treffliche Dienste thut, indem er, nichts von den Eigenschaften an sich zu haben scheint, wegen deren sonst Milch in Fiebern nicht gut zu genießen ist. Frischer Yaourt ist für die Landeseingebornen ein wichtiger Nahrungsartikel, den auch die Europäer bald lieb gewinnen.

Es giebt keine andere Säure, die eine gleiche Art von Quark erzeugte; alles, was man nach vollendeter saurer Gährung versucht hat, bewirkt Fäulniß. In Rußland setzen die Landleute ihre Milch in Töpfen auf den Ofen, und lassen sie stehen, bis sie sauer wird. Diese gebrauchen sie dann in solchem Zustande als einen Nahrungsartikel, oder sie machen Käse daraus. Aber sie hat keine von den Eigenschaften des Yaourt, obgleich sie in ihrer Neuheit viel vom Geschmacke desselben an sich hat. Vielleicht könnte frische Milch, wenn man sie sauer gerinnen ließe, und diese nachher wieder als Gährungsstoff gebrauchte, bei Fortsetzung dieses Verfahrens mit der Zeit die Eigenschaften des Yaourt annehmen, welcher in der Türkei nie ohne ein wenig alten Yaourt zu Stande gebracht wird.

Wie Yaourt zum ersten Male gemacht worden sei, davon wissen weder Türken noch Araber eine vernünftige Nachricht zu geben. — Es verdient Aufmerksamkeit, als ein überaus schmackhaftes Gericht, und obendrein noch als ein Medikament.

## 169.

## Kumiß oder gegohrne Stutenmilch nach Art der Tatarn zu bereiten.

Man nehme von der an einem Tage gemolkenen Stutenmilch, so viel man will, und gieße ein Sechstheil Wasser und ein Achtel von der sauersten Kuhmilch dazu, die man haben kann; in der Folge aber wird, an deren Statt, eine kleine Portion alter Kumiß noch besser zu dem Zwecke der

Säu-