

16.1.8 Zelf zeep zien

Versnipper houtskool in kokend (☞ ziedend, vandaar de latere zeepziederij) water. Voeg dierlijke vetten toe. Naarmate het water verdampt, mag er meer houtskool in. Of was wat as met water, daarna zeven en met olie koken. Laten doorkoken totdat overtollige vloeistof is verdampt.

Of smelt vet door het in water te koken. Plet houtskool in een doek, laat er water doorsijpelen. Voeg en kook deze twee samen tot ze voldoende ingedikt zijn. (Laat uiteraard voldoende afkoelen voor gebruik.)

Je kan zeep antiseptisch ☞ maken door het toevoegen van mierikswortel of van hars van een naaldboom.

Zeep kruiden kan ook. Voor mooiere en betere zeep maak je eerst **loog** ☞: houtas zeven en met water kneden tot deeg. Ongebluste kalk in een kuiltje hierin strooien en blussen met water. Alles flink roeren. Vul een kuip met tap half met stro. Giet alles er in en voeg water toe. Laat een dag staan en tap loog af. Die kan je weer met vet tot een gelei koken. Als je zout toevoegt, komt zuivere zeep boven drijven. Die wordt hard als je ze laat uitdruipen. De loog kan je nog eens hergebruiken.

Ossengalzeep

Galzeep is gekend als een goede vlekkenverwijderaar (bij o.m. automonteurs en voetballers). Ossengalzeep ☞ is biologisch afbreekbaar en bevat geen chemische bleekmiddelen. Wrijf vlekken met natte zeep in en laat dit inwerken.

Gal ☞ heeft een complexe samenstelling. Het wordt opgeslagen in de galblaas, een peervormig opslagzakje tegen de voorkant van de lever. De lever maakt per dag meer dan een halve liter bittere, groene gal die in het eerste deel van de dunne darm (de twaalfvingerige darm) vetten afbreekt tot kleinere eenheden die sneller verteren. Gal is dus een efficiënte emulgator voor vetten en eiwitten.

Gal zit ook als anti-korrelmiddel in plakkaatverf, en als glansmiddel in koperpoets.

In 1850 werd de ontvlekkende zeep ontdekt door een Haarlemse apotheker. Bij gebrek aan ossen wordt tegenwoordig meestal rundergal gebruikt. De Nederlandse producent voegt gal vermengd met glycerine aan zeepkorrels toe, en verhit dit tweemaal onder hoge druk tot 70 graden.

De zeep (vaak op basis van kokosnootolie) wordt afzonderlijk bereid.

De gal wordt eventueel gekookt met heldere Venetiaanse (of lariks)terpentijn, uit de Europese lork. Dit hars bevat maar een vijfde aan terpentijnolie, de rest is voornamelijk larizinolzuur.

Daarna worden de afkoelende zeep en gal gemengd tot de gewenste verhouding en dikte.

♪ *Naaktstranden, je hebt er niets aan...*