

lung der Traube zu hemmen vermag. Dies ist durchaus nicht der Fall. Eine bereits erkrankte Traube wird trotz des Schwefels krank bleiben, denn das Schwefelpulver kann nur auf einem gesunden Blatte oder einer gesunden Traube das Auftreten des Pilzes verhindern. Deshalb ist es ganz zwecklos, mit dem Schwefeln erst dann zu beginnen, wenn einzelne Organe bereits von der Krankheit befallen sind, was ja übrigens mit freiem Auge gar nicht wahrnehmbar ist.

Aus diesem Grunde soll insbesondere in solchen Gegenden, in welchen schon im vorigen Jahre das Oidium³⁰ aufgetreten ist, die erste Bestäubung schon vor der Blüte des Weinstockes geschehen. Das Bestäuben soll nur bei ruhigem und sonnigem Wetter und zwar während der Mittagsstunden vorgenommen werden. Bei Tau oder unmittelbar nach einem Regenwetter darf nicht geschwefelt werden. Wird durch einen nachfolgenden Regen der Schwefelstaub abgewaschen, so muss die Bestäubung wiederholt werden.

Zur Bestäubung soll nur ausserordentlich fein gemahlener Schwefel, auf keinen Fall die sogenannte "Schwefelblüte" verwendet werden.

Die "deutsch-schweizerische Versuchsanstalt und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau" in Wädenswil beschäftigt sich ebenfalls mit dem echten Mehltau oder Oidium und empfiehlt die Anwendung des feinst gemahlten Schwefels dagegen; sie schreibt u.a. in ihren "Mitteilungen": "Der Erfolg des Schwefels hängt auch wesentlich davon ab, dass man vorbeugend wirkt, d. h., die Reben schwefelt, bevor die Krankheit sich bemerkbar macht. Wo schon letztes Jahr das Oidium aufgetreten ist und in den angrenzenden Rebstücken, sollte schon vor der Blütezeit zum ersten Mal geschwefelt werden; an andern Stellen jedenfalls sofort, wenn man das erste Auftreten der Krankheit beobachtet. Gewöhnlich ist nach vier Wochen ein zweites Schwefeln angezeigt."³¹

26. Oktober 1900

Weinlese

Die Weinlese ist in allen Gemeinden Liechtensteins vollendet, und es ist dort, wo die Reben richtig in Stand gehalten wurden, ein unerwartet gutes Ergeb-

nis zu verzeichnen. In Vaduz ergaben die Weinproben einen Zuckergehalt von durchschnittlich 85°. Auf kommenden Sonntag dürfte es "Suser" geben.³²

2. November 1900

Vaduz. Ergebnis der Weinlese

Das Ergebnis der Weinlese hat alle Erwartungen übertroffen sowohl in Quantum als Qualität. Die Winzer hatten Mühe, die nötigen Gebinde aufzutreiben, um das köstliche Nass unterzubringen. Täglich wird Wein ins Ausland abgeführt. Sauser im Stadium.³³

1901

8. Mai 1901

Vaduz. Zur Rebenbespritzung

In der letzten Ausschusssitzung des landwirtschaftlichen Vereins wurde u.a. auch die Rebenbespritzung besprochen und dabei konstatiert, dass viele Misserfolge auf die mangelhafte Zubereitung der Bespritzungsmittel zurückzuführen seien. Der Ausschuss beschloss deshalb, noch einmal die empfehlenswerten Bespritzungsmittel und die Zubereitung derselben öffentlich mitzuteilen.

Nach den bisherigen Erfahrungen werden empfohlen: Die Kupfersodamischung, die Bordeauxbrühe und das Bordeauxpulver.

Zur Herstellung der Kupfersodamischung werden 2 Kilo Kupfervitriol in etwa 10 Liter heissen Wassers gelöst, indem man das Vitriol in einem leicht durchlassenden Säckchen in das Gefäss hineinhängt. Diese Lösung wird mit 80 Liter kalten Wassers verdünnt. Dann werden 3 Kilo Soda in 10 Liter lauwarmen

²⁴ LVolksblatt, 20. Oktober 1899, Nr. 42.

²⁵ LVolksblatt, 3. November 1899, Nr. 44.

²⁶ Gulden; vgl. Ospelt, Alois; Geldeinheiten, S. 27ff. in diesem Buch.

²⁷ Kreuzer; vgl. Ospelt, Alois; Geldeinheiten, S. 27ff. in diesem Buch.

²⁸ LVolksblatt, 5. Januar 1900, Nr. 1.

²⁹ LVolksblatt, 16. März 1900, Nr. 11.

³⁰ Echter Mehltau.

³¹ LVolksblatt, 1. Juni 1900, Nr. 22.

³² LVolksblatt, 26. Oktober 1900, Nr. 43.

³³ LVolksblatt, 2. November 1900, Nr. 44.