Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 66 (1969)
Heft: 1-2

Rubrik: Variétés

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Variétés

Réponse à Blanche-Neige l'aimable Toubib de « Pour Madame ». Est-il d'avis que le miel est facilement assimilable et qu'il prédispose au sommeil ?)

1. La qualité caractéristique du miel, sa douceur, est si tentante pour jeunes et vieux, si alléchante qu'un dicton arabe nous met en garde en disant :

« Si ton ami est de miel, ne le mange pas tout entier » !

C'est déjà sous forme de suc visqueux que l'abeille en puise les éléments aux nectaires des fleurs et sur les feuilles de certaines plantes ; l'insecte élabore ce suc dans son jabot, le dépose dans des cellules de cire où il se concentre et prend l'aspect que nous lui connaissons ; de couleur variable, il est blanc quand il est le plus pur et qu'on le laisse s'égoutter simplement du rayon à une chaleur douce ; il est, plus souvent, jaune quand on a un peu forcé la température pendant l'égouttement, et rouge brunâtre si on l'obtient par expression du rayon suivie d'écumage et de décantage.

Il varie aussi d'aspect et de goût au gré des fleurs butinées : le miel de sainfoin est blanc et doux, celui de bruyère foncé et d'un goût relevé ; le marronnier le fait âpre à la gorge et irritant, ainsi que le vernis du Japon ; le miel des Vosges, très doux, a une faible odeur de sapin et celui du Mont Hymète, cher aux dieux de l'antiquité est jugé trop parfumé pour notre goût. Pour Littré, le meilleur miel est celui qui est butiné sur les fleurs de Labiées.

Sa composition varie aussi, mais on peut donner les valeurs approximatives suivantes :

Sucres (glucose, lévulose, saccharose) 70 à 75 %.
Dextrines et gommes : 1 à 1,5 %.
Matières azotées : 0,80 %.
Sels minéraux : 0,10 à 0,80 %.
Acide formique : 0,05 à 0,15 %.
Des vitamines C, B_2.

Il contient en outre des ferments solubles, capables de saccharifier l'amidon et la dextrine et de dédoubler le saccharose en glucose et lévulose : c'est grâce à eux que la richesse en glucose augmente avec le vieillissement du miel considéré ; le glucose est aussi plus abondant dans les années sèches que si l'été a été généreusement arrosé, comme celui que nous venons de vivre !

Cet aliment était déjà apprécié aux temps les plus reculés de l'histoire et c'est de miel et de lait que le pays de Canaan était censé découler ; mais les offrandes des Hébreux à Jéhovah ne devaient pas en contenir car les ferments dont je viens de parler pouvaient provoquer une fermentation interdite comme elle l'est encore dans la confection du pain azyme.

Compte tenu de ces quelques réserves, le miel doit être considéré comme un aliment vraiment vivant, un édulcorant bien supérieur au sucre ordinaire raffiné, un excitant physiologique apte à « doper » sans danger de disqualification n'importe quel sportif. Blanche-Neige peut donc savourer en toute quiétude ses tartines tout en répétant avec Federico Garcia Lorca :

« Le miel est le cantique de l'amour, la substance de l'infini, l'âme et le sang plaintif des fleurs »

Quant à l'action dormitive du miel, je ne vois aucune raison de la lui refuser quand il édulcore une tasse d'infusion de mélisse, même s'il n'a pas été butiné dans des fleurs de Népenthes, bien connu comme dispensateur de l'oubli de tous les soucis, de toutes les tristesses.

Le Toubib.
Journal « La Suisse » du 20.10.68 par Nini.