

במכונת החליבה הרגילה, במסננת סטנדרטית ובריכת קירור פשוטה (בלי מצנן מיוחד).
אולם בלטו לנגד עיני דברים אחרים, והם:
הרפת עצמה היתה נקיה, הפרות היו נקיות והקפידו עד מאוד על ניקוי העטינים בטרם יורכבו גביעי המכונה על הפטמות; ועוד דבר: כל כד שנתמלא חלב הועבר ללא שהיות לבריכת הקירור. נוכחתי שכל התהליך הזה אינו מסובך כל עיקר.
משק זה, אין כל ספק, שיוכה בפרס כספי

עבור החלב הנקי שהוא מספק למחלבה; אולם עלי להעיר בהודמנות זו שלא למען הפרס מחוייבים אנו לשפר את שיטות ייצור החלב. עלינו לזכור שהחלב הוא המזון החשוב ביותר בתפריט הילדים וזה מטיל עלינו חובה מיוחדת. ומשק שלוחות הרי הוכיח שאין הדבר למעלה מכוחותיו — ייצור חלב מעולה — ורצוי שממנו יראו וכן יעשו גם השאר.

ש. שרר

האיכות והמחירים

לעתים קרובות שומעים: החלב המלא עשיר-השומן, חמאת הבקר וכדומה יקרים הם וקהל הצרכנים יעדיף תחליפים שונים, כי זולים הם, ובטעמם „כמעט“ שאינם נופלים מהתוצרים המקוריים מלאי-הערך. כנראה שאין דברים אלה נכונים בכל המקרים, וקהל הצרכנים מוכן לשלם מחיר גבוה יותר תמורת תוצרת משובחת יותר. הוכחה לכך משמשת שיטתו של אופה ידוע בשיקאגו. כרגיל משמשים גם בארה"ב רוב האופים של מגדנות בשמן צמחים, מרגרינה, אבקת-חלב וכדומה להמנת תוצרתם, אולם בעל מגדניה אחת בשיקאגו בחל בכל התחליפים הנ"ל ולש את הבצק בחלב מלא, סך את העיסה בחמאת בקר טרית, ובלל אותה בביצים טריות ולא באבקה ביצים; וחיש מהר הבחין חך הצרכנים בטעמן המיוחד של עוגות האופה הזה; ועל אף מחירן הגבוה, מכירתן עלתה משנה לשנה והמחזור של מגדניה זו גדל פי 12 בתקופה של ארבע שנים.

ולקריאת ידיעה מעין זו עולה מאליה המחשבה: האמנם צריכים היינו אנחנו כאן לעמוד בפני „עודפי חלב“ אילו היינו מציעים בשוק בכל השנים חלב ממש ולא „קומבינציות“ של חלב; חמאה, גבינה, לבן ולבניה — הכל בטיב מעולה — ראויים לשמם ולמקור מוצאם, שיעוררו תיאבונם של הצרכנים?

בכל אתר ואתר מתאמצים לשפר את החלב ותוצרתו, להגישו בצורה נאה ולחבבו על קהל הצרכנים, ואצלנו? יש להודות בצער רב שמעט מאוד נעשה בכיוון זה; ובשנים האחרונות אף השתלטה המגמה (מתוך כל מיני חישובים שתועלתם מוטלת בספק) להציע לקהל חלב ותוצרת חלב שאך המאיסו עליו את טעמם, והגענו כבר לידי כך שאפשר בארצנו לשווק חלב טרי וגבינה „שמנה“ ללא חליבת פרות כל עיקר, כי „הומצאה“ שיטה של הכנת חלב וגבינה מאבקה + מים + מרגרינה, ואפשר אפילו להתפאר שחלב כזה לחלב פרות ג'רסי ידמה בכל!

הגיע הזמן להגיש לצרכן חלב ותוצרת חלב שיכיר בהם טעמם האמיתי והמקורי, ואין כל ספק שהם יתחבבו עליו ואף יהיה מוכן להחזיר ליצרן תמורה הוגנת עבורם.