

agna); después de lo cual se cubrirá la herida con una almáciga económica, como el alquitrán de las fábricas de gas.

(De *El Mundo Agrícola*).

### La poda de la olivera

El professor italiá Aloi dona els següents consells pera la poda de la olivera:

- 1.<sup>er</sup> La olivera sols fructifica en las branques de dos anys.
- 2.<sup>on</sup> Las flors de la olivera no van bè ni fan fruyt si la aereació y els raigs del sol no accionan sobre d' ella gayre bè durant tot lo dia.
- 3.<sup>er</sup> Las branques que llevan més, son las horizontals y pendolonas: las verticals fan bén poca cosa.
- 4.<sup>art</sup> Si l' arbre tè mòltas branques fructíferas, el fruyt resulta petit, de poca producció d' oli y dolent.
- 5.<sup>in:</sup> Las distintas menas d' oliveras exigeixen diferente poda.
- 6.<sup>é</sup> Segóns las condicions de terreno y de clima, la olivera vegetará y fructificará de diversa manera.
- 7.<sup>é</sup> La olivera pot considerarse classificada en tres categorias per el terreno ahont vegeta: de 1.<sup>a</sup>, terra argilosa, grassa; de 2.<sup>a</sup>, calcárea, y de 3.<sup>a</sup>, en poca fondaria, silíceas.

### Productos de las naranjas y limones

España, hasta ahora, no se habia preocupado de lo que podían dar estos preciosos frutos, acostumbrados como estábamos á vender la naranja en el árbol y exportarla después de empapelarla y encajonarla Y en cuanto á los limones, aparte de la fábrica de ácido cítrico y esencia de limón que hace años existe en Málaga, no sacamos de este fruto más producto que el que da de su venta al menudeo para usos culinarios. Y, sin embargo, hace años que las fábricas de estampados de Cataluña gastan grandes cantidades de zumo de limón concentrado ó sin concentrar, materia que importamos del extranjero, pudiendo nosotros producirla.

Más doloroso es todavía lo que sucede con la naranja agria. Mientras que nosotros no la utilizamos más que para usos caseros, una Sociedad inglesa se constituye en Sevilla, compra cuanta naranja agria le presentan, extrae su zumo, por concentración lo convierte en mermelada, que manda á Inglaterra, y de allí nos la devuelven en tarritos, con muchos letreros, haciéndonosla pagar muy cara.

Los productos que se extraen en Sicilia de la naranja y el limón, podrían extraerse de la misma manera en España, y fuerza es que nos vayamos preparando para cuando llegue el caso (que llegará) de que nuestra exportación de naranjas quede reducida á la menor expresión á consecuencia del aumento de producción de estos frutos en otros países, que empiezan ya á sentir los mercados ingleses, norteamericanos y otros.