

glanz, ohne auf Papier Flecken zu geben. Die V. leidet leicht durch Zerbrechen, Verletzungen, Austrocknen oder Schimmelbildung und muß deshalb, in Stanniol verpackt, hermetisch verschlossen in trockenen Räumen, und zwar in Glas oder Blech aufbewahrt werden. Die beste Ware kommt von Bourbon und Réunion. Java-V. ist hartschaliger und geringwertiger als die amerikanische und Bourbon-V. In Mexiko wird die V. oft mit Akajouöl bestrichen, wodurch sie an Güte verliert. Derart fettig gemachte Ware gibt auf Papier braune Flecken. — Verfälscht wird V. durch Auffrischen bereits mit Spiritus ausgezogener Schoten mit Perubalsam und Akajouöl oder mit Benzoëtinktur und Bestreuen mit Glas-, Azetanilid- oder Benzoësäurepulver sowie durch Zumischen schlechter Schoten und ähnlich aussehender Früchte. — Die künstliche Darstellung des Vanillins, das zu den meisten Zwecken die V. vollkommen ersetzen kann, hat den Preis zwar wesentlich ermäßigt, doch ist die Verwendung des künstlichen Riechstoffs an Stelle der Vanillefrüchte für manche Zwecke unmöglich, so daß die Vanille ihren Preis auch jetzt noch behält. Als billige Ware ist seit mehreren Jahren die Tahiti-Vanille im Handel, eine an sich echte, aber durch Entartung unbrauchbare Frucht. Mit Vanillin bestäubte Tahiti-Vanille darf nur unter der Kennzeichnung „mit Zusatz von Vanillin“, nicht aber als „Vanille“ oder gar „veredelte V.“ in den Verkehr gebracht werden. — Von anderen Vanillearten sind noch *Vanilla pompona* (s. Vanillon) und *Vanilla palmarum* zu nennen, die lediglich zu Parfümeriezwecken dienen. — Medizinisch wird die V. selten verordnet, und zwar fast nur bei hysterischen Leiden und Menstruationserkrankungen. Bisweilen sind angebliche Vergiftungen durch V. bekannt geworden, so z. B. nach Genuß von Vanilleeis, doch dürfte dies wohl mehr auf eine Zersetzung anderer Bestandteile des Eises selbst zurückzuführen sein. Immerhin führt der übermäßige Genuß von V. Kopfschmerzen und Übelkeit herbei. Auch hat sich bei Menschen, die mit dem Einpacken und Sortieren von V. fortgesetzt zu tun haben, mehrfach eine Art Krätzekrankheit gezeigt. — Vanilletinktur (lat. *Tinctura Vanillae*, frz. *Teinture de Vanille*, engl. *Tincture of Vanille*) ist ein alkoholischer Auszug, der als Parfüm und als Speisenzusatz verwandt wird.

**Vanillin** (lat. *Vanillinum*), der Bestandteil der Vanillefrüchte, dem diese hauptsächlich, wengleich nicht allein, ihren feinen Geruch und Geschmack verdanken, kann nach verschiedenen Verfahren auf künstlichem Wege dargestellt werden. Man bereitet es entweder aus dem Kambialsafte der Nadelhölzer durch Oxydation des in ihm enthaltenen Koniferins mittels Kaliumdichromats und verdünnter Schwefelsäure, oder aus dem Eugenol des Nelkenöls, dem Harz des Ölbaumes und dem Guajakol des Buchenholztees durch Behandeln mit Chloroform und Ätznatron. V. entsteht so als ein feinkristallinisches weißes Pulver, das sich schwer in kaltem, leicht in heißem Wasser sowie auch in Alkohol und Äther löst. Es schmilzt bei 80–81° und läßt sich, vorsichtig erhitzt, sublimieren und in schönen,

sternförmig gruppierten Kristallnadeln erhalten. In chemischer Hinsicht ist V. als Methylprotocatechualdehyd,  $C_6H_3(OH)(OCH_3).CHO$ , aufzufassen. Im Kleinhandel wird es gewöhnlich schon mit einer gewissen Menge Zucker vermischt zum Verkauf gebracht (Vanillinzucker). Auch sind während des Krieges Mischungen von Kochsalz mit etwa 1% V. als Vanillinsalz in den Handel gelangt. Trotz seines feinen und starken Vanillegeruches kann es die Vanille doch nur zum Teil ersetzen, da außer dem V. und der Vanillinsäure auch noch ein aromatisches Harz an dem Geruch und Geschmack der Vanille Anteil haben. Die Vanillinsäure läßt sich ebenfalls künstlich herstellen, besitzt jedoch nur einen schwachen Geruch.

**Vanillon** nennt man eine besondere, von der gewöhnlichen Vanille stark abweichende Sorte aus Britisch-Guayana von *Vanilla pompona*. Die Fruchtkapseln sind viel kürzer, bedeutend dicker, breiter und fleischiger als bei der gewöhnlichen Vanille, der Länge nach gerunzelt, an beiden Enden verschmälert, umgebogen und mit einer Narbe versehen. Um das Aufspringen zu vermeiden, werden sie meist mit Fäden spiralig umwickelt. Der Geruch ist bei weitem nicht so fein wie derjenige der echten Vanille und erinnert mehr an Piperonal (Heliotropin) und Kumin. Sie wird daher auch nicht zu Konditoreizwecken, sondern nur in der Parfümerie benutzt.

**Vaselin** (Vaseline, lat. *Adeps petrolei*, Unguentum paraffini, frz. *Vaseline*, engl. *Vaselin*), eine weiche, geruchlose, sich fettig anfühlende Masse von Salbenkonsistenz, wird aus den Destillationsrückständen des amerikanischen Petroleums gewonnen und teils mit gelblicher Farbe (halb gereinigt), teils vollständig weiß in den Handel gebracht. V., dessen Schmelzpunkt zwischen 35 und 45° liegt, wird wegen seiner milden Beschaffenheit, und weil es nie ranzig werden kann, meist anstatt des Schweinefettes zu Salben benutzt. Es besteht aus dem Paraffin ähnlichen Kohlenwasserstoffen und wird auch aus Rohozokerit, unter Zusatz von flüssigem Paraffinöl, dargestellt. — Das lediglich aus flüssigen Kohlenwasserstoffen bestehende Vaselinöl (Virginia) dient als Rostschutz und Schmiermittel.

**Vasenol**, ein Gemisch von Vaseline und Paraffinöl mit etwas Zetylalkohol oder einem anderen hohen Fettalkohol, findet wegen seines großen Wasserbindungsvermögens als Salbengrundlage Verwendung.

**Vasogen** (lat. *Vaselinum oxygenatum*), eine neue Salbengrundlage, soll nach Angabe der Fabrikanten ein durch Behandlung von Vaselin mit komprimiertem Sauerstoff unter Erhitzen im Drucktopf hergestelltes Sauerstoffderivat des Vaselins sein. Nach anderen Angaben werden gleichartige Stoffe durch Mischen von Paraffinöl mit Rizinusdisulfosäure oder mit ölsaurem Ammonium erhalten. Da der Name V. geschützt ist, werden Nachbildungen als Vasolimente bezeichnet und zur Herstellung von Mischungen mit Jod, Jodoform, Kreosot und anderen Medikamenten benutzt. Valsol, Vasol und Vasosapon sind ebenfalls andere Namen für gleichartige Salbengrundlagen.