

Stinkesachen

Eier und Tofu

Bestimmte Lebensmittel verderben zu lassen, ist die einfachste Methode zur Herstellung übel riechender Wurfgeschosse. Der Klassiker sind schlecht gewordene Eier, aber auch Tofu eignet sich ganz wunderbar und entwickelt nach gegebener Zeit sehr penetrante Düfte. Der große Nachteil: Das Ganze braucht Zeit und muss daher rechtzeitig angesetzt werden. Bei Tofu gilt: Je länger, desto ekliger. Bei Eiern müsst ihr dagegen aufpassen - sie können nach zu langer Zeit auch austrocknen.

Buttersäure

Buttersäure eignet sich gut, um eine Geruchsmarke zu setzen, ist jedoch nicht einfach zu erwerben. Benutzt wird sie beispielsweise zur Tierpräparation.

In einigen Fachgeschäften für Tierpräparation, wo die Säure literweise verkauft wird, sind die Bullen aufgelaufen und haben die Besitzer_innen vor Leuten wie uns gewarnt, wir seien nicht seriös und wollten mit der Säure Unsinn treiben, was nicht ganz falsch ist. Es kann also sein, dass euch misstrauisch begegnet wird, ihr eine Begründung für euren Kaufwunsch nennen sollt oder ihr sogar nur gegen Ausweispapiere das Zeug bekommt. Falls der Laden nur eine gute Legende braucht, zieht euch anständig an und habt einen guten Grund parat. Wie z.B. den, dass ihr als Lehrer_in von der und der Schule kommt, das Zeug sonst selbstverständlich geliefert bekommt, aber nun einen kurzfristigen Engpass für die morgige Chemiestunde beheben müsst (mit Buttersäure stellt mensch duftende Cremes her). Vergesst dabei nicht, vorher die Adresse der Schule, den Namen einer fiktiven Direktorin und euren eigenen - fiktiven versteht sich - parat zu haben. Seid dabei nicht übereifrig mit den zu-rechtgelegten Infos. Tut besser selbstverständlich, das wirkt echter.

Anleitung zur Herstellung von Buttersäure

(aus: Interim 501)

Die Zutaten sind:

2 Teile Butter

1 Teil Salzsäure

1 Teil Natronlauge

(Salzsäure kann zum Reinigen von Abflüssen verwendet werden, von wenigen Künstler_innen wird sie benutzt, um damit auf Kupferplatten zu ätzen. Natronlauge benö-

tigt mensch, um Kästen abzu-beizen; und Butter wird zum Schmieren von Broten verwendet.)

Vorweg einige Vorsichtsmaßnahmen:

Unbedingt Gummihandschuhe verwenden, nur altes Geschirr, Besteck, könnt ihr danach sowieso wegschmeißen, wenn es aus rostfreiem Stahl ist.

Herstellung:

Nehmt die Butter und die Natronlauge und kocht die Zutaten in einem hohen Behälter. Wahrscheinlich müsst ihr öfters ein bisschen Wasser nachgießen, weil das von der Lauge verdampft. Nach ca. 20 Minuten Kochen auf kleiner Flamme könnt ihr den Schaum, der sich bildet, abschöpfen. Wenn sich kein Schaum bildet, kocht das Gemisch zu wenig oder das Wasser der Lauge ist verdunstet.

So, nun habt ihr den Ausgangsstoff für die Buttersäure, denn der Schaum wird schnell zu einer Flüssigkeit.

Wenn ihr jetzt noch die Salzsäure dazugebt, habt ihr's. Gebt die Salzsäure langsam dazu, bis aus dem scharfen Geruch ein übler Gestank wird. 1x schütteln!

Vorsicht:

Bei der Reaktion des Gemisches mit der Salzsäure kommt es natürlich zu einer Reaktion. Bei dieser entsteht viel Wärme. Verwendet deshalb kein herkömmliches Glas, sondern z.B. Reagenzgläser!

Noch ein kleiner Tipp:

Je älter die Buttersäure ist, desto mehr stinkt sie, weil sie zu gären beginnt.

