

mens.) Et j'oserais avancer que si un de ces agriculteurs qui ont vécu, il y a un siècle et demi, pouvait sortir aujourd'hui de sa tombe, et être témoin du magnifique étalage d'habileté mécanique que l'on peut voir dans les cours d'exhibition de cette ville, il serait difficile de le convaincre que les grands et dispendieux échantillons que l'on y a réunis en fait d'industrie humaine n'appartiennent point aux fabricateurs de différentes villes considérables, mais au contraire sont des instrumens d'agriculture. (*Ecoutez, écoutez.*) Quand un pays a eu le malheur de se voir obligé, soit pour défendre ses intérêts, ou pour venger son honneur, de prendre les armes et de s'engager dans les calamités de la guerre, on a toujours fini par enrégistrer dans les pages de l'histoire les triomphes et la gloire des armes Britanniques. (*Applaudissemens*). Ce résultat devra toujours être la conséquence de l'énergie invincible, et de la persévérance infatigable, des ressources du caractère national; mais j'espère que le jour n'est pas éloigné où tel sera notre sort infortuné, car c'est ainsi qu'il faut le considérer, quel qu'en soit le résultat; j'espère que le jour est éloigné où nous serons encore forcé, par les attaques des états étrangers, d'ajouter un chapitre de plus aux triomphes militaire et naval de la Grande-Bretagne. (*Applaudissemens*.) En attendant, continuons d'employer notre énergie nationale pour parvenir à cette distinction, qui est bien supérieure sous le rapport des avantages, et qui n'est inférieure en aucune manière sous le rapport de l'honneur, afin que nous puissions nous élever à une plus grande prééminence dans les arts de la paix; et, parmi les arts, qu'y a-t-il de plus digne d'être cultivé par un peuple fier et libre comme le notre, qu'une agriculture instructive et éclairée? Une agriculture instructive et éclairée est le meilleur fondement pour un caractère élevé, exalté, franc et national, et c'est la base la plus sûre d'une prospérité nationale permanente. L'objet pour lequel on a formée cette grande association nationale a été de le promouvoir; c'est là l'objet pour l'accomplissement duquel on a travaillé avec la persévérance la plus exemplaire et le succès le plus étonnant; et voilà pourquoi je puis avancer qu'il n'y a jamais eu d'association formée dans un grand empire qui méritât plus la considération et l'encouragement du reste de la société que celle-ci, et le sentiment d'amour-propre qui doit être partagé par tous ceux qui ont l'honneur d'y appartenir.

Ces discours donnent quelque idée de la manière dont l'agriculture est considérée par les hommes les plus remplis de talents et les mieux instruits des différentes nations.

MANIÈRE DE NOURRIR LES BESTIAUX:—Mr. Elsworth, dans son rapport annuel au Congrès, observe que le sujet de la nourriture économique des bestiaux mérite une attention particulière. Le tableau suivant présente la valeur relative de quelques uns des principaux articles de fourrage, tel que démontré par l'expérience :

100 lbs. de bon foin sont égales à—	
	275 lbs. de bled vert,
	442 lbs. de paille de seigle,
	164 lbs. de paille d'avoine,
	153 lbs. de meulons de pois,
	201 lbs. de patates crues,
	175 lbs. de do. bouillies,
	332 lbs. de betteraves,
	504 lbs. de navets,
	105 lbs. de son de bled,
	109 lbs. de son de seigle,
	167 lbs. de menue paille de bled, pois et avoine,
	179 lbs. de seigle et d'orge,
	54 lbs. de seigle,
	64 lbs. de bled,
	59 lbs. d'avoine,
	45 lbs. de pois ou fèves,
	64 lbs. de bled sarrasin,
	57 lbs. de bled d'inde.

16 lbs. de foin sont égales à 32 lbs. de patates; et 14 lbs. de patates bouillies souffriront une diminution de 8 lbs. de foin.

Un bœuf exige 2 par cent de foin par jour de sa pesanteur, lorsqu'il est vivant; s'il travaille, 2½ par cent. Une vache à lait, 3 par cent; un bœuf que l'on engraisse, 5 par cent d'abord, 4 par cent, quand il est à moitié gras, ou 4½ l'un portant l'autre. Les moutons, lorsqu'ils sont gros, 3½ par cent de foin, par jour.

MANIÈRE DE FAIRE LE FROMAGE AVEC DE LA CREME:—Prenez une pinte de crème très riche, un peu sûre, mettez la dans un linge de toile que vous attacherez le plus près de la crème que possible. Pendez le ensuite afin qu'il s'égoûte pendant deux jours, décrochez le, et versez le avec soin dans un linge propre, et pendez le pendant encore deux ou plusieurs jours, décrochez le ensuite et après avoir étendu un morceau de toile sur une assiette creuse à soupe, versez votre fromage dessus. Couvrez le avec votre toile; ayez soin de le tourner chaque jour sur un plat et un drap net jusqu'à ce qu'il soit fait; ce qui aura lieu au bout d'environ dix jours ou deux semaines, ou peut-être plus longtems, suivant la chaleur de la température. Répandez un