On suit différentes méthodes pour faire cette opération. Dans certains endroits, on *teille* ou *tille* le chanvre, c'est-à-dire, que l'on brise avec les doigts le gros bout de chaque tige, et que l'on en détache, dans toute sa longueur, l'écorce qui l'enveloppe. Cette méthode est un peu longue, à la vérité; mais elle est préférable à celle que l'on va indiquer à l'instant, parce qu'elle procure de la filasse beaucoup plus longue et plus forte, et qu'il y a très-peu de déchet. Ce sont les femmes, les vieillards et les enfans de l'un et de l'autre sexe qui font cet ouvrage.

Dans d'autres endroits, on broie le chanvre comme le lin. Cette opération peut se faire de la manière suivante. On se sert d'abord d'une *maque* ou *broie* très-forte, et dont les mâchoires sont plus larges qu'elles ne le sont dans les broies à lin, pour écraser et briser le chanvre et enlever la plus grande partie de la chènevotte. Il ne faut point que les secousses soient trop violentes, de peur de rompre les brins. Quand le chanvre est ainsi préparé, on le fait passer par d'autres broies plus fines et plus serrées que les broies à lin du pays, afin de détacher les menues chènevottes qui pourraient encore être adhérentes à la filasse. Si l'on a teillé ou tillé le chanvre, il faut le faire passer par une de ces petites broies, pour le rendre plus délié, plus net et plus doux.

La filasse, ainsi préparée, contient encore beaucoup de parties étrangères dont il faut la dépouiller. Pour cela, on pose debout une planche d'environ un pouce d'épaisseur, de 10 à 12 pouces de largeur, et d'environ trois pieds et demi de hauteur; il est bon de la fixer sur une pièce de bois que l'on puisse facilement transporter au besoin. On fait dans le haut de cette planche une entaille demi-circulaire, d'environ 5 pouces d'ouverture et de trois pouces et demi de profondeur. Il ne faut pas négliger d'abattre et de bien polir les bords de cette entaille. Ensuite, avec une espèce de couteau de bois (a), dont la lame a environ deux pieds de longueur et six pouces de largeur, et dont les bords sont

(a) Cette espèce de couteau s'appèle *espade* ou *espadon*.