

# Inhalt

## I. Abschnitt — Über Lebkuchen

Einleitung .....	7
Honiggebäcke in der Antike .....	10
Honigkuchen vom Ende des römischen Reiches bis zum Abgang der Karolinger .....	24
Honigbackwaren im Hochmittelalter — Keine Erfindung der Klöster ...	39
Lebzelter und Lebzelten — Lebküchner und Lebkuchen im späten Mittelalter .....	47
Die Lebküchnei zwischen Mittelalter und Barock .....	55
Lebkuchen als Zusatz in Speisen — Abwendung des Adels und Großbürgertums vom Honig (16.—18. Jahrhundert) .....	68
Der Lebkuchen im Wandel vom Honig zum Zucker	
Ursprung in der geschichtlichen Entwicklung des Lebkuchens in den westeuropäischen Ländern .....	77
Verfall der handwerklichen Lebküchnei und allmählicher Übergang zur industriellen Fertigung .....	100

## II. Abschnitt — Über Aachener Printen

Vorwort .....	123
Ursprung und Herkunft der Aachener Printen und der Nachweis von Honiggebäcken bis um 1700 in Aachen.....	124
Vom Lebkuchen zur Printe .....	137
Unerfreuliche Zeiten für süße Sachen (1792—1820)	
Irrtümer und Legenden bei Aachener Printen .....	147
Die wirklichen Ursachen für das Entstehen der neuen Printen um 1820	161
Die Entwicklung der neuen Printen im 19. Jahrhundert .....	168
Mit der Schokoladeprinte zur feinen Backware .....	175
Printen im 20. Jahrhundert .....	183
Literaturverzeichnis .....	192