

Les Grecs, tziganes de la mer

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

Le pays dépeint, en majeure partie déboisé, montagneux, les difficultés climatiques et atmosphériques, le manque de machines et de matériaux de construction de routes, et enfin le manque de capital nécessaire, ont opposé de grands obstacles à l'amélioration du réseau routier, et ont retardé, sinon fait échouer tout à fait, ces derniers travaux. L'exécution des programmes est des plus lentes.

C'est ainsi, par exemple, que par suite des difficultés techniques et financières, la construction de 2.000 kilomètres de routes entravées par l'aide financière anglaise, a dû être interrompue. 12.415 kilomètres de routes. C'est le pitoyable résultat de tous les efforts faits jusque ces dernières années.

La faible motorisation du pays (à laquelle on doit penser aujourd'hui comme facteur économique et militaire de défense) n'étonne donc pas, bien que le très grand besoin de moyens de transport, en raison du manque de réservoirs, implique un usage plus grand d'automobiles.

Malgré cela l'importation est restée faible. En 1939, elle n'a porté que sur 331 voitures de tourisme, 538 camions, 375 omnibus, soit au total 1.487 voitures automobiles.

A l'égard du conflit actuel, de la situation : Les difficultés de transport qui s'opposent à toute opération militaire dans le pays. La supériorité de l'Italie due à sa plus forte motorisation qui, d'autre part, par suite des difficultés de terrain évoquées, ne peut s'affaiblir rapidement.

Près de 14.000 kilomètres de côtes. Devant ces constatations, on peut répondre. Cette pauvreté de moyens de transport ne marque pas la faiblesse de la Grèce, car sa force s'affirme dans un autre domaine, celui de la navigation maritime.

Certes, avec une longueur de côtes de 13.822 kilomètres, et 196 ports de commerce, la Grèce se fait à concurrence de 90 % par voie de mer. Le port du Pirée, déjà attaqué fréquemment par les Italiens, n'absorbe pas, à lui seul, moins de 48 % du trafic maritime total grec.

C'est dans cette orientation vers le port, et plus loin vers la navigation mondiale, qu'on pourrait peut-être trouver le seul mobile qui fit apparaître la décision grecque en faveur de l'Angleterre, à la lumière de la raison.

La Grèce eût dû cependant considérer comme avertissement, les suites de la décision de la Norvège qui, avec une population beaucoup plus faible et une flotte commerciale double, avait joué la carte anglaise.

Pourtant, les « Tziganes de la Mer », comme on les appelle, ne se contentent pas de se lier aux chaînes anglaises. Leurs vieux et petits navires de fret (la plupart entre 3.000 et 6.000 tonnes) se trouvent dans tous les ports du monde, sur tous les marchés de fret, même pendant la guerre, en très grand nombre, aux services de l'Angleterre.

La pénurie de tonnage britannique fit apparaître les Grecs comme les « bouche trou » bienvenus. La nature du trafic maritime grec facilita cette adaptation aux besoins anglais.

LA GUERRE SUR L'ANGLETERRE

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

L'employé, qui habite un bureau n'a pas eu de chance, mais je me suis si bien habituée que quand je m'approche du bureau le matin mon cœur ne bat plus aussi fort. J'ai eu ma première émotion le jour où une bombe tomba dans la rue. Le temps marqua pour élargir ce qui se fait du bureau. Finalement je m'étais remise de mon émotion, et deux jours après nous avons pu reprendre le travail.

Une autre fois je fus arrêtée parce qu'une corde barrait la rue, ce qui était mauvais signe. Une bombe était tombée dans l'entresol, le débris tombant sur deux jours nous ne pouvions nous rendre au travail.

Lorsque j'arrivais au bureau cette semaine, j'ai constaté qu'une bombe était tombée sur l'étage supérieur, ce qui est le dernier étage de ce bâtiment. Bien entendu toutes les vitres sont cassées. Nous nous sommes réfugiés dans un bureau voisin, nous sommes restés là jusqu'à ce que l'alarme cesse.

Après un moment, étant assise à mon bureau, j'ai réfléchi combien la vie à Londres était véritablement bizarre. Faire une promenade dans Londres équivaut à une traversée sur une mer démontée. Les sirènes commencent toujours à hurler au moment où l'on se trouve devant une porte qui vient de se fermer. Mais le bruit dominant est celui des tulle qui tombent sans interruption.

Efficacité de la marine allemande. Aux soucis causés par la violence toujours aussi forte des attaques aériennes allemandes et par les succès toujours croissants de l'armée sous-marine, les commandants de la marine allemande ont produit une impression profonde dans les milieux autorisés.

La presse londonienne apporte la nouvelle que des télégrammes émanant de navires de l'Atlantique, indiquent que des navires de guerre allemands, à la faveur de l'obscurité, ont passé le barrage anglais et ont maintenu sur la mer.

Les avions de la R.A.F. tentent vainement de bombarder Berlin. Berlin, 11. — Quelques avions anglais ont tenté, dans la nuit de dimanche à lundi, d'attaquer la capitale allemande. La D.C.A. les a cependant obligés de rebrousser chemin avant qu'ils aient pu jeter leurs bombes.

Le conseiller fédéral Wetter, Président fédéral suisse pour 1941. On mande de Berne : Après la démission annoncée par la fin de l'année des conseillers fédéraux MINGIER et de la presse suisse demandée déjà que dans les élections de décembre on ne fasse état de points de vue élevés.

L'aviation française en Afrique. On annonce de Vichy que le général Bergeret, secrétaire d'Etat, pour l'aviation française, a inspecté pendant son séjour au Maroc les forces aériennes françaises à Marrakech, Agadir et Casablanca. Hier il a atterri à Rabat où, au cours de l'après-midi, il a été reçu par le Sultan.

L'Angleterre se resserre la ceinture. Par suite de la continuation du blocus allemand, l'Angleterre prépare de nouvelles mesures de rationnement. Dans ce but, on prépare la distribution accélérée de nouveaux livres de rationnement. Les livres actuels de cartes de vivres seront supprimés.

L'ATTENTAT ANGLAIS EN A. E. F.

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

L'alliance néfaste de de Gaulle et des Anglais. Du « Journal de la Radiodiffusion française » du 12 novembre. « Les événements de Libreville viennent de donner aux entreprises de de Gaulle et de son lieutenant Laminant un caractère plus odieux encore si après Dakar une telle chose est possible.

Tous les Français ont encore présents à la mémoire les termes du pacte conclu entre Churchill et de Gaulle, celui-ci précisant que son seul but était de poursuivre la lutte contre l'ennemi adverse et qu'en aucun cas il ne consentirait à s'engager dans des opérations contre d'autres Français.

A Dakar, l'échec de sa tentative avait incité à passer la suite à l'amiral commandant les forces britanniques. Cette fois de Gaulle revendique l'opération de Libreville menée contre des soldats et des marins français en dehors du concours officiel des forces britanniques.

De Gaulle était à la tête de ce qui est appelé le « Groupe de la France libre », troupes qui étaient composées en grande partie, pour ne pas dire en majorité, de légionnaires espagnols qui naguère étaient les fermes soutiens du régime Fronte Populaire.

L'affaire de Libreville n'est pas seulement une trahison, c'est une lâcheté. De Gaulle s'est en effet attaqué à un petit groupe de Français loyalement par les marins de l'« Avois » Bougainville. La faiblesse des effectifs français à Libreville était telle que l'équipage de cet aviso a dû se partager en trois groupes, l'un armant la flottille de Légos, sous les ordres du commandant Maiseux, l'autre armant le « Bougainville » lui-même, la compagnie de débarquement enfin défendant pied à pied la brousse aux abords de Libreville.

La délégation générale du gouvernement français dans les territoires occupés, ministre de la production industrielle et du travail, communique : Diverses améliorations viennent d'être apportées après entente entre les autorités allemandes d'occupation et les autorités françaises au régime des transferts des marchandises et des paiements entre la zone occupée et la zone non occupée.

LAVAL une fois de plus à PARIS. Pour les Français, de Gaulle était jusqu'ici le traître de Dakar ; quel nom lui donnera la postérité pour avoir massacré lâchement à l'équateur une poignée de Français fidèles à leur drapeau et à leur honneur de soldats ?

Grande activité à VICHY. Le « Brüsseler Zeitung » mande de Vichy : Après un entretien que le maréchal Goering a eu à Paris, avec le vice-président Pierre Laval, on trouve depuis l'arrivée de Laval à Vichy les milieux gouvernementaux activement au travail.

La production des cigarettes garantie en Belgique. On mande de Bruxelles : Par l'intermédiaire de l'Administration militaire allemande, on a réussi à assurer l'approvisionnement des fabricants de cigarettes belges et de la population belge en cigarettes.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Les emplacements des camps de prisonniers ne sont plus tenus secrets

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

LES LOCALITÉS DE DESTINATION DES ENVOIS PEUVENT ÊTRE MENTIONNÉES. Du « Journal de la Radiodiffusion française » du 11 novembre. Les autorités allemandes font connaître l'emplacement des camps de prisonniers de guerre français internés en Allemagne. L'envoi de Stalag, de Oflag et du Frontstalag et dont l'adresse se présente sous les formes spécialisées au président communiqué officiel de la Direction du Service des Prisonniers de Guerre, continuent bien entendu à être acheminés normalement.

MAIS... ATTENTION ! L'attention des familles françaises est toutefois attirée sur le fait que les prisonniers de guerre peuvent se trouver dans un lieu distant de celui où se trouve effectivement le centre d'administration du camp, auquel doivent obligatoirement passer sous contrôle tous les envois au prisonnier de guerre.

UN APPEL A LA JEUNESSE FRANÇAISE EN FAVEUR DU SECOURS D'HIVER. Voici le texte d'une allocution radiophonique de M. Paul Baudouin, ministre secrétaire d'Etat à la Présidence du Conseil : « Jeunes Français, le maréchal Laval a adressé hier un appel au pays pour l'aide d'hiver. Pour atténuer les souffrances de l'hiver dans les camps de prisonniers, dans les foyers dévastés de réfugiés, dans les familles de chômeurs, tous les Français doivent consentir sans compter l'effort des sacrifices. Les jeunes doivent être au premier rang de cette lutte. Vous jeunes, qui n'avez rien à demander que vous-mêmes, que votre temps, votre labeur, votre dévouement, vos coeurs généreux et fraternels vous commandent d'agir.

L'organisation des industries métallurgiques et charbonnières. Vichy, 11. — Le « Journal Officiel » publie ce matin des décrets portant création des comités d'organisation relatifs à l'industrie et au commerce de la sidérurgie et des combustibles minéraux solides et à l'impatriation de l'industrie.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

Le statut des Juifs en Roumanie. Bucarest, 11. — Une loi vient d'être adoptée par le Parlement roumain qui concerne le statut des Juifs en Roumanie. Cette loi entre immédiatement en vigueur.

LE TREMBLEMENT DE TERRE EN ROUMANIE

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

Le Ministre de l'Agriculture a été tué. Parmi les nombreuses victimes se trouve le ministre de l'Agriculture roumain. Les dégâts sont évalués à 10 millions de dollars.

Au secours des victimes. A Bucarest, pendant toute la nuit, on a travaillé à déblayer les débris du gratte-ciel qui s'est effondré au cours du séisme. On pense qu'une quarantaine de personnes ont été tuées dans les caves de l'immeuble, sans encore en vie. Elles manifestent leur présence en frappant contre les murs.

Trois autres séismes ont eu lieu dimanche. Les journaux annoncent que trois autres séismes se sont produits avant-hier, sans atteindre l'intensité de la première secousse. Le mouvement qui produisit hier matin fut, par contre, très violent et on ignore encore quels ont été exactement des dégâts.

Les dégâts sont considérables dans la province roumaine. Bucarest, 10. — Il n'est pas encore possible d'évaluer l'étendue des dégâts provoqués par le tremblement de terre qui vient de frapper la Roumanie.

1.400 Navires coulés pendant la guerre en Hollande. D'après une information de La Haye, pendant les batailles de mai dernier, 1.400 navires hollandais ont été rendus inutilisables par les troupes néerlandaises.

Le voyage d'inspection du chef d'Etat-Major turc est terminé. On mande d'Ankara : Le chef du grand Etat-Major turc, le maréchal Tehekamak est rentré dimanche à Ankara de son voyage d'inspection.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

Le Général Bergeret est arrivé à Rabat. Vichy, 11. — Le général Bergeret, secrétaire d'Etat à l'Aviation, poursuit son voyage d'inspection au Maroc.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

LA PRODUCTION MÉTALLURGIQUE DES ETATS-UNIS EN OCTOBRE. La production de lingots a atteint, aux Etats-Unis, en octobre, le chiffre record de 6.462.000 tonnes, contre 5.895.000 tonnes le mois précédent.

La remise en état des voies de communication

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

Malgré les difficultés de tout ordre qu'ils ont rencontrées dans l'organisation des chantiers, l'approvisionnement en matières premières, les cheminots ont produit un effort exceptionnel pour remettre en état leur outil de travail. Avec le concours des troupes allemandes et l'aide des compagnies de sapeurs français, la S.N.C.F. a pu assez vite rétablir la circulation sur des passages provisoires.

Un des premiers soins du ministre des Communications a été de rendre à la navigation les voies navigables, qui sont si importantes pour l'approvisionnement du pays en matières premières, et particulièrement en charbon. Les destructions étaient énormes : 1.100 ouvrages détruits ou endommagés obstruèrent de leurs débris les voies navigables ; le réseau inutilisable se chiffrait à 5.200 kilomètres, comprenant toutes les voies à grand trafic ; sur le seul réseau du Nord et du Pas-de-Calais, 170 points sur 10 étaient détruits, 50 points avaient sauté sur le Seine navigable entre Rouen et Montouze.

Parades militaires en U.R.S.S. On mande de Moscou : La « Pravda » de samedi donne une vue d'ensemble des festivités de ces derniers jours en Russie soviétique.

Une grande « cérémonie impériale » à l'occasion du 2.600^e anniversaire de la fondation de l'Empire. Tokio, 10. — Le peuple japonais fête ce jour-ci le 2.600^e anniversaire de la fondation de l'Empire du Japon. Les restrictions amenées par la guerre, notamment la fermeture de restaurants et des théâtres ont été levées.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

UNE PAGE D'HISTOIRE

(SUITE DE LA PREMIERE PAGE)

Deux points de vue : celui de PÉTAÏN et celui de LEBRUN. Le Maréchal Pétain ayant appuyé le général Weygand, et déclaré entre autres choses qu'en face des milliers d'aviateurs allemands nous ne comptons plus que 350 à 400 appareils, et que nous n'avons jamais eu d'aviation, que ceux qui soutenaient le contraire étaient des menteurs, les ministres se trouveraient par conséquent en deux camps, ceux qui étaient d'avis de sauver ce qui pouvait être sauvé en signant un armistice, et les partisans de la lutte à tout prix, décidés à se retirer soit dans le réduit breton, soit en Algérie, pour lever des troupes, et la France être occupée jusqu'à ce que les alliés militaires alliés ne se sentent contraindre, incarnant ces deux conceptions contradictoires ; le Maréchal Pétain, d'une part, et le Président Lébroun, de l'autre. On sait que fut la suite des événements.

Parades militaires en U.R.S.S. On mande de Moscou : La « Pravda » de samedi donne une vue d'ensemble des festivités de ces derniers jours en Russie soviétique.

Une grande « cérémonie impériale » à l'occasion du 2.600^e anniversaire de la fondation de l'Empire. Tokio, 10. — Le peuple japonais fête ce jour-ci le 2.600^e anniversaire de la fondation de l'Empire du Japon. Les restrictions amenées par la guerre, notamment la fermeture de restaurants et des théâtres ont été levées.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

LA GUISINE ET LES RESTRICTIONS. Quelques plats pratiques. Dans une marmite, posez une julienne composée de carottes, navets, chou, poireau, coupés en menus morceaux. Ajoutez deux litres d'eau, Salez. Laissez bouillir, petit feu, pendant une heure, et récipit couvert. Ajoutez trois comprimés de bouillon. Laissez la fondre. Ajoutez 25 grammes de betterave, achetés toute cuite, puis hachés. Laissez bouillir cinq minutes. Ajoutez une cuillerée à soupe de vinaigre. Le potage prend une admirable couleur rouge. Salez à la fin. Couvrez. Laissez ébouillir. Si vous avez de la crème de lait, ajoutez-en un peu dans les assiettes.

BE-L-AMI Par GUY DE MAUPASSANT