

Le Vin de Champagne. Notices sur les vues.

Numéro d'inventaire : 0003.00496.28

Auteur(s) : Maurice Bailly

Type de document : imprimé divers

Date de création : 1912

Collection : D- Sciences sociales

Description : Exemplaire ayant été plié pour insertion dans la boîte des vues sur verre.

Mesures : hauteur : 210 mm ; largeur : 140 mm

Notes : L'auteur est ingénieur agricole. Brochure diffusée par le service des projections lumineuses (Musée pédagogique). Il s'agit d'une brochure descriptive d'une série composée de 27 vues sur verre pour projections lumineuses. Liste des titres des notices des vues: 1 Carte de la Champagne viticole. 2 Les coteaux champenois l'hiver. 3 Vigne en foule. 4 Vigne sur fil de fer. 5 Un pressoir champenois. 6 Réception des bouteilles. 7 Rinçage des bouteilles. 8 Tirage. 9 Machine à boucher et machine àagrafer. 10 Les chantiers de tirage. 11 Descente en cave. 12 Cheminées d'aération des caves. 13 Entreillage des bouteilles ou mises sur lattes. 14, 15 Vins sur pupitres. 16 Vin en masse. 17 Dégorgement. 18 Bac à glace. 19 Vidange des bouteilles avant dosage. 20 Dosage. 21 Bouchage. 22 Marqueuse de bouchons. 23 Ficelage et pose de fil de fer. 24 Museleur et rabatteur. 25 Ensemble d'un chantier d'expédition. 26 Bouteilles habillées. 27 Coupes, flûtes et verre employés en Champagne.

Mots-clés : Diapositives et films fixes, vues sur verre pour projection lumineuse
Géographie

Filière : aucune

Niveau : aucun

Nom du département : Marne

Autres descriptions : Langue : Français

Nombre de pages : 21

Lieux : Marne

MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION PUBLIQUE ET DES BEAUX-ARTS

BIBLIOTHÈQUE, OFFICE ET MUSÉE

DE L'ENSEIGNEMENT PUBLIC

(MUSÉE PÉDAGOGIQUE)

SERVICE DES PROJECTIONS LUMINEUSES

NOTICES SUR LES VUES

LE VIN DE CHAMPAGNE

M. MAILLY

Ingenieur agricole.

MELUN

IMPRIMERIE ADMINISTRATIVE

1912

La présente notice doit être renvoyée avec les Vues.

l'arrondissement
arrondissements de
environ 14.000 hec-

crus sont groupés
vins (Mailly, Verzy,
rivière de Marne (Ay,
d'Épernay (Mardeuil,
au sud, sur la côte
lesnil, Vertus, etc...
s degrés, sont plantés
noir et de pineau
avant fermentation
de la Champagne

