

*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 œuvres 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*



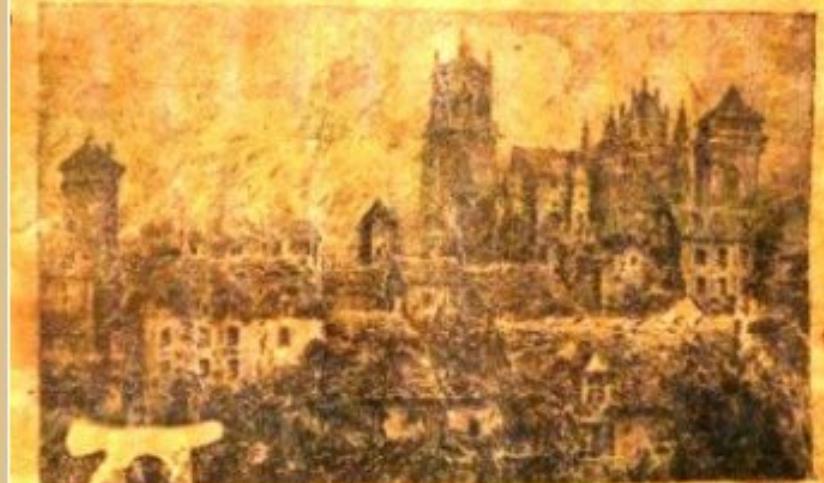
Depuis sa fondation (certainement fin du X<sup>e</sup> siècle), jusqu'à l'époque des Croisades, ce prieuré bénédictin connut une période florissante... puis vinrent les temps difficiles et la Révolution le supprima. La paroisse de Saint-Jean était une petite paroisse d'environ 300 fidèles, mais leur 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

extrait de l'Almanach de l'Union Catholique de 1925

M. MONSSERVIN.

Sénateur  
de l'Aveyron.

Conseiller général  
de Réquista.

Président  
du Conseil Général.



extrait de l'Almanach de l'Union Catholique de 1925



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

# A la Cuisine

## POUR LES JOUAS DE FETE

### MENU

Potage andalous

Beignets soufflés

Riz à la marenco

Escalope de veau au

Pomme veau au

ambantes

Potage andalous

pommes de terre. Eplucher 5 pommes de terre. Eplucher et les jeter dans l'eau bouillante ; y ajoutez potage bouillante : y ajoutez pomme de terre coupée en morceaux et tomates coupées en lanières. Saler, assaisonnez dans la graisse. Saler, assaisonnez dans la graisse. Saler, assaisonnez dans la graisse et laissez cuire 15 minutes à feu moyen. Ajoutez une heure et demie, dans une casserole à la passoire, laisser le potage épaissir avec le rebouillot et de tapioca.

de



— Vous essuyez les assiettes avec votre tablier, Léonie ?

— Oh ! ça ne fait rien, Madame, il est déjà sale.

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

Mettre cette pâte à cuillerées dans la friture chaude, mais non sans laisser cuire et bien bouillante, à mesure de la gonfler. Retirer à l'assiette sur cuissen, bien égouttée, dresser un plat et servir.

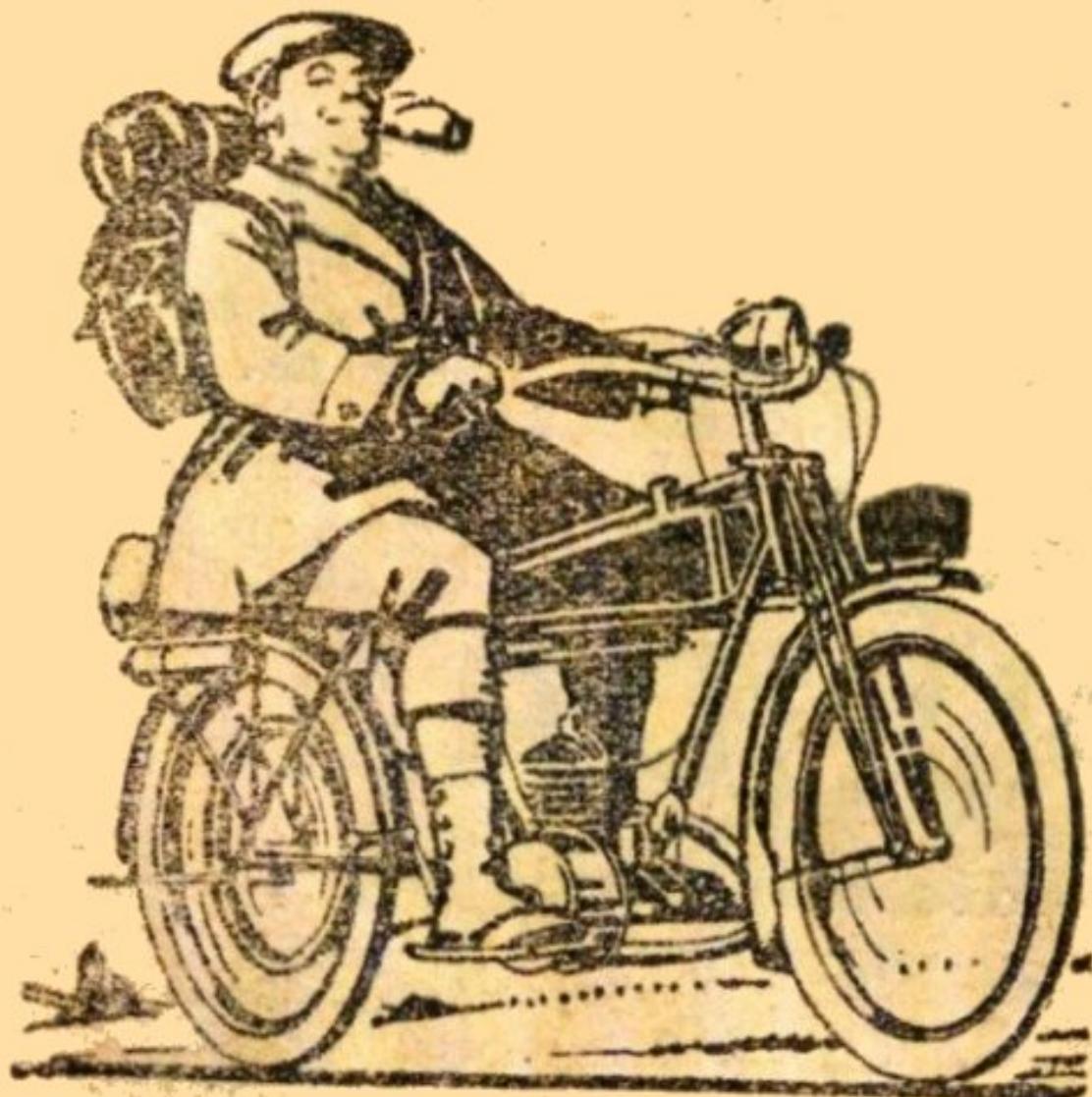
**Poulet marenco.** — Découpez le poulet, le faire roussir à l'en Saupoudrer de farine, ajouter, hachis de : ail, échalotes, piment, ciboule ; quelques petits échalots entiers ; mouiller avec miel, moitié vin blanc. Laisser mijoter. Dresser les morceaux cuites, arroser avec la sauce et disposer autour une couronne de croûtons frits.

**Riz à la tomate.** — Faire cuire le riz en le maintenant épais. Quand il est prêt, le mettre dans une moule à Savarin graissé. Débileter sur un plat, et verser du riz une sauce tomate.

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

**Escalopes de veau.** — Coupez les tranches de veau gru et épaissez la moitié de la main des deux doigts comme le doigt. Placezchaude ; faire cuire ou la graisse des deux côtés, les prendre couleur dès qu'il sera cuit, salez et laissez cuire sur un plat. Dressez en cercle sur un assiette. Dans une petite cuillère de soupe ajoutez une pincée d'ossette pour faire un rôti tout. Versez dans le plat et ajoutez sur chaque escalope un peu de persil et ail haché.

# 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.

**Masbon & 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 brûle pas

**Maintient le coloris des tissus**

Enlève cambouis, huiles, graisses, etc.

**Nettoie sans altération**

tous objets de ménages, boiseries, etc.

**ECONOMISE 30 % SUR les produits similaires**

**TOULOUSE & C<sup>ie</sup> Chimistes, Avenue de Paris**  
**R. C. MILLAU 74**  
**MILLAU (Aveyron)**

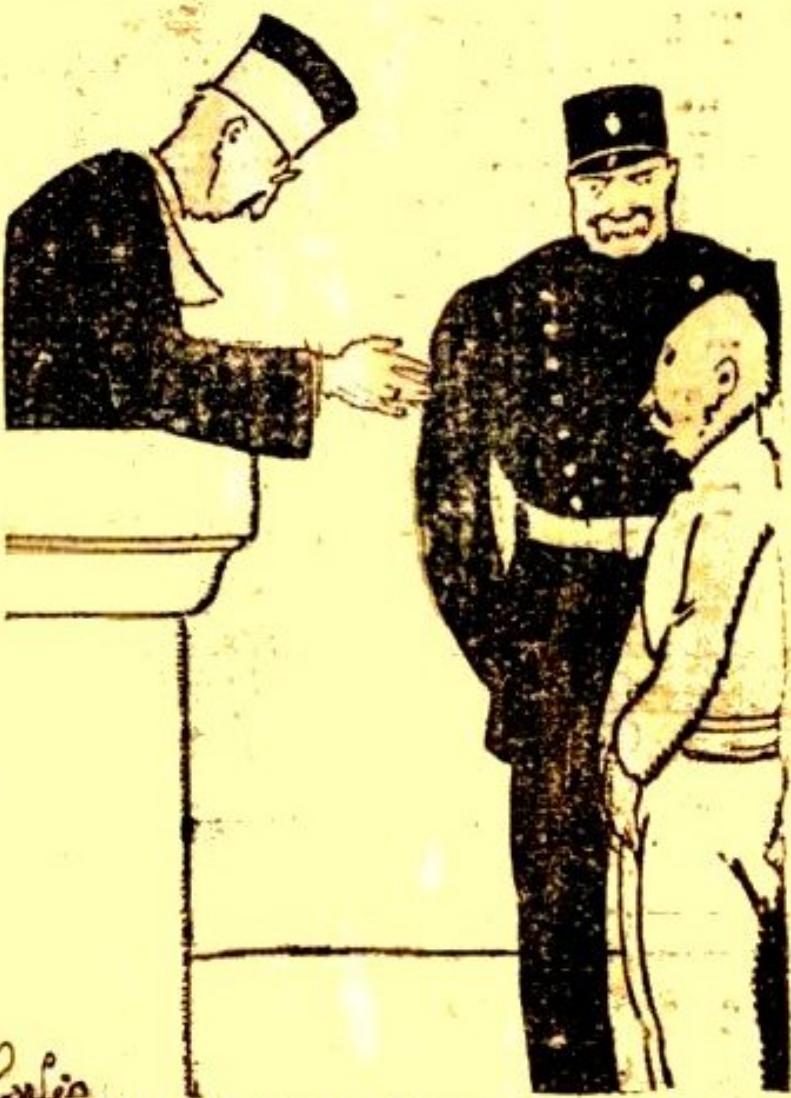




### Sastien Mas

— Vous tremppez votre doigt dans la sauce, Léonie ?

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



*Peris*

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

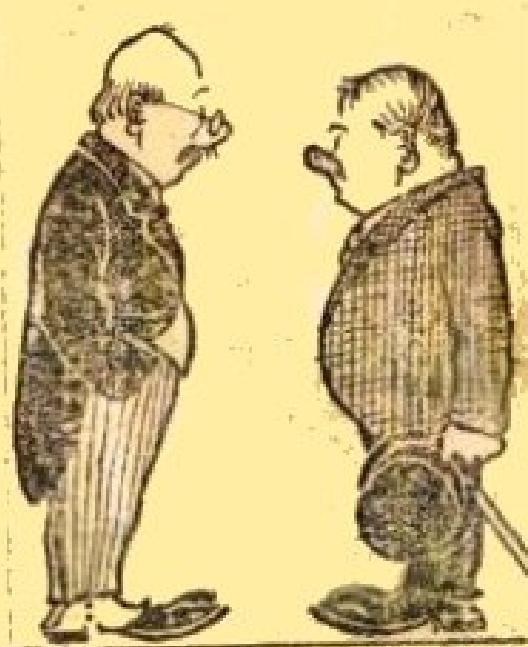
— Oui, mais quand l'oiseau est sur la branche, il ne vole pas !



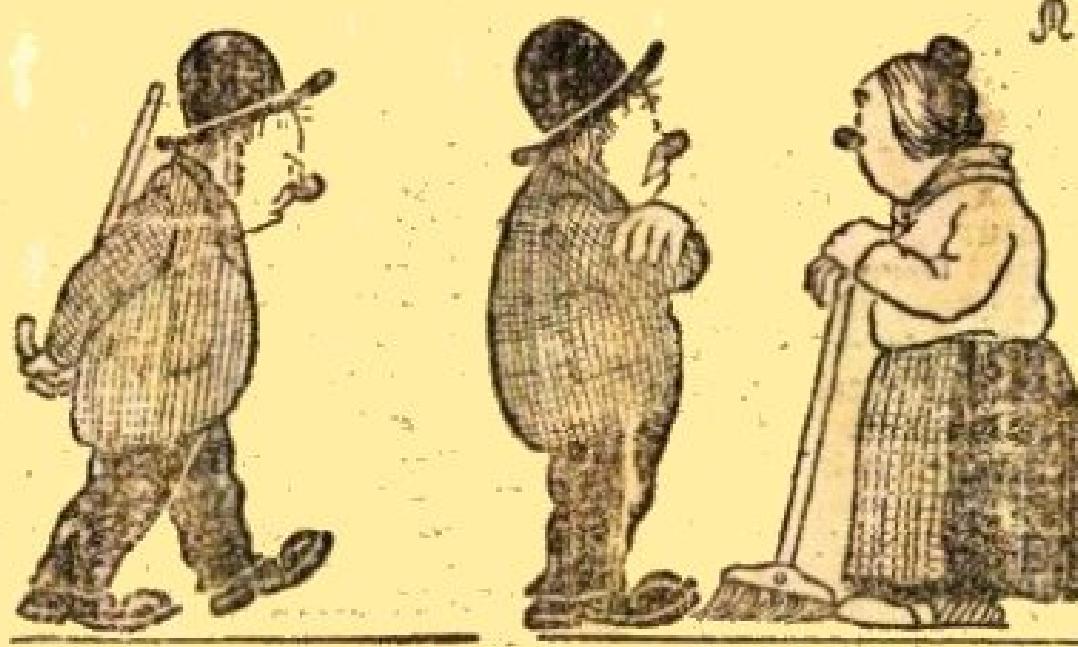
— Si vous souffrez du foie, c'est parce que vous buvez beaucoup trop, cher Monsieur !

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

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



... chaque fois que vous aurez soif, sucrez 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 sucre 150 citrons par jour !

extrait de l'Almanach de l'Union Catholique de 1925