Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 66 (1969)
Heft: 5

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

L'HISTOIRE D'UN POT DE MIEL

par J. A. Khalifman
trad. Mme Morell

C'était pendant la guerre.

Un éclat d'obus a troué le toit d'une ruche. Le trou n'était pas grand ; mais on a ôté ce toit et on l'a placé derrière le rucher.

Un jour, ayant besoin de quelques planches, on a repris ce toit, et comme le temps manquait pour le réparer, on l'a reposé sur la ruche, en recouvrant le trou par un pot en verre retourné.

— Cela pourra servir d'essai, a-t-on dit.

On a recouvert cet arrangement d'un gros carton. Sous le toit il y avait une toile qui enveloppait le corps de la ruche.

On a découpé cette toile pour que les abeilles puissent circuler comme bon leur semblait. Le verre n'est pas commode à convertir en rayon : mais on verra !

Et on a vu, quelques jours plus tard, les abeilles en pleine activité, tapisser le plafond, construire les alvéoles du rayon remplis déjà en partie de miel.

La cire était blanche et très pure.

Les abeilles allaient et venaient ; et quelque temps plus tard le pot fut rempli de miel excellent.

MON CŒUR AS-TU BESOIN DE MIEL ?

La médecine se rend compte, aujourd'hui, qu'il ne suffit plus de maîtriser quelque infection par de la pénicilline ou d'autres antibiotiques mais qu'il *faut surtout* et avant tout *s'efforcer de consolider la résistance du terrain,* en d'autres termes de l'organisme tout entier en le mettant dans les conditions les meilleures pour lutter victorieusement contre l'agression exogène !

Souvent, les produits naturels ont ces possibilités et on n'y fait pas appel, estimant plus simple d'avaler des médicaments.

Que ton aliment soit ton médicament. Hippocrate dixit !

L'un de ces aliments est le miel auquel on n'accorde pas encore les faveurs auxquelles il a droit.

Prenons par exemple le sucre du miel.

On nous répète sur tous les tons qu'il faut manger le moins de sucre industriel possible. Alors pourquoi ne pas faire appel au sucre du miel ?

L'analyse chimique démontre clairement que le miel contient une très petite partie de saccharose, soit en moyenne 6 à 7 %, alors qu'il contient plus de 70 % de sucres invertis, c'est-à-dire déjà transformés et modifiés par les ferments, ce qui explique la *parfaite tolérance et la parfaite digestibilité du miel.*

Les sucres du miel sont prêts à être assimilés et ne demandent plus qu'une action réduite du tube digestif.

Ces 70 % de sucres invertis se composent de 36 % de lévulose et de 34 % de dextrose ou glucose.

Le lévulose est un sucre qui, en médecine, *est à l'ordre du jour, à cause de ses propriétés thérapeutiques absolument remarquables.*

Le lévulose (Vivasucre et lévulose Biorex) est assez cher, pour ne pas dire coûteux ! Il est alors bien plus simple de consommer du miel, à l'arôme délicatement parfumé, gourmandise en même temps que médicament !

Quant au dextrose qu'on nomme aussi sucre de raisin ou glucose, c'est un sucre simple, assimilable rapidement à l'encontre du lévulose qui s'assimile beaucoup plus lentement, au fur et à mesure des besoins organiques.

C'est pour cette raison que les injections de glucose ou de lévulose sont utilisées en médecine. Le sucre ordinaire ou saccharose, lui, doit subir une série de transformations avant d'être assimilable.

Le miel est donc véritablement le meilleur sucre que l'organisme devrait recevoir régulièrement. La chose est facile.

Le miel, à quelques rares exceptions près, convient admirablement à chacun, du berceau à la tombe !

Rappelons à cet effet que le Centre de diététique est spécialisé dans les miels de qualité, qu'il s'agisse de miels du pays, clairs ou foncés, et de miels étrangers, de meilleure qualité.

On vous y renseignera volontiers.

Tiré du « Journal diététique » par *U. Torche.*

BIBLIOGRAPHIE

L'*Almanach agricole de la Suisse romande 1969*, accompagné de l'*Agenda Aide-Mémoire de l'Agriculteur* est à disposition auprès des Editions Victor Attinger S.A. à Neuchâtel et chez tous les libraires pour le prix modique de 6 fr. 75. Il fournit une documentation unique et d'une grande utilité quotidienne pour l'agriculteur romand. Au sommaire figurent différents renseignements sur la valeur nutritive des fourrages, le droit successoral paysan, les amé-