

فتري من ذلك ان الفواكه والاشجار والحبوب ليست قليلة الغذاء لان الغذاء يتوقف على ما فيها من البروتينات والسكر والحلاط والدهن وان القمح لا ينولها في ما فيه من الغذاء لفي كل مئة درم من القمح المبر ٢٢ درهما من البروتينات وستة درام من الدهن والباقي ماء . وفي كل مئة درم من الجوز أكثر من ٢٧ درهما من البروتينات و٦٠ درهما من الدهن فالجوز أكثر غذاء من القمح ونس على ذلك اللوز والفتق والصنوبر وما اشبه والنول واللوزيات والعدس واكار هذه المواد يؤكل نيئا من غير طبخ كما لا ينبغي

باب الزراعة المصرية

الزراعة المصرية منذ مئة عام

(٨)

زراعة البرسيم والحلبة والجلبان والنبلة

زراعة البرسيم من اهم زراعات القطر المصري واعلمها . وهي تشمل جميع انحاء الوجه البحري حيث يختص لها قسم متسع من الاراضي . وتتناول ايضا معظم جهات الصعيد لقاية لمرشوط فلا تخطاها لان الاراضي وراعيها مربية الجفاف فلا تفسخ لهذه الزراعة

ويزرع البرسيم دائما في الاراضي التي تروى بالراحة فيلذرون بزرها في الارض قبل حرثها وهي بعد رطبة بمعدل ثلث اردب لكل فدان ويبدأون يقطعونه في الصعيد بعد ٤٠ او ٤٥ يوما من زرعها . وفي اسيرط والنيابتياح الحلة الاولى مئة ستة وعشرين فرنكا لكل فدان . وبعد ذلك بثلاثين يوما يقطعونه ثانية وتباع هذه الحلية بخمسة فرنكات

اما الاراضي التي يخصصونها لاختد التقاوي منها فلا يقطعون زرعها الا مرة واحدة يسمونه أخضر ويتركون ما يفرخ الى ان يس نيدرسونه بأن تدوم في اليمران على الياذر .

فيستغلون عادة نحو اربعين بزرا من الفدان يباع الاردب مئة بثلاثين غرشا الى خمسين وفي مديرية اليوم حيث الرى بالآلات اسهل مراما يزرعون البرسيم في حقول القدة قبل جناها بشهر فيتصرفون على زرع $\frac{1}{2}$ اردب في كل فدان بقوم بامره ثم واحد في نصف

يوم . فتمو البرسيم سريعاً ويحترق الجنية الأولى حالاً بعد حصد الذرة . وتكني غلة الفدان من البرسيم اليابس (النريس) لطف ثورتين شهراً
وبعد الجنية الأولى يسقون البرسيم مرتين في أثناء عشرين يوماً ويقطعونها ثانية فيحترق منها أقل من المرة الأولى . وفي بعض الأوقات يأخذون " التباوي " من الجنية الثالثة ضلع غلة الفدان برماً بين اردبين وثلاثة . وإذا كان الفيضان موافقاً يستخرجون البذار من الجنية الرابعة على معدل اردب ونصف للفدان
أما في الجزيرة فيزرعون اردباً في كل فدان . ويدأون بقطع البرسيم بعد زرع بستين يوماً ويقطعونها مرة ثانية بعد ذلك بثلاثين يوماً مرة ثالثة بعد الثانية بأربعين يوماً . وتبلغ غلة الفدان من الجنتين الأولى والثانية ٧٧ فونكاً غير أنه إذا كان الفيضان شحيحاً لا يقطعون البرسيم الاًدنتين ويحفظون بالجنية الثانية لزراع برما في السنة المقبلة فيستغل من الفدان نحو أربعة ارداب برماً . أما بدرس البرسيم بالنورج واما بدقو باليابس
ويباع من البرسيم الاخضر في الشتاء واليابس في الصيف مقادير الوزة في القاهرة حيث يكثر استعماله علفاً للخيول والحمير

أما في الوجه البحري وأكثر ما يستعمل البرسيم علفاً للثيران والحواميس ترعاه بعد زرع بستين يوماً . ويؤجر الفدان المزروع برصياً بستة عشر الى تسعة عشر فونكاً . وفي مديرية المنوفية بقدر ما يمكن لرعاية ثورتين يوماً بمعدل يلم من الفدان
وفي اطراف الدلتا الثانية يزرع البرسيم حالاً بعد استئصال الارز ولا يلزم من اعداد الارض لزراعتها سوى سقيها . ويقطعون الجنية الأولى بعد الزرع بستين يوماً . والثانية بعد ذلك بثلاثين يوماً وكل من الثالثة والرابعة بعد عشرين يوماً من التي قبلها
وعلى العموم يقتضي لري عشرة افدنة ستة ثيران ويخصرون لرعايتها مزروعات ثلاثة افدنة ويحتمون غلة السبعة افدنة الباقية فتكني علفاً للثيران والحواميس جانباً من السنة . ويقدر ما ترعاه الهائم عموماً من البرسيم هنالك بثلاثة الخماس البرسيم وما يحفظ علفاً بحسبه

الحلبة — اما تزرع الحلبة في الجهات المتوسطة من القطر انصري في الوقت الذي يزرع فيه البرسيم وطريقة زرعها كطريقة زرع . ويختلف جنبها عن جنبه بكونها تحبى قطعاً لا قطعاً وذلك بعد زرعها بستين او سبعين يوماً فيطلقون عليها حينئذ الهائم فترعاه .

ويستفخون جانباً من بزور ينقعو في الماء يسمونه على تلك الحالة للاكل
ويبلغ ما يزرع في الفدان من الحلبة $\frac{1}{4}$ من الاردم وتباع مزرورات الفدان علفاً
بجو ٣٠ فرنكاً
وهي تبلغ حياً من اردبين الى خمسة ارادب تبعاً للحل او الانبال . ويدرسون سوق
الحلبة اليابسة بالنورج ويستعملونها علفاً للجمال

الجلبان — تعد الأرض لزراعة الجلبان على نحو اعدادها لزراعة المدس . وتزرعها بتل
الطريقة التي يزرع بها البرسيم والحلبة . ليذرون $\frac{1}{4}$ الاردم منها في الفدان ويقلعونها
خضراء بعد زرعها بستين يوماً فيضمونها للبهائم . ويبلغ محصول الفدان بين ١٠ و ١٥ حمل
حمل تباع جميعاً بستة الى ثمانية فرنكات
اما النباتات التي يخصصونها لآخذ " النقاوي " منها تبقى باثني يوم قائمة في الأرض
ويمنون من الفدان ٥ ارادب حياً . ويدرسون سوقها بالنورج فيستعملونها علفاً للجمال فقط

البلة — في جهات طيبة وفناحيث نتعد زراعة الجلبان بقادير كافية يندلون
الجلبان بالبلة فيزرعونها في نفس الوقت الذي يزرع حريف ويكاد يكون مقدار جني هذين
الصفين واحداً . وعندما يأخذ نبات البلة في الجفاف يطلقون عليه اليانم على اختلاف
انواعها ما عدا الخيل قرعاه . ويستبقون عشره لآخذ " النقاوي " منه
وفي مديرية الفيوم حيث لا يقم الفيضان كثيراً يزرعون الحلبة والجلبان والبلة في
حقول الدرة قبل اتياع هذه باربعين يوماً . ولا يرونها الا في اثناء هذه المدة مع الدرة .
واهل هذه المديرية يستعملون البلة غذاء لم

زراعة التبغ

تطيله

شرحنا في الجزء الماضي كيفية زرع التبغ من حين بذور البذور في الأرض الى حين
لطف الورق وتجفيفه وورعنا باستطراد الكلام الى تطيله او معالجته حتى يجود قانهُ مهما
كانت الأرض جيدة ومهما ابيع نبات التبغ فيها لا يصير طيباً عالي الثمن ما لم يطبل جيداً
وقت تجفيفه وبعده حتى يخمره لتولده فيه مواد كيميائية تجعل له الطعم والنكهة الخاصين به

وقد كان الشائع ان الحكومة المصرية مثلي طلب ثواب الامه الذين ظلموا ان تباع
لم زراعة التبغ في الجمعية العمومية . اما نحن فكنا نرجح انها لا تفعل وانما ان فطت واشتغلت
ان تأخذ ثلاثين جنياً على الغدان الذي يزرع تبغاً كما عرض عليها بعضهم لم يستند احد
من زرع التبغ كما ارسمنا في الجزء الماضي . والظاهر ان الحكومة لم تكن تنوي اجابة هذا
الطلب او انها عدلت عن اجابته فقد اخبرت الجمعية العمومية انها غير عازمة على اباحة زراعة
التبغ . وجدنا لو اهتمت من الآن بالتمنح زرعها في مساحة ضيقة حتى اذا ثبت لها انه يكون
جيداً مثل اجرد انواع التبغ وانه يمكن تصدير مقدار كبير منه لم يبق ما يمنع اباحة زرع
وفرض ضريبة معتدلة على ما يزرع منه وعلى ما يصدر منه فيبقى دخلها على حاله ويزيد
دخل القطر

وسواء شكت اوراق التبغ بجبظ كما يفعل اهالي سورية او بسط النبات كله واوراقه
ليد او قطعت الاوراق حتى تبقي كل ربتين متقابلتين عائلتين معا ونصبت على عود انقي فانها
تترك حتى تذبل وتجف ويجف جنبها الاوسط وقد لا تجف كذلك في اقل من ثلاثين
يوماً الا اذا وضعت في الشمس بضع ساعات كل يوم فانها تجف حينئذ في بضعة ايام وحتى
جفت الاوراق تقطع من الساق اذا كانت لم تنزل متصلة به وترسل بعضها فوق بعض وتترك
حتى تجف ويختار لرمفها كذلك يوم رطب وتبسط بظلاً حيناً ترسل ورؤوسها الى جهة
واحدة ويكون ارتفاع كل عزمة تسعين او ثلاثاً وتسعون باوراق الموز وتوضع اجسام ثقيلة
عليها وفي اليوم التالي تنجح هذه العزم ويغير وضع اوراقها اي ان الاوراق الموضوعة داخل
العزمة توضع خارجها وذلك لرمفها في عزمة اخرى ووضع الاوراق التي كانت خارجاً في قلب
العزمة . ويكرر ذلك مراراً كثيرة لكي لا يزيد الاختار عن القدر اللازم وحتى مر على
العزم ثلاثون او اربعون يوماً تكون قد صارت في حالة صالحة لتفنج وتخرم حزماً في كل حزمة
ثلاثون ورقة واهالي سورية يلمنون مثا كيك التبغ لهذا منتظماً ويربطونها رباطاً محكمًا ولا
بد من صنعها جيداً حين رطبها لكي لا يتظلم الهواء . واهالي كوبا يرشونها حينئذ بغفاعة
التبغ اي يتفصون التبغ حتى يعطى ويلي ويرشون رباط التبغ بتفصونه ويضعونه بضعة
فوق بعض

والخلاصة ان زراعة التبغ وقطنه وتجفيفه وتعليقه من الاعمال الصعبة التي تقتضي
كثيراً من التعب والتفقة . فهل يقدم عليها اهل الزراعة في هذا القطر . هذا امر لا يعلم
الا بالاشخاص ولا يحسن ان يجازف به مجازفة