

الثروة الحيوانية في مصر

[من محاضرة لحضرة الزميل المحترم الدكتور عبد الرزاق صدق وكيل قسم تربية الحيوان بوزارة الزراعة ألقاها بالنادي الزراعى في مساء ٦ فبراير سنة ١٩٤١ ولم تثبت الفلاحة الجزء الأول منها سبق تكلم حضرته عن هذا الموضوع في العدد الخامس من الفلاحة سنة ١٩٤٠ وقد ذكر أوجه الاصلاح التى يستدعى الأمر لإجرائها فى الحيوانات المصرية المختلفة وتكلم عن الجاموس واختتم هذا البحث بما يلى « والوزارة كبيرة الرجاء أن توفى كل التوفيق فى مشروعاتها لتحسين نسل الجاموس وأن تتمكن بعد وقت من أن تتناول غير الجاموس أيضاً كالأبقار والأغنام وسائر الحيوانات النافعة الأخرى ». وفيما يلى كلمة حضرته عن أوجه الاصلاح فى كل من هذه الأخيرة وكذا عن الدواجن والألبان] :

الأبقار : تربي الأبقار فى مصر لغرضين — أحدهما لإنتاج اللبن والثانى استعمال الثيران القوية فى الأعمال الزراعية فبالرغم من أن لبن الجاموس يمتاز بنسبة الدهن العالية التى تجعله مصدراً عظيماً للقيمة للدهن فى صناعة الزبد والمسلّى والجبن الدسمة إلا أنه لا يمكن الاستغناء به كلية عن لبن الأبقار فلأخيراً مزايا كثيرة فى صناعة الألبان وهو أيضاً أسهل هضمًا من لبن الجاموس فيستعمل للأطفال ولمن لا يتيسر لهم هضم اللبن الجاموسى .

أما بخصوص العمل فقد يمضى وقت طويل جداً قبل أن يتسنى للفلاح المصرى الاستغناء عن الثور الشغال فى أعماله الزراعية . وبينما جرى الفلاح المصرى منذ أقدم الأزمان على انتخاب سلالات البقر التى تتوفر فى ثيرانها صفات المقدرة الفائقة على العمل حتى لقد أصبح ثور العمل المصرى نموذجاً لهذا الغرض ، فإن ناحية اللبن فى الأبقار لم تلق منه نفس العناية بحيث نجد أن إنتاج الأبقار المصرية ضئيلاً إلى حد كبير وهذا نواجه مشكلة الجمع بين صفتى العمل والإنتاج العالى للبن وعلى ضوء الجهود والكثيرة التى بذلت فى هذا السبيل فى الهند وعلى ما حدث فى مصر من انزال ماشية أطلق عليها اسم الديمياطى تفوق باقى الأبقار فى إنتاج اللبن بينما ثيرانها لا تصلح للعمل صلاحية ثيران الأبقار الأخرى الأقل منها إداراً يتضح لنا صعوبة

الجمع بين صفى العمل واللبن ، لذلك كان الجدير بنا إلى جانب محاولة اختبار هذه النظرية العمل على رفع مستوى إنتاج اللبن في الأبقار المصرية بطريقة الانتخاب والتجهين بالأنواع الأوربية . ولقد وصلت كلية الزراعة إلى نتائج مبشرة في التجهين مع سلالة « الشورتهورن » وكلية الأمريكان مع سلالة « الجرسى » وقسم تربية الحيوان مع سلالة « الهولشتين » وبواسطة عملية التدرج إلى أجيال متعددة نرجو أن تصل هذه الهياث إلى تكوين قطعان غزيرة الإدرار تحمل مناعة الأبقار المصرية للأمراض المتوطنة والبيئة الخاصة — هذا مع استمرار الانتخاب في الأبقار المصرية لتحسين كل من صفى اللبن والعمل وإيجاد الطلائق التى تحمل الصفات الوراثية الممتازة فى كل .

العجول : تربية العجول بقصد استغلالها للحم موضوع هام جداً يحتاج إلى أبحاث كثيرة لوضع الأسس الفنية والاقتصادية الضرورية وتقوم كلية الزراعة بتجارب فى هذا الصدد ينتظر الوصول منها إلى نتيجة مرضية قريبة وقد بدأ قسم تربية الحيوان بالوزارة استعمال التغذية الصناعية باللبن الفرز على بعض العجول ويرجوا أن يتمكن من التوسع منها فى العام المقبل ، ولهذه التغذية مزايا كثيرة فهى طريقة اقتصادية لرخص ثمن اللبن الفرز مع احتوائه على ما يلزم العجل النامى من العناصر الغذائية وهى إلى جانب ذلك تمكن المربي من معرفة مقدار إنتاج الأم لبن بالضبط وهذا ضرورى فى إجراء عمليات الانتخاب والتربية .

الأغنام والصوف : لا شك أن موضوع تربية الأغنام يهم جميع المشتغلين فى الإنتاج الزراعى فالأغنام وسيلة اقتصادية هامة من وسائل الاستغلال الاقتصادى الزراعى فهى لا تحتاج إلا إلى رأس مال قليل ولا تتكلف تغذيتها ورعايتها إلا اليسير من المال إذ معظم تغذيتها على حشائش القنوات والجسور والحقول وعلى فضلات المحاصيل ورجل واحد يمكنه أن يكفل قطعاً كبيراً منها ولكن على الرغم من ذلك فإن تربية الأغنام لا تلقى فى مصر ما تستحق من عناية بل تكاد لا تلقى أية عناية خاصة فالعديد من المزارعين لا يقتنى من الأغنام إلا القليل ولا يكاد يوجد بمصر قطعان

قيمة من الأغنام تزيد على أصابع اليد الواحدة وبالإضافة إلى ذلك فإن فكرة استغلال الطرق العلمية الحديثة في التربية والتغذية معدومة ولقد تبينت بنفسى هذه الحقائق في زيارتى المتعددة فى مزارع الفطر المختلفة لدرس حالة الانتاج الحيوانى .

وتستعمل الأغنام عامة فى إنتاج الضأن الذى يقبل عليه الناس على اختلافهم والشعب المصرى خاصة يفضل على غيره من أنواع اللحوم والصوف الذى تنتجه الأغنام أداة ضرورية للإنسان وذات قيمة تجارية عالية ولبن الأغنام يستغل فى عمل بعض المنتجات كجبن الضأن المحبوب فى مصر وكجبن الروكفور التى تمتاز بصنعها فرنسا هذا كله إلى جانب السماد وهو شئ لا يستهان به فى خصب الأرض وزيادة غلتها .

والأغنام المصرية بحاجة إلى كثير من الإصلاح والتحسين فى كلنا صفتى الضأن والصوف فبينما الضأن الجسد يمتاز بتوزيع الدهن فى أجزاء الجسم بين ثنايا اللحم مما يكسبه طعماً لذيذاً غير أن الدهن فى الأغنام المصرية مختزن تحت الجلد وفى الذيل مما يجعل باقى الجسم يكاد يكون خلوأً من الدهن فىكون لحمه ليفياً سريع الاحتراق عند الشواء وطعمه أقل جودة . أما الصوف المصرى فهو بوجه عام ردىء النوع لا يصلح إلا لعمل الأكلة والسجاد والمنسوجات الخشنة قليلة القيمة وهناك اعتقاد بأن بعض الأغنام المصرية يمكن إذا اعتنى بتربيتها وتغذيتها أن ينتج عنها سلالة ذات صوف ممتاز يضارع بعض سلالات الصوف المعروفة ولكن هذا الزعم لا يتفق مع نتائج دراسات أصواف الأغنام المصرية ومقارنتها بأصناف الصوف الجيد . ومن الثابت علمياً أن الصفات التى يتميز بها الصوف الجيد هى صفات وراثية لا يمكن إيجادها بمجرد تحسين مرعى الحيوان .

والصوف المصرى من الأصواف الخشنة أو أصواف الدرجة الثالثة وهى التى تستعمل فى صناعة السجاد والأكلة وما شابه ذلك ولكنها إلى جانب ذلك لها كثير من العيوب التى تقلل من قيمتها التجارية وتسبب فى كثير من الأحيان إغراض المشترين عنها وفى اعتقادى أنه يمكن العمل على رفع مستواها التجارى بالوسائل الآتية :

أولاً — تربية قطعان نقية من السلالات المختلفة خصوصاً ذات الصوف الأبيض كالأوسيمى والعمل على تنقية قطعان الأغنام بواسطة الانتخاب المستمر فإن السماح للسلالات المختلفة بالاختلاط كما هو مشاهد فى أنحاء كثيرة فى القطر مما يسبب عنه البقع واختلاف الألوان فى الجزة تؤدى إلى تقليل قيمتها التجارية إلى حد كبير .

ثانياً — توجيه أعظم اهتمام إلى اختيار الكباش المستعملة فى التلقيح بحيث يكون نموذجاً حسناً للسلالة وتحمل الصفات المرغوبة فى الصوف .

ثالثاً — يجب زيادة العناية بتغذية الأغنام تغذية صحيحة كاملة وكذلك إيواؤها بحيث لا تتعرض لتقلبات الطقس الشديد والاهتمام بحالتها الصحية ووقايتها من الأمراض إذ أن كل هذه العوامل تؤثر فى قيمة الصوف تأثيراً كبيراً .

رابعاً — يجب العناية بقص الأغنام بطريقة صحيحة فالقص الردىء يتسبب عنه عدم تناسق الجزة وحبذا لو استعملت آلات الجز الميكانيكية لهذا الغرض وفضلاً عن ذلك يجب ألا تتم عملية القص إلا فى مكان نظيف حتى لا يختلط الصوف بالأتربة وبقايا النبات الجاف ومخلفات الحيوانات فلقد كان هذا سبباً فى الحصول على أسعار ضئيلة للصوف فى الأسواق الأوربية وقد يحسن غسل الأغنام قبل قصها بمدة يسيرة .

خامساً — إيجاد هيئة أو بورصة لتسويق الصوف المصرى ضماناً للحصول على خير الأسعار له فى الأسواق الأجنبية وتشجيع تجارته والعمل على نمائها .

سادساً — تشجيع الأبحاث والدراسات التى تعمل على تحسين الصوف بالوسائل المختلفة .

سابعاً — العمل على التوسع فى تربية الأغنام تربية صحيحة ونشر المعلومات والإرشادات التى تساعد فى تحقيق ذلك .

ولا شك أن اتباع هذه الوسائل سيؤدى إلى زيادة القيمة التجارية للصوف المصرى ولكن ما تحدته هذه الوسائل من تحسين فى صفات الصوف لا يمكن أن تخرجه عن نوعه الأصلى باعتباره صوفاً خشناً إذ أن هذه حالة وراثية . أما العمل على إخراج الصوف المصرى من نطاق الأصواف الخشنة إلى الأصواف الناعمة ذات القيمة التجارية العالية فهذا فى اعتقادى يقتضى أن نلجأ إلى استعمال أنواع الأغنام الأجنبية

ذات الصوف الجيد على أن اختيار نوع الأغنام الذى يحتمل نجاحه فى مصر أكثر من غيره كان يقتضى الكثير من التفكير والبحث .

ولقد وقع الاختيار على نوع من الأغنام الإنجليزية المعروفة بـ « السفلك » لتجربة تهجينها بالأغنام المصرية وقد استحضرت القسم بالفعل بعضاً منها وتمتاز أغنام السفلك بأنها أكبر حجماً من الأغنام المصرية والكثير من الأغنام الأوربية وأن الضأن الناتج منها هو من أحسن أنواع الضأن . ولا يفوتنا أن نذكر أنه يمتاز كثيراً عن الضأن المصرى بتوزيع الدهن خلال طبقات اللحم بخلاف الحال فى الأغنام المصرية ، مما يكسبه طعماً لذيذاً وقيمة ممتازة . وصوف هذه الأغنام جيد يفوق الأصواف المصرية بدرجة كبيرة جداً ولو أنه لا يعادل المرينو ولكن ضأن هذا الأخير يقل بكثير عن ضأن السفلك فى القيمة وتنتج الرأس من أغنام السفلك حوالى سبعة أرتال من الصوف . وفى القطعان الممتازة يصل هذا الرقم إلى تسعة وتمتاز هذه السلالة أيضاً بكثرة نتاجها وتصل فى غالب الأحيان إلى ١٥٠ ٪ زيادة نسبة التوائم .

ويجب ألا ننسى أنه لا يمكن مطلقاً التكهن بمدى نجاح أمثال هذه التجارب وكل ما يمكن هو أن يبنى الإنسان اختباراه على أسباب جوهرية معقولة ومحيط تجربته بالعناية اللازمة راجعاً لها النجاح .

الدواجن

تحتاج تربية الدواجن فى مصر إلى إصلاح كبير سواء من ناحية كمية الإنتاج أو من ناحية نوع المنتجات وصلاحياتها للتسويق .

المرجاج والبيض : لا يمكن اعتبار الدجاج المصرى دجاج لحم لصغر حجمه وزرقة لون لحمه فى الغالبية منه ولغير ذلك من العيوب ، وفى الوقت نفسه فإن إنتاج الدجاج المصرى للبيض ردىء من ناحيتى الكمية والنوع فلا يصل متوسط الإنتاج السنوى للدجاجة إلى أكثر من ٨٠ بيضة ، ومعظم البيض من الحجم الصغير لا يكاد

يزن أكثر من ٣٩ جراماً مع أن وزن معظم البيض في الأسواق الخارجية يتراوح بين ٥٠ و ٧٠ جراماً لذلك لم يكن من المستغرب أن يصبح الرأي السائد في مصر أن تربية الدجاج عملية غير اقتصادية فمثل هذا الانتاج الضئيل الرديء النوع لا يتناسب مع ما يتكلفه الدجاج من نفقات إذا ما أعطيت غذاء ومأوى وعناية حسب أصول التربية — لذلك لم يقبل على تربية الدجاج إلا الفلاح الصغير الذى يحتفظ بقطيع يتكون من بضع دجاجات وديك يطلقه طول اليوم يلتقط ما يصادفه من حبوب وفضلات .

لم يكن يمكن السكوت على هذه الحال ولذا بدأت الحكومة والهيئات تبذل مجهوداً كبيراً في سبيل تحسين البيض كمية وحجماً .

وإذا حكمنا بما نشاهده في الأسواق المصرية وبكميات وحجم البيض الصادر من مصر نلص حقيقة تدعو إلى الدهشة وهى أنه لم يزد انتشار تربية الدجاج ولم يرتفع منسوب الانتاج عدداً أو وزناً . بل يتضح أن كميات البيض المصدرة من مصريين موسمى ١٩٣٢ — ١٩٣٣ و ١٩٣٨ — ١٩٣٩ كانت في هبوط مستمر سريع وكذلك نسبة البيض ذى الحجم المناسبة نوعاً إذ قد وصلت إلى نصف فى المائة من مجموع البيض المصدر .

إن تدهور صناعة تربية الدجاج فى مصر يرجع فى اعتقادى إلى سببين أولهما أنه حتى الآن لم يعمل على إيجاد وسيلة اقتصادية لايواء وتغذية الدجاج فبيوت الدجاج التى تستعملها وتشيربها الهيئات الفنية معظمها من النوع الذى تفوق تكاليفه ما يتيسر لغالبيه المربين وكذلك توصف علائق غير اقتصادية إذ تحتوى على مواد تستجلب من الخارج مثل مسحوق السمك وهذا ما لا يتيسر مطلقاً للأفراد . أما السبب الثانى الذى دعا إلى تدهور تربية الدجاج فى مصر ، فهو كما ذكر آنفاً يرجع إلى قلة إنتاج الدجاج المصرى وصغر حجم البيض الناتج وقد اتبع فى علاج هذا العيب طريقة الانتخاب وفى اعتقادى أن هذه الطريقة وحدها لا تكفى مطلقاً كما سألين فيما بعد ، ولعلاج السببين الآخزين يجب العمل على وضع تصميمات لمساكن الدجاج بحيث تكون قليلة التكاليف وافية بالأغراض الصحية ، وقد بدأنا بالفعل

تجربة من هذا النوع في محطة تربية الدواجن بجزيرة الشعير التابعة للقسم ونرجو أن تتمكن من التوسع والاستمرار في هذه التجربة وإعلان نتيجتها في أقرب وقت. أما بخصوص التغذية فيجب أن تكون مكونات العلائق اقتصادية ومن إنتاج القطر أى لا تستورد من الخارج وكان القسم يستهلك سنوياً بما يفوق الألف جنيه من مسحوق السمك ثم زادت أسعار هذه المادة زيادة فاحشة وتعذر الحصول عليها ، ولما كان اللبن الفرز يحتوى على حاجة الطيور من البروتين الحيوانى بل ويفوق الكثير من مصادر البروتين الحيوانى فى القيمة البيولوجية فقد عملنا على استتماله بدلاً من مسحوق السمك خصوصاً وأن لبن الفرز متوفر ويصعب تصريفه . ولما كان نقل اللبن الفرز من مكان إلى آخر كثير التكاليف ولعدم وجود مجفف للبن لدى القسم فقد عمدنا أخيراً إلى تجربة تحويل هذا اللبن إلى نوع من اللبن وذلك بتجيينه بواسطة البادى ثم فرم الخثرة وتجفيفها فى الشمس وحصلنا بذلك على مادة غذائية ذات قيمة كبيرة ، وضئيلة التكاليف ، ونتيجة تحليلها هى كالتالى :

رطوبة	٦٦.٩ ٪
بروتين	٨٠.١٥ ٪
دهن	٠.٠٨ ٪ القيمة الغذائية ٢١٠
رماد	٥.٠٤ ٪
كربوهيدرات	٧٣.٢ ٪

أما علاج السبب الثانى وهو قلة الانتاج ورداءة نوعه فان طريقة الانتخاب وحدها غير كافية كما ذكرنا قبلاً ولكن علاجها فى اعتقادى هو تهجين الدجاج المصرى بنوع أجنبى معروف بوفرة إنتاج البيض وكبر حجمه وقد اخترنا لهذا الغرض نوع « اللجهورن » الأبيض واستحضرننا من فلسطين ٢٠ ديكاً مناسباً وبضعة آلاف من البيض فرخت وستستعمل للتربية والتهجين ونرجو أن نتمكن فى سنوات قليلة من توطيد نوع اللجهورن فى مصر وكذلك من إيجاد هجين ممتاز وللايوك الناتجة منه

الصفات الوراثية لغزارة إنتاج البيض ذى الحجم الكبير، وبالإمكان إنتاج آلاف من هذه الديوك توزع على المربين فى أنحاء القطر وبذلك نضمن رفع مستوى الانتاج كمية ونوعاً ولا شك أن هذا يدر أرباحاً كثيرة .

الدرجاج الرومى : إنه لما يدعو للأسف عدم انتشار هذا النوع من التربية بمصر إذ لو أمكن توطيد هذه الصناعة لأمكن تصدير كميات كبيرة للخارج خصوصاً فى موسم عيد الميلاد فتعود هذه التجارة على مصر بأرباح طائلة - وقد بدأ القسم يوجه اهتماماً كبيراً لتربية الدجاج الرومى وإجراء عمليات الانتخاب والتجهين بها وقد اختار للتجهين كخطوة مبدئية النوع المسمى بالرومى البروز وكذلك يعمل القسم على دراسة خير الوسائل لتربيتها تربية اقتصادية ناجحة .

الأوز والبط : تحتاج تربية هذه الطيور إلى اهتمام كبير وتحسين ولقد كان معظم الاهتمام موجهاً إلى إدخال الأنواع الأجنبية من الأوز والبط بينما الحقيقة أن الطيور المصرية من نوع جيد لو أدخل عليها التحسين بطريقة الانتخاب والعناية تربيتها عناية خاصة وقد بدأ القسم فعلاً بهذا العمل .

الدراب : هناك أسباب كثيرة تدعو إلى الاعتقاد بأن تربية الأراب صناعة مربحة إلى حد كبير وهنا أيضاً كان معظم الاهتمام موجهاً إلى إدخال الأصناف الأوربية الكبيرة الحجم مما يكون عقبة كبيرة فى تغذيتها وتسويقها بينما أهملت الأراب البلدية رغم أنها مناسبة الحجم ولحمها لذيد الطعم سهلة التسويق وقد بدأنا نوجه اهتماماً خاصاً للأكثر منها وإجراء الانتخاب لانتاج سلالات متميزة وبحث خير الطرق لتربيتها تربية اقتصادية صحيحة وكذلك نقوم بتجربة مسساكن قليلة النفقات لايوائها إذ سيكون ذلك من أهم العوامل على انتشارها كذلك يجب الاهتمام بصناعة الفراء إذ أن هذه تجارة رابحة وفى هذه الحال يمكن استعمال بعض الأنواع الأوربية الشهيرة بامتياز فرائها .

صناعة الألبان

إن صناعة الألبان صناعة هامة جداً في مصر ولكنها للأسف تسير في معظم الأحوال على طرق أولية وهي تحتاج إلى إصلاح كبير في أوجه الانتاج المختلفة من لبن الشرب إلى باقي المنتجات اللبنية الأخرى . وأن إصلاح هذه الصناعة يصل بنا إلى غرضين هامين أولهما تحسين الحالة الصحية للشعب إذ أن الكثير من الاحصائيات قد بدا منها أن ٨٠ ٪ على الأقل من أفراد الأمة يقاسون سوء التغذية فإن أمكن إنتاج الألبان ومشتقاتها بطرق اقتصادية وبكميات وفيرة بحيث تعرض في الأسواق بأسعار في متناول الجميع لكان ذلك عاملاً قوياً على تحسين الحالة الصحية العامة لما هو معروف من أهمية الألبان ومنتجاتها من الناحيتين الغذائية والبيولوجية والغرض الثاني الذي يتسنى الوصول إليه هو الاستغناء عما تستورده مصر من الخارج من الألبان ومشتقاتها فلا تتسرب الآلاف من الجنيهات إلى الأسواق الخارجية .

هذا بالإضافة إلى إمكان انتشار هذه الصناعة انتشاراً يعود على القطر بالربح الوفير .

ولا شك أنه من أهم العوامل التي تجعل صناعة الألبان صناعة اقتصادية مربحة هو تحسين تربية الحيوان بمصر والوصول إلى سلالات غزيرة الإدرار إذ أن تكاليف إنتاج رطل اللبن من هذه الحيوانات تكون أقل منها كثيراً في حالة السلالات القليلة الإدرار . لذا كان لزاماً لضمان نجاح صناعة الألبان وانتشارها وإقبال أصحاب رؤوس الأموال عليها أن نعمل على تحسين نسل حيوانات اللبن بالوسائل الكفيلة بالوصول إلى هذا الغرض ثم تعميم هذه السلالات في أنحاء القطر المختلفة

والشيء الثاني الذي يجب أن نوجه له اهتماماً كبيراً هو تحسين صناعة الألبان في ذاتها بالعمل على إيجاد خير الطرق لإنتاج الألبان ومشتقاتها المختلفة بالوسائل العلمية الاقتصادية الصحية ونشرها في القطر بأمره . وقد عمل قسم تربية الحيوان أخيراً على الحصول على أسماء وعناوين جميع معامل الألبان في القطر ويقوم موظفوه الفنيون

زيارة هذه المعامل وإرشاد أصحابها لخير وسائل الصناعة هذا إلى جانب القيام بالتجارب التي من شأنها ترقية هذه الصناعة وكذلك يجب أن نواجه الحقيقة وهي أن المستوى العام لصناعة الألبان في مصر ردىء جداً وسأذكر هنا شيئاً عن الحالة وأوجه الإصلاح .

لبن الشرب : لبن الشرب هو في مصر على أشد حالات القذارة بحيث تعافه النفس ولا يقبل عليه إلا القليلون وذلك في حالات الضرورة القصوى فقط كما في حالة الأطفال والمرضى وعند ذلك يعمل على غليه تفادياً لما قد ينقله من أمراض وفي ذلك فقدان لنسبة كبيرة من قيمته الغذائية ولكثير من مزاياه البيولوجية فإنتاج اللبن للشرب في أشد الحاجة إلى إصلاح شامل فعال عاجل .

ولبن الشرب غذاء كامل متزن له قيمة غذائية كبيرة إلى جانب احتوائه على الفيتامينات الهامة . ولكن اللبن إلى جانب ذلك مادة سريعة التلف وسهلة التلوث كما أنه بيئة صالحة لتكاثر الميكروبات ويمكن أن يكون وسيلة فعالة في نشر الأمراض المعدية بشكل ذريع .

لذلك إذا شئنا انتشار وتعميم استعماله لفائدته الصحية وجب أن يكون هذا الجهد مقروناً بالعمل على إنتاجه نظيفاً سليماً خالياً من ميكروبات الأمراض والحفاظة عليه في هذه الحالة الصحية حتى الاستعمال .

ولقد عملت الأمم المتقدمة على ما فيه النظافة البكتريولوجية للبن وعملت دعاية بعد ذلك لانتشار استعماله بين الكبار والصغار لعلمهم أن في ازدياد استهلاك اللبن للشرب فائدة اقتصادية للبلد وصحية للأفراد .

ولا يتأتى هذا الإصلاح إلا بتضامن وزارة الصحة ووزارة الزراعة (قسم تربية الحيوان وقسم الطب البيطري) وسن القوانين اللازمة لتنفيذ ما تراه هذه الهيئات من أوجه الإصلاح والضمانات السكافية لتنفيذه .

الجبنه البيضاء : يعتبر هذا النوع من الجبن إلى جانب المسلى من أهم منتجات اللبن في مصر وهي تصنع في مصر من أزمنة بعيدة جداً ولكن على الرغم من ذلك

فإن صناعتها ما زالت في حاجة إلى تحسين وأن مصر ما زالت تستورد من هذا النوع سنوياً ما يوازى قيمته بضعة آلاف من الجنيهات ولا شك أن التحسين في صناعة هذه الجبنة يعمل على انتشارها والإقبال عليها وأسباب تأخر هذه الصناعة يرجع إلى ضرورة دراسة خير الطرق لصناعة هذه الجبنة وخواصها الهامة وطرق حفظها والتغييرات التي تحدث فيها أثناء ذلك وكذلك دراسة العوامل المختلفة التي تؤثر في نوع هذه الجبنة وقيمته ككمية المنفحة والملح ودرجة الحرارة والرطوبة والمنطقة التي تصنع فيها وما إلى ذلك .

ومن أوجه الإصلاح الضرورية وضع مواصفات ثابتة وإقرار أسماء تجارية للأصناف والدرجات المختلفة من هذه الجبنة منعاً لاختلاط الأمر على الجمهور إذ المعروف أن الكثير من الجبن الذي يعرض في الأسواق معظمه مصنوع من لبن خليط من البقرى والجاموسى مع إضافة نسب مختلفة من لبن الفرز ويعطى للجبن الناتج أسماء تجارية مغرية مثل « نمرة ١ » و « ممتاز » و « دابل كريم » والجمهور لا يعرف مدلول هذه الألفاظ على وجه التحقيق .

المسلى : من أهم منتجات الألبان في مصر وصناعاته منتشرة وتكاد تكون معروفة للجميع . ويلاحظ أن أهمية هذا الصنف وغلو ثمنه يغريان المتجرين فيه باستعمال وسائل الغش المختلفة مما يستدعى الاهتمام بوضع نظام كفيل بمنع هذا الغش بأن ينشر على الجمهور بعض طرق بسيطة لاكتشاف هذا الغش . كذلك يحسن ألا يطلق كلمة مسلى في الأسواق إلا على المستخرج من دهن اللبن منعاً للبس وزيادة في تحديد مواصفات الصنف .

الزبدة : ونقصد هنا زبدة المائدة وهي خلاف الزبدة التي يصنع منها المسلى ، وزبدة المائدة قليلة الاستعمال جداً في مصر لا يكاد يستعملها غير الأجانب وأثرياء المصريين والسبب في ذلك أن صناعة النوع الجيد من هذه الزبدة ليس بالأمر السهل وكذلك ما يتكلفه حفظها في درجة حرارة منخفضة من نفقات مما يجعل ثمنها في النهاية أكثر مما تسمح به ظروف الكثيرين . ولكنه بالإمكان تذليل هذه العقبات من

الناحية العملية بما يقلل من نفقات الإنتاج ويعمل على انتشار صناعتها واستهلاكها بل والتصدير منها إلى الأسواق الخارجية . وخير الوسائل للوصول إلى هذا الغرض هو وجود مصانع رئيسية لعمل الزبدة تغذيها مراكز صغيرة منتشرة في المنطقة حول المصنع تتسلم اللبن من المنتجين وتقوم بفرزه ومحاسبتهم على القشدة الناتجة منه ثم إرسال هذه إلى المصنع الرئيسى حيث تعمل الزبدة بكميات كبيرة وتخزن في غرف تبريد خاصة وإن هذا النظام كفيل بأن يقلل من نفقات الانتاج إلى الحد العملى الذى ذكرناه آنفاً والنتيجة المباشرة لمثل هذا المشروع هو تنمية مشاريع تربية الحيوانات وبالتالي تنمية الثروة المصرية .

الفسرة : وهى كربة المائدة فى قلة انتشارها وتمشى معها فى وسائل الانتاج والانتشار .

المشاكل : إن طقس مصر يشجع كثيراً على الإقبال على استهلاك كميات كبيرة من هذه المنتجات التى هى وسيلة من أهم وسائل زيادة استهلاك منتجات الألبان إلى جانب قيمتها الغذائية وأثرها المنعش خصوصاً لولاقت من الاهتمام مثل ما نالته فى البلدان الأوروبية والأمريكية . ويجب للوصول إلى هذا الغرض نشر طرق صناعة أنواعها العديدة الشبيهة خصوصاً الخلوط بأنواع الفاكهة المختلفة خصوصاً وأن هذه الأخيرة متوفرة أيضاً بمصر وعدم الاقتصار على الأنواع المحدودة التى تعرض بالأسواق المصرية مع العلم بأن مجال التفنن فى صناعتها كبير جداً . ويجب ألا تغفل الاهتمام بالرقابة الصحية على مصانع المشروبات وإلا كانت من أخطر الوسائل لانتقال الأمراض .

الجبن الجاف : توجد أنواع عديدة من هذا الجبن ويستورد منها سنوياً ما قيمته حوالى ثلث مليون من الجنيهات وهو دليل كاف على كثرة الإقبال عليها رغم ارتفاع ثمنها وإذا ما علمنا أيضاً أنه قد نجحت صناعة هذه الأنواع فى مصر كان من الجلى أنه يجب العمل على تشجيع صناعتها بمصر والاستغناء بذلك عما يرد من الخارج والعمل على زيادة انتشارها ما يزيد فى نماء الثورة المصرية .

اللبن المحفوظ: اللبن المحفوظ بأنواعه المختلفة كالمركز والجفف وتستورد منها مصر كميات لا يستهان بها لتغذية الأطفال في صناعة المأكولات وغيرها ولا يوجد أى مبرر لعدم إمكان تحضير هذه المنتجات في مصر لولاقت من التشجيع في خطواتها المبدئية ما يعمل على توطيدها .

منتجات الألبان المأخوذة: وهذه تشمل صناعة الكازين من لبن الفرز وهو مادة ذات أهمية صناعية كبيرة وكذلك تحضير اللكتوز أو سكر اللبن من شرش اللبن وغير ذلك من المنتجات . وهذه المنتجات سهلة التحضير وصناعتها تسمك متخلفات الألبان التي تصيع عبثاً في الوقت الحاضر وهي إلى جانب ذلك منتجات ذات قيمة كبيرة تدرربحاً عظيماً .

في اعتقادي أن خير وسيلة لإصلاح وتحسين منتجات الألبان في القطر لا تتحقق إلا بتأسيس معامل مركزية في أنحاء البلاد تتسلم اللبن من الفلاحين وتقوم بصناعته إلى منتجات وفق ما تقتضيه حاجة السوق ولا شك أنه باتباع هذه الطريقة يمكن ضمان الحصول على منتجات أفضل من حيث جودة الصنف ونظافته والاقتصاد في نفقات صناعته . كما أن تركيز صناعة منتجات الألبان في المعامل المركزية يضمن كفاية الإشراف والرقابة وتقتصر مهمة الفلاح في هذه الحالة على إنتاج الألبان وتوريدها لهذه المعامل وفي ذلك تشجيعاً له وحشاً على الاهتمام باختيار حيواناته وتربيتها والعناية بها . وحذا الواقعة بأمر هذه المعامل الرئيسية جمعيات تعاونية يمدّها أعضاؤها من الفلاحين بما تنتجه ماشيتهم من ألبان مما يعود عليهم بأعظم فائدة .