باب الزراعة

صناعة الجبن

ان اللبن في البلاد المصرية متروك الى جماعة الفلاحين يعتنون به كما يعتنون بالاراضي الزراعية ويتفننون في صناعته بحسب ما تسمح به الاهواء وتفرضهُ العادات لا يتقيدون بعلم ولا ينقادون الى تعلم حتى ضاعت اكثر ثمراته في سبيل الجهل المطبق واضاعت معها عملاً لولا الفوضى فيهِ لكان اليوم مورد رزق واسع لالوف من الناس

فبينما نسمع ان في البلاد الاوربية وغيرها كثيراً من العلماء درسوا مادة اللبن وعرفوا عناصرهُ وساعدوا الجراثيم المنظمة على تأدية وظيفتها باسهل الطرق عملاً واقلها نفقة ثم اسسوا لذلك الجمعيات والمحلات العديدة حتى ظهرت آراؤهم ناصحة ينتفع بها كل عامل هناك · بينما نسمع بهذا في تلك البلاد النائية نجد في مصر الفقيرة المحتاجة الى هذه الصناعة اكثر من غيرها ان الفلاح — ومكانتهُ من العلم مفهومة — هو المتصرف الوحيد في صناعة الجبن والزبدة وغيرهما من الاشياء التي تتخذ من اللبن

ولقد كان من الواجب ان يقوم نفر من المتعلمين بارشاد المشتغلين في هذه الحرفة الى الطرق الصحيحة في عملها وتنبيههم الى ترك ما يرتكبونهُ من الخطإ فيها وتكليفهم باحضار العدد والآلات التي لا بد منها عند مزاولة العمل ثم ان لم يكن قيامهم بذلك حباً بترقية هذه الصنعة وايصالها الى درجة الكمال فليكن لاجل المحافظة على كثير من الارواح التي تتناول غذاءً غير صحي ربما كان ضررهُ اكبر من نفعهِ ذلك لان ازائر لأية بقعة يصنع فيها الجبن لا يجد فيها ميزاناً للحرارة (ترمومتراً) ولا من سمع عنهُ لان درجة الحرارة عندهم مسألة تخمينية يضع الصانع اصبعهُ في اللبن بدل ميزان الحرارة ليعرف درجتها وان درجتين او ثلاثاً فوق او تحت الدرجة المطلوبة تأتي بنتيجة غير مرضية اذ ليس في اليد قوة الحس التي تمكنها من تقدير ذلك بالضبط

وهم ايضاً لا يفقهون معنى لدرجة الحموضة ليختبروا اللبن قبل وضع النخة فيهِ وكذلك لا علم لهم بقوة النخة التي يستعملونها ولا بالمقدار اللازم اضافتهُ منها · وبالجملة فكل الشروحات الاساسية لعمل الجبن مجهولة لديهم · فلعلنا من وراء ما نكتب نوفق الى الحصول على النتيجة

المرجوة متوخين في ذلك سهولة التعبير والاختصار في الفون بدون ابهام حتى يحصل الفلاح على ما نرجوهُ لهُ

يصنع الجبن من اللبن بتجمع اكثر مركباتهِ الجامدة التي عليها تتوقف قيمتهُ الغذائية وتأخذ في حالة تجمعها حجماً اقل بكثير من اللبن لانفصالها عن اكبرها مقداراً وهو الماء (عند عملية التجبين) وبذلك يسهل نقل الجبن وحفظهُ مدة طويلة وهذه المركبات الجامدة هي الدهن والمادة الجبنية ومقدار مهم من الرماد والالبيومين والسكر ويفقد من هذه المواد في مصل الجبن (الشرش) اثناء عملية التجبين نحو ثلث الرماد ومعظم الالبيومين والسكر ويتركب الجبن على وجه العموم من نسب متساوية تقريباً من الماء والدهن والمادة الجبنية مع الملح المضاف

ولنبدأ بشرح طريقة العمل على فرض ان العملية تستلزم يوماً واحداً وبذلك يتحتم علينا الاستعداد من الليلة السابقة لهذا اليوم وهي التي نستلم اللبن فيها ونتركهُ الى الصباح بشرط التبكير ثم نتظار في هواء الملبن في تلك الليلة فان كان رطباً فاللبن ينضج اي يستوي بسرعة وفي هذه الحالة يلزم وضعهُ في آنية تكون اقل عمقاً منها في حالة صفاء الجو ونقاوتهِ من الرطوبة وغرضنا من ذلك كلهِ استواء اللبن حتى نضمن نجاح العمل لان الاستواء في اللبن ضروري فكما ان الفاكهة لا تصلح للأكل الا بعد ان تصل الى درجة معينة من الاستواء تصيرها لذيذة الطعم سهلة الهضم طيبة الرائحة كذلك اللبن عند تجبينهِ لهُ درجة معلومة من الاستواء يصير بها من اجود انواع الجبن متى توفرت فيهِ وافضل موصل لهُ الى تلك الدرجة تركهُ مدة من الزمن بعد حلبهِ ليتغير نوعاً ويصير في حالة استواء فان ذلك درجة من درجات الاختمار

هذا واللبن الحديث يكون على حالة قلوية يلزم تحويلهُ منها الى الحالة المتعادلة قبل الوصول الى الاستواء المذكور . وهنا يكون لمقدار ما تحتوي عليهِ الارض من املاح الجير تأثير مهم على الاستواء فان كانت هذه الاملاح موجودة بكثرة وجب ترك اللبن مدة اطول ليختمر حتى يتم استواؤهُ وكذلك لتأثير الاطعمة المتخمرة على الاملاح القلوية الموجودة في اللبن فعل محسوس حيث تحول هذه الاملاح من قلوية الى متعادلة وبذا يأخذ اللبن في الاستواء . وهذه النقطة يجهلها جميع الصناع المصريين ولكن حيث انهُ يصعب على اغلبهم تقدير الوقت المار بين حلب اللبن ووصولهِ اليهم لتعدد الامكنة المجلوب منها ولتعذر اختبار درجة الاستواء في اللبن بأية حاسة من الحواس فقد توصلوا الى معرفة ذلك بعاملين الاول بواسطة ورقة عباد الشمس الزرقاء فاذا تحولت عند وضعها في اللبن الى اللون الاحمر نعرف انهُ تمّ استواؤهُ واجراء ذلك يكون بان تضع تلك الورقة من آن الى آخر ونلاحظ لونها

الذي ينبت عند تعريق بدء اللبن في الخمرة . ي في الاستواء وهذا الاختبار سهل الاجراء غير انهُ لا يمكن التعويل عليهِ في كل الاوقات وعلى ذلك يستعملون اختباراً آخر وهو ان يأخذ فنجاناً يسع ٣٥ درهماً ويملأهُ لبناً ثم نضيف اليهِ ٢ سنتي متر مكعب من المنفحة المعلومة قوتها ثم نراقب الوقت الذي فيهِ يتجمد اللبن فاذا ابتدأ ذلك بعد ٢٠ ثانية عرفنا ان اللبن صار صالحاً لوضع المنفحة فيهِ اما اذا كانت مدة التجميد اطول من ذلك نترك اللبن مدة من الزمن ثم نختبرهُ ثانية وبعدها نضيف المنفحة

ويستحسن وضع اللبن المراد استواؤهُ في آنية خشبية لان الخشب غير موصل للحرارة او البرودة وعلى ذلك فاللبن الموضوع فيها يحفظ على درجة واحدة مدة التجميد (التروب) وذلك مهم جداً اذ لو انخفضت درجة الحرارة اثناء ذلك لتسبب صعود القشدة الموجودة في اللبن الى سطحهِ فيفقد كثيرٌ منها عند شق اللبن المجبن . اما اذا وضع اللبن في آنية من المعدن او النحاس لزم وضعها في آنية اخرى فيها ماء درجة حرارتهِ تساوي درجة حرارة اللبن . وينشأ من استعمال الآنية المعدنية ضرر آخر وهو ان اللبن عند بلوغهِ الى الدرجة المطلوبة من الاستواء يتجدد فيهِ حمض يؤثر تأثيراً كيماوياً في المعادن واغلب الآنية المستعملة في مصر من النحاس والقصدير ولا خوف عليها من هذا الحمض لان اللبن لا يترك الى ان يصير حامضاً

ويلزم هنا حث العمال على العناية الزائدة بتنظيف جميع الادوات المستعملة في عملية التجبين اذ لو تركت الآنية خصوصاً الخشبية بدون تنظيفها في نهاية العمل صعب تنظيفها بعد ذلك وصارت رائحتها كريهة . وافضل موصل لنظافة المنشودة ترك الآنية الخشبية بالجير الحي المسحوق ويفضل فوق ذلك ترك مقدار من ماء الجير فيها

الى هنا تتم الدرجة الاولى من عمل الجبن . اما الدرجة الثانية فلا تزال كالاولى مجهولة عند الصانع المصري ومرشدنا الوحيد اليها هو ميزان الحرارة فيجب على كل صانع بعد التبحر في الدرجة الاولى معرفة درجة حرارة الجو وذلك بواسطة ميزان معد لهذا الغرض يعلق في احدى حيطان حجرة العمل ثم معرفة درجة حرارة اللبن التي لا يمكن تحديدها هنا لانها تختلف باختلاف نوع الجبن المراد عملهُ ولكن في كل الاحوال يحتاج اللبن الى رفع درجة حرارتهِ عن درجة الجو وذلك يحتاج الى العناية الزائدة والخبرة بالدرجات الموافقة لكل نوع من الانواع . وعلى العموم اذا ارتفعت درجة الحرارة عن المطلوب ولو قليلاً حصل الاختمار والتجميد بسرعة وصار اللبن المجبن اجمد من حالتهِ الاعتيادية اما اذا ارتفعت درجة الحرارة كثيراً فاللبن المجبن يصير صلباً وفضلاً عن ذلك يفقد كثيراً من الدهن وقد لاحظت

ذلك في احد المعامل التي كانت تصنع الجبن في الصيف عند ارتفاع الحرارة فكان العامل يدهش عند ما يرى الدهن يترك الجبن ويذهب مع المصل الجبني حتى انهُ اخذ في عمل السمن من ذلك المصل وفي هذه الحالة ذهبت لذة الجبن واعرض عنهُ المشترون وفضلاً عن ذلك كان هذا الجبن حافظاً للكثير من الماء لانهُ في اول العمل طرد بسرعة جزءاً منهُ ثم حافظ على الباقي

ولارتفاع الحرارة عيب آخر يعلمهُ الصناع وهو انهُ يسبب وجود تجاويف كثيرة جداً داخل الجبن وهي من الاسباب الداعية لانخفاض ثمنهِ واكثر ما تحصل في زمن الصيف عند ارتفاع حرارة الجو عن الدرجة المطلوبة

اما انخفاض درجة الحرارة عن القدر اللازم فأقصر من ارتفاعها لانهُ يعيق المنفحة عن القيام بوظيفتها ويطيل وقت تجميد اللبن وذلك لضعف جراثيم الاختمار وتولد جراثيم اخرى توافقها هذه الظروف تجعل الجبن ذا طعم مر كريه الرائحة ردىء الطعم فيحتم اذاً على من يريد عمل جبن جيد ان يشتري ميزاناً لدرجة الحرارة ويختبر اللبن يومياً قبل وضع المنفحة ثم يراقب النتيجة فالدرجة التي تعطيهِ احسن نوع من الجبن يستمر عليها

الى هنا تنتهي الدرجة الثانية ونحن الى نهايتها يكون عملنا محاطاً باللبن وبعدهُ نبدأ بالدرجة الثالثة وهي اولاً وضع الصبغ اذا احتاج الجبن للتلوين ثم يحرك كثيراً حتى ينتشر الصبغ بين ذرات اللبن لتتلون بنسبة واحدة ثم تضيف بعد ذلك المنفحة ويجلبها اغلب الصناع من الاجزخانات في حالة سائل وهي قابلة للفساد بمضي الزمن الطويل عليها وذلك لا يدركهُ الصانع طبعاً - واعرف كثيراً من صناع معامل دمياط يصنعون المنفحة من معد بعض الطيور التي اختصت بها تلك الجهة (مثل الحجاج والعصفور الدوري) غير انهم لا يحفظونها من القذر ولا يضعونها في محل مناسب لها في درجة الحرارة وفوق ذلك لا يمكنهم تقدير قوتها فاحياناً نراها خفيفة واخرى قوية ولكنهم على كل حال يستحقون الشكر على استنباطهم ذلك من انفسهم واستعمالهِ منذ قرون قبل ان يصنع الاوربيون وغيرهم المنفحة من معدة العجل الرابعة - اما كيفية عملها عند الدمياطيين والاجانب فسأشرحهُ شرحاً وافياً بعدُ واكتفي الآن بذكر شيء عن مفعولها الذي يتوقف على مقدارها وقوتها لانهما يؤثران في طبيعة اللبن الجبن بواسطتها - فالمقدار الكبير منها يجمد اللبن بسرعة ويعطيهِ شيئاً من الصلابة غير الاعتيادية تسبب لهُ الانكماش السريع وبذا يطرد مصلهُ بسرعة وفي هذه الحالة يصلح الجبن للاكل بعد مدة قصيرة وبالعكس لو اريد حفظ الجبن مدة طويلة قبل الاستعمال وجب ان

يكون مقدار المنفحة اقل منهُ في الحالة الاولى لكن مع المحافظة على قوتها بنسبة واحدة في الحالتين وبذا يتجمد اللبن ببطء ويكون فيهِ كثير من الماء

اما العملية التي لا يلتفت اليها كل الصناع بعد اضافة المنفحة مباشرة فهي انهم لا يحركون اللبن التحريك الكافي حتى تمتزج المنفحة تماماً بنسبة واحدة وحتى يمنع هذا التحريك التشدة من تجمعها على سطح اللبن وقد اكثرها عند التصفية فلا يبقى الا جزء قليل يتوزع على الجبن بالتساوي اذ ما يصنع من الطبقة العليا يكون اغنى في الدهن مما يصنع من التي تحتها وهكذا. والمدة التي تلزم لذلك تتراوح بين ٣ دقائق و ٥ دقائق تبعاً لنوع الجبن ثم نقص اللبن الى ان يأتي وقت شقهِ وهم يقدرون وقتهُ بضعفين ونصف وقت تجمدهِ بعد وضع المنفحة فلو فرضنا ان اللبن تجمد بعد ٢٠ دقيقة من وضع المنفحة فيهِ يكون الوقت اللازم بعد وضع المنفحة ٥٠ دقيقة حتى يصلح اللبن المجبن للشق ولتقدير وقت تجمد اللبن يحتاج الى خبرة زائدة فبعضهم يمكنهُ تقديرهُ بالعين المجردة وبعضهم يضع لوحاً زجاجياً في اللبن ويخرجهُ ثم يراهُ في الضوء فان وجد اللبن عليهِ آخذاً بشكل تموجات علم ببدء تجمدهِ اما ان كان هيئة نقط صغيرة علم انهُ على حالتهِ الاصلية ويجب في آلة الشق ان تكون حادة بقدر الامكان وان تكون مستوية المتن مهما صغر حجمها فان ذلك يمنع حدوث الزوائد خصوصاً اذا كانت الآلة سكينتاً من الخشب كما هو الغالب عند المصريين. ويلزم ان تكون القطع التي تحدثها هذه الشقوق متساوية الحجم حتى يخرج منها المصل بنسبة واحدة ويستعمل لهذا الغرض في البلاد الاجنبية سكينتان من الحديد احداها مخصوصة للشق رأسياً والاخرى افقياً ثم يجب ان يلاحظ تساوي درجة حرارة اللبن المجبن فلا توضع الآنية الموضوع فيها على البلاط فتنخفض درجة حرارة الطبقة السفلى وكذلك في زمن البرد لا تترك بدون غطاء حتى لا يؤثر البرد على الطبقة العليا. وفي هذه الحالة يلزم وضع قطعة من الخشب على سطح الآنية ثم تغطى بقطعة نظيفة من القماش وكذلك لوقاية الطبقات السفلى توضع فوق قامة من الخشب لانهُ بطيء في توصيل البرودة والغرض من ذلك كلهِ الاعتناء بتجمد اللبن المجبن كلهِ بنسبة واحدة

الى هنا تنتهي الدرجة الثالثة ولنبدأ بالدرجة الرابعة وهي التصفية وتحصل في مصر بثلاث طرق اما بواسطة حصر معدة لهذا الغرض او بواسطة مقاطف مصنوعة من عرجون النخل او من السلك ارفع ذي الفتاء الصغيرة وذلك ما يستعملهُ اغلب المعامل الكبيرة سيما دمياط او بواسطة القماش عند ما يراد عمل اقراص صغيرة ويوجد كذلك نوع مصنوع من

عرجون النخل وتكسة صغير الحجم ويستعمل بنسواحي مياط ويعرف عندهم بالبقرطي وهو اكثر الانواع استعمالاً

اما حجم الاقراص التي تقطع من اللبن المجبن وتوضع في هذه الاشياء فعليها يتوقف مقدار التصفية فان كانت صغيرة تقطر اكثر المصل منها وفي هذه الحالة يقل اختمار الجبن فيفقد كثيراً من عذوبة طعمه وكذلك اذا كانت الاقراص كبيرة يحفظ بها اكثر المصل وعند نقلها الى القوالب يضيع جزء مهم من الدهن وكذلك يتعذر فيها بعد تصفية المصل تماماً وتكون النتيجة حصول الاختمار الكثير وهو مكروه كالقليل لانهُ يجعل الجبن ذا طعم حامض ويساعد على وجود الجراثيم الغازية وهي التي تحدث تجاويف كثيرة مختلفة الحجم داخل الجبن من الغازات التي تتنفسها . وللوصول الى الدرجة الموافقة للتصفية يلزم ان تكون غرفة العمل ذات درجة حرارة معتدلة ويكون هواؤها مرطباً لتمنع الرطوبة التبخر الكثير من الجبن . ثم بعد التصفية اللازمة يرش اللبن المجبن بالملح ثم يوضع في القوالب المعدة لهُ على اختلاف اشكالها وتترك المدة اللازمة لاستوائها وبعدها تصير صالحة للاكل

هذا اهم ما يجب معرفتهُ لمن يريد عمل الجبن وسأشرح في العدد الآتي كيفية صنع كل نوع من الانواع المصرية على حدته وكذلك بعض انواع اخرى اهم في الجودة من المصرية اوجدتها بعد تجارب عديدة

محمد مختار الجمال

عظمة الولايات المتحدة

في الزراعة

اصدر قلم الاحصاء بمصلحة الزراعة الاميركية يوم ١٥ دسمبر سنة ١٩١٣ تقريرهُ الاخير عن المحصولات التي تم جنيها هذا العام ومساحة الاراضي التي زرعت من كل صنف منها وهي كالتالي

القمح — بلغ المحصول منهُ هذا العام ٧٦٣ ٣٨٠ ٠٠٠ بمثل مقابل ٧٣٠ ٢٦٧ ٠٠٠ بمثل في العام السابق . و بلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ في هذا العام ٥٠ ١٨٤ ٠٠٠ فدان مقابل ٤٥ ٨١٤ ٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٦١ ٠٤٢ ٠٠٠ ريال مقابل ٥٥ ٥٢٨ ٠٠٠ ريال في العام الماضي

الشوفان — بلغ المحصول منهُ هذا العام ١ ٤١٨ ٣٣٧ ٠٠٠ بمثل مقابل ١ ٤٢١ ٧٦٨ ٠٠٠

بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٣٨٣٩٩٠٠٠ فدان مقابل ٣٧٩٠٧٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٤٣٩٥٩٦٠٠٠ ريال مقابل ٤٥٢٤٦٩٠٠٠ ريال في العام الماضي

الذرة — بلغ المحصول منها هذا العام ٢٤٤٦٩٨٨٠٠٠ بشل مقابل ٣١٢٤٠٤٦٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منها هذا العام ١٠٥٨٢٠٠٠٠ فدان مقابل ١٠٧٨٣٠٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كله ١٦٩٢٠٩٢٠٠٠ ريال مقابل ١٥٢٠٤٥٤٠٠٠ ريال في العام الماضي

الشعير — بلغ المحصول منهُ هذا العام ١٧٨١٨٩٠٠٠ بشل مقابل ٢٢٣٨٢٤٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٧٤٩٩٠٠٠ فدان مقابل ٧٥٣٠٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٩٥٧٣١٠٠٠ ريال مقابل ١١٢٩٥٧٠٠٠ ريال في العام الماضي

الجودار — بلغ المحصول منهُ هذا العام ٤١٣٨١٠٠٠ بشل مقابل ٣٥٦٦٤٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ ٢٥٥٧٠٠٠ فدان مقابل ٢١١٧٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٢٦٣٢٠٠٠٠ ريال مقابل ٢٣٦٣٦٠٠٠ ريال في العام الماضي

بكهويت (نوع من الحبوب) — بلغ المحصول منهُ هذا العام ١٣٨٣٣٠٠٠ بشل مقابل ١٩٢٤٩٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٨٠٥٠٠٠ فدان مقابل ٨٤١٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ١٠٤٤٥٠٠ ريال مقابل ١٢٧٣٠٠٠٠ ريال في العام الماضي

بزر الكتان — بلغ المحصول منهُ هذا العام ١٧٨٥٣٠٠٠ بشل مقابل ٢٨٠٧٣٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ في هذا العام ٢٢٩١٠٠٠ فدان مقابل ٢٨٥١٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٢١٣٣٩٠٠٠ ريال مقابل ٣٢٢٠٢٠٠٠ ريال في العام الماضي

الرز — بلغ المحصول منهُ هذا العام ٢٥٧٤٤٠٠٠ بشل مقابل ٢٥٠٥٤٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٨٢٧٠٠٠ فدان مقابل ٧٢٣٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٢٢٠٩٠٠٠٠ ريال مقابل ٢٣٤٢٣٠٠٠ ريال في العام الماضي

البطاطس — بلغ المحصول منهُ هذا العام ٣٣١٥٢٥٠٠٠ بشل مقابل ٤٢٠٦٤٧٠٠٠ بشل في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٣٦٦٨٠٠٠ فدان مقابل ٣٧١١٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٢٢٧٩٠٣٠٠٠ ريال مقابل ٢١٢٥٠٠٠٠ ريال في العام الماضي

الدريس — بلغ المحصول منهُ هذا العام ٦٤١٠٠٠٠٠٠ طن مقابل ٧٢٧٠٠٠٠٠ طن في العام الماضي . وبلغت مساحة الاراضي التي زرعت منهُ هذا العام ٤٨٩٥٤٠٠٠ فدان مقابل ٤٩٥٣٠٠٠٠ فدان في العام الماضي وقيمة المحصول كلهِ ٧٩٧ مليون ريال مقابل ٨٧٥ مليون ريال في العام الماضي

فتكون جملة مساحة الاراضي التي زرعت من الاصناف المذكورة آنفاً في الولايات المتحدة هذا العام ٢٦١٠٠٤٠٠٠ فدان قيمة محصولها كلها ٣٩٤٣٨٧١٠٠٠ ريال او نحو ٧٨٨٧٧٤٢٠٠ جنيه . انتهى تقرير مصلحة الزراعة

يضاف الى ذلك محصول سكر القصب ومتوسطهُ في العام ١٠٠٩١٦٠ طن ومحصول سكر البنجر ومتوسطهُ ٤٢٥٩٠٠ طن ومحصول التبغ وقد كان في العام الماضي ٩٦٢٨٥٥٠٠٠ رطل ومحصول القطن ويقدر هذا العام بنحو ١٣٦٧٧٠٠٠ بالة والبقول المحفوظة في العلب وتبلغ قيمتها في العام نحو ٤٥٢٦٢٠٠٠ ريال والفواكهُ المحفوظة في العلب وتبلغ قيمتها نحو ١٢ مليون ريال والفواكهُ المجففة وتبلغ قيمتها نحو ١٦ مليون ريال

وبلغ محصول التفاح الاخضر في العام الماضي ٣٠٠٦٥٠٠٠ برميل والزبيب ١٢٨ مليون رطل والبرتقال والليمون (الحامض) ٢٤٥٥٨٠٠٠ صندوق وحشيشة الدينار ٤٠ مليون رطل والخمر ٤٢٢٣٠٠٠٠ غالون والفراصيا المجففة ١٧٠ مليون رطل

وفي الولايات المتحدة الآن ٢٠٥٦٧٠٠٠ حصان و ٤٣٨٦٠٠٠ بغل و ٥٦٥٢٧٠٠٠ رأس من البقر تستخدم كلها في الزراعة و ٥١٤٨٢٠٠٠ رأس من الضان و ٦١١٧٨٠٠٠ خنزير . وقد قدرت قيمة هذه الحيوانات في اوائل سنة ١٩١١ بنحو ٥٠٠٨٣٢٧٠٠ ريال . وهي تغل في العام اكثر من ١٥ الف مليون رطل من اللبن يصنع منها نحو ٦٠٠ مليون رطل من الزبدة و ٣٥٠ مليون رطل من الجبن و ٣٥٠ مليون رطل من اللبن المحفوظ في العلب . وبلغت زنة ما جز منها في العام الماضي ٣٢١٢٦٢٧٥٠ رطلاً من الصوف

وتبلغ مساحة الغابات واخراج في الولايات المتحدة ٨٦٠٠٠٠ ميل مربع ويقدر ان فيها الفين وخمس مئة مليون مليون قدم من الخشب الصالح للتجارة

وكانت مساحة الاراضي التي تزرع في الولايات المتحدة سنة ١٩١٠: ٨٧٨٧٩٩٠٠٠ فدان قدرت قيمتها بنحو ٩٠٠٤٩٩٠٤٠ ريالاً وغلتها السنوية بنحو ٨٠٨٣٨٩٨٠٨ ريالاً . واصلح في تلك السنة ايضاً ٧٥٠٤٥٧٨٤ فداناً من الاراضي البائرة فكانت جملة مساحة الاراضي الصالحة للزراعة في اوائل سنة ١٩١١: نحو ٧٥٠٣٥٧٣٥٠ فداناً

موسم القطن المصري

لا تزال نظارة الزراعة ومصلحة الاحصاء متمسكتين بتقديرهما محصول القطن المصري باكثر من سبعة ملايين ونصف مليون قنطار فقد جاء في تقريرهما الاخير الصادر في ٣٠ نوفمبر ان المحصول سيبلغ ٧٥٥٤٠٠٠ قنطار . ولكن اهالي القطر عموماً يقدرونهُ بسبعة ملايين او اقل . والمطّلع على مقدار الوارد الى الاسكندرية يجد انهُ صار اقل مما كان في العام الماضي بعد ان كان اكثر منهُ فصار مجموع الوارد حتى ٢٤ دسمبر ٥٤٩٧٢٣٢ قنطاراً وكان في العام الماضي الى هذا التاريخ ٥٦٧٣٤٢٣ قنطاراً والفرق بينهما ١٧٦١٩١ قنطاراً . وقد اخذ الوارد اليومي الى الاسكندرية يقلُّ كثيراً فكان في الاسبوع الذي آخرهُ ٢٤ دسمبر ١٥١٣٦١ قنطاراً وكان في الاسبوع الذي يقابلهُ من العام الماضي ٣٩٤٣٨٨ ومعلوم ان الموسم الماضي بلغ ٧٥٣٢٦٧٦ قنطاراً وبلغ الوارد منهُ من ٢٤ دسمبر حتى آخر اغسطس ١٨٥٩٢٥٣ قنطاراً فاذا نقصت بقية الوارد من هذا الموسم الى آخر اغسطس على نسبة ما نقصت في الاسبوع الماضي فلا ينتظر ان تكون بقية الموسم اكثر من سبع مئة الف قنطار وحينئذٍ يصير الموسم كلهُ اقل من ستة ملايين وربع مليون ولكن المرجح عندنا ان واردات الاسبوع الماضي قلت بسبب كثرة الامطار ومع ذلك فقلة الوارد في الشهر الاخير كلهِ ترجح ان الموسم لا يزيد على سبعة ملايين قنطار

مرض الخميرة

يطلق مرض الخميرة في القطن المصري على المادة السوداء التي تصيب سنابل القمح فتأكل حبها او تصيرهُ دقيقاً اسود ناعماً وتصيب سنابل الشعير ايضاً . وفي مادة فطرية دقيقة الحبوب جداً تلتصق حبوبها بحب القمح او بحب الشعير حتى اذا زرع نمت في جوفهِ حينما تنمو وتصل الى حبوب السنابل التي تتكون منهُ وتتلفها كلها . والفطر الذي يصيب الشعير غير الفطر الذي يصيب القمح ولكن فعلهما واحد وهو اتلاف حبوب السنابل التي يصل اليها . ثم انهُ

متى صار غباراً اسود يطير في الهواء ويلصق بحبوب سنابل اخرى حتى اذا زرعت نما في جوفها واتلف حبوب سنابلها حينما تكون

وعلاجهُ الاكيد ان يؤتى بتقاوي القمح من غيط خالٍ من هذا المرض ولكن اذا لم يكن الانسان متأكداً ان الغيط الذي اخذت منهُ التقاوي خالٍ من هذا المرض فيمكن الوقاية منهُ بوش التقاوي قبل زرعها بمذوب الشب الازرق (كبريتات النحاس) رطل من الشب الازرق في ثمانية ارطال من الماء او يبل التقاوي بالفورمالين Formalin (رطل من الفورمالين الذي درجتهُ ٣٦ في المئة تذاب في ٢٢٥ رطلاً من الماء) ولكن الطريقة الاولى وهو اخذ التقاوي من غيط لم تظهر الحميرة فيهِ اسلم عاقبة

اصلاح السودان

وري الجزيرة

يحضر جناب اللورد كتشنر في اثناء زيارتهِ للسودان الابتداء بالاعمال الجليلة الرئيسية التي تعمل فيهِ لري الجزيرة وهي الاعمال التي عقدت من اجلها سلفة الثلاثة ملايين الجنيه . واهم هذه الاعمال بناء قناطر موازنة على النيل الازرق وحفر الترع في الجزيرة تسهيلاً للري وتعميماً لهُ وذلك عدا القناطر التي تقام على النيل الابيض قبلي الخرطوم ايضاً لتخفيف مقدار التحاريق في الوجه البحري ودفع غائلة الغرق عن القطر المصري

ولا حاجة الى الافاضة في ذكر اهمية هذه المشروعات الجليلة وما يعود منها من الخير الجزيل على القطرين المصري والسوداني . فمن فوائد هذه المشروعات للسودان انها تزيد حاصلاتهِ بتعميم الري في انحاء الجزيرة تدريجاً فيتسع نطاق التجارة وتزيد ثروة السكان وبالتالي تزيد ايرادات الحكومة زيادة تمكنها من اجراء الاصلاح اللازم لترقية تلك البلاد وعمرانها بلا حاجة الى مساعدة خارجية

اما القطر المصري فيستفيد فائدتين الاولى من اقامة القناطر على النيل الابيض وما يعود عليهِ من الخير منها كما ذكرنا آنفاً . والثانية من ان اصلاح الري في السودان وما يترتب عليهِ من استثمار خيرات الارض تجعل السودان في غنى عن مساعدة الخزينة المصرية فيتوفر مال مصر لمصر في قضاء حاجتها

ويحسن بنا ان نذكر هنا ان صدور ميزانية حكومة السودان في هذا العام وفي العام الماضي خالية من الاعانة المالية التي اعتادت الحكومة المصرية ان تساعدها بها رغماً عن المبالغ

الكبيرة التي سخصص لسداد فائدة القرض الجديد ورغماً عن قلة الامطار في سنة ١٩١٣ والفائض النيل الذي لم يسبق لهُ مثيل منذ مئة عام — ذلك كلهُ دليل محسوس على ان السودان صائر بهمة عطوفة الحاكم العام ومساعدين لهُ من رجال حكومتهِ من حسن الى احسن وانهُ قطع شوطاً بعيداً في سبيل الارتقاء والعمران

محصولات العالم

اصدر انستيتوت الزراعة الدولي تقريرهُ السنوي في ٢٣ دسمبر الماضي عن محصولات العالم في هذا العام (١٩١٣—١٩١٤) وهذه خلاصتهُ

القطن — يقدر محصول القطن المحلوج في الولايات المتحدة والهند ومصر واليابان بثلاثة وثمانين مليون قنطار انكليزي أي نحو ١٫٢ في المئة اكثر من محصولهِ في العام الماضي

القمح — تقدر غلتهُ في المانيا والبلجيك ودنمارك واسبانيا وفرنسا وبريطانيا العظمى والنمسا والمجر وايطاليا ولكسمبرج وهولندا ورومانيا وروسيا وسويسرا وكندا والولايات المتحدة واليابان والهند والجزائر وتونس بالف وتسع مئة واثني عشر مليون قنطار أي نحو ٨٫٩ في المئة اكثر من محصولهِ العام الماضي

الجودار — تقدر غلتهُ في البلدان المذكورة آنفاً عدا بريطانيا العظمى والهند والجزائر وتونس واليابان بتسع مئة واربعة عشر مليون قنطار اي بنقص واحد في المئة عن غلتهِ في العام الماضي

الشعير — تقدر غلتهُ في البلدان التي وردت اسماؤها في باب القمح عدا الهند بست مئة وثلاثة وخمسين مليون قنطار اي نحو ٧٫٧ في المئة اكثر من غلتهِ في العام الماضي

الشوفان — تقدر غلتهُ في البلدان المذكورة في باب الشعير بالف وثلاث مئة ومئة وملايين قنطار أو ٢٫٣ في المئة اكثر من غلتهِ في العام الماضي

الذرة — تقدر غلتها هذا العام في النمسا واسبانيا والمجر وايطاليا ورومانيا وروسيا وسويسرا وكندا والولايات المتحدة واليابان ومصر وتونس بالف وخمس مئة واثنين وعشرين مليون قنطار أي أقل من غلتها في العام الماضي بنحو ١٫٨ في المئة

سكر البنجر — تقدر غلتهُ في البلجيك ودنمارك واسبانيا وفرنسا وايطاليا وهولندا ورومانيا وسويسرا وكندا والولايات المتحدة وبروسيا والمجر (عدا كرواتيا وسلافونيا) بتسع مئة واثنين وثمانين مليون قنطار أي اكثر من غلتهِ في العام الماضي بنحو ٢٫٥ في المئة