

Themenkreis Ester und Aromastoffe

Versuch 18.1.: Enfleurage

Sicherheit: Vorsicht beim Ethanol: brennbar!

Entsorgung: Restfett in Papier und Hausmüll

In Grasse (Frankreich) werden heute noch etherische Öle z.B. aus Jasmin nach dem alten Verfahren der Enfleurage gewonnen. Die lipophilen etherischen Öle diffundieren in das tierische Fett (= Pomade).

- Bestreiche eine Glasplatte (einige dm²) mit ungesalzenem, geruchsneutralem Schmalz ca. 5 mm dick.
- Lege stark duftende Blütenblätter darauf und drücke sie etwas an.
- Ggf. können mehrere Scheiben so behandelt werden. Holzleisten dazwischen legen und aufeinander stapeln.
- Entferne nach 2 Tagen die Blätter und ersetze sie durch neue. Wiederhole diesen Vorgang etwa 2 Wochen lang.
- Gib das Schmalz in ein Becherglas, füge Ethanol zu und rühre gut um.
- Gut abkühlen, ggf. Kühlschrank.
- Gieß die Flüssigkeit - ohne das Schmalz - in ein (beschriftetes) kleines Glas.
- Prüfe den Geruch.

