

**Zeitschrift:** Verhandlungen der Schweizerischen Naturforschenden Gesellschaft = Actes de la Société Helvétique des Sciences Naturelles = Atti della Società Elvetica di Scienze Naturali

**Herausgeber:** Schweizerische Naturforschende Gesellschaft

**Band:** 31 (1846)

**Artikel:** Der Bierconservator: ein Apparat, welcher die Verderbniss des Bieres hindert

**Autor:** Hübschmann

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-89786>

### **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:** 27.04.2026

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

## **BEILAGE 6.**

### **DER BIERCONSERVATOR.**

Ein Apparat, welcher die Verderbniss des Bieres hindert,  
von Apotheker Hübschmann in Stäfa  
am Zürichsee.

Jeder, der es liebt, sich mit einem Glase Bier aus seinem Privatkeller zu erfrischen, kennt die Nothwendigkeit dasselbe in Flaschen aufzubewahren und erblickt in dieser Nothwendigkeit, aus mehrfachen Gründen, eine Unvollkommenheit oder Unbequemlichkeit dieses Getränkes.

Zapfen wir ein Fässchen Bier an und verbrauchen einen Theil desselben, in der Absicht morgen den Rest abzuziehen, unterlassen dieses aber ein paar Tage, so finden wir den Inhalt verdorben und wir kommen auf die Frage: ist es unmöglich diesem Uebelstande abzuhelfen? Diese Frage, Tit. ist es, in welche ich Sie bitte mit mir einen Augenblick einzutreten.

Wenn wir an einem gut verspundeten Fasse den Hahn öffnen, so läuft sogleich etwas Bier durch denselben ab, bald aber nichts mehr. Im Fässchen ist eine dem Volumen des abgelaufenen Bieres entsprechende Torricellische Leere entstanden, wenn nicht einige Blasen atmosphärischer Luft durch den Hahn aufstiegen und nebst etwas, dem Biere entwichenen Kohlensäuregas, den leeren Raum

zum Theil erfüllen. Um daher unser Bier durch den Hahn zu erhalten, müssen wir den Spund lüften, damit atmosphärische Luft das Bier deplaciren könne. Ziehen wir nun das Bier nur partiell ab, so bleiben natürlich Luft und Bier in Berührung und treten sofort in Wechselwirkung. Der Sauerstoff der Luft oxidirt nämlich, wie bekannt, den Weingeist des Bieres, oder, was dasselbe ist, der Weingeist verbrennt bei Kellertemperatur langsam mit dem Sauerstoffe der Atmosphäre und das Product ist Essigsäure. Der Uebelstand besteht also in der Umwandlung des Bieres in Essig durch die Atmosphäre, und die Frage ist nun: lässt sich das Bier durch eine andere Gasart, welche keine Reaction auf das Bier übt, deplaciren und durch welche? ich erwiedere: durch das Kohlensäuregas.

Das Kohlensäuregas leitet nicht nur keine Verwandlung des Bieres ein, sondern es ist um so mehr das Geeignetste als es einerseits schon Bestandtheil guten Bieres ist und anderseits sich leicht und mit unbedeutendem Aufwande darstellen lässt. Die Darstellungsweise und Verwendung zu dem gegebenen Zwecke habe ich die Ehre Ihnen durch einen hier aufgestellten, mit einem Fässchen Bier in Verbindung gesetzten Apparat auf das leichteste zu versinnlichen.

Die Aufgabe des Apparates ist: das atmosphärische Gas vom Inhalte des Bierfässchens abzusperren, Kohlensäuregas zu entwickeln, dasselbe in Wasser zu reinigen und davon so viel in das Fass eintreten zu lassen, wie Bier abgezogen wird.

Aus  $\frac{1}{4}$  Pfund Schwefelsäure, dem nöthigen Wasser und  $\frac{1}{4}$  Pfund doppelt kohlensaurem Natron lassen sich circa 18 Maasse Kohlensäure entwickeln und die Auslage

kann 4 Batzen betragen. Aus  $\frac{1}{2}$  Pfund Schwefelsäure 2 Pfund Wasser und  $\frac{1}{2}$  Pfund trockenem, sogenannten Sodalatz, Kreide oder sonstigem ungebrannten Kalksteine entbindet sich eine noch grössere Qualität für ungefähr den halben Kostenbetrag, 1 Maass Kohlensäuregas verdrängt 1 Maass Bier.

---