

quer directement,—de la part de membres de la gauche au sujet de confitures de fraises qui ont été vendues au National-Canadien et au Pacifique-Canadien par Joseph Gobeil, qui se trouve être mon frère. Je dois une explication, laquelle, j'en suis sûr, convaincra tous mes collègues que ce sujet n'aurait pas dû être mis sur le tapis.

Je dirai d'abord que je suis fier de cette modeste industrie domestique, indépendamment de son propriétaire. Il devrait en exister une comme celle-là dans toutes les paroisses. Et, dans ce cas-ci, parce que mon frère se trouve le propriétaire de cette fabrique, la Chambre prétendra-t-elle un instant qu'il n'avait pas le droit de vendre des confitures aux chemins de fer? C'est un produit de chez nous, monsieur l'Orateur, et il n'y en a pas de meilleur. Tous les membres connaissent la différence entre les fraises sauvages et les fraises cultivées, et la preuve la plus évidente que je puisse donner à la Chambre de la qualité de ce produit est le fait que mon frère reçoit des commandes d'endroits aussi éloignés que la Saskatchewan et la Colombie-Anglaise.

Lorsque l'honorable député de Témiscouata (M. Pouliot) a soulevé cette question à la Chambre, il y a une couple d'années, le comité des chemins de fer et de la marine marchande de l'Etat siégeait. A l'une des réunions de ce comité j'ai demandé une explication à sir Henry Thornton, et deux ou trois jours plus tard, M. Vaughan, acheteur général du National-Canadien, m'a remis ce rapport, que je vais lire à la Chambre sans commentaire :

A la Chambre des communes, le 1er avril, M. Jean-François Pouliot, a déclaré que le National-Canadien demandait durant quelque temps 25 cents le pot pour des confitures de fraises fabriqués par Jos. Gobeil, alors que le prix d'un excellent produit de E. D. Smith & Son n'est que de 15 cents. M. Pouliot a dit que les confitures Gobeil étaient une "marchandise infecte".

Il a laissé entendre que les confitures Gobeil sont achetées par l'intermédiaire de la Stadacona Sales Company de Québec.

Ces confitures sont faites de fraises sauvages du Canada, et ont d'abord été portées à l'attention de l'administrateur général de la division des hôtels et des wagons-restaurants du National-Canadien en juin 1931. Une commande d'essai fut donnée à M. Gobeil le 7 juillet 1931 pour 190 douzaines de pots d'un contenu de 3 onces à \$1.20 la douzaine et ce produit fut distribué à Halifax, Québec, Montréal et Toronto.

Les voyageurs apprécèrent beaucoup ces confitures, qui se vendaient facilement. On constata, cependant, que le contenu de 3 onces était insuffisant pour un plat convenable, de sorte que le 23 octobre M. Gobeil reçut une commande de 100 douzaines de pots d'un contenu de 5 onces à \$1.50 la douzaine, qui était le prix qu'il avait fixé à l'origine pour les pots de 3 onces. Ce prix comprenait la livraison à Montréal.

Une autre commande de 96 douzaines,—pot de 5 onces,—fut donnée le 4 décembre 1931.

Cette réserve est presque épuisée et elle ne pourra être renouvelée avant la prochaine cueillette des fraises, au mois de juillet prochain.

Dans ses remarques, M. Pouliot a comparé les confitures aux conserves, deux choses tout à fait différentes.

On a dit que les pots E. D. Smith and Son sont de même grandeur et forme que ceux de M. Gobeil. Si c'est le cas, l'échantillon Smith devait venir d'un bien vieux stock car la dernière commande de conserves du service des wagons-restaurants à la maison Smith and Son date de juillet 1925. La dernière commande de conserves de fraises avant celle de M. Gobeil fut donnée le 26 décembre 1929, à la Canadian Cannery Limited et les pots étaient de 3 onces  $\frac{1}{2}$ .

Tous les pots de confitures contiennent trois onces (règlement du gouvernement) et se vendent à table 15 cents l'unité. Toutes les conserves sont mises en pots de 5 onces et se vendent 25 cents.

Le 21 mars 1931, le National-Canadien a demandé des soumissions, et la société E. D. Smith and Son a ignoré au moins trois articles, savoir fraises, framboises ou pêches, notant: "regrettons de ne pas mettre en conserves". Pour ces articles les seuls prix cotés furent ceux de la Canadian Cannery Limited, \$1.40 la douzaine, et le Wagstaffe Limited, \$1.28 la douzaine. Ces prix étaient pour des fraises cultivées, dont la saveur est loin de valoir celle de la fraise des champs.

Le prix coté par Smith and Son pour les confitures de fraises et de framboises, dans la soumission indiquée ci-dessus, dépassait de 15 cents la douzaine celui de la Old City Manufacturing Company, de Québec, qui approvisionne le National-Canadien.

Ces conserves de fraises des champs ont été bien goûtées de la clientèle des wagons-restaurants. Quelqu'un a dit que c'était la meilleure conserve ou confiture du buffet. Elle se vend bien et plusieurs convives ont demandé où ils pourraient s'en procurer pour leurs familles. On n'a pas reçu de critiques.

La société de chimistes Milton & Hersey, qui a fait l'analyse du produit a fait le rapport ci-dessous :

L'analyse de l'échantillon de conserves de fraises des champs que nous avons terminée se décompose ainsi :

Poids du contenu, 4 onces 2.

Eau, 35.2 p. 100.

Sucre, 21.1 p. 100.

Fruit, 43.7 p. 100.

Le produit ne comprend aucun autre fruit ni composé de fruit que la fraise des champs. Sa saveur est bonne et la conserve bien faite. Le poids dépasse un peu l'indication.

Les conserves ont été commandées à M. Joseph Gobeil, directement, et non par l'intermédiaire de la Stadacona Sales Company.

Je dois m'excuser d'avoir donné lecture de ce rapport, mais je suis sûr que les honorables députés conviendront qu'après les insinuations réitérées, je ne pouvais faire autrement. Tant qu'elles restaient le fait de l'honorable député de Témiscouata, je n'y voyais pas beaucoup à redire, d'abord parce que c'était de la publicité