

gen neutrale Reaktion. In konzentrierter Schwefelsäure löst sich das U. unverändert, beim Erhitzen tritt aber lebhaftere Zersetzung ein. Beim Erwärmen mit Kalilauge entwickelt sich Ammoniak.

Urogosan, eine von J. D. Riedel & Co. gegen Krankheiten der Harnwege empfohlene Mischung von 0,3 g Gonosan und 0,15 g Hexamethylentetramin in Gelatine kapseln.

V.

Validol, eine Mischung von baldriansaurem Menthol mit einem Gehalt von 30 % freiem Menthol in Lösung, ist eine klare, etwas ölige Flüssigkeit, die als Mittel zur Steigerung der Herztätigkeit und des Blutdrucks gegen Schwindelanfälle, Ohnmacht, hysterische Zustände, Übelkeit und Seekrankheit sowie als Harnantiseptikum benutzt wird.

Valonen (Ackerdoppen, levantinische Knoppeln), die Fruchtbecher orientalischer Eichen, *Quercus Aegilops*, *Quercus Valonea*, enthalten 20–45 % Gerbstoff und werden als Gerbmittel benutzt.

Valvolinöl, ein in Amerika aus den schwerer flüchtigen Teilen des Petroleums gewonnenes Schmiermittel, kommt in verschiedenen Sorten in den Handel. Die leichteste vom spez. Gew. 0,871, Valvolin spindle oil, fängt erst bei 218° an zu verdampfen und läßt sich erst bei 263° entzünden. Die schwerste Sorte, das Valvolin cylinder oil, vom spez. Gew. 0,893 beginnt bei 288° zu verdampfen, und die Entzündungstemperatur liegt bei 360°.

Vanadinsäure ist die Sauerstoffverbindung eines seltenen, dem Phosphor nahestehenden Elementes Vanadin vom Atomgewichte 51,2, das sich in der Natur als Vanadinbleierz oder Vanadinit vorfindet, hauptsächlich aber spurenweise in manchen Tonen und Eisenerzen vorkommt und neuerdings auch aus der Thomaschlacke dargestellt wird. Die durch Schmelzen der Vanadinerze mit Salpeter oder durch Auflösen in Salzsäure, Fällen mit Chlorammonium und nachfolgendes Glühen erhaltene Säure, V_2O_5 , ist eine orangefarbene Masse, die in der Glühhitze schmilzt und dann kristallinisch erstarrt. Sie löst sich nur wenig in (1000 Teilen) Wasser mit gelber Farbe. Hauptsächlich in Form ihres Ammoniumsalzes (s. Ammoniumvanadinat) findet sie technische Anwendung zur Erzeugung von Anilinschwarz sowie als photographischer Entwickler. Mit Gerbsäure geben die Salze eine, schon von Berzelius hergestellte, wasserfeste, aber vergilbende Tinte und färben Glasflüsse schön rot. Auch im Schwefelsäurekontaktverfahren wird V. an Stelle des Platins, obwohl sie diesem an Wirksamkeit nachsteht, in steigenden Mengen verbraucht.

Vanille (lat. Vanilla, frz. Vanille, engl. Vanilla) ist die Kapsel Frucht einer Orchidee, *Vanilla planifolia* und verwandter Arten, die ihre ursprüngliche Heimat in den feuchten und heißen Wäldern der ostmexikanischen Küstländer hat. Die Pflanze treibt zahlreiche Luftwurzeln, dickfleischige, ovale Blätter, gelblichgrüne geruchlose Blüten und schotenartige, dreiteilige, gelbe Kapseln, die 15–25 cm lang, bis 1 cm breit und nach den Enden verschmälert

sind. Sie enthalten eine scharfe, klebrige Milch, später ein balsamisches Mus, in welchem die zahlreichen kleinen Samen liegen. Die V. wird jetzt auch an der Westküste der Kordilleren, in ganz Westindien, auf Mauritius, Bourbon (Réunion), Java, Madagaskar, Zeylon, den Seychellen, in den deutschen afrikanischen Kolonien usw. angebaut. Man verwendet zur Weiterpflanzung meist Stecklinge und Setzranken, die auf völlig gesäubertem Boden an dazu geeignete Bäume gesteckt und beim Weiterwachsen mehrfach angeheftet werden, bis sie fest an den Stamm gewurzelt sind. Vom 3. Jahre an liefern die Pflanzen Schoten und bleiben bis zum 40. Jahre ertragfähig. Die Befruchtung erfolgt in der Wildnis durch besondere Insekten, in den Anpflanzungen durch künstliche Übertragung des Pollens auf die weiblichen Teile. Man erntet die Früchte von April bis Juni vor völliger Reife, wenn sie anfangen, sich gelb zu färben, legt die Schoten zuerst an die Sonne und dann zum „Schwitzen“ in wollene Tücher, die so lange in der Sonne liegen bleiben, bis eine braune oder grauschwarze Farbe erzielt ist. Darauf werden die Schoten auf Tafeln ausgebreitet oder an luftig-schattigen Orten aufgehängt, oder auch zur künstlichen Trocknung über Kohlenfeuer auf hängenden, schaukelnd erhaltenen Horden, eingeschlagen in wollene Tücher, angebracht. Die getrocknete Ware wird sorgfältig nach der Länge sortiert, zu 50 Stück zusammengebunden und in Blechkisten verpackt. Der Wert steigt mit der Länge. An Stelle dieses sog. mexikanischen oder trocknen Verfahrens wendet man neuerdings vielfach das Heißwasserverfahren an, indem man die Früchte zur Abtötung 15–20 Sekunden lang in siedendes Wasser taucht, dann in Haufen geschichtet einem Schwitzvorgange überläßt und schließlich in Wolltüchern an der Sonne trocknet. — Die V. enthält nach König 28,39 % Wasser, 3,71 % Stickstoffsubstanz, 0,62 % ätherisches Öl, 8,19 % Fett und Wachs, 7,72 % Zucker, 28,78 % stickstofffreie Extraktstoffe, 17,43 % Rohfaser und 4,78 % Asche. Ihr Aroma wird durch einen 1,16–2,75 % betragenden Gehalt an Vanillin (s. d.) bedingt. Bei längerem Lagern überzieht sich die Schote mit nadelförmigen Kristallen von Vanillin („Kristallisierte V.“), auf die im Handel viel Gewicht gelegt wird, doch ist das Kristallisieren nicht immer als Beweis für höhere Güte anzusehen, da auch unkristallisierte Ware gleich gut sein kann. Die Kennzeichen guter V. sind vielmehr, abgesehen von der Länge, Biegsamkeit, ohne brüchig zu werden, Unverletztheit, besonders der etwas umgebogenen Spitzen, reichliche Füllung, Dünnschaligkeit, geringe Runzelung, gute Farbe und etwas Fett-