

جامعة القاهرة  
كلية الآثار  
م الآثار المصرية

مكتبة أ.د. عبد العزيز صالح  
رقم التسلسل ١٥٥  
رقم تصنيف رسائل

زراعة الكروم وصناعة النبيذ في مصر القديمة  
( العصر الفرعوني )

رسالة لنيل درجة الماجستير  
في الآثار المصرية

اعداد

الطالبة / مها سمير عبدالسلام القناوى  
المعيدة بقسم الآثار المصرية

اشراف

الاستاذ الدكتور / على رضوان  
عميد كلية الآثار

كلية الآثار  
مكتبة  
١٣٧

القاهرة ١٩٨٨

الصفحة

٥ : ١

١٣ : ٦

٦٢ : ١٤

الباب الاول : زراعة الكروم

٤٦ : ١٤

الفصل الاول: زراعة الكروم فى مصر القديمة

١٨ : ١٥

١- زراعة الحدائق والبساتين

٢٢ : ١٨

٢- تشييد زراعة الكروم وأهميتها

٢٥ : ٢٣

٣- الطرق المتبعة لتربية الكروم .

٢٩ : ٢٥

٤- الوقت النباتى

٣٠

٥- لون العنب

٣١

٦- انواع العنب

٣٣ : ٣١

٧- شاة زراعة العنب

٣٣

٨- اوجه الاختلاف والتشابه بين مصر وفلسطين

٣٦ : ٣٤

٩- البساتين

٣٧ : ٣٦

١٠- عند الظيور ومصادرتها

٣٧

١١- موسم قطف العنب

٣٨ : ٣٧

١٢- قاطفو الكروم

٣٩ : ٣٨

١٣- قطف العناقيد

٣٩

١٤- وضع السلال

٣٩

١٥- عدد السلال

٤٠

١٦- نقل السلال

٤١

١٧- تفريغ السلال داخل حوض الهرس

١٨- مقتطفات من النصوص المصاحبة لمناظر القطف ونقل وتفريغ

٤٢ : ٤١

السلال

٤٢

١٩- حالة المزرعة بعد عملية الجنى

٤٣ : ٤٢

٢٠- عناية الملوك بزراعة الكروم

٤٤ : ٤٣

٢١- عناية الموظفين بزراعة الكروم

٤٦ : ٤٤

٢٢- علاقة الكروم والنبيذ بالتين والجميز والرمان



## الفصل الثانى

٤٧ : ٦٢	زراعة سوحرة لطرق زراعة الكروم فى مصر حاليا مع المقارنة بالماضى
٤٨ : ٤٩	اهم اصناف العنب المزروعة فى مصر وموعد نضجها
٤٩ : ٥٠	العوامل البيئية المناسبة لزراعة العنب
٥٠ : ٥٢	العطبات الزراعية الاساسية
٥٢	زراعة الوحد النباتى
٥٣	خصاب التكاثر
٥٣ : ٥٤	اهم طرق العطبات التى تساعد على تحسين الثمار
٥٤ : ٥٦	اهم الطرق المتبعة لتربية كرمات العنب
٥٧ : ٥٨	اهم اصناف العنب وتعبئتها
٥٨ : ٥٩	اهم طرق تغذية العنب
٥٩	اهم الامراض والآفات
٦٠ : ٦٢	مقارنة حول مقارنة بين الزراعة الحديثة والزراعة القديمة
٦٣ : ٢١٢	الباب الثانى : صناعة النبيذ
٦٣ : ١٣٢	المواد الأولية لصناعة النبيذ فى مصر القديمة
٦٤ : ٦٦	اهم طرق صناعة النبيذ فى مصر القديمة
٦٦ : ٦٨	اهم الخمور
٦٩ : ٧٠	مستلزمات من النصوص المصاحبة لعملية الهرس
٧٠ : ٧٢	الموسيقى
٧٢ : ٧٦	الصر
٧٧	مستلزمات من النصوص المصاحبة لعملية العصر
٧٨	اهم طرق الحرار بالعصير
٧٨ : ٧٩	مستلزمات من النصوص المصاحبة لعملية ملء الجرار
٧٩ : ٨١	عملية التخمر
٨٢	اهم طرق لتهجير
٨٢ : ٨٣	اهم طرق حتم الحرار

المفحة	
٨٤ : ٨٣	١- حفظ الحرار
٨٥ : ٨٤	٢- مقتطفات من النصوص المصاحبة لعملية نقل الجرار الى المخزن
٨٨ : ٨٦	٣- تخزين النبيذ
٩٩ : ٨٩	٤- حرق ناعم المقابر التي صور على جدرانها منظر زراعة الكروم ٥- صناعة النبيذ .
١٠٠	٦- طرق الطرق الإضافية في صناعة النبيذ
١٠١:١٠٠	٧- التخزين والتصفية
١٠٢:١٠١	٨- صناعة الراتنج
١٠٣:١٠٢	٩- صرح النبيذ
١٠٣	١٠- خلط النبيذ بالكسبرة
١٠٤	١١- خلط النبيذ بالماء
١٠٤	١٢- لبن النبيذ
١٠٨:١٠٥	١٣- أسماء واتواع النبيذ المختلفة
١٠٨	١٤- رواتب النبيذ
١٠٩	١٥- الرصيد
١١٣:١١٠	١٦- غير الكاتب
١١٦:١١٣	١٧- غير المراقب / المشرف
١١٨:١١٧	١٨- تسيار الجعة
١١٩	١٩- الفرق بين النبيذ والجعة
١٢٠	٢٠- التان المترويات المتخمرة
١٢١:١٢٠	٢١- نبيذ البلح
١٢٣:١٢١	٢٢- نبيذ الرمان
١٢٣	٢٣- نبيذ النخيل
١٢٤	٢٤- نبيذ التين
١٢٤	٢٥- نبيذ تمر المخيط

المصفحة	
١٢٧: ١٢٤	رصاص: انواع اخرى من المشروبات
١٢٩: ١٢٨	رصاص: صناعة النبيذ في العصر اليوناني الروماني
١٣٠	رصاص: النبيذ اليوناني
١٣١	رصاص: النبيذ الروماني
١٣٢: ١٣١	رصاص: صناعة النبيذ في فلسطين
	المقطع الثاني : اهم مناطق انتاج الكروم والنبيذ
١٥١: ١٣٣	في مختلف العصور
١٤٦: ١٣٤	رصاص: النبيذ
١٤٦	رصاص: النبيذ
١٤٨: ١٤٧	رصاص: الواحات
١٤٩	رصاص: الضوم
١٥١: ١٤٩	رصاص: مصر العليا وبلاد النوبة
١٥١	رصاص: الحدود المصرية الليبية
	المقطع الثالث : دراسة ميدانية لمصنع شركة الكروم والكحول
١٦٣: ١٥٢	المصرية جاناكليس مع المقارنة بالماضي
١٥٣	رصاص: صناعة النبيذ في مصر الحديثة
١٥٤	١- صنع العنب
١٥٤	٢- عربس العنب
١٥٤	٣- النبيذ الحموضة
١٥٦: ١٥٤	٤- التخمر
١٥٧: ١٥٦	٥- التخزين والتعتيق
١٥٩: ١٥٧	٦- التعبئة
١٦٣: ١٦٠	رصاص: حول مقارنة بين الصناعة الحديثة والصناعة القديمة
٢١٢: ١٦٤	المقطع الرابع: الادوات والوانى المستخدمة في صناعة شراب النبيذ
١٦٨: ١٦٥	رصاص: النبيذ

الصفحة	
١٧١: ١٦٨	١- كتابة العصرة او جوال العصر
١٧١	٢- الحرارة والوانى
١٧٢: ١٧١	٣- جوار جمع العصور اثناء عملية العصر
١٧٢	٤- جوار لعملية التخمير الاولى
١٧٣: ١٧٢	٥- اوانى وجرار لصب النبيذ وترشيحه وتصفيته ونقله
١٧٥: ١٧٣	٦- جوار التخزين والتعتيق والنقل
١٧٦	٧- جوار النبيذ الجنازية
١٧٩: ١٧٧	٨- جوار تقديم النبيذ
١٨٠: ١٧٩	٩- الحرارة الاجنبية
١٨٣: ١٨٠	١٠- اوانى التقدمة
١٨٤: ١٨٣	١١- اوانى المصافى
١٨٦: ١٨٤	١٢- اوانى اقداح الشرب
١٨٧	١٣- اوانى حامل اقداح الشرب
١٨٧	١٤- اوانى حامل الجرار
١٨٩: ١٨٧	١٥- اوانى الخاصة
١٩٠: ١٨٩	١٦- اوانى اعظم الشراب
١٩١	١٧- اوانى شرب: الملاعق او المغارف
١٩١	١٨- اوانى شرب: قربة النبيذ
١٩٣: ١٩١	١٩- اوانى شرب: السلال
٢٠٣: ١٩٤	٢٠- اوانى شرب: اهم المكايل والمعايير الخاصة بالنبيذ
٢٠٤: ٢٠٣	٢١- اوانى شرب: سدادات ولحامات الجرار
٢٠٦: ٢٠٥	٢٢- اوانى شرب: اختام الجرار
٢١١: ٢٠٦	٢٣- اوانى شرب: بطاقات الجرار
٢١٢	٢٤- اوانى شرب: استخدام المراوح والازهار فى تبريد الجرار



٢٧٢: ٢١٣

النسب الثالث : النبيذ والمجتمع المصري القديم

٢٣٢: ٢١٣

النسب الأول : استخدامات النبيذ الدنيوية

٢١٥: ٢١٤

النسب استخدام النبيذ والعنب في العلاج

٢٢٠: ٢١٥

النسب استخدام العنب كعنصر زخرفي

٢٢٠

النسب النبيذ والعطور والدهون

٢٢١: ٢٢٠

النسب استخدام العنب كفاكهة طازجة واوراقه

٢٢٢: ٢٢١

النسب استخدام النبيذ عند ذبح الاضاحي

٢٢٢

النسب النبيذ كمومن للجيش والبحارة

٢٢٤: ٢٢٣

النسب النبيذ والحر

٢٢٤

النسب النبيذ والاحلام

٢٢٦: ٢٢٥

النسب النبيذ وافاتى الحب والفول

٢٢٦

النسب الكمية كحقة ومكان لالتقاء الحبيبين

٢٢٨: ٢٢٧

النسب تقديم النبيذ في الولائم

٢٢٩

النسب الطواق

٢٣٢: ٢٣٠

النسب التالي

النسب الثاني: الاعتدال والتطرف في عادات

٢٥٠: ٢٣٣

تناول الشراب لدى المصريين

٢٣٥: ٢٣٤

النسب علاج الحكمة وأضرار التمثالة

٢٣٨: ٢٣٥

النسب ربط الكبر ومساوى الاسراف في شرب النبيذ

٢٤١: ٢٣٨

النسب حرم سائر الاسراف في الشراب

النسب الحد من الشراب والتفسير الايجابي من وجهة نظر المصري

٢٤٣: ٢٤١

النسب الحالة التمثالة

٢٤٦: ٢٤٣

النسب القول واحاديث الشراب

٢٤٧: ٢٤٦

النسب القائلين وعادة الشراب

٢٤٩: ٢٤٨

النسب الطوبى والنبيذ

٢٥٠: ٢٤٩

النسب الكمية والنبيذ

