

## Les embarras de Mussolini augmentent tous les jours

En avril 1939 les troupes italiennes envahissaient l'Albanie et marquaient la première étape d'une sorte de marche vers l'Est, modelée sur la marche allemande, mais qui devait aboutir (dans l'esprit de Mussolini) à la main-mise sur Suède plutôt qu'à l'annexion simple et nette de l'Ukraine.

En octobre 1940, jugeant leurs positions consolidées, les fascistes décidèrent de marquer un nouveau pas. Cette fois, ils agirent rapidement, confiant que les querelles intestines ruinerait l'unité nationale de la Grèce et que cette poussée serait synchronisée avec une avance rapide de leurs troupes en Afrique du Nord.

En décembre 1940 — deux mois plus tard — nous voyons les mêmes troupes reculer en désordre, abandonnant le terrain conquis en 1939 et ruinant à jamais l'idée fixe d'un nouvel empire romain. Après des centaines d'années, les Grecs se vengent subitement des insultes de Sylla.

Il est probable que le quatrième et dernier chapitre de l'histoire de cette aventure italienne sera bouclé avant avril 1941. En moins de deux ans Mussolini aura vécu toutes les étapes de l'aventure — de cette aventure qui devait être le parachèvement d'une oeuvre et qui sera de fait la fin de son destin d'homme.

Où va l'Italie ?

—Exactement à la ruine. Elle va vers l'occupation aussi sûrement que

**Pendant que le Duce est obligé de procéder à un remaniement de l'état-major, l'Angleterre en profite pour l'attaquer en Afrique. — La défaite italienne en Grèce tourne au désastre. — Hitler est à la veille de soumettre l'Italie comme il a fait de cinq autres pays. — Ces défaites mettent le régime fasciste en danger. — Une "drôle de guerre".**

la Roumanie, de la même façon et pour les mêmes raisons. Si le gouvernement fasciste est toujours à la solde de Berlin, il a de moins en moins l'amitié du peuple qui voit avec stupeur la révolte gronder au sein de l'état-major, qui se rend compte que Graziani refuse d'avancer en Afrique et que l'empire, pour lequel il sacrifie depuis 20 ans sa liberté, son sang et ses lires, s'écroule comme un château en Espagne. Cette situation régnait en Roumanie où le peuple ne pardonnait pas à M. Antonesco d'avoir sacrifié la Transylvanie, la Dobrougea et la Bessarabie inutilement; pour en arriver à l'occupation allemande! Comme les Roumains, les Italiens se disent qu'ils ont beaucoup sacrifié aux dieux nazis et que M. Hitler en retour, est lent à les secourir. Même plus, les Italiens songent que le gouvernement du Reich n'est même pas en guerre avec la Grèce.

Badoglio, de Vecchi, Cavagnari — tous partis, limogés par le dictateur qui voudrait bien rejeter sur les épaules de quelques uns les fautes accumulées depuis le premier jour de la campagne de Grèce. Il est évident que ces exécutions sommaires sèment l'inquiétude dans les masses italiennes. Passe encore pour Badoglio, le vainqueur du Négus, mais quand même l'homme qui disait au moment de la marche sur Rome: "Avec un régiment de chasseurs je pourrai écraser toute cette canaille fasciste". Passe même pour Cavagnari, confident du Duce, décoré d'Hitler, grand maître de la flotte — mais personnage officiel qui ne consentirait jamais à croire que le sort du fascisme et que le destin de l'Italie doivent se confondre. Pour de Vecchi, c'est bien différent. Avec Balbo, del Bono et Bianchi, il commandait la marche sur Rome. C'était un pur, le commandant-gouverneur du Dodécane. Et cependant...

A Londres — où l'on a des raisons pour juger plus froidement la situation — l'on se rend compte de ce qui vient: "D'ici trois mois, l'Italie aura négocié la paix ou bien elle sera occupée par les nazis". Il serait beaucoup plus simple et beaucoup plus vrai de dire qu'avant trois mois les nazis auront occupé l'Italie écrasée (?) la révolte du peuple et forcé le gouvernement à faire la paix avec la Grèce. Berlin ne veut pas que l'on mette le feu aux Balkans; ses stocks de pétrole et de blé pourraient flamber. Pour maintenir cet ordre nouveau, le Reich a occupé la Roumanie et pour la même raison il occupera l'Italie — si Mussolini ne parvient pas à réparer le désastre, à

faire sa paix avec la Grèce et à sauver son régime en Italie.

L'on remarquera le synchronisme de certains événements. M. le général Badoglio était en conférence avec von Keitel, chef de l'état-major allemand, lorsque les nazis prirent le contrôle de l'industrie roumaine après qu'Antonesco eut étatisé les pétroles. De même la signature d'un nouvel accord turco-anglais a suivi la fin de la blitzkrieg diplomatique des nazis dans les Balkans et précédé de quelques heures la signature d'une sorte de protocole secret entre Moscou et Sofia, protocole par lequel les Soviétiques se sont engagés à secourir les Bulgares si jamais une nation étrangère met leur neutralité en péril.

Il est évident que von Keitel a nettement fait comprendre à Badoglio qu'Hitler n'avait pas l'intention de scourir l'Italie en violant la neutralité de la Bulgarie ou en envahissant la Yougoslavie. Par ailleurs il est clair que les nations ayant des intérêts précis dans les Balkans ou en Europe orientale ont agi rapidement, prévoyant que du jour au lendemain, l'Italie pourrait devenir une sorte de colonie allemande.

Il ne faut jamais perdre de vue que le Reich a toujours évité de déclarer la guerre à la Grèce, qu'Hitler n'a jamais voulu envoyer un avion au secours des Italiens. Si le coup de force avait réussi, il aurait toujours été temps de synchroniser les opérations allemandes en Roumanie avec les opérations militaires italiennes. Les fascistes étant tenus en échec, Berlin a tenté de renflouer la campagne sans cependant compromettre la paix balkanique. Ce fut la poussée diplomatique qui plaça dans le camp allemand la Roumanie, la Hongrie et la Slovaquie, mais qui s'arrêta aux portes de la Bulgarie. Maintenant Hitler est pressé. Il entend que l'aventure prenne fin; il entend que le gouvernement de M. Metaxas, puisque la flotte italienne est d'une innéparable inutilité et que le général Graziani refuse d'avancer aussi longtemps qu'on ne lui aura pas assuré un ravitaillement complet, M. Hitler n'a plus besoin de l'amitié mussolinienne. Un moment il voulut gagner dans le Proche-Orient cette bataille d'Angleterre qu'il ne parvenait pas à gagner à l'ouest; mais l'attitude de l'Union soviétique et l'écroulement du front italien lui commandent aujourd'hui de revenir sur les bords de la Manche. C'est pourquoi nous assistons à la reprise violente de la guerre sous-marine, c'est pourquoi nous voyons de nouveau Berlin exercer une pression terrible sur Vichy.

A date la bataille d'Angleterre a coûté à M. Goering environ 3.000 avions. C'est beaucoup. Mais à date la bataille d'Angleterre a coûté des navires et des navires au gouvernement anglais. Et comme il semble que les Etats-Unis de plus en plus fourniront des navires et des avions aux Britanniques, de plus en plus M. Hitler doit obtenir la collaboration intégrale du gouvernement de Vichy. L'on reparle subitement de l'entrée prochaine de MM. Flandin et Déat dans le cabinet Pétain; ils remplaceraient ceux-là qui constituent l'opposition officieuse à la politique de M. Laval. Ce n'est pas encore fait — pas plus que la bataille d'Angleterre n'est encore gagnée. Mais nous pouvons être certains que toute l'attention d'Hitler — un moment distraite — se porte actuellement de ce côté.

M. Hitler ne parle plus de remonter le Danube; mais il revient à l'idée de traverser la Manche. Nous sommes certains qu'une fois de plus il manquera la marée. Retenu à l'est, incapable de vaincre à l'ouest, il est à peu près certain que M. Hitler occupera l'Italie — ne serait-ce que pour se tenir en forme. Depuis cinq ans, M. Hitler cherche un empire. Il avait d'abord pensé à celui des Russes; puis accidentellement, il s'est lancé à la conquête de l'empire britannique. Les deux lui échappant, il n'est pas impossible qu'il regarde vers l'Afrique nord où sont installés les Français et les Italiens.

(suite à la dernière page)



Une dépêche de Berlin à un journal de la capitale suédoise déclare que l'ancien kaiser d'Allemagne, Guillaume II, est malade en son château d'exil à Doorn, Hollande. Ses médecins éprouvent de grandes inquiétudes.

Sour... cadé



Le colonel V.-I. SMART, sous-ministre du transport et de l'aviation civile, membre du comité de coordination de la défense, est décédé subitement à son domicile, à Ottawa, à l'âge de 66 ans. Il avait été surintendant des chemins de fer nationaux dans la région de l'Atlantique et était un expert reconnu dans les questions ferroviaires.



# POUR LES GOURMETS

## La cuisine des fêtes

La cuisine des fêtes est un surcroît de travail pour la maîtresse de maison, mais elle est aussi la contribution la plus appréciée des agapes joyeuses qui se succèdent durant cette période de réceptions. Nous publions aujourd'hui des recettes demandées par nos correspondantes. La semaine prochaine, nous donnerons un menu complet et détaillé pour un dîner des fêtes.

### DINDE FARCIE

Préparer et vider une dinde, la farcir avec la préparation suivante: Prendre 1 livre de veau rôti et refroidi, des foies de volaille, quelques tranches de lard salé, du persil, 1 oignon, 3 tranches de pain trempées dans du lait et exprimées; passer le tout 2 fois à la machine, ajouter sel, poivre et 3 ou 4 jaunes d'œufs.

Foncer une casserole avec 4 cuillerées à table de beurre ou de graisse de rôti, 1 oignon, 1 carotte tranchée, 1 branche de céleri, 2 branches de persil, faire revenir ces légumes, y déposer la dinde après l'avoir bardée et la faire cuire au four pendant 3 ou 4 heures en l'arrosant souvent avec le jus, ou au besoin, avec un peu d'eau et de bouillon. Lorsqu'elle est à point, la retirer et finir la sauce avec 1-2 cuillerées à table de farine et 1 tasse de bouillon ou d'eau.

On peut aussi farcir la dinde avec des huitres et du pain, ou avec de la viande à saucisse, ou encore avec des pommes de terre et de fines herbes.

### TOURTIÈRE CANADIENNE

2-3 tasse de saindoux ou autre graisse, 1 cuillerée à thé de sel, 2 tasses de farine à pâtisserie, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, de l'eau froide, 1 livre de porc frais, 1 petit oignon, une trace d'all, poivre blanc, poivre rouge et sel au goût.

Incorporez le gras refroidi à la farine au moyen d'une fourchette ou de deux couteaux, jusqu'à ce que les morceaux de graisse ne soient plus que de la grosseur de petits pois et soient bien couverts de farine. Mettez le sel et le vinaigre dans une tasse et ajoutez assez d'eau froide pour remplir la tasse jusqu'à la moitié. Versez le liquide dans le mélange de farine et incorporez le tout au moyen d'une fourchette, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et que tout le liquide ait été absorbé. Roulez la pâte jusqu'à l'épaisseur d'une pièce de vingt-cinq "cents". Refroidissez entièrement et cuisez au four à 500°, jusqu'à ce que de couleur paille. Lorsque la pâtisserie a commencé à se dorer on peut abaisser la température à discrétion. Le porc frais, l'oignon, l'all, le poivre et le sel doivent être passés deux fois à la machine à hacher et on doit y ajouter un peu d'eau afin que la viande ne brûle pas pendant la cuisson dans la pâte. Les quantités ci-dessus conviennent pour deux pâtés à la viande.

### TOURTIÈRE AU VEAU ET AU JAMBON

Faites une farce de veau (1 tasse de veau haché; 1-3 tasse de sauce blanche assaisonnée d'oignon, d'écorce de citron, de sel et de poivre).

Doublez une assiette à tarte profonde de pâte à l'eau chaude. Posez alors dans le moule des couches alternées de tranches de veau et porc frais et de farce. Couvrez d'une couche de pâte et cuisez au four pendant 1 heure ou 3-4 d'heure d'après la dimension de la tourtière. Quand elle est refroidie, versez de l'aspic froid par un trou dans la pâte et laissez refroidir. On peut faire usage de jambon au lieu de porc frais.

### FARCE AU BLE-D'INDE

2 tasses de pulpe de blé-d'Inde  
3 c. à thé de feuilles de céleri séchées et pulvérisées.  
2 c. à soupe de piment vert haché  
2 1/2 tasses de mie de pain  
4 c. à soupe de beurre fondu  
1 c. à soupe d'oignon haché

### FAÇON DE PROCEDER

(a) Faites cuire les piments, le céleri et l'oignon dans le beurre.  
(b) Ajoutez le blé-d'Inde et la mie de pain et assaisonnez au goût.

### FARCE BOMBAY

2 c. à soupe de beurre  
2 oignons de moyenne grosseur hachés.  
1 gousse d'all  
1 tasse de bouillon brun

4 pommes tranchées  
2 tasses de mie de pain frais  
1/2 livre de porc haché menu  
1/2 tasse de céleri haché  
1/4 c. à thé de poudre kari  
1 c. à thé de sel de céleri  
Sel et poivre rouge au goût.

### FAÇON DE PROCEDER

Faites cuire les oignons, l'all et le céleri dans le bouillon, ajoutez au bouillon les pommes et la viande et laissez mijoter pendant 20 minutes. Ajoutez les autres ingrédients et mélangez bien. Laissez refroidir avant de s'en servir.

### FARCE AUX CHAMPIGNONS

1/2 livre de jambon maigre coupé en dés  
1/2 feuille de laurier.  
1 livre de champignons hachés  
1 pincée de muscade  
Sel et poivre au goût.

### FAÇON DE PROCEDER

Faites cuire le jambon et les champignons pendant 5 à 10 minutes. Laissez refroidir avant de vous en servir. Assaisonnez au goût.

### FARCE AUX HUITRES

1 tasse de mie de pain  
1 tasse d'huitres avec le jus  
2 c. à thé de persil haché  
4 c. à soupe de beurre  
2 c. à soupe de jus de citron  
Sel et poivre au goût.

### FAÇON DE PROCEDER

Mélangez tous les ingrédients. S'il n'y a pas assez de jus d'huitres, ajoutez un peu d'eau. Remplissez la volaille sans faire cuire la farce.

### FARCE AUX FRUITS

(Pour oie, canard ou porc désossé)  
Parties égales de pommes surettes et de pruneaux trempés.  
Ne remplissez pas trop votre volaille, les fruits gonflant en cuisant.

ou  
1 grosse pomme sure  
1/2 livre de pruneaux  
2 c. à soupe de raisins sans pépins  
1/2 c. à thé de sucre  
2 c. à soupe de biscuits écrasés  
1 œuf battu  
Sel et poivre rouge au goût.

### FAÇON DE PROCEDER

Pelez et coupez la pomme en tranches et mélangez aux autres ingrédients.

### FARCE ORDINAIRE

2 tasses de pain coupé en dés  
1 c. à soupe de persil haché  
1/2 c. à thé de fines herbes  
4 c. à soupe de beurre fondu  
1 c. à soupe d'oignon haché  
Sel et poivre au goût.

### FAÇON DE PROCEDER

(a) Faites revenir l'oignon dans le beurre.  
(b) Trempez le pain dans l'eau froide et essorez-le ensuite, puis faites-le cuire dans le beurre, quand l'oignon est doré.  
(c) Ajoutez l'assaisonnement et un peu d'eau au besoin.

### FARCE AUX POMMES

3 tasses de pain sec  
2 c. à table de beurre fondu  
1 petit oignon haché menu  
2/3 c. à table de persil haché  
1/3 tasse de céleri haché

3 grosses pommes pelées et tranchées  
Sel et poivre au goût.

Mélangez tous les ingrédients et remplissez l'oie avec cette préparation.

### GARNITURE DE POMMES

Choisissez de belles pommes, après les avoir pelées et vidées, faites-les cuire dans un sirop composé d'une tasse de sucre, une tasse de cidre, 1-2 cuillerées à thé de cannelle et quelques clous de girofle. Quand le sirop a bouilli 5 minutes, ajoutez les pommes et faites cuire lentement, ayant soin d'arroser fréquemment et de conserver les pommes intactes. Remplissez le centre des pommes avec de la gelée et disposez autour de l'oie.

## A VENDRE

Un système de lumière à gaz "Lacroix". Sans danger et en parfait ordre. Sera facilement installé par M. René Lacroix, de Ste-Marie. Bon pour chalet ou grange. Prix de sacrifice.

S'adresser à:

Jean-M. Carette

Ste-Marie, Bce

### SATISFACTION GARANTIE

#### SALON DE COIFFURE

Ondulation Permanente 1.50 à 5.00 pour Dames et Messieurs



#### SALON DE BARBIER

3 Barbiers à votre disposition.  
G. E. BEAUDOIN, Prop.

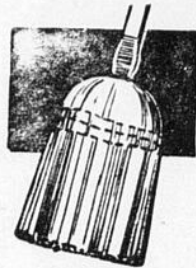
45 ST-NICOLAS, QUEBEC

Tél. 4-0596



## Nouveauté

Balais nouveau-genre aux couleurs variées.



Demandez la couleur qui convient à l'intérieur de vos foyers et tout en rendant votre maison chic, vous avez un produit de première qualité. Demandez-le à votre marchand.

Economisez en achetant les vadrouilles à épousseter "Provincial"

L'INDUSTRIE PROVINCIALE Enr.

St-Damien Cté Bell.

Tél. Nat. 3

# Les Lithinés du Dr Gustin

PROCURENT ECONOMIQUEMENT LA MEILLEURE  
EAU DE TABLE ET DE REGIME

Alcaline — Lithinée — Pétillante — Digestive  
SONT TRES EFFICACES CONTRE  
Acide Urique, Rhumatisme, Goutte, Maladies du Foie, de la Vessie, de la Peau, de l'Estomac et de l'Intestin.

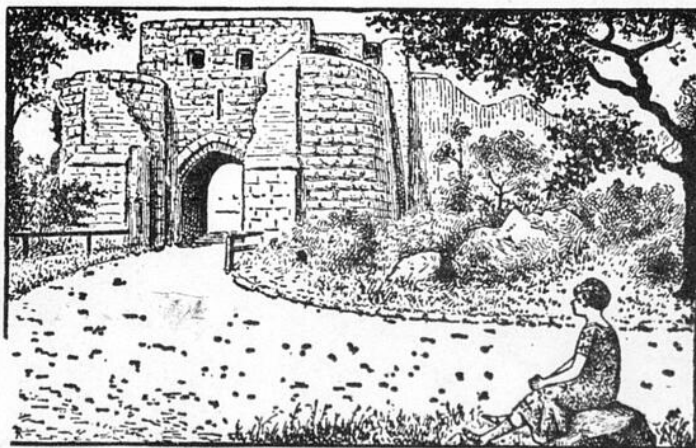
Une boîte de Lithinés contient 12 paquets suffisants pour 12 grosses bouteilles d'un litre.

Franco par poste sur réception du prix.  
En vente dans toutes les pharmacies

6614 Delorimier, — Montréal.

La CIE CANADIENNE des Agences Modernes.  
(Exigez les Lithinés du Dr Gustin)

### Rendez-vous



Georgette attend son père et ses deux frères pour visiter le château. Ils approchent; les voyez-vous ?...

## Les Ukranien et le Canada



La chorale de la colonie ukrainienne de Montréal, l'une des colonies du Canada, fit partie récemment du grand concert donné par les Ukranien de la métropole pour venir en aide au Canada dans son effort de guerre.

### CHRONIQUE SPORTIVE

## Les "Sénateurs" sont-ils assurés du championnat?

(Par Jean DeRome)

Dimanche dernier, les Sénateurs d'Ottawa ont établi un nouveau record dans la Ligue Senior de hockey quand ils ont complété leur douzième joute consécutive sans avoir connu la défaite. La veille, ils avaient égalisé le record précédent de onze parties, réalisé par le McGill au cours de la saison 1933-34. Au moment où nous écrivons ces lignes, nous ne savons pas encore si les Sénateurs ont été arrêtés dans leur brillante série ou s'ils ont réussi à s'installer avec une marge confortable dans leur nouvelle position de "recordmen".

Quoi qu'il en soit, nous ne saurions manquer cette occasion de signaler une performance aussi remarquable. A l'heure actuelle, l'Ottawa mène le bal dans le circuit Slater et avec une bonne avance. C'est présentement l'équipe la plus redoutable mais les critiques ne cessent de se demander si les Sénateurs réussiront à conserver la tête au circuit et, ce qui est plus important, à remporter les honneurs de la série de championnat. On se plaît à répéter le vieux dicton qui dit que le championnat ne se gagne pas en décembre.

Il est un fait que l'on ne doit pas ignorer: les Sénateurs ont commandé leur entraînement quelques semaines avant les autres équipes, cette année, et ils ont eu l'occasion de se mesurer à des équipes de la Ligue Nationale et de la Ligue Américaine avant d'entreprendre la série régulière fixée par la cédule de la Ligue Senior. En conséquence, il se pourrait que les joueurs de l'Ottawa soient en meilleure condition présentement à cause de ce supplément d'entraînement. Mais, si c'était là la raison unique de leurs succès, il faudrait en déduire que la lutte se fera plus acharnée quand les autres équipes auront atteint elles aussi leur haut niveau de rendement.

Il faut également compter sur l'élément de surprise et sur les révélations du dernier tour de piste, sur les "sprints" du genre de celui qui mérita aux As de Québec leur premier championnat dans la Ligue Senior.

Signalons finalement que les joueurs de la capitale canadienne avouent que les adversaires qu'ils craignent le plus sont les As de Royal Rifles de Québec. Le Royal n'est pas à négliger non plus, de mé-

me qu'il ne faut pas oublier que les Volants de Cornwall constituent toujours l'équipe la plus difficile à battre sur son terrain.

#### Pour avoir un vainqueur

Depuis longtemps, on réclame la diminution des parties nulles au hockey. Quantité de suggestions ont été faites. Presque toutes contenaient un élément défectueux quant à l'application. La dernière et probablement la plus "réalisable" est celle qui consiste à changer l'appréciation d'une victoire dans la colonne des points pour les positions. Selon cette suggestion une victoire, au lieu de rapporter deux points à une équipe comme cela existe à l'heure actuelle, serait évaluée à trois points tandis qu'une partie nulle continuerait de ne valoir qu'un point.

Les amateurs de hockey et plus spécialement ceux des Etats-Unis réclament de plus en plus des joutes avec un vainqueur. Les parties nulles sont rarement satisfaisantes pour les spectateurs bien que trop souvent elles le soient pour les équipes en lice. Trop souvent, on se rend compte que les joueurs ne désirent prendre aucune chance dans les périodes supplémentaires en estimant plus satisfaisant de retourner dans leur loge avec un point pour une partie nulle plutôt que de courir le risque de ne rien encaisser dans la colonne de l'actif en ambitionnant

un point de plus pour une victoire.

Les remèdes suggérés jusqu'ici portaient presque tous sur l'allongement indéfini de la période supplémentaire. Avec ce système on arriverait à épuiser inutilement les joueurs qui, assez souvent, doivent se lancer à nouveau sur la glace moins de vingt-quatre heures après avec, en plus, le handicap d'un voyage entre-temps.

L'idée d'un changement dans l'appréciation des victoires n'est pas si bête. Naturellement, le risque devient plus beau et les joueurs sont portés à donner le tout pour le tout afin d'obtenir le crédit de trois magnifiques points dans le classement au lieu d'une médiocre unité. La suggestion a été faite à la Ligue Nationale. Finira-t-elle par être acceptée?

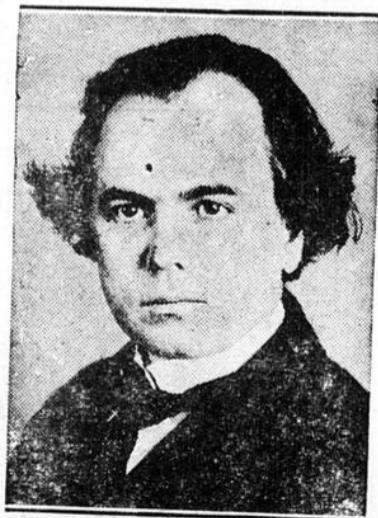
#### Les soucis de Mike Jacob

Après la victoire de Billy Conn sur Lee Savold, le tsar de la boxe, Mike Jacob, s'est vu en face d'un dilemme fort embarrassant. Il s'agit pour lui de trouver le moyen d'organiser un nouveau combat attrayant pour les amateurs. Quelqu'un suggéra Max Baer comme adversaire de Conn.

Jacob ne veut pas lancer Conn contre Joe Louis immédiatement. Or, en le faisant affronter Baer voici le problème qui se pose: Conn n'est pas un très rude cogneur. Par ailleurs, Baer est le "Tough guy" par excellence quand il a à cœur de se battre. Sans doute, si Conn réussissait à triompher d'un Baer mettant au jeu toutes ses ressources, il aurait ainsi prouvé son efficacité et sa rencontre avec le champion attirerait une bonne foule.

Mais, si Baer allait vaincre Conn? Ce qui est dans le domaine des possibilités car Baer est certainement capable d'encaisser les coups de Conn et également capable de le frapper assez rudement pour assouvir ses aspirations. Jacob se trouverait alors dans l'obligation d'apposer à nouveau Baer à Louis et il se demande si le public prendrait au sérieux ce match-revanche. Il y a donc pour lui le risque de voir son jeune "espoir", Conn démoli par un "has been". Naturellement, si Baer rayait Conn de la liste des aspirants, Jacob l'obligerait à rencontrer Lou Nova ou quelqu'un d'autre avant d'avoir la chance de défier Joe Louis avec profit. Evidemment, Baer est toujours une grande attraction et c'est ce qui finira sans doute par convaincre le grand promoteur, pour qui le résultat le plus intéressant d'un combat, c'est encore la galette qu'il peut s'attendre de toucher.

#### La musique en deuil



JAN KUBELIK, célèbre violoniste tchèque, qui vient de mourir à Prague à l'âge de 60 ans. Il était aussi compositeur.

## Les embarras de Mussolini

(suite de la page 1)

Dans ce cas que fera Weygand, que fera même Graziani?

Le conflit de 1939-40 est une drôle de guerre, a-t-on dit. Cette drôle de guerre s'est compliquée de désastres inattendus, de chocs terribles. Nous en avons vu de toutes les couleurs — depuis cette paix séparée jusqu'à la victoire des Grecs en passant par les chaos de la politique stalinienne. Attendons. Nous n'avons encore rien vu. Parties pour libérer Dantzig les troupes canadiennes ont occupé l'Islande, terre danoise. C'est un fait divers de la guerre qui en dit long.

Claude Berré

## Mlle de Miribelle nous visite

Mademoiselle Elisabeth de Miribel, née le 19 août 1915, à Commercy (Meuse), France, appartient à la plus vieille aristocratie française. Elle est la petite-fille du général de Miribel, qui fut chef d'état-major de l'armée française et présida à sa réorganisation dans les années qui suivirent 1870. Elle est également l'arrière-petite-fille du Maréchal de Mac-Mahon, duc de Magenta, qui fut le second président de la République française de 1873 à 1879. Dès 1932 elle avait obtenu, en Sorbonne, son baccalauréat de philosophie, de sciences et de langues (allemand, anglais et italien). En 1938, elle devient assistante-médicale du Docteur Repond (maladies nerveuses, psychothérapie) à Monthey (clinique Malvoz), Valais, Suisse. A l'Université de Genève et à l'Institut Rousseau des Sciences de l'éducation, mademoiselle de Miribel poursuit, en 1939, ses études de psychologie appliquée et obtient son certificat de pédagogie. Le 3 septembre 1939, elle devient traductrice-rédactrice au Service du Blocus (Ministère des Affaires étrangères, Paris). Le 13 janvier 1940, chargée des fonctions de secrétaire auprès de la Mission française de Guerre économique à Londres (Mission Paul Morand), c'est à Londres même, en juin 1940, qu'elle devient la secrétaire du Général Charles de Gaulle, alors qu'il y arrivait lui-même, accompagné d'un seul aide-de-camp.

Mlle de Miribel est arrivée à Québec jeudi soir. Elle a donné plusieurs conférences et des entrevues aux journalistes.

#### Fiancée



DEANNA DURBIN, vedette de l'écran, dont on annonce le mariage pour l'été prochain, avec Vaughn Paul, directeur-adjoint de cinéma. Deanna n'est âgée que de 19 ans.