

Et pourquoi pas tout à l'heure,

Venir au jardin pour la **fête du samedi 1^{er} septembre 2007**,

Musique fraîche avec un duo Folkeu et Sagres une pure merveille...

Pour la préparer d'abord et pour la faire ensuite.

Joueries, ripailles, eaux claires, danses contemporaines, néo-rurales et tout ce dont vous pourriez avoir envie en cette fin d'été magnifique que nous avons pu vivre ici, sud d'un canton dont il faut profiter car bientôt vendu à des moutons bien blancs et bien gras.

Dans les jardins en général, l'année n'est pas des meilleures, même si l'humeur elle l'est, malgré le perro nez cassé d'Aline, les dos qui couinent et les multiples écorchures des jambes, bras et parfois cœurs de vos *dévouées* (és).

Les courgettes n'ont pas sorti les pieds de l'eau ni les haricots, mais eux ils supportent, tandis que la courgette jaunit, vieillit et finit par mourir d'ennui. Les

tomates font la gueule mais rougissent quand même, les carottes gogent, les poireaux sont enchantés, les salades ça dépend des jours. Les céleris et les choux aiment ces fraîcheurs d'été, faudra qu'ils nous prouvent qu'ils y résistent mais on a bon espoir. Par contre les patates font de la pêche sous-marine et on espère les sortir avant qu'elles n'entament une nouvelle saison en ré germant.

Dans vos cornets cette trente quatrième semaine de l'an; Pommes tâchées, bugnées par grêles et moussons, bonnes pour les gâteaux ou pour croquer, mais il faut parfois, souvent, y enlever un petit creux. Haricots aux couleurs diverses, certains tendres à souhait, d'autres parfois jaunes et plus rustiques à couper par le travers en demi-centimètres pour y dompter les fils et autres chaînes. Il y en a aussi de verts avec tâches couleur de rouille, mais à cuisson, le vert revient. Le maïs arrive pour certains cornets, des colraves pour tous, des fenouils qui apprécient le

temps et on continue avec des poivrons de couleurs et des aubergines tant que la chaleur viendra nous rendre une petite visite hebdomadaire.

Tomates; sujet phare de la famille du léguminassez.

Vous les recevez parfois pas encore mûres ta point. Laissez, mais laissez-les venir à mûrir sur le bord de la fenêtre ou sur la table. Il est impossible de les toutes faire mûrir pour le jeudi ces dames.

Différentes variétés vous arrivent, la plus fréquente et productive est ronde, rouge, un peu dure mais... c'est "la Paola". Une autre ronde rouge plus tendre, "la Douce de Hongrie". Ensuite il y en a les bonnes grosses comme "la Chancy, la Redbrandywine, la Manitoba", la "Rose de Berne", et une bizarre boursouflée; "la Reisetomate", ensuite "la "Grosse Orange", la "Ge272", la "Cœur de Bœuf", la "Petite noire de Crimée", la "Black Zebra", la "Prince Noir", l'allongée "Oskar", et la "Culo Rojo" rare car peu productive mais peut-être la meilleure, verte dessus, rouge intense dessous et dedans. Il y a des oubliées comme les cerises, les prunes noires et quelques autres

qui restent au jardin trop peu qu'elles sont cette année.

Livreurs vous allez nous faire défaut dès septembre

→ Pour **les 6 et 13**

septembre, ensuite beaucoup pour **les 20 et 27 septembre** ainsi que le **4 octobre** car notre attitré prend des vacances. Puis tous les jeudis jusqu'au 13 décembre. *Inscrivez-vous sur le site ou par tél. à Mathieu 022 700 31 92 mais avant le 14 sept. car après il n'est point par ici jusqu'en fin de mois.*

Paiements : faites-les pour vos légumes de 2007 s'il vous plait car cela nous évitera des rappels. Et d'ici fin octobre il faudra bien commencer à remplir la caisse pour 2008, alors à vos porte-monnaie pour ceux qui n'ont point encore fini de payer l'an. Les arrangements sont toujours possible mais soit c'est déjà fait soit demandez l'étalement des versements.

Pour la fête il nous faut du monde pour un tas de boulot pas forcément long ni ennuyeux, un seul tél. Elinor Radeff

022 349.87.49.

1 mail elinor.radeff@bluewin.ch

Bises mouillées du jardin