Le tabac

Autor(en): **Vinet, Alex**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **62 (1924)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-218645

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

L'avis ne paraît pas avoir beaucoup de succès. Les esprits sont inquiets.

— Moi, en temps ordinaire, je m'arrange toujours à rentrer entre minuit et une heure trois quarts. Parce que, à ce moment-là, la pendule sonne trois fois un coup : minuit et demi, une heure et une heure et demie. Alors, vous comprenez ?...

— Oui, mais vous savez la farce arrivée à ce mari qui rentrait au moment où il sonnait trois heures. Craignant l'algarade et tout en se déchaussant, il lance un regard furieux à l'indiscrète pendule : « Allons, c'est bon, c'est bon, on sait bien que c'est une heure ; pas besoin de le répéter trois fois ! »

— Eh ! bien moi, fit un troisième, j'ai encore un autre moyen, excellent : Je monte l'escalier à reculons. Un jour, un matin, plutôt, où je rentrais après cinq heures, ma femme, entendant du bruit dans l'escalier, vint ouvrir la porte de l'appartement. En me voyant, elle ne s'aperçut pas tout d'abord que je lui tournais le dos : « Alors, d'où peux-tu venir à ces heures ? C'est une honte ! » me fit-elle d'un ton courroucé. « Mais, ma chère amie, lui répondis-je du ton le plus calin possible, je ne rentre pas, tu vois bien que je sors. »

. . . . . .

— Allons ! allons ! Messieurs, c'est l'heure ; le laitier va vous surprendre ! interrompit le cafeter, en poussant ses clients vers la porte.

J. M.

DEVANT SON ASSIETTE

L'HIVER nous quitte, mais comme à regret, car il ne se presse pas ; quand on le croit parti, il revient soudain, comme Basile au second acte du « Barbier de Séville ». Ainsi, en ce moment, il est bel et bien encore des nôtres et se fait sentir, brrr ! C'est égal, ses derniers jours sont venus ; il agonise. Or avec lui vont disparaître pour quelques mois — trop courts, hélas ! — certains plaisirs particuliers à la saison froide, ainsi les banquets, les bons dîners, avec le dos contre la cheminée ou le fourneau et les pieds dans la chancelière. Il faut avoir chaud à table ; un dîner dans une chambre froide ne dit rien et l'indigestion vous y guette.

C'est donc bien l'occasion de parler du roi des gourmets, de Brillat-Savarin, l'auteur de la « Physiologie du goût », qui fut l'hôte de Lausanne, où il voulut bien trouver de son goût les poissons du lac et le « petit blanc ».

Dernièrement, dans le dessein de se procurer les ressources nécessaires pour un monument à Brillat-Savarin, on avait organisé à Paris, un cycle de fêtes gourmandes. A cette occasion M. Georges Montorgueil écrivait :

L'auteur de la « Physiologie du goût » n'était pas un cuisinier ; ce n'était qu'un homme d'esprit qui savait apprécier la cuisine. Et comme il ne l'estimait que loyale, saine et délicate, c'était vers la cuisine française que l'inclinait sa prédilection. On le fait renaître et l'on fait bien. Il y a là autre chose qu'une amusette et un divertissement de bons vivants. Notre cuisine est une des formes de notre influence à l'étranger.

Si Brillat-Savarin existait encore, il nous dirait, sans doute, que nous avons cessé de cultiver les vertus de la table. Les menus des dîners officiels sont lamentables dans leur uniformité ; les dîners privés le sont-ils moins ? Tous se ressemblent. L'ordonnance des festins n'est plus dans la saveur surveillée des plats, mais dans la somptuosité du couvert. La pompe du couvert s'est étendue jusqu'aux mets : le chef de cuisine est devenu une sorte d'impresario qui ne travaille que pour la mise en scène.

Comme on a raison d'invoquer la souriante image de Brillat-Savarin ! Il nous rappelle un des temps les plus glorieux de la cuisine française. Il a défini, en d'impeccables formules, cette science de savoir manger sans laquelle il n'est menu qui tienne, et surtout de savoir pourquoi nous mangeons. La gastronomie devrait s'enseigner à l'école, à l'égal des sciences exactes ; c'en est une. Cet avisé psychologue est immortel pour s'en être fait le Descartes. Quand son livre parut, ce fut une révélation : Einstein ne fait pas plus de bruit ; Brillat-Savarin ajoutait, clair et direct, à la joie du festin celle d'en pénétrer le sens.

Un de ses émules, Charles Monselet, a laissé un portrait réussi de l'aimable gastronome. La nature, explique-t-il, l'avait prédestiné à son importante fonction. Elle lui avait donné une haute taille, une santé robuste et un fond précieux de bonne humeur. Sans ambition, enclin à l'étude, suffisamment riche, il semblait devoir mener l'existence paisible et heureuse d'un avocat de province qui a son couvert mis dans toutes les bonnes maisons. Jusqu'à trente-quatre ans, on le vit aller et venir dans ce fertile pays du Bugey, tantôt s'attablant aux grasses hôtelleries, où les volailles rôtissent par chapelets, tantôt faisant vis-à-vis à quelque jovial curé, souriant au « Pater noster » qui était la prière d'avant-dîner du brillant élève des Joséphistes de Belley ; d'autrefois, tenant tête à de brillants chasseurs que sa verve autant que son appétit éblouissait. « Déjà, écrit Monselet, s'amassaient dans sa mémoire ces précieuses recettes, qu'il devait léguer à la postérité : la fondue, l'omelette au thon, le faisan étoffé ».

La Révolution venue, les électeurs eurent l'étrange fantaisie de l'envoyer à l'Assemblée constituante. La cuisine électorale n'était pas son affaire. On l'appela à des fonctions simplement municipales. Il y fut zélé et distrait à la fois. Ces temps agités troublaient ses digestions ; prudemment, il s'éloigna, il voyagea, alla jusqu'en Amérique, où le souvenir est resté de quelques plats de sa façon. Lorsqu'il rentra, la Terreur passée, le Directoire, qui payait en assignats, menait grand train. La joie de survivre tempérait la détresse des finances. La vie de société, doucement, se reconstituait ; la famille prenait plaisir à se retrouver à table ; Brillat-Savarin, ruiné, accepta des postes de tout repos, résigné, en homme qui a plus d'estomac que de caractère, à tous les changements de régime, et tenant que le meilleur des gouvernements est le gouvernement où l'on dîne: ce qui est d'une morale un peu courte, mais les peuples qui l'oublient s'en repentent parfois à l'expérience. Augereau en fit un commissaire aux armées du Rhin ; Napoléon un conseiller à la cour de cassation. Ce fut sur ce siège important qu'il élabora sa « Physiologie du goût ».

L'ouvrage parut, anonyme, en 1826. Sa sagesse épicurienne, ses notations débonnaires, ses méditations sur un objet qui réunit l'unanimité des suffrages des hommes, lui valurent un accueil enthousiaste. Le livre était « dédié aux gastronomes parisiens par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes ». Les lecteurs étaient priés d'adresser leur avis à M. Laplanche, préparateur, 23, rue des Filles-Saint-Thomas. A cette adresse, le rez-de-chaussée était occupé par une officine que tenaient trois pharmaciens. On supposa que le livre avait l'un d'eux pour père. On était loin de soupçonner qu'il était de M. le conseiller à la Cour de cassation qui habitait l'étage supérieur, dans la même maison.

Elle existe encore, cette maison : elle porte à présent le numéro 11. Elle n'a pas changé d'aspect. Intacte, avec ses hautes et larges fenêtres, les guirlandes sculptées de sa façade sur la rue de Richelieu, dont elle fait l'angle. Brillat-Savarin avait choisi cette demeure, attiré, il en fait confidence, par la clientèle de gourmets dont le Palais-Royal était alors le rendez-vous. Là, il se trouvait au centre du royaume de la table, à deux pas des Frères-Provençaux et de Véfour, dont il était l'habitué. Une fois par mois, il traitait chez lui ses compatriotes. Il faisait confectionner en leur honneur les plats du pays, lequel passe encore pour la patrie de la bonne chère. A la fin du repas, que la causerie prolongeait (car « mets caqueté, dit Grimod de La Reynière, ne digère que mieux »), il lisait quelques pages de ses méditations. Ses convives, qu'elles mettaient en belle humeur, pressaient l'amphitryon de les publier. Il redoutait l'épreuve : enfin, il céda. Mais s'il vit son livre paraître, à peine jouit-il de son succès. Il mourut quelques semaines plus tard, le 2 février 1826, d'une pleurésie qu'il avait contractée le 21 janvier, à la messe anniversaire de la mort de Louis XVI, à St-Denis.

A bon vin... — Monseigneur est en tournée de confirmation dans son diocèse. La cérémonie vient d'avoir lieu dans la petite église de Trou-la-Roguenette, et le bon vieux curé de la localité est tout fier d'avoir son évêque à déjeûner à sa table.

Tout en savourant les mets préparés pr Philomène la respectable servante du curé, Monseigneur boit à petites gorgées le vin dont est rempli son verre.

— Eh bien, Monseigneur, que dites-vous de ce cru?

— « Bonus vinus », répond l'évêque, laconiquement.

Les convives — car il y a là trois ou quatre ecclésiastiques — se regardent interloqués. Monseigneur vient de commettre un barbarisme épouvantable. Monseigneur aurait-il donc désappris le latin ?...

Mais voici qu'on apporte une bouteille, poussiéreuse à souhait. La primeur en est, naturellement, pour l'évêque qui, sentencieusement, fait connaître son avis en disant :

— « Bona vina »...

Stupeur de nouveau, parmi les convives. « Bona vina ! » Qu'est-ce à dire ? Est-ce ainsi qu'on s'exprime en latin ?... Monseigneur a sûrement perdu la mémoire....

Le repas se poursuit néanmoins. On arrive au rôti et, bien entendu, Philomène l'accompagne d'une bouteille de derrière les fagots.

— « Bonum vinum » ! déclare le préiat joyeusement après y avoir goûté...

— Oh ! Monseigneur, s'écrie le vieux curé, je croyais... j'avais peur que....

— Peur de quoi, je vous prie ?

— Que vous aviez oublié le latin... Pensez donc : « bonus vinus, bona vina »... Enfin, vous venez de dire... comme il fallait....

Alors l'évêque :

— Que voulez-vous que je vous dise, monsieur le curé !... A bon vin, bon latin !...

LE TABAC

Plaisir pur, volupté suprême !
Assis au coin d'un feu brillant,
Qu'il est doux près de ceux qu'on aime
De passer le soir en fumant !
Un vase où le tabac abonde
D'abord est offert à la ronde ;
Telle, aux grands festins de jadis,
Dans un cercle nombreux d'amis
Passait la coupe fraternelle.
Tous, inspirés d'un même zèle,
De leur bouche en pressaient les bords
Bientôt chaque pipe est dehors.
Il faut voir le fumeur habile :
Il vide et rejette avec soin
La cendre, débris inutile
Qui tombe et se disperse au loin.
Un nouveau tabac la remplace ;
Des doigts adroitement poussé,
De tous côtés il est pressé.
De même, au siège d'une place,
Vingt canons, à la fois chargés,
Préparent les feux et la foudre
Qui dans peu vont réduire en poudre
Les murailles des assiégés.
Et, comme sous la mèche ardente
Eclate le coup meurtrier,
Sous l'allumette pétillante
S'allume un rapide brasier
On fume alors : l'air qu'on aspire
Au fond du palais se retire
Et fait place aux flocons épais
D'une bienfaisante fumée,
Qui vers le ciel s'élève en paix
Comme une vapeur embaumée.
L'œil la suit au plus haut des airs,
Ainsi, sur la plaine des mers,
Le matelot fixe la trace
Du flot salé qui lentement
Se formé, s'éloigne et s'efface
Au sein de l'humide élément.
Tous deux offrent la même image :
C'est le temps qui s'évanouit,
C'est la grâce d'un beau visage,

C'est la tendresse qui s'enfuit,
Ce sont les vains projets des hommes,
Leurs rêves de félicité,
L'éclat de la prospérité ;
En un mot, tout ce que nous sommes.

Chacun autour du feu placé,
Quelquefois on fume en silence :
Et d'un souvenir effacé
On réfléchit sur le passé,
L'esprit rappelle la présence.
Plus souvent à notre loisir
Chaque bouffée est un plaisir,
Se joint un babil agréable
Que le tabac rend plus aimable.
Avec elle toujours s'envole
Ou quelque sentence frivole,
Ou quelque réflexion folle,
Légère comme la vapeur
Qui du sein d'une vaste pipe
Au gré du souffle du fumeur
Dans les airs monte et se dissipe.
Mais tout ce qu'on dit est dicté
Par une douce bienveillance ;
De plaisir et d'aménité.
C'est une paisible alliance.
Le tabac, ami de la paix,
Met les esprits d'intelligence
Et rend tous les cœurs satisfaits.

1817. Alex VINET.

ON FAIT BOUCHERIE

UN matin de février, je fus tirée de mon sommeil par des cris épouvantables. Crime, assassinat, à cette heure ? Ce n'était guère possible.

Je me précipite à la fenêtre. Dans la cour d'en face, c'est une agitation extraordinaire : des hommes en tabliers blancs armés de grands coutelas, des femmes chargées de seaux, de baquets paraissent fort excités. Quelques curieux, des gamins les entourent ; je vais me joindre à eux et assister à la tragédie.

Mon voisin faisait boucherie !

Lorsque j'arrivai, la pauvre bête, un porc imposant de 430 livres, gisait, inerte déjà, sur le « trabetzet ». Les bouchers aux mains rougies recueillaient le sang destiné aux boudins.

Puis ils déposèrent le corps pesant dans l'immense « tine », le saupoudrèrent de poix, le douchèrent d'eau bouillante afin de le débarrasser de ses soies.

Peu à peu, le cochon fut dépouillé de ses pieds, de ses oreilles, qui deviennent le complément indispensable de la choucroute dite garnie.

A l'aide de son grand couteau, le boucher pratiqua de profondes entailles le long du dos qui permirent de préparer la « fricassée », d'enlever les jambons, les quartiers destinés à être salés. Le reste de la viande sert à la fabrication de tous les genres de saucisses.

Les bouchers et leurs aides se transportent alors dans la cuisine, où la ménagère a organisé le travail : nettoyé les ustensiles, aiguisé les couteaux, disposé les épices, les herbes aromatiques.

La machine hâche, hâche sans arrêt, avec un bruit étrange, du foie, du lard, des couennes, qui remplissent bientôt toutes les écuelles.

Le boucher, à vue de nez, répand sur ce hâchis les assaisonnements spéciaux : à droite c'est pour le saucisson, à gauche pour la saucisse au foie, ici pour la saucisse à rôtir, là pour les atriaux.

Enfin, on s'attaque à la fabrication des boudins, à moins que dans certains endroits on ne consomme le sang, simplement cuit en morceaux.

Le jour de la boucherie est un événement pour la famille du propriétaire, surtout si le porc est de belle taille, les enfants ont congé pour faire les commissions, s'il y en a.

Le dîner est très gai ; les parents, les amis, les aides y sont conviés. Selon la tradition, on y mange une copieuse ration de « fricassée » accommodée avec une sauce onctueuse et parfumée et servie avec des pommes de terre en purée. Le repas arrosé de vin blanc donne de la langue aux invités, dont les propos, eux aussi, sont mêlés de gros sel !

Le soir la saucisse à rôtir crépite dans la poêle et, dans la graisse dorée, composera un menu tout aussi apprécié.

Quand les bouchers sont partis emportant avec eux machines, outils, instruments de mort, la ménagère se trouve à la tête d'une formidable corvée.

Dans sa cuisine, tout poisse, tout est gras, luisant ; les linges, les serviettes, les tabliers sont maculés ; les baquets, les corbeilles, les rayons sont encombrés de quartiers de lard, de couennes, d'os, de détritus de toutes sortes.

Et tandis que les hommes vont boire un verre à l'« Ange » ou au « Raisin », ou se reposer, la femme frotte, nettoie, récure, essuie, débarrasse, car c'est demain dimanche.

Lundi, il faudra s'occuper de la salaison, soigner la viande fraîche et fondre le lard qui remplira les toupines. Bientôt l'odeur des «grebons» se répandra dans la maison, la ménagère les emploie pour les pommes de terre rôties, pour faire un « taillé » ou des « bricelets », autant de mets qui conservent un goût de « chez nous » cher aux exilés. Gageons que certains d'entre-eux ont le mal du pays, le jour de la boucherie !

Vidi.

Au prêche. — Un dimanche, en été, par une température déjà accablante, le pasteur d'un village faisait charge à fond contre l'indifférence et le sommeil religieux, devant un auditoire à moitié somnolent. Pour accentuer ses exhortations, il adressa d'une voix tonnante cette citation de l'Ecriture Sainte : « **Réveille-toi, toi qui dors, et te lève d'entre les morts.** » Ces paroles étant donc prononcées d'une voix de stentor, eurent pour effet de réveiller en sursaut un paysan plongé dans un profond sommeil, lequel, ne se rendant pas compte tout d'abord de l'endroit où il se trouvait, de s'écrier en son patois : « Eh, mon Dieu, que te m'as fè pouairè ! »

C'est tout simple. — M. X. déménage. Sa femme, en accrochant les tableaux, se donne à chaque instant des coups de marteau sur les doigts.

Il y a un moyen infaillible, dit-il à sa moitié, de ne pas s'écraser les doigts en plantant des clous.

— Lequel ?

— Tu n'a qu'à prendre le marteau à deux mains !



LE BONHEUR AU PAYS

(Suite.)

Quand les arbres, les buissons et les prés se sont couverts de fleurs, Jean conduit Lisette dans sa demeure et l'y installe avec tous les soins que lui inspire sa tendre et sûre affection.

Trois ans d'un bonheur sans mélange ont passé : Jean, après les soins donnés à son bétail, descend chaque matin à l'usine pour y accomplir son travail journalier, tandis que Lisette s'occupe avec amour du ménage et de deux jolis bébés qui tiennent déjà une grande place dans la vie des jeunes époux.

Chaque jour elle prépare avec joie le repas de midi que son mari vient prendre à la maison malgré la montée d'une demi-heure qu'il a à effectuer, mais qui se réduit de moitié pour la descente. Le jeune mari peut ainsi passer quelques instants à son foyer au milieu de la journée ; ainsi que sa femme, il ne regrette pas le temps qu'il consacre à l'usine puisque le gain qu'il en retire le met en mesure de faire des économies qui, avec le temps enlèveront au jeune ménage le souci de l'avenir.

Aussi l'existence leur est douce : chaque jour donne plus de force à leur tendresse, plus d'intensité à leur joie de vivre. Lorsqu'ils sont assis, le soir, sur le banc adossé à la maison et que les voix de la jeunesse du village arrivent jusqu'à eux, ils disent que malgré tous les discours et raisonnemnets des sceptiques, il est possible d'être heureux sur la terre.

* * *

C'est un ancien voisin parti depuis plusieurs années du village qui vient troubler leur félicité. Ayant quitté son pays pour se joindre à un convoi d'émigrants, il n'avait jamais, dès lors donné de ses nouvelles. A son retour il trouve le logis paternel occupé par des étrangers : au cimetière ses parents dorment leur dernier sommeil et leurs tombes délaissées sont recouvertes d'herbes, aucune main amie ne s'étant avancée pour y semer quelques fleurs.

Dans le village où s'est écoulé son enfance, nul ne se soucie de le loger et il doit s'installer dans un hamau voisin de l'usine où il a trouvé du travail et où il arrive à intéresser les ouvriers par ses récits de voyage. Jean aussi bien que ses compagnons d'atelier a du plaisir à entendre conter ses aventures et se montre prêt à l'approuver lorsqu'il établit des comparaisons assez problématiques entre l'humble Suisse et les contrées merveilleuses où les ouvriers gagnent de l'or à la pelle en ne travaillant que quelques heures par jour.

Celui qui possède le moindre capital, explique-t-il un jour à Jean, peut acheter des terres immenses pour rien, les cultiver, les agrandir encore, puis, au moment favorable, les revendre et se trouver plus riche que les plus grands capitalistes d'ici pour lesquels les ouvriers doivent travailler à journées pleines en échange d'un salaire dérisoire.

Chaque jour, Jean répète à sa femme quelque anecdote de l'ancien émigré dont l'intention est de retourner bientôt dans le pays de l'or.

Un soir, assis sur le banc, à côté de sa femme, il lui dit :

— Sais-tu, Lisette, l'idée qui, depuis quelque temps me trotte par la tête du matin au soir ?

— Non, mais dis-moi, ton idée ! Je sais que tu n'en as jamais que des bonnes.

— Eh bien ! la voici : maintenant que nous avons pu épargner une assez belle somme il nous serait facile de faire une bonne spéculation en achetant des terrains là-bas, d'où est revenu l'émigré. En les faisant valoir puis en les revendant pour le double de ce qu'elles nous auraient coûté, nous pourrions revenir chez nous pour y vivre sans aucun souci, comme tant de privilégiés qui passent leur vie entière sans se douter de ce qu'il en coûte de gagner au jour le jour le pain de sa famille.

— Es-tu bien sûr de connaître à fond la vie des gens dont tu parles ? et sais-tu s'ils n'ont pas davantage de tracas et d'inquiétudes que nous, humbles travailleurs ? Et enfin, trouves-tu donc si dur de gagner notre pain et celui des petits ? Si telle était la vérité tu m'aurais trompée en me disant si souvent qu'il t'est doux de travailler pour nous.

— En effet, cela m'a été bien doux, Lisette, mais enfin, si je puis faire mieux, en moins de temps, ne dois-tu pas être la première à m'encourager dans un projet, pénible à exécuter, j'en conviens, mais dont le résultat est aussi certain qu'il sera brillant.

Je partirais le premier en compagnie de l'émigré qui serait là pour me conseiller ; dès que j'aurais trouvé et acheté un emplacement, tu viendrais me rejoindre avec les enfants. Ensuite, avec ton concours précieux nous arriverions bientôt au but ; et, songe à notre joie de revenir riches pour vivre tranquilles dans ce cher village où nous avons passé de si heureux jours.

— Où ton père et ta mère ont vécu leur vie entière, où ils reposent ainsi que mon père et ma mère, en attendant que, notre tâche finie, nous allions les rejoindre dans le cimetière où tu m'as trouvée fleurissant la tombe de celle qui venait de te quitter ! Souviens-toi de ce soir où tu m'as demandé de la remplacer près de toi, où j'ai été heureuse de te le promettre, tandis que nos amis, ignorant qu'en ce même moment nous échangions nos serments et mêlions nos larmes, chantaient sous le ciel étoilé ces paroles que tu n'as pu oublier :

« Soyons heureux, avec reconnaissance ».

Et aujourd'hui où rien ne trouble le ciel de notre bonheur, tu viens y placer un menaçant nuage en faisant preuve d'ingratitude envers la destinée qui s'est montrée pour nous si particulièrement clémente.

— Ne te fais pas de soucis, Lisette ! tu sais que je n'agirai jamais qu'en vue de notre bien-être et serais

DEMANDEZ PARTOUT
„Luy" Cocktail
L'AS DES APÉRITIFS
MARQUE DEPOSEE DIOA
DISTILLERIE VALAISANNE S.A
SION

N'oubliez pas que la Teinturerie Lyonnaise
Lausanne (Chamblande) vous nettoie et teint aux meilleures conditions tous les vêtements défraîchis.

Pour la rédaction : J. Monnet
J. Bron, édit.
Lausanne. — Imprimerie Pache-Varidel & Bron