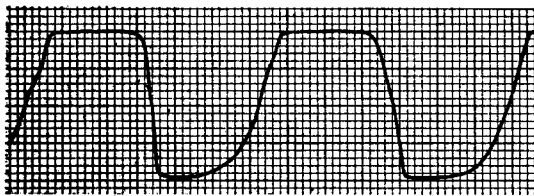
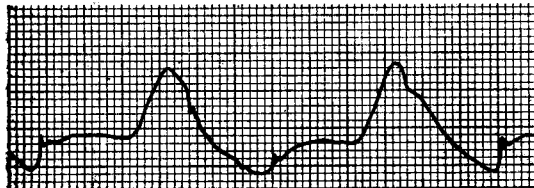


שמת ע"י המכשיר הקרוי "גראף-ראקורדר". החר לב המנוסה ביותר לא יבחין בליקויים אלה בחושיו בלבד. אכן לגילוי הליקויים במכונות החליבה ותיקונם מייחסים שם חשיבות ראשונה במעלה והם מבוצעים בקפדנות כמו בדיקת הע" טינים עצמם.



זהו רישום של פעימה נכונה עם הפסקות וואקום שוות ומחלטות



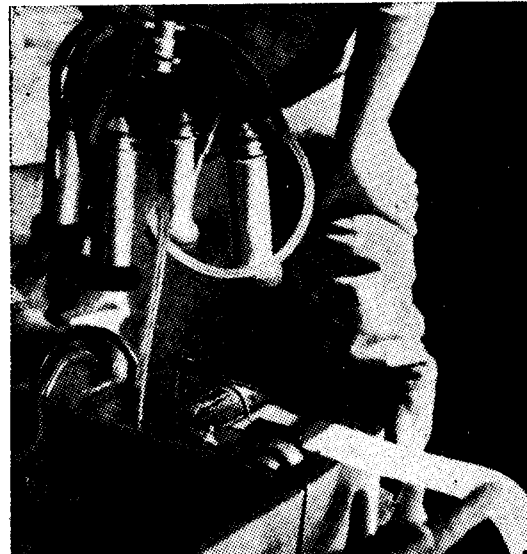
גם כך יכולה מכונת חליבה לחלוב והתוצאות ההרסניות לא תאחרנה לבוא

הרחבתי את הדיבור בפרק הזה, כי נדמה לי שמכת המטאסטיזס אצלנו אינה נופלת בחומרתה מזו שבארצות הברית וחשוב לדעתי להחדיר להכרתם של בוקרינו כי בידם לגבור עליה, אם ייעזרו ביידע ובניסיון שהצטברו בשטח זה.

ש. גל

(המשך יבוא)

לפרט את הסעיף הקרוי "שמירה קפדנית על תקינות מכונת החליבה". שלושה דברים עיקריים כלולים בסעיף זה: (1) — גובה ויציבות הוואקום; (2) — פעימה (פולסאציה) שווה ובלתי מופרעת; ו-(3) — גמישות פטמות-הגומי. לא אכנס לתיאור הדרישות המדויקות בשלושת השטחים האלה, שהן שונות לסוגי המכונות השונים ואמסור רק כי האמריקאים פיתחו מכ" שירים רגישים ומדויקים לבדיקת כל פרט ופרט.



גראף-ראקורדר לבדיקת הפעימה

והמכונות נבדקות לעתים קבועות כחלק של הפעולה להדברת המחלה. לדוגמה הנני מביא תמונה של פעימה נכונה ולקויה כפי שהיא נר-

גם בארזים נפלה שלהבת?

בחוברת מ"ט של "הנוקד" מוסר דב בקר על הירידה בשיעור השומן בחלב הכבשים. נביא להלן תמצית דבריו. לפי מחקריו של ד"ר קרן היתה מתכונת השומן בתש"ה 7.4%; בתש"א ירד אחוז השומן עד 6.83. והנה מוסר איסר לביא שבתש"ך היה השומן הממוצע 6.20% ובתשכ"א — 5.88%. ד. בקר מזהיר ואומר: "יש על כן מקום לחקור בדבר. ואולם, בין הסיבות, מותר לנו להיאחז בגורם של יחס המזון המרוכז והמזון הגס בחזנת החולבות..."

ומבלי לחכות לתוצאות המחקר הוא מוצא אסמכתא להשערתו הנ"ל ביחסו של בעל מגבנה מעולי סלונקי לחלב כבשים שמיוצר בעזרת מזון מרוכז. אותו בעל מגבנה היה מרכז לפני כ-20 שנה חלב כבשים בסביבת משמר-העמק, והוא הסכים לקנות חלב-כבשים גם ממשקים יהודיים "בתנאי שלא יאכילו את הכבשים במזון מרוכז. הוא רצה להבטיח שעל ידי כך יהיה החלב שמן יותר".