



Les Groseilliers



DOCUMENTAIRE N. 548

Dans les jardins on trouve presque toujours un beau buisson de groseilliers ordinaires ou à maquereau qui, au printemps, se couvre de grappes de petites fleurs blanches; ces dernières, se transforment en autant de grappes à petites baies d'un beau rouge vif. Dans certains pays les groseilliers donnent seulement des fruits de peu de valeur chers aux enfants, mais en France, comme en Italie, en Angleterre et en Amérique du Nord il s'agit de fruits aussi importants et aussi appréciés que les pommes, les poires, les prunes ou les abricots. A l'échelle industrielle, confitures, pâtisseries et sirops en dérivent.

Au point de vue scientifique, le groseillier fait partie des plantes dicotylédones, famille des saxifragacées, sous-famille des ribésiées. On connaît de ce genre plus de cent variétés répandues dans toutes les régions tempérées de l'hémisphère Nord; dans l'hémisphère Sud on les trouve uniquement en Amérique, au pied de la Cordillère des Andes. Il s'agit d'une plante de modestes dimensions, dont la hauteur moyenne varie entre 1m. 50 et 2 m. Les branches, aux contours tortueux, sont remplies de moelle.

Le groseillier pousse également à l'état sauvage; c'est une plante qui n'a pas de grandes exigences. Bobuste et d'une riche vitalité elle peut pousser et prospérer également dans des terrains peu fertiles et sous des climats qui ne sont pas tellement cléments. En effet, dans les régions montagneuses il n'est pas rare de la trouver jusqu'à 1.500 mètres d'altitude.

La variété « Ribes Grossularia », dit groseillier à maquereau, pousse des ramifications fortement épi-

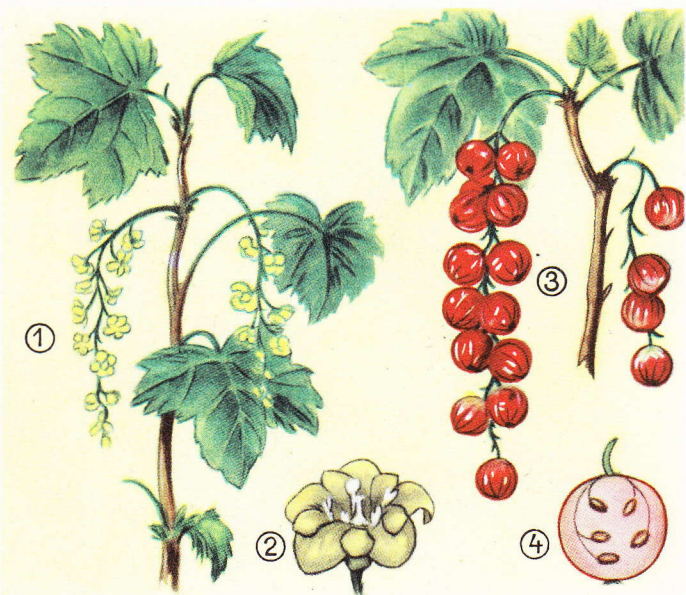
neuses, et de longueur moyenne. Les feuilles, lobées et dentelées, sont d'une teinte vert sombre. Les fruits, par paire ou isolés, sont situés aux ramifications des branches, et ne se forment que sur les branches âgées d'au moins une année. Pour obtenir une plus grande quantité de fruits il est de bonne règle d'élaguer les branches les plus vieilles pour favoriser la naissance de branches nouvelles.

En Italie on cultive presque exclusivement la groseille rouge commune, et la groseille à maquereau. Par contre en France, en Angleterre, et dans l'Amérique du Nord on cultive des variétés fort estimées, soit à cause de la grosseur du fruit soit à cause de sa saveur particulière. Par exemple la Groseille de Hollande donne des grappes à baies de la taille de petites cerises d'une couleur blanche ambrée, à la chair ferme et très savoureuse. D'autres variétés très prisées: la Groseille Cerise, et la Groseille Impériale Blanche.

Variétés sélectionnées de groseilles à maquereau: London, aux baies grosses et rouges; Shannon, aux baies de couleur blanchâtre et de saveur très sucrée. La Groseille noire ou Cassis, d'une culture répandue en France, est la seule variété dont le plant puisse atteindre une hauteur de trois mètres. On distille ses fruits pour obtenir une liqueur de faible teneur alcoolique justement dénommée: Cassis.

Dijon est, à juste titre, réputé pour cette fabrication.

La Groseille n'est pas à l'abri de certaines maladies provoquées par des micro-organismes et des insectes. Ses principaux ennemis sont la rouille, le brouillard, et le péronospore (mildiou).



La Groseille rouge est courante en France. La plante (1) à feuilles lobées et fleurs en grappes peut atteindre une hauteur de deux mètres; les fleurs (2) sont d'une couleur vert-jaunâtre; les fruits (3) sont pourvus d'une mince peau transparente. Une baie vue en coupe (4).



Deux variétés de groseilliers: 1) (à gauche) en France, mais surtout en Angleterre le Groseillier dit « à maquereau » aux gros fruits ovoïdes blanchâtres à chair juteuse et très sucrée; 2) le Groseillier dit « Cassis » (à droite) (*ribes nigrum*) dont on parfume une liqueur à faible degré d'alcool.

ENCYCLOPÉDIE EN COULEURS

tout connaître

ARTS

SCIENCES

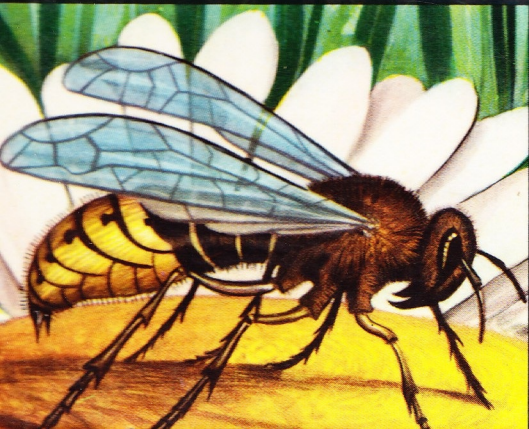
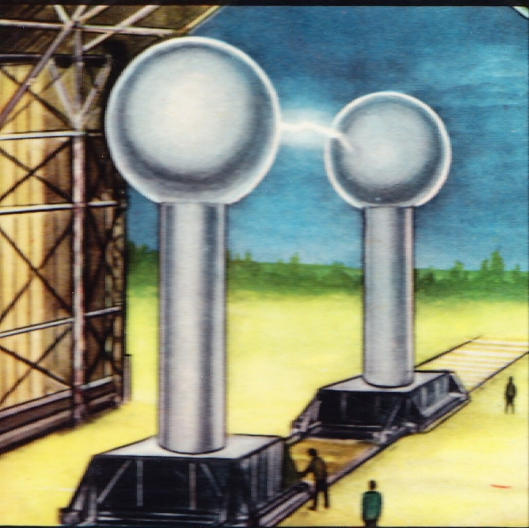
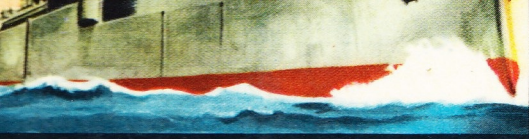
HISTOIRE

DÉCOUVERTES

LÉGENDES

DOCUMENTS

INSTRUCTIFS





VOL. IX

TOUT CONNAITRE

M. CONFALONIERI - Milan, Via P. Chielti, 8, - Editeur

Tous droits réservés

BELGIQUE - GRAND DUCHÉ - CONGO BELGE

AGENCE BELGE DES GRANDES EDITIONS s. a.
Bruxelles