

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 50 (1977)

Heft: 8

Buchbesprechung: Bücher und Schriften

Autor: [s.n.]

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: 11.01.2026

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

Das Ziel dieser Waffe ist die Truppe auf dem Gefechtsfeld und nicht das Material. Dabei spielt es keine grosse Rolle, ob die Truppe ungeschützt ist, in leichtgepanzerten Fahrzeugen mitfährt oder als Besatzung im Panzer sitzt. Die Strahlendosen sind im Umkreis von mehreren hundert Metern derart gross, dass mit dem sicheren Ausfall der betroffenen Truppe gerechnet werden muss.

Wie steht es im Osten?

Wirft man einen Blick — soweit dies möglich ist — auf die Entwicklung im Osten, so lassen sich aus der Literatur Gedankengänge in derselben Richtung herauslesen. Auf die Wirksamkeit der Initialstrahlung als Waffenwirkung, insbesondere zum Ausschalten von Panzerbesetzungen, wird hingewiesen. Auch über Kollateralschäden wird diskutiert. Obschon seit dem Teststoppabkommen von 1963 das sowjetische Kernwaffenprogramm nicht mehr anhand von beobachteten Versuchsexplosionen verfolgt werden kann, scheint die Annahme berechtigt, dass auch dort die taktischen Kernwaffen, denen man bislang durchweg grössere Energieaequivalente zuschreibt, nicht auf dem technischen Stand der fünfziger Jahre stehengeblieben sind. Es würde deshalb kaum überraschen, wenn auch das Arsenal des Ostens über Kernwaffen sehr geringen Energieaequivalenten, allenfalls sogar mit erhöhter Initialstrahlung, verfügte. Auch hier gilt, dass das vor zehn Jahren als vermutlich richtig angenommene heute bereits überholt sein kann.

Bücher und Schriften

Die Konserve — ein modernes Tischlein-deck-dich

Weit über 200 Konservenspezialitäten bietet die schweizerische Konservenindustrie heute der Hausfrau an. Die Jahresproduktion von gut 150 000 Tonnen Schweizer Konserven aneinander gereiht, ergäbe ein Band von 18 000 Kilometer — oder fast den halben Erdumfang! Was Napoleon I. mit unserer Konserve zu tun hat: das alles und noch viel mehr erfährt man aus einer neuen Konservenbroschüre, die unter dem Titel «Schnell, preiswert und gut mit Konserven» von der Vereinigung Schweizerischer Konservenfabrikanten in diesen Tagen herausgegeben wurde.

Marianne Kaltenbach, die bekannte Schweizer Kochbuchautorin, stellt in dem hübsch illustrierten Büchlein eine Fülle von appetitlichen Rezepten vor und gibt wertvolle Tips über den Umgang mit Konserven. Sie zeigt, wie sich aus verschiedenen Konserven phantasievolle Gerichte und ganze Menus kombinieren lassen oder wie man mit einem überlegt zusammengestellten Vorrat jederzeit für Überraschungsbesuche gerüstet ist. Die Hausfrau erfährt, wie sie mit wenigen individuellen Zutaten zum Beispiel aus Dosenrösti appetitliche Varianten zubereitet, wie sie sich die Ferienküche leicht machen kann und wie aus Fruchtsäften, Nektar usw. erfrischende Drinks entstehen.

Insgesamt enthält das Buch auf 80 Seiten über 120 Rezepte und 12 Farbaufnahmen. Zu beziehen zum Preis von Fr. 4.80 bei der Vereinigung Schweizerischer Konservenfabrikanten, Elfenstrasse 19, 3006 Bern.