

Die Masse ist folgende:

360	gr.	Haselnüsse,
		3 Pfund Zucker,
		20 Eiweiss,
		1 Pfund gehobelte Haselnüsse,
180	gr.	gehacktes Citronat,
180	"	" Orangeat,
250	gr.	Mehl,
60	"	gem. Zimmt,
15	"	" Nelken,
5	"	" Muskatblüthe,
5	"	" Cardamomen,
10	"	Amonium oder Hirschhornsalz,
		2 abgeriebene Citronen.

Vorstehende Masse wird auf folgende Art zubereitet:

Erstgenannte 360 Gramm Haselnüsse werden mit einem Drittel Zucker und etwas Eiweiss in der Mandelreibmaschine feingerieben, sodann kommt der übrige Zucker und das übrige Eiweiss hinzu und wird auf das Feuer gesetzt und so heiss werden lassen, dass man den Finger noch darin leiden kann; vom Feuer abgesetzt, wird das Gewürz, die gehobelten Haselnüsse und Citronat etc. eingerührt; dann kommt das Amonium hinzu und zuletzt wird das Mehl gut eingerührt; sodann möglichst rasch auf die Oblaten gestrichen und etwas getrocknet und nicht zu heiss ausgebacken; die Lebkuchen sind mit dem Backen fertig; sollen aber wenn sie aus dem Ofen kommen, einen schönen Glanz haben.