

779) **Getrocknete Steinpilze auf eine andere Art.** Man sammle die Pilze, reinige sie, trenne die Hütchen von den Stengeln, reihe diese und jene besonders auf eine dünne Schnur, jedoch nicht zu fest; darauf stelle man sie einige Male in den Ofen, damit sie trocknen. Oder man trockne sie, indem man sie in die Sonne hängt. Solche Pilze werden des Geschmacks wegen in Betensuppe (Borschtsch) auch in Sauerampfersuppe gethan; auch werden sie zu verschiedenen Saucen und zur Farce gebraucht.

Man servirt sie auch zur Fastenzeit zum Imbiß und zum Braten anstatt des Salates und bereitet sie dann auf folgende Weise: Man wählt die besten Hütchen aus und wäscht sie in warmem Wasser ab. Dann kocht man sie in Salzwasser weich, thut sie $1\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Serviren auf eine Salatschüssel, übergießt sie mit Essig und nach Belieben mit Provenceröl.

780) **Frische Steinpilze in Butter aufzubewahren.** Man reinige junge und gesunde Steinpilze, schneide die Stengel ab, wische sie mit einem Handtuche trocken, brate sie in Butter (man nehme so viel Butter, daß die Pilze bedeckt werden) halb gar und thue sie dann auf eine Schüssel. In derselben Butter brate man dann frische Pilze, bis alle gebraten sind. Wenn sie erkaltet sind, thue man sie in nicht zu große Glasbüchsen oder steinerne Gefäße mit den Hütchen nach oben und übergieße eine jede Schicht mit geschmolzener, kaum noch warmer Butter. Man fahre so fort bis die Büchse von Pilzen und Butter gefüllt ist. Nach einigen Stunden überbinde man die Büchsen mit Blasen und stelle sie an einen kalten Ort. Will man die Pilze serviren, so brate man sie in derselben Butter, bis sie gar werden.

781) **Frische Steinpilze in saurer Sahne aufzubewahren.** Man reinige junge, kräftige Steinpilze, thue sie in eine Kasserole, übergieße sie mit frischer saurer Sahne, besalze und dämpfe sie, bis die Sahne zu Butter wird. Sobald sie abgekühlt sind, thue man sie in eine Glasbüchse. Will man sie serviren, so brate man noch etwas die Pilze und füge während des Bratens 1 Löffel frischer saurer Sahne hinzu.

782) **Marinirte weiße Pilze oder Steinpilze.** Man thue gereinigte und gewaschene junge Steinpilze in kochendes Salzwasser mit etwas Essig, koche sie 2—3 Mal auf, schütte sie auf ein Sieb, thue sie, wenn sie etwas abgetrocknet sind, in eine Glasbüchse und übergieße sie mit erkaltetem starkem Essig, Nr. 360, welcher mit Salz, Lorbeerblättern, englischem und einfachem Pfeffer gekocht worden ist; dann überbinde man die Glasbüchsen. Wird der Essig nach einiger Zeit trübe, so gieße man ihn ab und übergieße die Pilze mit eben solchem frischen Essig.

783) **Marinirte Steinpilze auf andere Art.** Man koche Essig mit Salz, Lorbeerblättern, englischem und einfachem Pfeffer, Nr. 360, thue schon im Wasser abgekochte Pilze hinein und lasse sie noch zweimal aufkochen. Wenn sie erkaltet sind, thue man sie in Glasbüchsen und übergieße sie, damit sie nicht verderben, mit einer Schicht geschmolzener Butter.

784) **Marinirte Steinpilze auf eine dritte Art.** Man koche Essig mit einer nicht zu großen Menge Salz auf, thue gereinigte Steinpilze hinein und gieße sie, sobald sie aufkochen, sogleich mit dem Essig zusammen in ein irdenes Gefäß, lasse dieses dann ruhig einen Tag lang stehen (24 Stunden), wasche die Pilze dann gehörig in demselben Essig durch, schütte sie auf ein Sieb, packe sie darauf, so wie sie wachsen, in Glasbüchsen und übergieße mit starkem, mit Lorbeerblättern, englischem Gewürz und etwas Salz gekochtem und wieder ab-