

Medicinální směsi pro spárkatou zvěř.

Vzhledem k výraznému cenovému rozdílu mezi kusovou a mletou kuchyňskou solí, se začala aplikovat v mnoha honitbách mletá kuchyňská sůl do korýtek. Chtěl bych upozornit na nebezpečí takto předkládané soli. Pro názornost předkládám výňatek z knihy „Praktický poľovník“ od Martina Kulicha. Ze strany 61 cituji volný překlad ze slovenštiny:“ Do zemních, pařezových a jiných otevřených slanisek zásadně nedáváme čistou mletou kuchyňskou sůl bez přimíšení hlíny. Zvěř se jí někdy tak přesytí, že se jí může i otrávit. Takový příklad se přihodil z horlivosti a z neznalosti věci například na Plešivskej planině, kde nezkušený myslivec nasypal větší množství čisté mleté kuchyňské soli do jámy starého zemního slaniska. Uhynulo tu více jedinců jelení zvěře a dobytka, který se tam pásal.“

V této knize je doporučení na směs kuchyňské soli s cihlářskou zeminou.:

10 kg prosáté cihlářské hlíny smícháme s 1,25 kg mleté nebo červené soli, po dalším promíchání přidáme 1 kg krmného vápna, na jaře 50 g třísloviny (taninu), dále 10-nejvíce 20g modré skalice, 100g anýzu (fenykle), případně 50 g sladkého dřeva. Přísady se musí na prach rozmělnit a se solnou směsí dokonale promíchat. Solnou směšninu 3 až 5–krát promícháme a pokropíme vodou, aby se z ní vytvořila hmota podobná hustému těstu.

Nejvhodnější je aplikace do rámového slaniska na pařezu. Na rovnější pařez připevníme rám zhotovený ze silnější rozpůlené tyčoviny. Velikost a objem rámu závisí od rozměrů pařezu. Výška pařezu cca 30-40 cm. Doporučená velikost (35x25x12cm).

Podle knihy Praktický poľovník zpracoval Miroslav Němčák



Na fotografii vlevo můžeme vidět příklad nesprávného a škodlivého použití kuchyňské soli pro spárkatou zvěř