

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 |