en demanderaient le maintien et que les armateurs eux-mêmes, convaincus des grands avantages résultant de sa continuation, se chargeraient de ce service. C'est ce qui est arrivé dans nombre de cas; de fait, les armateurs ont eux-mêmes installé ces appareils sans le concours de l'Etat et sans faire d'entreprise avec lui.

M. ROSS (Ontario): Est-ce que le transport de tout le beurre et le fromage exportés du pays se fait dans des chambres frigorifiques, à bord des vaisseaux?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Presque tout le beurre qui s'exporte du Canada, en été, est transporté dans des chambres frigorifiques; mais le fromage ne l'est pas, sauf, quand la température est très élevée. Les chambres où circule l'air frais sont préférables aux chambres absolument frigorifiques, pour le fromage, et de fait, l'expérience prouve qu'il n'y a que le beurre qui demande une température aussi basse que 20 degrés. Les viandes veulent une température inférieur de quelques degrés au point de congélation. Les pommes et le fromage semblent mieux s'accommoder d'un courant d'air froid dirigé à travers ces produits de façon à ce que la température se maintienne à environ 60 degrés.

M. ROSS (Ontario): Est-ce que les vaisseaux sont munis de chambres à courant d'air froid?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Oui.

M. ROSS (Ontario): S'agit-il de tous les vaisseaux faisant le transport de ces articles ou seulement de certains vaisseaux?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE: Dans certains vaisseaux, il y avait des glacières, pour températures basses. Nous avons fait des arrangements avec les propriétaires de certains vaisseaux pour l'installation de chambre à courant d'air froid; mais les deux systèmes sont tout à fait différents et fonctionnent indépendamment.

M. SMITH (Wentworth): L'entreprise du "Pomeranian" se termine-t-elle l'année prochaine?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE: Je ne saurais donner, séance tenante, les noms des vaisseaux; je crois, toutefois, que cette entreprise se terminera l'année prochaine. Si je ne me trompe, en 1902, il n'y a pas eu d'entreprise de transport dans les chambres frigorifiques, à bord d'aucun vaisseau.

M. SMITH (Wentworth): Ainsi, si ces entreprises datent de trois ans, le gouvernement n'a pas payé de subventions pour le service de chambres frigorifiques depuis quelques années.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE: Je ne saurais dire la date précise du dernier paiement. En 1902, quelques-uns des

comptes relatifs à ces subventions n'étaient pas encore clos, et il s'est fait quelques paiements. Je puis affirmer, cependant, avec assez de certitude, qu'en 1902, il n'y a pas eu d'entreprise de transport en chambres frigorifiques à bord d'aucun vaisseau. Il s'agit ici de l'ancien système de chambres frigorifiques.

7844

M. SMITH (Wentworth): Il est bien fâcheux, qu'en donnant ces entreprises, le gouvernement n'ait pas fait de stipulations relatives à la réglementation de la température pour une période de plus de trois ans. Le gouvernement a fait de grandes dépenses pour ce service d'appareils frigorifiques; et ces frais ne sont pas en pure perte, si ce service fonctionne bien; mais, quand on constate que nombre de vaisseaux transportent les produits à une température oscillant entre 45 et 60 degrés, sans que le gouvernement ait le droit de réglementation en pareilles matière, vraiment c'est là une situation déplorable.

En donnant ces entreprises, le gouvernement aurait dû insérer au contrat une stipulation portant qu'il se réservait le droit de réglementer la température, pour une pé-

riode de plus de trois ans.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE: Nous ne pouvions nous réserver ce droit que pour la période de temps au cours de laquelle s'effectuent les paiements. Nous n'avons plus la haute-main sur les compagnies et les armateurs, du moment que les paiements cessent. On a retiré plusieurs vaisseaux du service et on leur en a substitué d'autres; et les armateurs revendiquent le droit d'employer ces vaisseaux à leur gré.

M. SMITH (Wentworth): Relativement aux fruits, le ministre affirme, à bon droit, que la température doit être maintenue à 35 degrés. J'appelle son attention sur l'entreprise du steamer "Lakonia", en septembre 1900. A cette époque, l'entreprise durait encore, et cependant, dans un des compartiments, il y avait une température oscillant entre 39 et 60 degrés, tandis que dans l'autre, elle oscillait entre 28 et 50.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Ces détails m'échappent. Sans doute, l'honorable député les emprunte à un document officiel.

M. SMITH (Wentworth): Oui.

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Je ne saurais me prononcer à cet égard.

M. ROSS (Ontario): Un expéditeur de pommes m'a fait part de ses griefs au sujet de l'installation des fruits sur le steamer Les fruits ont été expédiés comme d'ordinaire, sans être destinés à être transportés en chambres frigorifiques, et le grief formulé par l'expéditeur est qu'on a placé les fruits dans une partie du vaisseau où la ventilation était défectueuse. Comme les pommes étaient en excellente condition au départ, et

M. FISHER.