

\* Zur heurigen Weinlese wird uns geschrieben: Von einer Weinproduktion zum Zwecke des Verkaufes kann heuer in Niederösterreich kaum gesprochen werden; in den meisten Orten ist der Weinbauer damit zufrieden, wenn er aus dem gesamten Leseertrag einen Teil des Bedarfes an Hausstrunk zu erzeugen vermag. Entgegen dem, in anderen Kronländern geübten Verfahren, den Most durch Zusatz von Wasser, wie man sagt, zu strecken, und diesem Ge-

menge Zucker zuzusetzen, um für den Hausbedarf ein beförmliches und dabei verhältnismäßig billiges Getränk zu bekommen, ist man in Niederösterreich diesem Verfahren bisher aus dem Grunde aus dem Wege gegangen, weil man sich nicht des Verdachtes der Weinpantischerei aussetzen wollte. In qualitativ guten Weinjahren kann man aus den nach dem zweiten Abpressen zurückgebliebenen Weintreibern, unter Zutun von wenig Zucker, zwar leichteren, aber ganz gut trinkbaren Hauswein (Sahwein) erzeugen; heuer hingegen wird es schon notwendig sein, ungefähr 6 Kilogramm Zucker für 100 Liter Hauswein zu verwenden. Ob der Zusatz von Zucker unmittelbar nach dem Abpressen der Weintrauben dem Hausgetränk zugesetzt wird oder ob man den Zusatz zum teilweise vergorenen Getränk macht, bleibt sich für die spätere Beschaffenheit des Getränkes gleich; es sei dies aus dem Grunde erwähnt, weil die Beschaffung des Zuckers für diese Zwecke heuer teilweise auf Schwierigkeiten gestoßen ist, andererseits die staatlichen Organe, die mit der Zuteilung von Zucker betraut waren, die ganz enorme Arbeit, die die Sache nach sich zog, nicht rechtzeitig zu bewältigen imstande waren und es daher vorkommen kann, daß einzelne Gemeinden Zucker erst dann bekommen werden, wenn der Most schon teilweise vergoren hat.