

Sprachliches und Volkskundliches zur Winzersprache der Luxemburger Mosel

Von Is. Comes (Echternach)¹

I. Anlegen von Weinbergen

Das Anlegen von Weinbergen an mit Felsen und Steinhalden (eng Ra'usch) bedeckten, mit Hecken und Gestrüpp überwucherten Abhängen (en Dre'isch, Dre'ischer) war eine ungemein mühevoll Arbeit; man nannte sie „ausreien“ (rajoulen) und der so gewonnene Rebberg heißt „Bänkewengert“, im Gegensatz zu dem in der Ebene (Bu'edemwengert) oder auf der Hochfläche (Gewaawengert). Das Erdreich mußte unter Schwierigkeiten beschafft, Steine vergraben, Felsen gesprengt, Mauern bei quälender Abrackerung ohne Mörtel errichtet werden. War der Boden einmal soweit bereitet, pflanzte man ihn allgemein mit Blindreißern an (matt Do'utholz u-planzen), d.h. mit den von den Reben zur Ruhezeit abgeschnittenen Zweigen von 1 Meter Höhe, die im nächsten Sommer sehr zart schießen (se dreiwen, schloen aus). Ausbleibende wurden im folgenden Frühling am besten mit Reblingen, bewurzelten Jungpflanzen (Reefléck) ersetzt. Der Jungboden (wölle Bu'edem) genügte eine Zeit ohne weitere Düngung. Jeder neu erworbene Weinberg, sei es nun Neuanlage (e jonge Wengert), Erbe oder Kaufstück, bedeutet einen Zuwachs an Plage für den Besitzer, besonders nach dem

¹ Aus Lenningen bei Ehnen gebürtig. Zu der Schreibung des Luxemburgischen: é = geschlossenes e, vor ch, ck, ng, nk, auch in e'i. - i'e, u'e = , . - ou = o'u. - ei = hd. ei, ebenso ai. - ö (entrundet) steht in vielen Fällen für . - (r) An Mosel und Sauer wird r vor Konsonant oder im Auslaut vielfach nicht gesprochen. - Anlautendes st und sp = št und sp = šp. Im In- und Auslaut werden für št und šp scht und schp geschrieben. - ch und sch schwanken vielfach.

Auftreten der vielen pflanzlichen und tierischen Schädlinge und Schmarotzer (Gede'esch, d'Krankheet), denen mit Kupfer-, Tabak- und andern Giftbrühen, Schwefel und andern zu Leib gerückt werden muß (matt der Sprütz an dem Ballech om Bockel), so daß man über den neuen Besitzer das verheißende Wort hören konnte: „Deen hu'et sech eröm eng frösch Ro'ut gebrach!“ (Der hat sich eine frische Rute gebrochen!)

Und sicherlich, Weinbergarbeit ist schwieriger und lästiger als jede andere, sogar im Bergwerk (me'ih urech we'i am Minett oder an der Gro'uf), und die vielen Dialektwörter malen dies zur Genüge (sech geheien we'i en Hond, sech oofrackeren, sech hirichten, sech dropmaachen, sech diränglen, kasteien, schönnen a ströppen, sech dräibedelen, pisaken, trijaken, küwelen, kristilljen, martilljen). Man denke ebenfalls an das Dünger- und Bodentragen, beide harte Winterarbeiten. Vermittels der Weidenhotte (eng Möschtthatt, Schinnenhatt) wird die Last auf dem Rücken nach oben befördert. Beim Aufladen bedient man sich eines eignen Gestelles (e Möschtsto'uhl). Der gefrorene Boden hantiert sich am besten, desto schwerer wird indes die Last.

II. Bearbeitung der Weinberge

Will jemand seine Weinberge in guter Ordnung halten und erträglich gestalten, so muß er ein scharfes Auge auf alles haben und selbst mit Hand anlegen. Die Vernachlässigung ist nur zu oft an den sogenannten Herrengütern sichtbar (Härewengerten si gezeechent), die von einem Verwalter oder Vorarbeiter (Wengerter) und Tagelöhnern (Dole'iner, Wengertsleid) vertragsmäßig und im ganzen (am Akkurd, iwerheed) besorgt werden; dabei ist das Wort für besorgen, „no-nee maachen“, doppelsinnig.

Das Beschneiden der Reben (t' Schneiden) im Spätherbst oder im Winter bedingt zuerst das Entfernen der Binden (d'Gebönner) vom Jahr, von Weiden, Stroh, Bast und dergl. (laßschneiden); dies mag durch Kinderhand geschehen, so daß das eigentliche Beschneiden rascher vom Fleck geht; sie entfernt durch Wegschneiden ebenfalls die holzigen Ranken (d'Krämpleken), mit denen sich die Rebe festklammert. Das Beschneiden erfordert ein kundiges Auge und eine geschickte Hand; vorzüglich soll die Arbeit sauber (propper) aussehen, auf das Verjüngen der Stöcke geachtet werden, daß die Traghölzer dem Boden möglichst nahe bleiben, da das Erdreich die Frucht reifen hilft (de Bu'edem möllt).

Diese Arbeit wurde früher mit dem Krummesser oder der kleinen Hippe (d'Krömmchen) vorgenommen, die eine glatte Schnittfläche hervorbrachte (so'u glaaf we'i matt enger Krömmchen), dabei aber häufiges Schleifen und Wetzen erforderte; dann kam die Schere auf (den Zekatär [fr. sécateur], d'Wengertssche'ier), mit welcher man rascher und bequemer schafft. Allenfalls soll der Schnitt schräge, nicht zu weit und nicht zu nahe an der Knospe (d'Aa, d'Patt) stehen.

Zu später Schnitt, wenn der Saft (d'Saaf) schon im Steigen ist, ruft Fluß an den Schnittflächen hervor, schwächt daher den Stock (d'Stäck weinen, tre'inen, krätschen, blo'uden, blo'uden sech zu Do'ut). Die in Fläschchen gesammelte Flüssigkeit gilt als Heilmittel gegen Augenleiden.

Die abgeschnittenen Zweige, manchmal Handvoll für Handvoll hingelegt, ausgehauene Stöcke, Pfahlstücke, werden meist durch Frauenzimmer aufgelesen und in Bündel getan (Ri'ewe raafen, eng Ri'eweraafesch). Dieses Holz ist minderwertig (et aß de Raaferlo'un net wert) und wird wegen der Rebkrankheiten in der Nähe verbrannt, oder, wo es nicht verboten ist, heimgeschafft. Die fertigen Wellen nennt man Reben (eng Ri'ew) wie den Rebstock; und manchmal heißt letzterer „eng Drauw“, während die Frucht an unsrer Mosel mit „en Drauw“ bezeichnet wird.

Es folgt bei trockenem Wetter (e Wengert soll net verträpelt, verdämmelt gin, d.h. der Weinberg soll nicht bei Regenwetter begangen werden), das Neueinstecken der Pfähle (t'Stücken; e Wengertspo'ul, e Staach, e Steek). Letztere waren aus Eiche, Weide, Akazie; heute gebraucht der Winzer meist leicht zu beschaffende Tannen- oder Fichtenpfähle. Alle müssen auf ihre Festigkeit untersucht, eventuell in der Hand frisch gespitzt werden, was mit Hilfe der größeren, haarscharf geschliffnen Hippe (d'Kromm, d'Haakromm) geschieht. Das Eindrücken der Pfähle vollzieht sich allgemein dank einem am Fuß festgeschnallten Eisen (t' Stéckeisen, de Komes).

Früher sah man bei einzelnen altmodischen Winzern ein einfaches Gerät (de Préchel), das aus einem kurzen Pfahl mit starker Eisenspitze und seitlichem Tritt zur Herstellung des Steckloches bestand. Dieses Eindrücken mit den Händen war umständlicher und erzeugte Schmerzen im Unterleib, ähnlich wie man es beim Stecken im Garten erfahren mag! Schneiden und „Stücken“ ist Mannsleutsarbeit, während alle Laubarbeit (greng Aarbecht) ziemlich den Frauen zufällt.

Ein Wort nur über den Beruf des früheren „Staache-rösser“ oder Spalters. Er brachte zur Scheune ein sehr einfaches Gestell mit (de Bock), eine eigenartige Axt (t'Spaalaax) und den Holzschlägel (t'Schloo, den Hummer). Das Spaltmesser besaß einen kurzen, kräftigen Stiel; daran war einseitig, die Schneide nach vorn gerichtet, eine starke Eisenklinge. Der vorher auf gehörige Länge geschnittene, in vier oder acht Stücke (e Spaaler, ve'er Spaaleren) gespaltene Eichenstamm lieferte oft mehrere Hundert Pfähle; sie wurden dann mit dem Beil (t'Beilen) zurecht gehauen und gespitzt; endlich nahm man sie auf einer besonderen Bank vor (t'Schneidbänk), brach die Kanten (t'Bro'e bri'eichen) mit dem zueihandhabigen Messer (t'Schneidmesser). Die Spalter galten als geschickte Arbeiter, doch als redselig und langsam (Träntler, Kniweler, Dréckerten, Päifestöppeler).

In der Reihe der mannigfaltigen Arbeiten im Weinberg kommt hierauf das Anbinden des Stockes mit Weiden und Stroh (Béckweiden, Bannstre'ih), wobei man es mit dem Rundbiegen einer oder zwei längerer Tragruten (Bijeléck, Billeck) und einem oder zwei kurzen Tragreisern (e Spurek, Plur. Spirek) zu tun hat; im „Hof Remich“, z.B. in Erpeldingen heißt der Spork „eng Trönz (lat. truncus). Die Arbeiterinnen (Béckesch, Bannesch) müssen darauf achten, daß sie mit den Rücken nicht die schwellenden Knospen abstreifen (d'Patten eroofsto'u-ßen) und so mehr Schaden als Nutzen stiften. „Se hun schonn hallef geli'est,“ heißt es in diesem Fall.

Der Weinstock ist, nach Plinius' Ausdruck vitis-vita, voller Lebenslust (e mecht vill Holz, en aß dröfftég, en dreift starek), und an wildwachsenden Reben wurden 15-20 Meter lange, einjährige Schößlinge (e Schotz, Pl. Schötz) beobachtet. Was man dem üppigen Holz wegnimmt, gewinnt man zur Bildung der Frucht. Im Frühjahr zeigt sich reichlicher Ausschlag am Fuß des Stockes, sei es am alten Holz (de Schenkel) oder aus der Erde (Schenkel- a Waaßerschötz), letztere besonders nach Frostschäden. Deshalb geht dem eigentlichen Ausbrechen (d'Ausbri'eichen) ein Putzen des Stockfußes voraus (t'Schenkelbotzen). Die Fruchttriebe aus den Augen des letztjährigen Holzes zeigen (t'Gescheiner weisen) die Traube gleichsam in der Wiege auf dem zweiten, dritten, vierten Blatt; je näher dem Altholz, desto besser. Vorwitzige Winzer stecken bereits im Winter etliche Reiser in Gefäße mit Wasser, um zu erfahren, wie die Rebe im nächsten Jahre tragen wird.

Vieles hängt nämlich von der Sommerwitterung fürs folgende Jahr ab (t'Holz weist sche'in, oder: et aß net zeidech).

Allein die Gescheine sind bloß ein vages Versprechen: sie müssen sozusagen durch Scylla und Charybdis, durch hundert Fährnisse bis zur Reife! Manchmal hat ein rauher Winter schon arg unter den Reben gehaust; die alten Schenkel bersten, der Stock geht ein (en trauert, geet an) oder er treibt viele verkümmerte Zweiglein unten am alten Holz: ein letztes Aufflackern des Lebens (en huet de Grand, de Mauch). Nach dem Ausschlagen kommt die bange Zeit der Frühlings- oder Spätfröste bis in den Monat Mai hinein. Eine Reifnacht zerstört, teilweise oder ganz, die Hoffnungen; besonders gefürchtet sind die Eiseiligen (de'i dräi gestreng Hären). Mit Recht klagen die Winzer (se keimen, jaameren), denn wenn keine Fruchträger, ist es aus mit der Frucht! Die zarten, kaum geöffneten Knospen und entfalteten Triebe werden arg mitgenommen (si gi gesengt, se kre'en de Schnipps, se si racks a Boxenaasch erkaalt, se bleiwe blann, d'Halschecht weist net me'ih, erkre'e sech net me'ih).

Beim Früherfrieren mag das Nebenauge (d'Ni'ewepatt, de'i zweet Patt) ausschlagen und Frucht bringen. Bei Nebelbildung, vorzüglich in den Flußtälern, wirkt die Frostnacht vielleicht nicht so verhängnisvoll; scheint indes die Sonne früh am Morgen, was als Höhnen gedeutet wird (Ausgréngelen), so bringt die rasche Verdunstung sichern Tod: die Triebe sind schwärzlich (schwarz erkaalt), welken und verdorren (se gin we'i Tubak, zerreiwe sech we'i Schnauf).

Und trotzdem muß der Winzer an die Arbeit, muß sie ebenso sorgfältig verrichten wie in einem guten Jahr, soll der vernachlässigte Weinberg sich nicht an ihm rächen. Er schreitet zum Graben (e'ischt Kappen, Haaen); der zweite Ausdruck malt so recht die Mühsamkeit dieser Beschäftigung. Ausgestattet mit einer starken Hacke (schwe'iren Heel, Wengertsheel) oder dem zweizinkigen Karst (e Koascht, Ku'escht matt zwee Haren), sucht er den Boden bruchweise umzulegen, mit Umstülpung der Unkräuter; zu den letzteren gehören vor allen der Baldgreis (den Hunnekapp), die Vogelmieren (Vullekraitchen, Ge'iß-, Gissekraitchen), die Milchdistel (d'Daudöschtel), die schwer zu vertreibenden Hahnenfüße (Pöllpes, Döllpes [lat. raununculus bulbosus]), Hundgras und Quecke (U-graas, Dunningraas, Quatten), die Winde (d'Wann) und der wilde Knoblauch (wölle Knu'ewekek), eine Pest (eng Päscht) im Weinberg. Die Arbeit des Hackens soll möglichst bei

trockner Witterung stattfinden, damit man der Unkräuter Herr bleibe; ist der Boden nach langer Trockenheit hart, so wird das Hauen zur Qual (et kappt ee sech d'Träipen aus dem Läif).

An und auf den Mauern finden sich die unschädlichen Fetthennen (Mo'ukekraut) und der Frauenfarn (de Steefärchen), letzterer vielfach als Aufguß (Te'i) gegen Erkältung verwendet.

An der Untermosel und am Rhein behackt man die Weinberge erst Ende Mai; bei uns schon im März, dem Sprichwort zu Trotz, das lautet: „Märzegru'eft get seele gelu'eft.“

Das zweite Behacken heißt bei uns das „Rühren“ (t'Re'iren), und ein drittes, leichteres, ist nicht ausgeschlossen, sei es zum Vertilgen der Unkräuter oder zur Lockerung des Erdreichs, damit auch die Haarwurzeln (Daawurzeln) die Feuchtigkeit und den Dünger (t'So'umecht) besser aufsaugen. Von diesem „Schären“ (Scharren) heißt es, daß man sich den Auffüllwein sichert (mer schären äis de Föllwäin nach eraus).

Manche Böden (Mergel-Schuer) fördern wenig Unkraut, andre, vor allem die wohlgedüngten Lehmböden, sind reich an Unkraut aller Art (Kra'utwengerten). – Ewe'i eng Wis, ee Wues an elauter.

Wenden wir uns der Laubarbeit zu. Eine ungemein wichtige Arbeit, das sogenannte „Ausbrechen und Lauben“ (Ausbri'eichen a Loowen). Weggebrochen wird am Knoten (t'Gewirw, Gelenk), was drei bis vier Blätter über den Trauben sich befindet (pötzen); ferner alle Schößlinge, die zur Weiterführung des Stockes im nächsten Jahr überflüssig erscheinen. Unachtsamkeit und Nachlässigkeit bringen schweren Schaden, das Zuviel wie das Zuwenig ist von Übel. Darnach schlägt das Auge über dem Abbruch wieder aus und treibt, wird ein zweites Mal gestutzt. Anfang September nimmt man ein durchgängiges Abspitzen über dem Pfahl vor (Gipfeln, Göppeln), um alle Kraft für die reifenden Trauben zu retten. Zweitschößlinge heißen „O-erlaaf“ (Ho'erlaaf), daran zufällig erscheinende Trauben „O-erlaafsdrauwen“; Stöcke mit verkümmertem Laub auch wohl „O-erlaafsstück“. Kleine, nur wenige Beeren zählende Trauben „Sche'ercher“.

Die Düngung der Weinberge ist äußerst wichtig, besonders wenn man an deren Tragkraft große Anforderungen stellt (de Wengert muß gedriwe gin). Neben Stalldünger kommen jetzt manche chemische Stoffe

zur Verwendung: Ammoniak, Kali, Chilisalpeter usw. „Wo'u kee Mösches, aß och kee Krösches,“ heißt es, mit Erklärung des letzten Wortes durch „du kre'sch“ = erhältst; oder: „Et gehait, wörft een an de Wengert, eleng fir dem Nopper t'Staang ze haalen.“

Die Laubarbeiten bedingen, wie bereits bemerkt, große Sorgfalt: nicht nur muß gekürzt (pötzen) und angebunden werden, auch die nächstjährige Entwicklung der Pflanze kommt in Betracht. Die „Looweschen“ tragen am Band der Schürze Päckchen Bindstroh, eine Handvoll zusammen (eng Hanfel) zur bequemeren Hantierung, oder sie verwenden Binsen (Jénken), Bast, Langhalm aus dem Walde. Letzterer (de Lankhallem) wächst auf trockenen Waldwiesen, 60 bis 100 Ctm. hoch, muß mühsam, beinahe einzeln, ausgerupft werden, ähnlich wie die Binsen. Das „Lankhallemrappen“ war wegen der an den Pflänzlingen angerichteten Schäden verboten und geschah so vielfach bei Nacht.

Jede Binde heißt „e Gebönn“ und muß haltbar sein; falsche werden Hahnenköpfe (Hunnekäpp) genannt. Das Anbinden schützt die Zweige vor Windbruch, denn sie sind spröde (sprock); es muß anderseits locker sein, damit Luft und Sonne eindringen. Das verwendete Roggen- oder Weizenstroh heißt Garbenstroh (e Schaaf, Schaafstre'ih), wurde mit dem Flegel (e Fle'iwel) gedroschen oder auf einem Faß ausgeklopft, so daß es ordentlich zusammen blieb; es wird gefegt (gefeet), d. h. die zu kleinen Halme werden herausgerüttelt; das bleibende Stroh ist gleich lang; mit dem Beil haut man es in zwei oder drei Teile und macht daraus die „Hanfelen“. Vor dem Gebrauch wird es, ebenso wie Weiden, Langhalm, Binsen, etliche Stunden ins Wasser getaucht, damit es weich und schmiegsam sei.

Die Behandlung der verschiedenen Rebsorten ist keineswegs gleichmäßig; langjährige Beobachtung und Erfahrung nebst einem guten Lehrmeister machen einen tüchtigen Winzer! Allein wie es noch immer Bauern gibt, die nichts lernen wollen und z. B. zu dicht säen, so findet man Winzer, die zu enge pflanzen oder durch zuviel Tragholz übertriebene Anforderungen an den Stock stellen. Und doch sagt das Sprichwort auch hier: „Stell mech fräi an ech dro-e fir dräi“, oder „Bro'uder, wäich, an ech dro-e fir däich.“

Freilich sucht man eine Ausrede mit einer kräftigeren Düngung, doch bleibt das Zu-enge-stehen unsrer Weinberge an der Mosel immer ein Hindernis für die Qualität! Das bekannte Sprichwort: „Vill Kanner

ömm en Dösch get schmu'el Porzio'unen“ behält auch bei dem Weinbau seine Gültigkeit.

In steinigem, mageren Böden entsteht gern Gelbsucht der Stöcke; dies ist besonders der Fall in trockenen Jahren oder durch Inzucht dank zu zahlreichen Ablegern: sie bekommen Blattfall, sehen krank aus (se gi'el, diir, rosel-, wöschdiir).

Ein Wort über das Ablegen. Bei kräftigen Stöcken bewährt sich die Wiederbepflanzung nachbarlicher ausgestorbener Reben durch Ableger (eng Aloo, A-loen). Im Winter wird eine längere Tragrute etwa 30 Ctm. in den Boden gesenkt, derart, daß deren Ende mit einem Auge aus der Erde hervorsteht; sie wird von dem Stock (Mo'uderstack) genährt, schlägt Wurzeln und trägt im Jahre. Da der Mutterstock durch den Säugling stark mitgenommen wird, trennt man den mittlerweile selbständig gewordenen Ableger nach dem 2. oder 3. Jahr; die Zeit merkt der Winzer am Hals des Ablegers durch angebrachte Kerben (eng Kärw).

Die Hauptverheerung unserer Rebkulturen indes erfolgt durch die bei uns eingeschleppte Reblaus, wahrscheinlich durch französische Reblinge (t'Laus). Radikale Ausrottung der befallenen Strecken, einige Jahre der Ruhe, Neubepflanzung mit immunen Amerikanerreben ist das einzige Mittel. Natürlich widerstrebt es dem Winzer, solches zu tun. Von den absterbenden Stöcken hörte ich aus dem Munde eines mehr gebildeten Winzers den Ausdruck: „se verklotteren“, und ich bezog es auf Inzucht; später fand ich in der Weinzeitung „Clottis“, womit man das Abfallen der Blüten (t'Reiseren) bezeichnete, französisch „millerandage“ genannt. Der Ausdruck: „d'Stäck kre'en d'Auszihrong we' d'Leit“ deutet auf Altersschwäche; derartige Stöcke nennt man „E'ierches-stäck“. Bemerkte sei hier, daß der sonst im Land gebrauchte Name „eng Drauwenheck“ dem Moselaner stets ein gelindes Lächeln abnötigt („Dörr meent vläicht, de de'ite wu'eße we'i d'Schle'iwe“, „Sie glauben, Trauben wüchsen wie die Schlehen“) bemerkte ein Winzer dazu einem Städter.

III. Krankheiten

Die Trauben entwickeln sich sehr langsam vor den Augen des wachsamen Winzers. Anfänglich unansehnliche Knäuelchen, recken sie nach einer Zeit die Ästlein aus wie Kinderhändchen und gelangen um Johannistag (24. Juni) in die Blüte. Diese soll rasch und ununterbrochen vor sich gehen, steht aber natürlich unter dem Einfluß der Witterung;

Regen erschwert die Befruchtung (de Reen wäscht s'aaf) und läßt die spätere Traube mangelhaft, mit winzigen Beeren durchsetzt. Manche Stöcke, sei es von Natur aus, durch Krankheit oder Alter, werden unfruchtbar (la'uter Holz a keen Dra'uf, oder: Keen Holz a keen Dra'uf heißt es von ihnen). Ihre Früchte sind Zwitterdinge (en Zwadder, Zwänckercher); die Stöcke werden im Herbst gezeichnet und ersetzt.

Während der kurzen Blütezeit ist das Moseltal eitel Wohlgeruch (een Doft an ela'uter), der Winzer atmet erleichtert auf und labt sich daran, seine Hoffnung nimmt zu. Doch weiß er, daß noch viel Gefahr droht! In den blühenden Trauben entdeckt er etwas wie Spinnewebe: einzelne Blüten sind zusammengezogen und fallen bei der Berührung ab – in feinem Kanal arbeitet der verheerende Heuwurm (de Mu'ed). Sonniges Wetter beschleunigt das Blühen und der Wurm schadet nicht viel (en hu'et net vill dervunn); sonst zerstört er ein Drittel und mehr. Ihn bekämpft man vorzüglich mit Kupfervitriol (Bordelaiser Brühe), und diese Arbeit (t'Sprötzen) ist wegen der Beschmutzung der Kleider und Person verhaßt.

Einmal suchte man die Motten (d'Matten), die bei Nacht schwärmen, in Blechdosen mit anlockender Flüssigkeit zu fangen. Wenn dieses systematisch jahrelang betrieben würde, ohne Zweifel könnte man den Schädling ausrotten. Jedoch scheiterte die von der Regierung gegebene Anregung und Mithilfe an der Gleichgültigkeit der Weinbauern! Spielerei, hieß es, Geld- und Zeitvergeudung! In der zweiten Generation bezeichnet man dies Ungeziefer als Sauerwurm (de Sauerwurem, de Wurem); er bohrt sich in die noch harten Beeren, tut sie abfallen oder läßt sie unreif; seine Verheerungen sind oft schrecklich (de Mu'ed haat scho vill geholl, lo höllt de Wurem de Räscht).

Das Ausstechen des Sauerwurms per Nadel, von Kindern und Erwachsenen ausgeführt, ist ein langweiliges, doch probates Mittel. Zu bewundern ist der Erhaltungstrieb dieses kleinen Tunichtgut: sobald man die Traube zur Untersuchung berührt, läßt er sich unbemerkt wie ein Seiltänzer an einem Faden zur Erde gleiten! Die Vernichtung von Heu- und Sauerwurm in Haus- und Gartenreben ist leicht durchzuführen.

Der Wickler (Zigarewéckler, Zigarespöner), ein hübsch metallisch rot und grün schillernder Käfer, Männchen und Weibchen, kann, wenn in Massen auftretend, durch das Rundwickeln der Blätter großen Schaden anrichten. Er wird um so leichter, besonders in der Morgen-

frühe, durch Rütteln des Stockes, in Metallbehältern gefangen und unschädlich gemacht; die gesammelten „Zigarren“ werden verbrannt.

An Gartenreben tritt häufig die Schildlaus auf. Wir bemerken am Holz im Herbst braune, rundliche Erhöhungen. Beobachten wir dieselben im Frühjahr, so kriechen aus diesen Verstecken, eigentlich den Leibern ihrer Mütter, Schildlausbabies hervor, verteilen sich auf die jungen Triebe, beginnen zu saugen und so die Zweige an ihrer normalen Entwicklung zu hindern. Ihre Vernichtung geschieht am raschesten durch Zerdrückung mit den Händen.

Die Pilzschädlinge sind hauptsächlich die Peronospora oder der Blattrausch, früher, ehe man mit dem Vergrößerungsglas operierte, „d'Saang“, von sengen, genannt, dann das Oidium Tuckeri, vormals „den Äscherech“, weil dann die Trauben wie mit Asche überstreut scheinen. Plinius berichtet, daß in Südgallien die Weinbauern bei ihren Trauben Straßenstaub benutzten, wie er meint, um die Reife zu beschleunigen; sollte das nicht schon Oidium gewesen sein und das Rezept der Alten, Gleiches mit Gleichem zu behandeln? Statt des üblichen Schwefels sah ich Leute sich mit Staub behelfen und zwar mit Erfolg, da der Pilz erstickt wird.

Manchmal befällt die noch harten Beeren eine eigentümliche Krankheit, der Red-brown, beim Volke „t'Li'ederkränkt“ genannt.

Zu Johanni sollen nach der Regel die Trauben blühen, zu Jacobi (25. Juli) sollen sie „hängen“ (den Hank hunn): die erst steifstehende Traube senkt sich dann infolge ihrer Schwere. Ende August (frühzeitige heißen „Aascht- [August-] drauwen“) oder anfangs September gehen die Trauben in den Wein (se ginn an de Wäin, se möllen, looße sech fri'eden); in ungünstigen Jahrgängen dauert es länger natürlich (d'Groonen bleiwen haart we'i Schro'uden, et könnt een een dermatt do'utsche'ißen).

Der August kocht die Trauben, der September brät sie; leider sind beide oft Griesgrame, die mit dem Kochen und Braten nichts zu tun haben wollen. Aber in guten Jahren erhalten am 10. August St. Laurentius, von dessen Gunst so viel abhängt (St. Loränz mécht eng Saang oder eng Stränz) und St. Rochus (de Ro'ukes, den Tro'ukes [16. August]) Frühtrauben als Schmuck ihrer Statuen, vielleicht schon auch St. Anna (26. Juli).

IV. Traubenreife.

Das Sprichwort sagt: „D'Drauwen den Hank, d'Séchel de Klank“, d.h. die Kornernte ist da. Die Reife ist abhängig von der Witterung, Beschaffenheit des Bodens, Rebsorte, Lage des Berges. Reife (zeidech) Trauben finden sich zuerst an den Jungstöcken, Ablegern, an den Zapfen nahe an einer Mauer. Die andern bleiben noch dickhäutig (déckhaidech) und wollen nicht in den Wein (se wiere sech); erst Ende September werden alle dünnhäutig (dönnhaidech, la'uter, se ginn durech t'Bank zeidech). Gelinde Regen, Taunächte (e mölle Reenchen, den Daa), vor allem aber Mutter Sonne begünstigen die Voll- oder Edelreife (se ginn durchsiichtech, se kre'ien t'Farwe vum Reebo'u). Bei Edelreife werden sie derart feinhäutig, daß die Häutchen der Beeren sich wie die Deckel der Honigwaben abstreifen lassen (iwerzeidech, dönn we'i d'Deckle vu Beieroosen). Der Wein mag vor Überreife auslaufen (i'edelfaul, faifaul sinn, a'uslaafen).

Der Biegling mit den acht bis zehn Knospen trägt zuweilen 20 oder sogar mehr Trauben (se hänken we'i dru geworf, dru geschlo'uen, 't hänke Kludderen [Klätschen] so, t'aß e Quascht, e Wo'uscht, e Kawäänt Drauwen do). Natürlich steht dabei die Qualität der Quantität nach. Das letzte Tragreis am Biegling, am Boden, heißt Schwanzende (t'Schwanzenn), und die Trauben daran neigen so stark zur Erde, daß man kleine Gruben anbringt, um sie vor dem Faulen zu bewahren.

Fangen die Trauben an, in den Wein zu gehen (an de Wäi gohen, se looße sech fri'eden), so werden die Weinberge gemeindlich geschlossen (se ginn zo'ugemaacht, se sinn zo'u), aber später verschiedentlich geöffnet, zwecks Anbinden lockerer Zweige oder Aufrichten umgefällener Stöcke (erömm u-bannen, t'Staachen oprichten). Es kommt sogar vor, daß schwer behangene Reben gestützt werden müssen (d'Billécke stäipen).

V. Die Traube

Unter dem Obst nimmt die Traube eine Edelstellung ein und sollte, dank ihren gesundheitlichen Eigenschaften, dem Volke mehr zugänglich gemacht werden. Leider hält sie sich, wie alles Feinobst, nur kurze Zeit. Zur längeren Aufbewahrung empfiehlt man Aufhängen an luftigen, frostfreien Orten, in der Räucherammer, mit etwas Holz am Stiel.

Unter den Gartentrauben seien erwähnt: Frühburgunder (fre'he Burgunder), Pinaud, Chasselas, Muskateller. In unsern Weinbergen

findet man neben Raritäten vorzüglich: Rheinfrensch (Rhäifränsch), Sylvaner, Riesling (deen aale Landre'ßléck, gro-e, gi'elen), Rottrauben (ro'ut), Fue'lcher, Follcher, rötlich braun, Hintsch, wofür ich keinen deutschen Namen habe; die Stöcke sind wohl gute Träger, aber die Trauben sind säuerlich.

Der Winzer kennt meist die Stöcke am Laub: die einen sind mehr belaubt und werfen kräftigeres Holz (se si me'ih plauschéj), oder das Holz ist feiner (me'ih kleesper) und auch die Früchte zeigen große Unterschiede: hier sind die Beeren dicht zusammen (déck op eneen, klompéch), dort sind sie loser (la'uter, me'ih fluddrech). Verkümmerte heißen „Sche'iercher“, „Zwänkercher“, die Nebenschösse aus Blattachsen „Gäizen“.

Die Traube selbst besteht aus den Beeren (eng Groon, Groonen); sonst im Land hört man auch Troon (vgl. eng Troon Fett).

Der Winzer leidet es kaum, daß Kinder z.B. in die Traube wie in einen Apfel beißen; dies wohl wegen der Ungeziefer, die sich darin verstecken mögen. Die Beeren sollen abgepflückt und einzeln gegessen werden. Es bleibt der Kamm (de Batz, de Krapp).

Aus dem Saft der Trauben stellt man nicht selten durch Einkochen mit Zucker Eingemachtes her (Drauwegebees); es werden weiche Birnen mitgekocht, um das Konfekt haltbarer und auch dicker (suppéch) zu gestalten.

VI. Die Traubenlese (den Hirscht, d'Li'es)

Endlich rückt die Zeit der Weinernte heran. In Keller und Kelterhaus herrscht rühriges Leben. Überall vor den Häusern und Schuppen sieht man Fässer, Bütten zum Reinigen und zur Bereitstellung, was sich „Grünmachen“ nennt (d'Fässer, d'Bidden gi gréng gemaach); nicht nur die Küfer (de Ké'ifer), auch die Winzer hantieren mit Handwerksgeräten; die Fässer werden vielleicht geöffnet zum genaueren Reinigen (opgeschlo-en, matt Sätz a Schloo), d. h. ein Boden ausgenommen mit Hilfe des Reiheisens (Buedemeisen, Reihtock).

Nach geschehener Reinigung werden sie geschlossen (zo'ugeschlo-en), mit trockenem Schilf (Re'it) kalfatert (diicht maachen) und mit einer Beizē (Wachholder-Waakelter) ausgewaschen, endlich geschwefelt (schw'i'ewelen, eng Breetschöff, d'Schw'i'ewelpont – Breetschöff =

flaches, längliches Schwefstück um Sacktuch; t'Schw'i'ewelpont = Spund mit Haken zum Anhängen des Schwefels).

Von der Gemeinde aus wird auch der Tag des Beginnes der Lese festgesetzt. Je nach dem Wetter und dem Behang und der Güte der Trauben gestaltet sie sich zu einem Fest oder einer Plage. Es kommt vor, daß der „Herbst“ vor der Lese erfriert; die Trauben werden rötlich (se gi ro'ut we'i Fiiß) und liefern sauern Wein (et hätt een ne'idesch, se öonner de Biresteen ze hu'elen, et gött Knuppes, Kruppes [kruppenhaart], Ruppes, Batzko, Kabeswaaßer, en Träipenzerrösser).

1860, essigsauer, hieß er Garibaldi; 1877 Bismark, auch Kaunix, 1898 Nassauer = en aß sauer (unter Adolf von Nassau!).

1896 war der Herbst so verregnet, daß die Leser im Kot stecken blieben (am Dreck an am Bulli ersa'ufen) und es ein Elend mit dem Schuhwerk war und die Schuster beim Flickern nicht mehr nachkamen.

Guter Wein dagegen heißt „Hären-, Paschto'uesch-, Masse- oder Cho'uerwän“ (en aß se'iß we'i Mitt = Met; e gehäit säi Man öm; en höllt een an t'Gitten [Leitleine der Pferde]).

Während der Lese wird mittags im Weinberg kaltes Picknick gehalten, seltener mit Fleisch, gewöhnlich mit Kuchen, Brot, Käse; dazu trinkt man Nachwein (Pick, fr. piquette) oder Obstwein (Viiz; spaßhaft nennt man wohl auch den Wein „Drauwe-viiz). Wein aus minderen Lagen heißt „Gwaanewän, Heckewän“.

Das Essen von Trauben bis zur Übersättigung bringt besonders bei Kindern einen Durchfall mit sich (den Du'erchmarsch, de Löschtügen, de Kurriéwitt, den Duttswitt [fr. courir vite, tout de suite], et gött ee liicht zo'u Fo'uß).

Leser und Leserinnen (e Li' eser, eng Li' esesch) schneiden die Früchte, jeder seine Reihe, in Eimer und leeren die gefüllten Gefäße in aufgestellte (opgestäipt) Holz- oder Metallhotten (eng Dännehatt, Wäinhatt). Die Träger, stramme Burschen (geduuscht Borschten, Kadetten) – denn man macht ihnen ihre Arbeit nicht leicht, indem man die Hotten durch Aufstampfen am Boden möglichst füllte (eng gestéckt, gutt a-gestéckt, eng fatzech Hatt) – tragen die Trauben auf dem Rücken zur großen Bütte auf dem Wagen in der Nähe; in steilen Weinbergen, auf glitschigem Boden und schlechten Treppen ein keineswegs angenehmer Posten! Auf dem Rückweg merken sie sich die sogenannten „Bröt-

schen“, d. h. vergessene Trauben, und da jeder seine Reihe hat, finden sie den Schuldigen oder die Schuldige bald heraus. Sie necken besonders Frauenspersonen, am meisten die jungen, mit der am Abend zu vollstreckenden Strafe (Bröttschen). Dabei wurde die zu Strafende auf ein Brett (eng Bröttsch) gelegt und es wurden ihr sovieler Streiche mit einem Waschbleuel (e Bleil) auf das Hinterteil gemessen, als sie lässig gewesen; allein es blieb öfter bei der spassigen Drohung als es zur wirklichen Exekution kam, und letztere fiel auch gnädig aus. Die Vergehen vermerkten die Träger in einem Büchlein (Dre'erbuch) oder führten ein Kerbholz, an welchem sie die Zahl der getragenen Hotten notierten. Nach ihrer Berechnung vermutete man die Quantität des Ertrages eines Weinberges (schätzen, schaaten, geschaat).

Die gelesenen Trauben werden jetzt meist in der transportierbaren Traubenmühle zerquetscht; ehemals hatte man solche mit Holzwalzen und Nägeln, oder man beförderte, was mehr üblich war, die Trauben in die Tretmulde (eng Tri'etmo'ul, Drauwen tröppelen), wo sie dann mit nackten Füßen, bei halbreifen Früchten kein Späß, getreten wurden.

Die Tragseile an den Hotten „köddelten“ (kitzelten, schnitten) in die Schultern, weshalb man sie und den unteren Teil des Rückens mit Kißchen (Pillemer) schützte.

VII. Das Bereiten des neuen Weines

Die Traubenpresse heißt Kelter (de Kelter, eigentlich vom lat. calcatorium, Tretort der Trauben) und das Wort ist an der Mosel stets männlich. In Ehnen, im sogenannten Bau der Domherrn (Do'umhärba'u) sah man früher eine altmodische, römische Kelter, viereckiger Form, Unterlage und Behälter aus Eichenholz (t'Bett, t'Fassel). Das Pressen geschah vermittelt eines ungeheuren Balkens (eng Dunn), an dessen einem Ende mit Stricken gezogen wurde. Vor der Einführung der Duchscherchen Patentkelter (Klicki, Klickiskelter [Duchscherwerke in Wecker an der Syr, Luxbg]) bestand der untere Teil (t'Bett) aus einem mächtigen Stein, mit der Eisenschraube in der Mitte; der Behälter war rund oder viereckig, um ihm war eine Rille (eng Fuur) zum Ablauf des Mostes eingehauen, vorn der Ablauf (den Ooflaaf, d'Zull, d'Schnäip, Schna'up, d'Zu'ech). Vorn, unter der Kelter teilweise, befand sich die ovale (ho'uwalch) Kelterbütte (Kelter oder Önnerrbitten) mit einem Schöpfgefäß (de Kiiwel, d'Boll, t'Paan, t'Schäff).

Der getretene Wein, die Hauptmasse, so die Trauben sehr reif sind (se si matschech, maschtech) läuft aus der großen Mulde (meist aus Estrich oder Ziegelmehl) durch eine Röhre direkt in den Keller in eine größere Bütte (t'Pauerbitten); an das eiserne Rohr hängt man einen neuen Weidenkorb, um die mitfließenden Beeren aufzufangen. Es fehlt diesem Wein an Hefen (Häffen); er ginge ohne Zusatz des gekelerten Weines zugrunde (e get ro'ut, runn). „Pauern“ bedeutet auch sonst armselig sein (e Stack, e Kand pauert; ein Ball aus Flicker heißt ebenfalls in etlichen Ortschaften „e Pauer“). Der Most (de Moscht) geht in Gärung über (en hi'eft). Die Fässer sind nicht ganz gefüllt worden, der Spund wird locker aufgesetzt (t'Pond) oder man verwendet Gärtrichter. Bald entwickeln sich tödliche Gase (de Wäi brimmst, e siddert). Je schlechter, desto mehr rumort er; je besser, um so ruhiger benimmt er sich.

Nach 10-14 Tagen läßt er sich schmecken, und die Nachbarn kommen zu einander zur Weinprobe (alt: Kue'esen, gekoort). Von gutem Stoff sagt man: en drénkt sech net schlecht, e föllt de Monnt, en hu'et e batterzeche Gu, e wiirmst engem t'Fudderduch, e brimmzt engem durch t'Nu'es, en drénkt sech we'i Bottermöllech, e leeft engem we'i Baamu'elech d'Straß eroof, et kré'it een de Babler dervun. Von minderem heißt es: t'aß näischt drunn, en aß dönn, en ze'it engem de Monnt zesummen, en aß gutt fir op t'Zaloot. Weine haben daneben besonders Geschmack gemäß den Böden: e schmaacht nom Lehm, nom Schuwer, et schmaacht een de Re'ißléck era'us; oder es ist ein unangenehmer Beigeschmack: E kräppst, wenn er zu lange auf den Bälgen vor dem Keltern stand (t'Kräpp), e schmaacht nom Kelter, Öl, Eisen; e béxt, huet e Béxert, schmeckt nach dem zu spät vorgenommenen Schwefeln; nom Faas, wenn es nicht peinlich sauber war (et wor net wäigréng, et stéckst, greezt, e schmaacht no der Beez); nom Keller, wenn letzterer unreinlich gehalten und Kartoffeln, Runkeln und besonders die Sauerkrautbütte (de saure Kaabes, t'Kaabesbitten) dort aufbewahrt werden. Dann wird der Wein nicht gerne klar (e bleibt trubbel, e get laang net kloor, en aß durcherneen, en aß voller Flacken, Fisemen). Weinkäufer verweilen nicht lang in solchen Kellern. Unreiner Wein muß mit Eiweiß, Hausenblase (Föschbloos), Asbest geklärt werden (kle'iren). Bei rationeller Behandlung hingegen ist er blank und klar (en aß faakel, kloor we'i Kristall, e fénkelt, krällt; en aß sprötzech, söffech, en deet drénken, mécht Abeditt; t'aß e Ki'ermeswengchen).

Obstwein ist daneben für den echten Winzer nur ein Notbehelf, so gesund als er auch sein mag; er sagt von ihm: de Viez mécht deierlech, domm, Lais (Läuse!), et get ee schlapp, lappech dervun.

Nachwein (Pick, fr. piquette), d.h. die gekelerten Treber, mit Wasser und etwas Zucker angesetzt, dann wieder gekelert, ist ein verrufenes Getränk (e mécht pickech, gäckech, en hu'et scho vill gutt Stäck eweggehaa); er sollte gesetzlich verboten sein!

Den gegorenen Jungwein nennt man „Neuen“ (Neien) oder „Greechen“, d.h. Grauwein, zu vergleichen mit dem griech-lat. „Gleukos“ nämlich des Sinnes und dem lothringischen „vin gris“.

Der Wein wird in den Fässern bis zum Spund gefüllt und, da er abnimmt (en ziehrt), so muß regelmäßig nachgefüllt werden (opfüllen), sonst bildet sich auf der Oberfläche ein Schimmel (de Pannt, Koonen) und der Wein verdirbt (e get panntech, kre'it e Stéch).

Ende Januar oder Anfang Februar, an hellen Tagen, beginnt man mit dem Abstechen des Weines (d'Oofzaapen). Er wird von den Hefen (d'Häffen, den Dreck) abgezogen, doch müssen Hefen zur Weiterentwicklung belassen werden; nach einem zweiten, eventuell dritten Abstich ist der Wein flaschenreif. In der Flasche heißt er „Stöppches“, d. h. Propfenwein.

In neuerer Zeit beschleunigt man das Reifen der Weine durch Filtrieren.

Beim Abstich wird ein großer Kupferhahn in das Bodenloch (t'Scheiflach) eingeschlagen, darunter steht eine kleine Bütte, „Stuurz-bidden“, so genannt vom Verb „stuuren, gestuurt“, verschütten.

Die Fässer setzen an den Dauben eine Art Kristalle an (Wäisteen), den Weinstein, der im Handel Verwendung findet. Aus den Bälgen (de Ballech, Drauweballech), einige Monate in großen Fässern (Ballechfässer, Bommen) eingestampft (a-getröppelt, a-gedämmelt), brennt man Branntwein von geringer Qualität (Trester). Die Weinhefen hingegen liefern einen starken Branntwein (eng Häffendröpp), der gerne gegen Magenbeschwerden genommen wird, besonders von den Frauen gegen Aufstoßen (t'Midderchen).

Das bei der Abkühlung des Vorbranntweins (den Dro'uf) und des Branntweins benutzte Faß mit dem Schlangenrohr (t'Schlaang) heißt „Littfaas“.

Während der Lese findet in den Moseldörfern das sogenannte „Schäffen“ statt. So heißt man das Umgehen des Vertrauensmannes des Pfarrers bei den Winzern zum Sammeln von Wein; wird als Entgelt für die Frühmesse am Sonntag angesehen. Der Gemeinderat muß die Kollekte gestatten.

Das Zuckern des Weines ist gesetzlich nach bestimmten Vorschriften zulässig. Früher war dies ein Privileg der Weinpantscher (e Schmierert, Fälscher). Leider wird es von vielen Winzern unrationell ausgeführt, weshalb mehr und mehr Genossenschaften entstehen. Das Zuviel an Zucker ist verwerflich (et kre'it ee Kappwe'ih; t'Klatz, t'Ba'us déck dervun; et kann een den Zocker mam Läffel erausschäffen; bei deem hei wor en Här aus Tirlmont, e Bälschen Pätter; Tirlmont beliefert Luxemburg mit Zucker).

Süßwein wird hergestellt bei Kindtaufen, Hochzeiten (de Bra'utwäin), mit Waldmeister (Mee-kreitchen) zur Fastnacht, an Kirmesabenden im Wirtshaus für die Frauenzimmer.

Johanniswein (Gehaanswäin). Am 27. Dezember wurde früher Flaschenwein von den bessern Familien zur Kirche gebracht, um in der Messe gesegnet zu werden; der Brauch erinnert an die Erzählung, daß dem Apostel vergifteter Wein vorgesetzt wurde. Die Flaschen standen auf und neben dem Altar. Am Abend trank man gewöhnlich den Wein daheim mit einem hausgemachten Gebäck (Wäffelcher, Bre'idercher, Zockerha'upen). „Et sall i'ech all gutt dervu kommen!“ sprach der Vortrinkende.

Kuurwäin war der beste im Keller. Abgeleitet von „Kuuren, kooren“, beim Schmecken wählen. Soll nicht verwechselt werden mit „Ko'urwäin“ (= Chorwein), den der Pfarrer seinen Chorsängern einmal im Jahr zu spenden pflegte.

Zum Keller (Wäi-keller), der der Mittagssonne abgekehrt liegen soll, führen Stiegen (Treppléken) abwärts, „de Kellergroot oof“, seltener t'Kellergroot, t'Kellergru'echt; die Luken heißen „t'Kellerliichten“.

VIII. Weingefäße und Weintrinker

Außer den Fässern und Bütten seien erwähnt: die Gelte (eng Gällep) von ungefähr 15 Litern Inhalt, aus Holz, mit Eisen- oder Kupferreifen und einer Ausschüttlippe aus Metall; oder sie war aus Kupfer (Rotkupfer [eng koffer Gällep]). Es wurde oft um eine Gelte, eine Hotte, sogar um

einen Sester Wein gewettet! Das übliche Maß war indes das Liter (de Litter), ehemals länglich viereckig mit hohem Hals (eng Lannter).

Man trank aus kleinen Gläsern ohne Fuß einander zu (prosit, a la wott', prost) und der Freund oder Bekannte mußte aus dem angebotenen Glas trinken; die Weigerung bedeutete Feindschaft.

Die Hälfte des Liters war der Schoppen (eng Schappen), die gewöhnliche Portion für eine Person, dieselbe Menge in einem weißen Porzellangefäß (e Patt, e Schömmel).

Ein Viertelliter heißt „Mißchen“, die Hälfte davon „en Zigrang“.

In Echternach nannte man den Patt „en Poorz“; seltsamerweise heißt das im Wirtshaus bestellte Glas Wein „e Pättchen“.

In der Familie holte man den Wein aus dem Keller (zaape goo-en) in dem Steinkrug (de Kro'uh) oder in der feineren Karaffe (eng Karaff), bei Festessen zur Kirmes in dem großen bauchigen Krug (eng Konkel).

Beim Branntweintrinken benutzt man kleine Gläser (e Glie'ßche Branntwäin, ehemals eng Dröppche vum Su, eng Zwe'isus, eng Ve'ersus, eng Zweespännech oder Ve'erspännech = eng Steemätzeschdröpp). Oder weiterhin in Gefäßen wie „eng Pöppchen, Jöfferchen, ee Kareli, eng Mißchen, eng Schappen“.

Branntweintrinker werden bezeichnet mit Schnappserten, Schnickismännercher, Branntwäinsklucken (Kluck = kleiner Krug), Branntwäinstuuten (tuuten = heimlich trinken), Branntwäiklulerten (eigentlich aufwickeln wie Garn auf Knäuel); die gerötete oder Branntweinsnase nennt man scherzhaft „Lötkolben“ (de Le'itkollef).

Von festen Weintrinkern gebraucht man allerlei Titel: en aß wäigréng, en hu'et Wäisteen am Moo, e säift we'i eng Onk, en drénkt onheemlech, en höllt me'ih Patt we'i Stonnen am Daag sin, en hu'et all Owes säi Beschlaag, eng am Batz, am Kessel, am Biiz, am Kächer, an der Köscht, en aß Tibi, granaten, ratzevoll, e bréngt eng an zwee Seel heem, en drénkt en Eemer, e Kiiwel, eng Önnerrbitten, e Si'eschter, eng Bettzich voll, eng hallef Hatt op engem Sees (uno impetu! bei Plinius), e gehe'iert zo'u de Krunnemécken (eigentlich sehr kleine braune Mücken, die sich an die Hähne der im Stich befindlichen Fässer setzen und beim Zapfen gern mit in den Wein geraten). Kellertrinker heißt man Kellerschnecken (Kellerschleeken).

Das Weintrinken macht geschwätzig, weshalb bei Abschluß eines Geschäftes man zu einem Trunk schreitet, „Wénköff drénken“; Wénköff ist der beim Handel ausbedungene Wein. Wenn nun lateinisch auch gesagt wird „In vino veritas“ (im Wein die Wahrheit), so ist unser Dialekt einer andern Meinung und spricht von einer „Wäiwo'herecht“, einer Behauptung beim Wein, auf die man nicht viel geben soll.