

تصنيع البصل المصري

للمهندس الزراعي الدكتور وريد عبد البر وريد
مدرس الخضر بكلية الزراعة في جامعة القاهرة ،
والمهندس الزراعي محمد محمود الجمال لخواص بحوث البصل
بوزارة الزراعة

مقدمة :

يعتبر بذات البصل أحد دعامات الإنتاج الزراعي في الجمهورية العربية المتحدة خصوصاً الإقليم المصري حيث يعتمد عليه في تجارة الصادرات وهو يصدر إلى الخارج في صورة أبصال طازجة ، أو يكون مجففاً في شكل شرائح أو مسحوقاً ، وتبلغ الكمية المصدرة منه سنويآ نحو ٣٨ في المائة من المحصول السكلي ، ويدر المحصول المصدر نقداً أجنبياً مختلفاً مقداره بين نصف مليون ومليون جنيه سنوياً . ويوضح الجدول الآتي بيانات عن البصل الذي تم تصديره خلال الفترة من ١٩٤٧ إلى ١٩٥٧ :

السنة	بصل طازج	القيمة بالجنيه المصري	السكتة بالطن	بصل مجفف	القيمة بالجنيه المصري
١٩٤٧	١٠٩٠٣٣	١٣٩٩٥٩٦	٥٣٨	٦٩٩٦	٦٩٩٦
١٩٤٨	١٠٦٢٧٥	١٦١٤٦٧٢	٢٢٦٣	٣١١٢٩٢	٣١١٢٩٢
١٩٤٩	١١٦٦٦١	١١٧٣١٥٨	٦٢٨	٨٦٢١٨	٩٤٩٠٠
١٩٥٠	٨٢٥١١	١٩٩٧٤٢٤	٦٦١	٢٥١٨١٠	٢٥١٨١٠
١٩٥١	٨٢٣٧٧	١٢٧٠١٩٠	١٧٧٤	٢٨٦٧٦٠	٤٦٤٢٨١
١٩٥٢	٩٠١٦٤	٢٢٠٤٧٧٦	١٠٦٩	٢٩٦١٠٦	٣١٩٧١١
١٩٥٣	١٢٢٥٨١	٣٦٤٦٨٧٦	٢٦٢١	٤٨٩٢٤٢	٤٨٩٢٤٢
١٩٥٤	١٧٩٠٠	٢٠٣٩٦٤٨	٢٧١٦	٧٢١٢٥٣	٧٢١٢٥٣
١٩٥٥	١٧٣١٢١	٢٣٠٥٨٦٣	٣٢٤٥		
١٩٥٦	١٩٥٠٠٧	٤١٥١٨٨٥	٣٨٩١		
١٩٥٧	١٥٢٦٣٢	٢٦٧٧٧٢٤٣	٤٩٠٠		

ويمكن حصر وسائل النهوض بهذا المحصول في تشجيع استئناف الأصناف الممتازة

بعواص الصلاحية للخزن والتجميف والتخليل ، ونسبة الزيت المرتفعة ، وإنتاج أصناف أخرى تتميز بقلة الحرافة . ولا ريب أن كل تلك الصفات مرموقة في حالة التصدير ، ويفضل تشجيع تصدير المخصوص بحالة صنعة تضاف إلى الحالة الطازجة . وتتنبأ الوجهة التي يمكن بها تصنيع البصل فيما يأتي :

- ١ — صناعة التخليل : وتص利ح لها الأصناف البيضاء التي تستعمل أبصالها الصغيرة كاملة النضج في عملية التخليل المائي ، وتعود من الصناعات القائمة على نطاق ضيق في الإقليم المصري ، ويقترح النموذج بها بواسطة لإيجاد أصناف أكثر صلاحية لهذا الغرض من السلالات المحلية الصفراء اللون ، ورفع مستوى الإنتاج الصناعي ليصل في جودته إلى مثيله في الخارج .
- ٢ — صناعة العصير : تنتشر في الولايات المتحدة الأمريكية وأوروبا حيث يستعمل العصير في تحضير الغذاء ، كما يدخل في إنتاج بعض العقاقير الطبية .
- ٣ — صناعة زيت البصل : تعتبر من أحدث الوسائل التي يمكن بواسطتها استغلال محصول الأبصال ، ويشير لطفي (١٩٥٧) إلى أن نسبة الزيت تتراوح بين ١٥٪ و ٤٪ ، وينتج الفدان أبصالاً تنتج في مجموعها ثلاثة أرباع الكيلوجرام من الزيت منها نحو ٢٠ جنيهاً .
- ٤ — صناعة التجفيف : بدأت في الإقليم المصري منذ نحو ١٥ عاماً ، غير أنها ما زالت مقصورة على تجفيف أبصال النقطة ، تلك الأبصال التي يلفظها المستهلك الأجنبي ، وذلك في مصانع محدودة بالاسكندرية وبور سعيد . ونظراً إلى أن هذه الصناعة متقدمة في بعض أقطار العالم ، وإنتاجنا المحلي منها مبني على أساس غير كفيل بنهضة صناعية في هذا العهد الثوري التقديمي ، حيث نرى مصانع التجفيف في غير مناطق الإنتاج ، وهذا لا يتفق مع مبادئ الاقتصاد ، فإن هذا الموضوع قد ناقشه في الماضي أكثر من جهة ، وخاصة في المذكرة التي تقدم بها أنور ووريد سنة ١٩٥٤ إلى وزارة الأوقاف بعديرية سوهاج ، ولما امتدت الفترة إلى أكثر من ٤ سنوات من تقديم تلك المذكرة إلى ولاة الأمور ، فقد رأينا إعادة دراسة هذا الموضوع الحيوي الخاص بصناعة التجفيف وضرورة قيامها في المنطقة الرئيسية لإنتاج البصل .
- ٥ — ولا ريب أنه مما يساعد على تسويق البصل المصري الطازج في الخارج تكثير

المحصول في النضج ، حتى يظهر في الأسواق الأجنبية في ميعاد مناسب لainاسفه فيه البصل المولندي والاسباني إلى حد كبير، كا يتميز البصل المصري بصفات استهلاكية مرغوبة . ولقد قامت الحكومة بوضع تشريعات تحدد مواصفات البصل الطازج الصالح للتصدير ، ونظمت سوق الجملة للبصل بالقبارى في الإسكندرية ، وحددت نسبة ٧٪ للأبصال المعيبة في رتبة الخاص ، و ٢٠٪ في رتبة التجارى ، ونظرة سريعة إلى تجارة البصل في سوق القبارى تكشف لنا أن ملصول الأبصال يرسل من حقول الإنتاج رأساً إلى السوق دون فرز ، فتتجتمع الرسائل الواردة من مديريات الوجه القبلى ثم يجري البيع وفقاً لنظام معين ، فain ذلك من نظام الحصاد والعلاج والفرز والتدرج والإشراف الحكومى الفعلى في منطقة الإنتاج ، بل في محطة السكة الحديد قبل أن يشحن البصل في العربات المعدة لنقل الحصول إلى مناطق استهلاك البصل بأمريكا .

يبدو أن المزارع في مديريات الوجه القبلى قد أجبرته الظروف على أن يرسل ملصوله إلى التاجر الذى يتعامل معه في الإسكندرية أو بور سعيد ، وهذا يتولى البيع إلى التاجر المصدر نظير عمولة خاصة ، والسعر الذى يعرضه تاجر الصادر لا يقبل المساومة ، ويتحتم على المزارع قبوله ، وتحدد السعر المعروض عادة العوامل الآتية :

- (أ) الأسعار في الأسواق الخارجية .
- (ب) كمية الحصول الناتج .
- (ج) نسبة العيوب في الرسالة المعروضة للبيع .

وتبلغ تكاليف إنتاج القنطرار من الأبصال ذمة ١٠٠ رطل مبلغاً يتراوح بين ٣٠٠ و ٤٠٠ مليم يصرفه المزارع في عمليات الإنتاج وإيجار الأرض وثمن العربات وشحن الحصول . وليس من الميسور في بعض السنين الوصول إلى أسعار بمحورية ، وإذاك تلحق المزارع خسارة أكيدة ، ورغم ذلك فإن مزارعى البصل بالوجه القبلى لا يحجمون عن زراعته سنوياً خصوصاً أنه الحصول يعقبه في الدورة الزراعية القطن والخضر وغيرها . وأهم ذات الاقتصادية التي يتعرض لها البصل المصدر كافية بالسعى لتنظيم تسيقه عن طريق إصدار تشريعات تحدد المساحة الصالحة حتى لا تزيد زيادة كبيرة عقب الموسم الذى يرتفع فيه السعر . وما يزيد

من تأثير هذه المزارات اعتمادنا على تصريف الحصول طازجاً ، وعلى ذلك فإن الحال يتطلب إنشاء صناعات تقوم على استيعاب جزء من الحصول وتجفيفه ثم بيعه في الوقت المناسب دون حاجة إلى السرعة في عملية التصدير خشية فساد الحصول الطازج .

صناعة التجفيف في الوقت الحاضر :

توجد في الإقليم المصري خمسة مصانع تتركز في منطقة الأسكندرية حيث مقر الشون (زرائب البصل) الخاصة بتجار الصادر ، وهناك مصنع في مقاومة بمديرية المنيا يعتمد على الأبصال الناقضة الواردة إليه من الأسكندرية ، كما يوجد مصنع في بور سعيد . والمصانع الحالية بهذا الوضع تضمن ورود جميع الكيمايات التي لا يسمح بتصديرها ، لأنها تدخل في حدود العيوب الممنوعة في الرسائل المصدرة . ووجود مصانع التجفيف في مصب السوق ضمن لتشغيلها بكميات تشتري بسعر مناسب . والسياسة التقليدية الجارية في الشحن تتلخص في إرسال جميع الحصول الناج دون فرز أو تدريج ، تعد سياسة خرقاً لا مثيل لها في البلاد المتقدمة ، وهي تخدم عملاً لا تهمهم مصلحة المنتج ، فضلاً عما تسببه من اضطراب في وسائل نقل الحصول يbedo في تكبد رسائل على أرصدة محطات الشحن برأك الإنتاج وما لهذه الحالة من أضرار بالحصول يضاف إليها شحن كيمايات من الأبصال غير مرغوبة في التصدير ، وما يتسببه المنتج من نفقات في تعبئتها وشحنها .

النهوض بصناعة التجفيف :

ينصح دائمًا بإنشاء المصانع قرية من مراكز إنتاج المادة الخام ، وعلى ذلك كان مشروع إنشاء مصنع لتجفيف البصل في مديرية سوهاج الشهيرة بإنتاج البصل جديراً بالتنفيذ ، ولكن قيام المصنع في مناطق الإنتاج بالوضع الحالي لأسواق التصدير تعترضه عقبة وحيدة هي عدم ضمان استيفاء المصنع الجديد للكيمايات اللازمة لتشغيله ، خصوصاً إذا كانت الأسعار بالأسكندرية مغربية للراغب على الشحن إليها ، كما أنه لوفرض شراء المصنع للبصل بأسعار البيع بالأسكندرية فقد لا يكون ذلك مساعدة له على منافسة المصانع الموجودة هناك ، وللتغلب على هذه الصعوبات نقترح الوسائل الآتية :

- إدخال نظام التعاقد بين المصنع ومنزوع البصل .

نـ إدخال النظام التعاوني وتشجيعه في عملية تسويق البصل بمساهمة الجمعيات التعاونية في تكوين المصنعين.

سـ إصدار تشريع يحتم فرز البصل قبل شحنته من مناطق الاتصال إلى موانئ التصدير.

٤ـ تنظيم موسم التصدير من حيث المدة والكميات المعروضة.

وستذكر بالتفصيل الوسائل السابقة ذكرها وتلخص أهدافها فيما يلي :

(أ) خدمة المزارع عن طريق زيادة ربحه وحمايته من المزارات الاقتصادية.

(ب) تحسين تسويق حصول البصل، بإيجاد منافذ لتصريفه مجففاً سواءً أكان في الخارج أم في الأسواق المحلية. والسوق المحلي وإن كان لا يعرف البصل المجفف في الوقت الحاضر، فإن إنشاء مصنعين تعاوني التجهيف سيتيح الفرصة أمام المواطنين لمعرفته، وقد ينتشر استعماله لعدم وجود فرق واضح بين البصل المجفف والطازج، كما أن المطاعم على اختلاف أنواعها تستعمل البصل المجفف، وتستخدمه كذلك قوات الجيش والبحرية.

(جـ) تحسين تجارة هذا الحصول الاقتصادي، بإطالة المدة المعروض فيها بدلاً من حصرها في شهور معدودة (بين مارس ويونيه).

الوسائل اللازمة لنجاح مشروع إنشاء مصانع التجهيف بما يلى الإنتاج :

أولاًـ إدخال نظام التعاقد :

يقوم المصنعين بالتعاقد مع المزارعين على زراعة مساحات من البصل تكفي لتجهيفه، على أن يكون سعر التعاقد هو السعر التجاري الجارى العمل به وقت تسلم الحصول. وليس من المهم تجفيف الأبصال النقحة فقط، بل إن المصانع في البلاد المتقدمة تستعمل أبصالاً جيدة الرائحة، لأنها تعطي معدل تجفيف أعلى مما تعطيه النقحة، ولا جدال في أن استعمال البصل الجيد الصفات في التجهيف يعوض فرق السعر بين الأبصال النقحة والجيدة، وذلك لإنتاجه معدلاً منتفعاً.

ويمكن للصنعين في حالة التعاقد القيام بفرز الحصول المجتمع لديه وتدرجاته آلياً، ثم استعمال ما يلزم لتشغيله منه، وأية كمية باقية من البصل الجيد الطازج يمكن تصديرها إلى الخارج بأسعار منتفعة نظرًاً لجودة رتبها.

ثانياً — تشجيع قيام الجمعيات التعاونية بالإقليم :
 الواجب أن تساهم جمعيات تعاونية من نوع جديد غير تلك الجمعيات المأولة الآن في إنشاء المصنوع ليتسنى مده بكميات وافرة من محصول الأعضاء ، فضلاً عن خدمة المساهمين بطريق تسويق محصولهم وفرزه في حساب المصنوع ، ثم حجز ما يلزم التجفيف وبع الأبصال المفروزة إذا لم تدع الحاجة إليها بتصديرها على الحال الطازجة .
 وبهذه الصورة يأخذ المصنوع لنفسه صورة مصغرة لسوق البصل التجارية يطمئن بها المزارعون إلى عدم حدوث أى تلاعب في الأسعار مضافة إلى وظيفته الأصلية ، وهي تجفيف محصول الأعضاء وتسويقه بحالة مجففة . ويوضح من ذلك أن المحصول التعاوني يتم تسيقه على هيئة بصل طازج أو بصل مجفف ، وفي أية حالة يعرض بها في صورة ممتازة تكسبه السعر المرتفع

ثالثاً — إصدار تشريع فرز المحصول :
 يقضى التشريع المقترن بضرورة فرز المحصول قبل شحنه إلى موانئ التصدير بحيث لا تزيد نسبة الأبصال المعيبة عن ٢٠٪ وهي النسبة المسموح بها في رتبة البصل التجارى المصدر . ومثل هذا الإجراء يسمح بتخلف كمية تبلغ نحو ٢٠٪ من المحصول الناتج تصبح تحت تصرف مصنع التجفيف . وبين الجدول الآتى مساحات البصل في مديريات أسيوط وسوهاج وقنا ، التي تقع في دائرة مصنع التجفيف المقترنة إقامته في سوهاج ، كما يبين الناتج منها (متوسط الأعوام ١٩٤٩ - ١٩٥٧) :

المديرية	المساحة	جملة المحصول الناتج
أسيوط	٤٢١٢	٧٢٤٥٥٣
سوهاج	٨٧١	١٥٠٨٢٣٩
قنا	١٦٢١	١٩١٩٢٠
المجموع	١٤٥٤٣	٢٤٢٤٧١٢
جملة الإقليم المصرى	٣٥٤٥٠	٤٩١٨٠٦٠

ويتضح من الجدول السابق أن المصنوع يقع في دائرة منطقة مساحتها البصلية نحو ٥٠٠٤ فدان ، أي ما يزيد عن نصف المساحة المزروعة بصلة للتصدير ، وتعادل هذه المساحة ٤٤٪ من مجموع المساحة المزروعة بصلة شتوياً ، كما أن هذه المنطقة تنتج حصولاً قدره ٤٢٥,٠٠٠ قنطار أى حوالي ٤٩٪ من البصل الناتج من الوراعنة الشتوية ، وإذا قدرت نسبة النقصة في المحصول بحوالي ٤٠٪ تكون جملة الأبصال النقصة حوالي ٩٧٠ ألف قنطار ، وإذا اعتربنا أنه يسمح بتصدير ٢٠٪ ضعف رتب التصدير المختلفة ل كانت النقصة المتبقية (سد حاجة المصنوع) حوالي ٤٨٥ ألف قنطار أى ٤٢ ألف طن بصل طازج ينتجه منها ٢٠٠٠ طن بصل مجفف .

وتدل هذه البيانات على أنه عند سن هذا التشريع يمكن للمصنوع أن يجد كياسات كافية من الأبصال لتشغيله، فضلاً عن توفير أموال للزارع ينفقونها في شحن الأبصال النقصة إلى الإسكندرية ، لأن أجرة شحن الشوال سعة ١٠٠ رطل تبلغ نحو ٩٠ مليماً ، والعمولة تبلغ نحو ٣٠ مليماً . ولا ريب أن النقصة المشحونة ضمن الرسالة تتحسن من السعر الذي تباع به في سوق القباري . وإجراء الفرز الابتدائي في موطن الإنتاج يتطلب نفقات قليلة ، خصوصاً أن عدداً من الآلات الفرز قد توفر لدى إدارة الإنعاش الاقتصادي التابعة للجنة العليا للوحدات الجمعية والخدمات الإقليمية . ويؤدي هذا التشريع كذلك إلى وقاية المحصل من انتشار العفن الذي به ، وينجم عن اختلاط الأبصال الجيدة بالنقصة التي تكون في العادة مصدرأً للأمراض الحزن والشحن المختلفة ، وهذا التشريع يعتبر استكمالاً للرقابة في سوق الصادرات ويعده ضماناً للتسويق صنف « بضاعة » جيد في الأسواق الخارجية .

وقد يعرض البعض على إجراء الفرز الابتدائي في منطقة الإنتاج بمحجة أنه غير ضروري خصوصاً أنه سيجري فرز وتدريج النهائي في ميناء التصدير ، والرد على ذلك أنه حرفي بالأبصال المعيبة أن تبقى في مكانها حتى لا تكون سليماً في بخش ثمن الرسالة وتوفر للزارع مصاريف شحنها ، كما تيسر له التخلص منها بصورة اقتصادية ، هذا ويمكن إجراء التدرج النهائي في منطقة الإنتاج طبقاً لمواصفات التصدير ، كما هو متبع في تصدير البطاطس والطاطم وغيرهما ، وكما هو الحال في فرز وتدريج م الحصول بصل أمريكا وأوروبا وهو المعد للاستهلاك المحلي وليس التصدير فقط .

رابعاً - تنظيم موسم التصدير :

من المعروف أن البصل الطازج يجري تصديره خلال المدة من مارس إلى يونيو وفي هذه الفترة تتكدد الرسائل على أرصدة محطات السكة الحديد، وكذلك على رصيف القبارى، وإنشاء مصنع للتجفيف بسوهاج ينظم هذه المدة، خصوصاً عملية الشحن ويكون ذلك كما يلى :

(أ) منع تكدس رسائل البصل على أرصدة الشحن بإصدار تشريع يحرم وضعها على محطات السكة الحديد وتركها وشأنها، ومثل هذا التشريع يتنظم الكميات التي تقبلها محطات التصدير يومياً، بناء على تعليمات واردة من هيئة المراقبة في القبارى التي تمثلها هيئة السكة الحديد ووزارة الاقتصاد، والغرض الأساسي من إصدار تشريعات جديدة هو أنها بثابة توجيهات اقتصادية في تصريف محصول تصديرى هام، ولن يستخدم في الأوضاع الزراعية التي تهدف إلى توجيه الزراع نحو المصانحة العامة والخاصة، فشلا التشريعات الخاصة بتنوع سن وزن الماشية التي تعد للذبح في السلخانات وكذلك وضع حد معين لوزن البيعن في معامل التفريغ - كل هذه تشريعات مشابهة للتشريعات المقترحة في تداول محصول البصل.

(ب) يزول الإغراء الذى يحدو بالتجار إلى رفع الأسعار في ابتداء موسم التصدير، فترت إليهم الرسائل بكميات كبيرة تدعوا إلى خفض السعر نتيجة لكتلة العرض دون موازنة لمقدار الصادر.

(ج) الارتباط في عمليات التصدير بكميات محددة في مواعيد متفق عليها قبل إجراء التصدير، ويكون ذلك عن طريق هيئة موثوق بها في الخارج والداخل.

تشغيل مصنع تجفيف البصل :

من المهم لمجاد أسواق لتصريف المنتجات المصنوعة، وذلك بعمل دعاية حقيقة دائمة واسعة في الأسواق الخارجية والداخلية، ومحاولة استعمال المنتجات في المصالح الحكومية التي تستهلك البصل الطازج. وقد تتحقق بهذا المصنع وحدات لتعبئة بعض المواد الغذائية خصوصاً التي يستعمل معها البصل المجفف كالفول المدمس والمطهى والمدرس. وقد يقوم المصنع بتجفيف أغذية ثبتت صلاحيتها في حالة مجففة وذكرها كتاب (١٩٥٥) بالتفصيل، كالتوم والبطاطس، والبطاطا، والجزر، والطاطم

كلمة ختامية :

تشير أحدث الإحصاءات الصناعية (١٩٥٨) إلى أن تصدير البصل في الإقليم المصري مخصوص في ٤ آلاف طن بصل مجفف ، وكمية تستخدم في صناعة التخليل . وبين مشروعات السنوات الخمس إقامة مصنع لتجفيف البصل يبلغ إنتاجه ١٢٠٠ طن من البصل المجفف في العام الواحد ، ولاريب أن المدف الذي تم تصويره في هذا البحث أكبر من ذلك . وتدل الفقرات التالية التي كتبها استينو (١٩٥٩) على ضرورة العناية بإنتاج وتصنيع البصل :

« كانت مصر من أهم بلدان العالم لإنتاجاً للبصل ، إذ أنه يزرع في مصر منذ عهد القدماء ، وقد أدخلت زراعته حديثاً في أمريكا وأوروبا ، ومع ذلك فقد ربيت في هذه البلاد أصناف كثيرة تفوق البصل المصري جودة ومحصولاً ، وأصبحت تنافسه في أسواقه التقليدية وتباع بأسعار أعلى من أسعاره . ويرجع ذلك لتدور صفات البصل المصري ، وتقليمه قبل تمام نضجه وعدم فرزه وتعبئته في العبوات الحديثة الصالحة . وتقىتم وزارة الزراعة وكلية الزراعة بالجيزة بإنتاج أصناف جديدة كثيرة المحصول ، جيدة الصفات النوعية ، كما تقىتم وزارة الشؤون الاجتماعية بشكرين الجمعيات التعاونية لإنتاجه وفرزه وتعبئته وتسويقه ، وبهذا تتمكن زيادة صادراتنا من البصل ومنافسة الأصناف الأجنبية ، وسيكون فرز البصل في مناطق الإنتاج التي سقام بها المصانع لتجفيف البصل . »

أما وقد وضحت معالم النهوض بهذا المحصول بجدير بجميع المواطنين أن يتحملوا المسئولية كاملة لقيام ثورة في إنتاج وتصنيع وتصريف البصل حتى لا نستمر ندور في الحلقة المفرغة التي بدأت منذ ثلاثين عاماً حين جاء إلى مصر العالم الأمريكي ملشرز (١٩٢٩) ثم تعاقب بعده خبراء مشهورون منهم الدكتور جونز عام ١٩٤٩ والمستر هدسون عام ١٩٥٦ .

المراجع العربية والأجنبية

- ١ - فؤاد أنور ، وريد عبد البر : مذكرة بخصوص مشروع إنشاء مصنعين تجفيف البصل بسوهاج . مؤرخة في ٢٢/٨/١٩٥٤ ، ومقدمة إلى وزارة الأوقاف (تفتيش مديرية جرجا - سوهاج) من تفتيش وزارة الوراعة بجزء شندوليل (٦ صفحات) .
 - ٢ - كمال رمزي استيفنو : زراعة الخضر في مصر .
المجلة الزراعية ، العدد الثالث : ص ٣٣ - ٣٧ ، يناير ١٩٥٩ .
 - ٣ - محمد علي كساب : تجفيف الخضر « الفلاح » العدد الخامس : ص ٥٠٥ - ٥١٥ ١٩٥٥ .
 - ٤ - مصطفى لطفي : النباتات الطبية والعطرية ، مستقبل زراعتها وتصنيعها .
(نشرة رقم ٢) مراقبة الإنعاش الاقتصادي والتعاوني ، اللجنة العليا للوحدات الجمعة ، ١٩٥٧ .
 - ٥ - وزارة الوراعة ، مصلحة الاقتصاد الزراعي والإحصاء : النشرة الشهرية للاقتصاد الزراعي والإحصاء والتشريع .
 - ٦ - وزارة الصناعة ، الإقليم المصري : دليل الصناعات : ديسمبر ١٩٥٨ .
-

7. Hudson, S. C.

Report on the marketing of Egyptian onions for export.
F. A. O. Marketing Economist May 1956

8. Jones, Henry A.

Suggestions for onion improvement in Egypt.
U. S. D. A. Head Horticulturist. April 1949

9. Melchers, L. E. and M. Kamel

Report on suggested improvements in the onion crop
and trade of Egypt.
Ministry of Agr. Cairo. 1929