

## Aus den Verhandlungen des Bundesrates.

(Vom 20. November 1935.)

Als Vertreter des Bundes in der eidgenössischen Nationalparkkommission werden für eine neue, am 1. Januar 1936 beginnende, dreijährige Amtsdauer wiedergewählt: die Herren Petitmermet, eidgenössischer Oberforstinspektor in Bern, als Präsident, Nationalrat J. Vonmoos, in Remüs, und Ständerat Dr. P. Altwegg, in Frauenfeld.

(Vom 21. November 1935.)

Laut einer Mitteilung der ägyptischen Gesandtschaft in Bern ist das Konsulat dieses Landes in Genf aufgehoben worden. Die Gesandtschaft ist mit der Erledigung der Konsulargeschäfte für die ganze Schweiz betraut worden.

Herr Antonio-Oscar de Fragoso Carmôna hat dem Bundesrat seine Wiederwahl als Präsident der portugiesischen Republik angezeigt.

(Vom 22. November 1935.)

Als Mitglieder der Kommission für die eidgenössischen Probierprüfungen werden für eine neue, am 1. Januar 1936 beginnende, dreijährige Amtsdauer wiedergewählt: die Herren Dr. W. D. Treadwell, Professor an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich, und Marcel Huguenin, beeidigter Gold- und Silberprobierer, Chef des Kontrollamtes für Edelmetallwaren in La Chaux-de-Fonds.

## Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes.

### Reglement

über

### die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe.

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,  
nach Massgabe von Art. 5, Abs. 1, Art. 13, Abs. 1, und Art. 19, Abs. 1,  
des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der  
Folge Bundesgesetz genannt) und von Art. 4, 5 und 7 der zugehörigen Verord-  
nung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

## Reglement über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe.

### 1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe erstreckt sich auf folgende Berufe:

A. Koch (Köchin), mit einer Lehrzeitdauer von 2½ Jahren.

Die Lehrzeitdauer beträgt 2 Jahre, wenn der Lehrling (Lehrtochter) beim Lehrantritt das 18. Altersjahr zurückgelegt hat.

Für den Lehrling, der bereits im Konditorberuf das Fähigkeitszeugnis erworben hat, beträgt die Lehrzeitdauer ein Jahr.

B. Kellner, mit einer Lehrzeitdauer von 1½ Jahren.

*Anmerkung.* Die zuständige kantonale Behörde kann bei beiden Berufen im Einzelfalle unter den Voraussetzungen von Art. 19, Abs. 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Lehrzeitdauer bewilligen.

### 2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge.

Die Lehrlingsausbildung kommt nur für solche Betriebe in Frage, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind (Jahresbetriebe).

#### *Koch (Köchin).*

Ein Betrieb darf nur dann Lehrlinge (Lehrtöchter) zur Ausbildung annehmen, wenn die Küche ständig von einem gelernten Koch geleitet wird. Kochlehrtöchter dürfen auch ausgebildet werden, wenn die Küche ständig von einer gelernten Köchin geleitet wird.

Sind in einem Betrieb ständig 1 bis 2 gelernte Köche beschäftigt, so darf jeweils nur ein Lehrling ausgebildet werden, bis dieser im letzten Halbjahr seiner vertraglichen Lehrzeit steht; alsdann darf der folgende Lehrling seine Probezeit antreten.

In Betrieben mit ständig 3 bis 12 gelernten Köchen darf ein zweiter Lehrling seine Probezeit antreten, wenn der erste die Hälfte seiner vertraglichen Lehrzeit bestanden hat.

Betriebe mit ständig 13 bis 24 gelernten Köchen dürfen bis drei und solche mit ständig 25 und mehr gelernten Köchen bis vier Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

Kein Betrieb darf mehr als vier Lehrlinge zu gleicher Zeit ausbilden.

#### *Kellner.*

Ein Betrieb darf nur dann Lehrlinge ausbilden, wenn darin gelernte Kellner beschäftigt sind.

Ist in einem Betriebe ständig mindestens ein gelernter Kellner tätig, so darf jeweils ein Lehrling ausgebildet werden. In Betrieben, die ständig einen Oberkellner und daneben 1 bis 4 gelernte Kellner beschäftigen, darf ein zweiter

Lehrling seine Probezeit antreten, wenn der erste ein Jahr seiner vertraglichen Lehrzeit bestanden hat. Betriebe mit ständig einem Oberkellner und mehr als vier Kellnern dürfen bis drei Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

*Anmerkungen für beide Berufe:*

Die Aufnahme von drei oder vier Lehrlingen hat zeitlich so zu erfolgen, dass sich diese möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt möglichst auf Beginn des Schulsemesters anzusetzen.

Lehrverhältnisse, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vertraglich vereinbart worden sind, fallen nicht unter die vorstehende Bestimmung.

Die Bestimmung des Art. 5, Abs. 2, des Bundesgesetzes über die Beschränkung der Lehrlingszahl durch die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle bleibt vorbehalten.

### 3. Lehrprogramme.

#### A. Koch (Köchin).

Allgemeines. Der Lehrling soll von Anfang an möglichst zu allen Arbeiten des Berufes herangezogen werden. Er ist in die sorgfältige und zweckmässige Benützung der technischen Installationen einzuführen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Menulehre und Rezepte mit Gewichtsangaben und Preisberechnungen. Eintragen der Menus und Rezepte in geordneter Reihenfolge während der ganzen Lehrzeit.

Bereitstellung und Zurüstarbeiten. Vorbereitungen für den täglichen Bedarf (*mise en place*), Zurüstarbeiten, Bereitstellung der Rohmaterialien, Werkzeuge und Geschirre (Markieren).

Konservierungsarten. Dörren, Gefrieren, Sterilisieren; Anwendung der verschiedenen Konservierungsmittel, wie Fette, Öle, Essig, Alkohol, Zucker, Salz, Kalk, Wasserglas, Rauch.

Küchenpraxis. Benennung und Qualitätsunterschiede der Fleisch-, Geflügel- und Fischarten. Ausführen der üblichen Arbeiten, wie Ausbeinen, Zerlegen, Zuschneiden, Dressieren, Filetieren, Spicken, Bardieren, Lardieren, Panieren.

Die gebräuchlichsten Zuschneidearten, wie Julienne, Brunoise, Chiffonade, Macédoine, Salpicon, Pailles, Emincé, Ciselé, Olive, Château, Parisienne.

Kocharten. Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen), Grillieren, Backen, Gratiniere, Braisieren, Sautieren.

Fonds. Die hauptsächlichsten Fonds: Grundbrühen, Gelee, Füllungen, Mirepoix, Bouquet garni, Roux, Marinaden, Buttermischungen, Teige, Fischsude.

Gerichte. Klare Suppen und Einlagen, gebundene Suppen (Creme-, Püree-, Gemüse-, National-, Spezialsuppen). Warme und kalte Grundsaucen und ihre Ableitungen. Kalte und warme Hors-d'œuvre, Eier- und Fischgerichte, warme und kalte Entrees, Grosse-pièces mit Garnituren, Geflügel, Wildbret, Salate, Gemüse, Pilze, Kartoffeln, Teiggerichte, Süss- und Diätspesen.

*Anmerkung.* Das vorliegende Lehrprogramm findet bei abgekürzter Lehrzeit sinngemässe Anwendung.

#### *B. Kellner.*

Allgemeines. Der Lehrling ist über allgemeine Umgangsformen und Benehmen gegenüber den Gästen zu belehren und an saubere, gewandte Arbeit sowie an sorgfältige und zweckmässige Behandlung der Installationen und Gerätschaften zu gewöhnen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Servicekunde. Zwei Monate Officearbeiten, zwölf Monate Arbeiten im Saal, vier Monate Arbeiten im Restaurant unter Heranziehung zum Etagen-service. Gründliche Ausbildung in den verschiedenen Servicearten.

Menus- und Speisekunde. Regelmässige Eintragung der Menus während der ganzen Lehrzeit in zwei Landessprachen. Aufstellung von Menus in verschiedenen Preislagen und zu verschiedenen Zwecken. Genaue Kenntniss der Zusammensetzung und Zubereitung der einzelnen Speisen und der Gänge mit ihren Garnituren. Einprägung der Menus- und Tagesplatten vor dem Service (Fachausdrücke).

Getränke- und Kellerkunde. Benennung, Herkunft, Eigenschaften, Behandlung, Lagerung und Service der wichtigsten Getränke, wie Weine, Dessertweine, Liqueure, Aperitifs, Mineralwasser. Die Handhabung und Reinigung der Bierpression. Bierausschank. Heranziehen zu Arbeiten im Keller, wie Weinabziehen, Flaschen sortieren, spülen, korken und etikettieren.

#### **4. Inkrafttreten.**

Dieses Reglement tritt am 1. Januar 1936 in Kraft.

Bern, den 12. November 1935.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

# Reglement

über

## die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Gastgewerbe.

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

### Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschluss- prüfungen im Gastgewerbe.

#### I. Allgemeine Bestimmungen.

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.

#### II. Durchführung der Lehrabschlussprüfung in den berufskundlichen Fächern.

Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes als Koch (Köchin) oder Kellner nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt. Sie soll im Geschäfte des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Betriebe durchgeführt werden.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wofür in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die einen Expertenkurs mit Erfolg bestanden haben.

Die Ausführung der Arbeiten in der Arbeitsprüfung ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Die Prüfung in den Berufskennntnissen hat dagegen in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und das nötige Material zur Verfügung zu stellen. Er ist von den Experten in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

## A. Koch (Köchin).

### 1. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert 1 Tag.

a. Arbeitsprüfung ca. 7 Stunden,

b. Berufskennntnisse ca. 2 Stunden.

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

### 2. Prüfungsstoff.

#### a. Arbeitsprüfung.

Auslösen und Zerlegen eines Nierstückes oder einer Kalbskeule. Ausweiden und Dressieren eines Geflügels. Zerlegen oder Filetieren einer Fischgattung (ca. 1 Stunde).

Zurüstarbeiten für den Tagesbedarf (*mise en place*) (ca. 1 Stunde).

Zubereiten von ein bis zwei Gerichten für das Tagesmenu (ca. 1 Stunde).

*Mise en place* für den Service, Anrichten, Abräumen (ca. 2 Stunden).

Zubereiten einer Mahlzeit nach Angaben der Experten, bestehend aus: Suppe, Vorspeise (Fisch; kaltes oder warmes *Hors-d'oeuvre*), Fleisch mit Gemüse, Süssspeise (ca. 2 Stunden).

#### b. Berufskennntnisse.

Allgemeines über den Küchenbetrieb: Behandlung und Unterhalt der Apparate, der Geräte und Werkzeuge eines Küchenbetriebes. Gliederung einer Brigade, ihr Arbeitssystem. Die Arbeitsregeln eines Kleinbetriebes.

Aus dem Gebiete der Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede der Fische, Krustentiere, Schlachtfleische, Geflügel, Wildbret, Eier, Gemüse, der hauptsächlichsten Kolonialwaren, Früchte, Pilze, Fette, Salate und Gewürze. Zerlegung der Schlachttiere. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Die gebräuchlichsten Fachausdrücke und Fremdwörter.

Zusammenstellung von je einem Tagesmenu (*Dîner*, *Souper* oder *Lunch*). Aufstellen eines Festmenus.

Aus dem Gebiete der Ernährungslehre: Die Bedeutung des Stoffwechsels. Die Einstellung der Ernährung für den Gesunden und den Kranken.

Die erlaubten und die verbotenen Speisen bei den hauptsächlichsten Krankheiten (Magen-, Darm-, Zucker-, Nieren- und Herzkrankheiten).

Die verschiedenen Konservierungsarten.

Gewichtsangaben der Portionen von Fischen und Fleischstücken für die Restaurationsküche. Die erforderlichen Gewichte von Fleisch, Fisch und Geflügel, pro Person, für Table d'hôte und Festessen.

Berechnung eines Menus oder einer Tageskarte.

Die Herstellung der Küchenfonds.

Die Gerichte (Suppen, Saucen, warme und kalte Vorgerichte, Fisch- und Fleischspeisen, Teiggerichte, Gemüse und Süßspeisen).

Führen des Rezeptbuches: Kontrolle der Rezepte, Menus und Berechnungen, die während der Lehrzeit eingetragen wurden.

### 3. Prüfungsgang.

Für die Beurteilung der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern sind nachstehende Positionen massgebend:

#### *Arbeitsprüfung.*

Bei der Beurteilung sind bei jeder Position Handfertigkeit, Arbeitsleistung, Ordnung und Reinlichkeit zu berücksichtigen.

- Pos. 1 Garde-manger- und Zurüstarbeiten.  
 » 2 Zubereiten von Gerichten für das Tagesmenu.  
 » 3 Mise en place, Service, Anrichten und Abräumen.  
 » 4 Zubereiten, Aufmachung und Qualität der Mahlzeit.

#### *Berufskennntnisse.*

- Pos. 1 a. Allgemeines über den Küchenbetrieb.  
 b. Warenkunde.  
 c. Fachausdrücke.  
 d. Menuaufstellungen.
- Pos. 2 a. Ernährungslehre.  
 b. Konservierungsarten.  
 c. Gewichtsangaben.  
 d. Berechnungen.
- Pos. 3 Die Küchenfonds.  
 » 4 Die Gerichte.  
 » 5 Das Führen des Rezeptbuches.

*Anmerkung.* Der Mittelwert der Noten unter Position 1 a bis d und Position 2 a bis d ergibt die Note für die Position 1 und Position 2. Sie ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

**B. Kellner.****1. Prüfungsdauer.**

Die Prüfung dauert  $\frac{1}{2}$  Tag.

a. Arbeitsprüfung ca. 3 Stunden,

b. Berufskennntnisse ca. 1 Stunde.

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

**2. Prüfungsstoff.***a. Arbeitsprüfung.*

Sämtliche Prüflinge haben folgende Arbeiten auszuführen: Menüzusammenstellung (Table d'hôte und à la carte). Mise en place. Tafel- und Tischdecken (Frühstück, Table d'hôte und Restaurant à la carte). Servieren von Speisen und Getränken. Etagenservice (Plateau), Frühstück, Menu à la carte.

*b. Berufskennntnisse.*

Allgemeines: Die Arbeitsräume; berufliche Rangordnung. Instandhalten des Inventars, der Kleider und Wäsche. Allgemeine Umgangsformen und Benehmen gegenüber den Gästen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung.

Servicekunde. Die verschiedenen Servicearten. Frühstück, Lunch, Table d'hôte, à la carte, sowie Spezialessen, Bankette (Tischplan, Serviceordnung, Mise en place), Tee und Kaffee.

Menu- und Speisekunde: Das Rohmaterial und seine Verwendung bei der Herstellung einzelner Gerichte. Menuaufstellung, deutsch-französische Tagesmenüs und deren Berechnung, Menu maigre, Spezialessen, Diätspesen und ihr Zweck. Die Speisekarte. Einzelne Gerichte. Kenntnis der hauptsächlichsten Fachausdrücke für Speisen und deren Zusammensetzung. Garnituren. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Getränke- und Kellerkunde: Kenntnis der Weinkarte (Herkunft, Behandlung, Lagerung der Weine). Der Weinservice. Das Bier (Lagerung, Kühlung, Ausschank, die Pression und ihre Behandlung, Temperatur des Biers). Die hauptsächlichsten Mineralwasser. Die Liqueure, Aperitifs, Dessertweine (Herkunft, Lagerung, Service).

**3. Prüfungsgang.**

Für die Beurteilung der Leistungen in den einzelnen Prüfungsfächern sind nachstehende Positionen massgebend:

### *Arbeitsprüfung.*

Bei der Beurteilung sind bei jeder Position Geschicklichkeit, Arbeitsleistung und Ordnung zu berücksichtigen.

- Pos. 1 Menüzusammenstellung, Table d'hôte und à la carte.  
 » 2 Mise en place.  
 » 3 Tafel- und Tischdecken.  
 » 4 Servieren (einschliesslich Etagenservice).

### *Berufskennnisse.*

- Pos. 1 Allgemeine Berufskennnisse.  
 » 2 Servicekunde.  
 » 3 Menu- und Speisekunde.  
 » 4 Getränke- und Kellerkunde.

## **III. Beurteilung und Notengebung.**

### **Allgemeines.**

Auf Angaben des Prüflings, er sei in gewisse Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden.

Die Experten haben die für die einzelnen Prüfungspositionen einzutragenden Noten nach einer Skala zu erteilen, in der 1 die beste, 5 die schlechteste Note bilden. Halbe Noten sind von 1—3 zulässig.

Die Leistungen werden wie folgt bewertet:

- 1 = sehr gut; für qualitativ und quantitativ vorzügliche Leistung;  
 2 = gut; für saubere, mit geringen Fehlern behaftete Arbeit;  
 3 = genügend; für noch brauchbare Arbeit;  
 4 = ungenügend; für eine Arbeit, die den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Gehilfen zu stellen sind, nicht entspricht;  
 5 = unbrauchbare Arbeit.

Die Note in der Arbeitsprüfung und diejenige in den Berufskennnissen bilden das Mittel aus den Positionen der einzelnen Prüfungsfächer (s. vorstehend S. 669 und 671) und sind auf eine Dezimalstelle zu berechnen. Das entsprechende Formular kann von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe unentgeltlich bezogen werden.

### **Prüfungsergebnis.**

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

- Note der Arbeitsprüfung,  
 Note in den Berufskennnissen,

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 bis auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

Die Prüfung gilt als bestanden, wenn sowohl die Note der Arbeitsprüfung als auch die Gesamtnote den Wert 3 nicht überschreiten.

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

#### IV. Inkrafttreten.

Dieses Reglement tritt am 1. Januar 1936 in Kraft.

Bern, den 12. November 1935.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

## Ausführungsbestimmungen

zum

### **Bundesratsbeschluss vom 20. November 1935 betreffend die Erhebung von Monopolgebühren auf alkoholhaltigen pharmazeutischen Erzeugnissen, Riech- und Schönheitsmitteln.**

Durch Bundesratsbeschluss vom 20. November 1935 werden die in Art. 4 des Bundesratsbeschlusses vom 21. September 1932 über die Entrichtung von Monopolgebühren festgesetzten Ansätze für pharmazeutische Erzeugnisse, Riech- und Schönheitsmittel aufgehoben und durch die in Art. 3 des letztgenannten Beschlusses enthaltenen Gebührenansätze ersetzt.

Die bezüglichlichen amtlichen NB. zu den Positionen 968, 981 und 982/983 des Gebrauchs-Zolltarifs erhalten demzufolge folgende neue Fassung:

*NB. ad 968.* Alkoholhaltige Produkte dieser Tarifposition unterliegen der Monopolgebühr gemäss NB. ad 125/129, Ziffer II, lit. a/c; eingedickte Wacholderbeeren (Latwerge, Mus, Saft und dergleichen) einer solchen von Fr. 110 per q brutto.

Produkte tierischen Ursprungs, in Spirit konserviert (Ovarien, Placenten usw.), unterliegen infolge des Alkoholmonopols einer Verwaltungsgebühr von Fr. 10 per q brutto.

*NB. ad 981.* Alkoholhaltige Erzeugnisse dieser Tarifposition unterliegen der Monopolgebühr gemäss NB. ad 125/129, Ziffer II, lit. a/c.

*NB. ad 982/983.* Alkoholhaltige Produkte dieser Tarifpositionen unterliegen der Monopolgebühr gemäss NB. ad 125/129, Ziffer II, lit. a/c.

Sämtliche alkoholhaltige Erzeugnisse der Positionen 981—983 unterliegen mithin einheitlich den für geistige Getränke vorgesehenen Monopolgebühren, und die bisher für gewisse, zu Trinkzwecken nicht geeignete pharmazeutische Spezialitäten, Parfümerien und kosmetische Mittel vorgesehenen niedrigeren Ansätze fallen dahin.

Dieser Bundesratsbeschluss ist am 20. November 1935 in Kraft getreten.

Bern, den 26. November 1935.

**Eidgenössische Oberzolldirektion.**

## **Wiedereröffnung des Zollamtes Zermatt für die Abfertigung von Reisendengepäck.**

Vom 15. Dezember 1935 bis 29. Februar 1936 wird das Gepäckzollamt im Bahnhof Zermatt wieder geöffnet sein.

Während dieses Zeitraumes können aus dem Auslande mit Bestimmung nach Zermatt eingehende Sendungen von Reiseeffekten (einschliesslich der zum persönlichen Gebrauche der Reisenden dienenden Sportartikel), sowie Umzugs-, Aussteuer- und Erbschaftsgut an der Grenze zum Transit nach genannter Empfangsstation angemeldet werden.

Bern, den 19. November 1935.

**Eidgenössische Oberzolldirektion.**

## **Wettbewerb- und Stellenausschreibungen, sowie Anzeigen.**

## **Voranschlag der Eidgenossenschaft.**

Die Botschaft betreffend den Voranschlag der Eidgenossenschaft für das Jahr 1936 ist erschienen und kann bei der Drucksachenverwaltung der Bundeskanzlei bezogen werden.

## **Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes.**

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1935
Année	
Anno	
Band	2
Volume	
Volume	
Heft	48
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	27.11.1935
Date	
Data	
Seite	663-673
Page	
Pagina	
Ref. No	10 032 812

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.