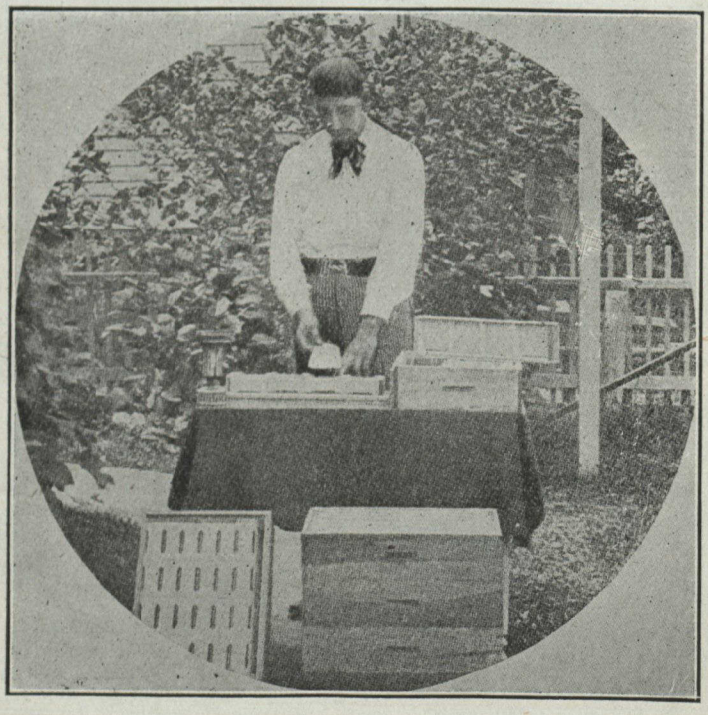
tout, ou presque, on me dit: "Y a donc quelqu'un de malade chez vous?" et que là où j'obtins du miel, l'opération consista à mettre une espèce de graine de lin visqueuse et verdo-brunâtre dans un flacon à cornichons. Chez ma tante, on manipula le miel comme si c'eut été du poison vif, avec des précautions qui ne laissèrent pas de me mettre un peu d'orgueil au coeur d'avoir pu porter, sans catastrophe, une pareille matière.

Eh bien, aujourd'hui, en 1910, en plein vingtième siècle, dans bien des familles des villes et des campagnes subsiste cette conviction que le miel, c'est rien que pour les malades. Que dis-je... Des gens, chez qui pareille ignorance est impardonnable à cause de leur instruction et leur état, s'étonnent quand je leur apprends que le miel entre couramment dans mon programme d'alimentation.

Dieu merci! cette ignorance tend à disparaître, et, d'autre part, la possibilité d'obtenir du miel bon et pur augmentant, la consommation en accroit de jour en jour. La falsification du miel a peut-être nui à celui-ci autant que l'ignorance. Je lis dans un des documents que j'ai ici (**Grandeur et Décadence du Miel,** par Brillaud de Laujordière): "D'où vient que le miel est ainsi tombé dans l'oubli en France? C'est, sans doute, parce qu'on le connaît mal. Demandez ce que c'est que le miel. La plupart des gens vous diront: "C'est une affreuse mixture qu'on vous sert dans les restaurants de troisième ordre!" Ou bien: "Ah! oui, le miel, un remède de bonne femme pour les brûlures et les contusions". Combien d'entre eux connaissent le miel, le vrai, celui que l'abeille tire du nectar des fleurs? Cette ignorance est regrettable. Il serait à souhaiter que cet aliment si parfaitement hygiénique, si



On fournit un peu de cire aux abeilles pour les aider à commencer la saison