

Zeitschrift: Thurgauische Beiträge zur vaterländischen Geschichte
Herausgeber: Historischer Verein des Kantons Thurgau
Band: 48 (1908)
Heft: 48

Artikel: Das Rebwerk im Thurgau
Autor: Schaltegger, F. / Thalmann, J.H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-585765>

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: 15.02.2026

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

Das Rebwerk im Thurgau.

Kulturgechichtliche Studie nach Erinnerungen von J. H. Thalmann,
eigenen Beobachtungen und auf Grund handschriftlicher Quellen und
amtlicher Berichte, dargestellt von F. Schaltegger, a. Pfarrer.

Zu den Zweigen der Landwirtschaft, die, gleich dem Hanf- und Flachsbau, dem Repsbau und dem Getreidebau, im Zeichen des Niederganges stehen und allem Anschein nach über kurz oder lang der Geschichte angehören werden, gehört zur Zeit auch der Weinbau im Thurgau.

Da wir diese Tatsache feststellen, müssen wir sie auch begründen.

1. Der Niedergang des Rebbaus und seine Ursachen.

Vor 30 Jahren noch war die Stadt Frauenfeld von einem breiten Gürtel von Rebgebäuden umschlossen. Das Kurzfeld vom Hochgericht längs der Laubgasse bis zum Eisenbahneinschnitt, als Fortsetzung der Stammerau bis nahe zur Walzmühle, der vordere und hintere Lüdem, der rechtsseitige Abhang des Stadtbaches von Neuhausen bis zum Rappenzipfel und Algisser, auf Langdorfer Gebiet der Kanzler und der untere und obere Wielstein bildeten damals noch geschlossene Rebenbestände. Kleinere Weingärten befanden sich an der Straße vom Haselberg gegen das Königswuhr und beim Blumenstein. Sie alle sind teils gänzlich, teils bis auf wenige Überbleibsel verschwunden. Auch diese wenigen schmelzen alljährlich mehr zusammen.

Das zunächst der Stadt gelegene ehemalige Rebland ist jetzt zumeist überbaut, war aber gerodet, lange bevor es für Baugrund in Anspruch genommen wurde.

Derselben Erscheinung begegnen wir im Thurtal, am Ottenberg, am Unter- und Obersee und anderwärts. Überall

weisen die ehedem geschlossenen Rebgebände Lüden auf, die alljährlich zahlreicher und größer werden. Eine Reihe von Dörfern, die vor kurzem noch Weinbautrieben, haben jetzt keine Reben mehr, so Uttweil und Rezweil, Landschlacht, Bichelsee, Tobel u. a. m. Alle ohne Ausnahme weisen einen mehr oder minder namhaften Rückgang im Rebwerk auf.

Noch deutlicher wird uns diese Tatsache an Hand der Statistik.

Nach Pupikofer¹⁾ belief sich das Rebareal im Jahre 1801 auf 6839 und im Jahre 1834 auf 6321 alte Jucharten zu 34 Aren. Der Unterschied zwischen beiden Angaben mag zum Teil auf genaueren Ermittlungen vom Jahre 1834 beruhen.²⁾

Eine erste amtliche Rundgebung über tatsächlichen Rückgang des Rebareals finden wir im regierungsrätlichen Rechenschaftsbericht vom Jahre 1843. Dort lesen wir auf Seite 20: „Seit einigen Jahren tritt nicht selten der Fall ein, daß zehntbares Rebland ausgereutet und in eine andere Kulturart umgewandelt wird.“

Ein weiterer amtlicher Bericht vom Jahre 1852 gibt den Rebbestand auf 5320 neue Jucharten à 40,000 □ oder 37,37 Aren an, während die Rebbaustatistik vom Jahre 1858 das Rebland in runder Summe auf 5600 Juchart oder 2,6 % der gesamten Unbaufläche des Kantons berechnet.

In seiner thurgauischen Agrarstatistik, ausgearbeitet auf Grund statistischer Erhebungen vom Jahre 1884, erschienen

¹⁾ Der Thurgau im „Gemälde der Schweiz“ 1834.

²⁾ Früher wurde nach Rebjucharten gerechnet, die sich von einander um ein beträchtliches unterschieden. So rechnete Münsterlingen noch 1833 die Juchart Reben zu 10 Manngrab zu 25 Quadratruten zu 100 Nürnberger Quadratfuß, also = 250 Ruten oder 23 Aren. Daneben wird der Vierling Reben zu 92,16 Ruten angegeben, der einer Juchart von 36,864 Quadratfuß oder 34 Aren entspricht. Diese gewöhnliche Juchart enthielt somit 15 Manngrab und stand zu der kleineren im Verhältnis von 3:2.

1890, versucht E. Kollbrunner den Bestand an Reben auf dem Wege planimetrischer Ermittlung nach den Blättern des Siegfried-Atlas zu ermitteln und gelangt auf diese Weise (Seite 20) auf 1811,8 Hektaren.

Seit 1901 gibt das thurgauische Landwirtschaftsdepartement alljährlich eine Weinbaustatistik heraus, der wir nachstehende Angaben über den jeweiligen Bestand des Rebareals entnehmen:

1901: 1357,5 ha, 1902: 1245,97 ha, 1903: 1221,91 ha, 1904: 1195,22 ha, 1905: 1163,02 ha, 1906: 1079,28 ha, 1907: 977,44 ha.

Auf Grund dieser Feststellungen gelangen wir zu folgender Übersicht, die uns den Rückgang des Rebwerks veranschaulicht:

Jahrgang	Areal in ha	% der Anbaufläche	Rückgang in ha absolut	Rückgang in ha jährlich
1801	2325,26	3,6		
1834	2159,14		166,12	5,0
1852	2092,7	2,6	66,44	3,7
1884	1811,8	2,14	280,9	9,0
1901	1347,5	1,6	464,3	27,3
1902	1267,97			79,53
1903	1221,91			46,06
1904	1195,22			26,69
1905	1156,02	1,37		39,2
1906	1076,28			89,74
1907	971,44			105,84
1901—1907			376,06	53,7

Aus dieser Tabelle ergeben sich uns folgende Sätze:

- Der Rebbestand im Thurgau ist seit dem Jahre 1852 um mehr als die Hälfte zurückgegangen.
- Seit dieser Zeit ist der Rückgang ein steigender und wachsender. Er beträgt in den Jahren 1884—1901 nahezu das Dreifache desjenigen

von 1852—1884 und hat sich von 1901—1907 wiederum verdoppelt.

3) Bliebe dieser Rückgang in den kommenden Jahren sich gleich, so würde der Thurgau binnen 20 Jahren aufhören, Weinbau zu treiben.

Fragen wir nunmehr nach den Ursachen dieser befremdlichen Erscheinung. Dieselben haben im Laufe der Zeit gewechselt.

Für die Zeit von 1850 ist einer Ursache oben bereits Erwähnung geschehen. Die Weinbauern rodeten die Reben, um der Zehntpflicht zu entgehen.

Diese Zehntpflicht bestand darin, daß vom Ertrage der Reben alljährlich je der zehnte Eimer abgegeben werden mußte. Hatte die Sorge um das Seelenheil in früheren Jahrhunderten diese Schmälerung des jährlichen Ertrages zu gunsten der Kirche sich gefallen lassen, so kam dieses nicht mehr in Frage, seitdem der Staat als Erbe der Klöster diesen Zoll erhob. Wie etwa einmal der Bauer zur Axt greift und einen jungen Kirschbaum fällt im Unmut darüber, daß er nächtlicherweile von unberufener Hand geleert worden ist, so riß er dazumal seine Reben heraus und verzichtete lieber auf den Ertrag, als daß er dem Kloster, dessen Insassen nicht mehr seiner Religion waren, oder dem Staat, der mit den Dingen, um deren willen man einst den Zehnten hergegeben, nichts zu tun hatte, den Genuss des Zehntens gegönnt hätte. Geholfen hat es ihm freilich wenig, daß er seine Reben ausreutete. Der Zehnten war bereits damals nach bestimmtem Ansatz gewertet und mußte wohl oder übel in barem Gelde entrichtet oder in zwanzigfachem Betrag abgelöst werden.

Wäre übrigens dies die einzige Ursache des Rückganges im Rebbau gewesen, so hätte dieser wieder an Boden gewinnen müssen, nachdem mit dem Jahre 1875 die letzte Ablösungsquote bezahlt und diese Feudallast vom Landbau treibenden Volke genommen war.

Der erwartete Aufschwung blieb jedoch aus. Ja, nun erst recht setzte der Niedergang mit voller Schärfe ein und macht sich in steter vermehrter Wucht geltend bis auf den heutigen Tag.

Da mußten noch andre Ursachen mitwirken.

Das Nächstliegende ist, auf die Fehljahre hinzuweisen, die von 1870—1890 sich in verzweifelter Regelmäßigkeit folgten, auf Reblaus und falschen Mehltau hinzudeuten, die seither dem vielgeplagten Rebmann vermehrte Müh und Sorge brachten und das Rebwerk vollends verleideten.

Und das ist außer aller Frage: hätten diese Schädlinge vor 2—300 Jahren ihre verheerenden Wirkungen an den Reben begonnen, zu einer Zeit, wo man sie einfach hätte müssen gewähren lassen, weil man sie nicht hätte wirksam bekämpfen können, so würden wir heute schon unsre Abhandlung beginnen mit den Worten: es war einmal... Allein trotzdem genügen auch diese Tatsachen nicht, um den Niedergang des Rebwerks zu begründen. Leider nicht! Wäre dies der Fall, so wäre wenigstens Hoffnung vorhanden, daß, wie im südlichen Frankreich, wo die Reblaus noch viel verheerender gehaust hat als bei uns, auch für unsre Weinbauern wieder einmal bessere Zeiten anbrechen und dem Rebwerk zu neuer Blüte verhelfen werden.

Wie sehr das aber leider vergebliche Hoffnungen sind, geht schon daraus hervor, daß das Rebwerk im Thurgau an Boden verlor, lange bevor man von Reblaus und Mehltau etwas wußte.

Die tiefsten Ursachen dieses Niedergangs liegen meines Erachtens im Rebwerk selbst, in seiner Umständlichkeit, in den hohen Anforderungen, die es an die Arbeitskraft und Geduld der Menschen stellt, in den großen Unkosten, mit denen es bei uns zu rechnen hat, in dem Mangel an Zuversicht, daß das Rebwerk uns je wieder

einmal diese Urfosten decken und einen, wenn auch nur bescheidenen Gewinn bringen würde, und in Folge davon in dem Mangel an Arbeitskräften, und nicht zum geringsten Teil in dem Wettbewerb, in den fremde, billige Weine mit den unsrigen getreten sind, mit einem Wort, in den gänzlich veränderten Zeitverhältnissen und volkswirtschaftlichen Zuständen, unter denen wir leben.

Es würde uns an Raum gebrechen, diese Sätze, mit denen wir übrigens nicht allein stehen, hier näher zu begründen. Doch wollen wir wenigstens eines hervorheben, was zu näherer Beleuchtung der diesbezüglichen Verhältnisse dienen kann.

Der Aufschwung von Handel und Industrie hat zur Folge gehabt, daß der Landwirtschaft die nötigen Arbeitskräfte in stets vermehrtem Umfang entzogen wurden. Die Arbeitslöhne haben infolgedessen eine Höhe erreicht, welche die Landwirtschaft nötigt, die Menschenkraft durch Maschinenarbeit zu ersetzen, und sich auf diejenigen ihrer Zweige zu wenden, die diesem Bedürfnis am willigsten entgegenkommen. Das ist der Grund, weshalb die Viehzucht, verbunden mit Milchwirtschaft, neuerdings so in Aufnahme gekommen ist. Bereits finden weitblickende Volkswirthe für nötig, zu warnen vor allzu großer Einseitigkeit, die alles auf eine Karte setzt und uns mehr und mehr in Abhängigkeit vom Ausland bringt, was in Kriegszeiten zu schweren Notständen in Hinsicht auf die Ernährung des Volkes führen müßte.³⁾

³⁾ Wie sehr diese Warnung ihre Berechtigung auch für den Thurgau hat, zeigt das Verhältnis zwischen Äderfeld und Wiesland im Thurgau. Anno 1852 noch gleich 46 : 29, war es im Jahre 1890 schon 38 : 58 oder genau genommen = 22 : 74, da 16 weitere Prozent der Anbaufläche dem Kunstfutterbau dienten und nur noch 22 % mit Brotfrucht angebaut waren. Seither hat sich das gegenseitige Verhältnis noch mehr zu Ungunsten des Getreidebaues verändert.

Freilich ist auch da schwierig zu helfen. Denn bei den gegenwärtigen Brotpreisen schlägt der Bauer beim Getreidebau die Anbaukosten nicht heraus.

Unter allen Zweigen der Landwirtschaft widerstrebt aber keiner so sehr der Anwendung von Maschinenarbeit wie das Rebwerk. Während beim Ackerbau der Spaten durch den Pflug längst ersetzt ist und nur beim Kleinbetrieb oder Gartenbau noch Anwendung findet, muß im Rebberg noch alle Arbeit von Menschenhand verrichtet werden, und sind Spaten, Karst und Haue in ausschließlichem Gebrauch geblieben. Während alle andern Zweige der Landwirtschaft mehr oder weniger aus den Fortschritten der modernen Technik Nutzen gezogen haben, wird der Rebbau heute noch kaum anders betrieben als vor tausend Jahren⁴⁾.

Dazu kommt nun noch, daß das heranwachsende Geschlecht vom Rebwerk nichts mehr wissen will. Es ist ihm zu mühsam und anstrengend. Selbst die Söhne und Töchter derer, die einst im Rebwerk ihre Lebensaufgabe gefunden haben und groß geworden sind, scheuen das Rebwerk und trachten nach müheloserem Erwerb. Der Zug zur Stadt verödet das Land.

Dies alles wirkt zusammen, um die Aussichten des Rebwerkes für die Zukunft trübe zu gestalten, und läßt voraussehen, daß dasselbe in naher Zukunft sich auf wenige bevorzugte Lagen beschränkt sehen wird, auf Rebgelände, die imstande sind, einen Tropfen zu erzeugen, der den Wettbewerb der fremden Weine siegreich bestehen kann und berufen sein wird, den Ruhm der Thurgauer Weine der Nachwelt zu überliefern.

⁴⁾ Höchstens bezüglich der Reftierung des Weins vollzieht sich gegenwärtig ein Umschwung, indem den Ergebnissen der wissenschaftlichen Erforschung der Gärungerscheinungen mehr und mehr Rechnung getragen wird. Auch für die Bekämpfung der Rebkrankheiten hat man die Waffen brauchen gelernt, welche die wissenschaftliche Forschung an die Hand gab. Doch gehört dies schon nicht mehr zum eigentlichen Rebwerk, schon darum, weil der wissenschaftlich gebildete Fachmann bei Anhandnahme der diesbezüglichen Vorlehrungen unentbehrlich ist.

Diese Erwägungen mögen es rechtfertigen, wenn wir im Nachfolgenden versuchen, für künftige Geschlechter, die dasselbe nicht mehr aus eigener Anschauung kennen, das Rebwerk, wie es einst betrieben wurde, zu beschreiben.

Die Darstellung des Rebwerks, die wir geben, hat also nicht sowohl den Zweck, den Rebbau zu lehren, als vielmehr ein möglichst anschauliches Bild zu geben von der Art und Weise, wie er einst betrieben worden ist.

Mag es auch manchem verfrüht erscheinen, diesem einst namhaften Zweig der Landwirtschaft jetzt schon den Schwanengesang anzustimmen, so empfiehlt es sich, die Kunde davon der Nachwelt zu überliefern zu einer Zeit, wo diese Kunde noch lebendig ist.

2. Herkunft des Weinbaus.

Die Frage nach der Herkunft des Weinbaus im Thurgau liegt zwar nicht innerhalb der unserm Versuch gesteckten Grenzen. Doch mag sie wenigstens im Vorübergehen gestreift werden. Die Rebe ist ein Kind des Südens und entfaltet dort eine Üppigkeit des Wachstums und eine Fruchtbarkeit, von der unter unserm rauhern Himmelsstrich keine Rede sein kann. Die Bibel nennt den Patriarchen Noah als den Vater des Weinbaus. Die Griechen und Römer betrachteten den Weinstock als eine Gabe der Götter, denen zu Ehren bei jedem Gastmahl eine Opferschale voll Wein ausgegossen wurde. Ob die Römer schon die Rebe mit nach Helvetiens Gauen brachten, darüber lässt sich bei dem Mangel an diesbezüglichen Nachrichten nur mutmaßen. Manche Ausdrücke, die mit dem Rebwerk zusammenhängen und uns wie heimische anmuten, sind römischen Ursprungs, z. B. Wein = vinum, Winzer = vinator, Weingarten = vinea, Torggel = torculare, Kelter = calcatorium oder Übersetzung aus dem Lateinischen wie Trotte von calcatorium. Immerhin bleibt

fraglich, ob wir, d. h. unsre Vorfahren, diese Ausdrücke aus unmittelbarem Umgang mit den Römern oder aber durch Vermittlung der Mönche überkommen haben. Diese aber konnten den Weinbau durch Studium der römischen Abhandlungen über Landwirtschaft von Cato, Columella u. a. erlernt haben.

Tatsächlich haben sich die Klöster um die Ausbreitung des Weinbaus unter germanischen Völkern verdient gemacht. Überall, wo sie hinkamen, suchten sie den Weinstock einzuführen, selbst in Gegenden, die seit Jahrhunderten den Weinbau wieder aufgegeben haben. Sie brauchten Meßwein und, da die damaligen Verkehrsverhältnisse den Bezug aus dem Süden erschwerten und den Wein verteuerten, suchten sie ihren Bedarf durch Anlegung von Weinbergen zu decken und, wenn diese glückte, so tat der Wunsch, mehr davon zu haben, ein Übriges, um dem Weinbau immer weitere Ausbreitung zu verschaffen. So sind es Urkunden des Klosters St. Gallen, die uns von den Anfängen des Weinbaus im Thurgau Kunde geben. Vom Jahr 779 wird einer vinea bei Romanshorn gedacht⁵⁾), die ans Kloster St. Gallen als Prefarei übertragen wurde. J. G. Ebel berichtet: Im achten Jahrhundert habe der Bischof von Konstanz einst den St. Galler Mönchen ein Faß Wein verehrt. Als dasselbe nun unterwegs in einen Graben fiel, eilten die Mönche herbei und stimmten in feierlichem Umgang ein Misere an.

Auch in Reichenauer Urkunden wird eines Weingartens zu Ermatingen erwähnt. Anno 1268 übertrug der reichenauerische Abt Albrecht von Ramstein einigen Bürgern von Bernang einen Weinberg, „Manewerch“ genannt, zu Erblehen gegen einen jährlichen Grundzins von $2\frac{1}{2}$ Fuder (=75 Eimer) Wein. Das Manwerch lebt noch als Flurname fort; die

⁵⁾ Vgl. Wartmann, Urkundenbuch, Bd. I, Nr. 85. Dieser dentwürdige Weingarten ist dies Jahr gerodet worden.

Reben freilich haben sich vor der Ausdehnung des Dorfes in das anliegende Gelände zurückgezogen.

Auch die Ritter wußten einen guten Tropfen zu würdigen und Burghügel wurden auf der Sonnenseite oft mit Reben bepflanzt. Ein altes Sprichwort sagt: „Wo man pfleget zuquoten win, züchet Münch und Ritter hin.“

3. Rebsorten und Bodenbeschaffenheit.

Was die Rebsorten betrifft, herrschte ursprünglich das weiße Gewächs vor, weil dasselbe im allgemeinen ergiebiger ist als das rote. Da aber der rote Wein feuriger ist und als Meßwein ausschließlich in Frage kommen konnte, so bevorzugten die Klöster das rote Gewächs.

Gegenwärtig herrscht das rote in den Bezirken Arbon, Bischofszell und Münchweilen, am Ottenberg und Immenberg, das weiße in den Bezirken Frauenfeld, Diezenhofen und Stedborn vor, während im Bezirk Kreuzlingen beide annähernd gleich stark vertreten sind.

Unter dem roten Gewächs sind vertreten der große schwarzblaue Burgunder, der kleine blaue Burgunder (Clavner), die Augstler oder Moahtraube, ferner die Farbtraube, die Müllerrebe und die Rotedelrebe. Unter dem weißen Gewächs ist die Knolltraube (Elbling, Burgauer oder Kurzstiel genannt) wegen ihrer Ergiebigkeit stark vertreten. Daneben der Räuschling, die Zürirebe (Edelweiß, Malanser) mit der Waadtländer Rebe verwandt; daneben wurden in neuer Zeit die Waadtländer Rebe, der Gutedel und andre fremde Sorten eingeführt, die sich indessen für Spaliere (Trüeter, Hausrebe) besser eignen als für den offnen Weinberg.

Die Rebe nimmt mit jedem Boden vorlieb. Sie gedeiht aber in kalkhaltigem und fiesigem Grund besser als in schwerem, tonigem Boden, wo sie in nassen Jahren gerne von der

Gelbsucht besallen wird. Sandboden erfordert starke Düngung, weil er arm ist an Pflanzennährstoffen.

Grundwasser wird den Reben verderblich, da die tiefer gehenden Wurzeln darin absterben. Dagegen verlangt die Rebe einen tiefgründigen Boden. Wo dieser fehlt, leiden die Reben in heißen Sommern unter der Trockenheit, die Trauben bleiben in der Entwicklung zurück, sie „verboden“, welken und schrumpfen ein, während sie in der Sonnenglut schwelen sollten. Für Neuanlage von Rebgebäuden wird neuerdings das Rigolen, eine tiefgründige Umarbeitung des Bodens bis auf 50—70 cm Tiefe, empfohlen.

Nach diesen Vorbemerkungen treten wir näher ein auf das Rebwerk und zwar zunächst auf

4. die Vorbereitung des Rebwerks im Winter.

En rechte rebma ist um ârbeit nie verlege. Im Winter, wenn Schnee die Rebgebäude bedeckt und der hartgefrorene Boden die Arbeit im Freien verbietet, trifft der Rebmann Vorbereitungen für das Rebwerk, das beginnt, sobald der Boden offen ist.

Zunächst sorgt er für Rebenbänder. Die Ruten der gelbschaligen Goldweide, die sich für diese Zwecke vorzüglich eignet, schneidet man glatt am Stöcke ab und bindet die dünnen Nebenzweige in Bündel. Die gröbneren Ruten werden zuvor mit einem dreikantigen Stück Hartholz gespalten und in Bündel von 50—100 Stück, „Stözel“ genannt, gebunden. Diese Weidenstöcke sieht man in weinbautreibenden Gegenden überall den Wassergräben entlang. In alten Öffnungen werden sie, wohl ihrer salben Färbung wegen, „Felben“ genannt und den Buchen, Eichen und berenden Bäumen gleich geschächt und geschützt: „Wer Felben stücket, d. h. ihrer Ruten beraubt unberechtigter Weise, der ist dry Schilling ze buoz verfalen,“ lautet eine oft wiederkehrende Verordnung.

Je schlanker die Ruten sind und je dichter sie aus dem Stock ausschlagen, umso besser eignen sie sich als Rebenbande.

Um Frauenfeld herum sind diese Rebenbande nicht im Gebrauch. Man bindet hier die Reben mit Schaub, der aber nicht so festhält wie die genannten Rebenbande.

Sind die Rebenbänder gerüstet, so sorgt der Rebmann für Rebstecken. Die besten, zähhesten und dauerhaftesten Rebstecken erhält man aus sog. Erdkeimen, jungen Tännchen, die in allzu dichten Schonungen im Wachstum von ihren kräftigern Nachbarn unterdrückt wurden und deshalb schlank geblieben sind. Sie können 10—12 Jahre und imprägniert bis 20 Jahre lang dienen. Sie werden gespikt und geschält und gepunktet, weil die Larven der Borkenkäfer sich gerne unter der Rinde einnisteten. Weniger haltbar als die Erdkeimen aber gleichfalls noch gut sind die gespaltenen Rebstecken. Ein astfreier gerade gewachsener Föhren- oder Fichtenstamm wird in zwei Meter lange Stücke zersägt. Diese Abschnitte, Stumpen oder Spalten genannt, werden nun unter Anwendung von Keilen (Weggen oder Bissen) sorgfältig gespalten. Mit der Teilung fährt man fort bis man Rebstecken von richtiger Stärke bekommt. Hierauf werden diese mit dem Hagmesser oder Gertel von der Rinde befreit, geglättet und gespikt. Der Gertel⁶⁾ ist ein zirka 5 cm breites, 25—30 cm langes, einschneidendes, schweres Messer mit gedrechseltem Heft und vorne mit einer hakenförmig umgebogenen Spitze versehen. Das hintere Ende des Hafsts ist ebenfalls mit einem U-förmig gebogenen eisernen Haken zum Anhängen versehen.

Um Übersee wurden diese gespaltenen Rebstecken meist aus dem Bregenzerwalde bezogen und werden deshalb heute noch „Bregenzer“ genannt. Sie fanden im 16. Jahrhundert

⁶⁾ Gertel oder Gertner kommt von Gerte, Rute, weil man ehedem die Hagsteden oder Gerten, Haselruten und Garbenweiden damit abhieb.

schon für die bischöflichen Reben der Obervogtei Arbon im sog. Bodmer und auf dem Winzelnberg Verwendung⁷⁾.

Die billigsten aber auch minderwertigsten Rebstecken sind die gefrästen. 5 cm dickes Rundholz wird in 4—8 Stücke geschnitten und zum Schutz gegen die Fäulnis mit Karbolineum, Kreosot, Kupfervitriol und andern fäulniswidrigen Mitteln imprägniert. Sie müssen diesem Verfahren unterworfen werden, solange sie noch grün sind, da sonst die Flüssigkeit nicht mehr vollkommen aufgesogen wird. Imprägnierte Rebstecken sollen 20 Jahre und darüber halten.

5. Das Rebwerk im Frühling.

Sobald im Frühjahr der Boden aufgetaut und etwas abgetrocknet ist, so beginnt die Arbeit im Rebberg. Zunächst werden die über Winter stehengebliebenen Rebstecken auf ihre Festigkeit untersucht; gebrochene werden mit dem Gertel nachgespißt, die faulen „Spitzlig“ mittelst eines mit einem Widerhaken versehenen Werkzeugs, das einem sog. „Heulücher“ gleicht, aus dem Boden gezogen und auf Haufen geworfen und, wenn trocken geworden, entweder an Ort und Stelle verbrannt oder zu gleichem Zweck nach Hause genommen. Während früher in den bischöflichen Weinbergen zu Arbon im Frühjahr oder, wo man die Reben über Winter deckt, schon im Spätherbst alle Rebstecken ausgezogen und auf den

⁷⁾ Das Tausend kostete anno 1512 noch 23 Schillinge oder 8 Fr. an heutigem Silberwert; anno 1621 schon 6 Gulden oder 18 Fr.; anno 1627 9 Gulden. Im 18. Jahrhundert wurden sie nach Burden zu 50 Stück gehandelt und mit 18 Fr. bezahlt, was auf das Tausend 6 Gulden = 12 Fr. 75 Rp. ausmacht.

Für 3,4 ha Reben wurden jährlich 5—6000 Stück verbraucht. Rechnet man 17,777 Rebstecke auf die ha, so gibt das für 3,4 ha zirka 60,000 Stück, was auf eine Dauer von 10—11 Jahren hinweist. Dasselbe gilt für Münsterlingen. Die Rebordnung der letzten Ab-

Boden gelegt wurden, geschieht dies gegenwärtig nur noch mit den morsch gewordenen und mancherorts wird diese Untersuchung der Rebstecken mit dem weiter unten zu besprechenden Rebenstoßen verbunden.

Nebenher geht ein anderer Rehr, das Reben schneiden. Man bedient sich hiezu gegenwärtig der Rebschere. Bis vor zirka 30 Jahren waren allgemein Rebmesser, auch „Schlommesser“ (vom alten slim, trumm) genannt, im Gebrauch. Das selbe hatte etwa die Größe einer Gartenhippe von 15—20 cm Länge. Die Klinge, einschneidig, zirka 15 mm breit mit hakelförmig gebogener Spitze, saß in einem gedrechselten Griff von Hartholz.

Der Rebstock besteht vom letzten Herbste her aus einem je nach Alter mehr oder weniger dicken, knorrigen, mit einer schwarzbraunen, rissigen Borke lose bekleideten Stock und einer Anzahl letztjähriger, nunmehr verholzter Ruten, gelöst von den Bändern, mit denen sie am Rebstecken befestigt waren. Von diesen letztjährigen Ruten bleiben nur die besten stehen; die übrigen werden glatt vom Stocke weggeschnitten. Von den stehengebliebenen zu Tragholz oder Faselholz bestimmten Ruten wird die tieftstehende, „Knecht“ genannt, auf zwei Augen eingekürzt; die höher stehenden beiden Tragruten werden zu Bogen bestimmt und auf 12—20 Augen zurückgeschnitten.

Gutausgereiftes Tragholz ist braun bis bronzefarbig, „eng gleichet“, d. h. mit kurzen Internodien, „Gleichen“ oder Gliedern versehen und von der Dicke eines Bleistiftes. Tote Stummel nehmen sich schlecht aus und werden beseitigt. Hin und wieder wird besonders bei rotem Gewächs der Zapfen-

tissin vom Jahre 1833 empfiehlt den Rebleuten Sorgfalt, daß der Abgang an Rebstecken nicht zu groß und auf die Zuckart (23 a) nicht über 9 Burden neue Stecken gebraucht werden. Das ergibt nicht ganz 2000 Stück für die ha und setzt einen Wechsel innerhalb 8—9 Jahren voraus.

Schnitt angewendet, d. h. auch die Tragruten werden auf 6—10 Augen zurückgeschnitten und später nicht gebogen. Die Augen treiben in diesem Falle kräftiger aus, bringen stärkeres Holz; die Trauben reifen 14 Tage früher und werden vollkommener und süßer als beim Bogenschnitt, und die Rebe erschöpft sich weniger als beim alten Rebwerk.

Je mehr man dem Weinstock Tragholz lässt und je reichlicher der Traubenschuh ist, desto mehr wird der Rebe zugemutet, desto geringer ist die Aussicht auf einen guten Wein. Denn eine Rebe ist außerstande, 20—30 und mehr Trauben zu vollkommener Reife zu bringen.

Die besten Weinjahre folgen meist auf einen Maienfrost, der den Traubenansatz vermindert. Die nachfolgende günstige Witterung hat dann umso leichteres Spiel, den übriggebliebenen Rest zur vollkommenen Reife zu bringen. Denn „viel und gut“ paart sich selten in der Weinchronik. Ein gut Teil der Klage über Entartung der Rebe wird ihren wahren Grund in der Übernutzung derselben haben. Diese ist als Raubbau zu verurteilen und rächt sich an dem, der sich dessen schuldig macht. So wenig ein überladener Obstbaum lauter schöne und gute Früchte zeitigen kann, so wenig kann eine überladene Rebe einen vorzüglichen Wein und kräftige Tragruten für das folgende Jahr liefern. Der Rebenschnitt hat also den Zweck, eine Zersplitterung der Lebensäste einer Rebe zu verhüten und dahin zu wirken, daß sie mit gesammelter Kraft edle Früchte erzeuge. Eine so behandelte Rebe wird auch länger gesund und kräftig bleiben, und das Bedürfnis nach Verjüngung wird sich weniger häufig geltend machen.

Finden sich am Tragholz verholzte Gabeln, Ranken oder „Geizen“ vom vorhergehenden Jahre, so werden dieselben ebenfalls entfernt.

Unter den losen Borke des Stodes bergen sich die Puppen des Heuwurms und die sog. Mütter der Rebenschildlaus,

und andre tierische Schmarotzer. Läßt man sie ungeschoren, so entstehen aus jedem einzelnen Hunderte von Jungen, die dem Weinstock unberechenbaren Schaden zufügen können. Deshalb wurde ehemals die lose Rinde mit dem Rücken des Rebmessers entfernt und das Ungeziefer vernichtet. Seitdem die Rebmesser den Rebscheren haben Platz machen müssen, wird diese nützliche und notwendige Arbeit oft unterlassen, und einsichtige Rebleute schreiben die Verheerungen, die namentlich der Heuwurm an der Traubenblüte in den letzten Jahren angerichtet hat, zum Teil wohl mit Recht, dieser Unterlassungssünde zu.

Da, wo die Reben im Winter niedergelegt werden, findet das Schneiden etwas später statt und wird mit dem Aufnehmen verbunden. Doch findet das Niederlegen, im Thurgau wenigstens, gegenwärtig nur noch um Neunforn und Dießenhofen herum statt. Das Legen soll die Rebe vor des Winters Strenge und dem Erfrieren bewahren, bringt aber keinen vollkommenen Schutz. Zudem ist die niedergelegte und gedekte Rebe gegen Maienfröste empfindlicher als die ungeschützte. Die Rebe erträgt auch höhere Kältegrade, ohne Schaden zu nehmen, sofern nicht sonnige Tage mit kalten Nächten abwechseln, oder sofern nicht Glatteis eintritt, gegen das sie besonders empfindlich ist. Sinkt die Temperatur längere Zeit auf 10 Grad Celsius unter Null, so nimmt die Rebe Schaden⁸⁾. Der alte Rebstock spaltet sich dann, und die Knospen erfrieren, was man daran erkennt, daß der Querschnitt durch ein Auge statt einer grünlichen eine schwärzliche Linie zeigt. In diesem Falle nützt es nichts, Bögen schneiden zu wollen; die erfrorenen Augen treiben nicht mehr aus, oder sie fangen, nachdem sie ausgetrieben, beim sog. Johannistrieb Ende Juni

⁸⁾ Am Untersee geht das Sprichwort: En is im se chost rebən und lüt.

an zu welken. Da bleibt nichts andres übrig, als das Erfrorene zu beseitigen und abzuwarten, ob am unversehrt gebliebenen Teile des Stoces schlafende Augen erwachen und austreiben. Da jedoch solche Stockausschläge unfruchtbar sind, so muß man unter allen Umständen für dies Jahr auf eine Ernte verzichten. Sind es nur einzelne Reben, die gelitten haben, so hilft sich der Rebmann damit, daß er von einem kräftigen Nachbarstock eine Fruchtrute einlegt, worüber später näheres zu berichten sein wird.

Manchenorts benützt man solche Blößen, um Stangenbohnen zu pflanzen, da diese in den Weinbergen sehr gut gedeihen. Sie werfen aber viel Schatten und schaden den Reben insofern, als sie ihnen Luft und Licht und damit die Möglichkeit, Trauben und Fruchtholz zur Reife zu bringen, rauben.

Seit alter Zeit hat man die Rebgelände auch als Baumschulen benützt. Man legt Obstterne in den Boden, um die daraus erwachsenden Sämlinge später zu veredeln. Auch diese zeigen in den Reben kräftiges Wachstum und schaden nicht, sofern man sie wieder verpflanzt, bevor die junge Krone anfängt, Schatten zu verbreiten. In alten Rebbauverträgen wird dem Rebmann sogar zur Pflicht gemacht, alljährlich eine Anzahl Zweigstöde in den Reben zu veredeln.

Während die Frauen die Reben schneiden, schaffen die Männer Dünger und Rebstecken herbei.

Das Düngen der Reben wird nicht überall gleich behandelt.

Allgemein wird in drei Jahren einmal kräftig gedüngt. In Münsterlingen, wo das Vergruben der Reben üblich ist, bekam anno 1833 jede Grube mit 4—8 Reben eine bis anderthalbe Butten voll Mist, von denen acht auf eine Fährte oder Fuhrbenne zu 4—6 Doppelzentner gehen. Da man auf das Manngrab von 25 Quadratruten oder 2,3 Ar 9 Gruben rechnete, so erhielt dasselbe 9—14, im Durchschnitt 12 Butten

oder 6—9 q Mist. Auf die Hektar berechnet ergibt das 260 bis 390 q jährlich.

Die Lehenleute der Obervogtei Arbon lieferten jährlich 82 Färsen Mist in die bischöflichen Reben (etwa 3,4 ha), das sind etwa 490 q oder 145 q pro ha.

Gegenwärtig rechnet man auf die Zuchart⁹⁾ in Ittingen 12 Fuder zu 8 Fr., in Pfyn 8 Fuder zu 12 Fr., ersteres zu 12—25 q, letzteres zu 25 Zentner geschätzt. Dies ergibt auf die ha in drei Jahren 385—480 q, oder 130—160 q jährlich.

Einer Mitteilung aus Stedborn zufolge werden dort 475 q für die einmalige Düngung einer ha gerechnet. Wir werden also nicht stark irren, wenn wir den jährlichen Bedarf an Dünger für die ha gegenwärtig auf 150—160 q ansetzen.

Magere Reben geben selbverständlich spärlichen Ertrag. Dagegen besitzt der aus magern Reben gezogene Wein mehr Feuer und größere Haltbarkeit als der in fettem Boden erzeugte, der zudem die Neigung hat, lind oder fahnig zu werden.

Der Dünger wird, sofern der Rebberg nicht in unmittelbarer Nähe des Dorfes liegt, mit Wagen an den Weinberg herangeführt und muß mit Butten auf dem Rücken in die Reben getragen werden. In steilen Lagen ist das ein saures Stück Arbeit, vollends da, wo der Mist, wie in Berlingen z. B., direkt von der Grube weg in die Reben getragen wird.

In Münsterlingen bekam von 1833—48 der Rebmann vom Fuder Mist 4 Kreuzer Traglohn, das macht $\frac{1}{2}$ Kreuzer oder nicht ganz 2 Rappen auf die Butte. Ittingen berechnet 2 Fr. vom Fuder, Pfyn 10 Fr. von 8 Fuder, Stedborn 11 Rp. und Berlingen 15 Rp. von der Butte oder 1 Fr. 58 Rp. vom Fuder. Mithin beträgt der Traglohn gegenwärtig 9—15 Rp. vom metrischen Zentner.

⁹⁾ Laut gesl. Mitteilung der H.H. Oberst Fehr in Ittingen und Friedensrichter Hüblin in Pfyn.

Sind auch die neuen Rebstecken zur Stelle geschafft, so beginnt das Einrammen derselben, das Stoßen.

Früher, wo die Reben über Winter niedergelegt oder die Rebstecken im Frühjahr herausgenommen wurden, mußten sämtliche Rebstecken neuerdings gestoßen werden.

Seitdem man imprägnierte Rebstecken verwendet, die der Fäulnis längern Widerstand zu leisten vermögen, werden nur die wadlig gewordenen und die neuen Ersatzrebstecken gestoßen, indem die übrigen Rebstecken stehen bleiben.

Beim Stoßen bedient man sich des Stoßeisens, das am rechten Fuß festgeschnallt wird. Dasselbe besteht aus einem etwa 20 cm langen, starken, in spitzen Winkel zusammengebogenen, auf der Innenseite geerbten, nach vorn sich öffnenden eisernen Haken, womit der Stecken unten gefaßt und mit festem Tritt in den Boden gerammt wird, während die rechte Hand denselben oben ansaßt und der Wucht des Trittes nachhilft.

Abgebrochene Stecken werden mit dem Gertel nachgespitzt.

Früher, als man das Rebwerk noch mit Lust und Liebe betrieb und seinen Stolz darein setzte, gute Ordnung im Rebwerk zu halten, wurde streng drauf gehalten, daß die Reben in schnurgeraden Reihen oder Zeilen standen, und wurde auf gleichmäßigen Abstand in den Reihen hingearbeitet.

Derselbe beträgt in Kreuzlingen $2\frac{1}{2}$ Fuß oder 75 cm im Geviert, so daß dort auf die Hektar 17,777, auf die alte Zuchart je nach Maß 4000, 6000 bis 7000, auf das Manngrab 4—600 Rebstöcke kommen.

In Pfyn, wo die Reben in neuerer Zeit trigonometrisch vermessen wurden, werden auf die ha 16,725 Stück gezählt.

Um Untersee rechnet man die Zuchart Reben zu 4—6000 Stöcken, was auf die ha 10—17,000 Stück ergibt.

In der Umgebung von Frauenfeld stehen die Stöcke noch näher beisammen, aber zu unregelmäßig, als daß man eine Regel ableiten könnte.

Weitern Abstand haben die Reben in Ittingen; derselbe beträgt zwischen den Reihen 100 cm, in den Reihen 90 cm, so daß auf die ha nicht mehr als 10,000 Rebstöcke kommen.

Die Regelmäßigkeit der Reihen erleichtert sowohl das Arbeiten in den Reben und die Schonung derselben, als verschafft sie auch den Sonnenstrahlen freien Zutritt zu allen Rebstäben.

Dem Einstoßen der Rebstäben folgt das Binden der Reben, was zumeist von den Frauen verrichtet wird. Die Stöbel oder der Schaub, wo letzterer verwendet wird, sind zuvor im Wasser erweicht, letzterer auch mit Füßen getreten worden, um sie geschmeidiger zu machen. Nacheinander werden die Tragruten an den Rebstock angebunden, nachdem man sie zuvor sorgfältig, um Bruch zu verhüten, niedergebogen hat. Die Bögen müssen alle nach gleicher Richtung schauen und dürfen nicht in die Gassen hereinragen.

Das Niederbeugen der Tragruten hat den Zweck, wo möglich alle Augen zum Austreiben zu zwingen. Sonst würden nur die drei obersten Augen kräftig austreiben und die Rebe unten kahl bleiben, was übel aussehen und die Bildung von Tragholz fürs nächste Jahr verhindern würde. Der Weinstock muß möglichst niedrig gehalten werden, damit seine Triebe weniger den Winden ausgesetzt sind und an kühlen Tagen von der Bodenwärme Nutzen ziehen können.

Versuche, die Reben nach Waadländler Art an gespannten Drähten zu ziehen, sind unsers Wissens im Hertler zu Tägerweilen angestellt worden, haben aber im Thurgau wenig Nachahmung gefunden. Man spart dabei zwar die teuern Rebstäben. Allein diese bieten der Rebe nicht nur den nötigen Halt, sondern sie wärmen auch und schützen vor dem Wind.

Mit dem Binden der Reben sind die Arbeiten beendigt, die im Rebberg vorgenommen werden müssen, ehe ihre Augen austreiben. Durch das öftere Begehen ist indes die Erde festgetreten worden und bedarf der Lockerung. Dieses geschieht

nun durch das Behäden und Graben. Man bedient sich hiezu eines Spatens (grabə oder stechschüvlə genannt) oder der Grabgabel, in steinigem Boden wohl auch des zweizinkigen Karstes. Zur Schonung der Tauwurzeln wird indes nicht tiefer gegraben als etwa 15 cm. Mit dem Graben beginnt man oben im Rebstück; mit dem Behäden hingegen fängt man unten an.

Weil man nun mit dem Karste die Erde an sich, d. h. an einem Berge nach unten zieht, wird zuerst ein Graben ausgehoben und die Erde an das obere Ende des Rebstücks hinaufgetragen und zum Ausfüllen des zuletzt daselbst entstehenden Grabens verwendet. Durch heftige Gewitterregen wird in steilen Lagen mitunter Erde bergab geschwemmt und muß in gleichem Maße auf dem Kopf oder Rücken nach oben getragen werden. Auch dies ist eine schwere Mannesarbeit. Doch werden, wenn es Not tut, auch etwa jüngere Kräfte zur Mithilfe herangezogen, welche die Erde in kleinern Quantitäten mittels Rübels oder Gelte auf dem Kopf hinaustragen müssen.

Der grabət ist ein sprichwörtlich gewordenes, schweres Manneswerk. Doch helfen z. B. am Untersee auch Frauenhände mit, weil oft die Zeit drängt und die Arbeit vollendet sein muß, bevor die Rebe zu treiben beginnt, da sonst die jungen Triebe nur zu leicht abgestoßen werden.

In früheren Jahrhunderten war der grabət in herrschaftlichen Weingärten Fronarbeit. Die Lehensleute waren verpflichtet, je nach der Größe des Lehens, 1—2 Mann zu dieser Arbeit zu stellen. Diese wurden beköstigt, erhielten aber keinen Lohn und wurden gebüßt, wenn sie sich der Arbeit zu entziehen suchten oder untaugliche Subjekte in den Herrendienst stellten. Die verabreichte Kost war sehr einfach und bestand in nichts als Mus und Brot. Das Mus, aus Erbsen, Musmehl (meist Haber- oder Gerstenmehl), Schmalz und Salz bereitet, kam z. B. in Arbon täglich zweimal in zwei großen

Näpfen auf den Tisch, aus denen sich die Frondienstleute (16 an der Zahl) mit hölzernen Löffeln ihren Anteil schöpften. Abends kam eine Halbe Wein (6 Deziliter) als Schlaftrunk hinzu. Den Tag über während der Arbeit stand der Wasserkrug zur Verfügung, sofern man nicht über eigenes Getränk von daheim verfügte.

Die Rechnung des Obervogts in Arbon vom Jahre 1509 bringt den Bedarf während des Grabens im Bodmer folgendermaßen in Rechnung: 3 Schilling für Backlohn von 9 Vierteln (etwa 160 Liter) Korn. 16 Pfennig für 1 Vierling (5 Liter) Erbsen, 14 Pf. für 1 Blg. Musmehl, 9 Pf. um Salz und 6 Schilling 9 Pf. um 10 Pfund ($5\frac{1}{2}$ Kilo) Schmalz in Summa 12 Schilling oder ungefähr 5 Fr. nach heutigem Silberwert. Dazu verbraucht $1\frac{1}{2}$ Eimer ($57\frac{1}{2}$ Liter) Wein für 16 Mann in 4 Tagen. Da die Maß Wein dazumal 5 Pfennig und das Viertel Korn $9\frac{1}{3}$ Pfennig kostete, so beliefen sich für die Gutsherrschaft die Gesamtkosten alles in allem auf etwa 39 Schilling = 16 Franken, was auf den Mann und Tag 7 Pfennig oder 25 Rappen ausmacht. Sonst brachte man für eine Dienstbotenmahlzeit 6 Pfenninge = 21 Rappen in Anschlag und 1 Schilling, wenn der Landvogt von Frauenfeld auf Besuch kam.

Man mag daraus entnehmen, wie groß, im Vergleich zu heute, damals noch die Kaufkraft des Silbers war.

Im 18. Jahrhundert war freilich die Kultur weiter voran, und der bischöfliche Obervogt gab sich zu Kleinigkeiten, wie Verköstigung der Tagwenleute nicht mehr her; die Lehensleute bekamen deshalb während des Grabens für Spis und Lon, d. h. im sog. großen Taglohn 20 Kreuzer oder 70 Rp.

Der Grabet als mühevollste Frühlingsarbeit im Rebberg, wurde vor 50 Jahren noch im mittlern Thurgau, wie der Heuet, die Körnernte und der Dreschet (sog. Sichellegi oder Flegelhenti), mit einem kleinen Festchen beschlossen, zu dem

der vermöglichere Bauer Schinken mit Dörrbirnen spendete, und die frohe Aussicht auf diesen Lederbissen mochte den Dienstboten das trockne Brot „zum Neuneessen“ und das Habermus mit „geschwellten“ Kartoffeln am Abend würzen, solange der Grabet währte.

Heutzutage gehört der Grabetschinken, wie so mancher andre läbliche Brauch, der Geschichte an. Die Landarbeiter begnügen sich aber auch nicht mehr mit so frugaler Kost und so geringem Lohn wie damals noch, da ein Franken Taglohn als eine recht anständige Bezahlung galt.

6. Das Verjüngen der Rebe.

In die Zeit zwischen Grabet und Blüte fällt noch eine Arbeit, bei der das Rebwerk in den verschiedenen Landesteilen merklich sich unterscheidet: das Verjüngen oder Vergruben der Rebe.

Dasselbe wird notwendig, wenn der Rebstock alt, knorrig und hoch geworden ist und nur noch schwache Triebe und spärlich Trauben hervorbringt. Dieser Zeitpunkt kann früher oder später eintreten, je nachdem die Rebe im Schnitt gehalten und gedüngt wird. Wird Raubbau getrieben und der Rebe zuviel zugemutet, so wird diese geschwächt und bedarf bälter wieder der Verjüngung.

Am Untersee und in Ittingen werden meist ganze Stücke Reben auf einmal vergrubt. Die Neuanlage kann dann einheitlicher gestaltet werden, und solch ein eingelegetes Stück macht vom zweiten Jahre an einen sehr vorteilhaften Eindruck, wenn die Reben in schnurgeraden Reihen — wie am schnüerli — und in regelmässigen Abständen stehen und alle in gleichmässig jugendfrischer Üppigkeit prangen. Solch ein neuerdings eingelegetes Stück bringt jedoch erst in drei Jahren wieder vollen Ertrag.

Um Obersee, am Ottenberg und im untern Thurgau wird, um nicht auf den Ertrag zweier Jahre verzichten zu müssen, anders verfahren. Folgen nämlich auf das Vergraben eines ganzen Stückes einige gute Jahre, so hat man „viel Wein vergrubt“ und später, wenn die Reben wieder ertragsfähig werden, kann die gute Zeit verpaßt sein. Man geht deshalb abteilungsweise vor. In Hüttweilen und dessen Umgegend werden die Reben in Längsreihen, am Ottenberg paarweise in horizontalen Reihen verjüngt. In Kreuzlingen und Umgebung macht man rechtedige Gruben zu vier oder sechs oder acht Rebstöcken. Im übrigen erfährt der zu verjüngende Rebstock überall die gleiche Behandlung.

Der Rebstock, der eingelegt werden soll, rätere genannt, wird im Frühling nicht beschnitten, da man die Länge der Ruten nicht zum voraus berechnen kann. Nun wird zunächst die Erde zwischen zwei zu verjüngenden Reben auf etwa 45 cm ausgehoben. In die Grube kommt etwas feine Erde, und nun werden die alten Rebstöcke, denen man zwei der kräftigsten, lektjährigen Ruten beläßt, sorgfältig unter sanftem Ziehen, damit sie nicht brechen, kreuzweise in den Graben gelegt und mit etwas Erde und Dünger zugedeckt. Da, wo die verjüngte Rebe zu stehen kommt, werden die Tragruten hochgenommen und an einen kurzen Rebstecken festgebunden, doch so, daß nicht mehr als zwei Augen an jeder herauschauen, und endlich wird der Graben aufgefüllt. Die zuletzt ausgehobene Erde kommt obenauf zu liegen. In steilen Lagen, wo man in Längsreihen verjüngt, werden die Reben alle nach einer Richtung bergwärts vergrubt. Die Rebstöcke wechseln dabei ihren Standort, so daß jede zuletzt da herauschaut, wo der Nachbar gestanden, und umgekehrt.

Etwas abweichend verfährt man am Obersee, wo man Gruben zu vier bis acht Rebstöcken macht. Hier werden die

eingelegten Reben im ersten Jahre nicht gedüngt; auch wird die Grube nicht sofort wieder aufgefüllt, sondern bleibt den ganzen Sommer über sichtbar, da sie etwa 15—20 cm tiefer liegt als die Oberfläche des Rebgeländes. Im folgenden Frühling bekommt jede Grube 1—1 $\frac{1}{2}$ Butte voll Mist und wird nun erst mit Erde aufgefüllt, die man einer daneben anzulegenden Grube entnimmt.

Die bereits genannte Rebordnung von Münsterlingen vom Jahre 1833 verbietet die Vierer-Gruben und fordert 90 Gruben auf die Zuchart von 23 Ar, was auf die Hektar 390 ausmacht. Es gelangten somit auf die Hektar jährlich 2340 Rebstücke zur Verjüngung, so daß, da auf die Hektar 17777 Rebstücke kommen, in acht bis elf Jahren eine Verjüngung der Reben stattfand.

Gegenwärtig wartet man länger mit dem Vergruben. In Ittingen wird ein Rebstück in zirka 25 Jahren einmal vergrubt. In Steckborn kommen auf den Vierling Reben etwa 150—170 Reben zum Vergruben, was bei einer Gesamtzahl von 2000 Reben eine Verjüngung innerhalb zwölf Jahren ergibt. Doch sieht man Rebstücke, die allem nach zu urteilen schon 30 Jahre und darüber keine Verjüngung mehr erfahren haben, und nur zu häufig werden die Reben, die altersschwach geworden sind, ausgerodet anstatt verjüngt. Auch das Vergruben der Reben ist eine mühsame Arbeit, was ein Wortspiel andeutet mit den Worten: „Jetz hämmer de ganz tag g'gruobet¹⁰⁾ und sind glîch no müed wörde.“

Vom Vergruben der Reben zu unterscheiden ist das Einlegen der Reben. Die Einlegrebe ist der Abschnitt einer leßtjährigen Tragrute mit dem Stück zweijährigen Holzes, aus dem sie hervorgewachsen ist. Sie wird benutzt, um einzelne Lücken im Weinberg auszufüllen, aber auch um neue Wein-

¹⁰⁾ ruoben = ruhen.

gärten, sog. Neusäze, anzulegen, wo keine bewurzelten Sezreben zur Hand sind. Man hat dabei darauf zu achten, daß diese Einlegreben von fruchtbaren Weinstöcken genommen werden, da selbstverständlich auch unfruchtbare Reben als zuelugär im Weinberg vorkommen und sich üppig machen.

Will man trüetär, Hausreben oder eine Weinlaube anlegen, an deren Triebkraft man besonders hohe Anforderungen stellt, so werden die Reben zuerst in einiger Entfernung von ihrem künftigen Standort gepflanzt und dann zweimal bis dreimal vergrubt, ehe man sie hoch nimmt. Damit bezweckt man, daß die Rebe durch ein reichverzweigtes Wurzelsystem die Nahrung aufnehmen kann, deren sie bedarf, um die oft erstaunliche Menge von Früchten zu zeitigen, welche man an ihr bewundert.

Den Schluß des Rebwerks im Frühling bildet das Erbrechen, das Beseitigen der überflüssigen und unfruchtbaren Triebe. Die Triebkraft der Rebe kann sich anfänglich kaum genug tun. Neben den Fruchtnospen treiben zuweilen auch die sog. Beiaugen oder Nebenaugen aus. Selbst am alten Stock zeigen sich treibende Augen, meist an der Ansatzstelle von Ruten, die man beseitigt hatte. Zuweilen nach Spätfrösten ist man froh darüber. Jetzt würden sie die Kraft der Rebe zersplittern und den Fruchtreben die Nahrung streitig machen. Man nimmt sie deshalb weg, was jetzt noch mit leichter Mühe geschieht, solange sie krautartig und nicht verholzt sind. Demselben Los verfallen die jungen Triebe, die unfruchtbare geblieben sind. An diese Arbeit knüpft das Johannesevangelium im Gleichnis vom Weinstock an und weiß ihr eine sinnige Deutung auf die Pflege des geistigen Lebens zu geben.

In magern Jahren kommt es mitunter vor, daß einzelne Weinstöcke überhaupt keine fruchtbaren Triebe zeigen. Da kann man nun freilich nicht alles wegnehmen; man läßt

einer solchen Rebe wenigstens die Triebe, die zur Erzeugung von Tragholz für das künftige Jahr nötig sind. Bleiben auch diese im nächsten Jahre unfruchtbar, so ist ihr nicht mehr zu helfen. Der Rebmann muß dann auf Ersatz denken.

So erfordert das Rebwerk unausgesetzte Aufmerksamkeit; denn gedankenloses Arbeiten, das alles über einen Ramm schert, würde sich selber rächen.

7. Die Entwicklung der Rebe im Frühling bis zur Traubenblüte.

Die Rebe ist kein Frühauftreher. Wenn die Märzen-schellen den Frühling einläuten und junges, frisches Leben aus tausend Reimen spricht; wenn die Wiesen grünen und die Bäume blühen und der Löwenzahn mit trotem Golde die Muen vergoldet: — macht die Rebe einstweilen noch nicht mit. Noch sind ihre Knospen (Augen) mit einer derben Hülle bedeckt, die ihnen gegen versengenden Reif in den kühlen Nächten Schutz gewährt.

Und doch ist auch hier schon Leben vorhanden. Mit Macht steigt der Saftstrom aus den Wurzeln in das Zellgewebe der Rebe und löst allmählich die Reservestoffe, die der vergangene Herbst im Holz der Rebe aufgespeichert hat, verwandelt sie in Zucker und schwellet allmählich die Knospen. Dieser Saftstrom tritt beim Schneiden der Rebe als klarer Wassertropfen an den Schnittflächen zu Tage: die Reben bluten.

Bald sprengen die schwelenden Knospen ihre schützende Hülle und rundliche, hellbraungelbe, wollige Köpfchen kommen zum Vorschein, die beim Größerwerden bald zwei Anschwellungen erkennen lassen. Sind diese recht prall, und dehnen sie sich, so freut sich der Rebmann; denn daran erkennt er die Fruchtknospen, die, dem „Brom“ der Birn- und Apfelbäume gleich, reiche Frucht verheißen. Der wollige Überzug schützt einstweilen noch die zarten Blättchen und die Träubchen, die darunter sich bergen.

Endlich brechen diese durch als zwei beschuppte Zäpfchen. „Gescheine“ nennt sie der Fachmann; das Volk am Untersee bezeichnet sie als sôme.

Aufmerksam verfolgt der Rebmann die Entwicklung der jungen Träubchen. Zeigen sich „Achseln“, Seitenästchen, dabei, so erkennt er daran, daß die Trauben groß zu werden versprechen. Zuweilen kommt in guten Jahren über den beiden noch ein drittes Träubchen zum Vorschein. In spärlichen Jahren hat es oft bei einem sein Bewenden.

Je höher das Thermometer steigt, um so muntrer entwideln sich die jungen Triebe. Aber noch sind es zarte Geschöpfchen; eine kalte Nacht bringt ihnen den Tod. Wenn dann die Sonne aufsteht, so lassen sie ihre Köpfchen hängen und werden schwarz. Ein Schneefall während dieser Zeit drückt, die sich zu weit hervorgewagt, ab, wie wir dies jüngst im Mai wieder erlebt haben. Schon eine ungeschickte Berühring kann ihnen verderblich werden.

Gewöhnlich folgt nach warmen Apriltagen ein Kälterücksfall im Mai. Die sog. Eisheiligen, gstrûbi (rauhe) hailige genannt, deren Gedenktage in diese Zeit fallen, nämlich Mammertus, Panraz, Servaz, Banifaz mit der „kalten Sophie“ und dem „Stierneu“ (Neumond im Zeichen des Stiers) sind beim Landvolk gefürchtet, weil man ihnen von jeher den Kälterücksfall aufs Kerbholz schrieb.

Man hat über den Übergläuben gespottet; aber Tatsache ist es, daß mit großer Regelmäßigkeit Perioden wiederkehren, wo verderbliche Maisfröste fast alljährlich sich einstellen, und die frühen Jahre sind es meist, die zu diesbezüglichen Befürchtungen oft nur allzu gerechtsamten Anlaß geben¹¹⁾.

¹¹⁾ Man hat in den 80er und 90er Jahren des vergangenen Jahrhunderts dem Frostschaden dadurch zu begegnen gesucht, daß man zur kritischen Zeit Torffeuer anzündete, um künstliche Rauchwolken zu erzeugen, auch wohl durch Bedeckung mit Zeitungspapier,

Übrigens wurden gerade die besten Weinjahre nicht selten durch Frühlingsfröste eröffnet. Der erste „Traubenschuß“ zwar ging zum guten Teil verloren. Aber schlafende Nebenaugen erwachten, trieben aus und brachten einen zweiten „Schuß“, der unter der Gunst eines wolkenlosen Himmels noch zu voller Reife gelangte. So wars anno 1834. Doch sah das immer voraus, daß ein günstiger Vorherbst das Tragholz zuvor gut ausgereift und mit einem genügenden Vorrat von Reservestoffen versehen hat. Denn, wo's am holz nid isch, dô gîts ka trûbæ.

Allgemein zieht man die späten Jahre vor, in denen kühle Lüfte die Entwicklung zurückhalten, weil dann erfahrungs-gemäß Maifröste weniger zu befürchten sind und das spätere Wachstum ungestörter vor sich geht. Man siehts deshalb gern, wenn die Rebe im Frühling keine Eile hat. Ein Sprichwort vom Untersee lautet: gsiætmæn im maiæ — adær üffært — t' rebæn über dæ Rî, so gîts en guætæ wî.

Ist mit Anfang Juni die Gefahr, die von Maifrästen droht, glücklich vorüber, so kommt eine andre in Sicht. Der falsche Mehltau — *Peronospora viticola* — bedroht das junge Laub und würde, wenn man ihn gewähren ließe, den Reben noch übler mitspielen als jene. Drum wird jetzt unmittelbar vor der Traubenblüte mit sog. Bordeauxbrühe, d. h. Kupfervitriol in Kalkwasser aufgelöst, eine Bespritzung vorgenommen, der nach der Blüte eine zweite, unter Umständen auch noch eine dritte im August nachfolgt.

Früher wußte man von all dem noch nichts, und unbehindert konnte die Traubenblüte von statthen gehen.

In normalen Jahren beginnt dieselbe in der zweiten Hälfte Junis. Z' Johanni usdæ rebæ gô und trûbæ

das man an die Rebstecken spießte, die Wärmeausstrahlung verhindern wollen. Doch entsprach der Erfolg nicht immer den gemachten Anstrengungen. Zuweilen litten die beräucherten Reben mehr als die unberäucherten.

blüejə lō, lautet eine alte Winzerregel. Wenn die Reben einmal vor Johanni (24. Juni) blühten, so wurde das als Seltenheit in den Weinchroniken verzeichnet. Leider fällt die Zeit der Traubenblüte mit einer ziemlich regelmäig einfallenden Regenperiode zusammen, welche dem rebəbluest sehr nachteilig ist. Barnabas, Vitus und 10,000 Ritter, deren Gedenktage in diese Zeit fallen, werden deshalb von der Bauersame mit Spannung erwartet, da ja um diese Zeit auch Korn und Weizen blühen und die Heuernte vor sich gehen soll, schönes Wetter also ebenso erwünscht als notwendig ist. Regnət's am Viztag, so regnət's drīßg tag, sagt ein Kalenderreim, und ein anderer: Regnət's am Pfingstsunntig, so regnət's sibe sunntig. An die unheilvolle Wirkung des Regenwetters auf die Traubenblüte erinnert ein dritter: Regnət es am Barnabas, so schwīnəd t' trūbə bis is vaß.

Die Traubenblüte ist zwar unscheinbar, Blütenblätter fehlen; fünf zarte Staubfäden mit gelblichen Staubbeuteln umstehen den oberständigen Fruchtknoten, aus dem sich die Traubenbeere entwickelt.

Insekten scheinen bei der Befruchtung nicht tätig zu sein, während dies z. B. von Bienen und Hummeln bei der Birn- und Apfelblüte in hervorragender Weise geschieht. Das einzige Insekt, das sich bei den blühenden Trauben zuweilen in höchst unangenehmer und verderblicher Weise geltend macht, ist der schon genannte Heuwurm, die Larve des Traubenwidlers. Derselbe benagt die Blüte und zieht durch Spinnfäden die Gescheine zusammen. Geht die Blüte bei schönem Wetter rasch vorüber, so kommt der Heuwurm zu spät und kann den Träubchen nicht mehr viel anhaben. Bei anhaltendem Regenwetter und, wenn er massenhaft auftritt, so kann er die ganze Ernte vernichten. Die Frauen stechen ihn zuweilen mit Haarnadeln aus der Röhre, die er sich zur Be-

hausung im Träubchen gesponnen, heraus, worauf er sich eilig an einem Faden herabläßt, wenn man nicht flink zugreift. Läßt man ihn gewähren, so verpuppt er sich bald und tritt dann in der zweiten Generation als Sauerwurm im August auf, bohrt sich in die Traubenbeeren ein, um die noch weichen Traubenerne zu benagen. Infolge dessen nimmt die sog. Grünfäule — hervorgerufen durch einen grünen Pinselschimmelpilz — überhand und vollendet das angefangene Zerstörungswerk.

Die Kelchblättchen der Traubenblüte werden als Käppchen wie beim Mohn abgeworfen. Bei Regenwetter bleiben sie jedoch häufig sitzen und verhindern die Befruchtung der Fruchtknoten. Die Traubenbeeren bleiben dann klein und kommen für den „Herbst“ nicht mehr in Betracht. Bei günstiger Witterung ist die Blütezeit in 10—14 Tagen vorüber, und das ist darum von Vorteil, weil dann auch die Trauben gleichmäßig ausreifen. Bei regnerischer Witterung kann sie sich 3—4 Wochen hinschleppen. Die Beeren fangen, zumal wenn das Wetter dazu noch kühl ist, an z' rērə¹²⁾), d. h. sie fallen, kaum daß sie recht angesezt haben, zu Boden; der Ertrag kann auch dadurch schwer beeinträchtigt werden.

Da bei den Johannisbeeren ähnliche Erscheinungen sich zeigen, so bringt der Volksglaube beides in Zusammenhang. Die Johannisbeerträubchen werden deshalb aufmerksam beobachtet. Bleiben sie vollkommen, so soll das auch bei den Trauben der Fall sein. Sind jene verrisə, so gilt das als schlimmes Vorzeichen für die Trauben.

So unscheinbar indes die Traubenblüte ist, so köstlich ist der Wohlgeruch, den sie verbreitet. Derselbe ist dem Duft der Resede sehr ähnlich. Wer an warmen Junitagen an Reb-geländen vorübergeht, wird aufs angenehmste berührt von dem würzigen Hauch, der von dort herüberweht, und die Ahnung erwedt, daß man es mit einem edeln Gewächse zu tun hat.

¹²⁾ rērə, massenhaft fallen, ist das Iterativum zu rīsə, heruntergleiten.

8. Das Rebwerk im Sommer.

Durch Regengüsse und nachfolgende Hitze ist der Boden in den Reben wieder fest und hart geworden. Die Reben haben sich zwar erfreulich entwickelt. Aber auch Unkraut aller Art ist üppig ins Kraut geschossen und muß unterdrückt werden, ehe es sich besamt. Sonst leiden die Reben darunter. Sie werden deshalb ein erstesmal behackt oder gefalgt.

Man bedient sich dazu einer Hacke — Bede genannt — die unten bald spitz zuläuft, bald mehr in die Breite geht, bald mit zwei Zinken versehen ist. Der Boden wird nur ganz flach bearbeitet, mehr nur geschürft. Das seiner Wurzeln beraubte Unkraut wölkt und wird auf Haufen geworden. Um Untersee benützt man dazu mit Vorteil ein Werkzeug, das aus ausgedienten Sensen angefertigt wird und den Boden gleichsam rasiert.

Ist die Traubenblüte vorüber, so geht es an das Ausbrechen oder verzwicken. Die fruchtragenden Rebschosse werden beim zweiten Blatt über der letzten Traube gekappt und die Ranken oder Gabeln beseitigt. Nur diejenigen Schosse, die das Tragholz für das nächste Jahr bilden, werden einstweilen belassen. Auch jetzt tritt der Saft an den Bruchflächen in hellen Tropfen zu Tage. Die Reben „weinen“.

Die ausgebrochnen Schosse wurden früher dem Vieh verfüttert. Um nun recht viel Viehfutter zu bekommen, wandten Rebleute, welche das Rebwerk in herrschaftlichen Weingärten besorgten, einen Kniff an. Sie schoben das Ausbrechen möglichst lange hinaus. Die Äbtissin von Münsterlingen untersagte dies ihren Rebleuten, weil es der Entwicklung der Trauben abträglich ist.

Seitdem die Reben mit Bordeauxbrühe bespritzt werden, verbietet sich übrigens dies Verfüttern von selbst. Es soll auch die Milch der Kühe nachteilig beeinflußt und zur Käsebereitung untauglich gemacht haben.

Bald treiben die Augen in den Blattwinkeln der entspitzten Schosse wieder aus. Diese Seitentriebe, geizə genannt, bringen in guten Jahren zuweilen noch einmal Träubchen. Dieselben werden aber nicht mit den übrigen reif und bleiben bei der Weinlese hängen, da sie dannzumal noch hart und grün sind. Man nennt sie wintertrôlər. Da sie nur in ausnahmsweise warmen Herbsttagen noch genießbar werden, so nimmt man sie besser gleich beim Erscheinen weg. Auch die Geizen werden über dem ersten Blatt ausgebrochen.

Dem Ausbrechen folgt das Hefen der Reben. Die üppig rankenden Schosse, die beim Ausbrechen verschont geblieben sind, vermögen sich nicht selbst zu tragen und werden darum an die Rebstecken geheftet. Gleichzeitig werden sie über den Rebstecken geklappt. Da sie schon etwas verholzt sind und nicht mehr ausgebrochen werden können, bedient man sich hiezu einer Sichel.

Sobald das Unkraut sich wieder üppig macht, werden die Reben zum zweiten- und später zum drittenmal behaft und noch einmal gegen den falschen Mehltau bespritzt, womit die sommerlichen Arbeiten im Rebberg gegen Mitte August beendigt sind.

Das Rebwerk im Sommer ist bei der meist sonnigen Lage der Reben, zumal in heißen Sommern, ein schwitztreibendes Geschäft. Dazu kommt an den Ufern des Untersees die Seemückenplage. Begreiflicherweise haben deshalb die Frauen, denen, vom Rebenspritzen abgesehen, das Rebwerk des Sommers zufällt, sich gegen die Wirkung der Sonnenstrahlen zu schützen gesucht.

Früher trugen die Rebfrauen am Untersee breitkrämpige, schwarze Strohhüte, deren Krämpe über den Ohren festgebunden wurden, so daß jene einer Röhre glichen. Gegenwärtig tragen sie meist weiße Kopftücher, zibopplə genannt, die überecks zusammengelegt und um den Kopf gebunden werden.

Dieselben schützen den Nacken besser vor Mückenstichen. In Neunsorn sind knallrote Kopftücher Mode. Sie werden vorn durch Papiereinlage gesteift und soweit vorgezogen, daß sie das Gesicht vor den Sonnenstrahlen schützen. Im mittlern Thurgau tragen die Frauen die Kopftücher nur lose gebunden oder verzichten auf jede Kopfbedeckung.

In größern Rebgeländen befanden sich früher und befinden sich zum Teil heute noch lustige, gedekte Reblauben mit Tisch und Sitzbänken ringsum. Dieselben dienten den Arbeitern im Weinberg als Unterschlupf bei einfallendem Regen und als Ruheplätzchen für die Zwischenimbisse, auch etwa vorübergehend zur Aufbewahrung des Arbeitsgeschirrs über Nacht. Da sie meist eine prächtige Aussicht boten, wurden sie auch an Sonntagen gerne aufgesucht, und frohe Lieder erlangten zuweilen aus ihnen über den See. Wo solche Rebhäuschen fehlten, da dienten wohl die Torkeln zu gleichem Zweck und waren deshalb meist mit einem Stübchen versehen.

9. Die Entwicklung der Rebe von der Traubenblüte bis zur Traubenreife.

Haben die Trauben bei gutem Wetter verblüht, so schreitet die Entwicklung ziemlich rasch voran. Die Träubchen strecken sich, die Beeren wachsen. Die Träubchen, die bisher aufwärts oder grad ausgerichtet waren, fangen an, sich unter ihrer Last zu beugen: sie „hängen“. Nach zirka vier Wochen haben die Beeren schon die Größe von Kirschkernen erreicht.

Selbstverständlich ist der Stand der Witterung von großem Einfluß auf die Entwicklung der Trauben. Denn, „was Juli und August nicht kochen, das kann der September und der Oktober nicht braten“, lautet eine alte Bauernregel. Die Rebe verlangt warmen Sonnenschein und erträgt große Trockenheit leichter als allzu viel Regen. Wenn die Hitze das Gras auf

den Wiesen sengt und die Emderte beeinträchtigt, dann ist der Rebe erst recht wohl. Im dunkelgrünen Laube schwellen die Beeren und beginnen bald sich zu röten.

Die Rebe ist in dieser Entwicklungsperiode mancherlei Schädigungen¹⁸⁾ ausgesetzt. Der stahlblaue Rüsselfallkäfer durchbohrt mit seinem Rüssel die Blattstiele, bringt sie zum Welken und rollt sie dann zigarrenförmig zusammen, nachdem er ein oder zwei Eier daran geflebt hat. Die Weinmilbe setzt ihre Larven an die Unterseite der Blätter; die betroffenen Stellen bauchen sich auf und färben sich rot. Der Sauerwurm beginnt sein Zerstörungswerk an den Beeren, indem er sie anbohrt und dadurch den Anstoß zur gefürchteten Grünfäule gibt.

Die Reblaus — *phylloxera vastatrix* — wurde am 30. Oktober 1896 am Immendorf, Gemeinde Weizikon bei Lommis, entdeckt, nachdem sie in Frankreich namentlich, von 1868 an, dann auch in Genf, Neuenburg und Zürich verheerend aufgetreten war und Tausende von Hektaren Reben vernichtet hatte. Andre Reblausherde sind seither in Landschlacht und Gachnang festgestellt worden. Der kantonale Rebshaukommissär, Dr. Stauffacher, der sie entdeckte, hat sich auch durch seine Studien über die Entwicklungsgeschichte der Reblaus einen Namen gemacht. Die Bekämpfung derselben verursacht außerordentliche Kosten und hat bisher wenig ausgerichtet, weil sie in der Regel erst gefunden wird, wenn ihr Zerstörungswerk vollendet ist und die von ihr besallenen Reben nicht mehr zu retten sind. Doch muß hier wiederholt werden, daß die Reblaus am Rückgang des Rebbaus im Thurgau einen verschwindend kleinen Anteil hat, was aus der im Anhang gegebenen Weinbaustatistik zu ersehen ist.

¹⁸⁾ Unsere Darstellung macht selbstverständlich weder auf Vollständigkeit noch auf wissenschaftliche Genauigkeit Anspruch.

In manchen Jahren richten der rote und der schwarze Brenner Verheerungen an. Wenn kalte Regenschauer nach großer Hitze eindringen, so röten sich die Blätter, werden dann trocken und fallen ab; der Weinstock wird kahl, und die Trauben können nicht mehr reifen, weil die Blätter, die Verdauungsorgane der Rebe, fehlen.

Von der Gelbsucht war bereits weiter vorn die Rede.

Der echte Mehltau (*Oidium Tuckeri*), eine aus südlischen Ländern eingeschleppte Traubenträne, befällt zuweilen die Trauben an Spalieren von ausländischen Reben. Dieser Pilz wuchert im Zellgewebe der Beeren. Dieselben bekommen graugrüne, umschriebene Flecken, die weißlich bereift sind. Die Beeren bleiben hart und fallen zuletzt ab. Der echte Mehltau hat in den Jahren 1905 und 1906 im mittleren Thurgau in Müllheim und Wigoltingen in Verbindung mit dem falschen die Weinernte vernichtet. Der echte Mehltau wird durch Bestreuen mit Schwefelpulver erfolgreich bekämpft.

Wohl zu unterscheiden und viel verderblicher ist der falsche Mehltau (*Peronospora viticola*), der in neuerer Zeit Jahr um Jahr sich einstellt. Die Sporen dieses Pilzes dringen in die Oberfläche der Blätter ein, wuchern im Zellgewebe derselben und treten an der Unterseite in Form von weißen Fruchtkörpern zu Tage, so daß diese stellenweise wie mit Mehl bestreut aussehen. Die betroffenen Stellen färben sich rostig, sterben ab, und zuletzt bricht das Blatt beim Ansatz des Blattstiels ab und fällt zu Boden. Gewitterschwüles Wetter befördert die Ausbreitung des Pilzes sehr. Am Ende werden auch die Beeren befallen. Dieselben sehen dann wie gepudert aus und gehen zu Grunde.

Die Bespritzung mit Kupferkalklösung rettet die Ernte nur, falls sie rechtzeitig, sorgfältig, gründlich und wiederholt angewendet wird.

Haben die Traubenbeeren die Größe eines Kirschkers

erreicht, so fangen sie an zu reifen. Weizes Gewächs zeigt eine lichtere Farbe. Die bisher harten Beeren fühlen sich elastisch an. Beim roten Gewächse röten sich überdies die Beeren auf der von der Sonne beschienenen Seite; die Trauben werden gschiltet wie sich der Rebmann ausdrückt. Dieser mit Spannung erwartete Zeitpunkt der beginnenden Traubentreife wird alljährlich mit Jubel begrüßt und in den öffentlichen Blättern gemeldet. Derselbe fällt in den Monat August. Bald zeigen sich an Hausreben (sog. Augstler- oder Noah-Reben) die ersten reifen Trauben.

Warme, trockne Witterung, dichte Morgen Nebel bis um 10 Uhr mit nachfolgendem Sonnenschein beschleunigen das Reifen der Trauben. Regenwetter im September hat meist böse Folgen, sofern es längere Zeit anhält. Die reifen Beeren schwollen übermäßig an, platzen und fangen dann an zu faulen. Geht die Trockenheit in Dürre über, und stellt sich der Nebel, der Traubenkoch, nicht ein, oder ist die Belaubung der Reben aus irgend einer der angeführten Ursachen mangelhaft geworden, so welken und schrumpfen die Beeren, ohne Fortschritte in der Reife zu machen.

Das alles weiß der Rebmann wohl und sagt darum: Man kann den Wein eben nicht schätzen (wie er ausfällt), bis man ihn im Fasse hat. Und am Untersee macht man aus der Not eine Tugend und tröstet sich über die nur allzu oft wiederkehrende Tatsache mit dem Wiß: En drittäl rîf, en drittäl fûl und en drittäl ûrîf, gît zemâ dê best wî.

Nun werden die Reben geschlossen. Den Zeitpunkt bestimmt die Herbstgemeinde, die Gesamtheit der Rebenbesitzer eines Gewanns, die eine Korporation bilden. Wo ein Grünhang den Weinberg umschließt oder ein Bretterzaun, da werden nur allfällige Lücken durch Sparren und Rebstecken verrammelt. Wo jene fehlen, da werden aus Dornen und Stielchen Heken angefertigt, die unmittelbar vor der Weinlese wieder beseitigt

werden. Kindern und Unberufenen ist von nun an der Zutritt zu den Reben verboten; selbst die Rebensitzer dürfen nur an einem bestimmten Tag der Woche ihr Eigentum betreten, um Nachschau zu halten und etwa Bohnen, Knoblauch und anderes Gemüse zu holen.

Seitdem die Rebberge durch Rodungen Lücken bekommen haben, begegnet der Rebenschluß immer größeren Schwierigkeiten und kann manchenorts nicht mehr streng durchgeführt werden.

Zum Rebenschluß gehört die Traubenschwärme, die ebenfalls gemeinsam organisiert wird. Mit alten rostigen Pistolen und Gewehren bewaffnet, schreiten die Traubenhüter den ihrer Obhut anvertrauten Weinberg ab. Dann und wann fracht ein Schuß, um die Staren und Amselfe zu verscheuchen, die oft in dichten Schwärmen in die Rebberge eindringen und besonders, wenn der Herbst ohnehin spärlich ausfällt, großen Schaden anrichten. Auch Füchse und Dachse sehen es auf die reifen Trauben ab und gefährden hauptsächlich die Reben, die in der Nähe von Wald gepflanzt sind.

10. Das Rebwerk im Herbst.

Der angenehmste Teil des Rebwerks ist die Weinlese¹⁴⁾. Ein gutes herbst das ist für den Rebmann gleichbedeutend mit einer reichlichen Weinernte und schwiebt ihm als erhofftes Ziel vor Augen den Sommer lang. Um seinetwillen lässt er sich Müh und Sorge, Schweiß und Arbeit nicht verdrießen. Und ist er endlich da in vollem Glanze; sind alle Gefahren

¹⁴⁾ In Dießenhofen berechnet man den Beginn der Weinlese nach der weißen Gartenlilie (*Lilium candidum*). Wenn diese ihre duftenden Blütenkelche erschließt, so soll in 100 Tagen die Weinlese folgen. Da heuer dies am 1. Juli erfolgte, so würde demnach dies Jahr die Weinlese auf den 8. Oktober fallen.

beseitigt, alle Klippen glücklich umschifft; hängt die reife Traube blau oder golden im dunkelgrünen Laube — da geht dem viel geplagten Winzer das Herz auf, und eilig trifft er die nötigen Vorbereitungen, um den erwarteten Segen zu bergen. Die Totten werden geöffnet, das Trottgeschirr verschwelt und gewaschen; es wird der Rüfer gerufen, um Mangelhaftes wieder instand zu stellen. In den herrschaftlichen Kellern wurden ehemals die Lagerfässer mit einem heißen Absud von Wachholderzweigen pügat und mit frischem Wasser prünnt, und wo es nötig war, mit Reisen von Eschenholz oder Haselruten frisch gebunden. Die Trottmeister wurden gewählt und in Eid und Pflicht genommen. In St. Katharinenthal wurde ihnen bei der Beeidigung und nach vollendeter Tottenarbeit ein festliches Mahl gereicht.

Früher gehörte zu jedem Rebgelände ein Tottengebäude, Torggel genannt, das am Fuße desselben an der Straße lag. Aus gemeinsamen Mitteln von Gemeinden, Rebentorporationen oder auch von der Grundherrschaft erstellt, verzichteten sie meist auf äußerlichen Schmuck. Auf gemauertem Sockel erhob sich ein einstöckiger Riegelbau mit breitem und hohem Dache. Der Boden des Innenraumes bestand aus festgestampftem Lehm. Die kahlen Wände hatten einige wenige fensterlose, durch Läden verschließbare Lüden, daneben aber eine ziemliche Anzahl von kleinen dreieckigen nach oben spitz zulaufenden Lufthöchern. Den Zugang von der Straße her vermittelte ein großes Tor. Das Holzwerk war meist mit roter Ölfarbe angestrichen, wozu rote Menninge, Kugelrot und Bleiglätte mit Leinöl angerieben wurde.

Das Tottengebäude hatte meist auch eine Tottenstube, wo die Trottmeister und Knechte sich in der freien Zeit aufzuhalten und ihre Mahlzeiten einnehmen konnten. In guten Jahren wurden darin im Herbst Trintgelage, „Sauserproben“ abgehalten.

Der Unterhalt des Trottengebäudes, des Trottengeschirrs und die Löhnung der Trottenmeister wurde durch eine Trottensteuer bestritten, die nach Schluß des Herbstes von den Anteilhabern bezogen wurde.

Wertvoller als das Trottengebäude war das Trottengeschirr, dessen Hauptbestandteil der Torggelbaum mit dem Trottbett bildete.

Zwei hochragende, mit Querriegeln und eisernen Klammern verbundene Doppelsäulen — studle — aus Eichenholz umschlossen einen gewaltigen Eichenstamm, den Torggelbaum¹⁵⁾ von 10 Meter Länge, der darin auf und ab bewegt

¹⁵⁾ Von einer seltenen Kraftprobe an einem solchen Trottbau berichtet der Stadtschreiber, H. H. Kappeler, in seiner Frauenfelder Chronik unterm Jahre 1621 folgendes:

„Ein Mann kleiner oder gar kurzer Statur, Handwerks ein Rüeffer und Namens Hs. Jacob Rym, zugenannt Nüflin, pürtig und wohnhaft zu Kurzen Erchingen, eines ehrbaren Verhaltens und freudigen lustigen Gemüets, that mit Hans Beerli, genant Dechen von Langenerchingen um 50 Gulden ein Gewett, den Torggelbaum, so 36 Schuh lang — der dißmalen in Herrn Schwager Statthalter Engels Trotten im Kurzfeld gelegen ist — von dem Ort, nemlich Thoman Nüfli's Trotten — allwo er ansangs zwüschenend die vier Studlen gelegt worden, widerum uf fryen Platz — war ein Wiesgarten — hinaus und folgends widerum hinin, allwo er zuvor gelegen, mit Gottes und keiner anderen Hülf zebringen und das in der nechstfolgenden Wochen — war nechst vor unserm St. Michelsmarkt — würlich zu werk zesezen. Welches er auch zu großem Ruhm und Lob innerthalb vier einziger Tagen sehr verwunderlich und dentwürdig verrichtet in Beiweisen und Zusehen vieler hundert Personen, deren einiger die geringste Hilfsleistung nit gethon viel weniger thun dörsen. So ich auch selbs mit meinen Augen gesehen von Anfang bis zum End.“

Man wird diese Erzählung umso eher zu würdigen verstehen, wenn man eine Bemerkung in der Amtsrechnung der Obervogtei Arbon von 1668 dagegen hält, nach welcher ein neuer Torggelbaum von dem Platz, allda er gestanden, durch 48 Mann auf den Winzeln-

werden konnte. Das hintere Ende des Torggelbaums war mit großen Steinen belastet, das vordere Ende desselben durchbohrt und mit einem Schraubengewinde versehen. In dieses passte eine hohe eichene Spindel, an deren Fuß ein Querbalken befestigt war, der im Boden versenkt und mit schweren Steinen belastet wurde.

Unter dem Trottbaum breitete sich auf solider Unterlage das Trottbett aus, aus eichenen Stämmen festgefügten, mit 5—6 Quadratmeter Oberfläche. Um das vertiefte Bett schloß sich ein breiter Rand mit rings herumlaufender tiefer Rinne, die an passender Stelle in einen Auslauf ausmündete. Unter diesem befand sich die Rennstände mit dem Rennkübel und der Rennzaine. Innerhalb der Rinne wurden vier eichene, etwa 30 cm hohe, siebartig durchlöcherte Wände aufgestellt und an den vier Ecken durch feste Bänder verbunden.

Überdies gehörten zum Trottgeschirr hohe Züber, breite Standen oder Bottiche, Traubenstözel, Schroteisen, Trichter, Tausen und Butten nebst den geeichten Muttermaßen. Der Eimer zu 33 Maß, das Viertel zu 8 Maß, die Quart oder der Kopf zu 2 Maß, und die Maß, an denen die Unterabteilungen durch Kerbe und kupferne oder messingene Nägel, die stets blank erhalten wurden, angedeutet waren. Diese Maße¹⁶⁾), die in den verschiedenen Landesgegenden sich voneinander unterschieden, waren notwendig, um den Zehnten, der gleich aus der Rennstände geschöpft wurde, zu messen.

Zur Verminderung des Reibungswiderstandes wurden die Schraubengewinde mit Talg oder Seife eingerieben; das-

berg hinaufgebracht, bei welcher Gelegenheit für Essen und Trinken 20 fl. 28 Kreuzer verrechnet wurden.

¹⁶⁾ Die im Thurgau vor 1838 üblichen Maße halten zwischen 1,2 und 1,35 Liter; 1838 wurde die Schweizermaß zu 1,5 Liter eingeführt, deren 25 einen Eimer, 100 einen Saum ausmachten. Das metrische Maß datiert vom Jahre 1875.

selbe geschah mit den eisernen Bestandteilen, die mit dem Most in Berührung kamen.

Waren die Zurüstungen beendet, so wurde der Beginn der Weinlese durch Gemeindebeschluß bestimmt. Keiner durfte früher beginnen. Auch mußte der Herrschaft oder den Inhabern der Zehntgerechtigkeit rechtzeitig Anzeige gemacht werden. Diese bestellten dann Aufseher, um sowohl die Traubengelese als die Kelterung des Weins zu überwachen.

Einmal begonnen, wurde die Weinlese so rasch als möglich durchgeführt. Fiel der Herbst spärlich aus, so war man bald damit fertig. In guten Jahren währte sie 8—10 Tage und noch länger. Hülfreiche Hände boten sich zur Genüge dar, meist aus Gegenden, die keinen Weinbau trieben, Kinder und Frauen als Wimmer oder wümmər — auch die Weinlese wird wimmlət oder wümmət genannt — ältere Knaben und Jünglinge als Traubenstampfer, Männer als Buttenträger.

In manchen Dörfern, z. B. am Untersee, wird zur Zeit der Weinlese die Erlaubnis zum Eintritt in den Weinberg durch ein Zeichen mit der großen Glocke gegeben; desgleichen abends oder bei einschlagendem Regenwetter zum Verlassen desselben. Vor und nachher steht der „Rebenschluß“ in Kraft.

Das Lesen der Trauben ist bei trockenem Wetter und warmem Sonnenschein eine angenehme Arbeit; sie vollzog sich früher unter Lachen und Scherzen. Fauchzer erschallten und Schüsse krachten, als ob man Hochzeit¹⁷⁾ feierte. In Reih und Glied stellte man sich auf und begann unten mit dem Einsammeln. Prachtexemplare wurden vorgezeigt, bewundert und von der sorglichen Hausfrau in Körben verwahrt und nach Hause genommen, um aufbewahrt oder verschenkt zu werden. Fand die Weinlese frühe statt, so war die Witterung zuweilen zu warm. So mußte anno 1811 die

¹⁷⁾ In unsrer nüchtern gewordenen Zeit hört man derartige laute Kundgebungen der Freude selten mehr.

Weinlese im Arenenberg je von 10—4 Uhr unterbrochen werden, da die Traubenmaische in den Zübern sofort zu gähren begann. Die Trauben wurden ehemals mit Rebmessern, gegenwärtig mit Rebscheren abgeschnitten, in Kübel oder Gelten gesammelt und in die Butten geleert, diese von den Buttenträgern an den Fuß des Geländes getragen, wo der Traubenwagen mit Zübern¹⁸⁾ bereit stand. War die Trotte in der Nähe, so wurden die Butten dorthin getragen und in die mit Nummern versehenen Züber entleert.

Weniger gemütlich gestaltet sich die Traubenlese, wenn naßkalte Witterung sie begleitet, oder wenn gar, wie es anno 1850 und 1851 am Ottenberg der Fall war, fußhoher Schnee den Boden deckt, und fingerslange Eiszapfen an den Trauben hängen, oder wenn die Ernte ohnehin, was Fülle und Güte betrifft, den gehegten Erwartungen, nicht entspricht.

Sind die Trauben ungleich reif geworden, oder hat die Grünfäule überhand genommen, so muß „gesöndert“ werden, wenn man guten und gesunden Wein bekommen will. In guten Weinjahren bereitet man etwa bêrliwî, indem die gesönderten Trauben abgebeert, die von den Stielen (Grappen) befreiten Beeren in ein Fäß gefüllt und in der Brühe belassen werden. Man bedient sich hiezu einer Rappiermaschine. Der in solcher Weise gewonnene Wein moussiert vermöge

¹⁸⁾ Diese Züber waren hoch und schmal und fassten laut dem Lagerbuch von Arenenberg 10 Butten. In guten Jahren, wenn die Trauben vollständig und gleichmäßig reif geworden, rechnete man auf eine Butte einen Eimer Wein. In geringen Jahren, wenns „nicht wohl ausgab“, falterte man nur 6—7 Eimer = 237—277 Liter aus einem Zuber Trauben. 9 Züber konnten in der Trotte miteinander aufgeschüttet werden, bildeten also einen Stod. Daraus ergibt sich, daß in gewöhnlichen Jahren 21—25 hl, in guten Jahren bis zu 39 hl oder 3 Fuder Wein in einem Drude gepreßt werden konnten.

seines großen Gehalts an Kohlensäure, ist aber nicht haltbar und klärt sich unvollständig.

Früher wurden die Trauben in den Zübern mit Stößeln bearbeitet oder mit Füßen gestampft. Karl der Große verbot zwar, die Trauben mit den Füßen zu treten, obwohl dies früher, wie schon die Namen Trotte und calcatorium erkennen lassen, ein von den Römern übernommener allgemeiner Brauch und vor 40 Jahren auch im Thurgau noch hie und da üblich war.

Gegenwärtig bedient man sich dazu der Traubenmühlen. Die Beeren werden gemahlen, d. h. zwischen zwei geriffelten hölzernen Walzen zermalmt. Sie machen den Traubenstampfer entbehrlich, da die Traubenträger ihre Butten gleich in den Hut der Mühle entleeren und die Walzen durch eine Kurbel drehen. Die Traubenmühlen besorgen das Zerquetschen der Beeren gründlicher, während früher die harten Beeren etwa dem Stößel oder den Füßen widerstanden. Der Wein wird dadurch aber selbstverständlich nicht besser.

Die hohen Züber sind jetzt auch durch breite, niedere Standen ersetzt, auf welchen die genannten Traubenmühlen Aufstellung finden.

Bei schönem Wetter und da, wo der Rebberg abseits vom Dorfe lag, wurden die Mahlzeiten im Freien gehalten. Man setzte sich auf das Rasenbord oder begab sich in die Rebläuben. Man gab in der Regel kalte Rüche aus Most, Brot und „Herbst“fäse, d. h. halbfettem, oder Wurst bestehend. Niemand mochte sich die Mühe nehmen, zu kochen, und darüber das Wimmen versäumen.

Auf die Weinlese folgte die Arbeit in der Trotte. Weißes Gewächs wurde frisch gekeltert, weil bei längerem Zuwarten der Most leicht eine braune Färbung bekommt, welche demselben nicht zum Vorteil gereicht. Da nicht alle zugleich die Trotte benutzen konnten, so wurde die Reihenfolge durch

das Los bestimmt. Fiel die Weinlese reichlich aus, so gestaltete sich der Trottendienst sehr anstrengend und die Trottänner erhielten doppelten Lohn, weil Tag und Nacht gearbeitet wurde.

Rotes Gewächs ließ man zuvor in den Standen vergären, ehe man den Wein preßte. Der Wein erhielt dadurch eine schöne rote Farbe und wurde haltbarer, weil er mehr Gerbstoff aus den Bälgen (Schalen) und Traubenternen gelöst enthielt. Der sog. Süßdruck wurde entweder als Sauser getrunken oder gab sogenannten Schiller, einen blaßroten Wein, der weniger herb schmeckte, aber wegen seiner geringen Haltbarkeit vorweg getrunken werden mußte. Um den allzu blassen Wein dunkler zu färben, werden jetzt in Ermanglung von Farbtrauben etwa Heidelbeeren oder Schlehen verwendet, was eher zu entschuldigen ist, als wenn man zu chemischen Farbstoffen, wie Fuchsín u. drgl. greift. Ihr hoher Gehalt an Gerbstoff macht den Wein zugleich haltbarer.

Da indes bei warmer Witterung und Sonnenschein die Gärung der Traubenmaische oder des traschs oder trasts — so werden die eingestampften Trauben genannt — durch Bildung von Essigpilzen gefährdet wurde, so hielt man die Trotten dunkel und trug Sorge, daß die in den Zübern obenauf schwimmenden Teile fleißig in den Most gestoßen wurden und zwischenein zugesetzt blieben.

Beim Pressen wurde in folgender Weise verfahren: Der Inhalt von 9 Zübern oder 90 Butten wurde auf dem Trottbett aufgeschüttet, nachdem die Wände aufgestellt waren, gleichmäßig verteilt und ausgeebnet, dann mit gutgefügten Brettern bedeckt, auf welche eine doppelte Balkenlage zu liegen kam. Dann wurde die Spindel in Bewegung gesetzt. Dröhnend und knarrend ließ sich der schwere Trottbaum langsam auf den „Stod“ hernieder, bis er mit seinem vollen Gewicht auf demselben lastete.

Inzwischen strömte der Traubenmost durch die um das Trottbett laufende Rinne und ergoß sich durch den sog. Auslauf in die Rennstände, wobei die durch den Strom mitgerissenen gröbren Trastbestandteile von der Rennzaine zurückgehalten wurden.

Was abließ, ehe der Trottbaum zu wirken begann, der sog. Vorlauf, war Wein erster Güte und wurde etwa von einem vermöglichen Weinbauer vorweg geschöpft und im stegefäßli für festliche Anlässe gesondert geborgen. Unter dem alten Zustand war dieses Vorwegnehmen des Vorlaufs als Übergriff in die Rechte des Zehntherrn streng verpönt.

Auch die Weinhändler lassen sich, wenn sie den trüben Wein kaufen, solches nicht gefallen, da der Rest umso geringer wird, je mehr man vom bessern vorweg genommen hat.

Nach einiger Zeit wird die Spindel am Trottbaum aufs neue in Bewegung gesetzt, bis sich ihr mit Steinen beschwerter Fuß aus seiner Versenkung hebt und die Wucht des als einarmiger Hebel wirkenden Trottbaums mit dem eigenen Gewichte verstärkt.

Sobald der Most aus dem Trottbett zu fließen aufhört, wird die Spindel rückwärts gedreht, bis der Trottbaum, in die Höhe gehoben, den Stock frei läßt. Dieser wird nun abgedeckt, ringsum abgeschrotet, das Abgetrennte gelockert und auf den Stock gebracht, und nun die Pressung in oben beschriebener Weise noch einmal wiederholt, bis der Preßrückstand¹⁹⁾ sozusagen „nußtrocken“ geworden ist. Das Trottbett wird nun abgeräumt und ein neuer Stock aufgeschüttet.

¹⁹⁾ Die Trester wurden früher in Fässer eingestampft und zur Bereitung von Tresterwasser verwendet. In obstarken Jahren werden sie weniger stark gepreßt, dann in Fässer und Standen gebracht, mit Wasser angestellt und nach 2—3 Tagen noch einmal gepreßt. Aus dem mit Zucker versetzten Trester bereitet man einen Haustrunk, der den Most ersetzen muß. — Wird der Zuckerzusatz zu reichlich bemessen,

Früher herrschte Trottenzwang. Um die Aufsicht zu erleichtern, durften die Trauben nur in eingeschriebenen und obrigkeitslich anerkannten Törfeln gepreßt werden. Die Trottmeister und Aufseher mußten die Ordnung in der Trotte handhaben und verhüten, daß Unberechtigte sich an fremdem Eigentum gütlich taten. Sie mußten auch den Wein messen und dafür sorgen, daß je der zehnte Eimer und die zehnte Maß getreulich abgeliefert werde. Auch wurde das Panschen, das Mischen von altem und neuem Wein andern verboten. Jeder soll den wîn an im selbs bliben lassen, wie in dan Gott der Allmechtig unns mitthait.

Dieser Trottenzwang hat in unsrer Zeit aufgehört. Die Mehrzahl der Trottengebäude ist abgebrochen worden und die gewaltigen Trottböume sind in die Sägemühlen gewandert, zu Bohlen versägt und zu guten Preisen verkauft worden. An ihre Stelle sind nach den neuesten Regeln der Mechanik erstellte Pressen für Hand- und motorischen Betrieb getreten und das Keltern der Trauben steht nicht mehr unter öffentlicher Kontrolle. Da der Wein meist durch Unschicksmänner von Weinhändlern gekauft wird, so mögen diese zusehen, wie sie sich vor Übervorteilung schützen.

Auch ohne öffentliche Kontrolle sorgen übrigens die Nachbarn für gegenseitige Überwachung. Was Unredliches geschieht, kommt meist doch an den Tag; Untreue schlägt auch heutzutage noch seinen eigenen Herrn, und mancher ist durch Schaden flug geworden.

Der Preßwein wurde vormals von den Trottmeistern vorweg mit den Rennkübeln, die mit langem Stiel versehen waren, aus der Rennstande geschöpft, gemessen und entweder in bereitstehende Fuhrfässer gefüllt oder gleich in den Keller gebracht, der besonders in den Ittinger Trotten nicht fehlte.

So wirkt derselbe stark berauscheinend und ist insofern als „Gispelwein“ ein ungeeigneter Ersatz für den durststillenden Most.

An die Weinlese schloß sich in guten Jahren ein reger Weinhandel. Die wenigsten Weinbauern waren hinreichend mit Gebinden versehen, um ihren Wein zu lagern. Zudem drängte die Nähe des Martinizinstages, den Herbstsegen bald möglichst in bares Geld umzusehen. Darum wurde von jeher der neue Wein zum großen Teil gleich von der Trotte weg verkauft. Wirte stellten sich ein, um ihren Bedarf zu decken. Vom Toggenburg her kamen Weinhändler, von Winterthur und Schaffhausen Zinsherrnen, welche Gelder ausgeliehen hatten und den Zins, den sie zu fordern hatten, alsbald in natura bezogen, wobei sich ihnen die Aussicht eröffnete, unter Umständen noch ein gutes Geschäft zu machen. Preise wurden nicht bestimmt. Man gab und nahm zu laufenden Preisen, d. h. man stellte auf den sog. Lauf oder Schlag, nämlich auf die Weinrechnung ab, die um Martini herum nach Lage des Weinmarktes alljährlich von den Behörden bestimmt wurde. Solche Weinrechnungen wurden im Thurgau für den Immenberg in Wyl, dann in Frauenfeld, Ittingen, Müllheim, Weinfelden, Bischofszell, Kreuzlingen, Steckborn aufgestellt; Diezenhofen stellte auf die Steiner und Schaffhauser Weinrechnung ab. Ursprünglich für jede Gegend einheitlich gestellt, wurden im vorigen Jahrhundert die Preise je nach Qualität höher oder niedriger bemessen. Zum Durchschnittspreis trat noch ein Höchstpreis und ein Mindestpreis. Solche, die sorgfältig gesondert hatten, oder deren Reben in bessern Lagen sich befanden, forderten und erhielten etwa noch einen Zuschlag. So gewährten die Nonnen in Tänikon anno 1834 einem Weinlieferanten für den Saum Wein einen Zuschlag von einem Federntaler (2 fl. 40 Kreuzer) zur Frauenfelder Weinrechnung.

Auch heute, wo die Weinhändler den Weinhandel an sich gezogen haben und die Weine von der Presse weg kaufen, wird meist zu laufenden Preisen verkauft. Um diesen zu bestimmen, entspint sich zuweilen ein zähes Markten und Feilschen, wo-

bei die Gemüter der Weinbauern oft in stürmerische Gärung geraten als ihre Weine, und die Unterhändler oft ihre liebe Not haben, um Angebot und Forderung miteinander in Einklang zu bringen. Der Preis, der zuletzt vereinbart wird, gilt in der Regel für alle Weine der gleichen Lage oder Gemeinde.

In den Dörfern, die einst zusammen die Gerichtsherrschaft der Kartause Ittingen bildeten, nämlich: Warth, Üßlingen, Dietingen, Buch, Iselisberg, Hüttwilen, Weiningen, war das Kloster²⁰⁾ der Hauptabnehmer und trieb einen schwunghaften Weinhandel, der bis in die Innerschweiz, in Baden bis nach Stocach und Meßkirch, am Bodensee bis nach Bregenz und Lindau und weit in das Toggenburg hinein seine regelmäßigen Kunden hatte und den Namen „Karthäuser“ zu Ehren, dem Kloster aber reichen Gewinn brachte. Als die thurgauische Klosterzentralverwaltung anno 1848 das Weingeschäft liquidierte, und die Gemeinden um den Absatz ihrer Weine bangten, wäre es bald zu Unruhen gekommen und der Regierungskommissär durfte sich dort kaum mehr blicken lassen.

Zu Anfang des vorigen Jahrhunderts begann man mit den Wägungen des Weinmosts durch die Öchsliche Weinprobe, die den Gehalt desselben an Zucker anzeigt. Die Probe muß aber sofort nach dem Pressen der Trauben, ehe die Gärung beginnt, vorgenommen werden. In der Hand von Fachkundigen und unter Berücksichtigung anderer Faktoren, wie Säuregehalt und Trockensubstanz, kann dieselbe bei wissenschaftlichen Weinuntersuchungen gute Dienste leisten. Die anlässlich der Weinlese in den Tagesblättern veröffentlichten

²⁰⁾ Ittingen besaß anno 1804 36 Jucharten eigene Reben, 5 Trotten mit zusammen 11 trück'en (Torggelbäumen), und seine Einnahmen an Zehntwein beliefen sich im Durchschnitt der Jahre 1788—1800 auf 54 Fuder, 12 Eimer und 10 Maß oder 783 Hel toliter jährlich. Seine Weine lagerten in 20 Kellern und füllten 200 Lagerfässer.

Wägungen jedoch haben meist den leicht ersichtlichen Zweck, Räuber anzulocken und die Weinpreise zu beeinflussen, und sind für die Qualität des Jahrganges nicht maßgebend, da sie die besten Ergebnisse für Durchschnittswerte geben. Doch mag bemerkt werden, daß in mittlern Jahrgängen rotes Gewächs 70—75, in guten 76—85, ausnahmsweise sogar 91 bis 92 Grade zieht.

In guten Jahren wird dem garenden Weine, dem Sauer, tapfer zugesprochen. Einer der auf die Weinlese folgenden Sonntage wird als Sausersonntag öffentlich verkündigt, und der Anzeigenteil der Tagesblätter wimmelt von Einsendungen, in welchen „Sauer im Stadium“ empfohlen wird, meist in Begleitung von Hasenpfiffer, Schweinsrippchen und andern Leckerbissen. Man schrieb vormals dem Sauer einen günstigen Einfluß auf die Gesundheit zu; mancher sprach im Vertrauen darauf demselben tapfrer zu, als ihm gut tat, und bekam Nachwehen zu spüren, die weniger beliebt sind.

Je besser der Jahrgang ist, um so länger dauert und um so stürmischer verläuft die Gärung. Der Zucker verwandelt sich dabei in Weingeist und Kohlensäure, welch letztere entweicht und dabei den Schein erweckt, als ob der Sauer töte. In Trotten und Kellern ist um diese Zeit, sofern nicht gut gelüftet wird, der Aufenthalt lebensgefährlich. Die Kohlensäure ist schwerer als die atmosphärische Luft, verdrängt dieselbe und bringt dem Unvorsichtigen den Tod durch Ersticken.

In schlechten Jahren ist die Gärung rascher beendet, und ohne Mostprobe erkennt man daran, daß der Wein churz, d. h. arm an Weingeist wird.

Ein buntes Bild boten einst im Herbst die Landstraßen. Unter weithin hörbarem Schellengeläute rückten die dreispännigen Weinfuhren aus dem Toggenburg und anderswoher an. Jede Fuhr führte drei Stückfaß zu zehn Eimern. Die Fässer waren grün und rot angestrichen und die Gärspunden

mit Dahlien, Astern und andern Gartenblumen geschmückt. Heutzutage sind diese Weinsuhren seltener geworden. Der Weinhändler schickt seine Gebinde zur nächsten Eisenbahnstation, wo auch der neue Wein verladen wird.

Ein guter Herbst macht freigebig. Verwandte, Geschäftsfreunde in der Stadt oder sonstwie Befreundete wurden mit Trauben²¹⁾ beschenkt, damit auch sie Teil hätten an der Freude, welche die glücklichen Winzer erfüllte. Auch Pfarrer und Lehrer bekamen ihr Teil: einen Korb Trauben oder eine Tause (ein Eimer) Wein. In früheren Jahrhunderten, als die Pfarrbesoldung noch hauptsächlich in Naturalien bestand, gab es Pfarreien, die mit 15—30 Eimern Wein oder mit einer halben Zuckart und mehr Pfundreben ausgestattet waren, so daß die Pfarrherren oft mit dem besten Willen es nicht zu Stande brachten, ihre daher rührenden Einkünfte selbst zu verbrauchen, sondern gezwungen waren, unter die Weinhändler zu gehen.

II. Aus der Weinchronik.

Die weinbautreibende Bevölkerung, für welche gute Weinpreise im Vordergrund des Interesses stehen, hat von jeher sich gerne berichten lassen, wie hoch dieselben etwa gestiegen, und es sind in Klosterurbarien und anderswo Verzeichnisse der Weinjahrrechnungen vorhanden, die bis ins 15. Jahrhundert zurückreichen. Die Preise verstanden sich ursprünglich für das Fuder zu 30, später für den Saum zu 4 Eimern und sind anfänglich in Pfund, später in Gulden ausgesetzt.

²¹⁾ Schnittrauben, die reif und trocken eingebracht wurden, lassen sich, an fühllem Orte aufgehängt, bis Weihnachten halten und zieren in der Familie des Weinzüchters den Weihnachtsbaum. Mit Zucker eingelocht, sind sie eine beliebte Zufrost zum Butterbrot auf dem Kaffeetisch.

Da diese zu verschiedenen Zeiten verschiedenen Wert²²⁾ gehabt haben, so führen diese Verzeichnisse gewöhnlich zu irrgen Schlüssen, wenn man diesen Umstand nicht in Berechnung zieht.

Bergleichen wir die Jahrrechnungsverzeichnisse mit dem, was uns in Chroniken über einzelne besonders denkwürdige Jahre überliefert wird, so drängt sich uns die Wahrnehmung auf, daß die Weinpreise viel mehr als durch die Qualität, durch den mehr oder weniger ergiebigen Ausfall des Herbstes beeinflußt wurden. So galt anno 1599, wo der Wein vor trefflich geriet, der Saum nur 5 Gulden; im folgenden Jahre war der Wein sehr sauer, nichtsdestoweniger galt aber der Saum 6 fl. 14 Kreuzer. Das Jahr 1611 wird als ein gesegnetes bezeichnet; der Wein galt aber nur 3 fl., stieg jedoch vor Ende des Jahres auf 8—10 fl. Anno 1613 mißriet der Wein und war sauer; gleichwohl galt er 6 fl. Anno 1616 gab es viel Wein und gar guten wie anno 1599; er galt aber nur 5 fl. Anno 1631 gabs trefflichen, fürbündigen Wein, aber in großer Menge; darum galt er nur 2 fl. 12 Kreuzer. Anno 1635 war der Ausfall der Ernte gering nach Menge und Güte; der Saum galt aber 13 fl., ebenso anno 1642, wo es wenig und sauren Wein gab; und der fürtrefflich gute Wein von 1644 galt den bislang unerhörten Preis von 15 fl. 20 Kreuzer,

²²⁾ Der rheinische Gulden, anfänglich eine Goldmünze, kam im Jahre 1387 auf und stellte den Wert eines sogenannten Pfundes von 240 Pfenningen oder 20 Schillingen dar. Sein Goldgehalt war, nach heutigem Münzfuß gerechnet, $8\frac{1}{2}$ Franken. 6 Gulden waren ursprünglich gleich einer Mark oder einem halben Pfund (230—234 Gramm) gewogenen Silbers. Anno 1425 gingen schon 7 Gulden auf die Mark, anno 1566 aber $10\frac{1}{5}$ Gulden, anno 1690 = 18 fl., 1753 = 20 fl. und von 1776 an 24 Gulden, im Wert von 2 Fr. 12 Rp.

Ähnliche Wandlungen machten die Zürcher, Berner und andre Gulden durch, wobei zu vergleichen die Berechnungen, die L. C. M. Müller, Chef des stat. Bureaus in Zürich, gibt in der Zeitschrift für Schweiz. Stat. 1878, Bd. 4, S. 218.

weil die Reben im Mai erfroren waren und es deshalb nur einen halben Herbst gab.

Alles in Rechnung genommen, ist zu sagen, daß die Weinpreise im Durchschnitt größerer Zeitperioden den gegenwärtigen ebenbürtig, im einzelnen aber viel größern Schwankungen unterworfen waren als gegenwärtig, wo der Welthandel ausgleichend auf die Preise wirkt. Im Herbst 1631 ließ man zu Frauenfeld einige hundert Eimer vorjährigen, der 5 fl. 20 Kreuzer gegolten hatte, auslaufen, um dem bessern neuen Platz zu machen, der wegen Überfluß unwert wurde und bloß 2 fl. 12 Kreuzer galt. Ähnlich war es noch zu Anfang des vorigen Jahrhunderts. Anno 1817 galt der neue Wein allergeringster Qualität 24 fl., während der berühmte Elfer nur 15 fl. kostete. Selbst der nicht minder berühmte 34er erzielte nur $17\frac{1}{2}$ fl. Auch der ausgezeichnete 65er, der auf der Süßprobe 88° zog, galt 6 Franken weniger als der geringe 60er.

In der Regel offenbarten diese Ausstichweine ihre Vorteile erst vollkommen, nachdem sie sich im Fasse geflärt hatten. Anno 65 sollen die Trauben so starch gewesen sein, daß der Gaumen wund wurde, wenn man viel davon genoß.

Im allgemeinen, aber nicht durchgängig, waren die frühen Ernten die besten.

Unter den Überraschungen, die der Monat Mai gelegentlich uns bringt, wird in dem bekannten Reim auch blühender Wein genannt. Den Beleg in dieser Beziehung dürfte das Jahr 1228 aufgestellt haben. Damals blühten die Reben im April und gaben um Johanni den Wein. Anno 1380 war der Sommer so heiß, daß man fürchtete, die Trauben würden an den Reben verbrennen und ward doch so wohlfeil, daß der Saum Wein 8 Schilling und das Viertel (30 Liter) Korn 9 Schilling galt.

Anno 1615 hatten die Trauben um Johanni verblüht und gaben feinen, guten Wein.

„Anno 1616 war der Sommer so trocken, daß die Murg die Thur bei 283 Schritte lang nit mehr erreichen mocht. Wein gabs um Frauenfeld viel und so gar gut, daß man denselben mit dem Jahrgang 1599 gleich schätzen konnte.“ Die Weinlese erfolgte so frühe, daß der Vater des Chronisten (Stadtschreiber H. H. Rappeler) ein Fuder neuen Wein den 28. August über die Thur kommen ließ.

Auch anno 1624 hatten die Trauben schon vor Johanni neuen Stils verblüht. Der Wein wurde sehr gut und in reicher Fülle; aber wegen warmer Herbstzeit wurde viel Wein zu Essig; denn man nit allen nach Belieben drücken konnte. Der Anfang der Weinlese geschah den 17. Herbstmonat.

Dasselbe war der Fall im Jahre 1781, wo der Rheintaler Wein infolge der warmen Herbstwitterung in solchem Grade verdarb, daß man ihn nur noch zur Essigbereitung verwenden konnte.

Ähnliches haben wir von 1811 weiter vorn berichtet. Auch das Jahr 1893 brachte einen ungewöhnlich warmen Herbst. Der bekannte Spruch:

Micheli wî — hêrə wî,
Galli wî — lalli wî,
Urslə wî — sûrə wî,

trifft jedoch nicht immer zu.

Anno 1625 fiel die Weinlese auf Michaeli; der Wein fiel aber sehr verschieden aus, an wenigen Orten gut. 1626 war die Traubenblüte schön. Am 6. Herbstmonat kam spitzer Hagelschlag und niedrige Temperatur, doch ohne Schaden. Sonst war der Herbst vom 1. August an so warm, und die Hitze hielt vor bis in den Wintermonat, so daß man nicht ansäen konnte. Der Wein aber wurde über die Maßen lieblich, stark und gut, und weil es Wein in Menge gab, blieb er wohlfeil.

Unno 1630 fiel am Pfingstag neuen Stils ein schwerer Schnee, so daß man für das Gedeihen der Trauben fürchtete. Die Bäume verloren viele Äste (wie in diesem Jahre). Der Himmel blieb aber über Nacht bedeckt, und der Schnee ging ohne Schaden weg. Der Herbst gab so reichlich aus, daß es an Fässern mangelte und der Wein im Preise sank. Da das nächste Jahr eine ebenso reichliche Ernte besten Weins brachte, wurde der 1630er Wein so entwertet, daß man etliche hundert Saum auslaufen ließ, um dem neuen Platz zu machen, und man für ein säumiges Faß einen Saum Wein bekam.

Unno 1644, im Mai, folgten sich zwei kalte Nächte, so daß der schöne Traubenschuß verloren ging und man auf irgend welchen Ertrag sich keine Hoffnung machte. Es folgte aber ein ganz neuer Schuß an Trauben nach, wenn auch nicht in großer Menge; und davon ein ganz fürtrefflich guter Wein erwuchs, der an Lieblichkeit den 1626er übertraf.

Unno 1653 hatten die Trauben schon acht Tage vor Johanni verblüht und 1659 gab es Beeren in Kirschkerngröße schon Ende Junis, ohne daß der Herbst entsprechend gut ausgefallen wäre.

Unno 1865 lag Ende Aprils noch Schnee, so daß man am Untersee am 1. Mai eine Schlittenpartie anordnete, die aber zu Wasser wurde, beziehungsweise im Rot verlief. Vom 1. Mai an war den ganzen Sommer über ein Tag schöner als der andre, und dementsprechend geriet auch der Wein gut.

Als gänzliche Fehljahre verzeichnet die Frauenfelder Weinchronik die Jahre 1481, 1491, 1524, 1525, 1551, 1628, 1709, 1814, 1815, 1821, 1879, 1880.

Durch Ergiebigkeit zeichneten sich aus die Jahre 1540 und 1687, in welchen in Arbon 128,7, beziehungsweise 126,5 Hektoliter Wein aus der Hektare gesammelt wurden.

Borzuglichen Wein gab es im 17. Jahrhundert in 16 Jahren. Namentlich die Zeit des 30jährigen Krieges war

reich an guten Weinjahren. Im 18. Jahrhundert finden sich 13 gute Weinjahre verzeichnet, wovon drei vorzügliche. Das vorige Jahrhundert endlich zeitigte guten Wein in 19 Jahren, vier davon vorzüglichem. Über das 15. und 16. Jahrhundert standen uns nicht hinreichende Nachrichten zu gebote, um die Vergleichung durchzuführen. Doch müssen die 60er Jahre des 16. Jahrhunderts ebenfalls sehr günstige gewesen sein; denn jeder wollte neue Weingärten anlegen. Der Landschreiber im Thurgau berichtet anno 1571 an die Tagsatzung, daß der Weinbau im Thurgau sehr überhand nehme, daß die besten Äcker aus den Zelgen eingeschlagen und aller Bau (Dünger) in die Reben gebracht werde, wodurch die Kornäcker in großen Abgang gekommen seien. Er beantragt, daß man solche Einschläge nicht mehr dulden, sondern durch einen oder zwei Männer aus der Gemeinde allemal entscheiden lassen solle, ob es den Zelgen schade oder nicht²³⁾.

Damals wurden in Arbon Rebensezlinge aus dem Rheintal und von Meersburg her bezogen, und auf dem Winzelnberg und in der „Fülle“ rotes Gewächs gepflanzt, nachdem bisher vorwiegend weißes gezogen worden war.

Der Raum gestattet uns leider nicht, mehreres aus der thurgauer Weinchronik hier mitzuteilen. Dagegen mögen noch einige Anekdote und Sticheleien folgen, in denen der thurgauische Volksumor zu Worte kommt.

Die Gegenden am Untersee, wo der kräftigste Säuerling im Thurgau gezogen wird, mühten sich manche diesbezügliche Anspielung gefallen lassen.

Ihren Weinbeeren, die nicht alle Jahre zur wünschbaren Reife gediehen, wurde nachgesagt, sie eigneten sich am besten als Schrot, um nach Spatzen und Hasen zu schießen. Oder: Am Untersee könne man sich im Herbst das Pulver sparen; es krache

²³⁾ Eidg. Abschiede, Bd. 4², Seite 1011, Art. 246.

ohnehin genug, wenn etwa einmal eine Traubenbeere unters Wagenrad gerate.

Einem Weinbauer, der seinen Herbstsegen heimführte, soll einmal unterwegs eine Traube vom Wagen gefallen und unters Rad gekommen sein. Erschrocken über den Stoß, den der Wagen dabei erlitten, habe der Bauer nach dem Hindernis gesehen, die Traube aufgehoben und erleichtert aufgeatmet mit den Worten: Gottholl, 's hät ka béri vetrückt.

Die „Seemannen“ verfügten ehedem über wohlgepickte Mägen, da die Menge und der geringe Preis des gewonnenen Weins zu tapferem Zuspruch ermunterten.

Einst soll einer die Wette eingegangen sein und gewonnen haben: Er wolle einen Eimer Wein trinken und den Eimer noch an der Sonne trocknen.

War nun einmal der Wein gar zu sauer geraten, so soll eine vorsorgliche Gemeindeverwaltung, um allfälligen nachteiligen Einfluß auf die Gesundheit der werten Mitbürger rechtzeitig vorzubeugen, angeordnet haben, daß Glodenzeichen, die sich nachts in regelmäßigem Abstande folgten, die Ruh samen gemahnten, sich nun aufs andre Ohr zu legen, damit der Magen kein Loch bekomme.

Man trug früher lange Westen mit vielen kleinen runden Knöpfen. Saßen nun die Angeschnern des Dorfes beim Abendsitz, um sich bei Wein und Scherz die Zeit zu vertreiben, so vergaßen sie zuweilen das Nachhausegehen. Um sich nun den unangenehmen Folgen desselben, nämlich den Gardinenpredigten zu entziehen und zugleich eine Kontrolle zu haben über das g'hörige Maß, versielen sie auf ein geistreiches Mittel. Bei jedem Schoppen, den sie sich leisteten, wurde ein Knopf an der Weste aufgeknöpft. War die ganze Reihe aufgeknöpft, so begann man in umgekehrter Reihenfolge mit dem Zuknöpfen, und war dann die Weste wieder geschlossen, so war es Zeit zum Aufbruch.

Daß die sauren Weine der Gesundheit im allgemeinen weniger abträglich sind als die schweren, dafür könnte man als Beweis das durchschnittlich hohe Alter anführen, zu dem es nicht wenige dieser alten Zecher brachten, wobei ununtersucht bleiben mag, was die gesunde Seeluft dazu beigetragen.

Eine Anspielung auf eine bekannte Weinfrankheit enthält folgende Anekdote. Kommt da einer etwas übler Laune von einem Zwedessen nach Hause und antwortet auf die teilnehmende Frage, wie es gemundet, mit verdrießlicher Miene: schlecht, nüt ist lind gsî als dør wî.

Die Weinzüchter sind meist nicht wenig stolz auf einen selbstgezogenen guten Tropfen. Wird einem Gaste von solchem Eigengewächs vorgesetzt, so wird die Gabe mit den nicht ohne Selbstgefühl gesprochnen Worten begleitet: wôlbekomms! da ist nô en ächtæ tropfæ; für dê chani garantioræ, dê hani selbør zogø. — Will sich dagegen einer entschuldigen, daß er augenblicklich nichts besseres vorzusezzen habe, so sagt er: nemød furliøb, i gibøn halt, wiønø Gott und t'rebø ggê hend.

12. Schluß des Rebwerks im Herbst.

Ist die Weinlese beendet und der Wein im Fäß oder verkauft, so ruft das Rebwerk den Rebmann noch einmal in den abgelesenen Weinberg. Die abgeernteten Bogen werden weggeschnitten, gesammelt und, in bürdøli gebunden, nach Hause genommen, wo sie, dürr geworden, zum Ofenheizen benutzt werden.

Früher wurden in ebenen Lagen die Reben zugleich niedergelegt und mit langem Mist, Schilfrohr oder mit den Rebstecken gedeckt. Man nannte dieses Niederlegen schechlø. Diese Arbeit zog sich meist bis in den November hinein und setzte, zumal bei feuchter Witterung, abgehärtete, gegen Kälte unempfindliche Naturen voraus.

Das Schecheln gewährte übrigens, namentlich bei Glatteis, keinen unbedingten Schutz vor dem Erfrieren. Da die Rebe zudem durch das Niederlegen empfindlicher wurde, und oft noch nach dem Aufnehmen im Frühjahr erfroß, so ist dieser Brauch, im Thurgau wenigstens, fast überall aufgegeben, während er im Zürcher Weinland und im schaffhauserischen noch heute ziemlich allgemein in Übung ist.

Früher standen die Reben, wenn der Herbst warm war, auch nach der Weinlese noch im vollen Laubschmuck da und zeitigten mitunter noch die wintertröller, die man beim Wümmen hatte stehen lassen müssen. Die Weinberge wurden darnach von armen Leuten und jungem Volk abgesucht, was wie das Ährenlesen, das Beeren- und Leseholzsammeln im Wald und das Obstauflesen im Spätherbst ehedem gestattet war²⁴⁾.

Der erste starke Reif und neuerdings der falsche Mehltau bringt indessen das Laub bald zu Fall. Das weiße Laub fault rasch; nicht so die Sporen des Mehltaus, die im Boden überwintern, um im nächsten Sommer eine unerwünschte Auferstehung zu feiern. Man hat deshalb empfohlen, das Laub sorgfältig zu sammeln und an Ort und Stelle zu verbrennen. Die anderweitigen Herbstgeschäfte nehmen indes die Zeit auch des Rebmanns so sehr in Anspruch, daß er bisher keine Muße dazu gefunden hat.

13. Zur Charakteristik der Thurgauer Weine.

Was zunächst die Farbe der Thurgauer Weine betrifft, so sind unsre Rotweine, dem Verfahren bei der Kelterung entsprechend, hellrot bis blaßrot. Da gegenwärtig ein tieferes

²⁴⁾ Es zeugt nicht gerade von humanem Sinn der Gegenwart, daß dieser läbliche Brauch mehr und mehr in Abgang kommt oder den „Bürgern“ vorbehalten wird.

Rot vorgezogen wird, werden sie mit ausländischen, dunkelroten Weinen „verschnitten“. Unsere Weißweine, die den Rotweinen an Güte nachstehen, zeigen ebenfalls helle Farbenabstufungen, werden aber mit den Jahren strohgelb bis bernsteinsfarben.

Was den Geschmack betrifft, so zeichnen sich die Thurgauer Weine, zwar in verschiedenem Grade und auf mancherlei Weise, aus durch ihre angenehme Blume (Bouquet), ihren kräftigen Erdgeschmack und durch ihren verhältnismäßig hohen Gehalt an Alkohol und Weinsäure.

Die chemische Untersuchung²⁵⁾ der Jahrgänge 1886 und 1887, die von der thurgauischen Lebensmittel-Kontrollstation vorgenommen wurde, ergab für 1886 bis 11,5 Volumenprozente Alkohol für Rotwein und bis 9,13 % Alkohol für Weißwein; für 1887 11,44, resp. 8,96 Volumenprozente.

Der Säuregehalt bewegte sich innerhalb folgender Grenzen: 0,6—1,572 % für weißes Gewächs, 0,375—1,462 % für rotes und 0,787—1,357 % für gemischtes Gewächs im Jahre 1886. Im folgenden Jahre stieg unter dem Einflusse des falschen Mehltaus der Säuregehalt für weißes Gewächs bis 1,645 %, für rotes bis 1,582 %, für gemischtes bis 1,635 % hinauf. Für rotes Gewächs bildeten 0,817 % die untere Grenze.

Als bessere „Marken“ sind oder waren — denn einzelne, namentlich im Oberthurgau, gehören leider bereits der Geschichte an — bekannt der Winzelberger, Gristenbühler, Guggenbühler, Wertbühler, Götihofer und Räuchlisberger im Oberthurgau; der Schloßberger und Bachtobler am Ottenberg, ferner der Bißegger im mittlern Thurtal; endlich der Karthäuser, Iselisberger, Steinegger, Sonnenberger und Herderner im untern Thurgau.

²⁵⁾ Vergl. Resultate der Untersuchung thurg. Weine der Jahrgänge 1886/87 in Heft 8 der Mitteilungen der thurg. naturforschenden Gesellschaft, auch separat erschienen 1888.

In vorzüglichen Weinjahren, wie 1865 und 1895, entwickelten selbst die, sonst als kräftige Säuerlinge bekannten, Weine des Untersees Eigenschaften, die niemand hinter ihnen gesucht hätte, und die ihnen ein sehr ehrenvolles Andenken sichern. Der verhältnismäßig hohe Gehalt an Weinsäure, der übrigens mit dem Alter und in bessern Jahrgängen sich mildert, bildete einst in den Augen ihrer Verehrer einen Vorzug. Auf ihm beruht zum guten Teil ihre Haltbarkeit. In früheren Jahren, als die Seeweine noch in mächtigen Lagerfässern ruhten und auf Käufer warteten, setzten sie oft große Mengen Weinstein ab, der ein gesuchter Handelsartikel ist. Gegenwärtig freilich, wo sie in noch unvergorenem Zustande mit Zuckerrwasser behandelt werden, hat diese Weinsteinbildung aufgehört.

Mag man übrigens heutzutage über den Wein als vergorenes, mehr oder weniger altholreiches Getränk, in guten Treuen verschiedener Ansicht sein: darüber herrscht wohl nur eine Meinung, daß die reife Frucht des Weinstockes, die Traube, zu den kostlichsten Gaben zählt, womit die schöpferische Hand der Natur uns erfreut, eine Gabe, die hierzulande wenigstens an Wohlgeschmack ihresgleichen nicht hat. Und in guten Jahren kann unser Landesgewächs den Vergleich mit den Trauben anderweitiger Herkunft ehrenvoll bestehen. Ihr Bau ist zwar, dem rauhern Klima entsprechend, gedrungener als derjenige der ausländischen Sorten. Die an kurzen Stielen sitzenden Beeren drängen sich oft so eng zusammen, daß die Entwicklung dadurch gehemmt und die Bildung von Brutherden des Grünschimmelpilzes begünstigt wird. Dieser Übelstand mag auch dazu beitragen, daß die Trauben nur zu oft den gewünschten vollen Reifegrad nicht erreichen. In guten Jahren jedoch übertreffen die wohl ausgereiften Trauben unsrer bessern Lagen an würziger Kraft die Trauben fremder Herkunft, mögen diese auch süßer und von edlerer Form

sein und uns durch ihre Größe in Staunen setzen. Unsre Trauben sind in der Regel auch dünnchaliger als manche der fremden, eingeführten Trauben. Nur einen Nachteil haben sie, den der geringen Haltbarkeit. Ihr Genuss ist zudem der Gesundheit sehr zuträglich, so daß von Ärzten gegen gewisse Leiden Traubentüren verordnet werden. Leider ist die mehrmalige Behandlung mit Bordeauxbrühe, die der falsche Mehltau nötig macht, dem Genuss der rohen Frucht sehr abträglich. Hat dieselbe auch nicht den oft gemutmaßten nachteiligen Einfluß auf den vergorenen Wein, so erhöht doch weder Kalk noch Kupfervitriol den Geschmack der roh genossenen Frucht.

Anhang.

14. Zur Weinerntestatistik von 1901—1907.

Der Wunsch, über den gewinnbringenden Ertrag des Weinbaus im Thurgau zu einwandfreien Ergebnissen zu gelangen, veranlaßte uns, die Weinerntestatistik, die der Thurgau seit 1901 besitzt, auf ihre Ergebnisse zu prüfen, um letztere den Betriebsunkosten des Rebwerks in der Gegenwart gegenüber stellen zu können. Was nun zunächst die amtliche Weinerntestatistik betrifft, so werden alljährlich von den Gemeindeammännern der weinbautreibenden Munizipalgemeinden Zählkarten ausgefüllt, deren Zahlen auf dem Departement des Innern bezirksweise zusammengestellt und veröffentlicht werden.

Da die von uns gewonnenen Resultate von den amtlichen Feststellungen, teilweise wenigstens, nicht unbeträchtlich abweichen, so müssen wir unsre Abweichungen begründen.

a. Das Rebareal.

Um das Rebareal, das dem Weinbau gewidmete Rebland, festzustellen, haben wir die diesbezüglichen Angaben für

die in Frage kommenden sieben Jahre einander gegenübergestellt. Auch haben wir die Zahlen zur Vergleichung herbeigezogen, die anno 1890 durch planimetrische Berechnung der in den Jahren 1875—1883 gemachten Aufnahmen des Siegfriedatlas vom schweizerischen topographischen Bureau in Bern gefunden und veröffentlicht worden sind. Dabei ergab sich, daß diese Zahlen sich zum Teil mit den Angaben der Zählbeamten nicht vereinigen ließen. Offenbar ist manchen derselben das metrische Maß noch nicht recht geläufig. So gibt Thundorf sein Rebland für das Jahr 1901 auf 1 525⁸⁷ Hektaren an. Anno 1875 betrug dasselbe 30⁶²⁵ Hektaren. Da mußte ein Irrtum vorliegen.

Stedborn beziffert sein Rebareal für 1901 auf 145 ha, wovon 135 ha der Ortsgemeinde Stedborn zugeteilt wurden. Nach dem topographischen Atlas betrug dasselbe für 1879 nur 88,75 ha. Demnach müßte der Rebbau in Stedborn innerhalb 31 Jahren um 46 ha zugenommen haben! Zur Kontrolle griffen wir auf die amtlichen Erhebungen vom Jahre 1852 zurück. Damals wurde das Rebland zu 43½ Juchart altes Maß und 276¹ Juchart neues Maß angegeben, was in Hektaren ausgedrückt 112—113⁵ ha ergibt, je nachdem man das alte Maß zu 34 oder schon zu 37³⁷ Ar annimmt.

Auch hier mußte ein Irrtum im Maß vorliegen. Um sicher zu gehen, berechneten wir für die Jahre 1901—1905 den durchschnittlichen Ertrag von der ha in den drei Gemeinden Stedborn, Berlingen und Salenstein und fanden 34⁸, resp. 55, resp. 44 Hektoliter. Noch auffälliger zeigt sich dies Mißverhältnis in den Jahren: 1901: Stedborn 22 hl, Berlingen 53⁸ hl von der ha; 1902: Stedborn 35 hl, Berlingen 50 hl von der ha; 1903: Stedborn 33 hl, Berlingen 55⁸ hl von der ha. Da die Ertragsverhältnisse in den drei Gemeinden in Wirklichkeit miteinander ziemlich übereinstimmen, so ergibt sich auch hieraus, daß Stedborn, trotz gegenteiliger Versicherung des Zähl-

beamten, sein Rebareal um ein bedeutendes zu hoch angegeben hat. In den Jahren 1880—1900 hat das Rebareal in den Gemeinden Berlingen um 35, in Galenstein um 12 Prozent abgenommen. So hielten wir uns berechtigt, bei Stedborn wenigstens einen Rückgang von 10 % für den gleichen Zeitraum annehmen zu dürfen, und setzten das Rebareal der Ortsgemeinde Stedborn für 1901 auf 79 ha an, überzeugt, mit diesem Ansatz noch über dem wirklichen Maß geblieben zu sein. Entsprechend wurden natürlich auch die Angaben für die folgenden Jahre reduziert.

Eschlikon, das nach dem topographischen Atlas anno 1879 über ein Rebareal von 9^{375} ha verfügte, gab für 1901 30 ha an. Offenbar sind hier Tucharten gemeint. Aber auch so noch ist die Zahl 30 viel zu hoch gegriffen. Denn gegenüber 1875 hat das Rebareal in allen Gemeinden des Bezirks Münchwilen um durchschnittlich 41 % abgenommen, während es einzig in Eschlikon um mehr als 300 % (!) müßte zugenommen haben.

Umlikon gibt die Fläche seines Reblandes für 1901 offenbar richtig auf 28 ha an, wovon 9 auf die Ortsgemeinde Umlikon, 9 auf Bizegg und 10 auf Grießenberg fallen. Von 1902 an sind die beiden letzten Ortsgemeinden ganz außer Berücksichtigung geblieben, während das Rebwerk in denselben, wie wir uns von zuverlässiger Seite bestätigen ließen, nur unbedeutend abgenommen hat.

Auch sonst lassen es einzelne Katasterführer offenbar an der nötigen Sorgfalt in ihren Angaben fehlen. Wie wäre es sonst möglich, von 1905—1907 folgende Schwankungen zu registrieren: so für Emmishofen 9, 14, 3; für Ermatingen 30, 29, 33⁴; für Affeltrangen 11, 9, 11; für Eschlikon 27⁴, 9, 20; für Weinfelden 72, 75, 70. Welchen Zahlen kann man denn da Glaubwürdigkeit beimessen? Denn richtig können sie unmöglich alle sein. Wir haben uns bemüht, diese

augenscheinlichen Fehler zu verbessern. Auf Dezimalstellen verzichten wir, da wir auch nicht einmal den Schein erwecken möchten, als dürften die Zahlenangaben auf mathematische Genauigkeit²⁶⁾ Anspruch machen. Wir sind indes überzeugt, daß auch unsre Zahlen inbezug auf das Rebareal eher noch zu hoch als zu tief gegriffen sind.

Nach unsren Feststellungen hat in den Jahren 1875 bis 1900 das Rebareal abgenommen in den Bezirken Diezenhofen um 15⁵ %, Frauenfeld 16, Stettborn 22, Bischofszell 31, Weinfelden 32³, Münchweilen 41, Kreuzlingen 45⁷ und Arbon um 77 %.

Keine Abnahme verzeichnen für diesen Zeitraum nur die Munizipalgemeinden Märstetten, Neukirch a. d. Th. und Stettfurt.

Es verzeichnen eine Abnahme von

- 1—10 %: Neunforn 1 und Hüttweilen 1¹⁴.
- 11—20 %: Gulgen 11, Salenstein und Üzlingen 12, Ermatingen 13¹, Bädingen 14 und Adorf 20.
- 21—30 %: Diezenhofen 21, Herdern 21⁵, Lommis 23, Pfyn 26⁷, Umlikon 27, Bürglen und Erlen 29, Berg und Homburg 30.
- 31—40 %: Felben und Weinfelden 31, Rapersweilen 32, Berlingen und Wigoltingen 35.
- 41—50 %: Wagenhausen 41, Affeltrangen 42, Kreuzlingen und Scherzingen 43, Mäkingen und Müllheim 45⁵, Hüttlingen und Eschenz 46, Roggweil 46⁶, Tägerweilen 47, Birwinken, Frauenfeld und Wängi 50.
- 51—60 %: Altnau 51⁴, Amrisweil 56, Wäldi 56⁵, Hohentannen 57⁵, Emmishofen 59, Arbon und Bußnang 60.

²⁶⁾ Mathematisch genau ermitteln läßt sich das Rebareal nur in den Gemeinden, deren Bann fachmännisch vermessen worden ist.

60—100 %: Bichelsee 64, Güttingen 69², Egnach 72, Romanshorn 98⁶, Tobel 99⁵, Hauptweil, Reßweil und Uttweil 99⁶.

Gänzlich aufgehört hat der Weinbau während dieser Zeit in den Gemeinden Altersweilen, Bischofszell, Fischingen, Hemmersweil, Illighausen, Schönholzersweilen und Wuppenau.

Außer Betracht fielen aus bereits erwähnten Ursachen: Gachnang, das eine Zunahme des Rebareals um 5 % behauptet — der Grund dürfte in den zu hohen Zahlen für Niederweil und Oberweil liegen — Sirnach, Steckborn und Thundorf.

Abnahme des Rebareals von 1901—1907. Es ging die Fläche in diesem Zeitabschnitt zurück in den Bezirken Dießenhofen und Frauenfeld um 20 %, Steckborn 21, Weinfelden 30, Kreuzlingen 46, Bischofszell 50, Münchwilen 55 und Arbon 56 %.

Reinen Rückgang verzeichnen St. Pelagiberg mit 8 Ar und Berlingen mit 18 ha.

Es verzeichnen einen Rückgang von

1—10 % die Gemeinden: Hüttweilen 4⁵, Ützlingen 5, Müllheim 9, Hüttlingen 9⁷ und Weinfelden 10.

11—20 %: Herdern 15, Wagenhausen 17, Salenstein 18, Basadingen, Eschenz und Wängi 20.

21—30 %: Matzingen 24, Märstetten, Roggweil und Tägerweilen 25, Steckborn 26, Uffeltrangen 28, Dießenhofen und Wigoltingen 30.

31—40 %: Ermatingen, Gachnang und Thundorf 31, Eschlikon und Wellhausen 33, Rapersweilen 35 und Wäldi 36.

41—50 %: Sulgen 41, Kreuzlingen 42⁵, Hohentannen 42⁶, Egnach 47⁵, Pfyn 50.

51—60 %: Lommis 51 und Neukirch a. d. Th. 60.

61—70 %: Adorf 61, Frauenfeld, Homburg und Scher-

zingen 65, Emmishofen 66, Räuchlisberg-Amrisweil 70.

71—100 %: Arbon 71, Bußnang 72, Utnau 78, Güttingen 81, Guggenbühl-Birwinken 97.

Bürglen, Reßweil, Romanshorn, Utweil und Tobel haben anno 1907 keine Reben mehr.

Außer Betracht fällt die Munizipalgemeinde Amlikon, weil deren Angaben unvollständig sind.

Der gegenwärtige Bestand an Rebland in den Munizipalgemeinden wird angegeben in Hektaren.

1—5 ha: Hauptweil 0⁸⁴, Birwinken 0³³, Amrisweil 0⁵, Rapersweilen 0⁶⁵, Güttingen 1, Egnach 1², Arbon 1⁵, Homburg 2⁵, Hohentannen 2⁷⁵, Utnau 2⁷⁹, Emmishofen und Roggweil 3, Bußnang 3², Neukirch 3⁶, Wäldi 3⁹⁵, Erlen und Wängi 4, Wellhausen 4⁸⁸.

6—10 ha: Matzingen 7³, Dießenhofen 8⁵, Affeltrangen, Sirnach (?) und Sulgen 9.

11—25 ha: Scherzingen 10⁰⁴, Frauenfeld 10²⁷, Adorf und Hüttlingen 10⁵, Eschenz 11, Tägerweilen 15, Müllheim 15⁵, Wagenhausen 15⁸, Thundorf 16⁸, Berg 17, Berlingen 18, Pfyn 19, Salenstein 20, Kreuzlingen 20⁷⁵, Lommis 21, Herdern 22.

25—50 ha: Stettfurt 27, Wigoltingen 28, Märstetten 28⁷, Ermatingen 29, Gachnang 33 (?), Basadingen 42.

über 50 ha: Steckborn (?), Hüttweilen 64⁸, Weinfelden 70, Neunforn 82 und Übblingen 102.

Außer Betracht fällt Amlikon aus bereits bemerktem Grunde.

b. Wein ertrag in Hektolitern.

Auch hier begegnen wir neben genau detaillierten Angaben in einzelnen Zählkarten, in andern einem ungefähren Maß,

das die erlaubte Grenze hie und da überschreiten wird, z. B. 200 hl. Es sind stets dieselben Munizipalgemeinden, die mit runden Zahlen operieren, folglich in Bausch und Bogen schätzen, um sich Mühe zu ersparen. Nicht häufig begegnen wir allgemeinen Bemerkungen, z. B. die genaue Summe in hl könne nicht angegeben werden, da der Herbst schlecht ausgefallen sei und die meisten Weinbauern ihren Herbstertrag zusammen mit dem wenigen Obst gemostet hätten (Müllheim), oder die Reben hätten dies Jahr keinen Ertrag abgeworfen. Immerhin haben wir bezüglich dieser Angaben uns keine Änderungen erlaubt, außer daß wir Additionsfehler richtig stellten.

In bezug auf die Durchschnittserträge nehmen die Bezirke²⁷⁾ folgende Rangordnung ein:

- 1) Dießenhofen 34³ hl. 2) Kreuzlingen 34³. Stedborn 32. 4) Weinfelden 26⁷. 5) Frauenfeld 23. 6) Arbon 21. 7) Münchwilen 14⁴. 8) Bischofszell 12 hl.

Die Jahrgänge folgen sich mit Rücksicht auf die Ertragsmengen also: 1) 1905, 2) 1904, 3) 1903, 4) 1901, 5) 1902, 6) 1907, 7) 1906.

Im übrigen verweisen wir auf die Tabelle.

²⁷⁾ Die politischen Bezirke eignen sich übrigens nicht so recht, um die Eigentümlichkeiten der Weinregionen hervortreten zu lassen. Die Bezirksgrenzen durchschneiden oft die Weinbezirke. So gehört Stettfurt zum Bezirk Frauenfeld, der hintre Immenberg zu Münchwilen. Nussbaumen, Hüttwilen und Herdern gehören zum Bezirk Stedborn, zu dem sie als Weinbaugegend im Gegensatz stehen. Die mit ihnen einen Weinbezirk bildenden Gemeinden Üzlingen und Neunsorn dagegen gehören zum Bezirk Frauenfeld, mit dem sie als weinbautreibende Gemeinden nichts gemein haben. Zusammengehören würden die Gemeinden Dießenhofen bis Altnau als Seeweinregion, ferner die weinbautreibenden Gemeinden des Oberthurgaus in den Bezirken Arbon und Bischofszell; dann Weinfelden mit Amlikon, Märstetten und Wigoltingen; dann die Gemeinden des Seebachtals und des untern Thurtals von Pfyn bis Neunsorn und endlich das Laucheboden mit dem Murgtal.

c. Weinpreise.

In den amtlichen Tabellen werden die Mittelwerte gefunden, indem aus den Einzelpreisen das arithmetische Mittel genommen wird.

Die so gewonnenen Mittelpreise sind indes insofern ungenau, als die Maximalpreise nur für ein kleines Quantum, die Minimalpreise aber für große Mengen gelten. Multipliziert man nun die Zahl der geernteten Hektoliter mit diesen Mittelwerten, so kommen Ertragswerte heraus, die den wirklichen Ertrag in Franken sehr beträchtlich übersteigen. Der Unterschied zwischen diesen konstruierten Werten und den wirklichen Ertragswerten beträgt jährlich die Summe von 200 000 Fr. und für 1901—1907 über 1 300000 Fr.

Unsre Tabellen enthalten den wirklichen Erlös. Die Mittelwerte wurden gefunden, indem wir den Erlös durch die Zahl der geernteten Hektoliter dividierten. Zur Vergleichung haben wir dem wirklichen Mittelwert den scheinbaren in der Kolumne: Zusammenzug hinzugefügt. Die Einzelpreise bewegen sich in dem hier in Betracht fallenden Zeitraume zwischen 120 Fr. und 20 Fr. für rotes Gewächs und zwischen 60 Fr. und 12 Fr. für weißes Gewächs.

Nach den Weinpreisen ordnen sich die Bezirke wie folgt:
 1) Arbon mit 64^6 Fr. 2) Bischofszell mit 40^3 Fr. 3) Münchweilen mit 38^2 Fr. 4) Weinfelden mit 36^3 Fr. 5) Frauenfeld mit 33^5 Fr. 6) Diezenhofen mit 30^6 Fr. 7) Steckborn mit 30 Fr. und 8) Kreuzlingen mit 28^2 Fr. und die Jahrgänge:
 1) 1907 (38 Fr.). 2) 1906 (36⁸ Fr.). 3) 1904 (32 Fr.).
 4) 1903 (31 Fr.). 5) 1902 (28 Fr.). 6) 1901 (22 Fr.).
 7) 1905 (20^5 Fr.).

Auffallend hoch erscheinen die Preisansätze aus den Bezirken Arbon, Bischofszell und Münchweilen, so daß es fraglich ist, ob dieselben auch wirklich immer bezahlt worden sind

oder nur Schätzungsweise darstellen. Diese Frage ist umso berechtigter, als ein Zählbeamter aus dem Bezirk Münchweilen vom Jahre 1905 berichtet, der Herbst sei so schlecht ausgefallen, daß die Weinbauern ihren Wein nicht hätten verkaufen können, derselbe aber nichtsdestoweniger den Wein zu 28 Fr. den Hektoliter bewertet, während am Untersee im gleichen Jahre Tausende von Hektolitern zu 12 Fr. wirklich verkauft wurden.

Um die Mittelpreise der Gegenwart mit denen des vergangenen Jahrhunderts vergleichen zu können, haben wir an Hand einer Zusammenstellung der sog. Weinrechnungen von Frauenfeld, Weinfelden und vom Immenberg die notierten Preise für den Hektoliter in Franken umgerechnet und sind dabei zu folgenden Resultaten²⁸⁾ gekommen.

Die nachstehenden Preise sind Mittelwerte, d. h. arithmetische Mittel aus den Preisen für rotes und für weißes Gewächs und verstehen sich für den Hektoliter in Franken.

Es wurden gezahlt
in Frauenfeld in Weinfelden am Immenberg

1801—10	17 Fr.	17 ¹⁴ Fr.	17 ⁸ Fr.
1811—20	21 ⁶ "	18 ⁴ "	20 ³ "
1821—30	13 ⁵ "	13 ¹ "	16 ² "
1831—40	13 ⁶ "	13 ⁴⁶ "	16 ² "
1841—50	17 ⁷ "	—	—
1851—60	25 ⁶ "	—	—
1861—70	29 ⁶ "	—	—
1871—80	37 ¹ "	—	—

²⁸⁾ Für solche, die unsre Resultate nachprüfen wollen, bemerken wir, daß die Preise der Weinrechnungen bis 1852 in Gulden zu 2 Fr. 12 Rp. für den Saum verstanden sind, der bis anno 1838 in Weinfelden 159 Liter, in Frauenfeld 171 und am Immenberg 174 Liter und von da an bis 1880 allgemein 150 Liter hatte. Die amtlichen Weinrechnungen hörten mit dem Jahre 1840 auf, weshalb

Um die Vergleichung durchzuführen, müssen wir die Kaufkraft des Geldes mit in Berücksichtigung ziehen. Danach verdoppeln sich die Preise von 1859—1880 und verdreifachen sich diejenigen von 1801—1850. Wir werden dann finden, daß die Preise sich damals in unserm Gelde für Frauenfeld zwischen 50 und 65 Franken bewegten, eine Summe, die den gegenwärtigen Durchschnitt von 31 Franken um nahezu das Doppelte übertrifft.

Das hat die Konkurrenz der billigen ausländischen Weine und des Biers zuwege gebracht!

d. Ertragswert in Franken.

Anders, als mit Rücksicht auf die Weinpreise, gruppieren sich die Bezirke und die Jahrgänge, wenn wir nach dem durchschnittlichen Ertragswert der ha in Franken fragen.

In dieser Hinsicht ergibt sich uns folgende Reihenfolge:
 1) Arbon mit 1335 Fr. 2) Weinfelden mit 849 Fr. 3) Dießenhofen mit 864 Fr. 4) Kreuzlingen mit 844 Fr.
 5) Frauenfeld mit 818 Fr. 6) Steckborn mit 796 Fr. 7) Münchwilen mit 572⁸ Fr. 8) Bischofszell mit 505 Fr. pro ha,
 und für die Jahrgänge:

1) 1904 mit 1285 Fr. 2) 1903 mit 1083 Fr. 3) 1905 mit 950 Fr. 4) 1902 mit 711⁸ Fr. 5) 1907 mit 684⁸ Fr.
 6) 1901 mit 542 Fr. und 7) 1906 mit 439 Fr. für die ha.
 Im Durchschnitt der sieben Jahre: 813⁶ Fr.

e. Weinbaukosten.

Wir haben, um über die Frage der Rentabilität des Weinbaus in der Gegenwart ins Klare zu kommen, uns be-

von da an nur noch Frauenfeld mit seinen Weinpreisen aufgeführt wird. Für die Zeit von 1880—1900 lagen keine authentischen Weinpreise vor, da unser Verzeichnis mit dem Jahre 1882 abbricht.

müht, aus verschiedenen Landesgegenden diesbezügliche Berechnungen von Persönlichkeiten zu bekommen, denen einerseits die nötige Sachkenntnis, anderseits ein unbefangenes Urteil über die einschlägigen Verhältnisse zuzutrauen war. Unsre Bemühungen waren auch wenigstens teilweise von Erfolg gekrönt. Auch übergab uns auf gestelltes Gesuch Herr Prof. Dr. Laur in Brugg das Ergebnis von Erfundigungen, die er vor 1900 aus dem Thurgau eingezogen hatte, in bereitwilliger und verdankenswerter Weise zur Verfügung.

Die Angaben, in deren Besitz wir auf diese Weise gelangten, weichen in Einzelheiten voneinander ab, kommen aber im Gesamtergebnis überraschender Weise miteinander überein.

Man bezahlt in Tittingen jährlich von der Zuchart²⁹⁾ Reblohn 180 Fr. und 10 Fr. für Schaub, für Mist samt Eintragen 40 Fr., Rebstückel, kreosotiert, 60 (?) Stück zu 7 Rp. = 4 Fr. 20 Rp. Für Spritzen 40 Fr., für Weinleseunkosten 42 Fr., Vergruben in 25 Jahren einmal etwa 1000 Fr., ergibt jährlich für die Zuchart 168 Stück zu 24 Rp. = 40 Fr., in Summa 356 Fr. 20 Rp.

In Berlingen³⁰⁾ bezahlt man gegenwärtig Reblohn 130 Fr. nebst 15 Fr. für Band und Schaub. Mist für 3 bis 4 Jahre, 450 Butten zu 50 Rp. nebst 15 Rp. für Tragen und Einmachen, trifft auf 1 Jahr 78—97 Fr. Rebstückel, 400 Stück zu 5 Rp. = 20 Fr. Einlegen 600 Stück zu 6 Rp. = 36 Fr., Spritzen 30 Fr., Herbstunkosten 35 Fr. Summa 353 Fr. 50 Rp.

In Pfyn wurden bisher bezahlt für den Stock $3\frac{1}{2}$ Rp., fünfzig 4 Rp., macht bei 6250 Stöcken 228 Fr. 75 Rp., fünfzig 250 Fr., Vergütung für Schaub inbegriffen. Mist

²⁹⁾ Die Angaben wurden alle für die Zuchart gemacht, ein Beweis, wie wenig sich das neue metrische System noch bei der ältern Generation und im Volke eingebürgert hat.

³⁰⁾ Laut gesl. Mitteilung von H. E. Schündler in Berlingen.

samt Eintragen 35 Fr., Vergruben 360 Stück zu 5 Rp. = 18 Fr. Rebstecken, unfreosotiert, 300 Stück zu 9 Rp. = 27 Fr. Kreosotiert 40—50 Stück zu 13 Rp. = 6 Fr. 50 Rp. Wimmerlohn 1 Fr. 20 Rp. Buttenträger 2 Fr. 50 Rp. bis 3 Fr. nebst Verköstigung oder 35 Fr.

In Steckborn beliefen sich nach Erfundigungen des Bauernsekretariats vom Jahre 1900 die Rebbaukosten früher auf 100, damals auf 110 Fr. Für Dünger wurden berechnet früher 70, jetzt 90 Fr. Sprizzen 15 Fr. Stecken 250 Stück, früher 10, jetzt 20 Fr. Rebbänder 40 Stözel, früher 8, jetzt 10 Fr. Schaub, 10 Bund, ebensoviel. Vergruben, 250 Stück zu 5 Rp. = 12 Fr. 50 Rp. Erntekosten, Abnutzung und Amortisation des Inventars einst 30, jetzt 40 Fr.; in Summa einst 240, um 1900 aber 300 Fr., die Zuchart zu 4000 Rebstöcken gerechnet. Nach eigenen Erfundigungen wurden dort in den 80er Jahren bezahlt für einen Katastervierling Reben mit etwas mehr als 2000 Rebstöcken: Reblohn 25 Fr., später 2 Rp. per Stück, also 40 Fr.; für 100 Rebstecken 8 Fr. 50 Rp.; für 13 Stözel Band 3 Fr. 25 Rp.; für Schaub 1 Fr.; für Vergruben 168 Stück zu 5 Rp. = 8 Fr. 40 Rp.; für Mist 14 Fr.; für Leseekosten 15 Fr. nebst 4 Fr. Trinkgeld. Das Rebstück lag den Besitzer infolge Pfandzug zu 1100 Fr. an.

In Weinfelden betragen laut Erfundigungen des Bauernsekretariats die Bearbeitungskosten bis 1890 (vor 10 Jahren) 80 bis 90 Fr., anno 1900 sodann 150 Fr. für die Zuchart, zu 4000 Stück Reben gerechnet.

Auf die Hektar berechnet ergeben sich somit an Rebbaukosten³¹⁾:

Für Berlingen: Reblohn 343 Fr., Band und Schaub

³¹⁾ In Münsterlingen beliefen sich in den Jahren 1833—35 noch die jährlichen Rebbaukosten ohne Stecken und Dünger für 2½ Zuchart (57,5 Ar) auf 64 fl. 10 Kreuzer oder 136 Fr., das sind 236 Fr. 50 Rp. für die Hektar.

40 Fr., Mist 192—257 Fr., Stiel 52⁸ Fr., Sprühen 80 Fr., Einlegen 95 Fr., Herbstkosten 92 Fr.; Summa 940 Fr.

Für Ittingen: Reblohn 475 Fr., Band und Schaub 27 Fr., Mist 107 Fr., Sprühen 106 Fr., Einlegen 106 Fr., Herbstkosten 113 Fr.; Summa 950 Fr.

Für Pfyn: Reblohn, Band und Schaub 574⁵, bzw. 660 Fr., Stiel 71, bzw. 17 Fr., Sprühen 92 Fr., Einlegen 47⁵ Fr., Herbstkosten 92 Fr.; Summa 960, bzw. 1000 Fr.

Für Stettborn: Reblohn 396 Fr., Band und Schaub 52⁸ Fr., Mist 237⁶ Fr., Stiel 22⁴ Fr., Sprühen 39⁶ (?) Fr., Einlegen 33 (?) Fr., Herbstkosten 65⁶ Fr.; Summa 847 (?) Fr.
N. B. vor 1901.

Für Weinfelden: Reblohn 396 Fr.

Nach diesen in ihrem Endergebnis wenigstens ziemlich übereinstimmenden Mitteilungen stellen sich gegenwärtig die Rebbaukosten für die Hektar Rebland auf 900—950 Franken.

f. Weinbaubilanz.

Vergleichen wir die Rebbaukosten mit den Bruttoergebnissen der letzten sieben Jahre, so finden wir, daß nur drei Jahrgänge, 1903—05, die Betriebskosten gedeckt, beziehungsweise noch einen Überschuß zur Verzinsung des Kapitals geliefert haben. In den vier übrigen Jahren ist eine zum Teil sehr beträchtliche Unterbilanz zu verzeichnen, die in Bischofszell und Münchweilen bis auf die Hälfte der Ausgaben steigt. Der jährliche Durchschnittsertrag der sieben Jahre aber bleibt bei 813 Fr. hinter dem jährlichen Aufwand, den das Rebwerk erfordert, um mehr als 100 Fr. zurück, und der Fehlbetrag für die sieben Jahre beläuft sich auf 800 000 bis 1 000 000 Fr.

Angesichts dieser Tatsache werden wir uns nicht wundern, wenn wir hören, daß der Rebmann eines Schloßguts am

Untersee, der die Schloßreben bisher um den Ertrag bearbeitet hatte, den Vertrag kündete, weil er nicht mehr auf seine Kosten komme.

Ebensowenig werden wir uns wundern, wenn der Schätzungs-
wert des Reblandes, der in guten Lagen vor 20 Jahren noch zu 4—5000 Fr. für die Fuchart, oder zu 10—13 000 Fr. für die Hektar geschätzt wurde, um die Hälfte und mehr zurückgegangen ist.

In Weinfelden galt die Fuchart von 4000 Stöcken nach Dr. Laur noch 4—5000 Fr., jetzt noch 30—40—50 Rp. vom Stock, oder 2000 Fr. im Maximum = 5280 Fr. von der ha.

In Siedborn wurde die Fuchart einst mit 2—4000 Fr. bezahlt; anno 1900 noch mit 2500 Fr. im Maximum, während steile und entlegene Reben um 1000—1500 Fr. vergeblich ausgeboten wurden.

Rechnen wir die Einbuße an Kapitalwert, die das Rebland im Thurgau seit 1875 erlitten hat, im Durchschnitt auf 3⁵—4000 Fr. für die ha, so bedeutet das für die 1800 ha einen Gesamtverlust von 5—7 Millionen Franken.

Ein Rätsel gibt uns der Bezirk Arbon auf. Er ist der einzige Bezirk, der, dank seiner hohen Weinpreise, von 1901 bis 1907 einen jährlichen Überschuss von 280 Fr. für die ha zu verzeichnen hat, und gerade dieser Bezirk ist es, dessen Rebareal von 1874 an stetig und am meisten zurückgegangen ist! Wenn das am grünen Holz geschieht, was soll am dünnen werden?

So viel dürfte aus dem eben Dargelegten klar hervorgehen: Wofern die Verhältnisse sich nicht binnen kurzem vollkommen zum Bessern wenden, so kann von einem Fortbestand des Rebwerks im Thurgau in größerem Umfange keine Rede mehr sein.

Tabellarische Übersicht

über das Rebareal, den Weinertrag und den Ertragswert im Thurgau von 1901—1907, nach Bezirken geordnet.

Bezirk	Jahrz. gang	Areal in ha	Ertrag in Hektolitern					Ertragswert in Franken								Mittelwerte			
			rot	weiß	gemischt	Summa	per ha	rotes Gewächs		weißes Gewächs		gemischt. Gewächs		Total	pro ha	pro Hektoliter			
								p. hl	Summa	p. hl	Summa	p. hl	Summa			rot	weiß	gemischt	Mittel
Arbon	1901	13 ¹²	404	—	9 ⁸	414	31 ⁸	56	22,904	—	—	37	364	23,268	1773				
	1902	12 ¹¹	310 ⁸	5 ⁵	92 ⁴	408	33 ⁷	58	17,970	54 ⁵	300	56	5,165	23,435	1935				
	1903	10 ³⁷	267 ⁵	12	—	279 ⁵	26 ⁶	61	16,517	50	600	—	—	17,117	1645				
	1904	10 ³⁶	250 ⁵	6 ⁴	—	257	25	62	16,605	60	384	—	—	16,989	1672	1335	71	56	56
	1905	9 ⁶⁶	165	1 ⁵	10 ⁵	177	18 ³	68	11,150	60	90	60	6,630	11,870	1229				64 ⁶
	1906	8 ²¹	42	—	8	51	6	72	3,025	—	—	70	616	3,641	444				
	1907	5 ⁷¹	46 ²	—	—	46 ²	8	80	3,714	—	—	—	—	3,714	650				
Bischofszell	1901	35 ⁹	333 ⁴	5	24	372 ⁴	10 ⁸	50	16,504	25	125	33 ⁵	804	17,433	484				
	1902	32 ⁷	261 ⁴	3	—	264	8 ⁸	46 ⁶	12,160	25	75	—	—	12,235	370				
	1903	32	421	3	—	424	13	55	23,209	25	75	—	—	23,284	727				
	1904	30	618 ⁷	4	—	623	20 ⁷	65	40,274	25	100	—	—	40,374	1345	505	56	23	40 ³
	1905	29 ⁸⁸	616	4	—	620	21	43 ⁵	26,820	21	84	—	—	26,904	915				
	1906	26 ²⁹	83	—	—	83	3 ¹	62	5,174	—	—	—	—	5,174	199				
	1907	19 ⁹	144	1	—	145	7 ²⁶	68	9,862	20	20	—	—	9,882	494				
Dießenhofen	1901	63 ⁴	470	1456	187 ⁵	2104	33 ²	23	10,884	14 ⁴	21,020	16	3000	34,905	550 ⁵				
	1902	56 ⁵	409 ⁵	892 ⁵	6	1308	23	32	13,157	23 ⁵	21,007	28	168	34,332	612 ⁵				
	1903	56	660	1487	22	2169	38 ⁷	40	26,995	26	39,122	33	734	66,851	1200				
	1904	56	628	2051	—	2679	48	40	25,123	24	49,034	—	—	74,157	1324	864	37 ³	23 ³	31 ⁴
	1905	56	661 ⁵	2458	—	3119 ⁵	55 ⁶	24 ³	16,167	14 ²	35,017	—	—	51,084	912				30 ⁶
	1906	55	25	330	15	370	6 ⁹	50	1,250	30 ⁶	10,120	40	1200	12,470	227				
	1907	50 ⁵	292	1306	170	1768	35	52	15,245	30 ⁶	39,895	40	6800	61,940	1224				
Frauenfeld	1901	379	2298	4758	1094	8,150	21 ⁵	32 ⁶	74,957	16	76,014	26	28,151	179,122	472				
	1902	370	2877	4708	1101 ⁴	4,387	12	42	119,917	27	126,429	26	29,665	276,011	746				
	1903	357 ⁵	4019	6921	1121	12,161	34	41 ⁸	167,904	25	175,193	33	37,629	380,726	1066				
	1904	353	3867	7726	1091 ⁶	12,685	35 ⁹	46	176,885	28	217,575	37	40,444	434,904	1232	818	43 ²	25 ¹	32 ⁴
	1905	345 ⁶	3945	8381	2044 ⁶	14,370	41 ⁶	31 ³	123,636	17 ²	144,138	21 ⁶	44,269	312,043	903				33 ⁵
	1906	325	765	2463	362 ⁶	3,591	11	56	43,002	31	76,552	36	12,979	132,533	408				
	1907	304	1778	5408	288	7,474	24	53	95,704 ⁵	31 ⁴	169,265	47	13,586 ⁵	278,556	901				
Kreuzlingen	1901	158	1773 ⁵	1742	783	4298	27	24	42,985	14	24,593	18 ⁸	14,480	82,008	519				
	1902	141 ⁷	1697	962 ⁸	704 ⁵	3364	23 ⁸	30	52,097	20 ⁴	19,623	25	17,530	89,250	630				
	1903	135	2463	3394	1226	8083	59 ⁸	30	73,841	23	77,210	29	36,198	187,249	1387				
	1904	130 ⁵	1690	4217	922	6829	52 ⁵	38	64,605	23 ³	98,407 ⁵	29 ³	27,067	190,080	1462	844	34 ⁸	22 ³	27 ⁷
	1905	123	2024 ⁵	3673	1221	6918	56	25 ⁷	52,196	15 ⁵	57,100	20	24,492	133,788	1088				28 ²
	1906	113 ⁷	234	884	75 ⁸	1194	10	46	10,776	30	26,238	33	2,517	39,531	346				
	1907	90	185	1057	63	1305	14 ⁵	50	9,310	29	30,912 ⁵	39 ⁶	2,498 ⁵	42,721	474 ⁶				
Münchwilen	1901	78	426	150	545	1121	14 ³	38	16,363	26	3,920	33	17,969	38,252	647				
	1902	77	302	133 ⁴	429	865	11 ²	41	12,380	26	3,436	38	16,244	32,060	416				
	1903	70	717	232	504	1453	20 ⁷	43	31,106	30	6,960	36	18,319	56,385	805 ⁵				
	1904	65	703	275	634	1612	24 ⁸	54	37,961	35	9,625	51	32,313	79,899	1229	572 ⁸	45 ⁸	29 ⁹	39
	1905	62	820	247	417	1484	24	35	28,745	17	4,726	24	9,870	43,341	699				38 ²
	1906	47	47	38	25	110	24	53	2,520	35	1,230	40	1,000	4,750	100				
	1907	43	66 ⁵	16	17	99	28 ⁸	57	3,840	40	640	52	885	5,265	113				
Stettbach	1901	323	2298	6,017	613	8,935	27 ⁶	28 ⁴	62,873	13 ⁴	85,723	18 ⁴	11,296	159,892	494				
	1902	315	1930	7,034	675	9,639	30 ⁶	35	67,109	21	146,751	26 ⁷	18,082	231,942	736 ³				
	1903	305	2410	7,643	591	10,645	34 ⁹	44	106,493	26	198,809	29	17,282	322,584	1057 ⁶				
	1904	295	2685	8,958	467	12,110 ⁵	45 ⁵	44	118,030	23 ³	210,942	30 ⁵	14,233	343,205	1163 ⁴	796	41 ⁵	22 ⁵	26
	1905	288	3676	10,427	1839	15,942	55 ⁶	25 ⁴	93,379	14 ⁸	154,195	18 ⁸	34,680	282,254	980				
	1906	267	679	3,615	190	4,484	17	55	37,319	29	106,104	28	5,373	148,796	557				
	1907	250	883	3,004	220	4,107	16	55 ⁶	49,102	30	90,098	30 ⁵	6,717	145,918	583				
Weinfelden	1901	231	3724	518	831	5073	22	30	110,799	16 ⁵	8,438	17	14,086	133,323	577				
	1902*	197	4832 ⁵	619	254 ⁵	5706	29	28	138,474	20	12,255	25	6,381	157,110	800				
	1903*	192	4561	1036	731	6328	33	34	157,312	23	24,030	25	18,596	199,938	1042				
	1904*	189	4825	976	835	6636	35	45	215,130	29	28,398	35 ⁶	29,372	272,900	1444	849	44 ⁶	25 ⁵	28 ⁷
	1905*	177	5515	1568	718	7801	44	26 ⁴	146,050	18 ⁴	28,928	19 ⁵	13,970	188,948	1066				
	1906*	176 ⁹	1532 ⁵	516	305	2354	13	50	76,409	32 ⁵	16,804	34 ⁵	10,548	103,761	500				
	1907*	155	1190	331	144	1665	10 ⁷	54 ⁴	64,748	39	12,925	44	6,370	94,044	606			</	

Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
1. Der Niedergang des Rebbaus und seine Ursachen	114
2. Herkunft des Weinbaus	121
3. Rebsorten und Bodenbeschaffenheit	123
4. Die Vorbereitung des Rebwerks im Winter	124
5. Das Rebwerk im Frühling	126
6. Das Verjüngen der Rebe	136
7. Die Entwicklung der Rebe bis zur Traubenblüte	140
8. Das Rebwerk im Sommer	145
9. Die Entwicklung der Rebe von der Blüte bis zur Reife .	147
10. Das Rebwerk im Herbst	151
11. Aus der Weinchronik	164
12. Schluß des Rebwerks	171
13. Zur Charakteristik der Thurgauer Weine	172
14. Anhang. Zur Weinerntestatistik	175
a. Das Rebareal	175
b. Weinertrag in Hektolitern	180
c. Weinpreise	182
d. Ertragswert in Franken	184
e. Weinbaukosten	184
f. Weinbaubilanz	187
