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

**Band:** 44 (1906)

Heft: 24

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: 23.11.2025** 

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



# CRÉDIT FONCIER VAUDOIS

· Capital social autorisé,

Fr. 30,000,000

réalisé,

» 18,000,000 —

Emission d'obligations foncières 3 ¾ º/o de fr. 1000 — au pair, plus intérêt couru dès la dernière échéance semestrielle.

Coupons aux 1er mai et 1er novembre.

Agent dans chaque district: Le Receveur de l'Etat. Agences à Baulmes, Bex, La Cure (Suisse), Montreux, Ste-Croix et Vallorbe.



FÊTE DES VIGNERONS

A LA

Cathédrale de Lausanne.

850 EXÉCUTANTS

Samedi 23 juin, à 8 h. soir. Dimanche 24 juin, à 2 ½ h. ap. m.

# VINS de VILLENEUVE

Médaille d'or. Genève 1896. 10 Médaille d'argent, Paris 1900. Émile MONNET, Lausanne.



Horlogerie-Bijouterie Ed. Pauli

Halle, 32, Lausanne. Vente et réparations soignées et garanties.

# **PUBLICITÉ**

## CANTON DU VALAIS

Sion: Gazette du Valais.

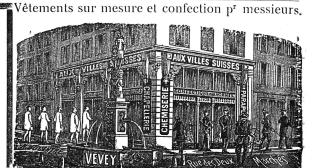
- Ami du Peuple.
- Walliser Bote.
- Bulletin officiel.

Brique : Anzeiger.

Martigny : Confédéré.

# VARICES JAMBES OUVERTES

praies, varicocèles, eczémas, etc., guérison certaine et prouvée par les : Thé antivariqueux ; 1fr. la boite, et Pommade antivariqueux ; 1fr. 50 le pot.
Envoi contre remboursement Em. Kornhaber. he boriste diplômé, GENÈVE, Tour-Maitresse, 32.



TIMBRES CAOUTCHOUC AUZOUVE.

Vve JUNOD 2. pl. Riponne, Lausanne
ET MÉTAL en tous genres. — Timbres-étui de poche. Boites à tampons
tampons inusables. Timbres et encres à linge. Encre pour timbres humides
et caoutchouc. Porte-Timbres et tous accessoires.

Dateurs et Numéroteurs.

PLAQUES ÉMAILLEES pr administrations, bureaux.
Plaques indicatrices pr rues.
Plaques doubles face pour coifeurs. Plaques pour tombes. Eliquettes diverses.

PLAQUES-ADRESSE très avantageux par 50 pièces.

A tous ceux qui, par sui'e 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 ou engorgements

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

DIGESTIF ET DÉPURATIF Vin aromatique de Hubert Ulrich

Vin aromatique de Hubert Ulrich

Ce vin aromatique est préparé avec des plantes curatives choistes 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 maix 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 symptòmes: maux de tête, renvois, cardialque, flatuosité, malaises avec vomissements, qui dans les alfections chroniques de l'estomac font souffrir cruellement, sont souvent apaisées par quelques verres de ce vin.

La constipation et ses suites désagréables, telles que l'oppression, les colliques aiguës, les battements de cœur, les insomnies, ainsi que les dépôts anguins au foie, les affections de la rate et du système de déjections (douleurs hémorroidales) sont, par le vin aromatique, soulagée se adjestions difficiles, redonne de la vigueur et éloigne par une selle légère les matières inutiles de l'estomac et des intestins.

Les pales conleurs, l'ancème, 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'appétit 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 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 de cette catégorie. Le vin aromatique rend aux forces vitales affaiblies une nouvelle impulsion. Le vin aromatique se vend en fl

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, Fenouil, Anis, Racines. d'aunée, Racines de ginseng américain, Racines de gentiane, de jonc odorant, environ 10,0. Tous ces ingrédients sont mélangés.