

Proutso pareint

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1900)**

Heft 30

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-198273>

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.

et de l'Égout; le clos Saint-Victor, qui était compris entre les rues du Faubourg-Saint-Victor et la rue Neuve-Saint-Etienne-des-Boulangers.

Il y avait aussi les clos de Saint-Médard, de Saint-Marcel, et le clos des Vignes qui rivalisaient avec ceux dont nous venons de parler.

Qui se douterait aujourd'hui que l'emplacement actuel du Luxembourg était occupé jadis par une vigne qui produisait un petit vin exquis et dont nos aïeux se régalaient? C'était le clos Saint-Sulpin dont la moindre bouteille, si elle était trouvable, vaudrait maintenant un prix exorbitant. Et le clos Vigneray, qui en occupait également une autre partie, empiétait en même temps sur l'enclos des Chartreux dont le cru n'était pas moins apprécié.

L'espace compris entre la rue Saint-Denis et le Palais-Royal était occupé par le clos des Champeaux sur l'emplacement duquel s'élevait aujourd'hui les Halles, l'église Saint-Eustache, les rues Croix-des-Petits-Champs et Neuve-des-Petits-Champs.

Entre Paris et Montmartre, s'étendant depuis le pont Pétrin (pont Perrin, rue Saint-Antoine) jusqu'au village de Chaillot, se trouvait un immense marais, appelé le Grand-Marais, qui avait été concédé en 1154 par les Chanoines de Sainte-Opportune à divers particuliers. Ceux-ci, après l'avoir desséché, en avaient fait une exploitation de viticulture qui n'avait pas tardé à prospérer.

Les évêques de Paris possédaient, au-delà du Grand-Marais, une ferme connue sous le nom de la Ville-l'Évêque, où se cultivait une vigne que ne pouvait goûter le commun des mortels. L'histoire raconte que plus d'un prélat austère oublia sa conscience au fond du gobelet ayant contenu ce nectar divin.

30 degrés.

Chacun cherche, sinon à échapper, tout au moins à supporter aussi bien que possible les chaleurs excessives que nous subissons. On ne rencontre partout que des gens qui s'épongent; on n'entend partout que cette exclamation: « Ah! quelle chaleur! c'est vraiment insupportable!... »

Et quelles nuits! impossible de dormir! Le lit devient une vraie étuve; on tourne de temps en temps le traversin qui brûle, on rejette toute couverture, en attendant que Morphée nous prenne en pitié, mais le plus souvent, il ne daigne nous rendre visite que lorsque le soleil pointe déjà à l'horizon.

Puis, on se lève enfiévré, pour passer une journée de transpiration et d'abattement: voilà les plaisirs des canicules.

Les employés de bureaux, à leur pupitre, consultent leur montre, poussent de profonds soupirs, s'endorment sur leur sous-main, se réveillent en sursaut à l'arrivée du patron, et se soulèvent de temps en temps pour laisser passer un peu d'air frais entre une partie de leur personne et le rond de cuir.

Les Parisiens sont obligés d'abandonner leurs salons pour le jardin ou le parc. C'est au point que ceux qui ne possèdent pas de jardins en louent un comme on loue une salle pour recevoir, quand ils veulent offrir à leurs amis une fête en plein air.

« En général, les *garden-parties* ont lieu de jour, nous dit Mme Jeanne de Bargny, mais il arrive quelquefois qu'on les prolonge, par un bal champêtre suivi d'un souper en plein air.

» C'est en pareil cas que l'électricité, quand on l'a à proximité, rend d'inappréciables services. Grâce aux verres teintés, aux fleurs en papier chiffonné dont on recouvre les globes lumineux, on arrive à produire des effets ravissants... »

Diamant.

Chien du mont Saint-Bernard.

L'hospice du mont Saint-Bernard s'élève au bord d'un lac situé à sept mille trois cent pieds. Des pics gigantesques et des glaciers entourent cet édifice. Les religieux qui l'habitent ont associé à leur pénible vigilance, dans la garde de ces monta-

gnes, un certain nombre de chiens doués d'un instinct merveilleux. Ces animaux sont dressés à errer dans les lieux les moins accessibles pour y découvrir les traces des voyageurs égarés. Si l'homme est vivant, le chien le rassure par ses caresses, et, dans tous les cas, il retourne précipitamment vers les religieux qu'il attire par ses aboiements jusqu'à l'endroit où gît le corps de l'infortuné. On le retire du précipice, et, si l'on parvient à le rappeler à la vie, il est transporté à l'hôpital, où il est soigné et nourri gratuitement jusqu'à ce qu'il se trouve en état de continuer sa route.

En 1824, parmi les chiens du mont Saint-Bernard, il en était un qui l'emportait de beaucoup sur ses compagnons; aussi les autres chiens, semblant rendre hommage à sa supériorité, lui obéissaient comme ils obéissaient à la voix de leurs maîtres.

Si vous avez quelquefois examiné attentivement un essaim d'abeilles, vous avez dû remarquer que ces mouches intelligentes sont toujours guidées dans leurs excursions par l'une d'elles qu'elles suivent fidèlement à une certaine distance. C'est la reine des abeilles qui conduit ainsi ses sujettes où elle le juge; car une ruche est un petit gouvernement qui a ses lois, ses usages, ses coutumes, où une seule volonté règne despotiquement, sans qu'il y ait jamais la moindre émeute, la moindre révolte. Eh bien! le chien dont je vous parle, et que l'on avait surnommé *Diamant*, à cause de ses qualités merveilleuses, était pour les autres chiens de l'hospice ce que la reine des abeilles est pour les habitants d'une ruche; par le seul ascendant de son instinct, il s'était fait le roi de ses compagnons, et, d'un signe de la tête, il les distribuait sur tel ou tel point, sans que les bons animaux songeassent jamais à se soustraire à cette singulière autorité. Diamant avait deux manières d'aboyer: l'une pour avertir les religieux qu'il avait besoin de leur secours, l'autre pour faire revenir sa troupe des différentes directions où il l'avait envoyée. Se confiant avec raison à la haute intelligence de Diamant, les religieux n'avaient pas besoin de s'occuper de leurs chiens; ils savaient que, sous les ordres de leur chef, ils ne se permettraient jamais le moindre écart et ne négligeraient pas une minute la surveillance dont ils étaient chargés.

Un soir, le ciel était sombre et chargé de nuages; les aboiements prolongés de Diamant avertirent les religieux que des infortunés ensevelis sous la neige réclamaient de prompts secours. Plusieurs d'entre eux, guidés par le chien et armés de lanternes, marchèrent aussi vite que les mauvais chemins peuvent le leur permettre, et, arrivés à quatre cents pas environ de l'hospice, ils découvrirent, enfoncés dans la neige, un homme et une femme privés de sentiment. Ils espèrent, grâce aux cordiaux dont il s'étaient munis, rappeler la vie chez ces infortunés; mais voyant que tous leurs efforts sont inutiles, et que l'intensité du froid ne peut au contraire qu'aggraver le misérable état des voyageurs, ils se décident à les transporter à l'hospice où la chaleur d'un bon lit rappellera sans doute chez eux la circulation du sang.

Pendant qu'on se met en marche, Diamant fait tous ses efforts pour retenir les religieux; déjà pendant qu'on prodiguait des soins aux deux voyageurs, il n'avait fait que japper après ceux qui ne faisaient d'autre office que celui de spectateur; mais on n'avait pas fait attention à son manège, et, à présent encore, on se dirige vers l'hospice sans tenir compte des avertissements du chien.

Diamant avait-il donc encore découvert une nouvelle victime? Non; et les religieux eux-mêmes avaient bien examiné partout sans rien apercevoir. Mais je ne sais quoi disait à Diamant qu'il y avait encore un être souffrant dans la neige. Ce n'était pas l'odorat; le froid devait nécessairement empêcher l'action de ce sens; qu'était-ce donc?

La femme qu'on avait trouvée près du voyageur portait le costume de bonne d'enfant; de la poche de son tablier sortait à moitié une de ces petites bouteilles recouvertes d'osier telles qu'on en emportait pour vous donner à boire dans vos promenades lorsque vous aviez deux ou trois ans. Le chien avait-il conclu de la bonne et de la bouteille qu'il devait nécessairement y avoir un enfant? Ce serait fort extraordinaire et je n'oserais en répondre; mais toujours est-il que Diamant ne voulait pas s'éloigner, parce que il soupçonnait une nouvelle victime, et il ne se trompait pas.

Lorsque le voyageur et la bonne avaient été sur-

pris par le froid, ils avaient longtemps cherché à lutter contre le malheur qu'ils entrevoyaient; mais enfin ils étaient tombés, et la bonne, ayant perdu ses forces, avait lâché son enfant. Mais même après cela, elle avait essayé de sortir du gouffre de neige où elle voyait venir la mort. Aidée de son maître qu'elle aidait à son tour, elle avait fait ainsi que lui une cinquantaine de pas en se traînant sur les genoux, et voilà ce qui explique comment le pauvre enfant n'avait pas été trouvé avec sa bonne et son père.

Diamant, voyant que les religieux sont tous occupés des deux voyageurs et qu'on ne veut pas l'écouter, s'élançait seul à la recherche de la faible créature, et il ne tarde pas à l'apercevoir couchée sur la neige et déjà raidie par le froid. Aussitôt il se couche le plus près qu'il peut de l'enfant qui avait à peine trois ans, et, à l'aide de ses pattes, il parvient à l'attirer sur son ventre; alors il l'enveloppe le mieux possible de ses quatre pattes et de sa large queue, puis il se met à le lécher sur toutes les parties du corps, et cela pendant un temps infini, jusqu'à ce qu'enfin il s'aperçoit que l'enfant fait quelques mouvements. Le chien redouble alors de soins et d'effortements, et quand il a bien fait revenir l'enfant, qu'il lui suppose assez de force pour exécuter son projet, il le remet à terre, se couche sur le ventre, se fait le plus petit qu'il peut, et, par ses mouvements et sa pantomime, il invite l'enfant à monter sur son dos. Celui-ci en vient à bout, il se met à califourchon sur Diamant, de ses deux petits bras il entoure le cou de l'excellent animal, qui transporte ainsi son précieux fardeau jusqu'à l'hospice, et y arrive au moment même où le voyageur, qui venait de reprendre ses sens, pleurait sur le sort de son enfant qu'il n'espérait plus revoir.

Vous pouvez juger si Diamant fut choyé, fêté, baisé! Et le bon animal recevait toutes ces félicitations, toutes ces marques de gratitude, avec une modestie qui double son action. Ce qu'il avait fait là était si naturel pour lui! n'était-ce pas son état, sa mission, d'arracher des malheureux à la mort? Eh bien! il avait fait son état, il avait obéi à sa mission; on ne lui devait rien pour cela. Voilà ce que semblaient dire ses yeux attachés avec tendresse sur l'enfant qui jouait avec ses longues oreilles.

(Le Voleur.)

Proutso pareint.

N'est pas lo tot dè sè derè d'apareint quand on crai avai oquière à preteindre dè cauqon, faut qu'on sai lo pe proutso et que y'ein aussè pas ion su quoui vo ne comptavès pas que vignè sè presentà et vo nixà l'hiretadzò.

Se vo z'ài on oncllio àobin 'na tanta que sè font vilho et que n'aussant min d'infants, se vo z'itès lo névào, n'ia pas, s'agit dè bin cajòli clliaò vilho, lào teni lè pi àò tsaud et lào fèrè totès lào fantasi; ne faut pas manquà non plliè dè lào bailli dè bounan oquière que lào fassè plliès: on motchào dè lanna àobin 'na fanchon à la tanta et à l'oncllio, cauquière paquière dè Grièchebaque, àobin oquière d'auto; dinse, vo z'itès su d'avài lo magot et lè germain, lè rémoà dè germain et ti lè z'auto que lào pareintà vint dza du qu'Adam et Eve medzivant la pomme renette dein lo courti poivont allà sè graltà po l'hiretadzò.

Mà, se vo z'itès on crouie soudzet, que sè conduisài mau et que ne fassè què d'ai misères et d'ai cavies, vo z'arài bo ètre lo pe proutso, lo bin que devetrài vo reveni vo froulèrè dévant lo naz, kà lè vilho sè deront: l'est on pandoure que va medzi ein 'na senanna tot cein que n'ein, et bin n'arài rein! Et l'ont astout fè d'allà crià lo notèro po testà po d'ai z'auto pareints que ne lào sont petèrè rein et quoui sà! po tot bailli à la tièce d'ai pourro dè la coumouna àobin àò grand hèpetau dè Lôzèna.

N'ia pas, faut bin sè veilli po d'ai z'affèrès dinse et tsouyi surtot dè ne pas eingrindzi lo vilho; mà, se n'ont min fè dè testameint, s'agit d'être lo pe proutso et ia proutso, et proutzo coumeint vo z'allà vaire:

Bocaton et sa fenna, la Marianne, demàoràvant tsi l'oncllio Toïnon, on bon vilho, qu'avài onco oquière, kà, hormi la baraquà, l'avài cauquière dèpou pè lè banques, Cè vilho, que n'a-

vai min d'enfants viquessai tot solèt du la moo dè sa fenna et sè pe proutso pareints étiont dou nevào que demòravànt pè Paris mà que ne vegnivant jamé lo trovà; sè fottiont atant d'ò vilho que se l'étai lào premi pantet. L'on-clio Toïnon ein dèvezavo onco prào soveint et tot parai lè z'amavé onco, kà l'étiont adé lè valets à son frere.

Lè Bocaton lodzivant ào sècond et lo vilho ào premi; adon coumeint stuce ne poivè quasu pas sè trainà, vu que l'ài faillai lè bèquelhiès, l'étai la fenna à Bocaton que l'ài portavé à medzi et que fasai son menadzo, po on tant pè mai que Toïnon fasai rabatrè su lo lodzèmeint.

Mà la Marianne, qu'étai 'na retorsa, tegnai fermo lè pi ào tso ào vilho, kà reluquavé oquè; sè desai: cliào nèvàs dè Paris que ne chai vignont papi n'aront rein et l'est no que soignèint bin adrài lo vilho que n'attrapèint tot lo bataclan; Toïnon no z'amo bin, ne l'ài feint tot cein qu'on pào, coumeint se l'étai noutron père et ne va pas manquà dè tot no bailli: d'ailleu ne sarè que justo, ne l'ein prào affana! Enfin quiet, comptavé bo et bin su l'hiretadzo.

A la moo d'ò vilho, lo Dzudzo dè pé est venu po boutà lè scellès su la gardaroba et coumeint n'y avai min dè testameint ie fe mettrè ào Greffier que l'étai lè dou nèvào qu'heretavànt.

— Coumeint cein? dese adon la Marianne, l'est lè nèvào qu'attrapont tot lo bin, leu que seint papi venu lo vaire on iadzo! Et no, n'ein rein?

— Que volliài-vo, l'ài dese lo dzudzo, n'ia min dè testameint et l'est lè pe proutso que preigront tot!

— Et no! fe adon la Marianne, ne sein no pas pe proutso què lè nèvào, no que demòravèint ào pailo d'amont, drai dessus! **

Tempérant malgré soi.

A l'auberge de X... en temps de canicules.

Entre un ami du petit blanc, au nez légèrement fleuri, le visage ruisselant de sueur, la bouche sèche, le gilet et la chemise déboutonnés. Il lance sur la table son habit et son chapeau qu'il tenait à la main.

« Ti possible, quelle ravure! » exclame-t-il, en se laissant tomber sur un tabouret.

Personne dans la salle, éclairée seulement par les rayons du soleil, filtrant à travers les joints des volets clos. Au plafond, les mouches, abattues elles-mêmes par la chaleur excessive, restent immobiles.

L'aubergiste, qui sommeille sans doute dans sa cuisine, n'a rien entendu.

Le client, impatient, frappe sur la table: « Hé, là, y a-t-il quiéqu'un dans cette usine? »

— Voilà... voilà, répond le cabaretier, qui arrive en se dodelinant et se frottant les yeux; voilà... voilà..., est-ce donc si brûlant?...

— Je pense bien, j'ai le gosier en feu.

— Oh! bien, si ce n'est que ça, on a de quoi l'éteindre. Que voulez-vous?

— J'ai trop soif pour boire du blanc; avez-vous du bon rouge, ... du Salvagnin?

— Oui, j'ai du Salvagnin. Mais j'ai aussi un petit rouge de Lutry, qui est fin bon; il pétille comme de la limonade. Rien de tel pour passer la soif.

— Eh bien, va pour trois décis de Lutry.

L'aubergiste revient bientôt avec un flacon d'un vin rouge vraiment très séduisant d'aspect, et qui fait un collier de perles au col de la bouteille. Il en verse un demi-verre à son client.

« Regardez-voir ça, qu'il est beau! Et puis, allez, y tient l'eau celui-là. »

Ce disant, il se dirige vers la petite fontaine, installée sur une table voisine, et achève de remplir le verre avec de l'eau.

« Goutez-moi ça, à présent!... »

Le pauvre client, que la soif dévore et qui commençait à trouver long tous ces préambules, vide le verre d'un trait.

« Ah! que ça descend bien. Oui, il n'est pas mauvais ce rouge de Lutry. »

— Et puis, je vous dis, y tient l'eau, que c'est un vrai plaisir.

L'aubergiste verse de nouveau un demi-verre de vin, puis va à la fontaine.

N'en croyant pas ses yeux, ébahi, le client ne peut proférer un mot, ni se défendre contre la tempérance forcée à laquelle il est condamné. Son nez en pâlit.

« Y tient si bien l'eau, répète le cabaretier, à chaque verre nouveau, y tient si bien l'eau! »

Au bout de ses trois décis, le client, qui n'en revient pas d'un tel procédé, paye sans mot dire, prend son chapeau, son habit et s'en va.

Sur la porte, la parole lui revient subitement. Il se retourne vers l'aubergiste: « Dites-donc, votre Lutry, il est bon, mais, vous savez, une autre fois, un peu moins d'eau, s'il vous plaît. »

Alors, le cabaretier, avec un petit sourire: « Voyons, messieut, ne vaut-y pas mieue faire le mélange ici, sous les yeux du client, que de la faire à la cave? »

Curieux tramways.

Le plus petit tramway du monde, celui de Beira, dans la province de Mozambique, est à traction humaine. Sa voie, large de 60 centimètres, est longue de 3 kilomètres. Son matériel roulant comprend un petit wagon-plateforme où peuvent s'asseoir seulement quatre personnes et qui est entraîné par deux Cafres à la fois cochers, receveurs et... chevaux. Nous serions curieux de connaître les dividendes touchés par les actionnaires de la société. Il est vrai que les indemnités à payer pour les accidents résultant de l'excès de vitesse ne doivent pas être très fortes.

Un petit tramway qui sait mettre à profit de façon originale la pesanteur comme force motrice est celui de Denver, aux Etats-Unis. Suivant une rue de deux kilomètres et demi de longueur en pente continue, il est tiré à la montée par deux chevaux, mais arrivé en haut de la côte, les chevaux montent en voiture comme les voyageurs, et le véhicule descend tout seul sous la sauvegarde du conducteur et de ses freins. Les administrateurs de cette exploitation ont bien mérité, n'est-il pas vrai, de la société protectrice des animaux. Ajoutons que l'exemplaire n'est pas unique. Il existe un tramway du même genre dans la banlieue d'Ontario, en Californie. (Science illustrée.)

Epinards à l'anglaise. — Prenez 6 bonnes poignées d'épinards fraîchement cueillis, épluchez-les et lavez-les à plusieurs eaux. Egouttez-les bien et jetez-les dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée. Autant que possible, servez-vous d'un ustensile en cuivre, ce qui permet de conserver les légumes bien plus verts, et, dans tous les cas, conduisez l'ébullition vivement jusqu'à ce que les épinards soient bien cuits. Alors égouttez-les dans une passoire, foutez-les un peu pour bien faire sortir l'eau et renversez-les dans un légumier. Avec une fourchette arrangez-les en dôme ou en pyramide, assaisonnez de sel et poivre et arrosez avec 150 grammes de beurre fondu et décaité, (pour ne pas mettre le petit lait au cas où le beurre en aurait contenu) auquel vous aurez ajouté une demi-cuillerée à café de « Maggi ». Les épinards à l'anglaise ne se hachent pas et on doit les servir sitôt cuits. (Gourmet de Paris.)

Taches.

Un de nos abonnés nous écrit de Bâle, le 18 courant:

« Auriez-vous l'obligeance de me faire savoir par la voie de votre journal s'il y a un moyen

pour enlever des taches de cerises noires d'habits clairs. »

On peut enlever les taches de cerises noires et de plusieurs autres fruits au moyen de vapeurs de soufre. Si les taches ne sont plus fraîches, il faut les humecter avant l'opération. On obtient le même résultat en employant de l'eau de Javelle.

Voici encore deux recettes, dont l'une est toute d'été saison:

Les taches d'herbe, qui font le désespoir des jolies toilettes, sont formées par la chlorophylle et comme cette matière colorante est soluble dans l'alcool pur, un lavage d'alcool suffira pour enlever ces taches, même sur des étoffes délicates.

Les taches de vin rouge sont diminuées par le sel de cuisine qui agit comme décolorant; quand elles résistent, on peut employer les vapeurs de soufre sur la tache bien mouillée. Un bain dans du lait est aussi un bon moyen.

La solution de la **Charade-Logogriphe** du dernier numéro est: *poulet* (*poule, pou*). Bien que cette solution fût facile à trouver, nous n'avons reçu que neuf réponses justes. La canicule est, sans doute, la cause de ce piètre résultat. La prime est échuë à M. Page, syndic, à Rueyres-St-Laurent.

Boutades.

Boireau, invité à un grand bal, fait danser une jeune fille inexpérimentée qui lui écrase les orteils. A un moment donné, tout en dansant, elle fredonne les motifs d'une valse que joue l'orchestre, et lui dit:

— Cette valse est charmante, je cherche à la faire entrer dans ma tête.

— Mon Dieu, mademoiselle, fait Boireau, si vous pouviez, en même temps, la faire entrer dans vos pieds.

Quelques amies assistent à la toilette d'une dame qui pourrait briguer son admission dans la corporation des Cent Kilos.

On procède à l'essayage d'un corset.

— Remarquez, madame, fait observer l'essayeuse, que c'est un corset en vraie baleine.

Alors une « amie » se penchant à l'oreille de sa voisine:

— C'est plutôt une vraie baleine en corset.

Lors de l'affaire de Neuchâtel, il y a 43 ans, la Direction militaire avait fait appel aux troupes de landwer pour les organiser, ce dont elles avaient grand besoin. Or, au village de Collombier, il se présenta un militaire à l'accent germanique et qui possédait un ancien fusil à pierre, dont on avait enlevé la batterie.

— Que voulez-vous faire avec cela? lui demanda le sergent instructeur.

Notre homme répondit:

— Ma fusil, il est bon, il manque seulement le serrure.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Le docteur Vicomte de SAINT-ANDRI, à Alexandrie (Egypte), écrit: « Pour la reconstitution du sang chez les personnes anémiques j'ai toujours obtenu les résultats escomptés avec les **Pilules hémato-gènes** du docteur Vinde-vogel. Je considère ce remède comme étant le plus efficace dans toutes les formes d'anémie. »

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

PAPETERIE L. MONNET

PAPIER POUR DESSÉCHER LES FLEURS

COLLE LIQUIDE POUR BUREAUX

en flacons de $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{4}$ et $\frac{1}{2}$ litre.

PAPIER PARCHEMINÉ POUR CONFITURES

An bon vieux temps des diligences

Deux conférences historiques et anecdotes,

PRIX: FR. 1.50.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.