

## Weintellereien in Großstadt- wohnungen.

Wiener Weintrinker, die „durchhalten“ wollen.

Das Jahr 1918 wird den Trinkfreudigen durch die teuren Wein- und Bierpreise, letztere für ein dem guten alten wirklichen Biere nur dem Namen nach ähnliches Getränk gefordert, in böser Erinnerung bleiben. Schon werden wieder riesige Weinpreise angekündigt. Auch den Temperenzlern und Abstinenten bleibt wenig Auswahl. Himbeerzest ist nirgends zu haben, die gebotenen „Kracherl“ sind halbsüßes Saccharinwasser und immer häufiger hört man die Frage: „Was soll man trinken?“

Die allgemeine Verlegenheit hat eine neue „Hausindustrie“ in Mode gebracht. Viele Großstadtmwohnungen verwandeln sich jetzt insgeheim in „Obstweinfabriken“ kleinsten Umfangs. Trotz des Obstmangels gibt es Leute, die sich etwas Obst verschafft haben. Sie sind eifrig auf der Suche nach „Rezepten“ für die Fruchtweinerzeugung und geben nach genauer Prüfung derselben ans Werk. Das erste Gebot ist die Sauberhaltung der Gefäße und Tücher. Man bereitet die Früchte vor und zerkleinert sie, wozu die stark angepriesenen „Obstmühlen“ verwendet werden. Die und da mißrät der ersehnte Fruchtwein. Entweder ist er „tintig“ geworden, weil der Wein mit Eisen in Verührung kam, oder man hat die faulen Stellen der Früchte nicht ausgeschnitten oder gar Beeren durch Waschen des würzigen Geschmades beraubt.

Ist die Frucht zerkleinert, geht es an das „Pressen“ des Breies. Mit dem gewonnenen „Most“ läuft man dann zunächst zum — Apotheker, der die Aufgabe hat, den Zucker- und Säuregehalt des stolz vorgezeigten Produkts zu prüfen. Hierzu wird eine sogenannte „Mostwaage“ verwendet. Aus den Ergebnissen wird nun der dem Wein nötige Zusatz von Wasser und Zucker berechnet. Anfänger natürlich lassen sich absolut nichts sagen und gehen noch eigener „Berechnung“ vor, ohne Rücksicht auf das zweifelhafte Resultat, das ihre Bemühungen zutage fördern.

Nun wird ein Faß und ein — Keller sicherzustellen versucht, in dem die Gärung des neugewonnenen Mostes stattfinden soll. Hier richten die Anfänger den meisten Schaden an. Entweder sie benützen ungereinigte, alte Fässer oder sie füllen trotz der starken Neigung des Mostes zum „Stürmen“ das Faß „blattelvoll“ an. Auch vergessen sie hier und da den Zusatz von Traubenweihese oder „Reihese“.

Die Gärung dauert drei bis acht Wochen, während welcher Zeit der glückliche „Kellereibesitzer“ mit überlegener Miene und Erwartungsfreudigkeit umhergeht. Endlich schleicht er in

um insgeheim eine „Probeflasche“ abzusieken, die im Zimmer durch mehrere Tage aufgestellt und beobachtet wird, ob sie keine Bläschenbildung zeigt. Ist dies nicht der Fall, dann wird der Wein zum erstenmal im Beisein der ganzen Familie „abgezogen“, und zwar in ein sauberes ausgeschwefeltes Faß.

Noch ist der Besitzer nicht „so weit“. Es heißt sich zunächst in Geduld fassen und wieder sechs, acht Wochen auf die „Nachgärung“ warten. Erst dann, wenn sich der Wein vollständig geklärt hat und abermals umgefüllt ist, kann er zum Gebrauch in Flaschen oder kleine Fäschen abgezogen werden. Ist alles geglückt, dann verfügt der Eigentümer allerdings über den ersehnten „Hausstrunk“ und er kann — vorausgesetzt, daß er demselben nicht allzujehr zuführt — ruhig den gesteigerten Weinpreisen entgegensehen. Die Obstweinerzeugung im Hause hat sich aber damit den eigenen Biegen-, Schweine- und Hühnerhaltungen als neues Mittel zum „durchhalten“ angeschlossen.

M. K.