

Traubengutes einen möglichst guten Wein zu erzielen und denselben gemeinschaftlich in den Verkauf zu bringen." Dass bei einem solchen Zusammengeben für den Rebbauer und für den Weinkäufer Vorteile erwachsen, dürfte wohl jedem einleuchten. Der Rebmann bringt sein Gewicht, ob viel oder wenig. Dieses wird nach Grad sortiert, gemeinsam verarbeitet und gemeinsam verkauft. Der Weinkäufer kann den Wein, ob viel oder wenig, in Empfang nehmen, erhält garantiert guten Wein, hat an eine Stelle seinen Wein zu bezahlen und zu guterletzt wird mit jedem Mitgliede, das Trauben einlieferte, abgerechnet und dann ausbezahlt. Der Tag nun, an dem die Auszahlung stattfindet, ist für die Rebbauern ein Festtag, und manch einer hat schon an diesem Tage ein Glas zu viel bekommen, zumal da der Wirt zum "Schlössle" seine bekannten guten Tropfen spendet. So war es auch dieses Jahr, und zu guterletzt kam es zum rauschenden Gesange, während auf den Höhen und Bergen ringsum die Funken brannten, wie es vom Weine im "Winzerchor" heisst:

Du machst das Blut gesund und leicht
 Durch unsre Adern springen,
 Und wo ein Mund in Sorgen schweigt,
 Du lehrst ihn wieder singen.
 Du bist der Preis, der Rebenau,
 Du bist der echte Himmelstau.¹⁰⁵

7. Juni 1919

Versorgung mit Kupfervitriol

Die Versorgung mit Kupfervitriol zur Weinrebenbespritzung ist durch die Vermittlung der fürstlichen Regierung für das Jahr 1918 und auch für das heurige Jahr glücklich zu Stande gekommen.¹⁰⁶

1920

10. März 1920

Inserat Bauleute und Weinbergbesitzer

Weinbergbesitzer! Bestellungen auf guten, sofort greifbaren Liechtensteinischer Fettkalk zum einschwellen ab Ofen Triesenberg "Täscherloch" oder

Bauleute!

Weinbergbesitzer!

Bestellungen auf guten, sofort greifbaren

Liechtensteiner Fettkalk

zum einschwellen ab Ofen Triesenberg "Täscherloch" oder ab Lager in Vaduz nehmen bis einschliesslich 20. März d. J. entgegen

in Triesenberg: Hermann Eberle, Hs.-Nr. 49,
 in Vaduz: Ludwig Ospelt.

ab Lager in Vaduz nehmen bis einschliesslich 20. März d. J. entgegen.¹⁰⁷

28. Juli 1920

Der echte Mehltau

Das Oidium Tuckeri, der echte Mehltau (öfters auch Meltau geschrieben) hat stellenweise die Trauben schon stark befallen. Ein ihm jedenfalls sehr verwandter Pilz verwüstet die Stachelbeeren. Ein sehr gutes Gegenmittel gegen den Stachelbeerpilz ist nach sicheren Informationen zweimalige Bespritzung mit leichter Kochsalzlösung (eine Hand voll Kochsalz in einer Spritzkanne voll Wasser). Es verlohnte sich Wohl der Mühe, ernsthafte Versuche mit diesem einfachen Bekämpfungsmittel auch bei den befallenen Trauben anzustellen.¹⁰⁸

2. Oktober 1920

Weinlese in Vaduz

Voraussichtlich zu Anfang nächster Woche findet in Vaduz die Weinlese statt. Die Ernte verspricht einen sehr guten Tropfen zu liefern, da die letzte Zeit vorwiegend warm war und die Nachwirkungen des schönen Vorsommers noch allenthalben zu sehen sind.¹⁰⁹

¹⁰¹ LVolksblatt, 4. Januar 1918, Nr. 1.

¹⁰² LVolksblatt, 4. Januar 1918, Nr. 1.

¹⁰³ LVolksblatt, 15. Februar 1918, Nr. 7.

¹⁰⁴ LVolksblatt, 5. März 1919, Nr. 18.

¹⁰⁵ LVolksblatt, 15. März 1919, Nr. 21.

¹⁰⁶ LVolksblatt, 7. Juni 1919, Nr. 45.

¹⁰⁷ LVolksblatt, 10. März 1920, Nr. 20.

¹⁰⁸ LVolksblatt, 28. Juli 1920, Nr. 60.

¹⁰⁹ LVolksblatt, 2. Oktober 1920, Nr. 79.