

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 52

Artikel: La gibelotte de Mlle Dorothée : note gaie
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198484>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 08.02.2026

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

encore dans des gaînes souvent ornées d'une façon très luxueuse.

Au début du XVIII^e siècle, en Angleterre, la fourchette est à trois dents avec un manche en forme de pied de biche; celles en argent sont très rares. Les nobles seuls en possédaient.

La quatrième dent apparaît sous Georges II; en même temps l'ustensile prend la forme générale qu'il a conservé jusqu'à nos jours. Il s'orne de ciseaux, son manche est court et s'aplatis en s'éloignant des fourchons. Plus tard, il devient plat partout et spatule. Sous Louis XV, il s'allonge et prend la forme violonnée qu'il possède encore actuellement.

L'emploi de la fourchette pour remuer la salade remonte au début du XVII^e siècle.

Tels sont les curieux détails extraits d'un article publié dans la *Science illustrée*, sous la signature: G. D'ANGERVILLE.

Por avai on lhi aô lo bourreau fédérat.

(Patois du Gros-de-Vaud.)

Lo valet aô conseiller et cique à l'assesseu, que san zu pè Paris vaire l'posechon, eintrè fin et lè messon, in an djuï ona né ona galéza à on'anglais.

L'étai on dzo iau l'avan reincontrâ d'ai camérado dè l'écoûla militaire pè lo Veladzo suisse.

Vo sondzidè prau kemin cein lè zu. L'an bu cauquîs verro et à la fin sè san cheintu on bokenet étorlo. Assebin, quand l'a falhu s'allâ réduirè, mè raôdzai se l'an su retornâ tsi l'onclico que lè z'aberdzivè, et que tin boutequa proutso d'onna granta tserraire, que minè su ona pliace iau l'ai ya on'estatue d'on dragon su sa cavalla, que sè trâovè à n'on coup dè fusi d'ona carâhie batinta naôva.

L'an coudi allâ decé, delé; démindâ à stice, à staôce, à d'ai z'autro, mè n'an pas été fotus dè retrôvâ la boutequa et diabe lo pas que l'in avai pi ion que cognessai l'onclico Daniel et la tanta Zélie.

— Ne sin perdus, sé desiran in passin dévan l'auberdro dè kemón, lè tot po rein de mé corre dè gautse et dè draite, no faut pî eintrâ ice po démindâ à cutsi.

Montan on par d'égra et trâovan, dein on'espêce dè kikajon, lo carbatier que marquâvè dai crédits su sôn laîvre. L'ai démandan se per hasard l'ai restavè on lhi por dou.

— Vot'service, messieu. Veuillez monter au 315, siziém' par l'ascenseur, second' port' vitré, lit du fond. Dix francs, messieu, s'il vous plaît!

Sè vouaitan on momein, salhian on pou gras dè laô catsetta à tsacon ona pice, pu lo carbatier laô fâ signe dè s'infattâ dein ona dzèbe. Quand san dedein ye paizè ferme su on boton et vouaïque mé dou gaillards ketallâ amon, quantié dévan la porta dè laô païlo, sin pire sin apêchaidrè.

Ein eintrin, vayan dein lè carro dou lhi asse étrai que d'ai panaman. Dein ion, on'individu que l'an prai à sa frimoussa por on'anglais, ressivè dza on lan.

— Ne sin pas fotus dè cutsi lè dou dein cè lhi, so diant intrè lâo. T'inlévai po d'ai voleu que no fan payî duè pîces ona berce qu'on arai po cinquanta centimes à la Balance à Etsalleins!

Adon ion d'ai dou, qu'avai fô le bourreau à n'on boun'an à Combrémont, à n'a représentachon dâo majo Davet, tsetselhiè oquî à l'autre ein lo fâsein chétâ su ona chola et l'ai ague-lhin su la tita on pot que sè trovâvè perquie; pu, l'impougnè on mandze dè remasse, et... daô! daô premi coup met lo pot ein millè bre-quie.

L'anglais que s'étais réveillé et que lo guegnivè fèrè dû dézo la kutra sè laîvè kemin on'indulzè, et l'ai démindâ cein que cliaô mairaines alavan à dère.

— Pardon, estiusez, mossieu! Je ne croyais

pas qui s'y avait tiercium, l'ai fâ mon galé corps. Mais je me recommande que vous n'en reparliez pas plus loin. Y faut que je vous dise que je suis bourreau fédérat, pou la Suisse, bien entendu! C'est moi qui ai raccourci à Combremont le majo Davet; et, sui-là, c'est mon'aide, avec qui je m'eaxire toujou de temps z'en temps... pou pas paidre le coup, vous comprenez!

N'avai pas fini dè dévezâ, que l'anglais, que ci mot dè bourreau avai fê veni plie blânc què son pantet, avai dza ramassâ sè z'haillons et chaôtâ avau lè z'égra asse ridou qu'on larro.

Noutrè farceu n'an pas atteindu que rémon-téy po sè cottâ dedein, et s'infattâ, ein sè tegnîn lè coûtes, tsacon dein on lhi; lo bourreau fédérat dein ci dè l'anglais qu'irè bon tsaud; et l'an ronclâ ti dou kemén d'alben'iraô quântia mi-matenâ.

Octave CHAMBAZ.

La Gibelotte de M^{me} Dorothée.

NOTE GAIE.

C'était bien la plus brave servante de curé que l'on pût trouver à dix lieues à la ronde.

Vive, accorte, proprette et surtout patiente à l'excès. Jamais elle ne sortait de son caractère, pas plus avec les petites villageoises qui venaient en maraude manger ses fraises ou ses raisins, qu'avec les chats qui tordaient le cou à ses pigeons, ou les poules lorsqu'elles semaient leurs œufs hors du fenil. Au grand jamais! personne dans le pays n'avait pu parler mal de sa patience et de sa douceur; c'était un vrai morceau de sucre candi depuis des années, sous sa coiffe blanche et modeste de vieille fille.

Le diable lui-même y aurait perdu son latin s'il l'eût appris comme son maître; aussi cela ne faisait point son affaire, et il ne disait pas toujours: Amen! comme M^{me} Dorothée.

Cette sainte âme n'avait qu'un seul péché mignon, celui d'aimer à faire une bonne cuisine; mais M. le curé ne l'en blâmait guère, de peur de partager la pénitence, il se contentait de l'éprouver, disant parfois: que le sel ou le poivre n'avaient pas été ménagés, ou que le rôti était trop dur. La servante ne protestait jamais mais promettait d'être plus attentive. Un certain jour, où devait avoir lieu au presbytère le dîner de la conférence, qui lui donnait fort grand souci, M^{me} Dorothée, en face d'un buffet peu garni, en avait touché mot aux dévôtes de la paroisse.

Ses doléances avaient été entendues, car bientôt après chacune lui apportait... un melon... un poulet... un fromage à la crème... Il advint qu'un des meilleurs inspirées sortit d'un panier qui embaumait son chou, sans même avoir levé le couvercle, un superbe lapin... de garenne; en lui recommandant le secret, sous le manteau de la cheminée.

— Ne craignez rien, avait répondu la bonne fille, la main gauche doit ignorer ce que donne la droite, il n'y a que l'estomac qui le saura.

Le plus piquant de l'affaire, c'est que l'animal était muni du manuel de la cuisinière, car, pour faire le civet, il faut un lièvre, pour la gibelotte, il faut un livre.

M^{me} Dorothée, au comble de la joie, puisque son dîner lui coûtait si bon marché, résolut de surprendre ses hôtes, en mettant, comme l'on dit, les petits plats dans les grands...

L'eau lui venait à la bouche, rien qu'à lire cette recette. « On s'en lècherait les doigts! disait-elle. Et puis, quel désespoir pour les autres bonnes de curés auxquelles chacun ne manquerait pas d'en parler.

A l'heure dite, la vieille fille se trouvait à son fourneau; le tablier bien tendu, la coiffe éclatante de blancheur, le jupon retroussé sur ses côtés, apprêtant d'un air important la sudsûte gibelotte, le livre d'une main, les lunettes sur le nez et la cassebole sur le feu où la farine commençait à prendre belle couleur pendant qu'elle épêlait tout bas:

« Mettez gros comme un œuf de beurre... ajoutez-y de petits oignons que vous laissez bien dorer».

— Oh! s'écria M^{me} Dorothée... et moi qui affais les oublier... sans les oignons... la gibelotte n'a pas de parfum!...

La vieille servante reporta les yeux sur la recette pour continuer sa lecture...

Crac! avant qu'elle ait pu parer le coup, le manuel sautait à terre avec ses lunettes.

— C'est déjà toi, Minet, qui viens m'aider à cuire! dit-elle sans s'émouvoir.

Ces paroles s'adressaient à un gros matou noir, aux yeux jaunes, qui habitait sans doute le voisinage, et ne manquait jamais l'heure des repas.

Elle ramassa tranquillement son guide culinaire, joignit les oignons au récipient, et se disposait à y glisser les membres pantelants du lapin.

Patatra!... l'assiette perd son équilibre, tourne sens dessus-dessous, et voilà le dîner dans la cuise.

— Minet, tu n'es pas sage ce matin, reprend M^{me} Dorothée sans se fâcher... tu sais bien que tu n'aimes pas la viande crue; tu serais beaucoup plus gentil de n'être pas si pressé... Et, ce disant, elle l'avait à grande eau les morceaux remplis de poussière. Le chat n'écoutait point ce bon conseil, et avait pris place sur un rayon élevé, au milieu des plats vides, d'où il surveillait les allées et venues de la patiente cuisinière.

Bientôt un fumet savoureux se répandit autour de la casserole qui allait un peu vide et menaçait de laisser brûler son contenu si appétissant.

Juste au moment où elle va pour enlever le couvercle, le chat, plus prompt qu'elle, saute dessus et le fait chavirer sur la cendre.

— Ah! petit coquin de minet, reprend-elle en riant, malgré la douleur que la vapeur lui a causée, tu ferais un mauvais marmiton. Attends que ce soit à point, je t'en donnerai.

Elle allonge un peu la sauce, aussi placide que si tout allait à merveille... passe à la salle à manger qui reluit comme un miroir, essuie les verres et dispose tout pour le dîner.

— Ah! mais je crois que je n'ai pas goûté ma gibelotte! s'écrie-t-elle tout à coup... C'est Minet qui me trouble la cervelle... Si j'allais perdre ma réputation de cordon bleu! Plongeant alors la cuillère dans le mélange, elle le retire en faisant de petits souffles dessus avec une légère gourmandise... et le porte à sa bouche...

Hop!... le chat l'a saisie au passage, et regagne son rayon d'un seul bond, sans qu'elle sache où a passé le contenant et le contenu; tout était escamoté!...

— Minet, peux-tu me jouer un si vilain tour! Tu voudrais me faire mettre en colère, ajouta la brave fille, c'est un trop gros péché, il porterait malheur à ma gibelotte.

Le matou tournait son regard fendu en amande, en passant la langue sur sa moustache.

— Alors tu as l'air de le trouver bon, je peux bien me rapporter à un gourmand comme toi, reprend la vieille fille; un peu de patience, tu en auras quand ce sera cuit.

Elle toujours avec le même calme, elle poursuit ses fonctions de ménagère.

Enfin, le couvert est dressé! le dîner prêt à servir; on n'attend plus que les convives. Déjà on sait dans le jardin leur causerie gai et animée; l'appétit doit être en éveil.

M^{me} Dorothée, rayonnante, est dans tout l'éclat du coup de feu.

Au milieu des derniers préparatifs, elle ne se préoccupait plus de l'œil jaune qui, du haut de son observatoire, ne perdait pas un de ses mouvements; lorsqu'en voulant prendre une pile d'assiettes, elle sent un remords se glisser dans son cœur de vieille fille, si compatissant aux animaux.

— Mon gros Minet, exclame-t-elle toute contrite, j'allais servir la gibelotte sans t'en avoir donné!

Elle choisit alors un os bien garni, et, tout heureuse, s'avance vers son hôte à la sombre fourrure.

— Tiens, mange, lui insinua-t-elle à voix basse; M. le curé ne saura pas que tu as eu le premier... Charité bien ordonnée commence par soi-même, conclut-elle gaîment.

Allongeant alors le bras aussi haut qu'elle peut atteindre, elle lui met son rôgat sous le nez.

A cette vue, le chat saute en arrière, ses poils se hérissent pareils à ceux d'un porc-épic; sa moustache flambe comme une allumette, en faisant une si horrible grimace que la vieille fille laisse tomber les assiettes qu'elle tenait encore. Plus prompt qu'un éclair, il passe au travers de la fenêtre qui vole en éclats, en lui jetant ces paroles diaboliques:

— Je n'ai pas de dents!...

M. le curé et ses invités, attirés par le vacarme infernal, se précipitent dans la cuisine.

Par bonheur, la gibelotte est intacte, mais Mme Dorothée a perdu connaissance au milieu d'une affreuse odeur de roussi.

Des soins empressés la rappellent à la vie un instant suspendue. Lorsqu'elle rouvre les yeux, la sainte vieille fille trouve dans sa main, à la place de son offrande charitable, une branche d'olivier toute en or.

C'était l'emblème de la paix de son âme qui avait mis en fuite pour toujours le funeste tentateur et qui assurait le triomphe.

DE BON ALOY.

Les étrennes de Biquette.

De quoi vit le père Frantz, nul ne le sait. Rares sont les montagnards qui passent devant sa « capite », perdue dans le recouin le plus sauvage des bords de l'Hongrin. Il demeure là depuis des années et des années, n'ayant pour toute compagnie que deux chats et Biquette, sa chèvre brune. On le dit savant et malin comme un sorcier. Il passe pour avoir « étudié ministre » à l'Académie de Lausanne, et pour savoir lire l'hébreu aussi bien qu'un rabbin.

Qui diable l'a poussé à se faire ermite?

Un amour malheureux, disent les uns; une sanglante injustice, prétendent d'autres.

A ceux qui n'ont pas la mine de curieux et qui ne l'interrogent pas sur ses affaires, le père Frantz ouvre parfois sa porte. Dans une pièce enfumée qui ressemble à la fois à une forge et à une boutique de bric-à-brac, toute sorte d'ustensiles bizarres, cornues, vieillie ferraille, encombrant un établi, les sièges, la table et même le lit. Cela sent la pharmacie, le fromage et le tabac.

Du lait de Biquette, le père Frantz fait des tommes de chèvre; il prend son café ou son jus de chicorée tout noir. S'il a une goutte de lait de trop, il la donne aux chats, en bougonnant, car il ne les aime guère. Un jour d'orage, ils se sont réfugiés chez lui en miaulant lamentablement, et dès lors il les a tolérés.

Toutes ses caresses et ses câlineries, le père Frantz en gratifie Biquette. A l'en croire, Biquette a autant « d'escent » que n'importe qui. Elle le comprend quand il lui parle et elle lui répond à sa manière. Biquette le dédommage amplement du manque de société humaine. Jamais l'idée ne lui viendrait de traiter son maître de vieux radoteur lorsqu'il a pris un ou deux petits verres de gentiane de plus que de raison et qu'il débite tout haut des discours à n'en plus finir.

A la dernière Saint-Sylvestre, le père Frantz était gai comme un pinson. Il avait, dans la semaine, distillé de sa liqueur favorite, et jamais, foi de connaisseur, gentiane n'avait été si cristalline et n'avait eu tant de velouté. En y goûtant, il fermait à demi les yeux, son nez frémissoit d'aise et sa langue claquait comme un fouet.

Il appela Biquette, lui dit des noms d'oiseau, lui fredonna des airs de sa jeunesse, et lui promit des étrennes.

— Oui, ma fille; oui, ma toute belle, tu auras ton nouvel-an. Le père Frantz n'a que toi au monde... Tu es sa famille, ses amours et sa providence; tu ne te moques pas de lui, tu n'as pas une langue de vipère, toi... Tu l'auras ton nouvel-an, mon doux colibri, ma tourterelle, mon petit trésor...

Et, cabriolant dans la neige qui lui vient aux genoux, le père Frantz s'en va à la forêt, à deux pas de chez lui, et en revient avec un petit sapin. Il enfonce l'arbre dans l'ouverture d'un escabeau, l'orne de chiffons de papier et de bouts de laine d'un rose fané, et y suspend

des sortes de sachets au fond desquels il a jeté quelques grains de sel.

— Biquette! crie-t-il, en ouvrant la porte de l'étable, qui donne dans son logis, Biquette, je te la souhaite bonne et heureuse!... Donne-toi la peine d'entrer, Biquette. Aie pas peur! Cet arbre, que tu vois, est pour toi; dépouille-le, tu me feras plaisir. Et, en attendant, je boirai un coup à ta santé et à la mienne.

Biquette ne paraît nullement gênée de se trouver dans l'appartement de son maître. Elle renifle, en éternuant, les objets hétérocèles qui l'entourent; puis elle va tout droit au sapin et en grignote un rameau. Cela fait danser les petits sacs et se répandre à terre le sel qu'ils contiennent. Mais Biquette n'en laisse rien perdre et vide les sachets les uns après les autres.

— Bravo, Biquette! lui dit son maître; il faut que j'en vide encore un à ta santé!

La bouteille de gentiane est à moitié vide. Le père Frantz chante et saute autour de la chèvre et se met en tête de lui apprendre la malferrine, comme on la danse aux fêtes de la mi-été. Seulement, pour corser les étrennes de Biquette, il veut absolument lui offrir un doigt de gentiane.

Que résulte-t-il de cette singulière rasade? On ne le sut pas au juste. Mais, le lendemain matin, un garde-chasse, qui passait par là, trouva la hutte sens dessus dessous. Sur le carreau, ronflait le père Frantz. Biquette lui tenait fidèle compagnie, du haut du... lit.

Eveillé par le garde qui le secouait, le père Frantz conta l'histoire des étrennes de sa chèvre, et rit aux larmes en la voyant dans son lit:

— Quand je vous dis qu'elle a plus d'escient que nous autres!

XX.

Nouvel effet des bons crus.

L'autre soir, près de Combremont-le-Grand, un char à bancs roula au trot cadencé d'un pur-sang de Corcelles-près-Payerne. Il emportait un voyageur de commerce d'une maison de vins. La nuit était noire; mais le cheval avait l'air de connaître la route comme sa crèche; il allait sans broncher. Se fiant à lui, son conducteur sommeillait à demi, lorsque soudain surgissent de l'ombre quatre gaillards qui s'élançant à la tête du bidet et qui crient moitié en français, moitié en italien:

— La boursa ou la vita!

Leurs clamours eussent réveillé un mort, mais elles ne firent pas perdre son sang-froid au voyageur.

— C'est mon porte-monnaie que vous demandez, messieurs? dit-il aux bandits.

— Si, si, la pourtamounaie!

— Eh bien, laissez-moi le prendre dans le caisson du char.

Et le voyageur se lève, ouvre le caisson, en tire deux bouteilles d'Yvorne 95, une de Ville-neuve 98 et une autre de rouge d'Orbe 93. « Quel dommage, se dit-il à lui-même, mais enfin il le faut! » Et alors, aux quatre Italiens:

— Approchez-vous, signori, la bourse est pesante.

Le quatuor fait un pas vers le siège, deux d'un côté, deux de l'autre et, avant qu'aucun d'eux ait eu le temps de dire: « Cristo! » les quatre bouteilles s'appliquent sur leurs nez et les font rouler des deux côtés de la route.

Le char à bancs est déjà à un demi-kilomètre plus loin que les Italiens ne se sont pas encore remis de leur secouée.

— Santa Madona! s'écrie l'un, è il diavolo! (Sainte Vierge, c'est le diable que cet homme-là.)

Et voilà comment un seul homme en défit quatre.

L'histoire est absolument authentique. Elle a été rapportée par tous les journaux du can-

ton, et d'ailleurs celui qui en fut le héros est un voyageur de commerce très connu. On sait que ces messieurs n'ont pas l'habitude d'inventer des contes.

MORALE: Ayez toujours sur vous une bouteille ou deux, on ne sait pas ce qui peut arriver.

XX.

Mot de la charade du 15 décembre: *Orage.* — Ont deviné: MM. P. Rosset; H. Page, Rueyres; Reutler, Glion; Blanc-Décombat, Vers-chez-les-Blanc; Bourquin, Fleurier; Lavanchy, Col-des-Roches; E. Michon, F. Palaz, fils, Lausanne; F. Cornamusaz, Trey; Lse Picard; Hôtel Beau-Rivage; Corbaz, Lausanne; Chamot, Palézieux; Eug. Lederrey, fils; Ch. Vaney, Lausanne; Béchert, fils; M. Masson, Genève; Beausire, Vevey; Vymann, Genève; Griot, Chailly. — La prime est échue à M. Masson, 17, rue Goetz-Monin, Genève.

Souscription en faveur d'un monument à Juste Olivier.

Deuxième liste.	Fr. 75 —
Tabanus Pungens	» 10 —
Anonymous	» 40 —
M. Godefroy Sidler, Genève.	» 5 —

Total Fr. 400 —

Si l'appel que nous avons lancé en faveur d'un monument à notre poète national n'a pas eu jusqu'ici l'écho que nous étions en droit d'attendre, cela ne nous décourage point, car nous en connaissons le pourquoi. Les préoccupations de fin d'année absorbent tout. Laissons-les passer. En attendant, réjouissons-nous des précieux témoignages de sympathie qui nous sont parvenus de personnes, dont seuls, le nom et l'autorité, nous assurent d'avance le succès final.

Boutades.

Sur bien des tables, mardi, l'oie, la belle oie grasse toute farcie de marrons, aura eu les honneurs du festin. C'est le cas ou jamais de rappeler ce joli mot de Monselet:

— L'oie, disait un jour le célèbre gourmand, est bien l'animal le plus mal conçu de la création.

— Pourquoi cela? hasarda quelqu'un.

— Parce que, répondit modestement Monselet, il y en a trop pour un... et pas assez pour deux!

Jean Bibassier a fait le lundi toute la journée. Le soir, il est complet, et il tient à lui seul toute la chaussée.

— Eh! Monsieur, dit-il à un passant qui se trouve être de ses connaissances, savez-vous où demeure Jean Bibassier?

— Mais c'est vous qui êtes Jean Bibassier!

— C'est ben vrai que j'suis Jean Bibassier moi-même... mais j'sais pas où c'est que je demeure.

THÉÂTRE. — Eh bien, amateurs de théâtre, vous ne pourrez pas dire que vous êtes oubliés dans la grande distribution de faveurs — plus ou moins sincères et désintéressées — qui se fait partout à ce moment de l'année. En voulez-vous, en voilà — pour votre argent, s'entend. — Demain, dimanche, **Le Bossu**, grand drame; mardi 1^{er} janvier, **La Dame aux camélias** et **Les Surprises du divorce**; mercredi 2, en matinée, **Les deux gosses**, l'inévitable succès; en soirée, **Tailleur pour dames** et **Le fil à la patte**. Enfin, jeudi 3, première du **Tour du monde d'un enfant de Paris**, pièce à grand spectacle.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

3, RUE PÉPINET, 3

Un joli cadeau à faire:

PAPETERIE STELLA

Boîtes de 25/25 ou 50/50 feuilles papier à lettre et enveloppes de première qualité.

— PRIX TRÈS AVANTAGEUX —

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.