

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV

Miércoles 3 de Agosto de 1892

NÚM. 1522

## El tartrato neutro de potasa para corregir los vinos picados

De los vinos *picados* ó *repuntados* á los agrios, no hay más que un paso, y sabido es que estos últimos no tienen corrección posible si no se los destina á la fabricación del vinagre. El cosechero, pues, que note en sus caldos un avinagramiento incipiente, debe, sin pérdida de tiempo, corregir este defecto.

Tratándose de grandes cantidades de vino, cuya corrección pueda compensar los gastos que ocasione el tratamiento, lo mejor es destruir el fermento acético con un *recalentador* ó *enotermo*, y después reforzar el vino con alcohol, tanino y ácido tartárico. No es éste el objeto que nos hemos propuesto tratar, y por eso no nos extendemos en más consideraciones.

Los cosecheros que dispongan de cantidades relativamente pequeñas, pueden corregir los vinos picados por varios procedimientos. Nada diremos del litargirio ó óxido de plomo, que algunos, muy pocos, emplean; comunica al vino propiedades venenosas, y debe proscribirse en absoluto. El carbonato de potasa y el carbonato de cal (creta ó polvo de mármol), neutralizan el ácido acético, pero sus efectos son inferiores á los del tartrato neutro de potasa.

Esta sal, denominada también *tártaro soluble*, *tártaro tartarizado*, *tartrato potásico* y *sal vegetal*, en contacto con el ácido acético y los demás que en el vino existen, se descompone, formándose acetato de potasa y otras sales de la misma base, solubles todas, y precipitándose bitartrato de potasa ó crémor.

Cuando la acidez se neutraliza con el carbonato de potasa ó de cal, todos los ácidos que hay en el vino desaparecen, y en consecuencia, se presenta después del tratamiento, de color azulado y sabor soso, con un resabio amargo. Mas con el tartrato neutro de potasa, si bien desaparecen también todos los ácidos que en el vino había, el bitartrato de potasa formado por la reacción no se precipita en su totalidad, sino que queda disuelto en parte (medio á 1 por 100, según la graduación alcohólica), comunicando al vino cierto grado de acidez, que en unión de los otros correctivos que más adelante indicaremos, disfraza el sabor amarguizo poco agradable que presenta, debido al acetato de potasa.

La cantidad de tartrato potásico que hemos de emplear podría determinarse con exactitud, averiguando el grado acídico del vino, y añadiendo 500 gramos del citado producto por grado y hectolitro. Estas manipulaciones, sin embargo, propias de las personas versadas en la Química, no son recomendables para la mayoría de los cosecheros, tanto por las dificultades de comprensión y adquisición de aparatos y reactivos, como porque, en el caso que nos ocupa, no es indispensable conocer cuánto ácido acético hay formado, pues el correctivo ha de hallarse en ligero exceso.

Empíricamente puede procederse. Se toma una cierta cantidad del vino alterado, uno ó dos litros, por ejemplo, y se le añade poco á poco tartrato potásico, hasta que el sabor agrio desaparezca. Para saber la cantidad de correctivo que se emplee, no hay más que pesar en un papel 25 gramos, por ejemplo, y de este papel ir usando tartrato potásico, hasta que todo

el ácido del vino esté neutralizado; la diferencia entre 25, que es lo que pesaba el papel en un principio, y lo que pese después, es la cantidad empleada. Refiriendo esta cantidad á un decalitro ó hectolitro, se tendrá lo suficiente para ejecutar la corrección, teniendo en cuenta que se ha de añadir un ligero exceso de tartrato potásico para prevenir que reincida la acetificación.

El tartrato neutro de potasa no debe añadirse sólido, sino en solución. Se disuelve en un peso igual al suyo de agua caliente.

Corregida ya la acidez del vino, se le añaden uno ó dos litros de alcohol por hectolitro, y 5 ó 6 gramos de tanino, trasegándolo y recibiéndolo en toneles muy azufrados. El vino resulta inofensivo.

Hay que advertir dos cosas al verificar la operación que acabamos de reseñar: proscribir el empleo del ácido tartárico y del sulfito de cal, este último para resolver el problema de la aplicación del gas sulfuroso sin necesidad de trasegar. Al añadir ácido tartárico, el acetato de potasa se descompone, formándose bitartrato potásico ó crémor, que se precipita, y ácido acético, que queda otra vez en libertad; muchos cosecheros desconocen esta reacción, y creyendo que con el ácido tartárico avivará el color del vino corregido, le echan á perder de nuevo; lo mismo sucede cuando se neutraliza la acidez con carbonato de cal ó de potasa.

En cuanto al sulfito de cal, que en los vinos ordinarios se usa con gran éxito, en el caso presente no sucede lo propio. Los ácidos tartárico, málico y otros que existen en los vinos sanos, descomponen el sulfito, formando sales insolubles que se precipitan, y ácido sulfuroso que se desprende por toda la masa del vino azufrándolo; pero en los vinos picados corregidos por el tartrato potásico, como no existe ningún ácido libre, el sulfito de cal no se descompone, siendo, por lo tanto, inútil su empleo.

Las heces que se recogen en el fondo de los toneles pueden aprovecharse para preparar tartrato neutro de potasa, con el que se puede corregir otro vino repuntado; de esta manera, la corrección resulta bastante económica. Indicaremos una manera de operar muy sencilla, que está al alcance de todos. En una cazuela ó puchero grande (nunca en recipientes de hierro ó de cobre) se colocan ocho partes de agua y una de carbonato potásico del comercio; se expone á la acción del fuego, y cuando hierve el líquido, añádesse en porciones la hez hasta que la masa deje de producir efervescencia; pásase luego por un paño de lana; adiciónase un poco de agua si fuera preciso, y se recoge en un recipiente de barro también, donde se evapora á calor suave hasta la sequedad. El producto es algo rojizo, pero, por lo demás, bastante puro.

Ténganse presentes dos cosas: que los vinos repuntados y corregidos, bien sea por el tartrato neutro de potasa, ó por el carbonato de cal ó de potasa, no resisten más allá de tres ó cuatro meses, siendo conveniente, por lo tanto, que se venda cuanto antes; y que, cuando la acetificación es muy pronunciada, no debe intentarse corregirlo, pues es tiempo y dinero perdidos; vale más hacer un buen vinagre.

B. G. A.

## El vino y la higiene

El vino de buena calidad, es decir, que no esté enfermo ni falsificado, y bebido á dosis moderadas, es una substancia de las más útiles al hombre y hasta á los animales, empleándose con gran éxito para los convalecientes y los ancianos. Su uso, aunque sea excesivo, no tiene el inconveniente de los alcoholes propiamente dichos.

En los países pantanosos, el vino es un recurso precioso contra los ataques de las calenturas intermitentes, dándose además con gran éxito á los diabéticos, á los tísicos y á los escrofulosos.

Los vinos agrillos ó ácidos pueden compararse con la sidra, bajo el punto de vista de la salud. Contienen una dosis exigua de alcohol (7 á 8 por 100) y una cantidad excesiva de crema tártrica, que los hace agradables al paladar, refrescantes y hasta purgantes. Pero bebidos con demasia, irritan el estómago y el intestino.

De todas las bebidas fermentadas, las mejores son, sin disputa, los vinos llamados *mielos* ó *completos*, porque poseen en convenientes proporciones el elemento tónico y refrescante.

Es preciso establecer una diferencia entre los vinos tintos y blancos; ambos pueden tener la misma cantidad de alcohol (de 10 á 12 por 100), pero los primeros son ricos en tanino, del cual carecen los segundos, y el tanino es un elemento fortificante que comunica tan preciosa calidad á los líquidos.

Los vinos blancos, por el contrario, son debilitantes á causa del exceso de sales alcalinas que poseen, conviniendo, por lo tanto, á las personas demasiado robustas ó pletóricas. También adolecen de un grave inconveniente, y es el de que producen una excitación nerviosa que se manifiesta por dolores de cabeza y por temblores en las manos. El análisis químico hecho de los vinos, demuestra que algunos, entre ellos los de Burdeos, tienen una buena cantidad de hierro, lo cual aumenta sus condiciones tónicas y estimulantes.

En esta especie de vinos hay, por término medio, 18 centigramos de tartrato de hierro por litro, lo cual representa 63 miligramos de protóxido de hierro; cantidad superior á la mayoría de las aguas minerales ferruginosas. De modo que, como el vino conserva mucho tiempo intacta dicha substancia mineral, cosa que no es segura en el agua, ni mucho menos, resulta que la mejor botella de agua ferruginosa es una botella de buen vino tinto.

El vino tinto con azúcar, suministrado después de un gran cansancio, es lo que con mayor rapidez contribuye á restaurar las fuerzas, y los médicos todos, desde Hipócrates hasta nuestros días, han considerado siempre que el vino tinto agitado y con azúcar, constituye la mejor de las tisanas para corregir las debilidades físicas del organismo.

## Bases para el tratado con Inglaterra

Las propuestas por nuestro Gobierno en las negociaciones que se siguen para la conclusión del tratado de comercio con Inglaterra, son las siguientes:

Vinos.—La división de la escala alco-

hólica desde 30° para abajo. La reducción de los derechos que paga el vino de 25°, á 6 peniques por galón, ó sea la mitad de lo que adeudan ahora. El establecimiento de una escala gradual de derechos para los vinos que contienen de 30 á 36° Sykes, aumentando 2 ó 3 peniques por grado de fuerza alcohólica hasta los 28° ó 36°.

*Pasas.*—La desaparición de la enorme diferencia que hoy existe entre los 2 chelines que pagan las de Corinto á su entrada en Inglaterra y los 7 chelines que adeudan las españolas.

*Ganados.*—Establecimiento de ciertas garantías que contengan las medidas que arbitrariamente toman de vez en cuando el Consejo de Sanidad y los Municipios ingleses prohibiendo la importación de ganados españoles en Inglaterra, como hoy día está sucediendo.

*Colonias.*—No serán incluidas en este tratado, sino que serán objeto de convenios especiales, atendiendo á que la mayoría de las colonias inglesas son autónomas, y á que las provincias españolas de Ultramar tienen en el Tesoro presupuestos y tarifas de aduanas distintos de los de la Península. No muestra el Gobierno español inconveniente en conceder á Inglaterra iguales ventajas que las otorgadas á los Estados Unidos en el convenio reciente.

*Duración del tratado.*—El Gobierno español considera que la duración de catorce años señalada por Alemania para sus tratados de comercio es demasiado larga, y la de cinco años, recomendada por varias Corporaciones españolas, es demasiado corta. Así es que probablemente los tratados con Inglaterra y las demás naciones se harán para siete años.

*Concesiones mutuas.*—España está dispuesta á conceder á los géneros manufacturados, á los carbones y las primeras materias procedentes de Inglaterra, tarifas inferiores á la mínima del Arancel que se puso en vigor el 1.º de Enero de este año, siempre que en cambio otorgue Inglaterra lo que va consignado bajo los títulos de *vinos*, *pasas* y *ganados*. Los dos Gobiernos formarán una lista de los artículos que hayan de ser objeto de una rebaja especial de derechos inferior á la de la tarifa mínima, y podrán comprometerse á otorgar á estos artículos los mismos beneficios que se concedan á otras naciones. Pero, fuera de esto, no se consignará en el tratado la cláusula de nación más favorecida.

*Tratados complementarios.*—El tratado que se negocie será exclusivamente comercial, contra la costumbre establecida hasta ahora. Para los demás asuntos internacionales y para lo referente á los derechos de los súbditos que residen ó que comercian en el extranjero, se hacen convenios especiales, y en ellos podrá consignarse el trato de nación más favorecida.

## Disposiciones de consumos

que interesa conocer á los cosecheros

En todas las poblaciones será concedido á los cosecheros que lo soliciten por escrito el depósito doméstico, siempre que las especies excedan de 400 kilos ó litros por especie.

También será concedido depósito á los que compren los frutos en el campo ó los líquidos en los lagares y molinos para





# LABORATORIO QUÍMICO-ENOLÓGICO DE L. ARNALDO

FUNDADO EN 1880

Productos para la conservación, aclaro y bonificación de los vinos.

CONSERVADOR DE LOS VINOS—ENOTANÍN—PULVERINA ARNALDO Ó ACLARO SIN RIVAL—ANTI-AGRIO Y OTROS PRODUCTOS ENOLÓGICOS

INSTALACIONES COMPLETAS DE DESTILERÍAS

POR LOS PROCEDIMIENTOS PRIVILEGIADOS DE SACARIFICACIÓN POR LOS ÁCIDOS, CON EMPLEO DE LOS RESIDUOS UTILIZABLES PARA EL GANADO

## EL AUTÓMATA

Aparato de destilación continua, que suprime la rectificación de los alcoholes producidos. Último perfeccionamiento aportado a los aparatos de destilación continua. Alcoholes a 40° Cartier, finos, sin necesidad de rectificación. EL AUTÓMATA es el aparato de destilación continua más apropiado para la destilación de los vinos, puesto que destila y rectifica el alcohol producido.

NOTA. Este Laboratorio, sostenido única y exclusivamente de la confianza que desde su fundación depositaron y continúan depositando infinidad de vinicultores, sigue la costumbre de remitir prospectos y cuantos datos puedan interesarles, así como las consultas que se le pidan sobre vinos, alcoholes, licores, etc., etc., gratuitamente, enviando tan sólo el sobre ó sello para la contestación, al Director del Laboratorio: Calle de Valencia, núm. 213, BARCELONA.

## EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA Á VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCION  
PREMIADO  
POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS  
DE MADRID

### INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

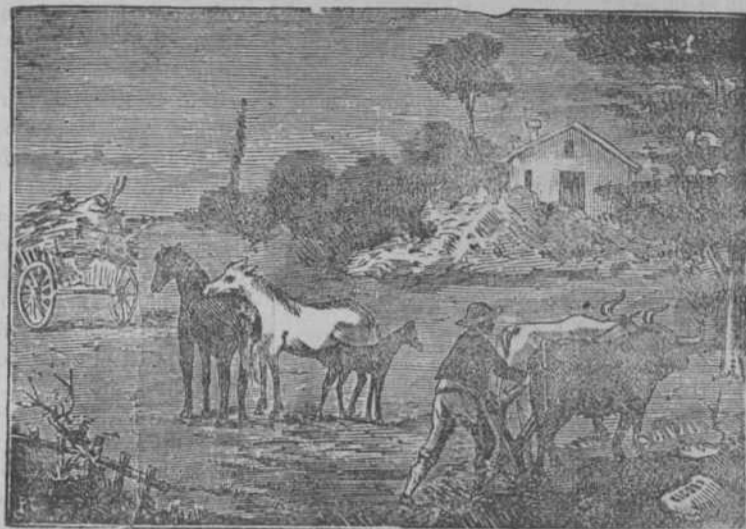
### GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE  
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS  
CORPORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del maní y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfo-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la fíloxera.—Superior en efectos, garantía y economía á los azufres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, altica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (erinosis), mildiu, black-rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pídanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.



## COMPañIA GENERAL LA PREVISORA CONTRA EL PEDRISCO DE SEGUROS AGRÍCOLAS Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO agrícola, uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el quinto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las risueñas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación. Siniestros satisfechos, 102.514 pesetas

## GENERADORES DE VAPOR

En la GRAN FÁBRICA DE ÁCIDO TÁRTRICO Y ALCOHOLES DE VINO de los Sres. Díez Salazar y Comp.<sup>a</sup>, establecida en la ciudad de Haro, se hallan de venta DOS GENERADORES DE VAPOR, por no ser de fuerza suficiente para las necesidades de su fabricación y haber instalado con tal motivo otro nuevo, de mayor potencia.

El uno de estos generadores es de hogar ó calefacción interior, de canal simple y retorno de llama, de presión media y fuerza de 12 caballos. Su construcción inglesa.

El otro, de hogar exterior y calefacción exterior é interior, tubular y de retorno de llama, con dos hermosos hervidores, de alta presión y fuerza de 35 caballos. Construcción francesa.

Ambos se hallan con todos sus accesorios para funcionar. El que quiera interesarse en la compra de uno ó de los dos generadores indicados, puede tratar con dichos señores.

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICION Y CONSTRUCCION

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado

(ENSANCHE, RONDA DE SAN PABLO)

BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro,

Plata, 1 Gran Diploma de honor

y 2 de progreso, por sus especialidades.

Maquinaria é instalaciones completas, según los últimos adelantos, para

Fábricas y molinos de aceites para pequeñas y grandes cosechas,

Fábricas de fideos y pastas para sopa, movidas por caballería y por motor,

Fábricas de chocolates, en pequeña y grande escala, movidas á brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos de molinería.

Prensas para vinos, bombas, norrias, malacates, etc., guillotinas.

Máquinas de vapor, Motores á gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráulicas y de todas clases para todas las aplicaciones, con modelos de sus sistemas privilegiados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,

BARCELONA

Teléfono núm. 595

## OPÚSCULO

### SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID

conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, erinosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septoglyndrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

## A LOS VINICULTORES

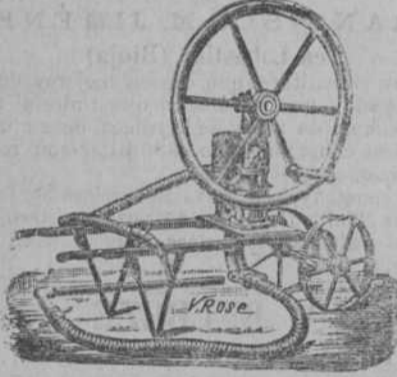
Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

## GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS



Arados.—Aventadoras.—Guadañadoras.—Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Cortapajas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambiques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda clase de artículos para la elaboración y comercio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar é injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
— RELAMPAGO núm. 1.	45 >	Aparatos de tracción.....	100 >
— núm. 2.	35 >	Fuelles para azufrar.....	De 5 á 12 >

ALBERTO AHLES—Paseo de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

## LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.<sup>a</sup> DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA



Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.000 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados á continuación, ú otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Federico, el 1.º de Junio.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Alicia, el 8 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Guido, el 15 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Serra, el 22 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, Pedro, el 29 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados IDA, TERESA, RITA, PAULINA y MARIA.

El 10 de Agosto saldrá el vapor español Gracia admitiendo carga y pasajeros para los puertos de Habana Matanzas, Nuevitas, Santiago de Cuba y Cienfuegos.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse á su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

## LA MAQUINARIA AGRÍCOLA

DE

ADRIÁN EYRIES

Calle de 20 de Febrero, 7 y 9.—VALLADOLID

(Al lado del Teatro de Lope)



Segadoras Walter. A. Wood. Primer premio medallas de oro en la Exposición de París, clasificada la primera sobre todas las del concurso.

Aventadoras LA SILENCIOSA. Abañadoras para la separación de todas clases de semillas. Prensas y Pisadoras de uvas, etc.

Pídase el Catálogo general.

NOTA. Todas las máquinas son garantizadas.

## UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16

MÁLAGA

## INCUBADORAS

Las más prácticas y más baratas empleadas hasta el día en los criaderos de la región de Houdan, centro de cría el más importante de Europa.—Huevos á empollar.—Polluelos.—Primeros premios en los concursos.—Diplomas y premios de honor.—Medallas de oro y plata, etcétera, etc. Envío franco del catálogo general.—J. PHILIPPE, éleveur á Houdan (Seine et Oise) FRANCIA.