

1. Record Nr.	UNINA9910968514203321
Autore	Small Ernest <1940->
Titolo	Herbes culinaires pour nos jardins de pays froid // Ernest Small, Grace Deutsch
Pubbl/distr/stampa	Toronto, : Ismant Peony Press, c2001
ISBN	1-4593-0301-6
Edizione	[1st ed.]
Descrizione fisica	1 online resource (203 p.)
Altri autori (Persone)	DeutschGrace
Disciplina	635/.7
Soggetti	Herb gardening Herb gardening - Canada Herbs
Lingua di pubblicazione	Francese
Formato	Materiale a stampa
Livello bibliografico	Monografia
Note generali	Co-publ. par: CNRC. Publ. aussi en anglais sous le titre: Culinary herbs for short-season gardeners.
Nota di bibliografia	Comprend des references bibliogr.
Nota di contenuto	Intro -- Cover page -- Cover plate (The Herb Garden, à Almonte (Ontario, Candada)) -- Title page -- Copyright -- Table des matières -- Remerciements -- Avertissement -- Dédication -- Introduction -- Présentation des sujets traités -- Les zones de rusticité -- Carte des zones de rusticité -- Comment exploiter à fond la courte saison -- Choisir l'emplacement en fonction de la lumière et la chaleur -- Plein soleil ou mi-ombre -- Protéger les plantes contre le vent et les poches d'air froid -- Construire des plates-bandes surélevées, pour un sol chaud et bien drainé -- Bien choisir les espèces -- Le pH du sol -- Cultiver en pots certaines herbes -- Commencer la culture à l'intérieur -- Allonger la saison de jardinage en protégeant les herbes -- Serres -- Couches froides -- Couches chaudes -- Tunnels, cloches et chemises d'eau -- Réchauffement du sol à l'aide d'une feuille de plastique -- Culture et entretien des herbes culinaires -- Semis à l'intérieur -- Date de la dernière gelée de printemps -- Choix des contenants pour les semis -- Choix de la terre pour les semis -- Ensemencement -- Besoins en lumière -- Arrosage et éclaircissage -- Repiquage à l'intérieur -- Acclimatation -- Repiquage à l'extérieur -- Semis à l'extérieur -- Préparation pour l'hiver -- Date de la première gelée d'automne -- Protection contre les gelées -- Protection des

vivaces pour l'hiver -- Guide des herbes culinaires -- Agastache fenouil -- Aigremoine -- Ail -- Aneth -- Angélique -- Basilic -- Bourrache -- Camomilles -- Capucines -- Carvi -- Cerfeuil -- Cerfeuil musqué -- Ciboulettes -- Coriandre -- Cressons -- Estragon -- Fenouil -- Fenugrec -- Genévrier commun -- Géranium odorant -- Herbe à chat -- Houblon -- Hysope -- Lavande -- Livèche -- Marjolaine -- Mélisse -- Menthes -- Quelques herbes ressemblant à la menthe -- Calament à grandes fleurs -- Calament à petites fleurs. Agastache rugueuse -- Tagète luisante -- Pycnanthème des montagnes -- Monarde écarlate -- Moutardes -- Origan -- Oseilles -- Pavot d'orient -- Persil -- Raifort -- Romarin -- Rosiers -- Sarriette annuelle -- Sarriette vivace -- Sauge -- Souci des jardins -- Thym -- Herbes des pays chauds à cultiver en pots et à rentrer pour l'hiver -- Laurier commun -- Gingembre -- Lemon-grass -- Verveine citron -- Myrte -- Source de matériel -- Canada -- États-Unis -- Lectures complémentaires -- Provenance des illustrations.

Sommario/riassunto

Herbes culinaires pour nos jardins de pays froids est un guide de jardinage complet et pratique sur plus de 55 herbes culinaires - y compris plus de 100 cultivars - convenant aux conditions difficiles du Canada et du nord des États-Unis. Le guide propose pour chaque espèce une description ainsi que des notes sur la culture, la récolte, l'utilisation culinaire et divers aspects intéressants de la plante.
