Sur le Képhir

Autor(en): **Albrecht, Hermann**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin de la Société des Sciences Naturelles de Neuchâtel**

Band (Jahr): **14 (1883-1884)**

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-88208

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

SUR LE KÉPHIR

Par M. le Dr Hermann Albrecht.

Le *képhir* est la *célèbre boisson du Caucase,* tenue si longtemps secrète par les pâtres de ces montagnes.

On en connaît aujourd'hui la provenance et la manière de le préparer. Ce reconstituant par excellence est désormais la propriété incontestée de l'humanité souffrante, et un grand nombre de phthisiques de nos villes seront à même de prolonger leur vie ou de recouvrer même en partie leur santé perdue. Grâce aux recherches d'un certain nombre de médecins et savants russes (je cite les noms de MM. Maximow, Podvyssotcky, Chablowsky, Piasezky, Dmitriew, Kern, Soroxine, Sadovenne et Sclotovsky), cette boisson jouit déjà d'une grande renommée dans la société russe.

« Il n'y a maintenant aucun doute, dit M. le Dr Maximow dans une lettre adressée à la *Semaine médicale de Paris*, du 9 janvier 1884, que le képhir se rapproche du koumis du lait de vache et n'en diffère qu'en ce qu'il se forme par la fermentation du lait, non pas à l'aide du levain, mais d'un *ferment spécifique.* » Ce ferment, tenu depuis longtemps dans le plus grand secret par les Karatchaevzi, indigènes du mont Elbrouz, est connu sous le nom de *millet du Prophète.*

On raconte sur son origine beaucoup de légendes. Tantôt c'est Dieu qui l'a envoyé aux indigènes comme récompense; tantôt il aurait poussé dans les neiges du mont Elbrouz; tantôt, enfin, il aurait été trouvé pour la première fois dans l'estomac d'un jeune mouton.

Voici la vérité, d'après le professeur Sclotovsky, qui a recueilli des renseignements sur place.

Les bergers du mont Elbrouz préparent avec du lait de chèvre une boisson particulière, nommée *Arian*. Dans ce but, ils versent du lait frais dans une cruche en chêne, au goulot étroit, y mettent un morceau d'estomac de mouton ou de veau et, lorsque le lait est caillé, ils le remuent en agitant le vase de temps en temps. La cruche est recouverte d'une peau de mouton, les poils en dehors. C'est dans cet état caillé qu'ils en font usage. A mesure que le lait caillé se consomme, ils le remplacent par du lait frais, qui se mêle avec le reste, contenu dans la cruche, et qui se caille à son tour. On répète ce procédé à l'infini.

Sur le fond et contre les parois de la cruche se forme un dépôt particulier ayant l'aspect de grumeaux ou de grains, qui est le ferment spécifique en question.

Ces grains se composent de spores de saccharomycètes : *Oïdium lactis* et bactéries. La partie interne des champignons est composée de matière fibrillaire, formée de bactéries, qui sont dans le stade de *zooglœa;* la partie externe du champignon est granuleuse. Les spores y prédominent.

D'après le Dr Podvyssotcky, de Kiew, ces bactéries se trouvent préalablement répandues dans l'atmosphère et elles choisissent les grumeaux du lait caillé comme terrain de développement. Une fois le cham-

pignon formé, grâce à la grande multiplication de la colonie, il a la propriété de faire fermenter une quantité indéfinie de lait.

Suivant cet auteur, la transformation du sucre du lait en acide carbonique et alcool est due à l'action des spores, tandis que la formation de l'acide lactique et la peptonisation des matières albuminoïdes sont causées par les bactéries.

Si l'on met ces grains dans du lait frais ou cuit, le ferment qu'ils renferment produit une nouvelle fermentation et donne une boisson d'un goût agréable et rafraîchissant, le *képhir*. Ce liquide a la consistance de la crême. Il mousse plus ou moins, est extrêmement nourrissant et facile à digérer. L'estomac le plus malade supporte cette boisson.

La préparation du képhir exige beaucoup de patience. En voici le procédé :

On prend un demi-verre de grains séchés de képhir, que l'on fait macérer dans de l'eau tiède pendant six heures, pour en provoquer le gonflement. Une fois gonflés, on les dépose dans un verre de lait frais, qu'on change toutes les heures. Ils deviennent alors blancs, de jaunes qu'ils étaient, et on peut ensuite s'en servir pour la préparation du képhir. On les met dans du lait frais ou cuit, dans la proportion d'une cuillerée à soupe de grains détrempés sur deux verres de lait, en choisissant pour vase une carafe plate; on couvre ensuite la carafe d'un morceau de mousseline et on expose le liquide à une température de 14 à 16° R. Toutes les heures, il faut secouer la carafe.

Le lait commence alors à fermenter. Sept heures après, on le verse à travers la mousseline dans des bouteilles à champagne, qui doivent être soigneuse-

ment bouchées et tenues dans une température propre à entretenir la fermentation. Toutes les deux heures il faut secouer les bouteilles, pour qu'aucun caillot de lait ne puisse se former.

Après vingt-quatre heures de séjour dans les bouteilles, la boisson est apprêtée ; mais elle ne contient alors qu'une faible quantité d'alcool et d'acide carbonique et porte, pour cette raison, le nom de *képhir faible.*

Au bout de deux jours, la boisson contient davantage d'alcool et d'acide carbonique et on l'appelle *képhir de force moyenne.* Dans cet état, il a encore la consistance de la crême.

Au bout de trois jours, il s'y développe une quantité d'alcool et d'acide carbonique plus considérable ; la boisson devient plus liquide et mousse considérablement : c'est le *képhir fort.*

Lorsqu'on tient à conserver la boisson à un degré quelconque de sa force, on la met à la cave sur de la glace. La fermentation s'arrête par le froid. Une fois par jour, il faut secouer les bouteilles.

Le ferment, qui a déjà servi une fois à la préparation du képhir, ne perd rien de ses propriétés. On peut l'employer une seconde fois. Dans ce but, il suffit de rassembler les grains restés sur le filtre de mousseline, de les bien laver dans de l'eau fraîche pour les séparer de la caséine et de procéder comme il a été dit plus haut.

Si la nouvelle préparation n'est pas employée immédiatement et que l'on désire conserver les grains pour l'avenir, il faut les laver avec le plus grand soin, les sécher rapidement au soleil ou sur du papier buvard, et les conserver dans un vase hermétiquement

bouché. La rapidité de la dessication est *indispensable* pour prévenir le développement de leur moisissure, qui se trahit par des points blancs.

Si la préparation de la boisson a bien réussi, le képhir doit avoir la couleur du lait, l'épaisseur de la crême et ne pas contenir de caillots; il doit mousser comme de la bière, avoir un goût aigre-doux et piquer la langue.

Pour l'usage des enfants en bas âge, on le prépare avec du lait écrémé.

D'après les expériences et les observations scientifiques nombreuses des auteurs mentionnés ci-dessus, le képhir est *le meilleur nutritif connu.* Il est trois fois plus nourrissant que le koumis. Il est en même temps l'aliment le plus digestif et le plus fortifiant. Il joint à ces qualités celle d'être *expectorant* et *diurétique.* On peut donc le conseiller dans tous les cas d'épuisement, de dépérissement, de faiblesse générale, de phthisie, dans les maladies de l'estomac, de l'intestin, des reins et de la vessie. Les médecins russes conseillent de commencer la cure par un verre le premier jour. Le lendemain, on en permet deux et ainsi de suite jusqu'à trois et même quatre bouteilles par jour.

On le prend de préférence *tiède*, chauffé au bain-marie ou au soleil. *Il faut le boire* par *gorgées*, jamais d'un coup. Quand le malade est arrivé aux grandes doses, le képhir représente presque l'aliment unique du régime.

Grâce à l'amabilité de M. le Dr Maximow, à Saint-Pétersbourg, il m'a été possible de me procurer des grains de képhir et d'en préparer la boisson dont il vient d'être question.

Je n'ai pas encore eu le temps de mettre cette découverte à profit pour mes malades, mais je ne tarderai pas à le faire et je tiendrai la Société au courant des résultats que j'aurai obtenus.

Puisse cette boisson, tant vantée par les médecins russes, arracher au bacille de la tuberculose quelques victimes, et associons-nous de tout cœur à l'enthousiasme de nos confrères des bords de la Néva!

Je vous présente, pour terminer, des grains de képhir séchés, des grains de képhir détrempés, du képhir de deux jours et du képhir en fermentation depuis aujourd'hui.

J'ai fait, en outre, une préparation microscopique, traitée avec des couleurs d'aniline, dans laquelle vous distinguerez nettement les bactéries et les champignons du képhir.