

FELTBEHANDLING OG OPPBEVARING AV VILT I NORGE

For å få et førsteklasses preparat, må viltet behandles riktig fra det er skutt eller funnet.

A. Vatt, mose el. puttes i kjeft eller nebb og i større skuddsår. Fugler og mindre vilt pakkes i papir og fraktes hjem med forsiktighet.

På fugler med langt nebb, stikkes dette under vingen, slik at det ikke brytes av.

Vilt som skal prepareres må **ikke** henge til modning.

Når vi kommer hjem, tas viltet ut av papiret, og pakkes bare i en tett plastikkpose med minst mulig luft, og legges i frysen.

B. Hoder skal alltid ha langt halsskinn. Kapp halsskinnet 10-15 cm så *rett* som mulig *bak* bogen. *Sprett alltid halsskinnet opp i nakken.*

Ønsker man tungen, skjæres denne ut gjennom kjeften. Pass da på å *ikke* snitte i leppekanten.

Salt rikelig på skinnets kjøttside, i kjeft, nesebor, øyne og ned i ørene.

Hodet må så raskt som mulig leveres til preparering, eller fryses ned.



C. Dersom det skal foretas en hornmontasje, må hodet flåes straks etter felling, hvor etter man fjerner underkjeven og legger resten av hodet i kaldt vann 2-3 dager. Ikke sag kraniet selv. Hodet pakkes deretter i plast og fryses. Dersom hodet kan bringes direkte til preparant etter felling, trenger man ikke å flå det.

FELTBEHANDLING OG OPPBEVARING AV FISK I NORGE

A. Ta med litt fint koksalt eller borax på fisketuren.

Etter at fisken er landet og avlivet så skånsomt som mulig, er det viktig å ta gode bilder med klare farger. Deretter gnis hele fisken straks inn med salt eller borax. Pass spesielt godt på forside og bakside av finner. Dette for å bevare fargene i fisken på best mulig måte. Fisken puttes så i en plastikkpose og transporteres hjem.

B. Straks du er kommet hjem med fisken, skylles salt / borax av i kaldt vann. Ta så et rent, hvitt håndklede, og fukt dette godt med kaldt vann. Rull fisken inn i det fuktige håndkledet og putt det hele i en plastikkpose. Posen med fisken plasseres på en plankebit som er litt større enn fisken, og teipes fast. Dette for at ikke fisken eller finnene skal komme til skade under frysing. Det hele oppbevares frossent til det er levert hos preparant.

C. Husk å ta flest mulig fine fargebilder straks fisken er landet.

Disse bildene er det viktig at følger fisken til preparanten for at denne skal kunne gjengi de riktige fargene på akkurat din fisk.

FELTBEHANDLING OG OPPBEVARING AV VILT I UTLANDET

A. Etter at viltet er skutt, lar man det først bli kaldt, før man forsiktig flår av skinnet. Pass på at skinnet er kompl. med innerlabber og innerlepper. Dette er spesielt viktig dersom man ønsker en helmontasje.

Spretting, se fig. 1.

B. Brei ut skinnet med kjøttssiden opp, fjern kjøtt og fett og gni rikelig med fint salt over hele skinnet. La skinnet ligge og trekke litt, salt deretter over igjen, brett kjøttssidene mot hverandre og rull skinnet sammen.

La *aldri* skinnet ligge *i solen*, men oppbevar det kjøligst mulig.

C. For hodemontasje, se nøye på fig. 2-5, som beskriver spretting og flåing.

Husk å vreng ørene, og *salt dem rikelig*.

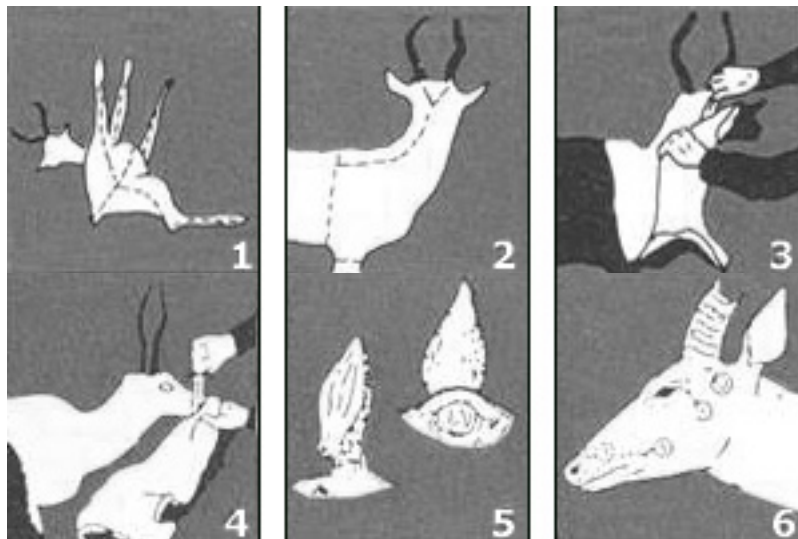
Skinnet behandles og saltes som beskrevet under punkt B. På fig. 6 vises de punktene hvor man må være ekstra forsiktig så man ikke skjærer i stykker og skader skinnet,

D. Hodeskaller bør alltid legges min. 1-2 døgn i kaldt vann før de kokes.

Dersom man ikke har tilgang på vann, pakkes hodet godt inn i salt, og legges i en plastpose til man får anledning til å vanne det ut.

Ved koking, legg *alltid* hodet *i kaldt vann* med mye *såpepulver* i, og kok opp vannet. Kok ikke for hardt, og pass på ikke å miste kraniedeler eller tenner. Ta hodeskallen kompl. med, og la preparanten skjære av hornene for hornmontasje.

E. Ta rikelig med *fint* salt og litt såpepulver med på jakten, så er man sikret bedre kvalitet på trofeene.



FORSENDELSER

A. Undersøk alltid hvor lenge pakken blir underveis. Send alltid på raskeste måte. Forsendelsen må skje i første del av uken, slik at pakken ikke blir liggende på postkontoret eller stasjonen i helga. Avtal alltid forsendelsen med mottaker.

B. *Ta av plasten* før sending. Pakk viltet *godt* inn i avispapir, for å isolere mot tining. Send viltet i en solid pappeske eller isoporkasse.

VIKTIGE OPPLYSNINGER

- Ved preparasjon av kjæledyr, husdyr eller lignende må det betales et forskudd på 50%, da disse ofte ikke blir hentet.
- Preparater som ikke er hentet innen 6 uker etter at kunden har fått beskjed om at oppdraget er ferdig, tilfaller preparasjonsfirmaet, som da har full råderett over dette, uten noen godtgjørelse til kunden.
- Kunder som ønsker det, kan få tilbake kjøttet av innlevert vilt. Dette må da skriftlig meddeles ved innlevering av viltet.
- Henting av ferdige preparat, kun mot kontant betaling. Preparater som blir sendt, blir sendt i oppkrav.