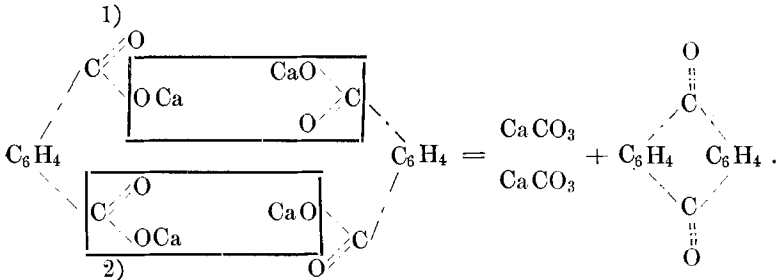


Anthrachinon und zwar in nicht untergeordneter Menge bildet. Die Bildung geschieht zweifelsohne gemäss der Gleichung:



Die Details des vorliegenden Versuches sollen vielleicht später gelegentlich in den Annalen publicirt werden, jetzt will ich nur noch anführen, dass vor mir schon O. Miller¹⁾ phtlsauren Kalk destillirte, aber dabei mit gar keiner Silbe das Anthrachinon erwähnt.

Das von mir gefundene Resultat darf in zweifacher Hinsicht ein Interesse beanspruchen. Zunächst vermehrt es mit einem wichtigen, die bisher vorhandenen Gründe, dass das Anthrachinon als Diketon aufzufassen ist und dann bestätigt es in willkommener Weise die von Pechmann (s. oben) gefundene Thatsache.

Schliesslich sei es mir zu erwähnen gestattet, dass ich jetzt darüber Versuche angestellt habe, ob der fumarsaure Kalk bei der trockenen Destillation gewöhnliches Chinon liefert, wozu mich natürlich eine der obigen ganz analoge Idee leitet.

Budapest. Universitäts-Labor. d. Prof. C. v. Than.

84. H. Struve: Ueber Kephir.

(Eingegangen am 11. Februar; mitgetheilt in der Sitzung von Hrn. A. Pinner.)

Mit dem Namen Kephir bezeichnet man ein Getränk, das durch einen besonderen Act der Gährung aus Kuhmilch oder aus anderen Milchsorten dargestellt wird. Dieses Getränk ist bei den Bergvölkern des nördlichen Abhanges des kaukasischen Hochgebirges schon seit undenklichen Zeiten her im Gebrauch und nimmt bei diesen dieselbe Stellung ein, die der Kumis bei den nomadisirenden Völkerschaften der südöstlichen Steppen Russlands. Ueber dieses letztere Getränk wurde der wissenschaftlichen Welt im Jahre 1784 zum ersten Mal berichtet und seitdem ist es vielfältig der Gegenstand eingehender

¹⁾ Journ. d. Russ. chem. Gesellsch. 12. 1489 vom 24. Juli, Petersburg, chem. Centralbl. 1879.

Untersuchungen gewesen, doch erst seit den letzten Decennien hat es eine bedeutendere Stellung in dem allgemeinen Schatz der Heilmittel gefunden.

Das Kephir dagegen war bis vor 2 Jahren selbst in Russland ganz unbekannt, obgleich schon im Jahre 1867 Dr. Sipowitsch eine kleine Mittheilung über das Kephir in der kaukasischen medizinischen Gesellschaft gemacht hatte, die aber in den Protokollen der Gesellschaft begraben liegen blieb. Es vergingen 10 Jahre, d. h. im Jahre 1877 veröffentlichte Dr. Schublowski eine schon ausführlichere Arbeit über das Kephir, doch auch durch diese wurde weder die Aufmerksamkeit der Wissenschaft, noch die des Publikums auf dieses neue Genussmittel gelenkt. Es war gleichsam noch nicht der richtige Moment gekommen, oder es fehlte am richtigen Impuls, der erst im Jahre 1881 von Moskau aus erfolgte, somit — kann man sagen — fast genau 100 Jahre nach der ersten Mittheilung über den Kumis.

Am 1. December 1881 hielt Ed. Kern¹⁾ in der Kaiserlichen Gesellschaft der Naturforscher zu Moskau einen Vortrag über ein neues Milchferment aus dem Kaukasus — Kephir — das er selbst während seiner Reise auf dem Kaukasus kennen gelernt und mitgenommen hatte. Die zu diesem Vortrag erforderlichen eingehenderen Untersuchungen waren von Ed. Kern unter der Aegide und im Laboratorium des Prof. Dr. Goroschaukin unternommen und ausgeführt worden, und diesem Umstande müssen wir es mit grösster Wahrscheinlichkeit in Sonderheit zuschreiben, dass dieselben nicht der Vergessenheit übergeben wurden, sondern weithin hallten. Als Folge davon sehen wir nicht allein, dass in den letzten 2 Jahren das Getränk — Kephir — vom Süden bis in den Norden Russlands Eingang und Verbreitung als Heilmittel gefunden hat, sondern dass auch die inländische wissenschaftliche Literatur schon eine ganze Reihe von Artikeln und Broschüren über das Kephir aufzuweisen hat.

In den letzten Monaten des verflossenen Jahres sind auch die ersten Notizen über das Kephir als Genussmittel im Auslande aufgetaucht, wofür der Vortrag des Prof. Dr. Fr. Cahn in der Sitzung der naturwissenschaftlichen Sektion der schlesischen Gesellschaft für vaterländische Kultur in Breslau vom 13. December als Beleg vorliegt.

Somit ist gleichsam die Bahn gebrochen und gegenwärtig, wo das Kephir schon in den Kreis der Speculation aufgenommen worden ist und durch den Handel bezogen werden kann, wird es auch gewiss nicht an Liebhabern und Kräften fehlen, die sich noch eingehender mit dem Kephir vom Standpunkt der Wissenschaft aus beschäftigen werden.

¹⁾ Bull. d. l. Soc. Imper. des Naturalistes de Moscou 1881, No. 3, S. 141.

Das Kephir hat den engen Kreis, in dem es Jahrhunderte hindurch mit Aengstlichkeit, ja man kann sagen mit religiöser Pietät gepflegt wurde, verlassen. Es ist gleichsam Allgemeingut geworden, trotzdem es noch mit einem gewissen Geheimnissvollen, Mysteriösen in Bezug auf seine Darstellung umgeben ist, die durchaus von dem Besitz der sogenannten Kephir-Körner, des neuen Milchferments nach Kern, abhängig ist. Dieses Ferment kann nur von den Bergvölkern bezogen werden, doch hat man dasselbe einmal, so ist man im Stande unter Beobachtung und Einhaltung gewisser Vorsichtsmaassregeln während längerer Zeit — einerlei ob im Winter oder im Sommer — das Getränk nach Belieben und nach Geschmack zu bereiten.

In diesem zur Stunde noch Geheimnissvollen über den Ursprung und über die Natur des Kephirferments liegt eine nicht gering zu veranschlagende Bedeutung für dieses Getränk, die zu eingehenderen Untersuchungen anregt und mit Zuversicht können wir behaupten, dass es gewiss nicht mehr lange Zeit hin sein wird, bis die Darstellung des Kephirs mit allen seinen Nebenumständen in die bekannten Erscheinungen der Gährungen im Allgemeinen eingereiht sein wird. Von jenem Zeitpunkt an wird dann das einfache Getränk und Heilmittel der Gebirgsvölker des hohen Kaukasus, höchst wahrscheinlich, eine besondere wichtige Stellung in der Reihe der Haus- und Heilmittel einnehmen. Zumal dem Kumis gegenüber muss es an Bedeutung gewinnen; doch einerlei wie es auch sei, immerhin müssen erst Erfahrungen aus dem Leben gesammelt werden, wozu Jahre erforderlich sind, während das Kephir augenblicklich dem gegenwärtigen Zeitgeist durchaus entsprechend als Modemittel in Aufschwung genommen worden ist.

Wenn ich mich einer eingehenderen chemischen Untersuchung des Kephirs zugewandt habe, so liegt der Grund in dem Wunsche, meine vielen Erfahrungen, die ich in den letzten Jahren bei meinen Milchstudien gesammelt habe, auch dem Kephir anzupassen und dabei die Veränderungen, die die Milch durch diesen Gährungsstoff erleidet, kennen zu lernen. Diese Arbeit ist aber schwerer und complicirter als ich erwartete, trotzdem aber hoffe ich in nächster Zeit eingehender über diese neuen Studien berichten zu können.

Tiflis, 30. Januar 1884.