

de Huron ; que des centaines et des milliers de boisseaux de ces pommes se perdent tous les ans ; et je crois qu'il est important que nous trouvions quelque moyen d'expédier ces pommes dans le Nord-Ouest où elles auront toujours un marché avantageux. Je lis à la page 21 de ce rapport :

Les expériences ont démontré que le fruit arrive moins vite à maturation dans une température de 31 à 32 degrés Fahrenheit, que dans une température de 35 à 36 degrés. La pomme se conserve plus longtemps à une basse température ; la pelure se conserve plus fraîche, et les taches apparaissent moins vite, tandis que la qualité, l'arôme, et la saveur du fruit sont aussi bonnes, et les pommes une fois sorties de l'entrepôt, restent en bon état pendant une période plus longue.

On croit généralement que les variétés d'automne et que les variétés plus tendres du commencement de l'hiver, telles que la Fameuse, la Wealthy et la Grimes se gâtent à une basse température, mais les expériences du département de l'Agriculture indiquent que ces variétés se comportent d'une façon plus satisfaisante de toutes manières lorsqu'elles sont emmagasinées à une température de 31 à 32 Fahrenheit.

Si le fruit ne doit être tenu en entrepôt que pendant un court espace de temps, et si l'on désire qu'il mûrisse avant qu'on l'en sorte, alors il est bon que la température soit plus élevée afin de hâter la maturation. L'influence de la température sur la maturation paraît dépendre entièrement de la condition du fruit. La Baldwin, l'Esopus, la Spitzenburg, la Roxbury, la Jonathan, la Lady Sweet, et d'autres pommes de conserves ont bien résisté à une température de 35 degrés Fahrenheit, lorsqu'elles avaient été cueillies avec soin, choisies et empaquetées aussitôt après la cueillette, mais lorsque l'on ne prend pas ces précautions, et que l'on retarde, lorsqu'il fait chaud, de mettre les pommes en entrepôt, il faut alors une température de 31 à 32 degrés Fahrenheit pour retarder la maturation.

Il serait prudent d'avoir près du verger un entrepôt dans lequel on maintiendrait une température de 34 à 35 degrés Fahrenheit et où l'on pourrait garder les pommes aussitôt après la cueillette. Mais pour le commerce général, il ne faut pas que la température dépasse 32 Fahrenheit, si l'on veut contrebalancer les négligences commises dans la cueillette, l'empaquetage et l'expédition.

Voilà ce que l'on pense aux Etats-Unis ; mais naturellement cela ne veut pas dire que cela soit juste. Nous savons que notre ministre de l'Agriculture et ses employés sont très soigneux dans leurs travaux, mais il est bon de connaître ce que l'on pense au dehors, car de cette façon on arrivera à connaître la vérité. Lorsque je parle des grandes pertes que les propriétaires de vergers ont subies dans le comté de Huron, principalement dans le cas des variétés hâtives, on me répondra peut-être : pourquoi les cultivateurs n'ont-ils pas tourné la difficulté au moyen de la greffe ? Mais, autant que j'ai pu le savoir, les difficultés sont aussi grandes pour les variétés d'automne. J'ai vu de magnifiques Baldwins et des Spies cueillies à la main rester sous les arbres tout l'automne jusqu'à ce qu'elles fussent gâ-

tées. On ne pouvait avoir de barils par suite de l'impossibilité d'avoir du bois sec convenable et des ouvriers pour les fabriquer. Maintenant que le Parlement a décrété une boîte type, cette difficulté est disparue, et les cultivateurs et fabricants de boîtes pourront se précautionner pendant l'hiver et avoir les boîtes prêtes pour la saison des pommes à l'automne. Je crois que le ministre de l'Agriculture devra s'empressez de faire connaître aux agriculteurs la meilleure méthode d'empaqueter les pommes, parce qu'il y a une grande différence entre empaqueter des pommes dans un baril et les empaqueter dans des boîtes. Dans un baril vous placez à la main avec soin deux ou trois rangs de pommes et vous l'emplissez ensuite sans prendre beaucoup de précaution, tandis que dans les boîtes il faut que toutes les pommes soient placées une par une, à la main et avec soin. Cependant des filles de cultivateurs qui n'aiment pas à travailler dans les champs, consentiraient volontiers à mettre dans les boîtes, à l'ombre des arbres, les pommes du verger. On m'a soufflé à l'oreille que si les filles qui mettront ainsi les pommes dans les boîtes écrivaient en même temps leur nom et leur adresse dans la boîte de pommes qui serait envoyée au Nord-Ouest, où il y a tant de célibataires, il en résulterait peut-être une correspondance dont le pays bénéficierait. On m'a même dit que l'on pourrait avec avantage envoyer au ministre de l'Agriculture une boîte de pommes bien choisies, contenant le nom de la jeune personne qui les a choisies, ce qui serait un moyen de lui faire porter aux cultivateurs du Canada plus d'intérêt qu'il n'en a porté jusqu'à présent. Pour ma part, pourvu que nous ayons un bon système d'entrepôts frigorifiques, je ne m'occupe pas qu'il soit fourni par le Gouvernement ou par des particuliers ; et si le ministre de l'Agriculture réussit à faire faire aux cultivateurs du Canada plus de profit sur leur produits, surtout sur le marché immense du Nord-Ouest qui s'ouvre aujourd'hui, sa mémoire vivra encore lorsque la plupart d'entre nous seront oubliés. Je suis certain que l'honorable ministre va donner à cette question sa plus grande attention. Je pense que si nous avions un système parfait d'entrepôts frigorifiques, la richesse des cultivateurs serait augmentée de \$20,000,000 par année, et celui qui réussirait à mener à bien cette entreprise aura fait beaucoup pour le bien de son pays. Je regrette d'avoir parlé si longtemps à cette période avancée de la session, mais la Chambre admettra que je n'abuse pas souvent de mon droit de parler, et mon excuse est que le sujet que nous discutons est d'une grande importance pour l'agriculture.

M. D. DERBYSHIRE (Brockville) : Je félicite l'honorable député de Lambton-est sur le discours qu'il a prononcé pour soumettre cette question à la Chambre, et je crois que la "Eastern Dairy Men Association"