Aus Natur und Kultur

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 11

PDF erstellt am: **28.04.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Aus Natur und Kultur.

Von der Entstehung des Wandertriebes und den Zugformen der Wandervögel. Über die Entstehung des Wandertriebes bei den Zugvögeln sind verschiedene Theorien aufgestellt worden. Unter diesen hat die Theorie Reichenows die meiste Anerkennung gefunden. Ihr zufolge haben sich die Vorfahren der heutigen Zugvögel von Süden nach Norden ausgebreitet. Während der wärmeren Jahreszeit bot ihnen der Norden passende Brutstätten und ausreichende Nahrung; der Eintritt des Winters drängte sie, wie wir es bei unsern Strichvögeln sehen, durch Nahrungsmangel wieder nach Süden zurück; naturgemäß auf derselben Straße, auf der sie vorgerückt waren. Je weiter die Individuen nach Norden vordrangen, umso weiter mußten sie im Herbst zurückstreichen, um so rascher mußten plötzlich weite Strecken durcheilt werden, und so ging aus dem allmählichen Strich der eilige Zug hervor. Zwischen beiden Formen gibt es noch heute alle möglichen Übergänge. Dieses jährliche Ziehen, das bei den ursprünglichen Einwanderern durch eine notwendige Anpassung an die Verhältnisse bedingt

GOLLIEZ

NUSSSCHALENSIRUP
das einzige zugleich stärkende Blutreinigungsmittel.
Fr. 4.— und Fr. 7.50.

EISENCOGNAC
Stärkungsmittel gegen Bleichsucht, Blutarmut, Appetitlosigkeit etc. Fr. 4.— und Fr. 8.—.

PFEFFERMÜNZ-KAMILLENGEIST
Gegen Schwindel, Ohnmachten. Magenschmerzen.
Fr. 2.— und Fr. 3.50.
Verlang. Sie in den Apothek. u. Drogerien nur diese seit vielen Jahren bewährten Original-Hausmittel.
APOTHEKE GOLLIEZ, MURTEN
Umgehender Postversand.

c 1

Leichter geht die Arbeit, wenn BANAGO Körper und Nerven stärkt.

BANAGO das ideale Getränk für Frühstück und Zwischenmahlzeit
kostet pro 250 gr. nur 95 Cts

Hygienische Nährmittel SCHUTZ MARKE HAG

Nutola

Tafel- und Speisefett, aus verschiedenen Nüssen hergestellt, ist bekömmlicher, nahrhafter und billiger als Butter. Hausfrauen, die für die Gesundheit ihrer Familie besorgt sind, verwenden dieses wohlschmeckende und hygienische Speisefett. — Zu beziehen durch Lebensmittel-Spezialgeschäfte oder von der Fabrik für hygienische Nährmittel in Gland am Genfersee, welche die Verkaufsstellen nachweist.

Models Sarsaparill

schmeckt gut und reinigt das Blut.

Zur besseren Unterscheidung von Nachachmungen trägt dieses altrenommierte Mittel jetzt den geschützten Namen

9 Fr. die Flasche. Modélia 5 Fr. die 1/2 Flasche

Als heilsame Blutreinigungskur

verlangen Sie also Modélia in den Apotheken

Pharmacie Centrale, Madlener-Gavin
GENF — Rue du Mont-Blanc, 9

Während der Grippe-Epidemie
ist der Gebrauch von

Asepedon

das bekannte antiseptische Mund- und Zahnwasser, als Vorbeugungsmittel sehr zu empfehlen.

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 Kuckuck und Nachtigall) in der Dämmerung und in hellen Nächten. Nicht selten bilden ihre Züge regelmäßige Figuren, die Kraniche ziehen in Haken (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 Austerfischer. 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 frü 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 I. 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 ½ Pfund Butter und etwas Wasser vermengt, eine Prise Salz beigefügt, zu einem glatten Teig zusammengewirkt und ausgerollt wie zu Früchtekuchen.

Fülle: In 1 Liter siedende Milch wird eine Tasse Paidol (zuvor aufgelöst in kalter Milch) eingerührt. ½ Tasse Zucker, 60 Gramm gemahlene Mandeln, je 30 Gramm Rosinen, Weinbeeren und süße Butter, ½ abgeriebene Zitronenschale werden beigemengt. Nach und nach werden 3 ganze Eier beigefügt 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.