

*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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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



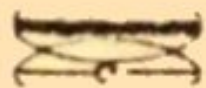
# Almanach de L'Union Catholique

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

Escalopate

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 du  
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 la cuisson, bien égoutter, dresser  
sur 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-  
ne, moitié vin blanc. Laisser un  
peu cuire. Dresser les morceaux sur un  
plat, arroser avec la sauce. Sa-  
voir poser autour une couronne  
de 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. Déballer  
sur un plat, et verser au-  
dessus une sauce tomate.

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

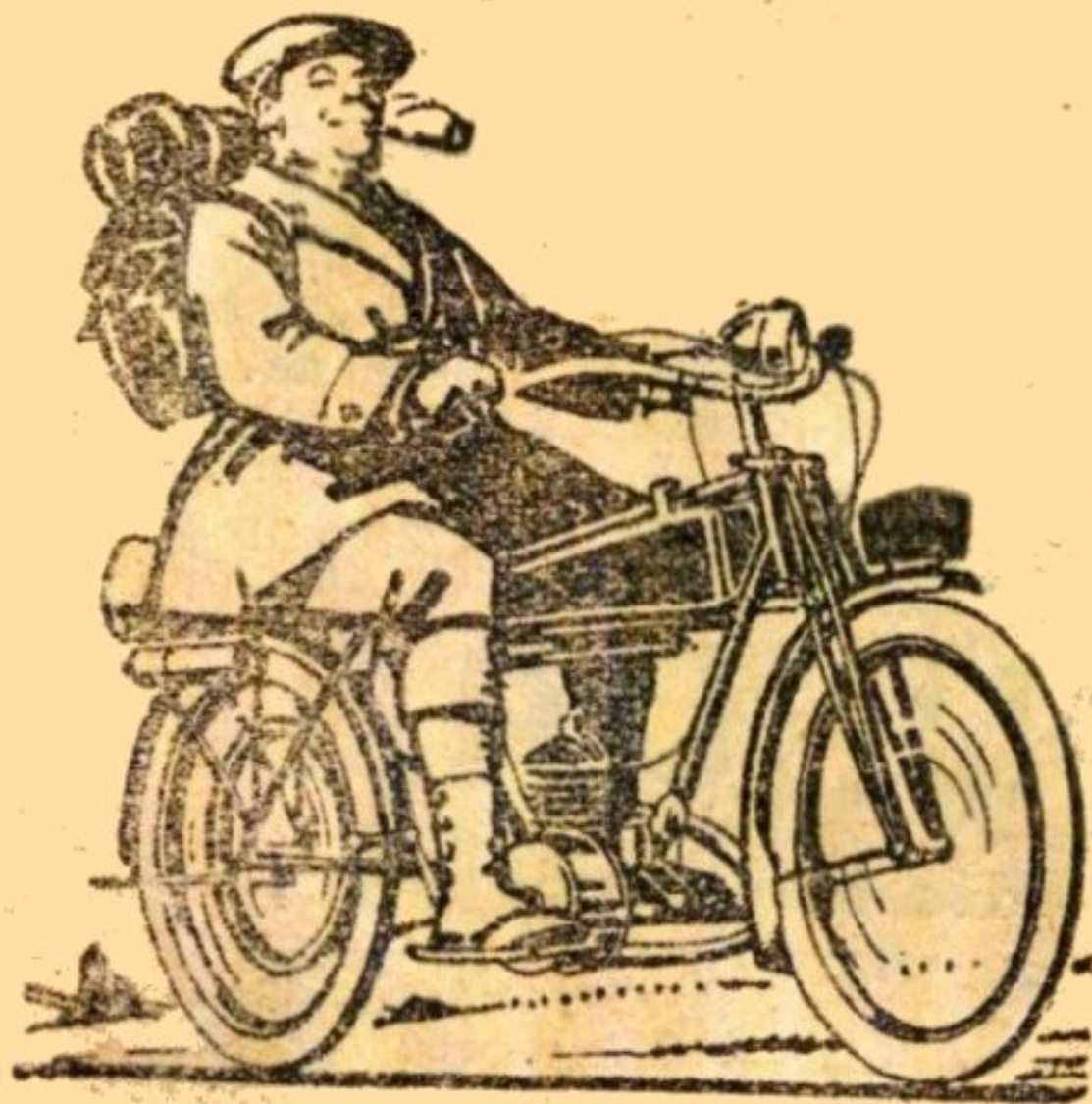
**Escalopes de veau.** -- Coupez les  
tranches de veau en deux et épais-  
sez la moitié de la main. Les faire  
comme le doigt. Placer dans la  
poêle ou la graisse des deux côtés.  
Les prendre couleur des deux côtés.  
Saler et laissez cuire sur un plat.  
Dresser en couronne. Dans la sauce  
à la tomate, ajouter une petite  
cuillerée de farine 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<sup>ie</sup>** Chimistes, Avenue de Paris  
MILLAU (Aveyron)

R. C. MILLAU 74

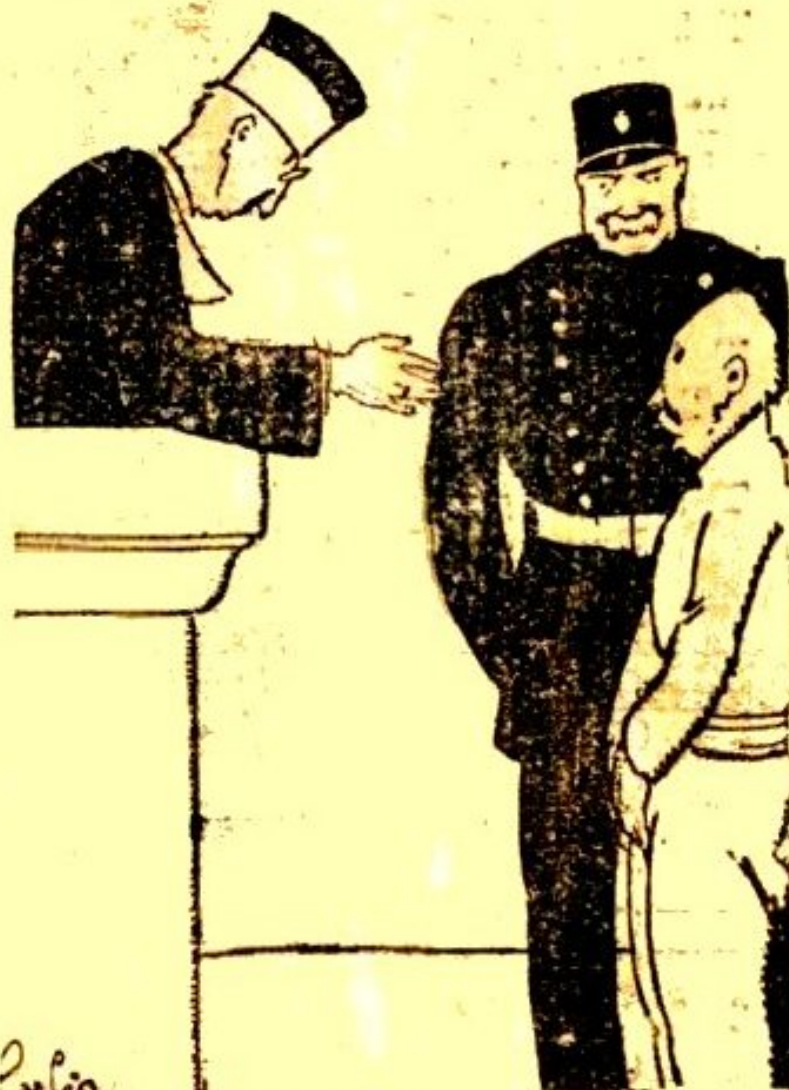






— Vous trempez votre doigt dans la sauce, Léonie ?

— 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 !

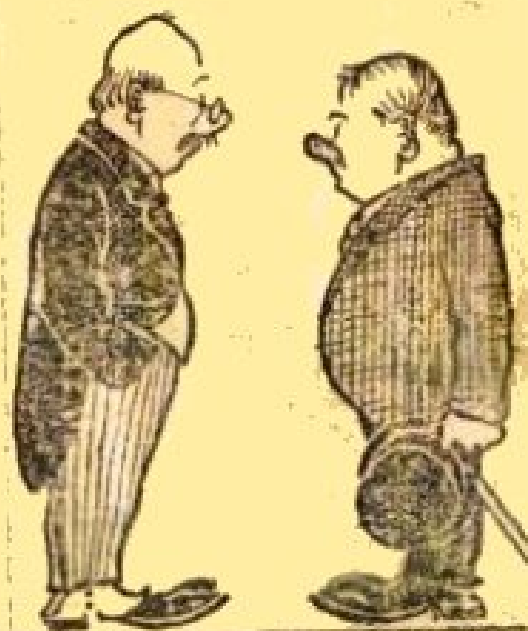




— Si vous souffrez du foie, c'est parce que vous buvez beaucoup trop, cher Monsieur !

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

— Vous mourrez 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 !