4091 09.11.1929 Sa

A.: Die "ciselierte" Traube

Abreißkalender

Man kann Holz, Stein, Gold, Silber, Kupfer, Perlmutt, Kokosnußschalen, Elfenbein u. s. w. u. s. w. ziselieren.

Aber wußten Sie, daß man auch Trauben ziselieren kann?

Wie das gemacht wird?

Im „Journal des Débats" erzählt es jemand, der Ende Oktober in der Gegend von Moissac der Traubenlese beigewohnt hat. Er beschreibt zuerst, wie die Männer die Weinberge behacken, jäten, spritzen und schwefeln müssen, ganz wie bei uns, und dann wird er galant: Jetzt spielt die Frau die erste Geige während der Traubenlese und leiht ihr ein wenig von ihrer Anmut und Koketterie. (Hast du gehört, Kätt?)

Die Frau, der die Sorge übertragen ist, die Traube „aufzumachen", heißt in der Gascogne eine „ciseleuse". Hier besteht zwischen dem Namen ciseleuse und dem Wort, von dem er abgeleitet ist, noch der engste Zusammenhang. Ciseleuse kommt von ciseaux, die Schere, und nicht von ciseau, der Meißel. Aber man ist gewöhnt, bei ciseler an den Künstler zu denken, der aus dem harten, toten Material ein lebendiges Kunstwerk feinster Gestalt herausschnitzt.

Auch die ciseleuse ist eine Künstlerin, aber in ihrer Art. Sie pickt und schneidet mit ihrer Schere alles weg, was an der Traube als Schönheitsfehler wirkt: die kleinen, halbreifen, und die faulen oder von den Wespen angefressenen Beeren. Denn es handelt sich, wie Sie schon erraten haben werden, um Tafeltrauben, deren höchste und erste Pflicht Appetitlichkeit heißt. Die kann die Weintraube entbehren, sie braucht keine ciseleuse, sie kommt mit Dreck und Speck und Sauerkraut in die Bütte und in die Kelter, wird zerstampft und vermatscht und liefert schließlich doch den goldklaren Wein, den Frida Schanz mit geschliffenem Topase vergleicht, weil sie offenbar von unserm Wein nichts versteht. Denn hier ist man gegen nichts so mißtrauisch, wie gegen den hochfarbigen Wein, der mit dem Topas verglichen werden kann.

Der Korrespondent des „Journal des Débats" beschreibt dann weiter, wie die „ciselierte" Traube in die zarten Hände der Verpackerin kommt, die sie zärtlich in die Körbe und Kisten bettet, für die Reise nach Bordeaux, Paris und über die Grenzen. In ganzen Wagenladungen werden dann die Chasselas-Trauben an die Bahnhöfe gefahren. Und der Mann im Norden, der sich die Trauben aus dem Süden munden läßt, ahnt nicht, daß er es den ciseleuses der Gascogne zu verdanken hat, wenn ihn die Traube so fehlerlos anlacht.

Und ich sage: Unsere Mädchen und Frauen an der Mosel wissen nicht weniger zärtlich mit den Trauben umzugehen, die sie an der Hotte vorbei ins Körbchen retten und abends nachhaus tragen, um sie Freunden und Bekannten zu schenken oder sie in einer Vorratskammer womöglich bis Weihnachten aufzuheben.

Sie hätten es verdient, daß sie von der Männerwelt ebenso zärtlich behandelt würden. Aber damit wird es von Jahr zu Jahr schlimmer. Früher bestand der schöne Brauch, daß eine Leserin, hinter der ein Bursch eine übersehene Traube an einem Stock fand, sich von ihm mußte küssen lassen. Das ist den Burschen offenbar zu romantisch geworden. Wenn sie jetzt eine vergessene Traube finden, wird die Leserin „gebretscht". So 'ne Roheit!

Aber merkwürdig, es bleiben nicht weniger Trauben hängen, als im Zeitalter des Kusses.

Samedi 9.11.1929