

Nos Viticulteurs - Bei unsern Winzern

Le Folklore Luxembourgeois - Ein Beitrag zur Luxemburger Volkskunde



Cliché Publicitas, Luxembourg

Photo J. Marx, Oberwormeldingen

'T Afzâpen - Le soutirage du vin - Der Abstich des Weines

Im Februar-März findet der 1. Abstich ('T Afzâpen) des vorjährigen Weines statt. Beim Keltern der Trauben im Herbst bleibt der Trester (= Treber = marc de raisin) übrig, aus dem der Tresterbranntwein (eau-de-vie de marc) destilliert wird. Der Wein macht den Gährungsprozeß mit und setzt dann eine schleimige Masse, die «Heffen», ab, welche beim Abstechen unten im Faß übrig bleiben. «Heffen», auf deutsch: Bodenhefe oder Weinhefe, auf französisch: la lie, lie de vin, wird als Adjektiv gebraucht und bezeichnet die braunrote Farbe der Weinhefe des Rotweins. Der zweite Abstich des Weines findet statt gewöhnlich gegen Ende des Jahres, wenn der Wein flaschenreif ist. Auch hier bleiben «Heffen» übrig. Aus den «Heffen» wird der «Heffen»-Branntwein (= eau-de-vie de lie) gemacht. Besonders stark ist der «Heffen»-Branntwein, der aus den flüssigen «Heffen» hergestellt wird. Vielfach werden die «Heffen» vor dem Brennen gepreßt (gepreßte «Heffen») und die hierbei gewonnene, stark alkoholische Flüssigkeit wird dem Wein wieder zugefügt, wo sie sich erneut absetzen wird. Das Afzâpen (Abstechen) des Weines gibt vielfach Gelegenheit zu einer Trinkfeier, an der sich die lebenslustige und trinkfeste Jugend, oft das halbe Dorf, gern beteiligt. Unser Bild, aufgenommen in Wormeldingen im März 1929, veranschaulicht eine solche Weinprobe im Freien. Der 1928er wird auf seine Klarheit geprobt («gepro'ft»), bevor der 1. Abstich vorgenommen wird.

Hoffentlich wird Herr J. Marx, Photograph in Oberwormeldingen, uns noch zahlreiche ähnliche Bilder über die Volksbräuche an unserer Mosel einsenden.

J. K.

SEPTFONTAINES - SIMMERN

(Zu unserem heutigen Titelbilde.)

Nach dem Dictionnaire géographique du Luxembourg par Ph. Vandermaelen, Bruxelles, 1838, gehörte Simmern, Sept-Fontaines (man beachte die Trennung zwischen Sept und Fontaines), damals zum Kanton Arlon, von welcher Ortschaft es 2 Meilen ost-nord-östlich entfernt ist und zum Bezirk (Arrondissement) Luxembourg, von welcher Ortschaft es 2¾ Meilen west-nord-westlich entfernt ist.

Dependenzen von Simmern: Fourneau Saint-Michel, Greisch, Rodt.

Wasserläufe: Die Eisch.

Bodenbeschaffenheit: Lehmig-sandig.

Ackerbau: Die Durchschnittsernte betrug damals, in «rasières» ausgedrückt (die Rasière war ein besonders in Flandern übliches Maß von 70,14 Liter [= rund 3½ jetzige Sester] welche zum Messen der Feldfrüchte und Kohlen diente): 960 rasières Roggen, 480 Mischler, 480 Weizen, 34.000 rasières Kartoffeln, 397.500 Kilos Heu.

Haustiere: 87 Pferde, 30 Fohlen, 258 Stück Hornvieh, 92 Kälber und 95 Schweine.

147 Wohnungen und ein Hofgut mit zusammen 1.026 Einwohner.

2 Kirchen, 2 Kapellen, 2 Schulen, 1 Gemeindehaus.