

Titre : Exposition internationale de Turin en 1911. Groupe XVII. Classe 103 bis. Désignation italienne et Groupe VII. Classe 36. Désignation française. Machines et Appareils d'œnologie  
Auteur : Exposition universelle. 1911. Turin

Mots-clés : Expositions internationales\*Italie\*Turin\*1900-1945 ; Vinification

Description : 50 p. ; 28 cm

Adresse : Paris : Comité Français des Expositions à l'Etranger, [1911]

Cote de l'exemplaire : 8 XAE 751-5

URL permanente : <http://cnum.cnam.fr/redir?8XAE751.5>



EXPOSITION INTERNATIONALE  
DES INDUSTRIES ET DU TRAVAIL  
DE TURIN 1911

---

**RAPPORT DU JURY**

---

Groupe XVII. — Classe 103 bis

Désignation Italienne et 36 Groupe VII

Désignation Française comprenant les Machines  
et Appareils d'œnologie



8° Xae 751-5

MINISTÈRE DU COMMERCE  
& DE L'INDUSTRIE

# Exposition Internationale de Turin 1911

MACHINES & APPAREILS D'ENOLOGIE

— Groupe XVII. — Classe 103 *bis* —

Désignation Italienne

— & Groupe VII. — Classe 36 —

Désignation Française

## RAPPORT

PAR

M. H. THIRION

Ingénieur-Constructeur

12, Rue Fabre-d'Églantine, PARIS

— COMITÉ FRANÇAIS —  
DES EXPOSITIONS A L'ÉTRANGER  
— Rue du Louvre, Paris —

Imprimerie Ch. SCHENCK

24, Rue des Ecoles

PARIS





# INTRODUCTION

---

Cette Classe était composée de treize Exposants français dont trois faisaient partie du Jury dans différentes classes ; elle comprenait également quelques Maisons Italiennes et quelques Maisons allemandes, nous ne pouvons en préciser le nombre n'ayant pas les documents nécessaires et n'ayant pas eu à les examiner. Comme dans beaucoup d'expositions internationales le Jury était mal organisé et il ne nous a pas été possible, non seulement de connaître nos Collègues étrangers, mais même de les rencontrer, aussi ne pouvons nous guère formuler d'appréciations sur les divers Appareils exposés par les Maisons étrangères, lesquelles étaient disséminées dans plusieurs parties de l'Exposition. Nous avons cependant remarqué une Maison allemande dont les Appareils à embouteiller la bière nous ont paru répondre aux besoins pour lesquels ils étaient créés.

Quant aux Exposants français que nous avons été chargés d'examiner dans cette classe, nous pouvons dire que tous ont fait de grands efforts pour se rendre dignes du bon renom attaché aux Constructeurs français, tous exposaient des choses intéressantes et présentaient des nouveautés dans leurs diverses industries, tant en *pompes à soutirer les vins, Appareils à stériliser, Pasteuriser, Distiller et gazéifier les vins mousseux, qu'en Pressoirs, Tonnellerie, Filtres, Machines à rincer, Emplir, Boucher, Capsuler les Bouteilles, Porte-bouteilles en fer, etc...*

Tous ces genres d'articles sont d'invention absolument Française et nous sommes heureux de constater que cette Industrie peut hautement rivaliser avec l'étranger, en effet chacun sait que c'est en France où l'on a commencé et perfectionné la construction des Appareils de vinification qui rendent de si inappréciables services à la manipulation des vins qui les

## INTRODUCTION

font rechercher du monde entier, car c'est chez nous qu'on sait les mieux soigner, les Maisons Étrangères qui font les mêmes articles se sont le plus souvent inspirées de la Construction française qui est certainement la mieux comprise et la plus appropriée à ce genre d'industrie, nos articles sont solides, d'un maniement facile, d'un aspect plus esthétique et plus recherché que ceux de nos concurrents étrangers.

Je ne doute pas que les Exposants français ne tirent avantage de l'Exposition de Turin, étant donné que les visiteurs y ont été nombreux et qu'ils ont estimé à sa juste valeur notre Exposition qui, de l'avis des Italiens était une des mieux dans ce genre, tous les stands étaient organisés avec symétrie, la décoration de la salle, due au talent de l'architecte GUILLAUME était des plus distinguée et faisait dire aux visiteurs " C'est très bien, on reconnaît bien le goût français ".

Nous sommes fiers de voir que c'est nous qui avons remporté les plus nombreuses et les plus hautes récompenses, car pour la classe 103 bis, il y a eu pour dix Exposants, *cinq Grands Prix, deux Diplômes d'Honneur, deux Médailles d'Or et une Médaille d'Argent*.

Aussi nous ne doutons pas que les Maisons qui ont pris part à l'Exposition de Turin et qui ont tenu haut la renommée de l'industrie française ne continuent pour l'avenir à faire encore de plus grands efforts afin de prouver que la France ne sait pas s'arrêter dans sa gloire.

*Le Rapporteur de la Classe 103 bis,*

**H. THIRION**



# Hors Concours





## MAISON BARBOU FILS

**52, rue Montmartre, à Paris**

*Membre du Jury International de la Classe 89*

La Maison BARBOU fils a été fondée en 1830, par M. BARBOU, grand-père, créateur et fondateur de l'industrie du porte-bouteilles en fer qui s'est répandue dans tous les pays où l'on met le vin en bouteilles. Il eut pour successeurs ses deux fils, MM. Léon et Victor BARBOU, auxquels succéda, en 1898, M. Gaston BARBOU qui la dirige actuellement. L'historique de cette Maison est intimement liée depuis trois-quart de siècle à l'histoire du Commerce des vins et à celle des perfectionnements qui se sont introduits dans l'outillage des chais et dans l'installation des caves de toutes importances.

La Maison BARBOU fils occupait à l'Exposition de Turin un des stands les plus importants de la Section française. Elle présentait à cette Exposition les nombreux articles de cave de sa fabrication qui lui ont valu une réputation universelle dans cette spécialité.

La Maison BARBOU exposait entr'autres Appareils nouveaux une série de Machines à remplir les bouteilles, des plus intéressantes.

1<sup>o</sup> *La tireuse simple*, (fig. 1) construite spécialement pour les particuliers qui veulent mettre eux-mêmes, rapidement et sans fatigue, leur vin en bouteilles.

Fig. 1.

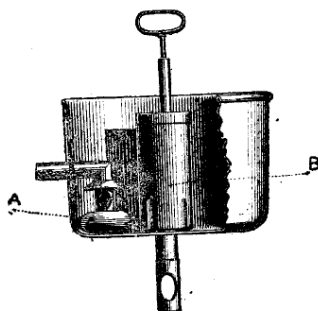




Fig. 2.

2° Une tireuse plus importante (auto-tireuse), fig. 2, permettant d'emplir plusieurs bouteilles à la fois dont le débit est de 1000 à 1200 litres à l'heure.

3<sup>e</sup> Une tireuse électrique (fig. 3) à grand débit; les bouteilles sont placées dans des paniers, la tireuse est pourvue de plusieurs becs de tirage, toutes les bouteilles sont emplies à la fois, le liquide s'arrête à la hauteur voulue par le moyen d'un dispositif électrique très ingénieux. Sa production est de 2 à 3,000 litres à l'heure.

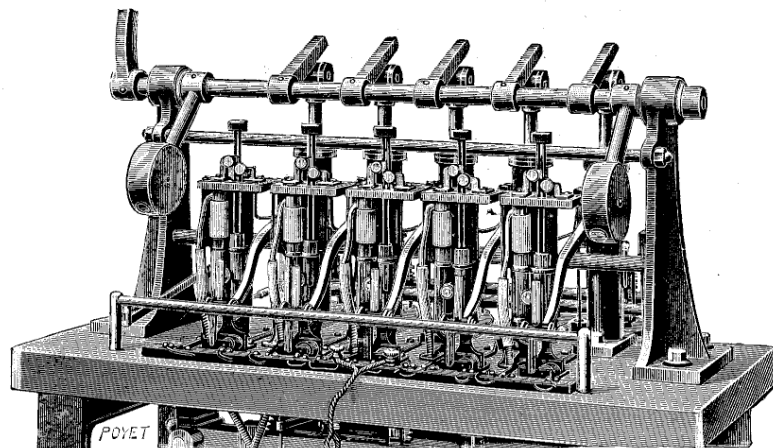


Fig. 3

4<sup>e</sup> Une série de Machines à boucher les bouteilles, fonctionnement à la main dans laquelle nous en avons remarqué une pourvue d'un frein hydraulique qui assure la stabilité de la bouteille pendant l'enfoncement du bouchon.

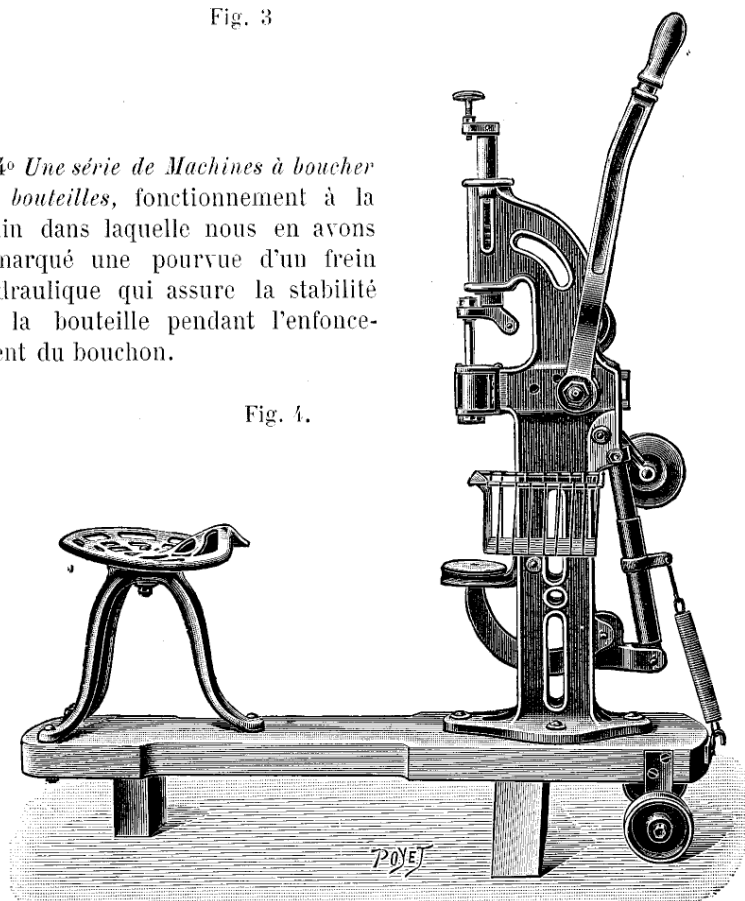


Fig. 4.

5° *Plusieurs Machines à laver les bouteilles*, projetant l'eau dans la bouteille par des pompes centrifuges, les engrenages sont couverts d'un carter qui empêche tout accident, et aussi l'eau délabousser l'opérateur.

6° *Une série de porte-bouteilles en fer*, d'égouttoirs et chariots pour le transport des bouteilles, articles pour lesquels la Maison BARBOU est universellement connue.

Cette Maison fabrique également les lève-roues pour automobiles. Depuis sa fondation, la Maison BARBOU a pris part à toutes les Expositions françaises et étrangères où elle a obtenu les plus hautes récompenses.

M. BARBOU fils est Officier du Mérite Agricole et Officier d'Académie, il a été Membre du Jury aux Expositions de Londres 1908, de Bruxelles 1910, et Roubaix 1911, il a obtenu *un Grand Prix* à Buenos-Ayres en 1910.

M. BARBOU étant Membre du Jury à l'Exposition de Turin a été classé **Hors Concours.**



## MAISON SIMONETON

**43, rue d'Alsace, à Paris**

*Membre du Jury International de la Classe 88*

La Maison SIMONETON fut fondée en 1850, par M. Antoine SIMONETON qui ne s'occupait que de la fabrication des tissus à filtrer, il eut pour successeurs ses deux fils MM. Emmanuel et Émile SIMONETON, qui ajoutèrent à leur fabrication celle des filtres industriels pour vins, lies, huiles, bières alcools, etc., qui donnèrent à cette Maison une réputation mondiale.

Au décès de son frère en 1897, M. Emmanuel SIMONETON devint seul propriétaire et directeur de cette importante Maison, qu'il a considérablement étendue et dont les usines situées à Raincy, installées à la moderne, occupent une superficie de plus de deux hectares et emploient plus de 150 ouvriers et ouvrières.

Le principe des filtres SIMONETON réside dans l'interposition du tissu, retenant d'un côté toutes les particules solides d'un mélange, et laissant couler, d'autre part le liquide complètement purifié et éclairci.

Chaque sorte de produits à filtrer présente des différentes difficultés de clarification, pour les résoudre, la Maison SIMONETON a créé différents genres de filtres répondant bien aux besoins de chaque nature de liquide que l'on veut clarifier. Les filtres de cette Maison sont d'une grande simplicité, de construction robuste, soignée et de longue durée, ils sont employés dans toutes les grandes Maisons qui ont souci d'obtenir un travail rapide et des liquides clairs et brillants.

A l'Exposition de Turin, M. E. SIMONETON exposait :

1° *Un filtre à plateaux* (fig. 5). Ce filtre peut contenir jusqu'à 70 chambres et convient pour tous les vins, mais spécialement pour ceux chargés de lies et des marcs de soutirage, ils donnent d'une part, un liquide parfaitement clair, et d'autre part, ils rendent la matière solide complètement asséchée sous forme de tourteau.

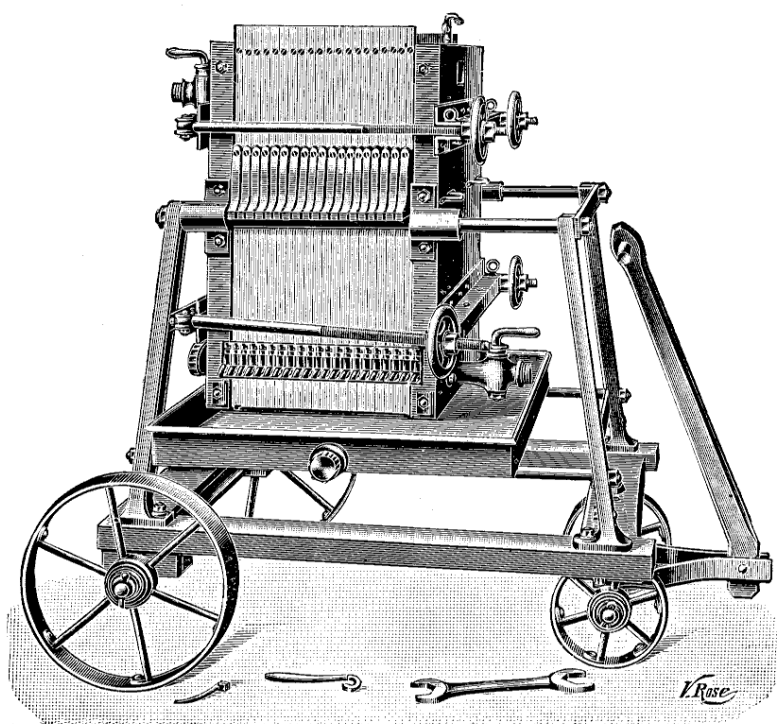


Fig. 5.

Les plateaux qui le composent sont en bois et leur disposition permet grâce à un robinet spécial de filtrer soit à l'abri de l'air, soit à l'extérieur.

Ces robinets permettent d'isoler à volonté le plateau qui filtrerait mal, tout en laissant le filtre fonctionner.

2<sup>e</sup> Un filtre “ *Fortior* ” (fig. 6) Ce filtre à manches doubles et concentriques supporte les plus fortes pressions, tout en conservant une absolue étanchéité. Il peut recevoir le liquide par différence de niveau et

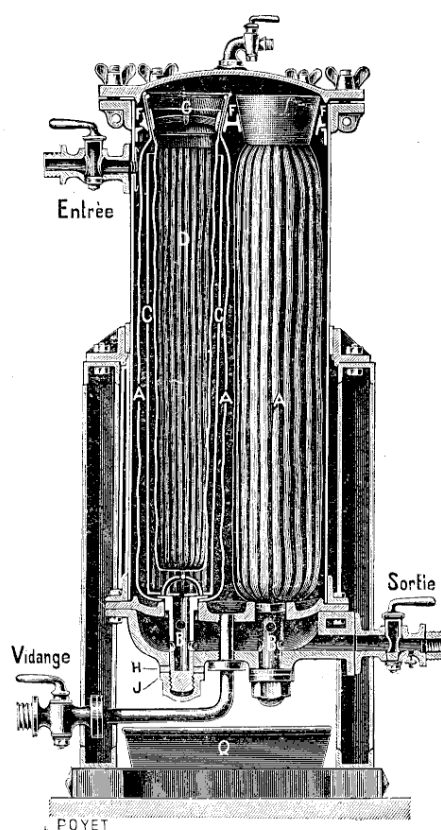


Fig. 6.

de très grande hauteur, et être alimenté au besoin par une pompe spéciale à régulateur.

Sa construction permet de changer les manches facilement et par suite de filtrer indifféremment les vins rouges et les vins blancs.

3<sup>o</sup> *Un filtre Universel*, (fig. 7) à disques et à serrage facultatif d'un très grand rendement, la particularité de ce filtre est qu'il permet d'obtenir

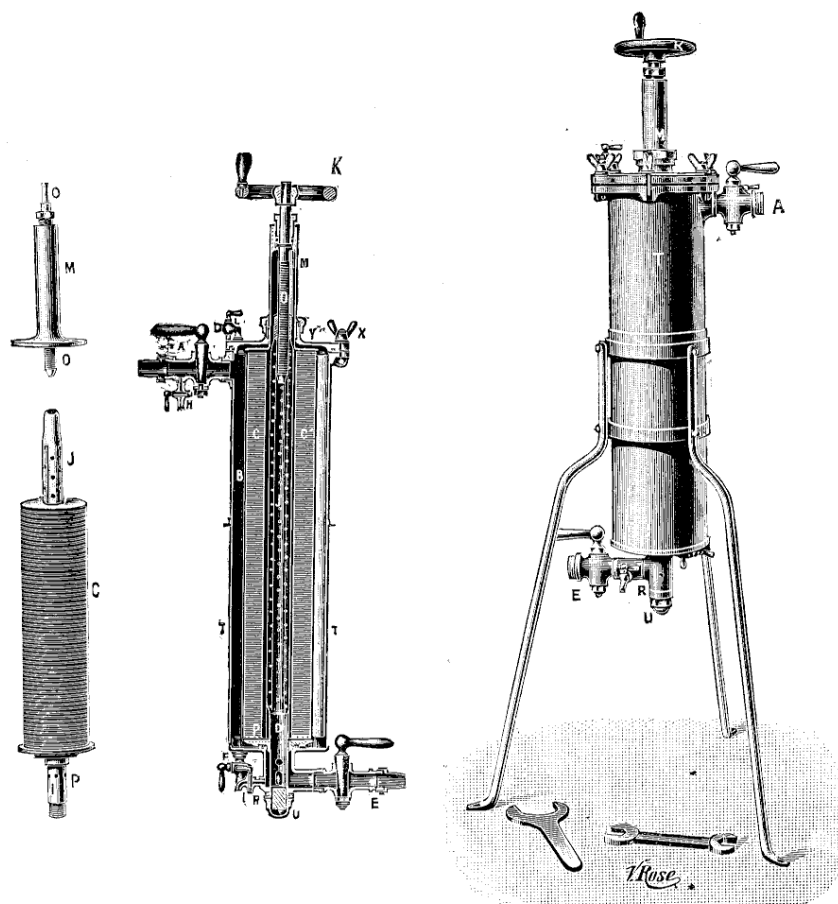


Fig. 7.

un filtrage parfait, sans que l'on soit obligé d'employer d'autre matière que la masse filtrante contenue dans le filtre.

Cette masse est fournie par des disques en coton superposés et serrés les uns contre les autres.

Le lavage peut en être fait par renversement.

La Maison SIMONETON fabrique en outre la robinetterie, les seaux et tuyaux en toile pour tous usages.

La bonne et solide fabrication de tous les articles produits par cette Maison, et aussi les services rendus par ses filtres, lui ont fait obtenir un grand nombre de *Médailles de Diplômes d'Honneur et de grands Prix* dans tous les Concours et Expositions françaises et étrangères, notamment *deux Grands Prix*, à Liège en 1905, Saragosse en 1908, et Bruxelles en 1910. M. SIMONETON était Membre du Jury International aux Expositions de Milan en 1906, Bordeaux en 1907, Londres en 1908. Il est commandeur du Nickam-Iftikar, Chevalier du Cambodge, Officier du Mérite Agricole et Chevalier de la Légion d'Honneur.

M. SIMONETON étant Membre du Jury, Classe 88, à l'Exposition de Turin, a été classé **Hors Concours**.





## MAISON H. THIRION

10-12, Rue Fabre-d'Eglantine, à Paris

*Membre du Jury International de la Classe 103 bis, Rapporteur de cette Classe*

Cette Maison a été fondée en 1868 par M. THIRION père et M. THIRION fils qui la dirige encore aujourd'hui; au début, elle ne s'occupait que de la fabrication de Porte-bouteilles et Egouttoirs en fer, auxquels elle apporta différentes améliorations et créa pour leur fabrication un outillage spécial et puissant.

Sachant toute la qualité que les vins acquièrent par leur mise en bouteilles, elle commença en 1875 la fabrication des Machines à boucher, puis après, celle des Machines à rincer, tirer, capsuler les bouteilles et à marquer au feu les bouchons de liège, auxquelles elle n'a cessé d'apporter les plus grands perfectionnements.

A l'Exposition de Turin, cette Maison exposait :

1<sup>o</sup> *Différents Modèles de Machines modernes à rincer, tirer, boucher et capsuler les bouteilles*, fonctionnant à la main, et répondant bien aux besoins pour lesquels elles sont créées.

2<sup>o</sup> *Une Machine* marchant par force motrice rinçant automatiquement deux bouteilles à la fois, dont la production journalière est de 7.000

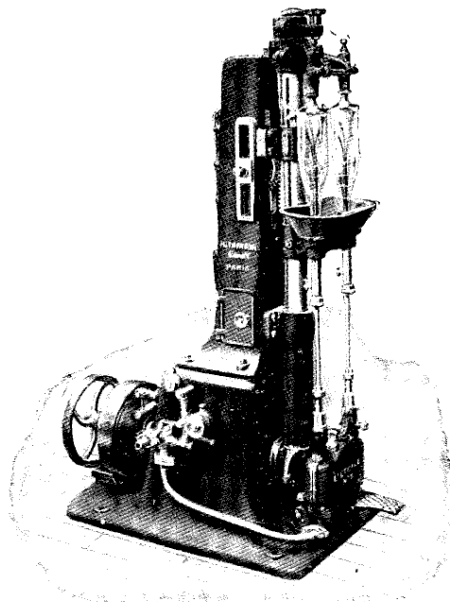


Fig. 8.

bouteilles avec un seul ouvrier (fig. 8); cette Maison construit également dans le même genre des Machines qui rincent jusqu'à 12 bouteilles à la fois et dont le rendement est de 30.000 bouteilles par jour avec un seul ouvrier, une de leurs particularités est qu'elles peuvent rincer toutes grandeurs de bouteilles dans la position verticale et les injectent en plus à l'eau claire après le passage du goupillon, ce qui fait obtenir un rinçage absolument parfait.

3<sup>e</sup> Une Machine automatique, pour boucher les bouteilles, laquelle actionne une tireuse circulaire (fig. 9) dont la production journalière est de 15 à 18,000 bouteilles emplies et bouchées avec seulement deux ouvriers; la trémie étant remplie de bouchons les distribuent un à un dans le com-

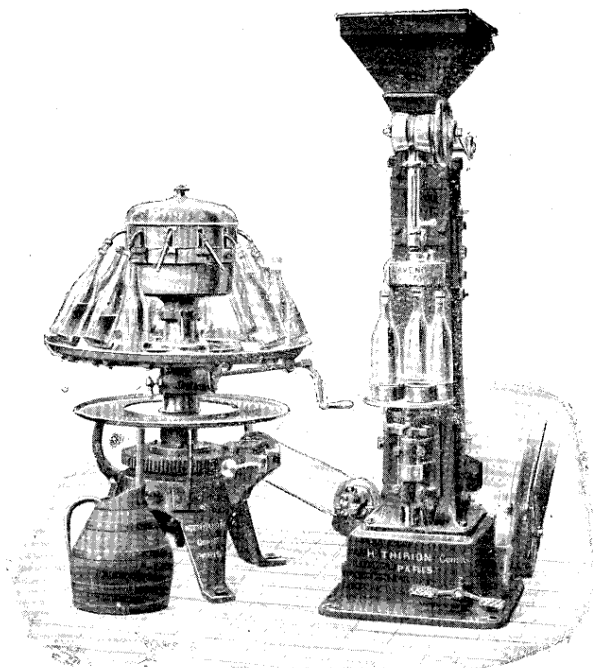


Fig. 9.

presseur à mouvement parallélogramme qui les compriment au diamètre voulu ( $14 \text{ m/m}$ ) sans jamais les abîmer, puis ensuite sont enfoncés dans les bouteilles placées au préalable dans des godets fixés sur un plateau revolver actionné par une croix de Malte qui monte et descend automatiquement suivant la hauteur des bouteilles; l'ouvrier n'a donc qu'à mettre dans les godets à bouteilles les boucher et à enlever celles bouchées.

La tireuse rotative actionnée par la machine à boucher est à niveau constant, les bouteilles s'emplissent par syphonage, un flotteur réglable à volonté placé dans l'intérieur de la cuvette permet de les emplir plus ou moins mais toujours à la même hauteur, une des particularités de cette tireuse est le système de réglage automatique instantané qui permet de

réglér d'un seul coup toutes les bouteilles à la fois, suivant que l'on veuille remplir des litres, bouteilles ou 1/2 bouteilles.

4<sup>e</sup> Une Machine à capsuler automatiquement deux bouteilles à la fois et ne laissant aucun pli aux capsules qui sont fortement serties aux goulots des bouteilles par des galets de forme spéciale pouvant capsuler 1.000 à 1.200 bouteilles à l'heure (fig. 10).

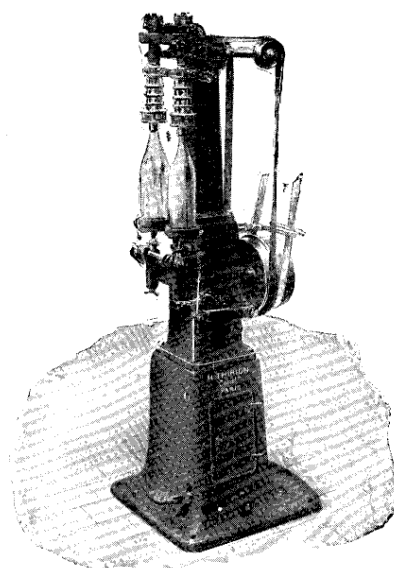


Fig. 10

5<sup>e</sup> Une Machine à marquer au feu les bouchons de liège avec chauffage électrique. Les bouchons mis dans la trémie viennent un à un dans la Machine qui les marque à la fois, dessus, dessous et sur le côté, ou à volonté à un seul de ces endroits, dont la production journalière est de 60.000.

Toutes ces machines soit à la main, soit au moteur sont bien étudiées, de formes élégantes et faciles à conduire, leur bonne et solide fabrication en font des Machines de premier ordre et de longue durée, elles ont fait obtenir à cette Maison les plus hautes récompenses à toutes les Expositions, pour ne citer que les deux dernières : *Premier Prix*, à Buenos-Ayres en 1910; *Grand Prix*, à Bruxelles en 1910.

M. THIRION, étant Membre du Jury à l'Exposition de Turin a été classé **Hors Concours**.





# Grands Prix





## MAISON CREPELLE-FONTAINE

à la Madeleine-lez-Lille (Nord)

La Maison CREPELLE-FONTAINE existe depuis 55 ans environ, son fondateur est M. HARDY, elle est des plus importantes pour la fabrication des pièces en fonte douce ou malléable, brutes ou finies destinées à la construction des Machines Agricoles. Cette Maison construit également les chaudières pour distillerie ainsi que les Appareils à rectification continue. Les soins apportés à la fabrication des pièces destinées aux Machines Agricoles lui ont fait obtenir *un Grand Prix* à Paris en 1900, un à Liège en 1905, et un à Milan en 1906. M. CREPELLE-FONTAINE est Chevalier de la Légion d'Honneur.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à M. CREPELLE-FONTAINE **un Grand Prix.**

---

SOCIÉTÉ ANONYME

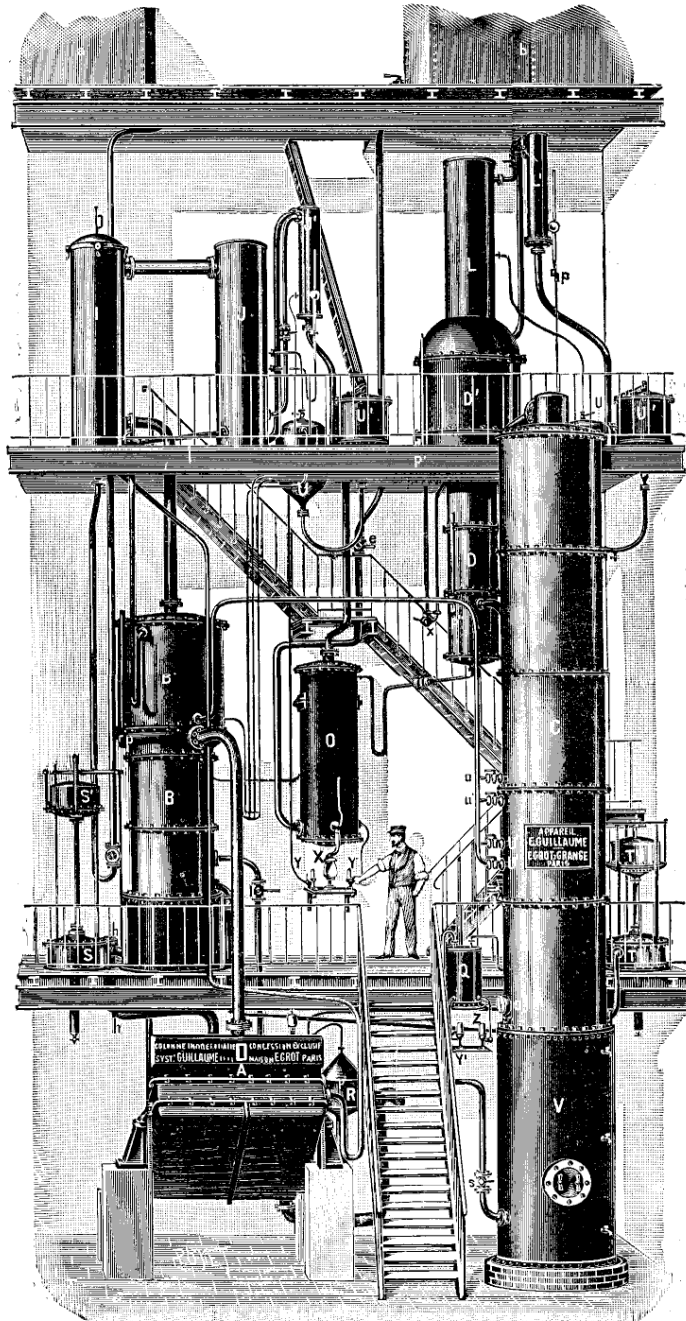
## DES ÉTABLISSEMENTS ÉGROT

19, 21, 23 & 25 rue Mathis, à Paris

La Maison ÉGROT a été fondée à Paris en 1780. Depuis cette date, elle fut dirigée de père en fils jusqu'au 1<sup>er</sup> Janvier 1892, époque à laquelle fut formée la Société ÉGROT et GRANGÉ, devenue ensuite la Société Anonyme actuelle au capital de 1.200.00 francs ayant comme Administrateurs-Directeurs M. ÉGROT et M. GRANGÉ.

Cette Maison connue du monde entier s'est spécialisée dans la fabrication des Appareils à distiller de tous modèles et de tous rendements, elle est le concessionnaire des divers Appareils brevetés S. G. D. G. inventés par M. GUILLAUME; elle exposait :

1° *Un petit Appareil de distillation-rectification directe*, type B. pour les jus fermentés, vins, betteraves, grains, mélasses, etc... qui permet d'obtenir de l'alcool rectifié neutre à 96-97° fini directement en une seule opération, (fig. 11). Fig. 11



2° Un pasteurisateur chauffé à vapeur, très répandu dans tous les pays vinicoles, notamment, l'Italie, la République Argentine, le Chili, lequel est employé pour la stérilisation des vins, de façon à assurer leur conservation en détruisant les microbes susceptibles de provoquer des fermentations secondaires dangereuses pour leur qualité.

Le système des faisceaux multibulaires permet un assez grand travail, avec des Appareils de volume réduit et la facilité du nettoyage ont assuré le succès de ce système dans tous les pays où l'on a le souci de la bonne conservation des vins, (fig. 12).

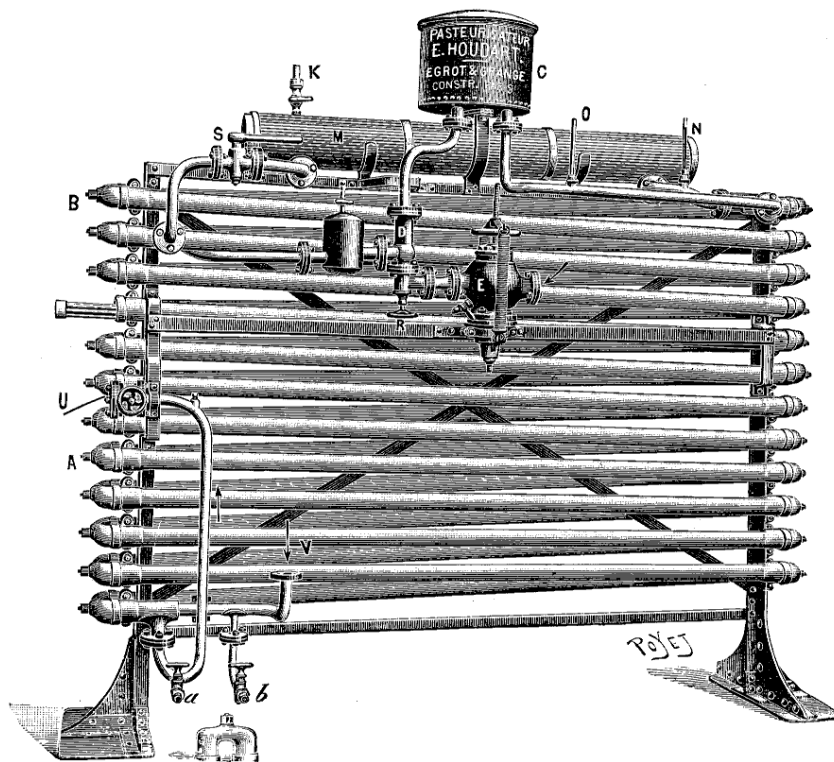


Fig. 12.

En outre des objets exposés, les Établissements ÉGROT construisent encore des Appareils complets pour la distillation de toutes les matières premières employées pour la production de l'alcool, le matériel pour la fabrication des liqueurs, pour confitureries, fabriques de conserves alimentaires, les cuisines à vapeur, le matériel de blanchisseries, teinturerie, désinfection, etc., etc.,

Sa fabrication soignée et régulière a classé depuis longtemps cette Maison parmi les premières de ce genre et lui a fait obtenir les plus hautes récompenses à toutes les Expositions.

M. ÉGROT a été Membre du Jury aux Expositions Universelles de Paris en 1889, et d'Anvers en 1894, à l'Exposition Universelle de Paris en 1900, elle a obtenu *deux Grands Prix et deux Médailles d'Or* : M. ÉGROT a été nommé Officier de la Légion d'Honneur et M. GRANGÉ Chevalier.

Nous rappellerons également que cette Maison a obtenu *un Grand Prix* à chacune des Expositions Internationales de Vienne en 1904, Liège en 1905, Milan en 1906, Londres et Saragosse en 1908, Bruxelles et Buenos-Aires en 1910.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à la SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS ÉGROT **un Grand Prix**.

---

## MAISON ÉMILE GUILLAUME

**Ingénieur, 17, rue Lemer cier, à Paris**

Depuis 1876, M. GUILLAUME a inventé divers Appareils spéciaux employés dans les industries Agricoles; depuis 1896, il exploite plus spécialement, tant en France qu'à l'Étranger, ses brevets ayant trait à la distillerie, ses procédés et les Appareils qui s'y rapportent; ces brevets dont le nombre dépasse cent concernent notamment : la distillation simple à haut et à bas degrés des moûts clairs ou épais, l'épuration des flegmes à bas degrés, la distillation continue jointe ou séparée avec auto-chauffage dans les deux cas, de la colonne rectificatrice par la condensation des flegmes bruts sortant de la colonne à distiller, etc... ils concernent également la diffusion pour distilleries de betteraves et de topinambours.

M. GUILLAUME est le premier qui réalise un Appareil permettant d'obtenir directement des moûts fermentés de l'alcool rectifié qui soit couramment admis dans le Commerce, ses Appareils et ses procédés sont employés dans le monde entier. Tous ces perfectionnements ont fait l'objet de nombreux rapports techniques dans les congrès des sociétés savantes compétentes, leurs descriptions spéciales sont dans tous les traités de distillerie et enseignés dans toutes les grandes Écoles Françaises et Étrangères.

Les Appareils GUILLAUME sont construits en Autriche, en Hongrie en Russie, en Allemagne, en Angleterre, en Belgique et en France spécialement par les Établissements ÉGROT.

M. GUILLAUME exposait :

1<sup>o</sup> *Un Appareil pour la démonstration pratique de distillation*, rectification directe, à moûts clairs ou épais et de rectification continue, produisant un hectolitre d'alcool rectifié par 24 heures, permettant d'obtenir régulièrement et quasi automatiquement de l'alcool rectifié d'une pureté chimique et d'une qualité qui n'avaient jamais été atteintes auparavant.

2<sup>o</sup> *Tableaux et dessins* de nombreux Appareils de distillation rectification directe et rectification continue.

3<sup>o</sup> *Description des procédés*, système GUILLAUME, ÉGROT ET GRANGÉ concernant la diffusion simplifiée pour distillerie Agricole de betteraves et de topinambours, et de fermentation continue, sans coupages ni pieds de cuve, pour la fermentation des moûts clairs.

4<sup>o</sup> *Dessins de diverses installations faites de ces procédés*. La diffusion simplifiée permet de produire économiquement des moûts à haute densité, tout en maintenant un très bon épuisement des cassettes.

La fermentation continue a pour but d'obtenir une fermentation qui ne cesse jamais d'être à son maximum d'activité, et de maintenir le maximum de résistance à l'envahissement des mauvais ferments, ce qui permet de travailler des moûts de haute densité, d'en produire des fermentés qui sont à la fois plus riches en alcool et mieux épuisés en sucre.

Pour ses diverses inventions M. GUILLAUME a obtenu *un Grand Prix et une Médaille d'Or*, à l'Exposition Universelle de Paris en 1900, *et des Grands Prix*, dans chacune des Expositions Internationales de Vienne en 1904, Liège en 1905, Milan en 1906, Londres et Saragosse en 1908, et Bruxelles et Buenos-Aires en 1910.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à M. GUILLAUME **un Grand Prix**.



## MAISON MABILLE FRÈRES

**PÉCARD-MABILLE, Successeur, à Amboise (I.-&-L.)**

Cette Maison connue universellement pour la fabrication des Pressoirs, Presses et Instruments pour vins, cidre, huile, etc., doit sa réputation à sa fabrication sérieuse, raisonnée et sans cesse perfectionnée par les procédés mécaniques nouveaux.

Fondée en 1835 par M. E. MABILLE père, reprise en 1868 par MM. MABILLE Frères, Fils du précédent, continuée en 1889 par MM. E. MABILLE Fils et PÉCARD-MABILLE gendre, est depuis 1909 dirigée par M. PÉCARD-MABILLE, seul, qui comme ses devanciers continue à apporter tous ses soins à sa bonne et ancienne renommée.

M. PÉCARD-MABILLE exposait :

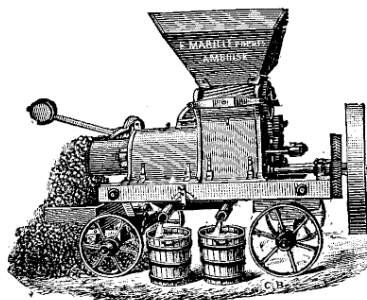
1° *Un Pressoir de son Modèle N° 2* (fig. 13) avec Maie circulaire en tôle d'acier emboutie, monté sur petites roues permettant un déplacement facile de ce pressoir dans l'intérieur des chais, lequel est muni du système universel perfectionné à double pression d'un très grand effet.

Fig. 13.



2° *Une Presse continue de son modèle N° 3* (fig. 14) montée également sur roues, cette presse qui a toujours été la première dans tous les Concours

Fig. 14.



est basée sur les principes de la vis d'Archimède appliquée à l'entraînement et à la compression soit de la vendange fraîche, soit du marc cuvé. Un disque rotatif empêche les entraînements par rotations et rend par suite les engorgements impossibles.

3° *Un Fouloir Egrappoir* N° 1 sur roues avec cylindres en long;

4° *Un Fouloir à Vendanges* N° 1;

5° *Un Broyeur de pommes* N° 2 série B;

6° *Un Broyeur universel* N° 2 sur roues avec cylindres en long.

Tous ces appareils sont très bien construits d'un maniement facile et d'un très grand rendement.

La Maison PÉCARD-MABILLE fabrique également, *les Pressoirs au Moteur, les Pressoirs Hydrauliques, les Pressoirs à Maies Roulantes, les Pressoirs à huile de noix, les Broyeurs d'olives, les Presses à huile d'olives, les Moulins à olives, les Grues de vendangeoirs, Élévateurs, Paragrèle, etc., etc.*

Sa bonne fabrication lui a fait obtenir les plus hautes récompenses dans toutes les Expositions Universelles, lesquelles consistent en *4 croix de la Légion d'Honneur* dont une à M. PÉCARD-MABILLE en 1908; *3 croix du Mérite Agricole*; *2 croix du Portugal*; *1 croix du Nischam*; *12 Grands Prix*; *28 Diplômes d'Honneur* et *561 Médailles d'Or et d'Argent* dans différents Concours.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à M. PÉCARD-MABILLE un **Grand Prix**.

---

## SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS DAUBRON

**57, Avenue de la République, à Paris**

Maison fondée en 1835 par M. FRANÇOIS qui s'était spécialisé dans la fabrication des Appareils à eaux gazeuses, reprise en 1885 par MM. PRUDON et DUBOST qui adjoignent la construction des Pompes et cèdent leur Maison en 1899 à M. DAUBRON, Ingénieur des Arts et Manufactures qui la dirigeait depuis 1895.

Transformée en 1907 en Société anonyme M. DAUBRON pris comme collaborateur M. DAUTHIER, Ingénieur des Arts et Manufactures et tous deux sont les principaux Administrateurs de cette Société qui a aussi une succursale à Oran.

Cette Société s'est surtout spécialisée dans la fabrication des Pompes à vins à grand débit, auxquelles elle a apporté de très utiles perfectionnements

qui les ont faites recherchées et appréciées de tous les grands marchands de vins. Leur construction est robuste et soignée, on peut dire qu'elles sont indispensables pour obtenir le maximum de rendement avec le minimum de main-d'œuvre.

Cette Société exposait :

1<sup>o</sup> Une Pompe électrique baladeuse (fig. 15) à réglage automatique étudiée spécialement pour le transvasement des vins dans les caves, ayant un dispositif de réglage automatique du débit, l'ouvrier n'a pas à s'occuper de la marche de la pompe, il n'a qu'à ouvrir ou fermer plus ou moins le

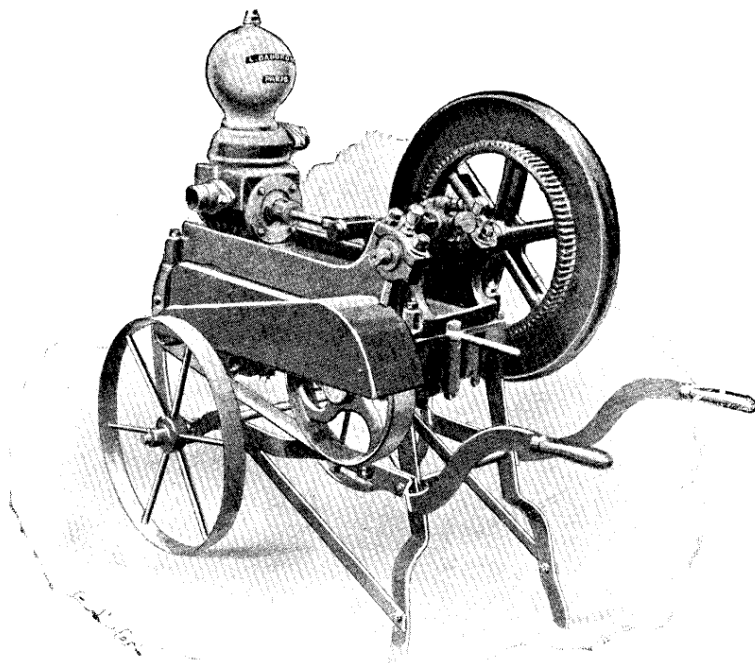


Fig. 15.

robinet de refoulement suivant le débit qu'il veut obtenir, il n'est donc pas obligé d'arrêter la pompe pour supprimer l'écoulement, ce qui est appréciable.

2<sup>o</sup> Une Pompe électrique baladeuse d'un débit horaire de 41.000 litres (fig. 16) dont la particularité consiste dans le dispositif du réglage du débit et la rapidité de la visite des clapets, elle est pourvue de 2 réservoirs anti-pulsateurs qui ont pour but de donner une très grande régularité à l'écoulement du liquide.

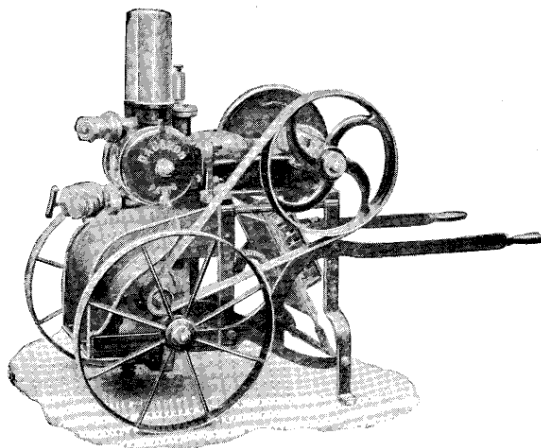


Fig. 13.

3<sup>o</sup> *Un Groupe de filtration* (fig. 17) composé d'une pompe verticale avec moteur électrique et d'un réservoir antipulsateur, groupés sur un chariot permettant un fonctionnement sous pression constant et à débit variable, donnant une très grande régularité et permettant d'employer la pompe à l'alimentation automatique des filtres, la Machine se règle d'elle-même suivant le débit du filtre et la pression choisie.

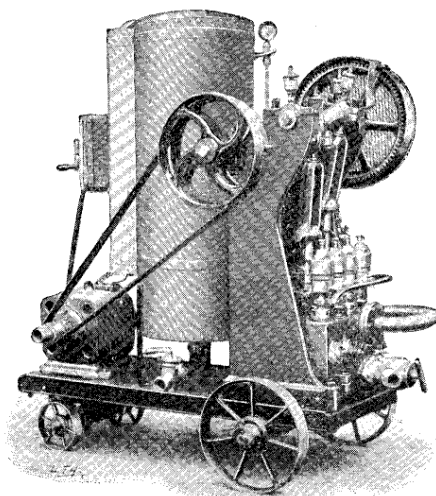


Fig. 17.

4<sup>o</sup> *Une moto-pompe* actionnée par un moteur à essence à trois pistons plongeurs verticaux pour hautes pressions d'un débit de 5000 litres sous pression de 150 mètres, elle est pourvue d'un dispositif de réglage automatique de sûreté qui lui permet de toujours fonctionner alors même que le tuyau d'aspiration est fermé, et cela sans aucune crainte d'éclatement des tuyaux.

Cette Société fabrique également les pompes de toutes sortes à bras et aux moteurs, le matériel d'installation d'eaux et vins, etc.. la tuyauterie, la robinetterie, les filtres à vins et les Appareils à laver les filtres.

M. DAUBRON est Officier du Mérite Agricole et a déjà obtenu de très hautes récompenses aux Expositions Universelles, notamment *une Médaille d'Or*, à Paris en 1900, *une Médaille d'Or*, à Saragosse en 1908, *un Diplôme d'Honneur*, à Londres en 1908, *un Grand Prix*, à Bruxelles en 1910.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à la Société des Établissements DAUBRON **un Grand Prix**.



# Diplômes d'Honneur





## MAISON GAUTIER & C<sup>IE</sup>

à Quimperlé (Finistère)

Cette Maison a été fondée en 1874, par M. SAVARY, Ingénieur A. M. et reprise en 1899, par M. GAUTHIER, Ingénieur des Arts et Manufactures (École centrale Paris) et des Arts et Métiers (École d'Angers).

Quoique placée dans un département peu favorable pour la construction mécanique elle a néanmoins beaucoup contribué au développement du Matériel Agricole en Bretagne, auquel elle a apporté tous ses soins. A l'exposition de Turin, elle exposait :

*Un pressoir à mouvement vertical* (fig. 18). La particularité du mouvement vertical a pour but d'utiliser non seulement la force musculaire de l'ouvrier mais encore son propre poids, il évite aussi le déplacement de l'opérateur autour de la maie, n'occupe qu'un emplacement restreint.

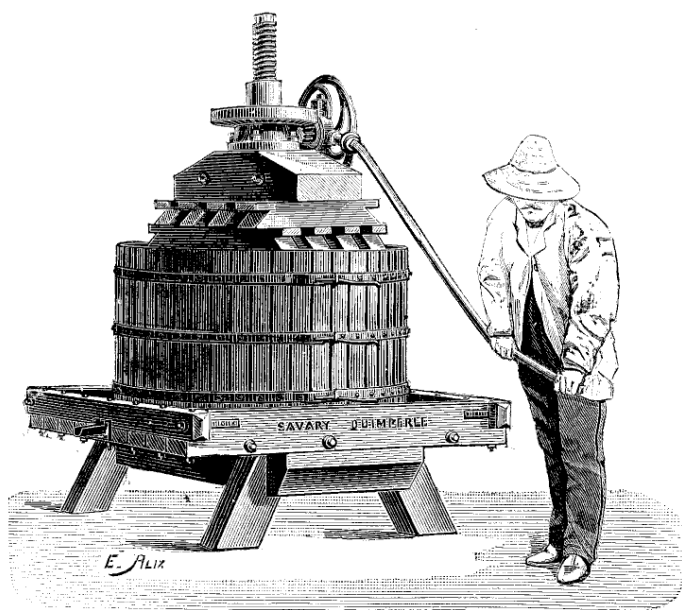


Fig. 18.

tend à toujours appliquer le bâti sur le sol et évite la dislocation des assemblages de la maie, le mécanisme se compose de quatre pièces principales, le ventablement *H*, porteur d'un tourillon en acier sur lequel se

place librement le pignon et le volant, 2<sup>e</sup> la roue *A* à double cloisonnement servant d'écrou à la vis, 3<sup>e</sup> le pignon à rochet *B* d'une seule pièce en acier, 4<sup>e</sup> le volant, *C* muni d'une poignée et porteur de deux emboîtures à l'extrémité des deux bras opposés. (fig. 19).

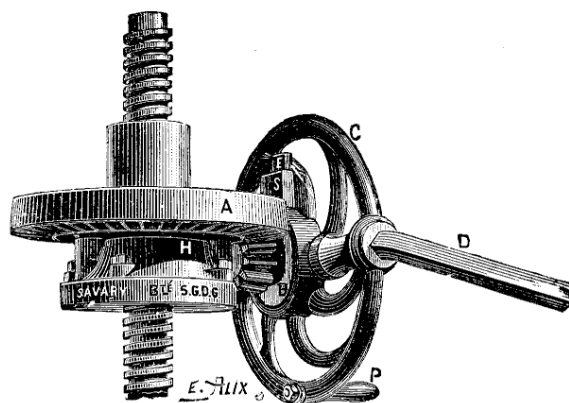


Fig. 19.

MM. GAUTIER et C<sup>ie</sup> fabriquent également les pressoirs à acides, les machines à pommes, les fouloirs à vendanges, les Machines Agricoles pour moyennes et petites cultures, et le petit matériel pour gare, dock, etc...

Cette Maison a déjà obtenu 6 Médailles d'Or et d'Argent aux Expositions Universelles de Paris en 1878, 1889 et 1900, une Médaille d'Or aux Expositions Internationales de St-Louis en 1904, Liège en 1905, Milan en 1906, Bruxelles en 1910, et un Diplôme d'Honneur à Buenos-Aire en 1910.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à la Maison GAUTIER et C<sup>ie</sup> un diplôme d'Honneur.



## MAISON MEUNIER FILS

**35, 37 & 39 Rue Saint-Michel, à Lyon**

Maison fondée en 1840, par M. TILLARD, oncle de M. MEUNIER Père qui lui succéda, actuellement dirigée par M. J. B. MEUNIER Fils; depuis sa fondation cette Maison s'est spécialisée dans la construction du matériel vinicole, elle produit annuellement environ 1.800 pressoirs et 2.000 fouloirs, elle occupe environ 80 ouvriers, son Usine couvre 3.000 mètres carrés dans laquelle il y a forges, fonderies, et nombreuses Machines outils, ajustage, montage, menuiserie, peinture etc... à l'Exposition de Turin elle exposait :

Des pressoirs “ *Rationnel* ” à vins fixes et roulants, avec Appareil de serrage au levier à brss et d'autres au moteur “ *Auto-Eventric* ”.

La particularité du pressoir “ *Rationnel* ” est d'avoir un mouvement qui fait un travail rapide et continu, à double encliquetage, les chiens du cliquet sont emmanchés dans une coulisse portant des lumières qui correspondent aux trous de la roue-écrou formant le rocher du cliquet, ces trous ronds n'affaiblissent pas la roue, ce qui permet d'en mettre plusieurs et d'obtenir trois vitesses différentes.

Cette Maison fabrique également les fouloirs à vendange, égrappoirs, égouttoirs, presses à huile, broyeurs de pommes, élévateurs et le pétrin mécanique le “ *Rationnel* ”.

M. MEUNIER est Officier du Mérite Agricole depuis 1911, en 1861, la Maison obtenait une *Médaille d'Or* et en a obtenu d'autres notamment aux Expositions de Paris en 1900 et Milan en 1906.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à M. MEUNIER Fils un **Diplôme d'Honneur**.





# Médailles d'Or





## MAISON LE GRAND DE MERCEY

Château de Mercey, à Montbellet (Saône-&-Loire)

M. le Baron René LE GRAND DE MERCEY s'occupe depuis longtemps de la fabrication des Appareils à saturer les liquides par le gaz d'acide carbonique, auquel il a apporté différents perfectionnements.

Il exposait son Appareil “ *Le Moussogène* ” destiné à la préparation instantanée des vins et cidres mousseux (fig. 20) lequel est basé sur le ruissellement des liquides en couches minces et à grandes surfaces.

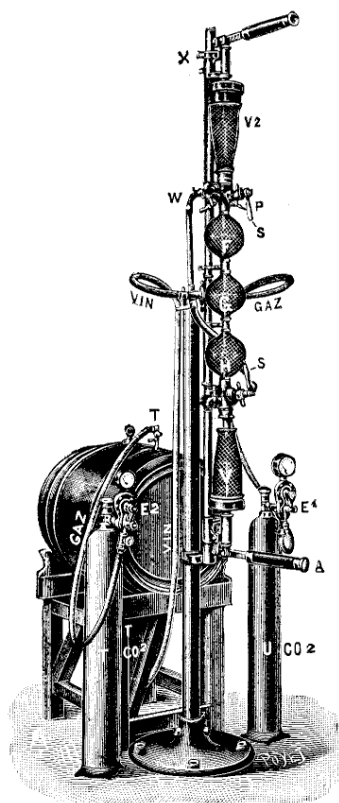


Fig. 20.

Le liquide est traité complètement à l'abri de l'air, en présence seulement de l'acide carbonique, il ne peut y avoir aucun contact avec l'oxygène de l'air, cause de presque tous les troubles dans les vins

mousseux, avant l'entrée du liquide dans la bouteille elle est stérilisée par un jet d'acide carbonique envoyé par l'Appareil.

Cette Maison fabrique aussi un laveur d'acide carbonique, elle a obtenu plusieurs récompenses aux Expositions Universelles notamment *une Médaille d'Or* à Milan en 1906.

Le Jury de Turin a décerné à M. LE GRAND DE MERCEY **une Médaille d'Or**.

---

## MAISON ALBERT LEROUGE

113 & 115, Quai de la Gare, à Paris

Cette Maison a été fondée vers 1850, elle ne faisait primitivement que la location des futailles, puis a entrepris la fabrication de différents genres de futailles destinées surtout à la location et pour laquelle elle a monté un outillage spécial.

Elle exposait entre autre un lot de demi-muids en bois de choix, la carcasse en chêne d'Amérique, les douelles sont à grande portée, la fonceure en chêne de Russie, le jointage bien d'équerre, la taille du fond au milieu de l'épaisseur du bois, le jable encastré solidement, le peigne court pour éviter les ruptures, le cerclage en fer galvanisé très large, de forme "couteau" évitant l'usure rapide et les boudes en bronze, tout l'ensemble est très bien traité, paraît solide et a beaucoup d'élégance.

Pour cet article cette Maison a déjà obtenu *une Médaille d'Or* à Bruxelles en 1910.

Le Jury de l'Exposition de Turin a décerné à M. A. LEROUGE **une Médaille d'Or**.



# Médaille d'Argent





COMPAGNIE GÉNÉRALE  
**AÉROHYDRAULIQUE**  
135, rue d'Alésia, à Paris

La Compagnie générale aérohydraulique a été fondée 1893, elle s'occupe tout spécialement des Appareils à stériliser et à pasteuriser, l'eau, le vin, la bière et le lait : à la Classe 103 bis elle exposait :

1° Un filtre " *Salvator* " (fig. 21) monté sur chariot roulant composé d'un corps cylindrique, en cuivre étamé à l'intérieur, pouvant osciller sur deux tourillons et se placer horizontalement pour faciliter le montage des manches qui sont simplement froncées comme un rideau sur sa tringle, il suffit de défaire le cordon pour les détacher et leur rendre leur surface, pour en faciliter le lavage, étant entourées d'un filet elles sont isolées entre

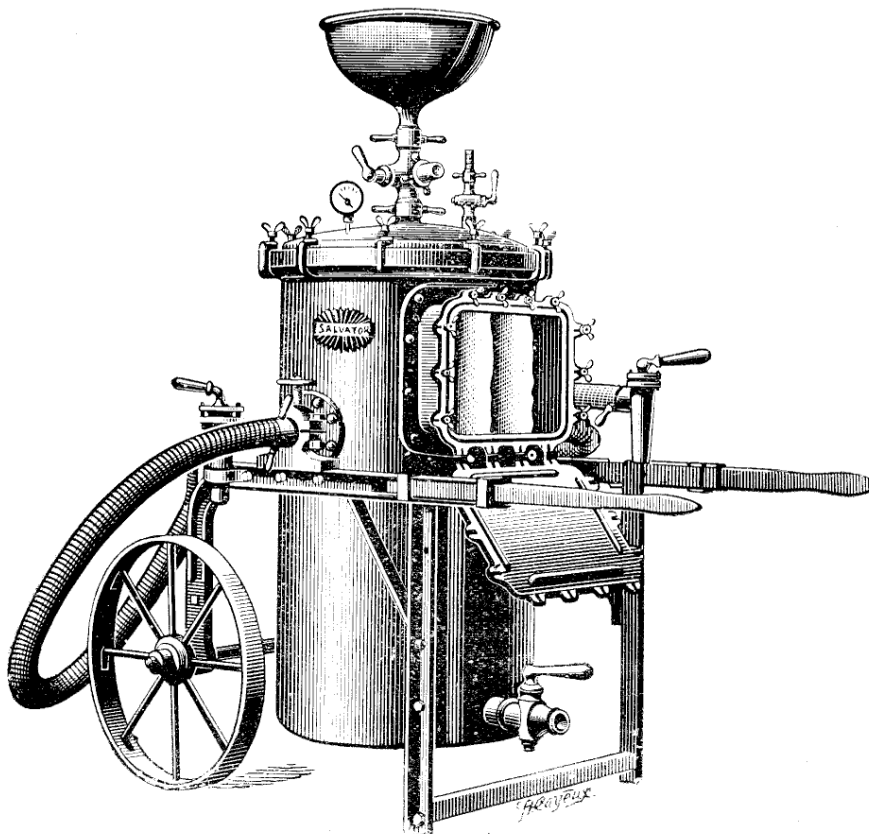


Fig. 21

elles, les deux tourillons sont creux et servent de raccords aux tuyaux pour la sortie du vin filtrer, le couvercle porte un robinet à trois voies pour l'arrivée du liquide à filtrer, au-dessus de ce robinet, est un entonnoir servant à introduire l'encollage dans les manches, un joint en caoutchouc empêche le mélange du vin filtré de celui qui ne l'est pas et divers robinets permettant l'évacuation de l'air et de l'acide carbonique.

2° Une pompe " *Salvator* " à vin, (fig. 22) montée sur roues, pouvant fonctionner sous une pression d'air constante ou d'acide carbonique, ce qui empêche toute détente et a pour résultat d'éviter les pertes d'arôme et de bouquet du vin.

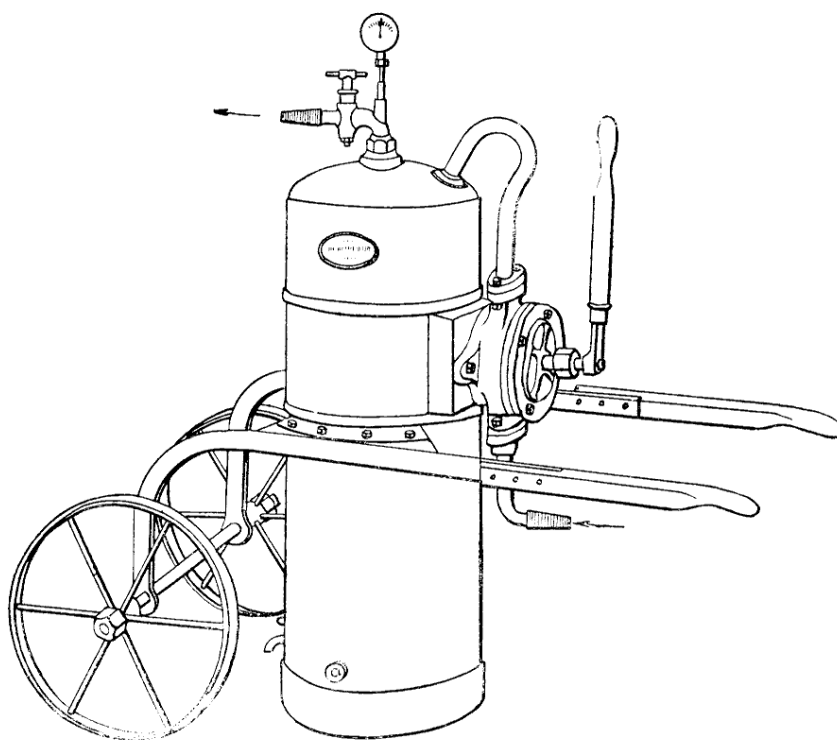


Fig. 22.

Pour ses Appareils à stériliser et à pasteuriser cette Maison a obtenu les plus hautes récompenses notamment : un *Grand Prix* à Paris en 1900, un à Hanoï et un à Santiago en 1902, un à Turin classe 85.

Le Jury de l'Exposition (classe 103 bis) a décerné à la Cie aérohydraulique **une Médaille d'Argent**.



## PALMARÈS

~~~~~

Groupe XVII, Classe 103 *bis*, désignation Italienne;  
Groupe VII, Classe 36, désignation Française.

~~~~~

### HORS CONCOURS. MEMBRES DU JURY

MM. BARBOU (Fils), 52, rue Montmartre, à Paris.  
SIMONETON (E.), 41, rue d'Alsace, à Paris.  
THURION (H.), 10 et 12, rue Fabre-d'Eglantine, à Paris.

### GRANDS PRIX

MM. CRÉPELLE-FONTAINE, à la Madeleine-lez-Lille (Nord).  
SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS ÉGROT, 19 à 25, rue Mathis, à Paris.  
GUILLAUME (Émile), 17, rue Lemercier, à Paris.  
PÉCARD-MABILLE, à Amboise, (Indre-et-Loire).  
SOCIÉTÉ DES ÉTABLISSEMENTS DAUBRON, 57, Avenue de la République, à Paris.

### DIPLOMES D'HONNEUR

MM. GAUTIER ET C<sup>e</sup>, à Quimperlé (Finistère).  
MEUNIER (Fils), 35 à 39, rue Saint-Michel, à Lyon (Rhône)

### MÉDAILLES D'OR

MM. LE GRAND DE MERCEY, à Montbellet (Saône-et-Loire).  
LEROUGE, 113 et 115, Quai de la Gare, à Paris.

### MÉDAILLE D'ARGENT

C<sup>e</sup> GÉNÉRALE AÉROHYDRAULIQUE, 135, rue d'Alésia, à Paris

