

ményei nevében, kik az önök jószívűségéből nyerik élelmüket, de köszönettel adózom egyuttal azért is, hogy erkölcsnevelési munkámat nemes áldozatkészségükkel előmozdították.

Budapest, 1892. január 21-én.

Kiváló tisztelettel
Eperjessy István
főv. vezető-tanító.

Gyakorlati rész.

Óvszer a veszett eb marása ellen. Egy német laptársunk tekintélyes orvosok által több ízben sikerrel alkalmazott gyógykezelést ajánl, mely a veszett ebekmarását egyszerű házi kezeléssel is veszélytelenné teszi.

A megharapott testrész sebhelye ugyanis lehetőleg közvetlenül a marás után azonnal friss és tiszta hideg vízzel kimosatván, apróra zúzott foghagymával jól bedörzsölendő, mely állapotban a betegnek több órai nyugalom ajánlatik; a megmárt egyén a most jelzett eljárást követő egymás utáni nyolcz napon át mintegy 60—65 gramnyit igyék azon keverékből, melyet 720 gram tiszta vízből és egy csomó foghagymából vegyítve addig forralunk, míg az oldat 500 gram súlyra leapadt.

Szükség esetében jó szolgálatokat tehet ezen szakértelmet nem igénylő eljárás s azért olvasóink figyelmébe ajánljuk.

A lóhús élvezése elleni előítélet újabbi időben mégis hovatovább enyészik. Így olvassuk a schweizi hentestársulat hivatalos közlönyében: A főzni való hús, ha nem fiatal lóé: vastagszálú, de annál jobb a beefsteak, rostélyos és vesepecsenye. Jó a savanyt alkalmazni, mert a rágási izomnak megtakarítja a munkát. A rágás épp úgy történik, mint a marhahúsnál, azaz, úgy, hogy az egyes darabok ugyanoly alakban kínáltatnak megvételre a közönségnek. Így például levesnek való: kis tarja, szügyfő, vékony hátszín, vékony szügye, virágos tarja. Párolni való: (fajtott hús) fartő, fősár, lapoczká, vastag hátszín. Sültnek: fehér pecsenye, vesepecseny, rostélyos. Káposztába való: dagadó, oldalos. A többi részek is nem különbül élvezhetők, mit a szarvasmarháé, például a feje, mája, nyelve, szíve, veleje, veséje, valamint a kocsonyára való darabok.

Berlinben a mult évben 5905 ló öletett fogyasztás végett, Bécsben és környékén körülbelül 15000. (20 év előtt csak 1555.)

Franciaországban leginkább előkelő körökből terjedt társulat alakult kizárólag azon czélból, hogy a lóhús elleni előítéletet legyőzzék és nem eredmény nélkül. Ellenszenv nélkül esznek már lóhúst akár sertés vagy birkahús helyett. 1885-ben a párizsi lakosság majdnem 4 millió kiló lóhúst fogyasztott el, mely 132 lómészáros által szállított.

E propoganda az ottani állatvédő-egyesülettől indult ki. Decroix a hadsereg főállatorvosának vezetése alatt, azon feladattal: eldolgozott, öreg lovak túlzott kihazsnálását megakadályozni.