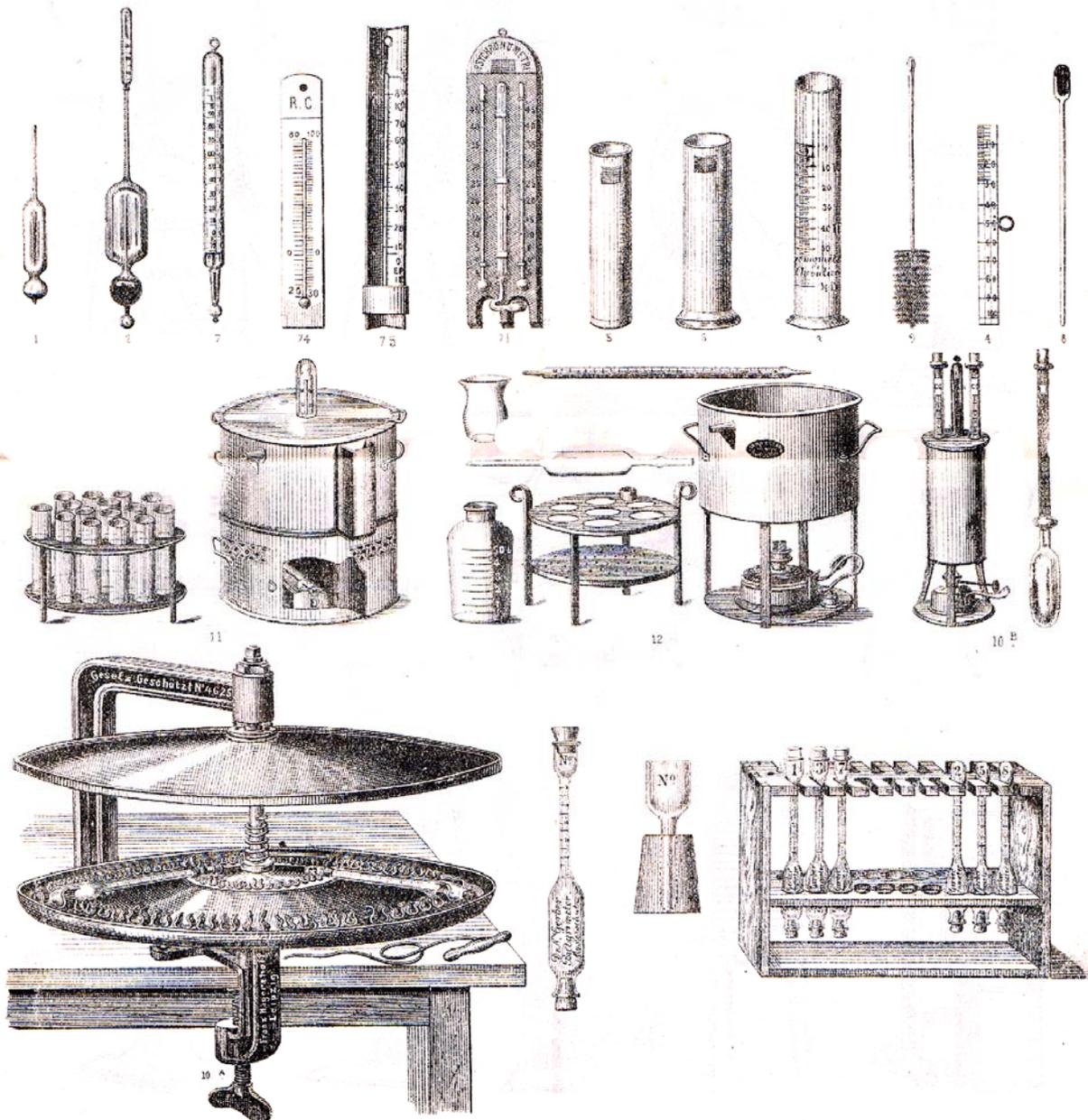


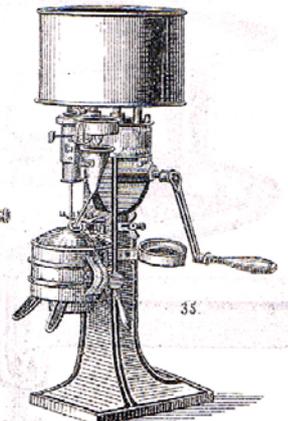
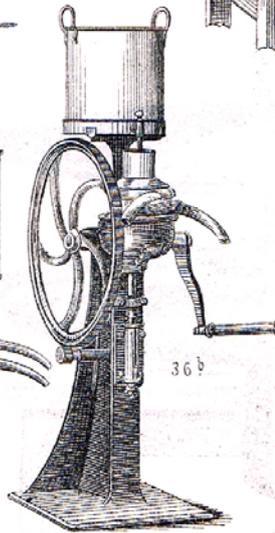
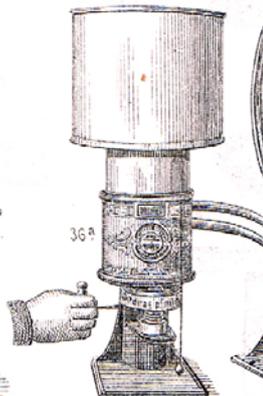
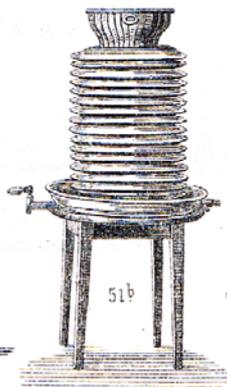
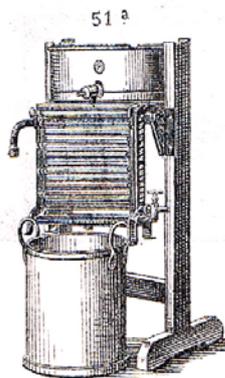
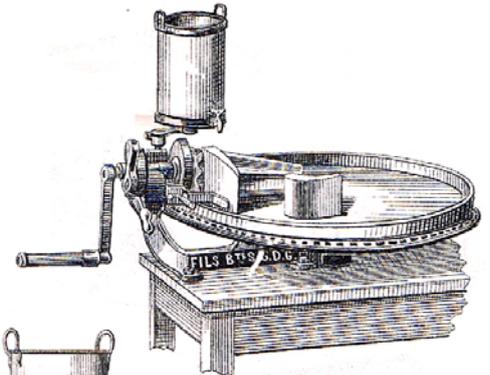
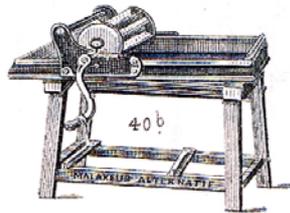
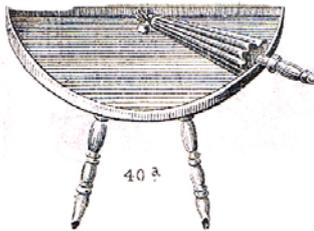
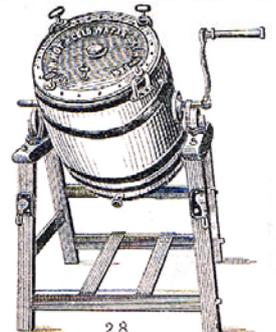
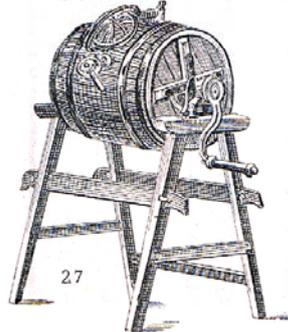
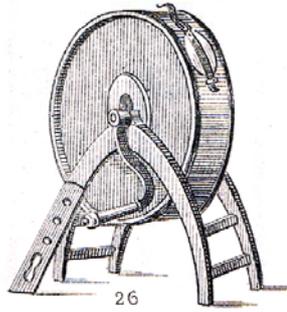
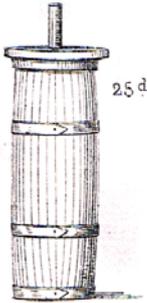
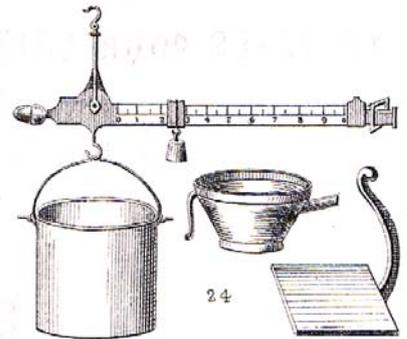
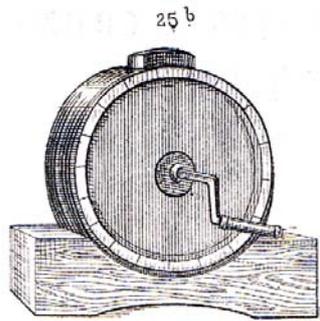
Quel matos pour laiteries et chalets ? – fin XIXe siècle –

ARTICLES POUR LAITERIES, BEURRERIES & FROMAGERIES.

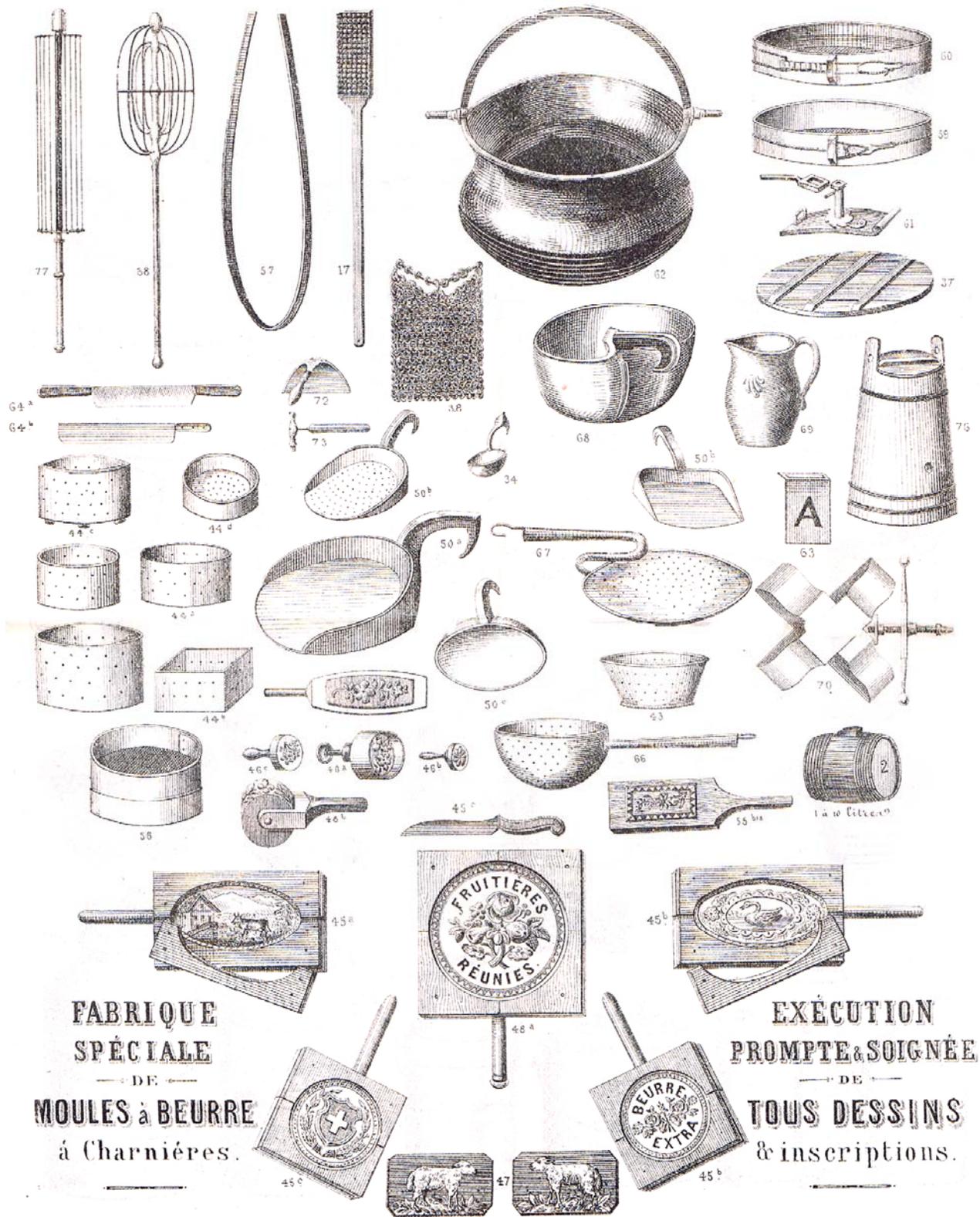
— A. ZIMMERLIN —

24, Rue de Cointance à GENÈVE. (Suisse).









FABRIQUE
SPECIALÉ
— DE —
MOULES à BEURRE
à Charnières.

EXÉCUTION
PROMPTE & SOIGNÉE
— DE —
TOUS DESSINS
& inscriptions.

Mouler à Beurre Sculptés

Exposition Internationale Bordeaux

1897 Médaille d'Or

Articles pour Fromageries

LAITIERIES & BEURRERIES, FABRIQUE DE MOULES A BEURRE

Prix-Courant Général

(SAUF VARIATIONS)

A. ZIMMERLIN

24, Rue de Coutance, GENÈVE

	Francs	Cent.
CAILLETES, COLORANTS, PRÉSURES		
Bleu en poudre pour fromages de Roquefort, persillés, Gex, etc.	le kilog.	4 —
Caillettes de veaux qualité extra	la douzaine	4 —
première		3 50
deuxième		3 —
Colorant végétal pour le beurre, inoffensif et sans goût.	le litre	4 —
fromage		2 50
Présure liquide concentrée, 1 litre pour 10,000 litres		2 50
en poudre extra, conservation indéfinie	la boîte de 1/10 kilog. net	2 50
en tablettes pour 50 litres chacune	la boîte de 100 tablettes	4 —
Verres pour mesurer la présure, gradués de 1 à 50 gram., de 1 à 100 gr.		
	Fr. 1.50	fr. 2.—
ÉPREUVES DU LAIT		
Manuel pratique pour les essais du lait par M. de Vevey	l'exemplaire	1 25
1 Lactodensimètre de Quevenne ou pèse-lait	la pièce	2 50
2 Lactodensimètre de Müller avec thermomètre correctif de la température le tout en un seul instrument		4 50
Galactomètres		1 50
Pioscope de Herren pour vérifier rapidement le lait		2 25
Papier tournesol rouge et bleu pour alcali et acides	la feuille	0 10
3 Crémomètres gradués d'apr. Chevalier av. graduation indélébile	la pièce	2 50
4 Echelles de Schatzmann permettant de mesurer la crème dans tous les verres		1 25
5 Tubes à éprouver en verre avec carré dépoli pour marquer les numéros des sociétaires.		0 30
6 Les mêmes tubes avec pied		0 50
7 Thermomètres à lait avec chemise de verre.	1 fr. à	1 50
8 Agitateurs en verre pour opérer les mélanges		0 20
9 Brosses cylindriques en crin pour nettoyer les tubes à éprouver et les butyromètres		0 50
ÉPREUVE ET CONTRÔLE DU LAIT		
10 Acido Butyromètres de Gerber	simples fr. 3.— doubles	3 50
11 Lactofermentateurs complets de 15 25 35 50 éprouvettes		
emballage compris	Fr. 16 20 25 35	pièce
Cadenas de sûreté pour lesdits		3 —
12 Lactocoagulateurs complets à 7 12 éprouvettes		
emballage compris Fr. 22 25		
Agendas, livres journaliers, livres de caisse, etc.		
Carnets de comptes réglés	la douzaine	0 90
Carnets de livraison du lait imprimés avec buvard à chaque page p. une année		1 50
Carnets	nouveau modèle avec tout le mois, <i>Doit et Avoir</i>	
sur la même page.	le cent.	10 —

Grand livre de contrôle du lait acheté par un particulier à une société, cartonné, dos toile, 15 jours par page, durée un an pour 20 30 40 50 60 70 80 sociétaires
Fr. 2.50 3.— 3.50 4.— 5.— 6.50 8.— la pièce
Registres pour sociétés faisant fromager pour leur compte, reliés en toile 400 pages au volume pour 50 65 80 sociétaires
Fr. 12.— 16.— 20.— la pièce

BROSSERIE SPÉCIALE POUR LA LAITERIE

				Fr.			Francs	Cent.
13	Brosses rizette pure à mouchets en dehors							
		4 rangs	5 rangs	6 rangs				
		Fr. 4.80	6.	7.20		la douzaine		
14	Brosses rizette plates, dites laitière, à double épaulette					la pièce	1	—
15	Brosses » cintrées, plaquées en fer-blanc pour boëllés					»	1	50
16	Brosses tampico ou fibre simple épaulette double épaulette							
		Fr. 0.75	0.75 à 1 fr.					
17	Brosses à fromages, crin, long ^r 1 m. 50, 5 rangs, 6 rangs, 7 rangs							
		Fr. 3.—	3.50	4.—				
18	Brosses en crin pour verres à éprouver et butyromètres					»	0	50
	» coton ou velours					»	0	60
	» pour centrifuges					»	0	50
19	Rizette longue pure pour torchons.					le kilog.	3	—
20	Torchons de rizette pure de 100 200 300 gram. chacun							
	la pièce	Fr. 0.50	0.90	1.20				

USTENSILES POUR LA LAITERIE

21	Bagnolets ou baquets à lait en sapin fin, cercle plat							
	contenance	18/20 lit.,	23/25 lit.,	28/30 lit.				
		Fr. 4.—	4.25	4.50		la pièce		
22	» en fer étamé d'une seule pièce à bord plat							
		15 lit.,	18/20 lit.,	23/25 lit.,	30 lit.			
		Fr. 5.—	5.50	7.	7.50			
23	Bagnolières en bois pour le lavage desdits							
24	Balances-romaines à lait, à glissoire, seau à soupape et passoire, force 30 kilog., très soignée					»	70	—
25	Barattes de ménages de toutes grandeurs et systèmes							
26	» pour laiteries, forme Meules, tournantes, double fermeture caoutchouc					depuis 50 fr. à	100	—
27	» » Tonneau, syst Lefeld, marchant sur galets » 120 »					» 120 »	200	—
28	» » Basculantes, syst. Victoria, sans palettes » 120 » à					la pièce	7	—
29	Biberons pour veaux, inversables, fermeture brevetée							
30	Bidons à lait, en tôle forte, ovales, jauges avec porte-cuillère							
		10 lit.	12 lit.	15 lit.				
		Fr. 5.—	5.75	6.50		»		
31	Boëllés de transport genre de Paris, tôle étamée forte, 30 litres					»	18	—
32	Boëllés dites Brantes (Fleischmann) fer-blanc, fermeture caoutchouc, depuis 5 litres à 30 lit.					»	16	—
33	» à dos, tôle forte, avec porte-bretelle, sans bretelles							
		20 lit.	25 lit.	30 lit.				
		Fr. 15	18	21		»		
	Caoutchouc rond, plein, 0,015 mm, pour fermeture de barattes					le mètre	3	50
	» ovale, pour barattes Lefeld d'une pièce					la pièce	5	—
	» divers pour barattes, boëllés, biberons, écrémeuses					»		
34	Cuillères à crème, unies, découpées, sculptées, depuis					»	1	—
35	Ecrémeuses centrifuges Melotte de 75, 100, 130, 160, 200, 350 lit. à l'heure au prix de fabrique (demander le tarif spécial)							
36	Foncets à fromages de toutes dimensions avec traverses.							
37	Lièges pour fermetures de barattes, dep. 10 à 20 cent. de diam.							
38	Maillepots ou Curepots en fer p. nettoyer les chaudières brûlées					le kilog.	2	—
39	Maitres ou Mitres pour la crème, grandeurs diverses depuis fr. 5.— à					»	7	50
40	Malaxeurs semi-lunaire pour petites installations, très pratiques					la pièce	25	—
41	» rotatifs à manivelle, plateau concave p. visser s. table					»	130	—
	» » avec pied en fer					»	150	—
42	Mesures p. la vente du lait 1, 2, 5 décilit. et 1 lit. en fer-blanc					»		
	Papier parcheminé blanc, imperméable, pour plier le beurre . .					le kilo	1	—
	Papier d'étain pur pour plier les fromages					»	4	—

	Francs	Cent.
43 Moules à fromage blanc, en terre cuite, dits faisselles, paniers en osiers toutes grandeurs.		
44 » » pâte molle, en fer-blanc, percés avec et sans fonds, tamis à sel.		
45 Moules à beurre, à charnières sculptés pour faire des pains ovales, ronds ou carrés, représentant des paysages, vaches debout ou couchées, cygnes, fleurs, corbeilles, armoiries, cornes d'abondance, etc., pour pains de		
Grammes	125	250 500 1 kil. 5 kil. etc.
Fr.	3.50	4.50 6.— 8.—
Moules à beurre de commande sur dimensions et dessins donnés, prix modérés. Inscriptions en plus, la ligne soit 15 lettres environ.	1	—
46 Moules à beurre, moutons entiers, en deux parties, debout ou couchés	7	50
47 Moules à beurre fantaisie, sculptés, à portion pour la table, la pièce 1 fr. à	2	50
48 Planches à beurres, p. matolles, sculptées, suivant dimensions 25 × 28 centim.	7	50
Mues pour passer le lait dans les couloirs en bois, la paire	0	25
49 Passoires à lait à deux tamis mobiles en cuivre, diamètre sup.	28	31 cent.
Fr.	7.50	8.50
50 Poches à écrémer en plane, forme Gruyère de 24 26 20 à 30 cent. d'ouv.		
Fr.	5.50	6.50 7.50 8.50
51 Réfrigérants et réservoirs à lait, tous genres et dimensions.		
52 Seaux mesureurs avec flotteur, ou échelle de verre opaque graduée depuis 5 à 20 litres.		
53 Seilles et baquets à lait, bois et fer, depuis 25 à 200 litres.		
54 Seillons à traire, en bois fr. 5.—, fer-blanc 4.50 la pièce.		
55 Spatules en bois unies et cannelées, Couteaux à beurre en bois.		
56 Tamis à beurre de toutes dimensions en crin et fil de fer galvanisé.		
Toiles métalliques en cuivre et fer galvanisé pour réparations de passoires.		
Toile de baptiste pour plier le beurre le mètre	0	25
USTENSILES POUR FROMAGERIE		
Manuel pour la fabrication des fromages de Gruyère de M. de Vevey, l'exempl. de toutes espèces de fromage à pâte molle et dure par M. Rigaux, professeur	1	50
57 Baguettes tout acier pour sortir le fromage de la Chaudière longueur	1,40	1,60 1,80
Fr.	1,50	2.— 2,50
58 Brassoirs à fromage, longueur totale	1,30	1,45 1,60 1,75
Fr.	4,50	5,50 6,50 7,50 la pièce
Caisses à serac toutes dimensions.		
59 Cercles à fromages en hêtre, forme Emmenthal, droits, avec cordeaux et cheville de serrage pour pains de	5	10 20 30 40 50 60 80 100 kil.
Fr.	1,50	2,50 3,50 4,50 5,50 6,50 7,50 9,50 11,50
dits faux cercles pour maintenir le fromage 40 0/0 au-dessous		
60 Cercles en noyer forme Gruyère avec forte nervure en relief à l'intérieur et échelle de serrage hauteur	$\frac{7}{8}$	$\frac{8}{9}$ $\frac{9}{10}$ $\frac{10}{11}$ $\frac{11}{12}$ $\frac{12}{13}$ $\frac{13}{14}$ $\frac{14}{15}$ centimètres
Fr.	4,50	5,50 6,50 7,50 8,50 9,50 10,50 11,50 la pièce.
Cordeaux chanvre extra pour cercles à fromage le kilog.	4	25
61 Raidisseurs à tourniquet p. serrer sans peine les gros cercles, en fer forgé, la pièce	6	—
Faux fonds pour emballer les fromages. diamètre	51	57 63 69 cent. etc.
Le cent. fr.	5.—	6.— 7.50 9.—
62 Chaudières à fromage en cuivre, toutes grandeurs (sur commande.)		
63 Chiffres et lettres en zinc, découpés à jour pour marquer les fromages.		
Clayettes de paille ou cajets	30	35 40 45 50 centimètres carrés
La douzaine, fr.	0.80	1.— 1.25 1.75
Clayettes carrés en bois	30	35 40 45 50 centimètres
La pièce, fr.	0,50	0,60 0,70 0,80 0,90
64 Couteaux à fromage mi-fins et fins, en acier à une et deux mains.		
65 Poches à écrémer, fer-blanc, percées fr. 4.— et non-percées fr. 3.50		
66 Poches rondes percées pour verser la pâte molle dans les moules en fer . . .	6	—
67 Poches à serac en fer étamé, diam. 25 cent. 30 cent. Cuivre poli	25	30 cent.
La pièce. fr.	4.—	5.— 5.— 7.—
68 Poches en fer-blanc pour vider les chaudières, grand modèle.	7	50
69 Pots et cruches à présures en terre allant au feu, de toutes grandeurs.		

	Francs	Cent.
70 Presses à fromage (sur commande).	10	—
71 Psychromètres pour mesurer le degré d'humidité des caves, en nickel, la pièce	1	25
72 Raclloirs à fromages, en acier, servant aussi pour râcler les rayons à fromage	2	50
Rainettes de poche pour contremarquer les fromages de Gruyère.	4	50
73 Sondes à fromage, fines et ordinaires p. Gruyères et Roqueforts, depuis 2 fr. à	2	50
Tabliers pour fromagers, couteil fort, simple. la pièce	3	—
» » devant doublés	20	—
Vis de presses à fromages avec levier, force 35 mm.	30	—
Poulies différentielles pour sortir sans peine jusqu'à 250 kilog. de fromage de la chaudière	1	20
Tamis à sel pour fromages, en fer-blanc, avec pieds depuis 90 cent. à		
74 Thermomètres au mercure, pour caves, longueur 0,20 0,25 0,28 cent.		
	Fr. 0,75	1,— 1,25 la pièce
75 Thermomètres de chaudière, échelle métal ou porcelaine, Réaumur ou centigrade, longueur 40 centimètres	2	—
Thermomètres de chaudière, deux échelles centigr. et Réaumur, lg. 40	3	—
76 Toiles à fromage, carrées, pour sortir de la chaudière, qualité extra forte.		
Dimensions 0,75 0,90 1,05 1,20 1,35 1,50 1,65 1,80 1,95 2,10 2,25 mètres		
N° 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15		
La pièce fr. 0,75 1,— 1,25 1,50 2,— 2,50 3,— 3,50 4,— 4,50 5,—		
Toiles rectangulaires finies pour presser les fromages, qualité extra renforcée		
Dimensions ^{80/140} ^{100/160} ^{110/180} ^{120/200} ^{130/220} ^{140/235} ^{150/250} mètres		
N° 4 6 8 9 10 11 12		
La pièce fr. 1,— 1,25 1,50 1,75 2,— 2,50 3,—		
Toiles spéciales, serrées p. fromages pâte molle et les égoutter, toutes dimensions.	2	50
Toile de laine fine pour essuyer et frotter les fromages. le mètre	3	—
» grosse, véritable Frutigtuch, largeur 0,54 cent.		
76 Tonneaux à azi, sapin fin, avec couvercle, diverses grandeurs, 10 à 12 fr. la p.		
77 Tranchés caillée, fer forgé avec 8 fils en cuivre, manche en bois.		
	Petits Moyens Grands	
	Fr. 7.— 8.— 9.—	
Disques de chaudières articulés, en fer forgé la pièce	12	—
Piqueuses à Roquefort très pratiques	110	—

Encres, Couleurs en plaques, Pinceaux pour marquer les fromages. Huiles pour centrifuges

Tous autres articles sur commande

Les numéros placés en tête de chaque article sont ceux du catalogue illustré ci-joint

Conditions de vente :

Les prix de mon tarif sont entendus en or ou francs, payables dans Genève net sans escompte.

Les commandes au-dessous de cent francs seront expédiées contre remboursement sauf conventions spéciales, c'est le mode le plus commode et le moins coûteux.

Les marchandises sont vendues livrées en gare ou poste de Genève et voyagent aux risques et périls des destinataires. Les frais de transport et de douane sont toujours à leur charge.

Les emballages, s'il y a lieu, seront facturés au plus juste mais ne seront pas repris.

Toutes réclamations pour cause de retards ou d'avaries doivent être faites aux intermédiaires de transport, les marchandises étant toujours expédiées en bon état, bien emballées et aussitôt la commande reçue; sauf pour les articles marqués dans le tarif : " sur commande ", et qui ne sont pas en magasin ou dans les cas de force majeure, dont le client sera avisé.

Les commandes étant expédiées conformes, aucun retour de marchandises, venant de l'étranger, ne sera admis à cause des droits d'entrée; pour la même raison, il ne pourra être envoyé de marchandises conditionnellement à l'étranger.

La taxe d'affranchissement des lettres ou factures pour l'union postale est de 0,25 cent.; pour les colis postaux de tous poids jusqu'à 5 kilog., un franc, plus 0,10 cent. par 10 fr. pour le remboursement.

A. Zimmerlin,
24, RUE DE COUTANCE
GENÈVE (Suisse)