

## 6.—Fruits.

Les fruits sauvages du Canada sont nombreux et variés. Le groseille à grappe, le cassis, la groseille à maquereau, la framboise et la fraise poussent à l'état sauvage très loin vers le nord, c'est-à-dire jusqu'au cercle arctique, leur goût et leur saveur étant pour le moins égaux à ceux des variétés cultivées. L'airelle myrtille (communément appelée bluet) existe à profusion dans la plus grande partie de l'est du Canada et la canneberge croît dans de vastes régions disséminées à travers la Puissance. Parmi les autres fruits sauvages de moindre importance, on peut aussi citer la baie de l'amélanchier qui pullule dans les provinces des prairies, la merise, la cerise sauvage, la mûre, les baies de l'aubépine, du prunellier, de l'alisier, etc.; la prune pousse à l'état sauvage dans les provinces de l'est et le raisin sauvage à étendu son habitat jusqu'au nord du Manitoba.

D'ailleurs le climat et le sol sont éminemment adaptés à la culture des meilleures variétés de fruits; un grand nombre de nos fermes canadiennes possèdent des vergers ou des jardins fruitiers, donnant des fruits pour la consommation familiale, sinon pour la vente. La culture fruitière n'est pas, comme on pourrait le supposer, restreinte à quelques comtés, car elle joue un rôle assez important dans la banlieue des cités; néanmoins, quelques districts plus spécialement favorisés constituent des centres plus importants de la production fruitière. Dans la Nouvelle-Ecosse, la vallée d'Annapolis et les vallées adjacentes, dans Ontario, la péninsule du Niagara et dans la Colombie Britannique, la vallée d'Okanagan sont les plus fameuses régions fruitières; après elles, on peut citer la rive nord du lac Ontario, les parages de la baie Georgienne, l'île de Montréal, le sud de la Colombie Britannique continentale et enfin l'île Vancouver.

Le plus souvent, les petits fruits sont apportés par les cultivateurs sur les marchés des centres urbains; cependant de nombreuses expéditions de fruits sont faites par les districts ruraux, soit par eau, soit par rail, à destination de centres de consommation plus éloignés. La pomme, qui est sans conteste le plus important et le meilleur des fruits canadiens, est très recherchée sur les marchés de la Grande-Bretagne et de l'Europe continentale où son aspect attrayant, sa saveur et ses qualités de conservation lui ont acquis une grande réputation. Les fruits de presque toutes les variétés sont mis en conserve dans des fabriques situées près des centres de production, d'où on les expédie sur les marchés domestiques et étrangers.

**Débuts et progrès de la culture fruitière.**—En Nouvelle-Ecosse, la production de la pomme a acquis une grande importance, la plus grande partie de la récolte étant expédiée en Grande-Bretagne. Dès 1635, l'Acadie produisait des pommes. Le recensement de 1698 a constaté qu'à Port Royal seulement, il existait 1,584 pommiers, appartenant à 54 familles, nombre d'entre elles possédant des vergers de 75 à 100 arbres. A Beaubassin, en 1698, le recensement a constaté l'existence de 32 acres complantées en fruits. On prétend que les premières pommes exportées de cette province ont été expédiées par un voilier allant d'Halifax à Liverpool en 1849 et qu'elles ont rapporté \$2.00 par baril. En 1856, une goélette emportait une cargaison de 700 barils à Boston, qui rapportèrent \$2.75 par baril. Les premières tentatives d'exportation sur une grande échelle des pommes de la Nouvelle-Ecosse en Angleterre, furent faites en décembre 1861, mais sans aucun succès. Le premier navire à vapeur qui transporta des pommes directement d'Annapolis Royal à Londres fut le *Neptune*, qui partit le 2 avril 1881. Sa cargaison se composait de 6,800 barils; elle atteignit Londres en 14 jours. Cette opération, couronnée d'un succès relatif, fut le prélude d'un commerce dont le volume s'accrut constamment. Toutefois, jusqu'en 1890, la production des pommes en Nouvelle-Ecosse