

שיטות רבייה בייצור בשר

באנגליה, כבארצות אחרות, אין מסתפקים עוד בייצור בשר, המושתת על גזעי בשר בלבד. בשנים האחרונות הוכרה חשיבותו של הגזע הפריזי (לחלב) בייצור הבשר. כן עלתה בזמן האחרון קרנו של גזע השארולה, בטהרתו, ובזיווגיו עם גזעים אחרים. להלן מובאות תוצאות ניסויים ותצפיות שנערכו באנגליה, לפיהן אפשר להשוות עגלים ועגלות, צאצאי שיטות רבייה שונות, על יעילותם בייצור בשר. הושאו צאצאים של זיווגים דלהלן (האימהות, כולן היו פריזיות ורק הפרים מגזעים שונים):

שארולה×פריזי, עם פריזיים טהורים;
 שארולה×פריזי להרפורד×פריזי;

שארולה×פריזי לפרים מגזעים שונים עם פריזי.

השוואות הנתונים שבטבלה 1 נעשו רק ממספר שווה של צאצאים שמכל סוג, כלומר מזוגות; כך, למשל, ההשוואה בין בני הכלאיים שארולה×פריזי לבין פריזיים טהורים נעשתה לגבי 50 זוגות, ואותו דבר לגבי שאר הסוגים של צאצאים. הטור, בו מובאים הנתונים על בני הכלאיים שארולה×פריזי מסומן במספר 1 והטור לנתוני הצאצאים שמושויים לשארולה×פריזי מסומן במספר 2.

העגלים גדלו בקבוצות ולא קויימה בהם הזנה אינדיבידואלית.

טבלה 1. השוואות הנתונים מסוגי הצאצאים השונים

תיאור הצאצאים שעמדו בהשוואה										מספר הזוגות	תוספת משקל יומית גרמים		משקל החלקים האחוריים ב % מהטבחה		% התפוקה		הציון לסוג הטבחה	
											2	1	2	1	2	1	2	1
											2	1	2	1	2	1	2	1
עגלים מטורסים																		
זאנרולה × פריזי — פריזי טהור										50	990	981	50.9	50.3	57.0	55.7	7.2	6.4
זאנרולה × פריזי — הרפורד × פריזי										54	1040	954	50.1	49.3	57.6	56.3	6.9	7.2
זאנרולה × פריזי — פרים שונים × פריזי										30	1049	954	49.6	48.7	56.8	56.3	7.4	9.6
ס"ה השוואות										115	1013	955	50.5	49.9	57.2	56.0	7.1	6.8
עגלות																		
זאנרולה × פריזי — פריזי טהור										22	900	855	50.1	50.0	57.0	56.7	7.3	6.8
זאנרולה × פריזי — הרפורד × פריזי										38	891	855	50.5	50.8	56.6	55.5	6.3	6.6
זאנרולה × פריזי — פרים שונים × פריזי										25	905	860	51.2	50.3	57.0	56.5	7.2	6.7
ס"ה השוואות										77	900	857	50.7	50.5	56.7	56.1	6.7	6.6

מטבלה 1 למדים שתוספת המשקל בבני הכל-איים משארולה היתה ב־5% גדולה מזו שבצאצאי ההכלאות האחרות עם פרות פריזיות, אולם כמעט שלא היה הבדל מבחינה זו בין בני הכלאיים משארולה לבין הפריזיים הטהורים. המשקל היחסי (לטבחה כולה) של החלק האחורי היה הטוב ביותר בעגלים מההכלאה שארולה×פריזי, אבל לא כן אצל העגלות. גם באחוזי התפוקה עומדים בראש צאצאי השארולה. טבחות השארולה עלו בטיבן על השאר, פרט לצאצאי ההכלאה הרפורד×פריזי.

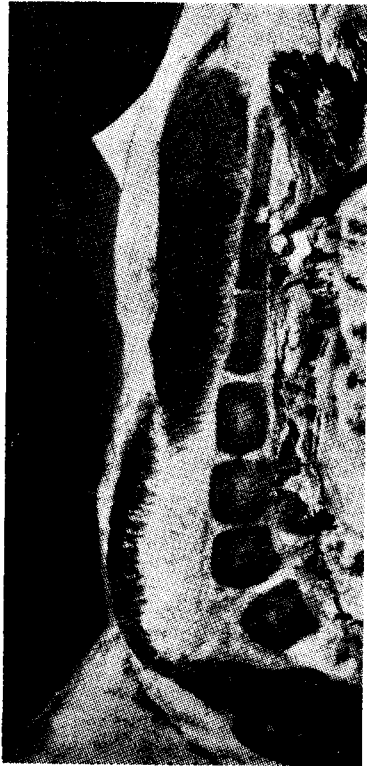
טבלה 2. נצילות המזון בסוגי הצאצאים השונים

נצילות המזון : יח"מ לכל ק"ג חוספת משקל				מספר הזוגות שהושאו	הצאצאים לסוגיהם
ההפרש לטובת שארולה × פריזי	צאצאי שאר הפריז × פריזי	צאצאי שארולה × פריזי			
עגלים מסורסים					
—0.20	5.50	5.30	21		מכלואי שארולה לעומת פריזי טהור
—0.40	5.80	5.40	44		מכלואי שארולה לעומת הרפורד × פריזי
—0.95	6.01	5.06	20		מכלואי שארולה לעומת גזעים שונים × פריזי
—0.44	5.80	5.36	74		ס"ה השוואות
עגלות					
—0.48	6.56	6.08	29		מכלואי שארולה לעומת הרפורד × פריזי
—1.13	6.95	5.82	9		מכלואי שארולה לעומת גזעים שונים × פריזי
—0.65	6.65	6.00	37		ס"ה השוואות

גם הנתונים מטבלה 2 מבליטים את עליונות בני הכלאיים משארולה; כושרם בניצול המזונות עולה ב־10% על זה של צאצאי ההכלאות האחרות. הטבחות של צאצאי השארולה הוכרו כטובות יותר, בהשוואה לטבחות הצאצאים מפרים בריטיים; השוקיים, אגן הירכיים, העצה והצל-

עות נראו טובים יותר בטבחות השארולה. בדרך כלל הם עלו מבחינה זו על הפריזיים הטהורים והשתוו עם טבחות צאצאי הרפורד × פריזי. רוב צאצאי ההכלאה בשארולה נראו דלים יותר בשומן (חלב), לעומת צאצאי ההכלאות בפרים מגזעי הבשר הבריטיים (ראה תמונה).

מצד שמאל — בשר
חזה של עגל שארולה
× פריזי; משקל הטב־
חה — 290 ק"ג.



מצד ימין — בשר
חזה של עגל הארפורד
× פריזי; משקל הטב־
חה — 253 ק"ג.



שאר בני הבקר שעמדו בניסוי זה. לגבי קצב הגדילה לא נתגלו הבדלים של ממש בין צאצאי שארולה לבין הפריזיים הטהורים. תומצת מהירחון „אגריקולצ'ר", חוברת ספטמבר 1964 ע"י מ. פפר מנהל מדור המקנה לבשר

בבואנו לסכם את תוצאות הניסויים האלה אפשר לומר שהטבח של צאצאי ההכלאה בשארולה (באמהות פריזיות) עולה בטיבה על כל השאר, וגם על אלו של הגזע הפריזי הטהור. בני הכלאיים שארולה×פריזי מצטיינים גם בכך שר ניצול המזונות, העולה ב־10% על זה של

קרא, חשוב עשה!

(תדריך לחודש פברואר)

הקדמה

לשמש חומר ריפוד אידיאלי, ונהפוך הוא — הם מוסיפים רטיבות למרבץ הבהמות, שהינו בלא־הכי רטוב מההפרשות השונות. ומאי התוצאה? תוספת זו של „חומר ריפוד" מהאיבוס גורמת לאחת מן השתיים: או שהיא מעלה את הרטיבות במקום המרבץ, או שהיא מחייבת הוספת חומר ריפוד אמיתי, כגון קש, שכידוע אינו מצוי בשפע ברוב המשקים. אין כל צורך להתריע שוב על ההפסד במזון מרוכז, המצוי בכליל הכללי הזה!

אך, מלבד זאת — אפילו „מתרוקן" האיבוס, פחות או יותר, הרי, לדעת, התועלת, בייחוד מאותו חלק של המנה הנאכל רק כעבור שעות רבות מההגשה, היא קטנה ביותר. והעבירה על „בל תשחית" היא לא רק לגבי התחמיץ, שכידוע נפגם מחמת היותו גלוי להשפעת האוויר, אלא גם לגבי שאר מרכיבי המנה — הירק, השחת והמזון המרוכז, כיוון שטעימותם פוחתת ונפגמת מחמת הרטבתם, בטרם מגיע תורם להיאכל, — ברוק הבהמות ונשיפותיהן, המקנים ריח בלתי נעים ואף דוחה.

שיטה זו בהגשת המזון התאזרחה בעקב אי־קשירת הבהמות לעת הארוחות של מספוא גס. יש להדגיש ששיטה זו בדרך כלל אינה מתקבלת על הדעת כל עיקר היא בלתי רצויה, כיוון שבכל עדר מופיעים „מעמדות" שונים מבחינה חברתית, וידוע לכולנו שבנות המעמד העליון נהנות כל הזמן ממקום למקום, אוכלות את החלקים הטובים יותר שבמנה ומפריעות לאחרות לאכול במנוחה.

בחודש זה תלויה ההזנה בחסדי מזג האוויר בעיקר: המספוא הירוק מתחיל לצמוח במרץ אביבי, אך ימי הגשם והברץ שלאחר כך עדיין מתבלים בהספקה הסדירה. יש לזכור שהירק בעונה זו עודנו עסיסי מאוד (גם זה תלוי במזג האוויר) ומשום כך שרירים וקיימים לגבי מספוא זה כל הכללים שהזכרנו בחודש שעבר. אם ההספקה של ירק חורפי היא רצופה ומצוייה בשפע יש להרכיב את מנת המזון המרוכז בהתאם.

שיטת הזנה

היות ובסוף עונת הגשמים עומדים לרשות הבוקר סוגי מזונות שונים, כגון — ירק, תחמיץ, ושחת, כדאי אפוא לשים לב לטאכניקה של הגשת המזון. לעתים קרובות נזדמן לי לראות איבוסים, בהם ערוכים ביחד ובערבוביה — מספוא ירוק, תחמיץ (לפעמים אף תחמיצים שונים), שחת וגם מזון מרוכז. תופעה זו שכיחה ביותר מאז המעבר מרפת עמדות לסככה. מצד־קיים נהוג זה בנימוק שהמנה המעורבת הזו נאכלת בדרך כלל במשך היממה, עד תומה. אולם, כשמס־תכלים באופן יסודי יותר בסביבת האיבוס קל להתיווכח שבתוך הרפד מתגולל חלק לא קטן של „תערובת" מזונות זו. ברור שהנזק הוא מרובה: חלק מהמזון — כל הנזרק מהאיבוס אינו ממלא כלל את תפקידו, שהינו — הספקת חומרי־מזון לבהמה, וזה גורר אחריו, כמובן, חסרון־כיס. נוסף לזה, הרי המזונות העסיסיים אינם עשויים