

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	5	1.4.2 Schwein	58
Einleitung	11	1.4.2.1 Skelettelementverteilung	58
		1.4.2.2 Altersstruktur	68
		1.4.2.3 Geschlechtsverteilung	70
		1.4.2.4 Größe und Wuchsform	71
		1.4.3 Schaf und Ziege	77
		1.4.3.1 Skelettelementverteilung	79
		1.4.3.2 Altersstruktur	88
		1.4.3.3 Größe und Wuchsform	92
		1.4.4 Equiden	97
		1.4.4.1 Pferd	97
		1.4.4.1.1 Altersstruktur	97
		1.4.4.1.2 Geschlechtsverteilung	97
		1.4.4.1.3 Größe und Wuchsform	98
		1.4.4.2 Esel	102
		1.4.4.2.1 Größe und Wuchsform	102
		1.4.4.3 Maultiere und Maulesel	102
		1.4.5 Hund	103
		1.4.5.1 Altersstruktur	103
		1.4.5.2 Hundegräber	103
		1.4.5.3 Größe und Wuchsform	104
		1.4.5.4 Nutzung der Hunde	105
		1.4.5.4.1 Jagdhunde	105
		1.4.5.4.2 Zwerghunde, Schoßhunde	106
		1.4.6 Katze	108
		1.4.6.1 Altersstruktur	108
		1.4.6.2 Größe	110
		1.4.7 Geflügel	121
		1.5 Maßkatalog der Tierknochen des ehemaligen Marbacher Schlosses	
		1.5.1 Hausrind	125
		1.5.2 Hausschwein	134
		1.5.3 Hausschaf	138
		1.5.4 Hausziege	144
		1.5.5 Hausschaf oder -ziege	144
		1.5.6 Hauskatze	145
		1.5.7 Haushuhn	146
		1.5.8 Hausente	150
		1.5.9 Hausgans	150
		1.5.10 Hase, <i>Lepus europaeus</i>	152
		1.5.11 Rothirsch, <i>Cervus elaphus</i>	152
1. Die Tierknochen des ehemaligen Marbacher Schlosses im Rahmen mittelalterlicher Haustierhaltung – Eine osteologische Untersuchung			
1.1 Archäozoologische Methoden			
1.1.1 Bestimmung und Datenerfassung	15		
1.1.2 Quantifizierung	15		
1.1.3 Skelettelementverteilung	15		
1.1.4 Altersbestimmung und -struktur	16		
1.1.5 Geschlechtsbestimmung	16		
1.1.6 Größe und Wuchsform	16		
1.2 Archäozoologische Quellenlage			
1.2.1 Mittelalterliche Fundkategorien	19		
1.2.1.1 Siedlungsabfälle	19		
1.2.1.2 Kloaken	19		
1.2.1.3 Gewerbliche Reste	20		
1.2.1.4 Schindanger	20		
1.3 Mittelalterliche Artenspektren			
1.3.1 Das ehemalige Marbacher Schloss ...	21		
1.3.1.1 Phase I: 1200-1250	21		
1.3.1.2 Phase II: 1250-1311	21		
1.3.1.3 Phase III: 1311-1400	23		
1.3.1.4 Phase IV: 1400-1693	23		
1.3.1.5 Phase V: ab 1693	24		
1.3.2 Artenspektrum des Marbacher Schlosses	24		
1.3.2.1 Haustierbestand	24		
1.3.2.2 Wildtierbestand	34		
1.4 Die Tierarten im Einzelnen			
1.4.1 Rind	39		
1.4.1.1 Skelettelementverteilung	39		
1.4.1.2 Altersstruktur	50		
1.4.1.3 Geschlechtsverteilung	52		
1.4.1.4 Größe und Wuchsform	54		

2. Schlachten in Mittelalter und früher Neuzeit – Eine Synthese aus bildlichen, schriftlichen und osteologischen Quellen

2.1 Vorindustrielles Schlachten – Grundzüge und Begriffe

2.1.1	Bezeichnung des Schlachtviehs	153
2.1.2	Schlachtgewicht und Fleischmenge .	153
2.1.3	Schlachtablauf	153
2.1.3.1	Betäuben der Tiere	153
2.1.3.2	Töten der Tiere	154
2.1.3.3	Vorbereiten des Zerlegens	154
2.1.3.3.1	Entfernen der Borsten	154
2.1.3.3.2	Aufhängen und Ausnehmen	155
2.1.3.3.3	Abhäuten	155
2.1.3.4	Zerlegen des Schlachtkörpers	155
2.1.3.4.1	Rind	155
2.1.3.4.2	Kalb	157
2.1.3.4.3	Schwein	160
2.1.3.4.4	Schaf	162
2.1.3.4.5	Schalenwild	162
2.1.3.4.6	Geflügel	162
2.1.4	Nebenprodukte	162
2.1.5	Verwendung der Schlachtportionen .	166

2.2 Schlachten im Mittelalter – Historische Quellen

2.2.1	Geschichte des Fleischerhandwerks .	169
2.2.1.1	Zünfte	169
2.2.1.2	Zunftbräuche	170
2.2.1.3	Nebenberufe	171
2.2.1.4	Einkauf des Viehs durch die Metzger	171
2.2.1.5	Fleischbeschau	172
2.2.1.6	Schlachthäuser	173
2.2.1.7	Werkzeuge der Metzger	174
2.2.1.8	Produkte der Metzger	174
2.2.1.9	Verkaufsstände	175
2.2.1.10	Sonderstellung der Juden	176

2.2.2 Schriftliche Quellen

2.2.2.1	Zur Entwicklung der Textquellen . .	177
2.2.2.2	Kochbücher: Geschichte, Quellenkritik	178
2.2.2.2.1	„Buoch von guoter spise“	180
2.2.2.2.2	Kochbuch Meister Eberhards	180
2.2.2.2.3	Kochbuch Meister Hannsens	181
2.2.2.2.4	„Küchenmeistery“	181
2.2.2.2.5	Kochbuch des Balthasar Steindl . . .	182
2.2.2.2.6	Kochbuch der Sabina Welserin . . .	182
2.2.2.2.7	„Koch- und Kellermeistery“	182

2.2.2.2.8	„Ein new Kochbuch“	183
2.2.2.2.9	„Ein köstlich new Kochbuch“	184
2.2.2.2.10	Franz de Rontzier	184
2.2.2.2.11	„Nurenbergisches Kochbuch“	185
2.2.2.2.12	„Saltzburgisches Koch-Buch“	189
2.2.2.3	Trincirbuch 1652	191
2.2.2.4	Ergebnisse der Textquellen	192

2.2.3 Bildliche Quellen

2.2.3.1	Zur Entwicklung der Bildquellen . . .	194
2.2.3.2	Quellenkritik	195
2.2.3.3	Bilder zum Thema Schlachten	196
2.2.3.3.1	Metzger mit Beil vor Rind	197
2.2.3.3.2	Abstechen des liegenden Rindes . . .	201
2.2.3.3.3	Ausgeweidetes hängendes Rind	202
2.2.3.3.4	Mann mit Beil hinter Schwein	203
2.2.3.3.5	Mann, Frau, Kasserolle und Schwein	203
2.2.3.3.6	Entfernen der Borsten	204
2.2.3.3.7	Ausgeweidetes hängendes Schwein .	204
2.2.3.3.8	Zerteilung des liegenden Schweines .	209
2.2.3.3.9	Schlachten von Schafen und Ziegen .	213
2.2.3.3.10	Schlachten mehrerer Tierarten	213
2.2.3.3.11	Einzelne Schlachtportionen	214
2.2.3.3.12	Schlachtwerkzeug	221
2.2.3.3.13	Jüdisches Schächten	222
2.2.3.4	Ergebnisse der Bildquellen	222

2.2.4 Osteologische Quellen

2.2.4.1	Erfassung der Schlachts Spuren	226
2.2.4.2	Schlachtspurkatalog	229
2.2.4.3	Schlachts Spuren an Tierknochen	235
2.2.4.3.1	Rind	235
2.2.4.3.2	Schwein	249
2.2.4.3.3	Schaf und Ziege	255
2.2.4.3.4	Pferd – Hippophagie	259
2.2.4.3.5	Hund – Cynophagie	262
2.2.4.3.6	Katze	266
2.2.4.3.7	Geflügel	269
2.2.4.3.8	Wildtiere	270

3. Zusammenfassung

3.1	Haustierhaltung des Mittelalters	271
3.2	Ergebnisse der Quellengattungen . . .	273
3.2.1	Artenspektrum und Schlachtalter . . .	274
3.2.2	Schlachtablauf	275
3.2.2.1	Betäuben der Tiere	275
3.2.2.2	Töten der Tiere	276
3.2.2.3	Abbrühen der Schweineborsten	276
3.2.2.4	Aufhängen, Abhäuten, Ausnehmen . .	276
3.2.2.5	Zerlegen der Schlachtkörper	277

4. Summary

4.1 Medieval Animal Husbandry	283
4.2 Analysis of historical sources	285
4.2.1 Species list and slaughtering age . . .	285
4.2.2 Butchering procedure	286
4.2.2.1 Stunning the animals	286
4.2.2.2 Killing the animals	287
4.2.2.3 Singeing the pig's bristles	287
4.2.2.4 Hanging, skinning and gutting	287
4.2.2.5 Cutting up the carcass	287

6. Literatur	301
------------------------	-----

5. Résumé

5.1 L'exploitation des animaux domestiques	291
5.2 Coutumes d'abattage d'après les sources	293
5.2.1 Diversité des espèces et l'âge d'abattage	294
5.2.2 Le déroulement de l'abattage	295
5.2.2.1 Assommer l'animal	296
5.2.2.2 La mise à mort des animaux	296
5.2.2.3 Enlever la soie de porc	296
5.2.2.4 Suspendre, écorcher et vider le cadavre. .	296
5.2.2.5 Dépeçage du cadavre	297