

eine besondere Zuckerart: Sorbose. Man verwendet die V. frisch zur Bereitung eines Saftes, Ebereschemus (lat. Roob s. Succus sorborum), das als Abführmittel und zur Herstellung von Brantwein gebraucht wird. Die getrockneten Beeren dienen als Vogelfutter.

Vogelnester, indische (Ostindische Schwalbennester, Tunkinsnester) stammen von den sog. Salanganen, Labet (*Collocalia nidifica* Gray) und Lintjih (*Collocalia fuciphaga*), Verwandten unseres Mauerseglers, und bestehen im wesentlichen aus dem erhärteten Speichel dieser Vögel. Beiden Arten der Salanganen schwellen zur Nistzeit die Munddrüsen, besonders aber die Unterzungendrüsen, stark an, und die Vögel kleben den ausgeschiedenen Speichel zunächst in Gestalt einer halbmondförmigen Leiste, die dann weitergebaut wird, an die glatten Felswände der Meeresufer. Die Vogelnester bilden hauptsächlich für den südlichen Teil Chinas eine wichtige Handelsware und kommen in mehreren Sorten in den Handel. Als beste gelten die ganz weißen Nester, die vor dem Eierlegen, als zweite die

jenigen, die vor dem Auskriechen der Jungen gesammelt werden, als geringste die schwarzen, die auch anhaftende oder in die Masse selbst eingebettete Federn enthalten. Die Mehrzahl der in Frage kommenden Vögel wohnt in Höhlen am Meeresufer der ostindischen Inseln, doch gibt es auch einige im Binnenlande. Der Hauptstapelplatz der Nester ist Kanton, Hauptabnehmer sind die Chinesen, auch werden nach Europa und Amerika größere Mengen verschickt. Die V. enthalten 18,63 % Wasser, 0,60 % Fett, 7,16 % Asche und 55,7 % Protein, hauptsächlich Muzin oder eine diesem ähnliche Verbindung und werden zur Darstellung von Suppen sowie von Gallerte benutzt.

Vulkanfaser nennt man eine außerordentlich widerstandsfähige, lederähnliche Masse, die durch Behandlung von Papier, Jutegeweben und anderen Faserstoffen mit Zinkchlorid oder Schwefelsäure bei hohem Druck sowie nachfolgendes Waschen und Trocknen hergestellt wird. Die V. findet mannigfaltige technische Verwendung zur Herstellung von Riemen, Reisekoffern und anderen Lederarbeiten.

W.

Wacholderbeeren (Kaddigbeeren, Krametsbeeren, lat. *Baccae* s. *Fructus juniperi*, frz. *Fruits de genièvre*, engl. *Juniper berries*) sind die getrockneten reifen Früchte des in ganz Europa auf Berg- und Hügelland wachsenden, zu den Nadelhölzern gehörigen Wacholderstrauches (*Juniperus communis* L.), der im Süden selbst baumartig wird. Die fälschlich Beeren genannten Früchte reifen erst im zweiten Jahre und werden dann dunkelviolett, fast schwarz, während sie im ersten Jahre noch grün sind. Getrocknet haben sie eine schwärzlich braune Farbe und eine glatte und glänzende oder stellenweise mit einem matten, bläulichen Reife überzogene Oberfläche. Sie dürfen nicht zusammengeschrumpft oder verschimmelt sein und müssen einen kräftigen, balsamischen Geruch und aromatischen, süßlichen Geschmack haben. Die meisten Zufuhren kommen aus Ungarn (Karpathen) und Italien, doch auch aus verschiedenen Gegenden Deutschlands, z. B. aus dem Fichtelgebirge, der Rhön, dem Spessart und dem Thüringer Wald. Im Handel unterscheidet man hauptsächlich italienische und deutsche W., von denen erstere größer und fleischiger sind. Die W. werden teils medizinisch als Volksheilmittel, z. B. als harntreibendes Mittel, teils in der Veterinärmedizin verwandt und bilden u. a. auch einen Bestandteil des Kneippschen Wühlhubertees. Große Mengen werden zur Darstellung von ätherischem Öl und zur Bereitung des in England und Holland beliebten Genevers und Gins sowie des deutschen Steinhägers, Doornkats und ähnlicher Schnäpse verwandt. — Wacholdermus (Wacholdersaft, Wacholderlatwerge, lat. *Succus juniperi inspissatus* s. *Extractum baccarum juniperi* s. *Roob juniperi*, frz. *Extrait de genièvre*, engl. *Rob of juniper berries*) wird

durch Übergießen der zerquetschten frischen Beeren mit vier Teilen heißem Wasser, Abpressen und Eindampfen der so gewonnenen Flüssigkeit erhalten. Der trübe braune Sirup von süß gewürzhaftem, nicht brenzlichem Geschmack hat folgende Zusammensetzung: 20–30 % Wasser, 4–5 % Asche mit 50–60 ccm N-Säure-Alkalität, 0,18–0,26 % Phosphorsäure, 65–75 % Gesamtzucker und 0,10–0,15 % Stickstoff. Der vielfach beobachtete Zusatz von Stärkesirup, der an der starken Rechtsdrehung erkannt werden kann, ist als Verfälschung zu beurteilen. Gegen die Unterschiebung von Wacholdermus, aus dem das ätherische Öl abdestilliert worden ist, schützt die Vorschrift des D.A.B., daß Wacholdersaft in einem Teil Wasser nicht klar löslich sein darf.

Wacholderholz (Kaddigholz, lat. *Lignum juniperi*, frz. *Bois de genièvre*, engl. *Juniper wood*), das gelbliche oder rötlichweiße, ziemlich weiche Holz des Wacholders (*Juniperus communis*) ist schwer zu spalten und sehr dauerhaft, dabei dicht und feinfaserig und besitzt einen angenehmen aromatischen Geruch, der beim Erwärmen oder Entzünden noch deutlicher hervortritt. W. wird als Drechslerholz angewandt, aber auch im Drogenhandel geführt. Man verkauft es in diesem Falle in geraspeltem oder fein geschnittenem Zustande und verwendet es als Zusatz zu Holztee und zur Bereitung von Wacholderholzöl.

Wacholderöl, das ätherische Öl des Wacholders, findet sich in zwei Sorten im Handel, nämlich als Wacholderbeeröl (lat. *Oleum baccarum* s. *fructuum juniperi*, frz. *Essence de fruits de genièvre*, engl. *Oil of juniper berries*) und als Wacholderholzöl (lat. *Oleum juniperi e ligno*, frz. *Essence de bois de genièvre*, engl. *Oil of juniper wood*), von denen das erstere