

thon, Lehm, Ketteu etc. Technisch wichtig durch die Eigenschaft, mit Wasser ange-
rührt einen bildsamen, durch's Trocknen erhärtendem Teig zu liefern: Thon-
waaren. Man erhält diese aus dem Teig, wenn die lufttrocknen Formen ge-
brannt werden. Manche dieser Waaren erhalten eine „Glazur“, einen Ueberzug
von glasartiger Masse. Porzellan und Steinzeug sind undurchdringlich für
Wasser, dicht, d. h. auf dem Bruche glasartig; hingegen Fayence, ordinäre
Töpferwaaren und Ziegelwaaren sind auf dem Bruche erdig, porös, d. h. sie
lassen ungelöst Wasser durch. — Spezialitäten der Thonwaarenindustrie sind die
Schmelztiegel und die thönernen Tabakpfeifen.

† **Thran**, s. „Wallfisch“ und „Kobben“.

† **Thunfisch**, s. „Kakroele“.

† **Tombak**, s. „Metallwaaren“.

Tropas, ein weingelber Schwauffstein, aus der Ordnung der Thone.

* **Torf**, das bekannte Produkt der Vermoöderung (Verkohlung) von Pflanzen-
stoffen in Torfmooren und insofern gewissermaßen als eine „nachgeborne“ Schwester
der Steinohle anzusehen. Dient als Brennmaterial.

† **Trampelthier**, s. „Kameel“.

† **Trepang**, auch die eßbare Seez gurte genannt, = *Holothuria edulis* Less.,
eine der wichtigsten Strahlthierarten aus der Ordnung der Seequalen. Geräuchert
und mit Gewürz zubereitet, als reizende Delikatesse verpeist.

Tusche, die bekannte schwarze Farbe, welche im Wasser sich so leicht ab-
reiben läßt und alle Nuancen vom schwächsten Grau bis zum tiefsten Schwarz gibt,
wird aus Rienruß und Leim, zunächst als ein Teig, erhalten und im Formen
getrocknet. Etwas Korkrus gibt ihm den eigenthümlichen Geruch und ist dieser
natürlich so wenig, als die goldenen oder silbernen Handelsabzeichen, ein untrüg-
liches Kennzeichen chinesischen Fabrikats.

Uhren, jene bekannten mechanischen Werke, welche zur Zeitmessung dienen,
theilen wir in Taschenuhren und in feste Werke, welche in Wand-, Stod-
und Thurmuhren zerfallen.

* **Vanille**, die aromatischen, bis 1' langen, federliebiden Kapseln („Schoten“)
einiger auf Bäumen schmaropender (meistam.) Kräuter aus der Einläpplerfamilie
der Knabentrantartigen, zunächst von *Vanilla aromatica* Sw., vor gänzlicher
Reife gesammelt und getrocknet. Dient arzneilich, häufiger als Zusatz zu
Badewert, Chokolade, Liqueurs.

† **Vicuña**, s. „Llama“.

Witriol, zunächst zwei Arten von Salzen:

a) der Eiswitriol = $FeO.SO_3$ verwendet in der Färberei, zur Berei-
tung von Dinte und Berlinerblau, Witriolöl u. a.

b) der Kupferwitriol = $CuO.SO_3$, angewandt zur Darstellung verschiedener
Farben und in der Galvanoplastik.

† **Wachs**, zunächst thierisches, s. „Biene“.

* **Waid**, genauer der Färber-W. = *Isatis tinctoria* L., ein Kraut aus
der Vielkrautblüthlerfamilie der Kreuzblüthler. 2) der durch Gährung umgewandelte
und in feste Form gedruckte, blaue Farbstoff seiner Blätter.

† **Wallfisch**, gemeinlich der grönländische W. = *Balaena mysticetus* L.,
oder auch der Südsee-W. = *B. australis* Desmoul., zwei Wasser-Säugethiere
aus der Ordnung der Wale. Wichtig durch Thran und Fischbein. Jener,
von einem Exemplar etwa 100 Tonnen, wird durch Auslösen des Specks (auch
anderer Flüssigkeiten) gewonnen und in der Gerberei und Medizin gebraucht,
auch von den Polarvölkern getrunken. Das Fischbein erhält man durch Spalten
der mehrhundertjährigen, bis 5 Pfund schweren Barten, d. h. der langen, faserigen
Hornplatten, welche im Oberkiefer der ältern Exemplare die Zähne ersetzen. —
Der verwandte Postwall = *Physeter macrocephalus* L., auch Cachelot oder
Wallrath-Wallfisch genannt, liefert den Wallrath oder Spermaceti; roh erscheint
diese Masse als ein weißes, halbflüssiges Fett in den großen Schädelzellen und