

préparée donne une matière fine, blanche et douce, dont on peut faire en le cardant une ouatte qui vaut mieux que les ouattes ordinaires; on peut même en la filant en faire de très bon fil.

Lorsqu'on forme ce qu'on appelle une queue de chanvre, on met toutes les pattes d'un côté et cette extrémité s'appelle la tête, l'autre extrémité qu'on appelle le bout ou la pointe n'étant composé que de brins déliés ne peut être aussi grosse que la tête. On juge que le chanvre est bon quand cette queue va en diminuant uniformément de la tête à la pointe, et qu'elle est encore bien garnie au trois quarts de sa longueur; enfin on regarde comme le meilleur chanvre celui qui est fin, moelleux, souple, doux au toucher et difficile à rompre.

COPIE de l'Ordre ou Déclaration de Son Excellence le Gouverneur - Général, qui encourage la Culture du Chanvre, &c. &c.

Chateau st. Louis dans la Ville de Québec le 2 Mars 1790.

PRESENT,

Son Excellence le très Honorable

GUY LORD DORCHESTER,
EN CONSEIL.

“**L**’Encouragement de la Culture du Chanvre dans cette Province, étant avantageux, Son Excellence, de l’avis du Conseil, **ORDONNE ET DECLARE** par ces présentes que tout Chanvre du produit de cette Province, qui sera offert pour être vendu dans l’une ou l’autre des Villes de Québec ou de Montréal, sera acheté pour le compte du Gouvernement, suivant les prix ci-dessous, savoir,—Chaque Tonneau* de la première qualité semblable à celle distinguée

*Un Tonneau consiste en 20 Quintaux Anglois, chaque quintal égal à 104 livres Françaises.