

on massacrait. S'il me fallait détailler tous les villages que nous avons pillés et brûlés, je n'en finirais point. Je me borne à dire que pendant six semaines consécutives, journallement, nous ne faisons que piller et brûler ».

En somme, les Espagnols n'ont fait que traiter les Cubains, en cette fin de siècle, comme l'armée de l'Empire les avait traités, eux, au commencement ; et le syndicat pour l'étouffement des canailleries militaires ne peut qu'être de cœur avec eux. Mais les amis sincères de l'humanité qu'une heure de trouble égare se ressaisissent. Ils se souviennent de La Fayette traversant l'Atlantique, ils se souviennent de Danton déclarant légitime l'insurrection des peuples. Ils se souviennent des généraux révolutionnaires proclamant la souveraineté du peuple dans les pays où ils entraient et du régiment de Sambre-et-Meuse lequel, comme dit la chanson, « marchait toujours au cri de liberté ! » S'ils refusent de faire cause commune avec les envahisseurs ou les oppresseurs, ils n'acceptent pas la neutralité de notre gouvernement de pleutres et proclamant, eux, l'indépendance de Cuba !

A la force brutale ces pauvres intellectuels ont la prétention d'opposer une fermeté inébranlable sur les principes d'humanité ; ne s'imaginent-ils pas aussi que la gloire militaire et le fracas des batailles s'évanouissent en fumée, et que, seules, les idées restent !

JEAN JULIEN.

(*L'Aurore*, 30 avril 1898.)

Soins aux malades

Jus de bœuf pur

Prenez une tranche épaisse de bifteck succulent, coupez à la tête de la ronde, divisez-la en lisières ; tenez-la sur un gril une minute sur un feu vif pour faire sortir le jus avec un pressoir à citron ou tout autre appareil qui puisse servir pour cela.

Ajoutez un grain de pepsine à chaque cuillerée à table de jus de bœuf et laissez-le une de

mi-heure dans l'eau chaude à 100° Fahrenheit. De cette manière la nourriture est en partie digérée avant d'entrer dans l'intestin, ce qui rend plus facile l'absorption et l'assimilation. Le jus de bœuf, peptonisé ou non, est tout à fait propre à être donné en lavement.

M. GLADSTONE

La vie privée du grand ministre

Les journaux quotidiens ont consacré de nombreuses colonnes à la mémoire de M. Gladstone dont ils ont fait connaître surtout le caractère politique. Nous croyons intéressant de compléter ici ce qui a été dit sur ce grand homme, en donnant un petit aperçu de sa vie privée.

Le père de M. Gladstone était dégociant à Liverpool, où William Ewart naquit en 1809.

Le père de M. Gladstone, comme tory, rigide et intransigeant, siégea à côté de son fils dans la chambre des communes pendant une très longue période, et il ne manqua aucune occasion de pénétrer son fils de ses principes conservateurs.

Le fils en devait changer, sur la fin de sa vie ; il devait prendre la tête du parti libéral.

C'est en juillet 1839 que M. Gladstone épousa Catherine, fille et héritière de sir Stephen Glynne, baronet, de Hawarden Castle — château qui devint par la suite la résidence favorite et justement fameuse de M. Gladstone.

De Mme Gladstone, le monde entier sait qu'elle a été une épouse sympathisant avec son mari dans les plus grandes de ses entreprises, se tenant souvent à ses côtés lorsqu'il apparaissait en public, et surveillant sa santé que lui-même était incapable de soigner en raison de son tempéramment sanguin et de son indomptable passion pour le travail.

Elle lui donna huit enfants dont l'un mourut en bas âge : l'aîné et le plus jeune, William Henry et Herbert, prirent place en même temps que leur père à la chambre des communes durant la session du parlement de 1880. Le premier a été un membre silencieux de la première administration de son père, mais il