

frühere Lese für den einzelnen Besizer gestattet. Wie der Tag des Lesebeginns, so wird auch der Tag des Weinbergeschlusses amtlich bestimmt. Und nun

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

Die rebengeschmückten Berge am Mittelrhein mit ihren grünen Trauben, die der Hand des Winzers harren, liegen vor uns. Schon tönt uns der hundertstimmige Gesang der Winzerinnen und Winzer entgegen. Auf der ganzen Straße, die wir in der Richtung nach den Weinbergen berühren, herrscht reges Leben. Mostwagen und Winzer mit Kannen und Bütten ziehen hin und her. Wir treten in den Weinberg. Ein Gruppe fröhlicher Mädchen, Frauen und Kinder, die in der Lese rüstig Hand anlegen, empfängt uns. Ein Blick hinunter auf den herrlichen Strom mit seinen lachenden Ortschaften, ein Blick auf die frischen, heiteren Gesichter, und unsere Stimmung gibt der der Winzerinnen nichts nach.

Vor uns, auf sanft anstrebendem Hügel, in gleichmäßiger Entfernung voneinander stehen die Weinstöcke; zum Teil haben sie das Saftgrün ihres Blättererschmuckes schon mit einem fatten Gelb vertauscht. Eine der Winzerinnen kommt uns entgegen und reinigt uns mit Weinblättern die Stiefel, eine Sitte, die sich in den rheinischen Weinbergen jeder Eindringling gefallen lassen muß; eine klingende Gabe scheucht sie wieder hinweg, und fröhliches Gelächter aller Winzerinnen bekommen wir in den Kauf. Von dem Jubel der Neckenden begleitet, wandern wir hin und her auf dem Berge, hier und da zwar in Gefahr, unsere Fußbekleidung im erweichten Boden zu verlieren, aber heiter angeregt durch die wechselnden Vorträge von Liedern, in denen der Rhein und das rheinische Leben anmutig besungen werden.

Die freudige Stimmung während des Geschäfts der Lese herrscht überall. Aus der Nachbarschaft kommen Weinbergbesizer, Kosten und prüfen Trauben und Most. An den fahrbaren Wegen stehen große Bottiche, in die der Inhalt der sogenannten Legel entleert wird. Letztere sind unten spitz zulaufende, oben breitere Holzbütten, die an zwei festen Lederriemen auf dem Rücken getragen werden und neunzig bis hundert Pfund Trauben fassen. Je nach der Ortlichkeit werden diese schweren Lasten auch häufig bis hinunter ins Kelterhaus geschleppt. Vorher bearbeitet der Träger mit zwei Mostkolben im Legel selbst die ganze Traubenmasse. Es bildet sich eine braungelbe und dunkelrote, nichts weniger als klare Brühe, die dann in die Bottiche geschüttet wird. An einzelnen Stellen werden die Trauben auch, statt in den Legeln bearbeitet zu werden, in einem großen Bottiche von Winzern mit hohen Stiefeln getreten und geknetet. Da die Mostbrühe nicht lange in den Bütten mit den Trauben zusammenstehen darf, sondern sofort vollständig bearbeitet sein will, so geschieht das Geschäft des eigentlichen Kelterns häufig des Nachts. Die schweren Balken der Kelter treiben den Rebensaft bis auf den letzten Rest aus den Beeren heraus. Einladend sieht der junge Most, der nun in großen Fässern in den Keller gebracht wird, nicht aus. Bis er als goldheller oder dunkelroter Wein auf unsern Tisch kommt, hat er noch verschiedene Gärungs- und Währungsprozesse durchzumachen.