

le tiers inférieur était souvent couvert de boue ou de poussière de charbon.

En ce temps-là, les navires transportaient seulement 5,000 ou 10,000 barils de pommes chacun et l'abandon de marchandises était la règle plutôt que l'exception. Il n'était pas extraordinaire de recevoir un connaissance à notre bureau de Liverpool un mois avant que les marchandises ne fissent leur apparition. Un tel état de choses est maintenant impossible, depuis que Montréal est outillé et possède de magnifiques hangars à marchandises qui peuvent être comparés avantageusement avec ceux de tout autre port du monde et comme les voies de chemins de fer circulent le long de ces hangars la manutention des marchandises a été réduite au minimum. En plus de ces améliorations, la classe des navires qui fréquentent le port a été également améliorée et il est rare que des marchandises de nature périssable soient abandonnées.

Le récent octroi fait par votre gouvernement aux expéditeurs de fruits, de wagons réfrigérés gratuitement durant le transit, a eu un effet bienfaisant sur l'état des fruits à leur arrivée au port d'exportation.

En somme les conditions du transport sont aujourd'hui de beaucoup supérieures à ce qu'elles étaient il y a quelques années et par suite on obtient de meilleurs résultats quand les marchandises sont vendues sur les marchés anglais.

Au sujet du fromage, MM. Lovell et Christmas, de Londres, écrivent à la date du 4 janvier 1909:

En réponse à votre lettre du 2 courant et nous appuyant sur notre propre expérience, nous dirons que le pourcentage du fromage échauffé pendant la dernière saison s'est pratiquement réduit à rien. Pendant la saison chaude, nous avons fait venir tout notre fromage en entrepôts frais avec un léger supplément de prix de transport et nous avons constaté que cette précaution était très avantageuse parce que le fromage arrivait ici en parfait état et l'économie dans la perte du poids compensait presque sinon entièrement le supplément de dépense encouru en faisant mettre le fromage au frais au lieu de le laisser dans la cale ordinaire.

Suivant nous, il y eu une grande amélioration dans le transport du fromage pendant les dix années écoulées et quant à la dernière saison nous ne pensons pas qu'il soit possible de l'améliorer. Nous estimons que c'est ici le sentiment général du commerce, spécialement de la part de ceux qui ont profité des avantages des entrepôts frais à bord des navires.

MM. Rowson, Hodgson et compagnie, de Londres, écrivent à la date du 7 janvier 1909:

Fromage échauffé.—Dans les importations de cette année nous n'avons constaté qu'une très faible proportion de fromage donnant des apparences externes ou internes d'échauffement — pas même 5 p. 100 du fromage importé dans le pays—tandis qu'il y a dix ans, le quart du fromage importé offrait des signes d'échauffement.

Quant au transport et à la manutention du beurre et du fromage, en tant que Londres y

M. SCHELL.

est concerné, on y a apporté des améliorations constantes depuis quinze ans et plus particulièrement depuis que des compartiments à air froid ont été installés sur les navires des lignes Thompson et Allan.

MM. Herbertson et Hamilton, de Glasgow, à la date du 15 janvier 1909, écrivaient:

Nous déclarons avec plaisir que les consignations de fromages canadiens que nous avons reçues dans le cours de l'année sont très supérieures, en condition et en qualité, à celles des années précédentes; le fromage, sous tous les rapports, est de beaucoup supérieur à celui que nous recevions il y a une dizaine d'années.

MM. Andrew Clement et fils, de Glasgow, écrivaient le 19 janvier 1909:

En 1908, la proportion de fromage échauffé a été trop faible pour qu'il soit nécessaire de la mentionner, et les modes actuels de transport sont presque aussi parfaits qu'on peut raisonnablement les désirer.

MM. H. H. et S. Budgett et Cie, de Bristol, écrivent:

Quant à l'état dans lequel nous arrivent les marchandises, nous sommes heureux de pouvoir faire un rapport favorable, en prenant l'ensemble des importations de l'année; nous n'avons constaté aucun cas d'échauffement, ni de consignations détériorées.

Je pourrais citer une quantité d'autres témoignages de consignataires de fromage canadien qui sont unanimes à reconnaître que le transport de nos produits se fait dans des conditions presque parfaites et ne laissant rien à désirer.

M. THORNTON: L'honorable député peut-il m'expliquer pourquoi le bacon canadien est quelquefois vendu comme du bacon américain sur le marché anglais? Pourquoi ne tente-t-on rien pour empêcher cela?

M. SCHELL: Je crois que mon honorable ami est entièrement dans l'erreur. C'est la première fois que j'entends que le bacon canadien se vend sous l'étiquette du bacon américain, car le nôtre est de beaucoup supérieur; l'importateur anglais le sait parfaitement et il a tout intérêt à le donner pour du bacon canadien.

L'hon. M. FISHER: On cherche à vendre le bacon américain pour du bacon canadien.

M. SCHELL: Oui, cela arrive quelquefois, et mon honorable ami a dû être mal renseigné. Je désire donner lecture d'un passage du rapport du consul américain, M. Chs. M. Daniels, à Sheffield, Angleterre, publié dans le "Daily Consular and Trade Reports", du 17 décembre 1909. Je considère ce rapport comme très important, vu, surtout qu'il est fait par le représentant d'un gouvernement étranger: