

Idealspülmittel für das automatische Geschirrwaschen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **32 (1961)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-807872>

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.

Idealspülmittel für das automatische Geschirrwaschen

Der Reinigungseffekt des automatischen Geschirrwashens ist nicht nur vom Funktionieren der Geschirrwashautomaten und ihrer sachgemässen Bedienung abhängig, sondern ebenso von der Wahl des richtigen Geschirrwashmittels. Die herkömmlichen Produkte, wie man sie zum Waschen von Hand benutzt, entsprechen den besonderen Erfordernissen des maschinellen Geschirrwashens nicht, weil sie in der Regel schäumen. Schäumende Spülmittel sind jedoch in der Geschirrwashmaschine zu vermeiden. Die chemische Industrie hat daher für diesen Zweck Spezialgeschirrwashmittel entwickelt, die den Anforderungen, sei es nun in bezug auf die Reinigung und Glanz-trocknung des Geschirrs, wie auch auf die pflegliche Behandlung der Automaten, entsprechen. Alle diese Mittel sind sorgfältig zu dosieren. Speziell sei darauf hingewiesen, dass die von den Maschinenfabrikanten angegebenen Waschzeiten das absolute Minimum darstellen. Die Waschzeit kann ohne Schaden erhöht werden, und das bisschen mehr an Stromverbrauch steht in keinem Verhältnis zur wesentlich verbesserten Gesamtwirkung.

Man muss sich jedoch bewusst sein, dass ein chemisches Produkt in der ihm kaum zwei Minuten zur Verfügung stehenden Waschzeit keine Wunder vollbringen kann, wenn es eine bestimmte Menge Geschirr unter manchmal recht schwierigen Bedingungen tadellos sauber waschen und gleichzeitig jeden Kalkansatz verhüten soll. Und dabei dürfen weder die Glasuren im Porzellan, noch Silber und sonstiges Metall angegriffen werden.

In den letzten Jahren haben sich bei uns beim Verkauf von Geschirrwashautomaten ungesunde Methoden entwickelt, indem Maschinenverkäufer die Verwendung eigener Mittel vorschreiben, weil sonst jegliche Garantie für die Geschirrwashmaschine dahinfalle.

Es sei ein für alle Male festgestellt, dass in einer guten Wasch- und Geschirrwashmaschine jedes sich auf dem Markt befindliche Spezialprodukt ohne Bedenken eingesetzt werden kann, es sei denn, der betreffende Automat entspreche den heutigen Anforderungen nicht mehr. Wenn im Laugentank und beim Wasch- und Spülsystem verschiedene Metalle verwendet werden, dann ist die betreffende Geschirrwashmaschine eben aus chemischphysikalischen Gründen gefährdet. Es gibt in der Schweiz Hersteller von hochqualifizierten Geschirrwashmaschinen, welche ihre Geschirrwashmaschinen aus Chromnickelstahl herstellen. Hier ist jede Korrosionsgefahr ausgeschlossen.

Wohl keines der auf dem Markt sich befindlichen Waschmittel kann für sich beanspruchen, überall und in jedem Falle das Beste zu sein, denn zu verschiedenen sind von Ort zu Ort die Wasserverhältnisse — speziell bei uns in der Schweiz —, die die Wirkung eines chemischen Waschmittels beeinflussen. Es hat sich aber in der Praxis erwiesen, dass die in der Schweiz hergestellten Geschirrwashmittel im allgemeinen sehr geeignet sind, zuverlässig arbeiten und daher von vielen Fachleuten besonders empfohlen werden.

Von den «Geheimnissen» einer guten Glace

Glacé wird bekanntlich durch Ausfrieren einer dicken Crème in einer Glacemaschine hergestellt. Nun ist einmal die Zusammensetzung der Basiscreme, aber auch die Art der Herstellung und Aufbewahrung für die Qualität einer Glacé von ausschlaggebender Bedeutung.

Bei der *Basiscreme* spielen sowohl der Gehalt an Zucker, Milch, Fett und anderen Trockensubstanzen-Anteilen, aber auch die Art des Fettes, die Aromastoffe und nicht zuletzt der Stabilisator für die Eigenschaften des Endproduktes eine sehr grosse Rolle. So bedingt zum Beispiel ein zu hoher Zuckergehalt eine salbige, schlecht gefrierende und vor allem nicht nachhärtende Glacé, während andererseits ein gewisser Anteil an Zucker geradezu die Voraussetzung dafür ist, dass überhaupt eine Glacé entstehen kann.

Der Fettanteil ist im wesentlichen verantwortlich für die cremige schmelzende Struktur der Glacé, was sofort klar wird, wenn an den Unterschied zwischen Rahm- und Milchglacé erinnert wird.

Die Wahl von Art und Menge der Aromastoffe für eine Glacékomposition ist weitgehend eine Geschmackssache. Immerhin ist zu beachten, dass ein Aroma im allgemeinen mit abnehmender Temperatur an Intensität verliert. Die Stärke und Note des Aromas wird mit Vorteil auf eine mittlere Linie ausgerichtet, um damit möglichst vielen Kunden zu dienen.

Der variabelste Bestandteil aller Glacékompositionen dürfte wohl der *Stabilisator* sein, dem eigentlich zwei Aufgaben zufallen: Einerseits soll er der auf der Zunge schmelzenden Glacé eine gewisse Viskosität geben und andererseits soll er die Rekristallisation des Eises während der Lagerung der Glacé verhindern. Als billigere und wirksamere Stabilisatoren haben sich in letzter Zeit immer mehr Polysaccharide pflanzlichen Ursprungs, wie Fruchtkernmehle, Alginate, Carragenate usw., eingeführt. Diese besitzen ein sehr grosses Quellvermögen und binden entsprechend sehr viel Wasser. Während des Gefrierens einer Glacé in der Glacemaschine passiert im Grunde genommen nichts anderes, als dass der Wasseranteil der Komposition zu Eis erstarrt oder ausfriert. Würde die Masse während dieses Vorganges ruhen, so hätten die einzelnen Eiskristalle Zeit, zu grossen, spürbaren Eisnadeln auszuwachsen. Daraus wird nun sofort verständlich, dass eine Glacé umso feiner wird, je intensiver sie während des Gefrierens bewegt, bzw. gespachtelt wird, weil sich dann nur sehr kleine, dafür aber sehr viele Eiskriställchen bilden können.

Nun wird aber die Glacé, im Gegensatz zum sich immer weiter ausbreitenden Soft-Ice, nur in den seltensten Fällen sofort nach der Herstellung konsumiert; normalerweise wird sie bis zum Verbrauch im Konser-