

Obsah

Předmluva	5
Zvěřina v naší výživě	7
Ošetření úlovku	9
Než se zvěřina dostane do kuchyně	14
Kuchyňská úprava zvěřiny	20
Předběžná úprava zvěřiny	22
Mořidla	22
Zrání zvěřiny na sucho	23
Obalování zvěřiny jalovčinkami	23
Vlastní úprava zvěřiny	25
Polévky	25
Omáčky, rosoly a aspik	30
Majonézy	37
Másla ke zvěřině	38
Zvěřinové paštiky	39
Nádivky	55

Zvěřinové grenády, guláše, řízky a krokety	57
Máslové těsto a zvěřinový dort	59
Zvěřina užitková zvěře	61
Jelení zvěř	62
Srňčí zvěř	77
Daňčí zvěř	104
Mufloní zvěř	108
Kamzičí zvěř	114
Černá zvěř	117
Zajíc	133
Králík divoký	170
Tetřev	189
Tetřívěk	194
Bažant	198
Koroptev	209
Drop	230
Divoký krocen	232
Jeřábek	233
Lyska	236
Sluky	239
Divoké husy	245
Divoké kachny	250
Divocí holubi	259
Kvíčaly	265
Zužítkovat se dá i škodná	272
Veverka	273
Jezevec	273
Vydra	274
Liška	275
Sojka	276
Vrána, havan a straka	276
Volavka	277
(Potápka) roháč	277
Trochu zvláštností	278
Medvěd	278
Los	284
Křepelka	285
Páv	290
Vrabci	290
Myslivecké stolování	292
Literatura	298
Rejstřík receptů	299