



AJOS INFOS



Lettre d'information de l'Association des Jardins Ouvriers de Sélestat

N°14 juillet 2005



Dates à retenir ...

3 septembre : Seconde visite des terrains par le Comité.

10 septembre : Date limite pour nous signaler par écrit que vous souhaitez résilier votre contrat de location.

29 octobre : Fermeture du réseau d'eau et démontage des compteurs sur les sites du Galgenfeld et de la Ruchertsmatt. Laissez libre l'accès à votre parcelle.



Concours 2005 des plus beaux jardins:

Le jury de notre concours "Jardins d'été", constitué de trois jardiniers ou anciens jardiniers de la Ville de Sélestat, est passé le 1^{er} juillet pour évaluer la qualité du travail fourni par les jardiniers de l'AJOS.



Les lauréats de ce concours sont les suivants :
(par ordre alphabétique)

PRIX SPÉCIAL DU JURY

M. DUFRAIGNE Patrick	C29	Ruchertsmatt
M. FLECKSTEINER Charlot	A18	Galgenfeld
M. KAMMERER Alphonse	A39	Galgenfeld
M. MAIER Joseph	A85	Galgenfeld
M. SCHEIDEKER Alfred	D02	Giessen

PRIX DU FLEURISSEMENT

Mmes CONTICH Marie-Ange et SCHMITT Jacqueline	C23	Ruchertsmatt
M. GRUJIC Ruza	E17	Giessen
M. MARC Bernard	A09	Galgenfeld
M. ZIMMERMANN Robert	B54	Galgenfeld

PRIX D'ENCOURAGEMENT DE L'AJOS

M. HAERTEL Francis	C08	Ruchertsmatt
M. MEYER Mario	A25	Galgenfeld
M. MEYER Yvan	A21	Galgenfeld
Mme QUIRIN Liliane	E01	Giessen

Les membres du Comité adressent leurs plus vives félicitations aux lauréats.

Les prix seront remis lors de l'Assemblée Générale.



Vous changez d'adresse, de n° téléphone ...

Pensez à nous donner vos nouvelles coordonnées.

Des changements au sein du Comité ...

Guy ROTUREAU remplace Bernard BIGARRE comme secrétaire, Raymond BARUN et Denis CARL intègrent le Comité. Suite au décès de Léon FUCHS, le Comité est composé comme suit :

Bureau
COUCHEVELLOU Didier, Président (A34)
SPITZ Jean-Paul, Vice-président (B58)
SIFFERT André, Vice-président (B48)
BARTHEL Sabine, Trésorière (B51)
ROTUREAU Guy, Secrétaire (A15)

Administrateurs
BAUDINE Frédéric (A16)
BRAUN Raymond (E16)
CARL Denis (B55)
DJERIBI Pierrot (C04)
GOLLING Jean-Louis
GRUSCHWITZ Robert (E04)
LELKIC Michel (A40)
LINDEPERG Pascal
MARTIN Robert (A08)
OLIVEIRA Pascal (A22)
QUIRIN René
RAFFATH Jean (C25)

AJOS La vie de l'Association ...

Buvette de l'aire de loisirs du Galgenfeld

La buvette est ouverte depuis début juin. Vous pouvez vous y désaltérer les samedis de 17h à 19h et les dimanches de 10h à 12h. Profitez également du boudrome.

Site du Giessen :

Cette année encore, les jardiniers du Giessen sont à féliciter pour la qualité de leur travail. La plupart des jardins présentent un bel aspect.

Site du Galgenfeld :

Lors de son passage le 1^{er} juillet, le jury a noté une amélioration notable de l'aspect des jardins.

Réfection du chemin principal et puisard : les travaux promis par la Ville de Sélestat seront effectués fin juillet.

Site de la Ruchertsmatt :

Le réseau alimentant les jardins C24 à C29, « source » d'une déperdition très importante la saison dernière semble ne pas poser de problème cette année.

Léon FUCHS nous a quitté ...

Membre du Comité depuis 1962, Léon a, durant ces 43 années, activement participé à la vie de notre Association. Nous garderons de lui le souvenir d'un homme dévoué à la cause des jardiniers de l'AJOS.

Préparez ...



la fin d'été :

Repiquez laitues et batavias à l'ombre d'un arbre ou protégez-les aux heures les plus chaudes par des cannis.

l'automne :



Repiquez les choux fleur d'automne, les choux Brocoli et autres Romanesco, les choux verts et rouges. Semez le fenouil et les haricots verts jusqu'à la mi-juillet.

Semez batavias et laitues ainsi que les premières scaroles. Semez jusqu'en août le radis japonais. Attendez la mi-août pour semer les navets, les épinards, la mâche, les radis, ou repiquer des fraisiers ...



l'hiver :

Repiquez les poireaux d'hiver (type bleu de Solaise), les choux de Bruxelles et les choux frisés. Il est encore temps de semer les carottes qui seront ensilées pour consommation cet hiver.

Et même ... le printemps prochain :

En semant les fleurs bisannuelles (pensées, œillets tige de fer et poète, marguerites, giroflées ...).



Paillez ...

les tomates, courgettes, concombres, cornichons, céleris, melons ... Vous limiterez l'évaporation, et les légumes poussant au sol seront propres. De plus, la terre restera meuble, n'étant pas battue par les pluies et arrosages . A défaut, utilisez les tontes de gazon.



La rubrique du chef :

Tatin de courgettes au miel

Pour 4 personnes : 500g de courgettes jaunes et vertes, 4 cuillères à soupe de miel de fleurs, huile d'olive, romarin, pâte feuilletée.

Couper les courgettes en rondelle de 1 cm d'épaisseur. Etaler le miel au fond du moule, disposer les rondelles de courgette debout, cote à cote en rosace. Cuire au four 15 mn à 200°C.

Couvrir avec la pâte feuilletée et cuire encore 15 mn à 200°C.

Démouler chaud. Parsemer de romarin finement haché. Arroser d'huile d'olive et servir.



Histoire de légume : le melon

On le pense originaire de l'Inde, ou des déserts iraniens, voire africains... Le melon, en tout cas, était déjà cultivé en Egypte cinq siècles avant notre ère. Il franchira la Méditerranée pour parvenir en Grèce, puis à Rome, vers le 1er siècle.

Chez les Anciens, le melon, petit et sans doute assez peu sucré, se dégustait poivré et vinaigré, relevé de garum*, ainsi qu'une salade. Au fil des siècles, il acquiert volume, parfum et saveur sucrée. Il cesse alors d'être considéré comme un légume, et prend la place d'un fruit.

Le melon fait partie des plantes potagères énumérées dans le capitulaire De Villis. Cette ordonnance de Charlemagne du début du IXe siècle, édicte entre autre, à l'intention des *villici*, les gouverneurs de ses domaines, une liste d'une centaine de plantes, arbres, arbustes ou simples dont la culture est ordonnée dans les jardins royaux.

A la Renaissance, des moines le cultivent pour les papes, dans leur résidence d'été de Cantaluppo, près de Rome... d'où le nom de "Cantaloup" donné à ce type de melon que nous connaissons bien, rond à la chair orangée, si savoureuse.

Dès la fin du XVIe siècle, le melon est largement cultivé dans le midi de la France. On en connaît plusieurs espèces, aux noms évocateurs : turquin, morin, barbarin, sucrin, citrolin, muscadin... On en produit ensuite en Anjou et en Touraine, pour approvisionner les marchés de Paris et la Cour. Il n'arrivera que plus tard en Charente, ou il connaîtra un succès durable...

Plus récemment, Alexandre Dumas qui appréciait les melons et en particulier ceux de Cavaillon demanda, en échange du don de la totalité de son œuvre publiée (près de 400 volumes) qu'il fit en 1864 à la bibliothèque de la ville, une rente viagère de 12 melons par an. Ce que le conseil municipal accepta et lui servit jusqu'à sa mort en 1870.

On ne connaît pas de variété typiquement alsacienne, mais les années chaudes et ensoleillées, nous pouvons produire quantité de melons dans nos jardins.

* le Garum était un condiment très onéreux, utilisé dans l'empire romain antique à la place des sels aromatisés. Cette "liqueur de poisson" était obtenue par putréfaction de poissons gras (!!!) mis en saumure dans des amphores avec des aromates.