Signalons enfin que pendant longtemps on a employé le terme *arak* pour désigner le rhum à l'île Maurice et aux Comores. Le véritable *arak de Batavia* est obtenu à Java, en faisant fermenter la mélasse de canne à l'aide d'un levain spécial préparé à partir du riz.

Etymologie des termes alcool, rhum, tafia, etc...

Le liquide provenant de la distillation du vin fut d'abord appelé, par les alchimistes du Moyen-Age, *aqua ardens,* eau ardente, dénomination qui s'est conservée dans les pays de langue espagnole sous la forme *aguardiente* (1) ; ou encore *aqua vitae* (2), eau-de-vie, en raison de la propriété qu'on lui attribuait d'entretenir la jeunesse et de prolonger la vie. Le mot *whisky* serait aussi une corruption de l'expression celtique *Wisge beatha* (eau-de-vie), dont on a fait d'abord *usquebaugh,* longtemps employé en Irlande, et finalement *whisky.*

Il est probable que le terme *alcool* est d'origine arabe (*al,* article : le, la — et *cohol, kool,* qui vient de *qochl* : chose subtile, poudre très fine). Pendant longtemps, dans la pharmacopée ancienne, *alcohol* ou *alkohol* a servi à désigner les substances réduites en poudre d'une extrême finesse. Glaser donne la définition suivante dans son « Traité de la chymie » (1663) : « *Alcoholiser* est réduire quelque matière en poudre très subtile et impalpable. On se sert aussi de ce mot quand on a bien exalté quelque esprit ou essence et lorsqu'on l'a bien dépouillé de son phlegme et de toutes les substances impures : d'où vient qu'on appelle alcool de vin son esprit bien rectifié ». Dans la 6e édition du *Dictionnaire de l'Académie* (1877), l'étymologique (conservé en anglais et en allemand) a été supprimé et le mot *alcool* a pris sa physionomie définitive.

Rhum vient de l'anglais *rum,* lequel a donné *rum* en allemand, *ron* en espagnol et le portugais, *rom* en russe et en suédois. L'origine du mot est obscure. On ne saurait retenir l'hypothèse émise par certains et d'après laquelle il représenterait la dernière syllabe du nom générique de la canne à sucre, *Saccharum.* On l'a fait aussi dériver du terme malais *brum,* qui veut dire « liqueur spiritueuse » (3).

Plus probablement, *rum* viendrait de la contraction de *rumbustion* ou *rumbullion,* anciens termes employés dans le Devonshire et signifiant « trouble, agitation, désordre ». Nous trouvons, en effet, ces mots usités avant celui de rum, et aujourd'hui encore certains marins utilisent l'expression *rumbowling* pour désigner le grog.

Un ancien auteur écrivait en 1651, au sujet de la Jamaïque : « The chief feedling they make in the Island is Rumbullion, alias Kill-Devill, and this is made of sugar canes distilled, a hott, hellish and terrible liquor » (4). Hughes (5) signale en 1672 : « They... make a sort of strong water ,they call Rumbullion, stronger than spirit of wine ». La première mention officielle qui soit faite de ce spiritueux sous le nom de « rum » paraît se trouver dans un Ordre du Gouverneur et du Conseil de la Jamaïque, en date du 3 juillet 1661.

Les anciens auteurs français écrivaient généralement *rum,* « ce qui est la meilleure orthographe, écrit Littré dans son « Dictionnaire de la langue française », étant l'orthographe des Anglais qui nous ont transmis le produit ». D'autres orthographiaient *rome* (de Cossigny). Ce n'est qu'à partir du milieu du siècle dernier que l'usage prévalut d'intercaler un « h » et d'écrire *rhum* (6).

L'origine du terme *tafia* (ou *taffia*) est encore plus incertaine que celle de *rum.* Il semblerait qu'il ait pris naissance parmi les indigènes des Antilles françaises, d'après une déclaration du P. Labat, qui écrit : « L'eau-de-vie qu'on

---

(1) Ce terme, employé pour désigner d'une façon générale les eaux-de-vie, est appliqué plus spécialement, dans certains pays d'Amérique centrale (Salvador, etc...), à l'eau-de-vie de jus de canne.

(2) En Norvège, on appelle encore de nos jours **aquavit** un alcool de pomme de terre aromatisé avec certaines herbes (cumin, etc...) et qui peut être considéré comme la liqueur nationale du pays.

(3) P. Poiré — Dictionnaire des Sciences et leurs applications.

(4) D. Davis — Cavaliers and Roundheads Barbados, 112, 1887.

(5) Amer, Physitian, 34, 1672.

(6) Cette orthographe apparaît déjà dans l' « Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert (art. **punch**), mais elle ne se généralisera que beaucoup plus tard.

tire des cannes est appelée guildive. Les sauvages et les nègres l'appellent *taffia* ». Toutefois, dans les dictionnaires malais, on trouve également ce mot, avec la signification d'eau-de-vie de mélasse (1).

Quant au terme *guildive,* tombé aujourd'hui en désuétude, sauf en Haïti, à la Réunion et à l'île Maurice, où on l'emploierait encore quelquefois, il paraît dériver de *Kill-Devil,* expression fréquemment utilisée dans les îles anglaises aux débuts de la colonisation. Littré signale aussi à ce sujet : « M. Roullin a fait quelques conjectures, supposant que *gul* représente soit *guiller,* fermenter, soit *giler,* terme populaire pour jaillir, et *dive,* forme corrompue de diable»

Origine des eaux-de-vie.

Les boissons fermentées sont connues depuis la plus haute antiquité. La *Genèse* attribue à Noé la découverte du vin, l'année qui suivit le Déluge. Les Egyptiens, qui très probablement vinrent d'Asie 5000 ans avant J.C., connaissaient l'art de faire le vin ; ils préparaient également une sorte de bière. On a avancé qu'en Extrême-Orient, la fabrication des boissons fermentées était déjà très répandue 2000 ans avant l'ère chrétienne. Udoy Chand Dutt donne les noms sanscrits de deux liqueurs alcooliques provenant de la canne à sucre : le *sidhu* fourni par le jus de canne, et le *gaudi* obtenu avec la mélasse.

Par contre, l'alcool comme liquide distillé n'a été connu qu'à une époque relativement récente. Aucun texte des auteurs anciens, Egyptiens, Grecs au Hébreux, ne s'y rapporte, et il faut arriver aux alchimistes du Moyen-Age pour trouver des allusions à ce produit. Les savants grecs de l'Ecole d'Alexandrie (IIe siècle), qui étudièrent beaucoup la distillation et imaginèrent de nombreuses formes d'appareils à distiller, ne songèrent pas à en faire l'application aux boissons fermentées. Ceux de l'Ecole arabe, du VIIIe au XIIe sicèle, qui dans leurs écrits parlent longuement de la distillation, ne semblent pas y avoir songé davantage, selon Berthelot. Le premier auteur qui donne une appellation définie au liquide résultant de la distillation du vin paraît avoir été Marcus Graecus, dont les écrits remonteraient au XIIIe siècle, d'après Hoefer. Arnaud de Villeneuve (1250-1314), auquel certains ont attribué à tort la découverte de l'eau-de-vie, fut le premier alchimiste qui ait étudié avec quelques détails la distillation du vin.

Pendant les XIVe et XVe siècles, l'eau-de-vie, préparée uniquement par les alchimistes, resta une substance assez rare et fort chère. Elle était considérée comme un spécifique souverain et un remède de prince, dont les grands seigneurs seuls pouvaient se procurer quelques flacons. L'usage commença cependant à s'en répandre vers la fin du XVIe siècle.

En 1624, s'organisa en France la corporation des distillateurs, pour la fabrication et la vente des eaux-de-vie, opérations qui étaient jusque là effectuées par des commerçants privilégiés, les épiciers apothicaires et les vinaigriers. Vers 1630, on commença à se préoccuper, dans les provinces d'Aunis et de Saintonge (Charentes), de convertir en eau-de-vie les vins de la région. A la fin du siècle, la production de l'alcool avait pris une importance assez grande pour que le Gouvernement, par un édit de décembre 1686, crut devoir établir un droit de quatrième et de huitième, porté à 50 livres 8 sols aux entrées à Paris, « à l'effet d'empêcher la grande consommation qui s'en fait dans le royaume ».

A partir du XVIIIe siècle, la distillation du vin devint en France une industrie prospère. Dans la deuxième moitié du siècle, les exportations des eaux-de-vie de Cognac sur l'étranger atteignaient 10 à 15.000 hl. par an et, vers 1750, la totalité des eaux-de-vie de vin expédiées annuellement par le port de la Rochelle s'élevait à 35-40.000 barriques de 200 litres. De cette époque, date la création des grandes maisons de Cognac : Martell et Cie (1705), Hennessy et Cie (1765), Otard-Dupuy (1795), etc.

Pour protéger le commerce des eaux-de-vie de vin contre la concurrence des autres spiritueux, une Déclaration du Roi, en date du 24 janvier 1713,

(1) The Oxford English Dictionary, Oxford, 1933.

défendit « à peine de 3.000 livres d'amende et de confiscation, la fabrication des eaux-de-vie de cidre et de poiré, dans toute l'étendue du royaume, à l'exception de la province de Normandie et des différents diocèses qui composent celle de Bretagne; de transporter desdites eaux-de-vie de l'une desdites provinces à l'autre et dans tous les autres lieux et provinces du royaume, à peine de 2.000 livres d'amende et de confiscation des eaux-de-vie et des voitures; transporter ces eaux-de-vie dans le pays étranger, et embarquer sur les vaisseaux étrangers, sous peine des mêmes amendes et de confiscation ». Cet Edit défendait également, sous les mêmes peines, la fabrication et le commerce des eaux-de-vie de « sirop, mélasses, de grains, bière, boissière, marc de raisin, hydromel et de toute autre matière que de vin ».

Le rhum des origines au XIXe siècle.

La fabrication du rhum suivit sans doute de près l'établissement des Européens en Amérique.

A son second voyage en Amérique (1493), Christophe Colomb transporta la canne à sucre des îles Canaries à Hispaniola (Saint-Domingue). La plante atteignit le Mexique en 1520, le Brésil en 1532 et le Pérou en 1533. Son introduction aux Antilles françaises et anglaises date sans doute des environs de

Fig. 1. — Récolte de la canne au XIXe siècle.

1630. En tout cas, la canne existait en 1640 à la Martinique et à la Guadeloupe et, dès 1635, les directeurs de la « Compagnie des isles de l'Amérique » engageaient les colons à sa culture.

La consommation de l'alcool commençant à se répandre à cette époque, il est possible que les premiers colons aient songé à faire fermenter et à distiller le jus de canne avant d'en extraire le sucre. Quoiqu'il en soit, dès que s'établit l'industrie sucrière, vers le milieu du XVIIe siècle, la fabrication du rhum apparut comme l'utilisation normale des sous-produits : écumes de défécation et mélasses, ou «gros sirops», provenant de l'égouttage des sucres bruts.

L'un des premiers auteurs qui ait parlé de l'alcoolisation de la canne est le P. du Tertre, lequel fit plusieurs séjours aux Antilles françaises entre 1640 et 1657. « Les cannes brisées et épuisées de leur suc, écrit-il dans son «Histoire générale des Antilles habitées par les François» (1667), aussi bien que les

écumes ne sont pas inutiles ; car pour les écumes des secondes et troisièmes chaudières, et tout ce qui se répand en le remuant, tombe sur le glacis des fourneaux et coule dans un canot, où il est réservé pour en faire l'eau-de-vie, les Nègres en font des boissons qui enyvrent et dont l'on a un assez bon débit dans les Isles... Le suc des cannes qui n'ayant pas esté mis assez promptement dans les chaudières, devient aigre, estant meslé avec de l'eau, bout et fait une boisson que l'on appelle *Vesoü*, qui se débite fort bien dans les Isles, et tous ces petits ménages doivent deffrayer toute la famille d'une sucrerie bien réglée ».

Parmi les références d'auteurs anglais, on peut citer, en outre de celles déjà données, Warren (1) : « Le rum est un esprit extrait du jus des cannes à sucre, généralement deux fois aussi fort que le brandy ». Hughes : « Le rum est ordinairement consommé par les planteurs, aussi bien seul que sous forme de punch ». R. Ligon (2) qui séjourna à la Barbade vers 1650, ne mentionne pas le rhum : il signale seulement que l'on fabriquait, en chauffant ensemble du sucre et de l'eau et en abandonnant le mélange à lui-même pendant 10 jours, une boisson alcoolique appelée *punch*.

Le P. Labat, qui arriva aux Antilles en 1694 et y vécut 11 ans, décrit longuement la fabrication de la guildive, dans son « Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique ».

« L'eau-de-vie qu'on tire des cannes est appelée *guildive*. Les sauvages et les nègres l'appellent taffia, elle est très forte et a une odeur désagréable, et de l'acreté à peu près comme l'eau-de-vie de grain, qu'on a de la peine à lui ôter.

« Le lieu où on la fait se nomme vinaigrerie (3), je ne sçai pas quelle raison on lui a donné ce nom qui ne lui convient en aucune manière. J'ai déjà remarqué qu'il seroit plus-à-propos de le nommer un distillatoire ; mais il n'est pas aisé de changer ces sortes de noms, quand il sont une fois en usage. Ce lieu doit être joint, ou du moins très proche de la sucrerie, afin que les écumes et les gros sirops y puissent être portez commodément, ou avec des bailles et baquets, ou par le moyen d'une gouttière. Dans les habitations où il y a un moulin à eau, il faut placer la vinaigrerie de manière qu'on y puisse conduire, avec des gouttières, l'eau qui échappe de la roüe, tant pour remplir les canots, que pour rafraîchir continuellement les couleuvres.

« Les ustencilles d'une vinaigrerie consistent en quelques canots de bois, une ou deux chaudières avec leurs chapiteaux et leurs couleuvres, une écumoire quelques jarres, des pots et des bailles ou cuvettes.

« Les canots sont de différentes grandeurs, selon la capacité du bâtiment et du travail qu'on y peut faire. On se sert plutôt de canots de bois tout d'une pièce, que de bacs de maçonnerie, parce que les canots de bois s'imbibent du suc qui s'est aigri dedans, ce qui aide considérablement à faire aigrir et fermenter celui que l'on y met.

« On remplit les canots d'eau jusqu'aux deux tiers, et quelquefois jusqu'aux trois quarts, et on achève de les remplir avec de gros sirop et des écumes. On les couvre avec des feuilles de balisier et des planches par-dessus, et au bout de deux ou trois jours, suivant la bonté des écumes et du sirop, cette liqueur se fermente, bout et jette au-dessus une écume assez épaisse, à laquelle s'attachent toutes les immondices qui étoient dans le sirop ou dans les écumes. Lorsqu'elle a acquis le degré de force et d'aigreur qui lui est nécessaire, ce qu'on connoit à sa couleur qui devient jaune, à son goût qui est très-aigre, et à son odeur qui est forte et pénétrante, on la met dans les chaudières, après avoir enlevé avec une écumoire toute l'écume et toutes les ordures qui étoient dessus ».

L'alambic en usage était constitué par une chaudière en cuivre,

---

(1) Descr. Surinam VI, 17, 1667.

(2) A true and exact History of the Island of Barbados. London, 1657.

(3) Ce terme provient, non pas, ainsi que le suggère Pairault, du fait que les cuves de fermentation devaient être facilement envahies par le ferment acétique, mais de ce qu'à l'origine, en France, l'eau-de-vie était fabriquée par la corporation des vinaigriers. Il est demeuré en usage aux Antilles françaises jusque vers le milieu du XIXe siècle.

mesurant environ 0 m. 80 de diamètre sur 1 m. 30 de haut, surmontée d'un chapiteau en cuivre. Celui-ci était relié à un serpentin, en cuivre ou en étain, placé dans un tonneau renfermant de l'eau froide, que l'on renouvelait d'une façon continue (Cf. Chap. VII).

« La première liqueur qui vient d'une chaudière s'appelle la petite eau ; en effet, elle n'a pas beaucoup de force. On conserve tout ce qu'on tire de petite eau pendant les cinq premiers jours de la semaine, et on en remplit une ou deux chaudières pour la repasser le samedy. L'esprit qui en sort alors est véritablement l'eau-de-vie, taffia ou guildive qui est très-forte et très-violente.

« Dans les sucreries où il y a deux chaudières à eau-de-vie, on en doit faire par semaine 160 pots ou environ mesure de Paris. On la vend ordinairement 10 sols le pot et quelquefois davantage, sur tout dans les tems où l'on ne fait pas de sucre, et quand l'eau-de-vie de France et les vins sont rares et chers. »

H. Sloane (1) donne les indications suivantes :

« Nos boissons les plus communes sont le vin de Madère et le rum-punch. Le premier, mêlé avec de l'eau, est la boisson des honnêtes gens ; le peuple et les domestiques usent beaucoup de l'autre... Le rum-punch est bien nommé Kill-devil (tue-diable), car il n'y a peut-être pas d'année qu'il ne tue plus d'un millier de personnes. Lorsque les nouveaux débarqués en font le moindre excès, ils s'exposent extrêmement, car cette liqueur échauffe le sang et cause bientôt une fièvre qui en peu d'heures vous met au tombeau. On ne sauroit en user trop modérément, et le mieux seroit de s'en abstenir tout à fait, au moins jusqu'à ce que l'on ait le corps fait à l'air du pays...

« C'est avec l'écume du sucre et les mélasses que se fait le rum. A cet effet, on met dans un réservoir une partie de mélasse avec quatre parties d'eau. On remue le tout deux fois en 24 heures avec une cuillère de cuivre ; au bout de dix jours, on met le tout dans un alambic bien net et on distille à l'ordinaire ».

Le « Journal Oeconomique » (1783, p. 141) décrit comme suit le mode de préparation du rum, vers le milieu du XVIIIe siècle :

« Prenez un tiers d'écume des chaudières, un tiers de l'eau des lavures et un tiers de lessive froide et claire (vinasse), afin d'échauffer et faire fermenter le tout. Quoique ce soit là la dose générale qu'on suit à présent, en y ajoutant quelques gallons de molasse, un distillateur expert peut varier ces doses sans que pour cela il manque la réussite. Quand on a mis ensemble ces ingrédiens froids et qu'on les a bien mêlés, la fermentation commence bientôt, et, en 24 heures de temps, elle sera assez avancée pour qu'on y ajoute les molasses à raison d'environ 3 gallons sur chaque 100 gallons de la lavure ou liqueur. Cette molasse perfectionne le mélange, épaissit la fermentation ; et environ 24 heures après la liqueur est en état de recevoir la seconde et dernière dose de molasse, qui consiste en a peu près la même quantité que la première ; mais il faut bien prendre garde de lui donner cette addition de molasse avant que la fermentation diminue, sans quoi la liqueur deviendroit lente et paresseuse, et ne donneroit pas la même quantité d'esprit. La fermentation diminue peu à peu au bout de quatre ou cinq jours. Et quand la liqueur devient belle et pousse à la surface des bulles d'air claires et peu fréquentes, elle est propre à mettre dans l'alambic, d'où on en distille l'esprit au moyen d'un feu égal et constant; pendant ce temps, il faut avoir attention d'entretenir l'eau froide dans le refrigérant. Car plus elle est froide, plus l'esprit sera fort, en grande quantité et mûr.

« Quoique ce soit là la proportion ordinaire de la méthode de travailler les ingrédiens qui entrent dans la composition du rum, beaucoup de planteurs qui distillent tous les ans une quantité considérable de cette liqueur, mêlent leurs ingrédiens de la manière suivante : ils employent trois parties d'eau, 1 1/2 partie de molasse et autant de lie. Cette composition demande une longue fermentation qui dure ordinairement depuis dix jusqu'à vingt jours et

(1) A voyage to the Islands Maderas, Barbados, Nieves, Saint-Christophers and Jamaïca with the natural History of the last of these Islands. London 1707 — 25. Traduit en français par M..., sous le titre « Histoire de la Jamaïque », Londres 1751.

donne une grande quantité de bon esprit. D'autres qui, par négligence, par accident ou parce qu'ils manquent d'ouvriers, ont de grandes quantités de mauvaises cannes, en font fermenter le jus et l'employent pour faire du rum, mais celui-là a suffisamment fermenté en trois jours, il ne fournit jamais de bon esprit ni en abondance..

« Les meilleures oeconomes, en fait de plantations, font ordinairement 200 gallons de bon rum ordinaire pour chaque trois muids de sucre. Cette proportion est cependant sujette à varier selon la qualité des cannes; car il y a des plants dont le suc est plus visqueux et rend plus d'écume et de molasse, que celui des autres ».

Le Romain écrit, dans l' « Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert, au sujet de la préparation du *taffia* :

« On commence par mettre dans de grandes auges de bois construites d'une seule pièce, deux parties d'eau claire, sur lesquelles on verse une partie de gros sirop, d'écumes et de débris de sucre fondus; on couvre les auges avec des planches et on donne le temps à la fermentation de produire son effet.

« C'est ordinairement à la couleur, aussi bien qu'à l'odeur, que l'ouvrier juge si la grappe est en état d'être passée à l'alambic. Alors on enlève fort exactement toutes les ordures et les écumes qui surnagent et on verse la grappe dans de grandes chaudières placées sur un fourneau dans lequel on fait un feu de bois.

« Lorsqu'il ne monte plus d'esprit dans le chapiteau, on délute les jointures du collier, et après avoir vuidé la chaudière, on la remplit de nouvelles grappes et on recommence la distillation pour avoir une certaine quantité de première eau distillée, laquelle étant faible a besoin d'être repassée une seconde fois à l'alambic. Par cette rectification, elle acquiert beaucoup de limpidité et de force. Elle est très spiritueuse, mais par le peu de précautions, elle contracte toujours de l'âcreté et une odeur de cuir tanné fort désagréable à ceux qui n'y sont pas accoutumés ».

Dutrone La Couture (1) signale :

« Dans la première partie de la rumerie, des tonneaux nommés pièces à fermenter sont rangés debout sur des chantiers. Ces pièces reçoivent les sirops étendus d'eau dans une proportion telle qu'ils portent 11 à 12 degrés à l'aréomètre, dans cet état ils prennent le nom de *râpes*. Les râpes fermentées sont portées dans un alambic où on les distille. Le produit qu'on obtient est du rum ou taffia suivant l'état du sirop, et suivant les circonstances qui ont accompagné la fermentation et la distillation des râpes ».

« On distille tant qu'on voit de la « preuve » à la liqueur, dit de Préfontaine (2) ; lorsqu'elle n'en donne plus, on l'appelle *petit taffia*. On le rejette sur une seconde quantité de liqueur fermentée, il sert à fortifier le taffia qu'on en tire. Car on peut, au lieu d'eau, employer ce qui reste de la distillation précédente, pour remplir les canots, pourvu cependant qu'elle soit fraîche ».

Un ancien « Habitant » de Saint-Domingue, S.J. Ducœurjoly, décrit longuement la fabrication du rhum selon la méthode anglaise, vers la fin du XVIIIe siècle.

Selon cet auteur, une rhummerie bien installée devait comporter : deux alambics de 300 gallons de capacité chacun; un alambic de 150 gallons, pour distiller la petite eau; des cuves de fermentation en chêne, de 310 gallons de capacité et de forme tronconique, au nombre de 10-12 par alambic; deux bailles ou baquets de 5 gallons, pour mesurer les liquides entrant dans la composition des « grappes »; des cuves de grande capacité, pour recevoir les écumes et les « vidanges » (vinasses); enfin, des pipes en cœur de chêne de 500-600 gallons, pour la conservation du rhum.

La durée de la fermentation des moûts, constitués par un mélange d'écumes, de mélasse, de vinasse et d'eau suivant des proportions variables (Cf.

---

(1) Précis sur la canne et sur les moyens d'en extraire le sel essentiel. Paris, 1790.

(2) Maison rustique à l'usage des habitants de Cayenne. Paris, 1763.

Chap. V), était habituellement de 7-8 jours, mais pouvait atteindre 11-12 jours. L'auteur insiste sur la nécessité de bien rincer les « pièces à grappe » à chaque opération, d'enlever soigneusement les écumes montant à la surface des moûts et de recouvrir les cuves avec un couvercle en bois ou, mieux, avec des paillasses épaisses faites avec des feuilles sèches de bananier.

Fig. 2. — Alambic en usage au XVIIIe siècle, d'après l'abbé Rozier.

La distillation était coupée, lorsque le degré du rhum tombait à 30° au-dessous de la preuve (40° G.L.). Les petites eaux qui s'écoulaient ensuite étaient distillées à part et fournissaient un « esprit » à 46-47° G.L., dont on se servait pour relever le degré du rhum trop faible. Le rhum marchand titrait habituellement 25-26 degrés au-dessous de la preuve (41-42°), exceptionnellement 22° (45°5 G.L.) lorsqu'il était destiné au marché de Londres.

Le rendement atteignait, dans de bonnes conditions, 120-130 gallons de rhum marchand par 300 gallons de moût, et 1 gallon de rhum par gallon de molasse ou 5 gallons d'écumes mises en œuvre. En dehors de la saison où les cannes présentaient le maximum de richesse saccharine (mars à mai), il descendait cependant habituellement beaucoup plus bas.

Des indications qui précèdent, il résulte que les méthodes de fabrication des eaux-de-vie de canne en usage aux XVIIe et XVIIIe siècles présentaient d'assez grandes variations. La qualité du produit obtenu était généralement médiocre ou franchement mauvaise, ce qui tenait à la qualité inférieure des matières premières employées (1), au peu de soin apportés aux fermentations et surtout à une distillation défectueuse. L'eau-de-vie provenant de moûts dans lesquels devaient se développer aisément les ferments acétiques (favorisés par la forme plate des « canots » en bois), butyriques ou mêmes putrides (écumes alcalines) aurait eu besoin d'être fortement rectifiée pour être exempte de mauvais goûts. Or, le titre alcoolique moyen du distillat dépassait rarement 42° G.L. et était souvent plus faible, surtout dans les colonies françaises.

Les *rums* des îles anglaise, particulièrement ceux de la Barbade et de la Jamaïque, étaient très supérieurs aux *guildives* et *tafias* des colonies françaises, surtout parce qu'ils étaient l'objet d'une rectification plus poussée.

Divers auteurs signalent que les colons français mélangeaient les « petites eaux » obtenues à la fin de la distillation avec le tafia, tandis que les Anglais les soumettaient à une nouvelle distillation et utilisaient l'alcool fort résultant de cette opératon pour remonter le titre alcoolique du rhum marchand (Ducœurjoly).

Charpentier de Cossigny, qui publia en 1781 et 1782 à l'Ile-de-France (aujourd'hui île Maurice), deux remarquables « Mémoires sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre », écrit à ce sujet :

« Un auteur moderne qui a traité, dans le plus grand détail, de la fabrication du rome anglois, prétend que le produit de cette liqueur forme le tiers du revenu des sucreries de cette colonie (Jamaïque). Il ajoute que les François mêlent la petite eau (c'est la dernière partie de chaque distillation) avec le taffia, et que les Anglois la mettent à part et la rectifie. Il attribue à ce procédé la grande différence qui existe entre les deux liqueurs.

« Il ne me paraît pas possible que les François mêlent la petite eau, qu'on nomme aussi *blanquette*, et qui a une couleur un peu laiteuse, avec le taffia Non seulement, ce seroit gâter celui-ci, mais le rendre beaucoup trop foible ; il ne seroit plus marchand, et seroit, pour ainsi dire, sans valeur. La rectification de la petite eau est un procédé connu de tout le monde, et même absolument nécessaire. Ce n'est donc pas ce qui donne de la qualité au rome anglais : c'est la rectification du taffia lui-même, et vraisemblablement l'attention qu'ont les brûleurs de la Jamaïque d'enlever les écumes de leurs grappes, au bout de deux ou trois jours de fermentation, parce qu'elles deviendroient putrides ou qu'elles communiqueroient un mauvais goût et une odeur fétide à la grappe et, par conséquent, à l'eau-de-vie. Il est, en outre, à propos de filtrer les grappes, avant de les mettre dans l'alambic, pour enlever toutes les matières grossières qui sont sujettes à se brûler, et qui, ensuite, communiquent à la distillation une odeur empyreumatique...

« J'insisterai sur le conseil que j'ai donné au brûleurs de rectifier la liqueur destinée à l'exportation, et de n'en point livrer au commerce qui n'ait au moins, à l'aréomètre Baumé, 21 degrés. Ils doivent comprendre que cet objet peut devenir très considérable pour eux, et que s'ils veulent que leur rome

---

(1) Les écumes de défécation,, riches en ferments de toute nature et à réaction alcaline propice au développement des fermentations bactériennes, se présent aient comme particulièrement défectueuses. Elles donnaient, en mélange avec les eaux de lavage et des débris de canne, un tafia inférieur.

« Le rum de la meilleure qualité, écrit Le Normand, dans son « Traité de l'art du distillateur des eaux-de-vie et des esprits » (Paris 1817), est celui qui est fait seulement avec les mélasses ; mais celui dans la fermentation duquel on laisse les débris de la canne à sucre, les écumes, etc., conserve toujours une pointe d'acide désagréable et contracte souvent le goût d'empyreume, ce qui fait qu'on le rejette du commerce pour l'abandonner aux nègres qui travaillent dans les sucreries; on l'appelle pour cette raison « rum des nègres ».

entre en concurrence avec celui des Anglois, ils doivent lui donner plus de qualité parce qu'ils ont à combattre une réputation faite. La première qualité, c'est la force de la liqueur... J'ai eu, à Teneriffe, un peu de rome de la Jamaïque, provenant d'une prise angloise : il pesoit 21 degrés et demi. il étoit un peu coloré. J'en ai eu d'autre, qui pesoit 21 degrés et demi, également coloré... »

Dazille (1) signale cependant que la guildive, « boisson âcre et nuisible quand elle vient d'être fabriquée », s'améliorait considérablement par la conservation en tonneaux. « On a observé, écrit-il, qu'il ne faut que deux ans pour lui faire perdre ces mauvaises qualités. Dans quelques colonies, il avait même été édicté des règlements obligeant à conserver ce spiritueux en tonneaux pendant un certain temps avant de le livrer à la vente (2), mais ils furent rarement mis en application.

Les rhums et tafias furent d'abord consommés sur place, par les classes pauvres qui ne pouvaient acheter les vins de France ou d'Espagne ni les eaux-de-vie de vin, réservés aux privilégiés de la fortune.

« L'eau-de-vie que l'on fait aux isles avec les écumes et les sirops du sucre, dit le P. Labat, n'est pas une des boissons la moins en usage... Les sauvages, les nègres, les petits habitants et les gens de métier n'en cherchent point d'autre, et leur intempérance sur cet article ne se peut dire; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente et à bon marché; il leur importe peu qu'elle soit rude et désagréable ».

Le législateur dut intervenir pour réglementer la consommation et la circulation du produit. L'Ordonnance du Roi de Mars 1685, concernant « la discipline de l'Eglise et l'état et qualité des Nègres esclaves aux Iles de l'Amérique », défendit aux maîtres de donner aux esclaves « de l'eau-de-vie de cannes ou guildive », pour tenir lieu de la subsistance dont la fourniture hebdomadaire était obligatoire (2 pots et demi de farine de manioc ou 3 cassaves pesant chacune 2 livres et demi au moins, avec 2 livres de bœuf salé ou 3 livres de poisson).

L'ordonnance de l'Intendant de la Martinique du 19 Avril 1713 interdit « à tous habitans sucriers de quelque condition qu'ils soient, de vendre et faire vendre par leurs Nègres et autres, en leurs maisons ou ailleurs, tafia ou eau-de-vie du pays; pourront en vendre par barriques, barils et cannes, lesquels barils et cannes ne contiendront pas moins de cinq pots; pourront aussi en échanger pour volailles, œufs, cordages et légumes, même au-dessous du pot; seront et demeureront responsables en leurs privés noms et sous les mêmes peines que par eux des faits de leurs nègres qui seront surpris à en vendre en détail en leurs cases, dans les places ou carrefours, de quelque manière que ce soit... » La vente des spiritueux au détail était réservée aux cabaretiers.

Dans les colonies anglaises, le rum était consommé surtout sous la forme de *Punch*, que les anciens auteurs français écrivaient *ponche*. « C'est la liqueur favorite des Anglois, dit Savary des Brulons dans son « Dictionnaire Universel » (1759); elle a été inventée dans les Iles que cette Nation possède dans l'Amérique, d'où elle est passée aux Iles Françoises. Elle est composée de deux parties d'eau-de-vie et d'une d'eau ordinaire ; on y met du sucre, de la canelle, du girofle en poudre, du pain roti et des jaunes d'œuf, qui la rendent épaisse comme un brouet ; souvent au lieu d'eau, on y met du lait, et c'est la plus estimée ; elle est très nourrissante et on la tient meilleure pour la poitrine ».

Le P. Xavier de Charlevoix (3) déclare : « Les Pauvres ont encore une grande ressource pour la boisson dans l'eau-de-vie qu'on fait avec des cannes de sucre, et qui a ce double avantage sur celle de France, qu'elle est

---

(1) Observations sur les maladies des Nègres, leurs causes, leur traitement et les moyens de les prévenir. Paris, 1776.

(2) L'Ordonnance du 2 Août 1781, des Gouverneur et Intendant de l'Ile de France, interdit notamment, sous peine de sanctions très sévères, la vente des eaux-de-vie de sucre ayant moins de 3 mois de fabrication, ainsi que celle des eaux-de-vie ayant un goût empyreumatique ou contenant des « parcelles de cuivre ou de plomb ».

(3) Histoire de l'Ile Espagnole ou de St-Domingue. Amsterdam, 1733.

moins chère et plus saine; il ne seroit pas même difficile de lui ôter le goût de cannes, qui lui donne un déboire assés désagréable, puisqu'elle fait le fond de l'Eau des Barbades, qui ne l'a point. Les Anglois en font encore une espèce de limonade qu'ils appellent Ponche, et on la peut varier en mille manières, en y faisant entrer divers ingrédiens, qu'on trouvera plus à son gré ou qu'on jugera plus salutaires ».

Signalons qu'à côté du vin et des eaux-de-vie, on trouvait encore, du moins dans les Petites Antilles, des boissons fermentées d'origine caraïbe : l'*ouicou*, obtenu en faisant fermenter pendant 2 ou 3 jours des galettes de cassave, avec quelques patates coupées en morceaux et du gros sirop ; et le *maby*, sorte de bière préparée avec du gros sirop, des patates et des oranges sûres. On consommait aussi, sous le nom de *vesoü* (du Tertre), de *grappe* (Labat) ou même de *punch* (Ligon), le jus de canne fermenté.

Les écumes et gros sirops de sucrerie, ainsi que les cannes abimées impropres à la fabrication du sucre, constituant une matière première abondante pour la distillerie, on songea de bonne heure à exporter l'eau-de-vie de canne. « On en porte quantité, disait déjà Labat en 1696, aux Espagnols de la Côte du Carac, de Cartagène, des Hondures et des Grandes isles ; ils n'y mettent aucune différence d'avec celle qui est faite de vin, pourvu qu'elle soit dans des bouteilles de verre d'Angleterre bouchées et liées avec du fil d'archal ou dans des cannevettes de Hollande de dix ou douze flacons ».

Les Anglais favorisèrent dès le début la nouvelle industrie, le rum constituant un produit particulièrement intéressant pour le trafic avec les tribus indiennes d'Amérique du Nord et la traite sur la côte d'Afrique. Les Espagnols établis sur le continent américain et dans les Grandes Antilles en achetaient aussi des quantités importantes. La Métropole, qui ne produisait à cette époque que peu de whisky et consommait surtout des eaux-de-vie de vin importées de France, constituait d'autre part un débouché non négligeable pour les rums coloniaux. Enfin, grâce à leur suprématie maritime, qui leur permettait de commercer avec toute l'Europe, les Anglais purent progressivement développer la consommation de ce spiritueux dans les pays du Nord et en Allemagne.

Les colonies où la production du rum paraît s'être développée le plus sont la Barbade, la Jamaïque et la Nouvelle-Angleterre. L'eau-de-vie de la Barbade, connue sous le nom *d'eau des Barbades* (1), était la plus appréciée. « Cette eau est d'une grande consommation en Angleterre, qui en fournit à toute l'Europe, dit Savary ds Brulons... Le rum ou tafia est une des meilleures branches du commerce de la Barbade. Elle ne cède presque point à l'eau-de-vie de France. Il s'en fait une consommation considérable dans les Colonies anglaises de l'Amérique septentrionale. Les gens de mer en usent aussi beaucoup ».

Le rum de la Jamaïque acquit également de bonne heure une grande renommée. William Burck (2) affirme qu'en 1753 on en exportait environ 4.000 poinçons (15.000 hl). « Celui de cette Isle passe pour la meilleure, écrit-il, aussi n'en emploie-t-on presque pas d'autre en Angletrre ».

La Nouvelle-Angleterre (actuellement Etat des Massachusetts) recevait des quantités considérables de mélasses des différentes régions sucrières des Indes occidentales et les transformait en alcool. « La quantité de liqueurs spiritueuses que l'on distille à Boston, écrit W. Burck, est aussi suprenante que le bas prix auquel on les vend. Elles valent environ 2 schelins le gallon. Ils en fournissent à toutes nos colonies de l'Amérique Septentrionale, aux Indiens du pays, aux vaisseaux qui vont à la pêche à Terre-Neuve, et même à ceux qui font le commerce d'Afrique, mais leur rum n'est pas fort estimé ». En 1791, plus de 7 millions de gallons de mélasse furent importés pour la fabrication du rhum.

La vente des mélasses et des eaux-de-vie de canne laissait aux « sucriers des isles » des bénéfices substantiels. « On compte que lorsque les choses sont bien ménagées, le rhum et la mélasse défrayent une plantation, et que le sucre

---

(1) Par la suite, ce terme fut appliqué à une liqueur, constituée par du rhum aromatisé avec des écorces d'orange et de citron, des clous de girofle et du coriandre.

(2) Histoire des colonies européennes dans l'Amérique, trad. par M. E... Paris, 1767.