

le miel tout fait & ne lui donnent aucune façon par la digestion, la macération, le mélange de quel qu'autre suc, &c. Cela n'est pas vraisemblable. Pour le moins le miel se fermente & s'affine dans leur trompe, dans leur corps, ou enfin dans les alveoles, à force de le paîtrir & de le remanier. Et comme les abeilles sont plus actives que les frelons; voilà, peut-être, tout le mystère de l'adoucessement de leur miel. Une culture plus attentive & plus assidue fait toute la différence du sauvage & du non-sauvage en tout genre de plantes, d'animaux, & de toutes choses. C'est la souplesse, ou la roideur qui adoucissent, ou rendent sauvages les choses. A force de manier un fruit qui n'est pas bien mûr, on l'adoucit.

Car du reste il est fort douteux si les fleurs sauvages ne fournissent pas le meilleur miel. Le miel de Narbonne au moins ne paroît devoir son excellence qu'au serpolet, au thim, au romarin, & aux autres plantes & fleurs aromatiques dont les campagnes y sont semées. Or ces plantes & ces fleurs ne doivent leur propre excellence qu'à la sécheresse & à l'aridité de ces campagnes. Et l'on sçait bien que ces plantes nourries dans des Pays gras, ou même trop cultivées dans les jardins, perdent beaucoup de leur vertu aromatique. Le bon serpolet, la bonne lavande, le bon romarin, viennent là dans des terres fort légères, fort sabloneuses, & entre les pierres mêmes & les cailloux. Aussi la plupart des plantes dans les campagnes y ont un goût de miel, & même une odeur qui se rend par tout sensible.

Il faut encore rendre justice à l'Auteur. Vers la fin de l'Entretien il dit en propres termes *que le miel des Pays les plus gras n'est pas le meilleur*, & il cite Narbonne & la Champagne comme des Pays maigres dont le miel vaut mieux. Il remarque même
que