

Inhalt

Detlev Kraack / Klaus-Joachim Lorenzen-Schmidt

Essen und Trinken in Schleswig-Holstein – Wirtschafts-, sozial-,
und kulturgeschichtliche Annäherungen 7–37

Stefan Pajung

Cervisia etenim Danica et medo precipue habebantur... – Über
die Verbreitung hansischen Kulturguts im dänischen Raum am
Beispiel des Hopfenbieres 39–55

Klaus-Joachim Lorenzen-Schmidt

Festessen bei Klerikern – Die Pantaleons-Kollation der Hamburger
Domgeistlichkeit zu Beginn des 16. Jahrhunderts 57–86

Detlev Kraack

Essen und Trinken in vormodernen Reiseberichten – Auswertungs-
möglichkeiten und Erkenntnishorizonte am Beispiel der Berichte von
Ibrahim Ibn Jakub (10. Jh.) und Peter Hansen Hajstrup (17. Jh.) 87–117

Gerhard Kay Birkner

Barocke Tafelfreuden – Der »*Traiteur à la mode*« des Plön-Wolfen-
bütteler Mundkochs Hans Schuppe von 1698 119–147

Peter Danker-Carstensen

Graue Erbsen und Fleisch – gelbe Erbsen und Stockfisch – Die Verpfle-
gung an Bord von Schiffen in der deutschen Grönlandfahrt 149–157

Dominik Hünniger

Konsumverzicht als Teuerungsabwehr – Die Debatte um Ausfuhrver-
bote für Butter während einer Rinderseuche in den Herzogtümern des
18. Jahrhunderts 159–184

Otto S. Knottnerus

Das Land, „wo Milch und Mehlbüdel fließt“ – Zur Ernährung von Ge-
sinde und Tagelöhnern in den Elb- und Nordseemarschen (1750–1900)... 185–229

Wolf Karge

Der Italiener Gaetano Medini (1772–1857) – Vom Gastwirt in Schwe-
disch–Pommern und Preußisch–Pommern zum Oberhofkuchenmeister
in Mecklenburg–Schwerin..... 231–242

Alix Johanna Cord

Das Leben der schleswig–holsteinischen Gutsköchin Louise
Lembke (1850–1899) – Eine Spurensuche..... 243–248

Bärbel Pusback

Bildungsbürgerliche Geselligkeiten im 19. Jahrhundert in Kiel –
Die Familie des Kieler Professors für Nationalökonomie
Wilhelm Seelig (1821–1906)..... 249–285

Peter Wulf

„Brotsuppe, Rindfleisch und Kartoffeln“ – Essen und Trinken
in der Kieler Volksküche (1878–1914) 287–300

Siglen und Abkürzungen 301–302

Verzeichnis der Beitragenden..... 303