

doch auch finden, daß grünwerdendes Del sich nicht allemal verdickt, sondern auch ganz flüssig bleiben kann. Bei allen meinen Experimenten mit Oelen habe ich noch nie eins kennen gelernt, was auf einem Stück Messing ein Jahr lang stünde ohne grün zu werden, und da ich weiß, daß die Farbe des Oels auf den Gang der Uhr nicht die mindeste Einwirkung haben kann, so habe ich schon längst aufgehört, die Veränderung der Farbe als ein Kennzeichen von schlechter Beschaffenheit zu betrachten.

Um gut zu sein, darf das Del ferner nicht allzu leicht gefrieren. Wenn ein Del dick wird, ehe das Thermometer den Gefrierpunkt zeigt, so gerinnt es nach meiner Ansicht allzu schnell; bewahrt es dagegen bei diesem Kältegrade seine Flüssigkeit, so genügt dies vollkommen, denn ob schon während des Winters die Kälte oft unter den Gefrierpunkt herabgeht, so wird doch ein Uhrwerk, welches nicht bloß in einem Gehäuse, sondern auch noch auf verschiedene andere Art verwahrt ist, selten oder nie von einer Luft umgeben sein, welche mehr als zehn Grad Kälte hatte.

Die Eigenschaften, welche ein gutes Del haben muß, sind also: erstens, daß es, wenn es in die Uhr gebracht worden, nicht klebrig wird; zweitens, daß es nicht vertrocknet; drittens, daß es sich nicht außerhalb des Zapfenloches verbreitet; viertens, daß es nicht zu leicht gefriert.

Die nächste Frage ist: Was sind die besten Proben, um gutes Del zu erkennen?

Manche werden sagen: Man bringe es in einer Uhr in Anwendung und versuche es.

Dieses Verfahren ist allerdings ein sehr gutes, aber es bedingt einen bedeutenden Grad von Aufmerksamkeit, denn die Beschaffenheit des Oels stellt sich nicht binnen einer Woche oder einem Monat heraus, es müßte denn eine notorisch schlechte sein, und die Sache ist zu ernst, als daß man dieses Verfahren zur Ermittlung der Beschaffenheit eines Oels als ein angemessenes und rätliches betrachten könnte.

Ueberhaupt scheint unter den Uhrmachern in Bezug auf die besten Delproben große Meinungsverschiedenheit zu herrschen. Manche beurtheilen es nach der Farbe, und wenn es klar und farblos ist, so hat es ihr Vertrauen. Andere dagegen

geben dem farbigen den Vorzug. Manche lieben es dick, Andere sehr dünn. Manche kosten es, Andere riechen daran, während noch Andere es nach Geschmack, Geruch und Farbe zugleich beurtheilen. Einige, welche finden, daß ihr Del im Schnee nicht gefriert, betrachten es als vollkommen.

Dies sind die verschiedenen Proben, welche die Uhrmacher in Anwendung bringen, um zu ermitteln, ob ein Del gut oder schlecht ist.

Da ich viele Jahre lang mit Uhrenölen experimentirt habe, so betrachte ich das nachstehend beschriebene Verfahren zur Ermittlung der Qualität als das sicherste und beste.

Man nehme mehrere Stücke Messing, bohre in jedes kleine Zapfenlöcher und bringe in jedes derselben ein wenig Del. Dann lege man die Messingstücke irgend wohin, wo sie vollkommen gegen Staub geschützt sind, und wenn nach Verlauf von zwölf Monaten das Del noch flüssig ist, so kann es mit aller Sicherheit verwendet werden.

Es kann dieses Verfahren als ein sehr langweiliges erscheinen, ich kenne aber kein anderes, welches zur Erreichung des Zweckes genügt, denn ein kürzerer Zeitraum ist unzureichend. Ich habe gefunden, daß manche Oele sich acht oder neun Monate sehr gut halten, nach Verlauf dieser Zeit aber sehr bald dick und schlecht werden.

Man wird finden, daß das Del sich auf einer vergoldeten Uhrplatte besser hält, als auf einem Stück nicht vergoldeten Messing. Der Unterschied ist jedoch im Grunde genommen nicht sehr groß und wenn man bei der Delprobe nichtvergoldetes Messing in Anwendung bringt, so geht man nur um so sicherer.

Das Nächste, was man zu erwägen hat, ist: Wo ist gutes Del herzubekommen?

Es ist dies eine sehr wichtige Frage, die sich leichter thun als beantworten läßt. Sämmtliche drei Reiche der Natur, das Thier-, das Pflanzen- und das Mineralreich sind der Reihe nach von den verschiedenen Oelfabrikanten durchforscht worden, und während Einige den vegetabilischen Oelen den Vorzug geben, geschieht dies von Andern mit denen, welche aus dem Thierreich gewonnen werden.