

Wenige Thiere leisten den Menschen so großen Nutzen, als die Ochsen, 1. welche zu den vierfüßigen und zwar zweifüßigen 2. gehören, vorwärts gebogene und geschickte Hörner 3. und einen unten hüsclichten 4. Schwanz haben. Das ganze Geschlecht der Ochsen, Kühe und Kälber begreift man unter dem Namen Kindvieh, und ihr Fleisch heißt Kindfleisch; wenn aber ein Kalb in den ersten Monaten seines Lebens geschlachtet wird, so nennet man sein Fleisch Kalbfleisch. Der vollkommene Ochs wird zur Vermehrung des Kindviehs gebraucht, und läßt sich wider vor einen Pflug, noch vor einen Wagen spannen. Die eigentlichen Ochsen sind verschritten, und daher rühret sowohl ihre Trägheit, als ihre Anlage zum Fettwerden. Sie lieben das Salz, können keinen Scherling vertragen, werden von mancherlei Ungeziefer geplagt, und sterben häufig an der West oder Hornviehseuche. Sie fressen Gras, Heu und Stroh, nebst noch andern Kräutern und Pflanzen. Große Hitze können sie nicht aushalten, und daher gibt es auch in Europa, welches gemäßigte Luft hat, die meisten Ochsen. Ihre Haare sind meistens rotbraun, und man findet nur wenige Ochsen, die ganz schwarz, oder ganz weiß, oder gefleckt wären. Sie ziehen Wagen und Pflug 5, können aber keine Lasten tragen. Wenn man sie lange genug gebraucht hat, so mäset man sie noch, und schlachtet sie alsdann ab: Eben dieses widerfährt vielen tausenden, ohne sie vorher zur Arbeit angehalten zu haben. Unter den fetten oder gemästeten Ochsen sind insbesondere die englischen, ungarischen und podolischen berühmte. Ungarn und Polen treiben jährlich viele tausend aus, und lösen daraus viele Tonnen Goldes. Das Ochsenfleisch wird gesotten, gebraten, eingesalzen und geräuchert, und sodann, wie die Fische, das Eingeweide und das Blut, von den Menschen verzehret. Das beste Fett, Unschlitt oder Tall wird zu

Pauca revera sunt animalia, quæ æque magnum ac boves hominibus usum præstant; sunt autem quadrupedes, instructi unguibus bifidis s. bifurcatis, incurvis & falcatis cornibus gaudent, caudæ ad extremum villosa. Omne, quantumcunque est, boum, vacarum, vitulorumque genus complectimur armentum nomine, ejusque caro vocatur bubula, vitulina vero, ubi vitulus ad summum bimæstris fuerit mactatus. Taurus armento procreando alitur, sed nec curri, nec aratro jungi potest. Boves ipsi caltranter, sitique hinc, ut & ad fœnitium & ad pinguedinem sint proni. Sale delectantur, abhorrent a cicuta; infestantur ab insectis varii generis, pereuntque sæpe peste morboque armentum epidemico. Vescuntur gramine, feno, stramine, quin & aliis herbis plantisque. Caloris nimii sunt impatientes, maximumque capropter eorum in Europa est proventus, quippe quæ cælo temperato utitur. Pili eorum maximam partem sunt subrabri, & rarissimi sunt boves nigri, candidi, vel maculosi. Et curri & aratro junguntur, sed non sunt oneribus geltandis; ubi eorum opera satis superque usi somus, saginantur, & tunc atiles mactantur. Hanc vero sortem & multa boum millia experiuntur, ut ut nunquam operis fuerint subacti. Præcipua laude florent Angliæ, Hungariæ, Podoliæque boves atiles; & Hungari & Poloni quotannis multa boum millia ad exteros agunt, ad eosque inde redeunt multoties centum Joachimorum millia. Bubula carne & elixa, & assa, & sale fumoque condita vescimur, nec non intestinis, pedibus & crurore. Pinguedo densior, sebum vocant, sebandis andelis adhibetur & sa-

Il y a fort peu d'animaux, qui soient d'un aussi grand usage aux hommes, que les bœufs. Ils sont quadrupedes, bifurques, onglés; ont le pied fendu, les cornes courbées, fourchues, & ont des longs poils à l'extrémité de la queue. On appelle troupeau de gros bœtail, tout ce qui le comprend sous l'espece des bœufs, des vaches, & veaux, & leur chair on l'appelle du bouilli, & lors-que le veau est tué à peine dans le troisième mois sa chair s'appelle de veau. On nourrit le taurau pour la génération; mais on peut pas s'en servir ni au charriot, ni à la charrue. On châtre les bœufs pour les apprivoiser, ou les rendre moins vifs, & pour les engraisser. Ils aiment la sel, ils ont en horreur la ciguë; ils sont tourmentés souvent par plusieurs sortes d'insectes, & les troupeaux perissent souvent d'un mal epidemique, ou de contagion; ils se nourrissent de gazon, de foin, de paille, & d'autres sortes d'herbes, & des plantes. Ils ne peuvent pas souffrir le trop grand chaleur, & c'est pourquoi ils sont en abondance en Europe, le climat y étant temperé. Leurs poils sont le plus souvent rougâtres, & les bœufs noirs, blancs, ou tachés sont très rares. On les attèle aux charriots, & à la charrue, mais ils ne sont pas propres à porter des fardeaux. Enfin quand nous nous sommes assez servi des bœufs, on les engraisse, & ensuite on les tue; mais on en tue aussi une quantité immense avant que de les mettre au travail. Les bœufs gras d'Angleterre, de Hongrie, & de Podolie sont dans la plus grande reputation; Sur-tout le Polonois, & les Hongrois en envoient aux étrangers plusieurs milliers, ce qui leur rapporte beaucoup d'argent. On mange la chair de bœuf bouillie, rotie, salé, & fumée. On mange aussi ses entrailles, les pieds, & le sang. La graisse & paille s'appelle suif, & on

Pochi animali si contano che servano di sì gran comodo all'uomo, quanto i Bovi. Sono quadrupedi, con unghie e piedi fessi; hanno le corna torte, e forcute, e peli lunghi in cima alla coda. Si chiama mandra ogni animale, che abbraccia la spezie de' bovi, delle vacche, e de' vitelli; onde la carne prende il loro nome, e già non è più carne di vitello, quando non è macellato almeno nel terzo anno. Vengono allevati i Bovi per la generazione; ma non possono adoprarli nè al carro, nè all'aratro. Castransi i bovi per ammansarli, e per ingrassarli. Gradiscono il sale, ed aborriscono la cicuta. Mosconi, e tafani ben sovente li appinzano, e sogliono essere soggetti a perire di male epidemico, o di contagio. Pascono le erbe; mangiano fieno, paglia, ed altre sorte di erbe, e di piante. Non possono sopportare l'eccesso del caldo; per la qual cosa ve ne sono in quantità in Europa, perchè è sotto la zona temperata. Il più delle volte hanno il pelo rossiccio, ed i bovi neri, bianchi, o screziati sono rarissimi. Conducono i carri, ed arano i campi, ma non sono atti a portare some. Finalmente quando li abbiamo ben bene adoperati, s'ingrassano pel macello; ma ne vanno alla beccheria unaprodigiosa quantità avanti di parli al lavoro. I bovi d'Inghilterra, di Ungheria, e di Podolia sono i più stimati, e i più grassi. I Polacchi, e gli Ungheri specialmente ne mandano molte migliaia fuori del loro paese, e così attraggono gran copia di danaro. Si mangia la carne di manzo lessa, arrostita, salata, ed affumicata. Si fanno pure delle pietanze de' suoi intestini, de' piedi, e del sangue. Il suo grasso densissimo chiamasi sevo, di cui si fanno le candele, ed il sapone. Vien conciatà la pelle in varie foggie, massimamente dai Russi, e tale qualità si nomina vacchetta o in loro lingua juften, che ha un odore, ed un colore particolare. I calzoi i sellai, e

Eise und Lichtern gebraucht; die Haut gibt Leder, welches in Russland besonders zugerichtet, roth und wohlriechend und von den Russen Fuchsen genannt wird. Die Schuster und Sattler, nebst noch mehreren Handwerkern, verarbeiten das Leder auf mancherlei Art. Zu gleichem Gebrauche wendet man auch die Lüle- und Kalbshäute an. Mit den Haaren stopft man Sättel und Stühle aus, aus den Hörnern macht man Knöpfe, Kämme, Tobacksdosen und Tobacksröhren, Laternen, und viele hundert andere Dinge. Die Ochsen brüllen, und erreichen eine verschiedene Größe, die sich nach der Wärme oder Kälte der Länder richtet; daher sind sie immer desto kleiner, je wärmer ein Land ist. Ungarn, Polen und England haben die größten Ochsen; Dänemark, Schleswig, Pommern, Ostpreußen und die Schweiz liefern aber auch vorzügliches Rindvieh. In einigen Orten findet man noch wilde Ochsen, die von den unsrigen sowohl der Gestalt, als dem Namen nach verschieden sind, z. B. der Büffelochs, der Auerochs und der Bisong oder Buckelochs in Amerika. Dieser letztere ist der größte und wildeste unter allen Ochsen, und wird zuweilen gefesselt nach Europa gebracht und für Geld gesetzt. Der Ochse frisst so lange hurtig hinter einander fort, als er etwas hat, und noch einen leeren Platz in seinem ersten Magen findet: ist dieser aber einmal voll, so legt er sich zum Wiederkauen nieder. Nun wird die Speise von einem Magen zum andern gefördert, bis sie klein genug geworden, und die Verdauung zu Ende ist; denn der Ochse hat, wie alles Rindvieh, und gleich dem Fische, dem Kamel und noch vielen andern Thieren vier Magen. Die Rindviehzucht macht noch sehr, wie obdem, viele Länder reich und glücklich, und ernähret viele tausend Menschen.

poni conficiendo; corium varie paratur, præsertim a Russis, qui ejus genus quoddam ab odore & colore rubicundo *Justen* vernacula lingua appellant, Sutores & ephippiarii, cum pluribus opificibus, dictum corium diversimode tractant, similiturque vaccarum & vitulorum coria. Pilis eorum muniuntur ephippia & sedilia; e cornibus conficiuntur globuli, pestines, pyxides pulveris sternutatorii & siphones hauriendæ herbæ nicotianæ idonei, laternæ & vel sexcenta alia. Mugiunt boves, variamque pro caloribus aut frigoribus huc illucve obviâ natura consequuntur magnitudinem; minores, ubi æstus cujusdam terræ est nimius, semper habentur boves. Omnium longe maximi proveniunt in Anglia, Hungaria & Polonia; Daniæ quoque & Sleswigæ, Holsatizæ, Frisizæ orientalis & Helvetizæ boves sunt celeberrimi. Non desunt quibusdam in locis boves feri, a nostratibus & figura & cognomento diversi, v. c. bubalus, cornibus resupinis gaudens, Italiæ proprius; urus, palearibus & armis & collo villosis, dorsoque gibboso, nostraque ætate Poloniæ indigena; bos, monstruoso gibbere clarus, Bison vocatus, Americæ incolæ: omnes hic & magnitudine & immanitate vincit, catenisque constrictus in Europam interdum delatus publice datur conspicendus, soluto eapropter numo. Tantisper bos celeriter & tempore haud interrupto comedit, dum suppetit pabulum, & hæc in ventriculo est locus: quo semel adimpleto, procumbit humi ad ruminandum: jam vero cibus ex stomacho in romachum propellitur, donec facis fuerit minutus, finitaque concoctio; constat enim, bovem ad vacca, vituli, cervi, cameli, plurimumque aliorum animalium instar, quatuor habere ventriculos. Armenta olim fuerunt summæ hominum opes; nec dubium est, quin terræ, iis abundantes sint ditissimæ & beatissimæ: mæltum enim præsentis pecunie iisdem retinetur & ab exteris lucrifit, multaque hominum millia solis fere armentis suam sustentant vitam.

s'en sert pour faire des chandelles, & du savon. On prepare le cuir en différentes manieres sur tout chez les Russes, dont la qualité qui s'appelle en leur langue *Justen*, une espece de cuir, à cause de son odeur, & de sa couleur. Les cordonniers, & les selliers, & plusieurs autres artisans se servent dans leurs divers ouvrages du cuir de bœuf, de vache, & de veau. On garnit avec leur poil les selles, & les chaïses, & avec les cornes, on fait des boutons, des peignes, des pipes, des tabattieres, des lanternes, & mille autres clincailleries. Les bœufs mugissent, & ils grandissent selon la diversité du climat, plus chaud, ou plus froid, ou ils sont élevés. Où la chaleur & plus grande ils sont plus petits. Les plus grands sont ceux de l'Angleterre, de la Hongrie, & de la Pologne, & les plus renommés ceux de Danemarck, du Sleswick, du pais de Holsace, de la Frise orientale, & de la Suisse. Il y en a dans certains endroits, qui sont farouches, & différentes des nôtres par la figure, & par le nom; comme le buffle qui a les cornes ouvertes ou tournées en bas, & qui se trouve en Italie. L'Aurochs qui est velu dessous l'herbier, sur les epaules, & sur le col, il a une bosse sur le dos, & il se trouve de nos jours en Pologne. Enfin le Bison assez connu par la monstruosité de sa bosse; il vit en Amerique. Ce dernier surpassa tous les autres bœufs en grandeur, & en ferocité. On l'avoit quelque fois conduit en Europe enchainé, & exposé aux regards des curieux, comme une rareté, pour de l'argent. Le bœuf mange longtemps avec celerité, & sans intervalle, tant qu'il trouve du pâturage, jusqu'à ce que son ventricule soit rempli; ensuite il se couche, & rumine; parce que sa nourriture est poussée d'un estomac, à l'autre, jusqu'à tant qu'elle soit triturée, & que la digestion soit faite; car les bœufs, les vaches, les cerfs, & les chameaux, & plusieurs autres animaux ont quatre estomacs. Jadis les troupeaux faisoient la plus grande richesse des hommes; ainsi les terres, & les provinces qui en ont en quantité sont les plus riches, & les plus heureuses. En effet on tire avec les troupeaux beaucoup d'argent des étrangers, ou le retient dans l'état, & on nourrit & entretient des milliers d'hommes par ce moyen.

molti altri artieri adoperano nei loro lavori del cuojo di bove, di vacca, e di vitello. Col pelo fanno della borra per le selle, e per le sedie, e coi corni fabbricano bottoni, pettini pippe, tabacchiere, lanterne, e mille altre bazzecole. Mugghiano i bovi, ed ingrandiscono più, o meno secondo la varietà del clima più freddo, o più caldo, dove sono allevati; e dove è maggiore il calore qu'vi sono più piccoli. I più grandi si trovano in Inghilterra, in Ungheria, ed in Polonia, ed i più pregiati sono quelli di Danimarca, di Slesvicche di Olsazia, della Frigia orientale, e degli Svizzeri. Ve ne sono in alcuni luoghi di feroci, e diversi da nostri nella figura, e nel nome, come sarebbe il Bufolo, che ha le corna aperte, e ripiegate a basso, e soggiorna in Italia. L'Auroco pelofo sotto la giogaia, sulle spalle, e sul collo, scignuto sulla schiena: Oggi giorno vive in Polonia. E finalmente il Bisone notissimo per l'eccessiva sua gobba. Sta in America. Questi è più grande di tutti gli altri bovi, e di loro più fiero. Alcuna fiata è stato condotto in Europa incatenato, e mostrato in un cassetto con danaro quale oggetto raro. Mangia il bove lungamente con rapidità, e senza posa sino che trova pascolo, e che 'l suo ventricolo non sia vapieno. Poscia si sdraja, e ruguma; imperciocchè il suo cibo vien rispinto d'uno stomaco all'altro sino a tanto che sia stritolato, e che sia fatta la digestione; poichè i bovi le vacche, i cervi, ed i cameli, ed altri diversi animali hanno quattro stomachi. Un tempo i bestiami erano la maggior ricchezza degli uomini, laonde i Paesi che ne hanno maggiore abbondanza sono i più doviziosi, ed i più felici. Per verità con le mandre si tocca molto danaro, e rimane nello stato, e vivono, e si mantengono migliaja di persone.

