باب الزراعة

زراعة البصل

تابع ما في الجزء الرابع

تحضير الارض للزراعة — تحضر الجزائر والحياض واشباهها بمجرد نزول ماء الفيضان وانكشاف الارض وذلك بحرثها مرة واحدة عند ما تكون التربة جافة نوعاً بدرجة لا توحل قدم العابر ثم تزرع الارض ولا يزرع فيها الا محصول الفتلة

اما في ارض المشروعات فتنجح زراعة الفتلة وخلافها . ولتحضير الارض اساليب عدة تختلف باختلاف المحصول المطلوب زرعهُ . فمثلاً اذا اريد زراعة محصول بصل فتلة امكن اتباع احدى الطريقتين الآتيتين : —

(ا) تروى الارض ثم تحرث ثم تزحف ثم تسمد ثم تحرث ثانية ثم تروى ثم تزرع عقب ذلك بمجرد جفافها قليلاً

او (ب) تحضر كما تقدم حتى الانتهاء من الحرثة الثانية ثم تزحف ويقام عليها خطوط على بعد نصف متر تقريباً بعضها من بعض وترتب حواويل وتتمم تربتها جيداً ثم تروى وتزرع والماء في الخطوط

كذلك اذا اريد زراعة محصول بصل مقوّر امكن اتباع احدى الطريقتين الآتيتين : —

(ا) تروى الارض ثم تحرث ثم تزحف واحياناً تزحف وينثر السماد في كل حال قبل الحرثة الاخيرة ثم تقام الخطوط كما يعمل في زراعة القطن وتكون بمعدل احد عشر خطاً في القصبتين ثم تزرع

او (ب) عوضاً عن اقامة الخطوط بعد التحضير المتقدم تقسم الارض الى حيضان كما يصنع في المحاصيل الشتوية كالقمح وخلافه ثم تزرع

ويتبع عادة النظام (ب) في تحضير الارض للمحصول المطلوب اخذ بذور منهُ

أما تحضير الارض للزريعة فهو كالآتي : — تروى الارض ثم تحرث وتكسر قلاقيلها « البشريد » بعناية ورقة ثم تقسم الى حيضان مسطح الواحد منها ستة

امتار مربعة تقريباً ثم تنعم تربتها بالفأس الى العمق ما يمكن ويجعل سطحها افقياً بقدر الامكان ثم تزرع

كيفية الزراعة — تزرع الفستقة في ارض الجزائر واشباهها وبالطريقة (ا) في ارض المشروعات بالخط الآتي وهي ان يقيم رجل بفأسه عقب الحرث مباشرة في اول الحقل خطاً ارتفاعهُ وقاعدتهُ نحو العشرة سنتمترات ثم يجيء رجل آخر وفي يده اليسرى حزمة الزريعة ويشك افرادها تباعاً بيده اليمنى على هذا الخط . ويعمل الخط الثاني على بعد عشرين سنتمتراً تقريباً من الخط الاول وهكذا حتى تنتهي زراعة الحقل

اما اذا حضرت الارض للفستقة بالطريقة (ب) فان الزريعة تشتل في السرايب « الخطوط » بمستوى جري الماء بينها وذلك بان تدفن بالاصبع في الطين ثم يؤتى بطوبة صغيرة من ظهر المتن وتوضع مكان ضغط الاصبع بخفة حتى يؤمن على الجذور من تركها عارية . ويكون الزرع « الشك » بالتبادل على الريشتين — الجانبين — وبين الواحدة والاخرى عشرون سنتمتراً تقريباً

وعلى العموم في زراعة الفستقة تقص الجذور واحياناً الاوراق ان كانت طويلة عند الشتل وكذلك قد تترك الزريعة يومين او ثلاثة معرضة لاشعة الشمس حتى يجف الضعيف منها ويبقى القوي ثم تشتل ويقال انهُ في هذه الحالة تكون الرؤوس اسهل تأصلاً في التربة

ويزرع البصل المقوّر اما بنقر التقاوي على جانبي المتون لدى مستوى جري الماء بينها والعادة ان يكون لغاية تلثي الخط او بنقرها في الحيضان اسطراً حسب الطريقة المتبعة في تحضير الارض وفي كلتا الحالتين تكون المسافة بين النقرة واختها عشرون سنتمتراً في المتوسط . ويزرع كذلك بصل التقاوي نقراً على مسافات اوسع مما ذكر مع مراعاة لف الرؤوس جيداً بالتراب

ويزرع النرجس بأن تنثر التقاوي بمهارة وعناية في الحيضان المعدة لذلك ثم تغطى البذور بطبقة خفيفة من التراب خوفاً عليها من الطيور وحتى لا تعوم وتنتقل من مكانها عند ري الارض والعادة ان تمرر اليد بلطف على التربة او يستعان بمكنسة او مدرة او ما اشبه لدفن البذور قليلاً

ستأتي البقية

احمد علي
معاون الزراعة بسنورس

ماذا صنع العلم للجبن

قرأنا في السينتفك اميركان مقالة بهذا العنوان شرح فيها كاتبها طريقة اهتداء الاميركيين الى عمل الجبن السويسري والروكفور بعد ما كانت سرًّا مكتوماً. والاميركيون يعدونهما من اثمن اصناف الجبن التي ترد الى بلادهم من الخارج. وفي وصف هذه الطريقة دليل واضح على فوز العلم وعلى نجاح الطرق العلمية حيث تفشل الطرق المبنية على الحدس والتخمين. قالت ما خلاصتهُ:

من احدث المكتشفات العلمية التي اكتشفتها ادارة الزراعة الاميركية كيفية صنع الجبن السويسري فرفع الحجاب بها عن صناعة ما زال مفتاحها في يد اهل سويسرا منذ عهد بعيد واصبح الاميركيون قادرين على عمل جبن اثمن من اثمن جبن صنع في معامل امتثال بسويسرا. وقد كانت صناعتهُ في تلك البلاد مبنية على الحدس اي ان صانع الجبن فيها لا يستطيع اتقانهُ على الدوام بل كثيراً ما يفسد الجبن في اثناء عملهِ لاسباب لا يزال يجهلها حتى الآن وما دام يجهل هذه الاسباب فمن الطبيعي ان يخطىء في عمل الجبن ويكون مدار صناعتهِ على البخت والنصيب

اما نحن الاميركيين فكنا نجهل هذه الامور كلها اذ لم يكن يردنا من سويسرا سوى اثمن اصناف الجبن. ولكن تبين من البحث ان ٤٠ الى ٥٠ في المئة مما يصنع من الجبن كل مرة فاخر والباقي دون يباع بأثمان واطئة. وقد مضى على معامل الجبن في سويسرا اكثر من خمسة قرون وهي تصنع الجبن على غير هدى فلا تعلم قبل صنعهِ ما ستكون نسبة الفاخر منهُ الى الدون ولم يفتح بذلك الا على بعض الاميركيين

وبيان هذا الاجمال ان ٢٧ عائلة من سويسرا هاجرت سنة ١٨٤٥ الى مكان اسمهُ «جرين كونتي» في ولاية وسكنسن على نية عمل الجبن فيها. والاحوال الطبيعية والجوية في هذا المكان ملائمة لعمل الجبن مثل ملاءمة ارض سويسرا لهُ. ولكن قامت في سبيلهم العثرة التي لا تزال قائمة امام اخوانهم في سويسرا وهي ان عمل الجبن كان مبنياً على الصدفة والاتفاق لا على العلم اليقيني. ورأى الخبيرون في ادارة الزراعة الاميركية ان صناعة هذا الجبن في اميركا تأتي بارباح عظيمة اذا

امكن حلُّ هذا اللغز وازالة الحوائل التي تحول دون اتقان الجبن على الدوام

فقضى هؤلاء الخبراء وقتاً طويلاً في معامل الجبن يراقبون عملهُ ويجربون التجارب فيهِ لعلهم يجدون ضالتهم المنشودة فلم يجدوها ولاسيما ان صناع الجبن لم يكونوا يعلمون عن سرّ المسئلة شيئاً من الوجهة العلمية . واخيراً سافر الخبراء الى امستال حيث معامل هذا الجبن فبحثوا طويلاً وعادوا الى بلادهم مخفقين دون ان يهتدوا الى جواب هذا السؤال وهو « ما سبب الثقوب في الجبن السويسري ». وهذه الثقوب هي التي تساعد على اكسابهِ نكهتهُ المشهورة

وعاد الخبراء يجربون ويمتحنون في معاملهم الكيماوية فاستخرجوا من الجبن كلّ ما فيهِ من اصناف المكروبات — وهي اكثر من الف — وعزلوا بعضها عن بعض وجعلوا يمتحنون كلّ صنف منها في دورهِ وقضوا في ذلك اثني عشرة سنة . واخيراً اهتدوا الى المكروب الذي هو سبب الثقوب في الجبن السويسري الفاخر وبذلك فتح امامهم المجال لبناء الجبن على اساس علمي . وكانت النتيجة انهُ يمكن الآن ان يضمن ان ٩٠ في المئة على القليل مما يصنع من الجبن يكون من الصنف الفاخر

وكانت اميركا تستورد سنوياً فيما مضى ٢٢ مليون رطل من هذا الجبن من سويسرا وكانت معاملها تصنع مثل هذا المقدار حسب الطريقة القديمة . اما الآن فقد جعلوا يبنون معامل الجبن على الطريقة الحديثة في جميع جوانب البلاد حتى ان معملاً واحداً في كليفورنيا صنع في السنة الماضية ما ثمنهُ ٤٠٠ الف جنيه من هذا الجبن وارسلت عازج منهُ الى سويسرا نفسها فشهد اهلها بانهُ اثمر من الجبن الذي يصنع فيها

***

ومما اعتمدت اليهِ ادارة الزراعة الاميركية صنع الجبن المعروف باسم « روكفور » من لبن البقر بدلاً من لبن المعزى كما يصنعونهُ في فرنسا . وقد مضت الفاسنة والروكفور يمد ملك الجبن يصنعهُ فلاحو جنوب فرنسا الساكنون قرب قرية روكفور وعندهم نحو نصف مليون راس من الغنم والماعز لعمل هذا الجبن خصيصاً . ومن النعاج والمعزى ما يدرّ في كل موسم من اللبن ما يكفي لعمل ٥٠

رطلاً من الجبن . ومعظم هذا الجبن يعمل في المزارع وفي معامل صغيرة ثم يرسل الى قرية روكفور ليعالج في كهوفها المشهورة

وتتم معالجتهُ فيها بمرور تيارات الهواء البارد الرطب عليهِ فتبرّدهُ تساعدها الجداول التي تتسرب بين الكهوف فتخفض حرارتها الى نحو ٤٠ درجة بميزان فارنهيت . وقد وسعت هذه « البرّادات » الطبيعية في السنوات الاخيرة وجهزت بطرق صناعية للتبريد تخفض الحرارة الى ما دون حرارة الكهوف الطبيعية

وكان قد مرّ على علماء اميركا عدد من السنين وهم يجربون التجارب لعمل جبن مثل الروكفور من لبن البقر بتربية مستنبت اخضر عليهِ فلم يفلحوا . واخيراً ثبت لهم ان تربية هذا المستنبت الاخضر على الجبن لا يكفي وحدهُ لاكسابهِ نكهتهُ الطيبة وانهُ لا بدّ من وضع الجبن في اماكن باردة مهوّاة كالتي في روكفور فعملوا ذلك فتسنّى لهم عمل جبن مثل جبن روكفور في طعمهِ وجودتهِ في معامل بنيت في « جروف ستي » بولاية بنسلفانيا

وقد بيعت اصناف هذا الجبن في السوق الاميركية فظهر انها افضل من اكثر اصنافهِ التي تصنع في اوربا . وانتقد الروكفور الاميركي بانهُ اشدّ اصفراراً من الروكفور الفرنسوي وسبب ذلك ان زبدة لبن الغنم والمعزى مبيضة وزبد لبن البقر مصفرة

البيض والقطن

جاء في البيانفك اميركان ان دجاج الولايات المتحدة الاميركية باضت في السنة الماضية اكثر من ٢٥ الف مليون بيضة بلغ ثمنها ثلثماية مليون جنيه

ولا يخفى انّ متوسط موسم القطن في اميركا يبلغ نحو ٦٠ مليون قنطار فاذا بيع القنطار منها بسعر اربعة جنيهات مصرية بلغ ثمن موسم القطن الاميركي كلهِ ٢٤٠ مليون جنيه فقط فيكون ثمن البيض الذي تبيضهُ الدجاج في اميركا اكثر من ثمن قطنها كلهِ ولذلك لا نعجب اذا لم تهتم الحكومة الاميركية برفع ثمن قطنها اهتماماً كبيراً

تربية الارانب

١

اهميتها في الدنيا

يحتمل ان يكون الارنب المستأنس قد ربي بمصر منذ زمن بعيد ولكن لم توضع الى الآن قواعد لانتخاب الانواع الحائزة لبعض الصفات الجميلة ولم تقم مسابقة بالقطر المصري لتحسين ذلك الحيوان. ذلك لان بلادنا وان كانت زراعية الا ان المعارض الزراعية وهي العامل الكبير لتنشيط المربين مهملة وكل ما في الامر اننا في مصر نربي الارانب قصد التوليد فقط ونهمل مسئلة الانتخاب. فكان ذلك سبباً في عدم ترقية ذلك الحيوان الى يومنا هذا. كذلك لم يظهر المربون نتائج تجاربهم التي اجروها في هذا الباب. ولحم الارنب لا يقل جودة عن لحم الدجاج في ذوق البعض. ولا يخفى ان الانثى التي يساوي ثمنها خمسة عشر قرشاً لا يقل نتاجها السنوي عن العشرين اي ان الانثى الواحدة تعطينا شهرياً ١ لا يقل عن اربعة ارطال من اللحم الجيد. وتربية الارانب يمكن اجراؤها في قطعة صغيرة من الارض لا تزيد مساحتها على ٦ اقدام مربعة. وفي مدة لا تتجاوز نصف ساعة من النهار يمكن تدبير هذا الحيوان وتنظيف مأواهُ وتقديم ما يلزمهُ من الطعام وما شاكل ذلك ولما كان الغرض الوحيد من تربية هذا الحيوان عندنا هو الانتفاع بلحمهِ لا الانتفاع بفرائهِ كما في امريكا واستراليا لذلك كانت تربيتهُ لا تستدعي شيئاً خاصاً من المعرفة والفطنة. ولما كانت هذه الصناعة اي تربية الارانب على غاية البساطة يمكن كل فرد من الافراد اجراؤها وخصوصاً الذين لا يمكنهم تربية انواع كبيرة من الحيوانات كالاغنام وغيرها لسبب من الاسباب. كذلك الذين لا يعلمون عن تربية الحيوانات شيئاً يمكنهم تربيتهُ والانتفاع من ورائهِ بربح عظيم

وفي فرنسا وبلجيكا تربى الارانب في مزارع واسعة كما يربى الدجاج ولا يتركونها تحفر في الارض فيضيع اغلب نتاجها ويصعب الحصول عليها بل تربى في اكواخ صغيرة مصنوعة من الخشب والسلك ويصنع ثلاث طبقات منها ارتفاعها عن الارض ٧٠ سنتمتراً وبين كل طبقة واخرى نحو ٣٠ سنتمتراً وتوضع هذه العشش الواحدة خلف الاخرى كما في خلايا النحل

وتصدر فرنسا سنوياً من هذا الحيوان ما لا يقل عن مئة مليون ارنب والبلجيك ما لا يقل عن مليون ومئتي الف ارنب . وتصدر اميركا منها الى انجلترا سنوياً ما قيمتهُ مليون ريال وقد اصدرت استراليا في عام ١٩١٠ الى بريطانيا من لحم هذا الحيوان ما قيمتهُ ٤ ½ مليون ريال وانتجت انجلترا نفسها من الارانب ما بين ٣٠ و٤٠ مليون ارنب

وكانت اميركا لا تعتني بتربية هذا الحيوان قبل الحرب الاوربية الكبرى وكل ماكانت تصدرهُ ارانب برية ولكن لما نشبت الحروب تيقظ الاوربيون الى تدجينها وتربيتها فاصبحت مورداً اقتصادياً عظيماً

فقد كان يباع لحم الارنب في دكاكين الجزارة باميركا بمبلغ ١٦ مليماً الرطل وقد ربح فلاح صغير في اميركا في سنة واحدة ١٢٠٠ ريال من قطعة ارض مساحتها ٣٣ قدماً مربعة اي اقل من نصف قيراط

ولما كان كل فن من الفنون يستدعي شيئاً من المهارة وعلماً قام زراع اميركا واسسوا الجمعيات واقاموا المعارض فيما بينهم لينشطوا باقي المزارعين على الاعتناء بتربية الارانب ودوّن العلماء والمربون معلوماتهم للتشجيع على ذلك حتى لا يأتي يوم يرتفع فيهِ سعر اللحوم كما حصل في باقي الاقطار

ولقد عملت جملة تحاليل كيماوية للحوم على اختلافها فاثبتت كلها ان لحم الارنب اغنى اللحوم بالمواد البروتينية واليك نتيجتها

جدول يبين النسب المئوية لتركيب اللحوم على اختلافها

نوع اللحم	ماء	بروتين	دهن
الارنب	٦٧٫٨٦	٢٥٫٥٠	٤٫٠١
الدجاج	٧٤٫٨	٢١٫٥	٣٫٥
العجل الصغير	٦٢٫٤	١٨٫٨	١٨٫٦
الثور	٧١٫٣	٢٠٫٤	٨٫٢
الضأن	٥٨	١٧٫١	٢٤٫٢

وقد جربت تجربة اخرى لمعرفة ما تفقد ارنب واحدة ودجاجة واحدة بعد الطبخ وكانت زنتهما قبل الذبح متعادلة واليك نتيجتها

الحالة التي كان عليها الحيوان	وزن الارنب		وزن الدجاجة	
	رطل	اوقية	رطل	اوقية
قبل الذبح	٥	٨	٥	٨
بعد الذبح والتنظيف	٣	٢	٤	٣
بعد الطبخ (بما فيهِ العظام)	٢	١	٢	٨
الفقد في الطبخ	١	١	١	٧
وزن العظم في كل منهما	٠	٦	١	٠
وزن لحم كل منهما	١	٧	١	٨

وزن الارنب عادة ٢½ الرطل الى ٣ ارطال وفي بعض الانواع تزن خمسة ارطال الى ما فوق العشرين رطلاً

وتلد الانثى من اربع مرات الى ثمان في السنة وفي كل مرة ثلاثة الى ثمانية واحياناً اثني عشر ولداً

ومدة الحمل ثلاثون يوماً وتبتدىء في الحمل عند ما يكون عمرها خمسة الى ستة اشهر وتعيش سبع سنوات الى ثمانٍ

وطن الارنب الاصلي

يحتمل ان يكون وطن الارنب الاصلي الاقطار الواقعة على جانبي النصف الغربي من البحر الابيض المتوسط والمفهوم انها كانت تستوطن سيبيريا واسبانيا وسردينيا وجنوب ايطاليا وصقلية واليونان وكثيراً من حزر البحر منذ زمن بعيد ثم انتشرت في سائر الاقطار بواسطة المربين على انهُ يحتمل ان تكون الارنب لم تربَّ في الجزر البريطانية الاَّ منذ القرن التاسع عشر . ويوافقها طقس القطر المصري كثيراً الاَّ أن طقس استراليا وتيوزيلاندا يوافقها اكثر . وفي امريكا ما يزيد على الثلاثين نوعاً واهم هذه الانواع النوع البلجيكي المشهور بالجبلي ونوع يعرف باسم (Cottontail) وقد اختلفت علماء علم الحيوان في اصل النوع المستأنس ويقال انهُ من النوع المعروف باسم اريكتولاجس كيونيكيولس (Aryctolagus Cuniculus)

محمد الدوركلي

القنب
Jute

انواعهُ — القنب نبات ليفي يزرع سنوياً وهو نوعان النوع الاول يعرف بكورشوراس كابسيولارس Chorchorus Capsularis ويزرع في بنغال واسام والنوع الثاني ويعرف بكورشوراس اوليوتوريس Charchorus Olitorius ويزرع بالهند ومصر وافريقيا ويعرف هذا النبات في مصر بالملوخية

ولا يختلف النوعان في شيء من الوجهة الزراعية أو التجارية وينحصر الاختلاف فقط في شكل تكوين البذور ففي النوع الثاني تتكوّن البذور بشكل قرون رفيعة ومستطيلة أما في النوع الاول فتتكوّن بشكل جوزات صغيرة (كبسولات)

الطقس — تنجح الزراعة في جو حارّ يتخللهُ قليل من الرطوبة وطقس مصر يناسبهُ في زمن الصيف وتعتبر زراعتهُ صيفية اذ تبتدىء في منتصف شهر مارس أو ابريل وتنتهي في شهر سبتمبر أو أكتوبر وان شدة جفاف الجو تصير الالياف خشنة وسريعة التقطيع

الارض — تصلح زراعتهُ في الارض السوداء وفي الارض الرملية المسمدة بكثير من السماد وأحسن الالياف هي المتحصلة من الاراضي المسمدة بالسماد البلدي ويلزم لتسميد الفدان الواحد نحو مائة حمل

خدمة الارض — تبتدىء خدمة الارض ما بين فبراير ومارس وتحرث الارض جيداً نحو أربع مرات حتى تنعم تماماً ثم تزال الاعشاب والحشائش الموجودة بها

البذر — يلزم للفدان الواحد ثمانية ارطال من النقاوي المنتقاة من محصول العام السابق ويجب اختبار انباتها قبل غرسها للتأكد من صلاحيتها وذلك بوضع مائة بذرة على خرقة مبلولة مدة يومين كاملين حتى تنبت ومعدل انبات البذور الصالحة هو بنسبة ٩٠ ٪ وان اختيار البذور من الاهمية بمكان عظيم اذ به يستعين المزارع على تقدير ما سينبت في أرضهِ

وتبذر البذور نثراً ولتعميم غرسها تنثر من الشمال الى الجنوب ثم من الشرق الى الغرب وتغطى بعدئذ بقليل من الطين بحيث لا يكون غرسها على وجه الارض مباشرة ولا على مسافة عميقة في باطن الارض

الري — يبقى نبات القنب في أقاليم المنطقة الحارة والمعتدلة من ماء المطر اذ يبلغ مقداره هناك نحو خمسين بوصة وتتوقف الزراعة دائماً على حالة المطر من حيث القلة والكثرة ولكن نجاح هذه الزراعة ميسور في القطر المصري لوفرة وسائل الري. وسقي القنب يحتاج الى ماء أغزر مما يسقى به القطن ولا تروى النباتات في حداثة غرسها لان كثرة المياه تضرها في هذا الوقت اذ تكون جذورها غير ثابتة ومتى بلغ طولها عشرين سنتيمتراً تروي بكثرة كل ١٢ أو ١٥ يوماً ويقول بعضهم ان طريقة ري القنب تشبه ري الارز في ابقاء الارض مغمورة بالمياه مدة طويلة ولكن ذلك يدعو الى نبت فروع أخرى صغيرة سطحية في أسفل الساق فتتلف الالياف المتحصلة من جزء الساق التي تنبت منه تلك الفروع كما ان القيظ الشديد يؤخر نمو النبات

الخف — ويجب ازالة الاعشاب والحشائش القريبة فتخف النباتات عند ما يبلغ ارتفاعها عشرين سنتيمتراً لتكون المسافة بين كل ساق وآخر نحو ١٥ سنتيمتراً

الحصاد — تزهر النباتات في شهر أغسطس وللحصول على محصول وافر من نوع جيد يجب تقليع النباتات عند بدء تكوين البذور فان تقليعها قبل ظهور البذور يجعل الالياف ضعيفة كما ان تأخيرها بعد تمام نضجها يدعو الى خشونة الالياف وسواد لونها وانحطاط قيمتها

تترك السيقان بعد التقليع مدة يومين أو ثلاثة أيام حتى تجف الاوراق فتسقط وتربط على شكل حزم

التعطين — توضع الحزم في الماء الراكد الخالي من الطمي حتى لا تتسخ الالياف ويوضع فوقها كتل من الخشب أو الحجارة لتغطس الحزم في الماء

تختلف مدة التعطين من خمسة عشر الى عشرين يوماً بحسب حالة الجو ويجب ملاحظة عملية التعطين مرتين في اليوم للتأكد من تمام التعطين والا فاذا طالت مدة التعطين تصبح الالياف عديمة النفع فعملية التعطين لهذا السبب تستوجب خبرة تامة وعناية فائقة

وعلامة تمام التعطين هي سهولة تقشير الالياف التي تحيط بالساق وسلخها باليد وخلوها من المواد المخاطية (الصمغية)

التقشير — تقشر السيقان بعد تمام تعطينها بالطريقة الآتية : —

يقف العامل في وسط الماء لغاية نصف جسمه ويفصل الالياف من الحطب وكلما تشركية من الالياف تكفي قبضة يده يلقيها تماماً على سطح الماء ويرفعها مراراً كما يفعل بعض الغسالين في تنظيف ملابسهم على سطح الماء واخيراً يبسط الالياف (يفردها) على سطح الماء ليتم تنظيفها ثم تجمع وتعصر من الماء ثم تنشف على مناشر في الشمس او في الظل. ويقال ان لون الالياف الناشفة في الظل احسن من الناشفة في الشمس ثم تهيأ الالياف بعدئذٍ لمصانع الغزل والنسيج بشكل بالات

المحصول — تختلف كمية محصول الفدان الواحد باختلاف خصوبة الارض الاّ ان متوسط محصول الفدان من الياف القنب الخالصة ببلاد الهند نحو ثلاثة عشر قنطاراً (١)

خواصهُ — يبلغ طول السيقان عادة من ٩٠ الى ١٣٠ سنتيمتراً وطول قطر الالياف من ٢ — ٤ ملمترات وان الياف القنب اضعف من الياف الكتان والتيل الافرنجي ولذلك لا تصلح لتبييضها بالمواد والقلويات المبيضة الا انهُ من السهل صبغها

تجارتهُ — يكاد يكون القنب هو النبات الليفي الوحيد الرهيد القيمة اذا قورن بسواهُ ولقد ظهرت قيمتهُ التجارية هذه في اواخر القرن الثامن عشر لذلك تراهُ مستعملاً الآن في المنسوجات الغليظة الرخيصة الثمن كالاكياس والحقايب (الزكائب) والانسطة والسجاجيد والمشمع

وزراعتهُ مقصورة الآن على بلاد الهند حيث يزرع في كل عام نحو اربعة ملايين فدان ولا عجب اذا كانت سوق القنب في العالم متوقفة على محصول الهند

وبالهند مصانع تكفي لصنع نصف محصولها ويصدر النصف الآخر الى الممالك الآتية وهي بريطانيا والمانيا وامريكا وفرنسا والنمسا وايطاليا وهي الاشهر

ويبذل كثير من المجهودات في زراعة هذا النبات في المكسيك والصين والولايات المتحدة وكثير من ممالك افريقيا

ويبلغ ثمن الطونولاته من الالياف في الاوقات العادية من ٢٥ الى ٣٠ جنيهاً وقد بلغ الثمن في سني الحرب ٥٠ جنيهاً الطونولاته

صادق ابراهيم
الموظف بديوان عموم المساحة

(١) جربت زراعة القنب بناحية ميت الديبل مركز طلخا فكان محصول الفدان ٢٥ قنطاراً من الالياف