

Durant ce temps j'ai aussi, hors la connaissance du peseur public, vérifié les pesées déjà relevées par lui sur 277 fromages provenant de 52 fromageries différentes et, dans tous les cas, j'ai constaté que les pesées du peseur public étaient correctes. J'ai de plus enquêté sur 48 plaintes déposées par des acheteurs ou vendeurs; dans tous les cas, le verdict du peseur public avait été correct.

Je regrette de dire ici que dans quelques-uns des cas qui m'ont été soumis, j'ai constaté qu'il y avait eu malhonnêteté évidente de la part des fabricants ou propriétaires de certaines fabriques dans la pesée de leur fromage. A l'appui de l'avancé que je viens de faire, je vais vous donner un exemple que j'ai choisi entre plusieurs. Sur un lot de 25 boîtes de fromage, j'ai trouvé ce qui suit :

|                               |   |   |                       |  |         |
|-------------------------------|---|---|-----------------------|--|---------|
| 5 fromages, pesanteur exacte. |   |   |                       |  |         |
| 10                            | " | " | en plus, 1 lb. chaque |  | 10 lbs. |
| 1                             | " | " | " 4 lbs. "            |  | 4 "     |
| 9                             | " | " | " 5 lbs. "            |  | 45 "    |
| —                             |   |   |                       |  |         |
| 25                            |   |   |                       |  | 59 lbs. |

Donc, dans ce cas-ci, l'on avait chargé à l'acheteur 59 livres de plus que le poids véritable du fromage.

Ces supercheries, pour ne pas dire vols, sont tôt ou tard découverts et causent plus de mal à notre industrie laitière qu'on ne le croit généralement.

Voulant aussi déterminer les responsabilités d'un chacun dans plusieurs cas où il existait des différences assez grandes et souvent répétées entre les pesées du fromage de certaines fromageries et celles relevées par le peseur public à Montréal, je me suis alors, en compagnie d'un des commissaires, M. J. S. Macdonell, fait transporter à ces fromageries, et là je me suis rendu compte *de visu* d'où pouvaient provenir ces différences. Examinant les balances dont l'on se servait pour peser le fromage dans ces fromageries, j'ai dans tous les cas constaté que ces balances manquaient de précision et qu'elles étaient impropres à donner des pesées justes et véridiques; ces balances généralement étaient vieilles, rouillées et toujours mal aplombées ou niveautées.

Depuis que cette enquête est terminée, j'ai eu l'occasion de visiter plusieurs autres fromageries, toujours dans le but d'examiner les balances en usage et j'ai sans exception trouvé que le même mal existait partout, et que ce mal produisait les mêmes effets.

Si l'on faisait un examen sérieux de toutes les fabriques qui sont sujettes à des coupes, soit dans le poids du fromage ou du beurre, je suis intimement convaincu que l'on trouverait que le fait de ceci provient des balances en usage dans ces fabriques. Je pourrais ainsi multiplier les exemples, mais les conclusions à en tirer seraient toujours les mêmes.