

# Turnen — Sport — Spiel — Wandern.

## Erstes Leipziger Sechstage-Rennen.

5.-11. Januar — Erste Welt-Klasse am Start.

In den Tagen vom 5.-11. Januar wird die Messe-Stadt Leipzig um eine vorläufige Sensation bereichert werden. Nach den großen Bogenschützen-Schmelina-Tomagrafen und Preitenkötter-Diener bedeutet jetzt das erste Leipziger Sechstage-Rennen ein radsportliches Ereignis ersten Ranges. Der Verein Sportplatz beschließt mit dieser 145-Stunden-Prüfung seine Winter-Saison auf das würdevollste.

14 Mannschaften aus der Alten und Neuen Welt, die allererste Klasse darstellen, werden sich auf dem großen Dolzboval der „Abteilung-Bahn“ den erbittertesten Kampf um die Siegestrophäen liefern. Das Rennen beginnt am Donnerstag, den 5. Januar abends um 10 Uhr seinen Anfang und endet am 11. Januar abends um 11 Uhr. Wie in allen Sechstage-Rennen werden im Verlauf eines jeden Tages drei Wertungen gefahren, von denen je eine aus zehn Spurts besteht, abends 10 Uhr und nachts 2 Uhr ausgefahren wird. Die Nachmittagswertung ist geteilt. Je fünf Spurts werden um 3.30 Uhr und um 4.30 Uhr gefahren. Für jede Nacht gibt es einen Sonderpreis in Höhe von Mk. 500.—, den jeweils die Mannschaft erhält, die sich im Laufe der Nacht am wirksamsten um die Überwindung und damit Interessantgestaltung des Rennens bemüht.

Während der Stunden von 6 Uhr morgens bis 12 Uhr mittags ist das Rennen, wie überall, neutralisiert. Eine besondere Note werden die Nächte noch durch den Bulgarien-Winternachts-Spurt, um 12 Uhr nachts, erhalten. Die Raquettenfabrik Bulgarien, Dresden, hat hierfür mehrere sehr wertvolle Ehrenpreise gestiftet, deren Ervingen die Fahrer zu größter Kraftanstrengung veranlassen sollte. Sieger ist die Mannschaft, die in den sechs Nächten die meisten Punkte eripiert hat.

Am Donnerstag abend werden sich folgende 14 erstklassige Mannschaften dem Starter stellen:

- Girardengo-Negrini (Italien)
- Lemayow-Isobolbeel (Deutschland-Belgien)
- Van Devel (Deutschland-Belgien)
- Rebe-Seifert (Deutschland)
- Nieger-Junge (Deutschland)

- Dahn-Brick (Deutschland)
- Verlun-Verhelde (Belgien)
- Kaiser-Reenan (Amerika)
- Roch-Pulchsenhagen (Deutschland)
- Vermandel-Franckenstein (Belgien-Deutschland)
- Louet-Mouton (Frankreich)
- Silbe-Carpus (Deutschland)
- Debaets-Tharmers (Belgien)
- Maes-Debrndt (Belgien-Deutschland).

Wer wird das erste Leipziger Sechstage-Rennen gewinnen? Sehr schwer ist nur die Frage zu beantworten und wenn man von den Sechstages-Rennlingen Silbe-Carpus abliest, sind wohl alle übrigen Mannschaften in der Lage den Sieg herauszufahren. Allererste Siegesaussichten haben Girardengo-Negrini, Verlun-Verhelde, die Leipziger Rebe-Seifert, Kaiser-Reenan, van Devel-Tich und die Franzosen Mouton-Louet.

### Witz Klubion will erneut starten.

\* London. (Telunion.) Reuter berichtet aus Gibraltar, daß Fräulein Klubion, die nach 3 1/2 Stunden ihren Verlust, die Straße von Gibraltar zu durchschwimmen, aufgeben mußte, bei günstigen Witterungsbedingungen erneut starten will.



Der Titelverteidiger Max Schmeling (Deutschland) Der Herausforderer Bonaglia (Italien) (Das Ergebnis des Kampfes um die Europameisterschaft im Halbschwergewicht wird am Sonnabend herauskommen.)

„Ich über hat dem Eltern. Man treibt jetzt einen Kult mit der Jugend, wie niemals vorher. Im letzten Jahrzehnt haben die Dichter und Dramatiker, die Philosophen und Schriftsteller die Jugend verberührt. Das ist die unauslöschliche Folge des Krieges. Wenn wir von allen Seiten hören, wie wundervoll Jugend ist, wenn wir selbst die Probeleiter bemerkt haben, es uns in der Schönheitspflege oder auf dem Tanzboden gleich zu tun, dann müssen wir doch zu der Lieberzeugung gelangen, daß wir im Recht sind und daß sich alles nach uns richten muß. Durch diese Anbetung der Jugend verliert sie ihre Unschuld und ihre Frische, ihre Moral und ihren Respekt. Und unsere Eltern, die so für die Jugend schwärmen, um nichts, als uns deswegen anzuliegen. Wenn sie so viel erfahren, besser und klüger sind als wir, wie sie uns erzählen, warum machen sie dann so große Anstrengungen, es uns gleichzumachen?“

Des Punktkontrollers seltsames Ende? Ueber Nacht ist der Punktkontrollor zu unbeschreiblicher Größe gelangt, und scheinbar muten betraute die Erlöse an, die mit ihm erzielt sein sollen. Wenn man die große Anzahl der Damen mit der modernen schlanken Linie betrachtet, kann man geneigt sein, an den Segen dieser Erfindung zu denken. Aber kaum steht dieser löbliche Apparat auf dem Gemüth seines Ruhms, da scheint ihm schon wieder ein Ende bereitet werden zu sollen. Die Pariser Damenkonfektionshäuser stellen an ihre Mannequins neuerdings Anforderungen, die sich gegen das Begehren der letzten Zeit wesentlich geändert haben. Für die Frühjahrskollektion werden nicht mehr Damen gefordert, die überfüllt sind, sondern die neue Mode legt Wert darauf, das Weibliche — ganz besonders zu betonen, und da die reiche Garnitur wieder getragen werden soll, wird eine weichere und schmiegsamere Körperform mit einer gewissen Fülle für die Mannequins verlangt. Denn nur solche Figuren sollen imstande sein, den neuen Anforderungen zu ihrer Wirkung zu verhelfen. Diese Forderung scheint das traffe Gegenteil von dem zu sein, was man bisher von einer Formhübschkeit verlangte, wenn sie Aussicht auf Verwendung haben sollte. Sie mußte in erster Linie schlank und groß sein; jetzt sucht man Frauen, die man mit dem schönen Wort „vollschlank“ bezeichnen kann. Was werden die armen Mannequins machen, die bisher in Ruhm und Ansehen standen? Den Punktkontrollor abschaffen, wird das Gebot der Stunde sein, stattdessen sieht es beinahe so aus, als sollten die gutbürgerlichen Hahnenstücken aus der Vergessenheit hervorgehoben und zur Modedresse erhoben werden.

Was ein Schaltjahr kostet. Ein Schaltjahr, wie es uns jetzt bevorsteht, wirkt manch schwierige Probleme auf Leute, die am 29. Februar geboren sind, stehen vor der Aufgabe, vier Geburtstage auf einmal zu feiern. Gefasane, die so und so viel Monate abgeben müssen, haben ganz unbedeutender Weise einen Tag länger hinter schwedischen Gardinen zu verbringen. Nach englischer Sitte hat wenigstens die Frauenwelt einen Vorteil, denn am Schalttag ist es dem weiblichen Geschlecht gestattet, Heiratsanträge zu machen. Aber auch die wirtschaftlichen Folgen des Schaltjahres sind schwerwiegend. Bei der von schmerzhaften Papieren und überhaupt aller Anlagen, die sich jährlich verzinsen, borgen ihr Geld einen Tag für nichts fort. Man hat in England berechnet, daß sich diese Gewinne und Verluste, die durch den Schalttag hervorgerufen werden, auf die Riesensumme von 2 Milliarden Mark belaufen.

Das höchstgelegene deutsche Kloster. Das höchstgelegene deutsche Kloster findet sich auf dem Kreuzberg in der Rhön. Der Kreuzberg ist 932 Meter hoch und der weitestgehende Gipfel der Rhön, die sich bekanntlich auf der Wasserkuppe bis nahezu an 1000 Meter erhebt. Auf der Spitze des Kreuzberges befindet sich eine Stiege, die von Franziskanern mit dem Kloster. Im Sommer verirren sich zu diesem Kloster noch Fremde. Im Winter ist es ganz von der Außenwelt abgeschnitten, da hier der Schnee oft meterhoch liegt. Man hat jeden Winter im Durchschnitt den Schnee mit 2 bis 2 1/2 Meter gemessen.

Die römischen Kaiserschiffe im See von Remi. Die mit Spannung erwartete Hebung der auf dem Grunde des Sees von Remi liegenden römischen Kaiserschiffe wird nunmehr in Gang kommen. Römische Schiffe haben gestern in Gegenwart Mussolinis ein Abkommen unterzeichnet, in dem sie sich verpflichten, ohne kanonische Hilfe die Hebung der beiden Kaiserschiffe auszuführen zu lassen. Die Arbeiten werden ungefähr 10 Monate in Anspruch nehmen.

Was ist das Bohnenfest? In der Rheingegend wird am Vorabend des Dreißigstages an manchen Orten noch das lustige Bohnenfest gefeiert. Die Hausfrau hat für diesen Abend einen Kuchen gebacken und in dessen Teig eine Bohne verpackt. Des Abends zertheilt der Hausherr in Anwesenheit der Familie und der Gäste den Kuchen und macht ein Stück mehr, als Personen anwesend sind. Wer in seinem Stück die Bohne findet, ist Bohnenkönig und muß sich einen Hofstaat bilden und sich von diesem während des ganzen Abends bedienen lassen, was zu viel Scherz Anlaß gibt, besonders da auch ein Hofmann ernannt wird. Ist die Bohne in dem letzten Stück, so bedeutet das nichts Gutes.

Wie man Krokodile dressiert. Der französische Kapitän Ball ist wohl der einzige Tierdresser, der mit einer Schär gezähmter Krokodile auftritt. Ueber die Schwierigkeit bei der Behandlung dieser Tiere weiß er allerlei Interessantes zu erzählen: „Eine vollständige Dressur der Krokodile läßt sich nicht durchzuführen. Der einzige Weg, auf dem man sie gefügig machen kann, ist der, daß man ständig mit ihnen arbeitet und sie niemals aus den Augen läßt. Aber selbst dann vergessen sie einen in sehr kurzer Zeit. Wenn ich sie in ihrer Umarmung zu Hause in Freiheit gelassen habe, so wäre es sehr gefährlich, sich ihnen zu nähern, wenn sie eine Weile in der Sonne gelegen haben. Erst dann, wenn ihre Haut vor Hitze zu frischen anfängt, und sie gezwungen sind, sich an geschützte Stellen zurückzuziehen, sind sie so weit, daß ich mit ihnen leben kann. Wenn man von einem Krokodil angegriffen wird, so ist die wirksamste Verteidigung, das Tier kräftig auf die Nase zu schlagen, denn dort ist seine empfindlichste Stelle. In jenen vergangenen Zeiten, da die Flüsse Amerikas und Indiens mit dieser lästigen Ungeheuern angefüllt waren, gestaltete sich die Jagd auf sie zu einem höchst gefährlichen Unternehmen. Jetzt hat man Methoden gefunden, um sie ohne großes Risiko zu jagen. Man benutzt dazu einen langen und harten Stod, der etwa 10 Fuß lang ist und an dessen Ende sich ein Haken befindet. Wenn das Krokodil sich mit seinen Zähnen in dem Haken festgebissen hat, wird es herausgezogen und gefesselt. Ein Krokodil verstreißt häufig 50 Pfund Fleisch auf einem Stod, kann aber dann auch zwei bis drei Monate ohne Nahrung auskommen. Sein Hauptvergnügen besteht in Lunge und Leber von Fischen und Rindvieh, und manchmal in Fischen. Obgleich sie von Natur Fleischfresser sind, verschmähen die Krokodile auch vegetarische Kost nicht. Sie brüten auf der nördlichen Halbkugel während des Juni und Juli. Das Weibchen legt etwa 50 bis 60 verhältnismäßig kleine Eier, immer eins in etwa einer Minute; dann vergräbt es die Eier unter einer leichten Schicht von Sand und Laub, und kümmert sich dann nicht mehr darum, bis sie ausgebrütet sind. Merkwürdigerweise halten die Krokodile, wenn sie wild gefangen sind, stets einen Winterkälte: werden sie aber in der Gefangenschaft geboren,

so bleiben sie den Winter hindurch wach. Krokodile erreichen ein sehr hohes Alter. Ein Krokodil-Metropolitan, der auf einer Farm in den amerikanischen Südstaaten lebt, soll es auf über 100 Jahre gebracht haben; man schätzt das Alter der Krokodile nach der Breite ihrer Schnauze, die sich alle 50 Jahre um einen viertel Zoll verbreitert. Die Haut eines Krokodils ist heute je nach dem Alter zwischen 60 und 100 Mark wert; man verwendet aber nur die Haut über dem Magen.“

## Gedenket der hungernden Vögel!

### Von nützlichen Bakterien und Pilzen in Milch und Milchzeugnissen.

Von Prof. Dr. Weigmann-Kiel.

Es ist dem Laien noch zu wenig zur Erkenntnis gekommen, daß der Wohlgeschmack der Milch und ihre Haltbarkeit von ihrem Bakteriengehalt abhängt und daß eine bakterien- und pilzfreie Milch eine unbegrenzte Haltbarkeit besitzt. Eine solche Milch auf dem gewöhnlichen Wege, d. h. durch Welken aus dem Kuhstall zu gewinnen, ist freilich selbst bei reinlichster Stallhaltung und größter Sauberkeit des Melkers, ein fast unerreichbares Bestreben und mehr ein glücklicher Zufall. Aber dahingehende Bemühungen lohnen sich durch größere Appetitlichkeit, Schmelzhaftigkeit und ziemlich weitgehende Haltbarkeit der Milch, und solche Edelmilch ist das Ideal unserer Milchversorgung. Im allgemeinen äußert sich die Veränderung der Milch durch ein Sauerwerden und in Folge dessen durch ein Gerinnen. Dies ist für den Haushalt meist recht unerwünscht, weil die Milch dann für den unmittelbaren Genuß und für manche Zwecke unbrauchbar wird; es ist aber ein Vorgang, den wir immerhin begrüßen müssen, denn, wenn er nicht eintritt, würde die Milch zwar flüssig bleiben, sie würde aber schlechten bis fäuligen Geschmack annehmen, schlecht bekommen, bei Kindern, vor allem bei Säuglingen, krankhafte Erscheinungen hervorrufen. Die Bakterien, welche das Sauerwerden der Milch bewirken, die Milchsäurebakterien, sind also gewissermaßen unsere Feinde. Sie sind es, welche durch ihre rasche Vermehrung und durch die Umwandlung eines geringen Teiles des in der Milch vorhandenen Milchsüßers in Milchsäure andere Bakterien, und zwar schädlich wirkende Bakterien, nicht aufkommen lassen, sie sogar vernichten. Sie erweisen sich für unsere Gesundheit um so nützlicher, in je größerer Menge sie gleich von Anfang an in der Milch vorhanden sind, weil dann schlechte Geschmacks- und schädliche Umwandlungsprodukte in um so geringerem Maße gebildet werden, die Milch auch reiner säuerlich schmeckt. Ist es doch eine alte Erfahrung, daß „Säure“ oder „gestäubte Milch“ oder wie man die abschließlich zum Säuern aufbereitete Milch in den verschiedenen Gegenden sonst nennt, nicht bloß ein angenehmes erfrischendes und nahrhaftes Getränk, sondern auch „gesund“ ist. Man wird sich bei diesem Worte der Ausführungen des Pariser Arztes Weiskopf erinnern, der als ein Mittel gegen die Darmruhm und die damit verbundene Arterienverkalkung den Genuß des bulgarischen Joghurts empfahl. Nun, dieser Joghurt ist saure, geronnene Milch, freilich erzeugt durch zwei verschiedene Milchsäurebakterienarten der gewöhnlichen Milchsäurebakterien, die in jeder sauren Milch sich vorfindet, dem Streptococcus lactis, und einer säureförmigen Bakterie, dem Bacterium bulgaricum. Dem letzteren wird dabei die Eigenschaft zugeschrieben, daß es sich im Darm ansiedelt und durch die Säurebildung aus dem Milch- und anderen Zucker die schädlichen Darmbakterien vertreibt. Nebenbei wie der Joghurt wirken auch andere aus dem Orient kommende, saure Getränke und Speisen, so der Kezir, der Maun, der Huslanka, das Lebensraib und wie sie alle heißen. Aber auch schon unsere saure Milch enthält solche Milchsäurebakterien, wenn auch in geringer Anzahl, und sie wirkt schon allein durch die Säure und die gewöhnlichen Milchsäurebakterien reinigend auf die Darmflora. Freilich muß die Säuerung solcher Milch oder Sauermilch auch möglichst rein sein und man muß diese nicht zu lange stehen lassen. Es kommt gerade im Sommer, zu welcher Jahreszeit man diese erfrischende Speise eben genießen will, vor, daß die im Keller hingelagerte Milch kaum sauer schmeckt, wenigstens nicht gerinnen will und daß sie sich fast absetzt oder ionisch verändert. Solche Milch dürfte ihren Zweck nicht

erfüllen und auch schlecht bekömmlich sein. Und eine Folge des zu-lange-stehen-lassens ist es, daß sich auf dem Rahm eine runzelige Haut bildet, die zwar vielfach den Geschmack nicht verdirbt, ihn aber doch auch leicht bitter und kratzig macht. Diese Haut besteht aus Käsuhäuten und anderen Stoffen und aus dem weichen Milchsüßmilch (Lidium). Um eine möglichst reine Säuerung der Milch zu sichern, verfährt man am besten so, daß man der Milch gleich beim Aufbereiten einen sogenannten Säurewecker zusetzt, d. h. eine gut sauer gewordene, reine und wohlriechende Milch, am besten Magermilch. Um solchen Säurewecker immer vorrätig zu haben, bewahrt man einen Rest in einem Stöpselglas auf und gießt zu ihm eine entsprechende (keine Menge abgekochter, noch etwas warmer Milch hinzu. Manche Weierlein bereiten aus sterilisierter (hochreifer) Magermilch und Reinkulturen von Milchsäurebakterien eine „Sauermilch“, die bei Magenleiden ausgezeichnete Dienste tut und von Ärzten mit Erfolg verordnet ist.

Der gleiche Vorgang spielt sich ab beim so genannten Käse für die Butterbereitung; es ist ein Säuerungsprozess. Da es viele Spielarten der gewöhnlichen Milchsäurebakterien gibt, sucht man für diesen Prozess eine Spielart aus, welche neben der Milchsäure auch noch aromatische Stoffe bildet. Es ist aber wahrscheinlich, daß bei der Bildung des Butteraromas auch Spielarten von Hefen und vom weichen Milchsüßmilch mitwirken, die ebenfalls die günstige Eigenschaft haben, aromatische Stoffe zu erzeugen. Alle diese Organismen finden sich dann auch in der angenehm säuerlichen, erfrischend schmeckenden und durch ihren Kasein- und Fettgehalt so nahrhaften Buttermilch wieder.

Selbst die Reifung des Käses besteht, wenigstens zum Teil, aus einer Säuerung, jedenfalls beginnt sie bei allen Käsearten mit einer solchen, hervorgerufen durch die gewöhnliche Milchsäurebakterie. Bei einer Gruppe von Käsearten, derjenigen der Darfäse, folgt dieser Säuerung eine Umwandlung des Kaseinstoffes in eine plastische, geschmacklich veränderte Masse durch ganz bestimmte Arten der säureförmigen Milchsäurebakterien, so z. B. beim Emmentaler Käse durch das Thermobacterium helveticum, das den süßlichen und aromatischen Geschmack dieses Käses erzeugt; ähnliche Arten beim Holländer, dem Goudaer Käse usw. Bei den Weichkäsen unterscheidet man der Reifung nach vier Gruppen: die frischen, nur wenig gereiften Käse wie den bekannten Gouda und den Ripauer Schafkäse, sodann die mit Hilfe von weichen Schimmel reifenden Käse, nämlich den Camembert, den Brie, den wenig bekannten, aber ausgezeichneten Münster Käse (aus dem Münsterthal im Elsaß), ferner die grünlich-schimmeligen Käse, wie den Roquefort, den Gorgonzola usw. und schließlich die hart reifenden Käse nach Limburger Art. Bei all diesen Käsen besteht die erste Phase der Reifung aus einer Säuerung. Bei der ersten Gruppe spielen die bei der Rohreifung mitwirkenden Organismen, also Hefen, Dildien usw., ebenfalls mit. Die Haltbarkeit, d. h. ihr Wohlgeschmack, ist deshalb nicht von langer Dauer, sie müssen bald verzehrt werden. Bei der zweiten Gruppe beruht der eigenartige Champignonartige Pilzgeschmack auf dem Wachstum bestimmter, für diesen Zweck geeigneter Weichschimmelarten (Lidium und Penicillium album und Pen. candidum) und der beim ausgereiften Käse bemerkbare pikante Käsegeschmack auf dem der Schimmelperiode folgenden Weibchen gewisser Rohbakterien, d. h. von Bakterien, die neben dem pikanten Käsegeschmack eine rötliche Farbe auf dem Käsestoff erzeugen. Bei der dritten Gruppe wird der pikante, schon etwas scharfe Käsegeschmack von einem Pils, Penicillium roqueforti, erzeugt, der den Weichschimmelarten verwandt ist, aber grüne Sporen erzeugt. Auch dieser Schimmel wird gesüßigt, und zwar auf Brot, das getrocknet und gemahlen der Käsemasse als grünes Pulver einverleibt wird. Die in den Spalten des reifen Käses erscheinende grüne Masse besteht aus den Sporen dieses Pilzes. Bei der Gruppe der Limburger- und der Sauermilch-Darjer, Mainzger-Käse spielen die Schimmel- und Hefen eine untergeordnete Rolle, aber etwas harter und weniger angenehme Geruch, zugleich aber auch ihr kräftiger und pikanter Geschmack rühren von Bakterien her, welche den Käsestoff sehr energisch auflösen („Soedgeschick“) und dabei den charakteristischen Limburger-Käse-Geruch erzeugen.

So sehr wir es also für die Unverderblichkeit und den Genuß der Milch wünschen müssen, daß sie möglichst frei sei von Bakterien, so bedürfen wir dieser für die Bereitung der für unsere Ernährung so wichtigen Erzeugnisse aus ihr, Säfte und saure Milch, Butters und Buttermilch und Käse sind unsere besten und gesündesten Nahrungsmittel. Es sind es vor allem durch die Mitwirkung der in der Milch so vorzüglich wachsenden Milchsäurebakterien und ihrer, besondere Geschmacksstoffe erzeugenden Begleitorganismen