

sement d'un service de cent wagons-glacières par semaine, pour le transport du fromage. Ce service a donné d'excellents résultats l'année dernière, et il s'agit de lui donner une grande extension. En outre, les compagnies de chemins de fer font construire un grand nombre de wagons munis d'appareils de ventilation spéciale, destinés expressément au transport du beurre et du fromage. C'est sur les représentations que nous leur avons adressées, que ces compagnies ont pris cette initiative. Ces wagons seront utilisables pour ce service, cette année même.

M. BRODER : A l'arrivée de 3 cargaisons de fromage en Angleterre, prend-on des mesures pour que ce transport aux lieux de l'intérieur se fasse en wagons-glacières ?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Nous ne faisons pas les frais du service à bas : mais, en conséquence des représentations faites par nos agents en Angleterre, il a été placé un nombre considérable de wagons-glacières sur les lignes de chemins de fer ; surtout celles venant de Londres et de Bristol.

M. SMITH (Wentworth) : Si le ministre veut bien relire le rapport du "Lakonia", du 12 septembre 1901, il verra que la température oscillait entre 28 et 50. Pendant plusieurs heures, l'instrument indiquait 28 degrés, quatre degrés au-dessous du point de congélation, ce qui, naturellement, serait fatal aux fruits tendres.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : J'ignore ce qu'il y avait alors dans la chambre frigorifique du navire ; mais la température n'a certainement pas dû subir des variations semblables. Je citerai, à ce sujet, un fait que j'ai constaté moi-même assez récemment. On avait placé dans la deuxième chambre des colis de beurre qui était très échauffé, en ayant soin de placer le thermographe près de quelques-uns de ces colis. Le thermomètre ordinaire, dans la chambre, indiquait une température parfaitement uniforme, tandis que le thermographe marquait une température fort irrégulière. Quand on se fût rendu compte de cette situation insolite, on constata que la température n'était irrégulière que dans une certaine partie de la Chambre, tandis que dans l'autre, elle était parfaitement uniforme. Pareil accident peut se produire dans n'importe quelle chambre. Si la chambre était remplie de fruits, pareille chose ne saurait arriver.

M. SMITH (Wentworth) : Il est écrit, sur le dos du rapport, qu'il s'agit de fruits tendres. Est-ce qu'on place dans une même chambre frigorifique le beurre et les fruits ?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Non. Il faut dire que cette élévation de température jusqu'à soixante-dix degrés n'a eu lieu qu'après l'ouverture de la chambre.

M. FISHER.

M. SMITH (Wentworth) : Il ne s'agit pas de cela ; la température est demeurée à 50 degrés, longtemps après l'emmagasinage des fruits.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Les fruits étaient probablement fort échauffés, lorsqu'ils ont été emmagasinés.

M. SMITH (Wentworth) : Au n° 175 du même rapport, il est dit que la température, à ce moment, était de soixante degrés. C'est une température bien trop élevée.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Il est évident d'après ce rapport, que les fruits devaient être fort échauffés, lorsqu'on les a emmagasinés, de sorte que la chambre ne s'est refroidie que fort lentement. Si le jeudi, la température était à soixante, ce n'est que le dimanche soir, probablement, qu'elle s'est abaissée à cinquante ; et ce n'est que le mercredi qu'elle est descendue à quarante, le degré convenable. Quand on place dans une chambre frigorifique une grande masse de fruits ou de beurre échauffés, il est pour ainsi dire, absolument impossible, d'abaisser immédiatement la température au degré voulu. Un des grands dangers contre lesquels il nous faut lutter, c'est que les marchandises à leur arrivée à Montréal, sont fort échauffés, et si on les met immédiatement dans la chambre, il est impossible d'abaisser immédiatement la température au degré voulu, même lorsque les mécanismes fonctionnent dans la pleine mesure de leur puissance, et que la chambre se trouve dans les conditions voulues.

M. SMITH (Wentworth) : Je ferai observer que le beurre et les fruits arrivent toujours à Montréal dans des wagons-glacières.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Les fruits, pas toujours.

M. SMITH (Wentworth) : Les fruits tendres, à coup sûr. On expédie tous ces fruits à Grimsby où on les conserve dans l'entrepôt frigorifique du gouvernement.

De là, on les transfère dans les wagons-glacières. Si le ministre veut bien parcourir quelques-uns des thermographes, il verra que les fruits, ainsi que le beurre ont été soumis à la température convenable, presque immédiatement après leur emmagasinage en cale et qu'on a maintenu une température uniforme durant tout le trajet de l'océan ; ce qui prouve que le blâme retombe sur l'individu chargé de ce service à bord du vaisseau. La chose est évidente, puisque, la plupart du temps, le transport de ces produits, s'est effectué dans les meilleures conditions possibles. Je pourrais prouver, par nombre de faits, que le transport de ces produits s'est souvent fait à une température ou bien trop élevée, ou peu uniforme ou même au-dessous du point de congélation. A plusieurs d'entre nous qui avons fait ces essais à Grimsby, il a toujours paru inexplicable qu'il fût si difficile de transporter ces fruits outre-mer en