

הבקבוק אטום, והוא מוחזק במקום חשוד. טעמו מיוחד במינו, ולא כל צרכן רגיל לטעם זה. גם חלב זה בעל 2.80 אחוז שומן, וערכו התזונתי דומה לזה של חלב מפוסטר. אין נוהגים להרתחו. חלב חמאה או חובצה — אצלנו נמכר בשם „רויון“. סוג חלב זה הוא מוצר חדש בכמויות לא גדולות. חלב זה נוצר למעשה כשארית מחביצת שמנת או חלב לחמאה, ואיננו מכיל כמעט שומן. אולם מכיל את מרבית החלבון הסוכר והמינרלים של חלב.

כיום אפשר לקנות „רויון“ באריות קרטון עם ציפוי פלסטי בפנים. זאת היא האריות הטובה והנוחה ביותר שקיימת בארץ בשוק החלב הניגר. רויון — הוא למעשה חלב רוז מפוסטר, מוחמץ ומעובד במערבל. הוא מכיל 1½% שומן ונשמר בקירור ימים אחדים. משה פלומ

בשומן. גם חלב זה נשמר בקירור טוב (לא בהקפאה) יומיים, שלשה ואף יותר.

חלב מעוקר — נמכר בבקבוקים מזכוכית; מכינים אותו במחלבות בתהליך מיוחד. חלב מסוג זה חייבים להכין לכל המאוחר 22 שעות אחרי החליבה.

את החלב מחממים בסגירה אטומה (ללא כל מגע עם האויר) עד ל-70 מעלות צלזיוס, ומפ-עילים עליו גם את תהליך ההומוגניזציה. לאחר זאת ממלאים אותו בבקבוקים ומחממים אותו בצורות שונות לפי הסידורים הקיימים במחלבה:

- (1) 30 דקה בחום של 110 מעלות,
- (2) 12 דקה בחום של 116 מעלות,
- (3) 20 דקה בחום של 117 מעלות.

היתרון הגדול של חלב מעוקר הוא באפשרות לשמרו תקופה ממושכת ללא קירור, כל עוד

חברים כותבים *

חברים יקרים!

במשך 20 חודשי שהייתי ב„שירות לאומי“ באוסטריה היו קשרי אתכם כמנוי וקורא „גלהב“ של „משק הבקר והחלב“. שטחי פעולתי כאן רחוקים מעסקי המקצוע, כרחוק ישראל מאוסט-ריה, בכ"ז נשארה הפרה קרובה ללבי יותר מילדי טיפוחי הנוכחים (או נגיד, במדה שווה!). מדי פעם, אני מחפש הזדמנויות לראות ולש-מוע, מה מתרחש בחקלאות ובמשק הבקר באוסט-ריה, וכאשר יש אירועים מעניינים, „אנחנו פה“ ומציצים.

בימים אלה היתה לי הזדמנות להשתתף בכנס החורף של החברה האוסטרית למדיניות החק-לאית. נדמה לי, שכמה מן הנושאים שהעלו אנשי המקצוע האירופאים יכולים לעניין גם את הקורא הישראלי ולגלם את התמונה, מה מעסיק היום את החקלאי באירופה. כמוכן שאעלה רק נוש-אים, שנוגעים למשק הבקר והחלב, אם כי שטחי הדיון בכנס היו רחבים יותר.

* מכתבו של הח' יוסף כהן הגיענו עוד בחודשי האביב, אבל לצערי, לא נמצא לו מקום עד חוברת זו, ועם הח' יוסף הסליחה.

המנהל הכללי של אירגון המזון הבינ-לאומי העלה בהרצאת הפתיחה את הבעיות החמורות, הקשורות במשבר העולמי של מחסור במזון לחלק גדול מאוכלוסיית התבל והשלכות מהן עבור החקלאי, הן בנוגע למחירי הגרעינים והן בקשר לתכנית הזריעה. נקודת המוצא של ניתוחו: אם בעבר הצטבר מלאי עצום של גרעינים ב„אסם הגרעינים העולמי“ — ארה"ב, הרי מלאי זה הצטמק בשנת 1973 לכמות, כדי הצריכה של 7 שבועות בלבד, ומרחב התימרון הצטמצם למחריד. אלא שאת העולם „הציל“ רק המקרה, שבשנה האחרונה היו היבולים גדולים מהרגיל בברה"מ ועוד כמה ארצות ייצור/צריכה. למחסור העולמי בגרעינים מצטרף הגרעון בייצור זבל כימי, ובגיננו עלייה תלולה במחירו. השימוש בזבל כימי חנקני היום בחלקי תבל שונים:

באירופה	כ-70 ק"ג להיקטאר
ארה"ב	33 ק"ג להיקטאר
מזרח התיכון	10 ק"ג להיקטאר
אפריקה	2 ק"ג להיקטאר

מול שימוש מופרז באירופה, המביא עמו זיהום המים והקרע, לו הגבירו השימוש בו בארצות

מתפתחות, אפשר היה לשפר את ייצור הגרעינים הנחוצים להם כל כך.

ד"ר Boerma סיכם את הרצאתו בהצעת תכנית של 4 סעיפים:

- (1) תיאום בין ארצי בתכנית ייצור;
 - (2) אגירת מלאי ארצי לשנות מחסור;
 - (3) ייצור לאומי מכון בארצות מפותחות ליצירת עודפים לשיווק לארצות זקוקות;
 - (4) עזרה בין-לאומית לארצות מתפתחות בגרעינים ובידיע להגברת הייצור המקומי.
- הרצאתו של פרופ. H. J. Oslage, מנהל המכון להזנת בהמות ב-Braunschweig גרמניה המערבית, נסבה על הנושא:
- האלטרנטיבות לשימוש של קמח דגים וכוסבה סויה בהזנה.

ההנחה היסודית בדבריו היתה, שהיוקר הנוכחי של מזונות חלבוניים (שנובעים כמובן ממחסור) איננה תופעה חולפת, בהתחשב שחלבון חסר גם להזנת האדם, ויש לחפש מקורות אלטרנטיביים לחלבונים להזנת הבהמה. הוא ניתח את האפשרות לגבי בעלי חיים חד-קיבתיים למציאת מזון חלבוני מתאים עבורם. ולגבי מעלי גירה העלה כמה פתרונות, ביניהם: השתנון, מיקרו-ייצוריים (או חד-תאיים), ניצול פרפין, והדגיש את ההתקדמות במחקר ניצול מוצרי לוואי של המחלבות (חובצה ומי גבינה) בגרמניה. בדבריו התעכב אוסלג על הביוב והתת-הערכה, המקובלת אצל החקלאיים, לגבי ערכם החלבוני של מזונות שונים, במיוחד של גרעינים, שלגביהם הוכח לאחרונה ע"י בדיקות חדשות ערכם הגבוה יותר בתכולת חלבון.

נקודה זו העלה גם פרופ. Burekhardt מקאסל, גרמניה. המלצותיו לחקלאים זהות עם נוהגיו בארץ: לא יותר מ-60 גר' ח"ב לק"ג חלב ו-800 גר' חלבון לכל תוספת משקל יומית בפיטום עגלים.

לסיום כמה מדבריו של פרופ. Fritz Weber מהמכון לגידול בהמות בציריך, שוויץ, שהתייחס ל"מגמות בטיפוח הבקר באירופה". הוא קבע, שהבעיות והמגמות בשאלות טיפוח הבקר באירופה כיום זהות למעשה בכל הארצות, מאחר והגורמים הקובעים, הם כלכליים, ולא תנאי קרקע

או אקלים, הם שמכוונים את המטפח; הבסיס הכלכלי אכן שווה לכול, ואינו מתחשב בגבולות מדיניים. התוצאה היא — התרכזות בכמה גזעים משובחים מוכלאים עם הבקר שחור-לבן הפריזי, והיעלמות הדרגתית של הגזעים המקומיים. בכל זאת, למרות הזהות המדומה יידרש גם בעתיד מבהמת האם ייצור תואם את תנאי ורצון המגדל. במשק החלב האינטנסיבי תשלוט השאיפה לפרה שופעת חלב, ויהיו שיגדלו גם את הבהמה הדו-תכליתית עם פיתוח יתר של מערכת השרירים ע"י הכלאה עם גזעי בשר מובהקים, כי גובר ומוסיף באירופה הביקוש לבשר.

מסקנה נוספת, שהביא עמו השווייצי לכנס, נוגעת בכדאיות משק החלב. הוא הבהיר, שרק במשקים בינוניים וגדולים אפשר להגיע לפרה רציונאלית ומכניסה רווח לבעליה. המדובר בפרה בעלת תנובה של 6,000 ק"ג חלב בשנה, בתחלובת רביעית, עם 4% שומן ו-3.5% חלבון. כאן הוא השמיע משפט מעניין, שבשינוי קל יכול להיאמר גם לבוקר בארץ: „הברירה איננה בין פרה המניבה 5,000 או 6,000 ק"ג חלב (אפשר היום לקבוע פוטנציאל תורשתי כמעט שווה), אלא בין איכר היודע ליצור את התנאים הדרושים לפרה של 6,000 ק"ג! הוא סיפר עוד על תוצאות מחקרים, שהפרה המניבה יותר חלב גם גדולה יותר, או — נכון יותר לומר — שבמקביל לייצור גבוה יכולתה לגדול בגופה גדולה יותר. לדבריו, הנחה זו איננה נכונה מבחינה מסויימת, ומסקנתו המסכמת: למרות המגמה לאחדות בגזעים — יישארו הבדלים במטרות הטיפוח.

ארשה לעצמי לומר משפט מסכם: לא שמעתי חידושים מרעישים, רוב רובן של הבעיות הטרי-דונו בארץ (בצורות דומות) כבר לפני זמן רב, וגם חיפושי הפתרונות, הן בשטח ההזנה והן בשאלות טיפוח וכלכלה, הקדימו אצלנו לעלות לדיון.

להתראות בקרוב ועד אז עבודה פוריה, שלום

בידידות

יוסף כהן, גוי-שמואל/וינה