

offre des prix pour ce même fromage. Les spécialistes déclarent qu'on peut fabriquer d'excellents fromages écrémés, très propres à l'alimentation. L'hon. F. X. Willard, un spécialiste américain de grande réputation dit que le lait varie tellement en richesse qu'on peut en certains endroits faire du fromage écrémé qui sera aussi riche que des fromages gras faits ailleurs. Il s'est vendu sur le marché anglais du fromage écrémé qui a atteint le prix de 14½ centins. L'an dernier, dans une convention de notre société tenue ici, à Québec, l'on a discuté sur la valeur du fromage écrémé. Une conférence a été faite contre sa fabrication. L'honorable Dr Ross, premier ministre de la province, un agronome distingué, qui étudie toutes les questions qui intéressent l'agriculture, a entendu cette conférence et la discussion qui s'en est suivie. Quelle conclusion en a-t-il tirée? On l'a entendu dire qu'on doit laisser libre la fabrication du fromage partiellement écrémé, et que si elle n'est pas rémunérative on la verra cesser d'elle-même. Il a été plus loin. Il a pris, après avoir pourtant entendu les arguments des adversaires du fromage écrémé, des intérêts dans une fabrique érigée à Sainte-Anne la Pérade, pour la fabrication combinée du beurre et du fromage. Un des premiers fabricants d'Ontario, après s'être formellement prononcé dans une de nos conventions contre la fabrication combinée, est revenu sur sa première opinion. Je veux parler de M. McPherson dont le nom est bien connu de la plupart de ceux qui sont ici ce matin. Ce monsieur, qui en tout cela a montré qu'il y va de bonne foi, après avoir étudié les avantages qu'offre la fabrication combinée, a déclaré dans une récente convention, à Ontario, que le système de fabrication combinée est celui qui est le meilleur pour pouvoir rencontrer toutes les exigences du marché, en ce sens qu'il permet de fabriquer soit du beurre, soit du fromage, avec le même lait, suivant que le beurre, ou le fromage ont cours. M. Painchaud, un des inspecteurs officiels de la société, a déclaré qu'un des plus beaux lots de fromage qu'il ait inspectés l'an dernier, sinon le plus beau, est celui de la fabrique de Saint-Denis, qui suit le système combiné. Bien que les maisons de commerce aient crié que le fromage de Saint-Denis ne vaut rien et qu'elles ont toujours perdu de l'argent en l'achetant, elles l'ont cependant toujours acheté, et même par télégraphe quelquefois, sans avoir vu ni examiné préalablement. Je me crois donc bien fondé à demander à la convention de reviser la résolution prise par le comité de direction, et de décider qu'on devra envoyer à Londres aux frais de la société des échantillons de fromage partiellement écrémé, tel qu'on le fabrique actuellement dans la province de Québec.

L'HONORABLE M. BEAUBIEN, vice-président de la société, dit que, bien qu'il ne s'y connaisse aucunement en fait de fabrication de fromage, ne s'occupant de l'industrie laitière qu'au point de vue de la vente du lait en nature, il est d'opinion que la société devrait, pour rendre justice à tout le monde, donner l'occasion à tous les systèmes d'exposer leurs produits à Londres, et qu'il croit que cela donnerait mieux satisfaction à tout le monde.

M. LYNOH sait qu'on a bien réussi à Saint-Denis avec le système combiné, mais cependant il ne saurait recommander l'emploi du système d'une manière générale, parce qu'il aurait pour effet de mettre sur le marché une trop grande quantité de fromage de qualité secondaire, qui finirait par faire croire qu'on ne fabrique que du fromage partiellement écrémé dans la province de Québec, ce qui nuirait à l'écoulement de nos produits.

M. BRODEUR s'oppose à ce qu'on envoie les échantillons de fromage partiellement écrémé surtout parce qu'il a tout lieu de croire, comme il l'a dit déjà, qu'on essaiera de faire des fraudes en faisant accepter par la société des échantillons de fromage gras comme étant de fromage partiellement écrémé.

M. BARNARD répond à cela qu'il sera facile de s'organiser de manière à ce que la société s'assure que les échantillons sont *bona fide* de fromage partiellement écrémé.

M. CHAPPAIS : C'est moi qui hier ai demandé au comité de direction s'il enverrait en Angleterre du fromage partiellement écrémé, et voici pourquoi je l'ai fait. Depuis quatre années que j'assiste aux conventions de notre société, j'entends à chaque fois une discussion sur la valeur du système de fabrication combinée de beurre et de fromage. Il y a eu des arguments plus ou moins forts des deux côtés; mais est-on parvenu à tirer une conclusion pratique? Jamais. Depuis quatre ans que l'on discute, l'on est précisément au même point qu'au commencement, et l'on ne peut prévoir quand la discussion sera close. Le plus fort argument qui a été produit contre le fromage partiellement écrémé, c'est qu'il n'y a pas de marché à l'étranger pour l'écouler, vu sa mauvaise qualité. Or, en faisant cette affirmation l'on a raison ou tort: si l'on a raison, qu'on laisse aller en Angleterre les échantillons que M. Barnard demande à la société d'envoyer, et l'on recevra là le verdict que ce fromage n'est pas bon pour le marché anglais. Si l'on a tort, nous avons droit de demander qu'on nous fournisse, à nous, les avocats du système combiné, l'occasion de le prouver. Si l'on nous refuse cette occasion unique de décider une fois pour toutes, le point en litige, nous serons en droit de soupçonner les adversaires du système combiné de manquer de bonne foi. Nous avons en l'exposition coloniale de Londres un tribunal qui va prononcer le verdict, ne récusons pas le tribunal et qu'on nous permette de lui soumettre notre cause. Je suis heureux de voir que l'honorable M. Beaubien a émis avant moi une idée conforme à mes vues sur ce sujet et j'espère que son opinion sera d'un grand poids dans la balance et servira à engager l'assemblée à décider que la société devra envoyer à Londres avec les échantillons de fromage gras, des échantillons de fromage partiellement écrémé.

M. BELANGER dit que puisqu'on est divisé sur cette question, il vaudrait mieux en venir au vote.

M. BARNARD s'oppose à cette proposition, parce qu'il considère que la question telle que posée n'est que la revendication d'un acte de justice en faveur des fabricants de fromage partiellement écrémé, et que l'assemblée doit être unanime à consacrer cet acte de justice.

M. LYNOH se range à l'opinion de M. Barnard, après avoir entendu ses explications et celles de M. Chappais.

M. DENIS dit que bien qu'au commencement de la discussion il fut contre l'envoi des échantillons en question, il change maintenant d'avis et croit qu'on agira justement en les envoyant.

M. TACHÉ dit qu'il est convaincu que l'envoi d'un fromage qu'il considère comme inférieur, à une exposition aussi importante que l'exposition coloniale de Londres, aura le plus mauvais effet. On ne saurait être certain que l'on fabriquera toujours dans notre province un fromage partiellement écrémé parfaitement semblable à celui des échantillons qu'on aura envoyé. Si plus tard il arrive qu'on ne puisse envoyer absolument un article de même qualité, on sera en droit en Angleterre, de nous reprocher d'avoir voulu les tromper, en leur montrant un fromage qu'on ne saurait fabriquer d'une manière uniformément identique en qualité.

M. BARNARD dit que ceci n'est pas un argument solide parce que même les fromages gras qu'on envoie en Angleterre sont loin d'être uniformes en qualité et que, souvent, les fromages partiellement écrémés se vendent plus cher de l'autre côté que certains fromages gras inférieurs.

M. TACHÉ cite le fait que pour avoir laissé s'introduire aux États-Unis la fabrication de l'oléo-margarine, on est arrivé à faire passer les beurres américains pour des produits presque toujours falsifiés, et qu'aujourd'hui on est obligé