

بَابُ الْمَرْبَعَةِ

الخضراوات الدرنية والجذرية

(٤)

أظهرت التجارب في البطاطس المزروع في رمل قبي ان أكثر الاسمدة تأثيراً في نموه الحوض الكبريتيك ويليهِ البوتاسا ثم النتروجين وقد بين التحليل الكيماوي ان فقدان الذي ينتج اربعة اطنان من البطاطس تمتص نباتاته من التربة المقادير الآتية :

٨١٩٨٢ كيلو من النتروجين تعادل ٤٧٨٥٦ كيلو نترات الصودا
 ٢٤٦٥٠ كيلو حمض الكبريتيك و ١٨٣٦٠ كيلو سوبرفوسفات الجير
 ٩٥٥٧٦ كيلو من البوتاسا و ١٩١٦٠ كيلو سلفات البوتاسا
 وبما ان جذور البطاطس صغيرة ومدة نموه قصيرة فيلزم له استعمال كمية كبيرة من السماد ويقضي الامر استعمال ١٥ طنناً من السماد البلدي مع الكميات الآتية من الاسمدة الكيماوية

١٠٠ كيلو نترات الصودا . ١٢٠ كيلو سوبرفوسفات الجير . ٤٠ كيلو سلفات البوتاسا
 وتضاف النتريت بعد نمو النبات اما البوتاسا والسوبرفوسفات والسماد البلدي فتخلط بالتربة قبل الزرع

القلناس — يجهد الارض أكثر من البطاطس ولذا فانه يحتاج الى كميات أكبر من السماد

والكميات الآتية انتجت نتائج حسنة في الجيزة . وهي ٢٠ طنناً من السماد البلدي . ١٠٠ كيلو من سلفات الشادر . ١٠٠ كيلو من سلفات البوتاسا . ٢٠٠ كيلو سوبرفوسفات الجير

البطاطا — يجب الاتحد بكميات كبيرة من النتروجين لانه يزيد الاوراق ويجعل الدرناات خشنة ومائية اما البوتاسا فانها بالعكس ذات تأثير حسن جداً على البطاطا

وقد جاء في المنشور بمره ٥٤ لحظة تجارب نيوجرمي (انة في كل الاحوال التي استعملت فيها البوتاسا لتسميد البطاطا ازدادت قيمة محصولها من ٨-١٠٧٪ وفي الاحوال التي لم تستعمل فيها كان يصل النقص في قيمة المحصول التالي من ٣٦-٦٣٪)

وتسدد البطاطا بعشرة الى خمسة عشر طنًا من السماد البلدي مضافاً اليها من الكميات الآتية :

٣٥ - ٥٠ كيلو تترات الصودا . ٤٠ - ٥٠ كيلو سلفات البوتاسا .
١١٠ - ١٢٠ كيلوسوبر فسفات الجير

ويجب ان لا تكرر زراعة البطاطا في الارض الواحدة حتى لا تضعف قوة الارض

المحاصيل الجذرية

تشابه المحاصيل الجذرية كثيراً في كمية ما تمتصه من العناصر كالتروجين وغيره والجدول الآتي يبين مقادير النتروجين والحمض الفسفوريك والبوتاسا الموجودة في ١٠٠٠ كيلو من جذور واوراق كل من المحاصيل الآتية :

اسم المحصول	كمية النتروجين بالكيلو	كمية حمض الفسفوريك بالكيلو	كمية البوتاسا بالكيلو
البنجر	٣٥٠٠٠	١٦٤٠٠	٧٦ ٠٠
الجزر	٣٥٨٠٠	١٦٩٠٠	٨٦٣٠٠
اللفت	٣٥٥٠٠	١٦٨٠٠	٨٦٢٠٠
السفيل	٥٥٨٠٠	٢٦٤٠٠	١٠٦٤٠٠

وعلى ذلك فالكميات الآتية هي بالتقريب متوسط ما يمتصه محصول جذري من الفدان الواحد

٥٨٦٨ كيلو من النتروجين تعادل ٣٨٨ كيلو من تترات الصودا
٢٩٦٤ كيلو من حمض الفسفوريك > ٢١٧ > من سوبر فسفات الجير
١٠٧٥٦ كيلو من البوتاسا > ٢١٥ > من سلفات البوتاسا

فيجب أن يعطى جزء من هذه الكميات كسماد بلدي والباقي يضاف كأسمدة صناعية بالنسبة الآتية :

١٠٠ - ١٥٠ كيلو نترات الصودا . ١٥٠ - ٢٠٠ كيلو سوبر فسفات الجير .
٥٠ - ١٠٠ كيلو سلفات البوتاسا

المحاصيل البقولية

الكميات الآتية تبين مقدار الفسفور والبوتاسا التي يمتصها محصول متوسط من القول والبسلة (البذور والتبن) من الفدان الواحد حسب تقدير ديغون

١٢٩٧ كيلو حمض فسفوريك تعادل ١١٦٧ كيلو سوبر فسفات الجير
٣٠٦٨ كيلو بوتاسا ١٦٩٦ كيلو سلفات البوتاسا

وبما أن محتويات الجذور لم تدخل ضمن المقادير السابقة الذكر وإن السماد البلدي لا يستعمل في تسميد المحاصيل البقولية فالأنسب زيادة الكميات السالفة إلى ١٥٠ - ٢٠٠ كيلو سوبر فسفات الجير ٦٠ - ٨٠ كيلو سلفات البوتاسا

وحيث أن البقول تحتاج إلى كمية كبيرة من الكبريت فمن المستحسن دائماً استعمال فوق فسفات الجير وسلفات البوتاسا بدلاً من الأسمدة الكبريتية والبوتاسية الأخرى

وتحتاج المحاصيل البقولية أيضاً إلى كميات كبيرة من المغنسيوم فإن كان هذا العنصر قليلاً في الأرض فيستحسن إضافة ٤٠ - ٥٠ كيلو من سلفات المغنيسيا إلى السماد

تسميد البقول بالتعرجين

من المعلوم أن النباتات البقولية تمتص معظم نتروجينها من الهواء بواسطة بكثيرة الجذور ولعل هذا هو السبب الذي دعا المزارعين أن يتناسوا أن هذه النباتات تستعمل النترات الموجودة في الأرض إلى حد محدود

ففي اسبانيا وأمريكا تستعمل نترات الصودا بكثرة وبتجاح تام في زراعة البرسيم الحجازي كما أن تسميد المحاصيل البقولية بأرثمين إلى ٨٠ كيلو ينتج تأميج باهرة في هولاندا

وقد ظهر من حلقة التجارب التي اجراها داير وشريفل أن اضافة ٥٠ كيلو من تترات الصودا زادت محصول البرسيم الحجازي طنين وخمسة قناطير في القدان الواحد وان التسميد بمائة كيلو زادت المحصول ملناً وقنطاراً فوق ذلك وعند تسميد الفاصوليا بمائة كيلو من تترات الصودا كانت النتيجة باهرة ايضاً فقد زاد محصول القرون الخضراء طنين في القدان اما في حالة البسلة والفاصوليا المتسلقة المسماة (سكارلت رانر) فلم يظهر فرق واضح في محصولها عند تسميدها بالتترات (سأتأتي البقية)

الفيتامين

تكتب المجلات والكتب في السنتين الماضيتين ابحاثاً عديدة لعلماء تغذية الحيوان عن مادة اكتشفت حديثاً وظهر ان لها أثراً كبيراً في نمو الحيوان تلك هي مادة الفيتامين

وقد حذا الاطباء حذو علماء تغذية الحيوان في البحث عن هذه المادة من حيث علاقتها بتغذية الانسان فوصلوا الى نتائج عظيمة الفائدة

ذلك هو مجهود الامم الحية جدوا فانتج لهم البحث كثيراً مما خفي من مزايا الطبيعة وانكشف بفضل سميم ومشاوهم ما اودعه الله فيها من منافع كثيرة هي الاساس في بقاء هذا العالم وحياته ولم ار في مصر من اهتم بالنظر فيها وتوجيه افكار الناس الى فائدتها اللهم الا مجلة المقتطف الغراء التي بينت ذلك في كثير من اعدادها السابقة ومع ذلك فاني اكتب هنا شيئاً مما وصل اليه علمي وما هديت اليه من بحث هذه المادة فاقول

كان علماء تغذية الحيوان الى عهد قريب يعتمدون في تثمين المواد الغذائية على ما تحوي من المواد البروتينية والدهنية والكربوهيدراتية وهي العناصر التي يتكون منها جسم الحيوان وتقدمه بالقوة والحرارة الضروريتين لبقائه حياً ولكن سرى الحيوان لم يتاحوا الى ذلك من وجهتهم العملية لانهم كانوا يشاهدون بعض ملاحظات تتعارض مع بعض النظريات التي يصفها لهم الباحثون علمياً فكانوا يلاحظون مثلاً عند مقارنة النسب التحليلية لبعض المواد الغذائية

بقيتها في التغذية ان بين الاثنين فرقاً ظاهراً فاختل التوازن بين التحليل الكيماوي والقيمة الغذائية لبعض الاغذية . والامثلة على ذلك عديدة فكمب بذر الكتان يبيمه طارضوه ضمن اغلى مما يباع به غيره مما يساوي في التركيب الكيماوي لان الاختبار اثبت لهم ان قيمة الغذائية اكبر مما قدرها التحليل الكيماوي فنهجت النظر العلماء الى هذا الامر الذي اصر عليه ممارسوم وبعد الابحاث العديدة اكتشفوا مادة الفيتامين في مواد التغذية الطبيعية وبدا صارت هذه المادة من الامور الاساسية في نظر مضمي المواد الغذائية ولكنها مع هذا لم تقع المشتغلين بهذه المسائل عملياً بل ما زالوا يقولون بان العلم لم يصل الى درجة الكمال في هذه المسألة. وقد امن العلماء اخيراً على هذا الرأي فمضى ان توصلهم بحماهم الى مبتغاهم في التريب العاجل وهي تنحصر في اكتشاف ماهية بعض العناصر الموجودة في الاغذية الطبيعية كالفواكه الصلبة والحبوب والعلف الاخضر والبن غير المنفل وتأثيرها في نمو الحيوانات وعلى الاخص مفعولها في الانسان. فالمرور منذ امد بعيد ان اتمج علاج لمرض الاسكربوط عصير الموالخ كالليمون والبرتقال وغيرها ولذا صدر في القرن الاخير قرار يحتم على اصحاب البواخر حمل كمية كافية من عصير الليمون لشفاء من يصاب من الركاب والنوتية بهذا المرض ولم يكن معلوماً عند اصدار هذا القرار ما هي القوة الفعالة في عصير الليمون وغيره من مواد التغذية الطبيعية الى ان اكتشفوا مادة الفيتامين فعرفوا انها السر في الشفاء من الاسكربوط وان كل غذاء محتو عليها يزيد

وقد تبين ان مرض البريبري الذي يصيب آكلي الارز المقشور قشراً يزيد عنه قشريه الخارجية والتي تحتها سببه نزع الفيتامين الموجود بها وفي حالة بقاء القشرة الداخلية لا يصاب آكله بهذا المرض . والامثلة من هذا القبيل عديدة فكتفي بما مر

والفيتامين هذا لا يمكن عده ضمن المواد البروتينية او الدهنية او الكربوهيدراتية او غيرها من مواد التغذية بل هو مادة كياوية تتكون في اغلب النباتات الحية ولا يعرف للان كيفية تكوونه او تركيبه كياوياً ويمتد الباحثون ان الحيوان لا يكون هذه المادة بنفسه لانهم اجرؤا عدة تجارب فثبت لهم منها ان الحيوانات التي تمنع من التغذي بغذاء محتو على

هذه المادة لا توجد في اجسامها او في مغزاتها كالبين . اما المواشي التي تأكل العلف الاخضر او الجيوب التي تحتوي على الفيتامين فان لبنها ان كانت حلوبياً يحتوي عليها وكذا توجد في الزبدة والجبن اللذين تصنعان منه. ولذا فاننا ننصح بإضافة اللبن وما يصنع منه الى مواد التغذية التي تأكلها يومياً لاحتوائها على الفيتامين فهو ينظم الصحة عمومياً ويصان الذي لا يدخله في غذائه ببعض الامراض وفوق ذلك فهو يزيد في نمو الجسم. ولايات هذا اجريت عدة تجارب في الخنازير فقد اخذ عدد منها واطعم بعضه مصل الجبن (الشرش) المحتوي على الفيتامين ومعه غيره من الاغذية واطعم البعض الآخر بفضاء خال من الفيتامين فلاحظ ان العدد الاول زاد وزنه ونما جسمه نمواً مطرداً بالنسبة الى الثاني فنقلت نظر مرعى العجول الصغيرة والخنازير والدجاج وباقي الطيور المتزلية الى اضافة الشرش لغذائها فهو مع هذه الفائدة الكبيرة لا يزيد ثمنه على اجرة نقله لان معامل الجبن بالقطر المصري لا تنتفع به بل ترميه وهو مع فائدته السابقة يحتوي على نسبة صغيرة جداً من الدهن وجميع المواد الزلالية التي لا تتجمد بالالتجة وهي سهلة الهضم ومفيدة. ويقول كثير من المصريين ان الشرش يصلح صحتهم وذلك بالتجربة العملية المجردة عن كل فكرة علمية وقد ايدت الابحاث العلمية هذه النظرية . واختم هذا الموضوع بالنصح لمن استطاع من حضرات القراء باقتناء بقرة او عذرة توضع تحت رقابة طبيب لفحصها كل اسبوع حتى يتيقن من سلامتها من الامراض المعدية المنتشرة بنسبة كبيرة في البقر وغيره ليتمكن من شرب لبنها بدون عليه وهو رائق من نقاوتها من الميكروبات الضارة وتظهر فائدة ذلك على الاكثر لمن له اطفال صغار لا يتخذه غذاء صالحاً لتربيتهم

محمد مختار الجمال

دمياط

التيل البلدي

(نوعه) التيل البلدي من الفصيلة الخبازية واسمه النباتي هبكوس كنبشوس (Hibiscus Cannabinus) ويزرع في مصر على حافات خيطانهم لوقاية مزارعهم القطنية من الماشية ويقصد عمل حبال للمواشي والسواقي

(الطنس) يحتاج التيل الى طنس حار وطقس مصر بلائم في فصل الصيف
وتعتبر زراعته صينية . تبديء في شهري فبراير ومارس وتنتهي في شهري
سبتمبر واكتوبر من كل سنة

(الارض) تنجح زراعته في كل الاراضي الزراعية على اختلاف معادنها
ولا يحتاج الى ارض جيدة وتسمد الارض بالسماد البلدي
(خدمة الارض) تمحوت الارض وتزحف مرتين او ثلاث على انه يجب
الاهتمام باستئصال ما يظهر فيها من الحشائش والاعشاب

(البذر) زراعة التيل اما ان تكون بذراً او تقراً على انه يزرع في مصر
غالباً بذراً وللحصول على الياف ناعمة يجب ان تكون زراعته خفيفة ويلزم
للفدان نحو كيلتين من البذور

(الري) يروي التيل طادة مع القطن ويروي بمد البذر مباشرة وتكون
المدة بين كل سقاية واخرى من خمسة عشر يوماً الى عشرين

(لون السوق وشكل الاوراق) تختلف سوق التيل البلدي في اللون وفي
شكل الاوراق كما يأتي

(النوع العادي) هو ما كان لون ساقه اخضر وشكل اوراقه مشرشراً

(الارجواني) د د د د ارجوانياً د د د

(البيسط) د د د د مستديراً د د د

وقد يسمي الجمهور النوع الاخير بالتيل الافرنجي ولكن في الحقيقة من
نفس فصيلة التيل البلدي المعروف

(الافات) التيل من النباتات التي لا تمتك بها الآفات الزراعية واذا اصيب
بها في بعض الاحيان فلا يقع ضررها الا على الاوراق اما السوق التي تستخلص
منها الالياف فلا يلحقها ضرر

(التعطين) للحصول على الياف ناعمة يقطع التيل من الارض بمد ان تأخذ
النباتات غابتها في التزهير عند ما تبدأ في تكوين البذور والافات الالياف
خشنة ثم تربط اليقان على شكل حزم وتنقع في الماء مدة تختلف بحسب درجة
حرارة الماء من اسبوعين الى ثلاثة اسابيع وينبغي معاينة عملية التعطين من

وقت لاخر فلا تلبث السيقان في الماء مدة اطول من اللازم والأثقلت اليافها وبعد ان يتم تعطيها نخرج من المعطنة ونجفف في الشمس ثم تقش اي تقصل الالياف من الساق الخشبي وتربط بشكل حزم

(التشيط) ثم تمشط الالياف على امشاط كالستعملة في نسيج الكتان فتتظف الالياف وتتفصل المواد اللاصقة بها وتصبح ناعمة ونسبة وزن الالياف الخام (بدون تشيط) الى وزن السيقان باليافها جافة نحو ثلاثين في المائة

وتختلف نسبة الالياف المشطية في القنطار الواحد كما يأتي : —

الياف ناعمة جداً	٣٠ في المائة
متوسطة في النعومة	٤٥
خشنة	١٠
اوساخ	١٥

(المحصول) يقدر متوسط محصول القدان (١) الواحد من الالياف النظيفة من طن الى طن ونصف وثمان الطن والواحد يتراوح من ٢٠ الى ٢٥ جنيهاً (٢)

(سرايا التيل) لا ينتفع بالياف التيل في القطن المصري في صناعة المنسوجات وليس لها قيمة اخرى اللهم الا في صنع جبال المواشي كما قدمنا غير اني قد رأيت بعد البحث الدقيق انه من الممكن استخدامها في المنسوجات الغليظة كالاكياس (الزكائب) وقد صنعت فعلاً اكياس وزكائب وصادفت قبولاً حسناً فمن المنتظر ان تنتع زراعتها في هذه البلاد ويستخدم في هذه الصناعة الجديدة

صادق ابراهيم

الموظف بديوان عموم المساحة

(١) قدر هذا المحصول بمصر في بعد قيامي بالتجارب الزراعية في أماكن متعددة في القطن المصري
(٢) حددت هذه الاسعار في الاوقات العادية (تيل الحرب) بمعرفة تجار الالياف بسوق لندره الذين اجسوا على صلاحية التيل من الومبيين كالفنية والتجارية

زراعة البصل

في مصر الوسطى

كلمة تاريخية — من الثابت أن البصل زرع في العصور الخالية في جهات الشام والمراق وما جاورها إلا أن موطنه الأصلي مشكوك فيه إذ إن نشأته كانت قبل التاريخ. وتاريخ زراعته في مصر قديم جدًا فأما باللسان المصري القديم «حز» أو «بصل» وقد أثبت هيرودوتس المؤرخ أن العمارة المصريين أكلوا مقادير وافرة منه عند بنائهم للأهرام. وكان إجدادنا القدماء يمدونه من الأغذية الأساسية فتقشوا صورته على آثارهم في مقبرة الرجل المسمى «آ» بالقرن غرب مدينة الأقصر تقشوا البصل كافة وكتبوا إلى جانبه ما معناه «التقرب بالبصل» كذلك وجد ما سبرو صورة رجل في مقبرة بطيبة حاملًا حزمة من البصل. وقد أثبتت العلامة باتري أنهم كانوا يقدمونه قربانًا لموتاهم بدليل ما اكتشفه في مقابر هوارة بالقيوم وصف موجز له — البصل من الفصيلة الزنبقية أو للترجية. قد يصل ارتفاعه إلى ثلاثة أرباع المتر. جذوره ليفية. ساقه مخروطية وقصيرة جدًا. أوراقه انبوية مفرعة من فوق سطح الأرض وغمدية مميكة شحمية فيما عدا ذلك. أزهاره منتظمة وخشبي وسفلية لونها أبيض أو أصفر باهت. والزهير عنقودي. بذوره سوداء صغيرة خفيفة خبية. والنبات والبذور لها طعم حريف أصناف وميزاتها — يتعدد الحكم هل البصل المزروع في مصر الوسطى من صنف واحد أو من أصناف متعددة. وزراع البصل لا يسهل عند شراء تقاوي أكثر من أن يضمن أنها ينتج منها رؤوس جيدة. ومثله وجود صنفين من البصل في الزراعة المصرية بحيري وصعيد تكاد تكون مسألة تجارية أكثر منها نباتية. والظاهر أن الوسط هو سبب الحجم والطعم والرائحة. فالزراع الذي يشتري التقاوي من منفوط مثلاً على أنها صنف صعيد يتحصل في النهاية على بصل كالذي يتحصل عليه من يشتري تقاوي من منفوط على أنها صنف بحيري ما دامت البذور مضمونة في الحالين

مكانة في الدورة الزراعية — الاحتقاد للشائع أنه يمكن زرع البصل في الأرض بالتوالي ما دامت غنية وما دام محكمًا اختصاصها بوفرة. فيزرع في أرض

الجزائر وعلى شاطئ النيل والبحر اليوسفي وفي الحياض سنوياً ولا يعدل عنه
الأسباب اخرى غير الدورة. وهو في ارض الجزائر وما في حكمها يعادل نظرياً
في الدورة العادية محصول ذرة مع محصول برسيم قلب. اما في الاماكن الممتعة
بالظلمة المشروحات فانه يعادل محصول ذرة مع محصول شتوي. كما انه في مديرية
القيوم قد يعادل احياناً محصولاً صيفياً

التربة الموافقة له — البصل كأي محصول جذري آخر يحتاج الى ارض هشة
حتى تكبر الرؤوس فيها دون اي طائق ويلزم له كذلك ارض جافة نوعاً سهل بلوغة
ثم هو يحتاج فوق كل ذلك الى ارض خصبة كثيرة الغذاء. وعلى ذلك تكون
احسن الاراضي له ما كان من الطني حسن الصرف. كما انه يوجد في الاراضي
الطينية الخفيفة. واسوأ الاراضي له ما كان طينياً غرقاً

تقاويه — للبصل محصولان مهمان غير ما يزرع ليؤكل اخضر اولها يسمى
فتله او قتيبه ولكل بصلة منه رأس واحد. وثانيهما يسمى مقوراً ولكل بصلة
رأسان فاكثر. ويصطلح في مديرية القيوم على المحصول المنزوع لفرض المحصول
على بذور منه بالمقور غير ان هذه التسمية الاخيرة ضعيفة ومحدودة ولذلك لن
تقصدها فيما نكتب

وتقاوي البصل الفتلة من الزريمة ويكني لزراع فدان ان يوثق بثقله قيراط
ونصف او قيراطين. ثمن القيراط الواحد منها هذا العام نحو جنهين ونصف.
وتنقى الزريمة ببذور «بزج» ثمن القدح منها عشرون قرشاً تقريباً. ويحتاج
القيراط الى قدحين طاعة من هذه البذور

اما البصل المقور واكثر ما يزرع في مديرتي المنيا وبني سويف. فيتقى ببصل
احمر صغير عبارة عن نفاية «اسكوتو» محصول الفتلة. ويحتاج الفدان في المتوسط
الى اربعة عشر قنطاراً كبيراً ثمن القنطار منها ثلاثون قرشاً تقريباً. كذلك يتقى
محصول البصل المنزوع للمحصول على بزوره ببصل احمر اما في هذه الحالة يجب
ان تكون الرؤوس جيدة التكوين وكبيرة ويحتاج القيراط الى قنطار ونصف
تقريباً من هذه الرؤوس. ثمن القنطار منها على سعر هذه السنين خمسون قرشاً
في المتوسط

احمد علي

معاون الزراعة بمشورس

(ستأتي البقية)