

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. 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 in der Nacht. Die schweren Balken der Kelter treiben den Rebenensaft 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 den Tisch kommt, hat er noch mancherlei Gärungsvorgänge durchzumachen.

Gegen Abend ertönen vom rechten Rheinufer Flintenschüsse zum Zeichen, daß das Lesegeschäft für heute beendet ist. Die Wingerte bleiben die Nacht über geschlossen. Auf der linken Rheinseite wird zur Öffnung der Wingerte morgens sieben Uhr und zum Schluß abends etwa sechs Uhr das Zeichen mit den Kirchenglocken gegeben. Schüsse und Glockenschläge mischen sich mit dem Jauchzen der heimkehrenden Winzer, das Echo dieses Lebens und Webens hallt in den Bergen wider; über uns steigen Raketen auf, und bengalische Feuer beleuchtet unsern Heimweg.

57. In der Gletscherspalte.

Paul Güssfeldt.

Am 5. September 1869 hatte ich mit dem Führer Hans Graf von Pontresina aus den 4052 Meter hohen Piz Bernina erstiegen, den höchsten Berg der östlichen Schweiz. Herrliche Aussicht lohnte reich die großen Anstrengungen des beschwerlichen Aufstieges. Die blendendweißen Häupter der Monte Rosa-Gruppe, der Berner, der Östaler und der Ortler Alpen lagen in hellem Sonnenschein klar vor uns. Nach einem fast zweistündigen Aufenthalt auf der Spitze des Berges traten wir mittags 12 Uhr den Rückweg an. Wir kletterten zunächst einen steilen Felsgrat hinab und wandten uns dann hinunter zu der großen Firnmulde, die den Fuß des Berges