

nicht zu heiss ist, da es sonst die Lebkuchen aufzieht und dadurch Blasen entstehen, wovon der Lebkuchen das Ansehen verliert; sind die Lebkuchen gleichmässig getrocknet, was je nach der Temperatur und Sorte eine Zeit von 2—3 Stunden beansprucht, dann werden sie kühl gestellt und darnach in einem nicht zu heissen Ofen gebacken.

Kommen die Lebkuchen aus dem Ofen, dann werden sie rasch umgewendet und lässt sie ruhig erkalten, dadurch werden die Lebkuchen von oben schön glatt und bekommen ein schönes Ansehen. Alsdann werden sie zu je 6 Stück in blaues Papier verpackt.

---

## Extrafeine weisse Lebkuchen.

(Sogenannte Hausgebackene.)

Der beste von den weissen Lebkuchen auf Oblaten ist der sogenannte Hausgebackene. Diese Sorte enthält sehr viel Citronat, Orangeat, Mandeln, Zucker und Eier und weniger Mehl, infolge dessen ist die Qualität eine ausgezeichnete und haltbare, der Ausschmückung der Lebkuchen wird auch eine besondere Sorgfalt zugewendet und reichlich mit Mandeln und Citronat verziert.

Jeder dieser Lebkuchen wird einzeln in Glanzpapier oder Carton verpackt und so zum Verkauf gebracht.