

Oberkriegskommissariat : Verwendung von Dosenmenüs in stationären Verhältnissen

Objektyp: **Group**

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

Band (Jahr): **51 (1978)**

Heft 1

PDF erstellt am: **29.04.2024**

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.



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 Kehrriichtabfuhr zu übergeben gemäss AW OKK, Ziffer 44.2.