

לאומיות אחרות. היתה בעיקר בחילופי דעות, היכרות אישית, ובשבילנו — קשירת יחסים עם אישים מכל חלקי העולם. גם הנפת הדגל הישראלי באמסטרדם, דן-בוש וליאוברדן יש לה חשיבות רבה. המושל של פריזלנד וראש העיר אמסטרדם מצאו לנכון לציין באופן מיוחד את השתתפותנו בוועידה זו, וכמובן עשו זאת גם ידידינו הוותיקים — ד"ר דייקסטרא, מר בורסמה, מר סטאפל ואחרים.

א. שמאראנגר

לדאוג לקידום ההזרעה בכל הארצות בהן טרם הגיעה להיקף מספיק בגלל תנאים מקומיים מירחדים.

ביום האחרון של הוועידה התקיים כעין סמינריון כללי ללא הגבלת הנושאים. הצירים, שלא הגישו סקירות בכתב, נתבקשו לספר על מצב הגזע השחור-לבן בארצם, על מצב ביקורת תגור בת החלב, השומן והחלבון, ייצור בשר וכדומה.

סיכום

חשיבותה של ועידה זו, כשל ועידות ביקור

המצב בייצור הבשר ובהספקתו

דבר המערכת

בשעת הדיונים במזכירות ההתאחדות הובעה משאלה שהירחון שלנו יקדיש מדי פעם מספר דפים לנושא מיוחד, כדי להאירו מכמה וכמה בחינות. בחוברת הקודמת (64) נעשה ניסיון צנוע לרכז מספר מאמרים בשאלות ההזנה, כדי להסב את תשומת לב הבוקרים לשינוי לטובה שחל בייצור השחת בארץ ובחור"ל ולערכה הרב בתפריט פרות החלב. אין כל ספק שגם המאמר התמציתי בדבר השפעת המזון על הרכב החלב יעורר הרהורים מסויימים בקרב הבוקרים.

הפעם נתרכז בשאלת ייצור בשר בקר והספקתו, כי אין עוד רשות להתעלם מערכו והיקפו של "ענף לוואי" זה במשק הבקר שלנו. בשנת תשכ"ג סיפקו עדרי הבקר שבארץ 31.1 אלף טונה בשר (משקל חי), וערכו בכסף הגיע ל-78.2 מיליון ל"י (הנתונים שאובים מהדפים הסטטיסטיים של המרכז לתיכנון). כדי לעמוד על חשיבותו היחסית של ענף הבשר במשק הבקר נזכיר בהזדמנות זו שההכנסה הכוללת מתגובת החלב הסתכמה באותה שנת תשכ"ג ב-102 ¾ מיליון ל"י. קיימים איפוא סיכויים סבירים שערך הבשר שישווק מעדרינו ישתווה בקרוב לערך החלב שיניבו פרותינו.

עלינו לזכור עוד שהבשר מתוצרת הארץ, אך

בקושי סיפק בתשכ"ג את מחצית התצרוכת בבשר בקר. לפי הנתונים משנת תשכ"ד, עד סוף יוני 1964, מסתמן והולך פיגור נוסף בסיפוק התצרוכת, אף על פי שהייצור בתשעת חודשי תשכ"ד עלה ב-20% לעומת אותה תקופה בתשכ"ג (ראה פרטים על הייצור ברשימה מירחדת בסוף החוברת). וכיון שהתצרוכת בכללותה עולה — לנפש בשנה ועקב גידול האוכלוסין — הרי נעמוד בפני העובדה של הגדלת יבוא הבשר הקפוא, ויתכן שכבר בתשכ"ד יעלה חלקו של הבשר הקפוא בהספקה הכוללת כדי 60%.

אין להשלות את עצמנו שבתנאי הארץ הקיימים ובתנאי החקלאות שלנו נוכל להגדיל בשיעורים של ממש את חלקו של הבשר מתוצרת הארץ בהספקת מיצרך זה לאוכלוסין; אולם אין עובדה זו משחררת אותנו מהחובה להתיחס בכובד-ראש למצבו ולבעיותיו של ענף לוואי זה, כי יתכן ובעתיד הקרוב ביותר הוא יהיה שווה בשווה עם ענף החלב, שהיה עד לפני שנים מספר, בחזקת עיקר ויסוד במשק הבקר בארץ.

בעיות ייצור הבשר אינן מעטות ואינן קלות-ערך כל עיקר, אם-כך, לעת-עתה, נראה ענף הבשר מבוסס מבחינה כלכלית. כידוע, רובו של הבשר בא מעדרי החלב, ורבות עדיין השאלות

רים, רשימות, תקצירים ותמציות מתורגמים שהגיעו בזמן האחרון לתיק המערכת. נפתח במאמרו של ז. למדני, הדן במגמות ותכניות בייצור בשר ושיווקו; אחריו יבואו: „שולחן עגול“ על גידול עגלים ופיטומם, רשימתו של ש. דורי „מפתן הרפת“, תמצית מאמרים מתורגמים, „זוטות“ בשאלות ייצור הבשר, ואחרון אחרון — סיכומים ממחקרים ועבודות של המדענים כון לחקר החקלאות והצעת תכנית למחקרים נוספים בשאלות אלה.

המערכת תהיה מעוניינת מאוד לשמוע רשימים והערות מצד הקוראים על שיטה זו של דיון וטיפול בנושאי הבקורות השונים ותשמת גם לקבל הצעות ל„נושאים מרכזיים“, שייראו חיוניים ודחופים בעיני קוראי ירחוןנו.

בשם המערכת

י. עצמון

המחכות לפתרון בעדרים אלה ובעדרי הבשר המיוחדים. כמובן, אין כל ביטחון שבגידולם ופיטומם של עגלי המרבק מצאנו את הדרכים הנאותות מכל הבחינות שהן, אם כי, למעשה, השתלטה שיטה סטאנדארטית מסויימת „מדן ועד אילת“, שרואים אותה כמוצלחת ביותר. אמר גם „נוחל“ שיטה זו מבחינת ביצוע העבודה (בהזנה), אבל יש לפקפק בריווחיותה המאקסימאלית בכל איזורי הארץ ובטיפוסי המשקים השונים; אין להתעלם גם מכך שבשיטה הקיימת הנהוגה במרבק אין זכות לציין בשר זה בתווית של תוצרת הארץ כשבייצורו נזקקים ל-80% של מזון הבא מן החוץ! גם עצם ביצוע ההזנה של בהמות המרבק, החזקתן, שמירה על בריאותן וכו', טעונים עדיין שיפורים ושיכלולים לא מעטים.

לא נוכל, כמובן, להביא הפעם, ובכתאחת, חומר שיקף את ענף ייצור הבשר מכל צדדיו; נסתפק בפירסום במרוכז, בחוברת זו, מאמר

זוטות

משרד החקלאות של ארה"ב החליט להקים מכון מיוחד לחקר בעיות הבקר לבשר. במדינת נאבראסקה הוקצה שטח של 40,000 דונם למכון זה ובו יועסקו 45 חוקרים.

★

ברוסיה נערכו ניסויים בהגשת סאפרופאל (משקע טיט מאגמים) לפרים. על טיט זה גידלו שיבולת שועל במשך 10 ימים והפרים קיבלו מה„מעדן“ הזה $1\frac{1}{2}$ ק"ג ביום. החוקרים הגיעו למסקנה שתוספת מזון זו שיפרה את הפעילות המינית של הפרים והיטיבה את איכות הזרמה.

★

רוסיה, שבדרך כלל ידועה כייצרן הכי גדול של חמאה, התמה בזמן האחרון על חווה קנייה של 3,300 טונות גבינה דנית. דנמרק מכרה בזמן האחרון 275 טונות חמאה לגרמניה המזרחית ו-330 טונות חמאה לצ'כוסלובקיה. כרגיל, ארצות אלו היו קונות את החמאה ברוסיה.

★

„תשלובת“ של בצורת, מחיר נמוך לחלב, הוצאת ייצור גבוהות ומזון מרוכז יקר (מייבוא בעיקר) גרמה לכך שאפריקה הדרומית נזקקה לייבוא של 4,500 טונות חמאה כדי לספק את הדרישה בשוק; יש אומרים שזוהי רק „מנה“ ראשונה של ייבוא, ובמרוצת שנה זו, עד סוף 1964, היא תהיה זקוקה למשלוח שני כנ"ל. נירזילנד הסכימה באדיבותה לספק את המשלוח הראשון.

הסובסידיות, שבוטלו באפריקה הדרומית לפני זמן מה, מוענקות שוב, אולם יש ספק אם יועילו לשנות את המצב לטובה בייצור החלב ומוצריו. חוואים רבים, תחת לחץ התנאים הקשים, חיסלו את ענף הבקר לחלב ופנו לענפים חקלאיים מכניסים יותר, שהינם גם קלים יותר מבחינת מאמץ העבודה. לפי שעה נתונים בצרה קשה אותם בוקרים שגידלו הרבה עגלות-מבכירות למכירה ואין דורש להן. וכל זאת — כשאין זו נהנית מרווחה כללית שאין לה תקדים.

תמורות בייצור הבשר ובטעמים של צרכני הבשר



פר צעיר מגזע הבשר המפורסם אברדיין־אנגוס, שזכה באליפות בתערוכת בקר־בשר בשיקאגו ב־1961. הגיל — 15½ חודש; המשקל החי 477 ק"ג; התפוקה — 66%.



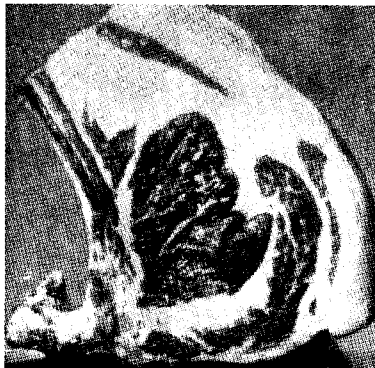
„עין־הצלע“ מגופת הפר הנ"ל. בשר מסוג זה היה מקובל כמובחר ביותר; כיום, רואים אותו כשמן יתר על המידה. שים לב לשיכבת השומן החיצונית ולשיוש השריר. (התמונות הועתקו מהחוברת „טיפוס בקר־בשר“ מאת מאקס וויט)

תמורות בייצור הבשר ובטעמים של צרכני הבשר. ייצור בשר מגזע בקר החלב הפריזי.



מבנה הגוף השונה של עגלי מרבק מהגזע הפריזי

העגל מצד שמאל: גבוה וצר; כושר נצילות מזון טובה, אולם איכות הגופה בלתי מספיקה.
העגל מצד ימין: רחב, אבל גדילה מועטה; נצילות מזון גרועה, איכות טובה של הגופה.
העגל האמצעי: רחב, מסגרת שלד טובה; נצילות מזון טובה וגופת בשר טובה.



משמאל: „עין הצלע“ של העגל השמאלי; השריר משויש טוב, אבל השתמנות יתרה, ומשום כך איכות גופה בלתי מספיקה ותפוקה ירודה.
מימין — „עין הצלע“ של העגל האמצעי; איכות בשר טובה, שיוש מספיק ומשום כך גם תפוקת בשר טובה. זהו הבשר המבוקש ביותר בזמן האחרון עקב שינוי טעמים של הצרכנים.