

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 4/05

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

Octobre à décembre 2005
No 4/05

JEU - GENEVE D'AUTREFOIS

Voici quelques questions, pas toutes faciles, sur la Genève d'autrefois.

Geneva est un mot d'origine celte qui signifiait d'où sort l'eau (vrai ou faux)
Au temps des romains, le Lac Léman était nommé <i>Lac de Lausanne</i> et non pas <i>Lac de Genève</i> (vrai ou faux)
Lequel de ces hommes illustres n'est pas lié à Genève : J.-J. Rousseau - Voltaire - Beaumarchais - Calvin - Necker - De Saussure
Quelle activité n'a pas fait la renommée de Genève au XIX siècle ? L'orfèvrerie, la culture du tabac, l'horlogerie, les châles mérinos
La Mère Royaume était-elle une genevoise de souche ou une Lyonnaise huguenote s'étant réfugiée à Genève ?
En quelle année Genève frappa ses dernières pièces de monnaies ? 1789 - 1815 - 1848
Un chemin de fer électrique à crémaillère reliait Veyrier à Monnetier en 1910 . (vrai ou faux)
Quel lieu n'a jamais existé à Genève ? Le Jardin anglais - La rue des Allemands - La promenade des Américains
Il y avait au XVIIIe siècle une fosse aux ours près du Pont Sous-Terre (vrai ou faux)

SOLUTION DU JEU PRECEDENT 3/05

Vous avez certainement tous trouvé qu'une *grelinette* n'était pas une voisine de jardin peu agréable, mais bel et bien un outil servant à travailler sol. Voici donc les réponses :

1. a) 2. b) 3. b) 4. a)
5. b) 6. a) 7. a)

QUEL FUMIER UTILISER ?

Dans quelques semaines les parcelles vont recevoir leur lot de fumure sous forme de compost, fumier, engrais et autres apports minéraux ou organiques. Voici un petit rappel des propriétés des fumiers disponibles sur le marché.

Le fumier de vache

Fumier de base riche et efficace à condition qu'il n'ait pas été stocké d'une façon inappropriée, cause de pourriture, mais qu'il ait correctement fermenté. C'est un fumier froid, qui ne convient pas à produire de la chaleur dans les couches chaudes.

Le fumier de mouton

Il présente à peu près les mêmes caractéristiques que le fumier de vache en chauffant davantage. Comme il est plus concentré, il faudra l'utiliser en quantités plus modérées.

Le fumier de cheval

C'est le fumier de prédilection pour les couches chaudes car sa fermentation dégage beaucoup de chaleur. Il est possible d'en incorporer à du compost pour en accélérer sa fermentation.

Le fumier de volaille

C'est un fumier très concentré et exceptionnellement riche en azote (7 à 8 fois plus que le fumier de vache). Attention donc à n'en employer qu'avec parcimonie car un excès d'azote a pour conséquence une plus grande sensibilité des plantes au parasitisme et une augmentation importante de la teneur en nitrates des légumes. Il faut aussi se méfier des fumiers provenant d'élevages industriels pouvant contenir des résidus d'antibiotiques.

LA CULTURE DES CHOUX BLANCS ET ROUGES

Les choux sont des légumes ayant de nombreuses qualités, à la fois gustatives et nutritives. Avec ses vitamines A, B1, C, ainsi qu'une haute teneur en soufre et potassium, le chou constitue un des légumes les plus sains de nos régions. Il est par ailleurs souvent cité pour ses propriétés anticancéreuses. Toutes nos espèces de choux sont issues du chou sauvage poussant dans le bassin méditerranéen et les pays de l'est asiatique. Il est bisannuel: c'est donc la deuxième année qu'il porte ses graines. Il s'agit d'un légume exigeant en potassium, il est donc important que la terre soit fertilisée avec du fumier ou compost et contiennent suffisamment de potassium (ajout de sulfate de potassium avant la culture, au besoin). Les choux blancs et rouges, dont il est plus particulièrement question ici n'affectionnent pas les sols acides. Le semis peut avoir lieu à la mi-avril en couche froide ou en pleine terre, dans un endroit protégé, pour les variétés mi-hâtives. Une fois que les plantons sont suffisamment développés, il faudra veiller à ce qu'ils soient enfouis assez profondément (jusqu'au cœur) et distants de 50cm. Dès que les plantes ont développés des racines, on fertilisera avec un apport de purin avant un arrosage. Il est important de donner de l'eau en abondance, tout particulièrement avant la formation des pommes. Pendant la saison, il faudra biner plusieurs fois et tasser le sol au pied des plants (bornage). On cueille les choux au fur et à mesure des besoins et aussi en fonction de la variété choisie. Si l'on veut entreposer les choux en cave ou sous couche, il faut les cueillir avec leurs racines et enlever les feuilles externes.

Quelques indications par rapport aux autres variétés de choux

Le chou de Milan	plus modeste quant à la fertilisation, il supporte des conditions plus rudes
Le chou frisé	encore plus modeste, il supporte des gelées mêmes fortes !
Le chou-rave	très riche en éléments naturels (calcium, fer, carotène) mais sensible aux variations brusques de température
Le chou-fleur	grande teneur nutritive, plus digeste que les autres choux. Culture plus exigeante et difficile. A besoin de soleil et de chaleur.
Le chou brocoli	sa culture est moins exigeante que celle du chou-fleur. Il pousse bien en altitude.
Le chou de Chine	doit être semé aux environs du 15 juillet sinon soit il monte en graines, soit il peut geler. Il est aussi apprécié en salade.

EDITORIAL

La rédaction de votre *Chronique des jardins familiaux de Bernex* vous souhaite ses meilleurs vœux de santé et bonheur pour cette nouvelle année. Que vos efforts de jardinage puissent être récompensés par des récoltes abondantes.

Dans les formules habituelles de vœux, l'on trouve principalement : *bonheur, santé* et *succès*. Lequel de ces trois termes choisirions-nous si l'on ne devait exprimer qu'un seul souhait ? La santé vient rapidement à l'esprit puisque sans elle le bonheur et le succès sont au mieux altérés, au pire impossibles. Tandis que l'absence de succès peut très bien laisser une forme éclatante et un bonheur parfait. Paradoxalement, cette vérité ne saute aux yeux que lorsque l'on a eu soi-même, ou dans son entourage, un problème significatif de santé. C'est à ce moment que l'on prend acte des limites du corps humain qui, malgré une conception d'excellence, n'en reste pas moins d'une relative fragilité. Dans les classes jeunes de population, un sentiment d'invincibilité insouciant, allié à une grande vigueur corporelle, empêchent parfois de prendre la mesure de l'importance de la santé. Et c'est ainsi que certains jeunes hypothèquent ce merveilleux capital en brûlant la chandelle par les deux bouts, en se nourrissant mal ou en consommant des substances nocives. D'ailleurs, pour cautionner tel ou tel comportement, il y a toujours l'exemple d'une connaissance qui a fumé toute sa vie en ne dormant que quatre heures par nuit et qui s'est éteint dans son lit à plus de 90 ans. La réalité est malheureusement toute autre et elle aura vite fait de rattraper ceux qui s'en défient. Alors, si nous ne devons faire passer qu'un seul message en ce début d'année, cela serait celui du respect du corps. Dans ce contexte, nos fruits et légumes frais contribueront grandement à rester en forme. Alors bonne année et bonne santé !

SOMMAIRE

Editorial	p	4
	.	
Quel fumier utiliser ?	p	5
	.	
Jeu - Genève d'autrefois - solution jeu 3/05	p	6
	.	
Recette du chef - soupe aux flocons d'avoine	p	7
	.	
La parole est au président	p	8 - 9
	.	
La culture des choux blancs et rouges	p	10 - 11
	.	
Les tomates	p	12 - 13
	.	
Impressum	p	16
	.	
	p	
	.	

RECETTE DU CHEF SOUPE AUX FLOCONS D'AVOINE

Ingrédients : (pour trois personnes)

1 litre d'eau
3 cuillères à soupe de flocons d'avoine
1 carotte et 1 poireau
1 ou deux os à moelle
1 tasse de lait
1 jaune d'œuf
sel

Préparation :

Voici une bonne soupe nourrissant avec des légumes de saison et des flocons d'avoine.

Compter une cuillerée à soupe de flocons d'avoine par personne. Mettre les flocons à l'eau froide avec le sel, un ou deux os à moelle ainsi qu'une carotte et un poireau coupés. Faire cuire le tout pendant une bonne heure; veiller à ce que la soupe n'attache pas. La verser dans la soupière dans laquelle on aura mis une tasse de lait et un jaune d'œuf. Il est préférable de ne pas passer cette soupe car on lui enlève de sa valeur. On compte 1 litre de soupe pour trois personnes. Bon appétit !

Les vertus des flocons d'avoine

Une des céréales les plus riches en protéines, en matières grasses et en substances stimulantes. Elle stimule le fonctionnement de la glande thyroïde et améliore la résistance au froid. Effet bénéfique sur le cholestérol. Sa richesse en silice (Si) semble avoir un effet diurétique. Elle contient une hormone proche de la folliculine qui agit sur la stérilité. Recommandée pour les enfants et les sportifs.

La Parole est au Président

Chers parcelnaires,

Avec l'arrivé de la nouvelle année, je vous souhaite à toutes et à tous, une bonne année. Que les méchantes mauvaises herbes et les taupes aillent voir ailleurs que dans votre jardin, que les chats ne grattent plus les semis et que tout pousse à merveille! Voilà mes vœux pour l'année 2006.

Les retrouvailles avec le père Noël.

Le dimanche 11 décembre 2005, pour la quatrième fois, le père Noël et son ami le père Fouettard sont venus rendre visite aux 50 enfants du groupement.

Le père Noël a distribué un sachet contenant un jouet et des friandises à chacun des enfants.

Pour le remercier, les enfants ont chanté ou récité des poèmes.

La manifestation a été menée par Sabine qui avait organisé un jeu. sous forme de quiz.

Les parents et grands-parents ont pu déguster le vin chaud et également goûter aux pâtisseries préparées par les mamans.

Ce fut un bel après midi!

Je remercie toutes les personnes qui, de près ou de loin, ont participé à la réussite de cette manifestation.

Recette du cake aux carottes

Lors de la fête de Noël, plusieurs personnes ont demandé la recette du «Cake aux carottes» que je me fais un plaisir de vous communiquer :

350 g de farine

1 sachet de poudre à lever

mettre dans une terrine

tamiser,

300 g de cassonade de sucre
2 c. à café de cannelle
¾ de c. à café de cardamome
2 pincées de clou de girofle en poudre
1 pincée de sel

incorporer

250 g de carottes râpées fin
1 citron, zeste râpé et jus
250 g d'amandes mondées et moulues
Amalgamer tous les ingrédients et ajouter :

4 œufs battus en omelette
200 g de margarine Planta fondue et refroidie.
Incorporer à l'appareil à l'aide d'une cuiller en bois ou d'un
batteur électrique, verser dans le moule préparé

Moule : les quantités sont calculées pour un moule à cake de
30 cm de long. Chemiser tout le moule de papier (Blechrein).

Cuisson : environ 65 min sur la grille inférieure du four
préchauffé à 180 degrés.

Décor : après 50min de cuisson, piquer environ 15 carottes en
massepain dans la pâte et terminer la cuisson. Badigeonner
ensuite le cake légèrement refroidi de confiture d'abricots
tiédie et passée au tamis.

Maurice Berger

LES TOMATES

La tomate est originaire des pays tropicaux d'Amérique Centrale et a été amenée en Europe au XVI^e siècle par les conquérants espagnols. La tomate apprécie donc des températures chaudes, entre 27 et 30 degrés, avec un sol humide et beaucoup de lumière. Les fruits mûrissent mieux par une température au-dessus de 16 degrés. C'est pourquoi, il est conseillé sous nos latitudes, d'attendre que tout risque de gel soit écarté pour commencer à planter. Il est coutume de dire qu'à partir de mi-mai, on peut la planter sans danger.

La tomate est particulièrement riche en vitamine C. Elle est aussi appréciée pour son arôme particulier dû aux sels minéraux et acides aminés qu'elle contient.

Sol et emplacement

Elle aime les sols argileux, sableux, humides, profonds, bien aérés et chauds, sans humidité stagnante.

Fumure et préparation du sol

L'idéal est de préparer déjà l'emplacement en automne avec du compost et de l'engrais. Utilisez du fumier bien décomposé ou du fumier de bovin séché. Durant l'hiver, recouvrir le tout d'un paillage. Au printemps, avant la plantation, épandre un peu de poudre de roche. Apporter pendant la principale période de végétation qui se situe entre juillet et septembre, plusieurs fois de purin de plantes. Utilisez également les pousses superflues de la tomate comme engrais et paillage.

Plantation

Comme indiqué plus haut, ne mettez les plantons de tomates en place qu'à partir de la mi-mai, après les saints de glace. La température au sol doit être au moins de 15 degrés. Ajoutez

dans le trou de plantation, du compost mûr et placez la tomate un peu en biais et bien profond, jusqu'aux feuilles. Arrosez avec du purin d'ortie dilué. Respectez un espace de 50 à 80 cm entre les plants d'une rangée et d'un mètre entre les rangées.

Soins

Tuteurez les tomates et attachez-les avec de la ficelle. Si votre plant n'a qu'une tige, éliminez toutes les pousses superflues au fur et à mesure. S'il possède 2 tiges, gardez la pousse la plus vigoureuse située juste sous le premier bouquet de fleurs et éliminez les autres.

Vous pouvez mettre sous les plants de grosses pierres qui accumuleront la chaleur du soleil. Éliminez au fur et à mesure les feuilles inférieures des tomates pour éviter qu'elles ne touchent le sol. Arrosez sans mouiller le feuillage.

Si vous souhaitez protéger vos tomates des intempéries, ne mettez une protection que du côté le plus froid afin de laisser l'air circuler librement et d'éviter de favoriser une humidité stagnante favorable aux maladies cryptogamiques telles que le mildiou.

Voisinage approprié pour cultures mixtes

Utilisez comme couvre-sol. les épinards, les capucines, l'ail, les choux, les poireaux, le persil, les salades et le céleri.

Ne pas planter de tomates à côté de pommes de terre et de fenouil.