

Dans les vieux pays on ne s'occupe pas seulement de la condition des viandes exposées en vente sur les marchés mais aussi des moyens à prendre pour le transport des animaux vivants sans affecter leur santé. On ne permet pas de les abattre pour le marché, s'ils sont fiévreux ou même s'ils ont des fatigues ou faiblesses dans les jambes, on les laisse reposer de leurs fatigues avant de les abattre.

Ici on paraît fort peu se préoccuper des tortures qu'on fait subir aux animaux qu'on destine à la boucherie. On ne songe pas assez à l'effet que cela produit sur leur chair.

Un animal qu'on a malmené ou surmené est malade et peut-être assez pour en mourir. Si vous le tuez en cet état, vous avez la viande d'un animal malade pour nourriture. La proportion d'animaux gras qu'on vend ainsi malades avant de les tuer dépasse peut-être notre imagination ; et cela nous explique pourquoi la nourriture de la campagne est généralement plus saine plus fortifiante que celle de la ville. Là, on ne fatigue pas l'animal avant de le tuer.

J'ai vu des commerçants de volailles attacher les poules et les poulets par les pattes et les pendre sur des perches, la tête en bas, pour les transporter au marché. Outre que c'est un acte de cruauté fort répréhensible, il y a cette autre conséquence plus condamnable encore c'est qu'on détériore une substance alimentaire fort recherchée et que le public achètera sans pouvoir distinguer cette détérioration qui cause quelquefois des maladies inexplicables dans certaines familles. Pour moi, je suis d'avis qu'il est de la plus haute importance de conserver la santé de l'animal jusqu'au moment de l'abattre, si on veut que sa chair soit une nourriture saine.

LE POISSON.

La même règle ne devrait-elle pas s'appliquer aux poissons ?

Ne devrait-on pas se donner la peine de tuer le poisson en le sortant de l'eau, au lieu de le laisser mourir lentement dans une longue agonie ?

Notre humanité seule nous en ferait un devoir si nous pensions aux souffrances probables de ces animaux lorsque nous les sortons de force de leur élément naturel. Cette torture que nous leur laissons endurer sans pitié doit aussi nuire à la salubrité de leurs chairs comme substance alimentaire. Autrement pourquoi remarquerait-on toujours et invariablement que le poisson cuit en sortant de l'eau est infiniment meilleur que celui qu'on achète sur nos marchés ? C'est qu'il n'a pas eu le temps de souffrir avant de mourir. Je soumetts cette question à la science, mais en attendant je demeure d'avis qu'on devrait tuer le poisson en le sortant de l'eau.

Je sais bien que je fronde ici la pratique générale de nos pêcheurs de rivière et des marchands de poissons. Allez au marché Bonsecours le vendredi matin, et demandez du poisson frais, on vous montrera avec complaisance de beaux poissons qui ne sont pas encore morts, on n'a pas la moindre pensée qu'ils sont malades et agonisants et que toute leur substance peut en être affectée.

J'ai vu l'année dernière trois beaux éturgeons apportés du lac St. Pierre à Arthabaska, jétés tout vivants sur le plancher de la gare. Peut-on croire que la chair de ces poissons n'aurait pas été meilleure à manger et plus saine si on les avait tués avant le transport ?

J'ai remarqué la même chose sur les marchés de Joliette et de Trois-Rivières. On y apporte les poissons du St. Laurent encore frétilants et on les écorche à la cuisine dans un état de souffrance telle qu'ils n'auraient pas survécu si on les avait remis à l'eau.