

Zeitschrift: Vom Jura zum Schwarzwald : Blätter für Heimatkunde und Heimatschutz
Herausgeber: Fricktalisch-Badische Vereinigung für Heimatkunde
Band: 41 (1966-1967)

Artikel: Der Rebbau der Gemeinde Kaisten
Autor: Fricker, Traugott
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-747384>

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: 30.04.2026

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

Der Rebbau der Gemeinde Kaisten

*Eine historisch-volkskundliche Studie
von Traugott Fricker*

«Rebberge zaubern den Anschein von Sonne und Süden in die Landschaft und erhöhen die Spannungen zwischen den einzelnen Teilen einer Gegend, wenn etwa eine mit Fichten bewachsene Winterhalde just einem leuchtenden Rebhang gegenüberliegt. Der gut gepflegte Rebberg erinnert an Wüste und Steppe; denn der Boden ist nackt. Die Pflanze selber ist weder Baum noch Strauch, eher eine künstlich an Stickeln und Drähten gezogene Liane mit nervigem, zähem, scheinbar dünnem Stamm, der als ein Wunder so strotzend saftige Früchte zeugt, dass sie sich runden müssen. Die Rebe verwandelt Felder in Gärten, Schutthalden in Fruchthänge.

In guten Herbstern glaubt man in den Rebbergen Bild und Sinnbild der Fruchtbarkeit und des Glückes zu sehen.» So singt Charles Tschopp das Lob des Weinberges. Aber er fährt fort: «In Wirklichkeit bereiten sie manchen Kummer; denn wie mühevoll ist die Arbeit, und wie unsicher und ungleich der Ertrag. Nur der sparsame, fürsichtige Bauer konnte diese Ungleichheiten überstehen.»

Das ansehnliche Dorf Kaisten führt in seinem Gemeindewappen ein Rebblatt. Das Wappen wurde nach dem Gemeindesiegel von 1836 geschaffen. Damals war der Rebbau noch der wichtigste Erwerbszweig der Landwirtschaft dieser Gemeinde.

Wann der Weinbau in unsere Gegend gekommen ist, lässt sich nicht mehr genau ermitteln. An Funden von Rebwurzeln in römischen Ansiedlungen lässt sich erkennen, dass schon die Römer versucht haben, diese dem Bacchus geweihte Pflanze in helvetischen Landen zu kultivieren. Da der Ortsname Kaisten und verschiedene Bodenfunde auf eine Besiedelung in römischer Zeit hindeuten, ist anzunehmen, dass an den sonnigen Südhängen des Heuberges schon damals der Weinstock gehegt wurde.

In den Wirren der Völkerwanderung ist freilich der Rebbau bei uns verschwunden, und wir haben im Aargau erst aus dem 12. Jahrhundert wieder schriftliche Kunde davon. Als nämlich der Freiherr Lüthold von Regensberg im Jahre 1130 das Kloster Fahr gründete, übergab er dem Abte von Einsiedeln nebst anderen Gütern auch Weinberge. Herrschaften und Klöster brachten die Rebkulturen wieder in unsere Gegend. So hat sicher das Stift Säkingen den Weinbau auch in seinem Dinghof Kaisten ange-regt. Da aber beim grossen Klosterbrand von 1334 die ältesten Urkunden

vernichtet wurden, haben wir erst aus späterer Zeit wieder Kunde davon. Auf frühen klösterlichen Weinbau lässt das heute noch in Kaisten verbreitete Geschlecht der Rebmännchen schließen. Der Rebmännchen war im Mittelalter der Hörige, der die klösterlichen Reben zu besorgen hatte.

Eine erste schriftliche Kunde über Reben in unserer Gegend finden wir in dem Spottlied, das Hans von Anwil über den Laufenburger Zug der Berner, Solothurner und Basler im Jahre 1443 dichtete. Da heisst es unter anderem:

«Sy zügent gan Louffenberg in die reben
Da verlor menger man sin leben . . .»

Diese Reben lagen im «Blauen», nordwestlich der Stadt, und gehörten in den Dinghof Kaisten.

In einer Urkunde von 1489 lesen wir: «. . . wingarten und reben daselbst zuo Louffenberg, an dem Blawen gelägen, uff guetter in unssern dinckhofe ze Keisten gehörende . . .» 1455 vernehmen wir, dass der Keller von Kaisten am Sonntag nach Hilariantag der Aebtissin u. a. zu bringen hat «ein viertel win».

Im Jahre 1563 hat das Stift durch seinen Schaffner Meister Jakob Santholzer einen Berein ausfertigen lassen über «zins Rent, gult und gueter, wie es die Jährlich zu Kaisten ingahn fallen und liegen». Die Ausfertigung fand statt in «Jäcklin Müllers des wirts hauss» unter Zuzug des Vogtes Ulin Tierberg und der Geschworenen. In diesem sorgfältig in Leder gebundenen Berein werden Rebstücke erwähnt im «Blauen», in der «Birristrott» und im «Orthel».

1587 hat es Reben am Kaisterberg. Werner Kübler gibt als Pfand für ein Darlehen «2 ein halb juchert reben im ussern Keisterberg».

Im Jahre 1614 setzt Hans Jakob Schnetzler zu Oberkaisten als Pfänder für ein Darlehen ein: «ein halb juchert reben im keisterban, im Orthel, einerseits neben dem Kellerhof . . . mehr ein halb juchert reben, einseits neben Fridlin Büelmann . . . gelegen.»

Die Reben im «Blauen» bei Laufenburg lagen ungünstig. An dieser Schattenhalde konnte kein rechter Wein gedeihen. Er wurde in schlechten Jahren als «missliebige Mitte zwischen Essig und Wein» bezeichnet. 1574 ist dieser Reberg verschwunden, und im Jahre 1604 wurde die dort stehende Trotte ausgeräumt und der Trottbäum verkauft; nichtsdestoweniger wurden dem Stift alljährlich anstatt eines Saumes Bannwein 6 Pfund 5 Schillinge bezahlt.

In Kaisten scheint sich der Weinbau seit dem Mittelalter stetig weiterentwickelt zu haben. Im Bannplan, den Geometer Jos. Frid. Kunzelmann im Jahre 1778 im Auftrag der vorderösterreichischen Regierung erstellt hat und dessen Original noch vorhanden ist, wird das Rebareal mit 67.96 Jucharten angegeben, was ungefähr 24 ha entspricht. Damals gab es Reberge in der «Birristrott», am Südosthang des Heuberges, in der «Rüti»,

im innern und äussern «Berg», gegen Ittenthal und im «Alten Berg», am Kaisterberg. Trotten sind eingezeichnet: in der «Birristrott», im innern «Berg» und in der «Steig», im Oberdorf. Eine vierte, «Mittlere Trotte» genannt, befand sich ausserhalb der «Steig».

Die Rebberge dehnten sich, bis tief ins 19. Jahrhundert, immer mehr aus. Feuchte Sommer und schlechte Weinjahre bewirkten einen Rückgang in den dreissiger Jahren, der aber von einer starken Vergrösserung des Areals bis zum Beginn der achtziger Jahre abgelöst wurde. Im Jahre 1875 waren in Kaisten rund 40 Prozent des offenen Landes mit Reben bepflanzt. Die Standorte blieben die gleichen, nur hatten sich die Flächen noch mehr ausgedehnt. Neu dazu kamen Rebberge im «Aesplen», die «Holzreben» am Kaisterberg und im «Gottesfeld». Aber dieser Höhepunkt stand just vor dem Niedergang.

Die Missernten, welche die feuchte Periode des darauf folgenden Dezenniums brachte, leiteten den allgemeinen Niedergang des Rebbaues ein. Dazu kamen noch andere Gründe. Der aufkommende Eisenbahnverkehr brachte ausländische Weine aus Gegenden, welche viel günstigere klimatische Bedingungen besitzen, und ihrer Konkurrenz konnte das einheimische Produkt auf die Dauer nicht widerstehen. Zur gleichen Zeit traten Krankheiten und Schädlinge auf: der um 1845 eingeschleppte Mehltau und vor allem die amerikanische Reblaus, die 1874 in der Nähe von Genf zum erstenmal in der Schweiz entdeckt wurde. Man stand den erwähnten Schäden, die sich bald auch in unserer Gegend bemerkbar machten, hilflos gegenüber. Die Preise sanken, die Erträge nahmen ab. Die Gemeinden verarmten, bald waren Konkurse an der Tagesordnung. Die Reben wurden allmählich ausgereutet, die Bauern mussten sich auf intensivere Viehzucht umstellen und sich in die neue Betriebsart einarbeiten. Die jungen Leute suchten Arbeit in der Industrie. Viele wanderten nach Amerika aus.

Mit dem Rebbau verschwanden auch die alten Trotten. Diejenige in der «Birristrott» ist wahrscheinlich schon früher zerfallen. Aus der Trotte im «Berg» wurde eine Säge, die in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg abbrannte und nicht mehr aufgebaut wurde; auch die «Mittlere Trotte» wurde nicht mehr gebraucht und abgerissen. Nur die Trotte im Oberdorf hat sich bis heute erhalten, wird aber schon seit Jahren zu andern Zwecken verwendet. Das alte, scheunenartige Gebäude verleiht dem Dorf noch heute eine eigene Würde. Verschwunden ist auch der mächtige, eichene Trottbau, der anfangs des Jahrhunderts nach auswärts verkauft wurde.

Das gerodete Rebland behielt nur in geringem Masse Bedeutung für andere Kulturen. Gerade die besten Lagen waren kaum für eine andere, ergiebige Bepflanzung verwendbar. Die Versuche in den ersten Jahrzehnten dieses Jahrhunderts, etwa Beerensträucher oder, wie am Kaisterberg, Erdbeeren zu pflanzen, misslangen. So kam es vor, dass ansehnliche Rebstücke an Pfandsteigerungen für einen Fünfliber verkauft wurden, andere,

vom Besitzer nicht mehr bebaut, zu «Aegerten» herabsanken. Bei Anlass der Güterregulierung waren im Grundbuch aufgeführte ehemalige «Rebpletze» überhaupt nicht mehr zu finden.

Gepflanzt wurde in früheren Zeiten hauptsächlich die Elblingrebe, die einen weissen, säuerlichen Wein ergab, der in schlechten Jahren verschnitten werden musste. In der «Rüti» pflanzte man blaue Burgunder oder Klävner. Dieser leichte Rotwein hatte als «Chaischtemer-Rüti» eine gewisse Berühmtheit und wurde von auswärtigen Weinhändlern gerne gekauft.

Ganz verschwunden ist der Rebbau in der Gemeinde freilich nie. Wie verloren im grünen Grasland erhielten sich über die Krisenjahre immer noch einige Parzellen. Sie verdankten ihre Erhaltung der Anhänglichkeit der Besitzer, welche sich nur ungern von ihren während langen Jahrzehnten mit viel Schweiss und Arbeit gepflegten Kulturen trennen konnten.

Und viel Arbeit gaben die Reben, und mühsam war ihre Bebauung. Es war kein Schleck, an den heissen Hängen die harten Arbeiten zu verrichten. Im Frühling wurde der Mist herangeführt, der Miststock wanderte in die Reben, während häufig die Aecker mager bleiben mussten. Der Mist musste in Hutten oder mit der Tragbahre zu den Stöcken gebracht werden. Auch die heruntergeschwemmte Erde, die «Fuhrfälli», wurde alle Jahre wieder hinauf gebracht. Arbeiten, die meist von Halbwüchsigen besorgt wurden. Wie oft haben wir doch in unserer Jugendzeit bei diesen Arbeiten geschwitzt und gestöhnt! Dann mussten die Reben während des Sommers mehrmals gehackt und gejätet werden. Das Zurückschneiden, das Richten der Rebstecken, Heften, Läubeln und Spritzen beanspruchte viele Arbeitskräfte, junge und alte, Männer und Frauen. In vielen Jahren haben Frühlingfröste die Hoffnungen begraben, aber die Arbeiten wurden trotzdem, wenn auch mit schwerem Herzen und verbissenem Eifer getan. Wenn aber die Reben gediehen und ein trockener Sommer eine gute Ernte versprach, dann freute sich der Winzer auf des Jahres schönste Arbeit, den Leset.

Wenn die Trauben zu reifen begannen, kamen die Besitzer der Weinberge zur «Trübelgmeind» zusammen. Dort wurde der Zeitpunkt der Traubenlese beschlossen. Von jetzt an war das Betreten der Reben jedermann verboten. Nun stelzten nur noch die Rebhüter mit angehängter Flinte durch die Rebgassen und spähten nach Traubendieben. Wer erwischt wurde, wurde dem Gemeinderat angezeigt und gebüsst. Die Flinte aber diente diesen Hütern der Ordnung zur Abwehr der gefiederten Schelme, besonders der Stare, die oft scharenweise lärmend und zwitschernd in die Weinberge einfielen und erheblichen Schaden anrichten konnten. Auch den Dachsen, die sich gern nachts an den Trauben mästeten, suchte man beizukommen. Nicht erwischt aber wurden gar oft die Buben, die sich still unter dem Laub verbargen und schmatzend dem Feldhüter eine lange Nase machten, wenn er an ihnen vorbei war.

Wenn aber die Trauben gelblich unter dem Laub hervorguckten und die Beeren saftig süß und von der Sonne gebräunt waren, begann der Leset.

Der Tag wurde durch den Weibel im Dorfe «ausgeschellt». Nun wimmelte es von fröhlichen Leuten in den Rebbergen, bald erschollen helle Jauchzer, bald hörte man übermütiges Gelächter von den Hängen, Schüsse ertönten. Die halbmondförmigen Rebmesser blitzten in den Händen des mutwilligen Jungvolkes. Eifrig wurden die Trauben von den vollen Stöcken geschnitten. Die vollen Gelten füllten bald die hölzernen Tansen, die «Bücki». Stämmige Burschen trugen die vollen «Bücki» zum Wagen unten am Rebberg, wo sie in einen grossen ovalen Bottich, die «Büttene», geleert wurden. Dort besorgten in alter Zeit Buben als «Trübelstampfer» mit blossen Füßen eine wichtige Arbeit, später verwendete man hiezu hölzerne Stössel. War die «Büttene» gefüllt oder der Rebberg abgeerntet, fuhr man zur Trotte.

Vor der Trotte herrscht in diesen Tagen reges Leben. Fuhrwerke kommen und gehen. Auf dem weiten Vorplatz stehen in Reihen die runden «Bocken», hölzerne Kufen von verschiedener Weite und Grösse. Jeder Rebbesitzer hat hier sein eigenes Gefäss, das mit seinem Hauszeichen versehen ist und das Jahr über in der Trotte bleibt. Dort wird die Traubemühle darübergerlegt und die Trauben zwischen hölzernen Walzen nochmals gründlich zerquetscht. Der bereits ausgelaufene Saft aus der «Büttene» wird dazugeschüttet. Während dieser Arbeit kommt es häufig vor, dass das Zugvieh, die Stiere, sich an Nachbars Sauser gütlich tun und auf dem Heimweg einen seltsam schwankenden Schritt einschlagen.

Die Traubenmaische lässt man einige Tage im «Bocken» ziehen, besonders wenn es sich um Rotwein handelt, damit der Wein an Farbe, Wohlgeruch und Stärke zunimmt und in Gärung kommt. Dann beginnt man mit dem Pressen.

Doch treten wir ein in die Trotte! Hier führt der Trottmeister sein strenges Regiment. Er ist von der Gemeinde gewählt und vereidigt.

Eben hat er das Trottbett geladen, so dass unter dem Krachen des Gebälks ein duftiger Bach gärenden Traubensaftes in die Rennstande schießt. Diese alte Trotte, deren Vorrichtung schon die Römer kannten, besteht in der Hauptsache aus einem flachen Trog, der die zu fassende Masse fasst; diese bedeckt man mit dicken Brettern, auf welche der schwere Trottbaum mittels Schraubgewinde heruntergedrückt wird. Die ganze Vorrichtung besteht aus Eichenholz, kein einziger Nagel darf an der ganzen Einrichtung aus Eisen sein.

Aus einem Nebenraum tönt Singen von rauhen Männerstimmen: «Freut euch des Lebens...» Wir sehen ins Trottstübli. Um einen grobgehobelten, uralten Eichentisch sitzen ein paar Burschen und Männer vor irdenen Masskrügen, singend und johlend. Am mächtigen grünen Kachelofen, der fast das halbe Stübchen einnimmt, lehnen zwei ältere Bauern in ein eifriges

Gespräch vertieft, während ein dritter auf der «Chouscht» liegt und schnarcht, dass sich die Balken biegen.

«Und du kannst mir sagen, was du willst, Peter», eifert beim Ofen der Tonisepp. «Ich hab' ihn selber gehört, den Trottegeist, letzte Nacht, als ich hier im Stübli Wache hielt. Ich hab' früher auch gelacht darüber, wie du. Die andern lagen herum, am Boden, unter dem Tisch, alle katzvoll wie Nussäcke. Ich hab' alles deutlich gehört. Vom Bach her ist's flotschend heraufgekommen. Dann hat's ans Trottentor gepummert — dieses sprang auf — und nun kam's hereingestürchelt, ein haushohes Tier, wie eine Wildsau kam's herangewatschelt, gautschte in der Kelter und schmatzte aus den Kübeln und Kufen. Vor Angst haben mir die Zähne geklappert. Als es gar auf die Stübliüre zukommen wollte, habe ich, in den drei höchsten Namen, ob der Türfälle ein Messer eingeschlagen. Dann war es plötzlich weg, und ich hab' nur noch ein Plätschern im Bach gehört, das sich dorfabwärts allmählich verlor.»

«He, Chaschper, schnarch nicht wie ein altes Ross!» ruft vom Tisch her einer der Burschen. «Oder wollen wir es ihm machen wie vorgestern dem Miggel? Der lag auch so stocksteif auf der Kunst. Aber dem haben wir den Ofen geheizt! So, dass die Platte barst und das Feuer durch den Riss leckte. — Aber er ist trotzdem nicht erwacht! Wir mussten ihn schliesslich herunterreissen, sonst wäre er uns noch angebraten.»

So ging es zu im Trottenstübli, und machmal noch ärger. Man erzählte sich Sagen und Gespenstergeschichten, sang, spielte und heckte allerlei Streiche aus, und manchmal, wenn Mädchen dabei waren, wurde auch getanzt. Vor allem aber floss der junge Wein in Strömen. Aber auch in den Wirtschaften und Buschschenken herrschte lautes, fröhliches Leben. Im Herbst sang die Betzeitglocke: «It Räbe — us de Räbe!» Solang «d'Trotte gyret», war überall Freinacht. Mütter klagten oft, sie hätten ihre Söhne tagelang nicht mehr gesehen.

Nach etwa drei Wochen ging der Leset zu Ende. Mit mächtigen Wagen kamen die Weinhändler aus dem untern Fricktal und dem Schwarzwald ins Dorf gefahren und holten in länglichen Transportfässern einen grossen Teil des gärenden Weinmostes ab. Die Gefährte und die Fuhrleute wurden mit Blumen festlich bekränzt.

Ein nicht unbeträchtlicher Teil des Weines wurde für den Eigenbedarf zurückbehalten und eingekellert. Nach Bemerkungen in den Ohmgeldabrechnungen haben einzelne Bauern in guten Jahren etwa sechs bis sieben Saum für sich behalten. Die ärmeren Rebbesitzer fabrizierten für die heissen Tage den sogenannten «Ansteller». Die ausgepressten Treber wurden mit Wasser angesetzt und nach ein paar Tagen nochmals unter die Presse gebracht.

In früheren Zeiten wurde unter Aufsicht des Kellers des Stiftes Säckingen der Zehnten eingezogen. Bei der Weinlese konnte auch die Aebtissin

erscheinen und musste dann mit ihrem Gefolge bewirtet werden. Der Zehnten betrug in Kaisten in einem guten Weinjahr bis 120 Saum (180 hl), im Mittel 90 Saum (135 hl). Diese Zahlen veranschaulichen die Bedeutung des Weinbaues für die Gemeinde. Vom Zehnten beanspruchte das Stift den vierten Teil, der Rest gehörte dem Pfarrer von Laufenburg als Kollaturherrn. Dieser gab davon sieben bis acht Saum seinem in Kaisten wohnenden Vikar ab.

In einer Ecke der Trotte stand in österreichischen Zeiten auch immer ein Fass der Kapuziner zu Laufenburg, in welches die Weinbauern eine freiwillige Spende giessen konnten.

Ein schöner Teil der Weinernte floss sodann in den öffentlichen Ausschank.

Kaisten hatte ursprünglich nur eine Wirtschaft, die Taverne. Das Tavernenrecht gehörte dem Grundherrn, also dem Stift Säckingen und wurde von diesem verliehen. Von dieser Gaststätte hören wir erstmals im Urbar von 1563, denn dieses wird aufgenommen in «Jäckhlin Müller, des wirts hauss». Wir können auch seinen Standort sowie seine Lehensteuer bestimmen, denn im gleichen Schriftstück heisst es weiter hinten: «Item ein Lenn zu Kaisten im dorff, hat Jäckhlin Müller, der Würth dasselbst, oben im dorff in seinem Haus, davon git er Jerlich 1 Schilling 6 Pfennig.» Es muss sich hier um den späteren «Adler» handeln.

In einer Berein-Aufnahme von 1724 wird Fridli Winter, Wirt zu Kaisten, erwähnt: «1785, Fridly Winter, Adlerwirt.» Im gleichen Jahr finden wir: «Johann Bürgi, Hirschenwirt.» In diesen Jahren ist also der Hirschen eröffnet worden. Bei diesen zwei ehehaften Gasthäusern blieb es bis etwa 1800. Im Jahre 1801 wird, anlässlich der französischen Besetzung, eine Schnapsinte im Unterdorf erwähnt.

Im neuen Kanton waren die Wirtspatente leicht zu erhalten, der Staat brauchte Geld. So schossen überall die Schenken wie Pilze aus dem Boden. («Spinnhuppele des Tüfels» nennt sie Jeremias Gotthelf.) Auch Kaisten bekam in diesen Jahren eine neue Gaststätte. Im Jahre 1819 wird Seb. Winter zur Pintenschenke erwähnt. Aus der Pinte entwickelte sich das heutige Restaurant Gambrinus. Endlich, gegen Ende des Jahrhunderts, eröffnete Paul Rehmann eine Speisewirtschaft im Unterdorf, das heutige Restaurant Warteck.

Ueber den Getränkeumsatz geben die Ohmgeldsabrechnungen Auskunft. Das Ohmgeld war eine staatliche Verbrauchssteuer, die schon in österreichischen Zeiten unter dem Namen «der böse Pfennig» viel unruhiges Blut gemacht hatte und der auch im Aargau nicht beliebt war.

Nach der Abrechnung von 1840 hatte z. B. der Hirschenwirt einen Kellervorrat von 83 Saum Wein und an gebrannten Wassern 32 Mass. Dazu kellerte er im Oktober 80 Saum einheimischen Wein ein. Die Preise im Ausschank schwankten, je nach Jahrgang: 1834 galt der Liter 10 Batzen,

1839 war er für 3—4 Batzen zu haben. In diesem Jahr wird erstmals Markgräfler verkauft, der Liter zu 6 Batzen. Drusen verkaufte man zu 14 Batzen den Liter; 1842 führt der Hirschenwirt erstmals Kirschwasser, 42 Mass zu 14 Batzen. 1849 schenkt er Elsässer Wein aus, hat aber nur 50 Mass auf Lager. Um diese Preise zu verstehen, muss man sich vor Augen halten, dass in diesen Jahren der Taglohn für einen Landarbeiter etwa 6 Batzen betrug.

Der Adlerwirt Reinhard Jeger hatte in diesen Jahren ungefähr den gleichen Umsatz wie der Hirschen. Dieser führte aber neben einheimischem Gewächs noch Jestetter, Kleinlaufenburger (!), Ittenthaler, Möhliner und Markgräfler. Sein Nachfolger, Niklaus Winter, Metzger, führte im Jahre 1853 das erste Bier in der Gemeinde. Im gleichen Jahr kaufte er 2 Saum Waadtländer und verkaufte ihn für 12 Batzen, der Kaister galt in diesem Jahr 6 Batzen.

Im Jahr 1840 wird in der Ohmgeldabrechnung erstmals erwähnt: Anton Winter, der Pintenschenk. Er hat einen Kellervorrat von 37 Saum 40 Mass Wein, 85 Mass Bier, 12 Mass Branntwein.

Anno 1844 kauft der Wirt zur Pinte 233 Mass Wein von einem Weinhändler Steininger in Aarau. Weil er hievon keine Anzeige macht und den Wein unter Umgehung der Getränkesteuer verwirtet, wird er vom Ohmgelder beim Bezirksamt angezeigt und gebüsst.

Erschreckend ist in den fünfziger Jahren der Anstieg des Branntweinverkaufs. Es sind die Folgen von Krisenjahren. In jenen Jahren ging die erste Auswanderungswelle aus der Gemeinde nach Amerika. Im Jahre 1851 verkaufte der Hirschenwirt z. B. 42 Mass, 1852 = 86 Mass, 1853 = 92 Mass und 1854 = 98 Mass gebranntes Wasser.

Neben den regulären Schankhäusern gab es im Fricktal schon in österreichischen Zeiten die Eigengewächswirtschaften. Die Rebbauern hatten das Recht, den überschüssigen eigenen Wein in ihrem eigenen Haus auszuschenken. Dazu durften sie als Speisen Brot und Käse geben.

Wer die Erlaubnis bekam, eine solche Eigengewächswirtschaft einzurichten, hing an seinem Haus einen Strauch oder ein Tännchen heraus, gewissermassen als Wirtshausschild. Beim Volk hiessen diese Schenken Buschwirtschaften. Beim Anrinket brachten junge Burschen den Busch aus dem Wald und bekamen dafür die erste Mass Wein gratis.

In Kaisten waren gewöhnlich zwei bis drei Buschwirtschaften, die zusammen etwa 25 bis 30 Saum verwirteten. Die Mass Wein war hier in der Regel einen halben Batzen billiger als in den andern Wirtschaften.

Mit dem Niedergang des Rebbaues verschwanden auch die Buschwirtschaften von der Bildfläche. Die letzte Wirtin, Frau Katharina Rebmann, hatte, als sie im März des Jahres 1888 den Ausschank einstellte, noch zehn Liter Wein im Keller. Eine traurige Bilanz.

Das Ohmgeld wurde verteilt unter Gemeinde und Staat. Die Gemeinde

erhielt z. B. im Jahre 1840 Fr. 1048.—, der Staat Fr. 786.—. Damit konnte die Gemeinde immerhin, nach den damaligen Ansätzen, ihre beiden Lehrer besolden.

Im Jahre 1888/89 hören die Abrechnungen über die Eigengewächswirtschaften auf.

Die Zeiten des Zweiten Weltkrieges brachten eine gewisse Neubelebung des Rebbaues. Zuerst versuchte man es mit dem Anbau von amerikanischen Direktträgern, später pflanzte man edlere Sorten an, von denen sich die Riesling-Sylvaner als die brauchbarsten erwiesen. In den letzten Jahren gründeten ein paar unternehmungslustige Männer eine Rebbaugenossenschaft und richteten Neupflanzungen ein, im «Aeschplen» am Heuberg-hang und in der «Kropfmatt», am Kaisterberg. Der Erfolg ist gut, der Wein schmackhaft und steht anderen aargauischen Sorten nicht nach. Bereits kann man ihn in einer hiesigen Wirtschaft versuchen. Doch will man heute nur für den Eigenbedarf Weinbau treiben. Das Rebbaugesamt umfasste im Jahre 1967 bereits wieder rund 163 a. 40 bis 50 Prozent hievon sind Riesling-Sylvaner — der Rest Amerikanerreben.

1. Ungedruckte Quellen

Gemeindearchiv Kaisten: Ohmgeldsabrechnungen 1840—89; Mündliche Auskünfte. Staatsarchiv Aarau: Faszikel Nr. 6415, 6498, 6499, 6501.

2. Gedruckte Quellen

Bronner F. X.: Der Kanton Aargau, historisch, geographisch, statistisch geschildert. Aarau 1844.

Geier Fr. W.: Die Grundbesitzverhältnisse des Klosters Säkingen. Dissertation. Heidelberg 1931.

Halder Nold: Geschichte des Kantons Aargau, Aarau 1953.

Müller Albin: Der Zug der Berner, Solothurner und Basler vor Laufenburg. Vom Jura zum Schwarzwald 1944.

Regierungsrat des Kantons Aargau: 150 Jahre Kanton Aargau im Lichte der Zahlen. Aarau 1954.

Schib Karl: Urkunden des Stadtarchivs Laufenburg, Aarau 1935.

Schib Karl: Geschichte der Stadt Laufenburg, Argovia, 62. Bd. Aarau 1950.

Tschopp Charles: Der Aargau, eine Landeskunde. II. Auflage, Aarau 1962.

