

arrivant à une époque de l'année où le stock des fromages canadiens est faible sur le marché, il obtient—en dehors de son mérite—des avantages qu'il n'obtiendrait pas à une autre époque de la saison. Victoria n'hésite pas en affaires, comme elle l'a prouvé par le rapide développement de ses exportations de beurre sur le marché anglais, alors qu'elle avait contre elle une forte concurrence et les habitudes peu changeantes du marché. Maintenant que ses exportations de beurre peuvent se défendre elle-mêmes, le gouvernement a dirigé son attention sur l'exportation du fromage. La prime accordée au beurre est supprimée et remplacée par une prime de 6 sh. par *cwt*—soit près d'un centin et demi par lb—accordée sur tous les fromages vendus à l'étranger au-dessus de 50 sh. par *cwt*. Plusieurs fromageries nouvelles ont été établies et tout fait croire que la colonie de Victoria fera une concurrence sérieuse aux autres pays exportateurs de fromage. Le fait que sa production sera mise plus tôt sur le marché que les fromages du Canada ou des États-Unis est tout en sa faveur. Que ce fromage soit meilleur ou plus mauvais, ou plus ou moins vendable que les qualités actuellement importées en Angleterre, il est certain qu'il en fera baisser les prix. Le Canada a établi sa réputation et obtenu la première place pour ses fromages sur le marché anglais grâce à leur supériorité et peut garder cette supériorité. Il peut conserver sa place, s'il ne peut empêcher l'abaissement des prix.

Notre confrère de Toronto est peu encourageant comme on le voit.

La Presse n'a cessé depuis de longues années de mettre les cultivateurs canadiens en garde contre cette concurrence fatale des colonies australiennes, et leur a indiqué les moyens à prendre pour se protéger ou tout au moins pour en atténuer les effets.

Les beurres d'Australie, grâce à la politique de primes adoptée par ses gouvernements, se sont fait, en très peu de temps, une place considérable sur le marché anglais et on peut être certain que la lutte pour l'exportation des fromages sera conduite avec autant d'énergie.

Il faudra tout d'abord compter avec cette prime de un centin et demi par livre, qui permettra aux fromageries australiennes, de vendre ses fromages, à qualité égale, au-dessous des nôtres. Une pareille prime sur l'exportation canadienne représenterait plus de deux millions de piastres, somme que nos froma-

gers auront de moins à encaisser en supposant que les prix se maintiennent aux taux actuels, moins la prime.

La Presse n'a cessé de mettre sous les yeux de ses lecteurs—et elle le faisait il y a encore quelques jours—la statistique établissant que l'augmentation des exportations de fromage canadien était plus attribuable à la diminution des exportations de fromage américain qu'à une augmentation correspondante de la consommation en Angleterre.

Dans ces conditions, on comprend toute l'importance de la mesure prise par le gouvernement de Victoria et l'effet désastreux qu'elle peut avoir sur l'exportation de nos fromages et surtout sur leurs prix.

La Presse a toujours recommandé aux cultivateurs de varier les produits de notre industrie laitière et surtout de fabriquer d'autres fromages durs que le cheddar.

Elle a demandé qu'on étudie la fabrication du fromage de gruyère, du fromage de Hollande, du gorgonzola ; on n'en a rien fait et on est arrivé au moment, prédit par La Presse, où cette étude s'impose si on veut que la surproduction du Cheddar ne réduise considérablement les bénéfices des cultivateurs.

L'industrie laitière a sauvé la province ; toute diminution de fabrication, de revenu, de bénéfices sera ressentie par la province entière.

Le traité franco-canadien en nous ouvrant le marché français, qui somme pour des millions de piastres de fromages durs, nous aidera considérablement et pourra absorber les produits nouveaux dont la fabrication devrait être depuis longtemps établie parmi nous.

Il nous permettra également de développer la fabrication du lait concentré et nous mettra à même de faire progresser notre industrie laitière et d'en écouler les produits sans trop souffrir de la formidable concurrence nouvelle que nous allons rencontrer sur le marché anglais.

Il est regrettable que la Société d'Industrie Laitière n'ait pas montré dans cette affaire de traité de commerce autant d'énergie que l'Association des vigneron de l'Ontario.

La mise sur le traité des fromages, concédée par le gouvernement français, dépend de la décision que le gouvernement canadien prendra sur ce point, et en présence du silence des intéressés le gouvernement serait presque justifiable en laissant tomber cette partie du traité dans l'oubli.

La Presse ne peut que signaler

aux cultivateurs le danger qui les menace ; à eux et surtout à la Société d'Industrie Laitière à prendre les mesures nécessaires pour protéger les intérêts de la plus grande branche de notre industrie laitière et du plus important de nos revenus agricoles.

#### LA LIQUEUR PHOSPHATIQUE ANCHOR

ou

#### ANCHOR WEAKNESS CURE

La formule véritable, la seule formule certaine du tonique qui convient aux organisations physiques modernes est enfin trouvée, et c'est la "Liqueur phosphatique ANCHOR" qui en a doté la thérapeutique.

On ne saurait croire jusqu'à quel point ce remède est précieux pour les gens dont le système nerveux est fatigué et même épuisé.

Ce tonique est très agréable à prendre et renferme sous une forme admirablement combinée pour l'absorption et délicate au goût, tous les éléments minéraux du sang et des tissus, ainsi que tous les agents actifs des meilleures plantes tonifiantes.

La découverte d'un pareil remède était devenue nécessaire à une époque comme la nôtre, que l'on peut appeler l'époque des maladies nerveuses sous toutes les formes, résultat de l'état de fièvre et d'anxiété continuelle dans lequel nous vivons.

Au delà de deux cents médecins ont témoigné à l'heure présente des vertus curatives de la LIQUEUR PHOSPHATIQUE ANCHOR. En ont témoigné également les Sœurs de la Congrégation de Saint-Roch, du Bon-Pasteur, de l'Hôtel-Dieu, du Sacré-Cœur de Jésus, et le directeur de l'école primaire la plus considérable de Québec.

Aussi est-ce avec un sensible plaisir que nous annonçons à nos lecteurs que la "Compagnie de médecine Anchor" a ouvert à Montréal, No 1626 rue Notre-Dame, ancienne librairie J. M. Valois, une succursale dont M. Gustave Piché a pris la direction.

Nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs et à nos amis, qui ont besoin d'un tonique réparateur et d'une vertu reconnue, de se procurer la liqueur phosphatique ANCHOR, qui est en vente chez tous les pharmaciens.

Le surintendant du Pacifique à Farnham a reçu ordre de réduire les dépenses de 75 p. c. En conséquence, il a été obligé de réduire le temps de travail des employés à deux jours par semaine.

Le village de Hatley Nord a l'intention d'offrir aux MM. Hovey une subvention pour les engager à laisser dans ses limites leur établissement de fabrication de lard et de saindoux.

Le comité des chemins du conseil de ville de Montréal demande des soumissions pour la fourniture de tuyaux en terre cuite vernie, de radiers en terre cuite vernie, de brique, ciment, bois, fiches, ferronnerie, fonte et charbon. Les soumissions devront être adressées au bureau du greffier de la cité et seront reçues jusqu'au au 16 mai à midi.