

## تسويق الفاكهة

يباع محصول الفاكهة بالقطر المصرى بطرق عديدة فبيع المحصول على شجره قبل نضجه بالعدد أو بالمساحة . وذلك بالمزاد إلى تجار الفاكهة أرساسرتها وهؤلاء يحضرون المحصول عند نضجه إلى الوكالات لبيعه بها بشروط يتفق عليها . أو يسلم المحصول بعد نضجه إلى عميل المزارع بالوكالة لبيعه لحساب المزارع حسب الاتفاق . أو يحمل المزارع محصوله على دابته أو عربته أو يتولى بيعه بنفسه مباشرة المستهائكين بالمنازل غير أن المقادير التى تباع بهذه الطريقة قليلة

ويعاد بالطريقتين الأولى والثانية معظم محصول الفاكهة الناتج . أما الطريقة الثالثة فلا يباع بواسطتها إلا جزء يسير قليل الأهمية .

**أسواق القاهرة** — تعتبر القاهرة أهم وأعظم سوق للفاكهة بالقطر المصرى ويرد إليها أغلب المحصول المحلى كما تباع فى وكالاتها كميات كبيرة من الأصناف الواردة من الخارج ولكل نوع أو أكثر وكالات خاصة يباع بها <sup>(١)</sup> وهذه الوكالات هى :-

- (١) وكالات اليوسفى والبرتقال والليمون الحلو . . . . . بباب الشعيرة وعددها ٧
- (٢) الليمون البلدى المالح والاضاليا والنارنج والزيتون . . . . . بباب الفتوح » ٤
- (٣) المنجه والقشطة والفراولا . . . . . بشارع الساحة » ٣
- (٤) الموز والمشمس والخوخ والبرقوق أى الحلويات . . . . . بباب المناصرة » ٨
- (٥) الفواكه الواردة من الخارج . . . . . بالسبتية ولها عدة شواذر
- (٦) الشام . . . . . بالخضرة ( بمصر القديمة ) وروض الفرج وأبو الغيظ

(١) كانت الحال كذلك فى العام الماضى الا أن الحكومة أنشأت سوقا عامة للفاكهة والحضر بشارع الملكة نازلى وافتتح للعمل فى ٢٠ أكتوبر الماضى

- (٧) البطيخ . . . . . بالخضرة ( بمصر القديمة ) وروض الفرج والسبتية  
(٨) الجوافة . . . . . باب الشعرية و باب الخلق  
(٩) البلح . . . . . مصر القديمة والسبتية و باقى الوكالات

## وكالات اليوسفى والبرتقال والليمون الحلو

بياب الشعرية وبالعباسية سبعة وكالات لبيع محصول البرتقال واليوسفى والليمون الحلو فى أيام الموسم و يباع أيضاً فيها فى الصيف محصول البلح والشمام والبطيخ والجوافه .  
وهذه الوكالات ملك لوطنيين أو مؤجرة اليهم ، وهى عبارة عن محال متسعة أو ضيقة محاطة بالمبانى والخشب ذات أسقف خشبية فوق بعض أجزائها وهى على العموم معرضة كلها لجميع التغيرات الجوية من الهواء والمطر والحر والبرد وغيرها . وتنعلم فيها أوسط الوسائل الصحية

**الجهات التى ترمد منها تلك الفاكرة** - ترد الفاكرة ليلاً أو فى الصباح المبكر محمولة على جمال وحمير وأنومو بيلات وعربات كارو والسكة الحديد أيضاً من الجهات البعيدة ، وأغلب المحصول يرد من مديريات القليوبية والمنوفية والفيوم ، وقد ترد أيضاً كميات من مديرتى بنى سويف والمنيا .

**قيمة ما يرد** - يرد لهذه الوكالات من اليوسفى والبرتقال والليمون الحلو نحو ربة أحماس محصول القطر ومنها ترسل هذه الأنواع لجميع الجهات .

ويبلغ متوسط ما يرد من الثمار لهذه الوكالات يومياً أثناء الموسم الذى يبتدىء من أكتوبر وينتهى فى ابريل تقريباً نحو ٢٠٠ حمل حمل أى ٦٠٠ قفص جريد من الحجم الكبير مقاس ١٢٠ × ٦٠ × ٧٠ سنتيمتراً ، ويسع القفص منها من ١٠٠٠ إلى ١٥٠٠ ثمرة ، فاذا أخذنا مبلغ خمسة عشر قرشاً كسعر متوسط لكل ١٠٠ من اليوسفى أو البرتقال أو الليمون الحلو ومتوسط ما يحمله القفص ١٢٠٠ ثمرة لبلغت قيمة ما يباع من هذه الثمار أثناء الموسم ما بين ٢٠٠ و ٢٢٠ ألف جنيه تقريباً سنوياً وهذا

التقدير مبني على أسعار الموسم الحالي (١٩٣٠) وهي أسعار منخفضة جداً بسبب وفرة المحصول وعدم إمكان تصريف جزء منه بالأسواق الأجنبية .

وكان متوسط السعر للمائة ثمرة في الموسمين السابقين حوالي الـ ٣٠ قرش أى ضعف متوسط السعر الحالي ، وسيستمر سعر هذه الأنواع في الانخفاض في المواسم المقبلة نظراً لبدء أشجار الأثمار لم تكن مثمرة في الأعوام السابقة علاوة على زيادة المحصول من هذه الأنواع زيادة كبيرة بسبب الزيادة المستمرة في مساحات الحدائق بالقطر المصرى فاذا لم يبادر بعلاج هذه الحالة بسكسب أسواق أخرى أجنبية يباع فيها جزء كبير من المحصول تدهورت قيمة الصنف وعاد ذلك بالخسائر الجسيمة على ملاك الحدائق والمزارعين ومثل هذه الخسائر تدعو طبيعياً إلى الاقلال من إنشاء الحدائق بالقطر المصرى وأيضاً إلى تقليع الموجود منها في الوقت الذى تتطلب فيه حالة البلاد الاقتصادية ( المنذرة من وقت لآخر بأزمات عصبية لارتكانها كلية على محصول واحد وهو القطن ) تنوع المحاصيل الرئيسية والعمل على إكثارها حتى إذا ما فوجئت بخسارة في البعض استعاضت عنها بما قد يجود به البعض الآخر من الربح .

**طرق حنى المحصول** — تجنى ثمار اليوسفى والبرتقال والليمون الحلو باليد نزعاً من الشجرة وتلقى على الأرض ولا تستعمل أى آلة لهذا الغرض ، ثم تجمع الأولاد والبنات الثمار الملقاة على الأرض مع مالصق بها من أتربة فى غلقان وققف وتكوم بعد ذلك أكواماً كبيرة ومنها تعبأ فى أقفاص ، وتحمل أغلب الثمار أفرع صغيرة بسبب نزعها باليد من الشجرة وهو عمل يلحق أضراراً كبيرة بالأشجار وكذلك بالثمار بسبب ما تلحقه بها هذه الأفرع من الجروح عند تراكم الثمار وتعبئتها كما أن رمى الثمار على الأرض وقت الحنى مع تعريضها للشمس يدعو إلى سرعة تلفها وبيعس قيمتها التجارية **علاج هذه الحالة** — لتحديد أنسب ميعاد ووقت لحنى ثمار الفاكهة يجب فحص الاعتبارات الآتية : —

(١) المسافة التي تفصلها عن الاسواق .

(٢) درجة تحمل الفاكهة .

(٣) درجة النضج .

(٤) الاغراض التي تستعمل لها ( غذاء أو صناعة ) :

ولما كان للجني تأثير كبير على قيمة الثمار بالاسواق ، ولما كانت الطرق المتبعة في الوقت الحاضر تلحق أكبر ضرر بالثمار وتفقدتها الكثير من قيمتها - ( وقد رأينا بوكالات باب الشعرية أرقام من البرتقال واليوسفي بيعت بأسعار واطئة لا لسبب إلا ماشاهدناه بالثمار من الجروح والأتربة نتيجة الاهمال في الجني فنزلت قيمتها التجارية من أجل هذا ما بين ٥٠ الى ٧٠ في المائة) - نرى أن نولى كل عناية لإرشاد أصحاب الحدائق والزراع إلى أحسن الطرق لجني الثمار وندلى هنا ببعض النقاط في هذا الشأن :

(١) يستعمل المقص أو المطواة بدلا من نزع الثمرة باليد .

(٢) يجب الامتناع بتاتا عن إمساك الثمار باليد .

(٣) « » « » « ترك الافرع العالقة بالثمار لأنها تسبب تجرحها .

(٤) توضع الثمار بكل عناية وترتيب في أرقامها .

(٥) منعاً لتسرب العطب للثمار يجب فصل الثمار الفاسدة .

(٦) تتبع أحسن الطرق الواجبة في تعبئة الثمار وهيئتها قبل نقلها للأسواق .

**العبوات** — ترد الثمار في عبوات كبيرة مختلفة الحجم من الجريد وتوضع بها

دون أى ترتيب أو فاصل بينها ويفرش القفص عادة ببعض الحشائش الجافة أو الخضراء

وتغطي هذه العبوات بعيدان من الذرة الجافة أو قش القصب أو الحشائش الخضراء أو

غيرها . ومتوسط حجم القفص ١٠٠ × ٥٠ × ٦٠ سنتيمترا ويشمل في المتوسط

١٢٠٠ ثمرة .

**التسريح أو الفرز** — إن مسألة تقسيم الفاكهة إلى درجات متفاوتة تبعاً للجودة

والحجم متروكة كلية ومعذومة بالمرة في جميع حدائق القطر .

وقد فطنت بعض الحكومات إلى ما للفرز من الأهمية القصوى وماله من الفوائد العظيمة سواء للمنتج أو المستهلك فأصدرت قوانين تحم فرز الصنف إلى درجات وبينت في تلك القوانين فواصل كل درجة .

وتختلف ثمار الفاكهة لدرجة كبيرة في الجودة والشكل والحجم ولذلك والسكى يتمكن الشارى من الحصول على ما يحتاج اليها منها بالدقة تظهر في وضوح ضرورة التدرج والفرز ، ومصاريف القيام بهذا العمل لاتذكر بجانب المزايا والفوائد التي تعود منها ، والفرز كما لا يخفى يوفر على الشارى وقته وذلك لتكينه من شراء ما يحتاج اليه دون أية زيادة ويوفر كذلك المبالغ التي يصرفها مقابل تلك الزيادة . وعلاوة على هذا فيوفر عليه الوقت والمجهود والمال الذى يضيع في التخلص من الكميات الغير مرغوبة والتي وصلت اليه رغمًا منه بسبب عدم فرز وتدرج ما اشتراه . وكذلك يوفر الفرز والتدرج مصاريف تسويق الحاصلات لأنه يقلل إلى درجة كبيرة حجم الحصول المراد عرضه في الأسواق أو نقله أو تخزينه وإهمال فرز وتدرج أى صنف يسبب نقل مقادير من الأتربة والمواد الغريبة الغير مرغوب فيها والتالفة مع الصنف إلى السوق فيضيع على المشتري ما يدفع لها من ثمن نظراً لوجودها مع الصنف الذى اشتراه .

والصنف النظيف الحسن الترتيب المفروز يقدم عنه في العادة سعر يفوق كثيراً ما يقدم عن الصنف المدومة فيه هذه الصفات فإنه يباع بسعر بخس ومن هذا تظهر في جلاء الخسارة الناجمة عن دفع مصاريف النولون والتخزين والمسال عن صنف غير مدرج ، وقد يكفي عند بيع المحاصيل ذات الدرجات الواضحة المحدودة ذكر درجاتها دون أية حاجة إلى عرض الصنف أو عينات منه بالأسواق والبورصات فيتمكن بذلك كل من البائع والمشتري من البيع والشراء بواسطة المراسلات بدلاً من تكبد مصاريف الانتقال أو لنقل الصنف للسوق ومن هذا يتضح ما للتدرج والفرز من الأثر البين في تقليل مصاريف البيع والشراء لدرجة كبيرة ، وعلاوة على ما يحصل عليه المزارع من السعر المرتفع بعرضه أصناف مفروزة مدرجة بالأسواق فإنه يتمكن من الانتفاع (بالنقادة)

فالتالف من الأصناف مثلاً يمكنه الانتفاع به كغذاء للماشية بالمرزعة بدلاً من تكبده مصاريف في نقله إلى الأسواق .

والفرز والتدريج أيضاً أهمية لا تخفى لكسب الأسواق الخارجية ورواج المحصول بها ، فالأصناف المفروزة النظيفة ذات الحجم الواحد تجدها مشتر بخلاف الأصناف الغير مفروزة ، وقد فحصنا عدة عبوات بوكالات باب الشعرية فوجدنا بها مع الاسف الشديد خليطاً من الثمار ما بين صغيرة وكبيرة ، وجيدة وردثة ، وصالحة وفسادة ، ونظيفة وملوثة وضعت في عبواتها باهال تسرب بسببه الفساد إلى السليم من الثمار مما دعى إلى بخس في السعر الذي بيعت به .

**طرق البيع** — ترد الثمار إلى الوكالات إما مصحوبة بالمرزعة أى صاحبها أو مندوب من قبله ويسلمها للسمسار عميله وتوضع إما في عبواتها في الوكالة أو على الارض على أكوام القاذورات والكناسة أو بجوارها دون أية عناية أو ترتيب معرضة لكل الطوارئ الجوية وبجانب الماشية التي حملتها إلى هذه الوكالات .

يبدأ السمسار عملية البيع في الصباح المبكر حوالى الساعة الخامسة صباحاً ويحصل البيع إما بالمرزاد العلى وذلك عند ما تكون الكميات المعروضة قليلة وفي النادر ، وإما أن يحدد السمسار سعر اليوم حسب الكميات المعروضة في السوق ومقدار الطلب عليها وعند تمام البيع يدفع المشتري للسمسار ثمن ما اشتراه إما فوراً أو لأجل ، أما المزارع فيستلم عادة ثمن الفاكهة بعد خصم عمولة السمسار وهي عبارة عن ١٢ قرش عن كل حمل حمل يدخل الوكالة ( أى ستة قروش عن كل قفص يسع ١٢٠٠ ثمرة )

وقد يقيد السمسار الصافي لحساب الفلاح ، لان هؤلاء السماسر في العادة يقدمون سلفاً للزراع قبل نضج الثمار للصراف ريثما يجنى المحصول مشترطين على الفلاح تسليمهم المحصول عند تمام نضجه ليتولوا بيعه بانفسهم

و يأخذ السمسار من المشتري علاوة على العمولة التي أخذها من المزارع من قرش إلى قرشين عن كل مئة تجارى بصفة أرضية ، كما أن مستخدمه الذي يتولى التحصيل

من المشتريين يأخذ قرشين صاع من كل مشتري عن كل مائة يشتريها أى أن السمسار يأخذ الآتى عن كل قفص يتولى بيعه :

٦٠	مليم	سمسرة من المزارع
٦٠	»	أرضية من المشتري
٨٠	»	عمولة من المشتري
<hr/>		
٢٠٠	مليم	الجملة .

فاذا أخذنا مئة قفص متوسط لما يبيعه السمسار في اليوم فانه يحصل على ٢٠ جنيه يومياً نظير اتعابه ، وعلاوة على هذا فقد جرى العرف أن يأخذ كاتب السمسار وهو عامل باليومية من المشتري علاوة على يوميته البالغة ١٥ قرش عدداً من الثمار يختلف حسب الكمية المباعة ويقدر هذا العدد بنحو خمس في المائة (  $\frac{1}{5} \%$  ) من كمية الفاكهة المباعة ، وفي الغالب تباع كل المقادير التي ترد إلى الوكالات يومياً لأنها اذا تبقى أى مقدار لثانى يوم يقل سعره عن اليوم السابق وهم يتفادون ذلك بقدر الامكان . والمزارع الذى لا يقبل السعر الذى يحدده له السمسار يضطر للبقاء بجوار ثماره يوماً أو أكثر طمعاً فى الحصول على سعر أعلا ويصل إلى عكس ما يريد لأن الثمار تقل قيمتها التجارية اذا لم تبع يوم ورودها إلى الوكالة .

وهمة البيع — تختلف وحدة البيع فى ثمار اليوسفى والبرتقال والليمون الحلو

حسب الصنف فيتخذون المئة وحدة وهى عبارة عن :

مئة اليوسفى	عبارة عن	٨٥٠ الى ٨٦٠	ثمرة	أو	١٧٠ الى ١٧٢	عد
مئة البرتقال	»	»	»	»	٦٤ » ٦٦	عد
مئة الليمون الحلو	»	»	»	»	٥٦ »	عد

والباعة الذين يؤمون هذه الوكالات يشترون مئة أو نصف مئة أو ربع أو ثمن

وفى اليوسفى نصف الثمن أيضاً .

والسمسار أو مساعده هو الذى يتولى العد للمشتري بصفة قاطعة وكتبته فى ذلك لا تقبل أى مناقشة ، فالكمية التى عددها ١٠٠٠٠ مثلا يعدها بعضهم كأنها ٨٠٠

**السمسرة** — يوجد بهذه الوكائل حوالى الـ ٢٠ سمسار وهم فى الغالب أميون ويستخدم السمسار كاتب أو أكثر يتناول الواحد منهم يومية حوالى الـ ١٥ قرش ، وهؤلاء السمسرة لا يحملون أى ترخيص رسمى يبيح لهم الاشتغال بهذا العمل كما أنه ليست هناك أية قيود أو شروط لمن يريد الاشتغال فى ذلك والرقابة الرسمية معدومة بالمرّة فى هذه الوكالات وهؤلاء السمسرة لا يمسكون دفاتر نظامية قانونية لتسجيل عملياتهم بل يكتفون بتدوين هذه العمليات بطرق واصطلاحات يصعب جداً على الغير فهمها كما أنه من الميسور لهم تغيير أى قيد أو اضافة أى عملية أخرى . ومع كل هذا فان هذه الدفاتر تتخذ حجة ضد المشترين من تجار الفاكهة والسرحة يقبلون ما يسجل فيها أمام أسماهم دون جدال فهم فى الواقع مغبونون غير محميين أمام هؤلاء السمسرة كذلك زملائهم من المزارعين وأصحاب الجنان .

### سوق الليمون المالح والأضاليا والنارنج والزيتون

توجد أربعة وكالات لبيع هذه الأصناف بباب الفتوح بجهة العباسية واحدة كبيرة والباقية صغيرة وجميعها مخصصة لبيع الليمون المالح بأنواعه والنارنج وفى الصيف يباع فيها الزيتون الأخضر الوارد من داخل القطر . وكذا يباع فيها الليمون الاضاليا المالح الوارد من الخارج .

هذه الوكالات قدرة تنعدم فيها كل وسائل الصحة وحالتها فى ذلك كحال وكالات المواج بباب الشعرية ولا تختلف عنها إلا باختلاف النوع الذى يباع فيها .

**الجهات التى يرد منها الليمون المالح** — يرد الليمون هذه الوكالات من جميع جهات القطر كما يرد لها من الخارج الليمون الاضاليا المالح بكميات كبيرة .



كيفية ما يبرد - يرد من أصناف الليمون يومياً ما قيمته في المتوسط نحو خمسين جنية .

**وحدة البيع** - الوحدة لبيع هذه الاصناف هي كالآتي : -

مئة الليمون البلدى المالح عبارة عن ١٣٠ ثمرة عند كثيره و ١٢٠ عند قلته  
مئة الليمون الاضاليا المالح « « ١٠٠ «  
مئة اللارنج « « ٣٥٠ « أو ٥٠٠ عد  
أما الزيتون فيباع بالاقعة .

**طرق البيع** - أما بالزاد العلني وهذا في حالة قلة المعروض من الصنف واما أن يحدد السمسار الثمن ويدفع الثمن اما فوراً أو لأجل كما سبق ذكره في بيع اليوسفي والبرتقال ، ويحصل البيع إما بحضور صاحب الصنف أو مندوب من قبله أو بدون حضورها .

**المحور** - يتناول السمسار من صاحب الصنف ٥ في المائة من قيمة ما يبيعه ولا يأخذ شيئاً من المشتري ، ويقيد السمسار كمية و ثمن ما يبيعه يومياً بدفاتره الغير نظامية .

**العروض** - تختلف العروض كثيراً من أقصاص جريد مختلفة الأحجام إلى جنب أو قفف أو زكائب وغيرها

**الموسم** - يتبدى موسم الليمون البلدى من شهر أغسطس وينتهى في آخر نوفمبر ثم يقل تدريجياً حتى يظهر المحصول الجديد ولذا فان مشتري جناب ثمار الليمون البلدى يطلب أن تكون المدة التي يسلم بعدها الجنيحة سنة لأنه كثيراً من الأشجار يثمر مرة أخرى قبل انتهاء الموسم .

أما موسم النارج فيبتدىء من يناير وينتهى في مارس تقريباً .

## وكالات المانجو والقشدة والشليك

توجد ثلاث وكالات لبيع هذه الأصناف بشارع الساحة ، إلا أن أهمها وأكبرها هي وكالة المعلم بيومي ، فهو يبيع معظم المحصول ، ويبيع أيضاً جزء قليل من ثمار المانجو في الحدائق

وهذه الوكالة عبارة عن دكان به عدة أرفف توضع عليها المانجو الواردة من جميع الجهات ، وفوق هذه الأرفف مراوح كهربائية تدار عند اشتداد حرارة الجو ، ونظراً لضيق هذا المحل فقد استأجر المعلم المذكور شقة في منزل مجاور للوكالة لوضع المانجو ، لم نجد أرفف لهذا الملحق بل توضع به المانجو على الأرض ، وعلى العموم فإن هذه الاماكن تنعدم فيها الشروط الصحية أيضاً

**المجرات التي تزرع منها المانجو** — ترد المانجو من جميع جهات القطر ، فتزد من اسنا الثمار التي تنضج مبكراً بسبب ارتفاع درجة الحرارة هناك ، إلا أن معظم المحصول يرد في الوقت الحاضر من جنابن تيمور بهيما والمنشاوى بالقرشية وحديقة الأوقاف بالتل الكبير وحدائق الاسماعيلية ، وحديقة شعراوى بالمطانيا ( فيشر سابقا ) وبعض جنابن أخرى أقل من هذه في الأهمية .

ويحمل أغلب المحصول على أتوموبيلات لسرعة النقل بها وبغضه يرد بالسكة الحديدية **قيمة ما يزرع** — يرد من المانجو سنويا لهذه الوكالات ما تبلغ قيمته من ٧٠٠٠ جنيه إلى ١٠٠٠٠ جنيه ومن القشدة ٥٠٠ جنيه تقريباً ومن الشليك ٥٠٠ جنيه ؛ وقد تازدادت كمية محصول المانجو في السنتين الأخيرتين بسبب بدء أشجار في الأثمار لم تكن تمشرة من قبل وسيستمر هذا المحصول في الزيادة والنمو عاما بعد عام ، ومن أجل هذا كانت أسعار المانجو في الموسم السابق منخفضة جداً عن المواسم السابقة

**موسم المانجو** — يبتدىء موسم المانجو في أواخر يوليو تقريباً وينتهي في آخر أكتوبر ، وقد وجدنا أثناء بحثنا أن محل صولت كان عارضاً ثمرتين من المانجو في شهر

ينابر باع كل منها بجنيه ، وقد علمنا من العلم بيومى بأنهما وردتا محل صولت من جزيرة شعراوى ( فيشر سابقاً ) بعد تركهما على الشجر لغاية التاريخ المذكور ، ورأيه الشخصى فى حفظ المانجو وهو خير مارس الاشتغال بها عدة سنين هو ترك الثمار على الأشجار حتى اذا ما حل البرد قاوم عنق الثمرة العوامل الجوية فلا تسقط الثمرة ، وقد أخبرنا أنه علم أن عملائه بالهند يحفظون المانجو بالطريقة التى أشار إليها وهى ترك الأثمار على الشجر .

هذا وقد أخبرنا بأنه قام بعدة تجارب لحفظ ثمار المانجو واشترك معه فى ذلك محل صولت وصرفوا فى هذا السبيل نحو ٢٠٠ جنيه ذلك بأنهم صنعوا صناديق مخصوصة من الخشب وبها ثقب للتهوية وضعوا بها ثمار المانجو بعد لفها بالقطن وقد ختموا عنق الثمرة بالشمع الاحمر ، ووضعوا تلك الصناديق فى ثلاجات لمدة شهر غير أنهم وجدوا جميع ما بها من المانجو تالف وقد أعطى هذا التاجر فى الموسم الماضى محل لابس البقال ٢٠٠٠ ثمرة مانجو لحفظها فى مخازن التبريد الموجودة بهذا المحل ، وقد وجدوا الثمار بعد ذلك منكشة ومتجمدة وفاقدة لكل خواصها الطبيعية ، وقد زادت هذه التجارب هذا التاجر اقتناعاً بصحة ما ذهب اليه فى حفظ ثمار المانجو ، والأمل عظيم فى أن قسم البساتين وقد ولى هذه المسألة كل ما تستحقه من الاهتمام والعناية يتوصل إلى أحسن طريقة لحفظ هذه الثمار مدة من الزمن يمكن بواسطتها توازن العرض والطلب على هذه الفاكهة أيام الموسم والحصول على سعر مناسب لها وتصدير الكميات التى تزيد عن حاجة الاستهلاك المحلى إلى الأسواق الأجنبية ، ومن أجل هذا أجرى القسم تجارب عدة فى تعبئة ثمار المانجو وتصديرها وقد توصل إلى نتائج تبشر بالنجاح حيث وجد أن الثمار التى صدرت إلى فرنسا والنمسا وتركيا وانجلترا فى العام الماضى وصلت بحالة جيدة ووجدت لها سوقاً فى تلك البلاد .

العصوات - ترد ثمار المانجو فى أقباص من الجريد مختلفة الأحجام ويوضع بقاع القفص وجوانبه بعض الأوراق ، وترد الثمار لهذه الوكالات غير مفروزة وبحالة غير معتنى بها .

**الفرز والتمريج** — لاتفرز الثمار عادة بالغيظ بل ترسل الأحجام المختلفة منها في عبوة واحدة إلا أنه بعد ورودها للوكالة تفرز هناك عادة إلى ثلاث درجات تباع كل درجة على حدة وبسعر خاص .

**طرق البيع** — عند ما ترد الثمار للوكالة يوضع كل نوع منها على حدة إما على الارفف أو على الأرض ، وبعد ذلك تدرج إلى درجات مختلفة الحجم وتعرض للبيع إما ١٠٠ أو ٥٠ أو ٢٥ ثمرة ، ويحصل المزارد العلني على الكمية المعروضة ومن يرسي عليه المزارد إما أن يدفع الثمن فوراً أو لأجل وفي كلتا الحالتين يدفع المشتري للسمسار ١٠ ملليم عن كل مقدار يشتريه معها كانت قيمته ، أما صاحب الثمار فيدفع للسمسار ١٠ في المائة من قيمه أثماره التي تباع ؛ فإذا فرض أن قيمة ما يبيعه السمسار من المنجو أثناء الموسم ٧٠٠٠ جنية أى نحو ٧٠٠٠٠٠ ثمرة فيكون مكسبه كالاتى : —

جنيه

٧٠٠ عمولة من المالك بحساب ١٠ في المائة

٧٠ « « المشتري بحساب قرش واحد عن كل ١٠٠ ثمرة وهذه أكبر كمية

تباع القطاعى .

٧٧٠ جملة ما يحصله السمسار سنويا من بيع المنجو يضاف إلى ذلك السمسرة عما

يبيعه من القشدة والشليك

وترد الثمار إلى الوكالة إما مصحوبة بصاحبها أو ترسل للسمسار ليتولى بيعها ، وتحصل عملية البيع في الصباح المبكر وتنتهى في آخر اليوم وربما استمرت إلى ساعة متأخرة من الليل حيث يجتهد السمسار دائماً في العادة لبيع كل الكمية التي ترد له يومياً نظراً لسرعة تلف المانجو ، فبقاؤها إلى اليوم الثانى مما يساعد على تلفها ويقلل من قيمتها

**عمدة البيع** — تباع المانجو بالمائة أو نصفها أو ربعها أى ١٠٠ أو ٥٠ أو ٢٥

ثمرة والقشدة المائة ؛ والشليك بالآفة .

**السماسرة** — المعلم بيومى هو أهم سمسار فى مصر لبيع ثمار المانجو ويساعده فى عمله اثنان أجره الواحد منها ١٥ جنيه فى الشهر وهم يقومون أيضاً بتحصيل المبالغ المتأخرة كما أنه يوجد عنده اثنان من الكتبة يأخذ الواحد منهما فى الشهر ١٠ جنيهات ، وتفيد عملياته فى دفاتر عرفية لانظام لها ولا يحمل هؤلاء السماسرة أى ترخيص رسمى .

ونظراً لما هو منتظر للمانجو من المستقبل الحسن والريح العظيم لزراعتها بمصر قد اهتم قسم البساتين الاهتمام الكلى بزراعة المانجو فاستورد من البلدان الأجنبية ٣٥ صنفاً من الاصناف المتخبة كما أنه انتخب نحو ٤٠ صنفاً من الاصناف الجيدة المنتشرة بالقطر المصرى زرعت جميعها بنقطة تجارية بالقناطر الخيرية وأنشأ من أجل ذلك بتلك النقطة مزرعتان لأخذ طعم منها ، وقد نجح القسم أيضاً فى عملية تطعيم المانجو نجاحاً باهراً إذ تمكن بالطريقة الحديثة من استبدال أشجار رديئة النوع ذات الثمار الصغيرة والطعم الغير المرغوب فيه إلى أخرى حسنة النوع ذات ثمار جيدة وطعم لذيذ .

عبد القنى صبحى عطية ابراهيم

بقسم البساتين

