

core suffisants, et l'année suivante nous lui avons envoyé un assistant, de même que cette année, et vu la valeur des rapports que nous avons reçus, nous avons aujourd'hui quatre agents qui passent toute la saison en Angleterre, pour surveiller cette branche de notre commerce. L'agent principal, celui que nous avons envoyé le premier en Angleterre et qui avait le plus d'expérience, a charge de Manchester et de Liverpool avec quartiers généraux à Liverpool. Nous avons eu aussi un agent stationné à chacune des villes de Glasgow, Londres et Bristol. L'été dernier ces agents nous ont fait des rapports continus, et le commissaire de l'Agriculture et de la laiterie a en ce moment une somme de correspondance qui, une fois résumée et mise en ordre, fera un rapport de grande valeur pour ceux qui sont intéressés dans ce commerce.

Mais l'ouvrage de ces agents ne pouvait se borner à constater l'état des produits à leur arrivée. Lorsque des produits arrivaient endommagés, il s'agissait alors de savoir quelle en était la cause. Le dommage résultait-il d'un mauvais emballage, ou était-il survenu pendant le transport au Canada du point de production au port de Montréal, d'Halifax ou de Saint-Jean, ou pendant le transport sur l'océan ? Alors, pour rendre l'enquête complète et aussi efficace que possible, nous sommes venus à la conclusion qu'il était nécessaire d'avoir de ce côté-ci de l'océan aux ports d'expédition des inspecteurs qui examineraient les différents produits mis à bord des steamers et feraient rapport sur leur état. Conséquemment j'ai nommé des inspecteurs à Montréal, Halifax et Saint-Jean qui examinaient les produits à mesure qu'ils arrivaient sur les trains et qu'on les embarquait à bord des steamers. Par ce moyen j'ai, je crois, un enchaînement de preuves assez complet pour nous permettre de dire comment nos fruits ont été manipulés et transportés. Cette inspection nous a permis de recueillir beaucoup de renseignements de la plus grande valeur, suivant moi, renseignements qui m'ont guidé en grande partie dans la préparation du bill que nous avons adopté l'autre jour, relatif au marquage des fruits, et plus particulièrement à l'emballage des pommes.

Mais d'autres développements se sont produits. Comme je l'ai déjà dit à propos du fromage, lorsque nous avons commencé notre enquête, nous n'avions pas cet article en vue. Nous croyions ce commerce bien et solidement établi sur une base profitable. Nous savions que le fromage du Canada jouissait d'une haute réputation sur le marché anglais. De fait, nous fournissons entre 60 et 70 pour 100 du fromage qui se vend tous les ans sur le marché anglais. Mais bien que notre fromage y jouisse d'une réputation très enviable, nous avons découvert que le fromage d'été n'était pas aussi bon ni aussi aimé que celui des mois de juin et septembre. La qualité du fromage d'été nuisait à la réputation de l'autre. Il est vrai

M. FISHER.

qu'on le vendait comme fromage de juillet et août, mais l'effet n'en était pas moins nuisible à la réputation du fromage canadien en général. Nous avons donc cherché comment nous pourrions surmonter cette difficulté, et nous avons découvert deux choses. Premièrement, les entrepôts dans lesquels on fait mûrir le fromage d'été ne sont pas assez impénétrables à la chaleur du dehors. Nous avons constaté aussi que ces entrepôts étaient de construction très défectueuse, de sorte que le fromage mûrissait dans une température qui l'empêchait pratiquement de devenir un article de première classe. Nous avons conséquemment commencé par conseiller aux fabricants d'améliorer leurs entrepôts. C'est au moyen de conférences devant les cercles agricoles et nos diverses sociétés d'agriculture que nous avons atteint ce but. Nous avons fait une campagne d'éducation. Nous sommes allés plus loin que cela, et nous avons demandé l'aide des gouvernements provinciaux dont un au moins, celui de Québec, a répondu à notre appel en offrant un bonus aux fabricants de fromage qui amélioreraient leurs chambres de repos. Pendant ce temps le professeur Robertson s'occupait à trouver les meilleures manières de construire ces chambres, en faisant faire des plans qu'il a distribués gratuitement à tous ceux qui voulaient les utiliser. Pendant que cette campagne d'éducation se faisait, plusieurs fabricants de fromage s'étaient mis à l'œuvre pour corriger les défauts de leur installation, et aujourd'hui on fait mûrir le fromage dans des entrepôts où la température est aussi fraîche au milieu de l'été qu'à l'automne ou au printemps. Nous avons prouvé aussi, par des expériences faites sous la direction du ministre de l'Agriculture, que l'on peut faire pendant les grandes chaleurs d'été d'aussi bon fromage que pendant la température plus fraîche du printemps ou de l'automne. Comme question de fait le fromage ne perd pas autant de son volume que lorsqu'il mûrit à une haute température. Le coût des améliorations à faire est si minime que l'économie qui en résulte paie la dépense. Je parle seulement de mémoire, mais je ne crois pas me tromper en disant que l'économie réalisée pendant une saison seulement, a presque suffi à couvrir le coût des améliorations nécessaires.

M. CLANCY : L'honorable ministre veut-il parler du coût des entrepôts où l'on fait mûrir le fromage ?

Le MINISTRE DE L'AGRICULTURE : Oui, de la dépense qu'il a fallu encourir pour les améliorer. L'augmentation dans le prix, qui a été d'un demi-cent, et celle qui s'est fait sentir dans le poids ont suffi, pendant une seule saison, à payer le coût des améliorations.

M. CLANCY : Le ministre parle-t-il de la fabrication du fromage indépendamment de la prime qu'il accorde ?