

Patrick Süskind: **Das Parfüm**; Die Geschichte eines Mörders; Diogenes Verlag, 1994

Handelnde Personen:

Jean Baptiste Grenouille: Hauptperson;

Guiseppe Baldine: Parfumeur und Handschuhmacher, Grenouilles 2. Ausbildungsstelle;

Madame Arnulfi: Witwe eines Parfumeurs, Inhaberin eines Parfumeurateliers, Grenouilles
Arbeitsstelle in Grasse als 2. Geselle;

Druot: 1. Geselle von Madame Arnulfi

Arbeitsaufträge:

1. Studiere aufmerksam die **Textstellen A bis E**.
2. Kläre **unbekannte Fremdwörter** und **Begriffe** mit Hilfe des Chemie-Lexikons!
3. Welche **Trennungsmethoden** werden in den einzelnen Textstellen dargestellt?
4. Welche **Naturprodukte** werden zur Gewinnung von Duftstoffen verwendet?
5. Welche **besonderen Arbeitsbedingungen** herrschen bei der Gewinnung der Duftstoffe?
6. Welche **Lösungsmittel** werden für die Duftstoffe verwendet?
7. Vergleiche die Textstellen mit den **Versuchen A-G**: Welcher Versuch entspricht von der Arbeitsmethode welcher Textstelle?

1 **Textstelle A:** „Mit besonderem Eifer war er (Grenouille) hingegen bei der Sache, wenn Baldini
2 ihn im Anfertigen von Tinkturen, Auszügen und Essenzen unterwies. Unermüdlich konnte er
3 Bittermandelkerne in der Schraubenpresse quetschen oder Moschuskörner stampfen oder fette
4 graue Amberknollen mit dem Wiegemesser hacken oder Veilchenwurzeln raspeln, um die Späne
5 dann in feinstem Alkohol zu digerieren. Er lernte den Gebrauch des Scheidetrichters kennen, mit
6 welchem man das reine Öl gepresster Limonenschalen von der trüben Rückstandsbrühe trennte.
7 Er lernte Kräuter und Blüten zu trocknen, auf Rosten in schattiger Wärme, und das raschelnde
8 Laub in wachversiegelten Töpfen und Truhen zu konservieren. Er lernte die Kunst, Pomaden
9 auszuwaschen, Infusionen herzustellen, zu filtrieren, zu konzentrieren, zu klarifizieren und zu
10 rektifizieren.“ (S.123)

11
12 **Textstelle B:** „Gelegentlich jedoch, wenn frischer Rosmarin, wenn Salbei, Minze oder Anis-
13 samen am Markt billig zu haben waren, oder wenn ein größerer Posten Irisknollen oder Bal-
14 drianwurzel, Kümmel, Muskatnuß oder trockne Nelkenblüte eingetroffen waren, dann regte sich
15 Baldinis Alchimistenader, und er holte seinen großen Alambic hervor, einen kupfernen Destil-
16 lierbottich mit oben aufgesetztem Kondensiertopf - einen sogenannten Maurenkopfalambic, wie
17 er stolz verkündete -, mit dem er schon vor vierzig Jahren an den südlichen Hängen Liguriens
18 und auf den Höhen des Luberon auf freiem Felde Lavendel destilliert habe. Und während
19 Grenouille das Destilliergut zerkleinerte, heizte Baldini in hektischer Eile - denn rasche
20 Verarbeitung was das A und O des Geschäfts - eine gemauerte Feuerstelle ein, auf die er den
21 kupfernen Kessel, mit einem guten Bodensatz Wasser gefüllt, postierte. Er warf die Pflan-
22 zenteile hinein, stopfte den doppelwandigen Maurenkopf auf den Stutzen und schloss zwei
23 Schläuchlein für zu- und abfließendes Wasser daran. ... Allmählich begann es, im Kessel zu
24 brodeln. Und nach einer Weile, erst zaghaft tröpfchenweise, dann in fadendünnem Rinnsal, floss
25 Destillat aus der dritten Röhre des Maurenkopfes in eine Florentinerflasche, die Baldini
26 untergestellt hatte. Es sah zunächst recht unansehnlich aus, wie eine dünne, trübe Suppe. Nach
27 und nach aber, vor allem wenn die gefüllte Flasche durch eine neue ausgetauscht und ruhig
28 beiseite gestellt worden war, schied sich die Brühe in zwei verschiedene Flüssigkeiten: unten
29 stand das Blüten- oder Kräuterwasser, obenauf schwamm eine dicke Schicht von Öl.... Von Zeit
30 zu Zeit, wenn das Destillat wässrig klar geworden war, nahmen sie den Alambic vom Feuer,
31 öffneten ihn und schütteten das zerkochte Zeug heraus.“ (S. 124/125)

1 **Textstelle C:** „Es war die Zeit der Narzissen. Madame Arnulfi ließ die Blumen auf eigenen
2 kleinen Parzellen Landes ziehen, die sie unterhalb der Stadt besass, oder sie kaufte sie von den
3 Bauern. Die Blüten wurden schon in aller Früh geliefert, körbeweise in das Atelier geschüttet,
4 zehntausendfach, in voluminösen, aber federleichten duftenden Haufen. Druot unterdessen ver-
5 flüssigte in einem großen Kessel Schweine- und Rindertalg zu einer cremigen Suppe, in die er,
6 während Grenouille unaufhörlich mit einem besenlangen Spatel rühren musste, scheffelweise
7 die frischen Blüten schüttete. Wie zu Tode erschreckte Augen lagen sie für eine Sekunde auf der
8 Oberfläche und erbleichten in dem Moment, da der Spatel sie untermirrte und das warme Fett
9 sie umschloss. Und fast im selben Moment waren sie auch schon erschlaft und verwelkt, und
10 offenbar kam der Tod so rasch über sie, dass ihnen gar keine andere Wahl mehr blieb, als ihren
11 letzten duftenden Seufzer eben jenem Medium einzuhauchen, das sie ertränkte; denn je mehr
12 Blüten er in seinem Kessel untermirrte, desto stärker duftete das Fett. Dann scheffelten und
13 rührten und seiheten sie weiter, den ganzen Tag über ohne Pause, denn das Geschäft duldete
14 keine Verzögerung, bis gegen Abend der ganze Blütenhaufen durch den Fettkessel gewandert
15 war. Die Abfälle wurden - damit auch nichts verloren ginge - mit kochendem Wasser überbrüht
16 und in einer Spindelpresse bis zum letzten Tropfen ausgewrungen, was immerhin noch ein zart
17 duftendes Öl abgab. Das Gros des Duftes aber, die Seele eines Meeres von Blüten, war im
18 Kessel verblieben, eingeschlossen und bewahrt im unansehnlich grauweißen, nun langsam
19 erstarrenden Fett. Am kommenden Tag wurde die Mazeration, wie man diese Prozedur nannte,
20 fortgesetzt...“ (S. 221/222)

21 **Textstelle D:** „Hatte sie (Madame Arnulfi) allerdings bei ihren Erkundigungen den Eindruck ge-
22 wonnen, der Pomademarkt sei übersättigt, und werde sich in absehbarer Zeit nicht zu ihren Gun-
23 sten verknappen, so eilte sie wehenden Schleiers nach Hause und gab Druot den Auftrag, die
24 ganze Produktion einer Lavage zu unterziehen und sie in Essence Absolue zu verwandeln. Und
25 dann wurde die Pomade wieder aus dem Keller geholt, in verschlossenen Töpfen aufs vor-
26 sichtigste erwärmt, mit feinstem Weingeist versetzt und vermittels eines eingebauten Rühr-
27 werks...gründlich durchmischt und ausgewaschen. Zurück in den Keller verbracht, kühlte diese
28 Mischung rasch aus, der Alkohol schied sich vom erstarrenden Fett der Pomade und konnte in
29 eine Flasche abgelassen werden. Er stellte nun quasi ein Parfum dar, allerdings von enormer
30 Intensität, während die zurückbleibende Pomade den größten Teil ihres Duftes verloren hatte.
31 Abermals war also der Blütenduft auf ein anderes Medium übergegangen. Doch damit war die
32 Operation nicht zu Ende. Nach gründlicher Filtrage durch Gazetücher, in denen auch die
33 kleinsten Klümpchen Fett zurückgehalten wurden, füllte Druot den parfümierten Alkohol in
34 einen kleinen Alambic und destillierte ihn über dezentestem Feuer langsam ab. Was nach der
35 Verflüchtigung des Alkohols in der Blase zurückblieb, war eine winzige Menge blass gefärbter
36 Flüssigkeit.: Das schiere Öl der Blüten, ihr blanker Duft, hunderttausendfach konzentriert zu
37 einer kleinen Pfütze Essence Absolue.“ (S. 223/224)

38 **Textstelle E:** „, Ende Juli begann die Zeit des Jasmins, im August die der Nachthyazinthe. Beide
39 Blumen waren von so exquisitem und zugleich fragilem Parfum, dass ihre Blüten nicht nur vor
40 Sonnenaufgang gepflückt werden mussten, sondern auch die speziellste, zarteste Verarbeitung
41 erheischten. Wärme verminderte ihren Duft, das plötzliche Bad im heißen Mazerationsfett hätte
42 ihn völlig zerstört. Diese edelsten aller Blüten ließen sich ihre Seele nicht einfach entreißen, man
43 musste sie ihnen regelrecht abschmeicheln. In einem besonderen Beduftungsraum wurden sie
44 auf mit kühlem Fett bestrichene Platten gehüllt und mußten sich langsam zu Tode schlafen. Erst
45 nach drei oder vier Tagen waren sie verwelkt und hatten ihren Duft an das benachbarte Fett oder
46 Öl abgeatmet. Dann zupfte man sie vorsichtig ab und streute frische Blüten aus. Der Vorgang
47 wurde wohl zehn, zwanzig Mal wiederholt, und bis sich die Pomade sattgesogen hatte und das
48 duftende Öl aus den Tüchern abgepresst werden konnte, war es September geworden. Die
49 Ausbeute war noch um ein wesentliches geringer als bei der Mazeration. Die Qualität aber einer
50 solchen durch kalte Enfleurage gewonnen Jasminpaste oder einer Huile Antique de Tubereuse
51 übertraf die jeden anderen Produkts der parfümistischen Kunst an Feinheit und Originaltreue.“
52 (S. 227/228)