

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

**Herausgeber:** Schweizerischer Fourierverband

**Band:** 20 (1947)

**Heft:** 11

**Buchbesprechung:** Lesenswerte Bücher und Schriften

**Autor:** [s.n.]

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 01.04.2025

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

und nicht als Ersatz der natürlichen Nahrung verwendet werden, so verbessern sich die Möglichkeiten, die Ernährung optimal zu gestalten, ganz wesentlich“.

-r

## Zeitschriften-Schau

### Kochen mit drahtlosen Wärmestrahlen.

Dem „Pionier“, der Zeitschrift für Übermittlungstruppen (November 1947) entnehmen wir folgende interessante Notiz:

Es scheint immer wahrscheinlicher zu sein, daß die Verwendung der Hochfrequenzerhitzung für Kochzwecke in gewissen Fällen Verwendung finden wird. Es werden heute schon Geräte gebaut, in denen Ultrakurzwellen, die ein Magnetron erzeugt, auf die zu erhitzenden Lebensmittel einwirken. Ein amerikanischer Hochfrequenzherd kann ein Beefsteak oder ein Schnitzel in 8 bis 10 Sekunden garkochen. Es ist auch möglich, einen ganzen Block tiefgekühlter Lebensmittel in diesem Hochfrequenzherd in einigen Sekunden aufzutauen und anschließend zu kochen. Die Bedienung eines solchen Herdes ist äußerst einfach. Sie erfordert zwei Druckknöpfe und eine Uhr, auf der man die Kochzeit einstellen kann. — Es sollen schon heute mehrere Modelle solcher Herde bestehen, die für die verschiedensten Verwendungen bestimmt sind. Besonders große Verwendungsmöglichkeiten sollen sich für Speisewagen und für Verkehrsflugzeuge zeigen, weil dort der Platz sehr beschränkt ist.

## Lesenswerte Bücher und Schriften

**Eisenhower.** Von der Invasion zum Sieg. General Eisenhowers eigener Kriegsbericht. 280 Seiten, 11 Planskizzen. Alfred Scherz Verlag, Bern.

In der Januar-Nummer haben wir auf das Buch von Captain Butcher, eines engen Mitarbeiters des Generals, „Drei Jahre mit Eisenhower“ hingewiesen. Vielleicht wird der eine oder andere unserer Leser zu diesem Buch, das sehr spannend geschrieben ist und vielfach auch einer humoristischen Note nicht entbehrt, gegriffen haben. Der gleiche Verlag Alfred Scherz in Bern veröffentlicht nun den eigenen Kriegsbericht Eisenhowers. Dieser ist schon bedeutend trockener und sachlicher ausgefallen, als die teilweise geschwätzigen und weitschweifigen Tagebuchnotizen Butchers. Sie sind aber nichtsdestoweniger interessant und geben gerade durch den kurzen, klaren Stil ein gutes Bild des Feldherrn. Was uns dabei besonders interessiert, das ist die dominierende Bedeutung, die im Buch dem Nachschub zugemessen wird, der die Pläne des Generals oftmals erheblich beeinflusst hat. Andererseits finden wir auch Bemerkungen, in denen das Versagen deutscher Aktionen dem mangelnden Nachschub an Munition, Kriegsmaterial, aber auch an Verpflegung zugeschrieben wird. Die beiden genannten Bücher, das mehr menschliche Butchers und das ausgesprochen militärische Eisenhowers, ergänzen sich vorzüglich.