

Lebkuchen.

Vor Weihnachten ist die eigentliche Zeit für die verschiedenen süßen Kuchen. Vor allem haben sich die Lebkuchen zwischen Nikolo und Weihnachten bei den Kindern großer Beliebtheit erfreut und wurden in verschiedenen Geschmacksnuancen als Nürnberger, Karlsbader, Marienbader oder Wiener Lebkuchen verkauft. Seuer sind die Lebkuchen sehr teuer geworden. Kleine Stücke, die früher 4 Seller kosteten, sind jetzt unter 10 bis 12 Seller, größere, die früher 10 Seller kosteten, nicht unter 20 bis 24 Seller zu haben. Da Roggen- und Weizenmehl, aus dem sonst die Lebkuchen gemacht werden, schwer zu haben sind, wird jetzt Kartoffelmehl zur Lebkuchenerzeugung verwendet. Der Teig, der mit Eiern

angemacht wird, wird mit im Wasser aufgekochtem Backhonig vermischt. Vor dem Backen wird der Teig mit dem sogenannten „Trieb“ oder Hirschwurmsalz vermengt, dem die Rolle des Backpulvers zukommt, nämlich den Teig „aufgehen“ zu lassen. Die Lebkuchen wurden früher außen mit Nüssen und Mandeln ausgestattet. Jetzt kosten die Nüsse 1400 Kronen pro 100 Kilogramm. Mandeln sind fast gar nicht zu haben. Daher werden die Lebkuchen jetzt meist ohne diese Zutaten hergestellt. Auch die Verzuckerung von Lebkuchen ist jetzt mit Rücksicht auf die Teuerung der Rohmaterialien seltener geworden. Die Lebkuchen sind, obwohl sie meist viel einfacher und dürftiger als sonst hergestellt werden, ebenso teuer wie früher sehr gute, zuckerreiche Bäckereien.