

kirschdicken, locker sitzenden Beeren, oder ein „Muskateller“ mit wunderbar feinem Wohlgeschmack.

4. Das Herbst en. Und nun beginnt die schönste der Ernten. Jedem Leser und jeder Leserin wird eine „Zeile“ zugeteilt, welche jedes für sich allein zu lesen hat. Da stellt man nun das Büttchen oder den Eimer neben die Weinstöcke, und nachdem man hier und da einige Blätter abgestreift hat, um auch die versteckten Trauben zu finden, wird mit dem krummen Messer oder der Traubenschere ein Träublein nach dem andern abgeschnitten. Viele sind schon faul, aber das liebt man gerade, es ist ja die „Edelfäule“, welche den Wein nur um so vorzüglicher macht. Die zu Boden gefallen Beeren werden sorgsam aufgerafft, oft unter dem Laub und feuchten Weinbergsgras hervorgescharrt. Der Herr des Weinbergs betrachtet es heute als eine wichtige Aufgabe, darauf zu achten, ob dieses Geschäft des Beerenschnittens auch wirklich ausgeführt wird. Dies hindert aber nicht, daß die Leser sich allerlei lustige und schaurige Geschichten erzählen oder durch Anstimmen fröhlicher Lieder die Arbeit fördern. Auch von Zeit zu Zeit ein Träublein zu kosten, ist ihnen nicht verwehrt.

Hin und her wandelt, auf einen Weinbergspfahl gestützt, der „Legelträger“, auf seinem Rücken trägt er an ledernem Riemen das hölzerne Legel, in welches die Trauben aus den kleinen Eimern und Bütten unaufhörlich hineingeschüttet werden. Vor dem Weinberg steht über einer großen Bütte die Traubenmühle, einer riesigen Kaffeemühle nicht unähnlich; in diese entleert der Legelträger seine Last. Da liegen sie dann, die gelben und die roten, die blauen und die weißen Früchte. Aber hüte dich, schöns Träublein! Die Mühle wird gedreht, und in kurzer Frist ist alles zerquetscht und in einen häßlichen Brei verwandelt, der von einer süßen, schmutzig-trüben Brühe umgeben ist. An wenigen abgelegenen Orten werden auch nach alter Vätersitte die