التبغ

التبغ نبات سنوي معروف وقد اختلفوا في وطنه الاصلي على اقوال اشهرها انهُ اميركا وانهُ نُقل منها بعد ما اكتشفها كولمبس فزرع في اوربا واسيا وافريقيا والراجح انهُ كان في شرقي اسيا قبل ذلك بكثير وكيف كان الامر فقد عمَّ استعمالهُ المسكونة

الارض المناسبة لزرعهِ * يزرع في كل عرض وصقع من اسكتسيا حتى زيلندا الجديدة ويجيد في الاراضي الناعمة الرملية الخصبة ولاسيما ما كان منها منحدرًا الى الجنوب

كيفية زرعهِ وتربيتهِ * يمزج بزرهُ برماد ناشف مخول او مجبسين مد فوق الدرهم منهُ لثمانية دراهم من الرماد او الجبسين ثم يذر في مساكب[1] محروثة جيدًا وذلك في اواخر الشتاء ولا بد من استئصال كل ما ينبت من الاعشاب وكثيرًا ما يحرقون الاعشاب النامية في المساكب قبل زرع التبغ فيها ملاشاةً للحشرات وانتفاعًا برمادها . ويحسن ان يذر على التبغ عند اوّل نموهِ مزيج مركب من رماد وجير وملح وكبريت ناعم لكي يزداد نموهُ وتخيبهُ الحشرات . ثم يقلع في اوائل نيسان ويزرع في الاماكن المعدة لهُ بعد ما تحرث جيدًا في الخريف او الشتاء لتقتل الحشرات وتطييبها ثم تفلح اتلامًا متقاطعة على زوايا قائمة البعد بينها من قدمين الى ثلاث وهذا قيل الزرع ويكون الزرع في ملتقى الاتلام حيث يحفر الزارع حفرة صغيرة باصبعهِ ويزرع فيها التبغ شتلة شتلة وبعد ثلاثة ايام او اربعة يركسها قليلاً ويستأصل الاعشاب من بينها ويضع على كل شتلة قليلاً من الرماد والجير . ويعيد ركسها بعد اسبوع وبعد عشرة ايام . ولما يكبر النبات كثيرًا يركس الارض ويمهدها ويتركها كذلك محترسًا كل الاحتراس من مس اصول النبات وعند الازهار يقص رؤوس النبات الى حد الاوراق التي طولها ستة قراريط او الى ما تحت ذلك اذا كان الموسم متاخرًا . وقد وجدوا بالاختبار ان جودة التبغ تتوقف غالبًا على مقدار الاوراق الباقية في كل نبتة وان الافضل ان لا يبقى عليها اكثر من عشر او اثني عشرة ورقة ولذلك يقصون كل النبتات كذلك الاَّ ما قصدوا ابقاءهُ للبذار . اما البذار فكل منهُ نبتة تكفي لموسم قدرهُ ثمانية قناطير

قطافهُ * يشرعون في قطافهِ بعد قص رؤوسهِ باسبوعين ولا باس من اطالة هذه المدَّة واذا ظهر في ابط الاوراق اغصان صغيرة كما هو الغالب فلا بد من نزعها والحذر من الديدان التي تسطو عليهِ وملاشاتها هي وبيضها مهما اقتضت عناء وتعبًا . قيل اذا اطلق دجاج الحبش

(1) المساكب جمع مسكبة كلمة عامية تطلق على قطعة من الارض تزرع فيها بزور التبغ او نحوهِ وينقل منها النبات عندما يكبر قليلاً

في بساتين التبغ قبل زرعهِ يتلف كثيرًا منها اكلاً وفتلاً . ثم عندما تاخذ الاوراق في الاصفرار تقطع السوق حذاء الارض وتترك في محلها برهة حتى تجف واكثر الاوقات مناسبة لقطعها اواخر النهار . والغالب في سورية ان يترعوا الاوراق خضراء عن السوق ويشكوها مخيوط ثم يجففوها واما الافرنج فالغالب عندهم ان يشقوا الساق شطرين من راسها الى قريب كعبها ثم يركبونها على عيدان قوية طولها نحو خمس اقدام وينشرونها هكذا في بيت شَرِح حتى تجف او يجففونها بحرارة النار ولما تنشف جيدًا يرفعونها عن الاعواد في يوم رطب ويترع بعضهم كل ما كان منها باليًا او ماكولاً بعضهُ وبلفهُ وحدهُ ويعطيها لغيرهِ فينتخب هذا كل الاوراق الكبيرة الحسنة اللامعة ويلفها وحدها ويعطي ما بقي لثالث فيلفهُ وحدهُ . ثم ينقلون التبغ الملفوف الى المعامل الكبيرة حيث يصنعونهُ اقراصًا و يفرمونهُ او يدقونهُ عطيسًا او يلفونهُ سواكير

الفرم * يفرم التبغ في هذه البلاد بالمنكاة وهي معروفة واما اكثار الافرنج فيفرمونهُ بآلات كبيرة يديرها الماء او البخار . والتبغ المفروم يدخن في الغلايين والسواكير عند كل شعوب الارض

العطوس * العطوس تبغ جفّف فيبس فدُقّ او طُحِن بالآلات . وقد يخلطونهُ بالملح وورق الورد ونشارة بعض الاخشاب وغير ذلك من العقاقير

السواكير * تلف من تبغ مفروم بقرطاس رقيق او باوراق التبغ نفسهِ وهو عمل كبير يعمل بهِ الوفٌ من الافرنج

منافعهُ * دخانهُ ورمادهُ ومغليهُ تقتل الحشرات

مضارهُ * من مضي بعض السنين تقدمت دولة فرنسا الى المجمع الطبي ان يفحص عن تاثير التبغ في البشر فاقام المجمع لجنة تبحث عن ذلك وبعد التدقيق حكموا ان كثيرًا من الامراض العصبية وامراض القلب الحادثة في المصابين بالفالج او بالجنون ناتج من الافراط في التدخين وان التبغ يفعل في الجهاز العصبي فعلاً يضعف قوى الجسد ويؤثر في التغذية والدورة الدموية وعدد الكريات الحمراء الموجودة في الدم تاثيرًا رديًا وهو من اسباب سوء الهضم والملاهة وتلبك الذاكرة

غلتهُ * 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 الجرائد التي تطبع في انكلترة ١٨٨٥ جريدة و٧١٨ مجموعة سياسية و٥٦ مجموعة علمية وغيرها ومجموع ذلك ٢٧٥٩ جريدة منها ٤٨٦ جرنالاً يطبع في لندرة فقط (ثمرات الفنون)