

chanvre, suivant la chaleur de l'eau ; par exemple six à sept jours, à la fin d'Août ; en Septembre huit ou dix jours, en Octobre ou au commencement de Novembre, de douze à vingt jours, plutôt ou plutôt suivant que le temps est naturellement chaud ou froid.

S'il étoit praticable que l'étang, où on doit faire rouir le chanvre, pût être rempli d'eau et vidé à plaisir, ce seroit mieux d'y mettre le chanvre à sec, alors d'y laisser entrer l'eau jusqu'à ce qu'il fut assez roui, ensuite de retirer l'eau et d'oter le chanvre lorsqu'il seroit asséché.

Lorsqu'il n'y a point la commodité d'un étang pour rouir le chanvre, on peut se servir d'un ruisseau ou d'une rivière, mais il y a du danger dans ce cas qu'il soit emporté par le courant, ou endommagé par la terre et la boue.

Le chanvre femelle qui a porté graine demande quelques jours de plus pour rouir que l'autre, à cause de l'épaisseur de l'écorce, et de la substance glutineuse qui est plus attachée, pour avoir été plus longtems sur pied.

L'intention en faisant rouir le chanvre est, au moyen d'une légère fermentation, de séparer les matières gommeuses et mucilagineuses des fibres du chanvre, avec les quels elles sont mêlées, et de faire détacher ensuite plus aisément avec la braye l'écorce sur le dehors des fibres.

Lorsqu'on a trouvé que le chanvre est suffisamment roui il faut retirer les bottes l'une après l'autre, et les laver pour en ôter le limon et les parties détachées ; on doit alors les mettre la racine en bas pour les sécher, délier les bandes, et poser le chanvre contre une clôture, exposé au soleil et à l'air afin qu'il puisse sécher entièrement.

Une autre méthode de préparer le chanvre après qu'il a roui,