



FONDO BIBLIOTECA PUBLICA
DEL ESTADO DE NUEVO LEON

estoum yali ... y ...

AGRONOMÍA
ó
DICCIONARIO DEL LABRADOR.

NAB. Es una especie de planta, ó si se quiere de yerba ó berza que tiene su raíz de forma redonda, chata por arriba y algo puntiaguda por la base, de donde sale su raíz central, que comunmente es única; y algunas veces se divide en dos ó tres raíces; su tallo es mas ó menos alto segun su especie; tiene las hojas colocadas alternativamente en el mismo tallo, y las que salen de la raíz están caídas y extendidas sobre la tierra; sus flores salen en lo alto, son blancas y algo rojas, produce una semilla redón-



da, negra y algo rojiza. Hay muchas especies de nabos. En general se dividen en silvestres y jardineros.

NABO SILVESTRE. Planta ó especie de col que nace y se cria por sí misma sin ningun cultivo, tiene la grana negra y redonda, y es de bastante uso; hay dos especies, la negra que es mas abultada, sirve para hacer aceite de arder, y tambien los boticarios y laneros hacen uso de él. La que tira á morada, que es mas pequeña y mas amarga, sirve para comida á los canarios; siémbrese desde principio de Abril hasta Julio en campo abierto, y la está bien una tierra fuerte, y bien trabajada, pasándola el rastrillo despues de sembrada: madura á últimos de Junio, y se conoce que lo está cuando blanquea; arráncase y se sacude para sacar la grana en el campo, ó en una manta; pero no deben echarse muchas tierras á esta planta, porque las acaba demasiado.

Otra especie hay de nabo silvestre bastante parecida á la anterior; pero tiene la grana mas abultada y mas ne-

gra, que se siembra á mano y se da en verde á las bestias desde Setiembre hasta Diciembre, y vuelve á echar lo mismo; se corta en Julio, y se hace el mismo uso que de la anterior, pero el aceite huele mas.

NABO JARDINERO. Es el que se cria en los jardines ó huertas por la industria y cultivo del hombre, y estos tienen diferentes nombres, que significan diferentes especies de esta planta ó berza, como nabos, nabinas, rapas, rábanos y rabanitos, que toman diferentes colores y gustos; son mas carnosos, mas gruesos y mas largos, segun el clima y el terreno donde se cultivan, porque no hay ninguna planta en que influya mas el clima y el suelo que en las especies de nabos. Una misma simiente sembrada en diferentes terrenos y climas, parece que produce nabos de diferente especie, y así sucede que la semilla de rabanitos blancos, rosados y encarnados, sembrada en otro terreno mas templado produce rapas pequeñas mas acres que las primeras, despues pierden la for-

ma de rábano y toma la de nabos, y últimamente se convierten en nabos blancos, que ni en la forma ni el gusto son semejantes á los primeros; tal es la diferencia que se observa en esta planta en cuatro ó cinco años. Podemos pues clasificar los nabos de la manera siguiente. Los nabos gruesos que tienen mas hojas que los demas, de un verde menos oscuro, y menos inclinadas al suelo. 2.^a Los que tienen la raíz mas larga y menos gruesa, regularmente tienen doce ó quince pulgadas de largo, y una pulgada ó pulgada y media de ancho, grueso ó diámetro por arriba, y se va disminuyendo insensiblemente su grosura. 3.^a Los nabos de que se usa en las cocinas que son mucho mas pequeños, su corteza es oscura, y son muy dulces y de un gusto delicado. 4.^a Los rábanos de las huertas que son largos, casi iguales por todas partes, menos por la parte en que se forma la raíz central que es muy delgado y se prolonga mucho, su color es rojo, claro y oscuro; otros tienen la corteza blan-

ca y el color vinoso; otros de color de rosa, y otros un encarnado semejante al coral; unos son dulces, otros acres y muy fuertes.

Los nabos gordos abonan mucho las tierras con sus hojas y tallos, porque cuando se pudren depositan todos los materiales de la savia que la enriquecen incorporándose con ella, y regularmente se sigue una buena cosecha de trigo despues de este abono. Los nabos tienen la propiedad que matan las malas yerbas que se crian en los campos, ahogándolas con su sombra, y si se perpetúa la alternativa de granos y nabos, se muda la naturaleza del terreno, y de estéril se hace fértil. Como los nabos penetran con su raíz profundamente en la tierra, introduciéndose perpendicularmente si la calidad del terreno no se lo impide, es evidente que las tierras duras, fuertes y arcillosas, ó que tienen piedras fuertes no son á propósito para esta planta, porque su raíz no la puede penetrar para ir á buscar el jugo que necesita, á no ser que se labren muy

profundamente, y muchas veces, para dejar bien mullida la tierra, ó que llueva frecuentemente para que la humedad le quite la dureza á la tierra para que las raíces puedan penetrar sin violencia. Las tierras sueltas y areniscas bien abonadas y algo húmedas, son las mas propias para los nabos, y en ellas crecen estraordinariamente en largura y en grosura.

Para sembrar los nabos, la tierra debe prepararse de la manera siguiente. Cogidos los granos deben darse una ó dos labores á la tierra con arados buenos para que el surco sea profundo, y no con los pequeños y sencillos que no hacen mas que arañarla. Despues de cada labor se deben romper los terrones con unos mazos de madera de mango muy largo, ó con otro instrumento que sea á propósito para esta operacion hasta dejar la tierra bien mullida. Dada la segunda labor, y preparada la tierra en la manera que dejamos dicho, se sembrará la grana á mano, sola ó mezclada con arena ó ceniza, porque como es tan

pequeña se reparte mejor si se mezcla con arena; es verdad que la costumbre y el hábito suele hacer inútiles estas precauciones, pues el buen sembrador sabe proporcionar la cantidad de semilla al espacio de terreno, que ha de abrazar con cada movimiento semicircular de su brazo. Despues de sembrada la grana, es necesario pasar por la tierra ó una tabla, viga ó algun otro instrumento para cubrir los granos y preservarlos de la voracidad de las aves. Si se siembran los nabos temprano, es á saber á fines de Junio ó principios de Julio se hacen mas gruesos, y se llenan mas de hojas, porque hallándolos fuertes las primeras heladas, y bien arraigados no pueden impedir su vegetacion. Por esta razon es muy conveniente que en estando segados ó cortados los trigos, cebadas ó centenos, se prepare inmediatamente la tierra, y en los países frios en que se siega muy tarde deben sembrarse en los barbechos. Si despues de la sementera llueve, brota pronto la semilla y hace

grandes progresos, mas por el contrario, si la tierra es seca y el clima es caliente será muy poco el producto que darán.

Si la grana se queda enterrada muy profundamente no nace, pero se conserva sin fermentar; y si cuando se siembra el trigo sube por casualidad con el arado, nace más pronto que el trigo, y lo mata á este á alguna distancia, porque chupa los jugos de la tierra, y con sus hojas los ahoga, de manera que en viéndose los nabos entre el trigo, es preciso arrancarlos.

Nacidos los nabos, estando muy espesas las plantas, se deben arrancar muchas para aclararlos, de modo que se queden á distancia entre sí de seis ú ocho pulgadas. Esta operacion para que sea útil no debe hacerse hasta que la planta tenga seis ó siete hojas, y la raíz sea del grueso del dedo pequeño. Se arrancan las yerbas malas, y con esta operacion la tierra queda mas blanda, lo que contribuye á que la planta vegete con mas vigor. Cuando los nabos esten algo mas crecidos es

necesario hacer otra escarda arrancando muchas plantas para que las que queden puedan crecer mas, y las que se han arrancado como son algo gruesas puedan lavarse y darlos á los bueyes, vacas y carneros. En habiendo llegado á la mitad de la grosura que deben tener, seria bueno que todos los dias se fuera arrancando alguna porcion de ellos, entresacándolos como hemos dicho para alimento del ganado, que estando siempre fresco, lo comen con mas gusto y los engorda mas. Si se arrancan de una vez, se amontonan, se recalientan y marchitan, y el ganado no quiere comerlos. Ademas de esta utilidad de tener siempre yerba fresca para el ganado, se sigue otra no menor de entresacarlos segun el método que dejamos dicho: que los nabos que quedan se hacen muy gordos y muy frondosos; de manera que despues de haber alimentado el ganado todo el verano, queda superabundante para el invierno.

Los nabos tienen dos enemigos capitales, de los cuales es preciso pre-

servarlos, es á saber, las orugas y los pulgones. Cuando se observa que la oruga ha empezado á ponerse en las hojas de la planta, es necesario cortarla, meterlas en un saco, y llevarlas al estercolero, y lo mismo debe hacerse con los pulgones: no hay otro medio para destruir estos enemigos, que son capaces de destruir toda la cosecha de los nabos, si no se toma pronto este partido: es preciso labrar el campo, y sembrar en él remolachas ó zanahorias.

En empezando las heladas se deben arrancar los nabos, y esta operacion se hace cavando la tierra al rededor de las plantas, y así se arrancan con mucha facilidad; se les corta las hojas cinco ó seis líneas mas arriba del cuello de la raíz, y las que son buenas se dan al ganado. Se han discurredo mil medios para conservar los nabos, y cada país tiene el suyo, que una esperiencia larga de muchos años hecha con el mayor cuidado le ha enseñado al labrador, y este método es el que debe seguir, pues los

demas acaso no serian practicables atendidas todas las circunstancias. La regla que generalmente debe seguirse en todos los países para conservarlos es preservarlos de la humedad y del hielo. Hasta aquí no hemos hablado sino del modo de cultivar los nabos que son para el uso del ganado. Ahora trataremos de qué modo deben cultivarse los que son para el uso del hombre.

Los nabos que estan destinados para alimento de los hombres son mas delgados, y su raíz no penetra tanto la tierra; por esta razon no es necesario ni labrar tan profunda la tierra ni dejar claras las plantas. Regularmente la raíz no entra en la tierra mas de seis pulgadas, y solo tienen una de diámetro, y así deben estar mas juntos. Sus hojas son poco largas, el tallo echa la simiente mas pronto que los otros. Antes que empiecen á espigar es necesario arrancarlos dejando algunos para simiente. Luego que empiezan á espigar padece la raíz, se ahueca, pierde el gusto y la sus-

tancia, y se hace inútil para comerla. Para conservarlos se usa de los mismos medios que hemos dicho arriba. Hecha la recoleccion se separan los nabos mejores y mas hermosos para plantarlos al fin del invierno cuando ya no haya que temer los frios tardíos en un parage de la huerta que esté bien preparada la tierra para este fin, y á su tiempo debe recogerse la grana si antes no se ha hecho. Debe ponerse el mayor cuidado en apartar de los nabos destinados para simiente cualquiera otra planta de la misma familia que eche flor al mismo tiempo, porque la mezcla del polvo de los estambres los hace bastardear, como la experiencia misma se lo demostrará al labrador que ponga cuidado en observarlo.

Los rábanos y rabanitos, que son tambien de la familia de los nabos, aunque mucho mas finos, se cultivan con preferencia en las huertas ó jardines; y la semilla de estas dos especies es tan parecida que es menester mucha práctica é inteligencia para que

el hortelano pueda distinguirla aun despues que haya florecido y fructificado; lo mejor es rotular con separacion cada especie de semilla, y poner señales en los parages que se plantan los pies destinados para coger la grana. El rabanito se distingue en muchas especies: uno es blanco y redondo que se cria en todos los meses del año; su raiz es redonda del tamaño de una nuez, y se termina en una cola muy flexible y delgada: es muy tierno y delicado; de un jugo muy dulce, y de un gusto muy vivo. Se cria muy bien en tierra suelta, y es muy temprano: el encarnado y fresco; y se distingue del anterior en el color, por lo demas es redondo, y tiene las mismas propiedades. El rabanito blanco largo se diferencia de los dos anteriores en su figura; es mas dulce y mas picante; es menos tierno, y no viene tan temprano; parece que éste es una especie que se ha formado degenerando de los otros. Rabanito pardo: se diferencia del precedente en el color; no es tan largo, y el gusto no es muy

vivo. Rabanito negro: es menos tierno que los dos anteriores, y mas seco; tiene el gusto de avellana; es menos largo, y su cáscara es enteramente negra. Rabanito blanco grueso: es mayor y mas largo que los demas; es tierno, jugoso, pero insípido. Rabanito negro grueso: es mas largo y mas grueso que los demas; es duro, seco y de un gusto muy picante. Todas estas diferencias de rabanitos son efecto del clima y de los terrenos. Rabanito salmonado de la reina: en el color es semejante al rábano, y es muy tierno.

El rábano es de la clase de los nabos, y hay diferentes especies, distinguiéndolos por su color, figura y gusto. Rábano de raiz larga, blanca y roja, ó rábano grueso: su raiz tiene seis ú ocho pulgadas de largo, y de nueve á diez líneas de diámetro; es en parte blanco, y en parte encarnado, de un gusto picante; y para comerle bien, se debe poner en agua partido en tres ó cuatro cachos. Rábano temprano, llamado así porque se cria en poco tiempo, aun en el invierno: es muy

pequeño, dulce, muy tierno, y de un encarnado muy hermoso. Rábano común: es de un tamaño medio entre los dos primeros, y es muy semejante en el color y el gusto: se cria en la primavera y en el otoño. Rábano salmonado: llamado así porque tiene el color de la carne del salmon; es del tamaño del rábano temprano, pero no se cria tan pronto. Estas diferencias que se observan en los rabanos se deben al terreno, al clima, al cultivo y á la mezcla del polvo de los estambres cuando estan en flor cerca de otras plantas. La industria del hombre se sirve del último medio en un mismo pais para producir estas variedades.

Los rabanos y rabanitos se cultivan del modo siguiente: se sirven los hortelanos de capas, preparan las primeras desde todos Santos, dándolos solo dos pies de altura, y cargándolas de ocho á nueve pulgadas de mantillo. Antes de hacer la siembra le hacen perder todo su calor, de manera que la capa no esté mas que tibia, porque si está mas caliente el rábano se llena

de filamentosillos. Señalado el sitio que han de ocupar las campanas, los hortelanos hacen con el dedo unos agujeros en todo su espacio, á dos pulgadas de distancia por cada lado, y echan en cada uno de ellos tres granos de simiente, y los tapan con un poco de mantillo: otros siembran á mano, y despues arrancan las plantas que hay de mas. Las capas se dejan al aire hasta que ha nacido toda la simiente; y en tiempo malo las cubren con las campanas de vidrio, y en las heladas ponen esteras sobre las campanas, ó paja para preservar las plantas, y lo mismo hacen en tiempo lluvioso para echar el agua á los senderos. Estos rábanos si estan bien cuidados, y se les calienta oportunamente con estiércol nuevo, se pueden comer en el Enero ó principios de Febrero. En el Diciembre se siembran segunda vez siguiendo el mismo método, pero cuidándolos mucho mas porque la estacion es mas rigorosa, y estos se cogen concluidos los primeros. Debe ponerse el mayor cuidado para

que no se desgracie la cria, que las plantas reciban el aire, y gocen de los rayos del sol lo mas frecuente que sea posible. Se continuan sembrando en los meses de Enero y Febrero para que las cosechas se vayan sucediendo unas á otras sin interrupcion. Si el frio ha penetrado los rábanos á pesar de todas las precauciones, no se deben descubrir y esponer al sol porque se echarian á perder, sino dejarlos debajo de la cubierta, apartando la paja por los lados para que el aire pueda correr con libertad; pero si el tiempo está templado, y no hay sol, se deben poner del todo descubiertos. Los rábanos mejores de todo el año son los de Marzo, Abril y principios de Mayo: son los mas tiernos, mas delicados y de mejor gusto; los demas son muy fuertes, y poco agradables.

En los meses siguientes si se siembran se han de poner á la sombra lo largo de las paredes espuestas al norte, porque el sol los hace demasiado picantes, y se les ha de poner mas mantillo que en otros tiempos, porque

la demasiada tierra los hace duros y correosos: en llegando el Setiembre deben sembrarse al raso, muy claros, porque así salen mas encarnados, y mejores: la semilla es bueno mezclarla con la de espinacas, yerba de canónigos y chicorias. Los de Octubre deben sembrarse en tabloncillos abrigados y espuestos al sol, teniendo cuidado de cubrirlos con esteras por las noches, y cuando haga mal tiempo. Para recoger la simiente es necesario escoger de los que nacieron en capas, los mas encarnados y lisos, y trasplantarlos en el mes de Marzo ó Abril en una ó mas tablas, colocándolos á un pie de distancia entre sí, regándolos luego para que arraiguen; y cuando estan crecidos se atan las plantas á unos palos que se ponen entre las hileras para que los vientos ó las lluvias no los echen por tierra, y se pierda la grana. Debe preservarse tambien de los pájaros que son muy golosos de ella; y en el Agosto cuando estan amarillas, la mayor parte de la silicuas se arrancan, y se dejan al sol para que se

sequen; entonces está bien formada la simiente; se atan los manojos, y se conservan con la simiente á un parage seco y seguro. En fin el cultivo de los rábanos se reduce en general á que haya abundancia de agua para regarlos: que se preserven del demasiado frio y calor; que se reduzca el suelo al estado de mantillo grueso de ocho ó diez pulgadas.

La grana es cálida, desecativa, atenuante é incisiva; hace brotar el sarrañon y las viruelas; se dispone en las fiebres malignas y en la ictericia, y la dosis es una dracma. La raiz es buena en la tos inveterada, la asma y tisis, en un cocimiento de agua con azúcar, y tambien se hace uso de ella esterioresmente en cataplasmas para aplacar los dolores.

Los nabos asados y aplicados detras de las orejas, mitigan el dolor de muelas, y son escelentes para las frieras.

Los rábanos y rabanitos son difíciles de digerir, causan eruptos desagradables, y hacen orinar mucho.

Por lo que respeta á la economía

rural, es mucha la utilidad que se puede sacar del cultivo de los nabos gruesos para la cria del ganado, porque la esperiencia ha demostrado que le engorda mucho este alimento, que se les debe dar poco al principio, y aumentar la dosis progresivamente; y para que no les haga daño es mejor dárselos medio cocidos y mezclados con salvado menudo y otras yerbas. Las vacas con este alimento dan mucha mas leche que cuando comen yerba cruda. Los cerdos y las aves tambien comen con mucho gusto este alimento estando cocido. Las hojas de las rapas y nabos gruesos pueden servir de forrage.

La nabina debe tambien contarse en la clase de los nabos, pues es muy semejante á ellos en la forma de las hojas, y su tallo; su raiz es fibrosa y delgada, el color de su flor por lo comun es amarillo, el de las hojas es verde, no tan oscuro como el de los nabos, la simiente ó grana se cria en una vaina larga y redonda que contiene unos granitos pequeños, negruzcos

por la parte de afuera, y amarillos por la de adentro; se saca de esta grana mucho aceite, que sirve para las luces y para preparar las lanas para las manufacturas, y para hacer jabon negro que tiene un olor desagradable. Esta planta como todas las que tienen raicés que perpendicularmente penetran en la tierra, no deben sembrarse en terrenos duros y compactos, sino en tierras ligeras, mullidas y sustanciosas.

La nabina abona las tierras, pero para que produzca este efecto debe enterrarse con el arado; tambien sirve para pasto. Segun el fin para que se destina, así es diferente el método de sembrarla; la que es para pasto se siembra á puñados mezclada con arena; la que es para aceite es á surcos; el tiempo de sembrarla es despues de la cosecha del trigo, porque se arraiga mas, recibe mas jugos y vejeta con mas vigor: en algunos países como en Inglaterra se trasplanta, y esta operacion debe hacerse cuando la tierra está húmeda; ó está para llo-