Alimento "ELES"

Patente de invención núm. 104.324

Producto de la fermentación amilolítica del trigo, consiguiendo un 73 por 100 de maltosa

Aumenta la tolerancia de la leche en la lactancia natural y en la artificial cubre la deficiencia de lactosa y grasas de la leche, evitando fermentaciones intestinales y disminuyendo el trabajo digestivo al lactante

:: :: Se puede administrar desde el nacimiento :: ::

CURA LAS COLITIS

Deposiciones mucosas de reaccion alcalina o neutra con tenesmo, etc.

FAVORECE LA DIGESTIÓN DE LA LECHE

en los enfermos albuminúricos, en las infecciones, dispepsias, etc.

De uso en la Maternidad de Barcelona, Gotas de leche y Hospitales de España y América

Soliciten muestras al Laboratorio de Productos Dietéticos C. R. y C.ª

Córcega, 361 BARCELONA Teléfono 71880

TRATE, DOCTOR, LAS

SEPTICEMIAS

CON

ACEL

que destruye el bacilo específico, compensa los desequilibrios causados por las toxinas, aumenta la fagocitosis y la resistencia de los hematíes. Su sinergia medicatriz reduce, en las infecciones, los trastornos de la osteogénesis, hace desaparecer la fiebre y compensa la adinamia.

J. M. Balasch - Farmacéutico

Avenida Alfonso XIII, 440 - BARCELONA

remitirá, a demanda, muestras y literatura a los Sres. Doctores