Die weiche Seife bereitet er auf folgende Art: Er nimmt hierzu Fische von jeder Art, entweder ehe man sie gekocht hat, oder auch nachdem das Oel von ihnen ausgekocht worden ist. Im erstern Falle schneidet er sie an einer oder zwei Stellen quer durch, je nachdem sie groß sind, und taucht sie in kaltes Wasser, bis alles Blut weggespült ist. Dann werden die Fische zerhackt und zerquetscht, um sie zur Auflösung geschickter zu machen. Hierauf wirft er sie in siedende, sehr kaustische Potaschenlauge, die so frisch als möglich sein muß; wenigstens darf sie nur aus einem sorgfältig verschlossenen Gefäße genommen werden, und nicht über 4 bis 5 Tage alt sein. Das Verhältniß der Lauge zu den Fischen ist wie 6 zu 10 Theilen dem Gewichte nach. Die Fische müssen nach und nach in die Lauge geworfen werden; sie werden sich langsam oder schnell auflösen, je nachdem die Lauge stark ist, welches durch anhaltendes Kochen bei gelindem Feuer begünstigt wird, innerhalb 3 bis 6 Stunden geschieht, und sich nach der Quantität richtet. Nun wird diese Auflösung durchgeseiht, und hierauf Talg oder Oel, von irgend einer Art, nach dem Verhältniß von einem Theil Talg oder Oel zu 8 Theilen der Fischsubstanz (dem Gewichte nach) in das siedende Gefäß hinzugeschüttet. Die Hitze muß vermehrt werden und das Ganze fortsieden, bis die Stoffe gänzlich vereinigt sind. Ungefähr eine Stunde vor dieser Verbindung setzt man noch gemeinen Terpentin hinzu, um den Fischgeruch zu vernichten; das Verhältniß ist ein Theil Terpentin zu 16 Theilen der übrigen Ingredienzien dem Gewichte nach. Zur Verbesserung der Farbe (wo sie nöthig ist) setzt man einen Theil Palmöl zu 36 Theilen der übrigen Materialien. Die Seife muß dann ungefähr 3 Zoll dick an einem kühlen Orte ausgebreitet einen Monat hindurch erhalten, und während dieser Zeit alle 2 bis 3 Tage mit Schaufeln oder Hacken umgerührt werden.

Bei Bereitung der harten Seife setzt man, wenn die Fischsubstanz völlig durch kaustische Potaschenlauge aufgelöst