

**Zeitschrift:** Mitteilungen der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen  
**Band:** 25 (1953-1954)

**Artikel:** Weinrebe und Weinbau in Rüdlingen  
**Autor:** Keller, Alfred  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-585503>

#### **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:** 11.02.2026

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

# Weinrebe und Weinbau in Rüdlingen

VON DR. ALFRED KELLER  
Bern

## *Inhalt:*

Rebgebiete in Rüdlingen in früherer Zeit S. 229, Rebpreise S. 230, Rebsorten S. 231, Rebberg-Weingarten S. 236, Redensarten über die Erträge S. 244, Rückgang des Areals S. 239, Schädlinge S. 236, Wein als Besoldung für den Pfarrherrn S. 240, Holz für Rebstecken S. 241, Das Rebwerk in Rüdlingen S. 241, Wetterregeln für den Rebmann S. 243, Das Richten des Geschirrs vor dem Wümmet S. 248, Der Traubenhüter S. 247, Der Wümmet S. 250, Die Trotte S. 254, Das Drucken S. 258, Das Weinführen S. 263, Das Verschwinden der Trotten S. 265, Geschichtliches über den Rüdlinger Weinbau S. 265.

Der älteste Hinweis auf den Weinbau in Rüdlingen stammt aus dem Jahre 1107. Vom 15. und 16. Jahrhundert sind zahlreiche urkundliche Angaben vorhanden, doch lassen sie sich nicht immer lokalisieren. Es fällt einem auch schwer, alles zu glauben. So soll es z. B. Reben in der «Ramsen», d. h. dem schmalen, stark bewaldeten Tal unterhalb des Dorfes gegenüber dem Irchel gegeben haben. Die Mittlere und Hintere «Ramsen», wo es heute im untern Teil magere Wiesen gibt, wird man für frühere Zeiten ausschalten müssen, da nur ein schmaler Fußweg dorthin führte. Das jetzige Sträßchen in die überaus malerische Gegend ist erst im zweiten Viertel des 19. Jahrhunderts gebaut worden. Der Unternehmer des Werks, der als Soldat in holländischen Diensten gestanden und daher den Übernamen «de Holländer» erhalten hatte, ist bei der Sprengung ums Leben gekommen. Die Vordere Ramsen ist zumeist bewaldet. Aber vor dieser

Gegend, an der Rhiihalden, hatten — wie mir Kd. WINKLER erzählte — der «Forsterchasper» und der «Forsterjokebli» noch zwischen 1850 und 1860 Reben. Es muß dort wenig Sonne, aber viel Füchse und Vögel als Traubenfreunde gegeben haben. Einst sind dort auch zwei Stück Vieh samt dem Wagen in den Rhein gefallen und konnten nur mit größter Mühe gerettet werden. Die Reben sind längst verschwunden; das ganze Gelände ist jetzt durch den Rheinstau versumpft. Dies müssen die tiefst gelegenen Reben des ganzen Kantons gewesen sein. Reben gab es früher auch an der «Moltehalde» und «Chalchtaare» außerhalb des «Chüerai» (nördlich des Dorfes). HANS MEYER zum Konsum teilte mir mit, er habe an der benachbarten «Tüfeweghalde» noch nach 1900 verwilderte Reben angetroffen. Auch «d'Chanzle» und «Schönerai», gleich nach der Grenze auf Nackemer Gebiet, sollen früher Reben getragen haben.

Die Bedeutung des Weinbaus in Rüdlingen wird am besten dadurch gekennzeichnet, daß dort in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts — wie Regierungsrat J. HALLAUER in seiner Schrift «Der Weinbau im Kanton Schaffhausen» (1880) ausführte — die höchsten Preise im ganzen Kanton für Rebland gezahlt wurden. Sie betrugen per Quadratrute Fr. 28.12 und per Hektar Fr. 31 000.—. In beträchtlichem Abstand folgte Wilchingen mit Fr. 24.75 pro Quadratrute und Fr. 27 225.— pro Hektar. An dritter Stelle stand Buchberg mit Fr. 21.50 und Fr. 23 650.—, an vierter Stelle kamen Unterhallau und Schaffhausen mit Fr. 20.— und Fr. 22 200.—. Was die absoluten Weinerträge betrifft, so befand sich Rüdlingen damals, nach J. M. KOHLER «Der Weinbau und die Weinbehandlung» (1878) mit 1335 Saum an dreizehnter Stelle von zwanzig weinbauenden Gemeinden des Kantons. (An erster Stelle Unterhallau mit 7030 Saum, an vierzehnter Buchberg mit 1113 Saum und an letzter Stelle Dörflingen mit 614 Saum.) Den durchschnittlich höchsten Weinertrag pro Juchart hatten — nach der gleichen Quelle — Siblingen mit 24,35 Saum, Buchberg mit 20,80 Saum, Neunkirch mit 20,60 Saum und Rüdlingen mit 19,52 Saum. Der Durchschnittspreis für Rotwein betrug im ganzen Kanton Fr. 57.70. Die Stadt Schaffhausen erzielte für ihr Gewächs Fr. 100.—, Stein Fr. 75.—, Oberhallau, Unterhallau und Rüdlingen Fr. 70.—, Thayngen Fr. 66.—. Für Weißwein wurden bezahlt: in Schaffhausen Fr. 80.— (für Traminer), in Buchthalen

Fr. 70.— (für Tokaier), in Rüdlingen Fr. 50.—, in Buchberg und Löhningen Fr. 48.—. Der Weinbau war also in Rüdlingen wahrlich hochgeachtet; man setzte seinen Stolz ein, ihn recht zu betreiben. «En rechte Rebmaa», «e tüchtigi Rebfrau» — das waren Ehrenbezeichnungen und brachten Kredit ein. Der Weinbau gestattete es auch, die vielen freien Arbeitskräfte im Dorf — die alten und die jungen — zu beschäftigen. Jeder wollte einen «Blätz» Reben haben, und wenn es nur einen halben Vierling oder gar ein «Meßli» war. Die Rebstücke waren überaus stark geteilt.

Dabei hatte der Wein früher nicht den Wert wie jetzt, obwohl damals die Herstellung des «Anstellers» oder «Hausweins» — in Rüdlingen früher auch «Rosooli» genannt, in Thayngen und Dießenhofen «Gluur» — noch nicht bekannt war. Dieser kam erst um die 70er Jahre auf, nachdem Stadtrat C. KELLER in Schaffhausen 1864 seine Herstellung in einer Schrift empfohlen hatte. Da man diesen leichten «Trink-» oder «Arbeitswein» noch nicht kannte und auch der Obstwein noch nicht heimisch geworden war, so sah der Weinbauer natürlich darauf, möglichst ergiebige Rebsorten anzupflanzen. Das heißt: da auch er auf den Genuß naturreiner Weine angewiesen war, anderseits aber auch vom Verkauf dieser Weine leben mußte, so ergab es sich von selbst, daß er diejenigen Rebsorten anpflanzte, die einen großen Ertrag lieferten. Die Quantität und nicht die Qualität ist somit bei der Beurteilung der Auswahl der Rebsorten ausschlaggebend gewesen. Es kam nicht von ungefähr, daß bei uns, und im ganzen Kanton, wie Regierungsrat HALLAUER in der oben erwähnten Schrift (S. 19) erklärte, der weiße «Burgauer» oder der weiße Elbling am meisten angebaut wurde. Nach KOHLER (a. a. O. S. 22) stellte er in der nördlichen Schweiz überhaupt «die Hauptrebe» dar. Es gab oft so viel Trauben an einer Rebe, und sie saßen so eng und in dichten Klumpen beisammen, daß man beim Wümmen nicht wußte, wie man an die Traubenstiele herankommen sollte. (Diese Rebe hieß deshalb im Kanton Zürich auch Kurzstieler.) Man schnitt dann jeweils den Bogen heraus. Auch «der Trauben» selbst stellte einen ineinander gepreßten Klumpen weißlichgrüner, dünnhäutiger, etwas in die Länge gedrückter Beeren dar. Diese (ungünstige) Form bedingte es, daß nicht alle Beeren gleichmäßig reif wurden und daß sie bei nassem Wetter leicht faulten. Das Holz war ziemlich empfindlich

gegen Kälte; diese Burgauer mußten unbedingt im Winter gedeckt werden. In guten, trockenen Jahren zog man von ihnen einen angenehmen, «süffigen» Wein, der nicht besonders «stark» oder schwer war, d. h. nicht viel Alkohol aufwies, und daher auch bei der Arbeit gern getrunken wurde. Leider «hielt» er nicht lange, er war kein Lagerwein. Nach GEROLD MEYER von Knonau «Der Kanton Zürich» (I, 1844) verlor er im 3. und 4. Jahr fast jeden Geschmack. Man bekam ihn aber auch selten «allein» (rein) zu trinken. Der «Burgauer» wurde bei uns nicht in «reinem» Satz, sondern zusammen mit der «Zürirebe» (dem Räuschling) gezogen und auch zusammen mit dieser Traube «gwümmet und 'truckt».

Unser Weißwein war also ein Mischprodukt. Die alten Rebbauern sagten, der weiße «Burgauer» werde besser und vor allem haltbarer, wenn der Wein der «Zürirebe» dazu getan werde. Anderseits fand man, daß der letztere «läbiger», spritziger, «chrälleliger» werde, wenn er einen Zusatz von Burgauerwein erhalte. In schlechten Jahrgängen war mit beiden nicht viel anzufangen; da wiesen beide zu wenig Zucker auf. Sie waren die richtigen «Suuracher». Doch kam es natürlich auch darauf an, in welcher Lage und auf welchem Boden die Reben wuchsen. Der «Burgauer» z. B. gedieh auf dem schweren Boden der Reblagen «im Berg» und «im Gut» besser als auf den kiesigen Böden im Norden des Dorfes. Aber im allgemeinen hält man den Wein aus magerer Erde für gehaltvoller und für haltbarer. So auch im Thurgau. (Siehe Schaltegger, «Das Rebwerk im Thurgau», Thurg. Beiträge zur vaterländ. Geschichte, 1908.)

Die «Zürirebe» (oder der Räuschling) gehört ebenfalls zu den Massenproduzenten, aber ihr Wein ist doch besser und voller als der Burgauerwein. Da die Trauben auch lockerer gebaut sind und die Beeren dickhäutiger, faulen sie nicht so leicht und sind widerstandsfähiger gegen gewisse Schimmelpilze. Aber sie verlangen viel Zeit zum Blühen. Bei nasser Witterung springen die reifenden Beeren gern auf, was zu Fäulnis oder zu Essigstich führen kann. Trotz dieser Nachteile war die «Zürirebe» bei uns beliebt. Jetzt soll sie, nach dem Urteil der Schaffhauser «Weindiktatoren», ausgerottet, ihr Wein disqualifiziert werden. Es gibt jedoch Rüdlinger Weinbauern, die sich dieser Verfügung mit Recht widersetzen: «Lieber trinked mer dä Wi selber, als

daß mer die schöne, gsunde Rebe use gheijtid», wurde mir im Sommer 1951 versichert. Und ich muß gestehen, ich habe damals in meinem Heimatdorf einen ausgezeichneten, überaus schmackhaften Räuschlingwein getrunken. Denn jetzt ist dieser Wein unvermischt. Die Burgauer dürften ausgerottet sein; der «Risling-Silvaner», der ebenfalls angepflanzt wird, wird separat geerntet. Aber er hat im Dorf keinen rechten Beifall gefunden. Zunächst reift er für unsere Verhältnisse zu früh; man müßte allein seinetwegen 14 Tage früher mit dem Wümmet beginnen, und dann entspricht auch sein Wein nicht dem Geschmack unserer Leute. Sie finden ihn zu parfümiert; sie sagen, er «apiteeggerli». Aber sie wollen ihn schließlich nicht für den Selbstverbrauch ziehen. Die Zürirebe wird in Rüdlingen noch viel angepflanzt. Wenn WERNER WEBER, der Verfasser der ausgezeichneten philologischen Arbeit «Die Terminologie des Weinbaus im Kanton Zürich, in der Nordostschweiz und im Bündner Rheintal» (1949), einen Blick in unser Gebiet geworfen hätte, so würde er unter Schaffhausen beim Räuschling nicht geschrieben haben: «Die Sorte wird nicht gebaut». (W. WEBER berücksichtigte für Schaffhausen leider nur die Gemeinden Hallau, Löhningen, Trasadingen, Wilchingen. Aber Löhningen hatte nach der amtlichen Statistik noch 1951 11 Aren Räuschling, Rüdlingen 92,79 Aren, Buchberg 2,2 Hektaren.)

Es kommt in Rüdlingen aber noch eine andere «weiße» Rebe vor: «d'Toggajeri» oder «d'Toggäueri» (richtig Ruländer oder Pinot gris); doch besteht nur ein Rebstück aus dieser Sorte, der «Raj»-Wingert der Familie MEYER zum «Rebstock». Ein großer «Trüeter» der gleichen Sorte befindet sich, so weit ich mich zurückerinnern kann, an meinem Vaterhaus; er hat gelegentlich sehr viele und sehr süße Trauben getragen. Der Rüdlinger Tokajer, der nur im «Rebstock» ausgeschenkt wird, ist ein gehaltvoller, kräftiger Tropfen. Die Reben standen einst, wie mir der Besitzer JAKOB MEYER erzählte, in Merishausen. Da die Trauben dort angeblich nicht reif wurden, verkaufte man die Stöcke an den Großvater MEYER's, den alten, originellen Beck FEHR. Die Merishauer brachten sie nach Schaffhausen, wo sie der Rüdlinger «Bott» in Empfang nahm. Die Verpflanzung geschah wohl Mitte der 60er Jahre.

Vereinzelt kam in Rüdlingen auch die Gutedelrebe vor, die wir «Wiißlutter» nannten; andere nannten sie «Margröfler». In

einem Wingert «Unter den Häusern» hatten wir mehrere Stöcke davon; sie fielen mir wegen des lockern Baus der Trauben, der gelblichen Farbe der Beeren und ihrer Durchsichtigkeit auf. Man konnte die Kerne als schattige Stellen erkennen. Die Reben sind später ausgetan worden. Regierungsrat HALLAUER («Der Weinbau im Kanton Schaffhausen») zählt 1880 noch den weißen «Hüntschen» oder «Heinisch» als im Kanton vorkommend auf. Die Sorte, die seit Jahrhunderten als schlecht galt, soll allerdings nur noch vereinzelt vorhanden gewesen sein; sie sei sehr widerstandsfähig gegen Schmarotzer gewesen. Von meinem Vater und von Kd. WINKLER hörte ich, daß der «Hüntschen» einst auch bei uns vorkam, aber er sei längst abgegangen.

Auffallenderweise erwähnt Zunftmeister M. SORG diesen Namen in seiner «Gründlichen Anleitung zu dem Reb-Bau» von 1759 nicht (eine sonst vortreffliche Arbeit, in der 45 Sorten für den Kanton Schaffhausen aufgezählt werden). Dagegen kennt er bereits «die sogenannte Rohlande — also die «Tokajerrebe» —, die ein Bauer namens ROHLAND entdeckt und erpflanzt» habe. Sie trage einen «delicaten und herrlichen Trauben» und sei bärhaft. «Die Capuciner in Worms nennen den Wein von diesen Trauben: «Die lieben Frauen-Milch». SORG stellt diese Sorte zu den «Moßler-Gattungen». Statt «Elbling» braucht er den Namen «Burgauer Reben», die er an erster Stelle nennt, und von denen er schreibt, sie würden «bey uns in Schaffhausen und auf allhiesiger Landschaft herum ... insonderheit ästimiert, ob sie schon nicht so gar eine sonderliche Qualität von Wein abgeben, und man desfalls das Augenmerk viel mehr auf das Quantum richtet, damit der Landmann im Jahr hindurch auch einen Trunk hievon haben möge». An zweiter Stelle führt SORG die «Züri-Rebe» an, von der er keinen andern Namen vorbringt. Er schreibt von ihr: «Sie henken noch stärker an als die vorigen, und werden die Trauben und die Beeren weit größer». Die letztern sähen «sehr unscheinlich» aus, d. h. grüngelb «als wie Zittparthen». An dritter Stelle folgt bei ihm der Räuschling, der «vast obiger Gattung gleich» sei. Die neunzehnte Stelle nimmt «die sogenannte Lindauer Reben» ein, von der er nur vermerkt «ist jedermanniglich bekannt». Und gerade über diese umstrittene Sorte hätten wir gern mehr vernommen. Wahrscheinlich handelt es sich um die Malanser- oder Compléter-Rebe, die am Zürchersee auch «Züri-Rebe» genannt wird. (Siehe darüber J. M.

KOHLER «Weinbau und Weinbehandlung» (1878), S. 24, und Dr. KARL MÜLLER, Geschichte des badischen Weinbaus, 1938, S. 58.) Regierungsrat HALLAUER führte 1880 die Sorte noch für den Kanton Schaffhausen als Nr. 7 an (Lindauer, Compléter), bemerkte jedoch dazu, daß sie nicht als «reiner Satz» vorkomme. Sie sei sehr robust und gedeihe noch an Stellen, «wo andere Sorten nicht». Auch die Beurteilung der Weinqualität lautet verschieden. KARL MÜLLER schreibt (wie vor S. 58) das schlechte Renommee der Bodenseeweine den Massenträgern wie Elbling und Lindauer zu, während EUGEN DURNWALDER in «Der Weinbau des Bündner Rheintales» (Zürcher Diss. 1940, S. 111) vom Wein der Compléterhalde in Malans schreibt: «Wenn die Trauben vollreif und nachdem die sog. Edelfäule eingesetzt hat, geerntet werden können, ergeben sie ein Produkt mit feinem Bouquet von nußkernartigem Geschmack und sind dann den besten Rheinweinen ebenbürtig. In schlechten Jahren aber übertragt der Compléter gewöhnlichen weißen Wein nicht.» Auch KOHLER, S. 23/24, schätzt ihn hoch ein. In guten Jahren werde der Wein so stark, daß er «rein, ohne Zusatz von Spiritus, wie Branntwein angezündet» werden könne. Den «Reinfal»- oder «Reinfahl»-Wein früher deutscher Aufzeichnungen, den C. A. BÄCHTOLD in der Festschrift des Kantons Schaffhausen auf den Wein der Rheinfallgegend deutet, hält KARL MÜLLER in seinem vorhin erwähnten, tüchtigen Buch (S. 23 und 41) für einen Wein aus Prosecco in Istrien oder Rivoglio. Doch ist die Frage noch nicht endgültig gelöst. Das gleiche gilt für den vielgenannten «Schleitheimer» der Insel Reichenau. Der eine Gewährsmann sagt, es sei der Rheingauer Riesling gewesen, der andere sieht in ihm den Traminer, der noch heute dort gepflanzt wird. (Die Keller von Schleitheim waren Kellermeister des Klosters.)

Der Rüdlinger Rotwein, der durch die Rekonstruktionsmaßnahmen der letzten Jahre den Weißwein überflügelt hat, stammt ausschließlich von der Rebe des Blauen Spätburgunders. Man nennt sie kurzweg «di Roote» oder «rooti Rebe», doch sind auch die Namen «Burgunder» und «Chlävner» bekannt, besonders bei jüngern Leuten, die auf der Landwirtschaftlichen Schule oder in Wädenswil gewesen sind. In Rafz wird demgegenüber von «blauen» Reben und Trauben, in Flaach von «schwarzen» gesprochen. Buchberg braucht die gleichen Bezeichnungen wie Rüdlingen (rooti Rebe). Nach der Ansicht von

Kennern lieferte die «alte Rote» den bessern Wein als die neue «auf reblausfester Unterlage». Doch muß auch gesagt werden, daß das heutige sorgfältige und überwachte Wümmen dem Rüdlinger Wein sehr gut getan hat. Er hat sich einen der ersten Plätze unter den Schaffhauser Weinen erobert. (Der Blaue Frühburgunder, der «Äugstler», — so genannt weil er früh reift — wird nur an «Trüetern» gezogen und nicht zur Weinbereitung benutzt. Das gleiche gilt von den Amerikaner Reben, den «Chatze-seichelern». Die «Elsässer» sind nur dem Namen nach bekannt.)

Der größte, geschlossene Rebberg Rüdingens heißt einfach: «im Berg» und «im Berg hine». Die Bezeichnung «Berg» für Rebberg sollte genau untersucht werden. Die Angaben im Idiotikon genügen nicht. Die Rebberge stellen keine «Berge» im üblichen Wortsinn dar; sie sind zumeist nur Halden und Abhänge, ja sie liegen nicht einmal immer an einem Berg (z. B. der «Schiterberg» bei Andelfingen, der Worrenberg in Flaach). In Rüdingen gab es früher auch Reben am «Süesselberg», der ebenfalls nur eine Halde ist. Die gleichen Verhältnisse finden sich auch in andern deutschsprachigen Gebieten. In seiner Arbeit über die Flurnamen von Wiesloch im Badischen (1938) zählt TRAUGOTT RAPP die Weinbergsnamen «Am Berg», «Im kurzen Berg», «Im langen Berg» auf. «Halden»bezeichnungen für Orte, an denen Reben gepflanzt werden, fehlen jetzt in Rüdingen, kommen aber im Nachbarort Buchberg, das geographisch gesehen auf dem Berg liegt, zweimal vor (Eichhalde und Längishalde). Dagegen werden in unserer Gegend Rebenpflanzungen auf ebenem Gebiet nie «Rebberg», sondern nur «Wingert» genannt. In Flaach und Rüdingen haben sich dem auch die Wirtshausnamen angepaßt. Dort gibt es einen «Weingarten» (wie auch anderswo im Züripiet), in Rüdingen dagegen einen «Rebstock».

Es gibt im Rebbau, wie in der gesamten Landwirtschaft, «gueti Johr» und «schlehti Johr». Im Gegensatz zum Getreide- und Futterbau gilt für die Reben im allgemeinen, daß die trockenen Jahre besser sind als die nassen. Aber die Ernte hängt nicht nur vom Wetter ab, sie kann auch durch starken Schädlingsbefall («Krankheit») und durch «Schwäche» der Reben bedingt werden. (In trockenen Jahren tritt allerdings der Meltau weniger stark auf als in nassen.) Ferner kommt es darauf an, wie der Blühet ausfällt, ob im Frühling Fröste, im Sommer Gewitter die Reben geschädigt haben, ob es ihnen an

Mist fehlte usw. Sie können sich aber auch «übertragen» («überbäret») haben, müssen also einmal — selbst in einem schönen Jahr — verschnaufen. Man sagt: «D'Rebe henked aa», oder «s'ist hüür nüüt mit de Rebe, si gruejed». Einer «Zueluegerin» dagegen, einer unfruchtbaren oder wenig bärhaftigen Rebe, sieht der Bauer nicht lange zu. Er zieht einen «Streck»- oder «Stracksbogen» von einer Nachbarrebe nach oder macht an ihrer Stelle einen «Ischlegling» (wie es jetzt mehr geschieht). Die Setzlinge oder Stecklinge müssen aus dem Kanton bezogen werden, da nur dann staatliche Unterstützung verabreicht wird. Der Bauer beurteilt die Rebe nach dem Holz. «S'Holz hät glitte», sagt man nach einem Frost, einem Hagelwetter. («De Wingert ist no nid guet im Holz». «Er mue wider is Holz chuu, wenns sött Truube gii».) Denn: «S'chunnt ufs Holz aa», oder «Wo's am Holz nid ist, git's ka Truube». («Bim Schniide mue me ufs Holz luege». «S'Holz z'rugg schniide». «Fruchtholz» oder «Faselholz» = Tragholz.)

Der Weinbauer darf nicht nur aufs einzelne Jahr abstellen; er muß sie «ineinander rechnen». Dabei ist der Spruch aufgekommen: «De Puur chönn si sibe Johr hinder de Rebe verberge», d. h. er könne es aushalten, wenn es nur alle sieben Jahre einen guten Herbst gebe. Dieser Satz ist in zahlreichen Versionen über alle deutschschweizerischen und deutschen Weinbaugebiete verbreitet. Bald spricht man von drei und von fünf, bald von zehn Jahren, bald sagt man, der Rebstock müsse sich hinter den Bauer verstecken können usw. Am weitesten geht man im Baselland und am badischen Ufer des Bodensees. Hier heißt es — nach FR. MEICHLE «Die Sprache der Weinbauern am Bodensee» (Schriften des Ver. für Gesch. des Bodensees, 1936, S. 221) — «Der Rebstock muß sich zehn Jahre hinter dem Bauer verstecken können, dann kann sich der Bauer auch zehn Jahre hinter dem Weinstock bergen». In guten Jahren jedenfalls spricht man anerkennend: «d'Rebe schenked ii (oder «si händ iigschenkt»). Sie tragen Geld ein, bei manchem Bauern wohl den größten Geldbetrag, den er im Jahr auf einmal in die Hand bekommt. «S'Wiigeld» stellt die Belohnung für die Arbeit, die Mühe, die Sorge eines Jahres dar; in ihm gipfelt sich die Sehnsucht, die Freude des Weinbauers. Der Tag seiner Auszahlung — meistens z'Martini und am Martinimärkt — war und ist daher einer der wichtigsten Tage für ihn, ein Termintag, ein

Ruhetag, ein Tag, an dem man (zusammen mit der Frau) in die Stadt geht, an dem man sich etwas gönnt, Einkäufe macht, den Zins zahlt usw. (Früher waren Wiherr und Ziisherr oft die gleiche Person.) «S'Wiigeld» ist aber auch die Sache, auf die man manche Entscheide abstellt. «Mer wänd z'erst luege, wie s'Wiigeld uusfallt.» Einen drängenden Gläubiger vertröstet man auf die Auszahlung des Weingelds. In schlechten Jahren sieht man natürlich diesem Tag mit größter Sorge entgegen, fällt manche Hoffnung ins Wasser, muß manche Anschaffung und Freude unterbleiben, geht vielleicht auch nur eine Person der Familie in die Stadt. Man wird klein, fühlt sich als Schuldenbäuerlein.

Wenn man den Chronisten unserer Weinernten trauen will — Angaben finden sich in manchem Haus- und Rechnungsbuch, manchem Kalender (siehe aber auch W. WILDBERGER «Schaffhauser Martinischlag 1466—1895/1896» und Jb. BOESCH «1000 Jahre Weinbau im Sankt Gallischen Rheintal» [bis 1945]) — so hat es im Laufe der Zeiten bedeutend mehr schlechte als gute Weinjahre gegeben. (BOESCH [S. 8] errechnet von 437 Jahrgängen quantitativ 24% gute, 26% mittelmäßige und 50% geringe Erträge; qualitativ 42% gute, 24% mittlere und 34% geringe.) Trotzdem hielten die alten Weinbauern an der Forderung fest: «me müe de Rebe d'Ehr aatuu, me müe si ästimiere».

Dann kam der Rückschlag von der Mitte der 1880er Jahre an. Er war mit schuld an der starken Abwanderung aus dem Dorf, zumal in Rüdlingen — um 1900 — die «Arbeit am Rhii» (Dammbauten etc.) zurückging und bald ganz aufhörte. Diese hatte lange Zeit viele junge Leute im Dorf zurückgehalten, d. h. ihnen im Winter Verdienst gegeben. Von ca. 1889/90 an mußte man die Reben spritzen wegen des falschen Meltaus.

Wichtig war ferner die Reblausgefahr, die damals vom Kanton Zürich her drohte. Der älteste Herd war in Höngg, über dessen Entstehung man genau orientiert ist. Dann trat sie auf in Ober-Weningen, Lufingen, Pfungen und besonders in Humlikon, mit welchem Ort Rüdlingen durch direkten Postwagenverkehr verbunden war. Man trat an meinen Vater als Posthalter mit dem Verlangen heran: die Post dürfe nicht mehr über den verseuchten Ort fahren; jedenfalls wolle man die verfluchten Läuse nicht noch gratis per Post in unser Dorf bringen.

Dann tauchte der alte Lehrsatz wieder auf: «Wo de Pflueg cha guu, soll kai Rebe stuu», der einst ebenfalls über alle Rebgebiete verbreitet war. (Nach HEGI's «Flora von Mitteleuropa» hat einst auch die sächsische Landesregierung nach diesem Spruch gehandelt.) Die Reben in den Ebenen waren daher in Rüdlingen wie anderswo — aber nicht im benachbarten Flaach! — die ersten, die der Reuthaue zum Opfer gefallen sind. Das Leidige an dieser Sache ist nur, daß die Vereinfachung des Rebwerkes durch maschinelle Hilfe (Pflug) an den Steilhängen schwieriger als im Flachland ist.

So verschwanden in Rüdlingen die Reben «im Unterfeld» («im Feld unne»), «im Woog» (äußeres, auch Rhiigaß genannt), «im Boden» (teilweise; im untern Teil), «unter der Gaß» (wo jetzt nur noch ein Wingert vorhanden), «im Gänggel», «im Giregrüebli» (unteres und oberes), in «Chrützäckere» (ebenfalls untere und obere), «im Loch», «im Chüerai» (im innere); im «Gries» oder «a der Grieshalde» (gegenüber der oberen Rheininsel), «im Egghof» (großes Rebstück und guter Wein; früher hatten auch Bauern aus Ellikon dort Reben), «im Graben obe» (kleines Rebstück an der Straße Rüdlingen—Steinenkreuz), «im Vogelsand» (nur noch ein Stück dort), «an der Mühligaß» (gegenüber «Tanzhof»), «im Ebeländ» (am Weg nach der «Ramsen») und ein kleines Rebstück «a der Halde hine», früher «bim Tambürli». Der «Süsselberg» (gleich außerhalb des Dorfes, links und rechts der Straße nach Rafz) war schon früher verschwunden, ebenso ein Rebstück im innern «Iifang».

Nicht mehr genau zu ermitteln ist die Lage folgender Rebstücke: Nach dem Rheinauer Urbar von 1813: «2 Vierlg. Feld, ehemals Reben, im Boden, der Steinacker genannt». Ebendorf (Ibidem = ib.): 3 Vierlg. Land in Kalchthara, so ehemals Reben gewesen. Besitzer: HCH. MEYER, Ehgaumer und Jos. GEHRING, Piemonter. ib.: 1 Juch. 2 Vierlg. Reben im Langen Weinergarten, unten an CASP. MEYER in «Krazeren» (12 Besitzer, 3 von Buchberg). ib.: 2 Vierlg. Reben im Floßbäcker genannt (grenzen einseits an die Reben unter der Gaß), ib.: 3 Mäßli Reben in Kreuzäckeren, der Zipfel genannt (beym Kohlplatz oder neuen Schützenhäusli), ib.: 1 Vierlg. Reben «unter den Einschlägen im Süsselberg», ib.: 4 Vierlg. Reben im Schalchen (oder Katzensteig)».

Für Buchberg: Angaben aus dem gleichen Urbar: 2 Vierlg. Kleefeld an dem Bach, so ehemals Reben gewesen (5 Besitzer).

ib.: 3 Vierlg. Feld, so ehedem Reben gewesen «hinden im Einfang» (beim Friedhaag). ib. Ausgabe 1669:  $\frac{1}{2}$  Juch. in der unteren Breiti, so ehemals Reben gewesen, stoßen unten an die neue Straß. (Rebenrecht bleibt!) ib.: 1 Juch. Reben so ehedem Wiesen gewesen in Brunnadern; ib.: 3 Vierlg. Wiesen auf der Brugg so ehedem Reben gewesen, ib.:  $3\frac{1}{2}$  Juch. Feld in Schwandlen, so ehedem Reben gewesen (ebenso «im Hügler» 3 Vierlg. Reben).

Für Rüdlingen nach Gerichtsprotokoll 1784 auch Reben im «Löly Rei» (längst keine mehr dort!). Gerichtsprotokoll 1660:  $1\frac{1}{2}$  Vierlg. Reben in der Kalchtharen, genannt der «Mugen Berg». (Diese Flurbezeichnung wie einige der oben erwähnten längst verschwunden.)

Andere urkundliche Erwähnungen unter vielen andern:

Beispiel für Besoldung in Wein: 1780 nach Bestallungsbrief des Bischofs MAXIMILIAN CHRISTOPH zu Konstanz für Pfarrer JOH. STIERLE in Rüdlingen—Buchberg (Dem Bischof stand bis zur Säkularisation des Bistums im Jahre 1803 das Investiturrecht für den evangelischen Pfarrer zu!): pro Jahr zehn Saum Wein (5 Saum Roten und 5 Saum Weißen). Dazu kommen erst noch aus dem Pfrundgut «fünff Juchart Reben nechst bey dem Pfarrhaus an zweyen Stücken, so zehendfrey», ferner «drei Vierling Reben ob Buchberg im Härdtle (heute Hardli) so dieser Zeit verlichen». Erste Bedingung für den protestantischen Pfarrer war (das schreibt der katholische Bischof): 1. «solle Er mit höchstem Ernst und Fleiß die Pfarrgenossen mit Biblisch- und Evangelischer Schrift in seinen Predigen ... zu gebührend und ordentlicher Zeit getreulich, gerecht mit Wahrheit und ohne Klage versehen». Der Pfarrer erhielt auch den kleinen Zehnten von Heu, Hauff, Flachs und Rüebli zu Rüdlingen und Buchberg. Dafür hatte er «von Lichtmeß bis auf St. Johannistag» einen Wucherstier und während des ganzen Jahres ein Eberschwein zu halten, «sofern die Gemeinde begert». — Diese Bestimmung wurde dem Pfarrer sehr lästig.

Vom Jahre 1801 liegt ein Bericht über einen Augenschein der Pfarrgüter vor (durch Spleiß, Seckelmeister und Harder, Archivar, «im Auftrag der Verwaltungskammer» Schaffhausen). Von den 5 Juch. Reben wird gesagt, «daß höchstens ein Dritthen bereits vor einigen Jahren und zwar stückweise hinuntergesenkt worden, dergestalten, daß selbige noch einige Jahre einen Nutzen

abwerffen können ohne genöhtiget zu seyn sie zu gruben. Die übrigen 2 volle Drittheil aber bestehen aus alten 8 bis 10 Schu langen Stangen und sog. Katzenköpfen, die wann die Reben nicht vollends zugrunde gehen sollen, ohne Anstand hinuntergegrubet und in den Boden hineingesenkt werden müssen.» Die Stangen lieferten aber nicht genug Satzreben, sodaß man hin und wieder zu Einschlagreben seine Zuflucht nehmen müsse. Dann sei in den letzten Jahren auch kein Dung in die Reben getan worden. In der Pündt habe Pfarrer FORSTER eine beträchtliche Anzahl «Wildfäng» (wilde Obstbäume) eingepflanzt. Die Kultur der Güter sei nicht sorgfältig genug gewesen.

1833 wurde in Buchberg ein Jb. Link von Schura im Württembergischen eingebürgert. Er hatte «400 fr. baares Geld und jedem Bürger 1 Maß Wein, 1 Pfund Brot und 1 Vierling Keß» zu zahlen. Man sorgte also auf alle mögliche Weise für den Verbrauch des Weins. Noch jetzt zahlt ein Fremder, der sich eine Frau aus dem Dorf holt, den «Heisel» in Form einer Weinspende an die Knabenschaft.

In der Holzordnung für die Gemeinden Rüdlingen und Buchberg (Entwurf 1821) heißt es: Jedem Bürger alle Spätjahr eine Brennholzgabe (nach Maßgabe und Umstände). Da jedoch für die ärmere Klasse und Bürger die Rebstecken unentbehrlich sind, so sollte, wenn die Gaben nur aus Staudenholz bestehen, noch etwas Förrenholz zu Stecken angewiesen, wenn sie aber aus förrnen Scheitern bestehen, sollen die selben ein wenig stärker gemacht werden, damit jeder Bürger sich auch etwas Stecken davon machen könne. Übrigens bleibt der Verkauf von Rebstecken aus beiden Gemeinden gänzlich verbotten, bey 1 Mk. Silber Buße. . . .

Trottholz zur Reparatur der wirklich bestehenden Trotten soll dennen Besitzern nach einem vom Forstamt jedesmal zu bestimmenden billigen Anschlag angewiesen werden, sowie auch das Holz zu Keller- und Zuber-Lagern.»

### *Das Rebwerk*

Das Rüdlinger «Rebwärch» umfaßte bis vor einigen Jahren normal — aber ohne die 4—5 Spritzgänge und die unregelmäßigen Leistungen wie «Gruben», Schwefeln, Misten, «Äschen» — 20 Arbeiten; d. h. mindestens so viel mal, «mue me über

d'Rebe guu». Es handelt sich um folgendes: 1. Abdecken (sobald der Schnee weg ist, besonders vom Joseppitag 19. März an; nicht gedeckte Reben werden oft schon im Februar geschnitten). 2. Steckenausziehen (das «Lösen» bei alten Reben, die gedeckt und gelegt wurden, wurde schon im Herbst besorgt, da nur bei gelösten Bändern gut «gelegt» werden kann). 3. Schneiden und daran anschließend «s'Rebholz uflese» und «s'Büürdele» (Kinderarbeit). 4. «Bogehelde» oder einfach «Bögle» (nur bei feuchtem Wetter oder am Morgen). 5. Stoßen (Männerarbeit). 6. Anbinden mit Schaub (Frauenarbeit). 7. Rechelen (altes Stroh, Holzabfälle etc. «zäme grechelet zu Hüüfeli», die «undere ghacket» werden). 8. Hacken (großes, schweres Werk, an dem aber auch Frauen mitmachen; mit dem Karst). Vorher, wenn viel Unkraut da: «Schorpen» mit der Haue. 9. «Aafall träge» (mit dem Bücki, wo man nicht mit der «Garette» oder dem kleinen Wagen zukommt). Nur für Männer! Spruch: Am «Ierggemärkt» (23. April in Eglisau) müsse man den «Aafall» getragen haben. Dann folgt die Zeit «zwüsched em Rebwärch», etwa 3 Wochen im Mai. 10. Falgen mit dem Karst, erstes junges Unkraut beseitigen und Boden lockern. Dann beginnt «s'Laubwärch», das fast ausschließlich von den Frauen besorgt wird. 11. Erbrechen (alle unnützen Schosse und das unterste Laub an den Schossen beseitigen). 12. Verzwicken (14 Tage später; es werden die Schosse ausgewählt und gesäubert, die man «uufhefte» will). Bei allen andern werden die Köpfchen «verchlöbe», namentlich auf den Bögen und dem «Chnebel»; sonst gebe es rasch lange Stangen. 13. G'klamperet. Die verzwickten Schosse werden einmal «gheftet» mit einem oder zwei Schäublihälm. Aber man sagt auch «s'erstmol hefte». 14. Heften, 14 Tage später (auch «Überhefte»). Dabei werden auch alle Triebe, «die von den Augen kommen», beseitigt, ebenso alle Chlammeren und Gablen.) 15. Schorpen, mit der Haue, aber kräftiger als das erstmal. Dann hat man einige Zeit Ruhe. Es kommt an «Laubwärch» nur noch das (16.) Abputze (ca. Mitte August; früher nicht vor Lorenztag). Alle sog. «Bischößli» weg; die obersten Schosse nochmals «abnii», «verchlüübe». 17. «s'Herbste» oder «Wümme». 18. d'Böge uusschniide und d'Band löse. Beides mit der Rebscher, letzteres auch mit dem kleinen, gertelartigen Rebmesser. 19. d'Stecken uuszie und abelege. 20. Decken (mit Mist, Streue, gelegentlich auch mit Farrechrut oder Tannäst). Seit kurzem werden in Rüd-

lingen die Reben nicht mehr gelegt und gedeckt; in Buchberg war dies überhaupt nie üblich gewesen, ohne daß dort die Reben mehr erfroren, als unten am Rhein. In Stein am Rhein sagte man jedoch: «Me cha d'Rebe nid gwänne, d'Rebe gwänned d'Lüüt», d. h. durch Schaden wird man klug.

Bei Frostgefahr wurde früher schon — vor 1870 — geräuchert (mit Moos, Mist, Tannästen). Als es nicht viel nützte, hörte man wieder auf. Neuerdings wird es wieder betrieben, doch sind auch die andern Frostschutzmittel vorhanden (Papier- und Strohschirme). Gespritzt wurde zuerst mit Handspritzen.

Der Mist wird meist «undere ghacket». Hie und da wurden die Reben auch geschwefelt (wegen Uzifer) und eine zeitlang die «Stangen» mit Alaun- oder Boraxwasser gewaschen. Jetzt verfügt man über andere Insektenbekämpfungsmittel. Eine wichtige Rebenkrankheit ist auch der Brenner (de root und de schwarz), der sich in den Aufzeichnungen über Weinbau etc. seit Jahrhunderten verfolgen läßt. Dem Suurwurm rückt man beim Laubwerk zuleibe, direkt mit den Fingern.

### *Wetterregeln für den Weinbau und Redensarten*

Die Reben sind «blind», wenn noch keine Augen dusse sind. Bis zum Ierggetag (Georg, 23. April) soll es so sein. Man zitiert den Kalenderspruch: «Sind die Reben an Sankt Georg noch blind, sollen sich freuen Mann, Weib und Kind». Der Saft, der beim Schneiden der Reben hervortritt (das «Weinen»), ist gut für «blöde» Augen und gegen «Merzetupfen». Ein alter Leitsatz, der von den Römern herstammt, lautet: Die Reben soll man nur bei wachsendem Mond schneiden! Der abnehmende, «schwiinige» und gar der leere Mond würden sich ungünstig auswirken. Man soll auch nicht schneiden, wenn der Mond im Krebs oder Skorpion (Storpion) steht. Im Zürcher Unterland sagt man: die Rebe könnte sonst räudig (krebsig) werden. In Rüdlingen hielt man sich früher an das Gebot: Die Reben nie am Hugotag (1. April) schneiden! Böglen soll man nur, «wenns Zit ist» (feucht). Ferner heißt es: «Bim Bögle lo der Zit» (d. h. haste nicht), sonst kann der Bogen brechen und es gibt en «Giigeboge». Hacken soll man ebenfalls nur bei gutem, d. h. trockenem Wetter. Eine Vorbedeutung für den Weinertrag mißt man dem Blühen des Efeus zu und dem der «Chellgeerte» (Liguster). In Rüdlingen

sahen die Bäuerinnen früher auf den Beginn des Blühens der weißen Lilie, aber nicht wegen des Ertrags, sondern wegen des Herbstbeginns. Dieser erfolge genau 100 Tage später.

Zum 23. und 25. April heißt es noch: «Georg und Marks dräuen viel Args», und selbstverständlich sieht man im Mai auf die Eisheiligen. Im Juni werden Medardus (8. Juni) und Barnabas (11. Juni) beachtet. «De Mäder» sollte nicht regnen. «Seicht de Mäder in Rhii, isch alles hii.» Ferner: «Regnet es an Barnabas, schwiined d'Truube bis is Faß». Es darf halt nicht in den Blühet regnen, sonst «reered d'Truube». Auch Vit ist gefährlich. In Rüdlingen nimmt man an: «Regnet es am Vitstag, so regnets 31 Tag» (so auch in Stein am Rhein und im Thurgau). Beim Blühen muß man aus den Reben gehen. Der Spruch sagt: «Im Blühet — oder z'Johanni — soll me us de Rebe guu und die Truube blüeje luu!» Der letzte bedeutsame Wettertag ist der Lorenztag (Mitte August). Man warnt: «De Lorenz isch no nid vorbii!» — man soll sich noch nicht freuen. Aber es heißt auch: «Sankt Lorenz, alli Wetter verschlentzt».

Mit den Reben, den Rebarbeiten und dem Wetter beschäftigen sich ferner noch folgende Regeln, Leitsätze und Ausdrücke:

«D'Truube ghöred nid gern lüüte» (läuten), d. h. man soll die Reben nicht allzu hoch ziehen. (Die obern Trauben sind etwas geringwertiger als die untern, die nahe am Boden wachsen.)

«Me mue de Rebe d'Ehr aatuu» (seriöse Arbeit leisten, alles gut und genau machen).

«Di leere Plätz gänd au Truube!» (man soll die Reben nicht zu eng pflanzen).

«De Blüejet sött i acht Tage vorbii sii» (sonst ist es nichts).

Wenn eine Rebe im Sommer dürr wurde, so sagte man, «si heb de Broochet».

«D'Rebe ghöred gern d'Wiifuerwerch faare» (sind gern an der Straße).

«Bim Schniide soll me si pucke» (bücken). Es gibt zwar gern «Ruggewehwii», aber der Wein von niedrig gehaltenen, tief geschnittenen Reben ist besser. «De Wii wott erwärchet sii.» «De Wii wott ersoorget sii.» «D'Rebe gänd nüüt vergäbe.» «D'Fraue und d'Rebe gänd nüüt vergäbe.»

«De Wii wott mit Verstand trunke sii — suscht nimmt er en!» «De chast denn go herbschte wenn's scho gwümmet isch!»

«E Rebe chiibet» (serbelt).

«Michéliwii — Herre Wii, Galliwii — suure Wii (oder für de Schniider).»

«Wa de Augste nid chochet, cha de September nid proote.»

«En riifne Truube, en uriifne und en fuule gend en guete Wii.» (Bei den faulen Trauben hieß es: «aber si törfed nid stüübe, suscht suuffed si de Wii!»)

Gibt es in einem Jahr viele «Wintertroole», so sagt man: «s'nächst Johr schenki allweg ii».

«Z'Jakobi söttid d'Truube hange» (ausgewachsen sein).

«Wenn di erste vier Nebel noch Jakobi nid hebed, hebed keini meh», d. h. es gibt einen nassen Spätsommer. (Jakobi ist überhaupt ein Stichtag. Alter Spruch:

«Sant Jakob bricht die Not,  
er bringt Kartoffeln und Brot.»)

«Wenn de Rhii vor Johanni nid groß chunnt, so chunnt er nochher.» Oder: «... so gheit er nochher überusse.»

«Wenns z'Bartlemeessig regni, gäbs en suure Wii, au wenn d'Truube scho halb rot sejid.» (24. August.)

«Am Vrenetag (1. September) söttid alli Stiil riif sii.» Man sieht auch sehr darauf, ob an diesem Tag die Sonne scheint; dann ist schönes Wetter für den ganzen Monat zu erwarten.

«Galli hocket uf em Stai, (16. Oktober)

Puur, wa-d'dusse häscht, tue hai.»

«Simon und Judä vorbei, (28. Oktober)  
rückt der Winter herbei.»

«Wenn s'Laub a de Rebe abefallt mit-samt em Stiil», so heißt es: «d'Rebe verfrürid nid». Wenn es ohne Stiel abfällt, so sagt man: «me soll d'Rebe tecke» (d. h. dann hat es noch viel Feuchtigkeit im Holz, und die Rebe ist bei Frost gefährdet). Oder: «s'Holz sej no nid riif».

«Wenn d'Wegschnegge gli bruu werded, gits en guete Wii.» (Oder: Wenn sie lange rot bleiben, gebe es keinen guten Wein.)

«Wenn d'Truube vil Stäckli oder Gäbili händ, so reised si furt» (d. h. es war ein schlechter Blühet).

Auf Lorenz sagte man: «Me soll d'Rebe nid abputze: de Lorenz ist no nid dure». (Immer noch Gewitter- und Hagelgefahr! «S'Gstüüd an Rebe hälti de Hagel e chli uf, er schade weniger.» S'Gstüüd wurde früher mit der Sichel abgeschnitten.)

In Rüdlingen hörte man im Hinterdorf auf die Füchse. Wenn sie «im Berg obe» juuchsen (Halde ob den Bergreben),

so gebe es sicher kaltes Wetter. Brüelen sie jedoch unten am Rhein, so kann man auf Regen rechnen. (Nach Abraham Gehring.)

Früher sah man auch auf das Wetter am St. Othmarstag (16. November). Heiter und schön versprach ein gutes Weinjahr im nächsten Jahr. (Othmar war eben «en Wiheld»!)

«D'Kathri (25. November) bringt d'Lächs in Rhii!» (Einst!)

Wenn im Herbst d'Schneegäns früh nach Süden fliegen, so erwartet man einen frühen Winter. Kommen sie im Frühling nochmals vom Norden her, so bestehen schlechte Aussichten für das Wetter! (Die Schneegänse fliegen in Heulüücherform.)

Wenn die Füchse früh nahe ans Dorf kommen, gibt es einen kalten Winter. Dann soll man unbedingt die Reben decken!

### *Allerlei*

Die Reben werden nach «Sätzen» gerechnet. «En Wingert mit so und so viel Sätz.»

«Im leere Moo» soll man auch nie Bäume «zweien»! Eine andere Regel sagt: «S'Holz soll me nie abhaue im Nidsiggend», nur im Obsiggend.

Regel für den Wein:

«De Wii mue me-n abzie wenn d'Truube blüejed» (natürlich auch sonst noch, aber dann unbedingt).

«En Wirt sött d'Faß alli vierzeh Täg iibrenne, wenn de Wii soll gsund bliibe.»

«Gueti Wii-cheller sind Faßfresser.»

Wurmet-, Änis-, Fenchel-, Salbine- und gelegentlich auch Boretschstöcke wurden in den Reben gehalten, oft auch «Büsche» von weißen und rosaroten Flarznägeli. In den Gruebreben wurden Kabis, Randen und Bohnen gepflanzt.

In Flaach wird «hindersi ume pöglet», d. h. die Bogen nicht wie in Rüdlingen nach vorn, sondern rückwärts «gheldet». In Rüdlingen wird das Bogenmachen neuerdings stark eingeschränkt. Aber man sagt auch, es werde jetzt «z'vil pröoblet i de Rebe».

Nach Kd. WINKLER (damals ältester Rüddinger) wurden in Rüdlingen schon früher einmal «Stockreben» gezogen (statt Knecht und Bogen), und zwar vom alten Zieglerhanis, der als Gärtner am Zürichsee gewesen war und dann heimkam. Er pflanzte ein großes Stück Reben in «Kalchtharen» an und lachte die Rüddinger mit ihrer «Böglerei» aus. Aber seine Reben erfroren samt und sonders, da sie nicht gelegt und gedeckt worden

waren, resp. nicht gelegt werden konnten. Der Mann bekam den Verleider und zog wieder fort.

In Rüdlingen wurde früher oft «Wii-Suppe» gemacht: Wein mit Zucker oder Honig, etwas Zimt und Tünkli darein und lange eingekocht!

Am «Puurebroote» (Rindfleischbraten) hatte es stets viel alten roten Wein und Pfeffer, und er wurde lange gebraten. Er mußte «ganz schwarz aussehen».

Auch «Halbi Hochsigöpfel» mit viel Rotem dran wurden oft gemacht. (Suuri bschnittni Öpfel mit Zucker und Zimtstengel und ebenfalls lange kochen lassen.) Von auswärts wurden in einzelnen Familien eingeführt: «Prüiti Chugle» (gebrühte Kugeln) mit «Wii-Soosse». (Zu Festessen!)

### *Auf den Wümmet zu*

«Wenn d'Truube hanged und d'Beeri root werded» — also um den 1. September herum — wurden die Traubenhüter (d'Truubehüter) bestimmt, die auch auf das Obst aufzupassen hatten. Ferner gehen Füchse und Dachse auch an Trauben, die nicht ganz reif sind. (Die Vögel dagegen weniger.) Füchse und Dachse haben rasch einen Stock geleert. Man kann die Schäden, die von ihnen herrühren, leicht erkennen: Die «Trappen» (eigentlich sollte man schreiben «d'Rappe») sehen wie abgestreift aus. (Die Dachse gehen übrigens auch gern an den jungen Wein. In meiner Jugendzeit gab es einst eine Geschichte mit einem Dachs, der ein kleines «Rennständli» in s'Neupuure-Trotte ausgetrunken hatte und nachher nicht mehr recht gehen konnte, also betrunken gewesen war.)

Es wurden jedes Jahr zwei Traubenhüter bestellt, jeder mit einem Gewehr. Das Pulver erhielten sie von der Gemeinde. Sie hatten ihre bestimmten Gänge zu machen. Jeder mußte einen halben Tag gehen, besonders wenn die Staren überhand nahmen. Wenn es nötig war, wurde noch die «Bürgerwach» bestellt, d. h. mehrere Bürger aufgeboten, die auch in der Nacht aufzupassen hatten. (Das letztemal soll es 1879 gewesen sein.) Wenn jemand Obst frevelte, Trauben stahl, wurde er angezeigt und bestraft. Die Kinder schreckte man mit der Gestalt des «Truubehanis» ab. Die Nachtbuben trieben oft ihre Scherze mit den Traubenhütern. (Z'Fürche gmacht!)

Der Beginn des Wümmens oder Herbstens wird von den Rebbesitzern an einer besondern «Gmaind» (gesprochen «Tmaind»), der sog. Herbstgmaind, beschlossen. Es wird immer zu gleicher Zeit und am gleichen Ort von allen Bauern mit dem Wümmen begonnen. (Zumeist anfangs bis gegen Mitte Oktober.) Wenn die Trauben rasch faulten, wurde ausnahmsweise schon Ende September begonnen. In neuester Zeit drängt man auf spätes Herbstens. Für die «äußern Lagen» — etwas abseits gelegene Weinberge — wurde ein «Vortaag» bewilligt; dort durfte man also einen Tag früher beginnen. (In Buchberg gibt es, nahe beim Dorf, ein Flurgebiet, das «de Vortaag» heißt.) Immer wurde zuerst «ussen ume» (in den kleinern Weinbergen unterhalb und im Norden des Dorfes) mit dem Wümmen angefangen. Die Hauptlagen — «im Berg hine», im Guet, im Peter, Mühli-  
gaß, Tanzhof, Oberdorf, Chatzestaig, Rai — kamen später an die Reihe. (Die «Risling-Rebe» hat in Rüdlingen nicht nur wegen des Parfums ihres Weines keinen Anklang gefunden, sondern auch weil ihre Trauben ca. 14 Tage früher reif werden als die andern Traubensorten und dies für die Ernte unpraktisch ist. Die Rebe paßt also nicht in unsren Arbeitszyklus hinein, sie müßte abseits, in besondern Stücken, gepflanzt werden.)

Einige Tage vor Beginn des Wümmens wurde das gesamte Herbst- oder «Wümmetgschier» zurecht gemacht, auch einfach «s'Gschier rüste» genannt. Man unterscheidet s'chlii Gschier und s'groß Gschier, das eigene und das fremde. Das kleine sind die Kübel, Gelten, Kessel, Eimer (Eumer), Bücki, Truubestöößel, Chellerchübili (oval mit Griff), Trachter, Schüeffi. Das große sind die Züberli und Züber, die Ständli und Standen. Jene haben einen ovalen Grundriß und an den Schmalseiten je eine nach oben verlängerte Daube (Tuuge) mit kreisrunder Öffnung (Handhebi oder Öri); sie sind aus Tannenholz hergestellt. Die Standen haben meist runden Grundriß, keine Handgriffe und sie sind stets aus Hartholz verfertigt, meist eichen. Eine gut gepolsterte, währschaftreiche Bäuerin wird gerne mit einer Stande verglichen.

Das gesamte Holzgeschirr wird nun aus den «Schöpfen» hervorgeholt, «usetue», abgestaubt, gründlich mit der Bürste gewaschen und — wenn es «verlechet» ist — mit Wasser gefüllt, d. h. einige Tage «gwässeret» oder «verschwellt». Oft werden auch die eisernen Reifen angezogen («noopöppeelet»). Vor jedem Haus standen und stehen in der Herbstzeit ganze Reihen von

Zübern und Standen (wenn möglich in der Sonne; daher sagt man auch «s'Gschier sunne»). Sie spiegeln den Besitz des Bauers wider. Am dichtesten standen sie vor den fünf Trotten des Dorfes, von denen heute keine mehr vorhanden ist. (Die beiden größten sind in den 20er Jahren Brandstiftungen eines Pyromananen zum Opfer gefallen.) Jetzt gibt es nur noch Pressen — und zwar hat jeder größere Wiipuur eine. Das Drucken spielt sich heute in kleinem Kreise ab. Der interessanteste Brauch, einer, der besonders die Zusammenarbeit im Dorf förderte, das Dorfbild belebte, ist verschwunden. Man war in einer bestimmten Trotte «trottgenössig», hatte dort entweder eigenes Geschirr oder benützte, was meist der Fall war, das der Trotte.

Der Trottmeister hatte natürlich nicht nur das «Trottgeschirr» (Standen, Züber, d'Rennstände, Schöpfchübel, Schaufel, Hau-messer, Pschlahi, Eimer, Besen) zu putzen und zu wässern, sondern auch das Trottbett und was dazu gehörte. (Nur die Standen- und Faßlager wurden nicht hinausgetan.) Die Trotte wurde gelüftet, d'Spillmuggenester und -fäde beseitigt, der Trottbaum und die Spindel mit dem Besen vom Staub gereinigt, die Spindel mit Charisalb (Wageschmieri) geschmiert. Die vorhin erwähnte Rennstände war etwas kleiner als die andern; sie hatte einen Auslauf und war mit einem Leder versehen, damit beim Überschöpfen des Weins nichts daneben ging. Die Rennstände war ferner g'ächt (oder gsinet), die andern Standen und Züber nicht. (Bei ihnen galt nur ein approximatives Maß: die zwei-, drei-, fünfsäumige.) Geaicht waren auch die Eimer und die Bücki (von fünf zu fünf Litern). Die Eimer zählten früher  $37\frac{1}{2}$  Liter; ein Saum nach altem Maß = vier Eimer. (Jetzt mißt ein Eimer 50 Liter, 1 Saum = 150 Liter.) Die Bücki sind auf 50 Liter geaicht. In neuerer Zeit wird selbstverständlich auch mit Hektolitern gerechnet. Aber der «Saum» ist immer noch üblich. Die Bücki haben entweder Tragriemen (sind also aus Leder) oder «Reise» aus gezöpfeltem Lindenbast. Man sah sehr darauf, daß die Riemen «standen»; man konnte dann leicht «driischlüüffe», was beim «Bückiträge» wertvoll war. Es gab auch gepolsterte Riemen aus weißem, dickem Leder.

Vor Beginn des Herbstes ging der Weinbauer zum Trottmeister und bestellte sein Gschier. («I hett dänn gern die und die Stande, die muest mer richte.» Oder «Hüür bruch i dänn mee Gschier» etc.) Zum Faßbürsten wurden und werden besondere

Bürsten gebraucht; der «Buurst» ist bei ihnen so angeordnet, daß man in alle «Grät» hineinkommt.

Aufgabe der Hausfrauen war es, die Kessel sowie die Traubenscheren und Schniimesserli (früher Schliimesser genannt, Hooggemesserli) herzurichten, eventuell leicht zu ölen. Das gesamte Herbstgschier mußte blitzblank und peinlich sauber sein; man sah es als eine Ehrenpflicht an, nur mit solchem aufzutreten. Im Herbst kam jeweils ein neuer Geist ins Haus des Rebbauers und ins ganze Weindorf. Die verstaubtesten Winkel wurden durchlüftet.

### *S'Wümme und de Wümmet*

In Rüdlingen wurde früher mit der Schulglocke geläutet, wenn man mit dem Wümmen beginnen durfte. Erst mußten jedoch die Reben trocken sein, was nicht vor neun oder halbzehn Uhr der Fall war. Dann zog man aus, alles was ein Scherli oder Messer führen konnte, mit Gelten, Kübeln, Kesseln in den Wingert; der Bückiträger mit dem Bücki und dem Stützstecken war eine besonders wichtige Person. (Besonders an steilen Halden war und ist seine Arbeit schwer, er spürt es namentlich in den Beinen, muß einen «guten Stand» haben.)

Am Wingert werden die Leute verteilt. Der Vater oder Meister übernimmt die Rebreihen «am Wegli noo» oder «am Ort noo», damit man nicht «überhaue», d. h. an fremde Reben gehe. Die abgeschnittenen Trauben werden in das mitgenommene kleine Geschirr geworfen, das dann ins Bücki geleert wird. Ist das Geschirr gefüllt, so ruft man «volle!», und der Bückiträger kommt und leert es ins Bücki. Dieses muß an abschüssigen Stellen mit einem Stecken «unterstellt» werden. Ist ein Bücki voll, so wird es dreimal «ghütst», d. h. gehoben und auf den Boden geschlagen, damit die Trauben zusammensacken und es mehr Platz gibt. Ist auch dieser wieder gefüllt, so geht der Bückiträger «go s'Bücki leere». Zwei Personen helfen «lupfen», heben das Bücki an den Seiten hoch, auf daß der Bückiträger gut in die Tragriemen «schlüffé» kann. Im Abmarschieren macht er mit dem Sackmesser meist einen «Hick» in den Stützstecken, um einen «Überschlag» über die Größe des Herbastes zu erhalten.

Der Bückiträger ist — wie gesagt — eine wichtige Person. Früher trat er mit einem Gewehr oder einer Pistole an und gab

von Zeit zu Zeit einen Schuß ab. (Dies regelmäßig bei jedem vollen Bücki!) Bis in die 90er Jahre wurde beim Wümmen noch viel geschossen, aber hauptsächlich von den Knaben. Es gab gelegentlich Unfälle. In der alten Mühle wurde einst einem Schulknaben der Eisenstöpsel einer Pistole in den Bauch geschossen, sodaß der Knabe starb. Der Bückiträger wird beim Essen bevorzugt. Er erhält Znuni und Z'obed, die andern nicht. Wein steht ihm beliebig zur Verfügung (er hatte daher oft «überladen», was aber auch heute noch vorkommen soll).

Zum Wümmen werden Verwandte und Bekannte eingeladen, da die Arbeit rasch vor sich gehen soll. Früher wurde dabei mehr gesungen als jetzt. Aber auch jetzt herrscht bei gutem Herbst und schönem Wetter viel Fröhlichkeit. «Ging man in den Wümmet» — auf große Weingüter im Züripiet —, so hörte man es allerdings nicht gern, wenn der Meister immer wieder sagte: «Singed no eis». Man verstand, daß er das «Truubeversueche» der Wümmer und Wümmerinnen bremsen wollte.

«S'Root» und «s'Wiiß» wird «für sich gwümmet», nie zusammen. (In Eglisau dagegen wurde «zämegwümmet» und «Durenandwii» gemacht.) Man geht «z'erst e mool drüber», d. h. man schneidet zuerst die Sorte ab, die in einem Wingert vorherrscht. Es gab zwar auch früher schon Rebstücke mit nur einer Sorte — worauf man jetzt drängt —, zumeist waren sie jedoch gemischt. Mit besonderer Hochachtung sprach man von diesem und jenem «rooten Wingert». Es gab Lagen, in denen die Roten vorherrschten — Under de Hüsere, im Bode, im Feld, im Egghof — und Lagen, die mehr Weißes aufwiesen (Gut, Berg, Gries). Vor einem fruchtbaren, schön gepflegten, gut gehaltenen Wingert sprach man mit Anerkennung vom Besitzer und seiner Frau («sie ist aber au e tüchtigi Rebfrau»; «sie schaffed aber au guet»). Umgekehrt wird verächtlich von einem verlotterten, vergraseten, nicht recht gespritzten Weinberg gesprochen («es sind aber au Lüt derno»; «me mue nu d'Frau aaluege» etc.).

Beim Sortieren ging man früher anders vor als jetzt. Man handelte nach dem bereits erwähnten Spruch: «En fuule Truube, en riiffne und en uriiffne gänd de best Wii». Bei den faulen Trauben sah man darauf, daß sie keinen «grauen Pelz», keinen «Bart», nämlich keine langen Pilzfäden aufwiesen. Den Aus-

druck «Trockenfäule» oder Edelfäule kannte man nicht, aber man meinte sie, wenn man von der «Grüefüüli» sprach. Aus einem trockenen oder überfaulen Trauben wurden nur die brauchbaren Beeren herausgelesen. Die Kinder mußten solche Trauben den Erwachsenen zum «Verlesen» übergeben. Die Wintertrolen (unreife, ganz kleinbeerige Trauben) ließ man hängen. Beim Roten jedoch hielt man «d'Chlibeerler» für besonders gut. Heute wird schärfer sortiert als früher, und man gibt sich Mühe, den Vorschriften nachzukommen.

«Wümmet» man in einem Wingert, der nahe beim Hause oder der Trotte liegt, so geht der Bückiträger «hai go leere»; ist man weiter weg, so nimmt man den «Truubewage» mit. Auf diesem stehen meist zwei Gschier (Züberli), eines für das weiße und eines für das rote Gewächs. Sie müssen auf dem Wagen gut befestigt («guet abeprüechet»), mit Seilen befestigt sein. Zur Ausrüstung gehört auch ein kleines, festes Leiterli, damit der Bückiträger das Bücki gut ausleeren kann, ebenso eventuell eine Haue und ein Truubestööbel. Je nach der Größe des Rebstücks werden oder wurden die Trauben nur in das Züberli geleert und mit der Haue oder dem Stöbel «vertan». War nicht mehr viel Platz vorhanden, wurde mit dem Stöbel etwas vorgestampft. Trug man die Trauben heim oder in die Trotte, so leerte sie der Bückiträger in die «chlii Stande» (oder «i d'Stoobstande»), stöbelte sie mit dem Stöbel (meist aus Tannenholz) und schöpfte «Dicks und Dünns» mit dem Kübel in die große Stande. Das Traubenstoßen gehörte zur Arbeit des Bückiträgers. (Jetzt wird sie von der Traubenmühle besorgt, die mehrfach Form und Einrichtung geändert hat. Aber sie zerquetscht auch die harten, unreifen Beeren, die früher nicht immer vom Stöbel erfaßt worden waren. Zu der neuen Ausrüstung gehören ferner — wenn auch nicht überall — das Sortierbrett und die Abbeermaschine.)

Ging man in einen großen, entfernt liegenden Wingert, so nahm man den großen Traubenwagen mit größeren Zubern mit. Abends fuhr man ihn heim oder in die Trotte. Dann begann man mit dem Stoßen («Truubestooße»). Es wurde so lange fortgesetzt, bis alles «schö rai», d. h. gehörig zerkleinert war. Oft mußte bis tief in die Nacht hinein bei Laternenlicht gestoßen werden. Zuber und Züberli wurden wieder mit dem Kübel ausgeschöpft in das Bücki und das «Trast» in die Standen getragen. Einer trug, einer schöpfte; der Bückiträger hielt das Bücki so hin,

daß nur «übergeschöpft» werden mußte. In der Trotte war auf jeder Stande mit Kreide der Name des «Besitzers» aufgeschrieben. Die Anzahl der Bücki Wein wurde mit «Buurezahle» auf den Reifen, wie beim Jassen, notiert.

Wenn der «Wiiherr» es verlangte, wurden die Trauben bestimmter Lagen besonders aufbewahrt und für sich abgedruckt. Der Wiiherr, der oft jahrzehntelang den Wein vom gleichen Bauern bezog und zu dem sich ein besonderes Verhältnis der Hochachtung und Zuneigung entwickelte, wurde stets vom Beginn der Weinernte benachrichtigt. (Man teilte ihm zugleich mit, man nehme an, er wolle den Wein wieder haben.) Oft machte er seinen Lieferanten während des Herbstes einen Besuch. Für ihn wurde auch stets ein Korb mit Trauben «ausgehauen». Ebenso wurden solche an Freunde und die Verwandten geschickt. Die «Uushautruube» waren natürlich die schönsten Exemplare. Die Mutter befaßte sich mit der Auswahl und dem Versand. Gelegentlich wurden «chäche», gesunde Trauben auch beiseite gelegt (auf Stroh) oder auf der «Schütte» aufgehängt und bis zu Weihnachten aufbewahrt (eventuell noch an den Christbaum gehängt).

Während des Wümmens war das Dorf wie ausgestorben. Zu Hause blieben nur ganz alte Leute; Großmütter und Großväter, die nicht mehr gehen konnten, oder die Kleinkinder hüten mußten. Alles übrige war «in den Reben». Das «Zümisesse» wird meist draußen eingenommen, am «Poort usse» oder «uf eme Müürli». (Rebhäuschen gab und gibt es in Rüdlingen nicht.) Und zwar wird fast immer kalt gegessen. Man hat keine Zeit zum Kochen, und man will nichts «versuum». Das Mittagessen besteht daher aus Wein, Käse und Brot. Der Käse war früher für uns etwas Besonderes, da man sonst keinen oder nur wenig aß (obwohl eine zeitlang eine Käserei in Buchberg bestand). Der «Konsum» in Rüdlingen tat auf den Herbst hin große Käse zu (fast ausschließlich Glarner Fabrikate). Vorher holte man ihn in Eglisau beim «Chääslienert». Einzelne Familien ließen Käse auch von auswärts per Post kommen, meist Appenzeller «Rääßchääs». Für die Buben wurde «de gring», der billig war, gekauft. Beim Aufstehen vom Essen sah man sehr darauf, daß keine «Brotbroosme» an den Kleidern haften blieben: der Wein werde sonst zu Essig. Im allgemeinen mußte das Wümme rasch vorwärts gehen.

Wenn es während des Wümmens stark regnete, so wurde mit der Schulglocke geläutet, und man mußte aufhören. Wenn es dagegen schneite, was oft vorkam, so wurde weiter gemacht. Es war aber sehr ungemütlich, und man bekam leicht den «Hornigel» (Frost in den Fingern). Die Frauen trugen dann oft «Halbhäntsche». Es kam sogar vor, daß man einen «Gluethafen» mit in die Reben nahm (gußeiserner Hafen mit Kohlenglut), um die Finger zu erwärmen. Trotzdem wurde auch dann gejauchzt, gesungen und geschossen. Es ging beim Herbsten lauter zu als jetzt, man trieb viel Scherz mit den Nachbarn. Zum Abschluß des Wümmens gab es zumeist ein besseres Nachtessen, doch war dies noch nicht das «Trukkermool», mit welchem die Beendigung der Arbeit in der Trotte gefeiert wurde.

Jetzt werden auch aus Rüdlingen ganze Wagen voll Trauben nach auswärts zum Drucken abgeführt. Es gibt eine Arbeit, aber auch ein Stück Poesie weniger im Dorf.

### *In der Trotte*

Die fünf Trotten Rüdlingens lagen alle im Hinter- und im Mitteldorf und stellten somit auch Zeichen des Wachstums des Dorfes dar: im neueren, nördlichen Dorfteil (Schneihalde und Hauffeld) waren keine vorhanden; allerdings hatten sich hier auch keine «Großbauern» angesiedelt. Auch im «Steinen Kreuz» gab es keine Trotte. Bis in die ersten Jahre dieses Jahrhunderts bestanden folgende Trotten: «s'Fehrlihanse» (später Stubenwirts Trotte), s'Levogts Trotte (die kleinste, die nur einer Familie gehörte, Meyer Lehnvogts, in der es gespensterte), «s'Neupuure» oder s'Schriiber Winklers Trotte (die größte, bei der auch wir trottgenössig waren), s'Winkler Weibels Trotte und s'Salomochuerlis Trotte im «Oberhaus» (oberhalb des «Rebstocks», ebenfalls eine große Trotte). In alten Dokumenten (z. B. St. Blasiermaterial) wird auch von einer Trotte «im Oberdorf» gesprochen. Da man dort jedoch nie auf Überreste von Mauern gestoßen ist, muß man fragen, ob mit der Trotte «im Oberdorf» nicht die «im Oberhaus» gemeint war.

Die Trotten waren im Herbst — abends und dann während des Druckens — Sammelpunkte der männlichen Dorfbevölkerung, die Zentren des Dorflebens. Immer war dort etwas los. Trauben- und Weinwagen fuhren vor, wurden abgeladen oder beladen; es wurden Trauben gestoßen, das Trast in die Standen getragen,

«gingen» die Trottäume; man schaute beim «Trukken» zu, beim «Messen» des Weins; man half, wo es nötig war: hier beim Bückitragen, dort an der Spindel oder auch, was eifrig geübt wurde — beim «Süuserlen», d. h. beim Versuchen des Weins. Der Herbst wurde besprochen, die Qualität des Weins, die Preise, die Dorfchronik erörtert. Das «Trukken» war wirklich eine Art Dorffest. «Zog der Sauser an» — kam er ins «Jäsen» —, so schickte man wohl auch den Frauen eine «Maaß», einen Doppelliter, oder eine Chrusle voll in die Stube hinauf. Es soll sogar vorgekommen sein, daß auch die Frauen lustig wurden und zu singen anfingen. (In der Trotte selbst sah man die Frauen nicht gern. Sie hatten dort nichts zu tun.)

Die Rüdlinger Trotten, die alle mit Bauernhäusern zusammen gebaut waren, stellten mächtige Räume dar. Aber sie waren schlecht beleuchtet; sie erhielten ihr Licht eigentlich nur von den Eingangstüren her, die richtigen Scheunentoren glichen. Aber gerade das Halbdunkel machte die Räume interessant und dramatisch; man mußte bei ihnen mehr ahnen als man genau unterscheiden konnte. Die zahlreichen dreieckigen Öffnungen, die im Riegelwerk in verschiedenen Höhen — vom Boden an aufwärts — angebracht waren, dienten nur der Luft-, nicht der Lichtzufuhr. Man wußte, daß man der bei der Gärung entstehenden «Kohlensäure» einen Abzug verschaffen mußte. Die Öffnungen dienten aber zugleich auch den Katzen als Schlupflöcher. Dem Eingang gegenüber, also im besten Licht des Raumes, standen das Trottbett, die beiden «Stüüd» (Eichenständer) links und rechts und der lange Trottbaum, der von ihnen getragen wurde. Er endete in einer gabelartigen Fortsetzung, die durch ein Querholz verbunden war, durch welches die Spindel lief. Mitten vor dem Trottbett stand die Rennstände und anderes, kleineres Gerät, das man rasch zur Hand haben mußte. Auf das Trottbett hinauf führte ein Stegli oder eine Leiter mit breiten Holztritten.

Den andern Wänden entlang reihten sich, aufrecht auf den großen viereckigen Lagern aus Tannen- oder Föhrenholz stehend, der Größe nach geordnet, Stande an Stande, Zuber an Zuber. Die großen Standen, die fünf und mehr Saum faßten, waren gut mannshoch; man brauchte eine Leiter, wenn man ein Bücki voll Trast, Trauben oder Wein hineinschüttten wollte. Ein Rheinauer «Bestandsbrief» von 1757 erwähnt für den Murkathof «ein

standen ohngefähr 20 Saum haltend». Standen und Züber, die nicht mehr benutzt wurden, kippte man um, und zwar so, daß die Öffnung nach vorn, «dem Mann zu», zu liegen kam. In die großen Standen legte man — nach dem Herbst — die kleineren hinein und nahm sie erst nach einem Jahr wieder hervor. In der Trotte hielt man auf größte Sauberkeit. Brot durfte dort nicht gegessen werden. Fremde Leute — außer dem Weinherrn oder seinem Vertreter — wurden nicht hineingelassen. Wenn nicht in der Trotte gearbeitet wurde, mußten die Türen geschlossen werden. Der Trottmeister hatte dafür zu sorgen, daß alles in Ordnung gehalten wurde und nichts Unzulässiges geschah. Er hatte das Drucken zu leiten, das Weinmessen zu überwachen; er war die Befehls-, Vertrauens- und Respektsperson. Früher zahlte man ihm für das Drucken 4 Maß pro Saum, = 6 Liter. Wer eigenes Geschirr hatte, also in der Trotte nur drucken ließ, zahlte 3 Maß. (Der Eid der Trottmeister zu Flaach abgedruckt bei Hans Herold, Rechtsverhältnisse im schweiz. Weinbau, 1936.)

Die Baumtrotten waren große, schwerfällige, grob behauene, aber imponierende Ungetüme aus Eichenholz; sie bewiesen anschaulich die berufliche Tüchtigkeit des alten Zimmermannshandwerks, und sie gestatteten es, ein großes Quantum «Trast» auf einmal auszupressen. Sie mußten auch sorgfältig gearbeitet sein. Das Trottbett z. B., das jeweils einen großen Druck auszuhalten hatte, mußte so fest «gefügt» sein, daß es nicht zerspringen und nicht «rinnen» konnte. Dem Zerspringen der Balken und Säulen begegnete man eventuell durch Anbringen eiserner Bänder oder «Zwingen». In Flaach mußte einmal ein Trottbaum «gebunden» werden, da er der Länge nach gesprungen war. Besondere Vorsicht war bei den Spindeln geboten; sie durften nur aus ganz trockenem, hartem Holz hergestellt sein, das nicht mehr «schaffte». Die Spindeln der Rüdlinger Trotten bestanden aus Kirschbaumholz, anderswo aus Hagebuchen- und Eschenholz. (Elsbeerbäumene, die es nach Kummers «Volksbotanik» I geben soll, habe ich nirgends feststellen können. Auch Forstverwalter Abraham Gehring nicht, dem ich viele Angaben über die Trotten verdanke.)

In einer Trotte herrschte, wenn gedruckt wurde, ein Heidentlärm. Das krachte, krosete, stöhnte, «giirete», daß es alles übertrönte; dazu gab der Trottmeister vom Trottbett herab seine lauten Befehle, hörte man das Zischen des Traststocks, das Strätzen oder

Röhren des in die Rennstände fließenden Weins. Der Lärm einer Trotte drang oft weit auf die Straße hinaus. Ein lauter Knall regte immer wieder den Spruch an: «Jez häts e Truubebeeri verchlöpft», oder «Da ist en ganz en herte Truube gsi, wo's iez verchlöpft hät».

Das Holz zu den Rüdlinger Trottäumen stammte aus den Wäldern des Dorfes. Die meisten und schönsten Eichen standen «im Hörnli» und «In jungen Eichen», beides Reviere in der Nähe des «Steinen Kreuzes» (beide zur Zeit des zweiten Weltkriegs größtenteils gerodet). Erinnerungen an die Errichtung einer Trotte und den Transport des schweren Eichenbaumes waren nur noch bei der jüngsten und größten Trotte — der des «Neupuurs» — vorhanden. Es muß eine gewaltige Arbeit gewesen sein, die schwere Last ins Dorf zu bringen und auf die Stüüd, die links und rechts das Trottbett (die Schmalseiten) flankierten, zu heben! Man hat zu bedenken, daß das Trottbett ungefähr in Schulterhöhe über dem Boden lag. Im Züripiet und St. Gallischen wurden diese Transporte oft von mehreren hundert Mann besorgt und arteten in eine Art Fastnachtstreiben aus, sodaß die Regierung einschritt. Den Trottbaum für die Winterthurer Spitaltrotte schleppten 1539 400 Mann aus dem Walde von Ellikon nach der Stadt. (Troll, Gesch. v. Winterthur, Bd. VII.) (Die Rüdlinger Trotten sahen etwas anders aus, als die bei Kummer I, S. 91, abgebildete Osterfinger Trotte. Der Auslauf befand sich bei allen in der Mitte der vordern Breitseite; ferner stand die «vorder Stuud» anders. Aber die Rüdlinger Trotten waren alle nach der gleichen Art gebaut und wichen nur in dieser und jener Einzelheit von den übrigen ab.)

Es gab eine «vordere» und eine «hintere Stuud», beide aus je zwei vierkantig behauenen, kleinen Eichenstämmen bestehend, die oben und unten durch einen Querbalken (Querholz) zusammengehalten wurden. In der «hintern Stuud», die am weitesten von der Spindel entfernt stand, war das dicke Ende des Trottbaums aufgehängt, in der «Nadel» (oder es lag dort auf dem untern Querbalken, etwa  $1\frac{1}{2}$  m über dem Trottbett). In der «vordern Stuud» (näher der Spindel zu) waren zwei Löcher vorhanden, durch die ein Riegel gestoßen werden konnte: der «Esel», auf dem zeitweise der Trottbaum aufgefangen und festgehalten wurde. Der Trottbaum «lief» also in den «Schlitten» der beiden Stüd. Im Ruhezustand lag er auf der hintern Stud

und dem Querriegel der vordern Stud. Die Trottäume in den beiden größten Rüdlinger Trotten waren gegen 14 m lang und maßen an ihrem dicken Ende etwa 1 m im Geviert. (In den kleineren Trotten waren die Trottäume 10—12 m lang und wiesen ca. 80 cm Durchmesser auf.) Die Größe des Trottbaums bestimmte die Größe des Trottbetts. Etwas mehr als ein Drittel des Trottbaums sollte, zur Verlängerung des Hebelarms und damit zur Erhöhung der Druckkraft, über das Trottbett (bis zur Spindel) hinausragen. Bei einem 14 m langen Baum kann das Trottbett somit gegen 5 m lang und 3½—4 m breit sein.

### *Das Drucken*

Die im Stoßständli zerstampfte und später gepreßte Traubemasse heißt das «Trast». Je nach dem Wunsch des Weinherrn läßt man es «in der Stande verjäsen» (auch «de Wii am Trast verjäse»), oder man drückt es rasch ab, d. h. so lange es noch «süß» ist. Es kommt also darauf an, welche Sorte Wein hergestellt werden soll: «Süßdruck», «Beerliwii» oder normaler Wein. Früher wurde bei uns wenig «Süßdruck» und nicht viel «Beerliwii» hergestellt. Durch beide Verfahren will man erreichen, daß der Wein weniger herb wird. Bei längerem Liegen an den Trappen, Hültschen oder Bälgen geht mehr Gerbstoff in den Wein über. Die alten Weinbauern hielten nicht viel auf den «neuen Moden». Sie waren der Ansicht, daß der Wein normal liegen, verjäsen und reif werden müsse, auch damit seine Haltbarkeit gesichert sei. Zu einem vollen, gesunden Wein gehören auch die richtige Farbe, die richtige Säure, der richtige Geschmack. Die volle Rotweinfarbe kann nur erzielt werden, wenn der Wein am Trast vergärt, länger am Trast liegen bleibt. Normalerweise ließ man daher bei uns «das Rote» am Trast verjäsen. Das Weiße brauchte weniger lang zu «ziehen». Das Abbeeren (nur beim Roten ausgeübt) gab früher auch ziemlich viel zu tun, da vor der Einführung der Abbeermaschine «von Hand», nämlich mit der «Rittere», abgebeert werden mußte. Der «Beerliwii» hält sich aber (angeblich) nicht so lang wie der andere, namentlich wenn er nicht in Flaschen abgezogen, sondern — wie dies oft geschah — im kleinen «Stägefäßli» aufbewahrt wurde. (Federweißer und Schillerwein kennt man in Rüdlingen unter diesen Namen nicht.)

Das Trast — gleichgültig ob man es in der Stande verjäsen läßt oder nicht — muß täglich mindestens dreimal mit dem Stößel «abegstooße» werden, besonders das der roten Trauben, damit es Farbe bekommt. Das «Dicke», also die Trappen und Hültschen, steigt immer wieder als «Deckel» an die Oberfläche; es darf nicht trocken werden und ja keinen Essigstich bekommen. Nach dem «Abestooße» wird es mit der «Pschlahi klopfet» (ein Brettchen mit einem Griff dran), damit das Trast oder der Wein nicht «verrüüche» (Alkohol abgehe).

Nach 4—6 Tagen, je nach der Witterung, gibt es Sauser; bei warmem Wetter rascher als bei kaltem. Er wird natürlich eifrig probiert. Man geht mit einem Kübel «go usechlopfe», d. h. man lockert den untern Zapfen an der Stande etwas. (Anderswo gibt es den «Absäugkorb»; man kann aber auch von oben her, durch die Decke, Wein «abseebere», absaugen.) Ist der Wein noch nicht ganz Sauser, so wird ein Quantum abgelassen und in der Stube oder auf dem Herd in die Wärme gestellt; er kommt rasch «ins Stadium», fängt an zu «chräl-lelen». Das «Süüberlen» wurde früher mehr betrieben als jetzt. In den Trotten war es die große Weinprobe, in der die zu erwartende Weinqualität eingehend besprochen wurde. Jetzt wird auf die Weinwaage (Oechsle) abgestellt, die den Zuckergehalt des Weines angibt. «Wevel hät er zoge?», lautet die Frage, die für die meisten Weinbauern über den Preis des Weines und damit den wirtschaftlichen Ertrag entscheidet. Aber «e gueti Nase» wird noch jetzt geschätzt, selbst wenn die Zunge beim Probieren wichtiger ist als die Nase.

\*

Das Drucken mußte mit dem Trottmeister abgemacht werden. Eventuell wurde gleich der Weinwagen bereitgestellt und der Wein «ab der Trotte» in die Transportfässer geladen. (Diese waren stets aus Tannenholz und wurden daher grün und rot, oder grün und gelb bemalt. Eichene Fässer wurden nie bemalt!) Auch der Weinherr erhielt bei Zeiten Nachricht, daß man dann und dann drucke; er kam oft zum Überwachen in die Trotte.

Zuerst wurde der «Abläässer» aus dem Zapfenloch der vollen Stande gezogen, gleich ins Bücki «gemessen» und auf den Weinwagen getragen (durch den auf dem Faß aufgesetzten «Trachter» eingegossen). Der Abläässer gilt als der beste Wein, besser

als der «Druckwein». Er fließt klar aus der Stande und wurde hie und da für sich allein aufbewahrt, soll aber weniger haltbar sein. War der Wein abgelassen, d. h. stellten sich auch Beeren ein, so wurde der Zapfen eingeschlagen und das Trast mit der Schaufel oder einem Kübel in das Bücki geschöpft und «uuf-gschütt», auf das Trottbett getragen. Dort stellte man den «Stock» her, indem man das Trast mit Karst oder Haue gleichmäßig auf dem Trottbett «verzog» und aufschichtete (25—40 cm hoch). Dies war der «Truck» (en Truck), nämlich das zum Pressen bestimmte Quantum Trast. «Uf de Truck ue» kamen zuerst zwei parallel zum Trottbaum gelegte saubere Stangen oder Stecken. Dann wurden — quer dazu — die breiten, festen «Flecklinge» oder «Trottbretter» aufgelegt, dann «d'Ripp» und schließlich «d'Plütschi». «D'Ripp» waren drei längere Querbalken mit Handgriffen an den Schmalseiten, d'Plütschi wiederum kurze Querbalken mit Handgriffen (Hebi). (D'Plütschi mußten also parallel zu den Trottbrettern und quer zum Trottbaum liegen.) Der noch freibleibende Raum bis zum Trottbaum wurde mit «Schüübern» ausgefüllt. Es waren dies keilförmige, 15—20 cm breite, mit einem «Hebi» versehene Eichenbretter in verschiedenen Dicken, die «underem Trottbaum duregstooße» wurden, wenn der Raum nicht ganz ausgefüllt war. Dies aber mußte der Fall sein, sonst konnte es vorkommen, daß irgend etwas «verchlöpft» (aus-einandergesprengt) wurde. Der ganze Aufbau auf dem «Stock» hieß «d'Lading». Sie bestand aus Eichenholz; nur die Stangen und die Trottbretter — also die «erste Lage» — war aus Tannenholz. Wenn diese Arbeit fertig war und alles fest saß, hieß es: «Jez ist glade».

Dann wurde «uufgfaare»: der Trottbaum mit der Spindel emporgeschaubt. Die Spindel war etwa in Brusthöhe an zwei im rechten Winkel übereinanderliegenden Stellen durchbohrt, sodaß man zwei armsdicke «Stangen» (aus Eschenholz) durchstecken konnte. Es gab also vier Stangenteile, die zum «Schüür-gen» dienten. (1—2 Mann an einer Stange. Das Aufwinden war anstrengend.) Oberhalb der Stangen war die Spindel bis an die Spitze schraubenförmig ausgeschnitten. Dieses «Gwind» paßte genau in das «Gegengwind» (Schraubenmutter), das sich in der Mitte des Querbalkens befand, der die beiden Ast- oder Gabelenden des Trottbaums verband. Der untere Teil der senkrecht stehenden Spindel steckte fest im drehbaren «Schrägen», der

mit mehreren schweren Steinen belastet war. (Anderswo sagte man «de Trottstei».) Dieses Wort findet sich nicht bei W. Weber «Terminologie» für die Ostschweiz, dagegen in Anton Pletschers «Volkskunde von Schleitheim» und bei Fr. Meichle «Die Sprache der Weinbauern am Bodensee» für Hagnau (beide Arbeiten in den Schriften d. Ver. f. Gesch. des Bodensees etc. 1908 und 1936). Der Trottbaum wurde aufgewunden, bis der Trottmeister rief: «guet». Jetzt konnte er den «Esel» herausnehmen, auf dem der Trottbaum gelastet hatte und befehlen: «Rétour». Die Männer wechselten rasch die Plätze an den Stangen, der Trottbaum drückte auf die Spindel, sodaß sich diese rasch und immer rascher in entgegengesetzter Richtung rückwärts bewegte, den Trottbaum also herabschraubte. Man mußte sich fest an der Stange halten, um nicht — was allerdings auch vorkam — abgeschleudert und an die Wand geworfen zu werden. Dieses «Reiten» war somit nicht ungefährlich, und an mancher Stange waren große Nägel eingeschlagen, damit die Buben, die mitfahren durften, sich daran festhalten konnten.

Wenn der Trottbaum sich auf die «Ladung» senkte, gab es einen kräftigen Ruck; die Holzteile krachten und quietschten auf, der «Stock» zischte und pfiff, die Brühe spritzte nach allen Seiten hin; allüberall quoll der Wein aus dem Trast hervor, füllte den freien Raum zwischen dem Stock und dem erhöhten Rand des Trottbetts und strömte dem Ausfluß, nämlich der mit einem halbzyklindrischen Kupferblech als Röhre ausgekleideten «Renni» zu. An dieser hing ein sauberer Korb oder ein Zainli — «d'Rennzaine» — deren Geflecht als Seiher wirkte und Traubenbeeren, Bälge, Trappenteile zurückhielt. Der Saft rann in die «Rennstände» oder das «Rennständli», die nicht so hoch gebaut waren wie gewöhnliche Standen. (Wurden nur kleine Mengen Trast gepreßt — en chliine Truck gmacht — so stellte man eventuell einen Eimer unter.) Bei einem «großen Truck» schoß die Flüssigkeit in einem breiten Strahl daher und plätscherte und sprudelte hellauf wie ein Bergbächlein. In der Trotte verbreitete sich der würzige, anregende Duft des jungen Weines. Da gab es wirklich «Wii — wie Bach».

Auf die Spindel wirkte das Aufschlagen und Aufsacken des Trottbaums natürlich wie eine Bremse; die rotierende Bewegung wurde rasch gestoppt. Aber man sprang auch sofort von den Schürgstangen ab und begann, die Spindel in der gleichen

Richtung weiter zu drehen, den Trottbaum also weiter herabzuschrauben. Da dies jedoch nicht oder nur für eine ganz kurze Strecke ging, weil der Baum ja unten auf der Ladung lag und von ihr festgehalten wurde, konnte das Weiterdrehen nur die Folge haben, daß sich die Spindel mitsamt dem Schragen emporheben mußte. Jetzt war es also sie, die hinaufgeschraubt wurde und da sie samt den Steinen an ihrem untern Ende nicht so schwer war wie der Trottbaum, so war das Emporschrauben auch nicht allzu schwer. Dies aber war der Zweck des ganzen Verfahrens: «de Schrage mue ghenkt werde». Er soll am äußersten Ende des Hebelarms wie ein Gewicht wirken, den Trottbaum herabziehen und so die Ausübung eines starken Drucks auf die Ladung ohne weiteres Drehen der Spindel ermöglichen. Der Schragen wurde nur etwa einen halben Meter hoch gedreht, und dann ließ man ihn «ziehen». Die Ladung beruhigte sich nach und nach, der Strom ließ nach, wurde dünner und dünner und vertröpfelte schließlich in der Rennstande.

Nach einer Stunde etwa hieß es: «Me mue wider go uuffahre». Die Spindel wurde wieder — in der entgegengesetzten Richtung — heruntergelassen und dann der Trottbaum wie zuerst emporgeschaubt. Sowie er an der vordern Stud kurz oberhalb der Löcher für den Querriegel stand, wurde «de Esel undere 'tuu». Der Trottbaum wurde vom Esel aufgehalten und damit die Ladung auf dem Trottbett frei. Sofort ging man ans Abräumen der Hölzer, Balken und Bretter. Das Trast bildete einen breitgedrückten, festen Stock, der allerdings außen herum zerquetscht und weniger fest war. Er wurde deshalb mit dem «Haumesser» «ussenum bhaue», abgestochen. (Das «Haumesser» — oder P'haumesser — sah wie ein Türkensäbel aus, ein krummes Messer mit einem langen Griff.) Die abgeschnittenen Trastteile tat man wieder auf den Stock, verzog sie mit dem Karst, legte die Ladung wieder auf und wiederholte das ganze Verfahren. Nachher ließ man den Baum wieder eine Stunde lang ziehen und rüstete den Stock nochmals her. Insgesamt wurde die gleiche Menge Trast dreimal gepreßt; beim drittenmal riß man sie eventuell noch mit dem Karst auseinander, verrieb sie mit den Händen und schüttete sie neu auf. Früher, als man noch keinen Ansteller oder Hauswein machte, also auch der Bauer auf den «echten» Wein angewiesen war, nahm man die Masse vier- und fünfmal unter Druck.

### *Messen — Weinführen*

War eine Rennstande gefüllt, so wurde der Wein «use-gmesse» ins Bücki und dieses in die Fässer des Weinwagens geleert. Beim Messen sah man darauf, daß die messingenen «Aichnägel trinked»; man mußte beim jungen Wein gutes Maß geben, da es ja noch allerhand Abgang (Hepf und Druese) gab. Die Nägel mußten gut im Wein «schwimmen», durften aber auch nicht allzuviel «saufen». Man sprach von «Trüebmäß», «Klar- oder Luttermäß» und von «Driimäß». Jetzt galt das zuerst genannte Maß. Beim Klarmäß konnte man exakter messen. Der Wein, der unterm Trottbaum gewonnen war, hieß «Truckwii»; er war zweifellos herber als der Ablässer, aber er wurde normalerweise mit diesem zusammengetan. Wenn man Wein «aufs Lager» haben wollte (Wein, der länger hielt), mußte man nach Ansicht der alten Weinbauern unbedingt mischen. Erst dieser erhält auch den vollen Geschmack. Man sah ferner darauf, daß der Wein «gesund» war. Er durfte z. B. nicht lange der Sonne ausgesetzt sein. Eine Stande, die in der Sonne stand, mußte mit einem Tuch bedeckt werden.

Das ausgepreßte Trast wurde «abtuu», d. h. verrieben, in einen Zuber geworfen, mit «Strooße-Schorrete» oder mit «Lai» und etwas Sand darin zugedeckt, damit es nicht «verrücht». Im Laufe des Winters brannte man Schnaps (Brenz) daraus. Seit man jedoch den «Anstellerwein» macht, wird es in einer Stande oder einem Zuber — ebenfalls verrieben — mit Wasser ange-setzt, Zucker dazu gegeben, und man läßt es nochmals gären. Man hat darauf zu achten, daß das Trast nicht warm wird. Nachher wird die Masse gepreßt, überhaupt gleich behandelt wie der andere Wein. Dies gibt den «Aasteller» oder «Huuswii». Seit man diesen Wein «macht» — es gibt noch ein neueres Ver-fahren — preßt man das Trast des reellen Weins nicht mehr so stark aus. Man sagt: «es dörf scho no öppe-n-e ganz Beeri drunder ha». In den Trotten durfte der «Aasteller» erst her-gestellt werden, wenn der «Reelle» fort war. Der Trottmeister hatte darüber zu wachen, daß keine Dummheiten geschahen. Er schloß die Trotte abends ab, gab den Schlüssel nie aus der Hand, d. h. er war beim Auf- und Zuschließen immer selbst dabei. Der Trottmeister wartete mit dem Wegnehmen des Trott-lohns allerdings nicht bis zuletzt. Er nahm ihn vom bessern Wein.

Für die Fuhrleute war das Weinführen eine sehr strenge Zeit. Sie kamen manchmal tagelang nicht zum Schlafen, da sie meist erst spät in der Nacht heimkehrten und gleich wieder fort mußten. Der größte Teil des Rüdlinger Weins ging früher nach Schaffhausen, und zwar hatten viele Weinbauern jahrelang ihre festen Abnehmer in der Stadt. Es wurde aber auch Wein nach Winterthur und Zürich geliefert. Weinhändler hatten ihre Vertrauensleute im Dorf, die für sie bestellen, abmachen und nachsehen mußten. Die Weinwagen waren besonders fest gebaut. Sie trugen der Länge nach das Faßlager (zwei runde, mit Querhölzern zusammengehaltene Stämme) mit den «Pfulmen» für die 2 oder 3 Fässer, die darauf — je nach Bedarf — festgemacht waren. Das «Brüechen» (Zusammenbinden) dieser Wagen mußte sehr sorgfältig vorgenommen werden. Die Rüdlinger Fässer waren grün und rot gestrichen (die Böden rot); die Flaachtaler zogen grün und gelb vor. In den Gärtrichter jedes Weinfasses kam ein kleiner Blumenstrauß: die letzten Zinnien, Dahlien, Astern etc. In der «Wagenbänne» unten stand ein Korb mit Trauben für den Weinherrn. Manchmal durfte dort auch ein Knabe erstmals mit in die Stadt fahren, wie z. B. ich. Die «Neustrooß» hinauf (bei Rüdingen) und über den «Biret» (zwischen Lotstetten und Jestetten) brauchten die Rüdlinger Weinfuhren Vorspann. Sonst kamen sie mit 2 Pferden aus. (Jetzt wird der «Biret» umfahren.) In der Stadt mußten sie oft lange warten, bis sie abladen konnten; die Stadtküfer waren eben auch überlastet wie die Fuhrleute.

Das Weingeld wurde auf Martini ausbezahlt. Auf Martini wurde daher auch gezinst. Der Martinimarkt in Schaffhausen war der Hauptmarkt.

Den Abschluß des Druckens bildete das «Truckermohl», das im Züripiet «de Chräähahne» heißt. Da man auch den Weinherrn einlud — nicht den Weinhändler — so fand es meist auf Mittag statt. Auch der Fuhrmann gehörte dazu. Es gab meist Braten, Hammeschnitz und Kabissalat. Die Hausmutter machte sich eine Ehre, vom Weinherrn gelobt zu werden. Dieser gab denn auch jeweils ein Trinkgeld «für d'Chuchi». Jetzt besteht dieses Mahl nicht mehr; aber man macht «en bessere z'Obig». Der Weinhandel hat manches geändert.

Wie in Rüdingen, so sind auch anderswo die Baumtrotten verschwunden. Die wenigen Exemplare, die sich im Lande er-

halten haben, werden wie Raritäten gehütet. Es war daher in jüngerer Zeit auch nicht mehr möglich, die Terminologie aller Arbeiten und Vorgänge in den Trotten festzustellen. WERNER WEBER, der die letzten philologischen Aufnahmen in der Ost- und Nordostschweiz vornahm, schrieb in seinem Buch, die Teilterminologie der Baumpressen sei nur noch «relikhaft» erfaßbar. Ein Zweck der vorliegenden Arbeit war es, wenigstens für meine Heimat eine genaue Darstellung der Geschehnisse in den Trotten und der Ausdrücke, die dort gebraucht wurden, zu geben.

Die Trotten wären vermutlich sowieso bald eingegangen. Sie waren zwar sinnreich, leistungsfähig und poesievoll, aber schwerfällig und unpraktisch, also technisch nicht mehr auf der Höhe der Zeit. Man mußte mit dem Drucken oft lange warten, bis man an die Reihe kam, hatte zu wenig Geschirr, war von andern abhängig, mußte gehorchen. Kurzum, schon um die Jahrhundertwende schafften sich einzelne Weinbauern eigene Pressen an. Die Lieferanten nahmen die Trottäume, Trottbetten usw. gern in Zahlung an und verwendeten das gute Holz für die Pressen. Doch war es wohl mehr als eine symbolische Handlung, wenn im Kanton Zürich, u. a. in Höngg, die alten Trottsteine regelrecht vergraben wurden. Die neue Zeit war ins Dorf eingezogen. (Die originellste Verwendung ausgedienten Trottenholzes teilt Fritz Hirsch, «Der Salemer Torkel», Badische Heimat 1924 mit: Aus dem Holz der Klosterrotte Maurach bei Überlingen wurde das neue Gestühl der Propsteikirche Birnau am Bodensee hergestellt.)

### *Geschichtliches über den Weinbau in Rüdlingen*

Über das Alter des Weinbaus in Rüdlingen ist nichts Genaues zu ermitteln. In der ältesten Urkunde, in welcher Rüdlingen erwähnt wird — Schenkung der Rihhasterhoba zu Ruodiningun durch HUPERTUS an das Kloster St. Gallen vom Jahre 827 — werden keine näheren Angaben über die Zusammensetzung der Schenkung gemacht. In der undatierten Urkunde des LEUTHOLD VON WEISSENBURG vom Jahre 1107 (?) dagegen, in welcher er die Dörfer Ruodelingin und Buochberg an das Kloster Rheinau vermachte, wird u. a. auch von «vineis et pomariis» (Wein- und Obstgärten) gesprochen. (Das Zürcher Urkundenbuch I, S. 141, nimmt als Auffassungszeit dieser Urkunde die Jahre 1111—1124 Heinrichs V. an; G. Meyer von

Knonau in seiner Ausgabe des «Rheinauer Cartulars» tippt auf das Jahr 1107.) In den ältesten Urbaren (ab 1331?) wird nur wenig Rebenbesitz erwähnt, der außerdem nicht lokalisierbar ist; z. B. «die Äcker unter dem Weingarten», «der wingart under dem Hag», der «wingarten an pfaffenacker» (im Lehenbuch). Nach Fritz Gropengießer («Der Besitz des Klosters Rheinau um 1500», Zürcher Diss. 1939) fällt die Herstellung des ersten Urbars in die Jahre 1362—1375. Die Rheinauer Abgabenbücher enthalten auch Vorschriften über die Weinlieferungen an das Kloster. Unsere Väter erzählten noch vom Zehentkeller im Dorf und namentlich von den Weinfuhren des Murkathöflers nach Rheinau. (Der Murkathof war bis zur Aufhebung des Klosters dessen Privateigentum. Der riesige Geldgurt des letzten Murkathof-Pächters befindet sich im «Rebstock» in Rüdlingen, wohin er durch Erbschaft gelangte. Der «Rebstock» hieß früher zum «Blauen Egg» und sein Besitzer erschien unter dem Namen «Blaueggler» in alten Schriften.)

Auch das Kloster St. Blasien und das Stift Berau im südlichen Schwarzwald besaßen Reben und andere Güter in Rüdlingen. (Der Besitz des letztern war sehr klein und fiel später wohl an Rheinau.) Der Randenburger Einnahmenrodel vom 14. Jahrhundert (Schaffh. Beiträge 1938) weist für Rüdlingen und Buchberg keine «Wingarten» auf wie für Osterfingen und Neuhausen.

Der *Sankt Blasier Besitz* in Rüdlingen, der schon im «Meierrodel» von 1433 erwähnt wird, ging zunächst an die diesem Kloster unterstellte Benediktinerpropstei Wislikofen bei Zurzach über. Im Staatsarchiv Schaffhausen liegt ein am 27. Januar 1598 ausgestellter Lehensrevers Sigmund Kellers von Rüdlingen «für sich selbst und dann als Träger seiner Participanten über ein Viertel des ganzen Wiesliebkofer (sic) Hofs daselbst». Zwei andere am gleichen Tag ausgestellte Reverse lauten auf Jb. Geringer Anthony Sons & Jb. Geringen gen. Bemunders. Sie verpflichten sich u. a. den jährlichen Erb- und Grundzins auf Martini zu bezahlen «wann der Probstey Wisslikhofen Fuor Jarlichen alher gen Rüdl. kombt». (Die Fuhrleute müssen verpflegt und beherbergt werden.) Zahlen sie nicht rechtzeitig, so sollen sie «hernach solliche Zins selbs nach Kayserstuel, Schaffhausen oder ein meyl wys darumben, wie wir beschaiden, in aignem unserm Costen ze fueren ... schuldig sein». Bei Mahnungen

müssen dem Boten jedesmal 6 Constantzer Batzen bezahlt werden. Dagegen haben die Lehensleute in Rüdlingen das Recht, «das sie uff der Bruggen Zue Kayserstuel zollfrey seyen, weil einem Zoller daselbs Jährlich von der Probstey deswegen ein Viertel roggen gegeben wurdt».

Die «*Wislikofer*» oder «*Wissliker Güter*» erscheinen bis 1813 in Rüdlinger Akten, u. a. als Anstösser bei Güterbeschreibungen, sind jedoch in den in Aarau liegenden Urbaren des Klosters nicht verzeichnet. Ebenso fehlt ein Hinweis auf den Sankt Blasier Besitz in Rüdlingen bei Jos. Enderle, «*Studien über den Besitz des Klosters Sankt Blasien etc.*» (Diss. Freiburg i. B. 1909).

Der St. Blasische Besitz wurde laut Urhellbrief vom 10. November 1641 (Staatsarchiv Schaffh.) «sammenthalft für und umb Zweythaussent und dreyhundert Guldin» an den Schaffhauser Burger und alten Closterpfleger (Sankt Blasiens) Hch. Sayler verkauft. (Sein Bruder Hans Ludwig Sayler († 1642) war Obervogt zu Rüdlingen 1622.)

Durch Helena Seyllerin kamen die Güter dann an Joh. Gg. Stimmer zur obern Müntz in Schaffhausen und durch Barb. Elisab. Stimmerin an Joh. Ott, Urtheilsprecher in der oberen Müntz Schaffhausen. Ein «revidiertes» Stimmersches Urbar von 1735 — gestützt auf ein früheres von 1694 — befindet sich im Rüdlinger Archiv; ebenso ein undatiertes Ottisches Urbar.

Im «*Meierrodel*» von 1433 für Rüdlingen und Buchberg (Original im Rüdlinger Archiv, gedruckte Ausgabe im «*Unoth*» von Johannes Meyer 1868, S. 14 ff) werden mehrmals Weingärten erwähnt. Doch ist nur in einem Fall eine Lokalisierung möglich, und zwar für Rüdlingen, wo von der Straße gesprochen wird, die «zwüschen oberdorffer Wîngart und lüblosen abher untz in den Ryn» geht. Die andern Weingärten werden nur nach ihren Besitzern genannt. In Buchberg: «der Ertzinger wîngarten»; in Rüdlingen: «Cuni wolfs wîngarten», «Bürgi Schniders wîngarten», «Gêrungs wîngarten», «bertschi Schmids wîngarten». Die Geschlechter Erzinger und Gehring sind noch heute vorhanden, ebenso die beiden Flurbezeichnungen.

Von den weitern Angaben über den Weinbau in Rüdlingen, das am 28. März 1520 durch Kauf an Schaffhausen kam, sei nur noch folgendes mitgeteilt:

1. Aus dem *Spend-Amt Zinsbuch Land 1548/55* (Staatsarchiv Schaffhausen) Zinszahlung in Wein:

2 Som gab Wolff (Matzinger) im 52 jar

1 Som 2 Amer win gab Meng (Matzinger)

3 Som win gab Sige (wie oben) im 52.

Adam zum Trog . . . git wieschli (sic) win ist drüberin. 53 (Wein aus Weichselkirschen mehrfach für Rüdlingen verzeichnet). Balthasser Gering «dt (dedit) 2 Som 1 Kopf win im 52 jar». (Die Zum Trog waren ein altes Rüdlinger Geschlecht.) Hanns Meyer «dedit 7 Amer 3 Frl. 1 Kopff Roten win im 52 Jar».

«1 Fl. git lienhart weckerlj vo Rüdlinge ab sine wingarten Im vogelsannt.» (Der Geschlechtsname W. — auch Wäckerlin geschrieben — erscheint nur hier für Rüdlingen. Im «Vogelsand» oder «Vogelsang» noch heute etwas Reben.)

2. Aus dem «*Verzeichnisse von Korn-, Wein- und Geldabgaben* aus Rüdlingen, Buchberg, Elliken» 1585—90 (Staatsarchiv Schaffhausen AA 38, 11).

Der Wein als Helfer in der Not: Im Jahr 1585 mußte Obervogt Felix Ramsauer den Rüdlingern und Buchbergern Korn geben. (24 Familien namentlich aufgezählt.) Dann folgt eine Liste mit der Überschrift: «An dieses Korn ist volgd. wyn a° 85 uff den Herbst bezalt». (Später = Wynrodel.) Für zwei «Fiertel» Korn meist 1 Amer 2 Fiertel Wein gegeben.

3. Aus dem *Spendant: Zinsbuch* über Vogtrechtsgefälle zu Rüdlingen 1654—1764. (Staatsarchiv Schaffh.) Die Schuldner zahlen bald mit Früchten, Wein, Geld, oder auch mit Fuhrleistung. 1668 gaben sie «ferners durch Ihren Schuhlmeister mit 5 Som 6 fl. Wein». «Im Herbst 1678 zahlt Conradt Matzinger der Schmidt wegen der Gemeindt daselbst mit 5 Som.» — Die Früchte werden ziemlich regelmäßig bezahlt, beim Geld gibt es oft Restanzen.

Jerg Gering Bemunder zinsset . . . 10 β ab Großhans Gerings zwey Stuck Reben bey einer Juchart uff oberdorff. Mehr ab einem Weingarten ungef. ein halb Jucht auch uff oberdorff. (Ehemals St. Blasier Besitz? Noch heute Reben dort.)

Derselbe zinsset ferner für «ein Juch. Reben sampt dem Infang im eben glendt gelegen, stoßt obsich an der gmeind guth,

unden an den Müllinweg». (Heute «Ebeländ», keine Reben mehr.)

Abrechnungen mit Jerg Gering Bemunder Alt: «1652 zalt ermelter Bemunder» mit wein, 1654 auch mit Fuhrlohn. 1656 zahlt er den Jahrzinß an Früchten und mit 3 Saum Wein. Desgleichen 1656, 59, 61 etc.

1676 zalt Josepp Gering Gemunder (sic) alt mit 1 Som wein und 13 fl. Fuohrlohn ... (1687 erscheint der Beiname «Piemonder»; 1715 = «Piemont»; noch in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in der Form «Bemunder» erhalten.)

1672 zinset Hss. Hch. Meyer mit 14 Frl. Wein

1673 desgl. mit 1 Som wein

1676 desgl. mit 1 Eimer wein

1677 desgl. mit 3½ Frl. wein etc.

Vogt Jos. Meyers Sel. Wwe. zinset ab einer halben Juch. Reben «under den einschlägen». (Längst keine Reben mehr dort.)

#### 4. *Rüdlinger Fertigungsprotokoll 1736* (Archiv Rüdlingen).

Kd. Matzinger Schulmeister versichert Jkr. Lieut. Joh. Cd. Stokar um 80 fl. Cap. und verspricht in 6 Jahren das Cp. terminsweiß zu bezahlen, «wobey die Schuldner sich obligiert, den aus ihren Besitzenden Vierling Reben von Gott hoffenden Herbst und Wein sechs Jahr lang ... das Erste mahl auf die Schaffhauser Rechnung samt Fuhrlohn und Zoll, sammethaft und in allen Treuen zu lifferen».

Auch 1736 Weinlieferung statt Zins abgemacht. (Geld in dieser Zeit vielfach von Joh. Gg. Ott zum Otter in Schaffhausen.) Nr. 309: Der Schuldner darf den Wein nicht anderswo verkaufen.

Ebenso 1738 für Hoffmeister Joh. Cd. Stokar Nr. 110 «... und zwar anstatt des Geldzinsses jedes Jahr den von Gott hoffenden und einsamlenden Herbst oder Wein sammethafft und Treu und ohnverfälscht auf die jedes Jahr angesetzte Thaynger Rechnung samt Fuhrlohn und Zoll zu lifferen ... »

Fertigungsprotokoll 1737: Nr. 134 gleiche Abmachung wie 110: «... und damit Ihnen Ehegemächten leichter falle den Zins richtig abzuliefern, haben sie sich verpflichtet, den Wein samethaft, treu und ohnverfälscht süßabgedruckt oder verjäsen auf die Jährlich gesetzte Thäynger Rechnung Franco nach Schaffhausen zu lifferen».

1734 Nr. 139: Gleiche Abmachung für Joh. Martin Meyer, Schaffhausen (280 fl.): süßabgedruckt.

1743: Gleiche Abmachung: «Korn sauberer Frucht».

1743 Nr. 500: Wiederum Weinlieferung abgemacht für Joh. Martin Stokar, wiederum «ohnverfälscht, auch ohne etwas von Rohten oder weißen Wein zurückzuhalten, süßabgedruckt oder verjässen ... auf die Thäynger Rechnung samt halben Fuhrlohn ...»

Nr. 511: Weinlieferung ausbedungen «nach Inhalt hierum ausgefertigten Blumenscheins».

5. *Gerichtsprotokoll 1715* (Archiv Rüdlingen). Jb. Simler den Jungen versichert H. Behren Wirt (Bärenwirt? Schaffh. oder Bär Wirt? Kein Name sonst.) um 130 fl. und setzt ihm ein: «erstlich 1 Juchert Reben und Halden im Teuffenweg».

Auch der Gemeinde für eine Schuld von 37 fl. «Reben im Tieffenweg» eingesetzt (längst keine Reben mehr dort).

1726 (Nr. 192) versichert Frau Salomea Gräffin alte Müllerin zu Rüdlingen «... Jkr. Joh. Ulr. Ziegler von Schaffhausen um 520 fl. Weinlieferung versprochen und diesen allerjährlich in drüwen zustellen, welchen Er auch mag saur oder süß werden so wol den Roten als den weißen Wein ohne Einred auf die Schaffhauser Rechnung samt führlohn und Zol».

6. Nach *Agnesenamt Urbar 1659—1715* zinset Hans Gering Nack von Rüdlingen als Träger laut Urbarie de a° 1692 außer Heuwgelt, 6 mutt Roggen auch 117 Schaub jährl. auf St. Martini. («Nack» ist ein Beiname, der in Rüdlingen lange nachzuweisen ist. Also nicht Name des nahe gelegenen badischen Weilers Nack.)

Dazu Bemerkung: «Dieser Grundzins ist durch einen Tausch an das St. Agnesenamt gekommen; umgetauscht 1702 gegen einen Besitz in Herblingen».

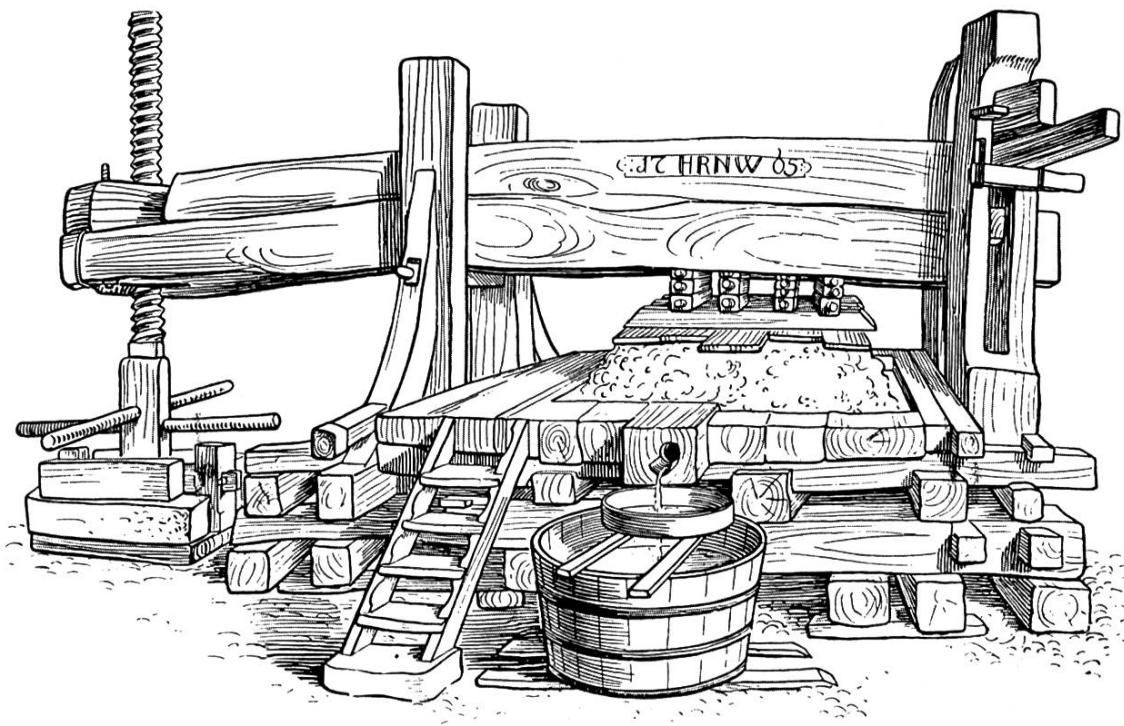
7. *Rats Protokoll Schaffhausen*, 17. Oktober 1831. Im Rat wird mitgeteilt, daß von den Angehörigen von Rüdlingen und Buchberg bei der Durchfuhr von neuem Wein durch Jestetten Gesundheitsscheine verlangt werden. Für einen solchen Schein werden 6 x<sup>r</sup> gefordert. Der Rat findet es angemessen, beim Bezirksamt Jestetten einzutreten um zu erwirken, daß die bisher angewiesenen Ursprungszeugnisse zur Durchfuhr der Buchberger und Rüdlinger Weine genügen.

*Schlußbemerkung*

Diese Ausführungen über den Rebbau in Rüdlingen stellen einen gedrängten Auszug aus einer Serie von Vorträgen über «Geschichtliches und Volkskundliches vom ostschweizerischen Weinbau» dar, die der Verfasser im Volkskundeverein Bern und teilweise in der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen gehalten hat. Das urkundliche Material ist auf die wichtigsten Einzelheiten beschränkt worden.

(Manuskript am 2. Juli 1953 eingegangen)





*Ehemalige Schleitheimer Trotte*

Da wir keine Rüdlinger Trotte mehr im Bild vorführen können, müssen wir auswärtiges Illustrationsmaterial heranziehen. Wir wählen die Zeichnung von einer Schleitheimer Trotte, die der heute noch unvergessene Lehrer Anton Pletscher im Jahre 1908 zur Bebildung eines größeren, gerade heute wertvollen Aufsatzes über Sitten, Gebräuche und ländliches Leben seiner Heimat in den «Schriften des Vereins für Geschichte des Bodensees» veröffentlicht hat und die zweifellos nur wenig bekannt sein wird. Wir greifen vor allem auf dieses Dokument, weil es weitgehend dem Bilde entspricht, das wir in den vorstehenden Ausführungen von den Rüdlinger Trotten zu geben versucht haben. Nur der Unterbau des Trottbetts dürfte bei diesen einfacher, der Aufbau auf den pressenden Trauben dagegen fester und höher gewesen sein. Der Hauptunterschied zu den Rüdlinger Trotten besteht darin, daß die Schleitheimer zwei aufeinander gelegte Preßbäume aufweist. Sie erfüllten natürlich ihren Zweck genau so gut, wie ein einziger großer Trottbaum, und sie waren außerdem bei der Errichtung der Trotte leichter zu handhaben als die Riesenstämme der andern. Da und dort ist wahrscheinlich zuerst die gesamte Preßeinrichtung aufgestellt und dann erst das Gebäude um sie herum erbaut worden.

Von der Beschreibung Pletschers brauche ich hier nicht viel nachzutragen, da er sich beträchtlich kürzer gefaßt hat als ich. Die Benennungen sowohl der einzelnen Bestandteile der Trotten, wie auch der mechanischen Vorgänge stimmen an beiden Orten überein. Wir haben also hier wie dort den «Esel», den «Schragen», die «Rennstände», die «Ladung» usw. Dagegen hat es in Schleitheim einen «Trott-knecht» gegeben, der für den Trottenbesitzer die Arbeit besorgte und ehemals vereidigt gewesen war. Bis 1866 hatte er jedem Saum verkauften Weines ein «Zu-maß» von drei Maß beizufügen, um das richtige Quantum zu verbürgen. Bemerkenswert ist noch die Mitteilung Pletschers, daß die Schleitheimer das Ertragnis von

ihren 150 Juchart Reben «so ziemlich im Dorfe selbst» verbrauchten. Die Herstellung des Anstellerweins kam erst 1880 auf. Nach 1900 war der Weinbau in Schleitheim bekanntlich eine Zeitlang aufgegeben worden. 1954 zählte man dagegen, nach der kantonalen Weinbaustatistik, wieder 54 Rebbesitzer, die ein Areal von insgesamt 4,39 ha (hauptsächlich Riesling-Sylvaner) bebauten. (Die gleiche Quelle gibt übrigens an, daß im Kanton Schaffhausen immer noch etwas Elblingreben — 6,92 ha — vorhanden sind.) Schließlich sei darauf hingewiesen, daß der aus Rüdlingen stammende und in Frauenfeld tätig gewesene Professor Dr. Johannes Meyer der volkskundlichen Arbeit Anton Pletschers in der erwähnten Zeitschrift eine die Persönlichkeit und die Tätigkeit des Verfassers würdigende Einleitung beigegeben hat.

---

### *Rüdlingen und sein Rebberg*

Die nebenstehende Fliegeraufnahme der Swissair-Photo AG. Zürich gibt einen ausgezeichneten Überblick über die Lage Rüdlingens und seines Rebbergs. Sie führt zwar weder das ganze Dorf, noch sein gesamtes Rebgebiet vor. Dafür bringt sie einen Hintergrund — der langgestreckte bewaldete Höhenzug und die andern Erhebungen neben und hinter ihm —, den man sonst vom Dorf und von der Kirche aus nicht sehen kann. Es sind die Höhen auf der zürcherischen Seite des Rheines, vor allem der Rheinsberg bei Tößriedern, die das Tal dieses Flusses von dem der Glatt abschließen. Fern am Horizont sollten die Lägern zu sehen sein.

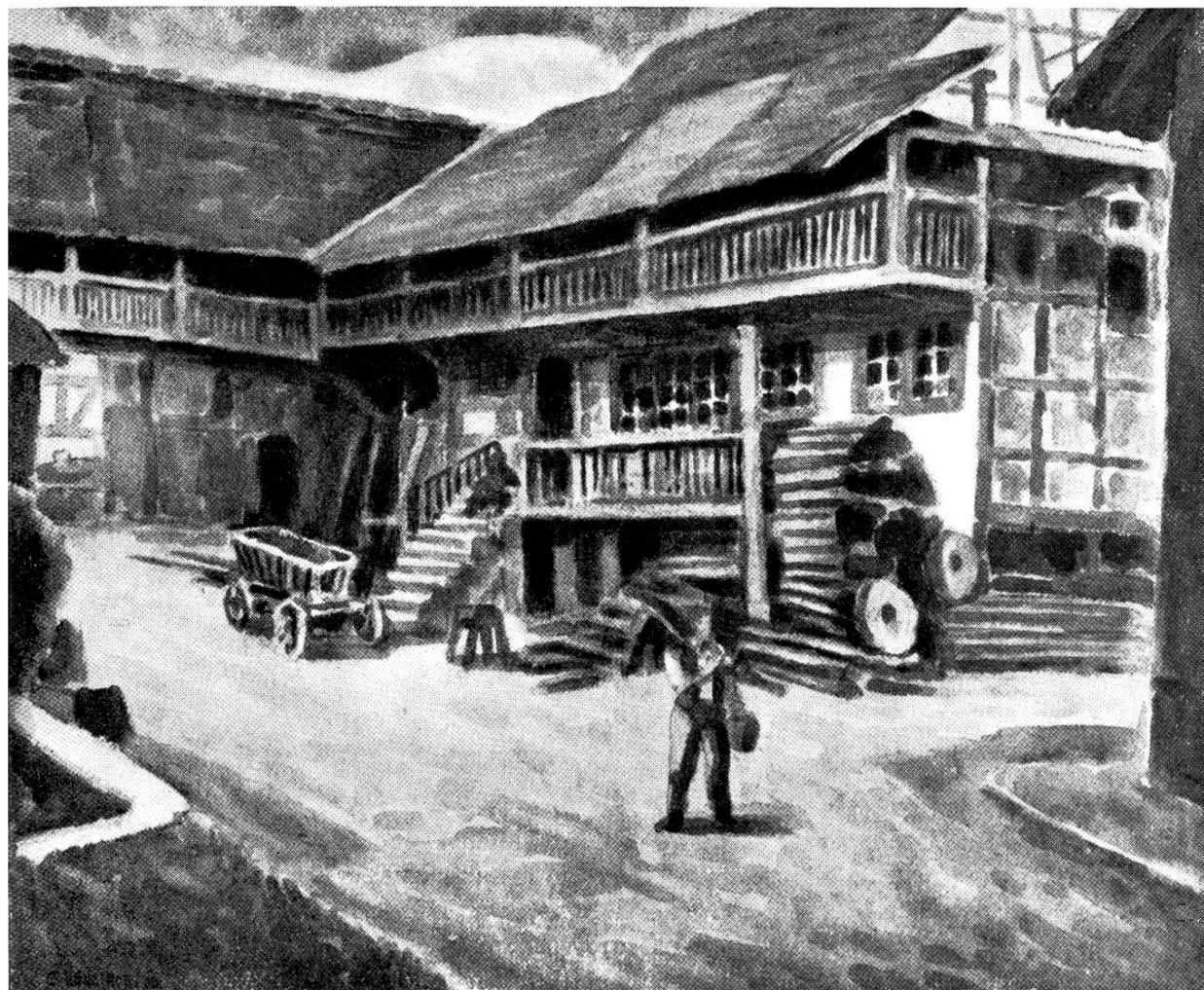
Der Rhein biegt nämlich, nachdem er von Osten her in unser Bild gekommen ist, bei Rüdlingen rechtwinklig links ab und fließt durch ein tiefeingeschnittenes malerisches Waldtal — dem Irchel (links) und der «Ramsen» (rechts) entlang — südwärts bis an die Stelle (Tößegg), wo er von links her die Töß aufnimmt. Dort wird er in einem spitzen Winkel nach rechts hin, Eglisau zu, abgetrieben, wo er bis nach Basel ziemlich genau eine westliche Richtung einnimmt. Sein Bett zieht sich also tief eingeschnitten zwischen der Hochfläche links im Bilde und dem bewaldeten Höhenzug im Hintergrund hin. Die Hochfläche, die zu Buchberg gehört, läuft in einen spitzen Landzipfel aus, der auf zwei Seiten steil zum Rhein abfällt. Dort liegt der Murkathof, dessen Gebiet die südlichste Spitze des Kantons Schaffhausen darstellt.

Die Felder im Vordergrund der Photographie gehören zum sogenannten «Unterfeld» Rüdlingens, dessen nördlicher Teil früher mit Reben bestanden war. Aus dem «Unterfeld» steigen die Rebenparzellen «Im Boden» und «Unter den Häusern» sanft gegen das Dorf hin an. Oberhalb des Dorfes erstrecken sich, von links nach rechts, die Hauptreblagen «Im Gut» und «Im Berg», zu denen rechtsanschließend die Lagen «Im Oberdorf», «Im Raj» und «Katzensteig» kommen. Von der letztern wurde jedoch nur der untere Teil von der Aufnahme erfaßt. Die Reben unterhalb der Kirche gehören zu Buchberg, das allerdings nur seine ersten Häuser zeigt; sein Hauptweinberg liegt südlich des Dorfes in einem kleinen Seitental des Rheins. Die schwarze Waldkuppe rechts im Bild gibt den «Hurbig» wieder, die höchste Erhebung des untern Kantonsteils. Er steigt mit seinen 548 m genau 202 m über den Wasserspiegel empor. Links vorn stellt ein Vorberg des Irchels — die Urfeilen — seinen Mergelfuß in den Rhein.



### *Rüdlinger Bauernhaus mit Trotte*

In diesem schönen Bauernhaus — dem Neupuure oder Schriiber Winklers Huus — hat sich bis ins erste Jahrzehnt unseres Jahrhunderts die größte Rüdlinger Trotte befunden. Sie stand in dem Quergebäude, und zwar in dem Raum, dessen Türe geöffnet ist. Das Motiv hat den damaligen Studenten der Kunstabteilung des Technikums Winterthur, Eugen Henziroß aus Solothurn, so beeindruckt, daß er es in einem Gemälde festhielt. Er hat gut daran getan, denn etwa zwanzig Jahre später ist das Haus von einem jugendlichen Brandstifter angezündet worden und abgebrannt. Die «Mühlsteine» im Vordergrund stellen freie Zugaben des Künstlers dar.

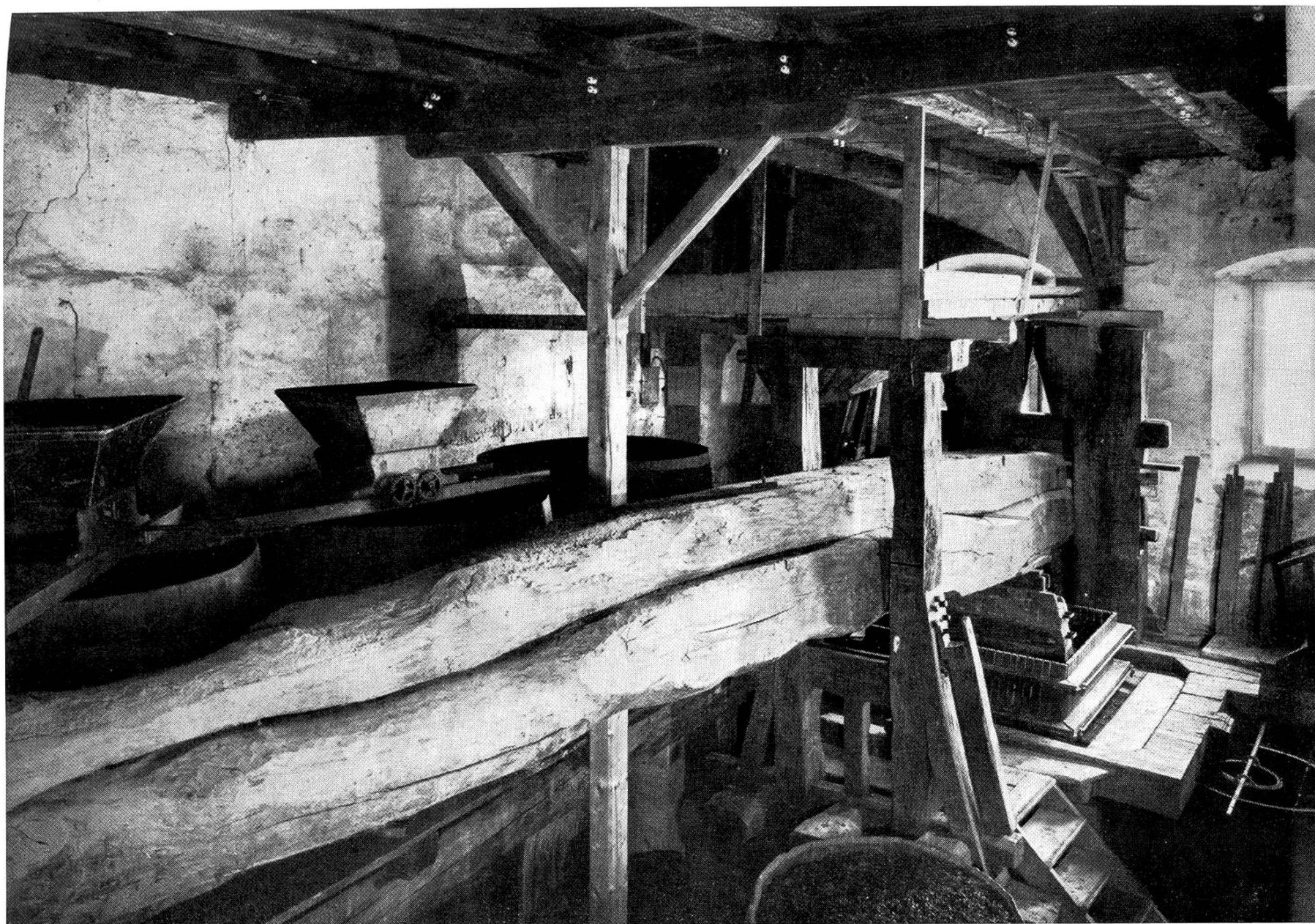


### *Malanser Torkel*

Da die Zeichnung der ehemaligen Schleitheimer Trotte von der malerischen Atmosphäre der Einrichtung und des Raumes nichts ahnen läßt, haben wir uns nach einer Photo umgesehen, die diese Absicht erfüllen kann. Aber wir mußten über den Kanton Schaffhausen hinaus- und in das Gebiet der «Torkeln» greifen, um das Ziel zu erreichen. Die nebenstehende Aufnahme des Davoser Photographen Meerkämpfer gibt den Torkel der Familie Heldstab in Malans wieder. Wir haben dieses Bild ausgewählt, weil auch diese Baumtrotte seit kurzem nicht mehr existiert; sie soll daher zum mindesten in einer photographischen Wiedergabe erhalten bleiben.

Das Wort Torkel bezeichnet genau das gleiche wie das Wort Trotte; es ist aus dem mittellateinischen *torcula* (Drehpresse) abzuleiten, während «Trotte» zum althochdeutschen Verbum «*trotton*» (treten) gehört und besagt, daß die Trauben einst mit den Füßen ausgetreten worden sind. Torkeln finden sich in der Schweiz in den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Thurgau. Auch auf deutschem und österreichischem Gebiet wird «getorkelt».

Der Heldstab'sche Torkel scheint ziemlich leicht gebaut gewesen zu sein. Er besaß zwar, wie die Schleitheimer Trotte, zwei aufeinander gelegte Preßbäume, aber die Stützen, zwischen denen sie «liefen», waren beträchtlich schwächer als die an andern Orten. Offensichtlich hat die vordere Stütze einmal verstärkt werden müssen. Auch die Einsätze auf dem Trottbett haben eine eigene Form.



### *Spindelteil eines Malanser Torkels*

Tafel Nr. XXI — ebenfalls nach einer Aufnahme Meerkämpfers — könnte gut den Abschluß der Tafel XX, auf den Beschauer zu, bilden. Doch stellt es den Spindelteil des Torkels aus dem Hause zur Krone in Malans dar, der heute noch im Betrieb ist. Uns fällt daran, als Abweichung zu andern ostschweizerischen Baumtrotten, das Laufbrett am Boden und die Eigentümlichkeit auf, daß die Trottsteine nicht sichtbar sind. An der Spindel im Schloßgut Bachtobel (Kanton Thurgau) z. B. machen die Steine einen kleinen Berg aus. Der bündnerische Obst- und Weinbaukommissar Naef hat uns dazu auf unsere Fragen bereitwilligst folgende Auskunft gegeben:

«Das Laufbrett am Boden ist bei uns an den meisten Orten zu finden. (In der Bündner Herrschaft sind heute noch 9 alte Baumpressen in Betrieb.) Der Stein ist unter dem Brett versenkt. Die Spindel steht frei. Die Preßbäume sind meistens aus Nußbaum oder Eiche; zum Teil gibt es auch noch solche aus Kastanien, die aus der Walenseegegend stammen.

Im «Kronen»-Torkel lassen sich auf einmal ca. 3600 kg Trauben auspressen. Die Gattereinsätze stammen aus neuerer Zeit; sie sind ca. 50—60jährig. Der «Kronen»-Torkel wurde 1730 erstellt.

Der Ausdruck «Saum» als Maßeinheit wird bei uns nicht mehr benutzt. Der Bengel oder Schieber, auf dem der Trotbaum aufliegt, heißt bei uns nicht «Esel», sondern «Brust».»

Die Bündner unterscheiden ja auch zwischen «Hauptsül» (die hintere) und «Brustsül» (die vordere). Die Spindel hochschrauben nennen sie, wie es auch in andern Gegenden geschieht, «den Stein henken».

