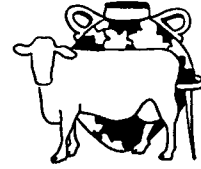


חדשות מן העבר



מחלבת וילהלמה

יוגל רוזנטל וברוך רוזן

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

40% (כאשר, לפי החוק הממשלתי, נדרשה תכולת שומן של 35% בלבד). בימי הקיץ החמים, כדי להבטיח עמידות טובה לחמאה, פיסטרו את השמנת במכונת פיסטור מיוחדת ושוב קיררו לאחד שהופרשה כמות שמנת לשוק. בחדר אחר עמדה מכונת חיבוץ חמאה בקיבולת של 70–80 ליטר, שעבדה את השמנת לחמאה תוך 30–40 דקות. את החלב הרוה והחובצה מכרו בעיקר לערבים לעשיית לבן. פרט לחמאה הכינו גם יוגורט ולעתיד תיכננו עשיית גבינה.

בקומה העליונה היו חדרים לניקוי הבקבוקים והכדים. בחדר מיוחד עמד מיכל גדול להשרייה במים חמים עם תוספת חומר ניקוי וחיטוי מתוצרת גרמנית. על יד המיכל עמדה מכונת הברשה ושטיפה שבה ניקו את הכלים באופן יסודי במים חמים, ומכן לשטיפה במים קרים ולחיטוי בקיטור. בקומה זאת היו גם שני חדרי קירור גדולים לשמירת התוצרת, וחדר קטן ששימש משרד והיה מיועד בעתיד למעבדה למען בדיקת שומן החלב.

בקומת הקרקע בבנין המחלבה עמד מתקן כוח שהיה מורכב ממנוע דיזל של 25 כ"ס, תוצרת בית חרושת Deutz שהניע דינמו חשמל וקמפרסור (18,000 קלוריות). החשמל שהופק שימש לתאורה ולהנעת כל המכונות בקומות העליונות והמדחס יצר טמפרטורות נמוכות עבור מתקני הקירור. לעתיד תוכנן מקור חשמל נוסף לחודשי הקיץ החמים. פרט לחדר הכוח היה חדר נוסף ששימש בית מלאכה קטן לתיקונים ותחזוקה, ולעתיד תיכננו חדרים לאחסון הגבינה. בעזרת מעלית שהופעלה ידנית נוצר קשר בין קומות המחלבה. כל המתקנים

בראשית שנת 1937 הוחלט להקים בוילהלמה מחלבה חדשה שתהיה גדולה ומצוידת בציוד חדיש. הבניה נמשכה 10 חודשים ובאמצע דצמבר אותה שנה, נפתחה והופעלה. סמלה המסחרי של המחלבה מעל גבי נייר המכתבים מציין את מספר הטלפון ברמלה – 35, ושל סניפיה בירושלים – 327, וביפו – 489. תיאור מתקניה וסידורי העבודה בה פורסם בעיתון אגודת הטמפלרים "וארטה" (Warte, 5, 38-40, 1938), והוא מובא כאן בשינויים קלים.

הבניין שנבנה בסגנון מודרני היה מורכב מקומת קרקע ומעליה שתי קומות נוספות. החדרים היו גדולים, צבועים בצבע בהיר, ומסודרים על פי הוראות משרד הבריאות. בכל מקום שמרו על נקיין קפדני ועל כללי ההיגיינה. נערים ערביים שעבדו במשקים הביאו את כלי החלב מהרפתות על גבי עגלות יד אל הרציף המשופע שלפני המחלבה. שם הוא נמסר דרך אשנב, ולא בא יותר במגע יד אדם. החלב שנתקבל הועבר לכלי מדידה, והכדים הועברו לניקוי ומשם הוחזרו לפועלים שחיכו בחוץ. לאחר המדידה, החלב סונן דרך מכונת סינון (כבר ברפתות הועבר דרך בד עדין בזמן החליבה) ומשם נשאב חלק גדול ממנו לתוך מכונת קירור שעמדה בחדר האמצעי הגדול במרכז הקומה התחתונה. מכונה זאת קיררה 1,500 ליטר חלב לשעה עד לטמפרטורה של 5–6 מ"צ. בעזרת מכונה אחרת מילאו את החלב המקורר לתוך בקבוקי זכוכית ולכדים. 15%–20% מכמות החלב שנתקבלה הופרדה לשמנת בעזרת מפרדה (צנטריפוגה) שעמדה גם כן בחדר זה. לשמנת היתה תכולת שומן של

שנה קודם לכן. ב-1923 הופיעה ב"השדה", כרך ג', רשימה של האגרונום אוריה פלדמן בשם Herd-book. לפי מיטב ידיעתי, אוריה פלדמן היה הראשון שקבע למילה Herd-book את המושג העברי "ספר העדר", הקיים עד היום. אוריה פלדמן מונה את כל היתרונות של הנהגת ביקורת חלב, רשימה מסודרת של כל הפרטים על הפרה לשם השבח, או לפי דבריו: "היסוד הוא הכרת סגולות אינדיבידואליות של הפרה אשר במקרים רבים (כמעט תמיד) נמסרות הסגולות לשפע חלב בירושה מפרה לולדותיה". ועוד "מומן ידוע גם כן, שהנטיה למחלות שונות או ההפך, העמידה בפני מחלות, הסתגלות לאקלים ולמזון, גם הן עוברות בירושה והן צריכות להיות רשומות בספר העדר". להלן הוא כותב: "והנה אם ידע נדע בתכלית הדיוק את טיבן של פרותינו ונשמור עליהן מהרבעה מקרית עם פרים מזדמנים – מקומיים, במקום הצלבה עם פרים טובים, מגזעים משובחים, נצטרך לרשום את יום ההרבעה, את שמו ומוצאו של הפר, את הנתונים של הפרה לכל פרט על הולד, אשר יולד".

בהמשך קובע פלדמן, שעבודה זאת היא איטית וקשה עבור אדם בודד או משק בודד, לכן "נוהגים המעוניינים בכך להתחבר לחברה, אשר מסדרת "ספר העדר" לשם השבח בקר. אצלנו אין חברה לגידול בקר (נוכח שהדברים נכתבו 3 שנים לפני יסוד התאחדות מגדלי בקר – ש.ד.), אך יש משקים חקלאיים אשר באחדים הצליחו להשביח את הבקר. כל אלה וגם משקים פרטיים, צריכים להנהיג רישום מדויק של "דברי ימיה" של כל פרה. וזאת תהיה התחלה של "ספר העדר". עד כאן דברי אוריה פלדמן, שלוש שנים לפני יסוד התאחדות מגדלי בקר ו-11 שנה לפני תחילת ביקורת החלב וייסוד "ספר העדר". לכל הדעות, חזון המבוסס על גישה מקצועית נכונה. במשך עשרות שנים השתנו הטכניקות, הטכנולוגיה, הידע בשטח הגנטיקה והסטטיסטיקה – אך הקו האסטרטגי נשאר כפי שתואר לפני 74 שנים על ידי אוריה פלדמן. שלמה דורי

והמכונות היו מתוצרת גרמניה.

הודות לטיב הפרות במשקים יכלה וילהלמה לשווק חלב מאיכות טובה בתכולה של 3.5% שומן, כאשר המינימום החוקי המורשה היה 3%. הודות לסידורים מודרניים במחלבה החדשה, החלב שלה קנה לו שם בטיבו ובעמידותו בימי הקיץ החמים, בעוד שקרה שחלב מיצרנים אחרים התקלקל בשווקים. עם חקלאי שרונה התנהל משא ומתן על חתימת חוזה לשיתוף המחלבות כדי לעבד ולשווק את תוצרת הרפתות בשתי המושבות.

כדי להשיג שוק צרכנים, ביקשו את עזרת הקונסולים הגרמניים כדי להמליץ בפני הממשלה המנדטורית לקנות את תוצרתה לכוחות הבטחון הבריטיים ולמוסדות הממשל.

אנחנו מודים ל"מכון לחקר ארץ-ישראל ויישובה – יד יצחק בן-צבי" ירושלים, עבור העידוד לחקור את ההיסטוריה של ענף החלב בארץ.

ביקורת חלב רשמית וייסוד "ספר העדר"

התחילו ב-1934. התחלות צנועות אלה (שקילת חלב של כל פרה, בכל חליבה ובדיקת אחוז השומן) נעשו במשק על ידי מבקרים ראשוניים. הרישומים והסיכומים בחוברת "ספר הרפת" נעשו על ידי רכו הענף בערבים, אחרי יום העבודה. את מבחני הפרים על ידי השוואת תנובת בנות לזאת של אמהות, עשה מזכיר התאחדות מגדלי בקר והוא פירסם את הממצאים השנתיים בחוברת, אשר בה היתה רשימת "הליגה", פרות שיאניות, תנובות לפי דרגות הכלאה, ועוד. איש לא חלם אז שנגיע למה שהגענו היום, עם שינוי מוחלט של ידע בגנטיקה, סטטיסטיקה, טכנולוגיה וטכניקה. ביקורת החלב השתנתה עם זיהוי פרות ושקילה אוטומטית, מיחשוב הנתונים, בדיקת חלב מרכזית לתכולתו והגשת כל הנתונים, בזמן אמת למגדל ולחוקר.

כאמור, הביקורת הרשמית וייסוד ספר העדר החלו ב-1934, אך הרעיון והצורך בהם צוינו 11