

de M. Macleod et l'application de cet injuste règlement ont eu une tendance à convaincre les fabricants en général qu'ils ne sont pas traités avec justice.

C'est dans l'intérêt du commerce du pays, mais plus particulièrement dans l'intérêt du grand commerce de beurre et de fromage de Montréal, qui se chiffre par \$30,000,000 ou \$35,000,000 par année, de faire disparaître cette cause de malentendu et de confusion et d'adopter des méthodes de pesage franches et honnêtes. De cette façon, je garantis que les fabricants paieront les réclamations pour insuffisance dans le poids, et ils payeront avec autant plus de bonne grâce qu'ils seront convaincus de la justice de la réclamation.

Il n'y a pas un fabricant dans le pays qui voudrait être payé pour une livre de beurre qu'il n'aurait pas livrée. J'avertis en même temps l'association du beurre et du fromage et le conseil du Board of Trade de Montréal qu'à moins qu'on ne fasse montre de vouloir placer le pesage du beurre et du fromage sur une base acceptable, il sera peut-être du devoir du Gouvernement et du Parlement d'adopter une loi qui les forcera à agir.

M. WALSH : Puis-je poser une question ? Combien de temps l'honorable député croit-il que ce grief devra durer avant que le Gouvernement n'y apporte remède ? Le Gouvernement a reconnu dès 1901 l'existence de ce grief, et il n'a encore rien fait.

M. A. A. MACLEAN (Queen's, I. P.-E.) : Je désire appeler l'attention de la Chambre sur une promesse que le ministre de l'Agriculture a faite en 1901 et qu'on trouvera consignée aux "Débats", page 5168 de cette même année. Discutant la question du service frigorifique, il a dit dans le temps, qu'il songeait non seulement à équiper les navires de Montréal et des Provinces maritimes, mais encore un petit steamer qui naviguait constamment entre l'île du Prince-Edouard et la Grande-Bretagne. Voici la déclaration du ministre :

Nous avons l'intention, par exemple, d'équiper un navire qui se propose de faire le trafic entre l'île du Prince-Edouard et l'Angleterre, s'employant à ce service exclusivement. Ce trafic réclame un navire comparativement petit, dont l'équipement coûtera à peine la moitié de ce que coûte celui d'un grand paquebot de la compagnie Elder- Dempster, qui navigue entre Montréal et Liverpool.

Et il ajoute que cinq voyages seront faits pendant l'année 1901 et six voyages pendant l'année suivante. Je demande au ministre ce qu'est devenu ce navire qui, selon sa promesse, devait être aménagé pour le trafic entre l'île du Prince-Edouard et la Grande-Bretagne. Je ne crois pas que ce navire ait jamais encore fait la traversée entre cette province et l'Angleterre. S'il a été aménagé je désirerais savoir entre quels ports il a navigué et combien de voyages il a fait.

M. PARMELEE.

M. FISHER : Le renseignement que demande l'honorable député relève du ministère du Commerce. Je le lui procurerai.

M. ARMSTRONG : Un mot avant que le débat ne se termine. Je remercie l'honorable député de Brockville (M. Derbyshire) pour sa courtoise allusion et je lui promets de devenir membre de l'association de l'industrie laitière de l'Est. Je suis heureux de l'entendre dire qu'il désirerait que le ministre améliorerait le système. C'est ce que nous demandons ardemment.

Au sujet du peseur du gouvernement à Montréal, je ne vois rien qui attirerait la confiance de ceux qui expédient le beurre et le fromage au port de cette ville, comme l'emploi, à cet endroit, d'un peseur public, et j'ose espérer que le ministre saura bientôt nommer ce fonctionnaire. Je désire corriger une ou deux remarques du ministre. Il nous vante le merveilleux travail de son ministère et parle aussi du système en usage aux Etats-Unis. La raison que j'ai donnée en attirant l'attention de la Chambre sur quelques-unes des réflexions faites par des fonctionnaires des Etats-Unis, sur l'emmagasinage à froid au Canada, est corroborée par un rapport que j'ai devant moi. Ce rapport dit que le système canadien de maturation du fromage à froid, à une température de 52° à 58° Fahrenheit, tient à peu près le milieu entre le système que ces fonctionnaires recommandent et un autre système qui est en très grand usage aujourd'hui. Ainsi donc il appert que le système prôné par l'honorable ministre est bien imparfait. C'est pourquoi nous insistons pour qu'il s'efforce d'obtenir une température plus basse pour le fromage. L'honorable ministre a aussi fait allusion à la remarque que j'ai faite au sujet d'un certain rapport publié aux Etats-Unis, lequel, a-t-il dit, était ancien de dix-huit mois. J'ai ici un rapport qui date de quatre-vingt-dix jours, et qui dit qu'à 40°, la déperdition a été de 14 p. 100, tandis qu'à 50° et 60°—la température que le ministre voudrait faire adopter en Canada—la déperdition du fromage a été de 3.4 p. 100 à 4.5 p. 100 dans le même espace de temps. Le ministre ne peut donc pas refuser d'admettre que ma prétention au sujet du fromage est juste et raisonnable. Le ministre a fait allusion encore, et d'un ton passablement sévère, à ma déclaration tendant à dire que la température à la chambre de maturation de Brockville a dépassé 74° pendant vingt-quatre jours dans deux ans. Qu'il consulte le rapport publié par son propre ministère : "Rapport d'une réunion des confédérés et experts en industrie laitière." Il y verra, page 102, je crois, la déclaration de M. Ruddick, sur laquelle j'attire tout spécialement son attention, car c'est à ce sujet surtout qu'il s'est emporté.

Quelques DÉPUTES : Oh ! oh !

M. L'ORATEUR : Tout ceci, naturellement, n'est que toléré par la Chambre.