

מכילות כ-2.7% חלבון נעכל או 27 גרם לכל ק"ג. לדעת פרופ' האנסון השריה במים (לפני ההאבסה) צריכה להימשך כ-10–12 שעות וכמות המים שיוצקים על הפולפה המיובשת שלא תהיה למעלה מפי 3–4 ממשקל הפולפה. כיוון שרק כמות כזו תיספג בשלמות; ואם כמות המים תהיה גדולה מהנ"ל, ובחלקה לא תיספג, יש לחשוש שחלק מהסוכר שבפולפה יישטף ויאבד. לפי הרכבה של הפולפה המיובשת באירופה מעריכים ש-1.1 ק"ג מהווים יחידת מזון אחת. המנה היומית של פולפה מיובשת לפרות חלב נעה, לפי המלצת פרופ' האנסון, בגבולות 4–3 ק"ג.

לבסוף הערה קלה מאת המביא לדפוס: נזדמן לי בשעת עבודתי באחד המשקים הגדולים בדנמרק להאביס גם תחמיץ פולפה, שהוכן בחפירה ליד הרפת. עבודת החלוקה של תחמיץ זה היתה אחת הקשות ביותר; ולא משום שהמריצה היתה כבדה וצריך היה להוליכה בעליה מהחפירה ובדרך חלקלקה, אלא בעיקר מחמת „רעבתנותן" של הפרות ותאוותן הגדולה ל„מעדנים" אלה. עם הכנסת המריצה לתוך הרפת והסעתה על פני שולחן המספוא (הפרות עמדו ראש אל ראש) התחילה התקפת מצח כה מוחצת משני הצדדים על המריצה המלאה תחמיץ פולפה שכמעט ולא הספיקו העובדים להשתמש באתים ולחלק את המספוא מנות. מנות בתוך האיבוסים. יש לזכור שבחוץ לארץ עיקר השימוש בפולפות הוא בחורף, כשהפרות כלואות כל הזמן ברפת. גם ברפת זו הורגשה יפה ההשפעה הטובה של מספוא זה על הנבת החלב.

הובא לדפוס ע"י ב. נ.

החומר היבש שבהם הרי ק"ג אחד של חומר יבש שבפולפה עולה במשהו על ק"ג אחד של חומר יבש שבתחמיץ התירס. יש להקפיד ולהגיש את הפולפה הרטובה רק אחרי החליבה, כדי למנוע פגיונות בריחו וטעמו של החלב; פירוש הדבר — נוהגים בהגשת הפולפה כשם שזה הכרחי לגבי תחמיץ של תירס.

נביא עוד משהו מדבריו של פרופ' האנסון (שבדיה) על הפולפות.

פולפה רטובה שמחמיצים ואין מכסים אותה יפה מכל צד (גם מלמעלה). הרי חלקיה הגלויים לאויר מתעבשים מהר ואין להשתמש בהם להזנה כל עיקר. כן אין להשתמש בשום פנים בפולפה שנפגמה ע"י כפור (אצלנו, כמובן, אין קיימת סכנה זו).

גם לדעת פרופ' האנסון מתאים באופן מיוחד תחמיץ הפולפה להזנת פרות חלב וצאן. אולם לבני-בקר אין להגיש מנות גדולות ממספוא זה, כיוון שהוא עשיר בחומצות אורגאניות נדיפות העלולות להזיק להם. לפרות חלב מגישים ב-40–45 ק"ג ליום, אולם מעדיפים לגוון את מנת המספוא העסיסי בצורה כזו שהחצי האחד יהיה סלק מספוא והחצי השני פולפה. בארצות הסקנדינביות מעריכים את הפולפה הטריה כדי 12.5 ק"ג ביחידת מזון אחת ותחמיץ הפולפה — ב-10 ק"ג ליחידת מזון אחת. כמות החלבון הנעכל בפולפה טריה 4 גרם בק"ג ובתחמיץ הפולפה — 5 גרם.

ביחס לפולפה היבשה מעיר פרופ' האנסון שאין היא צריכה להכיל בשום פנים למעלה מ-12% מים. הפולפות היבשות שבסקנדינביה

הסובסידיות למשק החלב בארה"ב

כל האותות מוכיחים שמשק החלב בארה"ב יוצא בהדרגה מתכנית הסובסידיה של הממשלה. ב-1955 גברה הצריכה בפנים הארץ של חלב, חמאה וגלידה בהרבה בהשוואה לשנה שלפניה. רמת-הייצור בשנת 1955 עלתה על זו של 1954 ובכל זאת פחתה קניית עודפים של תוצרת חלב ע"י הממשלה בשנה האחרונה ב-50% לעומת השנה שעברה. הגורמים העיקריים לעליית הצריכה: אספקת חלב לכל ילדי בתי הספר, פרסומת יעילה וגיוון מוצרי החלב.