

fördern; in der Pharmacie verwendete, aus Scilla gefertigte Präparate sind: Meerzwiebel (*Bulbus scillae*), Meerzwiebeleßig (*Acetum scillae*), Meerzwiebeletract (*Extractum scillae*), Meerzwiebelhonig (*Oxymel scillae*), Meerzwiebeltinctur (*Tinctura scillae*); bei Anwendung dieser Präparate oder der Zwiebel selbst in frischem Zustande ist Vorsicht zu empfehlen, da sie (namentlich in frischem Zustande) stark giftig wirkt.

Urläuter, f. Dégras.

Urner, f. Käse.

Urtica L., Nessel, eine zur Familie der Urticaceen gehörige, circa 30 in der gemäßigten Zone heimische Arten umfassende Pflanzengattung; es sind theils einjährige, theils ausdauernde Kräuter mit unscheinbaren grünlichen Blüthen und gegenständigen Blättern; die Pflanzen sind an allen ihren Theilen mit Brennhaaren besetzt, deren Spitze bei der Berührung abbricht, die Haut rißt, worauf sich ein brennend scharfer Saft in die Wunde ergießt und ein Brennen sowie eine Entzündung

hervorrufft. Dieses Brennen steigert sich bei Verletzungen durch die feingekerbte Nessel (*U. crenulata* Roxb.) Bengalens und noch mehr bei solchen durch die auf den Sundainseln heimische *U. urontissima* zu wüthendem Schmerz, der tagelang, bei letzterer oft jahrelang anhält oder nach längeren Pausen wiederkehrt. Die bei uns heimischen Nessel, die zweihäufige oder große Nessel, *U. dioica* L., und die einhäufige kleine Nessel, *U. urens* L., finden mannigfache Verwendung. Während Kraut und Samen beider als Heilmittel gebräuchlich waren, werden die jungen Triebe der großen Nessel hie und da als Salat geessen und die jungen Pflanzen, wie Spinat zubereitet, genossen; aus den starken Stengelfasern der stärksten Arten fertigt man ein feines Gespinnst, das Nesselgarn, welches wieder zur Anfertigung des Nesseltuches dient; diese Industrie war bis zur Einführung der Baumwolle sowohl in Deutschland, als in Frankreich (Picardie) sehr im Schwunge.

D.

Vaccinium L., eine Pflanzengattung aus der Familie der Vacciniaceen, welche gegen 100 in der nördlichen gemäßigten und in der kalten Zone heimische Arten umfaßt; es sind meist niedrigere Sträucher mit schmalen, theils immergrünen, theils abfallenden Blättern, glocken- oder kugelförmigen, zwittrigen Blüthen und zum Theil mit ekbaren Früchten. — Hieher gehören: 1. Die Heidelbeere, Dickbeere, Schwarzbeere, Blaubeere, Bessinge, *V. myrtillus* L., ein strauchartiges Forstunkraut mit abfallenden Blättern, röthlichgrünen Blüthen und blauschwarzen bis schwarzen Beeren, welche gesammelt und theils roh, theils eingemacht geessen werden oder zum Färben der Weine Verwendung finden, oder auch zur Herstellung eines wohlschmeckenden und gesunden weinartigen Getränkes dienen; in getrocknetem Zustande bilden sie als *Baccæ Myrtillorum* ein probates Mittel gegen Durchfälle und Ruhr, während ein Aufguß der Blätter sich gegen Blasenleiden gut bewähren soll. 2. Die Preisel-, Stein- oder Kronsbeere (*V. vitis idaea* L.), ein namentlich im Gebirge üppig wuchernder und ganze Strecken Waldlandes bedeckender Strauch mit immergrünen glänzenden Blättern, weißen oder röthlichen Blüthen und rothen Beeren, die viel Citronensäure enthalten, weshalb sie angenehm säuerlich schmecken und

namentlich als Compot sehr beliebt sind; der daraus unter der Bezeichnung »Steinbeerwein« erzeugte Branntwein ist sehr wohlschmeckend, auch ihre Blätter finden im Aufguß gegen Blasenleiden Anwendung. 3. Die Moosbeere (*V. oxycoccus* L.), ein auf Mooren lebender Strauch mit immergrünen Blättern, rothen Blüthen und rothen wohlschmeckenden Beeren, die gleichfalls als Compot genossen werden. 4. Die Kauschbeere, so genannt, weil man ihrem Saft (ganz ohne Ursache) eine berausende Wirkung zuschrieb, (*V. uliginosum*), ein ebenfalls auf Mooren lebender Strauch mit abfallenden Blättern, weißen oder röthlichen Blüthen und schwarzen Beeren, welche ebenfalls genießbar sind, aber unangenehm süßlich schmecken. — Einige amerikanische Pflanzen dieser Gattung haben sich gleichfalls bei uns acclimatirt und dienen zur Ausschmückung von Felspartien zc. in Gärten, haben jedoch, da sie sonst keinerlei Verwendung finden, für uns kein anderes Interesse.

Udau, ein Rothwein zweiter Classe aus Franche-Comté.

Valeriana L., Baldrian, eine zur Familie der Valerianaceen gehörige, circa 150 Arten, die größtentheils in der nördlichen gemäßigten Zone heimisch sind, umfassende Pflanzengattung; es sind theils krautartige, theils strauchähnliche

Gewächse mit gegenständigen ungetheilten oder fiedertheiligen Blättern und kleinen, weißen oder röthlichen Blüten, die in Trugdolden stehen; die Frucht trägt den oberständigen Kelch als Federkrone. Hierher gehören als gewöhnlichere Arten *V. officinalis* L., der gemeine Baldrian, auch Katzenkrant (weil die Katzen ihn wegen seines widerlichen Geruches auffuchen), eine bis 150 cm hoch werdende Pflanze, die auf waldigen Anhängen, steinigem Flußuferu 2c. gedeiht und gefiederte Blätter und hellrothe Blüten hat; der Wurzelstock ist sehr reich an Baldrianöl und Valeriansäure und aus diesem Grunde als *Radix valerianae* officinell; er dient zur Bereitung der *Tinctura valerianae*; der Baldrianthee ist ein Aufguß des zerschnittenen Wurzelstockes, der als krampfstillendes und nervenstärkendes Mittel benutzt wird. Aus dem in Ostindien heimischen indischen Speiß oder der echten Narde, *V. spica* Vahl., wurde einst das Nardenöl gewonnen.

Valerianella Mönch. ist eine Pflanzengattung, welche zur Familie der Valerianaceen gehört und circa 45 in den Mittelmeerländern heimische Arten umfaßt; sie sind durchwegs einjährige Pflanzen mit ganzrandigen Blättern, kleinen blasförmlichen oder bläulichen Blüten. Die rosettenartig stehenden Blätter der bei uns herrschenden, auf den Aeckern als Unkraut lebenden Arten werden als Napunzelsalat, Feldsalat, Fettmännchen 2c. verspeißt.

Valerianöl, f. Baldrianöl.

Valeriansäure, f. Baldriansäure.

Valeriansäure-Amyläther, ein höchst angenehm duftender sogenannter zusammengesetzter Aether, welcher zum Parfümiren von Rocs-Drops und in der Liqueurfabrikation verwendet wird. Man stellt ihn auf folgende Art dar: 5:5 gepulvertes saures chromsaures Kali werden in einem gläsernen Destillirapparat mit 5 Wasser übergossen und allmählig ein Gemisch aus 1 Amylalkohol (rectificirtes Kartoffelsuselöl) und 5 englischer Schwefelsäure zugefügt. Nach Zusatz des letzten Antheiles der Mischung erwärmt man, um jenen Antheil des Kohäthers, welcher nicht freiwillig überdestillirte, zu gewinnen. Das Destillat bildet zwei Schichten, die untere ist die Valeriansäure, die obere der A. Man fügt Sodablösung hinzu, bis die Flüssigkeit nicht mehr sauer ist, hebt den obenauf schwimmenden B. ab, verdampft die rückständige Flüssigkeit bis zu einem Viertel, fügt Schwefelsäure zu, um das valeriansaure Natron zu zerlegen, und hebt die obenauf schwimmende Valeriansäure ab. Von dieser wird 1.25 mit 0.75 Amylalkohol und 1 Schwefelsäure auf 100° erwärmt und mit viel Wasser verdünnt, worauf sich wieder B. abscheidet. Der reine B. ist eine farblose, leicht bewegliche Flüssigkeit, welche sich in Alkohol leicht löst.

Vallet'sche Pillen (*Pilulae ferri carbonici*), ein mildes, leicht zu ertragendes Eisenmittel, dessen

wirksamer Bestandtheil kohlensaures Eisenoxydul ist.

Valouca, Ackerdoppen, bestehen aus den becherbildenden, verwachsenen Deckblättchen der in Südeuropa heimischen Ziegenbarteiche. Sehr reich an Gerbstoff, aber hauptsächlich verwendet, um Seide schwarz zu färben.

Valvolina, Valvoline-oil, ist ein vorzügliches Schmieröl für Maschinen, welches nie verharzt und vollständig frei von Säuren ist. Es wird namentlich in Amerika aus den schweren Oelen fabricirt, welche sich bei der Rectification des Nohpetroleums ergeben. Man trennt diese Oele nach ihrem specifischen Gewichte in zwei Sorten: 1. V.-Spindelöl mit dem specifischen Gewichte 0.871; dasselbe fängt erst bei 218° C. an, Dampf zu bilden, und läßt sich bei 263° C. entzünden. 2. V.-Cylinderoil; dieses hat das specifische Gewicht 0.893, beginnt bei 288° C. zu verdampfen und liegt der Zündpunkt desselben bei 360° C.

Vanadin, Vanad, Vanadium (chemisches Zeichen V, specifisches Gewicht 5.5), metallisches Element von silberweißer Farbe, sehr schwer schmelzbar, luftbeständig, löst sich in Salzsäure nicht, dagegen in concentrirter Schwefelsäure, wobei Gelbfärbung eintritt; es kommt in der Natur als vanadinsaures Blei im Vanadinit und im Nothbleierz von Himapan (Mexiko) vor, ferner in Spuren in vielen Eisenerzen, Schlacken 2c.; man erhält es rein, indem man B.chlorid in einem Strome von trockenem Wasserstoffgas glüht. — Das wichtigste Oxydationsproduct ist das V.säureanhydrid, dessen Ammoniumsalz in Verbindung mit Gerbstoff und Gallapfelanzug eine vorzügliche schwarze Schreibfarbe, die V.inte, gibt; eine Modification dieser Säure, die Metavanadsäure, dient als Surrogat für Goldbronze. — Heute steht einer allgemeinen Verwendung der V.präparate die Höhe der Preise noch sehr im Wege. Dieser seiner Kostspieligkeit wegen ist es nur von sehr beschränkter Anwendung in der Färberei, Farben- und Tintenfabrikation.

Vanadinbronze ist eine wie rothes Gold aussehende Substanz, welche wegen ihrer Unveränderlichkeit an der Luft als Malerfarbe und bei der Fabrication feiner Tapeten verwendet wird. Die B. wird auf folgende Art bereitet: Man versetzt eine Lösung von 2 Kupfervitriol mit der Lösung von 1 Salmiac und fügt unter beständigem Rühren so lange von einer Lösung von Ammoniumvanadat zu, bis ein bei längerem Rühren sich nicht mehr lösender Niederschlag entsteht. Die Flüssigkeit wird dann durch mehrere Stunden auf etwa 75° C. erhitzt und erfolgt hierbei die Abscheidung der B. in Form von goldgelben Flocken. Diese werden auf einem Filter gesammelt, gewaschen und getrocknet und bilden, entweder mit Firniß- oder Gummilösung angerieben, eine Masse, welche wie rothe Gold-

bronze angewendet werden kann und an der Luft unverändert bleibt.

Vanadinsaures Ammon, Ammoniumvanadinat (lat. ammonium vanadicum), kommt im Chemikalienhandel in zwei Modificationen als Farbenton und als gelbe Krystallmasse vor. Es wird hauptsächlich zur Darstellung von Echtschwarz mit Anilin auf Baumwolle und zur Fabrication einer ausgezeichneten schwarzen Schreibinte verwendet.

Vanilla Sw., Vanille, eine Pflanzengattung, welche zur Familie der Orchideen gehört und circa 20 in den Tropen heimische Arten umfaßt; die hieher gehörenden Arten leben auf den Bäumen und nähren sich durch Luftwurzeln, die ganz filzige Behaarung haben; die schlingenden Stengel tragen bald dickfleischige platte Blätter, bald bloße Scheiden, die schön gefärbten Blüthen stehen in achselständigen Trauben; die Früchte sind schotenförmige walzige Kapseln, welche kleine, kugelige, schwarze Samen enthalten; diese Kapseln wurden ursprünglich spanisch vanillas (Hülsen) genannt, welcher Name auf die ganze Pflanzengattung überging. Die in Handel kommenden Früchte stammen von der auf Réunion, Mauritius, den Seychellen und Java cultivirten *V. planifolia* Andrews; schon einen Monat nach der Befruchtung (die in den Culturen künstlich erfolgt, indem die Arbeiter mit einem gespitzten Bambusstab über die Befruchtungsorgane hinwegstreichen) haben die Kapseln ihre volle Größe erreicht, bedürfen aber noch einer Zeit von 6 Monaten, um ihre volle Reife zu erlangen; noch bevor dies eingetreten ist, werden sie gepflückt und abwechselnd in der Sonne ausgebreitet und in wollene Decken eingehüllt, bis sie ganz trocken sind. Heute wird diese Art des Trocknens nur mehr von den Eingeborenen geübt; sonst werden die Früchte gleich nach dem Pflücken in Büscheln auf einige Secunden in heißes Wasser getaucht und auf mit Tuch ausgelegten Horden in der Sonne oder mit künstlicher Wärme in Dörrapparaten getrocknet. Durch das Trocknen nehmen die ursprünglich gelben Früchte eine braune Farbe an und auf der Oberfläche bildet sich weißer Beschlag, der aus den Krystallen des ausgehiedenen Vanillins besteht; das Innere ist ein schwarzes schmieriges Mus, das aromatisch riecht. Die 14—30 cm langen, 0,5—1 cm dicken Kapseln werden nach dem Trocknen in Bündel von 50 Stück gebracht und gelangen in Blechkisten zum Versandt. Der wichtigste Bestandteil der Vanille ist das Vanillin — Die Vanille hat aufgehört, in der Medicin allgemeinere Verwendung zu finden, doch ist sie noch im Deutschen Arzneibuch aufgeführt; dagegen wird sie als Gewürz, namentlich bei der Chocoladen- und Fruchteisfabrication sehr viel verwendet. Haupthandelsplatz für den europäischen Markt sind Paris, Bordeaux, Hamburg und kostet Vanille 50—70 Mark per Kilogramm. Als Grundlage für die Beurtheilung der

Qualität gilt die Länge der Früchte, die fleischige Beschaffenheit und die Feinheit des Geruches. Die Production betrug 1894 nach Brockhaus' Conversations-Lexikon auf Réunion 65.000, Mauritius 5000, Seychellen 6000, Mexiko 70.000 kg.

Vanille (lat. vanilla, franz. vanille, ital. vaniglia, engl. vanilla, span. vainilla) ist ein bekanntes kostbares Gewürz, das aus den Kapseln einer südamerikanischen Orchidee (*Epidendron Vanilla* L., s. *Vanilla aromatica* oder *planifolia*) besteht. Die Pflanze klettert an Bäumen empor und hat 15—25 cm lange, walzige, dreiflappige, schotenartige Kapseln mit zahllosen sehr kleinen Samen in einem braunen, stark riechenden Marke. Man sammelt die Kapseln, welche gewöhnlich fälschlich Schoten genannt werden, theils von der wildwachsenden, theils von der cultivirten Pflanze vom December bis März noch vor der völligen Reife ein, läßt sie welken und trocknet sie zuletzt in der Sonne. Endlich wird die getrocknete *V.* sortirt und in Blechkästen verpackt. Im Handel besteht sie aus schwarzen der Länge nach gefurchten, etwas zusammengedrückten, schmalen Stangen, die innerlich ein wohlriechendes braunes Mark voll kleiner glänzender Samenkörner enthalten, sich fettig anfühlen und einen sehr lieblichen Geruch besitzen. Die beste Sorte ist die *V. du Ley*; sie ist oft mit einem silberweißen Anflug von Krystallen, bestehend aus Vanillin und Benzoesäure, überzogen und heißt dann be-reifte oder krystallisirte *V.*, die für die beste gehalten wird. Geringer ist die Simorana-*V.* von minder aromatischem Geruch und Geschmack, ohne Anflug. Vanillon, Laguaira-*V.* und die sogenannte brasilianische *V.* sind die geringsten Sorten. *V.* muß, wenn sie gut ist, voll, schwarz, dick, lang, frisch, wohlriechend und angenehm schmeckend, schwer und etwas weich, weder zu runzlig noch zu ölig, und der feine Same muß schwarz und glänzend sein. — Die *V.* darf an keinem feuchten Orte gelegen haben, weil sie leicht schimmelt. Zurückgebogene Enden zeigen an, daß die *V.* alt ist. Die Hauptorte, woher man *V.* bezieht, sind: Para in Brasilien, St. Marta und Macames in Neugranada; Papautla, Suchitepeque, Tuxtla und Villa-Alta in Mexiko; Mozos in Paraguay und Lima in Peru. Sie kommt aber auch in Menge an der Küste von Caraccas und von Cartagena, in der Landenge Darien vor. Die *V.* wird häufig verfälscht durch Bestreichen der bereits mit Weingeist ausgezogenen Stangen mit Perubalsam und Aragonöl. Während früher die *V.* nur von wildwachsenden Pflanzen gewonnen wurde, pflanzt man sie jetzt im Umkreise von Baumstämmen und läßt sie an diesen empor-klettern; die Früchte werden einer vorsichtig ausgeführten Trocknung unterzogen, sodann nach der Länge sortirt, in Bündeln zu 50 Stück gebunden und diese in Blechkisten verpackt, welche verlobt verschickt werden. Die *V.* enthält $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}\%$ des

wohlriechenden Vanillins, außerdem auch ein wohlriechendes Del, und bilden diese beiden Körper zusammen den Duft der B.; außerdem enthält sie etwa 16.5% Gummi und Zucker, 12% Fett und Wachs, 4% Harz und bis zu 4.5% Aether-salze. Die Entdeckung der Darstellung von Vanillin auf künstlichem Wege hat zwar eine Preiserniedrigung der B. herbeigeführt, ohne jedoch die Verwendung der B. aufzuheben, denn das Vanillin riecht für sich allein minder fein, als die B. selbst.

Vanilleblätter, f. *Liatriisblätter*.

Vanillin, Vanillinum, Vanillencampfer, ist der krystallisirende, weiße Körper, welcher das Wesentliche des Duftes der Vanille ausmacht. In neuerer Zeit wird das V. künstlich dargestellt und an Stelle der Vanille zum Parfümiren verwendet. Man stellt das V. aus dem in den Nadelhölzern vorkommenden Coniferin, aus dem Eugenol des Nelkenöles und auch aus dem Guajacol dar, welches sich im Buchenholztheer vorfindet. Das reine V. bildet einen krystallinischen weißen Körper, der bei 80° C. schmilzt und sich unzerseht sublimiren läßt; es löst sich schwierig in kaltem Wasser, sehr leicht aber in Alkohol. Das V. ist zum Parfümiren von Seifen und anderen Parfümerieartikeln sehr geeignet, inbeß für Liqueure der alkoholische Vanilleauszug (Vanilletinctur) empfehlenswerther ist. Nach Holmes ist 1 B. in Bezug auf die Stärke des Duftes gleich 16 Vanille und sind die Angaben der Fabrikanten, nach welchen 1 B. gleichwerthig mit 40—50 Vanille ist, zu hoch gegriffen.

Vanillon, Guayana-Vanille-Pompana-Vanille, die Früchte der in Britisch-Guayana heimischen *Vanilla pompana*, sind kürzer, viel dicker und fleischiger als jene der *Vanilla aromatica*; der Geruch ist viel weniger fein als jener der Vanille und zeigt eine Beimischung von dem Geruche nach Cumarin. Das V. findet hauptsächlich in der Parfümerie Anwendung.

Vanteuil ist ein rother Champagnerwein dritter Classe aus der Gegend von Epernay.

Vava ist ein in Spanien, Portugal und einigen Staaten Mittel- und Südamerikas gebräuchliches Längenmaß, das jedoch in den einzelnen Ländern sehr verschieden ist; es beträgt die B. von Madrid 0.843 m, die castilianische 0.8359 m, die portugiesische und brasilianische 1.1 m.

Varades ist ein Weißwein von der unteren Loire bei Ancenis.

Varer, f. Sod und Natriumcarbonate.

Varney ist ein leichter Rothwein aus der Gegend von Bar-le-Duc.

Varoilles ist ein Burgunderwein erster Classe von Chambolle, Côte d'or.

Varrains ist ein Rothwein aus Anjou.

Vasa murrhina, f. Flußspat.

Vasapapageien (*Coracopsis*), eine Art der echten Papageien mit schwärzlichem Gefieder, die auf Madagaskar heimisch ist; im Handel findet

man häufiger den kleinen B. (*Coracopsis nigra* L.) und den großen B. (*Coracopsis obscura* Behat.), welche um circa 30 Mark pro Stück gehandelt werden.

Vaschrein (vom französischen *vacherin*), ein feiner und sehr fetter Schweizer Süßrahmkäse.

Vaselin (lat. *adeps petrolei*, unguentum paraffini), Bezeichnung für Paraffine, welche bei niedriger Temperatur (30—40° C.) schmelzen. Die B. haben gewöhnlich eine salben- oder schmalzartige Beschaffenheit, und je nach dem Grade, in welchem sie gereinigt sind, weiße oder gelbe Farbe. Gutes B. darf nicht nach Petroleum riechen oder sauer reagiren. Da B. nie ranzig werden kann, fettartige Beschaffenheit besitzt und von der Haut leicht aufgenommen wird, so benützt man gegenwärtig B. sehr häufig als Ersatzmittel für Fett bei der Darstellung von Salben, Crèmes, Pomaden und als Träger für verschiedene medicinisch wirkende Stoffe, ferner auch als Schutzmittel auf Eisen- und Stahlgegenständen gegen Frost. Man stellt es aus den Destillationsrückständen von der Petroleumdestillation dar und bringt es halb gereinigt (gelb) und gereinigt (weiß) in den Handel. Flüssiges B., B.öl oder Virginia ist eine öartige Flüssigkeit, welche die Eigenschaften des B. besitzt.

Vaselin, künstliches, wird dargestellt durch Auflösen von weichen Paraffinen, die man aus Ozokerit gewinnt, in B.öl und wird wie das aus Petroleumrückständen gewonnene verwendet.

Vaselin-Camphorsis, ein Kosmetikum, wird dargestellt aus einer Mischung von 5 Vaselin mit 3 Paraffin und Zusatz von 5 Camphorpulver.

Vateria L. ist eine zur Familie der Diptero-carpaceen gehörige Pflanzengattung, welche 12 im tropischen Asien heimische Arten umfaßt; es sind durchwegs hohe Bäume mit lederartigen Blättern und rispenständigen weißen Blüten; aus den Stämmen fließen beim Einschneiden in die Rinde zähe, gelbe, copalartige Massen von angenehmem Geruch. Die wichtigste Art ist *V. indica* L., der Copalbaum, dessen Stamm den ostindischen oder Manilacopal absondert, während man durch Auskochen der Samen das Vateriafett, auch Malabar oder Pinehtalg genannt, gewinnt, einen zähen, harten, vegetabilischen Talg, der in der Kerzenfabrikation und Parfümerie Verwendung findet.

Vaucouleurs ist ein rother Lothringer Wein.

Vaulichère ist ein rother Burgunder, Département der Yonne.

Vegetabilisches Pergament, f. Pergamentpapier.

Végétal, s. Crin végétal.

Vegetalin (nach Streubel in Paris) ist eine unverbrennliche und für Flüssigkeiten undurchdringliche Substanz, welche in beliebige Form gebracht werden kann und zur Anfertigung von holzähnlichen Ornamenten, namentlich für Möbel dient. Man stellt sie auf folgende Art dar: Trockene

Cellulose bei 15° C. mit Schwefelsäure von 58° Bé. übergossen, eine Zeit lang liegen lassen, Schwefelsäure durch Wasser auswaschen, trocknen, mahlen, in Mörser mit Harzseife innig mischen und dann eine Lösung von schwefelsaurer Thonerde zusetzen. Das Gemenge wird getrocknet und unter hydraulischer Presse zu Blöcken geformt, in Platten zerschnitten und in Formen gepreßt (nach dem herzustellenden Gegenstand). Wenn das V. unveränderlich bleiben soll, so wird die mit Schwefelsäure behandelte Cellulose nach der Behandlung mit Wasser mit Salmiaklösung oder Boraxlösung versetzt; wenn zu färben, so werden Farbstoffe der Cellulosemasse zugefetzt.

Veilchen, die Blüten von *Viola odorata*, werden zur Erzeugung von B.essig, B.syrup, B.wasser verwendet, die theils gegen Krankheiten, theils als Wohlgerüche gebraucht werden. In Südfrankreich werden V. im Großen gezogen und zur Fabrikation von Parfümerieartikeln verwendet.

Veilchenholz, Violettholz, Polixanderholz, Königsholz, Purpurholz (*Lignum violaceum*, *Polixandrianum*, franz. bois de violette, bois de polixandre), ein ausländisches Holz, das violett oder rötlich von Farbe, gefleckt und glänzend aussieht, sich auch vortreflich poliren läßt. Es wird zu Tischler- und Kunsttischlerarbeiten verbraucht. Es kommt aus Guayana meist über Holland in den Handel.

Veilchenöl, echtes (franz. essence de violettes). Das V. wird hauptsächlich in Südfrankreich in der Umgebung der Städte Grasse und Cannes dargestellt, indem die dort auf großen Grundflächen angepflanzten Veilchen während der Blüthezeit gesammelt und sogleich verarbeitet werden. Die Verarbeitung erfolgt in der Weise, daß man die ganz frischen Blüten mit reinem Schweinefett oder Olivenöl erwärmt, wodurch das ätherische Öl von dem Fette oder Oele aufgenommen wird. Dieser Vorgang wird oft wiederholt, so daß das Fett oder Öl sehr stark nach Veilchen duftet. Man behandelt es sodann mit sehr starkem Weingeist, welcher das ätherische V. aufnimmt, und erhält es durch vorsichtiges Abdestilliren des Alkohols in reinem Zustande. In diesem ist es eine sehr unangenehm riechende Flüssigkeit, welche aber, in sehr geringen Mengen in Alkohol gelöst, demselben den feinsten Duft nach Veilchen ertheilt. Da die Ausbeute an V. aus den Blüten eine sehr geringe ist, so steht dasselbe sehr hoch im Preise und ist einer der theuersten Duftstoffe, welche für die Zwecke der Herstellung von Wohlgerüchen verwendet werden.

Veilchenparfüms, werden in Südfrankreich durch Maceriren frisch gepflückter Veilchen in geschmolzenem Schweinefett oder Baumöl bereitet, welche die duftende Substanz aufnehmen. Das Fett wird dann mit absolutem Weingeist behandelt, welcher ihm den größten Theil der Nichtstoffe entzieht und die Veilchenessenz (*Extrait de vio-*

lottes) bildet. Das zurückbleibende Fett, welches noch immer stark nach Veilchen duftet, wird als echte Veilchenpomade, beziehungsweise als echtes Veilchenöl (*Huile antique de violettes*) verkauft.

Veilchenpomade, echte, besteht aus Fett, welches zuerst mit Veilchen beduftet und dann mit Alkohol behandelt wurde. Da letzterer nicht die Gesamtmenge des ätherischen Veilchenöles wegnimmt, so zeigt das Fett den Duft der Veilchen in voller Schönheit und wird zum Einsetzen der Haare verwendet. Wenn man die Veilchen mit Öl behandelt hat, so hinterbleibt nach der Behandlung mit Alkohol noch nach Veilchen duftendes Öl, das sogenannte *Huile antique de violettes*.

Veilchenwurzel (Feigwurzel), Iriswurzel (lat. *radix iridis*, *rhizoma iridis florentinae*), besteht aus dem Wurzelstock zweier Schwertlilienarten, *Iris florentina* und *Iris pallida*, welche in Südeuropa heimisch sind, in Italien, Frankreich und Marokko (Mogadore) kultivirt werden. Der Wurzelstock verläuft horizontal, ist knotig gegliedert, bis zu 3 cm dick, außen gelblichweiß, innen weiß, mehlig und sehr zähe. Der frische Wurzelstock riecht unangenehm und schmeckt scharf bitter; nach dem schnell an der Sonne vorgenommenen Trocknen verliert sich der bittere Geschmack gänzlich und geht der Geruch in einen angenehmen veilchenartigen über. Die in den Handel kommenden rohen Wurzelstöcke werden besonders zugerichtet, lange, schmale Stücke werden durch Feilen gerundet und dienen als Anhängsel für zahnende Kinder, welche das Bedürfnis empfinden, fortwährend zu kauen, um den Durchbruch der Zähne zu befördern. Diese Stücke heißen im Drogenhandel *Radix iridis pro infantibus*. Kleine Stücke werden zu Kugeln geschnitten und als Einlage in Fontanellen benützt. Der größte Theil der V. wird fein gepulvert und in der Parfümerie bei der Herstellung von Räucherpulvern, Niechpölkern, Zahnpulvern, als Füllstoff für Toiletteseifen, Pomaden, als Zusatz zu Schnupftabak, in den Apotheken als Einlagepulver für Pillen verwendet. Das alkoholische *Extract* V.essenz dient in der Parfümerie und Liqueurfabrikation.

Veilchenwurzel, s. auch Schwerteln.

Veilchenwurzelöl, Irisöl. Die getrockneten Veilchenwurzeln liefern bei der Destillation mit Wasser etwa 0.1% einer Masse, welche aus Irisöl und Iriscampher besteht, bei gewöhnlicher Temperatur fest ist und sehr angenehm riecht. In neuester Zeit ist es gelungen, das Irisöl auch auf künstlichem Wege darzustellen.

Veilchenwurzelöl, s. auch Irisöl.

Vélin, s. Pergament.

Vellum, s. Pergament.

Vélocipèdes (französisch), Fahrräder, Reiteräder (engl. *cycles*, *bicycles*, *tricycles*), Fahrzeuge, mit deren Hilfe es einem Menschen möglich ist, sich durch die Kraftäußerung der eigenen Bein-

muskeln mit der drei- bis vierfachen Geschwindigkeit eines Fußgängers fortzubewegen. Man construirt B. mit 1, 2, 3, 4 und auch mehr Rädern, und unterscheidet danach: Einrad (Monoeycle), Zweirad (Bicycle), Dreirad (Tricycle), Vierrad (Quadricycle) und Vielrad (Multicycle). Die ältesten Nachrichten über Fahrzeuge, die sich ohne thierische oder andere Naturkraft blos durch die Kraft der menschlichen Muskeln fortbewegen ließen, reichen bis in die Mitte des XVII. Jahrhunderts zurück; der eigentliche Vorläufer des B. aber war wohl erst die anfangs unseres Jahrhunderts erfundene Reitmaschine oder Draisine. Das Einrad ist eine Maschine, die eigentlich nur von Fahrkünstlern zu Productionszwecken verwendet wird; für Verkehrszwecke kommt es nicht in Betracht, da einerseits das Fahren darauf große Geschicklichkeit erfordert, während andererseits eine größere Geschwindigkeit damit auch für den guten Fahrer nicht zu erzielen ist. Dagegen hat sich das Zweirad eine Menge Anhänger, namentlich auf dem Gebiete des Fahrsports, erworben; die Grundformen sind das Hochrad mit directem Vorderradantrieb und das Niederrad (Safety Bicycle, Bicyclette, Rover Safety Bicycle oder Rover), bei welchem der Antrieb vom Hinterrade erfolgt und durch Kettenübertragung auf das Vorderrad übertragen wird. Diese Form ist heute auf dem Fahrradmarke die herrschende, indem sich bei ihr leichte Beweglichkeit mit eleganter Form und ziemlicher Sicherheit vereint; diese Art wird auch mit zwei (auch mehr) hintereinander liegenden Sitzen für zwei (beziehungsweise mehr) Fahrer gern hergestellt und heißt dann Zweirad tandem (die dreifitzigen Triplets, die vierfitzigen Quadruplets). Andere, heute wohl schon ganz der Geschichte angehörige Formen des Zweirades waren: das Facile, ein hohes Rad mit Fahrradübertragung und Hebelantrieb, das Kangaroo, ein halbhohes Rad mit Kettenantrieb am Vorderrad, das Geared ordinary Bicycle (übersehtes Hochrad), ein Hochrad mit Vorderradantrieb und gleichzeitiger Fahrradübertragung, und das Front Driver, gleichfalls ein Hochrad gleicher Construction wie das vorige, jedoch mit anderer Ausführung. Das Dreirad in dem Zustande der Vervollkommnung, in welchem es sich heute befindet, kann dem niederen Zweirad wohl würdig an die Seite gestellt werden. Wenn es auch vielleicht dem letzteren in Bezug auf die Schnelligkeit in etwas nachsteht und auch größere Anstrengung seitens des Fahrennden erfordert, so bietet es doch folgende Vortheile: 1. es bietet größere Sicherheit als jedes Zweirad; 2. es gestattet dem Fahrer, mit dem Rade zu halten, ohne abzusitzen; 3. rutscht bei nassen Wegen nicht und ist 4. leichter und bequemer zu steuern; 5. schließlich kann es zur Beförderung selbst größerer Lasten dienen, indem vor oder hinter dem Sitze ein abnehmbarer Korb oder Kasten befestigt ist, in dem man selbst größeres Gepäc

unterbringen kann (Gepäckdreirad). Für Kranke hat man endlich auch ein Dreirad, das Invalidentreirad oder Manuped genannt, construirt, welches mittelst zweier Hebel durch die Hände fortbewegt wird. Neuerdings benützt man für Zwei- und Dreiräder auch den motorischen Antrieb. Mit der Vervollkommnung der ganzen Maschinen ging auch speciell die der Räder Hand in Hand; so traten an Stelle der Holzspeichen 1867 Drahtspeichen, an Stelle der Holzfelgen Eisenfelgen und später Hohlstahlfelgen, die wieder nach einiger Zeit mit massiven Gummiringen umspannt wurden; diese wurden 1889 durch die Kissen- oder Polsterreifen, innen hohle Gummireifen, und diese 1891 durch die vom Irländer Dunlop erfundenen Preßluft- oder pneumatischen Reifen (Pneumatic tyre) verdrängt; letztere bestehen aus einem Luftschlauch und einer Umhüllung (der Laufdecke oder dem Mantel) und können mittelst einer Luftpumpe auf $1\frac{1}{4}$ Atmosphären im Vorder- und auf 2 Atmosphären im Hinterrade aufgeblasen werden; ebenso haben wir heute an Stelle der einstigen Achslager allgemein Kollens- und Kugellager in Verwendung. Während England lange Zeit auf dem Gebiete der Fahrradindustrie die Führung einnahm, haben wir heute in Oesterreich und Deutschland eine große Anzahl von Fahrradfabriken, die den englischen mindestens gleichkommen.

Velours, französische Bezeichnung für Sammt; außerdem gebraucht man den Namen V. für einen dichtgewebten, stark gerauhten, aber wenig gescheerten Stoff, dessen Haare nicht wie beim Flauss nach dem Striche niedergelegt sind, sondern aufrecht stehen.

Velourstapeten, s. Papiertapeten.

Velpel, Felbel. Die Kragen- und Mützen-V., die früher von deutschen Manufacturen in größerer Menge dargefertigt wurden, waren: I. Ganzwollene, gelockte, wobei die Grundfette zweifach, der Flor drei-, auch vierfach gezwirntes, zum Schluß einfaches englisches, hartes Kamm-, sogenanntes Worsted-Garn war. Nach der Höhe und Verlegung der Locken unterscheidet man die erwähnten Pflüchgattungen in klein-, mittel- und großgelockte, die man auch unter den Benennungen: Krimer, Akrachan u. s. w. im Handel kennt. Die gelockten Pflüche werden einfarbig, farbig, gestreift, mit farbigen Punkten und ferner genüstert, auf glatten Grunde dargefertigt. II. Halbgelockte oder halbgeschchnittene, auch halbgeschorene V.; bei diesen wird als Grundfette und Grundschuß baumwollenes Garn und zum Flor englisch dublirtes Kammgarn angewendet. III. Ganz geschchnittene oder geschorene V., ganz aus Baumwolle, werden unter der Benennung: Castorin, Hermelin dargefertigt. IV. Ganz geschchnittene oder geschorene V. mit Flor von Kameelgarn, unter der Benennung: Viber, Pallas, Balletot, Töpe, Tiger, Leopard, Talupp u. s. w. bekannt, sind diejenigen Stoffe, die seit längeren Jahren am meisten gangbar sind.

Sie bestehen aus baumwollener Grundfette, baumwollenem Schuß und aus einem Flor von Kameelgarn, werden roh angefertigt und sodann im Stück gefärbt. Die verschiedenen hieser gehörigen Sorten sind: a) Viber, mit langhaarigem Flor, in verschiedenen Qualitäten, auch einfarbig und geflammt, unter der Benennung Tiger. Bei letzterem wird zum Flor häufig Wollengarn, bei ersterem in der Regel Kameelgarn verwendet. Die Qualitäten dieser Sorten werden bedingt durch die Dichtigkeit in den Florfäden und die Höhe der Nuthen. b) Pallas oder Palletot hat kürzeren Flor als der Viber und eine abweichende Verbindung der Kettenfäden. Er wird ebenfalls aus baumwollener Grundfette, baumwollenem Schuß und mit Flor aus Kameelgarn in verschiedenen Qualitäten gefertigt und im Stück gefärbt. Die gangbarsten Sorten sind schwarz und braun, die glatt und auch mit eingepreßten Mustern als Talupf gefordert werden. Auch Modedarbenstücke mit aufgedruckten Mustern (Leopard), sowie rothe mit schwarzgespitztem Flor (Transparent) sind häufiger vorkommende Sorten. Andere Sorten geschnittener W., mit farbig eingewebten Mustern, werden mit dem Namen mehrpoilige bezeichnet. Seidene W., besonders schwarz und couleurt, zu Hüten, werden zuweilen auch mit baumwollener Grundfette angefertigt. Couleurte W. dienen hauptsächlich zu Damenhüten.

Wespel, s. auch Beaver.

Wespel, s. auch Fesbel.

Weste, ein älteres französisches Weinmaß von 7-6 l, das in Bordeaux noch heute gebräuchlich ist.

Wetliner ist ein Rothwein vom Wetzlin an der Grenze von Graubünden.

Wetverets, manchesterartige Zeuge, bei welchen ein Faden des Einschlags den Grund bildet, der andere aber abwechselnd über zwei Kettenfäden läuft und welche zuweilen auf schwarzem, grünem oder auf blauem Grunde bunte Muster aufgedruckt haben. Genoa W. haben einen geköperten Grund. Bleibt ein Theil der Ribben unaufgeschnitten, so nennt man den Zeug Fancy W., und wenn er dabei einen geköperten Grund hat Fancy Genoa W.; wird ein Theil der Muster mit dem Pinsel aufgetragen, so nennt man den Zeug pencil d'W., und ist er mit Gold oder Silber bedruckt, Imperial W. — Honeycomb W. haben kleine, nebeneinander liegende runde Muster. Die englischen W. sind $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Yard breit, in Stücken von 36 Yards Länge; die aus den sächsischen und preussischen Fabriken kommenden Sorten sind 75 bis 100 cm breit, in Stücken von 30 m Länge.

Wetverets sind bunt gefärbte Manchester, welche sich von den Belverets darin unterscheiden, daß der Einschlag nur über einen Kettenfaden geht, daß der Grund geköpert ist und daß sie schmaler als jene, höchstens $\frac{1}{2}$ Yard breit sind. Bleibt ein Theil der Poilstreifen unaufgeschnitten, so nennt man den Zeug Fancy Genoa W.; die

bessere Qualität, ein gedruckter Sammtmanchester, heißt Welvet (s. Manchester).

Wetverets, s. auch Justians.

Wendres ist ein ordinärer französischer Rothwein.

Wendville ist ein catalonischer Rothwein.

Venetianer Filigranarbeiten sind aus Gold- oder Silberdraht und -Kügelchen dargestellte Schmucksachen, welche theils durch Zusammenflechten, theils durch Zusammenlöthen der Drähte angefertigt werden. Die Herstellung der zur Anfertigung der V. F. erforderlichen Metallkügelchen geschieht in der Weise, daß man den Draht in sehr kurze Stückchen schneidet, diese in einem Schmelztiigel in Magnesia einbettet und den Tiigel so weit erhitzt, daß die Drahtstückchen zu Kügelchen zusammenschmelzen. Die Fabrikation derartiger Schmuckgegenstände wird noch gegenwärtig in Venedig betrieben und werden dieselben in Venetien und der Lombardei noch allgemein als nationaler Frauenschmuck, namentlich in Form von Haarnadeln, Brochen, Aufsteckämmen u. s. w. verwendet.

Venetianerglas. Die Glasfabrikation entwickelte sich in der Republik Venedig schon sehr frühzeitig und gelangte sowohl, was die Schönheit der Formen, als auch die Farbengebung der Gläser betrifft, zu so hohem Ansehen, daß die venetianischen Glaswaaren und unter diesen ganz besonders die venetianischen geschliffenen Spiegel in früheren Jahrhunderten als die schönsten galten. Diese hohe Werthschätzung des venetianischen Glases dauerte bis nahe zur Mitte des gegenwärtigen Jahrhunderts, in welchem in Folge der hohen Vervollkommnung der Technik die Glaswaaren aus anderen Ländern, wie Böhmen, Deutschland, Frankreich, Belgien u. s. w., die venetianischen nicht nur erreichten, sondern in Bezug auf Schönheit der Glasmassen weit hinter sich ließen. Wenn sich trotzdem das venetianische Glasgewerbe auch gegenwärtig noch eines vorzüglichen Rufes erfreut, so verdankt es diesen hauptsächlich dem Umstande, daß sich die venetianischen Fabrikanten ganz auf die Pflege und Ausbildung jener Besonderheiten verlegten, welche man als färbige venetianische Gläser, Muranogläser (Millesiorgläser) u. s. w. bezeichnet. Die färbigen venetianischen Gläser werden meist aus weißem, farblosem Glas aus freier Hand geformt und durch Ansetzen von verschiedenfarbigen Blättern, Blumen und anderen Verzierungen aus Glas in mannigfaltiger Weise geschmückt. Leider sind diese schönen Glasgegenstände wegen der Verschiedenheit der Ausdehnungscoefficienten verschieden gefärbter Gläser in hohem Grade zerbrechlich und kommt es bei der bestgefühlten Waare bisweilen vor, daß dieselbe, ohne daß sie berührt worden wäre, zerbricht. Am häufigsten werden aus diesen vielfarbigen Gläsern Luster, Wandleuchter und Prunkgefäße angefertigt, und sei hier noch erwähnt, daß gegenwärtig diese

Art von B. mit vielem Erfolg und ebenso schön wie in Venedig in Böhmen und anderen Orten in Nachahmung erzeugt wird. Eine Besonderheit der venetianischen Glasfabrikation bilden die sogenannten Millefiorigläser, welche das Aussehen haben, als wenn sie aus unzähligen verschiedenfarbigen Glasfäden, welche hin- und hergebogen oder schraubenförmig gedreht sind, zusammengesetzt wären. Der Hauptfache nach findet die Anfertigung dieser Gläser nach folgendem einfachen Verfahren statt: Gleich dicke, aber verschiedenfarbige Glasstängelchen von der Dicke eines dünnen Taschenbuchbleistiftes werden neben einander auf eine Steinplatte gelegt und diese so weit in den Glasofen gehoben, daß die Stäbchen erweichen und aneinandererschmelzen. Die so entstandene, aus verschiedenfarbigen Glasstreifen zusammengesetzte Platte wird zu einem Cylinder gerollt, dieser an beiden Enden geschlossen und aus ihm mittelst der Glasbläserpfeife ein Gefäß: Trinkglas, Pokal u. s. w. geformt. Durch das Aufblasen des Gefäßes und Hin- und Herschwenken desselben während der Arbeit, werden die verschiedenfarbigen Glasstreifen in feine Fäden verwandelt, welche auch einander parallel hin und her gekrümmt sind. Spiralförmig gedrehte Fäden entstehen auf die Weise, daß man längere, verschiedenfarbige Glasstäbchen nebeneinander legt, im Glasofen stark erweicht und, während man die entstehende Glasstange um sich selbst zu schraubenförmigen Windungen dreht, sie zugleich der Länge nach auszieht. Außer den mit bunten Verzierungen versehenen oben erwähnten B. und den Millefioriarbeiten gehören zu den Besonderheiten der venetianischen Glasfabrikation die Mosaik- und Perleaglaser. Die Mosaikgläser bestehen aus verschiedenfarbigen, kurzen Glasstäbchen, welche zur Herstellung der Venetianer Mosaiken (s. d.) verwendet werden; die Perleaglaser bestehen aus Röhren aus farbigen Glase, welche in eigentlicher Weise auf Glasperlen verarbeitet werden.

Venetianer Glasmosaik. Diese Kunstarbeiten werden in der Weise angefertigt, daß man in eine während einer gewissen Zeit weiche, aber später hart werdende Grundmasse verschiedenfarbige, gleich lange Glasstäbchen so nebeneinander einsetzt, daß ein Bild entsteht. Wenn man diese Glasmosaik aus so großer Entfernung betrachtet, daß man die einzelnen Glasstäbchen nicht mehr von einander unterscheiden kann, so empfängt das Auge des Beschauers den Eindruck eines Gemäldes. Wegen der großen Widerstandsfähigkeit des Glases gegen atmosphärische Einflüsse behalten derartige Glasmosaik durch Jahrhunderte ihre Farbenfrische und ihren vollen Glanz, wie man z. B. an den berühmten Glasmosaikbildern, welche sich in und an der Markuskirche in Venedig befinden, wahrnehmen kann. Gegenwärtig ist es besonders die große Firma Calviati in Venedig, welche die Anfertigung

größerer Glasmosaik betreibt. Kleine derartige Arbeiten, welche als Schmuckgegenstände in Form von Brochen, Armbändern u. s. w. verwendet werden, bilden den Erwerbszweig zahlreicher Arbeiter in Venedig, und werden diese Arbeiten von dort aus durch die ganze Welt verschickt.

Venetianer Glaspasten sind scheibenförmige Stücke von sehr stark gefärbten Gläsern, welche dazu verwendet werden, daß man mit ihnen größere Mengen weißen Glases färbt. Gegenwärtig werden diese Glaspasten immer seltener angewendet, da man es in den Glasfabriken vorzieht, farbige Gläser auf directem Wege anzufertigen.

Venetianer Glasperlen. Diese werden aus farbigen Glasröhren von verschiedener Dicke dadurch dargestellt, daß man die Röhren mittelst besonderer Vorrichtungen in gleich lange Stückchen zerschneidet und diese in einer rotirenden Trommel gerade so weit erhitzt, daß die Glasmasse weich wird und die scharfen Ränder der Perlen rund geschmolzen werden. Während früher die größte Menge aller Glasperlen fast ausschließlich von Venedig aus in den Handel gebracht wurde, ist die Fabrikation derselben jetzt schon in allen Glasfabriken eingebürgert, welche sich überhaupt mit der Anfertigung von farbigen Gläsern beschäftigen.

Venetianerweiß, s. Bleiweiß.

Venetianische Kreide, s. Speckstein.

Venetianischen Sammt nannte man die feinste Art des façonnirten Sammtes mit nicht aufgedrücktem, sondern nach eigenem Verfahren eingewebtem (meist Arabesken-) Muster; der Name rührt daher, weil diese Art des Sammtes zuerst in Venedig hergestellt wurde.

Venetienne ist ein großdetourartiger, feiner Zeug aus der besten italienischen Seide, der sowohl glatt, als mit einbrotschirten Blumen aus italienischen und französischen Manufacturen, $\frac{3}{8}$ Stab breit, in den Handel kommt. B. heißen neuestens auch gewisse leicht gewalkte und gerauchte wollene Stoffe aus Streichgarn.

Venezuelabalsam, s. Coparabalsam.

Venusmuschel, besonders die Goldmuschel (*Venus mercenaria*), ist strohgelb, innen violett, gefleckt und wird in amerikanischen und anderen Meeren gefischt. Man schnitt aus diesen Schalen eine Art Perlen (*Wampum*), die auf Lederstreifen gereiht an die Indianer verhandelt wurden.

Veratrin (franz. *veratine*) ist das Alkaloid der weißen Rießwurzel (*Radix hellebori albi*) und des Sabadillamens (*Semen sabadillae*). Es erscheint als ein geruchloses, weißes, krystallinisches Pulver, krystallisirt in rhombischen Prismen von bitterem, ungemein scharfem Geschmack; es ist höchst giftig, schmilzt bei 115° und erstarrt beim Erkalten zu einer gelben, durchsichtigen Masse, ist in Wasser fast unlöslich, etwas leichter in Alkohol. Nach der Löslichkeit unterscheidet man 1. das

krySTALLIRTE reine V. oder Cevadin, das sich in Aether und Alkohol leicht, in kochendem Wasser nicht löst, 2. das lösliche oder amorphe V., das in kaltem Wasser löslich ist und 3. das amorphe V., das gänzlich unlöslich ist. Die Lösungen reagieren alkalisch. Es wird in der Medicin angewendet.

Veratrum L. ist eine Pflanzengattung, welche zur Familie der Liliaceen gehört und 9 in der nördlichen gemäßigten Zone heimische Arten umfaßt; es sind durchwegs krautige Gewächse mit hohem, reich mit Blüthen besetztem Stengel, röthlichen oder grünlichgelben Blüthen. In unseren Gegenden ist nur die weiße Nießwurz oder Germer, *V. album L.*, verbreitet, deren Wurzelstock ein heftiges Gift, das Veratrin oder Serbin, enthält und als *Rhizoma veratri* oder *Radix hellebori albi officinell* ist.

Veratrum-Alkaloide. In dem Sabadill-samen von *Sabadilla officinalis* und *Veratrum album* kommen mehrere Alkaloide vor, von welchen Veratrin (Cevadin) und Veratralbin die wichtigsten sind. Das Pulver von *Veratrum album* (weiße Nießwurz) bildet den Hauptbestandtheil der sogenannten Nießpulver. In den Sabadill-samen kommt das Veratrin neben Sabadillin vor, in der weißen Nießwurz neben Serbin. Alle im Allgemeinen höchst giftigen V.-A. haben die Eigenschaft, schon in den kleinsten Mengen ungemein heftiges Nießen zu erregen. Sie werden medicinisch als Reizmittel verwendet.

Verbenaceen, eine zur Ordnung der Labiataefloren gehörige Pflanzenfamilie, welche gegen 700 Arten umfaßt, die hauptsächlich in der tropischen und südlichen gemäßigten Zone vorkommen; von einer derselben, der baumartigen *Tectona grandis L.*, stammt das Teakholz (s. d.).

Verbenaöl. Das echte V. stammt von der in Peru heimischen *Aloisia citriodora* und zeichnet sich durch einen höchst angenehmen, erfrischenden Orangen- und Citronengeruch aus. Dieses Del kommt aber höchst selten rein in den Handel und sind die als V. bezeichneten Producte gewöhnlich Gemische aus Gingergrasöl, Lemongrasöl und Citronenöl.

Verbenaöl, indisches, s. *Andropogonöl*.

Verbrauchsucker oder Consumzucker nennt man im Gegensatz zum Rohrzucker alle Zuckerarten, welche, wie sie sind, zur Verwendung als Süßungsmittel sich eignen; im engeren Sinne erfährt dieser Begriff eine Einschränkung, indem nur jene Zuckerarten hierher gehören, die weder Kandis, noch eine Art raffinirten Zuckers sind, d. h. also, zu Süßungszwecken geeigneter Zucker, der aus Rohrzucker oder Rohrzuckerfüllmasse ohne Raffinirungsproceß gewonnen wurde. Der V. wird entweder als Farin, Granulirte, Melis in Form feineren oder gröberen Pulvers oder Mehles oder als Pülee, Stärkezucker oder Knoppeln in Gestalt unregelmäßiger Stücke von verschiedener

Größe hergestellt und ist, da er rein aussieht, handlicher und bedeutend billiger ist als raffinirter Zucker, ziemlich stark im Verkehre. Mit geringen Veränderungen an den Schleimern ist man im Stande, aus reiner Rohrzuckerfüllmasse verschieden geformtes weißes Product zu erhalten, indem man den dem Rohrzucker anhaftenden unreinen Syrup durch Dampf oder Wasser auflöst und entfernt. Auch Nachproducte der Raffinerie eignen sich zur Erzeugung von V. Auch eine Art des Würfelzuckers gehört hieher, nämlich der durch Zerschneiden von Platten und Stäben oder durch Pressen von feuchtem Zuckermehl hergestellte, während der aus reinstem Klärsel hergestellte Raffinade-Würfelzucker unstreitig zum raffinirten Zucker zu rechnen ist.

Verdea ist ein grünlichweißer italienischer Wein, der im Florentinischen erzeugt wird.

Verde antico nennt man im Allgemeinen grüne Steine, welche im Alterthum zu Ornamenten benützt wurden; hieher ist der Porfiro V. a. zu rechnen, ein Diabasporphyr mit olivengrüner Grundmasse, in der Labradorite (grünlichweiße Feldspate) und dunkelgrüne, kleine Augite liegen; derselbe wird in den Steinbrüchen zwischen Lebesjova und Marathonisi im südlichen Peloponnes gewonnen; auch andere Steine werden als V. a. bezeichnet, wie Serpentine mit Abern und Schnüren von weißem Kalkstein oder weißer Kalk mit Abern von Serpentin.

Verde antico, s. auch Marmor.

Verde antico, s. auch Serpentinstein.

Verde di Corsica, s. Diallag.

Verdunois ist ein leichter, aber angenehmer französischer Wein, der im Gebiete der Stadt Verdun gewonnen wird.

Veredlungsharz für Bäume, eine salbenartige Masse zum Verschleichen der Wunden an Bäumen beim Veredeln derselben, besteht aus Mischungen von Harz mit Terpentinöl oder Leinöl, z. B. 50 Galipot, 50 Ocker, 18 gefochtes Leinöl, 5 Weingeist.

Vergemartin ist ein rother Burgunder dritter Classe von Soigny, Département der Yonne.

Vergisson ist ein weißer Beaujolaiswein dritter Classe von der Rhône.

Vergolderlack, s. Lack.

Vergoldete Gegenstände. Im Handel findet man verschiedene, theils metallische, theils nichtmetallische Gegenstände, denen durch einen Ueberzug von Gold goldähnliches Aussehen verliehen wurde. Das Vergolden von Metallgegenständen erfolgt 1. durch Feuervergoldung in der Art, daß man den zu vergoldenden Gegenstand, nachdem man ihn sorgsam gereinigt hat, mit Goldamalgam, einer Legirung von Gold und Quecksilber bestreicht und das Quecksilber durch Erhitzen verdampft, wonach ein festhaftender Goldüberzug verbleibt. Die Feuervergoldung ist sehr dauerhaft, kommt aber theils dadurch, daß die Goldschichte

ziemlich dick ausfällt, theils durch die Anwendung des Quecksilbers, ziemlich theuer und ist außerdem wegen der sich dabei entwickelnden Quecksilberdämpfe für die Arbeiter höchst gesundheitschädlich; 2. durch kalte Vergoldung; hiebei wird Goldzunder, d. i. mit Goldchlorid getränkte und verbrannte Leinwand oder auch eine Lösung von Goldchlorid in Cyanfals, die durch Schlämme kreide verdickt wurde, mittelst eines in Salzwasser getauchten, etwas verkohlten Korbes auf die gepulverte und polirte Oberfläche der Gegenstände (aus Kupfer, Messing, Tombak, Neusilber oder Silber) aufgetragen; 3. durch nasse Vergoldung, die vorwiegend zur Hervorbringung vergoldeter Zeichnungen aus Stahl und Eisen dient; sie erfolgt in der Art, daß man die Gegenstände reinigt und polirt, mit Schellackfirniß überzieht, die zu vergoldenden Stellen von dem letzteren befreit, mit verdünnter Schwefelsäure anbeizt und mit Kupfervitriol verpulvert; sodann werden die Gegenstände in eine Lösung von Goldchlorid in kohlenstoffsaurem (oder phosphorsäurem) Natron getaucht; 4. galvanische Vergoldung; hiebei gibt man in Gefäße von Glas, Porzellan oder emailirtem Gußeisen eine Goldlösung und bringt den zu vergoldenden Gegenstand an die Kathode, ein Goldblech an die Anode; verwendet man eine Kupferanode oder setzt der Goldlösung Kupferlösung zu, so wird die Vergoldung röthlich mattirt wird der galvanische Goldüberzug, indem man ihn mit einer Krazbürste rauhst. Das Vergolden von nichtmetallischen Gegenständen (Holz, Porzellan, Glas, Stein) kann nur in der Art erfolgen, daß man sie mit dünn geschlagenen Goldblättchen überkleidet und mittelst eines Klebemittels, wie Leim und Kreide, Bleiweiß und Firniß zc. befestigt.

Verinay ist ein rother Chonnaiswein zweiter Classe, den Côte-Noties-Weinen ähnlich.

Verjus ist der eingedickte Saft stark saurer Weintrauben, der namentlich in Frankreich als Bratenwürze Verwendung findet.

Vertuis ist ein rother Gascoignerwein im Département Gers, dem Madeira ähnlich.

Vermanton ist ein sehr guter Burgunderwein dritter Classe, der bei der gleichnamigen Stadt in der Grafschaft Auxerre gewonnen wird.

Vermel, f. Granat, edler.

Vermicelli sind Sorten Maccaronen und Nudeln.

Vermillon ist eine glänzend rothe Malerfarbe, die aus fein präparirtem, mit Weingeist abgeriebenem Zinnober, die auf kaltem Wege hergestellt wurde, besteht.

Vernaccio ist ein guter italienischer Wein, der auf dem gleichnamigen Gebirge im Genuesischen, bei Germignano in Toskana, auf der Insel Sardinien bei Cagliari und Oristagno erzeugt wird.

Vernaccio, f. auch Sardinische Weine.

Vernickelte Apparate und Instrumente.

Man gibt häufig den bei der Erzeugung kohlen-saurer Wässer verwendeten Apparaten, den in Laboratorien angewendeten kupfernen Kesseln, verschiedenen eisernen und stählernen Maschinentheilen, die gleichzeitig die Einwirkung von Schmieröl und Wasserdampf auszuhalten haben zc. einen Nickelüberzug, welcher die Eigenschaft hat, ihnen ein schönes Aussehen zu verleihen und sie gegen Oxydation zu schützen; auch andere Gegenstände aus Schmiedeeisen, Kupfer, Messing und Bronze, wie chirurgische Instrumente, Werkzeuge, Tischmesser, Sporen, Kochgeschirre zc. werden theils der erhöhten Dauerhaftigkeit, theils des schönen Aussehens wegen vernickelt. Die Vernickelung erfolgt durch elektrolytische Zerlegung eines Bades aus schwefelsaurem Nickelorydul-ammoniak auf galvanischem Wege.

Veron ist ein rother Burgunder vierter Classe, Bezirk Sens, Département der Yonne.

Veroneserde, f. Grünerde.

Veronesergelb, eine Malerfarbe, welche man durch Schmelzen von 10 Mennige mit 1 Salmiak darstellt. Die geschmolzene Masse wird trocken gemahlen.

Veronesergelb, f. auch Kaffelergelb.

Veronesergrün, f. Erde, grüne.

Verrusciano, f. Sandsteine.

Vert Diamant, f. Malachitgrün.

Vert lumine, f. Zodgrün.

Vert virginal (Pelletier'sches Chromgrün), eine schöne und beständige Malerfarbe, welche auf folgende Art bereitet wird: 3 krystallisirte Borssäure, 1 doppelchromsaures Kali fein gepulvert werden gemischt; hierauf mit Wasser zu Brei angerührt, erhitzt, erkalten gelassen, gepulvert, dann in kaltes Wasser gebracht, ausgewaschen und bei gelinder Wärme getrocknet.

Vesicatorien, Vesicatorien (lat. vesicantia von vesica = Blase), sind blasenziehende Mittel, die die Aufgabe haben, an irgend einer Stelle des menschlichen Körpers eine andere Vertheilung des Blutes zu bewirken, wodurch eine in den tieferen Theilen vorhandene Entzündung vermindert wird; hierher sind zu rechnen: Senf, spanische Fliege, Meerrettig zc.

Vesuvian, f. Jodkras.

Vesuvian, f. Bismarckbraun.

Vetiveröl (lat. oleum ivarancusae), aus den Wurzelfasern von Andropogon muricatum, ist dünnflüssig, hat das specifische Gewicht 1.007 und steht sehr hoch im Preise. Es wird zu den feinsten Parfümerien verwendet (f. auch Andropogonöle).

Vetiverwurzel, Vitivert, Rüstus, Zwarancusa (lat. radix ivarancusae), die aus dem Wurzelstocke der in Ostindien heimischen Grasart Andropogon muricatum hervorkommenden Wurzelfasern. Sie sind lang, dünn, fadenförmig und von einem schwammigen Mark umkleidet, welches das sehr wohlriechende, dem Santalöl ähnlich duftende

Betiveröl enthält. Die Wurzelfasern werden zur Gewinnung des Oeles und auch zur Anfertigung von wohlriechenden Matten verwendet.

Bezelay ist ein rother Burgunder dritter Classe, Bezirk Abalon.

Bezannes ist ein rother Burgunder vierter Classe, Bezirk Tonnerre, Département Yonne.

Bichdy ist ein sehr guter Wein in Bearn, der an den Ufern des Gave bei Pau wächst und, wie der Surançon, über Bayonne ausgeführt wird.

Vicia L., Wicke, ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Leguminosen, die circa 180 in der nördlichen gemäßigten Zone, sowie in Südamerika heimische Arten umfaßt. Hieher gehören: 1. die Pferde-, Sauer- oder Buschbohne, *V. faba L.*, welche ein Nahrungsmittel für Mensch und Thier bildet (s. hierüber den Artikel Bohnen); 2. die Futterwicke, *V. sativa L.*, eine beliebte Futterpflanze, deren Samen übrigens einen gesuchten Handelsartikel bilden.

Vic-la-Moustière, Rothwein aus der Gegend von Chateroux, Département des Indre.

Vic-le-Comte, Rothwein dritter Classe aus dem Département Puy de Dome.

Vicognewolle oder Vicuña-Wolle ist die feine, seidenartige Wolle des in Südamerika auf den Cordilleras herdenweise lebenden Schafkameels oder Vicugna, Vicuña (Camelus s. Lama vicugna L. Gm.). Im Handel unterscheidet man die Sorten von Peru, Chili und Buenos-Ayres. Von jeder dieser Sorten hat man superfeine Qualität, d. h. die röthlichen oder rothbraunen, zuweilen auch bläurothen, leichten und wolligen Haare von dem Rücken des Thieres; ordinäre Qualität, d. h. die weißliche und gelbliche Wolle vom Hals und vom Bauch, welche länger und stärker, aber auch viel wohlfeiler ist; Pelotage, d. h. Wickel- oder Flockwolle, die geringsten, sich schwer zum Verspinnen eignenden Haare. Eine Mittelgattung ist die Bastardwolle, Carmeline, Vicuña bastarda, welches eigentlich die gelben und weißlichen langen Haare des Guanaco oder Schafdromedars (Camelus Huanaco Molin.) sind und mit welchen die echte Vicogne häufig vermischt wird. Die feinen Sorten werden theils allein, theils mit Schafwolle vermischt zu Tuchen, Zeugen, Handschuhen und Strümpfen verarbeitet, die geringen dienen zum Vergolden, d. h. zur äußeren Lage der feinen Hüte und zu Teppichen. Verwechselt wird sie häufig mit der Pacos- oder Alpaguawolle, die länger und stärker ist.

Victoriablau. Bezeichnung zweier Theerfarbstoffe: V. B und V. 4 R. Sie erscheinen in Form bronzefarbener Krystallpulver, welche sich in heißem Wasser und in Alkohol leicht lösen und in saurer Lösung Wolle, Seide und Baumwolle blau färben. Das V. B färbt rein blau, V. 4 R blau mit violettlem Stich.

Victoriagelb, Theerfarbstoff, dem Safranfurrogat nahestehend; färbt wie dieses und verpufft gleich demselben, wenn man es mit einem glühenden Körper berührt.

Victoriagelb oder Victoriaorange, s. auch Dinitrotresol.

Victoriagrün, auch Malachitgrün (s. d.), Theerfarbstoff, kommt im Handel als V. 3 B oder als Neu-Solidgrün 3 B vor. Bildet ein metallisch grün glänzendes Pulver, in Wasser löslich, färbt Seide, Wolle und Baumwolle.

Victoriagrün, s. auch Malachitgrün.

Victoriaorange, Theerfarbstoff, dem Safranfurrogat sehr nahestehend.

Vicuñawolle oder Vicognewolle ist das röthlichbraune, seidenweiche und glänzende Haar des Vicuña, einer amerikanischen Lamaart. Die Wolle, die früher sehr viel zur Herstellung von Tuchen verwendet wurde, kommt heute nur mehr wenig nach Europa.

Vicuñawolle, s. auch Vicognewolle.

Vidoniawein ist Teneriffawein.

Vieh (franz. le betail, engl. cattle). Der Handel mit sämmtlichen Haus- und Schlachtthiergattungen ist einer der volkswirtschaftlich wichtigsten Theile des Welthandels; er wird theils auf speciell nur mit einer Thiergattung beschickten, theils auf allgemeinen Märkten getrieben, die sich wieder nach Alter und Gebrauchsart der Thiere sondern; außerdem werden, namentlich in Gegenden, in denen B. zucht besonders betrieben wird, sehr viele Verkäufe in den Wohnorten der Producenten geschlossen; auch die Händler unterscheiden sich je nach der Thiergattung, mit der sie handeln. Am meisten Umsicht erfordert die Beurtheilung der Pferde, weshalb der Pferdehandel zu den schwierigsten Handelsgeschäften gehört und umso mehr, als auf seinem Gebiete des B. handels dem Händler so viele Mittel zu Gebote stehen, um Fehler und Untugenden zu verjüngen, das Aussehen der Thiere zu deren Vortheil zu verändern, das Alter zu verdecken u. s. w., wie gerade beim Pferdehandel. Der B. handel im Allgemeinen erfordert außer der genauesten Kenntniß des B., der Racen und Schläge zc. auch einen klaren Ueberblick über die Absatzverhältnisse; der Händler muß genau wissen, wo gutes Fleisch-B., wo Milch-B. gesucht wird, wo für die eine oder die andere Farbe, für diese oder jene Race ein Vorurtheil (sei es nun günstig oder ungünstig!) herrscht. Der B. handel ist überall durch gesetzliche Bestimmungen und Vorschriften geregelt, die den Zweck haben, einerseits der Gefahr der Verschleppung gefährlicher ansteckender Krankheiten vorzubeugen, und andererseits dem Käufer für gewisse Untugenden, Fehler und Gebrechen, welche nicht sofort deutlich sichtbar sind und erst nach einiger Zeit oder erst beim Gebrauche sich bemerkbar machen, eine Sicherheit zu bieten. In dieser Beziehung kennen die Gesetze aller Länder sogenannte Gewährs-

mängel, d. h. solche Untugenden, Fehler, Gebrechen und Krankheiten, für welche bei deren nachträglicher Erkennung der Verkäufer verpflichtet ist, den Handel zurückgehen zu lassen, und eventuell zur Leistung von Schadenersatz verhalten werden kann. Doch sind für diese Fehler in den einzelnen Ländern sogenannte Gewährsfristen, d. h. für die einzelnen Gebrechen bestimmte, gesetzlich ausgesprochene Zeiten fixirt, innerhalb welcher der Verkäufer haftbar ist. Außer diesen gesetzlich bezeichneten Gewährsmängeln, für welche der Verkäufer auch ohne besondere Verabredung innerhalb der gesetzlichen Zeit haften muß, kann noch bei einem jeweiligen Kaufschluß durch besonderen Vertrag die Haftbarkeit für andere Mängel oder die Garantie für bestimmte Leistungen ausbedungen werden, doch muß dann der Vertrag schriftlich abgeschlossen werden. Die gesetzliche Gewähr beginnt entweder sofort mit der Uebergabe oder erst am Tage darauf und entfällt bei Zwangsversteigerung, bei erbrachtem Beweis, daß der Käufer die Fehler u. s. w. gekannt habe, und wenn der Verkäufer sich contractlich die Freiheit von der Gewähr ausbedingt. Die Hauptmängel bei Pferden, Eseln, Maulthieren und Mauleseln sind: schwarzer Star (Schönblindheit), Koppen, Noh, Hautwurm, Dampf (Herschlechtigkeits), Koller, fallende Sucht (Epilepsie), Mondblindheit, Räude, Stättigkeit; bei Rindern: Perlsucht (Zäpfigkeit, Tuberculose), Vorfall, fallende Sucht, Lungenfeuche, Räude; bei Schafen: Räude, Fäule (Ausbruch), bössartige Klauenfeuche, Pocken; bei Schweinen: Finnen, Lungenwurmfrauktheit und Lungen tuberkeln. Wegen der dem russischen Steppen-V. eigenthümlichen Rinderpest wird die Einfuhr von Rind-V. von Rußland in die Nachbarstaaten scharf überwacht und zeitweilig ganz verboten, dasselbe gilt von Vieh aus Ländern, welche verdächtig sind, nicht vollkommen frei davon zu sein. In anderen Staaten bestehen für solches V. Quarantänen und Contumazanstalten, und darf es nach eingehaltener Zeit nur auf bestimmten Straßen und nur unter polizeilicher und thierärztlicher Ueberwachung eingeführt werden. Bei wenigen Gegenständen des Handels sind die Preise so großen Schwankungen unterworfen, wie beim V.handel. Die Preise von Zugsthiereu (Pferden, Geflügel, Hunden etc.) hängen von der jeweiligen Mode ab, während für Rennpferde wohl mehr in der Hoffnung auf große Gewinne bei den Rennen die erstaunlichsten Summen gezahlt werden. Für Zuchtthiere werden zeitweilig in der Hoffnung auf den Erlös aus der Nachkommenchaft hohe Preise gezahlt. Die edelsten und höchst bezahlten Pferde gehören dem englischen Vollblut oder Descendenzen davon an. Nächst ihnen sind die Orientalen (Araber, Berberer, Turkomanen, Perser, Arabier, Aegyptier) die edelsten Pferde. Die eigentlichen Nuggpferde (Reit-, Zug-, Kuttschpferde) werden heute in England mit 650—800 Mark bezahlt. Für gute Trakehner, die besten preußischen Pferde,

wurden auf Auctionen schon über 3000 Mk. gezahlt. In manchen Ländern, z. B. in Deutschland, spielt auch der Verkauf von Herbstfohlen (70 bis 80 Mk.) zur Aufzucht eine große Rolle; andere Pferde gewöhnlichen Schlages werden mit 300 bis 500 Mark, schwere Pferde selbst mit 1100—1300 Mark bezahlt; Maulthiere kosten speciell in Poitou, dem Mittelpunkt der Maulthierzucht, 200—300 Mark. Von Rind-V. zahlt man für Milchkühe der vorzüglichen Allgäuer Race circa 500 Mark, für Zuchtkühe derselben Race bis zu 1000 Mark, während gute Zugochsen in Deutschland zwischen 200—400 Mark bezahlt werden. Von Schafen kosten Merino-Vollblut (Zuchtthiere) 300—1000 Mark, während man für Halbblut 150—400 Mark erzielen kann. Für Mast-V. (Rinder, Schafe und Schweine) berechnen sich die Preise nach Lebendgewicht und zahlt man bei mageren Stücken die Gewichtseinheit in der Regel mit drei Viertel des sonst üblichen Gewichtes; zwischen mager und hochfett unterscheidet man noch (auch dem Preise nach) halbfett und fett. England producirt für sehr verschiedenartige Zwecke geeignete Pferde, als Renn-, Jagd-, Damen-, Reit-, Reisz-, Cavalleriez-, Acker-, Wagenpferde, Ponys, Paßgänger u. s. w., die des Weiteren als Vollblut, Halb- und Dreiviertelblut, edle Pferde u. s. w. unterschieden werden. Die beliebtesten englischen Nuggpferde sind jetzt die Yorkshires, Lincolns, Clevelands, Clydesdales, Suffolks, alle nach und nach zu schweren Pferden herangezogen. Auch in Deutschland wird der Gebrauch schwerer Pferde, besonders in der Landwirtschaft, immer allgemeiner. Hier erfreuen sich namentlich die französischen Percherons, Boulogner, Normannen, Ardennen, sowie die heimischen Birkenfelder und Eißelner, dann Friesen, Dänen, Holsteiner u. s. w. großer Beliebtheit. Die vorzüglichsten schweren norrischen Pferde Oesterreichs (Pinzgauer) sind heute wenig verbreitet, doch werden die größten Anstrengungen gemacht, um die Zucht derselben wieder zu heben. Die schwersten Pferde besitzt Holland in den Riesen- oder Elefanten-, Bierbrauer-, flandrischen, Brabanter Pferden u. s. w., diese finden nur noch in Amerika Concurrenten und sind in England viel verbreitet. Die kleinsten Pferde hingegen sind die englischen Shettlands Ponys. Der Bedarf an Pferden steigert sich von Jahr zu Jahr. In ganz Europa sind gegenwärtig 42 Millionen Stück, wovon 18 auf Rußland und 3½ auf Deutschland entfallen. Esel, Maulthiere und Maulesel kommen vorzugsweise in den Mittelmeerländern vor, woselbst für Artillerie Maulthiere verwendet werden; außerdem werden sie in Badeorten und an touristischen Ausgangspunkten zum Transport von Passagieren und Gepäck gehalten. In Bezug auf das Rind-V. unterscheidet man Milch-, Mast-, Zugracer und das sogenannte Allemanns-V., welches von Mittelgröße und kleiner ist, weder als Milch-, Mast-, noch als Zug-V. Hervorragendes leistet, aber immerhin für Zugarbeit

und Milchgewinnung benötigt werden kann und sich nach den Gebrauchsjahren noch hinreichend mästen läßt. England besitzt in seinen Shorthorns das hervorragendste Mast-V. und wird Metropole Daubington, welcher Schlag alle erwünschten Eigenschaften vereinigt, als Zucht-V. in alle Welttheile verpflanzt. Die ziemlich gleichwerthigen Shorthorns, Devons, Herefords und Schotten (Westhochländer) sind jetzt in England fast allein die maßgebenden Racen, dagegen hat England als Milch-V. nur die Ayrshires mit höchstens 2500 l Ertrag, und den Milchschlag der Shorthorns. Als Zug-V. ist das von Suffek in Verwendung, während das von Pembroke und Kerry als Allmanns-V. gelten kann. Beste Shorthorns werden als Zuchtthiere sehr hoch bezahlt. Das beste Milch-V. der Welt ist das Holländer und deutsche Niederungs-V. und die Allgäuer mit durchschnittlich 2500 und in guten Wirtschaften bei Stallfütterung bis 6000 l Milch pro Jahr. Als Mast-V. sind besonders das Holsteiner Marsch-V., die Voigtländer, das Franken-V. und andere bairische Schläge zu nennen. Die Zucht Deutschlands leidet noch an zu großer Anzahl der Racen. — Frankreich hat kein hervorragendes, eigenes Zucht-V., sondern züchtet nur Holländer-, englisches oder Schweizer-V.; vorzüglich sind die französischen Zugochsen, z. B. die von Charolais, Berry u. s. w. Die Schweiz hat Fleck-V. (Freiburger, Simmenthaler, Saaner, Frutiger u. s. w.) und einfarbiges V. (Bernier, Schwyzer u. s. w.); ihre weithin bezogenen V.stämme sind schwerknochig, groß, bei gutem Futter gutes Milch-V., in Frankreich und Süddeutschland in reiner Züchtung und zu Kreuzungen sehr beliebt. Oesterreichs beste Milchracen sind die Montafuner (den einfarbigen Schweizern und Allgäuern verwandt) und die Mariahofer. Mastracen sind namentlich Egerländer u. s. w., vorzüglich als Zug-V., die ungarisch-podolischen und (in der Donauengegend und den Mittelmeerlandern) die sogenannten Büffel. Von Schafen haben Deutschland und Oesterreich, zum Theil auch Rußland noch die feinwolligsten Merinos (Ektorals und Infantados). Doch kommen namentlich in Deutschland auch sehr grobwollige Landschläge, wie die Haideschmucken und Zackelschafe vor, die sich recht gut bewähren; im Allgemeinen aber hat das hier herrschende Bestreben, wollreiche Fleischschafe zu ziehen, die Haltung vieler französischer und englischer Kreuzungsproducte zur Folge. England hat die schwersten Fleischschafe (Southdowns, Lincolns, Leicesters u. s. w.). Die größten feinwolligen Schafe in Frankreich sind die Rambouillets, Mauchamps u. s. w. Holland und Norddeutschland erzeugen die sogenannten Riesenschafe, während in Italien die großen Bergamasken-Wanderschafe zu Hause sind. Von Schweinen hat England große und fette Kreuzungsproducte aus chinesischem und romanischem Blut mit Landschweinen, die in ganz Europa

zur Zucht sehr beliebt sind. Zu nennen sind: Berkshire-Ober (zur Zucht), schwarze Essex, weiße Windsor, Yorkshires und Suffolks. Deutschlands Schweinezucht umfaßt außer recht guten Landschlägen verschiedene Kreuzungsproducte mit englischem V. Oesterreichs Schweinezucht blüht namentlich in Ungarn. Die Bpreise sind, wie schon erwähnt, sehr verschieden; während für Luxusthiere marktmäßige Notirungen nicht existiren, wird Zucht-V., Milch-V. zc. auf Grundlage — allerdings nach Zeit und Ort — sehr differirender Marktpreise meist nach dem Stück, Schlacht- und Mast-V. hingegen in der Regel nach dem Gewicht gehandelt.

Vieh. Ermittlung des Viehwertes mittelst des Meßbandes nach Hugo S. Hirschmann's Taschenrechner für den Landwirth. Das Lebendgewicht des Kindes ist mit großer Genauigkeit nach der Anleitung des königlich sächsischen Hofrathes M. H. Preßler zu Tharand mittelst Messung zu bestimmen. Zahlreiche Messungen an Ochsen und Kälbern verschiedener Racen haben ergeben, daß die Differenz des gemessenen Gewichtes gegenüber dem auf der Waage gefundenen häufig nur Bruchtheile eines Procentes beträgt, die Messung nach vorstehender Methode daher verläßlich genug ist, um mit Beruhigung von den Landwirthen angewendet werden zu können. Noch geringer wird die Differenz, wenn eine größere Anzahl Thiere derselben Kategorie gemessen wird, da sich die Fehler erfahrungsgemäß fast vollkommen auszugleichen pflegen. Die Messung findet in folgender Weise statt: a) Des Brustumfanges. Man stelle das Thier möglichst eben, so daß es einen Stand »zu gleichen Füßen« hat; der Rumpf soll gerade gestreckt, die Haltung ruhig sein. Hierauf werfe man, neben dem linken Schulterblatt stehend, das vordere Ende des Bandes über den Widerrist, ziehe dasselbe möglichst gerade über das rechte Schulterblatt und dann von vorne zwischen den Vorderbeinen hindurch und scharf hinter dem linken Schulterblatt in thunlichst gerader Linie zum Widerrist, die daselbst angezeigte Centimeterzahl gibt den Brustumfang. Das Band muß auf der einen Seite des Thieres scharf hinter dem Schulterblatte, auf der anderen recht gerade und gleichförmig über dasselbe hinweglaufen und dabei gehörig gespannt sein, ohne jedoch einzuschneiden. Der Sicherheit halber nimmt man dieselbe Messung auch umgekehrt, d. i. man führt das Band über das linke und hinter das rechte Schulterblatt, worauf das Mittel von beiden Messungen gezogen wird. Findet sich eine größere Differenz als 2—3 cm, so wiederhole man die Messung; zuweilen kommt es übrigens vor, daß Thiere einseitig gebaut sind. Bei Kindern mit großer Wamme lege man diese zwischen den Vorderbeinen so zur Seite, daß das Band daselbst nicht hohl zu liegen kommt. Die Messung wird erleichtert, wenn ein Gehilfe zur Hand ist. b) Des

Längsumfanges. Hierbei wird das Band quer über die Brust und die Schulterblätter und in thunlichst kürzester Linie quer über den Wanst und die obere Keulenpartie und kurz unter der Schwanzwurzel hingezogen und so neben dem Schwanz abgelesen. Nachdem diese beiden Messungen vorgenommen, suche man in der Tabelle die entsprechende Walzenziffer. Diese Walzenziffer entspricht dem cubischen Inhalte einer Walze, welche den Brustumfang zum Durchmesser und den Längsumfang zur Länge hat; die letzten Ziffern sind jedoch fallen gelassen. Um nun das Gewicht des Thieres zu finden, multiplicire man die Walzenziffer mit der der Race, dem Alter, Geschlecht und Nährzustande des gemeinen Thieres zukommenden Formzahl. Letztere ist der Erfahrung entnommen und wird für einen gegebenen Beschlag gefunden, wenn man das durch die Waage gefundene Gewicht einer Anzahl Thiere gleicher Kategorie durch die Summen der Walzenziffern dividirt. Ist g das mittelst Band zu findende Gewicht und w die der vorgenommenen Messung entsprechende Walzenziffer, so kann die Proportion aufgestellt werden: $g : G = w : W$, woraus sich ergibt: $g = G \times w$ oder $g = F \times w$. Diese Form-

zahl ist auf Grund vielfacher Versuche anzunehmen bei Ochsen mit 39, 40, 41 (eigentlich 0.39, 0.40, 0.41), bei Jung-B. inclusive Jungochsen, auch Stieren mit 40, 41, 42, bei Kühen, nicht trächtig oder angehend tragend, mit 42, 43, 44. Die niederen Zahlen gelten für das gewöhnliche magere, die höheren Zahlen für das fette, auch besonders gut gebaute und schwernknochige B. Beispiele: Ein Zugochse hat 202 cm Brust- und 352 cm Längenmaß. Die Walzenziffer, abzulesen aus der Preßler'schen Tabelle, ist 1128, die entsprechende Formzahl 39, das Lebendgewicht sonach $(1128 \times 0.39 =) 439.92$ oder rund 440 kg. Eine gut gebaute, ältere, im Becken breite Kuh würde bei 202 cm Brust- und 352 cm Längenmaß und der Formzahl 44 $(1128 \times 0.44 =) 496.32$ oder rund 497 kg wiegen.

In folgender Tabelle ist L. = Längenmaß in Centimetern. B. = Brustumfang in Centimetern. [Die mit gewöhnlicher Schrift (nicht fett) gedruckten Zahlen sind die Walzenziffern für die betreffenden Umfänge.]

L.	B.	172	174	176	178	180
350		813	832	852	871	891
360		837	856	876	896	916
370		860	880	900	921	942
	B.	182	184	186	188	190
290		755	771	788	805	822
300		781	798	815	833	850
310		807	824	842	861	879
320		833	851	869	888	907
330		859	877	897	916	935
340		884	904	924	944	964
350		911	931	951	972	992
360		937	957	978	999	1020
370		963	984	1005	1027	1049
380		989	1010	1032	1055	1077
390		1015	1037	1060	1083	1105

L.	B.	192	194	196	198	200
310		897	916	935	955	974
320		926	946	965	985	1005
330		955	975	996	1016	1037
340		984	1005	1026	1047	1068
350		1013	1035	1056	1078	1100
360		1042	1064	1086	1108	1131
370		1071	1094	1116	1139	1162
380		1100	1123	1146	1170	1194
390		1129	1153	1177	1201	1225
400		1158	1182	1207	1231	1257
410		1187	1212	1237	1262	1288
	B.	202	204	206	208	210
320		1026	1046	1067	1087	1108
330		1058	1079	1100	1121	1143
340		1090	1111	1133	1155	1178
350		1122	1144	1166	1189	1212
360		1154	1177	1200	1223	1247
370		1186	1209	1233	1257	1282
380		1218	1242	1266	1291	1316
390		1250	1275	1300	1325	1351
400		1282	1308	1333	1359	1386
410		1314	1340	1366	1393	1420
420		1346	1373	1400	1427	1455
	B.	212	214	216	218	220
330		1165	1187	1209	1232	1254
340		1200	1223	1246	1269	1292
350		1235	1259	1282	1306	1330
360		1271	1295	1319	1344	1368
370		1306	1331	1356	1381	1406
380		1341	1367	1392	1418	1444
390		1377	1403	1429	1456	1482
400		1412	1439	1466	1493	1520
410		1447	1475	1502	1530	1558
420		1483	1511	1539	1568	1596
430		1518	1547	1576	1605	1635
	B.	222	224	226	228	230
350		1355	1379	1404	1429	1454
360		1394	1419	1444	1470	1496
370		1432	1458	1484	1511	1537
380		1471	1498	1524	1551	1579
390		1510	1537	1564	1592	1620
400		1548	1576	1604	1633	1662
410		1587	1616	1644	1674	1703
420		1626	1655	1685	1715	1745
430		1664	1695	1725	1756	1787
440		1703	1734	1765	1796	1828
450		1742	1773	1805	1837	1870
	B.	232	234	236	238	240
360		1522	1548	1575	1602	1629
370		1564	1591	1618	1646	1674
380		1606	1634	1662	1691	1719
390		1649	1677	1706	1735	1764
400		1691	1720	1750	1780	1810
410		1733	1763	1793	1824	1855
420		1775	1806	1837	1869	1900
430		1818	1849	1881	1913	1945
440		1860	1892	1925	1958	1991
450		1902	1935	1968	2002	2036
460		1944	1979	2012	2046	2081
	B.	242	244	246	248	250
380		1748	1777	1806	1836	1865
390		1794	1824	1854	1884	1914
400		1840	1870	1902	1932	1964

Biehſalz. Neben anderen Nährſtoffen bildet Kochſalz einen wichtigen Bedarf für den thieriſchen Organismus; nun iſt der Preis für gewöhnliches Kochſalz, wie es als menſchliches Gemüßmittel verwendet wird, viel zu hoch, um die Verwendung deſſelben zu Fütterungszwecken zu geſtatten; um nun einerſeits dem Landwirth die Salz für ſein Vieh zu einem billigeren Preis zugänglich zu machen und andererſeits zu verhindern, daß auch die Menſchen für ihren Bedarf dasſelbe zu ermäßigten Preiſen bezogene Salz verwenden, wird dasſelbe von den Behörden abſichtlich unreinigt und ſo zum Gebrauch als Nahrungsmittel für den Menſchen untauglich gemacht; es geſchieht dieſe Denaturirung mit $\frac{1}{4}\%$ Eiſenoryd und $\frac{1}{2}$ — 1% Vermuthpulver, Sen- oder Holzkohlenpulver.

Viehwage, eine meiſt mit einem ſelbſthätigen Regiſtirapparat verbundene, mit Brücke zum Antrieb des Viehes und Einzählung verſehene Centesimalwaage, die ſowohl in der Viehfütterung zur Controlle des Fütterungseffectes als auch beim Viehhandel von größter Bedeutung iſt; hierüber ſ. auch den Artikel Waagen.

Vieilpulver, Lebelpulver, ein rauchſchwaches Pulver, das von dem franzöſiſchen Ingenieur der ſtaatlichen Pulverfabriken, Vieille, für das Lebelgewehr hergeſtellt wurde.

Vielſtraß (lat. gulo areticus), ein zwiſchen den Wäldern und Bären ſiehendes Raubthier, welches im Norden von Europa, Aſien und Amerika lebt. Es wird wegen ſeines Pelzwerkes häufig gejagt. Das Fell iſt heller oder dunkler braun mit einem ſattelförmigen Fleck, dem ſogenannten Spiegel, auf dem Rücken und hat bis zu 6 em lange, ziemlich ſtraffe Haare. Die W. felle werden als Pelzfutter und zur Anfertigung von Reitdecken verwendet.

Vielſtraß, ſ. auch Fell

Vielſtraß, canadischer, ſ. Iltiſſiſſe.

Vienne-Weine ſind Nothweine 1. Claſſe aus der Dauphiné.

Viereckkrabben (Catometopa), zu den Decapoden gehörige Familie, deren einige, wie die Muſchelwächter, im Waſſer, andere als Landkrabben (Gecarcinus) am Land leben; charakteriſtiſch iſt das viereckige, häufig ſcharfkantige Kopfbruſtſchild, das erſte Fußpaar trägt ſtarke Scheeren, die anderen vier Paare gehen in ſpitze Klauen aus. Am bekannteſten iſt die weſtindiſche Landkrabbe (Gecarcinus ruricola L.), die auf den weſtindiſchen Inſeln, aber nicht in unmittelbarer Nähe der Küſte lebt, von Februar bis April aber in großen Schaaren ins Meer zieht, wo ſie bis nach dem Ausreten der Eier verbleibt, um im Mai, Juni aufs Land zurückzukehren; die Landkrabbe, die von den Einheimiſchen als Tularu bezeichnet wird, iſt als großer Leckerbiſſen geſchätzt.

Vieux-Boucean, Nothwein 1. Claſſe aus der Gaſcogne.

Vieux Saxe nennt man im XVIII. Jahrhundert an der königlich ſächſiſchen Porzellansabrik in Meißen erzeugtes Porzellan, das im Antiquitätenhandel ſehr geſucht iſt.

Vignot iſt ein Nothwein 2. Claſſe aus Commerc, Département der Maas im ehemaligen Lothringen.

Vigorit iſt ein als Sprengmittel verwendeter, zu den Abeltien gehörender Exploſivſtoff, welcher (nach Bjorkmann) aus Nitrolin 25—30, Salpeter 15—35, Kaliunchlorat 10—30, Celluloſe 15—35 beſteht. Das Nitrolin wird dargeſtellt durch das Miſchen von Salpeterſäure 25—50, Schwefelſäure 50—75, Zucker, Melaffe oder Sirup 5—20.

Villa franca iſt ein ſpaniſcher Nothwein aus Navarra, der dem Burgunder ähnlich iſt.

Ville de Mange iſt ein rother Champagner 3. Claſſe von Niederberg, unweit Reims.

Ville Domagne iſt ein rother Champagner 3. Claſſe.

Ville Neuve iſt ein Nothwein 1. Claſſe aus der Provence, Département de Var.

Villy iſt ein Burgunder Nothwein 4. Claſſe, Département der Yonne.

Vinacciolo iſt ein lombardiſcher guter Wein, der bei Verona gewonnen wird.

Vinaria-Nothwein iſt ein ſüßer ſteirischer Wein aus der Gegend von Gonobitz.

Vin de Fimes, Fimeswein, iſt Fliederſaft, der mit Cremor tartari gefocht und gebraucht wird, um röthliche Champagnerweine zu fäben. Dieſer Saft wird hauptſächlich in Fimes, 6 Meilen von Reims, bereitet.

Vinatico iſt eine portugieſiſche allgewine Bezeichnung für verſchiedene gelbe und gelbbraune Hölzer. Das Canary wood von Laurus inica, den die Engländer Royal bay nennen, aus den canariſchen Inſeln heimisch, kommt aus Braſien, Para u. ſ. w. an; das Holz iſt hellorange und in der Regel geſund, dicht und gerat in der Faſer und geeignet für Kunſtſtichler- und Drechſlerarbeiten. Das Holz wird, verſtümelt von W., zuweilen Bantatico und Bignatiſſe genannt. Wahrscheinlich kommt ein ähnliches Holz in England unter der Bezeichnung Madeira-Rahagonu zur Einfuhr.

Vinho angelica, Vinho geropica, iſt portugieſiſche Weine aus ſehr ſüßen Trauen, welche während der Gährung mit dem witen Theile Branntwein verſetzt wurden.

Vino aromatico iſt ein gewürzhafter weißer Wein von Chiaſenna in der Lombardei.

Vino de Cartuxa iſt ein ſpaniſcher Rothwein, der bei der Marthauſe Porta Coeli in Balcia nächſt Mourviedro erzeugt wird.

Vino del Tufo, ſ. Nvellino.

Vino de Quindas, ein ſpaniſcher Rothwein.

Vino greco ist ein gelblicher neapolitanischer Wein aus Reben von Griechenland.

Vino morto ist ein schwarzrother, wenig alkoholreicher Wein vom Gardasee, Deleg. Verona.

Vino nebiolo ist ein süßer piemontesischer Wein von prickelndem Himbeergeschmack.

Vino picoli ist ein süßer dunkelgelber italienischer Wein von Udine und Istrien.

Vino rosso e tinto ist ein feiner dunkelrother Wein des Küstenlandes von Dalmatien.

Vino santo ist sowohl ein griechischer Wein von der Insel Santorin, wie auch in Italien (Lombardei) zu Garda, Conato, Castiglione, Bardalina, San-Vigilto u. s. w., Wälschtirol (Castel Toblino); ein süßer goldgelber Wein, der sehr geschätzt wird.

Vino tinto (auf deutsch gefärbter Wein), das Product einer südspanischen Frühtraube; ein dicker, dunkelrother, süßer Verschnittwein; besonders hervorzuhelien sind der *Vino de Alicante* und *Vino de Rota* aus dem Gebiete von Sevilla und der *Vino de las Montanas* aus Catalonien.

Vins de Cargaison heißen in Bordeaux die geringen Weine, welche hauptsächlich für die nordlichen Märkte geladen werden.

Vins de haut Pays sind Weine von Agenois und Quercy (Garonne und Lot).

Vins de la Montagne sind: 1. die erste Classe Champagnerweine auf den Anhöhen von Reims bei Ludes, Chigny, Mailly, Saint Basle, Nilly, Bezelay, Veres, Boncy, Sillery; 2. die rothen Languedocweine, im Département Hérault gewonnene Bergweine, z. B. in den Gemeinden Frontignan, Bouciques u. s. w.

Vins de la Plaine sind rothe Roussillon-Weine 2. Classe, welche im Département Ostpyrenäen von Bezilla nach Salées wachsen, z. B. in Nivelettes, Baigos.

Vins de la Rivière sind Champagnerweine 2. Classe von Epernay, Hautvilliers, Ay, Dizy, Mareuil sur Aube.

Vins des Abimes sind kleine Rothweine zwischen Chambery und Jfère in Savoyen.

Vins pourris sind Weißweine, die zu Buget und Clairac (Lot und Garonne) aus überreifen angefaulten Trauben gefelktert werden und würzige Blume besitzen. Die Pourris de Marmande und Sommenzac sind weniger gut.

Vintem, eine Geldstufe Portugals und Brasiliens im Werthe von 20 Reix.

Vinum in der Receptur = Wein, z. B. V. camphoratum, Campferwein, V. Ipecacuanhae, Ipecacuanhawein, V. Pepsini, Pepsinwein, V. stibiatum, Brechwein zc.

Violanilin ist ein blauer Theerfarbstoff, dem Indulin nahe stehend.

Violein = Mauvein.

Violett, Bezeichnung für eine ganze Reihe von Theerfarbstoffen, welche durch Buchstaben unterschieden werden. Im Handel kommen vor:

V. 5 B, Methylo-V. 6 B, Methylo-V. 6 B extra, Pariser V. 6 B, alle dem Benzyl-V. nahestehend und blauviolett färbend. V. R, V. RR, V. 5 R, Roth-V. 5 R extra, unterscheiden sich durch die röthlicheren Farbentöne von den früher genannten und stehen dem Hofmann'schen V. nahe. Die Violet de Paris, Violet phénilique, Violet impérial der französischen Fabriken sind dem Regina-V. gleich.

Violetttholz, f. Amarantholz.

Violettiswarz, Theerfarbstoff, welcher ein bronzefarbenes Pulver bildet, welches sich in Wasser mit braunrother Farbe löst und Wolle und Baumwolle dunkelviolett, fast schwarz färbt.

Violin, f. Mauvein.

Violoncello, Cello, Schello, kleine Baßgeige, ein wie Geige oder Bratsche gebautes Streichinstrument, das der Tonlage nach zwischen Bratsche und Contrabaß steht; es hat vier Darmseiten, C, G, D und A, von denen C und G mit Draht überspannt sind; es stammt aus dem XVII. Jahrhundert; dieses Instrument wird überall, wo man andere Streichinstrumente erzeugt, fabriksmäßig hergestellt.

Vion ist ein rother Languedocwein 2. Classe, Département Ardèche.

Viper, ägyptische Otter, *Vipera Cerastes*. Diese bis 1 m langen und bis 5 cm dicken Schlangen wurden früher von Aegypten aus in großer Menge in Tonnen verjendet. Man bereitete daraus an manchen Orten das V.fett, *Axungia viperarum*, das in den Apotheken geführt wurde als angeblich vortreffliches Heilmittel. Auch zur Darstellung des echten venetianischen Theriaks sollen V. verwendet worden sein. Der Artikel ist gegenwärtig aus dem Verkehr verschwunden.

Viperwurzel, f. Schwarzwurzel.

Viquebille-Weine sind Béarner süße kräftige Weine im Bezirke Pau, Département der unteren Pyrenäen.

Virelade ist ein den Barsacs ähnlicher Weißwein aus der Gegend von Bordeaux.

Virginia, f. Wajelin.

Virginisches Cypressenholz von der Caychypresse, kommt im südlichen Nordamerika vor, ist gelblichweiß, fest, schwer und harzig, und dient für bauliche Zwecke.

Viridin, Natronsalz der Diphenylidiamido-triphenylkarbinolsulfosäure, ist ein in Form eines dunkelgrünen Pulvers, welches sich in Wasser mit grüner Farbe löst, erscheinender Theerfarbstoff; obwohl es erst 1877 entdeckt wurde, ist es doch dem Anscheine nach nicht mehr in Gebrauch.

Viridin, Theerfarbstoff von dunkelgrüner Farbe, in Wasser löslich, dem Alkaligrün nahe stehend.

Viridinsäure, f. Raffee.

Virolafett, f. Myristica.

Viscum L., eine zur Familie der Loranthaceen gehörige Pflanzengattung, die circa 30 in

den wärmeren Lagen Europas und Asiens heimische Arten umfaßt; es sind durchwegs Baum- schmarozer, die sich theils durch in radialer Richtung in das Holz dringende Senker, theils durch zwischen Rinde und Holz in der Längs- richtung der Zweige verlaufende Nindenwurzeln ernähren; bei uns kommt nur *V. album* L., die weiße Mistel, vor, eine strauchartige Pflanze mit unansehnlichen, in Knäueln stehenden Blüthen und 3—4samigen Beerenfrüchten; aus den letzteren wird der Vogelklee (s. dort) hergestellt.

Vitetholz, Fieetholz, hie und da auch Gelb- holz genannt, ist das Fustel- oder Fustitholz (*Rhus cotinus* L.).

Visirrhut, Bisirrhuthe, Diagonalstab, ist ein mit Zahlen und Strichen versehener Stab, der zum Messen des Rauminhalts der Fässer in der Art dient, daß die Linie von der Spundmitte bis zur Zarge der Lagerdaube gemessen wird und man an der betreffenden Stelle, wo das Spundloch den Stab durchschneidet, den dieser Länge entsprechenden Rauminhalt abliest. Natürlich kann ein *V.* nur zur Messung solcher Gefäße dienen, die so gebaut sind, wie jene, die die Grundlage bei seiner Ein- theilung gebildet haben. Im Allgemeinen bilden die Basis für die Ausmessung von Fässern vier Visirlinien, nämlich: 1. die Länge des Fasses von einem Fassboden zum anderen; 2. die Durchmesser der Fassböden; 3. der Durchmesser des Fasses vom Spund bis zur Lagerdaube; 4. die diagonale Visirlinie, d. i. die Linie von der Spund- mitte bis zur Zarge der Lagerdaube. Die *V.* werden aus Eisen, Holz zc. hergestellt und emp- fiehlt es sich, sie mit irgend einem gegen den Angriff von Säuren widerstandsfähigen Ueberzug zu versehen.

Visonfelle, von der *Mustela vison*, ganz braun mit einem weißen Flecke unter dem Halse, und von der *Mustela lutrocephala*, hellbräunlich mit weißem Kopf. Das erstere Thier gehört zum Geschlecht der Iltisse, das zweite zum Geschlecht der Marder.

Vitis L., eine Pflanzengattung aus der Fa- milie der Vitaceen, welche circa 230 meistens den Tropen angehörige Arten umfaßt. Außer der Weinrebe, *V. vinifera* L., verdienen folgende Arten Nordamerikas Erwähnung, welche wegen ihres malerischen Wuchses, üppigen Wachstums und der schönen Belaubung gerne als Decorations- pflanzen für Parkanlagen verwendet werden. *V. labrusca* L., die nördliche Fuchsrbe, mit herzför- migen, 3—5lappigen Blättern, welche scharf ge- zähnt und an der Unterseite grau oder rostfarbig besetzt sind, und kleinen blauschwarzen Beeren, die genießbar sind und deutlichen Muscatgeschmack aufweisen; sie klettert sehr hoch; *V. aestivalis* Michx., Sommerrebe, mit großen, 1½ dm langen, 3—5lap- pigen Blättern; dieselbe klettert gleichfalls bis 10 m hoch; *V. cordifolia* Michx., Frositraube, mit spitz herzförmigen, ganz glatten Blättern und Beeren,

die erst durch Gefrieren genießbar werden; sie klettert weniger hoch als die beiden vorigen; *V. riparia* Michx., Uferrebe, mit herzförmigen, 3lap- pigen Blättern und grünlichgelben Blüthen, die wie Reseda duften; *V. vulpina* Torr. et Gr., süd- liche Fuchsrbe, mit kleinen, herzförmigen, beider- seits glänzenden Blättern; klettert besonders hoch. Die amerikanischen Vitisarten haben einen erhöhten Werth erst durch das Auftreten der Reblaus er- langt, welche jede europäische Rebe vernichtet, während ein Theil der amerikanischen eine so starke Wurzelhaut hat, daß das genannte Insect ihnen nichts anhaben kann. Man ist nun dahin gekommen, überall wo die Reblaus auftritt, die vernichteten einheimischen Reben theils durch direct tragende Amerikaner, der Hauptsache nach aber durch Ver- edlungen von europäischen Reben auf amerikanischen Unterlagen zu ersetzen. Große, theils staatliche, theils private Unternehmungen in Frankreich (Mont- pellier), Oesterreich (Kornneuburg, Marburg, Pettau zc.) beschäftigen sich mit Erziehung und Verkauf dieser heute sehr gesuchten Baaren, welche theils als Unterlage, theils als schon fertige Veredlungen in den Handel kommen. Wir unterscheiden die für uns wichtigen amerikanischen Rebensorten in solche, welche als Pfropfunterlage für europäische dienen und für sich allein nicht zur Weinproduction ver- werthet werden können, da sie als wilde Reben nur kleine, kaum genießbare Trauben hervorbringen, und in solche, welche unmittelbar angepflanzt werden können, da sie sich meist durch sehr reiche Ernteerträge auszeichnen. Es ist aber zu bemerken, daß manche dieser directen Producenten in Bezug auf ihre Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus zweifelhaft sind, daher sie in verlaustem Boden eben- falls auf widerstandsfähige Unterlagen gepflanzt werden müssen. Widerstandsfähige amerika- nische Reben für Unterlagen. *Riparia* (*Uferrebe*), auch *Riparia sauvage* (d. h. wilde Ufer- rebe), die wichtigste und am meisten der Reblaus widerstehende Rebensorte, welche fast in allen Böden gleich gut und üppig gedeiht und auch in nördlichen Klimaten gut fortkommt. Man unterscheidet zwei Stengelformen der *Ripariarebe*: die behaarte und die glatte. Die behaarte *Riparia* ist an allen Theilen der jungen Triebe mit einem sammtartigen Ueber- zuge versehen und hat ein etwas kräftigeres Wach- sthum als die glatte. Wie bei fast allen wilden Reben, sind die Reben der *Riparia* sehr dünn und muß man daher auch bei der Veredlung sehr dünne Edelreiser anwenden. Clinton, eine Rebenart von außerordentlicher Triebkraft, welche unter günstigen Verhältnissen 6—7 m lange Schoße bildet. Sie verlangt einen nicht zu üppigen, durchlässigen und eisenschüssigen Boden, gedeiht nicht in feuchtem Kalk- boden. Erträgt die Winterkälte sehr gut und kann daher auch noch in nördlicheren Ländern angepflanzt werden. Clinton ist auch als (blaue) Keltertraube (als directer Producent) verwendbar und liefert Wein mit Himbeergeschmack. York-*Madeira*.

Macht sehr wenig Ansprüche an Klima und Boden und gedeiht fast überall gleich gut. In manchen Gegenden — wie es scheint, in sehr kalkreichem Boden — wird diese Rebensorte leicht bleichsüchtig. Wächst ziemlich langsam und soll daher zur Erzielung kräftiger Reben in den ersten Jahren nicht beschnitten werden. Ist auch als blaue Keltertraube (als direct tragend) sehr werthvoll und gibt ein Erträgniß, welches jenem des blauen Burgunders gleichkommt. Der Wein ist roth gefärbt und von dem eigenthümlichen Geschmacke, welcher den amerikanischen Reben anhaftet und »fuchsig« (»foxy«) genannt wird. Solonis. Besitzt eine außerordentliche Triebkraft und Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus, sowie gegen alle Pilze. Gedeiht in fast jedem Boden — auch in einem solchen, in welchem die Riparia wegen zu großer Feuchtigkeit nicht mehr fortkommt. Liefert, wenn man dünne Schnittreben wählt, sehr leicht Wurzelreben und nimmt Veredlungen gut an. Ist nur als Unterlage verwendbar, da sie sehr kleine und wenig Früchte trägt und sehr herben Wein liefert. Taylor. Der Riparia sehr ähnlich, von großer Widerstandsfähigkeit und üppigem Wachstum. Verträgt schweren thonigen und kalkreichen Boden nicht und verlangt ein noch wärmeres Klima als Solonis. Wird im südlichen Frankreich häufig als Unterlage benützt. Kann vielleicht auch als directer Producent verwendet werden. Widerstandsfähige amerikanische Reben als directe Producenten. Weiße Sorten. Duches gibt ziemlich große und großbeerige Trauben von hellgrüner bis goldgelber Farbe, welche weiß beduftet sind und sehr angenehmen, gewürzigen Geschmack besitzen, daher namentlich als Tafeltrauben zu empfehlen sind. Clvira, starkwüchsig, sehr reich tragend (ein Stück bis zu 10 kg Trauben). Traube klein; Beeren mittelgroß, weißgrün mit Erdbeergeschmack. Gedeiht auch in nördlicheren Lagen und liefert angenehmen, würzigen Wein. Irving, Hybride aus der Kreuzung von Concord und Frontignan. Traube sehr groß, dichthaarig, gelblichweiß und roth punktiert. Sehr reich tragend, aber nach neuen Beobachtungen nicht widerstandsfähig; wäre daher nur auf widerstehende Unterlagen gepflropft verwendbar. Isabella (nicht zu verwechseln mit der Erdbeerraube!). Sehr reich tragend, in unseren Klimaten gut gedeihend, Traube mittelgroß, locker; Beeren rothblau, mit röthlichen Punkten, Saft zur Weißweinbereitung geeignet, aber von stark fuchsigem Geschmack. (Wie neuere Erfahrungen gezeigt haben, ist Isabella nicht gegen die Reblaus widerstandsfähig.) Noah, Nebenstock von kräftigem Wuchse, sehr fruchtbar. Traube ziemlich groß, von cylindrisch-kegelförmiger Gestalt, dichtbeerig; Beeren hellgrün bis gelblich, beduftet, festlich mit Erdbeergeschmack. Noah kann auch seiner großen Widerstandsfähigkeit wegen als Unterlage verwendet werden. Poakington. Starkwüchsige, ausdauernde Rebe; Traube groß, Beeren groß,

rund, hellgrün bis gelblich. Tafeltraube. Prentiss. Starke, ausdauernde Rebe, Traube mittelgroß, dichtbeerig; Beeren hellgelb, rosa beduftet, süß wohlschmeckend, ohne fuchsigem Geschmack, daher möglicherweise die Prentissrebe eine solche ist, welche vereint sehr große Bedeutung für unseren Weinbau erlangt. Triumph. Starkwüchsig, reich tragend; Trauben groß, dichtbeerig; Beeren hellgrün, saftreich, aber von stark fuchsigem Geschmack. Die Widerstandsfähigkeit gegen die Reblaus wird stark in Zweifel gezogen. Blaue Sorten. Bacchus. Nebenstock von kräftigem Wachstum, reich tragend; Traube mittelgroß, dicht, Beeren mittelgroß, rund, blau, weiß beduftet. Black July. Kräftige Rebe, aber nicht sehr reich tragend. Verlangt sandigen, tiefgründigen Boden und viel Wärme. Traube mittelgroß, Beeren klein, Wein sehr wohlschmeckend. Für heiße Sandgegenden sehr empfehlenswerth. Canada. Kräftig und fruchtbar, Traube mittelgroß, Beeren klein, blauviolett. Liefert wenig gefärbten, aber wohlschmeckenden Wein. In Frankreich vielfach gepflanzt, wird aber in Bezug auf Widerstandsfähigkeit angezweifelt. Clinton (siehe oben). Cunningham. Eine der starkwüchsigen Sorten, bildet Triebe bis zu 12 m Länge, vollkommen widerstandsfähig. Trägt mittelreich; Traube groß, Beeren sehr groß, schieferblau, mit wenig Farbstoff, Saft reinschmeckend, ohne fuchsigem Geschmack und wegen des geringen Farbstoffgehaltes eher zur Darstellung von Weißwein als von Rothwein geeignet. Reift sehr spät und verlangt sehr guten Boden. Dürfte für Dalmatien, Südtirol und Südingarn von Bedeutung sein; ist trotz seiner Widerstandsfähigkeit nicht als Unterlage verwendbar. Cynthiana (s. Northon). Herbemont. Starkwüchsig, reichtragend (bis zu 70 hl Wein per 1 ha). Traube groß, Beeren mittelgroß, dunkelrothblau, ohne fuchsigem Geschmack. Reift sehr spät und ist gegen Kälte empfindlich, daher nur für sehr südliche Gegenden verwendbar. Wird in Frankreich stark angepflanzt und sowohl zur Gewinnung von Weiß- als Rothwein vielfach verwendet. Highland. Kräftige, fruchtbare Rebe. Traube groß, Beeren groß, blau, weiß beduftet, saftreich und wohlschmeckend. Vorzügliche Kelter- und Tafeltraube. Jacques. Kräftig, Traube groß, Beeren klein, dunkelblau, wohlschmeckend, mit sehr stark rothem Saft. Reich tragend (bis zu 50 hl per 1 ha), liefert tiefdunklen Wein. Erfordert viel Wärme. Muß lang geschnitten werden und dürfte für Sibirien und Dalmatien sehr werthvoll sein. Northon (Cynthiana). Sehr starkwüchsig, sicher tragend, erfordert aber viel Wärme und einen tiefgründigen, sandigen Boden. Traube mittelgroß, locker; Beeren klein, schwarzblau. Wein dunkelroth, mit ganz geringem Fuchsiggeschmack; in Amerika sehr geschätzt. Othello. Vegetationsbedingungen wie Northon. Traube mittelgroß, Beeren groß, dunkelviolettblau; Wein hellroth, etwas fuchsig. Als ungemein reich-

tragende Quantitätsstraße empfehlenswerth. Vorl. Madeira (siehe oben).

Vitriol (Vitriolum, franz. le Vitriol) heißen im weiteren Sinne alle Salze, welche aus der Verbindung der Schwefelsäure (V.) mit einem Metalloryd bestehen, also alle schwefelsauren Metallsalze. So gibt es: 1. Eisen-V., grünen V., Kupferwasser oder schwefelsaures Eisenorydul (Ferrum sulfuricum), aus Eisenorydul und Schwefelsäure bestehend. 2. Kupfer-V., blauen V., aegyrischen V. oder schwefelsaures Kupfer (Cuprum sulfuricum), auch römischer V. genannt. 3. Zink-V., weißer V., Goslar'scher V., weißes Kupferwasser oder schwefelsaures Zink, Galigenstein (Zincum sulfuricum). 4. Adler-V., Doppel-V., Admonter, Salzburger, gemischter, Bayreuther V., ein Gemenge aus schwefelsaurem Eisenorydul und schwefelsaurem Kupferoryd, mitunter noch aus schwefelsaurem Zinkoryd. Alle V. haben einen zusammenziehenden metallischen Geschmack und sind in Wasser auflöslich. Nach Art der Gewinnung theilt man den V. auch in natürlichen und in künstlichen V. ein. — Die V. finden eine sehr mannigfaltige Verwendung bei verschiedenen technischen Gewerben: Färberei, Gerberei, Tintenfabrikation. Der Kupfer-V. speciell ist für den heutigen Weinbau unentbehrlich, indem es sich als verlässlichstes Mittel gegen zwei Krankheiten der Reben, Peronospora und Blackrot, sehr gut bewährt hat. — In der Mineralogie versteht man unter V. ein schwefelsaures Salz verschiedener Metalle, wie sie durch Oxydation der Schwefelverbindungen der betreffenden Metalle entstehen. In diesem Sinne spricht der Mineraloge von Bleisulfat nur unter der Bezeichnung Blei-V., obwohl demselben, abgesehen von der Zusammensetzung, alle Characteristica, die sich mit dem chemischen Begriffe V. verbinden, fehlen.

Vitriol, weißer, s. Zinkvitriol.

Vitriolbleierz, s. Anglesit.

Vitriolbleierz, s. auch schwefelsaures Blei.

Vitriol-Oel ist eine, wenn auch ganz unrichtige, doch sehr häufig gebrauchte Bezeichnung für rauchende oder auch für englische Schwefelsäure. Der ursprüngliche Name Vitriol ist hergeleitet von dem lateinischen Worte oleum vitri = Glasöl, so daß das Wort V.-O. als ein Pleonasmus bezeichnet werden muß.

Vitriol-Oel, rauchendes, s. Schwefelsäure, rauchende.

Vivorit, s. Knallzucker.

Wöslauer, vorzüglicher niederösterreichischer Rothwein von Burgunder- und Portugieserreben.

Vogelaugenholz oder Pfauenholz heißt eine schöne Art von Bergahornmafern, weil der weiße und weißgelbe Grund mit kleinen glänzenden Augen überzät ist. Es kommt hauptsächlich aus Nordamerika.

Vogelbeerbaum, s. Ebereschen.

Vogelbeer-Braunwein wird aus den korallenrothen Früchten des Vogelbeer-Baumes

(*Sorbus aucuparia*) durch Vergährenlassen derselben und Abdestilliren des hiebei entstandenen Alkohols dargestellt. Er zeigt ähnliche Eigenschaften wie die aus Atlasbeeren, Kornelkirschen u. s. w. bereiteten Braunweine. In Galizien wird aus den birnartig geformten, esbaren Früchten der Garten-Eberesche (*Sorbus esculenta*) ein Braunwein bereitet, welcher unter der Bezeichnung Jarzebiak in den Handel gebracht wird.

Vogelbeer säure, s. Apfelsäure.

Vogeldunst, s. Schrot.

Vogelguano. Der weitaus größte Theil der im Handel vorkommenden Guanos stammt von Wasservögeln, welche seit langen Zeiträumen auf den Chinchasineln im Stillen Ocean nisteten. Gewöhnlich wird der V. unter dem Namen Peru- oder Chile-Guano oder kurzweg als Guano in den Handel gebracht. Der Name V. ist übrigens insofern nicht ungerechtfertigt, als man auch einen Fledermausguano und einen Fischguano kennt. Ersterer besteht aus den Excrementen von Höhlen bewohnenden Fledermäusen und wird namentlich auf Java gewonnen; letzterer wird aus Fischabfällen künstlich bereitet.

Vogelkäfige, Vogelbauer, die zum Aufenthalt für Stubenvögel dienen, bilden in ihrer mannigfachen Ausführung einen wichtigen Gegenstand des Handels; als Grundregel für die Anfertigung zweckmäßiger V. können gelten: 1. das Gestell langgestreckt, vieredig und am besten ganz aus verzinnem oder verzinktem (weniger gut: aus lackirtem) Metall hergestellt. 2. Die Wände seien aus gutem, maschigem Drahtgeflecht oder Stabgitter gefertigt, wobei darauf zu achten ist, daß die Oeffnungen nicht so weit sind, daß der Vogel seinen Kopf durchstecken kann. 3. Die am unteren Theil befindliche Schublade, die zum Reinigen des Käfigs dient, soll aus Blech leicht gehend hergestellt sein. 4. Die Thürchen sollen leicht und sicher schließen, 5. die Futter- und Trinkgefäße sollen aus Glas oder Porzellan, die Sitztangen aus weichem Holz und nicht zu glatt und dünn sein. Für einzelne Arten der V. sind bestimmte Größen üblich, und zwar für Finkenkäfige für einzelne Sänger oder ein Pärchen Prachtfinken 36.6 bis 39.2 cm hoch, 31.4—47 cm lang, 23.5—36.2 cm tief, bei einer Maschenweite von 0.9—2.0 cm; für große Finkenkäfige (Kardinal, Gimpel) 50 bis 60 cm hoch, 50 cm lang, 40—45 cm tief; für Lerchenkäfige 26.2 cm hoch, 50.76 cm lang, 31.4 cm tief (diese werden ohne Sitzhölzer und mit elastischer Decke gefertigt); für Papageienkäfige 75 cm hoch, 43 cm lang, 43 cm tief; für Drosselkäfige 40—50 cm hoch, 55—70 cm lang, 30—40 cm tief; für Nachtigall- und Grasmückenkäfige 33—35 cm hoch, 40—50 cm lang, 25 cm tief (Drossel- und Nachtigallkäfige werden mit weicher oder elastischer Decke hergestellt); Brutkäfige werden in der gleichen Form, nur

2—3mal so groß als die betreffenden Einzelkäfige hergestellt; ebenso werden Gesellschaftskäfige oder Volières nach denselben Grundregeln, jedoch so groß als möglich hergestellt; zu den letzteren gehören auch die im Freien errichteten Vogelhäuser, die meistens in einen freiliegenden Sommer- und einen geschützten Winterraum zerfallen. Anders gebaut sind die Kistenkäfige, das sind nach allen Seiten kistenartig geschlossene, nur auf einer Seite mit Drahtgitter versehene Brutkäfige, die Harzer Bauerchen, kleine Käfige mit Korbnezt, die zum Ausbrüten und Beherbergen der jungen Kanarienvögel dienen, die Gimpelbauer für den abgerichteten Dompfaff 2c. — Die V. erhalten oft eine sehr prunkvolle Ausstattung, werden im Styl von Schweizerhäuschen, Palästen 2c. hergestellt.

Vogelleim (*Viscus aucuparius*, franz. la Glu) ist ein klebriger, zäher Leim aus den Mittelbeeren, mit dem man die zum Vogelfang dienenden Leimruthen bestreicht, Fliegen fängt 2c. Diese Beeren werden so lange in Wasser gekocht, bis sie platzen, dann im Mörser gestoßen und zur Entfernung der Hülsen 2c. mit kaltem Wasser gewaschen. Das Zurückbleibende ist der V. In Frankreich gewinnt man den V. aus der inneren Rinde der Stechpalme (*Ilex aquifolium*), die man einige Tage in Tonnen im Keller faulen läßt, darauf im Mörser stößt, wie oben behandelt und endlich in Fässer füllt. Der V. soll grünlich aussehen, nicht wässerig sein und darf keinen stinkenden Geruch haben. Er kann in Kellern lange frisch und gut erhalten werden, wenn man ihn unter frischem Wasser aufbewahrt. In neuerer Zeit hat man auch künstlichen V. durch Einkochen von Leinöl, sowie durch Mischen von Zinkchlorid mit Leim dargestellt. Der früher aus dem Oriente zugeführte V. wurde aus den Beeren von *Loranthus europaeus* oder den Früchten von *Cordia sebestana* bereitet. — Um V. zu conserviren, ist derselbe im Handverkaufsgefäße mit einer Schicht Wasser, dem höchstens 0.5% Schwefelsäure zugezegt ist, bedeckt zu halten. Alter, eventuell verschimmelter V. wird auf folgende Art wieder hergestellt: In einem Bade (0.5—1 g Kaliumbichromat, 2 g englische Schwefelsäure und 80—100 g Wasser) geknetet, 1—2 Stunden eingeweicht erhalten, herausgenommen, in reinem Wasser gut ausgewaschen und so lange ausgedrückt, bis das Wasser rein und ungefärbt abläuft.

Vogelleim, s. auch Mistel.

Vogelleim, künstlicher, besteht aus einer Mischung einer sehr concentrirten wässerigen Lösung von Chlorzink und einer starken Lösung von Tischlerleim oder eingedicktem, mit Harz gemischtem Leinöl. Hierüber siehe übrigens den Artikel Vogelleim.

Vogelnester, indische, richtig: indische, Salanganester, Tunkinnester, sind die Nester mehrerer

im tropischen Asien heimischen Salanganarten, das sind Vögel, welche den bei uns vorkommenden Mauer- oder Thurmshwalben (Segler) verwandt sind. Die Mehrzahl der Nester kommt von den Inseln des indischen Archipels, wofolbst die Salanganen dieselben geradezu an den steilsten Felswänden — meist an der Küste — festkleben. *Collocalia Linchi* und *Collocalia fucifaga*, sowie die javanische *Collocalia esculenta* sind die Hauptlieferanten der Nester. Letztere bestehen aus dem eingetrockneten Saft der Speichel- oder Zungendrüse der Vögel und sind in chemischer Beziehung entweder Mucin oder ein diesem sehr nahestehender Körper. Der Geschmack der V., von welchen die rein weißen, nicht mit Federn oder Moos verunreinigten die geschätztesten sind, ist ein fast ganz indifferenten, jenem des Pflanzenschleimes ähnlicher. Beim Kochen mit Wasser bilden die V. eine Gallertmasse. Im europäischen Handel findet man die V. nur als Curiosum; in China, wohin fast die Gesamtmenge aller V. verkauft wird, gelten sie jedoch als herrlicher Lekerbissen und sollen per Kilogramm mit 300 bis 400 Mark bezahlt werden.

Vogelpfeifen sind kleine Flageolettpfeifen (meist aus Elfenbein), die dazu dienen, jungen Singvögeln durch Vorspielen Melodien einzulernen.

Vogel's Eisenroth, s. Eisenroth und Eisenoxyd.

Vogelzungen sind eine Art Feilen, welche auf beiden Seiten gewölbt, an den Ranten scharf sind und spitz zulaufen. Es sind in der Regel kleine und feine Feilen, sogenannte Nadelfeilen.

Voiteur ist ein guter Zura-Rothwein 2. Classe.

Volavent, haltbares Zuckerwerk, bestehend aus Eiweiß, Zucker und Gewürzen, theilweise auch gefärbt. Wird von Canditenfabriken erzeugt.

Vollhering, s. Hering.

Volnay ist ein Burgunder-Rothwein 2. Classe im Département Côte d'or, einer der feinsten französischen Weine.

Vorray ist ein Touraine-Wein im Département Indre et Loire.

Vosne ist ein Burgunder-Rothwein 2. Classe von den Bergen von Nuits, Département Côte d'or.

Vugava ist eine besonders in Dalmatien gepflanzte Nebenforte und ist der von ihr gewonnene, ebenfalls V. genannte Wein einer der edelsten Weine Dalmatiens.

Vulcanöl, s. Glibeöl.

Vulcanpulver ist ein zu den Nobeliten gehöriges Dynamit, welches wie folgt zusammengesetzt ist: 35 Nitroglycerin, 48 Natronsalpeter, 7 Schwefel, 10 Holzkohle. Das V. ist in Nordamerika eingeführt.