

**Zeitschrift:** Verhandlungen der Allgemeinen Schweizerischen Gesellschaft für die Gesammten Naturwissenschaften = Actes de la Société Helvétique des Sciences Naturelles = Atti della Società Elvetica di Science Naturali

**Herausgeber:** Allgemeine Schweizerische Gesellschaft für die Gesammten Naturwissenschaften

**Band:** 20 (1835)

**Artikel:** Über das Aufheben und Zuspünden des Weines in Fässern

**Autor:** Pfluger, A.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-89692>

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 15.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Beilage G.

---

## Über das Aufheben und Zuspünden des Weines in Fässern.

---

Vor  $2\frac{1}{2}$  Jahren fiel mir auf, dass eines von 7 Fässern, so alle 6 Wochen zufülle, niemals ein Kahmhäutchen hatte, obschon es zur gleichen Zeit wie die übrigen neu in den Keller gekommen, und mit dem gleichen Wein angefüllt war. Bei genauerem Nachsehen und Vergleichen zeigte es sich, dass ein Stückchen des Tuches, mit welchem der hölzerne Spund umgeben war, in den Wein hinabging. Sogleich hängte ich in 5 der andern Fässer Streifchen grober Leinwand von 9 Zoll Länge und 2 Zoll Breite durch das Spundloch ein, und trieb die bisherigen Spunden wieder gehörig fest ein.

Nach 6 Wochen waren die Kahmhäutchen beinahe ganz verschwunden, nach den zweiten 6 Wochen und seither war weder auf dem Wein noch an dem leer gewordenen inneren Theile der Fässer auch nicht mehr das geringste von Kahmähnlichem oder von Blumen zu sehen und aufzufinden.

Bei dem Zufüllen zeigte es sich, dass beim Aufschlagen des Spundzapfens die Luft von Aussen mit Zischen in die Fässer eindringt, und dass die Spunde vermittelst der in den Wein herabhängenden Tuchläppchen feucht und gutschliessend erhalten werden.

Vorigen Herbst sah ich bei einem grossen Wein-händler in Frankfurt a/M. 9 Zoll lange Spundzapfen von weichem Holze, so in den Wein hinablangten im Gebrauch, und in mehreren Fässern, in welchen 3—4 Zoll Wein fehlte, war auch keine Spur vom Kahm zu sehen. — Erkundigungen, die ich vor einigen Wo-chen von Türkheim in Rheinbaiern eingezogen, erge-ben, dass man sich in der Gegend ebenfalls der langen Spundzapfen aus weichem Holze zum Abhalten des Kahmes bediene, und dass solche aus feinem Kork-holz besonders zweckmässig gefunden werden, indem sie das Umgeben mit Leinwand nicht nöthig haben. — In Heidelberg konnte mein Korrespondent daselbst, aller Mühe ungeachtet, weder bei Küfern noch bei Par-tikularen in Erfahrung bringen, dass dorten ein solches Verfahren bekannt oder in Übung sei.

Da ich im Falle war diesen Frühling rothen Neuen-burger Wein vom vorigen Jahre in 3 grosse Korb-flaschen, jede zu 35 Mass Inhalt, zu füllen, so hängte ich in selbe auch Tuchstreifchen, und verschloss sie mit guten gewöhnlichen Korkzapfen. Eine Flasche von 8 Mass Inhalt blieb ohne Tuchstreif.

Dieser Tage noch war der Wein in den beläppelten Flaschen ganz klar und ohne Spur von Kahm, der un-beläppelte hingegen hat ein Kahmhäutchen, so wie alle gewöhnlichen Schweizerweine, auch best verkorkt, bei längerem Aufrechtstehen der Flaschen erhalten, und dabei an Wohlgeschmack einbüßen.

Da ich in den mir zu Gebot stehenden Büchern nichts in dieser Hinsicht Befriedigendes auffinden konnte, und die angegebenen Auffüllungsmethoden zum Theil wö-

chentlich zweimaliges Nachsehen, oder etwas compli-  
cirte und leicht zerbrechliche Vorrichtungen erfordern,  
und da mehrere Weinhändler, Gastgeber, Küfer  
und Partikularen, denen ich meine Wahrnehmungen  
mittheilte und den Erfolg zeigte, durchaus keine frü-  
here Kenntniss davon hatten, und anderseits ange-  
nommen werden darf, dass die Rheinländer ihren Wein  
sehr gut zu behandeln wissen, und zu guten Preisen  
in Menge absetzen, in Flaschen zu 2, 3 bis 4 Gulden,  
so glaubte ich diese Notizen über ein nicht allgemein  
bekanntes oder zum Theil vergessenes Verfahren der  
verehrten Gesellschaft vortragen zu dürfen.

A. PFLUGER,  
Apotheker und Münzmeister.

---

B e i l a g e H.

---

Rapport d'un voyage dans l'occident et le midi  
de la Russie par Frédéric Dubois.

---

J'avais publié en 1831 un petit apperçu des forma-  
tions tertiaires qui s'étendent en Podolie et en Volhynie  
au Nord-Est du pied des Karpathes. Dans l'intention  
de poursuivre mes observations vers le sud de la  
Russie, je partis de Berlin en Juin 1831, m'acheminant  
sur la Galicie orientale dont je voulois examiner la  
partie qui repose immédiatement sur le dos des Kar-