

ont prouvé que ce qu'il nomme "substance accessoire de la croissance" et qui se trouve en abondance dans la matière grasse du lait, est absente de la majorité des huiles d'origine végétale. Le beurre de noix et les succédanés du saindoux sont aussi privés de ces substances. Le docteur Halliburton dit que les résultats de ses recherches font voir l'importance du beurre comme partie essentielle de l'alimentation d'une nation en guerre. D'après lui, la guerre impose divers systèmes d'alimentation au peuple. Dans le cas des enfants, il dit qu'on doit leur donner la substance de croissance de la matière grasse, et le moyen d'y arriver est de leur donner le lait frais en abondance.

Dans une récente édition de "Good Housekeeping", le docteur Harvey Wiley dit:

Pour ma part, jamais je ne donnerais de margarine de noix, d'oléomargarine, ou de toute autre margarine à mes enfants comme remplaçant du beurre. Le beurre contient un principe vital nécessaire à la croissance des enfants qu'aucun de ses succédanés ne possède. Jamais je ne donnerais aux enfants ou aux adultes de ma famille un aliment contenant des substances préservatrices, comme le benzoate de soude.

Telle est la manière de voir des autorités médicales reconnues du monde entier. Le docteur McKay dit que les nations en guerre devraient demander du beurre plutôt qu'un produit de remplacement. Et il est évident que nos soldats, alors qu'ils démontreraient au monde entier leur valeur comme soldats, donnaient aussi la meilleure recommandation possible d'un beurre de bonne qualité, sain et excellent, et ce fait ne devrait pas échapper à l'attention des honorables députés qui proposent, ce soir, de continuer une mesure apparemment proposée par ceux qui désiraient fabriquer de la margarine plutôt que par ceux qui cherchaient un remplaçant réel.

On peut me rappeler les restrictions qui ont été établies pour assurer la pureté de cette composition, mais nous ne devons pas oublier que ceux qui fabriquent la margarine admettent ne pouvoir en produire sans l'addition de 20 à 35 p. 100 de beurre ou de lait. Lors de la dernière session, un gérant de la compagnie des abattoirs Harris, qui fabrique 8 millions de livres de margarine, a dit au comité quelle était la composition de la margarine fabriquée en Canada. Il dit qu'il y entrerait 55 p. 100 d'huile oléine, 15 p. 100 de beurre, 15 p. 100 d'huile de coton et une certaine proportion de graisses neutres, proportion qu'il ne pouvait donner. Il dit aussi:

Le tout est mélangé dans un malaxeur, réduit en liquide et baigné dans le lait dont il prend environ 15 p. 100.

C'est un procédé tout à fait remarquable. L'huile de coton et les autres matières grasses sont battues dans le lait, afin de rendre le produit mangeable et permettre

[M. Sutherland.]

de le vendre. Mais, en outre, il dit en réponse à une question que je lui avais posée:

Il est nécessaire que nous achetions ce beurre de juin, haut en couleur....

Comme le savent les honorables députés, les pâturages du printemps donnent une bonne couleur au beurre fabriqué à cette saison de l'année. Le témoin a ajouté que le beurre était acheté en immenses quantités, afin de donner de la couleur à cette graisse et d'en rendre la vente possible.

Je lui ai posé cette question:

N'est-ce pas vrai? Vous comprenez qu'en ne la colorant pas vous ne pourriez pas la vendre?

Il répondit:

Elle ne serait pas aussi savoureuse, elle aurait goût de graisse.

Le plus grand fabricant de margarine du pays déclare catégoriquement que sans la couleur trompeuse, même si elle contient du beurre, la margarine a un goût de graisse. Cet article se vend 40 et 41 cents la livre, s'il faut en croire sa déposition sous serment devant le comité. Le même homme a aussi fait sa déposition sur la quantité de beurre que l'on achète pour le mélanger à l'huile de coton et les autres ingrédients. Il dit:

Le 31 mars, ou le dernier jeudi, nous fermons toujours nos comptes le dernier jeudi de mars. Le beurre est divisé en deux classes; beurre de ferme et beurre de fabrique. Beurre de ferme 155,000 livres, beurre de fabrique, 3,659,000 livres. Le prix moyen du beurre de ferme était de 37-36 et celui du beurre de fabrique de 45 cents la livre.

Voilà le prix que payaient, à cet époque, les manufacturiers de margarine pour le beurre qui entrait dans la composition de la margarine. Et cependant on voit des gens qui se demandent pourquoi le prix du beurre est tellement élevé qu'il faille autoriser la fabrication et l'importation de la margarine. Il déclare plus loin:

Mais, quoi qu'il en soit, nous sommes obligés d'en acheter une certaine quantité. Naturellement, nous voulons ce beurre de juin pour la margarine, parce que c'est du beurre un peu coloré et nous en avons besoin pour la margarine. Vous savez que nous n'avons pas le droit de mettre de matière colorante dans la margarine, de sorte qu'il nous faut employer ce beurre de juin.

Il est bon que la Chambre sache ce qui se passe au sujet de la fabrication de la margarine au Canada.

Il existe une fausse impression dans le pays touchant les prix obtenus pour le lait ou les produits du lait. J'ai ici un état du secrétaire-trésorier de l'une des plus anciennes fromageries du Canada, établie il y a un demi-siècle. Je crois que c'est à Salford,