

chen und Allem, was zu einem feinen Ragout gehört, zurecht gemacht. Ist dasselbe angefertigt und die Rindszunge gar, so legt man letztere, nachdem davon das Fett abgelaufen ist, auf eine Schüssel und gießt das Ragout darüber.

Zwetschensuppe. Es werden frische Zwetschen von den Steinen befreit, mit etwas Wasser gekocht, etwas Zucker oder Syrup daran gethan, die Suppe mit braunem Mehl angerührt, noch ein wenig gekocht und angerichtet.

Zwiebelbrühe. Es wird die hinreichende Anzahl Zwiebeln geschnitten, in heißer Butter schön gelb, nicht schwarz, geröstet, mit Fleischbrühe, etwas Essig und ein wenig Gewürze, gekocht, bis die Zwiebeln ganz verkocht sind (siehe Verkochen), durch einen Durchschlag getrieben und angerichtet.

Zwiebelsuppe. In Scheiben geschnittene Zwiebeln werden mit Butter und Mehl gut durchgeschwitzt, in dem Suppentopfe mit Salz, kochender Fleischbrühe oder kochendem Wasser gekocht und nachher über geröstes Brod angerichtet.

Zwiebeln mit Schöpfenfleisch. Die Zwiebeln werden geschält, geviertelt, blos in Wasser angekocht, rein abgegossen, gute Schöpfenfleischbrühe daran gegossen, drei Finger voll gestoßener und gesiebter Kümmel daran gethan, eine kleine Weile gekocht, in Butter geröstete geriebene Semmel daran gethan und über das Fleisch angerichtet.
