

B.

Und nun

dappelt's hinaus mit Mann und Maus,
mit Kübeln und Bütten! Das Haus verläßt
selbst Kind und Kegel beim Lesefest.

Die rebengeschmückten Berge des Mittelrheins mit ihren grünen, schlanken Trostesspenden liegen vor uns. Schon tönt uns der hundertstimmige Gesang der Winzer und Winzerinnen entgegen. Auf der ganzen Strafe, die wir in der Richtung nach den Weinbergen berühren, herrscht reges Leben. Mostwagen und geschäftige Menschen mit Kannen und Bütten ziehen hin und her. Wir treten in den Weinberg. Eine Gruppe fröhlicher Mädchen, Frauen und Kinder empfängt uns. Ein Blick hinunter auf den herrlichen Strom mit seinen lachenden Ortschaften, ein Blick auf die frischen, heiteren Gesichter um uns her — und unsere Stimmung giebt der der Winzerinnen nichts nach.

Vor uns, auf sanft anstrebendem Hügel, in fast peinlicher Ordnung und in gleichmäßiger Entfernung voneinander stehen die Weinstöcke, die halb schon der rauhen Witterung ihren Tribut zollen; denn zum Teil haben sie das Saftgrün ihres Blätterschmuckes mit einem satten Gelb vertauscht. Über die Weingärten hinaus ragt der zinnengeschmückte Bergfried eines mittelalterlichen Burgrestes.

Die freudige Stimmung während des Geschäftes der Lese herrscht auch in den umgebenden Weinbergen. Aus der Nachbarschaft kommen Weinbergsbesitzer, kosten und prüfen Trauben und Most. An den fahrbaren Wegen stehen große Bottiche, in die der Inhalt der sogenannten Legel entleert wird. Es sind dies unten spitz zulaufende, oben breitere, elliptisch geformte Holzbütten, die an zwei festen Lederriemen auf dem Rücken getragen werden und bis zu einem Centner Trauben fassen können. Je nach der Örtlichkeit werden diese schweren Lasten auch häufig hinunter bis ins Kelterhaus geschleppt. Vorher bearbeitet der Träger mit zwei Mostkolben im Legel selbst die ganze Traubenmasse. Es bildet sich eine braungelbe oder dunkelrote, nichts weniger als klare Brühe, die dann in die Bottiche geschüttet wird. An einzelnen Stellen werden die Trauben auch erst in einem großen Gefäß von Winzern mit hüft-hohen Stiefeln getreten und geknetet.

Da die Mostbrühe nicht lange in den Bütten mit Trauben zusammenstehen darf, sondern sofort vollständig bearbeitet sein will, so geschieht das eigentliche Keltern häufig des Nachts. Die schweren Balken der Kelter treiben den Rebensaft bis auf den letzten Rest aus den Beeren heraus. Einladend freilich sieht der junge Most, der nun in großen Fässern in den Keller gebracht wird, nicht aus; bis