

GACETA MÉDICO-VETERINARIA

REVISTA SEMANAL

AÑO XIII.

Jueves 28 de Noviembre de 1889.

NÚM. 554.

En la dedicatoria del libro: *Ensayo de Fisiología filosófica y general*, escrito por el catedrático de la Escuela de Veterinaria de Madrid D. Jesús Alcolea y Fernández, se leen las siguientes palabras dirigidas á el también catedrático D. Santiago de la Villa y Martín:

.... Á V. DEBÍ, DESPUÉS, EL OBTENER LA CÁTEDRA DE FISIOLÓGIA EN LA ESCUELA DE SANTIAGO; Á V., Y SÓLO Á V., DEBO LA QUE HOY OCUPO....

SUMARIO.

Sección editorial: La cuestión de las carnes en la plaza de Madrid.—*Sección científica:* Plantíos y plantaciones.—*Sección oficial:* Ministerio de la Gobernación. Real decreto.—*Misceláneas.*—Anuncios.

SECCIÓN EDITORIAL.

MADRID 28 DE NOVIEMBRE DE 1889.

LA CUESTIÓN DE LAS CARNES

EN LA PLAZA DE MADRID

Gran agitación ha producido en el vecindario de esta corte la subida injustificada de 30 céntimos por kilo de carne que los abastecedores de este artículo de primera necesidad llevaron á cabo el 19 del corriente mes.

El periódico político *El Imparcial*, correspondiente al día 18, dió á luz un artículo que á continuación reproducimos, y en el cual se describen con un conocimiento tan perfecto las tristes escenas que tienen lugar entre la clase menesterosa como consecuencia de la subida inesperada de las carnes, que apenas el espíritu de los que observamos muy de cerca la veracidad de cuanto dice.

Con el objeto de poner al corriente á

nuestros lectores de provincias de cuanto ocurre en cuestión de tanta trascendencia, he aquí el artículo de referencia y con el cual estamos enteramente conformes:

«LA CARNE POR LAS NUBES

El problema de la vida, difícil en todas partes, era casi imposible en Madrid.

Después de todo un día de trabajo gana el jornalero ocho reales.

Un kilo de carne escogida de la parte menos aprovechable de la res valía tanto como el importe del jornal.

Con sólo esta comparación se comprende que los pobres tenían que darse por satisfechos con echar en el cocido exiguo y pequeñísimo pedazo de carne.

La fécula, origen y causa predisponente de todas las anemias, era casi la única alimentación de millares de familias de la villa y corte.

Hoy se anuncia como un hecho la subida del precio de las carnes en una proporción considerable.

Calcúlese el efecto de la pobre inquilina del sotabanco y la bohardilla, que al acercarse al tablajero en demanda de unos cuantos desperdicios, oye que el precio es mayor y ve que lo que antes adquiría mediante mil habilidades del genio económico y distributivo ya no está á su alcance.

Revuelve maquinalmente en su pobrísima bolsa unas cuantas monedas de cobre, y creyéndose víctima de indiscreta

burla que el tablaero se permite dirigir á su miseria, insiste en el pedido que tiene costumbre de hacer.

El carnicero explica con gran seriedad que la subida de la carne es un hecho, que él deplora porque también á él le convierte en víctima, y relaciona después este mal de muchos con el provecho y fortuna de algunos.

La infeliz mujer vuelve á su casa, mira á sus pequeñuelos enfermizos y débiles por la escasez y mala calidad de la alimentación, y no puede contener las lágrimas.

¡Cómo han de criarse sus hijos! Ya no le queda ni el recurso que hasta entonces venía empleando de renunciar en favor de éstos á la parte que le correspondía en el reparto de la carne.

Los consejos del médico, que por conmiseración asistía en sus enfermedades á los niños, veníansele á las mientes de continuo.

—Créame Vd., buena mujer, sus hijos no tienen más que debilidad, algo de anemia, efecto de que en el puchero hay garbanzos y patata, pero falta carne, falta sustancia. Todo lo que Vd. pueda gástelo en carne.

Cómo seguir estas advertencias tan exactas y verídicas como los evangelios para la madre infeliz. Ya no era posible la lucha, por más que en la blusa del marido y en el vestido de la mujer se renovasen los remiendos y zurcidos, por muchos esfuerzos de imaginación que hiciese no lograba el medio de dividir los ocho reales de los días en que se halla trabajo, de modo que llegasen para la carne al precio que ésta se coloca ó la colocan.

Nada, las piernecitas del más pequeño se irán arqueando más cada día y aumentará la delgadez del mayor sin que el amor de madre—una de las energías más grandes de la vida—puedan nada ante perspectiva tan aterradora.

Ese empleado de seis y ocho mil reales de sueldo, que tiene que vivir entre la clase media y á imitación de ésta, encuentra en la subida de la carne un nuevo escollo que salvar en su difícil y angustiada presupuesto.

También en casa del funcionario público sienta sus reales la clorosis y demás manifestaciones de la falta de fuer-

zas, los rostros de sus hijas van perdiendo el color, ni más ni menos que sus vestidos, dada la absoluta imposibilidad de reemplazarlos y la no menos absoluta de vestirse.

También la señora de la modesta casa sufre graves consecuencias con el encarecimiento de lo que ya era caro, porque para ella el problema es tanto más difícil cuanto que tiene que resolverlo en secreto: tiene que dejar de comer, aparentando hallarse abita.

Siquiera la pobre del sotabanco—dice la señora del tercero—puede bajar al principal pidiendo una limosna.

Para las gentes ricas y de situación pecuniaria desahogada, que son las menos, el problema tiene pocos sinsabores.

Todo se reduce á que los mozos de comedor, descendientes del antiguo maestresala ó el ama de gobierno suban al nivel de la sisa.

Y de entre estas personas únicamente se ocupan de la subida de la carne los que han de disertar sobre políticos ó sociológicos asuntos.

Dudar que la noticia de este aumento de precio en un artículo tan necesario ha de preocupar á la parte más numerosa de la población, sería tanto como desconocer lo que es la vida en Madrid.

Desde hace no pocos años viénese estudiando, al decir de los que se han ocupado en estas cuestiones de las subsistencias, los medios más apropiados á fin de llegar al abaratamiento de los artículos de primera necesidad.

¿Cómo es posible que no se haya encontrado la raíz del mal?

¿Es acaso el exagerado afán de lucro de los abastecedores?

¿Reside en el Matadero la culpa?

Lo cierto es que debe con gran premura buscarse, y con no menos energía destruirse, la ocasión de la carestía de la carne.

Muchas veces hemos visto en escritos y discursos señalar al Matadero como origen del daño que se causa al vecindario madrileño.

Por muy terribles que sean los cuchillos de los matarifes, no nos explicamos la inmunidad de que han logrado revestirse.

Además de que para muchos resulta

imposible el adquirir la carne al precio que se expende, es preciso tener en cuenta que el tal precio no está justificado, antes, por el contrario, el espíritu menos observador ve muy á las claras el abuso.

¿Qué razón existe para que no se traiga ganado de Galicia al Matadero de Madrid?

Teniendo presente el precio á que adquieren los ingleses el ganado vacuno en los puertos de Galicia y el coste de transporte por ferrocarril hasta Madrid, se demuestra de un modo indudable que la carne abarataría.

Pero, según nuestros informes, en el Matadero han encontrado obstáculos invencibles los que intentaron dar la carne á precio más bajo transportando á Madrid el ganado gallego.

Estos obstáculos son incomprensibles, pero ¿tiene por ventura lógica explicación el hecho de que no pudiera degollarse en el Matadero una res que no hubiese descansado en el Parador de un concejal muy conocido?

Igualmente resultan inconcebibles los derechos que sin más ley que la costumbre, mal establecida por cierto, se abrogan algunos de los múltiples é inútiles intermediarios que unen al tabajero con el dueño de la ganadería, en virtud de cuyos derechos las reses no salen del Matadero sin dejarse gran parte de su carne á pretexto del aprovechamiento de desperdicios.

En cuanto á mejorar la calidad de las carnes, también puede hacerse mucho, pues en ningún país culto se sigue el ejemplo que da el Matadero de la villa y corte al degollar las reses sin engordarlas, según vienen de la serranía ó de la sementera, donde dejaron dos días antes el arado.

Lo que es de todo en todo improrrogable es la situación actual. Tanto valdría proscribir la carne en la mayor parte de los hogares de Madrid, como mantener el precio de hoy de nueve reales y veinte céntimos el kilo.

Esperamos que el Sr. Mellado atenderá este asunto con principalísimo interés, pues en él puede obtener un gran triunfo y prestar un señalado servicio al vecindario.»

El día 20 apareció otro suelto en el mismo periódico *El Imparcial*, en el que

se daba cuenta de las gestiones del dignísimo señor Alcalde primero del Ayuntamiento de Madrid, para ver si era posible que los abastecedores de carnes renunciaran á la subida del precio que desde el día anterior habían ya llevado á la práctica.

Hé aquí el suelto á que nos referimos:

«EL PRECIO DE LA CARNE

Desde las once del día de ayer, y con autorización del Alcalde primero, el señor Párraga, teniente alcalde de la Latina y el administrador del Matadero, han celebrado varias entrevistas con diversas comisiones de tabajeros y abastecedores de carnes, á fin de procurar de común acuerdo el abaratamiento de los precios de ese artículo de primera necesidad.

De cuatro á seis de la tarde, dichas comisiones, el Sr. Párraga y el administrador del Matadero, estuvieron en el despacho del Alcalde, donde también se hallaba el señor conde del Castillo de Chirel, importante ganadero, discutiendo sobre los medios para conjurar lo que algunos llaman crisis de la carne.

Momentos hubo en que parecía todo arreglado, y otros momentos en que todo arreglo parecía imposible. Por fin, atendiendo al caso presente las comisiones convinieron con el señor Alcalde en aceptar y proponer á los del gremio el siguiente acuerdo: La carne de flor, que por regla general es la que consumen las clases acomodadas, se mantendrá en el precio últimamente puesto, en tanto que el Ayuntamiento puede tomar medidas que abaraten la tributación. Pero la carne con hueso, que cuesta 1,80 el kilo, se bajará desde luego á 1,70, y la carne que hasta hoy se ha expendido á 1,20, se expenderá á una peseta el kilo.

La medida es provisional para acudir al conflicto del momento y en tanto que el Municipio resuelve lo que proceda dentro de la ley.

Mucho nos complace que se procure resolver la cuestión; pero á nuestro entender, está en pie un argumento que no contestarán de ningún modo los abastecedores, y es el siguiente:

Los precios del ganado no han su-

bido, el Ayuntamiento no ha impuesto ningún nuevo tributo: ¿en qué fundan, pues, el aumento del precio de las carnes?

Esto es lo que debe ponerse en claro, porque es intolerable que si se les antoja á los tablajeros y abastecedores realizar una ganancia dada, responda ó no á la situación del mercado, los precios de la carne no tendrían nunca más límite que su deseo de realizar esa ganancia de antemano fijada. Y contra la confabulación de los abastecedores tendrá que hacer el vecindario una liga de defensa.

Respecto al problema ya existente de tantos años y que ha venido á renovar la última carestía, el Alcalde se ocupa sin levantar mano en allegar elementos y datos que contribuyan á una reforma profunda que corrija los males tantas veces lamentados. El Ayuntamiento, á los ocho días de haber tomado posesión el Sr. Mellado, despachó el expediente de los ganaderos, y confiaba en que las proposiciones de éstos hubieran resuelto de plano la cuestión. Ahora los ganaderos volverán á reunirse hoy, y su concurso, unido al apoyo que han de encontrar en el Alcalde y en la opinión, constituirá una gran base para mejorar esa cuestión eterna de las subsistencias de la villa.

Los alcaldes de los pueblos ganaderos, á quienes había teleografiado el Alcalde, han contestado ya, y los datos interesantes que comunican ofrecen soluciones á que apelar, en el caso que la crisis de la carestía no tuviera una solución satisfactoria para el pueblo de Madrid.»

Hasta aquí, como verán nuestros lectores, nos concretamos á reproducir lo dicho por nuestro estimado colega *El Imparcial*; pero en el número del día 21 del corriente hemos leído un *Comunicado* suscrito por D. Miguel López Martínez, Director de la Escuela de Veterinaria de Madrid, en el cual, haciendo alardes de los conocimientos que ha adquirido visitando los principales mataderos de París, Londres, Berlín y otras ciudades importantes, se atreve á decir *que nada es*

tan sencillo como evitar los abusos que se cometen en España por los abastecedores de este artículo de primera necesidad. En esta cuestión hemos de rectificar al autor del «Comunicado», pues suponiendo fácil el establecimiento de la libre matanza en nuestras poblaciones, olvida que en España carecemos de una «Ley de Policía sanitaria veterinaria» que existe en todas las naciones civilizadas de Europa, y que en ellas no se pueden transportar carnes vivas ni muertas, sin que sean inspeccionadas rigurosamente por el cuerpo de inspectores veterinarios que están afectos á este servicio, con independencia y sueldo decoroso de otros cargos públicos.

¿Y ahora preguntamos al Sr. López Martínez si es posible decretar la libertad de matanzas en España, sin exponernos al contagio de enfermedades que reinan en nuestras provincias de una manera enzoótica y epizootica?

Supongamos por un momento que se ordena la libertad de matanza, y cualquier ganadero que vea afectadas sus reses de la viruela, del carbunco, de la perineumonía, de la fiebre aftosa ó del mal rojo en el cerdo, que todo esto tenemos en España, al ver que sus ganados se le empiezan á morir, los sacrifica libremente ó los transporta á los grandes centros de consumo, sin más garantía que la que puede dar con un certificado fácil de obtener en cualquier parte y produce una serie de desgracias de incalculable trascendencia en la salud pública.

Antes que decretar la libre matanza, es necesario que tengamos una «Ley de Policía sanitaria veterinaria;» sin esta no existiría tampoco en las naciones á que se refiere el Sr. López Martínez en su «Comunicado».

Las descripciones de los mataderos extranjeros, las conocen muchas personas que los han visto, y en muchos

libros están perfectamente diseñados aquellos establecimientos, de los que aquí carecemos.

Que se asocien los ganaderos de España y reúnan el capital necesario para una obra de tanta importancia: pensar que las arcas del tesoro municipal han de llevar á cabo la construcción de un matadero modelo, al menos en estos tiempos de penuria, es pensar lo imposible.

El Ayuntamiento de Madrid no necesita consejos oficiosos ni noticias de lo que sucede en París, Londres, Berlín, etcétera, etc.

La causa verdadera de la carestía de las carnes en los mercados de nuestro país está, en que la ganadería ha disminuído de una manera extraordinaria por la falta de pastos, pues muchas dehesas en las que se criaban animales para el consumo de sus carnes, se han roturado y destinado á diferentes cultivos, sin que su desaparición se haya sustituido con el establecimiento de prados artificiales. Otra causa no menos importante es la que ocasiona la carestía de carnes en la plaza de Madrid, ¿por qué los ganaderos de Asturias, Galicia, Provincias Vascongadas y gran parte de Castilla, prefieren embarcar sus reses para los puertos de Inglaterra y Francia? Porque las tarifas de nuestros ferrocarriles están muy altas y les tiene más cuenta mandar al extranjero lo que podríamos consumir nosotros á un precio que hiciera más adsequible á nuestros compatriotas el consumo del elemento más importante para el desarrollo y conservación de la vida en muchos pueblos donde no se conoce la carne más que en los días de alguna fiesta en la que nuestros pueblos celebran el santo patrón de ellos.

Hoy es la cuestión de las carnes la que preocupa la atención de los madrileños; pero, ¿y el pan? ¿Por qué estando el trigo á 30 reales en muchas provin-

cias de España, se vende á 48 céntimos el kilo? Si por desgracia la cosecha venidera no se presenta con probabilidades de ser buena, pronto veremos cómo sube de precio este otro artículo indispensable para la existencia, y entonces tendremos otro conflicto como el de la carne, si Dios no lo remedia.

Cuando dábamos por terminado este artículo, leemos en el colega político ya mencionado y en el número correspondiente al 23 del que rige, otro comunicado del mismo Sr. D. Miguel López Martínez, encabezado con el lema de

LIBERTAD COMERCIAL DE CARNES

MUERTAS

Empieza por decirnos el comunicante que ha recibido cartas y telegramas adhiriéndose por completo al artículo, ó mejor dicho comunicado, de que ya dejamos hecha mención, y nos extraña que algunos ganaderos pregunten al Sr. López Martínez lo que es el comercio de carnes en canal, cosa que nos admira, sin que por eso pongamos en duda que pueda haber en España quién ignore lo que significan estas palabras.

El Sr. López Martínez insiste como en su primer artículo, en que el mejor medio para evitar los abusos y monopolios es declarar la libertad de comercio de carnes muertas, que consiste según él *en poner á la venta la de todos los animales que no es nociva á la salud, y derecho de importar en las ciudades la procedente de mataderos establecidos en las mismas.*

Entra después el Sr. López Martínez á explicarnos que en París hay cuatro mataderos, donde se matan en particular ganado cabrío, caballo, mular y asnos, con la estadística del número de kilogramos que durante el año 87 se consumieron por el público las carnes de aquellas especies de animales, y que

también en Bélgica se hace consumo de ellas.

La facultad de vender carnes de animales solípedos, dice el articulista, que proporciona á los indigentes una alimentación sana aunque no delicada.

Apasionado el Sr. López Martínez por la libertad comercial de carnes muertas, trata de disuadir al vecindario de esta corte y á las autoridades del peligro ilusorio, según él, que podría correr el vecindario con el consumo de carnes traídas de otras provincias, y censura á la municipalidad porque prohíbe rigurosamente el establecimiento de mataderos fuera del casco de la población. Protesta contra las restricciones á la libertad industrial, y dice, que *con ellas se da lugar en el asunto á que los revisores de carnes sacrifiquen á los ganaderos ó toleren que los sacrifiquen los abastecedores y tablajeros.*

Este parrafito que dejamos subrayado, deja en muy mal lugar la moralidad de los revisores de carnes nuestros compañeros, al ser juzgados tan desfavorablemente por el señor Director de la Escuela de Veterinaria de Madrid.

Si en la República francesa y si en Inglaterra no se ponen trabas á la libertad industrial del ganadero para hacer la matanza libremente, no es, como dice el Sr. López Martínez, un pretexto que se emplea en España contra aquella libertad, sino porque existe la ley de Policía de que aquí carecemos y que en aquellas naciones está garantida por las leyes que rigen y que se cumplen estrictamente.

Un párrafo largo consagra el señor López Martínez para explicar lo que pasa en Francia con la importación de canales en la capital, deduciendo por los datos estadísticos, que el aumento se debe á las facilidades con que se hace el comercio de carnes, sin tener en cuenta el aumento de población que la capi-

tal de Francia experimenta de año en año.

Para que no se crea que estamos inspirados por un espíritu de oposición sistemática en contra de cuanto dice el Sr. López Martínez, copiamos íntegramente de su comunicado el siguiente párrafo, que dice así:

En Inglaterra tampoco existe el rigor que en España respecto á sanidad: hay tal tolerancia de parte de los inspectores, que la última vez que recorri los mataderos, al principio del año actual, hacia mucho tiempo que no se habia denunciado una res por enferma. Esta tolerancia se ha hecho necesaria, y la arbitrariedad de los inspectores de carnes, ejercida contra los ganaderos, ha desaparecido, por consecuencia, con la libertad de importar en Londres carnes muertas en el exterior.

El razonamiento, ó mejor dicho la inocencia del Sr. López Martínez, pone tan á las claras en el párrafo anterior que no sabe lo que pasa en Inglaterra respecto á sanidad de carnes, que los efectos de las leyes respecto á sanidad los interpreta en el sentido de que no existe allí rigor para asunto tan delicado, y sin comprender que si en mucho tiempo no se habia denunciado ninguna res enferma, como él dice, no es por la tolerancia de los inspectores de carnes, sino porque los efectos de la ley han hecho disminuir el número de reses enfermas y la posibilidad de transportarlas á ninguna parte en mal estado.

Como se ve, el Sr. López Martínez califica de tolerancia lo que es efecto del cumplimiento riguroso de las leyes; como aquí carecemos de ellas, las supone el articulista rigurosas y arbitrarias, sin considerar que cuando nos vemos rodeados de peligros y sin tener garantida la salud pública, todos los rigores que se empleen están justificados.

Más como el Sr. López Martínez supli-

ca al Director de *El Imparcial*, en su segundo comunicado, que le abra las columnas de aquel diario, parece indicar que no será esta la última vez que trate de asuntos referentes al comercio de carnes y encomiar su sistema de libertad de matanza, única *Panacea* que se le ha ocurrido para corregir los males de que hoy se lamenta el articulista, le rectificaremos oportunamente.

No creemos que los consejos del señor López Martínez sean aceptados ni por el público ni por las autoridades; pues si sucediera lo contrario, era necesario decir que carecíamos de criterio y sano juicio para aceptar una medida que sería desastrosa por varios conceptos y muy particularmente para la salud pública, que es lo que más interesa.

SECCIÓN CIENTÍFICA.

PLANTIOS Y PLANTACIONES

Si el arbolado de las montañas desempeña un papel importantísimo en la física del territorio, los plantíos y plantaciones de los llanos y de los valles, llevan á los pueblos hermosura y utilidad.

Esta verdad la conquistó la experiencia en territorios totalmente entregados al cultivo cereal, de clima rudo, sin fuentes y sin arrollos, y malsanos, donde la charca de lluvias es una finca de villa cuidada por el municipio.

El agua y el árbol están estrechamente unidos; son dos elementos que se fomentan y compenetran, de factores de la belleza natural inseparables y necesarios.

Recórrase la Mancha; visítese la Armuña, en Castilla la Vieja, y no se hallará otra agua que la pesada y áspera de pozo; pero tampoco se verán en las laderas y umbrias los sotos y castañares,

ni en los desaguaderos de las vertientes las alamedas.

No bien el árbol impera, el paisaje cambia, y se anima, y enciende, y las fuentes aparecen en los hoyos de las rompientes y los arroyos forman sinuosas líneas de plata, que recorren y dividen los valles y las vegas.

Y es que las raíces de los árboles labran en el suelo filtros que sumen las aguas de lluvia y las limpian, y depósitos que las retienen y hacen circular mansamente para que lleven al suelo fecundidad y galanura.

El árbol, pues, por sí y por el cortejo de bienes que le siguen y señalan, constituye el trazo más importante del paisaje, el más ameno y movable; así es que cuando falta, ni las rocas con la variedad de sus perfiles y colores, ni las montañas con sus azuladas perspectivas, ni los prados con el lujo de sus matices, ni los ríos con sus remansos y corrientes, bastan á llenar el vacío de la vegetación arbórea.

Los mismos caminos y carreteras parecen más vistosos bordados de árboles y hasta las jornadas se hacen más breves en compañía de las sombras de los gigantes de la vegetación.

Pero el árbol es aún, y á pesar de sus títulos, más combatido en el llano que en la sierra.

El labrador le corta en las lindes de sus tierras, preocupado con la idea de destruir la habitación predilecta de los pájaros granívoros; el municipio rural desmocha en un día todos los árboles de la olmeda, afanoso de rendimientos, y el mozo de mulas dá por el pie al más lozano árbol de un camino ó travesía en busca de una estaca ó de una calza.

No hay respeto alguno á los árboles ni cuidado en podarles, ni celo por extenderlos allí donde otra clase de plantas no pueden vivir, y por tal medio desvistese nuestro territorio, se afean y em-

pobrecen nuestros campos, y huyen de ellos, con la sombra, la frescura y la defensa, multitud de bienes.

Los ríos mismos, sin valladar que los encauce, invaden las vegas y depositan las arenas en parajes cultivados, con grave daño de la producción.

Las mismas ciudades populosas, descuidan el plantío de árboles en sus cercanías, no fomentan la creación de bosques artificiales en la dirección de ciertos vientos fríos, como el N. E., ó impetuosos, como el O. y S. O. y extienden en cambio y prodigan los jardines dentro de las poblaciones, manteniendo en ellos una vegetación raquítica y una humedad y evaporación permanentes al pie de las viviendas, privadas por tal suerte de luz y ventilación.

De modo que el hombre de los campos suele ser muchas veces un enemigo implacable del arbol, y el de la ciudad un enemigo indiscreto.

El descuido en punto á plantaciones y plantíos es grande y patente, y la impericia resalta á todas luces en la elección de especies y de terrenos y en el tratamiento y cultivo.

Mírense los muchos piés cancerosos de los paseos; repárense los muchos olmos que matan los barrenillos, después de los desmoches rudos y pastorales; véase la reposición continua en los jardines y calles de árboles muertos ó desgajados; adviértase, en fin, el predominio casi exclusivo de la acacia de flor, especie sin hermosura, de miserable follaje, de ramificación pobre y de clarísima sombra, incapaz de prestar atractivo y frondosidad á círculos y circunvalaciones.

Al propio tiempo es común elegir para las plantaciones de las ciudades, árboles de hoja rugosa, que fija y retiene el polvo que abundantemente vaga en la atmósfera de los paseos; y como el riego no llega jamás á las copas de los

árboles, estos se decoloran y enferman, y los gastos se multiplican y acrecen á fin de sostener una lucha imposible.

Y es que se ignora que hay árboles como la sófora, acomodados á estos parajes, y otros que deben llevarse á las riberas, como el chopo de Italia; y otros, en fin, adecuados para formar espesuras y bosquetes en los alrededores de los pueblos.

Estas plantaciones, remedando la libertad del bosque natural, con sus tronchas, desigualdades y accidentes, superan siempre en hermosura y recreo á esos amanerados jardines, donde los árboles se recortan y las calles se trazan rectas ó circulares, y los asientos se pulen y pintan; que en estos asuntos, la naturaleza es maestra, y el acomodamiento á sus leyes la verdadera senda del acierto.

Si algún día la gran importancia del ramo de montes forma, como acaso convendría ya al presente, un centro separado dentro del ministerio de Fomento, llamará, sin duda, á sus senos los abandonados plantíos y decadentes plantaciones.

Entonces, también quizá, hombres formados en el estudio y práctica de la arboricultura y de la selvicultura cundan y fomenten los viveros y plantaciones de nuestras vías y riberas, llevando á las poblaciones de los valles, salubridad, recreo y esparcimiento.

A. GARCÍA MACEIRA.

(Del *Diario de Córdoba*.)

SECCIÓN OFICIAL.

MINISTERIO DE LA GOBERNACIÓN

REAL DECRETO

Ilmo. Sr.: Con motivo de la consulta hecha por el Gobernador civil de la provincia de Badajoz acerca de los requisi-

tos que deberían llenarse para proveer las plazas de personal facultativo del Laboratorio químico municipal de aquella capital, la Real Academia de Medicina, á la que esa Dirección general pidió informe, ha emitido el siguiente dictamen:

«Ilmo. Sr.: Esta Academia, en sesión de 13 del actual, ha aprobado el siguiente dictamen de su Sección de Higiene, en vista de la comunicación dirigida por V. I. en 14 de Septiembre último.

La Sección de Higiene ha recibido por conducto de la Secretaría de esta Real Academia una comunicación de la Dirección de Beneficencia y Sanidad para que se sirviera informar acerca de las condiciones que deberán reunir los opositores á las plazas de Director y Subdirector de los Laboratorios químicos municipales, materias que debe comprender el programa que ha de servir en las oposiciones, ejercicios de que éstas han de constar, número de Jueces que debe comprender el Tribunal, y condiciones que han de reunir para este nombramiento, cuyo cargo ha de ser honorífico.

Esta Sección, después de un detenido estudio de este asunto, que tanto importa á la higiene de los pueblos, presenta á la consideración de la Academia el siguiente proyecto de informe:

Teniendo en cuenta los múltiples cuanto importantes problemas que con relación á la salud pública tienen que resolver diariamente y á cada momento los Laboratorios municipales, fundados para bien y en beneficio de la higiene de la sociedad, es evidente que el personal facultativo que en ellos debe desempeñar sus funciones, ha de estar dotado de una suma de conocimientos tan grande en todos los ramos de las ciencias naturales y fisico-químicas, que de su elección depende indudablemente el buen resultado que estos Institutos han de llenar. Por eso sería conveniente que los

Ayuntamientos dispusieran que la provisión de estos cargos se hiciera mediante una oposición en la que los candidatos demuestren los conocimientos que son precisos para el desempeño de las variadas funciones de un Laboratorio químico municipal.

No le bastan al médico sus conocimientos técnicos, principalmente en lo que á la higiene se refieren, si no se ayuda para la resolución de muchos problemas de personas peritas en la práctica química. No son suficientes al farmacéutico ni al que posee el título de licenciado ó doctor en Ciencias fisico-químicas sus extensos conocimientos en las Ciencias naturales, en Física y en Química, si á la vez no buscan su apoyo en los que puede prestarles el médico. Por esta razón, en casi todos los Laboratorios hasta ahora establecidos existe un personal que por razón de su número satisface las necesidades que la salud pública debe exigir; pero cuando esto no es posible, dada la importancia de las poblaciones en que estos Laboratorios han de fundarse, el jefe del Laboratorio, ó sea la persona destinada á realizar todos los trabajos que á él se confieren, ha de estar adornada de un caudal de conocimientos tan especiales, que sólo puede haber adquirido por una asidua y constante aplicación y una larga práctica en la resolución de estas cuestiones. De aquí la necesidad de demostrar estos conocimientos en públicos certámenes.

La índole especial de los servicios públicos de Higiene, que se encomiendan á los Laboratorios, exigen conocimientos también especiales. Pero si es evidente que algunos de estos conocimientos pueden adquirirse solo con la práctica, la mayor parte de ellos exigen otros previos generales y particulares de cierta índole, que solo los poseen aquellos que por sus estudios tienen ciertos títulos profesionales. Una de las con-

diciones precisas para desempeñar un cargo cualquiera en el personal facultativo de los Laboratorios municipales es, sin duda alguna, que el que lo solicite pueda acreditar sus conocimientos en análisis química, pues la mayor parte de las cuestiones que en ellos ha de resolver corresponden á determinar la pureza, estado y calidad de los alimentos y bebidas y de otras sustancias de uso general, como tintas, petróleos, jabones, etcétera. Debe también poseer medios suficientes para poder resolver sobre otros servicios higiénico-químicos, relativos á las aguas potables, alcantarillado, aprovechamiento de aguas fecales, cementerios, mataderos y otros más complicados que los Municipios á veces solicitan. Por esto es necesario que el personal de estos Institutos sea competente en todos los ramos que abraza esta parte de la Higiene.

Ahora bien; dada esta complejidad de asuntos, ¿quiénes son los que realmente pueden aspirar á ocupar los puestos del personal facultativo de los Laboratorios químico-municipales?

La Sección cree que únicamente:

Los Doctores en Farmacia ó los Licenciados que tuvieran aprobadas las asignaturas del período del Doctorado, puesto que en el programa oficial de la enseñanza farmacéutica se comprenden la mayor parte de las condiciones que se han de necesitar para el desempeño de estos cargos.

Los Doctores en Medicina ó Licenciados que tuvieran aprobado el período del Doctorado, que á los estudios generales y ampliados de la Higiene reúnen los conocimientos necesarios de análisis química con aplicación á estos casos particulares.

Y, por último, los Doctores en Ciencias físico-químicas, ó los Licenciados que se encontraran en igual caso que los anteriores, pues por la índole de sus

conocimientos generales en Historia natural, en Física y en Química pueden relacionarlos sin ningún trabajo á las aplicaciones que la Higiene de los pueblos necesita.

Claro es que creyendo esta Sección que para desempeñar un cargo cualquiera en el personal facultativo de los Laboratorios municipales, es necesario poseer el título de Doctor, ó cuando menos, tener aprobados los estudios de este grado en las Facultades de Farmacia, Medicina ó Ciencias físico-químicas, las mismas condiciones ha de reunir el que desempeñe el cargo de Jefe ó Director ó de Subdirector, á cuyos destinos, siempre que el personal lo consienta, debe llegarse por riguroso ascenso, único medio de alentar el entusiasmo de los que á estas fatigosas tareas se dedican.

Conveniente sería que en todas las poblaciones donde el personal facultativo constara de dos ó más individuos, cada uno de ellos poseyera un título diferente, á fin de que pudieran resolverse con más prontitud y seguridad todos los servicios que se les encomendara, constituyendo de esta manera un Cuerpo pericial competente, cuyas funciones estarían así bien definidas.

Dada la variedad de los servicios que los Laboratorios químicos municipales deben prestar, los ejercicios de los que soliciten los cargos de Director, Subdirector y Ayudantes de los mismos deben comprender cuestiones sumamente complejas. De aquí que en el programa adjunto, y que con anterioridad á la época en que dichos exámenes se verifiquen debe publicarse en la *Gaceta y Boletines* provinciales, consten muchos puntos técnicos de diversa índole, pero que precisamente por el carácter de especialidad que poseen pueden ser resueltos por una sola persona. Se ha tenido muy en cuenta esto en la redacción de dicho programa, porque en muchos Labora-

torios no puede haber un personal completo, sino solamente uno ó dos individuos, según la categoría de la población ó los medios económicos de los Municipios.

Los ejercicios á que deberán sujetarse las oposiciones para estos cargos, deben ser teóricos y prácticos. En los primeros demostrarán los opositores sus conocimientos generales y especiales. Los ejercicios prácticos son de absoluta necesidad en esta clase de concursos.

Los ejercicios serán tres:

El primero consistirá en contestar en el espacio de una hora como *máximo* á seis preguntas del programa publicado en la *Gaceta*, sacadas á la suerte.

En el segundo el opositor resolverá un problema de análisis química referente á una de las materias que son objeto del programa. Después de terminada dicha análisis, el opositor explicará ante el Tribunal la crítica de los procedimientos propuestos para el caso de que se trata, indicando las ventajas del adoptado; dando, por último, á conocer la marcha seguida y el resultado obtenido, el que además habrá escrito y firmado en un pliego, que entregará al Secretario del Tribunal en un sobre cerrado.

El tercer ejercicio consistirá en el manejo de uno ó más instrumentos, con el fin de reconocer las alteraciones ó adulteraciones de una ó más sustancias alimenticias ó de uso común. Terminada la operación, se explicará ante el Tribunal la marcha seguida, exponiendo el resultado obtenido, el que también consignará por escrito y entregará al secretario del Tribunal en pliego cerrado.

La propuesta será unipersonal y habrá de obtener el candidato mayoría absoluta de votos para ser propuesto.

Cuando las oposiciones se hicieran para cubrir dos ó más cargos á la vez, la propuesta para cada uno será también unipersonal.

Si algún Juez faltara á alguno de los ejercicios no podrá tomar parte en la votación.

El Tribunal hará constar en sus actas las preguntas que han tocado en suerte á cada opositor y los problemas que le hayan correspondido referentes á los ejercicios segundo y tercero.

El Tribunal censor de estas oposiciones se compondrá de cinco jueces, que deberán estar adornados de las condiciones que se exigen á los opositores, y ser además individuos de las Academias oficiales de Medicina, ó catedráticos de las Facultades de Medicina, de Farmacia ó de Ciencias que enseñen asignaturas en que se hallen comprendidas las materias de la oposición. El mismo Tribunal designará su Presidente y su secretario por votación secreta.

Los ejercicios de oposición se verificarán en las capitales de los distritos universitarios donde exista Academia oficial de Medicina.

Los Jueces serán propuestos por la Academia de la población en donde hayan de verificarse las oposiciones.»

Y conformándose S. M. el Rey (que Dios guarde), y en su nombre la Reina Regente del Reino, con el preinserto dictamen, se ha servido disponer que en lo sucesivo el personal facultativo de los Laboratorios químico-municipales se nombre con arreglo á lo consultado por la Real Academia de Medicina, sirviendo para los ejercicios de oposición á las referidas plazas el programa redactado por aquella docta Corporación. Es asimismo la voluntad de S. M. que esta resolución, como de carácter general, se publique en la *Gaceta de Madrid*, insertándose á continuación el referido programa.

De real orden lo digo á V. I. para su conocimiento y efectos. Dios guarde á V. I. muchos años. Madrid 23 de Octubre de 1889.—Ruiz y Capdepón.—Sr. Di-

rector general de Beneficencia y Sanidad.

PROGRAMA QUE SE CITA

Y QUE HA DE SERVIR PARA LOS EJERCICIOS DE LAS OPOSICIONES Á LAS PLAZAS DE DIRECTOR, SUBDIRECTOR Y AYUDANTES DE LOS LABORATORIOS QUÍMICO-MUNICIPALES

- 1.º Importancia de la análisis química en las investigaciones de aplicación á la Higiene.—Principales operaciones de laboratorio.
- 2.º Procedimientos generales de análisis química.—Su enumeración.—Descripción de la análisis mecánica como auxiliar de la análisis química.
- 3.º Reactivos.—Su definición y clasificación.—Modo de usarlos y examen de algunos de ellos en particular para reconocer su pureza.
- 4.º Análisis inmediata en general.—Sus diversos procedimientos.—Examen de cada uno.
- 5.º Determinación analítica de las bases metálicas.—División de los metales en grupos, según la acción de los reactivos generales.
- 6.º Modificaciones que sufre el procedimiento general de análisis cuando se trata de casos particulares.
- 7.º Determinación analítica de los ácidos inorgánicos.—Su división en grupos por la acción de los reactivos generales.
- 8.º Determinación analítica de los ácidos orgánicos.—Su división en grupos.
- 9.º Análisis elemental orgánica.—Sus divisiones.—Procedimientos de investigación según cada una de ellas.
10. Determinación cualitativa y cuantitativa del nitrógeno.—Importancia de esta investigación en las sustancias alimenticias.
11. Análisis volumétrico considerado como método general de análisis química.
12. Diálisis.—Su práctica.—Importancia en las investigaciones analíticas.
13. Análisis espectral.—Fundamentos en que se apoya.—Su importancia práctica.—Espectroscopio.
14. Análisis pirognóstico.—Enumeración y examen de las operaciones que comprende.
15. Modo de efectuar los ensayos al soplete.—Reacciones de los principales cuerpos por vía seca.
16. Microscopio.—Descripción del microscopio compuesto.—Manejo de este instrumento.
17. Accesorios más importantes del microscopio, fijándose principalmente en el aparato de polarización, y su utilidad.
18. Cámaras claras.—Su empleo.—Cámaras húmedas de observación.—Cámaras húmedas de coloración.
19. Diferentes maneras de hacer las preparaciones microscópicas, según la naturaleza de la sustancia objeto del ensayo.
20. Bacteriología.—Bacterias cromógenas, zimógenas y patógenas.—Modo de hacer sus cultivos y aplicación de éstos en los problemas de higio-química.
21. Alimentos.—Su clasificación con arreglo á los diversos criterios fisiológicos, químicos y naturales.
22. Clasificación y caracteres fisico-químicos de los principios inmediatos que esencialmente constituyen los alimentos.
23. Reconocimiento de las carnes de mamíferos, aves, peces y mariscos.—Sus caracteres físicos, químicos y micrográficos.
24. Reconocimiento especial de las carnes triquinadas.
25. Reconocimiento de las carnes infestadas de cisticercos y otros parásitos.
26. De la tisis tuberculosa en las carnes de vaca y de cerdo.—Técnica para el cultivo de su *bacillus* y para ponerlo en condiciones de poder observarlo al microscopio.
27. Carnes carbuncosas.—Cultivo del

bacillus del carbunco.—Técnica especial para observarlo al microscopio.

28. Reconocimiento de las carnes embutidas.—Sus alteraciones y adulteraciones.

29. Examen del bacalao comercial y demás pescados salados.

30. Diversos medios de conservación de las sustancias alimenticias.—Conservas animales y vegetales.—Sus ventajas é inconvenientes.

31. Aguas naturales.—Clasificación y caracteres generales de cada grupo.—Sus diferentes aplicaciones.

32. Aguas potables.—Caracteres físicos y químicos.—Principales condiciones que deben tener las aguas para considerarlás como potables.

33. Análisis cualitativa de las aguas potables.

34. Análisis cuantitativa de las aguas potables.

35. Análisis micrográfica de las aguas potables.

36. Abastecimiento de agua de las poblaciones.—Cantidad de agua necesaria para cada habitante.—Saneamiento de las aguas públicas.

37. Diversos medios de conducción de las aguas potables en el interior de las poblaciones.—Cuál es el más conveniente.

38. Aguas crudas ó duras.—Caracteres físicos y químicos.—División.—Diferencias entre las selenitosas y las cálcicas.—Su utilización.

39. Hidrotimetría.—Casos en que puede aplicarse este método de ensayo y de las aguas.

40. Aire atmosférico normal.—Su composición y materias diversas que generalmente le acompañan.—Aire confinado.—Aire de los sitios pantanosos y miasmáticos.

44. Corpúsculos y micro-organismos del aire.—Medios para recogerlos y para demostrar la naturaleza de los primeros.

42. Cultivo y técnica para el estudio de los micro-organismos del aire.

43. Reconocimiento del pan.—Su análisis.—Alteraciones espontáneas y adulteraciones más frecuentes.—En qué se fundan éstas.

44. Determinación de las adulteraciones del pan.—Reconocimiento de su poder alimenticio.—Pastas alimenticias.

45. Harinas.—Su composición y clasificación.—Procedimientos analíticos

46. Diferencias de las harinas de trigo, centeno, cebada y maíz entre sí, y en general las de las gramíneas de otras con las que se suelen adulterar.

47. Distinción de las féculas entre sí atendiendo á la forma de los granos, zonas de hidratación y manifestación del hilo, observando estos caracteres al microscopio con la luz natural y la polarizada.

48. Análisis del trigo, del centeno, de la cebada y del maíz.

49. Análisis de las semillas de leguminosas y de las oleaginosas.—Análisis de las raíces y tubérculos alimenticios.

50. Medios para distinguir los hongos comestibles de los venenosos.

51. Vinos.—Su composición inmediata.—Alteraciones espontáneas más frecuentes.—Indicación de sus alteraciones y falsificaciones.—Problemas que comprende el análisis de los vinos.

52. Determinación del alcohol de los vinos.—Reconocimiento de la naturaleza de este alcohol.—Medios usados para esta investigación.

53. Determinación del extracto y cenizas de los vinos. Análisis de estos productos.

54. Determinación de la materia colorante de los vinos.—Cuáles son las que generalmente se les añade y medios para descubrirlas.

55. Determinación de los sulfatos en los vinos.—Reconocimiento del enyesado de los mismos.

56. Reconocimiento del crémor en los vinos naturales y su determinación cuantitativa.—Determinación de la acidez de los vinos.—Idem de la glucosa.

57. Investigación y determinación de la glicerina de los fermentos del ácido succínico y de la inosita de los vinos.

58. Investigación del agua y del alcohol añadidos á los vinos naturales.

59. Medios que utiliza la Química para el reconocimiento de los vinos artificiales.

60. Alcohol y aguardiente de vino.—Cómo se reconoce su pureza y medios de descubrir en ellos las materias extractivas.—Ensayos del aguardiente anisado.

61. Alcohol y aguardientes industriales.—Su origen.—Medios propuestos para su reconocimiento.

62. Coñac, rom, ginebra y otros aguardientes y licores.—Ensayos que deben practicarse para reconocer su bondad.

63. Cervezas.—Su análisis inmediata.—Reconocimiento de sus adulteraciones más frecuentes.—Cervezas artificiales.

64. Sidra y perada.—Problemas que comprende su análisis y ensayos.

65. Leche.—Su composición inmediata.—Alteraciones espontáneas y adulteraciones más frecuentes.—Medios de reconocerlas.

66. Análisis cualitativa y cuantitativa de la leche.

67. Análisis micrográfica de la leche.—Ventajas que en algunos casos presenta esta investigación.

68. Quesos.—Su diferente composición inmediata.—Análisis del queso.—Reconocimiento de sus alteraciones espontáneas, adulteraciones y falsificaciones más frecuentes.

69. Chocolate.—Su composición.—Ensayos para reconocer la bondad de los chocolates.

70. Investigación de las adulteraciones del chocolate.—Determinación de los metales tóxicos en el chocolate.

71. Café.—Su composición inmediata.—Adulteraciones más frecuentes y medios de reconocerlas.

72. Té.—Diversas suertes de té.—Composición inmediata.—Reconocimiento de sus adulteraciones y falsificaciones.

73. Condimentos.—Su clasificación.—Vinagres.—Su composición inmediata.—Procedencia y naturaleza de los vinagres comerciales.—Análisis cualitativa de los vinagres de vino.

74. Análisis cualitativa del vinagre de vino.—Problemas que comprende.

75. Medios para reconocer las alteraciones, adulteraciones y falsificaciones del vinagre de vino.

76. Sal común.—Clorimetría.—Determinación de las sustancias que la impurifican.

77. Azucar.—Suertes comerciales.—Procedimientos sacarimétricos.

78. Reconocimiento de las alteraciones y adulteraciones del azucar.—Melazas.

79. Medios para reconocer la sacarina en las sustancias con ella endulzadas.—Diferencias entre la sacarina y el azucar.

80. Miel.—Composición química.—Caracteres de bondad.—Ensayos para reconocer las sustancias que la adulteran.

81. Pimiento.—Composición inmediata.—Adulteraciones más frecuentes cuando está en polvo y medio de reconocerlas.

82. Canela.—Suertes comerciales.—Su composición inmediata.—Reconocimiento químico y microográfico de sus adulteraciones, principalmente cuando se encuentra en polvo.

83. Azafrán.—Modo de reconocer las diferentes sustancias con que se adultera en el comercio.

84. Mantecas. — Qué sustancias se conocen con este nombre. — Problemas que comprende su análisis. — Grasa de cerdo. — Reconocimiento de su pureza. — Alteraciones.

85. Manteca de vacas. — Composición inmediata. — Alteraciones espontáneas. — Medios para demostrar las sustancias con que se adultera.

86. Aceite de oliva. — Reconocimiento de su pureza. — Aceites que le adulteran y cómo se descubre su presencia.

87. Aceite de almendras. — Reconocimiento de su pureza. — Aceites que le adulteran y medios propuestos para descubrirlos.

88. Sebos. — Investigación de su pureza y de las sustancias que les adulteran.

89. Jabones. — Composición del jabón ordinario. — Reconocimiento de su pureza.

90. Petróleos. — Su naturaleza química y estado natural. — Sustancias que le constituyen y productos que de ellos se obtienen.

91. Caracteres de los petróleos refinados. — Medios para reconocer los petróleos refinados y diferenciarlos de los naturales.

92. Procedimientos para reconocer las sustancias tóxicas en los productos de repostería, pastelería y confitería.

93. Análisis de las aleaciones metálicas más importantes, especialmente las de aplicación para utensilios de uso común y doméstico.

94. Condiciones higiénicas de los cementerios y depósitos de cadáveres.

95. Condiciones higiénicas de los mataderos, desolladeros, casas de embutidos, etc.

96. Condiciones higiénicas de los mercados públicos, carnicerías, pescaderías, casas de cabras y de vacas, etc.

97. Limpieza pública. — Depósito y extracción de los excrementos é inmundicias. — Su reglamentación.

98. Aprovechamiento de las aguas fecales.

99. Lavaderos públicos. — Condiciones higiénicas que deben reunir.

100. Desinfección y desinfectantes. — Diferentes medios de practicar la desinfección.

101. De los antisépticos en general. — Estudio de su valor comparado.

102. Práctica de las operaciones de desinfección de las ropas.

103. Desinfección de los alimentos y bebidas.

104. Desinfección de las habitaciones colectivas.

105. Desinfección y purificación de las aguas procedentes de diferentes industrias.

106. Desinfección de la vía pública.

107. Desinfección de las plazas y mercados.

108. Desinfección de las alcantarillas y pozos negros.

109. Saneamiento de los lugares pantanosos.

110. Medios de calefacción, ventilación, calefacción y alumbrado público.

111. Calefacción de las escuelas, talleres y habitaciones. — Chimeneas, estufas, caloríferos de aire, de agua y de vapor.

112. Ventilación y refrigeración de los teatros y otras habitaciones colectivas.

113. Gas de alumbrado. — Medios para reconocer su pureza y poder lumínico. — Fotómetros. — (*Gaceta* de 2 de Noviembre.)

La precedente Real orden y el Programa aprobado que ha de servir para los ejercicios de oposición á las plazas de director, subdirector y ayudantes de los Laboratorios químico-municipales, inserto en la *Gaceta oficial* del día 2 de Noviembre actual, demuestran que muy en breve los cargos de inspectores de carnes, que hasta hoy venían desempe-

ñando los profesores veterinarios, corresponderá de derecho, en todas las poblaciones donde se establezcan Laboratorios químico-municipales, á los médicos, farmacéuticos y doctores en ciencias, según el espíritu y letra del preámbulo y articulado del Programa á que nos referimos.

Ni la ciencia veterinaria, ni los que la profesan, figuran para nada con misión alguna en estos centros de nueva creación; en cambio, todo lo referente al cometido de los inspectores de carnes está comprendido en el articulado del Programa de oposiciones para los que aspiren á desempeñar aquellos puestos. Lean nuestros compañeros los artículos 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 65, 95 y 96 del referido Programa, y digannos á qué quedarán reducidas sus facultades en el ramo de salubridad cuando se establezcan los Laboratorios en las principales poblaciones de España.

Por el momento, el Laboratorio municipal de Madrid, al dar cuenta en la prensa política de sus trabajos realizados durante el mes, hace abstracción del cuerpo de Revisores veterinarios, contentándose con decir que los auxiliares de aquel centro han denunciado tales ó cuales sustancias por no reunir condiciones de salubridad.

El abandono en que se tiene en nuestro país la enseñanza de nuestra carrera, ha traído un estado de cosas tan lamentable, que sólo nos quedará, como único medio de vivir, lo que produzca el arte de poner herraduras; los ingenieros agrónomos han absorbido todo lo que tiene relación con la Zootecnia; los médicos, los farmacéuticos y los doctores en Ciencias naturales, lo correspondiente á higiene y salubridad; sólo nos queda un trabajo mecánico para atender al sustento de nuestras familias, es decir, que quedaremos reducidos á la condición de jornaleros.

MISCELÁNEAS.

Para consuelo.—Copiamos de nuestro colega *La Higiene*:

«Dice un periódico: Se asegura que los Sres. Garagarza y Díaz Benito se ocupan actualmente en la redacción de un proyecto de reglamento de los servicios de higiene y salubridad, sin duda para compararlo con el recientemente formado por los médicos de la Beneficencia municipal.

»Suponemos que después de comparados se archivarán, vistas sus diferencias ó semejanzas, al lado del que indudablemente nadie le habrá encargado hacer al respetable cuerpo de inspectores de Salubridad de Madrid, que parecían ser los llamados á redactarlo y practicarlo.»

Curiosidad justificada.—Nuestro estimado compañero D. Andrés Rodrigo y Díaz, nos dice desde Torrejuncillo, que si el Sr. Muley se marchó al Africa con la embajada marroquí, pues extraña su silencio después de una charla tan continuada é insolente, ó si es que se le ha pegado la lengua al paladar á consecuencia de las píldoras que le ha propinado D. Juan Morcillo á él y á su padrino el que le dió la cátedra tan generosamente á cambio de sus servicios en esta época en que tanto se ha lucido como un verdadero beduino.

Trató á los profesores más ilustrados de España á zapatazos; pero sepa Muley que aún se le ha de tratar á puntapiés, y en lugar de babuchas hemos de usar botas de tres suelas, que son más apropiado para aplicarlas á la región coxígea de cualquier moro de su kábila.

MADRID, 1889.

ESTABLECIMIENTO TIPOGRÁFICO DE TOMÁS MINUESA,
calle de Juanelo, núm. 19.