

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

Herausgeber: Allgemeine Schweizerische Gesellschaft für die Gesamten 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 2½ 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 Weine 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 hinabhing. 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 Weine 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 mittelst 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 Kahl
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 Kahl, der un-
beläppelte hingegen hat ein Kahlhäutchen, 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 complirte und leicht zerbrechliche Vorrichtungen erfordern, und da mehrere Weinhändler, Gastgeber, Küfer und Partikularen, denen ich meine Wahrnehmungen mittheilte und den Erfolg zeigte, durchaus keine frühere Kenntniss davon hatten, und anderseits angenommen 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 aperçu des formations 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-