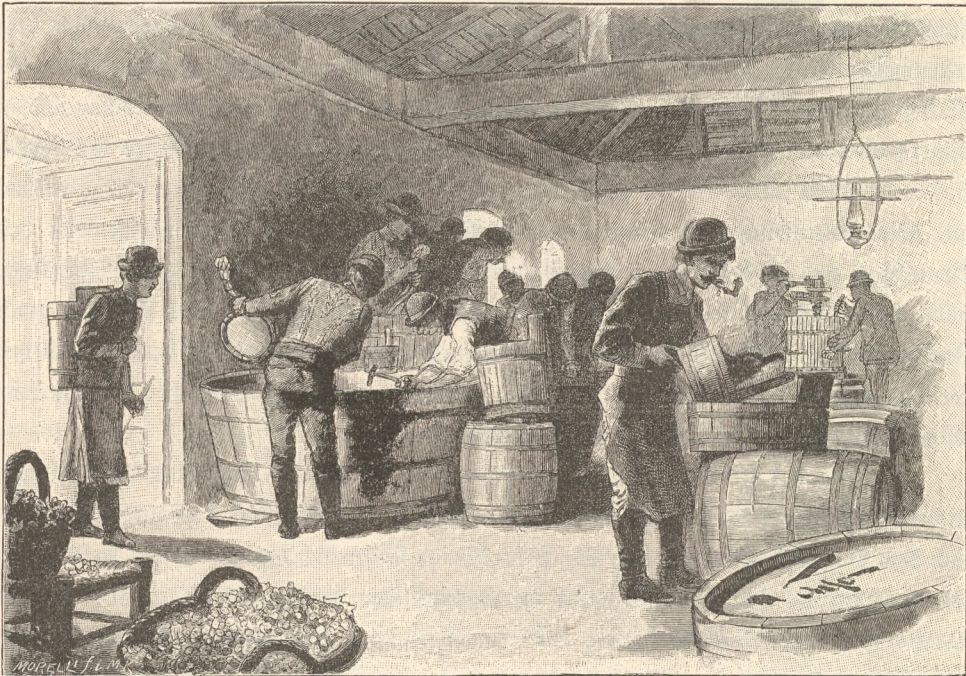


den größten und schönsten See Ungarns umschlingt. An der Nordseite des „Balaton-“ Sees erregen um die Kalkstein- und Dolomit-Gebirgsgrate her mehrere ausgebrannte und verstümmelte, kegelförmige Basalt-Vulkane unsere Aufmerksamkeit; ihre Lehnen geben den Wein, der am meisten Feuer und Blume besitzt. So geben z. B. Badacsony, Szent-György, Somlyó so feurige Weine, das sie bei ihrem vierzehn- bis sechszehncprocentigen Alkoholgehalt sich selbst mit den schwereren spanischen und portugiesischen Weinen kühn messen dürfen. Überdies besitzt der Wein von Somlyó einen eigenthümlichen, unver-



Mostkeller in Tarczal.

gleichlich angenehmen und hochgeschätzten Basaltgeschmack, der an Feinheit noch viel höher steht als der der sogenannten „Steinweine“. Übrigens ist dieser Wein schon darum berühmt, weil er nicht den Kopf, sondern die Beine wankend macht, aber nur für kurze Zeit und ohne alle schädlichen Folgen.

Außer den erwähnten Bergen geben noch vorzüglichen Wein: Csobáncz, Szigliget und die Berge von Köves-Káll, Szent-Békáll, Mindszent-Káll, Kis-Cörs, Ábrahám, Fülöp und Hajagos. Der Boden besteht hier an den Lehnen der Basaltkegel aus kalkigem Lehm, anderwärts aus Mergel. Die wichtigsten Traubensorten sind der Furmint, „Sárfehér“ und die „Mehlweißer“, in Somlyó auch noch der „Lämmerschwanz“. Was die Cultivirung betrifft, werden auch hier niedrige Köpfe mit kürzeren oder längeren Zapfen