

Les feuilles à différentes époques de la végétation, sont le siège d'une élaboration de principes immédiats, que la plante utilise au profit d'autres organes, du fruit par exemple, soit dès qu'ils ont été formés, soit après les avoir tenus en réserve pour les abandonner au moment voulu. Le fruit, en effet, peut acquérir au temps de la maturation, une saveur caractéristique, due suivant toute probabilité à l'introduction de ce principe, dont on a perçu l'odeur caractéristique dans la feuille du cassis, par exemple, ou à l'arrivée et au dédoublement du principe en question, dont on n'a pu entrevoir l'odeur ou la saveur, dans la feuille du pommier, du poirier, du framboisier, etc.

Les feuilles de bien des végétaux, portant des fruits à saveur caractéristique, n'ont par elles-mêmes, rien qui puisse faire soupçonner en elles la cause de cette saveur si bien définie. Qu'on les froisse entre les doigts, ou qu'on les broie dans un mortier de porcelaine, on ne perçoit aucune odeur ou aucune saveur aromatique ou parfumée, qu'on les fasse bouillir avec de l'eau, et l'on n'en sentira généralement pas davantage.

Ces principes particuliers à certaines feuilles, dont rien ne saurait, par des moyens physiques révéler la nature ou pressentir le rôle physiologique qui leur est attribué dans le fruit en voie de maturation, pourraient bien être assimilés à des glucosides. On peut concevoir en effet, que tels corps arrivant dans le fruit à une certaine période de la vie du végétal, et y rencontrant une diastase, se dédoublent sous cette influence en glucose ou matière sucrée qui augmente la saveur sucrée du fruit, et à un principe plus ou moins aromatique qui caractérise cette saveur.

Certains de ces principes aromatiques étant très volatils, il s'en dégage beaucoup pendant la fermentation des feuilles dans un jus sucré; ce fait est très en évidence dans la fermentation des feuilles de framboisier, notamment, or si on voulait éviter cette déperdition, il conviendrait de diriger les gaz de la fermentation à travers un condenseur garni d'alcool qui dissoudra l'arôme dégagé, ou de faire passer ce gaz odorant à travers tout appareil pouvant servir à fixer les huiles essentielles ou les parfums les plus fugaces.

Dans toutes ces fermentations de feuilles diverses, M. Jacquemin a constaté que l'intensité de l'odeur du principe aromatique, était plus

grande, mieux accentuée, lorsqu'on opérerait la distillation avant que la fermentation ne fut entièrement terminée.

GUYOT, ingénieur.

## DES USAGES DU MIEL

Dans un excellent livre, l'*Apiculture Moderne*, M. Clément donne quelques recettes sur l'usage du miel :

A l'état naturel, le miel peut remplacer le sucre dans tous ses usages.

La pharmacie en tire un grand parti et la médecine vétérinaire le recommande souvent pour les maladies des animaux domestiques.

Le miel est employé pour la fabrication du pain d'épice, La pâtisserie et la confiserie lui doivent aussi d'excellents services.

Pour les affections de la bouche, aphtes, muguet, on l'emploie en gargarisme, additionné d'un peu d'alun ou de borax.

Pour les maux de dents, on frictionne les gencives avec du miel additionné de graines de lin, racines de guimauve, teinture de safran.

Pour les maux de gorge, l'employer en gargarisme avec addition de vinaigre.

Chez les phthisiques, on le donne additionné de plantin et l'on choisit de préférence le miel de sapin.

Dans les cas de rhume, bronchite, enrouement, on prend le soir en se couchant une tisane de thé noir (une cuillerée à café de thé pour un bol d'eau bouillante) dans laquelle on met une cuillerée de miel et un petit verre de rhum.

Le docteur Pauliet, d'Arcachon, a proposé de remplacer l'huile de foie de morue par un mélange deux parties de beurre frais et une de miel, dont on facilite la digestion par du thé aromatisé à l'anis ou à l'orange.

Pour l'influenza, on se trouvera très bien de la formule suivante : Une cuillerée à soupe de miel et une cuillerée à café de borax dans une tasse de tisane.

Dans les cas de fatigue, faire une tisane composée comme suit : mettre une poignée de centauree dans un tiers de litre d'eau ; faire bouillir et ajouter trois cuillerées de miel ; boire chaud et se mettre au lit.

Sur les ulcères et les abcès, appliquer une pâte formée de miel, farine de seigle pétrie avec un oignon brûlé, et additionné d'un jaune d'œuf et de beurre, cette pâte est légèrement vésicante.

Pour les douleurs sciatiques mé-

langer du miel avec de la chaux vive et s'en frictionner.

Pour les maux d'yeux, laver avec une eau miellée à 50 p.c.

Les lotions miellées sont excellentes pour la peau.

*Le miel dans l'alimentation.* — La plupart des peuples anciens faisaient du miel leur principale nourriture, et leurs auteurs nous affirment que le miel est un moyen de conserver la santé, et par conséquent de prolonger la vie. Ces affirmations ne nous étonnent plus lorsque nous apprenons par une analyse sérieuse que le miel est essentiellement digestif, fortifiant et rafraîchissant. Le miel, par les principes qu'il contient, aide à la digestion des aliments que nous prenons, calme les nerfs irrités et facilite le sommeil, qui est le repos du corps et de l'âme. Il pénètre dans la constitution la plus intime du corps, donne au sang l'activité et la chaleur qui, trop souvent, lui manquent et devient à la fin, et presque tout entier, sang lui-même.

*Le miel dans la médecine.* — Le miel est dans la médecine d'un usage quotidien. Il favorise la dentition des enfants, en leur frictionnant les gencives avec une infusion de guimauve et pris en gargarisme avec de l'eau de sauge bouillie, il guérit les inflammations de la gorge. Dans le traitement des maladies de la voix, il est infailible, et contre le rhume, la toux et la grippe, il n'est pas de remède plus précieux que lui. Une autorité médicale, le docteur Guérin n'a pas craint de dire qu'il n'y a pas de médicament plus efficace que le miel, contre les fièvres viscérales et qu'il devrait être l'aliment privilégié des tempéraments fiévreux. Les vers intestinaux périssent par l'emploi du miel mélangé avec de l'ail. Les vésicatoires, formés de chaux vive et de miel, soulagent toujours et même guérissent souvent les plus violentes douleurs sciatiques.

*De quel miel il faut se servir.* — Ne vous servez d'abord pas des miels de commerce dont on ne pourra vous donner le certificat d'origine. Ces miels, en effet, venus de je ne sais où, sont, ou bien de faux miels ou bien encore des miels d'apiculteurs ignorants et routiniers. Dans le premier cas, vous achetez pour du miel, du sirop de glucose, obtenu par de l'acide sulfurique ou vitriol, qu'on aromatise avec un peu de miel. Dans le second cas, on achète, pour du miel pur, un jus composé de miel, de cire, de pollen, de larves et d'abeilles mortes, que des