

## باب الزراعة

### زراعة البصل

#### تابع ما في الجزء الرابع

تحضير الارض للزراعة — تحضر الجرائر والحياض واشباهها بمجرد زول ماء الفيضان وانكشاف الارض وذلك بمجر شاة واحدة عند ما تكون التربة جافة نوعاً بدرجة لا توحد قدم العابر ثم تزرع الارض ولا يزرع فيها الا محصول الفتلة اما في ارض المشروطات فتنتج زراعة الفتلة وخلافها. ولتحضير الارض اساليب عدة تختلف باختلاف المحصول المطلوب زرعاً. فشلاً اذا اريد زراعة محصول بصل فتلة يمكن اتباع احدي الطريقتين الآتيتين : —

(١) تروى الارض ثم تحرث ثم ترحف 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 ترحف ويقام عليها خطوط على بعد نصف متر تقريباً بعضها من بعض وترتب حواويل وتسم تربتها جيداً ثم تروى وتزرع والماء في الخطوط

كذلك اذا اريد زراعة محصول بصل مقوّر يمكن اتباع احدي الطريقتين الآتيتين : —

(١) تروى الارض ثم تحرث ثم ترحف واحياناً ترحف 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 حيطان كما يصنع في المعامل الشتوية كالتصح وخلافه ثم تزرع

ويتبع عادة النظام (ب) في تحضير الارض للمحصول المطلوب اخذ بذور منه اما تحضير الارض للزريعة فهو كالاتي : — تروى الارض ثم تحرث وتكسر قليلاً « البشريد » بعناية ورقة ثم تقسم الى حيطان مسطح الواحد منها ستة

امتار مربعة تقريباً ثم تنم تربتها بالنفس الى التم ما يمكن ويجعل سطحها افقياً بقدر  
الامكان ثم تزرع

كيفية الزراعة - تزرع الفتلة في ارض الجزائر واشباهها وبالطريقة (ا) في  
ارض المشروعات بالخط الآتي وهي ان يقيم رجل بفأمه عقب الحث مباشرة في  
اول الحقل خطاً ارتفاعه وقاعدته نحو العشرة سنتمترات ثم يجيء رجل آخر  
وفي يده اليسرى حزمة الزريرة ويشك افرادها تباعاً بيده اليمنى على هذا الخط .  
ويصل الخط الثاني على بعد عشرين سنتراً تقريباً من الخط الاول وهكذا حتى  
تنتهي زراعة الحقل

اما اذا حضرت الارض لفتلة بالطريقة (ب) فان الزريرة تبتل في السراب  
« الخطوط » بتسوي جري الماء بينها وذلك بان تدفن بالاصبع في الطين ثم يوثق  
بطوبة صغيرة من ظهر المتن وتوضع مكان ضغط الاصبع بحففة حتى يؤمن على  
الجدور من ركها طرية . ويكون الزرع « الشك » بالتبادل على الريشتين -  
الجانبيين - وبين الواحدة والاخرى عشرون سنتراً تقريباً

وعلى العموم في زراعة الفتلة تقص الجدور واحياناً الاوراق ان كانت طويلة  
عند الشتل وكذلك قد تترك الزريرة يومين او ثلاثة معرضة لاشعة الشمس حتى  
يجف الضيف منها ويبقى القوي ثم تبتل ويقال انه في هذه الحالة تكون الرؤوس  
اسهل تأصلاً في التربة

ويزرع البصل المتقور اما بنقر التقاوي على جانبي المتون لدى مستوي جري  
الماء بينها والمادة ان يكون لغاية ثلثي الخط او بنقرها في الحيطان اسطراً حسب  
الطريقة المتبعة في تحضير الارض وفي كتنا الحالتين تكون المسافة بين النقرة واختها  
عشرون سنتراً في المتوسط . ويزرع كذلك بصل التقاوي تقرأ على مسافات  
اوسع مما ذكر مع مراعاة لف الرؤوس جيداً بالتراب

ويزرع النرج بأن تنثر التقاوي بمهارة وعناية في الحيطان الممددة لذلك ثم تنطى  
البدور بطبقة خفيفة من التراب خوفاً عليها من الطيور وحتى لا تعوم وتنقل  
من مكانها عند ري الارض والعادة ان تمرر اليد بلطف على التربة او يستعان  
بمكينة او مدرة او ما اشبه لدفن البدور قليلاً

احمد علي

معاون الزراعة بسنورس

ستاني البقية

### ماذا صنع العلم للجبن

قرأنا في السينتفك اميركان مقالة بهذا العنوان شرح فيها كاتبها طريقة امتداء الاميركيين الى عمل الجبن السويسري والروكفور بعد ما كانت سرا مكتوماً. والاميركيون يعدونها من انخر 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 خلاصته :

من احدث المكتشفات العلمية التي اكتشفها ادارة الزراعة الاميركية كيفية صنع الجبن السويسري فرفع الحجاب بها عن صناعة ما زال مفتاحها في يد اهل سويسرا منذ عهد بيميد واصبح الاميركيون قادرين على عمل جبن انخر من انخر جبن صنع في معامل امنتال بسويسرا. وقد كانت صناعته في تلك البلاد مبنية على الحدس اي ان صانع الجبن فيها لا يستطيع اتقانه على الدوام بل كثيراً ما يفسد الجبن في اثناء عمله لاسباب لا يزال مجهلها حتى الآن وما دام مجهل هذه الاسباب فن الطبيعي ان يخطيء في عمل الجبن ويكون مدار صناعته على البخت والنصيب اما نحن الاميركيين فكنتنا نجعل هذه الامور كلها اذ لم يكن ردنا من سويسرا سوى انخر اصناف الجبن. ولكن تبين من البحث ان ٤٠ الى ٥٠ في المئة مما يصنع من الجبن كل مرة فاخر والباقي دون يباع بأثمان واطقة. وقد مضى على معامل الجبن في سويسرا اكثر من خمسة قرون وهي تصنع الجبن على غير هدى فلا تعلم قبل صنعه ما ستكون نسبة الفاخر منه الى الدون ولم يفتح بذلك الا على بعض الاميركيين

وبيان هذا الاجال ان ٢٧ طائلة من سويسرا هاجرت سنة ١٨٤٥ الى مكان اسمه «جرين كوتني» في ولاية وسكنسن على نية عمل الجبن فيها. والاحوال الطبيعية والجوية في هذا المكان ملائمة لعمل الجبن مثل ملائمة ارض سويسرا له. ولكن قامت في سيليم العثرة التي لا تزال قائمة امام اخوانهم في سويسرا وهي ان عمل الجبن كان متباعد على الصدفة والاتفاق لا على العلم اليقيني. وراى الحبيرون في ادارة الزراعة الاميركية ان صناعة هذا الجبن في اميركا تأتي بارباح عقلية اذا

امكن حل هذا اللغز وازالة الحوائل التي تحول دون اتقان الجبن على السوام  
فقضى هؤلاء الخبراء وقتاً طويلاً في معامل الجبن يراقبون عمله ويجربون  
التجارب فيه لتعلمهم يجدون ضالتهم المشودة فلم يجدوها ولا سيما ان صناع الجبن لم  
يكونوا يعلمون عن سر المثة شيئاً من الوجهة العملية. واخيراً سافر الخبراء  
الى امتال حيث معامل هذا الجبن فبحثوا طويلاً وادوا الى بلادهم محققين دون  
ان يبتدوا الى جواب هذا السؤال وهو « ما سبب الثقوب في الجبن السويسري » .  
وهذه الثقوب هي التي تساعد على اكايه نكهته المشهورة

وطاد الخبراء يجربون ويمتحنون في معاملهم الكيماوية فاستخرجوا من الجبن  
كل ما فيه من اصناف المكروبات - وهي اكثر من الف - وعزلوا بعضها  
عن بعض وجمعوا يمتحنون كل صنف منها في دوره وقضوا في ذلك اثني عشرة  
سنة. واخيراً اهتموا الى المكروب الذي هو سبب الثقوب في الجبن السويسري  
الفاخر وبذلك فتح امامهم المجال لبناء الجبن على اساس علمي . وكانت النتيجة انه  
يمكن الآن ان يصنع ان ٩٠ في المثة على القليل مما يصنع من الجبن يكون  
من العصف 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 ينتجون معامل الجبن على الطريقة الحديثة في جميع جوانب البلاد حتى  
ان معملأ واحداً في كليفورنيا صنع في السنة الماضية ما ثمنه ٤٠٠ الف جنيه من  
هذا الجبن وارسلت نماذج منه الى سويسرا تصفا فشهد اهلها بانه انغر من انغر  
الجبن الذي يصنع فيها



ومما احدثت اليه ادارة الزراعة الاميركية صنع الجبن المعروف باسم « روكفور »  
من لبن البقر بدلاً من لبن المعزى كما يصنونه في فرنسا . وقد مضت الفاسنة  
والروكفور يمد ملك الجبن يصنعها فلاحو جنوب فرنسا الباكون قرب قرية  
روكفور وعندما نحو نصف مليون راس من الغنم والماعز لعمل هذا الجبن  
خصيصاً . ومن النماج والمعزى ما يدر 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 معالجته فيها بمرور تيارات الهواء البارد الرطب عليه فتبرده تساعد على الجداول التي تتعرج بين الكهوف فتتخفض حرارتها الى نحو ٤٠ درجة بميزان فارنهایت . وقد سُميت هذه « البرادات » الطبيعية في السنوات الاخيرة وجيزت بطرق صناعية للتبريد تُخفض الحرارة الى ما دون حرارة الكهوف الطبيعية

وكان قد مرَّ على علماء اميركا عدد من السنين وهم يجربون التجارب لعمل جبن مثل الروكفور من لبن البقر بترية مستنبت اخضر عليه فلم يفلحوا . واخيراً ثبت لهم ان تربية هذا المستنبت الاخضر على الجبن لا يكفي وحده لأكسابه نكهته الطيبة وانه لا بد من وضع الجبن في اماكن باردة مهواة كالتي في روكفور فتعلوا ذلك فتسنى لهم عمل جبن مثل جبن روكفور في طعمه وجودته في معامل بنيت في « جروف سي » بولاية بنسلفانيا

وقد بيعت اصناف هذا الجبن في السوق الاميركية فظهر انها افضل من انقر اصنافه التي تصنع في اوربا . وانتقد الروكفور الاميركي بأنه اشد اصفراراً من الروكفور الفرنسي وسبب ذلك ان زبدة لبن الغنم والمعزى مبيضة وزبد لبن البقر مصفرة

### البيض والقطن

جاء في السيلتفك اميركان ان دجاج الولايات المتحدة الاميركية باضت في السنة الماضية أكثر من ٢٥ الف مليون بيضة بلغ ثمنها ثلثمائة مليون جنيه

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

## تربية الارانب

## اهميتها في الدنيا

يحتمل ان يكون الارنب المتأخر قدره بمصر منذ زمن بعيد ولكن لم  
توضع الى الآن قواعد لانتخاب الانواع الحائزة لبعض الصفات الجيدة ولم تقم  
مباشرة بالقطر المصري لتحسين ذلك الحيوان . ذلك لان بلادنا وان كانت  
زراعية الا ان المعارض الزراعية وهي العامل الكبير لتنشيط المربين مهله وكل  
ما في الامر اننا في مصر نربي الارانب قصد التوليد فقط ونهمل مسألة الانتخاب .  
فكان ذلك سبباً في عدم ترقية ذلك الحيوان الى يومنا هذا . كذلك لم يظهر المربون  
تتاج تجارهم التي اعموها في هذا الباب . ولحم الارنب لا يقل جودة عن لحم الدجاج  
في ذوق البعض . ولا يخفى ان الاني التي يساوي عنها خمسة عشر قرشاً لا يقل نتاجها  
السوي عن العشرين اي ان الاشئ الواحدة تعطينا شهرين او الا 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 مأواه وتقديم ما يلزمه من الطعام وما شئت ذلك  
ولما كان الغرض الوحيد من تربية هذا الحيوان عندنا هو الانتفاع بلحمه لا الانتفاع  
بفرائده كما في امريكا و استراليا لذلك كانت تربيتة لا تستسي 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 كالانعام وغير ما لب من الاسباب . كذلك الذين لا يعملون عن تربية  
الحيوانات شيئاً يمكنهم تربيتة والانتفاع من ورائه بربح عظيم  
وفي فرنسا وبلجيكا تربي الارانب في مزارع واسعة كما يربي الدجاج ولا  
يتكونها تحفر في الارض فيضيق اغلب نتاجها ويصعب الحصول عليها بل تربي في  
اكواخ صغيرة مصنوعة من الخشب والسلك ويصنع ثلاث طبقات منها ارتفاعها  
عن الارض ٧٠ سنتيمتراً وبين كل طبقة واخرى نحو ٣٠ سنتيمتراً 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 قيمته مليون ريال وقد اصدرت استراليا في عام ١٩١٠ الى بريطانيا من لحم هذا الحيوان ما قيمته  $\frac{1}{4}$  مليون ريال وانتجت انجلترا تصفها من الارانب ما بين ٣٠ و ٤٠ مليون ارنب

وكانت اميركا لا تعنى بتربية هذا الحيوان قبل الحرب الاوربية الكبرى وكل ما كانت تصدره ارناب برية ولكن لما نشبت الحروب تيقظ الاوريون الى تدجينها وتربيتها فاصبحت مورداً اقتصادياً عظيماً

فقد كان يباع لحم الارنب في دكاكين الجزائر بامريكا بمبلغ ١٦ ملياً الرطل وقد ربح فلاح صغير في امريكا في سنة واحدة ١٢٠٠ ريال من قطعة ارض مساحتها ٣٣ قدماً مربعة اي اقل من نصف قيراط

ولما كان كل فن من الفنون يستمدى شيئاً من المهارة وعلماً قام زراع امريكا واسوا الجميات واقاموا المعارض فيما بينهم لينشطوا باقي المزارعين على الاعتناء بتربية الارانب ودون العلماء والمربون معلوماتهم للتشجيع على ذلك حتى لا ياتي يوم يرتفع فيه سعر اللحم كما حصل في باقي الاقطار

ولقد عملت جملة تحاليل كيمياوية للحوم على اختلافها فاثبتت كلها ان لحم الارنب اغنى اللحم 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	٢,٥
العجل الصغير	٦٢,٤	١٨,٨	١٨,٦
الثور	٧١,٣	٢,٤	٨,٢
الضأن	٥٨	١٧,١	٢٤,٢

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

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

وتزن الارنب عادة ٢ الرطل الى ٣ ارطال وفي بعض الانواع تزن خمسة ارطال الى ما فوق العشرين رطلاً وتلد الاثني من اربع مرات الى ثمان في السنة وفي كل مرة ثلاثة الى ثمانية واحياناً اثني عشر ولداً ومدة الحمل ثلاثون يوماً وتبتدىء في الحمل عندما يكون عمرها خمسة الى ستة اشهر وتعيش سبع سنوات الى ثمان

#### وطن الارنب الاصيل

يحتمل ان يكون وطن الارنب الاصيل الاقطار الواقعة على جانبي النصف الغربي من البحر الابيض المتوسط والمفهوم انها كانت تستوطن سيبيريا واسبانيا ومردينيا وجنوب ايطاليا وصقلية واليونان وكثيراً من حزر البحر منذ زمن بعيد ثم انتشرت في سائر الاقطار بواسطة المربين على انه يحتمل ان تكون الارنب لم ترب في الجزر البريطانية الا منذ القرن التاسع عشر . ويوافقها طقس القطر المصري كثيراً الا أن طقس استراليا ونيوزيلانداً يوافقها اكثر . وفي امريكا ما يزيد على الثلاثين نوعاً واحم هذه الانواع النوع البلجيكي المشهور بالجبلي ونوع يعرف باسم (Cottontail) وقد اختلف علماء علم الحيوان في اصل النوع المستأنس ويقال انه من النوع المعروف باسم اريكتولاغس كورنيكيولس

(Aryctolagus Cuniculus)

محمد الدوركلي

## القنب

Jute

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

ولا يختلف النوعان في شيء من الوجة الزراعية أو التجارية وينحصر الاختلاف فقط في شكل تكوين البذور ففي النوع الثاني تتكون البذور بشكل قرون رفيعة ومستطيلة أما في النوع الاول فتتكون بشكل جوزات صغيرة (كبولات) الطقس — تنجح الزراعة في جو حار يتخلله قليل من الرطوبة وطقس مصر مناسبة في زمن الصيف وتعتبر زراعته صيفية اذ تبتدىء في منتصف شهر مارس أو ابريل وتنتهي في شهر سبتمبر أو أكتوبر وان شدة جفاف الجو تصير الالياف خشنة ومريلة التقليل

الارض — تصلح زراعته 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 حل

خدمة الارض — تبتدىء خدمة الارض ما بين فبراير ومارس وتحرق الارض جيداً نحو أربع مرات حتى تتم تماماً ثم تزال الاعشاب والحشائش الموجودة بها البذر — يلزم للفدان الواحد ثمانية ارطال من النقاوي المنتقاة من محصول العام السابق ويجب اختبار انبتها قبل غرسها لتتأكد من صلاحيتها وذلك بوضع مائة بذرة على خرقه مبلولة مدة يومين كاملين حتى تثبت ومعدل انبات البذور الصالحة هو نسبة ٩٠ ٪ وان اختيار البذور من الاهمية بمكان عظيم اذ به يستعين المزارع على تقدير ما سينبت في أرضه

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

الري - يتي نبات القنب في أقاليم المنطقة الحارة والمرتفعة 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 يتي بز القطن ولا تروى النباتات  
في حدائق غرسها لأن كثرة المياه تضرها في هذا الوقت اذ تكون جذورها غير ثابتة  
ومتى بلغ طولها عشرين سنتيمتر آتروي 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 السيقان فتتلف  
الالياف المتحصلة من جزء الساق التي تثبت منه تلك الفروع كما ان القبيظ الشديد  
يؤخر نمو النبات

الخط - ويجب ازالة الاعشاب والحشائش القريبة فتخف النباتات عندما  
يبلغ ارتفاعها عشرين سنتيمتراً لتكون المسافة بين كل ساق وآخر نحو ١٥ سنتيمتراً  
الحصاد - تزهى النباتات في شهر أغسطس وللحصول على محصول وافر من  
نوع جيد يجب تقليم النباتات عند بدء تكوين البذور فان تقليمها قبل ظهور  
البذور يجعل الالياف ضعيفة كما ان تأخيرها بعد تمام نضجها يدعو الى خشونة  
الالياف وسرود لونها وانحطاط قيمتها

ترك السيقان بعد التقليم مدة يومين أو ثلاثة أيام حتى تجف الاوراق فقط  
وتربط على شكل حزم

التعطين - توضع الحزم في الماء الراكد الخالي من الطمي حتى لا تتسخ  
الالياف ويوضع فوقها كتل من الخشب أو الحجارة لتعطف الحزم في الماء  
تختلف مدة التعطين من خمسة عشر الى عشرين يوماً بحسب حالة الجو ويجب  
ملاحظة عملية التعطين مرتين في اليوم لتأكد من تمام التعطين والآفاذا طالت  
مدة التعطين تصبح الالياف عديدة النعم فعملية التعطين لهذا السبب تستوجب  
خبرة تامة وعناية فائقة

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

التقشير - تقشر السيقان بعد تمام تعطينها بالطريقة الآتية : -

يقف العامل في وسط الماء لغاية نصف جسمه ويفعل الالياف من الحطب وكما فشركية من الالياف تكفي قبضة يده يلقبها تماماً على سطح الماء ويرفعها مراراً كما يفعل بعض الفساليين في تنظيف ملابسهم على سطح الماء واخيراً ييسط الالياف (يفردها) على سطح الماء ليتم تنظيفها ثم تجمع وتمصر من الماء ثم تنشف على مناشير في الشمس او في الظل. ويقال ان لون الالياف الناشئة في الظل احسن من الناشئة في الشمس ثم تهب الالياف بعدئذ لمصانع الغزل والنسيج بشكل بالات المحصول — تختلف كمية محصول القدان الواحد باختلاف خصوبة الارض الا ان متوسط محصول القدان من الياف القنب الخاصة ببلاد الهند نحو ثلاثة عشر قنطاراً (١)

خواصة — يبلغ طول السيقان عادة من ٩٠ الى ١٣٠ سنتيمتراً وطول قطر الالياف من ٢ — ٤ مليمترات وان الياف القنب اضعف من الياف الكتان والتيل الافرنجي ولذلك لا تصلح لتبييضها بالمواد والقلويات المبيضة الا انه من السهل صبغها نجارتة — يكاد يكون القنب هو النبات اللينى الوحيد الزهيد القيمة اذا قورن بسواه وقد ظهرت قيمته التجارية هذه في اواخر القرن الثامن عشر لذلك تراء مستعملاً الآن في المنسوجات الغليظة الرخيصة الثمن كالاكياس والحقياب (الركائب) والابسة والسجاجيد والمشمع

وزراعته مقصورة الآن على بلاد الهند حيث يزرع في كل عام نحو اربعة ملايين فدان ولا يجب 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 وأمريكا وفرنسا والنمسا وإيطاليا وهي الأشهر ويبدل كثير من المجهودات في زراعة هذا النبات في المكسيك والصين والولايات المتحدة وكثير من ممالك افريقيا

ويبلغ ثمن الطونولاه من الالياف في الاوقات العادية من ٢٥ الى ٣٠ جنيهاً وقد بلغ ثمن في سني الحرب ٥٠ جنيهاً الطونولاه صادق ابراهيم  
الموظف بديوان عموم المساحة

(١) جربت زراعة القنب بناحية ميت العجيل مركز طلفعا فكان محصول القندان ٢٥ قنطاراً من الالياف