

courir à quelques moyens plus rigoureux d'inspection et peut-être même de ne plus permettre le transport du beurre dans les wagons-glacières, s'il n'y régnait pas la température voulue. Il me répugne de recourir à pareille mesure, mais si la situation ne s'améliore pas, force me sera bien de le faire.

La séance suspendue à six heures est reprise à huit heures.

Reprise de la Séance.

M. FISHER : Monsieur l'Orateur, au moment où vous quittez le fauteuil, je terminais mes observations au sujet du transport du beurre et des produits de l'industrie laitière, en entrepôt frigorifique, du Canada en Grande-Bretagne. Peut-être serait-il utile pour l'édification de la Chambre en général et des députés de la gauche en particulier, de dire ici ce que pensent de notre œuvre ceux qui vendent nos marchandises en Grande-Bretagne. Sans entrer dans trop de détails, je tiens à lire quelques phrases de certaines lettres reçues au ministère. Écoutez d'abord, Nickson et Cie, de Liverpool, un des plus forts importateurs de produits canadiens :

Au sujet des renseignements que vous demandez, mes directeurs sont très heureux de déclarer qu'aux yeux de tous ceux qui s'intéressent au commerce canadien, le ministère de l'Agriculture réalise évidemment une œuvre très utile, œuvre fertile en bons résultats et très appréciée par tous ceux qui s'intéressent au développement du commerce entre le Canada et la Grande-Bretagne. L'initiative prise par votre ministère, en installant des inspecteurs aux ports anglais, dans le but de renseigner les expéditeurs et les compagnies de steamships sur le mode d'entreposage des produits canadiens, de nature plus ou moins périssable, à leur débarquement, ainsi que sur la condition des marchandises à leur arrivée ; cette initiative, dis-je, a influé d'une façon très appréciable et fort sensible sur le développement du commerce canadien.

Voici une autre lettre de James Lindsay et fils, importateurs de fruits, d'Edimbourg. Je signale cette lettre à l'honorable député qui s'est longuement étendu sur la question des fruits. La lettre traite d'abord de l'inspection des fruits et ajoute :

L'inspection s'étend aussi au transport des marchandises à bord des steamers. On examine la ventilation, on tient compte des variations de la température durant le trajet, et s'il arrive quelque chose d'insolite, l'inspecteur en confère avec les consignataires, de façon à remédier à toute défectuosité qui aurait pu se produire ou qui existe.

Voici une lettre de Simons, Shuttleworth et Cie, consignataires européens de fruits américains :

Nous en sommes convaincus, il s'est effectué une amélioration sensible dans le transport des fruits et autres produits, depuis que le gouvernement a installé d'une façon permanente des inspecteurs à ce port et nous regretterions beaucoup de les voir disparaître. Une autre réforme fort utile que vous avez réalisée, ce

sont les rapports que vous exigez sur l'état de conservation des pommes, constaté non seulement à l'ouverture des boîtes ou des barils sur le dock, mais encore dans la salle de ventes ; et, maintenant que les expéditeurs savent qu'on les surveille de près, ils feront preuve de plus de soin dans le choix et l'emballage des fruits. Quant à nous, cela va sans dire, nous ne saurions nous prononcer qu'au sujet des pommes, vu que c'est le seul produit canadien dont nous nous occupons. Il nous serait impossible pour le moment, de dire en quoi vous pourriez perfectionner les réformes que vous avez effectuées, depuis votre dernier voyage à Liverpool. A notre avis, vous avez admirablement veillé aux intérêts des expéditeurs canadiens.

Laissons ce sujet de côté pour le moment, et disons un mot de réplique aux observations formulées par le député de Lambton-est, au sujet des chambres fraîches pour maturation du fromage. Je regrette que l'honorable député se soit aventuré dans un domaine qui lui est inconnu, puisqu'il n'est au courant ni du commerce, ni des affaires, ni de la situation. Il nous a cité les résultats de certaines expériences tentées aux Etats-Unis pour la maturation du fromage en chambre fraîche et il a prétendu que pour la maturation du fromage il faut abaisser la température au-dessous du point de congélation.

M. ARMSTRONG : Pas nécessairement, mais il serait préférable qu'il en fût ainsi.

M. FISHER : J'ai été tellement étonné d'entendre l'honorable député affirmer la chose que je lui ai demandé s'il prétendait réellement que cela soit obligatoire, et il a répondu dans l'affirmative. Or, il est de notoriété que si on place le fromage à une température inférieure au point de congélation, il se détériore.

M. ARMSTRONG : J'ai cité les résultats d'une expérience faite aux Etats-Unis. On a installé ce fromage dans une chambre froide à une température de 15 degrés et on affirme catégoriquement qu'à cette température les résultats de l'expérience ont été excellents.

M. FISHER : Sans doute, mais il faudrait ajouter que ce résultat ne s'obtient qu'au bout de deux ans. Quand on place le fromage à une très basse température, il s'affine très lentement. A la longue, après des mois ou des années, il s'affinera mieux ; mais, nos commerçants de fromage ne tiennent pas à garder leurs produits deux ans en entrepôt, afin d'obtenir des résultats et de toucher leur argent. L'honorable député a prouvé une fois de plus qu'il n'a pas étudié la question et qu'il manque de lumière. Il s'est exposé au péril de faire un exposé de faits incomplets et même d'une absurdité manifeste, aux yeux de tous ceux qui sont au courant de cette exploitation commerciale.

M. ARMSTRONG : Je dois faire observer au ministre qu'il prend un peu trop de latitude. Voilà au moins douze fois qu'il si-