

Lundi 6 Novembre 1899

JOURNAL DE ROUBAIX

sur l'ont placé  
gourmets et  
maissoient fort  
Roubaix et la  
— goûter le  
— et il est en  
contenant ni  
rien que du

ROSALIE

à la normande.  
— Faisan  
u-Plessis.es très pres-  
se réacourte,  
manquer à  
ne m'est de  
que nous cau-  
ne n'est pasrè bien dans  
baclées ».  
quand il est  
en y ajouté-  
ques que vous  
s fraîs et ex-place par des  
illies, le goût  
ais le potagenière de pré-  
soule, écha-  
meni-  
de sé de farine;  
d'heure; la  
sur le plat  
dessaus, pou-  
line : versezmanière de  
paniers en  
un compo-  
Avoir à  
et de servir,pop d'entre-  
chassent et  
nt plus les  
en rencontre  
s, de fairen doit être  
cas de le-  
pres sanst la queu-  
Plume-  
sophie, après  
ses.au modér-  
metz-cans  
sur laquelle  
Rajustez-  
brochettes  
servez sur  
so, en en-luxe, que  
les truites,  
nnue dans  
Châtillon-ou au vin  
minutes —  
un bleuter ensui-  
passe posé  
des quar-nis. Cette  
de to-  
d'un tiers  
pointe de  
: elle estet qui est  
tites : lesondes en  
détacher  
mélange  
rosse ju-  
ne bonne  
quelquesme. Em-  
ergines,  
les dans  
itrons et  
Metz  
refroidir  
un légu-  
nes, c's-d'u-en grand  
part les  
é, elle,  
madame,  
urez-vousstique de  
— Ilrapidité  
s'enfle-  
écoutait  
es et des  
la partie  
qu'ello  
de tra-acquisi-  
fleurs et  
à l'horti-na pouva-  
er.  
se. une robe,  
ter.

—

s'énfle-  
écoutait  
es et des  
la partie  
qu'ello  
de tra-acquisi-  
fleurs et  
à l'horti-na pouva-  
er.

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—

—