Ittinger Museum

Thurgau

Josephus Wech

Texte zum Weinbau und zum Weinhandel der Kartause Ittingen im 18. Jahrhundert

Herausgegeben von Felix Ackermann

Inhaltsverzeichnis

Vorbemerkungen zur Textauswahl und zur Edition 2
[Die Bedeutung von Weingeschäft und Kreditgeschäft] 4
[Weinbau auf den Eigengütern] 7
[Rebsorten] 11
Von den Farb Reeben 12
Von denen Wimleren 13
Von denen Reebleüthen im Burgweingarten 13
Von denen Reebleüthen im Tschan 15
Reebbergli in der Burg Zelg 15
Von der Reebhalden an dem Gottshaus 15
Von dem Wein Zehenden 16
Wein=Zehend Mandat, so jährlich denen Trottenmeisteren vorgelesen wird 19
Von Straaff der Zehend=Fehleren. 21
Von denen Trotten und deren Nutzbarkeit 22
Von dem Trauben=Zehenden, und Truckhlohn des Zehendens. . . . 23
Von denen Wein=Zehendknechten des Gottshauses 26
Von denen Trott=Knechten des Gottshauses 29
Anmerckhung wegen dem Schuldenwein 30
Von Erhaltung der Fassen und Weins 33
Impressum 56

Vorbemerkungen zur Textauswahl und zur Edition

Diese Edition versammelt Texte aus drei verschiedenen Bänden des umfangreichen schriftlichen Nachlasses von Josephus Wech (1702–1761), Mönch und Procurator der Kartause Ittingen.

Am Anfang stehen Texte aus dem Band *Monita Specialia. Vom Nutz und Schaden des Gottshauses* (Staatsarchiv Thurgau 7'42'522). Der Band ist grundsätzlichen Erläuterungen zur Verwaltung und Wirtschaft der Kartause gewidmet. Entsprechend der Wichtigkeit des Weingeschäftes nehmen diese Bemerkungen breiten Raum ein. Insbesondere erläutert Wech die Symbiose zwischen Wein- und Kreditgeschäft.

Darauf folgen Passagen aus folgendem Band: *Urbarium über die Eigenthümbliche Güether des Löblichen Gottshauses Ittingen, welche das Gottshaus selbsten bewirbt, sambt dero Nutzung, Beschwerden, und anderen darbey nöthigen Beobachtungen. Unter Regierung des Hochwürdigen und Wohlgelehrten Herren P. Caroli Fanger Prioris. Durch V. P. Iosephum Procuratorem des ermelten Gottshauses zusammen geschriben, und in dise Form gestelt A°. 1743* (Staatsarchiv Thurgau 7'42'501). Er ist schwerpunktmässig der Bewirtschaftung der Eigengüter in der unmittelbaren Umgebung der Klosteranlage gewidmet. Hier äussert sich Wech zur Sortenpolitik und zum Personal, das zur Bestellung der Weinberge notwendig ist.

Die umfangreichsten Texte stammen aus der allgemeinen Einleitung zum Zehnturbar der Kartause Ittingen: *Zehend=Urbarium über den dem Löbl. Gottshaus Ittingen in und aussert den Grichten zuestehenden Zehenden, sambt denen innert dem Ittingischen Gricht gelegnen frömbden Zehenden und Zehendfreyen Güetheren unter Regierung des Hochwürdig, in Gott Geistlich, und Wohlgelehrten Herren Hrn. P. CAROLI FANGER PRIORIS und Vatters des gedachten Gottshauses Durch V.P. IOSEPHUM PROCURATOREM des ermelten Gottshauses zuesammen getragen, und in die folgende Ordnung eingericht Anno 1743* (Staatsarchiv Thurgau 7'42'64). Neben Texten zum Bezug des Weinzehntens finden sich hier auch Passagen zu den Trotten und den Kellern und zum Personal. Den Abschluss bilden praktische Ermahnungen zum Ausbau, zur Fasspflege und zum Handel.

In etlichen anderen Urbarbänden befinden sich teils sehr ausführliche Texte etwa zu den dezentralen Trotten und Kellern oder einzelnen Weinbergen. Sie sind in dieser Edition nicht berücksichtigt.

In den folgenden, bereits erschienenen Editionen mit Texten Wechs finden sich kürzere Passagen, die indirekt den Wein betreffen:

Von Aufführ= und Erhaltung der Gebäuen. Ein Procurator der Kartause Ittingen berichtet 1755/1756 über seine Erfahrungen beim Bauen und beim Gebäudeunterhalt (2013), S. 7 f: Wasserzufuhr und Entwässerung im Keller nördlich der Kirche und im grossen Keller unter dem Westflügel; S. 9: Bemerkungen zur Belüftung von Kellern.

Texte zur Land- und Forstwirtschaft der Kartause Ittingen im 18. Jahrhundert (2014), S. 18 ff: Bemerkungen zum Zehnten allgemein.

Die Texte sind buchstabengetreu transkribiert; zur besseren Lesbarkeit jedoch wurde die Gross-/Kleinschreibung modernen Regeln angepasst.
Auslassungen sind mit […] gekennzeichnet. In eckigen Klammern werden die Seitenzahlen der Manuskriptbände angegeben. Beim Band «Monita Specialia», der ohne Paginierung ist, wird eine Zählung des Herausgebers angegeben. Ebenfalls in eckige Klammern werden vom Herausgeber eingefügte Zwischentitel gesetzt.

Auf einen Kommentar wie bei den bisherigen beiden Texteditionen wird hier verzichtet und dafür auf das folgende Buch verwiesen:

Felix Ackermann u. Markus Landert (Hrsg.): *Vom Wein und vom Wohlstand. Weinbau und Weinhandel in der Kartause Ittingen von der Klosterzeit bis heute.* (Ittinger Schriftenreihe Band 8). Warth: Ittinger Museum, 2017.

Dort werden die Wech-Texte kurz zusammengefasst (S. 12 ff) und die klösterliche Weinwirtschaft in Ittingen auch unter Beizug anderer Quellen (insbes. Weinverkaufsbücher) dargestellt.

Wichtigste für die Begriffserläuterungen konsultierte Online-Ressource:
www.woerterbuchnetz.de (erschliesst über eine einheitliche Suchmaske u.v.a. das ‹Schweizerische Idiotikon› und das ‹Grimmsche Wörterbuch›).

Zwei Personen haben mit ihrem profunden fachspezifischem Wissen bedeutend zum Textverständnis des Herausgebers und zum Anmerkungsapparat beigetragen. Ihnen gebürt der grosse Dank des Museums:

Heinz Scheidegger, Procurator (Geschäftsführer) der Stiftung Kartause Ittingen

Dr. Christine Krämer, Stuttgart

Felix Ackermann, Ittinger Museum (Herausgeber)

[Die Bedeutung von Weingeschäft und Kreditgeschäft]

[Monita Specialia ... S. 15] Da das mehriste Einkommen und Underhalt des Gottshauses wie vorgemelt in denen Zinsen der Capitalien bestehet, disere Zins aber nicht, wie anderwertig, mit bahrem Gelt sonderen mit dem jährl: durch den Segen Gottes erwachsenden Wein dem allhiesigen Gottshaus endtrichtet, und bezahlt werden, als kunte dem Gottshaus kein grösserer Stoss, Schaden und Nachtheil zuegefüegt werden, als wan die Grichtsangehörige fürohin dem Gottshaus mit Gelt zuezinsen verobligiert, und anhalten werden sollten mit disem Vorwand und Absicht: damit das Gottshaus nicht eine gleichsamb ohnsagliche, und beständige Müehe, Arbeith, und Berechnung mit dennen Grichtsangehörigen, auch keinen so kostbahren Underhalt der Fassen, Keller, und Trotten, so vill Umbkösten, und Sorgfalt in Verkauf des Weins mit dennen Saümmeren, und Weingästen[1] /: an welche zue Zeiten villes verlohren gehet[2] :/ künftighin haben, und erdulden müeste, da hingegen das bahre Gelt in der Ruehe, und Stille ohne dergleichen Weithläufigkeithen und einem Religios ohnanständigen Umbtrib kunte bezogen, und selbiger zur Nothwendigkeith der Haushaltung, oder Vermehrung der Capitalien gebracht werden ec. ec.

Wann das Gottshaus Ittingen in Grundtzinsen, Zehendten, und anderen ewigen Gefählen zuelänglich, und gnuegsamb fundiert, worden[3] [S. 16] selbiges ohne vorgenante Capital Zins leben, und sich underhalten kunte, solte das Gottshaus obangezognen Vorwandt und grundtliche Wahrheiten mit beyden Armen umbfangen, gedachten müehsamben Gewerb auf alle Weis von sich ablehnen, und sich dessen gäntzlich entbürden.

Da aber die erforderliche Fundation nach Anzeig des Isslinger Lehensbuchs[4] fol: 266. nicht vorhanden, und gantz gewiss nicht der zehendte Theill von ermelten Capital=Zinsen /: wan selbe mit Gelt müesten bezahlt werden :/ eingehen, folglichen das Gottshaus anstatt des bahren Gelts ein Rechnung=Buch voll der Schulden in kurtzer Zeit bekommen wurde, da doch allzeit besser ein Maas Wein im Keller, als ein Gulden im Buch zuehaben.

---

1 Säumer und Weingäste = hier auswärtige Händler, die grosse Mengen Wein kaufen.

2 Auswärtige Händler wurden in der Kartause logiert und verpflegt.

3 In der Tat war die Ausstattung der Kartause Ittingen mit diesen traditionellen Feudaleinkünften schwach, und entsprechend war die wirtschaftliche Situation chronisch beengt, bis im 17. Jahrhundert das Weingeschäft aufgebaut wurde, das die Kartause schliesslich zum reichsten Thurgauer Kloster machte.

4 Staatsarchiv Thurgau 7'42'48.

Als kan und soll das Gottshaus ohne dessen grossen Verlust und Schaden nicht abstehen von denen Grichtsangehörigen nicht nur für und an Stath des Capitalzinses, sonderen auch gegen bahre Bezahlung jährl. allen Wein abzunemmen[5], und dises umb so vill mehrer; weilen hierdurch so wohl ernante Zins geflissen abgefüehrt, als auch dem Gottshaus ein nammhafter Nutz und Aufnam zuewachset. Welches nebst der Anleithung, wie das Gottshaus sich hierinnen zue verhalten habe, weithlaüfig zu ersechen seyn wird in dem Isslinger Lehenbuch[6] fol: 586. Item in dem Zehend=Urbar fol: 55. 61.[7] allwo die Spehr= und Verwahrung der Fassen bey dem Abzug des Weins, wie auch Anöhlung der eisenen Reifen wohl und vor anderem zue beobachten.

[S. 17] Nicht weniger ist auch ein Consideration, zuemachen wegen dem Übergelt oder Discretion, so das Gottshaus den Grichtsangehörigen über und zu der ordinarj Ffeld. Wein=Rechnung nach gestaltsamme der Sachen zugeben pflegt; damit man mit diserem nicht allzue sparsamb umbgehe, sonderlich wan die Rechnung nicht hoch, der Wein aber guth seyn sollte, auch über das der allen Wein dem Gottshaus gebende sonsten arm, und dessen sehr bedürftig ist.

Dahero kan bey den mehristen gahr füeglich die Intention tanquam Eleemosia[8] hierinfahls von dem Gottshaus gemacht werden, besonders wan nebst der Armueth in Betrachtung gezogen wird: das der Baursmann jährl. alles, was ihme nicht nur an Wein, sonderen auch an Früchten erwachset, durch den Zehendten, Capital, und Grundzins dem Gottshaus gleichsam als dessen Knecht und Arbeithsmann dargebe, also folglich die Mittel und gantze Habschaft des Gottshauses von ihme herstammen. ideoqus dignus est operarius mercede sua[9]. Indemme auch datò andere Creditores als namb. die Evangl: Kirchen und Pflegschaften zu Frfeld ec. ihren Debitoribus von jedem Gulden Zins widerumb drey Kreützer zueruckh geben[10], andere aber

5 Die genaue Zusammensetzung der Eingänge ist in den Quellen erst für das Jahr 1803 belegt (Staatsarchiv Thurgau 7'42'110), doch die Verhältnisse dürften sich seit der Zeit Wechs nicht wesentlich verändert haben: Ankauf 64%, Zehntwein 19%, Eigenanbau 12%, Lehenwein (aus gegen den halben Ertrag verpachteten Weinbergen) 3%, Trottenwein (in natura entrichteter Presslohn in den Gottshaustrotten) 2%.

6 Staatsarchiv Thurgau 7'42'48.

7 Siehe unten S. 30 u. 33.

8 tanquam Eleemosia (lat.) = gleichsam als Almosen.

9 Lat. Vulgata, Timotheus 5.18: Der Arbeiter ist seinen Lohn wert.

10 Die Währung in den Quellen der Kartause Ittingen: 1 Gulden = 15 Batzen = 60 Kreuzer.

lassen ihre Capitalien mit 4. sd. p. centò verzinsen, da doch öfters noch vill ohnbezahlte Zins bey dem Capital ausstehen, anforderst bey disen Zeiten, allwo der gemeine Mann mit Schulden sehr beladen. Diseres hat auch das Gottshaus vor wenig Jahren, ehe und bevor selbes allen Wein von seinen Debitoribus abgenommen, [S. 18] selbsten nicht ohne Schaden erfahren, dabey dennen sammendtlichen Debitoribus des Gottshauses, auf welchen damahlens kaum fünfzigtausendt Gulden Capital gestanden, die ohnbezahlte Zins über zehentausendt Gulden sich beloffen. Dermahlen aber bey mehr als noch so villem Capital nicht über fünftausendt Gulden an Zinsen ausstehen. Aus disem kann der günstige Leser gahr leicht erwegen, welches dem Gottshaus nutz= oder schädlich seye.

Ich aus meinem Erachten und selbst eigner villjähriger Experienz mache hierüber disen Schluss. Hat das Gottshaus auf dem Lager villen Wein, beziecht selbes aus disem täglich villes Gelt, in villem Gelt bestehet das Wachsthumb und Auflag viller Capitalien, aus villen Capitalien fliest viller Zins, und durch ville Zins kombt widerumb viller Wein ec. Sollte zue Confirmation und Bescheinung dessen eine mehrere Prob, und Zeügnuss erforderlich seyn, kunte solche erhollet werden durch das gantze Zinsbuch der Capitalien[11]. Item in dem Urbario über die Eigenthumbliche Güether des Gottshauses[12] fol: 183. ec.

Über das macht datò das Gottshaus auch kein einiges Bedenckhen, wan schon selbiges einigen Wein zue Zeiten in einem wohlfeileren Werth, als solcher eingelegt worden, verkaufen mues; indeme der bessere Wein von nammblichen Jahrgang den Schaden des geringeren und under dem Preis [S. 19] verkauften Weins jederzeit ersetzen mag, und so auch diseres allenfahls sich nicht ereignete, wurden dannoch dem Gottshaus seine Capitalien, und ausgelegtes Gelt durch den Wein des gedachten Jahrgangs mit 4. sd. p. Cento /: dessen sich datò kein anderer Creditor rüemen kann :/ ohnfehlbahr von anderen Jahrgängen, als auch des Zehendtweins, dene das Gottshaus nach eigner Willkühr taxieren kan.

Es kann auch denen HH. Successoribus[13] disen dem Gottshaus so profitalen Gewerb und Weinhandel künftig hin fortzuefüehren keines wegs bedenckhlich, und schwehr fallen; massen ihnen datò alles hierzue nöthige

11 Zinsbücher aus dem 18. Jahrhundert sind nicht erhalten.
12 Staatsarchiv Thurgau 7'42'38.
13 denen HH. Successoribus = den Herren Nachfolgern.

an die Hand geschafft, und das erforderliche genugsam gelegt worden; indemme die Capitalien, von deren Intresse jährl. viller Wein eingehen soll, würckhlich zuegegen, die vill und namhafte Keller seynd gebauwen auch über hundert Fueder[14] haltende, und mit Eisen gebundene Fass /: die sich vor wenig Jahren nicht auf 500. fueder[15] erstreckht :/ dermahlen gemacht. Zuedeme auch ein Stuckhgelt und Bahrschaft in die allgemeine Cassa /: die zuvor gantz öd und lär war :/ gelegt worden, damit selbes bey reiflich, guethe, und zugleich wohlfeylen Herbst zum mehreren Einkauf des Weins möge gebraucht, und dan solches nach der Zeit in duplô widerumb dahin gelegt werden massen das Gottshaus nur allein an dem 1753ter Wein deductis deducentis über zwantzig Tausendt [S. 20] Gulden vorgeschlagen[16]. Wan also die Nachkommenschaft nach dem gedacht so kostbahr gelegtem Fundament und Einrichtung in Zukunft disen Gewerb nicht kunt oder wolte fortsetzen, wurd selbe dem Gottshaus nicht nur den grössten Schaden zuefüegen, sonder auch eine sträfliche Verantworthung ihro selbst auf den Jahrzinsen, besonders da mit der Zeit ein weith mehreres, als dermahlen, kann und soll profiert werden; weilen die Nachkommenschaft die zu gedachter Einrichtung datò gehabte Kösten fürohin keines weegs mehr haben mues.

[Weinbau auf den Eigengütern]

Wan nun vorgedachter Massen der gröst und mehriste, oder besser zu sagen, aller Wachsthumb und Zuenamm des Gottshauses in dem Wein bestehet, als erforderet die höchste Billigkeit: Dass auch das Gottshaus auf seine eigene Reebberg ein besondere Obsicht trage, indemme das Gottshaus aus einer Maas Wein von eignem Gewächs jeder Zeit mehrer erlöst als aus zwey oder drey von anderen Gewächsen, dahero und aus dieser Ursach verlegt

14 Die Masseinheiten des Ittinger Weingeschäftes: 1 Fuder = 30 Eimer / 1 Saum = 4 Eimer / 1 Eimer = 32 Mass / 1 Frauenfelder Eimer ‹lauter› = 40,168237 Liter / 1 Frauenfelder Mass = 1,255257 Liter. Demnach hier: 100 Fuder = 120'505 Liter. Das Fass von 1759, das heute in der Remise von Schloss Frauenfeld steht (Historisches Museum Thurgau Inv. Nr. T 9615, Abb. S. 37), fasst ca. 48'000 Liter.

15 602'523 Liter.

16 An anderer Stelle (in der Klosterchronik in Staatsarchiv Thurgau 7'42'38, S. 181) äusserte sich Wech ausführlicher zu den Ankäufen dieses Jahrganges: Ankäufe und «Schuldenwein», also den in Form von Traubenernten bezahlten Kapitalzinsen, erreichten die Menge von rund 380 Fuder (457'917 Liter), ausgegeben wurden dafür 17'291 Gulden. Nach der Einkellerung dieses Jahrganges lagerten in den Klosterkellern mehr als 900 Fuder Wein (1'084'542 Liter).

sich das Gottshaus dermahlen ohngemein auf den Reebbauw, und ersparret hierinfahls nur gahr keine Kösten all seine Reebberg mit dennen best rothen Reeben[17] zue besetzen in Absicht und Hoffnung: Die Nachkommenschaft werde mit der Zeit dise datò eingepflantze rothe Reeben nicht ausschlagen, und an deren Stath widerumb saur, und grüene von so genannthen Botznauweren[18] dahin setzen lassen.

Damit aber das Gottshaus immerdar mit einem [S. 21] Vorrath, und gleichsamb einer Reebschuohl von solch gueth rothen Reeben versehen seye, last selbes nach dem Herbst in den Reebbergen von der alt gueth rothen Reeben die Bögen abhauwen, solche in einen guethen Boden nicht gahr weith von einanderen einschlagen, und nach Verfluss drey oder vier Jahren selbige in die Reebberg, allwo sonsten eingeleget wird, einsetzen. Worbey aber zue wüssen: dass die auf diese Arth in die Reebberg neüw eingesetzte Bögen nach Verfluss 4. oder 5. Jahren widerumb sollen eingelegt werden; welches auch bey den sogenanten Einhünden[19] oder nebendt Schossen, nicht minder bey neüwem Einschlag und Setzung alter Reeben zue observieren; damit all solche eine mehrere Kraft, Satz, und Wurtzel in dem Boden bekommen, ansonsten seynd diese neüwe Reeben aus Abgang ihrer Subsistenz auf längere Jahr nicht vermögendt die Trauben zur Zeitigung zue bringen, sonderen die Trauben Bere fallen von denen Trafen, oder Stilen, ehe, und bevor selbe erwachsen, oder zur Vollkommenheith gelangen, dahero werden solche Reeben Triegler, oder Lehr=Reeben genant, weilen sie ville Trauben zeigen, und gebehren, solche aber nicht behalten[20], derowegen, den Reebmann betriegen. Mancher also, der nicht weist das solcher Reeben in dem Boden, und Abgang der nöthigen Wurtzel fehlet, der wirft dise als ein ohnfruchtbahre und ohntaugliche Reeben, da doch selbe von der besten Arth, und Gathung in sich selbsten seyn kann, wan dise in in erforderlich vorgemelter Zeit widerumb in den Boden gelegt wird.

[S. 22] Aus disem ist leicht zu schliessen, was gross und ohnsaglicher Schaden dem Gottshaus kunte zuegefüegt werden, wan bey Einlegung diser letstgedachten oder anderen alten Reeben die alte Stammen oder so genan-

17 Diese sind zweifellos mit Blauburgunder (Pinot noir) zu identifizieren.

18 Bo(r)z(e)nauer = Heunisch, mit hohem Ertrag und spät reifend. Weine meist von geringer Qualität. Eine der meistangebauten Rebsorten im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit.

19 Auch Einhauer; ein zur Ablegerbildung eingegrabener Trieb, der nach 2–3 Jahren vom Mutterstock abgetrennt werden kann.

20 Der Fachbegriff dazu: verrieseln.

te Bruggen mit dennen Hauwen und Schauflen durch Ohnsorgsamme oder Bosheith der Einlegeren abgeschlagen werden; indemme hernach eine solch von seinem alten Stamm abgewürgte Reeben nicht mehrers zue achten ist, als ein obgesagter neüw gesetzter Bogen, Einhundt ec. bey welchen, so selbe als dan keine oder wenige Trauben herfür bringen, sich nicht zu verwunderen, dahero, damit das Gottshaus fürohin durch solch boshafte Leüth nicht, wie hirvor, so übell beschädiget werde, will die höchste Billigkeith erforderen, das immerdar und jederzeit bey den Einlegeren jemand ab Seithen des Gottshauses persönlig zuegegen seye, und hierüber ein sorgfältige Obsicht trage; indemme allkünftiger Wachsthumb und Nutzen der Reeben im rechtmässigen Einlegen bestehet. Bey solcher Einlegung der Reeben gebraucht das Gottshaus in die Grueben oder Gräben, wohin die Reeben eingelegt werden, gahr keinen S:h:[21] Thung oder Bauw, sonderen guethe Erden und Grundt, derowegen lasset das Gottshaus hin und wider in dennen Waldungen, und anderen ohnfruchtbahren Orthen den Wasen, oder sonst ohnnutzbahren Gras=Boden umbgraben, selben an grosse Haufen zusammenschlagen, auch zueweilen S:h: Thung darunder nemmen, solchen [S. 23] alsdan nach Verfluss eines Jahres in ersagte Grueben, wie auch zue nöthigen anfählen oben an denen Reeben zuegebrauchen.

Der Weyer= oder Moos=Grundt aber, so von Aussaüberung der Weyeren herkombt, erforderet eine mehrere Zeit zueligen; damit solcher seine allsonst verderbliche Feücht= und Moos=Ächtigkeith verliehre.

Diese nach obgesagter Arth neüw eingelegte Reeben lasset alsdan das Gottshaus im nächsten Jahr darauf vor dem Winter gantz überbauwen, und den S:h: Thung umb jedes Reeblein herumb legen, auf das die Kraft und Fette des Thungs durch den Winter, und Früeling in die luftig und guethe Erden einfliesse, und hiermit der gantze Reebstock von unden, und oben her /: das ist von der guethen Erden in dem Boden, und von dem darob würckhenden Thung :/ seinen Trib, und Wachsthumb erlange.

Und mit disem hat das Gottshaus datò die augenscheinliche Experienz eines weith grösseren Wachsthumbs und Fruchtbahrkeith der Reeben, als wan der Thung in die Grueben wäre gelegt worden, welcher Thung gahr

21 s:h: = salvo honore, übersetzt etwa ‹vorbehältlich der Ehre› [des Schreibenden]. Verbreiteter war das Kürzel s.v. für salva venia, übersetzt ‹mit Verlaub›, oder auch r. für reverenter mit entsprechender Bedeutung. Mit diesen Kürzeln sind in Quellen des 17. und 18. Jahrhunderts vielfach Wörter markiert, die Schimpf- oder Fluchwörter sind oder als solche gebraucht werden können, wie hier der Mist.

oft nicht nur die alte Stammen, und Bruggen in dem Boden anzindet und verfäult, sonderen auch mit der Zeit sich verliehret, und also zuesammen schwemet, das, wan nach einigen Jahren der Graben widerumb geöfnet wird, kaum ein Zoll hoch verwesener [S. 24] Thung in dem Boden zue sechen ist, und folglich dem ob disem Thung gelegnem rauchen Boden nicht die mindiste Kraft, und Würckhung geben kann, da hingegen der in die Grueben gethane vermurete Grund und Wasen immerdar eine gueth und fruchtbahre Erden verbleibt, besonders, wan diese zueweilen von oben herunder mit Thung belegt wird. Derowegen, da mitler Zeit widerumb daselbsten sollte eingelegt, und der Graben, wie üeblich, an dem jetzmahligen Graben gemacht, auch mit gedachtem Wasen, und Grund obgesagter massen angefüllet wird, mus nothwendig der nambliche gantze Reeb Boden innert 20. Jahren, mit gueth und allzeit fruchtbahrer Erden versehen werden, worvon dem Gottshaus fürohin ein ohngemeiner Nutzen zuwachset.

Die mehrere Information zum Reeb=Bauw ist zu ersechen in dem Urbario der Eigenthumblichen Güether des Gottshauses fol: …[22]

Worbey die Reeben im Warthweingarthen zu bemerckhen: das mit der Zeit, wan die übrige Reeben des Gottshauses von obersagter Reebschuohl besetzt, auch nach und nach dise besetzt werden, weilen der Situation und Lag nach in disem Warthweingarthen ein besserer Wein erwachsen kann, als an der Reebhalden bey dem Gottshaus.

Item das auch öfters durch den Früeling und Sommer die Reeben des Gottshauses im Underfeld, Rauch Halden, Tschan, Burgwingeten, Doldenrein, die so genante Pfruendreeben zue Isslingen, und [S. 25] Hüttweilen ec. visitiert, und durch V: P:[23] Procuratore vel Coadjutore[24] in Augenschein genommen werden, umb zue sechen, wie, und ob in ersagten Reeben die gewohnliche Reebwerckh in erforderlicher Zeit verrichtet werden? Weilen durch solche Obsicht die Reeben weith geflissener und zue rechter Zeit gearbeithet, und viller Schaden von dem Gottshaus abgewendet wird, sonderlich, da die Reeben fruehe zeitig erbrochen, gelaütheret, und behauwen werden, wordurch so wohl die Reeben, als auch die Trauben einen mehreren Wachsthumb, Zuenamm, und Zeitigung bekommen.

22 Siehe hier S. 11 ff.
23 V. P. = Venerabile Pater, Ehrwürdiger Pater.
24 Procurator oder Coadjutor. Der Coadjutor, oder deutsch Küchenmeister, ist der Stellvertreter des Procurators.

[Rebsorten]

[Urbarium über die Eigenthümbliche Güether … S. 749] Dieweilen nach Sag des Zehend=Urbarii fol: das grösste Emolumentum, und Interesse des Gottshauses in dem Wein bestehet, als ist vor allem höchst nöthig die Gottshaus Reeben in erforderlichem Stand zuerhalten, und das nicht nur allein die alte abgehende Reeben zu seiner Zeit widerumb eingelegt, sonderen auch fruchtbahre, gern behrende guethe Reeben eingepflantzt werden, weilen die guethe Reeben in [S. 750] gleicher Arbeith, und Kosten müessen gearbeithet werden, als wie die schlechte. Dahero hat datò das Gottshaus alle zu guethem, und villem Wein ohntaugliche Reeben, als da seynd die saure so genante Botznauwer, Rehr, und Triegel=Reeben[25] in denen Weinbergen des Gottshauses Reeben ausreüthen, und an deren Statt guethe, und gern behrende rothe Reeben, auch lauther weisse, oder so genante Edeltrauben[26] in grosser Quantitet einpflantzen lassen, dessentwegen auch eine, so zu sagen, Reebschuhl hinder dem Eychwäldli ob dem Waschhaus[27] aufgericht, und dahin ville tausend von denen zuvor gezeichneten guethen Reeben abgehauwene Bögen gantz eng, und nicht weither als ein Schuh von einanderen gesetzt, damit selbe nach 3. oder 5. oder auch 5. Jahren in die Reebberg, da man einlegt, können versetzt werden, und also nach, und nach durch dises beständige einschlagen, und nachsetzen das Gottshaus entlichen zu lauther guethen Reeben gelangen möge. Es ist auch under den rothen Reeben ein grosser Underschid zumachen, und ist nicht gleich für eine guethe rothe Reben zuerachten, welche in eint, und anderem Jahr ville Trauben herfür bringt, sonderen es eine mehrere Erkantnus von alten erfahrnen Reebleüthen zuvernemmen hierzu erforderet. Wan dan [S. 751] einmahlen in einem Reebberg, oder Stuckh ein solcher guether Satz Reeben eingepflantzt, können selbe von Zeit, zu Zeit immerdar nachgestreckht werden. Es ist aber hierinnen ein fliessige und jährl. Obacht zuhaben, damit bey Einlegung der Reeben die Reebleüth solche guethe Reeben nachpflantzen, und nicht, wie hievor geschehen, selbe anderwertshin verkaufen, und dem Gottshaus die schlechte Reeben einlegen.

Damit auch zum Nutzen des Gottshauses die Beständer, und Inhaber der Schupflehen von dem Gottshaus guethe Reeben einpflantzen, ist dis in denen

25 Rehr, und Triegel=Reeben: Negativ belegte Sortenbezeichnungen, verrieselnde Sorten (vgl. Anm. 20). Herkunft wohl von rêre = abfallen bzw. trügen / betrügen.

26 Weisse Edeltrauben: Traminer.

27 Heute Rebhaus genannt.

jüngst neüw aufgerichten Bestands= und Schupf=Lehen=Brief ihnen ernstlich auferlegt worden, wie zu sehen bey Johannes Suter Weber, Heinrich Fehr Gürli zu Dietingen, bey dem Kell=Herren= und Schmuckher=Hoof zu Buoch, bey dem Kellhoof zu Hüttweilen ec.ec. Und ist hierüber von Zeit zu Zeit, ob dises bewerckhstelliget werde, eine genauwe Undersuch, und Obsicht zuhaben fol:…

Es befleisst sich auch dermahlen das Gottshaus [S. 752] ein gantzes Stückhlein Reeben zupflantzen von so genanten Augst=Trauben[28], welche späther als die andere Trauben schiessen, und blüehen, und danach bey Ausgang Augusti zeitig werden, wan disere, wie man hofft, so wohl guethen, als daurhaften Wein fürbringen sollten, wäre von solchen Reeben mehrere ja gantze Reebberg zupflantzen, ein sehr grosser Vortheil; weilen selbe von denen Frühelings= und Herbst=Reifen allerdings befreyet. Hierüber aber thuet man den Effect erwarthen. NB. Es hat sich aber gezeigt: dass der Wein von solch gedachten Augst=Reeben weder gueth, noch daurhaft, /: quod enim citò fit, citò perit[29] :/ Hat das Gottshaus ersagte Augst=Reeben widerumb abgehen lassen.

Von den Farb Reeben

[S. 759] Es ist auch für sehr gueth, und nutzlich datò erfunden worden, dass die Farb=Reeben[30] nicht in den Tüefenen an, und beyeinanderen, sonderen in denen Höhenen hin, und her gepflantzet werden, dahero hat das Gottshaus die Farb=Reeben bey der Baadstuben wegen Ohnfruchtbahrkeit derselben /: obschon disere das öftermahl eingelegt worden :/ ausgeschlagen, und selbe hin, und her in denen Reebbergen des Gottshauses versetzt, und zeigen selbige dermahlen einen schönen nutzen, weilen diese die Hitz, und sonnenhafte trockhne Orth, und steinigen Boden gar wohl leyden mögen.

Der Gebrauch dieser Farb=Reeben wird in dem Zehend=Urbario fol: …[31] gemelt.

28 Frühburgunder.
29 Lat.: Was schnell entsteht, schnell vergeht.
30 Färbertrauben sind Sorten mit sehr dunklem Saft, die mit Rotweinen verschnitten wurden, um ihnen eine kräftige Farbe zu verleihen. Oft ursprünglich aus Spanien stammende Sorten.
31 Siehe unten, S. 46.

.

Von denen Wimleren

[S. 761] Einem jeden Wimler wird des Tags zu Lohn geben 4 Kreuzer. Denen Büthen=Trageren aber, und frömbden Spethknechten[32] des Tags 6 Kreuzer nebend Speis, und Tranckh nach Inhalt der Hausordnung. Ist auch zubeobachten: dass selbe keine Trauben versteckhen, und nach Haus tragen.

Von denen Reebleüthen im Burgweingarten

[S. 763] Die Gottshausreeben im Burgweingarthen, so ohngefähr fünfhalb Juchert gross, last dermahlen das Gottshaus mit aller Mans= und Weiberarbeith bauwen durch zwey Reebmann, als Heinrich Hagen, und Johannes Bentz Schmidli von Isslingen, nebend deme soll auch jeder jährlich schuldig, und verbunden seyn 150 Satz Reeben alldorthen einzulegen.

Und zahlt das Gottshaus für den Jahrlohn an bahrem Gelt 24 sti [Gulden]

Item überlast auch ihnen das Gottshaus den Nutzen des vor denen Reben gegen Mittag gelegnen Grasbodens, und das Obs von denen in dem Haag der Reeben stehenden Bäumen, es sollen aber vor denen Reeben nicht mehrere Bäum, so den Reeben schädlich gepflantzet werden; item gibt jedem das Gottshaus 20 Bürdi[33] Schaub[34] zum heften, und Binden der Reeben.

Hierbey sollen obige Observationes mit Pflantzung der Reeben in Acht genommen werden.

[S. 764] Item dass die Reebleüth die jährl. abgehende Reebsteckhen ohne Bewilligung des Gottshauses nicht hinwegg tragen, weilen das Gottshaus selbige auch benöthiget ist zu Pflantzung der jungen Reeben Hägen ec.

Item sollen auch einige mahl des Jahrs die Reeben visitiert werden, ob die gewohnliche Arbeit zu rechter Zeit verrichtet werde.

Item sollen die Reebleüth die umb die Reeben stehende Hääg erhalten, und gegen Herbstzeit verspehren, und selbsten nicht mehr in die Reeben gehen.

Für Einlegung der Reeben, so sye über obgesetztes Quantum einlegen, wird ihnen für 100. Sätz bezahlt 12 ½ bz [Batzen]

Hievor haben dise Reebleüth das Burgwüsli gegen Mitnacht hinder dem Burgbühel gelegen, umb 1 sti [Gulden] jährl. dem Gottshaus zu bezahlen auch genutzet, welches aber dermahlen abgethan.

32 Aushilfsknechte.
33 Bündel.
34 Stroh.

Item hat auch jeder 6. Viertel to. Kernen zu 17 ½ sti [Gulden] Lohn gehabt, so aber dermahlen aus denen in dem Zehend=Urbario fol. … vermerckhten Ursachen [S. 765] auch abgethan, und derowegen mehrers Gelt zum Lohn geschöpft worden.

N.B. Als nach, und nach der Grund und Erden von der Mitte diser Reeben theils durch Wassergüss, und Flötzung[35], theils durch hackhen, falgen[36], und schorpen[37] sich hinunder gesetzet, als zwar das zu underst gegen Mittag die Erden höcher gewesen, als in der Mitte des Bergs, folglich die in der Mitte des Bergs gestandene Reeben gantz ohnfruchtbahr jährlich vergelbet, und nach, und nach mit merckhlichem Schaden des Gottshauses völlig abgestanden; weilen bey nassem Sommer weder das Wasser, noch der Schnee, und Eis gegen dem Früheling von denen durch die Mitte des Bergs gestandenen Reeben nicht abfliessen kunte, hat A.o. 1752 das Gottshaus /: obschon die Reebleüth die Kranckheit, und Abgang dieser Reeben, glaublich aber wegen ihrem eignen Nutzen, nicht verstehen, und erkennen wollten :/ den under disen Reeben gegen Mittag gelegnen Wasen, und Gras=Boden, so die Reebleüth genutzet, tüef abstechen, item anderen Grund, und Erden von der Weyer Ärgethen ec. herführen, und den durch die Mitte vast des gantzen Bergs gewesten Sanckh, und Tüefe ausfillen lassen, und hiermit disen Reebberg widerumb in sein erforderliche Lag, und [S. 766] Haldung gebracht, und damit künftighin kein Wasser, oder Eis, wie hievor in der Mitte des Bergs verligen, sonderen in den zwüschend disen Reeben, und der Burg Zelg durchgehenden Wassergraben ohngehinderet abfliessen möge. Und mit diserem ist dieser Reebberg widerumb in einen guethen Stand gestelt worden.

Aus disem hat die Nachkommenschaft zuerlehrnen: nicht einem jeglichen Glauben beyzumessen, sonderen zuweilen denen Sachen selbsten nachzugehen umb die behörige Mittel vorzukehren; massen gar zu gewüss: dass eine Reeben, so in einer Tüefe, Sumpff oder Wüsen stehen, nach und nach abserben, und verfaullen müeste. Soll derowegen in keinem Reebberg ein solcher Sumpff, oder Tüefe gelassen, sonderen ohne Anstand widerumb mit anderem Grund zugefüllt, und verebnet werden; damit der Berg jederzeit ohne Sanckh und Tüefe seine rechte Abhaldung behalte, und das Wasser, Schnee, oder Eiss nirgends lang verlegen bleibe, welches auch in dem

35 Wegschwemmen.
36 Gras entfernen.
37 jäten.

Ackherfeld, und Wüswachs, es seye eben, oder bergächtig, wohl zu observieren, von wannen das Wasser theils durch Verebnung des Terrens[38], theils durch geschittete Tollen /: so mit Kisling Stein angefüllt, und [S. 767] mit Mües[39] bedeckht :/ kann und soll abgeführt werden.

Von denen Reebleüthen im Tschan

[S. 773] Die Reeben des Gottshauses im Tschan, so ohngefähr 4 Juchert[40] gross, last das Gottshaus mit aller Mans= und Weiber=Arbeith bauwen durch zwey Reebmannen, soll auch jährlich jeder 150. Sätz Reeben alldorthen einlegen.

Und zahlt das Gottshaus jährlich jedem an bahrem Gelt 20 sti [Gulden]

Item für die Reeben über den Winter zu legen jedem 11 sti [Gulden]

Wird auch ihnen der Gras Boden innert den Reeben zu nutzen sambt denen Bäumen in den Häägen der Reeben überlassen, darumben auch selbe die Hääg erhalten sollen.

Item wird auch jedem jährl. gegeben 20. Bürdi Schaub zum heften, und binden der Reeben.

Die mehrere Observationes über diese Reeben seynd wie beym Burgweingarthen.

Reebbergli in der Burg Zelg

[S. 779] Weilen dises Bergli erst angelegt, ist dermahlen noch kein Reebman darüber bestellt, sonderen wird vom Gottshaus aus gebauwen.

Von der Reebhalden an dem Gottshaus

[S. 781] Die fünf Ittingische Gmeinden müessen ihren dem Gottshaus schuldigen /: vide fol. … :/ Ehrtagman[41] in dieser Halden mit schneiden, stossen, hackhen, schorpen, und falgen verrichten.

Die acht so genante Haldenweiber aber verrichten die Weiber Arbeith, als erbrechen, heften, binden leütheren, Grund, und s:h: Bauw tragen ec. Und wird disen von Osteren bis Michaeli des Tags 4 Xr [Kreuzer] bezahlt, die übrige Zeit aber nur 3. Xr.

38 Gemeint ist hier wohl das französische Wort «Terrain».
39 Hier: Moos.
40 1 Juchart = 3'402,5 m^2.
41 Eigentlich: Ehrtagwan; ein Tag Fronarbeit.

Von dem Wein Zehenden

[Zehend=Urbarium … S. 5] 1.mo Dass dieser nicht mit Hausaymeren, sonderen mit gesinnten[42], und gefochten[43] Aymeren, und Geschirr solle gemessen und erstattet werden.

Es zeigen zwar die alte von Eysen geschmidete allhier noch zuegegne Jahr Zahlen, dass vor altem das Gottshaus selbsten durch ihre Küefer müeste gesinnet haben, welches auch A.o 1740. allwo ein weniger Weinwachs ware, geschehen ist. Ob aber dises das Gottshaus mit Fueg, und Recht praetendieren, und üben könne, lass ich dises dermahlen bewendt seyn; dan meines Erachtens ist, das Mäss in Wein, und Frucht, die Ell, und das Pfund, oder Gewicht von der Landsobrikeit, oder von dem Principalioren Orth des Lands abhängig, und nit vor jeder privat oder minderen Obrigkeit.

Sonsten fechten, und sinnen jährlich, und alle Jahr nach [S. 6] altem Brauch allhier im Gottshaus der gross Weibel und zwey beeydigte Küefer von der Statt Frauenfeld, welchen das Gottshaus Speis und Tranckh gibt, hingegen selbe dem Gottshaus alles im Herbst durch das gantze Jahr nöthige Geschirr ohne einigen Lohn, und Entgeltnuss des Gottshauses sinnen, und fechten.

Von denen Bauren aber, welche alle Jahr ihr ehe im Herbst brauchendes Geschirr müessen sinnen, und mit der Jahrzahl brennen lassen, beziechen selbe den gebührenden Lohn, als von einem neüwen Aymer 2. Batzen, von einem alten aber 1. Batzen, und von kleineren Geschirren nach Proportion.

Und solle der lauthere Aymer 32. helle Maass halten, der trüebe aber 34 helle Mass[44], oder 32. trüebe, also der halbe lauthere Aymer 16. helle Maass, der trüebe aber 17. helle Maass, oder 16. trüebe Maass. Das lauthere Viertel 8. helle Maass, das trüebe aber 8 ½. helle Maass, oder 8 trüebe Maass. Halbe lauthere Viertel 4 helle Maass, das trüebe aber 4 ½. helle Maass, oder 4. trüebe Maass, und also fort, bis auf die Maass.

Es ist hierbey aber zu wüssen, dass die Stadt Frauenfeld bis auf das Jahr A.o 1742 kein trüebe Maass gehabt; derowegen das Gottshaus einen grossen Schaden in dem Zehenden [S. 7] mit ihrer Sinn, und Fechtung bis dahin

42 Sinnen = eichen.

43 Fechten: Synonym von sinnen = eichen.

44 Das «trübe Mass» wird zum Abmessen des frisch gepressten Mostes verwendet. Das Volumen wird beim Ausbau durch den Abstich verringert (abgelagerte Trubstoffe, Hefezellen, Weinstein), deshalb ist das trübe Mass grösser als das «lautere Mass», das für den fertig ausgebauten Wein verwendet wird. Zu den Einheiten siehe oben, Anm. 14.

gelitten; weilen nit nur allein alle Trotten=Massen durch das Gericht umb ein merckhliches, sonderen auch alle halbe trüebe Viertel umb ein helles Vierteli, oder Quärtli, und das trüebe Viertel umb ein halbe helle Mass zue klein gewesen, dan gedachte Küefer haben jederzeit auf einen hellen Aymer 2. helle Maass geschütt, welches hernach /: wie recht :/ einen trüeben Aymer ausgemacht, und auf einen halben hellen Aymer nach Billichkeit ein halbe Maass, aber hiernach auf das helle Viertel, welches der Fehler gewesen, haben selbe nichts mehr geschütt, dahero was in dem Herbst mit dem Viertel, halb Viertel, und Maass ist verzeichnet worden, ist selbes nur die helle Facht gewesen, welches aber der Lobl. Magistrat zue Frauenfeld auf die Demonstration des Gottshauses in obgedachtem Jahr 1742. corrigiert, und eine trüebe Maass verfertigen lassen. Sollen also 32. trüebe, oder 34. helle Maass einen trüeben Aymer ausmachen, und also forth, wie vorher gemelt.

2.o Dass keiner seinen eygnen Wein selbsten, obschon er beeydiget, allein ausmessen, sonderen allzeit in Beyseyn eines unpartheyischen, und beeydigten Mans, oder des Zehendtknechts, derowegen solle keiner Trauben aufschütten, Wein hinweeg führen, den Schulden geben, oder selbsten [S. 8] einlegen, es seye dan der Zehendman zuegegen, und dises bey 10. Reichsthaler Straaf lauth landvögtischen Mandat de A.o 1653. Wan also in disem einer fehlbahr gefunden wird, soll selber mit einer Straf belegt werden, damit künftige Betrüg vermitlet bleiben, und das Gottshaus nit nur in dem Zehenden, sonderen auch an der Güete des Weins nicht betrogen werde.

3.tio Dass der zehende Aymer, oder die zehende Maass der Ordnung nach von dem Vorlass[45], als von dem Nachtruckh[46] für Zehenden solle ausgerichtet werden, und nicht der eylfte Aymer, oder eylfte Maass, wie einige vermeynen wollen, sollen also von 3. Aymeren, welche 96 Maass ausmachen, nit mit nur 9. Maass, wie bis datò geschehen, sonderen 9 ½. Maass Zehenden gegeben werden.

4.to Dass die Trauben alle, so vill möglich, in die geschworne Trotten sollen eingeführt, und getragen werden, damit nit bey Haus ein jeder nach seinem Gefallen darmit schalten, und betrüegen könne, den Wein darvon ablassen, selben in die Keller verstekhen, und hernach die Standen widerumb mit Wasser zuefillen. Wan also einer in disem Fahl suspect, kan der Keller, oder

45 Vorlass = eigentlich der Most, der vor dem Pressen von der Maische abgelassen wird; hier und im Folgenden jedoch offenbar auch der Most, der zuerst aus der Trotte abläuft.

46 Nachdruck = der Most, der zuletzt mit hohem Druck gepresst wird.

das Haus durchsucht werden, [S. 9] und wan einem aus Abgang des Platzes in der Trotten die Trauben in sein Haus, oder Scheür zu stellen concediert wird, soll selber die Trauben gantz, und ohnzerstossen behalten, und selbe hernach widerumb gantz in die Trotten liferen. Es hatte sich auch bis datò erwahret, dass einige die Trauben in den Reeben verstossen, und bey anbrechender Nacht gantze Bückhten voll Most nach Haus getragen, oder so gar Wasser an den Trast[47] in denen Reeben geschüttet, und also in die Trotten geführt.

5.to Dass die Trauben nit sollen gesünderet, sonderen dieselbe, wie es ein jedes Stuckh mit sich bringt, gewümblet, und getruckht, damit hierdurch Niemand betrogen werde, es haben bis dahin einige die Trauben in denen Trotten gesünderet, und verlesen, die Weisse als dan getruckht, und den weissen Wein an die rothe Trauben geschütt, mit Vorwandt: Der Wein seye allein von rothen Trauben, und hiermit ville Käufer betrogen; [S. 10] weilen man keine weisse Trauben, oder Trappen in denen Standen gesehen hat.

7.mo Dass keiner den Wein färbe, welche doch in denen Gerichten sehr starckh eingeschlichen: Weilen die Bauren von Zeit, zue Zeit meher weisse, als rothe Reeben, damit selbe hierdurch mehrer Wein bekommen, pflantzen, und damit selbe den Wein, weilen der rothe mehrer Kaufleüth fündet, anbringen, haben selbe den Wein mit Kirschen, Kellgärthenbeer[48], und Holder gefärbt: Derowegen vor einigen Jahren die Bauren alle Holderstauden im gantzen Gericht abzuhauwen befohlen worden: dan hierdurch das Gottshaus einen grossen Schaden erlitten, weillen solche gefärbte Wein nicht nur allein die Farb nicht behalten, sonderen noch anderen Wein, worinnen selbe geschüttet werden, die zuevor natürliche Farb nemmen, und verderben.

Zue Verhüetung dieser obbemelten, und anderen Arglist, und Betrügen wird jährlich in dem Gottshaus an dem Tag, da das Trottengeschirr gesinnet wird, allen und jeden Trottenmeisteren, so in denen Ittingischen Gerichten Wein truckhen, bey höchster grichtsherrlicher Straf gebotten, und gedachte Fehler [S. 11] zuevermeyden befohlen, mit angesetztem Eyd den Zehenden treüw, und redlich dem Gottshaus abzuestatten, welches alles in folgendem Inhalt bestehet.

47 Rückstände nach dem Pressen; hier die Feststoffe nach dem Zerstossen der Trauben.
48 Kehlgertenbeere = Kornelkirsche.

Wein=Zehend Mandat, so jährlich denen Trottenmeisteren vorgelesen wird

Khundt, und zu wüssen seye hiemit männiglich des lobl. Gottshauses Ittingen angehörigen Unterthanen, oder welche in dessen Gerichtsamme Reeben oder Güether haben; weilen aus gnädiger Verordnung, ernstlichen Befehl, und Willen der Hochlobl. acht regierenden Orthen, und wohl adelich=gestrengen ihren Landvögdten Mandaten ausgangen, dass ein jeder allen, und jeden Zehenden, so er zue geben pflichtig, treüwlich= und ohne alle Gefährdte im Gericht, wo die Güether gelegen, in den geschwornen Trotten abrichten, und erstatten solle. Wan aber inzwüschend im Truckhen und Gebung des Zehendten grosse Fehler, Arglist, Betrug, und Gefährlichkeiten etwan gebraucht, und underlaufen, oder verübt werden. Als wird hiemit allen, und jeden, so wohl inner, als ausser dem Gericht, so hierin Reeben haben, und Zehendt zu geben schuldig, und verbunden seynd, angezeigt, und ernstlichen gebotten, [S. 12] das ein jeder die Trauben in dem Gericht, darinn sie gewachsen, und der Zehend gefallen, gebe, auch in denen geschwornen Trotten, und nicht in heimmlichen Wincklen, oder verborgner weys in Häuseren ausmässe, und dem Zehendherren, oder von ihme darzue verordneten Zehendtknechten, den Zehendt der Gebühr nach nit erstatten, welche aber eygne Trotten haben, worin sie selbsten, oder andere bey ihnen zue truckhen pflegen, solle keiner bey höchster Buess ehe zuvor der Zehendknecht darbey gewesen, aufschütten, truckhen, noch der Zehendt für sich selbsten geben, vill weniger den Wein in Keller thuen, oder weegführen, sonderen zuvor dem Zehendtmann zu wüssen thuen; auch niemand einigen Wein von Standen ablassen, verkhaufen, oder an Schulden geben, es seye dan der Zehendtknecht anwesend, damit kein Gefahr, Betrug, oder Arglist mit dem Vorlauf, und Nachtruckh gebraucht werde, damit der Zehendtmann anzeigen könne, wie vill ein jeder Wein bekommen habe, entgegen will berührtes Gottshaus sich mit genugsammen Zehendtleüthen verfasset halten, auf das man selbige bey allen Begebenheiten zu Handt haben möge; item solle keiner seinen Wein selbsten ausmässen, sonder mit Vorwüssen des Zehendtmans, oder in Abgang dessen, einen unpartheyischen Mann [S. 12; Fehlpaginierung, S. 12 kommt zweimal vor] darzunemmen; dan wie folget, den Zehenden abrichten. Wann er neüe Eymer, oder neüe halbe Eymer, oder neüe Viertel, oder neüe Maas, wie es sich im Vorlass und Nachtruckh der Ordnung nach begibt, und Eymer gelangen mag, und nit erst zuletsten den Wein, so in der Standen, oder Nachtruckh überbleibt, zu

Zehenden richten und geben; gleichen Verstandt soll es haben, wan einer nur zechen Eymer, oder weniger bekhäme, dass er nit erst den letzsten zu Zehendt geben, sonder wan der fünfte falt, vom Vorlass den halben, und von den anderen fünften des Nachtruckhs auch den halben, oder so vill es bringen mag zu Zehendt liferen. Dan so wird hiemit auch allen Trottenmeisteren, und Zehendknechten, so auf den Zehendten gehen, bey dem Eyd, den sie schwöhren werden, ernstlich gebotten, und anbefohlen, dass sie den Zehendt, wie obsteth, getreüwlich, und ohne Gefährdte ausmässen, Acht, und Obsicht tragen, das alle Trauben in gewohnliche Trotten geliferet, under ihren Gewalt geführt, oder versicheret werden, so aber keine Trauben mehr könten in Trotten gebracht werden, sollen sie Ordnung machen, und schaffen, dass die Trauben also verwahrt werden, Anthworth geben können. Item sollen sie, wo ein Arglist von ihnen gemerckht, selbigen fleissig bey ihrem Eyd [S. 13] anzeigen, und öffnen; es solle auch keiner Wein auf Rechnung geben, ehe zuvor der Gerichtsherr, und Zehendherr umb sein Anforderung ist. Dan sollen sowohl die Trotten=Meister als Zehend=Leüth fleissigist Obsicht tragen, dass niemandt einiger Schaden zuegefüegt werde mit trinckhen aus den Standen Büten, oder Zehendt=Fassen, auch kein alter ohnaufrechter Wein in neüwen gemüsset werde, oder andere Vortheil gebraucht werden; und weilen man auch in Erfahrung gebracht, dass etwelche gantz, und halbe Eymer gegen Fleisch vertauschen, so hernach verschweigen, und nicht verzehendt werden, als werden selbige bey der Straf ermahnet, dass sie den Wein, welcher für Fleisch vertauschet, denen Zehendleüthen fleissigist anzeigen. Ittem soll auch der Wein mit gesinnten Eymeren gemässen werden, entgegen der Betrug mit denen Hauseymeren zue mässen verbotten seyn, oder auch der Zehendt mit den Hauseymeren erstattet werden. Ferners weillen durch das Trauben sönderen von langer Zeit hero grosser Betrug im Gericht beschehen, und eingeschlichen, wordurch das Gottshaus, als auch andere Creditores übel beschädiget worden, und Niemandt denen Underthanen mehr helfen will, als wird bey hochster Buess allen und jeden, welche mit [S. 15] Wein ziehen gebotten, alles, wie es die Reeben, und Stuckhen geben, zuesammen zue wümblen, und noch minder die weisse Trauben wümblen, und truckhen, und hernach die Brühe an die rothen Trauben in die Standten schütten, und hernach dem Käufer vorgeben: Es seye in der Standen die Brühe nur von rothen Trauben, und folglich hiemit Lüg, und Betrüg getrüben. Wan aber die Käufer vorgehens solches begehrten, oder einer den Wein für sich behaltete, kann er die

Trauben wohl sünderen, und die Brühe der weyssen Trauben in die Standen der rothen Trauben einschütten. Item erfrechen sich etwelche, so Fässle von 10.=12. oder mehr Massen mit sich in Trotten nemmen, mit Wein füllen, und nacher Haus unverzehendt tragen, welche solches thuen, sollens dem Trottenmaister anzeigen, damit er wüsse, was er zu thun habe, neben deme sollen die Trottenmaister fleissigist beobachten, das kein Weibsbild auf die Trotten komme, und sollen absonderlich Obsorg haben, und verhüeten alle Ungelegenheit, Zankh, fluchen, undt schwören, schelten, oder andere Üppigkheit, benantlichen, dass nächtlicher Weyll keine verdächtliche Persohnen in die Trotten eingelassen, wordurch grosser Muethwillen verüebet, und der allerhöchste Gott beleydiget werde. [S. 16] Widrigenfahls sie sothanes zuegeben, mit denen Schuldigen mit ernstlicher Straaf sollen belegt werden. Letstlichen sollen auch etwelche seyn, die nach dem Herbst Standen mit Tröster anfillen, selbe darinn verstickhen lassen, darinnen vergrauwen, und einen üblen Geschmackh bekhommen, wordurch der Wein verderbt, und anderen so wohl Zehendherren, als auch Creditoren grosser Schaden zugefügt wird. Disennach wird ein jeder ein Eyd schwöhren, alles Vorgesagtes in Treüwen ohne Arglist, Vortheil, oder Schaden zu halten, und zu vollziechen, auch selbsten vor Straaf, Schaden, und Schmach wüssen zu seyn, sonder der Billigkeit gemäss sich zu halten, nach Inhalt alles desjenigen, was anjetzo abgelesen, und vorbehalten worden, alles getreüwlich, und ohngefährde.

Nach abgelegtem Eyd sollen alle Trottenmeister abgelesen werden, als dan der ein= oder andere nicht anwesend, und den Eyd nicht geschwohren, soll selber für selbes Jahr das Trottenmeisterambt nicht zu versehen befüegt seyn.

Disen gleichen Verstand solle es auch haben mit [S. 17] einem Veraufhahlten[49] oder Falliten, und mit einem, der im Zehenden als fehlbahr, oder in anderen Begebenheiten als ein Schelm hochoberkeitlich gestraft worden, disem solle kein Eyd abgenommen werden, weillen solche zue einem Trottenmeister nit mehr fähig.

Von Straaff der Zehend=Fehleren

[S. 19] Der Betrug in allen Zehenden solle von der hohen Landsobrigkeit gestraft, der Schaden aber solle dem Zehendtherren abgetragen werden,

49 Hier: (ehemals) Verhafteter.

die übrige Übertrettungen aber, als da seynd die Ausmässung des Zehendens mit Hauseymeren, die Aufschüttung der Trauben, Verkauf= oder Einlegung des Weins ohne Anwesenheit des Zehendmans, die Sünder= und Farbung der Trauben, und andere dergleichen Fehler, welche nicht under dem Eyd, sonderen aus gerichtsherrlichen Mandat verbotten seynd, sollen dem Gottshaus alleinig abzuestrafen zuestehen.

Von denen Trotten und deren Nutzbarkeit

[S. 21] Obwohlen kraft Abscheyden alle Wein= und Öhl=Trotten als Ehrhaftinen[50] von denen Grichtsherren alleinig dependieren, und von selben solche in ihren Grichten zueerbauwen concediert, oder abgeschlagen kann werden, hat dannoch das Gottshaus Ittingen auf solches ihme zuestehendes Recht bis dahin nicht nur eine geringe Attention gemacht, sonder einen jeden nach seinem Gefallen ohne einige Anfrag oder Bewilligung des Gottshauses eine Trotten erbauwen lassen, also zwar, dass dermahlen in denen Ittingischen Grichten über hundert Weintrotten gezehlt werden, von welchen das Gottshaus als Ehrhaftinen, oder wegen Verbauwung des Zehendens nicht nur allein keinen Heller beziecht; sonderen hierzue annoch einen grossen Verlust, und Betrug, wie obvermelt, an dem Zehend= und Schuldenwein jährlich erdulten mues. Derowegen disem Übel vorzuekommen, solle das Gottshaus die Bauwung mehrerer Trotten fürohin nit leichtlich concedieren, sonderen villmehr trachten, dass die dermahlen stehende Trotten in Abgang kommen, damit hierdurch ville Betrüg vereitlet bleiben und das Gottshaus besseren, und gerechteren Wein [S. 22] zue beziechen habe. Diese und andere Ursachen haben A.o 1728. das Gottshaus bewögt zue Buoch eine eigne Trotten zuerbauwen, in welche alle Trauben gantz, und ohnzerstossen sollen eingeführt werden, und hat hierbey das Gottshaus bis dahin einen nambhaften Vortheil und nutzen an dem Wein alldorthen verspühret; derowegen alle diejenige, so dieserorthen dem Gottshaus jährlich den Wein geben, oder zuegeben schuldig, sollen in diser Trotten zue truckhen verobligiert werden, dahero solle das Gottshaus ihre Trotten in denen Schupflehen, wie auch andere, so vill möglich, nach und nach abgehen lassen, und hin, und her in denen Gerichten, allwo dem Gottshaus der mehriste zuekombt, eigne grosse Trotten, in welchen alle Trauben kommentlich können versorget werden, zuerbauwen gesinnet seyn, es wird hiernach disen

50 Eigentlich: Ehaften; Gewerbe, das nur mit Konzession (und entsprechenden Abgaben) der Grundherrschaft ausgeübt werden darf.

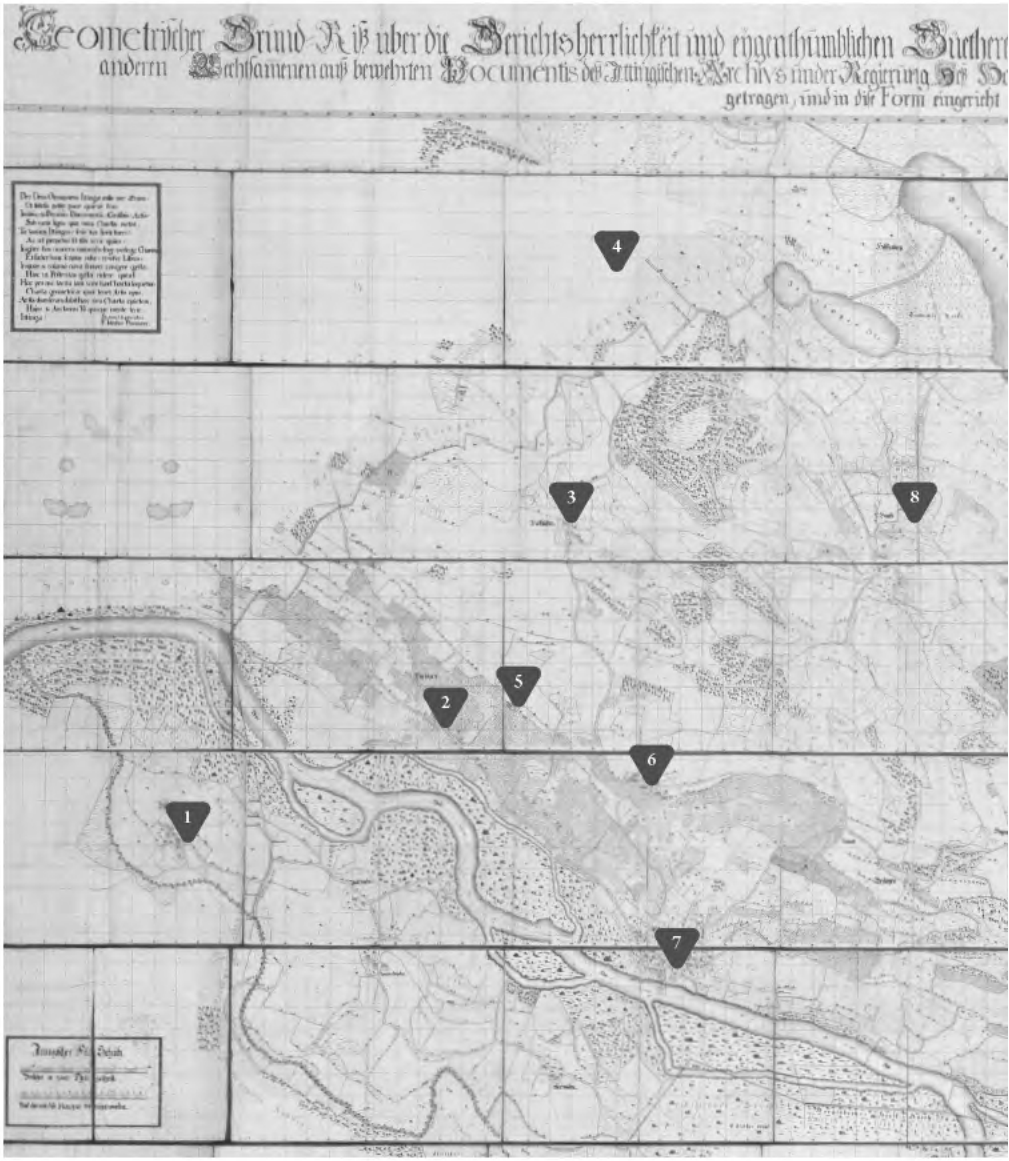
Bauwschilling[51] der Truckhlohn, wie auch der gerechte und ohnverfälschte Wein, welchen das Gottshaus mit der Zeit hieraus beziechen wird, gar wohl verzinsen können. Damit aber eine solche Trotten mit villen Kunden versehen werde, solle dem von dem Gottshaus dahin verordneten Trottenman, welcher zuegleich Zehendtman seyn kann, verbotten werden, dass er von denen Kunden kein Fleisch, Brott, Wein, oder anderes für das Trottenmahl, sonder allein den gewohnlichen Truckhlohn von dem Eymer ein Maass, und von einer Standen, so das Gottshaus [S. 23] hergibt, 6 Xr. abfordere, und keinen Tropfen Wein von denen Standen trünckhe, sonder mit dem Wein, und Brott so ihme das Gottshaus, bis er Sauser aus denen Gottshausfassen trünckhen kann, geben wird, sich contentiere[52]. Beynebens können diejenige, so jährlich ihren Wein dem Gottshaus an die Schulden, oder lauth Accord umb die bahre Bezahlung geben, in eine solche Gottshaustrotten alldorthen ihren Wein zue truckhen gewüsen werden, sonsten werde das Gottshaus ihren Wein nicht annemmen.

Von dem Trauben=Zehenden, und Truckhlohn des Zehendens

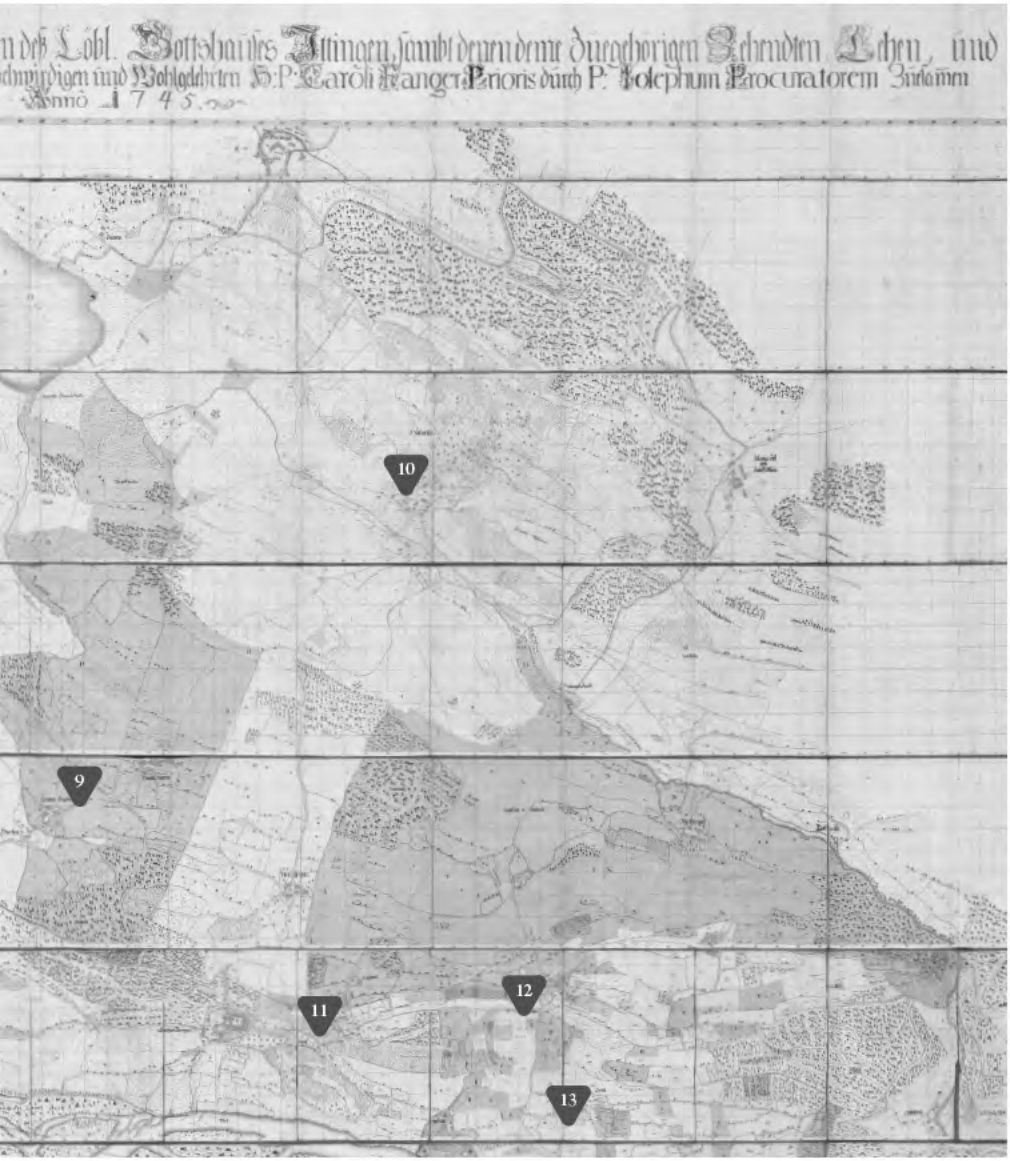
[S. 31] Es ist in einigen Orth und Landen üblich, und bräuchig, dass der Zehenden nit von dem Wein, sonderen von denen Trauben gleich in denen Weinbergen denen Zehendherren abgericht werde, hiesiger Landen aber soll der Zehenden von dem schon getruckhten Wein /: lauth hochoberkeitlichen Mandaten, deren schon über 200. Jahr alte in der Archivlaad C. zuegegen seynd :/ abgestattet werden. Es hatten zwar vor Jahren einige in dem Zürcher Gebüeth in denen Ittingischen Grichten Reeben besitzende vor des Gottshauses Zehendleüthen zue melden sich nicht geschochen: Ihnen falle sehr beschwährlich, dass sie von dem Wein, so sie dem Gottshaus zue Zehenden gegeben, dem Trottenmeister, oder Besitzer der Trotten den Truckhlohn geben sollten, sie vermeinten, das Gottshaus solte ihnen den Truckhlohn von dem Zehendwein widerumb ergäntzen, und ersetzen; indeme sie nit den Wein, sonder die Trauben zu Zehenden schuldig, disen aber wurde zur Antworth:

Erstlich habe das Gottshaus von unerdenckhlichen Jahren her den Zehenden allzeit an Wein, und niemahlen an Trauben bezogen ohne einigen Gedanckhen des Truckhlohns; [S. 32] weilen dieser durch das gantze Thurgeüw zu geben nit üblich, sonsten müesten die Zehendherren an den

51 die Baukosten.
52 sich begnüge.



Der Übersichtsplan der Gerichtsherrschaft Ittingen, von Procurator Josephus Wech, datiert 1745. Darauf eingetragen die Keller und Trotten der Kartause ausserhalb der Klostermauern.



1	Feldi – Keller	6	Iselisberg – Keller	11	Warth – 2 Keller
2	Dietingen – Trotte	7	Uesslingen – Keller	12	Weiningen – Keller
3	Trüttlikon – Keller	8	Buch – 2 Keller	13	Geissel – Zehntfass
4	Uerschhausen – Keller	9	Horben – 2 Keller		Ausserhalb des Kartenausschnitts
5	Uerschhauser Trotte	10	Hüttwilen – 2 Keller		Horgenbach – Keller

Schnitter= und Heüwer=Lohn ec. ihren Zehenden Antheil auch bezahlen, welches ja wider allen Verstand und Billigkeit.

Andertens, habe das Gottshaus aus disen Ursachen so vill Trotten in ihren Gerichten zuerbauwen bis datò concediert, wan aber das Gottshaus durch die hoche Landsoberkeit den Truckhlohn von dem Zehendwein zue geben, wie man nicht glaubt, gezwungen wurde, könte das Gottshaus eigne Trotten erbauwen, und ihnen ihre unbrauchbahr stehen zuelassen gebüethen, oder in Abgang der jetzmahligen einige neüwe zuerbauwen nicht concedieren.

Dryttens könne das Gottshaus durch seine Grichtsunderthanen ihnen Züribietheren ihre dermahlen in denen Ittingischen Grichten habende Reeben, wan selbe mit der Zeit sollten verkauft werden, durch das Zugrecht[53] abziehen lassen, müessen sie hernach weder Zehenden, weder Truckh von denselben abstatten.

Viertens, wan das Gottshaus den Traubenzehenden nemmen, oder den Truckhlohn von dem Zehendwein geben müeste, wurden sie Züribiether, und andere [S. 33] gleichermassen von dem Gottshaus genöthiget werden den Schulden=Wein, so die mehriste aus ihnen jährlich dem Gottshaus geben, in ihren eignen Kösten dem Gottshaus einzueliferen, welcher bis datò in des Gottshauses Kösten gleich von denen Trotten in die Zehendkeller gesamblet worden, und mit disen und anderen hat man gedachte grobe Gesellen zur Ruhe gewisen.

Es hatte vor Jahren ein Lobl. Gottshaus Rheynau[54] in Meynung besseren Wein zuebekommen, und ville Betrüg zuentweichen den Trauben=Zehenden einzuenemmen angefangen, welches datò gemeltes Gottshaus in Ansehung mehreren Betrügen, und grösseren Kösten mit villen tausent Gulden, wan es seyn kunte, widerumb abzuenderen gesinnet wäre.

Von denen Wein=Zehendknechten des Gottshauses

[S. 39] An selbigem Tag, da alle Trottenmeister den vorgemelten Eyd in dem Gottshaus abgelegt, sollen auch alle Wein=Zehendknecht, in der Schaffnerey[55] den hiernach folgenden Eyd schwöhren.

53 Hier: Vorkaufsrecht.
54 Das Benediktinerkloster Rheinau (ZH).
55 Die Procuratur; der Wohn- und Arbeitsbereich des Procurators.

Ihr werden loben, und schwöhren, dass ihr dem Gottshaus Ittingen den Zehendt getreüw, ehr= und redlich einsamblen, sowohlen auch desselben Schulden fleissigist einziechen, und was ihr daran an Wein empfangen werdet, ordentlich verzeichnen, in Sonderheit höchst und fleissigist Aufsicht, und Achtung geben wollet, dass aller Orthen der Zehendt= und Schuldenwein von gueth=lautheren, wie es sich der Ordnung, und dem Ausmessen nach schickhet, und gebühret, und nit erst zueletst von dem trüeben Wein /: vermög UGHH[56]. und Oberen ausgegangenen Mandaten :/ abgerichtet, und geliferet werde. Ihr solet auch nebend den Trotten=Meisteren aller Orthen in den Trotten Achtung geben, dass nichts Argwöhnischs vorgehe, dass die Trauben nit in Keller, Scheüren, oder andere verdächtige Winkhel und Orth verborgen, versteckht werden, auch wo ihr dergleichen Untreüw vermerckhet, die [S. 40] Leüth mahnen, und dem Grichtsherren nit verhalten. Dan weillen der Underthanen Schuldenlast sich gar zue gross gegen dem Gottshaus befündet, sollet ihr den selben ernstlich zuesprechen, und erinneren; was gestalten der Grichtsherr je und allzeit für gross Unmuessen[57], Sorg und Mühe für sein Grichtsangehörige tragen, leyden, und ausstehen müesse: dahero ihr Gebühr und Schuldigkeit auch danckhbahrlichist erfordere das Gottshaus vor anderen Creditoren zuebedenckhen, und zahlungs halben desto fleissiger entgegen zuegehen; dan sonsten die Hilfshand inkünftig selbes den Underthanen zueentziechen es benöthiget wurde. Mehrers erforderet euwer Pflicht, das ihr sorgfältigist beobachtet, damit keiner kein Wein ausmesse, als derjenige, so in dem Gottshaus den Eyd abgelegt, auch der Wein nit mit Hauseymeren, sonder mit denen, so von den geschwohrnen Eymeren gesinnet werden, gemässen werde, diejenige, so darwider handlen, und vreflen, sollet ihr dem Grichtsherren offenbahren. Fehrners sollet ihr in Acht nemmen, dass kein gegen Fleisch, oder andere Ding vertauschet, oder verhandlet, oder heimlich getruckht werde, so dem so dem Zehend Nachtheil verursacht. Ihr sollend ebenmässig Niemand von dem Zehendwein zue trünckhen geben, und auch euch selbsten hüeten, dass ihr euch nit überweinen[58], wordurch dem Gottshaus Schaden zuegefüegt werden könte. Item alle Abend bey den Fassen fleissig umbsehen, dass kein [S. 41] Wein ausrinne, die Keller fleissig verwahren, und zueschliessen, die Schlüssel sorgfältig bey sich behalten, damit aller Schaden

56 Unsere Gnädigen Herren.
57 Anstrengungen.
58 übermässig Wein trinken.

und Gefahr verhüetet werde. Letstlichen sollet ihr auch nit leichtlich der Mitgehilfen euch bedienen, es sey dan, dass die Noth sothane erfordere, umb Vermeydung des Gottshauses grösseren Kösten, und also in einem und anderen thuen und lassen, was der Eyd und euwer Gewüssen erforderet, auch einem getreüw redlichen Zehendmann gebührt, und zuestehet, alles getreüwlich, und ohngefährde.

Nach abgelegtem vorgesetzten Eyd soll denen Zehendknechten vorgehalten, und befohlen worden.

1.mo Dass sie den Zehenden fleissig ausrechnen, und selben nach vorangezeigter Instruction, nemmblich von 10. Eymer 1. Eymer, und von 10. Massen 1. Mass beziechen.

2.do Dass sie alles Fehlbahre und verdächtige kraft ihres Eyds dem Gottshaus ohne Anstand der Zeit anzeigen.

3.tio Dass sie vom Gottshaus ihnen übergebene Register, und die darinnen enthaltene Schulden niemand zeigen, die darinnen angesetzte nota bene geflissen observieren.

[S. 42] 4.ten Dass sie die Schuldner des Gottshauses umb die Bezahlung möglichst ermahnen. Dass sie aber die reformierte Bauren, welche dem Gottshaus zimmliches Capital, und Zins schuldig, zur Bezahlung nicht treiben, oder anforderen, damit derselben ihre Schulden zue dero Verderben bey dem Gottshaus auflaufen[59]; kann jeder Zehendknecht underricht werden in particulari. Vide Isslinger Lehenbuch fol: 771.

5.ten Dass sie den guethen Wein von dem geringen in denen Zehendkelleren absönderen, und nicht allen ohne Underscheyd zuesammen schütten; derowegen das Gottshaus sich mit genuegsammen Fassen, Trachteren, Leitheren ec. in denen Zehendkelleren versehen hat, welches bis datò dem Gottshaus einen grossen Nutzen gebracht.

6.ten Dass sie auf alle Weis trachten, allwo sie keinen Vortheil in Sönderung der Trauben verspüren, dass sie weissen Wein anstatt des geringen Rothen, oder gefärbten bekommen, und nemmen; weillen das Gottshaus schon vor villen Jahren hero in Erfahrenheit gebracht; dass der geringste weisse Wein vill besser, und gangbahrer als der im Herbst vermeynte guethe

59 Zu dieser Art der ‹Konfessionspolitik› äussert sich Wech verschiedentlich; siehe dazu auch *Texte zur Land- und Forstwirtschaft…* (wie zitiert S. 2) S. 27. Verschuldete sich der Inhaber eines Erblehens zu sehr, konnte ihm das Kloster dieses entziehen und es als Schupflehen (Pachtgut) einem Katholiken weitergeben.

Rothe, sonderlich in denen nassen, und ohnfruchtbahren Jahren, welches die Posteritet wohl observieren solle, dass man in denen schlechten und nassen Weinjahren, so vill möglich, weissen Wein mache, [S. 43] dan wan die Trauben in der Hitz und Trückhne nit zeitigen, und gewimblet werden können, solle es keinen guethen rothen Wein geben, welches die Experienz schon gar zue oft erwisen hat.

Von denen Trott=Knechten des Gottshauses

[S. 49] An disem Tag sollen auch den Eyd ablegen der Trottenmeister über die Trotten in dem Gottshaus, item die Küeferknecht, so sonsten nit beeydiget, und andere seine Mitgehilfen, deren Eyd, und Pflicht allhier in Copia folget, und also lauthet.

Ihr werdet loben, und schwören, dass ihr die Trotten, welche euch undergeben, und anvertrauwt, werden mit allem Fleiss, und Obsicht und Ernst versehen, selbige sauber, und rein halten, die Trauben wohl austruckhen, kein Mühe, und Arbeit nit sparren, Tag und Nacht sorgfältigist, dass kein Wein verschüttet, oder ausrünne, beobachten wollet. Ihr sollet in euweren anbefohlenen Trotten fleissigist Achtung geben, auch mit allem Ernst abwehren, dass keiner seye er, wer er wolle, weder aus des Klosters, noch aus der Lehen Reebleüthen Standen vill, oder wenig, mit Rohren, Spühelen[60], oder Geschirren trünckhe, und Schaden zuefüege; sonderen alle und jede, die nichts in der Trotten zu schaffen haben, unverweillet abweisen, besonderlich an Sonn= und Feyrtägen, in gleichem bey nächtlicher Zeit keine Gesellschaft [S. 50] zue euch in die Trotten einziechen, oder einlassen bey Straf höchster Buess. Wan aber solche nit abweichen wollten, sollet ihr kraft eüweres Eydts Schuldigkeit Herren Vatter[61], oder Pater Schaffner[62] anzuezeigen. Neben demme so etwas Ungebührliches mit Worthen, oder Werckhen verübet wurde, auch ein Fräfel beschächen thäte, sollet ihr ebenmässig verpflichtet seyn selbiges keinesweegs zuverschweigen. Item sollet ihr dem Trottenmeister in allen rechtmässigen Geheissen folgen, und gehorsammen; mehr sollet ihr auch eüweren Trunckh, welcher aus der Kellerey lauth Hausordnung eüch täglichen gegeben wird, mit Freyd, und Einigkeit in der Trotten trinckhen, nichts darvon aus dem Closter tragen, sonder damit vergnüegt bleiben, noch vill weniger euch gegebnen Wein über die Trauben schütten, und ent-

60 Trinkröhrchen aus Schilf oder Stroh.
61 Prior.
62 Procurator.

gegen anderen aus den Standen herauslassen, dan schlüesslichen wird euch obligen, dass ihr euwer Gewüssen, Ehr, und Eyd allergeflissenest beobachtet, und alles, wie anjetzo vorgelesen, treüw=redlich und aufrichtig haltet, und verrichtet, damit ihr sothanes vor Gott, und der Welt verantworthen könnet, auch einem Biderman zuethuen gebühret, und wohlanstehet: alles getreüwlich, und alles ohne alle Gefährde.

Anmerckhung wegen dem Schuldenwein

[S. 55] Es hatte vor einigen Jahren das Gottshaus Gedanckhen machen wollen: Das Gottshaus solte ihre Debitores nicht mit Wein, sonderen mit bahrem Gelt fürohin zue zinsen verobligieren. Seye aber Gott der Allerhöchste gelobt, dass dises nicht ad effectum[63] kommen, und seye Gott in das künftig vor deme, dass dises nicht ad effectum komme; dann einen grösseren Schaden, als dis könte dem Gottshaus nicht zuegefüegt werden: Weilen erstens das Gottshaus umb ihre Zins und Schulden nicht bezahlt wurde; dan wan die Bauren ihren Wein anderwerts verkaufen, und sie darfür nach, und nach, wie es bey denen Herren zue Frauwenfeld zuegeschehen pflegt, bezahlt wurden, hätte das Gottshaus von selbem Wein wenig, oder gar nichts zu hoffen. Wan aber das Gottshaus dem Baursman durch das gantze Jahr hindurch wie es dermahl geschicht, mit Gelt, Früchten, Wein ec. behülflich ist, und hernach im Herbst allen Wein von ihme abnimmbt, kann als dan das Gottshaus in Abrechnung sich selbsten bezahlt machen, und nicht nur allein den geringen Wein, wie man etwan vorwenden möchte, sonderen auch den guethen, [S. 56] so dem Baursman erwachst, einlegen, welches dem Gottshaus nicht ein geringen Nutzen bringt; dann A.o 1739. hat das Gottshaus denen Grichtsunderthanen über 20. Fueder[64] alten Wein der mindiste Saum[65] à 10 sti [Gulden]. durch den durch den Sommer vorgestreckht, wo alsdan darfür im Herbst über 40. Fuder neüwer Wein der Saum à 4 ½ sti. hat müessen eingelegt und bezahlt werden, und seynd hernach von gedachten 40 Fueder[66] der mindiste Saum per 9. bis auf 15 sti. verkauft worden.

Ist also dises ausgeben des Gelts, Früchten, und Weins zue practicieren, wan man einen reichlichen Herbst vor Augen sichet, widrigenfahls aber

63 zur Ausführung.
64 24'101 Liter.
65 1 Saum = 161 Liter.
66 48'202 Liter.

kann man den alten Wein zuruckhbehalten, das Gelt aber kann sub conditione[67], dass selbes im Herbst mit Wein widerumb bezahlt werde, ausgelegt, und angelichen werden; solte aber solches hernach der Baur nit zahlen können, müesse er selbes bis zur Bezahlung verzinsen. Die Ausgebung aber der Früchten wird in folgenden bey der Anmerckhung der Früchten gemelt.

Hierbey ist wohl auch zueobservieren, dass man bey Abrechnung des Weins, und der Schulden mit denen Bauren eine Bescheydenheit brauche, und den Wein, so hoch derselbe sich belaufen mag, an denen ausstehenden Zinsen, und Auflauf nit gäntzlich defalciere[68], sonderen ihnen etwas bahres [S. 57] Gelt hinausgebe, damit selbe auch andere Creditores befridigen können.

Beynebens solle auch dem Gottshaus nicht ohnbillich und überflüssig zue seyn scheinen, dass man denen jenigen Bauren, so dem Gottshaus einen nammhaften besseren Wein geben, eine Discretion zuemachen, oder ein gewüsses als 6 bz. 7 ½ bz. 10 bz. 1 sti. [Gulden] oder auch 1 sti. 3 bz. auf jeden Saum von besönderten Wein zuegeben, und dannoch den Wein von denen weissen Trauben auf die Rechnung zu nemmen; weilen auf solche Weis das Gottshaus nicht nur allein umb sein Anforderung geflüssen bezahlt, und der Baur auch seinen besten Wein alljährlich zuegeben verobligiert wird, sonderen auch das Gottshaus annoch einen ansehnlichen Nutzen, und Gewün zuerwarthen hat, weilen man solchen guethen, oder gesünderten Wein zue des Gottshauses eignen Wein gebrauchen, und mit denselben in einem halb höcheren Preis, und Werth verkaufen kann. Ist also vill profitabler einen Gulden auf einen guethen neüwen Saum Wein zuegeben, als den geringen umb die Rechnung einzuelegen. Zur Zeügnus aber dessen, dass das Gottshaus mit Einlegung villes Weins ein grosses Interesse bis dahin gehabt habe, beliebe die [S. 58] Jahresrechnung Procuratoris[69] ab A.o 1730. et sequ.[70] anzuesehen, wird als den darinnen erhellen, nicht nur, wie vill von Jahr zue Jahr umb Wein seye bezahlt, und wie vill erlöst, und verkauft worden, sonderen auch der Vorschutz, wan diser Ausgab, und Einnahm gegen anderen defalciert wird, so sich auf ville Tausent Gulden erstreckht, dan der eigne, und Zehendwein kennen von einem Jahr in das andere nicht vill höcher als für den jährlichen Hausbrauch gerechnet werden.

67 unter der Bedingung.
68 Ital. defalcare = abziehen.
69 Diese Rechnungen sind leider nicht erhalten geblieben.
70 und folgende.

Andertens, wan das Gottshaus von denen Bauren an Zins, und Schulden keinen Wein nemmen sollte, wurden die Bauren bey dem Gottshaus fürohin Capitalia /: da doch innert zwölf Jahren das Gottshaus so ville Capitalia angelichen, so vill von 1524. bis A.o 1730. seynd gemacht, und angelichen worden :/ aufzuenemmen abgeschröckht worden; weilen sie dem Gottshaus durch den Wein ohne einige Kösten zinsen, und zahlen können. Es mues aber auch hierbey das Gottshaus keine sonderliche Kösten leyden; weilen ohne den Schuldenwein das Gottshaus wegen dem Zehenden mit genugsammen Keller, Fässeren, Küeferen, und Zehendknechten jederzeit soll versehen seyn, wie man sich auch datò mit underschidlichen neüw gebauwten Kelleren, und mit villen etwelche hundert Fueder haldenten Fassen, und Küeferholtz zue Nutz, und Hilf der Nachkommenschaft auf lang, und spathe Jahr versehen hat.

[S. 59] Damit aber nicht die Bauren nach ihrer vast angebohrner Gewohnheit, und Arglist den besseren Wein für sich selbsten behalten, und derowegen gemeiniglich ein Sünderung der Trauben /: wie vorgemelt :/ machen, also soll fürohin einem P: Procuratori nicht mühesamb fallen alle Trauben werend dem Wümblet im gantzen Gericht täglich zuevisitieren. Ich Fr. Joseph Procurator hab jeder Zeit meine Marschruthen gemacht auf folgende Weis. Den anderen Tag, da man angefangen zue wümblen /: weil an dem ersten Tag die Trauben an einigen Orthen erst auf den Abend in die Trotten geführt werden :/ gienge ich morgens in der Frühe von hier nacher Buoch, von dannen nacher Trückhlichen, Berg[71], Ürschauser Trotten, Dietingen, Isslingen, und Berlingen[72]. Den dryten Tag nacher Warth, von dannen nacher Rohr, Geissel, Weiningen, Hüttweilen, Horben, und Nergethen, und visitierte aller Orthen die Trauben in denen Trotten, Kelleren, Spicher, Scheüren ec. Und auf solche Weis continuierte ich täglich alternatim meine Reis bis, und so lang, dass der Wümblet ein End, und der weisse Wein vertruckht war. Und allwo ich den mindisten Arglist oder Sünderung der Trauben vermerckht, habe dem Bauren /: verstehe dem jenigen, welcher den Wein dem Gottshaus lauth Abkommen zuegeben verobligiert :/ befohlen: Er solle dise, oder jene Standen mit Trauben, in welcher die [S. 60] bessere Trauben zue seyn erachtete, disen Abend, oder morgens in aller Frühe aufschütten, und den Wein darvon dem Zehendman /: dene ich dessen ein ge-

71 Heute: Iselisberg.

72 Nicht zu verwechseln mit dem Ort Berlingen am Untersee. Gemeint ist hier der Berlingerhof, der erste Weiler an der Strasse von der Kartause Richtung Iselisberg.

nauwe Aufsicht zuehaben berichte :/ behändigen. Und damit diser gegebne Befehl bewerckhstellilget werde, schickhte ich, oder gienge selbsten öfters an einem Tag das zweyte Mahl ein solches Orth, auf das der Baur hierdurch gezwungen werde den besseren Wein /: so er für ihne selbsten reservieren wollen :/ dem Gottshaus zuegeben, und hingegen den geringeren für sich zuebehalten. Auf solche Arth, und mit diser Vigilanz[73], und weniger Mühe können allso in wenig Tagen dem Gottshaus einige hundert Gulden in Ansehen des besseren bekomnen Weins profitiert werden, da hingegen das Gottshaus umb so villes beschädiget wurde, wan mann dise kleine Mühe ersparren, und alles der Willkühr der Bauren überlassen wolte, welches das Gottshaus hievor zur Gnüege mit höchstem Nachtheil erfahren, namblich dem Gottshaus nur der gringste Wein geschüttet worden, und allein aus Ursach; weilen bis dahin niemahlen einiger Officialis[74] werend dem Wümblet herumb gegangen, sonsten erst nach dem Herbst, da das Gottshaus den Schaden schon würckhlich in dem Fass, und Keller gehabt.

Solchem Schaden aber fürohin vorzuekommen [S. 61] verhoffe die Nachkommenschaft werde disem allhier gegebnem Exempel, und dem Gottshaus sehr profitabler Anleithung geflissen nachleben, auch eine kleine Mühe zue Befürderung des Gottshauses Nutzens, und dessen Schaden zuewenden aus aufhabender Pflicht, und Obligation keinesweegs sparren.

Von Erhaltung der Fassen und Weins

[S. 65] Weilen bey jetzmahligen Zeiten theils wegen Ville der Leüthen, und theils wegen angewohnter kostbahrer, und vordeme nicht üblich gewester Arth zu leben nicht nur die Victualien, und Bauw=Materialien, sonderen alles das jenige, so zu dem menschlichen Underhalt nöthig, immerdar in dem Preis steiget, und ohnedem das allhiesige Gottshaus von denen ihme an Grundzins, und Zehenden jährl. eingehenden ewigen Gefällen nach Sag des Isslinger Lehenbuchs fol: sich kaum und mit höchster Noth erhalten kunte, als hat V. P. Prior Carolus Fanger von zerschidenen Grichtsangehörigen zu Herbstzeit nicht nur den Wein für die Capitalzins, wie hievor üblich gewesen, sonderen allen Wein, so ihen erwachsen, abzunemmen angefangen[75], selbigen nach zwey, drey, oder mehreren Jahren verkauft; den hiervon

73 Wachsamkeit.
74 Amtsperson; hier wohl der Procurator oder der Coadjutor, sein Stellvertreter.
75 Dies ist im Weinverkaufsbuch (Staatsarchiv Thurgau, 7'42'83) an steigenden verkauften Mengen gegen die Mitte des 18. Jahrhunderts zu erkennen.

bezognen Vorschlag[76] auf Capitalien ausgelihen, und selbe in kurtzer Zeit also vermehret, dass dermahlen dem Gottshaus nicht nur noch so vill Wein, als vordeme, umb Capitalzins jährl. eingehet, sonderen auch aus dem Vorschlag des verkauften Weins die tägliche Nothwendigkeiten des Gottshauses ohne Abgang, und Mangel datò mögen bestrithen, und von Jahr zu Jahr ein mehrers in den Wein gesetzt werden.

Da nun hierdurch das Gottshaus seinen merckhlichen Aufnamm, und göttlichen Seegen gleichsammb mit Händen greiffe, hat selbes diseren Wachsthumb, und Interesse besser zubefürderen, alles das hierzu nöthige der Nachkommenschaft in die Hand zurichten hin, und wider in denen Grichten theils neüw, und theils grössere Keller erbauwen, in wenig Jahren mehr als neün hundert Fuder[77] haltende neüwe Fass machen, selbe mit eisenen Reifen binden zu lassen nicht ermanglet, und derowegen ville tausend Gulden, und zwar alles aus dem Vorschlag des Weins, aufgewendt in ohngezweifleter Hoffnung: Die Nachkommenschaft werde dises nur allein auf denen Kelleren, Fass, und Reifen haftete grosse Capital nicht hindan setzen, und ohnverantworthlich zernichten lassen, sonderen villmehrer auf dem zum Nutz, und Besten des Gottshauses mit so nammhaften Kösten datò gelegtem Fundament auch geflissen forthfahren, und mit jährl. Kauf= und Einlegung der Weinen so wohl die dermahlen anwesende Keller, und Fass cultivieren, als auch das hierdurch dem Gottshaus zufliessende Interesse immer möglichst befürderen.

[S. 66] Dieweilen dan gedachtermassen nicht nur der Zunammb, sonderen auch die gantze Underhaltung des allhiesigen Gottshauses allein auf dem Wein beruhet, als finde ich Fr: Joseph Procurator sehr nöthig, der Nachkommenschaft allhier einen kurtzen Begriff, und Anleithung mitzutheilen, wie nambl. das Gottshaus in Kauf= und Verkaufung des Weins, dessen Verpflegung, und Erhaltung der Fass, und Reifen dermahlen sich verhalte ec. nicht zwar einem einem anderen hierdurch eine Vorschrift zu machen, sonderen nur einem noch nicht allerdings Erfahrnen einen etwaigen Fingerzeig, und Liecht zu geben.

Erstlich; Wie die Keller, deren Tagliechter, oder Camin, Portal, Stiegen, und Gewölb beschaffen seyn sollen, wird all solches in dem Gottshaus=Güetherurbar fol: 789[78] weithläufig erwisen.

76 Hier: Erlös / Gewinn.
77 100 Fuder = 120'505 Liter.
78 Siehe die auf S. 2 erwähnte Edition von Texten zum Bauwesen.

Übrigens werden die gegen Mittag, oder gegen Nidergang der Sonnen stehende Tagliechter, wie in dem grossen Keller, im Sommer bey Tagszeit mit denen Läden verschlossen, bey der Nacht aber aufgethan; damit nicht durch die Sonnenhitz die Keller erwärmbt, hierdurch der Wein saiger[79] und die läre Fass lech, oder schwehl[80] werden, sonderlich allwo die Sonnenstrahlen auf die Fass fallen mögen. Massen die Erfahrnuss zeiget: Dass der Wein in tüef, und kalten Kelleren, als wie zu Buoch in weith länger, und spathere Jahr hinaus, als in warmen Kelleren könne erhalten, und in seinem Esse[81] conserviert werden, dahero haben die Bauren wegen Abgang kalten Kelleren vast jährl. lind[82], und saigeren Wein.

Wan aber die Keller gar zu feücht, sunftig, und Wasser darin ligt, mues solches mit allem Fleiss abgeleithet, und durch Tollen ausgeführt werden, oder wan dises nicht möglich, kann ein ongefähr 8. Schuh tüefes Loch in dem Keller gegraben, und das in dem Keller ligende Wasser durch kleine Tollen dahin geleithet werden, so aber durch dises Loch das Wasser nicht versiget, und ablauft, kann mann in dem Grund, und Boden dises Lochs mit einem Pfal, oder Hebeisen ein kleines Loch schlagen, und in dises kleine Loch ohngefähr ein Pfund, oder mehr Quecksilber seu argentum vivum, jedoch sammenthaft, und an einer Massa thuen, welches hernach, so es immer möglich, in die Tüefe tringen, und eine Öffnung, und Durchgang dem Wasser machen wird. Dan eine solch ausserordentliche Feüchtigkeit in dem Keller seynd nicht nur dem Wein, sonderen auch denen Fass, und Reifen höchst schädlich; indeme schon an villen Orthen, und nammhaften Kellereyen wegen solcher überflüssiger [S. 67] Feüchtigkeit, und Nässe die Helfte, oder undere Theil der Fassen in kurtzen Jahren gäntzlich abgefaulet, und hierdurch nicht nur die Fass zu Schanden gericht, sonderen auch den darinnen gewesten Wein in die äusserste Gefahr auszurünnen gesetzt worden.

Sollte aber ein solcher Sunft, und Wasser auf keine Arth können vertriben werden, wurde nicht ohntauglich seyn, wan mann den Boden mit altem Gemäur, welches sehr truchnet, überschüttete, und alsdan alte Bretter dar-

79 verdorben.

80 Hier wohl von schwelen im Sinne von in der Hitze trocknen. Ein ausgetrocknetes Fass wird leck.

81 Unversehrtheit.

82 Hier: Wein, der durch fadenziehende Essigpilze (als Folge mikrobieller Verunreinigung) dickflüssig wird.

auf, sonderlich aber under denen Fassen, legte; umb damit die Feüchtigkeit des Bodens nicht immediatè in die Fass, und undere Taugen schlagen, und auftämpfen möge.

Gleichergestalten soll nichts ohnreines, oder übelriechendes in, oder nächst an denen Kelleren gestattet werden; massen der Wein oft von solch üblem Geruch, und Ohnsauberkeit nicht nur lind, und saiger wird, sonderen auch zu Zeiten gar abstehet. Derowegen soll dem Koch keinesweegs zugelassen werden: Dass er die Brüe von eingebeitzten Otter ec. in dem Keller ausschütte, oder dass übelriechende Käs, und anderes allda aufbehalten werden.

Alle neüwe Fass, einige wenige ausgenommen, seynd allhier in dem Gottshaus durch unsere Küefer gemacht worden, welche weith besser, und daurhafter, als diejenige, so man bey frömbden Küeferen anfrömbd, und machen lasst; weilen die allhiesige Küefer die schadhafte Taugen, und Bodenstuckh ausschüessen, und selbe zu kleiner Arbeith aufgehalten, da hingegen die frömbde Küefer wegen ihrem Interesse alles Holtz, so ohntauglich es immer seyn mag, ohne Underscheid gebrauchen, ja zuweilen die Spält, und Näst an denen Taugen, und Bodenstuckh mit Hartz, oder Schwefel vergiessen, und die Wurm-Löcher mit höltzenen Näglen verschlagen, also zwar, dass mann oft in kurtzer Zeit ein solches Fass vast gäntzlich widerumb neüw zumachen benöthiget wird, welches unser Gottshaus an einem 11. Fueder[83] haltenden Fass, so zu Stein gemacht worden, auch mit Schaden erfahren, da nach 15. Jahren die Helfte der Taugen widerumb neüw in selbes haben müessen eingezogen werden.

Derowegen ist dem Gottshaus sehr nutzlich, und vorthelhaftig, wan selbes die Taugen, und Bodenholtz selbsten erkauft, und die Fass allhier machen last. Beydeme aber kann dises observiert werden: Die Taugen, und Bodenstuckh von gar alten, und grossen rothhöltzigen Eychen, wie auch von Eychen die in dem Saft, oder erst im Früheling gefält werden, seynd nicht tauglich; weilen die erstere wegen ihrem veraltetem, und rothgestrimbtem Holtz den Wein nicht halten, sonderen durchschlagen. Dahero soll bey dem Kauf mit einem Schirpfhobel[84] das Holtz probiert, und wan das Holtz rothgestrimmet, [S. 68] ausgeschossen werden. Die andere aber zeiget die tägliche Experienz, dass selbe in die spathe Jahr nicht so daurhaft, als die

83 13'256 Liter.
84 Schrupphobel, für grobe Arbeiten.

Das ‹Ittinger Fass› in der Remise des Schlosses Frauenfeld, datiert 1759.
(Historisches Museum Thurgau, Inv. Nr. T 9615).

In der Remise des Schlosses Frauenfeld verwahrt das Historische Museum Thurgau ein erhaltenes Prunkfass der Kartause Ittingen. Es ist signiert vom Küfermeister Franz Joseph Wanger und datiert auf das Jahr 1759. Eine weitere Inschrift nennt die Renovierung durch Küfermeister Joseph Georg Engelmann 1813: Sie belegt die lange Verwendungsdauer.
Die Front des Fasses hat einen Durchmesser von rund 3,8 Meter, seine Länge beträgt 4,72 Meter und der Inhalt beläuft sich auf ca. 48'000 Liter. Damit gehörte es nicht zu den grössten Fässern der Kartause: So erwähnte Josephus Wech in den 1750er-Jahren «mehr als neun» neue Fässer mit 100 Fuder Inhalt, was 120'505 Liter entspricht.

von Eychen, so in dem Winter gefält werden, die Küefer, oder Holtzhauwer aber seynd derowegen gewohnet, die Eychen in dem Früheling zufällen; damit sie auch die eychene Rinde zu Gelt machen, so aber allem Holtz sehr schädlich.

Bey dem Ablass des Weins, wan nambl. solcher mit dem Blasbalg durch die Schläuch in ein anderes Fass getriben wird, soll der hinder, und vordere Boden des Fasses, auf welches der Blasbalg gesetzt wird, wohl gespehrt[85], und verwahret werden, so auf folgende Arth geschehen kann: Man thuet über die Spallen[86] ein Stuckh Till, oder dickhes Brett, und wird hernach diese Till durch Hilf eines, oder mehrer Sparrens[87] an die nächste Maur, oder an ein anderes nächst gelegne Fass sat, und vest angespehrt, indannoch nicht so starckh, und hart, dass sich der Boden in das Fass hineinsenckhe, sonderen nur alleine, damit selbiger in seinem behörigen Stand verbleibe, und durch den Gewalt des Blasts sich nicht hinauslasse ec. Auf solche Spehr= und Verwahrung der Böden bey Ablass des Weins soll die Nachkommenschaft höchstens bedacht seyn, und ob solches durch die Küefer bewerckhstelliget werde, fleissige Obsicht haben; indeme wegen dessen Underlass theils aus Ohnwüssenheit, und theils wegen Faul= oder Nachlässigkeit der Küefer, schon öfters in fürstlichen, und anderen grossen Kellereyen all Fass mit ohnwiderbringlichem Schaden ruiniert worden; weilen ein solcher Fassboden, so einmahl herausgetrieben, niemahlen mehr in seine vorige Ordnung, und gebührende Sanckhung[88] zuruckh gebracht werden kann, folgsamb hernach immerdar in Gefahr stehet von dem Wein gäntzlichen ausgetruckht zu werden, massen die Spallen, welche auch durch solche Hinlässigkeit aus ihrer Ordnung gebracht worden, wund alsdan nur pro forma annoch an dem Fass stehen, oder villmehr kleben, einen solchen ausgetribnen Boden zuhalten aussert Stand, und gäntzlich kraftlos seynd.

Eine gleiche Vorsorg solle auch gebraucht werden in Erhaltung der Reifen. Weil nambl. das Gottshaus umb etwelche tausend Gulden eisene Reif verfertigen, und darmit vast all in und aussert dem Gottshaus gelegne Fass binden lassen, dise Reif aber nicht, wie man an anderen Orthen zuthuen pflegt, mit Öhlfarb angestrichen; weilen solche Öhlfarb angestrichen theils

85 verstrebt, gemäss der folgenden Beschreibung gegen die Kellerwände.
86 Sprossen; hier wohl die Traversen (die Verstrebungen auf den Fassböden; vgl. Abb. S. 37).
87 Hier: Balken.
88 Hier: wohl die Nut, in der die Fassböden verankert sind.

durch den Schlag der Hämmeren abspringt, und sich vom Eisen abstellet, und theils mit Älte der Zeit durch den Rost sambt dem Eisen, sonderlich in feüchten Kelleren auch verzehrt, und gefressen wird, als pflegt das Gottshaus zum Schirm, und Erhaltung diser eisenen Reifen solche [S. 69] jährl. in dem Sommer, da selbe nicht feücht, und nass, sonderen wohl trockhen seynd, anzuöhlen, das ist: Mit einem Bemsel, oder wullenen Lumpen in Lein= oder ander Öhl eingedunckht anzustreichen. Wordurch nicht nur die Reif vor Rost, sonderen auch das Holtz der Fassen vor Schimmel, und Gräue erhalten, und conserviert werden.

Ob zwar an vollen Fassen die Reif, so unden auf den Fasslager ligen, nicht können bestrichen werden, thuet dannoch das Öhl von dem oberen Theil der Reifen zwüschend gedachte Lager hinunder fliessen, und die Reif jedannoch in etwas beöhlen bis und so lang, dass das Fass gelärt wird, und selbe hernach gäntzlichen können angeöhlet werden.

Auf dise Anöhlung der Reifen soll die Nachkommenschaft höchstens bedacht seyn, und den wenigen Kosten des Öhls halber keinesweegs ansehen; weilen durch dessen Underlassung in kurtzer Zeit dem Gottshaus ein ohnersetzlicher Schaden zuegefüegt wurde; massen solche Reif sonderlich der undere Theil gegen der Erden in wenig Jahren von dem Rost nothwendig müesten verzehrt werden, folgsam all datò gehabten Kosten zernichtet wurde.

Ein gar altes Fass soll nicht mit Eisen gebunden werden, weil solches dises Bundts nicht mehr werth, und gemeiniglich dergleichen alte Fass sich gar zu starckh einbinden, und zusammen lassen, dass letztlich vast alle Reif gegen den Bauch beständig müessen angetriben werden.

Ferners sollen keine Fass= oder Standen=Böden aus gesägetem Holtz, wie vordeme, gemacht werden, sonderen von gespaltenem, und mit dem Byel gelenckht oder ausgehauwenem Holtz; weilen die gesägete Böden niemahlen in rechter Ordnung, und Sankhung verbleiben, sonderen auf alle Seithen sich drehen, winsch, und krum werden.

So mann Fassböden veraccordiert[89], und kaufet, soll nothwendig bey jedem Baar Böden ein Thürli=Stuckh seyn, das ist ein solch breithes Bodenstuckh, damit das Fass-Thürli darein könne gemacht werden, und man nicht nöthig habe zwey Stuckh zusammen zusetzen, massen solches kein daurhaft, und saubere Arbeith ist.

89 in Auftrag gibt.

An jedem neüw gemachten Fass soll die Jahrzahl eingehauwen werden; damit mann mit der Zeit wegen Älte des Fasses sich aller Gefahr halber vorzusehen wüsste, obschon dermahlen die Fass weith stärckher, und daurhafter, als vor deme gemacht werden. Das Gottshaus hat datò über 200. Jahr alte, und annoch haltbahre Fass gehabt, daran das Holtz nicht dickh, und stärckher, als an einer Standen, oder Kübel gewesen, folgsamb sollen die jetztmahlen neüw gemachte Fass über 400. Jahr dauren, und haltbahr bleiben.

[S. 70] Das Gottshaus soll niemahlen einem Blockhrichter[90] eine Arbeith anvertrauwen, das ist, einem ausgehausten[91] Küefer, welcher sich hernach ausgibt, und anerbiethet denen Küeferen die Füeg=Blöckh[92], oder grosse Höbel zu richten, die Blasbälg, und andere Instrumenten zumachen ec.; indeme solche Landfahrer nicht am gebührendem Taglohn zu arbeiten pflegen, sonderen von jeglichem Stuckh à parte, so sie machen, einen überschwencklichen Lohn nebst gueth Speis, und Tranckh abforderen, da doch ein jeder Sattler einen Blasbalg, und jeder erfahrner Schreiner ein Füegblockh sambt übrigen Höbel, Circul, und andere Küefer Instrumenten gleich einem Blockhrichter zumachen im Stand ist. Dahero lasset dermahlen das Gottshaus einem solchen Landfahrer nicht die mindiste Arbeith under die Hand, sonderen alles durch obgesagte eigene Meister verfertigen.

Wan übrigens ein Boden, oder Zapfen schweift, oder sonsten wegen Auslassung des Weins etwas weniger Wein auf denen Köpfen der unteren Taugen ligen bleibt, soll selber mit einem Lumpen fleissig aufgetrückhnet, und abgebutzet werden, auf dass die Taugen durch solche beständige Feüchtigkeit nicht faul und murb werden. Dises soll auch observiert werden, wan die Fass auswendig etwan schimmlig, oder grauw werden; damit aber die Zapfen nicht durchschlagen, sonderen den Wein desto besser halten, werden selbe als annoch neüw in warm oder süediges Öhl geworfen.

Item ist sowohl denen Fassen, als auch dem Wein gar nicht nutzlich, wan die Küefer die hart, und frische Wein=Stein[93] in denen Fassen mit Gewalt abschlagen, dahero, und damit diseres nicht geschehe, thuet dermahlen

90 Aus dem Zusammenhang zu erschliessen: Ein wandernder Handwerker, der sich anerbietet, Küferwerkzeuge zu reparieren.

91 ausgewirtschaftet; verwahrlost; umherziehend.

92 Fügbock: Auf zwei Beinen mit Klinge nach oben aufgebockter Hobel, über den Dauben kleinerer Fässer oder anderer Holzgefässe zur Bearbeitung der Kanten geführt werden. Ein Fügbock aus der Ittinger Klosterküferei ist erhalten geblieben: Siehe *Vom Wein und vom Wohlstand* (wie zitiert S. 3) S. 43.

93 Weinstein wurde u.a. als Konservierungsmittel und als Backtriebmittel verwendet.

das Gottshaus dem Küefermeister die Weinstein nicht, wie vordeme, überlassen, sonderen das Gottshaus behalt, und verkauft für sich selbsten alle Weinstein sambt dem Flos, und wird datò aus dem Centner schwer Gewicht Flos, und Weinstein under einanderen, und sammethaft 12 sti. [Gulden] erlöst. Es soll aber, ehe, und bevor mann den Weinstein oder Flos zusammen in ein e.g. Saltzfass thuet, selber auf einem Brett verthan und wohl getrückhnet werden; damit solche nicht schimmlig, oder grauw werden und abstehe. Folgsamb hernach an einem trockhenem Orth aufbehalten werden.

Die Weinstein aber, welche etwan von dem Holtz sich geschelt haben, und zwüschend dem Weinstein, und Holtz eine Höle, oder vacuum ist, sollen dise ohne [S. 71] abgenommen werden, damit nicht hinder solchen vom Holtz ledigen und abgescheltem Weinstein ein Essig, und Gräuwe sich ansetze, wordurch der künftig in dises Fass kommende Wein nothwendig inficiert werden müeste. Wordurch hin, und wider in einigen Klöstern, und Herrschaften, allwo die Küefer selten, oder nicht oft in die Keller, und Fass gelassen werden, schon grosser Schaden in denen Weinen verursachet worden.

Und weilen aus vorgehendem klar zuersehen: Dass ein weith mehrere Obsicht, und Sorgfalt zu haben auf die läre Fass, als auf die mit Wein angefüllte, sonderlich wan dise letzstere nicht schadhaft, und wohl gebunden, als sollen derowegen all solche in, und aussert dem Gottshaus ligende läre Fass, damit selbe nicht anlaufen, oder grauw werden, alle Monath einmal durch den Küefermeister /: nicht aber durch einen Küeferknecht, der villeicht nur obhin die Sach besorgt :/ widerumb mit Schwefel eingebrent, und ob selbe ohnmangelbahr seyen, fleissigist visitiert werden. Worbey zumerckhen: Dass das einte Fass mehrer Schwefel nöthig, als das andere, obschon auch beyde so wohl in der Grösse, als Habhaftigkeit gantz gleich seynd; massen das einte den Schwefel länger haltet, als das andere, welches sich in disem klar zeiget, wan nambl. der Küefer nach Verfluss eines Monaths die Fass widerumb einbrent, und der Schwefel in einigen Fass nicht brennet, ist dis ein gewüsses Zeichen, dass der vor einem Monath geschehene Brand, oder Schwefel gäntzlichen evaporiert, und ein vitioser Tampf, oder Dunst von einer angesetzter Gräuwe in dem Fass seye. Dahero soll in disem Fahl das Fass ohne Anstand eröfnet, das darinnen angelofene, oder grauwe wohl gesäuberet, und alsdan stärckher, als zuvor, eingebrenth werden.

Es soll aber der Schwefel zu solchem Einbrand, nachdeme selber auf einem Koll=Feür in einer eisenen Pfannen zergangen, tropfenweis /: das ist: nicht die gantze Massa auf einmahl, sonderen, wie man die sogenante Strauben=Küechlein[94] macht :/ in frisches Brunnenwasser geschüttet werden. Die hernach auf dem Wasser sich zeigende blau, und grüene Farb ist die Cruditet, und Schärpfe des Schwefels, welche sambt allem Wasser von dem Schwefel sauber abgegossen werden mues. Und so der Schwefel alsdan ertrockhnet, kann selber zu mehrer Sauberung widerumb das andere und dritt Mahl auf obbeschribene Arth in das Wasser gegossen werden. Will mann aber den Schwefel annoch auf eine besser [Art], als wie vorgemelt, purificieren, sonderlich, da selber zum Siessbrand, oder Gewürtz=Schnitten für alte Wein mues gebraucht werden, soll man selben nicht in Wasser, sonderen gleich das erstere Mahl in Essig, das andere Mahl aber in [S. 72] Brantenwein abgiessen nach gemelter Arth. Es ist aber hernach so wohl diser Essig, als auch der Brantenwein zum anderen Mahl ohntauglich.

Zu obbesagtem Siessbrand wird gebraucht
Ess= oder Koch=Nägelein.
Muscat Nuss.
Anis.

Dise Species groblecht in einem Mörsel verstossen, in eine breithe Blatten, oder anderes flaches Geschir under ein anderen gerührt gethan, und da die Schwefelschnitten aus dem warmen Schwefel heraus gezogen werden, soll selbe immediatè, ehe, und bevor der Schwefel erkaltet, in ermelte Species gelegt, und darmit übersäet werden.

Dise Schnitten sollen alsdan in Papyr wohl eingemacht, und in eine habhafte Truchen, oder Schachtel verschlossen werden, umb damit der guethe Geruch diser Specereyen nicht ausfliege.

Obgedachter Siess=Brand wird auf folgende Arth gebraucht: Wan mann in dem Fruhejahr, oder zu anderer Zeit einen Wein abziechet, oder ablasset, soll ein, oder zewy Tag vorhero das Thürle, und Bundten in dem lären Fass, in welches man den Wein ziechen will, eröfnet, und, nachdeme der darinnen geweste Schwefel evaporiert, mit frischem Brunnenwasser ausgewaschen werden; damit hiedurch das Fass angefeücht werde, und der darein kommende Wein nicht höltzele, oder einen Geschmackh von dem Holtz bekomme, sonderlich, wan zuvor lange Zeit kein Wein in solchem lähren Fass

94 Kleine, fettgebackene Süssspeise mit Mehl, Eiern und Sahne.

sollte gelegen seyn. Wan alsdan das Wasser ausgetropfet, und geringer, und schwacher Wein darein sollte gezogen werden, kann mann hernach selbes mit ohngefähr einer Maas Brantenwein auswaschen, oder besser zu sagen, anfeüchten, und hiernach mit einer, zwey, oder mehreren Schnitten /: nach Grösse, und Gestaltsamme des Fasses :/ solches einbrennen. Worbey aber wohl zubeobachten: Dass vor dem Einbrennen der Brantenwein gantz, und völlig vertruckhnet seye, allsonsten wurde der Gewalt, und Dunst des von dem Schwefel [S. 73] entzinten Brantenweins das Fass versprengen, oder dessen Böden /: wie solches schon oft geschehen :/ mit höchster Lebensgefahr der herumb stehenden Küefer hinausschlagen, sonderlich wan nicht in aller Eyl der Bundten[95], Zapfen, und Zügelein[96] gezogen wurden.

Der Siessbrand, weil der Schwefel, wie vorgemelt, abgetödet, und purificiert, thuet dem Wein nicht einen schweflichten, und ohngesunden Gust, und Stärckhe geben, sonderen machet selben nicht nur allein lieblich, und wohlgeschmackh, zuweilen, wan selbiger etwan trüeb, und saiger, widerumb hell, und frisch, besonders wan mann das Fass mit mehreren Schnitten, als sonst üblich, einbrent, oder, so das Fass halben vollen Wein, widerumb eine Schnitten darauf gebrent, und erst hernach gantz zugefüllet wird. Vorgedachte Siessbrand aber soll allein zu weissen Weinen gebraucht werden; weilen aller Schwefel denen rothen Weinen schädlich, massen selbiger denen rothen Weinen die Farb benimbt, und einen schweflichen Gust, und Geruch machet. Derowegen ehe, und bevor im Herbst ein neüwer rother Wein in ein läres Fass gethan wird, sollen, nachdeme das Fass vorgesagtermassen mit Brunnenwasser, oder auch Brantenwein ausgewaschen, anstath des vorgemelten Siesbrands wenigst drey auf dem Ofen, oder warmen Herd wohl gedörte Muscatnuss in einer eisenen Kellen in dem Fass /: so ohngefähr 10. Fueder[97] haltet :/ verbrent, und immediatè hernach der Wein darein geschüttet werden. Es sollen aber dise rothe Wein, sonderlich die bessere, oder diejenige, so mann einige Jahr aufzubehalten gesinnet ist, niemahlen von der Hepf[98] abgezogen, sonderen jeder Zeit darauf gelassen werden[99]; dieweil die Hepf des rothen Weins alleinige Haab, Consistenz, und Mutter ist.

95 Punt / Spund = Verschluss für das Spundloch (Einfüllöffnung oben am Fass).
96 Hier: wohl der drehbare Teil des Ablasshahns.
97 12'050 Liter.
98 Bodensatz mit abgestorbenen Hefezellen.
99 Dadurch wird die Oxydation gemindert.

So aber ein solcher Wein wegen Älte müeste gespisen, und erfrischet werden, kann mann im Herbst neüw rothen Wein vom hellen Vorlass einige Aymer darin thuen[100], jedoch durch das Füllrohr, damit die Hepf nicht bewägt, und hierdurch der Wein trüeb werde.

Da aber ein rother Wein wegen Schadhaftigkeit des Fasses, oder anderer Ursachen halber nothwendig müeste abgezogen, oder aus denen Zehendkelleren under dem Jahr in das Gottshaus geführt werden, und mann disen noch einige Jahr wollte aufbehalten solle das läre Fass, in welches diser Wein kommen sollte, mit Muscatnuss obersagter Massen eingebrennt, und im Herbst neüwer rothen Wein von dem Nachtruckh darein gethan werden; damit diser von der Hepf entblöste Wein hierdurch widerumb eine [S. 74] Mutter, und Nahrung bekomme. Welcher, so er eine Zeit lang gelegen ist, thuet sich selbsten widerumb säuberen, und hell werden.

Hingegen aber die weisse Wein, je mehrer selbe abgezogen, und von der Hepf gesäuberet werden, desto älter, geschlachter, lieblicher, und heller werden solche; indeme die Hepf, und Ohnsauberkeit den Wein rauch, ohnlieblich, trüeb, und saiger macht, dahero pflegen einige die weisse Wein, umb damit solche immerdar annemblicher, und säuberer werden, nicht nur das erste, und andere Jahr, sonderen auch öfters under dem Jahr durch Schläuch, auf das selbe den Geist nicht verliehren, abzuziehen.

Wan übrigens zu Herbstzeit, oder bey dem Ablass des Weins ein Fass nicht völlig könte angefült werden, solle man solches kein lange Zeit also schwan[101] und halb lär ligen lassen, sonderen solches, wan der Wein verjesen ist, und sich nicht mehr übt, mit einer Schwefelschnitten aufbrennen; damit durch disen Schwefel das läre, oder vacuum des Fasses angefült werde, und der Wein den Geist, welcher durch den Schwefel supprimiert wird, nicht verliehre.

Zudeme soll niemahlen ein alter Wein in ein neüwes Fass, darin zuvor noch kein Wein gelegen, gezogen werden; weil selber den Geruch, und Gust von dem annoch neüwen Holtz bekombt. Sonderen zu Herbstzeit sollen solche neüwe Fass mit neüwem weissen Wein gefült werden, dergleichen neüwe Fass aber soll man vorhero mit folgender Baug, oder Laugen wohl auswaschen, und zubereithen, als nambl.

3 Handvoll zerstossene Wackholder Beer.

---

100 Dieses Verfahren wird heute «Hefeschönung» genannt.
101 Von Schwan = Schwund.

Item zerhackhete Wackholder Stauden.
2. Hand voll Saltz.
2. lb. Alaun, seu Aluminis.
2. lb. Kalmus, so verklopfet werden soll.
3. Hand voll dürren, oder grünen Holder Blust.

Alldises in einen grossen Kessel mit Wasser, jedoch wohl zugedeckht; damit der Geruch beysammen bleibe, gesotten, und soll hernach das siedende Wasser in das Fass geschüttet, und das mit Bündten, Zapf, und Ziegelein wohl verschlossene Fass herumb gewellet, oder geschwenckht werden. Und wan diser Baug, oder Laug über die Nacht in dem Fass gelegen, kann alsdan solcher herausgelassen, und das Fass mit Brunnenwasser widerumb sauber ausgewaschen werden. Zu [S. 75] mehrer Vorsorg, und Sicherheit wird sehr guet seyn, wan das Fass vom nächsten Brunnen durch einen Schlauch mit Wasser ein, oder zweymahl gantz kann gefült werden, dises nach dem es ohngefähr zwey Tag darinnen gelegen, wird alsdan gantz trüeb, und gelb herauslaufen, welches also ein Zeichen, und Prob: Dass das vorgemelte auswaschen die Cruditet des Holtzes herauszueziechen nicht zulänglich gewesen seye, und folgsamb dise Cruditet in den Wein sich hätte schlagen müessen.

Wan hernach aus dem also angefülten Fass das Wasser gantz hell, und klar herauslauft, kann man dannoch über das noch eine Prob machen: Wan mann nambl. auf ein eisenes Blech eine Gluetpfannen mit feüriger Gluet, und Weyrauch darein in das Fass stellet, und das Fass allerorthen verschliest, wird alsdan die Wärme, und Rauch die annoch in dem Holtz von der Baug und Brunnenwasser haftende Feüchtigkeit mit Verwunderung gäntzlichen herausziechen, welches allhier an einem 25. Fueder[102] haltenden Fass probiert worden. Nach disem soll das Fass mit Brantenwein ausgewaschen, und mit hievor gesagter Vorsichtigkeit eingebrent werden.

In solch noch niemahl gebrauchtes Fass soll weder alt, noch neüwer rother Wein gelegt werden; weilen ein schon verjesener[103] Wein den allergeringsten Holtz= oder anderen Geschmackh, und Missgust gemeinglich an sich ziechet.

Das allhiesige Gottshaus machet in denen Jahrgängen, und Herbsten, da die Trauben nicht wohl zeitig, und gäntzlich durchzogen, wenig, oder gar kei-

102 30'126 Liter.
103 zu Ende gegorener.

nen rothen Wein; weilen die gnuegsamme Erfahrnus schon öfters erwisen: Dass in solchen Herbsten der Wein nicht roth werde, auch immerdar rauch, und hart verbleibe[104], da hingegen, wan selbiger weiss abgetruckht worden, vill besser, und geschlachter seye. Also zwar: Dass ein Saum von solchem weissen Wein umb 2 sti. [Gulden] theürer, als ein Saum des rothens, kann verkauft werden, ob gleichwohl dise beyde Wein von gleichem Orth, Gewächs, und Trauben gewesen seynd. Derowegen thuet das Gottshaus die Beschaffenheit, und Zeitigung der Trauben für ein Principium, und Fundament rothen Wein in selbigem Herbst zumachen, oder nicht zumachen gäntzlichen setzen. Und ist hierinfahls noch niemahlen betrogen worden, da es nambl. in denen Herbsten, da die Trauben nicht vollkommen zeitig, allen Wein weiss abtruckhen lassen, und hingegen zimmlich vill rothen Wein gemacht, so die Trauben wohl reif, und ohnmangelbahr gewesen.

Wan also die Trauben in solcher Beschaffenheit, dass man guethen rothen Wein zu hoffen hat, pflegt das Gottshaus zu underst in die Standen, in welcher [S. 76] die Trauben verjesen sollen, zwey, oder mehr Butten voll gantz, und ohnverstossene Farbtrauben zuethuen, weilen dise den Wein mehrer färben, und roth machen sollen, als wan selbe verstossen seynd. Item ehe, und bevor anfangt zujäsen, oder würckhlich in dem Anfang zujesen ist, wird der Trast öfters hinunder in den Wein, oder Brüe getruckht[105]; damit hierdurch alles zu gleicher Zeit in den Jast komme, und die Trauben, oder die Trapen /: welche letzstere dem Wein die mehriste Farb geben sollen :/ den Wein desto besser färben mögen. Wan aber der Wein in völligem Jast, oder schon verjesen, sollen auf keine Weis die obere Trauben oder Trast in den Wein hinunder getruckht werden; auf dass der Wein von dem dürren, und grauwen Trast ein essiglichen, und grauwen Gust bekomme. Umb diser Ursach halber soll gedachter obere ausgedörte, und vergrauwete Trast, wan mann den rothen Wein von der Standen abzapft, abgenommen, und keinesweeg auf das Trottenbeth mit dem übrigen feüchten, und wohlriechenden Trast geschüttet, sonderen à parte getruckht und der Wein hiervon separiert werden.

Und weilen allhier, wie vorgemelt, der rothe Wein gemeiniglich nicht so gueth wird, als wie der weisse, und villeicht nicht das Clima dessen die Ur-

104 Der Grund dafür sind Gerbstoffprobleme bei der Rotweingärung mit den Stielen. Das Abbeeren (Beerliwein) wurde erst mit den Abbeermaschinen wirtschaftlich.

105 Heute «Stösseln» genannt (oder französisch «piegage»): Neben der besseren Farbextraktion, die Wech erwähnt, verhindert dies zudem die Bildung von Essigbakterien.

sach ist, sonderen villmehrer; weilen ein zimmlicher Theil des Geists, und Stärckhe von dem rothen Wein in denen offenstehenden Standen evaporiert, welches der in denen Trotten starckhe Weingeruch satsammb anzeigt, als ist derowegen das Gottshaus datò gesinnet, künftiglich den rothen Wein in denen hierzu bequemmen, und beschlossnen Fassen /: wie solches zu, und umb Schaffhausen gepflegt wird :/ jäsen zulassen.

Die Trauben, aus welchen mann weissen Wein machen will, wan selbe getruckht werden, da sie ein wenig anfangen zu kochen, und zujesen, wird der Wein nicht leichtlich saiger, lind, oder schwehr, da hingegen, wan die Trauben gleich von denen Reeben auf das Trottenbeth geschüttet, und getruckht werden, wird gemeinglich der Wein saiger, und trüeb; weilen die Hepf sich nicht also zu Boden setzet, als wan die Trauben vor dem Truckhen eine Zeit, von ohngefähr 12. oder mehr Stunden, gestanden seynd, und angefangen ein wenig zu kochen. Es wird zwar der Wein auf dise letstgedachte Arth getruckht so weiss, als wan er gleich getruckht wird, jedannoch wird solcher in der Älte schön gelb, und bleibt immerdar frisch, und hell.

[S. 77] Ferners macht das Gottshaus zu Herbstzeit eine grosse, ja die mehriste Reflection auf die Beschaffenheit, und Zeitigung nicht der rothen, sonderen der weissen Trauben, ob nambl. die letztere wohl reif, schön gelb, und durchsichtig seyen, oder nicht? Wan also dise gantz zeitig, und ihre Vollkommenheit erreicht, ist dis ein gewüsses Zeichen, und ohnfehlbahre Prob: Dass durchaus, und in allgemein der Wein gueth werde, da hingegen der Wein gering, rauch, und saur werden mues. so die weisse Trauben ihre vollkommene Zeitigung nicht erlangt; besonders weilen die Bauren wenigist zwey Drytel weisse, und kaum einen Drytel rothe Trauben haben.

Wan also ein solcher Herbst, allwo die weisse Trauben gantz zeitig /: welches aber selten geschicht :/ und der Wein im Preis, und Werth nicht zu hoch, thuet das Gottshaus nicht nur von denen, von welchen das Gottshaus allen Wein jährl. abzunemmen pflegt, sonderen auch von denen Horgenbacher[106], Elickher[107], Veldemer[108] ec. den Wein, so vill man bekommen kann, abnemmen, und hierdurch einen Vorrath, und Provision mit guethen Weinen machen.

106 Horgenbach ist heute Teil von Frauenfeld; ca. 1,5 km südöstlich von Uesslingen.
107 Ellikon an der Thur (ZH), ca. 2 km südlich von Uesslingen.
108 Feldi ist ein Weiler der Gemeinde Altikon (ZH), ca. 2,5 km westlich von Uesslingen.

Bey deme aber wird wegen Güethe des Weins auch beobachtet: Ob diser oder jener Baur vill, oder wenig rothe Trauben habe, welches in Erfahrenheit kann theils durch die Zehendknecht, welche immerdar in denen Trotten seynd, und die Qualitet eines jeden Gewächses vor Augen sehen. Theils durch den Praxin, und selbst eigenes Nachgehen, von welchem fol: 59[109] Meldung geschehen.

Sollte aber auch ein geringer Wein erwachsen, solle nicht desto minder der Wein abgenommen werden von denen jenigen, so jährl. all ihren Wein ohne Underscheid des Jahrgangs dem Gottshaus geben; alldieweilen dis die höchste Billichkeit erforderet.

Dieweilen aber an einem Orth, oder Gemeind der Wein besser ist, als an dem anderen, als habe die Orth nach der Qualitet, und Güethe des Weins /: welches das Gottshaus durch lange Observation beobachtet :/ allhier nach der Ordnung benambsen wollen, damit mann sich in Kauf= und Verkaufung des Weins ersehen möge. Erstl. ist aller Wein des Gottshauses auch von dem Warthweingarthen, Pfruendreeben ec. besser, als aller Wein, so mann von aussenhero bekombt. Auf dise folget Warth, Ochsenfurth[110], Rohr[111], Geissel[112], Berlingen[113], Weiningen, Berg[114], Ürschausen, das ist: von denen Reeben im Dietinger Berg, Trückhlichen[115], Dietingen, Hüttweilen, Horben[116], Nergethen[117], Buoch[118], Isslingen[119], und Weckhingen[120].

[S. 78] Bey disem aber ist zuwüssen: Dass der beste Wein e:g: von Trücklichen, Dietingen ec. besser seye als der geringste von Weiningen, und Berg ec. Dan dermahlen lasset das Gottshaus nicht allen Wein, wie vordeme, zusammen schütten, sonderen es wird der geringe von dem besten, und

109 Hier S. 32 f.
110 Ochsenfurt ist ein heute verschwundener Hof, am nördlichen Thurufer, ca. 2 km östlich von Weiningen.
111 Ortsteil von Warth nahe der Thurbrücke.
112 Weiler ca. 0,5 km südlich von Weiningen.
113 Hof ca. 1,6 km westlich der Kartause Ittingen.
114 Heute Iselisberg.
115 Trüttlikon.
116 Weiler bestehend aus Vorderhorben und Hinterhorben, ca. 1,2 km nordwestlich der Kartause Ittingen.
117 Nergeten, Weiler ca. 0,7 km nördlich der Kartause Ittingen.
118 Buch.
119 Uesslingen.
120 Weckingen, Weiler ca. 1 km nordöstlich von Weiningen.

mitleren in jedem Zehendkeller, wie fol: 42. gemelt, absünderen; damit der geringste in die Haushaltung für die Dienst möge gebraucht werden[121].

Und damit in solcher Quantitet, und Qualitet der Weinen eine Ordnung observiert werde, hab ich Fr. Joseph all in, und aussert dem Gottshaus gelegne Fass visieren, und mit Numeris bezeichnen lassen, auch darüber ein Register verfertiget[122] auf folgende Arth.

Der grosse Keller im Gottshaus

N.o	Fueder	Aymer	Annus	
1	13	–	1741	Weiss. Dietinger. der beste.
2	5	12	39	Roth. Warth. der mitlere.
3	9	24	42	Weiss. Bergemer. der geringste.
4	9	18	–	Vacat.
5	8	8	41	Weiss. Dietinger. der mittlere ec. ec.

Erstl. zeigt dises Register, wie vill das Fass halte, item den Jahrgang, und Farb des Weins, wie auch das Orth, wo solcher gewachsen, und die Qualitet desselben.

Andertens, weil in disem Register, auch die läre Fass angezeigt werden, ist in dem Herbst, oder under dem Jahr leicht zu veranstalten: Welche Wein aus denen Zehendkelleren in dis, oder jenes läre Fass sollen zusammengeführt werden, damit die in denen Zehendkelleren gesünderte Wein widerumb zusammen kommen, und dises, oder jenes läre Fass in dem Gottshaus darmit möge angefült werden. Dahero wird dermahlen, nachdeme ich in oder nach dem Herbst alle Wein in denen Zehendkelleren auf vorgesetzte Weis registriert, und verzeichnet, ohne meine Disposition so zu sagen kein Aymer anhero geführt.

Drytens gibt dises Register ein grosses Liecht in Verkaufung des Weins, [S. 121] damit nicht der bessere Wein für der mitlere, oder der mitlere für den geringeren verkauft werde, wie dis bis vor Aufrichtung solchen Registers schon öfters geschehen, sonderlich da keinem einigen Menschen in dem Gottshaus die anwesende Qualitet der Weinen bekant gewesen, als alleinig dem Küefermeister, nach dessen Gnad, und Willkuhr auch sogar die HH. Officiales gantz underthänig leben müesten. Damit also solches nicht mehr zu disem gelange, als weill die Fortsetzung eines solchen Registers,

121 Wein und Brot sind Teil der Besoldung der Angestellten.
122 Kellerinventare der Kartause Ittingen sind erst aus der Zeit um 1800 erhalten.

welches alljahrlich nach dem Ablass der Weinen umbschriben werden soll, der Nachkommenschaft hiermit auf alle Weis recommendiert haben.

Bey Verkaufung des Weins soll mann jederzeit trachten, dass man erstens die geringe Wein forth bringe; dieweilen an denen besseren Weinen zu aller Zeit ein mehreres zuerhollen ist, als an denen geringen, jedoch sollen allzeit ohngefähr 20. Fueder[123] von dem geringsten Wein aufbehalten werden für den zu einem Jahrgang nöthigen Dienst= und Knechten=Wein. Dahero pflegt das Gottshaus nach dem Herbst mehrers bedacht zu seyn auf die geringste Wein, als auf die beste; damit aus denen Zehendkelleren Hüttweilen, Buoch, und Isslingen die geringste, und zu disem Zihl, und End alldorten abgesünderte Wein vor all anderen anhero in das Gottshaus zum Verkauf, und Hausgebrauch zusammen geführt werden.

Solche Wein verkauft das Gottshaus gemeinglich in einem wohlfeil, und leidentlichen Preis, hingegen die beste in einem sehr hochen Werth; damit dise letstere nicht so häufig gekauft, und abgeführt werden, als wie die geringste. Weilen gemeinglich mehrere Jahrgäng, in welchen gering, und mitlere Wein erwachsen, als sehr guethe. 2.do wurde dem Gottshaus nicht nur disreputierlich, sonderen auch schädlich seyn, wan selbes nicht jeder Zeit einen guethen Vorrath, und Hinderhut[124] an guethen Wein haben sollte; weilen solche immerdar mit grossem Interesse können verkauft werden, besonderlich, wan das Gottshaus wegen schlechten Jahrgängen mit villem gering, und mitleren Wein sollte versehen seyn, in solchem Fahl kann mann mit einem Fueder[125] extrà guethen, und wegen Älte bitteren Wein mehr als 10. Fueder[126] des mitleren, und annoch frischen Weins in einen hochen Preis bringen, also zwar das hernach mehrers aus disem zuvor gewesenen mitleren Wein kann erlöset, und profitiert werden, als wan man den obgedachten extra guethen Wein umb 25'. oder mehrer Gulden alleinig verkauft hätte. Welches gar leicht kann berechnet werden. Unt mit disem [S. 122] Vortheil, und Praxin hat das Gottshaus bey disen Zeiten nicht nur eine grosse Summa Gelts gewunnen, sonderen sich auch hiermit aller Orthen den besten Wein zuhaben berüembt gemacht.

Darbey ist aber zuwüssen: Dass obbemelte bey zusammen geschüttete Wein wenigist ein Viertel Jahr lang, ehe, und bevor das Fass angestochen,

123 24'101 Liter.
124 Rückhalt.
125 1'205 Liter.
126 12'050 Liter.

und der Wein verkauft werde, beysammen ligen müessen, damit die Wein sich mit einanderen annemmen, und conjugieren; massen hernach solcher Wein sowohl in der Älte, als Lieblichkeit von Wochen zu Wochen immerdar zunimbt.

Dahero pflegt dermahlen das Gottshaus vast alle käufliche mitlere Wein mit Zusatz eines alten Weins /: mehrer oder minder, nachdeme mann den Preis, oder Güete des Weins haben will :/ ein Viertel Jahr vor dem Verkauf einzurichten e.g. heüt datò wird ein 18. Fueder[127] haltendes Fass p. 15 sti. [Gulden] der Saum angestochen, soll schon widerumb ein Fass in solchem Preis würckhlich gerichtet seyn, jedoch zur Zeit, da keine Säumer[128], oder andere Wein=Gäst[129] sich in dem Gottshaus befinden; damit nicht etwan ein falscher Argwohn eines Betrugs möchte geschöpft werden, wan dise sehen solten, dass mann aus einem Fass Wein herausnemme, und hingegen anderen widerumb hinein schütte.

Derowegen solle auch keinem Wein=Gast ein anderer Wein, als von denen, so würckhlich angestochen, und verkäuflich seynd, zu gustieren, oder zuversuchen gegeben werden. Weill aus disem ein Argwohn erfolgen kunte, wan hernach diser Wein, so er datò verkostet hat, mit der Zeit durch Zusatz eines anderen Weins verenderet, und verkauft wurde.

2.do ist sehr ohnanständig: Dass einem jeden die gantze Haabschaft gezeigt werde, sonderlich denen jenigen, so nur zum ausspehen hin, und wider in allen Kelleren herumb fahren. Dahero soll dem Küefermstr scharpf verbotten werden keinen anderen Wein verkosten zulassen, als allein die zu Verkaufung angezäpfte.

Gleichermassen soll keinem aller Wein aus einem Fass, oder etwelche Fueder daraus mit einanderen verkauft werden, es wäre dan er solchen immediatè sammentlich abführe, und nicht eine Zeit allhier ligen lasse; weilen das Gottshaus hierdurch schon ville Verdrüesslichkeit, und Schaden vordeme erlithen, da hernach solch gekaufter Wein von dem Käufer /: deme diser villeicht nicht nach Verhoffen ausgefallen, oder einen wohlfeileren anderwerthig bekommen, :/ nicht [S. 123] abgeführt, folgsamb der schwan gelegne Wein abgenommen, und in dem Geist schwach worden. Und weilen andertens der Wein in Zeit acht Tagen wegen Reifen, Hagel ec. in dem Preis

127 21'691 Liter.
128 Eigentlich Maultierhalter, hier wohl in allgemeinerem Sinne Fuhrhalter.
129 Kunden / Weinkäufer.

schon oft gestigen. Aus disen Ursachen soll dem Käufer gemelt werden: = Datò wird der Wein umb disen, oder jenen Preis allhier verkauft, was aber solcher nach Verfluss 8, oder mehrer Tagen gelten werde: ist dis dermahlen noch ohnbekandt ec. Sollen auch derowegen niemahlen keine Wein=Muster verschickht werden.

Ehe, und bevor ein Fass angestochen wird, soll der Wein taxiert, und deme der Preis angesetzt werden; worbey es alsdan ohne weithere Abmachung sein Verbleiben haben soll, sowohl demjenigen der vill, als auch demjenigen der wenig darvon kauft. Bey diser Taxation aber ist zumerckhen: Dass der Wein nicht immediatè von dem Fass hero solle gustiert, und verkostet werden, sonderen der Wein solle wenigst ein halb Viertelstund vorhero in einem gedeckhten Glas an einem temperierten, und nicht gar kalten Orth gestanden seyn; weilen der gleich aus dem Fass laufende Wein zu grell, und frisch, dessen Geist, und Lieblichkeit nicht kann erkundiget werden bis, und so lang der Wein sich selbsten erhollet, und gesetzt hat. Welches wohl zubeobachten.

Im Fahl dass ein Wein zuwohlfeil, und derowegen selber häufig abgeführt wurde, kann solcher Wein in ein anders läres Fass gezogen, und hernach mit Warheit dem widerkommenden Käufer gesagt werden: = das Fass seye lähr ec. Dan geringeren Wein in vorgesagten wohlfeilen schütten, und nachgiessen ist eine verantworthliche Falschheit, und Betrug; indeme der widerkommende Käufer beglaubt ist, er habe annoch von dem namblichen Wein, von welchem er vorhero gehabt.

Vordemme hat das Gottshaus einigen Säummeren das Jahr hindurch den Wein auf Borg hinaus gegeben, von einigen aber lauth Manual bis auf heütigen Tag keine Bezahlung erlangt, einige aber haben das Gottshaus mit schlecht, und theürem Schmaltz bezahlt, und folgsamb das Gottshaus übel beschädiget. Derowegen gibt datò das Gottshaus denen Säumeren keinen Wein ohne die bahre Bezahlung. So aber die Säummer Schmaltz anhero bringen, und selbes dem Gottshaus so wohl in der Güethe, als Preis halber anständig, thuet ihnen das Gottshaus dises bahr bezahlen, und werden die Säummer keinesweegs verobligiert an Statt der bahren Bezahlung allhier Wein zuladen. Auf dise Weis bekombt das Gottshaus besseres, und wohlfeileres Schmaltz, als vordeme, und umb den Wein das bahr Gelt. Da mann hingegen zuvor /: so zusagen :/ weder Gelt noch Wein gehabt; weil [S. 124] diser ohne Gelt hinausgegeben worden. Dahero hat das Gottshaus zu disen Zeiten sich bey denen Säummeren, und anderen der bahren Bezahlung hal-

ber wohl vorzusehen, und dessentwegen beliebe allzeit disen Schluss und Rechnung zumachen: Es seye besser vill Wein im Keller, und wenig Gelt im Seckhel zuhaben, als beyden zugleich beraubt zu seyn.

Disen Gewerb, und Weinhandel, welcher datò durch den Seegen Gottes so wohl in Gebäuen, Kelleren, und Fassen, als auch in dem anwesenden Wein selbsten in seinem würckhlichen Standt, und Flor bestehet, zuerhalten, und künftighin forthzusetzen können folgende Principia dienen.

Erstl. soll das Gottshaus trachten: Dass selbes immerdar ein Quantum von wenigist 800. Fueder[130] Weinen beysammen habe; umb darmit alten Wein zuziglen[131], und nicht wie hievor, benöthiget werde, die junge Wein, ehe und bevor solche ihr erforderliches Alter, Qualitet, und Preis erreicht, mit Schaden fortzugeben. Disem aber vorzukommen, und solches zubewerckhstelligen soll

Andertens jährl. ohngesehen des Jahrgangs der Wein von denen Grichtsangehörigen /: sonderlich von den jenigen, die selben alljährlich zugeben pflegen :/ abgenommen werden; damit das Quantum des durch das Jahr theils gebrauchten, und theils verkauften Weins jährlich widerumb ersetzt werde. Dahero

Drytens das Gottshaus den Grichtsangehörigen under dem Jahr mit Gelt, und anderem behilflich seyn soll. So aber solch vorgesetztes Gelt mit Wein in dem Herbst nicht bezahlt wurde, kann selbes /: worvon in dem Urbar der Capital=Brief Meldung geschehen soll :/ zu Capital geschlagen werden. Es ist auch wohl zubemerckhen: Dass dem Bauren der Wein /: nachdem ihme sein Zins und Empfang defalciert worden :/ bahr bezahlt, und nicht der Vorschutz des ihme gehörigen Gelts an seinen alten Zinsen, und Auflaufen, ausgenommen etwelche wenige Gulden, abgezogen werde, damit der Baur auch andere Creditores befridigen, und sonsten darmit auch leben möge. Derowegen soll man sich vom Geitz keinesweegs übernemmen lassen, oder das in die Augen schimmernde Gelt; massen dis, oder villeicht noch schöneres Gelt widerumb cum foenere[132] zuruckhkommet. Beynebens ist

[S. 125] Viertens ein gleiche Behuetsamme, und Bescheidenheit zugebrauchen in Verkaufung der Weinen, weil nambl. der Wein, oder die Erlösung aus demselben dem Gottshaus die gantze Underhaltung, wie vorgemelt,

130 964'038 Liter.
131 Wein mit dem Schlauch aus dem Fass lassen; hier allgemeiner: verkaufen.
132 mit Gewinn.

verschafet, solle derowegen nicht mehrer Wein verkauft werden, als man findet nothwendig zuhaben die Haushaltung sambt künftigem Herbst zubestreithen, und einige Capitalia anzulegen. Dahero solle der etwan einschleichende Ehrgeitz villes Gelt erhauset zuhaben, weith von dannen gesetzt werden; weilen solche Hauslichkeit, und das von überflissig verkauftem Wein gezogenes Gelt dem Gottshaus mehrers zum Schaden, als Nutzen gereichen wurde, wordurch der Fundus erschöpft, und dan leichtlich kunte erwahret, und gesagt werden: Stetique oleum[133]. Da hingegen viller Wein in den Kelleren als eine gleichsamb immer fliessende Gold=Ader kann geachtet werden, dahero, weil dermahlen das Gottshaus über hunderttausend Gulden Wein auf dem Lager hat, ist selbes nicht nur die tägliche Nothwendigkeit zuverschaffen, sonderen auch die Capitalien zuvermehren, und vast jährl. kostbahre Gebäu zuführen, mit zulänglicher Bahrschaft auch immerhin versehen; indeme das Gottshaus mehrers beflissen ist, die Keller jährl., wie vorverdeüthet, widerumb anzufüllen, als vill müessiges Gelt in Handen zuhaben. Damit aber

Fünftens das Gottshaus nicht, wie hievor, under der Direction der Küeferen leben, und dero Disposition das gantze Vermögen überlassen müeste, soll das Gottshaus das vorangezeigte Keller= und Wein=Register fleissig fortsetzen, selbes bey eigenen Handen behalten, und was für Wein zu verkaufen, was für zubehalten, und welche mit altem Wein zuverbesseren selbsten disponieren, und befehlen.

Auch die alte, und vorherige Missbräuch der Küeferen keinesweegs mehr einschleichen lassen, welche alle morgens nach der H: Mess, item von 9. bis 10. Uhr, wie auch nach dem Mittagessen, danne widerumb von 3. bis 4. Uhr, und letstlichen vor, und nach dem Nachtessen sich in den Keller begeben, und alldorthen getrunckhen, glaubwürdig aber nicht von dem geringsten Wein. Damit aber der Trunckh ihnen nicht möchte schaden, hat der Küefermr. gewohnt täglich nach dem Morgen= Mittag= und Nacht=Essen ein Stuckh Brodt aus der Kellereystuben mit sich in den Keller zunemmen, auch die Kellerschlüssel Tag, und Nach bey Handen zubehalten, und also mit [S. 126] dem Vermögen des Gottshauses, von welchem selbes täglich zu leben hat, willkührlich zu disponieren.

133 das Öl versiegte. Anspielung auf die Bibelstelle Könige 2.4, Verse 1–7, mit der Schilderung eines Wunders des Propheten Elisa.

Da nun aber all dises dermahlen abrogiert[134], und das Gottshaus selbsten über all ihre Wein die Obsicht, und gäntzliche Direction führet, auch die mehriste Fass neüw, und mit Eisen gebunden, ist derowegen datò kein Zeit mehr, dass man die Küefer auf denen Händen herumb trage, sonderen es kann künftighin gar füeglich, und sicher die Obsicht über die Küefer nebst denen Kellerschlüsslen einem Donatbruder, obschon selbiger kein Küefer, anvertrauwet, und übergeben werden, ohne dessen Gegenwarth kein Küefer den Keller betretten soll. Mithin soll fürohin sowohl in den Kelleren, als Werckhstatt durch zwey guethe Küeferknecht alles mit gröstem Nutzen des Gottshauses können verwaltet, und gerichtet werden, welches dermahlen des Gottshauses einig, und gäntzliches Intentum[135], und Ursach ist: Dass selbes datò auf die würckhlich gemachte neüwe Fass, und eisene Reif, so villen Kosten verwendet, sich selbsten auf die Erkantnus der Weinen verlegt, und die vorbeschribene hierzu nöthige Information der Nachkommenschaft hinderlassen, wordurch ein gedachter Bruder leichtlich underrichtet werden möchte.

134 abgeschafft.
135 Absicht.

Impressum

Diese Edition erscheint anlässlich der Ausstellung
«**Wein und Wohlstand**»
Über Weinbau und Weinhandel von der Klosterzeit bis heute
Ittinger Museum, Kartause Ittingen, 20. Juni 2016 bis 16. Dezember 2018

Herausgeber: Ittinger Museum, Felix Ackermann
Druck: CopyCenter des Kantons Thurgau

© Ittinger Museum, Kartause Ittingen, CH–8532 Warth, 2017
www.ittingermuseum.tg.ch

Abbildungsnachweis
Umschlag: Ittinger Museum (Markus Landert)
S. 24/25: Buch «Vom Wein und vom Wohlstand», wie zitiert S. 3, S. 36/37
S. 37: Ittinger Museum (Felix Ackermann)