



Preparateur R. Filippo

Ministerieel vergunninghouder

Dickmansstraat 3 - 2015 JA Haarlem - Tel/fax (023) 5244038

www.preparateur.nl

ron@preparateur.nl

HANDLEIDING GEWEISCHEDEL SCHOONMAKEN

Deze handleiding is bedoeld voor jagers die een schedel met gewei willen schoonmaken.

Villen:

We beginnen met het villen van de huid.

Pas op dat het mes niet krast op de schedel.

Daarna worden de ogen verwijderd en de hersenholte leeg gemaakt en gereinigd.

Eventueel kunt U alvast de grootste stukken weefsel verwijderen.

Koken:

Gebruik een pan waar de schedel in past zonder dat hij de kanten raakt.

Plaats de schedel in de pan zodanig dat de rozetten van het gewei **NIET** in het water kunnen geraken.

Kook nu de schedel één uur zachtjes door.

Doe dit met beleid, te hard en de platen laten los, te zacht en het weefsel wil niet loslaten.

Hierna kunt U vrij gemakkelijk het meeste weefsel verwijderen.

Belangrijk hierbij is dat de gehoorgangen schoon en vrij zijn.

Deze zijn nodig om de zaag af te stellen.

De schedel is nu voor 99 % schoon.

Vervolgens moet de schedel vlak gezaagd worden.

Dit klusje kunt U beter aan de preparateur overlaten.

Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.

Afwerking:

De volgende stap is om de schedel van de laatste vleesresten te ontdoen.

Dat kan door middel van koken of weken in warm water.

Als nu de schedel gebleekt is met waterstofperoxide, kan hij op de plank gemonteerd worden.