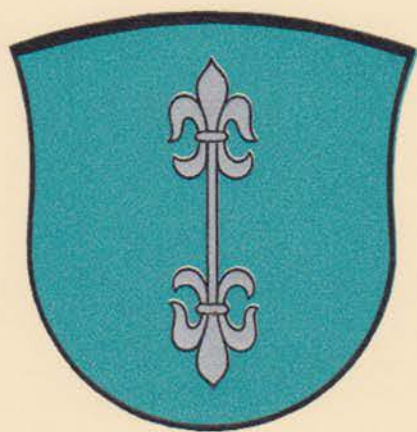


NEUJAHRSBLETT
VON DIETIKON
1959



Neujahrsblatt von Dietikon 1959

12. JAHRGANG

**Der Weinbau
im mittleren Limmattal**

VON ROLF BUCK

**Herausgegeben von der
Kommission für Heimatkunde Dietikon**

BUCHDRUCKEREI OSCAR HUMMEL DIETIKON

Einleitung

Noch vor hundert Jahren war der Rebbau der einträglichste Landwirtschaftszweig, vor allem der rechtsufrigen Limmattalgemeinden. Aber auch in Dietikon legte jeder Bauer großen Wert darauf, ein Faß Wein im Keller zu haben. Jeder Besuch wurde mit diesem Wein beehrt. Und mancher Bauer, der den Wein aus seinem eigenen Rebberg kredenzte, schaute nach dem Anstoßen auf Gesundheit mit prüfendem Blick auf seinen Gast, um aus seinem Gesicht ein Urteil über die Qualität seines Eigengewächses abzulesen. Ein lobendes Urteil wurde natürlich mit besonderem Stolz verdankt, während ein schlechter Befund genau so wirkte, wie wenn man selber ausgescholten wurde.

Heute sind die Reben leider nicht mehr so begehrt. In der heutigen schnellebigen Zeit hat man weder Zeit noch Lust zur Rebearbeit. Viele Bauern verstehen auch nichts mehr vom Rebwerk. Die vielen Fehljahre, die Spritzerei und nicht zuletzt die strenge Arbeit haben den Leuten die Freude am eigenen Wein genommen.

Auch war der Absatz des hiesigen Weines lange Zeit sehr schwierig. Der Weintrinker liebt ein Glas faden, ausländischen Weingemisches mehr als einen rassigen, etwas sauren, dafür aber reellen Landwein.

Wir möchten mit unserem Neujahrsblatt der Bevölkerung von Dietikon und Umgebung einiges aus der Zeit berichten, da die Weinrebe noch eine wichtige Rolle spielte; aus der Zeit, da man den Rebmann mitten im Winter schwitzend und keuchend die abgeschwemmte Erde wieder in seinen Rebberg hinauftragen sah, und aus der Zeit, da im Oktober fröhlicher Winzergesang den Langschläfer am Morgen weckte oder am Abend Krähänenmusik die Leute bis spät in die Nacht hinein nicht schlafen ließ.

Zuerst ein Kapitel Botanik

Wohl alle Leute erkennen eine Rebanlage auf den ersten Blick. Im Limmattal sind wir ja in der glücklichen Lage, auf unsern Sonntagsspaziergängen kleinere oder größere Rebanlagen zu besichtigen. Und wer hätte noch nie von den schön terrassierten Waadtländer oder Walliser Rebbergen Abbildungen gesehen. Die Weinrebe ist sicher eine Pflanze, die schon von einem Erstkläßler unfehlbar erkannt wird. Und doch — wie wenig wissen die meisten Leute von dieser Pflanze, von ihren Lebensansprüchen, Lebensbedingungen, Besonderheiten und — von ihren Feinden!

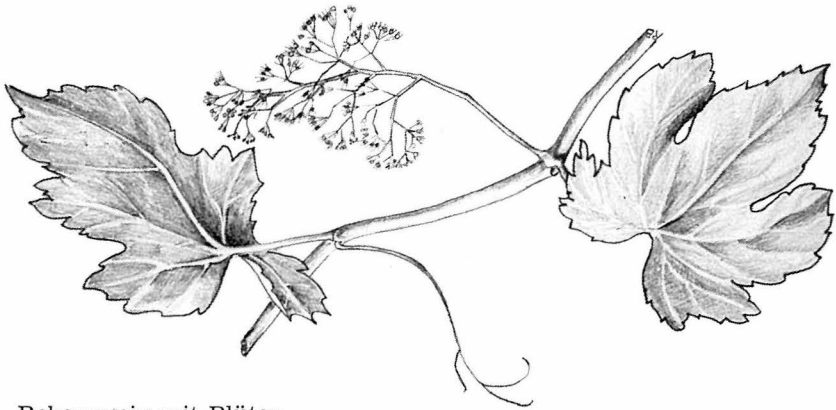
Wir wollen uns zu Beginn die kleine Mühe nehmen, einen einzelnen Rebstock auf seinen Bau und seine Lebensäußerungen hin zu untersuchen.

Der Weinstock (lateinisch *Vitis vinifera* oder im Tessin: *Vitis Labrusca*) ist ein Kletterstrauch, der ursprünglich wild gedieh. Noch heute findet man im Südtirol Wildpflanzen, deren starkes Wachstum etwa an den wuchernden Efeu oder an die Waldrebe oder «Niele» (*Clematis vitalba*) erinnern. Der Stamm solcher Wildpflanzen kann die beachtliche Dicke von 40 bis 60 Zentimetern erreichen. Die Borke dieser Stämme löst sich in langen, trockenen Streifen ab. Die Blätter sind drei-, jedoch meistens fünfflappig. Sie sitzen gegenständig am Trieb, das heißt an einem Austrieb finden wir abwechslungsweise links und rechts ein Blatt. Gegenüber den Blättern sitzen die Trauben oder, wenn diese fehlen, die Kletterranken. In den Blattstielachseln erkennen wir auf der Sonnenseite bereits die Winterknospen oder, wie der Weinbauer sich ausdrückt, die «Augen». Auf der der Sonne abgekehrten Seite findet man oft die sogenannten «Geizen», das sind Kurztriebe, die vom Rebbauer zur gegebenen Zeit jeweils ausgebrochen werden.

Die kleinen, unscheinbaren Blüten, die Rebe blüht nämlich auch, sind fünfzählig, das heißt an einer der kleinen Blüten kann man fünf (allerdings sehr kleine) Kelchblätter, fünf Kronenblätter und fünf Staubblätter zählen. Beim Aufblühen lösen sich die fünf an der Spitze verwachsenen, Kronblätter vom Blütengrund und fallen dann als kleine, fünfzipfelige Mützchen ab und die fünf Staubblätter können sich nun dem Winde aussetzen, der die Bestäubung und, damit verbunden, die Befruchtung der einzelnen Fruchtknoten besorgt. Diese Fruchtknoten sind in einer Rispe angeordnet und wachsen nach der Befruchtung zu den uns allen bekannten, süßen Traubenbeeren aus.

Die Kultivierung der Weinrebe brachte es mit sich, daß die Form dieser Beeren von Sorte zu Sorte sehr verschieden ist. Sie kann rund, länglich, oval oder auch zugespitzt sein. Die Farbe ist ebenfalls sortenabhängig; so sieht man zum Beispiel gelbe, grüne, hell- und dunkelrote, blaue und schwarze Traubenbeeren.

Das Beereninnere besteht nicht etwa nur aus dem saftigen Fruchtfleisch, sondern oft machen sich beim Genuß der Tafeltrauben noch kleine, harte Kerne unangenehm bemerkbar. Dies sind die birnenförmigen Samen. Wie jedes Lebewesen, so sorgt natürlich auch der Weinstock für die Fortpflanzung. Die ursprüngliche Bestimmung der Traubenbeere war nicht die Weinbereitung, sondern die Vermehrung und Erhaltung der Art. Wie ja sicher jedem Weinbauer nur zu gut bekannt ist, lieben auch unsere gefiederten Freunde, die Vögel, die Weinbeeren



Rebenzweig mit Blüten

über alles. Sogar der Dachs läßt sich im Herbst herbei, um sich an den süßen Früchten gütlich zu tun. Die Verdauungssäfte dieser naschhaften Gesellschaft vermögen den harten Samen der Weinrebe nichts anzutun. Die Samen gelangen mit dem Kot der Tiere unversehrt irgendwo wieder auf die Erde. Finden sie einen guten Nährboden, so keimen sie auf und ein neuer, wilder Rebstock entsteht. Unser rauhes Klima gestattet eine Keimung der Rebensamen nicht oder nur in Ausnahmefällen.

Der Rebstock hat auch Feinde, die ihn belästigen und oft sogar vernichten. Diese Feinde brauchen nicht unbedingt tierischer Art zu sein; auch pflanzliche Lebewesen können den Weinstock befallen. Eine von allen Weinbauern gefürchtete Seuche ist der echte und der falsche Mehltau. Diese Krankheit wird verursacht durch das Pilzgeflecht (Mycelium) und die Sporen des echten und falschen Mehltaupilzes. Diese Pilze leben als Schmarotzer auf der Pflanze und entziehen ihr durch Saugorgane, die sie in die Wirtspflanze hineinsenken, die Nahrung. Dadurch verkümmert der Rebstock und stirbt langsam ab. Der gewissenhafte Weinbauer sorgt durch Spritzen schwefelhaltiger (bei

echtem Mehltau) oder kupferhaltiger Mittel (bei falschem Mehltau) dafür, daß diese Pilzkrankheit seinen Rebbestand und damit seine Existenz nicht vernichtet.

Die tierischen Schädlinge sind häufiger. Die *Reblaus*, die erstmals in Amerika auftrat und seit etwa hundert Jahren in allen Rebgebieten der Erde ein Großschädling ist, gehört zu den bekanntesten. Sie übt ihr Vernichtungswerk hauptsächlich auf wurzelechten Europäerreben aus. Als vorbeugende Maßnahme propfte man die Reben auf reblausresistente Unterlagen um.

Als weitere Schädlinge sind noch zu erwähnen: die Kräuselmilben, die die Kräuselkrankheit der Reben verursachen, die Traubenwickler, die Rebenstecher und die Schildläuse. Die Bekämpfung dieser Schädlinge erfolgt durch chemische Mittel.

Der Reberg im Winter

«Ja, das waren Zeiten, als unser ganzes Vermögen, unser materielles und geistiges, in unseren Rebbergen drin steckte», meinte ein älterer Oetwiler Weinbauer, als er, vor einem Dreier Weininger sitzend, über den Rebbau in früherer Zeit Auskunft gab.

Schon kurze Zeit nach dem «Wümmet», kaum war der junge Wein fürs erste in den schweren eichenen Fässern untergebracht, drückten den Rebmann bereits wieder die Sorgen um die nächstjährige Weinernte. Der Winter mit seinen Tücken und Gefahren stand vor der Türe und mahnte den Bauern daran, daß der Weinstock eine Pflanze ist, die aus südlichen Ländern zu uns gebracht worden ist und demzufolge unser rauhes, unwirtliches Winterklima nicht gut erträgt. Das Reblaub, das die Sonne gelb, rot und violett gefärbt hatte, wurde mit dem ersten Novembersturm von den Stöcken gerissen. Dies war die Zeit, in der die Weinbauern schon wieder in die Rebberge zogen, um die kahlen Rebenpflanzen von den Stickeln zu lösen und auf den Boden zu legen. Die ausgezogenen Stickel wurden sorgfältig über die widerpenstigen, aufstrebenden Pflanzen gelegt, um sie möglichst nahe über dem wärmenden Boden zu halten. Dieses Ablegen der Pflanzen ist heute noch im Zürcher Weinland üblich. Das Verschwinden des Ablegens im Limmattal kann man sich damit erklären, daß seit etwa 1910 die Reben hier nicht mehr auf *Streckbogen*, sondern auf *Zapfen* geschnitten werden.

Wenn heute ein Bauer mit dem Ertrag oder der Sorte seines Weinberges nicht zufrieden ist, so gräbt er im Winter seine Rebstöcke aus und bearbeitet den Boden mit Pflug oder Karst und vergißt auch nicht zu düngen. Im Frühling werden dann die Stickel in Reih und Glied eingeschlagen, die jungen, meist gekauften, veredelten Rebplänzlein davor gesetzt und zugedeckt mit etwas Erde oder Torf. Die Setzlinge müssen nämlich, bevor sie beginnen Laub auszutreiben, erst Wurzeln fassen können.

Auch früher besaß fast jeder Weinbauer Setzreben. Beim Schneiden der Rebstöcke im Frühling wurden besonders kräftige, letztjährige Triebe sorgsam auf die Seite gelegt. Diese Triebe wurden zu Hause oder im Rebberg eingeschlagen, das heißt gesetzt, und zwar so, daß nur zwei Augen aus der Erde hervorschauten, die übrigen Augen sollten im Boden drin Wurzeln treiben. Die Aufzucht solcher Jungreben dauerte aber sehr lange, und ein mit solchen Setzlingen angelegter Rebberg vermochte erst nach fünf bis sechs Jahren einen guten Ertrag zu liefern.

Viel rascher und auch sicherer war in früherer Zeit das Gruben der Reben. Dies ist ein eigentliches Verjüngen der Rebpflanze. Diese Verjüngungskur wurde in Zeitabständen von dreißig bis vierzig Jahren durchgeführt.

Mit Grabgabeln oder -Schaufeln und Hacke zog man zu dieser strengen, viel Zeit erfordernden Arbeit aus. Im Fach, das zum Gruben vorgesehen war, wurden die Pflanzen von den Stickeln gelöst und die Stickle selbst ausgezogen. Die unterste Zeile Reben hackte man nun sorgfältig aus und hob an ihrer Stelle einen etwa zwei Schuh (60 cm) tiefen Graben aus. Das alte Rebholz wurde nun in diese Grube gelegt (vergrubt), nachdem man vorher bis auf einen kräftigen Austrieb alle letztjährigen Triebe entfernt hatte.

Aus diesem einen stehengelassenen Austrieb sollte die neue, verjüngte Rebe entstehen. Er wurde von der vergrubten Mutterpflanze aus hochgezogen, so daß er nach dem Zudecken der Grube etwa 15 bis 20 Zentimeter aus dem Boden hervorschaute.

Natürlich sorgte man dafür, daß die verjüngten Triebe möglichst in gleichen Abständen in Reih und Glied zu stehen kamen. Man richtete die neuen Pflanzen mit einer Dachlatte, der sogenannten Gruberlatte, genau aus. Je nachdem wie weit man seine Reben auseinanderpflanzen wollte, waren auf dieser Gruberlatte die Abstände von 75, 80 oder 85 Zentimeter ($2\frac{1}{2}$ Schuh bis $2\frac{3}{4}$ Schuh) eingezeichnet. Eine Rebzeile nach der andern wurde auf diese Art und Weise erneuert.

Oft wohl schaute der Weinbauer in dieser Zeit (November, Dezember) mit besorgtem Blick auf den Himmel und auf das Barometer, denn große Kälte oder Schneefall konnte man zu dieser Arbeit nicht brauchen.

Wie verhalten sich aber nun diese vergrubten Reben?

Es ist selbstverständlich, daß diese neuen Rebpflänzlein viel rascher und sicherer gedeihen als die eigentlichen Setzreben. Die Gruberrebe steht ja noch mit dem Holz und der Wurzel der alten Pflanze in Verbindung und erhält so genügend Nährstoffe für einen raschen Aufbau einer starken fruchttragenden Pflanze. Schon nach drei Jahren kann der Weinbauer in seinen vergrubten Rebbergen wieder mit einem guten Ertrag rechnen.

Natürlich war das Gruben nicht eine Arbeit, die dem Weinbauer jeden Winter Sorgen bereitete. Aber man darf trotzdem nicht glauben, daß er deswegen mit den Händen in der Tasche am Ofen gestanden wäre, um auf die wärmere Jahreszeit zu warten. O nein, Arbeit gab es

genug! Und was für Arbeit! Beim «Herdttragen» konnte man leicht vergessen, daß der kalte, rauhe Winter im Lande herrschte. In alten Hutten oder Tansen trug man die Erde, die im Laufe des Jahres durch die natürliche Bewegung, durch das Hacken oder durch den Regen in den unteren Teil des Rebberges gelangte, in mühsamer Arbeit wieder zu den obersten Rebzeilen.

Nach dieser strengen Arbeit gönnte der Bauer seinem Rebberg die wohlverdiente Winterruhe.

In Haus und Hof aber warteten bereits neue Arbeiten. Die Rebstickel, die im Frühling im Weinberg die alten oder zu kurz gewordenen ersetzen sollten, mußten vorbereitet werden. Früher kam es wohl oft vor, daß ein Rebmann seine Stickel selbst spaltete oder fräste. Gespaltene Stickel sollen viel haltbarer gewesen sein als gesägte, besonders diejenigen aus Föhren- oder Lärchenholz.

Frühlingsarbeiten

Während die Buben und Mädchen im Januar und Februar jauchzend und singend auf den Straßen schlittelten oder auf dem Dorfweiher Schlittschuh liefen, fragte sich der Rebbauer oft und oft: «Wird es wohl nicht zu kalt? Erleiden meine Weinstöcke keinen Frostschaden?» Diese besorgten Fragen haben ihre gute Berechtigung, denn lang andauernde Kälteperioden von minus zehn Grad Celsius können auch den abgelegten Reben gefährlich werden, ganz besonders, wenn keine oder nur eine dünne Schneeschicht die Pflanzen deckt. Die Gefahr von Frostschäden ist heute, wo man die Reben nicht mehr ablegt, natürlich sehr groß.

Ende Februar sollte meistens die größte Frostgefahr vorbei sein. Jetzt hält es keinen Rebmann mehr lange bei Haus-, Hof- oder Kellerarbeiten. Wer im November die Reben nicht abgelegt hat, der muß nun, Ende Februar, die Pflanzen von den Stickeln lösen. Die Stickel werden (beim Streckbogenbau) ausgerissen und zu Haufen sortiert.

In der ersten Hälfte März trifft man die Bauern wieder in den Rebbergen beim S c h n e i d e n. Sie sind ausgerüstet mit Rebschere und Rebsäge. — Wohl findet man aus Urgroßvaters Zeiten auf dem Estrich eines Weinbauernhauses noch etwa ein R e b m e s s e r. Das ist eine Art kleine Sichel. In vielen Wappen von weinbautreibenden Gemeinden findet man diese Rebmesser als Symbol für den Weinbau (Weiningen, Unter- und Oberengstringen, Höngg usw.). Dieses Messer wurde in Zürich auch etwa «Hegel» genannt. Vielleicht kann man sich aus dieser Bezeichnung den Ausdruck «Zürihegel» erklären. Mit diesen Rebmessern wurden bis vielleicht vor hundert Jahren die Reben geschnitten.

Das Schneiden ist eine Arbeit, die nur von geübter Hand und geübtem Auge erfolgreich und sachgerecht ausgeführt werden kann. Wie ein Arzt einen besonders schwierigen Patienten, so untersucht der

Rebmann jeden einzelnen Weinstock. Erfrorene Stellen werden weggeschnitten. Auch der vorjährige Bogen wird entfernt. Den im vergangenen Jahr vorbereiteten Zweig schneidet man, je nach Rebsorte, auf sieben bis neun Augen zu.

Schon beim Schneiden denkt der Rebbauer wieder an das nächste Jahr. Er bereitet, indem er am Stockholz zwei letztjährige Triebe auf drei bis fünf Augen zurückschneidet, die Unterlage, den sogenannten «Stefzg», für den Streckbogen des nächsten Jahres.

«Eis fürs Chind, eis für de Wind» sagt der Rebmann und meint damit, daß die eine der beiden Unterlagen bei allfälligem Bruch der andern als Reserve dienen soll. An den Schnittstellen zeigt es sich nach einiger Zeit, daß das Leben nach dem langen Winterschlaf in die Weinstöcke zurückkehrt. Der Saftstrom befeuchtet die Schnittflächen und drückt bald da, bald dort kleinere oder größere Tropfen aus der Pflanze heraus. «Die Rebe weint.» Viele Kinder und auch Erwachsene glaubten an die heilsame Wirkung dieser Rebentränen gegen Sommersprossen auf Nase und Stirn und strichen das Wundermittel ein.

Das geübte Auge eines Rebmannes kann schon beim Schneiden am Wuchs des Holzes oder an der Häufigkeit von Froststellen erkennen, ob er, von späteren Unbilden der Witterung abgesehen, mit einem ertragreichen Jahr rechnen darf. So begleiten also Furcht und Hoffnung den Weinbauer schon bei der ersten Frühlingsarbeit.

Wenn die ersten Märzsonnenstrahlen den Boden einigermaßen aufgetrocknet haben, so zieht jung und alt in die Reben, um Reschpi, das heißt das abgeschnittene Rebholz, aufzulesen und zu «Reschpiwellen» zusammenzubinden. Nicht daß die Bauern im Winter damit die Stube geheizt hätten, aber zum Anfeuern oder zum Heizen bei nicht sehr kaltem Wetter waren sie doch gut genug.

Das Stickeln, die nächste Arbeit, gestaltete sich beim früher üblichen Streckbogenbau anders als heute, wo die Reben auf Zapfen geschnitten werden.

Bei dieser älteren Art der Rebkultur wird der auf sieben bis neun Augen zugeschnittene Trieb in gestrecktem Bogen an drei Stickeln angeheftet.

Zum Stickeln rückt der Bauer aus mit Hagmesser (Gertel) und Stickeleisen. Mit dem Gertel wird jeder Stichel, sofern er es nötig hat, neu gespitzt und faules Holz mit einem kräftigen, gewandten Schlag abgehauen. Jede Pflanze erhält also drei, selten zwei Stichel. Der erste und längste wird etwa 15 Zentimeter oberhalb der Pflanze eingesteckt. Mit dem am Fuß befestigten gezähnten Stickeleisen faßt der Rebmann das Holz und tritt es mit zwei, drei kräftigen Rucken in die Erde. Nun bringt der Bauer den Streckbogen in die Lage, die er später beim Anbinden einnehmen wird und steckt beim vorletzten Auge den obersten, meist etwas kürzeren Bogenstichel. Der dritte wird genau in die Mitte gesetzt. Dieser hilft den Bogen tragen, wenn die Früchte im Herbst schwer an den Schossen hängen.

An der Art, wie die Stichel in einem Rebberg sich präsentieren, erkennt man sofort die Art des Rebbauern. Sorgfältige, ordnungsliebende Bauern sind besonders stolz auf ihre schnurgerade ausgerichteten Stichelreihen.

Nun räumen die Männer das Feld, bzw. den Rebberg den Frauen. Während die Winzer in den Halden stickelten, bereiteten die Frauen zu Hause den Schaub (Roggenstroh) für das Anbinden der Reben vor. Im Hofbrunnen wurden ganze Bündel dieses Strohes gehörig eingeweicht. Nach etwa acht bis zehn Stunden kam die Bäuerin und nahm diese Bündel, eines nach dem andern, aus dem Wasser und legte sie auf den Boden. Und nun begann sie auf diesem eingeweichten Schaub einen eigentümlichen «Volkstanz» aufzuführen. Die harten, steifen Halme sollten brechen und geschmeidig werden. Es ist in früherer Zeit viel über diese roggengrostampfenden Weinbauern und -Bäuerinnen gelaugt worden.

Nach nochmaligem Wässern wurden die feuchten Schaubbündel in Tücher eingeschlagen und mit einem ledernen Gürtel an die Seite gebunden. So ausgerüstet zogen die Frauen und die größeren Kinder aus zum «Stockbanden», das heißt zum Anbinden von Bogen und Stefz an die Stickle. Die Kinder der Weinbauern freuten sich jeweils nicht sonderlich auf die Frühlingsferien, da sie genau wußten, welche Arbeit auf sie wartete. Das Anbinden konnte oft noch im April recht kalte und steife Finger geben.

Die Kinder waren sich aber auch bewußt, daß diese Arbeit ein Beitrag war zum Wohlergehen der ganzen Familie. Wer seine Reben nicht bis Mitte April an den Stickeln hatte, galt als schlechter Weinbauer.

Man beeilte sich also mit dieser Arbeit, denn bereits drückten schon da und dort die wolligen Knospen, die «Hurrilig», hervor. Diese kleinen, zarten Triebe enthalten bereits den ganzen Bau, das ganze Leben der diesjährigen Rebpfanze. Die «Hurrilig» sind so zart, daß sie kaum eine Berührung ertragen.

Nun sind die Reben frisiert und fürs erste eingekleidet. Der Rebmann wendet in der folgenden Zeit sein Interesse der Bearbeitung des Bodens zu.

Das Unkraut, das im Frühling auch wieder zum Leben erwacht ist, wird weggescharrt und nachher mit dem zweizinkigen (heute dreizinkigen) schweren Karst unter den Boden gehackt. Als besonders hartnäckiges Unkraut galt das «Trüübeli», die Weinberghyazinthe (*Muscari racemasum*).

Man kam mit dem Hacken so langsam voran, daß man oft auf gedungte Tauner (Tagelöhner) angewiesen war. Schon am Morgen um fünf Uhr hörte man die harten Schläge der «Häcker» in den Rebbergen. Man kann sich gut vorstellen, daß diese Arbeit starke und ausdauernde Arme verlangte, da während zehn bis zwölf Stunden täglich der schwere Karst geschwungen werden mußte.

Alle drei bis vier Jahre wurde beim Hacken der Rebberg auch gedüngt. In Misthütten oder Tansen wurde der Dünger in die steilen Rebhalden hinaufgetragen. Eine Tanse voll reichte für fünf bis sechs Stöcke. Der Mist wurde nun über dem Wurzelstock der Pflanzen sorgfältig unter die Erde gehackt.

Das Hacken und Misten sollte in früherer Zeit auf Ende April beendigt sein.

Viele Rebenbesitzer in der Stadt bearbeiteten ihre Reben auf dem Land nicht selber. Sie stellten einen Rebmann an, der die Arbeit für sie ausführte. Der Lohn richtete sich nach der Anzahl «Sätz» (Rebstöcke), die der Bauer zu bearbeiten hatte und betrug Ende des letzten Jahrhunderts etwa fünf bis sieben Rappen pro Satz. Der Rebenbesitzer war verpflichtet, für alle für den Unterhalt der Reben notwendigen Gerätschaften (Stickel, Schaub, Werkzeuge) aufzukommen. Der Rebmann durfte die «Stogeln» (alte Rebstickel) und die Reschpi für sich beanspruchen. Am 1. Mai war die erste Hälfte des Reblohnes fällig.

Sommerarbeiten

Aus den Augen sind mittlerweile die Triebe herausgebrochen. Jetzt trifft man den Rebmann wieder im Rebberg beim *E r l e s e n*. — Alle überflüssigen, das heißt keine Trauben tragenden Ausschläge am Stock werden ausgebrochen, damit die Pflanze ihre ganze Wachstumskraft für die Fruchtschosse verwenden kann. Die Austriebe am Bogen und diejenigen am Stefzg läßt man vorläufig noch stehen.

Bei schönem, warmem Wetter wachsen nun die Zweige fast unheimlich rasch. Vom Wetter hängt in dieser Zeit sehr viel ab. Der Rebstock, das darf man wohl behaupten, schläft die halbe Zeit des Jahres. Er wacht er aber, so treibt ein merkwürdiges Leben in ihm. Im April öffnet die Rebe die Augen und im Oktober schläft sie schon wieder ein. In dieser kurzen Sommerzeit aber erlebt man an ihr ein Wunder nach dem andern: das Weinen des geschnittenen Holzes, das Austreiben der Augen, das Blühen und das Reifen der Trauben, das Verfärben des jungen Holzes und der Blätter. Aber zu allen diesen Wundern ist etwas notwendige Voraussetzung: Sonne, Sonne und noch einmal Sonne! Ein altes Weinbauern-Sprichwort sagt ja: «En e re Rüb und ere Geiß wird's nie z'heiß.»

Das rasche Wachstum bringt es mit sich, daß schon nach kurzer Zeit wieder Laubwerk ausgebrochen werden muß. Nun ist es auch Zeit, die Trauben tragenden Schosse zu verzwicken, das heißt drei bis vier Blätter über dem Fruchtansatz abzubrechen. Durch dieses Verzwicken sorgt man dafür, daß der Nahrungsstrom den für den Weinbauern wichtigen Teilen, den Trauben, zugeführt wird.

Die gekürzten Schosse werden nun mit Schaub aufgebunden. Auch die beiden für das nächste Jahr als Bogen vorgesehenen Austriebe aus dem Stefzg (das Faselholz), bekommen am Stickel einen Halt.

Jetzt überläßt man die Trauben sich selbst. «Z'Johanni (24. Juni) us de Räbe ga und die Truube blüie la.» Wohl kann es der besorgte Vater des Rebberges nicht unterlassen, hie und da einen Blick in seine Weingärten zu werfen; da ein vergessenes, unnötiges Triebchen auszubrechen oder dort ein flüchtig geheftetes Schoß noch einmal aufzubin-

den. Er freut sich bei warmem Wetter am herrlich süßherben Blütenduft, der ihm aus den Reben entgegenströmt, er kümmert, wenn das Wetter rauh und feucht ist. Dann mag er an das Sprichwort denken: «Ist der Brachmonat naß, so leeren sich Scheunen und Faß.»

Nach dem Blühen der Trauben wachsen bei warmem Wetter die Trauben sehr rasch. Die ganze Kraft des Rebstockes wird nun auf die Frucht konzentriert, indem man die «Geizen» aus den Blattachseln ausbricht und das Faselholz entspitzt. Nach nochmaligem, letztem Aufbinden ist die eigentliche Arbeit am Rebstock beendet. Vielleicht drücken wir uns genauer aus, wenn wir sagen w a r die Arbeit am Rebstock beendet.

In den Jahren 1884 bis 1886 trat nämlich bei uns der falsche Mehltau auf. Anfänglich waren die Weinbauern gegenüber dieser Krankheit völlig machtlos. Es war zum Verzweifeln, denn zur gleichen Zeit breitete sich im Kanton Zürich auch die Reblaus gewaltig aus. Ganze Rebbestände mußten ausgehackt und vernichtet werden.

Da kam aus Frankreich die Nachricht, daß man mit «Azurin», einer blauen Flüssigkeit mit starkem Ammoniakgeruch, recht gute Erfolge erziele. Man konnte dieses Mittel in Drogerien kaufen und die kranken Rebstöcke damit bespritzen. Allein, dieses «Wundermittel» hielt nicht, was es versprach, obwohl man zweimal im Sommer die widerliche Arbeit des Spritzens ausführte. Der Mehltau breitete sich weiter aus. Da brachte wahrscheinlich ein Welschlandgänger den Bericht, in Frankreich spritze man jetzt kein «Azurin» mehr, sondern B u r g u n d e r b r ü h e. Das war eine etwa anderthalbprozentige Lösung aus Kupfervitriol, Soda und Wasser. Schon bald aber wurde auch diese Mischung verdrängt durch die B o r d e a u x b r ü h e, die sich aus Kupfervitriol, Weißkalk und Wasser zusammensetzte. Oft setzte man noch etwas Zucker dazu, um zu bewirken, daß die Lösung besser und länger an den Blättern haftete. Mit diesem Spritzmittel erzielte man recht gute Resultate. Anfänglich genügte ein- oder zweimaliges jährliches Spritzen nach der Traubenblüte, aber mit der Zeit zeigte es sich, daß sich der falsche Mehltau an dieses Mittel gewöhnte. Bald schon war es nötig, drei- bis viermal jährlich mit der Spritze in die Weinberge auszuziehen zu dieser unangenehmen, zeitraubenden Arbeit. Ja, unangenehm war dieses neue Rebwerk. In alten Kleidern, mit der Spritztanse am Rücken, wird sich mancher Rebbauer wie in einer Zwangsjacke vorgekommen sein. In der ersten Zeit bestanden die Tansen aus Eisenblech oder Holz. Eine meist eingebaute Pumpe preßte die Brühe in ein bewegliches Strahlrohr mit feiner Düse. Die eine Hand bediente die Pumpe, die andere führte den Verteiler. Die Eisenblechtansen erwiesen sich als zu wenig widerstandsfähig gegen das Spritzmittel, und so ging man dazu über, kupferne Tansen zu bauen. Heute werden wohl die meisten Reben mit Motorpumpen bespritzt.

Die Spritzerei der Reben ist trotz der Subventionierung durch den Bund so teuer, daß es manchem Bauern verleidete, eigenen Wein zu erzeugen.

Der Wümmet

Ende September, anfangs Oktober, wenn die Tage wieder kürzer wurden, wenn am Morgen der Nebel feucht und schwer im Tal hing, verging wohl kein Tag, an dem der Rebmann nicht wenigstens einmal die Süßigkeit seiner «Pfleglinge» prüfte. Überall begann man die Vorbereitungen zur Traubenlese, zum Wümmet, zu treffen. Ständen, Wümmertli und Tansen wurden am Hofbrunnen mit Wasser gefüllt und verschwellt. Im Keller reinigte man die Fässer, die den jungen Wein aufnehmen sollten, und Traubenmühlen, Pressen und Trotten wurden ebenfalls zu baldiger Verwendung bereit gestellt. Die Bäuerin lud Verwandte und Bekannte aus Stadt und Land zum Wümmet ein. Wenn das Wetter während des Jahres gut und sonnig war, so konnte mit dieser fröhlichen Herbstarbeit bereits Ende September begonnen werden. «Michel, (Michael, 29. September), wotsch nüd wümme, so chunnt de Galli (Gallus, 16. Oktober) und tuet di zwinge!» «Michelwii — Herrewii, Urselwii — suure Wii.» Diese beiden Weinbauern Sprichwörter weisen darauf hin, daß der frühe Wein viel begehrt war als der späte.

Ein besonderes Vergnügen bedeutete es für die größeren Knaben, vor dem Wümmet den Traubenwächter zu spielen. Mit alten Vorladerpistolen oder Flinten zogen sie in die Rebberge, um dort Stare und sonstiges naschendes Volk durch Schreckschüsse zu verscheuchen. Auch kam es vor, daß Füchse und Dachse sich zu einer süßen Mahlzeit am Rebhang einfanden. Alle diese Nascher waren natürlich nicht beliebt.

Meist am Tage vor dem Beginn des Wümmet zog die Weinbauernfrau mit Körben in die Reben, um besonders schöne und süße Trauben herauszuschneiden. Die Verwandtschaft und der Rebherr sollten mit dieser süßen Pracht beschenkt werden. Der Weinbauer schaute mit scheelen Blicken auf die zum Versand bereiten, mit herrlichen, taufrischen Früchten gefüllten Spankörbchen. Er sah es nicht gern, wenn man die schönsten Erzeugnisse seiner Jahresarbeit einfach wegschenkte.

Diese Art des Weinbauern ist aber nicht etwa als Geiz zu deuten, es ist wahrscheinlich einfach so, daß er den Saft dieser Trauben viel lieber in seinem Fasse sähe, um ihn in «veredelter» Form seiner Verwandtschaft zu kredenzen. Im Welschland zum Beispiel gilt es an vielen Orten als «Todsünde», Trauben zu essen oder Sauser zu trinken. Nur der Wein, als Krone der Jahresarbeit, ist würdig, genossen zu werden.

Endlich brach der große Tag an, an dem mit der Traubenlese begonnen wurde. Schon am Vorabend richtete der Vater mit den nun-



Romanische Traubenmühle
(Darstellung in der Kreuzfahrerkirche Vézelay)

mehr eingerückten Winzern das Geschirr, das zum Wümmet gebraucht wurde. Eine Stande für das weiße und, meist eine kleinere, für das blaue Gewächs, wurden auf den Wagen gebunden. In diese Standen wurden die Traubenmühle, die Wümmergeltli, eine Leiter, eine Tanse und ein Tansenbock und — natürlich — ein großer Znünikorb versorgt. Im Reb Gelände angelangt ging es sofort an die Arbeit. Die Erwachsenen erhielten zwei Stege (Zeilen), die Kinder meist nur einen zum Wümmen zugeteilt. Die vom Nachttau und Herbstnebel noch nassen Beeren gaben oftmals am frühen Morgen noch recht kalte Fingerspitzen. Aber das hinderte die Arbeiter nicht und schon bald ertönte durch den stillen Morgen zum erstenmal der Ruf: «Läre!» Ein Traubenträger erschien auf diesen Ruf mit einem leeren Wümmergeltli und tauschte es gegen das volle aus. Die Trauben wurden in einer Tanse hinunter auf die Straße zum Fuhrwerk getragen und dort in die bereitstehende Stande geleert.

Mit dem Höhersteigen der Sonne erwachte die Wümmengesellschaft langsam zu frohem, oft neckischem Treiben. Die Traubenträger, die bei ihrem steten Gang durch die Rebzeilen hie und da eine vergessene Traube entdeckten, machten den betreffenden Winzer mit dem Ruf «Es brännt!» auf seine Nachlässigkeit aufmerksam. Ist es diesen Traubenträgern zu verargen, wenn sie besonders bei den jungen, ledigen Winzerinnen besonders scharf auf die vergessenen Trauben aufpaßten?

Die Mädchen ihrerseits rächten sich an den «Polizisten», indem sie dann und wann hinterrücks einen «Wintertroler» (das ist eine noch unreife Traube aus einem Beiauge) nach dem Aufpasser warfen.

Der Rebbauer führte die Aufsicht über die ausgelassene Gesellschaft und sicher oft mußte er seine Leute zu genauer Arbeit anhalten. Wenn ein Winzer eine Traube, die sich verklemmt hatte, ungeschickt löste, so regnete es oft Traubenbeeren auf den Boden. Der Rebbauer achtete darauf, daß diese Beeren aufgelesen wurden, denn «d'Beeri gänd de Wii, nüd d'Chämbe».

Alt und jung freute sich jeweils besonders auf das Znüni-Essen. Es war etwas vom Schönsten, an einem Rebhang in der milden Herbstsonne zu sitzen und Hunger und Durst stillen zu können. Käse, Brot und Wein und zum Dessert eine feine, goldgelbe Traube, das ließ sich jeder mit Hochgenuß schmecken.

Den ganzen Tag über geht die Arbeit weiter. Leute, die das Bücken nicht gewohnt waren, klagten schon um Mittag über Rückenschmerzen. Aber auch Leute, die das ganze Jahr in den Reben zu tun hatten, waren froh, wenn sie nach einigen Tagen der Weinlese ihre Rücken wieder strecken konnten.

War schließlich der letzte Steg, der letzte Rebstock seines herbstlichen Schatzes beraubt, so zog die Wümmengesellschaft jauchzend und singend heimzu. Überall da, wo sich die Weinlese über einige Tage erstreckte, feierte man das Ende mit dem «Chrähane», einem kleinen Fest mit einem besonders guten Nachtessen, und wenn es ganz hoch zu und her ging, sogar mit einem Handörgeler. Es wurde gesungen, gespielt und getanzt, bis spät in die Nacht hinein. Besonders beliebte Spiele waren «Zaine-Riite», «Sterneguggis» oder «Chellechrieg».

Mit dem Chrähane war aber nur die Arbeit im Rebberg beendet. Die jeden Abend während des Wümmets eingebrachten Trauben hatte man jeweils, um die Winzergeräte wieder frei zu bekommen, sofort durch die Traubenmühle gemahlen, und nun warteten einige große Weinstände voller Traubenträsch und -saft im Schopf auf die weitere Verarbeitung. Im Gegensatz zu heute, wo die gemahlene Trauben sofort abgepreßt werden, ließ man früher den Saft, Beeren und die Stiele in einer Stände vergären. Die Gärung trieb das Traubenträsch an die Oberfläche, und so konnte man den Traubensaft gut vom Träsch trennen. Der Saft wurde in den Keller gebracht, während das Träsch noch gepreßt wurde. Meistens geschah dieses Pressen früher in Trotten, die einiger Weinbauern gemeinsamer Besitz war. Viele Bauern mußten also ihre Trauben mehr oder weniger weit zur Trotte tragen, und so ist es begreiflich, daß man möglichst viel von dem Traubensaft absäugte.

Trotten

Heute sind die meisten Trotten (trotten kommt wahrscheinlich von treten, da in ganz früherer Zeit die Trauben gestampft wurden) verschwunden und Pressen an ihre Stelle getreten. Ich will daher versuchen, eine solche Trotte, wie sie früher in unsern Gemeinden zu finden war, zu beschreiben.

Etwa anderthalb Meter über dem Boden lag auf einem kräftigen Balkenrost das *Trottbett*. Das ist ein starker, eichener Boden mit einem etwa 20 bis 25 cm hohen Rand. Die Fläche des Trottbettes war je nach der Größe der Trotte einige Quadratmeter groß. Auf einer Seite war in den Rand des Trottbettes ein Loch, die sogenannte «Rünni», gebohrt. Durch diese Rünni konnte der Wein in die Stände ablaufen. Hinter und vor dem Trottbett standen je zwei mächtige eichene Balken und dazwischen lag der gewaltige eichene *Trottbaum*. Er hing an den beiden hinteren Balken und war in einer eisernen Achse auf- und abdrehbar. Das Joch, die beiden vorderen Balken, führte den schweren, oft zehn Meter langen Trottbaum und gab ihm seitlichen Halt. Das vordere Ende des Trottbaumes war meist gegabelt und trug ein Querholz. Durch dieses konnte man die Spindel drehen. Die Spindel trug an ihrem untern Ende den großen, etwa 40 Zentner schweren *Trottstein*.

Der Trottbaum arbeitete als einarmiger Hebel. Beim Einfüllen des zu pressenden Traubenträschens auf das Trottbrett wurde der Trottbaum so weit als möglich hinaufgedreht. War das Trottbett gefüllt, so deckte man die Trauben mit eichenen Brettern zu und errichtete den *Berg*. Das sind schwere Balken, die kreuzweise übereinander bis an den Trottbaum hinauf aufgeschichtet wurden. Schon jetzt floß natürlich viel Traubensaft durch die Rünni in die bereitgestellte Stände ab. Wurde nun die Spindel an den dafür am untern Ende befestigten Stangen gedreht, so senkte sich die ungeheure Last des Trottbaumes auf die auspressenden Trauben. Man drehte so lange, bis der 40 Zentner schwere Trottstein in der Spindel hing. Man kann sich sicher gut vorstellen,

welche krachenden, quitschenden und stöhnenden Geräusche in einer solchen Trotte zu hören waren. Trotz dieses ungeheuren Gewichtes, das die Trauben preßte, war es oft nötig, den Preßvorgang zu wiederholen.

Warum aber sind diese schönen, alten und währschafften Trotten fast alle verschwunden? Nun, die Trotte wurde durch die Presse verdrängt. Diese verrichtete die Arbeit viel rascher und auch gründlicher. Außerdem versperrten diese Pressen nicht so viel Platz und, was natürlich auch wichtig war, die Pressen waren billiger. Jeder Weinbauer war in der Lage, eine eigene Presse zu kaufen und war so nicht mehr darauf angewiesen, zu warten, bis er in der gemeinsamen Trotte seine Trauben pressen konnte. Die Erbauer der Pressen nahmen das gute, gesunde Eichenholz der Trotten oft an Zahlungsstatt, und so sind denn diese schönen Werkzeuge der Weinbauern fast ganz verschwunden.

Weinmonat! — Auf der Straße ertönt fröhliches Geläute. Schauen wir einmal aus dem Fenster, um nachzusehen, was denn da los ist. Man hört eine Peitsche knallen. Der Hufschlag und das Knirschen eines Fuhrwerkes kommt näher. Jetzt erscheint das Fuhrwerk an der Straßenbiegung und zieht an uns vorbei . . . Eine vierspännige, stolze S a u s e r f u h r. Das ist etwas für Auge und Ohr, Herz und Gemüt. Sogar die Nase kommt auf die Rechnung, der Wind trägt ihr einen frischen Sausengeruch zu. Stolz sitzt der Fuhrmann in seinem besten Gewand auf dem Bock, denn heute führt er einmal etwas anderes als Dreck, Kies oder Mist. Viele hundert Franken hat ihm der Meister anvertraut in Form von Pferden, Wagen und jungem, brausendem Wein.

Sauber geputzt glänzt das Zuggeschirr der vier Pferde. Es scheint, daß sich sogar die Tiere ihrer besonderen Aufgabe bewußt sind. Auf dem Wagen liegen auf sicheren, eichenen Lagerbalken vier Fässer mit je sechs Eimern (720 Liter) jungem Wein. Die Faßdauben sind schön grün gestrichen, während die Faßböden in leuchtendem Gelb erstrahlen. Die Faßreifen sind zur Feier des Tages mit Silberbronze angemalt worden. Das Schönste aber ist der Herbstblumenstrauß aus A stern und Dahlien, der jedes Faß im Spuntloch schmückt.

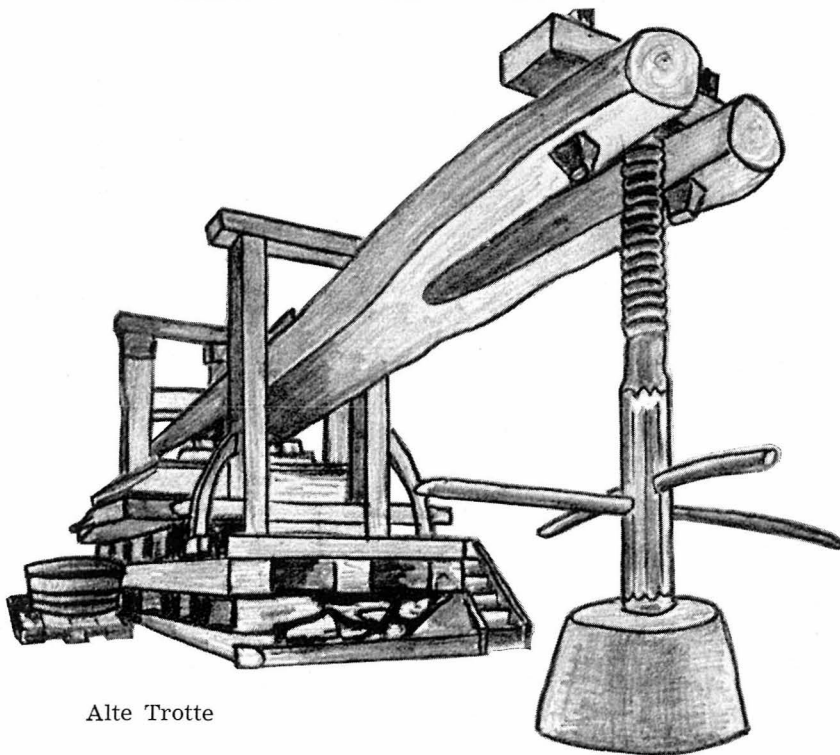
Aber warum führt denn eigentlich dieser Fuhrmann seinen Sauser in der Welt herum? Die Weinernte wurde früher von einzelnen Bauern in mehr oder weniger vergorenem Zustande direkt ab Trotte abgegeben. Die Weinbauern waren im Herbst darauf angewiesen, daß sie Bargeld in die Hände bekamen, um die auf Martini fälligen Steuern und Zinsen zu bezahlen. Deshalb wurde der größte Teil der Weinernte an Wirtschaften, Weinhändler und Private verkauft. Seit einigen Jahrzehnten nimmt auch der Staatskeller des Kantons Zürich hochwertige Zürcher Landweine in sein Lager auf. Natürlich lagerte man auch einige Fässer zum eigenen Verbrauch im Keller ein. Weitsichtige Bauern dachten in ertragreichen Jahren bereits daran, daß die Traubenernte des folgenden Jahres nicht gut sein könnte, und so legten sie denn auch einen Vorrat für das nächste Jahr an, den sie zu gegebener Zeit dann günstig verkaufen konnten.

Früher war der «Räuschling» die im Limmattal verbreitetste weiße Traubensorte. Vielleicht 60 bis 70 Prozent des weißen Gewächses waren

Räuschling-Trauben. Sie liefern in mittleren und guten Lagen selbständige Weine, die sich eines guten Rufes erfreuen. In schlechten Lagen und sonnenarmen Jahrgängen enthält der Räuschling reichlich Säure. Neben dem Räuschling wurde auch etwa «Elbling» angebaut. Dieser Rebstock ergab nur in ganz guten Jahren einen säurearmen, für den Weinhändler brauchbaren Wein. Man ist bestrebt, den Räuschling und den Elbling zu ersetzen durch die früher reifende, weniger Säure und ein hervorragendes Bukett besitzende Sorte «Riesling×Sylvaner». Vor allem in den letzten fünfzig Jahren gab es viele Weinbauern, die von vorwiegender Weißwein-Produktion auf Rotweinanbau umstellten. Die beliebtesten Sorten sind hier sicher der «Blaue Burgunder» (Klevner, Klevinger) und der Mörchel.

Das Limmattal ist weder ein ausgesprochenes Weißwein- noch Rotwein-Gebiet, wenn auch der «Weinger Klevner» einen weitherum bekannten Ruf besitzt. Im Jahre 1949 wurden im Limmattal folgende Ertragsmengen geerntet:

Gemeinde	Ertrag in Hektolitern		Wert in Fr.
	Rotwein	Weißwein	
Dietikon	16	4	1 800.—
Geroldswil	55	19	8 300.—
Oetwil an der Limmat	81	66	16 800.—
Weiningen	362	746	119 900.—
Zusammen	514	835	146 800.—



Alte Trotte

Oetwil an der Limmat

Obwohl in den letzten Jahren und Jahrzehnten auch in Oetwil der Rebbau gewaltig zurückgegangen ist, darf man dieses kleinste Dorf im Limmattal immer noch zu den rebbautreibenden Gemeinden zählen. Nun ist es allerdings schon so, daß da, wo sich früher weite, sonnige Rebberge erstreckten, im Bick, an der Gyrhalde, im Rain, im Letten und an der Halde, heute nur noch kleine Landparzellen mit Reben bepflanzt sind. Die Fehljahre, die mühsame Arbeit und die Spritzerei haben den Bauern die Freude am eigenen Wein genommen. Das Reb-
gelände bildete sowohl nach der Gygerkarte von 1667 wie auch in der Erinnerung alter Bauern früher ein geschlossenes Gebiet längs des sonnigen Südhanges von der westlichen bis zur östlichen Gemeindegrenze. Ein weiterer Rebberg lag südlich des Dorfes an der Halde. Um 1900 waren noch rund 30 Hektaren mit Reben bepflanzt, heute sind es nicht einmal mehr ganz zwei Hektaren. Das Rebareal südlich des Dorfes ist ganz verschwunden; einzig der Name «Räbächer» erinnert noch daran. Das übrige Rebgebiet ist fast ganz auf ein Stück östlich des Dorfes zusammengesmolzen.

Noch vor zweihundert Jahren waren die Verhältnisse ganz anders. Der größte und einträglichste Besitz des Bauern waren die Rebberge. Zu jedem Bauernhof gehörte wenigstens eine Jucharte Rebland. Betriebe mit ausschließlichem Weinbau hat es aber höchstens ausnahmsweise gegeben, doch bildete der Weinbau früher wohl für manchen Kleinbetrieb den Hauptverdienst. Allerdings befand sich ein beträchtlicher Teil der Oetwiler Reben in auswärtigem Besitz. Um 1900 sollen insgesamt vierzig Besitzer aus Würenlos, Hüttikon und Dietikon daran beteiligt gewesen sein. In Unteroetwil waren die Bauern dem Kloster Wettingen zinspflichtig. Alljährlich mußte der Zehnten dem Kloster abgegeben werden. Noch heute erhebt sich neben dem Restaurant «Freihof» der Zehntenspeicher der Wettinger Zinsherren. In diesem Gebäude wurden die Abgaben eingelagert, der Wein eingekellert.

Die Bauern des Oberdorfes waren meist freie Bauern und aus diesem Grunde nicht abgabepflichtig. Allerdings gab es Zeiten, da das Alte Spital in Zürich auf dem Gebiete von Oberoetwil viele Rechte besaß. Es wird in jener Zeit wohl auch Oetwiler Zehntenwein nach Zürich geführt worden sein.



Reben in Oetwil a. d. Limmat im Jahr 1950

Auf dem kleinen Gemeindegebiet von Oetwil standen zwölf Trotten, die meist gemeinsamer Besitz von zwei bis drei Bauern waren. Je nach der finanziellen Beteiligung besaß einer $\frac{1}{2}$ oder $\frac{1}{4}$ Trotte, und alle Reparaturen an der Trott-Einrichtung oder Neuanschaffungen wurden nach dieser Beteiligung aufgeteilt. Auf diese Tatsache weist ein im Ortsmuseum Dietikon liegender Vertrag zwischen einem Zimmermann und einer solchen «Trottgesellschaft» hin.

«Zu wissen sei hiemit, daß Heinrich Brähm von Dälliken eine Arbeit getroffen mit Joh. Frei, Jünkerlis, und Heinrich Frei, Jünkerlis, und Heinrich Frei, Melchers, und Wilhelm Frei. Der Zimmermann verspricht den obigen ein neues Trottbett zu machen und herzulegen ohne struben. Das Trottbett soll zehn Fuß lang und neun Fuß breit sein. Dieselben anzulegen ohne kosten. Die ganze Summe ist fünfunddreißig Gulden, davon übernimmt Zimmermann einen jeden sein teil einzuziehen. Johannes Frei sieben fl. Heinrich Frei sieben fl. Junkers, Heinrich Frei Melchers 10 $\frac{1}{2}$ fl., Wilhelm

10 ½ fl. Mit berichtigung der Arbeit bezahlt auf den zehnten Herbstmonat soll die Arbeit gemacht, wo nicht, so soll tag für tag ein Taler Abzug sein.

Obiges bescheinigt: Heinrich Brähm, Zimmermeister von Dälliken.»

Notiz seitlich: Aus Mangel an Stempel.

Leider wird aber in Oetwil, wie auch in andern Gemeinden, das Rebareal immer kleiner. Der Rückgang ist zwar nicht so ausgeprägt wie zum Beispiel am Zürichsee, wo innert der letzten sechs Jahre in den Gemeinden Erlenbach, Herriberg, Männedorf und Stäfa das Reb-
gelände um einen Viertel bis einen Drittel kleiner wurde. In den Lim-
mattalgemeinden erfolgt der Prozeß der Rückbildung des Rebbaues
etwas langsamer. So besaß Oetwil im Jahre 1950 3,12 Hektaren, im
Jahre 1954 2,92 Hektaren und heute, 1958, noch 1,4599 Hektaren!
(Über die Rückbildung des Rebbaues in den einzelnen zur Behandlung
stehenden Gemeinden sei auf die jeweils am Schluß der Beschreibung
der örtlichen Verhältnisse aufgeführten Tabelle hingewiesen.)

Es ist zu begrüßen, daß sich in Oetwil noch einige junge Bauern
bereitfanden, das von den Vätern ererbte Rebland weiter zu bebauen
und so, wenn auch unbewußt, den Charakter des Weinbauerndorfes
einigermaßen zu bewahren.

Jahr	Rebland Hektaren	Ertrag in Hektolitern				Wertmäßiger Ertrag in Franken			
		rot	weiß	gemischt	Total	rot	weiß	gemischt	Total
1905	22,5	330,5	264,4	727,1	1322,0	8 260.—	5 030.—	16 360.—	29 650.—
1906	21,7	1029,8	572,1	686,6	2288,5	51 490.—	17 160.—	21 970.—	90 620.—
1907	21,7	149,5	83,0	99,7	332,2	7 770.—	2 660.—	3 790.—	14 220.—
1908	21,7	107,0	134,0	294,5	535,5	5 670.—	4 560.—	11 190.—	21 420.—
1909	21,0	—	—	203,7	203,7	—.—	—.—	8 150.—	8 150.—
1910	19,0	—	—	395,2	395,2	—.—	—.—	18 180.—	18 180.—
1911	18,5	230,8	230,8	692,4	1154,0	15 580.—	12 120.—	39 810.—	67 510.—
1912	18,5	—	—	1272,0	1272,0	—.—	—.—	43 250.—	43 250.—
1913	18,5	—	—	514,3	514,5	—.—	—.—	25 720.—	25 720.—
1914	17,3	—	—	337,4	337,4	—.—	—.—	16 200.—	16 200.—
1915	17,3	107,0	321,4	642,6	1071,0	6 960.—	14 460.—	32 130.—	53 550.—
1916	17,3	—	—	195,3	195,3	—.—	—.—	12 110.—	12 110.—
1917	17,3	312,0	702,0	546,0	1560,0	37 440.—	61 780.—	49 140.—	148 360.—
1918	13,5	108,0	519,0	6,0	633,0	16 200.—	75 260.—	870.—	92 330.—
1919	13,5	154,2	231,2	385,4	770,8	18 500.—	23 120.—	42 400.—	84 020.—
1920	13,5	—	—	7,0	7,0	—.—	—.—	1 120.—	1 120.—
1922	10,8	29,0	120,0	428,0	577,0	2 320.—	6 600.—	25 680.—	34 600.—
1923	10,8	80,0	187,0	268,0	535,0	1 000.—	16 830.—	25 460.—	43 290.—
1926	9,11	17,0	10,0	21,0	48,0	2 300.—	1 000.—	2 310.—	5 610.—
1927	8,69	36,0	30,0	54,0	120,0	4 680.—	2 700.—	5 130.—	12 510.—
1928	6,35	13,0	17,0	12,0	42,0	1 690.—	1 450.—	1 200.—	4 340.—
1929	6,1	2,0	31,0	—	33,0	240.—	2 900.—	—.—	3 140.—
1930	4,65	18,0	16,0	11,0	45,5	1 040.—	1 160.—	990.—	3 190.—
1931	4,60	35,0	113,0	97,0	245,0	2 450.—	5 550.—	5 820.—	13 820.—
1950	3,4	39,0	41,0	—	80,0	5 400.—	3 500.—	—.—	8 900.—
1957	2,3	4,0	—	—	4,0	400.—	—.—	—.—	400.—

Geroldswil

«Ratsherr und Oberst Eschers Erben von Zürich verkaufen dem Hch. Hollenweger von Geroldswyl für 1100 fl. ihre zu Geroldswyl besessne Güter

$\frac{1}{4}$ Acher im Schweinler

$\frac{1}{2}$ Behausung und Hofstatt, Kraut- und Baumgarten, ca. $\frac{1}{2}$ Vierling groß, samt dem 4. Antheil Keller in dem Speicherhaus wie auch den 4. Teil an dem gemeinhabenden Speicher und Trotten so auch Trottengerechtigkeit

ferner an Räben:

$\frac{1}{4}$ Juch. in jungen Räben

1 Juch. in unteren Räben

$\frac{1}{4}$ Juch. in oberen Räben

$1\frac{1}{2}$ Vierling in Melchiors Räben.»

Dieser Kaufbrief stammt aus dem Jahre 1733 und zeigt uns, daß auch in Geroldswil der Weinbau gepflegt wurde. Durch die Gotteshausleute in Wettingen wurde der Rebbau sehr stark gefördert, denn Wein bedeutete in jenen Jahren eine begehrte Marktware. Es lag also im Interesse des Klosters, möglichst viele Lehen mit Rebareal zu vergeben. Das Kloster Wettingen besaß in Geroldswil ziemlich viele zehntenpflichtige Bauern. Dies geht aus verschiedenen Lehensbriefen der Äbte von Wettingen hervor.

So finden wir im Staatsarchiv Aarau zum Beispiel folgende kurze Notiz, die auf den Rebbau in Geroldswil hinweist:

«Abt Christoff verleiht den Brüdern Jakob, Hans, Simon und Uli Benz wiederum zu Erblehen des Gotteshaus
Haus, Hofstatt, Scheunen, Spicher, Trotten, Baum- und
Krautgarten. 25. August 1785.»

Zwei Bauern an der Dorfstraße in Geroldswil mußten 1718 für folgende Rebgüter «Grundzins und Erschatz bezahlen»:

Haus, Hofstatt, Scheur, Trotte.

$\frac{1}{2}$ Juch. in Weinreben by der Bergwies

1 Juch. anjezo Räben im Wellenberg

4 Juch. Acker alls Räben in der Waldrüti

2 Juch. Räben in untern Küöhgärtli.

Die beiden Bauern bewirtschafteten also 1718 $7\frac{1}{2}$ Jucharten Rebland, was etwa siebenmal mehr ist, als der heutige Gesamtbestand an Rebareal, der kaum noch eine Hektare beträgt. Leider ist in Geroldswil der Rebbau stark im Schwinden begriffen. Die junge Bauerngeneration hat sich ganz auf Ackerbau und Milchwirtschaft verlegt, und es ist zu befürchten, daß in einigen Jahren oder Jahrzehnten vom ehemaligen Rebenreichtum dieser Gemeinde nichts mehr vorhanden ist. Schon heute sehen wir an den sonnigen Hängen des Letten, des Hinter- und Außerberges und des Wellenberges Häuser aus dem Boden wachsen. Nur oberhalb des Dorfes finden wir noch, sorgfältig ausgerichtet, sauber, von kundiger Hand gearbeitet, Rebpflanzen am Hang. Wir hoffen, daß dieses Stück Reben noch lange Zeit von der Arbeit unserer Vorfahren zeuge!

Jahr	Rebland Hektaren	Ertrag in Hektolitern				Wertmäßiger Ertrag in Franken			
		rot	weiß	gemischt	Total	rot	weiß	gemischt	Total
1905	14,2	—	—	877,2	877,2	—, —	—, —	17 540, —	17 540, —
1906	13,4	—	—	827,2	827,2	—, —	—, —	24 820, —	24 820, —
1907	13,4	59,7	19,9	318,5	398,1	2 330, —	580, —	11 140, —	14 050, —
1908	13,4	68,0	68,0	204,0	340,0	2 580, —	2 040, —	6 940, —	11 560, —
1909	11,9	32,0	16,0	112,0	160,0	1 440, —	510, —	4 260, —	6 210, —
1910	10,4	33,4	33,4	156,0	222,8	2 340, —	1 500, —	7 800, —	11 640, —
1911	10,0	16,0	31,0	109,0	156,0	960, —	1 550, —	5 670, —	8 180, —
1912	10,0	18,0	40,0	164,5	222,5	1 080, —	1 320, —	5 430, —	7 830, —
1913	9,7	—	—	215,3	215,3	—, —	—, —	10 770, —	10 770, —
1914	9,4	—	—	81,6	81,6	—, —	—, —	4 080, —	4 080, —
1915	8,4	—	—	633,6	633,6	—, —	—, —	28 510, —	28 510, —
1916	9,1	37,0	147,7	—	184,7	2 590, —	8 860, —	—, —	11 450, —
1917	9,1	—	—	455,0	455,0	—, —	—, —	40 950, —	40 950, —
1918	8,1	—	—	405,0	405,0	—, —	—, —	54 680, —	54 680, —
1919	8,1	—	—	630,2	630,2	—, —	—, —	63 020, —	63 020, —
1920	8,1	—	—	18,0	18,0	—, —	—, —	2 700, —	2 700, —
1922	7,7	—	—	462,0	462,0	—, —	—, —	25 410, —	25 410, —
1923	7,7	—	—	360,0	360,0	—, —	—, —	30 600, —	30 600, —
1926	6,45	—	28,0	25,0	53,0	—, —	2 520, —	2 500, —	5 020, —
1927	4,45	8,0	30,0	12,0	50,0	960, —	2 700, —	1 140, —	4 800, —
1928	4,35	13,0	52,0	—	65,0	1 430, —	4 550, —	—, —	5 980, —
1929	4,35	10,0	50,0	—	60,0	1 200, —	5 000, —	—, —	6 200, —
1930	3,58	8,0	30,0	—	38,0	720, —	2 400, —	—, —	3 120, —
1931	4,0	10,0	220,0	—	238,0	600, —	9 900, —	—, —	10 500, —
1950	2,0	52,0	12,0	—	64,0	7 700, —	1 000, —	—, —	8 700, —
1957	0,3	3,0	—	—	3,0	200, —	—, —	—, —	200, —

Weiningen

Das Bild über den Weinbau im mittleren Limmattal wäre nicht vollständig, würde man nicht auf die Weinbaugemeinde in unserer Gegend, nämlich Weiningen, zu sprechen kommen. Bereits im zwölften Jahrhundert wurden dem Kloster Fahr bei dessen Gründung einige Parzellen Reben zugeteilt. Es ist als sicher anzunehmen, daß auch Weiningen bereits in der Zeit der regensbergischen Grundherrschaft Reben besessen hat, wenn auch keine Urkunden darauf hinweisen.

Wie alle Klöster, so förderte später auch das Kloster Fahr den Rebbau mit allen Mitteln. Der Probst des Klosters hatte die Aufgabe, die ausgedehnten Rebgüter der Weinger Lehensleute zu überwachen. Kein Rebbauer durfte in jener Zeit etwas an seinem Lehen ändern, ohne daß es der Probst angeordnet hätte. Übertretungen dieses Gebotes wurden mit Entzug des Lehens bestraft. In einem Urbar des Klosters Fahr aus dem 16. Jahrhundert lesen wir, daß der wertvollste Teil des Klosterbesitzes in Rebland bestand, das größtenteils jährlich «zu Lehen ausgethan wurde». Dieses Urbar nennt Reben, die «umb halben wyn verliehen werden und aber des gotz hus eigen sind» (Urbare von 1618, Stiftsarchiv Einsiedeln/Kloster Fahr). Diese Lehenreben befanden sich im Widenbüel, in der Haslern, am Sparrenberg und im Hitzenspuel.

In einer Öffnung von Weiningen finden wir eine Art von Vertrag zwischen Lehensherr und Lehensmann, der unter anderem auch den Rebbau betrifft. Das Kloster war danach verpflichtet, dem Lehensmann Stickel und Schaub zu liefern. Ferner mußten die Kosten von Neuanpflanzungen vom Gotteshaus getragen werden. Der Vertrag gebot weiter, daß Lehensherr und Lehensmann je drei Fuder Mist auf eine Hektar zu führen hätten; und der Probst sollte auch «halben costen han herd zetragen».

Arbeiten und Kosten sollten nach der Öffnung aufgeteilt werden. Der Lehensmann sorgte dafür, daß die Trauben aus dem Weinberg auf die vom Kloster bereitgestellten Wagen geladen und in die dem Kloster gehörende Trotte geführt wurden. Hier hatte der Bauer den Wein zu trotten, während der Lehensherr in dieser Zeit «die wil er trottet» für Speise und Trank zu sorgen hatte.

Natürlich gab es Bauern, die ihre Pflichten in den Reben vernachlässigten. Der Probst hatte über Fehlbare eine Buße von zehn Schilling zu verhängen. Nach dem gemeinsamen Jahres-Rebwerk durfte der Lehensmann die Hälfte des Weinertrages behalten, während die andere Hälfte in den Klosterkeller kam.

In späterer Zeit, das heißt in der Mitte des letzten Jahrhunderts, als die Bauern von klösterlicher Herrschaft frei waren, waren die Trotten meist im Besitze von einigen Bauern, die die Trottberechtigung je nach Anteil an den Kosten der Trotte festsetzten.

Während früher in den Weinbergen von Weiningen vorwiegend weißer Wein produziert wurde, kann heute eine Zunahme der blauen Rebbestände festgestellt werden. Eine große Rolle spielte noch vor dreißig Jahren der gemischte Wein, der «Schiller». Das ist ein

aus blauen und weißen Trauben gemischter Wein, der lange Zeit das wichtigste Handelsprodukt war.

Gerold Meier von Knonau, der Kantons-Statistiker 1834, berichtet über die Verteilung von rotem und weißem Wein folgendes:

«Im Weinland ist der Bau der roten Traube, und zwar der edleren Arten, jetzt noch am stärksten. In den übrigen Gegenden des Kantons hingegen haben die weißen Reben die roten, namentlich die besseren Sorten, häufig verdrängt. Obgleich das Produkt des edlen roten Gewächses beinahe den doppelten Preis des weißen Weines hat, so gaben der drei- und vierfach größere Ertrag der weißen Trauben und die mehrere Sorgfalt, welche die Zubereitung und Besorgung des roten Weines, erfordern, dem weißen Gewächs bei der Mehrzahl der Weinbauern den Vorzug.»

Heute, hundert Jahre später, wird der Rotwein in unserem Gebiete wieder vermehrt angepflanzt. Weinigen vermochte bis heute von seinem einstigen Rebenreichtum noch 23,736 Hektaren zu bewahren. Sicher spielt dabei die Rebverpflichtung eine große Rolle, denn nur rund zwei Hektaren Reben werden noch ohne diese Rebverpflichtung bebaut. Es sind hauptsächlich die drei Sorten

Räuschling, knapp zwei Zehntel des Rebbestandes,
Riesling×Sylvaner, drei Zehntel des Rebbestandes, und
Blauer Burgunder, fünf Zehntel des Rebbestandes.

die heute noch in Weinigen angebaut werden. Die früheren Sorten Elbling (weiß), Mörchel, Erlenbacher, Urner (rot), sind ganz verschwunden.

Die Direktion der Volkswirtschaft des Kantons Zürich ist bestrebt, unseren Weinbergen immer mehr jenes Gesicht zu geben, welches einem rationellen, ertragreichen und qualitativ hochstehenden Weinbau entspricht. Da die alten Rebbestände einer stets wachsenden Verseuchung, speziell durch die Reblaus, ausgesetzt sind, so kommt neben der direkten Bekämpfung der Reblaus auch der Neupflanzung reblauswiderstandsfähiger, veredelter Reben eine große Bedeutung zu.

Im Jahre 1934 legte man die Rebberge in Weinigen zusammen. Jeder Rebbesitzer mußte die Rebverpflichtung, die mit der Zusammenlegung verbunden und im Grundbuch eingetragen wurde, auf sich nehmen. Mit der Zusammenlegung der Rebberge begann man auch mit der Neupflanzung von veredelten Rebstöcken. Der Räuschling mußte mehr und mehr dem Riesling×Sylvaner und dem Blauen Burgunder (Klevner) Platz machen.

Die Rebpflanzen können nicht wie früher verjüngt werden durch Gruben, sondern müssen nach 25 bis 30 Jahren durch neue, veredelte Reben ersetzt werden.

Da sich der Weinger Klevner in den letzten Jahren einer zunehmenden Beliebtheit erfreut, ist es zu hoffen, daß auch die junge Weinbauern-Generation in den Bestrebungen ihrer Väter fortfahren wird. Es wäre bedauerlich, wenn da, wo sich heute noch weite Rebberge am sonnigen Hang erstrecken, in wenigen Jahrzehnten sich bereits vorstädtische Siedlungsbauten breit machen würden.

Jahr	Rebland Hektaren	Ertrag in Hektolitern				Wertmäßiger Ertrag in Franken			
		rot	weiß	gemischt	Total	rot	weiß	gemischt	Total
1905	64,9	95,7	287,2	1531,5	1914,4	3 350.—	5 740.—	30 630.—	39 720.—
1906	63,2	148,1	444,1	2368,7	2960,9	6 660.—	12 440.—	66 320.—	85 420.—
1907	63,2	60,6	182,0	970,4	1213,0	3 030.—	5 460.—	29 110.—	37 600.—
1908	63,2	41,6	124,7	665,3	831,6	2 080.—	3 740.—	19 960.—	25 780.—
1909	60,0	8,0	23,5	126,0	157,5	400.—	940.—	5 040.—	6 380.—
1910	57,0	67,0	111,0	931,2	1109,2	5 130.—	5 550.—	46 560.—	57 240.—
1911	56,7	189,0	944,0	1227,0	2360,0	16 060.—	53 810.—	69 940.—	139 810.—
1912	56,5	254,0	1146,0	1146,0	2546,0	10 160.—	37 820.—	37 820.—	85 800.—
1913	55,9	98,0	290,0	627,5	965,5	2 880.—	15 950.—	34 510.—	53 340.—
1914	54,0	120,0	239,7	239,7	599,4	7 200.—	11 990.—	11 980.—	31 170.—
1915	52,1	192,4	2213,0	2405,2	4810,6	14 430.—	101 800.—	110 640.—	226 870.—
1916	51,5	18,4	413,1	486,5	918,0	1 470.—	24 790.—	29 190.—	55 450.—
1917	51,0	221,7	1847,7	1626,0	3695,4	24 390.—	166 290.—	146 340.—	337 020.—
1918	48,9	136,0	1131,0	996,0	2263,0	21 760.—	164 000.—	146 910.—	332 670.—
1919	48,8	154,0	1390,0	1030,0	2574,0	20 020.—	139 000.—	103 000.—	262 020.—
1920	47,8	22,0	65,0	130,0	217,0	3 960.—	9 750.—	20 800.—	34 510.—
1922	44,7	215,0	1935,0	215,0	4300,0	19 350.—	106 430.—	118 250.—	244 030.—
1923	44,5	500,0	980,0	1240,0	2720,0	60 000.—	78 400.—	99 200.—	237 600.—
1926	42,59	135,0	540,0	225,0	900,0	17 550.—	54 000.—	22 500.—	94 050.—
1927	41,37	119,0	595,0	201,0	915,0	14 930.—	50 570.—	17 100.—	82 600.—
1928	39,9	161,0	752,0	162,0	1075,0	20 300.—	70 060.—	14 930.—	105 290.—
1929	37,63	55,0	595,0	25,0	675,0	6 400.—	56 550.—	2 500.—	64 450.—
1930	35,38	47,0	350,0	10,0	407,0	4 780.—	25 750.—	800.—	31 330.—
1931	33,5	122,0	1410,0	100,0	1632,0	8 880.—	70 700.—	6 000.—	85 580.—
1950	29,1	467,0	610,0	—	1 072,0	70 100.—	51 100.—	—	121 200.—
1957	26,0	63,0	79,0	—	142,0	10 000.—	8 100.—	—	18 100.—

Dietikon

Es ist nicht etwa so, daß nur an den Südhängen des Limmattales Rebbau getrieben wurde. Der Weinstock, diese uralte Kulturpflanze, gedieh auch auf der «Schattenseite», in Dietikon. Daß sich in unserer Gemeinde der Rebbau nicht bis heute zu halten vermochte, liegt nicht nur in der minderen Qualität des Weines, sondern auch an der zum Teil unwirtschaftlichen Art, wie der Rebbau früher getrieben wurde. Man pflanzte in Dietikon die Weinstöcke nur 60 bis 70 Zentimeter weit auseinander, genau wie in Oetwil, Geroldswil oder Weiningen. Während diese Distanz an den «sonnigen» Orten gerechtfertigt war, genügte sie in der schlechteren Lage Dietikons nicht. Die Trauben hatten zu wenig Sonne und reiften oft schlecht aus. Aber man legte eben mehr Gewicht auf Quantität als auf Qualität, was weiter nicht verwunderlich ist, wenn man vernimmt, daß der größte Teil des Weines vom Produzenten selber getrunken wurde. Natürlich verkaufte man in guten Jahren auch «Dietiker» an die Wirtschaften.

Wo standen aber diese Rebberge, die einst den «Dietiker» lieferten? Wohl das größte zusammenhängende Stück befand sich in der «Rütenen» und im «Krottenbühl» (rund 20 Hektaren). Die einzelnen Landparzellen der «Rütenen» wurden von der Gemeinde zur Nutzung an die Bürger von Dietikon abgegeben. Der junge Dietiker Bürger, der das 20. Altersjahr erreicht hatte, erhielt von der Gemeinde unter anderem ein etwa 12 bis 13 Aren großes Stück Rebland zur Nutznießung. In guten Jahren hatte also jeder Dietikoner Bürger die Möglichkeit, etwa 500 bis 600 Liter eigenen Wein einzukellern. Der Bürgernutzen war eine gute soziale Einrichtung. Starb ein Gemeindegewerbetreibender, so blieb sein Nutzland und dessen Rechte bei der Familie, bis das jüngste Kind das 20. Altersjahr erreicht hatte und somit selber in den Genuß des Bürgernutzens kam.

Ein älterer Bürger Dietikons kann sich noch erinnern, daß er mit zwanzig Jahren ein Stück Rebland in der «Rütenen» zur Nutzung erhielt. Mit dem neuen Gemeindegesetz wurde diese Einrichtung des Bürgernutzens aufgehoben.

Etwa zwölf Hektaren Reben befanden sich in der Landsrüti und an der Gyrhalde. Ein kleineres Stück lag oberhalb des Oberdorfes im Weingarten und an der Mühlehalde.

Die erwähnten Flurnamen finden wir zum Teil in einem Protokoll der Zinsherren von Wettingen aufgezeichnet.

Nach altem Gesetz bezahlten neugesetzte oder frisch vergrubte Reben im ersten Jahre keinen Weinzehnten.

«1823 wurde Jakob Ungricht-Grau für $\frac{1}{2}$ Juchart Reben im Krottenbühl der Zehnten erlassen.»

Weiter heißt es:

Fischer Häbserli $\frac{1}{2}$ Jucharte im Krottenbühl

Michael Belliger bittet für ca. $\frac{1}{4}$ (ein Viertel Juchart = 1 Vierling) Reben ob der Gyrhalden, die er 1818 eingeschlagen hat, den Zehnten noch zu erlassen. Für 1823, 24 und 25 geschenkt.

Jos. Wiederkehr, Tonis, bittet für $\frac{1}{2}$ Jucharte Reben im Chrottenbühl, die er 1817 gesetzt. Erlassen für 1823.

A. Fischer wird der Zehnten von einem Stück jungen Reben im Gemeindegut für 1823 geschenkt.

Man ersieht aus diesem Protokoll, daß die Wettinger Zinsherren mit sich reden ließen.

Auch in Dietikon wurde der Weinbau von den Klosterleuten nach Möglichkeit gefördert. Es ist kaum zu glauben, daß zum Beispiel im Jahre 1832 80 Jucharten des Gemeindegebietes mit Reben bepflanzt war. — In einem Gemeindeprotokoll lesen wir:

1832 Rebbau
 80 Jucharten Reben
 1832 Erzeugnis 320 Saum
 1833 Erzeugnis 640 Saum
 1832 preis 14 fl/Saum
 1833 preis 7 fl/Saum.

Ausfuhr 1833: 300 Saum in Kanton Zürich und Aargau.

Auf dem Gemeindegebiet von Dietikon sind 1768 elf Trotten nachgewiesen, die alle unter der Aufsicht des Klosters Wettingen standen. Aus diesem Jahre ist eine Trottabrechnung erhalten geblieben, die uns einiges über den Weinertrag im 18. Jahrhundert erzählt. Dabei ist zu beachten, daß nur der vom Trotmeister abzuliefernde Zehntenwein aufgeführt ist, daß also der effektive Ertrag zehnmal größer ist.

		<i>Saum</i>	<i>Maß</i>
Trotte 1	Vogts trotten	8	50
Trotte 2	Casp. Ungrichts grossen schmids trotten .	6	14
Trotte 3	Taubenmeyers trotten	2	69
Trotte 4	Leonzi Seilers trotten	4	21
Trotte 5	Leonzi Wiederkehres und Kilchmeyers trotten	7	60
Trotte 6	Jos. Wiederkehr, Sebels trotten	10	91
Trotte 7	Jakob Benz, Payers trotten	1	83
Trotte 8	Casp. Ungrichts trotten	4	73
Trotte 9	Melch. Ungrichts trotten, Kreiser Melchers trotten	7	50
Trotte 10	Hans Jac. Fischer, roten Kaspars trotten .	3	85
Trotte 11	Caspar Lantis gerbers zu Urdorf trotten .	6	59 $\frac{1}{2}$
Summa der 11 Trotten zu Dietikon		64	61 $\frac{1}{2}$
Summa aus der Berggmeind		20	78
Summa aus Dietikon		64	61 $\frac{1}{2}$
	Total	85	39 $\frac{1}{2}$

Franz brandt, Wirt, Taverne.

Die Unterschrift des Tavernenwirthes, es kann sich ja nur um die Taverne zur «Krone» handeln, deutet darauf hin, daß der Kronenwirth den Zehntenwein der Gemeinde ausschenken mußte.

Die vom Kloster beauftragten Trottmeister wurden streng kontrolliert, denn das Kloster hatte schon oft die Erfahrung machen müssen, daß ungetreue Zehnteneinzüger ein schlechtes Geschäft waren. Deshalb wurde 1796 folgendes Gesetz erlassen:

Die Trottbesitzer haben jährlich im Herbst ihr Geschirr gen Baden zum Sinner zu bringen bei 10 Pfund Haller Buße.

Jedes Jahr leisteten die Trottmeister zudem vor dem Probst des Klosters Wettingen einen Eid.

Der Trottmeisterei Eyd zu dietikon

1. Die Trottmeistere, denen die Trotten zugehörend und zudienend, sollen fordeiest schweren, dass sie eines Gotteshauses Nutzen fördern und schaden wenden wollen nach ihrem besten Vermögen.
2. Sollen sie schweren, daß sie beim aufschütten und trucken der Trauben anwenden wollen allen Fleiss, damit nichts verschüttet oder sonsten verwehrloset werde, dessgleichen dass sie tags und nachts ordentlich abwarten und wann sie unter der Nachtzeit dar- ausgehend, dieselbige an allen orthen dergestalten beschliessen und verwharen wollen, damit in ihrer Abwesenheit weder von Zehnten noch sonst jemandem von dem seinigen verabwandelt werde.
3. Sollen sie bei dem aussmessen des Weines kein Geschirr oder maass als Saum, halb Saum, Viertel und Maass brauchen, das nicht ordentlichermassen gefochten und gesinnet ist. Und wenn sie danne den Wein ausmessen, sollen sie bey ihrem Eyd kein Gefahr darin bruchen, sondern einen jeden folgen lassen, was ihme von rechts- und billigkeitswegen gebührt und gehöret.
4. Sollen sie verhüten, dass nichts vom Zehnten noch anderen Wein, er sey gemessen oder ohngemessen, weder veruntreut noch verabwandelt werde. Da wo man dergleichen erfahren sollte, würde man nicht nur den Thäter, sondern auch den Trottmeister darum suchen und büssen.
5. Der Zehnten betreffend sollen sie die Zehntenstanden allforderist ordentlich säubern, und in den Trotten an kömmlich verwahrte Orthe stellen. Sie sollen den Zehnten nach Gottes Ordnung und lauth ihrem Eyde in die Zehntenstanden bschütten, und zwar dergestalt, dass darbey kein gefahr, vorthail, ungebührlich gesuch oder andere untreu gebraucht werde. Sonderheitlich sollen sie darauf achten, dass der Zehnten Saum, halb Saum, Viertel oder Maass alsobald von jedem Vorlass sowohl als dem Truck, und nicht vom Schulden- oder anderen Wein geliefert werde.
6. Sollen alle Trottmeistere um minderen argwohn und verdachts willen solche Trottknecht, die unparteyisch, auch keines bösen Leumunds, sondern Ehrlich und redlich sind bestellen und haben.
7. Wenn die Trottmeistere oder Zehentknechte sehen oder vermeinen, daß man in ihren Trotten die Trauben sammle und schütte in

verdorbene oder unsaubere Geschirr, oder dass der eint und andere mit dem Zehenten- oder anderen Wein etwas ungebührliches führen sollte, sollen sie solches nit zulassen, sondern wo nöthen selbiges bey ihren Eyden der Behörde anzeigen, damit alldero besorget schaden verhütet werde.

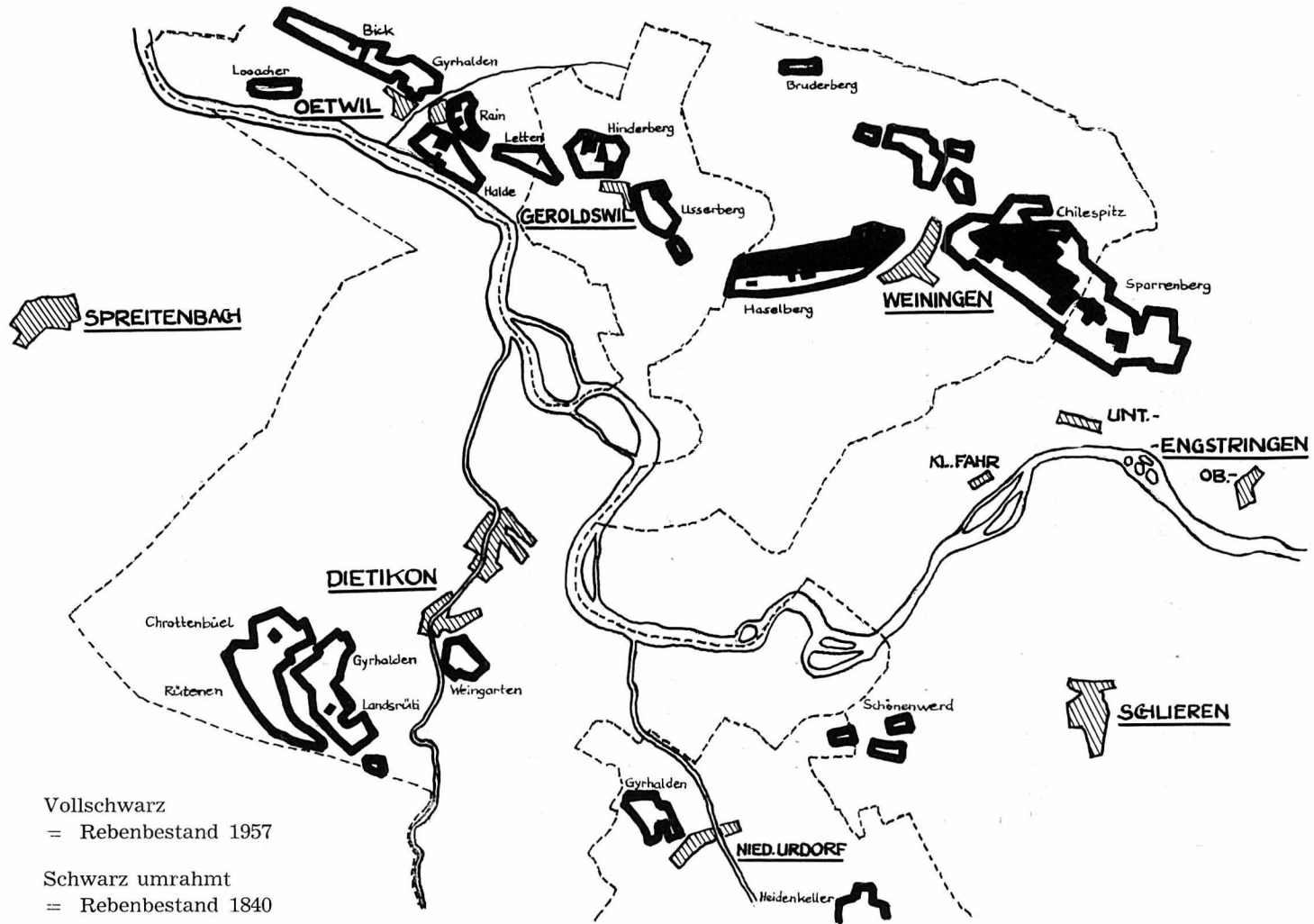
8. Entlichen sollen sie bey Vermeidung Meineyds und hierauf gantz ernstlich gesetzter straff sich der aufrichtigkeit, treu und redlichkeit beflissen. Ihnen selbst von dem Zehenten oder anderem Wein nichts zueignen oder andern zuschieben, oder wo sie etwas dergleichen von andern verspürend, dasselbige bey ihren Eyden an die behörige Stelle leiten.

Eyds Formel:

Was uns mit Worten ist vorgehalten worden, das haben wir verstanden. So wollen wir also geloben und mit der Tat erstatten, aufrecht und redlich, getreulich und ohn Gefahr, also schweren wir, dass uns Gott helfe und alle seine Heilige.

Wer zum Schlusse nun noch die Tabelle über Rebland und Wein-erträge studiert, wird sich fragen, wie es kommt, daß in dem einst an Rebland so reichen Dorf nicht einmal mehr eine Hektare vorliegt. Alle Gründe, die im vorliegenden Bericht für das Abnehmen des Reb-areals aufgeführt worden sind, treffen natürlich auch für Dietikon zu. Zudem kommt in unserer Gemeinde noch die starke Bautätigkeit dazu, die in den vergangenen Jahren auch noch die letzten größeren Rebstücke verdrängt hat.

Jahr	Rebland Hektaren	Ertrag in Hektolitern				Wertmäßiger Ertrag in Franken			
		rot	weiß	gemischt	Total	rot	weiß	gemischt	Total
1905	28,0	—	634,6	158,7	793,3	—	12 690.—	3 180.—	15 870.—
1906	23,4	—	195,1	292,6	487,7	—	5 850.—	8 780.—	14 630.—
1907	23,4	—	115,0	172,6	287,6	—	3 790.—	5 700.—	9 490.—
1908	23,4	10,8	53,9	43,0	107,7	380.—	1 620.—	1 290.—	3 290.—
1909	23,4	—	—	32,8	32,8	—	—	980.—	980.—
1910	10,2	—	18,5	43,2	61,7	—	850.—	2 160.—	3 010.—
1911	9,8	—	80,7	188,3	269,0	—	4 280.—	9 980.—	14 260.—
1912	9,8	—	54,5	126,0	180,5	—	1 850.—	4 290.—	6 140.—
1913	9,8	—	54,0	126,5	180,5	—	2 700.—	6 330.—	9 030.—
1914	5,7	—	30,0	44,0	74,0	—	1 500.—	2 000.—	3 700.—
1915	5,7	—	47,0	71,0	118,0	—	2 110.—	3 200.—	5 310.—
1916	5,7	—	67,0	100,0	167,0	—	3 350.—	5 000.—	8 350.—
1917	5,7	—	65,3	98,0	163,3	—	3 920.—	5 880.—	9 800.—
1918	4,0	—	61,0	91,8	152,8	—	6 710.—	10 100.—	16 810.—
1919	4,0	—	80,0	120,0	200,0	—	8 000.—	12 000.—	20 000.—
1920	3,7	—	9,0	20,0	29,0	—	900.—	2 000.—	2 900.—
1922	2,4	—	—	200,0	200,0	—	—	10 000.—	10 000.—
1923	2,4	—	—	140,0	140,0	—	—	9 800.—	9 800.—
1926	2,01	—	—	2,5	2,5	—	—	170.—	170.—
1927	1,95	—	—	17,0	17,0	—	—	1 360.—	1 360.—
1928	0,91	—	—	18,0	18,0	—	—	1 260.—	1 260.—
1929	0,91	—	—	9,0	9,0	—	—	680.—	680.—
1930	0,41	20,0	—	7,0	27,0	1 800.—	—	490.—	2 290.—
1931	0,38	15,0	—	22,0	37,0	600.—	—	880.—	1 480.—
1952	0,3	11,0	10,0	—	21,0	700.—	600.—	—	1 300.—
1956	0,2	4,0	—	—	4,0	200.—	—	—	200.—



Literatur

- E. Rieder: Rebbau, zürcherische Rebgrüter und Trotten im alten Höngg.
Binder: Kulturgeschichte des Limmattaales.
Allemann: Die Gerichtsherrschaft Weiningen-Oetwil.
Hasler: Von Räben und vom Wii.
Akten und Schriften aus dem Ortsmuseum Dietikon,
dem Staatsarchiv Aarau
und dem Gemeindearchiv Geroldswil.

Bisher erschienen:

1948. «Landeskunde vom Limmattal», von Dr. H. Suter. (Vergriffen.)
1949. «Orts- und Flurnamen von Dietikon», von Karl Heid. (Vergriffen.)
1950. «Die öffentlichen Verkehrsbetriebe von Dietikon.»
I. Teil: Post, Telegraph, Telephon und Zoll; von Karl Heid.
1951. «Die öffentlichen Verkehrsbetriebe von Dietikon.»
II. Teil: Die Limmattal-Straßenbahn; von Karl Heid. (Vergriffen.)
1952. «Der Übergang der Franzosen über die Limmat am 25. September
1799»; von Robert Müller. (Vergriffen.)
1953. «Glanzenberg.» Bericht über die Ausgrabung 1937 bis 1940;
von Karl Heid.
1954. «Beiträge zur Dietikoner Dorfchronik. Erlebtes und Erlauschtes.
Ein alter Dietikoner kramt seine Jugenderinnerungen aus»;
von Jakob Grau.
1955. «Siedelungsgeschichte von Dietikon»; von Jakob Zollinger.
1956. «Die Taverne zur Krone in Dietikon»; von Karl Heid.
1957. «Hasenburg und Kindhausen, die Burgen am Hasenberg»;
von Karl Heid.
1958. «Geschichte der Waldungen von Dietikon»; von Karl Heid.
1959. «Der Weinbau im mittleren Limmattal»; von Rolf Buck.