ist zunächst die pikante Knoblauchwurst aus Cervelatwurstmasse mit Knoblauchzusatz, dann die Knackwurst aus gleicher, aber vor der Verarbeitung angebrätelter Masse, ferner die gewöhnliche Bratwurst aus frischem Schweinefleisch, Schinken und Speck mit Salz-, Pfeffer- und bisweilen auch Kümmelwürze, dazu die graufarbige Leberwurst aus dem gesottenen „Geschlinge" (Brust- und Baucheingeweide) nebst Fett, Schwarten und Sehnen mit oder ohne Mehlzusatz; die Trüffelwurst aus Leberwurstmasse mit Trüffelzusatz; die Schwartenwurst oder Sülze aus weißgekochten Schwarten, etwas Blut und fettem Schweinefleisch; die Weiß- oder Semmelwurst aus Blutwurstmasse mit Zusatz von Weißbrot, das vorher in Wasser aufgeweicht wurde. Die Grützwurst, die Rosinenwurst u. a. m. Die Verdaulichkeit und der Nährwerth der Wurst hängt natürlich von ihrer Zusammensetzung ab; im Allgemeinen ist jedoch nicht zu verkennen, daß die Zerkleinerung des Fleisches (soweit sie durch nachfolgendes übermäßiges Räuchern wieder wettgemacht wird) die Verdauung nicht unwesentlich erleichtert, so daß gute Wurst, die nicht allzu viel Fett enthält, sich auch für den Krankentisch empfiehlt.

Wurstkraut s. Bohnenkraut und Majoran.

X.

Xeres, von den Engländern „mit bekannter Geschicklichkeit" zu Sherry verstümmelt, heißt der berühmteste Süßwein Spaniens nach der ansehnlichen Stadt Xeres (in neuerer Schreibweise Jerez) de la Frontera, die 32 km nördlich von Cadiz zwischen den westlichen Ausläufern des

Gebirgszuges von Granada liegt und mit dem Städtchen Puerto de Santa Maria an der Bai von Cadiz den Stapelplatz für die Weine der Provinzen Cadiz, Sevilla und Cordova bildet. Der Xeres, an sich ein entschiedener Trockenwein, der aber für den Handel stark mit eingesottenem Most versüßt wird, bedarf zu seiner Entwickelung einer langen Lagerzeit, die er in luftigen, hohen und weiten Gewölben über der Erde, den „Bodegas", durchgemacht, woselbst die verschiedenen Jahrgänge einer und derselben Sorte eine sogenannte Solera bilden, innerhalb der die ältern Jahrgänge stets aus den nächstjüngern aufgefüllt werden und stets der älteste Jahrgang zuerst zum Verkauf kommt. Für die besten Sorten gelten, ohne daß sich eine eigentliche Rangordnung aufstellen läßt: der hellgelbe Manzanilla von San Lucas de Barrameda, ein hochfeiner Trockenwein mit eigenartigem Kamillen-Aroma, der aus der Palomino-Traube bereitet und zumeist im Lande selber getrunken wird; der Montilla und der Amontillado aus der Sierra de Montilla in der Provinz Cordova, dunkelgelbe Trockenweine aus Pero Ximen-Rebsatz, die dem feinen Xeresano in jeder Hinsicht ebenbürtig sind; der süße, goldgelbe Paxarete vom gleichnamigen Städtchen, der aber nur noch in geringer Quantität auf den Markt kommt; der Pero Ximen de Jerez, ein dunkelgelber Süßwein, der vielfach zum Versüßen anderer Weine dient; der rothe Tintillo de Rota u. a. m. Ranco bezeichnet keine bestimmte Sorte, sondern alten, reifen Wein überhaupt, und desgleichen ist Brown-Sherry kein besonderes Gewächs, sondern wird aus einer beliebigen Sorte durch Zusatz von Pero Ximen oder sonst einem mit eingekochtem Most vergohrenen Süßwein hergestellt. Der Ruf des Xeres ist noch keine zehn Decennien alt; gleichwohl darf der goldene Spanier bereits auf den Titel eines Weltweins Anspruch machen. Erst 1812 sprach König

Georg IV. von England, die unmaßgebliche Meinung aus: „Der verdammte Madeira bringt mir die Gicht, ich will's einmal mit dem Sherry versuchen" — seitdem aber kam der Xeres rasch in Aufnahme und hat nicht nur den Platz des vom Unglück verfolgten Madeira eingenommen, sondern sogar den Portwein in den Hintergrund verdrängt, auch in England. Schon als Erlöser vom Port, der gar kein Wein, sondern ein Kunsterzeugniß ist, verdient der Xeres Dank und Anerkennung, selbst wenn sein eigenes Verdienst nicht so groß wäre. Der Hauptconsument für Xeres ist England, wo jetzt die Sherries 45% der gesammten Weineinfuhr ausmachen. Auf dem Continente segelt er noch vielfach unter der Flagge des Madeira, doch gewinnt er seit der Gründung der Bodega-Gesellschaft für directen Import zu Hamburg, welche in allen großen Städten Filialen haben, namentlich in Deutschland immer mehr Boden und wird hier besonders als Frühstückswein sehr bevorzugt.

Y.

Yams oder Ignamen, kraut- und strauchartige Gewächse aus der Familie der Lilienblüthler mit windendem Stengel und knolligen, stärkemehlhaltigem Wurzelstock, bilden unter dem Namen der Dioscoreen eine eigene Sippe mit etwa 200 Arten, von denen rund 25 in den tropischen und subtropischen Ländern der alten wie der neuen Welt cultivirt werden. Die mehlartige Wurzel, bei den verschiedenen Arten von sehr verschiedener Gestalt und Größe, wird nämlich wie unsere Kartoffel geröstet, gesotten oder gedämpft als Gemüse verspeist, enthält aber einen scharfen, giftig wirkenden Bitter-