

Territoires du Ruanda-Urundi.
Résidence du Ruanda.
Territoire d'Astrida.

Astrida, le 29 Décembre 1932.

N° 933 / Agri. Sarrazin.

OBJET: Bière indigène au
sarrazin.

REPONSE au n° 1332 / Agri. Sarrazin
du 22 Décembre 1932.

RUHENGRI



24075

19/12/32
6.1.33
Monsieur l'Administrateur territorial,

Suite votre lettre émarginée ci-contre, j'ai l'honneur de vous exposer ci-dessous le mode de préparation de la bière indigène provenant du mélange du sorgho et du sarrazin.

- 1° Faire macérer une quantité de sarrazin dans de l'eau. (comme on fait pour le sorgho).
- 2° Mélanger à cette macération un peu de cendre de feuilles de bananier. (On fait de même pour le sorgho).
- 3° Après un ou deux jours, le germe de la graine de sarrazin se montre. C'est le moment pour égouter et exposer la bouillie au soleil.
- 4° Après séchage on enlève la pelure des graines. (Comme il est procédé pour les graines de sorgho pour la bière de sorgho).
- 5° On prépare à part le médicament dit "Umusemburo", qui servira pour faire fermenter. - Ce médicament est préparé au moyen de farine de sorgho et de bière de bananes.
- 6° En replace ensuite le sarrazin (décortiqué) dans un pôt indigène placé sur un feu et on tourne la pâte au moyen d'une spatule.
- 7° Quand le tout est devenue une pâte, on la sort du pôt pour la laisser refroidir. Ensuite on écrase cette pâte entre deux pierres pour en faire de la farine.
- 8° On prend ensuite du sorgho qu'on prépare de la même façon que le sarrazin.
- 9° On mélange ensuite les farines (de sarrazin et de sorgho). Les quantités de mélange sont fonction du goût de sorgho ou de sarrazin ~~pré-~~ ^{de préférence}.
- 10° On mélange le tout à l'eau et avec le médicament dit Umusemburo dans un "umuvule" ou petite pirogue, ou un tronc d'arbre évidé.

On verse ensuite dans des pôts à bière et on laisse fermenter la bière.

C'est le même procédé que l'indigène emploie dans la préparation de la bière mélange sorgho et éléusine: idem avec sorgho et blé (seigle). - Au reste, on peut faire n'importe quelle bière de mélange à condition que du sorgho ou de l'éléusine entre dans le mélange. Toutes ces bières de mélange portent le nom de "amargwa". Pour les bières fortes on emploiera plus de sorgho ou d'éléusine que de sarrazin ou de blé; pour les bières faibles on procédera de la manière contraire.

L'Administrateur territorial, Servranckx, A,

A Monsieur l'Administrateur territorial de et à RUHENGRI.

Résidence du Ruanda
Territoire de Ruhengeri.

Ruhengeri, le 22 décembre 1932

No.1332/Agri/Sarrasin.

OBJET: Sarrasin.

Monsieur l'Administrateur Territorial,

Bar salette no.476/Agri du 8/10/32, Monsieur
le Résident me fait savoir que les indigènes de votre
territoire préparent de la bière par mélange de sorgho
et de sarrasin. Je vous serais reconnaissant de bien
vouloir me faire connaître le mode de préparation
afin de le diffuser dans mon territoire.

L'Administrateur Territorial ff.FELT

A Monsieur l'Administrateur Territorial à ASTRIDA.

Uungano

Namna ya kutengeneza pombe ya Ngano: ni kuchanganya
Ngano hizo kwa Mutama.

1/ Vi kuwika cNgano ndani ya maji (KWINIKA) namna wanayofanya kwa Mutama.

2/ Kwa kutengeneza hivyo kuwika Ngano ndani ya maji; kuweka ndani ya Ngano majivu yenye kukomea kidogo; kama wafanyavyo kwa Mutama.

3/ Kama zinapita siku mbili au siku moja ngano zinaota mimba halafu huziondoa ndani ya maji nyuma kuzianika kwa juu.

4/ Kama zinakwisha kukauka huzifunyanza ndani ya Kimu kwa kuondosha mimba iliyokuwako kama wafanyavyo kwa Mutama.

5/ Halafu hufanya kitu kilitwacho Umusemburo, utakaojaa kwa kulita Govu (KUBIRA). - Ceno huo Umusemburo wa tengeneza ndani ya unga ya Mutama unachanganyo na pombe ya Ngano.

6/ ~~Halafu~~ Halafu Ngano wanaziondoa magando ya nyuma wanazivika ndani ya chungu cha Kinyarwanda inayo kao juu ya moto halafu huzigagema muchanganyo huo wa ugali na mti sawa karid (UMWUKO).

7/ Kama vyote vinakwisha kugenka uguli huondosha ndani ya chungu hicho Sababu upate kupoa. Nyuma yake ukiisha kukauka wanamaga upate kugenka unga.

8/ Halafu hukamata Mutama huwifanyizia kama wanavyo kwisha kufanyizia Ngano.

9/ Halafu kuchanganya unga ya Ngano na ya Mutama huo muchanganyo unaleta utamu wa cNgano au labudo Mutama.

10/ Halafu vyote wanavichanganya ndani ya maji pamoja na Umusemburo. Vyote huwika ndani ya Umusemburo. Ngano huweka muchanganyo huo ndani ya mitungi (INTIANGO) wa pombe; halafu pombe hiyo huleta Govu.

Ndavyo hivyo Kinyarwanda yote afanyavyo kwa kuchanganya Mutama na Ublezi. Vi sawa kuchanganya Ngano na Mutama.

Kero nyingi kutengeneza pombe. Lakini haikorwi kuchanganya Mutama au ubizi. Caki muchanganyo huo hilitwa AMARWA.

Ukombe zenye kuwa mkasi mara nyingi Mutama au Ublezi huo unalingi zaidi kuliko ngano.

Ndavyo wafanyavyo
Ndimi Bwana C. Administrator Central