

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

Reglement

über

die Lehrlingsausbildung im Metzgereigewerbe

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,
nach Massgabe von Artikel 5, Absatz 1, Artikel 13, Absatz 1, und Artikel 19,
Absatz 1, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Aus-
bildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und von Artikel 4, 5 und 7 der
zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Lehrlingsausbildung im Metzgereigewerbe

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

Die Lehrlingsausbildung im Metzgereigewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf den Beruf des Metzgers (boucher-charcutier, macellaio-salumiere). Er umfasst die Gross- und Kleinviehmetzgerei, die Schweinemetzgerei und die Wursterei. Die Dauer der Lehrzeit beträgt drei Jahre.

Um den besondern Verhältnissen in den Kantonen Tessin, Waadt und Genf Rechnung zu tragen, kann dort während einer Übergangszeit von 5 Jahren vom Inkrafttreten dieses Reglementes an auch noch in den Teilberufen Grossviehmetzger (boucher, macellaio) oder Schweinemetzger (charcutier, salumiere) eine Lehre bestanden werden. Die Lehrzeit für diese Teilberufe beträgt je 2 Jahre.

Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 19, Absatz 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Lehrzeitdauer bewilligen.

2. Bedingungen für die Ausbildung von Lehrlingen

Metzgerlehrlinge dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, die in der Lage sind, das gesamte Lehrprogramm gemäss Ziffer 4 zu vermitteln (Gross- und Kleinviehmetzgerei, Schweinemetzgerei und Wursterei), oder die sich ver-

pflichten, dem Lehrling diejenigen Tätigkeiten, die er im eigenen Geschäft nicht erlernen kann, in einem andern Betrieb vermitteln zu lassen. In diesem Falle hat sich der Lehrmeister beim Abschluss des Lehrvertrages zu verpflichten, für eine zweite Lehrstelle besorgt zu sein. Auch bei einer Zweiteilung der Lehre darf die gesamte Lehrzeit 3 Jahre nicht überschreiten.

3. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge

Wird ein Betrieb vom Meister allein geführt, so darf er jeweilen nur einen Lehrling ausbilden. Ein zweiter Lehrling kann jedoch seine Probezeit antreten, wenn der erste im letzten Lehrhalbjahr steht.

Betriebe, in denen neben dem Meister dauernd ein oder mehr gelernte Metzger tätig sind, dürfen zwei Lehrlinge ausbilden, wobei der zweite aber erst eintreten darf, wenn der erste die Hälfte seiner vertraglichen Lehrzeit bestanden hat.

Kein Betrieb darf zur gleichen Zeit mehr als zwei Lehrlinge ausbilden.

Die Bestimmung des Artikels 5, Absatz 2, des Bundesgesetzes (Beschränkung der Lehrlingszahl durch die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle) bleibt vorbehalten.

Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, wie Fehlen einer geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle die vorübergehende Erhöhung der hievor festgesetzten Lehrlingszahl bewilligen.

Anmerkung: Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt jeweilen auf Beginn des Schulhalbjahres anzusetzen.

4. Lehrprogramm

Allgemeines

Der Lehrling ist von Anfang an im Rahmen des Lehrprogramms zu allen beruflichen Arbeiten heranzuziehen. Zu andern Arbeiten darf er nur verwendet werden, soweit diese mit der Ausübung des Berufes im Zusammenhang stehen und die Erlernung des Berufes darunter nicht Schaden leidet (Art. 13 des Bundesgesetzes). Insbesondere darf durch Kundendienst das Lehrziel nicht beeinträchtigt werden. In Betrieben, in denen gleichzeitig zwei Lehrlinge tätig sind, darf der ältere nur ausnahmsweise in dringenden Fällen zum Kundendienst herangezogen werden.

Der Lehrling ist vor allem an Ordnung, Reinlichkeit und Zuverlässigkeit, zum korrekten Verkehr mit der Kundschaft sowie zur Körperpflege und Reinhaltung der Kleider zu erziehen. Er ist ferner an sauberes und mit zunehmender Fertigkeit auch an rasches und selbständiges Arbeiten zu gewöhnen, zur Führung eines Tagebuches anzuhalten und rechtzeitig über die Unfallgefahren und Berufskrankheiten aufzuklären.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten hat der Lehrmeister dem Lehrling die folgenden Berufskennntnisse zu vermitteln:

Qualitäts- und Altersbestimmung und Ausbeute der Schlachttiere. Die hauptsächlichsten Viehrassen. Der Vieheinkauf. Der Transport und die Behandlung der Schlachttiere unter Berücksichtigung der Forderungen des Tierschutzes. Das Fleisch, seine Behandlung, Verarbeitung und Verwertung. Benennung der Fleischstücke. Die Nebenerzeugnisse, ihre Behandlung, Verarbeitung und Verwertung. Die Wursterei und die verschiedenen Wurstsorten. Die gebräuchlichsten Gewürze. Die verschiedenen Konservierungsarten. Fehlerquellen bei der Wurstherstellung, Salzerei, Räucherei. Handhabung, Verwendung und Reinigung der Maschinen und Werkzeuge.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende jedes Lehrjahres die im Programm vorgesehenen Arbeiten ohne Beihilfe ausführen kann. Die nachstehend aufgeführten Arbeiten der einzelnen Lehrjahre dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings. Sie sind, so weit notwendig, während der ganzen Lehrzeit zu wiederholen.

1. Lehrjahr

Einführen in alle vorkommenden Reinigungsarbeiten. Schlachten von leichten Kälbern und Schweinen (Spalten ausgenommen). Mithelfen beim Schlachten von Grossvieh. Salzen und Zusammenlegen der Häute und Felle. Brühen von Köpfen und Füssen. Behandeln der Gekröse. Mithelfen beim Brühen von Kutteln. Ausbrechen der Schweinedärme. Behandeln aller Därme.

Mithelfen bei Vorbereitungsarbeiten zur Herstellung von Wurstwaren, wie Richten der Därme, Stossen, Abwiegen, Abdrehen und Abbinden. Ausbeinen des Wurstfleisches. Einsieden des Fettes.

Allgemeine Dienstleistungen für den Laden, Ausbeinen einfacher Stücke für den Ladenverkauf. Aufhängen von Fleischstücken. Austragen von Fleisch, wobei auf Höflichkeit und Zuvorkommenheit den Kunden gegenüber zu achten ist.

2. Lehrjahr

Schlachten von Mastkälbern, Spalten von Schweinen und Kälbern. Schlachten von Grossvieh. Verarbeiten der Nebenprodukte.

Salzen des Wurstfleisches. Arbeiten am Scheffel. Mithelfen in der Räucherei und beim Kochen. Arbeiten am Tisch (Stossen, Abbinden, Abdrehen).

Behandeln der Gefässe in der Salzerei. Erstellen der Lake.

Ausbeinen sämtlicher Fleischstücke von Gross- und Kleinvieh.

3. Lehrjahr

Steigern der Fertigkeiten in den Schlachthausarbeiten. Zerlegen von Klein- und Grossvieh.

Herstellen von Wurstwaren, Anschaffen von Wurstbrät für ortsübliche Volkswurstwaren, Stossen, Abbinden, Abdrehen, Räuchern und Kochen. Salzen und Räuchern von Fleischstücken.

5. Inkrafttreten

Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 19. Februar 1934 und tritt am 1. Januar 1950 in Kraft.

Bern, den 5. Dezember 1949.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Rubattel

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Metzgereigewerbe

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,
nach Massgabe des Artikels 39, Absatz 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung und des Artikels 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Metzgereigewerbe

1. Allgemeines

Die Lehrabschlussprüfung zerfällt in zwei Teile:

- a. Prüfung in den berufskundlichen Fächern (Arbeitsprüfung und Berufskennntnisse);
- b. Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

Die nachstehenden Bestimmungen über die Mindestanforderungen beziehen sich ausschliesslich auf die unter lit. a aufgeführten Prüfungsfächer.

2. Durchführung der Lehrabschlussprüfung in den berufskundlichen Fächern

Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob der Lehrling die zur Ausübung seines Berufes als Metzger nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt. Sie kann im Geschäft des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Metzgereibetriebe durchgeführt werden. Wenn die Lehre im Sinne von Ziffer 2 des Ausbildungsreglementes bei zwei verschiedenen Lehrmeistern bestanden wird, so kann am Ende des ersten Teiles der Lehrzeit die praktische Prüfung in den entsprechenden Arbeitsgebieten abgelegt werden. Das Fähigkeitszeugnis darf aber erst nach dem Bestehen der gesamten Prüfung abgegeben werden.

Für jede Prüfung sind die nötigen Experten zu bestimmen, wobei nur Fachleute in Frage kommen, und zwar in erster Linie solche, die an einem Expertenkurse teilgenommen haben. Die Ausführung der Berufsarbeiten ist ständig durch einen Experten zu überwachen. Die Abnahme der Prüfung über die Berufskennntnisse und die Beurteilung der praktischen Arbeiten hat dagegen in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind Arbeitsplatz, Material und Geräte anzuweisen und die Prüfungsarbeiten bekannt zu geben. Der Lehrmeister ist verpflichtet, das nötige Schlachtvieh zu beschaffen. Auf Anordnung der Experten hat der Lehrmeister auch Fleischstücke zum Ausbeinen sowie das nötige Rohmaterial zur Wurstherstellung bereit zu halten. Die Experten haben den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

3. Prüfungsdauer

Die Prüfung dauert zwei Tage:

- a. Arbeitsprüfung ca. 14 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 2 Stunden.

Dazu kommt die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach den besonderen Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörden.

4. Prüfungsstoff

a. Arbeitsprüfung

Jeder Prüfling hat folgende Arbeiten auszuführen:

1. Schlachten von Grossvieh. Selbständiges Schlachten eines Stückes Grossvieh. Besonders zu achten ist auf saubere Behandlung der Neben-erzeugnisse (Haut, Fett, Innereien).
2. Schlachten von Kleinvieh: Schlachten eines Kalbes. Brühen von Kopf und Füssen des Kalbes.
3. Schlachten eines Schweines. Zerlegen einer Schweinehälfte.

4. Arbeit in der Metzgerei. Spalten eines Kalbes. Zerlegen einer Kalbshälfte. Verschiedene Fleischteile von einem Stück Grossvieh, von einem Kalb und einem Schwein sind auszubeinen.
5. Arbeit in der Wursterei. Bereitstellen der Maschinen. Anschaffen von mindestens zwei Sorten Wurstbrät. Selbständiges Stossen, Abbinden, Räuchern und Kochen der Wurstwaren. Maschinen, Werkzeuge und Gerät sind nach Gebrauch fachgemäss zu reinigen.
6. Arbeit in der Darmerei. Behandeln der Därme. Ausbrechen je eines Stiches Schweins- und Rindsdärme.

b. Berufskennntnisse

Die Prüfung ist anhand von Anschauungsmaterial und, soweit tunlich, im Zuge der Arbeitsprüfung vorzunehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete.

1. Vieheinkauf. Handelsarten. Die Schlachttiere und ihre Rassen, Qualitäts- und Altersbestimmung, Ausbeute. Bau des Tierkörpers. Tierkrankheiten. Transport der Tiere.
2. Fleischverkauf. Verarbeitung und Verwertung des Fleisches. Das Zerlegen. Benennung der Fleischteile und der Fleischwaren sowie ihre Schreibweise. Behandlung und Lagerung des Fleisches.
3. Wursterei. Die Maschinen, deren Arbeitsweise und Unterhalt. Vorbereitung des Fleisches. Kenntnisse in der Brüh-, Koch- und Dauerwursterei. Das Würzen, Räuchern und Sieden der Wurstsorten. Die Gewürze.
4. Konservierungsarten. Das Salzen, Räuchern und Kochen. Lagerung im Kühlraum und Gefrieren.
5. Nebenerzeugnisse. Behandlung der Häute und Felle. Verarbeitung und Verwertung von Fett, Därmen, Kutteln, Innereien. Die übrigen Nebenerzeugnisse.

5. Beurteilung und Notengebung

Allgemeines

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind Sauberkeit, Sorgfalt, technische Ausführung, Handfertigkeit und die verwendete Arbeitszeit. Für jede Arbeit hat der Experte die benötigte Zeit aufzuschreiben.

Auf Angaben des Prüflings, er sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben:

Eigenschaft der Leistungen:	Beurteilung:	Note:
in jeder Hinsicht vorzüglich	sehr gut	1
gut, nur mit geringen Mängeln behaftet	gut	2
trotz gewisser Mängel noch brauchbar	genügend	3
den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Metzger zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend	4
unbrauchbar	unbrauchbar	5

Für die Beurteilung «sehr gut bis gut» beziehungsweise «gut bis genügend» dürfen die Zwischennoten 1,5 beziehungsweise 2,5 erteilt werden. Weitere Zwischennoten sind nicht gestattet.

Die Note in der Arbeitsprüfung und in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet.

Das Formular zum Eintragen der Noten kann beim Sekretariat des Verbandes Schweizer Metzgermeister unentgeltlich bezogen werden.

a. Arbeitsprüfung (ca. 14 Stunden)

Bei der Beurteilung dieser Arbeiten sind bei jeder Position Arbeitsweise (Sauberkeit und Gewandtheit) und Arbeitsleistung (Zeitaufwand) zu berücksichtigen.

- Pos. 1. Schlachten von Grossvieh.
- » 2. Schlachten von Kleinvieh.
- » 3. Schlachten eines Schweines.
- » 4. Arbeit in der Metzgerei.
- » 5. Arbeit in der Wursterei.
- » 6. Arbeit in der Darmerei.

b. Berufskennnisse (ca. 2 Stunden)

- Pos. 1. Vieheinkauf.
- » 2. Fleischverkauf.
- » 3. Wursterei.
- » 4. Konservierungsarten.
- » 5. Nebenerzeugnisse.

Prüfungsergebnis

Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus den folgenden drei Noten ermittelt wird, von denen die Note der Arbeitsprüfung doppelt zu rechnen ist;

- Note der Arbeitsprüfung,
- Note der Berufskennnisse,
- Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

Die Prüfung ist bestanden, wenn sowohl die Note der Arbeitsprüfung als auch die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreitet.

Wo sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung zeigen, haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Prüfungsformular einzutragen. Dieses ist unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

6. Inkrafttreten

Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 19. Februar 1934 und tritt am 1. Januar 1950 in Kraft.

Bern, den 5. Dezember 1949.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

8852

Rubattel

Einnahmen der Zollverwaltung in tausend Franken

Monat	Grenz- zölle	Fiskal. Belastung von Tabak und Bier	Gebühren und andere Abgaben	Total 1949	Total 1948	1949	
						Mehr- einnahmen	Minder- einnahmen
Januar	21,205	9,302	3,999	34,506	44,643		10,137
Februar	22,046	9,559	2,721	34,326	38,148		3,822
März	27,763	8,220	2,567	38,550	42,554		4,004
April	28,676	9,010	2,202	39,888	56,832		16,944
Mai	26,010	7,971	2,308	36,289	51,209		14,920
Juni	29,650	8,607	3,229	41,486	49,638		8,152
Juli	29,503	11,266	2,448	43,217	44,599		1,382
August	28,835	9,635	2,577	41,047	40,802	0,245	
Sept.	29,943	9,098	2,977	42,018	41,397	0,621	
Oktober	28,459	14,785	4,193	47,437	43,660	3,777	
Nov.	28,387	10,125	3,752	42,264	39,543	2,721	
Total Jan./Nov. 1949	300,477	107,578	32,973	441,028	493,025		51,997
1948	346,702	108,924	37,399		493,025		

Auslosung von Obligationen der 3% eidgenössischen Anleihe von 1903

Die Auslosung der am 15. April 1950 zur Rückzahlung gelangenden Obligationen der 3% eidgenössischen Anleihe von 1903 wird **Montag, den 16. Januar 1950, 10 Uhr vormittags, Bureau Nr. 70, Verwaltungsgebäude des eidgenössischen Finanz- und Zolldepartementes in Bern, stattfinden.**

Bern, den 15. Dezember 1949.

8875

Eidgenössische Finanzverwaltung
Kassen- und Rechnungswesen

Änderungen im diplomatischen Korps in Bern vom 12. bis 17. Dezember 1949

Vereinigte Staaten von Amerika Herr Hauptmann David Allan Roe, Gehilfe des Luftattachés, der auf einen anderen Posten berufen wurde, gehört der Gesandtschaft nicht mehr an und hat die Schweiz verlassen.

Italien Herr Pietro Ghezzi Morgalanti ist dieser Mission in der Eigenschaft als Dritter Sekretär zugeteilt worden.

Norwegen Herr Vilhelm Paus, Erster Sekretär, der auf einen anderen Posten berufen wurde, gehört der Gesandtschaft nicht mehr an und hat die Schweiz verlassen.

Rumänien Herr Ioan Dragomir, Legationsrat, ist in Bern eingetroffen und hat sein Amt angetreten.

Fräulein Luiza Navodaru ist der Gesandtschaft als Dritter Sekretär zugeteilt worden.

8875

Strafentscheid

Theiler Oskar, geb. 12. April 1920, von Hasle (Luzern), Kaufmann, zuletzt wohnhaft gewesen in Zürich, jetzt unbekanntem Aufenthaltsort.

Urteil vom 9. Juli 1949 wegen unerlaubten Goldhandels: Busse Fr. 700, Kosten Fr. 250 + Fr. 48.50. Fr. 1000 als unrechtmässiger Vermögensvorteil an den Bund.

Das vorstehende Urteil erwächst in Rechtskraft, wenn nicht innert 20 Tagen seit Veröffentlichung die Appellation eingereicht wird.

Bern, den 18. Dezember 1949.

1. kriegswirtschaftliches Strafgericht:

Der Präsident:

O. Peter

8875

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1949
Année	
Anno	
Band	2
Volume	
Volume	
Heft	51
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	22.12.1949
Date	
Data	
Seite	1459-1467
Page	
Pagina	
Ref. No	10 036 873

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.