

Mississippi State University ILL

JOB



ILLiad TN: 570236

**Borrower:** BRL

**Lending String:** \*MFM,NWQ,SDB,AFU,CUV

**Patron:**

**Journal Title:** Annales de technologie agricole.

**Volume:** 24 **Issue:** 3-4

**Month/Year:** 1975**Pages:** 411-420

**Article Author:** H. Olbrich

**Article Title:** What is to be found in literature about rum production that is more than 300 years old

**Imprint:** [Paris] Institut national de la recherche agronomique.

**ILL Number:** 164608632



**Call #:** bound journal

**Location:**

**ODYSSEY ENABLED**

**Charge**

**Maxcost:** 16.00IFM

**Shipping Address:**

INTERLIBRARY LOAN

BOSTON PUBLIC LIBRARY

700 BOYLSTON ST.

BOSTON, Massachusetts 02116

United States

**Fax:** 617-536-5119

**Ariel:** 192.80.65.18

**Email:** [interlibraryloan@bpl.org](mailto:interlibraryloan@bpl.org)

## WHAT IS TO BE FOUND IN LITERATURE ABOUT RUM PRODUCTION THAT IS MORE THAN 300 YEARS OLD ?

H. OLBRICH

*Department of Molasses Technology,  
Institute for Sugar Industry, Berlin (Germany)*

---

### SUMMARY

The manufacture of rum has been in existence for more than 300 years. It is the oldest technology of industrial molasses utilization. It was towards the end of the 18th century that scientists had access to rum production for the very first time (HIGGINS) and then again after a very long pause towards the end of the 19th century (GREIG). Up to the fourth decade of our century, GREIG's work was still regarded as the basic position of the technology to a substantial degree. Including the development up to the present, the scattered literature on rum, its production and nature, has been alphabetically summarized in a list. This list offers itself as a most useful instrument as it refers to the respective location of the literature and wants to contribute towards an avoidance of irrational work, unproductive searching, *i.e.* idle effort and erroneous investments. The ensuing compilation covers about 150 sources, partly subdivided.

---

Without sugar cane, there is no rum. The oldest technology, to win high class substances from cane molasses, is the manufacture of rum. The industrial production of rum has been in existence for more than 300 years. Rum distilleries have been traced to the West Indies dating back to the first half of the 17th century, *i.e.* to the Lesser Antilles, the area where the Symposium is to be held.

Bryan HIGGINS (1737-1820), an Irishman, was the first natural scientist who, commissioned by the West India Committee, dealt with the problems of rum production in Jamaica on the very spot from 1796-1802. His reports on rum (1799-1803) were considered to be a guide. It was not until a century later that the Englishman Percival H. GREIG, 1893-1895, followed with systematic results on rum manufacture. Before going to Jamaica, GREIG acquainted himself with microbiological procedures, aided by the Danish scholars HANSEN and JÖRGENSEN in Copenhagen. In 1895 however, his interest in publishing any work of his was brought to a close with three papers. GREIG himself had become a rum manufacturer. In 1936, GREIG's work was

still reviewed to a substantial degree in an extensive paper, as the basic position of science regarding rum manufacture. So no abundant material is to be found in literature about rum manufacture until nearly the middle of our century.

In the last decades, numerous circumstances have influenced both production and market development, as well as yielding some scientific papers.

It is an irrefutable fact that a library is cheaper than a laboratory and that inquiries are far less costly than investments in development work which is already being carried out elsewhere. By means of thorough information regarding the basic position of science and technique, irrational brain-work is avoided, fruitless researching and inventing activities are prevented and the squandering of economic power and capital is hindered. With other words: Ascertainment of which results and suggestions have already been published in order to solve a problem, serves the rationalization and increase in the productivity of science and practice. Unproductive searching, idle effort and erroneous investments are thus avoided. For a sequel to the examination of literature work, which is sometimes unjustly underestimated, American atomic research offers an example which should be a warning; at an expenditure of vast sums of money, problems were supposedly dealt with, for which complete results were already to be partly found in literature.

The ensuing compilation of literature on rum, its production and nature, is an attempt to gather special literature that is scattered and often hard to come by and in referring to the location, to offer the possibility for a rapid consultation of the sources <sup>(1)</sup>.

### RÉSUMÉ

#### QUE PEUT-ON TROUVER DANS LA LITTÉRATURE SUR LA PRODUCTION DU RHUM VIEILLE DE PLUS DE 300 ANS?

Il y a plus de 300 ans que l'on fabrique du rhum. C'est la technologie la plus ancienne pour l'utilisation des mélasses industrielles. C'est vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle que les scientifiques ont accédé pour la première fois à la production du rhum (HIGGINS), puis, après une très longue interruption, à nouveau vers la fin du XIX<sup>e</sup> (GREIG). Jusqu'à la quatrième décennie de notre siècle, l'œuvre de GREIG a été considérée dans une large mesure comme le fondement de la technologie. La littérature éparse concernant le rhum, sa reproduction et sa nature, y compris celle traitant de l'évolution jusqu'à l'heure actuelle, a été classée par ordre alphabétique sous la forme d'une liste. Cette liste prétend être un instrument très utile puisqu'elle indique les références de la littérature et entend contribuer à éviter un travail irrationnel, une recherche stérile, c'est-à-dire des efforts vains et des investissements inadéquats. L'étude qui suit englobe 150 sources partiellement subdivisées.

### RESUMEN

#### QUÉ SE PUEDE ENCONTRAR EN LA LITERATURA ACERCA DE LA PRODUCCIÓN DE RON DE MÁS DE 300 AÑOS DE EDAD?

Hace ya más de 300 años que se produce ron. Se trata de la tecnología más antigua que se conoce para el aprovechamiento y transformación de melazas industriales. Hacia fines del siglo

<sup>(1)</sup> The author would greatly appreciate it, if additional literature references were sent to the following address: Institute for Sugar Industry, Department of Molasses Technology, Professor Dr Hubert OLBRICH 32, Amrumer Str., D-1000, Berlin 65 (Germany).

XVIII, los científicos han conseguido, por vez primera, producir ron (HIGGINS) y acto seguido, tras una larga interrupción, de nuevo hacia fines del siglo XIX (GREIG). Hasta el cuarto decenio de nuestro siglo, la obra de Greig ha sido considerada en cierto modo como el fundamento de la tecnología en la materia. La literatura dispersa relativa al ron, su producción y su propia naturaleza, e inclusive aquella que trata de la evolución hasta la época actual, ha sido clasificada por orden alfabético, en forma de una lista. Esta lista pretende ser un instrumento sumamente útil, ya que en la misma se indican las referencias bibliográficas y tiene el propósito de contribuir a evitar la ejecución de un trabajo irracional y una investigación estéril, es decir, vanos esfuerzos e inversiones inadecuadas. El estudio que sigue engloba 150 fuentes de origen, parcialmente subdivididas.

### RIASSUNTO

#### COSA SI PUO'TROVARE NELLA LETTERATURA SULLA PRODUZIONE DEL RUM CHE RISALE A PIU' DI 300 ANNI FA'?

E' da più di 300 anni che si fabbrica del rum. Si tratta della più vecchia tecnologia per l'impiego delle melasse industriali. E' verso la fine del 18° secolo che i chimici hanno prodotto per la prima volta del rum (HIGGINS). Dopo una lunghissima interruzione, questa produzione è stata ripresa verso la fine del 19° (GREIG). Fino alla quarta decade del nostro secolo, l'opera di Greig è stata considerata largamente come il fondamento della tecnologia. La letteratura concernente il rum, la sua produzione e la sua natura, e la letteratura che tratta dell'evoluzione di questo prodotto fino ad oggi, è stata pazientemente classificata per ordine alfabetico sotto forma di lista. Questa lista vuole essere uno strumento utile giacchè permette di avere le informazioni necessarie sulle diverse letterature evitando così un lavoro irrazionale o una ricerca sterile, che si traducono invariabilmente in sforzi vani e in investimenti infruttuosi. Lo studio che segue raggruppa 150 fonti parzialmente suddivise.

### REFERENCES

#### Abbreviations of libraries

*Dt. Pat. A.*: Deutsches Patentamt, D-8000 München 2, Zweibrückenstrasse 12.

*IfGB*: Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie, D-1000 Berlin 65, Seestrass 13;  
*IfGB-(ATL)*: « Abteilung Trinkbranntweine und Liköre » (department-library);  
*IfGB-(GGB)*: « Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens e.V. » (additional library).

*IZI*: Institut für Zuckerindustrie, D-1000 Berlin 65, Amrumer Str. 32.

*further*: NF (Neue Folge) = new series.

ANDRES M. « Notes sur l'évolution des installations de production des rhums. » Industries alimentaires et agricoles. Juillet-août (1970), p. 901-906.

quoted in  
CEDAL, 1971

ANONYMOUS. « Die Fabrikation des Rums in Indien », Hermbstädt's, Bulletin 15 (1813), n° 3, p. 268-273.

IZI : 9-193

ANONYMOUS. « Distillation des mélasses pour la fabrication des tafias et des rhums », Sucrerie Indigène 6, (1871/72) p. 486-491.

IZI : 1F1

ANONYMOUS. « Rum production in Madeira ». Facts about Sugar 14 (1922), p. 401.

IZI : 1USA18

ANONYMOUS. « Die Fabrikation des Jamika-Rums und des Batavia-Arraks (Ein Überblick über die wichtigsten Originalarbeiten, besonders englischer und holländischer Forscher) »; Deutsche Destillateur-Zeitung 57 (1936), n° 29, p. 114, n° 30, p. 123-124, n° 35, p. 145-146, n° 38, p. 159, n° 43/44, p. 182-183, n° 50, p. 205-206 (with 27 literature references).

ANONYMOUS. « The rum industry's rapid growth », Facts about Sugar 36 (1941), n° 10, p. 50-51.

IZI : 1USA18

ANONYMOUS. « Aussichten auf die Rumherstellung aus Zuckerrohr in Spanien », Prager Zuckermarkt p. 31, supplement to Z. Zuckind. CSR 66 (3) (1942/43).

IZI : 1CS1

- ANONYMOUS. « Funny Coincidence Department » (about Bacardi) Sugar y Azucar 48 (1953), n° 6, p. 54. IZI : IUSA18
- ANONYMOUS. « Das Rechnen mit Proofgallonen und Proofgraden », Alkohol-Industrie 70 (1957), n° 18, p. 423. IZI : 9-195; IfGB
- ANONYMOUS. « Importance of the Rum Industry in Puerto Rico, » Sugar y Azucar 55 (1960), n° 8, p. 34. IZI : IUSA18
- ANONYMOUS. « Graphic History of the Puerto Rican Sugar Industry », Sugar y Azucar 55 (1960), n° 12, p. 60/61. IZI : IUSA18
- ANONYMOUS. Sugar Cane in Puerto Rico's Economy (Table IV. Rum) p. 109; Sugar y Azucar 60 (1965), n° 4, p. 102-106, 109. IZI : IUSA18
- ANONYMOUS. « Die Historie vom Rum », Pott-Kompass 1967, n° 3 and 4; 1968, n° 2 and 3 (conglomeration). IZI : 9-175
- ANONYMOUS. Berichte vom Rum-Markt. Kompass 1967, 1968 (conglomeration) IZI : 9-174
- ANONYMOUS. Le rhum. Le Guide de l'Épicier, Avril 1968, p. 9-19. quoted in CEDAL 1971 IZI : IUSA18
- ARROYO R., MANZANO M. « Jamaica Typ Rum in Puerto Rico », University of Puerto Rico, Agr. Expt. Station Report for 1937-38, p. 26-27; rev. : Facts about Sugar 35 (1940), n° 4, p. 38. IZI : IUSA18
- ARROYO R., MARRERO F., HARAVIDEZ L. « Rum Types and the creation of new rum types from cane juice. » Report University of Puerto Rico Agricultural Experiment Station, 1939, p. 43-44, rev. : Facts about Sugar 35 (1940), n° 11, p. 37. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « The Aroma of Rum : The influence of pre-treating the raw material », Revista agricultura industria comercio ; Puerto Rico 32 (1940), n° 2, p. 284-286; rev. : Facts about Sugar 35 (1940), n° 11, p. 37. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « The manufacture of rum », Sugar 36 (1941), n° 12, p. 26-27, 34. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « The Aroma of Rum », Revista agricultura Industria Comercio Puerto Rico 32 (1940), p. 416-417; « The Aroma of Rum : VI. Influence of the Distillation » a.a.O., p. 593-594; rev. : Sugar 36 (1941), n° 3, p. 35. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « The manufacture of rum » Sugar 1941-1942. IZI : IUSA18
- I. « Selection of yeast and raw materials... Treatment of the raw materials », 36 (1941), n° 12, p. 26-27, 34. IZI : IUSA18
- II. « Mashing and fermentation methods... Aftertreatment of the fermented mash », 37 (1942), n° 1, p. 29-32. IZI : IUSA18
- III. Distillation of the wort... Batch vs. continuous stiels... Rum manufacture a selective process », 37 (1942), n° 5, p. 26-29, 33. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « The manufacture of rum », Sugar 1941-1942. IV. and V. « Curing and naturing the product... Dilution of the distillate, removal of odor, aging methods », 37 (1942), n° 6, p. 29-31; n° 7, p. 29-31. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « Dilution Problem in Rum Manufacture », Sugar 38 (1943), n° 7, p. 25, 26. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « Genuine and spurious Rums », Sugar 38 (1943), n° 8, p. 25, 27. IZI : IUSA18
- ARROYO R. « Studies on rum », Research Bulletin n° 5, University of Puerto Rico Agricultural Experiment Station, Rio Piedras, P. R., December, 1945 (see Sugar 45 (1950), n° 1, p. 37, quoted only). IZI : IUSA18
- ARROYO R. « Advanced features in rum fermentation », Int. Sug. Journ. 52 (1950), p. 42-44. IZI : 1GB10
- Banc d'essai. Le Rhum. Le nouveau guide Gault et Millau, février 1970, p. 23-27. quoted in CEDAL, 1971 IfGB
- BARAUD J., MAURICE A. « Die höheren Alkohole und die leichten Ester von Rums und Apfelbranntweinen (Les alcools et esters des eaux-de-vie de canne et de pomme). Industrie Alimentaires et Agricoles 80 (1963) 3-7; rev. : Branntweinwirtschaft 103 (1963), 338. IZI : IUSA18
- BARDINET. « Bardinet-Négrita, symbole international du rhum français » Bordeaux s. d., 32 p. ill. quoted in CEDAL, 1971
- BLOME R. « Englishes America, oder kurtze doch deutliche Beschreibung aller derer denigen Länder und Inseln so der Cron Engeland in Westindien jetziger Zeit zuständig und unterthanig sind : dass sie zeithero von den Franzosen und Englischen des verfluchten Trankes erlernt haben, den man Rum, Rumbullion, oder Ribtdevil, Mortteufel nennet, so noch stärker ist als Weinhefen-Brantwein, und von überbliebener Unreinigkeit des Zuckers und Zuckerrohrs abgezogen und zugerichtet wird », 1697. IZI : 9-238
- BOES J. « Über das Vorkommen von Aminin in Arrak und Rum. » Apoth. Ztg. 22 (1907), p. 56. IZI : 9-238

- BONIS A. « Untersuchungen über die Zusammensetzung der Rume von Martinique », Oesterr. Ung. Z. Zuckerind. Landw. NF 39 (1910), p. 600. IZI : 1A1; 9-178
- BRAUER K. « Deutscher Rum », Chem. Ztg. 46 (1922), p. 161-163, 185-186; Z. Ver. Zucker-ind. 73 (1923), p. 332-333; « Deutscher Arrak », Chem. Ztg. 47 (1923), p. 365-367. IZI : 1D5; 9-178; IfGB
- BREMER W. Trinkbranntwein und Likör. 1st Edition 1918; Leipzig : 2nd Edition. IfGB-Gd44
- de CORN. « Mode de fabrication du rhum », French Pat. 32956; Catalogue 1857, p. 180. Dt. Pat. A.
- CEDAL (Centre de Documentation de l'Alimentation, Paris). Histoire de la canne à sucre et du rhum. Économie Familiale n° 22, printemps-été 1970, p. 9-10. quoted in CEDAL, 1971
- CEDAL (Paris). Richesses françaises d'Outre-Mer, la canne à sucre et le rhum, 1971, 16 p.; see Z. ZuckInd. 23 (1973) 1, p. 39. IZI : 1D12; IfGB
- CEDAL (Paris). « Le Rhum. » Documentation pratique du CEDAL, 1971, 91 p. with numerous illustrations and tables; see Z. ZuckInd. 23 (1973), p. 39. IZI : 1D12; IZI : 9-201
- CHARPENTIER DE COSSIGNY J. F. Mémoire sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre, 1781 (with Supplément, 1782); (an early Mauritian imprint). Sugar Industry Res. Institute, Réduit/Mauritius (library) quoted in CEDAL, 1971
- COMMISSARIAT GÉNÉRAL DU PLAN D'ÉQUIPEMENT ET DE LA PRODUCTIVITÉ. Réponse au questionnaire de l'intergroupe alcools-boissons alcooliques, VI<sup>e</sup> plan, avril 1970, 18 p. dactylographiées. quoted in CEDAL, 1971
- COMITÉ CONSULTATIF DU RHUM. Rapport du groupe d'experts sur les problèmes posés par l'intégration du rhum dans le Marché Commun, C. C. R., juillet 1970, 45 p. ronéotées, annexes. quoted in CEDAL, 1971
- COMITÉ NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU RHUM. Le rhum, définitions françaises; C. N. I. R., janvier 1965, 64 p. IZI : 9-240 Dt. Pat. A.
- COUSINS H. H. « Process for treating spiritous liquors », Brit. Patent, n° 16741 (1906). IZI : 1A1; IZI : 9-178
- COUSINS H. H. « Landwirtschaftliches und Technisches aus der Versuchsstation für Zuckerindustrie in Jamaika », Oesterr. Ung. Z. Zuckerind. Landw., NF 35 (1906), p. 632-634. IZI : 9-242
- COUSINS H. H. « Instructions for making highether Rum », Jamaica : Government Printing Office, 1928. IfGB
- DAVIES J. G. « Anwendung von Trockenhefe in Jamaika-Rum-Brennereien », Chem. Abstr. (1952) 9248; Proc. Brit. West Indies Sugar Technol. (1948), p. 25-27; rev. : Branntweinwirtschaft 75 (1953), p. 77. quoted in CEDAL, 1971
- DIRECTION DES DOUANES. Statistiques du commerce extérieur des départements d'Outre-Mer; différents bulletins. quoted in CEDAL, 1971
- DORMOY Estienne. L'économie sucrière des départements d'Outre-Mer. Institut des Hautes-Études du droit rural et d'Économie Agricole 1970, 250 p. ronéotées. IZI : 9-242
- EIJKMAN C. « Mikrobiologisches über Arrakfabrikation in Batavia », Zbl. Bakteriol. Parasitenkunde, 1. Abt., 16 (1894), p. 97-103. IfGB
- FÉDÉRATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE RHUM. Le rhum dans le Marché Commun, décembre 1964, 64 p. quoted in CEDAL 1971
- FELENBERG Th. von. « Über den Jamaikarum und seine höheren Alkohole », Mitt. Lebensmittel-Hyg. I (1910), p. 352-357. IfGB
- FICKER M., SZUS S. « Über Rumgärung », Zent. Bakt. Parasit. 82 (1930), p. 199-214. IfGB
- FINCKE E. « Über die Unterscheidung von Jamaikarum und Kunstrum », Z. Unters. Nahr. Genussm. 25 (1913), p. 589-596. IfGB
- GABER A. Die Fabrikation von Rum, Arrak und Cognac. Leipzig : Hartleben, 1898 (1st Edition); Die Fabrikation von Rum, Arrak, Kognak. 2nd Edition, Wien/Leipzig, 1923. IfGB-Gd116
- GREIG P. H., see OLBRICH H. Geschichte der Melasse, 1970, p. 721-722, 726, 751. IZI : D
- GUILLAUME J. « Untersuchungen über das Rum-Aroma », Bull. Assoc. Chimistes 58 (1941), p. 163-174; Ztschr. Wirtschaftsgr. Zuckerind. 93 (1943), p. 50-52. IfGB; IZI : 9-196
- HAESLER G. « Neuere Arbeiten über Rumfabrikation », Branntweinwirtschaft 3 (1949), p. 180-181. quoted in CEDAL, 1971
- HARMAN C. Les Antilles. Collection Life autour du monde. Time-Life, 1969, 157 p. ill.

- HERMBSTÄDT S. F. « Die Fabrikation des Rums in Indien », Bulletin des Neuesten und Wissenswertesten aus der Naturwissenschaft 15 (1813), n° 3, p. 268-273.
- HERZFELD A. « Bericht über die Versuche zur Darstellung Rum-artiger Produkte aus Rübensaft, Melasse und Rohrzucker », Zeitschrift des Vereins für die Rübenzucker-Industrie des Deutschen Reiches 27. N. F.; 40 (1890), p. 645-680; Oest.-Ung. Z. Zuckerind. Landw. NF 20 (1891), p. 124-128.
- HIGGINS B., see OLBRICH H. « Geschichte der Melasse », 1970, p. 172-173 with foot-note n° 456; p. 216, 250, 721, 748, 766.
- HOFMANN C. Chemisch-technisches Universal-Receptbuch, 3rd Edition, Vol. I, Berlin; 1895, F. Stahn. Chapter IV: « Die Fabrikation der Rum-, Arac- und Cognac-Essenzen », p. 371-387.
- INSEE. Bulletins de statistiques des départements et territoires d'Outre-Mer. Bulletins trimestriels.
- INSTITUT FÜR ZUCKERINDUSTRIE (IZI), Berlin. Compilation of some Rum-Papers from the years 1906, 1908, 1910, 1923, 1942. Contents.
- 1) COUSINS H. H. « Landwirtschaftliches und Technisches [insbesondere über Rumfabrikation] aus der Versuchsstation für Zuckerindustrie in Jamaika », Oesterreichisch-Ungarische Zeitschrift für Zuckerindustrie und Landwirtschaft 35 (1906), p. 632-634.
  - 2) SAITO K. « Notiz über die Melasserungärung auf den Bonininseln », Österreichisch-Ungarische Zeitschrift für Zuckerindustrie und Landwirtschaft 37 (1908), p. 918.
  - 3) BONIS A. « Untersuchungen über die Zusammensetzung der Rume von Martinique », Österreichisch-Ungarische Zeitschrift für Zuckerindustrie und Landwirtschaft 39 (1910), p. 600.
  - 4) SIMON A. « Untersuchungen über die Einteilung der Rume von Martinique nach ihrem Verunreinigungskoeffizienten », Österreichisch-Ungarische Zeitschrift für Zuckerindustrie und Landwirtschaft 39 (1910), p. 600-601.
  - 5) BRAUER K. « Deutscher Arrak (Chemiker-Zeitung n° 51/52, 1923) », Zeitschrift des Vereins der Deutschen Zucker-Industrie 73 (NF. 60) (1923), p. 332-333.
  - 6) WINKELHAUSEN W. « Verfahren zur Vorbereitung von Zuckerlösungen beliebiger Herkunft zur Herstellung einer Maische für Rum- oder Arrakdestillate », DRP n° 106 654; Deutsche Zuckerindustrie 67 (1942), p. 47.
- INSTITUT FÜR ZUCKERINDUSTRIE, BERLIN. Compilation of some Papers about Rum and Rum-Fabrication from the years 1949 till 1967; Contents:
- 1) [H]ae S[eler]. « Neuere Arbeiten über Rum-fabrikation », Branntweinwirtschaft 3 (1949), n° 12, p. 180-181.
  - 2) BAUSCH. « Rum aus Britisch-Westindien », Branntweinwirtschaft 76 (1954), n° 2, p. 27.
  - 3) V[on] S. « Rum aus Jamaika. Wasser aus Schottland », Branntweinwirtschaft 78 (1956), n° 3, p. 51-52.
  - 4) ANONYMOUS. « Bundesrepublik grösster Rum-Mark der Welt », Branntweinwirtschaft 103 (1965), n° 7, p. 174.
  - 5) ALTENHOFEN G. « Die Wettbewerbssituation auf dem deutschen Rum-Markt », Branntweinwirtschaft 105 (1965), n° 15, p. 407.
  - 6) FEDDERS and DUBICK. « Noch einmal: Die Wettbewerbssituation auf dem deutschen Rum-Markt », Branntweinwirtschaft 105 (1965), n° 20, p. 558, 560.
  - 7) RATHKE. « Bundesmonopolverwaltung für Branntwein zur Einfuhr von Rum », Branntweinwirtschaft 107 (1967), n° 9, p. 219-220.
- JACOBS M. B. The Chemistry and Technology of Food Products. 1944, Vol. II, New York: Interscience Publishers Inc., Chapter: « Rum » (p. 785-792); Chapter: « Denatured Rum » (p. 802), see VALAER.
- JAYATUNGE N., FERNANDO QU. « Änderungen in der chemischen Zusammensetzung des Arraks während der Reifung » Euclides (Madrid) 11 (1951), p. 404-406; rev.: Chem. Zbl. (1954) II, 5872.
- JONSCHER A. « Zur Kenntnis und Beurteilung von Rum, Rumverschnitten und Kunstrum », Z. Öffentl. Chem. 20 (1914), p. 329-336, 345-349.
- KAPPELLER G., SCHULZE R. « Beitrag zur Rumuntersuchung », Pharm. Zentralhalle 51 (1910), p. 165-170.
- KERVÉGANT D. « Rhums et eaux-de-vie de canne », VANNES: Les Éditions du Golfe (Rue Porte-Poterne) 1946, 512 p.

IZI: 9-193

IZI: 1A1

IfGB-(ATL)

quoted in  
CEDAL, 1971

IZI: 9-178

IZI: 178

IZI: 9-136

IZI: C-3792

(rev.: IfGB)

IZI: 9-230

IZI: 9-230

quoted in  
CEDAL, 1971

- KOHUT. « Kleine Anfrage im Bundestag wegen der Wiedezulassung von Kunstrum und Kunstarak ». Branntweinwirtschaft 100 (1960) 522.
- LA DOCUMENTATION FRANÇAISE. La Martinique, département français 1961, 84 p.
- LABAT P. Nieuwe Reizen naar de Franse Eilanden van America. Amsterdam: B. Lakeman, 1725. Part II (« Tweede Deel »), 404 p.
- LASSERRE G. La Guadeloupe. Thèse U. F. I. Bordeaux 1961, 2 tomes
- LE RUMEUR G. Enchantement des Antilles-Connaissances des îles. Société d'éditions modernes illustrées, 1963, 343 p.
- LEBBIN. « Ein neuer Weg zur Beurteilung von Rum und Arrak. » Chem. Ztg. 50 (1926), p. 334.
- LIEBER. « Rectificateur adapté à un appareil distillatoire pour la fabrication des rhums », Brit. Pat., French Pat. 41 055 (1858); Catalogue 1859, p. 143.
- LORCK-SCHIERNING. « Kleines Rum-Compendium », Alkoholindustrie 64 (1951), 183-185, 221-224.
- LUCKOW C. « Was verstehe man unter der « Esterzahl » beim Original-Rum », Mitt. ATL 20 (1930), n° 1, p. 28-29, 31 (1941), n° 2, p. 5.
- LUCKOW C. « Über die Begutachtung von Rum, Arrak und Kirschwasser mit Hilfe der Ausgiebigkeitsprobe », Brenner-Ztg. 50 (1933), 86-87.
- MAARSE H., NOEVER de BRAUW M. C. ten. « The analysis of volatile components at Jamaica rum », Journal of Food Science 31 (1966), 951-955.
- MALIGNAC G. La consommation moyenne d'alcool pur diminue. Économie et statistique, Bulletin de l'INSEE, n° 22, avril 1971, p. 49-51.
- MALLORY G. E., LOVE R. F. « Quantitative determination of caramel in wine, distilled spirits, vinegar, and vanilla extract », Industrial and Engineering Chemistry, Analytical Edition, 17 (1945), p. 631-637.
- MARBEAU P. Le régime des alcools d'industrie et des alcools de bouche en France. Librairie Louis Arnette, 1932, 341 p.
- MARILLIER Ch. Distillerie agricole et industrielle-levurerie, sous-produits. Nouvelle Encyclopédie Agricole J. B. Baillière et Fils 1951, 632 p.
- MARIOTTI F. Rapport du Commerce d'importation et d'exportation des rhums, présenté par F. Mariotti, 12 p. dactylographiées.
- MIOT P. Le régime économique de l'alcool, Berger-Levrault 1961, 267 p.
- MAYORAL J. E. « The Operation of the Serrales Rum and alcohol distillery », Facts about Sugar 35 (1940), n° 2, p. 70-74.
- MICKO K. « Über die Untersuchung des Jamaika-Rums und zur Kenntnis des typischen Riechstoffes des Jamaika-Rums », Z. Unters. Nahr. Genussm. 8 (1908), p. 433-451.
- MICKO K. « Zur Kenntnis der Untersuchung von Branntweinen (Cuba-, Demerara-, Jamaikarum, Arrak, Zwetschgenbranntwein, Kognak, Weingelägerbranntwein) », Z. Unters. Nahr. Genussm. 19 (1910), p. 305-322.
- MORIN M. G. « Analysis of Puerto Rican Rums by Gas Chromatography », Sugar y Azucar 60 (1965), n° 4, p. 95.
- MOTSCHMANN A. « Zusammensetzung von Rum ». Korrespondenz-ATL 1915.
- OLBRICH H. Geschichte der Melasse. Berlin 1970, 832 p.; Chapter: « Rum-Herstellung », p. 709-736.
- OLBRICH H. « Grossbritanniens Rum- und Melasseimporte im 19. Jahrhundert und deren Bedeutung für die einheimische Melassebrennerei », Branntweinwirtschaft 106 (1966), p. 144-149.
- OLBRICH H. « Zur historischen Rum- und Melassebrennerei in Deutschland. Beitrag zur Verwertungsgeschichte der Rohrmelasse vom 17. bis 19. Jahrhundert », Branntweinwirtschaft 105 (1965), p. 197-202.
- OLBRICH H. « Woher stammt das Wort « Rum »? Branntweinwirtschaft 101 (1961), p. 146.
- OLBRICH H. « Über die Rum-Gewinnung aus Rohr- und Rübenmelasse », Destillateur-Lehrling 11 (1961), p. 39-47, 49-51 (Supplement to « Branntweinwirtschaft »); rev.: Z. Zuckerind. 13 (1963), p. 300.
- OLBRICH H. « Über die Arrak-Gewinnung aus Rohrmelasse », Destillateur-Lehrling 11 (1961), p. 57-62 (Supplement to Branntweinwirtschaft); rev.: Z. Zuckerind. 13 (1963), p. 236.
- PAIRAULT M. E. A. Le rhum et sa fabrication. Collection des grandes cultures coloniales, Gauthier-Villars 1903, 292 p. fig.

IfGB

quoted in  
CEDAL, 1971

IZI: 4/101/25

quoted in  
CEDAL, 1971quoted in  
CEDAL, 1971

IfGB

Dt. Pat. A.

IfGB; IZI:  
9-180

IfGB-Gd2

IfGB

IZI: 9-177

quoted in  
CEDAL, 1971IZI: B-3067  
IZI: 9-237quoted in  
CEDAL, 1971quoted in  
CEDAL, 1971quoted in  
CEDAL, 1971quoted in  
CEDAL, 1971

IZI: 1USA18

IfGB

IfGB

IfGB-Gd1

IZI

IfGB

IfGB  
IZI: 9-183IfGB;  
IZIIfGB;  
IZIIfGB;  
IZIIfGB;  
IZIquoted in  
CEDAL, 1971

- PATURAU J. M. By-products of the Cane Sugar Industry. Elsevier Publishing Co, 1969, 274 p.; Chapter : « Rum », p. 160-169.
- PISTORIUS L. J. A. Die Fabrication des Rums in zwei Anweisungen einfach, fasslich und vorteilhaft darstellt. Nebst einem vorzüglichen Verfahren, aus fuselhaftem Branntwein Franzbranntwein oder Cognac zu bereiten. Leipzig : Ernst'sche Buchhandlung; without year. 127 p.; Review in : Balling's Zeitschrift des Gewerbewesens 6 (1846/II), p. 678-679.
- PORTER G. The Nature and properties of sugar cane. London : Smith, Elder and Co., 1830 (1st Edition).
- PORTER G. The nature and properties of the Sugar Cane. London : Smith, Elder and Co., 1843 (2nd Edition).
- POTT H. H., Nfgr. Rumhandelshaus. « Wie Flensburg zur Rumstadt wurde. Eine historische Skizze, herausgegeben anlässlich des Deutschen Schulgeographentages 1964 », Flensburg, 1964, 4 p.
- POTT H. H. Nfgr. Rumhandelshaus (Flensburg) : Rum : Sonne der glücklichen Inseln. 1969. 128 p.
- POTT. Das Buch vom guten Pott. Eine Rum-Fibel. 2nd Edition, Flensburg (without year), 108 p.
- POTT-KOMPASS (Journal for Employees of « H. H. POTT, Nfgr. Rumhandelshaus Flensburg ») 1967, n° 1-5; 1968, n° 1-5; 1969, n° 1-5; 1970, n° 1-5; 1971, n° 1-5; not published anymore.
- POUQUET J. Les Antilles Françaises. Collection Que sais-je, Presses Universitaires de France, 1971, 126 p.
- PRAKTIKUS. « Dextrinausflockung im Rum-Verschnitt ». Alkohol-Industrie 64 (1951), n° 18, p. 488.
- RIOLLANO A. « Puerto Rico increases rum exports », Sugar 45 (1950), n° 7, p. 44-46.
- RIPERT F. « Essai de synthèse sur le rhum français », Union syndicale des producteurs de sucre et de rhum de l'île de la Réunion (336, rue Saint-Honoré; Paris 1<sup>er</sup>), avril 1959, 84 p. dactylographiées.
- RIPERT F. « Le sucre et le rhum à l'île Bourbon », La Revue Française septembre 1971, p. 34-35.
- ROSE L. « Die Alkohol- und Rumfabrikation in Costa Rica », Z. Spiritusind. 51 (1928), p. 194-195.
- SAITO K. « Notiz über die Melasse-Rumgärung auf den Bonininseln », Zentr. Bact. parasit. ZI (1908), p. 675-677; Oester. -Ung. Z. ZuckInd. Landw. NF 37 (1908), p. 918.
- SAWYER C. N., ANDERSON E. J. Aecobib treatment of rum wastes. Water and Sewage Works 96 (1949), n° 3, p. 112-114 (see Sugar 45 (1950), n° 1, p. 37).
- SCHAD G. F. C. « Des Pater Labats, aus dem Orden der Prediger Mönche, Abhandlung vom Zucker... », Nürnberg : G. N. Raspe, 1785, 400 + 48 p.; (Chapter 26 : « Von dem Brandtweine, der aus den Zuckerrohren verfertigt wird, und dessen Zubereitung », p. 332-338); further : p. 344-345.
- SCHERER A. La Réunion. Notes et études documentaires, la Documentation Française, 1967, n° 33-58, 60 p.
- SEDEIS. « Le rhum et le sucre dans les territoires français d'Outre-Mer », Société d'Études et de Documentation Économiques, Industrielles et Sociales, 1949, 101 p.
- SCHAFFER E. « Geruchsprüfung von Rum », Chem. Ztg. 44 (1923), p. 934.
- SELL E. « Über Cognak, Rum und Arak ». Arbeiten aus dem Kaiserlichen Gesundheitsamte (a) 6 (1890), p. 335-352; (b) 7 (1891), p. 210-252; (c) Sonderdruck ;
- a) « Über Cognac, das Material zu seiner Herstellung, seine Bereitung und nachherige Behandlung unter Berücksichtigung der im Handel üblichen Gebäude, sowie seiner Ersatzmittel und Nachahmungen » ;
- b) « Über Rum, das Material zu seiner Herstellung, seine Bereitung und nachherige Behandlung unter Berücksichtigung der im Handel üblichen Gebäude sowie seiner Ersatzmittel und Nachahmungen » ;
- c) Separate paper (a + b) : Berlin : Springer, 1891.
- SIMON A. « Untersuchungen über die Einteilung der Rume von Martinique nach ihrem Verunreinigungs-koeffizienten », Oesterr. Ung. Z. Zuckerind. Landw. NF 39 (1910), p. 600-601.
- SIMMONDS CH. Alcohol. Its production, properties, chemistry and industrial application. London, 1919; « Rum », p. 431-437.
- SHANNON R. A practical treatise on brewing, distilling and rectification, Vol. 2 p. 56-63 : Method of fermenting and distilling molasses in Great Britain and

IZI : 9-141

IZI

IZI : 146/30

IZI : 146/43

IZI : 9-194

IfGB (-ATL) ;

IZI : 9-145

IZI : 9-102

IZI

quoted in  
CEDAL, 1971

IfGB

IZI : 9-171

quoted in  
CEDAL, 1971

IfGB

IZI : 9-172 ;

IfGB

IZI : 9-178

IZI : 4/101/85

quoted in  
CEDAL, 1971quoted in  
CEDAL, 1971

IZI : 9-239

IZI : 9-178

IfGB-Ea55

IZI : 9-218 ;  
IfGB (-GGB)

- Ireland ; p. 44-56 : Preparation of rum in the West-Indies, London : Robert Scholey, 1805.
- STRETTON G. W. P. « Induced fermentation » in rum production », Int. Sug. Journ. 52 (1950), p. 308-309.
- STEINBRINKER H. « Bekenntnisse eines Rumschmugglers », Hamburg, 1924
- STRUNK H. « Über Rumuntersuchungen », Veröffentlichungen aus dem Gebiete des Militär-Stanitätswesens. Heft 52 : Arbeiten aus den hygienisch-chemischen Untersuchungsstellen. V. Teil, Berlin : A. Hirschwald, 1912, p. 26-36.
- TEULIERES A. L'Outre-Mer Français hier, aujourd'hui, demain. Berger-Levrault 1970, 483 p.
- TOERRES C. S. de ; AGUIAR J. L. « Colormetric Analysis of Fusel Oil in Rums using o-Nitrobenzaldehyde as color reagent », Journ. of Agriculture Univ. Puerto Rico 54 (1970), n° 1, p. 96-109.
- VALAER P. « Rum » (p. 2451-2457) ; « Denaturated alcohol and denaturated rum » (p. 2466-2470) in Chapter 51 : « Alcoholic beverages » (p. 2382-2470), in JACOBS M. B. : The Chemistry and Technology of Food and Food Products. 2nd Edition, Vol. III. New York, London : Interscience Publishers Ltd., 1951.
- WALTER E. « Die Grogprobe, ein Hilfsmittel zur Beurteilung von Rum und Arrak », Alkohol-Industrie (1953), n° 7, p. 165.
- WINKELHAUSEN W. « Verfahren zur Vorbereitung von Zuckerlösungen beliebiger Herkunft zur Herstellung einer Maische für Rum- oder Arrakdestillate ». Deutsche Zuckerindustrie 67 (1942), p. 47.
- WINKELHAUSEN W. (Höflichinghausen i. Oldenburg) : « Verfahren zur Vorbereitung von Zuckerlösungen beliebiger Herkunft zur Herstellung einer Maische für Rum- oder Arrakdestillate », Pat. Anm. 106654 am 12.9.1939 Protektorat Böhmen u. Mähren ; Dt. Zuckerind. 67 (1942) p. 47 ; DRP 720008 (Kl. 6b, Gr. 1.02) from 13.12.1939.
- WOLLNY G. « Vom Rum. Arten, Herstellung und Zusammensetzung », Alkohol-Industrie 72 (1959), n° 19, p. 499-502. With explanatory appendixes :  
1) to foot-note p. 502, middle-column : ANONYMOUS. « Das Rechnen mit Proofgallonen und Proofgraden », Alkohol-Industrie 70 (1957), n° 18, p. 423 ;  
2) with regard to text of p. 502, middle-column : WALTER E. « Die Grogprobe, ein Hilfsmittel zur Beurteilung von Rum und Arrak », Alkohol-Industrie 66 (1953), n° 7, p. 165-166 ;  
3) as additional appendix : — s —. « Rum, das Gold der karibischen Inseln », Alkohol-Industrie 66 (1953), n° 3, p. 78-79.
- WOLLNY G. « Martinique-Rum [aus Zuckerrohrsaft und/oder Rohrmelasse] », Alkohol-Industrie 77 (1964), n° 2, p. 47-49.
- WREDE F. « Die Rumbrennerei in Übersee und in Deutschland », Z. Spiritusind. 51 (1928), p. 150.
- WÜSTENFELD H., LUCKOW C. « Zur Frage der Begutachtung von Auslandsrum und Arrak », Korrespondenz ATL (Abteilung Trinkbranntwein und Likörfabrikation im Institut für Gärungsgewerbe Berlin) 18 (1928), p. 23-25.
- WÜSTENFELD H., LUCKOW C. « Esterzahl, Ausgiebigkeit und Qualität von Rum und Arraksorten des Handels », Mitt. der ATL 20 (1930), n° 1, p. 2-6.
- WÜSTENFELD H., HAESELER G. Trinkbranntweine und Liköre. 4th Edition, Berlin, Hamburg : P. Parey, 1964, p. 623 ; Chapter : « Rum » p. 69-78.
- ZEICHENVERBAND ECHTER RUM e. V. Presse-Information on the occasion of the competition between producers of genuine rum and of German « Rum-Verschnitt », (2nd March 1966). Contents :  
1) « Rum-Prozesse beendet. » Information of 3rd July, 1967.  
2) Drawing : « Canne a sucre. Saccharum officinarum. »  
3) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Die Wettbewerbssituation auf dem deutschen Rum- und Rum-Verschnitt-Markt », Press-Information of 2nd March, 1966.  
4) Example for the Composition of Genuine Rum (40 Vol-%) and « Rum-Verschnitt » (40 Vol-%).  
5) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Die Prozesse um Rum und Rum-Verschnitt », Press-Information of 2nd March, 1966.  
6) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Die Rum-Produktion bedeutender Herstellungsländer », Press-Information of 2nd March, 1966.  
7) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Spirituosen-Einfuhr in die Bundesrepublik (einschliesslich West-Berlin und Saarland) », Press-Information of 2nd March, 1966.

IZI : 9-176

IZI : 9-230

quoted in  
CEDAL, 1971  
IZI : 1USA71

IZI : 9-241

IfGB

IZI

IZI

IZI : 9-195

IZI : 9-168 ;  
IfGB  
IfGB

IfGB-Gd1

IfGB-Gd2

IfGB

IZI : 9-173

IZI : 9-173

- 8) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Imports to the Federal Republic of Germany (inclusive West-Berlin and Saarland), Press-Information of 2nd March, 1966.
- 9) Statutes of Zeichenverband Echter Rum e. V. (Press-Information of 2nd March, 1966).
- 10) Zeichenverband Echter Rum e. V. Press-Information of 2nd March, 1966 : Statutes of Trade-Marks.
- 11) Zeichenverband Echter Rum e. V. Parts of the Record of the Special Meeting of the Members from 28th Dec., 1965, in Düsseldorf.
- 12) Zeichenverband Echter Rum e. V. « Begriffsbestimmungen für Spirituosen », in the Edition of 10th November, 1956, [so called] official text, extract, Press-Information of 2nd March, 1966.
- 13) Zeichenverband Echter Rum e. V. Advertising Expenditure for Rum and « Rum-Verschnitt » 1960, Press-Information of 2nd March, 1966.
- 14) Zeichenverband Echter Rum e. V. Genuine Rum and « Rum-Verschnitt » are two different spirits. The Manifestation of the late Owner of the Firma Pott, Flensburg. Andreas Lorck Schierning. Press-Information of 2nd March, 1966.

MSU LIBRARY