

# LE RHUM DANS L'ALIMENTATION ET EN MÉDECINE

### Propriétés physiologiques de l'alcool.

Ingéré à faibles doses, l'alcool stimule la sécrétion de la salive, du suc gastrique et du suc pancréatique. Toutefois, dès que sa proportion dans le suc gastrique atteint 2 %, il ralentit l'action de la pepsine, et l'arrête complètement à la dose de 15 %. L'augmentation de l'appétit généralement attribuée aux boissons alcooliques serait due soit à l'excitation exercée sur les organes du goût, soit à la production d'un état général de bien-être.

A doses modérées, l'alcool soutient les forces de ceux qui ont à fournir un travail physique pénible. Dans les pays froids en particulier et, dans certaines conditions, pour les pays chauds, il constitue un stimulant précieux, donnant à l'organisme le « coup de fouet » nécessaire pour lutter contre les influences climatiques.

La question de l'utilisation de l'alcool par l'organisme a été l'objet de nombreuses controverses. Les travaux de Chauveau (1) tendaient à montrer que la substitution, à une certaine quantité d'hydrates de carbone ou de graisses, d'une quantité isodynamique d'alcool donnait des résultats défavorables ; elle avait pour effet une diminution du pouvoir musculaire et une élévation de la dépense énergétique par rapport à la valeur du travail accompli.

Les expériences, d'une plus grande précision scientifique, effectuées par Atwater et Benedict (2) ont par contre établi que chez l'homme normal et en bonne santé, l'alcool à doses modérées (1 gr. par kg. de poids et par jour) pouvait remplacer, au point de vue production de la chaleur et du travail musculaire, des quantités isodynamiées d'aliments ternaires. En outre, il fut constaté que l'alcool s'opposait à la désassimilation des matières albuminoïdes. D'autres auteurs ont signalé depuis lors qu'il diminuait l'intoxication des muscles due à la fatigue et qu'il augmentait l'assimilabilité de la ration basale.

A doses élevées, surtout si elles sont quotidiennement répétées, l'alcool passe dans la circulation générale sans être oxydé et produit des effets toxiques qui se manifestent par des troubles morbides très variés. Il a une action irritante d'abord, dégénératrice ensuite sur tous les tissus avec lesquels il se trouve en contact : tissus hépatique (cirrhose), artériel (anévrisme), rénal (mal de Bright) et surtout nerveux (paralysie, aliénation mentale). Les processus sclérogène et stéatogène qu'il provoque sont très analogues à ceux qu'on observe dans la vieillesse. « L'alcoolisme, dit Lannelongue, n'est qu'une vieillesse anticipée... Le buveur, à 40 ans, a les tissus d'un homme de 60 ». En plus vulnérable à l'égard des agents infectieux.

« L'acoolique, écrit le Dr L. Jacquet (3), par l'absorption quotidienne de

(1) C. R. CXXXII, 65, 110, 1901.

(2) An experimental inquiry regarding the nutritive value of alcohol, Washington, 1902.

(3) Presse médicale, 9 déc. 1899.

doses moyennes de spiritueux, subit l'une quelconque et ordinairement plusieurs de ces tares, qui constituent, pour nous, les stigmates de l'alcoolisme (rêves professionnels cauchemars, crampes, fourmillements, troubles digestifs, hyperesthésie cutanée et musculaire, etc.). Tôt ou tard, par simple exagération de ces troubles, il fera l'une ou l'autre des maladies propres à l'alcool (paralysie, delirium tremens, aliénation mentale, etc.). Ou bien, comme chemin faisant, sa vitalité s'est amoindrie et sa fragilité accrue, l'agression parasitaire le trouvera sans défense et il subira l'infection sous l'une de ses formes, la tuberculose, par exemple ».

A partir de quelle dose l'alcool cesse-t-il d'être un aliment et un stimulant avantageux, pour devenir un toxique ? Si on prend pour base les expériences d'Atwater et Benedict et l'interprétation qu'en donne A. Gautier (1), un homme en bonne santé pourrait consommer 1. 2 à 1. 4 gr. d'alcool par kilogramme du poids du corps et par jour. Ceci équivaut pour un homme de 65 kg. à la dose de 91 gr. d'alcool, soit 214 cc. d'eau-de-vie à 50°. Duclaux signale également comme inoffensive la consommation journalière de 1 litre de vin ou de la quantité correspondante d'eau-de-vie.

D'autres auteurs indiquent des rations sensiblement moindres, variant de 15 à 45 gr. d'alcool pur. Maurel (1) par exemple, considère que la dose de 32,5 gr. par jour est toujours suffisante pour un homme moyen et excessive pour beaucoup.

En fait, la quantité d'alcool tolérée par l'organisme dépend de nombreux facteurs : dilution de l'alcool (la nocivité augmente avec la concentration), moment de la journée (à jeûn ou après le repas), mode de vie des consommateurs (un homme à vie active et se livrant à un travail musculaire peut absorber sans inconvénients des quantités plus importantes), susceptibilité individuelle etc. « La sensibilité et le pouvoir de résistance à l'alcool, écrit Gruber (3), sont extraordinairement variés chez les différents hommes, comme à l'égard des autres boissons. L'observation montre que certains hommes, malgré la consommation quotidienne de quantités importantes d'alcool, peuvent vivre vieux sans être plus malades ni moins actifs que d'autres, tempérants ou abstinentes. De ces insensibles jusqu'à ces sensitifs, chez qui des doses minuscules d'alcool suffisent à développer des troubles réels, il y a tout une série de degrés ».

Certains auteurs accordent une importance toute particulière aux impuretés qui accompagnent l'alcool éthylique dans les eaux-de-vie et les considèrent comme plus nocives que l'alcool lui-même (Furst, Richardson, Rabuteau).

Les expériences effectuées par Rabuteau, Dujardin-Beaumetz et Audigé, Laborde et Magnan, Joffroy et Servaux, Baer, etc., sur la toxicité comparée des divers constituants de non-alcool ont, en effet, permis de constater que celle-ci s'élevait pour les alcools supérieurs avec le poids moléculaire (loi de Richardson). Ainsi, l'alcool amylique serait 5 fois plus toxique que l'alcool éthylique d'après Dujardin-Baumetz et Audigé, 18 fois plus d'après Joffroy et Servaux, quatre fois plus d'après Baer.

Une exception toutefois doit être faite pour l'alcool méthylique qui, malgré son faible poids moléculaire, est très nuisible. Ce corps, au lieu d'être rapidement brûlé comme l'alcool éthylique, subit dans l'organisme un processus d'oxydation lente, avec formation d'acide formique. Il est absorbé d'une manière spéciale par certains éléments nerveux et produit des troubles graves : dégénérescence grasse du foie, attaque des centres visuels. La cécité a été observée déjà, après l'absorption de 8 à 20 grammes d'alcool méthylique.

Le furfurol amène des convulsions épileptiformes et exerce une action paralysante sur le poumon. D'après Joffroy et Servaux, la dose mortelle pour le lapin serait de 0.14 gramme par kilog d'animal. Pour un homme de 70 kilogs, elle serait de 10 grammes environ. L'aldéhyde éthylique, l'acroléine, les bases azotées sont également très toxiques. L'acétate d'éthyle l'est beaucoup moins.

(1) Ann. Anti-alc. Oct. 1903, 93.

(2) L'alimentation et les régimes. 3<sup>e</sup> éd. Paris, 1908.

(3) Cité par Triboulet, Mathieu et Mignot - Traité de l'alcoolisme. Paris, 1905.

Cependant, aux faibles doses où on les rencontre habituellement dans les eaux-de-vie, les impuretés ne joueraient, d'après la plupart des hygiénistes, qu'un rôle secondaire (1). Il semble aussi que certaines substances toxiques, au lieu de superposer leurs effets, se contrarient et s'annihilent et que l'argument tiré de la nocivité particulière des composants devient par suite très contestable (2).

Joffroy et Servaux (3) ont constaté que l'équivalent toxique, c'est-à-dire la quantité de substance toxique nécessaire pour amener, lorsqu'elle est dans le sang, la mort d'un kilogramme d'animal, était pour diverses eaux-de-vie (les auteurs n'indiquent pas s'il s'agit de gr. ou de cc.) :

Alcool éthylique pur .....	11.70
Cognac jeune .....	11.41
Armagnac vieux .....	11.10
Eaux-de-vie de cidre .....	10.57
Marc de Bourgogne .....	9.84
Eau-de-vie de prunes .....	9.41
Kirsch des Vosges .....	8.40

« Ce qui donne aux boissons alcooliques, concluent-ils, la plus grande partie ou, pour mieux dire, la presque totalité de leur toxicité, c'est l'alcool éthylique, car s'il est le moins toxique, il les dépasse tellement en quantité qu'il joue un rôle prépondérant dans l'intoxication alcoolique ».

Dans un rapport présenté à la Commission extra-parlementaire de 1897, au nom de la Commission d'Hygiène, Duclaux s'exprime en ces termes : « Les substances qui constituent les impuretés sont chacune un poison plus actif que l'alcool, quatre-vingt fois plus actif par exemple pour le furfurole. Mais, amenées à l'état de dilution tolérable pour la consommation, elles tombent comme nocivité au-dessous de l'alcool qui les contient. C'est ainsi que, pour absorber dans un rhum la quantité de furfurole capable de tuer par injection dans les veines, un consommateur devrait boire un demi-mètre cube de liquide : il serait mort par l'alcool longtemps avant de l'être par le furfurole consommé ».

Il reste cependant que l'action des produits secondaires des eaux-de-vie peut s'ajouter à celle de l'alcool éthylique. On admet communément à la Martinique, par exemple, où la consommation de l'alcool atteint un chiffre élevé, que le rhum jeune, surtout quand il provient du jus de canne (grappe blanche), fatigue moins l'organisme que le rhum vieux, plus riche en impuretés.

### Consommation du rhum.

Dans les débuts de la colonisation européenne aux Indes occidentales, le rhum était l'une des principales boissons des classes pauvres, les gens aisés préférant les vins et eaux-de-vie importés de France ou d'Espagne et dont il se faisait aux îles un débit considérable.

« Outre l'ouïcou et la grappe qu'ils font pour leur ordinaire, écrit le Père Labat, les habitants qui ont soin de leurs nègres, leur font donner soir et matin un coup d'eau-de-vie de cannes, surtout quand ils ont fait quelque travail plus rude qu'à l'ordinaire, ou qu'ils ont souffert de la pluie ».

La grande consommation qui se faisait du rhum ne paraît pas avoir eu des conséquences très graves. « Quoique le fréquent usage de l'eau-de-vie et des liqueurs spiritueuses soit pernicieux à la santé, lit-on à l'article *Taffia* de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert, on a remarqué que de toutes

(1) Il faudrait probablement excepter les essences qui entrent dans la composition de certains apéritifs (absinthe, bitter, vermouth, etc). Ces essences, corps très stables ne se détruisant pas facilement dans l'organisme, sont pour la plupart des toxiques très violents, dont l'absinthe, par exemple, présente des symptômes particuliers (crises épileptiformes notamment) qu'on n'observe guère dans l'intoxication alcoolique.

(2) Ainsi dans une de ses expériences, Joffroy aurait observé qu'en prenant une quantité d'alcool nécessaire pour tuer une moitié de lapin et en y ajoutant la quantité de furfurole nécessaire pour tuer une autre moitié de lapin, on obtient un composé qui ne tue pas le

(3) Arch. de Médecine exp. et d'Anatomie path., sept. 1895.

les liqueurs, le taffia était la moins malfaisante. Cela paraît démontré par les excès qu'en font nos soldats et nos nègres, qui résisteraient moins longtemps à la malignité des eaux-de-vie qu'on fait en Europe. »

Le rhum entrant dans la ration des soldats et des marins. Les hommes de la marine anglaise recevaient leur rhum en nature, jusqu'en 1745, époque à laquelle l'amiral Vernon le fit diluer avec trois fois son volume d'eau : c'était le « three water rum », qui a été remplacé en 1938 par le « two water rum ».

L'ordonnance royale du 25 mars 1763 fixait à 1/8 de pinte, mesure de Paris (115 cc. environ), la quantité de tafia entrant dans la composition de la ration journalière des hommes de troupe et des officiers venant aux colonies françaises. La distribution du rhum fut par la suite supprimée, puis rétablie, à diverses reprises. Pendant l'hivernage, les soldats recevaient en outre une ration supplémentaire de tafia (1/16 de litre, puis 3 centilitres par homme de troupe), destinée à être mélangé à l'eau servant de boisson.

Aujourd'hui encore, le rhum constitue dans certaines îles des Antilles (Antilles françaises et Haïti) le « vin du pauvre ». La consommation atteint à la Martinique, par exemple, le chiffre considérable de 24 litres par habitant et par an. Dans les colonies anglaises, elle est beaucoup plus réduite (1-2 litres par habitant), en raison des droits d'accise élevés qui frappent le produit.

A l'origine, le rhum était consommé sec, dilué avec de l'eau ou diversement aromatisé (punch). L'usage de le préparer en grog ou en punch s'est implanté en Europe, où l'on préfère par suite les rhums de mélasse à arôme accentué. Aux Antilles, au contraire, ainsi qu'aux Etats-Unis, ce spiritueux est surtout consommé comme apéritif, en cocktails, d'où la préférence accordée aux types de rhums légers et, dans les colonies françaises, à ceux de jus de canne. Il est assez rare que le rhum soit réservé pour la dégustation directe, sous forme de petit verre après le repas, bien que certains types de rhum vieux puissent soutenir, sans désavantage, la comparaison avec les bonnes eaux-de-vie de vin.

### Punchs et grogs.

Le punch est une boisson d'origine anglaise, généralement constituée par un mélange d'eau-de-vie avec de l'eau ou du lait chaud, sucré et aromatisé à l'aide de citron et de diverses épices. Sa composition a beaucoup varié suivant les époques et les lieux : un auteur américain (1) indique soixante-huit manières différentes de préparer le punch.

L'origine du mot « punch » est mal connue. Fryer qui voyagea dans l'Inde anglaise entre 1672 et 1681, le fait dériver de l'hindou « panch » (= cinq), le nombre d'ingrédients entrant dans sa préparation à cette époque étant de cinq. Un auteur français, qui rédigea l'article « ponche » du « Dictionnaire Universel » de Savary des Brulons (1759-65), écrit : « Ce nom de *ponche*, qui est francisé, vient de *punch*, comme les Anglois l'écrivent, et signifie « une pointe qui pénètre », soit parce que cette liqueur est piquante et en même temps qu'elle est agréable, soit qu'elle fait naître, en échauffant, des pointes ou railleries d'esprit ». Plus vraisemblablement, le mot « punch » aurait pris naissance, d'après Mount (2), parmi les gens de mer et serait une abréviation de *puncheon*, futaille servant à l'emballage du rhum, terme dérivé lui-même du vieux français *ponçon*, *ponchon*, *poinçon*.

Les plus anciennes références relatives au punch remontent à 1632. « Le rhum est généralement consommé parmi les planteurs, écrit Hughes (3), soit seul, soit sous forme de punch ». D'après Boullaye-Le Gouz (1653), sa composition était la suivante : « Bolleponge est un mot anglois qui signifie une boisson dont les Anglois usent aux Indes, faite de sucre, suc de limon, eau-de-vie, fleur de muscade et biscuit rosty ». Salmon (1696) indique un mode de préparation analogue : « on fait une sorte de punch plaisante et agréable

(1) How to mix drinks-New-York, 1862.

(2) The Oxford English Dictionary : art. « punch ». Oxford, 1933.

(3) Amer. Physician, 1872.

avec les proportions suivantes : eau pure, eau-de-vie un quart (2 pintes) ; pur jus de citron, 1 pinte ; sucre raffiné, 1 livre. Mélanger, dissoudre et, si l'on désire, ajouter une noix de muscade râpée ».

Le « ponche » en usage aux Antilles à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle était préparé, d'après le Père Labat, en ajoutant au tafia, du sucre, un peu de cannelle et de girofle en poudre, de la muscade, un jaune d'œuf et une croûte de pain rôtie. On l'étendait d'eau ou de lait.

Nous lisons à l'article « ponche » du « Dictionnaire Universel » de Savary des Brulons :

« C'est la liqueur favorite des Anglois ; elle a été inventée dans les Iles que cette Nation possède dans l'Amérique, d'où elle est passée aux Iles françaises. Elle est composée de deux parties d'eau-de-vie et d'une d'eau ordinaire ; on y met du sucre, de la cannelle, du girofle en poudre, du pain rôti et du jaune d'œuf qui la rendent épaisse comme du 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.

« La composition que M. Savary donne ici au Ponche ne répond pas fidèlement à celle que les Anglois ont accoutumé de faire depuis plusieurs années. Car cette liqueur, si estimée par cette nation, se fait ordinairement avec de l'Arac, ou, à son défaut, avec de l'eau-de-vie ordinaire (ou du Rum), de l'eau de fontaine, du jus de citron avec un peu de son écorce, du sucre et de la noix muscade râpée ; quelquefois on y ajoute une petite pièce de pain rôti...

« Les Anglois l'ont fort en honneur dans les Indes orientales. M. Bernier, dans son voyage au Grand Mogol, Tome 2, page 334, l'appelle par corruption « Bouleponge » ; il y donne, comme je viens de faire, la même composition, après laquelle il ajoute que cette boisson « est la perte du corps et de la santé » ; mais il a tort, car elle n'est telle dans les Indes, que lorsqu'on en fait un excès, comme cela y arrive assez souvent aux Anglois. « Bouleponge » vient du mot anglais « Bowlpunch », qui veut dire « jatte de Punch », parce qu'on se sert toujours d'une jatte de porcelaine pour faire cette boisson ; ensuite on fait courir dans une compagnie d'amis, cette petite jatte à la ronde, dans laquelle chacun boit à son tour de cette liqueur. Cette jatte est toujours fort grande ou à proportion du nombre des conviés ».

L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert décrit comme suit la préparation du punch, telle qu'elle était effectuée en Europe dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle :

« Le *punch simple* se fait avec une partie de rhum ou de taffia, et trois parties de limonade composée d'eau claire, de citron et de sucre ; on y met une petite croûte de pain brûlé, un peu de muscade râpé et un morceau d'écorce et de citron. On peut rendre le punch plus ou moins fort, en augmentant ou en diminuant la dose du rhum, suivant le goût des personnes ».

« *Punch chaud*. — Pour le faire, on met dans un grand pot de terre vernissé et bien propre quatre ou cinq parties d'eau claire et une partie de rhum ou de bonne eau-de-vie, et du sucre à proportion, de la cannelle à volonté, concassée en morceaux, un peu de muscade et l'on fait bouillir le tout pendant cinq ou six minutes. Le vase étant retiré de dessus le feu, il faut promptement casser un ou deux œufs, et mettre le blanc et le jaune ensemble dans la liqueur, l'agiter fortement avec un mousoir à chocolat ; ensuite de quoi on verse cette espèce de brouet dans de grandes tasses de porcelaine pour le boire chaud. C'est un très bon restaurant dont on peut user après des veilles et des fatigues ».

Une des recettes de punch les plus connues à l'heure actuelle est la suivante : Faire infuser pendant 20 minutes 50 grammes d'excellent thé dans deux litres et demi d'eau bouillante ; puis verser celle-ci dans un vase contenant 100 grammes de sucre et deux citrons coupés en minces rondelles. Ajouter ensuite deux litres et demi de rhum, en un mince filet versé lentement, afin que l'alcool reste à la surface, puis enflammer. Mélanger bien lorsque la flamme s'est éteinte et conserver en cruchons (Bogaerts).

Duplais donne les formules suivantes, pour la préparation de sirops de punch au rhum :

Sirop ordinaire de punch		Sirop fin de punch	
Sucre brut Martinique .....	50 kg.	Sucre raffiné .....	50 kgs
Rhum ordinaire à 55° .....	20 l.	Rhum fin .....	20 l.
Esprit de vin à 85° .....	7 l.	Esprit de vin à 85° .....	10 l.
Esprit de citron concentré ..	0 l. 10	— de citron concentré ..	0 l. 10
Acide citrique .....	60 gr.	Acide citrique .....	60 gr.
		Thé hyswen .....	230 gr.

Clarifier le sucre brut et cuire à 32° bouillant, passer et filtrer; mettre le sirop dans un conge, puis ajouter le rhum, l'esprit de citron et l'acide, ce dernier fondu dans un peu d'eau ; mélanger vivement, couvrir et luter avec des bandes de papier le couvercle du conge, afin d'éviter l'évaporation de l'alcool ; mélanger encore après complet refroidissement. Le thé hyswen se prépare en effectuant une décoction avec quatre litres d'eau bouillante ; on l'ajoute au sirop cuit bouillant. L'esprit de citron est obtenu en faisant infuser au bain-marie, pendant 24 heures, les zestes de 400 citrons frais dans 60 litres d'alcool à 85° ; ajouter 25 litres d'eau et distiller. Pour obtenir un punch délicieux, prendre une partie du sirop ci-dessus et l'ajouter à deux parties d'eau bouillante.

Le *punch au rhum-liqueur* est, au contraire, destiné à être consommé froid en nature :

Tafia ou rhum nouveau .....	45 l.
Esprit de citron concentré .....	0 l. 10
Acide citrique .....	50 gr.
Thé hyswen .....	125 gr
Sucre brut .....	18 kg. 750
Eau commune .....	42 l.

Faire infuser le thé dans 4 litres d'eau bouillante ; laisser refroidir et presser ; mettre ensuite le rhum et l'esprit de citron dans un conge, ajouter l'infusion de thé, le sucre clarifié et l'acide dissous dans un verre d'eau ; mélanger et colorer avec un peu de caramel, si cela est nécessaire ; coller et filtrer.

On obtient une liqueur plus fine au moyen de la formule :

Eau-de-vie vieille de Cognac à 55° ....	46 l.
Rhum vieux à 50° .....	10 l.
Esprit de citron concentré .....	0 l. 15
Acide citrique .....	60 gr.
Thé perlé .....	200 gr.
Sucre blanc .....	31 kg. 250
Eau commune .....	23 l.

Le *punch au thé* est préparé en Angleterre, avec les ingrédients suivants :

Rhum .....	1/2 l.
Cognac .....	1/2 l.
Sucre .....	75 gr.
Citron .....	1 écorce
Cannelle .....	1 pincée
Clous de girofle .....	4

Chauffer le mélange des divers constituants ; ajouter 1/2 orange et 1/2 litre d'une forte infusion de thé. Servir chaud (Moll-Weiss).

Une autre formule de *thé punché* comprend :

Infusion de thé .....	400 gr.
Vin blanc .....	400 —
Sucre .....	250 —
Rhum .....	200 —
Alcoolat d'orange .....	6 —
— de citron .....	6 —

Torelli indique les deux recettes ci-après de punch au rhum :

*Hollander Punch* — Dans un verre à grog, 2 morceaux de sucre, un verre de rhum, une cuillère à café de jus de citron, une tranche d'orange ; remplir avec une infusion de thé chaud, remuer.

Ce punch se prépare aussi glacé, en ajoutant, dans un gobelet à moitié plein d'une infusion de thé froid, un verre à madère de rhum, une cuillère de sucre, 2 traits de jus d'orange et de la glace pilée ; remuer et garnir d'une tranche d'orange.

*Milk Punch* — Dans un verre à grog, 2 morceaux de sucre, un trait de jus de citron, 2 traits de jus d'orange, un demi-verre à liqueur de curaçao, un verre de rhum, une tranche d'orange ; remplir avec du lait chaud ; remuer et saupoudrer de muscade.

Le « Milk Punch » glacé se prépare en mettant dans un grand verre à pied une cuillère de sucre en poudre, une cuillère à café d'orange, un demi-verre à liqueur de curaçao, un verre de rhum ; ou remplit avec du lait, de la glace pilée, puis on remue et garnit avec des tranches d'orange.

Le *grog ordinaire* se prépare en versant, dans un verre contenant de l'eau chaude, du rhum (1/10 à 1/5 du volume de l'eau) ; on ajoute un morceau de sucre et une tranche de citron.

Le *grog américain* est obtenu en mélangeant :

Rhum .....	250 cc.
Cognac .....	250
Sirop de sucre .....	250
Infusion très forte de thé noir .....	250

On ajoute un verre à madère de curaçao et on sert en diluant à volume égale avec de l'eau bouillante (Larsen).

Torelli donne la recette suivante de *Rhum grog*. Dans un verre à grog, une cuillère de sucre un trait de sirop de grenadine, un trait de curaçao, un verre de rhum. Remplir d'eau bouillante. Remuer. Garnir d'une tranche de citron.

Le *Rhum Sling*, du même auteur, se prépare en plaçant dans un verre à grog une cuillère de sucre, un zeste de citron, un verre à madère de rhum ; on remplit d'eau bouillante et on saupoudre de muscade.

Enfin le *Coffee grog* est obtenu en mélangeant dans un verre à grog : 4 morceaux de sucre, un zeste de citron, un verre de rhum, une tasse de café noir ; faire bien chauffer arroser avec du cognac et servir flambé.

## Cocktails.

Le *punch martiniquais* se prépare en versant dans un verre 1/3 de sirop de sucre cuit pour 2/3 de rhum ; bien mélanger et ajouter un morceau d'écorce de citron et de la glace.

C'est sous cette forme que l'on consomme presque uniquement le rhum à la Martinique et à la Guadeloupe. Dans cette dernière colonie toutefois, on y ajoute fréquemment des jus de fruits : barbadine, pomme de liane, pomme d'acajou, etc. L'absorption du punch est généralement suivie de celle d'un grand verre d'eau fraîche. On utilise exclusivement pour la préparation du punch le rhum de vesou, jeune (grappe blanche) ou vieilli en fût, le rhum de mélasse, à cause de son arôme particulier donnant un produit de qualité inférieure. Le citron employé est le citron galet (*Citrus aurantifolia*) plus parfumé et plus juteux que le limon ou gros citron (*Citrus limon*), utilisé en Europe. Il arrive d'ailleurs fréquemment qu'on se dispense d'ajouter le zeste de citron, surtout quand le punch est préparé avec du rhum vieux.

A. Torelli (1), barman au « Winter Palace » de Nice, donne une série de

(1) Neuf cents recettes de cocktails. Paris, 1927.

recettes de cocktails, à base de rhum. Nous en reproduisons ci-après quelques-unes.

*Rhum Cobbler* — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de grenadine, une cuillère de curaçao, un verre à madère de rhum. Remuer, servir dans un gobelet de cristal, ajouter un trait d'eau de Seltz, garnir de fruits de saison coupés, saupoudrer de sucre. Chalumeaux.

*Rhum cocktail* — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de grenadine, une cuillère à café de curaçao, un verre de rhum. Agiter, passer dans un verre à cocktail (c'est-à-dire verser dans ce verre à travers la passoire) au bord sucré ; garnir d'un zeste de citron pressé.

*Rhum Daisy* — Dans un shaker, avec de la glace, une cuillère à bouche de sirop d'orgeat, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de rhum. Frapper, passer dans un verre à bordeaux, finir avec un trait d'eau de Seltz.

*Rhum Fix* — Dans un gobelet en cristal, le jus d'un demi-citron, un verre à madère de rhum. Frapper, remplir avec du soda. Remuer garnir de fruits coupés et de chalumeaux.

*Rhum Fizz* — Dans un shaker, avec de la glace pilée, 2 cuillères à café de sucre en poudre, le jus d'un citron, un trait de blanc d'œuf, un verre à madère de rhum. Frapper, passer dans un gobelet moyen. Finir avec un trait d'eau de Seltz, une tranche de citron et des chalumeaux.

*Rhum Flip*. — Dans un shaker avec de la glace pilée, 2 cuillères à café de sucre, une cuillère à café d'anisette, un jaune d'œuf, un verre à madère de rhum. Agiter, passer dans un verre à flip. Saupoudrer de muscade et servir avec des chalumeaux.

Une autre recette de rhum flip donnée par Blanchon, consiste à faire chauffer un demi-verre de bière, pâle de préférence ; mélanger à part le jaune d'un œuf bien frais à un petit verre de liqueur de bon rhum, saupoudrer de muscade et de racine de gingembre râpées, bien battre et faire chauffer doucement. Mélanger ensuite en versant dans le verre et servir lorsque la mousse s'est formée.

*Rhum Julep*. — Dans un gobelet, 3 feuilles de menthe fraîche pilées, avec 2 cuillères de sucre en poudre et un peu d'eau. Ajouter un verre à madère de rhum, de la glace pilée. Remuer, passer dans un gobelet en cristal. Tranches d'orange, fruits, feuilles de menthe et chalumeaux.

*Rhum Punch*. — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sucre. Dissoudre avec un peu d'eau ; ajouter 2 traits de jus de citron ou d'orange, un trait de curaçao, un verre à madère de rhum. Remplir d'eau. Passer dans un verre rouge. Garnir d'une tranche de citron, de fruits coupés. Saupoudrer de muscade. Chalumeaux.

*Rhum Sangarée*. — Dans un verre à bordeaux, une cuillère à café de sucre, dissoudre avec un peu d'eau de Seltz, un morceau de glace. Remplir avec un verre à madère de rhum, remuer et saupoudrer de muscade.

*Rhum Scaffa*. — Dans un petit verre flûte, verser doucement sans les mélanger, un demi-verre à liqueur de bénédictine, un demi-verre de rhum et ajouter deux gouttes d'angustura dessus.

*Rhum Smash*. — Dans un gobelet, une cuillère de sucre, dissoudre avec un peu d'eau, deux feuilles de menthe fraîche pressées, un verre de rhum ; remplir de glace pilée, garnir de fruits coupés, une feuille de menthe au milieu et chalumeaux.

*Rhum Sours*. — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, une cuillère de jus de citron, un verre à madère de rhum ; remplir avec du soda water. Remuer, garnir de fruits coupés. Chalumeaux.

*Rhum Spider*. — Dans un grand gobelet en cristal, deux traits d'angustura, un trait de jus de citron, un verre de rhum, un morceau de glace ; remplir avec du ginger ale. Chalumeaux.

*Rhum Toddy.* — Dans un verre à pied, une cuillère de sucre, trois traits d'angustera, un verre de rhum ; remplir d'eau glacée, remuer, servir avec des chalumeaux. Cette boisson se sert aussi chaude, en remplaçant l'eau glacée par l'eau bouillante.

*Bicycle Punch.* — Dans un grand verre à pied, quelques petits morceaux de glace, une cuillère de sucre, le jus d'un demi-citron, une cuillère de sirop de citron, une cuillère à café de curaçao, un verre de rhum ; remplir avec de l'eau de Seltz, remuer, garnir d'une tranche d'orange et de chalumeaux.

*Boston Punch.* — Dans un grand gobelet une cuillère de sucre ; dissoudre avec un peu d'eau ; ajouter un verre à liqueur de jus de citron, autant de rhum, autant de cognac ; remplir avec de la glace, remuer, passer dans un autre gobelet contenant des tranches d'orange et de citron, des fruits de saison escalopés, chalumeaux.

*Fancy Rhum cocktail.* — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de sirop de gomme, autant de curaçao, un trait d'angustura, un verre de rhum ; agiter, passer dans un verre à cocktail aux bords givrés, un zeste de citron.

*Martinican cocktail.* — Dans un shaker avec de la glace pilée, trois traits d'angustura, trois traits de curaçao, un demi-verre de vermouth italien Martini Rossi, autant de rhum de la Martinique. Agiter, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron et de courtes pailles.

*Saint-James Cocktail.* — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de sucre, trois traits de curaçao, autant de rhum Saint-James. Frapper, passer dans un verre à cocktail, garnir d'un zeste de citron. Chalumeaux.

*Santa Cruz Crusta.* — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère de sirop de grenadine, une cuillère à café de jus de citron, deux traits d'angustura, trois traits de marasquin, un verre de rhum Santa-Cruz. Frapper et passer dans un verre à bords préparé à l'avance comme suit. Prendre un citron de la grosseur suffisante pour garnir l'intérieur du verre, enlever l'écorce avec un couteau sans la déchirer et la placer dans le verre après avoir passé un morceau de citron sur le bord et l'avoir trempé dans du sucre en poudre pour lui faire le collier givré ; mettre une cerise macérée à l'eau-de-vie au fond du verre.

*Santa Cruz Punch.* — Dans un gobelet avec de la glace, une cuillère de sirop de sucre, un trait d'angustura, deux traits de noyau, deux traits de curaçao, un verre à madère de rhum Santa Cruz. Remplir d'eau, garnir de tranches d'orange, citron, fruits coupés, chalumeaux.

*Touch-Me-Not.* — Dans un shaker avec de la glace pilée, une cuillère à café de curaçao, autant de cassis, un verre de rhum, une cuillère à café de jus de citron, un trait de sirop de gomme. Frapper, passer dans un verre à bords, avec le bord sucré. Chalumeaux.

Grossman donne les recettes de cocktail suivantes, parmi celles qui sont les plus utilisées aux Etats-Unis :

*Planter's punch.*

Jus de citron galet .....	1 once
Sucre granulé .....	1/2 cuillère à café
Rhum Jamaïque .....	2 onces

Dissoudre le sucre dans le jus de citron, puis ajouter le rhum et de la glace pilée, et bien agiter. Couler dans un gobelet de 10 onces, à demi-rempli avec de la glace finement pilée. Garnir avec une cerise au marasquin, un morceau d'ananas frais, une demie-tranche d'orange et un brin de menthe. Servir avec un chalumeau.

*Zombie.*

Jus de citron galet .....	3/4 once
Jus d'ananas .....	3/4 —
Sirop de sucre .....	1 cuillère à café
Rhum carte blanche .....	1 once
Rhum carte d'or .....	2 —
Rhum Jamaïque .....	1 —
Rhum Demerara à 75° .....	1/2 —
Liqueur d'abricot .....	1/2 —

Bien agiter et couler dans un gobelet à Zombie de 14 onces, rempli au quart avec de la glace. Garnir avec une tranche d'orange et plusieurs brins de menthe. Servir avec un chalumeau.

*Bacardi.*

Sucre granulé .....	1/2 cuillère à café
Citron galet .....	1 fruit (jus)
Rhum Bacardi carte d'or .....	1 1/2 once
Grenadine .....	1/4 cuillère à café

Agiter d'abord le jus de citron, le sucre et la grenadine jusqu'à refroidissement. Puis introduire le rhum et agiter jusqu'à ce que le shaker givre. Passer et servir.

*Présidente.*

Rhum carte blanche .....	1 1/2 once
Vermouth français .....	3/4 —
Curaçao .....	1/2 cuillère à café
Grenadine .....	1/4 cuillère à café

Ajouter de la glace, bien agiter et passer.

*Rum toddy.*

Sucre .....	1 morceau
Rhum Jamaïque .....	1 1/2 once

Remplir un gobelet avec de l'eau bouillante. Placer un petit morceau de cannelle, une tranche de gros citron (limon) garni avec 4 clous de girofle et une fine tranche de peau de citron galet. Remuer légèrement et servir avec un cuillère. Placer à côté une petite cruche d'eau chaude.

*Fish house punch.*

Rhum Jamaïque .....	2 litres
Cognac .....	1 —
Eau-de-vie de pêche .....	1 verre de vin
Eau .....	2 litres
Sucre en pain .....	600 grs
Jus de citron galet .....	1 litre

Fondre du sucre dans un bol à punch. Après dissolution, ajouter le jus de citron, puis les autres ingrédients. Introduire un morceau de glace et abandonner le mélange à lui-même pendant 2 h. environ, en remuant de temps à autre.

Emploi du rhum en liquoristerie, pâtisserie, etc...

Préparation des liqueurs.

Aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles, les liqueurs des îles, qui provenaient pour la plupart de la Barbade, de la Martinique et de la Guadeloupe, possédaient en

Europe une grande réputation, due à la finesse de leur parfum et à la suavité de leur goût. La veuve Amphoux-Chassevent, originaire de Marseille et qui s'établit en 1769 à St-Pierre, Martinique, où elle mourut en 1812, avait acquis une renommée universelle pour ses produits, qui se vendaient sous le nom de « liqueur de la V<sup>o</sup> Amphoux ». Plus tard ceux de Grandmaison, de Fort Royal (Fort-de-France), furent aussi très estimés (Duplais).

Les liqueurs des îles portaient les noms pittoresques de : baume divin, baume humain, eau des Barbades, crème sapotille et crème de noyau de la Martinique, crème d'ananas, huile de cacao, huile de cannelle, huile de rhum, huile de gingembre, huile de girofle, etc.

A l'origine, elles étaient fabriquées avec du tafia ou avec du rhum, mais par la suite ces spiritueux furent remplacés par du trois-six importé d'Europe. Nous renvoyons, pour la préparation de ces liqueurs, aux ouvrages spéciaux et notamment à celui de Duplais (1). Nous indiquerons seulement la recette du *Shrub*, la plus connue sans doute des liqueurs à base de rhum.

Ce produit peut se préparer comme suit. A 4 litres de rhum, ajouter 1/2 litre de jus d'orange, 1/2 litre de jus de citron, les zestes de 2 oranges et de 1 citron. Laisser digérer à froid pendant 24 heures, filtrer et sucrer avec un sirop obtenu en dissolvant 1.5 kg. de sucre dans 2 litres 1/2 d'eau.

Une autre formule consiste à verser, dans 34 gallons (154 litres) de rhum à 57°, 2 onces (56 gr.) d'huile essentielle d'orange et autant d'huile essentielle de citron dissoute dans un quart (1.13 l.) d'eau-de-vie, ainsi que 300 livres de sucre dissous dans 24 gallons d'eau. Bien mélanger le tout et additionner d'une quantité suffisante de jus d'orange ou d'une solution d'acide tartrique pour obtenir une légère acidité agréable au goût. Après avoir agité pendant quelque temps, ajouter 20 gallons d'eau pour porter le volume à 100 gallons et continuer l'agitation pendant une demi-heure. Au bout d'une quinzaine de jours, la liqueur, devenue bien claire, peut être mise en bouteille (Encyclopaedia Britannica).

Mackensie (2) donne une recette plus compliquée. « Prenez, dit-il, 8 onces d'acide citrique, 16 pintes de vin, 6 litres de miel, 2 pintes d'eau de fleur d'oranger, 40 pintes de très bon rhum, 20 d'eau. Faites d'abord dissoudre l'acide citrique dans l'eau ; mêlez le vin et l'eau de fleur d'oranger ensemble et enfin mêlez le tout, et dans une semaine ou dix jours, il sera bon à boire et d'un parfum très délicat ».

Le *shrub* se prépare très simplement de nos jours aux Antilles françaises, en faisant macérer pendant plusieurs semaines des zestes d'orange dans du rhum de vesou (grappe blanche) et en ajoutant au liquide filtré un sirop de sucre.

Aujourd'hui, l'industrie des liqueurs a presque disparu aux Antilles et se limite le plus souvent à la fabrication de quelques produits (crème de cacao, *shrub*, etc.) pour la consommation familiale.

Le rhum rentre aussi très fréquemment dans la composition des *sauces* destinées à la bonification des eaux-de-vie. C'est ainsi que pour augmenter l'arôme et le goût de l'eau-de-vie d'Armagnac, on ajoute parfois 2 l. de rhum par hl. de spiritueux.

On donne un caractère de vétusté aux eaux-de-vie de Cognac, au moyen de la « sauce » ci-après :

Rhum vieux .....	2 l.
Kirsch vieux .....	1.75
Infusion de brou de noix .....	0.75
Sirop de raisin .....	2.

On verse le mélange dans un hl. d'eau-de-vie réduite au degré convenable, et, après brassage, on termine en fouettant énergiquement pendant 5 minutes.

Une autre formule consiste à faire macérer pendant un mois dans un

(1) Traité de la fabrication des liqueurs. 7<sup>e</sup> éd. refondue par Arpin et Portier. Paris, 1900.  
 (2) Manuel du chimiste manufacturier. Paris, 1824.

litre de vieux rhum : 2 gr. de poudre d'iris de Florence, les zestes de deux petites oranges et 5 gr. de vanille pilée avec 50 gr. de sucre. On prépare d'autre part une infusion avec 15 gr. de thé vert, 15 gr. de fleurs de tilleul et 1 litre d'eau bouillante. Après filtration, on réunit les deux liqueurs et on ajoute le mélange à l'eau-de-vie.

### Confiserie, pâtisserie.

Les confiseurs emploient le rhum pour aromatiser les bonbons fondants, ainsi que dans la confection des bonbons-liqueurs, dont la carapace de chocolat enveloppe une petite quantité de bon rhum. Ces derniers sont parfois présentés sous forme de petites bouteilles enveloppées dans du papier d'étain.

Les pâtisseries utilisent le rhum dans de très nombreuses spécialités, parmi lesquelles la place d'honneur est occupée par le « baba », gâteau fait avec une pâte levée, mélangée de raisins secs, et imbibé après cuisson d'un sirop de rhum.

Pour l'office, le rhum a aussi des emplois variés. On peut signaler particulièrement :

— le sorbet au rhum, qui est obtenu en mettant à la sorbetière un sirop vanillé allié à du bon rhum ;

— la mousse au rhum, composée de jaune et de blanc d'œuf, de sirop de sucre, de crème vanillée fouettée et de rhum ;

— la gelée au rhum, obtenue en aromatisant avec du rhum une gelée de pommes, colorée avec une pointe de caramel ;

— le biscuit au punch, dont la préparation nécessite du sucre, des œufs, du beurre fondu, de la farine et de la fécule, le tout arrosé de rhum et aromatisé avec du zeste de citron. Après cuisson, le biscuit est recouvert avec une marmelade d'abricot et une glace au rhum. On sert avec une crème fouettée ;

— la compote d'ananas au rhum : le fruit est coupé en tranches, saupoudré de sucre, qui fond en donnant un sirop que l'on mélange à du rhum pour arroser les tranches ;

— la crème au rhum, composée de gélatine, fécule, sucre et œufs, parfumée avec un mélange de rhum et de marmelade d'abricot (Jourdan) (1).

### Bay rum.

Le *Bay rum* est très employé dans la pharmacopée antillaise et américaine, sous forme d'applications rafraîchissantes, pour combattre les migraines d'origine nerveuse et pour le traitement des affections de la peau en général (éruptions cutanées, piqûres de moustiques, etc.). On l'utilise aussi en parfumerie, notamment pour la préparation de lotions capillaires, ainsi qu'en savonnerie pour la fabrication d'un savon spécial rafraîchissant, très apprécié en Allemagne.

Le produit est généralement obtenu en mélangeant à du rhum de l'essence de bay (*bay oil*), dans la proportion de 1 l. d'essence environ pour 250 l. de rhum à 50° G. L. On ajoute un peu de magnésie calcinée, pour obtenir un liquide plus clair et de coloration jaune. Parfois on y fait entrer d'autres ingrédients en petites quantités (essence de *Pimenta officinalis*, de girofle, d'orange, etc.). Autrefois, on préparait assez souvent le bay rum, en soumettant directement à la distillation des feuilles de bois d'Inde ayant macéré pendant un temps variable dans du rhum (400 livres de feuilles vertes ou 200 livres de feuilles sèches par 15 gallons de rhum de Demerara).

L'essence de bay est obtenue en distillant à la vapeur d'eau des feuilles, vertes ou sèches, de bois d'Inde (*Pimenta ceras Kostel*). Pour faciliter le dégagement des huiles essentielles, on emploie souvent de l'eau additionnée de sel,

(1) Les parfums de France XI, 170, 1933.

ou bien un mélange de 1/3 d'eau de mer et 2/3 d'eau douce. Le rendement en essence est de 1.0 à 1.4 % des feuilles vertes.

Le principal centre de production du bay rum est St-Thoms (îles Vierges américaines), mais on en fabrique aussi dans différentes autres îles des Antilles (Martinique, Guadeloupe, Dominique, Ste-Lucie, etc.).

### Le rhum en thérapeutique

La thérapeutique par les boissons alcooliques a été tantôt pronée avec enthousiasme, tantôt délaissée et regardée comme nuisible.

Les alchimistes au Moyen-Age considéraient l'eau-de-vie comme la panacée universelle, le préventif par excellence contre toutes les maladies. Arnaud de Villeneuve (1), par exemple, écrit : « L'eau-de-vie guarit l'homme du venin ; s'il en boit lui fait avoir bonne alaine ; elle purge la poitrine et l'estomac refroidit ; elle conforte toutes les vertus animales spécialement la mémoire ; collyrisée en l'œil, elle guarit les maladies des yeulx, quand elles sont nouvelles, etc... Enfin, cette eau-de-vie est une eau d'immortalité, puisqu'elle prolonge les jours, dissipe les humeurs peccantes, ranime le cœur et entretient la jeunesse ».

A l'extrême opposé, les auteurs naturistes n'ont pas eu de termes assez forts pour condamner les eaux-de-vie : « Elles ne sont bonnes, affirme Cheyne (2), que comme ces moyens violents que l'on emploie pour faire sauter une maison dans un incendie universel, afin de sauver quelque Palais, c'est-à-dire la vie elle-même, lorsqu'elle est dans un danger pressant. Jamais l'Auteur de la Nature ne les a destinées à servir de nourriture ou de boisson ordinaire à un corps animal. A peine méritent-elles une place dans la boutique des Apothicaires, ayant plus détruit d'hommes que n'a fait la poudre à canon ».

En ce qui concerne particulièrement le rhum, les premiers médecins qui exercèrent aux colonies, recommandaient ce spiritueux, pris à dose modérée, comme préventif des maladies tropicales.

Le Dr. Dazille (3), médecin du roi à St-Domingue et ancien chirurgien-major des Troupes de Cayenne, écrit :

« Avec une pinte de tafia, 14 pintes d'eau, une pinte de jus de citron, de limon ou de bigarade et une livre de sucre brut ou grosse cassonade, l'on fait une boisson très fortifiante, dont l'usage prévient plusieurs maladies, celles surtout auxquelles les Noirs sont les plus exposés. On aromatise ce mélange avec une quantité suffisante d'écorces de ces mêmes fruits, qui sert de correctif aux acides et augmente le ton de l'estomac et des intestins...

« Ces boissons fortifient l'estomac, augmentent les forces digestives et empêchent les grandes transpirations, qui relâchent et affaiblissent les parties solides à un point excessif. Le plus souvent, sans un petit verre de liqueur spiritueuse, en se mettant à table, la faiblesse de l'estomac ne permettrait pas de prendre le quart des aliments nécessaires à la réparation et au renouvellement des humeurs. Il y a même des colonies dont les habitans se trouvent si fatigués par les transpirations, qu'au milieu du repas, et surtout du dîner, ils sont dans l'usage de prendre un second petit verre de liqueur spiritueuse, qu'ils appellent le « coup du milieu... ».

L'auteur fait encore observer que les boissons spiritueuses, prises modérément « augmentent l'action de l'estomac, y font déverser une plus grande quantité de sucs digestifs, soutiennent les forces et s'opposent à l'alkalescence, ainsi qu'à la putréfaction des humeurs ».

« Je suis, dit-il, si persuadé de ces vérités, que lorsqu'on a refusé du vin aux Nègres dans les hôpitaux du roi, où j'ai été chargé de totalité ou d'une partie des malades, j'ai obtenu les meilleurs effets d'une espèce de punch fait avec de l'eau-de-vie ou le tafia destiné pour les pansements des blessés et dont

(1) De conservanda juventute, 1309.

(2) Méthode naturelle de guérir, 1742.

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

j'ai ordonné la préparation et la distribution à chacun d'eux, suivant leur état.

« Il serait à désirer que le gouvernement prit les mesures nécessaires pour faire entrer une semblable liqueur dans la ration des soldats : 14 pintes par jour ou à peu près suffiraient pour un « ordinaire » de 7 hommes ; on préviendrait ainsi leurs maladies et l'on diminuerait leur excessive mortalité.

La modicité du prix ne peut être mise en balance avec les sommes immenses que coûtent leur traitement dans les hôpitaux et leurs remplacements continuels ».

De nos jours, la médication par l'alcool, bien qu'elle soit moins employée qu'autrefois, trouve encore son indication lorsqu'il s'agit de relever des malades en état de profonde dépression (choléra, pneumonie, etc.). « Actuellement, dans la pratique médicale, dit le Dr. Spire (1), nous utilisons uniquement l'alcool, et en particulier le rhum, comme un aliment respiratoire et antipyrétique, un stimulant diffusible indiqué dans les affections à forme adynamique, avec asthénie cardiaque. Précieux, en particulier dans les états de dépression, grippe, choléra, dans les anémies par hémorragies, dans les affections où l'on doit redouter des défaillances cardiaques, broncho-pneumonie, pneumonie, etc. (2), le rhum entre dans les deux préparations que tout praticien prescrit journellement : potion de Todd, thé punché ».

La potion de Todd classique renferme les ingrédients ci-après :

Rhum .....	40 gr.
Sirop de sucre .....	30 —
Teinture de cannelle.....	5 —
Eau distillée .....	75 —

Elle est très souvent prescrite dans les cas d'atonie générale et dans les convalescences. De nombreux médecins considèrent le rhum comme ayant une action tonique plus sensible que l'eau-de-vie de vin.

Le rhum a aussi été largement utilisé et l'est encore dans les pays producteurs, soit seul, soit diversement aromatisé (bay rum) pour masquer l'odeur des vapeurs d'alcool, comme médicament pour l'usage externe.

« On emploie communément le taffia, écrit le Romain dans l'« Encyclopédie » de Diderot et d'Alembert, pour frotter les membres froissés, pour soulager les douleurs rhumatismales. On y ajoute quelquefois des huiles de frégate, de serpent ou de serpent tête de chien ; si on mêle avec des jaunes d'œuf crus et du baume de copahu un peu chaud, on en compose un excellent digestif propre à nettoyer les plaies ».

Les compresses d'alcool à 70 ou 80° ont été utilisées avec succès pour combattre de nombreuses inflammations, ainsi que pour faire avorter les supurations. On les a notamment employées dans les inflammations du cou (angines phlegmoneuses), de l'abdomen (appendicite, péritonite tuberculeuse, fièvre typhoïde), de la colonne vertébrale (méningite cérébro-spinale), de la peau (phlegmons, furoncles, panaris),

Enfin, l'alcool sert de dissolvant pour nombre de médicaments : préparation des alcoolats et des teintures.

---

(1) C. R. des Trav. de la Semaine des Rhums coloniaux. Paris, 1928.

(2) Signalons encore qu'au sanatorium Brehmer, à Gorbardsdorf, spécialisé dans le traitement des maladies du poumon, on fait parfois absorber aux fiévreux une bouteille entière de cognac par jour, et que dans le cas de fièvre puerpérale la seule façon de conserver les malades en vie est souvent de leur administrer de l'alcool à hautes doses.