الفلاحة من ٤٠ عاما

صدر العدد الثالث من السنة الخامسة من مجلة الفلاحة فى مايو ويونيو عام ١٩٢٥ وكانت افتتاحية العدد مقالا للأستاذ جاد الله أبو العلا، عن شركات التعاون فى البيع، بحث فيه الموضوع من الناحية التاريخية ومن ناحية نظام البيع والقواعد الأساسية فى الجمعيات التعاونية ، وذكر أهمية شركات التعاون ومميزاتها التى تمثل للقارىء حالة الانتقال من الاعتقاد القديم القائل بأن المزاحمة قوة ضرورية لتقدم العالم إلى النظرية التى تقرر أن تقدم العالم لايكون بالمزاحمة المطلقة وإنما باستئصالها واستبدالها بأن يعمل الناس سويا للمصلحة العامة التى تربطهم معا « الفرد للجماعة والجماعة للفرد » هو أصلح شعار للنظام التعاونى .

وكان المقال الثانى للعدد الثانى عن « صناعة العسل » ، ذكر كاتبه عند التكلم عن اختلاف محصول العسل باختلاف الشهور ونوع العسل ، أن القصب العروسى (البكر) يعطى مقدارا من العسل أقل من القصب الخلفة إذا تساويا فى الوزن وذلك لكثرة مايحتويه البكر من الماء ، ويعطى القصب البلدى فى أوائل الموسم (يناير) نحو دن من العسل لكل ستة أدنان من المزهر ، بينما فى فبراير كل أربعة أدنان مزهر تعطى دنا من من العسل نتيجة نضج القصب ونقصان مافيه من الماء . وإذا عصر القصب نمرة ١٠٥ (المعروف بالأمريكانى أو زمر أو الحمادى) فإنه يزيد نحو ٣٣٪ فى محصول العسل عن القصب البلدى ، والحقيقة أن صفات عسل القصب الأمريكانى تغيرت كثيرا عما كانت عليه فى السنين الأولى من دخوله فى القطر المصرى ، فقد كان هذا النوع أشبه بالبوص منه بالقصب متعباً فى تقشيره ذا طعم حريف مكروه وكثيرا ماسبب البول الدموى (البلهارسيا) للعمال الذين يمصوه ، والواقع أنه كان يزيد إدرار البول وزيادة الإدرار تسبب مرض المثانة. وقد قام مسيوروسن مدير فابريقة نجع حمادى بتحليل عينتين من القصب الأمريكانى والقصب البلدى مزروعين فى غيطين متجاورين فوجد أن نسبة السكر المتبلور فى

البلدى ١٣ ٪ وفى الأمريكانى ١٢,٥٠ ٪ ، والسكر المختزل (جلوكوز) فى البلدى ٠,٦٥ ٪ وفى الأمريكانى ٠,٦٣ ٪ ، والأملاح المعدنية فى البلدى ٠,٥٣ ٪ وفى الأمريكانى ٠,٨٤ ٪ ، والأملاح العضوية ٠,٥٠ ٪ فى البلدى و ٠,٥٢ ٪ فى الأمريكانى ، والمواد الليفية ١٠,٢٠ ٪ فى البلدى و ١١,٨٠ ٪ فى الأمريكانى ، والماء ٧٥,١٢ ٪ فى البلدى و ٧٣,٧١ ٪ فى الأمريكانى . والأسمدة المختلفة لها تأثير مختلف على حلاوة العسل ، فأفضل الأسمدة زرق الحمام، فالسباخ البلدى ، فالكفرى، فالأسمدة الكيماوية كالنترات . فمن تحليل لقصب مسمد بزبل الحمام وآخر بنترات الصودا فى غيطين متجاورين، وجد أن نسبة السكر فى القصب البلدى المسمد بزرق الحمام تزيد ١,٥ ٪ عن نسبة السكر فى القصب البلدى المسمد بالنترات . ويدخل العسل فى صناعات محلية كثيرة كالمربات خصوصاً مربة البلح والملبن ، وكذلك فى جميع الحلويات التى تعرض فى المواسم (خصوصاً فى شهرى رجب وشعبان) والموالد وغيرها .

والمقال الثالث فى هذا العدد كان الذرة وتربيتها تابع فيه كاتبه ماسبق أن ذكره فى الأعداد الماضية عن هذا الموضوع ، فذكر خصائص الكوز والحبة وكذلك القولح حيث إنها أهم ما يرتكز عليه الإنسان فى الانتخاب والتحسين .

فالنسبة للكوز يكون بالنسبة إلى قطره (١) اسطوانيا (٢) شبه اسطوانى (٣) مفسحبا نوعاما (٤) مفسحبا كثيرا .

وبالنسبة إلى صفوفه (١) مستقيمة (٢) ملتوية إلى جهة (٣) غير منظمة (٤) مختلفة فى عدد الصفوف (٥) مزدوجة .

وبالنسبة إلى الانفراج الواقع بين الصفوف (١) ضيق الانفراج (٢) متوسط الانفراج (٣) واسع الانفراج .

وبالنسبة إلى قاعدته (١) عميقة جدا أو عميقة فقط (٢) متوسطة العمق (٣) مسطحة (٤) مكشوفة (٥) منتفخة (٦) مسحوبة (٧) مفلوجة .

وبالنسبة إلى القمة (١) مكشوفة (٣) مغطاة (٣) مطربشة (٤) متشعبة . هذا بالنسبة للكوز ، أما بالنسبة إلى الحبة فتكون بالنسبة إلى أبعادها (١) عرضها أكبر من عمقها (٢) عرضها مساو لعمقها (٣) عرضها أقل من عمقها .

وبالنسبة إلى سطح قمتها الظاهرة وهى على الكوز (١) صوانية (٢) منغوزة (٣) مستديرة (٤) مستطيلة .

وبالنسبة إلى شكل أحد سطحيها الكبيرين (١) ثلاثية (٢) شبه منحرف (٣) مستدير الجانبين (٤) مستديرة الجوانب .

وبالنسبة للونها (١) بيضاء (ناصع — متوسط — مائل إلى السمرة) (٢) صفراء (٣) حمراء (٤) حمراء داكنة (٥) زرقاء .

أما القوالح فإن اختلافاتها ليست مهمة إلا فيما يختص باللون فهو اختلاف صنفى، ويكون إما أبيض أو أحمر فاتح أو أحمر متوسط أو أحمر داكن ، أما غلظ القوالح فله بعض الاعتبار فقط لأن شكل الحب وعمقها وعدد صفوف القوالح تتسيطر نوعا ما على غلظ القوالح بحيث أن الانتخاب لتحسين الصفات المذكورة يؤثر فى النهاية على حجم القوالح .

وكان المقال الرابع محاضرة ألقاها المرحوم الدكتور محمد مأمون عبد السلام عن «رحلة زراعية فى بلاد النوبة» الممتدة من أصوان بالقرب من الشلال الأول حتى ملتقى النيل الأبيض بالأزرق ما بين درجتى ٢٤,١٦ من خطوط العرض وله قسمان : النوبة العليا ، وحدودها من الخرطوم حتى وادى حلفا ، والنوبة السفلى وحدودها من وادى حلفا حتى جزيرة أصوان . وطبيعة أرض هذه البلاد رملية خالصة فما هى إلا صحارى وهضاب قحلاء يخترقها النيل فى طريقه ماراً بسلسلة من الشلالات ، وهى الشلالات الستة المعروفة التى تبدأ من شمال الخرطوم حتى جزيرة الفيلة ، وبعض جهات النوبة تربتها صفراء وهى بلاد الجزائر وقليل من الجهات الأخرى . وتزرع النوبة حاصلات محدودة ويجدون صعوبة فى ريها ، وفى المنطقة من الشلال حتى كوروسكو لا يزرعون غير محصول واحد هو الذرة الرفيعة وقت الفيضان إذ أن جزءا كبيرا من أراضى هذه المنطقة تغرق بماء النيل مدة امتلاء الخزان.

أما فى الأراضى التى لا تعلوها مياه الخزان وهى قبلى كوروسكو فيزرعون الخروع فى الأراضى الرملية الخشنة التى يصعب وصول الماء اليها ، وفى الأراضى الصفراء الخفيفة يزرعون القمح والشعير والفول والبسلة والكشرنجيح وقليل من الخضروات فى بلدة الدر كالفاصوليا والباذنجان والبامية والملوخية والطماطم وليس هناك أثر لأشجار الفاكهة ، اللهم إلا القليل من أشجار الليمون .

ويعتبر النخيل المحصول الأساسى لسكان هذه الجهات . وأشجار السنط والأثل والعبل تنمو بطبيعتها على شواطىء النيل بين الصخور ، كذلك شجر الدوم إذ يبلغ ارتفاعا عظيما جدا وهم ينتفعون بأخشابه الصلبة فى النجارة ويأكلون ثمارة . وزراعة الخروع من أهم الزراعات التى تدر على أصحابها ربحاً وفيراً وتزرع بكثرة فى أغلب الأراضى هناك ، وللنوبيين وعلى الأخص النساء غرام بتدليك أجسامهم بزيت الخروع لذلك تراهم يهتمون بزراعته فيستخرجون الزيت من بذره ويعطون أوراقه علفا لمواشيهم فى الصيف وينتفعون بسوقه فى عمل زرائب لمواشيهم ، وأما قشور ثماره ومتخلفات البذور بعد استخراج الزيت فيتخذونها وقودا ، وهم يستعملون زيته للإنارة فى المسارج علاوة على التدهن به . وطريقة استخراجهم الزيت هى أن يحمصونه فى وعاء كما يحمص البن ثم يدشونه فى الرحى أو فى المهراكة ، وهى عبارة عن حجر مقعر صلد من الصوان غالبا توضع فيه البذور المحمصة ثم تهرس بحجر صلد آخر ، ثم يؤتى بإناء به ماء ويرمى فيه الدشيش ، وتقاد النار تحته حتى الغليان فيطفو الزيت على سطح الماء ويقشط ثم يغلى الزيت مرة أخرى للتخلص من الماء الموجود به ويوضع فى قدر أو فى زجاجات معدا للاستعمال . ويعطى الربع أى الأربعة أقداح من ٢ إلى ٢,٥ رطل زيت ، فيكون الزيت الناتج من الإردب من البذور من ٤٨ إلى ٦٠ رطلا من الزيت .

واختتم العدد بمحضر الجمعية العمومية الثامن لجمعية خريجى مدرسة الزراعة العليا بالجيزة (جمعية خريجى المعاهد الزراعية حاليا) فى النادى الزراعى يومى ٢٧ ، ٢٨ أبريل سنه ١٩٢٥ فصادقت على تقريرى السكرتير وأمين الصندوق وعلى حسابات الجمعية التى تدل على تقدم ماليتها ، وأقرت إرسال مجله الفلاحة مجاناً

لجميع أعضاء الجمعيه على أن تكون قيمة الاشتراك فى العضوية مائه قرش للمقيمين فى الأقاليم ومائه وخمسين قرشا للمقيمين فى القاهرة ، وأن يظل اشتراك المجلة للمشتركين بها من غير أعضاء الجمعية ستين قرشاً . وقد اجتمعت اللجنة الإدارية الجديدة وانتخبت حضرات الأفندية بطرس باسيلى (رئيس التحرير الحالى لمجلة الفلاحة) وجاد الله أبو العلا ومصطفى سرور لتحرير مجلة الفلاحة .