

Inhaltsverzeichnis

Herbert Napp, <i>food city neuss</i> – Früher und heute	5
Thomas Ludewig und Carl Pause, Vielfalt statt Einfach – Speisen im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit	7
Carl Pause, <i>Bongardt</i> und <i>Artland</i> – Landwirtschaft in Neuss am Ende des Mittelalters	17
Jutta Meurers-Balke, Carl Pause und Silke Schamuhn, <i>Ertzen und Reyß</i> – Speisepflanzen in Neuss	21
Hans-Peter Krull, Von gebratenem Storch und anderen Köstlichkeiten	71
Georg Waldmann, <i>Vyschereyen in dem Ryne boyven Nusse</i> – Fisch und Fischerei im spätmittelalterlichen Neuss	87
Carl Pause, <i>Erden, Duppen vnd Schußelen</i> – Ess- und Kochgeschirr nach den schriftlichen Quellen	93
Karin Striewe, Keramikgefäße im spätmittelalterlichen und frühneuzeitlichen Neuss nach archäologischen Quellen	101
Carl Pause, <i>Spaenverckelgen, Basteten und Gourtte in de Wurst</i> – Was in Neuss vor 500 Jahren auf den Tisch kam	117
Carl Pause, Von Rөгgelchen und Knappkuchen	131
Sandra Schillings, Das Bier im Mittelalter – Vom Grutbier zum Hopfenbier	137
Britta Spies, <i>So sullen op sent Sebastianus Dach alle Broedere bij eynderen essen</i> – Essen und Trinken im Neusser Schützenwesen der Frühen Neuzeit	149
Sabine Sauer, Die mittelalterliche Wasserversorgung in Neuss im Spiegel archäologischer Zeugnisse	163
Carl Pause, Neusser Maßeinheiten	171
Literatur	173
Autoren	182
Abbildungsnachweis	183
Impressum	183