Zeitschrift: Brugger Neujahrsblätter

Herausgeber: Kulturgesellschaft des Bezirks Brugg

Band: 57 (1947)

Artikel: Der Schinznacher-Weinbau

Autor: Müller, J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-901393

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 24.10.2025

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

Der Schinznacher=Weinbau

Um 30. Juni dieses Jahres versammelte sich die Bevölkerung von Schinznach-Dorf und Umgebung zur Feier des 50jährigen Bestehens der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf und legte durch ihr zahlreiches Erscheinen ein deutliches Zeugnis ab sowohl von der engen Verbundenheit mit ihrer genossenschaftlichen Selbst-hilfeorganisation als auch von der Zusammengehörigkeit der landwirtschaftlichen und der arbeitenden Vevölkerung.

Die Entwicklung des Schinznacher Weinbaues und die Urssachen der Gründung der Weinbaugenossenschaft seien hier kurzstizziert:

Vor mehreren Jahrhunderten wurden die ersten Versuche mit dem Anbau von Reben im Schenkenbergertal gemacht. Nicht die Landwirte waren damals die treibenden Kräfte zu diesem Unternehmen, sondern die mächtigen Landvögte zu Schenkenberg und später zu Kasteln. Während früher in dieser Gegend vom Weinbau nichts bekannt gewesen war und nur die Privilegierten den Vorzug hatten, welschen Wein zu kosten, anderte sich bas nun mit einem Schlag. Die Landvögte, die unserem Lande den Stempel ihrer Tätigkeit aufdrückten, fühlten sich im Schenkenbergertale sehr verlassen, bis sie auf die Idee kamen, in diesem Tale einen Versuch mit dem Rebbau zu unternehmen. Der lange Transports meg und die hohen Preise des welschen Weines setzten ihrem Geldbeutel so arg zu, daß ihnen der rettende Gedanken kam, daß das, was die Welschen fertig brächten, wohl auch die Schenkenberger-Vauern könnten. Daß dieser Versuch erst viele Jahre später seine Früchte tragen würde, ahnten sie wohl damals nicht.

Gerade der kalkhaltige Voden des Schenkenbergertales verlieh dem Weine einen besondern Geschmack und überzeugte die Land» vögte bald von ihrer guten Tat. Sie förderten daher den Rebbau nach Kräften und, wie eine alte Chronik zu berichten weiß, soll der Wein schon damals äußerst sein, sprizig und seurig gewesen sein.

Bald entwickelte sich das Schenkenbergertal zu einem der größe ten Weinbaugebiete des Kantons, dessen Produkte jedoch vors nehmlich in die Domäne der Regierenden wanderte. Obwohl der Weindau den Landwirten aufgezwungen worden war, zeigte sich bald, daß sie hiefür eine besondere Begabung besaßen. Sie bes gannen die Reben zu lieben, zu verehren. Eine Liebe allerdings, die nur der Kenner richtig zu schäßen weiß und die um so versständlicher wird, je mehr man Gelegenheit hat, deren wunders bares Produkt zu kosten.

Es ist daher begreislich, daß der Ausbau des Rebareals erst recht erweitert wurde, als der Kanton Aargau seine Selbständigsteit in der Eidgenossenschaft erhielt, betrug doch die Anbaufläche Ende der 70er Jahre des vorigen Jahrhunderts 374 Jucharten. Troßdem vergaßen aber die Schenkenberger-Landwirte die Arbeit ihrer Vorsahren nicht und betrieben neben dem Rebbau immer noch Ackerbau und Milchwirtschaft. Das blieb bis zum heutigen Tag so und bewahrte unsere Vauern immer wieder vor größeren Katastrophen, wie sie bei einseitiger Kultur nur zu leicht einstreten.

Die von den Landvögten eingeführten Reben, die Chasselats oder Gutedel, in der Ostschweiz auch Schenkenberger genannt, lieferten sehr schöne Erträge und es wurde damit ein äußerst pikanter, fäurereicher Weißwein hergestellt, der überall beliebt war. Daß die Weinbauern beim Anbau dieser Reben blieben, solange der Absatz gesichert blieb, war klar. Das änderte sich jedoch rapid in den 80er und 90er Jahren des letzten Jahrhunderts. Die Rebfläche hatte damals im ganzen Land beträchtlich zuge= nommen, die angepflanzten Reben aber waren durch den Sahr= hunderte alten Bestand degeneriert, gegen Krankheiten nicht mehr genügend widerstandsfähig, denn man kannte in jener Zeit die heutigen Spripmethoden noch nicht und erst in den 90er Jahren erließ die kantonale Regierung ein Gesetz, wonach die Bespritzung der Reben obligatorisch erklärt wurde. Nachdem vorher von Schädlingsbekämpfung überhaupt nichts bekannt war, mußte von nun an zweimal im Sahr eine Bespritzung durchgeführt werden und zwar mit einer Ammoniak-Rupfer-Mischung, dem Azzurin. 1900 wurde dann die Mischung mit Soda und Kupfer angemacht, die sogenannte Burgunderbrühe, und erst 1908 kannte

man die Vordeaus Brühe von Kalf und Kupfer, während die Winterbespritzung erst 1922/1923 eingeführt wurde. Nach versmehrter Kenntnis der Lebensbedingungen der Schädlinge verbesserten sich späterhin auch die Spritzmethoden.

Zu den tierischen und pflanzlichen Schädlingen des Weinbaues trat damals aber noch als ein weiterer Keind eine große Kons furrenz durch ausländischen Wein hinzu. Durch die verbesserten Zufuhrwege, die Bahnen, gelangte derselbe nicht nur billiger und in größern Quantitäten in unser Land, sondern wurde von den Konsumenten als vornehmer und seiner bevorzugt. Die Folge war ein gewaltiger Preissturz auf den inländischen Weinen, so daß man sich heute mit Verechtigung fragen muß, wie es den Produzenten möglich war, für dieses Geld die nötige Zeit zur Bearbeitung der Reben aufzubringen. Aber es ist eine alte Tatsache, daß Lieblingskinder immer die größten Sorgenkinder sind und so konnte auch der Weinbau nie ganz ausgerottet werden. Aber trot der Verkleinerung des Rebareales, trot der tiefen Preise konnte die Ernte nicht mehr verkauft werden. Zudem erlitt die Landwirtschaft auch mit ihren andern Produkten ernste Rückschläge. Die Not war ins Bauernhaus eingekehrt. Ganz ungenügende Preise für Produkte und Arbeit, sowie Darlehen zu übersetzten Zinsen lasteten damals schwer auf unserem Bauernstande. Die Folgen blieben nicht aus. Die jüngern Kräfte, die beste Zukunft des Vauerngewerbes, wanderte ab in die rasch sich entwickelnde Industrie der Städte. Biele Betriebe erlitten einen finanziellen Zusammenbruch.

Nun war es höchste Zeit, diesem Übelstande abzuhelsen. Die Not brachte den Zusammenschluß der wirtschaftlich Bedrängten in eine genossenschaftliche Selbsthilseorganisation, die die Wohlsfahrt ihrer Mitglieder zum obersten Gesetze machte, getreu dem Grundsatze unserer alten Eidgenossen.

In der Gemeindeversammlung vom 10. Februar 1895 machte Samuel Hiltpold, Vizeammann, die Anregung, daß zur Hebung des Weinbaus in Schinznach eine Weinbaugenossenschaft gezgründet werden solle. Mit großer Mehrheit wurde dieser Vorzichlag zum Veschlusse erhoben und schon am 31. März 1895 wurz

den die Statuten der 1. Generalversammlung genehmigt. Neue Hoffnung lebte in den in Not geratenen Weinbauern wieder auf.

Der neu gegründeten Genoffenschaft oblag in erster Linie die Pflicht, für den Absatz des Weines durch Propaganda zu forgen und eventuelle unverfäufliche Mengen von den Produzenten zu übernehmen und selbst in den Handel zu bringen. Daneben ver= mittelte sie zu billigsten Preisen und bester Qualität Geräte, Sprikmittel und Dünger für den Rebbau. Um eine folche Arbeit bewältigen zu können, brauchte es ein schönes Stud Mut und Selbstvertrauen. Wohl fehlte es nicht an diesen Voraussetzungen, und die auferlegte Arbeit wurde von den in Pflicht genommenen Organen gut erledigt. Dieses Vorgehen befriedigte jedoch nicht in allen Teilen, da die Qualität des abgelieferten Weines teilweise äußerst gering war und der Absatz nur mit großer Mühe aufrecht erhalten werden konnte. Durch einen Vortrag von Dr. Schels lenberg, dem damaligen kantonalen Rebbaukommisfär, anläßlich der Generalversammlung vom 19. März 1922, wurden die Weinproduzenten auf den Unbau des äußerst säurearmen Riesling-Sylvaner aufmerksam gemacht. Bei diesen Reben handelt es sich um eine von Prof. Dr. Müller-Thurgau aus der Rieslings und Sylvaner-Rebe durch fünstliche Befruchtung gezüchtete Sorte, welche 1891 von der damaligen interkantonalen Schule Wädenswil, heute Eidgenössische Versuchsanstalt, als gut erkannt und vermehrt wurde.

Der Andau der Riesling-Sylvaner-Reben erforderte eine gänzliche Umstellung des Rebberges. Einerseits mußte der Bear-beitung der Reben, deren Aufzucht und Schädlingsbekämpfung vermehrte Aufmerksamkeit geschenkt werden, und anderseits war es höchste Zeit, aus dem früher wahllos angepflanzten Rebberg ein einheitliches Areal zu erstellen.

Die Genossenschaftsorgane, denen es bis anhin immer gelunsgen war, das Vertrauen der Produzenten zu rechtfertigen, sörterten diesen Umbruch, und es war der 1926 neu gewählte Prässident, Hans Hartmann, der 1923 in seinem Rebberg den ersten Versuch mit dem Andau von Riesling-Sylvaner-Reben unternahm. Sein Musterbetrieb unterstellte sich voll den Wünschen

der Kundschaft, indem er sein ganzes Areal mit dem säurearmen und bouquetreichen Riesling=Sylvaner=Reben bepflanzte.

Sein Rebberg, mit den am Draht gezogenen Stöcken, bot nicht nur ein schönes Vild für das Auge, sondern legte auch Zeugnis ab von der Initiative Hartmanns. Seine Arbeit hat den Weinsbauern ganz neue Wege gewiesen und frühere Absahschwierigskeiten schon nach wenigen Jahren behoben. Es folgte daher einer nach dem andern diesem Vorbild und bald hatte die Rieslings SylvanersRebe die Oberhand im Rebberg. Die Anlagen wurden einheitlich, und statt der Aufzucht der Reben an Stecken wurden Drahtanlagen gezogen, was der Rebe eine größere Entwicklungssmöglichkeit gibt und ihr mehr Sonne und Licht spendet; zudem wurde die Vodenbearbeitung bedeutend erleichtert. Die später durchgeführte Güterregulierung half an der Verwirklichung dieses Musterrebbergers weitgehend mit.

Mit dem Umbau des Rebareals war aber auch für unsere Ge= nossenschaft eine neue Tätiakeitsepoche angebrochen. Nachdem 1920-1928 sozusagen kein Wein mehr eingekellert werden konnte, wurde 1929 der erste Versuch mit dem Selbstkeltern der Riesling-Sylvaner-Trauben unternommen. Dabei wurden das erste Mal die Trauben, nicht mehr der Wein, von den Produzenten übernommen und an hand ber Ochslewägung, der Qualitätskontrolle, bezahlt. Obwohl das beim ersten Mal abgenommene Quantum äußerst gering war - es betrug nur 1254 Kg. gegen= über 300 575 Kg. im Jahre 1946 -, zeigte sich sofort, daß diese Art der Verwertung bedeutende Vorteile für Produzent und Dr= ganisation bot. Durch die Öchslewägung, Bestimmung des Zuckergehaltes der Trauben, wurde eine gerechte Abstufung der abge= lieferten Mengen nach Qualität im Preise erzielt und gleichzeitig eine solide Behandlung der Reben garantiert; denn während man früher so viel Trauben als möglich am Stock haben wollte, wird heute darauf geachtet, daß feine Überbelastung der Rebe mehr vorkommt; dadurch erhöht sich die Qualität der Traube und die Lebensdauer der Rebe. So wurde der produzierte Wein immer besser und der Absatz konnte gesichert werden. Dem Produzenten wurde die Arbeit des Pressens und die umständliche und zeitraubende, oft auch ergebnissose Suche nach Kunden, absgenommen und gleichzeitig eine zuverlässige, gute und prompte Vezahlung gewährleistet. Der Rebberg wurde wieder erweitert, die Mengen der abgelieserten Trauben immer größer, so daß im Jahre 1937 eine neue Trotte erstellt werden mußte, die nun in der Lage ist, bei neuartiger Verwertung die Sauberhaltung des Traubengutes zu sichern und auch die größte Ernte ohne jede Stockung zu verarbeiten. So wurden in den letzten Jahren bis zu 46 000 Kg. in einer Nacht ausgepreßt.

Nach langjährigen Versuchen wurde eine neue Verarbeitungs= methode für den Riesling-Sylvaner erprobt. Da ist es z. B. wichtig, daß die Trauben sofort gepreßt werden (Süßdruck) und der Saft direkt in die Fässer, bei luftdichtem Abschluß, gefüllt wird, im Gegensatzu früher, als derselbe noch wochenlang in alten Trottstanden herumlag, dadurch das Bouquet fast voll= ständig verlor und wenn möglich durch Unreinlichkeiten noch den Essigstich erhielt. Dank dieser sorgfältigen Behandlung werden nicht nur Werte von tausenden von Franken jährlich gerettet, son= dern dadurch wird auch der Geschmack des Schinznacher Riesling-Sylvaners, der markante "Erdgout", charakteristisch zum Ausdruck gebracht. Dank der Qualitätskontrolle des Traubengutes, der eingehenden Behandlung des Weines während seiner Ausbauzeit von der Kelterung bis zum Abzug in die Flaschen, steht der Schinznacher heute in der Spitzenklasse fämtlicher Riesling-Sylvaner-Provenienzen. Dank aber auch der Arbeit der Genossenschaft, vorab des Präsidenten, hans hartmann, und des Berwalters, Bans Müri, ist das Schenkenbergertal zu einem ber größten Produktionsgebiete des Riesling-Sylvaners geworden. Der Name

Schinznacher Riesling=Sylvaner

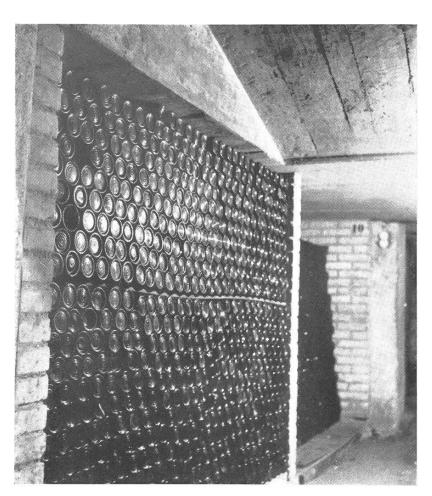
ist weit über die Grenzen unserer engern Heimat hinaus bekannt und begehrt. Gesegnete Arbeit, uneigennütziges Bestreben im Dienste der Allgemeinheit haben nach 50 Jahren ihr Ziel erreicht, das Ziel, das den Gründern 1895 vorgeschwebt hat.





Blick vom Beister gegen Güben Oben: Im Vordergrund das in schmudes Grun eingebettete Schingnach-Dorf Im hintergrund Beltheim, holderbank und das bekannte Schlof Wildegg

Schingnacher Rebberg. Am Draht gezogene Reben Unten:



Blick in den Flaschenkeller der Weinbaugenossenschaft Schinznach-Dorf

Unten: Im hintern Teil des Kellers

Die Fässer links haben einen Inhalt von mehr als 10000 Liter



Hiebei ist noch auf eine besondere Tätigkeit der Genossenschaft im Interesse des weitern Ausbaus des Rebareals mit Rieslings Sylvaner-Reben aufmerksam zu machen. 1924 wurde nämlich eine eigene Rebschule eröffnet, wobei auch Veredlungskurse durchsgeführt wurden. Aus diesem Vetriebe, der während fünf Jahren aufrecht erhalten blieb, wurden jährlich tausende von Setzlingen an die Mitglieder abgegeben, die heute noch einen namhaften Ansteil des Rebbestandes ausmachen.

Durch die Mangelwirtschaft des zweiten Weltkrieges erfuhr dann das Weingeschäft eine weitere Ausdehnung. Durch eine beshördliche Verfügung wurde den Produzentenorganisationen die Pflicht auferlegt, die in ihrem Vetriebe anfallende Menge Trausbentrester zu entkernen und die Kerne zur Herstellung von Speises und Maschinenöl dem Vunde abzuliesern. So wurden von Schinzsnach von 1943 bis 1945 Traubenkernen für mehrere Tonnen Ölzur Verfügung gestellt. Dieser Zweig brachte die Organe auch auf die Idee zur Herstellung von Weintresierbranntwein (Marc) und Weindrusen durch die Genossenschaft, die in sehr guter Qualität und zu mäßigen Preisen verkauft werden. Um aber auch mithelsen zu können, die Mangelwirtschaft auf dem Wärmesektor zu beskämpsen, wurde der gebrannte und entkernte Traubentrester einer Firma abgegeben, die damit einen punktsreien Heizstoff herstellte.

Nebst den Riesling-Sylvaner-Reben befinden sich heute noch kleinere Flächen des alten Gutedels, der dank moderner Sprikmethoden und einer sorgfältigen Bearbeitung eine gute Taseltraube liesert. Der blaue Burgunder oder Elevner ist mehr in den hintern Lagen des Schenkenbergertales vertreten, während die Andausläche in Schinznach selbst sehr bescheiden ist. Unter dem Namen "Schenkenberger" liesert er einen schönen blus migen Rotwein, doch ist er durch die Berschiedenartigkeit der Bodengestaltung und der Witterung nicht mit seinem französischen Vorsahren vergleichbar. Diese erwähnten Rebsorten tragen den allgemeinen Sammelnamen "Europäer Reben", das heißt, daß sie reine Reben aus europäischer Zucht sind oder Kreuzungen zwischen zwei dieser Sorten, wie der Riesling-Sylvaner. Dasneben nimmt die Fläche des angebauten Direktträgers oder

Hybride beständig ab. Bei dieser Rebe handelt es sich um eine Kreuzung zwischen einer europäischen und amerikanischen Zucht; man hört deshalb auch oft den ländlichen Namen "Amerikaner» Rebe". Die Rebe hat den Borteil, daß sie gegen viele Krankheiten, so gegen die Reblaus, immun ist und daher lange Jahre nicht gessprißt werden mußte. In den letzten Jahren hat sich bei ihr jedoch ein tierischer Schädling bemerkbar gemacht, die Rebblattgallaus. Nun müssen auch diese Reben besprißt werden, wobei der ohnehin schon bescheidene Gewinn noch kleiner wird und von einer Kensdie nicht mehr gesprochen werden kann. Der Saft dieser Reben ist kein Qualitätsprodukt, vergoren eignet er sich nur als Coupierswein zum Verschnitt. Durch die Verbreiterung des Absaßes in alkoholfreien Getränken wird derselbe hauptsächlich, seiner Vilsligkeit wegen, zur Herstellung von Traubensaft verwendet.

Es wäre unvollständig, die Ausführungen zu schließen, ohne der Weinbauern und Väuerinnen zu gedenken, die in unermüdzlicher Arbeit, an steilen Hängen, jahraus, jahrein ihre Reben pflegen und das Hauptverdienst für sich beanspruchen dürfen, für eine gute Qualität gesorgt zu haben. Vetrachten wir daher noch kurz die Sahresarbeit im Rebberg:

Vor allem ist zu beachten, daß jede Nebe die Behandlung, ich möchte fast sagen Erziehung, haben muß, die ihrer Stärke und ihrer Entwicklung entspricht. Sie ist mit dem Menschen zu versgleichen, der nicht nur immer arbeiten kann, sondern auch essen, sich waschen und auch ausruhen muß. Auch die Nebe hat ihre Nuhezeit, ihren Sonntag. Wenn im Herbst die Lese beendigt ist, die Herbststürme toben, entledigt sie sich des Sommerkleides und beginnt den Winterschlaf. Nun hat auch der Winzer eine ruhigere Zeit, die er ausfüllt mit Erdtragen. Im Schinznacher Nebberg kennt man allerdings diese Arbeit nicht mehr; denn bei der Güterregulierung sind die Straßen so angelegt worden, daß Rutschungen nicht mehr entstehen können.

Schon wird aber die Frühlingssonne wieder wärmer, die letzten Schneeresten verschwinden, die Rebe hat ihre Winterruhe beendet und beginnt wieder zu arbeiten und mit ihr auch der Weinbauer. Im Februar und März werden die Reben geschnits

ten. Das ist eine sehr wichtige Arbeit; benn badurch gibt man der Rebe die richtige Form ihres Wachstums, davon hängt der Aufbau des Stockes, der Ertrag und die Qualität des Weines ab. Im März beginnt die Schädlingsbekämpfung. 2118 erste Spritzung wird die Winterspritzung durchgeführt gegen die Aräusel= milbe. Das ist ein tierischer Schädling, welcher am Holz der Rebe überwintert, im Frühling dann die jungen Triebe ansticht und den Saft aussaugt; dadurch fräuseln sich die Blätter zu= sammen und mangels genügender Ernährung geht die Rebe des Samens verlustig. Im April/Mai folgt dann die Vodenbearbeis tung. Mit Karst oder Pflug (mechanische Bearbeitung) wird der Boden so tief als möglich gelockert, damit Sonne und Regen ungehindert zu den Wurzeln Zutritt haben. Diese Arbeit ist um so heikler, als sie in eine Spätfrostperiode fallen kann, die oft ungeheuren Schaden anrichtet; so sehen wir in einer alten Chronik, daß in den Jahren 1886, 1890, 1892, 1897, 1900 usw. der größte Teil der Ernten dadurch vernichtet wurde. Im Jahre 1945 wurden zum Beispiel in Schinznach-Dorf Rebareale durch den Frost heimgesucht, in denen bis zu 95 % des Ertrages vernichtet wurden. Zu diesen natürlichen Schäden kommt als weiterer Keind ber Sagel, ebenso können lange Regenperioden den größten Teil der Ernten vernichten. Wir sehen daraus, daß der gesamte Rebbau, wie auch der Ackerbau und die Milchwirtschaft, nicht nur einen Kampf gegen tierische und pflanzliche Schädlinge führen muß, der meistens siegreich ausgeht, sondern ebensosehr gegen die Unbill der Witterung. Die ganze Arbeit kann in einigen Minuten durch das Wetter vernichtet werden und man muß auf seine Einnahmen bis zum nächsten Sahre warten. Ungeachtet deffen aber wird weiter gearbeitet. Im April/Mai wird die erste Mehl= taubekämpfung durchgeführt. Der Mehltau ist ein Pilz, der sich an Trauben oder Blättern festsetzt und einer der Hauptfeinde des Weinbaus darstellt. Die Bespritzung muß im Jahr, je nach Witterung, fünfs bis sechsmal durchgeführt werden, bei heißer und nasser Witterung mehrfach, bei heißer und trockener Witterung jedoch in reduziertem Maße. Daneben wird im Mai ein richtiges Auslauben der Reben vorgenommen. Da werden sämtliche über=

schüssigen Triebe und Gescheine entsernt und damit die Reben entlastet. Bald darauf ist es Zeit zum Aushesten der Schosse, respektive zum Einschlingen in die Drähte. Und nun wird der Boden erneut bearbeitet und dem Unkraute, das sich inzwischen angesammelt hat, zu Leibe gerückt. Nachdem das dritte Besprizen gegen den Mehltau vorgenommen worden ist, erfolgt das Ausgeizen, das heißt, daß alle Beischosse, sämtliche Triebe, die während des Sommers gewachsen sind, abgenommen und die Haupttriebe abgespitzt werden. Ende Juli folgt dann die letzte Bodenbearbeitung und dann wird verzwickt, die überschüssigen Triebe nochmals abgenommen und dadurch die nötigen Ausbansstosse für die Traube gewonnen.

Je nach Witterung wird schon anfangs September gelesen, da die Riesling-Sylvaner-Rebe frühreif ist, wobei vorgängig durch die Genossenschaft im Rebberg genaue Proben über die Süßigkeit der Trauben vorgenommen werden. Nun wird der Tag für die erste Lese (Vorlese) wiederum durch die Genossenschaft bestimmt und eine fröhliche Winzerzeit hält Einzug ins Tal, die für die mühseligen Arbeiten das Jahr hindurch entschädigt. Nach alter Tradition ist während der Lesezeit in den Wirtschaften für zwei Wochen Freinacht und jeder Verein macht es sich zur besondern Shre, einen gemütlichen Sauserhock für seine Mitglieder zu veranstalten.

J. Müller

Die Klischees zu diesem Artitel wurden uns freundlicherweise von ber Beinbaugenoffenschaft Schinznach-Dorf zur Verfügung gestellt. Reb.