

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

Astrida, le 29 Décembre 1932.

N° 935 / Agri. Sarrazin.

OBJET: Bière indigène au  
sarrasin.

RUHENERI  
24075

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

19/12/32  
6'

Monsieur l'Administrateur territorial,

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

- 1° Faire macérer une quantité de sarrasin dans de l'eau. (comme on fait pour le sorgo).
- 2° Mélanger à cette macération un peu de cendre de feuilles de bananier. (On fait de même pour le sorgo).
- 3° Après un ou deux jours, le germe de la graine de sarrasin 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 sorgo pour la bière de sorgo).
- 5° On prépare à part le médicament dit "Umusemburo", qui servira pour faire fermenter. - Ce médicament est préparé au moyen de farine de sorgo et de bière de bananes.
- 6° On replace ensuite le sarrasin (décorqué) 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 sorgo qu'on prépare de la même façon que le sarrasin.
- 9° On mélange ensuite les farines (de sarrasin et de sorgo). Les quantités de mélange sont fonction du goût de sorgo ou de sarrasin ~~préférée~~.
- 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 sorgo et eluesine: idem avec sorgo et blé (seigle). - Au reste, on peut faire n'importe quelle bière de mélange à condition que du sorgo ou de l'eluesine entre dans le mélange. Toutes ces bières de mélange portent le nom de "amargwa". Pour les bières fortes on emploiera plus de sorgo ou d'eluesine que de sarrasin ou de blé; pour les bières faibles on procédera de la manière contraire.

L'Administrateur territorial, Servrandx, A,

*Servrandx*

A Monsieur l'Administrateur territorial de et à RUHENERI.

Résidence du Ruanda  
Territoire de Ruhengeri.

Ruhengeri, le 22 décembre 1932

No. 1332/Agri/Sarrasin.

OBJET: Sarrasin.

Monsieur l'Administrateur Territorial,

Par salettre n°.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.

# Oango

Namma ya hutengeneza pombe ya Ngano, ni kuchanganya  
Ngano hivo kwa Mutama.

1° Ni kuveka Ngano ndani ya maji (KWINKA) namma wanay  
fanya kwa Mutama.

2° Kivo hutengeneza hivo kuveka Ngano ndani ya maji; kuveka  
ndani ya Ngano majivu yembi kukomea kidogo; kama wafanya  
ivo kwa Mutama.

3° Kama zinapita siku mbili ao siku moja ngano zinastamimea  
halafu huziondoa ndani ya maji nyuma kuzianika kwa sua.

4° Kama zinakwisha kukanika huzifunyanga ndani ya Sini  
kivo kumodosha mimesa iliyokuvako kama wafanyaivo kwa  
Mutama.

5° Halafu hufanya kitu hii twacho Umusemburo, utakao  
faa kwa Kulita Sovu (KUBIRA). - Cesa luo Umusemburo wa  
tengeneza ndani ya unga ya Mutama unaochanganya na  
pombe ya Vlanzi.

6° ~~Hutengeneza~~ Halafu Ngano wanaziondo magando ya nyuma  
wanaziweka ndani ya chungu cha Kinyarwando inayo kao  
sim ya moto halafu huzizengenzo muchanganya hivo wa  
ngali na muti sawo Karid (UMWUKO).

7° Kama vyste vinakwisha kugenka uguli kumodosha ndan  
ya Chungu hicho Sababa upate kupsa. Nguma yake ukiisho  
kukanika wanamaga upate kugenka unga.

8° Halafu hukamata Mutama kuvifanyizio kamo  
wanayo kuvisha hufanyizio Ngano.

9° Halafu huchanganya unga ya Ngano na ya Mutama  
hivo muchanganya unaleta itamu wo et Ngano ao labudo  
Mutama.

10° Halafe vyste wanaviehaenganya ndani ya maji pamoya  
na Umusemburo. Vyste kuveka ndani ya Umusemburo. Ngum  
kuveka muchanganya hivo ndani ya mutungi (INTANGO)  
na pombe; halafu pombe hivo huleta Sovu.

Vlavyo hivo Kinyarwanda yavyste afanyabyo kivo kuchanganya  
Mutama na Ulezzi. Ni sawo kuchanganya Ngano na Mutama  
kivo nyingi hutengeneza pombe. Lakini haisorwi kuchanganya  
Mutama ao vlezi. Caki muchanganya hivo hii twa AMARWA.  
Na pombe zanya kivo mudadi mara nyingi Mutama ao Ulezzi  
hivo maringi zaicte kubiko ngano.