

Für den Haushalt

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **32 (1928-1929)**

Heft 11

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

wurde, mußte sich auf die spätern Geschlechter als Gewohnheit vererben, wobei die natürliche Zuchtwahl ihre Rolle spielte. Daher sehen wir, wie die Landstrecken, auf denen die ersten Einwanderer nordwärts zogen, auch heute als regelmäßige Zugstraßen festgehalten werden, obwohl dieselben streckenweise durch eingetretene Veränderungen der Landmassen unterbrochen wurden, ja selbst breite Meeresarme sich dazwischenlegten. Alle Zugvögel wandern mit Unterbrechung, um gründlich zu ruhen und Nahrung zu suchen. So ziehen die meisten Körnerfresser (z. B. Finken, Drosseln) am Tage, viele Insektenfresser (wie Ruckuck und Nachtigall) in der Dämmerung und in hellen Nächten. Nicht selten bilden ihre Züge regelmäßige Figuren, die Kraniche ziehen in Haufen (d), Gänse (c) und Enten (a) in schrägen oder geraden Reihen neben einander; die Taucher (f) hintereinander; die Bussarde in gelösten Gruppen (e); der europäische Ibis in einer Wellenlinie (b); die Staren und Finken in gedrängten Scharen, die Schwalben weniger gedrängt; noch andere in unregelmäßigen Schwärmen und zwar in dichten (h) wie die Strandläufer oder in gelösten (g) wie die Mauerfischer. Die Höhe ist verschieden; der Storch schraubt sich zumeist so hoch in die Luft, daß man ihn nicht mehr ohne Fernrohr sehen kann; die Schnepfen streichen dicht über den Boden. Bei vielen Vögeln ziehen im Herbst zunächst die Jungen ab und die Alten folgen ihnen erst, wenn sie ihre Mauser beendet haben. Ebenso kehren im Frühling vielfach zuerst die widerstandsfähigeren Männchen zurück, dann die Weibchen und endlich die jungen Tiere.

Eisbildung in Flüssen. Bei der Eisbildung in Flüssen kann man unterscheiden: 1. Oberflächeneis. Dieses entsteht bei stark fließenden Gewässern nur bei großer Kälte. 2. Schnee-Eis. Es bildet sich bei Schnee- und Frostwetter durch das Zusammengefrieren treibender Schneemassen. 3. Grundeis. Solches kommt zustande, wenn auf oder unter dem Gefrierpunkt abgekühltes Wasser durch Berührung mit festen Körpern erstarrt. Es setzen sich im letzteren Falle Eiskristalle an, die ihrerseits wieder Kerne für größere Massen von Grundeis bilden. Gelangen diese an die Oberfläche, so entstehen nach und nach tellerförmige Schollen von bröckeliger Beschaffenheit. Das Zufrieren langsam fließender Gewässer geht vom Rande

nach der Mitte zu vor sich. Bei rasch fließenden Gewässern bildet treibendes Schnee- und Grundeis, das sich an einzelnen Stellen zusammenstaut, den Ausgangspunkt für die Bildung einer zusammenhängenden Eisdecke. Den Einfluß des Klimas auf die Eisbildung kann man am besten bei den russischen Flüssen beobachten. Bei den nach Norden ziehenden beginnt die Eisbildung an der Mündung, bei den nach Süden ziehenden dagegen an der Quelle. Der gleiche Einfluß zeigt sich auch in der Dauer der alljährlichen Eisbedeckung. Diese nimmt in Europa und Nordasien von Westen nach Osten zu. Bei der Weichsel beträgt sie 64—67 Tage, am obersten Teil der Wolga 130, am untern 93, am Ob (in Westsibirien) 168, an der Lena (in Ostsibirien) gar 203 Tage.

Für den Haushalt.

Paidol-Pudding 1. 1 Liter Milch, 1 kleine Prise Salz, 100 Gramm Zucker, etwas Vanille oder Zitronenschale, 1 Tasse Paidol, nach Belieben etwas süße Butter. — Die Milch wird mit den Gewürzen zum Kochen gebracht. Das mit etwas kalter Milch angerührte Paidol wird in die siedende, gewürzte Milch einlaufen gelassen und zu einem glatten Brei gekocht. Man gibt den Zucker und zuletzt die Butter dazu, verrührt alles gut und läßt die Masse in einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form erkalten. — Man kann zur Abwechslung einmal 50 Gramm Kakao in der Milch auflösen; in diesem Falle muß noch etwas mehr Zucker zugefügt werden. — Man serviert gekochtes Obst oder Himbeersauce dazu. Gibt man Kakao in den Pudding, so gibt man am besten Vanillemilch dazu.

Basler Osterfladen. Geriebener Teig: 1 Pfd. Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und etwas Wasser vermengt, eine Prise Salz beigelegt, zu einem glatten Teig zusammengewirkt und ausgerollt wie zu Fruchtekuchen.

Fülle: In 1 Liter siedende Milch wird eine Tasse Paidol (zuvor aufgelöst in kalter Milch) eingerührt. $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker, 60 Gramm gemahlene Mandeln, je 30 Gramm Rosinen, Weinbeeren und süße Butter, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Zitronenschale werden beigemischt. Nach und nach werden 3 ganze Eier beigelegt und alles 5 Minuten gekocht. — Diese sehr dünnflüssige, ein wenig erkaltete Masse gieße man in die mit dem Teig ausgelegte Form, bis sie beinahe gefüllt ist, streue noch etwas Zucker darüber und backe den Osterfladen eine Stunde in sehr heißem Ofen.