

**Dresden:** Dürrstein & Co.  
**Elberfeld:** P. A. Kretzmann & Co.  
**Frankfurt a/M:** Christian Fischer; Fränkel & Co.; N. R. Fränkel; Fulda Söhne; Herbst & Höltring; Louis Hirschhorn Nachfolger; A. Jensen; C. F. Mellage Nachfolger; B. Stern (Julius Bing Nachfolger).  
**Freiburg in Baden:** Wehrle & Schäublin; J. B. Steyert.  
**Freiburg in Schlesien:** Gustav Becker; H. Endler & Comp.; C. Willmann & Co.  
**Furtwangen in Baden:** B. Ketterer Söhne; Adam Fehrenbach.  
**Genf:** A. Frankfeld & fils.  
**Glashütte:** J. Assmann; M. Grossmann; A. Lange & Söhne.  
**Görlitz:** C. F. Müller; H. Vierling.  
**Hagen in Westf.:** Bernhard Paschen.  
**Hamburg:** A. Braunschweig & Co.; W. Colshorn; Faurschou & Hirschmann; Guinaud Gebrüder; Ad. P. Habenicht; Moritz Hertz; Georg Klein; J. & S. Lewie; H. Nathan; Ducommun Sandoz & Comp.; C. Wilh. Schultz; Friedrich Spann; F. Albert Stephan; Wandschneider & Kegeler.  
**Hannover:** D. A. Dankwerth; Georg Seebaum.  
**Herrnhut:** H. Roy.  
**Idar:** Ernst Cullmann.  
**St. Imier (Schweiz):** M. & E. Didisheim.  
**Leipzig:** Rob. Brandt & Co.; Emil Bronner & Co. vormals; J. M. Bon; Egert & Winnikes; Etzold & Popitz; Ernst Holzweissig; Georg Jacob; F. F. Hering; C. Holtermann; B. Mohrstedt; Oscar Umbach; W. J. Pfaff; Moritz Roehrig; Aug. Vuille & fils; Grosjean Frères; E. Nicolai & Co.  
**Lenzkirch:** Aktiengesellschaft für Uhrenfabrikation.  
**Mainz:** Meyer & Daub.  
**Mühlhausen in Thür.:** R. Fleck; G. W. Wolf.  
**München:** Heinrich Cohen junior; Isidor Heilbronner; J. Wolf; L. Kastner.  
**Münster i/Westf.:** Carl Engelkemper.  
**Nordhausen:** Albert Brömel.  
**Regensburg:** Jakob Krippner.  
**Salzwedel:** Weschke & Jung.  
**Schramberg:** Landenberger & Lang.  
**Schwärzenbach (bad. Schwarzw.):** M. Winterhalter & Hofmeier.  
**Schwenningen:** Thom. Haller, Uhrenfabrik; Jakob Müller, Uhrenfabrik.  
**Solothurn (Schweiz):** Gesellschaft für Uhrenfabrikation.  
**Ulm a/D.:** Stüven & Spann; H. Th. Mylius.  
**Villingen in Baden:** Gebr. Wilde.  
**Waldenburg (Schweiz):** G. Thommen.  
**Wassertrüdingen in Bayern:** Hermann Christ.  
**Wehingen in Württemb.:** J. Faulhaber.  
**Wien:** A. von Löhr.  
**Zürich (Schweiz):** E. Stapfer.

### Die Gewinnung des Fischöles.

Im Jahre 1816 entdeckten einige Seeleute zufällig das Oel des Delphins, indem sie solches aus dem Kiefer eines erlegten Meerschweines oder Delphins extrahierten. Da das neue Oel nicht klebrig wurde, das Messing und anderes Metall nicht angriff und ausserdem bei einer Temperatur auf Null nicht gefror, so konnte man es gern als ein gutes Oel für Uhren empfehlen. Die Uhrmacher gebrauchten damals nur das Olivenöl; als sie aber das neuere besser fanden, nahmen sie dieses und die Fischer und Seeleute hatten einen guten Markt gewonnen.

So gingen die Dinge bis zum Jahre 1829, als ein Zug Braunfische, eine Art Delphine, ungefähr vierzig, zum erstenmal seit langer Zeit in Provincetown (Massachusetts) gefangen wurde. Von den Kiefern dieser Fische extrahierte Salomon Cook, in derselben Stadt, einige Gallonen Oel und sandte dieselben an Ezra Kelley in New-Bedford (Massachusetts), einen geschickten Uhrmacher, um es als Uhrenöl prüfen zu lassen. Nun fand Kelley bald, dass dieses Oel noch besser, als das der anderen Delphinart sei und auch weniger durch Kälte

beeinflusst würde. Er schloss mit dem Salomon Cook einen Kontrakt um dessen Lieferungen ab bis zum Jahre 1840, als S. Cook starb und sein ältester Sohn das Geschäft übernahm. Die Nachfrage wurde so gross, dass nicht genug produziert werden konnte.

Das Fischöl kann ein wenig raffiniert werden, wenn man es einer Temperatur von 0° aussetzt und dann durch ein baumwollenes Tuch filtriert; geschieht dies durch Papier, so wird das Oel zu leichtflüssig, verliert seine guten Eigenschaften und wird nutzlos. Obgleich das Oel vom Braunfisch stammt, wird es doch noch Meerschwein- (Delphin)-Oel genannt, und meint der jüngste Sohn des einstigen Entdeckers, Caleb Cook, das alleinige Geheimnis seiner Herstellung zu besitzen. Derselbe beschäftigte sich längere Zeit, dasselbe zu verfeinern und entdeckte auf diese Art das Melonenöl (die Erklärung des Namens befindet sich unten) des Braunfisches, welches besser als das Oel des Kiefern sein soll. Dieses Melonenöl soll die guten Eigenschaften des Kieferöles in höherem Grade besitzen und ganz ausgezeichnet sein.

Die beiden Arten Oele: Delphin-Kieferöl und Braunfisch-Melonenöl sind je nach der Nachfrage von 5—15 Doll. (ca. 21 bis 63 *M.*) per Gallone\*) im Preise und werden ausserdem noch unter der einfachen Bezeichnung Stutzuhr- und Taschenuhröl in Amerika verkauft. Die Farbe ist sehr hell und kann fast weiss gemacht werden, indem man es an das Fenster stellt, wo es in kurzer Zeit bleicht. Es ist sehr empfindlich, denn ein Tropfen Wasser in eine Flasche desselben würde es völlig unbrauchbar machen.

Vielleicht ist es interessant zu erfahren, wie diese Fische gefangen werden. Vom frühen Sommer bis zu Wintereinbruch kommen sie an die Ufer des Kap Cod und in die Barnstable-Bay. Ist nun ein Zug dieser Waale in der Bay, so werden die Boote bemannt und fahren aus. Da nun die Fische den grössten Theil der Zeit an der Oberfläche des Wassers sind, so ist es leicht, den Zug zwischen die Boote und das Land zu bekommen. Es wird nun mit den Rudern ein möglichst grosses Geräusch gemacht und da die Fische demselben zu entfliehen trachten, so gehen sie mit Macht gegen das Ufer, wo sie sich, wenn sie nicht weiter können, gewaltsam in den Sand bohren. Die Fischer springen heraus und schlachten die Thiere, die sich kaum rühren können, ab. Das Blut fliesst in gewaltigen Strömen und mischt sich mit dem Wasser, ein grausig schöner Anblick, bis der Tod der Tragödie ein Ende macht. Tritt die Ebbe ein und wird die Küste trocken gelegt, so wird der Thran ausgeschnitten und das Oel ausgekocht. Ein Fisch gibt ungefähr dreissig Gallonen, vom Melonenöl ungefähr sechs Quart\*\*). Die Melonen werden von der Spitze des Kopfes genommen und reichen von der Spritzröhre bis an das Ende der Nase und vom Scheitel bis zum Oberkiefer. Schneidet man diesen Theil in einem Stücke heraus, so ist dasselbe geformt wie eine halbe Wassermelone und wiegt ca. 25 pounds\*\*\*). Stösst man das Messer in das Zentrum der Melone, so fliesst das Oel frei wie der Saft aus der Wassermelone heraus — daher der Name.

Das Oel eines in derselben Gegend erscheinenden (doch selten, in den letzten vierzig Jahren nur einmal) anderen Waales, dem Kuhfisch oder Grampus entnommene Oel soll dieselbe Güte haben. Der Fisch ist fast ebenso wie der Braunfisch, nur etwas kleiner, nicht so fett und nicht so dunkel.

Das Vorstehende, welches im „Scientific American“ zu lesen ist, gibt Herrn Ezra Kelley Veranlassung zu folgenden Berichtigungen: Im Jahre 1820 ist seine Aufmerksamkeit durch den Kapitän Browning Kelley auf das Meerschwein- oder Delphinöl gelenkt worden, welches er dann auch nach einer gewissenhaften Prüfung als vorzüglich erkannte, und erst im Jahre 1829 sandte ihm Kapitän Salomon Cook einige Gallonen desselben Oeles zur Prüfung. Es folgt daraus, dass er schon einige Jahre früher von den vortrefflichen Eigenschaften des

\*) 1 Gallone = 4,54 Liter.

\*\*\*) 1 Quart = 1,13 Liter.

\*\*\*) ca. 11 kgr.