

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 50 (1977)

Heft: 4

Artikel: Kellerarbeit = Le travail de cave = Lavori nella cantina = Cellars

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-773109>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.05.2025

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



Kellerarbeit

22 Die Kelter.

23 Mit dem Refraktometer wird der Zuckergehalt der Trauben laufend überprüft.

24 Kostprobe. Normalerweise wird der vorjährige Wein zwischen Mai und September in Flaschen abgezogen, um Platz für die neue Ernte zu schaffen.

25 Der Flaschenabfüllapparat.

Le travail de cave

22 Le pressoir.

23 Avec le réfractomètre, on vérifie constamment la teneur en sucre du raisin.

24 Dégustation. C'est en général entre mai et septembre qu'on met en bouteilles le vin de l'année précédente pour faire place à la nouvelle vendange.

25 La tireuse, appareil pour remplir les bouteilles.

Lavori nella cantina

22 Gli addetti alla torchiatura.

23 Con il rifrattometro viene costantemente controllata la concentrazione di zucchero

24 Assaggio. Normalmente il vino della stagione precedente viene imbottigliato fra maggio e settembre per far posto alla nuova produzione.

25 L'apparecchio per l'imbottigliatura.

Cellars

22 The wine-press.

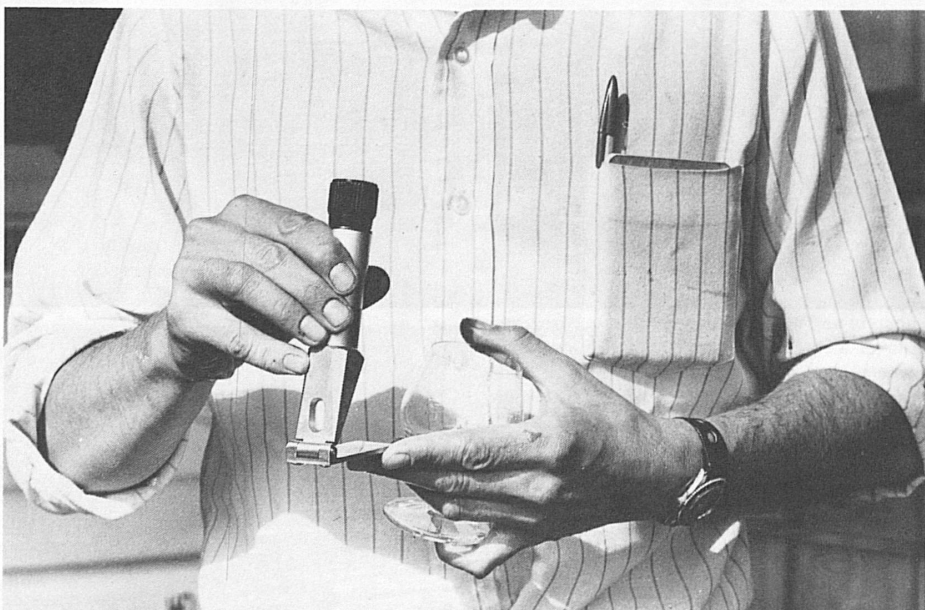
23 The sugar content of the grapes is constantly checked with the refractometer.

24 Sampling. Last year's wine is usually bottled between May and September to make room for the new harvest.

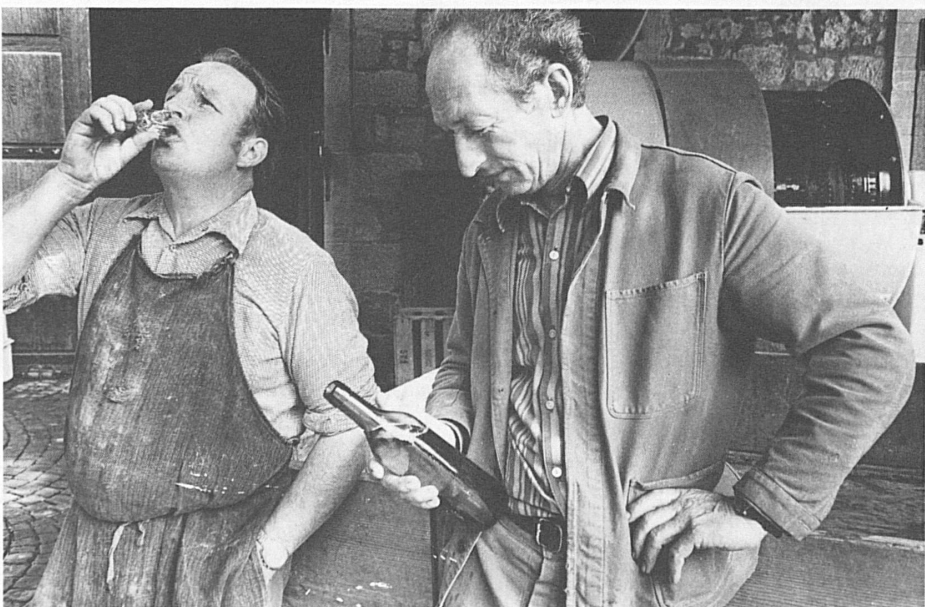
25 The bottling unit.



22



23



24