

En ne le travaillant qu'une fois, il faut que le travail soit plus long, afin de lui donner tout de suite l'uniformité et la consistance voulue.

*Le paquetage.*

Le beurre devra être paqueté aussitôt le pressage fini, dans une tinette neuve, bien propre et bien saumurée. Il est bon de la frotter, à l'intérieur, avec un peu de sel, avant d'y mettre le beurre. Pour presser le beurre dans la tinette, on se servira toujours d'un pilon en bois, ayant soin de ne pas frapper sur le beurre, pour ne pas briser le grain, mais de le presser légèrement. On n'emplira pas la tinette parfaitement, on devra la laisser vide à un demi ponce du bord. On mettra bien uni le dessus du beurre, et on le couvrira d'un linge fin et blanc qu'on mouillera auparavant, et sur lequel on étendra une couche de sel mouillé, pour que la tinette soit bien pleine et que le beurre soit à l'abri de l'air. On mettra ensuite le couvercle, que l'on fixera à la tinette au moyen de trois ou quatre petites lièzières de ferblanc. Le beurre sera alors prêt pour le marché.

La tinette devra toujours être pesée avant d'y mettre le beurre, et, une fois pleine, on la pesera de nouveau, déduisant le poids de la tinette, et on marquera dessus le poids net de beurre. Il faut toujours donner bon poids. Si le poids est faible, ou n'est que juste, l'acheteur vous retranchera une livre par tinette; afin d'être sûr de son coup il vaut mieux mettre une demie livre de plus que le poids. Ainsi, une tinette de 70 devra peser 70½.

*Préparation des tinettes.*

Les tinettes sont quelquefois mal préparées. J'ai vu certaine fabrique où on ne les saumurait pas du tout. On les emplissait d'eau une couple de jours avant d'y mettre le beurre, et c'était tout. Il ne faut jamais manquer de les emplir de saumure forte et bouillante deux ou trois jours avant de s'en servir. La saumure enlève le goût et la substance gommeuse du bois, et de plus, en emplit les pores, ce qui la met à l'épreuve de l'eau. Les tinettes en épinette, dont on fait partout usage, sont excellentes lorsqu'elles sont bien préparées. Celles de 70 lbs sont les préférables pour l'exportation; pour la consommation locale, celles de 50 et 25 lbs. conviennent bien.

*Chambre au beurre.*

Comme on a généralement l'habitude de garder le beurre assez longtemps à la fabrique, avant de le vendre, il est important d'avoir une bonne chambre pour le conserver. Le beurre, comme le fromage, demande une