

DV A 2126

MIEL PUR

H. NOLARD

20^e ANNÉE

BRUXELLES-S^t-JOSSE

13, Rue du Soleil

≡ **LE MIEL** ≡

*Vous offrirez au Seigneur les prémices
du pain et du miel. (Lévit.)*

Le **MIEL** est une nourriture saine, concentrée, essentiellement assimilable, offerte à l'homme par la nature, toute préparée, extraite goutte à goutte de myriades de fleurs. Nos ancêtres en faisaient leur nourriture favorite; ils ne connaissaient pas d'autre sucre. La production à bon marché du sucre de betterave vint restreindre l'usage du miel, et l'on ne trouva plus celui-ci que chez l'apiculteur et dans les remèdes ou encore sur la table de quelques familles anciennes et aisées, connaissant ses vertus.

Il fallut revenir au miel quand il fut reconnu que le sucre ne pouvait remplacer cet aliment. Sans exiger de travail

HYDROMEL à fr. 1.50, 1.75 et 2.25 la bouteille

spécial d'insalivation et de digestion stomacale, il excite l'énergie nerveuse, donne de la force et du ton à toutes les fonctions vitales et fait le plus grand bien **aux personnes ayant une vie sédentaire ou de travail intellectuel.** Tous ceux qui souffrent de l'estomac, qui ont la digestion difficile ou mauvaise, le tempérament fiévreux, ou qui sont sujets à la constipation, doivent user quotidiennement du miel. Après quelques mois, le bon fonctionnement des organes est généralement rétabli. *Insistons sur l'usage quotidien et prolongé, car bien des personnes manquent le but, faute d'exactitude et de persévérance.*

Le **MIEL**, dit Kneipp, est résolutif et dépuratif; il rend fort. Pris le soir, il combat l'insomnie en favorisant la digestion. C'est le lait des vieillards dont il prolonge la vie. Rien de meilleur qu'un premier déjeuner au pain et au lait chaud, avec du miel sur le pain ou dans le lait. Les enfants savent instinctivement que le miel leur fait le plus grand bien; ils aiment les tartines et les gaufres couvertes de miel.

Dans le Danemark et dans le Hanovre où les cures

Sucrez au miel le **FROMAGE BLANC** et les **FRAISES**

au miel sont en vogue depuis longtemps et produisent de brillants résultats, on envoie à la campagne, pour manger du miel, les jeunes filles pâles que l'anémie guette, les enfants chétifs ou souffrant d'un développement trop rapide. A ceux qui n'aiment pas le miel on donne matin et soir un verre de bon hydromel.

« J'ai mangé du miel », répondait le centenaire Pollio Rumillius, à Jules César, qui lui demandait par quel moyen il avait conservé sa vigueur de corps et d'esprit.

Le miel, qui nourrit et donne un teint de santé, disaient Hippocrate et Celse, est aussi un excellent remède naturel, guérissant sans drogue, les maladies de l'estomac, de la poitrine et de la voix (gastrite, bronchite, rhume, asthme, grippe, influenza).

L'acide formique dont il est imprégné par les abelles en fait un antiseptique purifiant la bouche.

Le MIEL agit très efficacement dans les affections rhumatismales; chez les apiculteurs et les personnes mangeant beaucoup de miel, le rhumatisme est pour ainsi dire inconnu.

HYDROMEL à fr. 1.50, 1.75 et 2.25 la bouteille

Mais, il faut user de miel pur. Pour avoir toute garantie, exigez du miel en récipient portant l'étiquette de la Fédération apicole du Hainaut, avec le nom et le sceau de l'apiculteur-vendeur.

N. B. — Le miel, fluide et transparent au moment de la récolte, se fige ensuite. Le bain-marie lui rend sa fluidité. Nous le fournissons à l'état fluide à beaucoup de nos clients qui l'ont apprécié ainsi dans leurs voyages en Suisse et en Italie.

PRIX : par kilo fr. 2.40; par 5 kil. fr. 2.20

Dire si l'on veut le miel fluide ou figé

On porte à domicile sur commande adressée par carte postale : 13, rue du Soleil (entre la rue des Coteaux et la rue Verboeckhaven) à Bruxelles-Saint-Josse.

*Nous ne tenons que le miel de table le plus fin
et nous n'avons pas de succursale.*

HYDROMEL à fr. 1.50, 1.75 et 2.25 la bouteille