

# علاقة الإنتاج

الزراعي بتغذية الشعب

- ٣ -

لجنه عنانه بك

وكيل وزارة الزراعة

## ٦ - تفسير الدعوية الحيوانية

ولا يكون ذلك إلا بوضع سياسة خاصة لتربية اناشبة وتوليد اصناف منها تصلح للتدريج  
واخرى لبن والعمل على الاكثار من اراضي الرعي وخاصة في تصيف لضان وفرة ائبن  
ومشتقاته. كما أنه يجب أن تنظم تربية الدواجن والحيوانات الصغيرة كالانعام والناعز والأرانب  
بتوافر اللحم لعامة الشعب. وقد وضعت وزارة الزراعة فعلاً في عندها الجديد مشروعاً لكن  
ذلك فأنشأت فسيماً خاصاً بتربية الحيوان والدواجن على اختلافها فأنشأت ثلاث مزارع للدواجن  
في الجزيرة (والغربية) وجزيرة الشعير (بالتقاطر البحرية) وسدين (بني سويف) على أحدث  
النظم، وفي البلاد نهضة مباركة في هذا المضمار ففيها عدد كبير من المواه لهم رابطة تم تحملهم  
وتقوم كلية الزراعة بتجارب عظيمة الشأن بهذا الخصوص

كما أنه يجب ان يكون في متناول الشعب ما يكفيه من الابان ومشتقاتها كاللبن بكافة اشكاله  
والقشدة والزبد والسمن وما يكفيه من لحوم الاسماك والحيوانات البحرية على اختلافها وهذا  
يستدعي تنظيم مصايد الاسماك والاكثار منها وتجميعها بكافة الوسائل لتكون صناعة وطنية محترمة  
قائمة من العجب حقاً ان تستورد مصر وهي قطر زراعي عظيم مقادير كبيرة من الاغذية  
الحيوانية مع أنه كان الواجب علينا ان تصدر منها الى الخارج ما يدر على بلادنا الربح العظيم  
تستورد مصر الانعام من فلسطين وسوريا والمراق ومجد والحجاز وتركيا وتونس وقبرص  
وبلغايا وتستورد حيوانات النضبة البقرية من بلغاريا وقبرص ويوغوسلافيا والمراق ورومانيا  
وسوريا وفلسطين والحبشة والولايات المتحدة وساحل الصومال الفرنسي وهولندا وتستورد الجمال  
من الحجاز ومجد وفلسطين وسوريا وتونس وقبرص والمراق

وايكيم مقدار ما نستورده مصر من الحيوانات والاسماك ومنتجاتها عن سنة ١٩٣٧	
أغنام ٧٠٩٠٠ رأس	نمبا ٦٩١٠٠ جنيه
الفضة البقرية ٧٩٠٠	» ٤٧٥٠٠ »
جان ٢٥٠٠٠	» ١٤٩٠٠٠ »
لحوم طازجة مبردة	» ٢٩٠٠٠٠ »
لحوم مملحة أو محففة أو مدخنة أو مجهزة	» ١١٠٠٠٠ »
لحوم محضرة أو محفوظة في أوعية	» ٤٨٠٠٠٠ »
ألبان ومنتجات معامل الألبان وبيض وعلان نحل	» ٢٨٨٠٠٠٠ »
مواد أولية ومنتجات أخرى من أصل حيواني	» ٦٠٠٠٠٠ »
مواد دهنية وزيوت وشموع وشحوم غذائية	» ٧٠٨٠٠٠٠ »
أسماك وذوات القشور والحار	» ٨٧٠٠٠ »
منتجات اللحوم والاسماك وذوات القشور والحيوانات الرخوة	» ١٥٩٠٠٠ »

وكل هذه يمكن إنتاجها واكثر منها بل اصنافها في بلادنا واغراق الاسواق الاجنبية بها إذ الواقع ان عدد الماشية في بلادنا قليل لا يقوم بسد حاجة البلاد من اللحوم ومشتقاتها والالبان ومشتقاتها وما تتطلبه الارض من الاسمدة العضوية

أما عن تربية الدواجن ففي مصر صناعة وطنية للتفريخ الصناعي لا مثيل لها في أي بلد آخر وفي المياد جوالي ثمانمائة مصل للتفريخ يشغل منها ضللاً الآن ما يأتي : البحيرة ٣٩ القرية ٦٨ الشرقية ٥٣ التلويية ٣٩ المتوفية ٧٧ الدقهلية ٧٤ الجيزة ٢٧ الفيوم ٤٩ بني سويف ٣٤ المنيا ٥٤ أسوط ٩٦ جرجا ٤٥ قنا ٤٥ واسوان ٤٥

وقد يبلغ عدد البيض الذي وضع للتفريخ بهذه العامل سنة ١٩٣٣ — ١٩٣٤ بالفطر المصري ٢٥٢ ٤٣٦ ر ١٠١ رضة أخرجت ٣٠٩ ٤٧٦ ر ٢٩٩ فراخ (كناكيت) والموجود ضلاً من الدواجن سنة ١٩٣٧ بالفطر المصري هو

أوز	١٨٩٩٥٠٠	أي لكل ٩ اشخاص ووزة
بض	١٣٦٣٣٠٠	» ١٢ شخصاً بطة
دجاج رومي	٣٣٠٩٠٠	» ٥٠ » ديك رومي
حمام	٤١٠٨٣٠٠	» ٤ اشخاص حمامة
ارانب	١٩٦٥٩٠٠	» ٨ » ارنب
دجاج	٢٦٦٨٧٦٠٠	» ٨ دجاجات

ويبلغ عدد خلائق النحل بالتقريب المصري سنة (١٩٣٧) ٦٢٤ و ٤٦٨ خلية بلدية و ٥٩٢٧ خلية افريقية وهذا عدد غير كاف بحاجة القطر لذلك يجب العمل على اكثر الخلايا الافريقية وهذا يقوم بالتحذير له فرجع النحل بوزارة الزراعة وجماعة من اهواه تجمعهم رابطة النحل بتشجيع وزارة الزراعة

والغرض من الاغذية الحيوانية اعطاء الجسم ما يحتاج اليه من البروتينات ولكن الجسم يمكنه ان يحصل على ما يحتاج اليه منها من فول الصويا Gayze Soya وهو محصول قطاني ينمو في بلاد الصين واليابان وقد جرب قسم البساتين زراعة اصناف متعددة منه بالبيار المصرية سنة ١٩١٨ فتجربتها صفت اسمها « غا لشوكو » وقد جربت زراعتها صيفيا كالثمرة الشامية وهو من حبة المحصول وانصف والصفات لا يقل في مصر عنه في البلاد الاخرى التي استورد منها وظهر بالتحليل ان نسبة الزيت فيه هي كما في البلاد الاخرى وكذلك البروتين وخاله إلا انها أقل قليلا جدا عما هي عليه في موطنه الأصلي

ولم تكن لهذا النوع اني الآن دعابة كافية في مصر لانه لم نجد له استعمالا بتشجيع الجمهور على استهلاكه كما في اليابان واوربا واميركا. يستخرج منه الزيت والبروتينات وعينه مفيدة جدا لدرجة انه تصنع منها أدوات صناعية كثيرة كازوار نغلابس - هذا خلاف التغذية كالزيت واللبن المصنوع منه والدقيق المستعمل في مرض لبون السكري وكذلك تغذية الماشية بعد خلطه بمواد مخففة وفي بعض البلاد يطهى بطريقة مخصوصة لأكله

وقد ادخلت البكتيريا التي لا بد منها لنمو من اميركا وجربت في مصر فتجرب بعضها ولم تنجح الآخر. والدليل على ذلك ان المحصول مادي النمو ويكفي لتجارب زراعة هذا الصنف في كافة انحاء القطر ان ينتقل بعض التراب من الحقول التي نجحت زراعتها فيها الى الحقول الجديدة

وقد علم قسم البساتين ثلاثة اصناف من التي نجحت بمصر الى قسم الزراعة الفتية والاكثر للتوسع في زراعتها وبمصري قسم البساتين الى الآن ادخال اصناف جديدة للتجربة والتحسين والاقفة وهذا المحصول كثير النكهة غني في البروتينات التي لها نفس القيمة الغذائية كالبروتينات الحيوانية في اللحم والبيض واللبن وهو من الوجبة الحيوية غذاء كامل بمعنى الكلمة في كيلو جرام واحد منه غذاء يعادل ما في ٥٨ بيضة أو ٥ ر ٦ لتر من اللبن او ٣٠٥ كيلو جرام من لحم العجل الحالي من العظم ، وبروتين كيلو جرام واحد منه يوازي بروتين ١٥٠ بيضة وهو يحتوي على ٤١٪ بروتين و ٢٠٪ دهن و ٢٠٪ كربوايدرات وهو غني في مادة الليسين التي في لبنك البيض وهو علاوة على ذلك سهل الهضم مشجق فاذا عمت زراعة هذا الفول وانتشاره بين الطبقات العاملة في القطر المصري فانه بسبب اقتصادا عظيما جدا في

مغذير القبول والنعوم والدهن المستهلكة الآن في البلاد . ودينق هذا القرن مفيد جداً لندين براونون اعمالاً بديية مجهدة فهو لتلك أوقن غذاء للفلاح والنامن نصري — وهو علاوة على ذلك غذاء شديد الفلوية ( + ٥ و ٢٩ )

﴿ المحافظة على المحصول من التلف في اثناء نموه وفي اثناء التخزين ﴾ وهذا من اهم العوامل التي تؤثر في تغذية الشعب فتقدر تصرضت الامم في الازمان السابقة لمجاعات تشيب من هوها التولدان بسبب الآفات الزراعية والأمراض التي تنتاب الحاصلات لفتها اثرأ بعد عين كمرض الصدي في النع وكمرض الفحة الارثدية التي أصابت البطاطس بارلندا وسببت فيها مجاعة هائلة وكأفة الفيلوكيرا التي كادت تقضي على اعناب فرنسا لولا نجيدة العلم الحديث وما اتخذاه العلماء الزراعيون للقضاء على شرها

ورغماً عن حداثة علوم الآفات الثابية ولاسها طرق المقاومة فانه أصبح في ميسورنا مقاومة الأمراض الثابية الثوابية وغيرها بوسائل كيميائية كتنطير الارض والتقاري من جراثيم الأمراض ورش انبانات وتضيرها بمواد سامة لانتشر التبات ولكنها نجية غائقة ما يقطع على اجزائه الهوائية من جراثيم الأمراض وكاستبط انواع منبعة ضد الأمراض وكرش الاشجار وتدخينها بالغازات السامة لتسل الآفات الحشرية كاللق الديتي والحشرات القشرية وغير ذلك

ويقوم بمكافحة الآفات الزراعية الآن فها الحشرات والفطريات وكلاهما مجهز بمعامل مزودة بأحدث ما ابتكره عقول البشر، ومصر اصبحت كأرق بلاد العالم في هذا المضمار ولها بحوث نفيسة ويسل اخسانيو هذين الضمين على تبسيط وسائل المكافحة والعلاج ولكن رغماً عن ذلك نرى الفلاح في جمود لا يأخذ بالنصح والارشاد ولا يتحرك إلا بد نزول الكبة وحلول الفجيمة

وقد نجحت بحارب وزارة الزراعة في تخزين البطاطس للتقاري في التلاجات اعظم نجاح وبذلك أصبح في ميسور مصر الاستعناء عما يرد البنا من الخارج لزراعة الحريض كما أن اجنات قسم الحشرات فيما يتعلق بمكافحة دودة الزمان وسوس الخازن وكافة حشرات التخزين أسفرت عن نتائج باهرة — وقد أخرج فرع الميدات الحشرية بقسم الحشرات زيوناً تستعمل الآن على نطاق واسع لمكافحة الحشرات القشرية — كل ذلك محافظة على سلامة المحصول لضمان تغذية الشعب المصري

﴿ التوسع في الصناعات الزراعية وتحسينها ﴾ وأقصد بالصناعات الزراعية صناعة المربات والشربات على اختلاف أنواعها والفواكه المجففة والمحتوية في الملب وحفظ الخضر وعصير الفواكه والمخللات وما الى ذلك مما هو معروف . وهذه الصناعات موجودة في بلادنا من قديم الزمان تراوحت ربات البيوت في المنازل ولكنها أصبحت صناعة منظمة سيكون لها شأن عظيم في مستقبل البلد الاقتصادي

ويرجع الفضل في انشاء هذه المصانع إلى قسم البساتين فقد أنشأ مصنعاً للصلصة والتربيرات والمربى سنة ١٩٣٠ وكانت بطوعيته قليلة لأنه كان في دور التجربة ثم أنشأ مصانعاً لحفظ الملح وآخر لحفظ التناكهة والخضرة والمخللات بالطريقة التقليدية سنة ١٩٣٣ ولم يكن إذ ذاك بالنظر المصري يعامل للمصانع الزراعية قط فاصبح فيه الآن ثلاثة مصانع كبيرة للصلصة احدهما في الاسكندرية والآخران في القاهرة وهذه المعامل لا تكفي استهلاك انتظر لذلك عمل وزارة الزراعة جهدها في العناية إلى تميم انشاء مثل هذه المعامل وذلك بمرض الاضاف في السوق واعطاء الارشادات التقنية والصناعية واظهار الفائدة والربح التجاري من هذه الصناعة

وقد اوضح من تحليل الصلصة المصرية والاجنبية ، تحقّق المصرية من عدة وجوه فلتصرية خلاصاً طعم طبيعية بينما الاجنبية وحدت مخلوطة بالجزر والثفت والبطاطس ومطبوخة بالألوان الصناعات تظهر بنوع الصلصة الطبيعية

ويوجد الآن بالديار المصرية مصانع تصنع ولحفظ الخضراوات بعضها ومنها والآخر بالاسكندرية هذا علاوة عما يصنع في المنازر ودكاكين الخوانية وكلها تفسد بالتفاح

وقد جرب قسم البساتين تحليل الزيتون بنوعه الاسود الاخضر والخيار والبصل ارفع والجزر والبنجر والثفت والكرب (في صناعة التوكروت) وعمل نموذج الجردل (المسطردة) للعائدة والمسطردة مخلوطة بالمخللات (الكالبي) وكذلك Mango Chutney, Ketchup واكلها نجحت نجاحاً باهراً

وبالقاهرة الآن مسلان كيران لصناعة المخللات علاوة على معامل الطرشي البلدية وعدة مصانع صغيرة حديثة منتشرة في كافة القطر

وقد اوضح من اجراءات قسم البساتين أن المخللات تحتفظ بجميع موادها الغذائية فهي لذلك غذاء مفيد لهم

أما المحفوظات التي تحتفظ بالمعقم بالحرارة فلها فقد فيتامين (C) او جزءاً منه والصلصة أقلها فقداً له والتربيرات التي تصنع بالطريقة الباردة تحتفظ بجميع خواصها الغذائية وفيتامينها وقد حاول قسم البساتين حفظ كثير من الخضرة والتناكهة بالتجفيف فاستورد البامية الأزيميرلي الرقيقة فنجحت زراعتها بمصر ونجح تجفيفها فأصبحت كالتي ترد إلينا من الأزيمير واصبح النظر المصري يكتفي في استهلاكها بما يزرع فيه من هذا الصنف فوقف استيراده بناتاً من الخارج

وجرب القسم تجفيف المشش والتين المصري فلم يصلحاً لارتفاع مقدار الماء فيها مما يسبب ارتفاع ثمنها عن التي ترد من الخارج . وجرب تجفيف البصل والبطاطا وعمل منها مسحوقاً

وجنّيف مفادير كبيرة من البسطة اخضراء خصوصاً صني *Litsea mara* و *Litsea* فصح تجارها باهر  
 وأجريت التجارب على تجفيف البلع الحيواني بالاستفادة من محصوله الوافر فتجج كج تجج  
 في صناعة اخرى سنة قبل ان يطرب وقد ظهر انها تعطل مربي البلع الهباني  
 وهذه المصنوعات لا تقطى أكثر من ١٠٪ من استهلاك القطر ورغماً عن ذلك فإنه يصدر  
 منها الى بعض ابلاد الشرقية كالسودان والحجاز — وقد صدر معظم محصول البلع المصري  
 المصنوع بقسم البساتين وعمل سرقى الى فلانيا  
 وقد انشأ قسم البساتين ضاحة زراعية جديدة هي حفظ الفول المدمن والندس اما بيثة  
 خلاصة أو حساء وكذلك اللوبيا وانفاصوليا المطبوخين بالصلصة والحمص في العلب فتجج في ذلك تججاً  
 باهراً وعرض منها تجج على التجار فلات اقبالاً عظيماً كما انه صنع شوربة الطماطم وعصير  
 الطماطم بالتوابل *Tonata Docihall* في العلب وعمل تجارب على حفظ فصوص الليون الهندي  
 في محلول سكري في العلب تججت

١ ضمان توزيعه في كافة أنحاء القطر بين كافة الطبقات من غير تلب وبأسعار مهاددة لا تزيد  
 الا يسيراً عن سعر الجملة } وهذا من أهم العوامل في تغذية الشعب وضمان التوزيع يجب ان  
 تنظم اسواق الفلان والحبوب واسواق الخضار والفاكهة وتحمين وسائل نقلها وطرق تعبئتها لعل  
 تلفها كما يجب ان تنظم السلطات ونقط البيع وتتم في جميع أنحاء القطر  
 اما عن اسواق الخضار والفاكهة بالقطر المصري فلا تزال وزارة الداخلية تصدر رخصها  
 ولا يقع وزارة التجارة منها سوى سوق الجملة للخضار والفاكهة بمدينة القاهرة وهما سوقان  
 احدهما بفارح الملكة نازي والآخرى بساحل روض الفرج . وفي الاسكندرية سوقان للجمعية  
 التعاونية للخضار والفاكهة . وسوق نائلة للخضار والفاكهة التي تزد من الخارج وجميعها من غير  
 رخص . كما انه توجد سوقات كثيرة في المديريات منها ما هو مرخص به من وزارة الداخلية او  
 غير مرخص به . والشكوى عامة منها لعدم وجود لوائح او نظم لها وذلك بسبب عدم وجود تشريع  
 يبيح لوزارة التجارة الترخيص بهذه الاسواق وتحديد طرق التعامل فيها اذ ان التشريع الوحيد  
 القائم هو الخاص بمدينة القاهرة فقط



وسياحة وزارة التجارة ترمي الى تميم الاسواق في جميع المديريات ومناطق الاتاج الرئيسية  
 ولكن الاعتمادات المالية تقف عثرة في سبيل ذلك فقد تقدمت الوزارة بجملة اعتمادات لانشاء  
 سوق عامة في الاسكندرية وبور سعيد فلم ينجح لها ذلك وهي تحاول نقل السوق الحالية بمصر

أنى مكان يتفق واحتياجات التجارة التي أصبح ثلثها خارج السوق وقد خضت وزارة التجارة خطوات موفقة فتم الاتفاق مع وزارة الاوقاف على المنطقة المزمع بناء السوق فيها ووسائل نقل الحضر والفاكهة في داخلية النظر تحصر في ثلاث طرق اساسية :

١ - بالناحية كاخبر والحمام الخ . . . في المناطق المتاحة بتقاهرة والمدن الاخرى وفي الزراعات المحدودة المساحة

٢ - باليارت من الزراع المتسمة والتي بالجهات البيدة او يخشى عليها في اثناء النقل من التلف السريع او بالمراكب في الليل للاصناف التي لا يخشى عليها من التلف السريع كالصل والبطاطس والبطيخ وأواع انقات المختلفة وهذه مركزها جيمها في ساحل روض الفرج (الحضرة)

٣ - السكن الحديدية لطبع اصناف الفاكهة التي ترد الى الديبرمن الخارج ووسائل التبئة من داخلية البلاد لسوق الحضر بتقاهرة غير متوفرة في جميع الاصناف وخصوصاً فيما يتعامل فيه بالمد كنولج والتمات والكربن وأسباب ذلك رخص العنف وزيادة اتكاليف ان عمى مما يبق اسهلاكة

\*\*\*

وطرق التبئة المتبعة حالياً تسبب تلفاً كبيراً وخاصة للظفر والفاكهة انضمة اذ لا يمكن الاحتفاظ بها سوى مدة قصيرة فيتعم تصرضها بأصى سرعة خوفاً من الحمارة وقد عني هذا العام باعتماد مبالغ لانشاء حلقات للاسماك في بحيرة المنزلة وهي مركز الاتاج الهام للاسماك ويرمي المشروع الى تعميم ذلك في جميع مناطق الاتاج الاسماك بالمياه المصرية وبتبع ذلك طمناً انشاء أسواق لتصرف الاسماك

أما بخصوص البيض والطيور والالبان ومشتقاتها فليس لوزارة التجارة سلطة عليها الآن والاتجاه يرمي الى اخضاعها مستقبلاً للمراقبة التجارية والتكيز في مناطق الاستهلاك الرئيسية ولدى وزارة التجارة الآن مشروع لتخزين الحضر والفاكهة وتقاوي البطاطس اذ البلاد في أشد الحاجة الى ذلك

أما السلخانات ورخص التدبج فلا تخفى مكاتها في ضمان حصول الشعب على ما يلزمه من اللحم المضمون

وتقسم السلخانات في القطر المصري ثلاثة أقسام

القسم الأول (١) سلخانة مصر (ب) سلخانة الاسكندرية

تقسم الثاني : سلخانات بنادر مديريات الدرجة الأولى ومحافظة بورسعيد  
 اتقسم الثالث : سلخانات بنادر مديريات الدرجة الثانية والثالثة والمراكز  
 اتقسم الرابع : سلخانات شركة لاسواق وقد ضمت أخيراً الى وزارة الزراعة بعد إلغاء هذه  
 الشركة وهي سلخانات صغيرة تفتح الفواشي في أيام الأسواق الاسبوعية  
 ( تية سلخانات ) ا - سلخانات مصر وطرد وحوان وانزيتون والاسماعيلية تابعة  
 لوزارة الزراعة - كذلك السلخانات التي آتت أخيراً الى الحكومة بعد انتهاء عقد شركة الاسواق  
 ب - سلخانة الاسكندرية التابعة لبلدية الاسكندرية المختلطة

أما باقي السلخانات بالقطر انصري فتقع المجالس البلدية والمحلية والقروية  
 ويقوم بالرقابة البيطرية في سلخانات وزارة الزراعة والبلديات قسم الطب البيطري اتابع  
 لوزارة الزراعة التي تستولي على إيرادات السلخانات التابعة لها وترصد في ميزانيتها الاموال  
 اللازمة للصرف عليها - أما السلخانات تابعة لمجلس البلدية والمحلية والقروية فن هذه  
 المجالس تستولي على إيراداتها وتنفق عليها

( نطق الديق في القطر انصري ) وهي منتشرة في القرى بشكل منطقة معينة خالية في  
 الغالب من أي نظام صحي فليس فيها وسائل لتصرف المياه - وبعضها مسور بسور من الخشب  
 وأرضه مغطاة بالاسمنت وبها ضلعة للحياء ويتر تصرف ابناء والدم ويقوم بالشاء هذه النقط  
 الحيات الآتية

١ - مجموعة الجزارين الموجودين في المنطقة

٢ - اصحاب السويقات الاسبوعية

٣ - بعض المزارعين الذين يهتم بالحصول على سماد الدم والفرث

هذه هي العوامل التي بها تضمن انبلاء تذبذبة الشعب لتذبة صحيحة كافية لتصد عنه عوامل  
 الضعف والمرض وتفت في روح القوة والعزم

( عمل احصاءات دقيقة سنوية عن الاتاج ) وهذا من اهم العوامل لضمان تذبذبة الشعب  
 إذ يمكن البلاد من معرفة حالة حاصلاتها ومقاديرها وكفايتها لسد حاجاتها لتبني بذلك سياستها  
 الزراعية في السن التالية ، لذلك كان الواجب بحتم وضع سياسة عملية يمكن بواسطتها الحصول  
 على بيانات احصائية صحيحة وآية من الملاك مباشرة عن أنواع التزروعات ومساحتها ومقدار  
 غلتها وغير ذلك من البيانات اللازمة وذلك بعطائهم التبارات تصرف مع ورود الاموال  
 ليجلاؤها بمعرفتهم او بمعرفة الصراف مع تفهيمهم ان تألج هذا الاحصاء هي في مصلحتهم  
 الشخصية لانها تساعد على تحديد الاسعار بما يتفق والاتاج الحقيقي