

Sind die Lebkuchen dann glasirt, so werden sie entweder in die dazu bestimmten Schachteln oder Dosen gebracht, um sie dann dem Verkaufe zu unterstellen.

Um auch eine geringere Qualität anfertigen zu können, lasse hier noch einige Zusammenstellungen folgen:

Runde Schachtel-Lebkuchen.

(Andere Art. II. Qualität.)

3	Pfund	Haselnüsse,
3	„	geschälte Mandeln,
3	„	rohe Mandeln,
18	„	Zucker,
6	„	Mehl,
375	gr.	Citronat,
375	„	Orangeat,
75	„	Zimmt,
25	„	Nelken,
5	„	Muskatblüthe,
5	„	Cardamomen,
2		Citronen abgerieben,
ca. 3	Liter	Eiweis,
50	gr.	Amonium oder Hirschhornsalz,
10	„	Pottasche.
