localité même où sera cultivé le lin une nourriture précieuse pour ses bestiaux et un riche engrais à la terre.

Le Lin peut-il être préparé pour les filatures sans rouissage ?

La solution de cette question se trouve dans l'examen de la structure de la tige du lin qui se compose d'une partie ligneuse et d'une partie textile (à écorce très légère) qui enveloppe celle-là comme un tuyau, et est formée de fibres régulières et parallèles. A l'état naturel, ces fibres adhèrent fortement, non pas seulement à la partie ligneuse, mais ensemble. En plongeant la plante à l'eau, la fermentation se déclare bientôt par un dégagement d'acide carbonique et par le goût de l'eau qui s'acidule. En prolongeant ce procédé, l'eau vient à perdre son acidité, elle prend un léger goût alcalin, par suite de la présence de l'ammoniac et répand une odeur fétide causée par un dégagement d'hydrogène sulfuré. La fermentation, d'acide qu'elle était, devient putride. C'est avant que ce dernier résultat se produise que le lin doit être retiré du routoir.

On s'est flatté pendant longtemps de l'espoir que les machines à brayer feraient perdre au lin sec sa partie ligneuse et que l'on pourrait en désagglutiner suffisamment les fibres par l'opération subséquente du sérantage. L'expérience a prouvé la fausseté de cette croyance. Le sérantage n'opère qu'imparfaitement la séparation des fibres dans les brins non rouis, le lin reste grossier, et le fil qu'on en retire est rude et de qualité inférieure. En prolongeant l'opération du sérantage, il donne beaucoup plus de déchets et d'étoupe que celui qui a passé au rouissage.