

Die Winzersprache der luxemburgischen Mosel

Nach Mitteilungen von Herrn V. LAUTH, Winzer in Stadtbredimus,

bearbeitet von J. TOCKERT.¹

Der Weinberg (*veyert*)² wird zuerst vom Winzer (*ventser*) angepflanzt (*ugəzāt*, Inf. *uzetsən*). Das dabei benutzte Arbeitsgerät (*arbex̄ts̄gəš̄ī.r*) besteht aus Hacke, Spaten und Schaufel (*šdakh̄ē.l*, *šb uət*, fem. *šəp*). Als Pflanzenmaterial (*plantsən*) dienen Stockfechser (*rāflek*), Blindholz (*d'ou.tholis*) und eine oder mehrere Rebsorten (*r'is̄.ftsortən*), als da sind: Riesling (*reislek*), Sylvaner (*zilvaner*), Rheinfransch (*reifrānš* oder *reiflānš*) mit seiner Abart Föllecher (*foləxər*) Hintsch (*hiñts*), grauer Riesling (*gr ō. reislek*), Ruländer (*rulāner*). Die Teile des Weinstockes (*r'is̄ f*) sind: Wurzeln *vūtsələn*), Schenkel (*šəjkələn*), Tragrute (*bilek*) und Geschein (*dr ō.patən*, *trōñts*, *šborek*) oder Schösslinge (*šōts*) im Frühling.

Die Arbeiten des Winzers sind im Laufe des Jahres: das Schneiden (*šnaiden*) des Traghölzes; das Verputzen (*fəən*); das Entfernen der drahtartigen Auswüchse (*krämpərlekən botsən*). Früher benutzte man die kleine Schnitthippe (*šnitkrəmχən*, *krəmχən*). Heute dient die Schere (*šeiər*) dazu. Zum Anbinden verwendet man die Rebenseile (*riəvəzāl*) und Flechtweiden (*bileksvaidən*). Zur Stütze der Stöcke dienen Pfähle (*šdāxən*) und Büglinge (*bilekən*). letztere

¹ Die, Ende 1924 gegründete, Société Luxembourgeoise d'Etudes linguistiques et dialectologiques (Luxemburgische Sprachgesellschaft) veröffentlichte dieses „Inventar“ der damaligen Winzerbegriffe in ihrem Jahrbuch 1928. Es entstand nach Mitteilungen von Victor Lauth (1885-1948) Winzer in Stadtbredimus, und wurde von Jos. Tockert bearbeitet. Fräulein Dr. H. Palgen besorgte die phonetische Umschrift. Kein geringerer als Batty Weber überprüfte die Angaben.

N.B. Die Schreibweise weicht zwar von der heute offiziellen etwas ab, aber der Herausgeber wollte sie in diesem Fall beibehalten um die Originalität der Wiedergabe aus dem Jahrbuch 1928 festzuhalten.

mit Weiden und Langhalmen befestigt (*laŋkhalm*). Auch Schachtelhalm (*šáfsdreī*) wird verwendet. Die Pfähle wurden früher mit der Hand und mit Handeisen eingedrückt. Jetzt werden Pfahleisen (*šdekaizən*) am Fuße befestigt. Mit einer Hippe (*krom*) werden die gebrochenen Pfähle spitz gemacht (*gəsbətsi*, Inf. *šbatsən*) zum Einrammen. Das Biegen und Anstricken heißt *bekən* oder *bilekən*. Der Weinberg muß, ehe das Laub ansetzt, gehackt (*d ei.štkapən, hān*), und „gerührt“ (*dtswāt kapən, reirən*) werden. Wenn er ins Laub geschossen ist (*an dláf gəšos*), kommt das Ausputzen der Schenkel (*šenkələ bətsən*), sowie des unteren Teiles des Rebstockes vom überflüssigen Laub (*lovən*); das Aussuchen der Tragruten (*dr.šrouden, tsilrouden*) für das nächste Jahr und das Abkürzen (*óusbrēχən*) des übrigen Holzes, zwei Blatt über der ersten Traube, Arbeiten, die mit der Hand gemacht werden; das Anbinden (*ubanən*) der Tragruten mit je einer Handvoll Stroh (*hānfəl šdreī*); das Spritzen und Schwefeln (*šbrətsən, šwiəvələn*) mit Vitriolspritze (*šbrəts*) und Schwefelbals (*šwiəvələlex*). Bald kommt ein zweites Hacken (*reirən*). Es ist eine schwere Zeit für den Winzer. In dieser Zeit nimmt man nicht leicht einen Steinkrug mit (*ey koŋkəl*), der zu groß ist, sagt ein beliebtes Sprichwort. Mittlerweile haben die abgebrochenen Triebe wieder an der Spitze zwischen den Hauptblättern ausgeschlagen. Diese Wuchertraube (*houərəláf*) muß entfernt (*gəf.ət* oder *əvāχgəmət*) werden. Die Trauben wenden sich der Reife zu (*kreiən den hāŋk*). Jetzt gilt es, die über die Pfähle hinaus wachsenden Tragruten abzuhaufen (*š. fhān*). Erneutes Hacken (*šārən, šīrən*) das für Qualität und Quantität des Weines so wichtig ist, daß das Sprichwort sagt: Ein Mann kann jeden Tag eine Ohm Wein herbeischarren (*š. mān kan an āŋəm dāx ey š. m vāin ərbāi šārən*). Die Trauben gehen in den Wein (*fāŋkən un tsəmələn, ləšən zəχ friədən*). Ist die Witterung gut, so werden sie dünnhäutig (*dənhaideχ*) und weinreich (*vāirāiχ*). In diesem Falle bleibt der Kern (*dkären*) der Beere (*gr.š.n*) auf der Grunddolde (*u.m. krap*), wenn man eine wegzieht (*ropt*).

Nun ist es an der Zeit, die Fässer in Ordnung zu bringen (*gr.š.n tšə māxən* Gegenteil: *vān - dürr, undicht*). Dazu nimmt der Winzer eine rotglühende Sodabeiz (*r.ou.tgleideχ zədabāš*) und Wachholderreiser (*vəkəltərraizər*).

Und nun kommt für ihn die Glanzzeit des Jahres, die Weinlese (*d vāil.š.s*). Er setzt seine Büten (*bidən*) auf den Wagen, denn jeder Haushalt hat einen Wagen, wenn auch kein Pferd. Oft ist es bei den Minderbegüterten ein alter Kuhwagen (*ən həlāntərgəf.ēr*) oder ein Zweispänner früherer Art (*ə malbruksv.š.n*). Die Büten

sind von mannigfaltiger Gestalt. Wer knapp bei Geld ist, mag ein Faß (*e fās*) nehmen, dessen Spunddaube (*pontən d au.*) kaputt ist oder sonst einen kleinen Fehler hat. Er sägt es in der Mitte entzwei und macht zwei Büten daraus. Ein Andrer hat noch vom Großvater her die Büten, die unten eng und oben weit waren. Ein Dritter besitzt ganz neue, entweder elfter Stich (*h.ou. vālex* oder *ou. vālex*) oder dreizehnter Stich (*lāys oval*), die oben eng und unten weit sind. Die Letzteren verlieren auch bei trockener Witterung die Reifen (*drāfən*) nicht. Der Mangel an Handwerksleuten zwingt den Winzer heute, sich Fässer und Büten selbst zu machen.

Dann setzt er seine Mahlbütte (*d m.uš.lbidən*) zurecht, auf welche die Traubenmühle (*drauvmilən*) stehen kommt. Letztere besteht aus zwei Walzen (*valtsən*) mit einem Schwungrad (*šwoŋkrát*) und einem Mühltrichter (*ey. tri m.*). Die Trauben (Sing. *ən dr. au. f*, Plur. *drauvmən*) werden in die Mühle geschaufelt (*gəšəpt*) an einer Rinne entlang (*ə kulay, ə kundəl*). Früher wurden die Trauben in einer Erdmulde (*tri.štm.ou.l*) mit bloßen Füßen zu Brei getreten (*gədaməlt*). Die Mahlbütte steht im Winkel vor dem Kelter. Letzterer enthält die Mostbütte (*pauərbidən*), in welche der Most (*də mošt*) durch eine Holzrinne aus der Traubenmühle läuft; „pauərən“ sagt man von dem Most, der in der Bütte bleibt und zu gären anfängt. Der letzte Wein, der durch die Kelter herausgedrückt wird heißt: (*pauərvāin*). In Stadtbredimus heißt ein Kinderspielball auch *pauər*. Aus der Mostbütte wird der Most in einer Hotte (*hat*) ins Faß getragen. Dieses Verfahren ist jedoch heute veraltet. Etwas später kamen Blechröhren (*bleχəreizər*) auf, die denselben Zweck erfüllten, heute sind dafür Gummischläuche (*gumišlāiχ*) angeschraubt (*ugəš. rau. t*). Trauben, welche nicht reif geworden sind und erbsengroß aussehen, gibt man den unschönen Namen *houərən drau. f* oder *ouərən dr au. f*.

Die Kelter (*kəltər*) werden nun in Ordnung gebracht (*an drai. gəzāt* oder *an drai. gəmət*). Das Innere wird gründlich gereinigt (*gəbotšti*), die Holzeinfassung (*həltšəfasəl*) gewaschen, die Schraube (*š. rau.*) geschmiert, und alle Teile parat gemacht: die Deckel nebst den 10 cm. starken Querhölzern (*pilmən, piləmən*), die zwischen die Deckel und das Druckwerk zu liegen kommen; die Hebel zum Beidrücken des Druckwerks (*d hiəvələn fir bāi tšə drekən*); die Schlüssel zum Schließen der Keltereinfassung (*d kəltəršləsələn*); das Druckwerk mit der Uebersetzung (*ivərzətsuy*) und zuletzt die darunter zu stellende niedrige Bütte (*ənərbidən*).

Am nächsten Morgen in aller Frühe geht's in den Weinberg. In den Büten sind zwei Hotten mit Weidenringen (*vaidərəŋ.*), ein Stößer (*šdeizər*), eine Leiter (*ledər*), ein paar Eimer (*əmərən*) und

Scheren (*sejron*). Die Hottenträger (*hatøndreier*) sind gewöhnlich Deutsche, die ihre Ehre darin setzen, diese schwere Arbeit bis zu Ende durchzuführen. Im Jahre 1896 mußte die Weinlese bei strömendem Regen in durchweichtem Boden durchgeführt werden; aber keiner der Träger ließ die Winzer im Stich. Gewöhnlich sind noch ein paar Leserinnen (*liæzæn*), ebenfalls Deutsche, dabei. Wenn die Witterung nur einigermaßen gut ist, sind die Leute gut gelaunt, und frohe Lieder erschallen. Das Mittagessen besteht aus Brot und Fleisch oder Brot und Butter (*drexanekast*). Früher wurde nur Kuchen verabreicht. Bei Anbruch der Nacht werden die Büten nach Hause gefahren.

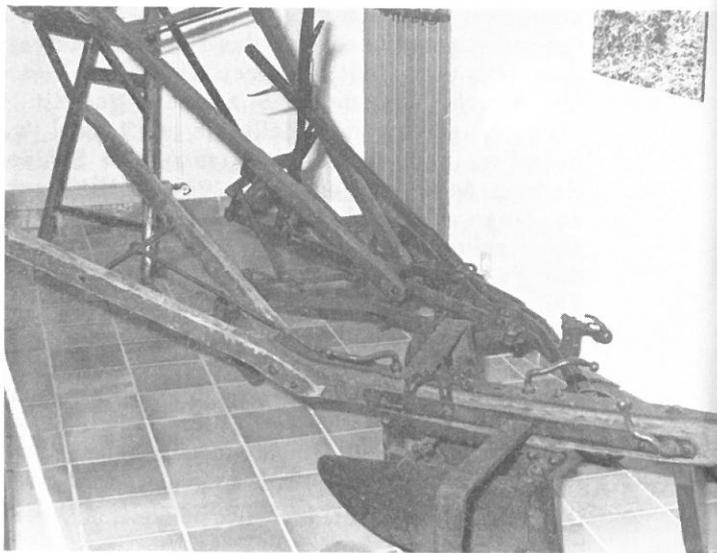
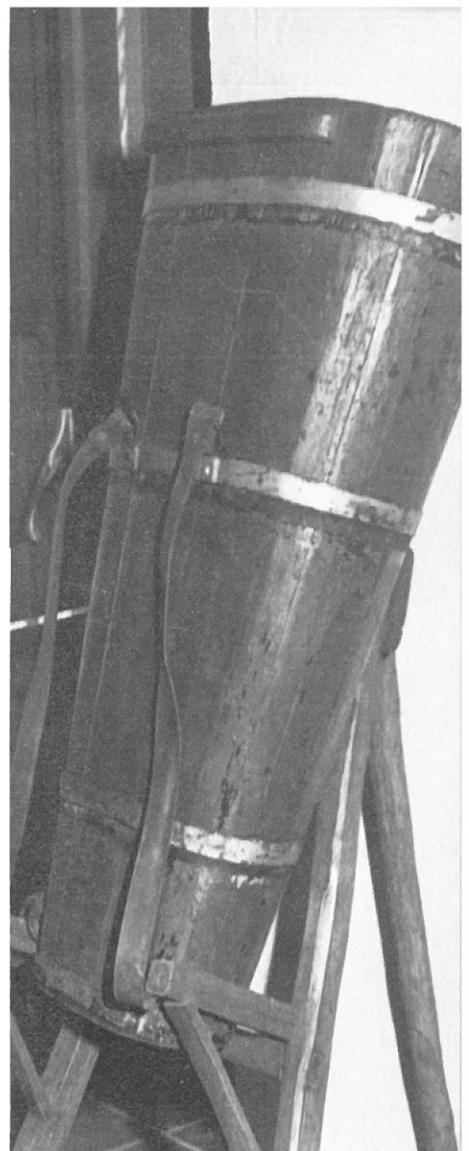
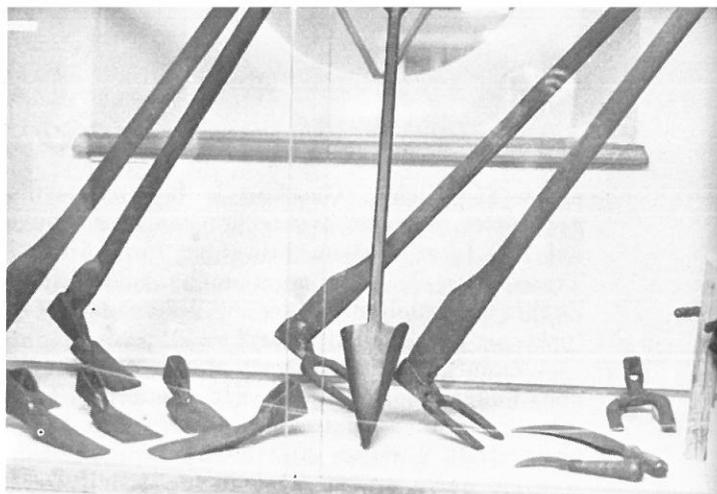
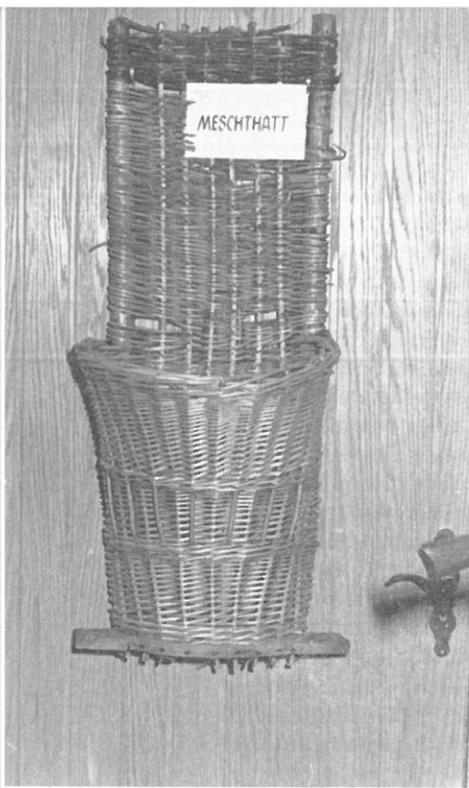
Der in den Fässern befindliche Most kommt schnell in Gärung (*fäykt un tschivven*). Nach achttägiger Gärung vergeht der Zucker im Most. Letzterer fängt an sauer zu werden oder federweiß (*fiædrovâis*). Nach weiteren acht Tagen ist die Gärung gewöhnlich vollendet, und der Zucker im Most hat sich in Alkohol verwandelt (*dæ vâin hust ousgeh'ue.f*). Die Fässer müssen alle acht Tage wieder spundvoll (*pontsfol*) gemacht werden (*opgæfölt gin*) um die Bildung von Kahl (*pant, k'õ.n*), am Rhein auch Kahn genannt, zu verhindern. Wird die Gärung durch irgend einen Umstand verhindert oder erschwert, so wird der Wein krank (*run., l'ä.y*).

Nach drei Monaten erfolgt der erste Abstich (*dæ vâi gæt .õ.fgætsæpt*). Dabei wird mit der einen Hand die Scheibe (*d s'ai.f*) herausgenommen, mit der anderen der Zapfen (*kru.n.*) eingesetzt. Letzterer darf nicht ganz schließen, damit die Luft, welche darin steckt, nach außen entweichen kann. Geht sie ins Faß, so trübt sie den Wein. Beim Abstich sind zwei Leute mit kupfernen Gelben (*kofær gælæpæn*) zugegen. Der Hahn wird nun zugekehrt. Ist die eine Gelbe voll, so wird sie in das andere Faß entleert. Die zweite wird mittlerweile gefüllt. Wenn das Faß fast leer ist, so wird die Faßwinde (*fæsvæn.*) aufgesetzt, und das Faß nach vorn niedergedrückt, damit der Wein sich beim Hahn sammle. Läuft er trübe aus, so wird der Hahn schnell zugekehrt. Im Faß bleibt nur mehr die Weinhefe (*dvâinhæfæn, dhæfæn*). Es wird auf eine kleine Bütte gestülpt, und durch das Scheibenloch (*sæivælax*) läuft die Hefe heraus. Durch jahrelanges Lagern des Weines im Faß bildet sich Weinstein (*vâisðæn*).

In guten Obstjahren bereitet sich der Winzer Obstwein (*fits*) als Haustrunk. Daneben hat er in schlechten Weinjahren den Treberwein (*pek*). Die Herstellung des Letzteren geschieht wie folgt: sind die gemahlene Trauben auf der Kelter ausgepreßt, so wird der Balg in eine Bütte getan und Wasser daraufgeschüttet. Nach zwei Tagen wird der Balg noch einmal gekeltert. Das Wasser, welches

einen säuerlichen Geschmack bekommen hat, wird in ein Faß geschüttet, und ein Zusatz von warmem Zuckerwasser, etwa 10 kg. auf 100 Liter Wasser, bringt es zum gären. Es wird ein schlechter Trunk (*gæzæf*), der immer mehr zum Trinken reizt, wie alle mit Zucker behandelten Weine. Die Weinpanscher heißen auch Peckschang (*pekšæn*), Balgkuchen (*bælæxkou.x*).

Zum Schluß mögen noch einige Mitteilungen über die Herstellung der Fuderfässer folgen. Ein Fuderfaß (*fouðerfæs*) besteht aus 32—35 Dauben (*dauæn*), die ungefähr 1.65 m. lang und 10 cm. breit sind, 2 Böden und 8—10 Reifen (*bañt, bænær*). Die Dauben werden nach einem besondern Modell (*leykr'ou.t*) und mit dem Fughobel (*d fou.*) nach einem Fuderfaßmodell (*æ freidrejæ mïdæl*) bearbeitet (*gæfou.t*). Dann wird auf jeder Daube der Bauchumriß (*pæntsreæs*) gezeichnet, und das Faß kann aufgestellt (*opgærit*) werden. Zwei Dauben sind mit zwei Klammern (*klæmæn*) an einem Reifen festgemacht und das Faß aufrecht gestellt. Ein Mann reicht die Dauben, ein zweiter stellt sie ein. Zwei weitere Reifen werden aufgelegt und mit Triebel (*zæts*) und Schlägel (*šl.õ.*) angezogen. Sodann wird das Faß umgelegt und die Dauben mit dem Hammer so lange hin und her geklopft, bis sie mit dem Bauchumriß übereinstimmen (*op dæ pæntsreæs gætsuyæn*). Eine Stunde lang wird das Faß über dem Feuer angewärmt (*d fæs gæt gæveræmt*) und von Zeit zu Zeit mit Wasser begossen (*gænât*). Dadurch wird das Holz weich und biegsam, so daß man im Stande ist, mit der Faßwinde (*fæsš'rau.*) das Faß zusammen zu pressen. Durch das fortgesetzte Nachtreiben (*untseisæn*) der Reifen wird das Faß wasserdicht (*væsærdiçt*).¹ Nun werden die Daubenköpfe abgeschnitten und mit dem Kopfhobel (*kaphuvel*) abgehobelt. Im Innern wird mit dem Rundhobel (*ro n huvel*) eine Fläche von 20 cm. Länge glatt gehobelt, sodann mit dem Gurgelkamm (*gurjælkæmp*) der Spund zur Aufnahme des Fußbodens (*fæsbuðæm*) gezogen (*d gurjæl gæt gæras*). Die Bodenbretter sind mit Holznägeln (*dijælne.l*) zusammen gefügt. Das Ausmaß des Bodens findet man, indem man einen Zirkel auf ein Fünftel der Gurgellänge einstellt und einen Kreis zieht. In dessen Mitte kommt die Faßöffnung. Nach Loslösung der Reifen wird der Boden mit dem Bodeneisen (*ræi.tok* oder *buðæmaizæn*) eingesetzt. Jetzt noch mit dem Spundbohrer (*pontæb'ur*) das Spundloch und mit dem Scheibenbohrer (*sæivæb'ur*) das Scheibenloch gebohrt, und das Faß ist fertig! Zum Schlusse sei noch erwähnt, daß die Tannenhölzer (von etwa 15 cm. Durchmesser), auf welchen das Faß aufliegt, wenn es transportiert wird, den Namen *roykbâm, roykb'ë.m*, tragen.



Photos: Pierre Buchholz

Musée du Vin, Ehnen