

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

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 4 (1931)

Heft: 7

Artikel: Lebensmittelkontrolle

Autor: Koch, O.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-516143>

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: 18.04.2026

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

Grunde zu legen. Die zu vereinbarenden Preise müssen niedriger sein, als die ortsüblichen Détailpreise. Wenn die Preise der nächstgelegenen Waffenplatz-Lieferanten nicht erreichbar sind, so ist doch, je nach Dauer und Grösse der Lieferung, auf dem Détailpreise eine angemessene Ermässigung zu erwirken. Die Abrechnung erfolgt wie mit den Waffenplatzlieferanten.

b) In Wiederholungskursen von Verbänden, denen Bäcker- und Vpf. Kp. zugeteilt werden, liefern diese Brot, Fleisch und Käse entweder schon im Anschluss an die Mobilmachungsverpflegung, oder erst nach einigen Tagen. Bis zum Einsetzen dieser Lieferung ist nach Lit. a zu verfahren. Die Truppen erhalten hierüber Weisungen durch die Kriegskommissäre oder Quartiermeister.
Fortsetzung folgt.

Lebensmittelkontrolle.

Von Fourier O. Koch, Experte der städtischen Lebensmittel-Kontrolle, Zürich.

Es ist oft gar keine so einfache Sache, Verfälschungen oder Verdorbenheit feststellen zu können, ohne die betreffenden verdächtigen Lebensmittel oder Gebrauchsgegenstände der amtlichen Nahrungsmitteluntersuchungs-Anstalt einsenden zu müssen. Theorie allein genügt nicht, da macht nur Uebung den Meister, wie in jedem Berufe. In Zweifelsfällen wird im Militärdienst der Arzt oder der Tierarzt in der Lage sein, die Sache zu prüfen und die nötigen Weisungen zu geben.

In jeder Ortsgemeinde steht zudem bei Bedarf eine Ortsgesundheitsbehörde mit einem Ortsexperten zur Verfügung. Jeder Kanton unterhält eine amtliche Nahrungsmitteluntersuchungs-Anstalt, deren Führung dem Kantonschemiker anvertraut ist. Für das Gebiet der Stadt Zürich ist der Stadtdemiker als Vorstand des städtischen chemischen Laboratoriums bemüht, den verschiedenen Gesetzesbestimmungen über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände zum Nutzen der Allgemeinheit gebührende Nachachtung zu verschaffen. Jedem, der auch nur ein wenig Interesse für dieses überaus wichtige Gebiet hat, kann ich aus eigener Erfahrung das reichhaltige, auch für den Laien leicht verständliche, sehr vortreffliche Buch: „Lebensvorgänge und Lebensmittel“, 1928 verfasst von Dr. Carl Schenk, kantonaler Lebensmittel-Inspektor in Interlaken, bestens empfehlen.

Milch.

Gerade hier spielt die Erfahrung eine Hauptrolle. Wer sich die Mühe nimmt, die Kontrolle einige Zeit auszuüben, erhält eine gewisse Sicherheit, die ihm eine gefälschte Milch nicht leicht entgehen lässt. Vorerst ist zu prüfen, ob die Milch normal im Aussehen und Geschmack ist. Blaue, rote, blutige, zigerige, schleimige oder fadenziehende Milch, besonders aber Milch mit Kotteilchen, Stallunrat, säuerlichem, scharfem Beigeschmack ist als abnormal zu betrachten. Gewässerte Milch macht sich durch ihr dünnes, blaues Aussehen kenntlich. Abgerahmte Milch ist schwerer nachzuweisen. Die Schwierigkeit hat ihren Grund in dem Umstande, dass der Fettgehalt der Milch oft grossen Schwankungen unterworfen ist. Neben dem absichtlichen Abrahmen können ungenügendes Aufrühren vor einer Verteilung, wasserreiche Fütterung oder neumelkende Kühe Grund zu abgerahmter, gehaltarmer Milch sein. Hier ist eine gründliche Untersuchung durch die amtlichen Fachorgane unumgänglich. Genau zu besichtigen sind die Gefässe, in denen Milch gebracht und aufbewahrt wird. Das Umwickeln der Gefässdeckel mit Zeitungspapier, schmutzigen, übelriechenden Stofflappen etc. ist selbstverständlich verboten. Die Räume, in denen Milch aufbewahrt wird, sind ganz besonders sauber zu halten, gut lüftbar, ausser Milch sollte nichts darin lagern, besonders keine riechenden Sachen. Schimmelige, mit Bakterien Schleim überzogene Wände oder Fussböden bilden eine muffige, übelriechende Luft, die der Milch einen schlechten Geruch und Geschmack geben kann und durch Säurebakterien die Haltbarkeit der Milch sehr beeinträchtigt. Sauber gewonnene Milch von gesunden Kühen ist ein ausgezeichnetes, sehr preiswürdiges Nahrungsmittel, dem im Militärdienst leider noch

viel zu wenig Beachtung geschenkt wird. Die ungenügende Verwendung von Milch durch die falschen Sparrückichten bei der Zubereitung von Kaffee, Schokolade, Milchreis etc. ist ein ganz gewaltiger Fehler. Mehr Milch im Kaffee und in der Schokolade würden bestimmt den Sättigungswert erhöhen, den Geschmack verbessern und die oft nur zu berechtigten Klagen über diese wasserreichen Verpflegungsmittel vermindern. Statt 3 dl sollten es pro Mann mindestens 5 dl sein. Um ihren hohen Nährwert, ihre Verdaulichkeit und ihren Geschmack nicht zu vermindern, darf Milch von gesunden Kühen, sauber gewonnen, *nicht gesotten*, sondern nur auf ca. 50 Grad erwärmt werden. Auch in dieser Beziehung wird in der Militärküche schwer gesündigt.

Käse.

Im Militärdienst handelt es sich meistens um den sogenannten Emmentalerkäse. Verfälschungen sind mir nicht bekannt. Bei weichen und in starker Zersetzung befindlichen Käsen kann sich ein dem Wurstgift ähnlicher Giftstoff bilden. Für nicht Vollfettkäse sind, gemäss der eidg. Lebensmittelverordnung, entsprechende Fettgehaltangaben in Rechnungen, Ausschreibungen und auf Anschlägen nötig. Fachleute verlangen von einem guten Emmentalerkäse einen geschmeidigen, nicht bröckelnden, im Munde leicht zergehenden Teig mit feinem Nusskernaroma. Die regelmässig verteilten, rundlichen Löcher sollten ungefähr 1–2 cm gross und mit etwas Saft (Salzwasser) gefüllt sein, Järbseite gewölbt und die beiden flachen Seiten gegen die Mitte leicht erhöht.

Querspalten, grosse Hohlräume, viele kleine, unregelmässig geformte Löcher deuten auf Gährungsfehler hin. Der Teig dieser Käse kann doch weich und fein sein, zeigt aber oft einen etwas säuerlichen oder bitteren Geschmack. Trockener, harter, bröckelnder Käse ist oft die Folge von unrichtigem Salzen. Bei Hartkäsen hauptsächlich setzen sich gerne Käsemilben an und verwandeln diesen in feines Pulver. Als Vorbeugungsmittel dient die Lagerung in trockenem, luftigem Raume auf Holz – nicht Metall – Unterlage, gedeckt mit einem reinen, im Salzwasser genässen Tuche. Ausschweifen des Raumes, Abwaschen der Lager mit Salzwasser und Verbrennen der pulverigen Rückstände vertilgt die gelblich-weißen, prallen, von blossen Auge kaum sichtbaren Schmarotzer. Der Käse verdient durch seinen sehr bedeutenden Gehalt an Nährstoffen einen umfangreichen Gebrauch in der Militärverpflegung. Für die Zwischenverpflegung, die der Mann im Brotsack mit sich trägt, ist das Einwickeln der Käseportion in unbedrucktes, feuchtes Papier sehr zu empfehlen. Das erhält den Käse viel appetitlicher, schützt ihn etwas besser vor Verunreinigungen und vor dem Austrocknen. Eine kleine Mehrarbeit, die sich sehr wohl lohnen dürfte.

Butter.

Diese fehlt des hohen Preises wegen fast gänzlich in der Militärküche. Ihr niedriger Schmelzpunkt macht sie leicht verdaulich und ihr vorzügliches Aroma zu einem sehr geschätzten Nahrungsmittel. Gute Butter zeigt sehr charakteristischen Geschmack und Geruch, schönes, gleich-

mässiges Gefüge und Aussehen. Als Verfälschungen gelten Zusätze von Stärke oder anderen Fetten. Butter vom Kleinproduzenten enthält häufig zuviel Wasser- und Milderückstände, was als Fälschung bezeichnet wird, wenn diese Rückstände mehr als 18% des Gewichtes ausmachen. Bröcklige, verunreinigte, ranzig schmeckende, schimmlige, streifige, einen zu hohen Säuregrad aufweisende Butter oder solche bei der Verdacht besteht, dass sie Zusätze anderer Fette enthält, ist den amtlichen Fachorganen zur Verfügung zu halten. Die Farbe der Butter hängt von der Fütterung ab und schwankt zwischen gelb im Frühling und gelblich-weiss im Winter. Das Färben der Butter mit unschädlichen Farben ist erlaubt und besonders im Winter, wo ungefärbte Butter fast rein weiss ist, allgemein üblich. Solche gefärbte Butter darf dann aber nicht als Mai- oder Grasbutter bezeichnet werden. Butter ist in reinlichen Gefässen aus Porzellan, Steingut oder Holz aufzubewahren, vor Sonnenlicht zu schützen und getrennt von riechenden Stoffen, da sie gerne fremde Gerüche annimmt und festhält.

Schweinefett.

Das hiesige Schweinefett ist weiss und lässt sich durch einen angenehmen, sehr charakteristischen Geruch und Geschmack verhältnismässig leicht erkennen. Das ausländische Schweinefett ist meistens mehr gelblich, sogar rötlich und hat oft einen weitaus anderen Geruch und Geschmack. Ranzig gewordenes, talgiges, beissend schmeckendes, schimmliges, mit anderen Fetten oder Konservierungsmitteln gemischtes Schweinefett ist der zuständigen Behörde zur Untersuchung zu übergeben.

Speisefette.

Dies ist die gesetzliche Bezeichnung für eine Mischung verschiedener Speisefette tierischer und pflanzlicher Herkunft. Zur Beurteilung von unzulässigen Speisefetten gelten sinngemäss die für Butter und Schweinefett gemachten Angaben. Speisefette dürfen beim Schmelzen nicht zu stark erhitzt werden, da sie sich sonst unter stehenden Dämpfen zersetzen.

Speiseöle.

Dies ist die Bezeichnung für eine Mischung verschiedener Speiseöle, wie Oliven-, Arachid-, Mohn-, Sesam-, Baumwollsamens- oder Rapsöl. Der Schmelzpunkt unterscheidet die Öle von den Fetten. Der Nährwert aller Fette und Öle ist gross und unabhängig von deren Herkunft. Geruch und Geschmack sind hier bestimmend und darüber lässt sich bekanntlich nicht streiten. Auch Speiseöle zeigen häufig ranzigen Geruch und Geschmack, nehmen leicht fremde Geruch- und Geschmacksstoffe an, bleichen und verderben gerne am Lichte, besonders an der Sonne, während sie sich im kühlen Dunkel besser halten. Glas-, Porzellan- oder Steingutbehälter sind Metallbehältern vorzuziehen.

Brot.

Darüber ist schon so viel geklagt, geschrieben, kritisiert und aufgeklärt worden, dass ich mich eigentlich hier kurz fassen könnte. Gutes Brot, im Militärdienste ein überaus wichtiges Nahrungsmittel, soll frisch eine knusperige, schön braungefärbte, unverbrannte, allmählich in die Krume übergehende, nicht abspringende Rinde haben. Die weiche Krume soll gleichmässig porös, trocken und vollkommen ausgebacken sein. Ungenügende Säuerung oder unrichtiges Backen verursachen stark krümeliges Brot. Der Boden des Brotes soll fest sein und beim Beklopfen einen hellen Ton geben. Schimmliges, muffig riechendes, nicht genügend ausgebackenes oder Brot mit abnormaler Färbung darf nicht verpflegt werden. Fadenziehendes Brot, im Militärdienst hauptsächlich während Manövern oder im Sommer keine Seltenheit, gibt es bei mangelhafter, feucht-warmer Lagerung vom sogenannten Kartoffelbazillus, *Bacillus mesentericus*. Beim Auseinander-

brechen der Krume zieht es lange, weisse Fäden, ist schmierig und riecht widerwärtig. Das Brot soll an einem kühlen Orte, mit Zwischenräumen zwischen den einzelnen Laiben, aufgeschichtet werden. Altgebackenes Brot ist für die Verdauung bedeutend günstiger, weil es besser gekaut werden muss und demzufolge die Verdauungssäfte kräftiger eindringen und zu lösen vermögen, während frisches Brot sich beim ungenügenden, raschen Kauen zu einem schwer im Magen liegenden Klumpen ballt.

Körner- und Hülsenfrüchte und deren Mahlprodukte.

Der Aufbewahrung der Mahlprodukte an trockenen luftigen Orten ist grösste Aufmerksamkeit zu schenken, um Milben und Mottengespinste zu verhüten. Milben geben dem Mehl einen süsslichen Geruch, lassen sich von blossem Auge schwer, mit der Lupe leichter erkennen. Ueberdeckt man ein mit Mehl gefülltes Gefäss mit Glas, so zeigen sich oft schon nach wenigen Stunden die Milben unter dieser Glasplatte. Normales Mehl lässt sich leicht zusammendrücken, zeigt einen angenehmen, frischen, milden und reinen Mehlgeruch. Durch Feuchtigkeit verdorbene oder denaturierte Mehle zeigen einen unangenehmen, muffigen Geruch, säuerlichen, süsslichen, kratzenden Geschmack oder abnormale Farbe. Teigwaren sollen leicht durchscheinend, glasig, grau-weiss mit einem Stich ins gelbliche und von angenehmem Geruch sein. Gute Teigwaren aus eiweissreichem Hartweizengries quellen nach 15–20 Minuten Kochzeit, in genügender Menge kochendem Wasser, um das 2–3 fache ihres Volumens auf, ohne zu einem Mus zu werden. Recht lange Makkaroni oder Spaghetti sind Zeichen guter Qualität. Schimmlige, muffig riechende, mit Mäusekot verunreinigte Teigwaren sind zur Verpflegung ungeeignet.

Eier.

In der Militärküche eigentlich ein wenig bekannter Artikel. Zur Kontrolle werden die Eier durchleuchtet. Je kleiner der Hohlraum, desto frischer das Ei. Alte Eier schlottern beim Schütteln. Frische Eier sind beim Durchleuchten durchscheinend hell, ältere zeigen Flecken im Innern der Schale, dunkle Stellen sind ganz undurchsichtig. Bebrütete Eier haben dunkle, unscharf begrenzte Stellen. In einer 10% Kochsalzlösung sinken frische Eier auf den Boden, ältere schwimmen mehr oder weniger nahe an der Oberfläche. Mit Kalkwasser oder Wasserglas konservierte Eier machen sich oft durch Geruch oder Geschmack als solche leicht kenntlich. Der Geschmack und die Färbung des Dotters hängt viel von der Fütterung ab. Italienische Eier haben in der Regel einen mehr dunkelgelben, steirische einen mehr hellgelben, und freilaufende Hühner, die fast ausschliesslich Würmer, Maikäfer und sonstiges derartiges Ungeziefer füttern, oft einen mehr rot-gelben Dotter. Die Lagerung an einem muffigen, feuchten, schlecht gelüfteten Orte, in der Nähe scharf riechender Stoffe, beeinträchtigt die Qualität und die Haltbarkeit der Eier. Des hohen Nährwertes wegen sollten die Eier auch in der Militärküche bedeutend mehr geschätzt werden.

Obst und Gemüse.

Leider finden Frischobst und Grüngemüse mit ihrem erheblichen Nährstoffgehalt in der Militärküche viel zu wenig Beachtung. Auch bei der Zubereitung wird oft schwer gesündigt. Grüngemüseverfälschungen sind mir nicht bekannt. Bei Spinatgemüsen, einem ganz vortrefflichem, wertvollen Nahrungsmittel, könnte eine Beimischung anderer Blätter möglich sein. Hinweisen möchte ich auf eine mögliche Verwechslung der Petersilie mit der giftigen Hundspetersilie oder dem ebenfalls giftigen Schierling. Faule, erfrorene, kranke, unreife oder zu

stark gekeimte Kartoffeln dürfen nicht verpflügt werden. Erfrorene Kartoffeln schmecken süsslich durch die Verzuckerung der Stärke. Unreife Kartoffeln erkennt man daran, dass man eine Kartoffel in zwei Hälften schneidet, diese aneinander reibt und dabei feststellen kann, dass bei unreifen diese beiden Hälften nicht aneinander kleben bleiben. Unreife oder sonst verdorbene Kartoffeln enthalten zuviel Wasser. Reife zeigen kleine Grübchen, Keimstellen. Trockenfrüchte sollen fleischig, nicht zu feucht und frei von Milben und sonstigen Kleinlebewesen sein. Konfitüre darf nicht gären, schimmelig oder sonstwie nachteilig verändert sein.

Mit diesen Ausführungen hoffe ich meinen Kameraden einige Anhaltspunkte gegeben und damit einen

kleinen, nützlichen Dienst erwiesen zu haben. Natürlich lässt sich über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände noch viel mehr aufklärend schreiben. Haben doch bekannte, auf diesem Gebiete berühmt gewordene, der Allgemeinheit sich überaus verdient gemachte Fachleute umfangreiche Bücher geschrieben, um so ihr Wissen und Können ganz zum Nutzen der Mitmenschen zu opfern. Die kurze Ausbildungszeit im Militär macht es kaum möglich, den betreffenden Funktionären die elementarsten Kenntnisse vermitteln zu können, die ihnen die Fähigkeiten geben würde, Kontrolle über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände auszuüben. So bleibt auch hier den unermüdbaren Vereinsleitungen ein dankbares Arbeitsgebiet.

Vom Schweizerischen Militärsanitätsverein.

Am 6./7. Juni feierte der Schweizerische Militärsanitätsverein sein fünfzigjähriges Jubiläum. Die in Basel abgehaltene Jubelfeier war verbunden mit der Durchführung von Wettkampfübungen im Rahmen des Schweiz. Militärsanitätsverbandes. Die Wettkämpfe begannen Samstag vormittag und waren Sonntag mittags beendet. Ein imposanter Jubiläumsakt im grossen Saale der Mustermesse am Samstag Abend bildete den Höhepunkt der Veranstaltung. Mit einem Mittagsbankett, an welchem die Verbandsbehörden, die Vertreter der politischen Behörden Basels, Organisationskomitee, Kampfrichter, Ehrengäste und sämtliche Wettkämpfer teilnahmen, bildete am Sonntag den Abschluss der in allen Teilen wohl gelungenen Veranstaltung. In freundlicher Weise war auch die Leitung des Schweizerischen Fourierverbandes zu Gast geladen worden. Das Zentralkomitee ordnete ab den Zentralpräsidenten und den technischen Offizier. Der Zentralpräsident überreichte am offiziellen Akt dem Jubilar einen prächtigen Becher und versicherte ihn treuer Freundschaft seitens der Schweizerfouriere.

Gerne haben wir die Gelegenheit benützt, nicht nur an den Festlichkeiten teilzunehmen, sondern den gesamten Wettübungen am Samstag und Sonntag zu folgen. Galt es doch für uns, praktische Erfahrungen zu sammeln, um dieselben bei ähnlichen Veranstaltungen der Fourierverbände verwerten zu können. Sehr zuvorkommend hat uns die technische Leitung erlaubt, in alle Institutionen der Wettkampforganisation Einblick zu nehmen, überall hat man uns bereitwillig Auskunft gegeben.

An den Wettkämpfen haben sich ungefähr 40 Gruppen und gegen 200 Einzelwettkämpfer beteiligt. Die Arbeitseinteilung war niedergelegt in einem detaillierten Stundenplan, worin jedem einzelnen Wettkämpfer und jeder Gruppe die Arbeitszeit angegeben war. Zur Prüfung der Arbeiten und Uebungen war ein 65 Personen zählendes Kampfgericht erforderlich, wovon 28 Offiziere von der Abteilung für Sanität gestellt, 12 Offiziere der Sanitätsrekrutenschule entnommen und 35 Offiziere, Unteroffiziere und Soldaten von den Sektionen ernannt worden sind, somit auf ca. 3 Wettkämpfer 1 Kampfrichter. Ein grosses Aufgebot von Hilfsmannschaften aller Art, grösstenteils der Sanitätsrekrutenschule Basel entnommen, stand dem Kampfgericht und den Wettkämpfern zur Verfügung. Das eidg. Sanitätsmagazin lieferte das nötige Material, soweit es nicht dem Zeughaus Basel entnommen werden konnte.

Das Wettkampfprogramm bestand aus obligatorischen und freiwilligen Uebungen. Einige Uebungen wurden den Konkurrierenden erst unmittelbar vor Beginn der Uebung bekannt gegeben. Für die Taxation waren grundsätzlich folgende Punkte massgebend:

1. Kommando und Anordnungen des Führers.
2. Militärisches Verhalten der Gruppe.
3. Einzelarbeit der Truppenmitglieder.

Für die Einzelwettkämpfer wurde neben dem militärischen Verhalten die Auffassung und Ausführung der Aufgabe taxiert.

Die Festsetzung der Punktzahlen geschah nach freier Einschätzung durch die betreffende Kampfrichtergruppe. Da eine Kampfrichtergruppe nur immer die gleiche Wettkampfübung beurteilte, war Gewähr für eine gleichmässige Taxierung geboten.

Es wurde grosses Gewicht gelegt auf absolut pünktliches Antreten. Die Wettkämpfer konnten zu keiner andern Zeit arbeiten, als zu der im Stundenplan festgesetzten. Damit war eine rechtzeitige Durchführung des Wettkampfplanes garantiert und die ganze Durchführung hat den auch vorzüglich funktioniert.

Die Arbeit, die wir gesehen haben, sowie die ganze Art der Wettkampforganisation hat in allen Punkten imponiert. Der Anlass hat die hohe Stufe der ausserdienstlichen Tätigkeit im Sanitätswesen in einer Weise dargestellt, welche unbedingt Bewunderung erregt. Das ist in erster Linie der erfreulichen Tatsache zuzuschreiben, dass sich sowohl der Herr Oberfeldarzt als auch das gesamte Instruktionkorps der Sanitätstruppe in vorbildlicher Weise an der Sache beteiligt. So ist es denn nicht zu verwundern, dass die Sanitätler vom jüngsten Auszügler bis zum Landstürmer mit Freude und Hingabe ihrer ausserdienstlichen Weiterbildung obliegen. Es ist sehr schade, dass nicht eine grosse Zahl der Angehörigen anderer Waffen Gelegenheit hatte, in das Wesen des Sanitätsdienstes einen Einblick zu erhalten, wie es in Basel der Fall war. Manchem hätte sein oberflächliches Urteil, das hin und wieder über die Sanitätler gesprochen wird, jedenfalls sehr gründlich revidieren müssen!

Wir dürfen den Veranstaltern der Sanitätstage in Basel, vorab der technischen Leitung zu ihrem Erfolge herzlich gratulieren. Dem Sanitätsverbände wünschen wir auch auf diesem Weg eine frohe Weiterentwicklung und ein unentwegtes Weiterschaffen im Dienste der Humanität!

Bl.

MARFINI

(FOURIER A. MARFURT)

empfiehlt sich Vereinen und Gesellschaften zur Mitwirkung an Unterhaltungs-Abenden

**Stauenerregende Experimente
Angenehmste und interessanteste Unterhaltung**

Interessenten wenden sich an „MARFINI“ LUZERN, Telephon 31.75