les premières années

de l'après-guerre, nos vignerons ont dû se résigner à se défaire des vignobles d'une étendue assez considérable. Les plus prudents d'entre eux ont cependant effectué, au cours des dernières années, la reconstruction avec de meilleures variétés, surtout du Riesling > Sylvaner. De l'avis des spécialistes, nos produits peuvent rivaliser aujourd'hui avec les meilleurs crus de la Moselle.

Crus: Héselberg, Schweinsberg, Stâch, Beidt, Aacker.

Composition du comité de l'association:

M. Jean Rosswinkel-Frank, président,

M. Nicolas Neu-Simmer, vice-président,

M. Charles de Waha-Gallo, secrétaire-receveur,

MM. Chrétien Beck-Kersch et Pierre Schiltz-Ravinger, adjoints.



Steinsäule am alten Weg von Rosport nach Echternach Photo Gust. Schmit

Der Weinbau an der Sauer

Syra, Sura, Sarra,
Trio Flumina Clara,
Baccho et Cereri cara.

WENN der römische Dichter vor Jahrhunderten diesen schönen Vers zu Ehren des Syr-, Sauer- und Saartales verfaßte, und darin sagt, daß diese Gegenden dem Weingott Bacchus sowie auch der Erntegöttin lieb sind, so beweist

dies, daß vor langer Zeit Weinbau an den Ufern dieser drei Flüsse betrieben wurde.

Im Wechsel der Zeiten und der Verhältnisse gab es für den Weinbau, mehr noch wie bei andern Kulturarten, ein Auf und Nieder. Langwierige Kriegszeiten, schwierige Transportverhältnisse hatten wohl zur Folge, daß mangels Absatzes der Wein schließlich vom Erzeuger selbst getrunken werden mußte. Die durch diese Umstände bedingte Unrentabilität, sowie auch häufige Mißernten waren dann die

Bildstock am Rand der Sauerstraße

Photo Gott. Schmit



Ursachen, daß mancher Weinberg dem Verfall preisgegeben wurde. Daß an manchen Orten des übrigen Landes vor Zeiten Weinbau betrieben wurde, wird bewiesen dadurch, daß im Kataster einer ganzen Anzahl von Gemeinden die Lagebezeichnung: „im Wangert“ heute noch weitergeführt wird, so z. B. in Differdingen, Diekirch, Ettelbrück, Fohren, Beidweiler usw. Das Verschwinden der Weinberge aus diesen Gegenden könnte noch neben dem Mangel an Absatz auch die Verschärfung der klimatischen Verhältnisse — häufigere Früh- und Spätfröste — zur Ursache gehabt haben; gegen 1910 bestanden noch vereinzelt Weinberge in Vianden, Hostert-Rammeldingen, Uebersyren, Boudlerbach, auch diese sind seither nach und nach aufgegeben worden, letzten Endes wohl wegen heftigeren Auftretens der Rebkrankheiten.

Alles in allem, der luxemburgische Weinbau konzentrierte sich schließlich auf das Moseltal, dessen Nebentäler: die Untersyr und die Untersauer. Die klimatische Lage und die Bodenverhältnisse waren dort günstiger gestellt; die sonnigen Täler mit ihren Flüssen, eingerahmt von steilen Bergen, boten mit ausgeglicheneren, günstigeren Temperaturverhältnissen die nötigen Vorbedingungen zum Gedeihen dieser Edel-pflanze.

Von Echternach bis Wasserbillig blieben die Rebberge an der Sauer bestehen. Der Weinbau vegetierte dort weiter, so gut es eben ging, bis zu der Zeit, wo unser Zollanschluß mit Deutschland eine intensivere Entwicklung des Weinabsatzes nach diesem Lande mit sich brachte. Die aus der Elblingrebe erzeugten Weine, mit der fruchtigen, stahligen Säure, fanden jedes

Jahr willige Käufer, infolgedessen die Weinbergsfläche wieder anwuchs. Die Winzer an der Sauer waren beflissen, ihre Kulturmethoden denen der Mosel anzupassen. Winzervereine wurden in den Ortschaften Rosport, Girst, Born und Moersdorf gegründet; in Echternach vertrat der Lokalverein zugleich die landwirtschaftlichen und weinbaulichen Interessen. Auf einzelnen Lagen wurde durch fortschrittliche Winzer bereits vor dem Kriege auf Qualität hingearbeitet. Schreiber dieses hatte einmal - es war im Jahre 1909 - bei einer von Professor von der Heide in seinem Geisenheimer Heim für ältere Schüler veranstalteten Kostprobe von besseren Kreszenzen vom Rhein und der Pfalz die Genugtuung, daß nach dem Auskosten dieser schweren Weine ein spritziger 1908er aus den

Gr.....schen Kellereien in Echternach den richtigen Wein zum Weiterkneipen abgab.

Wenn das Weingeschäft an der Mosel geht, geht es auch an der Sauer. Mit dem fortschreitenden Qualitätsanbau an der Mosel dürften die Elblingweine der Sauer immer flotten Absatz haben. In den letzten Jahren wurden die Winzerkeller meist gleich nach Herbst ausverkauft. Im Umbau der Weinberge wird vereinzelt auch schon Riesling \times Sylvaner angepflanzt, welcher neben dem Elbling in den Kalkböden der Sauer wohl gut gedeihen wird. Auch mit andern Rebsorten werden Versuche angestellt.

Der Fleiß der Winzer bürgt dafür, daß der Weinbau an der Sauer, der Tochter der Mosel, weiter gedeihen wird.

M. W.



Säule mit Steinmetzzeichen in der Umgebung von Girst (Jahr 1604)

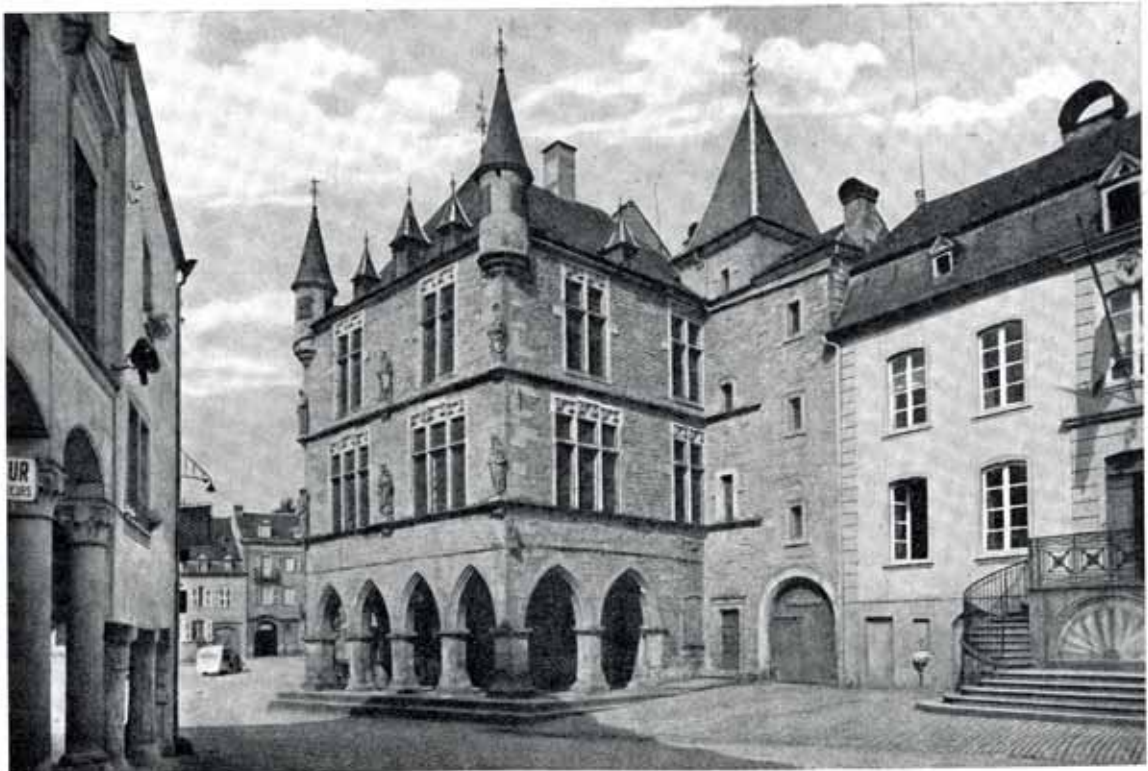
Photo Gust. Schmit

SAUERTAL :
Panorama



Photo Sibener

ECHTERNACH



Dingstuhl

Cliche Union des Villes

Mosel Wein Lied

J. P. BRAUN

ALS Frau Mosella nach der Reise
Neptun, dem Meergott, Rede stand,
Erzählte sie nach ihrer Weise,
Wie sie die Moselgaue fand.

„Herr“, hub sie an mit dem Erzählen,
„Ich sah so manches auf der Fahrt,
Doch wenn das Schönste ich soll wählen:
Dort lebt ein Volk gar guter Art.

Dem sitzt der Fleiß tief in den Knochen
Und froher Sinn und Lauterkeit;
Dort wird kein ernstes Wort gebrochen,
Und jedermann ist hilfsbereit“.

Auf stand Neptun von seinem Throne:
„Gruß, Heil dem ganzen Moselgau!
Geh, bring die Rebe ihm zum Lohne!
Und wie sie's danken, das erschau!“

Darauf erschien nun an den Hängen
Das sonnensatte Rebengrün,
Und sah man herbstesfroh in Mengen
Die süßen Trauben goldig glühn.

Doch blieb der Leute Sinn der gleiche,
Die Sitte blieb trotz ihrem Wein.
Und ward der Arme auch der Reiche,
Er wollte doch derselbe sein.



Photo Sibenthaler

Das kündete der Fluß dem Gotte,
Als er vor Neugier gleich gefragt,
Ob nicht die mostgefüllte Hotte
So Lauterkeit wie Fleiß verjagt.

Da leuchteten des Gottes Augen:
„Fürwahr, das Völkchen hält sich gut!
Der muß, was gilt's? doch etwas taugen,
Der bieder bleibt trotz Rebenblut.

Geh, bring dem Volk als schönste Gabe
Die Sangeskunst, das frohe Lied,
Damit, wenn es die Zunge labe,
Auch Sinn und Seele wohlgeschiecht!“

Darob entstand ein süßes Klingen
Flußauf, flußab im Moseltal,
Sobald die Pfropfen ledig springen
Und Weine funkeln im Pokal.

Das soll uns niemand mehr vergällen,
So lang die Moselberge stehn,
So lang der Mosel Silberwellen
Wie glückverträumt zu Tale gehn!

Passez vos Vacances, vos Week-end, au

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

SI PROCHE • SI PITTORESQUE • SI BON MARCHÉ



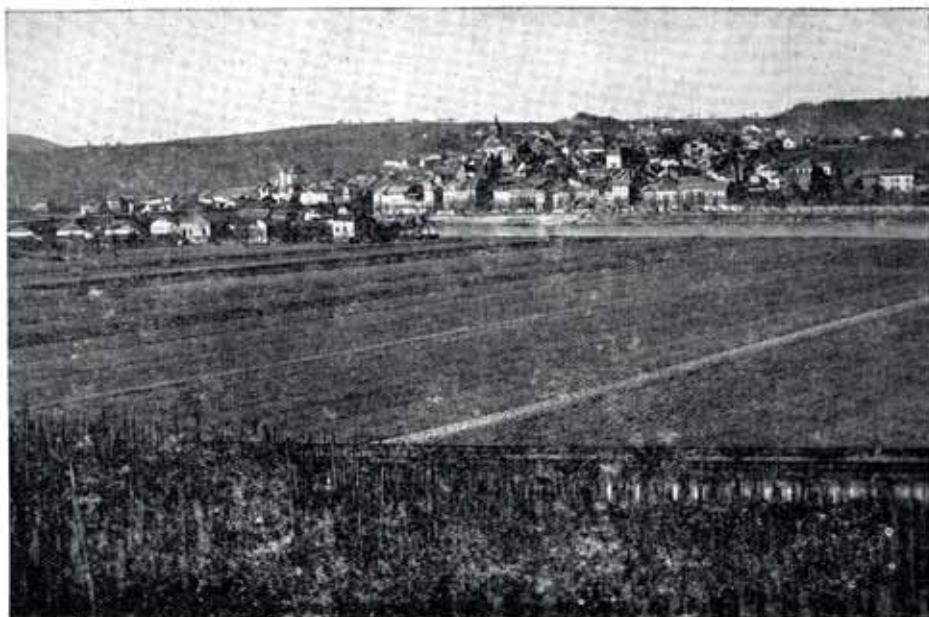
Le pays des roses et des belles routes

renommé par son histoire et ses sites, ses antiques châteaux féodaux et abbayes, ses excellents vins de la Moselle, ses savoureux vins mousseux, son établissement thermal de Mondorf, ses belles pêches aux truites, aux brochets et aux écrevisses, ses hôtels munis de tout confort moderne et abordables à toutes les bourses

Vaste terrain de Golf (18 trous), au milieu d'un cadre délicieux de bois, à 7 km de la ville de Luxembourg

RENSEIGNEMENTS PAR • INLICHTINGEN BIJ:
**Le Secrétariat de l'Union des Villes et Centres
Touristiques • 18, rue du Saint-Esprit à Luxembourg**

Bezoekt het schoone GROOTHERTOGDOM LUXEMBURG, uitverkoren toeristenland feëriekelandschappen, prachtige wegen, oude romantische Kasteelen, joviale bevolking, die U op prettige wijze ontvangt in moderne Hotels met maximum comfort en matige prijzen. Luxemburg heeft heerlijke wijnen, en heilbad, Staatsbad Mondorf, Golf, vischvangst, jacht en tennis



REMICH an der Mosel

Die Weinwirtschaft im Großherzogtum Luxemburg

von J. B. HURY, Weinkontrolleur

1. Die Entwicklung des Weinbaus.

Volkswirtschaftliche Umwälzungen nach Beendigung des Weltkrieges drohten die Existenz des Weinbaues an der luxemburger Mosel vollständig zu untergraben. Die ersten Jahre standen ganz im Zeichen der Unschlüssigkeit. Luxemburg war zwar der Wirtschaftspartner Belgiens geworden, aber man dachte nicht daran, daß eine Aenderung der Bewirtschaftungsmethoden und der bestehenden Handelsbräuche eintreten könnte oder müßte. Die einen setzten viel Hoffnung auf die Erschließung des Neu-lingungsgebietes, die allermeisten aber glaubten fest an den Fortbestand der Handelsbeziehungen zu Deutschland, auch nach Erlöschen der Kontingentsperiode, die uns der Versailler Vertrag eingeräumt hatte.

Während einer langen Zeitspanne herrschte selbst in kompetenten Fachkreisen völliges Dunkel über die Richtung, nach welcher sich

der Weinbau orientieren müßte. Wie die Stimmung damals war, geht aus einem im Dezember 1924 erschienenen Bericht des damaligen Aufsichtskommissars Dr. F. Mersch hervor. — „Wir stehen vor dem Abschluß der letzten Kontingentsperiode. Ein sehnlicher Wunsch der Winzerschaft ginge in Erfüllung, wenn nach dem 10. Januar 1925 erträgliche Handelsbeziehungen mit Deutschland aufrechterhalten werden könnten. Denn in absehbarer Zukunft ein auch nur annähernd gleichwertiges Absatzgebiet für unsern Moselwein zu erschließen, würde ein Ding der Unmöglichkeit sein“.

Aber eine Reihe von Ereignissen sollte den Weg bald vorzeichnen. Die Entwicklung, welche der luxemburger Weinbau nahm, gliedert sich eigentlich in drei Phasen.

a) Die Nachkriegsjahre.

Die erste Periode war die Fortdauer der Vorkriegsverhältnisse, die Zeit der Rohstoff-

produktion, die zum größten Teil durch die jährliche zollfreie Ausfuhr von 5000 Fuder nach Deutschland gesichert war. Sie dauerte von 1919—1925. Trotz der allgemeinen Unbesorgnis um die näher heranrückenden Absatzschwierigkeiten fallen doch schon Ansätze einer Umstellung in diese Periode: Die Eröffnung des ersten Weinmarktes und die Gründung der ersten Kellereigenossenschaft.

b) Die Uebergangsperiode.

Die folgenden Jahre bis 1932 können als Uebergangsperiode bezeichnet werden. Der Weinhandel organisierte sich für die Eroberung des belgischen Marktes. Der inländische Markt war fast noch unerforschtes Gebiet. In diese Zeit fällt das rasche Ueberhandnehmen der Reblaus, deren Verheerungen man nur mehr durch das Auspflanzen von reblausfesten, auf amerikanische Unterlagen gepfropften Reben Einhalt gebieten konnte. Damit hatte die Not die Periode der Rekonstruktion unseres Areals eingeleitet. Der Winzerverband nahm sich tatkräftig der Interessen aller Winzer an und bereitete die erste Weinpropaganda im Ausland vor. Zu dieser Zeit begann auch die Pionierarbeit der staatlichen Weinbaustation, welche im Dienste der Neuorientierung im Weinbau und in der Kellertechnik stand. Die Regierung, unter Führung des Herrn Weinbauministers Bech, leitete eine äußerst glückliche Wirtschaftspolitik ein. Im Budget mehrten sich von Jahr zu Jahr die Ausgabeposten für den einheimischen Weinbau. Die erste Aufgabe des auf mehrere Jahre abgesteckten Programmes bestand in dem Eindämmen der Produktion mit Hilfe von Ausrodungsprämien. Während des Krieges hatten wir eine bebaute Fläche von 1645 Hektar. Das Auftreten der Reblaus hatte diesen Bestand innerhalb 10 Jahren langsam auf 1545 Hektar verringert. Das Aussetzen von Prämien aber war derart wirksam, daß das Areal im Jahre 1934 seinen niedrigsten Stand mit 1150 Hektar im Inland erreicht hatte. Die Hilfe des Staates erstreckte sich auch besonders auf die billige Belieferung von gepfropften Rebpflanzen. Prämien für erlittene Frostschäden kamen dem Winzer zugute, Schädlingsbekämpfungsmittel wurden gratis gestellt.

Aber alle Unterstützungen waren dringend notwendig, denn der luxemburger Weinbau war in eine Krise geraten, aus der es keinen Ausweg zu geben schien. Durch 4 aufeinanderfolgende Mißjahre (1925—1928) wurde der Winzer entmutigt. Sodann wurde mit Ausnahme des Jahrgangs 1929 keine Ernte eingebracht, die qualitativ das Mittel überstieg.

Der neue Abnehmer Belgien befriedigte zwar im Anfangsjahr 1926, denn 2700 Fuder

kamen zur Ausfuhr. Aber bereits in den folgenden Jahren stockten die Lieferungen. 1927 brachte eine Ausfuhr von 900 Fuder, 1928 sogar nur mehr 578 und 1929 1468 Fuder. In diesen Jahren büßte der Moselwein viel von seinem guten Ruf ein. In der Tagespresse folgte Echo auf Echo über die größten Mißbräuche seitens belgischer Weinfabrikanten. Aber auch von unserer Seite aus wurde arg gesündigt. Damals wurde hier die Bezeichnung „goût belge“ geprägt. Zu dieser Abirrung kamen wir eigentlich nicht durch die Forderungen der Belgier. Seit dem Abschluß der letzten deutschen Kontingentsperiode blieb der Weinhandel weiterhin mit deutschen Kommissionären in Geschäftsbeziehungen, und ansehnliche Posten wurden als „Transitgut“ nach dem gewünschten Geschmack hergestellt. Sodann blühte zu jener Zeit das Ausfuhrgeschäft mit Danzig und dem Saargebiet. Die Weine mußten durch eine angemessene Alkoholstärke Feuer haben und durften auch stark süß sein; die unausbleibliche Kohlensäure sorgte für die prickelnde Schärfe. Nur auf diese Weise waren die Weine für obige Absatzgebiete zugkräftig. Aber für das neu zu erschließende Belgien hätte man von diesem Typ abrücken müssen, der nur zu bald einigen belgischen Fabrikanten als Muster diente. Zum Ueberdruß suchte man auch Getränke dieser verbildeten Art hier im Lande einzubürgern. Der Konsum, der ohnehin schon schwach war, kam nicht vom Fleck. Luxemburg mag damals schätzungsweise 1000 bis 1500 Fuder Moselwein jährlich verbraucht haben. Niemand konnte ahnen, daß das eigene Land einmal der beste Abnehmer werden sollte. Der Qualitätsweinbau stand erst in den Kinderschuhen. Die Losung „weniger Wein, besserer Wein“ wurde vom Winzer auch zu mißtrauisch aufgenommen. Deshalb beruhen die Irrtümer dieser Periode in der Hauptsache auf der zu plötzlich erfolgten wirtschaftlichen Umwälzung und der daraus entstandenen Unschlüssigkeit.

Während dieser Zeit wich die Regierung von der einmal eingeschlagenen Weinbaupolitik nicht ab. In Belgien wurde ein wahrer Reklamefeldzug sowohl von privater als von offizieller Seite aus unternommen. Aber der belgische Absatzmarkt erwies sich weiterhin als unstabil. Die Preisbildung hierlands war in ein totales Abhängigkeitsverhältnis zu den Weltmarktpreisen geraten. Und so mußten wir uns des öfteren zurückgesetzt sehen. Eine Genugtuung brachte das Jahr 1930, in welchem der gefällige 1929er, trotz eines für Belgien relativ hohen Durchschnittspreises von 2000 Franken, guten Anklang fand. Die Auslandspreise waren in dieser Periode etwa auf der gleichen Preislinie, und wir brachten es zu einer Ausfuhr von 4000 Fuder. Aber bereits im folgenden Jahre sank die Ziffer wieder auf 2500 Fuder.

Zur selben Zeit rührte sich hier im Lande die erste Propaganda für den Moselwein. Die Zahl der Genossenschaften stieg auf 5, die ersten Rekonstruktionssyndikate entstanden. Weinwerbewochen wurden organisiert. Die ersten technischen Erfahrungen in den Versuchsweinbergen des Winzerverbandes und der Staatsdomäne machten Schule, und die gezogenen Qualitätsprodukte erzielten auf den Weinversteigerungen fabelhafte Preise. Die Weinbaustation hatte während einer Reihe von Jahren die undankbare Aufgabe, der Winzerschaft die Vorteile des unumgänglichen Umbaus vor Augen zu halten. Fühlbare Erfolge lagen dem Winzer zu fern, und deshalb gab es noch wenige überzeugte Anhänger.

Das Schicksal wollte es nun, daß der Winzer noch mehrere Male auf eine harte Probe gestellt wurde. Der 1931er erhöhte die verfügbaren Reserven auf 14—15.000 Fuder, und die Preise nahmen während des ganzen Jahres 1932 einen Tiefstand ein, wie ihn die Mosel seit dem Herbst 1922 nicht mehr kannte. Die meisten Weine gingen zu Schleuderpreisen von 800 Franken pro Fuder an den Handel, und es war eine Selbstverständlichkeit, daß die Ausfuhr nach Belgien unter solchen Umständen wieder auf 3400 Fuder stieg. Der 1931er erzielte zwar unrentable Preise, aber er ist in der Chronik unseres Weinbaus dadurch gekennzeichnet, daß unter seiner Herrschaft der Wein im luxemburger Lande wieder zu Ehren kam. Der Konsum, welcher von 2000 Fuder im Jahre 1930 bereits auf 3100 Fuder im folgenden Jahre gestiegen war, ging im Jahre 1932 nun ruckweise auf 4700 Fuder.

Und damit war mit einem Male eine Periode eingeleitet, die das Gespenst von kommenden Absatzkrisen schon undeutlicher erscheinen ließ.

c) Die Periode des neuzeitlichen Weinbaues (1933 bis heute).

Die Rekonstruktion der Weinberge blieb nun nicht mehr das Werk einzelner. Sie umfaßte in kurzer Zeit alle Weinbauortschaften. Während die Erneuerung sich 1927 erst auf 6 Hektar erstreckte, wurden 5 Jahre später, im Jahre 1932 allein, 40 Hektar angelegt und nach weiteren 5 Jahren, im Frühjahr 1937, kamen schon 114 Hektar zum Umbau. Zur Zeit ist vom bestehenden Areal von 1200 Hektar mehr als die Hälfte neu bestockt.

Die Weinbergssyndikate mehrten sich, ein modernes Wegenetz entstand. Das neue System brachte Spritzbassins, moderne Spritzvorrichtungen, Drahtanlagen und ermöglichte die Pflugarbeit. Die Verfeinerung der kellertech-

nischen Arbeiten griff äußerst rasch um sich. Das Weinbaubudget wurde noch erweitert; der Staat schuf Prämien für den Umbau der Weinberge.

Die Weinpropaganda wurde mit einem Male intensiv. Drei gut besuchte Weinmärkte finden seither periodisch statt. Traubenmärkte wurden abgehalten. Die letzten Jahre standen ganz im Zeichen der Weinauktionen und Weinausstellungen im Inlande und in Belgien. Die Süßmostaktion gewann rasch an Boden. Letzten Endes schaltete sich die Presse willig und uneigennützig in das begonnene Propagandawerk ein.

Der luxemburger Weinbau war endgültig in die Bahn der neuen Orientierung gelenkt worden. Zudem wurden uns gute Weinjahre beschert: 1933, 1934, 1935, 1937. Aber der segensreiche Herbst 1931 rückte noch einmal die Absatzfrage in den Vordergrund. Eine volle Ernte bei einem mittleren Hektarertrag von 136 Hektoliter hatte die Gesamtbestände auf 15.500—16.000 Fuder anwachsen lassen. Es war unausbleiblich, daß die Preise auf 1000 und 1500 Franken heruntergingen. Aber katastrophal hätte es endigen müssen, wenn die seit 1922 gerodeten 450 Hektar Nebenlagen abgerntet worden wären. Bei den mäßigen Preisen waren die Belgier wieder stärker auf dem Plan und übernahmen 3100 Fuder. Aber für die rasche Reduzierung der überreichen Reserven war der inländische Verbrauch, der inzwischen um weitere 1000 Fuder zugenommen hatte, ausschlaggebend. So waren beim Einzug des 1935er die Restbestände wieder normal. Damit war der letzte kritische Punkt überwunden.

Es sind unzählige Aktionen eingeleitet worden, um aus Belgien einen regelmäßigen Regulator unseres Marktes zu machen. Aber es ist bis heute nicht gelungen. Die Entlastung nach dieser Seite hin schwankte zwischen 500—4000 Fuder jährlich. Seitdem der luxemburger Markt gewonnen und seit mehreren Jahren ein Verbrauch gesichert ist, der 5000 Fuder übersteigt, ist die Störung im Gleichgewichte zwischen Produktion und Absatz weniger zu befürchten.

Eines wird wohl bei uns wie in andern Ländern auch weiterhin nicht vermieden werden können: Preisstürze, wenn durch zwei oder mehrere aufeinanderfolgende reiche Ernten die Reserven übermäßig anschwellen. Wir müssen aber gestehen, daß präventiv gearbeitet wurde, um die Wirkung etwas abzuschwächen. Hierbei gelten als Hauptfaktoren: Das Eindämmen der Produktion durch die erreichte Verringerung des Rebbestandes und die progressive Aufbesserung der Durchschnittsqualität unserer Weine, die uns das wertvolle Absatzgebiet Luxemburg sichergestellt hat.

II. Die Produktion und die Weinstocks. (Kellerbestände)

Die in früheren Herbstern verfügbaren Weinvorräte waren öfters, besonders nach Einkellern der reichen Ernten 1929, 1931 und 1934 übermäßig hoch und rückten die Aussicht auf Besserung in weite Ferne. Wir hatten in der Folge aber auch mit beträchtlichen Stocks zu tun, die aber schneller als erwartet gelichtet werden konnten. Es darf eben nicht außer acht gelassen werden, daß es heute anders um die unverkauften Weinvorräte bestellt ist als vor Jahren. Früher gab es keine Genossenschaften. Heute haben sie fast ein Viertel der Produktion inne und müssen zur Herbstzeit noch über angemessene Vorräte verfügen. Wir haben es mit einer fiktiven Entlastung des Weinmarktes zu tun. Die Rolle dieses Regulators hat schon öfters bereits im Vorsommer glückliche Auswirkungen gehabt. Die Umsätze des Weinhandels haben ein höheres Niveau erreicht, und zugleich hat sich auch die Anzahl der Weinhändler vermehrt. Während früher die ständigen Lagerbestände des Weinhandels etwa 1500 Fuder betrugten, lagern heute bei den beiden Gruppen zusammen im ungünstigsten Falle mindestens 3000 Fuder zur Herbstzeit, dies schon allein aus kaufmännischen Gründen. Man wird einwenden, daß es sich um unverkaufte Weine in zweiter Hand handelt. Gewiß, aber es steht auch fest, daß der Winzer, wenn der Neue in geleerte Keller einzieht, sich nicht so leicht zu Notverkäufen verleiten läßt. Soweit unsere Aufzeichnungen reichen, geben wir nachstehend die Weinmengen an, welche die Mosel zur Herbst-



Altes Weinberg-Kreuz zwischen Bech-Kleinmacher und Remich

zeit zu beherbergen hatte. Die Aufstellung bezieht sich auf Produzenten- und Händlerkeller, und die Umrechnung in konsumfertigen Wein ist bei allen Angaben bereits erfolgt.

Herbst	Alte Bestände		Neue Ernte		Total
1929	1500—2000	+	ca 12.000	=	13.500—14.000
1930	ca 7000	+	ca 4000	=	ca 11.000
1931	5000—5500	+	9000— 9500	=	14.000—15.000
1932	ca 6000	+	4000— 4500	=	10.000—10.500
1933	3000—4000	+	ca 6000	=	9000—10.000
1934	ca 2000	+	13.500—14.000	=	15.500—16.000
1935	ca 6500	+	ca 7000	=	ca 13.500
1936	ca 4000	+	8000— 8500	=	12.000—12.500
1937	3500—4000	+	6000	=	9500—10.000

Wir schätzen den Absatz im Geschäftsjahr 1937—1938 auf rund 8000 Fuder. Beim Einkellern des Diesjährigen dürften also die meisten Winzerkeller geleert sein.

III. Die Weinpreise.

Auf die näheren Umstände, unter denen sich die Preisgestaltung vollzog, können wir wegen Platzmangels nicht eingehen. In der Mehrzahl fanden sie auch bereits Erwähnung. Hier die Kurse der in den letzten Jahren erzielten Preise für

Gewöhnliche Naturweine, ab Winzerkeller (in luxemb. Fr. pro 1000 Liter).

Ernte	Mostpreis	Minimum	Maximum	Durchschnittspreis
1930	2150	1000	2450	1825
1931	1000	800	1700	950
1932	2000	1700	2000	1900
1933	2300	1800	2300	2100
1934	1500	1000	1500	1250
1935	1200	1200	2000	1400
1936	1600	1600	2800	2300
1937	2300	2200	3200	—

Die Qualitätsweine machten keine großen Schwankungen mit. Eine fühlbare Baisse trat nur beim 1931er und beim 1934er ein.

Ernte	Qualitätsweine je nach Sorte	Spitzenweine
1930	4000—5000	7000—10.000
1931	3000—4500	6000— 6800
1932	3500—5000	5000— 8500
1933	4000—5500	5500—13.000
1934	3500—4500	5000— 6750
1935	4000—5000	5000— 8000
1936	4000—7000	7000—10.000
1937	4000—7500	8000—10.000

IV. Der Weinabsatz.

a) Nach Belgien.

Das 12jährige Mittel der seit Aufnahme der Handelsbeziehungen erreichten Ausfuhrziffer beträgt 2400 Fuder. Die ersten Ausfuhrjahre fanden vorstehend bereits Erwähnung. Die 5 vergangenen Jahre brachten eine Durchschnittsquote von 2600 Fuder. Hier das Auf und Ab während dieser Periode:

	Gesamtexport	In Fässern	Flaschenzahl	(= Fuder)	Anteil Flaschen
1933	2129 Fuder	2014	150.000	(115)	5.5 %
1934	2148 „	2000	200.000	(148)	7 %
1935	3073 „	2800	372.000	(273)	9 %
1936	3428 „	2965	621.000	(463)	13.5 %
1937	2285 „	1815	632.000	(470)	20.5 %

Wir müssen uns damit abfinden, daß die Nachfrage der belgischen Großabnehmer nur bei äußerst billigen Preisen lebhaft wird. Unsere Weine werden immerhin noch zu einem guten Teile zu Verschnittzwecken herangezogen und es ist natürlich, daß dabei der Preis des Rohstoffs in die Wagschale fällt. Was den Konsum des unveränderten Moselweins anbelangt, haben sehr viele Belgier die Bekanntschaft mit echtem Moselwein noch nicht gemacht. Aber vielleicht ebensoviele haben für lange Zeit die Nase voll. Denn während einer guten Spanne wurden sämtliche ehrlich gemeinten Bemühungen unsererseits durch die industriellen Mixturen mancher Weinfirmen gekreuzt und größtenteils unfruchtbar gemacht.

Für die Wiedergeburt der deklassierten Bezeichnung „Moselle„ wurde sehr viel Gutes auf der Brüsseler Weltausstellung vom Jahre

1935 erreicht, wo mehr als eine halbe Million Glas guten Moselweines konsumiert wurden. Die Weinpreise hielten sich in der Folge während 2 Jahren, trotz der Abwertung des belgischen Frankens, in mäßigen Grenzen, und die Ausfuhrziffern von 1935 und 1936 waren befriedigend. Die Preishausse von 1937 verursachte wieder ein Abgleiten der Exportziffer.

Zur Zeit finden die von Luxemburg nach Belgien gelieferten Weine folgende Verwertung:

1. Konsum als unveränderter Moselwein 60%
2. Verwendung zum Verschnitt mit ausländischen Weinen 33%
3. Weiterverarbeitung zu Schaumwein . 5%
4. Herstellung von Aperitifweinen und Verwendung in der Nahrungsmittelindustrie 2%

Wir erheben gar nicht den Anspruch, die gesamte belgische Weinwirtschaft für unsere Produkte zu gewinnen, aber eine Elitekundschaft unter den 8 Millionen Belgiern würde ausreichen, um uns einen lohnenden Absatz zu sichern. Unter Bezugnahme auf die mittlere Absatzmenge von 2400 Fuder und bei Anwendung obigen Konsumanteils von 60% kämen jährlich an purem Moselwein nur etwa 0,18 Liter auf den Kopf der Bevölkerung; das macht nicht einmal ein Glas Wein aus.

Wenn die Verhältnisse mit Belgien in der gewohnten Form andauern sollten, dann sind nicht mehr viel Hoffnungen auf das Engros-geschäft zu setzen. Der Detailhandel und der

Flaschenabsatz werden einen einträglicheren Absatz bieten. Bezeichnend ist ja schon, daß im vergangenen Jahr die Lieferungen in Flaschen ein Fünftel der Ausfuhr belegten.

b) Nach dem übrigen Ausland.

Von 1919 ab blühte das Ausfuhrgeschäft mit Deutschland, Polen und dem Saargebiet, um gegen 1927—1929 den Höhepunkt zu erreichen. Leider können wir nicht mit Aufzeichnungen vor dem Jahre 1931 dienen, in welchem die Lieferungen schon auf ein bescheidenes Niveau gesunken waren.

Bestimmungsland	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937
Danzig und Polen	80	62	51	63	66	85	73 Fuder
Holland	28	30	57	72	100	128	102 „
Deutschland (Sektfabrikation)	—	9	59	62	—	18	19 „
Deutschland (Transit)	25	40	100	97	50	42	31 „
Saarstaat	167	158	127	88	9	—	— „
Dänemark, England u. Frankreich .	11	11	30	60	24	15	25 „
Total	311	310	424	442	249	288	250 „

c) Der Konsum im Großherzogtum Luxemburg.

Der 1930 einsetzenden Werbetätigkeit war wider Erwarten ein sofortiger Erfolg beschieden. Wir wagten damals schon die optimistische Behauptung, daß die Expansionsmöglichkeit auf dem Binnenmarkt, bei nachhaltiger Bearbeitung, bis zu 6000 Fuder gehen könnte. Die Jahre haben uns vollständig Recht gegeben. Heute weiß jeder Luxemburger, daß der inländische Konsum sich in einem Zeitraum von 6 Jahren vervierfacht hat. Mit 6300 Fuder stellte das Jahr 1936 eine Rekordleistung auf.

Die intensive Propaganda, die zivilen Preise und die andauernde Gunst der Natur als wichtige Faktoren der Ankurbelung wurden bereits hervorgehoben. Der Preis spielte eine wesentliche Rolle, denn der Aufstieg der Konsumbewegung wurde, wie in unten folgender Tabelle ersichtlich, zweimal abgebremst und zwar 1933 und 1937, jedesmal, wenn die Weinpreise 2000 Franken pro Fuder überstiegen.

Sodann war außer der Sonne selbst auch die allgemeine Hebung der Qualität mitwirkend. Der moderne Weinbau bringt höhere Durchschnittsmostgewichte und weit geringere Säuregrade als früher hervor. Der Most- und Weinverschnitt hat einen überaus glücklichen Einfluß auf die natürliche Aufbesserung der Weine

gewonnen, und besonders aus dem Riesling × Sylvaner ist uns ein unentbehrlicher Bundesgenosse erstanden.

Einen starken Auftrieb erfuhr die Konsumbewegung durch den häuslichen Verbrauch von Privaten. Der Wein ist nicht mehr das Luxusgetränk privilegierter Kreise. Der „Gréchen“ als Tischwein, fein säuberlich in Literflaschen geliefert, ergänzt heute die Fülle der Nahrungsmittel und wird in den ärmsten Familien ungern vermißt.

Sodann ist der Kampf, den wir seit Jahren gegen die alkoholstarken und halbsüßen Produkte führen, gewonnen. Dieser Umstand hat eine heilsame Wirkung auf den Verbrauch ausgeübt, wie dies von Käufern aus allen Ecken und Enden des Landes bestätigt wird.

Das weitaus größte Verdienst am vermehrten Konsum trägt aber sonder Zweifel der Ausschank in Flaschen. Und hier haben die Kellereigenossenschaften eine Pionierarbeit geleistet, die bald stimulierend auf alle Verkäufergruppen wirken sollte. Der Faßversand kam rasch ins Hintertreffen und nahm 1937 bei den Genossenschaften nur mehr ein Sechstel des Detailhandels ein. Von insgesamt 92 Weinbetrieben gibt es heute bereits 80, deren Absatz in Flaschen mengenmäßig überwiegt. Man ermesse den Triumph der Flasche über das Faß an nachstehenden Unterlagen.

Absatz im Inland.

Jahr	Literflaschen	Andere Flaschen	Total	Anteil der Flasche im Gesamtabsatz
1932	—	—	800.000	15 %
1934	1.100.000	+ 500.000	= 1.600.000	35 %
1935	1.835.000	+ 815.000	= 2.650.000	48 %
1936	2.830.000	+ 870.000	= 3.700.000	63 %
1937	2.800.000	+ 1.000.000	= 3.800.000	75 %

„Wein in Flaschen“ ist und bleibt die Lösung. Mehr Sauberkeit, mehr Frische, mehr Garantie. So will es der weintrinkende Luxemburger!

Dem Werben für den Moselwein stehen noch unversuchte Hilfsmittel zur Verfügung. Wir erwähnen nur kurz: Pflege des Tourismus, Errichtung eines Werbebüros oder mindestens Schaffung eines Propagandafonds, Verbreitung eines gefälligen Moselpokals als Ersatz vieler ungeeigneter und unschöner Glastypen, strenge Ausführung der Bestimmungen über die gesetzliche Eiche der Gläser, Bekämpfung der übertriebenen Hausse der Ausschankpreise.

Was dem Weingewerbe aber zur Zeit am dringenden nottut, ist ein wirksamer Sortenschutz. Der Unehrlliche verlegt seine Tätigkeit jetzt auf das Gebiet der hübsch klingenden Benennungen und hat schon bare Münze daraus geschlagen. Die Gefahr wird angesichts der fortschreitenden Entwicklung des Qualitätsweinbaus immer drohender. Auch die Herkunftsbezeichnungen müssen reglementiert werden. In diesem Rahmen sind auch die Provenienzen des Auslandes aufzunehmen. Bei der Reglementierung müßten im großen Ganzen folgende Punkte Anwendung finden:

1. Gesetzliche Erntedeklaration der Winzer.
2. Prüfung und Genehmigung der beantragten Herkunfts- und Sortenbezeichnungen.
3. Oeffentlicher Anschlag in den Ausschankstellen und Verkaufsläden.
4. Angabe des Lieferanten.

Im Sinne von „Appelations d'origine contrôlées“ wirkt die von der Regierung ins Leben gerufene Nationalmarke des luxemburger Weines bereits längere Zeit bereinigend, und ihre Dienste werden besonders in Konsumentenkreisen als wertvoll bezeichnet.

Es bliebe anschließend festzustellen, welchen Umfang der Gesamtverbrauch hier im Lande hat,

denn der größte Teil der Importmenge wird auch dem Konsum zugeführt. Darüber gibt uns nachstehende Tabelle Aufschluß.

Weinkonsum im Großherzogtum.

	Moselwein Fuder	Auslandswein Fuder	Total Fuder	Liter pro Kopf
1929	1500	+ 1100	= 2600	8,8
1930	2000	+ 1100	= 3100	10,3
1931	3100	+ 800	= 3900	13,0
1932	4700	+ 500	= 5200	17,4
1933	4250	+ 485	= 4735	15,9
1934	4850	+ 450	= 5300	17,8
1935	5900	+ 550	= 6450	21,7
1936	6300	+ 700	= 7000	23,5
1937	5250	+ 1700	= 6950	23,3

d) Der Gesamtabsatz an Moselwein.

Der mittlere Jahresumsatz der nachstehend detaillierten siebenjährigen Periode beträgt 7950 Fuder.

Jahr	Total Fuder	Ausfuhr	Inlandskonsum	Prozentualer Anteil des Inlandskonsums
1931	5903	2803	3100	52 %
1932	8417	3747	4700	56 %
1933	6803	2553	4250	62 %
1934	7440	2590	4850	65 %
1935	9222	3322	5900	64 %
1936	10016	3716	6300	63 %
1937	7795	2545	5250	67 %

V. Der Weinimport im Fuder.

Weiter zurück reichen unsere Aufzeichnungen nicht, Schätzungsweise bewegte sich der Import zur Zeit der Hochkonjunktur in den Jahren 1928, 1929 um 2000 Fuder. Im vergan-

genen Jahr hat er es wieder auf eine bedenkliche Höhe gebracht, nachdem er 1933, 1934 und 1935 auf das Maß gesunken war, das dem wirklichen Bedarf an Auslandswein Rechnung trug.

Lieferant	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937
Frankreich ...	907	528	293	149	110	281	334	396
Belgien	278	131	41	77	61	154	272	511
Italien	185	180	121	89	72	31	81	283
Spanien	85	155	220	140	131	96	50	66
Ungarn	—	11	—	11	26	—	—	460
Andere Länder.	6	4	7	13	11	32	28	48
Total	1461	1009	688	479	441	594	768	1764



HOF-REMICH: Weinlese

Moselwein

A. LEMMER

„Ewig gleich aus deinem Innern,
ob wir traurig sind,
ob wir froh sind,
strahlt die Verlockung“.

JA, so bist du, Wein meiner Heimat! Denn Verlockung strahlst du aus wie wundersame Märchen, wie glückhaftes Spiel. Aus dir locken der Urelemente Geisterstimmen, locken und laden zu süßer Labe. Du birgst des Feuers Glut und des Wassers Kühle; des Morgens goldner Saum und der Kräuter Wohlgeruch sind dein Angebinde. Glühende Sonne, niederstrahlend auf wellige Berghänge, auf Grünlaub und schwellender Beeren Rund und lauer Sommernächte süße, geheimnisvolle Düfte und uralter Zeiten Zaubergespinnst, das hast du eingesogen und geborgen als mächtig werbende Kraft, du goldgelb perlender, erdduftender Trank!

„Und du bist wie die großen Geister. Du machst uns stolz, bis wir hintaumeln, machst uns stark, bis du uns umwirfst. Freund, Verführer.....!“

Ja, so bist du, Wein meiner Heimat! Was wesensverwandt aus tiefstem Zeiteinschoß uns umschwebt und aus erdenfernen Tiefen uns rätselschwer bestürmt, das lockst du aus innerstem, heimlichem Quell, du Aller Zaubetrunk, daß wir uns leicht fühlen und froh und sicher und eins mit dem kosmischen Werden und Wirken. In dir wohnen der Geister viele, weder gute noch böse, zum Dienen gezwungen vom starken, klugen Gebieter, doch gleich Tyrannen herrschend über den Schwächling.

Ja, so bist du, Wein der Moselberge! Aus des Edlen Brust hebst du verborgene Schätze, dem Gemeinen entreibst du die täuschende Maske. Du vergoldest und verklärst des Lebens Bitterkeit, und von der hellen schönen Welt ziehst du des Alltags trübenden Schleier, du



Photo Sibenthaler

Sorgenlöser und Freudenbringer! Du lockerst der Zunge Band, du eröffnest der lustigen Lieder Quell.

Aber auch das „arge Wissen“ weckst du in uns. Wie von grellem Blitzschlag erhellt, läßt du uns unbarmherzig schauen des eigenen Wesens makeltrübes Bild. Doch wie sanfte Dämmernacht am murmelnden Strom, so umschmeichelst du auch wieder mit selbigem Träumen und Vergessen und mit frohem Mute.

Herrlicher Trank! In dir schlummert nicht fremder Zonen fremder und feindlicher Geist, nicht niedere, böse, zerstörende Kraft. Du bist der Heimat Kind, herb aber prickelnd, voll Schläue und Neckerei und daher beliebt bei denen, die derb und bieder, aber voll sprudelnder Lustigkeit sind, wie du. Und wie der Ahn dich pflegte mit geradem Sinn und von dir hielt, was falsch und entwürdigend, so mögest du uns erhalten bleiben in Urkraft, rein und edel.

Technik im Weinberg

DER Winzerverband ist an die Ackerbauverwaltung herangetreten mit der Bitte, einen Bericht zu verfassen über ihre Tätigkeit in dem Weinbaugebiete der Kantone Grevenmacher und Remich. Diesem Wunsche sei hiermit Folge geleistet.

Gegen das Jahr 1860 wurde die Reblaus mit aus Amerika importierten Pflänzlingen nach Frankreich verschleppt. Von hier aus hat dieselbe sich nun nach und nach über alle anstoßenden Länder verbreitet, dem alten Rebenbestand Vernichtung drohend. Der erste Reblausherd wurde in unserem Lande im Juni 1907 von Herrn E. J. Klein, Professor der Biologie, im „Wallenberg“ bei Ehnem entdeckt. Somit drängte sich die völlige Rekonstruktion mit widerstandsfähigen, veredelten Reben auf. Ein weiterer Grund für beschleunigten Umbau mit veredelten Sorten bestand in den nach dem Kriege 1914—1918 entstandenen Absatzschwierigkeiten für Luxemburger Weine. Das deutsche Absatzgebiet ging nämlich beim Friedensvertrag verloren. Ein neues Absatzgebiet konnte nur geschaffen werden durch Heranzucht von Weinsorten, welche der neuen Geschmacksrichtung Rechnung trugen und zu konkurrenzfähigen Preisen lieferbar werden konnten. Diese Problemstellung bedingte folgendes Programm:

a) Planmäßige Förderung des Weinbaues durch Neubepflanzung mit Edelsorten;

b) Zusammenlegung von Parzellen, um deren Zahl zu verringern sowie deren Grenzen zu begradigen;

c) Schaffung eines großzügigen, technisch richtigen Wegenetzes.

Die Zusammenlegung ist im Interesse der Beteiligten selbst als eine dringende, volkswirtschaftliche Aufgabe durchzuführen. Sie ermöglicht eine rationelle Weganlage in den Weinbergen, die Herstellung von Zugangstrepfen und Wasserabflußrinnen, die Bildung von gut-



HOF-REMICH: Rekonstruierter Treppenweg

geformten Grundstücken, die Beschaffung von Wasser aus Quellen und Drainagen für die Spritzarbeiten, sowie eine mechanische Bodenbearbeitung. Neben diesen praktischen Vorteilen stellt sich als Endresultat für die Grundeigentümer eine Verringerung des Arbeitsaufwandes ein. Erfahrungsgemäß werden für eine rationelle Bewirtschaftung Parzellenslängen von 70—90 Meter hergestellt, je nach der Steilheit des Geländes. Die Grundstücke sollen womöglich unten und oben gleich breit sein, und die Breite soll ein Vielfaches der Satzweite betragen. Ein ernstes Hindernis für die Zusammenlegung bildet die große Zersplitterung des Grundbesitzes mit den schmalen Parzellen und den langen, krummen Grenzen.

Damit die Wege bei jedem Wetter fahrbar seien, müssen dieselben mit einer soliden Steinbahn versehen werden. Mit Rücksicht auf die mechanische Bodenbearbeitung werden die neuen Wege möglichst in geraden Linien ausgeführt. Bei Aufschüttungen wird eine dreifüßige Böschung hergestellt, die einer Steigung von 33% entspricht. Diese Steigung erlaubt eine vollständige Bepflanzung der Damm-

böschungen mit Reben sowie deren mechanische Bearbeitung; Graßstreifen werden vermieden, um die Unkrautbekämpfung nicht zu erschweren. In einem mit Wegen richtig versehenem Weinberg wird das Regenwasser leichter abgeleitet. Er leidet deshalb weniger unter dem Schwemmschaden als ein Berg mit langen Parzellen. Quellwasser wird in Behältern gesammelt für die Zubereitung der Spritzbrühe, für das Einweichen des Abbindematerials, zum Waschen der Hände und zur Erfrischung von Menschen und Vieh.

Nach Vorstehendem sind die Vorteile der Zusammenlegung, kurz zusammengefaßt, folgende :

1. In einem neu rekonstruierten Gebiet ist die Arbeit auf ein Minimum beschränkt, da die gesamte Bodenpflege mechanisiert ist. Die Zufuhr von Erde und Dünger, die gesamte Bespritzung, die Abfuhr der Ernte sowie jede andere Arbeit werden durch die besseren Wege und den weiteren Stand der Reben bequemer. Der Winzer hat die Möglichkeit, den Pfahlbau beizubehalten oder zum Drahtbau überzugehen. Ueber die Wahl der Bauart, die besten Abstände, sowie die ertragreichsten Rebformen, kann erst nach langjährigen wirtschaftlichen Versuchen Aufschluß gegeben werden.

2. Die Zubereitung der Spritzbrühe sowie das Spritzen selbst können auf genossenschaftlicher Basis bewerkstelligt werden. Entweder dadurch, daß die Genossenschaft die Brühe selbst herstellt und den Genossen dieselbe zum Selbstkostenpreis abgibt oder durch genossenschaftliches Spritzen mittels einer mechanischen Pumpvorrichtung.

3. Die Weinlese kann genossenschaftlich und an einem festgesetzten Termin durchgeführt werden. So ist eine zu frühe Lese zu vermeiden. Es ist allgemein bekannt, daß die genossenschaftliche Weinpflege die Qualität des Weines hebt.

4. In den zusammengelegten Weinbergen ist der Schutz der Weinstöcke vor Vogel- und Wildschaden leichter zu bewerkstelligen.

5. Für die Durchführung der hier beschriebenen Arbeiten stellt die Regierung angemessene Subventionen den beteiligten Eigentümern zur Verfügung. Die Ackerbauverwaltung stellt Pläne und Kostenanschläge auf und führt die Arbeiten im Verein mit den in Syndikaten vereinigten Eigentümern aus. Diese haben hierbei die Möglichkeit einen Teil ihres Kostenbeitrages abzuverdienen.

Die angegebenen Mittel und Wege für Hebung dieser interessanten und lohnenden Kulturart sind dazu angetan, unsern jungen Winzern wieder Liebe zum Weinbau beizubringen und denselben auf neuer Grundlage einer neuen und besseren Zukunft entgegenzuführen. Der Landflucht ist hiermit wirksam gesteuert.

Von ausgeführten Neuanlagen ist als erstes Syndikat Stadtbredimus zu nennen. Im Jahre 1927 wurde auf Antrag des Herrn Staatsministers Bech die Ortslage „Primerberg“ auf Staatskosten neu rekonstruiert.

In den Jahren 1921—1923 wurden die Musterweinberge von Grevenmacher und Wormeldingen durch die Ackerbauverwaltung im Verein mit dem Winzerverband ausgeführt.

Seit dem Jahre 1933 erst hat eine regelrechte Rekonstruktion der Weinberge mit Zusammenlegung begonnen. Hier eine Zusammenstellung der seit 1929 ausgeführten Rekonstruktionsarbeiten :

Kanton Grevenmacher.

Gemeinde	Fläche
Grevenmacher	3 ha 08 35
Mertert	1 ha 55 00
Machtum	3 ha 00 00
Wormeldingen	10 ha 27 68
	<hr/>
	17 ha 91 03

Kanton Remich.

Gemeinde	Fläche
Bous	1 ha 70 00
Remerschen	32 ha 80 36
Stadtbredimus	14 ha 69 47
Wellenstein	21 ha 78 60
	<hr/>
	70 ha 98 43

Die nun folgende Aufstellung gibt einen Ueberblick über die seit 1918 ausgeführten Wegearbeiten :

Kanton Grevenmacher.

Gemeinde	Zahl	Länge	Tributflächen
Flaxweiler	2	1718 m.	8 ha
Grevenmacher	5	5140 m.	30 ha
Mertert	1	1200 m.	13 ha
Wormeldingen	22	8437 m.	77 ha
	<hr/>		
	30	16495 m.	128 ha

Kanton Remich.

Gemeinde	Zahl	Länge	Tributflächen
Bous	3	1385 m.	9 ha
Lenningen	3	1190 m.	12 ha
Remerschen	21	14253 m.	98 ha
Remich	5	2635 m.	32 ha
Stadtbredimus	9	6720 m.	15 ha
Wellenstein	46	18609 m.	140 ha
	<hr/>		
	87	44792 m.	306 ha

Die Ackerbauverwaltung hat alle Hände voll zu tun, um den zahlreichen Anträgen für Rekonstruktionen und Wegeanlagen beizeiten gerecht zu werden. Augenblicklich gibt es kaum ein Winzerdorf an der Luxemburger Mosel, wo nicht emsig auf den besagten Gebieten gearbeitet wird. Dies Hand in Hand mit den lokalen Winzervereinen, mit dem Vor-

stande des Winzerverbandes und mit allen, den Weinbau fördernden Faktoren. Es ist vorherzusehen, daß im Zeitraum von fünf Jahren die Weinberge verjüngt und modernisiert da stehen werden, als Denkmal weitschauenden Regierungsgeistes, zum Wohle unserer arbeitsamen und strebsamen Winzerbevölkerung.

DIE ACKERBAUVERWALTUNG.



Herrgottswinkel eines Mosel-Weinberges im Vorfrühlingskleid

Zur Aufstellung umstehender Weinchronik sind benutzt worden:

- a)* Dornfeld, Geschichte des Weinbaues. — *b)* Ravald, der Wein. — *c)* Würtemb. Jahrbücher von 1829. — *d)* Geschichte der Neckarweine von 1200—1778. — *e)* Beck, der Weinbau an der Mosel usw. — *f)* Eine von Herrn Notar Majerus aus Luxemburg gelieferte Tabelle „Weinwachstum“ betitelt. (Chronik von 1626—1891). Dieselbe stammt aus dem Nachlaß der Baronin Fräulein von Reinach, Schloß Heisdorf. — *g)* Weinchronik, aufgestellt von Herrn Frenz, Weinbaugesellschaft zu Wellenstein.

LUXEMBURGER WEINCHRONIK

809-1904

Aufgestellt durch die Großherzogliche Weinbau-Kommission in Grevenmacher

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	
809	völliger	Mißwachs	anhaltender Regen und kalt dabei.	1217	viel		sehr heiß.	
820		hart und sauer		1232		gut		kalter Winter, heißer Sommer.
860				1236	sehr viel	mittelm.		
			strenger Winter; Reben verdorben.	1237	wenig		nicht sehr günstiger Sommer.	
882	viel	gut	gutes Weinjahr.	1254			Mißjahr.	
993	„		heißes Jahr.	1255	viel	schlecht	wohlfeile Zeit.	
994	viel	und gut	heißer Sommer u. kalter Winter.	1259		gut	trocken.	
1000	viel	gut	heiß und trocken.	1270		ebenso	ebenso.	
1043	wenig und	schlecht	Sommer kalt und regnerisch. Trauben nicht reif.	1271	viel			
			gar kein Wein geraten.	1272	wenig	schlecht	Mißjahr.	
1044			kalter Winter bis März; Mißjahr.	1273		gut		
1048			strenger, kalter Winter; viele Stöcke erfroren.	1274		„		
1056			Weinberge erfroren.	1275		schlecht	vom Mai bis Herbst anhaltender Regen.	
1063			strenger, kalter Winter; viele Stöcke erfroren.	1276		gut	heiß, im August schon reife Trauben.	
1077			strenger, kalter Winter; viele Stöcke erfroren.	1278	wenig		am 16. und 18. Mai Schnee und sehr kalt; Sommer gut, wohlfeile Zeit.	
1115		gut	strenger Winter; Weinberge erfroren.	1279	wenig	gut	fruchtbares Jahr.	
1125		schlecht	heiß.	1280	viel		kalt, in Bayern fiel am 17. Juli viel Schnee.	
1130		gut	fruchtbares Jahr.	1283	wenig		am 13. Mai in Stuttgart Reben erfroren.	
1138	viel	gut	Fehljahr, häufig Regen, Trauben halbreif.	1284	viel	gut		
1151			wohlfeile Zeit, geringer Wein, wurde verschenkt.	1288	nichts		gelinder Winter, im Mai Reben erfroren.	
1152	sehr viel	gut	Sommer außerordentlich heiß und trocken.	1289	mittelm.	mittelm.	um Weihnachten trieben die Bäume, im April blühten die Trauben, Anfang Mai Frost und Schnee; vieles erfroren.	
1158	viel	gut						
1180	„							
1181	„	„	wohlfeile Zeit.	1290	viel			
1183	viel	„	wohlfeile Zeit.	1295	sehr viel	gut		
1186	viel	„	im Januar blühten die Bäume, im August Weinlese.	1297	viel	mittelm.	häufige Gewitter.	
			kalt bis in den Juni, am 17. Mai noch Schnee.	1303	„	sehr gut	sehr warmer, trockener Sommer.	
1187	wenig	schlecht	wohlfeile Zeit.	1310			begann eine 18jährige Teuerung, die bloß durch zwei fruchtbare Jahre unterbrochen wurde.	
1191	viel	gut	strenger Winter; Wein erfroren.					
1210								

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1314		gut	ein sehr trockener Sommer.	1434	mittelm.	mittelm.	am 1. Mai erfroren die Reben.
1318	viel	..	heiß.	1437	wenig	sehr gut	Reben erfroren im Winter, Sommer heiß und günstig.
1319	viel	..	trocken und warm.				
1328	sehr viel	sehr gut	warmer gelinder Winter, Weinblüte im April. Johanni reife Trauben.	1438	viel	gut	trocken und fruchtbar, alles köstlich geraten, die Winter sehr kalt mit viel Schnee.
1330	wenig	schlecht	kalter, regnerischer Sommer.	1439-41			
1333	sehr viel	sehr gut	heiß, ein herrliches Wejn-jahr.	1442	viel	gut	
1335			Mißjahr: viel Regen.	1445	viel	mittelm.	die Reben am 7. Mai zum Teil erfroren.
1336	viel	gut		1449-50			fruchtbare Jahre.
1337	ebenso	ebenso		1454	viel	schlecht	nasser Sommer.
1342		schlecht	sehr nasser Sommer.	1459	wenig	..	ein kaltes Jahr.
1352	mit. Jahr	mittelm.	Winter sehr kalt, Sommer sehr heiß.	1464	..	gut	mittelgutes Jahr.
1357	wenig	schlecht	spätes, unfruchtbares Jahr.	1465	viel	..	Blüte im Mai.
1362		gut	heißer, sehr trockener Sommer, langer, kalter Winter, Futternot.	1467	viel	sehr gut	heißer, trockener Sommer.
1368	viel	mittelm.		1468	mittelm.	mittelm.	im März noch viel Schnee, ein spätes Jahr.
1370	..	schlecht	im Herbst erfroren die Reben.	1470	viel	gut	
1372	..	gut, z. T. mittelm.		1471	wenig	sehr gut	die Reben litten während der Blüte.
1383	viel	gut	gelinder Winter.	1472	viel	..	Blüte der Bäume im Februar. Ende Juni reife Trauben.
1384	..	mittelm.		1473	mittelm.	..	Blüte im Mai; Sommer sehr heiß.
1385	wenig	gut		1474	wenig	gut	schädlicher Frühlingsfrost.
1386	viel	..		1475	viel	sehr gut	ein fruchtbares Jahr.
1387	ebenso	ebenso		1476	..	gut	ebenso.
1389		gut	Traubenblüte Anfang Juni.	1478	ebenso.
1394	viel	sehr gut	sehr gesegnetes Jahr.	1479	wenig	sehr gut	die Reben litten durch Reif im Frühjahr.
1398	..	mittelm.		1480	die Blüte litt durch Regen.
1402			sehr kalter Winter, am 10. Mai Reben erfroren.	1482	viel	gut	fruchtbares Jahr.
1419			meist Mißwachs und Teuerung.	1483	Sommer heiß.
1420	viel	sehr gut	warmer Winter, im März blühten die Bäume, im April die Reben; Weinlese im August.	1484	sehr viel	..	am Bodensee gab man gleichviel Wein für ein Faß.
1421-28	viel und	gut	in diesen 8 Jahren ist der Wein sehr gut geraten.	1486	wenig	gut	im Weihnachten erfroren die Reben; Sommer heiß.
1430	wenig	schlecht	Mitte Mai die Reben erfroren.	1488	zieml. viel	schlecht	Frühling kalt und rau; Sommer naß.
1432	s. viel u.	sehr gut	es gab soviel Wein, daß man den alten, sauren auslaufen ließ; viele Trauben blieben an den Stöcken.	1490	wenig	..	im Mai noch Schnee; im Sommer viel Regen und Hagel.
				1492	wenig	schlecht	
				1494	viel	gut	am 2. Mai erfroren die Reben, doch gab es noch viel u. gut. Wein.

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1499	viel	sehr gut	fruchtbares Jahr.	1541	wenig	gut	
1500	wenig	gut	die Reben litten während der Blüte.	1542	wenig	schlecht	spätes Jahr, um Jacobi Blüte.
1502	mittelm.	mittelm.	Winter viel Schnee, Pfingsten große Kälte	1545	viel	gut	heißer Sommer.
1503-04	viel	gut	Winter bis März. Sommer heiß.	1546	viel	sehr gut	sehr fruchtbare Witterung.
1506	wenig	„	im Frühling erfroren die Reben.	1547	„	gut	
1508	viel	„	günstige Witterung.	1548	viel	gut	
1509	viel	gut	Hagel und Erdbeben.	1550	mittelm.	schlecht	
1510	„	„		1551	ziemlich	z. T. gut	
1511	wenig	schlecht	nasses, kaltes Jahr.	1552	viel	gut	ein trockenes Jahr.
1512	wenig	schlecht	St. Georg und St. Marx brachten dem Rebensafte noch Args.	1554	wenig	schlecht	Frost am 29. Mai, kalt, Sommer.
1513	wenig	gut	schädli. Frühlingsfrost.	1556	viel	gut	Sommer warm und trocken.
1514	viel	gut	sehr kalter Winter, sonst sehr fruchtbar.	1557	mittelm.	schlecht	Sommer naß, späte Traubenblüte.
1515	„	schlecht	ein kaltes u. nasses Jahr.	1558	viel	gut	Sommer heiß, fruchtbares Jahr.
1518	wenig	sehr gut	schädlicher Frost im Winter und Frühling.	1560	wenig	schlecht	kalter Winter, unfruchtbares Jahr.
1519	viel	gut	fruchtbar. Jahr. Erdbeben.	1561-66	„	„	nasser Sommer, Kälte im Mai.
1520	wenig	schlecht	die Reben erfroren, Sommer naßkalt.				Am 3. August war ein bedeutender Hagel-schlag in ganz Württemberg. — Man schrieb dieses weitverbreitete Ungewitter einer Hexenversammlung auf der Feuerbacher Heide zu, weshalb zu Stuttgart neun alte Weiber verbrannt wurden im Jahre 1562.
1521	viel	gut	fruchtbares Jahr.	1567	viel	gut	Sommer heiß.
1522	wenig	mittelm.	schädlicher Frühlingsfrost um Georgi.	1568-71	wenig	schlecht	strenge Winter, Hagel, Sommer naß u. kalt.
1523	viel	gut	sehr fruchtbares Jahr.	1572	„	gut	
1525	wenig	z. gut	die Reben erfroren am 15. Mai.	1574	„	mittelm.	
1526-27	wenig	schlecht	unfruchtbares Jahr.	1575	viel	gut	ein fruchtbares Jahr.
1528	viel	mittelm.	spätes Frühjahr, viel Regen.	1576	wenig	gut	Frost den 28.—30. April.
1530	wenig	gut	schädlicher Frühlingsfrost in der Walpurgisnacht.	1578	mittelm.	gut	heißer Sommer, im September Fröste.
1531	viel	mittelm.	nur für den Weinstock gut. Gewitter und Hagel.	1583	sehr viel	„	ein fruchtbares Jahr.
1534	wenig	gut	fruchtbares Jahr.	1587	wenig	s. schlecht	unfruchtbar, schlechte Blüte.
1535	viel	mittelm.	fruchtbare Witterung.	1590	ziemlich	sehr gut	Sommer sehr heiß.
1536	mittelm.	sehr gut	sehr heißer Sommer.	1591	wenig	schlecht	nasses unfruchtbares Wetter.
1537	wenig	gut	Reife und Nässe während der Blüte.	1593	wenig	gut	gelinder Winter, schädliche Fröste im Febr. und März.
1539	sehr viel	mittelm.	fruchtbares Jahr. „Tausendfünfhundertdreißig und neun, galten die Fässer mehr als der Wein“.	1594	„	schlecht	ein nasses, kaltes Jahr.
1540	viel	sehr gut	sehr heiß. Die Hitze begann am 1. Febr., um Johanni reife Trauben, die zum Teil vertrockneten.				

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1596	ziemlich	sehr gut	ein gutes fruchtbares Jahr.	1640	wenig	schlecht	viel Regen und Frost.
1597	wenig	schlecht	im Sommer Hagel, Herbst naß.	1641	„	„	dito.
1598	viel	mittelm.	Herbst naß, die Trauben faulten.	1642	„	w. schlecht	im April die Reben erfroren, nasse Blüte, später gut.
1599	viel	sehr gut	warmes Frühjahr. Traubenblüte Pfingsten.	1643		gut. Wein	
1600	wenig	schlecht	die Reben erfroren im Winter, Sommer kalt.	1644		sehr gut	Kriegsvölker verdarben viel.
1603	z. viel	gut	Frost im Frühling, dann gutes warmes Wetter.	1645	viel	gut	ein gutes frucht. Jahr.
1604	viel	schlecht	Frühling spät, naß und viele Gewitter.	1646	gar nichts		
1605	„	sehr gut	ein fruchtbares Jahr.	1647	viel	gut	im Sommer gute Witterung, frühe Lese.
1606	wenig	schlecht	Mitte September starker Frost.	1648		z. gut	
1607	„	gut	im Juni naß und Hagelwetter; später gut.	1649	wenig	schlecht	
1610	„	„	Frühling naß; Sommer gut.	1650	ebenfalls	ebenfalls	
1612	„	z. gut	Blüte naß; August heiß.	1651		gut u. teuer	
1615	mittelm.	sehr gut	zeitiger Frühling, sehr guter Sommer.	1652		„	um Pfingsten blühende, um Barthol. reife Trauben.
1616	wenig	„	Winter kalt, Frühlingfrost, dann sehr gute Witterung.	1653		gut	
1617-22	„	schlecht	meist starker Frost im Winter, wobei viele Reben erfroren.	1654		mittelm.	
1623	„	gut	trocken und heiß.	1655	nichts		
1624-25	wenig	schlecht	kalte nasse Jahre.	1656	„		
1626			am 26. Mai alles erfroren.	1657	„		
1627		sauer		1658		schlecht	
1628	gar nichts			1659		schlecht	
1629	viel	gut	im Winter teils erfroren, Sommer heiß.	1660		sehr gut u. teuer	Sommer heiß.
1630	sehr viel	gut	ein frühes Jahr: „In diesem Jahre war der Most sehr gut. All Keller überlaufen tut“	1661		„	
1631	sehr viel	sehr gut	ein fruchtbares Jahr, heißer Sommer.	1662		schlecht	
1632			schlechter Wein.	1663	gar nichts		
1633			dito.	1664		mittelschl.	
1634	viel	gut	wegen allgemeiner Unsicherheit wurde die Lese oft bis Martini hinausgeschoben.	1665	wenig	„	kalter Winter, im Jan. Reben erfroren.
1635	viel	gut		1666	viel	gut	
1636			schlechter Wein.	1667		mittelschl.	
1637		erträglich		1668		schlecht	
1638			sehr guter Wein.	1669		sehr gut und teuer	
1639		ganz sauer		1670		gut	günstige Witterung.
				1671		mittelschl.	
				1672	viel	schlecht	kalter nasser Sommer.
				1673	„	„	
				1674		mittelschl.	strenger Winter, viele Reben erfroren.
				1675			im Sommer erfroren.
				1676	viel	u. teuer	
				1677		mittelschl.	
				1678	viel und	gut	
				1679	viel und	schlecht	
				1680		gut	kalter Winter.
				1681		etw. bes.	warmer Frühling, Blüte Ende Mai, aber schlecht durch Regenwetter, Sommer heiß.

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1682	wenig u.	mittelschl.	nasser Sommer, Erdbeben.	1721		sehr sauer	
1683	„	„	trockener, warmer Sommer, Herbst viel Regen.	1722		mittelm.	der Winter gelind, Frühling und Sommer gut, auch sehr schönes Wetter im Herbst.
1684		sehr gut		1723	viel und	köstlich	trocken und heiß.
1685		s. schlecht	Sommer kalt.	1724		sehr gut	
1686		gut	regnerischer Frühling.	1725		s. schlecht	
1687	viel und	schlecht	Regen von August bis Herbst.	1726		s. gut und	köstlich.
1688		„	viel Regen und Hagel.	1727		„	dito.
1689		gut	die Reben erfroren im Mai.	1728		gut	vom Sommer bis Herbst sehr warm.
1690		„	Frühling regnerisch aber mild.	1729	viel und	gut	
1691	wenig u.	schlecht	im Mai schädlicher Frost, Sommer warm.	1730		s. schlecht	und sauer.
1692	„	„		1731		zieml. gut	
1693	„	„		1732		schlecht u.	Frost im Mai und viel Hagel.
1694		gut		1733		sauer	
1695	wenig	schlecht		1734		mittelm.	
1696		schlecht		1735		„	
1697		mittelschl.		1736		schlecht	
1698	wenig	schlecht		1737		gut	
1699		gut	trockener, warmer Sommer, Herbst kalt.	1738		ebenfalls	gut, nur etwas geringer.
1700		sehr gut	warmer Sommer, aber viel Regen.	1739	viel und	kostb. gut	
1701		gut		1740		mittelm.	sehr kalt; der Wein noch unreif erfroren, warmer Sommer.
1702		mittelm.		1741	wenig	gut	
1703		„		1742	wenig u.	recht schl.	
1704		Hauptwein	warmer Frühling, heißer Sommer.	1743		mittelm.	langer, schneereicher Winter.
1705	wenig	schlecht	Wein.	1744	wenig	gut	harter Winter, wo viele Weinstöcke erfroren.
1706		extra gut.	doch weit geringer.	1745	wen. aber	gut	
1707		gut, aber		1746		herrl. gut	ist sehr teuer verkauft worden, doch verloren Kaufleute daran, da der Wein nach 20 Jahren dasselbe galt.
1708		mittelm.		1747		gut u. delik.	
1709			alles erfroren i. Winter.	1748		extra gut	
1710		zieml. wie	1707.	1749		ebenf. gut	ein königlicher Wein, dem von 1748 gleich.
1711		ger. als	voriges Jahr.	1750			
1712		gut und	über menschliches Gedenken viel.	1751		etw. wenig	
1713		schlecht u.	essigsauer.	1752		schlecht	
1714		mittelm.		1753		gut	
1715		gut	Winter sehr kalt, Sommer warm.	1754		„	
1716			saurer Wein.	1755		trinkbar	
1717		mittelm.		1756		s. schlecht	
1718	gut	extra gut	sehr trockener Sommer, am 24. Juli schon weiche Gutedel.	1757		trinkbar	im August warm, dann viel Regen.
1719			ein edler, kostbarer Wein	1758		s. schlecht	Sommer kühl und feucht (Haleyscher Komet).
1720		mittelm.	warm. Sommer, die Trauben faulten im Herbst, daher frühe Lese.	1759		gut	
				1760		ist besser geworden	
				1761		sehr gut	
				1762		ebenf. gut	

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1763			die Trauben blieben am Stock.	1805	gar nichts		
1764		mittelm.		1806		sehr gut	
1765		„	und gar wenig.	1807			etwas geringer.
1766			Gott sei Lob und Dank, recht gut und genug.	1808			wieder etwas geringer.
1767	wenig u.	sauer		1809		sauer	
1768		etwas bes. aber wen.		1810		mittelm.	
1769				1811			ein vortrefflicher Wein (Komet).
1770	s. wenig	aber trinkb.		1812		mittelm.	
1771		etwas bes.		1813		sauer	
1772		wieder etw. besser noch etw. besser gut		1814		mittelm.	
1773				1815		gut	
1774				1816			gar nichts, den ganzen Sommer geregnet. daß er nicht zu trinken war, wieder den ganzen Sommer geregnet (Teuerung).
1775			anfänglich gut u. teuer. wieder ordinärer Tischwein.	1817		so sauer	
1776			etwas schlechter.	1818		recht gut aber teuer	
1777		gut		1819	sehr viel	u. sehr gut	
1778	wenig	recht gut	aber teuer.	1820		schlecht	
1779			ein guter Wein.	1821		s. schlecht	
1780			ein delikater, sehr starker Wein und so viel, daß ein Stückfaß 30 Fl. kostete.	1822		ganz vortrefflich	
1781			ist auf St. Martin im Schnee gelesen worden	1823		schlecht	
1782		r. sauer		1824		s. schlecht	
1783	viel	ein delik. Wein		1825		recht gut	
1784	s. wenig	aber gut		1826	viel	gut	(wenig wegen Frost).
1785		sauer		1827	wenig	gut	
1786		„		1828		mittelm.	
1787		schlecht		1829		s. schlecht	
1788	viel und wenig u.	gut		1830		schlecht u. wenig	weil im Winter die Stöcke erfroren.
1789		mittelm.		1831	$\frac{1}{3}$ Herbst	gut	
1790		mittelm.		1832	wenig	mittelm.	
1791		sauer		1833	viel	gut	
1792			am 2. Juli alles erfroren.	1834	viel	guter Wein	
1793		schlecht		1835	viel	mittelm.	
1794	wenig	gut		1836	wenig	„	
1795		sauer		1837	wenig	schlecht	
1796			wäre geraten, aber die Franzosen haben geherbstet.	1838	„	„	
1797		schlecht		1839	$\frac{1}{2}$ Herbst	gut	(Hassenpfluch).
1798	viel	gut		1840		s. schlecht	
1799		sauer		1841	s. wenig	u. gering	
1800	wenig	recht gut		1842	$\frac{1}{2}$ Herbst	sehr gut	
1801	viel	gut		1843		schlecht	
1802	wenig	„	im Mai ist alles erfroren.	1844	$\frac{1}{2}$ Herbst	schlecht	
1803		mittelm.		1845		schlecht	
1804	vie	gut		1846	$\frac{2}{3}$ Herbst	ganz vortrefflich	wie 1822, Weinlese 22. September.
				1847		schlecht	
				1848		trinkbar	

Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung	Jahrgang	Quantität	Qualität	Witterung
1849		trinkbar	etwas fester als 1848.	1881	$\frac{3}{4}$ Herbst	mittelm.	benannt Arabi, ziemlich viele Trauben, aber schrothart, den ganzen Sommer und Herbst. Regen (Weinlese 3. bis 9. Oktober).
1850		schlecht		1882		essigsauer	
1851		s. schlecht					
1852		trinkbar					
1853		g. Tischwein					
1854	wenig u.	geringer Wein	etwas besser als 1852. schlechte Früchte; am 25. April fast alles erfroren, vorher stand alles extra schön, nasser Sommer.	1883	$\frac{3}{4}$ Herbst	mittelm.	
				1884	$\frac{1}{2}$ Herbst	sehr gut	
				1885	kaum		
				1886	$\frac{1}{2}$ Herbst		
				1887	s. wenig	kaum mittelm.	
1855	$\frac{1}{2}$ Herbst		etwas besser als 1853. geringer als 1853.	1888	$\frac{1}{2}$ Herbst	trinkbar	Erstes Auftreten der Peronospora.
1856	$\frac{1}{2}$ Herbst			1889	$\frac{1}{2}$ Herbst	über die Maß, sauer.	Starkes Auftreten der Peronospora.
1857	$\frac{3}{4}$ Herbst	extra gut u. stark g. Wein		1890	$\frac{1}{2}$ Herbst	zieml. gut	Starkes Auftreten der Peronospora.
1858	$\frac{3}{4}$ Herbst		Im Jahre nicht Regen genug. Julikälter als 1857.	1891	s. wenig	schlecht	und wurde doch im Frühjahr 1892 24—26 Fr. die Hotte verkauft.
1859	$\frac{1}{4}$ Herbst	ziemlich gut	nicht so gut wie 1857, aber besser als 1858. (Weinlese am 6. Okt.)	1892	wenig	gut	heißer Sommer.
1860		essigsauer	Garibaldi (Weinl. 4 Nov.)	1893	v. Herbst	gut	
1861	$\frac{1}{2}$ Herbst	sehr gut	(Weinlese 21. Oktober).	1894	wenig	schlecht	alles durch den roten Brenner vernichtet, im Frühjahr erfroren.
1862		gut aber	weniger als 1861. (Weinlese 21. Oktober).	1895	wenig	gut	
1863		mittel, gut	(Weinlese 26. Oktober).	1896	v. Herbst	mittelm.	am 14. Mai erfroren.
1864	$\frac{1}{3}$ Herbst	mittel.	im Frühling erfroren, schlechte Blüte.	1897	$\frac{1}{3}$ Herbst	gut	schlechte Blüte. Der größte Teil durch den Sauerwurm vernichtet. Genannt „Nassauer — En ass sauer“.
1865	vollk. Herbst	ganz vortrefflich	wie 1811.	1898	$\frac{1}{3}$ Herbst	schlecht	
1866	mittelm.	sauer	genannt Bismark.	1899	$\frac{3}{4}$ Herbst	Mittelwein	
1867	mittelm.	schlecht		1900	$\frac{1}{4}$ Herbst	gut	am 20. Mai teilweise erfroren.
1868	$\frac{1}{2}$ Herbst	sehr gut		1901	$\frac{3}{4}$ Herbst	mittelm.	
1869	$\frac{1}{2}$ Herbst	mittelm.		1902	$\frac{1}{5}$ Herbst	schlecht	genannt „Chamberlain“ — am 8. März gänzlich erfroren. Den ganzen Sommer hindurch schlechte Witterung.
1870	$\frac{1}{2}$ Herbst	gut		1903	nahezu		jedoch etwas besser wie 1902.
1871	mittelm.	schlecht		1904	$\frac{3}{4}$ Herbst	schlecht	den ganzen Sommer hindurch außergewöhnlich heißes Wetter; während der Lese regnerisch und infolgedessen starkes Auftreten der Traubenfäule.
1872	fast nichts	gut			$\frac{3}{4}$ Herbst	sehr gut	
1873	gar nichts						
1874	mehr wie	zieml. gut					
1875	$\frac{2}{3}$ Herbst	gut					
1876	v. Herbst	gut					
1877	$\frac{2}{3}$ Herbst	schlecht	der sogenannte Knuot. Trauben im September erfroren.				
1878	$\frac{2}{3}$ Herbst	trinkbar					
1879		essigsauer	diente nur zur Fabrikation.				
1880	fast kein Wein		Weinstöcke sämtlich erfroren, fast kein Wein, der Liter Grächen verkaufte sich in der Stadt Luxemburg 1.25 Fr.; die Trauben wurden pfundweise verkauft.				

Allerlei Heiteres und Ernstes um eine Weinchronik

Von B. PIR

WIE an anderer Stelle dieser Festschrift zu lesen ist, ist durch die großherzogliche Weinbaukommission im Jahre 1901 eine Chronik des Weinbaues aufgestellt worden, die durch verschiedene Beobachter bis auf heute durchgeführt worden ist. Die Durchsicht dieser gut geführten Chronik ist für jeden, auch den Außenstehenden, von größtem Interesse. Sie zeigt kaleidoskopartig die Entwicklung des heimischen Weinbaues, die guten und schlechten Jahre, die die Winzerschaft in der Zeit von 1000 bis 1800 durchgemacht hat, und führt uns so die Erfolge zäher Winzerarbeit, aber auch die Leiden und Sorgen unserer Vorfahren getreu wie in einem Spiegel vor Augen.

Schon am Anfang der Chronik — im Jahre 809 — steht die Bezeichnung „völliger Mißwachs.“ Dann folgen in einem Zeitraum von 800 Jahren (von 1000 bis 1800 und darüber) die Ernteverzeichnisse, soweit sie sich aus alten Dokumenten ermitteln ließen. In diesem Zeitraum gab es nach den dort niedergelegten geschichtlichen Angaben etwas über 200 Fehljahre, wo die Weinernte sehr gering oder doch sehr schlecht war. Als vorzüglich oder doch wenigstens gut bezeichnet sind nur 176; ein starkes Drittel galt als mittelmäßig oder minder gut. In der uns näher liegenden Periode von 1800 bis 1937 gab es 53 gute bis sehr gute Ernten, denen 91 vollständige Fehlernten oder sehr geringe Ernten gegenüberstanden.

Interessant sind auch die Bezeichnungen, die man bei einzelnen Jahrgängen findet. So heißt es von den Jahren 1421 bis 1428: In diesen acht Jahren ist der Wein gut geraten; von 1432 heißt es: sehr gut und viel. Es gab soviel Wein, daß man den alten, saueren auslaufen ließ; viele Trauben blieben am Stock hängen. Von 1484 heißt es: Am Bodensee gab man gleichviel Wein für ein Faß; eine ähnliche Bemerkung findet man bei dem Jahre 1539: Tausendfünfhundertdreißig galten die Fässer so viel als der Wein. Auch das Jahr 1630 scheint ein gesegnetes Weinjahr gewesen zu sein; es heißt von ihm: In diesem Jahre war der Most sehr gut: All' Keller überlaufen tut. Als gute Weinjahre sind außerdem die Jahre 1279, das als fruchtbar bezeichnet wird, ferner 1394, sehr



Schloß WINTRINGEN an der Mosel, ein herrschaftlicher Altsitz

gesegnetes Jahr, 1438, alles köstlich geraten, 1475 bis 1478, sehr fruchtbare Jahre; die Jahre 1510 und 1519 galten als sehr fruchtbar; sie tragen beide den Vermerk: Erdbeben; vom Jahre 1540 heißt es: Hitze vom Februar an; um Johanni bereits reife Trauben, die vielfach vertrockneten; 1599 war die Traubenblüte bereits um Pfingsten; 1652 heißt es: gut und teuer; um Pfingsten blühende Trauben, um Bartholomäus (21. August) reife Trauben; 1618 war der Wein extra gut; am 24. Juli schon reife Gutedel (chasselas); 1759 und 1811 sehr gute Jahre, Kometenwein (Haleyscher Komet); 1921 der beste Wein.

Schlechte Weinjahre waren vor allem 1512, wo es heißt: St. Georg (23. April) und St. Marx (25. April) brachten den Reben noch Arg. 1530 erfor der Wein noch in der Walpurgisnacht (30. April auf den 1. Mai). Schlimme Kriegsjahre waren die Jahre 1634 und 1644 (dreißigjähriger Krieg); von ersterem heißt es: Wegen der allgemeinen Unsicherheit mußten die Trauben oft bis Martini (11. November) am Stock bleiben; von 1644: die Kriegsvölker verdarben viel; 1651 gab es wenig und schlech-

ten Wein; am 3. August war ein bedeutender Hagelschlag; man schrieb dieses weitverbreitete Ungewitter einer Hexenversammlung auf der Feuerbacher Heide (Württemberg) zu; weshalb zu Stuttgart 9 alte Weiber verbrannt wurden; von 1746 heißt es: herrlich gut, ist sehr teuer verkauft worden; doch verloren die Kaufleute daran, da der Wein nach 20 Jahren dasselbe galt; drei schöne Weinjahre scheinen die Jahre 1748, 1749 und 1750 gewesen zu sein; von ersterem heißt es: extra gut, und von 1750; dasselbe, von 1749er aber: ein königlicher Wein. Es bleiben noch eine ganze Anzahl eigenartiger Bezeichnungen für bestimmte Jahrgänge aufzuzählen: Von den Kometenweinen aus dem 18. Jahrhundert ist bereits oben Rede gegangen: 1810 war wieder Kometenwein; der 1840er, ein sehr schlechter Wein, hieß nach dem damaligen Regierungschef in Luxemburg: Hasenpflug; die Chronik vermerkte fälschlicherweise Hasenfluch; der 1860er, der essigsauer war trotz der späten Lese am 4. November, wurde nach einem italienischen Rebellen Garibaldi benannt; der 1866er, der eine mittelmäßige, essigsaurere Weinernte lieferte, trägt die Bezeichnung

„Bismark“, wohl wegen des Krieges zwischen Preußen und Oesterreich, wo Großherzog Adolf von Nassau sein Land verlor; der 1877er, der einen sauren zwei Drittel Herbst lieferte, trug den bezeichnenden Namen „Knuot“; die Trauben waren bereits im September erfroren; der 1822er, der zwar viele, aber schrotharte Trauben lieferte, führte den Namen „Arabi“ nach einem arabischen Pascha, der 1898er führte den Namen Nassauer (naßsauer); der 1902er führte den Namen „Chamberlain“; der 1921er wurde im Volksmunde wohl wegen seiner Stärke an Alkohol der „Witwenwein“ getauft.

Die Weinchronik berichtet uns dann ferner über das Auftreten der Schädlinge im Weinberg vom ersten Wahrnehmen bis heute. Im Jahre 1886 wurde zum ersten Male die Peronospora in einem Weinberge in Wormeldingen festgestellt; im Jahre 1905 und 1906 wurde ein heftiges und frühzeitiges Auftreten der Peronospora konstatiert, im Jahre 1907 wurde zum ersten Male das Auftreten der Reblaus in einer Weinbergslage „Walenberg“ bei Wormeldingen festgestellt; kurze Zeit darnach auch im „Moorberg“, eine Lage derselben Ortschaft; im Jahre 1912 wurde von Graufäule und Sauerwurmverheerung berichtet; im Jahre 1894 richtete der rote Brenner starke Verheerungen an; im Jahre 1898 wurde beinahe der ganze Bestand durch den Sauerwurm vernichtet; ebenso wurden in den Jahren 1910 und 1914 starke Sauerwurmschäden gemeldet; starke Infektion wurde auch vom Jahre 1917 gemeldet, besonders von dort, wo nicht rechtzeitig vor dem Gewitter, das am Fronleichnamstage niedergegangen war, gespritzt worden war. Seither wurden mehr oder weniger Pilzinfektionen gemeldet, je nachdem man die Schädlingsbekämpfung rechtzeitig vorgenommen hatte oder nicht.

Vorliegende Chronik gehörte in jedes Winzerhaus; besonders in den Schulen sollte sie in etwas veränderter Form sich vorfinden, als ewiges Andenken an die schweren Zeiten, die der Winzer in den vergangenen Jahrhunderten durchgemacht hat. Sicher würde dies dazu beitragen, die jüngere Generation zu größerer Zufriedenheit zu erziehen. Die Geschichte wiederholt sich eben immer wieder. Und auch der jetzigen Generation bleiben Enttäuschungen in dieser Hinsicht nicht erspart. Hoffen wir mit Neyen, daß nach den schlechten Weinjahren auch wieder eine Reihe gesegneter Weinjahre kommen, und daß es der zähen Ausdauer und dem unermüdelichen Fleiße unserer Winzer gelingen wird, die herrschende Krisis glücklich zu überwinden, und daß der Weinbau besseren, zufriedeneren Zeiten entgegenght.

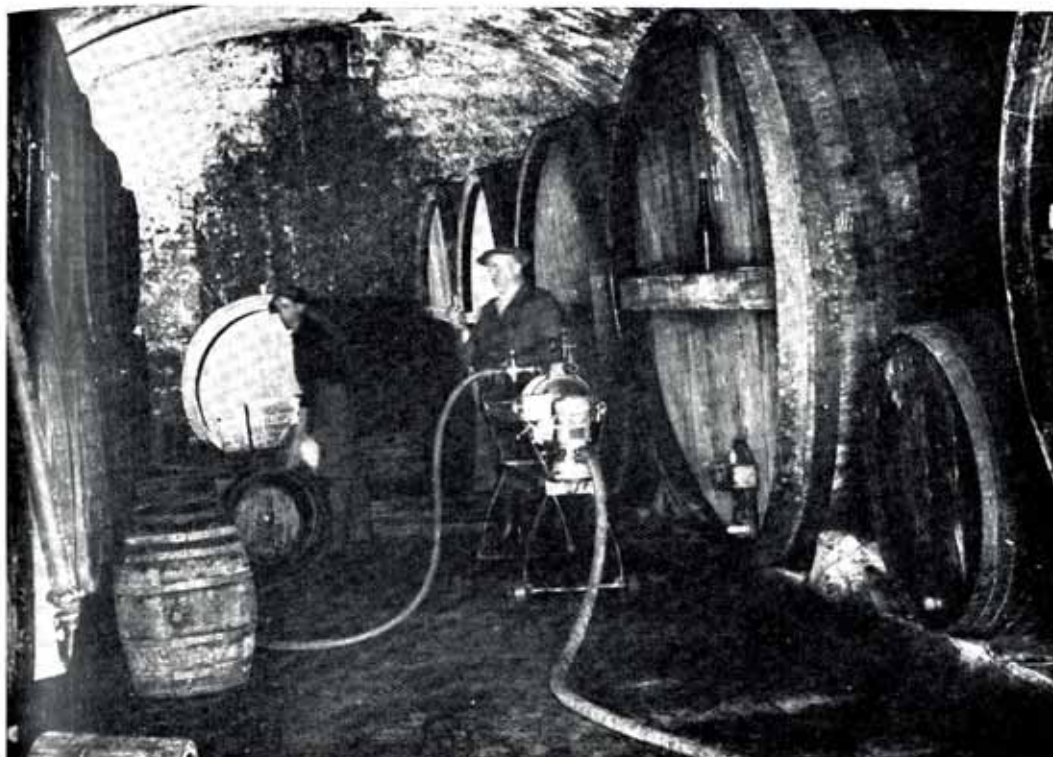


Gute alte Handwerkerkunst an der Mosel: Verwendung des Traubenmotivs
Photo Sibenthaler

Weinbau-Statistik der Jahrgänge 1840-1929

Jahrgang	Quantität	Qualität	Beginn der Weinlese	Most-Gewicht Grad Oechsle	Fuderzahl	Preis pro 1000 Ltr. Most Franken	Bemerkungen
1840	Mittelherbst	sehr schlecht	10. Oktober	44.0	4386	40—50	Rebfläche 837 Hektar Viel Gewitter
1841	wenig	schlecht	5. Oktober	55.0	2856	100	Sommer regnerisch
1842	$\frac{2}{3}$ Herbst	sehr gut	7. Oktober	68.0	5737	200	Sommer heiß und trocken
1843	Mittelherbst	sehr schlecht	24. Oktober	44.0	3532	80	Blüte verregnet
1844	Mittelherbst	schlecht	15. Oktober	51.0	4706	90—100	Sommer regnerisch und kühl
1845	sehr wenig	sehr schlecht	4. Oktober	49.0	1200	300	Sommer veränderlich
1846	$\frac{2}{3}$ Herbst	vortrefflich	29. September	78.0	5588	320	Sommer heiß und trocken
1847	Mittelherbst	schlecht	25. Oktober	52.0	4198	130	Sommer regnerisch und kühl
1848	$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbst	schlecht	14. Oktober	51.0	5214	200	Frühjahr kalt, Sommer warm
1849	$\frac{2}{3}$ Herbst	trinkbar	26. Oktober	57.0	6895	180	Frühjahr kalt, Sommer warm
1850	Mittelherbst	sehr schlecht	Weinberge nicht geschloss.	45.0	4144	110	Winter streng, Sommer kühl
1851	$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbst	sehr schlecht	14. November	44.0	5139	60	Winter streng, Sommer kühl
1852	Mittelherbst	schlecht	25. Oktober	50.0	4686	150	Frühjahr spät, Sommer warm
1853	Mittelherbst	guter Tischwein	29. Oktober	66.0	4404	150	Frühjahr rau, Sommer regn.
1854	Mittelherbst	schlecht	3. November	51.0	4028	150	Frühjahr-Fröste, Sommer warm
1855	wenig	mittelmäßig	22. Oktober	62.0	2348	250	Frühjahr kühl, Somm. regner.
1856	wenig	schlecht	3. November	44.0	2501	200	Frühjahr kühl, Sommer warm
1857	$\frac{2}{3}$ Herbst	extra gut	9. Oktober	75.0	7081	400	Warmes Frühjahr, Sommer heiß
1858	$\frac{2}{3}$ Herbst	sehr gut	14. Oktober	70.5	7341	240	Rauh Frühjahr, Sommer heiß
1859	$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbst	vortrefflich	6. Oktober	75.0	6341	340	Heißer Sommer
1860	wenig	essigsauer	Weinberge nicht geschloss.	46.0	2613	120	Regnerischer Sommer
1861	wenig	gut	21. Oktober	67.0	2632	420	Sommer warm
1862	$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbst	gut	21. Oktober	68.0	4907	350	Sommer warm aber regn.
1863	$\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{3}$ Herbst	mittelmäßig	26. Oktober	62.0	5145	260	Frühjahr kühl, Sommer warm
1864	Mittelherbst	mittelmäßig	25. Oktober	60.0	3465	230	Frühjahr naß, Sommer warm
1865	$\frac{2}{3}$ Herbst	ganz vortreffl.	9. Oktober	84.5	7303	325	Warm. Frühjahr, heiß, Sommer
1866	Mittelherbst	essigsauer	26. Oktober	44.0	5100	175	Sommer regnerisch
1867	sehr wenig	schlecht	28. Oktober	48.0	1275	200	Nasser Sommer
1868	wenig	vortrefflich	1. Oktober	78.0	3071	310	Warmer Sommer
1869	Mittelherbst	gut	25. Oktober	67.0	3558	250	Nasser, kühler Sommer
1870	Mittelherbst	gut	17. Oktober	66.0	4366	300	Sommer warm aber regn.
1871	wenig	schlecht	20. Oktober	54.5	3183	200	Sommer regnerisch
1872	fast nichts	gut	14. Oktober	68.0	288	550	Frühj. kühl, Sommer warm
1873	fast nichts	schlecht	27. Oktober	52.0	340	440	Frühjahr-Frost, Sommer warm
1874	Mittelherbst	sehr gut	15. Oktober	73.0	3939	500	Sommer warm
1875	vollk. Herbst	gut	23. Oktober	68.0	11942	250	Sommer warm aber regn.
1876	sehr wenig	sehr gut	24. Oktober	73.5	1673	375	Sommer warm
1877	fast nichts	schlecht	28. Oktober	49.0	589	250	Sommer regnerisch
1878	$\frac{2}{3}$ Herbst	trinkbar	27. Oktober	60.0	6265	355	Sommer kühl und regnerisch
1879	fast nichts	essigsauer	19. Oktober	40.0	842	175	Sommer warm aber regnerisch
1880	gar nichts		23. Oktober	68.0	63	350	Rebfläche 1000 Hektar Winter Frostscha den
1881	$\frac{2}{3}$ Herbst	gut	17. Oktober	67.0	6976	375	Sommer warm, aber regnerisch
1882	wenig	essigsauer	26. Oktober	46.0	2728	200—250	Sommer kühl und regnerisch
1883	Mittelherbst	mittelmäßig	22. Oktober	58.0	5600	300	Sommer kühl und regnerisch
1884	Mittelherbst	sehr gut	22. Oktober	73.0	6480	400	Warmer Sommer
1885	Mittelherbst	schlecht	25. Oktober	54.0	5104	250	Sommer regnerisch
1886	wenig	schlecht	23. Oktober	53.0	2551	250	Erstes Auftreten der Peronospora
1887	wenig	trinkbar	24. Oktober	62.0	3149	375—400	

Jahrgang	Quantität	Qualität	Beginn der Weinlese	Most-Gewicht (Grad Oechsle)	Fuderzahl	Preis pro 1000 Ltr. Most Franken	Bemerkungen
1888	wenig	üb. alle Maß. sauer	25. Oktober	44.0	4360	200	Sommer warm
1889	Mittelherbst	sehr gut	15. Oktober	68.5	5057	400—450	Sommer warm aber regnerisch
1890	$\frac{2}{3}$ Herbst	gut	23. Oktober	64.5	6990	350—375	Rebfläche 1200 Hektar Sommer warm, aber regnerisch
1891	wenig	mittelmäßig	2. November	58.0	1500	375—400	Blüte schlecht
1892	wenig	gut	22. Oktober	67.0	1600	450—500	Sommer regnerisch
1893	gut $\frac{3}{4}$ Herbst	gut	3. Oktober	66.0	14997	300—325	Sommer heiß und trocken
1894	sehr wenig	schlecht	28. Oktober	57.0	1900	250—300	Sommer heiß und trocken
1895	sehr wenig	sehr gut	22. Oktober	70.0	2000	500—550	Nasser Sommer Rebfläche 1330 Hektar
1896	gut $\frac{3}{4}$ Herbst	schlecht	20. Oktober	55.0	15500	225—250	Frostsch. im Mai, Sommer warm
1897	wenig	sehr gut	20. Oktober	68	5200	—	} Sommer regnerisch
1898	wenig	schlecht	26. Oktober	55	4600	450	
1899	$\frac{2}{3}$ Herbst	Mittelwein	25. Oktober	57	10800	500	
1900	wenig	sehr gut	8. Oktober	68	4500	500	Rebfläche im Inland 1500 ha Sommer warm
1901	$\frac{3}{4}$ Herbst	mittelmäßig	10. Oktober	58	16800	250	Im Herbst viel Regen
1902	sehr wenig	schlecht	26. Oktober	57	2000	275	Frühjahrsfröste
1903	gut $\frac{2}{3}$ Herbst	schlecht	18. Oktober	50	12420	250	Frühjahr und Sommer naß
1904	$\frac{3}{4}$ Herbst	vortrefflich	2. Oktober	75	14283	350	Sommer heiß und trocken
1905	sehr wenig	schlecht	2. Oktober	53	3248	350	} Heftiges Auftreten der Peronospora
1906	sehr wenig	mittelmäßig	10. Oktober	60	2791	540	
1907	wenig	schlecht	Anfang Okt.	50	5013	570	
1908	gut $\frac{3}{4}$ Herbst	mittelmäßig	Mitte Oktober	62	15713	400	Sommer ungünstig
1909	sehr wenig	essigsauer	Ende Sept.	43	3009	460	Rebfläche im Inland 1645 ha
1910	wenig	mittelmäßig	3. Oktober	58	3223	800	Blüte bei Regen
1911	gut $\frac{2}{3}$ Herbst	gut	1. Oktober	65.7	13643	650	Heißer, trockener Sommer
1912	wenig	schlecht	7. Oktober	53.6	4223	500	August und September reg. kühl
1913	fast nichts	sehr schlecht	Ende Sept.	48.0	400	500	Blüte schleppend, viel Krankheit.
1914	wenig	mittelmäßig	24. Oktober	65.5	4913	375	August heiß, September kühl
1915	vollk. Herbst	gut	1. Oktober	65.4	25405	375	Blüte ideal, Sommer trocken, heiß
1916	sehr wenig	schlecht	18. Oktober	57.6	2430	1750	Blüte verzettelt, viel Krankh.
1917	$\frac{1}{4}$ Herbst	sehr gut	24. September	69.2	3827	3700	Gute Blüte, warmer Sommer
1918	$\frac{2}{3}$ Herbst	schlecht	18. Oktober	59.0	10289	2600	Blüte schleppend, Sept. kühl
1919	Mittelherbst	schlecht	15. Oktober	58.0	8857	1500	Schlechte Blüte, starke Fäule
1920	$\frac{3}{4}$ Herbst	sehr gut	9. Oktober	68.0	17132	800	Rebfläche im Inland 1615 ha Alle Krankheiten treten stark auf
1921	sehr wenig	Jahrhundert w.	28. September	86.0	2984	2500	Rauhfröste am 15., 16., 17. April
1922	vollk. Herbst	sauer	14. Oktober	47.5	24578	600	August, Sept. und Okt. naßkühl
1923	fast nichts	schlecht	23. Oktober	56.0	806	1100	Am 25. April alles erfroren
1924	fast $\frac{3}{4}$ Herbst	schlecht	14. Oktober	55.0	13646	1200	Regen im August und September
1925	sehr wenig	brauchbar	12. Oktober	58.0	2121	1500	Rebfläche im Inland 1545 ha Naßkühler Sommer
1926	wenig	mittelmäßig	20. Oktober	60.0	3485	3000	Mai und Juni nicht günstig
1927	wenig	mittelmäßig	18. Oktober	61.0	4384	4500	Schlechte Blüte, nasser Sept.
1928	wenig	trinkbar	13. Oktober	63.2	3017	4000	$\frac{2}{3}$ im Mai erfroren, warmer Sommer
1929	gut $\frac{2}{3}$ Herbst	sehr trinkbar	9. Oktober	61.2	11077	2000	Areal im Inland 1286 ha Heißer Sommer, Weinlese bei Regen.



Genossenschaftskellerei an der Mosel

Photo Sibenthaler

Die Genossenschaftskellereien der luxemburger Mosel

Von Pierre LUDWIG

WOHL keine Organisation ist so über den ganzen Erdkreis verbreitet wie das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen. Dasselbe ist international. Es gibt kaum ein Kulturland, das nicht Genossenschaften und genossenschaftliche Gebilde aufzuweisen hätte. Besonders hat uns Deutschland mit seinen rund 53.000 Genossenschaften als Vorbild gedient, um genossenschaftliche Einrichtungen auch hierzulande zu gründen. Die ältesten dieser Genossenschaften entstanden bei uns in den 80er und 90er Jahren des vorigen Jahrhunderts und waren hauptsächlich landwirtschaftliche Lokalvereine und Molkereigenossenschaften.

Die landwirtschaftlichen Lokalvereine, welche an der Mosel vielfach Winzervereine

genannt werden, und deren Spitzenorganisation diesjährig ihr 25jähriges Bestehen feiert, sind in derselben Zeitperiode errichtet worden. Man darf dieselben jedoch keineswegs als etwas grundsätzlich Neues betrachten, denn bereits in früheren Zeiten kam der Gemeinschaftsgedanke, besonders in unserer Landbevölkerung, in ein oder der anderen Form zum Ausdruck.

Unser Land verfügt heute über ein verhältnismäßig ausgedehntes Genossenschaftswesen, das nicht weniger als 1000 Einheiten umfaßt. Dieselben lassen sich, je nach ihrer wirtschaftlichen Bedeutung, in verschiedene Kategorien einteilen. Unter den jüngsten und bedeutendsten dieser Gebilde nehmen jedenfalls unsere Kellereigenossenschaften eine hervorragende Stellung ein. Die Gründung dieser Genossenschaften ist in hohem Maße eine Folge der völligen Um-

gestaltung unserer Volkswirtschaft. Nach dem Zollanschluß mit Belgien war der Winzerstand vor eine schwierige Aufgabe gestellt worden. Die früheren Absatzgebiete gingen mit der Aufhebung der Zollunion mit Deutschland verloren. Der Inlandsbedarf an Moselwein reichte bei weitem nicht an die jährlichen Ernteerträge heran. Neue Absatzmärkte mußten erobert werden, welche wieder grundverschiedene Anforderungen an Sorte und Qualität stellten. Eine Zeit der Umwälzung war gekommen. Der Winzer war sich klar, daß neue Wege eingeschlagen werden mußten, um sowohl die Produktion als den Absatz neu zu regeln. Die Rekonstruktion der Weinberge setzte ein, und der Qualitätsgedanke gewann allmählich die Oberhand. Doch mit dieser Neugestaltung war die Frage erst teilweise gelöst. Die fachmännische Verwertung der Trauben mit der Organisation des Absatzes waren die Probleme, welche sich naturgemäß dem Winzer aufdrängten.

Die Gründung von Kellereigenossenschaften, nach dem Vorbild anderer ländlicher Genossenschaften, war der einzige Weg, um diese zwei wichtige Probleme zu lösen. Während die erste Kellereigenossenschaft im Jahre 1921 in Grevenmacher gegründet wurde, folgten die Ortschaften Stadtbredimus, Wormeldingen, Greiveldingen und Bech-Kleinmacher-Wellenstein in den Jahren 1927 bis 1930.

Wenn man anfangs der Gründung von Kellereien äußerst mißtrauisch entgegensah, so fanden sich doch beherzte Pioniere zusammen, welche weitblickend, allein im genossenschaftlichen Zusammenschluß, den Weg einer Besserung ihrer schweren Existenz erhofften. Der Staat, dem das Wohl des Winzerstandes nicht weniger am Herzen lag, griff ebenfalls ermutigend ein. Durch den 1931 geschaffenen landwirtschaftlichen Meliorationsfonds wurden den neu gegründeten Genossenschaften Baugelder auf lange Sicht zu 2% Zinsen gewährt. Das finanzielle Problem war gelöst. Es entstand nun ein Werk genossenschaftlicher Selbsthilfe, welches eine bedeutende Rolle in unserm Wirtschaftsleben einnimmt.

Die wirtschaftliche Bedeutung der Kellereien ist sowohl für die angeschlossenen Mitglieder als für den ganzen Winzerstand von großer Bedeutung. Wie jedes Unternehmen, hatten die Kellereigenossenschaften in den Gründungsjahren große Schwierigkeiten zu überwinden, welche dank der Ausdauer und dem Selbstbehauptungswillen der Mitglieder glücklich gemeistert werden konnten. Vom genossenschaftlichen Standpunkt aus bieten dieselben den angeschlossenen Mitgliedern unverkennbare Vorteile. Eine genossenschaftliche Verarbeitung und fachmännische Behandlung der abgelieferten Trauben ergeben Qualitätsprodukte,

welche durch eine genossenschaftliche Verkaufsorganisation leicht und vorteilhaft abgesetzt werden können. Mit der Traubenernte findet die Winzerarbeit für das laufende Erntejahr ihren Abschluß. Arbeitsaufwand, Gär- und Abfüllverluste, Zeit- und Geldverluste sowie mannigfaltige Risiken, welche sich besonders beim Verkauf bemerkbar machen, bleiben den Winzern erspart. Die Kapitalkraft der Kellereien, welche von Jahr zu Jahr zunimmt, erlaubt es ebenfalls, die Auszahlungen der einzelnen Ernten in bestimmten Abständen und beschleunigtem Tempo vorzunehmen. Ferner liegen die Auszahlungspreise durchschnittlich über den jeweiligen Handelspreisen. Durch die Gewährung eines jährlichen Warrantkredites durch die Raiffeisenkassen kann bereits im Herbst eine angemessene Anzahlung auf die abgelieferten Trauben erfolgen. Im vergangenen Herbst betrug diese Anzahlung 1000 Franken pro Fuder. Diese Kreditgewährung ist einer der schönsten genossenschaftlichen Vorgänge in unserm landwirtschaftlichen Genossenschaftswesen. Es ist ein Zeichen gegenseitigen Vertrauens, gestützt auf die Kreditwürdigkeit der Kellereien.

Die genossenschaftliche Verwertung und der gemeinsame Absatz der Weine können ebenfalls rationeller und nutzbringender betrieben werden, als dies der einzelne Winzer vermag.

Selbst für die nicht angeschlossenen Winzer wirkt sich die geschäftliche Tätigkeit der Kellereigenossenschaften sehr vorteilhaft aus. Marktregulierend und preisregelnd bilden dieselben gleichsam das Sicherheitsventil, um ein Ueberangebot, verbunden mit katastrophalen Preisstürzen, zu verhindern. Die stets zunehmende Kapitalkraft der Kellereien sowie der jährliche Warrantkredit erlauben es, rechtzeitig angemessene Anzahlungen an die Mitglieder vorzunehmen und trotzdem den günstigsten Verkaufsmoment abzuwarten. Wenn auch die Kellereien anfangs als Konkurrenzunternehmen des freien Handels angesehen wurden, so lag denselben der Gedanke stets fern, diese wichtige Kette im Wirtschaftsleben auszuschalten. Der Kundenkreis der Kellereien, welcher sich aus Privaten, Wirten und Weinhändlern zusammensetzt, beweist zur Genüge, daß eine reibungslose und gewinnbringende Verkaufsspanne für sämtliche Interessenten möglich ist. Es erübrigt sich darauf hinzuweisen, in welchem Maße der inländische Weinkonsum seit dem Bestehen der Kellereien zugenommen hat.

Um die Lebensfähigkeit der Kellereien zu stärken, damit die rund 500 organisierten Winzer mit einem Areal von 270 Ha. volles Vertrauen in die Führung ihrer Genossenschaft haben können, sind die Kellereien einer beständigen staatlichen Kontrolle unterstellt wor-

den. Die periodische Revision hat lediglich zum Zweck, die Geschäftsoperationen zu überwachen, eventuelle Fehler zu beheben und Vorstand und Aufsichtsrat auf bestehende Mängel aufmerksam zu machen. Dieselbe greift keineswegs in die Verwaltung und individuelle Freiheit der Genossenschaft ein und ist lediglich eine Beratungsstelle, welche sämtlichen landwirtschaftlichen Genossenschaften des Landes zur Verfügung steht.

Ein noch stärkerer genossenschaftlicher Zusammenschluß könnte in noch weiterem Maße dem Winzer dienen und ihm einen noch

höheren Lohn für seine mühevollen Arbeit verschaffen.

„Die Genossenschaft bist du selbst und deine Nachbarn“.

In voller Erkenntnis dieses Leitspruches sollen die Genossenschaftsmitglieder fest und treu zu ihrer Organisation stehen und für sie werben. Die Kellereigenossenschaften sind nicht nur die Organisation des Winzerstandes sondern der Allgemeinheit, weil sie die Wirtschaftsbedürfnisse sowohl des Produzenten als die des Konsumenten zu befriedigen vermögen und dadurch unentbehrlich geworden sind.



Sauerufer

Cliche Union des Villes



EHNEN: Bachbrücke mit Kasino

Photo Union des Villes

Der gesundheitliche Wert der Moselweine

Eine Gratis-Konsultation für kluge Zecher von Dr.
Arzt und Winzer

EIN alter Arzt, der zeitlebens auch Weinbau betrieb, hat im Frühjahr 1930 folgende medizinische Plauderei über Wein im allgemeinen und speziell über Moselwein verfaßt unter dem Motto: „Trinkt 1929er Natur“.

Der reiche Segen des vergangenen Herbstes liefert uns einen leichten und sehr bekömmlichen Wein. Hoffen wir, daß unser Ländchen in erster Linie daraus Nutzen ziehen wird. Da der 1929er nicht übermäßig freie Säure enthält

und außerdem billiger als Bier ist, wenigstens proportional zum Alkoholgehalt billiger, kann es nicht ausbleiben, daß er sich allgemeinen Zuspruches erfreuen wird. Wenn die Winzer die Kreszenz nicht strecken und mit Rübenzucker verschandeln, wird mancher Zecher sich zum Weintrinken bekehren, sehr zum Vorteil seiner Gesundheit.

Es ist daher angebracht, in diesem Moment den Konsumenten darauf hinzuweisen, welchen Vorteil der Weingenuß gegenüber andern alkoholischen Getränken bietet.

Der Wein, ähnlich wie der Apfelwein, ist

ein wirkliches Naturprodukt, ein lebendes Getränk, das außer Alkohol, andere, die Gesundheit fördernde Stoffe, enthält, vor allem Mineral-salze und pflanzliche Säuren. Seine Wirkung im menschlichen Körper ist daher eine ganz andere als die reine Alkoholwirkung anderer Getränke wie z. B. des Branntweines und des Bieres. Vom Apfelwein wissen wir, daß er ein sehr gesundes hygienisches Getränk ist. Er hat dem Wein gegenüber den Vorteil des geringeren Alkoholgehaltes, den Nachteil jedoch, daß er fast nur Apfelsäure enthält, die sich beim Lagern größtenteils in Milchsäure verwandelt. Nun ist Milchsäure eine dem Organismus bekömmliche Säure, wie aus dem großen diätetischen Wert der sauren Milch hervorgeht! Leider macht die Milchsäure das Getränk schal und wenig ansprechend, sodaß gelagerter Apfelwein von einem anspruchsvollen Publikum nicht konsumiert wird.

Anders liegt die Sache mit dem Wein, dem leicht säuerlichen Wein, wie ihn z. B. die Ober- und Untermosel hervorbringt. Dieser enthält außer einem geringen Gehalt von Apfel- und Milchsäure ein großes Quantum an Weinsäure und weinsauren Salzen, die in den meisten Jahren bis zur Grenze der Löslichkeit darin enthalten sind, manchmal so reichlich, daß nach der Gärung ein Teil davon sich ausscheidet, es sei denn, daß dem Wein ein kleines Quantum Wasser zugesetzt wird, das den Ueberschuß in Lösung hält. Der Abbau der Säuren durch die Gärung mag für den Winzer und Konsumenten einen gewissen Vorteil haben, da der Wein dadurch weniger scharf und mundgerechter wird, vom medizinischen Standpunkt aus betrachtet ist jedoch der Abbau ein Nachteil, denn die großen hygienischen Tugenden, die dem Moselwein eigen sind, und die nicht genug gewürdigt werden, beruhen vor allem auf seinem großen Gehalt an weinsauren Salzen und in ihrem günstigen Verhältnis zum Alkoholgehalt.

Eben diese säurereichen und alkoholarmen Weine haben auf den gesunden, vor allem aber auf den durch Erkrankung gestörten menschlichen Organismus eine besonders günstige diätetische Wirkung.

Zum bessern Verständnis des Gesagten sei hier kurz erörtert: 1) wie sich der Alkohol im menschlichen Körperhaushalt verhält, 2) welche Wirkung er in Gestalt des Weines hervorbringt.

Auf die Gefahr hin Bekanntes zu wiederholen, sei festgestellt, daß der reine Aethylalkohol bei kleinen Gaben anregend wirkt (I. Grad), bei größeren Gaben berauschend (II. Grad), in großen Gaben betäubend (III. Grad), und im IV. Grade lähmend.

Er hat diese Eigenschaft gemeinsam mit vielen andern chemischen und pflanzlichen

Stoffen wie z. B. den Rauschgiften, ist allerdings wesentlich harmloser als diese.

Alkohol wirkt in leichten Gaben bei einem Erwachsenen, der ihn mäßig genießt, erweiternd auf die kleinen Blutgefäße, bedingt eine raschere Blutströmung und dadurch eine reelle Steigerung der Körperfunktion für kurze Zeit und erzeugt dadurch bei den meisten Menschen das Gefühl höherer Leistungsfähigkeit und eine gehobene Stimmung. Besonders werden gewisse Unlustgefühle, die bei jedem Menschen, wenn auch wenig bewußt vorhanden, behoben, der Konsument fühlt sich behaglich, lustig, gesprächig, wird beweglicher und geistreicher, wenn auch nur subjektiv. Wird die Dosis gesteigert, was bei manchen Gelegenheiten allzu leicht geschieht, so tritt der Zustand des Rausches ein, es kann sogar geschehen, daß ungewollt der dritte Grad erreicht wird.

Erwünscht und absichtlich gesucht ist bei den meisten Menschen nur der erste Grad, die gehobene Stimmung, das Weitere beruht auf der Tendenz, diese Stimmung durch neuen Aufguß möglichst zu verlängern. Der dritte Grad, die Betäubung, wird heute nicht mehr absichtlich erstrebt, früher spielte sie eine größere Rolle, als noch kein Chloroform erfunden war. Damals waren starke Alkoholgaben das einzige und durchaus nicht schlecht wirkende Betäubungsmittel bei sehr schmerzhaften Operationen. Das bis jetzt Gesagte ist wohl den meisten aus Erfahrung bekannt, weniger bekannt, aber dennoch sehr wissenswert sind andere Eigentümlichkeiten der Rauschmittel, also auch des Alkohols, und darüber wollen wir einige Worte verlieren.

Die Rauschmittel, wie übrigens alle vegetabilischen und mineralischen Drogen, die der Körper nicht zu seinem normalen Aufbau und Betrieb braucht, sucht die Natur in ihrer großen Weisheit abzuhalten resp. auszuschleiden und unschädlich zu machen. Der menschliche oder allgemein gesprochen, der tierische Organismus ist wundervoll organisiert zur Abwehr von Schädigungen aller Art, wie dies sich bei Erkrankung, Verletzung und Vergiftung zeigt. Millionen feiner Nervenzellen und Fasern, eine große Zahl drüsiger, blutbildender und blutreinigender Organe sind dauernd in Funktion, um das zu erreichen, was wir in dem Sammelbegriff „Körperharmonie“ zusammenfassen können. Nur wenn diese Harmonie besteht, ist der Körper ohne Unlustgefühle, gesund und leistungsfähig. Jede fremde Einwirkung, die diese Harmonie stört, wird durch die Natur automatisch bekämpft. Nun ist Alkohol etwas Körperfremdes, der Organismus braucht ihn nicht zu seinem Aufbau und seinen normalen Funktionen; er sucht ihn mithin zu entfernen. Das gelingt ihm ziemlich leicht bei kleinen Gaben, er verbrennt ihn und zieht dadurch noch etwas Nutzen daraus.

Ist die Zufuhr etwas zu groß, so weiß die Natur sich immerhin noch zu helfen und ist der Mehrarbeit gewachsen, vorausgesetzt, daß die Organe normal funktionieren und die Alkoholfuhr nicht dauernd die physiologisch mögliche Akkomodationsgrenze überschreitet. Wird diese dauernd überschritten, so treten rasch schwere Störungen ein, die einen raschen Verfall des Körpers bedingen.

Nun ist mancher erstaunt zu hören, wie weit diese Grenze gesteckt ist? Das läßt sich nicht so einfach beantworten, die Experimente, die darüber bis heute gemacht wurden, sind nicht beweisend, da die Organfunktionen noch nicht genügend bekannt sind; manche Faktoren wie Rasse, Klima, Temperatur und Lebensweise spielen eine große Rolle. Wenn wir gewisse Experimente, die anscheinend von Alkoholgegnern herrühren, als vollwertig ansehen, so kommen wir auf einen recht niedrigen Satz, der manchen braven Moselaner verdrießen wird: So gegen 20 Gramm reinen Alkohol, also ein größeres Schnapsglas voll pro Tag, und das noch nicht einmal jeden Tag, den Gott erschaffen. Die Wissenschaft, diese unnachsichtige Forscherei macht, wie wir sehen, nicht vor den heiligsten Gebräuchen halt. Gott sei Dank, daß mancher blühende Schoppenstecher sie Lügen straft. Dennoch ist es gut, wenn wir aus dem Verdikt eine Lehre ziehen.

Diese wissenschaftlich festgestellte unschädliche Dosis gilt für reine Temperenzler zur Erreichung des Zustandes Nr. 1, der behaglichen Anregung, und wer es fertig bringt, sich damit zu begnügen, der soll dabei bleiben, ja sogar, je seltener er sie in Anspruch nimmt, desto angenehmer bleibt die Wirkung, und wer sich darüber hinauswagt, hat tatsächlich keinen großen Nutzen davon, denn vergessen wir nicht das oben Gesagte: Der Organismus nimm! die Gabe I willig an und reagiert nur wenig, kommen wir ihm aber mit der doppelten und mehrfachen Dosis, so nimmt er seine Gegenmaßnahmen und immunisiert sich dagegen. Er zeigt das dadurch an, daß er sich gegen die Alkoholkwirkung abstumpft und zwar bei zu häufig genommenen kleinen Gaben so, daß er das Behagen nicht mehr aufkommen läßt wie früher. Will nun der Besitzer eines solchen abgehärteten Systems die volle angenehme Anregung haben, so muß er die Dosis vermehren mit dem Dauerresultat, daß er allmählich das Vielfache einschieben muß, um die gemüthliche Stimmung zu erreichen, und das führt dann allgemach zum chronischen Alkoholismus mit seinen bekannten Folgen. Außer anderen Nachteilen kostet das heutzutage auch noch ein Heidengeld.

Bis jetzt haben wir die Wirkung des reinen Alkohols besprochen, ist er unrein, z. B. mit Fuselöl vermischt, so ist die Wirkung unheil-

voller, wie das früher beim ungereinigten Kartoffelschnaps, besonders bei Arbeitern, in Erscheinung trat, die infolge des damals billigen Preises größere Quantitäten absorbierten. Das Bier bietet heute keine große Gefahr, da es zu dünn geworden. Es beansprucht allerdings Herz und Nieren stark, wenn es übermäßig genossen wird. Beide jedoch, Schnaps und Bier sowie alle schweren Weine haben das gemeinsam, daß sie schon bei Gabe Nummer II einen mehr oder weniger schweren Depressionszustand hinterlassen, der als Katerstimmung wohlbekannt ist.

Ganz anders verhält sich der Organismus den leichten Weinen gegenüber, besonders den säuerlichen, weinsteinreichen, wie Ober- und Untermoselweinen, und übrigens allen Weinen, die an der nördlichen Grenze der Rebe oder den Gebirgslagen Frankreichs, Italiens usw. gezogen werden. Selbst, wenn bei dem Konsum die Grenze III überschritten wird, stellt sich nachträglich weder Kopfweh noch Ermattung ein. Nach behaglichem Schlaf ist der Zecher munter und gesund und kann seine Beschäftigung wieder aufnehmen. Das ist so zu erklären: Im Gegensatz zu Schnaps und Bier, die Kunstprodukte sind, ist der Wein eine lebende Flüssigkeit, die außer Alkohol eine Menge anderer Körper enthält, vor allem pflanzensaure und weinsteinsäure Salze, die zugleich mit dem Alkohol ins Blut übergehen. Abgesehen von Milch- und Apfelsäure, die ähnlich wie die Zitronensäure sehr bekömmlich sind, wirken vor allem die Weinsäure und ihre Salze stark blutreinigend und harntreibend. Das englische Brausepulver (Weinsäure und Natron) ist seit langem als vorzügliches Medikament bekannt und in seiner Kombination mit Bor ist heute die Weinsäure als das beste und unschädlichste Diuretikum bekannt.

Warum die pflanzensauen Salze die nachteiligen Wirkungen des Alkohols vermindern, ist heute noch nicht ganz klar, sie bewirken es hauptsächlich dadurch, daß sie die Resorption verlangsamen und die Ausscheidung, wahrscheinlich auch die Verbrennung, erleichtern. An der Tatsache jedoch, daß sie günstig wirken, ist kein Zweifel, denn tausendjährige Erfahrung hat es bewiesen. Das Sprichwort „Wein macht lustig, Bier macht träg, und Schnaps macht dumm“ hat der Volksmund aus Erfahrung geprägt. Wir finden wenig Loblieder auf das Bier und den Schnaps und umsomehr auf den Wein, die Gottesgabe. Manches dieser Lieder ist an Mosel und Rhein entstanden und schwerlich beim Zechgelage selbst, sondern eher am Tage nachher, wenn der Dichter mit freiem Kopf herumlieft und sich dafür erkenntlich zeigen wollte. Die meisten dieser Lieder stammen jedoch aus einer Zeit, als der heilige Gall noch nicht in Trier predigte und den guten

Wein mit Zuckerwasser taufte. Seither ist es still im Dichterwald geworden, denn die verbesserten Kreszenzen lassen vielen ein Andenken zurück, das stark an das graue Elend nach einer ausgedehnten Bierreise erinnert. Warum? weil der verbesserte Wein zu viel Alkohol und zu wenig weinsaure Salze enthält, die richtige Proportion verloren hat und die nachteilige Alkoholwirkung die Oberhand erhält. Er wirkt daher wie schwere Weine und Liköre.

Bis jetzt haben wir von der Alkoholwirkung auf den gesunden Körper der Erwachsenen gesprochen; reden wir jetzt von seiner Wirkung auf den sich entwickelnden Organismus und auf den Kranken. Die meisten Aerzte sind der Ueberzeugung, daß für den wachsenden Körper Alkohol ein hemmendes Gift ist, besonders für das Nervensystem und zwar ein umso schädlicheres, je jünger das Leben ist. Deshalb soll die schwangere Frau im Interesse ihres Kindes sich jeden Alkoholgenusses, selbst des Weines, enthalten. Glücklicherweise sind fast alle Frauen in diesem Zustand Temperenzlerinnen, und diesem Umstand ist es zu danken, daß die Menschheit nicht längst degeneriert ist. Aeltere Aerzte konnten in der Zeit des billigen Kartoffelschnapses, dem oft die ganze Familie frönte, feststellen, welcher Riesenschaden damals an den Kindern der Proletarier angerichtet wurde. Dem Uebel ist heute glücklicherweise durch den hohen Preis des Alkohols gesteuert: er kommt nicht mehr auf den Familientisch. Nur den Ländern, die stramme Prohibition eingeführt haben, droht von neuem die Gefahr der Alkoholverseuchung der Familie. Warum? Im feuchten Europa trinkt heute nur der Mann und zwar außerhalb des Hauses, die Frau genießt selten alkoholische Getränke. Anders in trockenen Ländern z. B. den Vereinigten Staaten. Dort fängt jede Familie an, alkoholische Getränke selbst herzustellen. Jeder will nun einmal eine kleine Anregung haben, das liegt in der menschlichen Natur, und was verboten ist, wird desto mehr gesucht. Nichts ist jedoch leichter als alkoholische Getränke herzustellen. Etwas Zuckerwasser und einige Tage Geduld genügen dazu. Die gütige Hausfrau wird das bald gelernt haben. — Sie wird das Gemisch brauen, schmecken und — trinken lernen.

Sehen wir jetzt, wie sich der kranke Körper dem Wein gegenüber verhält, vor allem den leicht säuerlichen und unverbesserten Weinen, deren Typus unser Obermoseler und Untermoseler ist. Von jeher spielte in diesen Gegenden der Wein bei der Krankenbehandlung eine große Rolle und zwar sehr mit Recht.

Vor allem ist er bei Fieberkranken von unschätzbarem Werte, ein wichtiges Medikament und vielleicht das einzig wirksame und unschädliche. Es würde zu weit führen, hier gelehrte Theorien aufzustellen, es soll nur auf

die allgemeine Erfahrung hingewiesen werden. Bei Fieberkranken zeigt sich außer dem Durst ein stark erhöhtes Bedürfnis nach Säuren und pflanzensauren Salzen, daher der ausgedehnte Konsum von Zitronenwasser und saurer Milch, als den billigsten Mitteln zur Befriedigung dieses Bedürfnisses. Noch besser eignet sich zu diesem Zweck der leichte Wein, und umso besser je leichter, alkoholärmer und säurereicher er ist, denn er enthält außer den Säuren ein gewisses Quantum sehr reinen Alkohols, der im Fieberzustand nicht berauschend, jedoch herzkärkend, stimulierend und fieberhemmend wirkt. Die Hauptwirkung bleibt jedoch zweifellos die diuretische.

Bekannt ist, daß bei Grippe, Lungenentzündung, schweren Infektionsfiebern, starke Alkoholgaben lebensrettend wirken können. Aehnliche Wirkungen sehen wir bei Vergiftungen, schweren Verbrennungen u. s. w. Wenn schon einfacher Alkohol diesen Erfolg hat, so ist es erklärlich, daß der säurereiche Wein durch seine blutreinigende Wirkung noch bedeutend mehr leistet.

Nehmen wir z. B. schwere Typhusfälle von 3- bis 4wöchentlicher Fieberdauer. Wenn bei solchen Fällen einfaches Wasser gereicht wird, so bleibt der Patient benommen und die Appetitlosigkeit und Darmstörung nehmen rasch zu. Geben wir ihm reinen Alkohol mit etwas Zitronensäure, so bleibt die Benommenheit ziemlich stark, die Darmstörung wird geringer. Geben wir ihm leichten Moselwein, eventuell mit einem guten Mineralwasser, so bleibt das Herz gut, das Bewußtsein viel klarer, die Darmstörung geringer, und die Krankheit nimmt in den meisten Fällen einen wesentlich leichteren und günstigeren Verlauf.

Ebenso auffallend und sichtbar günstig ist die Wirkung bei schweren Eiterfiebern und Blutvergiftungen. Bekannt ist, daß in der Moselgegend Steinbildung (Gallen-, Nieren- und Blasensteine) nur sehr selten beobachtet werden.

Für manchen ist es von Interesse zu wissen, daß unverbessertes Moselwein ein vorzügliches Getränk für Zuckerkranken ist, und daß es das einzige alkoholische Getränk ist, das man in beschränktem Maße jedem erlauben kann, der Neigung zu harnsaurer Gicht hat. Das Zipperlein ist an der Mosel fast unbekannt, selbst bei starken Fleischessern, und wenn die Engländer statt Whisky-Soda Moselwein konsumieren würden, wäre die dort sehr verbreitete Harnsäuregicht eine seltene Erscheinung. Zusammenfassend können wir sagen, daß der leichte Moselwein für Kranke von unschätzbarem Werte ist und für jeden, der bei anstrengender Geschäftstätigkeit und häufiger Gelegenheit zum Alkoholgenuß einen klaren Kopf und eine gesunde Leber behalten will, ist der Moselwein das einzig angebrachte Getränk.

Er kann als diätetisches Getränk „par excellence“ bezeichnet werden, das gesündeste von allen. Manche trinken ihn nicht, weil sie Uebersäuerung des Magens befürchten. Richtig ist, daß, wer nicht daran gewöhnt ist, leicht Sodbrennen bekommt. Das ist ein scheinbarer Nachteil, der bei öfterem Konsum verschwindet. Die Säure beschleunigt die Verdauung, da der gesunde Magen scharfe Säure produziert, so bewirkt die Mehrzufuhr durch sauren Wein anfangs eine Uebersäuerung und Sodbrennen.

Nichts ist jedoch leichter, als den Magen auf einen geringeren Grad der Schärfe einzustellen. Es genügt auf nüchternen Magen, also kurz vor dem Essen, ein kleines Quantum sauren Wein zu genießen. Dadurch wird der Magen gewissermaßen getäuscht und produziert nach dem Essen weniger scharfen Magensaft, der das Sodbrennen nicht aufkommen läßt.

Nun gibt es manche Menschen, die an chronischem Magenkatarrh mit übermäßiger Salzsäureproduktion leiden; muß man ihnen

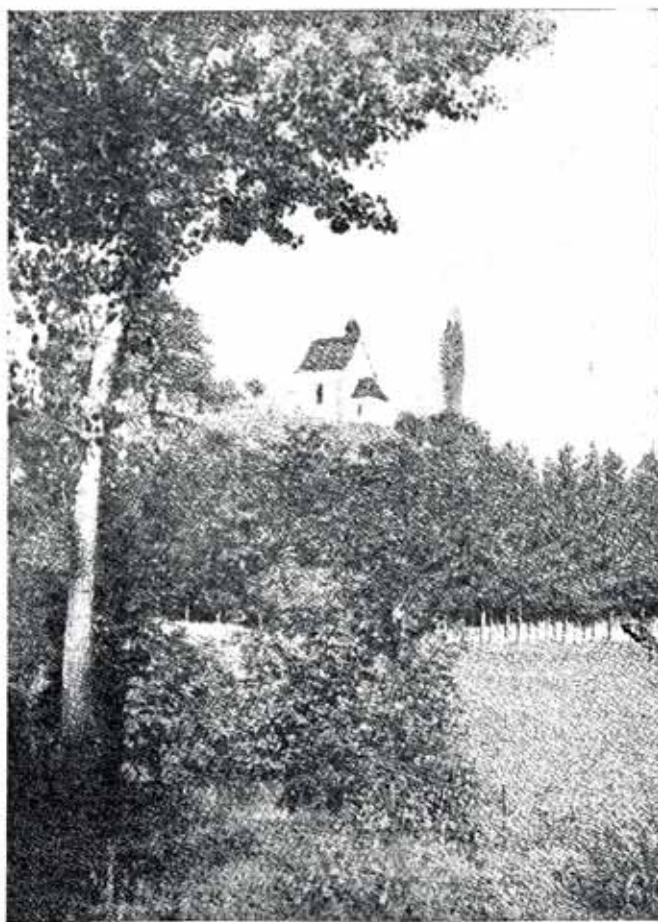
den Moselwein verbieten? Durchaus nicht, denn wenn sie zwar nicht beim Essen, sondern kurze Zeit vorher sauren Wein genießen, so entsteht dadurch eine Umstimmung, die den Magen katarrhgünstig beeinflußt und die Neigung zur Uebersäuerung allmählich vermindert, viel besser als Natron, das zu diesem Zweck viel verwandt wird, die Störung jedoch eher vermehrt als bessert.

Es würde zu weit führen, alle Vorteile des Moselweines hier zu erörtern.

Erwähnen wir nur noch seine kulinarischen Vorzüge. Seine Zutat zu Fleischgerichten, Brühen und Saucen weiß jeder Feinschmecker zu schätzen.

In jedem feinen Hotel, ebenso wie in jedem Krankenhaus müßte der Moselwein vorrätig sein und ausgedehnte Verwendung finden.

Vom Standpunkt des Mediziners ist es daher in hohem Maße zu bedauern, daß ein größerer Teil des Rebenareals wegen ungenügender Wirtschaftlichkeit verschwinden muß.



MONDORF: „Käschtelbierg“ mit Kapelle



Moselwein und luxemburger Küche

Von Oskar SCHIEB

„Judd mat Goardebo'nen an enger gudder Fläsch Miseler“ Photo Sibenthaler

Bonum vinum
laetificat cor hominis.

EIN schöner Streifen in einem schönen Ländchen! So kann man das Reb Gelände längs der Mosel bezeichnen, das bereits im vierten Jahrhundert vom Lateiner Ausonius besungen wurde.

Wer vor Jahrzehnten die Mosel bereiste, wird heute die Landschaft wenig verändert finden. Der Kenner jedoch wird feststellen, daß die angebaute Fläche um etwa 400 Hektar kleiner geworden, jedoch der ganze Weinbau modernisiert ist. Schöne Anlagen sind entstanden, ganze Gelände umgebaut. Wenn die Moselwinzer vor dem Kriege einen sauren Elbling pflanzten, welchen speziell der deutsche Weinhandel, besonders Schaumwein-Kellereien, zum

Verschnitt verwandte, so findet man heute nur fast mehr Qualitätsweine, wie Riesling, Ruländer, Pinot, Gewürztraminer, Sylvaner, Auxerrois usw.

Wenn die den Weinbau betreibende Moselbevölkerung schweren Zeiten entronnen und heute mit dem Angebot von Edelgewächsen der ausländischen Konkurrenz gewachsen ist, so verdankt sie dies ihrer alten Führung durch den Winzerverband und der großzügigen Unterstützung des Staates, der wohl eingesehen, wie wichtig dieser Industriezweig für das nationale Fortkommen ist, und wie sehr es diese Menschen verdienen, die fest an der heimatlichen Scholle kleben und die seit Generationen den schweren Beruf der Rebleute ausüben.

Merkwürdig ist, daß die Eigenschaften des Weines so ziemlich mit dem Charakter des betreffenden Volkes übereinstimmen. Ein Ueberprüfen wird den Leser von der Richtigkeit

dieser Behauptung überzeugen. Die Ähnlichkeit im Großherzogtum ist auffallend:

„ETWAS HERB — ABER GUT!“

Ja, man kann die Behauptung aufstellen, daß sogar die luxemburger Küche auf die edlen Moselgewächse eingestellt ist.

So wunderbar eine „E'sleker Häm“ oder „Judd mat Gardebou'nen“, ein Hasenpfeffer, Kuddelfleck, Ferkelsgelée, ja sogar Treipen, alles Landesspezialitäten, mit einem spritzigen Moselwein munden, so ganz anders schmecken sie mit einem, wenn auch noch so guten ausländischen Produkt.

Doch sind dies alles keine eigentlichen Moselprodukte, und um solche soll es sich handeln.

Wenn die auf rund 1200 Hektar angebauten Reben längs der Mosel so wunderbare Weine erzeugen, so bleibt der Fluß selber mit seinen natürlichen Produkten keinesfalls im Rückstande. Welcher Reichtum an Fischen birgt der Strom, welche Unmasse solcher erbeuten jahraus, jahrein die emsigen Moselfischer. Selbstverständlich hat die Fülle dazu beigetragen, daß es wirklich ausgezeichnete Zubereitungen gibt, die nicht nur von den Fremden, sondern auch von den Einheimischen geschätzt werden. An erster Stelle kommen die „Backfische“. Doch besonders geeignet, mit den Moselgewächsen zubereitet zu werden, sind die zarten Lachsforellen und die so wunderschön „grünschillernden“ Hechte. Dies gilt auch für die aus den Nebenflüssen stammenden Bachforellen und die weit über die Landesgrenzen berühmten Krebse „nach Luxemburger

Art“. Ein wahrer Leckerbissen, und der Krebs verdient mit Recht als solcher bezeichnet zu werden.

Wenn im allgemeinen die Krebse nach einem Universalrezept zubereitet werden, so ist es um die Luxemburger Kochart nicht so. Hier ein Beweis. Die Durchschnittszubereitung ist etwa folgende:

Gemüse, wie Petersilie, Zwiebeln, Sellerie, Estragon werden klein geschnitten, mit den Krebsen in einen Topf gegeben und mit herbem Moselwein etwas bedeckt. Man kann etwas Wasser beifügen. Gut gesalzt und viel gepfeffert, läßt man sie auf starkem Feuer kochen und fügt gegen Ende ein kleines Stück Butter bei. Sind die Krebse gar, werden sie in einer Schüssel angerichtet, die Brühe wird durchgeseiht und auf die Krebse geschüttet; es soll nicht zuviel Brühe sein. So auftragen.

Wenn alle die obengenannten Spezialitäten auf einer der zahlreichen, einladenden Terrassen der Gasthäuser längs des Flußbettes aufgetischt werden, und dazu in den Gläsern das eine oder das andere von den vorbezeichneten Edelgewächsen perlt, dann muß man unwillkürlich an die Worte von Georges Périé denken:

Ton vin! c'est le soleil dans le fond de mon verre,
Qui me met l'âme en feu, me fascine et m'enserre!
Ton vin, c'est le soleil vainqueur!
Ton vin! Mais c'est le sang qui coule dans la veine,
A flots au bord de cette Moselle sercine,
C'est le courage, c'est le coeur!



Pêcheurs au bord de la Sûre

Photo Sibenaler



GREVENMAGHER

Cliché Union des Villes

Les vins de Moselle : leur rôle hygiénique et médical

Dr.

UN vieux médecin qui de son vivant a mené de front la viticulture et la médecine, a publié en 1930 une causerie médicale sur le vin en général et les vins de Moselle en particulier. Nous avons le plaisir de la reproduire en résumé :

L'abondante moisson de 1929 nous a donné un vin léger et de goût fort agréable. Espérons que notre pays en retire tout le profit. Comme le cru 1929 contient une proportion modérée d'acides et comme de plus il est meilleur marché que la bière, il ne manquera pas de trouver des amateurs nombreux.

Le moment semble opportun de signaler aux consommateurs les avantages que possède notre vin sur les autres boissons alcooliques.

Tout comme le cidre, le vin constitue un produit naturel, une boisson vivante qui renferme en dehors de l'alcool d'autres éléments propices à la santé, en premier lieu des sels minéraux et des acides végétaux. Par suite il a sur l'organisme des effets très différents de ceux des autres boissons alcooliques, telles que la bière et l'eau-de-vie.

Quant au cidre, nous savons qu'il est une boisson hygiénique de premier ordre. Il contient moins d'alcool que le vin, par contre il

possède presque exclusivement de l'acide malique qui avec le temps se transforme en majeure partie en acide lactique. Il est vrai que l'acide lactique est éminemment utile à l'organisme ainsi que le prouve la haute valeur nutritive du lait caillé. Malheureusement l'acide lactique enlève à la boisson sa saveur et son agrément si bien que le cidre en fût n'est guère apprécié par le public.

Il en va autrement du vin aigrelet tel que notre Moselle le produit. Celui-ci contient en dehors des acides lactiques et maliques une dose considérable d'acide tartrique et de sels, dose normalement proportionnée au degré de solubilité. Quelquefois même elle dépasse la limite de solubilité, de sorte qu'après la fermentation une partie de ces acides se dégage, à moins qu'on n'ajoute une petite quantité d'eau qui absorbe l'excédent.

La perte d'acides occasionnée par la fermentation peut avoir des avantages pour le vigneron et le consommateur en rendant le vin moins aigre et plus agréable au goût; du point de vue médical cette diminution est un désavantage: en effet, les grandes vertus des vins de Moselle résident dans leur richesse en sels acides, si bien proportionnés à la quantité d'alcool qu'ils contiennent. Ce sont précisément ces vins pauvres en alcool qui exercent

une influence si bienfaisante sur l'organisme sain et plus encore sur l'organisme débilité par la maladie.

Pour mieux appuyer cette thèse, examinons brièvement: a) le rôle de l'alcool dans l'économie du corps humain; b) les effets qu'il produit quand il est consommé sous les espèces du vin de Moselle.

Au risque de ressaisir des choses connues, rappelons que l'alcool, pris à petites doses, produit une excitation (1er degré). A plus forte dose il produit l'enivrement (2e degré), au 3e degré la narcose et au 4e la paralysie. Il partage cette propriété avec les stupéfiants tout en restant plus inoffensif.

Chez l'adulte qui le consomme en petite quantité l'alcool dilate les vaisseaux sanguins, active la circulation du sang et par là augmente pour un certain temps les fonctions du corps, produisant chez la plupart des gens le sentiment d'une puissance fonctionnelle accrue et un tonus vital plus élevé. Surtout les sentiments de dépression sont bannis, le consommateur se sent plus gai, plus insouciant, plus animé, plus spirituel.

A dosage plus fort l'ivresse s'annonce et s'accroît jusqu'à la narcose.

De fait, la plupart des hommes recherchent uniquement le premier état, l'excitation générale. Autrefois à défaut de chloroforme on se servait de l'alcool pour amener la narcose indiquée pour les opérations chirurgicales.

Ajoutons quelques mots sur d'autres propriétés de l'alcool et des stupéfiants.

La nature cherche à réaliser l'harmonie des fonctions et tend à rejeter tout ce qui menace cette harmonie. Or l'alcool est un élément étranger, hostile au corps. Celui-ci n'a que faire de lui et l'élimine non sans l'utiliser quelque peu.

Il est difficile de déterminer la quantité d'alcool dont le corps humain peut venir à bout sans difficulté. Certains savants l'ont fixée à 20 gr. c'est-à-dire la mesure d'un petit verre.

Donc l'alcool à l'état pur ne convient guère à l'organisme humain qu'en minimes quantités.

Il n'en est pas de même des vins légers de Moselle plutôt pauvres en alcool. La consommation de ce vin ne laisse aucune trace de malaise sous forme de migraine ou de fatigue. Il suffit d'un bon sommeil pour rendre au buveur sa vigueur première et sa bonne humeur. Cela provient du fait que contrairement à la bière et à l'alcool, le vin est un liquide naturel et vivant. Il enrichit le sang et le purifie. L'acide tartrique est de plus un excellent diurétique, le plus efficace et en même temps le plus inoffensif.

En l'état actuel de nos connaissances scientifiques il n'est pas possible d'expliquer l'effet salutaire des sels végétaux de notre vin. Mais

le fait n'est pas douteux et l'expérience des siècles est là pour le confirmer. D'ailleurs la sagesse populaire en a trouvé la formule en disant que le vin égale, alors que la bière appesantit et que l'alcool abrutit.

N'est-ce pas aussi la signification profonde de cet hommage constant que la poésie rend le long des siècles aux vertus du vin! Hommage de reconnaissance envers un vin naturel que les artifices de la fabrication n'ont pas diminué ni frelaté.

Voilà pour le rôle du vin dans l'organisme sain. Que vaut-il pour l'organisme malade?

La plupart des médecins sont d'avis que l'alcool exerce sur l'organisme en voie de croissance une action d'inhibition et de retardement, particulièrement en ce qui concerne le système nerveux. Pour cette raison la femme enceinte doit s'abstenir de boissons alcooliques, précaution qui heureusement est observée par nos mères.

Voyons maintenant quelle influence le vin de Moselle à l'état naturel et légèrement aigre peut avoir sur le corps malade.

De tout temps il a joué un rôle important dans l'art de la guérison. Il est d'une aide inappréciable pour combattre la fièvre. Il serait trop long de développer des théories, parlons simplement pratique et expérience. Dans les états de fièvre le malade éprouve un besoin croissant de sels végétaux et d'acides; de là la consommation si abondante de citronnade et de lait caillé. Le vin aigrelet de Moselle se prête mieux encore à cette action bienfaisante, puisqu'il contient en outre une quantité d'alcool très pur qui, sans enivrer, fortifie le coeur, abaisse la température et, avant tout, agit comme diurétique.

L'on sait que les affections grippales, les pneumonies graves peuvent être guéries par des doses fortes d'alcool; de même les empoisonnements, les intoxications intestinales, les brûlures graves. A plus forte raison le vin de Moselle opère dans ces circonstances de la façon la plus heureuse.

Ainsi dans la fièvre typhoïde où la fièvre se prolonge pendant 3 à 4 semaines: si dans ces cas l'on offre au malade exclusivement de l'eau, il perd l'appétit et l'activité intestinale se relâche rapidement. Donnez-lui du vin de Moselle et vous verrez que son coeur reste actif, sa conscience lucide, l'intestin normal, et la maladie évoluera beaucoup plus sûrement vers la guérison.

Les médecins n'ignorent pas que, dans les régions mosellanes, le mal des reins, de la bile et de la vessie est assez rare.

Le vin de Moselle est une excellente boisson pour diabétiques; la seule aussi qu'on puisse recommander aux goutteux. La goutte est presque inconnue à la Moselle, et si les Anglais

buvaient notre vin plutôt que leur whisky, ils souffriraient moins de la goutte.

Quiconque veut s'assurer un cerveau lucide et un foie valide doit user de nos vins de Moselle qui sont la boisson de régime par excellence, la plus saine de toutes. Même ceux qui souffrent d'une hyperacidité de l'estomac n'ont qu'à boire à jeun, avant le repas, un verre de vin aigre. L'estomac est dupé pour ainsi dire et

produit après le repas moins de suc gastrique acide. Même procédé à recommander à ceux qui souffrent de dyspepsie et de diarrhée chronique.

Est-il besoin d'insister sur les qualités culinaires de notre vin! Les gourmets savent apprécier les préparations au vin de Moselle et aucun maître d'hôtel, aucune cuisine de sanatoire ne devrait s'en passer. Buwons du vin de Moselle.

Ainsi parle le médecin.



OBERMOSEL (Luxemburg)

Clubs Union des Villes

Chemie und Pflanzenschutz

Von N. PROST

DIE Natur hat jedes Geschöpf mit den notwendigen Schutzvorrichtungen ausgerüstet, um gegen innere Störungen des Lebensprozesses, sowie gegen äußere Feinde mit Aussicht auf Erfolg ankämpfen zu können. Diese Schutzmaßnahmen genügten, solange die Lebewesen sich in natürlicher Weise zu entwickeln vermochten und sich ungezwungen den gegebenen Verhältnissen anzupassen wußten. Ruhig floß das Leben, der Kampf ums Dasein wurde zwar geführt, aber er trat nicht brutal in Erscheinung, weil das Kräfteverhältnis zwischen Angriff und Abwehr immer wieder von der Natur geregelt wurde. Dieser ideale Zustand, in unendlichen Zeiträumen beinahe harmonisch entwickelt, dauerte nur so lange bis eine Intensivierung des Lebens einzelner Individuen das bestehende Gleichgewicht zu bedrohen und zu zerstören begann. Auf allen Gebieten, wo unter Mißachtung der biologischen Grundgesetze die natürlichen Lebensbedingungen, durch Raubbau oder durch Rationalisierung gestört werden, sehen wir Kreaturen in harten und oft aussichtslosen Kampf gegen drohende Schädlinge oder Krankheiten geraten. In diese ungleiche Fehde griff nun die Wissenschaft ein, und es ist besonders das Verdienst der Chemie, den bedrohten Kulturwesen, sei es Mensch oder Tier oder Pflanze, Waffen geliefert zu haben, die heute mit viel Erfolg auf breiter Basis Anwendung finden. Schon vor dem beginnenden Siegeszug der Chemie waren eine Anzahl Heil- und Bekämpfungsmittel bekannt, die lediglich einer primitiven Empirie ihr Dasein verdankten. So waren der Forschung zwei Probleme gestellt, einerseits die bekannten Methoden zu verbessern und andererseits neue Wege zu suchen.

Bekanntes Mittel wurde verbessert.

Im Pflanzenschutz, von dem hier die Rede sein soll, war es gerade dem Weinbau vorbehalten, der Not gehorchend, vorbildlich und führend zu wirken. Während in den meisten Kulturen eine geregelte Schädlingsbekämpfung erst in den letzten 10 oder 15 Jahren aufgenommen wurde, hatte im Weinbau, infolge



WORMELDINGEN: Siesta

Photo Sibener

seiner besonderen Gefährdung durch die aus Amerika eingeschleppten Schädlinge und Krankheiten, bereits vor einem halben Jahrhundert das Spritzen mit Kupferbrühen als Vorbeugung gegen Mißernten eingesetzt.

Die Kupferbrühe, zu allererst mit Erfolg bei Bekämpfung der Peronospora angewandt, ist bis heute das klassische Bekämpfungsmittel gegen diesen Pilz geblieben. Nun müssen wir aber nicht glauben, die Chemie habe sich nicht weiter um dieses Präparat gekümmert, das den Beweis seiner Brauchbarkeit erbracht hat. Im Gegenteil, unzählige Chemiker haben sich bis heute bemüht Klarheit darüber zu schaffen, welche Darstellungsweise der Brühe die gegebene sei, in welcher Form das Kupfer in dem Spritzbelag vorliege, wie die tödliche Wirkung auf den Pilz gedeutet werden könne usw. Die bloße Herstellungsweise der Brühe gibt also schon zu interessanten Erörterungen Anlaß. Weshalb erreichen wir eine höhere Schleimigkeit, wenn wir die Kupfervitriollösung langsam in die Kalkmilch gießen, und wie erklärt es sich, daß bei umgekehrter Herstellung ein Teil des Kalkes erst zur Wirkung kommt, wenn die

Mischung längere Zeit gut durchgearbeitet wird? Hier sei übrigens darauf hingewiesen, daß alle Brühen an Qualität gewinnen, wenn sie vermittelt Hand- oder Motorpumpen in die Spritzkessel gefüllt oder im Behälter durchgeblasen werden. Dieses Aufpeitschen und Durchjagen erhöht die emulsionsartige Verteilung der einzelnen Partikelchen ganz bedeutend, womit die Wirksamkeit der Brühen gesteigert wird.

Sollen noch einige der wissenschaftlichen Erörterungen erwähnt werden, die beständig über die physikalischen, chemischen und biologischen Eigenschaften dieses unansehnlichen Kupferkalkbelages unserer Rebblätter geführt werden? Ist der Belag löslich in Regenwasser, oder wirkt das Kupfer nur als Kontaktgift? Unterscheidet sich die chemische Zusammensetzung eines Belages, der rasch auf der Pflanze getrocknet ist, von demjenigen, der langsam zum Trocknen kommt? Welche Konzentration der Spritzbrühe garantiert ein Maximum der Wirksamkeit? Spielt die Wasserstoff-Ionenkonzentration des Wassers eine Rolle? Wie ist es zu erklären, daß bei angeblich richtig hergestellter Brühe noch Verbrennungen vorkommen?

Das sind noch nicht alle Probleme betreffend die gute alte Bordelaiser Brühe. Einzelheiten dieser Fragen zu besprechen würde über den Rahmen dieser Abhandlung hinausgehen. Ein Wort sei aber gesagt über die Verbrennungen. Es hat sich auch in der letzten Bekämpfungsperiode wieder herausgestellt, daß viele Schäden dieser Art auf einen Kalküberschuß zurückzuführen sind. Diese Behauptung klingt zwar sonderbar, weil eine reine Kalkspritzung nicht verbrennt. Man hat nun gefunden, daß beim Zustandekommen der sogenannten Verbrennung sowohl Kalk als Kupfer beteiligt sind. Bekanntlich wirkt das Kupfer als Gift auf das ungeschützte Plasma des Peronosporapilzes, auf das Plasma des Blattes aber hat es keinen Einfluß, weil hier eine schützende Haut oder Cutikula vorhanden ist. Nun kann aber der alkalische Kalküberschuß der Brühe mit den freien Fettsäuren der Cutikula lösliche Verbindungen eingehen, was zur Zerstörung der schützenden Haut führt und so dem Plasmagift „Kupfer“ den Weg zu den Blattzellen freimacht. Es ist daher ratsam, nicht aufs Geratewohl die Kalkmenge zu wählen und besonders bei den hochwertigen Spritzkalken genau das angegebene Quantum anzurühren, nicht mehr und nicht weniger.

Unter den genannten, an die Chemie gestellten Fragen, interessiert den Laien noch diejenige, wie ein Maximum der Wirksamkeit des Kupfers erreicht werden kann. Wir wollen uns nicht in die wissenschaftliche Auseinandersetzung über die Löslichkeit dieser oder jener Kupferverbindung einlassen, hervorgehoben sei nur, daß die Wirkung um so größer ist, je feiner

die Partikelchen auf der Blattoberfläche verteilt sind. Um eine möglichst gute Verteilung zu erreichen, stellte man eine Kombination von Kupfervitriol mit dem Salz einer hochmolekularen Sulfosäure her, die als dispersierendes, also die kolloidale Beschaffenheit begünstigendes Mittel, wirkte. Ein solches Präparat wurde vor Jahren unter dem Namen „Nosperal“ in den Handel gebracht. Beim Nosperal war die Basis also immer noch Kupfervitriol, aber genau wie bei der Bordelaiserbrühe war das wirksame Kupfer in einem großen Atomkomplex eingeschlossen, was seine Wirkung beeinträchtigen konnte. Man kam nun auf den Gedanken, dem Winzer Mittel an die Hand zu geben, in denen reines Kupfer in kolloidaler Suspension vorlag, wie z. B. im „Kurtakol“. Die Arbeit des Chemikers ging aber auch dahin, Mittel und Wege zu finden, die Haftfähigkeit der Brühen zu steigern. So entstand das kombinierte Kupfer-Arsen-Präparat „Nosprasen“, dem aber noch Kalk zugefügt werden mußte, um die Schleimigkeit und damit die Feinheit des Belages zu erhöhen. Durch Verbesserungen der Apparaturen und der Herstellungsverfahren ist es im letzten Jahr gelungen im Nosprasen-Neutral die wirksamen Bestandteile so fein zu verteilen, daß es ohne Kalkzusatz angewandt werden kann. Damit hat dieses Mittel den gleichen Vorteil erreicht wie das Nosprasin, das aus einem Gemisch von Kupferoxyd und Kupferoxydul besteht, keinen Kalkzusatz erheischt und damit gegen Verbrennungen schützt.

Die Verhütung der Verbrennungsschäden ist neben der Frage der Feinverteilung des Kupfers von größter Wichtigkeit. So kam man dazu, Präparate auf der Basis von Kupferoxydchlorid herzustellen, die unter dem Namen Kupferkalk in stets zunehmenden Mengen zur Spritzung der empfindlichen Junganlagen Verwendung finden.

Neue Mittel wurden gesucht.

Bei allen bisher genannten Problemen war die anorganische Chemie mit dem Studium von Kupfer-, Kalk- oder Arsenverbindungen befaßt. Angesichts des gewaltigen Aufschwungs, den die organische Chemie in den letzten Jahrzehnten genommen, ist es leicht erklärlich, daß auch diese Fachrichtung sich an der Forschung, den Pflanzenschutz betreffend, beteiligt. Den Ausgangspunkt der organischen Chemie bildet bekanntlich der in den Kokereien anfallende Steinkohlenteer, der eine unerschöpfliche Fundgrube für den Chemiker bildet. Ein sehr wichtiger Körper der sauren Bestandteile dieses Teers ist Phenol oder Karbolsäure, von dem ausgehend Peter Gries den ersten Azofarbstoff herstellte. Die Azofarbstoff-Chemie lieferte bald das Grundmaterial für eine Reihe wertvoller

Heilmittel, so erst kürzlich für die Entdeckung des geschätzten Prontosils. Es lag nahe, die auf dem Gebiet der Human- und Veterinärmedizin mit Farbstoffen oder deren Derivaten gesammelten Erfahrungen und erzielten Erfolge auch auf das Gebiet der Schädlingsbekämpfung zu übertragen. Bei den in dieser Richtung geführten Versuchen gab man sich der Hoffnung hin, Körper zu finden, die nicht nur eine vorbeugende Wirkung besitzen sollten, sondern auch eine Heilwirkung ausüben könnten. Es sind vorwiegend französische Forscher, die sich mit diesen chemotherapeutischen Untersuchungen beschäftigen. So liegen Berichte vor über zahlreiche Versuche mit Phenol-Methan, Abkömmlingen oder Acridin-Farbstoffen, bei denen eine plasmatötende Wirkung festgestellt wurde. Wie dieselbe zustande kommt, ist vorerst noch nicht geklärt, man nimmt aber an, daß die mit Farblösung getränkte Zelle des zu bekämpfenden Pilzes sehr lichtempfindlich wird und durch Absorption von violetten und blauen Lichtstrahlen abstirbt. Weil die Farbstoffe keine Tiefenwirkung besitzen, soll die Möglichkeit bestehen, das Gewebe, in dem der Pilz wuchert, so zu schonen, daß die Eintrittsöffnungen des Schmarotzers verkorken, und so die Lebensfähigkeit der gesamten Blattoberfläche erhalten bleibt. Das alles sind aber bis heute nur Theorien, die nicht über die Laboratoriumsversuche hinausgekommen sind.

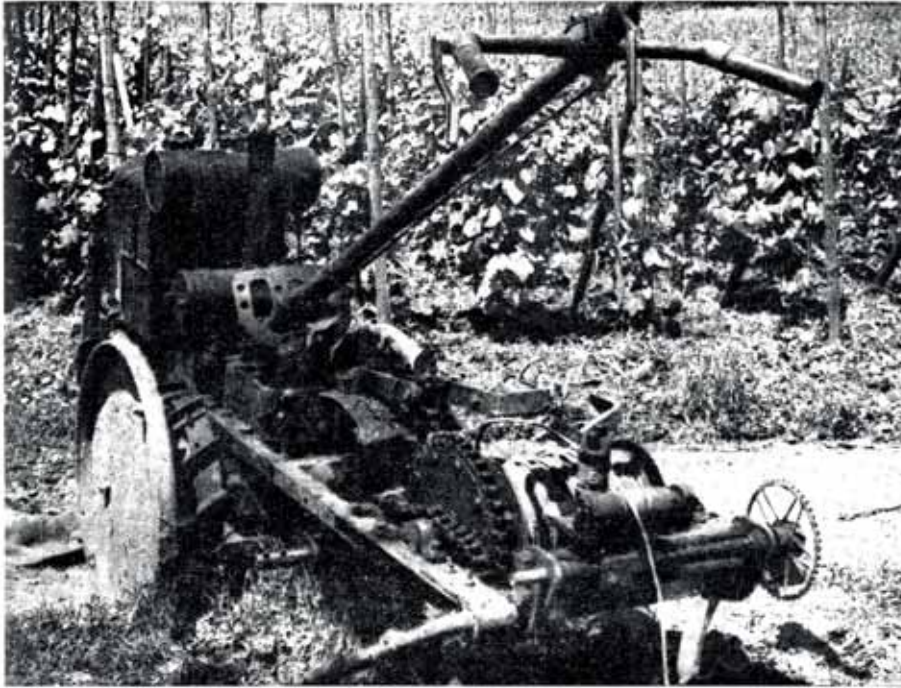
Weiter fortgeschritten sind die Arbeiten zwecks Beschaffung nicht kupferhaltiger Bekämpfungsmittel. So hat man z. B. erkannt, daß die bei der Thoriumgewinnung abfallenden Ceriterden fungizide Wirkung haben und auf dieser Basis kupferfreie Präparate fabriziert. Ferner hat man Versuche mit Sulfaten anderer Metalle wie Kupfer z. B. Zinksulfat und Aluminiumsulfat angestellt. Bis heute aber brachten diese anorganischen Mittel nicht den erhofften Erfolg, was den organischen Chemiker wieder ermutigte. Bekannt ist, daß in der organischen Chemie die aromatischen Verbindungen der Kohlenwasserstoffe und ihrer Homologen eine ziemlich weitgehende Giftwirkung auf verschiedene Protoplasmen ausüben. Sehr interessant sind die Arbeiten, die mit mercurierten Kohlenwasserstoffen ausgeführt wurden, und bei denen man einwandfrei festgestellt, daß der fungizide Wert nicht dem Quecksilbergehalt proportional ist, sondern ganz eindeutig durch die chemische Konstitution beeinflusst wird. Wenn dem so ist, öffnet sich dem Pflanzenschutz-Chemiker ein großes Arbeitsfeld. Tatsächlich lehnt sich das Forschungsgebiet der Arzneimittel bereits eng an das der Bekämpfungsmittel an. So hat z. B. die Feststellung, daß organische Doppelbindungen durch Quecksilbersalze in Gegenwart von Alkohol aufgehoben werden, einerseits zur Ent-

deckung des Arzneimittels „Salygran Bayer“ und andererseits zu derjenigen des Pflanzenschutzmittels „Ceresan Bayer“ geführt. Der gewaltige Apparat, den die Großindustrie zum Studium neuer Arzneimittel eingerichtet, wird also auch dem Pflanzenschutz zugute kommen.

Allgemeines über die Erforschung neuer Mittel.

Außerst wichtig für die Hersteller neuer Bekämpfungsmittel ist die Prüfung des Gehaltes an wirklich wirksamen Substanzen. Einmal ist es notwendig festzustellen, daß die Pflanze, welche zwecks Abtötung des an ihr befindlichen Schädlings mit dem Mittel behandelt wird, durch bestimmte Konzentration desselben keine Schädigung erfährt. Andererseits müssen schon relativ niedrige Konzentrationen eine ausreichend abtötende Wirkung auf den Schädling, sei es Pilz oder Insekt, ausüben. Je größer die Differenz dieser beiden Konzentrationen ist, desto vorteilhafter gestaltet sich die Anwendung des Präparates. Man hat, ähnlich wie Ehrlich den Heilwert einer Human-Medizin durch den therapeutischen Index bestimmt hat, auch für Pflanzenschutzmittel einen therapeutischen Index durch Festlegung des Verhältnisses der kleinsten, zum Beispiel pilztötenden Dosis, zur größten erträglichen Dosis errechnet. Je kleiner nun dieser Quotient ist, umso brauchbarer ist das Mittel. Bei diesen nicht sehr einfachen Bestimmungen muß der Chemiker natürlich Hand in Hand mit dem Botaniker und Zoologen, besonders aber mit dem Biologen und Physiologen arbeiten. Es ist klar, daß zur Erforschung der Wirkungsweise giftiger Stoffe die genaue Kenntnis des gesunden Organismus Vorbedingung ist. Die Giftwirkung der Chemikalien setzt an der lebenden Zelle an und ist sicher eine Komplexwirkung, indem mehrere Vorgänge gleichzeitig in den Chemismus der Zelle eingreifen und so durch Koagulation oder Lösung, durch Absorption oder Quellung, die Lebensvorgänge unmöglich machen. Außer diesen innern Vorgängen sind die Wirkungsweisen der Schädlingsbekämpfungsmittel noch von manchen Außenfaktoren abhängig, so daß die Aufgabe, uns wirksame Präparate für den Pflanzenschutz an Hand zu geben, wirklich nicht als leicht und einfach hingenommen werden kann.

Die Erfolge, welche die chemisch-technische Forschung in letzter Zeit aufzuweisen hat, sind derart, daß man der Lösung der schwebenden Pflanzenschutzfragen getrost entgegensehen kann. Dieser neue Wissenszweig wird wie fast alle Gebiete des Kulturlebens vom Einfluß der Chemie berührt, jener Wissenschaft, die auf das gesamte Weltbild der Gegenwart bestimmend wirkt und deren Einfluß auf die zukünftige Gestaltung sich in seiner ganzen Größe noch nicht voraussehen läßt.



Weinberg-Traktor

Photo Sibenthaler

Der Weinbauunterricht im Luxemburger Lande

Von B. PIR

UNSER Weinbauunterricht deckte sich anfänglich mit dem landwirtschaftlichen Unterricht in unserm Land, d. h. von eigentlichem Weinbauunterricht ging überhaupt keine Rede, wenigstens bis in die Mitte der 70er Jahre.

Da trat nach Dr. Kohl: „*Das landwirtschaftliche Genossenschaftswesen*“, ein ehemaliger luxemburgischer Volksschullehrer namens Decker als Wanderlehrer auf. Es ist derselbe Herr Decker, der in unserm Lande zahlreiche Lokalvereine ins Leben gerufen hat. Bereits im Jahre 1874 hatte derselbe im „Luxemburger Wort“ unter dem Datum vom 26. Dezember ein „Statut eines landwirtschaftlichen Kasinos“, wie damals die Lokalvereine hießen, veröffent-

licht. Doch dauerte es noch ein volles Jahr, bis es ihm gelang, den ersten landwirtschaftlichen Lokalverein zu Weiswampach ins Leben zu rufen. Daß Decker mit der Gründung des Lokalvereins in der Hauptsache Bildungszwecke verfolgte, geht aus dem Statutenentwurf hervor, so wie ihn die Berichte aus der damaligen Zeit bringen. Es heißt diesbezüglich: „Der jährliche Beitrag ist auf fünf Franken festgesetzt; dieses Geld wird vorerst zur Anschaffung einer deutschen und einer französischen Zeitschrift (soll wohl heißen „Fach“-Zeitung) verwandt; das noch übrige Geld kann nach dem Beschluß der Mitglieder zum Ankauf von Sämereien, Instrumenten oder zu andern landwirtschaftlichen Zwecken gebraucht werden“.

Daß der Zweck auch ferner in erster Linie der Unterweisung gewidmet blieb, beweist ein

anderer Artikel der Statuten, der regelmäßige Monatsversammlungen vorsieht; dieselben sollen jeden Sonntag-Nachmittag in einem voraus zu bestimmenden Wirtshaus, und zwar von 5 bis 8 Uhr, stattfinden. Auch die Umschreibung des Zieles dieser Zusammenkünfte, die man unter dem Namen „Winterabende“ bezeichnete, wird folgendermaßen umschrieben: „In jeder Sitzung wird ein Vortrag, der in der vorhergehenden Sitzung vorbereitet wurde, gehalten; dann folgt freie Besprechung des bezeichneten Gegenstandes und freie Fragestellung.“ und weiter: „Die Herren Lehrer werden als Ehrenmitglieder aufgenommen und beansprucht, die landwirtschaftlichen Zeitungen während der Versammlung zu besorgen“.

Man nahm also damals schon die Mithilfe der Lehrer in Anspruch, die nach der Meinung der Gründer Träger und Förderer der neuen Bewegung wurden. Noch jahrzehntelang nach der Gründung blieb der Lehrer das Bindeglied der neuen Vereinsgründungen, bei der er gegen geringe Entschädigung als Sekretär und oft auch als Kassierer fungierte. Bald wurde er die Hauptseele dieser „Winterabende“, die aber bald wegen Interesslosigkeit der Beteiligten eingingen. Der Belehrung dienten dann auch die vom Lokalverein beschaffte und vom Lehrer besorgte Fachzeitschrift, ferner eine Vereinsbibliothek, die in der Hauptsache eine Reihe von belehrenden Fachbüchern, „Winterabende des Landmannes“, enthielt. Diese vermittelten nach Art der heutigen Bücher alle Arten von Belehrungen und dienten der Verbreitung von Fachkenntnissen unter Anleitung eines Kundigen, so wie sie Decker in seinen Studienzirkeln vorgesehen hatte; auch sollten sie als Privatlektüre für die angeschlossenen Vereinsmitglieder dienen.

Diese Belehrungen der Wanderlehrer erstreckten sich neben dem organisatorischen Teil auf zwei Hauptgebiete :

1. Die Bekanntmachung mit den neueren landwirtschaftlichen Maschinen und deren Nutzung im Ackerbau: in der Folge wurde dies der Hauptzweck der neu gegründeten Lokalvereine;

2. Anschaffung von landwirtschaftlichen Sämereien; von Düngemitteln ging erst später Rede; doch blieb noch immer die landwirtschaftliche Weiterbildung das Hauptziel, da es ferner heißt :

3. Anschaffung von landwirtschaftlichen Zeitungen und Büchern zur Belehrung.

In der Folge bildeten diese Wanderlehrer den Kern der Vortragenden, die allsonntäglich von Dorf zu Dorf zogen, um den Samen der Belehrung unter das Bauernvolk zu streuen. Wann in der Folge dieses Wanderlehrertums an der Mosel die Unterweisung durch eigene Fachlehrer einsetzte, entzieht sich, da mir statistische Unter-

lagen fehlen, meiner Kenntnis; doch scheint dies schon früh der Fall gewesen zu sein, da bereits um die Jahrhundertwende der nachmalige Direktor der Trierer Weinbauschule, Herr Müller, ein gebürtiger Pfälzer, als Weinbaulehrer tätig war und durch seine belehrenden Vorträge und Kurse viel zur Aufklärung der Winzer und zur Bekanntmachung mit den Neuerungen im Weinbau beitrug. Nach dem Abgang Müllers, der an die Weinbauschule nach Trier berufen wurde, wurde in der Folge im Jahre 1895 Herr Franz Fixmer als Weinbaulehrer angestellt, der sein Amt im Jahre 1920 niederlegte. Mit der durch den Winzerverband hervorgerufenen Schaffung einer Weinbaustation kam die Ernennung eines Direktors derselben, die in der Person des heute amtierenden Herrn Nik. Kieffer, Remich erfolgte.

Der Direktor der Weinbaustation übernahm in der Folge neben seinen andern Obliegenheiten im Hauptberufe die Mission des früheren Wanderlehrers, indem er, wie dieser, in den einzelnen Lokalvereinen Vorträge über aktuelle Winzerfragen hielt. Auch führte er die diesbezüglichen Kurse weiter, die früher von den Wanderlehrern abgehalten wurden.

Diese Kurse dauern in der Regel drei bis vier Monate und begreifen die beiden Hauptzweige des weinbaulichen Unterrichtes: Weinbau und Kellerwirtschaft. Der Besuch dieser Kurse war anfangs etwas schwächer als heute; doch hat das Interesse bedeutend zugenommen, indem sich beispielsweise das vorletzte Jahr zu dem in Wormeldingen abgehaltenen Kursus über 80 junge Leute aus den umliegenden Ortschaften eingefunden hatten, um den Kursen beizuwohnen. Neben dem Direktor, der alle Belehrungen erteilt, hatte man vor Jahren einmal die Professoren der Trierer Weinbauschüler herangezogen, die besonders die einschlägigen Belehrungen über Kellerwirtschaft erteilten. Mit diesem Verfahren hat man in der Folge wieder gebrochen, wohl hauptsächlich wegen der hohen Kosten.

Diese Kurse, die man am besten mit den diesbezüglichen landwirtschaftlichen Winterschulen vergleichen kann, ersetzen den Fachunterricht für die bereits in der Praxis stehenden Jungwinzer; sie verfolgen nur ausschließlich fachliche Aufklärung und Belehrung und schließen jegliche Allgemeinbildung, so wie sie in den eigentlichen Fachschulen erteilt wird, aus. Sie sind allen aus der Primärschule entlassenen jungen Winzern zugänglich. Sie schließen nach Art der landwirtschaftlichen Winterkurse mit dem Besuch einer Weinbaugegend ab, der die theoretischen Kenntnisse, die die Schüler sich in den Kursen erworben haben, in etwa befestigen und vertiefen soll. Auch ist oft der Besuch einer Versuchs- und Lehranstalt damit verbunden, wie der Trierer Weinbauschule oder

der Lehr- und Versuchsanstalt von Berncastel-Cues.

Darauf beschränkt sich in der Hauptsache der Fachunterricht in unserm Lande. Wohl hat ein Teil der fortbildungsbedürftigen Winzerjugend eine ausländische Fachschule besucht, in der Hauptsache die von Trier, Geisenheim und Colmar. Daneben haben wir noch zwei andere eigentliche Schulgattungen, die den weinbaulichen Unterricht im Programm eingeschrieben haben: unsere ländliche Fortbildungsschule und die drei Oberprimärschulen der Moselgegend. In ersterer wird der Unterricht in etwas rudimentärer Form erteilt, da hier oft Lehrer wirken, die von Weinbau nicht genug verstehen, denen die nötige Kompetenz zur Erteilung dieses Unterrichtes abgeht. Er beschränkt sich in der Hauptsache auf die im neuen Fortbildungsbuch befindlichen Belehrungen, die gelesen und erklärt werden. Dieser Unterricht wird nach dem System der sog. „Unterrichtseinheiten“ erteilt, und es werden an die eigentlichen Fachartikel passende deutsche und französische Lesestücke, Rechnen, Schriftstücke usw. angeschlossen. Ob bei diesem Unterrichte praktisch viel herauskommt, ist infolge verschiedener Umstände sehr zu bezweifeln. Das Ziel der Fortbildungsschule ist überhaupt nicht direkt fachlich eingestellt; ihr Zweck ist mehr darin zu suchen, diesen eigentlichen Fachunterricht vorzubereiten und zu unterbauen. Die eigentliche Fachschule liegt unsern Fortbildungsschulen fern und kann auch nicht der Hauptzweck dieser Art von Schulen sein, die in erster Linie Fortführung und Abschluß der in der Primärschule erworbenen Allgemeinbildung bezweckt und den Unterricht etwas mehr nach der fachlichen Seite orientiert.

Eine Stufe höher als der vorige Unterricht steht der in der Oberprimärschule erteilte Weinbauunterricht, doch kann auch hier von einer fachlichen Bildung der Schüler keine Rede gehen, da dazu die zwei Wochenstunden, die in diesem Unterricht im Programm vorgesehen sind, nicht ausreichen. Auch fehlen im Vergleich zu einer eigentlichen Fachschule, die Voraussetzungen zur nutzbringenden Erteilung dieses Unterrichtes. In der Fachschule stehen den Schülern in einem mehrjährigen Lehrgang alle modernen Hilfsmittel zur Verfügung zur Erweiterung und Vertiefung dieses Unterrichtes, als da sind: Versuchsweinberge und dito Keller, ferner große, praktisch eingerichtete Laboratorien und ein ausgebildetes spezifiziertes Lehrpersonal. Zudem ist die Weinbauschule reine Fachschule, wo nichts anders als nur ausschließlich Weinbauunterricht erteilt wird, und wo keine andern Schüler Aufnahme finden.

Das Programm, das mit dem nächsten Schuljahr für die Oberprimärschulen des Weinbaubezirkes in Kraft tritt, begreift folgende

Fächer: Anlage des Weinbaus. Die Rebsorten, Arten, Vermehrung. Von der Blüte der Traube. Erdarbeiten: Düngung, Abwehr der Schädlinge. Die Reblaus. Die Weinlese: Keltern, Moste, Mostgewicht, Gärung, Süßmost- und Schaumweinbereitung. Weingesetzgebung. Weinbaustation. Kontrolle. Landesmarke. Dieses Programm ist eng und weit genug gefaßt, um diesen Unterricht auf das Notwendigste zu beschränken und denselben so weit auszudehnen, als es die Verhältnisse der speziellen Schule zulassen. In verschiedenen Schulen, z. B. zu Wormeldingen, wurde dieser Unterricht anfänglich von einem Fachmann erteilt, so gab der damalige Weinbaulehrer, Herr Franz Fixmer, im ersten Jahre des Bestehens dieser Schule (1913—1914) während zwei Wochenstunden Weinbauunterricht. Hierzu war der Montag-Nachmittag reserviert. Ob zur Erteilung desselben nicht ein Fachmann herangezogen werden soll, ist eine Frage, die heute noch offensteht. Tatsache ist, daß zur Erteilung des Unterrichtes vielfach noch die nötigen Voraussetzungen fehlen: ein chemisches und physikalisches Laboratorium wäre unbedingt vonnöten. Zwar stehen in Remich das nötige Personal der Weinbaustation und die ausgedehnten Anlagen dieser Anstalt zur Verfügung. Wormeldingen besitzt gleich Grevenmacher einen Musterweinberg, ebenso kann das fehlende Laboratorium durch gelegentliche Besuche im Laboratorium der Weinbaustation ersetzt werden. Auch kann der Besuch von Mustergütern und Musterkellereien in etwa Abhilfe schaffen. Es wäre vielleicht Vorsorge zu treffen, daß diese Kurse, die heute als Annexe der eigentlichen Oberprimärschule in Spezialstunden erteilt werden, einem größeren Publikum zugänglich gemacht werden könnten, etwa in Form unserer Fortbildungskurse. Vielleicht wäre auch in den Jahren, wo der oben skizzierte Weinbaukursus in der betreffenden Ortschaft abgehalten wird, eine Zusammenlegung mit den betreffenden Stunden der Oberprimärschule zu erwägen. Dadurch würde die betreffende Stundenzahl auf vier Wochenstunden gebracht, was nicht von Nachteil wäre. Eine Schwierigkeit liegt freilich darin, daß dieser Kursus seitens der Weinbaustation nur alle drei Jahre abgehalten wird, während das Programm der Oberprimärschule alle zwei Jahre einen solchen Kursus vorsieht und zwar für die Schüler des 8. Schuljahres resp. für das zusammengelegte 8. und 9. Schuljahr.

Die Frage einer Weinbauschule an der Mosel ist schon oft ventilirt worden, und ein diesbezügliches Projekt des verstorbenen Abgeordneten Herrn Keiffer und Konsorten liegt bereits mehrere Jahre beim Staatsrat. Ob die Gründung derselben bei den jetzigen Zeitläuften möglich ist, müssen die maßgebenden

Stellen entscheiden. Meiner Meinung nach wird wohl noch viel Wasser die Mosel hinabfließen, bis diese Idee realisiert werden kann. Die Ausführung scheitert wohl zunächst am Kostenpunkt, am Vorhandensein einer genügenden Anzahl ausgebildeter Lehrkräfte und an der Rekrutierung des Schülermaterials. Vielleicht wäre an eine Zusammenlegung mit einer der bestehenden Oberprimärschulen zu denken, die dadurch zu einer Art Fachschule erweitert würde, etwa nach Art der für Wiltz geplanten Gewerbeschule. Das Lehrpersonal der Oberprimärschule könnte den Allgemeinunterricht übernehmen,

während der Fachunterricht in die Hände von Spezialisten zu legen wäre.

Der Weinbauunterricht ist also an der Mosel in gewisser Hinsicht gut vorbereitet, und es bedarf nur eines Ausbaues der bestehenden Einrichtungen, um zu einem befriedigenden Resultate zu kommen. An den maßgebenden Stellen ist es nun im Verein mit den Körperschaften, die an der Spitze des Weinbaues stehen, die richtige Lösung zu finden. Wo ein Wille ist, da ist auch ein Weg. Und es wird sicher einmal gelingen, diesen Unterricht in die richtigen Bahnen zu lenken zum Nutzen der Schüler, der Winzerschaft und des gesamten Weinbaus.



Feierabend!

Photo Sibenthaler

Réglementation sur le régime des vins, la viticulture et le cognac

Arrêté du 21 novembre 1928, concernant le régime des vins de provenance étrangère.

Art. 1er. — Quiconque importe du vin pour le revendre est tenu de se conformer aux dispositions de la loi du 24 juillet 1909, concernant la tenue des livres de caves.

Il déclarera aux agents de la police générale, d'avance et aussitôt après réception, tout envoi de vin.

Cette déclaration est à adresser le plus tôt possible par les agents de la police générale au contrôleur des vins à Remich. Elle contiendra l'adresse du vendeur étranger, celle de l'importateur et du destinataire ainsi que la dénomination, la quantité du vin, l'indication du pays où il a été récolté, l'endroit où le vin est ou sera logé et le prix d'achat.

Dans des cas douteux, ces vins seront soumis par le contrôleur des vins ou son délégué à une analyse au laboratoire pratique de bactériologie, section de chimie, à Luxembourg. Les frais de l'analyse seront à charge du destinataire.

Art. 2. — L'importation de vins de fruits ou de vins renfermant des vins de fruits n'est permise que sous la dénomination „vin de fruits”, avec l'indication des espèces de fruits qui ont servi à la préparation, tels que pommes, poires, groseilles, etc.

Art. 3. — Les contraventions à ces dispositions seront punies d'après la loi.

Arrêté du 1er février 1934 portant allocation des primes de reconstitution des vignobles.

Art. 1er. — Les vignes reconstituées en 1932, 1933 et 1934, conformément aux conditions spécifiées dans la présente, bénéficieront d'une prime de reconstruction de 0.30 fr. par mètre carré.

Art. 2. — Les déclarations signées, visant l'allocation de la prime indiquée dans l'article premier, sont à présenter sur bulletin ad hoc à la station viticole à Remich, avant le 15 mai 1934.

Art. 3. — Les déclarations présentées dans le délai fixé sont contrôlées sur place par une commission composée d'un délégué de la station viticole, du surveillant local afférent et d'un membre à désigner par le comice viticole respectif.

Art. 4. — Les conditions auxquelles le

pétitionnaire doit suffire sont fixées comme suit:

a) L'alignement des souches est de rigueur; le sens de l'alignement sera tel que l'emploi des machines pour la culture sera assuré dans la mesure du possible; donc, en côte dans le sens de la pente, en vignes terrassées ou en plaine, soit selon le mur, soit selon la ligne de la plus grande étendue; au cas où le propriétaire croit devoir faire exception à cette règle générale, il est obligé d'en aviser préalablement le directeur de la station viticole et de tenir les travaux de plantation en suspens jusqu'après décision intervenue.

b) L'écart des lignes entre elles et celui des plants dans la ligne ne pourra être inférieur à 1 et resp. à 0.80 m.

c) La distance minimum de la ligne au passage d'une propriété à l'autre ne pourra être inférieure à 0.50 m. En cas de contestation, la commission prévue à l'article 3 susdit décidera sur avis et propositions du Service agricole.

d) Le contrôle doit révéler que les jeunes plantations sont en bon état de culture, exemptes de mauvaises herbes et pratiquement indemnes de maladies cryptogamiques; les jeunes pousses doivent être attachées aux échelas; le nombre des manquants ne pourra dépasser le taux normal caractérisé par l'année; cependant, il est tenu compte des pertes occasionnées par force majeure.

e) Dans les vignobles réputés de marque et délimités par une commission composée du directeur de la Station viticole, du surveillant local et d'un membre local à désigner par le comice viticole, la reconstitution à l'aide du cépage Elbling n'est pas subventionnée.

Art. 5. — Les reconstitutions non conformes aux prescriptions de l'article 4 sont exclues, pour l'année en cours, de l'allocation de la prime; sur demande du propriétaire, le contrôle sera répété l'année suivante; s'il révèle encore la non-conformité des travaux, le droit à la prime sera définitivement abrogé.

Art. 6. — Les décisions de non-allocation sont à transmettre au propriétaire intéressé qui peut en appeler au gouvernement, dans la huitaine au plus tard.

Art. 7. — Toute déclaration sciemment fautive entraîne la perte du droit à la prime.

Art. 8. — Les paiements des primes se feront globalement aux mains du receveur communal respectif.

Après liquidation, les reçus signés seront à retourner à la station viticole à Remich.

Art. 9. — Le Gouvernement fixera l'indemnité dont jouiront les membres des commissions de contrôle durant leur activité.

Arrêté du 5 mai 1937 sur la protection de l'appellation d'origine „Cognac”.

Art. 1er. — La loi du 24 juillet 1909, sur le régime des vins et boissons similaires, est modifiée comme suit:

1^o A l'article 15, le mot „Cognac est à remplacer par „eau-de-vie de vin”.

2^o A l'article 16, de même.

3^o L'article 18 est modifié comme suit:

L'eau-de-vie de vin de consommation dont l'alcool provient exclusivement du vin pourra, dans les relations commerciales, être désignée comme eau-de-vie de vin.

L'eau-de-vie de vin de consommation qui, en dehors d'eau-de-vie de vin, renferme de l'alcool d'une ou d'autre espèce, pourra être désignée comme eau-de-vie de vin de coupage, si un cinquième au moins de son alcool provient du vin. D'autres boissons ainsi que les produits leur servant de base, ne pourront ni être désignés comme eau-de-vie de vin, ni porter une dénomination quelconque renfermant le terme d'eau-de-vie de vin. De plus, ce terme ne pourra pas figurer dans aucune inscription sur les bouteilles.

L'eau-de-vie de vin et ses coupages ne pourront être importés dans le Grand-Duché qu'accompagnés d'un duplicata du certificat d'origine prescrit pour leur circulation dans le pays d'origine. Ne pourra être désigné comme „Cognac” que l'eau-de-vie de vin qui, d'après la législation française, peut porter la dénomination de „Cognac” et qui, réduit au degré de consommation, a été mis en bouteilles soit en France, soit dans le Grand-Duché sous le contrôle de la douane ou du service de contrôle des vins luxembourgeois. Lors de son importation, cette eau-de-vie doit, en outre, être accompagnée de bulletins prescrits en vue de la circulation dans le pays d'origine et ne pas avoir subi de changement.

Pour toutes autres boissons ou produits leur servant de base, la dénomination de „Cognac” ou toute autre désignation renfermant ce mot, est interdite. De plus, le terme de „Cognac” ne pourra pas figurer parmi les autres indications se trouvant sur l'étiquette des bouteilles.

L'eau-de-vie de vin et les coupages d'eau-de-vie de vin doivent sur 100 volumes contenir au moins 38 degrés d'alcool à l'alcoolmètre Gay-Lussac à la température de 15 degrés centigrades.

Les prescriptions des alinéas 1, 2 4 et 5

s'appliquent de même à toute boisson alcoolique dont la dénomination peut faire supposer qu'il s'agit d'eau-de-vie de vin ou de Cognac.

L'appellation „Fine Champagne” ne pourra être employée que pour désigner les eaux-de-vie de la Grande et de la Petite Champagne.

En outre, dans le commerce des eaux-de-vie, le mot „Fine” ne pourra être employé que s'il est accompagné d'une appellation géographique viticole ou cidricole et pour désigner une eau-de-vie de vin ou de cidre provenant exclusivement de la région ainsi désignée.

L'eau-de-vie de consommation qui est vendue ou offerte en vente, en bouteilles ou dans des récipients analogues sous la désignation de „Cognac”, „eau-de-vie de vin” ou „eau-de-vie de coupage” devra porter en même temps une désignation qui fasse connaître le pays où elle a été apprettée pour la consommation. Des prescriptions spéciales seront fixées par un règlement d'administration publique.

Les dénominations à prescrire par le règlement d'administration publique devront également figurer sur les prix-courants, factures et les cartes de vin ainsi que dans toutes les offres de vente usitées dans les relations commerciales.

Art. 2. — Les Nos 1er et 3 de l'article 28 de ladite loi sont remplacés par les dispositions suivantes:

1^o Contrevenu aux prescriptions de l'article 5, alinéa 1er de l'article 7, alinéa 2 de l'article 8; de l'article 10, alinéa 3; de l'article 18 ou de l'article 19;

3^o Professionnellement vendu ou offert en vente du vin mousseux, de l'eau-de-vie de vin ou ses coupages ou du Cognac, sans qu'il ait été satisfait aux prescriptions des articles 17 ou 18.

Art. 3. — Dispositions transitoires.

Arrêté du 22 octobre 1937, sur la protection de l'appellation d'origine „Cognac”.

Art. 1er. — A partir du 1er janvier 1938, toute mise en bouteilles de Cognac dans le Grand-Duché devra être précédée d'une déclaration écrite qui devra parvenir au contrôleur des vins au plus tard vingt-quatre heures avant le commencement de l'opération.

Cette information renseignera:

Les nom et adresse de la personne pour le compte de laquelle la mise en bouteilles a lieu;

Le lieu de dépôt de la marchandise;

La quantité;

Le jour et l'heure du commencement de l'opération.

Les étiquettes des bouteilles doivent reproduire à l'encre les indications du document

d'origine quant à l'appellation prescrite par l'arrêté grand-ducal du 5 mai 1937.

Pour l'exécution du prédit arrêté, le contrôleur des vins chargé spécialement de l'exécution du prédit arrêté est autorisé à pénétrer en tout temps dans les lieux des établissements de fabrication, de préparation ou de manipulation de produits visés par le présent arrêté. Aux heures auxquelles il est loisible de procéder à des achats dans les locaux où l'on vend des produits, il peut pénétrer dans tous les locaux affectés au commerce de ces produits, prélever à son choix et partout, aux fins de les examiner ou de les faire analyser, des échantillons des produits susdits, procéder à des recensements, pratiquer des séquestres ou des saisies et exiger des importateurs, fabricants, préparateurs, manipulateurs ou commerçants des produits susdits, la production de tous les documents y relatifs.

Art. 2. — Les infractions et tentatives d'infractions au présent arrêté seront punies des peines prévues dans le susdit arrêté grand-ducal du 5 mai 1937.

Arrêté du 28 décembre 1936, concernant la protection du „Champagne”.

Art. 1er. — Il est interdit de fabriquer, exposer, transporter, mettre en vente, ou vendre, détenir, importer, exporter, sous le nom de „Champagne” un vin mousseux qui ne répondrait pas aux conditions de la loi française du 22 juillet 1927, sur la matière.

Art. 2. — Les infractions à ce règlement seront punies des peines prévues dans la susdite loi du 5 mai 1911.

Art. 3. — Notre Ministre de la Justice et notre Ministre d'Etat, président du Gouverne-

ment, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Mémorial*.

Arrêté du 30 mars 1937, concernant la protection des appellations d'origine pour les vins luxembourgeois.

Art. 1er. — Pour les vins luxembourgeois, il sera établi une protection des appellations d'origine suivantes:

1^o Vin de la Moselle luxembourgeoise;

2^o Moselle;

3^o Le nom d'une des localités viticoles suivantes: Schengen, Remerschen, Wintrange, Schwebsange, Bech-Kleinmacher, Wellenstein, Remich, Stadtbredimus, Greiveldange, Lennigen, Ehnen, Wormeldange, Ahn, Machtum, Grevenmacher, Mertert, Wasserbillig;

4^o Le nom d'une de ces localités accompagné d'un lieudit appartenant au ban de la localité, de même que de la spécification d'un cépage indiquant la constitution du vin ou de l'année de son origine.

Art. 2. — Jouissent également de la protection de cet arrêté, les insignes de la marque nationale du vin créée par arrêté du 12 mars 1935 dans le but de garantir, la qualité et le conditionnement du produit.

Art. 3. — Ne peuvent avoir droit à l'appellation d'origine que les produits strictement conformes aux dispositions de la législation luxembourgeoise sur le régime des vins et boissons similaires.

Art. 4. — Il est interdit de faire usage d'appellations similaires à celles spécifiées ci-dessus, pour des produits qui ne répondraient pas aux conditions de l'article 3 qui précède.

Art. 5. — Pénalités.

Zwei Geschäftsbilanzen des Winzerverbandes:

die erste vom Gründungsjahr 1912

die zweite vom Jubiläumsjahr 1937

GESCHÄFTSJAHR 1912:

AKTIVA:	PASSIVA:
Gesamteinnahme: Fr. 2462,84	Gesamtausgaben: Fr. 2465,00 (hauptsächlich für Weinzeitung)
Überschuß der Ausgaben: = Fr. 2,16	

GESCHÄFTSJAHR 1937:

Bilanz per 31. Dezember 1937:

AKTIVA:			PASSIVA:		
Immobilisiert:			Gegen sich selbst:		
Anwesen u. Verwaltungssitz	236.392,32		Anteile der Lokalwinzervereine	6.031,25	
Versuchsweinberge	42.373,10		Reservefonds	419.715,39	
Mobiliar u. Gerätschaften	8.096,32	286.861,74	Betriebsrücklage	101.185,24	526.931,88
Realisierbar:			Gegen Dritte:		
Weinkonto laut Inventar	49.320,—		Kreditoren		49.856,90
Warenkonto „ Inventar	5.661,—	54.981,—	Gewinn- u. Verlustkonto		35.098,34
Disponibel:					
Kasse, Postscheck, Generalbank, Raiffeisen	160.209,40				
Debitoren	109.834,98	270.044,38			
		611.887,12			611.887,12

Aus letzterer Bilanz ergibt sich ein Gesamtvermögen von 562.030 Fr., welches in folgenden Posten festgelegt ist: Verbandsgebäude in Grevenmacher, Versuchsweinberge in Grevenmacher und Wormeldingen, Weinvorrat, Gerätschaften, Waren und Betriebskapital.

Diese im Laufe der 25 Jahre des Bestehens des Verbandes gewonnene Vermögensbasis gibt dem Verband der Winzervereine das nötige Rückgrat, um in Zukunft weiter zu wirken im alleinigen Interesse des Gedeihens des luxemburgischen Weinbaues.

Die Verbandsleitung.

CETTE BROCHURE EST SORTIE DES PRESSES DE
L'IMPRIMERIE SAINT-PAUL A LUXEMBOURG, LE
3 SEPT. 1938. ELLE A ÉTÉ TIRÉE A 4000 EXEMPLAIRES



MONTÉE, DOCUMENTÉE ET CORRIGÉE AVEC LE
CONCOURS DE MONSIEUR **GUSTAVE SCHMIT**



NÉGATIFS : MONSIEUR **NICOLAS SIBENALER**.
PHOTOS DE REPORTAGE : **DIFFÉRENTS MEMBRES**
DES COMICES VITICOLES LUXEMBOURGEAIS



CLICHÉS : UNION DES **VILLES ET CENTRES**
TOURISTIQUES DU GRAND-DUCHÉ. ARCHIVES
DU **FOLKLORE LUXEMBOURGEAIS**



TEXTES ALLEMANDS TRADUITS EN FRANÇAIS PAR
Mr **PIERRE FRIEDEN** ET Mr **CARLO HEMMER**



COUVERTURE DESSINÉE PAR MONSIEUR **ERNEST**
WURTH EN COLLABORATION AVEC LE **COMITÉ**
CENTRAL DE LA FÉDÉRATION DES VIGNERONS

INHALTSVERZEICHNIS

Introduction	5
Zum Geleit : Ehrenstaatsminister und Weinbauminister Bech	6
Moselle, Moselle! : N. Margue, Ministre A. I. du Tourisme	8
Grevenmacher : Victor Prost, bourgmestre	9
Chronik des Winzerverbandes	10
La Moselle luxembourgeoise et ses Vins : M. W.	22
Der Winzer : Gedicht von Nikolaus Hein	32
Anbauwürdige Unterlagen und Edelsorten im Luxemburger Weinbaugebiet : N. Kieffer	33
Volkskundliches von der Mosel : Jos. Hess	45
Berichte unserer Ortssektionen :	
Schengen	50
Remerschen	54
Wintringen	56
Schwebsingen	58
Bech-Kleinmacher : Ernest Pütz	61
Wellenstein	64
Bouser Tal	70
Remich : Schons	74
Gostingen	78
Ehnen : Nikolaus Hein	81
Wormeldingen : B. P.	83
Ahn : A. Dühr	89
Machtum	91
Mertert : Jean Dostert	96
Wasserbillig	98
Moersdorf	102
Der Weinbau an der Sauer : M. W.	104
Mosel, Wein, Lied : Gedicht von J. P. Braun	108
Die Weinwirtschaft im Großherzogtum Luxemburg : J. B. Hury	110
Moselwein : A. Lemmer	118
Technik im Weinberg : Ackerbauverwaltung	119
Luxemburger Weinchronik von 809 bis 1904	122
Allerlei Heiteres und Ernstes um eine Weinchronik : B. Pir	129
Weinbaustatistik der Jahrgänge 1840—1929	131
Die Genossenschaftskellereien der Luxemburger Mosel : P. Ludwig	133
Der gesundheitliche Wert der Moselweine	136
Moselwein und Luxemburger Küche : Oscar Schieb	141
Les vins de la Moselle : leur rôle hygiénique et médical : Dr	143
Chemie und Pflanzenschutz : N. Prost	146
Der Weinbauunterricht im Luxemburger Lande : B. Pir	149
Règlements concernant la viticulture, le régime des vins et le „Cognac“	153
Bilan	156
Annonces	159

MATHIS PROST Grevenmacher

Größtes Lager in allen Fachartikeln
für Kellerwirtschaft und Weinbau



Laboratorium f. Weinuntersuchung



Fabrik-Niederlage und Vertretung der

Seitz-Werke G. m. b. H., Kreuznach (Rhl.)

Kreuznacher Maschinenfabrik, Filter- u. Asbest-Werke

m. len

VINS DE LA MOSELLE
GREVENMACHER & Moselle
(GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG)

Le 1^{er} JUS de RAISIN FRAIS
de la Moselle luxembourgeoise sans alcool
RAISIN-NATURE-GALES

Préparé par :

Joseph Gales

PROPRIÉTAIRE DE VIGNOBLES
REMICH-sur-MOSELLE

TÉLÉPHONE 26



FOURNISSEUR DE LA
COUR GRAND-DUCALE



VISITEZ LA

Ville de Remich

CENTRE TOURISTIQUE
DE LA MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE

*L*ocation
D'AUTOCARS
ET TAXIS

V^{ve} J. RATHS & FILS

M E R S C H
TÉLÉPHONE 101
SCHENGEN
TÉLÉPHONE: 9

*A*chetez vos fûts et
caisses en toute con-
fiance à la tonnellerie
et fabrique de caisses

Jean KIEFFER

REMERSCHEN

Réparation de
toutes futailles.

TÉLÉPHONE 31

REMICH - MOSELLE

*Hôtel-Restaurant
de la Moselle*

KLOPP-HEYNEN

TÉLÉPHONE 87

Ses belles chambres et son Restaurant

Sa pêche privée avec ses spécialités

Ses grandes terrasses sur la Moselle

Son Dancing et jeu de quilles

Ses Autos-Taxis

SANTÉ

FORCE

JOIE

par les délicieux

JUS DE RAISINS

JUS DE POMMES

*naturels,
sans alcool,*

des Caves

P. OBERTIN-WILLEMS

QUAI DE LA MOSELLE, **REMICH** (LUX.)

JOS. MULLER

VITICULTEUR, VINS EN GROS ET EN DÉTAIL

Son premier cru, RIESLING, «Remerscher Rodenberg»

SES MEILLEURS PRIX POUR
LES VINS DE TABLE ET
TOUS LES VINS DE MOSELLE
DE PREMIÈRE QUALITÉ



DEMANDEZ DES ÉCHANTILLONS ET DES PRIX-COURANTS



CAVES BERNARD-MASSARD

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE Frs. 4.500.000

SIÈGE SOCIAL A GREVENMACHER 5/MOSELLE



Fournisseur de la Cour
Grand-Duc de Luxembourg

*Vins champagnisés
de première qualité*

ROYAL DEMI-SEC
GOÛT AMÉRICAIN
IMPÉRIAL EXTRA DRY
BRUT 1929

Jus de Raisin Raisinor

BOISSON HYGIÉNIQUE
DÉLICIEUSE
BOISSON DE RÉGIME
INCOMPARABLE
ALIMENT RICHE EN
VITAMINES ET SUCRES
REMÈDE NATUREL
AGENT DE CURE EFFICACE

Café-Restaurant
SCHNEIDER - KONTER
 Grevenmacher



*Cuisine soignée
 Cave Renommée
 Grande Salle de Fêtes
 Jardin Terrasse
 Jeu de Quilles
 Le Rendez-vous des
 Excursionnistes*

Bei gutem Wein ein Schnittchen mit
 den guten **FLEISCHWAREN
 VON SCHORENSHOF**

SCHORENSHOF



Zossis
 Schinken, roh und gekocht
 Salami
 Teewurst

SCHORENSHOF



Leberpastete
 Presskopf-Gelée
 Thüringer
 Zungenwurst

u. s. w.

Verlangt ausdrücklich die Produkte v. Schorenschhof,
 kenntlich an der Schutzmarke oder einer Plombe mit
 der Aufschrift Schorenschhof. - Falls nicht erhältlich,
 bestellen Sie direkt bei der Fleischwarenfabrik

SCHORENSHOF (Esslen)

POST WECKER Telefon Wecker Nr. 27

*Haftbarkeit und
 Benetzungsfähigkeit
 der Spritzbrühen*

erhöht das ausgezeichnete Produkt:

SULFONAT B.

billig und qualitativ hervorragend

Zu beziehen durch:
**Die Zentrale des Winzerverbandes
 Grevenmacher**



**VINS MOUSSEUX
et VINS DE TABLE**

**DE LA MOSELLE
LUXEMBOURGEOISE**

**de 1^{re} qualité et
au meilleur prix**

TARIF franco sur demande

TÉLÉPHONE : 102

CAVES ST. MARTIN

REMICH
SUR MOSELLE



KRIER FRÈRES

**VITICULTEURS
ET NÉGOCIANTS**

REMICH
SUR MOSELLE
(Luxembourg)

VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Léon Greiveldinger

REMICH



Koks - Kohlen - Briketts
Chemische Dünger
Kupfervitriol und Weinberg-
Bind-Binsen (schwefel
Torfmull - Torfstreu
Bekämpfungsmittel gegen
Reb- und Baumschädlinge
Spritz-, Putz- und Düngkalk
Marke „Schaefer“

BANQUE GÉNÉRALE DU LUXEMBOURG

SOCIÉTÉ ANONYME A LUXEMBOURG
FILIALE DE LA SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE BELGIQUE

TOUTES OPÉRATIONS
DE BANQUE, DE BOURSE ET DE CHANGE
aux meilleures conditions

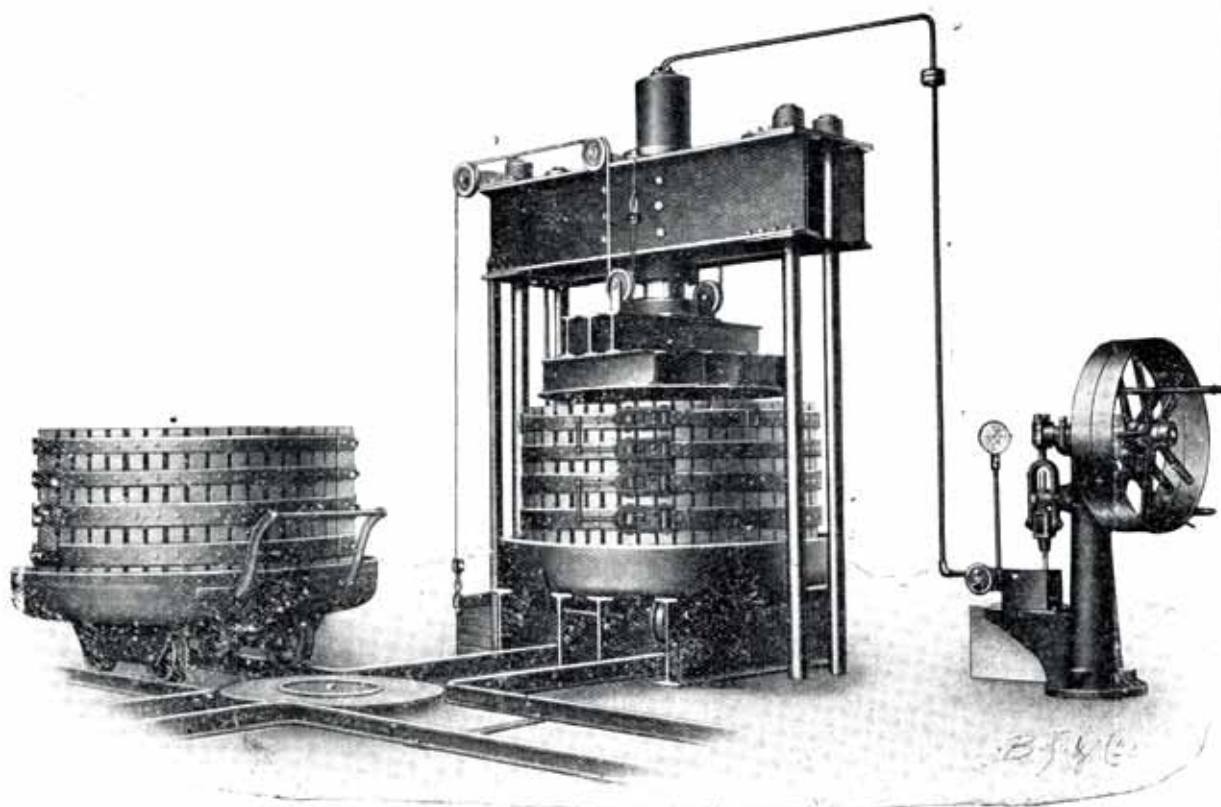
CARNETS DE DEPOTS

17 Agences et Bureaux dans le pays

Atelier Hirtt
BECH-KLEINMACHER

*empfiehlt sich zur ANFERTIGUNG MODERNER
WEINBERGPFLÜGE
mit zwei oder drei Garnituren Schare u. Häufelkörper*

SPEZIALFABRIK
FÜR
MODERNE
KELTEREI-ANLAGEN



DUCHSCHER & C^{IE}

WECKER

Gegründet 1873

**HOTEL BEAU-SÉJOUR
CAFÉ DES SPORTS**

Chambres confortables

Eau courante

Grand Jardin, Terrasse

Garage gratuit

*Cuisine
et Cave soignées
Pension
à partir de 35. = frs*

REMICH

Tél. 139

**RONCHAIL-DIGRELL
anc. Genson-Retter**

Menu à prix fixe - à partir de 10.- frs
et à la carte

DEMANDEZ LES GRANDS VINS CHAMPAGNISÉS



M. dép.

téléphone REMICH 48

GOLD-STAR

RED-STAR

GREEN-STAR

LES PROPRIÉTAIRES RÉUNIS DE VIGNOBLES SOC. AN.

ANCT. GALES & C^{ie}

BECH-KLEINMACHER SMOSELLE (LUXEMBOURG)

**LES CONNAISSEURS PRÉFÈRENT
LES VINS FINS DES CAVES SAINT-REMY**

DESOM & C^{ie}

**VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGOISE
à REMICH**

(GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG)



CAVES SOCIETE VINICOLE

LUXEMBOURGEOISE S. A.

ELLANGE/REMICH (Moselle)



Tous les vins de la Moselle

en fût - en bouteilles

Livraison par nos
camions à domicile
dans tout le pays
et la Belgique

Demandez prix-courant

Tel. 74
MONDORF.

Caves



JOSEPH SCHMIT

VINS EN GROS
ET DISTILLERIE

REMERSCHEN-s.-MOSELLE
(GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG)

TÉLÉPHONE 32
CHÈQUE POSTAL 70-01

Le notaire

Constant Knepper

de **REMICH**
sur Moselle
recommande
ses grands crus
de MOSELLE
et de SARRE

Wintringer Felsberger ET
Serriger König Johannberger

RIESLING

Mic. Gloden-Koch

PROPRIÉTAIRE-
VITICULTEUR

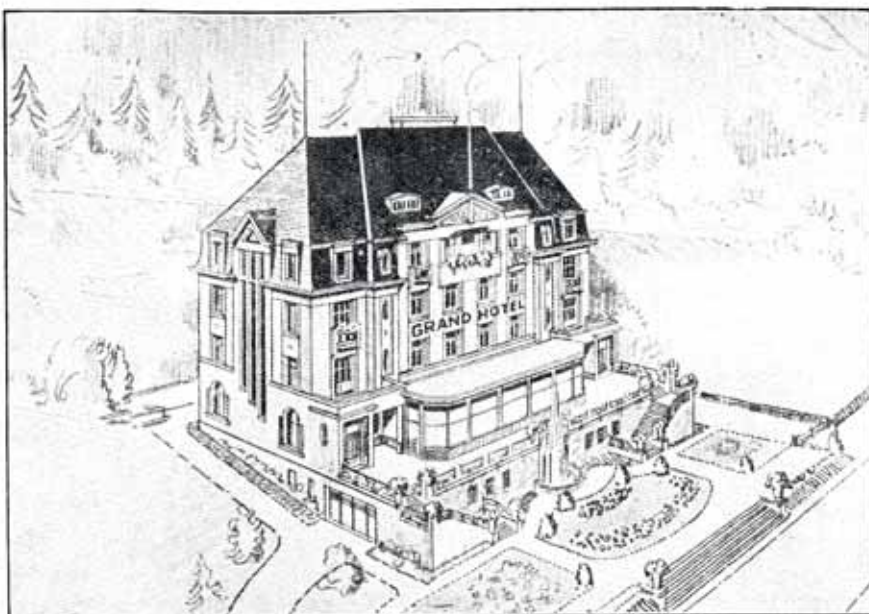
Schengen
SUR MOSELLE

TÉLÉPHONE No 10
C. C. P. LUX. No 97-88

PRIX COURANT SUR DEMANDE

*Les meilleurs crus de la
Moselle luxembourgeoise:*

GEWÜRZTRAMINER
RIESLING
PINOT BLANC
RULÄNDER
RIESLING × SYLVANER
VINS DE TABLE



Restaurant

des fins gourmets, toutes
les spécialités du pays.
Les meilleurs crus de la
Moselle luxembourgeoise



TÉLÉPHONE N° 78

Le
„GRAND HÔTEL“ Echternach
(Route de Weilerbach)

Holder **BAUT DIE GUTEN SPRITZEN**

DIE HOLDER-SPRITZE IST AUF DEM GEBIETE DER SCHÄD-
LINGSBEKÄMPFUNG FÜHREND - IN DEM GEWALTIGEN
KAMPF GEGEN DIE REBSCHÄDLINGE STEHEN DIE
HOLDER-SPRITZ-ANLAGEN IN VORDERSTER LINIE

NÄHERES BEI

Gebr. MOES Remich

Brauchen Sie Flaschenwein

so wenden Sie sich vertrauensvoll an

SCHONS-KIRPACH

in STADTBREDIMUS (LUXEMBURG)

In meinem großen und reichhaltigen Lager finden Sie
was Sie wünschen. PREISE SIND SEHR BILLIG

INTERNATIONALE BANK in LUXEMBURG

ANONYME GESELLSCHAFT

ÄLTESTES BANKHAUS AM PLATZE

AKTIENKAPITAL :

25.000.000 Franken voll eingezahlt

ALLEINIGE NOTENBANK DES GROSSHERZOGTUMS

Ausführung sämtlicher Bank-
geschäfte ◦ Eröffnung laufen-
der RECHNUNGEN in jeder
Währung ◦ SPARBÜCHER

An- und Verkauf von Effekten
SPEZIAL-ABTEILUNG für
Luxemburger WERTPAPIERE
AUSKUNFTE stehen gratis
zur Verfügung ◦ ◦ ◦ ◦

Pour vos fournitures en Vin de Moselle

adressez-vous en toute confiance à la Maison

SCHONS-KIRPACH

de STADTBREDIMUS-s/Moselle (Gr.-Duché)

VOUS Y TROUVEREZ CE QUE VOUS DÉSIREZ
A DES PRIX DÉFIANT TOUTE CONCURRENCE

GRANDS VINS DE LA MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

J. P. WILTZIUS-WILTZIUS

Propriétaire Viticulteur

SCHWEBSINGEN (Luxembourg)



Riesling x Sylvaner

Pinot Blanc

Auxerrois

Sylvaner

Riesling

Muscat

Gewürztraminer

Ne vend que sa propre récolte

Association des Reconstructeurs de Schwebsingen

GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

Sylvaner

Riesling-Sylvaner

Pinot Blanc

Auxerrois

Elbling

Riesling

Ruländer

Gewürztraminer



Offre ses grands vins de la Moselle luxembourgeoise provenant exclusivement de la propre récolte de ses membres.

Demandez prix et conditions au comité de l'Association.



**DIE NEUEN FORD V-8
LASTWAGEN FÜR 1938**

Das Bus-Chassis mit einem Radstand von 4,70 m
 Das lange Chassis mit einem Radstand von 3,99 m
 Das kurze Chassis mit einem Radstand von 3,40 m
 und der neue "EINTONNER" mit einem Radstand von 3,10 m

Unter diesen verschiedenen Modellen gibt es sicher eines,
 das Ihren Transportproblemen in jeder Hinsicht entspricht.

Luxbg. Motor Company



LUXEMBOURG, 14, rue Albert 1^{er} Tél. 31-36

KELLEREI-KLEINGERÄTE

aus Kruppschem nichtrostendem Sonderstahl Marke V2A

sind für die Kellereibetriebe unentbehrlich.
 Überzeugen Sie sich durch einen Versuch.
 Sie werden Freude daran haben. V2A-
 Stahl ist vollkommen indifferent. Die Ge-
 fäße besitzen daher eine außerordentlich
 lange Lebensdauer. V2A - Kleingeräte
 sind rostfrei, hygienisch und dauerhaft.

ROSISTA - DORTMUND - DEUTSCHLAND

Caves Coopératives des Vignerons

(AFFILIATION DE 180 VIGNERONS)

BECH-KLEINMACHER-WELLENSTEIN s/Moselle

TÉLÉPHONE: REMICH 165

*Le plus grand choix en vins fins
du pays - Stock permanent env. un
million de litres - Visitation des Caves
et dégustation gratuite recommandées*



Maison de Confiance pour
LES VINS DE LA MOSELLE

FONDÉE EN 1872



M. Sunnen-Hoffmann

VITICULTEUR - NÉGOCIANT EN VINS
REMERSCHEN / Moselle
GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG

RENOMMÉE PAR SES VINS FINS
EN BOUTEILLES ET SES GRANDS CRUS

Demandez ses Riesling et Gewürztraminer

*Préférez à tous autres
les bons crus des*

Caves Coopératives
de
Grevenmacher (Moselle)



Téléphone 175

Demandez nos prix-courants

Winzer

KAUFT BEIM

Winzerverband

DEM WAHRER DER

WINZERINTERESSEN



Die **COLUMBIT** Filter- u. Chemische Fabrik, Wiesbaden

STELLT 6 SCHICHTENFILTER-MODELLE
FÜR KLÄRUNG UND ENTKEIMUNG HER

**VOLLENDETE PRÄZISIONSARBEIT!
REDUZIERTER PREISE!**

COLUMBIT FILTERSCHICHTEN UND FILTRIER-
MATERIAL VERBÜRGEN EINWANDFREIE
KLÄRUNG UND ENTKEIMUNG - EIN VERSUCH ÜBERZEUGT

VERTRETUNG FÜR LUXEMBURG:

C. SCHMALENBACH K. G. Bernkastel-Kues



IMPRIMERIE S^T-PAUL

SOCIÉTÉ ANONYME

LUXEMBOURG
6-8, RUE SIGEFROI, 6-8

OUTILLAGE LE PLUS MODERNE * ROTATIVES *
MACHINES A COMPOSER * TRAVAUX D'IMPRIMERIE
DE TOUS GENRES * CLICHÉS * IMPRESSION
ROTATIVE, LABEURS * TRAVAUX DE VILLE *
SERVICE RAPIDE ET SOIGNÉ * ATELIER DE RELIURE
* ÉDITION DE FEUILLES HEBDOMADAIRES *



ÉDITION ET ADMINISTRATION DU

Luxemburger Wort

JOURNAL QUOTIDIEN LE PLUS IMPORTANT DU GRAND-
DUCHÉ * PUBLICITÉ LA PLUS ÉTENDUE DE TOUS LES
JOURNAUX LUXEMBOURGEOIS

Seitz denkt an Alle!

Der Ausbau des Weins erfordert überall dieselbe Sorgfalt und Pflege deshalb sind auch die Weinbehandlungs-Methoden im Grunde genommen in jedem Keller gleich. Besonders bei der Filtration gibt es keinerlei Unterschiede zwischen Kleinbetrieben, mittleren und größeren Kellereien — nur die filtrierenden Mengen sind je nach dem Umfang des Geschäfts verschieden. — Seitz hat daher 3 Filter geschaffen, die sich in ihren Vorzügen, ihrer Arbeitsweise und ihren Anwendungsmöglichkeiten eigentlich durch nichts unterscheiden nur in ihrer Größe sind sie dem Kleinbetrieb, der mittleren und der größeren Kellerei genau angepaßt, so daß sich Jeder einen Seitz-Filter zulegen kann, der in der Leistung — und vor allem auch im Anschaffungspreis — für ihn gerade «richtig» ist. Durch Hinzunehmen oder Weglassen weiterer Filterkammer-Paare kann die Leistung den jeweils verlangten Höchst- oder Mindestmengen entsprechend noch weiter angeglichen werden.



Für den Klein- und Kleinstbetrieb

liefern wir den „SEITZ-PILOT“, den «kleinen Filter mit der großen Leistung», die ziemlich an den altbekannten «Komet» heranreicht. Der Filter arbeitet **klärend** oder **entkeimend**, als Flaschen- oder als Faßfilter, mit fertigen Schichten 20×20 cm; die Abmessungen sind klein, der Preis sehr niedrig. (Bild oben)



Für den gutgeleiteten Mittelbetrieb

empfehlen wir den über 3000fach bewährten «Original-Seitz-Ariston», ebenfalls für **klärende** oder **entkeimende** Filtration, auch für doppelte Filtration in einem Arbeitsgang durch Verwendung einer Umleitkammer. Mit 4 Schichten leistet der Filter 350-600 Flaschen stündlich, er kann aber auch ohne weiteres auf 10, eine Sonderausführung sogar auf 24 Schichten vergrößert werden. Die viereckigen Schichten 40×40 cm bieten gegenüber den ehemaligen runden 30er Schichten erhebliche Ersparnisse. (Bild Mitte)

Für große Kellereien, insbesondere Versand-Kellereien

wurde der «Seitz-Zenit» 40 u. «Seitz-Zenit» 60 geschaffen. Der letztere kann bis zu 150 Klär- oder Entkeimungsschichten aufnehmen. Beide Filter sind ebenfalls mit Umleitkammer lieferbar.

Welcher Filter ist nun der richtige für Sie? Darüber möchten wir Sie gerne unterrichten! Fragen Sie bitte bei uns an!



SEITZ-WERKE ^{GM}_{BH} KREUZNACH (RHLD).

Consummateurs !

APPRECIÉZ LES QUALITÉS
APPÉTISSANTES ET HYGIÉNIQUES
DES PRODUITS D'ORIGINE DE LA
MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Ses Vins blancs

Son Jus de Raisin frais

Ses Vins champagnisés

IMPRIMERIE SAINT-PAUL
LUXEMBOURG-GÄRE, 1938