



Elgjakt

10/15/06

Home
Formål
Endringer
Kontaktinfo
Jaktrapport
Sett elg
Historikk & tall
Kvoter
Gjestebok
Jakt-Forum
Matoppskrifter
Linker & publ.
Nyttige tips
Møter
Elgjakt
Skjema og dok
Organisering
Sikkerhet
Morro
Kart
Fotos
Hjortejakt
Fiske

Her vil jevnlig legges ut nyttig informasjon og kunnskap om elg, elgjakt, viltforvaltning, behandling av felt vilt og generelle tips om å ferdes i skog og mark. Det ligger ellers mye nyttig info på internett - og noen nyttige linker har vi samlet under [Linker & publ.](#) Nyttig innspill og stoff mottas med takk.

Innhold:

[Elgforvaltning](#)

[Se forskjell på elgku og elgkvige](#)

[Statistikk og tall knyttet til elgjakt](#)

[Aldersbestemmelse på elg](#)

[Vektbestemmelse av elg](#)

[Modning av kjøtt og partering](#)

Elgforvaltning

På fylkesmannen sine sider finnes veldig bra (årlige) rapporter om elgforvaltningen i Vest-Agder, men også rapporter fra den enkelte kommune. Rapportene har detaljerte statistikker og mye tallmaterieell. Se under [Linker & publ.](#)

Et elgvald har ikke bedre elgbestand en det fortjener. Farsund kommune er den kommunen i hele Vest-Agder som for noen år har hatt dårligst statistikk for skyting av store kyr (ref Fylkesmannen).

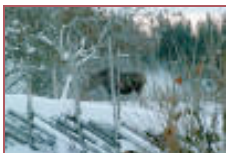
Se forskjell på elgku og elgkvige

Det at det er vanskelig å se forskjell på om ett hunndyr er en elgkvige eller ei ku, blir ofte brukt som unnskyldning ved feilskyting. Dette er ingen akseptabel unnskyldning ved feilskyting, og skal være unnskyldning man gir for at man ikke skjøt! Husk at den beste skytter er den som greier å holde igjen skuddet. Er du usikker på om du har en elgku eller en elgkvige på post så er sannsynligheten større for at det er en elgku. Er du usikker på om du har en elgkalv eller en elgkvige på post, så er du på tryggere grunn.

En elgkvige kjennes best på dyret størrelse (lite), at nasen er relativt kort i forhold til hodets størrelse og at det ofte har en bustete nakke/manke. Synes du at bena og kroppen ser laaaang ut i forhold til størrelsen så er det en ku, og ikke en kvige.

Forskjell mellom okse og ku er foruten gevir at oksen er mørk mellom lårene, mens kua er lys. Oksens bakparti er bredere enn kuas, og manken er som regel også kraftigere enn kuas.

Elgkvige i hage:



Klikk på bilde for full størrelse

Den beste metoden å lære seg å skille elgku fra elgkvige er å ferdes i skog og mark før elgjakten begynner slik at ikke første gang man ser en elg blir på elgposten.

Husk også at 1.5 år okse også lett kan forveksles med elgkvige. En 1.5 år okse trenger ikke å ha fått utviklet horn! Se etter om dyret har "klumper/knopper" over øye (og eventuelt også **tydelig** skjegg) - baller pleier også være ett sikkert tegn på hanndyr:-)



Små "horn" - klikk på bilde for full størrelse

Problematikken med at det kan være vanskelig å skilne ku fra kvige fører ofte til at jaktlag skytter 1.5 åringer som hanndyr - eller totalt sett får høy avskyting av okser. Dette kan man også se igjen for Vest Agder hvor det har blitt rapportert fare for oksemangel. Hans Hagenrud har beskrevet viktigheten av rettet avskyting i boken "Elgjakt". [Her](#) ett utdrag om rettet avskyting fra boken (fra ett annet elgjaktlag sin nettside)

Statistikk og tall knyttet til elgjakt

Hvert år fører jaktledere, viltneemder og storvald skjema og statistikker over sett og felt elg. Så er spørsmålet om dette bare havner i ett stort byråkratisk skjemavelde og ikke blir tilgjengelig for de det gjelder - nemlig jegerne. Svaret er ett helt klart "nei". Nå i internett alderen kan du finne igjen nesten alle tall og statistikker du måtte være på jakt etter, og også hvilke vurderinger (fylkesmennene) har gjort i forhold til tallene.

På Statistisk sentralbyrå sine sider (se under [Linker](#)) kan man ta ut ulike statistikker på felt elg for alle kommuner i Norge. [Statistikk for Farsund kommune 1986-2003](#). Du kan også laste ned statistikken her [Excel format](#). Du finner også linker til andre rapporter om elgforvaltning under [Linker & publ.](#) og spesielt under fylkesmannen i Vest-Agder. Der ligger også Fylkesmannen i Vest-Agder's rapporter om elgforvaltning i hver kommune - også Farsund.

Det å føre Statistikk over elgforvaltning er ikke noe nytt. Allerede i 1889 begynte man i Norge å føre fellingstatistikk for elg og de andre hjortedyrene. I 1889 ble det felt 862 elg i Norge [og her har du komplett graf for felt elg fra det året frem til i dag](#). Å lage lover og regler for jakt/fangst på elg går også langt tilbake i historien. I Frostatingsloven og Magnus Lagabøters landslov fra 1276 er det beskrevet grunneierens rett til å drive jakt (med dyregraver/feller) på elg. Men har opp gjennom historien også hatt perioder med en hvis form for regulering av elgjakten, eksempelvis i 1730 ble det bestemt at elgen var fredet i visse perioder og på visse steder. **Kildehenvisning:** *Elgjakt* av Hans Haagenrud - Aschehoug forlag.

Aldersbestemmelse på elg - skille 1.5 åring fra eldre dyr ved tenner i underkjeve

[Skjema for sett elg](#) viser figurer for hvordan man kan bestemme alder på elg utfra underkjeven. Fra skjema er det opplyst at man kan snitte en tann, og telle årringene som i ett tre. Man kapper da på tvers av tannroten, men det krever imidlertid også polering av snittflaten og helst også mikroskop noe de færreste vel drasser rundt med på jakt. Vi har enkelte ganger registrert at eldre dyr ikke har fått 6 tenner i underkjeven, men kun 5 (overkjeven kan allikevel ha 6 tenner). Om dette er veldig uvanlig er vi usikre på og om noen sitter inne med erfaring på det hører vi gjerne om det.

I de fleste tilfeller er det relevant å se på tennene for å vurdere om dyret er 1.5 år eller eldre:

Det første man da ser etter er om 3dje kinntann forfra er 3-delt. **Er** den det i så har man en 1.5 åring (oktober) da vi antar at du ser forskjell på kalv og 1.5 åring. Ofte kan man da vippe av denne tannen og finne den nye tannen under. Men tennene (melketenner) kan allerede være felt og man vil da ha 3dje kinntann 2-delt. Da skiller man 1.5 åring fra eldre ved at de 3 forreste kinntenner er lyse (hvite/nyere) i forhold til de 3 øvrige tennene. Se bilde:



Klikk på bilde for full størrelse.

[Link til amerikansk side som forteller litt mer om å skjelne dyr helt til de er 3.5 år](#)

Vektbestemmelse av elg

En grov tommelfinger-regel for bestemme vekten av en slaktet elg er å skjære av låret og veie dette. For voksen okse multipliserer man med 6 og for ku multipliserer man med 5. Det spiller selvsagt en rolle om man kutter i kula eller splitter dyret først og så sager av låret. Eldre og yngre dyr har også litt ulik kroppsbygning. Helt riktig blir selvsagt kun å veie hele dyret. Send oss gjerne erfaringer angående tommelfinger-regler for vektbestemmelse.

For 1.5 åringer okser vi skjøt i år ville regnestykket blitt slik (her ikke kuttet i kula men sagd):

1.5 åring veid hele dyret: 103 kg. Veid lår $\times 6 = 19 \times 6 = 114$ kg (faktor 5.4)

1.5 åring veid hele dyret: 90 kg. Veid lår $\times 6 = 18 \times 6 = 108$ kg (faktor 5)

Det er sannsynlig at for små unge dyr så kan man benytte faktor 5 for begge kjønn, men her delte meninger. I eksempelet ovenfor ville det vært riktigere med faktor 5.

Modning av kjøtt og partering

Kjøttet bør henge tørt, uten sollys eller fuktighet til [mørning](#) i minst 40 døggrader (middeltemperatur \times dager mørning ≤ 40). For yngre dyr er mørning ikke like viktig, som for eldre dyr. Er det varmt, bør man være forsiktig med å la dyret henge for lenge. Det er da også viktig å kle på dyret en viltpose for å unngå fluer & flue-egg på kjøttet, og det bør også henges slik at man unngår at dyr som katter, (mus) og hunder kommer til slaktet. Partering kan man greie med en vanlig håndsag og kniv, men en båndsgag er selvsagt det beste.

Opplysningskontoret for kjøtt (OFK) har en oppdelingsguide (partringskart) for Storfekjøtt på

matprat.no som passer godt også for elg. Du finner direkte linken [her](#).

[Her](#) er også en link til matportalen om behandling av viltkjøtt. PS. Gravide bør ikke ha kontakt med rått kjøtt/slakt fra hjortevilt.

Pakking og frysning av kjøtt

Ved frysing av kjøttet bør det pakkes slik at det kommer minst mulig luft til kjøttet. Bruker du fryseposer eller plast brødposer, så har bein lett får å lage hull i posen enten i frysen eller før kjøttpakken kommer så langt. Det kan derfor være lurt å pakke videre inn i pakkepapir - da er det også lett å skrive med tusj på pakken hva kjøttet er for noe. Hvis det er mulig bør du heller ikke blande kjøttet fra ulike dyr i samme pakke av rent praktiske årsaker. Det kan være at man har vært uheldig med slakt av ett dyr, eller ett dyr kan være gammelt og kjøttet seigt. Da kan det være greit at man i fryseren har mulighet til å skille kjøttet fra hverandre i ettertid. Pakken bør merkes med årstall, type dyr og type kjøtt - gjerne også hvor fint kjøttstykket er.