

Weidenstäbe. Dünne Weidenruthen als Blumenstäbe. Man schneidet sie im Winter, kocht und schält sie, und bewahrt sie an einem feuchten Orte unter Dach auf; im Frühjahr schneidet man sie 8—10 cm lang.

Weidenwolle. Baumwollartige Fasern in den Samenkapseln der weiblichen Weidenbäume. Man kann sie wie Baumwolle zu Watte verarbeiten.

Weise, Garnhaspel. Mittels derselben wird das Garn von der Spule abgehaspelt, um in Strähne von verschiedener Länge verwandelt zu werden.

Weigelia. Zierstrauch mit großen rothen oder weißen Blüten, prächtig belaubt und wochenlang blühend, darf nicht vor Januar zum Treiben angestellt werden. Man kann sie aus Stecklingen in Töpfen erziehen, erhält aber im freien Lande schönere Exemplare. Nur die äußersten Spitzen der Hauptzweige werden ein wenig eingeschnitten.

Weise. Raubvogel, stellt dem Federvieh nach. Man fängt ihn in Habichtskörben und Teller-eisen (s. d.).

Weihnachtskuchen. 2 kg etwas erwärmtes, gesiebtes Mehl schichtet man auf dem Kuchenbret in einen Haufen, macht in die Mitte eine Vertiefung (Fontainenform, s. Fig. 1066 auf Seite 993), schlägt in dieselbe 6 in lauer Milch zerquirte Eier, fügt hinzu 100 g Zucker, die feingewiegte Schale einer halben Citrone, $\frac{1}{5}$ Eßlöffel Salz, etwas Ingwer und Cardamomen und 90 g aufgelöste Hefe, arbeitet die Theile gut untereinander, knetet 1 kg frische, zerplückte Butter, 250 g Rosinen und 250 g Corinthen hinein, schlägt den Teig so lange, bis er Blasen wirft, läßt ihn in der Wärme aufgehen, rollt ihn zu einem dicken Kuchen aus, läßt diesen aufgehen, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt und bäckt.

Weihnachtsstollen, Weihnachtswecken, siehe „Stollen“.

Weihrauch. Das wolriechende Harz des in Arabien, Persien, Indien heimischen Weihrauchbaumes (*Boswellia serrata*), brennt angezündet mit klarem Licht und verbreitet einen eigenthümlich angenehmen Geruch. Der Weihrauch dient hauptsächlich als Räuchermittel in Krankenzimmern und als Zusatz zu Räucherpulver (s. d.).

Weimuttskiefer. Nordamerikanische Kieferart, wird nicht selten in Gartenanlagen angebaut, und zwar durch Aussaat der Samen, welche aber lange im Boden liegen, ehe sie keimen. Der Baum zeichnet sich durch seine Höhe, die weißlichgraue Rinde des Stammes und die dünnen, hellgrünen Nadelblätter aus. Aus der Rinde dringt

im Frühjahr ein wasserhelles, feines, wolriechendes Harz. Die in den letzten 2 Jahren getriebenen Zweige sind ein natürliches Barometer. Hängen sie schlaff herab, so soll dies baldige Niederschläge bedeuten; bei heiterem Wetter dagegen erheben sich die Zweige, nehmen ihre natürliche Lage an und verbleiben in derselben, bis wieder Niederschläge eintreten.

Wein. Im weitern Sinne des Worts ein aus zuckerhaltigen Säften durch Gährung erzeugtes und neben Zucker und Alkohol irgend eine Pflanzensäure enthaltendes Getränk. Hier kommt jedoch nur der Traubenwein in Betracht; die andern Weinarten sind in besondern Artikeln behandelt. Die Zusammensetzung des Traubenweins ist sehr mannigfaltig. Die wichtigsten Bestandtheile sind Wein-, Apfel- und Citronensäure, sowie der durch die Gährung entstandene Alkohol, daneben die Stoffe, welche das Bouquet geben, wie Glycerin und Kohlensäure, bei Rothwein auch die Gerbsäure und der Farbstoff. Der Alkohol ertheilt dem Weine den geistigen Gehalt, das Glycerin den vollen Geschmack. Die Verschiedenheit des Geschmacks, des Gehalts, der Farbe der Weine (die verschiedenen Sorten sind in besondern Artikeln behandelt) rühren theils von der Art des Weinstocks, theils von der Beschaffenheit des Bodens, der Lage desselben, dem Klima, der Witterung, der Bereitungs- und Behandlungsweise her. Der Farbe nach unterscheidet man weißen oder blanken, der aus weißen Trauben, rothen, der aus rothen Trauben, und Schieler, der aus weißen und rothen Trauben bereitet wird. Die Prüfung der Weine beruht auf Beurtheilung der einzelnen Bestandtheile derselben und ihrer Eigenschaften durch Gesicht, Geruch und Geschmack. Man muß von dem Wein etwas schlucken und durch die Nase ziehen; aber nur der mit einer geübten Zunge und einem geübten Gaumen Begabte vermag ein richtiges Urtheil zu fällen. Ueber die Behandlung des Weins im Keller siehe „Auffüllen“ und „Abziehen“. Krankheiten des Weins werden durch Farbe, Trübung, Geschmack und Geruch bemerkbar; sie sind in besondern Artikeln behandelt. Verfälschungen des Weins geschehen theils durch Zusatz von Blei, Kupfer, Schwefel, theils durch Beimischung von Spiritus, Rosinenbrühe, theils durch Färben mit Blauholz, Heidelbeeren, Holunderbeeren, Malvenblüten. Verfälschung durch Bleizucker verräth sich durch unnatürlichen, widerlich süßlichen Geschmack, sowie bei Zusatz von Hahnemann's Weinprobe (s. d.). Verfälschung durch Alaun läßt sich