

schlossen und an einem trocknen, frostfreien Orte aufbewahrt.

Weintrester. Die Rückstände der ausgepreßten Weintrauben, bestehend aus Häuten, Kernen, Stielen und Kämmen. Sie können zur Bereitung von Tresterwein (s. d.) verwendet werden, dienen auch als Viehfutter und Brennmaterial. Als Viehfutter werden sie am besten gedämpft, und mit Häcksel und Kartoffeln oder Rüben vermischt. Will man die Trester als Brennmaterial verwenden, so läßt man sie bis zum Frühjahr im Freien liegen, verarbeitet sie dann mit der Hacke, formt sie und trocknet die Kuchen auf Gerüsten.

Weinverfälschung, siehe „Wein“.

Weisertsuchen. $\frac{1}{4}$ kg Butter wird mit 4 Eiern zu Schaum gerührt, in den man $\frac{1}{4}$ kg Mehl wirft. Man formt von dem Teige einen Kuchen und bäckt.

Weisheitszähne. Die letzten Mahlzähne; sie kommen im 20.—25. Jahre, wol auch noch später, und sind von einer lockern Masse, weshalb sie auch am ersten wieder ausfallen.

Weißbier. Von Weizen gebrautes, leichtes, leichtes, stark moussirendes Bier von süßsäuerlichem Geschmack, vorzüglich im Sommer ein angenehmes, kühlendes Getränk, das aber mäßig genossen werden muß, weil es sonst verschleimt und den Magen versäuert. Zu Kalkschalen verdient das Weißbier den Vorzug vor allen andern Bierarten. Auch zum Fischkochen wird es sehr gern benutzt (s. „Fische“).

Weißbiersuppe, siehe „Biersuppe“.

Weißbirnen, siehe „Blanquette“.

Weißblech, siehe „Blechgeschirre“.

Weißbrecher, Mathias Härtling. Zur Klasse der Härtlinge (s. d.) gehörender Apfel, rothgestreift, erst im Mai des andern Jahres reifend.

Weißbrot. Aus Weizenmehl dargestelltes Backwerk, namentlich Brot, Semmeln, Franzbrote, Zwieback, Einback (vgl. auch „Brot“).

Weißbrotschnitte, gebackene. Weißbrot schneidet man in fingerlange Scheiben, taucht die eine Hälfte in mit Eiern, etwas Zucker und 1 Prise Salz versetzte Milch, die andere Hälfte in mit Zucker, Zimmt, auf Zucker abgeriebener Citronenschale und Eiern versetzten Rothwein, wendet erstere Schnitte in Mehl, Zimmt und Zucker, die andern Schnitte in Mehl und Citronenzucker um, bäckt sie in Schmelzbutter goldbraun, und besiebt sie mit Zucker.

Weißbuche. Laubholzbaum. Das Holz desselben übertrifft als Brennholz in Flamme und Kohle alle andern Holzarten. Außer als Brenn-

material dient es zur Herstellung von allerhand Geräthen; die Asche gibt viel Pottasche.

Weißdorn. Dornartiger Strauch, liefert unter allen Straucharten die vorzüglichsten Hecken. Um in möglichst kurzer Zeit eine Weißdornhecke zu erziehen, sammelt man die Samenbeeren des Weißdorns, wenn sie anfangen eine rothbraune Farbe zu bekommen, schüttet sie auf einen Haufen und läßt sie liegen, bis sie mürbe geworden sind; dann zerreibt man sie in einem Gefäß mit einer hölzernen Keule, wäscht die Samen in Wasser aus, trocknet sie und legt sie schichtweise in einen mit feuchtem Sand angefüllten Kasten, welcher in eine warme Stube gestellt und mäßig feucht gehalten wird. Im Januar nimmt man die Samen heraus, wickelt sie in wollene Lappen und legt sie in einen mit Sägespänen gefüllten



Fig. 1140. — Weißdorn.

Kasten. Derselbe wird in die Wärme gestellt und stets ziemlich feucht erhalten. Sobald es im Frühjahr die Witterung erlaubt, zieht man um den Platz, welchen man einfriedigen will, einen $\frac{1}{3}$ m breiten und $\frac{1}{2}$ m tiefen Graben, füllt denselben mit guter, von Wurzeln und Steinen gereinigter Erde an, zieht in der Mitte eine Schnur, macht längs der letzteren eine Rinne und legt den gefeimten Samen so hinein, daß jedes Samenkorn 8 cm von dem andern entfernt bleibt. Hierauf wird die Rinne zugezogen, und der Graben mit lockerer Erde eben gemacht. Haben die Pflänzchen eine Höhe von 8 cm erreicht, so lockert und reinigt man die Erde, was im ersten Jahre noch einigemal geschehen muß. Im Frühling des zweiten Jahres kürzt man die Pflanzen bis auf