

Zeitschrift: Zürcher Taschenbuch
Herausgeber: Gesellschaft zürcherischer Geschichtsfreunde
Band: 51 (1931)

Artikel: Rebbaу, zürcherische Rebgüter und Trotten im alten Höngg
Autor: Rieder, Emil
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-985641>

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: 28.12.2025

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



Kirche von Höngg um 1780.

Ofenkachel aus dem Hause zum Frohsinn an der Zürcherstrasse.
Der Rebhügel unter der Kirche, wie er heute noch besteht und
dessen Erhaltung angestrebt wird.



Rebbau, zürcherische Rebgüter und Trotten im alten Höngg.

Von Emil Nieder, Höngg.

Reben und Wein sind fast so alt wie das Menschengeschlecht auf Erden. Die Babylonier, die Aegypter, die Juden und die Griechen besangen und schätzten die Trauben und den Wein. Im alten Testamente ist der Wein als Opfergabe erwähnt, die Rundschafter Moses brachten große Trauben aus dem gelobten Lande Kanaan. Man glaubt, daß aus dem Heimatlande am Kaspiischen Meer die Rebe in uralter Zeit über Griechenland nach Italien sich verbreitet habe. Unter den vielen Überresten, die uns von der Lebensweise der frühesten Bewohner unserer Lande, von den uns bekannten Pflanzen und Früchten Kunde geben, sind keine, welche auf das Vorkommen der edlen Rebe schließen lassen. In Funden aus den Pfahlbaustationen Robenhausen und Mörigen sind wohl Traubengerne enthalten, aber sie gehören der Wildrebe an. Eine Kultur der Rebe durch den Menschen war mit ziemlicher Sicherheit zu dieser Zeit noch nicht da.

Von den Römern wissen wir nun bestimmt, daß sie die edle Rebe pflanzten. Mit der Besitznahme der helvetischen Gaue brachten sie den Weinstock in unser Land. Die Ausbreitung der

Anmerkung. Die Liebe und Freude an der Heimat, die Erinnerung an die Jugendzeit, wo in unserer Gemeinde der Weinbau noch eine große Rolle gespielt hat, haben mich bewogen, von diesem Zweig landwirtschaftlicher Tätigkeit Altes hervorzuholen und manches, das mit dem Schwinden der alten Generationen verloren geht, festzuhalten.

Zu dieser Arbeit habe ich mich einiger Schriften bedient, besonders: Kohler, Landwirtschaftl. Beschreibung der Gemeinden Dettenried, Höngg, Thalwil, Oberrieden. 1852.

Weber, Die Kirchgemeinde Höngg 1899.

Daneben verdanke ich vieles mündlichen Angaben alter Rebleute und Bürger unserer Gemeinde.

Reben erfolgte aus den westlichen Stationen Galliens her, und langsam wurde ihre Kultur nach Osten und Norden getragen, bis sie am Rhein Halt machte. Römische Weingefäße, Amphoren, wurden in Zürich gefunden. Sie mögen aber meist zum Aufbewahren des fremden, eingeführten Weines gedient haben. Für den hier gebauten Wein verwendeten die Römer wohl schon hölzerne Fässer. In dem Rebberg zum Schwertgut in Höngg fand sich vor Jahren ein rebmesserähnliches Werkzeug, das von Sachverständigen als römischer Herkunft erklärt wurde.

Um die Jahre 400 bis 500 erlag die römische Kraft dem Druck der Völkerverschiebung von Norden und Osten. Ueber den Rhein drangen die Alemannen, die nicht die römische Kultur annahmen, sondern ihre eigenen Lebensgewohnheiten behielten. Viele der bisherigen Bewohner blieben im Land, mit ihnen ihre Kultur und die Kultur der Rebe. Ganz besonders war dies im westlichen Landesteil der Fall, wo die Burgunder mit verbliebenen römischen und keltischen Bürgern sich ins Land teilten.

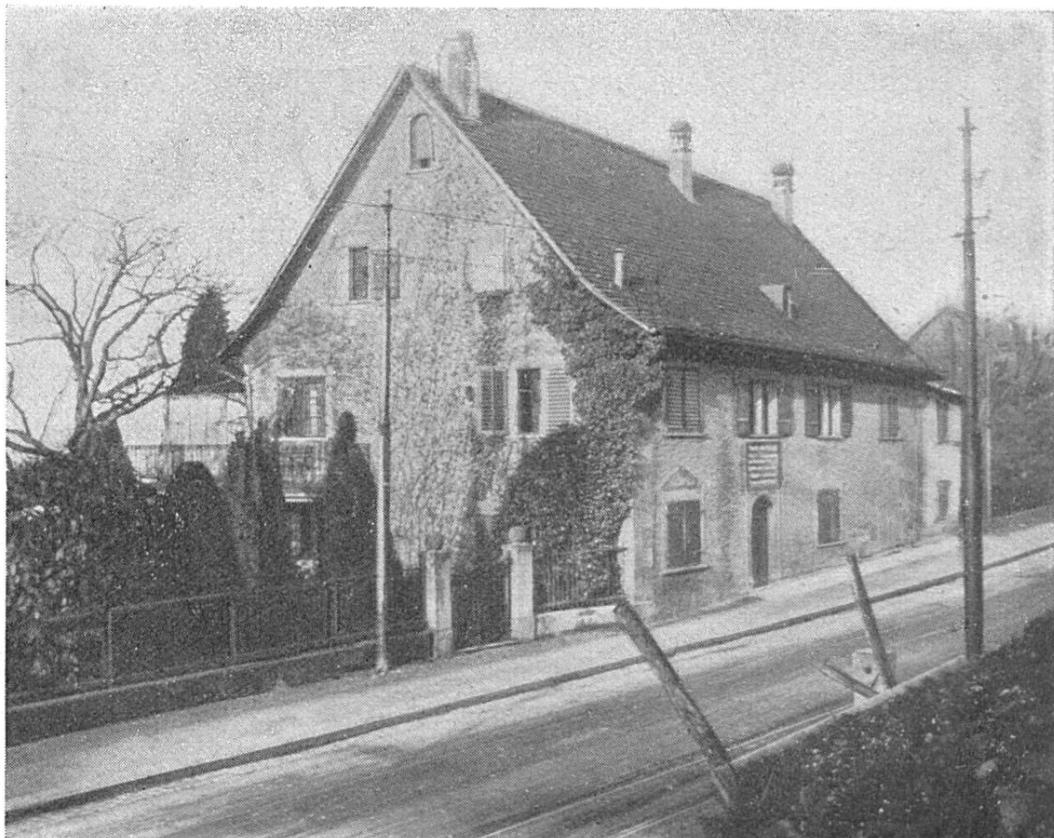
Aus der Völkerverschiebung der Germanen war in Gallien durch fränkische Stämme ein feststehendes Reich errichtet worden. Auch unsere alemannischen Gaue und Burgund wurden im 5. und 6. Jahrhundert von diesem aufgenommen; die Bewohner waren jetzt fränkische Untertanen. Im Laufe des 6. und 7. Jahrhunderts trugen die Glaubensboten das Christentum ins alemannische Land. Wo erst die einfache Hütte des Einsiedlers gestanden, erhob sich später die Kapelle, das Kloster, denen im Glaubenseifer Geschenke und Vergabungen an Land und Leuten samt den darüber zustehenden Rechten gemacht wurden. Die Macht der Kirche stand vielfach höher als die weltlicher Fürsten, und ausgedehnte Gebiete lieferten jährliche Abgaben, sei es in Arbeitsleistungen, sei es in Naturgaben oder anderem an die Klöster. Einer besonderen Aufmerksamkeit erfreute sich der Weinbau durch die Klosterleute. Des Abtes Kellermeister zu sein, war kein geringer Posten, und die nicht immer bescheidenen Ansprüche an Quantität und Qualität des Weines übten sicherlich einen gedeihlichen Einfluss sowohl auf die Pflege der Reben als auch auf die Ausbreitung des Rebbaues aus.

Unter der fränkischen Herrschaft nahm unser Land, wie bekannt, einen gedeihlichen Aufschwung. In vieler Hinsicht war

das Herrschen Pippins des Kleinen, Karls des Großen, Ludwigs des Frommen für unsere Gegend besonders segensreich. Es war die Zeit der Gründung der Stifte zum Großen Münster, zum Frauenmünster und anderer mehr. Aus diesen Zeiten stammen die ältesten erhaltenen schriftlichen Ueberlieferungen, die in bestimmter Form vom Weinbau im Zürichgau Kunde geben. Aus dem Jahre 810 sind Reben in Fluntern erwähnt, und Karl der Große schenkte der Propstei zum Großen Münster einen Weinberg in Zürich. 950 und 981 wird von Reben in Zollikon und Erlenbach berichtet. Anlässlich der Gründung des Klosters Fahr im Jahre 1130 wurden demselben auch Reben zugeteilt. Daß auch die Gegend um Höngg im engeren Sinne, mit ihrem sonnigen Hang in unmittelbarer Nähe der Stadt gelegen, zu dieser Zeit bereits mit Reben bepflanzt war, ist sicher anzunehmen, wenn auch keinerlei schriftliche Aufzeichnungen darüber bekannt geworden sind. Wenig später reden doch Urkunden davon in so unbefangener Weise, daß mit längerem Bestehen von Weinbergen gerechnet werden darf.

Land und Leute von Höngg in dieser Zeit gehörten den Edlen von Seon und wurden in der Mitte des 13. Jahrhunderts an das Kloster Wettingen abgetreten. Aber auch das Kloster Einsiedeln, im besonderen das Chorherrenstift zum Großen Münster, das Stift zum Frauenmünster, das Kloster am Oetenbach, die Augustiner, die Barfüßer, die Frauen vom Kloster Seldeneau waren Eigentümer von Land mit viel Reben und bezogen so als Grundherren den Ertrag oder den Zehnten. Am weiten, sonnigen Hönggerberg lagen daneben Jahrhunderte lang Landgüter weltlicher Herren inmitten ausgedehnter Rebenpflanzungen. Als älteste unter ihnen sind verzeichnet in einer Urkunde vom Jahre 1221 die Brüder Rudolf, Otto Burkhard von der Gassen, die ihr Gut der Kirche zu St. Peter abtraten, um 1322 Ritter Hugo Brun, 1329 Rüdiger von Maneß, später Bürgermeister Röist, dann die Ratsherren vom Geschlecht der Röuchli, Schliniger. Als Grundherren mit Landgütern, Sommerbehausungen, Lehenhöfen im Gemeindebanne Höngg treten im 16., 17. und 18. Jahrhundert andere Zürcher auf: Einmal Hans Conrad Ott, Statthalter des Johanniterhauses zu Bubikon, um 1630 Erbauer des Landhauses zum Schwertgut mit

ausgedehntem Rebbesitz¹⁾). Der Ertrag an inländischem Wein wird wohl im vornehmen Gasthause zum Schwert an der Gemüsebrücke, dessen Besitzer und Obmann der Wirth eben dieser Hans Conrad Ott war, Verwendung gefunden haben. Den Grund zum Besitztum des Landgutes zum Rothen Acherstein aber legte ein Escher vom Luchs mit dem Kauf von Reben,



Das Herrenhaus zum „Rothen Acherstein“ in Höngg.
Erbaut 1674 von Marx Escher, Landschryber.

Lehenhaus und Trottgebäude im Jahre 1574. Das Herrenhaus erbaute hundert Jahre später Junker Landschryber Marx Escher. Der Spruch über dem Türsturz neben der Jahreszahl 1674:

„Ein großer rother Acherstein,
in manches Stück zerbrochen klein,

1) E. Rieder, Das Haus zum Schwertgut in Höngg. Geschichte eines zürcherischen Landhauses (Publikation der Ortsgeschichtlichen Kommission des Verschönerungsvereins Höngg, 1928).

durch Menschenhänd und Pulversgwalt,
macht jezo dieses Hauses G'stalt.
Vor Unglück und Zerbrüchlichkeit,
Bewahr es Gottes Gütekeit"

gibt ausführliche Auskunft über den Bau dieses Landhauses. Es gehörten dazu seinerzeit bis 9 Jucharten Reben. Wenig weiter dem Dorf zu erhebt sich über hoher Stützmauer das Haus zum Obstgarten. Das zugehörige Lehenshaus, die bekannte Wirtschaft zum Kempfhof, ist auch hier viel älter als das Herrenhaus, ist aber frühzeitig abgetrennt und zum eigenen Besitztum geworden. Am Rand des Dorfkernes erbaute sich um 1740 Leutnant Johann Kasper Ulrich von Zürich, Goldschmied und Zunftmeister, das breite behäbige Landhaus zum Weingarten, inmitten sonnigen, ausgedehnten Rebgeländes, das langgestreckte Gut gegen die alte Landstraße durch eine mächtige Mauer aus zerschlagenen Findlingen abgegrenzt. Noch heute zeugen die Geländer der massiven Treppen, die Stuckarbeiten und die phantasievolle Bemalung der Deckenfelder von einem verständnisvollen, reichen Bauherrn. Im Hof plätscherte aus dem in reinem Empirestil geformten Brunnen das Wasser eigener Quellen. Innerhalb der abgrenzenden großen Mauer war eingeschlossen ein Trotthaus mit Trottwerk zum Auspressen des gutsherrlichen Weines aus bester Lage. Weiter ist zu erwähnen Spöndlis Landgut mitten im Dorf, das Landgut Kasper Eschers bei der Kirche, noch bis in neuere Zeit „Eschergut“ genannt, dann Rittmeister Bürklis Landgut zum Bombach und das Gut des Ratsherren Leu auf dem rebenumsäumten Eggbühel. Wir werden in den nachfolgenden Bildern mit diesen Landsitzen noch bekannt werden.

Den Bewohnern der Gemeinde blieb an Grund und Boden nicht viel zu Eigentum. Sie teilten sich bis zur Reformation bei dem herrschenden Zustand in der Hauptsache in die wenigen Freien oder Huber, die mit bestimmten Vorrechten auf den Lehengütern der Grundherren saßen und von deren Ertrag den Zehnten entrichteten, und in die Leibeigenen, die Frondienst zu leisten hatten und daneben für den eigenen Unterhalt kleine Grundstücke bewirtschafteten und die Allgemeinde nutzten. Die politischen Verhältnisse, das Verhältnis der Dorfgenossen zueinander, das Abhängigkeitsverhältnis und

die Verpflichtungen zur „Kilchen und der Probstei Zürich“, das mit dem Meierhof zusammengefaßte Rechts- und Pflichtenverhältnis, des Vogtes und des Propstes Rechte und Aufgaben waren geregelt und umschrieben in der Dorföffnung. Die älteste derartige Dorföffnung unserer Gemeinde stammt aus dem Jahre 1338. In der verdienstvollen Schrift: „Die Rechtsquellen von Höngg“ hat Herr Prof. Dr. Ulrich Stuz im Jahre 1897 diese Verfassung durchgearbeitet. Sie stellt die Niederschrift jahrhundertealter Gewohnheitsrechte dar, die vorher meist nur mündlich überliefert wurden.

Der Weinbau muß seit altersher sehr ausgedehnt gewesen sein. Aus einer Beschreibung gemeiner löbl. Eidgenossenschaft von Joh. Stumpf von 1548 lesen wir: „Unter Zürich an der Limmat auf ein Stund gemeinen Fußwegs an einem schönen fruchtbaren Weinberg auf der rechten Seiten des Wassers liget das Dorf Höngg“ usf. Die Bilder aus Kartenwerken dieser Zeit geben von der großen Ausdehnung des Weinbaues um Zürich Auskunft. Ein Grundstückverzeichnis des Gottshauses Wettingen über den Höngger Zehnten vom Jahre 1741 führt neben viel Wald, Feld und Acker 197 alte Zucharten Reben auf, das sind heute etwa 175 Zucharten, alle nur dem einen Zinsherrn pflichtig. Unter Berücksichtigung der vielen anderen Grundbesitzer gleicher Zeit erhält man eine Andeutung der großen Ausdehnung unseres Rebberges. In seiner Beschreibung der Gemeinde Höngg gibt Kohler für das Jahr 1850 350 Zucharten an, die dem Rebbau gewidmet seien, und bemerkt dazu, daß die frühere Ausdehnung abgenommen habe und daß an vielen Orten jetzt der Pflug gehe, wo früher Reben gestanden. Und wie steht es heute? Für das Jahr 1924 ist das mit Reben bepflanzte Areal mit 27 Hektaren oder 75 Zucharten angegeben, aber seitdem sind schon wieder viele Reben gerodet worden. So sehr ist dem Höngger Rebberg zugesezt worden, daß wir kaum mehr von einem solchen sprechen können. Was an Reben noch verbleibt, sind kleinere Stücke, die aus Hang am Alten oder zur Gewinnung eines Eigengewächses weiter behalten und bebaut werden. Das Rebwerk ist kein Handwerk mehr, und doch hat es einst so vielen unserer Einwohner Verdienst und Unterhalt verschafft.

Von der Limmat bis an die Waid an dem langen oberen Saum des sanften, sonnigen Hanges, von der Banngrenze

gegen Wipkingen bis hinunter gegen Engstringen dehnte sich einst der weite Rebberg, Fach an Fach.

Oft besaß der Grundherr Trottgebäude und Trotte in den Orten, wo er den Ertrag oder den Zehnten aus seinem Grundbesitz bezog. Heute noch wird in Küsnacht das Zehntentrottgebäude des Grossmünsterstiftes gezeigt, ein großer, mächtiger

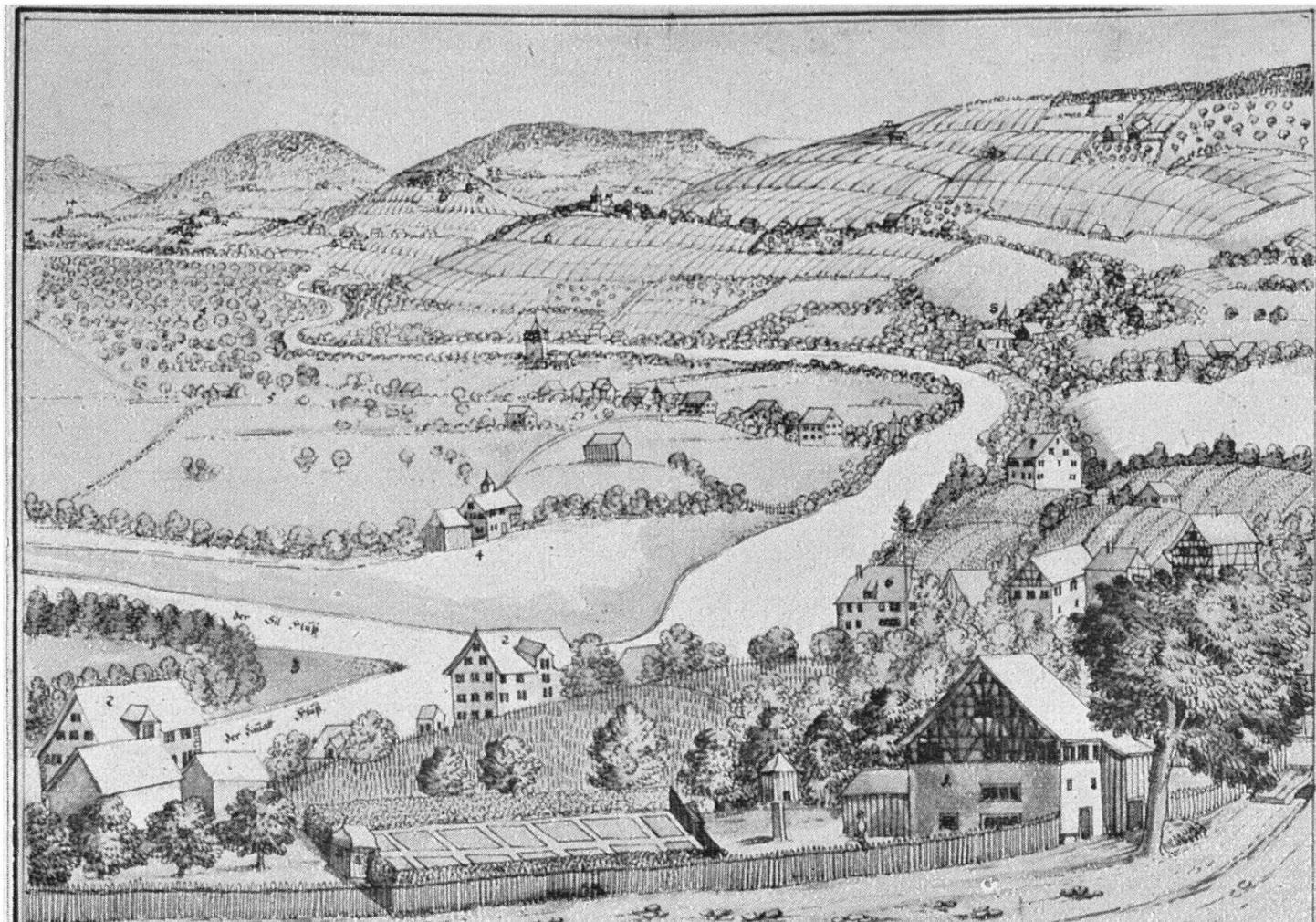


Obmann Fühlis Landgut zum Obstgarten und dessen Lehenshaus
zum Kempshof, bestbekanntes Weinwirtshaus.

Bau. Ein gleiches Haus stand in Affoltern bei Zürich, wie noch vielerorts. Aus nächstgelegenen Grundstücken holte der Stiftswagen des Grossmünsterstiftes den Anteil am Ertrag, und in den mächtigen Trotten des Schenkhofes wurden die Trauben gepresst. In unserer Gemeinde gab es neben mehreren Trottgebäuden und Trottwerken des Chorherrenstiftes zum Grossen Münster, im großen Grundbesitz verteilt, noch eine Rappeler-

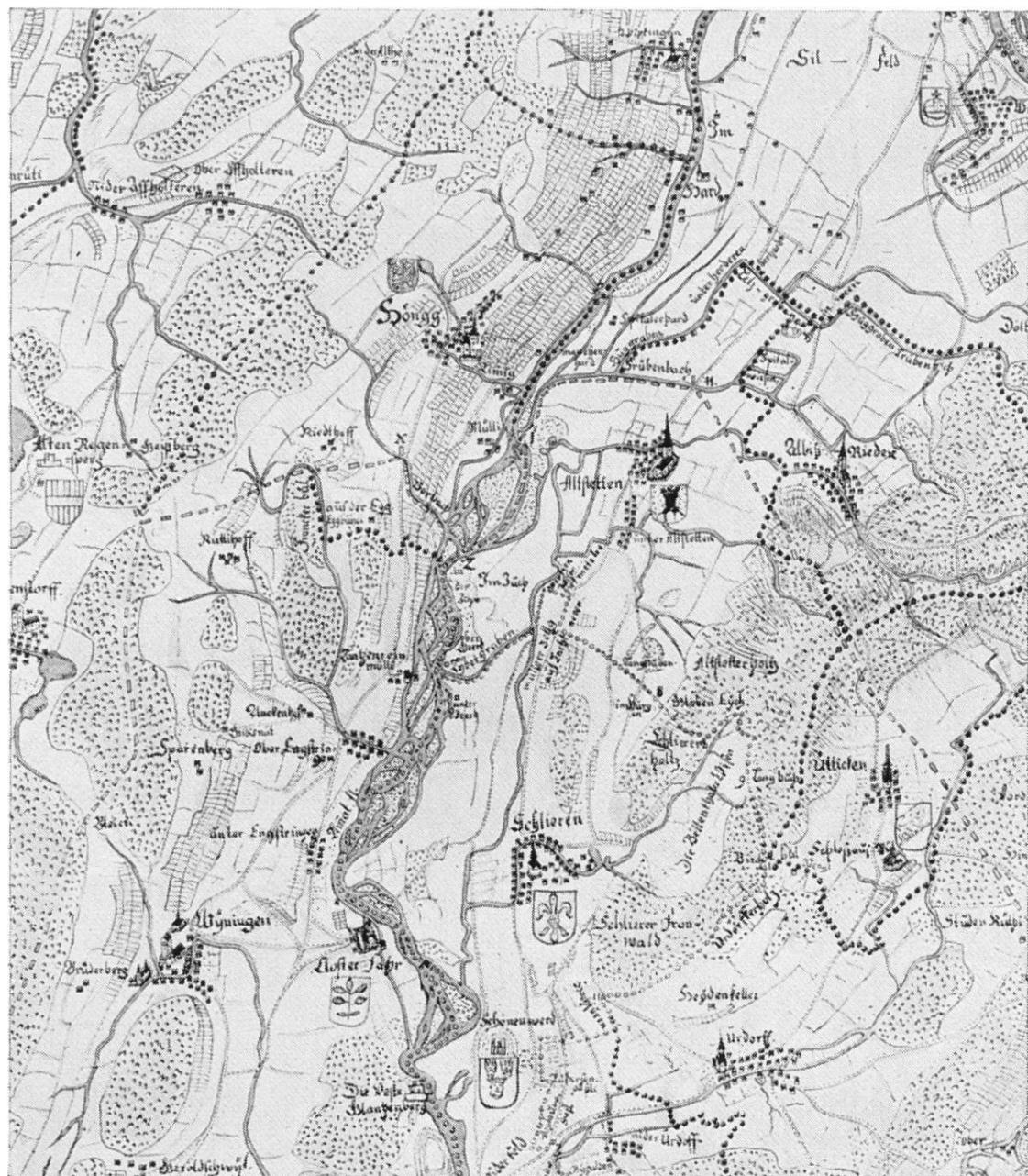
hoftrotte, eine Einsiedlertrotte, dann dem Fraumünsteramt gehörende Trotten, die zwei großen Wettingertrotten im und neben dem Kaplaneigebäude bei der Kirche und ferner weltlichen Grundherren gehörende Trotten ohne spezielle Bezeichnung, alle dem Auspressen des gutsherrlichen Weines dienend. Wir werden von diesen Trotten später noch mehr hören. Für unsere Gemeinde erwarben, sobald von einer solchen im politischen Sinne überhaupt geredet werden konnte, eifrige Vorsteher nach und nach aus kleinen Anfängen im Laufe der Jahrhunderte Lehengüter mit Zehntenverpflichtungen. So war für lange Zeit die Gemeinde Besitzer großer Rebstücke, deren Ertrag zum Verkauf oder zum Verbrauch im Gesellenhaus gelangte. Es war die Gemeinde auch das letzte Glied, das sich von der Zehntenverpflichtung losmachen konnte. Das geschah in den Jahren 1833 bis 1848 mit einer Loskaufsumme von 28,500 Franken von den Lebensabgaben gegenüber dem Stift Grossmünster oder dem Staat und mit 68,100 Franken gegenüber dem Kloster Wettingen.

Gehandelt wurde das Rebland meist per Satz, per Vierling oder in Zucharten zu 4 Vierling. Auf die Zuchart der Alten, enthaltend 35,555 Schuh, rechnete man 4000 Satz Reben, entsprechend 32 Aren heutigem Ausmaß. Unsere neue Zuchart umfasst 40,000 Schuh oder 36 Aren. Nicht zu allen Zeiten und nicht allerorts wurden die Reben auf gleiche Art bebaut und behandelt. Auch heute gibt es darin noch Verschiedenheiten. Sind bei uns im oberen Limmattal und am See die Rebstücke jeder mit eigenem Stecken als sogenannter „Satz“ in Reihen und Stegen geordnet, die dann zusammen ein „Fach“, eine „Rammer“, bilden, getrennt durch die Rammerwege, so finden wir in Weiningen, noch näher in Alt-Regensberg, im Furth- und Wehntal eine ganz andere Ordnung. Dort zieht man den Rebstock zum sogenannten „Streckbogen“ an 2 bis 3 Pfählen, bindet die Rebe im Spätherbst los, legt sie auf den Boden und bedeckt den Stock mit Mist, um ihn vor dem Erfrieren zu schützen. Diese Arbeit erspart man sich bei uns. Die ältere Form, in der die Reben gezogen wurden, war die Stammform, mit weitverzweigtem Geäst am Tragwerk gehaftet. Im Murer-Froschauerschen Stadtplan von Zürich vom Jahre 1576 sind Beispiele davon erkennlich. Vertriebene Protestanten aus



Prospect aus dem Streit gezeichnet an der oberen Limmat, über die Limmat hinunter darinigen Begriffen. 1. Mr. Amtman Meisen Landgut. 2. Der unter und ober Hämpfenbach. 3. Der so genannte Limmat Spiz, alwo die Sil sich mit der Limmat vereinbaret. 4. Der Kreuel. 5. das Haud. 6. das Weißbühl. 7. Dögweg. 8. Wibbingen. 9. die obere Wied. 10. Höngg. 11. Däggwih. 12. der Engstingen. 13. Untertrüttlingen. 14. Weiningen. 15. der Escher Fähr. Ganz noch andern. Mr. und Wieren gehörten mehrere

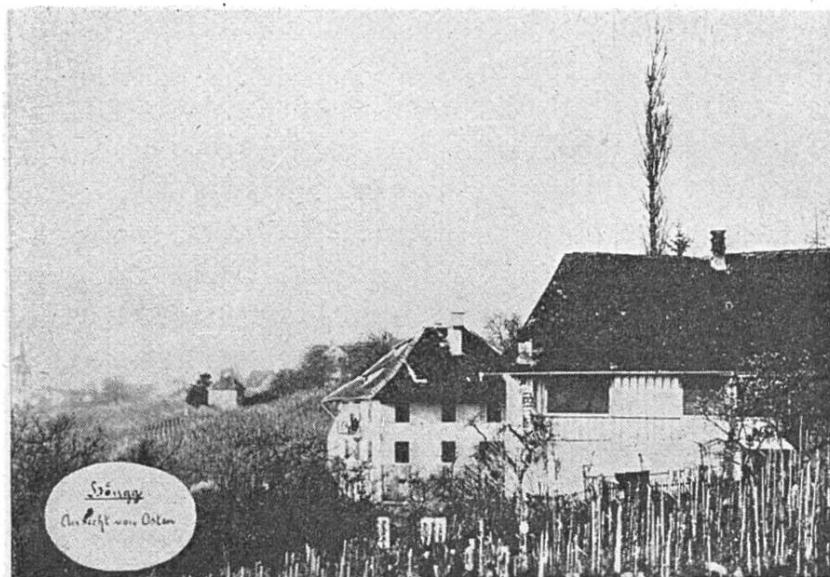
Aus dem Werke Pestalozzi-Junghans (Berichtshaus): Bilder aus drei Jahrhunderten von Zürich.
Deutlich sind die rebenbepflanzten Hänge erkennlich. Von der Limmat bis auf den Berg erstreckte sich das Rebgelände.



Ausschnitt aus der Giger'schen Kantonskarte von 1667.
Ein geschlossener Rebberg bedeckt die sonnige Halde.

dem Tessin (die Locarner) sollen um die Mitte des 16 Jahrhunderts den Brauch, die Rebe als Einzelstock an Pfähle zu binden, hier um Zürich eingeführt haben, wie denn auch von diesen Leuten in manch anderer Beziehung, in der Pflanzung besserer Sorten, in geeigneterer Behandlung von Rebe und Wein, eine Hebung des Weinbaues ausgegangen sei.

Ein Lehensbrief aus dem Jahre 1593 enthält Angaben über die damalige Rebarbeit und erzählt vom „Zustechen,



Ein Bild vom Landhaus zum Schwertgut des Johann Conrad Ott, Statthalters des Johanniterhauses zu Bubikon und Gastwirt auf dem „Schwert“ an der Gemüsebrücke zu Zürich. Erbaut um 1630. Daneben Obervogt Eschers Landgut zum Tobel, beide mitten im sonnigen Rebgelände erbaut, einst ruhige Ländsche. Mehr hinten ein Lusthäuschen des Gutshauses zum Weingarten, genannt das „Bäuli“, mitten im Rebberg.

Schneiden, Gruben, Karsten, Binden, Rupfen, Aufheften, Hauen, Herdtragen und Bau (Dünger) in die Reben legen“. Aber vom Wümmen, der wichtigsten Arbeit des ganzen Jahres, wird nichts berichtet. Wurde wohl dieser Zweig der Arbeit als bloße Freude behandelt? Betrachten wir nun das Rebwerk, wie es bei uns im Limmattal und am See seit Urgroßvaters Zeiten getan wurde:

Neupflanzungen von Reben werden mit Sezreben ausgeführt, wobei als Säkweite bergaufwärts 25—28 Zoll, das sind 75—84 cm, als Stegweite, also seitlich 28—30 Zoll, das

sind 84—90 cm, Abstand gewählt werden. Da Reben im Verkauf meistens per Saß gehandelt wurden, also nicht nach der Fläche des Bodens, so hat das manchen veranlaßt, die Reben näher zusammen, bis auf 2 Schuh, zu setzen, zum Vorteil für den Verkäufer, zum Nachteil für eine richtige Behandlung und das gute Gedeihen der Pflanze. Innert je 20 bis 30 Jahren wird die Rebe durch Gruben verjüngt, dabei das alte Holz tief in den Boden eingegraben, das Junge zum Wurzelfassen in die Erde heruntergezogen. Mit der „Grubenlatt“ wird wieder Richtung und Ordnung im Saß- und Stegsystem herbeigeführt. Von den alljährlich wiederkehrenden Arbeiten ist im Februar das Lösen der angebundenen Zweige vom Stecken die erste, wozu das Auflösemesser gebraucht wird. Es folgt das Schneiden, meist in der ersten Hälfte März, mit Rebscher und Rebsäge, früher mit dem Rebmesser. Der vorjährige Bogen wird entfernt, der im vergangenen Jahr vorgerichtete Zweig für den neuen Bogen in der Länge von 8 bis 10 Augen zugeschnitten und dem nächstjährigen durch den sogenannten „Stefzg“ bereits wieder die Unterlage geschaffen. Dem fleißigen Rebmann sind 800—1000 Saß schneiden ein Tagwerch. Aus den entstandenen Schnittwunden blutet die Rebe in glitzernden, wasserhellen Tropfen, „sie weint“, wie man im Rebland sagt. — Im ganzen Rebstück verteilt liegt nun das Abfallholz. Es wird vom Rebbesitzer selbst oder von armen Leuten gesammelt, zu Burden gebunden und gibt als „Respi“ für den Winter ein gutes Heizmaterial. Raum ist der Boden geräumt, so werden die neuen weißen Stickel in der Kammer verteilt; als Winterarbeit wurden sie hergerichtet. Tannenrundholz, 6—8 Schuh lang, früher gespalten, heute gesägt, ist das Rohmaterial. An 2000 Saß, entsprechend einer halben Tuchart, werden im Tag gestickelt, mit dem Treteisen die lose gewordenen Stecken frisch gestoßen, alte Stickel mit dem Gertel, wo nötig, frisch gespißt, zu kurze Stickel durch neue ersetzt. Rebstickel könne lange Jahre halten, sofern sie aus geeignetem Holz bestehen. Noch lange Jahre gab man den gespaltenen Stickeln gegen den gesägten den Vorzug, man rühmte ihnen längere Lebensdauer zu. In den letzten Jahren sind die Stickel nach verschiedenen Verfahren imprägniert worden, um sie haltbarer zu machen; aber es hat sich keine dieser Konservierungsmethoden bleibend erhalten. Nun folgt in der Reihe der Arbeiten das „Böglen“, eine vornehmlich

von Frauen besorgte Tätigkeit, denn sie braucht etwas zartere Finger. Der längere, verholzte, beim Schneiden speziell vorgerichtete Zweig wird sorgfältig zum Bogen gekrümmmt, mit einem Haften am Stecken niedergehalten. Der Unkundige schafft auf „Gigeböge“, wie gebrochene Bogen heißen. Das



„Zur alten Trotten“. Renoviert 1789,

steht am Fürsturz dieses wohl allen bekannten Wirtshauses. Anno 1835 wurde es erstmals als Gasthaus erwähnt, ist früher ein schönstgelegener Herrensitz gewesen dessen Erbauer noch unbekannt ist. Die Forschungen darnach sind nicht immer leicht, da in den vorhandenen Notariatsprotokollen meist keine Einträge über Erbauung solcher Landhäuser oder deren frühere Veräußerungen gemacht wurden. Die ersten Besitzer bedurften dieser Formen Kraft ihrer Stellung, ihres Standes und ihrer Zahlungsfähigkeit nicht.

Tagwerk umfaßt hier 1200—1500 Säze; es will nicht immer gleich gut in die Hand. Bogen und Stefzg, der für den nächstjährigen Bogen gerichtete Stumpen, werden mit „Schaub“ am Stecken festgebunden. Das Bindemittel, der Schaub, ist Roggenstroh, das in Bündeln, sogenannten „Schäubli“, in den Brunnentrögen aufgeweicht und nachher getreten wird, damit es recht geschmeidig sei.

Es heißt sich sputen mit dieser Arbeit, denn schon treten die wolligen Augen hervor, die „Hurlig“, das neue Leben, zart und keinen Stoß ertragend. So wendet sich denn die folgende Zeit der Bearbeitung des Bodens zu, um die zarten Sproßen der Reben zu schützen. Das Unkraut, das teilweise überwintert hat und nun auch wieder neu erwacht ist, wird mit der Haue gelöst und kommt dann beim Hacken unter die Scholle. „Hacken“, eine mühsame Arbeit mit dem zweizinkigen schweren Karst, wird mit gedingten Leuten, sogenannten „Häckern“, besorgt, wo der Landwirt nicht über genügend eigene Leute verfügt oder viel Reben hat. Das Tagwerk eines fleißigen Häckers gibt etwa 800 Säz. Dem Hacken, das dem Wurzelwerk der Rebe Luft verschafft und den Nährstoffen in der Erde besser Zutritt bringt, ist großer Wert beizumessen. Seinen bequemen Söhnen diesen Wert begreiflich zu machen, versuchte es ein alter Winzer mit der Offenbarung, daß in seinem Weinberg ein Schatz verborgen liege. Der Schatz kam alsdann nach gründlichem Umgraben als großer Ertrag der Reben zum Vorschein. Sagt nun das Sprichwort: „Sind am Maitag die Reben noch blind, so soll sich freuen Mann, Weib und Kind“, so hat das seine guten Gründe. Raum sind ja Georg und Marx, die Eisheiligen vorbei; ein Frost kann jetzt sehr starken Schaden anrichten. Blatt und Blütenträubchen entwickeln sich zusehends. Mit der Beendigung des Hackens, welche gewöhnlich auf die Zeit des 1. Mai fällt, ist die erste Hälfte Reblohn an den Rebmann, der „Rebwerch“ übernommen hat, zu zahlen. In den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts zahlte man „per Satz“ einen Reblohn von 6—7 Rappen; heute wird das Rebwerch mit 12—15 Rappen entschädigt, wobei das abfallende Rebholz, die Respi, sowie die Stickeli dem Rebmann gehören. Neue Stickel und Schaub hat der Rebenbesitzer zu liefern oder zu zahlen.

Bald kann nun mit dem „Läublen“ begonnen werden. Dieses Entfernen der Ausschläge am Stock ist nötig, damit der Rebe nicht unnütz Kraft entzogen wird. Es folgt das Verzweien, das Entspitzen der Schöze, um die Nahrungszufuhr zu den fruchttragenden Teilen zu leiten. Die verbleibenden Zweige, das Faselholz, werden gehestet. Wir sind so in steter Arbeitsfolge in den Sommer getreten und in die Zeit, von der die Bauernregel sagt:

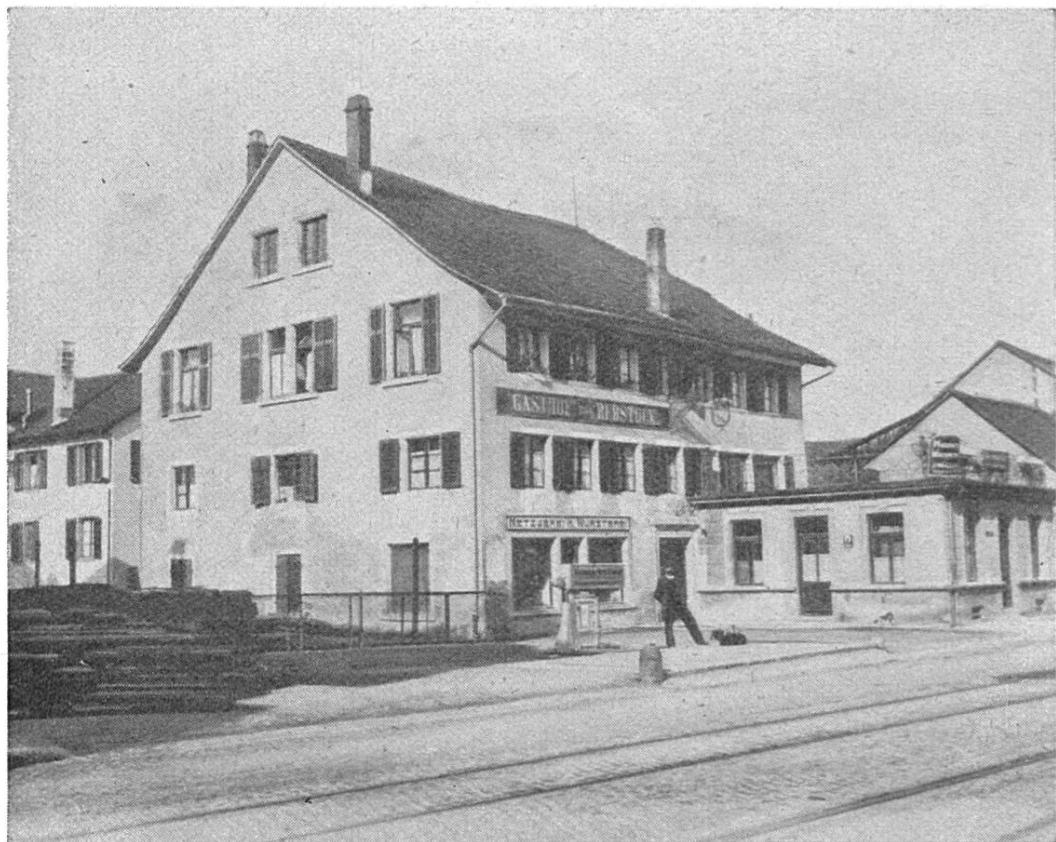
„S'Johanni us de Rebe gah und die Trube blüije lah.“ Für diese Zeit ist schön Wetter vonnöten. Im warmen, glitzernden Sonnenschein öffnen sich die Blütenträubchen und ihr wohlriechender Duft wird von der zittrigen Luft fortgetragen. „Ist aber der Brachmonat naß, so leeren sich Scheunen und Faß.“



Zum Weingarten,
des Johann Caspar Ulrich, Goldschmieds, behäbiges Landhaus. Erbaut 1740.

Ende Juni ist der Traubenblühet vorbei; sofort entwickeln sich auch die kleinen Träubchen. Die länger gewordenen Schoze werden wieder gehestet. Am ganzen Körper hat die Rebe Kraft aus sich herausgearbeitet, und nun heißt es, diese ganz auf die Entwicklung der Frucht zu konzentrieren. „Beiaugenzweige“ werden ausgebrochen unter Wahrung einer bestimmten Formgestaltung der ganzen Rebe, das Faselholz bei erreichter Länge „entspiikt“. In heißer Juli- und Augustsonne, in sengender Hitze, zwischen überall drängender Arbeit hinein, muß das

Unkraut gejätet werden, soll es sich nicht entzamen und beim nächsten Regen tausendfältig keinem. Wohl das lästigste und hartnäckigste Unkraut sind die sogenannten „Trübli“, die Weinberghyazinthe.



Gasthaus zum Rebstock.

Von 1615 bis 1860 als „Gesellenhaus“ im Besitz der Gemeinde. Einfaches Wirtshaus ohne Tavernenschild, mit dem Tavernenrecht ausgerüstet. Schon die Dorffönnung von 1338 erwähnt eine Taverne, „tabern“; ob sie wohl immer am selben Ort gewesen? Manch feucht-fröhliche Stunde des Höngger Dorflebens hat sich im Gesellenhaus abgewickelt.

In der Hauptsache ist so Mitte August die Arbeit am Rebstock erledigt. Es wiederholt sich je nach Wachstum das Ausbrechen der Beischöze und das „Scharren“ des Unkrautes. Dem Wettergott bleibt es nun überlassen, ob der Jahrgang zu den guten gezählt werden kann.

Von Mitte September an geht der „Trubenhansli“ in den Reben um. Mit einem Flintenschuß schreckt er von Zeit zu Zeit die Stare von ihrem leckeren Mahle aus dem Wein-

berg oder er erwischte einen spazierenden Städter, der der Versuchung nicht widerstehen konnte. Der Winzer aber rüstet zum Wümmet, zur Weinlese. Auf den Hofplächen werden Standen, Tansen und Geltli zum Verschwellen aufgestellt, die Traubenhühnen, Trotten und Pressen gereinigt, die Wümmer bestellt und das Kleingeschirr hergerichtet. Noch vor 30 Jahren wurde auf Albrede hin in den verschiedenen Reblagen zu gleicher Zeit



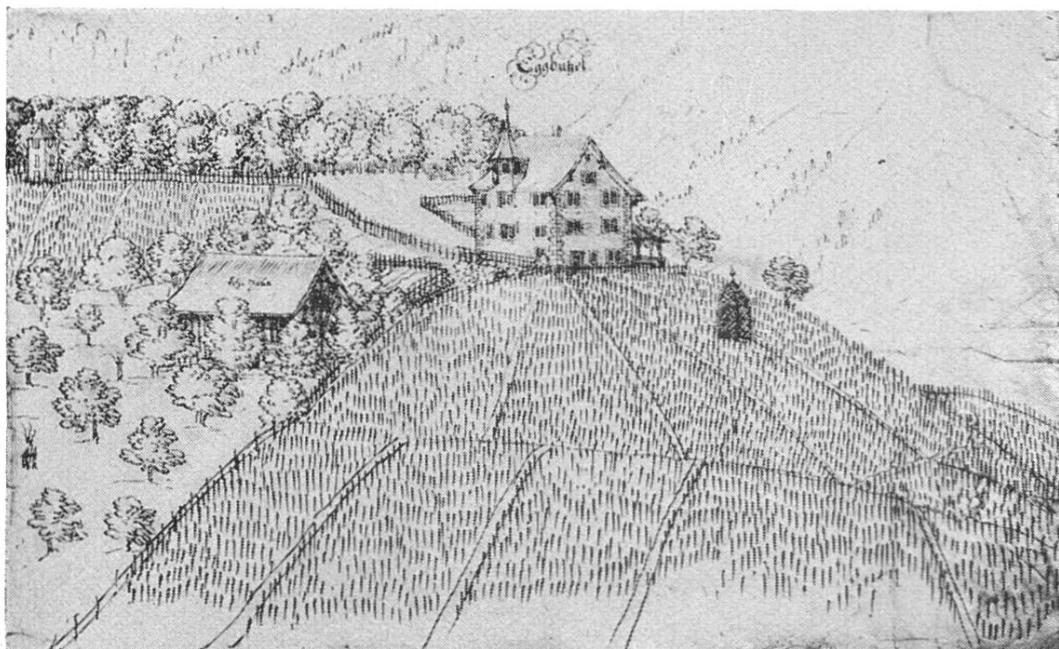
Das Landhaus Caspar Escher's bei der Kirche, noch bis in neuere Zeit „Eschergut“ genannt.

mit dem Wümmet begonnen, und zwar je nach Witterung der vorgehenden Wochen Ende September bis Mitte Oktober.

„Michelwy, Herrewy,“ sagte der Bauer, wenn schon am Micheltag gewümmet werden konnte. Er brauchte den Wein dann nicht lange feil zu halten. „Urselwy, sure Wy“ war weniger begehrt.

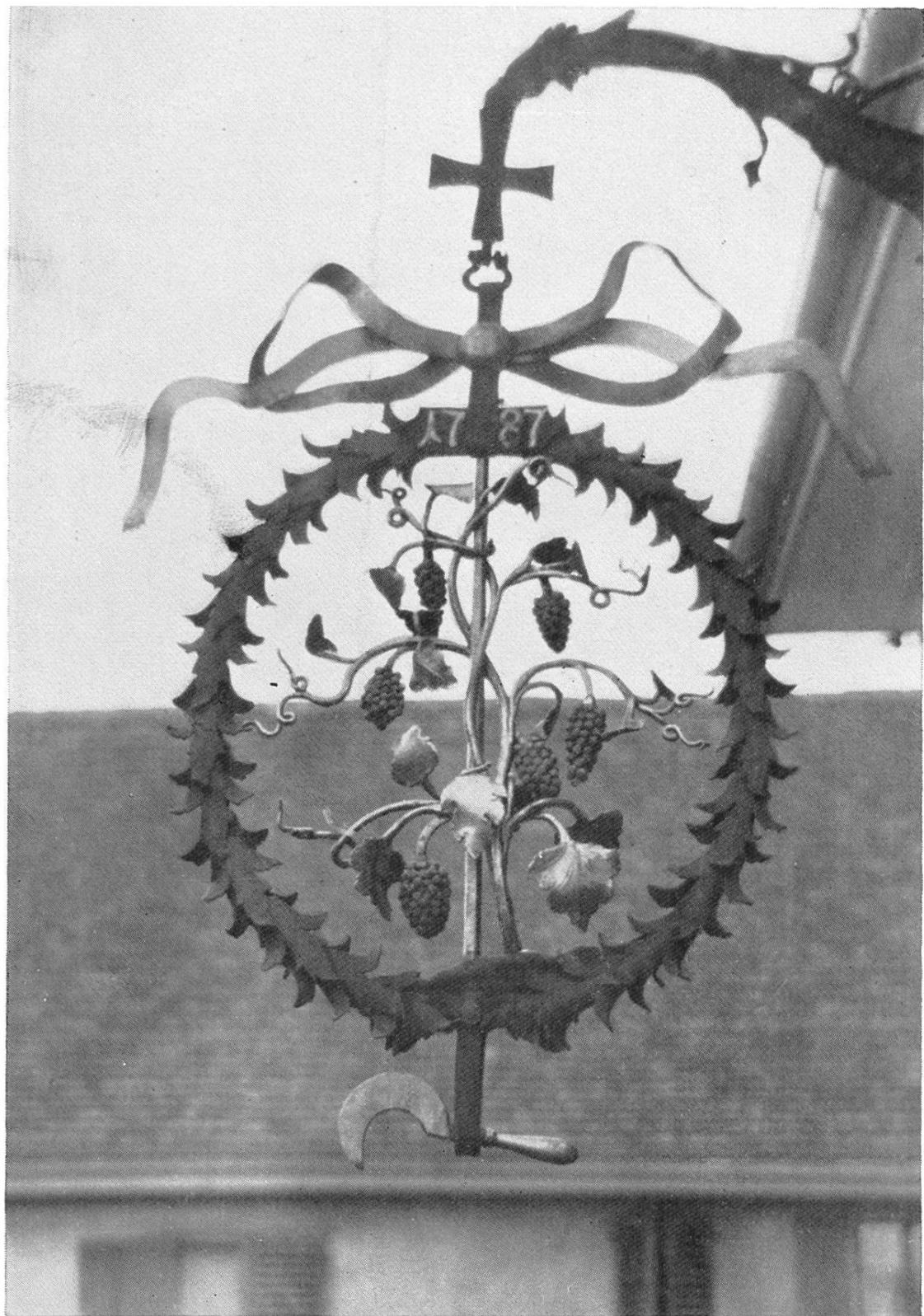
Versezen wir uns in die schönen Tage des Wümmet in der Gegenwart.

Nach dem „Znüni“ geht's an die Arbeit. Den Großen werden zwei Stege, den Kindern, die man zwischen die Großen verteilt, je ein Steg zum Wümmen zugewiesen. Die Frauen ziehen ihre zippfligen bunten Kopftücher um. Naßkaltes Wetter gibt von den kalten Beeren spieße Finger; aber nach und nach kommt frohes Leben in die Reihen der Wümmer. Die Knaben lassen die Frösche los, worauf sie sich längst freuten, die Mädchen laufen von der Arbeit zu neckischem Spiel, und auf den Rücken



Des Rathsherrn Leu Gutsherrenstiz auf dem Eggbüchel, dem rebumkränzten Hügel gegen Engstringen. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts.

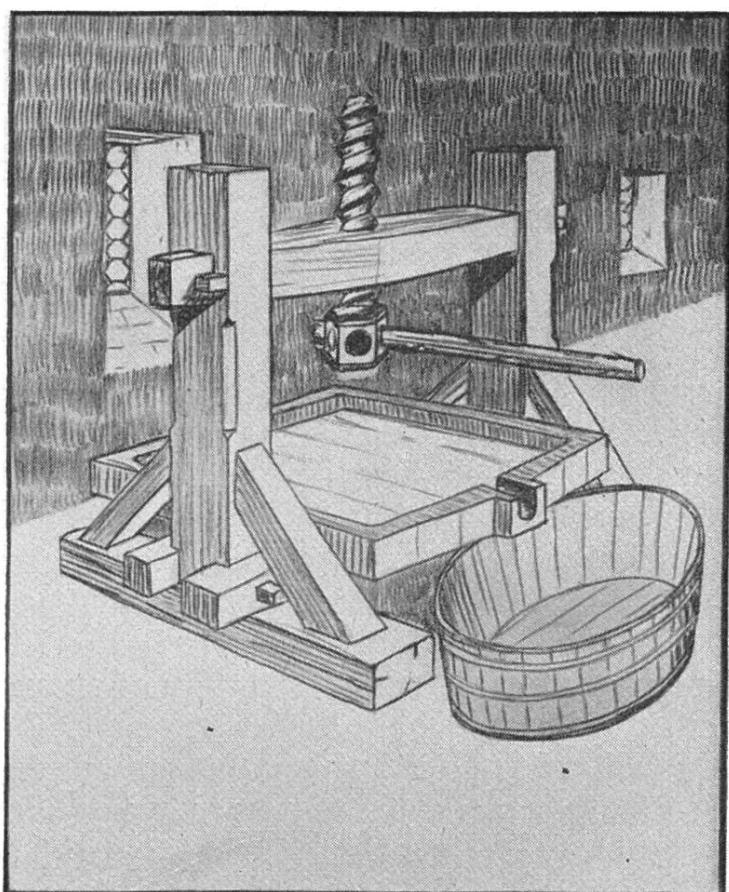
der Arbeitenden fliegen hin und wieder aus der Hand Uebermütiger „Wintertröhler“. Mit dem Rufe: „es brennt“ wird auf stehengelassene Trauben aufmerksam gemacht. Die Meisterin kommt erst gegen Mittag. Im „Chratten“ bringt sie das Mittagessen in die Reben, begleitet vom Besuch aus der Stadt, von Verwandten oder dem Zinsherrn und seinen Angehörigen. In mitgebrachte Körbe und Zainen werden die schönsten, vollkommensten Trauben zwischen Blätter gelegt, des Zinsherrn Lohn fürs Wümmen. Mit großer Strenge und Gewissenhaftigkeit hält man acht, daß keine Brotsamen in die Wümmergeltli,



Wirtshausschild am Gasthaus zum Rebstock in Höngg,
vom Jahre 1787. — Taubenkreuz oben, Rebmesser unten angeordnet.

Tansen oder gar in die Standen geraten, denn das gibt sauren Wein.

Wo der Rebbesitz ziemlich groß, der Wümmet mehrere Tage dauert, feiert man seinen Abschluß mit dem „Krähahnen“. Ein gutes Nachtessen leitet das Fest ein. An Wein wird nicht



Alte Foch presse,

von der Johann Ludwig Steiner sagt: Es sei eine elende Maschine.

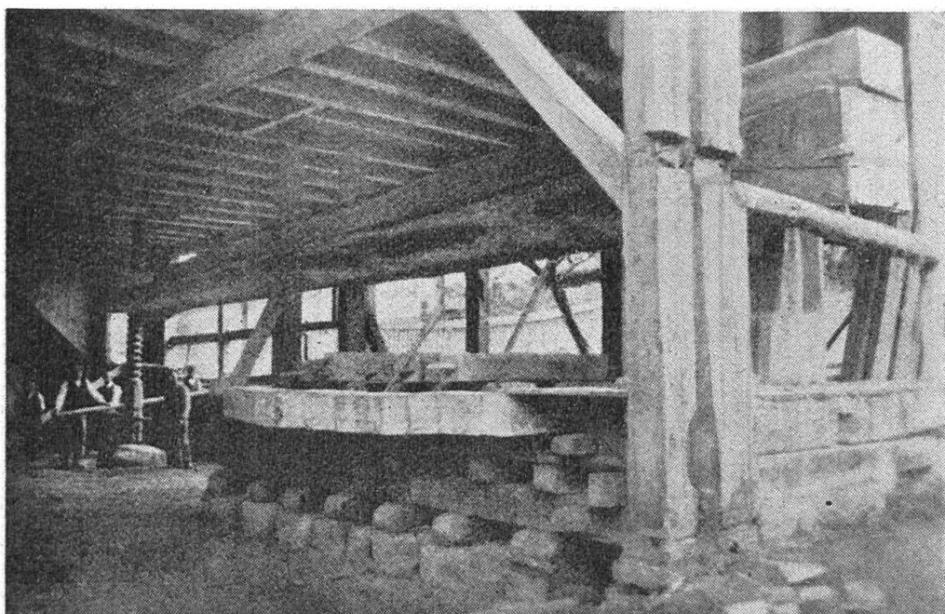
gespart, die Wahl steht frei zwischen rotem oder weißem. Das bringt Stimmung, Fröhlichkeit. Im Hofe brennt der Meister das Feuerwerk ab, dieweil in der großen Stube aufgeräumt wird. Der Geiger ist gekommen, der mit der Flöte oder der Handorgeler. Tanz, Spiel, Gesang füllen die folgenden Stunden, und nur zu rasch kräht der Hahn dem fröhlichen Treiben zum Schluß.

In langer Reihe stehen im Wümmet die Traubenwagen längs den Straßen, ausgefahren am Morgen mit fröhlichem Volk, heimkehrend am Abend mit gefüllten Standen, knarrend von der schweren Last. Bei gutem Ertrag und viele „Wümmer“ am Werk gibt es für die Träger manch „gehüzte“ Tasche zu tragen. Um für den folgenden Tag wieder leeres Geschirr zu haben, werden am Abend die Trauben umgeladen und gleichzeitig gemahlen. Einst wurden die Trauben getreten, doch schon in früher Zeit bediente man sich zum Zerdrücken hölzerner Stözel. Später erst wurden die Steinmühlen verwendet. Jetzt werden Mühlen mit geriffelten Holzwalzen für diesen Zweck gebaut. Die gemahlenen Trauben, „Maische“ genannt, verbleiben in der Stande zum Vergären, oder werden süß auf die Presse gebracht. Das letztere ist vorteilhaft, wenn der Reifegrad der Trauben kein vollkommener war. —

Wohl drei Viertel des innenwohnenden Saftes läuft sofort von der Presse in die Standen ab. Auf den zurückbleibenden Haufen werden die Laden verteilt, die Klöze geschichtet und der Preszbalken angetrieben. Die mit großer Überzeichnung ausgestalteten Pressen lassen nach mehrmaligem Anziehen einen trockenen Tresterkuchen zurück. So gründlich wirkten und arbeiteten die Pressen unserer Alten nicht. Sie hatten es auch nicht nötig. Die älteren Geräte für diesen Zweck waren einfache „Spindelpressen“. Unten das Preßbett, zwei Ständer, ein durchbohrtes Joch mit einer groben hölzernen Spindel, am Spindelkopf die Löcher für die Sparren. Von ihnen schreibt 1758 Johann Ludwig Steiner von Zürich, Optikus und Mechanikus: „Bey diesen Pressen ist das Wesen nicht viel Nutze, es ist eine elende Maschine.“ Dieser Art Pressen überlegen in der Druckwirkung waren die sogenannten „Baumtrotten“, auf ein bestimmtes Lademaß in Saum gebaut. Treten wir vorerst auf das Geschichtliche und hernach auf die Konstruktion dieser Trotten näher ein.

Trotten oder Trottwerke gab es bei uns in Höngg schon im 14. Jahrhundert. Zu allen Seiten zählten sie ebenso wie die hölzernen Brücken zu den Kunstwerken des Zimmerhandwerks. Noch heute bestaunen wir daran die mächtigen Ausmaße, das starke Gefüge und vor allem die Holzverschwendungen. Wir stellen uns vor, Welch unfaßbare Kraft in dieser Einrichtung

stecken müsse. In vermehrtem Maße war diese Auffassung bei unseren Vorfahren vorhanden. Ihnen war ein Trottentbau ein Markstein im Leben. Schon das Auswählen, das Herrichten und dann das Hirschaffen des mächtigen Trottbaumes aus einem Eichen- oder Nussbaumstamm mit passender Vergabelung wurde mit äußerster Wichtigkeit besorgt.



Klemmtrotte aus Bollikon, eine ältere Konstruktion der Baumtrotten.

„Dreihundert zogen mich von fremdem Ort hieher,
Sechzig erhebten mich, obgleich ich ziemlich schwer,
Nun ist mein Amt hinfert die Trauben auszudrücken,
Es woll der Höchste uns viel reiche Herbste schicken.
gezogen den 6. Tag August 1725,
Erhoben den 7. Tag August 1725.“

Dieser Spruch vom Trottbaum und die Rechnung über die Erbauung der Kappelerhofstrotte in Höngg, in der nebst 15 Eimern Wein auch Kosten für Trommelschlager und Pfeiffer im Gesellenhaus aufgeführt sind, zeigen, wie hoch das Werk gewertet wurde, beweisen aber auch, daß die Alten neben dem Nützlichen das Unangenehme nicht vergaßen.

„Glücklich bist Du bracht herein,
well Gott, daß du drückest Wein“

stand auf einem anderen Trottbau zu lesen.

Der Trottbau in der Risi trägt folgende Inschrift:

„Die hintere Zwingstüd wird anno 1799, den 26. September
von einer fränkischen 8 Pfunder Kanonenkugel,
so vom Schlierenfeld herüber geworfen wurde, zerschmetteret,
als die Franzosen die Russen verjagtend.“

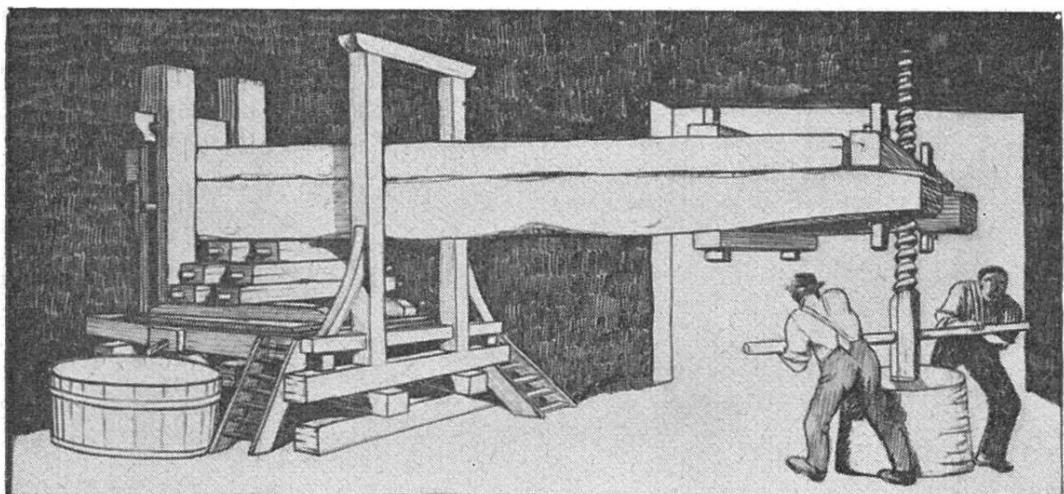
Daneben steht geschrieben:

„Die Trotte ward erbauen 1773, Zimmermann ward
Jakob Geering aus dem Reutihof und Jakob Großmann der
Maurer von Höngg.“

Diese Trotte ist noch die einzige vorhandene von so vielen, die einst in unserem Dorfe gestanden; sie stand 1924 zum letztenmal im Gebrauch. Im Jahre 1828 waren es noch 76, davon vom Grossmünsterstift an den Staat übertragen die Trotten im Ernihau, beim Kempshof, im Hause Ründig mitten im Dorf, in der Au, im Hause Gnehm am Wasser. Das Stift zum Grossmünster besaß früher auch die Trotte im Meierhof. Die Trotte im Hause Großmann im Kranz stand dem Fraumünsteramt zu. Die Kranzmannstrotte — ihr ehemaliger Standort ist nicht bekannt — war mit der Jahrzahl 1322 die älteste derartige Einrichtung zum Pressen der Trauben. An anderen Trottbäumen unserer Gemeinde standen die Jahre 1504, 1578, 1661, an derjenigen auf der hinteren Waid in erhabener, schön geschnitzter Schrift das Jahr 1693 verzeichnet. Ein Trottstein an der Wieslergasse trägt, noch heute lesbar, die Jahrzahl 1676, und die Trotte im roten Alcherstein, im Jahre 1903 entfernt, ist 1574 erbaut worden. Eine mächtige Trotte und in schön verzierter Form befand sich bis zum Jahre 1898 im Ratsherrenhaus an der Wielergasse. Erst im Jahre 1918 wurde die schwere Trotte, der größten eine, aus der Seidenherr-Alppenzellerschen Behausung am Wasser entfernt und der Trottstein wie vielerorts „vergraben“.

Bereits ist erwähnt worden, daß vor den Baumtrotten einfache, direkt wirkende Pressen im Gebrauch waren. Sie arbeiteten unwirtschaftlich; ihre Ausführung war in der Größe beschränkt, damit sie noch einigermaßen wirksam bedient werden konnten. Verdrängt wurden sie alsdann von den Baumtrotten.

Unter diesen selber sind die Bauarten verschieden und es ist deutlich eine langsame Verbesserung im Aufbau zu erkennen. So war bei den älteren Formen die Spindel am Boden wohl drehbar, aber nicht zum Heben des Steines eingerichtet. Die hinteren Stüde, die Zwingstüde, wurden im Boden festgekeilt und am Trottgebäude versperrt. Die Spindel fand ihren Rückhalt teils am Bodenstein, worin sie drehbar geführt war, teils stemmte sie sich gegen die Deckenbalken; sie „klemmte“ in der starren Mutter beim Senken und Heben des Baumes. Sie war schwer zu bedienen und man redete von einer „Klemmtrotte“. Diese Art Trotten war mit dem Gebäude, in das sie gestellt



Freistehende Baumtrotte in Betrieb.

wurde, unlöslich verbunden und Bestandteil desselben, konnte nicht anderwärts aufgestellt werden und gab wohl zu vielen Reparaturen Anlaß. War es doch möglich, den Trottbaum so lange zu drehen, d. h. die Wirkung zu übertreiben, bis etwas brach.

Eine verbesserte Konstruktion ist die freistehende Baumtrotte. Der aufgeschraubte Trottstein hängt frei an der Spindel, die hinteren Stüde sind mit dem Balkenlager unter dem Trottbett fest verkeilt, der Pressendruck ist dadurch am Trottbett in sich aufgehoben. Eine noch neuere und verbesserte Bauweise, speziell was die Standfestigkeit anbetrifft, zeigt die letzte Höngger Trotte in der unteren Risi. Sie ist mit einem zehnschügigen Trottbett für 10 Saum Ladung gebaut. Trottbaum

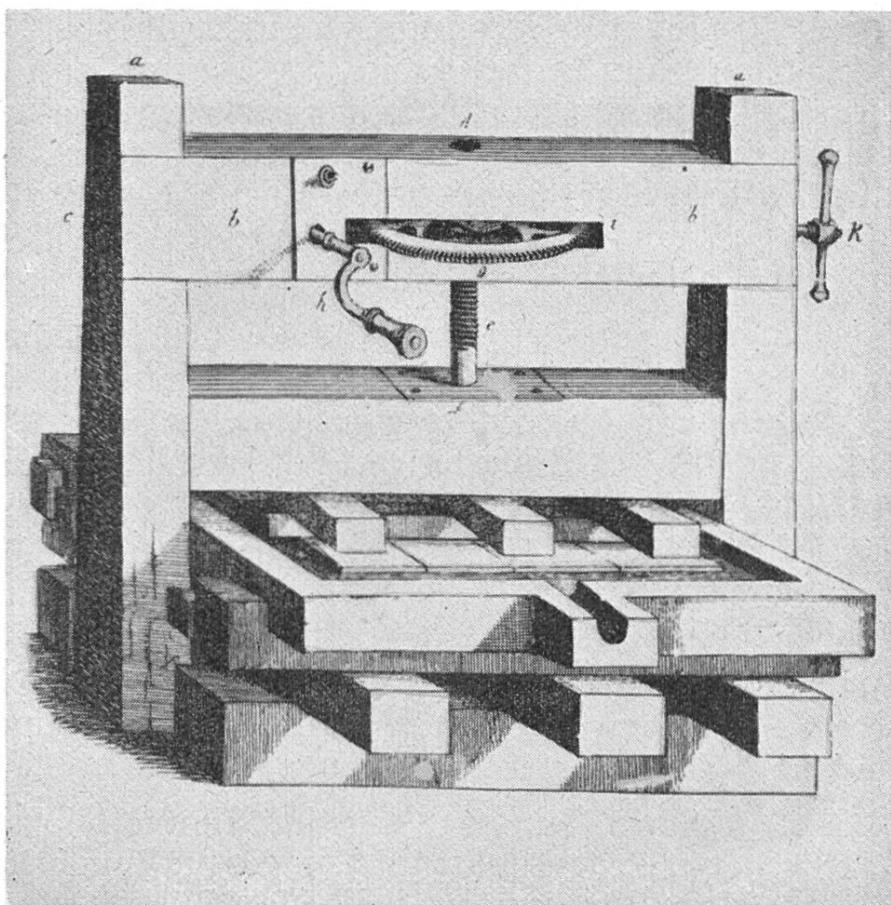
mit Bibaum, Stüde, Trottbett, Lager oder Trotthaufen genannt, sind aus Eichenholz. Die Spindel mit dem groben Gewinde aus dem zähen Hagenbuchenholz, der Trottstein, sonst durchwegs aus Findlingen, ist hier aus Würenloser Muschelkalk. Findlinge scheinen rar geworden zu sein. An Stelle dieser großen Steine wurden oft auch Gestelle, mit kleineren Steinen angefüllt, an die Spindel gehängt. Der Trottbaum, von der Nadel gehalten, ruht, wenn die Trotte außer Betrieb ist, auf dem Ruhriegel oder Esel, der durch die vorderen Pfosten geht. Ist die Trotte geladen, also die Maische aufgeschüttet und verebnet, so werden darauf die Läden verteilt, die Spangen daraufgelegt, mit wohlgezieltem Wurf die Berge bis unter den Baum geschichtet. Ein Kratten oder Korb, um das Preßgut zusammenzuhalten, fehlt. Ueber die Bretter austretende Maische wurde abgestochen und dem nächsten Druck zugeteilt. Der Baum ist ganz nach oben geschräubt, die Ruh wird herausgezogen. Nun wird mit den Sparren die Spindel gedreht, bis zuerst das Gewicht des Baumes und nachher noch das des Steines auf das Trottbett wirkt. Der Stein hängt nun frei an der Spindel; ein weiteres Belasten oder Ueberlasten ist nicht möglich.

Trottwerke wurden oft von einigen Nachbarn zusammen erstellt, da nicht jeder Platz und Geld für eine eigene Trotte aufbrachte. So kam es, daß Eigentumsrechte an Trotten in Sechsteln, Vierteln, Dritteln und Hälften entstanden. Für die Bedienung wählte man einen zum Trottmeister und gab ihm einen Teil vom geprefzten Wein zum Lohn.

Meist standen die Trotten im eigenen Trotthaus, und ein fröhlich Leben wickelte sich beim Trotten ab, wenn plätschernd der Neue in die Standen floß und daneben kräftig dem Alten zugesprochen wurde. Mit Kennermiene prüfte man auch hin und wieder den Neuen, mit der „Saße“ aus der Stande geschöpft. Dabei erzählten die Alten von guten und schlechten Weinjahren alter, vergangener Zeiten.

Im Jahre 1758 trat der schon erwähnte Optikus und Mechanikus Johann Ludwig Steiner von Zürich mit dem Plan und der Beschreibung einer neuen Erfindung von Preßwerken, sowohl Trauben und Obst mit größtem Vorteil keltern zu können, auf. Die Erfindung bestand in der Verwendung

von Eisen und Messing für Spindel und Mutter an der Stelle von Holz, in der Anordnung einer Uebersezung durch Schneckengetriebe auf die Spindel und in einer Ullschaltung dieses Getriebes für rasches Auftreiben des Preszbalkens. Er legte mit dieser Gestaltung die Grundgedanken nieder, nach welchen in



Preszwerk von Joh. Ludwig Steiner, Opticus und Mechanicus von Zürich, 1758, erfunden, um sowohl Trauben und Obst mit größtem Vorteil festern zu können.

nur exakterer Ausführung die Zochpressen heute noch gebaut werden. Man hätte erwarten sollen, daß nach dieser Erfindung mit ihren vielen Vorteilen bald keine Baumtrotten mehr gebaut würden. Aber dem war nicht so. Noch in den fünfziger Jahren des vorigen Jahrhunderts wurden neue Baumtrotten erstellt und nur selten eine Presse angeschafft. Erst von den

siebziger Jahren an mußten alsdann die Trotten den Pressen langsam, aber endgültig weichen.

Wenige Tage nach dem Wümmet werden die Reben von ärmeren Leuten nach stehengelassenen Trauben — meist sind es nur „Zinggli“, die sie finden — abgesucht. Es ist das „Sücheln“.

Im Trottraum oder Preßraum liegt unberührt die Maische, „Brühe“ genannt, um in fortschreitender Gärung zum Sauser und darauf zum jungen neuen Wein zu werden. Bei warmer Witterung in wenig Tagen, bei naßkaltem Wetter erst nach geraumer Zeit, geht brausend und sausend der Prozeß vor sich, da unter Verwandlung des Traubenzuckers in Alkohol die freiwerdende Kohlensäure austritt.

Schellengeklingel, Peitschenknall und helles Lachen verkünden die das Dorf durchziehenden Sauserfuhren. Im Spundloch der sauber bemalten Sauserfässer steckt der „Maien“, fröhlicher Ausdruck für des Fuhrwerkes köstliche Last. — „Sauserzeit, fröhliche Zeit.“

Auf Martini ist dem Rebmann die zweite Hälfte Reblohn auszuzahlen, da dessen Arbeiten in den Reben für ein Jahr abgeschlossen sind.

In stattlicher Anzahl sind die verschiedenen Sorten Trauben in unserem Rebberg vertreten. Die hauptsächlichsten davon, der nebensächlichen sind es mehr, nehmen wir voran:

„Der Räuschling“, am See und im Limmattal sehr verbreitet, eine starke Rebe mit ziemlichem Ertrag, macht bei uns neun Zehntel der Pflanzungen aus. Die „Zürichtraube“ reift nicht gern aus, gibt sauren, aber kräftigen Wein, die Beeren bleiben grünlich und werden selbst in der Reife nicht gelb, der „weiße oder rote Elben“, „Kurzstiel“ bei uns genannt, ist in wenigen Exemplaren fast in jedem Fach vorhanden, ist sehr ertragreich, aber von geringer Qualität. Der „blaue Burgunder“, die Frühsorte, auch „Aeugstler“ genannt, weil sie in guten Jahren schon im August zur Reife kommt. Die Spätsorte, „Klävner“ geheißen, hat ihren Namen von Cleven, Chiavenna, wurde um 1635 von Herzog Rohan in der Bündnerherrschaft eingeführt und hat dann in der Folgezeit große Verbreitung auch bei uns gefunden. Es sind ganze Beete dieser Sorte ge-

23 Bilder von der Rebarbeit



Das Stickeln.
Stickel spicken mit dem Gertel.



Das Stoßen der Stickel mit dem am Fuße
befestigten Treteisen.



Das Bögeln.
Heften des Bogens mit Schaub.



Das Scharren.
In den Reben hinter dem Meierhof,
in's „Bauherren“ genannt.



Das Hacken.
Hinter dem Meierhof, in's „Bauherren“.

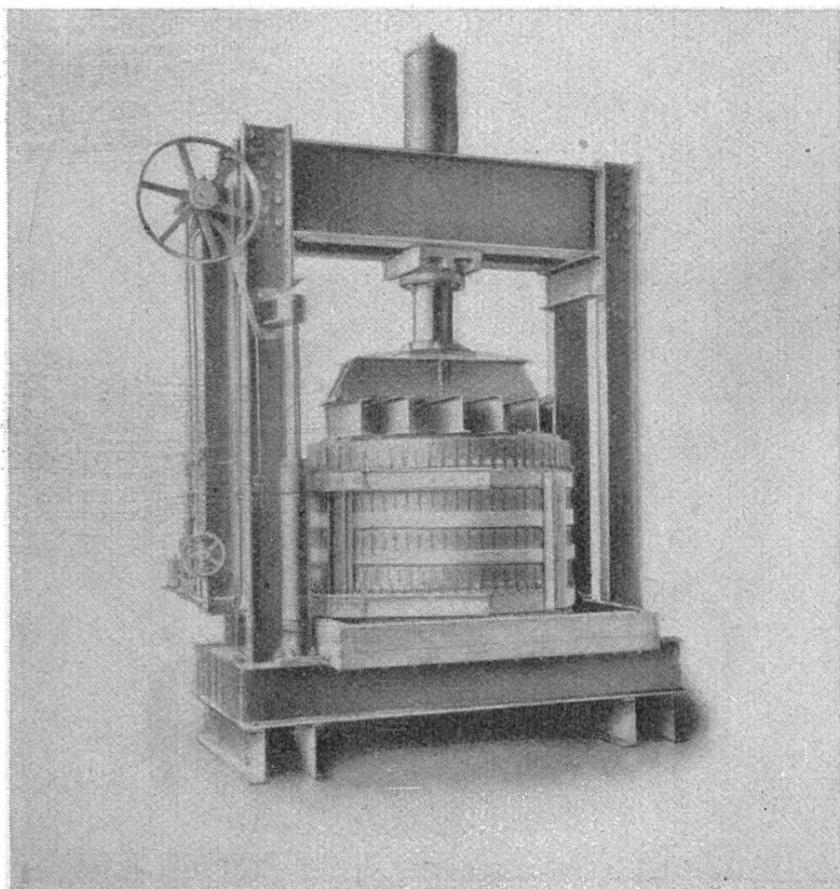


Rebmesser.
Zum Lösen. Zum Schneiden. Zum Wimmen.



Weinlese, fröhliche Wümmer.

pflanzt worden. Die Traube ist immer gern gesehen, ihre fast schwarzblauen Beeren sind nicht groß, aber sehr dicht ineinander verwachsen. Den weißen und roten „Elsäßer“, „Gutedel“ oder „Chasselat“, trifft man vereinzelt; die Rebe kennt man gut an



Neueste hydraulische Presse.

Ein Öffnen oder Schließen eines Ventils bewirkt das Auspressen des Saftes mit größter Kraft ohne weitere menschliche Mühe, und es braucht dazu eine solche Presse nur einen kleinen Teil einer Trotte an Platz.

den tief geschlitzten, hellgrünen Blättern, die Frucht an den weit abstehenden, locker verteilten Beeren, an denen bei guter Reife durch den klaren Inhalt die Kerne erkenntlich sind und die Haut auf der Sonnenseite leicht gebräunt wird. „Erlenbacher“, „Mörchel“, „Tokeyer“ und „Muskateller“ sind selten. Die „Ischiatraube“, ein Orientale, der „Bacharacher“, eine Rheingautraube mit kirschgroßen Beeren, werden mehr an Lauben gezogen.

Blicken wir wieder in frühere Zeit zurück. In unserer bereits erwähnten Dorffoffnung vom Jahre 1338 war festgelegt: „Aber mag ein jeglicher, der seßhaft ist ze Höngg in dem dorff, den win der im gewachsen ist an sinen reben, zu der tabern (Taverne) mit der alten maß von Zürich, du da gezeichnet ist mit dem zeichen des probstes von Zürich, das ist ein cruz, schenken.“ Ebenda heißt es: „Item wer da ist, der offenlich win verkaufft zu der tabern, der sol gerecht mes haben, und s. w.“ Also galt zu jener Zeit für unsere Gegend die Maß von Zürich als Grundmaß. Es wurde zwischen „trübem“ und „lauterem“ Maß unterschieden. So lassen sich insbesondere vom 16. bis ins 19. Jahrhundert als alte Weinmaße feststellen:

der Saum trübes Maß	= 1,5 Eimer
	= 6 Viertel
	= 48 Röpfe
	= 96 Maß, entsprechend
	ca. 150 Litern nach heutigem
	Maß;
der Saum lauteres Maß	= 1,5 Eimer
	= 6 Viertel
	= 45 Röpfe
	= 90 Maß, entsprechend
	ca. 140 Litern nach heutigem
	Maß.

Ich entnahm diese Angaben einer Abhandlung der Naturforschenden Gesellschaft in Zürich vom Jahre 1765.

Im kleinen Verkehr kam dann noch das Quart zum Gebrauch. Es bestanden dafür und für Maß und Kopf die Gefäße aus irdenen Krügen, „Chrusle“ genannt. Für festliche Anlässe und im vornehmen Haus diente die Zinnkanne zum Ausschank des Weines. Ihr ist als Behälter für den Abendmahlwein die feierlichste Verwendung geworden. Der Landmann nimmt noch heute seinen Znuniwein gern in der „Legele“ zur Arbeit mit, weil er darin kühl bleibt. Fässer aus Eichenholz in allen Größen, runder und ovaler Form, oft mit reichen Verzierungen durch Schnitzereien und Beschläge, sind von altersher die besten Weinbehälter. Von den Galliern hätten die Römer die Fässer kennen gelernt.

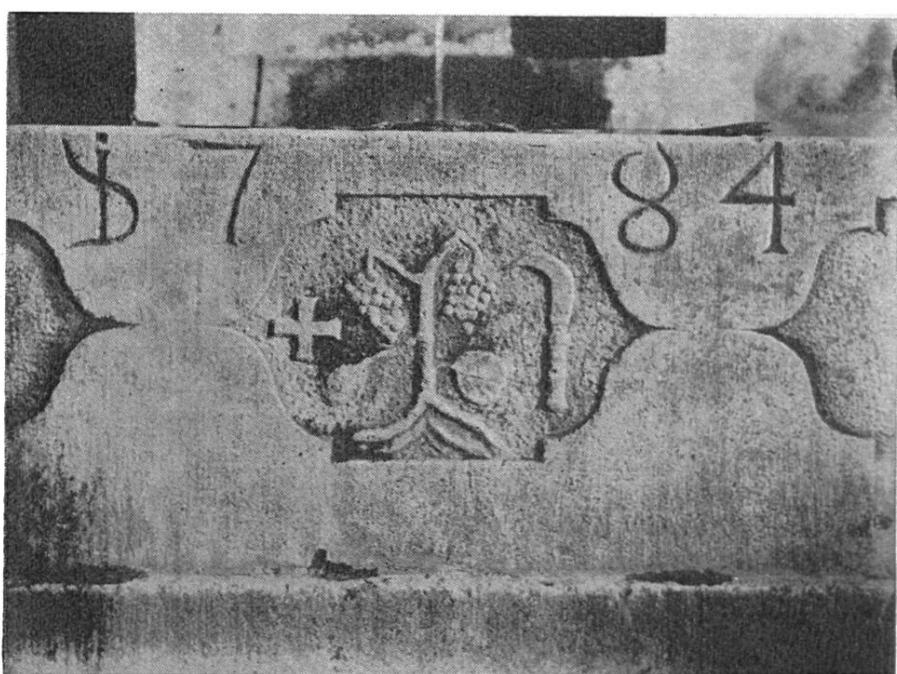
Noch ist etwas zu sagen vom Ertrag der Reben und der Güte des Weines früherer Zeiten. Da gibt wohl das beste Bild ein kleiner Auszug aus den „Memorabilia Tigurina“ vom Jahre 1742, wo es heißt:

- „Anno 1240 ware der Wein so gut, daß man selbigen ohne Wasser nicht trinken können.
Anno 1336 wuchs im Zürich-Gebiet ein so guter Wein, daß er dem Elsaßer nichts nachgelassen.
Anno 1372 gefroren die Trauben an Räben, der Wein war süß bis Pfingsten und nachher saur, daß ihn Niemand trinken mög.
Anno 1479 ist in dem Zürichgebiet ein extra ordinari guter Wein der Bruderwein genannt gewachsen und um ein großes gelt in ferne Land geführt worden.
Anno 1428 ware die Weinlese erst um Martini und mußten die Wümler Stiefel anlegen, die Trauben im Schnee abzulesen.
Anno 1529 hatt man einen unerhört sauren Wein, man nennte ihn der Gott bhüt uns und machte damit Pflaster an.
Anno 1599 wurd der Wein köstlich und gut, man trank dessen, daß etlich im Schnee vor Völle ligen blieben und erfroren.“

Ich übergehe die weiteren Angaben; man ersieht aus dem Vorstehenden, wie verschieden die Erträge und die Qualität für den Wein ausfielen. Erinnern möchte ich noch an die Jahrgänge 1865 und 1895, die als äußerst gute Weinjahre der lebhaft vergangenen Dezennien im Gedächtnis sind und zum Vergleich und Ruhme von den Rebbleuten oft erwähnt werden. War der Jahrgang ein guter, gab es vielen und guten Wein, und war er sehr wohlfeil. Wir fragen uns wohl oft, was in solchen Jahren aus dem reichlichen Ertrag eines so großen Rebberges geworden sei. Nun, da waren seinerzeit als große Abnehmer und Verbraucher bekannt die Kloster- und Stiftskeller. Lange Zeit war unser Wein wichtiger Ausfuhr- und Kompensationsartikel, speziell nach dem südlichen Deutschland. „Bis gen Mönchen war der Wein geführet,“ heißt es in einer Bemerkung vom Jahre 1540. Im Herbst und Frühjahr belebten die großen Weinfuhrten die Landstraße. Aber auch das Volk kam am Genuss

von Wein nicht zu kurz, es brauchte noch keinen „Ansteller“ zu trinken; denn der Feste und Anlässe, bei denen der Wein den notwendigen Bestandteil der Unterhaltung bildete, waren gar viele.

Der Ertrag der Reben — er wird durchwegs im gewonnenen Wein ausgedrückt — ist sehr verschieden. Ungleich nicht nur jedes Jahr, sondern auch gleichzeitig verschiedenen Ortes. Es sind der Umstände gar viele, die den Ertrag beein-

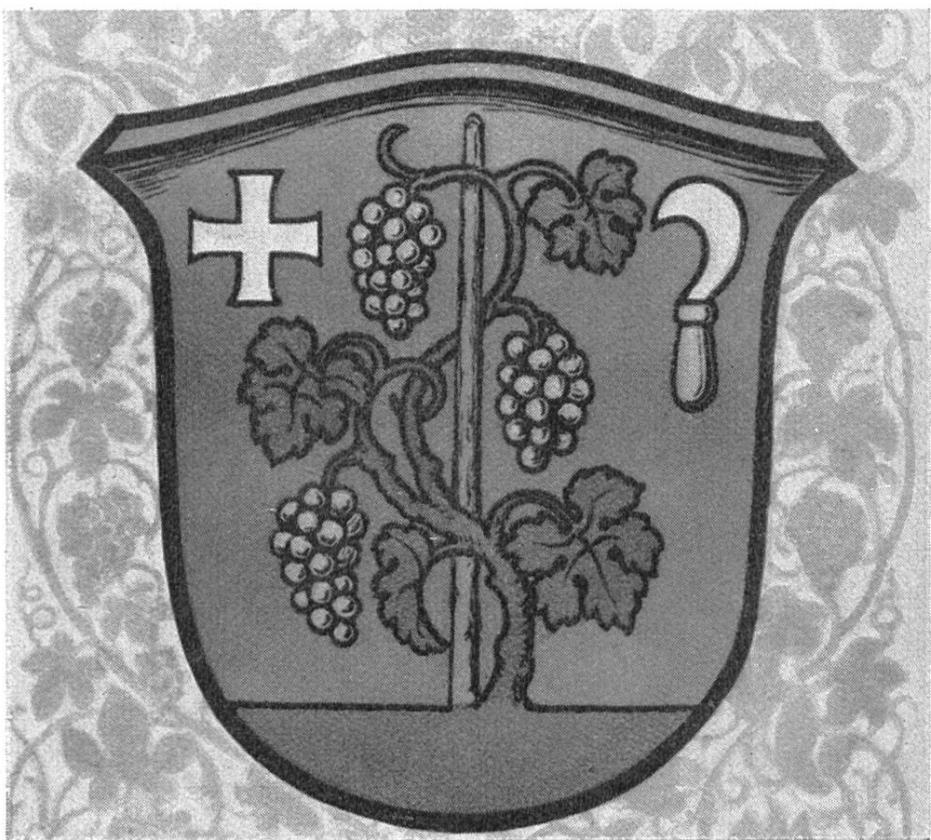


Das Wappen von Höngg auf alten Brunnen.

flußen. Der wichtigste auf jeden Fall ist das Wetter, dann die Lage der Reben, die Traubensorte und nicht zuletzt auch die Behandlung. Als mittlerer Ertrag kamen bei normalem Wittringsverlauf, mittlerer Lage und sachgemäßer Behandlung in unserem Rebberg 20—25 Saum Wein auf die Fuchart aus der Trotte. Großerträge aus kleinen, eigens gehätschelten Parzellen ergaben 36—40 Saum. Auf die Rebe bezogen ein mittlerer Ertrag von $\frac{1}{2}$ Maß bis 1 Liter.

Seit etwa 50 Jahren war unserem Rebberg in der Reblaus ein arger Feind erwachsen. Seit ungefähr der gleichen Zeit wird mit mehrmaliger Bespritzung, einer Rebarbeit der

neuen Zeit, der echte und der falsche Mehltau bekämpft. Diese vermehrten Arbeiten und Schäden, zusammen mit witterungsschlechten Jahrgängen, haben den Rebbau weniger einträglich gemacht. Wo vor tausend und mehr Jahren ein blühender Weinberg mit ganz wenig menschlichen Siedelungen sich auszubreiten begann und bis vor kurzer Zeit zu erhalten vermochte, erblüht nun ein großes Gemeinwesen, mit einer weitausgreifenden Stadt bald verwachsen. Der Weinbau weicht davor endgültig zurück. In unserem Gemeindewappen, es stammt aus der Zeit nach der Reformation, hat der Weinbau sich bleibend verkörpert. Der Weinstock und das Rebmesser bleiben Zeugen einer einst ausgebreiteten Rebkultur, für den Wandel der Zeit und der Menschen ein beredtes Zeugnis.



In Rot auf gewachsenem Boden eine Rebe, rechts oben silbernes Tähnkreuz, links silbernes Rebmesser mit goldenem Griff.

Das Wappen von Höngg, seit 1674.

In ihm bleibt unser Weinbau den kommenden Geschlechtern überliefert,
wenn am sonnigen Hang keine Traube mehr reift, der einst geschäzte
Höngger Wein keinen Becher mehr füllt.