La vache qui rit : Petite marmite au fromage

Numéro d'inventaire : 2015.8.5736
Auteur(s) : Benjamin Rabier
Type de document : couverture de cahier
Éditeur : GOURGOULIN EDITEUR
Imprimeur : DENON & CIE, IMP PARIS
Période de création : 2e quart 20e siècle
Date de création : 1933
Inscriptions :
• titre : PETITE MARMITE AU FROMAGE
• inscription : Cahier de Récitations Appartenant à Francine Roque
• sous-titre : UN REGAL POTAGE INSTANTANE FAIT BONNE SOUPE FINIT LES PLATS UNE CREATION DE LA VACHE QUI RIT
• nom d'illustrateur inscrit : d'après Benjamin Rabier
Matériau(x) et technique(s) : papier, métal chromolithographie, imprimé
Description : Couverture de cahier en papier épais beige. Première de couverture : Titre, slogans et chromolithographies. Pages intérieures : texte publicitaires imprimés en noir Rabat gauche : phrase publicitaire imprimée en bleu Rabat droit : règle de 20 cm Quatrième de couverture : tables de multiplication imprimées en bleu. Rabats agrafés en haut et en bas (soit 4 agrafes métalliques)
Mesures : hauteur : 23,5 cm ; largeur : 18 cm
Notes : Couverture de cahier publicitaire pour la Petite Marmite au fromage, création de la marque La Vache qui Rit, sortie en 1933 : il s'agit d'un concentré de viandes, de carottes, de tomates, de pommes de terre, d'oignons, d'épices et de gruyère à mélanger avec de l'eau bouillante pour obtenir une soupe. Page 2, date : juin 1933.
Mots-clés : Protège-cahiers, couvertures de cahiers
La publicité et l'enfant
Lieu(x) de création : Paris
Représentations : scène : vache, famille, consommation des aliments / En haut, à gauche : Une vache rouge, vêtue d'une toque et d'une veste de cuisine blanches, mélange joyeusement le contenu d'une marmite d'une main, soulevant le couvercle de son autre main. En bas : Dans un salon, scène de diner en famille. A table, une grand-mère, un homme et une petite fille dans une chaise haute acclament (lèvent les mains dans des gestes d'applaudissement) une femme souriante, portant un tablier, qui ramène une soupière contenant de la soupe.
Autres descriptions : Langue : Français
Nombre de pages : Non paginé
Commentaire pagination : 4 p.
ill. en coul.

UN RÉGAL
POTAGE INSTANTANÉ
FAIT BONNE SOUPE
FINIT LES PLATS
d'après Benjamin Rabier
PETITE MARMITE AU FROMAGE
UNE CRÉATION DE
LA VACHE QUI RIT
CAHIER de Récitation
appartenant à Francine Roque

Enfants sachez que :

la tour la plus haute du monde
TOUR EIFFEL (300 m.) **est FRANÇAISE**

le viaduc métallique le plus grand du monde
(plus grande hauteur au-dessus de la vallée et plus grande ouverture)
(VIADUC DE VIAUR) **est FRANÇAIS**

les trains à vapeur les plus rapides du monde
(RÉSEAU DU NORD) - PARIS-LIÉGE, 107 kilomètres à l'heure de moyenne) **sont FRANÇAIS**

le train électrique le plus rapide du monde
(RÉSEAU DU MIDI) - BORDEAUX-BAYONNE
est FRANÇAIS

les plus grands hangars d'aviation du monde
(ORLY) **sont FRANÇAIS**

le plus grand canal souterrain du monde
(CANAL DE ROVE) **est FRANÇAIS**

le plus puissant phare du monde (MONT-VALÉRIEN)
1 MILLIARD DE BOUGIES **est FRANÇAIS**

le record d'altitude : 13.661 mètres
(G. LEMOINE) **est FRANÇAIS**

le record de distance en ligne droite : New-York à Rayak
(CODOS et ROSSI) 9106 kilomètres **est FRANÇAIS**

la plus grande station de T. S. F. du monde
SAINTE-ASSISE — 17 PYLONES dont 16 de 250 mètres
est FRANÇAISE

l'avion le plus rapide du monde (RECORD BONNET)
est FRANÇAIS

La plus grande Usine de Crème de Gruyère du monde
"LA VACHE qui RIT"
est FRANÇAISE

Production journalière : **150.000** *boîtes*

JUIN 1933

Le Fromage se classe :

1° Au point de vue **énergitique** (quantité de calories fournies par unité de poids), **à la tête de tous nos produits alimentaires ;**

2° Au point de vue de la **teneur en vitamines,** comme la source la plus riche, **à côté du beurre et de la crème.**

On ne peut trouver chez d'autres aliments des qualités aussi précieuses

Ce sont là les raisons pour lesquelles :

Toutes les opinions médicales sont d'accord pour reconnaître que le fromage est un **régulateur** et un **stimulant de la digestion.** Le Dr MABILLAUD écrit en propres termes : « L'absorption régulière d'un morceau de fromage à la fin du repas est le meilleur moyen de préparer une digestion facile ».

La Crème "VACHE QUI RIT"

fabriquée avec les gruyères les plus gras et les plus fins, enveloppée automatiquement d'étain pur, toujours faite à point, même en hiver, toujours fraîche en été,

est le **fromage idéal**
pour le **dessert** et le **goûter**
des petits et des grands.