

USAGE DU MIEL

Bien des gens ignorent les avantages pour ne pas dire les bienfaits du miel ; d'autres n'en connaissent qu'une partie. Certaines personnes, par exemple, s'imaginent que le miel ne s'emploie que naturel, comme dessert ou pour combattre la toux. C'est une erreur facile à combattre en énumérant les diverses manières d'employer ce savoureux produit de nos abeilles.

Il est admis par tous que le miel est plus délicieux et plus sain que n'importe quel sirop ou autres produits similaires qu'on peut servir sur nos tables. Mais, ce que toutes les ménagères ne savent pas, c'est que, dans un grand nombre de recettes, le miel peut avantageusement remplacer le sucre ou tout autre sirop, en donnant plus de saveur aux produits, en les conservant mieux et surtout en les gardant frais plus longtemps.

LE MIEL SUR NOS TABLES

Le miel est une nourriture trop riche pour être servie seule ; on l'emploie à la manière des confitures ou du sirop, c'est-à-dire, avec du pain, des gâteaux, des céréales (force, corn flakes, gruau, riz), ou toute autre nourriture semblable. Le miel et la crème font un délicieux mélange. Des fruits, tels que bananes, pommes ou oranges, arrosés de miel font un dessert savoureux et très facile à préparer.

Pour les conserves, le miel est supérieur au sucre. Les fruits cuits dans le miel se conservent indéfiniment. De plus, ils gardent une couleur plus brillante, presque leur couleur naturelle.

Le miel s'emploie encore comme rafraîchissements. Dans les jours chauds de l'été, une limonade sucrée au miel est une excellente liqueur. Et que dire de ce fameux hydromel, cette liqueur des dieux, (comme disaient les anciens) qui a toute la saveur de la chartreuse sans en produire les effets.

OFF
A 38 A 1
C 5 / 39

157