

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAN (Ch) — Report on the manufacture of Jamaica rum. *Jamaica Sugar Exp. Sta. Rept.* for 1905, 119-140 ; *West Ind. Bull* VII, 141-152, 1906.
- ARNSTEIN (H.) — Utilization of molasses for the production of alcohol and yeast. *Louisiana Plant.* LXVIII, 76-78, 125-126, 191-193, 209-210, 221-225, 238-239, 1922.
- ARROYO (R.) — Manufactura de ron. *Est. Exp. Agr. Puerto-Rico, Circ.* N° 106, 1938.
- ARROYO (R.) — El complejo alcohol — temperatura — valor pH en fermentacion de ron. *Spirits Service Institute Bul.* 26, 1942.
- ARROYO (R.) — The manufacture of rum. *Facts Ab. Sugar* XXXVI, N° 12, 26-27, 1941 ; XXXVII, N° 1, 29-32 ; 5, 26-29 ; 7, 29-31, 1942.
- ARROYO (R.) — Ethanol fermentation of blackstrap molasses. *U.S. Patent Office* N° 420 898, 26 nov 1942 ; *Sugar* XXXVIII, N° 2, 18-19, 1943.
- ARROYO (R.) — Dilution problem in rum manufacture. *Sugar* XXXVIII, N° 6, 25-26, 1943.
- ARROYO (R.) — High alcohol beers in rum fermentation. *Sugar* XXXIX, N° 4, 34, 1944.
- ARROYO (R.) — The production of heavy bodied rum. *Sugar* XL, N° 11, 34-39, 1945
- ARROYO (R.) — Studies on rum. *Agr. Exp. Sta. Puerto-Rico, Research Bull.* N° 5, 1945.
- ASHBY (S.F.) — Studies of fermentations in manufacture of Jamaica rum. *Int. Sug. J.* XI, 243-251, 300-307, 1909.
- AUFFRET (L.) — Les rhums de la Guadeloupe. *Ann. Falsif* XXXI, 19-24, 1938
- BARBET (E.) — Le rhum. Progrès récents apportés à sa fabrication. 3^e éd. Paris, 1920.
- BASSIERES (E.) — Fabrication du rhum. *Bull. Agr. Martinique* (2) IV N° 22 27-30, 1922.
- BELL (F.A.) — Handbook of practical directions for sugar cane planting, sugar making and the distillation of rum. Sydney, 1866.
- BELL (J.) — Culture of the sugar cane and distillation of rum. Calcutta, 1831.
- BETTINGER (P.) — La distillerie de cannes à la Martinique. *Bull. Ass. Chim.* LII, 767-775, 840-851, 1935. LIII, 51-60, 152-159, 1936.
- BIGGS (J.) — Observations on the manufacture of sugar and rum in Jamaica. London 1843.
- BLAREZ (Ch.) — Du coefficient non-alcool dans les eaux-de-vie et les rhums. *Bull. Soc. Pharm. Bordeaux* XLVIII, 106-111, 1908.
- BOES (J.) — Ueber das vorkommen von aminen in arrac und rum. *Apoth. Ztg.* XXII, 56, 1907.
- BOINOT (F.) — Les méthodes de fermentation en distillerie (Récupération des levures). *Bull. Ass. Chim.* LV, 372-385, 1938.
- BONIS (A) — Recherches sur la composition des rhums Martinique. *Ann. Falsif.* II, 521-527, 1909.

- BONIS (A.) — La composition des rhums. *Ann. Falsif.* III, 305-322, 1914.
- BOULLANGER (E.) — Distillerie agricole et industrielle. *Baillièrè et fils*, Paris, 1925.
- BRAUER (K.) — Deutscher rum. *Chem. Ztg.* XLVI, 161-63 ; 185-86, 1922.
- BRAUER (K.) — Deutscher arrack. *Chem. Ztg.* XLVII, 365-67, 1923.
- BRENNAND (E.L.A.) — The Melle yeast recovery process in Brazil *Facts Ab. Sugar* XXXI, 473, 1936.
- BRILL (H.C.) et THURLOW (L.W.) — Alcohol from discard molasses in the Philippine Islands. *Philippine J. Sc. A* XII, 267-292, 1917
- BROWNE (C.A.) — The fermentation of sugar cane products. *J. Amer. Chem. Soc.* XXVIII, 453-69, 1906.
- BROWNE (C.A.) — The keeping qualities of sugar cane molasses. *Proc. 5. Cong. Int. Sugar Cane Technol.* 216-227, 1935.
- BROWNE (C.A.) et BLOUIN (R.E.) — The chemistry of the sugar cane and its products in Louisiana. *Louisiana Agr. Exp. Sta. Bull.* 91, 1907.
- CHARPENTIER de COSSIGNY (J.F.) — Mémoire sur la fabrication des eaux-de-vie de sucre et particulièrement sur celle de la guildive et du tafia. *Imp. Royale, Ile de France*, 1781.
- CHARPENTIER-COSSIGNY (J.F.) — Moyens d'amélioration et de restauration proposés au Gouvernement et aux habitants des Colonies. *Marchant*, Paris, 1803.
- CHATURVEDI (H.S.) — Acclimatization of yeast to high temperature and alcohol content. *J. Sc. Techn. India* II, 9-19, 1935.
- CHAUVIN (A.C.) — Etude sur l'action du peroxyde d'hydrogène sur les divers alcools et spiritueux. *Mon. Sc. Quesneville* (4) XXIII, 567-570, 1909, XXIV, 12-21, 1910.
- CLEARE (L.D.) — Damage caused to rum puncheons by boring beetles. *Agr. J. British Guiana* IX, 237-245, 1938.
- COULON (A.) — Le fabricant de rhum à la Martinique. Paris, 1855.
- CRAMPTON (C.A.) & TOLMAN (L.A.) — A study of the changes taking place in whisky stored in wood. *J. Amer. Chem. Soc.* XXX, 97-136, 1908.
- COUSINS (H.H.) — Jamaica rum. *West Ind. Bull.* VIII, 12-128, 1907.
- DAVIS (W.A.) — Methods of analysis in the fermentation industries. *Int. Sug. J.* XL, 186-188, 235. 1938.
- DEERR (N.) — Cane sugar, Chap. XXVIII: Fermentation with special reference to the sugar house, 564-588. 2° éd. *Norman Rodger*, London, 1921.
- DENYS (G.) — Alcoolisation de la canne à sucre. *Bull. Ass. Chim.* XL, 113-124, 1933.
- DIDEROT & D'ALEMBERT — Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. 3° éd. *Pellet*, Genève, 1779.
- DUCCEURJOLY (S.T.) — Manuel des habitants de Saint-Domingue. Chap. VIII 135-175 : Méthode anglaise pour faire le rum, composer les grappes et distiller cette liqueur. *Lenoir*, Paris, 1802.
- DUDLEY (W.L.) — The filtration of alcoholic liquids through wood charcoal. *J. Amer. Chem. Soc.* XXX, 1784-89, 1908.
- DUTRONE LA COUTURE — Mémoire sur la manière de distiller le rhum. Paris, 1775.
- DUTT (S.) — Composition of patent-still fusel oil from Indian sources. *Proc. Nat. Acad. Sc India* VIII, 105-109, 1938.
- EIJKMAN (C.) — Mikrobiologisches ueber die arrak fabrikation in Batavia *Zent. Bak^t. Parasit.* XVI, 97-103, 1894.

- FELLENBERG (Th. von) — Ueber den Jamaikarum und seine hohern Alkohole *Mitt. Lebensm. Hyg.* I, 352-357, 1910.
- FELLENBERG (Th. von) — Ueber den nachweis und die bestimmung des methyl alkohols, sein vorkommen in den verschiedenen nahrungsmitteln und das verhalten der methylalkoholhaltigen nahrungsmittel im organismus. *Biochem. Z.* LXXV, 45-117, 1918.
- FICKER (M) et SZUS (S.) — Ueber Rumgarung. *Zent. Bakt. Parasit.* LXXXII, 199-214, 1930.
- FINCKE (E.) — Ueber die unterscheidung von Jamalsarum und kunstrum. *Z. Unters. Nahr-Gen^ussm.* XXV, 589-596, 1913.
- FLANZY (F.) — Lalcool méthylique dans les milieux alcooliques naturels (Thèse) *Imp. Régionale*, Toulouse, 1934.
- FLORO (M.B.) — Distillery losses. *J. A. S. T. Quarterly* VIII, N° 1, 8-10, 1945.
- FORT (C.A.) & Mc KAIG (N.) — Comparative chemical composition of juices of different varieties of Louisiana sugarcane. *U. S. Dept. of Agric. Techn. Bull.* N° 688, 1939.
- FREELAND (E.C.) — Use of cane molasses for manufacture of motor fuel. *Ind. Eng. Chem.* XVII, 615-621, 1925.
- GABER (A.) — Die fabrikation von rum, arrak, cognak und allen arten von obst- und fruchtenbranntweinen, 2° éd. Wien, 1898.
- GERBINIS (L.) — Note sur la production du sucre et du rhum à la Martinique pendant les années 1919 à 1928. Fort-de-France, 1928.
- GIBBS (H.D.) HOLMES (W.C.) et AGCAOILI (F.) — Alcohol industry of the Philippine Islands. *Philippine J. Sc. A*, VI, 99-206, 1911.VII, 19-44, 97-117, 1912.
- GIRARD (A) & CUNIASSE (L.) — Manuel pratique de l'analyse des alcools et des spiritueux. *Masson & Cie*, Paris, 1899.
- GLASENAPP (M.) — Ueber die wirkungsweise der holzkole bei der reinigung des spiritus. *Z. Angew. Chem.* 617-621, 665-672, 1898.
- GODOY — Fabrico de aguardiente de Canna de assucarfi *Bol. Agr. São-Paulo* XVII, 694-701, 1916.
- GREG (P.H.) — Rum analysis. *Bull. Bot. Dept. Jamaica* (2) II, 25-31, 1895.
- GREG (P.H.) — The Jamaica yeasts. *Bull. Bot. Dept. Jamaica* (2) II, 157-160, 1895.
- GREG (P.H.) — Contribution to the study of the production of the aroma in rum. *Bull. Bot. Dept. Jamaica* (2). II, 153-157, 192-195, 1895 ; III, 1-6, 1896.
- GRIMAUD (G.) — Divers procédés de récupération de l'alcool perdu en cuverie. Procédé de récupération des levures. *C. R. 4° Cong. Int. Ind. Agr.* 1935.
- GROBERT (J. de), etc. — Traité de la fabrication du sucre de betterave et de canne : Fabrication du rhum, II, 694-723. *J. Fritsch*, Paris, 1913.
- GROSSFELD (G.) & MIERMEISTER (A.) — Vorkommen, nachweis und bestimmung von laurinsäure in alkoholischen getranken. *Z. Unters. Lebensm.* LVI, 167-187, 1928.
- GUANZON (G.A.) & LOPEZ (F.R.) — Ion antagonism in alcohol fermentation of cane molasses. *Sugar News* XVII, 505-508, 1938.
- GUILLAUME (J.) — L'industrie du rhum à la Martinique. *Bull. Ass. Chim.* XLVIII, 340-345, 1931.
- GUILLAUME (J.) — Etudes et recherches sur les rhums de mélasse de la Martinique. *C. R. 5° Cong. Int. Ind. Agr.* I, 873-79, 1937.
- GUILLAUME (J.) — Le rhum, sa fabrication et sa chimie. *L. DePollier & Cie*, Annecy, 1939.
- GUILLIERMOND (A.) & TANNER (F.J.) — The yeasts. *Wiley & Sons*, New-York, 1930.
- HALL (H.H.), JAMES (L.H.) & NELSON (E.K.) — Micro-organisms that flavor Barbados molasses. *J. Bacteriology* XXXIII, 577-585, 1937.

- HARDY (F.) — The components of sugar cane juice. *Plant. Sug. Manuf.* LXXIX, 415-416, 1927.
- HARRISON (J.B.) — The proportions of esters normally present in rum distilled in British Guiana. *British Guiana Off. Gaz.* 19 Oct. 1904.
- HARRISON (J.B.) — Analyses of rum produced in British Guiana. *British Guiana Off. Gaz.* 4 April 1906.
- HARRISON (J.B.) & SCARD (F.I.) — On faulty rum and its alleged cause. *Timehri* XII, 1-11, 131-139, 1898.
- HART (J.H.) — Rum aroma *Bull. Miscell. Inf. Trinidad*, July 1896, 45-49.
- HAUPT — Ueber deutschen rum. *Z. Offentl. Chem.* XXVII, 253-261, 1921.
- HIGGINS (B.) — Muscovado sugar and rum. Santiago de la Vega, 1800.
- HILDEBRANDT (F.M.) — Adjustement of acidity of cane molasses fermentations for maximum alcohol yields. *Ind. Eng. Chem.* XXI, 279-281, 1929.
- HILDEBRANDT (F.M.) & BOYCE (F.F.) — Stimulating of cane molasses fermentation by certain metallic salts. *Ind. Eng. Chem.* XXII, 1011-1014, 1930.
- IMHAUS (G.) — Notice sur les principales productions naturelles et fabriquées de l'île de la Réunion : industrie guildivière. *Rev. Col.* XIX, 604-607, 1858.
- IWATA (Y.) — Experiments in the fermentation of cane juice. *Rept. Gov. Sug. Exp. Sta. Formosa* N° 5, 183-196, 1938.
- IWATA (Y.) — Alcoholic fermentation of injured cane. *Rept. Gov. Sug. Exp. Formosa* N° 6, 97-106, 1939.
- IWATA (Y.), SUZUKI (S.) & YAMAFUGI (K.) — Fermentability of sugar cane juice. *Bull. Agr. Chem. Soc. Japan* XIV 111-119 1938.
- JACUEMINET — Le sucre et le rhum des colonies françaises. *C. R. Cong. Anciennes Colonies*, 582-607, Paris, 1909.
- JACQUET (L.) — L'alcool, étude économique générale. *Masson*, Paris, 1912.
- JONSCHER (A.) — Zur kenntnis und beurteilung von rum, rumverschnitten und kunstrum. *Z. Offentl. Chem.* XX, 330-36, 345-49, 1914.
- JOSA (G.) — Les industries du sucre et du rhum à la Martinique (Thèse), Paris, 1931.
- KAPPELER (G.) & SCHULZE (R.) — Beitrag zur rumunterscheidung. *Pharm. Zentralhalle* LI, 165-170, 1910.
- KAYSER (E.) — Contribution à l'étude des ferments du rhum. *C. R.* CLX, 408-411 ; CLXI, 181-184, 1915 ; CLXII, 647-679, 1916.
- KAYSER (E.) — Contribution à l'étude des ferments alcooliques. *Ann. Sc. Agr.* 297-322, 1916.
- KAYSER (E.) — Contribution à l'étude de la fermentation des mélasses de cannes. *Ann. Falsif.* XX, 326-328, 1927.
- KAYSER (E.) & DEMOLON (H.) — Contribution à l'étude des produits volatils dans la fermentation alcoolique. *Ann. Sc. Agr.* (3) IV, 161-188, 1909.
- KAYSER (E.) & REY (F.) — Contribution à l'étude des ferments et de la fermentation du rhum. *Ann. Sc. Agr.* 159-195, 411-454, 1917.
- KERVEGANT (D.) — L'industrie rhummière à la Martinique. *Bull. Agr. Martinique* (3), II, 23-110, 1933.
- KERVEGANT (D.) — Note sur le rhum « Grand arôme ». *Bull. Ass. Chim.* LIII, 1000-1003, 1936.
- KOZO SUZUKI, etc — Alcoholic fermentation of cane juice. *Rep. Gov. Sug. Exp. Sta. Formosa* N° 4, 82-83, 1937.
- LABAT (Le R. P.) — Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique : de l'eau-de-vie de cannes T., IV. 410-416 *G. Cavelier*. Paris, 1722.

- LAER (M. van) — La chimie des fermentations. *Masson & Cie*, Paris, 1935.
- LAGARRIGUE de SURVILLIERS (J. de) — Manuel de sucrerie de cannes : la fabrication du rhum à partir des mélasses, 216-240. *Dunod*, Paris, 1932.
- LAVOLLEE (P.) — Notes sur les cultures et la production de la Martinique et de la Guadeoupe, 145-150. *Imp. Royale*, Paris, 1841
- LEBBIN — Ein neuer weg zur beurteilung von rum und arrak. *Chem. Ztg.* L, 334, 1926.
- LEGIER (E.) — La Martinique et la Guadeloupe : production du rhum, 129-141. Paris, 1905.
- LEONARD (M. A.) — Rum. Trade, production and manufacturing methods of principal producing countries. *U. S. Dept. Commerce Rept.* 1937.
- LEVY (L.) — Microbes et distillerie. *Carre & Naud.*, Paris 1900.
- LIPPMANN (E. O. von) — Ueber die sog. methylalkoholgarung. *Biochem. Z.* CVI, 236-238, 1920.
- LUCKOW (C.) — Ueber die begutachtung von rum, arrak und kirschwasser mit hilfe der ausgiebigkeitsprobe. *Brennerei Ztg.* L, 86-87, 1933.
- MC CLEERY (W. L.) et AGEE (H. P.) — A report on the manufacture of industrial alcohol from Hawaiian molasses. *Plant. Sug. Manuf.* LXIX, 449-50, 468-70, 487-90, 1922.
- MAGNE (J.) — Yield of alcohol obtainable in the fermentation of cane molasses under different conditions of working. *Louisiana Plant.* LIX, 13-14, 1917.
- MALVEZIN (F.) — Vieillissement des vins et spiritueux. *Tignol*, Paris, 1903.
- MANHES (G.) — La production et la consommation des rhums des colonies françaises. *C. R. Cong. Anciennes Colonies*, 614-622, Paris, 1909.
- MARCANO (V.) — Sur la fermentation alcoolique du vesou de la canne à sucre. *C. R.* CVIII, 955-957, 1889.
- MARILLER (Ch.) — Distillation et rectification des liquides industriels. *Dunod*, Paris, 1925.
- MARILLER (Ch.) & GROSFILEY (I.) — Le contrôle chimique en distillerie. *Dunod*, Paris, 1939.
- MARVEL (C.S.) & HAGER (F.D.) — Bauer oil, the high-boiling residue from molasses fusel oil. A source of capric acid. *J. Amer. Chem. Soc.* XLVI, 726-731, 1924.
- MATHIEU (L.) — Dégustation et analyse chimique des vins et spiritueux. *Rev. Scient.* XLVIII, 390-99, 1910.
- MELHADO (E.) — Jamaica rum. *Amer. Wine Liquor J.* I, N° 11, 63-64, 1934
- MEZGER (O.) & JESSER (H.) — Deutscher rum. *Z. Ang. Chem.* XXXIV, 621-629, 1921
- MEYER (G. W.) — Freie schwefelsaure in rum. *Z. Ang. Chem.* VII, 144, 1901.
- MICKO (K.) — Ueber die untersuchung des Jamaika-und Kunstrums und zur kenntnis des typischen reichstoffes des Jamaika-rums. *Z. Unters. Nahr. — Genusssm.* VIII, 433-451, 1908.
- MICKO (K.) — Zur kenntnis der untersuchung von branntweinen (Cuba-, Demerara, Jamaikarum, arrak, zwetschenbranntwein, Kognak, weingelager-branntwein). *Z. Unters. Nahr. — Genusssm.* XIX, 305-322, 1910.
- NELSON (E.K.) — Some organic acids of sugar cane molasses. *J. Amer. Chem. Soc.* LI, 2808-10, 1929.
- NELSON (E.K.) & GREENLEAF (A.) — An investigation of cane molasses distillery slop with special reference to certain organic acids. *Ind. Eng. Chem.* XX, 857-59, 1929.
- NEWLANDS (J.A.R.) & NEWLANDS (B.E.R.) — Sugar. A handbook for planters and refiners. Chap. XXIV: rum and others alcoholic spirits, 729-784. *E. & F. Spon*, London, 1911.
- OHTSU (K.) — Value of cane juice as a yeast nutrient medium. *Rept. Gov. Sug. Exp. Sta. Formosa*, N° 5, 168-182, 1933.

- OTHSU (K.). — A substance in cane juice that stimulates fermentation. *Rept. Gov. Sug. Exp. Sta. Formosa* N° 6, 129-148, 1939.
- ORDONNEAU (Ch.). — Alcool et eaux-de-vie. *Doin*, Paris, 1885.
- OWEN (W.L.). — Formation of gum levan in sucrose solutions. *J. of Bacteriology* VIII, 421-445, 1923.
- OWEN (W.L.). — Blackstrap molasses as raw material for biochemical industries. *Russell Palmer*, Hoboken, 1939.
- OWEN (W.L.). — Modern distillery design. *Sugar* XXXVII, N° 3, 26-30, 1942.
- OWEN (W.L.). — Deterioration of molasses in storage. *Sugar* XXXVIII, N° 9, 23-24 ; N° 10, 22-24, 1943.
- OWEN (W.L.) et BOND (J.O.). — Alcohol from cane blackstraps. Effect of varying additions of acid. *Ind. Eng. Chem.* XVI, 387-392, 1924.
- OWEN (W.L.) et CHEN (J.S.). — Cuban invert molasses fermentation. *Facts Ab. Sugar* XX, N° 1, 21-22, 38, 1933.
- OWEN (W.L.) et CHEN (J.S.). — Fermentation of Cuban invert molasses in production of industrial alcohol. *J. Chem. Eng. China* IV, 212-217, 1937.
- OWEN (W.L.) et DENSON (W.P.). — Acceleration of alcohol fermentation by the use of vegetable carbons and others inert substances. *Zent. Bakt. Parasit.* LXXVII, 481-523, 1929.
- OWEN (W.L.) et DENSON (W.P.). — Sugar cane bagasse as a source of industrial alcohol. *Plant. Sug. Manuf.* LXXX, 60-64, 83-85, 102-105, 1928.
- PACOTTET (P.) et GUITTONNEAU (L.). — Eaux-de-vie et vinaigres. *Bailière et fils*, Paris, 1926.
- PAIRAULT (E.A.). — Note sur la fabrication du rhum à la Guadeloupe. *Bull. Ass. Chim.* XVII, 246-255, 1899.
- PAIRAULT (E.A.). — Le rhum et sa fabrication *C. Naud*, Paris, 1903.
- PARTRIDGE (W.). — Extractives of rum. *Analyst* XLVIII, 772, 1932.
- PECK (S.S.) et DEERR (N.). — The fermentation of Hawaiian molasses. *H.S.P.A. Exp. Sta. Agr. Ser. Bull.* 28, 1909.
- PELLET (H.). — Études sur la canne à sucre. *Ann. Sc. Agr.* (2) VII, t. I, 415-473; t. 2, 1-74, 1897.
- PERARD (J.). — Le rendement en distillerie. *C.R. 5° Cong. Int. des Ind. Agr.* 802-832, 1937.
- PIQUE (R.). — Vinification et alcoolisation des fruits tropicaux et fruits coloniaux. *Desforges, Girardot et Cie*, Paris, 1928.
- PORTER (G.R.). — The nature and properties of the sugar cane. Chap. VIII ; On the distillation of rum, 93-102. *Smith, Elder & Co*, London, 1830.
- POZZI-ESCOT (E.). — Le vieillissement artificiel des eaux-de-vie et des spiritueux. *Bull. Ass. Chim.* XXIII, 114-130, 1906.
- PRINSEN-GEERLIGS (H.C.). — Fabrication du rhum et de l'arac. *Bull. Ass. Chim.* XV, 1151-1161, 1898.
- PRINSEN-GEERLIGS (H.C.). — Cane sugar and its manufacture. 2° éd., *Norman Rodger*, London, 1924.
- PRINSEN-GEERLIGS (H.C.). — The keeping quality of cane sugar molasses. *Proc. 6. Cong. Int. Soc. Sug. Cane Techn.* 980-85, 1939.
- QUANTIN (H.). — Sur l'essai de l'alcool au point de vue de l'appréciation de la pureté commerciale des eaux-de-vie et autres boissons fermentées. *C.R. 4. Cong. Int. Chim. Appl.* II, 241-255, 1900.
- QUANTIN (H.). — Sur la non-existence de l'alcool méthylique dans les rhums. *J. Pharm. Chim.* (6) XII, 503-507, 1900.
- QUANTIN (H.). — Contribution à l'analyse des spiritueux. Composition des rhums. *Ber 5. Int. Kong. Angew. Chem.* III, 692-687, 1904.

- RAGHUNATHA RAO (Y.K.). — Composition and possible utilization of fusel oil obtained in the fermentation of molasses. *Current Science* VII, 53-54, 1938.
- ROBINSON (S.H.). — The Bengal sugar planter. Calcutta, 1849.
- ROCQUES (X.). — Eaux-de-vie naturelles et industrielles. *Ch. Béranger*, Paris, 1913.
- ROCQUES (X.). — Les eaux-de-vie et liqueurs. *Carré et Naud*, Paris, 1898.
- ROCQUES (X.). — La composition des rhums. *Ann. Falsif.* XVI, 332-334, 1924.
- ROCQUES (X.). — Enquête sur les caractères spécifiques des rhums des colonies françaises. *Ann. Falsif.* XX, 71-79, 148-155, 224-232, 399-403, 1927.
- ROUX (J.P.). — Production du rhum. *C. Masson*, Paris, 1884.
- SAINT-OLYMPE (M.). — Réponse présentée au questionnaire du Comité d'initiative de la semaine des rhums coloniaux. Fort-de-France, 1927.
- SAITO (K.). — Notiz über die melasse rumgarung auf den Bonininseln. *Zent. Bakt. Parast.* XXI, 675-677, 1908.
- SALAMON (A.) et GOLDIE (E.N.). — The manufacture of caramel. *J. Soc. Chem. Ind.* XIX, 301-305, 1900.
- SANARENS (J.). — Composition des rhums de vesou de la Guadeloupe. *Ann. Falsif.* IV, 642-644, 1911.
- SANARENS (J.). — Composition de quelques rhums authentiques. *Ann. Falsif.* VI, 488-495, 1913.
- SANARENS (J.). — La composition des rhums tels qu'ils sont au moment de leur débarquement en France. *Ann. Falsif.* XVIII, 69-80, 1925.
- SAUSSINE (G.). — La chimie du rhum. *Bull. Agr. Martinique* (1) I, 101-109, 1899.
- SAUSSINE (G.). — Un essai de contrôle chimique en rhumerie à la Martinique. *Bull. Ass. Chim.* XVII, 367-370, 1899.
- SAUSSINE (G.). — Le rhum à la Martinique. *Rev. Cult. Col.* VI, 165-170, 1900.
- SAVARY DES BRUSLONS (J.). — Dictionnaire universel de commerce, d'histoire naturelle et des arts-et-métiers. Nelle éd., *Philibert*, Copenhague, 1759-1765.
- SCALA (A.). — Il rhum e le sue falsificazioni. *Gaz. Chim. Ital.* XXI, 396-414, 1891.
- SCARD (F.I.). — Scientific control of a rum distillery. *Int. Sug. J.* 498-502, 1916.
- SCHAFFER (E.). — Geruchsprüfung von rum. *Chem. Ztg.* XLVI, 934, 1923.
- SELL (E.) — Ueber cognak, rum und arak. *Arb. Kaiserl. Gesundh.* VI, 335-373, 1890. VII, 210-252, 1891.
- SELL (E.) — Ueber Cognak, rum und arak ; das material zu ihrer darstellung, ihre bereitung und nachher behandlung unter berücksichtigung der im handel üblichen gerbräuche sowie ihrer ersatzmittel und nachahmungen sowie die ergebnisse ihre chemischer untersuchung. Berlin, 1891.
- SIMON (A.). — Recherches sur la classification des rhums Martinique d'après leurs coefficients d'impuretés. *Ann. Falsif.* II, 494-501, 1909.
- SORNAY (P. de). — La canne à sucre à l'île Maurice : fabrication du rhum, 648-656. *Challamel*, Paris, 1920.
- SRINIVASAN (N.). — Volatile acids of fermented cane molasses. *Int. Sug. J.* XLI, 68, 1939.
- STRUNK (H.). — Ueber rumuntersuchungen. *Veröffentl. Geb. Milit. Sanitätswesens* LII, 26-36, 1912.
- SWENARTON (J.). — Higher alcohols of fermentation. *Science* LXX, 254-256, 1929.
- TAIRA (T.) et MASUJIMA (T.). — Unsaponifiable high-boiling substances in fusel oil. *J. Agr. Chem. Soc. Japan* IX, 379-387, 1933. X, 232-247, 1934.

- TAKEI (S.) et IMATI (T.). — Odorants of raw sugar : Volatile organic acids in cane molasses. Stigmasterol and syringic acid. *Bull. Inst. Phys. Chem. Res. Tokyo* VI, 124-129, 285-307, 1937.
- TANAKA (S.). — Acetic acid bacteria from the cane juice. *J. Agr. Chem. Soc. Japan* XII, 35-35, 285-307, 1936.
- TAQUET (P.). — Les boissons dans le monde entier. *Carpentier*, Paris, 1889.
- TOSHIHI TANABA. — Organic acids in cane juice. *Rept. Gov. Sug. Exp. Sta. Formosa* N° 4, 39, 1937.
- TOBIE (W.C.). — Puerto Rican rum. Its manufacture and characteristics. *Amer. Wine Liquor J.* V, 16-17, 1937.
- VALAER (P.). — Foreign and domestic rum. *Ind. Eng. Chem.* XXIX, 988-1001, 1937.
- VALAER (P.) et FRAZIER (W.H.). — Changes in whisky stored for four years. *Ind. Eng. Chem.* XXVIII, 92-105, 1936.
- VORDERMANN (A.G.). — Analecta op Bromatologisch gebied. I. Geneesk. *Tijd. voor Nederl. Indië* XXXIII, 1893.
- WALTER (E.). — Die herstellung von arak auf Java. *Deut. Lebensm'ttel Rdsch.* LI, 256-57, 1938.
- WATTS (F.) et TEMPANY (H.A.). — The fermentation of cane juice. *West Ind. Buil.* VI, 387-393, 1906.
- WILLIAMS (W. COLLINGWOOD). — Some analyses of genuine Jamaica rums. *J. Soc. Chem. Ind.* XXVI, 498-500, 1907.
- WENT (F.A.) et PRINSEN-GEERLIGS (H.C.). — Over suiker-en alcoholvorming dor organismen in verhand met de verwerking der naproducten in de rietsuiker fabriken. *Arch. Suikerind. Ned-Indie* 1884, Mød. N° 13.
- WENT (F.A.) et PRINSEN-GEERLIGS (H.C.). — Beobachtungen über die hefearten und zuckerbildenden pilze der arakfabrikation. *Ver. Koninkl. Akad. van Wetensch. te Amsterdam*, 1895.
- WINDISCH (K.). — Ueber die zusammensetzung der trinkbranntweine. *Arb. Kais. Gesundh.* VIII, 257-293, 1893.
- WINDISCH (K.). — Beiträge zur kenntnis der edelbranntweine. *Z. Unters. Nahr.-Genussm.* VIII, 465-505, 1904.
- WRAY (L.). — Manuel pratique du planteur de canne à sucre : de la distillation du rhum, 577-609. *Lib. Agr. de la Maison Rustique*. Paris, 1853.
- WUSTENFELD (H.) et LUCKOW (C.). — Esterzahl, ausgiebigkeit und qualität von rum und arraksorten des handels. *Mitt. der A.T.L.* XX, 2-6, 1930.
- YODER (P.A.). — Notes on the determination of acids in sugar cane juice. *Ind. Eng. Chem.* III, 140-146, 1911.
- ZIZINE (P.). — Contribution à l'étude des rhums de la Martinique. (*Thèse*). Bordeaux, 1913.