

המאזניים במשק

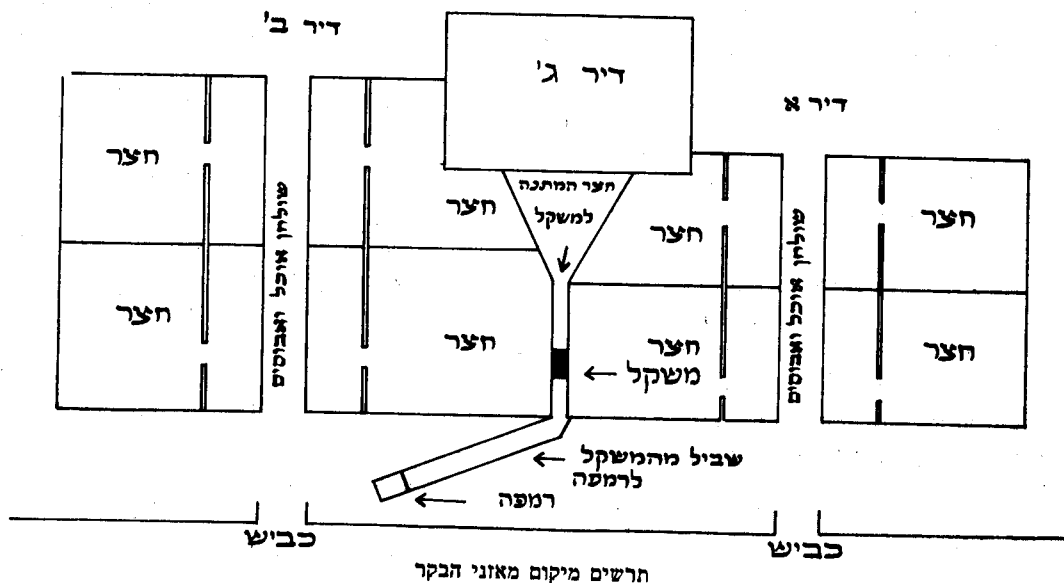
אפשר לפקח על הנעשה בעדר גם ע"י שקילת חלק קטן של העדר מדי חודש. לדוגמה: בכל חודש ביום קבוע יישקלו כל העגלים שמלאו להם 6 ו-12 חודש ביום השקילה; וכן שוקלים את כל העגלות שבחודש זה, הן בנות 6 ו-15 חודש. את הפרות המבכירות שוקלים בשבוע הראשון וה-13 שלאחר המלטתן.

לעתים קרובות יותר יש לשקול את בני הבקר שבמרבק. רק ע"י ביקורת קבועה של העליה במשקל הגוף יכולים לדעת עד מתי גדילתה של כל בהמה כדאית היא.

לשם ביצוע מהיר של השקילות מן ההכרח הוא, שהמאזניים יימצאו בשביל מעבר, ששני קצותיו מחוברים לכל מערך הסככות. הבהמה עולה על המאזניים ויורדת קדימה; כשהבהמה העוקבת אחריה, רואה את קדמתה יורדת מה מאזניים, היא תעלה בהם ללא שידול או כפייה בעדר של קיבוץ שובל נפתרה בעיית השקילה בצורה פשוטה וזולה יחסית תוך ניצול תנאי המקום. הבעיה העיקרית היא מיקומם המתאים של המאזניים ותיכנון השבילים. בשר בל הוקמו המאזניים במפגש החצרות של שלושה

בעבר לא היו מאזניים במשק; הבוקר סמך על טביעת עינו והסוחר היה שמח בחלקו. בימי תיים החכימו הבוקרים, קנו מאזניים והציבו אותם ברוב המשקים בקצהו של שביל, על יד הכבש (ראמפה). ברגיל הבהמה נשקלת פעם אחת בחייה ומהמאזניים היא עולה ישר לכבש ולמכונית. בכל הנוגע לשיקולים מקצועיים בטיי פוח, הזנה וכו', מסתפקים עדיין במשקים אלה בהערכות או אומדנים לפי טביעת העין. כך, למשל, התפתחות העגלים והעגלות, קביעת המר עד המתאים להזרעה, הערכת מצב הפרות וכדור מה, כל הדברים האלה נחתכים לפי מראה העיניים. ברם, הפיקוח על הייצור בעזרת מאזניים חשוב לא פחות מאשר הפיקוח על המכירה. נוכחנו לדעת כי ההבדל במשקל הממוצע של העגלים בגיל שנה בעדרים של משקים קיבוציים ותיקים מגיע ל-100 ק"ג.

ייצור יעיל מחייב פיקוח וביקורת לעיתים מזומנות. קשה לדעת אם הזנת הפרות או של בני הבקר היא גדושה או במידה חסרה, כשאין שוקלים את הבהמות בפרקיזמן קבועים. רצוי לשקול פעם אחת בחודש את כל העדר, אולם



בהמות, המהוות משלוח מלא בערך למכונת. מתכננים לחבר עם המרכז לשקילה גם את החצרות הרחוקות וע"י זה להקל את שקילת הבהמות שבחצרות אלה.

השקילה מתבצעת כדלהלן:

כולאים את הבהמות של דיר אחד בתוך הדיר, וכך מתפנות שתי חצרות לתנועת הבקר. דרך חצרות אלה מביאים את הבקר, "לחצר ההמתנה" ומעלים על המשקל. לאחר השקילה מרכוזים את הבהמות באחת החצרות הריקות ומשם מחזירים אותן לדיר. כיוון שכל המקומות גדורים והשערים רחבים ונוחים אין קושי בהעברת הבהמות דרך החצרות, ואין חשש לכך שהבהמות יברחו או יתערבבו. בחמש החצרות הסמוכות למאזניים מוחזקים כ-100 עגלים ושני אנשים מספיקים לשקול אותם בנוחות בשעתיים, ויתכן שאף בפתות זמן.

ראובן ברענן, בנימין לב

דירי-עגלות-עגלים, שני דירים ישנים ואחד שהר קם זה עתה; הדיר החדש היה למעשה מתבן, שגדרתו והעמידו בתוכו ארגו תערובת להאבסה עצמית, ללא מיתקני קשירה. המזון הגס מוגש באיבוס עץ העומד מהצד. מיתקני ההאבסה אפשר לטלטל ממקום למקום וכך נמנעת היווצרות בוך. המאזניים עומדים במפגש של 5 קבר צות גידול. בדירים הישנים קיימת האפשרות להפריד בין החצרות והדיר והדות לזה אפשר לכלוא קבוצות הבקר בדיר או בחצר ואפילו להחזיק שתי קבוצות נפרדות בשניהם בעת וב"עונה אחת. בין החצרות ובשבילים יש שערים המאפשרים להעביר את הבהמות מחצר אחת לשניה בכל הכיוונים. במפגש החצרות סודרה חצר גוספת, חצר-המתנה, בצורת משפך המוביל למאזניים. לאחר השקילה אפשר להוציא את הבהמה לאחת החצרות או לשביל המוביל לכבש. בשביל הזה, לאורכו, יכולות להימצא כעשר

האם בשומן מן החי האשם?

המונים נבערים ורדופי פחד ממחלות (היפוכונדריים), שנתעוררו בעקבות מחקרים מקוטעים ובלתי מושלמים, מאשימים את השומנים שמן החי בעלייה התלולה של מקרי מחלות-לב. הבה ונסקור את נתוני 40 השנים האחרונות, על סמך הצריכה לנפש. להלן מובאת הצריכה לנפש בשנת 1921 לעומת 1961, וכן שיעורו של השינוי שחל בצריכה, באחוזים.

שומני מאכל, הצריכה לנפש בק"ג

סוגי השומנים	1921	1961	השינוי %
חמאה	7.4	3.3	-55
שומן חזיר	4.9	3.5	-28
מארגארינה	0.9	4.3	+375
שומני-מאכל	1.6	5.0	+220
שומני-אפיה צמחיים	3.1	6.0	+88
בס"ה	17.9	22.1	+25

אם נחבר את שני השומנים שמן החי (חמאה ושומן חזיר) ביחד, נקבל כי צריכתם ירדה משך התקופה הנדונה בשיעור של 44 אחוזים (מ-12.3 ק"ג ל-6.8 ק"ג). מאידך, צריכתם של שומני המאכל הצמחיים עלתה בשיעור של 171 אחוזים (מ-5.6 ק"ג ל-15.3 ק"ג)!

מה פירוש "שומני מאכל"? באלה אנו כוללים הן שמני בישול והן שמני סלט, מאיונית וסלטי מאיונית, תפוחי אדמה מטוגנים וכד'. הסתכלו נא בעלייה בשיעור של 220 אחוזים.

כיצד אפשר, איפוא, בכלל להעלות על הדעת שהשומנים מן החי אחראים להתרבותן של מחלות הלב? אם אמנם בשומן האשם, הרי שהרופאים ומומחי התזונה מכוונים את נשקם אל המוצרים הבלתי נכונים. ואם תשאלו לדעתנו השקולה, הרי שאנו סבורים כי עיקר הרע בתפריט האמריקאי, כיום הוא מיעוט השימוש בשומן בעלי-חיים — חמאה ושומן חזיר. כל האמריקאים שרויים היום בבולמוס הטיגון הצרפתי. בהפכם לדייסה שמנונית את הירקות, הבשר, העופות ואף מיני מאפה על ידי שהם מטגנים אותם טיגון עמוק בשמנים צמחיים. אגב, הכינוי היותר נכון לשמנים אלה צריך היה להיות "שמנים בלתי נאכלים".

(הוארד'ס דיירינג, אוקטובר 1962)