Le jardin aux herbes

Autor(en): **Peitrequin, Bernard**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **4 (1974)**

Heft 10

PDF erstellt am: **03.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-830100

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Le jardin aux herbes

A La Nouvelle-Orléans, dans les grandes cours mystérieuses qui donnent sur les jardins secrets, on trouve au pied des murs blancs de larges plates-bandes, ou sous l'arbre d'un patio le grand carré du « jardin aux herbes ». Il fait partie de la tradition créole dans un pays où (presque) tout est en boîte. Nous aurions bien tort de laisser perdre en Europe cette habitude charmante qui, en plus, aide à faire de la bonne cuisine.

Plantes condimentaires, culture et soins

La plupart se sèment: l'oseille, le persil, le cerfeuil, le fenouil, le basilic, le céleri. L'échalote et l'ail se multiplient par caïeux. On cultive le thym, la sauge, le romarin, par bouturage en automne. Enfin, par division des touffes, on obtient l'estragon, la ciboule, le céleri-maggi. Des plantons à repiquer, achetés en petits pots directement chez le jardinier, facilitent ces différentes cultures et accélèrent considérablement la production. On rencontre même plusieurs plantes condimentaires courantes, en pots ou en caissettes, sur les balcons et fenêtres, à disposition immédiate des cuisinières avisées.

Les soins se limitent à des arrosages et à des coupes régulières afin d'éviter la montée en graines. Les traitements antiparasitaires sont inexistants. Les insectes et autres parasites paraissent neutralisés par les émanations persistantes de nos plantes aromatiques.

Récolte et conservation

On récolte les plantes le matin, de bonne heure, juste après l'évaporation de la rosée. C'est avant la floraison que les plantes sont le plus riches en arôme. Laisser sécher à l'ombre et aux courants d'air, soit en étalant sur du papier, soit en suspendant en bottelettes. Voici les fines herbes que vous sécherez de préférence, car leur arôme ne s'altère pas: feuilles de céleri, basilic, sauge, estragon, marjolaine, romarin, thym, mélisse, menthe, armoise et hysope. Vous conserverez ces précieux condiments dans un endroit sec et aéré, les plantes enfermées en sachets de mousseline, mais vous pouvez très bien utiliser des boîtes ou des cartons, à condition de les secouer de temps en temps.

Bernard Peitrequin

nouveau

Toux? Catarrhe pharyngé?

Les gouttes pectorales contre la toux No 3 vous aideront.

Dans cette préparation sont associées des cellules de levure Candida avec les plantes médicinales thym et primevère.

Les gouttes sont efficaces contre la toux et catarrhe de la gorge. Elles ont un effet béchique, antispasmodique, facilitent l'expectoration, sont antiphlogistiques et désinfectantes.

BIO-STRATH®

Remèdes à base de levure plasmolysée et de plantes médicinales. Dans les pharmacies et drogueries.

HOTEL ROSAT
1837 Château-d'Œx
Altitude 1000 m.
Tél. (029) 4 62 12

Cadre tranquille et agréable
Grand parc, vue imprenable
Idéal pour repos et convalescence – Tout confort – Lift
Cuisine très soignée – Sur demande, cuisine à régimes simples et prix réduits en mai-juin-septembre octobre-novembre

Pour longs séjours, extrêmement avantageux.

DURS D'OREILLES
GRANDE NOUVEAUTÉ

Enfin nous pouvons vous présenter un appareil acoustique avec le nouveau microphone directionnel, qui vous procure une excellente audition même dans une ambiance très bruyante.

Venez l'essayer, sans aucun engagement dans la maison spécialisée

J.P. SCHMID
ACOUSTIQUE
Petit-Chêne 38 (face cinéma Georges V)
Lausanne Tél. (021) 23 49 33

Etant fournisseur de l'Assurance invalidité et de l'AVS, nous nous occupons de toutes les démarches.