

Zeitschrift: St. Galler Jahresmappe

Band: 38 (1935)

Artikel: Die Weinrebe in St. Gallen

Autor: Nüesch, Gust

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-948257>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 06.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Die Weinrebe in St. Gallen.

Von Gust. Müesch.

Schon früh spielte die Weinrebe im Leben der St. Galler eine nicht unbedeutende Rolle. Das Galluskloster besaß draußen im Rheintal seine „Wingert“, die ihm weiterfeste, zähe Rebbleute bearbeiteten und pflegten. So sind in einem Verzeichnis über die Einkünfte des Klosters vom Jahre 1244 u. a. auch Weinberge zu Balgach genannt. Außerdem trachteten auch Stadtburguer immer mehr in den Besitz von rheintalischen Rebbergen zu gelangen. Der Rheintaler Wein galt offenbar schon damals als ein guter Tropfen. Bis in die jüngste Zeit besaß unsere Bürgergemeinde draußen im Kobel bei Bernetz wohlgepflegte Weinberge in den besten Lagen. Es war immer eine besondere Freude, wenn der Aufseher, ein urchiger, alter Rebmann, und seine tatkräftige Frau zur Herbstzeit die St. Galler Herren zu Gast hatten und im alten „Herrenhaus“ bewirten durften. Dabei wurde manch feiner Tropfen aus dem tiefen, gewölbten Keller heraufgeholt und gekostet.

Die Freude an der Weinrebe, ihrer Frucht und ihrem Getränk, hat die Stadt-St. Galler zur Anpflanzung in ihrer nächsten Nähe verlockt. An den alten, bürgerlichen Sommerhäusern rankten nicht selten Rebspaliere empor. Ja sogar Weinbergsanlagen bestanden (nach G. Feller in seiner Heimatkunde der Stadt St. Gallen) bis in den Anfang des 19. Jahrhunderts, z. B. am sog. Spitalerberg, jetzt Blumenberg beim alten Viehmarkt. Selbstverständlich kann es sich nur um ganz frühreifende Sorten gehandelt haben.

Heute kann der aufmerksame Beobachter bei einem Gang durch unsere Stadt, besonders in den neueren Gartenquartieren, da und dort kleinere oder größere Weinrebentrüter sehen, und manches Mitglied des Gartenobstbau-Vereins St. Gallen ist stolz auf seine Weinrebe am Haus, die ihm jedes Jahr, trotz des üblichen Rufes des St. Galler Klimas, reife Trauben liefert.

Nachfolgend sei daher über Pflanzung und Pflege der Weinrebe in unserer Stadt näher berichtet.

Jedermann weiß, daß die Weinrebe sehr viel Wärme benötigt, wenn sie froh und gesund wachsen und ihre Früchte genügend austreifen soll. In den wenigsten Jahren könnte sie dies, bei uns in den Gärten freistehend gepflanzt, zur Zufriedenheit erreichen, selbst wenn es sogar eine frühreifende Sorte wäre. Wie bei den Obstbäumen, hängt auch hier zum größeren Teil der Erfolg von der Standort- und Sortenwahl ab.

Den wärmsten Platz in unserem Hausgarten bietet die Südwand des Hauses oder die vollbesonnte Gartenmauer. Dorthin gehört somit bei uns der Weinstock. Dabei ist es von großem Nutzen, wenn er von oben her gegen starke Niederschläge geschützt ist. Die Weinrebe liebt den Platz unter Vordächern und Balkonen, sofern die Wand hoch genug und dem Sonnenschein unbehindert zugänglich ist.

Für unsere klimatischen Verhältnisse ist die richtige Sortenwahl sehr wichtig. Wohl die älteste und bekannteste Frühsorte unserer Gegend ist der Frühe, blaue Burgunder, oft auch Leugflier genannt. Wie der letzte Name verrät, wird diese Sorte in Weinbergsgegenden schon im August reif. Bei uns bringt sie es an oben beschriebenen Standorten, sogar in wärmearmen Jahren bis Mitte oder Ende September zu reifen, süßen Früchten. Die Frucht selbst ist, ähnlich des Spätburgunders, der

meistkultivierten Weinrebe im Rheintal, von gedrungener, balliger Form. Die zur Traube dichtgeschlossenen Beeren sind nicht sehr groß, aber von angenehmem, kräftigem Aroma. Mit dieser letzteren Eigenschaft ist sie mancher fremden Traube überlegen.

Fast zur gleichen Zeit, etwa acht Tage später, reift der Frühe Malinger, eine weiße Sorte. Seine Trauben sind in der Regel größer als diejenigen des Frühburgunders und lockiger gebaut; die Beeren liegen also etwas weiter auseinander. Früher Malinger eignet sich als Hauspalierrebe für unsere Gegend ebenfalls vorzüglich, wofür ziemlich starke Verbreitung in unserer Stadt spricht. Ein großes, altes Spalier dieser Weinsorte stand an Stelle der Zentralgarage beim Grabenschulhaus in der damaligen Handelsgärtnerei. Von dieser Mutterrebe scheinen Stecklinge und Ableger in verschiedene Gärten gelangt zu sein. Früher Malinger wächst auch gut, ist aber für pilzliche Krankheiten etwas empfindlicher als der Frühe, blaue Burgunder. Immerhin wirft er bei richtigem Standort und sorgfältiger Pflege prachtvolle Erträge ab. (Fig. 1 u. Fig. 1a).

Vor einigen Jahren ist der Gartenobstbau-Verein St. Gallen durch sein Ehrenmitglied, Herrn Ulrich Kiebler, Obst- und Gartenbaulehrer des Kantons Graubünden, auf die Königliche Magdalenentraube, eine weiße Sorte, aufmerksam gemacht worden, weil es im Bündnerland Spalierreben dieser Sorte an sonnigen Hauswänden bis auf eine Höhe von 1600 Meter ü. M. gibt, die gut gedeihen und vollständig reife Trauben hervorbringen. Hierdurch aufgemuntert, wurde vor vier Jahren als Versuch auf Rotmatten in offener, den Winden ausgesetzter Lage, jedoch an einer vollbesonnten Südwand, eine Rebe dieser Sorte gepflanzt. (Fig. 2.) Es ist eine Veredlung auf amerikanischer Unterlage. Wie aus dem Bilde ersichtlich, hat sich die Rebe gut entwickelt und trägt wunderbare Trauben. Dieses Jahr sind es 45 Stück, wovon einzelne $\frac{3}{4}$ Pfund wiegen. Gesamtertrag im vierten Jahr 20—25 Pfund. Die Königliche Magdalenentraube reift aber später als die beiden vorher genannten Weinsorten. Sie ist eher mittelfrüh. Aber bisher sind die Trauben an der beschriebenen Versuchsrebe jedes Jahr bis spätestens im Oktober reif geworden.

Als Pflanzmaterial verwendet man Veredlungen auf amerikanischer Unterlage, Stecklinge, oder Ableger. Erstere wachsen sehr stark. Alle drei vermögen bei richtiger Pflanzung und Pflege sehr schöne Erträge abzuwerfen. Mit Amerikaner-Unterlage und Ablegern erreicht man allerdings schneller ein großes Spalier. Grundbedingung ist außer dem sonnigen, geschützten Standort ein nahrhafter, gut gelöckter Boden. Je mehr man in dieser Beziehung tut, um so besser. Namentlich reicht weit von der zu bepflanzenden Wand weg muß der Boden durchgearbeitet werden, ca. 60 cm tief, etwa 1 m breit und 1,2 bis 1,5 m in der Länge. Ist es aufgefüllter Boden, dann läßt er die Wurzeln um so leichter eindringen. Zusammensetzung: Humus, Lehme, Torfmull, Kalk. Auch wirklich alter, guter Kompost kann verwendet werden. Als Vorratsdünger gräbt man Kuhmist, Knochenschrot, Hufabschritte, Thomasmehl usw. ein. Bei Wegen darf man nach dieser Vorkehrung ruhig wieder ein Steinbett mit Kies- oder Plattenweg auflegen. Aber das ist wichtig: Die Rebe muß darunter eine Reserve an guter Erde und Nährstoffen finden.

An der Wand bringt man ein Spaliergerüst von Drahten oder Latten an. Man achtet dabei auf genügenden Abstand von der Wand. Er soll nicht weniger als 10 cm betragen, damit hinter den Ranken und

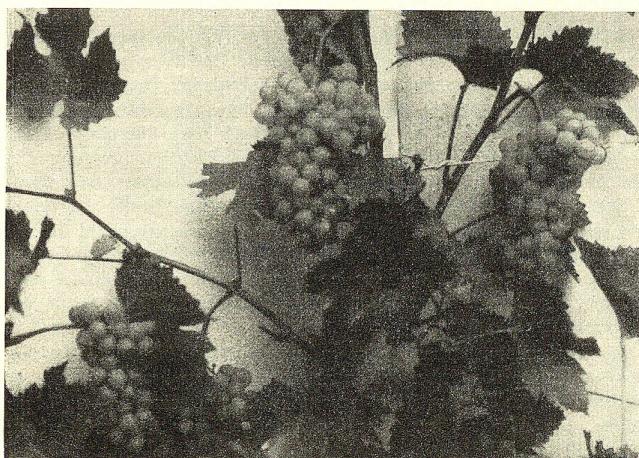


Fig. 1. Früher Malinger.

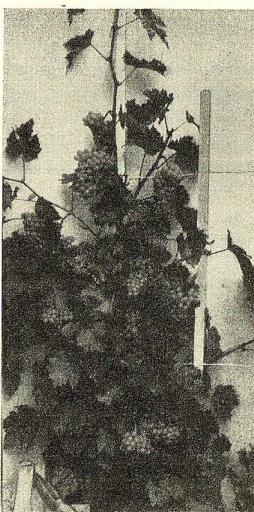


Fig. 1a. Früher Malinger.



Fig. 2. Königliche Magdalenentraube.

Blättern Luft zirkulieren und das Fruchtholz sich ungehindert ausdehnen kann. Die Form des Rebspaliers richtet sich nach der zu bekleidenden Fläche. Wir können es als freie Fächer- oder als regelmäßige Schnurbaumform ziehen. Sehr leicht läßt sich ein Weinspaliere auch mit wagrechten und aufwärtsstrebenden Leitästen um Kreuzstöcke und Balkone herum aufbauen. Aber immer ist dafür zu sorgen, daß die einzelnen Haupttriebe, die Leitäste, nicht zu eng zu liegen kommen, um Luft und Sonnenschein hinreichend Zugang zu verschaffen. Je mehr Sonnung, um so bessere Reife, um so bessere Gesundheit des Rebspaliers.

Hat man unten an der Wand, weil die Fensterläden zu nah beisammen, für das Fruchtholz keinen Raum, so zieht man die Weinrebe zu einem Hochstamm auf, indem man bis auf die bestimmte Höhe keine Seitentriebe duldet. So erhält man einen zahlen Stamm, den man sogar auch hinter Fensterläden emportragen lassen kann. Erst darüber beginnt in diesem Fall die Formierung des Träters.

Als Zeitpunkt des Pflanzens kann man den Spätherbst oder den zeitigen Frühling wählen. Ist man genötigt, die Pflanzung bis ins Frühjahr zu verschieben, so schlage man die jungen Reben an einer nicht zu nassen Stelle des Gartens so ein, daß sie bis an die äußersten Knospen vollständig mit Erde zugedeckt sind. Um gegen große Kälteschäden vorzubereiten, bedeckt man zuletzt noch alles mit einem Häuflein trockenem Torfmull oder einigen Tannennäpfen. Im Herbst gepflanzte oder eingeschlagene Reben werden erst im Frühling geschnitten.

Wie wird gepflanzt? Nachdem alle Vorbereitungen getroffen sind, so kann man die Pflanzung vornehmen. Dabei hat man zwischen veredelten Reben, sog. Stecklingen und Ablegern zu unterscheiden. In allen Fällen achte man stets auf ein schnelles und sorgfältiges Pflanzen, damit die Wurzeln nicht zu lange an der freien Luft liegen. Sie könnten leicht austrocknen, und ein lustiges Wachsen der Weinrebe wäre kaum mehr möglich.

Bei veredelten Weinstäben, deren Unterlage (Wurzel mit Wurzelhals) amerikanische Reben sind, um der Reblausgefahr hauptsächlich in Weinbergen besser entgegentreten zu können und um einen stärkeren Trieb hervorzurufen, achte man gut auf die Veredlungsstelle. Diese darf, wie der Veredlungsknoten der Obstbäume, nicht zu tief liegen, um ein Ausschalten der Unterlage durch Schmarotzerwurzeln zu verhindern. Sie soll aber auch wegen Frostgefahr nicht zu hoch stehen, sondern direkt über Bodenoberfläche sichtbar sein. Ein Einbetten mit Torfmull den Winter über ist sehr anzuraten.

Ableger und bewurzelte Stecklinge legt man flach in eine etwa 40 cm tiefe Grube, und zwar nicht längs, sondern im rechten Winkel zur Mauer. Je länger der Ableger ist, um so mehr Wurzeln können sich an den verschiedenen Knoten, die bei den „Augen“ sind, bilden. Nur zwei bis drei Knospen läßt man noch an der Wand über den Erdrand hervorschauen.

Unten in die Grube gibt man etwas guten, alten Kuhmist, worauf noch eine Schicht feiner Erde zu liegen kommt. Dann legt man die Rebe darauf und deckt sie mit derselben Erdmischung zu. (Um die Wurzeln viel Torfmullzusatz!) Darauf kommt nochmals Mist und zuletzt Erde, bis das Pflanzloch vollständig fest gefüllt ist. Wichtig ist das Angießen einer frischgepflanzten Rebe mit gestandenem Wasser.

Interessant gestaltet sich die Pflanzung der Weinrebe, wenn die Hausratte schmal ist und davor ein Asphaltweg oder Betonguss liegt. In solchem Falle setzt man die Rebe außerhalb des Hartbelages in eine offene Gemüserabatte und läßt sie so lange an einer Stange aufrechtwachsen, bis sie lang genug ist, um beim Niederlegen an die Wand hinzureichen. Danach höhlt man unter dem Betonguss aus, zieht den langen Haupttrieb unten durch, stopft das Loch mit zusagendem Erdmaterial aus, und die Weinrebe wird lustig an der Wand weiterwachsen.

Beim Aufbau der Form ist der Schnitt von grundlegender Bedeutung. Im allgemeinen wird zu lang geschnitten, d. h. es bleibt zu viel Holz stehen. Der Weinzüchter muß wissen, daß die Trauben nur am einjährigen Holz erscheinen, also an solchem, das letztes Jahr gewachsen ist. Je kräftiger dieses ist, um so reichlicher wird der Fruchtaufschlag ausfallen. Starkes Holz erreichen wir durch entsprechenden kurzen Rückschnitt sowie durch gute Düngung. Als Zeit zum Schnitt paßt bei uns in St. Gallen am besten das zeitige Frühjahr, bevor die Rebe treibt. Wird zu spät geschnitten, so „weint“ die Rebe zu stark und sie verliert viel Kraft. Wichtig ist es auch, nicht zu nahe über einer Knospe zu schneiden, damit diese nicht austrinnt. Immer lasse man darüber noch einen Zapfen stehen. Bei der Weinrebe ist dieser von Nutzen, bei den Obstbäumen aber schädlich.

Eine neugepflanzte Rebe schneidet man auf etwa drei „Augen“ zurück, die man alle austreiben läßt. Den kräftigsten Trieb bindet man auf, während die übrigen grünen Zweige auf 30 cm eingekürzt werden. Im zweiten Jahr muß man aber den Leit- oder Haupttrieb wieder stark zurückschneiden. Etwa 6–7 Knospen sind genug für die Leitastverlängerung.

Dadurch erreichen wir einen kräftigen Auftrieb des Seiten- oder Fruchtholzes. An diesem erscheinen die Trauben, im Anfangsstadium Gescheine genannt. Wichtig ist auch die Grünbehandlung, das Pincieren und Ausbrechen der Weinrebe. An den krautigen Fruchzweigen mit Gescheinen läßt man über dem obersten Traubchen nur noch 1–2 Blätter stehen. Man kneift hier ab, so bald diese Länge erreicht ist, um viel Kraft der Rebe, den Trauben und dem Fruchtholz zu erhalten. Fruchzweige ohne Trauben kürzt man ebenfalls ein, damit die untersten „Augen“ sich gut entwickeln. Sind zu viele Triebe da, so werden solche ganz entfernt (ausgebrochen), ebenso auch die in den Blattachseln sich einstellenden Schößchen. Die ganze Grünbehandlung läuft darauf hinaus, immer dafür zu sorgen, daß im folgenden Frühling kräftiges Holz an richtiger Stelle getrieben wird. Es sollte mindestens bleistiftdick sein.

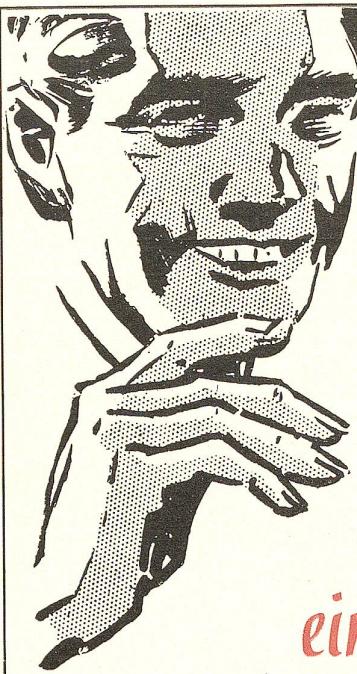
Im zweiten Jahr nach der Pflanzung haben wir auch das Fruchtholz zu schneiden. Dies gestaltet sich höchst einfach. Nach meinen Erfahrungen paßt für St. Gallen nur ein ganz kurzer Schnitt. Schneiden wir lang, so laden wir der Rebe viel auf. Sie wird im ersten Jahr danach wohl viele Trauben tragen. Aber dies tut sie: Erstens auf Kosten der Reife der Trauben und zweitens des zukünftigen Wuchses. Im folgenden Jahr wird man leider nur noch ganz schwaches Fruchtholz finden, was schlechte Tragbarkeit zur Folge hat. Eine solch verwahrloste Weinrebe kann nur durch rücksichtslosen Rückschnitt, teilweise bis ins zweijährige Holz, wieder zur Tragbarkeit gebracht werden. Aus diesem Grunde lasse man schon bei der jungen Rebe nur 1 bis 2 „Augen“ des Fruchtholzes stehen. Im dritten Jahr haben sich aus zwei Knospen zwei Triebe gebildet. Beim darauffolgenden Schnitt wird die Vergabelung entfernt und der hintere Zweig auf 1 bis 2 „Augen“ wieder eingekürzt. So erlangen wir starkes Fruchtholz in der Nähe des Hauptastes.

Oft sieht man alte Weinrebenpaliere, die von völliger Unkenntnis des Schnittes zeugen. Die Hauptäste hat man viel zu lang, manchmal auch gar nicht geschnitten. Darum sind sehr viele Kahlstellen zu sehen, und das vorhandene Fruchtholz ist äußerst schwach. Auch zu viele Leitäste sind da, die zufolge Platzmangels übereinandergebunden wurden, zum Schaden des Weinstocks, wohl aber zum Nutzen des Ungeziefers. An solchen Rebspalieren ist eine Verjüngung nötig, indem man die überzähligen Haupttriebe herauschneidet und durch starken Rückschnitt der übrigen für gutes Jungholz sorgt. Hand in Hand damit hat auch eine richtige Düngung einzufügen. Überall, wo man Weinbau im großen betreibt, wird von Zeit zu Zeit der Weinberg mit Kuhmist gedüngt, um einen gesunden, kräftigen Holztrieb zu erreichen. Manche Weinrebenpaliere unserer Stadt leiden in dieser Beziehung direkt Hunger und vermögen nur kleine Trauben mit kleinen Beeren zu erzeugen. Wer dagegen seine Weinrebe wirklich düngt und pflegt, erreicht auch bei uns schöne Erträge. Man gebe auch Thomasmehl, Holzsäthe oder Kalisalz, Kalk, Kompost usw. Ebenso sorge man in der warmen, trockenen Zeit für gründliches Begasieren mit gestandenem Wasser, dem man Lonzaflor beimengen kann.

Oft äußern die Leute Bedenken gegen die Weinrebenpaliere am Haus, indem sie ein Besprühnen, das die Wände verunstalte, befürchten. Dazu ist aber hervorzuheben, daß das Rebspaliere am Haus, gerade weil es geschützt steht, nur wenig den Schädlingen ausgesetzt ist. Falsches und echtes Mehltau (ersteres befällt die Unterseite der Blätter, das zweite die Beeren; es sind kleine Pilze) treten nur selten auf und ein Sprühen mit Kupferkalkbrühe, die unsere Weinberge blaugrau färbt, also die Wand beschmutzt, ist nicht nötig. Wer einige Male während Frühling und Sommer seine Wandspaliere mit Schwefelfalkbrühe 2%, welche in dieser Stärke mischung der Wand nicht schadet, sprüht, wird sie gesund erhalten können. Von den tierischen Schädlingen, die die Weinreben gerne befallen, ist die Schildlaus zu nennen. Sie verkricht sich mit Vorliebe unter die abgefallene, alte Rinde der Weinrebe, um mit ihrer saugenden Schädigung einzufegen. Zu ihrer Bekämpfung ist es deshalb nötig, für glatte Rinde zu sorgen, indem man die alten Rindenfetzen wegzieht und die Hauptäste mit einer Stahlbürste bearbeitet. Als Sprühmittel verwendet man Paramaag 2–3%, welches keine Flecken gibt, also für Wände sich besonders gut eignet. Die passendste Zeit zur Schildlausvertilgung ist bei uns im März/April, wenn aus den unter den Schilden der abgestorbenen Mutterläuse überwinternten Eiern die Jungtiere ausschlüpfen. Solche sind als zahlreiche, braunrote Punkte hauptsächlich an Unebenheiten und Holzverdickungen sichtbar.

Als Vorbeugungsmaßnahme gegen manche Schädlinge hat sich ebenfalls die Schwefelfalkbrühe in konzentrierter Form bewährt. Sehr zu empfehlen ist ein Anstrich des ganzen Träters mit einer 15–20%igen Lösung, den Winter über, wenn Safruhre herrscht. Man wähle dazu mildes Wetter.

Wer nach obigen Ratschlägen die Wandspaliere pflegt und hegt, der wird auch in der Stadt St. Gallen an ihr viel Freude erleben.



*Ich habe
die ganze
Welt
eingefangen*

... im Radio natürlich.

Sie werden staunen

über die hervorragenden Leistungen
der Modelle 1935. Im Handumdrehen können

auch Sie die Welt durchstreifen

und unter dem bunten Allerlei etwas finden,
was Sie die Sorgen des Alltags für Momente
vergessen lässt.

Große Auswahl

erprobter Radioapparate, daher für jedermann
etwas Passendes.

Der Kurzwellenempfang wird immer interessanter; weitere Sender werden gebaut. Die „Allwellenempfänger“, mit dem automatischen Schwundausgleich auch im Kurzwellenteil, werden selbst von den Verwöhntesten als erstklassig bezeichnet.

Ferner empfehlen wir Ihnen:
Grammo-Untersatzkästchen mit elektrisch. Laufwerk, komplett für Wechselstrom von Fr. 145.— an, Universal Fr. 175.—.

Einbau von Empfängern in Möbel nach Wahl.
Störschutzapparate und abgeschirmte Antennen-
systeme.

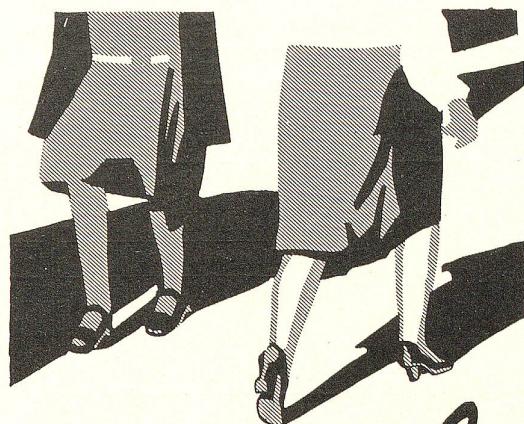
Reparaturen und Entstörung durch Autodienst.

Vermietung von Großlautsprecher-Anlagen für
Vereinsanlässe.
Bequeme Zahlungsbedingungen.

E. Grossenbacher & Co

Radio-Abteilung

St. Gallen - Neugasse 27 - Telephon 196



*Bevor Sie
diesen Schritt
unternehmen
reden Sie mit uns*



Eine Lebensversicherung bei der Basler
Lebensversicherung-Gesellschaft enthebt
Sie aller Zukunftssorgen für Ihre Familie
und festigt den Lebensweg Ihrer Kinder.
Verlangen Sie unsere neuen Prospekte

BASLER

LEBENSVERSICHERUNGS-GESELLSCHAFT

GEGRÜNDET 1864

Lebens-, Volks-, Renten-, Unfall-
und Haftpflicht-Versicherungen

General-Agentur in St. Gallen:

RUSCONI & CO.

Baslerhaus, Oberer Graben 22
Gegründet 1892 Telephon 571

Wertbriefe

Schweiz: Höchstbetrag unbeschränkt. Taxe wie für Wertpakete (siehe unten bei „Pakete“).

Ausland: Höchstbetrag verschieden. Zulässig u. a. nach allen europäischen Ländern. Taxe wie für eingeschriebenen Brief, zuzüglich eine Werttaxe von 30 Cts. für je 300 Franken Wertangabe.

Pakete mit und ohne Wertangabe und mit und ohne Nachnahme.

Land	Gewichtstaxe	Gewichtstaxe
Schweiz (inbegriffen)	bis 250 g = 30 Rappen*)	über 5 kg bis 7½ kg = Fr. 1.20
Liechtenstein	über 250 g bis 1000 g = 40 " **)	" 7½ kg " 10 kg = Fr. 1.50
	" 1 kg " 2½ kg = 60 "	" 10 kg " 15 kg = Fr. 2.-
	" 2½ kg " 5 kg = 90 "	" 15 kg nach der Entfernung.

*) Uneingeschrieben = wie Briefe; **) uneingeschrieben = 30 Rp.

Unfrankiert je 30 Rp. mehr. — Für **Sperrgutsendungen** ein Zuschlag von 30%. — Bei **Wertangabe** ein Zuschlag von 20 Rp. bis 300 Fr., von 30 Rp. bis 500 Fr., von 10 Rp. mehr für je weitere 500 Fr. (Höchstbetrag unbeschränkt). — Bei **Nachnahme** eine Zuschlagsgebühr von 15 Rp. bis 5 Fr., von 20 Rp. bis 20 Fr., von 10 Rp. mehr für je weitere 20 Fr. bis 100 Fr., von 30 Rp. mehr für je weitere 100 Fr. bis 500 Fr., von 2,20 Fr. für Beträge von über 500 bis 1000 Fr. und von 2,60 Fr. für Beträge von über 1000 bis 2000 Fr. (Höchstbetrag 2000 Fr.) — Bei **Eilbestellung** eine Eilgebühr von 60 Rp. bis 1½ km und von 30 Rp. für jeden weiteren ½ km.

Ausland. Die Taxen sind je nach dem Bestimmungsland verschieden. Man wende sich an die Poststellen.

Schalteröffnung der Post-, Telegraphen- und Telephon-Bureaux in St. Gallen.

Post	Werktags	Sonntags	Für Dringlichsendungen gegen eine Sondergebühr			
			Werktags	Sonntags	Werktags	Sonntags
St. Gallen 1 Hauptpost	730—1215 1315—1845 Samstags 730—1700	Geschlossen	700—730 1215—1315 1845—2230	—	800—1200 1400—2200	—
" 2 Oberstraße	730—1215 1315—1845	" bis 1700	1215—1245 1845—1900	—	—	—
" 3 Linsebühl	730—1215 1315—1830	" 1700	630—730 1245—1315 1845—1915	700—730 1845—1900	830—1130 800—900	1030—1100
" 4 Kaufhaus	730—1215 1315—1845	" 730—1700	900—1000	1315—1330 1830—1845	1845—1900	—
" 6 St. Fiden	730—1215 1315—1845	" bis 1700	900—1000	1845—1900	—	—
" 7 Krontal	745—1200 1330—1830	" 1700	700—730	1845—1900	1845—1900	—
" 8 Langgäss	730—1215 1315—1845	" 1700	900—1000	700—730	1845—1900	—
" 9 Heiligkreuz	745—1200 1330—1815	" 1700	Geschlossen	—	—	—
" 10 Rotmonten	715—1200 (1330—1530)	" 1330—1700	1000—1100	—	—	—
" 11 St. Georgen	730—1200 1330—1830	" bis 1700	Geschlossen	630—730	1830—1900	—
" 12 Riethüsli	800—1200 1345—1800	" 1700	—	—	—	—
" 13 Vonwil	730—1215 1315—1845	" 1700	1000—1100	700—730	1845—1900	915—1000
" 14 Bruggen	730—1215 1315—1830	" 1700	1000—1100	615—730	1830—2000	800—1000 1100—1200
" 15 Winkel	730—1130 1315—1815	" 1330—1700	Geschlossen	—	—	—

Telegraph. Hauptbureau im Postgebäude: Tag und Nacht geöffnet. — Filialen: Kaufhaus, Linsebühl, St. Fiden, Langgäss, St. Georgen, Vonwil, Bruggen, Rotmonten, Riethüsli, Winkel: Telegraffm-Annahme während der für den Postdienst bestimmten Stunden.

Telephon. Zentrale mit öffentlicher Sprechstation im Hauptpostgebäude: Tag- und Nachtdienst. Weitere öffentliche Sprechstationen bei den Postfilialen Kaufhaus, Oberstraße, St. Fiden, Langgäss, St. Georgen, Vonwil, Linsebühl, Rotmonten, Riethüsli, Bruggen, die zu den für den Postdienst bestimmten Stunden offen stehen. Automaten in den Schalterhallen des Hauptpostamtes und des Hauptbahnhofes, der Poststellen Kaufhaus und Linsebühl, den Tramwartehallen Union und Nest, den Plakatsäulen Speisertor, Marktplatz, Lachen, St. Fiden und Krontal, der Militärkantine und auf den Perrons I und II des Hauptbahnhofes.

Uebersicht der inländischen Telephon-Gesprächstaxen.

für Verbindungen bis	bei Tag	bei Nacht	für Verbindungen bis	bei Tag	bei Nacht
	8—19 Uhr	19—8 Uhr		8—19 Uhr	19—8 Uhr
10 km	20 Rp.	gleich	20 Rp.	50 km	50 Rp.
20 km	30 Rp.	gleich	30 Rp.	100 km	70 Rp.
			über 100 km	100 Rp.	60 Rp.

Ausführliche Gesprächstarife sind bei der Telephonverwaltung erhältlich.

Taxen von Telephon-Verbindungen nach dem Ausland.

Deutschland.

- 25—50 km Tag Fr. 1.20. Nacht Fr. —.70.
Lindau, Friedrichshafen, Tettnang, Amtzell, Immenstaad, Meersburg, Ueberlingen, Ludwigshafen a. B., Konstanz, Heiligenberg.
 - 50—100 km Tag Fr. 1.80. Nacht Fr. 1.10.
Oberstdorf, Immenstadt, Kempten, Memmingen, Weingarten, Ravensburg, Laupheim, Singen, Stockach, Tuttlingen, Rottweil, Donaueschingen, Villingen, Tiengen, Waldshut, Klein-Laufenburg.
 - 100—150 km Tag Fr. 2.40. Nacht Fr. 1.45. Freiburg im Breisgau, Todtnau, Schönau, Zell, Wehr, Säckingen.
 - Weitere entferntere Städte:
- | Tag | Nacht | Tag | Nacht | Tag | Nacht |
|------------------------------|----------|--------------------|----------|-------------------|----------|
| Mannheim Fr. 3.— | Fr. 1.80 | München | Fr. 3.60 | Leipzig | Fr. 4.80 |
| Ulm a. d. D. . . . Fr. 3.— | Fr. 1.80 | Nürnberg | Fr. 3.60 | Berlin | Fr. 6.— |
| Frankfurt a. M. . . Fr. 3.60 | Fr. 2.20 | Plauen | Fr. 4.20 | Hamburg | Fr. 6.— |

Österreich.

- 25—50 km Tag Fr. 1.20. Nacht Fr. —.70.
Bregenz, Höchst, Lustenau, Dornbirn, Hohenems, Götzis, Rankweil, Feldkirch, Bludenz.
 - 50—100 km Tag Fr. 2.10. Nacht Fr. 1.30. Schruns, St. Anton am Arlberg, Landeck (Tirol).
 - Weitere entferntere Städte:
- | Tag | Nacht | Tag | Nacht | Tag | Nacht | |
|-----------------------------|----------|----------------------|----------|----------|-----------------------|----------|
| Hall (Tirol) . . . Fr. 3.05 | Fr. 1.85 | Badgastein | Fr. 3.65 | Fr. 2.20 | Linz-Urfahr | Fr. 4.25 |
| Innsbruck Fr. 3.05 | Fr. 1.85 | Salzburg | Fr. 3.65 | Fr. 2.20 | Wien | Fr. 5.45 |

Italien.

	Tag	Nacht		Tag	Nacht		Tag	Nacht
Como	Fr. 2.50	Fr. 1.50	Milano	Fr. 2.50	Fr. 1.50	Roma	Fr. 4.50	Fr. 2.70
Merano	Fr. 2.50	Fr. 1.50	Genova	Fr. 3.50	Fr. 2.10	Napoli	Fr. 4.50	Fr. 2.70
Bolzano	Fr. 2.50	Fr. 1.50	Firenze	Fr. 4.50	Fr. 2.70	Messina	Fr. 4.50	Fr. 2.70

Frankreich.

	Tag	Nacht		Tag	Nacht		Tag	Nacht
Nancy	Fr. 3.25	Fr. 1.95	Paris	Fr. 4.25	Fr. 2.55	Nice	Fr. 4.25	Fr. 2.55
Lyon	Fr. 3.25	Fr. 1.95	Orléans	Fr. 4.25	Fr. 2.55	Calais	Fr. 5.25	Fr. 3.15
Marseille	Fr. 4.25	Fr. 2.55	Reims	Fr. 4.25	Fr. 2.55	Lille	Fr. 5.25	Fr. 3.15

Weitere europäische Länder.

	Tag	Nacht		Tag	Nacht
Belgien	Fr. 5.40	Fr. 3.25	Luxemburg	Fr. 3.55	Fr. 2.15
Bulgarien	Fr. 14.60	Fr. 8.80	Marokko (französisch)	Fr. 30.—	Fr. 30.—
Dänemark	Fr. 9.40 bis 10.—	Fr. 5.65 bis 6.—	Niederlande	Fr. 6.—	Fr. 3.60
Danzig	Fr. 7.80	Fr. 4.70	Norwegen	Fr. 14.55 bis 16.95	Fr. 8.75 bis 10.20
Estland	Fr. 15.30	Fr. 9.20	Polen	Fr. 7.55 bis 10.55	Fr. 4.55 bis 6.35
Finnland	Fr. 16.30 bis 19.90	Fr. 9.80 bis 11.90	Portugal	Fr. 14.50	Fr. 8.70
Gibraltar	Fr. 14.90	Fr. 8.95	Rumänien	Fr. 10.50 bis 12.90	Fr. 6.30 bis 7.75
Grossbritannien	Fr. 9.80 bis 14.05	Fr. 5.90 bis 8.45	Saargebiet	Fr. 2.95	Fr. 1.80
Irland	Fr. 14.05	Fr. 8.45	Schweden	Fr. 10.85 bis 16.25	Fr. 6.55 bis 9.75
Jugoslawien	Fr. 5.85 bis 7.20	Fr. 3.55 bis 4.35	Spanien	Fr. 6.— bis 14.50	Fr. 3.60 bis 8.70
Lettland	Fr. 12.70 bis 13.30	Fr. 7.65 bis 8.—	Tschechoslowakei	Fr. 5.25 bis 6.—	Fr. 3.15 bis 3.60
Litauen	Fr. 12.05	Fr. 7.25	Ungarn	Fr. 6.85	Fr. 4.15

Aussereuropäische Telephon-Verbindungen.

Taxen für 3 Minuten. — Keine Ermässigung für Nachtgespräche!

Afrika	Fr. 30.— bis 165.—	Südamerika	Fr. 103.— bis 187.—	Australien	Fr. 165.— bis 184.—
Nordamerika	Fr. 165.— bis 210.—	Asien	Fr. 93.— bis 165.—	Schiffe auf See	Fr. 18.— bis 195.—

Für nähere Auskunft wende man sich an die Aufsicht der Telephonzentrale.

Luftpostsendungen. Zuschläge zu den ordentlichen Taxen:

Inland: Kleinsendungen bis 250 g 10 Rp., über 250—1000 g 20 Rp. Pakete für je 1 kg oder Bruchteil davon 40 Rp.

Ausland: Briefe, Postkarten, Postanweisungen, Einzugsaufträge, Wertbriefe für je 20 g 10 Rp. — Geschäftspapiere, Drucksachen, Warenmuster, Päckchen, abonnierte Zeitungen, Blindenschriften, Wertschachteln für je 50 g 10 Rp.

M A G A Z I N E Z U R
TOGGENBURG
LUTZ, STRAUB & CO

Qualitätsware
preiswert

M A G A Z I N E Z U M
WOLLENHOF
LUTZ, STRAUB & CO

BUCHBINDEREI

für Verlags- und Sortimentswerke vom einfachen Leinen- bis feinsten Leder-Einband. Einbinden von Einzelwerken, Schreibbüchern, Fach- und Zeitschriften. Broschüren- und Blockarbeiten in Massen-

auflagen. - Aufziehen von Landkarten und Plänen. Prompte und fachgemässen Arbeit.


OTTO TRABER

VADIANSTRASSE 19 · ST. GALLEN
TELEPHON 57.27

Den passenden Rahmen zu ihren Bildern und Photographien finden Sie in grosser Auswahl bei mir.

EINRAHMUNGEN

Allgemeine Versicherungs-Gesellschaft

HELVETIA

in St. Gallen

Kontinentale und überseeische Transport-Versicherungen



HELVETIA

Schweizerische Feuerversicherungs-Gesellschaft

in St. Gallen

Feuer-, Einbruchdiebstahl-, Betriebs- und Mietverlust- sowie
Wasserleitungsschaden-Versicherungen



AUGUST

* Kalender für das Jahr 1935 *



DEZEMBER

Juli

August

September

M	1 Theobald		D	1 Bundesf.		S	1 Verena	
D	2 M. Heims.		F	2 Gustav		M	2 Degenhard	
M	3 Kornel		S	3 Josias, Aug.		D	3 Theodos	
D	4 Ulrich		S	4 Dominik		M	4 Rosina	
F	5 Balthasar		M	5 Oswald		D	5 Herkules	
S	6 Ida		D	6 Sixt., Alice		F	6 Magnus	⌚
S	7 Joachim		M	7 Heinrike	⌚	S	7 Regina	
M	8 Kilian	⌚	D	8 Syriak		S	8 Mariä Geb.	
D	9 Zyrillus		F	9 Roman		M	9 Egid., Lilly	
M	10 Gunzo		S	10 Laurenz		D	10 Sergi	
D	11 Rahel		S	11 Gottlieb		M	11 Regula	
F	12 Nathan		M	12 Klara		D	12 Tobias	⌚
S	13 Heinrich		D	13 Hippolyt		F	13 Fektor	
S	14 Sch'engelf.		M	14 Samuel	⌚	S	14 † Erhöhung	
M	15 Margareta		D	15 M. Hmlf.		S	15 Bettag	
D	16 Berta	⌚	F	16 Rochus		M	16 Joel	
M	17 Lydia		S	17 Karlmann		D	17 Lambert	
D	18 Hartmann		S	18 Reinald		M	18 Fronfasten	
F	19 Rosina		M	19 Sebald		D	19 Januarius	⌚
S	20 Elias		D	20 Bernhard		F	20 Innozenz	
S	21 Skapuliersf.		M	21 Irmgard	⌚	S	21 Matthäus	
M	22 Maria M.	⌚	D	22 Alfons		S	22 Mauriz	
D	23 Elsbeth		F	23 Zachäus		M	23 Thekla	
M	24 Christina		S	24 Barthol.		D	24 Lib., Robert	
D	25 Jakob		S	25 Ludwig		M	25 Kleophas	
F	26 Anna		M	26 Severin		D	26 Zipprian	
S	27 Magdalena		D	27 Gebhard		F	27 Kosmus	⌚
S	28 Pantaleon		M	28 Augustin		S	28 Wenzeslaus	
M	29 Beatrix		D	29 Joh. Enth.	⌚	S	29 Michael	
D	30 Jakobeia	⌚	F	30 Adolf		M	30 Hieronym.	
M	31 Erna, Germ.		S	31 Rebekka				

Oktober

November

Dezember

D	1 Remigius		F	1 All. Heilig.		S	1 1. Advent	
M	2 Leodegar		S	2 All. Sel.		M	2 Xaver	
D	3 Leonz		S	3 Reform.=F.		D	3 Luzi	⌚
F	4 Franz		M	4 Sigmund	⌚	M	4 Barbara	
S	5 Plazidus	⌚	D	5 Emerich		D	5 Abigail	
S	6 Rosenkrz.=F.		M	6 Leonhard		F	6 Nikolaus	
M	7 Judith		D	7 Florenz		S	7 Enoch, Agn.	
D	8 Pelagius		F	8 Klaudius		S	8 Mariä Epf.	
M	9 Dionis		S	9 Theodor		M	9 Willibald	
D	10 Gideon		S	10 Luisa	⌚	D	10 Walter	⌚
F	11 Burkhard		M	11 Martin		M	11 Waldemar	
S	12 Gerold	⌚	D	12 Emil		D	12 Ottilia	
S	13 Kolman		M	13 Wiborada		F	13 Luzia, Jost	
M	14 Hedwig		D	14 Friedrich		S	14 Niklaus	
D	15 Therefia		F	15 Alb., Leop.		S	15 Abraham	
M	16 Gallus		S	16 Ottmar		M	16 Adelheid	
D	17 Justus		S	17 Bertold		D	17 Notker	⌚
F	18 Lukas		M	18 Eugen	⌚	M	18 Fronfasten	
S	19 Ferdin.	⌚	D	19 Elisabeth		D	19 Nemesis	
S	20 Wendelin		M	20 Kolumban		F	20 Achill	
M	21 Ursula		D	21 Mar. Opf.		S	21 Thomas	
D	22 Kordula		F	22 Cäcilia		S	22 Florin	
M	23 Maximus		S	23 Klemens		M	23 Dagobert	
D	24 Salome		S	24 Salefius		D	24 Adela	
F	25 Krißpin		M	25 Katharina		M	25 Christtag	⌚
S	26 Arn., Alina		D	26 Konrad	⌚	D	26 Stephan	
S	27 Sabina	⌚	M	27 Jeremias		F	27 Johs. Ev.	
M	28 Simon Jud.		D	28 Gerold		S	28 Kindleintag	
D	29 Narzissus		F	29 Agricola		S	29 Jonathan	
M	30 Alois		S	30 Andreas		M	30 David	
D	31 Wolfgang					D	31 Silvester	

F	1 All. Heilig.		S	1 1. Advent	
S	2 All. Sel.		M	2 Xaver	
S	3 Reform.=F.		D	3 Luzi	⌚
M	4 Sigmund	⌚	M	4 Barbara	
D	5 Emerich		D	5 Abigail	
M	6 Leonhard		F	6 Nikolaus	
D	7 Florenz		S	7 Enoch, Agn.	
F	8 Klaudius		S	8 Mariä Epf.	
S	9 Theodor		M	9 Willibald	
S	10 Luisa	⌚	D	10 Walter	⌚
M	11 Martin		M	11 Waldemar	
D	12 Emil		D	12 Ottilia	
M	13 Wiborada		F	13 Luzia, Jost	
D	14 Friedrich		S	14 Niklaus	
F	15 Alb., Leop.		S	15 Abraham	
S	16 Ottmar		M	16 Adelheid	
S	17 Bertold		D	17 Notker	⌚
M	18 Eugen	⌚	M	18 Fronfasten	
D	19 Elisabeth		D	19 Nemesis	
M	20 Kolumban		F	20 Achill	
D	21 Mar. Opf.		S	21 Thomas	
F	22 Cäcilia		S	22 Florin	
S	23 Klemens		M	23 Dagobert	
S	24 Salefius		D	24 Adela	
M	25 Katharina		M	25 Christtag	⌚
D	26 Konrad	⌚	D	26 Stephan	
M	27 Jeremias		F	27 Johs. Ev.	
D	28 Gerold		S	28 Kindleintag	
F	29 Agricola		S	29 Jonathan	
S	30 Andreas		M	30 David	

S	1 1. Advent	
M	2 Xaver	
D	3 Luzi	⌚
M	4 Barbara	
D	5 Abigail	
F	6 Nikolaus	
S	7 Enoch, Agn.	
S	8 Mariä Epf.	
M	9 Willibald	
D	10 Walter	⌚
M	11 Waldemar	
D	12 Ottilia	
F	13 Luzia, Jost	
S	14 Niklaus	
S	15 Abraham	
M	16 Adelheid	
D	17 Notker	⌚
M	18 Fronfasten	
D	19 Nemesis	
F	20 Achill	
S	21 Thomas	
S	22 Florin	
M	23 Dagobert	
D	24 Adela	
M	25 Christtag	⌚
D	26 Stephan	
F	27 Johs. Ev.	
S	28 Kindleintag	
S	29 Jonathan	
M	30 David	
D	31 Silvester	

