

Zeitschrift:	Brugger Neujahrsblätter
Herausgeber:	Kulturgesellschaft des Bezirks Brugg
Band:	131 (2021)
Artikel:	Viel Wein in Brugger Kellern : Weinlagerung und Weinkonsum zu bernischen Zeiten
Autor:	Altwegg, Andres
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-919830

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: 08.02.2026

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

Fr. Leht

«Ungeltbuch»

Zwei Seiten mit den Ungeltabrechnungen der Rothaus- und Rössliwirtin Frölich für die Jahre 1726 bis 1729
(Bild: Andres Altwegg)

Viel Wein in Brugger Kellern

Weinlagerung und Weinkonsum zu bernischen Zeiten

Text Andres Altwegg

Im Brugger Stadtarchiv sind zahlreiche Dokumente erhalten, die erahnen lassen, welche grosse Rolle der Wein zu bernischen Zeiten im Leben der Brugger spielte, welche Mengen in ihren Kellern lagerten und welche Mengen sie tranken. Die Brugger sassen jedenfalls nicht auf dem Trockenen. Die Schriftstücke sagen aber auch viel aus über das Leben im Städtli und seiner Bürger und über die in der Stadt herrschenden Hierarchien.

Der Weinzehnte

Nach der Weinlese kam als Erste die Obrigkeit zum Zug, die den Zehnten eintrieb. Eine Rechtsame der Schenkenberger Landvögte aus der Zeit um 1540 regelte, wie die Brugger Rebleute an der Sommerhalde sowie jene aus Villigen, Remigen und Rüfenach und «sonst alle aus dem Kirchspiel Rein» den Zehnten abzuliefern hatten, nämlich nach Brugg «in der vorstat enert dem bächlin»¹, also nach Brugg in die Vorstadt, ennet einem Bächlein, möglicherweise an die ehemalige Herrentrotte, die sich an der Baslerstrasse befand. Ab Ende des 16. Jahrhunderts gingen zwei Drittel des Zehnten aus diesen Gemeinden an den Staat Bern, ein Drittel an die Stadt Brugg.²

In den Kellerrechnungen des Stadtkellers gibt es zum eingelagerten Brugger Zehnten stets den Vermerk «aus beiden Trotten». Diese hatten einen wechselnden Namen. 1761 hielten sie *Schultheiss*

Zimmermanns und Herren Keysereisens Trott, 1771 *Schultheiss Zimmermanns und Hauptmann Zimmermanns Trott*, 1784 dann *Sonnenbärg Trott* und *Rebmos Trott*.³ Sie befanden sich also am Sonnenberg und im Rebmoos.

Die Aufsicht über die Trotten übten Trottmeister aus. Ihnen standen Zehntknechte zur Seite. Sie mussten alle per Eid schwören, dass sie der Stadt treu und redlich dienen, der Trottmeister darauf achten, dass Wein und nicht etwa Bodensatz oder *trubletten*, Trester, abgeliefert wird und dass niemand bevorteilt oder betrogen wird und dies bei «höchster straff».⁴ Die Zehntknechte wurden verpflichtet betrügerische Machenschaften nicht zu verschweigen, sondern aufzuzeigen und «fromm und wahrhaft zu seyn und zu thun was ehrlichen Zehnt Knechten gebührt».⁵

Die Brugg zu leistenden Zehnten kamen dann in den Stadtkeller. Wo sich dieser befand, ist nicht bekannt, jedenfalls bestand er gemäss einem Kellerinventar von 1745 aus einem grossen Keller

Nächste Seite

Die einstige Herrentrotte an der Baslerstrasse, möglicherweise der Ort, wo die Rebbauern aus Remigen, Villigen, Rein und Villnachern den Zehnten abzuliefern hatten
(Bild: Stadtarchiv Brugg, F-001-618)

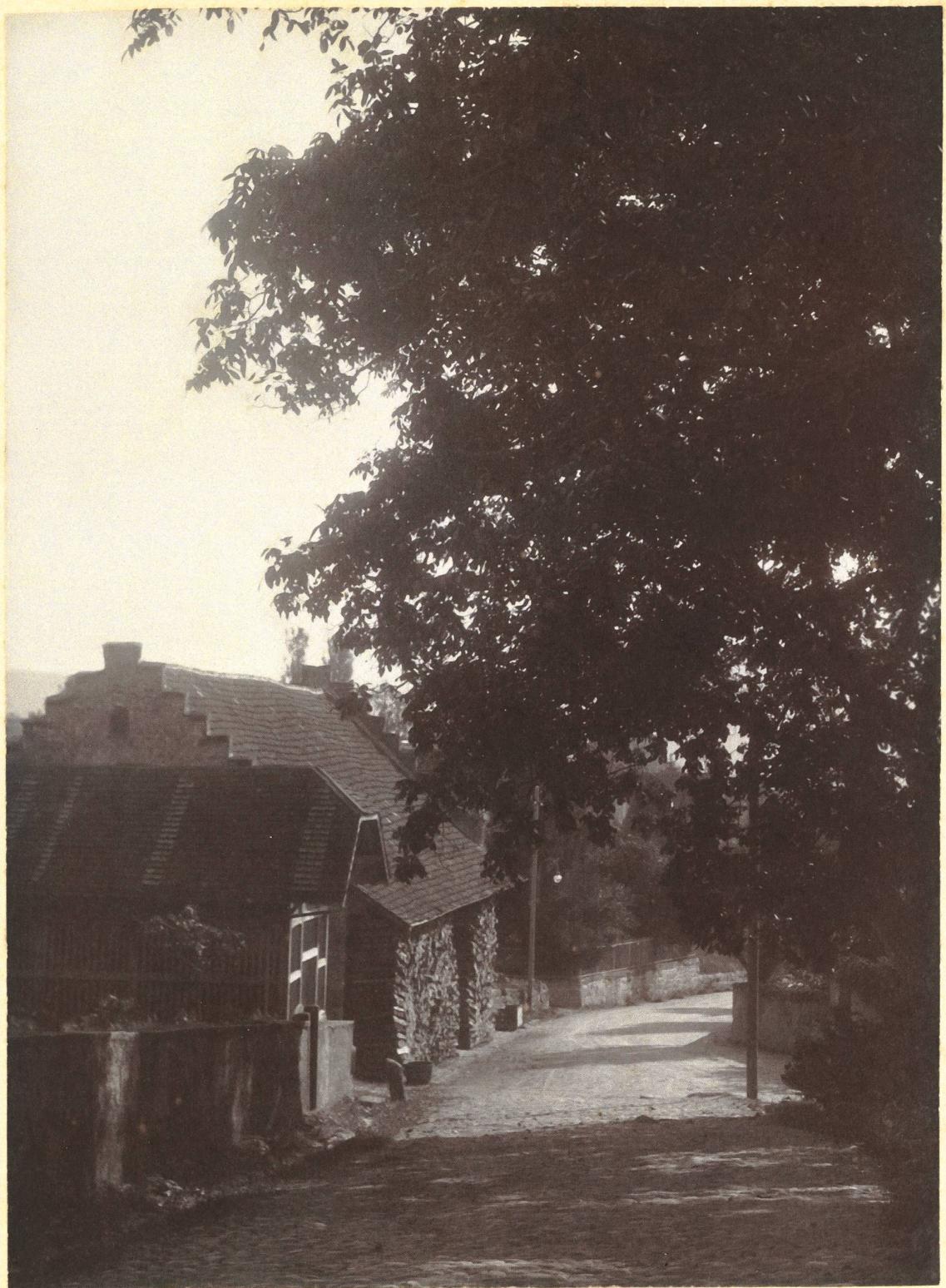
1 Rechtsquellen Schenkenberg, S. 52–53.

2 Baumann Max: Villigen, S. 221.

3 Kellerrechnung 1760/61, 1771/72 und 1783/84. StABr A.329.

4 Der Trottmeister Eid. StABr A.508c.

5 Eidbuch. StABr A.12, S. 13.



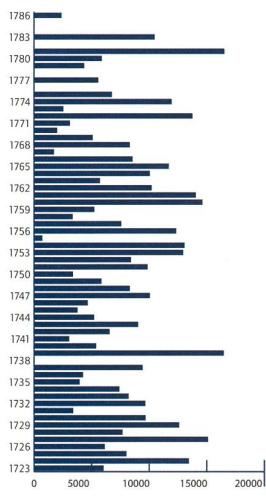
mit 6 Fässern und einem Fassungsvermögen von 18 875 Mass (ca. 29 000 Liter) und einem kleinen Keller mit 11 Fässern und einem Fassungsvermögen von 7 158 Mass (ca. 11 000 Liter). Es konnten also um die 40 000 Liter Wein gelagert werden. Das grösste Fass hatte einen Inhalt von 7000 Mass (ca. 11 000 Liter), das kleinste 50 Mass (77 Liter).^{6,7}

Der Keller war mit einem zusätzlichen Inventar ausgestattet, wie Trichtern, Fassleitern, Bütten, einem Brenneisen mit dem Stadtzeichen, 4 *sinnigen* (geeichten) Pinten von 2, 1, $\frac{1}{2}$ und $\frac{1}{4}$ Mass, um Wein abzumessen, und 10 Fuhrfässern, mit denen der Wein transportiert werden konnte.

Die Kellerrechnungen des Brugger Stadtkellers

Verantwortlich für den Stadtkeller war ein Kellermeister. In einer Kellerordnung von 1690 waren seine Pflichten geregelt. Er wurde alle zwei Jahre vom Rat gewählt und musste jährlich Rechnung ablegen. Den Wein hatte er mit Wissen «meiner gnädigen Herren» abzuziehen und «säuberlich und ordentlich zu tractieren». Für den Verkauf von Wein brauchte es das Einverständnis der Obrigkeit. Weitere Vorschriften betrafen die Abgabe von Wein an verschiedene Personen aus dem Kreis der Obrigkeit und der Kirche, so dem Amts-Schultheiss 4 Saum und 1 Viertel, dem Prädicanten 2 Saum und 1 Viertel, dem Holzmeister 1 Saum. Für seine Dienste erhielt der Kellermeister jährlich 5 Gulden und 2 Saum Wein (ca. 300 Liter).⁸

Über die gelagerten und im Herbst eingekellerten Weine wurde in den Kellerrechnungen, die für die Jahre zwischen 1724 und 1786 mit wenigen Lücken erhalten sind, Inventar geführt. Jährlich, an einem Stichtag Ende April/Anfang Mai, wurde jeweils der Lagerbestand unter Beisein eines Behördenmitglieds festgehalten, im Herbst



In den Herbsten 1723 bis 1786 im Brugger Stadtkeller eingelagerter Wein (Eingelagert | Mass)

- 6 Kellerinventar 1745, Kellerrechnungen, StaBr A.328.
- 7 Mass und Saum waren die alten Masse für Flüssigkeiten, wobei ein Saum 100 Mass zählte. In Brugg umfasste ein Mass trüber Sinne (für trüben Wein) 1,62 Liter, ein Mass lauterer Sinne (für klaren Wein) 1,54 Liter. Alle nachstehenden Berechnungen basieren auf dem Mass lauterer Sinne von 1,54 Liter. Bronner Fran Xaver: *Der Kanton Aargau 1. Theil.* S. 512.
- 8 Kellerordnung 1690. Kellerordnung, StaBr A.21e.

wurden die neuen Weine und der Ort, woher sie stammten, verzeichnet. Zwischen 1748 und 1765 wurden nur der Saldo der Eingänge und der Lagerbestand festgehalten, woher aber die Weine stammten, stand in separaten *Specificationen*.

Die Kellerrechnungen des Stadtkellers geben Zeugnis vom Umfang der Weinernten in Brugg und den umliegenden Gemeinden. Daraus ergibt sich ein Überblick über die Weinjahre; Spitzenjahre und Fehljahre sind gut auszumachen.

Im Stadtkeller zusammengezogen wurden die Zehntweine vom *Sonnenberg* und *Rebmoos*, aus Villigen, Remigen, Villnachern sowie von zwei Zehnten aus Rein. Ebenfalls in den Stadtkeller gelangten die Weine aus den Rebbergen *meiner gnädigen Herren* von der *Herrenmatt*, vom *Schneggenberg* und von Villnachern. Hinzu kam noch ein Trottlohn von einigen Hundert Mass, wahrscheinlich von Brugger Bürgern, welche ihren Wein in den Tritten keltern liessen.

In einem durchschnittlichen Jahr wie 1736 stammte der Wein von folgenden Orten:

- Obrigkeitliche Rebberge in Brugg, weiss 570 Mass
 - Obrigkeitliche Rebberge in Brugg, rot 330 Mass
 - Obrigkeitliche Rebberge in Villnachern 220 Mass
 - Zehntwein Villigen 3000 Mass
 - Zehntwein Remigen 775 Mass
 - Zehntwein Brugg, aus beiden Tritten 1020 Mass
 - Zehntwein aus Villnachern 812 Mass
 - Dorf- und Hofzehnten Rein 225 Mass
 - Trottlohn 445 Mass
- Total:**
7397 Mass oder circa 11 400 Liter

Von den Villiger und Remiger Zehnten wurden jeweils je 400 Mass für die Pfarrherren in Rein und auf dem Bözberg abgezweigt und direkt in die beiden Pfarrhäuser geliefert.

Die Kellerrechnungen geben nicht nur Auskunft über die Eingänge, sondern auch darüber, wie der Wein verwendet wurde, wer die Empfänger waren. Dazu bestanden auch Vorschriften, die in *Specificationen* festgehalten waren. Wie der Kellerrechnung 1724 zu entnehmen ist, wurde an den *Heiligen Tagen*, Weihnachten, Ostern, Pfingsten und Verenatag (1. September), den Tagen, an welchen Abendmahl gefeiert wurde, jeweils 34 Mass (52 Liter) Abendmahlwein in die Stadtkirche und 12 Mass an die Kirche in Mönthal geliefert.

An den Tagen nach der Abendmahlfeier wurde diversen Personen Wein gereicht, je nach Stand und Funktion zwischen einer und vier Mass. Empfänger dieses Weines waren der Amt-Schultheiss, die Pfarrherren, die Weibel, der Siegrist (je 4 Mass), die Schulmeister, die Lehrgotte (sie war zuständig für den Unterricht der Mädchen), der Vorsinger, die drei Posaunisten und der Zinkenist (je 2 Mass). Auch die Hebammen kamen in den Genuss von Wein, die alte erhielt zwei Mass, die junge eine.

Eine Reihe von Leuten aus dem kirchlichen Umfeld, die beiden Pfarrer und der Helfer, die Schulmeister und die Lehrgotte erhielten unterschiedliche Mengen Wein im Sinne eines Naturallohns. Je nach Stand und Funktion waren es 25 bis 225 Mass.

Wein aus dem Stadtkeller gab es auch an sechs obrigkeitlichen Essen, wie Neujahr, Maytag, Spital-Metzgete oder Lichtbraten. Empfänger waren die beiden Schultheissen, der Rat, die beiden Weibel und an einigen Anlässen auch der Dekan. Ausgeschenkt wurden jeweils 48 bis 52 Mass, also vier Mass pro Teilnehmer.

Für das Verrichten bestimmter Arbeiten gab es Wein aus dem Stadtkeller, so für Traubenlesen, Misttragen, Holzrüsten, für die Maurer, wenn sie für die Stadt arbeiteten, die Zimmerleute fürs Teuchelbohren, für das Halten des Stadtmunis, für die Schulmeister fürs Fensterwäschen usw. Ausserordentlich viel Wein wurde zwischen dem 12. und 15. Mai 1724 dem Stadtkeller entnommen. Die Bürgerschaft war aufgeboten, Gräben auszuheben, was mit 1355 ½ Mass (circa 2000 Liter) abgegolten wurde.



Freigiebig war man auch am Neujahrs- und Maytag, als mehr oder weniger alle, die in der Stadt eine Funktion hatten, in den Genuss von Wein kamen, die Räte, die Weibel, die Nachtwächter, die Torschliesser, der Bannwart, der Kaminfeiger, die Kirchenmagd, die Hebammen ... Total wurden am Maytag 1723 158 Mass ausgegeben. Am 15. Februar 1724 gab es für die ganze Bürgerschaft zum guten Jahr 332 Mass Wein. An der Musterung flossen 110 Mass Wein aus dem Stadtkeller. Gelegentlich kam auch ein Armer in den Genuss von einer oder einer halben Mass Wein.

So wurden 1723/24 6021 ½ Mass Wein oder gut 9000 Liter aus dem Stadtkeller verteilt.⁹

Der Brugger Stadtkeller bestand aus einem grossen und einem kleinen Keller und hatte ein Fassungsvermögen von 26000 Mass oder 40000 Litern. Es ist nicht bekannt, wo er sich befand. Denkbar ist, dass ihn das alte Stadtschloss, der Effingerhof, beherbergte (Bild: ZVG)

⁹ Diese und alle voranstehenden Angaben sind der Kellerrechnung 1724 entnommen. Kellerrechnung 1724. StABr A.328.

Der Wein wurde gratis abgegeben. Einnahmen aus Weinverkäufen gab es keine, aber einige Ausgaben, so für Unschlitt (Fasstalg), für die Reparatur eines Trichters, die Besoldung eines Küfers und des Kellermeisters. Zudem liessen sich *meine gnädigen Herren*, die Weibel und der Rat der Zwölfer für die Rechnungsabnahme entschädigen.

Grundsätzliche Änderungen in der Ausgabe des Weins aus dem Stadtkeller gab es in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts nicht. Neu aber war, dass auch einmal einem Bürger zur Hochzeit Wein gespendet wurde, so dem Küfer Degerfeld 1784 je 6 Mass Roten und Weissen.¹⁰ Zudem wurde regelmässig Wein aus dem Stadtkeller verkauft. 1784 an den Schaffner Hauri von Wildegg 7000 Mass zu 490 Gulden, dem Ratsherrn Füchslin 1 Saum zu 7 Gulden und an weitere Personen.¹¹ Eine weitere Neuerung war auch, dass regelmässig *La-Côte*-Wein eingelagert wurde.

Auf den Punkt gebracht, kann festgestellt werden, dass die Zehntenpflichtigen den geschuldeten Wein abzuliefern hatten, mit dem die Brugger dann ziemlich freigiebig umgingen und tranken. Natürlich war der Wein Bestandteil des Gehalts und oft Lohn für geleistete Arbeit. Doch zeigte man sich den Bürgern gegenüber gelegentlich spendabel. Vor allem aber gönnte sich die Obrigkeit regelmässig Wein aus dem Stadtkeller.

Das Ungelt, eine bedeutende Einnahmequelle für die Stadt

Die Zehnten waren das eine, von welchem die Stadt Brugg profitierte. In Form des Ungelts oder Umgelts, einer Umsatzabgabe auf Wein, war der Wein auch eine der wichtigsten Einnahmequellen für die Stadtkasse. In einem Erlass von Ende des 15. Jahrhunderts hiess es klipp und klar, dass das Ungelt, so viel es bringen mag, der Stadt eigen sei.¹² Entsprechend war die Obrigkeit darauf bedacht, dass das Ungelt korrekt eingetrieben wurde, und erliess diesbezüglich Vorschriften.

¹⁰ Kellerrechnung 1783/84, S. 5. StABr A.329.

¹¹ Kellerrechnung 1783/84, S. 23. StABr A.329.

¹² Rechtsquellen Brugg, S. 95.

Für das Eintreiben des Ungelts waren *Umbgälter* oder *Ungelter* zuständig. Sie hatten einen Eid abzulegen und zu schwören, dass sie das Ungelt zuhanden der Stadt «flissklich und getröhlich» mit den Wirten abrechnen und der Stadt korrekt abliefern. Die Ungelter waren Respektpersonen und wurden mit *Herren Umbgälter* angesprochen. Die Wirte ihrerseits hatten, wie einer Wirtordnung aus der Zeit von 1492 zu entnehmen ist, einen Ungelter beizuziehen, sobald sie ein neues Fass Wein im Keller einlagerten. Auch durften sie kein neues Fass anstechen, ohne Wissen eines Ungelters und bevor das alte Fass verungeltet war.¹³

Die Ungeltabrechnung mit den Ungeltern erfolgte jeweils an St. Mathis (24. Februar) und erbrachte im Jahr 1644 die stattliche Summe von 3156 Gulden und 7 Batzen, im offenbar schlechten Jahr 1661 aber nur 356 Gulden und 12 ½ Batzen.¹⁴

Dass die Wirte das Ungelt nicht immer korrekt ablieferten, ist einem Ungeltbuch aus der Zeit um 1747 zu entnehmen, worin Schultheiss und Rat der Stadt Brugg «mit sonderem Missfallen» beobachteten, dass die Tavernenwirte und in Pinten wirtenden Bürger «sich wider Wegweisung und Verwarnen» nicht an die vorgeschriebene Ordnung hielten. Wirte, welche das Ungelt nicht korrekt abrechneten oder den Ungeltern den Zugang zu ihren Kellern verwehrten, mussten mit einer Strafe von 25 beziehungsweise 20 Gulden rechnen. Den Wirten wurde aber das Ungelt für 6 Saum Wein für den Hausgebrauch erlassen.¹⁵

In der Stadt gab es die Tavernenwirtschaften *Rössli*, *Rotes Haus* und *Sternen*. Daneben gab es mehrere Bürger, Metzger Gabriel Frey, Schneider Ulrich Stäbli und andere, die als Pintenwirte – sie konnten ihren Gästen nur kalte Speisen verabreichen – Wein ausschenkten. Sie hatten alle das Ungelt abzuliefern, worüber genau Buch geführt wurde.¹⁶

¹³ Rechtsquellen Brugg, S. 69.

¹⁴ Ertrag von Ungelt, Zoll und Gleit. StABr A.319.

¹⁵ Ungeltordnung 1747. Ungeltrechnungsbuch samt einschlägigen Verordnungen. StABr A.323.

¹⁶ Ungeltbuch. StABr A 321.

Aus der Ungeltabrechnung 1727 der Rothaus- und Rössliwirtin Frölich geht hervor, dass sie in diesem Jahr 7015 Mass Wein (ca. 10 800 Liter) «eingelegt und verwirthet» hat. Der Wein stammte bis auf 30 Mass *La Côte* aus Brugg und den umliegenden Dörfern. Für diesen Wein schuldete sie 154 Gulden, 2 Batzen und 2½ Kreuzer. Im Gegenzug konnte sie das Ungelt für die 6 Saum Wein für den Hausgebrauch, Anzahlungen und Wein, den sie insbesondere an zwei Musterungen ausschenkte, in Abzug bringen, sodass sie an Mathiae 1728 noch 15 Gulden, 2 Batzen und ½ Kreuzer schuldig blieb.¹⁷ Auch Metzger Gabriel Frey schenkte beträchtliche Mengen Wein aus, so 1725 3400 Mass. Er hatte dafür 24 Gulden und 12 Batzen an Ungelt zu bezahlen.¹⁸

Nicht nur die Wirte, auch die Bürger hatten ihr Ungelt zu entrichten und hatten dazu *Specificationen* einzureichen.¹⁹ Färber Johannes Frey hatte 1764 aus seinem Rebberg an der Mülihalde 5 Saum 50 Mass eingelagert, dazu 5 Saum Wein von seinem Vater. Im Weiteren bezog er Wein von Weinbauern aus Riniken, Rüfenach, Remigen, Oberflachs und Hausen, insgesamt 45 Saum und 87 Mass. In seinem Keller lagerten also 56 Saum und 37 Mass, was etwa 8700 Litern entsprach. Friedrich Fröhlich aus der Vorstadt hatte 2290 Mass (3500 Liter) Wein im Keller lagern, Chirurgus Johannes Düll 1775 36 Saum und 90½ Mass (knapp 5700 Liter).

Im September 1764 bezahlte Färber Friedrich Frey (wahrscheinlich der Vater von Johannes Frey) ein Ungelt von 9 Gulden, 7 Batzen und 2 Kreuzer, Friedrich Fröhlich im Dezember 4 Gulden. Im ganzen Jahr 1764 nahm die Stadt von ihren Bürgern etwas über 876 Gulden an Ungelt ein.²⁰ Dazu kam noch das Ungelt der Wirte.

Bemerkungen zur Weinqualität

In den Brugger Kellern lagerten also beträchtliche Mengen an Wein. Da stellt sich die Frage, was für Weine dies waren und wie es um deren Qualität stand.

17 Ungeltbuch. StABr A 321, S. 69.

18 Ungeltbuch. StABr A 321, S. 41.

19 Beilagen zur Ungeltrechnung. StABr A 324.

20 Ungeltverzeichnis. StABr A 320.

Winnemen an Wein
Im Herbst 1723 Empfangen

Auf den Walde Räben		
	Württemberg	335,
	Württemberg	410,
		370,
Erblohn		
Zehn Wein von Villigen		2112,
	Remigen	363,
	Württemberg und Leibmoor auf Berg und Eschel	1000,
	Elbling	162,
	Württemberg	150,
	Villigen	800,
Gulden Wein		
Dass Meine von Remigen abzuziehen in Watt füngig		125,
Achzäcker abzuziehen in die Irig off und offig, und		
Ballweilische offig in gold		200,
		Summe 60 und 29,

Wenn wir die Weine aus dem 17. und 18. Jahrhundert beurteilen wollen, müssen wir unsere Vorstellungen von Wein beiseitelegen. Unsere Vorfahren tranken den Wein nicht zum Genuss. Für sie war er ein Alltagsgetränk, ein Durstlöscher. Ein Konsum von einer Mass oder 1½ Litern Wein pro Person und Tag waren durchaus üblich. Dieser täglich getrunkene Wein war ein Weisswein oder Schiller (ein Wein aus weissen und roten Sorten). Die am häufigsten angebaute Sorte Elbling ergab grosse Mengen eines einfachen, süffigen Weines, der seinen Zweck, den Durst zu stillen, durchaus erfüllte.

Wenn wir heute einen *normalen* Wein, einen Riesling-Silvaner, einen weissen La Côte oder einen einfachen Roten trinken, so hat er einen Alkoholgehalt um 12 % und einen Säuregehalt von 5 bis 6 %. Noch Ende des 19. Jahrhunderts galt ein Wein mit 10 % Alkohol und 6 % Säure als *normal*.²¹ Weinanalysen gab es im 17. und 18. Jahrhundert natürlich noch nicht, aber Analysen von Aargauer Weinen aus dem ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhundert können uns einen Anhaltspunkt geben, wie es früher um die Weinqualität stand. Der beste Wein des Jahrgangs 1900 war ein Lenzburger *Goffersberger Schiller* mit 11,4 % Alkohol und 5,2 % Säure, der geringste

Gemäss Kellerrechnung von 1724 wurden im Herbst 1723 60 Saum und 29 Mass Wein, also um die 9300 Liter im Stadtkeller eingelagert

21 Altwegg. *Vom Weinbau*. S. 49.

Gegenüberliegende Seite
Mit dieser «Specification»
teilte Chirurgus Johannes Düll
der Obrigkeit mit, dass er im
Herbst 1775 36 Saum, 3 Viertel
und 15 Halbe Mass Wein, also
knapp 5700 Liter, in seinem
Keller eingeschlagen habe.
(Bild: Andres Altwegg)

ein Rudolfstetter *Kurzstieler (Elbling)* mit 5,2 % Alkohol und 7,4 % Säure. Auch für einen Brugger Wein vom Riniker Steig liegt eine Analyse vor, ein *Schiller* aus Schenkenberger oder *Lauter (Gutedel)*, $\frac{1}{4}$ *Clevner (Blauburgunder)* und etwas *Elbling* mit 7,7 % Alkohol und 5,2 % Säure, ein ziemlich dünner Wein.²² Hinzu kommt, dass viele Weine auch sonst fehlerhaft waren, essigstichig, oxidiert oder mit anderen Fehlern behaftet.

Zurück ins 18. Jahrhundert. Klagen über schlechten Wein gab es kaum. Bürger, bei welchen oft mehrere Tausend Mass Wein in den Kellern lagen, konnten ihn nicht durchwegs als schlecht empfunden haben. Der Wein entsprach ihren Bedürfnissen und sie kannten nichts anderes. Einzig im Jahr 1740 wurden von den Weinen im Stadtkeller 1925 Mass als gut, aber 1551 Mass als schlecht beurteilt.²³

Etwas anders sieht es beim Rotwein aus den Rebbergen *meiner gnädigen Herren* am Schneggenberg und in der Herrenmatt aus. Es handelte sich um Blauburgunder. Über diesen wurde in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts separat Rechnung geführt, zum Teil in *Specificationen*, 1780 und 1781 direkt in der Kellerrechnung. Am 27. April 1779 übernahm Kellermeister Johannes Wetzel 588 Mass Rotwein, davon 85 Mass in 170 *Bouteillen*. Beim ausgegebenen Wein unterschied er stets unter geringem Roten und Rotem in Flaschen. Der allerbeste Rote wurde also in Flaschen abgefüllt. Ein Jahr später hielt Kellermeister Wetzel in der Kellerrechnung den Abgang von 6 Mass «völlig unbrauchbarer Ware» sowie 16 Mass schlechten und verdorbenen in *Bouteillen* fest.²⁴

Quellenverzeichnis

Ungedruckte Quellen

- StABr A.12 *Eidbuch mit Verordnungen über das Maiending, Lehenbriefe, Instruktion für den Verwalter der Ziegelhütte und den Wagmeister, Admodiation der Stadtfuhren*
 - StABr A.21e *Kellerordnung*
 - StABr A.321 *Ungeltbuch*
 - StABr A.323 *Ungeltrechnungsbuch* samt einschlägigen Verordnungen
 - StABr A.324 Beilagen zur Ungeltrechnung
 - StABr A.328 *Kellerrechnungen 1710–1765*
 - StABr A.329 *Kellerrechnungen 1727–1787*
 - StABr A.330 *Kellerrechnungen*
 - StABr A.508c *Der Trottmeister Eid.*
- StABr = Stadtarchiv Brugg

Gedruckte Quellen:

- Rechtsquellen Brugg: *Stadtrecht Brugg: Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen, Die Rechtsquellen des Kantons Aargau. Erster Teil Stadtrechte. Zweiter Band: Die Stadtrechte von Baden und Brugg. Aarau 1899.*
- Rechtsquellen Schenkenberg: *Sammlung Schweizerischer Rechtsquellen, Die Rechtsquellen des Kantons Aargau. Zweiter Teil Rechte der Landschaft. Dritter Band: Das Oberamt Schenkenberg, Aarau 1927.*

Literaturverzeichnis

- Altwegg Andres: *Vom Weinbau am Zürichsee.* Th. Gut & Co. Verlag, Stäfa, 1980.
- Baumann Max: *Villigen, Die Geschichte.* Baden 2009.
- Bronner Franz Xaver: *Der Kanton Aargau (Gemälde der Schweiz). Réimpression, Editions Slatkine, Genève 1978.*
- Die Schweizerische Weinstatistik. *Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz 1901.* Hrsg. Schweizerisches Landwirtschaftsdepartement. Buchdruckerei K.J. Wyss, Bern 1901.

22 Die schweizerische Weinstatistik. *Landwirtschaftliches Jahrbuch der Schweiz 1901.* S. 406–412.

23 Kellerrechnung 1740. StABr A.328.

24 Kellerrechnungen 1779/80 und 1780/1781. StABr A.330.

Im Herbst 1775. hat füsslärer auf sich
nachzuhenden Mein ringt hältert. Dm. Drs. ms

figur Balzgut aus der Mühlwaldau 1A. 4. —
Trotzfigur 1. — 12 $\frac{1}{2}$.
vö. Stow H. von Soldnabamb 3. 1. —

Preis für Hr. Vilbager Jäger 6. 2. 3.

Beifler von Mein am Stattet Tante Figur. 4. 2. —

Stow von Bahrndorff Käfer am Beifler. 5. — —

Stow Jacob Faußler Remigert 2. 1. —

Von Meinem stattet hab ich 36. 3. 15 $\frac{1}{2}$.

Zäbndler in Meinem Keller. 4

Daum. ob Hg. Balzgut für mich Er-
falten werden, und auf seine Zeit
ausgegriffen zu lassen die oftmals Namen
anziegen.

F. d. 22. Oct 1775.

Georgs Dull Chirurgus