

# Ueber den Weinbau

in dem

## Oberamts-Bezirk Dehringen.

### F e s t g r u ß

an die in Heilbrunn versammelten deutschen Wein- und Obst-Producenten von dem Fürstl. Hohenlohe'schen Domänen-Direktor Hofrath Mangoldt, Vorstand des landwirthschaftlichen Bezirks-Vereins Dehringen,  
1846.

#### S. 1.

Die zum Weinbau benutzte Bodenfläche des im 28' langen- und 49' breite Grad liegenden Oberamtsbezirks Dehringen ist bedeutend, wovon, von den Nordwinden geschützt, der größere Theil auf den Markungen Adolzfurth, Beuttingen, Ernsbach, Eschelbach, Forchtenberg, Harsberg, Heuholz, Michelbach, Möglingen, Ohrnberg, Dehringen, Pfedelbach, Söllbach, Sindringen, Untersteinbach, Verrenberg und Windischenbach liegt.

Die Bauart ihrer Weinberge und die Behandlungsweise der Weinlese, des Kellerns und des Baues der Weine im Keller ist sich beinahe gleich, daher deren hienach folgende Beschreibung in Beziehung auf die Weinberge in Verrenberg und Michelbach auch für jene andere Markungen gilt.

Wenn man von Westen, Heilbronn — aus den Dehringer Bezirk tritt, so zeigt sich hinter Bisfeld rechts von der Chaussee nach Dehringen ein in sanfter Abdachung sich bis zur Höhe von 1077' über die Meeresfläche erhebender, in der Länge von Westen nach Osten sich ziehender — südlich mit dem Galberge in einem schönen Wiesenthal zusammenlaufender Berg, der Verrenberg, dessen Vorläufer, der Hiller, mit einer etwas tiefern Lage, — gegen Westen seinen Vorposten bildet. Auf der südlichen und südwestlichen Lage dieses Weingebirges wird in starkem Tonboden mit Mergel und Gyps und mit einem tiefern Untergrund von thonigem Mergel und Gyps derjenige Wein erzeugt, welcher sich längst, als zu den vorzüglichen Weinen Deutschlands gehörig, geltend gemacht hat. Die auf denselben angelegte Weinberge sind etwa zu  $\frac{1}{4}$  im Besitze der fürstlichen Herrschaften Hohenlohe-Dehringen und Bartenstein und der weitere Theil in dem — von Privatpersonen.

Richten wir von da aus den Blick östlich, so sehen wir an dem von Norden nach Süden hinter Dehringen und Neuenstein sich hinziehenden, mit Wald bedeckten — 1771' über der Meeresfläche liegenden Gebirge in westlicher und südlicher mit Seitenthälern durchschnittener gelinder Abdachung eine mehrere Stunden ununterbrochen fortlaufende, von Eschelbach, Söllbach, über Michelbach und Heuholz in das Steinbacher Thal sich erstreckende Reihe von Weingeländen, die den rühmlich bekannten Michelbacher Wein liefern, dessen Güte schon „manches Menschenherz erfreut“ und — in den Gedichten über „das Lob der hohenloher Weine“ schon manche poetische Ader geöffnet hat.

Soweit die schriftlichen Urkunden reichen und den bis zu uns gekommenen Traditionen ein geschichtlicher Werth beigelegt werden darf, wurde schon vor dem 11ten Jahrhundert in der hiesigen Gegend, namentlich in Verrenberg, Michelbach, Dehringen u. Wein gebaut, ja die Sage, daß der Weinbau auch bei uns durch die Römer eingeführt wurde, gewinnt an Wahrscheinlichkeit, insofern nach der Geschichte und den von jener Zeit noch vorhandenen Ueberresten eines besetzten Kastells — gerade Dehringen eine sichernde Vorhut der hier angesiedelten Römer gegen die benachbarten deutschen Grenzvölker bildete.

Nach einer Weinbau-Ordnung vom 12. December 1614 zählte man schon im Anfange des 17ten Jahrhunderts zu einem guten Zeug, die Muskateller, Traminer, roth- und weißfränkische, Junker, Gutedel, Rißling, Reuschling und Obiling, auf deren Anpflanzung auch von Seiten der Landes-Regierung hingewirkt wurde, wozu sich später Silvaner, Clevner, Trollinger, Bektliner u., gesellten.

## §. 2.

Bei neuen Anlagen von Weinbergen wird vor Allem die Lage und der Boden genau geprüft, dann ausgemittelt, welche Rebsorten in diesem ein besonderes Gedeihen und einen beruhigenden Ertrag versprechen, bei dem Bau von Rißling, Traminern u. aber vorzugsweise ein kräftiger — süblich gelegener Boden verlangt. Die bereits angelegten Weinberge werden bis zu einem Alter von 30 — 40 Jahren an der Stelle von ausgebliebenen — abgestandenen Stöcken durch Einleger oder sogenannte Söhne und durch Aussetzen von Wurzelreben in tragbarem Stande zu erhalten gesucht, später aber — etwa im 50. — 60. Jahre in der Regel auf die Weise verjüngt, daß nach dem Heraushauen der alten Stöcke entweder

- a) die ganze Weinbergsfläche herumgebrochen und mit f. g. ewigem oder Luzernklee angeblümt und erst nach Verfluß von 5 — 6 Jahren mit Stöcken oder Reben ausgestockt oder
- b) nach vorausgegangener starker Düngung vom Stock hinweggeritten wird.

Um Zeit zu gewinnen, werden zum Setzen meist 3jährige Stöcke gewählt, in einzelnen Fällen aber hiezu auch Reben benützt, besonders da, wo man sich bestimmter Traubensorten versichern will, insofern die Erfahrung lehrt, daß bei gekauften und nicht selbst gezogenen Stöcken ebenso nachtheilige, als unangenehme Täuschungen stattfinden. Bei der richtigen Wahl der einzelnen Traubensorten für eine bestimmte Weinbergsfläche entscheidet namentlich bei Weingärtnern von einem geringern Güterbesitz nicht bloß die Eigenschaft des Bodens und der Lage, sondern die Rücksicht, von welchen Traubensorten er den größten Geldertrag zu erwarten hat, und da er auch den vorzüglichsten Rißlings-, Traminer- und Clevner-Most in der Regel

schon unter der Kelter, wenn auch um 10 fl. per Eimer höher — verkaufen muß, so entscheidet er sich, und zwar mit Recht für diejenigen der bessern Traubensorten, die ihm einen sicherern Ertrag gewähren, während die größern Weinberg-Besitzer vielleicht ein Drittheil ihrer Weinbergsfläche mit Risling, Traminer, Kuländer und Glevner unvermischt und zwei Drittheil mit gemischtem Zeuge anpflanzen, die aus eblern Sorten erzeugten Weine aber durch das Abwarten ihrer Entwicklung im Keller verfeinern, und durch dieses Zuwarten sich einen höhern Geld-Ertrag verschaffen. Zu einer besondern Aufgabe des rationellen Weinbaues ist es daher in neuerer Zeit geworden, bei der Wahl jenes gemischten Zeuges darauf hinzuwirken, daß nach Maßgabe des Bodens und der Lage unter den jetzt gewöhnlichen Sorten der Muskateller, Gutedel, Bektillner, Silvaner, Roth- und Weiß-Elbling, Trollinger oder Schwarzwelsche, Glevner, Kuländer und Traminer, die besten Arten derselben gewählt werden. So gibt es z. B. unter den Roth- und Weiß-Elblingen sogenannte Rauh-Elblinge, die nicht gerne tragen, und deren Trauben wenig Zuckerstoff enthalten; ebenso gibt es dreierlei Arten von Silvanern, wovon nur eine vorzugsweise empfohlen werden kann. Der sorgfältige Weingärtner, welchem die Nothwendigkeit des Reutens einer seiner Weinberge in Aussicht steht, durchgeht nun vor dem Herbst seinen Weinberg und bezeichnet mit einer Weide, oder sonst auf andere Weise diejenigen Stöcke, von welchen er Reben zu erhalten und damit seinen neuen Weinberg aussetzen wünscht; er schlägt diese Reben im Frühjahr in einen hierzu passenden Boden ein, zieht sie zu 2 bis 3jährigen Wurzelstöcken heran, und bestockt damit den neu angelegten Weinberg.

### §. 3.

Das Reuten selbst geschieht, damit der Boden gehörig aufrühre, und sich setze, in der Regel um Martini oder in der milden Zeit des Winters mittelst Umgraben des Bodens von 2—3 Schuhe, auch oft von 6 Schuh, um dem Weinberg eine bessere Lage zu geben. Der Saß wird je nach der Steigung der Lage in der Regel

- a) an Bergen —  $3\frac{1}{2}'$  nach der Länge und 3' nach der Breite und  
 b) in den mehr ebenen, sogenannten Boden-Weinbergen — 4' nach der Länge und Breite  
 und zwar theils mit der Spate, theils mit dem Reustock oder Stelze in den Boden gebracht.

## §. 4.

Die fürstliche Herrschaft Hohenlohe-Dehringen besitzt in Berrenberg unvermischt bestockt:

- $2\frac{1}{2}$  Morgen Rißling,  
 $2\frac{1}{2}$  Morgen Traminer und  
 3 Morgen Clevner und Kuländer,

in Michelbach

- 2 Morgen Traminer und  
 2 Morgen Clevner,

neben den gemischt bestockten auf obige Weise behandelten Weinbergen, und die fürstliche Herrschaft Bartenstein, neben gemischt bestockten Weinbergen unvermischt

- 1 Mrgn. Rißling und  
 1 Mrgn. Clevner.

Seit der Bestockung dieser unvermischten Sorten hat sich gezeigt, daß die Traminer und Rißlinge in den höhern Lagen mit leichtem Boden weniger gedeihen und einen geringern Ertrag gewähren, als in den mittlern Lagen mit stärkerem Boden, daher auch, geleitet von dieser Erfahrung, die neuen Anlagen der edlern Sorten in einen stärkern Boden und in die höhern magern Lagen Traubensorten mit tüchtigen Wurzeln, wie Elblinge, Silvaner, Förderling u. gepflanzt werden.

## §. 5.

Es ist schon oben §. 2 angedeutet, und auch von mir in der Versammlung vom 25. September 1842 in Stuttgart nachgewiesen worden, daß man die Anpflanzung der Rißlinge, Traminer und Clevner den Weingärtnern von wenigen Morgen nicht unbedingt empfehlen kann, insofern der Gelderlös aus dem — im Herbst unter der Kelter verkauften Most aus 1 Morgen Weinberg in guter Lage von gemischt gebauten

gewöhnlichen Traubensorten wegen des größern Natural-Ertrags höher sich berechnet, als der aus edlern Sorten, dagegen der Erlös aus dem — von edlern Sorten gezogenen Wein jenen nicht nur erreicht, sondern häufig noch übersteigt. Diejenige Klasse der Weingärtner, die ihr jährliches Most-Erzeugniß nicht einkellern kann, wird wohl besser daran thun, ihre Weinberge mit solchen Traubensorten zu bepflanzen, die einen sichern Ertrag und einen guten Wein gewähren.

### §. 6.

Ueber das Decken, Trechen, Beziehen der Weinberge habe ich mich schon bei der vom 7. — 10. Oktober 1841 in Würzburg stattgefundenen Versammlung deutscher Wein- und Obst-Producenten, folgendermaßen geäußert:

Der Weinstock war in unserer Gegend, in Schwaben und in Franken, ursprünglich nicht einheimisch, und der Wärmegrad ist permanent nicht so hoch, daß jener ohne besonders mühevoll und die größte Aufmerksamkeit erfordernde Nachhülfe gedeihen kann.

Zu dieser gehört, neben den Mitteln, ihm eine gesegnete Produktion abzugewinnen, auch eine jährliche Vorsorge, ihn durch das Decken vor den Zerstörungen des Winters in allen denjenigen Weinbergslagen zu schützen, die manchmal einer Kälte von 20 Grad unter 0 nach Reaumur, mit welchem das Erfrieren der Reben bei den meisten Sorten eintritt, ausgesetzt sind.

Viele Stimmen haben sich schon

I. gegen ein solches Verfahren ausgesprochen und geltend gemacht, daß

- a) die Reben sowie die Augen derselben durch das Bedecken mit Erde, Steinen, Rasen, Pfählen, leiden, ersticken, faulen, ausgefressen oder abgestoßen werden, und daß
- b) das dem Zutritt der freien Luft und dem Wechsel der Bitterung ausgesetzt gebliebene Rebholz gesünder bleibe, und der Erfahrung gemäß einen höhern Ertrag als die bedeckten, bezogenen oder getrechten Weinberge gewähre.

Es gibt auch in Württemberg einige Weingebirge, wo ent-

weder gar nicht gedeckt wird, wie in Eslingen, und Hohenhaslach,

oder

wo die obern höhern Lagen der Weinberge unbezogen und dem Einfluß der Kälte ausgesetzt bleiben, die mittlern und niedern Lagen aber gedeckt werden, wie in Michelbach bei Dehringen, Winnenden, Korb, Klein- und Großheppach, Stetten, Fellbach, Untertürkheim.

II. In dem weit größeren Theile der Weinorte Württembergs aber wird gedeckt, so in

Maulbronn, Stockheim, Bönningheim, Tübingen, Reutlingen, Mezingen, Stuttgart, Asberg, Affalterbach, Mühlhausen, Münster, Cannstadt, im Neckarthale, in Mundelsheim, Bessigheim, in Heilbronn, Weinsberger Thal, Weiler, Eschenau, Neckarsulm, in dem Ohrgau bei Dehringen, in dem Kocher- und Jartthal und in dem Tauberthal,

und dieses Verfahren als von den klimatischen Verhältnissen geboten und von der Dualität des Bodens erlaubt, gerechtfertigt, unter Hinweisung auf eine Menge von Beispielen aus früherer und neuerer Zeit, daß, wo das Trechen, Decken, Beziehen in den ad II. genannten Weingebirgen unterlassen wurde, in derselben aber im Laufe des Winters die Kälte bis auf 20 Grad unter Null stieg, der weit größere Theil der noch unvermischt gebauten Reben erfroren und dadurch jede Hoffnung auf einen Ertrag in dem darauf gefolgten Herbst zerstört worden ist, während die bezogenen Weinberge einen solchen gewährten.

Ebenso lehrt die Erfahrung in obigen Weingegenden, daß die Gefahr des Erfrierens nur in gelinden Wintern nicht, dagegen namentlich für die niedern und mittlern Lagen sicher schon in Wintern, besonders bei Glätteis, eintritt, die nicht gerade zu den strengsten, aber doch zu den mittlern gehören.

III. Es ist nicht zu miskennen, daß durch das Beziehen selbst die Rebe ihrer natürlichen freien Bewegung entzogen ist, häufig beschädigt wird und unter dem Boden manchem Anlaß zur Verringerung ihrer Tragbarkeit ausgesetzt ist; allein auf der andern Seite wird eben so wenig geläugnet werden können,

daß gelindere Winter seltener als die strengen, die Weinbergbesitzer daher, ohne das Beziehen, den ganzen Winter hindurch von der ängstlichen Besorgniß heimgesucht sind, es möchte ihnen eine einzige kältere Nacht die Hoffnung auf einen — für Manchen den einzigen Anker seiner ökonomischen Lage bildenden — ergiebigen Herbstertag vernichten, — da der menschliche Geist gegen die in dem freien Walten der Natur begründete Erhöhungen des Kältegrads noch eben so wenig ein Mittel erfunden hat, so wenig ein anderes Mittel gegen jene störenden Einwirkungen auf das Rebholz, als das Beziehen mit als anwendbar und bewährt bekannt ist, weshalb für diese Gegenden wohl zwischen zwei Uebeln das kleinere, nämlich das Decken, zu wählen und anzurathen seyn dürfte, wenn gleich dadurch auch die Anwendung des Bockschnittes an vielen Orten wo nicht ganz unmöglich gemacht, doch sehr erschwert wird, weil dieser das Decken wegen der kurzen starken Hölzer, besonders in bergigten Lagen, nicht wohl zuläßt.

In Berrenberg, sowie überhaupt in hiesiger Gegend, werden sonach im Spätjahr nach dem Ausziehen der Pfähle die Weinstöcke mit der Trechhaue mit Erde bedeckt, und hiebei darauf gesehen, daß hiezu eine trockene Witterung benützt wird. Das Schneiden der Reben geschieht im Frühjahr, aber zu einer Zeit, wo sie weniger im Saft sind, und es besteht in dieser Beziehung die Regel, daß man früh schneiden und spät hacken solle; Letzteres deshalb, damit bei eintretenden kalten Nächten der von Erde entblöste Stock und Kopf des Weinstocks nicht durch die Kälte leide. Es wurden auch schon Proben mit dem Schneiden im Spätjahre gemacht, dies aber deshalb nicht rätlich gefunden, weil während des Winters hie und da von den stehen gelassenen Reben Einzelne verdorben sind und so den Stock selbst holzlos gelassen haben, was, geschieht das Schneiden erst im Frühjahr, größtentheils vermieden werden kann, insoferne man dann nur die angegriffenen und dem Gedeihen der Tragbarkeit des Weinstocks hinderlichen Reben wegschneidet, die gesunden aber stehen läßt. Die Stöcke werden auf Schenkel gezogen und die Ruthen theils auf Bogen, theils Halbbogen, theils auf Zapfen geschnitten, und zwar zieht man in der Regel 2 — 3 Schenkel. Durch die

von Stadtrath Gleich in Heilbronn angewendete und nun auch theilweise in Verrenberg und Michelbach in den fürstl. Weinbergen eingeführte Schnittmethode werden die bekannten Nachtheile des Ruthenbiegens vermieden, und den Trauben durch ihr niederes Halten gegen den Boden ein größerer Reifegrad verschafft. In der Regel werden die Weinberge drei Mal den Sommer hindurch geselgt. Bei dem so wichtigen Einfürzen der Reben entscheidet die Leppigkeit des Wachsthum's des Stockes, von der auch die Zeit des Bindens, Hestens, Abhauens u. abhängig ist. Letzteres geschieht aber erst, wenn die Trauben zu reifen beginnen.

#### §. 7.

In dem Grade der Magerkeit oder Kraft des Bodens liegt der Bestimmungsgrund des öftern oder seltenern Düngens, so wie die Beantwortung der Frage, ob hiezu animalischer oder vegetabilischer Dünger verwendet wird. Der erstere hat sich indessen für magere Böden, der letztere für stärkere — empfohlen.

Seit 10 Jahren werden die abgeschnittenen und zu Stücken von 5 bis 6" verschnittenen Reben als Düngmittel in den fürstl. Dehringen'schen Weinbergen benützt. So mancherlei Schwierigkeiten bei der Einführung dieser Methode gegen den Eigennutz der bauenden Weingärtner hiebei zu bekämpfen waren, so vortheilhaft hat diese Düngungsweise auf die Weinberge gewirkt. Ohne behaupten zu wollen, daß hiedurch der animalische Dünger ganz ersetzt wird, insofern dieser immerhin neben jenen Reben in bestimmten — von der Lokalität angedeuteten Perioden anzuwenden ist, so gewährt diese Düngungs-Methode schon den Vortheil des Erhaltens eines lockern, den Regen mehr aufnehmenden und zum Flößen weniger geeigneten Bodens.

#### §. 8.

Die mit dem Bau von einem Morgen in tragbarem Zustande befindlichen Weinberge verbundene jährliche Kosten berechnen sich mit Ausschluß des erforderlichen Erdentragens, Stöckaussetzen, Lesens und Buttentragens jährlich vom Aufstehen an bis zum Decken durchschnittlich 30 fl., ohne daß hiebei eine Verbilligung, Trunk u. gereicht wird. Bei der fürstl. Dehrin-

gen'schen Herrschaft werden übrigens noch an diejenigen zwei — der Affords-Weingärtner, welche die ihnen anvertrauten Weinberge das Jahr hindurch am Sorgfältigsten gebaut haben, am Schlusse der Weinlese in Gegenwart sämmtlicher hiebei mit einem Trunk belohnten Leser Prämien von 1 bis 2 preussischen Thalern in Etuis mit passender Ueberschrift vertheilt; eine Belohnung und Aufmunterung, die ihre guten Früchte trägt.

### §. 9.

Zu Vereblung des Weinbaues wurde für die Weinorte des Ohrntals in dem Michelbacher Weingebirge und für die Weinorte des Kocherthals in dem südöstlich gelegenen Weingebirge von Forchtenberg von der Amts-Corporation Dehringen zwei gut gelegene Weinberge je von 2 Brtl. gekauft und dem landwirthschaftlichen Verein des Bezirks zur Beförderung des Weinbaus auf seine Kosten in die Verwaltung übergeben. Dieser hat nun anno 1842 jede dieser zwei Flächen geritten und je in zwei Hälften getheilt, wovon je die eine als Muster-Weinberg mit Clever, Traminer, weißen Burgunder, Krachmostgutedel und andern der bessern gewöhnlichen Sorten bestockt ist, zur Belehrung der Behandlung dieser Traubengattungen dient und auch im nächsten Jahr zum Ertrag kommt; die andere Hälfte aber wird in angemessenen Abtheilungen als Rebschule benützt, in welcher sich 1-, 2- und 3jährige selbstgezogene Stöcke der edelsten und beliebtesten Rebsorten finden und jährlich in 2- bis 3jährigen Stöcken an die Vereinsmitglieder unentgeltlich und andern Oberamts-Angehörigen gegen eine Vergütung von 30 fr. per Hundert abgegeben und so die bessern Sorten auch auf diesem Wege verbreitet werden. Neben diesen zwei Oberamts-Rebschulen und Muster-Weinbergen besteht noch eine Rebschule in den fürstl. Dehringenschen Weinbergen in Berrenberg, in welchen jedes Frühjahr beim Schneiden die nach oben §. 2. vor dem Herbst des vorigen Jahrs gezeichnete Reben vorzüglicher Traubenstöcke gesammelt und in die Rebschulen reihenweise eingeschlagen werden, so daß sich auch in dieser Rebschule stets 1-, 2- und 3jährige Stöcke aller Traubengattungen finden, die nicht bloß für die

fürstl. Weinberge, sondern auch an andere Weingärtner abgegeben werden.

### §. 10.

Beim Herannahen der Zeit des Herbstes wird der Reifegrad der Trauben genau untersucht und im Allgemeinen mehr auf eine Spät- als Frühlese hingehalten, insofern die Erfahrung lehrt, daß die Wirkung der Sonne der 2ten Hälfte des Octobers in Verbindung mit dem mehr gezeitigten Rebholze, die Güte und somit auch den Preis des Weins bedeutend erhöht. Auch unsere Vorfahren haben diese Regel befolgt, insofern in den ausgezeichneten Weinjahren 1766 und 1783 die Weinlese erst in der Mitte Octobers begonnen, was zu der ausgezeichneten Güte des Weins jener Jahrgänge wesentlich beigetragen hat.

In den fürstl. Weinbergen in Verrenberg und Michelbach wird — nach Maasgabe der einzelnen Lagen und nach dem Grade der Reife und Ueberreife der Trauben die Lese vorgenommen, und neben den abgesonderten Clevnern, Traminern, Kuländern und Rislingen, noch 2 Sorten weißer und 2 Sorten rother Wein gemacht, da in der Regel der rothe Zeug mit Ausnahme der Clevner, später als der weiße Zeug zur vollständigen Reife gelangt, so wird der letztere vorher und dann erst der erstere — abgesondert gelesen und gebeert und nach Entfernung der Kämme in der Rassel sorgfältig zerquetscht. Der weiße wie der rothe Zeug werden in hermetisch verschlossenen 6 — 10 Eimer haltenden Kufen gebracht, der erstere aber noch etwas süß zu kelttern und in das Faß zu bringen gesucht, während man den rothen Zeug entweder nach Maasgabe der Temperatur der Luft 4 — 8 Tage in der verschlossenen Kufe vergähren läßt und dann erst kelttert, oder, wie dieß namentlich bei den Clevnern geschieht, ungekelttert in ein aufrecht stehendes Faß in den Keller bringt, ihn bis zur Vollendung der ersten Gährung, etwa bis Ende November oder Dezember überläßt, dann den Vorlaß abzieht und den Rest kelttert, wodurch man dem Wein die dunkelrothe Farbe verschafft und nur darauf zu achten hat, daß er nicht durch ein zu langes Liegenlassen der Tröber zu rauh wird

oder gar den bekannten Tröberstich bekommt, das heißt sauer wird.

Um jedem Entweichen des geistigen Gehalts zu begegnen, wird Sorge getragen, den so gewonnenen jungen Wein im Faß spuntvoll zu erhalten.

Ausdrücklich muß hier bemerkt werden, daß dieses Auslesen und Behandeln der in bedeckten Bütten aufbewahrten Trauben von der Lese bis in das Faß nicht bloß von den fürstl. Verwaltungsstellen, sondern — gestützt auf die damit verbundenen wesentlichen Vortheilen — auch je länger je mehr von dem einsichtsvollern Theil der andern Weinbergbesitzer befolgt wird und es ist mir bekannt, daß in Beziehung auf den diesjährigen nach Ertrag und Güte hoffnungsvollen Herbst bereits zwischen solchen Weinkäufern und Weingärtnern, die ihren Vortheil vorzugsweise auch in der Erreichung einer ausgezeichneten Qualität und in einem sichern Absatz für die Zukunft finden, Verträge dahin stattgefunden haben, daß

- a) der betreffende Weinbergbesitzer sein ganzes Trauben-Erzeugniß zunächst den weißen und dann
- b) den rothen Zeug abgeseondert und
- c) vorher das bessere des rothen Zeugs — auslesen und so 3 Sorten Wein machen muß, wofür er aber neben dem sechsten Theil der sechs höchsten Preise der betreffenden Markung noch 2 bis 3 fl. per Eimer mehr erhält, was bei einem Gesamt-Quantum, wenn auch nur von 4 — 6 Eimer, vollends bei Besitzern größerer Weinbergflächen mit mehreren Bütten und Kufen, einen reichlichen Ersatz der mit dem Auslesen verbundenen weitem Mühe und besonders auch die beruhigende Hoffnung eines sichern Absatzes für die Zukunft gewährt.

#### §. 11.

Ist auch die Einrichtung sämmtlicher Keltern in der hiesigen Gegend noch die der frühern, mit den Fortschritten der Mechanik unbekannt, Jahrhunderte, in Baum- und hölzernen Spindeln bestehend, holztreffend, zeitraubend und bei ihrer Schwerfälligkeit, einen großen Raum und eine Zeit von 18 Stunden für jeden Säcker erfordernd, so wurde von der fürstl.

Dehringen'schen Herrschaft auch hierin der Anfang zum Bessern durch die Aufstellung einer neuen von Mechanikus Klein in Cannstadt gefertigten Presse mit einem den Troß von 4 — 5 württemb. Eimern fassenden Kasten und 2 eisernen Spindeln mit eisernem Rad in der großen 9 Eiler enthaltenden Dorf-Kelter in Michelbach gemacht, welche vorzugsweise zum Auspressen des oben §. 10. berührten Ausgelesenen — als dessen bestes Beförderungsmittel — bestimmt ist. Die Vermehrung dieser neuen, einen Säcker in 4 Stunden völlig auspressenden Kelterart und ob sie nach und nach an die Stelle der bisherigen veralteten Kelter-Einrichtung zu treten verdient, ist von ihren Leistungen und den Erfolgen dieses Versuchs und inwiefern die Weinbauern damit zufrieden — abhängig — insofern auch bei uns stets der Grundsatz festgehalten wird; —

„Prüfet Alles und das Beste behaltet.“

#### §. 12.

In dem größern Theile der Wein-Orte des Dehringer Oberamts befinden sich wohl manche Weinbergbesitzer, die über Keller und Fässer verfügen und zu Erzielung besserer Preise ihr jährliches Weinerzeugniß einkellern können und hievon auch besonders in Jahren Gebrauch machen, wo die Preise des Weinmostes nieder stehen und bei nachfolgenden Fehljahren Erhöhungen hoffen lassen, — daher namentlich in Dehringen, Adolsfurth, Pfedelbach, Michelbach, Harsberg, Eschelbach, Berrenberg, Forchtenberg, Schwöllbronn, Ober- und Unter-Söllbach, und Neuenstein u. auch bei Privaten stets gut erhaltene Weine zu haben sind, worüber die aufgestellten Orts-Unterkaufser zu jeder Auskunft und zuverlässigen Vermittlung bereit sind.

Die indessen von der fürstl. Herrschaft Hohenlohe-Dehringen jährlich eingekellerten fortirten Gefäll-Weine und die aus den eigenen Weinbergen erzeugten Weine sind in den gegen 5000 Eimer Faß haltenden Kellereien Michelbach, Ingelfingen und Dehringen aufbewahrt und nach Maasgabe der Nachfrage in verschiedenen, nach dem Bedürfnis sich richtenden Sorten in beliebigen Quantitäten bis zu 1 Zmi herab um billige Preise zum Handverkauf ausgesetzt.

Beim Eintritt in die, unter dem Schlosse befindlichen fürstliche Kellerei Dehringen wird man durch eine Botktafel über-

rascht, in welcher der gefeierte Dichter Lenau (Mömpfch) beim Anblick der kolossalen Fässer ic. feierten, während der Anwesenheit in ersterer dampfenden Gefäßlein Worte gibt, deren gemüthlichem Inhalt man wohl hier zum Schlasse wird eine Stelle gönnen dürfen:

Ich stand, der höchste grüne Baum,  
 Vor Zeiten froh im Waldes-Raum,  
 Mir galt der Sonne erster Kuß,  
 Ich brachte, war sie schon geschieden,  
 Dem Wanderer zum Abend-Frieden,  
 Von ihr noch einen Purpur-Gruß.  
 Da sah mich einst der Küfer ragen,  
 Der kam, und hat mich schnell erschlagen.  
 Ade! Ade! Du grüner Hain!  
 Du Sonnenstrahl und Mondenschein!  
 Du Bogelsang und Wetterklang,  
 Der freudig mir zur Wurzel drang!  
 Die Waldesluft ist nun hernan,  
 Ich wandere nach Gihum!  
 Ihr Brüderbäume folgt mir nach  
 In dieses himmlische Gemach!  
 O nehmt das Loos der Auserkornen  
 Von all den tausend Waldgebornen:  
 Das schöne Loos, das große Loos,  
 Tief in des Bodens kühnem Schoos  
 Ein Faß zu seyn, ein Faß zu seyn,  
 Nicht so ein still verlaß'ner Schrein,  
 Ein Faß, dem lieben Wein ergeben,  
 Der Erde heil'ges Herzblut hüllend  
 Ein edler Trunk, das ganze Leben,  
 Den Zecher durch und durch erfüllend.  
 Komm her, bewegter Erdengast,  
 Und halte hier vergnügte Raß!  
 Mach dir das Herz im Weine flott.  
 Schenk ein, trink aus, merkst du den Gott,  
 Flammt dir der Geist durch's Hirn're hin,  
 Von dem ich selber trunken bin?  
 Er ist so fettig, süß und stark,

O schlürf ihn ein ins tiefste Mark.  
 Nun Wanderer, wandere selig heiter,  
 Von Faß zu Faß forttrinkend weiter,  
 Schon tauchen Dir im Rosenlichte,  
 Herauf gar liebliche Gesichte.  
 Manç' theures, längst verlor'nes Gut,  
 Die Träum' aus deinen Jugendjahren,  
 Sie kommen dir auf Weinesfluth  
 Gar frisch und froh herangefahren.  
 Schenk ein! du fühlst die alten Triebe,  
 Zu kühner That hinaus, hinaus,  
 Du gibst den ersten Kuß der Liebe,  
 Nun stehst du froh im Vaterhaus.  
 Wohl dir! wohl dir! schon bist du trunken,  
 Und Gram und Sorgen sind versunken,  
 Wir schützen dich, hier packt dich nicht,  
 Ihr freches, quälendes Gezücht.  
 Wir stehen Faß an Faß zusammen,  
 Und lassen uns're Waffen flammen,  
 Und heimlich hinter unsern Bäuken,  
 Muß dir die Zeit vorüber schleichen,  
 Schenk ein! schenk ein! nur immer zu.  
 Und hat der Gott dich ganz durchflossen,  
 Laß tragen dich von schnellen Rossen,  
 Nach dem Hesperien: Friedrichsruh;  
 Dort taumle unter grünen Bäumen,  
 Mit Deiner Last von Himmelsträumen,  
 Und lausche dort den Harmonieen,  
 Die durch den Zaubergarten ziehen,  
 Ein voller, stürmischer Akkord,  
 Nimmt dich an seinen Geisterbort,  
 Schwimmt mit dir weit von dannen, weit,  
 Ins tiefe Meer der Seligkeit, — —  
 Doch eh' Du scheidest, trinke noch  
 Ein volles Glas von heil'ger Stelle,  
 Der Fürst, der edle, lebe hoch  
 Mit Keller, Garten und Kapelle.

H. Lenau.



# Die Pomologen an die Genologen,

oder:

die Mosttrinker an die Weintrinker.

Von Eduard Lucas in Hohenheim.

Gefungen bei dem Mahle der Versammlung der Wein- und  
Obst-Producenten am 30. Sept. 1846.

Melodie des Rheinweintiedes: Bekränzt mit Laub &c.

Ihr singt vom Rhein, der Heimath edler Reben,  
Von Mosel, Neckar, Main,  
Und wo es nur mag Traubensstöcke geben,  
Ihr trinkt — und singt vom Wein!

Allein es giebt auch noch ein gut Getränke,  
Schmeckt fast wie Guer Wein!  
Es labt, erquickt, ist sanft und ohne Ränke  
Pomona schenkt es ein!

Ihr, die nur Bacchus Ehre wollt' bezeugen,  
Seyd stets in seiner Hand,  
Er spielt mit Euch, läßt sinken Euch und steigen,  
Macht Jammer Euch und Brand!

Pomona's Milde aber spendet Gaben  
Die jedes Herz erfreu'n,  
Die auch als Wein erquickten und uns laben  
Und ohne zu zerstreu'n!

Sie giebt der edlen Früchte süße Spende  
Zu jeder Zeit im Jahr,  
Nicht nur den Reichen, nein, für Aller Hände  
Beut sie die Gaben dar!

Und meint Ihr Bacchusfreunde, daß vom Feuer  
 Der Wein aus Obst sey leer?  
 So trinkt Champagnerbratbirnmost von heuer  
 Bekennt: Wir irreten sehr!

Doch ist dies Feuer mild und ohne Hitze  
 Man kommt nicht leicht in Brand!  
 Und stell'n wir auch die Flasche auf die Spitze  
 Wir bleib'n auf festem Land!

Der edle Wein belebt mit seinem Feuer  
 Die frohe Menschenbrust,  
 Der Obstmost ist dem Landmann werth und theuer  
 Zur Arbeit schafft er Lust!

Drum Wein und Most, der Obstbaum und die Rebe,  
 Sie soll'n besungen seyn  
 Und wenn Ihr singt vom Weine: Hoch er lebe!  
 Schließt auch den Most mit ein!

In froher Eintracht und als deutsche Brüder,  
 Wir reichen uns die Hand;  
 Der Wein- und Obstbau sind vereinigt wieder  
 Im schönen Schwabenland!

Und möchten wir uns oft noch wiederfinden  
 In fröhlichem Verejn,  
 In stetem Forschen, Neues zu ergründen  
 Noch oft beisammen seyn!

Und jetzt erschall' ein freudig „Hoch“ entgegen  
 Den deutschen Männern noch,  
 Die Bäume pflanzten, die die Rebe pflegen,  
 „Sie leben Alle hoch!“

Verhandlungen

der

**Weinbau-Section.**

---