

العسل الاسود والسكر البلدي

(٢)

صناعة العسل

موسم العسل: — يبدأ موسم عصر القصب عادة من أوائل شهر ديسمبر في مركز نجع حمادي بمديرية قنا ومن منتصف يناير في مركزي ملوي وديروط بمديرية اسيوط . وسبب تكبيره في نجع حمادي ان القصب الرومي المعروف محلياً باسم القصب البلدي يزرع بكثرة هناك وتنضج الخلفة منه عادة مبكرة . أما في مركزي ملوي وديروط فلا يزرع الا القصب « الحمادي » وهو ١٠٥ المشهور والذي يتاخر عن الاول في الاستواء

صناعة العسل — في حالة العصارات الخشبية يسيل عصير القصب الداخلى بين السهمين الى حوض موجود اسفل العصاراة عمقه نحو نصف متر من سطح الارض مبني بالطوب الاحمر ومدفون بطلاء من الخالجي ويغطي غالباً بمصفي لحجز الاوساخ العالقة بالعصير . وعند امتلاء الحوض يفرغ بواسطة جردل في قناة خشبية توصله الى الادنان الموجودة في غرفة الطبخ . والادنان هي أواني فخارية سميكة عمقها نحو متر وتسع ٢٠-٢٢ صفيحة وثمنها حوالي ٢٠ غرشاً للدن الواحد

وفي العصارات الحديدية يتجمع العصير ويمر الى ماسورة من الحديد الظهر ممتدة تحت سطح الارض بنحو عشرين سنتيمتراً ونصف في مصافي سلكية مركبة على الادنان في غرفة الطبخ وعصير القصب في

هذا الوقت يسمى (مزهر) وهو ذولون أخضر مصفر يصير بعد بضع ساعات ذا طعم كؤولي مقبول محبوب عند الاهالي ويقدم في ذلك الوقت بدلاً عن القهوة أو الشاي . وأهم مزاياه انه ملين ومدر للبول .



(الدن وأمامه يظهر جزء من المعرفة والمحلب والخودة)

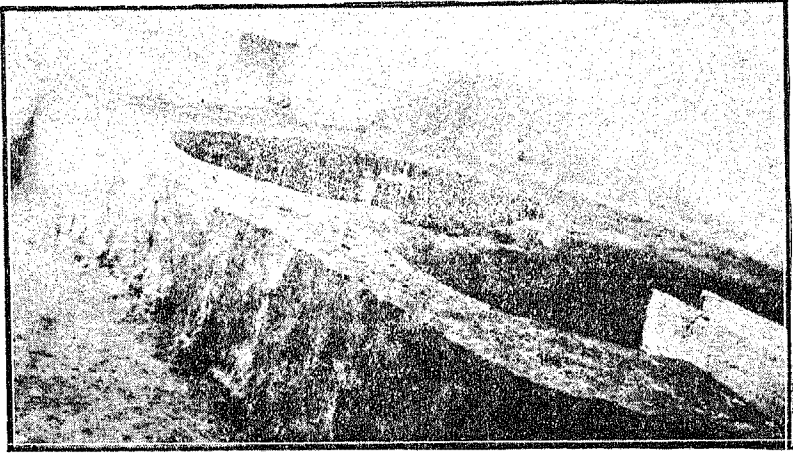
ثم ينقل المزهر من الادنان (وكل دن يسع نحو ثمانية قناطير مزهر) الى آنية نحاسية حمراء مطروقة غالباً (رقيقة) تسع نحو دينين من المزهر وتسمى حلة طرق أو قيزان رومي . وهناك تسلق مدة تتراوح بين نصف ساعة الى ساعة حسب قوة النار . وفي اثناء السلق يزال أكثر الاوساخ السابجة على سطح المزهر ويتبخر منه جزء عظيم من الماء . ثم ينقل الى الحلة المجاورة وتكون عادة من النحاس الاحمر السميك (الصعب) وذلك لان حرارتها هادئة بطيئة تصاح للطبخ وفيها يبقى نحو نصف ساعة لتنظيفه من باقي اوساخه ولتمام نضجه . والحلل النحاسية مدفونة في الارض على عمق نصف متر تقريباً ويعلوها بناء من الطوب الاحمر المحروق جيداً على هيئة بئر بارتفاع نصف متر . وتحت الحلل فضاء يمتد

من جهة الى فرن مركب عليها بأظه لوضع الوقود . ومن الاخرى يمتد
الفضاء الى مدخنة لسير الدخان . ويحتاج بناء الفرن ووضع الحلل الى بناء
أخصائي وعلى مهارته يقتصد كثير من الوقود

ويعرف استواء العسل بكثرة فقاقيعه وشدة غليانه وتقصان حجمه
أي بنزول العسل تحت الافريز الذي يعلو قاع الحلة بنحو عشرة سنتيمترات
ويتحول لون العصير الى احمر أو أصفر محمر وطباخو العسل يعرفون نضج
العصير بالاختبار وطول المران ومن العبث ان تحدد درجة النضج نظرياً
فن أقوالهم ان العسل يتم نضجه اذا ظهرت له نملة أو حباية صفراء مثل
حباية السممن . وبعد انتهاء الطبخ ينقل العسل بواسطة مغرفة كبرى من
الصاج تسمى (خودة) الى آنية متسعة من الصاج تسمى (محلب)
وفها يبقى نحو ساعتين لتبريده نوعاً ثم يخزن في أدنان فخارية كالتي
يتجمع فيها العصير قبل طبخه .

وفي جزائر الهند الغربية يكاد مثل هذا العسل يصنع بطريقة
مشابهة لهذه وتسمى هناك *Fancy Molassese* والعصارات تدار بقوة الريح
قوة آلات العصير — والعصارة الخشبية تملأ دن المزهري في نحو
أربع ساعات وذلك لتكرار عصر القصب فيها . والعصارة الحديدية التي
تديرها المواشي تملأ الدن في ساعة واحدة تقريباً. أما العصارات الكبيرة
التي تدار بالآلات فتعصر من ٤٠ — ٥٠ قنطار من القصب في الساعة
وتخرج حوالي ٥ قنطاراً من العسل يومياً

حلل الطبخ — وطبخ العسل يبدأ عادة في الصباح وهو كما قلنا
ينسلق أولاً في آنية نحاسية رفيعة وينقل منها الى آنية سميكة (صب)



(البناء العلوي للحلج النحاسية وفيه تظهر القناة الخشبية الموصلة الى الزهر)

والعصارة الخشبية قد تحتوي على آنية نحاسية واحدة وتكون في الغالب (صب) أو على نحاس طرق وأخرى صب والعصارة الحديدية تحتوي على نحاسي طرق وواحدة صب أو على ثلاثة طرق واثنين صب. أما العصارات التي تدار بالآلات فتحوي على ٦ - ١٢ حلة . والغالب ان ثلثي الحلال طرق والثلث صب . والحلال تختلف وزناً . فيتراوح وزن النحاسة الطرق بين ٢ - ٣ قنطار والصب من ٥ - ٨ قنطار . وثمان قنطار الطرق يبلغ نحو ٥ جنيهات في الوقت الحاضر وقنطار الصب أربع جنيهات . والسبب في رخص النحاس الصب نسبياً انه مصنوع من النحاس الخردة الذي يبلغ ثمن قنطاره في الوقت الحاضر نحو ثلاثة جنيهات وذلك بعد صبه في قوالب خاصة وتجهيزه بطريقة لا محل لتفصيلها هنا . والنحاس الطرق يصنع غالباً في مصر أما الصب فيمكن عمله في ملوي وديروط ودير مواس وفرشوط

اختلاف محصول العسل باختلاف الشهور ونوع القصب - والقصب

العروس (البكر) يعطى مقداراً من العسل أقل من القصب الخلفة اذا تساوي في الوزن وذلك لكثرة ما يحتويه البكر من الماء . فالعشرة قناطر من البكر مثلاً تعطى من العسل ما ينتج عن ثمانية قناطر من الخلفة والمعروف أيضاً ان القصب الرومي (البلدي) في أوائل الموسم (شهر يناير مثلاً) يعطى نحو دن من العسل لكل ستة أدنان من المزهرة . وفي فبراير كل أربعة أدنان مزهر من القصب البلدي تعطى دنًا من العسل وهذه الزيادة في الحالة الاخيرة هي بلا شك نتيجة نضج القصب وتقصان ما فيه من الماء . واذا عصر القصب نمرة ١٠٥ (المعروف بالامريكاني أو زمراو الحمادي) في أوائل الموسم كان محصول العسل فيه قليلاً بسبب عدم نضجه في ذلك الوقت والغالب انه يعصر ابتداء من نصف فبراير . والعادة انه يزيد نحو ٣٣ في المائة في محصول العسل عن القصب البلدي اذا تساوت الظروف أو بمعنى آخر ان كل ١٠٠ قنطار من الامريكاني يعطى نحو ١٢ قنطار عسل ومثلها من البلدي تعطى نحو ٩ قناطر . واقصى محصول عرف عن الامريكاني ١٥٠ قنطار عسل للفدان الواحد وعن القصب البلدي ١٠٠ قنطار عسل في الفدان . هذا في مركز نجع حمادي أما في مركز ملوي وديروط فقد بطلت زراعة القصب البلدي من نحو ثلاث سنوات تقريباً بسبب ضعف غلته بالنسبة للقصب الحمادي خصوصاً بعد ان اشتدت اصابته بالديدان الثاقبة والبق الدقيقي . فهناك يزيد محصول عسل الحمادي عن البلدي نحو ٥٠ في المائة . ويغلب على الظن ان نجاح القصب البلدي في مركز نجع حمادي راجع الى ملائمة الجو وتوفر المياه بسبب وابورات شركة الري هناك لان القصب البلدي اكثر تأثراً من

العطش عن الامريكاني وأفضل العسل ما صنع في شهري ديسمبر ويناير
لانه يكون غالباً من القصب البلدي الخلفة الشديد الحلاوة . والعسل
المصنوع في ذلك الوقت يعيش طويلاً لانه مصنوع في الشتاء

صفات العسل البلدي والحمادي — ليس من السهل التمييز بين عسل
القصب البلدي وعسل الامريكاني فعسل البلدي غالباً احمر فاتح وعسل
الامريكاني اصفر او اصفر محمر وعلى العموم فالثاني اروق لونا عن الاول
والخير يستطيع التفريق بينهما . كذلك لون قشرة القصب تؤثر على لون
عسله . فعسل القصب البلدي الاحمر ذو لون احمر قاتم . هذا والقصب
المصاب بالبقى الدقيقي يعطي عسلاً قاتم اللون بسبب امتزاج بقايا الحشرات
بالعصير اما من وجهة طعم العسل فالامريكاني يعرف بمذاق حريف نوعاً
او كما يعبرون (دلع) . والحقيقة ان صفات عسل القصب الامريكاني
تغيرت كثيراً عما كانت عليه في السنين الاولى من دخوله في القطر
المصري . فقد كان هذا النوع اشبه بالبوص منه بالقصب متعباً في تقشير
ذا طعم حريف مكروه . وكثيراً ما سبب البول الدموي (البلهارسيا) للعمال
الذين يمصوه . والواقع انه كان يزيد ادرار البول وزيادة الادرار تسبب
مرض المثانة . والمزهر كان ذا تأثير حمضي شديد يفعل في الامعاء فعل
المسهلات . اما عسله فكان من السهل تمييزه ولا يتسرب الشك اليه
لاكتسابه بعض الصفات السابقة . ورغماً عن تحسين صفات القصب
الامريكاني الآن الناتجة عن تكيفه بتربة ومناخ القطر المصري فلا تزال
الالياف فيه اكثر من القصب البلدي وتقاوتها اقل كما يظهر من التحليل
الكيمائي التالي الذي تفضل مسيو روش مدير فابريكة نجع حمادي وعمله اجابة

لرغبتي في عينتين من القصب الامريكاني والقصب البلدي مزروعين في غيظين متجاورين من اطيان البرنس يوسف كمال في سنة ١٩٢٢

قصب ١٠٥ (امريكاني)	قصب بلدي	
١٢ر٥٠	١٣ر٠٠	سكر متباور . .
٠٠ر٦٣	٠٠ر٦٥	سكر مختزل (جاوكوز)
٠٠ر٠٤	٠٠ر٥٣	املاح معدنية . .
٠٠ر٥٢	٠٠ر٥٠	مواد عضوية . .
١١ر٨٠	١٠ر٢٠	مواد ليفية . .
٧٣ر٧١	٧٥ر١٢	ماء . . .
١٠٠ر٠٠	١٠٠ر٠٠	المجموع
٠٨٢ر٥	٨٥	نقاوه . . .

هذا ولا يفوتنا ان نقول ان عسل العصارات الخشبية اجود طعاماً من عسل الحديدية نخلوه من آثار الحديد

واثباتاً لما تقدم من صفات العسل الامريكاني فعسل القصب البلدي أكثر طلباً لذلك يزيد ثمنه من ٥ - ١٠ قروش وقد يزرع صاحب الغيظ نحو ربع فدان من القصب البلدي بجوار القصب الامريكاني للحصول على حاجته وحاجة اقربائه من العسل البلدي .

والعسل لا يخزن عادة أكثر من سنتين . ويتوقف بقاء العسل على العناية في طبخه ونظافته . ويقول البعض ان البلدي أطول عمراً الا أن الثمالة يؤكدون ان ذلك يعود على الاكثر الى حسن الطبخ والنظافة .

وهناك اعتقاد بين بعض الزراع ان العسل البلدي يختلف في حلاوته باختلاف أنواع القصب الثلاثة وهي الاحمر والمخطط والابيض ويعتقدون ان عسل القصب الاحمر أشد حلاوة . على اني بعد البحث وجدت المسألة مبالغ فيها بدليل تحليلي للثلاث عينات المأخوذة من غيط واحد وذلك في معمل فابريفة نجع حمادي سنة ١٩٢٢ فوجدت ان :

٨٩ر١٠	»	»	»	١٣ر٨٤	سكر	وتفاوته
٨٧ر٨٠	»	»	»	١٣ر٨٣	»	»
٨٦ر٠٠	»	»	»	١٣ر٠٨	»	»

أى ان القصب الاحمر والابيض متشابهان في الحلاوة تقريباً انما يزيدان نحو ٧٥ . \ سكر عن القصب المخطط .

أما من وجهة لون العسل فلا ريب ان العسل المصنوع من القصب الابيض أكثر روقاناً . ولذلك فلون العسل الامريكاني أفتح من العسل الباي على وجه عام لان لون القصب الامريكاني أصفر يضرب الى الخضرة ومن النادر ان نجد حقلاً من القصب البلدي يحتوي على نوع واحد فقط اذ المعتاد ان الحقول خليط من الاحمر والابيض أو الاحمر فقط . أما المخطط فأقلها شيوعاً ويوجد عادة مختلطاً مع الانواع الاخرى

علاقة الاسمدة بحلاوة العسل — والاسمدة المختلفة لها تأثير مختلف على حلاوة العسل . فافضل الاسمدة زرق الحمام (الرسمال) فالسباح البلدي فالكفري فالاسمدة الكيماوية كالنترات . وقد تأكدت من جزء من هذه الحقيقة بعد تحليلي لقصب مسمد بزبل الحمام وآخر بنترات

الصودا في غيطين متجاورين من ارض البرنس يوسف كمال بنجع حمادي
اذ وجدت ان :

القصب البلدي المسمد بالرسمال به ١٣٩٠ ر. سكر وتقاوة ٨٧٤

» » » بالنترات « ١٢٤٨ ر » » « ٨٥٣

أي ان الفرق بينهما في السكر ١٥ ر. وفي التقاوة ٢١ ر. اما فيما
يختص بالسماذ البلدي والكفري فلم يتيسر لي الاهتداء الى حقول متقاربة
للغيطان السابقة حتى تكون المقارنة مضبوطة

والواقع ان استعمال زرق الحمام في تسميد القصب نادر ولا أعرف
انه يوضع في مساحة كبيرة الا في أطيان البرنس يوسف كمال بنجع حمادي
حيث يسمد به سنويًا نحو ٥٠ فدانًا من القصب البلدي باعتبار أربعة
أرادب للفدان .

تحليل العسل - وقد حلت عدة عينات من العسل البلدي
والامريكاني فلم أجد فرقًا يذكر بينهما . والتحليل الآتي الذي عملته في
معمل فابريقة بنجع حمادي يمكن اعتباره انموذجًا لمحتويات العسل الاسود

سكر ٥٦٩٠

جلوكوز (سكر مختزل) ١٠٠٦٠

مواد معدنية (رماد) ٣٢٠

مواد عضوية ٢٥٠

ماء ٢٦٨٠

١٠٠٠٠

٧٧٧٠

تقاوة

تحليل عسل النحل — ولقارنة هذا العسل بعسل النحل أذكر التحليل التالي الذي عمله الكيماوى الأمريكى *Browne* وهو متوسط ٩٩ عينة وهو : —

<i>Water</i>	١٧٦٠	ماء
<i>inverted sugar</i>	٧٤٤٠	سكر محلول
<i>Sucrose</i>	٢٠٠	سكر قصب
<i>Asch</i>	٠٢٣	رماد
<i>undetermined</i>	٣٧٠	غير مقدر
<i>Free acid as formic</i>	٠٠٩	حمض الفورميك

مصاريف العصارة وإيراد العسل بالنسبة للقصب في الفدان — وتختلف مصاريف العصارة كثيراً سواء كانت خشبية أو حديدية تدار بالمواشي أو بالآلات والتبع في دفع الاجور للعمال في كثير من الجهات خصوصاً في مركز نجع حمادى أن يتناول العامل أجرته على قدر عمله. فقد يأخذ الطباخ من غرش ونصف الى غرشين عن كل دن مزهر. والعمال الآخرون غرش عن الدن الواحد

والبيان الآتي يبين مصاريف عصارة حديدية تدار بالمواشي وتخرج يومياً خمسة عشر قنطاراً من العسل مع مقارنته إيرادها بإيراد ١٢٥ قنطاراً قصبياً يورد للفابريقة (والمائة قنطار من القصب الأمريكى كما قلنا سابقاً) تخرج ١٢ قنطاراً من العسل. وثمن قنطار القصب هذا العام ٢٥ ر.ه غرش) وبعد ذلك نبين الربح الصافي في الفدان الواحد :

الإيرادات :-

٩٧٥ ثمن ١٥ قنطار عسل فية ٦٥ غرش القنطار

المنصرف

عدد	ص	ص
٣	١٥	...
٢	٦	٥
٢	٨	٣
٣	١٢	٤
٢	٤٠	٤
١	٤٠	٢٠
	٣٦	٤٠
	٢٠	١٧٧
		٧٩٨

صافي ثمن ١٥ قنطار عسل بعد مصاريفه

قنطار قصب

$١٢٥ \times ٥٢٥ = ٦٥٦٢٥$ ثمن القصب في الفابريقة

$٦٥٦٢٥ - ٧٩٨ = ١٤١٧٥$ زيادة ربح العسل عن القصب

وإذا فرضنا أن متوسط محصول الفدان ٧٠٠ قنطار قصب فعليه

$\frac{١٤١٧٥ \times ٧٠٠}{١٢٥} = ٧٩٣$ غرش وهو زيادة ربح العسل عن القصب المورد للقابريقة في الفدان

هذا اذا تركنا جانباً ما تتبعه شركة السكر هذه السنين من خصم

في وزن القصب يبلغ نحو ٠.٥ \ (ولها الحق أن تخصم لغاية ٠.٢٠ \ من الوزن كما هو ثابت في الشرط الاضافي للمدرج في عقودها) ازاء ما تدعيه من الوساخة والقشر والحوضنة والاصابة بالبق الدقيقي الخ مما لا يسلم منه قصب . كذلك اذا لاحظنا خلو الجهة من الفاريقات او بعد الزراعة عن شريط الشركة أو تأخر وصول عرباتها بعد كسر القصب وما يكابده الزارع من مشاق في هذه الاحوال واذا عرفنا أن العصارات تقل مصاريف وقودها تدريجياً بسبب توفر المصاص الجاف المتخلف بعد عصر القصب حيث يستعيض صاحب العصاراة بعد شهرين تقريباً من ابتداء الموسم بالمصاص عن البوص - كذلك الاوساخ التي تجمع أثناء عملية طبخ العسل تخزن وتباع باعتبار الصفيحة الواحدة غرش صاغ أو يباع محصول العصاراة منه طول الموسم بنحو عشرة جنيهات وذلك لتربية الخنازير التي تأكله بشرهة - اذا استعرضنا كل هذه الظروف تأكدنا من الفائدة العظيمة التي يشعر بها زارع القصب اذا عصره في العصارات . ولكن هل نستطيع ان نعصر قصب القطر المصري في العصارات ؟ او بمعنى آخر هل يمكننا استهلاك العسل الناتج داخل البلاد أو تصديره للخارج بضمن رابح ؟ الجواب طبعاً بالسلب . والحقيقة ان وجود العصارات يحول دون بيع القصب بضمن نجس او غير طبيعي . والدليل على ذلك ان نسبة مقادير القصب التي تعصر في العصارات سنوياً يزيد بنسبة عكسية لثمن القصب في الفاريقات . وهذه الحقيقة يعرفها كل زارع او باحث في هذا الموضوع ومن المتعذر اقامة الدليل بارقام يركن اليها لعدم حصر كميات القصب التي تعصر سنوياً في العصارات بيد اني تمكنت في السنة التي قضيتها في

مركز نجع حمادى من الحصول على النسب التقريبية الآتية وهي : —

٨٠ في المائة من القصب المزروع في المركز يورد للفابريقة

٥ « يستهلك داخلياً للمص او يشحن للبيع خارج المركز

١٥ « يعصر في العصارات ومنها ١٢\٠. زمر و ٣\٠. بلدي . اما

في مركزي ملوى وديروط فيغلب ان تكون النسب كالاتي :

٩٠ في المائة من القصب للفابريقة

٨ « للعصارات

٢ « للمص

ولتقريب هذه النسب للذهن يمكن اعتبار المسافات التي يعصر

قصبها لغرض العسل كالاتي :

فدان	٢٠٠٠	نجع حمادى
»	١٢٠٠	ملوى
»	١٠٠٠	ديروط

أى نحو ٤٢٠٠ فداناً وحيث ان متوسط المساحة التي تزرع قصباً

سنوياً تبلغ ٥٥٠٠٠ فداناً فكون المساحة التي تخصص للعسل نحو ٨\٠ منها

ولقد وجدت بالبحث مع ثقات الزراعين ان المكسب من عصر

القصب في العصارات والتوريد للفابريقات يتساويان اذا كان ثمن قنطار

القصب ٥ غروش وقنطار العسل ٥٠ غرشاً اي بنسبة ١ : ١٠ تقريباً فكل

نزول عن هذه النسبة في احدي الكفتين يجعل كفة الطرف الآخر ارجح

تجارة العسل — تتبدى التجارة في العسل من اوائل يناير في مركز

نجم حمادي واوائل فبراير في مركزي ملوي وديروط تبعاً لنضج القصب في تلك الجهات ويستمر موسم التجارة لاوائل مايو غالباً
وثن العسل تابع في العادة لثن القصب علواً وهبوطاً ولو ان هناك
عواملًا تتدخل في هذا الثمن في السنين المختلفة كاقبال الزارع على زرع
القطن بكثرة مما يقلل في مساحة القصب وبالتالي يؤثر على ثمن العسل
كما هو حاصل في هذا العام او كرواج الفلاح بعد ارتفاع ثمن القطن لان
اكثر تصريف العسل في الوجه البحري كما يظهر جلياً في الجدول الثاني
الذي يبين ثمن قنطار القصب ابتداء من سنة ١٩١٤ - ١٩٢٥ وثن
قنطار العسل في تلك المدة . وهذا البيان مأخوذ من شركة السكر ومن
دقتر احد كبار تجار العسل .

السنة	ثمن قنطار القصب البلدي المورد للفريقة بالقرش	ثمن قنطار القصب الامريكاني المورد للفريقة بالقرش	متوسط ثمن قنطار العسل بالقرش	النسبة بين ثمن قنطار القصب وثن قنطار العسل
١٩١٨ - ١٩١٤	$\frac{310}{40}$	٣	٤٠	١ : ١٣
١٩٢٠ - ١٩٠٩	$\frac{510}{40}$	٥	١٥٥	١ : ٣١
١٩٢٠ - ٢١	١٠	١٠	١٠٠	١ : ١٠
١٩٢١ - ٢٢	$9\frac{1}{4}$	$9\frac{1}{4}$	١٠٠	١ : ١٠
١٩٢٢ - ٢٣	٦	٦	٨٠	١ : ١٣
١٩٢٣ - ٢٤	٥	٤	٦٥	١ : ١٤
١٩٢٤ - ٢٥	٦	$5\frac{1}{4}$	٦٥	١ : ١٣

وعسل القصب البلدي كما قلنا سابقاً اكثر طلباً ولذا يزيد ثمن قنطاره
عن الزمر من ٥ - ١٠ غروش . بينما يزيد عسل ديرمواس (مركز ديروط)
نحو عشرة غروش عن عسل نجم حمادي ونحو خمسة غروش عن عسل

البلاد الاخرى في مركزي ملوى وديروط وذلك يعود الى دراية ومهارة
صناع دير مواس في الطبخ . وربما كان ذلك راجعاً الى قلة نسبة الماء فيه
ونظافته او خلوه من (البرغوث) كما يعبرون . وعسل العصارات التي
تدار بالمواشي يزيد في كثير من الاحوال نحو خمسة غروش عن عسل
الآلات وذلك لاحكام تنظيف وطبخ الاول بسبب قلة كميته نسبياً
كما ان عسل العصارات الخشبية يفضل عن الحديدية لخلوه من آثار الحديد

وبائع العسل في العادة يقدم البلايص للمتاجر ويتحمل اجور
نقلها الى رصيف المحطة او المركب . والبلايص هي الاواني الفخارية
المعروفة وتصنع غالباً في بلدة البلاص بمركز قنا ويختلف ثمنها باختلاف
المواسم ومتوسط ثمن المائة بلاص هذا العام نحو ١٣٠ غرشاً . والغالب
ان قنطار العسل يملأ بلاصين . والمتبع في وزن العسل واثباته عند التجار
ان يوزن البلاص الفارغ اولاً ويدون وزنه عليه وهذا الوزن يختلف من
١٠ — ١٤ رطلاً ثم يملأ البلاص بالعسل ويوزن ثانياً ويدون الوزن الاخير
ايضاً على البلاص ويسمى (القايم) . ثم تسد البلايص بمصاص القصب
المتخلف في العصارات وينقلها البائع على الجمال غالباً الى رصيف المحطة
او المركب . وعند وصول العسل يستلمه التاجر ويطي المصاص بالطين
لاحكام سده ثم يختم السد ثلاثة اختام متجاورة بلبن الجير وذلك
بواسطة ختم خشبي حتى يضمن عدم فتح البلاص أثناء الطريق . ثم
يشحن العسل في عربات تسع من ٢٤٠ — ٣٨٠ بلاص او نحو ١٣٠ قنطاراً
يتخللها قش القصب ليقبها من الاحتكاك بفعل الاهتزاز . وقد يوضع
كل بلاص في قفص من جريد بعد ان يربط به جيداً زيادة في الاحتياط

خصوصاً اذا كان العسل من النوع الجيد وتكاليف سد بلايص عربية
وختمها وترتيبها نحو ٤٠ غرشاً . وبالإجمال يمكننا ان نقول ان القنطار
يكلف التاجر من مصاريف وناولون سكة حديد للوجه البحري حوالي
عشرة غروش . على ان التجار يصرفون اكثر العسل في القرى بالاجل
او كما يهبون (للموسم) اي ميعاد جني القطن وبيعه . وقد عامت ان
ثمان قنطار العسل في البحيرة الآن يتراوح بين ١١٠ — ١٢٠ غرشاً
بالاجل فكان ربح التاجر يبلغ نحو ٤٠ ٪ . في العام . وللعسل ساحل
(كالغالل) يسمى ساحل البلح والعسل بروض الفرج

استعمال العسل . العسل غذاء ضروري لسواد المزارعين والطبقات
الاخرى المتوسطة والفقيرة ولا حاجة لبيان اهميته من هذا القبيل . على
انه بالاجمال يمكننا ان نقول ان العسل يسكاد يحل محل اللبن بعد انتهاء
الربيع ويشتد الطلب عليه اثناء عزيق القطن خصوصاً في الجهات التي
يتناول العامل فيها غذاءه زيادة في الترغيب بسبب قلة الانفار

والعسل يدخل في صناعات محلية كثيرة كالمربات خصوصاً مربة البلح
والملمن وكذلك في جميع الحلويات التي تعرض في المواسم (خصوصاً في
شهر رجب وشعبان) والموالد وغيرها . . .

التعاون في صناعة العسل — ليس هناك صناعة زراعية احق بتفكير
ورعاية قسم التعاون من صناعة العسل . اجل يمكننا ان نقلل في مصروف
العصارات ونحسن في نوع العسل ونزيد في ثمنه اذا اوجدنا رابطة بين اصحاب
العصارات وزراع انقصب وادخلنا نظام التعاون بينهم . وهذه الحقيقة
اكثروا وضوحاً في حالة العصارات التي تديرها المواشي والتي تبلغ نحو

ثمانية في المائة من عدد العصارات الموجودة في القطر المصري . فكلنا يعلم ما تصرفه المواشي من مأكول مما لا يتفق مع ثمرة مجهودها خصوصاً في هذا العصر — العصر الميكانيكي فإذا تضافر اصحاب عشرة عصارات مثلاً على ان يستعوضوا عن مواشيهم بألة بخارية تعصر قصبهم المشترك وان يستعملوا في الوقت نفسه حلل الطبخ والادنان الموجودة لديهم في محامهم المختار المشترك المؤسس على افضل نظام أمكن كل منهم ان يوفر جزءاً كبيراً من مصاريف وقوده ومواشيه وعماله - وفي هذه الحالة يستطيعون ان يستخدموا أمهر الطباخين وتكون الرقابة على طبخ العسل ونظافته أسهل وأتم فتتحسن صفات العسل ويزداد ثمنه . وفي مثل هذه الحال يستطيع المتعاونون ان يحفظوا ثمرة العسل من الهبوط الى مستوى غير طبيعي بتكاتفهم ومدعم المحتاج منهم بالمال الضروري . واذا تعددت شركات التعاون بجوار الفابريقات أمكنها أن تقلل ان تمنع الاجحاف الذي يلقاه زراع القصب عند توريده للفابريقات من خصم في الوزن وغير ذلك مما ذكرناه . بل لا أكون مبالغاً اذا قلت ان وجود تلك القوى بجوار الفابريقات تدعو الى تحسين في ثمن القصب والواقع ان الصعوبات التي يصادفها بعض زراع القصب في التوريد كثيراً ما تضطرهم الى طرق أبواب العصارات وقبول اقسى الشروط خشية تلف القصب بعد الكسر فكثيراً ما يأخذ صاحب العصارة حوالي $\frac{1}{5}$ محصول العسل دون أن يتحمل أى مصروف من وقود أو خلافة ففكرة التعاون هذه تستحث كثيراً من زراع القصب الذين لا يملكون عصارات وتلقى لديهم صدىً رحيباً وينتج عن ذلك أطيّب الثمرات .