

Zeitschrift: Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift
Herausgeber: Pestalozzigesellschaft Zürich
Band: 32 (1928-1929)
Heft: 11

Rubrik: Für den Haushalt

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 24.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 Häfen (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 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 $\frac{1}{2}$ 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 gießt 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.