زراعة البطاطا

وطن البطاطا — وطنها الاوّل اميركا الجنوبية ثم نقلها الاسبانيون الى اوربا في اوائل القرن السادس عشر ولكنها لم تنتشر في اوربا الّا بعد زمان طويل وعناء شديد مع انها خير ما نُقِل من العالم الجديد الى القديم ومع ان التبغ وهو من فصيلة البطاطا وقد نُقِل من اميركا ايضاً لم يلبث ان دخل اوربا حتى مدّ اصوله في كل المسكونة ونشر سمومهُ في اجسام الجم الغفير من سكانها

الارض الانسب لزرعها — انسب الاراضي لزرع البطاطا الارض الناشفة الخفيفة الكثيرة المواد النباتية البالية رملية كانت او حصوية . والارض الجديدة (اي التي كانت وعرًا او بورًا فنُقِبَت) انسب من القديمة ولا سيما اذا كانت (اي الجديدة) ناشفة . فان البطاطا المستغلّة منها تكون اسهل نضجًا والذ طعمًا من المستغلّة من ارض قديمة

الزبل الانسب لها — يلزم للبطاطا زبل كثير فلا يكفي الفدّان[1] اقل من سبعين قنطارًا[2] من الزبل الجهد المختمر . وكانت العادة قديمًا ان يستعمل زبل المواشي ولكن ظهر من التجارب المتواترة ان زبل المواشي يعرّض البطاطا للعفونة ويترع منها طيب طعمها ويقلّل غلتها . وان اقذار البواليع المخلوطة بقليل من الكلس افضل منه . وافضل منها ان تُزرَع الارض نباتًا كالنفل ونحوهِ وتقلب حتى يموت النبات ويندثر فيها . والافضل من كليهما ان تُسمَّد بالاعشاب البحرية اذا امكن الحصول على مقدار كافٍ منها . وفي ضواحي بيروت يزبّلون الارض بزبل البواليع المختمر فيستغلون من الارض الواحدة اربعة مواسم من البطاطا في السنة الواحدة كما سيأتي تفصيلهُ . ويُستحسَن ذر قبضة من رماد الحطب او فضلات الكلس او الكلس نفسهِ على الخلم الذي تزرع فيهِ البطاطا وقبضة اخرى على البطاطا بعد الغرق الاخير . وممّا يكثّر غلة البطاطا ان يُذَر على نباتها بُعَيد ظهورهِ قليل من الجبسين . ويكرَّر ذلك مرتين اخريين . ويذر كل مرة اكثر من التي قبلها فيذر في المرة الاخيرة نحو سبعين اقة على الفدّان

كيفية زرعها — تفلح الارض مرتين وتنقّى منها كل الاعشاب وتمهَّد جيدًا ثم تُقطَّع اتلامًا عمقها نحو ١٥ قيراطًا وبُعد احدها عن الآخر ٢٠ قيراطًا . ويُوضَع الزبل في الاتلام وتُلقَى عليهِ رؤوسُ البطاطا وبين كل راسين ١٢ قيراطًا او تلفى قطعها وبين كل قطعتين ١٠ قراريط . ويختار للزرع الرؤوس الصحيحة البالغة التي ابتدأت براعمها تظهر . وفي اما ان تُزرَع صحيحة او تقطع قبل زرعها بضعة ايام قطعًا في كل قطعة منها برعم او اثنان وتفرش في مكان ناشف وتقلّب دائمًا الى حين الزرع ومنهم مَنْ يقطعها قُبَيل زرعها بقليل . وفي كل راس من البطاطا نقطة كان ذلك الراس متصلاً بها بالاصل

(١) الفدان قطعة من الارض مساحتها ٤٢٠٠ يردًا مربعًا (٢) القنطار مئتا اقة

فالبراعم القريبة من هذه النقطة تبلغ قبل البعدى ولذلك يفضّل ان تزرع وحدها. وعلى كل حال يجب ان يبقى لكل برعم من اللب ما امكن لان اللب يغذي البرعم في صغره. ثم تُفتح الاتلام بحيث يُشق كل تلم الى شطرين شطر ينقلب الى اليمين وشطر الى اليسار فتنقلب هيئة الاتلام ويصير معظم علوها فوق البطاطا. وبعد اسبوعين تمهّد الارض بآلة كثيرة الرؤوس تجرها دابة واحدة وتستأصل منها كل الاعشاب وحينما يعلو النبات عليها قليلاً تعزق وتقلع منها كل الاعشاب الغريبة ثم تعزق ثانيةً بعد اسبوعين وتستأصل منها الاعشاب ايضاً. وعندما يعلو النبات كثيراً يحثّى اي يعلّى التراب حوله حتى يبلغ الاغصان

اما في ضواحي بيروت فيغرشون الزبل على الارض بعد اختمارهِ ويلحونها مرتين ثم يقطّعونها اتلاماً بين التلم والتلم منها قدم فقط ويزرعون قطع البطاطا في الاتلام جاعلين البعد بين القطعة والقطعة قدماً ايضاً ويطرونها حالما يزرعونها واضعين برعها (تحتها) الى فوق ولكنهم لا يشقونها الاّ قُبيل زرعها. ويركسونها مرةً عندما يصير علوها عن الارض قيراطاً ونصف قيراط ويحثونها عندما يصير علوها شبراً ويقلعونها عندما تذبل اوراقها واغصانها. وهم يزرعونها غالباً بعد الفجل او اللفت ولكن غلة الفدان لا تكون اكثر من عشرة قناطير وهي في اوربا نحو اربعين قنطاراً

اجناسُها — تقلع رؤوس البطاطا باداة من حديد ذات ثلاثة اصابع كالمذواة او بسكة الفلاحة فتشق السكة جانب الاتلام الايمن اولاً ثم الايسر ويتبعها الناس يلقطون الرؤوس من الارض. وفي ضواحي بيروت تقلع بالمعاول

اوان الزرع والاجتناء — اوان الزرع اما في اوائل الشتاء او في اواخره. ومدّة اقامة البطاطا في الارض في اقليم بيروت من ثلاثة اشهر الى اربعة. وقد قلنا ان البعض في ضواحي بيروت يستغلون اربعة مواسم من البطاطا في السنة الواحدة من الارض الواحدة وذلك انهم يزرعون البطاطا في اوائل فصل الشتاء ثم عندما يحثونها يزرعون بجانبها قطعاً جديدة وعندما يقلعون الاولى يركسون الثانية وعندما يحثون الثانية يزرعون قطعاً جديدة بجانبها وهكذا الى آخر الاربعة المواسم الاّ انهم يدمنون الارض بالزبل جيداً ولا يستغلون منها على ما نعلم في الاربعة المواسم اكثر مما يستغل الافرنج في موسم واحد

ادق موازين الحرارة

قال الاستاذ لنكلي في مجمع العلوم الاميركاني الوطني انهُ صنع ميزاناً للحرارة يدل على جزء من خمسين الف جزء من الدرجة الواحدة من ميزان فارنهيت