

Repas des Amis - Meljac 2011



Repas des Amis - Meljac 2011



Repas des Amis - Meljac 2011



Repas des Amis - Meljac 2011





La chapelle aurait été bâtie à cet endroit par un chevalier rescapé de la croisade contre les Albigeois ainsi que veulent l'attester un vitrail et un tableau visibles dans une chapelle latérale; deux oeuvres représentant ce chevalier recevant de la Vierge une rose et portant l'inscription « FUNDATOR ECCLESIAE ».



Pélerinage à Roucayrol - 20 mai 2012



église St.Jean de Castelpers



Depuis sa fondation (certainement fin du X^e siècle), jusqu'à l'époque des Croisades, ce prieuré bénédictin connut une période florissante... puis vinrent les temps difficiles et la Révolution le supprima. La paroisse de Saint-Jean était une petite paroisse d'environ 300 fidèles, mais leur volonté et leur ténacité firent qu'ils posèrent la première pierre de la nouvelle église en 1849. Grâce aux dons des uns et au travail des autres l'église fut terminée en 1874.

Cette église est dotée d'un mobilier de grande qualité à l'image de son confessionnal du XVIII^e siècle classé au titre des Monuments historiques.

Le cimetière jouxtant l'église possède quelques pierres tombales très particulières (gisants).



St.Jean de Castelpers - 15 août 2017

1925

Ch. 17

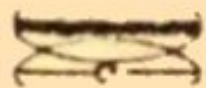


Almanach de L'Union Catholique

Prix : 1 fr. ; franco : 1 fr. 40.



Sa Grandeur Monseigneur VERDIER
né le 19 février 1864 à Lacroix-Barrez - décédé le 9 avril 1940 à Paris
Archevêque de Paris du 18 novembre 1929 au 9 avril 1940

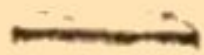


M. MONSSERVIN.

**Sénateur
de l'Aveyron.**

**Conseiller général
de Riquista.**

**Président
du Conseil Général.**





— Dis donc papa, si les femmes
étaient députés, on les appellerait
alors des femmes de chambre ?

A la Cuisine



POUR LES JOUAS DE PETE

MENU

Potage andalou

Beignets soufflés

Riz a renço

Escalote

Pommes veau

Amantes

Potage andalou

Pommes de terre -- Eplucher 5
Pommes de terre dans l'eau couverte et les
lante ; y ajouter du sel et du poivre. Laisser
bouillir pendant 15 minutes. Les égoutter et les
couper en morceaux. Les faire sauter dans la
graisse. Saler, assaisonner de poivre et de
ail. Laisser cuire encore 10 minutes. Les
égoutter et les servir avec une sauce
à la tomate. Laisser le potage
épaissir avec de la farine et de la
de tapioca. Le servir avec
de

la farine jusqu'à ce que la pâte se
colle à la cuillère. Monter les
blancs en neige, les ajouter à la pâ-
te, en tournant vivement, et bien
mélanger.

Mettre cette pâte à cuillerées
dans la friture chaude mais non
très chaude. Laisser cuire et bien
bouillir. Retirer à mesure de la
friture. Retirer et dresser sur
cuisson, bien égoutté, dresser
un plat et servir.

Poulet marengo. -- Découper le
poulet, le faire roussir à l'ail.
Saupoudrer de farine, ajouter
hachis de : ail, échalottes, po-
ivre, ciboule ; quelques petites herbes
entières ; mouiller avec vi-
eau, moitié vin blanc. Laisser un
peu. Dresser les morceaux sur un
plat, arroser avec la sauce et
poser autour une couronne
croûtons frits.

Riz à la tomate. -- Faire cuire
le riz en le maintenant épais. Quand
il est prêt, le mettre dans un
moule à Savarin graissé. Déposer
sur un plat, et verser au-dessus
une sauce tomate.

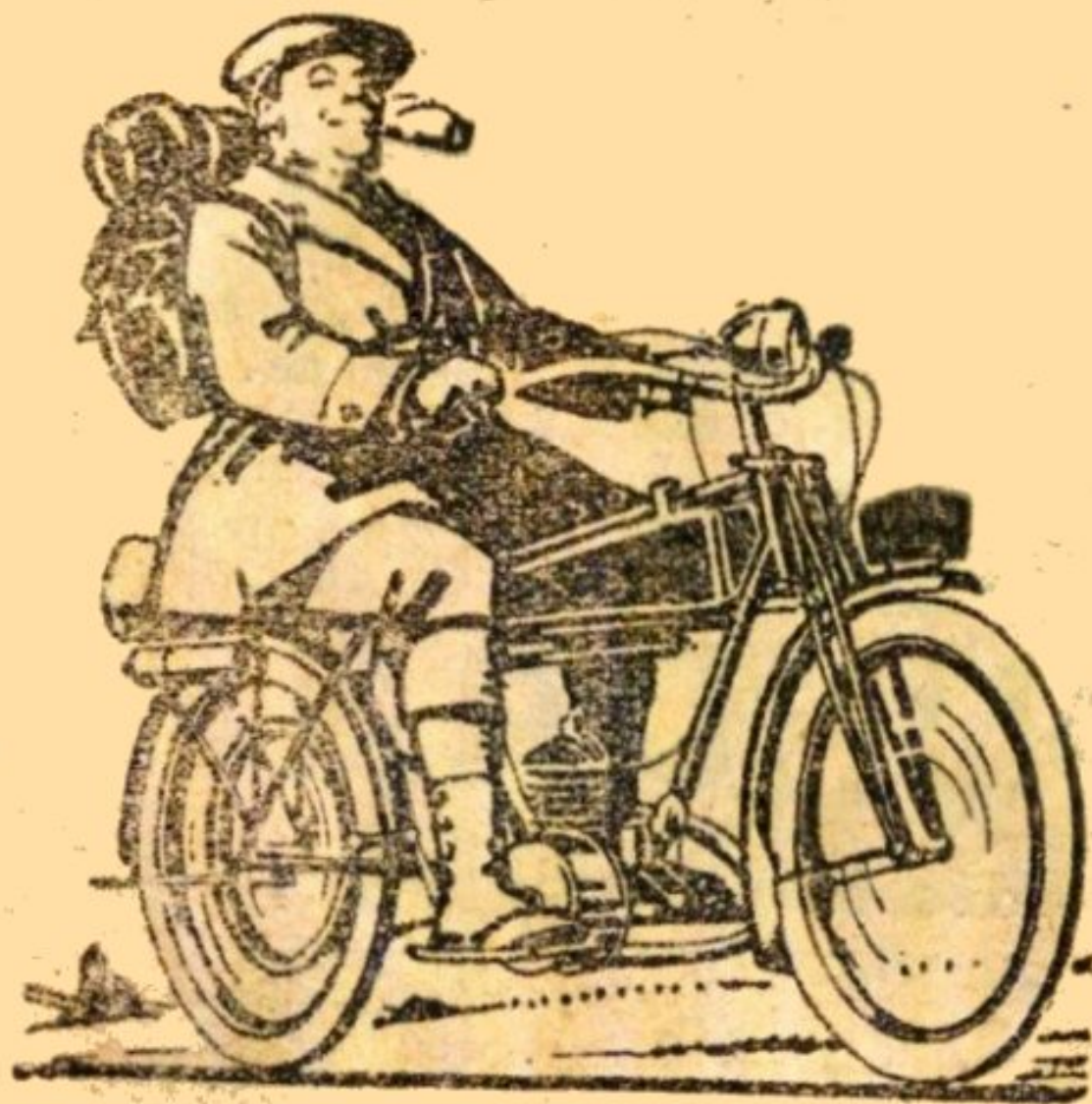
A défaut de moule à Savarin, on
peut le riz en couronne la laver
plat en régularisant avec
d'un couteau.

Escalopes de veau. -- Couper les
tranches de veau en tranches
la moitié de la main et épaisses
comme le doigt. Placer dans la
beurre ou la graisse des deux côtés.
Les prendre couleur des deux côtés.
Saler et laisser cuire sur un plat.
Dresser en couronne sur un plat.
Dans une petite cuillerée de sauce
à la tomate, ajouter une petite
pour faire un roux blanc. Verser
dans le plat et ajouter sur chaque
escalope un peu de persil et ail
haché.



— Vous essuyez les assiettes
avec votre tablier, Léonie ?
— Oh ! ça ne fait rien, Madame,
il est déjà sale.

Motocyclettes MONET & GOYON



Record du monde du kilomètre
et du mille départ arrêté.

Lauréates
des GRANDS-PRIX 1924
de Lyon & de Marseille

Cyclecarrettes 2 places
Auto Mouche, Motos pour Dames.

Masbou & Treille

AGENTS

Boulevard des Ecoles, 5 -- RODEZ

Le Savon Lessive Dargilan

Médaille d'Or 1921 -- Diplôme d'Honneur 1923

Supprime l'emploi du Savon

Blanchit le linge
Rapidement, économiquement
sans fatigue.

L'assouplit et ne le brule pas

Maintient le coloris des tissus

Enlève cambouis, huiles, graisses, etc.

Nettoie sans altération
tous objets de ménages, boiseries, etc.

ECONOMISE 30 0/0 sur les produits similaires

TOULOUSE & C^{ie} Chimistes, Avenue de Paris
MILLAU (Aveyron)

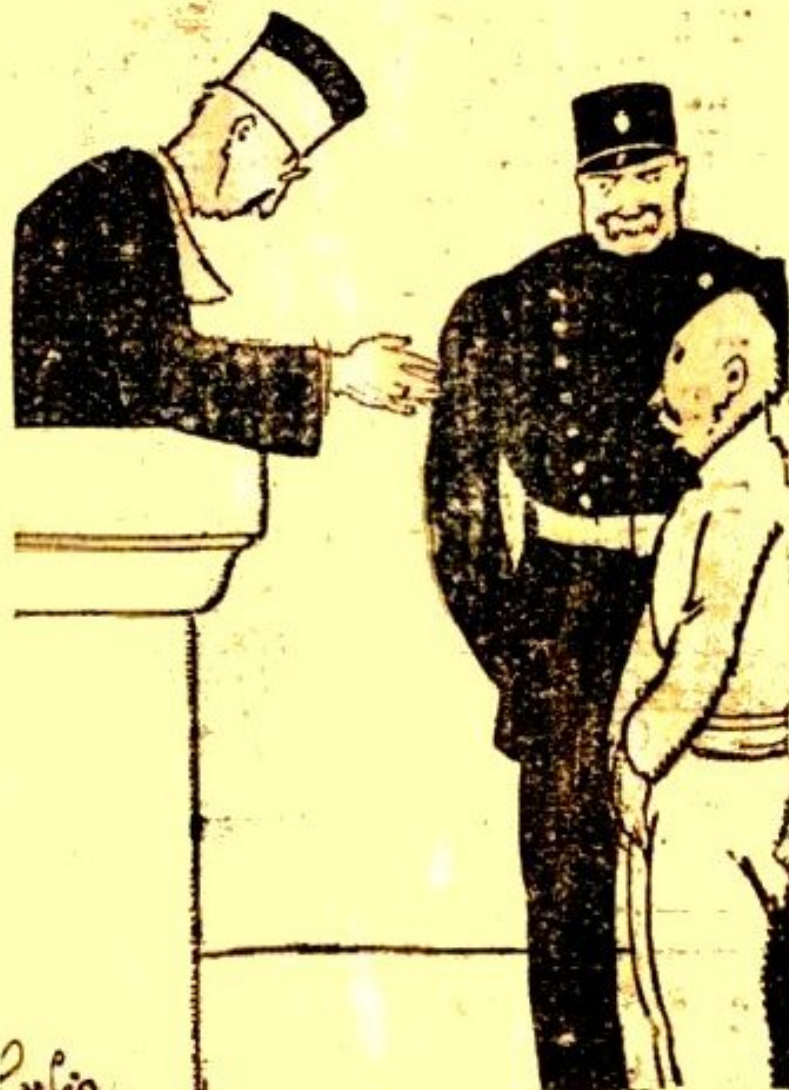
R. C. MILLAU 74





— Vous trempez votre doigt dans la sauce, Léonie ?

— Que Madame se rassure ; la sauce de Madame n'est pas chaude ; je ne me suis pas brûlée.



— Oui j'ai volé, que voulez-vous. Monsieur le Président, sans domicile, vivant au hasard toujours comme l'oiseau sur la branche !

— Oui, mais quand l'oiseau est sur la branche, il ne vole pas !



— Si vous souffrez du foie, c'est parce que vous lavez beaucoup trop, cher Monsieur !

— Mais je ne peux pas m'en passer docteur !

— Vous pourrez bientôt. Suivez mes conseils....



... chaque fois que vous aurez soif, sucez un citron. Ça n'a pas l'air de vous convaincre ? Essayez, vous verrez !



— Un citron à chaque fois que j'ai soif ! Un citron à chaque fois que j'ai soif ! Un citron ! Citron lui-même !



— Eh alors qu'est-ce qu'il t'a dit le docteur ?

— C'est un fou ton docteur.

— C'est un fou !

— Oui, il veut que je suce 150 citrons par jour !