Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1953)
Heft: 11

Artikel: Wetter-Lexikon
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-651343

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: 13.07.2025

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

Wetter-Lexikon

Aus dem täglichen Wetterbericht im Radio, aus Zeitungen und Zeitschriften ist manchem Leser der oder jener Fachausdruck der Sprache der Meteorologen vertraut. Aber viele Wörter fristen ihr Dasein nur in Fachblättern, obwohl sie dem Sprachgebrauch des Alltags entlehnt und recht anschaulich sein können.

Da liest man, daß das begehrte *Azorenhoch* sich noch immer nicht nordwärts verlagern will. Das Barometer gibt durch seinen niedrigen Stand dieser Ansicht recht. Draußen läßt der chaotische Himmel ebenfalls kaum eine Besserung erwarten. Zu groß ist die Vielfalt seiner verschiedenen Wolkenarten. Und richtig, bald kommt ein neuer Schwall grönländischer Kaltluft gegen Mitteleuropa zu in Bewegung. Wie ganz anders ist das *Chrysanthemen-Wetter* im Spätherbst Japans, das sich durch Frische der Luft und blauen Himmel auszeichnet. Aehnlich günstig ist das *Damenmeer* im Atlantik südlich der schönen Kanarischen Inseln daran. Warum es wohl so heißen mag? Weil dort sogar die Damen auf der Seereise nicht seekrank werden.

Die Franzosen nennen den Zwischenzustand nach einem Gewitter, der weder Sonnenschein noch Regen noch Wind aufweist, das Fräuleinwetter. Oder waren es *geheime Niederschläge?* Nein, die treten nur im nordwestlichen Afrika auf und sind harmloser, als ihr Name vermuten läßt. Man ist dort froh, wenn ausgiebigerer Tau fällt oder die Luftfeuchtigkeit so hoch ist, daß beides von den Pflanzen begierig aufgenommen wird. Da man es nicht sieht, nennt man es geheim.

Viele Orte nennen sich heutzutage *heilklimatisch;* aber gottlob gibt es Richtlinien, die genau festlegen, ob diese Behauptung zutrifft. Wenn man nicht weiß, was *Isometabolen* sind, so ist das zu entschuldigen und nicht gerade als Bildungslücke anzusehen. Aber daß die Isobaren kein germanischer Volksstamm waren, sondern so die Linien, die Orte gleichen Luftdrucks miteinander verbinden, bezeichnet werden, kann man sich merken.

Wer sich etwas mehr mit dem Wetter befaßt hat, weiß schon, daß der Mond keinen Einfluß darauf nimmt. So wird er auch den *Lune Rousse* ablehnen: in Frankreich gilt der Ende April oder anfangs Mai eintretende Vollmond als Frostbringer, weil er die Blüten rotbraun färbt. So häßlich diese unglücklichen Pflanzen dann aussehen, so angenehm überrascht ein Makrelenhimmel, an dem sich zahlreiche Rippeln finden, die an die schmackhafte Fischart erinnern. Dem Kenner verrät er indes nichts Gutes; wahrscheinlich kommt wieder eine neue Kaltfront daher. So wäre in solcher wettermäßig schlechter Zeit ein *Nothus*, der Südwind der alten Griechen, keinesfalls zu verachten. Wenn die Wetterstörung sich auf einem *Okklusionsfriedhof* (eine «tote» Störung, die aber immer noch wetterwirksam ist) totliefe, wäre wenigstens Aussicht auf Besserung. Man kann dann froh sein, nicht in Porto Bello zu Hause zu sein, denn dort in der Panamakanalzone fielen einmal in nur 3 Minuten 62 Liter Regen pro Quadratmeter. Zur *Pflaumen-Regenzeit* wird es in Japan nicht viel besser sein, aber der Regen ist hier für den Reisanbau wichtig und erwünscht.

Landratten freuen sich oft über die milde Brise, die übers Meer zu ihnen an die Küste kommt, wenn sie auf einer Seereise sind. Oft aber ist ein solcher *Pseudoseewind* ein aufgelegter Schwindel, denn es sind echte Landluftmassen, die zwar mit einem Seewind landeinwärts strömen, aber nachts zuvor als Landwind aufs Meer hinaus geführt worden waren.

Durch Arbeitsüberlastung kommt oft ein seelisches Reizklima auf. Hier kann ein Aufenthalt im Gebirge wahre Wunder wirken. Werden die Tiefdruckgebiete allzu häufig, so beneidet man die Tiere um ihr Stallklima, das ihnen die einzelnen Wetterelemente, wie Temperatur, Feuchtigkeit, in der zuträglichen Dosis «serviert».

Eine *Untersonne*, die sich morgens in ziemlichem Abstand unterhalb der eigentlichen Sonne zeigte, läßt erkennen, daß die Kondensation in den obern Luftschichten erneut einsetzte. Die Depression wird sich vertiefen, die *Verarmungszeiten* im Jahresverlauf des Sonnenscheins sind angebrochen, und das *Wetterhörbild*, ein Heraushören der einzelnen Brodel- und Kratzgeräusche im Radioempfänger, kann die Vermutung nur bestätigen. Bei der bereits einsetzenden Wärmedämmerung, der viel schnelleren Wärme- als Lichtabnahme am Abend, wünscht man ein *xerothremes* (trocken-warmes) Klima. Das tun auch die Bewohner Nord-Perus, wenn der Yalca dahinfegt. Aber schließlich findet die Zyklonenfamilie doch mit einem Zwischenhoch ihren einstweiligen Abschluß und — *schönes Wetter steht in Aussicht!* BWL

Gleiche Kost für die Arbeitsbienen

Der bekannte britische Biologe Dr. Ribbands von der landwirtschaftlichen Versuchsanstalt in Rothamsted berichtete vor kurzem über ein interessantes Experiment mit Arbeitsbienen, von denen offensichtlich jede einzelne verpflichtet ist, die von ihr gesammelte Nahrung soweit als möglich mit allen anderen Arbeitsbienen des Stockes zu teilen. Sechs Bienen aus einer Kolonie, die 24 500 Mitglieder zählte, wurden mit einem Sirup gefüttert, der radioaktiven Phosphor enthielt. Da nun mit Hilfe eines Geigerzählers das Vorhandensein einer radioaktiven Substanz selbst in äußerst geringen Mengen sehr leicht festzustellen ist, konnte man am nächsten Morgen herausfinden, daß mindestens die Hälfte aller Bewohner des Stockes, also mehr als 12 000 Bienen, einen Anteil an dem von sechs Bienen gesammelten radioaktiven Sirup erhalten hatten. Die eingebrachte Nahrung wird also ganz gleichmäßig verteilt, alle Arbeitsbienen in einem Stock haben ganz genau gleiche Kost. Daher sind auch die Drüsenausscheidungen ganz genau dieselben, und so kommt es, daß alle Arbeitsbienen eines Stockes den gleichen Geruch haben. Und da die Mitglieder eines andern Stockes eine — wenn auch nur um ein geringes — verschiedene Nahrung zu sich nehmen, müssen auch Drüsenausscheidungen und Geruch verschieden sein, weshalb sie verhältnismäßig leicht als «Fremde» zu erkennen sind.

Speiseröhren aus Kunststoff

Zwei Operationsmethoden erregten auf dem internationalen Chirurgenkolleg in Chikago besonderes Aufsehen: Dr. Berman vom Mont Sinai Hospital in Baltimore referierte über die Verwendung von Polyätylenschläuchen als Ersatz für operativ entfernte Speiseröhren. Bisher wurde in Fällen, wo die Speiseröhre entfernt werden mußte, der Magen mobilisiert, in die Brusthöhle heraufgezogen und mit dem unteren Ende der erhaltengebliebenen Speiseröhre vernäht.

Diese Operationsmethode hat verschiedene Nachteile: sie dauert sehr lang und hat eine Sterblichkeit von 15 bis 40 Prozent, und führt später infolge Druckes auf die Brustorgane zu Atmungs- und Kreislaufbeschwerden oder zu Entzündungen und Erweichungen des verbliebenen Teils der Speiseröhre. Bei der neuen Operation, die in etwa der Hälfte der bisher benötigten Zeit mit einer Sterblichkeit von nicht einmal 10 Prozent durchgeführt werden kann, unterbleibt die Verlegung des Magens. Die Verbindung wird durch ein Kunststoffrohr hergestellt, das entweder dauernd eingepflanzt bleiben oder nach Umwachsen durch einen Bindegewebeschlauch wieder entfernt werden kann. Die Länge des überbrückten Speiseröhrenstückes spielt für den Ausgang der Operation keinerlei Rolle. Alle die Operation überlebenden Patienten können normal Nahrung zu sich nehmen.

Freude an der Käseplatte

Ob man daheim ißt oder auswärts, ob man in der Schweiz oder im Ausland weilt: Wenn eine Käseplatte richtig assortiert ist und sauber serviert wird: sie bereitet Freude. Dazu kommt, daß man guten Käse, ganz speziell *Edelpilzkäse*, fast zu allen Zeiten und bei allen Gelegenheiten servieren und essen kann. Es muß nicht unbedingt eine assortierte Käseplatte sein, auch ein einzelnes Stück Käse, besonders *Camembert* oder *Brie*, bereitet eine genußvolle Freude. Wichtig ist ja stets, daß der Mensch mit *Genuß* ißt.

Richtig gepflegte Edelpilzkäse werden auch von Feinschmeckern mit empfindlichem, nervösem Magen freudig gegessen. Es ist nachgewiesen und vielfach anerkannt, daß Baer-Edelpilzkäse, also *Camembert*, leicht verträglich ist für empfindsame Magen. Bekannte Diätetiker haben, nach monatelangen Versuchen, Baer-Edelpilzkäse als wirklich leichtverdaulich empfunden und dem Baer-Camembert deshalb die Treue bewahrt. Die *Bekömmlichkeit* wurde und wird allseitig anerkannt.

Die Bekömmlichkeit und erstklassige Qualität der Baer-Edelpilzkäse hat ganz bestimmte Ursachen. Ein anerkannter Milchbakteriologe stellte fest, daß die von E. Baer & Co. in Küßnacht am Rigi für die Käseproduktion verwendete Milch sehr hochwertig sei. Das ist kein Wunder: diese Milch stammt aus dem Rigigebiet. Der Nachweis der Hochwertigkeit wurde durch monatelange, regelmäßige Untersuchung geleistet. Regelmäßige Prüfung der Milch jedes Produzenten ermöglicht — falls dies nötig ist — die sofortige Ausscheidung unreiner oder infizierter Milch. Mikroskopisch unsichtbare Krankheitserreger werden durch *Pasteurisation* vernichtet.

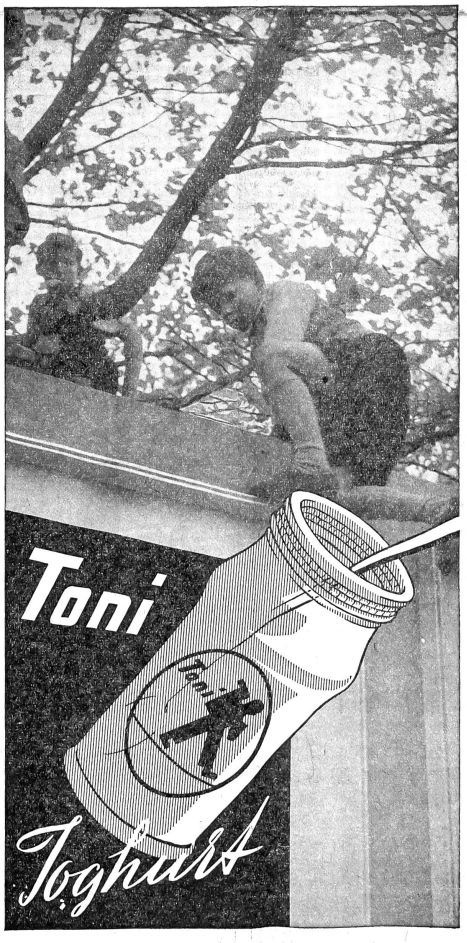
Die vorbildlichen Laboratorien von E. Baer & Co. wurden von einem führenden Bakteriologen eingerichtet. Dieser Bakteriologe überwacht auch die Zucht des Edelpilzes. Die gewissenhafte Kultur und Fabrikation der Baer-Produkte und die nach wissenschaftlichen Grundsätzen aufgebauten Verfahren sichern den in Küßnacht am Rigi hergestellten Camembert und Brie eine *Gleichmäßigkeit*, die dem verwöhnten Geschmack entspricht. Kenner von Edelpilzkäsen wissen, daß der Edelpilz die aktiven Fermente und Enzyme entwickelt, die das bieten, was die neuzeitliche, wirklich bekömmliche Ernährung heutzutage verlangt. So ist es begreiflich, daß Käseplatten mit Produkten von Baer & Co., besonders «edelpilziges» Camembert und Brie, auch den Feinschmeckern mit empfindlichen Magen, Freude bereiten und Genuß verschaffen. Edelpilzkäse sind bekömmlicher und nicht teurer als andere Käse, sie garantieren Zufriedenheit beim Essen. Und auf die Zufriedenheit und Bekömmlichkeit kommt's gerade beim Essen in erster Linie an. FR.

Was ist Yoghurt?

Schon lange wurde in den Balkanländern, vor allem Bulgarien, Milch zum Sauerwerden aufgestellt und als Yoghurt getrunken oder zu zahlreichen Speisen verwendet. Dessen gesundheitsfördernde Wirkung ist dort allgemein bekannt. Deshalb fand mit der Zeit Yoghurt auch in andern Ländern große Verbreitung.

Die beiden charakteristischen Milchsäurebakterien (Lactobacillus helveticus und Streptococcus thermophilus) im Yoghurt verwandeln einen Teil des Milchzuckers in Milchsäure. Diese ist die Ursache dafür, daß die Milch zu einer feinen Gallerte gerinnt. Die wertvollen Bestandteile der Milch, vor allem das hochwertige Eiweiß und die verschiedenen Vitamine, bleiben erhalten. Die Milchsäure und die Tätigkeit der Yoghurtbakterien beeinflussen die Funktionen der menschlichen Verdauungsorgane in anregendem Sinne; deshalb die gesundheitsfördernde Wirkung.

TONI-Yoghurt wird mit modernen technischen Einrichtungen und unter wissenschaftlicher Kontrolle hergestellt. Qualitativ einwandfreie, frische Milch wird pasteurisiert und homogenisiert. Dann wird die Yoghurtkultur zugesetzt, und nach wenigen Stunden ist die feste Gallerte gebildet. Die Reinheit der Yoghurtbakterien, die genaue Einhaltung der günstigsten Temperatur sowie die ständige Überwachung des Fabrikationsprozesses durch das Laboratorium sind entscheidend für die Qualität von TONI-Yoghurt.



Jetzt eine Frühlingskur mit Yoghurt!

Zur Abwechslung einige Rezepte:

1. **Yoghurtcremen:**

Grundmasse für 1 Person:

1 Glas Yoghurt
1 Löffel Zitronensaft
1 Kaffeelöffel Zucker
} zusammen leicht verquirlen

Zum Abändern beliebiges Aroma (Vanillin, Zimt, sämtliche Früchte, auch eingemachte, Dörrobst) beigeben.

2. **Yoghurtsalatsauce:**

3 Löffel Zitronensaft
¼ Kaffeelöffel Senf
½ Kaffeelöffel Salz
} vermischen
1½ dl Yoghurt (langsam dazurühren)