

**Zeitschrift:** Thurgauer Jahrbuch  
**Band:** 37 (1962)  
  
**Artikel:** Erinnerungen an den Rebbau im Lauchetal von 1880 bis 1900  
**Autor:** Gremminger, Hermann  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-698944>

### **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:** 15.01.2026

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

ERINNERUNGEN AN DEN REBBAU IM LAUCHETAL  
VON 1880 BIS 1900

Wenn man als alter Knabe oft schlaflos liegt in den langen Nächten, so wandern die Gedanken gern in die ferne Jugendzeit zurück. Als der Schreiber dieser Betrachtung am späten Abend des Kindleintages 1877 im Schulhaus zu Matzingen nicht das Licht der Welt erblickte, wie es sonst jeweils heißt, denn es war ja Nacht, sondern den ersten Schnauf tat in der noch nicht benzinverstärkten Thurgauer Luft, war der Rebbau in jener Gegend noch sehr verbreitet – zwar nicht mehr so stark wie zur Zeit um 1837, da unser thurgauischer Historiker Pupikofer in seiner Monographie des Kantons berichtet von 6800 Jucharten (gleich einem Dreißigstel des bebauten Bodens), aber gegenüber den heutigen Verhältnissen doch noch reichlich. Da der eigene Vater, beide Großväter und zwei Onkel im Lauchetal Rebland besaßen und damals die Kinder wacker mithelfen mußten bei den vielerlei «Rebwärchen», wird der Leser begreifen, daß mir noch heute vieles vor Augen steht, was in jenen Zeiten die Gemüter jahraus und -ein beschäftigte. Der Obstbau war in der Gegend noch lange nicht auf der Höhe von 1960. Fast jeder Bauer hatte Rebland in kleineren und mittleren Ausmaßen von einem «Vierlig» (also einem Viertel einer Juchart gleich neun Aren) bis zu juchartengroßen Stücken an den Hängen der dortigen Hügel. Der nächste kleine Rebberg am Dorf hieß der «Brand» über dem Thunbach, wo auch der Vierlig des Vaters lag. Östlich der alten Halingerstraße bestand ein größeres Areal im «Steinfeld», wo am untern Rand meine gute Großmutter mütterlicherseits beim Rebwerk im März 1885 mit einundfünfzig Jahren an einem Herzschlag gestorben ist. Noch weiter gegen den Freudenberg bei Köll hinauf gab es einen kleinen Rebbestand in der «Tannhalden». Auch westlich und nördlich von Ristenbühl an den Kieshügeln, die heute auch zum Teil ganz ausgebeutet sind, und gegen Häuslenen bestand Rebgelände. Aber größer und reicher war der Halingerberg gegen den «Funkenbühl» hinauf. Diese

Bestände verschwanden aber eigentlich fast gegen den mächtigen Hang des Immenbergs und des Sonnenbergs von Stettfurt bis Zezikon hinaus. Beinahe eine Stunde lang am Südhang des langgestreckten Hügels standen noch Reben, Reben, Reben. Sie zu pflegen verlangte ein solches Maß von Arbeit, Geduld und Ausdauer, daß sich die heutige Generation kaum mehr eine Vorstellung davon machen kann. Rebwerk war hauptsächlich Frauenarbeit. Die Rebfrauen mußten wohl zwei Drittel des Jahres in den Reben stecken. Da auch meine Mutter eine tüchtige und begehrte Rebfrau war und ich oft bei meinem Großvater väterlicherseits in Lommis war als erster Enkel, wo ich wochenweise mit der Großmutter und drei Tanten in den großen Stücken oberhalb von Kalthäusern, Weingarten und Tobelhof weilte, sah ich das Rebwerk in allen seinen Phasen bis zum Überdruß.

Schon früh im Jahr, meist bereits an schönen Tagen im Februar, dann aber mit Volldampf im März, ging's los mit dem Lösen und Schneiden der Reben. Es galt, die durch den Winter zerschlissenen Strohbinden zu lösen vom Rebstecken, wozu man, wenn man nicht einer leichten Schere den Vorzug gab, gern das sogenannte Schliemesser benutzte. Das ist ein kleines Hagmesser oder Geitelchen von etwa fünfundzwanzig Zentimetern Länge mit einem kleinen Bogen am Ende der Klinge, die in einem runden Holzgriff steckt. Scharfgeschliffen und gewetzt, fand es auch Verwendung beim Traubenschneiden. Sofort hatten auch die Mannenvölker anzutreten zum Steckenstoßen. Beim Wimmen und Graben konnte es geschehen, daß Stecken schiefgedrückt wurden oder gar mit abgefaulten Spitzen abbrechen.

Noch gesunde und gradstehende Stecken wurden einfach tiefer eingestoßen, und zwar mit dem Stoßeisen. Das war und ist wohl noch heute ein seltsames eisernes Gerät mit einem gezackten Bogen an einem ziemlich breiten Boden, den man mit Hilfe von Riemen

oder Schnüren an einem Schuh befestigen konnte, meistens am rechten. Dieses Stoßeisen setzte man etwa dreißig Zentimeter oberhalb der Steckenspitze an, drückte mit der ganzen Körperlast darauf und stieß damit den Stecken so tief, daß er wieder fest und gerade stand. Zu kurz oder faul gewordene Stecken wurden ersetzt durch neue, die man mit dem scharfen Hagmesser frei in der Luft spitzte, in der linken Hand den Stecken, in der rechten den Geitel, wenn man nicht gerade, wie Huggenberger, ein Linkshänder war. Dabei flogen natürlich Späne, die wir Buben zusammenzulesen hatten, meist mit dem Rebholz, das sich ergab beim Schnitt der vorjährigen, abgeernteten Schosse. Wir hatten es zu Häufchen zusammenzutragen, die dann zu kleinen Buscheln gebunden wurden mit «Widen» (man hatte noch keinen Buscheldraht). Widen waren dünne Stauden von «Hülffern», Eichenstöcken, Weiden, Nielen und Chelgerten, die man in den Hagen und Waldrändern holte und vor dem Gebrauch «knodete», das heißt um den linken Arm wand und so lange drehte, bis sie weich genug waren. Die Häuflein Rebholz wurden mit den Knien zusammengepreßt und mit dem Widli festgebunden. Diese Rebbüscheli führte man mit dem Stoßkarren oder – bei größeren Quantitäten – auf dem von Hornvieh gezogenen Wagen heim, wo sie zu Anfang des Winters erstes Heizmaterial gaben mit den ausgefallenen Stecken und Spänen. Die Rebfrau kannte zwei Arten von Schnitten, auf «Stefzgen» kurz auf drei bis fünf Augen oder dann auf Bögen, die in guten Jahren meist voller Trauben hingen, aber sehr oft nicht reif wurden oder gar erfroren. Zum Binden der Schosse, das gleich nach dem Steckenstoßen erfolgte, wurde meist Roggenstroh benutzt, zu ellenlangen Bündeln gefaßt und in der aufgebundenen Schürze getragen. Das Stroh mußte aber zu besserer Verwendung noch aufgeweicht werden. Ich habe meiner fleißigen Mutter viel dutzendmal die Schaubbündel im Thunbach unten mit Steinen be-

schwert, damit sie nicht fortgeschwemmt wurden, und so aufgeweicht. Zum Binden mit Schaub bedurfte es eines kleinen Tricks, den nicht jede Rebfrau auf den ersten Anhieb beherrschte. Ich benutze ihn heute noch, wenn ich meine Hochstammrosen mit kleinen Widli (roten oder gelben Weiden) anbinde. Die werden dann dürr und hart und halten wie Drähte bis zum Vorwinter, wo ich die Stämmchen mit der Krone in die Erde eingrabe, um sie vor dem Erfrieren zu schützen.

Bald nach dem Binden, bevor man damit die neuen Schößchen gefährdete, kam die strengste Rebarbeit an die Reihe, das Graben oder Hacken des Bodens mit Stechfurkel oder Karst, wobei auch das viele Unkraut abgelesen wurde. Sehr unbeliebt bei den Rebleuten waren das langwurzige Schließgras sowie die Traubenhyaazinthe (Trübli) mit den tiefliegenden Bölleli. Bekam man diese Plaggeister nicht sauber heraus, so wuchsen sie zum Ärger der Graber sofort wieder nach und gaben beim spätern «Falgen» erneut unliebsame Mühe.

Trieben die Reben früh und gut, so waren die Schößli den Frösten der Eisheiligen vor Mitte Mai ausgesetzt. Das war oft ein Jammer. Man suchte zu retten, was zu retten war, und zwar mit Räuchern. In jenen Jahren kannte man die Elektrizität noch nicht. Petrol und Sicherheitsöl waren allgemein im Gebrauch, weshalb auch die alten Petrolfässer ziemlich billig waren beim Spezereihändler. So kaufte der Vater um einige Batzen ein ausrangiertes Petrolfaß, und führte es auf dem Stoßkarren oben an den Rebberg. Wir Buben ramsten Laub, Moos, altes Holz und Papier zusammen und füllten das Faß, damit es parat stand, wenn ein Abend sternenhell wurde. Der sich entwickelnde Rauch aus dem angezündeten Petrolfaß legte sich dann wie eine schützende Wolke über unsere Reben und verhinderte so im günstigsten Falle das Erfrieren des Traubenschusses. Aber das leiseste Windchen verwehte natürlich den Rauch-

deckel, und aus war's dann wiedermal, leider vielmal, mit der Hoffnung auf einen gefreuten Wimmel.

Eine weitere mühsame Arbeit folgte, wenn das Blattwerk der Reben gegen den echten und falschen Mehltau gespritzt werden mußte. Das geschah in jener Zeit durchwegs mit Bordeaubrühe oder mit Azurin. Die Brühe machte man ober oder unter dem Rebstück, je nach Lage, indem man Kupfervitriol im weither getragenen Wasser auflöste und mit Kalk als Haftmittel mischte. Ich habe selbst manches liebe Mal mit dem Wassertäusli, mit dem ich der Mutter alle Tage das ganze Jahr hindurch das Brauchwasser holte (Wasserversorgung gab es erst später), das nötige Spritzwasser aus dem tiefen Thunbachtobel heraufgeschleppt an den hohen Hang des Brands und dabei geschwitzt wie ein Dachs. Auch gespritzt habe ich noch selber, wenn der Vater verhindert war. Bei Regenwetter war natürlich nichts zu machen. Soviel ich mich erinnere, tat man das zwei- bis dreimal je nach Bedürfnis und Wetter, während man ja das heute in den noch bestehenden Reben bis zu achtmal besorgt. Sahen die Rebenstücke nach dem Stoßen der neuen Stecken wie gesprenkelt aus durch das helle Holz, verfärbten sie sich nach den Spritzungen in Hellblau.

Um Johanni ging man nicht in die Reben, um die Traubenblüte nicht zu stören, die einen so wunderfeinen Duft ins Rebgelände brachte. Es hat mich zeitlebens seither gewundert, daß die Parfümfabrikanten ihn noch nie verwendeten. Wenn aber dann die Rebschosse mächtig aufgeilten und im Winde hin und her schlugen, kam das Ausbrechen der überschüssigen Schosse und auch das Nachbinden (Läubeln).

Noch habe ich nichts erzählt vom Düngen der Reben und vom Nachziehen in die durch Abgang entstandenen Lücken. Der Reboden hatte wohl gedüngt zu sein. Wer eigenen Mist hatte aus dem Stall, führte diesen wie das Spritzmaterial, an einen gut er-

reichbaren Platz bei den Reben, mit Pferden oder mit Hornvieh, also mit Stieren oder zum Zug gewöhnten Kühen. Von dort mußte aber alles getragen werden in alten Tansen oder in Kübeln, um beim Graben zu den Rebstöcken eingesenkt zu werden. Ebenfalls eine schweißtreibende Arbeit. Genau wie das Hinaufschleppen der ausgeschwemmten Erde nach starken Regengüssen, wo oft Rinnen und Furchen entstanden bis auf die Wurzeln der Reben hinab. Uns stand Stallmist nie zur Verfügung, weil wir nicht selbst bauerten. Da hatten wir Buben für Ersatz zu sorgen. Die Durchgangsstraße Frauenfeld–Wil hatte vor dem Bahnbau Mitte der achtziger Jahre einen großen Durchgangsverkehr an Gütern von Schaffhausen und dem Schwabenland her nach Wil, St. Gallen und dem Toggenburg. Neben Getreide, Kartoffeln und anderem wurde namentlich im Herbst viel Sauser und Wein auf großen und stolzen Wagen verfrachtet, die von wohlgeschmückten, schöngeschirrten Rossen gezogen waren. Die Wagen hatten unter der Brücke eine schaukelnde Trucke an vier Ketten aufgehängt, in der Haber und dunkles Roggenbrot für die Gespanne mitgeführt wurde. Da die Fuhrleute ganz in der Nähe unseres Hauses gern fütterten, zog das uns Buben natürlich mächtig an, und wenn wir auch ein Stück des für uns raren Brotes erwischen konnten, war das für uns ein Leckerbissen. Dazumal waren die Gofen noch nicht so verwöhnt mit Schokolade und anderem.

Diese zahlreichen Pferdegespanne ließen auf der staubigen Straße und an den Tränken viel währschafte Bollen zurück, auf die wir Buben leidenschaftlich Jagd machten mit Beneli und Schäufelchen. Ich kann mich erinnern, daß wir zur Sommerszeit oft schon vor dem Morgenessen zum Mistsuchen auszogen, um die ersten zu sein auf den zwei Kilometern Straßen nördlich und südlich des Dorfes, und dann stolz eine gestampfte und aufgebaute Benne voll der begehrten Bollen heimbrachten, wo der Vater uns pro Benne

einen ganzen Fünfer gab, den wir sorglich durch den Schlitz des blechernen Sparbüchseinschoben. So brachten wir bis zur Düngezeit einen stattlichen Haufen Kompost zusammen. Mein Onkel und Götti im Ruggenbühl, der mich noch «menen» (Vieh führen beim Pflügen) gelehrt hatte mit vier Kühen, wobei jeweils das Kehren oben und unten am Acker eine kitzlige Sache wurde, weil die Kühe meistens «einschiegten» in den Zugstricken, führte uns dann den Haufen mit seinem Zuggespann oben an den steilen Rebberg. Da die Steilheit des Rebgeländes im Brand keine Benne und keinen Karren zuließ, trugen wir Buben bei trockenem Wetter den Dünger in alten Bogenkörben den Hang hinunter und verteilten ihn mit bloßen Händen zu den Stöcken, was wir nicht einmal ungern taten, denn wir fanden hie und da im Kompost allerlei Interessantes, einmal sogar zwei Zweifränkler, was damals für ein Bubenherz ein kleines Vermögen bedeutete im Hinblick auf den Klausmarkt in Frauenfeld...

War ein Rebstock abgängig, so zog man einen neuen heran, in dem man vom nächsten untern ein langes Schoß eingrub in einem tiefen Graben. Man hieß das «gruben». Die Spitze des Schosses wurde etwa zwanzig Zentimeter aus dem Boden ragend, an der Stelle des alten Stockes an den Stecken gebunden. Die Knospstellen des eingesenkten Schosses schlugen rasch Wurzeln im Boden, so daß verhältnismäßig bald die neue Rebe die Lücke füllte. Wenn im September die Trauben (wenn es überhaupt gab) anfangen zu reifen, kam die Schererei mit den Tieren. Unser Rebstück war von zwei Seiten von Wald begrenzt und somit besonders gefährdet durch Dachse, Füchse und Vögel, unter denen besonders die Stare, Amseln und Drosseln am meisten Schaden anrichteten. Gegen die Vierfüßer war nicht viel auszurichten, denn sie kamen nachts aus den Töblern und dem rückliegenden Wald, um die Trauben der obersten Reihen abzukafeln. Am Steilbord

oberhalb des Rebstückes war alle Jahre eine ganze Rutschbahn zu sehen, auf der sie in die Reben hinunterglitten. Gegen die Vogelplage war ein Stördienst organisiert, entweder durch Frondienst der Rebbesitzer oder dann durch einen ständigen Wächter, der von früh bis spät, sonntags und werktags mit einem alten Vorderladergewehr (meist vom Sonderbundskrieg her) oder mit einer alten Pistole, Pulverhorn und Käpseli patrouillierte und fleißig über die Reben pülverte, um die Vögel zu verjagen. Ich habe selbst auch als Stellvertreter des Vaters einige Male, gar nicht ungern, diesen Dienst versehen, denn auch damals klepften die Burschen mit Vorliebe bei jeder Gelegenheit.

Die Flinte muß von oben her mit einem Büchselein Pulver (das «Mäb») geladen werden mit dem Ladstock, einem meterlangen Eisenstänglein mit verdicktem Ende. Auf das Pulver stopfte man altes Papier fest. Auch das Zündhütchen mußte sorgfältig gefüllt werden, damit das Käpseli aus Kupfer richtig zündete. Das mußte verstanden sein. Dann böllerten die Schüsse gewaltig über die Reben, und ganze Schwärme von Staren flogen auf und davon, natürlich möglichst in einen benachbarten Rebberg, wo sich das Spiel wiederholte. Das Amüsement dieser Kracherei wurde mir einmal arg vergällt, als ich vergessen hatte, den Ladstock vor dem Abfeuern herauszuziehen. Der Schuß stieß so heftig zurück, daß es mich fast überschlug und ich noch zehn Tage eine blaue rechte Achsel einzureiben hatte. Zum Glück fand sich der Ladstock wieder unweit der Abschußstelle. Sonst hätte es wohl nochmals irgendeine Beule abgesetzt, aber nicht mehr vom Ladstock! Viele Rebleute halfen sich auch gegen den Vogelfraß durch «Bütze» aus alten Kleidern und Hüten, so daß der Rebberg etwas nach Fasnacht aussah. Die automatischen Selbstschußvorrichtungen von heute kannte man noch nicht.

So um den Bettag herum durfte man an erlaubten Tagen nach den

Reben und Trauben sehen. Der Rebberg war gebannt, also verboten. Die Traubenwächter hielten scharfe Disziplin. Wenn ich mich noch recht erinnere, wurde aus Respekt vor dem alten Brauch auch nur wenig gemaust.

Dann nahte nach und nach die hohe Zeit des Wimmets. Überall bei den Rebleuten sah man unter Vordächern und in Haushöfen Ständen und Gelten zum Verschwellen mit Wasser gefüllt, das damals noch mühsam von den Brunnen herbeigeschleppt werden mußte. Eine Rebleuteversammlung bestimmte den Tag der Ernte, wo dann etwa um zehn Uhr am Vormittag Glocken den Anfang der Lese verkündeten. Da fuhren sie dann daher mit Karren, Handwägelchen und großen Wagen, auf denen Ständen und Gelten und Tansen standen, und die schmalen Güterstraßen längs der Rebberge füllten sich mit den verschiedensten Fuhrwerken in stattlichen Reihen. An den großen mit den mächtigen Zubern lehnten kleine Leitern für den Buttenträger. Dann ging's hinein in die meist bunten Reben; bei gutem Wetter und geratener Ernte ein frohes Beginnen, bei Regen, Wind, Reif oder gar Schnee aber eine saure Arbeit. Mit Traubenscherlein oder Schliehmessern wurden die Trauben sorgfältig herausgeschnitten, um ein Abfallen der Beeren zu verhindern. Pregelten aber doch hie und da Beeren zu Boden, hatte man sie, so gut es ging, aufzulesen. Faule Beeren, und deren gab es immer, mußten ausgeschnitten werden. Wer auf den Verkauf des Weins angewiesen war, wie die meisten größern Rebbesitzer, «sönderte», das heißt: schöne reife Trauben wurden extra gehalten, um einen anständigen Wein verkaufen zu können. Mindere Ware kam in den Zuber für den Eigengebrauch. Meist ging die Mutter auch mit einem schönen Körblein voraus, um die vollkommensten Trauben vorweg zu schneiden, um sie dann in einem kühlen Zimmer aufzuhängen für den Christbaum, wo sie in der Regel ziemlich zusammengeschnurrt eigentlich keinen Staat

mehr machten, aber von uns Buben doch als sehr geehrt verschmaust wurden. Man war nicht heikel in jenen Zeiten.

War eine Gelte voll, so trug sie der Buttenmann zur Butte und gab die leere Gelte der Wimmerin zurück. Natürlich wurde auch geschmaust bei schönem Wetter. Waren aber die Trauben voll Reif oder gar Schnee, hatten sie eher Ruhe vor den Schleckmäulern. War eine Butte voll, so wurde sie «gehützt», also vom Boden aufgehoben und ein paarmal fallen gelassen, wobei die Trauben zusammensanken und so nochmals eine Gelte voll hineinging. Dann half ein Leser dem Buttenträger die Last (meist über fünfzig Kilo) auf den Rücken heben, worauf er an einem Rebstecken den Stieg hinauf- oder hinabstapfte, langsam, um nicht auszuschliffen, wenn es naß war. Beim Wagen stieg er auf das Leiterli und leerte die Trauben in den Zuber. Manche Träger stampften das Traubengut mit einem dicken Stößel, damit mehr Platz hatte. Andere zogen es aber vor, das erst daheim zu besorgen, denn bei einem Unfall floß doch der Traubensaft zuerst aus, und auf den schlechten Sträßlein war man doch nie ganz sicher, was passieren konnte. Bei schönem, warmem Wetter und namentlich wenn der Bestand der Trauben und ihre Reife gut waren, wurde der Wimmel zu einem fröhlichen Fest trotz der strengen Arbeit. Schwärmer klepften, Schüsse krachten, Lachen und Jauchzer ertönten. Weil man ja ziemlich spät in die Reben ging am Vormittag, lohnte es sich auch nicht, am Mittag nach Hause zu fahren. Dann speiste man kalt aus dem Korb der Mutter auf den Fuhrwerken oder an einem trockenen Bord, was besonders für die Kinder immer ein Fest wurde. Aber vor dem Beginn der neuen Arbeit wurden sie scharf gehalten, ja jedes Brösmeli Brot aus den Kleidern zu klopfen, damit es nicht in die Trauben gerate und so den Wein gefährde.

Daheim wurden die Trauben in den Trotten ausgeladen, ebenfalls wieder in große Standen, und dort stehen und gären gelassen,

damit der Wein Farbe bekam, wenn es blauer Burgunder war. Daneben gab es aber auch viel «Weißes», das diese Maßnahme nicht benötigte. Schon damals hatten kleinere Betriebe einen kleinen Park an Geräten, namentlich an Pressen mit eisernen Spindeln und Beschlügen. Dort wickelte sich der Abdruck wohl schon so aus wie heute in moderneren Anlagen. Mein Großvater in Lommis aber hatte noch eine altmödige Trotte mit einem Torkel, ein wahres Monstrum alter Handwerkskunst. Ein mächtiger Eichstamm über dem Preßbett hatte in der dünnern Hälfte ein Preßgewicht angehängt mit schweren Findlingsbrocken, das man mit einem Wiesbaum in die Höhe schrauben konnte. Das Preßgut wurde mit Bohlen und Klötzen bedeckt, und dann ließ man mit der Spindel (aus Holz) das ganze mächtige Gewicht herunter, indem man rundum lief mit dem Wiesbaum. So senkte sich die ungeheure Eiche mit den angehängten Gewichten mit starker Hebelwirkung auf das Preßgut, und frisch wie ein Brunnen sprudelte der Traubensaft aus dem Trottenbett in den Zuber. Diese mächtige Anlage ist leider nach dem Eingehen der Reben abgebrochen worden. Sie hätte verdient, in ein Museum verbracht zu werden. Wenn ich nicht irre, hat das Rebgut Bachtobel noch lange bis in die neuere Zeit hinein mit zwei solchen Torkeln gepreßt. Ich ließ mir sagen, ein Torkel sei noch vorhanden. Ob er aber auch noch presse, konnte mir der Mann nicht berichten. Jedenfalls sind im Kanton sonst keine solchen Pressen mehr im Gebrauch. Die Neuzeit hat andere, weniger umfängliche und umständliche Maschinen erfunden.

Über den ganzen Trottenbetrieb herrschte ein vereidigter Trottenmeister, der überall zum Rechten zu sehen hatte. Es kam aber in guten Jahren vor, daß er und seine Gehilfen vom vielen Probieren und vom Sauserduft, der die ganze Trotte füllte, stets ein wenig beschwipst waren. Die Versuchung, mit einem Becher oder Glas

aus den vielen Standen die verschiedenen Sorten zu probieren, war zu groß.

Ziemlich viel Sauser wurde als solcher schon damals den Wirten sofort geliefert, nach Frauenfeld und namentlich nach Wil verfrachtet in wohlgeschmückten Gebinden mit einem Herbstastern- oder Dahlienstrauß auf der Luftröhre des Spundes. Ein anderer Teil des neuen Weins blieb in den Kellern der Besitzer zur spätern Abgabe an die Kunden.

Gern aber lieferten die Rebleute den Wein möglichst bald, denn sie mußten aus dem Weingeld zinsen. Die Milch ergab wenig Zinsgeld, da der Preis noch niedrig war. Ich habe selbst als kleiner Bürzel der Mutter täglich die Milch geholt in der Käserei für elf Rappen den Liter. So hing für die Rebleute des Lauchetals – wie überall, wo Wein gepflanzt wird – viel davon ab, ob der Wimmel gut ausfiel. Es ist noch zu berichten, was mit den ausgepreßten Trauben geschah. Wenn sie nicht ganz schlecht waren in üblen Herbst, schöpfte man sie nochmals in die Standen und füllte mit Wasser auf. Das gab dann den sogenannten Ansteller, natürlich eine reichlich dünne Brühe, sogar wenn man die minderen Trauben auch dazupreßte, aber für den Hausgebrauch statt des Mostes noch angängig. Aber es gab zwischen 1880 und 1900 auch Herbst, wo man nicht einmal Ansteller zu trinken bekam, in ganz leeren Jahren, wo die Reben im Frühling in den Maifrösten oder dann um den Betttag herum in den ersten Herbstreifnächten total erfroren und die ganze, lange Jahresarbeit samt den Kosten für Stecken und Spritzmaterialien umsonst gewesen war. Der Leser wird wundern, was in solchen Mißjahren denn die Leute getrunken haben. Ja, das war eine heikle Geschichte. Man konnte in den Apotheken ein Pulver kaufen. Den Namen habe ich vergessen. Das löste man im Faß mit etwas Zucker und ließ die Brühe gären. Aber das Produkt war so blöd, daß ein Spaßvogel meinte, wenn

man ein Apfelbitzgi an einem Faden ins Faß gehängt hätte, und zwar in reines Wasser, so hätte das Getränk ebenso gut oder schlecht gemundet. Mein Vater hat's auch einmal probiert mit diesem Kunstgemisch, ist aber ganz davon abgekommen. So mußte ich ihm eben in heißen Tagen im Oberdorf am Fehrschen Brunnen in einem blaugeringelten Glaskrug lötiges, aber ausgezeichnetes Wasser holen, das wir dann miteinander tranken, die ganze Familie. Im alten, schönen Lied «Üb immer Treu und Redlichkeit» steht der Vers: «Dann singest du beim Wasserkrug, als wär' dir Wein gereicht.» Aber obschon der Vater wirklich treu und redlich gewirkt hat bis an sein kühles Grab und obgleich er viel zu singen hatte von Amts wegen, beim Wasserkrug habe ich ihn nie singen hören. Wer trinkt heute noch Wasser, wenn er Durst hat? Die verseuchten Wasserleitungen aus dem See animieren nicht dazu. Leider häuften sich die Fehljahre, und als dann gar noch die Reblaus Einzug hielt und die erkrankten Reben auf behördliche Weisung ausgereutet werden mußten wegen der Ansteckung und Weiterverbreitung, da starb der Rebbau im Lauchetal. Das Land wurde noch eine Zeitlang mit Kartoffeln, Luzerne, Esparsette, zum Teil auch noch mit Beeren bepflanzt. Aber der stolze Bestand vieler Jahrhunderte war eben doch dahin. Im Brand bei Matzingen wurde Rebland auch aufgeforstet und zeigt heute schon brauchbares Schlagholz. Der ganze Immenberg und Sonnenberg blieb an die fünfzig Jahre leer, bis wieder unter der Sonnenbergerrüti ein neuer genossenschaftlicher Rebbau mit einem hübschen Rebhäuschen entstand und kürzlich wieder an der großen Steilhalde unter dem Schloß Sonnenberg, so daß auch heute wieder «Sonnenberger» genossen werden kann, wie ich mich selbst angenehm überrascht überzeugen konnte in der heimeligen Wirtsstube des Schlosses, das so stolz und schön über den hintern Thurgau in die fernen Berge schaut als Zierde unserer thurgauischen Heimat.