LES QUATRE SAISONS DU JARDINIER

Potager Jardin d'ornement Verger et petits fruits

Conseils pratiques par



Yves le Jardinier

Weislingen Année 2012

Janvier 2012

Dictons du mois

Si janvier ne prend son manteau, malheur aux arbres, aux moissons, aux coteaux. Un mois de janvier sans gelée n'amène pas une bonne année.

Qu'ils sont beaux les végétaux pris par le givre! Le temps a mis les jardins au repos forcé, mais les premiers semis démarrent pour ceux qui ont la chance d'avoir une serre ou une véranda. Quelques soins préventifs peuvent également être apportés aux végétaux sensibles.

Le potager

<u>Protégez</u> les poireaux et les salades, s'il en reste dans votre potager, avec des voiles d'hivernage. Récoltez les endives.

Jardin d'ornement

A semer:

Cette année j'ai eu de la chance de recevoir des graines de gentiane (Gentiana acaulis), cette plante vivace fleurissant jusqu'aux gelées en formant un magnifique tapis de fleurs bleues. Je sèmerai donc quelques graines en mini serre le 7 janvier et le reste du paquet en pleine terre courant mai.



Les fruitiers

Il est encore temps de prélever des greffons de pommiers et pruniers. Mais pour les greffons de cerisier, j'ai peur que cela ne soit déjà trop tard. Ceux que j'ai pris ont les bourgeons déjà bien développés, signe que la sève est déjà présente, la conservation des greffons sera donc très difficile. Ne pas oublier que les greffes de cerisier doivent attendre la fin des gelées (souvent début mai). En cas de gel, le rejet de la greffe est quasiment certain.

Plantez les arbres fruitiers tout le mois de janvier, on évitera cependant les jours où il gèle car ceci abîmerait les racines.

Taillez toutes les variétés de fruitiers et particulièrement les fruits rouges (cassissiers et groseilliers) devenus trop touffus et ceux conduits en espalier (pommiers et poiriers).

Fertilisez à l'aide de fumier ou compost bien décomposé. Le fumage est une question très complexe, car quand on le néglige, les symptômes n'apparaissent pas immédiatement, mais seulement au bout de quelques années. J'apporterai dans une prochaine édition plus de précisions sur ce point.

Si vous avez planté des arbres fruitiers en novembre, redresser les tuteurs, ils ont certainement été penchés par les vents violents de mi-décembre (tempête Joachim). Il est également plus facile de les enfoncer profondément.

Profitez-en pour voir si les tuteurs ne blessent pas vos arbres en vérifiant leur hauteur.





Les rosiers

Taillez et plantez les rosiers encore à cette époque si cela n'a pas été fait plus tôt. Protégez vos jeunes rosiers du gel en paillant et buttant. Traitez préventivement à la bouillie bordelaise.

Gazon et pelouse

Ménagez la pelouse gelée, en évitant de la piétiner. Changez de parcours un jour sur deux.

Jardiner avec la lune

On connaît le pouvoir de l'attraction lunaire et le phénomène des marées en est l'exemple le plus concret. Mais les jardiniers depuis toujours ont pu vérifier l'influence importante sur les plantes et sur le choix des meilleurs moments pour jardiner et semer. La date des greffes au printemps en est également un exemple frappant.

Quelques conseils

La lune montante est favorable aux légumes-feuilles, la sève des plantes est attirée vers les parties supérieures. Ces jours-là sont profitables à tout ce qui se passe au-dessus du sol : semis greffes, traitement. Les fleurs coupées tiendront plus longtemps en vase, les récoltes se conserveront mieux. La lune descendante est favorable aux bulbes et aux légumes racines. La sève descend dans les parties inférieures. La période est propice aux travaux effectués sous la terre (repiquage).

Février 2012

Les dictons du mois

Février remplit les fossés, mars les vide. S'il ne pleut ni ne neige à la Saint-Blaise, en mars le froid en prendra à son aise. À partir de la Saint-Blaise, l'hiver redouble ou s'apaise. Tel temps le jour de Saint-Valentin, tel temps au printemps qui vient.

Profitez des longues soirées du mois de février pour commander vos graines. De nombreux sites Internet très bien fournis existent. Vous y trouverez tout ce dont vous avez besoin. Choisissez vos variétés préférées ou celles que vous voulez essayer cette année. Mais la jardinerie, le supermarché ou le libreservice du village peuvent également vous fournir en graines les plus courantes.

Le potager

Les beaux jours venus, on a tendance à vouloir semer, planter ; c'est humain et dans l'ordre des choses. Mais ne jamais oublier que semer ou planter au bon moment conditionne le succès de la récolte.

Semis de tomates

...à l'intérieur bien sûr ou dans une véranda bien éclairée et chauffée. Ne réalisez pas ces semis avant fin février et si vous semez d'après le calendrier lunaire attendez le 4,5 ou 6 mars pour faire vos semis.

Les semis de mars rattraperont rapidement les semis de janvier/février. En plus en Alsace Bossue il ne faut jamais sortir en pleine terre vos plants de tomates avant les saints de glace (11,12 et 13 mai).

Il faut une semaine pour que la germination se fasse à une température comprise entre 20 et 30°C.

Mais nos anciens préféraient attendre la Sainte-Sophie (kalte Sophie). Dans ce cas, il vaut mieux privilégier les variétés de tomates très précoces.

De nombreuses variétés de tomates ont fait leur apparition ces dernières années sur le marché. Il y en a pour tous les goûts, en formes, couleurs, saveurs et en aspect. Des variétés hautement résistantes au mildiou sont actuellement disponibles.



Ci-dessous un tableau indicatif des variétés que j'ai déjà semées.

Les variétés très précoces

Variétés	Description	Qualités	Récolte	
Fournaise	Ronde, rouge, à port	Nombreux fruits de	De mi-juillet à	
	indéterminé	grosseur moyenne	octobre	
Bloody Butcher	Ronde, rouge, à port	Feuillage sain, pour tous	De mi-juillet à	
	indéterminé	usages	octobre	
Pyros	Gros fruits rouges	Production vigoureuse. Idéal pour tomates farcies	De mi-juillet à octobre	

Les variétés précoces

Variétés	Description	Qualités	Récolte	
Fandango	Ronde, rouge, à port indéterminé	Chair ferme, le fruit éclate peu	De mi-juillet à octobre	
Marmande	Ronde, côtelée, rouge, à port semi-déterminé	Chair ferme, parfumée, productive	De mi-juillet à octobre	
Trésor	Ronde, rouge, à port indéterminé	Chair ferme, productive, vigoureuse	De mi-juillet à octobre	
Délice du jardinier'	Tomate cocktail, ronde, Chair ferme, parfumée, rouge, à port indéterminé productive		De mi-juillet à octobre	
Montfavet	favet Ronde, rouge, à port Fruits ronds indéterminé moyenne		De mi-juillet à octobre	
Cœur de Boeuf	meur de Boeuf Très grosse tomate Chair pleine, tre port indéterminé reuse, prod		Début août à octobre	
Saint Pierre	Ronde, gros fruits rouges et lisses, port indéterminé	Ne se fendant pas, grosse production, hâtive.	De mi-juillet à octobre	

Conseil

Profitez pour passer au broyeur les branches que vous avez coupées. Ce broyat est d'une très grande richesse en éléments nutritifs, et après décomposition il se transformera en humus si vous l'étendez dans votre jardin avant le labour.

Le jardin d'ornement

Taille des rosiers tige et buisson

Le but est de conserver quelques branches principales (3 à 7).

La taille doit réduire les vieilles pousses et favoriser les jeunes : on coupe donc à 3, 4 ou 5 yeux, soit une distance moyenne de 15 à 20 cm au-dessus du point de greffe.

<u>Taille des rosiers grimpants remontants</u> (qui fleurissent plusieurs fois par an)

Ce type de rosier est palissé contre un mur. On conserve sans les tailler 5 à 6 rameaux principaux, qui constitueront les branches charpentières.

En revanche, les pousses latérales seront rabattues à 5 ou 6 yeux (soit 30 à 40cm).

Taille des rosiers grimpants non-remontants (une seule floraison)

On conserve 6 à 7 branches principales, alors que l'on rabat à 2 yeux toutes les branches latérales, de façon à favoriser la mise à fleurs.

A noter que les non-remontants se taillent aussitôt après la fin de leur floraison, courant août.

Semez vos graines de rosier, comme *rosa canina inermis*

Ces rosiers sans épines s'adaptent bien à tout type de sol et vous serviront de porte-greffes. Ils résistent bien au froid de notre région.

Ne perdez pas espoir. Les graines mettent longtemps à germer. Il n'est pas rare de devoir attendre plusieurs mois.

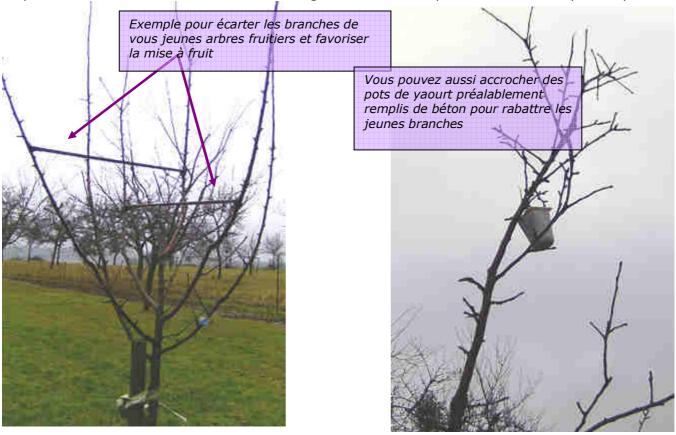
Les fruitiers

Vous pouvez encore planter des arbres fruitiers à racines nues. Même par temps de pluie, bien arroser afin de praliner (enrober) les racines de boue fertilisante faite de terre et d'eau.

Le pralinage évite le dessèchement des racines des jeunes plants, fournit un manchon nutritif au niveau des racines et favorise l'apparition de nouvelles radicelles.

Traiter vos arbres fruitiers avec un traitement d'hiver.

L'hiver doux que nous avons connu jusqu'à fin janvier en Alsace Bossue, sans longue période de gel, risque de favoriser la survie des insectes ravageurs et donc une présence accrue au printemps.



Huile blanche puis bouillie bordelaise en pulvérisation

Au cours de l'hiver, puis en fin de l'hiver, juste au début du gonflement des bourgeons, pulvérisez de l'huile de colza insecticide (contre cochenilles et pucerons) ou de l'huile de paraffine pour asphyxier les œufs et les larves d'insectes sur les branches et rameaux non badigeonnés.

Un ou deux jours plus tard, lors du gonflement des bourgeons, pulvérisez de la bouille bordelaise sur tous les arbres fruitiers, pour éviter les premières contaminations par les maladies cryptogamiques.

Traiter par temps sec et hors période de gel. Ce traitement est sans risque pour vos arbres.

Cours de taille

Dans les environs plusieurs associations d'arboriculteurs vous initient à la taille de vos arbres fruitiers. Ces cours sont gratuits. Les moniteurs sont à votre disposition pour répondre à toutes vos questions. N'hésitez pas, ils se feront un plaisir de vous apprendre l'art de la taille. Les associations aux alentours de Weislingen sont : Petersbach, Puberg, Adamswiller, Lorentzen etc.

Article du mois

Peut-on récupérer des graines de tomates qu'on a cultivées l'année dernière ?

On peut bien sûr récupérer les graines des tomates cultivées l'année précédente, mais on n'est jamais sûr du résultat.

La pollinisation par les abeilles est très aléatoire, si bien que vos tomates peuvent être complètement différentes de celles que vous espérez : il suffit par exemple d'avoir des variétés différentes dans votre potager, ou que votre voisin ait planté des variétés différentes des vôtres.

Mais s'il n'y a qu'une variété dans votre potager, alors la chance peut être de votre côté.

Toutefois pour être sûr du résultat, il faut utiliser des graines du commerce dites hybrides F1. Il existe aujourd'hui dans le commerce plus de 200 variétés de graines disponibles. Ce sont des hybrides, très homogènes, de grande vigueur, naturellement plus résistantes aux maladies et d'un meilleur rendement C'est quoi des hybrides ?

En fait c'est assez simple. L'hybridation est un phénomène tout à fait naturel qui permet l'évolution des espèces, qui se produit lorsque les fleurs d'une variété sont fécondées par le pollen d'une autre. Les

semences obtenues donneront des enfants qui auront des caractéristiques empruntant à la fois au père et à la mère. C'est de cette façon qu'on crée de nouvelles variétés depuis que l'homme s'intéresse aux plantes...

Si on sème leurs semences, ils ne donneront plus les mêmes plants que leurs parents, mais des plants dégénérés sans aucun intérêt. C'est ce qu'on appelle "hybrides de première génération", ou hybrides F1. C'est parce que ces hybrides ne sont pas fixés qu'on est obligé de racheter chaque année de la semence... Attention : ne faut pas confondre hybride et manipulation génétique ou OGM!

L'hybridation naturelle ne fonctionne qu'au sein d'une même espèce (en croisant deux variétés de tomates par exemple), tandis que les manipulations génétiques consistent à injecter des gènes d'espèces, ou même de règnes différents. Ce qui est totalement impossible dans la nature. Ainsi on cherche actuellement en laboratoire à injecter dans des tomates le gêne de la résistance au froid du... saumon (!!!), pour obtenir des plants de tomates rustiques.

Il est donc préférable d'acheter des semences chez le grainetier car la plupart des maladies sont transmises par les graines sauf pour les variétés non hybrides.

Mars 2012

Les dictons du mois

Autant de brouillard en mars que de gelées en mai.

Des fleurs de mars ne tiens pas compte, non plus que des filles sans honte

Mars sec et chaud, remplit caves et tonneaux

S'il gèle aux quarante martyrs, il gèlera encore quarante jours

Le potager

Si la fin du mois est ensoleillée et le sol de votre jardin pas trop humide, vous pouvez bêcher ou fraiser l'emplacement pour planter les oignons, l'ail et les échalotes.

Par contre pour les petits pois j'attendrais avril pour les semer. Car même en avril il faudra se méfier des gelées tardives : ayez donc toujours sous la main un voile de protection pour couvrir ces légumes au cas où.

Les semis

Sous abri comme serre ou couche, les semis peuvent aussi commencer : salades de printemps, radis, carottes et bien sûr les tomates, mais à l'intérieur.

Pour les tomates j'utilise une mini-serre chauffée à l'aide d'une résistance. Cela favorise la germination des graines. Mais attention ne laisser que 3 à 4 jours la serre avec sa résistance branchée à l'intérieur car les jeunes plants s'étiolent très vite. Il faudra rapidement les mettre à la lumière et au chaud. Une véranda est l'endroit idéal. Mais n'ayant pas de véranda, je mets la mini-serre dans une serre chauffée que je possède au fond du jardin.

L'année dernière j'ai rempoté plus de 300 pieds de tomates. Je n'en ai gardé que 72. Le reste a fait le bonheur de mes amis et de la famille.

Le jardin d'agrément

Quasiment tout le mois de février a été très froid. Les températures sont descendues jusqu'à -16°C au début février, et elles sont restées négatives une bonne partie du mois.

Les travaux de taille de rosiers n'ont donc certainement pas commencé. Profitez donc par beau temps pour tailler vos rosiers (voir l'article Février au jardin) pour savoir comment faire.

Les fruitiers

Taille de la vigne

La taille de la vigne est une étape importante qui conditionne la qualité de la récolte.

Quelques règles simples sont à appliquer, mais n'ayez pas peur de vous lancer, car aucune taille n'est mauvaise et votre expérience vous aidera à maîtriser parfaitement la taille de la vigne Quand tailler la vigne ?

On taille la vigne normalement à la fin de l'hiver (après les fortes gelées de février 2012 c'est le moment de s'y mettre), mais aussi en été si on observe qu'il y a trop de grappes de raisin sur la vigne

* Taille d'hiver

La vigne est à ce moment au repos végétatif et la sève est descendue. La période idéale est donc entre février à mars, en évitant les périodes de gel.

* Taille d'été

Il s'agit d'une taille de fructification, elle n'est pas obligatoire. Elle consiste à limiter le nombre de grappes à 5 maximum par sarment, et à couper au plus court les sarments qui n'en ont pas. Vous pouvez également éliminer les toutes petites grappes car leur rendement sera faible.

* Principe général

Favorisez les bourgeons les plus fertiles : ce sont ceux qui apparaissent sur le bois d'un an (celui qui a poussé l'année précédente) et supprimer les bourgeons qui ne donneront rien. Au fil des ans, vous ferez en sorte de supprimer le vieux bois pour laisser place aux nouvelles pousses. Il faut renouveler la vigne au fil des ans en supprimant le plus vieux bois et en laissant de nouvelles pousses prendre de l'ampleur. Ce sont elles qui deviendront les plus importantes et qui, un jour, seront à leur tour supprimées.





Avant Après

Taille des muriers

Qui ne connaît pas ces ronciers de nos campagnes, objet dès le mois d'août de toutes les convoitises de nos cuisinières pour préparer de succulentes gelées ou d'excellentes tartes. Ils vous donnent également une récolte étalée dans le temps. La récolte des variétés que je possède s'étale sur 6 à 8 semaines. On peut donc profiter pleinement de ces merveilleux fruits.

Comment tailler?

La taille se fait à l'automne ou en hiver en coupant au ras du sol les tiges ayant déjà porté du fruit et en ne gardant que les nouvelles pousses de l'année. Ne pas oublier d'attacher les tiges de l'année sur les fils au fur et à mesure de leur pousse.

Récoltez d'août à octobre lorsque les fruits sont très mûrs. Les fruits doivent quasiment tomber dans votre main, sinon les mûres ne seront pas assez sucrées et parfumées et vous serez déçu du résultat.

Nota : le parfum des mûres sauvages est bien plus prononcé et délicat. Mais encore faut-il trouver le temps de partir à la cueillette des mûres sauvages. D'ailleurs on ne voit plus que très rarement dans les sous-bois des cueilleurs avec leur pot au lait . Pourtant, quand j'étais jeune, avec mon père c'était un rituel d'aller tous les ans à la cueillette des mûres ou des framboises. Les temps changent...

Au verger

Vous pouvez planter les arbustes à petits fruits comme framboisiers, groseilliers et cassissiers.

Les groseilliers et cassissiers se bouturent facilement. Si un ami, un voisin ou un membre de votre famille possède une variété que vous souhaitez acquérir, demandez-lui une bouture. La période idéale est après le 15 août, mais au printemps j'ai également déjà obtenu d'excellents résultats.

Pour protéger les arbres des parasites, une pulvérisation de bouillie bordelaise peut être appliquée sur les arbres fruitiers et aussi sur vos rosiers (respectez les doses et les périodes prescrites).

Recette Confiture de pissenlits

Proportions pour 4 pots de 350 g : 365 têtes de pissenlits fleuris, 1 kg de sucre cristallisé (pectine) le jus d'un citron

Après avoir récolté les fleurs de pissenlits, laissez-les sécher au soleil pendant une heure. Plongez les fleurs dans 1 litre d'eau bouillante pendant 5 minutes, puis passez à l'étamine en pressant bien pour en extraire tout le jus. Ajoutez à ce jus 1 kg de sucre cristallisé (pectine) et 1 jus de citron.

Laissez cuire 1/2 heure à feu doux, puis mettre en pots. La préparation doit avoir la consistance du miel. La confiture a une saveur très particulière et très fine.

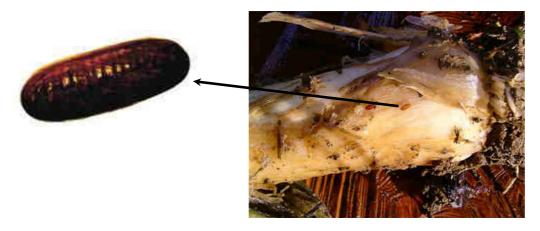
Article du mois La mineuse du poireau

Jusqu'à mi-octobre, j'étais fier de mes poireaux issus de semis personnels. Les fûts des poireaux étaient d'une belle grosseur. Et patatras, début octobre j'ai constaté les premiers dégâts de la mineuse.

Mais c'est quoi au juste la mineuse du poireau ?

C'est un nouveau ravageur, qui est signalé en Alsace depuis 2003, qui vient des pays de l'Est et dont les dégâts observés sont conséquents

Cette petite mouche grisâtre d'environ 3 mm de long, dont les larves jaune pâle ou pupes – qui mesurent jusqu'à 6mm – creusent des galeries (des mines) dans les feuilles, entre les deux épidermes du poireau. C'est sous la forme de pupe (sorte de capsule de couleur brune ou jaune clair qui protège la nymphe) que la mouche passe l'hiver.



Une pupe mesure 3,5 mm. Elle ressuscite au printemps, fin mars à début mai, pour s'accoupler, mais il y a une deuxième génération en automne.

Moyens de lutte

- * Produit chimique : actuellement il n'existe pas de produit efficace contre cette mouche. En plus j'évite toute utilisation de produit chimique dans mon potager.
- * Mise en place de voiles anti-insectes à maille de 0,8 ou 0,5 mm en fin d'hiver et à l'automne (période des vols), à condition que la pose soit très soigneuse (la mouche est capable de trouver le moindre passage) et que les feuilles ne soient pas en contact avec le voile (sinon la mouche pondra à travers).
- * Moi je vais essayer cette année de ne pas semer trop tôt mes poireaux afin de retarder au maximum le moment de la transplantation (aux environs de fin mai). Cela évitera, je l'espère, la première contamination du mois de mai.

Puis fin août je couperai mes poireaux à environ 1 cm du sol. Cela évitera la deuxième contamination et permettra une repousse pour les fortifier.

Nota : il est indispensable d'éliminer très soigneusement toutes les pupes dans les déchets de culture (attention, elles peuvent se déplacer et survivre dans un compost).

Avril 2012

Les dictons du mois

En avril, ne te découvre pas d'un fil Il n'est si gentil mois d'avril, qui n'ait son chapeau de grésil.

Le potager : semer sous couche

Les radis

Les semis de radis ne réussissent pas toujours aux jardiniers amateurs car ils montent souvent en verdure. Pourtant les semis de radis sont enfantins à faire.

Voici les astuces à connaître :

- *les radis ronds se sèment en surface* (surtout ne pas les enterrer). Tasser simplement les graines avec le dos du râteau et arroser
- les radis longs doivent absolument être enterrés de 3 cm environ.

Avec ces deux astuces vous ne pourrez pas rater vos semis.

Le persil

Le persil se sème à la surface, plombez très légèrement. J'utilise souvent une toile de jute (sac à pomme de terre) pour couvrir mes semis. Le persil lèvera plus facilement si la terre est toujours humide. Attention cela peut prendre du temps.

La salade

Je commence toujours par semer la batavia, elle se prête très bien aux semis de printemps, puis vient le tour de la laitue.

Dès les beaux jours on peut repiquer sous tunnel ou sous couche. Attention les premières feuilles de salade font le régal des limaces... et se méfier aussi des gelées qui ne sont pas exceptionnelles à Weislingen en avril.

Les tomates

J'ai semé mes tomates le 5 mars, le 12 mars, c'est-à-dire une semaine après les semis, elles doivent avoir deux feuilles et la tige légèrement mauve.

Il faut absolument éviter que les tomates s'étiolent. Pour cela un seul remède : les mettre à la lumière, mais un rebord de fenêtre n'est pas suffisant. Si vous avez une véranda ou une couche à l'extérieur, c'est l'idéal. Mais attention aux gelées nocturnes.

Rempoter vos tomates : début avril repiquer une première fois vos tomates toujours sous couche, dès que les plants ont atteint 3 cm de haut.



Travaux dans votre jardin

S'il fait beau c'est le moment de retourner la terre en y apportant du fumier ou autres matières organiques. Moi, je ne mets du fumier que tous les trois ans car il rend le sol gras.

Par contre je passe toutes les branches suite à la taille des arbres dans un broyeur à végétaux, et j'étends le broyat dans le jardin.

Puis un coup de fraise pour tout enfouir. Ça a l'avantage d'aérer le sol la première année puis les années suivantes : en se décomposant cela apporte de la matière organique.



Vous pouvez enlever la mauvaise herbe dans les plates-bandes et retourner la terre pour l'aérer. Pas de mystère, binage et sarclage sont les seuls moyens pour venir à bout des envahisseurs.

Début avril, nettoyez les parterres de fraisiers si cela n'est pas encore fait. Pour cela, enlever les vieilles feuilles mortes à la main. A regarder l'état des pieds de fraisiers, on pourrait facilement penser qu'ils sont morts. Détrompez vous, sous les feuilles mortes il y a encore de la vie.





Avant nettoyage

Après nettoyage

Dans votre jardin, plantez...

Les condiments

Dans votre jardin plantez les condiments oignons, échalotes et aulx. Petite astuce :

- si vous voulez récolter de gros oignons plantez des petites gousses
- si vous voulez récolter des grosses échalotes, plantez des grosses gousses

Les petits pois

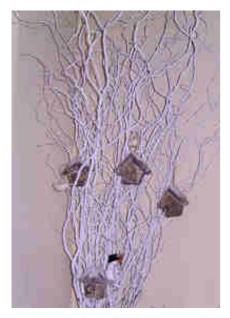
Mi-avril c'est le moment idéal pour mettre en place les petits pois. Les petits pois doivent être semés dans une terre froide.

Courant avril vous pouvez mettre en place vos pommes de terre.

Fin avril

Fin avril, le printemps est déjà bien implanté. C'est le moment de semer la plupart des légumes du jardin, comme les carottes, les navets, les betteraves rouges, les bettes, les laitues d'été, les choux d'hiver et les choux rouges.

Je sèmerai également fin avril mes poireaux. Ce semis tardif a pour but d'éviter la venue de la mineuse du poireaux (voir article du mois de mars).



Le jardin d'agrément

D'un ami, j'ai eu pour faire ma décoration de Noël quelques branches de saule tortueux.

Avant de peindre les branches et de les décorer, j'en ai prélevé quelques unes et je les ai mises dans un seau d'eau. Au bout de quatre semaines des petites racines sont apparues.

C'est une méthode facile que tout le monde peut réussir pour obtenir gratuitement des végétaux.



Le gazon

A la sortie de l'hiver le gazon a beaucoup souffert et la mousse s'est installée. Plusieurs facteurs favorisent le développement de la mousse :

- un sol à tendance acide
- une présence d'humidité
- un sol trop compact
- un manque de lumière
- un manque d'engrais du gazon

Vous pouvez employer plusieurs techniques pour éliminer la mousse et remédier au tassement du sol. Le sulfate de fer est très efficace. Une fois la mousse séchée, ratissez avec un râteau aux dents serrées pour la retirer. Mais cette méthode doit être abandonnée, le sulfate de fer acidifie la terre et donc favorise la repousse de la mousse.

Je privilégie le scarificateur, manuel pour les petites surfaces ou électrique pour les plus grandes. La scarification consiste à creuser le sol de fins sillons. Cette opération appliquée dans les deux sens de votre pelouse vous permettra d'éliminer les mousses et d'aérer votre sol. Recouvrez ensuite votre pelouse d'un bon terreau et éventuellement ressemez les parties abîmées avec du gazon de regarnissage.

Récupérez toutes les mousses même traitées pour enrichir votre tas de compost, ou enfouir comme acidifiant (mousse traitée) au pied des plantes de terre de bruyère (camélias, rosiers...).

Les fruitiers

L'entretien

Bouillie bordelaise : profitez pour traiter vous arbres fruitiers (pêcher, pommier, abricotier, prunier) une première fois avec de la bouillie bordelaise avant la floraison. Ce pesticide est pour les puristes un produit chimique,... d'accord, mais c'est certainement le moins nocif pour l'environnement. En France, la bouillie bordelaise est tolérée en agriculture biologique.

La taille

On taille les arbres fruitiers







Après taille

Recette

Confiture de rhubarbe, orange et noix

Idéale pour vous mettre de bonne humeur le matin!

Ingrédients : 1 kg de branche de rhubarbe, 1 kg de sucre, ½ tasse de raisin sec, ½ tasse de noix grossièrement hachées, 1 orange (pour plus de simplicité on prendra 2 volumes de rhubarbe pour un volume de sucre)

Laver les tiges de rhubarbe et les couper sans les éplucher. Les mettre dans une grande bassine à confiture, ajouter le sucre, recouvrir d'un linge propre et laisser macérer toute une nuit. Le lendemain la rhubarbe aura rendu beaucoup d'eau, rajouter le raisin.

Laver l'orange, couper en dés avec la peau, retirer les pépins, et la passer grossièrement au mixer. Rajouter cette purée au reste des ingrédients.

Porter à ébullition 30 mn environ. Attention à bien remuer régulièrement.

Vous pouvez prendre une assiette froide et déposer une petite quantité de confiture pour vérifier si la prise se fera. Sinon recuire encore un peu, puis mettre en bocaux.

Article du mois

La nécrose apicale de la tomate ou "cul noir"

(article paru dans la revue Fruits et Abeilles de septembre 2011, reproduit avec l'aimable autorisation de M. Raymond Lehmann)

>>> lire l'article page suivante

Nécrose apicale de la tomate ou cul noir Blossom-end rot - Blütenendfäule

C'est quoi ça ???



C'est la grosse tache brune (nécrose apicale) qui apparaît sur vos tomates, en cas de carence calcique (manque de calcium) dans le fruit.

La nécrose ou pourriture apicale est causée par une carence en calcium qui est localisée dans la partie apicale du fruit (côté opposé au pédoncule). On l'observe chez les tomates cultivées dans un sol sec et dont les racines ne trouvent pas assez d'humidité pour alimenter la plante en eau et assurer le transport du calcium dans toutes les parties du fruit. La nécrose apicale est surtout la conséquence d'un sol sec et non d'un manque de calcium dans le sol.

Le phénomène peut se manifester même dans des sols avec une teneur suffisante en calcium, et dans les plants dont l'analyse foliaire révèle un niveau élevé de calcium dans les tissus, car ce dernier ne se déplace pas facilement dans le végétal. La **Nécrose Apicale (NA)** est souvent causée par un **approvisionnement en eau irrégulier**, ce qui interfère avec l'apport de calcium vers le fruit.

Voici la longue liste de ce qui peut avoir un effet sur la nécrose apicale :

Source : un site internet canadien bien fait sur les tomates : nécrose apicale-tomates-Llticulture Ontario.

Ún site allemand très complet : LfL – Tomaten - Krankheiten

- le stress, comme du temps très sec qui réduit la croissance du fruit;
- les températures élevées et l'ensoleillement intense, surtout à la suite de temps frais et nuageux:
- des concentrations élevées d'azote sous forme d'ammonium dans le sol;
- une salinité élevée;
- des variétés sensibles;
- un stress subi pendant les périodes de croissance rapide du fruit;
- les rapports potassium/calcium dans le fruit;
- un apport élevé d'engrais azotés;
- des variations dans les concentrations d'hormones de croissance dans le plant.

Donc ... si vous avez un problème de pourriture apicale sur vos tomates, la solution du problème viendra de l'arrosage dans 99.99 % des cas! Ou de l'emploi d'un engrais inapproprié pas assez riche en calcium. C'est à vous de voir.

Aucun traitement fongicide ne sera efficace parce qu'il ne s'agit pas d'une maladie.

L'efficacité des apports de calcium par épandage au sol ou par pulvérisation foliaire pour prévenir la pourriture apicale n'a pas été démontrée. Le calcium pulvérisé sur le feuillage est absorbé par les feuilles où il se fixe et de très petites quantités seulement atteignent le fruit.

Remède biologique : amélioration de la vie microbienne du sol par un bon stimulant naturel ; le purin d'ortie.



Mai 2012

Les dictons du mois

Au premier jour de mai, blanche gelée tue les fruits de l'année Après Sainte Angèle le jardinier ne craint plus le gel En mai fais ce qu'il te plait A la Saint-Honoré, s'il fait gelée, le vin diminue de moitié

Le potager

Attention aux gelées printanières, comme celle du 17 avril de cette année, qui à ma grande surprise a vu le thermomètre descendre à – 2,5°C à Weislingen. Surveillez donc l'évolution de la météo, notamment les périodes de très beau temps, car le risque de gelées au cours de la nuit ou au petit matin est important.

Veillez à couvrir les plantes frileuses avec des voiles d'hivernage, ou mettez à l'abri celles qui peuvent être déplacées pour la nuit.

Repiquez dans votre jardin les pieds de tomate mi-mai, après les saints de glace. Si les plants sont petits, mettez des petits tuteurs afin de les maintenir en cas de grand vent.

Après les saints de glace, mettre directement en place vos potirons, potimarrons, courgettes, concombres. Une fois germées elles font le régal des limaces. Alors un bon conseil : j'utilise une bouteille d'eau en plastique dont j'ai coupé le fond, et je la retourne sur le semis. Effet de serre garanti, et les limaces n'y auront pas accès (visser le bouchon pour la nuit, et le retirer impérativement le jour, surtout par temps ensoleillé, pour éviter une surchauffe).

J'ai eu peur début avril pour mes fraisiers. Heureusement ils ont mieux passé l'hiver que je ne le pensais. Mais la floraison est très faible cette année.

Semer vos laitues d'été comme Verpia, Appia, soit sous couche début mai, soit en pleine terre fin mai.

Au jardin d'agrément



Semez iachère fleurie. Au fond du jardin elle sera toujours du plus bel effet. Vous pouvez multiplier par division de touffe toutes vos plantes vivaces (saxifrages, aubriétias etc.) et ainsi combler les trous dans vos plates-bandes



Repiquez les œillets d'Inde mi-mai

Après l'hiver catastrophique pour les rosiers que nous avons connu cette année, on distingue maintenant facilement les branches mortes. Coupez-les pour éviter que des maladies ravagent les rosiers fragilisés. Début mai il est grand temps de mettre en place vos dahlias. Il faut 3 semaines environ pour qu'ils germent, ils sont donc à l'abri d'un coup de gelée tardif.

Les fruitiers

Gelée du 17 avril

Ce matin-là, la température est descendue à – 2,5°C à Weislingen. Les dommages occasionnés aux arbres fruitiers en pleine floraison risquent d'être importants.

Je vous propose un tableau qui reprend les températures critiques des arbres fruitiers les plus courants : *lire le tableau page suivante*.

Entretien

Fin mars, au débourrement, j'ai pulvérisé de la bouillie bordelaise sur mes pêchers et début mai je n'ai pas observé d'attaque franche de la cloque du pêcher.... Ouf! La première petite satisfaction de l'année. Mais au courant du mois, en fonction du temps qu'il fera, une deuxième application sera peut-être nécessaire.

Greffes

Il est temps de faire les dernières greffes, surtout celles des cerisiers qui se font très tard au printemps. Les cerisiers une fois greffés ne doivent en effet pas subir de gelée, sinon la prise de la greffe est fortement compromise.

Différentes techniques de greffes sont possibles, parmi les plus courantes on peut citer : la greffe anglaise simple ou compliquée, ou la greffe en couronne.

Rappelons que de nombreuses formations sont dispensées gratuitement au printemps par les sociétés d'arboriculture de la région. Les plus proches de Weislingen sont : Adamswiller, Lorentzen, Petersbach, Puberg, Oermingen ou Herbitzheim. Les dates des cours sont diffusées par voie de presse.

Recette

Vin de sureau

Mai est le mois idéal pour cueillir de belles fleurs de <u>sureau noir</u> (attention : ne pas confondre avec les fleurs d'hièble qui est une herbacée et qui est toxique). Le vin de sureau offre une chaleureuse couleur dorée et un parfum très doux, semblable au muscat.

Ingrédients : une grosse poignée de fleurs de sureau, 1 litre de vin blanc de bonne qualité, 25 cl d'eaude-vie de fruits, 250 g de sucre

- 1. Enlevez les tiges de fleurs de sureau pour n'utiliser que les fleurs blanches.
- 2. Mettez les fleurs avec le vin, l'eau-de-vie et le sucre dans un bocal et laissez macérer pendant 40 jours dans un endroit frais en mélangeant régulièrement.
- 3. Après ces 40 jours, filtrez le vin et mettez-le en bouteille.
- 4. Conservez ce vin de sureau dans un endroit frais et à l'abri de la lumière au moins 6 mois avant de le déguster.

Article du mois

Les saints de glace

Mamert, Pancrace et Servais sont les noms des "saints de glace". Ce dicton est sans doute un des plus connus et des plus redoutés des jardiniers.

Tous les jardiniers savent qu'il est prudent d'attendre que les saints de glace soient passés avant de mettre les plantations en terre. Ces trois saints correspondent traditionnellement aux derniers jours où des gelées nocturnes peuvent se produire. Une 4ème sainte, plus tardive, est la Sainte Sophie (25 mai),

qui est également connue dans notre région froide de l'Est de la France sous le nom de *kalte Sophie* (Sophie la froide).

Les saints de glace sont "fêtés" chaque année les 11, 12 et 13 mai :

- Saint Mamert, qui était archevêque de Vienne, est mort en 474
- Saint Pancrace est mort à Rome à 14 ans, en martyr
- Saint Servais, évêque martyr, est mort en 384.

Ne cherchez pas sur les calendriers le nom de ces saints : ils ont été remplacés par Sainte Estelle, Saint Achille et Sainte Rolande. Cette substitution a été faite lors du dernier concile de l'Eglise catholique en 1960, qui "nettoya" le calendrier de tous les personnages donnant lieu à des pratiques rituelles peu conformes avec la liturgie et considérées comme entachées de fond païen.

Et pourtant, si nous en recherchons les origines lointaines, très lointaines même, des gens d'alors avaient constaté qu'une brutale chute de la température nocturne ou plutôt matinale arrivait tous les ans aux alentours de ces trois journées. Cet élément climatologique qu'est le gel, particulièrement désastreux pour les plantations qui pourraient se trouver alors en début de germination, les incitait à laisser passer l'événement avant d'entreprendre les grands travaux de printemps, et pour les jardiniers et maraîchers planter, repiguer, semer, mettre en terre en toute quiétude.

Aujourd'hui encore ils ne négligent pas ce vieux dicton et même la météorologie, pourtant peu soucieuse des proverbes, ne nie pas qu'il existe une période très froide qui peut survenir jusqu'en fin mai.

RISQUES DE GEL SUR LES ARBRES FRUITIERS Tableau des températures critiques selon le stade phénologique

Stades phénolo- giques	Seuils - seuil critique - seuil 10% (*)	Formation bouton floral	Bouton floral fermé	Ouverture bouton floral	Floraison	Chute des pétales	Nouaison	Petits fruits
Abricotier	Seuil critique	- 4°	- 3,5 °	- 3 °	- 2,2 °	- 1,2 °	- 0,5 °	- 0,5 °
	10%	- 6,2 °	-4,9 °	- 4,3 °	- 2,9 °	- 2,7 °		
Cerisier	Seuil critique	-4°	- 3,5 °	- 2,2 °	- 1,7 °	- 1,1 °	- 1,1 °	- 1 °
	10%			- 2,7 °	- 2,4 °	- 2,1 °		
Pêcher	Seuil critique	-4°	- 3,3 °	- 2,8 °	- 2,2 °	- 1,8 °	- 1°	- 1 °
	10%	- 6,1 °	- 3,9 °	- 3,3 °	- 2,7 °	- 2,2 °		
Prunier	Seuil critique	-4°	- 3 °	- 2,8 °	- 2 °	- 1,5 °	- 1 °	- 0,5 °
	10%	- 6,6 °	- 3,3 °	- 2,8 °	- 2,2 °	- 2,1 °		
Pommier	Seuil critique	-4°	- 3,5 °	- 2,2 °	- 2°	- 1,8 °	- 1,6 °	- 1,6 °
	10%	- 5,5 °			- 2,2 °	- 2,2 °	- 2,2 °	- 2,2°
Poirier	Seuil critique	- 6 °	- 4,5 °	- 2,8 °	- 2 °	- 1,6 °	- 1,5 °	- 1 °
	10%	- 6,7 °	- 5 °	- 3,3 °	- 2,8 °	- 2,2 °	- 2,2 °	

Juin 2012

Les dictons du mois

Juin bien fleurit, vrai paradis C'est le mois de juin qui fait le pain S'il tonne en juin, il n'y aura pas de vin

Petit retour en arrière

Ouf, on a eu chaud... euh ou plutôt froid : les saints de glace sont passés sans gelée, mais le samedi 12 et le lundi 14 mai, la température n'affichait que 4,5°C avec un vent du nord, puis toute le semaine de l'Ascension les matinées étaient fraîches.

Pire encore, le 17 mai la température a chuté jusqu'à 3,5° au petit matin, voire encore moins dans certains villages des environs.

Les tomates, potirons, courgettes etc. ont souffert.





Le potager

Semer le mesclun ou les salades à couper

Coupez la fleur de rhubarbe, la floraison a beau être très décorative, elle épuise la plante et tend à donner une saveur plus acide aux côtes. Supprimer la fleur dès qu'elle apparaît.

Le cerfeuil vivace

On trouve souvent dans le commerce des graines de cerfeuil annuel, mais il faut le ressemer bien sûr tous les ans. Or un ami de Schopperten m'a donné un pied de cerfeuil annuel. Celui-ci est beaucoup plus intéressant à cultiver, car une fois en place plus besoin de s'en occuper, il repousse tous les ans sans problème. Un conseil : à la fin de l'hiver avant repousse il a complètement disparu à vos yeux, alors mettez un petit repère (petit piquet en bois ou autre).



Les feuilles fraîches s'utilisent sur les salades mais peuvent aussi être ajoutées dans les soupes, sauces ou sur les viandes, poissons et céréales. Il se consomme également sous forme de jus ou en tisane car elles sont riches en vitamine C.

Semer le chou frisé début juin

Ce légume type est typique de l'Est de la France car il est quasiment inconnu dans les autres régions et on ne le trouve jamais dans les supermarchés.

Mais les jardiniers ont tendance à le semer trop tôt. Il est alors envahi par la mouche blanche : c'est la bête noire du jardinier et les traitements sont peu efficaces.

Semer les haricots à rame

J'ai eu la chance de trouver cette année des petits pois à rame.

Les haricots et petits pois à rame nécessitent plus de travail que les autres, mais la production est bien plus importante.

En juin, les journées sont les plus longues de l'année. Le soleil généreux dope les légumes du potager mais aussi les mauvaises herbes. Pour s'assurer une bonne récolte, le jardinier doit sans cesse traquer ces indésirables à coup de sarclage et de binage.

- binez votre sol pour casser la croûte en surface
- arrosez les plantes les plus sensibles à la sécheresse comme les plants que vous avez repiqués
- éliminez les mauvaises herbes très régulièrement
- fixez vos nouvelles pousses de plantes grimpantes qui ont du mal à s'accrocher
- buttez vos pommes de terre



Voici la même plate-bande de fraisiers, début mars et début mai : la nature est bien faite







Le jardin d'agrément

Les roses sont pour moi la plus belle des fleurs. Fin mai et tout le mois de juin la visite de roseraies proches de chez nous est possible, comme Saverne, Zweibrücken, Baden-Baden. Quelques dates importantes

Fête des Roses à Saverne (dimanche 17 juin 2012)

Fête de la Rose à Zweibrücken (les 09&10 juin 2012)

Cette roseraie est magnifique à voir

Vous pouvez bouturer, les forsythias, les weigelias, les groseilliers à fleurs et les hortensias en prélevant une nouvelle pousse d'une dizaine de centimètres.

Sortez vos plantes d'intérieur. Ne les mettez pas directement au soleil, un temps d'adaptation est nécessaire. Moi je mets les clivias et kalanchoes sous un pommier dans un coin ombragé.

Les pivoines

Coupez les fleurs fanées des pivoines

Conseil de plantation : la profondeur est importante. L'œil le plus haut sur la couronne doit être à 5 cm (2 pouces) sous le niveau du sol. S'il est beaucoup plus profond, il se peut que la pivoine ne produise pas de fleurs. S'il est trop près de la surface, la couronne pourrait être endommagée lorsque la terre autour est cultivée.



Les fruitiers

Vérifiez souvent si vos arbres fruitiers ne sont pas attaqués par les pucerons ou les chenilles. Traitez les arbustes si vous observez que les feuilles se recroquevillent ou lorsque vous voyez des fourmis sur les bourgeons terminaux.

Recettes

Tarte à la rhubarbe merinquée alsacienne

Ingrédients

- 350 g de pâte brisée
- 1 kg de rhubarbe
- 1 œuf entier + 2 jaunes
- 20 cl de crème
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 q de sucre (50q de sucre pour la macération, environ 100 q de sucre ou moins dans le flan)
- 1 cuillère à soupe de maïzena

Meringue

- 2 blancs restants, facultatif 2 à 3 blancs d'œufs en plus
- 50 g de sucre par blanc d'œuf
- éventuellement une pointe de levure dans les blancs

Fendez les tiges et coupez-les en bâtonnets de 2 cm de long. Mettez à bouillir. Dès qu'ils changent de couleur, retirer les tiges de l'eau et faire égoutter dans une passoire. Cette méthode enlève l'acidité de la rhubarbe.

Graisser un moule, mettre la pâte, la piquer avec la fourchette, mettre la rhubarbe bien égouttée.

Dans un bol battre l'œuf entier, les 2 jaunes, le sachet de sucre vanillé, les autres 100 g de sucre, la crème et la maïzena.

Mettre ce flan sur la rhubarbe, et enfourner pour 30 min (four à 230°C =thermostat 7-8)

Pendant ce temps, battre en neige les blancs d'œufs (2, 3 ou 5 selon l'épaisseur de meringue souhaitée). Quand la neige est formée, ajouter le sucre par petites quantités, en continuant de battre. Compter 50 g de sucre par blanc, c'est à ce prix que l'on obtient une meringue qui sèche et durcit.

Lorsque la tarte est cuite, baisser le four à 110°C (thermostat 3-4).

Mettre les blancs en neige sucrés sur la tarte.

La remettre au four à sécher doucement durant 1h environ, vérifier au doigt si la meringue est prise, sinon prolonger le temps de séchage.

Article du mois

La cloque du pêcher

Cette maladie est provoquée par un champignon qui cause d'importants dommages aux pêchers. Le champignon responsable de la maladie passe l'hiver à l'état de spores au niveau des bourgeons et dans les creux de l'écorce.

La cloque du pêcher s'attaque aux feuilles, et aux jeunes pousses. Les feuilles atteintes changent de couleur, et deviennent généralement rouges ou vert pâle. Elles prennent un aspect tordu et boursouflé. Les feuilles brunissent, flétrissent puis tombent. Si l'attaque n'est pas trop importante, le pêcher fera de nouvelles feuilles à la fin du printemps. Mais généralement il sortira affaibli.

Quand la maladie est là, il est trop tard pour agir. Plus aucun traitement ne fera de l'effet. Il faut donc agir avant....

A l'automne, ramassez toutes les feuilles tombées à terre et brûlez les.

Au début du printemps, **avant** l'ouverture des bourgeons, traitez votre arbre avec de la



bouillie bordelaise. Si les conditions climatiques sont défavorables (humide et T° supérieure à 10°C) n'hésitez pas à refaire un traitement.

Juillet 2012

Les dictons du mois

Juillet ensoleillé remplit cave et grenier Quand juillet commencera, ta faux affûteras Petite pluie du matin en juillet est bonne pour le vin

Petit retour en arrière

Le mois de juin a été pluvieux et les températures en dessous des moyennes saisonnières. Pas de quoi réjouir l'amateur de jardin que je suis.

Attention! Avec ce temps pluvieux, le mildiou trouve les bonnes conditions pour se développer. Les fruits sont peu sucrés, comme les fraises et framboises, et ils pourrissent très vite sur pied: aussi en cas de cueillette la manipulation doit être très délicate.

Le potager



Fin juin / début juillet c'est le temps des récoltes : fraises, framboises, groseilles et cassis.

Si elles sont bien mûres, les tartes ou les gelées seront bien meilleures. La production de groseilles et framboises cette année ne sera pas aussi importante que l'année dernière, mais pour le cassis pas de problème.

Cela ne fait que quelques années que je retrouve le goût des petits pois frais. J'ai toujours dû faire l'impasse car mon jardin était trop petit. Quel bonheur de les cueillir, les écosser, et quel délice de les cuisiner dans la foulée. Je garde toujours en mémoire l'image de ma grand-mère assise sur le banc devant ma maison en

train d'écosser les petits pois ou d'équeuter les haricots.



Ne cueillez pas les fraises par temps humide si vous voulez faire des confitures. Les pots ne se conserveront pas très longtemps.

Surveillez les pucerons sur les haricots, voire les choux. Cette année est propice à la prolifération de ces "bestioles".



Pucerons cendrés du chou



Mettez en place les poireaux.

D'accord il est grand temps. Mais cette année, je veux absolument éviter la mineuse du poireau. C'est pour cela que j'ai retardé le semis et la mise en place (voir article "Mars au jardin"). La mouche qui provoque cette maladie vole fin mai, début juin.

Avant de partir en vacances désherbez les massifs et allées et paillez vos pieds de tomates, afin de conserver le maximum d'humidité. Au regard du temps de juin, cette opération semble inutile. Mais bien malin celui qui peut prédire le temps qu'il fera en juillet.

Faire la provision d'aromates comme la sarriette, le thym, le romarin. Une fois coupés, les faire sécher à l'ombre en évitant absolument le soleil.



Sarriette



Thym citronné

Le basilic se récolte à foison en juillet. N'hésitez pas à supprimer les fleurs qui empêchent la pousse de nouvelles feuilles et qui font jaunir le pied.

Petite astuce : pour avoir de belles boules de céleri, n'hésitez pas à enlever toutes les feuilles périphériques et ne laissez qu'un "plumeau"

Les tomates, même celles en plein champ, sont belles cette année, malgré toute la pluie que nous avons eue en juin. Pour éviter au mildiou de s'installer, j'ai quand même effectué deux pulvérisations de bouillie bordelaise, l'une début juin, l'autre mi-juin.



Tomates en plein champ





Sous serre, les pieds atteignent fin juin déjà 1,60 m

Le jardin d'agrément

Profitez pour couper les fleurs fanées des rosiers. Cela favorisera une nouvelle floraison pour certains rosiers. Ne pas hésiter à couper sous la troisième feuille.

Les fruitiers

Récolter les premières pommes qui arrivent déjà à maturité comme la Transparente blanche (Ernteapfel ou Klarapfel). Elle a la chair blanche, tendre croquante, sucrée, délicatement acidulée et parfumée. Excellente en tarte, c'est la première pomme de l'été, mais attention elle ne se conserve pas.

Supprimez les gourmands qui sont situés sur les branches fruitières. Ils sont encore tendres car non lignifiés. On peut facilement les arracher à la main.

Supprimez également les rejets qui partent du pied de vos arbres, sous le point de greffe, soit en les arrachant (prendre des gants) soit en les coupant à l'aide d'un sécateur.

Malgré une belle floraison des cerisiers au printemps, les cerises se font rares sur les arbres cette année en Alsace Bossue, et cela quelque soit la variété.

Recettes

Confiture de melon aux framboises

Ingrédients 1,5 kg de chair de melon (pas trop mûr) 500 g de framboises 1 kg de sucre 1 verre d'eau 1 citron

Frottez quelques morceaux de sucre sur le zeste de citron bien lavé et mettez-les dans la bassine avec un verre d'eau. Faites chauffer lentement.

Lorsque le sucre est dissous et que le sirop bout, ajoutez la chair du melon. Faites cuire 15 min sans cesser de remuer. Ajouter alors les framboises préalablement lavées et séchées, continuez la cuisson jusqu'au perlé. Vérifiez la cuisson et mettre en pots.

Vin de groseilles pétillant

Temps de préparation : 15 min + 3 mois de macération - Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients 1 litre de jus de groseilles 2 litres d'eau 1 kg de sucre

- Lavez les groseilles, écrasez-les et filtrez la pulpe pour ne conserver que le jus
- Versez le jus de groseille dans un bocal recouvert d'un linge et laissez fermenter pendant 3 mois dans un endroit sombre et frais
- Filtrez le mélange
- Préparez un sirop de sucre en faisant fondre le sucre dans l'eau et lorsqu'il est froid, ajoutez ce sirop au jus de groseilles
- Filtrez le mélange puis mettez-le en bouteille par temps clair

Article du mois

Le mildiou

Le mildiou est provoqué par un champignon *Phytophtora infestans*. Les facteurs favorables au mildiou sont notamment des températures de l'ordre de 17-20 C, une forte humidité et une végétation dense. Il s'attaque à tout dans notre potager ou verger, et parmi les plantes les plus touchées on trouve la tomate, les pommes de terre etc..

Ces maladies se manifestent par des taches brunes et/ou une apparence de moisissures blanches et cotonneuses, suivies d'un flétrissement général de la feuille, d'un rameau ou de toute la plante.

La lutte peut-être soit préventive (utilisation de plants sains, utilisation de pieds résistants au mildiou, destruction des tas de déchets, bon buttage), soit par pulvérisation de bouillie bordelaise (produit à base de cuivre) ou fongicides de contact, ou fongicides systémiques.

Moi je n'utilise que de la bouillie bordelaise, car c'est le produit le moins nocif et en France il est admis en traitement bio. L'application doit être raisonnée en fonction du type de risque encouru et de plante traitée.



Août 2012

Les dictons du mois

Temps trop beau en août annonce hiver en courroux Août mûrit les fruits, septembre les cueille Ce que le mois d'août ne mûrira pas, ce n'est pas septembre qui le fera Au mois d'août il fait bon aller chercher salade au jardin

Petit retour en arrière

Le soleil est parti en vacances

Que de pluie depuis le début de l'été !!!. Les optimistes pourront toujours se réjouir d'avoir évité la corvée d'arrosage... Mais le jardinier que je suis aurait bien souhaité un peu plus de soleil.

Son absence a pour conséquence d'avoir retardé les premières récoltes de tomates. En plus le goût n'y est pas vraiment.

Mais en cette fin de mois de juillet le soleil est revenu. Cela permettra, du moins je l'espère d'activer le mûrissement des fruits et de leur donner du goût.

Le potager

A couper





C'est l'apogée des légumes de saison : courgettes, haricots, tomates, oignons, échalotes, salades arrivent à complète maturité.

Même le jardinier a le droit de partir

en vacances. Mais il vous faudra trouver quelqu'un pour s'occuper de votre potager et de vos fleurs. Moi je rassemble tous les pots dans un endroit frais et ombragé afin de faciliter à mon remplaçant l'arrosage. Eliminez les fleurs de vos tomates ainsi que tous les rejets. N'hésitez pas, car les fleurs de début août sous notre climat ne donneront plus de fruit. Tout au plus vous aurez peut-être des tomates vertes, mais en aucun cas elles n'arriveront à mûrir.

Si le mildiou veut bien épargner mon potager, la récolte sera prometteuse.



Sous serre la hauteur des pieds de tomate peut atteindre 2,20m

Pour les jardiniers ayant planté des échalotes, la récolte sera maigre. Beaucoup de bulbes ont tout simplement pourri par excès d'eau. Récoltez vos échalotes par temps sec, quand les feuilles commencent à jaunir. Pendant deux jours laissez les bulbes sécher sur le sol, au soleil. Puis rentrez-les dans un endroit frais et sec.

La récolte des oignons et ails sera belle.



Il est encore possible de semer vos derniers haricots (jusqu'à mi-août). Beaucoup de jardiniers les sèment en poquets. Moi je préfère les semer en ligne. Cela laisse plus d'espace entre les graines et ainsi ils grandissent mieux.

Repiquez vos scaroles. Je les repique tout petits une première fois dans des bacs pour les faire grandir avant de les mettre définitivement en place. Au moment de la mise en place définitive, je prends soin de laisser un peu de terre autour des racines pour éviter le choc de la transplantation.



Le jardin d'agrément





Au printemps j'ai semé des bleuets des champs en mélangeant des graines de cosmos. Chaque jour, pensez à débarrasser vos rosiers des fleurs fanées pour qu'ils poursuivent en toute sérénité leurs belles floraisons.

Fin août, c'est le moment idéal de réaliser des boutures. Les boutures de rosiers sont faciles à réaliser si vous les placez à l'ombre. Il faudra attendre un an avant de les mettre définitivement en place.

Les fruitiers

Récoltez les premières mirabelles qui doivent arriver à maturité mi-août. Cette année sur Weislingen elles se feront rares. Alors ne gâchez pas ces perles d'or et faites l'effort de les cueillir !! Je me rappelle la récolte faramineuse de 2011 en Alsace. Et pourtant j'ai vu le prix affiché à $5 \in \mathbb{R}$ le kg en Bretagne. En plus elles avaient été cueillies vertes...



Pratiquer la taille "au vert" en éliminant tous les gourmands. Le plus simple et de les arracher à la main d'un coup sec. Bien sûr il faut porter des gants pour cette opération.

Eliminez les gourmands

Récolter les myrtilles. Elles poussent bien dans notre région si votre terrain n'est pas trop calcaire. Certaines variétés s'accommodent d'un sol avec un ph de 7. Leur mûrissement est étalé dans le temps au plus grand bonheur de la cuisinière qui peut ainsi préparer une succulente tarte toutes les semaines.



Recette

Gaspacho à la tomate

Avec ces journées très chaudes rien de tel qu'un gaspacho de tomates, une recette facile sans cuisson et prête en quelques minutes. En plus vous trouvez beaucoup d'ingrédients pour réaliser cette soupe froide dans votre potager.

Ingrédients (pour 4 personnes)

500 g de tomates bien mûres

1 poivron rouge

½ pomme de terre cuite

1 noisette d'harissa (selon votre goût)

1 grosse noix de concentré de tomate

4 cuillères à soupe de vinaigre de Xérès

100 g de feta

2 cuillères à soupe d'huile d'olive 1 pointe de piment d'Espelette

Sel et poivre

Rincer à grande eau les légumes

Couper grossièrement le poivron rouge, puis le mixer

Couper grossièrement les tomates, puis les mixer

Emietter la feta

Couper grossièrement la pomme de terre cuite, puis la mixer

Ajouter l'huile et le vinaigre

Saler et poivrer

Goûter et rectifier le gaspacho ci nécessaire

Placer au réfrigérateur au moins deux heures.

Article du mois

Le compost

Le compost est obtenu par un processus de recyclage de feuilles, tonte de gazon, de déchets végétaux ménagers, branches broyées, paille etc. Il est facile à faire et c'est un fertilisant exceptionnel de votre potager.

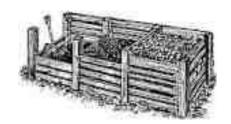
Le silo à compost peut être confectionné en bois ajouré, ou treillis ou plus simplement sur une surface à même le sol. Il est toujours préférable de placer le bac à compost à l'ombre. Ne pas y inclure de pelures de fruits ou agrumes traités car le compost doit être un nid de bactéries, de vers de terre, et les traitements des fruits et agrumes s'opposent précisément à leur développement.

Alternez si possible les couches des différents végétaux séparées par un peu de terre.

Le compost est "prêt" lorsqu'il n'y a plus de vers dedans et qu'il a l'aspect noir de terreau. Pour embellir votre tas, semez à la base des capucines ou tout simplement des potirons, potimarrons, etc.

Maintenez votre tas de compost toujours humide mais pas gorgé d'eau. Il existe aussi dans le commerce des activateurs de compost qui maintiennent la chaleur. Remuez de temps en temps.

Le meilleur moment pour démarrer un compost est à la fin de l'hiver. La décomposition des déchets, liée à la vie bactérienne, étant plus rapide lors de la belle saison, votre compost sera utilisable dès la fin de celle-ci.



Septembre 2012

Les dictons du mois

Quand août est pluvieux, septembre est radieux À la Sainte-Inès travaille sans cesse Froid de la Saint- Nadège annonce pour bientôt la neige Quand les hirondelles voient la Saint-Michel, l'hiver ne vient qu'à Noël

Petit retour en arrière

Enfin le soleil est au rendez-vous et la chaleur a permis aux tomates de mûrir rapidement. Toute la récolte est arrivée en même temps. Bien sûr cela a fait des heureux, famille et amis ont profité pleinement de l'excédent de tomates.

2012 est une année à haricots. J'en ai récolté une masse assez impressionnante.

Le potager

Le potager, lui, aime le mois de septembre. Le sol est idéal : tout en conservant la chaleur de l'été, il retrouve également l'humidité des nuits d'automne qui donnent un vrai renouveau à la terre du jardin. Mais septembre amène avec lui la fin de l'été, et le jardinier va devoir profiter de ses dernières tomates et autres légumes de fin de saison, tandis gu'un grand travail d'entretien l'attend.



N'arrosez plus vos tomates et enlevez les feuilles apportant de l'ombre afin de leur permettre de mûrir correctement. Supprimez les pieds atteints de mildiou avant qu'ils ne contaminent les pieds sains.

Eliminez les mauvaises herbes du potager. Certains jardiniers avec un trait d'humour disent que cette année ce qu'ils n'ont pas semé pousse mieux que ce qu'ils ont semé!!!!

Repiquez la scarole. Moi je la repique soit sous couche, soit en pleine terre. Quand les froids arrivent je mets les châssis en place. De cette manière si l'hiver n'arrive pas trop tôt et si le froid n'est pas trop intense, j'aurai de la salade pour Noël.

Repiquez les stolons de fraisiers. Le sol en

septembre offre des conditions idéales à la reprise et au bon enracinement

de vos plants, car la terre est chaude et humide. L'idéal est de mettre en place un film plastique. C'est plus fastidieux que de repiquer en pleine terre, mais quel bonheur au printemps de pouvoir récolter des fraises propres, en plus le voile plastique maintient l'humidité.



- une fois sous couche, et j'arroserai les semis par temps sec : à l'arrivée des grands froids je mettrai en place les châssis
- une fois directement dans le potager ; je laisserai la nature faire le reste et je n'arroserai donc pas.

Je pourrai donc comparer le résultat des deux méthodes.

Fin septembre, vous pouvez déjà récolter les légumes racines. Les céleris, betteraves rouges se conservent jusqu'au printemps dans un seau rempli de sable sec et entreposé dans un local frais.







Début septembre après une pluie, coupez les poireaux à environ 3 cm du sol. Ils grossiront mieux et cela évitera la contamination des poireaux par la mouche mineuse qui vole une dernière fois mi-août. Avec les feuilles coupées, profitez pour vous faire une bonne soupe de poireaux.

Epinards

Les semis d'épinards reprennent en août-septembre. Les variétés d'hiver pourront être récoltées feuille à feuille à partir de novembre.

Le roi des épinards, "Géant d'hiver", est adapté aux récoltes d'automne, d'hiver et de printemps. Semez également "Monstrueux de Viroflay" ou "Symphonie".

Fin septembre récoltez vos potimarrons. Pour les potirons plus gros, il faudra certainement attendre octobre.

Le jardin d'agrément

Supprimez régulièrement les fleurs fanées de vos massifs, surtout des dahlias, pour obtenir de futures fleurs bien vigoureuses.

Rabattez les hampes florales des roses trémières et donnez de l'engrais à tous les rosiers.

Il est désormais temps de planter les bulbes récupérés au printemps dernier.

Au printemps j'ai semé du tournesol. Le résultat est du plus bel effet et certaines fleurs atteignent 32 cm de diamètre.





Multipliez !!!

Repiquez en place les bisannuelles ayant atteint une taille satisfaisante.

Pour ceux n'ayant pas eu le temps de s'y prendre en août, il est encore temps de bouturer les rosiers et les géraniums. Divisez vos touffes de pivoines.

Récoltez les graines de capucines, de soucis, d'œillets d'Inde et de lupins. Avant de renfermer les graines dans un récipient (opaque de préférence), laissez-les sécher à l'air libre pour éviter que l'humidité ne les fasse pourrir.

Entretenez !!!

- rabattez au raz du sol les longues hampes florales des roses trémières
- supprimez les fleurs fanées de vos dahlias, et pour obtenir de grosses fleurs pour vos vases, supprimez les boutons latéraux
- supprimez les fleurs fanées de vos plantes de massifs au fur et à mesure
- taillez vos lavandes à la cisaille
- fin septembre taillez votre haie de thuyas.

Les fruitiers

C'est le moment de la cueillette des mûres, et celle des raisins qui débute. Pour que les raisins mûrissent bien, supprimez les feuilles apportant trop d'ombre aux grappes. Récoltez les pommes, les poires, les pêches et les quetsches. La ménagère sera heureuse de vous confectionner de délicieuses tartes.

Pour assurer une bonne santé à votre verger, ne laissez pas les fruits pourrir au pied de l'arbre, et ne jetez surtout jamais de fruits malades au compost.

Mon pommier "Rambour d'hiver" est bien chargé en fruits. Mais depuis quelques jours, certainement à cause de la chaleur, beaucoup de pommes tombent au sol, alors qu'elles ne sont pas encore mûres et sans que la pomme soit vermoulue. Bizarre, bizarre !!!









Recette

Une salade originale

Voici une recette que m'a transmise ma cousine :

Ingrédients

- 3 carottes moyennes crues
- 2 betteraves moyennes crues
- 1 pomme
- 1 poignée de cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe de vinaigre (Melfor)
- 3 cuillères à soupe d'huile de noix ou à défaut une huile ordinaire Sel, poivre

Râper à l'aide de la grille fine les betteraves, les carottes et la pomme. Ajouter les noix concassées et assaisonner. Voilà, c'est tout et c'est très bon.

Article du mois

Faites vos graines de tomates vous-même

Pour cela il vous faut :

- un godet en plastique ou un ramequin en verre
- un peu d'eau
- une petite passoire ou un tamis
- du papier de cuisson ou assiette

Choisir une ou plusieurs tomates mûres et sans maladie.

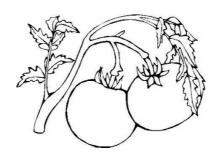
Couper la tomate en deux ou quatre suivant la grosseur, et avec les doigts ou une petite cuillère, faire tomber dans le godet les graines avec la pulpe et un peu de jus.

Ajouter un peu d'eau et d'ici quelques jours, la pulpe restante sur les graines va remonter à la surface. Cela ressemblera à de la moisissure. Après quelques jours (entre 2 et 7 jours), la fermentation dissout le gel qui emprisonne les graines.

Au bout d'une semaine, versez le contenu au-dessus d'un tamis et passez-le plusieurs fois sous l'eau afin de bien nettoyer les graines avec les doigts.

Egouttez et déposez les graines dans une assiette, ou sur du papier de cuisson. Bien étaler les graines et les laisser sécher à l'air libre.

Bien sûr cela est valable uniquement si vous avez la même variété de tomate dans votre potager. Sinon les croisements de hasard risquent de créer des surprises.



Octobre 2012

Les dictons du mois

Vent d'octobre, pluie de novembre font bon décembre Beaucoup de pluie en octobre, beaucoup de vent en novembre En octobre, si tu es prudent, achète grains et vêtements En octobre tonnerre, vendanges prospères

Petit retour en arrière

L'hiver sera bientôt là ! Les températures commencent à chuter (2° seulement jeudi matin 20 septembre 2012) et déjà les premiers signes de l'automne ne trompent pas. Les marrons tombent dans les cours des écoles en nous rappelant notre enfance.

Les pluies salutaires sont arrivées fin septembre et les arbres se parent de leurs couleurs chatoyantes entre jaune profond et rouge intense.

Le potager

- Les derniers haricots secs ou demi-secs arrachés le matin sèchent à l'air libre avant de rejoindre la cuisine.
- Récoltez avant les gelées vos potirons, potimarrons etc. et placez-les dans un endroit sec (hors gel).
 Ils se conserveront une bonne partie de l'hiver et rentreront dans de délicieuses préparations culinaires. Avec Halloween ces légumes un peu oubliés par le passé ont repris le chemin de nos potagers et de notre cuisine.
- Pour les amateurs de culture biologique semez dans votre potager des engrais verts comme de la moutarde, seigle seul ou en mélange avec de la vesce, trèfle violet ou sarrasin. Vous les détruirez au printemps en les incorporant à la couche superficielle du sol, auquel ils apporteront un important complément de fertilisation.
- Fin octobre, par temps sec, sortez les céleris, carottes, betteraves rouges et placez-les dans un seau rempli de sable sec fermé d'un couvercle. Ils se conserveront tout l'hiver dans votre cave (hors gel). Vous pouvez ainsi les utiliser à votre guise.
- Sortez vos derniers pieds de tomates avant qu'ils ne pourrissent. Cela évitera de contaminer le sol par des maladies (mildiou etc...) qu'on retrouvera inévitablement l'année prochaine.
- Faire blanchir votre salade d'hiver comme la scarole en la nouant. Attention ne préparez pas plus de 3 têtes en avance, elles risquent de pourrir rapidement.
- Protéger vos choux en les paillant (couche épaisse de feuilles) ou en formant une butte de terre au pied de chacun.
- Profitez notamment de cette période pour déraciner les mauvaises herbes récalcitrantes. L'automne est, avec le printemps, une période particulièrement dynamique pour les "mauvaises" herbes. Si vous n'y prenez pas garde, ces plantes indésirables vont se développer et, pour certaines d'entre elles, monter à graines et contaminer tout votre potager ou vos massifs de fleurs.
- Bêchez ou fraisez les endroits de votre jardin qui sont libérés des plantations que vous avez déjà arrachées. C'est toujours bon d'aérer la terre avant l'hiver. L'eau des pluies ou de la neige traversera mieux votre sol et ne stagnera pas en surface en rendant la terre trop humide (ne pas oublier qu'à Weislingen le sol est principalement argileux)
- Fin octobre, avant les premières gelées, rentrez vos pots dans un endroit sec, comme les lauriers sauce qui ne résisteront pas à un hiver trop froid.
- Repiquez les éclats de rhubarbe
- Contre l'oïdium des cucurbitacées, traitez au soufre mouillable à 0,5 % ou avec du lait de vache dilué à 10 %.

Le jardin d'agrément

Après avoir creusé un gros trou que vous aurez rempli de terre de bruyère, mettez en place vos camélias, rhododendrons, bruyères. La terre de bruyère peut s'acheter en gros (remorque) dans notre région.

Plantez les bulbes à floraison printanière ou estivale (freesia, lys, narcisses, tulipes, muscaris...) dans un sol préalablement drainé avec un ajout de sable ou de terreau en terrain lourd et argileux. Ils auront ainsi le temps de s'enraciner correctement avant l'arrivée des grands froids.

Sortez vos bulbes gélifs comme les canas et dahlias.

Taillez les sujets ornementaux après la floraison estivale, comme les pivoines par exemple.

Coupez les fleurs fanées sur les plantes vivaces qui resteront en place, ainsi que les dernières fleurs de rosiers fanées.

Taillez les haies de thuyas, troènes, etc.

Prélevez les graines disponibles dans vote jardin, comme les œillets d'Inde, les bleuets, le cosmos, basilic etc.







Vérifiez l'état de vos boutures de roses. Si de petites feuilles ont poussé, il faudra les pailler pour l'hiver.

Les fruitiers

Au verger:

- Étayez les branches lourdement chargées de fruits (pommiers, poiriers).
- Faites une pré-taille sanitaire des framboisiers, en éliminant les tiges malades ou qui ont porté cette année
- Pour ceux qui ont greffé, desserrez les liens des greffes réalisées au printemps
- Élaguez les grands arbres

Récoltez vos poires d'hiver comme la comtesse de Paris. Elles seront mises à mûrir dans un endroit sec et se conserveront facilement jusqu'à Noël.

Les pommes seront conservées dans de petites cagettes ou sur des étagères en bois. Vous pourrez recouvrir ces supports de papier journal pour protéger l'épiderme des fruits des aspérités du bois.

En outre, vous y placerez les pommes sur une seule couche et de manière à ce qu'elles ne se touchent pas. En effet, si un fruit se dégrade, son seul contact suffit à contaminer les autres. Il vous faudra donc aller vérifier l'état des pommes régulièrement et retirer celles qui sont abîmées.

Enfin, vos pommes doivent être conservées à l'abri de la lumière, à une température comprise entre 6 et 12°C, dans un endroit bien aéré.

Récoltez les dernières grappes de raisins. Cette année, les grappes sont excellentes et sucrées.

Quant aux noisettes, noix et châtaignes elles se font rares cette année à Weislingen.



Recette

Galette au potimarron et aux flocons d'avoine

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 mn Difficulté : Facile



Ingrédients pour 3 personnes

- 70 g de flocons d'avoine
- 2 oeufs entiers
- 6 cl de lait environ
- 2 cuillères à soupe rases de parmesan râpé
- Sel, poivre
- 1 cuillère à soupe de persil ciselé
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 180 g de chair de potimarron

- **1** Mettre les flocons d'avoine à gonfler dans le lait tiédi. Râper finement la chair du potimarron (au robot). Préchauffer le four à 180°C, ou thermostat 6.
- **2** Dans une terrine, fouetter les œufs entiers. Ajouter le potimarron râpé, les flocons d'avoine, le parmesan râpé, les herbes ciselées. Saler et poivrer généreusement puis ajouter la muscade râpée. Bien mélanger le tout.
- **3** Répartir la préparation, en tassant bien, dans des petits moules à tartelettes très légèrement beurrés.
- **4** Faire cuire à four moyen pendant 20 minutes environ. Déguster chaud ou tiède.

Pour finir... Ajouter à la préparation, selon vos préférences, une pointe d'ail, une pincée de piment, du curry, du paprika... Les galettes peuvent également être cuites à la poêle dans un peu d'huile pendant 8 à 10 minutes sur feu moyen en les retournant.

Article du mois

L'orchidée

Cette plante d'appartement fait partie de la magnifique famille des orchidacées. Originaire des zones tropicales, elle est constituée de feuilles ovales plutôt allongées, assez charnues.

La hampe florale s'orne de 6 à 20 fleurs blanches ou pourpres, parfois striées ou mouchetées

A la fin de floraison

Les meilleures choses ont une fin, et bien que la floraison des orchidées soit particulièrement prolongée, la vôtre est terminée.

Deux hypothèses:

1ère floraison

C'était la première floraison. Vous devez repérer sur la tige, en dessous des fleurs desséchées, 1 à 2 "yeux" (sorte de petit bourgeon). Coupez alors la tige au-dessus du 2e œil, pour stimuler une 2e floraison, qui interviendra environ 2 mois plus tard.

2ème floraison

C'était la 2ème floraison. La tige ne porte plus d'œil. Laissez-la sécher complètement, puis rabattez au ras du feuillage. Il ne vous reste plus qu'à espérer l'apparition d'une nouvelle tige...





Novembre 2012

Les dictons du mois

Quand l'hiver n'est pas pressé, il arrive à la Saint André À Sainte Catherine tout bois prend racine Sainte Catherine en manteau blanc amène du froid pour longtemps Sainte Catherine vient toujours de blanc habillée

Petit retour en arrière

Le dimanche 21 octobre 2012 il faisait encore 24°C avec un soleil radieux. Mais les premiers froids sont arrivés les derniers jours d'octobre avec les premiers flocons de neige le samedi 27 octobre, après un automne très chaud... trop chaud pour un jardinier, n'en déplaise aux amateurs de soleil.

Le beau temps a permis malgré tout de mettre à l'abri les carottes, les céleris, et betteraves rouges dans de bonnes conditions

Le potager



Tous les ans l'hiver anéantit une grande partie de la récolte de choux de milan et choux rouge.

Effectivement on n'arrive pas à manger tous ces légumes avant l'arrivée des grands froids et ils pourrissent sur pied. Alors cette année j'ai pris mon courage à deux mains et j'ai mis à l'abri avec une bonne motte de terre et de racines mes choux sous ma serre

En espérant qu'ils seront plus à labri qu'en plein champ.

J'ai raté mes semis de mâche cette année. Pourtant j'avais effectué deux semis à des périodes différentes, mais très peu de graines ont levé!







Protégez vos scaroles des gelées par un voile d'hivernage

Les amateurs de "Rosé des prés" ont pu s'en donner à cœur joie. Pendant une quinzaine de jours les champignons ont poussé dans mon verger. Mummmm! Un vrai régal...



Le jardin d'agrément



Mettre en pot les boutures réalisées en cours d'année et les mettre dans un endroit abrité où elles ne souffriront pas trop durant cet l'hiver, comme ici les buis.

J'ai commandé pour début novembre des rhododendrons chez un spécialiste en Belgique. Ces plantes peuvent résister à des températures très froides, jusqu'à -25° pour certaines.

Une fois en place on n'a plus besoin de s'en occuper, ils refleurissent tous les ans et certaines variétés sont odorantes

A tout hasard voici le lien pour aller sur le site en question : www.rhododendronwauthier.be

- Coupez les tiges des pivoines et arrachez les glaïeuls (quand ceux-ci commencent à flétrir et noircir, c'est que la plante rentre en sommeil)
- Planter un petit repère aux emplacements des plantes dont le feuillage disparaît en hiver comme les pivoines. Cela leur évitera d'être abîmés par un coup de bêche malheureux au printemps
- Rentrez les dahlias avant la première gelée
- Buttez les rosiers délicats, entre autres les plus jeunes d'entre eux
- Rentrez vos plantes fragiles en pots comme le laurier-sauce que je place près du garage. En cas de fortes gelées annoncées par la météo, je les mets à l'abri dans mon garage avant de les ressortir une fois les fortes gelées passées
- Si vous voulez conserver vos géraniums pour l'année prochaine, rentrez-les avant les premières gelées.

Les fruitiers

Préparez les trous de plantation de vos futurs arbres, c'est le meilleur mois pour travailler le sol rendu meuble par les pluies automnales. Plantez-les après avoir praliné les racines vers le 25 novembre (tout bois prend racine)

Taillez les framboisiers, les groseilliers et cassissiers en supprimant le vieux bois et en dégageant la partie centrale des plantes pour faire entrer la lumière

Récoltez les coings lorsqu'ils sont bien colorés et couverts d'un léger duvet, signe de leur arrivée à maturité. Ne faites la gelée qu'avec des fruits bien mûrs et qui sentent déjà bon. La gelée sera d'autant meilleure

Recette Soupe de potiron

Ingrédients

1,5 kg de potiron 1 oignon

1 blanc de poireau

3 carottes 2 pommes de terre 100 g de crème liquide

50 g de beurre

50 g de gruyère râpé 1 bouillon-cube végétal ou autres

persil, sel, poivre et muscade.

Epluchez tous les légumes, les laver et les découper en gros cubes pour les pommes de terre, potiron et carottes, pour l'oignon et le poireau les émincer grossièrement.

Dans une cocotte, fondre le beurre et ajouter les légumes, les faire dorer légèrement.

Versez de l'eau jusqu'à couvrir tous les légumes, ajoutez le cube de bouillon, salez, poivrez.

Au premier gros bouillon, baissez le feu et laisser mijoter à feu doux pendant environ 35 à 40 minutes.

Au bout de ce temps, mixez l'ensemble avec plus ou moins de liquide selon votre goût.

Ajoutez le persil haché, la crème et une pointe de muscade

Servez accompagné d'une coupelle de gruyère râpé.

Article du mois Le rhododendron

Plantation du rhododendron

L'une des choses les plus importantes dans la plantation du rhododendron c'est qu'il a besoin de terre de bruyère et d'un sol bien drainé.

A Weislingen la terre est plutôt argileuse, il vaut donc mieux creuser un trou de bonne taille (1m*1m*1m) et d'y mettre le maximum de terre de bruyère.

Le rhododendron tolère l'ombre, la mi-ombre et même le soleil mais redoute les situations trop brûlantes.

- Il est recommandé de planter les rhododendrons à l'automne
- Choisissez de préférence un endroit partiellement ombragé ou ensoleillé mais jamais brûlant
- Évitez à tout prix les zones régulièrement inondées car cet arbuste craint l'eau stagnante.

Taille des rhododendrons

Aucune taille n'est vraiment indispensable, l'entretien est relativement facile.

- Supprimez le bois mort
- Retirez les fleurs fanées au fur et à mesure
- Pour réduire la ramure, attendez la fin de l'été et coupez au dessus d'un œil afin de favoriser la ramification.

Si les feuilles et les bourgeons du rhododendron brunissent et deviennent marrons ,cela est dû au fait que le sol est mal drainé et que l'eau stagne au niveau des racines.

Étant acides, les écorces de pin représentent la meilleure solution de paillage.



Décembre 2012

Les dictons du mois

Si Décembre est sous la neige, la récolte elle protège En Décembre, pour que l'année aille comme il se doit, il convient que les champs s'enneigent par deux fois.

Petit retour en arrière

La neige est tombée le 1^{er} décembre avec des températures de -3°C. Si les journées courtes, humides et glaciales n'incitent pas à sortir au jardin, quelques efforts seront pourtant nécessaires pour que la belle saison donne le meilleur d'elle-même.

Le potager



Cette année j'ai pris soin de mettre à l'abri mes choux de milan et choux rouges, en les déterrant avec une bonne motte et en les replantant sous serre. Je peux prendre les choux au bon souhait de la cuisinière.

Quelle bonne idée j'ai eu car le froid et la première neige auraient réduit à néant le labeur de toute une saison.

Dans l'article du mois d'octobre j'avais écrit que pour bien

conserver les céleris, carottes, betteraves rouges, il faut les placer dans un seau

rempli de sable sec fermé d'un couvercle.

Durant des années ce système a bien fonctionné, mais pour cette année ce n'était pas la bonne idée. En effet plusieurs seaux ont pourri. J'ai donc enlevé les couvercles et je veillerai que le sable soit parfaitement sec la prochaine fois.

A l'abri sous les couches, la scarole a bien tenu le coup >>>



Terminer impérativement les travaux d'hivernage et notamment finir d'installer les protections des plantations avec un paillis et un voile d'hivernage.

Pensez à ajouter de la cendre de cheminée dans vos massifs et aux pieds des arbres fruitiers. Riche en potasse et en oligo-éléments, ces cendres donneront un coup de pouce à vos plantes.

Le jardin d'agrément

Les bulbes

Il est encore temps de planter les bulbes à floraison printanière, si ce n'est pas déjà fait, mais la floraison sera un peu décalée. Profitez des soldes, tout en restant vigilants sur la qualité des bulbes proposés.

La pelouse

Ratissez les feuilles mortes et ajoutez-les au compost. Hivernez la tondeuse à gazon dans un lieu abrité.

Bizarreries de la nature... Les primevères fleurissent début décembre



Les fruitiers

Au verger, 2012 aura été une année de production moyenne de pomme. Pour les conserver placez-les dans un endroit frais. Un abri de jardin fera parfaitement l'affaire.

Mi décembre mes "Rambour d'hiver" sont en parfait état de conservation.

Bien rangés dans des cagettes, vérifier leur état et jeter celles qui sont pourries.

Les poires comme "Comtesse de Paris" se gardent longtemps jusqu'à mi-décembre, elles sont excellentes à manger et très juteuses.

Poursuivez les plantations d'arbres et arbustes tant qu'il ne gèle pas.

Plantez les arbres à racines nues si le temps le permet. S'il fait trop mauvais, mettez-les en jauge en attendant des jours meilleurs.

Plantez les haies d'arbustes à feuilles caduques hors période de gel.



Recette Apfelstrudel

Préparation: 55 mn | Cuisson: 45 mn | Difficulté: Difficile



Ingrédients pour 6 personnes Pour la pâte à strudel

300 q de farine

1 oeuf

130 ml d'eau tiède

1 cuillère à café d'huile

quelques gouttes de vinaigre ou

de jus de citron

1 pincée de sel

Pour la farce

1 kg de pommes

1 cuillère à café de cannelle

50 q d'amandes ou noix

concassées

50 g de raisins secs trempés dans une tasse de cognac ou de rhum

120 g de sucre en poudre

60 g de beurre

3 cuillères à soupe de chapelure

- **1** Mélanger l'oeuf, le sel, l'huile, la farine, l'eau et le vinaigre. Lorsque le mélange est bien lisse, former une boule et laisser reposer 30 minutes sous un linge à température ambiante.
- **2** Peler les pommes et les couper en petits morceaux dans un saladier, ajouter les raisins secs, les amandes, la cannelle et le sucre, bien mélanger.
- **3** Etaler la pâte sur un plan de travail fariné pour former un rectangle. Cela ne suffit pas forcément avec un rouleau car la pâte est très élastique, on peut donc la prendre toute entière dans ses mains et l'étirer en attrapant les bords. Elle doit être très fine.
- **4** Badigeonner la pâte de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Saupoudrer de chapelure, garnir de farce jusqu'aux deux tiers, puis rouler en pavé et replier les extrémités. Badigeonner le dessus avec le reste de beurre fondu
- . **5** Enfourner à 200°C pendant 35 à 40 minutes (si le dessus devient trop brun, couvrir de papier aluminium). Saupoudrer de sucre glace et servir chaud.

Pour finir... N'hésitez pas à ajouter de la farine si la pâte semble trop collante, elle doit être assez élastique mais pas non plus trop sèche. Elle n'est pas toujours facile à manier. On peut la remplacer par des feuilles de filo pour gagner du temps.

Si possible faire tremper les raisins secs la veille (on peut aussi les remplacer par des fruits séchés, à faire tremper également).