عدم رص الأوراق عند شكها، لأن هذا يؤدي الى ارتفاع الحرارة واحتراق الأوراق، كما أن ترك الأوراق متباعدة عن بعضها يسبب الجفاف السريع للأوراق واحتفاظها باللون الأخضر وعدم اكتسابها اللون الأصفر المرغوب.

(ج) **التجفيف:** وفيه تترك الأوراق المشكوكة لتجف وتتخمر مكتسبة اللون الأصفر والملمس الناعم، ويراعى في هذه العملية عدم تعريض الأوراق لأشعة الشمس المباشرة والحرارة العالية في الأيام الثلاثة الأولى، لأن هذا يحول دون حدوث عمليات التخمير والتعتيق الحيوية، لذلك فان الأوراق المشكوكة توضع عادة في المنشر الذي يغطى بالقش أو الخيش لمدة ٣ أيام، وخلال هذه المدة يبدأ الكلوروفيل الأخضر بالانحلال تدريجياً وتتحول الأوراق الى اللون الأصفر، كما تبدأ المركبات الحيوية المعقدة بالتحلل الى مركبات أبسط غنية بمواد النكهة، وخلال هذه العملية تبدأ الأوراق بفقد ماتحتويه من ماء بصورة تدريجية، فلا تتوقف العمليات الحيوية بصورة مفاجئة. وبعد هذه الفترة تعرض الأوراق لأشعة الشمس ليتم جفاف الأوراق، وهنا تجب مراعاة تغطية الأوراق في الليل، لمنع تكثف الماء على سطح الأوراق والذي يسبب اسودادها، كما تجب تغطية المناشر اذا ما ارتفعت درجة الحرارة بصورة غير طبيعية، أو اذا ما اشتدت الرياح، كما يحدث عادة في رياح الخماسين التي تظهر خلال هذه الفترة، لأن ذلك يؤدي الى جفاف الأوراق بصورة سريعة مؤثراً على جودتها.

وعادة، تستمر فترة التجفيف حوالى اسبوعين، عندها تكون الأوراق قد جفت، غير ان أعناق الأوراق غالباً ماتكون غير جافة، لذلك فان خيوط الأوراق المشكوكة تنقل بعد ذلك من المنشر الى مكان مظلل (تحت الأشجار أو معرش) لمدة ٣ ــ ٧ أيام، حتى يكتمل جفاف أعناق الأوراق، وبعدها تنقل الأوراق الى المخزن تمهيداً لرزمها، ويجب ابقاء الأوراق معلقة في المخزن طوال هذه الفترة الى أن يحين موعد الرزم، وعادة، يتم في الخريف، لأن ابقاء الأوراق في العراء يعرضها للرياح والندى والأمطار ويؤثر على جودتها.

وعند الرزم تجب مراعاة فرز الأوراق المعطوبة والمحروقة، وذلك لرفع درجة تصنيف الأوراق، ويتم رزم الأوراق في بالات بحيث تكون الأوراق متجهة الى الداخل والأعناق الى الخارج، ويراعى أن يكون وزن البالة من ٢٠ إلى ٢٥ كيلوغراماً.

واذا ماتأخر تسويق البالات فانه يجب وضعها في غرفة جيدة التهوية مرتفعة عن الأرض بعيدة عن الجدران، لمنع تسرب الرطوبة اليها، ويفضل تقليب البالات وفحصها بين الحين والآخر الى أن يحين موعد شحنها.

يلاحظ مما ذكرت أن انتاج التبغ عملية تتطلب مهارة ودراية كبيرتين، كذلك فانها تحتاج الى أيد عاملة خبيرة، وأي اهمال أو تقاعس في أي من العمليات المختلفة يؤدي الى رداءة الانتاج، ونقص في دخل المزارع. غير أن المزارع العربي الفلسطيني اكتسب خبرة واسعة في هذا المجال جعلته يتفوق في انتاج التبغ، لهذا فان المزارعين العرب هم الوحيدون الذين يقومون بزراعة التبغ وانتاجه في فلسطين، ولا يقوم اليهود بزراعة وانتاج هذا المحصول.

ان عمليات التصنيع المختلفة هذه غالباً ماتكون يدوية؛ مما يتطلب أيد عاملة كثيرة، ويقوم المزارع العربي وجميع أفراد عائلته بجميع هذه العمليات، ولقد لوحظ