VOUS MANGEZ, MAIS VOUS NOURRISSEZ-VOUS ?

Qui bien se nourrit bien se porte

Si vous viviez à la campagne, vous levant avec le soleil, vous couchant à la tombée de la nuit, si vous poussiez la primitive charrue pour creuser le sillon et si vous cuisiez le blé semé par vous et broyé au proche moulin... vous n'auriez que faire des connaissances nouvellement acquises sur l'alimentation.

Mais le tableau idéal que nous venons de tracer, s'il est vrai pour nos ancêtres, n'existe plus aujourd'hui, même dans la plus reculée de nos campagnes, où, trop fréquemment, un sol épuisé par les engrais donne en abondance des blés dégénérés à grand rendement et de faible qualité. Il en est de même des légumes poussés, forcés, d'aspect extérieur engageant, mûris artificiellement, déséquilibrés dans leurs constituants.

Encore, le soleil est-il là, qui baigne le paysan de ses rayons, l'imprègne de sa vitalité et corrige les imperfections de sa nourriture. Mais que penser des travailleurs des villes, privés d'air pur, enfermés dans des usines ou des bureaux, où les nerfs s'usent et les poumons s'épuisent ?

A ceux-là qui ne peuvent vivre aux champs, l'Ovomaltine met à portée de la main les bienfaits de la campagne.

L'Ovomaltine ne contient pas des rayons de soleil, mais ses vitamines ont été engendrées par le soleil fécondateur et vivifiant.

Lors de la découverte des vitamines, il y a de cela une vingtaine d'années, on s'aperçut que ce sont précisément les vitamines qui font la valeur de l'Ovomaltine, dont l'existence remonte déjà à plus de soixante ans.

Il est bien certain qu'avant leur découverte les vitamines *existaient déjà* et, sans avoir besoin de s'en soucier, nos pères les trouvaient dans les produits sains qu'une culture patriarcale, — qui n'était pas encore standardisée —, mettait à leur disposition.

La purification à outrance, la mise en conserve, l'autoclavage, la stérilisation ont, peu à peu, changé tout cela. Les engrais inconsidérément employés ont fait le reste. Cette course à l'abîme, dont notre santé est l'enjeu, ne saurait nous laisser indifférents.

Fort heureusement, la science nous prévient du danger qui nous menace, et elle nous en présente le remède.

La nature prévoyante avait mis à notre disposition, à portée de notre main, les aliments les plus riches en vitamines :

L'orge, dont les épis sont munis de multiples antennes tournées vers le soleil ;

Le lait, qui pourvoit au développement de tous les mammifères ;

L'œuf, magasin à vivres du poussin.

La science a su prélever sur la matière fraîche la substance nutritive pure de ces aliments et elle en a tiré l'Ovomaltine.

L'Ovomaltine est, en effet, le résultat de délicates opérations de laboratoire faites à basse température, qui permettent d'obtenir, à l'état concentré, les vitamines et les éléments nutritifs essentiels de l'orge, préalablement germée (malt), du lait et de l'œuf.

L'Ovomaltine ne les renferme pas à l'état de poudre de lait, de poudre d'œufs et de mouture d'orge, mais bien dans la forme de leurs substances nutritives intimement associées pour donner naissance à un nouveau corps *homogène*, débarrassé de leurs éléments encombrants ou inutiles.

Les matières premières de l'Ovomaltine sont constamment vérifiées par des chimistes expérimentés, dans des laboratoires pourvus des derniers perfectionnements. Elles sont, en outre, suivies, au cours de leurs transformations pendant la fabrication, et le produit terminé est, finalement, contrôlé à nouveau.

Une preuve de l'inocuité des traitements subis par les matières premières au cours de la fabrication de l'Ovomaltine est aisément fournie par le contrôle de son activité diastasique que chacun peut faire.

Incorporez dans une purée ou une bouillie épaisse un peu d'Ovomaltine ; la purée se trouve immédiatement liquéfiée, révélant ainsi la présence abondante de diastase liquéfiant et prédigérant l'amidon. Les farines hétérogènes commerciales (dont vous discernerez à la loupe la multitude des constituants), ne vous donneront rien de semblable.

Faute de pouvoir revenir à l'alimentation simple, naturelle de nos pères, devenons mieux éclairés des questions d'alimentation et n'hésitons pas à nous poser chaque jour cette question indispensable : Ai-je trouvé aujourd'hui, dans ma nourriture, assez de vitamines ? L'insuffisance de votre régime sera aisément comblée par une addition opportune d'Ovomaltine dans votre déjeuner du matin quel qu'il soit. Et vous ferez mentir cet aphorisme devenu trop vrai, — hélas ! — : « L'homme creuse sa tombe avec ses dents ».

Docteur R. L.

A travers la Presse

Reportage. — Voici du nouveau... Tu as visité de fond en comble des usines à vêtir des hommes, à les éclairer, à les chauffer, voire à les nourrir. Mais une usine à... digérer ?

— A digérer ?...

— Prends l'homme le plus fort, le plus solide en apparence que tu connaisses. Pour peu qu'il soit mêlé à la vie trépidante moderne, penses-tu que ses occupations multiples et tyranniques lui laissent le temps d'accomplir, en toute tranquillité, dans le délai qu'elles exigent normalement, ses fonctions les plus essentielles ? Hélas ! rien de plus impossible...

Exemple : c'est le matin, avant de commencer sa journée, d'entreprendre un travail absorbant, dans des conditions d'hygiène souvent déplorables, que l'homme d'aujourd'hui a besoin d'une nourriture particulièrement riche, reconstituante et vivifiante. Or, il dispose de si peu de temps ! C'est en hâte, le plus souvent debout et déjà prêt à partir, qu'il avale en trois gorgées une quelconque mixture, sans aucune efficacité réelle au point de vue nutritif. Tout de suite après, c'est la course à l'autobus ou dans les couloirs du métro, et une digestion défectueuse vient achever de l'affaiblir, de l'énerver. D'où la nécessité d'un aliment force, directement assimilable, c'est-à-dire pratiquement digéré d'avance.

— Et l'usine que nous allons visiter ?

— Tu vas la voir à l'œuvre, ne prenant de certaines matières premières soigneusement sélectionnées que les éléments les plus énergiques et les plus faciles à digérer, provoquant et stimulant à l'intérieur de ces cuves perfectionnées les réactions de ces divers composants, lesquels en fin de compte, se combinent harmonieusement pour former cet élément bien moderne, à base de malt, aromatisé de cacao... Tu connais ?

— Bien sûr : c'est l'Ovomaltine ?

Extrait de « Vu » N° du 3 Février 1932.

.˙.

L'ALIMENTATION DES ENFANTS D'AGE SCOLAIRE. — Dans le scolaire, il ne faut pas s'éloigner trop brusquement des aliments tels que : lait, œufs et farineux qui constituent la base de l'alimentation infantile.

Toutefois, la forme sous laquelle on présente les aliments a une grosse importance.

Certains enfants tolèrent quelquefois mal les œufs pris sous forme entière. Il convient, dans ce cas, de les donner dilués, ou bien sous une forme suffisamment divisée : œufs et lait deviennent ainsi parfaitement assimilables. C'est un fait d'expérience que les enfants et les malades supportent bien et peuvent consommer journellement des préparations homogènes comme l'Ovomaltine, contenant en proportions définies du lait et des œufs frais et un produit tel, par exemple, que l'extrait de malt.

Celui-ci est très simplement préparé comme l'Ovomaltine, en préparant la germination de l'orge, et en facilitant l'action des diastases, ainsi libérées, sur les amidons du grain qu'elles transforment en sucres.

(Extrait de « Sport et Santé », Février 1932.

.˙.

NERVOSITÉ ET ALIMENTATION. — La croissance et le surmenage scolaire favorisent chez les jeunes enfants l'éclosion de troubles nerveux dont l'origine paraît être d'ordre alimentaire.

Dans les écoles des Etats-Unis, une expérimentation de large envergure fut entreprise avec l'aide éclairée d'instituteurs de bonne volonté.

Les élèves furent divisés en trois lots, lesquels quittaient régulièrement (cinq jours par semaine), la classe à 9 heures et demie du matin. Les deux premiers recevaient alors respectivement une tasse de lait pur ou additionné d'Ovomaltine. Les derniers, pris comme témoins, ouaient pendant ce temps, mais n'absorbaient aucune nourriture.

Les résultats obtenus furent les suivants :

I. — Le groupe témoin, ne prenant aucune nourriture et se reposant pendant une dizaine de minutes, montra seulement 2,5 % d'amélioration dans sa nervosité.

II. — L'amélioration fut de 8,5 % chez les enfants absorbant une tasse de lait.

III. — Mais elle atteignit 15,6 % chez les *enfants recevant à la fois du lait et de l'Ovomaltine. (Extrait du « Manuel Général » 16-4-1932).*

.˙.

INFLUENCE DES VITAMINES SUR LA COMPOSITION DU LAIT. — MM. Greiner et Mosanyi, de Budapest, ont communiqué au Congrès International de Physiologie de Boston les résultats suivants : leur travail porta sur 18 échantillons de lait dont ils déterminèrent la composition chimique.

Voici le schéma de ces expériences :

1° Une période de 10 jours pendant laquelle le sujet était soumis à un régime normal ;

2° Une période de 6 semaines, qui faisait suite à la première, pendant laquelle le sujet recevait 40 grammes d'Ovomaltine du Dr Wander en plus de son régime habituel ;

3° Une période de 10 jours analogue à la première terminait l'expérience, trois prélèvements de lait ayant lieu en vue des analyses pendant ce laps de temps.

Dans les matières grasses, on a trouvé dans 42, 1% des cas des chiffres nettement plus élevés après l'ingestion du produit vitaminé (Ovomaltine).

L'observation des courbes de poids des nourrissons pendant les mêmes périodes montra que ceux dont la mère recevait un régime riche en vitamines, augmentaient de 15 % en plus de ceux dont la mère recevait le régime normal.

(Extrait du « Bulletin de la Soc. d'Hygiène Alimentaire », N° de Janvier 1930.)

DES EXPÉRIENCES QUI EN DISENT LONG...

Action des Vitamines sur la croissance

Ces premières expériences, effectuées sur des sujets très sensibles, intéresseront surtout les mamans soucieuses d'assurer le développement rationnel de leur enfant, afin de les mettre à l'abri de toutes surprises dans l'avenir.

Nos connaissances sur l'alimentation ont grandement progressé depuis qu'on a eu l'idée de pratiquer l'essai biologique des aliments sur des animaux de laboratoire comme le rat, le pigeon, le cobaye.

La sensibilité propre de ces animaux et la réaction de leur organisme, accentuée, mais cependant très comparable à celle de l'homme, permet d'étudier sur eux l'évolution et le traitement du rachitisme, de la polynévrite et du scorbut.

Les troubles de croissance se manifestent avec une fidélité remarquable sur le jeune rat qui est omnivore comme l'homme et s'en rapproche par plus d'un point.

Prenons, si vous le voulez, un lot de ces animaux, et soumettons-le à un régime composé de subst nces très purifiées et, de ce fait, *totalement dépourvu de vitamines.*

Au début, l'appétit des animaux resté bon et, pendant quinze jours, leur poids augmente. A ce moment, l'appétit décroît, le développement s'arrête, d'abord en poids, puis en longueur. Bientôt, on trouve les animaux blottis les uns contre les autres dans un coin de la cage, apathiques, présentant toutes les apparences de la *sénilité* (fig. 1). D'ailleurs, si le régime est maintenu sans changement, ils ne tardent pas à mourir.

Une partie de ces animaux, après six semaines d'alimentation avitaminée, recevant par exemple quelques grammes d'Ovomaltine chaque jour, se comportera de façon très différente.

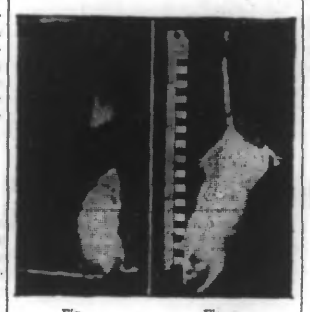


Fig. 1. Rat recevant un régime avitaminé. — Fig. 2. Rat du Même lot recevant en plus une petite quantité d'Ovomaltine.

Très rapidement l'apparence extérieure de ces rats se trouvera grandement modifiée. Puis, ils reprendront du poids, et à nouveau, se développeront. Ils se prennent d'ailleurs à manger avec une insatiable avidité et le changement est manifeste pour l'œil le moins averti (fig. 2). On en jugera en se reportant aux deux photographies que nous reproduisons ci-dessus.

Nous y voyons, très nettement, l'influence *directe* des vitamines (apportées par l'Ovomaltine) sur la croissance. Mais les mêmes vitamines peuvent exercer également une action *indirecte* sur la croissance des petits quand elles sont ajoutées à l'alimentation de la mère.

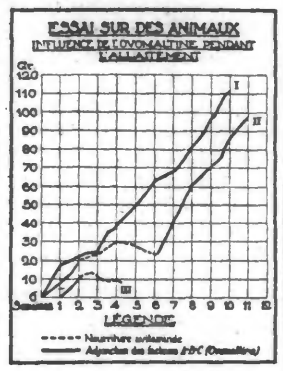
Le rôle des vitamines dans l'allaitement paraît, en effet, primordial.

Prenons, pour étudier ce problème, plusieurs femelles, et soumettons-les, pendant toute la durée de leur grossesse à un régime avitaminé, mais additionné d'Ovomaltine (pour le rendre complet).

A la naissance des petits, séparons les mères et leurs jeunes rats en trois lots :

Dans le *premier lot*, le régime des mères restera celui d'autrefois, avec l'Ovomaltine, et les femelles et leurs petits se développeront normalement. (Courbe I).

Dans le *deuxième lot*, le nombre des petits sera limité à 2 par mère pour que les jeunes animaux se trouvent dans les conditions d'alimentation les meilleures, mais au quinzième jour, on supprimera l'Ovomaltine ; les femelles ne recevront plus à ce moment qu'une alimentation sans vitamines. Les courbes de poids des petits s'infléchiront lentement, puis tomberont ; et en moins de deux semaines, les jeunes rats seront à toute extrémité Donnons au dernier survivant quelques centimètres cubes d'une solution d'Ovomaltine, et nous le verrons reprendre goût à la vie, augmenter de poids et se développer normalement à nouveau. (Courbe II).



Dans le *troisième lot*, l'Ovomaltine sera supprimée dès le sixième jour de l'allaitement. La croissance des petits s'arrête alors très rapidement et la mort survient vers le 17e jour.

On peut donc affirmer que la viabilité des petits dépend étroitement de la présence des *vitamines* dans le lait maternel et que cette présence peut être aisément assurée par l'introduction d'Ovomaltine dans la ration journalière.

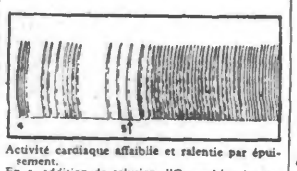
Pour augmenter la résistance du cœur

Les constatations suivantes, confirmées par des expériences médico-sportives sur des athlètes dont les fonctions cardiaques dépassent la normale, mettent en évidence la possibilité d'exercer une action tonique efficace sur le cœur. On conçoit le parti qu'on en peut tirer chaque fois qu'il s'agit d'augmenter la résistance de l'organisme, depuis le cas de simple dépression causée par les exigences de la vie moderne jusqu'à l'affaiblissement dû à l'effort sportif ou à la maladie.

L'action de l'Ovomaltine sur le muscle, et plus spécialement sur le muscle cardiaque, le plus délicat d'entre tous, est aisée à mettre en évidence. Les expériences récentes du Professeur Abelin sur ce sujet méritent d'être rapportées.

On peut isoler un cœur de grenouille et le conserver plusieurs heures vivant en le plongeant, sitôt l'animal tué, dans un sérum physiologique approprié, tel que la solution de Ringer.

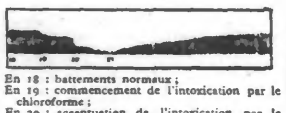
Mais au bout de 24 à 36 heures la vitalité du cœur s'épuise, les contractions se ralentissent deviennent, peu à peu irrégulières et cessent tout à fait. Cependant peu avant la période terminale alors que déjà les battements du cœur sont considérablement atténués, il suffit d'ajouter à la solution de Ringer une faible proportion d'Ovomaltine pour immédiatement *tonifier* le cœur et lui rendre pour plusieurs heures des contractions normales et continues, ainsi qu'en atteste l'appareil enregistreur minutieux dont le cœur peut être muni.



Activité cardiaque affaiblie et ralentie par épuisement.
En 5, addition de solution d'Ovomaltine à 19% au liquide de Ringer.

Il n'est pas exagéré de dire que ce résultat est absolument remarquable.

Plus typique encore est l'expérience suivante qui montre l'action *antitoxique* de l'Ovomaltine. Les battements du cœur de grenouille maintenu dans la solution de Ringer peuvent être paralysés à l'aide d'un hypnotique tel que le chloroforme. Les contractions deviennent immédiatement plus faibles et même peuvent s'arrêter complètement si la dose de chloroforme est augmentée progressivement. Alors, la présence de doses infimes d'Ovomaltine suffit à protéger le cœur et à neutraliser les effets toxiques du chloroforme et, en peu de temps, les contractions reprennent leur amplitude normale.



En 18 : battements normaux ;
En 19 : commencement de l'intoxication par le chloroforme ;
En 20 : accentuation de l'intoxication par le chloroforme ;
En 21 : addition de 2 gouttes de solution d'Ovomaltine dans du liquide de Ringer, celui-ci renfermant encore le chloroforme.

Ces essais réalisés sur des cœurs de grenouille isolés et qu'il est possible à tout expérimentateur de reproduire à son gré, prouvent que l'Ovomaltine contient réellement des substances qui sont directement assimilables et qui influencent rapidement les fonctions du cœur. Son action tonique véritable, maintes fois constatée par le médecin chez l'enfant comme chez l'adulte, ne saurait donc être attribuée à l'autosuggestion.

D'ailleurs, des expériences médico-sportives effectuées à la Société Athlétique de Montrouge au Stade des Vallées, par le Dr Bellin du Coteau et ses collaborateurs, sont venues confirmer, sur des sujets humains, les résultats ci-dessus.

La rapidité du retour du cœur à la normale fut notée chez six champions, lesquels produisant les mêmes performances, prenaient (ou ne prenaient pas) auparavant une tasse d'Ovomaltine.

Chez deux champions, il ne fut pas observé de changement. Chez deux autres, le retour à la normale fut nettement accéléré, soit :

Sept minutes au lieu de dix minutes (après une course de 100 mètres) ;

Cinq minutes au lieu de dix minutes (après des sauts en hauteur).

Chez les deux derniers champions, la différence fut encore plus nette, le retour à la normale était de dix minutes au lieu de trente ou de quarante-cinq minutes après des courses de 800 et de 1.500 mètres.

L'assimilation de l'Ovomaltine est, comme on le voit, particulièrement rapide et son action tonique sur le muscle cardiaque apparaît incontestable.

D'ailleurs, les attestations spontanées de nombreux sportifs viennent journellement enrichir le livre d'or de l'Ovomaltine. Et l'on s'explique ainsi le soin de beaucoup d'Alpinistes, de Skieurs, d'Aviateurs, de ne jamais partir sans compter parmi leurs vivres de réserves une ample provision d'Ovomaltine.

A. B.

Les sportifs, qui doivent récupérer rapidement de lourdes dépenses d'énergie, ont recours à l'Ovomaltine pour son action tonique réelle et sa grande rapidité d'assimilation.

Il n'est pas de meilleur témoignage de son efficacité pour combattre n'importe quel cas de déficience, qu'il s'agisse de l'enfant fatigué par la croissance, du convalescent affaibli par la maladie, du vieillard amoindri par l'âge ou, plus généralement, des personnes déprimées par les exigences de la vie moderne.

POUR PARER A L'INSUFFISANCE NUTRITIVE

La vie moderne impose l'aliment-force

Nous ne savons pas encore nous nourrir rationnellement, et les préjugés alimentaires seront sans doute ceux que les hygiénistes auront le plus de peine à vaincre. Cependant, la civilisation a engendré tant de troubles de notre système digestif, que souvent le citadin ressent le besoin d'un apport nutritif sain et équilibré. Mais il hésite entre maints régimes. Nous avons donc tenu à bien définir ce qu'est l'aliment-force et à montrer, par un exemple précis, ce que peuvent attendre de lui, aussi bien les surmenés et les déprimés, que les bien portants désireux de le demeurer.

Quelles conditions doit donc remplir l'aliment-force ? — Idéalement, ce doit être un aliment complet, de digestion facile, capable de permettre, si besoin est, une suralimentation sans surcharge nuisible, sans fatigue pour l'appareil digestif.

Aliment complet. — Il doit contenir des matières albuminoïdes, des matières non azotées, des graisses digestibles, des sels minéraux assimilables, les unes et les autres de ces substances, dans des proportions convenables, que les recherches physiologiques modernes ont bien établies.

Aliment vivant. — Mais la valeur calorimétrique n'est pas tout dans un aliment. A l'analyse chimique doit être associé l'essai biologique. L'aliment doit être vivant, et pour cela, il faut que, ni sa préparation, ni la stérilisation qu'on fait subir pour assurer sa conservation, n'aient tué ses vitamines.

Aliment de digestibilité facile. — Il est possible d'établir à l'avance la digestibilité d'un aliment en le soumettant à l'action d'un suc gastrique artificiel. La quantité de protéine dissoute dans un temps donné fournit le pouvoir cherché. Il est même possible, par des expériences biologiques, de mesurer avec une suffisante approximation, aussi bien la digestibilité que l'assimilation.

Une fois ces principes bien posés, examinons à quelles solutions pratiques ont été conduits les techniciens qui ont voulu mettre à la portée de tous un véritable aliment-force.

Sous nos yeux, — à l'usine d'Ovomaltine, située aux confins de la banlieue parisienne, — sont arrivées les quatre matières premières, les quatre composants essentiels : le lait, les œufs, l'orge, le cacao.

L'orge. — En réalité, il s'agit de malt, orge germée, séchée, débarrassée de sa radicule. Au moment de la germination, l'orge acquiert la curieuse propriété de synthétiser les vitamines qui lui font défaut et de susciter des ferments qui ont pour but de solubiliser et de rendre directement assimilable les réserves nutritives du grain. Quant à l'extrait de malt, c'est le produit intégralement recueilli de l'évaporation et de la concentration d'infusions de malt effectuées à basse température.

Ces quatre matières premières sont, au cours des diverses opérations, si intimement combinées, qu'il est désormais impossible de les séparer et, mieux encore, de les retrouver. Il s'agit véritablement, non d'un simple agglomérat de quatre produits, mais bien d'une substance nouvelle homogène, prête à être utilisée par les cellules de l'organisme.

Le lait. — Le meilleur produit des plus saines vaches paissant dans les plus riches pâturages, fraîchement recueilli est débarrassé des germes nuisibles qu'il pourrait contenir, par une méthode qui évite les stérilisations ordinaires, lesquelles ont l'inconvénient de tuer les vitamines, de rendre le lait moins digestible et de détruire certains éléments importants, telles les lécithines lactées, que les travaux du Professeur Bordas ont montrées si sensibles à l'action de la chaleur.

Les œufs. — Ceux-ci fourniront leurs matières grasses, et en particulier, leur cholestérine. Ils donneront aussi ovo-albumine, ovo-vitelline, nucléine et surtout lécithine, dont la présence est une condition indispensable à l'existence de nos cellules. Mais il convient de rappeler que cette dernière substance ne se trouve à l'état actif que dans l'œuf cru et qu'elle perd ses qualités toniques par la cuisson.

Le cacao. — Il n'entre que pour une faible part dans le mélange en question ; il y entre aussi bien pour donner à l'aliment un goût agréable que pour lui fournir ses matières azotées, ses fécules, son beurre, etc...

Aliment journalier. — Dans la vie trépidante qui est celle de notre temps, où notre organisme est soumis à des efforts considérables, on peut dire que tous les citadins ont besoin d'un aliment rationnel, capable de reconstituer rapidement, et au fur et à mesure des dépenses, leur vigueur.

Aliment de régime. — Quelques exemples montreront l'étendue des indications. Chez les inappétents, pour lesquels l'acte de manger est un dégoût, ou encore, lorsque des lésions de la bouche rendent la mastication et la déglutition pénibles, l'aliment rationnel se recommande par l'agrément de sa saveur, par la facilité de sa prise, par sa puissance nutritive, enfin, qui dispense de copieux repas.

Chez les convalescents, l'aliment-force réalise une suralimentation aisée, agréable et sans aucun effet nuisible. D'autre part, le résultat est également excellent dans nombre d'affections de l'estomac et de l'intestin.

Autres conséquences heureuses : il permet l'allaitement en des cas où, sans son secours, celui-ci n'eût pu être réalisé.

Aliment remède. — Enfin, et pour toutes les raisons que nous venons de développer, l'Ovomaltine, comme on pouvait s'y attendre, provoque chez les neurasthéniques en particulier, un meilleur fonctionnement des échanges nutritifs, un relèvement des forces et de l'appétit, en même temps qu'une amélioration notable de l'état général. Mêmes bons résultats dans la chlorose et dans tous les cas de prétuberculose.

Alice THÉROIN,
(Extrait de « Je sais Tout)

Ceux qui en profitent

Voici, prises entre des milliers, quelques appréciations sur l'Ovomaltine :

En toute sincérité, je vous dirai que je considère l'Ovomaltine comme un reconstituant puissant qui aide beaucoup à réparer les forces.

Je vous dirai qu'une personne à qui je fais prendre l'Ovomaltine avait des dérangements cérébraux graves, cause d'anémie cérébrale des suites d'une maladie infectieuse. Et bien les résultats sont satisfaisants ; à la deuxième boîte d'une livre, je constate une amélioration très notable qui prouve l'efficacité reconstituante de votre produit.

J'ai pu apprécier réellement les qualités de votre produit, et j'ai constaté ses heureux résultats sur l'organisme. Il est très agréable à prendre et très stimulant. En effet, après en avoir absorbé pendant quelques jours régulièrement l'on se sent plus vigoureux.

Il convient à merveille pour les vieillards, les convalescents.

Quant à l'Ovomaltine, je ne puis que vous confirmer ce que j'ai déjà écrit dans des lettres précédentes sur cet excellent produit. Il constitue depuis cinq ans le déjeuner invariable et indispensable de mon petit homme et lui fait le plus grand bien.

Mes deux enfants 9 et 11 ans ont eu la coqueluche en janvier. Très fatigués par cette ennuyeuse maladie, je ne savais quoi leur donner pour les remonter.

Votre « Ovomaltine » dont la saveur leur a plu tout de suite a fait merveille.

Très digeste, ils ne l'ont presque jamais rejetée. Et grâce à ce précieux aliment ils se sont remis très rapidement.

Moi-même un peu fatiguée à ce moment-là, j'en ai pris et m'en suis très bien trouvée.

Je continue à prendre l'Ovomaltine et m'en trouve très bien — c'est maintenant la seule chose que je prends le soir, ayant l'estomac paresseux, mes nuits sont bonnes et j'ai gagné depuis 1 mois 750 grammes.

Gagnant du Bol d'Or Automobile 1932 dans la catégorie 750 cm3 sport, je dois vous dire que ce qui m'a permis de tenir pendant 24 heures de suite le volant et ceci sans aucune défaillance avec la moindre fatigue, c'est bien grâce aux qualités très nutritives de votre produit. Je ne saurais trop le recommander à toutes les personnes faisant, soit du sport, soit un travail très dur, comme réparateur très rapide des forces perdues.

Croyez, Messieurs, à ma profonde reconnaissance.

Pourquoi pas vous aussi ?

BON POUR UNE X
BOITE D'ESSAI GRATUITE
accompagnée d'une brochure sur les vitamines

Nom .....
(Monsieur, Madame ou Mademoiselle)

Adresse .....
(Très lisible)

A retourner aux Établissements Wander
151 bis, Route de Joinville, Champigny (Seine)

En paillettes

Dissoute dans du lait, ou dans le petit déjeuner habituel (thé, café ou autre), l'Ovomaltine fait de votre repas du matin un puissant régénérateur de forces.

OVOMALTINE
DONNE DES FORCES

Pharmacies, Herboristeries et bonnes Maisons d'Alimentation

En croquettes

Une réserve d'énergie sous une forme pratique, toujours à votre portée. Croquer une ou deux tablettes aux heures de fatigue ou de dépression.