

Conférence de M. J. N. Lemieux

A la Convention de Fraserville, 1913.

En jetant un coup-d'œil sur le programme officiel de cette convention, vous pouvez remarquer qu'immédiatement après le nom d'un conférencier suit le titre du sujet qu'on lui a demandé de traiter. Si par hasard vous vous êtes arrêté à mon nom et avoir lu les titres des différents sujets que je suis appelé à traiter, vous avez dû faire la remarque suivante : "Va-t-il en faire un pot-pourri ?" En faisant cette remarque je vous dirai que vous n'avez pas eu tout-à-fait tort. Voyons d'abord ce que veut dire "pot-pourri". Si j'ouvre un dictionnaire et si je m'arrête à ce mot, je trouve la définition suivante : "Pot-pourri ; art culinaire. Ragoût composé de différentes sortes de viandes et de légumes assaisonnés et cuits ensemble." Vous me direz que d'après la définition que je viens de donner de ce mot, que vous ne trouvez pas qu'il y ait beaucoup d'analogie entre elle et les différents sujets que je dois traiter. Je crois cependant que vous préféreriez mieux goûter à ce pot-pourri dont je viens de donner la définition, que d'avoir à m'entendre discourir une heure durant sur ces différents sujets ; ce serait certainement plus agréable.

Si voulant trouver une définition plus appropriée et se rattachant plus étroitement au sujet qui nous occupe, je n'ai qu'à chercher davantage et plus loin je trouve cette autre définition : "Pot-pourri ; production littéraire composée de choses rassemblées sans ordre, etc., etc." Ah ! ce devait être cette dernière définition que vous aviez dans l'esprit en faisant votre remarque ; si oui, je le répète encore : vous avez eu mille fois raison de la faire, car je crains fort qu'à la fin de ma conférence, les questions aient été si diffuses que la plupart d'entre vous se demanderont ce que j'ai voulu dire. Voyez-vous qu'il serait utile de conserver un semblable pot-pourri ? Si vous y voyiez quelques avantages, je pourrais vous donner la recette pour le conserver, et cela gratuitement ; je n'en serai pas plus pauvre, car j'ai jamais rien déboursé pour la faire breveter. Cette recette porte le titre suivant et est étiquetée comme suit :—
"Recette pour conserver un pot-pourri offert aux membres de la Société de l'Industrie Laitière de la Province de Québec, réunis en convention à Fraserville, le 2 décembre 1913, ainsi qu'à toutes autres personnes y assistant, par J. N. Lemieux, du Département Fédéral de l'Agriculture, Branche de l'Industrie Laitière et de la Réfrigération, Ottawa."

Premièrement : Il faut une glacière ; si l'on en a pas, il faudra en construire une, laquelle devra être assez grande pour emmagasiner et conserver quelques tonnes de glace.