

IMPRESSUM

Rédaction : Doriane et Laurent Muhlemann
Rue Joseph-Berthet 4
1232 Confignon
Parcelle no 95
Tél. 022 / 757 51 27

Adresse e-mail : jardins@muhlemann.ch
Site internet : www.muhlemann.ch

Journal à parution trimestrielle
Numéro 4/04
Dessin couverture : Jean-Maurice Mühlemann

* * *

Les suggestions, commentaires, lettres de lecteurs et petites annonces peuvent être adressés à l'adresse ci-dessus.

*Chronique des jardins
familiaux de Bernex*

FAVORISONS NOS ANNONCEURS

Voici le deuxième communiqué des annonceurs qui ont souhaité faire part de leurs activités aux lecteurs. Il s'agit de la société « **Lully Jardin Pierre Boccard SA** »

« LULLY-JARDIN vous remercie de votre fidélité et vous propose toujours, grâce à ses propres productions, le plus grand choix possible de plants potagers, aux meilleurs prix de février à novembre sans interruption. Nos produits sont certifiés GENEVE REGION TERRE AVENIR. Ce label vous garantit des cultures respectant la législation suisse en matière de pesticides et une production réellement GENEVOISE. En outre, vous trouverez toujours chez nous tous les terreaux, poteries originales, outillages, semences, fleurs de saison et vivaces, plantes de pépinières fruitières et ornementales, etc.

A bientôt

Votre LULLY-JARDIN »

SOMMAIRE

| | | |
|--|----|---------|
| Editorial | p. | 4 |
| Le français politiquement correct | p. | 5 |
| De quels bois sont faits les manches de nos outils ? | p. | 6 |
| La culture fruitière en montagne | p. | 7 |
| Solution jeu 3/04 – jeu ... ont un fils | p. | 8 |
| Recette – cardons à la Niçoise | p. | 9 |
| La parole est au comité | p. | 10 |
| Lettre de Sabine | p. | 11 |
| Les mille et une vertus de la lavande | p. | 12 - 13 |
| Favorisons nos annonceurs | p. | 14 |

EDITORIAL

Les résolutions d'un couple (hypothétique) de jardiniers

La femme - mon chou, avec ton salaire au ras des pâquerettes et les charges qui augmentent, on finit l'année sans un radis. Prends de la graine sur notre voisin qui n'a pas l'air d'avoir des soucis !

Le mari - ouais, le bel exemple, s'il est plein d'oseille c'est parce qu'il est râteau comme Arpagon. De plus, lui et son pote âgé, ne cessent de conter fleurette aux belles plantes de l'immeuble !

La femme - bon, tu as raison, la moutarde m'est montée trop vite au nez. Avec toi je suis toujours aux petits oignons et ... tu es si cultivé !

Le mari - tu sais, ma fleur des champs, je n'ai pas du jus de betteraves dans les artères, et comme je ne veux plus être la poire au boulot je demanderai une augmentation. Ainsi, nous pourrions mettre un peu de beurre dans les épinards.

Action purificatrice

- 1) Elle permet de détruire les bactéries et d'enrayer les surinfections. Son pouvoir astringent et apaisant fait des merveilles en dermatologie.
- 2) La peau est moins marquée, car l'huile essentielle assainit les peaux grasses, combat l'acné et atténue les cicatrices de boutons. Quelques gouttes ajoutées à une fumigation, permettront de désincruster la peau et de refermer les pores. De même qu'il vous est possible de fabriquer une lotion anti-acné : mélanger 2 cl d'huile essentielle à 50 ml d'huile d'olive. Appliquer cette lotion sur le visage.
- 3) De même que pour la peau, quelques gouttes d'huile essentielle mélangées au shampoing permettront d'assainir un cuir chevelu gras.
- 4) On l'utilise également en bain de bouche, afin de rafraîchir l'haleine, en diluant 1 ou 2 gouttes dans un verre d'eau.

Mais rien de tel, évidemment, de parcourir la Provence au cœur de l'été, juste pour le plaisir des yeux.

LES MILLE ET UNE VERTUS DE LA LAVANDE

Qui n'a pas ressenti un plaisir immense en humant le parfum enivrant de la lavande, synonyme de soleil et de vacances. Captive dans son petit sachet, la lavande embaume notre linge, amenant un peu d'été dans la grisaille de l'hiver. Outre son parfum inoubliable, la lavande renferme à elle seule, plus de 300 composants, alors que les végétaux habituels en renferment en moyenne 2 ou 3 ! Ce qui confère à ce végétal des propriétés insoupçonnées destinées au bien-être et à la beauté. Pour accroître son efficacité, on l'utilise principalement en huiles essentielles. Avec un petit bémol toutefois, à l'état pur le produit devient très puissant et ne doit pas être utilisé non dilué.

Action relaxante :

- 1) Son odeur agit sur les glandes régulatrices de l'humeur. Il suffit simplement d'en respirer pour éprouver un bien-être immédiat.
- 2) Le sommeil sera de meilleure qualité, si l'on verse 3 gouttes d'huile essentielle sur son oreiller.
- 3) En l'utilisant pour un massage relaxant de 5 min. (3 gouttes d'huile avec 1 c.s. d'huile végétale) vous verrez vos tensions disparaître.
- 4) Pour un bain relaxant, versez 15 gouttes d'huile essentielle avec 2 c.s. d'huile végétale sous la turbulence du robinet d'eau chaude.
- 5) Pour un bain anti jambes lourdes : mettre 300g de sel de mer dans de l'eau chaude et y ajouter 2 gouttes d'huile essentielle. Prendre un bain de pieds de 10 min.

LE FRANÇAIS POLITIQUEMENT CORRECT

Avez-vous remarqué que certaines locutions françaises, jugées péjoratives ou n'entrant pas dans la nouvelle forme dite « politiquement correct », sont tout simplement remplacées. Le « concierge » devient « ingénieur du sol », « l'élève » devient « le participant » ou « l'apprenant », quant au « professeur » pour adultes, il est remplacé par « l'intervenant ». Bientôt, il sera mal vu d'utiliser les mots « contractuels », « policiers », « étrangers », etc., il va falloir utiliser d'autres expressions pour finalement parler du même sujet. On pourrait donc imaginer que la phrase suivante :

« le jardiner entre dans sa cabane de jardin pour y prendre sa salopette »

soit remplacée par

« le spécialiste en agroalimentaire entre dans sa résidence de loisirs pour y prendre son habit en toile de circonstance »

En parallèle et plus spécialement en France, la chasse est faite aux anglicismes. Si cela est louable pour la langue courante, dans le jargon de l'informatique cela donne de drôles de choses, comme par exemple :

« Après avoir téléchargé un freeware, j'ai des spams pleins ma mailbox, mes emails sont bloqués et je dois souvent faire un shut down du PC ! »

devient

« Après avoir téléchargé un gratuit, j'ai des pourriels pleins ma boîte à messages, mes courriels sont bloqués et je dois souvent éteindre mon ordinateur personnel ! »

Alors, avec tous ces changements, bien malin qui pourra dire comment nous parlerons le français dans cinquante ans.

DE QUELS BOIS SONT FAITS LES MANCHES DE NOS OUTILS ?

Chaque bois a ses caractéristiques et ses usages. Certains sont plus appropriés pour la fabrication des manches d'outils que d'autres. En voici quelques-uns qui sont utilisés.

| <i>Bois</i> | <i>Caractéristiques</i> |
|---------------------|--|
| Le frêne | solide, élastique avec un beau poli |
| Le hêtre | par exemple pour des maillets |
| L'érable sycomore | blanc, durable, solide et élastique |
| L'érable commun | compact, serré et lourd |
| Le charme | blanc, excessivement dur, plus lourd que le hêtre |
| Le cornouiller mâle | bois très dur, se cassant difficilement (fourches en bois) |
| L'épine-vinette | jaunâtre et dur pour les meilleures dents de râpeaux |
| L'aubépine | bois très dur et solide |
| Le Prunellier | violet foncé et très dur, excellent pour tous les manches d'outils |

LA CULTURE FRUITIERE EN MONTAGNE

Certains d'entre vous ont peut-être un petit bout de terrain en montagne et l'idée d'y planter des arbres fruitiers leur a vraisemblablement traversé l'esprit. La culture fruitière peut être faite à une altitude plus élevée dans les Alpes (en situation abritée) que dans le Jura, plus rigoureux et humide. En altitude, le développement des arbres et des fruits est plus modéré qu'en plaine, la qualité est variable mais le coloris vif et la conservation bonne. Pour des récoltes plus sûres, il est favorable de planter en espalier (contre un mur) ou en contre-espalier (sur armature). Les chutes de neige font souvent des dégâts aux branches, il s'agit donc de les attacher. Quant aux portes-greffes et aux variétés adaptées à la montagne, il est bon de se renseigner auprès d'un horticulteur.

Voici, à titre d'indication, quelques exemples d'altitudes maximales de plantation :

| <i>Fruits</i> | <i>Variétés</i> |
|-------------------|---|
| Pommes | Reine des reinettes (800m), Gravenstein (800m), Boskoop (700m), Jacques Lebel (1000m), Reinette du Canada (1000m en Valais), Grand Alexandre (1000m Jura), Transparente blanche (1200m) |
| Poires | Beurré Griffard (800m), Bon Chrétien William's (1200m en Valais, 1000m en espalier dans le Jura) |
| Prunes et cerises | La plupart des variétés jusqu'à 800, Bigarreau Moreau (1000m en Valais) |

Note : les petits fruits (framboises, raisinets, cassis, etc.) se développent et produisent bien en montagne.

SOLUTION DU JEU – LOGIQUE ET DEVINETTES

Il fallait penser en trois dimensions, ce qui n'était pas évident !
Voici donc nos 4 triangles identiques et équilatéraux avec seulement 6 allumettes



Réponse à la 1^{ère} devinette

Parce que nous sommes des triplés !

Réponse à la 2^e devinette

L'autre moitié aussi !

JEU - ...ONT UN FILS

Voici, pour se distraire, deux petites devinettes. La solution se trouve en-dessous, mais il faut la lire dans un miroir.

- 1) M. et Mme **OL** ont cinq filles, comment s'appellent-elles ?

Janine, Lydia, Beth, Nicole, Ester. L'aisi, Btth, Nicole, Ester. L'aisi in l'bisbte in cholestéro

- 2) M et Mme **PLANTESVERTES**, ont trois filles, comment s'appellent-t-elles ?

Elsa, Rose, Laure. Elles arrosent leurs plantes vertes

LETTRE DE SABINE

Compte rendu de mon entretien avec le Père Noël :

Dernièrement, j'ai eu le Père Noël au téléphone et il me racontait, qu'il avait été surpris de voir autant d'enfants au Noël des Jardins familiaux de Bernex. Il m'a dit aussi, qu'il avait été ravi de l'accueil que vous lui aviez fait et que, si ça continuait comme cela, il n'y aurait bientôt plus assez de place dans sa hotte !

Alors, pour le Noël 2005, nous avons décidé d'un commun accord avec lui, de limiter l'âge de participation des enfants à 10 ans, car il nous semblait que passé cet âge, les enfants s'intéressaient moins au Père Noël.

Un GRAND COUP DE CŒUR

Pour le Père Noël et pour le Père Fouettard de s'être déplacés jusque chez nous.

Pour Monsieur Provost et ses lamas.

Pour la Mère Royaume (Mme Berger) et la préparation de son vin chaud.

Pour Monsieur Killy et tout ce qu'il a apporté aux les enfants.

Et pour vous parents et grands-parents pour la fabrication des pâtisseries.

Un GRAND COUP DE GUEULE

J'aimerais rendre attentifs les parents qui inscrivent leurs enfants, qui ne viennent pas et qui ne prennent pas la peine de m'en informer, du travail que je fournis pour l'organisation de cette fête, autant dans l'investissement de mon temps que du budget (très) réduit qui m'est alloué pour trouver des cadeaux aux enfants. J'aurais en effet, juste souhaité, un petit mot d'excuse de leur part. A bon entendeur ...

LA PAROLE EST AU COMITE

Décès

Nous avons encore une fois le regret de vous faire part du décès de deux membres de notre groupement. Il s'agit de :

Monsieur Marcel **Cavadini**, parcelle 018, au mois de novembre 2004

Monsieur Joseph **Sidoti**, parcelle 147, au mois de décembre 2004

Nous réitérons nos plus sincères condoléances à leurs familles.

Paroles du président

Chères jardinières, chers jardiniers,

C'est fou comme le temps passe vite, nous voici déjà en 2005 !

J'aimerais profiter de notre journal, pour vous souhaiter à toutes et à tous, *une heureuse nouvelle année*. Puissent vos souhaits et projets se concrétiser. Et pour toutes celles et ceux qui ont dû lutter avec des problèmes de santé, je leur souhaite un prompt et total rétablissement.

Arbre de Noël 2004

Quel succès avec 53 enfants inscrits ! Merci à vous tous, grands et petits, qui avez apporté joie et bonne humeur lors de cette fête. Je remercie spécialement Sabine pour l'organisation de cette manifestation.

Je vous donne rendez-vous le lundi de Pâques 2005 pour la chasse aux œufs.

Maurice Berger

RECETTE

CARDONS A LA NICOISE

Ingrédients :

1 kg de cardons
1 petit poivron rouge
3 gousses d'ail
2 oignons
1 bouquet garni
5 c.s. de persil
3 anchois
1 c.s. de farine
2 c.s. d'huile d'olive
sel, poivre
1 citron

Préparation :

Nettoyez les cardons, frottez-les avec le citron, coupez-les en lamelles de 4 cm de long en retirant bien les fils sur chaque morceau.

Mettez de l'eau dans une casserole, ajoutez-y le bouquet garni, le poivron coupé en morceaux, les oignons coupés en quatre, du sel, portez à ébullition, et faites blanchir les cardons pendant 20 minutes. Egouttez-les, gardez l'eau de cuisson. Mélangez l'huile d'olive avec la farine, mouillez avec l'eau de cuisson, salez, poivrez, laissez cuire 5 minutes à feu doux. Ajoutez-y le persil, l'ail que vous aurez au préalable pilé dans un mortier ainsi que les anchois nettoyés. Mélangez bien, et servez les cardons recouverts de cette sauce.

Bon appétit !