

même, durant plusieurs mois, en 1793 et 1794; et ce régime inusité n'a jamais produit de maladies ni d'indispositions. Bien plus, la viande et le bouillon de cheval, administrés, à plusieurs reprises, aux malades et aux blessés, par des médecins militaires, et principalement par l'illustre Larrey, a toujours parfaitement réussi. En Égypte, pendant le siège d'Alexandrie, ces bouillons de cheval ont même contribué à faire disparaître une épidémie scorbutique qui sévissait sur l'armée.

Ainsi, la viande de cheval est d'une innocuité parfaite à l'égard de l'homme sain, et dans un grand nombre de cas, elle offrirait d'excellentes ressources à l'homme en état de maladie.

Mais cette viande n'est pas seulement salubre, dit M. Geoffroy Saint-Hilaire, elle est encore d'un goût agréable. Ce point, il est vrai, est loin d'être unanimement admis aujourd'hui par l'opinion vulgaire, bien qu'elle ait déjà fait des concessions importantes. La chair du cheval a longtemps passé pour être désagréable au goût, très-dure et difficilement mangeable. Aujourd'hui même, en général, on la croit, on la dit encore telle. Parmi ceux qui repoussent l'usage de la viande de cheval, comme dure et de mauvais goût, on rencontre quelques personnes qui ont fait accidentellement usage de cet aliment, dans les armées, durant des sièges ou pendant des retraites, circonstances dans lesquelles les animaux, aussi bien que les hommes, se trouvaient affamés, accablés de fatigue ou même blessés. La chair des chevaux, dans ces conditions, ne pouvait être appréciée exactement. Après ces premiers adversaires, vient la foule de ceux qui n'ont jamais goûté ni la viande ni le bouillon de cheval; qui, par conséquent, ne savent pas, mais qui croient; qui ne prononcent pas un jugement, mais qui obéissent à un préjugé. Or, on peut maintenant opposer tant de faits à ce préjugé, qu'il est impossible de ne pas en reconnaître le peu de fonde-

ment. Voici ce qui résulte des nombreux et authentiques documents rassemblés par M. Geoffroy Saint-Hilaire.

Le cheval sauvage ou libre est chassé comme gibier dans toutes les parties du monde où il existe : en Asie, en Afrique, en Amérique, autrefois (et peut-être encore aujourd'hui) en Europe. Il en est de même de tous les congénères du cheval : les zèbres, l'hémione, l'âne, l'hamar, passent, dans les pays qu'ils habitent, pour d'excellents gibiers, souvent pour les meilleurs de tous.

Le cheval domestique lui-même est utilisé comme animal alimentaire en Afrique, en Amérique, en Océanie, presque dans toute l'Asie, et sur divers points de l'Europe.

Sa chair est reconnue bonne par les peuples les plus différents par leur genre de vie, et appartenant aux races les plus diverses : à la race nègre, mongole, malaise, américaine, caucasique. La chair du cheval a été très-estimée jusque dans le VIII^e siècle, chez les ancêtres de plusieurs grandes nations de l'Europe occidentale, parmi lesquelles elle était d'un usage général, et qui n'y ont renoncé qu'à regret, en obéissant à des prohibitions purement religieuses ou politiques. Elle a été très-souvent utilisée, même de nos jours en Europe, mais dans des circonstances particulières, pour la nourriture d'un grand nombre de voyageurs, et surtout de militaires, durant leurs campagnes. Elle a été souvent prise, par les troupes auxquelles on les distribuait, et dans les villes, par le peuple qui l'achetait, pour de la viande de bœuf. « La viande de cheval, dit M. Geoffroy Saint-Hilaire, est très-habituellement débitée sous le nom de viande de bœuf, ou comme viande de *chevreuil*, dans les restaurants (parfois de l'ordre le plus élevé) sans que les consommateurs soupçonnent la fraude ou s'en plaignent. »

Enfin, la viande de cheval a été déclarée excellente par

tous ceux qui l'ont soumise, afin de se rendre compte de ses qualités, à des expériences bien faites; par tous ceux qui l'ont goûtée dans les conditions voulues, c'est-à-dire suffisamment rassise et provenant de chevaux sains et reposés. Elle est alors parfaite comme rôti, et si elle laisse à désirer comme bouilli, c'est précisément parce qu'elle fournit un des meilleurs bouillons, le meilleur peut-être que l'on connaisse. Elle s'est même trouvée bonne lorsqu'elle provenait, comme dans les expériences de MM. Renault, Lavocat et Joly, à Alfort et à Toulouse, d'individus non engraisés et âgés de seize, dix-neuf et même vingt-trois ans. Ce dernier fait est capital, puisqu'il établit la possibilité d'utiliser une seconde fois, pour leur chair, des chevaux déjà utilisés, jusque dans leur vieillesse, pour leur force; par conséquent de trouver dans leur viande, au terme de leur vie, et quand leur travail a largement couvert les frais de leur élevage et de leur entretien, une plus value, un gain presque gratuitement obtenu.

« La viande de cheval, dit en concluant M. Geoffroy Saint-Hilaire, si abondante, si saine, est donc, en même temps, bonne et très-propre à entrer dans la consommation. »

Tel est, en faisant abstraction des chiffres et des documents qu'il renferme, le contenu du livre du savant professeur du Muséum.

Avec le secours des faits nombreux que nous venons de passer en revue d'après les différents auteurs qui se sont occupés de ce sujet, nous allons pouvoir maintenant aborder, nous-même, avec fruit cette importante question, et rechercher si l'on peut, dès aujourd'hui, faire passer ces résultats dans la pratique.

Pour décider si la viande de cheval peut être, dès aujourd'hui, admise au nombre de nos produits alimentaires

habituels, il faut, ce nous semble, que l'on ait mis entièrement hors de doute les trois points suivants :

1° La viande de cheval est bonne au goût, et son usage serait sans inconvénient pour la santé publique.

2° Elle est économique.

3° Elle existe en quantité suffisante pour jouer un rôle important dans l'alimentation des masses.

Examinons rapidement chacun de ces points.

Après les expériences répétées depuis un an, en diverses villes de la France, après les repas *hippophagiques* d'Alfort, de Toulouse, de Lyon, de Paris, etc., on ne saurait, nous le croyons, conserver le moindre doute sur les qualités et le bon goût de la viande de cheval. C'est un résultat qui nous paraît mis désormais à l'abri de toute discussion. Si on nous le permet, d'ailleurs, nous oserons joindre notre témoignage particulier à celui de tant de personnes recommandables.

Au mois de juillet dernier, après avoir fait, à l'École vétérinaire d'Alfort, une expérience sur deux chevaux qui venaient d'être abattus, nous emportâmes les muscles *psaos* de ces animaux (*vulgo* le filet) pour nous éclairer par nous-même sur les qualités de cette viande, et pouvoir parler *de gustu* sur le sujet controversé. Il n'est pas besoin de beaucoup de phrases ni d'appareil pour dire que cette viande, consommée en rôti, en bouillon et en bouilli, était excellente. Il serait, nous le croyons, impossible, à une personne non prévenue, de distinguer un filet de cheval, rôti, d'un filet de bœuf. Quant au bouilli de cheval, il ne le cède en rien à celui du bœuf, et le bouillon qu'il donne est d'un goût excellent, avec un arôme spécial très-agréable. Toutes les personnes qui voudront répéter l'essai que nous avons fait en tireront certainement la même conclusion.

Quant à la parfaite salubrité de la viande de cheval, après les faits que nous avons énumérés plus haut, en

donnant l'analyse du livre de M. Geoffroy Saint-Hilaire, le plus léger doute ne saurait subsister. Il est parfaitement reconnu que l'usage habituel de cet aliment ne présente aucune espèce d'inconvénient pour la santé publique.

2° L'emploi de la viande de cheval serait-il économique?

On avait fait remarquer, au moment où cette question a été soulevée (et nous avons nous-même partagé ce sentiment), qu'il serait impossible de livrer à la consommation les chevaux vieux et fatigués que l'on abat tous les jours dans les équarisseurs; — qu'il faudrait seulement consacrer à l'alimentation les animaux en bon état, abattus à la suite d'un accident qui rend leur service impossible, et que dès lors cette ressource serait bien bornée, — que l'on ne pourrait songer, en raison de leur prix, à élever des chevaux, à les engraisser en vue de leur usage alimentaire, et qu'en résumé, avec de telles restrictions, l'emploi de la viande de cheval ne saurait être économique.

Cet argument, sérieux à l'époque où il a été émis, a perdu de sa valeur depuis que l'expérience a prouvé que des chevaux vieux, usés, épuisés, tranchons le mot, de véritables rosses, fournissent encore une chair très-mangeable. Ces chevaux, qui, dans les repas d'Alfort, de Toulouse, de Paris et de Lyon, ont donné une viande et un bouillon de si bonne qualité, étaient-ils jeunes? avaient-ils été engraisés? étaient-ils d'un grand prix? Ils étaient âgés de seize à vingt-trois ans, et complètement hors de service. L'un de ces chevaux, le plus jeune, celui de seize ans, n'eût pas été vendu à l'équarisseur plus de quinze à vingt francs. C'étaient de vieux serviteurs, usés par les années et les fatigues. Néanmoins, leur chair fut jugée tendre et savoureuse. En présence de ce fait, il faut reconnaître que la question d'économie se trouve tranchée dans le sens le plus favorable.

3° Enfin, la viande de cheval donnerait-elle une quantité suffisante de matière alimentaire pour jouer un rôle

important dans l'alimentation des masses? Les renseignements et les déterminations numériques exposés dans les *Lettres* de M. Geoffroy Saint-Hilaire répondent affirmativement à cette question.

En combinant les éléments fournis par nos statistiques officielles et par d'autres documents, sur le nombre des chevaux qui existent en France, sur la durée de leur vie et le rendement en viande d'un cheval de taille moyenne, M. Geoffroy Saint-Hilaire a trouvé que la viande des chevaux morts naturellement, ou abattus chaque année en France, est équivalente à environ :

1/6 de la viande de bœuf ou de cochon qui sert annuellement à l'alimentation publique;

2/3 des viandes réunies de mouton et de chèvre;

1/14 de toutes les viandes réunies de boucherie et de charcuterie;

Où, ce qui revient au même, à plus de deux millions et demi de nos rations moyennes actuelles de viande.

On ne peut contester, en présence de ces chiffres, que, par son extrême abondance, la viande de cheval ne pût fournir des ressources très-importantes pour l'alimentation des classes laborieuses des villes et des campagnes.

De la discussion qui précède ressort la conclusion suivante :

Puisqu'il se perd chaque année, en France, des millions de kilogrammes de bonne viande, et que des millions d'hommes sont privés de cet aliment, il faut introduire la chair de cheval dans l'alimentation publique.

Et comme une vérité, une fois reconnue, ne doit pas rester stérile, nous oserons émettre le vœu que l'administration autorise, à titre d'essai, dans les principales villes de la France, le débit public de la viande de cheval.

En France; quoi qu'on en dise, les allures sont assez routinières, et l'on aime à être encouragé par l'exemple des nations voisines. Hâtons-nous donc de dire que la nouveauté que nous demandons n'est pas aussi nouvelle qu'on pourrait le croire. Dans plusieurs parties de l'Europe, la viande de cheval est depuis quelque temps un objet de consommation commune. En Suède, en Danemark, il existe des étaux publics où cet aliment se débite. On en trouve à Schaffhouse en Suisse, à Vilvorde en Belgique; on en trouve surtout aujourd'hui dans un très-grand nombre de villes d'Allemagne.

Quelques détails sur l'emploi de la viande de cheval en Allemagne ne seront pas déplacés ici.

En 1850, cédant aux invitations de la *Société protectrice des animaux*, le ministre de l'intérieur, en Autriche, déclara que la viande de cheval pouvait servir à la nourriture de l'homme. C'est le 21 octobre 1850 que fut faite à Vienne la première tentative pour faire entrer le cheval dans l'alimentation publique.

M. Wildner, de Maithstein, grand partisan de la viande de cheval, fit tuer chez lui, à Doblentz, un cheval bien nourri dont la chair fut distribuée à des ménages pauvres des environs. Après la publication de ce premier essai, le docteur Wildner fit ouvrir chez lui, au commencement de l'année 1854, la première boucherie de cheval. Bien que cette viande se vendit de 20 à 25 cent. la livre, selon que les morceaux provenaient des membres antérieurs ou postérieurs, le nombre des acheteurs venus des faubourgs de Vienne fut assez considérable pour qu'on pût bien augurer du succès de l'entreprise.

C'est à la date du 20 avril 1854 que la viande de cheval fut officiellement autorisée et réglementée dans la basse Autriche.

Vers la même époque, on vit s'établir dans la banlieue de Vienne la première boucherie pour le débit de la viande

de cheval. Ce fut une femme, connue pour sa bienfaisance, Mme Émilie de Braundal, qui se chargea de subvenir aux premiers frais, et qui fournit le capital d'exploitation au boucher, dont l'étal fut ouvert le 6 mai 1854, à Brigttenu.

Deux nouvelles boucheries s'installèrent ensuite, l'une le 24 mai 1854, dans le faubourg de Lichtenthal; l'autre le 10 juin de la même année, dans le faubourg de Gumpendorf. Enfin, tout récemment, un nouvel établissement du même genre a été ouvert dans le faubourg de Landstrass.

On compte actuellement à Vienne quatre boucheries où se débite de la viande de cheval. Dans les environs, à Doblín, on rencontre un établissement du même genre, un autre à Funfenhaus; et enfin dans ces derniers temps, un étal a été ouvert à Inzersdorf, dans le Wienerwald. Un essai fait à Penzing n'a pas été suivi de bons résultats.

Les autorisations nécessaires pour l'ouverture d'un étal destiné à la viande de cheval sont accordées par l'autorité administrative. Le concessionnaire n'a pas besoin d'être un habile boucher; il lui suffit de prendre l'engagement de confier à des garçons expérimentés l'exploitation de son fonds. On exige en outre, à Vienne, que les candidats justifient de la possession d'un local approprié à leur industrie. Toutefois, avant que la permission soit accordée, le commissariat des marchés et les autorités communales sont encore consultés. En cas de refus, le postulant peut en appeler au conseil d'État. Mais, en général, les candidats qui ont pu prouver de leur aptitude professionnelle, soit comme bouchers, soit au point de vue de la connaissance des chevaux, obtiennent l'autorisation, dans la plupart des cas, si toutefois la police ne donne pas sur eux de mauvais renseignements.

L'abatage des chevaux se faisait primitivement dans les deux abattoirs consacrés à l'espèce bovine; mais les bouchers de Vienne ayant réclamé contre cette promiscuité, on a créé un abattoir spécial pour les chevaux.

La surveillance du commerce de la viande de cheval, ainsi que celle de l'approvisionnement, est confiée aux fonctionnaires chargés de l'inspection des marchés. Les chevaux destinés à l'abatage sont examinés par un inspecteur spécial et préparés en sa présence. Les inspecteurs des marchés exercent aussi leur contrôle sur les localités où l'on vend de la viande de cheval, et ils délivrent les certificats ou permis d'abatage qui doivent être délivrés pour chaque cheval livré à la consommation.

Les extraits suivants sur la *consommation de la viande de cheval en Allemagne*, sont empruntés à une note qui a été publiée en 1855 par le docteur Lortet, président de la Société protectrice des animaux, à Lyon :

.... Le préjugé contre la viande de cheval, dit M. le docteur Lortet, n'est pas mieux fondé que celui qui existait contre les pommes de terre longtemps encore après leur introduction. Il finira aussi par disparaître. Pour vaincre cette répugnance mal fondée, il suffira de l'exemple donné à leurs concitoyens par les hommes raisonnables de chaque localité. C'est dans ce but que la Société protectrice des animaux de Munich a surtout dirigé ses efforts. Son appel a été entendu dans toute l'Allemagne. En différentes localités, des comités se sont organisés et se sont réunis en banquets pour manger de la viande de cheval. Il nous suffira de citer quelques localités par ordre de dates.

1841. — L'usage de la viande de cheval a été adopté à Ochsenhausen, cercle de Bibrach, en Wurtemberg. On a, depuis cette époque, établi dans cette ville un abattoir autorisé, sous la surveillance d'un vétérinaire. Chaque semaine il s'y débite la viande de cinq ou six chevaux. Il se fait aussi, depuis dix ans, une grande consommation du même aliment à Benzenhaus, sur les rives du lac de Constance.

1842. — A Königsbaden, près de Stuttgart, on a organisé un banquet de cent cinquante personnes, dans lequel il n'a été mangé que de la viande de cheval, apprêtée de différentes manières. Depuis cette époque, l'usage de la viande de cheval s'est répandu rapidement dans tout le Wurtemberg.

1846. — On lit dans une ordonnance de police du gouvernement de Bade : « L'usage de la viande de cheval comme ali-

ment prenant chaque jour plus d'extension, nous ordonnons ce qui suit : 1° On abattra seulement les chevaux sains ; ceux qui abattraient des chevaux malades seront punis d'une amende de 10 à 20 francs ; 2° avant d'être abattu, chaque cheval sera visité par un vétérinaire, qui accordera ou refusera l'autorisation. »

Dans la même année, le gouvernement de Schaffhouse a aussi autorisé la vente de la viande de cheval.

1847. — Dans toute la contrée de Karlsbad, en Bohême, l'usage de la viande de cheval devient général. A Zittau seulement, on en abat 200 par année.

Dans le courant de cette année, de nombreuses licences pour établir des abattoirs de cheval, sous la surveillance de la police, ont été accordées en Bohême, en Autriche, en Saxe, dans le Hanovre, dans le duché de Bade, en Suisse, en Belgique.

De 1850 à 1851. — La Société protectrice des animaux de Hambourg a fait tuer et vendre 135 chevaux.

En 1835, il existait déjà cinq abattoirs de chevaux à Berlin ; l'on y a tué 350 chevaux dans le courant de l'année 1853.

Il y eut à Vienne, pendant la même année, une émeute pour empêcher la réunion d'un banquet où l'on devait manger de la viande de cheval. Eh bien ! en 1854, il en a été vendu 32 000 livres en 15 jours, et l'on évalue à 10 000 le nombre des habitants qui consomment habituellement de la viande de cheval.

Cette viande ne se vend que 15 à 20 cent. la livre. Tous ceux qui en ont mangé l'ont trouvée également bonne, soit bouillie, soit rôtie. Le ragoût a le goût de viande de cerf. Le bifteck, la langue fumée, les saucissons, la cervelle, sont regardés comme des morceaux délicats.

La note qui précède a paru à Lyon en mars 1855. Voici un document plus récent qui constate les progrès faits en Allemagne depuis cette époque. C'est une note que la *Société protectrice de Munich* vient de publier, il y a peu de mois, et qui a été traduite pour la *Société protectrice de Paris*, par M. Richelot, secrétaire général de cette société :

La consommation de la viande de cheval augmente de plus

en plus à Vienne ; 8 nouvelles boucheries spéciales y ont été établies en 1855.

La consommation de la viande de cheval, introduite dans une grande partie de l'Europe, par les efforts de la Société de Munich, se propage de tous côtés. Les préjugés contre la chair de cet animal, le plus proprement tenu, et nourri des aliments les plus purs, disparaissent peu à peu.

A Nuremberg, M. Plattner, banquier, connu depuis longtemps par sa bienfaisance, a, d'accord avec le conseiller aulique Herner, créé une boucherie de viande de cheval. En ce moment, il y fait organiser des restaurants où l'on débitera de la viande de cheval, préparée de différentes manières, à 3 kr. (12 centimes) la portion. Un établissement semblable vient d'être fondé à Haidhausen par M. de Meckeln.

Il a été abattu à Nuremberg 166 chevaux en 1854, et 344 en 1855. Du reste, il existe des boucheries de viande de cheval dans toutes les parties du royaume de Bavière, ainsi que dans la ville de Munich et ses environs, et ces boucheries font leurs affaires.

Suivant un rapport officiel communiqué à la Société de Munich, de 1848 à 1855, le boucher Stamer a chaque année, en moyenne, abattu 100 chevaux ; le boucher Gruner, 60 chevaux ; le boucher Hartmann, 50 chevaux ; ce qui fait à peu près, en calculant 300 livres par cheval, un total de 477 000 livres de viande de cheval, consommées durant cette période dans un seul arrondissement. Que de tortures ont ainsi été épargnées aux vieux chevaux ! Que de spectacles démoralisants évités au peuple !

On lira encore avec intérêt, comme complément de cette note, les fragments suivants de rapports antérieurement faits à la *Société protectrice des animaux de Paris*, par M. Richelot, sur les Sociétés protectrices de Hambourg et de Vienne.

Voici d'abord un passage relatif à la société de Hambourg :

Comme toutes les sociétés protectrices, les barbaries dont les plus nobles animaux sont l'objet l'ont plus particulièrement émue ; comme la plupart des sociétés allemandes, elle a cru, en encourageant la consommation de la viande de cheval, trouver un sûr moyen d'épargner à cet animal de nombreux

tourments. Dans ces dernières années, elle achetait des chevaux maltraités, soit pour les vendre à des maîtres plus humains, soit pour les abattre et en débiter la dépouille. En 1853, elle a ainsi acheté 174 chevaux ; mais sa mission à cet égard est bien réduite depuis que, sur sa demande, l'autorité a permis, en 1854, l'établissement de plusieurs boucheries pour la viande de cheval. D'après le rapport de M. Warbourg, ces boucheries seraient déjà en pleine prospérité, et le préjugé contre ce nouvel aliment aurait complètement disparu¹.

M. Castelli, président de la Société protectrice de Munich, confirme en ces termes les faits rapportés par M. Lortet :

A Vienne, en 1854, il a été abattu, dans 5 boucheries spéciales, 1180 chevaux qui ont fourni, à un prix minime, 472 000 livres (264 325 kilogrammes) de bonne viande.

Presque tous nos journaux ont publié (1^{er} juillet) l'article suivant, emprunté à la *Gazette autrichienne*, qui elle-même l'avait extrait de documents émanés de la Société protectrice de Vienne :

Depuis trois ans qu'on a commencé à vendre à Vienne de la viande de cheval, 12 bouchers ont abattu 4725 chevaux qui ont fourni 1 902 000 livres de viande, distribuées à des nécessiteux, en 3 804 000 portions d'une demi-livre.

Le produit de la viande, des peaux, des langues, des os et des sabots s'élève à 225 085 florins.

L'exemple de nos voisins nous autorise donc à demander l'adoption, dans les principales villes de la France, de la mesure économique que l'Allemagne s'applaudit d'avoir inaugurée.

Nous ajouterons seulement qu'il serait indispensable, dans le cas où l'autorisation serait accordée aux bouchers de vendre au public la viande de cheval, d'organiser un service de surveillance, composé de vétérinaires, qui au-

1. *Bulletin de la société protectrice des animaux*, 2^e année, 1856, p. 75.

raient pour mission de constater qu'aucun des chevaux abattus n'est atteint de *morve* ou de *farcin*, ces terribles maladies transmissibles du cheval à l'homme. La chair d'un cheval atteint de morve ou de farcin, et soumise à la cuisson, ne pourrait sans doute communiquer cette maladie aux personnes qui en feraient usage comme aliment, car la chaleur détruit, au sein des tissus, les principes morbifiques. Mais les individus qui seraient obligés, par état, de manier cette viande, tels que les bouchers, les hommes employés dans les abattoirs à dépecer les animaux, et les cuisiniers mêmes, seraient exposés à de graves dangers, cette affection terrible pouvant, comme nous l'avons dit, se communiquer du cheval à l'homme. Mais avec un service de surveillance, il sera toujours facile de rejeter de la consommation un animal atteint de cette maladie.

Ces précautions prises, la consommation publique de la viande de cheval ne saurait offrir le moindre inconvénient, et nous ne saurions mieux terminer qu'en citant les termes dans lesquels M. Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire demande l'adoption de cette mesure.

Il est inévitable, dit le savant naturaliste, que ce qui a eu lieu chez nos voisins se renouvelle chez nous. Quelques acheteurs se présenteront d'abord, amenés par l'attrait du bon marché ou à titre d'expérience; puis, l'exemple donné, un plus grand nombre, et bientôt la multitude de ceux pour qui l'économie est une nécessité de tous les jours, c'est-à-dire l'immense majorité de la classe ouvrière. Plusieurs kilogrammes au prix d'un seul, c'est pour des millions de Français la possibilité de manger presque quotidiennement de la viande, au lieu d'une fois par semaine, comme dans nos villes, ou toutes les semaines, au lieu de tous les mois ou moins encore, comme dans nos campagnes; et de tels bienfaits sont trop faciles à apprécier pour que chacun ne les veuille pas pour lui-même dès qu'il les voit chez son voisin. Que l'administration se décide donc à faire le premier pas; le reste se fera ensuite de lui-même, et le préjugé contre la viande de cheval ira rejoindre le préjugé

contre la pomme de terre, sur la longue liste des erreurs et des maux dont le progrès des lumières a affranchi le genre humain.

Puisqu'il est reconnu qu'un aliment salubre, fortifiant, économique, se perd en France par millions de kilogrammes, et qu'il existe, sur le même sol, des millions d'individus n'ayant qu'une nourriture insuffisante, et dont l'intelligence et le moral s'altèrent nécessairement par suite de leurs mauvaises conditions alimentaires, il faut se hâter de mettre à leur disposition cette ressource précieuse, et encourager de toutes manières ce qui aurait pour résultat d'en répandre l'usage parmi les autres peuples de l'Europe.

Si elle avait été mise en possession de cet aliment, l'Irlande n'aurait peut-être pas offert au monde le spectacle navrant de tout un peuple arraché par la faim à la terre de ses ancêtres.