

à l'église, pour la grand' messe; dans sa voiture, pour la promenade; et à sa table, pour le dîner.

De la messe, je ne vous dirai qu'une chose, c'est que c'était la solennité de Ste Anne, de la Bonne Sainte Anne, qui venait de faire un miracle à Chicoutimi le jour de sa fête. On racontait, à la sortie de la messe, qu'un enfant de 13 ans, Adélar, fils de Jean Maltais, atteint d'ankylose du genou depuis 2 ans, et marchant avec une jambe de bois, la jambe repliée, venait d'être guéri miraculeusement après avoir fait la sainte communion le jour de la Bonne Ste Anne à l'église de Chicoutimi. J'ai eu le bonheur de rencontrer le jeune Adélar, le lendemain matin chez monsieur le curé de Chicoutimi; il marche sans béquille, ni canne; il marche droit, il a encore une certaine hésitation dans la démarche, comme une personne qui est restée longtemps sans marcher, mais cela disparaîtra rapidement sans doute; simple affaire de quelques jours pour reprendre à marcher avec ses deux jambes.

Après dîner, nous partîmes visiter les terres de la paroisse avec M. J. D. Guay, qui, en dehors de la rédaction du *Journal* et de ses études de droit, est un amateur de culture, de chevaux et de bétail. Il s'occupe activement d'améliorer de grandes terres appartenant à sa famille et de les mettre en bon état de culture. Ces terres sont situées sur le plateau de Chicoutimi, dans la haute vallée de la rivière du même nom. Nous y avons admiré de beaux champs de blé et d'avoine et surtout de magnifiques prairies.

M. J. D. Guay possède un bel étalon canadien, St-Laurent, un superbe poulain Morgan-Canadien, qui a remporté un premier prix à l'exposition provinciale de Québec l'an dernier. Son écurie est fort intelligemment aménagée au point de vue de la distribution des fourrages et de la moulée de scie, qui sert de litière aux chevaux, et encore au point de vue de la conservation des fumiers et du purin. Le troupeau de vaches compte quelques têtes et un jeune taureau pur Ayrshire, acheté à notre ferme-modèle de Ste-Anne de la Pocatière.

C'est plaisir de voir un jeune homme instruit, distingué, contribuer ainsi au progrès agricole du pays et consacrer son temps et sa fortune à l'amélioration des races bovines et chevalines, deux sources fécondes de richesse pour un pays. Son étalon St-Laurent est un très fort cheval, l'un des plus forts que j'aie rencontrés dans le Saguenay et le Lac St-Jean, où, en général, les chevaux sont meilleurs que sur la côte sud. Son poulain Morgan-Canadien répond complètement au portrait du cheval de culture que nous traçait récemment dans la *Gazette* notre correspondant Jacques, et je le crois appelé à une belle carrière d'étalon, quand le temps en sera venu.

Dans notre promenade nous avons également visité la confortable installation de M. Louis Guay, un des frères de notre hôte, exclusivement adonné à l'agriculture et également pourvu de quelques vaches Ayrshires venant de la vacherie de la ferme de Ste-Anne de la Pocatière. Les prairies de M. Louis Guay, comme celles de son frère, sont en très bon ordre; les foins sont commencés et promettent un bon rendement.

Après notre intéressante promenade, nous avons passé une excellente soirée dans la famille de M. J. D. Guay, que nous remercions vivement de son aimable hospitalité.

Le lendemain, lundi, je visitai la ville de Chicoutimi, sa cathédrale, son hôpital de la marine, auquel les sœurs hospitalières de l'Hôpital-général de Québec, qui en ont la garde, ont annexé un autre petit hôpital pour les malades

du pays. Elles ont également construite une ravissante petite chapelle. On m'a montré et j'ai vu avec une respectueuse émotion l'humble chambre d'hôpital où s'est éteint dans le Seigneur le 28 janvier dernier Monseigneur D. Racine, premier évêque de Chicoutimi. Le nouvel hôpital portera le nom d'Hôtel-Dieu St-Vallier. Les religieuses, dont les ressources sont insuffisantes, se livrent à des travaux de blanchissage, de couture et de tricot pour subvenir aux besoins de leurs malades. Ce serait une véritable bonne œuvre que de leur donner quelques ouvrages, et, si, en lisant ces lignes, la pensée pouvait venir à quelque âme charitable de procurer du travail à ces dignes religieuses, je m'estimerais heureux d'avoir signalé leurs besoins.

En face de l'hôpital, s'élève le monument de monsieur William Price, une pyramide de pierre qui porte l'écusson de la maison Price et l'inscription suivante :

In memoriam

WILLIAM PRICE

DIED IN QUEBEC, 14TH MARCH 1867

Aged 78 years.

" LE PÈRE DU SAGUENAY. "

Chicoutimi possède encore une cour supérieure, monument assez pesant, qui de loin fait l'effet d'une caserne, et un collège qui sert à la fois de petit et de grand séminaire, et où une centaine de jeunes gens reçoivent leur éducation.

Le lundi soir j'ai quitté Chicoutimi pour la Grande Baie, où j'ai rencontré chez M. Donat Fortin, gérant des fermes des MM. Price, un cultivateur modèle qui m'a fait visiter en grand détail l'établissement qu'il dirige depuis bientôt 30 ans. Au point de vue de la culture, c'est là que j'ai trouvé le plus de satisfaction et le compte-rendu de la visite que j'ai faite à la ferme du grand Barrachoué, fera l'objet de ma prochaine correspondance.

A bientôt, mon cher directeur, et croyez-moi votre tout dévoué

E. CASTEL.

Opinion de M. S. Lesage sur la fabrication du fromage maigre.

Ayant donné place dans notre *causerie agricole* à une importante discussion sur la fabrication du fromage gras et du fromage maigre qui a eu lieu à la dernière convention de la Société d'industrie laitière, nous croyons nécessaire de reproduire l'extrait suivant d'un remarquable discours prononcé à cette même convention, sur ce même sujet, par M. Siméon Lesage, membre du Conseil d'agriculture, et assistant-commissaire des travaux publics à Québec, qui a toujours pris part active à tout ce qui pouvait vivement intéresser l'agriculture :

" L'importante question de la fabrication du fromage maigre m'a beaucoup intéressé. D'après les admissions qui ont été faites de part et d'autre, il me paraît évident que la différence dans les résultats que l'on peut obtenir de la fabrication du fromage partiellement écrémé et de la fabrication du fromage gras, n'est pas très considérable; et je crois que les données qui ont été présentées dans le cours de la discussion, devront suffire pour engager la plus grande partie de ceux qui persistent dans le dangereux système de la