

W.

W a a g e n, s. **W a g e n**.

W a c h h o l d e r =, **S a c h a n d e l**, **K r a n e w e t t** = oder **W e g e b a u m** (*Juniperus communis L.*), fr. le **Genièvre**, ein bekannter Strauch mit immergrünen, langen, schmalen und spizigen Blättern, der so gut in den Nord-, als auch in den Südländern häufig gefunden wird. Seine gelbe Blüthe zeigt sich im Mai, nach welcher die weichen, fleischigen Beeren folgen, die anfangs grün, hernach braun u. endlich blau oder schwarz werden. Man findet auf diesem Strauche zugleich Blüthen, reife und unreife Beeren. Die Beeren, welche in demselben Jahre nach der Blüthe wachsen, werden erst im Herbst des nachfolgenden Jahres reif. Außer den verschiedenen Sorten, worin das Gewächs von den Gärtnern eingetheilt wird, unterscheidet man es in die größere und kleinere oder hohe und niedrige Art, nämlich in Wachholderbäume u. Sträucher. Jener wird in Schweden, auf den bermudischen Inseln, in Nordamerika, dem südlichen Frankreich u. angetroffen, dieser aber wächst in Ungarn, Deutschland und anderwärts in Menge. Die größere Art giebt das **Gummi juniperi**, eine Art **Sandarak**. Beide Sorten haben eine rissige und zerfetzte Schale, die **Cortex bugiae** genannt wird. Das Holz wird in der Medicin statt des ausländischen **Guajac** = und **Sassafras**holzes in Holztränken u. Decocten gebraucht. Außerdem räuchert man damit u. die Tischler und Drechsler nehmen es zu verschiedenen Arbeiten. Die Beeren werden nicht nur in der Medicin als ein gutes schweiß- und urintreibendes Mittel angewandt, sondern man verfertiget daraus auch ein **Del**, ein **Mus**, **Extract** u. s. w. In den Niederlanden, besonders zu **Weesp**, zieht man in großer Menge **Branntwein** darüber ab, der von den Schiffleuten unter dem Namen **Genever** stark verbraucht wird. Es werden hiervon viele tausend Fässer ausgeführt. **Wachholder-**

saft bringt man aus Thüringen; **Wachholderöl** oder **Kranewettöl** aus Ungarn; **Cadeöl**, eine Gattung franzöf. **Wachholderöls**, das von Viehärzten gebraucht wird, aus Provence und Languedoc zum Handel. Der **Wachholdersaft** muß schön frisch, dick, braun von Farbe und wohlschmeckend, das **Cadeöl** aber rein, gelb von Farbe und klar sein.

W a c h s (*Cera*), fr. le **Cire**, heißt ein festes vegetabilisches Fett, das aus den Zellen der Bienen, den **Wachsstöcken** oder **Wachskuchen**, wovon es zweierlei Sorten, **Borwachs** und **eigentliches Wachs**, giebt, erhalten wird. Das **Wachs** aus alten Stöcken ist natürlich gelb oder röthlich, das aus jungen Stöcken hingegen weißlich. Letzteres heißt eigentlich **Jungfernwachs** (*Cera virginea*); man brauchte es ehemals in der Medicin. Ein anderes ist das gewöhnlich im Handel vorkommende weiße **Wachs**. Dies wird aus dem gelben u. rothen **Wachs** auf den **Wachsbleichen** in den Sommermonaten gebleicht und in Spähnen, Tafeln oder Stücken zum Handel geschickt. Die letztern halten 100 oder 200 Pfund im Gewicht und heißen **Marquetten**. Das **Wachsbleichen** war vor Zeiten sehr einträglich, der Vortheil ist aber so groß nicht mehr, seitdem allenthalben **Wachsbleichen** angelegt worden sind und durch die Reformation in Deutschland u. in andern Ländern der Verbrauch der **Lichter** in den Kirchen sich vermindert hat. Selbst in Spanien, das eine große Menge dieser Waare in seinen Colonien verbraucht, sind dergleichen Anstalten errichtet worden; nur können die spanischen **Bleichen** in den heißen Sommermonaten nicht fortarbeiten, weil das **Wachs** von der großen Hitze schmilzt u. dadurch die Arbeit gehindert wird. Spanien muß folglich noch gegen eine Million Pfund gebleichtes **Wachs** aus der Fremde nehmen. Das meiste liefern die **hamburger Wachsbleichen**. Diese liefern auch nebst den **pariser** und **venetianischen Fabriken** die schön-