Omeire.

Von Dr. R. Marloth in Capstadt.

Bei der Bedeutung, welche Kumys und Kefir für die Heilkunde gewonnen haben, dürfte die Mittheilung nicht ohne Interesse sein, dass auch die Eingebornen des deutschen südwest-afrikanischen Schutzgebietes gegohrne Milch bereiten. Es sind das die Hereros, der herrschende Volksstamm des Damaralandes. Die Hereros sind fast ausschliesslich Viehzüchter. Sie treiben nur wenig Ackerbau, besitzen dagegen grosse Heerden. So eignen manche Häuptlinge wohl fünf- bis zehntausend Rinder. Nur bei grossen Festlichkeiten schlachten sie davon, um das Fleisch zu essen, sonst aber leben sie hauptsächlich von Milch. Sie geniessen dieselbe jedoch erst, nachdem sie einen gewissen Gährungs-Process durchgemacht hat.

Die frische Milch wird in eine Kalabasse (Kürbisflasche) gefüllt, welche nach der Benutzung am vorhergehenden Tage nicht ausgewaschen wurde, also noch Reste schon vergohrener Milch enthält. Das Gefäss wird dann ein bis zwei Stunden lang entweder ununterbrochen oder in kurzen Zwischenpausen geschüttelt. Kleinere Kalabassen halten die Leute dabei einfach in der Hand, grössere dagegen, welche bis zu 5 Liter Flüssigkeit halten, werden in einem Netze von Riemen an einem Aste oder einer quer befestigten Stange so aufgehängt, dass ein auf der Erde sitzender Bursche das Schütteln leicht bewirken kann.

Bei warmem Wetter ist schon nach einer Stunde, bei kühlerem nach 2 bis bis 3 Stunden die „Omeire“ fertig. Dieselbe stellt dann eine dickliche, halb geronnene Flüssigkeit dar, etwa von der Art der Buttermilch. Der Geruch ist angenehm weinartig, der Geschmack schwach säuerlich, etwas prickelnd. Es ist ein äusserst angenehmes und dabei natürlich nahrhaftes Getränk.

Je länger die Omeire stehen bleibt, desto saurer wird sie. Schon nach 24 Stunden war der Säuregehalt so gross, dass ich stumpfe Zähne davon bekam. Die Europäer im Lande lassen die Säurebildung nicht so weit vorschreiten, die Hereros dagegen ziehen gerade dieses scharf saure Product vor. Lässt man Omeire ruhig stehen, so scheidet sich nach 6 bis 10 Stunden das Kasein ab, während sich die sauren Molken darunter sammeln.

Die Omeire enthält Alkohol, allerdings nur in geringer Menge. Der Gährungserreger, welcher durch die in der Kalabasse ver-

bliebenen Reste saurer Milch auf die frische Füllung übertragen wird, ist also wahrscheinlich verschieden vom Kumys- und Kefir-Pilze.

Um mich über die Gegenwart des Alkohols zu vergewissern, hatte ich eine kleine Flasche mit 30 Stunden alter Omeire gefüllt und zur Verhinderung weiterer Gährung mit Salicylsäure versetzt. Nach meiner Rückkehr aus Hereroland — es waren inzwischen drei Monate vergangen — destillirte ich die Flüssigkeit ab und bestimmte den Alkohol als Jodoform. Ich fand 0,007 Proc. Alkohol. Leider hatte ich nicht auch eine Probe frischer Omeire mitgenommen und kann daher nur die Vermuthung aussprechen, dass die frische Omeire wahrscheinlich mehr Alkohol enthält, dass derselbe aber bei dem Aufbewahren des Getränkes schon während des ersten Tages zu Essigsäure oxydirt wird.

Darstellungsverfahren für die seltenen Erden der Hainstädter Ceritthone.

Von Dr. Jones Rudolph Strohecker.

Nachdem die Untersuchung des Materials, welches durch die in neuerer Zeit eingeführte arzneiliche Verwendung des Ceroxyds das pharmaceutische Interesse auf sich lenkt, ihre, in meinen beiden ersten Abhandlungen (Journal f. pr. Chemie 1886. Seite 132 und 260) beschriebene, primitive Stufe passirt hatte, sowie zufolge Kritik einer eigenen Controlle unterworfen worden war (Keim, Technische Mittheilungen, München 1886, Nr. 23 u. 24, und Chemisches Centralblatt 1. September 1886) stellte sich die Ursache heraus, aus welcher in den meisten Fällen das Cer auf gewöhnliche Weise nicht ausgeschieden werden kann, und handelte es sich deshalb darum, ein wenigstens befriedigendes Darstellungsverfahren für die seltenen Erden der Ceritthone aufzufinden.

Die Ursache, aus welcher das Cer der Abscheidung, beziehungsweise sogar der Beobachtung gewöhnlich sich entzieht, ist Anwesenheit von Fe^2O^3 ; enthält der Ceritthon mehr als circa 0,5 Proc. desselben, so gewinnt man mittelst Oxalsäure und Kaliumsulfat nicht die Niederschläge, wie bei der Verarbeitung des Cerits, sondern eisenreiche. Das aus dem Alaunniederschlage mit KHO abgeschie-