

Der Metzger (Fleischer.)

Das Fleisch wilder und zahmer Thiere ist nicht nur zu den ältesten Speisen und bey den robusten Völkern eine angenehme Kost gewesen, sondern noch heutiges Tages begnügen sich die Menschen nicht mit dem Fleische derrer Thiere, die durch die Jagd gefangen werden, die mehresten unter gesitteten Nationen leben vielmehr noch von Wehspießen, Gemüse, und dem Fleische zahmer Thiere, die zu Hause gezogen, und gemästet werden. Mit dem Schlachten derselben beschäftigt sich ein besonderes Handwerk der Metzger oder Fleischer. Eigentlich sollte von ihnen nur Mastvieh geschlachtet werden, weil das Magere kaum essbar und nahrhaft ist: Jenes wird gemeinlich auf dem Lande gezogen, und macht einen beträchtlichen Theil der Viehzucht aus. Von den Landleuten kauft es der Metzger und bringt es zu Hause um solches im Schlachthause abzurhun. Zum Mastviehe rechnet man Rind, Schwein, und Schafvieh: Rüb- Stiegen- und Bocksfleisch findet wenige Liebhaber, und wird daher auch selten geschlachtet. Das Rindvieh wird mit einem Beile geschlagen, das übrige kleinere Vieh aber gestochen, hierauf die Haut oder das Fell abgetogen, und bey den Schweinen brühet oder senget man die Borsten ab: alsdenn nimmt der Metzger die Gedärme und Eingeweide heraus, reiniget beyde vom Unflathe, zerstückt das Fleisch auf der Schlachtabant, bringt es in die Fleischbant, und hängt es allda zum Verkauf aus. Vom eingesalznen und geräucherten Rindfleisch erhält man das sogenannte Pöschelfleisch, und vom geräucherten Schweinefleisch die Schinken; auch die Würste, die theils frisch, theils geräuchert gegeben werden,

N. 23.

Lanio. (Lanius)

Vel a primis terra seculis feris cicuribusque animantibus gentes quam maxime eserae pastae sunt, neque id sine oblectamento: at ne nostra quidem aetate in venationibus satis habent homines; plures enim eaque mansuetioris ingenii, nationes vivunt cibis e farina paratis, opsoniis, animaliumque domi altorum, saginatorumque carnibus. Illis caedendis operam navant laniones. Nonnisi atiles pecudes, mactari par foret, macilentae quum vix sint vescae, parumque nutrites; illas plerumque in agris pinguescere, inque pecuaria haud ultimum sibi locum vindicare, constat inter omnes: eas, presente pecunia lanius a villicis comparatas, domum abducit, in laniena mactaturus. Pertinent autem hac armenta, pecus suillum, ovillumque; vaccarum, caprarum, atque hircorum carnes ad paucorum palatum sunt, raro inde accedit, ut dicta pecora mactentur: Armenta lanio clava proternit, reliqua minorum gentium pecora jugulat clunaculo quibus peractis vel excoeriantur vel pellibus privantur, sues vero modo aqua fervida, modo igne glabratur: Ad unum dein omnia eviscerare, stercoribusque purgare, confuevit. Carnes dissectae macelloque illatae venum exponuntur: Buba, sale atque fumo indurata, maxime commendatur, paremque cum ea gratiam habent perasones, qui e suilla eodem modo adornata confiunt; sarcimintum recens facta, tum fumo condita, sunt varia, habentur tamen a multis in deliciis. Ex adipe seboque eliquato candela constatur, armentorum autem cornu aequae ac ungulas pecti-

Le Boucher.

La chair des animaux domestiques & sauvages a été non seulement des tems les plus anciens & parmi les nations les moins policées une nourriture agréable: mais de nos jours les hommes ne se bornent pas à la chair de ces animaux: la plus part de nations policées se nourrissent encore de pâtes, de legumes, indépendamment de la chair d'animaux, qu'on engraisse à cet effet. Le metier particulier de boucher s'occupe à tuer les quadrupèdes domestiques. Ils ne devroient proprement tuer que les bêtes engraisées, les maigres étant à peine mangeables & peu nourrissantes. On les engraisse souvent à la campagne, & ce sont les principales, qu'on y nourrit. Le boucher les achete des payfans, & il les amène dans les villes pour les tuer dans sa boucherie. On compte parmi les bêtes, qu'on engraisse pour tuer les bêtes à cornes, les porcs, & les moutons: la chair de vache, de chevre, & de bouc est de peu d'usage & on les tue rarement. On tue les bêtes à cornes avec une cognée, les autres plus petites on les égorge avec un couteau. Ensuite on les ecorche, & on échaude ou on brûle la soie des porcs: le boucher prend alors leurs intestins & les nettoye, il disseque la chair & l'expose à vendre dans sa boucherie. On sale & on fume la chair de boeuf, & l'on à par ce moyen de la chair salée: on fait de celle de cochon, en la salant & en la fumant, des jambons. Les faucilles de chair de porc, qu'on mange fraîches ou salées, sont aussi fort estimées. On monde le suif en le fondant & on en fait des chandelles. Les faiseurs de peignes travaillent les cornes & les ongles de bêtes à cornes, & les tanneurs travaillent leurs peaux. Les felliers &

Il Beccajo, o Macellajo.

Sin dai primi secoli le più barbare nazioni con piacere si sono cibate delle carni di mansueti, e fieri animali: ma neppure a di nostri veramente si accontentano delle cacciagioni: conciossiachè più colte nazioni vivono di cibi fatti di farina, di civaja, e delle carni di bestiami a casa nutriti e in istia ingrossati. Ora in ammazzare cotesi animali e esercitano il mestier loro i Macellai. Non converrebbe ammazzare che le bestie da ingrassare; giacchè le magre, e secche appena sono da mangiare, e poco nutritive. Le prime d'ordinario s'ingrassano alla campagna, e ognuno sa, che non anno mica l'ultimo luogo nell'economia del bestiamo: Il macellajo dai villani le compra a contanti, e menalese a casa per ammazzarle in beccario. Quà poi si riducono gli armenti, i porci e le pecore; le vacche, le capre, e i beccchi piacciono a pochi, e perciò rade volte si accoppiano. Colla mazzaranga il beccajo atterra il bestiamo; le altri bestie più minute collo scannatojo le strozza. Dopo di che o si spaccano, o si scorticano: ma i porci or coll'acqua hogliente, ora col foco abbrustolandoli si pellanò: si cavano finalmente tutti fino ad uno gli intestini, e si nettano de llo sterco. Le carni disseccate si mettono in vendita nel Macello. La carne di bue salata e affumicata si ha principalmente in pregio come pure i presciuti che della carne di porco fanno nella maniera medesima. Varie sono le farsutte sia fresche, sia secche a forza di fumo, sono però la delizia di molti. Dal grasso, e sevo squagliato fanfi le candelle; le corna poi delle bestie, e le ugne da

finden hier ihren Platz. Der Talg oder das Unschlitt wird ausgelassen, und man giebt Kerzen daraus; Die Hörner und Klauen des Kindviehes werden von den Kammmachern, Häute und Felle von den Roth- und Weisgerbern verarbeitet, die Haare des Kindviehes von Sattlern und Tünchern, die Schweinsborsten aber von Matern zu Pinseln gebraucht. Eine gute Politier sorget dafür, daß der Metzger nur gesundes Vieh schlachte, und das Fleisch besonders in heißen Sommertagen nicht zu lange in den Bänken aufbewahrt werde, weil beides der Gesundheit der Menschen schaden würde: Ebendeshwegen sollten die Fleischanstalten nur in abgelegenen Quartieren einer Stadt oder außer den Mauern derselben angelegt werden. Das Metzgerhandwerk wird in dreien Jahren erlernt und es schicken sich dazu bloß starke, kühne, und herbafte Leute, die vorzüglich eine Kenntniß der Viehzucht, der Mastung, und ein gutes Augenmaß haben müssen, damit sie das Vieh sogleich schätzen können.

narii, cerdones contra exuvias, pilos boum ephippiarii fabrique murarii, suum denique sextas penicillorum instar pictores in usus suos convertere didicerunt. Politia est, curare, ut nonisi salvae & incolumes a lanione mactentur pecudes, harumque carnes, calidiores præprimis ætate, diutius iusto in macellis haud asserventur; secus enim si hoc fieret, futurum est, ut pessime in hominum sanitatem consulatur: idem causæ subest, cur cordatior quisque macella vel in remotissimas urbium stationes relegata, vel extra earum mœnia proscripta velit. Triennio opificium hoc addiscitur lanionibus autem adscribi non poterunt, nisi qui corporis viribus, animique audacia pollent & pecuarie saginationisque notitia imbuti, primo statim intuitu pecudes estimare possunt.

les massons se servent des poils des bêtes à cornes & quelques peintres se servent de la soie de porc pour en faire des pinceaux. La police doit veiller à ce que le boucher ne tue que de bêtes saines, & qu'il n'en garde pas trop longtems la chair, sur tout dans les chaleurs de l'Été, parceque cela nuirait à la santé du public: c'est pour cela que les boucheries devroient n'être placées que dans les quartiers reculés d'une ville ou hors de ses murs. On apprend le metier de boucher en trois ans: les hommes robustes & hardis sont les plus propres à ce metier, qui exige une connoissance de la maniere de nourrir & d'engraisser les bêtes & un coup d'oeil juste pour pouvoir les apprécier sur le champ.

Peltinaj, le spoglie, e i peli de' buoi da fellaj, e da muratori, e le setole porcine per gli pennelli da pittori si adoperano. All'ufficio della Polizia incombe far sì, che dal Macellajo non si coppinga bestie cattive, e malsane; e le carni non si tengano più tempo di quel che conviene nelle beccarie. massimamente di state: avvenendo altrimenti, mal si provederebbe alla salute degli abitanti: e questo medesimo è il motivo, perchè ogn'un che ha seno in capo, voglia confinate le Beccarie ne luoghi più rimoti della città, o fuor delle mura. In tre anni questo mestiero si apprende: ma tra macellaj non si potranno arrolare, se non coloro, che ben sieno tarçhiati, robusti, e coraggiosi; e che versati nell'economia del bestiaime, e nell'arte d'ingrassarlo, subito a prima vista possano e sappiano apprezzarlo.



