

gent de ci de là les hautes cheminées de plantations avec leurs panaches de fumée. Le train s'arrête, descendons.

Sur le quai de la station rustique sont entassés des boucauts de sucre et de mélasse, couverts de guêpes hideuses et de mouches. Un vieux nègre vous attend, tenant en laisse un petit cheval du pays que vous enfourchez ; et vous partez au galop à travers le village. Une fois en pleine campagne vous suivez votre guide et vous abandonnez votre monture à son allure ordinaire qui est l'amble. Elle va, sans avoir l'air de se presser, mais filant vite, à travers les sentiers étroits, sur les talus des fossés, au milieu des roseaux et des cannes, sans broncher jamais, à moins que, cavalier novice, vous ne vouliez la guider vous-même.

Nous sommes enfin arrivés à la plantation et nous recevons un cordial accueil dans la demeure hospitalière.

Une plantation ou sucrerie est un village à la fois grandiose et laid. Aucun luxe ne s'y déploie et néanmoins d'énormes capitaux y sont engagés. Autour d'une vaste cour sont jetés çà et là les maisons du maître et des divers agents qui sont tous des blancs, l'infirmerie, le magasin, les quartiers des nègres, fort considérables puisqu'ils logent des centaines d'individus, les enclos où se trouvent les bœufs et les chevaux, et enfin l'usine.

L'usine n'est qu'un vaste hangar, mais sous ce hangar sont réunies des machines perfectionnées de grand prix.

Lorsque le vent d'hiver a mûri la canne, des escouades de travailleurs guidés par des contremaitres, se répandent dans la campagne. Armés de sabres droits appelés *manchettes* dans la langue créole, ces hommes tranchent la canne par les deux bouts et la dépouillent de ses feuilles. Les tronçons sont alors jetés sur des charrettes ou sur des wagons et transportés à l'usine.

Là, des rouleaux, assez semblables à ceux qui, dans nos scieries, montent les billots, mènent la canne sous d'énormes cylindres qui la broient et la réduisent en pulpe, pendant que la sève extraite s'écoule à flots dans des canaux. La pulpe séchée au soleil sert ensuite d'aliment aux fournaies des machines à vapeur. Le suc, de son côté, se déverse dans des turbines où il cuit en tournant. Sous l'influence du mouvement et de la chaleur la mélasse et l'eau se séparent ; l'une se vaporise et l'autre se forme en cristaux, ce sont ces cristaux jaunis qu'on exporte à New York et en Europe où ils sont raffinés et livrés au commerce pour la consommation.

La vie n'est point gaie dans ces campagnes isolées et sous ce dur climat. Aussi les propriétaires ne font-ils que quelques rares apparitions sur leurs terres qu'ils confient à la surveillance d'un intendant. Beaucoup vivent à Paris dans le luxe, jusqu'à ce qu'un jour ils apprennent que leur plantation grevée de dettes ne donne plus de revenus et va devenir la proie des fournis-seurs.

C'est ainsi que dans ces dernières années la plupart des sucreries ont changé de main et qu'un grand nombre de familles cubaines autrefois opulentes sont tombées dans une misère méritée dont elle accusent injustement les Espagnols d'être la cause.

FR. ALEXIS, CAP.

.....
DIRECTEUR: A. L. MANGIN, PRÊTRE,

A MASSON, COMTE LABELLE, QUE.