**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

**Band:** 42 (1904)

**Heft:** 34

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: 21.11.2025** 

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

CHEMIN DE FER

# MONTREUX-OBERLAND BERNOIS

(par le Simmenthal)

## MONTBOVON - CHATEAU D'ŒX

est ouverte à l'exploitation dès le 19 août 1904.

DURÉE DU TRAJET

#### MONTREUX-CHATEAU D'ŒX

1 heure 45 minutes.



LAUSINNE

### 112 VARIÉTÉS DE BISCUITS

Pain d'épices, Leckerlets, Pavés, Nonettes, Figures assorties, etc.

Nons donnons la garantie absolue que tous nos produits sont faits avec des matières premières de premier choix : farine, sucre. beurre, œuls, lait, à l'exclusion complète des farines inférieures, glucose, margarine, amidon, etc. employées par certains fabricants pour leur permettre ue vendre leurs produits meilleur marché.

L'Usine de Petıt-Prélaz (route de Morges) est ouverte aux visiteurs les mercredi, jeudi et vendredi de chaque semaine, de 2 à 5 h. du soir.

# KURSAAL

Vendredi, samedi et dimanche

## Spectacle-Attractions

A VENDRE faute d'emploi, un re à deux plac es, pour bureui; une cheminée portative, dessus de marbre; un calorifère mextinguible et un à pétrole; une lampe à suspension, tous objets en parlait état. — S'adresser, dans la matinée, Villa Chatillon, Mousquines.

## 4 registres pour 6 fr.

pour artisans et commerçants.

frand livre, arrangem' pratique Fr. 2 50
Journal, arr prat. 2 2
Livre de caisse,
arrang, pratique . 1 50
Livre de factures, arr. pratique . 1 80
Jenvoie les 4 liv. (val. fr. 7 80)
pour fr. 6 seulement.

A. Niederhæuser.

Fabrique de registres.

GRANGES

(Soleure)

#### DIRECT DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR INNOVATION 10 mois de crédit

PRÉCISION



ÉLÉGANCE

RECORBET & Cie, fabrique d'horlogerie

aux-de-Fonds Indiquer le nom du journal, s. v. p. Agents sérieux et honnètes demandés. La Chaux-de-Fonds

naussures 18, rue St-François, LAUSANNE

Spécialité :

Chaussures de montagne.

# PUBLICITE

## CANTON DU VALAIS

Sion: Gazette du Valais.

- Ami du Peuple,
- Walliser Bote.
- Bulletin officiel.

Brique : Anzeiger.

Martigny : Confedere.

CHOCOLATS MONTREUX SÉCHAUD & FILS.

Fondé en 1869.

Recoit des sociétaires en tout temps. S'occupe de toutes les opérations de Banque. Escompte, Encaisséments, Achat et Vente de titres, etc. Le tout aux meilleures conditions.

Bonifie aux dépôts:

En Compte-courant, 3 %, sans Commission.

Caisse d'épargne. 3 ¾, 4 %, avec facilités de remboursement.
A 1 an de terme. 3 ½ %.
A 3 ans de terme, 4 %.

### DARTRES ECZÉMA

Si j'ai atteudu jusqu'à présent pour vous dire le résulta de votre traitement par correspondance, c'est que je voulais m'assurer d'abord que ma guérison n'était pas factice et que mes mains pourraient supporter doréna-de et le savon sans se couvrir de nouveau de dartres. J'avoue qu'à la suite de tous les traitements infructueux que j'avais essayés auparavant, j'étais devenue sceptique. Je suis donc d'autant plus heureuse maintenant de pouvoir vous annoucer que le mal a complètement disparu et que je puis vaquer à mes occupations comme autreois. Agréez mes meilleurs remerciements pour les bons soins que vous m'avez donnés. Grand'rue, Morat, le 24 novembre 1903. Mme Louise Vuillemm. — Le préfet du Lac soussigné en apposant son sceau et se s'gnature ct-dessous, certifie véritable la signature de Louise Vuillemin, mentionnée d'autre part. Morat, le 24 novembre 1903. Le préfet du Lac: L. d'Epinav. — 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:

#### Catharres d'estomac, crampes d'estomac, douleurs d'estomac, digestion difficile on engorgements

nous recommandons un bon remède de famille dont la grande effi-cacité est reconnue depuis de nombreuses années. C'est le renominé

#### 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 purquit. 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 étouffé. On ne devrait pas hésiter à en faire usage et le préfèrer à tout autre remède violent et misible à la santé. Les symplômes: maux de tête, renvois, cardingie, flatuosité, malnisers avec vomissements, qui dans les affections chroniques de l'estomne tout souffirir cruellement, sont souvent apaisées par quelques verres de ce vin.

La constipation et ses suites désagréables, telles que l'oppression, les collegues aigués, les battements de cœur, les insomnies, ainsi que les dépôts anguins au foie, les affections de la rate et du sysème de déjections (douleurs hémorroidales) sont. .ar le vin aromatique, soulagées rapi-lement et sans effort e vin aromatique soulagée suiges indientes de l'estomac et des intestins.

Les pales couleurs, l'anémic, la débilité, sont généralement les suites d'une mauvaise digestion, d'une reconstitution défectueuse du sang et le signe d'un état maladif du foie. Le manque d'appêtit par suite de renvois nerveux et disposition maladive, ainsi que les maux de tête et insomnies continuelles sont souvent à l'état latent chez des malades de cette catégorie. Le vin aromatique rend aux forces vtales affaitiles une nouvelle impulsion. Le vin aromatique rend aux forces vtales affaitiles une nouvelle impulsion. Le vin aromatique rend aux forces vtales affaitiles une nouvelle impulsion. Le vin aromatique er le malades à la vie. De nombreux témoignages de reconnaissance et de remerciements en sont la preuve.

Le vin aromatique se vend en flacous à fr. 2.50 et 3.50 dans les plarmacies de Lausanne, Cully, Chexbres, Vevey, Clarens, Montreux, Territet, Oron-l

Notre vin aromatique n'est pas un remède secret, sa composition est de: Vin de Malaga 450,0. Esprit de vin 100,0, glycérine 100,0, Vin rouge 240,0, Suc de sorbier 150.0, Suc de cerises 320,0, Fenoui, Anis, Racines d'aunée, Racines de ginseng américain, Racines de gentiane, de jonc odorant, environ 10,0. Tous ces ingrédients sont mélangés.



VINS de VILLENEUVE

Médaille d'or. Genève 1896. Médaille d'argent, Paris 1900.

Emile MONNET, Lausanne.

