

October/octobre 2015

EXECUTIVE/EXÉCUTIF

PRESIDENT/PRÉSIDENTE Lynda Cutler-Walling 514-631-8323

VICE-PRESIDENT/VICE-PRÉSIDENTE Felicia Borzelli 514-637-9038 SECRETARY/SECRÉTAIRE Sandra Gauthier

TREASURER/TRÉSORIER Janet Kennedy

PAST PRESIDENT/EX-PRÉSIDENTE Marion Kemper 514-631-3549

Directors/Directeurs:

HOSPITALITY/ACCUEIL Louise Michaud 514-631-5264 Pauline Davies 514-630-1714

WEBMASTER/WEBMESTRE Frederick Gasoi

TRANSLATION/TRADUCTION Nina Desnoyers

MEMBERSHIP/INSCRIPTION

Felicia Borzelli 514-637-9038

NEWSLETTER/BULLETIN PUBLICITY/PUBLICITÉ Louise Chalmers 514-639-8184

SPEAKERS/CONFÉRENCIERS Linda Hink 514-631-6649

GARDEN TOURS/ECOLOGY VISITES DE JARDINS/ÉCOLOGIE Marguerite Lane 514-631-3046

WEBSITE

dorvalhort.com

UPCOMING EVENTS

October 26 @ 7:30 pm Anny Schneider presents A Pharmacy in your Garden (in English with bilingual question period). Medicinal qualities of garden plants (herbs, flowers, vegetables), the procedures for their use and preparation, along with their principal therapeutic applications.

November 23 @ 7:00 pm Kick off the holiday season with our fun-filled annual Wine & Cheese party. Members only.

VOLUNTEERS NEEDED FOR WINE & CHEESE PARTY

- ✓ Someone is needed **to decorate** the tables, plan a colour scheme, acquire placemats and napkins.
- ✓ On Sunday (22nd), we need volunteers to prepare the food platters.
- ✓ On Monday (23rd), we need help **to set up before and clean up after** the party.

SIGN UP AT THE OCTOBER MEETING

- To add to the festive atmosphere, members are invited to bring along a home-made centerpiece. You may want to check out your garden for unexpected treasures. Prizes will be awarded!
- Bring a wrapped gift of a fifteen dollar value (approximately) if you wish to participate in the merriment of the holiday gift exchange. If you would prefer to receive an edible gift, simply wrap up something delectable – food or drink, home-made or purchased – and tell Santa's helper that you would like to take part in the "goodie" swap.
- A suggested donation of five dollars (or more if you prefer) will be collected at the door.
 Proceeds will be donated to a local charity.

PRESERVING YOUR HERB GARDEN

In preparation for Anny Schneider's presentation, I read a number of articles about herb gardens (*Canadian Gardening* is a favorite). I then made a list of all the herbs in my garden and was surprised at how many I had. I have decided to

ÉVÉNEMENTS À VENIR

26 octobre @ **19h30** Anny Schneider présente *Mon jardin, ma pharmacie* (en anglais, suivi d'une période de questions bilingue). Utilités médicinales des végétaux du jardin (aromates, fleurs, légumes), leurs modes d'utilisation, transformation et principales indications thérapeutiques.

23 novembre (a) 19h00 Démarrez la saison des fêtes avec notre toujours populaire Vins & Fromage. Pour membres seulement.

NOUS AVONS BESOIN D'AIDE POUR LE VINS & FROMAGES

- ✓ **Décorer** les tables, choisir une palette de couleurs, acheter napperons et serviettes de table:
- ✓ Dimanche, le 22, préparer les plateaux de nourriture;
- ✓ Lundi, le 23, mise en place avant et nettoyage après la réception.

VOUS POURREZ DONNER VOTRE NOM À LA RÉUNION D'OCTOBRE.

- Pour contribuer à l'ambiance festive, vous pouvez apporter un centre de table de votre confection. Allez voir dans votre jardin, il y a surement de quoi vous inspirer... Il y aura des prix!
- Apportez un cadeau enveloppé (valeur d'environ 15\$) si vous voulez participer à l'échange de cadeaux. Vous aimeriez recevoir un cadeau à déguster? Vous n'avez qu'à envelopper quelque chose de délicieux – à manger, à boire, fait maison ou acheté – et dites au lutin que vous voulez participer à l'échange gourmand.
- Une contribution de 5\$ (suggéré, ou plus) sera acceptée avec joie à l'arrivée. Les profits seront remis à une œuvre de charité locale.

PRÉSERVER VOS HERBES

En me préparant pour la conférence d'Anny Schneider, j'ai lu quelques articles sur les jardins d'herbes (*Canadian Gardening* est mon

ABOUT THE CLUB

The Dorval Horticultural and Ecological Society meets on the 4th Monday of every month except May, June, July, August and December, at 7:30 p.m. at the SDCC, 1335 Bord du Lac, Dorval.

Visitors are welcome at regular meetings for a \$5 guest fee. See our website dorvalhort.com for details.

Annual family memberships, \$15 for Dorval residents and \$20 for non-residents, may be obtained at most monthly meetings.

A guest speaker is normally featured at meetings, except in May and November. Special workshops, local garden tours and bus trips are also offered to members. Nonmembers are welcome on bus trips if space is available.

Membership enables you to obtain discounts at many nurseries. Please join the club and share the joy of gardening!

AU SUJET DU CLUB

Le Club d'Horticulture et
d'Écologie de Dorval se réunit le 4e
lundi de chaque mois sauf en mai,
juin, juillet, août et décembre, à
19h30 au Centre Communautaire
Sarto Desnoyers, 1335 Bord du Lac,
Dorval.

Les invités sont les bienvenus aux réunions régulières (5 \$ pour la soirée). Consultez notre site web dorvalhort.com pour les détails.

L'abonnement familial, disponible lors des réunions mensuelles, coûte seulement 15\$ pour les familles résidentes de Dorval et 20\$ pour les autres personnes intéressées. Parmi les activités dont profitent les membres, mentionnons les conférences mensuelles (sauf en mai et novembre), des ateliers, des visites de jardins privés et publics de Dorval et des environs et aussi, des visites par autobus. Priorité aux membres.

Certaines pépinières offrent un rabais aux membres. Joignez-vous à nous et partagez votre plaisir de jardiner!

try preserving them for culinary purposes and now is the time to do it. Who knows, after Anny's talk, I may discover some medicinal purposes for the herbs I have stored in my freezer or in clear, glass jars.

Freezing method is best for soft-leaved herbs such as chive, parsley, lovage, basil and mint. Put clean and dry (using salad spinner) herbs whole or chopped into freezer bags or into ice cube trays topped with water.

découvrir des propriétés médicinales pour mes herbes gardées dans le congélateur ou des pots en verre clair.

La congélation est préférable pour les feuillages tendres, comme la ciboulette, le persil, la

Drying is best for herbs such as rosemary, sage, thyme, lavender, coriander (seeds) tarragon, scented geraniums and lady's mantle leaves. Strip leaves from the stem and spread on a flat screen – elevated so that air can flow underneath. Cover them with a thin sheet of cheesecloth or paper towel to keep the dust away. Stir them daily, changing their position so they dry evenly. Herbs should be "cornflake crisp" when dry, which can take several weeks at room temperature (less with oven drying). Dried herbs should retain their colour. If they have turned brown or faded quite a bit, they were dried too rapidly or at too high a temperature, and in the case of culinary herbs, have lost a significant amount of flavour.

TO DO IN THE FALL FLOWER GARDEN

- Remove leaves and stalks that frost turns to mush and any that are diseased but keep ornamental grasses and the perennials with seed heads that provide winter food to birds.
- Pull out annuals and add spent plant material to your compost (diseased leaves should go into the garbage, not the compost.)
- Weed and edge flower beds.
- Plant bulbs.
- Dig up and store tender bulbs such as cannas, dahlias, and gladioli after the first hard frost that blackens their leaves, wash off any soil that's still clinging, and leave them exposed to air indoors for a couple of weeks. When they're dry, store in vermiculite or dry peat in paper bags or cardboard boxes. Overwinter in a cool, frost-free place.
- Hill up hybrid tea roses with soil for winter protection.
- Spread finished compost on garden beds between plants.

préféré). J'ai ensuite répertorié les herbes dans mon jardin, et j'ai été surprise de la variété disponible. J'ai décidé de les conserver pour cuisiner, et c'est le temps de le faire. Qui sait, après la conférence d'Anny, peut-être vais-je découvrir des propriétés médicinales pour mes herbes gardées dans le congélateur ou des pots en verre clair.

La **congélation** est préférable pour les feuillages tendres, comme la ciboulette, le persil, la livèche, le basilic et la menthe. Mettre les herbes propres et sèches (avec une essoreuse) entières ou hachées dans des sacs pour congélateur ou dans des cabarets de cubes de glaces recouverts d'eau.

La déshydratation convient mieux au romarin, la sauge, le thym, la coriandre (semences), l'estragon, le géranium odorant et l'alchémille. Retirer les feuilles des tiges et étaler sur un moustiquaire surélevé, afin que l'air puisse circuler. Recouvrir d'une fine couche de coton fromage ou d'essuie-tout pour protéger de la poussière. Remuer à tous les jours, pour sécher uniformément. Les herbes devraient être croustillantes comme des flocons de mais lorsque sèches, ce qui peut prendre quelques semaines à température pièce (moins si séché au four). Les herbes séchées devraient garder leur couleur. Si elles sont devenues brunes ou ont trop flétri, c'est qu'elles ont séché trop rapidement ou à une température trop élevée. Elles auront perdu beaucoup de goût.

TÂCHES AUTOMNALES

- Retirer les feuilles et tiges qui deviennent en bouillie avec le gel ou qui ne sont pas en santé, mais garder les graminées et les vivaces qui ont des semences pour nourrir les oiseaux en hiver.
- Mettre les annuelles et résidus de plants dans votre compost (le feuillage maladif devrait aller aux vidanges).
- Désherber et refaire les bordures des platesbandes.
- Planter des bulbes.
- Déterrer et remiser les bulbes d'été comme les cannas, dahlias, glaïeuls après le premier vrai gel qui noirci les feuilles. Rincer et laisser à l'air libre à l'intérieur pendant 2 semaines. Une fois secs, placer dans des sacs de papier ou des boites de carton avec du vermiculite ou de la mousse de tourbe. Remiser dans un endroit frais, à l'abri du gel.
- Remonter la terre autour des rosiers.
- Étendre du compost dans les plates-bandes, entre les plants.