

LES ARBUSTES FRUITIERS ET LEUR CULTURE AU CANADA

PAR

W. T. MACOUN, *horticulteur du Dominion*

ET

M. B. DAVIS, B.S.A., *adjoint en pomologie*

Le bulletin n° 56 sur la culture des petits fruits, publié en 1907, est épuisé depuis déjà quelque temps, et en attendant qu'une nouvelle édition soit prête nous avons fourni les renseignements demandés au moyen de circulaires, donnant des notes sommaires sur les méthodes de culture et des listes abrégées des meilleures variétés. Le bulletin que nous présentons aujourd'hui contient, croyons-nous, tous les renseignements que peuvent désirer les arboriculteurs fruitiers dans les différentes parties du Canada.

Les petits fruits dont il est question dans ce bulletin sont les gadelles (*groseilles à grappes*), cassis (*gadelles noires*), groseilles (*grosses groseilles* ou *groseilles à maquereau*), framboises, mûres du Canada et mûres Logan. Il y a aussi d'autres espèces de petits fruits indigènes au Canada et utilisés à l'état sauvage dans certaines localités, mais qui ne sont encore que peu cultivées.

Les petits fruits sont utiles sur tous les points du Canada mais spécialement dans ces régions où le climat est trop rude pour la culture des grands arbres fruitiers. Le gadelier, le groseillier et le framboisier poussent spontanément presque jusqu'au cercle arctique, sinon jusque-là. Nos colons, même ceux qui sont établis dans l'extrême nord, ne sont donc nullement obligés de se passer de fruits. Ils peuvent utiliser les variétés indigènes ou les plus rustiques des espèces cultivées.

De nombreuses variétés ont été essayées aux fermes expérimentales en ces trente dernières années, et nous pouvons aujourd'hui, en nous basant sur une longue expérience, présenter des listes des meilleures espèces. Différentes expériences de culture ont été faites et les méthodes que nous recommandons dans ce bulletin s'inspirent des résultats obtenus.

LE GADELIER (GROSEILLIER À GRAPPES)

Le fruit du gadelier n'est encore que peu usité au Canada, pas autant du moins que les autres petits fruits. Peu de personnes en effet aiment les gadelles crues ou la gelée que l'on en obtient en les faisant cuire. Elles sont cependant beaucoup mieux appréciées et beaucoup plus employées dans les parties les plus froides du pays, où les autres fruits viennent avec difficulté, que dans les régions plus tempérées. C'est assurément un fruit sain, salubre, rafraîchissant, dont l'usage mérite d'être beaucoup plus répandu qu'il ne l'est actuellement.

Multiplication

Le gadelier se propage habituellement au moyen de boutures qui s'enracinent très facilement et dont on obtient de bons plants après une saison de végétation. L'automne est le meilleur moment pour faire ces boutures, car les gadeliers se mettent à pousser très tôt au printemps et prennent mal racine après que les bourgeons se sont gonflés. On emploie le bois de la pousse de l'année; on peut couper les rameaux au commence-