

DR. OETKER **Pilz**
koch
buch

DER PRAKTISCHE PILZFÜHRER

BEARBEITET VON DER VERSUCHSKÜCHE DER FIRMA

DR. AUGUST OETKER BIELEFELD

CERES-VERLAG RUDOLF-AUGUST OETKER KG BIELEFELD

INHALTSÜBERSICHT

Vorwort	5
PILZKUNDE	7
Pilzesammeln!	7
Wie sammelt man Speisepilze?	8
Wie erkennt man Giftpilze?	8
Pilzvergiftungen	9
Wo wachsen die Pilze?	10
Wann wachsen die Pilze?	11
Was ist ein Pilz?	12
Wie wird man Pilzkenner?	14
Übersicht zum Bestimmen der Pilze	15
Nährwert und volkswirtschaftlicher Wert der Pilze	22
BESCHREIBUNG DER WICHTIGSTEN PILZARTEN	24
RICHTIGE BEHANDLUNG UND VERWENDUNG DER PILZE	65
Wie bewahrt man Pilze auf?	65
Wie bereitet man Pilze vor?	65
Wann soll man Pilze abkochen?	65
Darf man Pilze roh genießen?	66
Darf man Pilzgerichte aufbewahren?	66
Wie trocknet man Pilze?	66
Wie werden Pilze eingemacht?	67
Wozu eignen sich die verschiedenen Pilzarten?	71
Vorschläge für Speisenfolgen	72
REZEPTE FÜR PILZGERICHTE	74
INHALTSVERZEICHNIS	94
Verzeichnis der beschriebenen Pilzarten	94
Verzeichnis der Pilzrezepte	95