

Der Preis ist natürlich ein höherer, wird aber gerne bezahlt und von besserer Kundschaft wird dieser Lebkuchen stets verlangt.

Die Masse ist folgende:

| | | |
|-------------------------------|-------|------------------------------|
| 10 | Pfund | Zucker, |
| 9 | " | Mehl, |
| 2 ¹ / ₄ | " | Citronat, |
| 2 ¹ / ₄ | " | Orangeat, |
| 3 ¹ / ₂ | " | geröstete Mandeln, |
| 90 | Stück | Eier, |
| 150 | gr. | Zimmt, |
| 80 | " | Nelken, |
| 50 | " | Cardamomen, |
| 30 | " | Muskatblüthe, |
| 50 | " | Amonium oder Hirschhornsalz, |
| | | 6 abgeriebene Citronen, |
| ca. 300 | gr. | Syrup. |

Feinste weisse Lebkuchen.

Diese „feinsten weissen Lebkuchen“ bilden gleichsam die I. Qualität in den Handel und sind eine begehrte Sorte, sie enthalten ziemlich viel Zuthaten an Mandeln und Citronat etc. und können in Folge dessen ein längeres Lager vertragen.

Nachstehend die Zusammenstellung der Masse:

| | | |
|----|-------|----------------------------|
| 12 | Pfund | Zucker, |
| 15 | " | Mehl, |
| 1 | " | 250 gr. geröstete Mandeln, |
| 1 | " | 125 „ gehacktes Citronat, |