

**Zeitschrift:** Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 51 (1978)

**Heft:** 1

  

**Rubrik:** Oberkriegskommissariat : Verwendung von Dosenmenüs in stationären Verhältnissen

### **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:** 19.01.2026

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



## Verwendung von Dosenmenüs in stationären Verhältnissen

### 1. Zubereitung

- Geschlossene Dosen im Kochkessel in kochendem Wasser erhitzen.

Gulasch mit Reis	15 Minuten
Zunge, grüne Bohnen, Kartoffeln	20 – 30 Minuten
Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln	mind. 30 Minuten
- Dosen herausnehmen und mit grossem Tischbüchsenöffner oder dem sich im Korpsmaterial befindenden Büchsenöffner sorgfältig öffnen. Um ein Herausspritzen zu vermeiden, Dose entweder vor dem Öffnen mit kaltem Wasser kurz abschrecken oder beim Öffnen mit einem sauberen Lappen abdecken.

### 2. Abgabe

Nach der Zubereitung gemäss Ziffer 1 können Dosenmenüs wie folgt abgegeben werden:

#### 2.1 Variante I (für alle Dosenmenüs geeignet)

Geöffnete Dosen in die Fassgeschirre stellen und bis zur Abgabe warm halten.  
Verteilung:

- bei *Selbstbedienung*: Doseninhalt in den Teller des Fassenden leeren (Tellerservice)
- bei *herkömmlicher Verteilung*: Doseninhalt durch die Fassmannschaft in den Teller leeren oder Dose am Tisch direkt dem Wehrmann abgeben

#### 2.2 Variante II, empfehlenswert bei kleinen Beständen und für:

- Gulasch mit Reis
- Zunge, grüne Bohnen, Kartoffeln

Doseninhalt in Essgeschirre anrichten:

- Gulasch mit Reis: Fleisch entleeren, Membrane entfernen und Reis in separates Fassgeschirr anrichten
- Zunge, grüne Bohnen, Kartoffeln: Zunge sorgfältig auf das Gemüse anrichten

Fassgeschirre bei Bedarf nochmals im Wasserbad wärmen.

Bei dieser Variante muss frühzeitig begonnen werden, damit eine sorgfältige und saubere Anrichtung erreicht werden kann.

#### 2.3 Variante III (für Ragout, weisse Bohnen, Kartoffeln)

Doseninhalt in die Fassgeschirre anrichten und bei Bedarf nochmals im Wasserbad erhitzen. Gericht mit gehackten Kräutern garnieren.

Bei allen Varianten ist die Beigabe von Suppe, grünem oder gemischtem Salat zu empfehlen.

### 3. Umweltschutz

Die leeren Dosen sind der örtlichen Kehrrichtabfuhr zu übergeben gemäss AW OKK, Ziffer 44.2.