

“Oenological Instruments of Precision” from the firm of Dujardin-Salleron
A Collection of 5 pamphlets and 9 publicity fliers concerning winemaking and distilled spirits
Paris, [c.1902-1934].



The five pamphlets in the collection.

An interesting and important group of pamphlets and catalogs from the leading firm of Dujardin-Salleron, Precision Oenological Instrument makers. These pamphlets served as promotional material for their products & instruments, but also as formal documentation of the scientific discoveries & procedures around winemaking and distilling, as well as the development and application those procedures. The collection includes five pamphlets, one of which is in English, and nine publicity fliers.



A sample of the publicity fliers, 9 items of 22 pp.

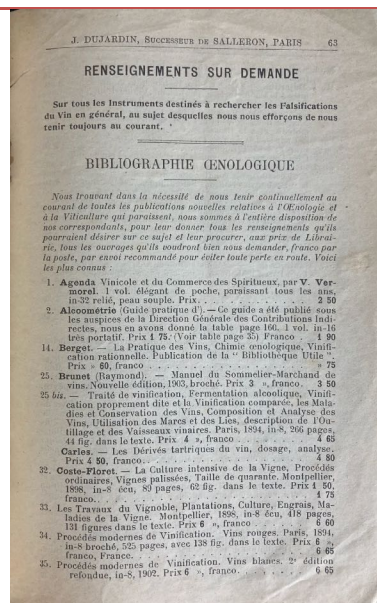
Established in 1855 by Jules Salleron, the Dujardin-Salleron firm, which is still going strong today, is a leader in the design, manufacture, and distribution of analytical laboratory equipment and measuring instruments dedicated to oenology and distilling. The alcoholmeter and other measuring instruments have been known for centuries, dating to Roman times, but the 18-19th centuries saw rapid evolution in winemaking techniques and understanding, aided by chemists like Antoine Baumé (1728-1804) and Joseph Louis Gay-Lussac (1778-1850) [see item no. 4 below]. By the mid-nineteenth century Jules Salleron (1829-1897) and Jules Dujardin (1857-1947) were perfecting the work of their predecessors, and the two firms merged to form Dujardin-Salleron, a recognized leader in the field.

All five pamphlets in the collection include bibliographies of books related to all aspects of the winemaking industry, thus documenting the scientific methods of the industry, as well as the cultural and consumer aspects.

\$950

Oenological Bibliography

Dujardin-Salleron valued and promoted printed reference books, and each of the 5 pamphlets includes 3-5 page bibliography of works aimed at assisting and informing their customers. Dujardin-Salleron maintained a broad scope of interests, not only winemaking, but also wine selling and expertise, bio-chemistry, jurisprudence and legal matters, perfumery, to name a few. The example at right is from item no. 3 below. See also pamphlet no. 5 for further details.



The five pamphlets are as follows:

1). DUJARDIN (Jules), *L'examen de l'Intensité colorante des Vins Rouges par le Vino-colorimètre Salleron. Application aux vins jaunes (vins d'Espagne), eaux-de-vie, rhums et autres liqueurs alcooliques ayant le caramel pour base de coloration.*

Paris, chez l'auteur, 1902.

(24.5 x 16 cm). 24 pp. 16 illustrated figures in the text. Bound in the publisher's original printed wrappers with text on recto & verso, the back wrapper includes a bibliography of other texts on wine making. Near fine copy with only a loss to the corner of the back wrapper with no loss of text.

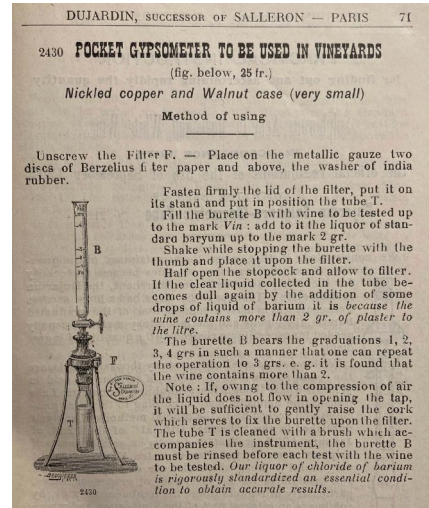
The text described the use and application of the vino-colorimètre (*shown right*), invented by Jules Salleron (1829-1897), which is an apparatus used to determine the color quality of red wine, as well as brandy, rum, and other alcohol. Salleron was an expert maker of these and other precision instruments, based in Paris, 24 Rue Pavée-au-Marais. The vino-colorimètre employed a ten-color scale to compare against samples of red wine, varying in shades from red to violet red, a based on the color classification and identification system established by French chemist Michel Eugène Chevreul's (1786-1889).



Exceedingly rare English language Dujardin-Salleron catalog

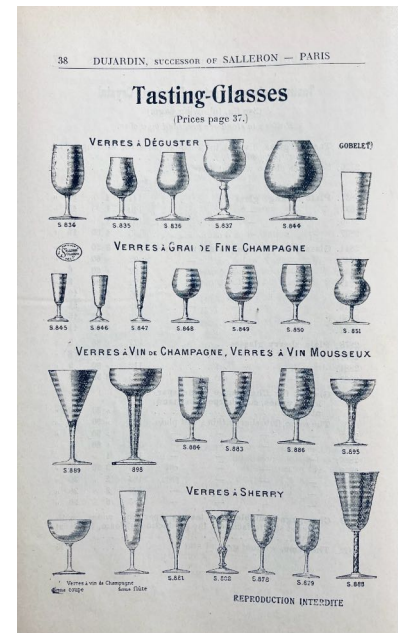
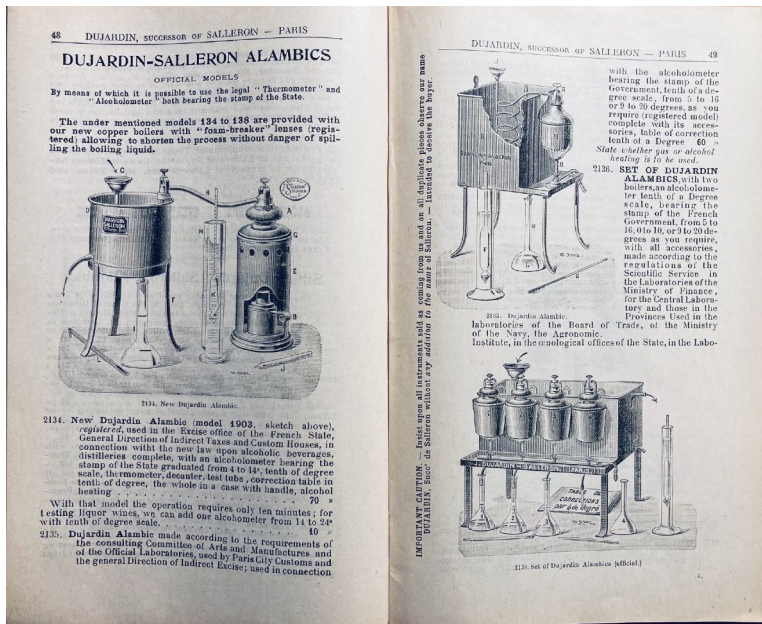
2). DUJARDIN (Jules), *Notice of Oenological Instruments of precision popularising of Oenological Chemistry*
Paris, s. d. [ca 1908].

(21.5 x 13.5 cm). 112 pp. Bound in the publisher's original printed wrappers with text on recto & verso. Numerous illustrations throughout the text, and a 3 pp. "oenologic bibliography." Some wear to the wrappers, internally near fine. This English language edition is an excellent reference winemaking terminology and includes a fully priced list of equipment for winemaking and related activities.



The back cover on the left, and the description of a "Pocket Gypsometer" illustrated and described on the right. The catalog includes a vast amount of information on wine and spirit making and instruction for the use of the instruments and methods of application, as well as the prices of the instruments, including the English language explanation of the *Vinocolorimeter* (as described in the previous pamphlet).

The pamphlets make good use of illustrations to describe and market their wares, as seen below.



3). DUJARDIN (Jules), *Application facile par le Viticulteur et par le Négociant des Instruments Cœnologiques de Précision à la Vinification et à l'Analyse des Vins d'après les Méthodes officielles & les Lois sur les Fraudes des Vins, Alcools, Eaux-de-vie, etc.*

Paris, imprimerie de la Maison Dujardin, s.d. [ca 1908].

(20.7 x 13.4 cm). 64 pp. Bound in the publisher's original printed wrappers, and numerous illustrations in the text; 3 pp. "Bibliographie œnologique." The back cover illustrates "Type d'un laboratoire modèle de négociant en vins."

The use of Precision instruments to avoid accusations of fraud.

In this important pamphlet Dujardin emphasizes the new laws passed in the summer and fall of 1907, restricting the addition of sugar or water to wine to control its alcohol content. The instruments in the catalog are aimed at helping winemakers control production methods and to avoid accusations of fraudulent production methods. The explanation of instruments that follows is presented in context to these new laws and the need for precision instruments to ensure that winemakers meet the new regulations. Includes a detailed description of instruments available, their manner of use, and their prices.

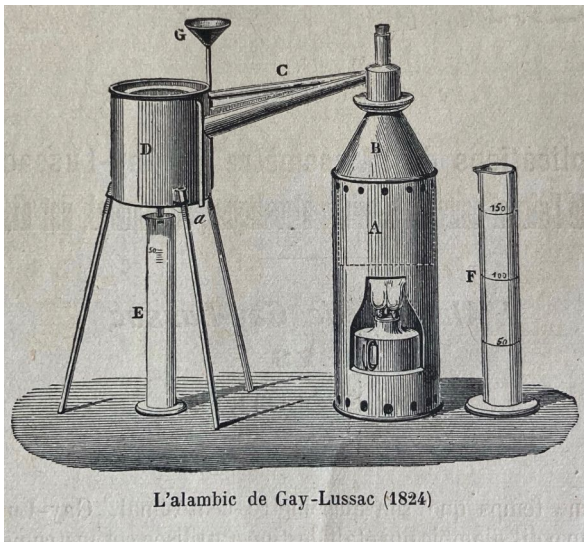


Dujardin inserted a slip alerting clients to the new laws and regulations.

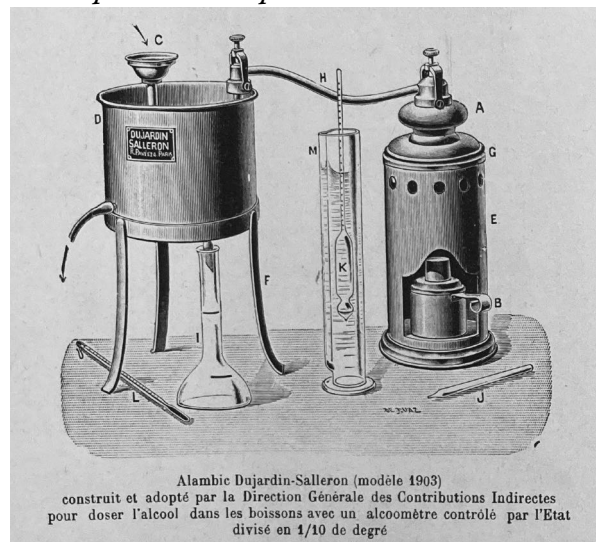
4). DUJARDIN (Jules), *1824-1924, Centenaire de l'alcoomètre et de l'alambic Gay-Lussac, leur evolution.* Paris, 1924.

(24 x 15.5 cm). 56 pp. Illustrations in the text; bound in the publisher's original printed wrappers. A split at the head of the wrapper, otherwise a near fine copy.

Below: two of the alambics whose history and importance is explained in the text.

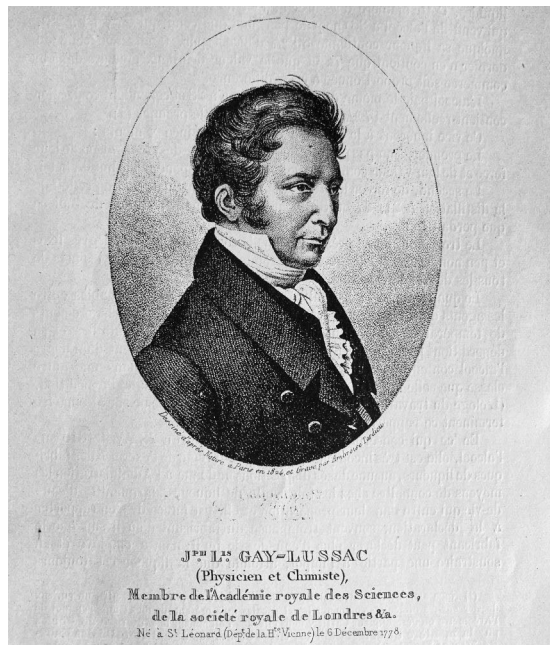


L'alambic de Gay-Lussac (1824)



Alambic Dujardin-Salleron (modèle 1903)
construit et adopté par la Direction Générale des Contributions Indirectes
pour doser l'alcool dans les boissons avec un alcoomètre contrôlé par l'Etat
divisé en 1/10 de degré

This richly illustrated pamphlet is a centennial celebration of the scientific achievements of Joseph Louis Gay-Lussac (1778-1850), namely, his discovery that water is two parts hydrogen and one part oxygen, and the invention of an alcoholmeter, which allowed a standardized measurement of the percentage of alcohol in a given liquid. The work opens with biography of Gay-Lussac and a historical summary of his work, leading to discussion of the scientific applications of his discoveries to wine making and distilling of spirits, and the various necessary instruments for precise measurements and production. Also included is an illustrated account of Gay-Lussac's *alambic* (or "still" in English) as well as the improved modern models developed by Salleron.

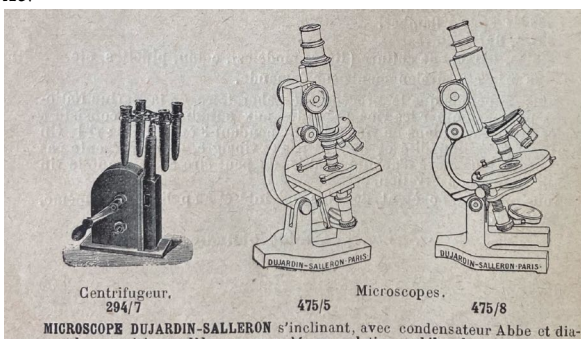


5). DUJARDIN-SALLERON, *Instruments œnologiques de précision.*

Paris, imprimerie de la Maison Dujardin, s.d. [ca 1934].

(21.5 x 13.5 cm). 84 pp. Illustrations in the text; bound in the publisher's original printed wrappers

The catalog presents practical information on the regulations applicable to wine and spirit making, the various instruments produced by the firm, and bibliographical references for the production of wine and distilled spirits, richly illustrated with wood engravings in the text.



82 NOUVEAUTES ŒNOLOGIQUES DE DUJARDIN-SALLERON, PARIS

VINS MOUSSEUX, EAUX ET BOISSONS GAZEUSES

1656 MANCEAU . . . Œnologie champenoise, vinific. trait. des Vins Mousseux.
 1657 — . . . Vinification champenoise.
 1658 BOREAU-BERILLON . . . Au Pays du Champagne.
 1659 BOBINET . . . Vins mousseux, vendanges, vinification.
 1664 WEINMANN-TELLER . . . Manuel du travail des vins mousseux.
 1660 FACOTTET . . . Vins de champagne et vins mousseux.

SOMMELIER, MARCHAND DE VIN

2173 BRUNET . . . Commerce des Vins et Spiritueux, encycl. tech., scient.
 1566 — . . . Manuel du Sommelier-Marchand de vin, vol. 8/les vins et
 1562 — . . . Nos vins de France, comment les classer, vinific., conserv. prés.
 1564 — . . . Nos vins de France, comment les glorifier, les propager, les boire.
 2650 — . . . Sa Majesté le vin de France.
 1563 — . . . Le Vin et la Religion.

LEVURES, FERMENTS, MALADIES DES VINS, MICROBIOLOGIE, MICROGRAPHIE

2206 DUJARDIN . . . Ferments et maladies (agrandis. 8x30), le jeu 8 figures.
 2208 GUTHARD . . . Microbiologie du Disulfateur, ferments, ferment., analyse.
 2216 KAYSER . . . Microbiologie appliquée à la transform. des prod. agricoles.
 2202 DARTIGUES . . . Guide pratique de microscopie agricole.
 2198 BRUNET . . . Maladies des Vins, soins, conservation.
 2224 PASTEUR . . . Etudes sur le vin et le vinaigre, cont. 39 vues micro.
 1537 BOREAU-GAYON . . . Fer dans les vins, Casses ferrugineuses.
 1538 — . . . Oxydation et réduction dans les vins, vieilliss. et casses.
 2226 VENTRE . . . Levures en vinification, 2 éditions 1911, 1934.
 2222 MILESTRE et BRUNET . . . La Levure.

ANALYSES DES VINS, EAUX-DE-VIE, ALCOOLS, ALIMENTAIRES

1928 FABRE . . . Comment interpréter analyses vins naturels, pr. & cons.
 1910 GALLEY . . . Alcools, alcool dénaturé, dénaturation.
 4912 — . . . Vinaigres, acides acét., acétates, alcool méthylique.
 1936 CHARD et CONDASSE . . . Manuel pratique analyses des alcools et spiritueux.
 1940 CUILLEN . . . Analyses alimentaires.
 1954 KLING . . . Méthodes actuelles d'expertises, t. III, vin, cidre, bière.
 1962 KLING . . . Analyse chimique du Vin, Edition Française.
 1982 ROCQUES . . . Eau-de-vie, analyses, en France et étr., doc. analytiques.
 1968 MAGIER de la SOURCE . . . Analyse des vins.

JURISPRUDENCE, LÉGISLATION SUR LES FRAUDES & FALSIFICATIONS

2194 VIRENQUE et BONN . . . Fraudes et Falsifications, appellations d'origine (traité).
 2170 DIQUET . . . Manuel juridique et pratique de l'ach. et de la v. des vins.
 2172 de BORSAT . . . Législation et jurisprud. sur les fraudes et falsificat.
 2174 CASANOVA . . . Code des Négociants en Vins et Spiritueux, 500 pages.
 2176 DELMAS . . . La Vente des Vins (Content. entre Vign. et Commerce).
 2185 Manuel du receveur-bureau, exercice du comm. et déclar. à la Régie.
 2182 MERCIER . . . Des marchés de vins et des contrats accessoires.

CHIMIE, RECETTES DIVERSES

1926 CHAPLET . . . Recettes du laboratoire.
 1924 — . . . Pour le Chimiste, formules, tours de main.
 1996 VIGREUX . . . Soufflage du verre dans les Laboratoires.

PARFUMERIE

2282 GATTEFOSSÉ . . . Formulaire du chimiste-parfumeur-savonnier.
 2298 BOLET . . . Essences, Parfums, extraction, fabrication.
 2292 PIESSE . . . La Chimie des parfums, fabrication des essences.
 2294 MAUR, MOREL . . . Parfumeur, procédés nouveaux.
 1968 KOLX . . . Industrie des acides organiq., tartriques, citriques.

ALCOOMETRIE, JAUGEAGE, RECENSEMENT, RÉGIE

2178 HOURGADE . . . Contributions indirectes, octrois, man. encyclopéd., 2 vol.
 1758 Guide d'alcoométrie, Tables div. de la Régie (force rich., dens., alc. div.).
 2351 ESQUIAT . . . Carnet de recensement, avec tables de jauge. et équilibre.
 2352 PRUD'HOMME . . . Triple carnet de recense. de jaugeage (rec. l. formes).
 2356 RIVAUD . . . Livret de recensement, val. necess. du jaugeage.

The bibliography that ends the volume gives a sense of the scope of Dujardin's activities: the subjects covered include not only winemaking, but also wine selling and expertise, bio-chemistry, jurisprudence and legal matters, perfumery, to name only those which appear on the page above, right.

6). Nine Illustrated Publicity Fliers.

Various sizes. 2-4 pp. each, total of 22 pp. Originally housed in an included envelope printed, "Dujardin-Salleron, 24, rue Pavée, Paris." [c. 1930s]. Includes a printed Dujardin-Salleron mailing list flier, and other leaflets offering Dujardin-Salleron instruments whose usage is tied to various decrees and laws regulating the production of wine and alcohol.

4 Nouveautés Oenologiques de Dujardin-Salleron — PARIS

Aux alambics 114 & 116 les perfectionnements ont été apportés, ces appareils, ainsi que l'indicateur, en acier, dans leur construction en ce qui concerne le diamètre de leurs tubes, et qui permet de faire passer le vin, d'un tube à l'autre, sans aucune interruption de la circulation. Ils sont munis de tubes en verre, d'un diamètre de 10 millimètres, et qui sont munis de bouchons en caoutchouc, et qui sont munis de tubes en verre, d'un diamètre de 10 millimètres, et qui sont munis de bouchons en caoutchouc.

2 La détermination du degré alcoolique en puissance ou dosage des sucres

Le dosage chimique des sucres s'effectue facilement à l'aide des compléments n° 11011 et 11012. Les compléments n° 11011 et 11012 les indiquent et donnent l'exactitude de la mesure. (Recommandation de l'Etat.)

3 La détermination de l'acidité fixe, volatile, totale.

La méthode officielle (C.O. de 2 août 1921) est celle qui a été adoptée par l'Institut National de la Recherche Scientifique et l'Institut National de la Recherche Industrielle.

5 La détermination de l'extractif, de l'extract sec à 100°

Ce dosage est effectué par la méthode officielle, à l'aide de matériel n° 11011 et 11012. Les compléments n° 11011 et 11012 les indiquent et donnent l'exactitude de la mesure.

6 La détermination de l'insoluble ou acide sulfureux S.D.

Ce dosage est effectué par la méthode officielle, à l'aide de matériel n° 11011 et 11012. Les compléments n° 11011 et 11012 les indiquent et donnent l'exactitude de la mesure.

PREL-COURANT à CES DIVERS APPARELS et AUTRES en ACIER ou en VERRE

NOUVEAUTÉS OENOLOGIQUES de DUJARDIN-SALLERON VII

DÉCRET du 9 SEPTEMBRE 1934 VINS NON MARCHANDS PRATIQUES et MANIPULATIONS PERMISES de la VINIFICATION et de la CONSERVATION DENOMINATIONS des EAUX-DE-VIE

Modifications apportées au Décret du 19 août 1921 sur les Vins, les Vins moussoux et les EAUX-DE-VIE

Le Journal Officiel du 9 septembre 1934 publie au décret des dispositions, modifiant le décret du 19 août 1921 sur les vins, les vins moussoux et les eaux-de-vie.

I. — Vins non marchands

Art. 1^{er}. — Le premier paragraphe de l'article 2 du décret du 19 août 1921 est modifié ainsi qu'il suit :

« Il est interdit de détenir sans motifs légitimes, d'exposer, de mettre en vente ou de soumettre pour la consommation, des vins impurement et de ce vin obtenu par le mélange de vins et de vins supérieurs à la consommation. »

II. — Pratique de la vinification et de la conservation

Art. 2. — L'article 3 du décret du 19 août 1921 est remplacé par les dispositions suivantes :

« N'est constitutive pas des manipulations et pratiques frauduleuses aux termes de la loi du 1^{er} août 1905 les opérations ci-après énumérées, qui ont pour objet la vinification, égouttage ou la conservation des vins :

1^{er} En ce qui concerne les vins :

a) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

b) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

2^o En ce qui concerne les vins :

a) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

b) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

3^o En ce qui concerne les vins :

a) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

b) L'addition de substances étrangères, soit par addition de moût concentré, soit par mélange avec un vin d'un autre vin ou d'un autre vin ; l'addition de substances étrangères, à la condition que ce mélange ne contienne pas une dose de ces substances supérieure à celle indiquée ci-dessous ;

INSTRUCTION PRATIQUE pour l'usage des seuls véritables NÉCESSAIRES & BATTERIES DUJARDIN

N° 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.

DOSE DE L'ACIDITÉ VOLATILE dans tous les Vins, Cidres, etc.

MÉTHODE OFFICIELLE des LABORATOIRES de SERVICE de RÉFÉRENCE aux PAYS (1)

Appareil Dujardin 110-93 déposé. Batterie Dujardin à 8 flasks 110-94 déposée.

Sample publicity fliers, (page size: 24.5 x 16 cm)

Ephemera: including handbills, notices, an envelope, and a mailing-list form for customers.

DOSE DE L'ACIDITÉ VOLATILE dans les Vins, Cidres, etc.

PROCÉDÉ MATHIEU, directeur de l'Institut Oenologique de France

DUJARDIN-SALLERON

CONCESSIONNAIRE EXCLUSIF

NÉCESSAIRES & BATTERIES

N° 116

NOUVEAUTÉS OENOLOGIQUES DUJARDIN-SALLERON 24, Rue Pavée, Paris

Le Service "Publicité" de DUJARDIN-SALLERON - PARIS

vous serait très obligé de lui indiquer les journaux vinicoles et corporatifs que vous lisez régulièrement, afin que nous y annoncions, de préférence, nos nouveautés oenologiques.

Noms des Journaux _____ Adresses _____

110/6

VÉRITABLES ALAMBICS DUJARDIN-SALLERON

Modèles avec ALCOOMÈTRES divisés par 1/10° de degré contrôlés par l'Etat, tables en 1/10° pour Négociants, Chimistes, Experts, Pharmaciens, Administrations officielles, Distillateurs, Coopératives, Syndicats; en général, les personnes ayant besoin d'obtenir des dosages au 1/10° de degré.

N° 135, 135.2, 135.3

38

choix avec