

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 42 (1904)  
**Heft:** 25

## **Werbung**

### **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:** 14.01.2026

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

**KURSAAL**

Tous les soirs  
**LA RECOMMANDATION**  
Comédie en un acte.

**ATTRACtIONS**  
**EXERCICE DE NUIT**  
Scène militaire bouffée.

Mercredi 22 juin.

Seul ! Enfin !

Vendredi 24 juin.

Les 13 jours d'un Parisien.  
Opérette à grand spectacle.**Café !! Café !!**

5 kg.	Fr.
Café vert, fin	5.70
" " choisi	6.50
" extra fin, fort	7.50
" jaune, gros grains	7.80
" perlé Liberia jaune	8.20
" perlé vert, le choix	8.90
" supérieur	9.80
Péranger Liberia	10.—
Ceylon, véritable	11.90
Ménado jaune	13.80
Miel pur	8—

**10 kg.**

Pruneaux turcs, nouveaux	3.60
Beurre de Coco « Coccose »	12.50
Saindoux « Swift », la	12.—
Salami, bonne qualité, le kilo	2.80

**Grands Magasins Winiger**  
Oerly & Bettex, Boswil.**4 registres pour 6 fr.**

pour artisans et commerçants.

**Grand Livre, arrangemt pratique Fr. 2.50****Journal, arr. prat. 2 —****Livre de caisse, arrang. pratique. 1.50****Livre de factures, arr. pratique. 1.80**J'envoie les 4 liv. (val. fr. 7.80) pour **fr. 6 seulement.****A. Niederhäuser.**

Fabriche de registres.

**GRANGES (Soleure).****Grand Son**

Etes-vous jeunes ou vieux ? — Etes-vous de mœurs sédentaires ? — Préférez-vous les courses au grand air ? — Ou les excursions de montagnes ? — Rien ne sera plus agréable à votre plaisir, ni plus reconstruisant pour votre estomac, que les **MACARONS FINS** et les seuls véritables **PAINS D'ANIS** de Grandson de **J. LEUENBERGER**, à Grandson.

**Traitements des Varices, des Mauves de Jambes et des maladies de la peau.**

**M<sup>me</sup> GACON (autorisée)**Terrassière, 9<sup>e</sup> Genève.

46 années de succès.

Il ne sera répondu qu'à vos lettres signées et contenant un timbre pour la réponse.

**Manufacture lausannoise de Biscuits**

Société anonyme.

**LAUSA NNE****BISCUITS** extra-fins, très renommés.**BRICELETS** à la crème. Petits fours.**GAUFRETTES** citron, orange, framboise, vanille, chocolat, pêcherine, Stella et Coquemolle.**Fabrication toute moderne, procédés entièrement mécaniques.**

L'Usine peut être visitée les mercredi, jeudi et vendredi de chaque semaine, de 2 à 5 h. du soir.

**SOCIÉTÉS DE TIR**

Grande quantité de

**COURONNES POUR TIREURS**  
chêne, laurier et or.**TH. HESSENMULLER**

Fabrique de Couronnes.

TÉLÉPHONE 615 LAUSANNE RUE CHAUCRAU 17

**INCONTINENCE D'URINE**

Veuillez me pardonner mon long silence. Si je n'ai pas écrit plus tôt, c'est qu'avant tout je désirais savoir si l'excellent résultat obtenu par votre traitement par correspondance était bien définitif pour mon petit-fils, âgé de 13 ans. Nous avons pendant longtemps craint une rechute, laquelle heureusement ne s'est pas produite. Depuis la fin de la cure, le petit n'a plus mouillé son lit. Nous n'avons pas manqué de recommander votre méthode à plusieurs personnes dont les enfants étaient atteints de la même maladie. Je vous remercie infiniment de vos soins et de votre générosité envers nous. Belfaux, près Fribourg, le 18 septembre 1903. Jean Chardonnens. — Signature légalisée par Jean Quiot, syndic. — Adresse : **Policlinique privée Glaris**, Kirchstrasse, 405, Glaris.

**DIRECT DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR****10 mois de crédit**

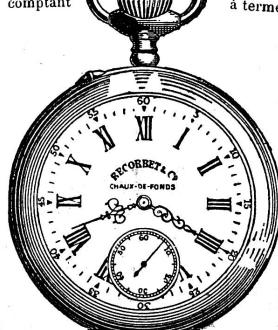
SOLIDITÉ PRÉCISION

**INNOVATION**

POUR quelques centimes par jour

Fr. 40 comptant

Fr. 45 à terme



SURETÉ ÉLÉGANCE

satisfait, retournez la montre et votre

Pensez aux avantages de notre système Innovation :

**8 jours d'essai, 10 mois de crédit, 5 ans de garantie.**

Adresssez votre demande à

**RECORBET & Cie, fabrique d'horlogerie****La Chaux-de-Fonds**

Indiquer le nom du journal, s. v. p.

Agents sérieux et honnêtes demandés.

**IVROGNERIE**

Je me fais un plaisir de vous informer que depuis que j'ai suivi votre traitement par correspondance, je suis tout à fait délivré de mon penchant pour la boisson, et que je n'ai plus l'enfouie de courir d'auberge en auberge et de m'enivrer, comme je le faisais autrefois. Il m'arrive bien encore d'aller quelquefois dans un établissement avec des amis et d'y prendre un verre de bière pour rester en leur compagnie, mais je dois dire que je n'ai plus aucun goût pour les boissons alcooliques. Je suis très heureux d'être guéri de cette affreuse passion et vous remercie de cœur des excellents procédés dont vous nous êtes servis pour cela. Le grand avantage de votre traitement, c'est qu'il peut être suivi par le malade, sans même que celui-ci le sache ; il est infinis en tous points. Gimmel, dist. Oels en Silésie, 4 octobre 1903. Hermann Schönfeld, propriétaire. — Signature légalisée à Gimmel, le 4 octobre 1903, le maire : Menzel. — Adresse : **Policlinique privée Glaris**, Kirchstrasse, 405, Glaris.

**Pour ceux qui souffrent de l'estomac**

A tous ceux qui, par suite de refroidissements ou surmenage de l'estomac, d'abus, de digestion difficile, de manger trop chaud ou trop froid ou par des repas irréguliers, souffrent de maux d'estomac, tels que :

**Cathartes d'estomac, crampes d'estomac, douleurs d'estomac, digestion difficile ou engorgements**

nous recommandons un bon remède de famille dont la grande efficacité est reconnue depuis de nombreuses années. C'est le renommé remède

**DIGESTIF ET DÉPURATIF**

Vin aromatique de Hubert Ulrich

Ce vin aromatique est préparé avec des plantes curatives choisies parmi les plus salutaires et avec du bon vin ; il fortifie et vivifie les organes digestifs de l'homme sans être un purgatif. Le vin aromatique calme les perturbations de la circulation du sang, élimine du sang tous les germes de maladie et active rapidement le renouvellement d'un bon sang.

Par l'emploi judicieux et à temps du vin aromatique, tous les germes des maux d'estomac sont étouffés. On ne devrait pas hésiter à en faire usage et le préférer à tout autre remède violent et nuisible à la santé. Les symptômes : maux de tête, renvois, cardiaque, flatuosité, malaises avec vomissements, qui dans les affections chroniques de l'estomac tout souffrir cruellement, sont souvent apaisés par quelques verres de ce vin.

La constipation et ses suites désagréables, telles que l'oppression, les coliques aiguës, les battements de cœur, les insomnies, ainsi que les dépôts aigus au foie, les affections de la rate et du système de déjections (douleurs hémorroidales) sont, par le vin aromatique, soulagés rapidement et sans effort. Le vin aromatique soulage les digestions difficiles, redonne de la vigueur et éloigne par une selle légère les matières indigestes de l'estomac et des intestins.

Les paix couleurs, l'anémie, la débilité, sont généralement les suites d'une mauvaise digestion, d'une reconstitution défective du sang et le signe d'un état maladif du foie. Le manque d'appétit par suite de renvois nerveux et disposition maladive, ainsi que les maux de tête et insomnies continues sont souvent à l'état latent chez des malades de cette catégorie. Le vin aromatique rend aux forces vitales affaiblies une nouvelle impulsion. Le vin aromatique stimule l'appétit, active la digestion et la nutrition, procure rapidement la transformation des matières nutritives, accélère et améliore la formation du sang, calme les nerfs surexcités et ramène les malades à la vie. De nombreux témoignages de reconnaissance et de remerciements en sont la preuve.

Le vin aromatique se vend en flacons à fr. 2.50 et 3.50 dans les pharmacies de Lausanne, Cully, Chebres, Vevey, Clarens, Montreux, Territet, Oron-la-Ville, Châtel-St-Denis, Moudon, Lucens, Mézières, Bercher, Echallens, Bussigny, Cossonay, La Sarraz, Orbe, Rommaîtier, Valleröe, Le Sentier, Yverdon, Morges, Aubonne, Bière, Rolle, Begnins, Nyon, Coppet, Genève, Evian, Thonon, etc., ainsi que dans toutes les pharmacies des grandes et petites localités du canton de Vaud, de la Suisse et des pays voisins.

En outre les pharmaciens Morin et Cie, place de la Palud 21, E. Cotier, place du Tunnel, M. Grandjean, place de la Palud 24, H. Coeytaux, Feyler et Odot, à Lausanne expédient aussi aux prix originaux, par 3 flacons et plus de vin aromatique dans toutes les localités de la Suisse. — So métier des contrefaçons. Prière de demander distinctement le **vin aromatique** — Hubert Ulrich.

Notre vin aromatique n'est pas un remède secret, sa composition est de : Vin de Malaga 450.0, Esprit de vin 100.0, glycerine 100.0, Vin rouge 240.0, Sucre de sorbier 150.0, Suc de cerise 320.0, Fenouil, Anis, Racines d'aunée, Racines de ginseng américain, Racines de gentiane, de junc odorant, environ 10.0. Tous ces ingrédients sont mélangés.

**CHOCOLATS**

DE

**MONTREUX****SÉCHAUD & FILS.****HORLOGERIE-BIJOUTERIE****S. DÉGALLIER**15  
3, Place St-François, 3.**LAUSANNE****VINS de VILLENEUVE**

Médaille d'or. Genève 1896. 10

Médaille d'argent, Paris 1900.

Emile MONNET, Lausanne.