

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 32

Artikel: Mangeons du miel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195069>

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: 10.02.2026

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

solue détresse. La société fait des prêts aux parents qui se trouvent embarrassés, assiste ceux qu'une calamité a frappés, fournit une rente à ceux qui n'ont pas pu assurer leurs vieux jours, bref, exerce un rôle bienfaisant dans toutes les occasions prévues. Les archives de cette famille dont les membres, malgré la différence des conditions sociales, ne se perdent jamais de vue, sont tenues avec un soin méticuleux.

« J'avoue que j'ai écouté avec une curiosité vive les détails qu'on m'a donnés sur cette « caisse familiale », qui n'a cessé de fonctionner depuis le siècle dernier, gérée avec une prudence qui lui a permis de faire face à bien des assauts, de retenir sur la pente de l'abîme bien des malheureux pour qui un secours, même minime, fut, à un moment donné, le salut. Et je me demandais pourquoi cette famille, où se comprend si bien la solidarité, n'a guère eu d'imitateurs? »

Mangeons du miel.

La *Chronique agricole* nous dit tant de bien du miel qu'elle nous fait venir l'eau à la bouche, comme Dieu la fit venir aux Hébreux, lorsqu'il leur promit une terre où coulerait le lait et le miel.

Le miel dans l'alimentation, nous dit ce journal, constitue la nutrition sous une des formes les plus concentrées. Les aliments qui nourrissent le corps sans charger l'estomac influent sur la santé physique et sur le bien-être de l'âme.

Pythagore et Démocrite vivaient, dit-on, de pain et de miel, regardant cette alimentation comme devant infailliblement prolonger la vie et entretenir l'esprit dans toute sa vigueur. Le miel est, en effet, par lui-même, éminemment digestif et, par les propriétés qu'il renferme, il aide à la digestion des autres aliments; par là, il facilite le sommeil, qui est le repos du corps et de l'âme. Il se transforme presque tout entier en lymphe et sang: la preuve en est que les abeilles, obligées de manger en hiver pour entretenir la chaleur nécessaire à la colonie, peuvent rester des mois à ingérer, à digérer, sans rien exagérer.

Le miel est fortifiant et rafraîchissant, tandis que le sucre est échauffant. Il est légèrement laxatif et purgatif, du moins pour ceux qui n'en usent pas habituellement; mais cet effet est toujours sans danger.

On consomme le miel en rayons, ou extrait. Le miel en rayon bien présenté est par excellence l'ornement des desserts, dont il devrait faire, et dont il fait, surtout en Amérique et en Angleterre, partie intégrante, comme la poire et le fromage.

Le miel coulé, quoique moins flatteur à l'œil, est préférable au miel en rayon, sous certains rapports, comme effet hygiénique, en ce sens qu'il provient du mélange de miels pris sur un plus grand nombre de fleurs.

Des amateurs usent du miel dans le café noir et le café au lait et en sont très satisfaits.

On fait, au miel, des pains d'épices, des gâteaux, des conserves, des sirops, des liqueurs, etc. En un mot, le miel peut remplacer avan-

tageusement le sucre à peu près en tout, et le sucre ne peut remplacer le miel en rien.

Le miel, comme remède, exerce une influence bienfaisante sur tous les organes intérieurs, la bouche, la gorge, les organes digestifs. Les aphtes de la bouche, chez les enfants, cèdent à l'emploi du miel additionné d'alun ou de borax.

Pour les maux de gorge, on fait d'excellents gargarismes avec de l'eau de sauge bouillie et une cuillerée de miel, plus une cuillerée de vinaigre par tasse.

Les professeurs, les musiciens, tous ceux ou celles qui usent ou abusent de la voix et de la parole, devraient faire un fréquent usage de miel. Par l'acide formique qu'il contient, le miel est efficace contre l'enrouement, la toux, le rhume, la grippe, la bronchite, et comme dérivatif contre l'angine, le catarrhe pulmonaire et l'asthme.

Pour les organes digestifs, le miel, par ses propriétés rafraîchissantes, légèrement laxatives et purgatives, prévient la constipation. Il est très bon contre les inflammations de l'estomac, même de la vessie.

Pour l'usage externe, le miel pétri à chaud avec de la farine de seigle, ou avec des oignons grillés, forme un excellent onguent sur les ulcères.

Les lotions répétées de miel étendu de cinq parties d'eau guérissent l'inflammation des yeux.

Pour le visage et les mains, les cosmétiques et les savons tant vantés ne valent pas les lotions à l'eau de miel.

Un peu de mode.

Le « crépon », triomphant au début de la saison, a fait l'expérience que le règne des favoris est bien éphémère; il est détrôné maintenant et l'alpaga le remplace en attendant pour lui-même la prochaine disgrâce.

Si le crépon eut, pendant un temps, toutes les qualités, on ne lui en reconnaît plus guère aujourd'hui, car toutes appartiennent au mohair. Ce dernier ne réserve à celles qui le portent que d'agréables surprises. Qu'on ne croie pas au moins que le mohair de l'été mil huit cent quatre-vingt quinze ressemble en rien à ces grossiers alpagas qui ne sont bons que pour des faux-ourlets et des doublures.

La mode, en vraie fée qu'elle est, a touché cette étoffe de sa baguette enchantée; elle en a fait un tissu léger, souple, brillant comme de la soie et lui a donné les couleurs les plus tendres, telles que le gris-argent, le gris-bleuet, le gris-poussière, le gris-ardoise, le mordoré, le vieux rose ou rose terre-cuite, etc.

La fée, complétant son œuvre, a joint à cette étoffe, pour rehausser ses perfections, de magnifiques dentelles blanches, sable, biscuit, beurre ou bises.

Il se fait avec cela des robes bien belles et qui ont la capacité de transformer les dames.

La femme paraît destinée à ne plus végéter longtemps sur notre pauvre terre; elle est pourvue d'un appareil

auquel rien ne manque, semble-t-il, qu'un vent favorable pour la transplanter dans les sphères éthérées. La mode lui permet de donner à sa jupe, dans le bas, de sept à treize mètres de tour; il y a des ballons qui n'en mesurent pas davantage et qui n'ont pas la chance d'avoir des ailes de rechange.

Ces dames, par contre, en sont richement pourvues; elles ont premièrement la maîtresse-aile, celle du bas de la jupe à laquelle on refuse de donner son véritable nom de crinoline; secondement, les ailes proprement dites, la gauche et la droite, celles qui, en cas d'ascension, seraient particulièrement chargées d'effectuer le transport; troisièmement, les ailes supplémentaires, qui serviraient en cas d'accident ou d'avaries: ce sont celles de derrière qui paraissent plantées dans la nuque; celles-ci sont massées sur un espace d'environ douze centimètres et sont construites avec une quantité incroyable de matériaux. On y remarque de petits collets auxquels sont adjoints d'énormes bouillons de mouseline de soie, des flots de volants plissés et des gerbes de coques faites en rubans.

A tout cet assemblage, viennent s'ajouter des bottes de fleurs, d'immenses boucles et de longs bouts flottants, tout cela formant un rempart qui dépasse les oreilles et derrière lequel disparaît la tête.

Chaque fois que je rencontre une dame dissimulée sous cet assemblage d'ailes de toutes espèces, je suis tentée de lui dire: « Au revoir, madame, bon voyage! »..... et de regarder en l'air.

Les messieurs, paraît-il, n'ont rien de la nature des anges, car il ne leur pousse point d'ailes à eux; la mode les laisse bien tranquilles et si elle s'est occupée d'eux cette année, c'était à propos de leurs cannes. Elle leur a recommandé, dans un article spécial, de les choisir fines et élégantes, leur disant que pendant la saison on jugerait du bon goût d'un homme d'après sa canne. A part cela, toute liberté leur était donnée de s'habiller comme bon leur semblait, ce qui fait qu'après tout, il n'est pas si difficile de se soumettre à la mode: que les dames aient de grandes ailes et les messieurs de jolies cannes et tout le monde sera content.

ALICE.

Horoscopes.

On sait qu'on désigne sous ce nom l'observation des astres au moment de la naissance de quelqu'un, observation par laquelle les astrologues prétendaient connaître à l'avance tout ce qui devait lui arriver dans le cours de la vie.

Voici, par exemple, quelques curieux horoscopes tirés de l'*Histoire du Messager boiteux de Berne et Vevey*, éditée par MM. Klausfelder frères, et dont la lecture est des plus attrayantes, par la