

בתי-חרושת לחלב בסביבת לוס-אנג'לס

הזרם הראשון של חלב לעיר בא ממספר משי-קים גדולים שצצו במהרה בקירבת העיר; משי-קים אלה היו מוזנים את פרותיהם ברפתים במספוא יבש בלבד. אולם, גידול האוכלוסיה וחלוקת העיר לאזורים אילצה את רוב המשקים לנוע למקום אחר.

כדי להגן על בעלי המשקים ולמנוע את נדידתם בעתיד, בעקבות גידול נוסף של האוכי-לוסיה, — הוקצה לא מכבר שטח מיוחד בן 17 מילים מרובעים, הנקרא „עמק החלב“, בחלקו הדרום-מזרחי של האיזור.

כיום מרוכזים במקום זה כ-80% מכל משי-החלב, המספקים את רוב החלב לעיר השלישית בגודלה בארה"ב.

כ-11,000 עובדים חקלאיים ולא-חקלאיים מר-צאים את לחמם בענף מקומי זה. למעלה מ-2300 עובדים עסוקים בחליבה ובעבודות אחרות במשי-קיהחלב עצמם, ואילו אלפי עובדים אחרים מועסקים ע"י 300 חברות ואנשים פרטיים המ-שרתים את התעשייה הזו.

קיימת התחרות גדולה בקבלת עובדים. בעלי-מקצוע מעולים יכולים לדרוש שכר גבוה יותר, כי קיימת דרישה גדולה מצד משי-החלב הרבים. נוסף על כך, קיימים באיזור תעשיות רבות ובתי-חרושת לאווירונים, המבקשים כוחות עבר-דה מרובים.

משי-חלב ללא חקלאות

כפי שניתן לשער, לנוכח ריכוז כה גדול של משקים ענקיים בשטח כה קטן, — בעל משי-חלב טיפוסי בלוס-אנג'לס אינו עוסק בחקלאות, — הוזה אומר — בגידול גרגרים או מספוא ירוק בשביל הבקר. וכתוצאה מכך, הוא גם אינו משי-קיע כמעט כל כסף ברכישת ציוד חקלאי, כמו טרקטורים, מקצרות, מערמות, או מיכלי תח-מיץ. את המזון המרוכז ואת שחת האספסת מספ-קים לו ישר למשק, והוא משתמש בהם בכמויות גדולות מאד. משי-החלב של לוס-אנג'לס צור-כים כ-600,000 טונות שחת בשנה. ומספר זה בלבד מלמדנו, כי בעל משי-החלב באזור זה

באיזור לוס-אנג'לס, קליפורניה, יש יותר פרות חולבות, תנובה כללית גדולה יותר וחי-נסה גבוהה יותר ממשק החלב מאשר בכל איזור אחר בארה"ב. מרוכזים שם כ-440 משי-חלב מסחריים ובהם למעלה מ-105,000 פרות חול-בות. הממוצע הוא — 230 פרות בעדר. ההשקעה המשותפת לעדר מגיעה, בממוצע, ל-250,000 דולר. בשנת 1959 הניבו העדרים העצומים האלה כ-23 מיליון קילוגרם שומן-חלב, שערכם הכספי הגיע ל-70 מיליון דולר. במשך השנה הזאת הניבה כל פרה, בממוצע, 5879 ק"ג חלב ו-224 ק"ג שומן. אם נשווה את המספרים האלה עם הנתונים הסטטיסטיים על תנובת החלב הממ-צעת בארץ כולה של הפרות הרשומות בספר העדר (4694 ק"ג חלב ו-182.3 ק"ג שומן) נ-י ווכח, כי משי-החלב בלוס-אנג'לס הנם לא רק גדולים בממדיהם, אלא גם בעלי יעילות גדולה ביותר.

נוסף על כך, יש לקחת בחשבון שמחיר החלב לצרכן בעיר לוס-אנג'לס הוא בין הנמוכים ביותר בכל הארץ (23 סנטיים הליטר), אם-כי החלב המשווק הוא מסוג א' ובעל תכולת שומן של 3.8%.

תולדות משי-החלב של לוס-אנג'לס

השאלה ההגיונית המתעוררת אצל מבקרים-רבים במשי-החלב של לוס-אנג'לס — היא, כיצד נוצר והתפתח כל הדבר הזה. התשובה מחזירה אותנו לראשית המאה, מלפני שישים שנה, בערך.

בשנים הראשונות של המאה כבר היתה העיר לוס-אנג'לס תוססת ומתפתחת במהירות. ומכיון שלעיר לא היה מקור הספקה מתאים לחלב, הור-גש בה מחסור רב במצרך זה.

מזרחה מהעיר השתרע מדבר, ומערבה — האוקינוס; מצד דרום לא היתה כל הספקה, ואי-לו בצפון חסמה שרשרת עצומה של הרים את מקור ההספקה האפשרי מהעמק סאן-יהא-כין. הפתרון היחידי לגבי העיר היה — ליצור מקור הספקה משלה.

אנשי המדע במקצוע החלב אומרים, כי תופעה זו רגילה בכל מקרה שמוסיפים מזון בעל תכולת שומן גבוהה למנות הסטנדרטיות; לפי דעתם, אין לכוספה זו יתרון רב על תוספות אחרות מסוג זה. אולם דעות אלה אינן משפיעות בהרבה על אמונתם של אנשי קליפורניה. סוגי האוכל המקובלים באיזור זה הם שעורה מעוכה, סחיט תפוחי-זהב, סובי-חיטה, כוספת כותנה, גרגרי מילו ומולאסה.

מובן מאליו, כי הפרות של לוס-אנג'לס, היוצאות לשוק הבשר הן "בעלות בשר". ואמנם היוצאה מעדר החלב היא רבת-ממדים. בעלי המשיקים מחליפים בכל שנה כמחצית פרותיהם על מנת לשמור על תנובה גבוהה ככל האפשר. בשנת 1958/59 הובאו כ-20,000 פרות-חליפין לאיזור זה מ-14 מדינות שונות של ארה"ב ומקנדה; נוסף על אלה, הובאו כ-37,000 פרות מאיזורי קליפורניה האחרים. לפי מחקרים שונים יוצא שהפסילה בעדרי החלב עומדת על 47% בממוצע שנתי. לרוב, קונים בעלי המשקים פרות מגודלות מגזע "הולשטיין", בעלות כושר-חליבה טוב. גודל הגוף חשוב בעיני בעלי-משקים אלה כדי לצמצם ככל האפשר את הפער שבין מחיר הקניה לבין מחיר המכירה לבשר.

אם כי רוב פרות החליפין באות לאיזור ממקומות אחרים, מורגשת בזמן האחרון נטייה, ההולכת וגוברת, לגדל פרות במשקי עצמם, או לכוור נגן משקים מיוחדים לגידול עגלות בקנה-מידה מסחרי באיזורים שבקירבת משקי החלב.

התמקצעות רבה בביצוע העבודה
דרושה התמחות מקצועית רבה כדי לבצע את עבודות החליבה והאביסה של העדרים הענקיים במשקי-חלב אלה. החולבים באיזור לוס-אנג'לס הנם, בדרך כלל, בעלי-מקצוע מעולים ומשכורתם גבוהה. רוב העובדים מאורגנים. משרתם הממוצעת מגיעה ל-450 דולר לחודש; כל עובד חולב בערך 90 פרות ביום. לאור העובדות האלה, מהווה משכורתם של העובדים השכירים כ-15%—20% מהוצאות הייצור הכלליות במשקי-החלב. מספר העובדים הדרושים תלוי בגודל המשק. המחקר שנערך

אינו מקמץ בהזנת פרותיו. ההוצאה להספקה מהווה כ-51% של הוצאות הייצור הכלליות. הפרות מקבלות, בממוצע, כ-14% חומרי מזון נעכלים (TDN) מעל לנורמות של מוריסון. כל פרה מקבלת, בממוצע, 14.5 ק"ג שחת ר-7.3 ק"ג תערובת ליום, או 12.7 ק"ג ת. מ. נ. (TDN) ליום.

שחת מעולה

מתוך ההוצאה הכללית למזון, כ-55% מוקצבים להספקת מספוא גס. הצלחת בעלי-העסק באיזור זה תלויה במידה רבה בכושרו לקבל שחת בעלת איכות גבוהה במחיר הנמוך ככל האפשר. מחיר הטונה של שחת טובה הוא 30—36 דולר. בקירבת "עמק-החלב" התפתח גידול שחת עשירית-עלים באדמות שלחין, ולפי איכור תה היא סוג א' רב, בהתאם לתקנים של משרד החקלאות בארה"ב.

בעלי המשקים מעמידים דרישות גבוהות מאוד לגבי טיב השחת, והם שמים לב לריבוי העלים, לרכות הגבעולים, לצבע הירוק הרענן של השחת, וכן לטיב הקרקע, בה גדלה השחת; מעדיפים שחת מקרקע עשירת-מינראלים.

רבים מהם דורשים תעודות על בדיקת השחת, עם ציון כמות החלבון, אחוז התאית והלחות; יש מקפידים גם על אחוז הקארטין.

שמים מבטחם בכוספת קוקוס...

בעלי המשקים בלוס-אנג'לס משוכנעים, כי כוספת הקוקוס מספקת את החלבון הקל ביותר לעיכול. לכן, התערובת בה הם מאכילים את בקרם, מכילה בדרך כלל 25% לפחות מכוספה זו.

אמונתם בערכה המזוני של כוספה זו מקורה, כנראה, בארצות אירופה כמו הולנד ודניה, בהן העדיפו מזון זה במשך שנים רבות. בעלי המשיקים שמוצאם מארצות אלה מהווים רוב באיזור לוס-אנג'לס ואין ספק, שהם הביאו אתם את השיטה הזאת. אמונה זו התחזקה במידה ניכרת בשנות מלחמת העולם השנייה, כאשר הגיעו למשקי החלב כמה משלוחים מקריים של כוספת קוקוס; עם כל משלוח היה עולה מיד אחוז השומן בחלב.

חדשות. כך למשל, הוכרח משק אחד בן 2000 פרות חולבות לצאת כליל מהאיזור, בשנת 1948, בעקבות צווי-פינוי.

רק בשנת 1952 נפתרה הבעיה ע"י הקצאת שטח מיוחד למשקי-החלב. מרכז הפעילות בשטח הזה היא עיר, הנקראת גם היא „עמק-החלב“ עיר זו החלה לפעול בשנת 1956, ובראשה עומדים בעלי-המשקים המקומיים.

אולם, בדומה למשקי-חלב רבים הנמצאים בקרבת ערים גדולות, בעיות רבות של בעלי-המשקים טרם מצאו את פתרונן. אחת הבעיות העקריות הוא — טיפול בזבל הבקר. היו זמנים, כאשר מטעי ההדרים שהתפתחו במהירות באיזור היוו שוק טבעי, ואף מכניסו, לזבל בקר. כיום, נהפכו שטחים רבים של אדמת מטעים למקומות ישוב. בשנות החמישים הגיע המצב לנקודה כזאת, שבעל המשק לא יכול עוד לקבל הכנסה כלשהי מהזבל.

בשנת 1957, יצרה קבוצת בעלי-משקים מתקדמים קואופרטיב לזבלים. הם הקימו מפעלים ומצאו שווקים לזבלים בכל רחבי הארץ. המשאיות שמביאות שחת למשקים מעמיסות את הזבלים, כדי להובילם לשוק בדרכם חזרה. בעמק החלב הוקצה שטח לקומפוסטאציה של הזבלים, וככל הקשור במשקי-החלב של לוס-אנג'לס, גם עסק זה הגיע לממדים גדולים ביותר.

כיום אפשר לראות על השטח „הרים“ של קומפוסט, אחדים מהם בגובה של 25—30 מטר. בסך הכל, מרוכזים בעמק-החלב למעלה מ-160,000 מטרים מעוקבים של קומפוסט יבש. הקורנים העיקריים הם חברות הדשנים והמשקים החקלאיים בדרום קליפורניה.

אלה הם תולדות האיזור לוס-אנג'לס — איזור החלב הגדול ביותר בארה"ב. משקי-החלב הגדולים האלה הגם יחידים במינם כיום, בגלל התעלמותם הגמורה מהמסורת המקובלת במשקים מסוג זה, בהיותם משקים ללא חקלאות, תוך קיום עדרי-חלב במכלאות. אך יתכן, שדווקא משקים אלה ישמשו בעתיד כעין ציון-דרך לתעשיית החלב, נוכח הנטיה ההולכת והגוברת להרחבת ממדי הענף וייעול הפעולות בו.

דין נוסקר, ויג. אוברייט

לא-מכבר הראה כי המשקים הקטנים, יחסית (פחות ממאה פרות), מעסיקים עובדים שמספרם עולה ב-30% על זה שבמשקים הגדולים בני 400 פרות חולבות. נוסף על כך, הציוד המשותף לל יותר במשקים הגדולים מאפשר לכל עובד לטפל ב-36 פרות נוספות לעומת המשקים הקטנים.

אשראי חופשי

ההשקעה הגדולה בפרות, בשחת ובעבודה מאצת בעלי-משקים רבים לפנות אל מקורות אשראי. קיימת תנועה ערה של הון-חוזר במשקי-החלב, וחלק גדול מן ההכנסה עובר מיד לספקים לפני הגיעה לידי בעל העסק. בעקבות הריכוז של משקי-החלב באיזור אחד, ולאור ממדיהם הגדולים, נוצר ארגון בלתי-רגיל הנקרא „חברת אשראי לתעשיית חלב“. ארגון זה מלווה כ-5 מיליון דולר בחודש לבעלי המשקים באיזור הנ"ל בצורת אשראי ללא ערבות. חברי הארגון הם בנקים מסחריים, סוחרים תבואות ושחת וספקים אחרים של משקי-חלב. כל חברה או איש, הנותנים אשראי לבעל משק חלב זכאי להצטרף לארגון.

האשראי לקניית פרות חליפין ומלאי הספקה ניתן, בדרך כלל, בצורת הלואאה, המשתלמת ככל חודש מההכנסה ממכירת החלב. כדי להבטיח את הרנטאביליות של משקו, על בעל העסק להיות מחונן בחוש מסחרי ובי-כשרונות ניהול מעולים; עליו להימצא לרוב ברפ"תים ולעתים קרובות להשתתף באופן פעיל בעבודה, כשהוא מפקח בעצמו על כל הפעולות. מובן מאליו, שניהול עסק גדול מסוג זה דורש מאמצים רבים ולא פעם גורם „כאב-ראש“ לבעליו.

כיצד נוצר „עמק-החלב“

כפי שהזכרנו לעיל, אותם הגורמים שהביאו לידי הקמת משקי-החלב בסביבת לוס-אנג'לס — היינו: דרישת העיר הגדולה לחלב טרי — גרמו גם לזעזועים בענף זה. בשנות השלושים היו המשקים מפוזרים בכל האיזור, אולם עם גידול האוכלוסיה נאלצו בעלי המחלבות לסגת למקומות מרוחקים יותר, כדי לפנות מקום לשכונות