

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges Taschenbuch für Kunst- und Lustfeuerwerker und Liebhaber dieser Unterhaltung

Pesth, 1820

Weihrauch

[urn:nbn:de:bsz:31-101252](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-101252)

südlichen Europa wildwachsenden, bei uns aber in Gärten häufig gezogenen Strauche durch Destillation gewonnene ätherische Del. Es ist anfangs gelblich, wird aber bald röthlichbraun, erhält jedoch durch Rektifikation seine ursprüngliche Farbe wieder, weshalb gelbliches und röthlichbraunes im Handel vorkommt. Es hat einen angenehmen, dem Kraute ähnlichen Geruch und Geschmack und wird zu Parfümerien, unter andern auch zum Parfümiren der Feuerwerksfäße, so wie zu Namenbrändersäßen verwendet.

147) Thon (Töpferthon). — Ein sehr bekanntes und häufig auf dem Erdboden, theils dicht an der Oberfläche, theils unter Sand- und Dammerde-Lagen verbreitetes Fossil. Dasselbe ist von Farbe meist weißgrau, hin und wieder aber auch bläulich, aschfarben, gelblich oder röthlich, und von Ansehen ganz matt, dabei weich, wie fettig anzufühlen, riecht angenehm stark thonig, erweicht leicht im Wasser und bildet mit demselben einen zähen, klebrigen Teig, kommt in sehr verschiedener Feinheit vor, und enthält mehr oder weniger Sand, und zuweilen auch etwas Kalkerde.

Man bedient sich desselben in der Feuerwerkerei zur Schließung der Hülsen, nachdem sie geladen sind, so wie in Verbindung mit schwefelsaurem Ammoniak (s. d. Art.) zur Unverbrenlichmachung der Hülsen.

148) Weihrauch (Olibanum), heißt im Allgemeinen jedes Baumharz, welches angezündet einen lieblichen Geruch ausduftet, und daher zum Räuchern in Zimmeru und Kirchen, zum Parfümiren der Feuerwerksfäße u. dient. Durch Zusätze unterscheidet man die verschiedenen Arten von Weihrauch von einander. So heißt z. B. das Fichten- und Tannenharz, welches man hier zu Lande in Gestalt kleiner Körner aus den Ameisenhaufen zu sammeln pflegt, wilder oder Waldweihrauch. Edlere Arten von Weihrauch liefert der Storaxbaum, der Amberbaum u. a. m. Der ächte Weihrauch, der auch arabischer genannt wird, ist höchst wahrscheinlich das Produkt des im südlichen Europa, nördlichen Afrika, in Arabien und andern Theilen des wärmern Asiens wild wachsenden Weihrauch-Bacholders (*Juniperus thurifera*); doch kann es auch sein, daß mehrere Gattungen von Bacholder, unter andern auch der lycische Bacholder (*Juniperus Lycia*) ihn liefern. Er besteht aus rundlichen Körnern

von der Größe einer gemeinen Bohne bis zur Größe einer Wallnuß. Die Farbe ist gelblich, meistens mit einem weißlichen Ueberzug, die Substanz selbst ist halbdurchsichtig, trocken, zerbrechlich, unter den Zähnen zerreiblich, und wird dann zähe, hängt sich an, nimmt eine weiße Farbe an und färbt den Speichel weiß wie Milch. Sein Geschmack ist balsamisch bitterlich, der Geruch ziemlich süß und harzig balsamisch. Die Bestandtheile sind Harz und Gummi, aber das erstere mehr, als das letztere. Beim Anzünden brennt der ächte Weihrauch, ohne sich zu erweichen, mit heller Flamme, und giebt einen starken, angenehm riechenden, bittergewürzhaften und erquickenden Dampf von sich. Mit Wasser gerieben zertheilt er sich zu einer milchigten, balsamisch bittern Masse. Der Weingeist löst über die Hälfte auf, und diese Auflösung ist eine gelbliche balsamisch bittere, lieblich riechende Essenz.

Im Handel unterscheidet man mehrere Sorten, nämlich Thränen- oder Tropfenweihrauch, welches die feinste Sorte; Weihrauch in halben Tropfen, welches eine Mittelsorte ist, und ordinären oder Weihrauch in Sorten, die geringste Art. Die alten Schriftsteller theilten dieses Produkt in männlichen (*Olibanum mas*), worunter sie die runden Körner, und in weiblichen Weihrauch, worunter sie diejenigen größern Körner verstehen, an welche sich kleinere angelegt haben.

Der Weihrauch schwißt übrigens aus dem Stamme durch die Rinde, setzt sich da an, verhärtet und wird abgenommen.

149) Weinessig. — Eine bekannte saure, hauptsächlich aus Essigsäure und Wasser bestehende Flüssigkeit, welche durch einen in vollkommen saure Gährung übergegangenen Wein erhalten wird. Die französischen Weinessige, besonders der von Orleans, und der rothe und weiße Burgunderessig, stehen in großem Rufe; aber auch Ungarn, die Rheinlande, die Gegenden an der Mosel, Franken, Schwaben und andere Distrikte in Deutschland liefern vielen und guten Weinessig zum Handel. Gute Weine geben auch guten Weinessig, schlechte, geistarme Weine nur einen schlechten Weinessig; wenn man aber denselben Zucker und etwas gereinigten, in kochendem Wasser gelösten Weinstein, auch während der Gährung etwas starken Branntwein oder Weinessig zusetzt, so kann man auch daraus einen guten, starken Weinessig erhalten.