

guala à la Chambre mon incompetence au sujet de cette industrie. Je tiens à lui dire que j'ai été directement intéressé dans ces entrepôts frigorifiques et ayant moi-même acheté un matériel d'exploitation et ayant surveillé son installation, je dois savoir à quoi m'en tenir à cet égard. J'ai consacré 23 années de ma vie à l'exploitation agricole et depuis que je l'ai abandonnée, je n'ai cessé de suivre avec intérêt les progrès de l'industrie agricole, ce dont je me fais gloire. C'est donc bien à tort que le ministre affirme mon incompetence en pareille matière. Je veux lui poser une question: comment le fromage peut-il se détériorer, quand on l'expose à une température au-dessus du point de congélation?

M. FISHER : La réponse est facile. Exposé à cette température, le fromage devient granuleux et il faut bien six ou dix mois, pour le ramener à sa condition normale.

Placé dans cet état sur le marché, il rapporterait un ou deux centins par livre de moins que le fromage canadien qui n'a jamais touché le point de congélation.

M. ARMSTRONG : Le ministre a-t-il fait quelques essais à cet égard?

M. FISHER : C'est là ce qui résulte de ces essais tentés aux Etats-Unis que l'honorable député nous a cités, mais qu'il ne s'est pas donné la peine de suivre jusqu'à la fin. Il affirme que nos chambres fraîches de maturation doivent être maintenues à une température plus basse. Je tiens à lui dire, au sujet de la température de nos chambres fraîches de maturation, que cette question a été l'objet de nombreuses expérimentations et de débats approfondis de la part des plus célèbres experts au Canada; et, je ne crains pas de l'affirmer, nos experts en fait de fabrication du fromage ne le cèdent en savoir et en capacité à nul autre pays du monde.

Notre commerce de fromages canadiens tient le record du monde entier. La température de 55 à 60 degrés établie pour nos chambres fraîches de maturation est le résultat du choix délibéré des meilleurs fabricants au Canada. On a maintenu, intentionnellement, cette température dans les chambres fraîches de maturation afin d'obtenir les meilleurs résultats. Il est vrai qu'aux Etats-Unis, dans un but d'expérimentation, et pour constater s'il serait possible de perfectionner ces méthodes, on a soumis le fromage à toutes sortes de températures dans ces chambres de maturation; mais ces essais n'ont pas abouti au succès. Ces essais ont été en pure perte, et la période de maturation s'est tellement prolongée qu'elle a été préjudiciable aux fabricants et aux commerçants de fromage. Il a été constaté que les températures que nous avons choisies sont les plus profitables, les plus avantageuses, les plus praticables, les plus fertiles en bons résultats. Comme je ne pose pas ici en expert, au lieu de citer ma propre

M. ARMSTRONG.

opinion, j'invoque le témoignage des experts au service du ministère, qui se sont créés un nom, non seulement au Canada mais sur le continent américain, partout où l'on parle la langue anglaise et où pénètre l'enseignement de la science agricole. Ces experts ont fait des essais suivis dans ce sens, non pas à mon bénéfice ou d'après ma direction individuelle, mais au bénéfice des fabricants et des commerçants, et c'est le peuple qui a bénéficié de leurs efforts. L'honorable député affirme qu'à Brockville on maintient une température de 74 degrés dans les chambres de maturation.

M. ARMSTRONG : Pendant 24 jours, d'après votre rapport.

M. FISHER : C'est assez probable; mais il s'agit ici de la chambre d'expérimentation et non pas de celle où nous maintenons la température réglementaire. Il s'agit, je le répète, de la chambre d'essais où nous maintenons une température similaire à celle employée dans les conditions ordinaires et dans la plupart des fabriques du pays.

Ces essais ont pour but de démontrer la différence entre le fromage affiné à cette température et celui affiné à la température normale établie dans la chambre fraîche de maturation où nous dirigeons et réglons la température. L'honorable député a cité la température de la chambre d'expérimentation, la confondant avec la température maintenue dans la chambre fraîche de maturation.

M. ARMSTRONG : Dans le rapport s'agit-il de la chambre d'essais?

M. FISHER : Je l'ignore; mais en fait, cette température n'a jamais existé dans la chambre fraîche de maturation à Brockville. Si le rapport en question indique une température de ce genre, c'est évidemment celle de la chambre d'essais. La température maintenue dans les chambres fraîches de maturation à Brockville ou ailleurs, n'est jamais supérieure à 60° durant tout le cours de la campagne. Et la température que nous voulons maintenir oscille entre 55 et 60 degrés, température la plus avantageuse, de l'avis des experts, la plus profitable et celle qui donne les meilleurs résultats au point de vue de l'affinage du fromage frais. L'honorable député affirme qu'à Brockville et à Cowensville nous avons installé un appareil minuscule que nous avons mis au rancart, pour adopter les conduits ou courants d'air frais. En établissant les quatre chambres fraîches de maturation, nous avons voulu tenter des essais et dans ce but nous avons installé dans deux de ces chambres des appareils ou mécanismes frigorifiques et dans les deux autres, nous nous sommes servis de glace. Il y a différentes méthodes d'obtenir l'air frais. Cet air frais est créé soit par un appareil mécanique soit par la glace; mais les résultats obtenus dans la chambre de maturation du fromage sont virtuelle-