

Rebbau zu bernischen Zeiten

Autor(en): **Altwegg, Andres**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Brugger Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **130 (2020)**

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-900768>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Rebbau zu bernischen Zeiten

Text Andres Altwegg

Erlesen, Heften und Vergruben: Diese drei Arbeiten gehörten im 17. Jahrhundert zum Rebwerk der Rebleute am Brugger Berg und in den umliegenden Gemeinden. Es war Daniel Rhagor, ein Brugger Bürger, der als Erster 1639 eine deutschsprachige Anleitung für den Rebbau herausgab. Dank ihm wissen wir, wie sich die Arbeiten im Rebbau zu seiner Zeit und noch später gestalteten.

Zu Herbstzeiten machten in den Brugger Rebbergen *Trauben Hirten* die Runde. 1686 waren es gemäss einem *Trübelwachtrodel* Heinrich Füchslin und Philip Frey, welche die Rebberge am Schneggenberg,^a der Mülihalde,^b der Oberen und Unteren Buchhalde^c und am Sonnenberg^d zu überwachen hatten. Nebst diesen Lagen sind noch die Reben an der Schützenhalde^e und an der Sommerhalde^f bezeugt.^{1,2}

Zu den Rebbergen am Bruggerberg gehörten auch die Reben *Meiner gnädigen Herren*, der Rebbau der Brugger Obrigkeit. Gemäss dem *Trübelwachtrodel* lag er an der unteren Buchhalde, der Herrenmatt. Später erscheinen in den Kellerrechnungen des Stadtkellers auch obrigkeitliche Reben am Schneggenberg. Einen weiteren Rebbau besaßen *Meine gnädigen Herren* in Villnachern³.

- 1 Lage der Rebberge: a unter dem Hexenplatz, b ob der Brunnenmühle, c zwischen Mülihalde und Schneggenberg, d unterhalb Zurzacherstrasse, e hinter der Kaserne, f über dem Rebmoos
- 2 *Trübelwachtrodel*. STAB A 159. Plan: *Grund Riss von der Stadt Brugg*, 1700

Die Hauptaufgabe der *Trauben Hirten* war die Verhinderung von Frevel. Zu ihrer Entlohnung hatten die 101 im *Trübelwachtrodel* verzeichneten Rebbesitzer, darin eingeschlossen *Meine gnädigen Herren*, einen Betrag zwischen zwei und neun Batzen zu entrichten, was fein säuberlich festgehalten wurde. Unter den damaligen etwa 600 bis 700 Einwohnern Bruggs gab es also eine stattliche Zahl Rebbesitzer.⁴

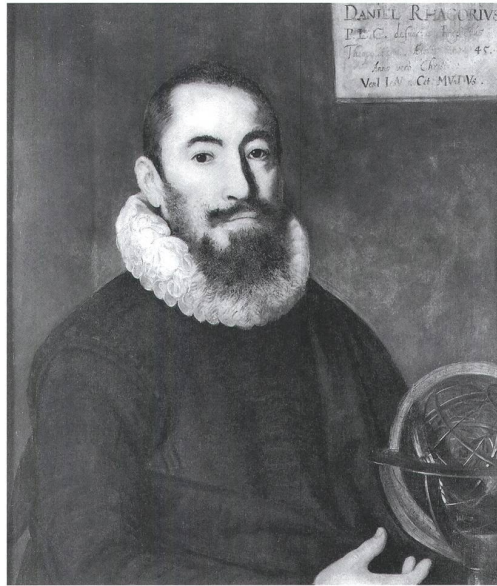
Rebbau in der Gegend von Brugg

Die Schriften von zwei Persönlichkeiten, Daniel Rhagor und Niklaus Emanuel von Tscharner, geben uns ein recht exaktes Bild vom Rebbau, wie er in unserer Gegend im 17. und 18. Jahrhundert gelebt wurde.

Daniel Rhagor (1577–1648) war Bürger von Brugg, sein Vater Pfarrer in Muri bei Bern. Er heiratete die Tochter des Berner Stadtschreibers,

3 Kellerrechnungen. STAB A 329

4 1669 zählte die Stadt Brugg ca. 376 Einwohner, 1710 ca. 750
Baumann M.: *Brugg erleben*, S. 365



Linkes Bild:
Rhagor: Der Brugger Daniel Rhagor (1577 – 1648) war der erste, der mit seinem «Pflantz-Gart» eine deutschsprachige Anleitung für den Obst-, Kräuter- (Gemüse-) und Weinbau herausgab. Das Werk hatte grossen Erfolg und erschien in mehreren Auflagen (Bild: Burgerbibliothek Bern, Depositum des Naturhistorischen Museums Bern, Neg. 4149)

Rechtes Bild:
Tscharner: Niklaus Emanuel von Tscharner (1727 – 1794) war von 1767 – 1773 Landvogt des Amtes Schenkenberg. In seiner «Physisch-ökonomische Beschreibung des Amtes Schenkenberg» vermittelte er ein gutes Bild über den Weinbau in der Gegend von Brugg zu seiner Zeit (Stiftung Schloss Jegenstorf; Foto: Burgerbibliothek Bern, Porträtdok. 6414)



Tatsächlich wurden die traditionelle Laubarbeit und Bodenbearbeitung, so wie sie Rhagor beschrieben hatte, erst ab Mitte des 20. Jahrhunderts mit der konsequenten Umstellung auf Drahtbau und der Begrünung der Rebberge abgelöst.

Anlage eines Rebberges und Verjüngung der Reben

Daniel Rhagor äussert sich in seinem *Pflantz-Gart* als Erstes zu den Voraussetzungen für den Weinbau und wo Rebberge idealerweise anzulegen sind. «Die Reben erfordern die Sonnen vollkommen»⁸, hält er ganz zu Beginn seiner Abhandlung fest. Für die Anlage eines Rebberges wurden *Kappen* verwendet, unbewurzelte Steckhölzer, die einfach in den Boden gesteckt wurden und sich dann bewurzelten. Rhagor empfahl, sie in Abständen von 1 bis 1½ Schuh, also etwa 30 bis 45 Zentimeter, weit zu stecken, in der Meinung, dass es einfacher sei, bei zu engem Stand Steckhölzer zu entfernen, als fehlende Rebstöcke zu ersetzen.⁹

Im frisch angelegten Rebberg sollten am Schluss die Reben in einem Abstand von 2 bis 3 Schuh, also zwischen 60 bis 90 Zentimeter

stehen.¹⁰ Auf einer Hektare Reben standen also um die 20 000 Rebstöcke. Daniel Rhagor bevorzugte die Anlage eines Rebberges mit nur einer Sorte, betrachtete es aber auch als «nützlich etlich Gattungen zupflanzen» um das Risiko einer Fehlernte zu mindern.¹¹

Kamen die Reben in ein Alter, in dem ihre Fruchtbarkeit nachliess, wurden sie nicht ausgerissen und der Rebberg neu angelegt, sondern die Reben wurden *vergrubt*. Beim Vergruben wurde im Rebberg die unterste Reihe Reben entfernt und ein Graben, eine Grube, ausgehoben, in welchen die alten Rebstöcke eingelegt wurden, sodass am Schluss nur ein Schoss herausschaute, aus welchem die neue, junge Rebe entstand. War die erste Reihe vergrubt, wurde mit der zweiten und allen weiteren Reihen gleich verfahren, bis die Reben zuoberst im Rebberg eingelegt waren. Von den vergrubten Reben blieben immer welche übrig und wurden zur Anlage neuer Rebberge verwendet.¹²

¹⁰ Kohler J.M.: *Weinstock*, S. 140 ff.

¹¹ Rhagor: *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 30

¹² Rhagor: *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 63 ff.
Kohler: *Weinstock*, S. 143 ff.

⁸ Rhagor: *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 6

⁹ Rhagor: *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 11



Mit dem Vergruben wurden, wie Kohler schrieb, über Jahrhunderte immer wieder die gleichen Reben verjüngt. Die Sortenverhältnisse waren damit äusserst stabil.¹³ So lassen sich aus späteren Sortenangaben Rückschlüsse auf die Sortenverhältnisse im 17. und 18. Jahrhundert ziehen.

Die Sortenverhältnisse

Landvogt von Tscharnner beschreibt in seiner *Physisch-ökonomischen Beschreibung* die Sortenverhältnisse im Amt Schenkenberg. Er nennt als edlere Sorten den *rothen* und *weissen Sarvaigner* sowie die *Klepf- und Pluzlautern*, als geringere die *Elber, Gross und Kleinburger, Hitzkircher, Morschen* und «Namen, die auf zehn Stunden von hier unbekannt sind».¹⁴ Der zweite, unbekanntere Berichterstatter nennt als Sorten grosse *Rothe Trauben* oder *Grossenburger, Elbene* als weisse, saure Trauben, *Mursche*, ebenfalls weisse Trauben, *Lautere*, «weisse Trauben, welche hier für das beste weisse Gewächs gehalten werden», *Klepfer* als rote, kleinbeerige Trauben sowie rote und weisse *Muskateller*.

Hinweise über die einstigen Sortenverhältnisse gibt uns auch der Bericht über eine Traubenausstellung im Bad Schinznach im Jahr 1846 von alt Oberrichter Johann Rudolf Ringier. Er nannte nebst den bereits erwähnten als weitere Sorten den *Räuschling, Sylvaner, Hünscher* und die *Nielentraube*, auch *Rothhünsch* genannt.¹⁵

Was sind das für Sorten und haben sie noch einen Bezug zu heutigen Sorten? Daniel Rhagor schreibt vom «kleinen Clevener, die man bey uns nach dem welschen *Sarvagnier* heisset».¹⁶ Mit dem Synonym Clevner ist eindeutig belegt, dass es sich beim *Sarvagnier* oder *Sarvaigner* um den Blauburgunder oder Pinot noir handelt. Demnach ist der weisse *Sarvagnier* der Weissburgunder. So wie der unbekanntere Autor den *Klepfer* beschrieben hat, müsste es sich ebenfalls um Blauburgunder handeln. *Lauter* bzw. *Klepf- und Pluzlauter* waren im Schenkenbergertal gängige Bezeichnungen für den Gutedel oder Chasselas, wobei es sich beim *Klepfauter* um die Spielart Krachgutedel handelt.¹⁷ Unter *Elber* oder *Elbene* ist die uralte Sorte Elbling zu verstehen.

Erde und Mist, auf dem Rücken in den Rebberg getragen (Bild: Andres Altwegg)

¹³ Kohler: *Weinstock*, S. 143

¹⁴ Von Tscharnner, S. 167

¹⁵ Ringier: *Traubenausstellung*

¹⁶ Rhagor: *Pflanz-Gart. Von Weingärten*, S. 18

¹⁷ Ringier: *Traubenausstellung*, S. 6, Aeberhard, *Geschichte*, S. 135 ff.

Gegenüberliegende Seite, oben links:
Im Februar/März, nach dem Hacken der Reben, wurden die Rebstängel gerichtet und in den Boden gestossen. (Bild: Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung und Fotoarchiv)

Oben rechts:
Bei der Weinernte wurden die Trauben bereits im Rebberg mit einem Stössel gestossen oder auch mit den Füssen gepresst, so auch in Brugg. (Bild: Zentralbibliothek Zürich, Graphische Sammlung und Fotoarchiv)

Am Rebwerk, wie es Daniel Rhagor beschrieb, hat sich über dreihundert Jahre wenig geändert. Der Rebbauer richtet die Stängel und stösst sie mit Hilfe eines Stängel-eisens in den Boden. (Bild: Rebbaukommissariat des Kantons Zürich)

Beim Bogenschnitt formt der Rebbauer den Rebtrieb zu einem Bogen. Mit diesem Schnitt lassen sich hohe Erträge erzielen. (Bild: Rebbaukommissariat des Kantons Zürich)

Bis Anfang 20. Jahrhundert erfolgte die Verjüngung der Reben durch Vergruben. Dazu wurden die Reben in eine Grube gelegt, sodass nur ein Schoss aus der Erde schaute, aus welchem die neue Rebe entstand. (Bild: Rebbaukommissariat des Kantons Zürich)

Sie wird heute noch als Spezialität angebaut. *Klein- und Grossburger* ist eine andere Bezeichnung für den Elbling.¹⁸ Der *Hitzkircher* (*Hitzkircher*) ist eine alte rote Sorte von dürftiger Qualität, die heute noch in Sortensammlungen zu finden ist. Sie wurde meistens im gemischten Satz, zusammen mit dem Blauburgunder gepflanzt, um den Wein *haltbarer* zu machen. *Morschen* oder *Mörsche* ist, wie Ringier schreibt, ein Synonym zu *Hitzkircher*.¹⁹ Die Feststellung des unbekanntem Autors, dass es sich beim *Mursche* um weisse Trauben handelt, ist dagegen anzuzweifeln, ebenso seine Nennung von *Grossenburger*, die sich heute nicht nachvollziehen lässt. Muskateller ist keine eigentliche Sorte, sondern eine Gruppe von Sorten mit dem typischen Muskatgeschmack. Wenn sie angebaut wurden, dann sicher nur in herrschaftlichen Rebbergen oder als Tafeltrauben. Alt Oberrichter Johann Rudolf Ringier nennt in seinem Bericht den *Räuschling* als «an vielen Orten» gepflanzte «gemeine wässrige Traube». An der Ausstellung wurden auch *Räuschlingtrauben* – dort als *Grosser Rüschnlinger* verzeichnet – aus Oberflachs präsentiert.²⁰ *Sylvaner* (im Wallis Johannisberg) gehört heute noch zu den wichtigen Traubensorten. *Hünscher* entspricht der uralten Sorte Heunisch, im Wallis noch als *Gwäss* angebaut, und bei der *Nielentraube* handelt es sich um eine rote Farbvariante des Heunisch.

Wein wurde einst in grossen Mengen getrunken. Eine Mass,²¹ also etwa 1,5 Liter pro Tag waren durchaus üblich.²² Auch Brugger Quellen belegen den enormen Weinkonsum, so zum Beispiel, dass die Brugger Bürger in ihren Kellern oft mehrere Tausend Mass Wein gelagert hatten, oder, wie verschiedenen *Specificationen* zu entnehmen ist,

18 Kohler, *Weinstock*, S. 14

19 Aeberhard, *Geschichte*, S. 216, Ringier, S. 8.

20 Ringier, S. 8, S. 13

21 Über den Inhalt der Brugger Masse bestehen verschiedene Angaben zwischen 1,386 Liter bzw. 1,54 Liter für die Mass lauterer Sinne für geklärten Wein, und 1,467 bzw. 1,63 Liter für trüben Wein. Zusätzlich gilt: 1 Saum = 100 Mass.

Hier wurde für die Umrechnung einheitlich 1,54 Liter verwendet, was in jedem Fall die Grössenordnung wiedergibt.

Baumann Max: *Kurze Beschreibung*, S. 51., Dubler, S. 45.

22 *Berner Zeiten*, *Berns mächtige Zeit*, S. 547

23 STAB A 321, A 324

am Neujahressen und anlässlich weiterer Mahlzeiten der Brugger Obrigkeit jedem der 13 Teilnehmer 4 Mass Wein gereicht wurden.²³

Diese Weine waren Weissweine der Sorten Elbling und Räuschling. Bei beiden Sorten handelt es sich um Massenträger, die neutrale, säurereiche, aber alkoholarme Weine lieferten, Weine, die ausgesprochen süffig waren. Sie entsprachen den damaligen Bedürfnissen nach Weinen, die als Durstlöscher in grossen Mengen getrunken werden konnten. Nebst den weissen Sorten wurden auch weisse und rote Sorten im gemischten Satz angebaut. Daraus wurde *Schiller*, ein Rosé, gekeltert.

Blauburgunder als Rotwein war ein «Herrenwein», der in den Rebbergen der Oberschicht angebaut wurde. Der einzige Rotwein im Brugger Stadtkeller stammte aus den Reben *Meiner gnädigen Herren*. Sein Anteil an den gelagerten Weinen betrug über die Jahre hinweg gerade mal 4%.

Ähnlich in den Gasthäusern:²⁴ 1726 kellerte die *Rot-Haus-* und *Rössli-Wirtin* 7 015 Mass (circa 10 800 Liter) Wein ein, davon aber nur 242 Mass (370 Liter, 3,5%) roten Oberflachser.²⁵ Einblick in die früheren Sortenverhältnisse gibt auch die kantonale Weinerntestatistik. Aus dieser geht hervor, dass im Durchschnitt der Jahre 1888 bis 1893 im Bezirk Brugg 66 % Weisswein und 24 % Schiller gekeltert wurden, aber nur 10 % Rotwein.²⁶

Das Rebwerk

Die Reben wurden immer an Stielen gezogen. Landvogt von Tschärner erwähnt auch den Reb-schnitt. Die edleren Sorten wurden kurz geschnitten, auf zwei bis drei Augen, die geringeren hoch und das Holz zu einem Bogen geformt.²⁷

So sah es auch Daniel Rhagor, der für die *Lauter* (Gutedel) einen kurzen (Zapfen-)Schnitt empfahl, während roter und weisser *Sarvagnier*

24 Kellerrechnung, STAB A 328, A 329, A 330

25 Ungeltrechnung STAB A 321

26 *Aargauische Statistische Mitteilungen* 1889, 1890, 1891, 1893

27 Von Tschärner, S. 166



2. Hornung.
 Der Hornung bricht das Eis; räbstükt; mehrt den Orden
 der närschen Drümmerei; in Ost, West, Süd und Storden.



10. Dzem monat.
 Man misst die Widprei; Schnept Rábogel, Säner, Dauber;
 felt Säum, und presset auß; den süßen safft der Trauben.



Gegenüberliegende Seite:
Trübelwachtrodel: 1686
machten die Traubenhirten
Heinrich Fuchslin und Philipp
Frey ihre Runden in den
Rebbergen mit dem Auftrag,
Frevel zu verhindern. Im
Trübelwachtrodel ist
festgehalten, wie viel die
einzelnen Brugger Rebbesitzer
zu ihrer Entlöhnung zu bezahlen
hatten

(Blau- und Weissburgunder) etwas länger geschnitten werden sollten, und die «Elbelen mögen auch die Bögen gar wol erleiden und werden darab sehr Fruchtbahr»,²⁸

Nach dem Rebschnitt im Februar, sobald der Boden abgetrocknet war, folgte, wie von Tschärner festhielt, das Hacken der Reben. Mit Mist gedüngt wurden die Reben alle drei Jahre.²⁹ Nach dem Hacken kam das Stickeln, das Stossen und Richten der Stickel. Die Länge der Stickel betrug 6 Schuh, also etwa 180 Zentimeter.³⁰

Sechs Wochen nach dem Hacken wurden die Reben erlesen, überflüssige Triebe entfernt. Dann folgten das Heften, das Aufbinden der Rebschosse, eine Arbeit, die um den Johannistag (24. Juni) abgeschlossen wurde. Als Bindematerial diente Schaub, Roggenstroh. Darauf wurden die Reben erneut gehackt und um den Jakobstag (25. Juli) ein drittes Mal. Auch nach dem dritten Hacken war Unkrautbekämpfung angesagt. Rhagor schrieb, dass das Unkraut «nicht nur die Trauben ihrer Zeitigung (Reife) verhindern, sondern auch den Stöcken viel Nahrung entziehen würde».³¹ Ziel war ein unkrautfreier Boden. Der nackte Boden hatte zur Konsequenz, dass bei starkem Regen die Erde abgeschwemmt wurde. Sie musste dann im Laufe des Winters wieder den Rebberg hochgetragen werden.

Wer war für die Pflege der Reben zuständig? Aus der Kellerrechnung von 1784 geht hervor, dass die Arbeit in den Reben *Meiner gnädigen Herren* an drei Rebmänner, Heinrich Horlacher, Rudolf Ganter und Heinrich Märkin, verdingt, vergeben wurde. Für die schwere Arbeit des Erdetragens wurden weitere Rebleute beigezogen, denen auch Wein abgegeben wurde. Zwischen dem 9. und dem 14. März 1772 war ein Rebmann am Vergruben und gab den Reben *Küdung* (Kuhdung).

In den folgenden Tagen waren bis zu 12 Träger und 1 Lader beschäftigt *Bauw* (Mist) und *Grund* (abgeschwemmte Erde) zu tragen.³² Nur diese

wenigen Hinweise zeigen, wie aufwendig das Rebwerk war.

Traubenreife und Weinlese

Weinlese war Mitte Oktober.³³ Daniel Rhagor unterstrich die Bedeutung einer guten Vorbereitung der Weinlese. Das Geschirr, die Fässer, die Büten und die Trotte seien zu säubern und mit Wasser zu füllen, damit sie anschwellen, also dicht werden. Noch gab es keine Öchslewaage, um den Reifezeitpunkt zu bestimmen, doch Rhagor wusste, dass die Trauben dann reif sind, «wann man sieht (sieht) dass die Kernlein in den Berlein braun umb (und) etwas schwartz werden».³⁴ Auch heutige Weinbauern sehen dann den optimalen Reifezeitpunkt gekommen.

Die Trauben wurden mit Rebmessern abgeschnitten und dann in grosse Büten geleert, wo sie gestampft wurden. So konnte bereits ein beträchtlicher Teil des Saftes abgezogen und in den Keller verbracht werden. Die verbliebene Maische wurde auf die Trotte gegeben und dort gepresst. Die Kellerrechnung des Stadtkellers gibt auch Auskunft darüber, wie viele Rebleute bei der Lese eingesetzt wurden.

Im Herbst 1761 waren in *Meiner gnädigen Herren* Reben 18 *Lääser* (Traubenleser), 3 *Träger*, 1 *Treter* (wahrscheinlich um die Trauben zu stampfen) und der *Trottmeister* beschäftigt.³⁵

Nach der fröhlichen Zeit der Weinlese wurde es wieder stiller in den Rebbergen. Das Rebjahr war abgeschlossen.

28 Rhagor. *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 61

29 Von Tschärner, S. 168

30 Rhagor. *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 73

31 Rhagor. *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 76

32 STAB A 329

33 Von Tschärner, S. 167

34 Rhagor. *Pflantz-Gart. Von Weingärten*, S. 106, S. 104

35 STAB A 328

Quellen- und Literaturverzeichnis

Quellen

- STAB = Stadtarchiv Brugg
- STAB P 001.1.39 Grund Riss von der Statt Brugg Bezirk und der ihra zuständigen Ehefädi als welche lauth dem Original Grund Riss de Anno 1700, von MhgnHrnn ist gutgeheissen worden. Im August 1753 von Joh. Jac. Zimmermann jun.
- STAB A.328 Kellerrechnungen 1710–1711, 1723–1765
- STAB A.329 Kellerrechnungen 1758–1761
- STAB A.330 Kellerrechnungsbuch
- STAB A.59 Trübelwachtrodel

Literatur

- **Aargauische statistische Mittheilungen** [Mittheilungen] für das Jahr 1889, 1890, 1891, 1893
- Aeberhard Marcel: **Geschichte der alten Traubensorten. Ein historisch-ampelographischer Rückblick.** Arcadia-Verlag, Solothurn 2005.
- Baumann Max: **Kurze Beschreibung des an Oestreich gränzenden Distrikts im Unter-Aergau des Kantons Bern:** ein unbekannter Text aus dem 18. Jahrhundert über das Gebiet nördlich von Brugg. *Brugger Neujahrsblätter* 97, 1987, S. 45–56
- **Berns mächtige Zeit : das 16. und 17. Jahrhundert neu entdeckt.** Hrsg. von André Holenstein, unter Mitarbeit von Claudia Engler et al., Bern 2006
- Kohler Johann M.: **Der Weinstock und der Wein. Mit besonderer Berücksichtigung des Schweizerischen Weinbaus.** J.J. Christen, Aarau 1869.
- Marti-Weissenbach, Karin. **Daniel Rhagor** in *Historisches Lexikon der Schweiz HSL*. <https://hls-dhs-dss.ch>
- Rhagor Daniel: **Pflantz-Gart**, darinn grundtlicher Bericht zu finden, welcher gestalten 1. Obs-Gärten, 2. Kraut-Gärten, 3. Wein-Gärten mit Lust unnd Nutz anzustellen, zu bawen und zu erhalten: sampt zu End eines jeden Capitels beygefügtter Verteutschung Lateinischer und Frantzösischer Wörteren, Bern 1639
- Ringier Johann Rudolf: **Bericht über die letztjährige Traubenausstellung**, vorgetragen von Herrn alt Oberrichter Ringier in Lenzburg, 1847
- von Tscharner Niklaus Emanuel: **Physisch-ökonomische Beschreibung des Amts Schenkenberg.** In: *Abhandlungen und Beobachtungen durch die Ökonomische Gesellschaft zu Bern gesammelt.* – Bern. Jg. 12 (1771), 1. Stück, S. 99–220

