

aujourd'hui le ministre nous dire qu'il était prêt à écouter les propositions que ce côté-ci de la Chambre pourrait lui faire. L'agriculture est, après tout, la base de la prospérité de notre pays, et tout ce qui bénéficie au cultivateur augmente la prospérité et la richesse de tout le pays. Il y a un dicton qui dit que toute richesse repose sur l'agriculture, ce qui veut dire que si l'agriculture est prospère, toutes les autres professions le seront. La raison pour laquelle je crois que nous serons obligés de donner beaucoup d'attention à cette question, est qu'il s'est fait de grands changements dans l'industrie agricole au Canada depuis les derniers huit ou dix ans. Je suis d'accord avec le ministre sur ce point, et j'admets avec lui que dans les anciennes provinces la nature des produits agricoles a beaucoup changé depuis qu'il est ministre. Il a fait de nombreuses recherches et a eu plusieurs difficultés à vaincre. On a constaté que dans les anciennes provinces, il était impossible de faire concurrence aux districts de l'Ouest dans la culture du grain, et les cultivateurs ont été en conséquence obligés de s'adonner à la culture d'autres produits qui ne se conservent pas aussi bien, qui sont plus difficiles à expédier, et c'est là où il a fallu inventer les entrepôts frigorifiques. On a parlé aujourd'hui des avantages du beurre de la Nouvelle-Zélande sur le marché anglais. Cela s'explique. Il est vrai que le beurre de la Nouvelle-Zélande commande sur le marché anglais un prix plus élevé que le beurre canadien, mais nous devons nous rappeler que lorsque nous sommes en hiver au Canada, ils sont en été dans la Nouvelle-Zélande, et nous devons aussi nous rappeler que le beurre frais d'été de la Nouvelle-Zélande se trouve à faire concurrence au beurre d'hiver du Canada. Non seulement cela, mais souvent le beurre qui est mis sur le marché d'Angleterre en hiver, est du beurre que nous avons fabriqué pendant l'été. Je crois que cela explique notre infériorité.

L'emmagasinage à froid, pour être efficace, doit être contenu et parfait. Le simple dépôt d'un produit dans un compartiment froid sur un navire pendant la traversée de l'océan est de peu d'utilité. Il faut que le système soit assez complet pour qu'en quittant la ferme, les produits du cultivateur puissent être déposés immédiatement dans un entrepôt frigorifique à la station du chemin de fer, ou dans un wagon froid. A l'arrivée au port d'embarquement, il faut qu'il y ait un autre entrepôt froid pour recevoir les produits; nos navires doivent être en mesure des les transporter sur le marché d'Angleterre dans de bons compartiments froids, et il faut qu'à leur arrivèe de l'autre côté, ils soient aussi déposés dans un magasin froid. Je suis heureux d'apprendre que les compagnies de navigation Allan et Thompson sont en train de préparer des magasins froids de l'autre côté pour recevoir nos produits. Autrefois, il fallait transporter ces produits sur une distance de 30 ou 40 milles

M. CHISHOLM.

par chemin de fer, jusqu'à Tilbury, mais maintenant, ils seront déposés dans des entrepôts froids aussitôt après leur arrivée. Le système d'entrepôt frigorifique doit être comme une chaîne; une chaîne n'est d'aucune utilité s'il y manque un anneau. C'est la même chose avec le système d'entrepôts frigorifique. Il faut que la chaîne soit complète depuis le moment où le produit part de la ferme jusqu'à celui où il arrive chez le consommateur.

Le comté que j'ai l'honneur de représenter est renommé pour ses produits de laiterie et de ses vergers. La nature de son sol, son élévation au-dessus du niveau de la mer, et sa situation sur le côté est de l'un de nos grands lacs canadiens, font du comté de Huron un endroit idéal, au dire des spécialistes, pour la production des pommes destinées à l'exportation. Dans ce district, la saison est assez longue pour permettre aux variétés connues sous le nom de Greening, King, Ben Davis, Spy et Baldwin, de mûrir suffisamment avant les gelées, et d'un autre côté, de ne pas être exposées à trop de chaleur après qu'elles sont mûres. Tous les ans les pommiers sont chargés de pommes succulentes. Bien que les cultivateurs soient intelligents, industriels, et prennent toutes les précautions possibles, malgré tout cela, ils se plaignent de ne pas retirer de profits satisfaisants de leurs vergers. La première faute a été commise il y a trente ou quarante ans lorsque l'on a planté les vergers. A cette époque on ne songeait pas à cultiver des pommes pour l'exportation. Toute l'ambition d'un cultivateur était d'avoir dans son verger plusieurs variétés de pommes; et comme conséquence, on a planté plusieurs variétés hâtives. Aujourd'hui, ces vergers sont en pleine production; les fruits mûrissent de bonne heure, pendant la saison chaude, et en si grandes quantités qu'on en laisse pourrir beaucoup sur le sol. Un cultivateur me disait l'automne dernier que dans son verger, qui est un verger comparativement petit, il avait perdu 600 boisseaux de ces variétés hâtives pour lesquelles il ne pouvait trouver de marché. Si ce cultivateur avait eu à sa disposition un entrepôt frigorifique, il aurait pu retirer un certain profit de ses pommes, tout au moins \$1 du boisseau. Et pourtant à cette époque même, les pommes de cette qualité se vendaient \$2 à \$2.50 le boisseau dans le Nord-Ouest. Le ministre nous a dit qu'avec 60 degrés on avait à peu près la température convenable pour conserver les pommes. Je puis avoir mal compris; j'ai beaucoup de respect pour l'opinion du ministre de l'Agriculture, et je sais qu'il a étudié cette question avec un grand soin. Il ne s'agit pas ici d'une question de parti, mais j'ai le rapport du département de l'Agriculture des Etats-Unis signé par MM. Harold Powell et S. H. Fulton, qui traite de la température dans les entrepôts froids. Si je parle de cette question, c'est parce que nous avons de très grandes quantités de pommes hâtives dans le comté