

التبغ

التبغ نبات سنوي معروف وقد اختلفت واسمائه وطعمه الاصلي على اقاليم اشهرها انه اميركا وانه
قيل منها بعد ما اكتشفها كولمبس فزرع في اوربا واسيا وافريقيا والراجح انه كان في شرقي اسيا قبل
ذلك بكثير وكيف كان الامر فقد عم استعماله المسكونة

الارض المناسبة لزراعته * يزرع في كل عرض وصفع من اسكتسيا حتى زيلندا الجديدة ومجيد
في الاراضي الناعمة الرملية الخصبه ولا سيما ما كان منها متحدراً الى الجنوب

كيفية زراعته وتربيته * يزرع بزره برماد ناشف مخلوط او مجسدين مدقوق الدرهم منه للثمانية
دراهم من الرماد او المجسدين ثم يذر في مساكب^(١) محروثة جيداً وذلك في اواخر الشتاء ولا بد من
استتصال كل ما ينويته من الاعشاب وكثيراً ما يحرقون الاعشاب النامية في المساكب قبل زرع
التبغ فيها ملائمة للحشرات وانتفاعاً برمادها . ويحسن ان يذر على التبغ عند اول نموه مزيج مركب
من رماد وجير وملح وكبريت ناعم لكي يزداد نموه ونخبة الحشرات . ثم يقلع في اوائل نيسان ويزرع
في الاماكن المعدة له بعدما تحرت جيداً في الخريف او الشتاء لتنتل الحشرات وانطبيها ثم تفلح اتلاماً
مبتداً على زوايا قائمة البعد بينهما من قدمين الى ثلاث وهذا قيل الزرع ويكون الزرع في ملتقى الاتلام
حيث يحفر الزارع حفرة صغيرة باصبعه ويزرع فيها التبغ شتلة شتلة وبعد ثلاثة ايام او اربعة يركبها
قليلاً ويسنصل الاعشاب من بينها ويضع على كل شتلة قليلاً من الرماد والجير . وبعد ركبها بعد
اسبوع وبعد عشرة ايام . ولما يكبر النبات كثيراً يركس الارض ويهددها ويتركها كذلك محترساً كل
الاحتراس من مس اصول النبات وعند الازهار يقص رؤوس النبات الى حد الاوراق التي طولها
سنة قراربط او الى ما تحت ذلك اذا كان الموسم متأخراً . وقد وجدوا بالاختبار ان جودة التبغ
تتوقف غالباً على مقدار الاوراق الباقية في كل نبتة وان الافضل ان لا يبقى عليها اكثر من عشرا
انتي عشرة ورقة ولذلك يقصون كل النباتات كذلك الا ما قصدوا ابقاءه للبذار . اما البذار فكل
مئة نبتة تكفي لموسم قدره ثمانية قناطر

قطافة * يشرعون في قطافه بعد فص رؤوسه باسبوعين ولا باس من اطالة هذه المدة واذا
ظهر في ابط الاوراق اغصان صغيرة كما هو الغالب فلا بد من نزعها والحذر من اللد يدان التي
تسطو عليها وملاشائها هي ويضها مما اقتضت عناية وتعباً . قيل اذا اطلق دجاج الحبش

(١) المساكب جمع مسكة كلمة عامية تطلق على قطعة من الارض تزرع فيها بزور التبغ او نحوها وينقل منها النبات
بعدما يكبر قليلاً

في سائين التبغ قبل زرعه بثلث كثيراً منها أكلاً وقتلاً . ثم عندما تاخذ الاوراق في الاصفرار تقطع السوق حذاء الارض وتترك في محبها برهة حتى تجف وأكثر الاوقات مناسبة لقطعها او اخر النهار . والغالب في سورية ان يترعوا الاوراق خضراء عن السوق ويشكوها بيجبوت ثم يجففونها واما الافرنج فالغالب عندهم ان يشقوا الساق شطرين من راسها الى قرب كعبها ثم يركبونها على عودات قوية طولها نحو خمس اقدام ويشربونها هكذا في بيت شريح حتى تجف او يجففونها بجمارة النار ولما تنشف جبتاً يرفعونها عن الاعواد في يوم رطب ويترع بعضهم كل ما كان منها بالياً او ما كولا بعضه وبليلة واحدة ويعطيها لغيره فيتحب هذا كل الاوراق الكبيرة الحسنة الالامعة وبلتها وحدها ويعطي ما بقي لثالث فيلته وحده . ثم ينقلون التبغ الملفوف الى المعامل الكبيرة حيث يصنعونه اقراصاً وبقرمونه او يدقونه عطوساً او يلقونه سواكير

القرم * يفرم التبغ في هذه البلاد بالمتكئة وفي معروفة واما اكثر الافرنج فيقرمونه بالآلات كبيرة يدبرها الماء او البخار . والتبغ المقرم يدخن في الغلايين والسواكير عند كل شعوب الارض
العطوس * العطوس تبغ جفف فييس فدق او طحن بالآلات . وقد يخلطونه بالملح وورق الورد ونشارة بعض الاخشاب وغير ذلك من العقاقير
السواكير * تلب من تبغ مفروم بنطاس رقيق او باوراق التبغ نفسه وهو عمل كبير يعمل به الوف من الافرنج

منافعة * دخانه ورماده ومقلبه تنقل الحشرات

مضاره * من مضي بعض السنين تقدمت دولة فرنسا الى المجمع الطبي ان يخصص عن تاثير التبغ في البشر فانام المجمع لجنة تبحث عن ذلك وبعد التدقيق حكما ان كثيراً من الامراض العصبية وامراض القلب الحادثة في المصابين بالفنايح او بالجمون ناتج من الافراط في التدخين وان التبغ يشغل في الجهاز العصبي فعلاً يضعف قوى الجسد ويؤثر في التغذية والدورة الدموية وعدد الكريات الحمراء الموجودة في الدم تاثيراً ردياً وهو من اسباب سره الخضم والهلاهة وتلك الذاكره غلته * حسبوا ان غلة التبغ السنوية نحو اربع مئة مليون ليبرا في اسيا ونحو مئتين وثمانين مليون ليبرا في اوروبا ونحو ثلاث مئة مليون ليبرا في اميركا ونحو مئتين وخمسين مليون ليبرا في افريقيا ونحو مليون ليبرا في استراليا

بلغ عدد المجلات التي تطبع في انكلترة ١٨٨٥ جريدة و ٧١٨ مجموعة سياسية و ٥٦ مجموعة علمية وغيرها ومجموع ذلك ٢٧٥٦ جريدة منها ٤٨٦ جرنالاً يطبع في لندرة فقط (ثمرات السنون)