



Etude

sur l'emploi

du Lait Cailé

Bulgare

Etude

sur l'emploi

du Lait Caillé

Bulgare



## Avant-Propos

*Au mois de mars 1904, M. le docteur St-Yves Menard présentait à l'Académie de Médecine une note de M. X. Dybowski qui attirait l'attention du monde médical sur le yoghourt, lait caillé spécial, que l'on trouve en Bulgarie, et qui est consommé en grande quantité dans tout l'empire Ottoman. Il faisait remarquer que la région où on utilise ce lait est réputée pour la longévité de ses habitants.*

*M. le professeur Metchnikoff a étudié la question de près et on peut dire que si le yoghourt produit par la Maya ou ferment Bulgare est entré si rapidement dans la pratique médicale, c'est aux travaux, aux conférences de l'illustre professeur de l'Institut Pasteur qu'on le doit.*





## LE YOCHOURT OU

### LAIT CAILLÉ BULGARE

Le lait caillé sert à l'alimentation des hommes dans tous les pays, en raison inverse de leur civilisation. Il est produit par des microbes spéciaux qui agissent en faisant fermenter le lait. Le ferment du lait caillé varie suivant les régions, il n'est pas partout identique à lui-même, les conditions de sol, de climat, permettent à certains microbes de se développer plus facilement que d'autres dans certaines conditions qui se rencontrent naturellement en un point donné. On peut comparer ce qui se passe pour le lait à ce que nous connaissons de la fermentation du vin.

Il est aujourd'hui bien démontré que la levure joue le grand rôle dans le changement du jus de raisin en vin et que c'est elle qui est la cause des qualités particulières de certains crus, si bien que si l'on cultive la levure qui a donné un vin réputé bon, on peut, dans un autre pays, obtenir un produit qui se rapproche du premier.

Il en est de même du lait caillé; le ferment, ou Maya Bulgare, a des propriétés particulières et reconnues depuis longtemps, ses qualités

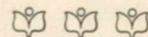
expliquent pourquoi toutes les populations de l'empire Ottoman ont maintenant ce ferment à leur disposition, de proche en proche, la semence a été transportée pour le plus grand bien de ces peuples. Comme ils sont des pasteurs, qu'ils ne sont pas emportés par le torrent de notre civilisation à la vapeur, ils ont le temps de cultiver soigneusement ce ferment et ils le conservent facilement dans des pays dont le climat se rapproche de celui des contrées d'origine de cette Maya.

Les qualités de ce yoghourt viennent de nous être révélées; le ferment n'est pas encore répandu chez nous, il est pour ainsi dire impossible de se le procurer et, surtout, de le conserver à l'état naturel lorsqu'on le cultive dans nos régions; il y a donc là un problème qui serait insoluble, si M. X. Dybowski, qui a le premier attiré notre attention sur ce produit, n'avait trouvé le moyen de préparer, par un procédé spécial, le ferment et de le mettre ainsi à la portée de tous.

Sous la forme sèche qui lui a été donnée, la Maya conserve très longtemps ses qualités de ferment, et chacun peut, en la semant dans du lait, obtenir le yoghourt dont il a besoin.

Les orientaux arrivent à conserver le ferment en ensemençant leur lait du jour avec un peu de yoghourt de la veille, mais cela au prix de mille difficultés; comme on le sait, pour eux le temps ne compte pas, alors que dans nos pays chaque heure a sa valeur; en outre, ce réensemencement, avec du produit de la veille, n'est possible que parcequ'ils sont dans le pays d'origine du ferment. Dans nos pays, il n'est pas possible d'opérer de la même manière, car, comme nous le disions plus haut, on ne peut pas conserver le ferment bulgare naturel lorsqu'on le cultive dans nos régions, il est complètement annihilé par le ferment lactique français qui est dans l'air et qui se développe dans la culture au détriment du ferment bulgare; il faut donc, pour faire du bon yoghourt dans nos pays, ensemencher, chaque fois, le

lait avec une nouvelle dose du ferment bulgare. C'est là une condition essentielle, faute de quoi, on obtient un vulgaire lait caillé, n'ayant aucune des propriétés du lait caillé bulgare.



## LE YOGHOURT PRODUIT

### PAR LA MAYA BULGARE

Le yoghourt n'est pas seulement un aliment, mais un vrai médicament qui remplit des conditions importantes dans des cas pathologiques bien déterminés. Le yoghourt est le lait ayant subi, sous l'influence de la Maya ou ferment bulgare, une fermentation particulière, présentant une certaine analogie avec la fermentation chlorhydro-peptique. Modifié par cette fermentation qui développe un peu d'acide lactique, le lait est, pour ainsi dire, en voie de digestion et apte à être accepté d'emblée par l'intestin. Voilà, sans doute, pourquoi il convient d'une manière si particulière dans le cas où, dans l'estomac, il n'existe plus de suc actif, ou si ce dernier doit être soumis au repos.

Un aliment, ayant toutes ces propriétés, est chose précieuse en ce moment où, avec raison, on est plus préoccupé du régime que des drogues.

Il y a plus de vingt-cinq ans que les laits fermentés sont dans la pratique médicale. L'intérêt scientifique témoigne de l'utilité de ce produit. On a reconnu, depuis longtemps, l'ac-

tion bienfaisante du Kéfir et du Koumys sur l'organisme. Or, dans le yoghourt, on a la possibilité de trouver un succédané pouvant être, toute l'année, à la disposition de ceux qui veulent en faire usage. En outre, il est fort simple à obtenir, son exécution est commode, son goût est agréable, il est plus actif que le lait ordinaire et que les autres laits fermentés et ne contient pas d'alcool. Pour les jeunes enfants, il constitue une nourriture précieuse, car le yoghourt permet de transformer le lait de vache en un aliment se rapprochant du lait de femme et cette seule possibilité de transformation aurait suffi pour garantir, à la question du yoghourt, une existence durable et féconde au point de vue scientifique et pratique.



## FABRICATION du YOGHOURT

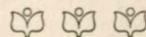
### dans l'EMPIRE OTTOMAN

Chacun connaît en Turquie la fabrication du lait caillé, appelé yoghourt, mais seulement d'une façon empirique. La manière de préparer ce produit est, dans ce pays, toute différente de celle en usage en France. Le lait n'est jamais consommé que sous la forme de ce lait caillé. Le yoghourt constitue, avec le pain, la base de l'alimentation de la population rurale de tout le vaste empire Ottoman. Voici la façon de préparer cet aliment *qui doit être fait dans les maisons, car il est difficile, dans l'industrie,*

*d'obtenir un produit réunissant toutes les qualités du lait caillé que les Turcs ont toujours dans leur intérieur et il est impossible de le transporter.* On prend du lait de vache, de buffesse, de chèvre ou de brebis, et on le fait chauffer sur un feu doux, dans un récipient quelconque, mais le plus large possible, on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers au moins de son volume initial. Il ne faut cependant pas exagérer, ni le réduire à moins de la moitié de son volume. Pour activer l'évaporation, on le remue et on le puise avec une louche pour le reverser d'une certaine hauteur dans le récipient. La réduction opérée, on verse le lait dans des bols de capacité variable, suivant le besoin, et l'on attend qu'il refroidisse jusqu'à 50° centigrades environ, c'est-à-dire à une température telle que les doigts puissent la supporter facilement. A ce moment, on introduit la Maya ou ferment dans la proportion d'environ deux centimètres cubes par litre de lait réduit, c'est-à-dire une cuillerée à café pour un grand bol. Puis, on enveloppe le bol d'une étoffe de laine, de façon que le lait conserve à peu près sa température de 50° pendant cinq heures. Ou encore on place le bol, contenant le laitensemencé, dans une boîte dans laquelle on allume un petit brasero : on a alors une véritable étuve.

Au bout de cinq heures, le lait est caillé, on enlève les couvertures et on le place dans un endroit froid, jusqu'à son refroidissement qui est complet au bout de trois à quatre heures.

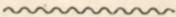
A ce moment, le yoghourt est prêt à être consommé.



## DU YOGHOURT

### DANS L'ALIMENTATION

#### La Vieillesse



La question de l'alimentation est, à l'heure présente, la principale préoccupation des médecins et des hygiénistes. Des examens d'anciennes statistiques, des recherches faites sur les temps de l'antiquité attestent que les hommes avaient, autrefois, une remarquable longévité. Or, quelles étaient les causes qui permettaient à l'organisme de lutter contre la vieillesse; à quel régime étaient soumis ces individus qui atteignaient un âge avancé, sans connaître les maladies et les déchéances de la vieillesse à notre époque? Les maladies de l'estomac et de l'intestin sont, à l'heure actuelle, la principale cause des désordres de l'organisme. Les microbes qui se trouvent dans notre gros intestin fabriquent des sécrétions qui agissent comme de véritables poisons sur nos organes.

« On peut comparer, dit le professeur Metchnikoff, notre flore intestinale à la flore des forêts dans lesquelles on trouve, à côté des cèpes comestibles, un grand nombre de champignons vénéneux. » C'est donc dans le régime alimentaire que nous devons rechercher les motifs qui ont causé cette déchéance physique. Si tous les microbes intestinaux ne sont pas dangereux, quelques-uns peuvent occasionner de graves désordres, et c'est par les aliments que ces microbes sont apportés dans l'intestin où ils trouvent un milieu favorable à leur développement. Les microbes jouent un rôle important dans la fièvre typhoïde, la dysenterie,

les entérites et tout fait croire que les microbes intestinaux doivent prendre une grande part au travail inflammatoire qui accompagne ces affections. Il faut donc, par un traitement rationnel, éviter ces maladies et empêcher les fermentations anormales de notre intestin. Du temps des patriarches, époque où la longévité humaine était remarquable, on voit, d'après des documents transmis par la Bible, que les viandes n'avaient qu'une place peu importante dans le régime alimentaire des Hébreux. Ceux-ci se nourrissaient de légumes, de fruits et surtout de laitage.

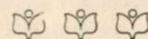
Des études bactériologiques, déjà anciennes, ont démontré que les ferments lactiques sont un ennemi redoutable des microbes de la putréfaction et des fermentations intestinales.

Introduit dans notre tube digestif, le lait caillé arrive dans l'intestin et modifie heureusement nos fermentations.

Le yoghourt ordinaire se mange, en Orient, soit seul, soit avec toute sorte d'aliments: aubergines frites, courgettes frites, pilaff, fraises, etc.; on peut, dans nos pays, le consommer de la même façon, soit en l'additionnant de sel ou de sucre.

C'est, dans tous les cas, un aliment sain, très nutritif, supérieur au lait, pouvant être avantageusement consommé par les personnes soumises au régime lacté.

Ce lait caillé a une telle action sur l'organisme humain et cette action est tellement constatée par les peuples primitifs d'Orient, que l'on conte au sujet du yoghourt, beaucoup de légendes miraculeuses. L'idée d'une origine surnaturelle de ce lait caillé est entretenue chez les montagnards par l'action stimulante et tonique qu'exerce le yoghourt, non seulement sur les hommes bien portants, mais aussi sur les malades.



## LE YOGHOURT

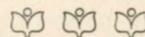
### ET LA TRADITION

Les peuples des montagnes de l'Orient ont, depuis longtemps, remarqué l'action nutritive et curative du yoghourt dans l'anémie et la tuberculose. Grâce à ces effets, sa réputation se répandit au-delà des limites où le maintenait l'usage populaire. Quoique les montagnards aient soigneusement gardé le secret de la préparation, sa renommée se propagea d'abord dans les petits villages, puis dans les villes. On ne sait pas comment les européens surprirent le secret des indigènes. Il est probable que la chose se passa sans ruse ni tromperie, car une légende veut que la force miraculeuse du ferment s'évanouisse s'il est donné volontairement à un chrétien. Cependant, actuellement, le ferment est devenu la possession des chrétiens, qui se rendent compte du prix de cette acquisition et le répandent activement.

Il est à remarquer que les peuples civilisés d'Europe et du Nouveau Monde sont, pour ainsi dire, les seuls buvant du lait frais sortant du pis de la vache, ou simplement bouilli. Dans des contrées demeurées à l'état primitif, ou chez les peuples orientaux, le lait est consommé caillé ou à l'état de petit lait. Les tribus nomades de l'Algérie et de la Tunisie ont une prédilection marquée pour le rayeb, lait aigri et conservé dans une cruche en grès. C'est, pendant le seul repas de la journée, l'unique boisson de l'Arabe des tentes. Il s'en passe difficilement.

Il en est de même chez tous les nègres de l'Afrique; les Zoulous, en particulier, sur les bords du Zambèze, ne boivent jamais que le lait caillé. C'est sous cette forme que les

peuples primitifs semblent apprécier cette boisson alimentaire. Ont-ils, eux qui sont si observateurs, reconnu les avantages de ce mode de consommation du lait ?



## LE YOGHOURT

### EN THÉRAPEUTIQUE

Le yoghourt est un excellent succédané du lait au point de vue thérapeutique; il contient beaucoup de sucre de lait et très peu de chlorure de sodium. Ce détail est d'une grande importance, comme l'a montré le professeur Gilbert; car, l'existence du chlorure de sodium dans un aliment nuit à l'action diurétique du rein. Le yoghourt, comme le lait, est un aliment parfait; il est aussi un puissant diurétique et un léger purgatif par le suc de lait qu'il contient; d'où sa merveilleuse action curative dans les hydropisies cardiaques et rénales, dit M. le docteur Tulbendjan, de Constantinople.

Quand on le laisse fermenter un peu plus, il devient, par la présence d'une petite quantité d'acide carbonique, un léger stimulant de la muqueuse stomacale, en même temps qu'un calmant dans les diverses intolérances gastriques.

Sa grande qualité, qui le rend éminemment supérieur au lait, consiste en ce que, d'un goût exquis lorsqu'il est bien fait, il ne rebute jamais le malade, comme cela arrive presque toujours avec le lait quand on est obligé de le prescrire longtemps, par exemple, chez certains

albuminuriques, chez les femmes enceintes atteintes de vomissements incoercibles ou en imminence d'éclampsie, chez certains intoxiqués, chez les divers hystériques, cardiaques dyspeptiques, urinaires, etc.; et, quand on a devant les yeux le nombre immense des gens qui succombent à la suite d'accidents urémiques ou autres, par le seul fait que le goût du lait leur devient insupportable, nous voyons quel puissant instrument thérapeutique peut devenir le yoghourt entre les mains du médecin. Le yoghourt est un produit très bon marché, à la portée de tous; il jouit, dans le pays d'origine, à juste titre, d'une certaine réputation d'antidote dans les empoisonnements. Or, les médicaments passant pour des poisons en Anatolie, les malades refusent de prendre le yoghourt, en même temps que les médicaments, craignant d'annuler l'effet de ces derniers, et le médecin a toutes les peines du monde pour l'imposer. Pour ma part, dit encore M. le docteur Tulbendjan, je m'en sers continuellement dans toutes les maladies où le régime lacté est indiqué, et je n'ai qu'à m'en féliciter. J'en donne un grand bol d'une ocque (1 k. 282) par jour, et les malades le prennent avec le plus grand plaisir. Dans la fièvre typhoïde, dans la pneumonie, dans les gripes graves, dans la scarlatine et dans toutes les maladies infectieuses, on voit, tout de suite, par l'usage du yoghourt, la quantité d'urine augmenter, l'élimination des toxines s'élever, en même temps qu'on évite le dépérissement du sujet.

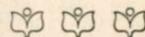
Dans les vomissements incoercibles de la grossesse, j'ai vu toujours le yoghourt donner les meilleurs résultats, et les femmes continuer leur grossesse jusqu'au bout.

Dans les cas d'adynamies, j'administre le yoghourt sucré; je le donne glacé dans les cas d'intolérances gastriques; chez les dyspeptiques hyperchlorhydriques, je le fais suivre d'un ou deux cachets de bi-carbonate de soude, ou d'un verre d'eau minérale alcaline quelconque.

Le yoghourt présente sur le lait un autre avantage qui n'est pas à dédaigner: sous un moindre volume, il correspond à une plus grande quantité de lait, par conséquent, à plus de nourriture. On peut donc dire qu'à quantité égale, il est plus nourrissant que le lait. C'est un excellent agent thérapeutique dans la tuberculose.

Le yoghourt sera recommandé dans les affections de l'estomac et de l'intestin, dyspepsies, appendicite, diabète, dans la constipation et toutes les auto intoxications d'origine intestinale, dans le cancer, la tuberculose, dans la diarrhée verte des enfants, dans la furonculose, l'acné, l'eczéma, l'artériosclérose, la neurasthénie, les migraines, l'anémie et la goutte; enfin, dans les maladies infectieuses, lorsqu'il est nécessaire de faire la désinfection du tube intestinal, en alimentant le malade avec une nourriture légère qui augmente, en même temps, la quantité d'urine. Le yoghourt favorise la nutrition, empêche la déperdition, active la guérison des catarrhes chroniques du tube digestif, augmente le poids du corps. Il permet de lutter contre la débilitation de la nutrition, d'où qu'elle provienne.

Enfin, il sera avantageusement employé dans tous les cas où l'on se sert de la levure de bière ou de la levure de raisin.



## LE YOGHOURT

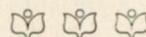
### ET L'HYGIÈNE

Le professeur Metchnikoff nie que la vieillesse soit une loi ancienne, sévissant sur l'humanité. Les microbes intestinaux sont la source de notre sénilité ; plus la flore intestinale sera réduite, moins les manifestations de la vieillesse seront apparentes. Le yoghourt, produisant l'aseptie intestinale, est à employer comme moyen prophylactique dans les maladies d'origine intestinale : fièvre typhoïde, choléra, etc. Le lait est souvent accusé d'être le véhicule de différentes maladies : il n'en peut être de même du Yoghourt.

Les maladies que le lait peut transmettre sont de deux sortes : les unes proviennent de la vache elle-même qui, tuberculeuse, est capable de donner du lait qui contient les germes de cette maladie. Comme le lait doit être bouilli avant de servir à faire le yoghourt, il n'y a pas à craindre les contaminations possibles de ce côté.

On sait aussi que des mouches peuvent venir se noyer dans le lait ; ces insectes sont souvent infectés par le microbe de la fièvre typhoïde. Les microbes se multiplient sur les matières organiques, qui peuvent être infectées par le microbe d'Eberth, et elles transportent alors la maladie au moyen de leurs pattes, de leur corps ou du contenu de leur intestin qui ont été souillés, le bacille se cultivant facilement dans le lait ; ce liquide, cela est démontré aujourd'hui, peut être une cause de contagion d'autant plus grande que le microbe de la fièvre typhoïde ne produit pas de changement dans le lait, pas de coagulation, pas d'altération qui puisse avertir du danger, et, lorsqu'on le boit, on absorbe une quantité énorme de ces bacilles.

Dans le lait caillé, ces microbes disparaissent rapidement, ils ne peuvent vivre, ils sont tués par l'acidité qui leur est funeste ; de sorte, que du lait qui serait infecté, serait rendu inoffensif par le seul fait d'avoir été soumis à l'action du ferment bulgare.

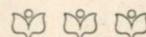


### DURÉE DU

### TRAITEMENT. - DOSES

On peut consommer le lait caillé bulgare pendant de longs mois sans inconvénient ; la durée de la cure est donc indéterminée. Cela est important à connaître ; dans les cas de tuberculose, par exemple, on peut alors en prendre toute l'année pour lutter contre la déperdition.

Le yoghourt se prend à jeun, avant ou après les repas. Il peut constituer le repas du matin. On peut en prendre jusqu'à deux litres par jour.



## CONCLUSIONS

Depuis les communications de M.X. Dybowski à l'Académie de Médecine, on a cherché, en France, de divers côtés, à produire des laits caillés pour répondre aux nombreuses demandes des médecins qui ordonnent, maintenant, ce médicament-aliment aux malades ; le commerce s'est emparé de ce produit. Mais, comme nous l'avons dit, le yoghourt est malaisé à transporter : les choes brisent la masse, il doit être consommé au lieu de sa fabrication. En Turquie, on lui évite toute secousse, on le fait dans chaque maison et, lorsqu'il est nécessaire de le porter chez un voisin qui en manque, on prend une foule de précautions pour éviter les heurts.

D'un autre côté, le ferment n'est authentique, ne donne le véritable yoghourt agréable, qui ne fatigue jamais le consommateur, que lorsqu'il vient du pays d'origine ; il est impossible de le conserver pur dans nos régions. La semence ne doit jamais être prise dans le lait caillé de la veille, car des cultures successives sont impossibles à réussir sous notre climat où le ferment lactique ordinaire prend rapidement le pas sur le bon ferment. Le produit qui serait obtenu par des réensemencements successifs serait aigre et dégoûterait le malade, ce que ne fait jamais le véritable lait caillé bulgare.

Devant tous ces problèmes que nous avons voulu résoudre, nous sommes arrivés à cette conclusion : qu'on ne pouvait produire le ferment qu'en Orient. Nous avons pensé aussi qu'il fallait donner au public les moyens de produire lui-même le yoghourt à bon compte et avec toutes les garanties d'authenticité possible ; nous avons cherché le moyen de réaliser ces desiderata. Pour cela, il fallait :

1° Avoir un ferment authentique, pouvant se

conserver et se transporter dans tous les pays.

2° Créer un milieu dans lequel le ferment puisse se développer.

Pour avoir un ferment d'origine certaine, nous avons installé une usine en Orient, à Ak-Hissar, en Turquie d'Asie, et c'est dans les laboratoires de cette usine que la *Société de la Maya bulgare* fabrique le ferment bulgare. Nous avons trouvé le moyen de conserver la vitalité à ce ferment, ce qui permet de le transporter dans le monde entier ; il est livré sec et se conserve indéfiniment.

Le problème du ferment résolu, il fallait trouver un milieu permettant de le cultiver et de produire le yoghourt dans les mêmes conditions que celles qu'il rencontre dans le pays d'origine. C'est ce que nous avons fait, en construisant l'étuve de la Maya bulgare, qui a été brevetée. Avec cette étuve, nous obtenons une température constante, entre 45° et 50°, qui est la bonne température, pour la préparation du yoghourt. En raison du prix modique de cette étuve et de la facilité de son fonctionnement, la réussite de la fabrication du lait caillé bulgare est certaine.

On réalise, de ce fait, une véritable économie, tout en ayant la certitude d'avoir le véritable lait caillé bulgare.





Vue de l'Étuve fermée



Vue de l'Étuve ouverte

## MODE D'EMPLOI

### du Véritable Ferment Bulgare

et de

*l'Étuve de la Maya Bulgare*

POUR LA PRÉPARATION DU YOGHOURT

Prendre du bon lait ordinaire et le faire bouillir pour le stériliser et le réduire d'un tiers à la moitié de son volume.

Avec ce lait bouilli et réduit, remplir les vases de l'étuve et laisser ce lait descendre à une température de 45 degrés environ, c'est-à-dire permettant de tenir le vase à la main. Chaque flacon de **Maya Bulgare** est accompagné d'une petite cuillère qui renferme la dose pour un vase de lait; il faut donc remplir de **Maya Bulgare** cette petite mesure, en saupoudrer le pot de lait, puis, remuer pour bien mélanger à toute la masse. En faire autant pour les autres vases.

Certaines personnes n'ont pas le temps de faire réduire leur lait ou désirent avoir la certitude de n'employer que du lait très riche en crème; dans ce cas, elles peuvent employer le lait pur concentré et stérilisé, spécialement préparé par la Société de la **Maya Bulgare**; ce lait est livré en boîte de 350 grammes environ. Il suffit d'étendre chaque boîte de deux ou trois fois son volume de lait ordinaire, bouilli et *bouillant*, et bien mélanger, puis remplir les vases de l'étuve et mettre *immédiatement* la **Maya Bulgare** à l'aide de la petite cuillère-mesure, comme il est indiqué plus haut.

2° Remplir la bouillotte d'eau bouillante et la replacer dans la partie inférieure de l'étuve.

3° Ranger les pots pleins de lait et additionnés de **Maya Bulgare** dans l'étuve, la refermer; cinq à six heures après, voir si le lait est pris en masse.

4° Après ce temps, retirer les pots dont le contenu doit être pris en une masse uniforme, et placer ces vases au frais. Les consommer dans les 24 heures.



## PRIX - COURANT

DES

Spécialités de la Société de la **MAYA BULGARE**

---

<b>Maya Bulgare</b> (le flacon de 20 doses) . . . . .	Fr. 4 »
Étuve brevetée de la <b>Maya Bul- gare</b> . . . . .	Fr. 12 »
Lait pur condensé de la <b>Maya Bulgare</b> (la boîte de 350 grammes) . . . . .	Fr. 0 50

---

Nos prix s'entendent pour marchandises  
prises en gare Paris.

Les livraisons dans Paris sont faites sans  
frais par nos voitures.

---

### Paiement au comptant

---

Nos Etuves peuvent être expédiées comme  
colis postal de 10 kilos ; il suffit donc d'ajouter  
au mandat **1 fr. 25** pour recevoir en gare et  
**1 fr. 50** à domicile.

*Toutes les demandes de ren-  
seignements et les commandes  
doivent être adressées à la*

**Société**

---

de la

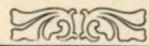
**Maya Bulgare**

---

**GARNIER & C<sup>ie</sup>**

**16, Rue Popincourt, 16**

PARIS



IMPRIMERIE SPÉCIALE  
de la Société de la MAYA BULGARE  
16, Rue Popincourt. — PARIS



SOCIÉTÉ

DE LA

# MAYA BULGARE

GARNIER & C<sup>ie</sup>

TÉLÉPHONE 917-71

*Paris, le*

16, RUE POPINCOURT



A Messieurs les Pharmaciens,

La question du Lait caillé Bulgare (Yoghourt) est d'actualité et depuis que le Professeur Metchnikoff a dans ses remarquables travaux, fait connaître combien étaient grands les services que rendait cet aliment, le Corps Médical s'est préoccupé à juste titre d'appliquer à la thérapeutique les merveilleuses propriétés du Lait caillé Bulgare.

La difficulté pour tous a été de se procurer le véritable Ferment Bulgare afin d'obtenir ce lait spécial, aussi a-t-on vu surgir de diverses officines des préparations offertes comme Lait caillé Bulgare, préparations qui n'ont avec ce produit de commun que le nom; en effet, aucun des laits caillés actuellement vendus ne sont le véritable Yoghourt ou Lait Bulgare, ils n'en ont ni l'aspect, ni le goût, ni les remarquables propriétés.

Les recherches que nous avons entreprises depuis de longs mois ont été couronnées de succès et nous avons pu isoler la Maya Bulgare, véritable ferment Bulgare, que nous sommes parvenus à cultiver, à dessécher et à conserver.

Pour faciliter la préparation du Yoghourt, qui se fait dans un milieu spécial à une température élevée, nous avons construit une étuve que nous avons fait breveter. Avec cet appareil d'un prix réduit et d'un emploi facile et grâce à notre découverte de la Maya Bulgare, tout le monde peut faire son Yoghourt et ses merveilleuses propriétés peuvent trouver leur application dans notre pays.

Les Pharmaciens ont tout intérêt à s'occuper de la préparation du Yoghourt qu'ils pourront ainsi livrer aux malades ne voulant ou ne pouvant faire cette préparation chez eux.

Nous accordons aux Pharmaciens une remise de 20 0/0 sur le prix de notre Maya Bulgare et une bonification de 2 fr. par étuve.

Nous restons à votre entière disposition pour vous fournir tel renseignement qu'il vous plaira de nous demander,

Et, attendant le plaisir de recevoir vos ordres, nous vous saluons sincèrement.

GARNIER et C<sup>ie</sup>