

# SCHLOSS BOUDRY

## BOTSCHAFTER DER NEUENBURGER WEINBERGE

### ÖNOTHEK & MUSEUM

<b>EINGANGSHALLE</b>	<b>3</b>
01. Mosaik eines Symposium mit einem asarotos oikos	3
02. Amphoren & römische Flaschen	3
03. Gemälde von Louis Henri de Meuron (1868-1949) Solidarität, Brüderlichkeit	3
<b>RITTERSAAL</b>	<b>4</b>
04. Gustave Jeanneret - die Kelterer	4
05. Jean Lurçat - Wandteppich «Die Ernte»	4
06. Die CV2N	4
<b>TREPPENHAUS DES MUSEUMS</b>	<b>5</b>
07. Lucien Schwob (1895 - 1985) - Aquarelle & Zeichnungen	5
08. Gustave Jeanneret - erstes Triptychon	5
09. Gustave Jeanneret - die bottich Träger	6
<b>ERSTER SAAL</b>	<b>7</b>
10. 2000-Jährige Tradition der Rebe	7
11. Weine & Behälter	7
12. Verwendung der Flasche	7
13. Weinlabor oder Chemie des Weines	8
14. Welt des Fassbinders	8
15. Laden Für Solothurn !	10
<b>ZWEITER SAAL</b>	<b>11</b>
16. Joseph Landerset (1853-1824) - Gouachen	11
17. Weinpresse von Châtenay	12
18. Weinlese im Jahr 1822	12
19. Gefängnistür	12
20. Frédéric-William Moritz (1783-1855) Neuenburg – Mail Kreis	12
21. Alfred Dumont (1828-1894) - der letzte Bottich	12
22. Masse, Krüge & Kerzenleuchter	13
23. Ein Paar Manuskripte	13
24. Stöcke des Weinberghüters	13
<b>TURM</b>	<b>14</b>
25. Messgeräte & Kalibrierung	14

<b>ETHNOGRAFISCHER TEIL</b>	<b>15</b>
26. Rebberg jahr	15
27. Einbringen von Erde, Düngung, Herausziehen der Rebstickel	15
28. Vogel	15
29. Düngung	15
30. Rebschnitt	16
31. Rebmesser	16
32. Rebschere	16
33. Ziehbock für das Zuspitzen der Rebstickel	16
34. Bodenbearbeitung	16
35. Karre	16
36. Mass für den Zehnten	16
37. Springwurmfallen	17
38. Behandlungen	17
39. Schwefel- & Sulfatzerstäuber	17
40. Reblaus	17
41. Verjüngte Rebe	18
42. Weinlese	18
43. Kapselmaschine	18
44. Weinpressen	18
45. Flaschenfüllmaschine	18
46. Flaschenwaschmaschine	18
47. Korkmaschine	18
<b>HINUNTERFÜHRENDE TREPPEN</b>	<b>19</b>
48. Léon Perrin (1886-1978) - Weinleseszenen in la Béroche	19
49. Alte Werbeplakate	19
50. Gespreizte Schwarze Adler	19
<b>WEINKELLER</b>	<b>20</b>
51. Etikettensammlung	20
52. Etiketle des Jahrgangs 1834	20
53. Die älteste Neuenburger Weinetiketle	20
54. Œil De Perdrix	20
55. Neuenburger Wein in Kolumbien	21
<b>WEIN TANK</b>	<b>22</b>
56. Erklärung des Weintanks	22

<b>WEINPRESSE</b>	<b>23</b>
57. Éric De Coulon (1888-1956) Ziermalereien des Neuenburger Weinkellers an der Comptoir Suisse in Lausanne	23
58. Etikettier Maschine	23
59. Weinpresse Aus Dem 18. Jh	23
60. Tracasset	24
61. Destillierapparat	24
62. Zapfhähne	24
63. Louverne	24
<b>ÖNOTHEK</b>	<b>25</b>
64. Maschine zum Prägen von Korkzapfen	25
65. Édouard Jeanmaire (1847-1916) Eidgenössisches Bauernfest in Neuenburg	25
66. Gustave Jeanneret - Drittes Triptychon	25
67. Gustave Jeanneret – Zweites Triptychon	25
68. Grosser Ziehbock	25
69. Karre	25
70. Korkmaschinen	25
71. Schilder	26
72. Kupferkellerbehälter	26
73. Elektrische Kapselmaschine	26

Bevor wir mit dem eigentlichen Rundgang beginnen, wollen wir uns fragen, warum es im Neuenburgerland denn überhaupt ein Museum gibt, das den Rebbergen und dem Wein gewidmet ist. Wenn wir in der Geschichte zurückgehen, dann sehen wir, dass es hier schon vor über 2000 Jahren Rebberge und folglich auch Wein gab.

Die Rebbaukultur geht auf die La Tène-Zeit zurück, das heisst die Zeit in der die Helvetier im heutigen Gebiet der Schweiz angesiedelt waren. Diese waren -wie alle übrigen Gallier- grosse Weinliebhaber. Nachdem sie den Wein aus Griechenland und Italien eingeführt hatten, machten sie sich selbst daran, Wein anzubauen. Die Weine -die sie aus dem Süden kommen liessen- füllten sie in Fässer ab, deren Erfindung auf sie zurückgeht, und den Amphoren und Einwegverpackungen kehrten sie den Rücken.

Von dieser Zeit an über das ganze Mittelalter hindurch und bis in die Anfänge des 19. Jh spielten die Rebberge und der Wein eine überaus wichtige wirtschaftlich Rolle im Neuenburgerland und wurden im Verlauf der Jahrhunderte sogar zum wichtigsten Wirtschaftszweig der ganzen Region. Die Auswirkungen zeigten sich auf verschiedenen Ebenen: die Rebbau Kultur prägte die einheimische Mentalität und Architektur, ermöglichte den wirtschaftlichen Aufschwung, um der Region die klingelnden Münzen einzubringen, die bis anhin fehlten.

Von den in den Neuenburger Weinbergen im 17. und 18. Jh hergestellten 6 Millionen Liter Wein wurden rund 4 Millionen in der Region selbst getrunken, die restlichen 2 Millionen wurden hauptsächlich Richtung Deutschschweiz in die Kantone Bern, Solothurn, Freiburg und Luzern exportiert, was dem Neuenburgerland das willkommene Geld einbrachte.

Erst nach 1848, als die Republik das Fürstentum ablöste, schwanden die Rebberge, vor allem rund um die Stadt Neuenburg, zugunsten von Wohnbauten, die notwendig geworden waren, um den grossen Ansturm von Neuzuzügern zu bewältigen, nachdem den Bewohnern des Litorals die Gewerbe- und Handelsfreiheit gewährt wurde. Mit der Republik wurden die Privilegien der alten Zünfte abgeschafft, so auch die der Winzergesellschaft, die eine der bedeutendsten Zünfte der Stadt Neuenburg darstellte. Da die Rebberge nicht mehr geschützt waren, wurden sie zu Bauland.

Das Reben- und Weinmuseum zeigt die Weinbaugebiete von damals und heute und vergleicht die alten und neuen Techniken. Das Museum stellt somit eine Art Brücke zwischen der reichen Vergangenheit des Weinbaugebietes und seiner Aktualität, die noch heute fortbesteht, auch wenn ihm nicht mehr die gleiche Bedeutung wie damals zukommt.

## **1. Mosaik eines Symposium mit einem asarotos oikos (auf nicht gefegtem Boden) römische Kunst - östlicher Mittelmeerraum - Levante**

Dieses prachtvolle Mosaik stellt ein Trinkgelage dar, bei dem 9 Personen im Halbkreis auf einem Bett liegen, das *stibadium* oder *sigma* genannt wurde. Die Geladenen werden von 7 Dienern bedient und stützen sich links auf, wie es nach dem römischen symposium bzw. Trinkgelage üblich war.

Die Mahlzeit ist bereits weit fortgeschritten, was an den Zahlreichen, auf dem Boden zerstreuten Speiseresten sowie am Verhalten der Geladenen, die mehr oder weniger ausgezogen und betrunken sind, erkennbar ist. Das Trinkgelage findet in einem *triclinium* statt, das heisst einem römischen Speisesaal, der sich durch die typischen Vorhänge, die Eingänge und Fenster verdecken, und der Anordnung der Liegen rund um den Tisch auszeichnet.

## **2. Amphoren & römische Flaschen**

In der Vitrine, 3 römische Flaschen aus geblasenem Glas aus dem 1. bis 4. Jh n. Chr. (Privatsammlung) sowie 2 Weinamphoren aus dem 5. Jh v. Chr. und aus dem 1. Jahrhundert n. Chr. Die Archäologen fanden im Neuenburgerland keine intakten Amphoren.

Einzig ein paar Scherben von Weinamphoren, die in der Nähe der Pointe du Grin gefunden wurden, zeugen vom Weingenuß in der Region zur Römerzeit.

## **3. Gemälde von Louis Henri de Meuron (1868-1949) Solidarität, Brüderlichkeit**

Dieses Bild wurde von der Winzergesellschaft des Kantons Neuenburg für die Ausstellung in Bern im Jahr 1925 in Auftrag gegeben. Es stellt eine Szene gegenseitiger Hilfe oberhalb des Dorfes Saint-Blaise dar. Der Gebrauch wollte, dass -wenn ein Mitglied der Gesellschaft krank war oder einen Unfall hatte- die anderen Mitglieder Frondienst leisteten, um die Arbeiten in seinem Rebberg zu erledigen.

Man sieht gut den leidenden Mann, der von seiner Frau und seinem alten, gebrechlichen Vater gestützt wird. In den Rebbergen bearbeiten seine Kollegen die Erde mit der Hae. 2 Frauen sind noch daran, die Rebstichel kreuzweise abzulegen.

Eigentlich ist der Name «Rittersaal» eine moderne Namensgebung: *die aula magna* war ein grosser Saal, in dem früher das Recht gesprochen wurde. Das Schloss Boudry kennt eine lange Geschichte. Das Schloss wurde im 12. und 13. Jh an der Stelle einer alten Holzfestung errichtet und begrenzte die Länder der Neuenburger Grafen im Westen.

Bis ins 15. Jh erfuhr es Erweiterungen, bis der gesamte Hügel umschlossen war. Im Innern befand sich der Turm Marfaux, der heute den Vorplatz im Süden abschliesst. Das Schloss verfügte über mehrere Türme sowie einen bedeutenden Burgfried, dem der hintere Teil dieses Saals -derjenige mit dem Cheminée- angehörte.

Bis ins 15. Jh weilten die Neuenburgergrafen regelmässig im Schloss, um vor Ort die Produkte aus den Steuereinnahmen von Boudry zu kosten. Als sie immer weniger in ihren Grafschaften wohnten, überliessen Sie das Schloss den Schlossherren, die darin das Recht sprachen. Aufgrund mangelnden Unterhalts brachen einige Gebäudeteile und Türme zusammen und dienten den Bewohnern des Städtchens als Steinbruch. Das Schloss wurde danach ausschliesslich als Gerichtshof für den Bezirk Boudry und als Gefängnis verwendet. Bei den Prozessen, die darin im Laufe der Jahrhunderte stattfanden, wurden viele Angeklagte verhört, darunter auch viele Hexen (gefoltert wurde vor allem durch Hochziehen mit der Winde), bevor sie entweder zu Tode oder zur Verbannung verurteilt wurden. Man liess die Menschen nicht lange im Gefängnis, weil dies zu kostspielig war.

Heute wird dieser Saal für Bankette, Essen und Seminare verwendet.

## 4. Gustave Jeanneret - die Kelterer

Dieses 1887 gemalte Bild zeigt das Innere der Kelterei von **Croix-Blanche** in Cressier. Der Maler **Gustave Jeanneret** nahm dafür Fotografien zu Hilfe. Anschliessend fertigte er ein paar Skizzen sowie eine Quadrierung an, die ebenfalls in diesem Saal hängen.

Dieses Bild -kann als naturalistisch bezeichnet werden- ist aber vor allem in ethnografischer Hinsicht interessant, denn es zeigt die Anstrengungen der Männer in der Endphase des Keltorns auf. Sie vollziehen die letzten Umdrehungen mit Hilfe einer Kreuzhaspel oder einer Seilwinde. Bei dieser Weinpresse erkennt man ein Ratschensystem mit dem der Balken bzw. die Stange zurückgezogen werden konnte, ohne aus der Halterung zu nehmen, wie dies früher notwendig war.

Man sieht, dass die Schwellen direkt auf den Platten liegen und diese wiederum direkt auf den Trauben. Man sieht weiter, dass der Presskorb -in dem sich zu Beginn des Keltervorgangs die Trauben befanden- nicht mehr da ist. Er wird nicht mehr gebraucht, weil eine kompakte Masse entstanden ist. Die Männer sind daran, die letzten Tropfen Saft aus den Trauben herauszudrücken.

Gegenüber hängt die Quadrierung dieses Bildes bzw. die Skizze, die die Übertragung der Studie auf die grosse Leinwand ermöglichte.

## 5. Jean Lurçat - Wandteppich «Die Ernte»

Dieser in Aubusson (~1960) realisierte Wandteppich gilt als eines der Meisterwerke von **Jean Lurçat**. Beim genauen Hinsehen erkennt man die Weinleserinnen und Weinleser hinter den riesigen Rebstöcken.

## 6. Die CV2N

In diesem Saal sind eine Vitrine und ein paar Bilder zur **Compagnie Des Vignolants Du Vignoble Neuchâtelois**, das heisst der Neuenburger Winzergesellschaft, ausgestellt. Die 1951 gegründete Weinbruderschaft setzt sich für die Neuenburger Weine sowie für das Schloss ein, das als Ambassade der Neuenburger Weinberge gilt.

## 7. Lucien Schwob (1895 - 1985) - Aquarelle & Zeichnungen

Das Museum besitzt eine bedeutende Sammlung an Zeichnungen und Aquarellen von **Lucien Schwob**, die der Maler während des Zweiten Weltkrieges in La Béroche realisierte. Feine, vor Ort gefertigte Skizzen bezeugen die zahlreichen Handgriffe und Praktiken der Winzer.

Im Rittersaal ist das einzige Ölgemälde ausgestellt, das Lucien Schwob im Oktober 1945 zu einem Thema des Rebbaus malte. Er wendete alle Prinzipien nach **Jacques Villon** an, wodurch das Gemälde eine ausdrucksstarke Linienführung vermittelt, die auf der goldenen Regel und der Verwendung des Dreiecks beruht.

## 8. Gustave Jeanneret - erstes Triptychon

**Gustave Jeanneret** ist einer der wenigen realistischen und naturalistischen Maler, die im letzten Drittel des 19. Jh den Rebbaubau zum Thema nahmen. Abgesehen von ein paar Weinlese- und Weinkellerszenen wählten sehr wenige Künstler den Rebbaubau zum Gegenstand ihrer Werke. Dies hatte wohl auch damit zu tun, dass das Grün der Reben nicht dem akademischen Geschmack der Epoche entsprach. Jeannerets Werk -das rund 100 Bilder zum Thema Rebbaubau umfasst- stellt somit eine Ausnahme dar. Es ist deshalb aber nicht nur von besonderem malerischen sondern auch hohem ethnografischen Wert, denn es stellt die Rebberge dar, bevor sie aufgrund des Erscheinens der Reblaus verändert wurden. Dieses Triptychon -das ungefähr aus dem Jahr 1889 stammt- zeigt von Rebberg Szenen, die heute nicht mehr existieren.

Schauen wir uns **Den Linken Flügel** genauer an. Man sieht darauf einen alten Winzer, der einem jüngeren, der sich aufwärmt, erklärt, wie er die Reben zu schneiden hat. Die Reben wurden bei klarem Wetter im Februar geschnitten. Besonders interessant ist es aber -indem man dem stehenden Winzer zwischen den Beinen durchschaut- die Reben Art zu bestimmen. Man erkennt, dass die Rebstöcke nicht in einer Reihe, sondern unregelmässig nach einer speziellen Technik angepflanzt wurden.

**Auf dem Rechten Flügel** erkennt man einen Winzer, der die Erde mit einer speziellen Haue bearbeitet, an deren hinteren Ende eine Art Korb angebracht ist. Auf Französisch wurde dieses Werkzeug aufgrund seiner Form «Vogel» genannt: der Stiel symbolisierte den Schnabel und der Korb den Kopf. Am Boden liegt ein Zweizack, mit dem der Boden grob bearbeitet wurde. Besonders erwähnenswert ist aber der Rebberg selbst, bei dem ältere Rebstöcke neben jüngeres stehen.

Beim Schneiden wurden alle Triebe der Rebstöcke abgeschnitten, unter Ausnahme von einigen auserlesenen. Während der schönen Jahreszeit pflegten die Winzer die kräftigsten und ertragreichsten Jungstöcke, das heisst jene, die sich zur Verjüngung -auch Vergrubung genannt- eigneten, zu kennzeichnen. Beim Schneiden liess man also 2 bis 3 Triebe am Rebstock.

Im März grub man an deren Wurzelansatz ein Loch oder einen Graben, gab ein wenig Mist hinein und bog das Holz des Pflänzlings hinunter, aber so, dass die Triebe noch herausragten. Danach bedeckte man alles mit Erde. Aus den Trieben entstanden neue Jungstöcke. Auf diese Art und Weise produzierten die Reben ohne Unterbruch während Jahrzehnten, ja Jahrhunderten, denn man musste sie nie ausreissen, weil sie immer wieder durch Verjüngung erneuert wurden. Man vermutet, dass jährlich 4 bis 5 % der Jungpflanzen so vermehrt wurden.

**In der mitte** ist eine für das Neuenburgerland typische Weinleseszene zu sehen. Man stampfte gewöhnlich die Trauben direkt im Rebberg, und dies aus 3 Gründen.

- **Rein Wirtschaftlich:** zahlreiche Winzer verkauften ihre Weinernte direkt bei der Lese. Um sie zu verbuchen, wurden ordnungsgemäss geeichte Bottiche benötigt. In Neuenburg waren dies in der Regel 100 Literbottiche. Zu Beginn stampfte man mit einem einfachen Stampfer, anschliessend und wie auf dem Bild ersichtlich mit einer Traubenmühle.
- **Steuerlicher:** der Staat erhob Anspruch auf den Zehnten der Trauben. Damit dieser bestimmt werden konnte, musste die Lese in 100 Literbottiche abgefüllt werden. In der Regel wurde 1 von 11 oder 1 von 17 eingezogen. Diese Steuer brachte dem Staat viel Geld ein. Bis zum Beginn des 18. Jh nahm der Staat rund  $\frac{1}{3}$  seiner Einnahmen durch Trauben und Wein ein !
- **Anekdotischer Natur:** da sich die Neuenburgeweinberge im nördlichen Anbauggebiet befinden, stampfte man die Trauben in den Rebbergen, um die letzten Sonnenstrahlen für die Auslösung des ersten Gärungsprozesses, bei dem der Zucker in Alkohol umgewandelt wird, zu nutzen. Es kam nicht selten vor, dass noch sehr spät geerntet wurde und in gewissen Jahren die Trauben in den Bottichen einfroren. Damals hatte man nicht die Möglichkeit die Keller zu heizen, um die Gärung zu kontrollieren.

## 9. Gustave Jeanneret - die bottich Träger

Dieses Bild ist etwas weniger realistisch als das Triptychon. Es zeigt 2 Winzer, die einen Bottich mit Hilfe einer Tragegestange tragen. Dieser Transport erfolgte, um die in den Rebbergen gestampften Trauben in Bottichen auf den Karren zu laden und diese anschliessend in der Kelterei abzuladen.

Die Träger mussten ihre Bewegungen gut koordinieren und den Bottich unten mit einer Hand festhalten, damit er nicht hin und her schwang.

## 10. 2000-Jährige Tradition der Rebe

Bereits zu der Zeit, als die Rebe noch eine wild wachsende Pflanze war, ermöglichte sie es den Helvetiern, sich den Freuden der Trunkenheit hinzugeben. Wahrscheinlich wurde die Rebe ab dem 2. Jh n. Chr. angepflanzt und eroberte nach und nach die Hänge dem See entlang. Ein erstes historisches Zeugnis ist aus dem Jahr 998 vorhanden. Danach wurden die Rebberge zur bedeutendsten wirtschaftlichen und finanziellen Ressource des Landes. Im Mittelalter machte der Rebbau mehr als  $\frac{1}{3}$  des Verdienstes der Grafen aus. Beinahe alle hatten ein paar Rebstöcke.

Dank des Weinhandels mit den Kantonen Bern, Solothurn, Freiburg und Luzern, mit denen Bündnisse bestanden, floss das Geld reichlich. Das Weingebiet erreichte seine Blütezeit im 17. Jh mit über 1'300 Hektaren. Nach und nach überliessen die Weinbergbesitzer den Rebbau den Weinbauakkordanten, die sie über die 1687 gegründete Winzergesellschaft überwachten. So entstand eine Art Winzerproletariat.

Ab dem 19. Jh wurde der Rebbau immer mehr aufgegeben. Die Industrialisierung, die Verstädterung und das Erscheinen von Krankheiten wie echter und falscher Mehltau und vor allem die Reblaus führten zum Verschwinden zahlreicher Rebberge.

In den 1960er Jahren war der Bauboom derart, dass sich der Staat gezwungen sah, Schutzmassnahmen zu ergreifen, die die Weinanbauflächen seither bei rund 600 Hektaren konstant halten.

## 11. Weine & Behälter

Griechen und Römer verwendeten Amphoren. Die Gallier erfanden das Weinfass. In unseren Regionen wurde die Verwendung von Flaschen erst im 18. oder sogar 19. Jh allgemein üblich, als die Winzer ihren Wein als gut genug für die Konservierung von mehreren Jahren erachteten.

Zu Beginn wurden die Flaschen mit Holzstäbchen -die mit Werg umhüllt waren- verschlossen. Später stellte man Korkzapfen her. Heute werden aufgrund der Rohstoffknappheit immer häufiger synthetische Zapfen, Zapfen aus Glas oder einfach Metallkapseln verwendet. Heute nehmen es Konservendose, Vinobox und Tetrapack mit der Flasche auf, aber Glas ist weiterhin das geeignetste Material für die Konservierung von Wein.

Es ist unmöglich, die Anzahl der Holzfässer und Ledergefässe zu bestimmen, die im Laufe der Jahrhunderte das Neuenburger Ufergebiet mit verschiedensten Destinationen verliessen. Bereits im 18. Jh exportierte man Neuenburgerwein nach Südafrika und Amerika.

## 12. Verwendung der Flasche

Heute ist die Flasche die Verpackung des Weins schlechthin. Deren Verallgemeinerung fand jedoch erst im letzten Drittel des 19. Jh statt. Zuvor wurden lediglich Weine in Flaschen abgefüllt, von denen man dachte, dass sie sich zum Altern eigneten. Konkret bedeutete dies, dass im Neuenburgerland der Wein nur alle 3 bis 4 Jahre in Flaschen abgefüllt wurde, denn die Weinqualität war von Jahr zu Jahr sehr unterschiedlich. Mit dem Abfüllen in Flaschen konnte man mit den Preisen spekulieren und besonders begehrte Jahrgänge zu einem höheren Preis verkaufen.

Das Abfüllen von Flaschen war jedoch ein weitaus schwierigerer Vorgang als man sich das vielleicht vorstellt. Dies aus 3 Gründen:

- **Die Flaschen selbst teuer.** Sie wurden von Hand gefertigt und Form und Inhalt waren von Flasche zu Flasche verschieden. Dasselbe traf auch auf den Flaschenhals zu.
- **Der Preis für die Korkzapfen** (die aus Spanien kamen) **von Jahr zu Jahr je nach den jeweiligen Marktbedingungen.** Vor der Verwendung von Kork wurden die Flaschen mit einem Holzstück verschlossen, das mit Werg umwickelt und mit einem teerartigen Wachs überzogen war.
- **Beherrschte man damals die Weinherstellung noch nicht vollständig** und es geschah oft, dass ein Abfüllen zum schlechten Zeitpunkt das Risiko barg, dass unwillkommene Gärungen in den Flaschen einsetzten und im Weinkeller zahlreiche von ihnen explodierten. Man muss dazu sagen, dass die damaligen Flaschen keine gleichmässige Glasdicke aufwiesen und der kleinste Druckunterschied sie zum Zerspringen brachte. Nicht selten liest man in Archiven, dass die Winzer deshalb bis zu  $\frac{1}{3}$  ihrer Flaschen verloren. Der Mehrpreis, den sie beim Verkauf der restlichen Flaschen erzielten, machte den Verlust jedoch wieder wett.



Im 18. Jh führte eine Handelskellerei (jene von **Rochette**) einen ersten Versuch mit Flaschen durch, um mit dem Wein einen Mehrwert zu erzielen. Im 19. Jh führte die Vermarktung von Schaumwein zu massiven Einkäufen von Flaschen in den Glashütten von Saint-Prex (Waadt) und **Vieille Loye** (Franche-Comté). Die Glashütten am Doubs -wie jene von **Blanche-Roche**, die Flaschen aus bläulichem Glas vertrieb- verschwanden in den Anfängen des 20. Jh.

Aufgrund seiner natürlichen Kohlenstoffhaltigkeit musste der Neuenburgerwein in solide Flaschen abgefüllt werden, damit diese bei späteren Gärungen nicht zersprangen. Aus diesem Grund verwendeten die Winzerflaschen aus dickem Glas mit konkaver Form und einem Ring um den Flaschenhals. Die Neuenburgerflasche weist deshalb eine starke Ähnlichkeit mit der Burgunderflasche auf und zeugt von einer unübersehbaren Verwandtschaft. Diese banale Flaschenform wurde über viele Jahre verwendet, bevor die Neuenburgerwinzer erneut ein eigenes Modell hatten, das ein paar Glashütten exklusiv für sie herstellten. Heute werden aus Marketinggründen je nach Wein verschiedene Flaschen verwendet. In den Vitrinen sind Exemplare vom 17. bis 20. Jh ausgestellt.

### 13. Weinlabor oder Chemie des Weines

Mit der Zeit wurden die Analysetechniken perfektioniert. Von den ersten Versuchen aus dem 19. Jh bis zur heutigen Perfektionierung der Chemie des Weines wurden zahlreiche Etappen durchlaufen.

Hier sind die bedeutendsten Geräte für die Weinanalyse ausgestellt.

### 14. Welt des Fassbinders

Um das Handwerk des Fassbinders, auch Böttcher genannt, aufzuzeigen, sind hier die wichtigsten Werkzeuge ausgestellt, die für die Herstellung der Weinfässer benötigt werden, sowie ein paar Weinfässchen. Bis zum Ende des 18. Jh stellten die Fassbinder hauptsächlich Rundfässer her. Für deren Herstellung war nur eine einzige Daubenform erforderlich. Später, mit dem Aufschwung ihres Handwerks, fertigten sie auch ovale Fässer, die sich platzsparender in den Weinkellern versorgen liessen, insbesondere in Bezug auf die Höhe, und die solider waren.

Im Neuenburgerland lagerte man den Wein gewöhnlich in sehr grossen Fudern. Die grössten umfassten bis 20'000 Liter.

Für den Vertrieb füllte man sie jedoch in kleinere Holzfässer um. Von den rund 6 Millionen in den Neuenburgerweinbergen hergestellten Liter Wein wurden  $\frac{2}{3}$  vor Ort getrunken, das  $\frac{1}{3}$  wurde hauptsächlich in die Kantone Luzern, Freiburg, Bern und Solothurn exportiert, mit denen Bündnisse bestanden.

Erwähnenswert sind auch die immer weniger empiristisch anmutenden Pläne der Fässer.

#### Herstellungsetappen eines Fasses

Die Herstellung eines Fasses erfolgt in den folgenden Etappen:

**Abmessungen:** Das Fassungsvermögen des herzustellenden Fasses muss im Voraus festgelegt werden. Dazu dienen verschiedene Berechnungsformeln, die auf dem Prinzip des Fassungsvermögens eines Zylinders beruhen. Die Masse werden benötigt, um die Grösse der Dauben und der Böden zu bestimmen.

**Fertigung Der Gewölbten Bretter Bzw. Dauben:** Diese Holzbretter, in der Regel aus Eichenholz und in dieser Region aus Tannenholz, bilden die Hauptelemente des Fasses. Deren Fertigung erfordert unzählige Handhabungen, bei denen Geschick, gutes Augenmass und Präzision entscheidend sind. Die Dauben werden aus Fassholz geschnitten (von Hand so gespaltenes Holz, dass die Jahresringe stehend im Holz verlaufen). Nach dem Trocknen werden die Dauben vom Fassbinder zur endgültigen Form verarbeitet.

Zuerst längt er sie auf die gewünschte Grösse ab, denn alle Dauben müssen genau dieselbe Länge aufweisen. Danach werden sie auf einer Vorrichtung aus Holz bearbeitet und ausgeschnitten. Mit einem Ziehmesser gibt ihnen der Fassbinder die gewünschte Wölbung. Um das Biegen zu erleichtern, schneidet er die Innenseite aus.

In einem nächsten Schritt werden die Dauben so zugerichtet, dass sie sich zu den Enden hin verschmälern. Dies verleiht dem Fass seine bauchige Form. Alle diese Vorgänge erfolgen in der Regel nach Auge und Fingerspitzengefühl.

Bevor der Fassbinder mit dem Zusammenstellen beginnt, hat er -um Lecks zu vermeiden- die Dauben über den Ziehbock zu ziehen, um ihnen die notwendige Spitze zu verleihen und, je nach Durchmesser des Fasses, die Kanten abzuschrägen.

Die Spunddaube, das heisst jene, durch die das Spundloch geht, muss breit, von gleichmässigem Dicken und aus einem kräftigen und harten Holz sein, um den Schlägen des Holzschlegels zu widerstehen.

**Zusammenbau & Formgebung:** Die Dauben werden aufgestellt, eine auf die andere und jeweils an eine andere angelehnt, die als Stütze dient. Anschliessend werden sie im Innern eines metallenen Arbeitsreifens aneinandergereiht. Danach werden die Fassreifen aufgezogen.

**Ausfeuern:** Damit sich das Holz besser zusammenziehen lässt, wird es erhitzt. Zu diesem Zweck wird im Innern des Fasses ein mit Holzspänen und Kohle gefüllter, kleiner Drahtkorb gelegt und entzündet. Die Hitze lässt das Holz -das aussen und innen ständig genässt wird- langsam weicher werden. Nach und nach wird der Fassunterteil mit einem Zugseil gut zusammengezogen. Sobald die Dauben dicht beieinander sind, zieht der Fassbinder mit Hilfe von Schlegeln Ringe auf, wobei er darauf achtet, dass die Dauben gut ausgerichtet sind.

**Enden:** Das Enden oder Ausgleichen bezeichnet den Vorgang, der darin besteht, die Rumpfen des Fasses für das Einsetzen des Bodens vorzubereiten. Zuerst werden die Dauben gleichgestemmt. Dann schneidet der Fassbinder mit der Krummhau die äusseren Enden der Dauben schräg nach innen abfallend zu.

Die Daubenenden werden gleichgehobelt, damit die Nut, die sogenannte Kimme oder Gargel, für das Einbinden des Bodens angebracht werden kann. Danach wird die Innenseite ausgehöhlt, um dem Innern des Fasses seine konkave, regelmässige Form zu geben und das Fass solide zu machen. Mit Hilfe eines Gargelkamms oder Gargelhobels wird schliesslich die Kimme eingekerbt.

**Vorbereitung & Fertigung Des Bodens:** Der Bretterboden besteht aus 7 bis 9 verschiedene Elemente. In der Mitte befinden sich die Hauptbodendauben (3 bis 5), dann kommen die seitlichen Bodendauben (auf jeder Seite der Hauptbodendauben) und schliesslich die abschliessenden Bodendauben. Der Boden muss leicht gewölbt sein, damit die Dichtigkeit garantiert ist. Um die verschiedenen Elemente zusammenzubauen, bohrt der Fassbinder Löcher, setzt Dübel hinein und dichtet kleinste Undichtheiten mit Schilfstreifen ab.

Mit dem Zirkel zeichnet er anschliessend den Umfang des Bodens und schneidet ihn mit einer Schweifsäge aus. Danach wird das Bodenstück mit einem Grundhobel ausgeglichen und schliesslich der Rand schräg zugefräst.

**Einlegen Der Fassböden:** Bei diesem Vorgang geht es um das Einbinden des Bodens. Die Kimme wird zuerst mit einer leichten Paste auf Mehlbasis eingestrichen. Anschliessend werden die Arbeitsringe abgenommen und der Boden wird ins Innere des Fasses gelegt. Das Fass wird umgekehrt und der Boden mit einem Holzschlegel oder Hammer in die Kimme eingetrieben. Danach werden die Reifen wieder aufgetrieben.

Der Vorgang zum Einbinden des Vorderbodens ist derselbe, ausser dass er mit einer Ringschraube in die Kimme hineingezogen wird.

**Fassbindung:** Diese Arbeit besteht darin, die Arbeitsreifen durch endgültige Reifen zu ersetzen.

**Endbearbeitung & Stabilitätskontrolle:** Schliesslich wird das Fass fein abgeschliffen, damit die Oberfläche des Fassbauches überall gleichmässig ist. Auch die Abschrägungen und Fassböden werden mit dem Abstreichmesser bearbeitet und poliert. Als Letztes wird überprüft, ob die Reifen gut sitzen.

Nun kann die Arbeit signiert werden, in der Regel auf dem Boden über der Hauptbodendaube. Das Spundloch wird gebohrt und es erfolgt ein erster Dichtigkeitstest.

Nach **Jean Taransaud**, *Le livre de la tonnellerie*, Diffusion La Roue à Livres, Paris, 1976.

Ein paar Werkzeuge:

**Schablone:** Kleines Holz, das während der Herstellung des Fasses der Kontrolle der Krümmung der Bretter bzw. Dauben dient, damit diese der Fasswölbung entspricht.

**Krummhau:** Eine Art abgerundete Dechsel, sehr breit, mit kurzem Stiel. Sie dient dem Aushöhlen des Fasses (Innenschrägung und -aushöhlung).

**Dechsel:** Werkzeug des Fassbinders bzw. Klein- und Gross Böttchers.

**Schlegel:** Typischer Fassbinderhammer.

**Zirkel:** Der Fassbinder verwendet einen Zirkel, um den Umfang des Fassbodens zu zeichnen.

**Böttcherbeil:** Typisches Fassbinderbeil, dass für die Anpassung der Bretter bzw. Dauben verwendet wird.

**Abstreichmesser:** Schaber des Fassbinders.

**Gargelhobel:** Werkzeug, das einem Parallelreisser gleicht.

**Ziehmesser:** Messer mit 2 Griffen zum Bearbeiten der Daubenform, Ausschneiden der Fassböden, Vorbereiten der Holzdübel und -stangen.

**Ringschraube:** Fassbinderwerkzeug zum Einhaken des Fassbodenrandes, wenn dieser bereits im Fass ist, um ihn in die Kimme einzutreiben.

**Binse Zum Abdichten:** Die zweigeteilten Binsen werden vom Fassbinder verwendet, um Ungenauigkeiten beim Zusammenbau auszubessern und die absolute Dichtigkeit der Fassböden sicherzustellen.

**Böttcherbohrer:** Eisenstange, die in Schrauben- oder Bohrerform endet und mit der der Fassbinder die Löcher für die Holzdübel bohrt.

## 15. Laden Für Solothurn!

Die Stadt Solothurn mit ihrem Spital war einer der grössten Einkäufer von Neuenburgerweinen. Die Flussschiffer, die die Weinfässer über die Seen und Flüsse transportierten, kamen oft ziemlich betrunken dort an. Man sagte damals, dass sie «für Solothurn geladen hatten!». Diese lokale Redewendung, die man heute noch kennt, war aber auch mit Unglück verbunden. Die Betrunkeneit der Flussschiffer führte zu Schiffbrüchen, Toten und Beschwerden verschiedenster Art, sodass sich Ihre Exzellenz aus Solothurn bereits im 16. Jh bei derjenigen von Neuenburg beklagte mit dem Ziel, den Rauschzuständen ein Ende zu setzen.

Seiner gewohnten Artigkeit nachkommend, erliess der Staatsrat einen Schwur, den die Flussschiffer ablegen mussten. Diese schworen von da an, nur mit einem Strohhalm mit einer bestimmten Länge aus den Fässern zu trinken, aber vor allem vor der Ankunft in Solothurn den getrunkenen Wein nicht durch Flusswasser zu ersetzen. Aus Qualitätsgründen versteht sich!

Als Erstes erwähnenswert ist die Tatsache, dass dieser Raum aus 2 ehemaligen Gefängniszellen besteht. Das Schloss Boudry diente während Jahrhunderten als Gefängnis. Ab 1752 war es im Besitz der Stadt Boudry. Nachdem es 1821 an den Staat zurückkam, forderten die Preussischen Minister vom Staatsrat, die Bedingungen der Gefängnisräume zu verbessern. In ihren Augen war es dringend notwendig, die unterirdischen Verliese und Holzkäfige, die als Gefängniszellen dienten, aufzuheben. In Boudry wurden die Gefangenen zuunterst in den Eckturm oder in die Nischen der Kellermauer gesperrt.

Es wurde verlangt, 2 angemessenere Zellen so gut einzurichten, dass dieser Saal für 2 Zellen verwendet wurde. Aussen an den Fenstern erkennt man noch die Eisenstäbe. Die Überreste der italienischen Decke gehen auf diese Zeit zurück. Zu den Zellen gelangte man über eine Galerie hinter der Mauer. Die Tür der Gefängniszelle, die man hier sieht, wurde nach den Umbauarbeiten für das Museum 1989 wieder an ihren damaligen Platz verlegt.

### 16. Joseph Landerset (1753-1824) - Gouachen

#### Cressier 1808 – Blick von Osten

Wenn man von Osten her zum Dorf blickt, fällt auf, dass das Dorf dicht verbaut wurde, um möglichst viel Land für die Landwirtschaft und den Rebbau zu bewahren. Am Hang sieht man die Rebberge und ein paar angebaute Felder erstrecken sich in der Ebene. Das Land an der Zihl wurde im Winter als Weideland für die Tiere genutzt, die im Sommer gesömmert wurden.

Besonders bemerkenswert sind jedoch die zahlreichen Obstbäume in den Rebbergen. Diese gehörten Kleingrundbesitzern, die nicht zögerten, Apfel- und Birnbäume, ja sogar Nussbäume anzupflanzen, auch wenn unter ihnen nicht mehr viel wuchs. Wir dürfen nicht vergessen, dass Nussöl damals das meistverwendete Speiseöl war.

Man weiss auch, dass zwischen den Rebstöcken, die so eng beieinanderstanden, dass man bis zu 800 oder 1'000 pro 352 m<sup>2</sup> zählen konnte -das entsprach der Fläche, die ein Arbeiter in einem Tag bearbeitete, während heute auf derselben Fläche zwischen 180 und 200 stehen, Gemüse wie Kohl und verschiedene Rübenarten angepflanzt wurden. Anders gesagt: die Rebberge waren oft gleichzeitig Gemüsegärten. Solche Gemüse- und Obstkulturen waren jedoch für Winzer, die für aristokratische Familien arbeiteten, strikte verboten. Man sieht hier zum Beispiel 3 Weingärten, die Berner Patrizierfamilien gehörten und in denen keine Bäume stehen. Zwischen ihnen sieht man sogar die Stachelhecken, die verhinderten, dass Menschen oder Tiere von einem Weingarten in den anderen gelangen konnten.

Auf diesem Bild ist auch erkennbar, dass das Schloss Thielle damals noch auf Neuenburger Boden stand. Es wurde erst nach der ersten Juragewässerkorrektur bernisch. Am Ende des 19. Jh wurde dadurch der Wasserspiegel der Seen um ungefähr 2.70 m abgesenkt, um das Sumpfgebiet Les Grands-Marais zu entwässern und zahlreiche Hektaren Land für die Landwirtschaft zu gewinnen.

#### Cressier 1808 – Blick von Westen

Diese Gouache wurde vom Weg aus realisiert, der zur Kirche Saint-Martin führt, und bietet einen genauen Blick auf das Dorf, in der Flussrichtung der Zihl (auf der ein grosses Flachbodenboot fährt), die Insel Saint-Jean, Cerlier und Le Jolimont. Die Saint-Peterinsel im Bielersee ist hier noch eine Insel, vor der der Maler das kleine Stück Land zeichnete, auf dem **Jean-Jacques Rousseau** versucht hatte, Kaninchen heimisch zu machen.

Unübersehbar ist auch das befestigte Städtchen von Le Landeron, das sich inmitten des sumpfigen Geländes erhebt, mit demjenigen von La Neuveville konkurriert und an die Rivalitäten des Fürstbischofs von Basel mit dem Grafen von Neuenburg erinnert.

Sehr gut gezeichnet am Hang sind auch das herrschaftliche Haus Bellevue, das von **Pierre-Alexandre Dupeyrou** errichtet wurde, die Kapelle Combe und des Schlossbergs oberhalb von La Neuveville. Man erkennt auch den Kirchturm von Nugerol, der 1824 abbrannte. Was die Reben anbelangt, so sieht man hier erneut Obstbäume in den Weinbergen.

### 17. Weinpresse von Châtenay

Diese kleine Sepiazeichnung stellt eine traditionelle Weinpresse mit stehender Spindel dar, wie man sie in den meisten grossen Kellern, in denen Wein hergestellt wurde, vorfand. Diese Pressen waren vollständig aus Holz, meist aus Nussbaumholz, und benötigten viel Unterhalt. Vor der Weinlese mussten sie komplett zerlegt und gereinigt werden. Danach wurden die Balken des Pressbetts aus Dichtigkeitsgründen mit Pech ausgefugt. Die Spindel musste gut geschmiert werden, damit sie reibungslos in der Holzmutter drehen konnte.

Für einen kompletten Keltvorgang waren für dieses Instrument 4 bis 6 Männer während 6 bis 8 Stunden erforderlich ! Hier sind sie beinahe fertig. Die Männer sind daran, die Trester mit dem Tresterabstichmesser in Stücke zu schneiden.

## 18. Weinlese im Jahr 1822

Dieser Stich von **Frédéric-William Moritz** stellt eine Weinleseszene dar, die zwischen dem Rathaus und dem heutigen Gemeindehaus skizziert wurde. Die Sicht von Norden her reicht über das Becken und die Halbinsel Salle. Im Vordergrund auf der rechten Seite erhebt sich der Steinblock-Unterbau des Rathauses, daneben steht das Konzertgebäude bzw. das Theater, das auf der Strassenseite von Bäumen gesäumt ist, dies sind verbleibende Bäume einer Allee, die vor dem Bau des Rathauses gepflanzt worden war sowie eine Reihe von Jurasteinblöcken.

Auf der anderen Strassenseite steht das zwischen 1724 und 1729 erbaute Gemeindehaus bzw. ehemalige Armenhaus. Die Räumlichkeiten werden seit 1732 genutzt. Seit 1876 ist darin die Gemeindeverwaltung untergebracht. Ursprünglich gehörte zu diesem Gebäude ein Garten im Norden und Mauern grenzten es von der Strasse ab, wie man es aus der Sicht von **Moritz** erkennen kann. Durch die offene Tür in der Mauer ist eine Weinpresse zu sehen. Am Seeufer zeichnete der Künstler das Becken mit einem grossen, typischen Segelschiff sowie die Pappeln und verschiedenen Gebäude auf der Halbinsel Salle.

## 19. Gefängnistür

Ferrier Rodolphe Innocente 1869 Le 14 O(C)Tob(Re) - Histoire De Ferrier Auguste Rodol | Phe Gypsieur Pientre En Batiment | Détenus Aux Chataux De Boudry | Pou Avoir Voler Du Vin | Avec Jaques Realini Tous | 2 Ouvrier Gypseur Et | Pientre Batiment | On N A Fait Jours | De Prevension Avent Le | Jugement Jugé A 60 | Jours Pour Avoir Bu 3 | Bouteilles

Die Inschrift besagt, dass der sogenannte Ferrier, weil er 3 Liter Wein gestohlen und getrunken hatte, vor dem Urteil 60 Tage. Im 18. Jh riskierte man für einen solchen Diebstahl die Todesstrafe oder die Verbannung. Zum Beispiel **Jean Valjean** von «Les Misérables» wurde zu 15 Jahren Straflager verurteilt, nach dem er 1 Brot gestohlen hatte !

## 20. Frédéric-William Moritz (1783-1855) Neuenburg – Mail Kreis

Dieses links unten auf der Bank signierte und datierte Aquarell stellt eine idyllische Weinleseszene dar. Ein Träger mit einem Korb aus geflochtenem Heidekraut, der mit roten Trauben gefüllt ist, geht durch das Eingangstor in den Rebberg, in dem Weinleserinnen tätig sind. Auf beiden Seiten des Eingangs ist die Mauer mit Flaschenscherben gespickt, um den Weinberg vor ungebetenen Besuchern zu schützen.

Ein Weinleser tauscht ein paar Worte mit einer Frau aus und ein anderer stampft Trauben in einem Bottich mit einem Stampfer. 2 Männer beladen eine Karre mit den vollen Bottichen, die sie mit Hilfe von Tragestangen herbeischaffen. Der Fuhrmann scheint eine improvisierte Mahlzeit mit 2 Frauen zu teilen, die auf einer der Bänke unter den Eichen sitzen. An deren Seite erkennt man einen Weidenkorb mit 2 Flaschen und einem Laib Brot. Das Wetter ist herrlich und es scheint eine harmonische Ruhe zu herrschen.

## 21. Alfred Dumont (1828-1894) - der letzte Bottich

Diese Tintenzeichnung hält die Tradition fest, die darin bestand, den letzten Bottich in einem Festzug mit Musik und Tanz bis zur Weinpresse zu begleiten. In Neuenburg kennen alle das Winzerfest mit seinem Umzug und den bacchischen Bräuchen, aber die Tradition des letzten Bottichs haben die meisten vergessen. Sobald die Traubenernte zu Ende war, versammelten sich alle um die letzte Karre und begleiteten diese in einem spontanen, tanzenden Gefolge bis zur Weinpresse.

Diese in den Weinbergen Frankreichs sehr gepflegte Tradition war von Provinz zu Provinz verschieden. **Claude Royer** schrieb in seinem Werk über Bräuche und Sitten der Winzer

*(Les Vignerons: Usages et Mentalités des Pays de Vignobles, Paris: 1980)* «Im Elsass wird der Umzug von den Herbstschmuerele – das sind traditionelle Spassvögel mit schwarz bemalten Gesichtern – begleitet. Anderswo macht ein Witzbold Faxen, wenn einer gefunden wird, um die Menschen im Umzug und die Zuschauer zu amüsieren. Der Umzug des letzten Weinlesewagens fand noch bis 1914 überall in Frankreich statt. Die Schmückung des Wagens jedoch war nur in einigen Weingebieten üblich».

Auf der Karre ruhen sich ein alter Weinleser, der seine Pfeife stopft, eine Mutter mit ihrem Kind und ein weiterer Winzer aus, der darauf achtet, dass das Fass mit dem Jahrgang 1884, auf dem ein junger Bursche wie ein Bacchus mit einem Weinglas in der Hand thront, nicht aus dem Gleichgewicht gerät.

Die folgenden Weinleserinnen und Weinleser tanzen zu den Klängen eines Bandoneons. Der Träger bewegt seinen Stampfer zum Rhythmus der Musik und zeigt stolz eine Weintraube als Symbol für die willkommene Ernte. Die Winzerinnen hüpfen freudig mit ihren Weinzubern unter den Armen. Ein mutiger junger Mann umarmt zärtlich eine der schönen Frauen. Ein anderer schwenkt eine lange Stange mit einer Krone aus einer geflochtenen Weinranke. Auch die Kinder ziehen mit.

## 22. Masse, Krüge & Kerzenleuchter

In dieser Vitrine sind ein paar alte Neuenburger Masse ausgestellt. Zum Beispiel, der Neuenburger Weinkrug hatte ein Fassungsvermögen von 1.92 Liter.

Man sieht auch das Sortiment an Massgefäßen des vereidigten Messers. Die Aufgabe dieses Staatsbeamten bestand neben dem Eichen von Fässern und Fudern darin, 4-mal jährlich in allen Herbergen und Weinstuben des Landes vorbeizugehen, um die von den Wirten verwendeten Massgefäße zu überprüfen. Er hatte ziemlich viel Arbeit, denn anfangs des 19. Jh zählte man 1 Wirtshaus auf rund 50 Einwohner.

Jeder Rebbberg Besitzer konnte damals ein eigenes Lokal eröffnen, indem er einfach einen Eid ablegte und vor seiner Tür einen Tannenzweig anbrachte. Zu Beginn des 19. Jh befanden sich in der **Rue Fleury** der Stadt Neuenburg 11 Weinstuben !

Den typischen Kerzenleuchter, den die Winzer im Keller während des Gärungsprozesses nach der Weinlese verwendeten, nennt man auch *Kellerratte*. Dank der brennenden Kerze konnten sie den in den Räumen vorhandenen Sauerstoffgehalt bestimmen. Sobald die Kerzen ausgingen, mussten sie sofort den Keller verlassen, um nicht Kohlenmonoxid einzuatmen, denn das geruchlose, während der Gärung freigesetzte Gas war tödlich.

Auch den Vertreter des Staates, der mit der Kontrolle des Kellerinhalts für die Steuererhebung beauftragt war, nannte man *Kellerratte*.

## 23. Ein Paar Manuskripte

Das Manuskript an der Spitze stammt aus dem letzten Drittel des 18. Jh und wurde von einem Einwohner aus Auvernier verfasst. Es handelt sich dabei um die älteste auf Neuenburger Boden erhaltene Abhandlung zum Rebbau.

Deren Lektüre ist sehr interessant, denn sie ermöglicht es zu verstehen, welche Techniken damals angewandt wurden und welche Möglichkeiten bestanden, diese zu verbessern. Man erkennt auch, dass der anonyme Autor über physiokratische Texte Bescheid wusste, denn er suchte nach allen möglichen Mitteln zur Optimierung des Rebbaus.

Die 2 weitere Manuskripte berichten über den Ertrag des Rebbbergs von Cressier am Ende des 18. und am Anfang des 19. Jh. Die Bücher wurden von **César D'ivernois** – dem Kassier des Zehnten für Cressier – gehalten. Dank seiner Gründlichkeit und Exaktheit können wir die damaligen Erträge aus dem Rebbau abschätzen und erkennen, dass die Winzer damals Priorität auf die Produktion legten, auch auf Kosten der Qualität. Die meisten waren denn auch nach Volumen bezahlt. Die Qualität der Weinlese kam in den Neuenburgerweinbergen erst während des Zweiten Weltkriegs ins Spiel.

## 24. Stöcke des Weinberghüters

Sie sind das Wahrzeichen der Weinberghüter. Der Weinberghüter wurde von einem Rat bestimmt. Er hatte dem Offizier des Gutsherrn den Eid abzulegen, die Güter, dessen Überwachung ihm anvertraut wurde, zu hüten. In Neuenburg waren die beiden offiziellen Weinberghüter Mitglieder des Stadtrates.

Die anderen, einfachen Weinberghüter wurden von den Einwohnern bestimmt. In der Regel nahmen sie ihre Arbeit im August auf und beendeten sie nach der Weinlese.

## 25. Messgeräte & Kalibrierung

Die Überprüfung der verwendeten Gefäße oblag dem Staat. Zu diesem Zweck ernannte er einen vereidigten Messer, der die offiziellen Eichmasse besass. Dieser musste die Eichung aller Weingefäße vornehmen, von allen möglichen Sorten von Gläsern bis zu den Bottichen und Fässern. Für seine Arbeit verfügte er über eine ganze Reihe an Eichinstrumenten und Brandeisen, mit der er seine Arbeit authentifizierte.

## 26. Rebberg jahr

**Rebschnitt:** Im Februar schnitten die Winzer die Reben.

**Bodenbearbeitung bzw. Bearbeitung mit der hauer:** Bei Frühlingsbeginn.

**Einsetzen der rebstöcke mit hilfe eines karstes:** Diese Arbeit musste gleich vor dem Verjüngen, aber vor dem 15. Juni erfolgen.

**Lockerung:** Wenn die Buche auf den Jurahöhen grün wurde, musste der Boden mit dem Kratzer ein 2. mal bearbeitet werden.

**Ausbrechen:** Abbrechen von überflüssigen Trieben, eine Art Entlaubung.

**Aufbinden, Auch Heften Oder Gerten Genannt:** Die Rebstöcke wurden mit Roggenstroh, sogenanntem Schaub, an die Pfähle gebunden.

**Erneute Lockerung, Dritten Bodenbearbeitung:** Leichtes Bearbeiten des Bodens anfangs Juli.

**Ausjäten & Leichte Entlaubung:** Freiwillige Arbeit Ende Juli.

Im **August** übergab der Weinbauakkordant die Schlüssel des Rebbergs an den Besitzer. Seine Arbeit war zu Ende. Von nun an sorgte die Natur allein für das Reifen der Trauben.

Im **September** wurden Weinberghüter eingestellt, um die Rebberge vor Dieben und vor den Weinlesen vor dem Aufheben des Verbots zu schützen. Sie blieben im Dienst bis zum Beginn der Weinlese, die nach einem von den Behörden vorgeschriebenen Ablauf stattfand. Alle Fristen, die die Winzer einhalten mussten, wurden von den Räten festgelegt. Der öffentliche Ausrufer kündigte sie jeweils am Sonntag nach der Messe an. Wer sich nicht daran hielt, riskierte Bussen oder Gefängnisstrafen und ausländische Winzer wurden in schlimmen Fällen des Landes verwiesen !

Im 19. Jh änderte sich dies alles mit dem Erscheinen neuer Krankheiten, insbesondere der Reblaus, die dazu führte, dass die Reben nicht mehr verjüngt, sondern aufgepfropft wurden. Mit ihrem Wiederaufbau nahmen die Rebberge das Aussehen von heute an (gut geordnet, in einer Reihe, was die Verwendung von Pflügen und mechanischen Geräten möglich machte). Sie haben ihre enge und unordentliche Anordnung, in der weisse und rote Reben nebeneinanderstanden, verloren.

## 27. Einbringen von Erde, Düngung, Herausziehen der Rebstickel

Ein kleines Werkzeug mit Holzstiel und einem in S-Form gebogenen Eisen erleichterte das Herausziehen der Rebstickel nach der Weinlese. Im Neuenburgerland entfernte man systematisch alle Rebstickel und legte sie danach kreuzweise auf den Boden. Lediglich den jungen Einlegern oder etwas schwachen Rebstöcken liess man Rebpfähle, um sie zu stützen.

## 28. Vogel

Nach der Ausfurchung bringt der Winzer Erde ein. Zu diesem Zweck verwendete er ein Werkzeug aus Holz mit einem langen Stiel, das er auf der Schulter trug. Von der Seite her gesehen erinnerte er damit an einen Vogel.

Der Karst mit kurzem Stiel ist ein Werkzeug mit einer länglichen Eisenklinge, die über den Griff hinausreicht. Die Winzer benutzten es vor dem Winter, um den Boden um die Rebstöcke herum anzudrücken und sie dadurch vor dem Frost zu schützen. Das kleine Werkzeug zur Bearbeitung des Bodens diente vor allem für kleine Arbeiten, wie das Ausfüllen der Löcher der herausgenommenen Rebstickel, damit kein Wasser hineingelangen und im Winter gefrieren konnte.

## 29. Düngung

Die handwerklich gefertigte Bütte ist ein Rückentragkorb aus Fichtenholz und geflochtener Weide. Sie wurde den Winzern, die Mitglied der Weingesellschaften der Dörfer waren, oft als Geschenk abgegeben. Darin trugen sie das gesamte für den Rebbau erforderliche Material, auch ihr Picknick, in die Rebberge.

Man hat noch heute das typische Bild des traditionellen Winzers mit der Bütte vor Augen.



### 30. Rebschnitt

Beim Schneiden der Reben werden die überflüssigen Triebe vollständig entfernt und die anderen zurückgeschnitten. Die zurückgeschnittenen Triebe nennt man Schenkel. Am Schenkel befinden sich grosse Knospen und eine kleine Knospe.

Die Art der Pflanze und des Bodens ist entscheidend dafür, wie viele grosse Knospen man lassen muss. Nach der Weinlese ruhen die Reben, die Rebstickel werden entfernt und die Reben im Februar erneut geschnitten, früher mit dem Rebmesser, heute mit der Rebschere. Vom Schnitt ist der nächste Ertrag abhängig.

### 31. Rebmesser

Dabei handelt es sich um ein sichelförmiges Messer, auch Seselmesser genannt, das für das Schneiden der Reben und für die Traubenlese verwendet wurde.

Nach zahlreichen Schlägereien in den Weinstuben war es den Winzern verboten, das Rebmesser auf sich zu tragen, wenn sie nicht auf direktem Weg in den Rebberg waren. Auch durften sie es nicht in der Kirche tragen.

### 32. Rebschere

Ab der zweiten Hälfte des 19. Jh wurden die Rebmesser nach und nach von der Rebschere abgelöst. Hier sehen wir die Entwicklung dieses Werkzeugs bis zum Modell von heute, das mit Druckluft funktioniert.

### 33. Ziehbock für das Zuspitzen der Rebstickel

Auf diesen Bock, bzw. diese enge Bank mit einer Art grossem Schraubstock oder Schraubzwinde aus Holz, sass man rittlings darauf, um im Winter mit dem Ziehmesser die Rebstickel zu fertigen. In der Regel setzte man die Rebstickel nach der ersten Bodenbearbeitung in die Erde. 1 Rebbergarbeiter benötigte 700 bis 800 Rebstöcke für 1 Rebberg von 352 m<sup>2</sup>, wenn er die Rebstöcke mit einem Abstand von eineinhalb Fuss einsetzte.

Nach der Weinlese wurden die Rebstöcke herausgenommen und kreuzweise auf den Boden gelegt. Gute Rebstickel sind geviertelte ; sie werden aus Eichenspaltholz von 3 bis 15 Fuss gefertigt.

### 34. Bodenbearbeitung

3 Bodenbearbeitungen waren erforderlich. Die erste im März war die wichtigste. Mit dem 2- oder 3 zack wurde die Erde bis über 20 cm tief umgegraben. Die 2 weiteren verhinderten, dass sich Pflanzen über dem Boden ausbreiten konnten. Der ganze Stolz eines Winzers war in einem Rebberg, in dem kein einziges Unkraut wuchs.

**Zwei-/Dreizack:** Haue oder Spaten mit 3 –früher 2– Zinken, der hauptsächlich der Bodenbearbeitung diente. Im Gegensatz zur Hacke hat dieses Werkzeug breitere und kürzere Zinken.

**Hacke:** Spaten, grosse Haue mit 2 Zinken für die Bodenbearbeitung.

**Kratzer:** Haue mit breiter Eisenklinge, um das Unkraut bei der zweiten und dritten Bodenbearbeitung zu entfernen.

### 35. Karre

Traditioneller Weinlesewagen, auf dem 6 oder 12 Bottiche transportiert werden konnten. Die spezielle Karre für die Weinlese war mit Rillen versehen, damit die Bottiche nicht rutschten.

Hier sehen wir ein kleines Modell.

### 36. Mass für den Zehnten

Im Neuenburgerland wurde der Zehnt in der Regel während der Weinlese in natura eingezogen: 1 Bottich auf 11, oder in gewissen Quartieren, 1 Bottich auf 17.

In anderen Regionen beruhte der Zehnt auf dem Vertrauen. Der Zehnteinnehmer liess sich das Geld entsprechend einer förmlichen Erklärung auszahlen. Um der Zehnt einzunehmen, verfügten die Zehnteinnehmer über besondere Behälter, mit denen sie den der Steuer entsprechenden Anteil massen. Hier sehen wir ein solches Exemplar.

### 37. Springwurmfallen

Der Springwurm (*Sparganothis pilleriana*) ist einer der am längsten bekannten Parasiten. Das Insekt, ein Schmetterling von ungefähr 15 mm, taucht jeweils im Juli auf. Es paart sich und das Weibchen legt rund 100 Eier auf den Rebblättern ab. Nach 10 Tagen schlüpfen aus diesen Eiern kleine grüne Raupen mit schwarzem Kopf, die im Herbst nur kleine Schäden verursachen.

Den Winter verbringen sie in den Schlitzern der Rebstickel und unter der Rinde der Rebstöcke. Im Frühling kriechen sie hervor und ernähren sich von Knospen, Blättern und jungen Trauben. Dies führt zu grossen Schäden. Ende Juni und anfangs Juli verpuppt sich die Raupe und es entsteht ein neuer Schmetterling.

In gewissen Jahren reduzierte der Springwurm den Ertrag im Burgunderland um bis zu  $\frac{1}{3}$  der Ernte !

In Neuenburg vermochte der Springwurm nie sehr grossen Schaden anzurichten. Man erfand Fallen, um die Insekten zu zählen.

### 38. Behandlungen

Das 19. Jh war das Jahrhundert der Plagen für die Rebberge: Echter und falscher Mehltau, Reblaus und Schwarzfäule stellten den traditionellen Anbau auf den Kopf. Gegen Mehltau wurden Schwefelungen und Sulfatierungen eingesetzt, was zur Erfindung von Schwefel- und Sulfatzerstäubern führte. Anfangs wurden sie manuell bedient. Heute funktionieren die motorisierten Geräte mit Druckluft und werden zum Teil sogar in Helikoptern eingebaut.

Aufgrund der Reblaus mussten nach verschiedenen unfruchtbaren Versuchen mit chemischen Mitteln alle Reben in Europa erneuert werden. Die Techniken des Verjüngens und der Ableger Vermehrung wurden aufgegeben zugunsten von aufgepfropften Jungpflanzen amerikanischen Ursprungs, die resistent gegen die Läuse waren.

### 39. Schwefel- & Sulfatzerstäuber

Mit dem Erscheinen von neuen Krankheiten machte die Entwicklung von Schwefel- und Sulfatzerstäubern für die Behandlung von echtem und falschem Mehltau notwendig. Die ersten Modelle aus Holz wurden bis zu Modellen aus Kupfer und Messing weiterentwickelt.

Heute werden Maschinen verwendet und sogar Helikopter eingesetzt.

### 40. Reblaus

Die Reblaus (*Phylloxera vastatrix*) wurde aus Amerika eingeschleppt und in Frankreich erstmals im Jahr 1863 gesehen. Im Kanton Neuenburg tauchte der verheerende Schädling 1877 auf, aber drastische Massnahmen verzögerten die Invasion.

Der Lebenszyklus der Reblaus umfasst die folgenden Phasen. Während der Monate Juni, Juli und August wächst eine Generation Insekten mit Flügeln heran. Ohne sich zu paaren, legen die Reblausfliegen ihre Eier an der Blattunterseite ab. Die Eier sind von unterschiedlicher Grösse: die kleinen sind die männlichen und die grossen die weiblichen.

Bereits nach kurzer Zeit schlüpft eine neue Generation an männlichen und weiblichen Läusen ohne Flügel aus den Eiern. Das sind die Geschlechtstiere. Diese kleinen Läuse, deren Magen keine Nahrung aufnehmen kann, paaren sich. In der Folge legt das Weibchen ein einziges Ei ab und die Geschlechtstiere sterben. Dieses sogenannte Winterei wird unter die Rinde der Pflanze oder in die Ritze eines Rebstickels abgelegt. Im Frühling schlüpft aus den Eiern eine neue Generation von nicht geschlechtlichen Läusen.

Wenn der von Rebläusen befallene Rebberg aus nicht resistenten Pflanzen besteht, wandern die Rebläuse bis zu den Wurzeln weiter, stechen diese mit ihrem Saugrüssel und verursachen Schwellungen. Diese Läuse leben in den Wurzeln. Sie häuten sich 3-mal und legen anschliessend ohne Paarung ihre Eier ab.

Auf den resistenten Rebstöcken befallen die Läuse, die aus den Wintereiern schlüpfen, vor allem die Blätter, die sie auf der oberen Seite anstechen. Dadurch entstehen Gallen, in denen sich die Parasiten einschliessen, um neue Eier zu legen. Sowohl Wurzel- wie auch Blattrebläuse schlüpfen aus den Wintereiern. Sie pflanzen sich auf dieselbe Art und Weise ohne Paarung fort und legen nach 3 Häutungen 500 bis 600 Eier, aus denen erneut beide Arten von Rebläusen entstehen. Im Winter verstecken sich die Läuse in den Rissen der grossen Wurzeln und werden im Frühling erneut aktiv.

Damit die Art erhalten bleibt, braucht es von Zeit zu Zeit geschlechtliche Generationen. Zu diesem Zweck erfährt Mitte Sommer eine gewisse Anzahl wurzellebender Tiere 5 Häutungen anstatt nur 3. Bei der 5. entsteht eine Laus mit Flügeln, die die neuen Geschlechtstiere hervorbringt und so weiter und so fort.

Alle Rebpflanzen des Typs «Vinifera» können von der Wurzelreblaus zerstört werden, während gewisse amerikanische Reben gegen die Insektenstiche resistent sind. Den einen Autoren zufolge ist der Grund für die Resistenz ein zusätzliches Chromosomenpaar, gemäss den anderen ein spezifisches Gen.

## 41. Verjüngte Rebe

Dies ist eine Szene einer verjüngten Rebe, die mit einer Desinfektionslanze gegen Rebläuse behandelt wird. Mit dem Befall durch die Läuse musste auf den Wiederaufbau des Rebbergs durch Verjüngen und Ablegervermehrung zugunsten von auf Unterlagsreben aufgepfropften Jungpflanzen amerikanischen Ursprungs verzichtet werden, weil diese resistent gegen diese Parasiten sind.

Die beiden Gläser zeigen von der Reblaus befallene Wurzeln eines europäischen Rebstockes sowie Blätter eines amerikanischen Rebstockes mit Gallen.

## 42. Weinlese

Mit der Weinlese wird das Rebbergjahr beendet. Nach dem Aufheben des Verbots durch den Vertreter des Gutsherrn begannen die Weinleser mit der Ernte, Quartier um Quartier. Ein paar Zehnteinnehmer folgten ihnen, um den dem Fürsten zukommenden Teil abzuziehen. Danach wurden die Rebberge zur Nachlese freigegeben.

Die im Rebberg gestampften Trauben wurden in Bottichen auf Karren zur Weinpresse gebracht. Dort wurden sie gepresst und der Saft in Fässer abgefüllt.

Danach erhielt der Winzer sein Entgelt im Verhältnis zur eingekelterten Ernte. Bevor er das Geld jedoch bekam, musste er warten, bis die Behörden im Dezember den offiziellen Preis für den Wein (Verkauf) festgelegt hatten, an den man sich im Lande für alle Weinverkäufe halten musste.

## 43. Kapselmaschine

Maschine aus dem Ende des 19. Jh, die Zinnkapseln um den Flaschenhals anbrachte, um die Zapfen zu schützen.

## 44. Weinpressen

Kleine Spindelweinpressen mit Ratschen System.

## 45. Flaschenfüllmaschine

Maschine zum Abfüllen der Weinflaschen.

## 46. Flaschenwaschmaschine

Da man die Flaschen gewöhnlich wiederverwendete, mussten sie vor dem Abfüllen gut gewaschen werden.

## 47. Korkmaschine

Handholzkorkmaschinen aus dem Ende des 19. Jh.

## 48. Léon Perrin (1886-1978) - Weinleseszenen in la Béroche

Diese Aquarelle gehören einer Serie von **Léon Perrin** an, die er während seines Aufenthalts in Sauges beim Dichter **Pierre Humbert** realisierte. Sie halten Momente der Weinlese fest, die Weinleserinnen und Weinleser sowie Träger bei der Arbeit zeigen. Man sieht, wie sie die Trauben vor dem Stampfen in den Bottichen verlesen. Die Pferde sind den Karren oder Fässern vorgespannt, um den Transport zu bewerkstelligen.

Ein anderes Bild zeigt die Stimmung in den Kellern während der Weinlese beim Abfüllen der Fässer.

Man verdankt von Léon Perrin auch die Statue **Le Défricheur**, die sich ausserhalb des Schlosses im Rebberg befindet. Sie erinnert an den alten Glauben, nach dem der Rebberg ursprünglich von Mönchen angepflanzt wurde.

## 49. Alte Werbeplakate

Zusammenstellung von Werbeplakaten von Neuenburger Weinhäusern. Bemerkenswert ist vor allem die Originalgouache von **Edmond Bille** für das Haus **Perrier**.

## 50. Gespreizte Schwarze Adler

Diese bemalte und vergoldete Holzskulptur aus dem 18. Jh stellt den preussischen Adler dar und erinnert an die Preussenkönige, die von 1707 bis 1848 -mit Ausnahme der Jahre 1806 bis 1814- über das Fürstentum Neuenburg herrschten.

## 51. Etikettensammlung

Das Museum ist im Besitz einer Sammlung von über 2'500 Neuenburger Etiketten, die auf einem Computer im ersten Saal im ersten Stock eingesehen werden können. In diesem Saal sind ein paar besonders repräsentative Beispiele aus den Weinbaugemeinden ausgestellt.

## 52. Etiketete des Jahrgangs 1834

Unter den ausgezeichneten Weinjahren des 19. Jh gibt es einen Jahrgang, der in allen Weingebieten Europas als der beste anerkannt wurde, das Jahr 1834. In der Champagne galten die Weine jenes Jahres als grosse Jahrgangsweine. In den deutschen Weingebieten wurden zahlreiche Etiketten gedruckt. So auch in der Schweiz. In Neuenburg begann die Weinlese am 24. September und die Ernte wurde als hervorragend und fruchtbar qualifiziert.

Die Rotweine waren perfekt. **Auguste Lhardy** von Auvernier meinte «1834 fiel die Weinlese äusserst erfreulich aus, insbesondere in der leichten Erde und in den späten und höher gelegenen Rebbergen von Villaret, Creux de Boudry... Die guten Reben in der starken Erde der tiefen liegenden Gebiete ergaben nicht so viel Ertrag wie in der leichteren Erde. Es gibt zahlreiche Rebberge mit sehr günstigem Preis von 5, 6 oder 7 Louis pro Arbeiter für 342 m2, die 1834 25 %, andere 50 % und wieder andere 75 % ihres Kapitals ergaben. Aber dies geschieht sehr selten und soweit man sich zurückerinnern kann, gibt es nur eine so fruchtbare Ernte. Es hat Wein und Wein ...»

Die Etiketete, die wir vom Neuenburger Weinbaugebiet aufbewahren und die stolz diesen ausserordentlichen Jahrgang ankündigt, wurde nicht 1835, sondern erst nach 1848 gezeichnet, wie es den Präsenz der Waffen der Republik und des Kantons Neuenburg bezeugen.

## 53. Die älteste Neuenburger Weinetiketete

Es handelt sich um diejenige, die Herr Dr. **Henry-Louis Otz** verwendete. Der 1785 geborene und 1861 verstorbene Arzt stammte aus einer Familie aus dem Oberbalm, die sich in der Mitte des 17. Jh in Cortaillod niedergelassen hatte. Neben seiner Arztstätigkeit -die vom Vater an den Sohn weitergegeben wurde- hatten die **Otz** in Cortaillod ein bedeutendes Weingut erworben, dessen Produkte sie vermarkteten. Für die Rotweine, die sie abfüllten, verwendeten sie ab den Jahren 1820 eine besondere Etiketete.

Für diese Etiketete wurden 8 Holzgravuren realisiert. Die Papierdrucke mussten vor der Verwendung ausgeschnitten werden. Diese Arbeit verrichtete ein Arbeiter in einer der Indiennefabriken in Cortaillod. Die Etiketeten eines selben Holzstempels weisen kleine Unterschiede auf, die aufgrund der Wiederholung der Gravur entstanden. Das Interesse dieser Etiketete liegt hauptsächlich in der Abbildung: diese Etiketete bietet -dem Beispiel der Mode der Vedutenmalerei folgend- einen topografischen Blick auf Cortaillod.

## 54. Œil De Perdrix

Im Kanton Neuenburg liess der Weinkellereibesitzer **Louis Bovet** aus Areuse für den Jahrgang 1861 eine besondere Etiketete mit dem Schriftzug *Œil de Perdrix* drucken. Man weiss nicht, ob dies die älteste oder die erste Etiketete ist – die den Unterschied bestätigt – den die Weinbauern zwischen ihren Rotweinen machten. Aber sie beweist auf jeden Fall, dass die Tradition des Œil de Perdrix im Neuenburgerland nicht jung ist, sondern auf uralte Zeiten zurückgeht, wie es die Freunde von Rousseau bestätigen.

Œil de Perdrix bedeutet im Französischen «Hühnerauge», ist aber in der Schweiz in erster Linie nicht etwa ein schmerzhafter Tumor am Zehen, sondern ein hervorragender Neuenburgerwein, von einem Pinot Noir abgezapft und leicht gegärt, über den der Graf **Von Escherny** in einem Brief an **Jean-Jacques Rousseau** Folgendes berichtete «*Die Weine von Cortaillod der besten Jahre sind so gut wie die besten Burgunderweine*».

Heute erscheint diese Bemerkung völlig fehl am Platz und jeder vernünftige Mensch würde es nicht wagen, einen solchen Vergleich anzustellen.

Im 18. Jh jedoch war eine solche Behauptung ganz plausibel. In 200 Jahren hatte die Kunst der Weinherstellung bedeutende Fortschritte gemacht und auch die Geschmäcker entwickelten sich fort.

Damals waren die **Pommard** und **Volnay** nur leicht rötlich und sehr leicht wie die Neuenburger Rotweine. Und da die einen wie die anderen aus **pinot-noir**-Trauben gefertigt wurden, war der Vergleich verständlich und rechtfertigte sich. Ein paar der alten Etiketeten geben Aufschluss darüber, dass im Burgund wie in der Champagne der Name Œil de Perdrix im 19. Jh für Rosé- und leichte Weine, wenig oder nur leicht gegärte Weine sowie mit **pinot blanc** vermischte Rotweine wie die **Pigerolle De Montjeu**, verwendet wurde. Zudem legte man in einigen

Burgunder Weinkellereien unter das Pressbett abwechselnd Stroh und Traubenschichten, aus Angst, dass der Wein zu Rot wurde.

Für einen **Œil de Perdrix** vermischte man im Burgund in der Regel roten und weissen Wein Most, während im Kanton Neuenburg lediglich Pinot Noir ohne Gärung verwendet wurde. Man nannte diesen Wein früher auch «Weiss von Rot».

Bevor der *Œil de Perdrix* in Neuenburg seinen Namen gemacht hatte, war er ein Roséwein. Mit der Zeit nahm er eine dunklere Farbe an –die Farbe des Auges des Rebhuhns– um dann, wenn er länger gelagert wurde, einen goldbraunen Farbton aufzuweisen, der an gewisse Muskatweine erinnert.

## 55. Neuenburger Wein in Kolumbien

Mit der Entwicklung der Transportmittel im 19. Jh lancierten sich die Weinkellereien in den weltweiten Export ihres Weines, insbesondere in den amerikanischen Kontinent.

In einem Brief mit Datum vom 11. April 1850 aus Mexiko eines gewissen **C. A. Fornachon** – zum Beispiel – ist geschrieben, dass man dort «nur Weine aus Bordeaux und Spanien kennt, die zurzeit sehr günstig sind. Jene aus Neuenburg sind nicht sehr stark alkoholisch und kommen sauer an. Zudem verkaufen sie sich schlecht, weil sie nicht bekannt und zu teuer sind. Sie können es nicht mit dem Bordeaux aufnehmen, die heute grosse Verluste einfangen, weil sie zu zahlreich vorhanden sind. Für meinen eigenen Gebrauch erwarte ich bald eine Kiste Weiss- und Rotwein des Jahrgangs 1846 aus Cortailod, den ich gerne in gutem Zustand erhalten würde, aber ich glaube kaum daran. Auch die Burgunderweine kommen oft sauer an, deshalb haben wir keinen herkommen lassen».

Dieser Brief bezeugt lediglich, dass die Händler damals ein Exportgeschäft für Neuenburgerweine gründen wollten. Ein anderer Brief -der am 25. Oktober 1872 von Cincinnati abgeschickt wurde- bietet der **Weinkellerei Bellevaux** in Neuenburg den Export ihrer Weine in die USA an.

Diese 2 Beispiele sind Zeugnis für die weltweite Verbreitung der Neuenburgerweine. Es muss zudem gesagt werden, dass Weissweine aufgrund ihres natürlichen Kohlenstoffgehalts die Reise besser vertragen als Rotweine.

Es ist schwierig abzuwägen, wie viele Flaschen damals nach Übersee verschifft wurden, aber es gibt Etiketten, die den Export bezeugen. Diese hier trägt einen Fantasienamen «**Calame Tuillière & Cie**», ein Toponym von Cortailod «**Cratalup**», das Land «**Suiza**» und den Firmennamen des Händlers «**Marchand & Sandoz**», darüber «**Solos Ajentes En Colombia**» und darunter «**Bogota**».

Diese Etikette war auf Flaschen der **Weinkellerei Porret** aus Cortailod angebracht, die 1887 bei der Eröffnungsfeier eines Abschnittes des Panamakanals getrunken wurden !

## 56. Erklärung des Weintanks

In diesem alten Wein tank des Schlosses wird ein Teil der Glassammlung des Museums präsentiert: Stielgläser aus dem 18. Jahrhundert, Doubs-Gläser, Festliche Gläser.

Texten zufolge befindet sich in diesem Raum seit dem Ende des 15. Jh eine Presse. Diejenige, die hier ausgestellt ist, stammt jedoch nicht aus Boudry, sondern aus dem Hause **Le Tilleul** in Saint-Blaise und geht auf das erste Drittel des 18. Jh zurück.

Um die Weinpresse herum entstanden oft spontane Feste. Die Kelterer arbeiteten während der 2- bis 3-wöchigen Weinlese oft rund um die Uhr. Die Kapazitäten der Weinpressen waren damals nicht dieselben wie heute und die für das Kelteren von rund 20 Bottichen benötigte Zeit betrug zwischen 6 und 8 Stunden. Zudem war die Anwesenheit von 4 bis 6 Männern erforderlich, die sich ständig abwechselten und an der Stange drehten. Da die damaligen Weinpressen mit Holzspindel kein Ratschen System aufwiesen, musste die Drehstange nach jeder ¼ Umdrehung aus der Mutter genommen und in das nächste Loch eingeführt werden. Eine Stange wie diese hier wog oft zwischen 100 und 120 Kg, weshalb die Arbeit sehr ermüdend und mühsam war.

Nachdem die Spindel ein erstes Mal vollständig gesenkt war, musste die Presse für einen zweiten Keltervorgang vorbereitet werden. Bevor die Pyramide von den Schwellen, die Druck auf die auf den Trauben liegenden Platten ausübten, entnommen werden konnte, musste die Spindel in der Mutter gut geschmiert und vorsichtig nach oben gebracht werden. Danach wurde der Querbalken gelöst, auf dem die Spindelmutter lag und der durch die in den seitlichen vertikalen Stützen des Presseunterbaus eingelassenen Rillen geführte wurde. Die Schwellen legte man zur Seite und die Platten auf einen Behälter, um die heraustretenden Tropfen aufzufangen. Mit Tresterabstichmessern wurde die kompakte Traubenstrunkmasse gelockert. Danach musste alles wieder zusammengebaut werden und man ging zum zweiten Pressdurchgang über. Bis zum vollständigen Austrocknen des Traubenstrunks musste dieser Vorgang vier- bis fünfmal wiederholt werden.

All dies nahm viel Zeit in Anspruch und man kann verstehen, dass die Kelterer ohne Unterbruch arbeiteten, denn man konnte mit den abgelesenen Trauben nicht zu lange bis zum Pressvorgang warten. Aus diesem Grund war es auch nicht selten, dass in den Kellern 2, 3, ja sogar 4 Weinpressen nebeneinanderstanden, damit beim Kelterablauf keine Verzögerungen entstanden. Damals verfügten die meisten Häuser im Stadtzentrum von Neuenburg über eine Weinpresse, sodass die Menschen während der Weinlese von Keller zu Keller gingen, um diejenigen moralisch zu unterstützen, die an der Winde oder an der Kreuzhaspel drehten, die das Betätigen der Stangen erleichterten. So wurde in den Kellern gesungen, getanz und dazu eine Glas Weinmost getrunken. Je ergiebiger die Weinlese war, desto grösser war auch die Freude.

## 57. **Éric De Coulon (1888-1956) Ziermalereien des Neuenburger Weinkellers an der Comptoir Suisse in Lausanne**

Zu Beginn der 1940 er Jahre beauftragte die Weinkellereibesitzer-Gesellschaft **Éric De Coulon** 4 grosse Gemälde zu realisieren, um den Raum der Gesellschaft an der Comptoir Suisse in Beaulieu zu dekorieren. Er malte 4 Szenen von Arbeiten im Rebberg mit verschiedenen Orten des Kantons als Kulisse.

Beim Träger sieht man im Hintergrund das Schloss Neuenburg. Die Szene der Bodenarbeit situiert sich an der Route des Clos zwischen Neuenburg und Auvèrnier, dessen Hafen und Häuschen unverkennbar sind. Dasselbe gilt für die Aussicht auf das Trou de Bourgogne.

Das Einsetzen der Rebstickel und das Spriessen der ersten Blätter ist in Saint-Blaise anzusiedeln, dessen Kirchturm gut erkennbar ist. Die Weinlese findet in La Béroche statt. Man sieht in Richtung Osten das Seeufer. Diese Gemälde sind typisch für den Stil eines Malers, der vor allem für seine Werbeplakate bekannt ist, der Pinsel ist mutig und spontan gezogen.

## 58. **Etikettier Maschine**

Die Entwicklung von den Handmaschinen bis zu diesen ersten Etikettier Maschinen zeugt von einem heranwachsenden Bedürfnis, die Weine zu identifizieren. Die Besitzer beschrifteten ihre Flaschen mit spezifischen Etiketten.

## 59. **Weinpresse Aus Dem 18. Jh**

Die traditionelle Weinpresse im Neuenburgerland war die römische mit einer Holzspindel in der Mitte, die in einen Balken über dem Pressbett eingeführt war und durch solide vertikale Pfeiler gehalten wurde. In der Regel wurden solche Pressen aus Nussbaum- oder Eichenholz gefertigt. In einigen grossen Kellern befanden sich oft auch mehrere Pressen nebeneinander. Die Unterhaltskosten für die Weinpressen waren hoch. Die hier ausgestellte Presse stammt aus dem Jahr 1731.



Die Bestandteile der Weinpresse sind die folgenden:

**Spindel:** Holzstück, später aus Metall, zum Niederdrücken der Mutter.

**Mutter:** Holzstück, beschlagen, mit schraubenförmigem Loch, drückt auf die anderen Bestandteile der Presse nieder ; in den alten Pressen langes Holzstück, ebenfalls mit schraubenförmigem Loch, verbindet die oberen Enden der Pfeiler, oft aus Nussbaumholz.

**Schwellen:** Trägerbalken, die auf der Pressplatte liegen ; die Schwellen, die von den Hauptbalken und der Mutter gedrückt werden, drücken ihrerseits auf die Pressplatte.

**Pressplatte:** Quadratische oder runde Platte in 2 Hälften, die direkt auf die zu pressenden Trauben gelegt wurde und in die Wanne oder den Korb der Presse eingepasst war.

**Presskorb:** Holzelemente für das Beladen der Presse mit gestampften Trauben. Pressbett: Holzfläche, die den Presskorb trägt.

**Drehstange:** Stange aus Buchenholz oder Eisen, die der Mutter oder dem Spindelkopf angepasst war. Sie wurde von Hand oder mit einer Seilwinde gedreht.

**Wellbaum:** Grosse vertikale Seilwinde einer alten Weinpresse, die mit Hilfe von horizontalen Hebeln gedreht wurde und um die sich das an der Drehstange befestigte Seil wickelte.

## 60. Tracasset

Ein Art kleiner Traktor, mit dem der Winzer Material in den Weinberg transportiert.

## 61. Destillierapparat

Insbesondere für die Destillation von Trester verwendet.

## 62. Zapfhähne

Sammlung von Holz- und Messingzapfhähnen, um die Weine aus den Fässern abziehen.

## 63. Louverne

Öffnung im Dach, durch die das für die Weinlese verwendete oder anderes Material auf den Dachboden befördert werden konnte.

## 64. Maschine zum Prägen von Korkzapfen

Das Museum besitzt 2 Maschinen zum Prägen von Korkzapfen sowie eine bedeutende Sammlung von Westschweizer Brandeisen für Korkzapfen. Die Korkzapfen wurden erhitzt und über die Brandeisen gerollt, um sie zu prägen.

## 65. Édouard Jeanmaire (1847-1916) Eidgenössisches Bauernfest in Neuenburg

Dieses symbolische Gemälde aus dem Jahr 1887 -das für das eidgenössische Bauernfest in Neuenburg realisiert wurde- ist eine Art Schaufenster für die landwirtschaftlichen Produkte von damals. Das Stadtleben erwacht mit dem Sonnenaufgang und dem krähenden Hahn und spiegelt sich im See.

Im Vordergrund stellte der Künstler alle für die Region typischen Produkte dar (Käse, Früchte, Gemüse, Honig und Wein). Er wollte alle Lebensmittel zwischen den Bergen und Rebbergen aufzeigen, die den Reichtum und die Vielseitigkeit der Region Neuenburg ausmachten und heute noch ausmachen.

## 66. Gustave Jeanneret - Drittes Triptychon

Dieses Triptychon aus dem Jahr 1915 weist einen dekorativeren Stil auf –im Sinn von HODLER– und hat den Naturalismus der beiden vorangehenden Triptychen verloren. Trotz einer ausgesprochen relativen Einheit stellt es 3 Szenen aus dem Rebberg: LINKS das Einbringen von Erde mit Hilfe der speziellen Haue mit Korb ; IN DER MITTE die neuen Pflanzungen ; RECHTS die Bodenbearbeitung mit der Haue.

Das Ganze zeugt mehr von einem Sinn für Dekoration als vom Willen, die Arbeit im Rebberg genau darzustellen.

## 67. Gustave Jeanneret – Zweites Triptychon

Dieses zweite Triptychon ist zweifellos dasjenige, das am besten ausgearbeitet ist, insbesondere in Bezug auf die bildliche Einheit, denn der Hintergrund stellt eine einheitliche Rebberg Umgebung des Dorfes Cressier dar, auch wenn 3 verschiedene Rebberg Szenen gemalt sind.

**Auf dem linken flügel** ist eine Verjüngung dargestellt, das heisst das Erneuern der Pflanzen im Rebberg, wie es vor dem Erscheinen der Reblaus praktiziert wurde. Im Sommer markierte der Winzer die besten Rebstöcke, also diejenigen, die am kräftigsten und produktivsten waren. Im März oder sogar schon im Februar grub er an dessen Wurzelansatz ein Loch, in das er etwas Mist gab. Anschliessend bog er den ausgewählten Rebstock in das Loch hinunter und liess 2 bis 3 Triebe über der Erde, aus denen sich neue Pflanzen entwickelten. Durch Verjüngen bzw. Ableger Vermehrung wurde somit der Weinberg erneuert.

**Die mittlere Szene** stellt die Bodenbearbeitung mit der Haue dar, bzw. das Ausheben des Grabens unterhalb des Rebbergs zur Aufnahme der ausgefurchten Erde. Männer und Frauen bearbeiteten die Erde mit einem Zweizack bis auf eine Tiefe von 20 bis 30 cm und gaben dabei acht, die Mutterwurzeln nicht zu verletzen. Diese mühsame Arbeit wurde von Februar bis Anfang März durchgeführt. Man erkennt auch eine Frau, die den Winzern zu Essen bringt.

**Der linke flügel** zeigt auf, wie man die Rebstickel einsetzte, sobald die ersten Blätter sprossen. Man pflegte diese kurz nach der Weinlese herauszuziehen und während des Winters kreuzweise auf dem Boden abzulegen. Sie hätten sonst die Arbeit behindert, da die Rebstöcke sehr eng beieinanderstanden. Lediglich den jungen Einlegern liess man die Rebstickel. Deshalb sind im mittleren Teil auch welche erkennbar.

## 68. Grosser Ziehbock

Grosser umgekehrter Hobel in Form einer geneigten Bank, über die der Fassbinder die Daube zog, bis sie gerade und glatt war.

## 69. Karre

Dies ist der traditionelle Wagen, der während der Weinlese verwendet wurde, um die mit gestampften Trauben gefüllten Bottiche vom Rebberg zur Weinpresse zu transportieren.

## 70. Korkmaschinen

Korkmaschinen aus Eisen aus dem Ende des 19. Jahrhunderts und aus dem 20. Jh.

## 71. Schilder

Das «**Hôtel du Raisin**» befand sich in Neuenburg gegenüber der Kirche **Temple du Bas**. In der Nähe – in der **Ruelle Dublé** – war «**La Gerle**».

## 72. Kupferkellerbehälter

Vor dem Pressen wurden die Trauben gestampft. Der Weinmost floss entweder über einen Hahnen oder in einen Behälter unterhalb der Presse durch eine Öffnung mit einem groben Filter ab. Im ausgestellten Kupferbehälter konnte der Weinmost auch erwärmt werden, um die Gärung zu beschleunigen.

## 73. Elektrische Kapselmaschine

Mit dem Fortschritt der Technik wurden elektrische Maschine wie diese eingesetzt, um die Flaschen mit Zinnkapseln zu verschliessen.