

Le beurre n'a pas autant renchéri que les autres denrées alimentaires et que les autres articles de première nécessité. L'oléomargarine s'est vendue et se vend encore de 34 à 35 cents la livre, soit presque deux fois le prix de vente en Grande-Bretagne. Bien des gens avaient en l'idée que, s'il était permis d'importer un article qui remplacerait le beurre—mais l'oléomargarine ne le remplace pas—le prix en serait si modique qu'ils pourraient en acheter de grandes quantités. Jeudi soir, lorsque le projet de résolution sur lequel le bill est fondé, a été soumis à la Chambre, j'ai demandé des renseignements concernant la quantité de beurre employée par les fabricants d'oléomargarine pour le mélanger à leur produit, afin de le rendre agréable au goût et de pouvoir le vendre. Le Gouvernement ne m'a rien appris jusqu'à présent, Je n'ai pas pu savoir de lui, non plus, quel est le nombre des fabricants d'oléomargarine au Canada, bien que nous dussions le savoir avant que le bill franchisse une autre étape. Pour ce motif, j'ai combattu le projet, l'autre soir, avant que le comité aille aux voix, mais je n'ai pas pu me procurer le renseignement désiré. Je m'étonne un peu, je l'avoue, que la Chambre passe à la 2e lecture avant qu'elle soit renseignée sur ce point.

M. CAHILL: Le ministère a promis de fournir ce renseignement.

M. SUTHERLAND: J'ignore si le ministère l'a promis, mais il est manifeste que plusieurs députés désirent beaucoup l'obtenir. En réalité, l'un des fabricants de l'oléomargarine, au Canada, s'est servi de 500,000 livres de beurre, l'an dernier, et c'est gaspiller une trop forte quantité de beurre pour tâcher de rendre agréable au goût un article dont le public ne veut pas, lorsqu'il ne renferme pas de beurre.

Où l'agitation en faveur de l'emploi de l'oléomargarine a-t-elle pris naissance? Dans cette ville même. Des associations féminines d'Ottawa ont adopté des résolutions. Quelques-unes des femmes les plus en vue de la ville, ont pris part à l'agitation et soutenu qu'il fallait en permettre l'importation et la fabrication dans l'intérêt du pauvre et afin que ses enfants pussent avoir un aliment nourrissant. Qu'il me soit permis de rappeler à celles qui ont contribué à obliger le ministère à s'occuper de cette affaire que leurs fils, qui ont grandi au pays et se sont acquis une réputation mondiale durant la guerre, lorsqu'il leur a fallu rivaliser avec des soldats venus de tous les coins du globe, n'ont pas été élevés

à l'oléomargarine, qu'ils se sont nourris du beurre pur et sans mélange qui se consommait à leurs foyers.

Si la députation prenait la peine de suivre les recherches de ceux qui ont fait l'étude et l'analyse de l'oléomargarine, qui en ont fait un essai complet, comme maints médecins spécialistes, elle constaterait que ce produit ne tient pas lieu de beurre, et que, si ce n'était de la quantité de beurre qu'on y mélange, il y aurait de bonnes raisons de douter qu'on permettrait aux enfants qui grandissent de toucher à cette denrée.

Le docteur E. B. MacCallum, de l'université Hopkins, a fait une étude approfondie de la margarine. Les résultats de ses recherches ont été publiés, il y a quelque temps, dans beaucoup de revues et publications scientifiques ou médicales du pays. Le docteur MacCallum, qui a contribué beaucoup à l'étude de la faune américaine, fait remarquer les effets de la margarine sur les enfants et sur d'autres à qui l'on en a donné.

Il établit aussi la comparaison entre le lait écrémé et le lait pur et fait ressortir que la matière grasse du beurre est la nourriture naturelle, non seulement pour les enfants, mais pour les petits de tous les animaux et qu'il n'existe pas de succédané. Il signale le fait que dans un district voisin de Copenhague on a vu certains troubles visuels se manifester chez des enfants nourris exclusivement au lait écrémé, mais que ces troubles sont disparus dès que le lait pur leur a été rendu, preuve que la maladie résultait du manque de matière grasse du beurre. Je n'entends pas discuter ce point, mais je désire appeler l'attention de la Chambre sur l'opinion d'un autre Canadien—né, celui-là, dans l'ouest d'Ontario—et qui a su atteindre une très haute position aux Etats-Unis où il s'est occupé d'industrie laitière depuis sa jeunesse. Je veux parler du docteur G. L. McKay qui dit:

La matière grasse du lait diffère des autres du fait qu'elle contient des substances vitales qui sont essentielles pour favoriser la croissance chez les jeunes. La profonde sagesse du Créateur a mis ces substances dans la matière grasse du lait de tous les animaux. Des médecins éminents nous affirment que cette même substance se retrouve dans les feuilles de quelques plantes.

Il cite ensuite quelques autorités médicales comme suit:

Le docteur Halliburton, écrivain célèbre de Londres sur la question des substances alimentaires, vient de terminer une importante enquête sur les nombreux produits de remplacement du beurre vendus en Angleterre, et surtout en ce qui regarde le facteur de la croissance qu'on trouve dans les matières grasses. Ses expériences dans l'alimentation des animaux lui