Maria Ludolfs

30. Pilze zu trocknen.

Die Pilze werden sauber geschält, die Lamellen herausgelöst und die Pilze in nicht zu feine Scheiben geschnitten. Man trocknet sie auf sauberem Papier ausgebreitet auf dem warmen Heerd, doch darf die Hitze nicht zu stark sein, da sie sonst brennen. Besonders gut eignen sich Steinpilze zum trocknen.
(47 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap618.html

classtests.com