

Von Olivenöl, das sowohl durch kaltes als warmes Auspressen der Samen von *Olea europaea* gewonnen wird, gelangt zur Seifenbereitung hauptsächlich das sogenannte Baumöl und noch mindere Sorten, die sämtlich durch warmes Pressen erhalten werden.

Das Palmöl ist ein rotgelb gefärbtes Fett von butterartiger, geförnter Konsistenz und angenehmem Geruch nach Veilchen. Es wird sowohl in gebleichtem als in ungebleichtem Zustande zur Verseifung gebracht. Seifen, die aus ungebleichtem Palmöl verfertigt wurden, besitzen auch den angenehmen Veilchengeruch des rohen Palmöls, während er den aus gebleichtem Palmöl fabrizirten Seifen mangelt.

Das Kokosöl wird wohl nie allein zur Seifenbereitung verwendet. Die aus reinem Kokosöl bereiteten Seifen sind nämlich steinhart; man mischt daher das Del immer mit Talg, am besten mit Schweineschmalz, und erhält so sehr gute Seifen, denen allerdings der etwas unangenehme Geruch des Kokosöls anhaftet, welcher nur schwer durch Zusatz von Parfüms gedeckt wird.

Hanföl, Leinöl und Ricinusöl verwandeln sich beim Stehen an der Luft durch Sauerstoffaufnahme zu harzigen Massen und werden in beschränkterem Maße zur Seifenbereitung herangezogen.

Von den tierischen Fetten finden besonders die Talgarten Verwendung: Rindschmalz, Pferdeschmalz und Schweineschmalz. Letzteres wohl am häufigsten, da es leicht vollkommen rein und geruchlos dargestellt wird; ferner die fetten Oele, die aus tierischen Geweben durch Pressen gewonnen werden, die Thrane verschiedener Fischarten; endlich Butter und andere tierische Fettarten, aber in geringem Maße.

Im Anhang zu diesen natürlichen Tierfetten ist noch die künstlich dargestellte Oleinsäure anzuführen, die als Nebenprodukt bei der Stearinkerzenfabrikation gewonnen und jetzt in großen Mengen zu Seifen verarbeitet wird.

Den Seifen werden jetzt immer bestimmte Quantitäten Wasser beigemischt, um sie gut schäumend herzustellen. Eine gute, für den täglichen Gebrauch geeignete Seife kann 20 bis 40 Prozent Wasser enthalten. Man findet aber auch solche, denen in eigennütziger Absicht eine viel größere Menge, ja bis zu 80 Prozent Wasser beigemischt wurde. Solche Erzeugnisse besitzen zwar noch immer genügende Härte, sind aber als minderwertig anzusehen.

(Schluß folgt.)

