

תמונות מהעבר – מחלבת אהרונסון בזכרון-יעקב

יוגל רוזנטל וברוך רוזן

המעבדה לחקר החלב ומוצריו, מינהל המחקר החקלאי, מרכז וולקני, בית דגן

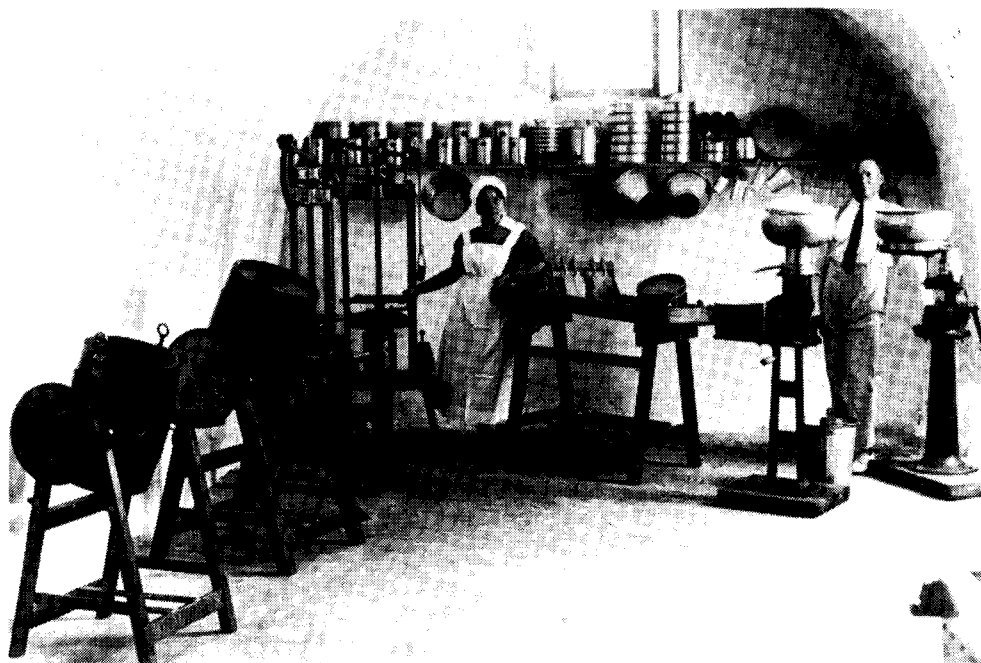
כנראה, המחלבה תועדה בצילומים אשר נשמרו בארכיון הציוני המרכזי, בירושלים. הצילומים מובאים כאן בליווי הסברים שלנו (צילומים 1-4).

לפי המבנה הקשתי והיעדר חלונות (חלון אחד בודד ממוקם בתקרה בחלק המערבי) נראה, שאולם התוצרת היה ממוקם בתוך מרתף, לפי מיטב המסורת הצרפתית לייצור גבינות איכותיות.

לפי דעה אחת, הצילומים הם משנת 1916, תאריך שלא הצלחנו לאמת. מאידך, מצאנו מכתב מהמהנדס החקלאי מ. קסלמן (3) אל שמואל אהרונסון, שנשלח כתשובה להזמנה לבקר במחלבה. במכתב זה, מהתאריך 14 ליוני

מתחילת ההתישבות היהודית בארץ-ישראל נוצרה דרישה למוצרי חלב, אשר סופקה מייצור ביתי זעיר שהתבסס על הספקת חלב מזדמנות. מטבען, לתעשיות אלה לא היתה השפעה ארוכת טווח על ענף החלב, ופעילותן לא זכתה לתיעוד מעבר לזכרונות אישיים. עם גידול האוכלוסיה היהודית בארץ, הוקמו המחלבות התעשייתיות הראשונות של הישוב המאורגן, בבנימינה ב-1923 (1) ובירושלים ב-1930 (2), והן פרצו את הדרך לתעשיית החלב המודרנית של היום.

יוצאת דופן בין המחלבות הזעירות של אותה תקופה היתה המחלבה שפעלה בזכרון-יעקב, בבעלותו של שמואל אהרונסון, בן למשפחה עם מודעות למהלכים היסטוריים. מסיבה זאת,

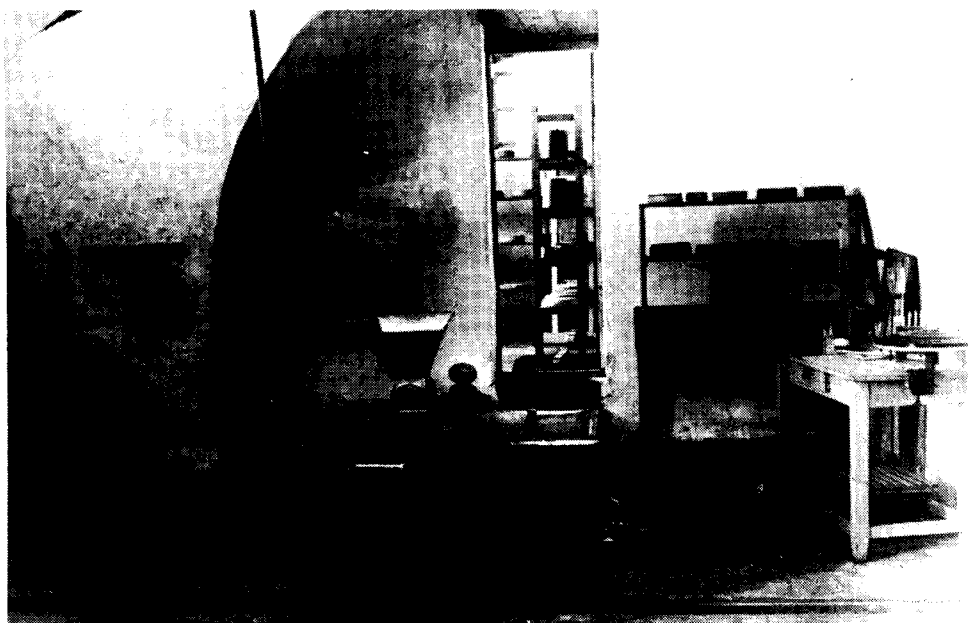


גבינה, עובדת מחלבה, שולחן לעיבוד חמאה, שתי מפרדות שומן (ביניהן עומד ש. אהרונסון?)

1. "אולם התוצרת. חלק מערבי". ניתן לזהות (משמאל לימין): שתי מחבצות חמאה, שני מכבשי

מקורות

1. י. רחנטל וב. רוזן, "70 שנות פיסטור חלב בארץ-ישראל; המחלבה הקואופרטיבית בתל בנימין", משק הבקר והחלב, מס' 244, ע' 55, 1993.
 2. י. רחנטל וב. רוזן, "פרק עלום בהיסטוריה של תעשיית החלב בארץ", משק הבקר והחלב, מס' 241, ע' 49, 1992.
 3. י. רחנטל וב. רוזן, "ראשיתה של הרפת המודרנית בארץ", השדה, כרך 73, ע' 1165, 1993.
 4. במכתבו, קסלמן כותב:
 "I had the pleasure to eat your cheeses and found them to be a wholesome product, which shows that there is in them a lot of workmanship. I also heard some praises from several individuals"
 (ארכיון העבודה והחלוצים ומכון לחקר תנועת העבודה ע"ש פ. לבון, תל אביב).
- 1923, קסלמן מחמיא לאיכות גבינותיו של אהרונסון (4).
- תודתנו נתונה למר ראובן קופלר מהארכיון הציוני המרכזי, ירושלים, ולצוות ארכיון העבודה והחלוצים, המכון לחקר תנועת העבודה ע"ש פ. לבון, תל אביב, עבור עזרתם באיתור המסמכים המבססים כתבה זאת.
- מפירסומי מינהל המחקר החקלאי, סידרה ה-1993, מס' 1046.

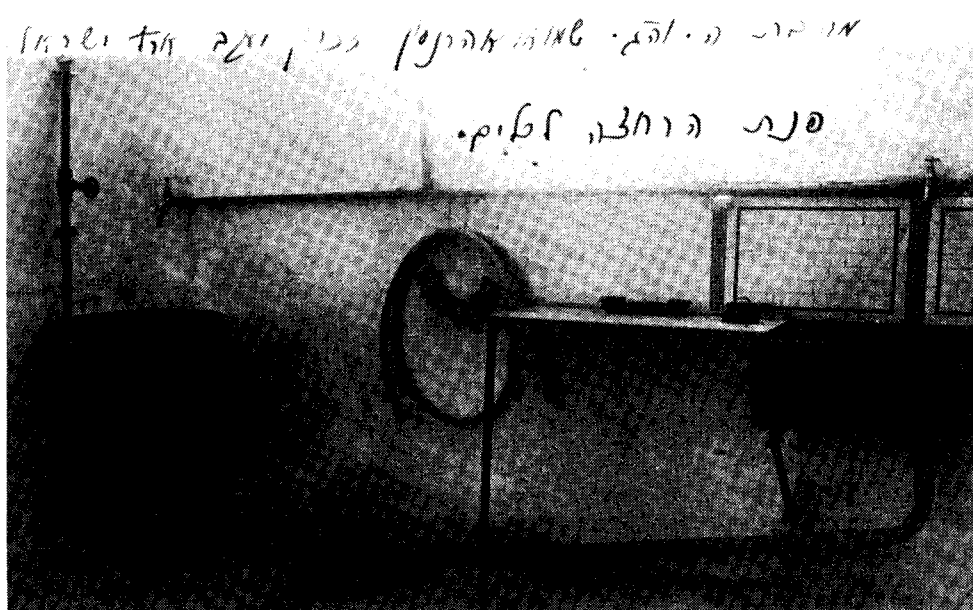


לקביעת השומן לפי שיטת Gerber ושלושה בוטירומטרים בתוך מעמד עץ; ולקביעת חמיצות החלב – בורטה, כוס ארלנמייר ובקבוק סגור עם טפטפת (לתמיסת פנולפטלאין?). בקיר האחורי רואים את פתח חדר הגבינות שמצולם בצילום מס' 3. בצד שמאל לפתח, תלוי על הקיר מה שנראה כמקרר שטח (surface cooler).

2. "אולם התוצרת. חלק מזרחי". בקדמת הצילום ניתן לראות בריכת הגבנה מצוידת בגלגלים, ומעליה מה שנראה כמטחנת גבן. הדופן העבה של הבריכה וברזי הניקוז מרמזים על קיום מעטפת כפולה לחימום/קירור. בצד ימין של התמונה ישנו שולחן "מעבדה" עליו מונח ציוד לבדיקות חלב: צנטריפוגה



3. "חדר הגבינות". כיכרי גבינה בצורות שונות מצביעים על ייצור סוגים מגוונים.



4. "מחלבת האדון והגברת" שמואל אהרונסון, פינת רחיצת הכלים.