

gratification en argent. A cette rente annuelle ils ajoutent celle du produit des poules, des porcs qu'ils élèvent autour de leurs cabanes et vendent à un bon prix. Il n'y a peut-être pas un de ces nègres qui n'amasse un pécule. Aussi, quand il va travailler aux champs, sa porte est-elle toujours soigneusement verrouillée, cadénassée, comme si elle renfermait un des portefeilles de la Banque.

Le maître n'agit directement sur eux que dans certains cas exceptionnels. Le *mayoral* blanc les gouverne, le *contra-mayoral* noir les suit de plus près dans leurs travaux.

Nous étions là au temps de la récolte et du moulinage, et une sucrerie considérable comme celle-ci présente alors un curieux spectacle. Les nègres sont divisés en plusieurs compagnies. Tandis que les uns coupent les cannes avec un sabre, d'autres les chargent sur des charrettes, et viennent les verser près de la fabrique, où bientôt elles s'élèvent comme un amas de rameaux que les bûcherons abattent dans les bois. D'autres les prennent là et les transportent près de la mécanique, où des bras vigoureux sont sans cesse occupés à jeter les faisceaux de cannes sous les cylindres à vapeur, qui les broient et en expriment le suc jusqu'à la dernière goutte. La canne ainsi brisée, pilée, est ce qu'on appelle à la Nouvelle-Orléans la bagasse. Elle ne peut plus servir que de combustible ou de litière. Le suc qui en est extrait tombe dans un bassin, et de là se répand dans des chaudières, où il passe par quatre cuissons successives. Des nègres à moitié nus, armés de longues cuillers de fer, écument à tout instant la vaste cuve en ébullition. Quand cette opération est finie, le jus de la canne est encore noir. On le met, avec un mélange de divers ingrédients, dans des vases en terre d'une forme conique, percés à leur extrémité. Par ces trous découle dans des tuyaux la mélasse dont il est resté imprégné; puis, lorsqu'il est complètement épuré, on le retire du vase, et on le divise en morceaux de diverses qualités. D'un côté, la partie blanche, qui ordinairement se trouve au fond du cône; de l'autre, la partie noire ou la cassonade, qui a moins de valeur. Ce que nous appelons le sucre candi est le jus de la canne cristallisé après la première épuration. De la mélasse et du sirop non raffiné on fait, en y joignant un tiers d'eau, le