

Georg IV. von England, die unmaßgebliche Meinung aus: „Der verdamnte Madeira bringt mir die Sicht, 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 Kunstzeugniß 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 mehlfartige 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-

stoff, der vor der Zubereitung durch Auswässern entfernt werden muß, und steht sowohl im Geschmack wie an Verdaulichkeit der Kartoffel und sogar der Batate nach. Für die europäische Küche hat höchstens der China- oder Bataten-Yam, franz. Iguame de Chine, einige Bedeutung, der 1850 durch den französischen Consul de Montigny in Shanghai nach Paris kam und einige Jahre lang Mode machte, die durch ihre lange Krankheit mißliebig gewordene Kartoffel zu ersetzen. Zum Glück ist es bei den bloßen Versuchen geblieben und der Yam heute höchstens noch als Rarität im Küchengarten eines Liebhabers zu finden.

Yaourt oder (nach englischen Quellen) Ya-ust, ein Kühltrank der Türken, auf dessen Bekanntschaft Baron Baerft vor vierzig Jahren die Liebhaber ungemein neugierig machte, ist nichts Anderes als Kesir, jene Keugier also jetzt leicht zu stillen.

B.

Zärthe, die Base des Brachsen, sonst auch Blaunase, Näsling, Schnöpel oder Sindel genannt, bewohnt das Donauebiet, Rußland, Norddeutschland und Schweden, ohne zwischen Süß-, Salz- und Brackwasser einen Unterschied zu machen, und erreicht bei 20—30 cm Länge ein Gewicht bis zu $\frac{1}{2}$ kg. Trotz seines Grätenreichtums wird der Fisch wegen seines zarten Fleisches sehr geschätzt und bildet in der That einen der vorzüglichsten Bratfische, geräuchert aber eine Delicatesse, die dem Brachsen ebenbürtig ist. Die Laichzeit umfaßt die Monate Mai und Juni und liefert namentlich in Rußland Hunderttausende der Fische in's Neg. Leider beschränkt man sich dort auf das Einpöckeln und das