CHAPITRE VIII

ARAK ET VINS DE CANNE

Arack de Java

On désigne sous le nom d'*arak* des boissons alcooliques notablement différentes les unes des autres. C'est ainsi que l'*arak* de Ceylan et de Malaisie s'obtient par fermentation et distillation de la sève de certains palmiers (cocotier, *Arenga pinnata* Merr., *Caryota urens* L., *Nipa fruticans* Wurmb., *Borassus flabellifera* L., etc.). L'*arak* de riz chinois est une eau-de-vie préparée à partir du riz, saccharifié et alcoolisé au moyen d'un levain spécial. On désigne sous le même nom l'eau-de-vie d'orge et de millet ou d'orge et de fruits, au Turkestan ; l'eau-de-vie de raisin sec ou de dattes, en Perse ; un vin de canne aromatisé, dans l'Hindoustan, etc...

L'*arak* de Java, le seul qui nous intéresse ici, est obtenu en faisant fermenter de la mélasse de canne à sucre avec du levain de riz, le *ragi*, et en distillant le moût, de façon à avoir une eau-de-vie à 50° environ. La fabrication de ce produit est plus ancienne que celle du rhum : lorsque les Hollandais arrivèrent à Java, ils y trouvèrent déjà installées de nombreuses distilleries exploitées par les Chinois, qui eurent pendant longtemps dans ce pays, comme dans d'autres régions d'Extrême-Orient, le monopole effectif de la production de l'alcool. Grâce aux Hollandais, l'*arak* de Batavia acquit, au XVIII^e siècle, une renommée considérable qu'il a conservée, atténuée cependant, jusqu'à nos jours.

Cette eau-de-vie, la meilleure de celles fabriquées à Java, était obtenue en mélangeant 62 parties de mélasse avec 3 parties de vin de palme (*toddy*) et 35 parties de riz. On faisait bouillir le riz dans de l'eau et on y ajoutait du levain. Au bout de 8 jours, on recueillait la liqueur s'écoulant du riz fermenté, on le mélangeait avec la mélasse et le vin de palme et, après une semaine de fermentation, on distillait (Crawford) (1). De nos jours, on opère un peu différemment : on a notamment supprimé l'addition de *toddy*. Le processus suivi varie d'ailleurs assez sensiblement, suivant les régions et la qualité d'*arak* que l'on veut obtenir.

A Batavia, on prépare un levain en mélangeant de la poudre de *ragi* avec du riz bouilli et, avant de l'introduire dans les cuves de fermentation proprement dites, on l'accoutume progressivement à des concentrations de plus en plus fortes en sucre. L'*arak de la côte*, terme général sous lequel on désigne les araks fabriqués dans les régions de Java autres que celle de Batavia, s'obtient au contraire en versant directement le levain dans les cuves de fermentation renfermant la mélasse diluée. Enfin, dans quelques cas très rares, on ne se sert pas de *ragi* : la fermentation de la mélasse est obtenue en y ajoutant simplement des grains de riz non décortiqués (Vordermann).

Préparation et emploi du levain.

Le *ragi* se prépare au moyen des grains de riz décortiqués, desséchés au feu (en poussant parfois jusqu'à la coloration brun brûlé), que l'on réduit en poudre fine et que l'on mélange avec un certain nombre de plantes aromati-

(1) Hist. Ind. archipel 1, 479, 1820.

ques. La masse est alors réduite en pâte, divisée en gateaux arrondis et abandonnée à elle-même pendant 3 jours, dans un endroit humide et chaud, après avoir été recouverte de paille de riz. Les gateaux sont ensuite séchés au soleil ou, s'il pleut, exposés à un feu modéré.

La préparation du produit varie quelque peu dans ses détails, suivant les régions. A Buitenzorg, d'après Vordermann (1), on prend 3 entrenceuds de canne à sucre et des racines de Galanga (*Languas (Alpinia) galanga* Swuntz). Ces matières sont broyées et mélangées à du riz pulvérisé, puis on ajoute 3 gousses d'ail (*Allium sativum* L.) et le jus d'un citron (*Citrus limon* Burm.). Trois jours après, on sépare les matières fibreuses et on divise la pâte homogène restant en petites boules, que l'on sèche au soleil. Selon Went et Prinsen Geerligts (2), dans certaines parties de Java, on place les gateaux pendant le séchage au milieu de fragments de paille de riz ou de paille de riz hachée.

D'après Eijkman (3), les matières employées à Batavia, pour la fabrication du raji, sont en outre de la paille de riz : l'ail, le galanga, la cannelle (*Cinnamomum zeylanicum* Nees), le gingembre (*Zingiber officinale* Rosc.), diverses sortes de poivres, l'œillet (*Tagetes* sp.), le cumin (*Cuminum cyminum* L.) et l'anis (*Pimpinella anisum* L.). On emploie aussi parfois la canne à sucre et la réglisse (*Glycyrrhiza glabra* L.). Les éléments les plus constants seraient l'ail et le galanga. Certains de ces produits agissent peu par eux-mêmes ; d'autres, tels que l'ail, paraissent intervenir en empêchant le développement des bactéries parasites, et d'autres enfin, en apportant des matières aromatiques, tel le galanga, qui est employé par ailleurs dans l'Inde et en Russie pour aromatiser les eaux-de-vie.

Le raji présente l'aspect de petites sphères d'un blanc grisâtre, le plus souvent un peu aplaties, d'un diamètre de 3 cm. environ. Au microscope, il apparaît constitué par des grains d'amidon entre lesquels se trouvent des bactéries, des cellules de levure et des champignons mycéliens, ces derniers sous la forme de fragments de mycélium et de sphères jaunâtres très réfringentes. Went et Prinsen Geerligts ont pu isoler du raji deux levures, auxquelles ils attribuent un rôle essentiel dans la fermentation alcoolique des moûts de mélasse, la *Candida javanica* Berkhout (*Monilia javanica* W. et P.G.) et le *Saccharomyces Vordermannii* W. et P.G., ainsi que deux champignons-moisissures : le *Mucor oryzae* Went (*Chlamydomucor oryzae* W. et P.G.) et le *Rhizopus oryzae* W. et P.G., qui transforment l'amidon du riz gluant en glucose. Wehmer (4) a trouvé une autre Mucorinée, le *Mucor javanicus* Wehmer, qui ne saccharifie pas l'amidon. Ces microorganismes existent sur la paille de riz, d'où ils passent dans la pâte au cours de la préparation du raji.

La préparation du levain est relativement compliquée. On commence par cuire bien complètement des grains de riz, en choisissant de préférence une sorte particulière de riz gluant, dite *ketan*. Les grains cuits sont étendus en couches minces sur des nattes de bambou et, après refroidissement, saupoudrés avec du raji pulvérisé à la main. On mélange ensuite entièrement la masse avec une cuillère de bois. Dans certaines localités (Buitenzorg), le mélange est abandonné à lui-même pendant 48 heures, recouvert de feuilles de banane. Mais plus souvent (Batavia), il est versé au bout de quelques heures dans des récipients cylindriques à double fonds perforé, que l'on remplit aux deux-tiers et que l'on recouvre ensuite avec une natte. Le faux-fonds percé de trous permet l'écoulement du liquide provenant de la saccharification du riz par les champignons du raji.

Au bout de 2 jours, pendant lesquels la température de fermentation monte à plus de 50°C, le riz est transformé en une masse pâteuse, d'un blanc sale et d'une saveur aigre-douce, à laquelle on donne le nom de *tapé*. C'est ce levain que l'on emploie pour mettre en fermentation le moût de mélasse.

(1) Tijdschr. V. Nederl. Indië XXXIII, 369, 1893.

(2) Arch. Suikerind. Ned. Indië 1884, Med. 13.

(3) Zent. Bakt. Parasit. XVI, 197, 1894.

(4) Zent. Bakt. Parasit. VII, 313, 1901.

(5) Cette mélasse, qui provient des sucreries de Java, est épuisée. Elle renferme de 25 à 30% de glucose et possède une réaction alcaline.

Fermentation.

Dans la fabrication de l'*arak de Batavia*, on verse le tapé dans un tonneau disposé en plein air et contenant 40 litres de mélasse, diluée préalablement avec 4 fois son volume d'eau. Le troisième jour, on brasse le mélange et on le transvase dans une cuve de plus grandes dimensions, placée à côté de la première, également en plein air, et renfermant 224 litres de mélasse diluée avec 3 fois son volume d'eau. Le cinquième ou le sixième jour, on effectue un nouveau transvasement, dans les cuves de fermentation proprement dites, qui sont constituées par 2 grands bacs placés sous un toit. Celles-ci communiquent avec un bac de dilution, de 200 litres de capacité, où l'on mélange la mélasse avec de l'eau tiède venant de la distillerie proprement dite. Après le troisième transvasement, on continue, d'après Vordermann, à remplir progressivement les cuves de fermentation avec de la mélasse provenant du bac de dilution ; selon de Kruyff (1), on ajoute le lendemain en une fois 200 litres de mélasse non diluée.

La densité du moût de mélasse dans les bacs de fermentation est élevée : environ 15° Baumé. On laisse la fermentation se poursuivre pendant 4 jours. Celle-ci, surtout vers la fin de la période, est très vive : il se produit un bouillonnement intense, une écume brun-rouge monte à la surface entre les débris de riz qui surnagent et il se dégage une odeur mielleuse.

Le neuvième jour, on enlève les impuretés surnageantes et on verse le liquide dans des jarres de terre non vernissées, d'une capacité de 10 à 20 litres, disposées en rangées. La fermentation tumultueuse cesse bientôt et il se produit une faible fermentation secondaire, qu'on laisse durer 9 jours. Au bout de ce laps de temps, on effectue la distillation, alors que le liquide est encore loin d'être totalement épuisé en sucre, ceci afin de prévenir la fermentation acétique.

Dans la préparation de l'*arak de la côte*, le tapé est introduit directement dans les cuves renfermant le moût de mélassé. On emploie habituellement 40 kgs environ de riz pour 4.000 litres de moût. La fermentation est plus lente que dans le cas précédent, irrégulière et imparfaite ; les pertes d'alcool, par infection acétique, sont plus à craindre (Prinsen-Geerligs).

D'après Went et Prinsen-Geerligs, la fermentation alcoolique serait l'œuvre de 2 levures que l'on rencontre dans le ragi : la *Candida javanica* et le *Saccharomyces Vordermannii*.

La première prédomine dans le ragi, mais comme elle se développe lentement elle est bientôt supplantée par le *Saccharomyces*, qui, en faible quantité à l'origine, se multiplie rapidement et peut faire fermenter en très peu de temps des solutions sucrées très concentrées. Lorsqu'on introduit directement le levain dans les cuves, la fermentation s'opère surtout sous l'action de la *Candida*, et l'alcool obtenu est de qualité inférieure. La technique appliquée pour la fermentation de l'*arak de Batavia* favorise au contraire la multiplication du *Saccharomyces*, qui devient le principal agent de transformation du sucre dans les cuves de fermentation. Comme ce dernier produit un alcool beaucoup plus fin que la levure précédente, il constituerait la principale cause de la supériorité de l'*arak de Batavia* par rapport à l'*arak de la côte*.

Plus récemment, de Kruyff a observé que les organismes essentiels intervenant dans la fabrication de l'*arak* étaient la *Willia indica* Van Overeem (*Torula indica* de K.), que l'on trouve dans le ragi et le tapé, et le *Schizosaccharomyces asporus* Beijerinck (*Dematium arakii* de K.), que l'on ne rencontre pas dans le ragi, mais qui pullule dans la mélasse du bac de dilution, dont la forte concentration ne peut être supportée par aucun autre microorganisme.

La première de ces levures se propage activement dans les premiers stades de la fabrication, au cours des transvasements successifs du levain : elle agirait surtout en empêchant le développement des ferments étrangers. Par la suite, elle est dominée à son tour par le *Schizosaccharomyces*, lequel est l'agent de la fermentation alcoolique principale dans les cuves de fermentation et de la fermentation secondaire dans les jarres. Dans les cuves de fermentation,

(1) Arch. Suikerind. Ned. Indië 141, 1909.

la vie devient, en effet, difficile pour les *Willia*, par suite de de fermentation, la vie devient, en effet, difficile pour les *Willia*, par suite de la forte concentration en sucre du moût, tandis que le terrain est favorable pour le *Schlizosaccharomyces*. Le secret de la fabrication de l'arak consisterait, d'après l'auteur, à maintenir au cours de la fermentation principale une concentration si forte que seuls les *Schlizosaccharomyces*, à l'exclusion de tous autres ferments, puissent opérer la transformation du sucre. On maintient habituellement cette concentration assez élevée pendant la fermentation secondaire, ce qui fait qu'au moment de la distillation il reste encore une grande partie des sucres non fermentés. A signaler d'autre part que le moût, par suite de l'emploi de mélasses alcalines, présente une réaction alcaline pendant toute la fermentation principale, ce qui contribue encore à l'élimination des organismes étrangers, de sorte que les risques d'infection sont presque inexistantes. Au cours de la post-fermentation au contraire, aucune nouvelle quantité de mélasse n'étant ajoutée, la réaction devient acide et les dangers d'infection augmentent.

Dans les distilleries d'arak de la côte, le ferment qui opère la transformation du sucre en alcool paraît être aussi le *Schlizosaccharomyces asporus*. Eijkman et Kuiper ont pu isoler cette levure des moûts en fermentation.

Distillation.

L'appareil intermittent utilisé pour la distillation de l'arak est généralement rudimentaire. Il est constitué par une chaudière, disposée sur un foyer en maçonnerie et surmontée d'un chapiteau en cuivre terminé par un serpent, qui plonge dans un bac de refroidissement dont l'eau est renouvelée de temps à autre. Le produit de la distillation est reçu dans un vase en terre cimenté dans le sol, puis transvasé, au moyen d'un coco vide, dans des fûts en bois. Certaines petites distilleries sont encore installées d'une façon plus primitive : l'alambic est une simple chaudière surmontée d'un chapiteau très élevé, d'où les vapeurs alcooliques passent dans un bambou refroidi extérieurement par un jet d'eau froide. Parfois on fait passer le tuyau ou le serpent de refroidissement dans un récipient renfermant le vin à distiller au cours de l'opération suivante.

L'arak est recueilli au titre alcoolique moyen de 54° G.L. Les eaux alcooliques qui passent à la fin de l'opération sont mises à part et soumises à une nouvelle distillation, de façon à obtenir un alcool à plus haut degré. Cet alcool sert à remonter le titre alcoolique de l'arak destiné à l'exportation sur l'Europe et qui doit marquer 60-66° G L. Ce spiritueux n'est jamais additionné de caramel. On le soumet à un vieillissement en fût, au cours duquel il s'améliore considérablement en prenant une légère coloration.

Vins de canne

Les boissons fermentées à base de jus de canne sont connues depuis une haute antiquité. On trouve dans le sanscrit, d'après U.C. Dutt, des termes pour désigner les liqueurs alcooliques obtenues à partir du jus (*sidhu*) et de la mélasse de canne (*gaudi*). Les indigènes des îles Philippines préparent avec la canne le *basi* et le *tuba* ; ceux de Madagascar, la *betsabetsa*, qui fut à une certaine époque (1883-90), l'objet d'une exportation assez importante (1.000 à 2.000 hl par an) de Sainte-Marie de Madagascar. Le *musanga* est aussi un vin de canne fabriqué dans le Haut-Congo. Le *Cheranuco* du Mexique est de la mélasse de canne fermentée, à laquelle on ajoute du jus de pomme, de prune ou de pruneau.

Enfin, dans les débuts de la colonisation, les Européens qui s'établirent aux Antilles et dans les îles de l'Océan Indien utilisèrent beaucoup le jus de canne fermenté : le *flangourin* fut pendant longtemps la principale boisson des créoles de l'île de la Réunion. Aux Antilles françaises, où il était connu sous le nom de *grappe*, le produit était moins consommé, la préférence allant à d'autres boissons fermentées d'origine caraïbe : l'*ouycou*, obtenu à partir du manioc, et le *mabi* préparé avec la patate,

A l'heure actuelle, le vin de canne est peu utilisé, sauf par certaines peuplades primitives, sans doute en raison de son aspect trouble et peu engageant.

Basi.

Le *basi*, très populaire parmi les indigènes du Nord de Luzon et des îles Batanes, se prépare comme suit, d'après Gibbs, Holmes et Agcaoili. Dans une large chaudière, ayant au moins 55 litres de capacité, on fait bouillir 53 litres de jus de canne, jusqu'à réduction à 45 litres. Dès que l'ébullition a commencé, on ajoute 0.25 mq d'écorce de *samak* (*Macaranga tanaria* Muell.-Arg.), pour obtenir une coloration rouge, et 375 cc. de feuilles sèches du même arbre réduites en poudre, pour coaguler les matières organiques en suspension dans le liquide. Pendant l'ébullition, on remue de temps à autre avec une branche de *samak* et on enlève l'écume qui monte à la surface.

Dès que le jus est suffisamment réduit, on défait le feu et décante le liquide dans une jarre en terre de 45 litres. Au bout de 24 heures environ, après refroidissement complet, on introduit dans la jarre 3 litres de *parek*, ferment constitué par un mélange de 1 partie de feuilles sèches et 4 parties de fruits secs de *samak*, le tout réduit en poudre. Le récipient est alors étroitement recouvert avec des feuilles de *samak* et enterré dans le sol. Au bout de 2 mois, le *basi*, qui renferme 12 à 16 % d'alcool, peut être consommé, mais plus il est vieux et meilleur il est. On considère que pour obtenir une boisson d'excellente qualité, il faut la conserver 2 années dans le sol.

Tuba.

Le *tuba*, ou *intus*, est préparé par certaines tribus de Mindanao. Au milieu d'un petit chaudron hémisphérique en fer, ayant habituellement 50 cm. de diamètre, on place un cylindre en lattes de bambou de 10 cm. de diamètre environ, autour duquel on entasse des racines de *lankawas* (*Cladyline terminalis* Willd.), découpées en lanière et broyées au mortier. On remplit la chaudière avec du jus de canne et l'on fait bouillir lentement, jusqu'à ce que le liquide ait atteint une concentration suffisante.

Le degré de concentration varie avec la nature du produit que l'on désire obtenir. On se contente parfois d'évaporer le quart du jus de canne : on a, alors, un breuvage de coloration laiteuse et de saveur douceâtre, qui exerce un effet très nocif sur ceux qui s'y habituent. Dans d'autres cas, on évapore le liquide à moitié. Enfin, on peut faire bouillir rapidement jusqu'à ce que le liquide prenne une belle coloration noisette et dégage une odeur particulière.

Après cuisson, le jus est abandonné à la fermentation pendant un certain temps, dans des pots en terre ou, à défaut, dans des entrenœuds de bambou. Au bout de 5 jours, la liqueur peut être consommée, mais en général on attend beaucoup plus longtemps avant de la boire. Le *tuba* vieux de quelques mois se présente sous l'aspect d'un liquide clair, de coloration ambrée, à bouquet rappelant fortement le rhum. C'est une boisson agréable au goût, non nocive et exhilarante (Gibbs, Holmes et Agcaoili).

Musanga.

Le *musanga* est fabriqué par les indigènes du Haut-Congo, de la façon suivante, d'après Van Laer (1). Les cannes sont coupées, juste avant l'époque de la floraison, en morceaux de 5 cm. de long et broyées au mortier. Le jus après tamisage, est dilué avec de l'eau et abandonné à la fermentation spontanée dans des jarres, pendant 24 heures, à l'ombre. Le liquide obtenu est doux, légèrement gazeux et de goût agréable, mais rarement clair. On peut le boire après l'avoir conservé un jour en bouteille, mais il devient rapidement acide.

Un échantillon de *musanga* examiné par Van Laer avait la composition suivante (en grs par litre) :

(1) An. Brass. VII, 240, 1904.

Alcool	25.0
Extrait sec	14.72
Acides volatils	2.4
— fixes	9.3
Sucres (glucose)	traces

Flangourin.

« Le procédé ordinaire pour faire un vin de cannes, écrivait Charpentier de Cossigny en 1803, est de laisser fermenter le vesou jusqu'à ce que la fougue de la fermentation soit passée. On regarde cette boisson comme saine : les Créoles de l'île de la Réunion en font un grand usage et la nomment *flangourin* » (1).

L'auteur ci-dessus préconise, pour obtenir une boisson plus agréable et susceptible de se conserver, de concentrer le vesou par la cuisson ou bien d'ajouter du sucre ou du miel, avec un peu de jus de citron. Il déconseille l'addition d'eau-de-vie de canne, qui communique à la liqueur un goût désagréable, mais signale que l'on peut employer, pour remonter le degré, de l'eau-de-vie de vin, de « jam-rosade » (*Eugenia jambos* L.) ou d'ananas. On peut également, dit-il, colorer avec des fruits de la « Vigne de Judée » (*Phytolacca decandra* L.) de la « brede d'Angole » (?), de la « raquette rouge » (*Opuntia Dillenii* Haw.) ou avec des mûres ; et, avant de mettre en bouteilles, coller à la colle de poisson ou au blanc d'œuf.

Un brevet récent de J. L. Talladas (1939) préconise la fabrication du vin de canne par le procédé suivant. Le jus frais est d'abord traité à l'anhydride sulfureux et déféqué. On ajoute ensuite du sucre, de façon à obtenir une densité de 1080 à 1100, puis de l'acide tannique et du jus de *Citrus*. Après avoir ajusté l'acidité à l'aide d'un mélange d'acide tartrique et de tartrate de potasse, le liquide est soumis à la fermentation, au moyen d'une culture de ferments obtenus en abandonnant à la fermentation spontanée du jus de raisin muscat mélangé avec de la bagasse de canne à sucre.

Mousseux de canne.

D'après Pique, on pourrait obtenir, à partir du vesou, un excellent vin mousseux, en opérant de la façon suivante :

Le jus frais, après avoir été débarassé des débris de canne par passage au filtre-pressé, est additionné de la quantité d'acide tartrique (ou acétique) nécessaire pour porter l'acidité à 2 gr. par litre, puis de sels nutritifs (150 gr. par hl). On fait ensuite fermenter avec un levain préparé à partir de la levure de champagne. La fermentation terminée, on ajoute, par hl., 10 gr. de tanin, préalablement dissous dans un verre de rhum blanc, et 15-20 gouttes de caramel, pour donner une légère teinte ambrée. Si le vin n'est pas bien limpide, le coller au blanc d'œuf ou à la gélatine.

Préparer une liqueur sucrée, en faisant fondre 1 kg de sucre dans le moins d'eau possible, en ajoutant 2 gr d'acide citrique et faisant bouillir pendant 10 minutes. Après refroidissement, compléter à 2 litres et filtrer. D'autre part, réveiller de la levure de champagne. Chaque bouteille (du type bouteille à champagne) recevra 40 cc. de liqueur sucrée, le vin de canne et 10 cc. de levain en pleine fermentation. Ainsi préparées, les bouteilles sont prêtes pour la prise de mousse.

En présence du sucre, la levure va provoquer une nouvelle fermentation, qui sera terminée en un mois. Les bouteilles, dont le bouchon a été ficelé, sont placées le fond en l'air, dans des trous creusés dans des planches, et chaque matin on les tourne d'un demi-tour, jusqu'à ce que toute la lie se ramasse sur le bouchon. A ce moment on prépare la liqueur d'expédition. Celle-ci est obtenue en prenant, pour 50 bouteilles, 4 kilogs de sucre candi, que l'on fait

(1) Le même auteur signale que l'on fabriquait aussi en Pensylvanie une bière de canne, en ajoutant à 5 livres de mélasse, une demi-septier de levure et une cuillère de gingembre en poudre, avec 8 pintes d'eau bouillante. Après fermentation, on diluait avec 52 pintes d'eau tiède.

dissoudre dans 3 litres de vin blanc sec. Quand le sucre est fondu, ajouter 1 litre et demi de cognac, filtrer et laisser au repos pendant un mois avant d'employer la liqueur.

Pour effectuer le dégorgement, on prend la bouteille de la main gauche par le fond, la tête en bas et on la place horizontalement contre la hanche gauche. On coupe les ficelles de la main droite : l'explosion fait sortir le dépôt. On redresse vivement la bouteille et on la bouche provisoirement avec un long bouchon, qui essuiera la paroi intérieure du goulot, sur laquelle il peut rester des traces de levure.

On ajoute alors 150 cc. de la liqueur d'expédition par bouteille, en versant doucement avec un entonnoir dont le bec est incliné vers la paroi de la bouteille, puis on bouche définitivement avec les bouchons de champagne et les muselets. Après un mois de cave, on peut livrer le vin à la consommation.

Eaux-de-vie de Sorgho et d'érable

Le sorgho sucré (*Holcus sorghum* L.) peut être utilisé pour la fabrication d'un eau-de-vie présentant une grande analogie avec le rhum. Bobkov (1), par exemple, signale que les esters formés au cours de la fermentation du jus ressemblent, au point de vue aromatique, à ceux des premières fractions du rhum naturel.

J. Paul Roux indique que le sorgho est cultivé sur une assez grande échelle dans le Nord de la République Argentine et est utilisé pour la fabrication du rhum. Il en serait de même aux Etats-Unis, principalement dans le bassin de Mississipi, où la plante est d'ailleurs appelée vulgairement « sugarcane ».

« Le jus sucré de ces variétés de sorgho, écrit l'auteur ci-dessus, ne diffère pas de celui de la canne à sucre. L'arome de ces plantes est absolument le même, soit dans le sirop, soit dans le sucre cristallisé. Les rhums et tafias que l'on obtient sont identiques, qu'ils viennent de la canne ou du sorgho ».

Signalons enfin que l'on a parfois désigné sous le nom de rhum l'eau-de-vie obtenue en Amérique du Nord (Canada), à partir du jus de l'érable à sucre. (*Acer saccharum* Marsch).

(1) Spirto-vodochnaya Prom., 1938, N° 8.