

von frohen Weisen, bis ein Scherzwort alle zum Lachen bringt und den Gesang verstummen macht.

Auch in dem Keltterraum der Winzerhäuser herrscht geschäftiges Leben. Die ankommenden Bottiche werden in die Presse geleert. Schon fließt der Traubensaft, der süße Most, heraus. Wie herrlich er schmeckt! Die Wage zeigt ein hohes Mostgewicht an. Das gibt ein Weinchen! so schmunzelt der Alte, der von vielen guten Weinjahren, doch auch von schlechten zu erzählen weiß.

Nach etwa acht Tagen fängt der Most an zu gären. Er verliert seinen süßen Geschmack und nimmt einen bitteren an. Zugleich wird seine Farbe milchig trübe. Der erfahrene Winzer weiß schon am Federweißen, wie der Most jetzt heißt, herauszuschmecken, wie der spätere Wein wird. Mit der fortschreitenden Gärung entsteht aus dem Federweißen der junge Wein. Erst nachdem er geklärt ist und genug gelagert hat, kommt er in den Handel. Im Frühjahr beginnen die Weinhändler, die Wirte, die Casinos, ihre Weineinkäufe zu machen, und in manchen Weinorten, wie in Bingen, Mainz, Rüdesheim, Kloster Eberbach, Kreuznach, Koblenz und namentlich Trier, finden dann öffentliche Weinversteigerungen statt. Dann klingen die Taler in des Winzers Tasche, fast noch heller als vorher das Jauchzen in seiner Brust.

Heinrich Kerp.

78. Lorelei.

Ich weiß nicht, was soll es bedeuten,
daß ich so traurig bin;
ein Märchen aus alten Zeiten,
das kommt mir nicht aus dem Sinn.

Die Luft ist kühl und es dunkelt,
und ruhig fließt der Rhein;
der Gipfel des Berges funkelt
im Abendsonnenschein.

Die schönste Jungfrau sitzet
dort oben wunderbar,
ihr goldnes Geschmeide blitzet,
sie kämmt ihr goldenes Haar.