

geknetet, sodann mit einer Schüssel zugedeckt und etwa 25 Minuten stehen lassen. Alsdann breitet man ein weisses Tuch über einen Anrichttisch, stäubt Mehl darauf, walkt den Teig ein wenig aus, bestreicht ihn mit Schmalz, zieht ihn dann mit den Händen fein aus, tropft zerlassenes Schmalz darüber, bestreut den Teig mit geschälten und in Spalten geschnittene Aepfel, feingestossenem Zucker, Zimmt und mit den, im Schmalze gerösteten Bröseln, rollt den Teig mit Hilfe des Tuches zu Strudeln, legt dieselben in die mit Schmalz bestrichene Pfanne, bestreicht sie gut mit Schmalz und bäckt sie schön lichtbraun in der Röhre. Man schneidet die Strudel in Portionen à 25 Dekagr. und streut Zucker darüber.

Thee und Kaffee.

Recept 95.

Thee.

(Die Portion Thee 23 Centiliter, Rum 2 Centiliter.)

Zuthat für 130 Portionen Thee mit Rum: 10 Dekagr. Thee, $2\frac{3}{4}$ Liter Rum, 3 Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Thee wird in einem schliessbaren eiförmigen Siebe in ein Samovar gehängt und durch längsten 10 Minuten im heissen Wasser gelassen. Wird der Thee zum Nachfüllen in der Theekanne bereitet, so wird das gefüllte, geschlossene Theesieb gleichfalls nicht länger als 10 Minuten in der Theekanne gelassen und diese nicht nur während der Zubereitung sondern auch bis zu den Augenblicke wo der Thee in den Samovar geleert wird, auf das sorgfältigste geschlossen gehalten.

Portionirung: 25 Centiliter Thee und 3 Stück Würfelzucker auf die Portion zu 3 kr., — 23 Centiliter Thee, 2 Centiliter Rum und 3 Stück Würfelzucker, auf die Portion zu 4 kr.

Recept 96.

Kaffee.

(Die Portion 25 Centiliter.)

Zuthat für 20 Portionen: 6 Dekagr. Kaffee, 2 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, $3\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung mittelst der atmosphärischen Kaffeemaschine: Der Kaffee wird fein gemahlen, $3\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser eingekocht und einige Male aufwallen gelassen, sodann giesst man einige Tropfen kaltes Wasser zu, nimmt denselben vom Feuer und giesst ihn in die Aufzugmaschine welche man in die Höhe schraubt. Die Milch wird aufgekocht, durch ein feines Sieb passirt und in den Kaffee geleert; diese Melange schüttet man in die Einschänkmachine, wo sie mittelst Rechaud warm gehalten wird.

Beim Einschänken kommen 3 Stück Zucker auf eine Portion.