Zeitschrift: Gesundheitsnachrichten / A. Vogel

Herausgeber: A. Vogel

Band: 78 (2021)

Heft: 1-2

Rubrik: Konsum & Lebensstil

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: 08.08.2025

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

Schon gewusst?

Bewusst durch den Alltag: Clever haushalten, Ressourcen sparen, Umwelt schonen und die Natur bewahren.

Vernaschen statt im Müll verkrümeln

Ob Basler Leckerli, Lebkuchen, Spekulatius oder Kekse: Wer vom Jahresende noch Süsses übrig hat, das allmählich hart wird, sollte statt ans Wegwerfen ans Wiederverwenden denken. Denn daraus lässt sich ein feiner Nachtisch kreieren!
Einfach Gebäck zerbröseln, in einen Standmixer geben, einen Schuss (Pflanzen-)Milch dazu und zu einer geschmeidigen Masse mixen. Je nach Bedarf weitere Flüssigkeit hinzufügen. Dann frisch aufgeschlagenen Rahm (ca. 200-mg-Becher, abhängig von der Keksmenge) sorgsam unter die Gebäckmasse heben, kalt stellen.
Nach ca. drei Stunden aus dem Kühlschrank holen, portionieren und servieren.

Schonend entkalken

Regelmässiges Entkalken ist wichtig, denn der Kalk aus dem Leitungswasser kann Durchflüsse verstopfen oder Geräte wie z.B. den Wasserkocher beschädigen. Im Handel sind zahlreiche «kraftvolle» Entkalker erhältlich; der stärkste unter ihnen entfernt in zehn Minuten rund 5600 Milligramm Kalk, der schwächste 2200 Milligramm und braucht zudem länger, stellte «Saldo» fest. Abgesehen davon, dass die Mittel unverdünnt Oberflächen schädigen können, ist ihr Einsatz auch nicht gerade umweltfreundlich.
Besser, man greift auf bewährte Hausmittel zurück: Zitronensäure, Natron und Essig sind tüchtige Kalkentferner. Ausgepresste **Zitronen** darum nicht einfach in den Müll werfen, sondern gleich mal die Fugen, den Ausguss der Spüle und die Strahlregler (Perlatoren) der Wasserhähne damit ein- bzw. abreiben. Am besten, man wartet nicht erst, bis Kalkschichten an Haushaltsgeräten entstehen, sondern entkalt regelmässig, z.B. mit dem wöchentlichen Hausputz.

Vogelschutz: Umstrittenes Füttern

Die Experten sind sich nicht ganz einig, doch nach aktueller Überzeugung des Naturschutzbundes Deutschland (NABU) sollte sich das Zufüttern mit Meisenknödeln, Erdnüssen und Sämereien doch nur auf die Winterzeit beschränken. Die Fütterungsbemühungen erreichten in der Regel ohnehin nur 10 bis 15 Vogelarten – und selten die, welche tatsächlich gefährdet sind. Viel wichtiger sei es, naturnahe Lebensräume zu erhalten bzw. zu schaffen.