

3.º En el medio ó dos meses, una eliminación de yodo por las orinas, tal que los reactivos dete-
minen en ellas, sin evaporación prealable, un tinte azul oscuro, el abuso de las moxas
4.º Los vejigatorios, cauterios i moxas absorven el yodo que se deposita en sus su-
perficies, con la mayor facilidad, i despues de curaciones cotidianas, este puede ser en-
contrado en las orinas i en la saliva, en tanto que las llagas artificiales no se hayan ci-
catrizado.

5.º Con la ayuda de la medicacion yódica sobre vejigatorios lejanos de los ojos, se
pueden curar opthalmias escrofulosas, sin remedios interiores i sin aplicaciones locales.
Es posible obtener modificaciones constitucionales profundas, si se hace absorver du-
rante varios meses, sobre moxas o cauterios, una cantidad de yodo tal, que las orinas
puedan siempre tomar un tinte azul oscuro por el almidon i el cloro.

6.º Entre las preparaciones yodadas, las únicas cuya absorcion es constante en la
superficie de las úlceras o de los vejigatorios, son los vapores de yodo, segun el procedi-
miento de M. Goin (de Saint-Alban) i el yodo yodurado mezclado al unto sin sal. Las
curaciones con una pomada que contiene: unto sin sal, 30 gr.; yodo 1 gr.; yoduro de po-
tasio, 2 gr., son preferibles a todas las otras i especialmente a las que se hacen con la
tintura de yodo.

7.º Puede bastar, para investigar el yodo en las orinas i en la saliva, la solucion de
almidon i la de hipoclorito de soda (licor de Labarraque); i como los líquidos animales,
especialmente la orina, descoloran el yoduro de almidon, la intensidad i la persistencia
mas o menos prolongada del color azul producido por los reactivos permiten juzgar
a proximativamente de la proporcion de yodo.

8.º Haciendo absorver por el método endérmico, no solamente las preparaciones
yodadas, sino diversos resolutivos, tales como el clorhidrato de potasa, la cicuta, etc.,
se pueden obtener resoluciones mas rápidas i mas seguras que aplicando estas substancias
sobre la piel cubierta de su epidermis.

*Informe al Ministro del interior de Francia sobre el régimen alimenticio
de los Liceos de Paris. (Setiembre de 1853), traducido i presentado á
la Facultad de Medicina por DON FRANCISCO JAVIER TOCORNAL.*

Los informes que os han dado sobre el régimen alimenticio de los tres liceos de pen-
sionado de Paris, i la discusion a que han dado lugar en vuestra presencia en la comi-
sion de los inspectores jenerales, os han hecho temer que este régimen no fuese comple-
tamente satisfactorio. Habeis deseado que la mision fuese tratada por hombres especia-
les, i habeis instituido con este fin una comision a que habeis llamado a los médicos de
los tres liceos, los señores Dr. Alibert, Gillette i Levraud, i cuya presidencia habeis
tenido a bien conferirme.

El objeto a que habeis dirigido nuestra atencion merecia bien excitar vuestra solicitud.
Habeis querido que a la cultura intelectual i moral se uniese, en los establecimientos del
Estado, el empleo bien entendido de los cuidados físicos que favorecen el desarrollo del
cuerpo: habeis comprendido que la salud i cierto vigor de la constitucion debian pres-
tar su asistencia a los trabajos del espiritu; i no habeis descuidado ninguno de los me-
dios por los cuales puede la educacion modificar, mejorar la naturaleza del hombre. El

alimento ocupa un lugar importante entre estos modificadores. Si, en el adulto, los efectos de una alimentacion insuficiente pueden ser temporales, como su causa, no sucede lo mismo con los niños; estos conservarán toda su vida los vestijios de un desarrollo imperfecto; i es que en los primeros años, el alimento no solo debe servir al sustento, sino tambien al crecimiento del cuerpo. La alimentacion insuficiente es tanto mas peligrosa, cuanto que por lo comun sus efectos son desconocidos; no ocasiona precisamente un estado enfermizo, sino que el cuerpo no llega a las proporciones que una hijiene mejor le hubiera permitido alcanzar; la inteligencia será servida en lo sucesivo por órganos débiles i poco capaces de prestarle su concurso.

La comision se ha esforzado en corresponder a las miras del señor Ministro; i pasó a exponer inmediatamente sus operaciones. Ella se ha trasladado repetidas veces a los liceos, en el momento en que iba a servirse la comida de los alumnos i de los maestros. Ha hecho lo mismo en los dias en que el uso de la carne era permitido i en los dias en que era prohibido. Ha estudiado el régimen de los alumnos bajo el aspecto de la cantidad de los alimentos, de su calidad i de su modo de preparacion. El exámen de los guisos para cierto período de tiempo le ha permitido asegurarse de si se habia introducido o no en el alimento esa variedad tan propia para mantener el buen estado de las fuerzas digestivas i que están favorable al desarrollo del cuerpo. Haré conocer sucesivamente al señor Ministro el resultado de nuestras pesquizas sobre la carne, el caldo, el pan, el vino i los alimentos de viérnes que se dan a los alumnos de los liceos.

No se podria reemplazar la carne en el régimen alimenticio del hombre sino por el empleo de una enorme cantidad de sustancias vejetales i por el uso excesivo, i por eso nocivo, de los huevos, de la leche i de sus preparaciones. Era pues importante investigar si la carne entraba en la proporcion conveniente en las comidas de los alumnos. ¿Cómo cerciorarse de la cantidad absoluta concedida a cada uno de ellos? ¿Deberá tomarse, sobre los estados formados por los ecónomos, las cifras que espresan la cantidad de carne introducida en cada liceo en el curso de un año, dividir esta cifra por el número de los alumnos i este por el número de los dias del año? El resultado de esta investigacion no hubiera sido siquiera aproximativo. En efecto, los maestros, muchos empleados i las jentes del servicio sacan o reciben una parte bastante considerable de lo que se ha preparado para cada comida. Lo que queda no se reparte de un modo igual entre los alumnos, estando estos divididos, segun su edad, en tres secciones o colejios, a cada uno de los cuales se ha concedido una cantidad diferente de alimentos. Por otra parte, las vacantes i las salidas periódicas de los alumnos dan ocasion de economias que deben ceder en mejoramiento del régimen ordinario de los liceos.

¿Cómo lisonjearse de hacer la apreciacion de estas opuestas influencias, que tienden unas a disminuir i otras a aumentar la suma de los alimentos distribuidos a los alumnos? La comision no lo ha ensayado; ha llegado a su objeto por un proceder mas sencillo, mas seguro i sobre todo mas práctico, como lo dará a conocer el informe de nuestra primera inspeccion.

Algunos momentos ántes de la entrada de los alumnos i de los maestros al refectorio, nos trasladamos al liceo de San Luis, i hemos hallado las partes hechas i la comida preparada en la cocina. En cada fuente destinada a una mesa de diez cubiertos, se habian puesto diez trozos de carne preparados para otros tantos alumnos. Despues de haber tomado en cuenta el aspecto, el olor i el sabor del alimento, cosas que no dejan de tener influencia sobre el modo como es aceptado por el estómago, hemos hecho poner en la balanza los diez trozos de carne destinados a una mesa del colejio pequeño. Hemos tomado exactamente su peso, i hemos repetido la misma operacion respecto del colejio grande i el mediano. Tambien hemos hecho poner en la balanza algunas partes destinadas a los maestros. Tal ha sido, con relacion a la cantidad de carne concedida a

los alumnos de los liceos, la pesquisa que hemos hecho por repetidas veces en los tres liceos. He aquí los resultados que hemos obtenido: para diez alumnos del colejio pequeño el término medio de carne servida en la comida ha sido 330 gramos, lo que reduce a 33 gramos la parte atribuida a cada alumno en esta seccion. La cifra para los diez alumnos ha subido algunas veces a 350 gramos, lo que hemos observado dos veces en el liceo de Luis el Grandé. En otros casos ha bajado a 300 gramos, lo que tambien hemos visto por dos veces en el liceo Napoleon. La cantidad de carne distribuida en la cena no es ni mas ni menos considerable que la que se ha servido en la comida; sean pues 66 gramos o 2 onzas de carne poco mas o menos los que se dan por día a cada alumno del colejio pequeño. A esto se agrega, en la comida un plato de legumbres, i en la cena una parte de dulces o mermelada, o queso, o ensalada.

Pasemos a los alumnos del colejio grande. El peso de las diez partes preparadas para una mesa ha oscilado entre 500 i 600 gramos. El máximum se ha observado tambien en el liceo de Luis el Grande, i el mínimum en el liceo Napoleon. Tomamos la cifra de 550 gramos, lo que dará 55 gramos de carne para la comida de un alumno del colejio grande, o 110 gramos por día, tomando en cuenta la cena.

En fin, diez alumnos del colejio mediano reciben poco mas o menos 450 gramos de carne para una comida, lo que da 45 gramos por cabeza i 90 gramos por día.

Aquí se presenta una cuestion importante que debemos tratar de resolver. ¿Entra la carne en cantidad suficiente en el réjimen de los alumnos de los liceos, encontrándose en el con la dosis de 66 gramos por día para los alumnos de 9 a 12 años, en la dosis de 90 gramos para los alumnos de 12 a 15 años, i de 110 gramos para los alumnos de 15 a 17 o 18 años? (No pensamos aquí nada del réjimen de los maestros, los que reciben una ración casi dos veces tan considerable que la de los alumnos del colejio grande).

Sobre la cantidad i naturaleza de los alimentos necesarios para mantener el juego regular de las funciones, la ciencia moderna ha formulado sus miras; el empirismo habia puesto en práctica las snyas desde nuestro tiempo, i, es digno de advertirse, la práctica i las ideas especulativas no están muy en desacuerdo.

La ciencia nos enseña que durante este conjunto de actos que llamamos *vida*, mientras que el animal respira, se alimenta, mantiene su temperatura, se mueve i siente, hai materia orgánica que se destruye. La ciencia recoge, analiza, pesa los productos de esta descomposición del cuerpo, que el pulmon i otros agentes de escresion eliminan a cada instante; i deduce en fin de este exámen cuales deben ser la *naturaleza* i la *cantidad* de los alimentos destinados a la reparacion de estas pérdidas. Ahora bien, lo que la ciencia aconseja, el instinto del hombre lo pide, i la práctica lo habia realizado desde mucho tiempo; sea fijando la racion de mancionamiento del soldado frances, como lo ha hecho observar en alguna parte M. Dumas, sea en el réjimen alimentario de ciertos establecimientos; entre los cuales el de Alfort merece citarse con elogio. A la verdad, se trata de adultos tanto en los cálculos de los fisiolójistas como en los ejemplos que he elegido; pero las diferencias que voi a señalar entre el réjimen alimentario de Alfort i el de los niños parecerán quizá al señor Ministro fuera de proporcion con la diferencia de edad de los alumnos de estos establecimientos. He aquí, segun los documentos exactos que he tomado del director de la escuela, el réjimen de los alumnos de Alfort. Se da a cada uno de ellos, en los días de carne

En el almuerzo..... gramos 187 50
 En la comida..... gramos 312 50

En todo, 500 gramos de carne de carnicería, fresca i no deshuesada. Esta carne ha perdido después de quitarle los huesos 125 gramos, despues de cocida otros 125 gramos, que dan 250 gramos de carne cocida i deshuesada. Una sopa, un plato de legumbres i una ensalada completan la comida, que se halla compuesta, como se vé, de tres

platos, en lugar de dos que sirven en los liceos. La escuela gasta en los años ordinarios 90 céntimos por día i por alumno para mantener este régimen, que tiene la influencia mas feliz sobre la salud i el vigor de los alumnos.

Volvamos a la comparacion de la cantidad de carne que se da a los alumnos de los liceos i a los de Alfort. Los alumnos del colejio pequeño reciben 66 gramos por dia, los del colejio mediano 90 gramos, los del colejio grande 110 gramos, los de Alfort 250 gramos. Así, se sirve a estos últimos casi cuatro veces tanta carne como a los alumnos del colejio pequeño, casi tres veces tanto como a los del colejio mediano, i mas de dos veces tanto como a los alumnos del colejio grande. Los alumnos de la Escuela Normal reciben, para un dia, de 220 a 230 gramos de carne cocida. En fin, los niños que se curan en uno de nuestros hospitales obtienen, desde que han entrado en plena convalescencia, una racion de carne cocida que pesa 140 gramos.

Estos hechos ¿no nos conducen a temer que no haya alguna lijera insuficiencia en esta parte tan importante de la alimentacion de los alumnos de los liceos? No quisiera abusar de los argumentos científicos en el exámen de una cuestion que una madre de familia resolvería quizá mejor que un profesor de fisiología; pero hai una consideracion que me choca i que no puedo pasar en silencio. Entre esos productos que la economía elimina incesantemente, hai uno, la urea, que indica mas particularmente la proporcion de materia azoada destruida por el movimiento de la vida, i que debe renovarse so pena de deterioro del cuerpo. Esperiencias rigurosas han demostrado que si, en un período de doce días un hombre de veinte años elimina 334 gramos de urea, un niño de ocho años de buena salud i bien nutrido, eliminará 170 gramos poco mas o menos en el mismo espacio de tiempo. La proporcion es como 1 a 2, i solo se trata de niños de edad de ocho años solamente comparadas con hombres de veinte años. La induccion nos enseña que habria inconveniente en alejarse por demas de esta proporcion en la reparticion de la carne a los alumnos de los liceos, pues que la carne contiene la mayor parte del azoe de los alimentos que se les presentan. No se ha de perder de vista que el alimento de los niños no se dirige solamente a su mantencion, sino tambien al crecimiento del cuerpo.

La insuficiencia a que hemos aludido mas de una vez, siendo reconocida, se pregunta como se ha de remediar. La idea de aumentar la suma destinada anualmente a la mantencion de los alumnos se presenta naturalmente. Esta medida por sí sola i en el estado actual de las cosas, no conduciría quizas al objeto que se propone alcanzar, i he aqui por qué. A la asignacion fija de los señores Ecónomos de los liceos se puede añadir una asignacion eventual. Esta suerte de gratificacion concedida a su celo, i sobre todo a su economía, se toma sobre los *bonos* que han podido obtener en esta parte de su jestion que tiene por objeto el régimen alimentario. La comision se complace en rendir homenaje tanto a la perfecta integridad, como al talento administrativo de los ecónomos de los tres liceos de pensionado de Paris; pero examinando la cuestion con abstraccion de las personas, no puede evitarse el temor de que, en la posicion de estos funcionarios, su economía, demasiado segundada por el jefe de cocina u otros agentes, no dejenera en parcimonia, i de que el aumento puro i simple del presupuesto de los gastos no tenga mas bien por resultado el engrosar los *bonos* que aumentar la racion alimentaria de los alumnos.

No basta pues votar fondos para la mejora de los liceos; es menester decir en qué consistirá la mejora e imaginar un medio de cerciorarse de lo que se ha obtenido. He aqui lo que tenemos el honor de proponer con este objeto al señor Ministro :

- 1.º Se fijará el peso de la carne cocida que deberá servir a los alumnos de los diferentes colejios.
- 2.º El patrono del liceo, ó cualquiera otra persona delegada por el señor Ministro,

podrán, con la frecuencia que les parezca necesaria, cerciorarse de que la distribución se ha hecho conforme a las prescripciones del reglamento. Nuestra indagación nos ha mostrado cuan fácil era esta fiscalización. Basta presentarse al liceo un cuarto de hora antes del servicio, i hacer poner en una balanza las diez partes preparadas para una mesa.

La idea de emplear la balanza para operar la repartición de la carne a los alumnos de los liceos no es nueva, pero no parece que ha recibido una operación bien rigurosa. Un reglamento de fecha 1.º de noviembre de 1812 concede, en el art. 20, 25 decagramos (250 gramos) de carne por día i por cabeza a los alumnos de los liceos. Después de la defalcación a lo que estaba asignado a los maestros i a las jentes de servicio, i de la pérdida proveniente de la quitada de los huesos i del cocido, la administración del liceo Napoleón había desde mucho tiempo fijado como sigue la ración de sus alumnos: para el colejio grande 55 gramos por comida; para el colejio mediano 50 gramos; i para el colejio pequeño 45 gramos. Pero hemos visto anteriormente que el cuchillo un poco escatimoso del cortador había hecho caer de 45 gramos a 30 el peso de la parte de los pequeños, de 50 a 45 gramos el peso de la parte de los medianos. En cuanto al colejio grande no había sufrido mas que una disminución insignificante. Pensamos que todas estas cifras con excepcion de la del colejio pequeño, son mui poco elevadas, i tenemos el honor de proponer al señor Ministro reemplazarlas por estas otras:

Para el colejio grande, 65 gramos por cabeza i por comida;

Para el colejio mediano, 50 gramos;

Para el colejio pequeño, 45 gramos.

El aumento de gasto que resultaría de esta modificación en el régimen alimentario no sería tan considerable como podría parecerlo a primera vista, pues que esta pequeña adición al régimen no tendría lugar ni el viernes ni el sábado, ni en las comidas del domingo, jueves i martes, días en que es de uso en los liceos añadir otro plato de carne al hervido.

La adopción del sistema que tenemos el honor de proponer al señor Ministro libertaria el régimen alimenticio de los liceos de las perturbaciones que puede hacerle sufrir la relación, necesariamente variable, del número de los maestros i empleados con el número de los alumnos. Se sabe que estos dos números no aumentan ni disminuyen al mismo tiempo. El régimen sería el mismo en los años de abundancia i en los años menos felices, en que se hubiese aumentado el precio de los víveres.

No ha parecido útil investigar cual era la proporción de carne absorbida por los alumnos, por una parte, i por los maestros, empleados i demas jentes del servicio alimentados en los liceos de la provisión común, por otra. En el liceo Napoleón el número de los alumnos es de 250, el de los demas consumidores es de 55. Para cada una de las comidas en que solo se sirve un plato de carne, el ecónomo recibe i el cocinero prepara 40 kilogramos de carne, los que después de cocerla i sacarle los huesos, queda reducida a 20 kilogramos. Podemos admitir que sobre los 250 alumnos hai 100 en el colejio grande, 100 en el mediano i 50 en el pequeño.

Los 100 alumnos del colejio grande reciben, a razón de 60 gramos por cabeza.....	5,000 gramos.
Los 100 alumnos del colejio mediano reciben a razón de 45 gramos por cabeza.....	4,500
Los 50 alumnos del colejio pequeño reciben a razón de 30 gramos por cabeza.....	1,500

Los tres colejios reunidos reciben..... 11,000 g. u 11 k.
 Quedan 9 kilogramos para los otros 55 consumidores.

Esta desproporcion es chocante ; pero 9 kilogramos repartidos entre 55 consumidores, darian a cada uno 164 gramos para esta sola comida. Ahora bien, nosotros hemos comprobado que los maestros no recibian mas de 100 gramos. ¿Qué se hace lo demas? Si las jentes del servicio lo absorven, su racion debe ser excesivamente grande. Tengo el honor de hacer observar al señor Ministro que hemos tomado por base de nuestros cálculos las cifras que indican el peso de la carne puesta en la balanza, i no las cifras que fijan en el papel el réjimen alimenticio de los alumnos del liceo Napoleon. Debemos confesar que hemos operado sobre una de las pesadas mas pequeñas que hemos hallado. En el liceo Luis el Grande, los resultados han sido un poco diferentes de los que acabamos de dar a conocer. El número de los alumnos internos se eleva en él a 365, el de los demas consumidores a 95. Sobre 31 kilogramos de carne cocida preparada para una sola comida, los alumnos reciben 18 kilogramos 800 gramos, i los demas consumidores 12 kilogramos 200 gramos.

La calidad de la carne introducida en los liceos no ha dado lugar a ninguna observacion crítica. Se ha entregado a los tres liceos al precio de 112 francos los 100 kilogramos, a consecuencia de una adjudicacion consentida por el consejo académico. El ecónomo o uno de los dependientes están presentes en el momento en que se trae al liceo, i verifican su peso i su calidad. Hemos asistido a una de estas verificaciones, que no podrian hacerse con demasiada exactitud i rigor, principalmente en las estaciones cálidas del año.

La preparacion de las carnes que se traen a los liceos ha atraido particularmente la atencion de la comision. El exámen de los guisos nos ha hecho ver que la carne de vaca cocida figuraba hasta 5 veces en muchas listas, en la comida de una sola semana. Un mismo alimento, aunque sea de los mas sabrosos i de los mas reparadores, entrando cinco veces sobre siete en la composicion de la comida, acabaría por recibirse con repugnancia. No es verosímil que el hervido goce de algun privilejio a este respecto. Este alimento no es tenido en gran favor entre los niños en jeneral i entre los de los liceos en particular, i nos vemos obligados a convenir en que 33 a 35 gramos de una carne poco sabrosa, consumida en parte por la decoccion en el agua, acompañadas de papas en salsa, reconfortan mediocrementemente a los niños de nueve a doce años. Pero, se dirá, la carne de vaca cocida tiene por compensacion la sopa, en cuya preparacion se ha empleado la carne. Vamos luego a esplicarnos sobre el valor de esta compensacion, que tenemos por insuficiente. La comision piensa que convendría sustituir, una o dos veces por semana a la sopa i al hervido una comida compuesta de un potaje de viérnes (i los hai reparadores, tales como los potajes de pebré, de arroz, etc.) i de carne asada. Esto sería recibido ciertamente con mas gusto i mas provechosamente dijo por los alumnos. La olla quedaria de fundacion para los domingos, los jueves i los martes, pues que en esos días se da otro plato de carne junto con el hervido. La sopa i el hervido podrian admitirse todavia una cuarta vez mas, pero nunca una quinta, en el curso de una sola semana.

He dicho que daríamos nuestra opinion sobre los caldos de los liceos. El sabor de este caldo no es desagradable, pero es mui delgado. No tiene aquel olor que alegra del caldo de las casas, i apenas se ven en su superficie algunos de esos ojos redondos que indican la presencia de la materia grasa. Sabemos que se hace quitar el exceso de esta grasa en esos consumados jenerosos para cuya preparacion no se economiza ni carne ni tiempo; pero sabemos tambien que puede haber inconvenientes en disminuir demasiado la proporcion de este principio en la alimentacion. Hai materia grasa presente do quiera que se cumple en los animales algun fenómeno orgánico. La naturaleza lo prodiga en la leche, ese primer alimento de los mamíferos; en el huevo a cuyas esencias el ave se desarrolla. De todos los alimentos que la respiracion consume para

producir calor, las materias grasas son las mas útiles. ¿A que se debe atribuir la flacura del caldo de los liceos i la ausencia casi completa de materia grasa en la sopa de los alumnos? Se usará en los liceos quitar la grasa para hacerla servir a la preparacion de las legumbres? ¿Los caldos que se dan por extraordinario a ciertos alumnos delicados, tomados sobre la racion de todos habrá que suplirlos por la adiccion de cierta cantidad de agua? Solo podemos hacer conjeturas a este respecto.

Hai una consideracion última que está ligada a la preparacion de las carnes i que nos parece mui importante. Sin perder nada de su gravedad, la ciencia puede formular algunas reglas sobre la preparacion del asado. No es asado el que se sirve bajo esta denominacion en los refectorios de los liceos. En el verdadero asado, en el asado cocido en el asador i al aire libre, la accion del fuego se ha apoderado de la superficie de la carne. Ha coagulado en ella la albumina i algunos jugos de manera que se produce una especie de costra, poco permeable a los líquidos. Bajo esta costra es donde se cuecen sin descomponerse los jugos i las fibras de la carne. Tal preparacion es incomparablemente mas sabrosa, mas digestible, mas tónica que esos pretendidos asados cocidos en un medio lleno de vapor de agua. Esta accion se ha hecho vulgar, i se sabe que para atraer a los clientes algunos fondistas de los arrabales no han imaginado nada mejor que escribir sobre sus puertas: "Aqui se asa en asador." Pero esta nocion acaba de recibir una aplicacion mas seria i mas filantrópica. En ese hospital de niños en que las es-crófulas hacian tantas víctimas, se ha llegado a poner límite a los estragos de este azote por medio de la gimnástica i de los asados. He tenido ocasion de defender el año último la causa de la gimnástica ante el consejo superior de la instruccion pública; i hoi vengo en nombre de la comision del réjimen alimenticio de los liceos, a proponer al señor Ministro, sustituya, si es posible, el asado en asador al proceder culinario usado hoi para la preparacion de los asados. No habria lugar a detenerse por temor de aumentar el gasto de combustible. Este gasto no se eleva a mas de ocho céntimos por kilógramo de carne asada. Podria minorarse todavia, como lo indica la nota siguiente que el economo del hospital de los niños ha hecho entregar a uno de los miembros de la comision: "Nuestro turno de asador, no pudiendo mover mas que 15 kilógramos a la vez, estamos obligados a proceder sucesivamente por hornadas. Con un aparato de una potencia doble, coceríamos fácilmente 50 kilógramos de carne en el mismo espacio de tiempo i con el mismo combustible: el gasto por kilógramo no seria entónces mas que de 5 céntimos."

El pan de los liceos es de buena calidad. Se da a discrecion a los alumnos en la comida i en la cena.

La bebida llamada *abundancia* ha podido ser el objeto de algunas observaciones críticas, cuando era preparada con cuatro quintos de agua i uno de vino. Hoi el agua no entra en ella sino en tres cuartas partes. Se han concedido tres litros de esta abundancia a los alumnos del colejio grande (para una mesa de diez cubiertos;) los alumnos del colejio mediano i del pequeño no reciben mas que dos litros para diez. Esta bebida nos ha parecido mui conveniente. El vino, como la carne, se entrega a los liceos a un precio determinado a consecuencia de una adjudicacion consentida por el consejo académico. Nada hai que reprochar al que sirve en este momento para la preparacion de la abundancia. Seria mui útil que al ejemplo de la administracion de la asistencia pública; la administracion universitaria emplease algunas personas en la verificacion de las cualidades del vino en el momento en que se entrega a los economos de los liceos. El paladar de un probador ejercitado seria, en esta ocasion, el mejor de los reactivos.

La comision ha asistido a la distribucion de muchas comidas de viérnes. Ha podido cerciorarse de que el pescado servido a los alumnos, comprado en la mañana misma, era perfectamente fresco. No hemos tratado aqui de hacer uso de la balanza para juzgar la cantidad servida a cada alumno; las raciones nos han parecido algunas veces

un poco chicas, pero las mas veces suficientes. Pero la cena de viérnes es invariablemente detestable. La pieza de resistencia de esta comida es constituida ya por un plato de macarrones, ya por un plato de porotos, ya por un plato de huevos (un huevo i medio para cada alumno), ya por un plato de papas. A esto se agregan dulce, o mermelada, o flan, etc. Esta cena despues de una comida de viérnes, es mui poco reparadora. No se puede disimular que la necesidad de servir dos dias seguidos comidas i cenas de viérnes a trescientos alumnos no sea una cosa embarazosa para la administracion de los liceos, que no tienen recursos para variar esta alimentacion. Durante la última epidemia de fiebre tifoide, el patrono del liceo Napoleon ha obtenido del señor Arzobispo de Paris el permiso de dar alimentos de carne a los alumnos el sábado. Esta medida prudente ha satisfecho vivamente a los padres, que habian hecho oír algunas quejas con ocasion del réjimen a que sus hijos estaban sometidos. Con respecto a la hijiene, sería ciertamente una reforma importante lo que permitiese el uso de la carne los sábados. Pero esta cuestion puede mirarse bajo otro punto de vista, i no corresponde al médico ponerse en él para resolverla.

En fin, señor Ministro, la comision habria deseado que, en el intervalo que separa el momento de levantarse del de la comida, los alumnos pudiesen recibir alguna cosa mas sustancial que un simple pedazo de pan. Pero sobre este punto no hemos podido llegar a una solucion satisfactoria. Hemos sabido que los alumnos del colejio pequeño tomaban caldo por la mañana i que les sentaba bien; hemos pensado que este réjimeu convendría tanto a los grandes como a los chicos; pero nos han dicho los señores Patronos que los alumnos de los colejios grandes prefiriendo la recreacion a una sesion de refectorio no se someterian sino con repugnancia a esta innovacion. Dos de los miembros de la comision se han preguntado si no se podria hacer la cosa facultativa, i se ha objetado que esto sería quizá difícil de conciliar con la regla de los liceos.

En resumen, tenemos el honor de proponer al señor Ministro:

- 1.º Que se arregle el peso de la carne que se entregue para cada comida a los alumnos de los tres colejios.
- 2.º Que se fije como sigue la cantidad que estos alumnos reciban :
para el colejio grande, 65 gramos por cabeza i por comida ;
para el colejio pequeño, 45 gramos.
- 3.º Hacer reconocer con frecuencia por los señores patronos o algunos delegados si la distribucion se ha hecho o no conforme al reglamento (el modo de hacerlo está indicado en este informe.)
- 4.º Mantener el *statu quo* (en lo que toca a la cantidad) por lo que hace al réjimen de los maestros i por lo que hace a las comidas de los alumnos en que se agrega un segundo plato de carne de vaca cocida.
- 5.º Impedir que la carne cocida entre mas de cuatro veces por semana en la composicion de la comida o de la cena.
- 6.º Sustituir el asado en asador al modo que se emplea actualmente en la preparacion del asado.
- 7.º Hacer vijilar que el caldo contenga mayor proporcion de materia animal que la que contiene de ordinario, i que no se concedan sino a un corto número de alumnos esas raciones suplementarias de caldo que se toman sobre la provision jeneral.
- 8.º Añadir otro plato en la cena en los dias de viérnes, suprimiendo en caso necesario las mermeladas i los dulces.

Si nuestras proposiciones tienden mas bien a simples modificaciones que a una reforma radical en el réjimen alimenticio de los liceos, es porque en suma este réjimen es bastante satisfactorio, i que ni los alumnos ni sus padres se quejan.

Tenemos el honor, etc.—Berard, presidente.—Levrault, Gillete, Alibert.