

# Die Weinrebe und der Weinbau

Objekttyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr ...**

Band (Jahr): **7 (1955)**

PDF erstellt am: **30.06.2024**

## **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.

### III. Die Weinrebe und der Weinbau

Die Schaffhauser Bauern sind nach Veranlagung und Ueberlieferung Ackerbauern und Rebbauern gewesen, und ihre fleißigen Frauen haben sie bei der Arbeit in den Reben und auf dem Acker unterstützt. Der Schaffhauser Chronist Johann Jakob Rüeger (1548—1606) sagt in seiner Beschreibung der Landschaft: «Das Kleckgöw ist ein schön, lustig wollerbuwen und seer fruchtbar gelend, von wyn, korn, obs und anderen guten Früchten mehr. Der Hegöw ist zwar ein klein, aber über die maaf wollerbuwen und fruchtbar lendlin, von wyn, wyß und rot, korn und obs.»

Wenn das Wetter es gut meint, so gedeiht an den sonnigen Hängen im regenarmen Schaffhauser Ländchen ein guter Wein, meist Rotwein. Aber in besonderen Lagen wird auch ein ausgezeichnete Weißwein gebaut, sei es nun Räuschling, Riesling-Sylvaner oder gar der köstliche Tokayer. Seitdem das Übermaß an Reben nicht mehr da ist, sind unsere Rebbauern nach dem Wunsche ihrer Berater auch eifrig bestrebt, Qualitätsweinbau zu betreiben und das Jahr hindurch, ganz besonders aber bei der Weinlese, sorgfältig zu Werke zu gehen. Am Südhang des Klingenberges und Wolkensteins, in Stein am Rhein und Hemishofen, wachsen feurige Rotweine. Besonders «Blaurock» und «Chäferstaa» besitzen gefeierte Namen. In Dörflingen und Bibern werden die Rotweine weniger feurig, aber sie sind von gutem Rufe, würzig und ehrlich. Am Kapf in Thayngen ist von jeher ein gehaltvoller Rotwein gewonnen worden. Rüeger schrieb, «es gibt dort fürbündig gute, starke wyn». In den letzten Jahrzehnten hat sich die Bevölkerung des Dorfes mehr der Industrie zugewandt. Auch die Stadt Schaffhausen besitzt nur noch wenig Reben. Der Rheinhalder, Heerenbergler, Munöthler und Stokarbergler sind edle Gewächse. Ganz besonders zu loben ist der Tokayer, der um Schaffhausen gebaut wird. Das Hauptweingebiet des Kantons Schaffhausen liegt aber im Klettgau. An den Randensüdhängen von Beringen bis Siblingen sind gute Reblagen. Besonders zu loben ist der vortreffliche Riesling-Sylvaner von Löhningen und Siblingen. Auch der Mühlwegler von Schleithelm ist ein rühmenswerter Weißwein. In den großen, zusammenhängenden Rebbergen des Unterklettgau, in Oberhallau, Hallau, Trasadingen, ferner in Wilchingen und Osterfingen, wachsen hochgeschätzte Rotweine. Je nach Lage und Unterlage sind sie bald milder, bald kräftiger. Der Hallauer ist nicht gleich wie der Trasadinger, und wieder anders sind Wilchinger und Osterfinger. Mit viel Liebe und Hingebung pflegen Frauen und Männer ihre Reben und besorgen und ersorgen Arbeit und Ertrag. Der Rebbau ist ihnen ein wirkliches Anliegen und schöne und gute Trauben erzeugen zu dürfen ihre Freude. Auch im südlichen Kantonsteil, an den Sonnenhängen von Rüdlingen und Buchberg, wächst ein rühmenswerter Rotwein und Weißwein, der sich den edeln Tropfen des nahen Zürcher Weinlandes ruhig zugesellen darf.

Daß die Schaffhauser Weine verschieden sind in ihrem Geschmack, ist auch bedingt durch die Verschiedenheit der geologischen Unterlage, auf welcher





### **Das schaffhauserische Klettgautal mit dem Rebberg von Hallau**

Blick vom Hallauerberg gegen Osten. In der Bildmitte erhebt sich die Bergkirche von Hallau, erbaut auf einem Keupersandstein-Hügel. Im Vordergrund senken sich die mit Reben und Beeren bepflanzten Hänge gegen Hallau (am rechten Bildrand). Der tiefgründige Boden des Rebbergs besteht aus bunten Keupermergeln über die sich vielerorts Kalksteinbrocken des Schwarzen Jura ausbreiten. In der Mulde links der Bergkirche liegt Oberhallau, über welcher Ortschaft sich der Lugmer, ein Keuper-Lias-Rücken, bis nach Gächlingen (rechts der Bergkirche) hinabsenkt. Der bewaldete Hang am Horizont auf der linken Bildseite ist der Siblinger Randen, der auf der rechten Bildseite ist der Hemming östlich von Neunkirch (Mitte der rechten Bildseite). Zwischen Neunkirch und Gächlingen wurde in der mittleren Eiszeit eine tiefe Rinne ausgespült. Sie ist später mehr als 50 m hoch aufgeschottert worden. In diesem Kies fließt der Grundwasserstrom, dem die meisten Klettgaugemeinden ihr Trink- und Gebrauchswasser entnehmen. Später wurde der Rinnenschotter vom Wind mit Löß, einem feinen Staub, überdeckt und zuletzt ist das Tal mit Kalkschutt aus den Schluchten des Randens überschüttet worden. J. Hübscher.



Th. Seeger, Birmingen, 1951

### **Der Hauptrebbberg von Rüdlingen**

Im Vordergrund des Bildes der gestaute Rhein mit dem versumpfenden rechten Ufer. Darüber — auf Molasse — der hintere Teil des Dorfes Rüdlingen (der vordere Teil steht auf Moränenboden). Oberhalb des Dorfes, ostwärts orientiert, der Hauptrebbberg von Rüdlingen, der «Berg» schlechthin, der vor einigen Jahren ausgebessert und modernisiert worden ist. Hier befinden sich die am tiefsten liegenden Reben des Kantons Schaffhausen (die untersten auf 365—370 m Höhe). Unterhalb der Kirche ein Stück des Buchberger Rebbberges. Darüber erhebt sich die Waldkuppe des «Hurbig», die weithin sichtbare Höhenmarke der schaffhauser Exklave. In geologischer Hinsicht hat man es hier mit der rechten Frontseite des Rheindurchbruchs durch den Irchelriegel auf das alte Tößtal hin zu tun. Im Westen läuft der Höhenzug des «Hurbig» nördlich von Eglisau in das Rafzerfeld aus.

Alfred Keller.





Th. Seeger, Binningen, 1951

### **Beim «Steckenstoßen» in der Halde östlich Löhningen 1954**

Haben Sonne und Wind den Boden getrocknet, ziehen die Weinbauern schon Ende Februar, anfangs März in den Rebberg hinaus, um mit dem ersten «Cheer» zu beginnen. Nach dem «Bandlösen» und Schneiden der Reben folgt das «Stoßen» der Rebstecken. Es ist eine ermüdende Arbeit, besonders wenn im Herbst die Reben gehäufelt wurden. Mit dem Stoßeisen, das an einen Schuh geschnallt wird, treibt der Bauer in zwei bis drei «Rucken», das ganze Körpergewicht einsetzend, die Stecken in das Erdreich. Rebstecken, deren Spitzen abgebrochen oder abgefaut sind, werden mit dem Gertel nachgespitzt. Ein zwilchener Handschuh schützt die Hand vor Splintern.

Hans Walter.

### **Weinlese in der Eisenhalde Siblingen 1951**

Der Bückiträger ist eben daran, das große 50 kg Trauben fassende Bücki in den Zuber zu leeren. Das weiße Linnen, das die Trauben vor Sonne und Regen schützt, ist auf die Seite geschoben worden. Eine sauber gewaschene Hacke (vorn im Zuber), dient dazu, die Trauben zu verteilen und zu stampfen, damit mehr Platz haben. Der tannene Zuber auf dem «Bennenwagen» mit Eisenreifen ist auf eine besondere Art befestigt. Hinten ist er zwischen die beiden Holmen des «Schemels» gezwängt, vorn mit einer Kette festgemacht, die mit einem Strick straff angezogen wurde. Das Trauben- oder «Chärrlaaterli» am Zuber wird nur für die Weinlese und für Kellerarbeiten verwendet. Am Rebstecken (links ans Vorderrad gelehnt) führt der Bückiträger die «Buchhaltung», indem er nach jedem Bücki, das er leerte, mit dem Sackmesser eine Kerbe einschneidet.

Hans Walter.





Hans Walter, Schaffhausen, 1954



Hans Walter, Schaffhausen 1951

## **Die Osterfinger Bergtrotte**

Prächtig fügt sich die Osterfinger Bergtrotte in das wohlgepflegte Reb Gelände. Schon in recht früher Zeit wurde in Osterfingen Weinbau betrieben. In der Chronik lesen wir nämlich: Anno 1319 macht Walther, einst Dekan zu Nunkilch, Canonicus der Kirche St. Johann in Konstanz, Ansprüche auf einen dem Kapitel zu Konstanz gehörenden Weingarten in Ostrolfingen.

Zum Keltern der Trauben diente die im Weinberg stehende Trotte, die sogenannte Zwingtrotte. Sie gehörte bei der Erwerbung des Dorfes durch die Stadt zum Kaufgegenstand. Das Traubengut mußte in dieser Zwingtrotte gekeltet werden (Trottzwang) und der Rebbauer hatte per Juchart zwei Gulden Trottlohn zu entrichten, wobei der Rat zu Schaffhausen streng darauf hielt, daß der Trottlohn pünktlich und genau abgeliefert wurde, ansonst eine hohe Buße zu gewärtigen war. Im Jahre 1584 kam diese alte und baufällige Zwingtrotte zum Abbruch und ein Neubau wurde erstellt. Infolge Ausdehnung des Weinbaues fand anno 1676 eine Erweiterung des Trottegebäudes statt. Im Jahre 1782 wurde nach Beschluß des Rates die Zwingtrotte renoviert, wozu die Osterfinger das nötige Baumaterial auf den Platz liefern mußten. Diese damals renovierte Zwingtrotte ist die im Bilde dargestellte und im Osterfinger Reb Gelände stehende Bergtrotte. Allerdings sind im Laufe der Zeit die Mauern wohl etwas schief geworden, doch das schöne eichene Riegelwerk wird noch lange Wind und Wetter standhalten.

Vor ca. 40 Jahren waren in dieser Bergtrotte noch drei Baumtrotten in Betrieb. Da gab es dann im Herbst während einigen Wochen Tag und Nacht hindurch strenge Arbeit. Mächtige Ständen und Zuber waren gefüllt mit «Trascht» (zerstoßene und gemahlene Trauben) und dieses «Trascht» mußte nun «getruckt» werden. Der Trottmann, den die Eigentümer einer Baumtrotte angestellt hatten, war für die Ausführung der Arbeiten und besonders für das genaue Messen des neuen Weines verantwortlich. Für das «Trucken» mußten die Bauern den Trottlohn in natura, in Wein entrichten, und zwar pro Saum eine Maß (1½ Liter).

Mitten in der Bergtrotte befand sich die Feuerstelle (Füürplatz). Rings um ein offenes Feuer standen schwere eichene Bänke, wo die Trottleute die Mahlzeiten einnahmen. Da erklang manches frohe Lied und mancher, mitunter derbe Witz wurde zum besten gegeben. Besonders lebhaft und lustig gings dann her und zu, wenn sich etwa nach Feierabend die Dorfschönen noch einfanden.

Nun sind jene gemütlichen Zeiten während des Herbstbetriebes längst vorbei. Die Baumtrotten sind abgebrochen und die riesigen, kerngesunden Eichenbalken fanden gute Käufer. Das Trottegebäude selbst ist in Privatbesitz übergegangen. Es dient heute zur Unterbringung von allerlei Herbstgeschirr und zum Einstellen von landwirtschaftlichen Geräten und Maschinen winters über.

## **Die Baumtrotte in Löhningen,**

die einzige im Kanton Schaffhausen, welche jedes Jahr noch in Betrieb ist.

Eine Baumtrotte ist ein gewaltiges, wuchtiges Hebelwerk. Auf einer starken Balkenunterlage ruht das quadratische Trottebett mit einer dem Rand entlang führenden Rinne zum Abfließen des Traubensaftes. Innerhalb der Rinne steht ein ca. 80 cm bis ein Meter hohes eichenes Gatter, das man leicht entfernen kann beim Wegschaufeln des Tresters. In dieses Gatter hinein bringt man nun das «Trascht», d. h. zerstoßene und gemahlene Trauben. Das «Trascht» wird nun gut verebnet und mit einem Boden aus Eichenschwellen bedeckt. Auf den Boden legt man bis zu einer gewissen Höhe kreuz und quer Balken, und auf diese Balken läßt man nun mit Hilfe einer riesigen Holzspindel die Last nieder. Die Last besteht aus drei bis vier aufeinander liegenden, mehrere Tonnen schwere Eichenbalken. Der ausgepreßte Traubensaft dringt nun durch die Zwischenräume des Gatters hindurch in die Rinne und fließt dann durch eine Zaine, damit Traubenkerne und Beerenhüllen zurückgehalten werden, in die Trottenstände. Mit Hilfe der Spindel wird von Zeit zu Zeit die Last noch mehr angezogen und verstärkt. Nach etwa ein bis zwei Stunden, wenn der Wein aufhört zu fließen, wird abgesattelt, das heißt die Last wird mit der Spindel gehoben, das Balkenwerk entfernt, das Traubengut im Gatter tüchtig gelockert, und die ganze Arbeit beginnt noch einmal, bis der Trester trocken ist, wie der Trottmann sagt. Damit wäre ein «Truck» fertig.

Leider hat die jüngere Generation nicht mehr Gelegenheit, dieser interessanten Herbstarbeit einmal zuzuschauen, weil im Unterklettgau keine Baumtrotte mehr vorhanden ist.

Hans Bächtold.





C. Koch, Schaffhausen, 1926



Th. Seeger, Binningen, 1951



die Reben stocken. Die Verwitterungsschicht, in der die Rebstöcke wurzeln, besteht in Schleithelm aus dolomitischem Muschelkalk, in Hallau aus kalireichem Keupermergel, in Gächlingen aus bituminösem Schiefer des Lias, in Osterfingen aus tonreichem Dogger, in Siblingen, Löhningen und Beringen aus zertrümmertem Gestein des Weißjuras, in Thayngen aus dem Lehm der Juranagelfluh, in Stein am Rhein und Rüdlingen aus Molasselehm, in Dörflingen und am Munot und Stokarberg in Schaffhausen aus mineralreicher Moräne. Es ist nicht zu verwundern, daß jedes Rebgelände seinen eigenartigen Wein hervorbringt<sup>1</sup>.

Je nach dem Jahrgang fällt auch die Qualität des Weines aus. Wildberger spricht in seinem «Martinischlag» von folgenden Eigenschaften: noch trinkbar, gering, sauer (Suuracher, Chretzer, Rachenputzer), mittel, ziemlich gut, frisch, angenehm, herrlich gut, mächtig gut, fürbündig gut, überaus herrlich (1631). Gibt es in einem Jahr viel oder wenig, guten oder sauren Wein, so spricht der Rebmann von einem «Grootjohr» oder von einem «Fehljohr».

### **Weinrebe (*Vitis vinifera*) und Weinbau im Volksmunde**

In den «Beiträgen zur schweizerischen Mundartforschung» ist 1949 von E. Weber eine wertvolle Arbeit veröffentlicht worden, betitelt: «Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordschweiz und im Bündner Rheintal.» Aus dem Kanton Schaffhausen wurden die Dörfer Löhningen, Hallau, Trasadingen und Wilchingen erwähnt. Um eine vollständigere Zusammenstellung erreichen zu können, habe ich noch Stein am Rhein, Dörflingen, Thayngen sowie Rüdlingen berücksichtigt und so neben dem Klettgau auch den oberen und unteren Kantonsteil einbeziehen können. Ich danke den Herren Dr. Karl Schwaninger, Stein am Rhein, Dr. K. Neck, Dörflingen, Martin Bernath zum Hammen, Thayngen sowie Dr. Alfred Keller in Bern (Rüdlingen) herzlich für ihre Auskünfte.

Die Weinrebe als einzelne Pflanze: en Räßstock, e Räge, e Räßli (junge Pflanze).  
Der Reberg als ganzes: de Räßberg, de Berg, d'Räßhalde.

Ein einzelner Weinberg: en Wingarte (Thay.), en Wingerte, en Wingete (Klettgau), en Winget (Rüdl.).

Weinstock für rotes Gewächs, weißes Gewächs: e rooti Räge, e wiifji Räge.

Eine Spalierrebe: en Räßrüeter.

Das alte Holz am Weinstock: de Stock, d'Stange, d'Brugge, d'Schenkel, 's alt Holz.

<sup>1</sup> J. Hübscher, Schweiz. Lehrerzeitung, Nr. 25, 19. Juni 1953.

Das letztjährige Holz : Fruchtholz, Zuchtholz, Rübholz.

Knospe : Auge (Thay.), Bolle (Klettgau).

Die Knospen sind noch geschlossen : d'Räbe sind no blind (Hallau, Thay., Stein), si sind no tood (Löhning., Trasad., Wilch.), si sind no i d'r Wull (Dörfl.).

Die Knospen schwellen an : d'Räbe triibed (Thay.), si trucked (Stein), si reged si (Dörfl.).

Die jungen Triebe werden sichtbar : si chömed zur Wull uus (Trasad., Wilch., Thay., Stein).

Ein junger Trieb : e Schöfeli.

Blatt : Rübblatt, Rüblaub.

Ranke : Gable (Stein, Thay., Trasad., Wilch.), Chrangle (Hallau, Löhning.).

Zuchtschof : Zuchtholz.

Wasserschof : wilde Triib (Trasad.), lääre Triib (Wilch.), Chläbschof (Stein).

Beischof (Kurztrieb) : Biischof, Biischöfeli (Löhning., Hallau, Trasad., Wilch.), Aberzau (Aberzahn) [Thay.], Geize (Hallau).

Kleine Traube : e Trüübli. Ist der Traubenschuf groß, so spricht man von einem «großen Ansatz» oder von einem großen «Schuf».

Traubenblüte : Bluescht.

Blütezeit : Blüejet, d'Truube blüejed. Ein guter Blühet verlangt trockene Luft und 2—3 Tage stille Wärme.

Kronblattmützchen (5 zipflige Blumenkrone) : 's Chäppli.

Abfallen der Mützchen : si lupfed 's Chäppli (Hallau), si stofed 's Chäppli ab (Trasad., Wilch.).

Abfallen der Fruchtknoten : reere, abreere. Bei schlechtem Blühet ist Bestäubung und Befruchtung unmöglich, und die Fruchtknoten fallen ab.

Wenden sich die wachsenden Trauben nach unten : d'Truube hanged.

Eine Zeile Reben im Weinberg : e Ziilete, d'Räbe sind d'r Ziilete noo (Thay.).

Zwischenraum zwischen den Zeilen : Gäfeli (Klettgau, Gäfeliereben!), Wägli, Gängli (Dörfl.).

Reben nicht in Reihen gepflanzt : Durenandräbe (Hallau), nid d'r Ziilete noo (Thay.).

Bestand mit derselben Sorte : reiner Satz (Rüdl.).

Erdwall am oberen Ende des Weinberges : Aafaal (Thay.), Schlag (Schaffh.).

Rebhäuschen : Rübhüüsli, Rübhütte.

Alte Flächenmaße :

e Juuchert, e Jüüchert (36 Ar), e halbi Juuchert (18 Ar),

en Vierling (9 Ar), en halbe Vierling ( $4\frac{1}{2}$  Ar),

e Quart ( $2\frac{1}{4}$  Ar, Redensart in Thay. : En rächte Maa hacket im Tag e Quart).

E Mannsgrab (Stein) : Tagewerk für einen Mann zum Hacken (400 Reben).

Ein bestimmter Abschnitt, der zu arbeiten ist : En Jau (Thay.), en Joo (Schaffh.), en Juu (Rafz). Jau : Idi. III, 43.

Die Arbeit im Weinberg : Rübwäärch.

Rebwerk verrichten : d'Räbe wäärche. Mi goot i d'Räbe.



Rebmann : Räßmaa, Räßme.

Rebfrau : Räßfrau.

Kopftuch der Räßfrau : Chopftuech, Uffsetztuech (Löhning.), Uffsetznupftuech (Hallau), Uffsetzlumpe (Wilch.), Zunketlumpe (Thay., Trasading.), Zunggert (Stein). Heute weiß, früher in Thayngen rotschwarz.

Reben legen und decken im Herbst gegen das Erfrieren in unteren Lagen : lege, tecke.

Erstellen der Rebsteckenhaufen : rösseln (Hallau). Der Haufen hieß Rößli.

Absetzen der Haufen im Frühling : de Esel umlege (Hallau).

Ausschneiden der alten Bogen im Herbst : Böge uusschniide (Rüdl.), Böge uushae (Thay.).

Bänder lösen : lööse (Thay., Schaffh.). In Thayngen verwendete man dazu in meiner Jugendzeit noch das Schlemesser oder Schlimesser, d.h. das Rebmesser, welches auf den Dorfwappen von Herblingen, Gächlingen, Osterfingen und Thayngen zu sehen ist.

Reben schneiden : Räße schniide. Jetzt braucht man dazu die Rebschere, früher verwendete man das Rebmesser. In Rüdlingen wird es Schnimesser genannt.

Bogen : en Boge, Mehrzahl : Böge, Heldböge, Omebindböge (Hallau).

Bogen zu lang schneiden : überschniide (Thay.).

Schlecht entwickelter Bogen : e Giige (Thay.). Jetzt werden nur noch beim weißen Gewächs, Riesling-Sylvaner und Tokayer, Bogen geschnitten. Beim roten Gewächs, blauer Burgunder, wird der Zapfenschnitt verwendet. Es werden 2 Zapfen mit je 4—6 Knospen geschnitten. In Thayngen nannte man die Zapfen früher «Chnecht». Als Reserve schneidet man noch 1—2 Zähne (Zaa) [Klettgau], Zingge (Schaffh., Stein). Vor allem die veredelten Reben wurden auf Zapfenschnitt umgestellt. Die Reben mit Zapfenschnitt erfordern weniger Arbeit den Sommer über und die Trauben reifen besser aus.

Auflesen des abgeschnittenen Rebholzes : Räße-n-uffläse, Räße zemeläse.

Zusammenbinden des Rebholzes : Räßwälle mache (Thay., Stein), Räßbürdili mache (Klettgau).

Rebpfähle : Räßstücke, Räßstickel.

Rebstecken im Boden befestigen : Stooße mit em Stooßeise.

Spitzen der abgefaulten unteren Enden : Stücke spitze. Zieht man die Stecken für die Winterszeit aus dem Boden, so halten sie viel länger.

Werkzeug zum Spitzen : Hackmesser (Stein), Gertel (Thay., Klettgau), Rengmesser (Thay.).

Herstellen der Rebstecken : Fräsen aus jungen Rottannen. Spalten mit Bissen und Holzschlägel aus älteren Eichen, Rottannen und Föhren, Glätten der Stecken mit dem Ziemesser am Ziestock. Die fannenen Rebstecken werden unten noch imprägniert (gvidriolet).

Material zum Anbinden der Reben : Roggenstroh (Rogenschaub), in neuester Zeit auch dünner Draht oder Schnüre.

Kleines Strohbandel : e Schäubli.

Weichmachen der Strohhalme: Schäubli trätte (Thay.), Schäubli stampfe (Hallau, Löhning.), Schäubli iilege (Klettgau).

Zuchtholz zu Bogen umbiegen: bögle (Rüdl.), Boge helde (Thay.), Böge-n-abetue (Hallau, Trasading., Wilch.).

Anbinden der Bogen an die Rebstecken : aabinde, binde.

Verschluß des gedrehten Strohbandes : Trüdel.

Saffaustritt nach dem Schneiden : überlaufe, waane (Dörfli.).

Reben verjüngen : gruebe. Die veredelten Reben auf amerikanischer Unterlage kann man nicht «gruebe».

Verjüngen durch Ableger : hunden (Hallau).

Reben setzen : Räbe-n-iischlaa. Einst war es Brauch, daß ein hölzerner Pfahl in die Erde geschlagen wurde. Nach dem Herausziehen desselben steckte man den Rebsetzling in das Loch und stampfte die Erde zu. Daher die Bezeichnung : Räbe-n-iischlaa.

Setzen der veredelten Reben : Um die Weinberge vor der Reblaus zu schützen, werden seit einigen Jahren nur noch «veredelte» Reben gepflanzt. Es sind diese gepfropfte Reben. Die «Unterlagen» sind amerikanische Rebsorten, die meist aus Frankreich oder Italien eingeführt werden. Die «Edelreiser» stammen aus einheimischen Rebbergen. Das Veredeln, Zweien, erfolgt in Rebschulen durch französische Spezialisten, greffeurs. Solche Rebschulen gibt es in unserem Kanton in Hallau und Trasadingen. Die Unterlagen werden von den «Pfropfern» porte-greffes, die Edelreiser greffons oder sujets genannt. Nach einjähriger Pflege in der Rebschule werden die Setzlinge dann verkauft und im Weinberge ausgepflanzt.

Reben roden : Räbe-n-usseschlaa, Räbe-ussegheie (Rüdl.).

Tiefes Lockern des Bodens im Frühjahr mit dem Karst : Räbe hacke (Thay., Stein), Charst hacke (Trasading., Wilch.). De Hacket. Das Umgraben des Bodens wird in neuerer Zeit mit einem Pfluge besorgt : «pflüegle».

Zweites, weniger tiefes Hacken mit dem Karst oder der Haue : Man nennt diese Arbeit Falge (Stein, Thay., Löhning., Rüdl.) und besorgt sie mit dem Karst. In Trasadingen, Wilchingen heißt es : Haue hacke. In Thayngen nennt man das Falgen auch «Gras rüere».

Späteres Entfernen des Unkrautes mit der Haue : Schorpe (Thay.), schorre (Sibl., Trasading., Wilch.).

Laubarbeiten (von Frauen besorgt) :

erlesen : erbräche (Hallau, Trasading., Wilch., Rüdl., Thay.), läuble (Löhning., Trasading., Wilch.) ;

verzwicken : verzwicke (Thay., Klettgau) ;

Beischofze entfernen : uusbräche (Hallau, Trasading.), süübere (Klettgau).

Obenabnehmen, Mitte August : obenabnee (Hallau, Trasading.), abputze (Rüdl.), uusputze (Stein), abrumme (Löhning., Thay.).

Anbinden der jungen Triebe an die Stecken : Hefte und überhefte. Es wird

meist Roggenschaub verwendet, an einzelnen Orten in neuester Zeit auch dünner Draht.

Die Trauben beginnen im Spätsommer sich zu färben: Si stoofed aa (Thay.), si schlönd aa (Dörfl.), si rootet (Stein).

Das Betreten des Rebberges wird im Herbst verboten: De Räßberg würt gschpeert, verbotte, gschlosse.

Die Traubenwache wird besorgt von: Truubehüeter (Thay., Klettgau), Truubewächter (Stein), Truubemandli (Dörfl.).

Waffe: alte Flinte (Vorderlader) mit Zündkapsel (Chäpsili) und Schwarzpulver.

Aufgebot: Zur Traubenwache wurden früher die Bürger «dem Cheer nach» aufgeboden.

Herbstgemeinde zur Festsetzung des Beginnes der Traubenlese: Herbschtgmeind (Thay.), Herbschtgmaand (Hallau), Herbschtversammlung (Löhning.).

Dichtmachen der Zuber und Gelten: Verschwelle, wenn sie läch sind und rünned.

Die Traube: en Truube (männl. Geschlecht). Ahd.: drubo, trubo.

Tadellose Traube: en Schnitt-Truube, en Uuschnitt-Truube (Stein), en Uushau-Truube (Rüdl.), für den Weinherrn oder für Verwandte in der Stadt.

Eine dichte Traube: en chäche Truube (Thay.).

Der Traubenkamm (Stiel mit Seitenästen): de Trappe.

Die Traubenbeere: e Truubebeeri.

Die Beerenhaut: d'Huuf (Löhning., Thay.), d'Hültsche (Hallau, Trasading., Wilch.).

Der Same: de Truubechärne.

Eine unfruchtbare Rebe: e Zueluegeri (Thay.), e fuuli Räbe (Dörfl.).

Sich auf die Weinlese vorbereiten: s'Gschier richte.

Weinlese halten: wümme, wümmle, herbschte.

Die Weinlese: de Wümmet, de Wümmlet, de Herbschtet.

Die Traubenleserin: e Wümmeri, e Wümmli, e Herbschteri.

Der Traubenträger: Bückimaa (Thay.), Butttemaa (Stein).

Die Butte: 's Bücki (Thay. etc.), d'Butte (Stein).

Die Butte am Boden aufschlagen, damit mehr darin Platz hat: 's Bücki hütze (Thay., Löhning.), 's Bücki stotze (Hallau, Trasad., Wilch.).

Tragriemen aus Lindenbast: Reisen (Rüdl.) oder aus Leder (Rieme).

Kleines Geschirr für die Weinlese: s'chlii Gschier: Truubeschäärli, Chessel, Chübel, Gelte, Bücki, Truubestööfel, Truubeleiterli, Trichter (Rüdl., Thay.).

Großes Geschirr: Züber, Standen, Truubemüli.

Noch unreife Trauben aus späten Blüten: e Winterroole, en Winterrooler, en Winterrolder, e Winterroldere, e Wintertrölderli.

Trauben suchen nach der Weinlese: noosüechle, Truube süechle.

Süßer Traubensaft: Moscht (Klettgau), süefje Wii (Thay., Stein). Unter Most versteht man da und dort nur Obstwein.

Gärender Traubensaft: Suuser. Suuser im Stadium (stark gärender Traubensaft).

Gären: jäse. Hat der Traubensaft vergoren, so ischt er übere, zo Wii worde.  
 Gärstände: Wiizuber (Thay.), Lüütergelte (Dörfl., Stein).  
 Baumpresse: e Bommtrotte, e Trotte. Auch das Gebäude an sich wird Trotte genannt.  
 Leiter der Trotte: Trottmaa (Thay.), Trottmeischer (Rüdl.), Trottchnächt (Schleith.).  
 Wein, der beim Keltern zuerst abfließt: Vorlaß (Hallau), Vorlauf (Wilch., Stein), Ablässer (Thay., Dörfl.). Der stammt von den reifsten Beeren und gilt als der beste Wein.  
 Auf der Presse ausgepreßter Wein: Truck, Nootruck. Dieser Wein ist herber.  
 Rückstand an Häuten und Traubenkämmen: Trascht, Treschtel.  
 Tresterwein: Aasteller, Purligäägger (Hallau, Wilch.), Rosoli (Rüdl.), Gluur (Thay., Dörfl.). Das Wort Glur stammt vom lat. lavura, lura, lora. Huushaltingswii. Der richtige Wein wird von den Rebbauern verkauft.  
 Weinherr: Wiimaa, Wiiherr.  
 Alte Weinmaße:  
 en Soom (Saum = 150 Liter), en Eimer (Viertelssaum:  $37\frac{1}{2}$  Liter);  
 e Moofß (eine Maafß =  $1\frac{1}{2}$  Liter, der 100. Teil eines Saums);  
 en Schoppe =  $\frac{1}{3}$  Maß. Der Ausdruck: «en Schoppe trinke» bedeutet heute, ein gewisses Maß Wein, Most oder Bier trinken.  
 Geeichte Gefäße: Die Meßgeräte waren vom Sinneichmeister geeicht. Eichnägel zeigten ein bestimmtes Maß an. Die Eichnägel mußten beim Messen trinken (gutes Maß geben). Sie durften aber nicht allzuviel saufen (Rüdl.). Man unterschied Truebmäß, Klarmäß, Drimäß. Ein Vertrauensmann des Weinkäufers überwachte das Messen.  
 Weinführen: Das Zubringen des Weines aus der Trotte erfolgte auf Weinwagen in Fuhrfässern, die mit Blumen geschmückt waren. Die Transportfässer (Fuerfaß) waren grün oder rot gestrichen. Die Pferde trugen ein Schellengeläute. War der Wein fort, so gab es für die beim Keltern beteiligten Personen ein «Truckermool», eine gute und reichliche Mahlzeit.  
 Trottlohn: Der Trottmeister, der meist auch Inhaber der Trotte war, erhielt eine Naturalentschädigung. Diese betrug pro Saum 4 Maß, sofern das Trottgeschirr dem Trottmeister gehörte, 3 Maß pro Saum, wenn der Rebbesitzer eigenes Geschirr besaß (Rüdl.).  
 Brennen des Tresters: Zu jeder Trotte gehörte meist auch eine Schnapsbrennerei, in welcher während des Winters der Trester gebrannt wurde. Vorher war er in einem Zuber festgestampft und mit Lehm luftdicht abgeschlossen worden, damit er nicht verdarb. Das Ergebnis hieß Bränz (Marc).  
 Meltau: 's Määltau. Der Honigtau hieß altdeutsch militou, miltou. Die aus Amerika stammende Rebkrankheit falscher Meltau (Peronospera) ist unsere schlimmste Rebkrankheit und wird durch mehrfaches Spritzen mit Bordeauxbrühe bekämpft. Das ist ein Gemisch von Kupfervitriollösung und Kalkwasser. Brüeje us Chupfervidriool und Chalchwasser.



- Bruederwii:** Wildberger berichtet im «Martinischlag», es habe in den Jahren 1506, 1660, 1749 einen vortrefflichen Wein, einen «Bruderwein» gegeben, was wohl bedeutet, daß der Wein eines Klosterbruders würdig gewesen sei.
- Firnewii:** Nach Wildberger gedieh 1540 der Wein über alle Maßen wohl und es entstand ein Firnewein, d.h. ein milder, blumiger Wein.
- Frauwii:** Die Alten von Fulach stifteten auf die 4 Frauentage (Mariä Lichtmeß, Mariä Verkündigung, Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt) einem jeden armen Menschen in der Siechenstube (im Spital) zu geben «ains halb maafß guoffs wyns. Diesen win nembt man frauenwyn» (Steinegger, A.: Geschichte des Spitals zum Heiligen Geist, Schaffhausen, 2. Teil, S. 110, Schaffh. Beiträge zur vaterländ. Geschichte, 20. Heft, 1943).
- Hebwii oder Zugwii:** Es war eine Vergütung beim Weinverkauf an die, welche beim Laden des Weines usw. zu tun hatten. «Ihr sollt für den Zug- oder Hebwein nicht mehr aufrechnen, als von einem Karren 4 Maß und von einem Wagen 6 Maß, wie von alters her. Gleichfalls wollend Ihr den Zulauf zum Zugwein und zu einem Wagen mehr nicht als 6 Personen zulassen. Ihr sollend auch verhüten, daß weder in Kellern noch bei den Wägen von den Weintrageren noch andern zulaufenden Personen aus den Gelten, Trachtern und Kanten trinken werden, sondern solle man sich des gewöhnlichen Hebweins begnügen und die einreißenden Mißbräuch abschaffen. So man den Hebwein trinkt, sollend Ihr männiglich zur Bescheidenheit ermahnen, auch nit Anlaß geben, daß man dem Käufer noch Verkäufer etwas Weiteres zumute.» (Aus dem Eyd und Ordnung der Weinsinner in Thäyngen vom 30. März 1620.)
- Pfingschwii:** Am Pfingstmontag wurde in Schaffhausen vom Rat den Bürgern Pfingstwein und Pfingstbrot ausgeteilt.

## **Sprüche, Redensarten und Volksglauben**

### a) Bestimmte Tage und Jahreszeiten

- Die Reben soll man beim wachsenden Mond schneiden und nie beim «schwünige» oder «lääre» Mond (abnehmenden Mond und Neumond).  
Man darf die Reben nicht schneiden, wenn der Mond im Krebs oder im Storpion (Skorpion) steht, weil sonst die Reben rüdig werden (Rüdl.).  
Reben soll man nie am Hugotag (1. April) schneiden (Rüdl.).  
Am Joseppitag (Joseftag, 19. März) fangt 's Rävwärch aa (Rüdl.).  
Sind die Reben an Sankt Georgi (23. April) noch blind, so soll sich freuen Mann, Weib und Kind (Thay., Rüdl.).  
Am Iergemärkt (23. April) mue me de Aafaal treit ha (Rüdl.).  
Georg und Marks (Markus, 25. April) dräuen viel Args (Erfrieren der Reben) (Rüdl.).

Seicht de Mäder (Medardus, 8. Juni) i de Rii, so ischt alls hii (Rüdl.). Es gibt einen schlechten Blühet.

Rägnet es am Barrabas (11. Juni) so schwiined d'Truube bis is Fafz (Thay., Rüdl.). Rägnet es am Viitstag (15. Juni), so rägnet 31 Tag. (Schlechter Blühet, schlechter Heuet.)

Z'Johanni (24. Juni) us de Räbe goo und d'Truube blüeje loo (Thay., Stein).

Z'Johanni us de Räbe guu und d'Truube blüeje luu (Schaffh., Rüdl.).

Wenn de Rii vor Johanni nid groß chunnt, so gheif er nohär überusse (Rüdl.).

Noch Jakob und Anne söttid d'Truube hange (Dörfl.).

Wenn di 4 erste Näbel noch Jakobi nid hebed, hebed keini mee (Rüdl.). Dann gibt es einen nassen Sommer.

Sankt Lorenz (10. August) alli Wätter verschlenzt (Thay., Rüdl.), es gibt keine Gewitter mehr.

Wa de Augschte nid chochet, cha de September nid proote (Thay., Rüdl.).

Michelwii, guete Wii; Galliwii, suure Wii (Michaelis, 29. September, Gallustag, 16. Oktober).

Wenns z'Barlimee (24. August) rägnet, so giits en suure Wii, au wenn d'Truube scho halb root sind (Rüdl.).

Am Vreenetag (1. September) söttid alli Stiil riif sii (Rüdl.).

Ist Sankt Othmar (16. November) heiter und schön, so folgt ein gutes Weinjahr (Rüdl.).

## b) Prophezeiungen auf ein gutes oder schlechtes Weinjahr auf Grund von allerlei Beobachtungen

Hat der Efeu im September und Oktober einen guten Blühet, und entwickeln sich die Fruchtdolden schön, so werden im folgenden Jahr auch die Weintrauben schön entwickelt sein (5. Neujahrsblatt S. 100).

Blühen die St. Johannsträublein gut und entwickeln sich die Beeren schön, so werden sich auch die Trauben schön entwickeln (Siehe dieses Heft S. 51).

Und die brumberstuden, wain die erfrürend, sagend die alten, so zergatt es un schaden nit (Chronik von Hans Stockar 1520—1529). Erfrieren der Reben in kalten Wintern, 1522).

Aus dem Jahr 1527 berichtet Stockar: «Uff dye zitt was ain hübscher schutz von santi-Hans-drüblin, aber sy sind vast abgefallen und verrysen, das felt nit der ainder win und druben, dye münds ouch erliden. Es heft mir byshar ouch nit gefelt mit den santi-Hans-drüblin und mit den brumberstuden und mit dem Kern gert, mit dem blust. Und ich han das nit us mar selb, sunder von den alten gehert und gelesen.»

Gefriert in Thayngen die Biber bei der Brücke, so erfrieren auch die Reben, und friert der große Brunnen (bei der Kiche) zu, so erfrieren die Reben auch.



Gibt es viele «Winterdroolen» (sie reifen nur gut in trockenen Spätjahren, wenn das Rebholz auch gut ausreifen kann), so schenked d'Räbe 's nöchschd Johr allweg ii (Rüdl.).

Wenn santi Hans dag des Düffers uff ain nüw (Neumond) kunt, sol ain gutt jar kon, sagend die alten. Und wen ain sant Jacobs dag hias ist, so soll ain haßer sumer, ain kalter winter kun (Chronik von Hans Stockar, 1522).

Wenn der riin klan sayg, sol gutter wiin werden (Hans Stockar, 1522).

Dem entspricht der heutige Spruch :

Großer Rhein, saurer Wein, kleiner Rhein, guter Wein (Schaffh.).

Wenn die Füchse im Berg jauchzen, so gibt es kaltes Wetter ; bellen sie jedoch unten am Rhein, so muß man mit Regen rechnen (Rüdl.).

Kommen die Füchse früh ins Dorf, so soll man die Reben decken, denn es gibt einen kalten Winter (Rüdl.).

Wenn d'Wegschnägge glii bruu werded, giits en guete Wii, bliibet si lang rot, so giits kein guete Wii (Rüdl.).

De Wümmet isch doo 100 Tag nochdem di wiifße Ilge aagfange hönd blüeje (Thay., Rüdl.). Die weißße Lilie blüht um Johanni (24. Juni).

### c) Bauernregeln über den Weinbau

En große Schutz, en chliine Nutz (Stein). Dem entspricht die Twanner Regel :

En große Schiin, en chliine Wiin. Das bedeutet, daß es mit einem reichlichen Traubensatz im Frühling nicht getan sei.

En chliine Chluub, en grooße Truub (Thay.). Man soll die Reben recht verzwicken!

Jede Trube söll si Tächli und au si Gmächli haa (Hallau, Rüdl.). Man soll das Laubwerk gut verrichten.

Mi sött d'Räbe so gruebe, da si no ghööred elfi lüüte (Wilch.). Nicht zu tief graben!

D'Räbe ghööred nid gärn lüüte (Rüdl.). Man soll sie nicht zu hoch ziehen.

D'Räbe ghööred gärn d'Wiifuerwärch faare (Rüdl.). Sie sind gerne in der Nähe der Straße.

Wenns nid am Holz ischt, so giits keini Trube (Rüdl.). Bei der Salweide lautet der Spruch : Wenns nid am Holz ischt, giits ka Pfiife.

Läär Plätz gäbed au Wii (Hallau, Rüdl.). Man soll die Reben nicht zu nahe setzen!

D'Chlosterfraue und d'Räbe gänd nüüt vergäbe (Rüdl.).

E Chue, e Huen und e Räbe gänd nüüt vergäbe (Stein).

Me mue de Räbe Ehr aatue (Rüdl.).

Bim Schniide mue me sich bucke (Rüdl.). Man soll die Reben nicht zu hoch schneiden.

Wenn 's Laub a de Räbe abfellt mitsamt em Stiil, so verfrüured d'Räbe nid (Rüdl.).  
 (Dann ist das Holz gut ausgereift.)  
 Fällt das Laub aber ab ohne den Stiil, so söll me d'Räbe tecke (Rüdl.). Dann ist  
 das Holz nicht reif und durch Kälte gefährdet.  
 Wenn d'Truube vil Stäckli und Gäbeli händ, so reised si furt (Rüdl.). Sie hatten  
 einen schlechten Blüehet.  
 De Blüejet sött i acht Tage vorbii sii (Rüdl.).  
 E Räbe chiibet (serbelft).  
 Wird eine Rebe im Sommer dürr, «so hät si de Broochet» (Thay.). Idi. V, 312,  
 Brachet, Wurzelpilz, auch Verderber, Rebentod genannt.  
 Wo de Pflueg cha guu, söll kei Räbe stuu (Rüdl.).  
 Im Winter söll me d'Räbe fladere luu (Rüdl.). Die Schosse erfrieren weniger,  
 wenn sie vom Winde bewegt werden.  
 In ere Räbe und inere Gaafz würds im Summer nie z'haafz (Osterf.).  
 D'Truube wached am nid i 's Bett ie (Wilch.).  
 E Frau cha me 's ganz Läbe lang verliederle, si schafft gliich, aber bin Räbe  
 räächt 's sich scho im erschte Summer (Wilch.).  
 D'Räbe holt i amm (einem) Joor noo, wa si i drüüne (drei) versummt hät (Wilch.).  
 Mi cha denn go herbschte, wenn 's scho gwümmet ischt (Rüdl.).  
 D'Räbe schenked ii. Es gibt einen guten Herbst.  
 Bögle söll me wenss Ziit ischt, suscht giits en Giigeboge (Rüdl.). Man soll bei  
 feuchtem Wetter Bogen helden, sonst brechen sie.  
 Härredienscht und e Schlegeli Wii hebed nid lang häre (Rüdl.).  
 Knarrt in der Trotte der Trottbaum beim «Trucke», so ischt e hert Beeri ver-  
 sprunge (Thay.).  
 Mi cha d'Räbe nid g'wänne (gewöhnen), si gwännet d'Lüüt (Stein).  
 Der Rebensaft, der beim Schneiden zu fließen beginnt, ist gut gegen Märzen-  
 tupfen (Sommersprossen) und heilt blöde Augen (Rüdl.).  
 Die Reblätter sind den Geißzen ein Labsal. (In der Rebordnung von 1607 wurde  
 den Rebleuten verboten, Viehfutter aus den Reben nach Hause zu nehmen.)

#### d) Vom Wein

Im Wii vertrinked mee als im Rhii (Schaffh.).  
 Die Schaffhauser Saufgesellen werden dürsten in der Höllen (Soldatenspruch  
 im Mittelalter).  
 Wo man pflueget guoten Wiin, züchet Münch und Ritter hiin (Stein).  
 Mi sött de Wii uusschenke, wenen Gott und d'Räbe gäbed (verbreitet).  
 Es giit Wii wie Bach (Rüdl.). Wenn vom Trottbett in die Rene viel Wein abfließt.  
 De Wii wott mit Verstand trunke sii, suscht nimmt er en (Rüdl.).  
 Mi mue de Wii abzie, wenn d'Truube blüejed (Rüdl.).

In Schaffhausen erhielt in alter Zeit jeder Bürger bei seiner Hochzeit oder bei der Geburt von männlichen Zwillingen als Geschenk 1 Eimer Wein von der Klosterverwaltung Allerheiligen.

In Beringen galt ehemals, daß man in den Keller stieg und dreimal an die Weinfässer klopfte, wenn jemand im Hause gestorben war. Damit wollte man verhindern, daß der Wein nicht treibe. (Mitgeteilt von E. Rahm, Beringen.)

Die Gemeinde Lohn ließ ihren Bürgern früher durch den Stubenwirt Trünke verabfolgen: Den Neujahrstrunk, den Maientrunk und die Verzehrungstrünke. So wurde z. B. am 5. Januar 1843 beschlossen, jedem Bürger 2 Maß Wein und 3 Pfund Brot, jeder Witfrau und jedem «Knaben» je 1 Maß Wein und  $\frac{1}{2}$  Pfund Brot verabreichen zu lassen. (B. Kummer: «Volkskundliches vom Reith» 2. Teil, 1947, S. 30 und 31).

## **Berichte über das Rebwerk in neuer und neuester Zeit**

Es gereicht dem Herausgeber zur großen Freude, zwei Darstellungen des Rebwerks aus unserer Zeit veröffentlichen zu dürfen. Der eine stammt aus dem Klettgau, der andere aus dem Hegau. Herr Paul Gasser, Lehrer in Schleithelm (1880—1946), der Verfasser von «Randenscholle» 1934 und «Das Schleithemertal» I und II (1942 und 1945), der wie Anton Pletscher die Gabe besaß, mit warmen Worten zu sagen, was ihn bewegte, hat die Schilderung 's Rübwärsch im Oberchläggi 1934 in der «Randenscholle» publiziert. Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen, geb. 21. November 1869, bearbeitet mit staunenswerter Rüstigkeit immer noch seinen schönen Rebberg am Kapf in Thayngen. In jüngeren Jahren bekleidete er viele Ämter in Gemeinde und Kanton. Daß er die Feder heute noch so gut zu führen weiß wie die Rebschere, davon zeugt sein Bericht vom 8. Juli 1952.

### **1. 's Rebwärsch im Oberchläggi<sup>2</sup>**

von Paul Gasser

All Johr, wenn im Frühling d' Holzblüemli und d' Chatzetööpli blüjed, mo-n-ich a miini Juged-Ziit z'ruggdenke, wie's do no mit em Rebwärsch her und zue gange-n-isch, da me-n-allem het chönne Red und Antwort gee de Summer duur. 's isch zwor scho schüli lang, aber item, i waaf es gliich no, wie wenn's geschter gsii wär.

<sup>2</sup> Randenscholle, 1934. Die Angaben beziehen sich auf Löhningen.

So endi Februar, afangs Merz, do hät's die Wiiber numme glitte dihaam am Spinnrädli, wenn e Sünnil dur d'Schiibe dure gügslet het. All's isch usgruckt, wa nid grad chrank oder e Chindbetteri gsii isch, äbe i d'Rebe.

Do isch e-mol so-n-e verspöteti z'Stubeteri, e Bäsi us der Nochbergmaand, zo üüs cho. Die hät nemlich ka Ahning ghaa, wo überhaupt de Wii här chunnt, si isch nemlich wiit her gsii, de Vetter hät si emol dethär brocht als sini Hochziiteri, und dei hei's nüt g'haa weder Staa und ewenge Gras am Bode. Churz, i so aner cha me's dro scho no verzieje, wenn si erscht wott z'Stubete, wenn am nemer ka g'Schwatz me will geh. De Großvatter ischt elaa dihaam gsii und heft am Huus zue i d'r Sunne Holz g'spalte, wo dä Bsuech aagruckt ischt. «'s isch alls in Räbe,» hät er grad bem «Grüefgott» g'saat, aber die Bäsi hät's nid g'merkt und rüeig aagfange z'frögle — «nei, bitti, so säged mer doch, was tüend die Lüüt in Rebe, 's goht so-n-en chalte Luft, und de Bode isch au no naf»». Aber de Großvatter hät rüeig wiiter g'spalte und ire erklärt, die Wiiber legid äbe Holzschueh aa, nid no so tünni Schüeli wie ir, zwee oder drei Schööpe, bis's langi, etlich dicki Röck bis an Bode-n-abe, und di ledige heijid rooti Tüecher um de Chopf bunde, und die, wo scho Manne heied, blai. E so frürts ka aanzigi, und eifach, wenn Ziit do isch, hät e rechti Püürin au ka Hockleder me dihaam. Die Bäsi nimmt's schüüli wunder, wa denn die Wiiber machid do vorusse. Und wo de Großvatter merkt, da die doch nid grad wider will umme, ladt er si ii, i d'Stube zo-me Glesli Aalte us em Stägefäfli, do chönnd me besser prichte, und suscht chiem die Bäsi no chelter Füef über, weder die Püürinne vorusse.

So, iez sitzed si gmüetlich be-n-enand, und de Großvatter verzellt: «Sehed er, Bäsi, iez goht's zersch i di Stendige, da haafst, die, wo me im Herbscht nid abeglaaf hät. Do ziet me d'Stücke usse, laaf's uf Hüüfli und fangt aa schniide. Jedi Rebe, wo g'höörig Holz hät, chunnt en Boge-nüber und en Zaa, besser gsaat, aa Holz schniit me 9—12 Auge abe für de Boge und diser 's zwaa bis drü Auge zom Zaa. Dä Boge söft dro äbe im Herbscht ringselum voll Trube hange. Di abschnittne Rebhölzer list me-n-uf, bind's a Büurdili und füert 's haam oder 's traat mangi Frau au amed e Burdi uf-em Chopf haam. Da Holz isch, nebebii gsaat, famoos zom aafüüre und Gugelupf bache.

Isch me dro so mitti Merz in Stendige fertig, goht 's uf e-n-anderi Flangge, wo 'me im Herbst niderglaaf und deckt hät. Me deckt ab und macht's wie bem Stendige. Giit's dro emol ase-n-en schöne warme Rägelimorge, rucked die Wiiber alli uus, sobalds taget, go Boge helde. Da mo aber dro scho verstande sii, echli en «Held», suf isch si dro no glii uf der schwarze Liichte be andere Wiibere. E Jungi cha vo ihrer Mueter oder Schwigermueter mange Rüffel iipacke, bis si dä Busch an Boge häre bringt, brezis wie sii! —

Druf gönd dro d'Manne go stofe. Si leged ase-n-e chrumm lise-n-a d'Füef, gumped a dene Stücke-n-umme, bis si so tüuf inne sind, da si au die schwere Rebe voll Trube chöned hebe bis im Herbscht. Do chömed denn d'Fraue grad hinnedrii mit eme Arvel Schaub und binded die Rebe fescht. Nochher ruckt denn



di ganz Familie uus mit Chärschte und hacked die Rebe umme. — Maned, Bäsi, da isch e-n-anderi Aarbed, ihr chöned froh sii, da euen Maa kan Puur isch, ihr heftid kani so fiine Hendli meh. Bäsi isch ganz ergriffe und möcht gern wiiter wüsse . . .

Dro isch e Pause, aber no in Rebe, uf-em Feld hät me nemlich vill aazrüschte, und nochher putzed die Fraue au emol im Jahr 's Huus gründlich usse. Da wär amed im Mei. Um die Ziit chomed aber au scho d'Schöfzli füre, und da mo denn no vor-em Heuet verlese sii. Zwaa Schöfzli uffem Zaa und aas oder zwaa uffem Boge loht me stoh für Zuchtholz, di andere verzwickt me, zwaa Läubli obe-n-am Trüübli und die, wo ka Trüübli hand, chömed eweg. Im Juni, wenn öpper bem Heue empehrlich ischt, mo me 's erscht Mol go «hefte», also die Zuchtschofz uf 's nöchscht Jahr go ufbinde, suß, wenn en Sturm chunnt, werdet 's chrumm oder breched ab. Dro, i paar Wuche goht me go überhefte, und no Jakobi dar me's denn verzwicke. Ich cha eu säge, Bäsi, e so-n-en Wiigarte so schöö uf-büschelet und jedi Rebe voll blüejig Truube isch e-n-Augeweid, wo jedermaa sött still stoh, de Huet ab to und Gott danke.

Leider ischt zwor die letschte paar Jahr e Chranket cho, de Mähltau, a üüsi liebe Rebe, da-m-es iez mo mit so Cheibezüüg, me saat em Vitriol, go aasprütze. Da isch nid bloß e wüeshti Aarbed, 's isch eifach Gift, wo me mo a die schöne Trüübli anesprütze, da si am erhalte bliibed. — Au uff-em Bode unne chunnt Uuchrut so gärn, jedefalls vom Misch, wo me so z'säge all Jahr de Rebe giit noch-em Hacke, und will's au schöö Schatte und Sunne hät in Rebe inne, da Uuchruut.

Drum mo me au zwaa, drü Mol go schorpe im Summer, und wenn dro no d'Mugge und Brööme am schier ufriibed, cha me so allerhand denke . . . — Jo, jo, Bäsi, so-n-en guete Tropfe hät me nid umesuscht!

Aber alls goht übere, au de Betttag chunnt, wo noch der Mittagschilche g'wöhnlich di ganz Familie i d'Rebe-usse spaziert und lueget, wie's well usse cho mit-em Herbscht, und öb me Züber bald müej verschwelle.

Goldig hanged die Truube an Rebe, und zuckersüefß werdet a dene Haalde. Me richt sich uf de Herbscht. Jede Puur richt sin Trubewage. Zwee Züber, dri-n-inne Chessel und Gelte und 's Bücki, hinne-n-abe 's Lääterli. So fahrt de Vater uus, d'Familie hinnedrii, und us der Stadt chömed g'wöhnlich no so Fräulein und Herre zom Trüübli schniide. 's isch ebe, wa no e-wenge zo-der Verwandtschaft oder Bekanntschaft g'höört, gern derbii. I der Zaane für d'Schnitt-Truube ischt de z'Mittag, me goht nid haam vor Oobed. Am Morge früe isches zwor amed nid grad ase g'müetlich, wenn de Näbel no so tick isch wie-n-e Stockmuur, d'Rebe tropfnaß und Truube iisig chaalt — aber si seied gliich guet, maaned die Fräulein und Chinde.

Geg-de elfe bricht denn d'Sunne dure, dro tönt vo do und dei en Schuß oder Juuchzer, me lachet und isch fröhlich. Mit em Sunneschii chunnt au di rächt Freud. Wenn 's dro ume-n-and elfi lüütet, rüeft d'Muetter zom Mittagesse. Chäas, guet Brot, alte Wii, da isch de Herbschtz'mittag. Obe-n-am Wiigarte

sitzt alls a-n-e Reihe, d'Muetter taalt us, jedem sin Taal, und de Vatter saat, «so g'sä Gott allne mit e-n-and». «Danke, gliichfalls», tönt's zugg, und da Mittagesse goht aa, und schmeckt allne so guet uf dem Pöörtli, wie a-n-ere noble Tafele. Trüff's dro ii, da de Bückiträger en Ledige-n-isch, mo me für luschtigi Underhaltung nid Sorge. Denn zennt-umme isch-es Mode, da de Bückiträger, wenn-er mit em leere Bücki retuur chunnt, dur di g'herbschtete Rebe dure laufft, und wenn-er be so-mene Meitli oder Stadtfräulein i siiner Ziilete no en Trube findt, mo si'm e Chüßli gee. Da giit dro alpot e-n-ander G'lächter be Jung und Alt. Oo, do werdet's root bis unders Hoor ui, wenn so schöni Fräuleinsli söttid i so-mene Puurechnab e Chüßli geh. Nei dro passed's denn guet uf, da-n-er denn... Oder au umkehrt, wenn so-n-en junge Stadtherr e-mol Bückiträger isch, und er gern zor Abwechslung e-mol e Chüßli het vo so-n-ere «Uuschuld vom Land»! Dro säged 's alpot: z'Nacht dro, bem Trubebn-ablade, be der Sturmlaterne sieht 's doch nid alls... Bis Zobed sind dro Züber voll, und d'Lüüt müed. Dro goht me haam, trinkt de Kaffi, fueteret 's Väh, und iez goht's ebe-n-as Ablade. Zwaa Meitli mahled Trube-n-abe, de Vatter schöpft und de Bückiträger traat's i d'Stande-n-ie. Und dro holet ebe mangi und mange noo, wa si am Tag versummt hend.

Martini! Ziistag. Wie froh isch me do, we me hät chöne am Sunntig vorher go Wiigeld hole, jede für en Wage mit Wii. Nid vergäbe will jede no e schö Strüßli uf sine Fasse haa, er waafft woll, da do inne si Geld isch zom Ziise. Und stolz fahrt er so im Halbsunntiggwendli furt, jede zo sim Wiiherr, und vorne obe no e Chörbli voll so schöni Schnitt-Trube als Gschenkli, da tar e kan vergässe.

Aber iez, Bäsi, simmer no nid ganz fertig i dene Rebe. Me schniit die Böge, wo me im Frühling so kunschtgerecht g'hellf hät, ab, gruebet do und dei, wo's nötig isch, aani ie, schniit ab, wo's z'dicki hät, und die, wo me mo ablege, tuet me und deckt 's mit Strau oder Mischf zue.

's isch Oobed worde, aber däre Bäsi hät's gfalle, d'Auge sind-ere ufgange über dem Verzelle, si hät vo dem alte Maa so vill chönne lerne, vor allem, da mange Tropfe Schweiß und vill, vill Liebi a so-m-ene feine Wii hanged, wo mange, wo-n-en trinkt, gar nid draa tenkt.

## **2. Von der Arbeit des Rebbauers in Thayngen**

von Martin Bernath

1. Bodenarbeiten. Im Spätherbst, so lange der Boden noch offen ist, wird mit dem Pflug gelockert. Die Kraft liefert entweder ein Benzinmotor oder, wie bei mir, ein Elektromotor. Früher aber habe ich lange Jahre im Herbst mit dem Karst gehackt, weil so während des Winters eine bessere Bodengare entsteht,



als wenn man erst im Frühling diese Arbeit besorgt. Im allgemeinen wird sonst erst im Frühjahr nach dem Rebenschnitt und Anbinden der Boden mit dem Zwei- oder Dreizinkenkarst «g'hacket». Im April wird mit dem Karst «g'falget», um den Boden zu lockern und den Graswuchs zu hemmen. Um dieselbe Zeit wird der im Spätherbst gepflügte Boden mit dem Pflug und einwärts gerichteten Scharen ab den Reben wieder in die im Winter offen gelegene «Furi» zurückgefahren. Es gibt Leute, welche dem «Falgen» auch «Grasrüere» sagen. In früheren Zeiten hat man während des Rebenschnitts oft an der Ostseite der Rebe in geringer Tiefe neben dem Rebstecken 1—3 Weinbergschnecken in gedeckeltem Zustande gefunden. Durch die Spritzmittel sind sie vertrieben worden. Wir Kinder haben sie mit Lust gesammelt, abends am offenen Herdfeuer gebraten, «den Schnegg uf'em Hüsli zoge und uhní 's Füdle g'esse». Größere Mengen wurden meist samt dem Hüsli in die Pfanne getan und gesotten. In den neunziger Jahren haben bei Regenwetter, «wenn die Schneggen krochen», die Buben die Tiere an den «Pörtern» in Säcke gesammelt und an Schneckenhändler (Schuler, Toggenburger) verkauft. Die heute angewendeten Spritzmittel gegen Rebenkrankheiten haben nicht nur die Weinbergschnecken vertrieben, sondern auch die Ackerwinden in den Reben. In steilen Lagen sind die Winden als Schutz gegen das Schwemmen während der Gewitterperiode geschont worden. Die Rebfrau hätte also heute keine Möglichkeit mehr, ihren mit Winden gefüllten «Brechsack» als Viehfutter auf dem Kopfe nach Hause zu tragen, wie dies in früheren Zeiten jeweilen geschah.

Wo der Boden sauber gehalten wird, erfolgt monatliches «Schorpen» mit der Haue oder der neueren Ziehhacke. Letztere erfordert mehr Kraftaufwand, fördert aber die Leistung. Wer mit dem Pflug den Boden bearbeitet, ist leider größeren Schwemmschäden ausgesetzt, weil die Bodenlockerung eine stärkere ist als beim Handgerät. Einige Zeit nach dem «Wümmet», wenn das Reblaub abgefallen ist, was meistens nach der ersten «Gfröri» eintritt, wird mit dem Rebenpflug, wie eingangs erwähnt, der Boden gelockert und die «Furi-Erde» zum Schutz gegen Winterkälte den Reben angehäuelt.

2. Arbeiten an den Reben. In tieferen Lagen und nur wenig steilen Hängen werden zum Schutz «vor em Verfrüere» die Reben im Spätherbst «gelegt». Die Rebstecken (Stickel) werden «usgrisse», die Reben niedergelegt und mit Tannästen, «Herdöpfelstuude», Stroh oder «Süümischt» gedeckt. Die Stecken werden quer darüber gelegt.

Ist der Vorwinter trocken, so beginne ich noch vor Neujahr mit dem Schneiden der Reben. Das «Rebenlösen», d. h. das Aufschneiden der Heftbänder aus Roggenschaub oder Bindschnüren, besorge ich nicht besonders, es geht mit der Rebschere bei einiger Übung ganz gut. Sonst ist das «Lösen» eine Kinderarbeit, die man so an lauen Tagen um den «Aschermiktig» (Fasnacht) herum gerne macht. «'s Rebeschniide mue verstande si», weil das Holz jeder Rebe sich nicht nach Schablone, sondern nach Eigenart entwickelt. Ein gewandter Rebmann schneidet stündlich etwa 50 vorgelöste Reben. Heute wird, um voll-

reife, gesunde Trauben zu erhalten, die Rebe auf 2 «Zäpfen» mit je 4—5 Augen und 1—2 «Zinggli» mit je 2 Augen geschnitten. Das abgeschnittene Holz wird meistens von Kindern aufgelesen. Sie machen daraus «Bürdili», die dann von Erwachsenen zur «Rebwelle» gebunden, heimgeführt und im Ofen verfeuert werden. Man erhält damit bald einen warmen Ofen. Wer noch einen Bogen statt Zapfen schneidet, muß jeden leichten Regentag dazu benützen, das Bogenholz zu Rundbögen umzubiegen und zu binden. Man nennt das «Bogehelde». Das muß sorgfältig gemacht werden, weil das Holz bei trockener Witterung leicht bricht. Besonders die weiße Räschlingrebe ist dem Brechen unterworfen. Man schneidet deshalb gerne 2 Bogenruten, damit die Rebfrau, «wenn d'Giige brechet» für alle Fälle einen Ersatz besitzt. Damit hat das ständige Rebwerch begonnen, das bis «Barlimee» (24. August) weitergeht. Boden- und Laubwerk lösen einander bis kurz vor dem «Herbst» ab.

Sofort nach dem Bogenhelden werden die Rebstecken ausgeführt und im «Wingarte» nach Bedarf verteilt. Unsere Rebstecken werden allgemein 8 Schuh (2,4 m) lang gemacht. Man verwendet heute ausschließlich Jungtännli oder solche, die aus dickeren Jungtannen mit der Holzfräse vom Rebbauer selbst geschnitten, abgekantet und mit dem «Beiel» oder «Gertel» mit der Spitze versehen werden. Um die Haltbarkeit besonders der Bodenspitze zu erhöhen, werden die Stecken so lange in 2—4%ige Kupfervitriollösung gestellt, bis die Bläue der Lösung am Stecken sichtbar wird. Früher, vor etwa 50—60 Jahren noch, wurden Eichen von 30—40 cm Durchmesser auf 8 Schuh abgelängt, mit eisernen Bissen, Holzschlägel und Axt aufgespalten bis zur gewollten Stärke, mit dem Beiel auf dem Spaltstock gespitzt, auf dem Schniidstuel mit dem Ziehmesser abgezogen und geputzt. Das auf dem Thaynger Wappen abgebildete «Schlieh- oder Rebmesser» ist auch dazu verwendet worden. Eichene Rebstecken sind die dauerhaftesten. Ich habe heute noch im «Hammen» solche, die vor etwa 40 Jahren «gestoßen» worden sind.

Zum Binden der Reben braucht die Rebfrau einen «Brechsack», einen sackartigen zwilchenen Vorschurz, worin das aus Roggenschaub hergestellte, immer etwas feuchte, «Schäubli» versorgt ist. Das Schäubli ist eine Elle (60 cm) lang und wird vor der Verwendung im «Sudeltrog» des Brunnens durchnäßt und von Kindern weich getreten. Beim Binden achtet die exakt arbeitende Rebfrau darauf, daß die «Trüdel» (Verschlüsse) der Strohbinden alle nach der gleichen Richtung schauen und von gleicher Länge sind. Sind sie unschön und mangelhaft, so gilt die Rebfrau nicht als tüchtig. Ende März, bevor «d'Chnospe us der Wull stoßed», beginnt man mit Rebenspritze, Besili oder Bürste den Kampf gegen die Kräuselkrankheit durch Anspritzen oder Anstreichen mit bis 8%iger Schwefelkalkbrühe. Reben in Trockenlagen an Steilhängen, in Thayngen z. B. oben gegen den Kapf, sind anfällig, während andere Lagen der Kräuselkrankheit wenig zugänglich sind.

Man sieht es nicht gerne, wenn die Reben zu frühzeitig treiben, d. h. die Knospen aus «der Wull» stoßen und Blättchen treiben. Der Rebbauer achtet auf den

Georgstag, den 23. April. «Wenn an St. Georgi die Reben noch blind, dann freuen sich Mann, Weib und Kind!» In der Regel folgen eben bald hernach kalte und nasse Tage, die bis Mitte Mai anhalten können, wobei gefährliche Frostnächte kleine oder große Schäden anrichten. Man fürchtet besonders die «Eisheiligen» zwischen dem 10. und 15. Mai, den Pankraz, Servaz und Bonifaz. Erst nach der «kalten Sophie» sind die schlimmsten Tage vorüber. Einsichtige haben vor Jahren aus Roggenstroh den «Frostschirm» angefertigt. Beim Überhängen des Schirmes auf die leicht ausgetriebenen Reben ist aber Vorsicht sehr am Platze und erst recht beim Entfernen der Schirme Mitte Mai. Weil meine Reben nicht in einer besonderen «Gförnilag» sind, verwendete ich darum den Frostschirm schon seit Jahren nicht mehr.

Indessen ist die zweite Hälfte Mai gekommen. Wessen Reben anfällig sind gegen den Rotbrenner, der bespritzt die bis 20 cm langen Triebe mit Bordeauxbrühe (2 Teilen Kupfervitriol und 1 Teil gelöschtem Kalk). Wegen des falschen Meltaus soll das Spritzen alle 10—14 Tage wiederholt werden, wobei der «Cher» zum dritten Mal vor dem Blühet geschehen soll.

Die Rebschosse wachsen rasch, so daß das Wachstum fast täglich wahrnehmbar ist. Nun müssen sie «verzwickt» werden. Verzwicken, d. h. einkürzen aller Traubenschosse nach dem zweiten, besser dritten Rebenblatt außerhalb des Träubchens, ist eine wichtige Arbeit zum Gedeihen der Trauben. Man sagt, es erbringe «en chline Chluub en große Truub».

Das Heften, d. h. das Befestigen der Rebschosse mit Schaub oder Bindschnur am Rebstecken, verlangt Kenntnis des Wachstums und der Eigenschaft der Rebe. Sie muß im lichten und luftigen Zustand weitergepflegt werden, und dazu gehört stetes «Uusbreche» neu entstandener Schöfzli. Diese Arbeit wird neuerdings durch Verwenden metallener «Drahtringe Wädenswil» nicht nur ersetzt, sondern auch gefördert.

Ist der Heuet vorbei, dann wird leichter «Straumischt» den Reben zugeführt und, statt wie früher mit dem «Mischtbücki» hinauf oder hinunter getragen, jetzt auf einem alten Sack durch die Reben gezogen und gleichmäßig ausgebreitet. So wird auch dem Schwemmschaden vorgebeugt. Das Grundtragen im Grundbücki von unten bis oben an den «Afaal» gehört der Vergangenheit an. Sind «Schwemmgräbe», d. h. quer gezogene kleine Gräben in den Rebenreihen vorhanden, so kann Schaden bei heftigem Regen meist abgewendet werden. An Stelle der Gräben gelangen neuerdings sogenannte «Schwembretter» aus Holz oder Zement zur Anwendung, da sie den Vorteil haben, bei der Pflugarbeit nur zur Seite geschoben zu werden.

«Z' Johanni us de Räbe goo und de Truube blüeje loo» ist eine alte Redensart, die zum Ausdruck bringt, daß während der Blütezeit, «im Blüejet», in den Reben so wenig wie möglich hantiert werden soll. Ist aber Regenwetter oder sind Gewitter vorüber gegangen, so muß spätestens am 3. Tage mit Kupferkalk gespritzt werden, weil sonst bei Temperaturen von kaum 14 Grad C. leicht Meltauschäden entstehen können. Erfüllt sich noch die alte Wetterregel vom



15. Juni, die da lautet: «Regnet es am Vitstag, so regnets 31 Tag», so ist man besorgt, weil durch ungünstigen «Blüejet» der Ertrag sehr oft beeinträchtigt wird.

Indessen sind die Rebschosse fäglich gewachsen, und die Rebfrau geht ans «Uusbutze» und «Überhefte», wobei sie dem Grundsatz, wie er beim Heften zur Anwendung kam: Gelockerte Schosse begünstigen das Durchlüften der Rebe, weiter befolgt. Ungewohnte Hände können das Rebwerch derart beeinträchtigen, daß das Holz für den nächstjährigen Rebschnitt nur mittelmäßig bleibt und deshalb dann der Ertrag unbefriedigend wird.

Bei normalem Wetter wachsen die Trauben so, daß sie um Jakobi (25. Juli) «hängen», d. h. sie erhalten bis dann ihre richtige Größe. Kurz vorher wird gegen den Sauerwurm mit Nikotin gespritzt. Um den richtigen Zeitpunkt festzustellen, muß schon anfangs Juli der Mottenflug beobachtet werden. Man füllt ein Konservenglas mit saurem Wein oder Most, dem man etwas Essig und Zucker zufügt. In diesen lassen sich die fliegenden Motten abends nieder und gehen zu Grunde. Bald darauf folgt die letzte Kupferkalkbespritzung. Bei ordentlichem Wetter kommt man jährlich mit 5—6 Bespritzungen aus. Das Spritzen ist eine schwere Arbeit, und besonders schwer war sie, als man mit der Spritze am Buckel die langen Wegstrecken um die Reben herum machen mußte, wobei noch allerlei Vorsichtsmaßregeln an sich selbst, wegen des Giftes, anzuwenden waren.

Die letzte Arbeit an den Reben besteht im «Obenabnehmen» der 50—80 cm über den Stecken hinausgewachsenen beiden Haupttriebe. Man läßt sie gerne bis Mitte August, bis Bartlimee (25. August), stehen, weil sie bei allfälligem Hagel im Spätsommer einigen Schutz bieten und gleichzeitig die «Giitze» (Nebenschößli) etwas hemmen. Letztere gehören restlos ausgebrochen. Feuchtwarme Nachsommernebel sind eine Gefahr für die Trauben, welche um den Betttag herum rötlich gefärbt sein sollten. Ein altes Sprichwort sagt zutreffend, wie vom Witterungsverlauf die Güte des Weines zum voraus ersichtlich ist. Es heißt: «Michelwein, guter Wein — Galliwii, suure Wii». Michaelis ist am 29. September, Gallustag am 16. Oktober. Eine alte Regel sagt auch: «Wenn Endi Juni di wiifje Ilge blüejed, so isch es 100 Tag noher Herbst», also Ende September.

Ist es Zeit, die reifenden Trauben vor tierischen oder menschlichen Zugriffen zu schützen, so bestellt der gemeinderätliche Güterreferent den Obmann der Traubenhüter, der dann «im Kehr» aus den Rebenbesitzern deren 2 zur Traubenwacht aufbietet, wozu dem mit alter Reiterpistole oder mit «Chäpseligewehr» angetretenen Wächter für etwa 20 Schüsse im halben Tag Zündkapseln und Pulver verabfolgt werden. Die Traubenhüter werden angewiesen, das ihnen zugeteilte Gebiet zu überwachen und öfters zu schießen, damit der eine stets weiß, wo sein Kamerad sich gerade aufhält.

Sobald die Reife der Trauben so weit fortgeschritten ist, daß in Bälde mit dem «Wümmet» begonnen werden kann, werden die Rebbesitzer vom Vorstand



des Weinbauvereins einberufen, damit der Beginn der Weinlese je nach Witterung und Gesundheitszustand der Trauben entschieden wird. Ist das Traubewetter unbeständig, so muß in einer Vorlese alles, was den Hauptertrag nachteilig beeinflussen würde, ausgeschnitten und besonders verarbeitet werden. Das gibt dann den sogenannten Hauswein. Standen, Züber, Bücki, Gelten und Kübel sind gereinigt worden, die «Herbsterinnen» sind bestellt, und am festgesetzten Tag gehts in die Reben zum «Wümmet». Der Kontrolleur, d. h. derjenige, welcher die Lese auf die Sauberkeit hin beaufsichtigt und der, wenn nötig, Anweisungen erteilt, ist bis in die Nacht hinein damit beschäftigt, in den Standen den «Öchslegrad» festzustellen, d. h. den süßen Saft auf den Zuckergehalt zu wägen.

Ich habe es noch erlebt, als Ende der 80iger und anfangs der 90iger Jahre die Traubenwagen früh morgens kaum vor Tag von zu Hause wegfuhr, damit dann beim «Wingarten» an einem möglichst günstigen Platz derselbe hingestellt werden konnte. Damals galt auch noch der Brauch, daß bei Regenwetter die Kirchenglocke «aus den Reben läutete», worauf dann alle das Herbst einstellten und nach Hause fuhr, um in der Trotte die Züber abzuladen.

Während etwa 6 Tagen nach dem Wümmet werden die Trauben täglich mindestens 5 mal mit dem Traubenstößel bearbeitet, damit das Traubengut (Trast) sich nicht allzusehr (mehr als 25 Grad C.) erwärmt und die Gärung (das Jäsen) den richtigen Verlauf nimmt. Hernach wird der Jungwein abgepreßt. Dies geschieht aber nur noch höchst selten in einer Baumtrotte. Meistens führt der Weinhändler die noch ungestoßenen Trauben ins Geschäft ab. Das wertvolle Eichenholz der Baumtrotten ist vor 40 und mehr Jahren von Zimmerleuten aufgekauft worden. Als Thayngen noch einen Rebberg vom Schlatterweg bis zur Schliffenhalde von einer guten Stunde Länge mit 200 Jucharten Reben besaß, standen im Dorf 24 Baumtrotten, 5 im Oberhof und 5 in der Wanngasse. Zu jeder Trotte gehörte auch eine «Schnapsi», in welcher nach der Gärung um Weihnachten herum der «Trestel» gebrannt wurde. Die Hanfierungen in der Trotte sind mir noch alle bekannt, denn wir hatten im Oberhof auch eine. Vor dem «Uf-schütte» auf das «Trottbett» wurde der Saft abgelassen. Man nannte ihn «Vorlauf» oder «Ablässer». Dann wurde «aufgeschüttet» und «gedruckt». Mit der Spindel wurden «Trottbomm» und Schragen (schwerer 4eckiger Stein) gehoben. Das besorgte der Weinbauer mit seinen Leuten, während der «Trottmää» die Querriegel zur Befestigung des Trottbaumes bediente. Vorn hießen sie «Trüschübel» und hinten «Esel». Der Wein, der in die «Rene» abfloß, wurde «Truck» genannt. Er war herber als der Ablässer. Die ausgepreßten «Trappen» wurden «Trestel» genannt. Der Trottmann hatte auch den Wein zu messen. Er wußte sehr wohl, daß der Messingnagel im Eimer beim jungen Wein «trinken» mußte. Das Maß war erst voll, wenn der ganze Nagel bei 40 l im Weine stand. Für das Recht der «Zuberstelle» in der Trotte und für die Mithilfe beim «Trucken» erhielt der Eigentümer der Trotte einen Naturallohn, der je nach dem Ertrag in einer bestimmten Menge Wein bestand. War alles fertig, so er-

hielten Trottmann und alle, die mithalfen, ein gutes Essen: Suppe, Rindfleisch, Nudeln und neuen Wein.

Der Wein wurde in die großen «Fuhrfasse» des Weinwagens verladen und dann mit Pferden dem Käufer zugeführt. Martin Kummer zur Krone und dessen ältester Sohn gleichen Namens führten wochenlang viele Jahre hindurch mit eigenen Weinwagen für Weinhändler Frey den Wein nach Schaffhausen. Mein Großvater verkaufte von 1845—1885 den Wein in die «Krone» nach Barga. Der Wirt Tanner besaß einen eigenen, gewöhnlich mit 3 Pferden bespannten Weinwagen mit 3 Fuhrfassen. Ein Fuhrhalter aus St. Gallen brachte zu Anfang der 80iger Jahre einen ganz noblen Weinwagen mit 3 eichenen Fässern von je 600 l zu unserer Trotte. Vom Traggestell des Wagens nahm der Fuhrmann beim Weinladen dann ein 5 l haltendes «Lägeli» hervor und ließ es für sich mit Wein füllen, als Getränk für die Heimfahrt.

In der Regel bekam der Rebbauer auf Martini sein Weingeld. Es gab aber auch säumige Zahler, bei denen man länger warten mußte. Kein anderer Bauer ist das ganze Jahr hindurch so von der Witterung abhängig wie der Rebbauer, und im Herbst gibt es dann noch Risiken genug.

### 3. Herbstkontrolle<sup>3</sup>

Wänn de Wümmet aagoht, gset me scho am erschte Morge en Maa im blaue Überggwändli vo Wingerte zo Wingerte schtampfe. Es isch de Räbkontrolöör, wo d Ufgoob hät, de Wiipuure be irer Aarbet z roote und z lueged, da rächt und suuber gherbschtet wüürt.

Er schtiigt uf jede Wage ue und schtellt zeerscht fescht, öb s Herbschtgschier, d Züber, s Bücki und d Geltli, suuber sind. Dänn schtampfet er s Räbgäfli uf zo de Lüüt, wo Trube schniided. Er lueget i d Geltli ie, öb s nüüt Fuuls, ka Laamschtiiler, ka Essigbeeri und au kan «Fuchs» (uuriiffe Trube) im Gherbschete inne hei. Wänn s nöötig isch, mo-n-er d Lüüt beroote und ene zaage, wie me mo söndere.

Am Aafang, wo me die Fäldkontrolle iigfüert hät, händ d Wiipuure zwoor gschumpfe, wil si s — we alli Schwiizer — nid gäärn händ, wä me vo «Obenabe» chunnt cho d Nase i äne Züüg schtrecke. Hüft isch es aber anderscht, und mäenge Räbpuur planget, bis da de Kontrolöör i sin Wingerte chunnt. Bsunders dänn, wän er Lüüt hät möse aaschtelle, wo s Herbschte uuggwonet sind. Dänn ischt er froh, wän en «Äidgenössische» däne Herbschtere chunnt cho uf d Finger luege. «Miir glaubed si s jo doch nid», säged s amed.

Wän z Oobed d Wäge mit de volle Zübere i s Doorff rafled, goht aber di

<sup>3</sup> Wir verdanken diese Schilderung Herrn Otto Uehlinger, Lehrer, Schaffhausen, der in Osterfingen als Weinlesekontrolleur tätig ist.

schfrängscht Aarbet vom Kontrolöör eerscht aa. Jede Poschte, wo proocht wüürt, mo-n-er kontrolliere, wil de Wii und d Truube noch der Qualitääät zalt wäärded. D Qualitääät wüürt beschtimmt noch em Zuckergghaalt und noch der Süüri. Je riiffer da d Truube sind, deschto grööfyer isch de Zuckergghaalt. (Scho de Goethe saat i sim «Faust»: «Wer Wein verlangt, der keltre reife Trauben.») Zom da feschtschtelle, hät de Kontrolöör i sim Holzggöferli inne di nöötige Inschtrumänt und Wärchzüüg.

Zo jedem Zuber uus nimmt er e Truubeproob. Er chlätteret uf de Wage ue, langet mit beede Hände hinne und vornne, obe und unne in Zuber abe und schöpft öppe zeh Kilo Truube i sii Gelte ie. Dänn nimmt er de Schtööfjel und vertruckt dermit soorgfäälig da Truubeguet. De Saft läärt er dur e Sib in en lange Glasschtifel. Etz nimmt er d Oechsle-Woog us em Holzetui, tröchnet si mit eme suubere Tüechli ab und taucht si hofili, hofili i d Brüeje. Je noch em Zuckergghaalt vo däm Truubesaft (Oechslegrade : 5 = Zuckerprozent) sinkt d Woog in Glaszylinder. Wänn si ruhig schtöht, list de Kontrolöör d Wäging genau ab, zicht d Woog wider usse und kontrolliert d Temperatur. Und wil die Oechsle-Wooge uf fufzeh Graad Celsius ggeicht sind, giit s je noch der Temperatur en Zueschlag oder en Abzug. Druf wüürt d Wäging notiert, au de Produzänt, de Chäuffer, d Räblaag, d Truubesorte, s gwooge Quantum, au Aagoobe über d Söndering — alls chunnt i s Nodizbüechli.

Wäred der ganze Wäging isch de Wiipuor bim Kontrolöör gschtande und hät mit kritische Auge da Gschäft verfolgt. Wänn s Resultaat guet ischt, goht e zfride Lüüchte über sii Gsicht. De Loh vo mängem, mängem Aarbetstag hanget dervo ab!

Wänn de Kontrolöör cha di abegmalne Truube, also d Maische, wäge, hät er s e chli ringer, wil er de Saft, wo-n-er zeerscht guet grüert hät, aamfach cha zor Schtande usnäh.

Bi der Beschtimming vo der Gsamtsüüri füllt de Kontrolöör de Süürimässer bis zom Nullerschtrichli mit Truubesaft, giit mit em Tropffläschli blau Natronlauge ( $\frac{1}{3}$ -normal) mit eme Zuesatz vome Indikator (Bromthymolblau) derzue und schtellt, noch eme tüütliche Umschlag vo der Farb is Grüe, de Süürigghaalt i Promille fescht.

So macht de Kontrolöör aa Wäging noch der andere. Durchschnittlich kontrolliert er 20—30 000 Kilo Truube ame Oobed, und vor de Zene cha-n-er sälte sii Gschier versoorge. Aber vo Fiirööbed ka Schpuur! Über jedi Wäging mo-n-er nämlich en Rapport schriibe, i vierfacher Uusfüering sogaar: wiifz, root, gääl und grüe. Und die Zädel söttid no am gliiche Tag uf d Poscht. — Und früe am andere Morge goht s wider in Räbbärg.

So schaffed de Wiipuor und de Räkkontrolöör zäme, da en suubere, gesunde und guete Wii uf de Märkt chunnt.

## Rebstecken

Bei dem sehr ausgedehnten Weinbau war der Bedarf an «Rebstickeln» immer groß. Weil aber im Schaffhauserlande die Rottanne (Fichte) früher nur sporadisch vorkam, bis dann im 19. Jahrhundert der Massenanbau erfolgte, mußte der Bedarf von auswärts gedeckt werden. Zwar waren Eiche und Föhre verbreitet, aber ihre wertvollen Stämme mußten für Bauzwecke vorbehalten bleiben. So bildete der Kauf und Verkauf der Rebstecken stets ein wichtiges Geschäft, das unter Aufsicht des Rates stand. Eingeführt wurden die Rebstickel aus dem Schwarzwald, mehr aber noch aus dem Bregenzerwald, von wo sie auf Bodensee und Rhein zu uns gebracht wurden.

Im Jahre 1505 hat der Schaffhauser Rat zusammen mit Dießenhofen, Stein, Konstanz und den Städten am Bodensee eine gemeinsame Verordnung aufgestellt, worin es u. a. heißt, daß der Verkäufer dem Käufer jeden «unterzähligen» Rebstecken zu einer Bürde zu zweien zu ersetzen habe, ferner daß die Rebstecken, so wie sie auswendig erscheinen, auch inwendig erfunden werden müssen (Bächtold, Festschrift der Stadt 1901, S. 61).

Im Jahre 1509 erlaubte der Graf von Lupfen den Schaffhausern eine organisierte Flößerei auf der Wutach bis in die Gegend von Schleithem einzurichten. Man bezog aus dem Schwarzwald auf dem Wasserweg Bauholz, Bretter, Schindeln und Rebstecken. 1516 verpachtete die Stadt dieses Flößereigewerbe an der Wutach und stellte dabei fest, daß jährlich 500 000 Rebstecken geliefert werden müßten. 1522 wurden von Bregenz auf einmal 63 000 Rebstecken bezogen (Ammann H.: Schaffh. Wirtschaft im Mittelalter. Schaffh. Beiträge zur vaterländ. Geschichte, Heft 1948, S. 52/53).

Wie begehrt 1523 die Rebstecken waren, berichtet Hans Stockar in seiner Chronik. «Und galt ain dussend (tausend) deni rebstecken 2 Gulden 10 Schilling und 4 Pfund und 3 Gulden, und so dür gedenk ich ier nie, und mocht nieman ain kain werden und was großen mangel, und gab ich ums 100 haslin stecken 6 krützer und 7 krützer und 8 krützer und 9 krützer und 10 krützer und sind die ersten haslin stecken, die ich in minen reben und mir forderen han (Ausgabe Schib, S. 89).

In der Schaffhauser Holzordnung vom 10. Dezember 1651 wird das Hauen von Eichen und Salweiden zu Rebstecken verboten. «Und hiemit soll also Eichen und Sallwiden zue Rebstecken in Unserer Gnädigen Herren Höltzeren und Wäldern zue hauwen männiglich verboten und abgestrikt sein.» Für eine Bürde eichener Rebstecken wurde eine Buße von 1 Gulden 20 Kreuzer angesetzt. (Mandatenbuch St. A. Schaffh.).

Interessant sind die Ausführungen von M. Sorg in seiner Anleitung zum Rebbau 1759 (S. 35). Darin schreibt er «von dem Gestick» :

«Von dem förrenen Gestick sind zweierlei : Die erste sind von jungen und Feldförlenen, solche haben nur schaumig weißes Holz, und solche Gattung ist nicht einmal so viel am Wert als tannene Bäumlin-Stecken.



Hingegen die von alt ausgewachsenen Forren in ständigen Hölzern, die nicht viel Spin- oder Weißholz haben und inwendig kienig sind, sind so gut oder besser als eichene.

Wer ein eichenes Gestick vermag, hat hierinnen großen Vorteil gegen andere, die tännene haben. Viele meinen, dieses Holz brenne den Rebstock, es ist aber ohnbegründet.

Von dem tännenen Gestick. Dessen ist zweierlei, Bäumlein — und Hauenstecken. Der Bäumleinstecken kommet aus dem Bregenzer Wald und dem Algäu. Die Tannen werden frisch abgehauen, versäget und gespalten und von dem Baum weg zu Markt geführt. Der tut wohl, der dergleichen dörr im Vorrat hat. In dem Bregenzer Wald werden jährlich viele tausend Bäum gefällt und auf Rebsteckenlänge abgeschrotet. Dieselben legen sie in das sogenannte Wasser, die Brägy. Die kommen häufig in den Obersee. Die Winde stoßen sie auf 2—3 Stunden ringsum an das Ufer. Deren liegen dann größtenteils viel tausend beisammen und das manchmal bei 4, 5, 6 und mehr Jahr. Solchergestalten aber verbommen sie, ehe man sie spaltet. Mit solchen Stecken ist man in Kiesböden übel versorget. Man muß sich deren entmüssigen soviel man kann.»

Im Thurgau wurden die Rebstecken nach ihrer Herkunft kurzweg «Bregenzer» genannt.

Vorschriften des Rates zu Schaffhausen wegen der Herstellung von Rebstecken aus Föhrenholz habe ich in Nr. 2 der «Quellen zur Forstgeschichte des Kantons Schaffhausen» (1950) S. 201/202, 221/223, 225, 227, bereits veröffentlicht.

### **Von unseren Trotten**

In allen Weinbaudörfern oder in der Nähe derselben stehen noch währschafte alte Gebäude, oft sind es Riegelhäuser mit großen Toren und schmalen Öffnungen in den Mauern, die der Eingeweihte ohne weiteres als alte Trotten erkennt. Um Schaffhausen, Buchthalen, Neuhausen und Flurlingen findet man viele solche; aber auch auf der Landschaft, obwohl von diesen leider nur recht wenige mehr intakt sind und im Herbst im Betriebe stehen. Meines Wissens «geht», wie der alte Ausdruck lautet, nur noch die Gemeindetrotte in Löhningen. In einigen sind Trottbäum, Zuberstelle und sonstige Einrichtungen noch vorhanden, viele aber sind im Innern umgebaut worden und nur das Äußere verrät die einstige Bestimmung. Es wäre eine verdienstliche Arbeit, wenn diese Zeugen einer ehemaligen Weinkultur im Bilde festgehalten und in einer speziellen Arbeit beschrieben würden.

Woldemar Richter hat in seiner interessanten Schrift über den Weinbau im römischen Altertum<sup>4</sup> ausgeführt, daß das Keltern der Weintrauben in ältester

<sup>4</sup> Richter, W.: Der Weinbau im römischen Altertum. Beilage zum Jahresbericht der Kantonschule Schaffhausen, 1931/32, S. 69.

und einfachster Weise so geschah, daß sie im calcatorium, in der Tretkufe, von Männern, die während dieser Arbeit weder essen noch trinken durften, mit nackten, sauberen und unverwundeten Füßen ausgetreten wurden. Das deutsche Wort Kelter ist gebildet aus dem lateinischen Worte calcatura, das den Akt des Tretens bezeichnet und zu dem Verbum calcare = treten gehört. Auch das Wort Trotte ist vom Verbum treten, trodden herzuleiten<sup>5</sup>.

Diese in südlichen Ländern heute noch übliche Behandlung der Trauben war einst ebenfalls nördlich der Alpen Brauch, wie in den Ratsprotokollen des Schaffhauser Rates ersichtlich ist. Alljährlich ist von der Behörde der Lohn für die Leute, welche herbstens halfen, der sogenannte Wimplerlohn, festgesetzt worden. Zur Zeit der Burgunderkriege waren folgende Löhne üblich; die auch die Entschädigung für den Traubentreter enthielten:

#### Ratsprotokoll vom 26. September 1470:

Der Wimplerlon.

Item ainem gewachsen (erwachsenen) wimpler:	6 Heller und 6 Truben
Item ainem Träger:	10 Denare
Item ainem Knecht ain Nacht:	1 Schilling in der Trotte
Item ainem Trätter:	1 Schilling
Die Rechnung des Jahres 1 Som umb 3 Heller.	

#### Ratsprotokoll vom 14. September 1478

Item ainem gewachsenen wimpler:	8 Heller 7 Truben
Item ainem träger:	10 Denare 8 Truben
Item ainem tretter:	6 Denare 8 Truben
Item ainem Knecht:	1 Schilling
Es sol auch niemand süchlen. Die Karrer, so den win füren, sollen kein fläschen mit inen füren.	

Ungefähr aus derselben Zeit, nämlich vom Jahre 1482, stammt auch eine Lohnliste für das Weinführen aus den Schaffhauser Trotten. Nicht weniger als 74 Trotten aus dem Banngebiet der Stadt werden aufgezählt, für welche der Fuhrlohn per Saum Wein angegeben wird. Dieses Trottenverzeichnis gibt nicht nur Kunde über die große Ausdehnung des Weinbaues im Bannbezirk unserer Stadt, sondern auch wertvolle Hinweise auf die Eigentümer der Weinberge. Seiner Wichtigkeit halber wollen wir das Verzeichnis «Der lon von Winfüren uf den Trotten, 1482» im Wortlaut aufführen<sup>6</sup>:

<sup>5</sup> treten, ahd. tritu, trat, tratumes, gatrotan, gatretan (Joh. Meyer).

<sup>6</sup> Herr Staatsarchivar Dr. R. Frauenfelder hatte die Freundlichkeit, die Abschrift mit dem Original zu vergleichen. Siehe altes Ordnungenbuch 1480—1510, in Harders Kopie S. 96.

1. Des am Stad tritt, 6 Heller<sup>7</sup>
2. Hanns Ulrichs tritt, 6 Heller
3. Hainimanns tritt, 6 Heller
4. Buggis tritt, 6 Heller
5. Gältzers tritt, 6 Heller
6. Hannsen Schmidts tritt, 6 Heller und was man mit schiffen herab an das Stad führt git ouch 1 Som 6 Heller
7. Von der Herren trotten, 8 Heller
8. Dörfflingers trotten, 8 Heller
9. Hanns Önings tritt, 8 Heller
10. Agthen Sattler tritt, 10 Heller
11. Hanns Pfisters tritt, 10 Heller
12. Zieglers tritt und Hanns Ulrichs tritt welcher oben uß fart, 10 Denare
13. Hanns Ziten tritt oben uß, 10 Denare
14. Parader tritt oben uß, 10 Denare
15. Jägkli Öchßlis tritt oben uß, 10 Denare
16. des Mügen tritt oben uß, 10 Denare
17. Brümsis tritt, 10 Denare
18. des Mügen und der Yten tritt, 10 Denare
19. Zollers und der Yten tritt, 10 Denare
20. des Keßlers, der Ower u. Lüger tritt, 10 Denare
21. des Kuschen tritt, 1 Schilling
22. des Rümigs tritt, 1 Schilling
23. Wachers tritt, 1 Schilling  
Schnellers tritt, 1 Schilling  
Von allen trotten zu Buchthalen, 1 Schill.
24. Töubers tritt im Scheppi, 10 Heller
25. des Kochen tritt, 1 Schilling
26. Wiechers tritt am emersperg, 10 Heller
27. Ulrichs von Ah tritt im Bach, 6 Heller
28. des von Hüenberg tritt, 6 Heller
29. Sandt Agneser tritt, 6 Heller
30. Wilhelm von Fulachs tritt, 6 Heller
31. Tschupen tritt in Gruben, 8 Heller
32. der Barter und Göubergs tritt, 8 Heller
33. des Payers und Purlers tritt, 10 Heller
34. des Crons tritt, 1 Schilling
35. des Blumen tritt, 1 Schilling
36. Steffa Schmidts tritt, 8 Heller
37. Spiegelbergs tritt, 8 Heller
38. des Friboltz und der Siechen tritt, 8 Heller
39. der Watterin tritt, 8 Heller
40. des Hofwisers tritt, 8 Heller
41. Clelis tritt, 8 Heller
42. Gersters tritt, 10 Heller
43. der Spend tritt, 10 Heller
44. die tritt in der Lachen, 10 Heller
45. des Spitals tritt, 10 Heller
46. Rüdi Owelfingers tritt, 1 Schilling
47. des Plüwels tritt, 1 Schilling.  
Im urwerff:
48. des Friboltz tritt, 10 Heller
49. der Swägerin tritt, 8 Heller
50. der Imthurn tritt, 8 Heller
51. Jöchlers tritt, 8 Heller
52. der Böckinen tritt, 10 Heller
53. Schuler Müllers tritt, 10 Heller  
von Nüwenhusen 9 Denare.  
ab Staig:
54. in Spechtzgassen tritt, 6 Heller
55. der Nünangsterin tritt, 6 Heller
56. des Imthurn tritt, 6 heller
57. der Siechen tritt, 8 Heller
58. des Stogkars tritt, 8 Heller
59. des Göubergs tritt, 8 Heller
60. Hanns Wilhelms tritt, 8 Heller
61. Stipers tritt, 8 Heller
62. Fulachs tritt, 8 Heller
63. Strölis tritt, 8 Heller
64. die tritt vom Ramspühel, 8 Heller
65. die tritt am Laim, 9 Heller
66. die tritt am Hohlenbom, 9 Heller
67. Strölis tritt am Hohlenbom, 9 Heller
68. an der hindern Blatten, 10 Heller
69. die groß tritt an Blatten, 9 Heller
70. die tritt an der Winstag, 9 Heller
71. die rot tritt, 8 Heller
72. im Müllital, 8 Heller  
von Herblingen, 2 Schilling  
ab dem Wirbelberg, 9 Heller
73. Heggetzis tritt, 1 Schilling
74. Rüdi Engels tritt, 1 Schilling

<sup>7</sup> 1 Pfund Heller = 20 Schilling = 120 Pfennig = 240 Heller. 1 Denar = 2 Heller.  
1 Som (Saum) alt = 167,7 Liter. 1 Saum neu = 150 Liter.

## Die Baumtrotten in Thayngen in der Zeit von 1890—1900<sup>8</sup>

1. 's Becke Trotte. Am Ostaussgang des Dorfes
2. 's Sattlermartis Trotte, Wanngasse
3. 's Armepflegers Trotte, Wanngasse
4. 's Schriber Lenharte ('s Gablemachers) Trotte, Wanngasse
5. 's Schorsche Trotte (Georg Stamm), Wanngasse
6. 's Schmied Buchters Trotte
7. d'Sterne Trotte
8. d'Rebstock Trotte, Oberhof
9. d'r Zündel Ann Trotte, Oberhof
10. 's Hans Bernete Trotte, Oberhof
11. 's Chübler Martis Trotte, Oberhof
12. 's Michels Trotte, Oberhof
13. d'Armehuus Trotte
14. d'Lamm Trotte
15. 's Chrützmetzgers Trotte, Mitteldorf
16. 's Gerber Jakobe Trotte, Mitteldorf
17. 's Türnlipuure Trotte, Mitteldorf
18. 's Schmied Joggels und 's Holzvogt Bernete Trotte, am Roo (Rain), Mitteldorf
19. d'Trotte vom Konrad Stamm auf dem Roo (Rain), Mitteldorf
20. 's Beckfranze Trotte, Leiblose
21. 's Düllis Trotte, Leiblose
22. 's Tommes Trotte (Thomas Stamm), Leiblose
23. d'Trotte von Christian Stamm, Waffenschmied, Kloster
24. 's Wifgerbers Trotte am Schlatterweg (jetzt Vereinshaus).

In Neuhausen waren auf Grund von Angaben der Herren Hrch. Heimlicher, Adrian Moser und Jakob Spörli-Bieler folgende Trotten zwischen 1890 und 1900 noch in Betrieb<sup>9</sup>:

1. Lange Trotte, an der Rheinstraße (einzige heute noch stehende Trotte. Trottwerk abgebrochen)
  2. Trotte «in den Röthenen» (Röte), zwischen Dorf und Rhein
  3. Trotte neben Metzgerei Moser, Centralstraße
  4. Trotte neben Glarnerhof (heute Restaurant Salmen) am Industrieplatz.
- Schon vor 1890 waren außer Betrieb gesetzt:
5. Trotte im Oberberg, heute alkoholfreie Gaststätte
  6. Trotte unterhalb der Hohfluh (Cementwarengeschäft Brütsch)
  7. Trotte im Durstgraben.

<sup>8</sup> Nach eigenen Erinnerungen und freundlichen Angaben von Martin Bernath, zum Hammen und Franz Stamm, sen. Heute (1954) ist keine einzige Trotteinrichtung mehr erhalten.

<sup>9</sup> Freundliche Mitteilung von Herrn Emil Widmer, Neuhausen.



Flurlingen besaß früher im freien Rebberg nicht weniger als 18 Trotten und zudem noch 17 Haustrotten. Herr Gemeindepräsident J. Hafner hatte die große Freundlichkeit, Erhebungen über die Flurlinger Trotten anzustellen, welche der Verfasser 1934 in seiner «Flora des Rheinfallgebietes» auf den Seiten 77 und 78 ausführlich veröffentlicht hat.

«Anno domini 1603 ward uf Befelch Unserer Gnädigen Herren, Burgermeister und Rät zu Schaffhusen diese Zechentrotten (Gemeindetrotte in Löhningen, beim Schulhaus) vom Spitalmeister Hans Caspar ab Egg ufgricht und erbuwen worden<sup>10</sup>».

Über die Namen der Einrichtungen in einer Trotte jener Zeit unterrichtet uns eine Urkunde vom 23. Oktober 1476. Der Spital in Schaffhausen verlieh einem Lehensmann namens Wagen einen Weinberg am Flurlinger Berg. Im Regest von Walter, Urkundenregister 2943, heißt es: Die Trotte soll der Spital «am Ghüset, Tach und Gemach, am Truck, es sig am Trottbomm, Trottbett, Säulen, Schwellen, Spindeln, Struben und Schragen in Ehren halten», ebenso Wagen, das Trotteschirr, «es seyen Britter, Schüben, Ladblöcher und die Zuber». Der Lehensmann hat jährlich einen Drittel des Weines, der gewachsen, in der Trotte «unter der Rennlen» zu geben.

In diesem Zusammenhang darf auch eine Bestimmung der Schaffhauser Holzordnung vom 2. Juni 1734 Erwähnung finden. Es wurde entschieden: «Zu den offenen, allbereits stehenden alten Trotten soll mehr Holz nicht als zu einem Trottbäum, Schinen und Stuttlensäulen, wann solche vonnöten, verwilliget werden, für das übrige Trottholz aber, und zu den neuen Trotten, allwo vorhero keine gestanden, nichts gereicht, auch nur zu den Trottbäumen, Schinen und Stuttlensäulen die Fuhr durch die Ämter Züg erlaubet werden<sup>11</sup>.»

Die Einrichtung und der Betrieb einer solchen Trotte bleiben Jahrhunderte lang dieselben. Die Angst der Zehentherren, der ihnen zukommende nasse Zehnten könnte geschmälert werden, führte zum Trottzwang. Jeder Besitzer eines Weingartens mußte seine Trauben in derjenigen Trotte abladen, die ihm zugewiesen war, und ein vereidigter Trottknecht nahm dann so viel weg, als der Zehnten ausmachte. Mit dem Trottzwang sollte allerdings auch dem Weinfälschen ein Riegel gesteckt werden. (Vgl. 1. Teil, 5. Neujahrsblatt, S. 104). Eine solche Trotte ist von Anton Pletscher anschaulich beschrieben worden<sup>12</sup>.

«Eine Baumtrotte alter Zeit war ein gewaltiges Balkwerk. Sie bestand aus 4 Ecksäulen aus Eichenholz, welche bis nahe an die Decke reichten. Sie waren unter einander durch ein Kreuz- und Quergebälk verbunden. Auf diesem Gebälk lag das von Brettern eingefasste Trottbett. In halber Manneshöhe über demselben befand sich der aus zwei gezimmerten Eichenstämmen bestehende Trottbäum. Auf der einen Seite war er mit 2 starken Pfosten so verbunden und verkeilt, daß er sich auf- und abwärts bewegen ließ. Auf der andern Seite lag er auf dem

<sup>10</sup> Freundliche Mitteilung von Herrn Max Hagenbach, Löhningen.

<sup>11</sup> Ordnungenbuch II, 1665—1777, St. A. Schaffh.

<sup>12</sup> Pletscher, A.: «Sitten und Gebräuche», 1908.

Querbalken des vordern Säulenpaares, dem sogenannten Esel. Der Trottbaum endigte in einer Gabel, deren Enden durch einen Querbalken verbunden waren. In den Schraubengängen dieses Balkens bewegte sich der dritte, wichtige Teil der Trotte, die Spindel mit ihrem Steingewicht.

Auf eine vom Trottknecht kommandierte Spindeldrehung hob sich der Trottbaum ein wenig, daß der Esel weggenommen werden konnte. Auf eine zweite, entgegengesetzte Drehung senkte er sich auf die ‚Ladung‘, mit welcher die das ‚Trast‘ bedeckenden Bretter beladen wurden. Die Ladung bestand aus größern und kleinern Klötzen, ‚Schieben‘ genannt, welche an 3 Stellen, an beiden Enden und in der Mitte des Trottbettes bis unter den Trottbaum hinauf gelegt, geschoben wurden. War die Ladung gemacht und die letzten kleinen Schieben unter den Trottbaum geschoben und eingezwängt, so begann der Druck. Die lange, hölzerne Spindel war unten mit einem in die Erde versenkten ‚Schragen‘ drehbar verbunden. Der Schragen trug 2 Mühlsteinstücke, welche einen vier-eckigen Stein vorstellten mit etwa 30 Zentner Gewicht. Durch die Spindel gingen kreuzweise zwei kurze Stangen, welche als Handhaben beim Drehen der Spindel dienten. Die Drehung von links nach rechts zog den Trottbaum herab. Er drückte auf die Ladung von Balken, mit welcher das von Brettern bedeckte Traubentrast bedeckt war, und preßte den Saft heraus. Dieser floß in die unterstellte große Troffenstande (Rennstande). Die Drehung wurde fortgesetzt, bis sich der Schragen mit dem Stein hob und den Druck auf das Trast erhöhte. In dieser pressenden Lage ließ man Trottbaum und Spindel ruhen und fortwirken, bis kein Wein mehr abfloß. Dann wurde die Spindel von rechts nach links gedreht, der Trottbaum ging in die Höhe, und der Druck hörte auf. Für Buben und Mädchen war dieses Umdrehen der Spindel, wenn der Trottbaum gehoben werden mußte, etwas mühsam, wenn er aber gesenkt wurde, dann drehte sich die Spindel immer schneller von selbst, und man legte sich auf die Hebelstange und ließ sich so umdrehen wie auf einem Karussell. Die zurücklaufende Bewegung der Spindel mit Hebelstangen war so rasch, daß sie kaum zu halten war und gefährlich werden konnte bei Unvorsichtigkeit. Die Ladung wurde nun bei Seite gelegt, das Trast gehauen, d. h. dessen Ränder mit einem Breitbeil beschnitten und die abgeschnittenen Stücke wieder neuerdings aufgeschüttet, und darauf das Trast wieder beladen und die Pressung erneuert, bis es trocken war. Aus dem Trester, d. h. dem völlig ausgepreßten Trast, wurde dann der Tresterbranntwein gewonnen. Jetzt wird der Trester weniger stark ausgepreßt, mit Wasser «angestellt» bis zur Gärung, dann ausgepreßt und mit einem Zuckerzusatz als Tresterwein (Ansteller) im Haushalt getrunken.

Die alten Baumtroffen sind alle beseitigt und durch Handweinpresse ersetzt worden. Ehemals war der «Trottknecht» beeidigt. Beköstigt wurde er vom Troffenbesitzer, wofür dieser 4 Maß Wein für das Essen und einen Trottlohn von 3 Maß auf den Saum bezog.»

## Von Weinfälschern und Weinsinnern

Das Laster, den Wein zu fälschen, ist uralte. Wie sollte es in Schaffhausen besser gewesen sein als anderswo! Schon im Richtebrief von 1290 wurde das Weinfälschen mit einer Buße von 5 Pfund für das Faß belegt. 1393 wurde das Temperieren (Mischen) und Färben des Weines verboten. 1492 wird geboten, daß «hinfüro niemantz keinen wißen win rot färwen» dürfe. Ganz modern aber mutet uns der Zusatz an «roten win aber, so nit ein gut Farw hat, mag ainer dennoch ain Farw geben», sofern dem Trinkenden dadurch keine Krankheit zustößt. Interessant ist ein Aktenstück aus der Zeit vor Beginn des Schwabenkrieges, das sich im Staatsarchiv befindet. Am 24. August 1498 erließ König Maximilian I auf dem Reichstag zu Freiburg ein feierliches Gebot, daß in seinem Reiche bei hoher Buße die Verfälschung des Weines verboten werde, sei es durch Beimischung schädlicher Dinge oder aber von Wasser. Wie ich im 5. Neujahrsblatt 1953 (S. 70, 101, 102, 102—107) ausgeführt habe, wurde mit Holunder, Heidelbeeren und Kirschen Weißwein rot gefärbt, welche Unsitte der Rat mit Verboten und Mandaten bekämpft hat. Wie beim Obst zu lesen ist (S. 12), hat auch die Vermischung des Weißweines mit Apfelmot zur «Verschrayung des kostbaren allhiesigen Weingewächses» beigetragen, weshalb das Mosten mit 100 Talern Buße belegt wurde.

In alter Zeit hatten die «Weinsinner» und «Weinzücher», denen 1333, 1440, 1519 eine Ordnung gesetzt wurde, die Lebensmittelpolizei auszuüben. Der Weinsinner hatte «all Monat in all Kehr» (Chär = Keller) zu gehen, auch in die Wirtschaften, «um zu besehen, wie es um Schengk- und Trinkwein ain Gestalt habe» (Harderchronik III, 22).

C. Bächtold schreibt in der Festschrift 1901 (S. 61), der Rat habe nicht nur dafür gesorgt, daß das Schaffhauser Gewächs in Ehren blieb, sondern auch dafür, daß jeder ehrliche Bürger zu einem mäßigen Preise sich daran gütlich tun konnte. Es sei ungeheuer viel getrunken worden. So trank man nach dem Aufstehen und nahm einen Schlaftrunk vor dem Zubettgehen, nachdem die Znüni- und die Mittagsmaß, der Vesperschoppen und die Doppelmaß auf der Zunftstube bereits «absolviert» waren. Es gab «Weinrufer», welche die Bürgerschaft auf das Vorhandensein käuflichen Weines aufmerksam zu machen hatten.

Daß auch die Kleriker Anteil haben wollten an dem, was der Boden erzeugte, liegt auf der Hand. So bestanden 1339 Streitigkeiten zwischen Abt und Konvent von Allerheiligen, weil jeder Mönch täglich 2 Maß vom besten Gewächs wünschte. Andere Zeiten, andere Sitten!

\* \* \*

## Die soziale Stellung der Rebleute

Die Rebleute bildeten im 17. Jahrhundert in Schaffhausen das eigentliche Proletariat und sind mit den Fabrikarbeitern im 19. Jahrhundert zu vergleichen. Reallehrer Ernst Steinemann hat in seiner hervorragenden Arbeit: «Der Zoll im Schaffhauser Wirtschaftsleben»<sup>13</sup> nachgewiesen, daß in den Jahren 1650—1672 die Rebleute die allerkleinsten Vermögen besaßen, nämlich im Durchschnitt nur 58—81 Gulden. Dann folgten die Schuhmacher mit 288—359 fl., die Weber mit 319—435 fl., die Gerber mit 424—624 fl., die Metzger mit 476—592 fl., die Schneider mit 343—478 fl. Die Schmiede hingegen besaßen 753—829 fl., die Kaufleute 3917—5180 fl. und die Herren 4710—6256 fl. Diese Zahlen sind auf Grund der Steuerbücher ermittelt worden und legen eindrucklich Zeugnis ab, daß die Leute des Nährstandes für ihre Arbeit am schlechtesten bezahlt waren.

Jedes Jahr hat der Rat die Reblöhne festgesetzt. Für die Zeit von 1780—1795 galten folgende Ansätze:

25. August 1780. Mann- und Weiberwerk 13 Gulden. Mann 6 Gulden 30 Kreuzer und Weib 6 Gulden 30 Kreuzer. Einem Werkmann des Tags 6 Schilling und einem Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.
20. August 1781. Mann- und Weibswerk 14 fl., Mann 7 fl., Weib 7 fl. Werkmann des Tags 6 Schilling und Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.
19. August 1782. Mann- und Weiberwerk 15 fl., Mann 7 fl. 30 Kreuzer und Weib 7 fl. 30 Kreuzer. Werkmann täglich 6 Schilling und Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.
17. August 1789. Mann- und Weiberwerk 19 fl., Mann 9 fl. 30 Kreuzer, Weib ebenso. Werkmann 6 Schilling, Weib 4 Schilling samt dem Abendbrot.
18. August 1790. Manns- und Weibswerk 20 fl., Mann und Weib je 10 fl. Werkmann und Werkfrau wie früher.
19. August 1795. Manns- und Weibswerk 22 fl., Mann und Weib je 11 fl. Werkleute wie früher<sup>14</sup>.

Eine Juchart Reben einen ganzen Sommer über in Stand halten, das ist eine große Arbeit. Wer schon allein in einem großen Weingarten Reben gehackt hat, weiß das am besten. Wenn nun Mann und Frau zusammen im Jahr nur 19—33 Gulden erhielten, so ist das sehr wenig Lohn gewesen, auch wenn man annimmt, daß ein Gulden einst viel Wert gehabt hat. Mit dem Untergang der alten Eidgenossenschaft hörte dann der Dirigismus auf.

<sup>13</sup> Heft 27 und 28 der Schaffhauser Beiträge zur vaterländischen Geschichte, 1950 und 1951.

<sup>14</sup> 1 Pfund Heller = 20 Schilling  
1 Schilling = 2 Kreuzer  
1 Gulden (fl.) = 60 Kreuzer



## Allerlei aus der Zeit von 1800—1950

### Loskauf des Weinzehntens

Im Wonnemonat Mai des Revolutionsjahres 1798 war zur Freude der Bauern sämtlicher Zehnten entschädigungslos abgeschafft worden. Doch wovon sollten Kirche und Schule leben und die Wohlfahrtseinrichtungen weiter bestehen, wenn nichts mehr einging? So folgte der November, und es wurde bestimmt, daß vorläufig der Zehnten weiter entrichtet und hernach losgekauft werden müsse. Das Loskaufgesetz wurde im Mai 1805 erlassen, von welchem die Bauern natürlich wenig erbaut waren. Weil der bisher entrichtete Zehentwein sehr verschieden gewesen war, Rotwein z. B. von Schaffhausen, Neuhausen, Buchthalen und Thayngen oder Weißwein anderer Gemeinden von allerlei Güte, so wurden Klassen mit verschiedenem Loskaufpreis aufgestellt. Auf 1 Saum Zehentwein war zu entrichten in der

1. Klasse :	7	Gulden	56	Kreuzer,	20	facher Betrag :	158	Gulden	40	Kreuzer
2. «	9	«	24	«	20	«	«	188	«	
3. «	10	»	35	«	20	«	«	211	«	40 «
4. «	11	«	53	«	20	«	«	237	«	40 «
5. «	13	«	53	«	20	«	«	277	«	40 «

Die 1. Klasse hatte somit am wenigsten, die 5. Klasse am meisten zu bezahlen. Die Einreihung der Gemeinden geschah folgendermaßen :

1. Klasse : Schleithem, Beggingen, Guntmadingen
2. « Gächlingen, Löhningen, Siblingen, Stetten, Buch
3. « Neunkirch, Hallau, Oberhallau, Trasadingen, Opfertshofen, Ramsen, Hemishofen
4. « Stein am Rhein, Dörflingen, Herblingen, Bibern, Altorf, Beringen, Wilchingen, Osterfingen, Rüdlingen, Buchberg
5. « Schaffhausen, Thayngen, Barzheim, Buchthalen, Neuhausen.

Auffallenderweise haben die Orte mit den teuersten Reben heute so gut wie keinen Weinbau mehr, weil die Industrie ihn verschlungen hat; andere hingegen sind in neuer Zeit zum Qualitätsbau übergegangen. Einen Begriff von der Menge des Zehentweines gibt A. Steinegger<sup>15</sup> aus dem Jahre 1785/86. Damals machte der «nasse Zehnten» für die verschiedenen Ämter in Schaffhausen insgesamt 1227 Saum aus oder nach heutigem Maß 2057 hl. Mit dem Loskauf erging es ganz verschieden. Manche Gemeinde zahlte rasch und war der Sache ledig. Andere aber machten Aussetzungen, es gab viel Streit, und der Loskauf zog sich bis über die Mitte des Jahrhunderts hin.

Folgten mehrere schlechte Weinjahre aufeinander, so fingen die Bauern an,

<sup>15</sup> Steinegger, A.: Die Zehntablösung im Kanton Schaffhausen. Sonderdruck aus dem Sonntagsblatt des Schaffhauser Bauers, 1924, S. 50/51.

Reben auszuschlagen. Am 24. Weinmonat 1814 beschloß darum die Regierung, daß alle diejenigen, welche seit 1811 Reben ausgeschlagen hätten, für den ausfallenden Weinzehnten ein jährliches «Zehntsurogat» von 48 Kreuzern auf den Vierling so lange zu bezahlen hätten, bis der allgemeine Weinzehntloskauf der betreffenden Gemeinde, an welchem sie alsdann ebenfalls teilzunehmen haben, erfolgt sein wird<sup>16</sup>. Innerhalb eines halben Jahrhunderts sind über 500 Jucharten Reben entfernt worden. Nach dem Güterkataster von 1799 hat das Rebareal im Kanton 4008 Jucharten betragen, und um 1840 maß es noch 3500 Jucharten, wie uns Imthurn berichtet. Der Weinbau erfordert eben viel Arbeit, mehr als der Feld- und Wiesenbau, und wenn dann mehrere Mißjahre aufeinander folgen, so gehen Geduld und Zuversicht verloren. Bezahlte man einst zwischen 500—1000 Gulden für eine Juchart Reben, so galten sie nun nur noch 150 bis 500 Gulden. Noch viel schlimmer war es aber, wie wir noch sehen werden, im ersten Viertel des 20. Jahrhunderts.

\* \* \*

Recht interessant sind die Angaben Imthurns<sup>17</sup> über die  
Qualität der Schaffhauser Weine.

«Leider übereilen sich die Weinbauern fast immer mit dem Einsammeln der Trauben, weil diese einige Tage vor ihrer völligen Reife den meisten, aber nicht den besten Wein liefern. Die weißen Trauben werden fast nie recht reif, daher ist ihr Produkt äußerst reichlich aber nie gut, mit Ausnahme des Isenhalders von Siblingen, dessen weiße Trauben einen Wein ergeben, der dem La Côte nicht nachsteht, den man aber nur selten rein zu kaufen bekommt. In der Bereitung des Weines sind die Schaffhauser nicht besonders zu rühmen. Eine Ausnahme, sowohl in der Behandlung des Weinstockes als auch in Bereitung des Weines, machen die Stadt Schaffhausen und Unterhallau. Letzterer Ort lieferte sonst einen ordinären Wein. Seit 15 Jahren aber hat sich dort die Weinkultur so gebessert, daß der Unterhallauer Wein nach dem Schaffhauser einer der besten im Kanton ist und den sonst so geschätzten Thäinger weit hinter sich zurückgelassen hat. Hinsichtlich der Güte, des Geschmackes und der Haltbarkeit sind die Schaffhauser Weine äußerst ungleich. In der Umgebung des Rheinfalles wächst ein sehr angenehmer, milder Wein, der sich aber nur wenige Jahre hält und gemeiniglich im ersten Frühjahr nach der Weinlese getrunken wird. Der feine Wasserstaub des Kataraktes bewirkt eine sehr baldige Zeitigung der Trauben, die aber schnell in Fäulnis übergehen, wenn sie nicht rasch eingesammelt werden.

Den angenehmsten und feurigsten Wein, nicht nur des Kantons Schaffhausen,

<sup>16</sup> Beschlüsse des Kleinen Rates vom 24. Okt. 1814 und 12. Juli 1838.

<sup>17</sup> Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, Bd. XII, 1940.

sondern auch der ganzen deutschen Schweiz, liefert die Rheinhalde,  $\frac{1}{2}$  Stunde östlich von Schaffhausen. Derselbe ist gelbrötlich (Couleur pelure d'ognon des roten Bordeaux-Weines) von Farbe, hat einen äußerst lieblichen Erdbeergeschmack und kommt in guten Jahrgängen an Feuer vielen spanischen Weinen gleich. Da die Rheinhalde nur wenigen Partikularen in Schaffhausen angehört und nicht sehr groß ist, so erscheint ihr Wein selten im Handel. Nicht schlechter ist der Wein aus dem Stokarberg westlich der Stadt Schaffhausen. Seine Menge ist aber auch nicht bedeutend.

In zweiter Linie kommen dann die übrigen Weine der Stadt Schaffhausen, sowie die von Buchthalen und Neuhausen. In Altorf auf dem Reith befindet sich ein kleiner Weinberg, der einen sehr starken, aber nicht jedem Gaumen zusagenden roten Wein hervorbringt. Hierauf folgt in der Qualität der Wein von Unterhallau, dann der von Beringen, Thäingen u. s. f. Letzterer ist zwar feurig, aber äußerst herbe und hat wegen fehlerhaftem Rebbau an seinem Rufe eingebüßt. Mittelweine liefern Herblingen, Dörflingen, Osterfingen, Rüdlingen, Buchberg. Übrigens wächst in allen Weinbau treibenden Gemeinden des Kantons ein trinkbarer Wein, und nur die schlechtesten Qualitäten zu Löhningen, Guntmadingen und Gächlingen dürfen auf der gleichen Stufe mit den geringeren Boden- und Zürichseeweißen stehen.

Sehr viel Wein wird aus dem zürcherischen Bezirk Andelfingen anstatt schuldiger Kapitalzinse nach Schaffhausen geliefert und daselbst seiner Güte wegen für Schaffhauser verkauft.»

\* \* \*

Um 1834 hat Herr Keller zum großen Engel in Schaffhausen angefangen, Tokayer zu pflanzen. Er bezog die Setzlinge durch Vermittlung der Gebr. Baumann in Bollwiller aus Ungarn. Die Anlage betrug zuerst nur  $\frac{1}{8}$  Juchart. Durch Schnitzlinge vermehrte er dieselbe aber allmählig auf 2 Jucharten. Das Erträgnis war ausgezeichnet. Durchschnittlich erntete er 10 Saum von einer Juchart. Der Wein war begehrt. Man bezahlte gerne  $\frac{1}{3}$  mehr für den Tokayer als für Rotwein. Er gedeiht am besten auf Kiesboden. Außer in Schaffhausen wurde auch solcher in Stein am Rhein, Flurlingen, Rheinau, Schloß Teufen und Wasterkingen gepflanzt<sup>18</sup>.

\* \* \*

### Aufschwung des Hallauer Weinbaus

Der Mann, welcher den Anstoß gab zu einem modernen Rebbau und der die Hauptgrundsätze aufstellte, die jetzt als Norm gelten für die Behandlung der Rebe, war ein einfacher Bauer, Hans Jakob Fotsch, Bauer zur Festi,

<sup>18</sup> Kohler, J. M.: Der Weinbau und die Weinbehandlung mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse. Aarau 1878.

1783—1867. Still und ruhig bebaute er seinen beträchtlichen Rebbesitz, und sein ausgezeichnete Erfolg riß nach und nach die andern mit. Einer der ersten, welcher die Neuerungen Fotschs voll und ganz begriff und in seine Fußstapfen trat, war Hans Rahm, Ackermann, 1780—1866. Fotsch ging daran, die weißen Reben durch rote zu ersetzen und sah, daß die Großklevnerrebe sich am besten eigne und einen vorzüglichen Rotwein liefere, welcher guten Absatz finde. Bald waren seine jungen Weingärten mit den schönen Gäßlireben von jedermann bewundert. In den Laubarbeiten und in der Düngung der Reben war er ebenfalls vorbildlich und erlebte die Freude, seine Bestrebungen in der ganzen Gemeinde verwirklicht zu sehen<sup>19</sup>.

\* \* \*

### Schaffhauser Weinbaustatistik und Geschichte des Schaffhauser Weinbaues

Im Jahre 1858, bei Anlaß des sehr gesegneten Weinjahres, begann Regierungsrat J. Hallauer über Ertrag und Preis des Weines bei den Rebbesitzern genaue Erhebungen vorzunehmen. Das war der Anfang der Schaffhauser Weinbaustatistik, die bis heute fortgesetzt wurde und nun bald 100 Jahre besteht. In der Absicht, den Weinbau zu heben und zu vervollkommen, hat der Regierungsrat 1861 beschlossen, es sei eine Abhandlung über den Schaffhauser Weinbau zu verfassen. Weil das Preisausschreiben nicht den gewünschten Erfolg zeitigte, blieb diese Weinbaugeschichte ein bloßer Wunsch, bis 1880 Herr Regierungspräsident J. Hallauer sie zusammen mit Oberlehrer Georg Weber in Lohn herausgab. Vielleicht wagt sich einer der heutigen Magistraten oder Historiker an eine Neubearbeitung, die schon längst wünschbar wäre<sup>20, 21</sup>.

\* \* \*

### Die Reblaus und die Rekonstruktion unserer Weinberge

1860 war die Reblaus aus Nordamerika nach Frankreich eingeschleppt worden, und von dort aus verbreitete sich der sehr schlimme Schädling nach Osten. Im Jahre 1886 war er bereits bis in den Kanton Zürich vorgedrungen. Schon 1875 hatte der Regierungsrat vorsorgliche Maßregeln getroffen und alle Weinberge im Kanton durch den Naturkundeführer der Kantonsschule Prof. Dr. F. Merklein und Gärtnermeister A. Kraft absuchen lassen. Glücklicherweise fand man nichts, und alle späteren Nachforschungen waren ebenfalls erfolglos. Aber die

<sup>19</sup> Der Weinbau der Gemeinde Unterhallau. Herausgegeben vom landw. Verein Hallau, 1896.

<sup>20</sup> Protokolle des Regierungsrates vom 20. März 1861, 28. Jan. 1863 und 15. Juli 1863.

<sup>21</sup> Der Weinbau im Kt. Schaffhausen in geschichtlich-statistischer Darstellung, Schaffh. 1880.



Gefahr bestand eben doch; früher oder später konnte der Schädling auch unsere Weinberge heimsuchen. Am 11. Oktober 1898 wurde darum das Gesetz über die Bekämpfung der Reblaus erlassen, und von 1903 an eine jährliche Rebsteuer von 1‰ des Katasterwertes eingezogen, um einen kantonalen Rebfonds zu äufnen. Als dieser 1918 die vorgesehene Höhe von Fr. 200 000.— überschritten hatte, sistierte 1919 der Große Rat den weiteren Einzug der Rebsteuer. Die Zinsen aber wurden weiter zum Kapital geschlagen. Man wähnte sich sicher, fing aber doch an, Versuche mit gepfropften amerikanischen Reben zu machen, gemäß den Anleitungen der eidgenössischen Versuchsanstalt in Wädenswil. Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen war der erste im Kanton, der in den Jahren 1913—1915 mit blauen und weißen Reben auf 6 verschiedenen Unterlagen veredelte Reben anpflanzte. 1918 folgten Rheinalde Schaffhausen, 1922 Hemishofen, 1923 Rüdlingen und Schleithelm, 1924 Wilchingen, Buchberg, 1926 Löhningen u. a. 1930 waren bereits 75 000 Stück veredelte Reben gesetzt. In den Jahren 1932—1937, als man für die geschlossenen Reblagen in Osterfingen, Buchberg, Siblingen, Hemishofen und Beringen Pflanzmaterial brauchte, waren jährlich 100 000—120 000 Setzlinge nötig. 1948 waren im Kanton 144,5 ha Reben veredelt, 217,0 ha aber noch nicht.

Es war gut, daß mit Energie die Neuanlage unserer Weinberge an die Hand genommen worden war, denn am 4. Dezember 1948 wurde in den Rebbergen von Wilchingen und Hallau an 3 Stellen auf unveredelten Reben die Reblaus einwandfrei festgestellt. Die weitverbreitete Auffassung, daß auf unseren Böden der Schädling nicht auftrete, war damit widerlegt. Selbstverständlich wurde er bekämpft und die Neuanlage von Rebbergen mit reblaussicheren Pflanzen beschleunigt, so in Osterfingen, Gächlingen, Dörflingen, Buchberg, Oberhallau und Trasadingen. Natürlich ist der Reblausfonds zur Tragung der Anschaffungskosten für neue Reben herangezogen worden, sodaß er 1950 nur noch Fr. 71 000.— betrug. Weil aber in den großen Rebgeländen im Unterklettgau die Neuanlage mitten im Gange war, wurde durch das Rebbaugesetz vom 18. Juni 1951 für die Weiterführung der Arbeiten die gesetzliche Grundlage geschaffen. Da die Direktträger (Hybridenreben) eine Verseuchungsgefahr durch oberirdische Generationen der Blattreblaus bilden, ist ihre Anpflanzung im Kanton verboten worden<sup>22, 23</sup>.

\* \* \*

### Der falsche Mehltau

Noch einen anderen schlimmen Gesellen haben wir aus Nordamerika über Frankreich erhalten, nämlich den falschen Mehltau. Und dieser kam und wütete,

<sup>22</sup> Botschaft des Großen Rates zum Rebbaugesetz 1951.

<sup>23</sup> Rebbauberichte von O. Wäckerlin.

während die Reblaus gleichsam nur als Teufel an die Wand gemalt war. Im Jahre 1886 ist der Pilz zum ersten Mal in unseren Reben aufgetreten und hat gleich großen Schaden angerichtet. Das Jahr darauf wurde er mit Kupfervitriolkalkbrühe bekämpft, welche man auch Bordeauxbrühe nannte, weil in Bordeaux der Mehltau damit erfolgreich bekämpft worden war. Als kleiner Bub habe ich noch zugeschaut, wie meine Eltern «im Stuck» in Thayngen kleine Besen in die blaue Brühe getaucht und die Reben bespritzt haben. Bald aber kamen die Rebenspritzen auf, die man «am Buckel» herumtrug. Schon 1894 wurde die Bespritzung mit Kupfersalzlösungen als obligatorisch erklärt. Hatte anfänglich eine Bespritzung genügt, welche ziemlich spät vorgenommen wurde, so muß man jetzt schon mit der Mehltaubekämpfung anfangen, wenn kaum die ersten Blättchen erschienen sind. Den Sommer hindurch sind 5—6, ja 7 Bespritzungen nötig. Statt der Rückenrebenspritzen werden heute in den neu angelegten Rebergen Motorspritzen verwendet. Daß diese Mehltaubekämpfung viel Geld kostet, liegt auf der Hand, aber sie ist unumgänglich nötig.

Der echte Mehltau befällt in der Regel nur Spalierreben und wird durch Bestäuben mit Schwefelblumen bekämpft. (Verordnung vom 29. Mai 1900.) Zur Überwachung der Reben bezüglich der Krankheiten und zur Beratung der Landwirtschaftsdirektion bestand eine Rebschaukommission, welche alljährlich eingehend Bericht erstattet und auch die Weinbaustatistik weitergeführt hat. Diese Berichte sind jedes Jahr im Amtsblatt veröffentlicht worden.

Die Professoren Dr. F. Merklein und Dr. Jakob Meister 1886—1902<sup>24</sup> und später die Reallehrer Dr. J. von Arx, Hallau, und J. G. Neck, Schleiheim, haben mit viel Verständnis und Hingabe in dieser Rebschaukommission gearbeitet.

Als 1908 die kantonale landwirtschaftliche Schule gegründet worden war, wirkten als Weinbaulehrer an dieser Anstalt: Dr. J. von Arx, H. Bebi, C. Kiebler, H. M. Bernath und hernach die Rebbaukommissäre E. Peyer und O. Wäckerlin.

\* \* \*

### **Das Rebareal im Kanton Schaffhausen seit 1858**

Es ist bereits ausgeführt worden, daß in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts, nachdem die Bewirtschaftung des Bodens frei geworden war, viele Weingärten gerodet worden sind. Als vor 95 Jahren, im Jahre 1858, die Weinbaustatistik eingeführt wurde, belief sich das Rebareal auf 870 ha. Bis 1870 ging es auf 842 ha zurück. Gute Weinjahre bewirkten jedoch ein ständiges Ansteigen, und im Jahre 1882 erreichte die Rebfläche ihren Höchststand in neuer Zeit, nämlich 1171 ha. Bis 1907 erfolgte ein stetes langsames Absinken. Um jene Zeit

<sup>24</sup> Kummer, G.: Nachruf auf Prof. Dr. Jakob Meister (1850—1927). Mitt. Nat. Ges. Schaffh., 7. Heft, S. 15.

waren noch 1020,5 ha Reben vorhanden. Nun aber wurde der Rückgang bedrohlich. Bis 1910 sind 153 ha ausgeschlagen worden, sodaß das Rebareal nur noch 867 ha betrug. Welches waren die Ursachen dieses Rückganges? Einmal hat eine Folge schlechter Weinjahre (1901, 1902, 1904, 1909, 1910) die Weinbauern entmutigt. Dann war es das Umsichgreifen des falschen Mehltaus, die recht unangenehme Arbeit des Spritzens und die dadurch entstehenden Kosten, welches die Leute verärgerte. In den Industrieorten war besser bezahlte Arbeit erhältlich, und die Jungen wanderten weg. So ergab sich bald ein Mangel an tüchtigen Rebleuten. Die vermehrte Viehzucht erforderte mehr Futter, und Rebland wurde in Kunstwiesen verwandelt. Die Weingärten wurden sehr unwert. Niemand wollte Reben kaufen. Früheres Rebland galt erheblich mehr, sobald die Reuthaue gewüetet hatte<sup>25</sup>. Viel Rebkapital ging verloren. Der Regierungsrat fand, das planlose Roden dürfe nicht weitergehen und erließ einen Aufruf an die Gemeinderäte und landwirtschaftlichen Vereinigungen, sie möchten dahin wirken, daß in guten Reblagen der Weinbau erhalten bleibe. Der Weinbau bilde für den Landwirt einen wichtigen Nebenerwerb, und es würden wieder bessere Zeiten kommen. Dann aber brach der erste Weltkrieg aus, die Männer standen an der Grenze und es fehlte an Arbeitskräften. Schlechte Weinjahre folgten. Darum gingen die Rodungen weiter, und im Jahre 1930 waren noch ganze 319,7 ha mit Reben bepflanzt. Das war der tiefste Stand!

Seither erfolgte ein Anstieg, so daß 1951 das Schaffhauser Rebareal wieder 373 ha betrug. In allen Kreisen der Bevölkerung, auf dem Lande und in der Stadt, hatte sich die Einsicht durchgerungen, daß unser Weinbau nicht preisgegeben werden dürfe. Mit Unterstützung von Kanton und Bund setzte eine planmäßige Rekonstruktion ein; Weinberge wurden zusammengelegt und mit modernen Spritzanlagen versehen, Straßen gebaut, die Elblinge, welche einen sauern Weißwein geliefert hatten, durch den blauen Burgunder ersetzt. Qualitätsbau wurde das erstrebenswerte Ziel. Eine Zentralstelle für Wein- und Obstbau wurde geschaffen. Von 1937—1940 hat Herr Ing. agr. E. Peyer segensreich gewirkt, und als er nach Wädenswil berufen worden war, folgte Herr Ing. agr. O. Wäckerlin nach, der in gleichem Sinne tätig ist<sup>26</sup>. Keinen Weinbau mehr besitzen heute (1952) die Gemeinden: Altorf, Barga, Barzheim, Beggingen, Buch, Bütttenhardt, Hemmenthal, Hofen, Lohn und Merishausen. Im Jahre 1900 trieben nur Barga, Merishausen und Hemmenthal keinen Weinbau. Altorf hatte noch 11,12 ha, Barzheim 10,01 ha, Beggingen 8,13 ha, Buch 1,78 ha, Bütttenhardt 0,14 ha, Hofen 7,76 ha, Lohn 4,98 ha.

Im Jahre 1887 besaßen auch Leute von badischen Grenzgemeinden bei uns Reben, so Bewohner von Wiechs in Altorf, Einwohner von Biefingen, Schlatt am Randen und Rietheim in Thayngen; hingegen hatten auch umgekehrt Einwohner

<sup>25</sup> Dr. von Arx schreibt im Bericht über den Weinbau 1910, daß ein Vierling Reben, für den man Fr. 1000.— bis 1500.— bezahlt habe, nur noch die Hälfte, oder  $\frac{1}{4}$  des früheren Wertes besitze.

<sup>26</sup> Wäckerlin, O.: Bericht über den Weinbau des Kts. Schaffhausen 1949.

von Ramsen Reben in Rielasingen, Einwohner von Buch auf Gemarkung Gottmadingen und Einwohner von Trasadingen Reben in Erzingen. Die Schweizer hatten auf badischem Gebiet 7,38 ha, die Badenser in der Schweiz 4,01 ha. In früheren Zeiten bestanden eben noch rege Beziehungen hin und her, ähnlich denjenigen, wie sie im Grenzkanton Genf üblich gewesen waren.

## Die Rebsorten im Kanton Schaffhausen

Während heute (1953) die 381 ha Rebland im Kanton Schaffhausen nur mit wenigen Sorten bestockt sind (Blauburgunder 341 ha, Elbling 12 ha, Riesling × Sylvaner 23,5 ha, Räuschling, Tokajer und Hybriden 4,5 ha), so kannte man einst eine überaus große Zahl von Rebarten, sowohl für Weißwein als auch für Rotwein, wie dies die folgenden zwei Zusammenstellungen aus den Jahren 1759 von M. Sorg und 1878 von J. Hallauer zeigen. Zur Orientierung schicke ich eine Erklärung voraus.

Erklärung der genannten Rebsorten (Synonyme und Spielarten)<sup>27</sup>:

### Rotwein

**Blauburgunder (Klävner):** Großer, blauer Klävner, roter Klävner, roter Burgunder = Großklävner (ertragreich); kleiner, schwarzer Klävner, schwarzer Burgunder, Rohrklävner = Kleinklävner (kleinbeerige Spielart, dafür qualitativ besser, im Ertrag aber geringer, also unwirtschaftlich!). Andere Namen: Bodenseeklävner, blaue Bodenseetraube, blaue Müllerrebe, Äugstler = Frühburgunder, eine Burgunder-Spielart.

**Farbtrauben:** Traubensorte mit gefärbtem Saft, die schon in früheren Zeiten zum Auffärben von geringeren Weinen verwendet wurde.

### Weißwein

**Elbling (Burgauer):** alb, älw = gelb, Alber, Elbling, Elbele, weißer Elbling, grüner Ebling (kommen heute meistens vermischt vor und sind schwer zu unterscheiden), weißer Burgauer, grüner Burgauer, Kurzstiiler, Gurtwyler, weißer Veltliner, weißer Heunisch.

<sup>27</sup> Für verschiedene Mitteilungen danke ich Herrn O. Wäckerlin, Rebbaukommissär.

Schellenberg, A.: Das Buch vom Schweizer Wein. Basel 1943.

Kohler, J. M.: Der Weinbau und die Weinbehandlung mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Verhältnisse. Aarau 1878.

von Babo, L.: Der Weinstock und seine Varietäten. Frankfurt 1844.



Räuschling: Züribe, Züriseerebe, Welsche, Thuner Rebe, großer Räuschling, kleiner Räuschling.

Sylvaner: viele Spielarten, grüner Sylvaner, gros Rhin, Johannisberger, Moselblümchen, Rüdesheimer, Nierensteiner.

Traminer: eine wertvolle Sorte, sofern es sich um den Gewürztraminer handelte.

Bozner: kleinbeerige Sorte, Abart des Traminers.

Tokajer: grauer Burgunder, Grauklävner, Ruländer, Malvasier, Malvoisie im Wallis.

Compléter: Malanser, Lindauer.

Gutedel: Elsässer, weißer Margräfler, Krach-Most (besonders im süddeutschen Weinbaugebiet so genannt), Faconer, gelber Orflieber, Krachgutedel, Fendant (Wallis), Chasselas (kommt in Frankreich als Tafeltraube mit länglichen Beeren häufig vor).

\* \* \*

«Von den weißen und roten Reben und deren verschiedenen Gattungen im Jahre 1759 in Schaffhausen» von M. Sorg<sup>28</sup>

#### a) Von den weißen Reben

1. Burgauer-Reben. Wer gern viel Wein haben möchte, kann sich solcher bedienen.
2. Züri-Rebe. Wann dieser Trauben völlig reif ist, siehet er grüngelb aus, als wie Zittparten. Ein solches Beeren kann mit einem Messer durchschnitten werden, ohne daß der mindeste Saft ausläufet.
3. Räuschling.
4. Rißling.
5. Weiße Burgunder.
6. Maulbeertrauben. Dieser Trauben hat einen Geschmack wie die Maulbeeren, darbei noch eine Schärfe und Säure in sich.
7. Margräfler. Hat nur einen Kernen in sich. Eine herrliche Gattung und sehr bärhaft.
8. Die zweite Gattung Margräfler hat runde Beerin und zwei Kernen.
9. Faconer. Von ihr wird der Frankenwein gemacht. Der Trauben ist von ohngemeiner Süßigkeit.
10. Elsässer.
11. Peter Simons Reben. Ist eine vortreffliche Art, kommt aus Spanien.
12. Malvasier. Dieser herrliche Wein wird erpflanzet auf der Insel Creta, im Romanischen und zu Alicanten.

<sup>28</sup> Sorg, M.: Kurze, jedoch gründliche Anleitung zu dem Rebbau um die Stadt Schaffhausen herum. 1759.

13. Cibeben. Gehöret nirgends anders hin als an die Mauern zu Trüetern. In 10 Jahren wird sie kaum einmal reif.
14. Große griechische Dachreben. Gehöret an Trüeter und Mauern.
15. Weiße Tiroler. Eine delicate Gattung, eine Zierde eines Trüeters.
16. Katzenseicheler. Der Trauben ist unangenehm und von einem säuerlichen Geschmack.
17. Edelmuscatteller. Sehr lange Trauben mit großen Beeren.
18. Lindauer Reben. Jedermänniglich bekannt.
19. Krach-Most.

## b) Von den roten Reben

1. Die allhiesigen ordinari roten Reben sein männiglich bekannt.
2. Augst-Reben. Den vorigen gleich, außer daß sie etwas früher sind.
3. Knallreben. Sind vielen bekannt, wegen dem Knall und der Süßigkeit ihrer Trauben.
4. Cleventrauben.
5. Grünläubige Reben und Trauben sind die allerbesten und am allernützlichsten.
6. Rote Burgunderreben.
7. Languedocker. Tragt ohngemein große Trauben. Es gibt deren mit Achslen, die in 3 Pfund wiegen. Wird in guten Jahrgängen völlig schwarz. In gutem Boden kann das Laub so groß werden als an den Kürbsen.
8. Griechische Reben. Der Trauben kann in unsern Landen unter dem Dach und an den Mauern und Trüetern wohl 1 und einen halben Schuh lang werden.
9. Große welsche, oder Italiener-Reben.
10. Große spanische Reben. Die Trauben werden in guten Jahren kohlschwarz, werden auch Mohrentrauben genannt.
11. Gemeiner roter Muscatteller.
12. Tierleinreben. Hat Beeren in der Röte wie spanisch Wachs. Diese hat man um der Rarität willen.
13. Große, rote Elsasser.
14. Eine andere Art dito. Haben ein Laub, das auf der untern Seiten aussiehet wie Schafwolle.
15. Bacheracher. Der Trauben hat viel Saft.
16. Veltliner. Tragt einen großen Trauben mit großen Beeren und färbet gern.
17. Rheintaler.
18. Farbreben. Diese sind männiglich bekannt und wozu sie zu gebrauchen sind.
19. Große Zeutern. Sonderheit gibt es einige Landleute, die solche gerne pflanzen.

### c) Von unterschiedlichen Mosler-Gattungen

1. Ordinäre Mosler, der sogenannte Traminer. An Farb etwas mehr als ledergelb und sticht etwas auf braun.
2. Die sogenannte Rohlande. Die Capuziner in Worms nennen den Wein von diesem Trauben Liebfrauenmilch.
3. Vexirtrauben. Hat auf seiner Haut kleine Döpflein, als wenn das Beer von Fliegengeschmeiß übermachtet wäre. Unten hat das Beeren einen Stachel, welcher sticht.
4. Groß Mosler. An der Mosel wachset das herrlichste Getränk dieses Namens von solchen Trauben.

\* \* \*

Es folgt nun die zweite Zusammenstellung, nach der Arbeit von J. Hallauer: «Die Rebsorten im Kanton Schaffhausen» mit Angaben aus den 32 Weinbau treibenden Schaffhauser Gemeinden<sup>29</sup>.

Altorf. Die hier gepflanzten Rebsorten sind: Rotklävner, weiße Burgauer und sogenannte Markgräfler. Letztere Sorte kommt nicht zahlreich vor. Aus den 2 ersten wird ein vorzüglich haltbarer Wein erzielt.

Bargen. Kein Weinbau.

Barzheim. In unsern Weinbergen wird als rotes Gewächs nur eine Rebsorte, die «Bodenseeklävner», gezogen. Tokajer finden sich nur ganz wenige vereinzelte Stöcke. Unter den weißen Rebsorten sind die Burgauer oder Elben häufig, die Zürichrebe seltener. Der Ertrag der letzteren übertrifft den der ersteren in quantitativer Hinsicht, steht ihm aber in qualitativer nach. [Anmerkung: Ist wohl umgekehrt!]

Beggingen. In Beggingen werden fast ausschließlich weiße Rebsorten gepflanzt, und da bildet die Burgauer Rebe den Hauptsatz, wohl 90% aller Rebstöcke. Der weiße Heunisch kommt nur vereinzelt vor und wird nicht gerne gesehen. Durch Rebsetzlinge aus Gurtwyl ist in den sechziger Jahren der «grüne Elben» mehr als für unsere Verhältnisse paßt, eingeführt worden. Gutedel oder Muskateller kommt nur selten und ganz vereinzelt vor, ebenso findet man nur wenige Tokajer Stöcke. Das rote Gewächs ist durch den Klävner Trauben vertreten, zerstreut im ganzen Rebgelände. Nur etwa 2 Ar sind reine Klävner-Anlagen.

Beringen. Die Rebsorten, welche bei uns am meisten gepflanzt werden, sind: die Klävner (rotes Gewächs), die Burgauer (weißes Gewächs), die Ortlieber (weißes Gewächs). Erstere 2 Sorten stehen der dritten quantitativ voran. Dagegen liefert letztere Sorte die bessere Qualität.

Bibern. Neben der blauen und weißen Bodenseetraube finden sich (an Zahl

<sup>29</sup> Hallauer, J.: Weinbaustatistik des Kantons Schaffhausen für das Jahr 1878.

ganz unbedeutend) einige andere Sorten, z. B. der Markgräfler (Elsässer), die Zwetschgentraube (nach ihrer Form und Farbe so genannt, mit großen, aber sehr sauren Beeren).

**Buch.** Rebsorten haben wir leider nur zu viel. (Wir kennen eigentlich nicht einmal die Namen aller): Blaue Klävner, weiße Zürireben oder Burgauer (!), Muskateller, Tokajer, blauer Sylvaner. Am meisten Wein liefert die Burgauer- oder weiße Zürirebe (!); wie wir sie nennen. Weil wir nicht viele Reben besitzen, so haben natürlich diese den Vorzug. Es gibt aber Jahrgänge, in welchen die Klävner sowohl nach Qualität als Quantität die andern übertreffen. [Anmerkung: Die Burgauerrebe ist nicht die Zürirebe.]

**Buchberg.** Von roten (blauen) Traubensorten wird bei uns vorzüglich der Klävner, kurzweg «Roter» genannt, angepflanzt. In ganz kleiner Zahl findet sich noch die Augustrebe (Äugstler). Die erste Sorte liefert quantitativ meist einen mittelmäßigen Ertrag, während der von ihr erzeugte Wein sich durch Haltbarkeit und ein angenehmes, kräftiges Bukett auszeichnet. Die letztere Sorte ist bezüglich der Quantität besser, da dieselbe aber sehr frühe reift, so bildet sie für Vögel und anderes «Gewild», sowie für naschhafte Leute häufig ein Objekt der Dieberei. Von weißen Traubensorten kommen hauptsächlich die Züritraube und der Burgauer vor. Die erstere Sorte gewinnt aber immer mehr an Ausdehnung, da sie — besonders quantitativ — weit bessere Resultate liefert als der Burgauer. Der Wein von der Zürirebe ist anfänglich rauher, als derjenige vom Burgauer, besitzt aber eben deshalb größere Haltbarkeit und eignet sich daher besser aufs Lager als dieser. Außer den genannten Sorten finden sich jedoch noch ziemlich vereinzelt der Tokajer (Ertrag mittelmäßig bis gering, Qualität vorzüglich), der Elsässer und [oder] der Muskateller.

**Buchthalen.** In unsern Rebbergen kommen vor: Die roten Klävner und schwarzen Burgunder. Letztere Sorte ist qualitativ im Vorzug und sehr ertragsfähig. Die Klävner halten sich annähernd ebenso gut. Unter den weißen Sorten sind bekanntlich die Tokajer als sehr ertragreich [?] beliebt und liefern den besten weißen Wein, namentlich in günstigen Jahren, wenn sie ausreifen können. Nach diesen treten allgemein die Räschlinger, Burgunder, Zürcher und Elsässer auf, letztere selten und mehr als Tafeltraube. Die Räschlinger sind qualitativ ebenfalls zu den besseren zu zählen und für den Frost weniger empfänglich, dafür in nassen Jahrgängen mehr der Fäulnis unterworfen. Burgunder- und Zürcherreben sind am ertragfähigsten, jedoch qualitativ geringer als erstere Sorten. [Anmerkung: Ist unklar in der Sortenbezeichnung.]

**Büttenhardt:** Kein Weinbau.

**Dörflingen.** Hier kommen vor: Rote: Klävner (Quantität und Qualität gut), sog. Farbtraube (Quantität gering, Qualität gut). Weiße: Zürichtraube (Quantität gut, Qualität mittelmäßig), Burgauer (Quantität gut, Qualität mittelmäßig), Lindauer (Quantität gut, Qualität gering), Traminer (Quantität mittelmäßig, Qualität gering [?]).

**Gächlingen.** Bei uns werden vorherrschend kultiviert: Rotes Gewächs:



Schwarzer Burgunder und Klävner in einigen Spielarten, weißes Gewächs: Burgauer (Elben), vereinzelt: Tokajer, Gutedel, Zürichrebe.

Guntmadingen. Hier werden gepflanzt: Rote: Klävner, weiße: Burgunder, Zürichreben, hie und da noch Elben, welche aber immer mehr verdrängt werden.

Hemishofen. Rote: Klävner, vorzüglich aber gegen Frost sehr empfindlich; schwarzer Burgunder, gedeiht wohl und gibt feinen Wein; roter Burgunder Qualität geringer. Traminer (kommt wenig vor). Weiße: Burgunder, vorzüglich in Qualität und Quantität; Gutedel, mild süß, ertragreich, Wein aber weniger haltbar; Bozner nicht gar häufig, kleinbeerig, in Quantität und Qualität nicht befriedigend, für unsere Lage unpraktisch.

Hemmenthal. Kein Weinbau.

Herblingen. Weitaus der größte Teil ist Blau- und Weißklävner, Zürichreben, Tokajer und Elsässer. Der ersteren Sorte ist in Qualität und Quantität der Vorzug zu geben. Die Tokajer gedeihen übrigens in höher gelegenen Anlagen und in gutem Stockboden ebenfalls gut. Zürichreben und Elsässer werden für weniger ergiebig gehalten und werden deshalb auch seltener fortgepflanzt.

Hofen. In den hiesigen Weinbergen kommen vorzugsweise vor: Rote Klävner, Tokajer, weiße Burgauer, weiße Markgräfler und weiße Gurtwyler. Andere Rebsorten sind unbedeutend. Nach Quantität und Qualität sind die roten Klävner, weißen Burgauer und weißen Markgräfler dahier die vorteilhaftesten Traubensorten und werden also auch am meisten gepflanzt.

Lohn. Der Hauptsatz des hiesigen Rebberges besteht fast ausschließlich aus weißen Reben (meistens Elben), welche bis jetzt einen quantitativ und qualitativ befriedigenden Ertrag gaben. Die Qualität wird dadurch zu verbessern gesucht, daß bei neuen Einschlägen nur Bogen von solchen Reben verwendet werden, die schöne und gute Trauben tragen, und die weißen Reben mit sauren Trauben nach und nach entfernt werden. Ueber die Versuche mit roten Reben und Tokajer kann noch kein bestimmtes Resultat gegeben werden. Der ziemlich schwere, vielleicht nicht genügend tiefe Boden und die etwas trockenere Luft als im Tal scheinen sich für edlere Sorten nicht ganz zuträglich zu erweisen.

Löhningen. Weiße: Mit wenig Ausnahmen haben wir die weißen Burgauer. Dieser folgt in der Zahl der Vertretung die weiße Zürichrebe, dann die weiße Elsässer und weiße Elben. Die erstere scheint sich mit unsern Geländen am besten zu vertragen und befriedigt quantitativ und qualitativ. Die Zürichrebe befriedigt im Quantum nicht und ist qualitativ sehr launenhaft. Die Elsässer hat dieselben Eigenschaften. Die Elben sind mitunter sehr ertragreich, fallen gegen den Herbst gern ab und liefern ein saures Gewächs. Rote Reben sind überhaupt nicht viel vorhanden. Am zahlreichsten sind die klein- und dünnbeerigen Klävner, dann die dickbeerigen Groklävner, Elsässer, Farbtrauben, Edelzetteln und Zwetschgentrauben. Die ersteren befriedigen qualitativ und die zweiten quantitativ am besten. Die übrigen sind selten vorhanden.

Merishausen. Kein Weinbau.

Neuhausen. In unsern Weinbergen findet sich nur der rote Klävner und der gewöhnliche weiße Riesling vor.

Neunkirch. Weiße: Burgauer, Elben, Elsässer. Rote: Großklävner, Kleinklävner, Tokajer. — Weitaus am verbreitetsten sind die Burgauer und Großklävner. Kleinklävner gibt es nicht viel. Sie liefern guten aber wenig Wein. Elben sieht man nicht gerne und es gilt als gutes Zeugnis für den, der keine in seinen Reben hat. Die Elsässer und Tokajer sind mehr Tafeltrauben.

Oberhallau. Hier werden vorzüglich gepflanzt: Weißes Gewächs: Die weiße Burgauerrebe. Dieselbe ist in quantitativer und qualitativer Hinsicht sehr zu empfehlen. Andere weiße Rebsorten kommen nur vereinzelt vor, so die Elsässer Rebe, welche guten Wein liefert, aber mengenmäßig zurücksteht. Rotes Gewächs: Klävnerrebe, von welcher Großklävner, Kleinklävner und Rohrklävner unterschieden wird. Sämtliche 3 Sorten sind gut, nur ist die erstere quantitativ und qualitativ gut, während die beiden letzteren sehr wenig Ertrag liefern, derselbe sich aber durch vorzügliche Qualität auszeichnet.

Opfertshofen. Die hiesigen Rebsorten sind Rot- und Weißklävner und haben sich bisher gut bewährt.

Osterfingen. Am meisten vertreten sind roter Großklävner und weißer Burgauer oder Kurzstiiler. Es sind die vorteilhaftesten Rebsorten quantitativ und qualitativ.

Ramsen. Der weiße Burgauer ist am häufigsten vertreten, auch der selten reif werdende Elben findet sich [weißer Burgauer = Elbling]. Mit dem weißen Sylvaner versuchte es ein hier niedergelassener Ausländer, doch mit wenig gutem Erfolg. Der weiße große Räuschling (Zürirebe) gedeiht am besten und zeigt sich sehr dankbar, kommt jedoch selten vor. Von den roten Traubensorten sind der große und kleine blaue Burgunder (Klävner) am besten vertreten, liefern auch qualitativ einen guten Ertrag. Tokajer, Ruländer und Traminer sind bei den neuen Einschlägen gekommen, ohne daß man dieselben kannte noch wollte. Sie empfehlen sich nicht, hingegen eignet sich der blaue Sylvaner (Bodenseetraube) besser und gedeiht gut.

Rüdlingen. Rote Rebsorten: Klävner, Elsässer vereinzelt. Weiße Rebsorten: Zürirebe, Burgauer, weiße Elsässer [Gutedel]. Vorzüge der Zürirebe: Sehr ertragreich in festem, tonigem Boden. Wein haltbar. Vorzüge der Burgauer: In Grien- und sandigem Boden ertragreicher als Zürirebe, sonst nicht, Wein im Anfang milder als derjenige der Zürirebe, aber nicht haltbar. Vorzüge der Elsässerrebe: Ziemlich ertragreich in gutem Boden, doch etwas weniger als Burgauer oder Zürirebe. Qualität aber annähernd wie rote Rebe. Die weiße Elsässerrebe ist wenig verbreitet.

Schaffhausen. Die roten Rebsorten sind: Der sogenannte Klävner, eigentlich der große und kleine Burgunder. Weiße Sorten: Der Elben oder Burgauer, der große Räuschling oder Räuschlinger oder Zürichtraube, der kleine Räuschling (Ortlieber), weißer Elsässer (wenig), der graue Tokajer. An der Rheinhalde:

**Traminer.** Der graue Tokajer liefert das höchste, der Elben das kleinste Mostgewicht.

**Schleitheim.** Den Hauptsatz in unsern Weinbergen liefert die Burgauerrebe. Dann trifft man auch als rotes Gewächs die Klävnertraube und vereinzelt die Tokajerrebe. In einzelnen Weinbergen findet man noch hie und da die Müllerrebe, den roten und weißen Hinsch, bei uns «Elben» genannt. Als beste Rebsorten in unseren Böden erwies sich die Burgauerrebe. Sie liefert nach Qualität und Quantität schöne Erträge. Die Klävnertraube und die Tokajer sind wenig verbreitet. Die Qualität dieser Trauben ist zwar gut, aber der Weinbauer erntet wenig Ertrag. Füchse fügen diesen Trauben großen Schaden zu. Als schlechte Rebsorte betrachten wir den Elben, der immer mehr verdrängt wird. Das Gemenge verschiedener Traubensorten, von Gurtwyl eingeführt, hat sich nicht bewährt. Dagegen werden bei Neuanlagen Versuche mit der Zürichtraube gemacht.

**Siblingen.** In hiesigen Weinbergen kommen fast ausschließlich weiße Burgauer vor, eine ertragreiche Sorte, die auch qualitativ empfehlenswert ist. Äußerst selten trifft man die sogenannte «elbene Rebe» noch an (weißer Heunisch!). Im letzten Jahrzehnt sind von Gurtwyl ziemliche Neueinschläge gemacht worden. In diesen Einschlägen ist die weiße Burgauerrebe vorherrschend vertreten. Dabei kommen jedoch auch die sogenannten grünen Elben vor, die weniger erträglich sind und nicht so gute Qualität liefern wie die Burgauer. [Anmerkung: Ist alles Elbling in verschiedenen Spielarten.] In einigen Neueinschlägen sind Versuche mit roten Reben gemacht worden, Großklävner. So viel man bemerkt, gedeihen sie gut.

**Stein.** Man pflanzt hauptsächlich Klävner, schwarzen Burgunder, Burgauer, weiße Gutedel oder Muskateller, etwas Traminer und Tokajer, hie und da weiße Zürcher Trauben. Letztere Sorte ist gering aber ergiebig. Die weiße Burgundertraube ist die erträglichste. Die beste Qualität liefern Klävner und Burgunder [Ist dasselbe!]. Erstere ist ergiebiger, letztere hat etwas kleine Beeren.

**Stetten.** Bei uns kommen Tokajer und weiße Zürireben vor. Letztere hält man in unserer Lage für vorteilhafter als erstere.

**Thayngen.** Rote Klävner, weiße Burgunder und Hohentwieler.

**Trasadingen.** Burgauer, Kleinklävner, Großklävner und Rohrklävner. Letztere Sorte gibt die beste Qualität, ist aber sehr zurück in der Quantität.

**Unterhallau.** In unseren Weinbergen kommen folgende Rebsorten vor: Rote: Großklävner, Kleinklävner und Rohrklävner. Weiße: Burgauer und Elsässer. Verschiedene andere Sorten findet man nur ganz vereinzelt. Die Großklävner Rebe ist von allen Sorten die verbreitetste. Sie ist ziemlich fruchtbar und liefert eine gute Qualität. Die Kleinklävner Rebe ist etwas fruchtbarer als die obige, ergibt aber eine weit geringere Qualität. [Anmerkung: Ist umgekehrt!] Sie wird nach und nach durch die Großklävner Rebe verdrängt. Die Rohrklävner Rebe liefert einen sehr geringen Ertrag, dagegen wird die Qualität ausgezeichnet. Sie findet in den letzten Jahren wieder etwas mehr Verbreitung. Die

Burgauer Rebe ist von den weißen Sorten, mit Ausnahme der Elsässer, noch die einzig vorhandene. Alle andern Sorten: Elben, Möriker, Gurtwyler etc. haben seit 40 Jahren der Großklävner Rebe weichen müssen. Die Burgauer Rebe hat in bezug auf Qualität und Quantität ungefähr die gleichen Eigenschaften wie die Großklävner Rebe, nur daß sie weit weniger verbreitet ist als diese. Die Elsässer Rebe ist in bezug auf Qualität und Quantität der Rohrklävner Rebe zu vergleichen. Sie liefert eine gute Qualität, aber einen weit geringeren Ertrag als die Burgauer Rebe. Sie kommt nicht häufig vor und es wird ihre Verbreitung auch nicht stark befördert.

Wilchingen. In unsern Weinbergen kommen folgende Rebsorten vor: **Rote:** Der Groß- und Kleinklävner und seltener auch der Rohrklävner, der aber je länger je mehr ganz zu verdrängen getrachtet wird, weil sozusagen unfruchtbar. Dem Großklävner geben wir in quantitativer Beziehung den Vorzug, während er umgekehrt dem Kleinklävner gebührt in bezug auf die Qualität. **Weiß:** Der Burgauer und der weiße Räschling, die wir in Anbetracht unserer Bodenbeschaffenheit für die vorteilhafteren halten.

### **Erinnerungen eines alten Schaffhauser Küfermeisters**

Herr Walther Bendel, Küfermeister, heute 80jährig, (wohnhaft gewesen im Haus zur Fels, am Platz, Schaffhausen) erzählt aus der Fülle persönlicher Beobachtungen und Erfahrungen und gestützt auf mündliche und schriftliche Ueberlieferungen seiner Vorfahren väterlicher- wie mütterlicherseits (die Familien Bendel und Abegg, Großvater C. Abegg geb. 1807, Vater Gg. Bendel geb. 1846, betrieben während der letzten 100 Jahre das ehrbare Küferhandwerk) folgende Erinnerungen, wofür ich ihm zu herzlichem Dank verpflichtet bin: «Ich glaube bestimmt, daß in unserm Kanton die weiße Elblingrebe von Anfang an die einzige gegebene Rebsorte war und ihre dominierende Stellung als Weißweinrebe bis zum Jahre 1920 beibehielt (dies beweisen die verzeichneten Weinmengen, die in die Stadt kamen), um nachher dem Riesling × Sylvaner ihren Rang abzutreten. Der Elblingwein, ein Säuerling, verlor durch kürzere oder längere Lagerung je nach Jahrgang, seine meiste Säure und entsprechend seinen Alkohol und war für Stadt und Land das gegebene Hausgetränk, ebenso auf den Zunft- und Wirtestuben. Auch die Bürger und Arbeiter, welche den Unoth im Frondienst, die Türme und Wehranlagen, die stolzen Gebäude und die vielen, zum Teil großen gewölbten Keller ohne technische Hilfe erbaut haben, ertrugen täglich schon etliche Schoppen dieses schwachen Weines! Sogar die Allerheiligen-Brüder ersuchten einst ihren Brothern, ihnen die tägliche zwei Maß-Ration noch zu erhöhen! — Diese Weißweine wurden



auch in großen Mengen ins benachbarte Süddeutschland exportiert. Ein alter Geschäftsmann von Schweningen aus der Baar erzählte uns bei seinen Besuchen mancherlei von den früheren Frucht- und Weintransporten nach und aus Schaffhausen. Dabei erfuhren wir, daß die großen Gasthäuser auf der Route Hüfingen, Donaueschingen, Tuttlingen usw. sich immer mit Schaffhauser Wein eindeckten. Hallau verkaufte viel Elblinggewächs über den Berg, d.h. hauptsächlich in den Schwarzwald. Hermann Freuler erwähnt in seinem Buch «Rhein und Rheinfall bei Schaffhausen» Ausgabe 1888: Große Auffuhr von Schaffhauser Wein in Ulm. — Unbedingt erwähne ich noch gerne die prächtigen Weine in ganz guten Jahren der Buchberger Eichhalde, des Schleitheimer Mühlewegs, der Beringer/Löhninger Abendhalde, doch übertraf der Siblinger Eisenhalder diese guten Tropfen. Ach wie schade um diese Reben!

Die Kelterung der Elblingtrauben gestaltete sich einfach. Das Söndern war auch in nassen Jahrgängen weit weniger zeitraubend, als bei den blauen Trauben, doch sollte man auch bei dieser Arbeit das gute Gewissen nicht zu Hause lassen. In großen Herbstern wurde viel Wein süß abgedrückt, um laufend die Arbeiten nicht zu unterbrechen. Die 1870er Jahre brachten allgemein das Gallisieren dieser Weine, dies machte eine lange Lagerung zum Säureabbau überflüssig, und die vielen «Geschäfts- und Privattaufen» vollzogen sich ohne Gotte und Götti!

Die Zürcherrebe (Räuschling), früher in Rüdlingen, hauptsächlich aber im benachbarten Uhwiesen heimisch, lieferte einen vorzüglichen, gehaltvollen, weichen und süffigen Wein. Dank seiner vielen Hefe vollzog sich der Säureabbau rasch, und so war ein ganz früher erster Abzug unerläßlich. Wenn süß eingekellert, empfahl sich das zweimalige Stoßen und Rühren des Mostes pro Tag eindringlich, was zur Zuckerauflösung sehr dienlich war.

Eine große, in den 50iger Jahren angelegte Parzelle mit grünem Sylvaner, die einzige meines Wissens in unserer Gegend, befand sich an der Abendhalde ob Beringen. Herr alt Obergerichtspräsident R. von Ziegler versorgte im Jahre 1862 den Ertrag obiger Reben, 6200 Liter, in seinem Hause zur Engelburg, Vordergasse 78. Dieser süße Wein erfuhr eine besondere Behandlung und kam nach Jahren ins Hotel zu den drei Königen nach Basel. Von dem vorzüglichen Edelwein erzählte mir mein alter Meister in Basel 1893 mit Freude und Begeisterung. Den letzten Ertrag aus diesen ehemaligen Zieglerreben erwarb 1907 H. Bollinger, Hauptmann und Wirt zum Löwen, Beringen.

Die Tokajerrebe (graue Ruländerrebe) führte, nach der napoleonischen Zeit, Herr Bernhard Keller (1789—1874), Kaufmann zum großen Engel, in unsern Stadtbann ein, und 1825 kam der erste Wein aus der ersten Rebanlage in Gruben, in die Stadt. Dieses Produkt erfreute sich bald einer großen Beliebtheit, dementsprechend vollzog sich rasch eine gegebene Umstellung von Elbling zur Tokajerrebe. In größeren Beständen fanden wir diese Rebe in Gruben, in der Klus-Hohlenbaum, im Fäsenstaub-Stokarberg, in den Fischerhäusern und im vordern Heerenberg. Ferner hatte es bedeutende Anlagen in Neuhausen,

Buchthalen, Flurlingen und Uhwiesen. In den hierfür geeigneten Lagen und Böden und bei der nötigen Pflege zeigte sich diese Sorte äußerst dankbar durch frühe Reife und ergiebigen Ertrag mit hohem Gehalt. Ehemals vollzog sich der Abdruck entweder «vollreif und trocken», oder «nicht vollreif und mit etwelcher Fäulnis». Im 1. Fall wurde sofort abgedruckt und der Most süß eingekellert. Da er einer äußerst stürmischen Gärung unterworfen war, stoßte und rührte man den vergorenen Wein jeden Tag zweimal und dies während 10—14 Tagen, sodaß die Zuckerauflösung eine vollständige wurde. Im 2. Fall wurde das Kelttern erst andern Tags vorgenommen. Der Wein erhielt dadurch den nötigen Gerbstoff, und die leichte Mißfarbe verwandelte sich mit der Zeit in ein prächtiges Farbenspiel. — Dieses Verfahren wurde das letzte Mal von uns beim Tokajer des Jahrgangs 1900 angewendet, und der Tropfen fand an der Schaffhauser Centenarfeier 1901 gute Aufnahme. Der weitere Verlauf der Behandlung dieses Weines war folgender: Das 1. Jahr erforderte drei Abzüge; der erste sollte vor Weihnachten, der zweite im April und der dritte vor dem Herbst stattfinden. Auch empfahl es sich, schon den ersten Abzug auf kleinere Gebinde vorzunehmen und bei allen späteren Abzügen die gleichen Gebinde zu benutzen. Wir vollführten einen Flaschenabzug erst nach vier Jahren und sind Jahrzehnte hindurch damit sehr gut gefahren. Erst dann gab dieser Wein sein Bestes heraus, ein vornehmes Bukett! Auch müssen diese Tokajerflaschenweine recht kühl, ja nicht über 8 Grad, placiert sein, nur wenig über den Natur- oder mit Kieselsteinen gepflasterten Böden und womöglich im Sand. Bis in die 90er Jahre lagen solch behandelte Weine vom Jahrgang 1859 an in einigen Kellern der Stadt. Mein Großvater Conrad Abegg, Küfermeister, 1807—1868, verbrachte einen Teil seiner «Fremdezeit» in Ungarn zu, wo diese Sorte heimisch ist. —

In den Poren und Unebenheiten ehemaliger Weißwein-Lagerfässer (erstellt in den Jahren 1600—1800) waren weiße und gelbe Kristalle wie eingewachsen. Beim Zerkleinern solcher Fässer behielten wir lange Jahre eine solche Weißweinsteinsplatte, die 1,52 m lang, 0,35 m breit und 21 mm dick war und früher von Herrn Prof. Jakob Meister entsprechend beachtet wurde. Diese gelben Kristalle zeugten für die mehrheitlich weißen Rebanlagen! Roter Weinstein war ausschließlich in Fässern aus dem 19. Jahrhundert.

Der politische Umschwung, angefangen 1798, brachte uns eine zunehmende Absatzstockung, hauptsächlich für den weißen Exportwein. Hilfe tat Not. Zwei Hallauer Bürger, H. J. Fotsch, 1783—1867, und Hans Rahm, 1780—1866, legten sich mächtig ins Zeug und dürfen als unsere Reformatoren in den Weinbergen angesehen werden. Fotsch fand bald heraus, daß in der Großklävnerrebe (schwarzer Burgunder) die gegebene Sorte gefunden und nur noch diese Rotweinsorte zu verwenden sei. Früher standen die Reben wahllos an den Rebhalden. Auch hier ging Fotsch voran, setzte «auf die Schnur», d. h. er legte «Gäßlireben» an. Mitte der 1840er Jahre war der größte Teil der Neubepflanzungen bei uns samt Gäßlisatz mit viel Liebe, Verständnis, Ausdauer und per-

sönlichen Opfern durchgeführt, — und ohne Subventionen! Diese Männer hätten mehr Anerkennung verdient! Meinem Urgroßvater, 1784—1862, kamen die Ratschläge von Fotsch bei der Anlegung eines Weingartens auf dem obern Bohnenberg, ob Neuhausen, sehr zu statten. Die sogenannten Rötiweine schufen unserm Rotwein den guten Ruf (ausgezeichnete Lagerweine!). Die früher viel erzeugten Blau-trübler wurden oft nach Basel verkauft.

Thayngen und die Bibertalgemeinden erzeugten von Anfang an fast ausschließlich Rotwein, der sich durch sein feines, zartes Bukett eines guten Rufs erfreute. Unsere Regierung zahlte 1893 für Altorfer-Neuwein den höchsten Preis. Die Weine von Stein am Rhein erzielten schon immer, qualitätshalber, Höchstpreise und fanden ihre treuen Abnehmer in Winterthur und Zürich. Der «Schaffhauser-Preis» umfaßte die Stadt- und die Klettgauerweine (mehrheitlich Weißwein!). Der «Thaynger-Preis» galt für Thayngen-Barzheim und das Bibertal. — Die Jahre 1834 und 1835 brachten einen riesigen Weinsegen. Das Rebareal betrug damals in unserm Kanton 3500 Jucharten. 1837 brachte uns den neuen Saum zu 150 Liter, bis zu dieser Zeit hatte er 167,7 Liter gemessen. Nach mündlichen Aussagen lag damals sogar viel Wein in Trotten und Scheunen. Das Küferhandwerk erlebte in diesen Jahren seine letzte Auferstehung, hieß es doch: Jeden dritten Tag kam bei den Küfern ein neues Faß aufs Feuer! Für gewisse Arbeiten halfen ihnen noch die Schreiner, samt Gehilfen und Lehrknaben. — Nicht nur Häuser und Hausrat präsentierten ihren Stil, auch die Fässer, als Kellermöbel, taten es. Die Gotik war im Pfrundhauskeller mit 2 Stück zu je 20000 Liter vertreten, ein drittes Exemplar lag im ehemaligen Engelgut-Trottenkeller Steigstraße Nr. 78. Diese Gotik-Fässer waren gekennzeichnet durch außerordentliche Länge und wenig Durchmesser. Die Renaissance brachte die gefälligen Verhältnisformen, oft mit reich geschnitzten Traversen, Riegel und den Allianzwappen. Im neuen Haus Fronwagplatz Nr. 25 lag solch ein Repräsentant von 1515 mit den Initialen der von Trüllerey. Die Rokokozeit brachte das Ovalfaß, und 1751 wurde das 1. Ovalfaß in Schaffhausen erstellt, dessen Lager im Keller zum finstern oder hellen Sternen, Tunnelgäßli Nr. 10/12 war (heute abgebrochen, Neubau).

Henri Moser auf Charlottenfels kaufte in den Jahren 1848 und 1857—59 große Mengen von Wein aus dem Schaffhausergebiet, der zürcherischen Nachbarschaft und aus den Gemeinden Jestetten, Lottstetten und Balm, gegen 25000 hl, die in den Mietkellern der Stadt eingekellert wurden: so in der Engelmann'schen Trotte und im alten Schützenhaus (beide abgebrochen) im Schützengraben; im Türmli, Bogen, großen Käfig, Amtshaus, alt Bären, Riesen (Vorstadt); im Kessel, in der großen Kante, im Gerichtshaus (abgebrochen), im Schild (Fronwagplatz); im Erker und Steinbock (Oberstadt); im untern wilden Mann und in der Himmelsleiter (Neustadt); im Korallenbaum, Luchs und in der Peyerburg (Herrenacker); im untern Jordan und in der Krippe (Frauengasse); im Waisenhaus (Rosengasse); in der hintern Glocke (Münsterplatz); im weißen Haus (Vordergasse); im Stadthaus (Krummgasse); im Safran und



Strohhof (abgebrochen) in der Safrangasse; im obern Wacholderbaum (Repergasse); im Pfrundhaus (Pfrundhausgasse). Vor Martini 1859 erschien Mosers letzte Fuhre in der Stadt, reich geschmückt mit Blumen, Fuhrmann samt Pferden flott ausstaffiert, zum Auffüllen der großen Lagerfässer in den vielen Kellern.

Bis zum neuen Gewerbegesetz 1845 durfte kein Weinhändler eigene Küferknechte halten, das Gesetz verpflichtete ihn, seine Kellerarbeiten durch einen anerkannten Meister ausführen zu lassen. Die Händler kellerten, je nach Jahrgang und Zeiten gewisse Quantitäten ein; weitaus das meiste erhandelten sie von den Bürgern, die sich ja alle mit Wein eindeckten und bei den Weinbauern. Wohl lasteten viele z.T. ungerechte Verordnungen auf unserer Bauernsame, aber auch unter ihnen gab es habliche Leute. Denn wer füllte einst die schönen Keller in Hallau, Neunkirch, Wilchingen, Osterfingen, Thayngen und all die Gemeindehauskeller?

Die Gewerbefreiheit und die seit ca. 1870 einsetzende Technik verdrängten zusehends unsere ehrwürdigen Baumtrotten, und bald war jeder größere Rebenbesitzer sein eigener Trottmeister durch Anschaffung einer Presse. In der Stadt sehen wir noch zwei Trotten, eine im Besitz von Herrn Hugo v. Ziegler, Stokarbergstraße Nr. 62, mit den Standen samt Geschirr, liebevoll betreut; die andere an der Buchthalerstraße, der Buchthaler Trottengenossenschaft gehörend, ohne Inventar. — Bis 1845 erhielt der Hausküfer die Hefe als Entgelt und verpflichtete für das kostenlose Einbrennen der Lagerfässer. Das Handwerk verkaufte sie zum gemeinsam festgestellten Preis in den Schwarzwald. Der Weinstein gehörte Hausküfer, Meister, Knechten und Lehrknaben zu gleichen Teilen. So bekam beim Absetzen der Fässer im ehemaligen Gerichtshaus (Fronwagplatz 17) jeder 82 Fr. aus dem Erlös. — Da aller Wein noch getragen wurde, Pumpen und Schläuche erst in den 1870er Jahren in Anwendung kamen, fanden viele Männer aus unserm benachbarten Amt Donaueschingen in großen Herbst bis und mit November Arbeit als Wein-Bückiträger. — Aller Neuwein, ob aus Stadt oder Land, war bis zum Jahre 1845 einer Steuer unterworfen, meistens 4 Kreuzer per alter Saum (zu 167,7 Liter). Der jeweilige Fuhrmann war verpflichtet, den unterschriebenen Ladeschein an dem für ihn in Frage kommenden Stadttor vorzuweisen. — Das Maßgeschirr war von jeher dem Eichzwang unterworfen und wurde vor Herbstanfang einer Revision unterzogen, so das Bücki und der sogenannte Viertelkübel, ein Handkübel, mit dem man bis 15 Liter Inhalt ausmaß. Der Sinnzuber mit 6 Saum = 900 Liter Inhalt, unterstand ebenfalls der Prüfung. Das Gesetz von 1845 anerkannte nur noch das Maß vom Käufer. Beim Ausmessen des Weines am Bestimmungsort waren der Verkäufer oder der Fuhrmann als Bevollmächtigter zugegen, etwas Schriftliches kannte man nicht. Der moderne Weinhandel, der den Detailverkauf einführte, brachte den Eichzwang von 5 zu 5 Jahren für das benötigte Transportgeschirr.

Wie beschrieb doch unsere Bertha Hallauer mit viel Liebe und Begeisterung die Weinlesen, das frohe Singen und Jauchzen der Winzerinnen und ihrer Liebsten, die bekränzten Weinfuhren und die Kraftgestalten der ehemaligen



Fuhrleute! Heute hat sich eine poesielose Nüchternheit breitgemacht, die so vieles überschattet.» — Soweit die Mitteilungen von Herrn W. Bendel vom 29. März 1954.

### **Die Art des Rebbaues und die Bearbeitungskosten in neuester Zeit**

Wir besitzen heute einen einheitlichen Rebbau; früher war dies nicht der Fall. Um 1840 herrschten im Kanton dreierlei Methoden. Nach der ersten, am Bodensee vorwaltenden, die auch im östlichen Schaffhausergebiet heimisch war, wurde die Weinrebe ohne großes Beschneiden oder Umbiegen an lange, knorrige Pfähle gebunden und dann wachsen gelassen. Diese sehr unvorteilhafte Methode war aber damals schon am Verschwinden.

Bei einer zweiten Art des Rebbaues, so berichtet Imthurn<sup>30</sup>, werden die Reben in geraden Linien und in einer Entfernung von  $1\frac{1}{2}$ —2 Fuß von einander gepflanzt, an gerade Pfähle gebunden und in einer Höhe von  $1\frac{1}{2}$ —3 Fuß vom Boden in einem oder zwei sogenannten Bogen, d.h. Kreisen von  $1\frac{1}{2}$ —2 Fuß Durchmesser, umbogen, worauf alles übrige Holz abgeschnitten wird, so daß nur 1 oder 2 «Knechte», d.h. kurze gerade Ranken, welche nicht höher hinauf als die Bogen gehen, stehen bleiben. Im November werden die so behandelten Reben von den Pfählen losgebunden und an den ebenen, nur sanft abhängigen Stellen auf die Erde gelegt, in seltenen Fällen auch wohl mit Stroh, Kartoffelkraut oder Mist bedeckt. Solche gelegte Reben leiden im Winter nicht von der Kälte, dürfen aber im Frühjahr erst spät wieder aufgerichtet werden, weil sie gegen die Spätfröste äußerst empfindlich sind.

Die dritte Art, Reben zu behandeln, sind die sogenannten Streckbogen, bei welchen die Hauptranke  $\frac{1}{2}$ —1 Fuß über der Erde in gerader Linie fortgezogen und an 2—3 kleine Weinpfähle befestigt wird, indes der Knecht allein an dem ziemlich kurzen Hauptpfahle in die Höhe steht. An den Streckbogen reifen die Trauben viel früher als an andern, auch wird der Wein 8—16 Prozent besser. Nichts destoweniger sind sie in fettem Erdreich nicht anzuwenden, weil die tief hängenden Trauben bei nassem Wetter mit Morast bedeckt werden und dann faulen. Solches Erdreich ist aber nur in den ebenen Weinbergen, die ohnedies ein schlechtes Produkt liefern, zu treffen.

Regierungsrat Hallauer<sup>31</sup> schildert 2 Hauptmethoden, nämlich die Schenkelziehung und die Kopferziehung, jede mit verschiedenen Variationen. Klarer ist die Darstellung von J. Schlatter<sup>32</sup>. Er unterscheidet Stockreben mit Rund- oder Umbindbogenzucht und Stockreben mit Steckbogenzucht (Halbbogenzucht), sodann Stangenreben. Diese Stangenreben mit mehreren bis 2 m lan-

<sup>30</sup> Imthurn, Ed.: Gemälde der Schweiz, XII, 1840, S. 56/57.

<sup>31</sup> Hallauer, J.: Der Weinbau im Kanton Schaffhausen, 1880, S. 24/25.

<sup>32</sup> Schlatter, J., in: Der Weinbau der Gemeinde Unterhallau, 1896, S. 32/33.

gen, dem Boden entlang laufenden Strängen, wurden vor allem da gehalten, wo wegen der tiefen und ebenen Lage die Reben im Winter gedeckt werden mußten. Zuletzt habe ich die heute erloschene Kulturart bei Rüdlingen und im angrenzenden Kanton Zürich gesehen.

Regierungsrat J. Hallauer hat 1878 in seiner Weinbaugeschichte den jährlichen Reblohn pro Hektar für Schneiden, Hacken, Steckenstoßen, die ganze Laubarbeit, Falgen und Schorpen (also ohne Düngen, Gruben, Bekämpfen der Schädlinge und Kosten der Weinlese) auf Fr. 330.— bis 350.— angegeben. Kapitalzinsen sind ebenfalls nicht mitberechnet, auch die Rebstecken nicht.

Dr. J. von Arx nennt 1896 in der Schrift «Der Weinbau von Unterhallau» auf 1 Hektar berechnet folgende Zahlen: Zinsen Fr. 525.—, Rebwerkklöhne Fr. 580.—, Düngung Fr. 150.—, Rebstecken Fr. 100.—, Bespritzen Fr. 30.—, Weinlese und Keltern Fr. 200.—, also pro Hektar: Fr. 1585.—.

Herr Martin Bernath zum Hammen in Thayngen meldete für das Jahr 1952 für seinen Weinberg von 58 Aren folgende Kosten: Bearbeitung Fr. 1550.—, Bekämpfung der Schädlinge Fr. 500.—, Düngen Fr. 250.—, Unterhalt (Stecken, Erdbewegung etc.) Fr. 470.—, Materialien und Amortisationen Fr. 620.—, Weinlese und Keltern Fr. 400.—, was insgesamt Fr. 3790.— ausmacht, oder auf die Hektar aufgewertet: 6534 Franken. — Das Mittel für den Kanton Schaffhausen beträgt 1951 nach den Erhebungen des Schweiz. Bauernsekretariates Fr. 6877.— für den Betriebsaufwand, mit Zinsansprüchen Fr. 7664.—. Für die ganze Schweiz berechnet, machte 1951 der Betriebsaufwand pro Hektar Fr. 7739.— aus; mit den Zinsansprüchen betragen die Produktionskosten Fr. 8717.—.

Es zeigt sich also, daß, sobald nach gewerblichen oder kaufmännischen Grundsätzen gerechnet wird, die Kosten des heutigen Weinbaues ein Mehrfaches von dem betragen, was einst unsere Väter und Großväter gerechnet haben, sofern sie überhaupt Renditeberechnungen anstellten, (was in den wenigsten Fällen geschah!). Und andere fast ohne Lohn für sich arbeiten zu lassen, wie in früheren Jahrhunderten, ist heute auch nicht mehr angängig!

\* \* \*

Im Schaffhauserlande werden aber nicht nur vortreffliche alkoholhaltige Rot- und Weißweine gewonnen, sondern auch ausgezeichnete

#### alkoholfreie Traubensäfte

hergestellt. Konrad Gehring, Reallehrer in Rüdlingen, entwickelte in jahrelanger Forscherarbeit eine Methode, naturreine und sortenechte Qualitäts-Traubensäfte zu erhalten, die überall hohe Anerkennung genießen und über-

aus geschätzt werden. Er hat sich unbestreitbar um die Weinkultur auf alkoholfreier Grundlage große Verdienste erworben. In Hallau bereitet J. Rahm-Huber auf breiterer Basis gute Hallauer und Klettgauer Natur-Traubensäfte.

### Vom Hauswein

«Doch die's bebauen, sie genießen nicht den Segen, den sie pflanzen.» Der Rebbauer ist selten in der Lage, seinen selbstgepflanzten Wein zu trinken. Er hält sich an seinen Hauswein, den er aus Trester und Wasser unter Zugabe von Zucker herstellt, jeder nach eigener Methode.

Hören wir, wie sich Paul Gasser dazu äußert: «De Puur trinkt 's Jahr dure sis Gwont, zom Znüüni, zom Zoobed; 's Väh mo jo au zom Brunne. Wenn er mengmol Handwärker hät oder Hülfsmannschaft zom Trösche, oder en Bsuech, stellt er im zom Willkomm e Glas Wii uf, und für da isch dro friili sin Huuswii grad kommod. De Huuswii ischt en aagmacht Getränk und choscht nid ase vill, es tar an scho en rechte Schluck neh. Mer wend doo ka Rezäpt gee, wie ner entstoot. Er chanen zweite Druck sii, er chan au bloß aagstellt sii us em Treschtel und Zuckerwasser oder neuerdings en ghöörige Schufß süeße Moscht drii — da enderet nüüt a dr Sach, es ischt aagne Wii oder aage Fabrikaat und chunt nid in Handel. Es machts en jede e wenge anderscht na sim «Guu», na sim Vermöge und Finässe, es ischt mit im, wie mit ere Händöpfelsuppe, wo i jedem Huus anderscht schmeckt und doch immer us Händöpfel gmacht würt. So hät er si Fäflü dihaam im Chär, wo me unscheniert hät chöne usseloo und hät töre groß Schluck neh. Di mindschte hand 400 Liter aagmacht, ander 's Dopplet und 's Drüfach, na de Lüüt und Wärchlüüt, und wens nid glanget hät, mindeschtens über d'Äärn usse, isch me allimol i Verlägeheit gsii<sup>33</sup>.»

Schon die alten Römer machten Tresterwein, den sie *vinum operarium*, also Arbeiterwein nannten. Es war das Getränk der Armen, der Sklaven und Soldaten. Er hieß auch «lora», aus welchem Wort wohl die Bezeichnung «Gluur» entstanden ist, welche in Thayngen und Dörflingen jetzt noch bekannt ist. Der Klettgauer hingegen braucht den ironischen Ausdruck «Purligägger».

Den Abschnitt wollen wir mit einem besseren Stoffe beschließen, nämlich mit einem Zitat aus dem Steiner Weinlied von Albert Stoll:

<sup>33</sup> Gasser, Paul: Schleithemertal II, 1945, S. 14.

Üsen Haldewii, chönt er besser sii?  
S'isch en noble Ehretrunk,  
Da chaasch säge ooni Prunk.  
Trinked, trinked, trinked Haldewii!

Will eine Hochsig haa  
und isch en rächte Maa,  
Denn schenkt er üüs Blauröckler ii,  
Da isch de Beschtl zum lustig sii.  
Trinked, trinked, Blauröckler mues es sii!

Wenn t'öppe Chummer häscht,  
So isches halt es beschtl  
Du trinkscht en Liter Bächliwii  
Denn luegischt wider anderscht drii.  
Trinked, trinked, trinked Bächliwii!

---