

unpaarige Stengelblätter und hellgelbe Blüten in Köpfen. W. blüht im Mai bis August und gibt ein gutes Weidefutter. Der Same ist länglich-oval, glänzendgelbrot bis braunrot mit grünlicher Feder und vertieftem, schwarzbraun umrandertem Nabel. Man braucht für den Hektar 15—18 kg.

Wundkraut (Goldrute, lat. *Herba virgaureae s. solidaginis*, frz. *Plante fleurie de solidago* ou *Bagnette d'Or*, engl. *Golden rod*), das in Europa heimische Kraut der Komposite *Solidago virgaureae*, wird während der Blütezeit mit den goldgelben Blüten gesammelt und gegen Rheumatismus als schweißtreibendes Mittel, sowie auch bei Blasen- und Nierenleiden verordnet. Der Geschmack ist scharf und bitter.

Wurmsamen (Zitwersamen, richtiger Zitwerblüten, lat. *Semen, richtiger Flores cinae*, frz. *Semences de cina*, engl. *Worm-seed*). Das bekannte Wurmmittel besteht nicht aus Samen, sondern den geschlossenen Blütenköpfchen einer Art *Artemisia maritima*, der nicht näher bekannten *Artemisia Cina Berg*. Es wird unter dem Namen levantischer oder persischer W. aus dem südlichen Rußland zu uns eingeführt und von wandernden Kirgisen auf den Steppen gesammelt, zum Teil aber auch durch Anbau gewonnen. Die Blüten haben einen starken, unangenehm aromatischen Geruch sowie bitterlich-aromatischen Geschmack und bestehen aus sehr kleinen, an beiden Enden verschmälerten, schwach glänzenden Blütenkörbchen von gelblichgrüner, später mehr bräunlich werdender Farbe. Die ziegeldachartig angeordneten Blättchen des Hüllkelches sind am Rücken gekielt und tragen dort mit der Lupe erkennbare Harzdrüsen. Als wirksamer Stoff ist neben ätherischem Öl ein grünes Weichharz und eine eigentümliche kristallisierbare Substanz, das Santonin (s. d.), vorhanden, das jetzt in einer Fabrik in Taschkend, also an Ort und Stelle selbst, dargestellt wird. Zur Unterscheidung der echten Droge von santoninfreiem sog. „falschen Wurmsamen“ betupft man die auf den Flügeln der Hüllkelchblätter befindlichen Kristalle mit Chlorzinkjodlösung. Hierbei geben nur Santoninkristalle eine auffallende Reaktion, indem sie erst gelb, dann rissig werden und schließlich in gelbbraune Tröpfchen übergehen. Die Versendung des W. erfolgt meist in Ballen von 40—80 kg oder in Filzsäcken bis 150 kg. W. ist ein ausgezeichnetes Mittel gegen Spul- und Madenwürmer und wird in Pulverform oder als Sirup angewandt. Der Verbrauch hat etwas nachgelassen, da man jetzt mehr das Santonin selbst als Wurmmittel verschreibt. — Das Wurmkonfekt der Konditoren besteht aus überzuckerten Blütenköpfchen (lat. *Confectio cinae s. Flores cinae conditi*, frz. *Semences de cina candé*, engl. *Condied wormseed*).

Wurmsamenöl (Zitwersamenöl, lat. *Oleum cinae aethereum*, frz. *Essence de semen-contra*, engl. *Oil of wormseed*), das im Wurmsamen enthaltene ätherische Öl, kann bei der Gewinnung des Santonins erhalten werden, indem man es zunächst aus den Wurmsamen mit Wasserdampf abdestilliert. Das ziemlich dünnflüssige und blaßgelbe Öl wird an der Luft bald dunkler und dicker, besitzt einen starken, kampferähnlichen Geruch und einen brennenden Geschmack und

besteht vorwiegend aus Zineol. Es ist schwach linksdrehend und hat ein spez. Gew. von 0,915 bis 0,940. W. ist für kleinere Tiere ein tödliches Gift und wird medizinisch nicht mehr verwandt. Sehr in Aufnahme gekommen ist in neuerer Zeit, besonders zur Bekämpfung der Spulwürmer, das amerikanische Wurmsamenöl, das aus dem ganzen Kraut der Chenopodiacee *Chenopodium ambrosioides* var. *anthelminticum* gewonnen wird. Es ist ein farbloses oder gelbliches Öl von stark durchdringendem, widerlichem Geruch und unangenehm, brennendem Geschmack. Das spez. Gew. liegt zwischen 0,965 und 0,990. Der wesentliche und wirksame Bestandteil ist das Askaridol.

Wurmtang (Wurmmoos, lat. *Helminthochorton*, frz. *Mousse contre les vers*, engl. *Worm mooss*). Unter diesem Namen kommt von Korsika und anderen Inseln eine haarförmige Alge aus dem Mittelländischen Meere in den Handel, die in frischem Zustande purpurrot erscheint, beim Trocknen aber braune Farbe und knorpelartige Beschaffenheit annimmt. Der Geruch ist dumpfig, der Geschmack salzig. Man verwendet die Droge als Wurmmittel, doch ist sie durch das Santonin in der Hauptsache verdrängt.

Wurst. Würste sind Fleischwaren, zu deren Bereitung gehacktes Muskelfleisch und Fett, ferner Blut und Eingeweide, d. s. Leber, Lunge, Herz, Nieren, Milz, Rindermagen und Gekröse, sowie Gehirn, Zunge, Knorpel (Schweinsohr) und Sehnen der verschiedensten Schlachttiere unter Zuhilfenahme von Salz, Gewürzen, Zucker, Wasser, Bier und Wein, unter Umständen auch Milch und Eiern, verarbeitet werden. Als weitere Zutaten sind bei einzelnen Wurstsorten Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Zitronenschalen, Trüffel, Sardellen usw. gebräuchlich. Die Wurstmasse wird in Hüllen aus gereinigtem Darm, Magen oder Blase (Rind, Schwein, Schaf und Bock) oder in Hüllen von Pergamentpapier eingefüllt. Nach den Hauptbestandteilen unterscheidet man folgende Sorten: 1. Fleischwürste aus Schweine-, Kalb-, Schaf- oder Rindfleisch, die nach der Art der Herstellung wieder in Dauerwürste und Anrührwürste zerfallen. Dauerwürste sind durch längere oder kürzere Räucherung haltbar gemacht und infolge des damit verbundenen Austrocknens mehr oder weniger hart. Am weichsten sind die sog. weichen Mettwürste (Braunschweiger Schlackwürste), danach folgen die Zervelatwürste, Plockwürste, Gothaer Würste und schließlich die harten Würste nach Art der italienischen Salami, die meist einen Zusatz von Knoblauch erhalten und mit Bindfaden fest umwickelt sind. Zu der anderen Gruppe der Fleischwürste, den sog. Anrührwürsten, gehören die Koch-, Brat- und Brühwürste, Bock- und Weißwürste nach Münchner Art, dünn- und dickgeselchte Frankfurter-, Wiener-, Knoblauchwurst, Knackwurst usw. Sie werden zur Erhöhung der Saftigkeit mit etwas Wasser angerührt und meist frisch, seltener nach kurzer Räucherung und nach zehn Minuten langem Ziehen in siedendem Wasser genossen. 2. Blutwürste enthalten meist Schweineblut, doch auch Rinder-, Kalbs- und Schafblut, daneben Schweinefleisch und Speck, manchmal auch Leber und Grütze (Grützwurst). Sie umfassen die Rotwurst,