

Aus den Verhandlungen des Bundesrates

(Vom 18. März 1952)

Der Bundesrat hat folgenden Kantonen Bundesbeiträge bewilligt:

1. Wallis: An die Erstellung eines Waldweges «Grône-Loye», Gemeinde Grône.
2. Neuenburg: An die Rebbergzusammenlegung Boudry-Calames, Gemeinde Boudry.

(Vom 21. März 1952)

Der Bundesrat hat dem Rücktrittsgesuch des Herrn Robert Miney, Schweizerischen Honorarkonsul in Antwerpen, unter Verdankung der geleisteten Dienste entsprochen.

(Vom 24. März 1952)

Der Bundesrat hat folgenden Kantonen Bundesbeiträge bewilligt:

1. Bern: An die Erstellung einer berufsbäuerlichen Siedlung Les Covets, Gemeinde Courtelary.
2. Graubünden: An die Erstellung einer berufsbäuerlichen Siedlung «Pian San Giacomo», Gemeinde Mesocco.

661

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

Einnahmen der Zollverwaltung in tausend Franken

Monat	Zölle	Übrige Einnahmen	Total 1952	Total 1951	1952	
					Mehreinnahmen	Mindereinnahmen
Januar	34,766	8,632	43,398	47,887		4,489
Februar	33,396	8,990	42,386	47,897		5,511
Total 1952	68,162	17,622	85,784	—		10,000
Total 1951	78,165	17,619	—	95,784		

Reglement

über

die Lehrlingsausbildung im Weissküfergewerbe

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 Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und von Artikeln 4, 5 und 7 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Lehrlingsausbildung im Weissküfergewerbe

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

Die Lehrlingsausbildung im Weissküfergewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf den Beruf des Weissküfers.

Die Lehrzeitdauer beträgt 3 Jahre.

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

Das Weissküfergewerbe befasst sich mit der Herstellung von Kübelwaren, Milch- und Käsegerätschaften.

2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge

Wird ein Betrieb vom Meister allein geführt, so darf er einen Lehrling ausbilden. Betriebe, in denen neben dem Meister ständig 1 oder mehr gelernte Weissküfer beschäftigt sind, dürfen höchstens 2 Lehrlinge gleichzeitig ausbilden. Ihre Aufnahme hat zeitlich so zu erfolgen, dass sie sich möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

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 auf Beginn des Schuljahres anzusetzen.

3. Lehrprogramm

Allgemeines

Der Lehrling ist vor allem zu genauem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem Arbeiten zu erziehen. Er ist zur Führung eines Werkstatt-Tagebuches anzuhalten und von Anfang an nur mit beruflichen Arbeiten zu beschäftigen.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind dem Lehrling durch den Lehrmeister folgende Berufskennntnisse zu vermitteln:

Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitung und Lagerung der im Berufe vorkommenden Holzarten und Werkstoffe. Holzfehler und Holzkrankheiten. Auswahl, Einteilung und Ausnützung des Holzes. Qualitätsunterschiede, Zweck und Verwendung der Zubehöre. Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Werkzeuge, Maschinen und Einrichtungen. Instruktionen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung.

Die nachstehend aufgeführten Arbeiten dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings. Die Arbeiten der einzelnen Lehrjahre sind, soweit notwendig, während der ganzen Lehrzeit zu wiederholen.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende seiner vertraglichen Lehrzeit alle im Lehrprogramm enthaltenen Arbeiten selbständig ausführen kann.

Erstes Lehrjahr

Verwenden und Instandstellen der Werkzeuge, wie Schleifen und Einstellen von Hobeleisen, Schleifen und Abziehen von Stechbeiteln und Ziehklängen, Richten und Feilen von Sägen. Ordnen der Materialvorräte und Werkzeuge. Unterhalten der Maschinen und Vorrichtungen. Üben im Handhaben der Hobel und Ziehmesser durch Mithelfen beim Zurichten von Holz für Dauben und Böden. Reissen, Zuschneiden, Fügen, Gargeln und Aufsetzen von Dauben. Anfertigen von Eisenreifen. Anfertigen von kleinen runden Gefässen, wie Eimer und Gelten. Einführen in das Herstellen einfacher ovaler Geschirre. Ausführen einfacher Reparaturen, wie Ersetzen von Dauben und Böden. Schleifen und Instandhalten der Werkzeuge.

Zweites Lehrjahr

Reissen, Zuschneiden und Anfertigen von ovalen, ei- und ellipsenförmigen Geschirren, wie Waschubern, Badgelten, Gebsen, Wein- und Milchtansen, kleinen Butterfässern. Anfertigen von Holzreifen. Ausführen von Dreharbeiten. Ausführen grösserer Reparaturen an Milchgeschirren.

Drittes Lehrjahr

Einführen in das Arbeiten an den Maschinen. Selbständiges Anfertigen sämtlicher Kübelwaren, grosser Standen, Milch- und Käsezeigerätschaften. Anbringen von Verzierungen. Selbständiges Ausführen aller vorkommenden Reparaturen.

4. Übergangsbestimmung

Zur Zeit laufende Lehrverhältnisse für Kübler mit 2½jähriger Lehrzeit können vertragsgemäss zu Ende geführt oder im Einverständnis beider Vertragsparteien und der zuständigen kantonalen Behörde in Lehrverhältnisse für Weissküfer mit 3jähriger Lehrzeitdauer umgewandelt werden. In diesem Falle hat die weitere Ausbildung des Lehrlings nach dem vorliegenden Reglement zu erfolgen.

5. Inkrafttreten

Dieses Reglement tritt am 1. März 1952 in Kraft. Es ersetzt das Reglement über die Lehrlingsausbildung im Küfergewerbe vom 23. Dezember 1936. Vorbehalten bleibt die oben erwähnte Übergangsbestimmung.

Bern, den 31. Januar 1952.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Rubattel

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Weissküfergewerbe

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,
nach Massgabe des Artikels 99, 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 Weissküfergewerbe

1. 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.

2. Durchführung der Lehrabschlussprüfung in den berufskundlichen Fächern

Durch die Prüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes als Weissküfer nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei nur Fachleute in Frage kommen, und zwar in erster Linie solche, die an einem Expertenkurs teilgenommen haben. Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten und die Prüfung in den Berufskennnissen hat dagegen in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind sein Arbeitsplatz, das nötige Material und das Werkzeug anzuweisen, die Unterlagen zu den Prüfungsarbeiten auszuhändigen und wenn nötig zu erklären.

Der Experte hat den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

3. Prüfungsdauer

Die Prüfung dauert 3 Tage:

- a. Arbeitsprüfung (ca. 21 Stunden);
b. Berufskennnisse einschliesslich Fachzeichnen (ca. 3 Stunden).

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

4. Prüfungsstoff

a. Arbeitsprüfung

Jeder Lehrling ist in den wichtigsten Arbeitstechniken, wie Zurichten von Holz, Fügen, Aufsetzen, Abbinden, Fertigmachen, Drehen und Werkzeugrichten zu prüfen. Er hat ein rundes und ein ovales Gefäss einschliesslich Modell sowie Holzreifen anzufertigen und kleinere Reparaturen auszuführen.

b. Berufskennnisse

Die Prüfung ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete.

Materialkunde: Herkunft, Qualitätsunterschiede, Eigenschaften, Lagerung und Verwendung der wichtigsten im Berufe vorkommenden Holzarten.

Die Holzkrankheiten und Holzfehler (Merkmale, Wirkung, Ursache und Schutzmassnahmen). Herkunft, Qualitätsunterschiede und Eigenschaften der Halbfabrikate und Zubehöre.

Allgemeine Fachkenntnisse: Die Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken in einzelnen Teilarbeiten und in der Herstellung der wichtigsten Küblerwaren, Milch- und Käseergerätschaften, unter Angabe der dazu notwendigen Materialien und Werkzeuge. Unfallverhütung und Massnahmen bei Unfällen. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Werkzeuge, Maschinen und Einrichtungen.

Zeichnerische Darstellung (ca. 2 Stunden) der wichtigsten im Berufe vorkommenden geometrischen Grundformen, wie eiförmige, ellipsenförmige und ovale Risse nach gegebenen Hauptmassen sowie Skizze eines einfachen Gefässes nach Modell.

5. Beurteilung und Notengebung

Allgemeines

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind saubere und genaue Arbeit, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und die verwendete Arbeitszeit. Für jede Arbeit hat der Prüfling die benötigte Zeit aufzuschreiben. Auf Erklärungen 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.

Eigenschaften der Leistungen:	Beurteilung:	Note:
qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
gut, nur mit geringen Fehlern behaftet	gut	2
trotz erheblicher Mängel noch brauchbar	genügend	3
den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Weisküfer zu stellen sind, nicht entsprechend . . .	ungenügend	4
unbrauchbar	unbrauchbar	5

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

Die Note in der Arbeitsprüfung und in den Berufskennntnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet. Das entsprechende Formular kann beim Ostschweizerischen Weisküfermeisterverband unentgeltlich bezogen werden.

Arbeitsprüfung (ca. 21 Stunden)

Für die Beurteilung dieser Arbeiten sind bei jeder Position Arbeitsweise und Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

Pos. 1. Werkzeugrichten.

- » 2. Modellanfertigung und Holzzurichten.
- » 3. Fügen und Aufsetzen.
- » 4. Abbinden und Fertigmachen.
- » 5. Dreh- und Maschinenarbeit.

Berufskennntnisse (ca. 3 Stunden)

Pos. 1. Materialkunde.

- » 2. Allgemeine Fachkenntnisse.
- » 3. Zeichnerische Darstellungen.

Prüfungsergebnis

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

Note der Arbeitsprüfung;

Note in den Berufskennntnissen;

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 Beobachtungen in das Prüfungsformular einzutragen. Dieses ist unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

6. Übergangsbestimmung

Lehrlinge, die seinerzeit einen Lehrvertrag als Kübler abgeschlossen haben, werden noch während einer Übergangszeit von drei Jahren, d. h. bis 1. März 1955, nach dem bisherigen Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Küfergewerbe vom 23. Dezember 1936 geprüft.

7. Inkrafttreten

Dieses Reglement tritt am 1. März 1952 in Kraft. Es ersetzt das Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Küfergewerbe vom 23. Dezember 1936. Vorbehalten bleibt die oben erwähnte Übergangsbestimmung.

Bern, den 31. Januar 1952.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Reglement

über

die Lehrlingsausbildung im Küfer- und Kellergewerbe

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe von Artikel 5, Absatz 1, Artikel 18, Absatz 1, und Artikel 19, Absatz 1, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1980 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und von Artikeln 4, 5 und 7 der zugehörigen Verordnung I vom 28. Dezember 1982, erlässt nachstehendes

Reglement über die Lehrlingsausbildung im Küfer- und Kellergewerbe

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

Die Lehrlingsausbildung im Küfer- und Kellergewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf folgende Berufe:

- A. Küfer (Holzküferei und einfache Kellerarbeiten), mit einer Lehrzeitdauer von 3 Jahren;
- B. Weinküfer (Weinbereitung, -pflege und -behandlung und einfache Holzarbeiten), mit einer Lehrzeitdauer von 3 Jahren.

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

Weinküferlehrlinge dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, die genügend technische Einrichtungen für die Traubenverarbeitung und Weinbehandlung bis und mit Flaschenfüllung besitzen und über Fachleute verfügen, die befähigt sind, das gesamte Lehrprogramm gemäss Ziffer 3 B zu vermitteln. Die Betriebe müssen ferner in der Lage sein, den Weinküferlehrling einfache Küferarbeiten, wie kleine Fassreparaturen, ausführen zu lassen.

Betriebe ohne eigene Kelterungsanlage haben sich zu verpflichten, ihre Lehrlinge im Herbst des zweiten Lehrjahres während 1-2 Wochen an der Schweizerischen Obst- und Weinfachschule Wädenswil, bzw. an der Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie in Lausanne oder in einem geeigneten Privatbetrieb in der Traubenverarbeitung ausbilden zu lassen.

Da das Küfer- und Kellergewerbe an seinen Berufsnachwuchs in gesundheitlicher Beziehung besondere Anforderungen stellt, wird empfohlen, die

Lehre frühestens nach vollendetem 16. Altersjahr zu beginnen. Für Weinküfer ist eine reibbauliche Praxis in der Dauer von $\frac{1}{2}$ -1 Jahr vor Antritt der Lehre sehr wertvoll.

2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge

Wird ein Betrieb vom Meister allein geführt, so darf er jeweilen nur einen Lehrling ausbilden. In Betrieben, in denen neben dem Meister ständig 1-2 gelernte Berufsleute beschäftigt sind, darf ein zweiter Lehrling angenommen werden, wenn der erste sein letztes Lehrjahr begonnen hat.

Betriebe, in denen neben dem Meister ständig mehr als 3 gelernte Berufsleute tätig sind, dürfen gleichzeitig höchstens 2 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 hievord festgesetzten Lehrlingszahl bewilligen.

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

3. Lehrprogramm

Allgemeines für beide Berufe

Der Lehrling ist vor allem zu genauem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem Arbeiten zu erziehen. Er ist zur Führung eines Arbeitstagebuches anzuhalten und von Anfang an im Rahmen des Lehrprogramms nur zu beruflichen Arbeiten zu verwenden.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten hat der Lehrmeister dem Lehrling folgende Kenntnisse zu vermitteln, wobei entsprechend dem Beruf sinngemäss vorzugehen ist:

a. Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitung und Lagerung der in der Käferei gebräuchlichen Holzarten und Werkstoffe. Holzfehler und Holzkrankheiten.

b. Handhaben, Behandeln und Instandstellen der Werkzeuge, Maschinen, Geräte und Einrichtungen. Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken.

c. Erzeugung, Lagerung und Behandlung der Getränke. Einschlägige gesetzliche Bestimmungen.

d. Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Gefahren des Alkoholmissbrauches.

Die unter a bis d erwähnten Kenntnisse werden an der Berufsschule oder Fachkursen (Art. 28, Abs. 3, des Bundesgesetzes) ergänzt. Der Lehrmeister ist verpflichtet, bei der Ausführung der praktischen Arbeiten den Lehrling stets

auf die Zusammenhänge mit der Theorie hinzuweisen, damit die an den Fachkursen erworbenen Kenntnisse durch die Praxis vertieft werden.

Die für beide Berufe nachstehend aufgeführten Arbeiten dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings. Die Arbeiten der einzelnen Lehrjahre sind, soweit notwendig, während der ganzen Lehrzeit zu wiederholen.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende seiner vertraglichen Lehrzeit alle im Lehrprogramm enthaltenen Arbeiten selbständig ausführen kann.

A. Küfer

Erstes Lehrjahr

Werkstattarbeiten. Einführen in das Behandeln, Verwenden und Instandstellen der Werkzeuge, Maschinen und Einrichtungen durch Mithelfen bei den vorkommenden Küferarbeiten. Lackieren von Reifen. Üben im Hobeln von Hand durch Ausführen passender Arbeiten, wie Geradehobeln von Bodenstücken, Rundhobeln und Aushobeln von Dauben. Aufreissen von Bauchrissen.

Kellerarbeiten. Reinigen der Fässer. Herausnehmen der Böden in Transportfässern. Reinigen von Lagerfässern. Reinigen, Füllen, Verkorken, Etikettieren und Verkapseln oder Goudronieren von Flaschen.

Zweites Lehrjahr

Werkstattarbeiten. Anfertigen von Reifen aus Holz und Eisen für Kübel und Fässer. Herrichten und Fügen gerader und gekrümmter Dauben. Streifen, Fügen, Aufsetzen, Enden und Gargeln runder Standen. Einpassen von Böden. Herrichten und Rauhfügen von Fassdauben. Ausführen einfacher Reparaturen an Fässern und Kübelwaren. Schleifen und Instandstellen der Werkzeuge. Einführen in das Arbeiten an der Bandsäge.

Kellerarbeiten. Füllen, Versandbereitmachen und Einbrennen von Fässern.

Drittes Lehrjahr

Werkstattarbeiten. Aufzeichnen ovaler Risse und Anfertigen ovaler Standen. Krümmen von Fassdauben. Fügen gekrümmter Dauben und Bodenstücke. Abschlagen und Wiederaufsetzen von Fässern. Selbständiges Reissen, Zuschneiden und Anfertigen von Hand und mit Maschinen von einfachen runden und ovalen Fässern in verschiedenen Holzarten. Ausführen der vorkommenden Reparaturen an Fässern und Kübelwaren.

Kellerarbeiten. Steigern der Fertigkeiten in den einzelnen Arbeiten und Arbeitsmethoden. Ausführen einfacher Arbeiten in der Behandlung gesunder und kranker Getränke.

B. Weinküfer

Erstes Lehrjahr

Einführen in die grundlegenden Küferarbeiten, wie Hobeln von Hand; Ausführen einfacher Holzarbeiten, wie Einsetzen von Böden und Türchen, Anfertigen und Anbringen von Fassreifen.

Reinigen und Pflegen gesunder und kranker Lager- und Transportfässer. Behandeln leerer Fässer. Verhüten der Schimmelbildung an Lagern, Fässern und Holzgeräten. Weingrünmachen neuer Fässer.

Reinigen und Pflegen von Schläuchen. Lagern von Kork und Filterschichten.

Reinigen und Unterhalten der Kellerräumlichkeiten. Ausführen allgemeiner Reinigungs- und Desinfektionsarbeiten.

Zweites Lehrjahr

Pflegen der Metall- und Zementbehälter mit verschiedener Auskleidung. Verarbeiten der weissen und roten Trauben (Kelter). Beurteilen von Gesundheit und Reifegrad der Trauben.

Behandeln der Weinmoste vor der Gärung (Einbrennen, Entschleimen, Zuckern, Verwenden von Reihefe, Entsäuern). Führen der Gärung. Einkellern der Jungweine. Umziehen der Weine mit und ohne Luftberührung.

Handhaben und Reinigen der Kelter- und Kellengeräte und der Kelter- und Kellermaschinen und Einrichtungen. Abfüllen der Weine in Flaschen.

Drittes Lehrjahr

Kenntnis der hauptsächlichsten Weinbaugebiete, Traubensorten und Weine. Pflegen des Weines nach der Gärung: Einbrennen, Luftprobe, Abzüge, Klären, Filtrieren, Schönen, Auffüllen der Fässer.

Grundlegende Kenntnisse über Säureabbau, Fehler und Krankheiten der Weine.

Bestimmen des Gehaltes an Alkohol, Gesamtsäure und schwefliger Säure nach den vereinfachten Methoden. Beurteilen von Weinen.

Kenntnis der wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen über den Wein und die Weinbehandlung.

4. Übergangsbestimmung

Die Bestimmungen über die Dauer der Lehrzeit und die Beschränkung der Zahl der Lehrlinge fallen für Lehrverhältnisse, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vertraglich vereinbart worden sind, ausser Betracht.

5. Inkrafttreten

Dieses Reglement tritt am 1. März 1952 in Kraft. Es ersetzt das Reglement vom 23. Dezember 1936 über die Lehrlingsausbildung im Küfergewerbe.

Bern, den 31. Januar 1952.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Rubattel

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Küfer- und Kellergewerbe

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 Ver-
ordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschluss- prüfungen im Küfer- und Kellergewerbe

I. Allgemeine Bestimmungen

Die Lehrabschlussprüfung zerfällt in zwei Teile:

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

Die nachstehenden Bestimmungen über die Mindestanforderungen be-
ziehen 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 Lehrling die zur Ausübung
seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei nur
Fachleute in Frage kommen, und zwar in erster Linie solche, die an einem
Expertenkurs teilgenommen haben. Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist
von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Die Prüfung in den Berufs-
kenntnissen sowie die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten hat dagegen in
Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind sein Arbeitsplatz sowie das nötige Material und das Werkzeug anzuweisen, die Unterlagen zu den Prüfungsarbeiten auszuhändigen und, wenn nötig, zu erklären.

Der Experte hat den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

A. Küfer

1. Prüfungsdauer

Die Prüfung dauert 2½ Tage.

- a. Arbeitsprüfung ca. 18 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 2 Stunden, einschliesslich zeichnerische Darstellungen.

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

2. Prüfungsstoff

a. Arbeitsprüfung.

Jeder Lehrling ist in den wichtigsten Arbeitstechniken, wie Instandstellen von Werkzeugen, Anfertigen von Modellen, Reissen, Streifen, Hobeln, Fügen, Aufsetzen, Abbinden, Enden, Gargeln, Einpassen und Fertigmachen, zu prüfen.

Als Prüfungsarbeiten kommen in Betracht:

Herrichten von Werkzeugen. Streifen, Aushobeln und Fügen von kleineren Fassdauben. Nachreissen des Gargels sowie Herstellen und Einschneiden des dazugehörigen Fassbodens. Anbringen eines neuen Kopfreifes. Entfernen schadhafter und Einsetzen neuer Dauben oder Bodenstücke.

b. Berufskennntnisse.

Die Prüfung ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete:

Materialkunde: Herkunft, Qualitätsunterschiede, Eigenschaften, Lagerung und Verwendung der wichtigsten im Berufe vorkommenden Holzarten. Die Holzkrankheiten und Holzfehler (Merkmale, Wirkung, Ursache und Schutzmassnahmen). Herkunft, Qualitätsunterschiede und Eigenschaften der Halb- und Fertigfabrikate und der Zubehöre.

Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken in einzelnen Teilarbeiten, wie Zerlegen und Wiederaufsetzen eines Lagerfasses, sowie in der Herstellung der hauptsächlichsten Küfereierzeugnisse, unter Angabe der dazu notwendigen Materialien und Werkzeuge. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Werkzeuge, Maschinen und Einrichtungen. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten. Gefahren des Alkoholmissbrauches.

Kellerkunde: Grundbegriffe über Lagerung und Behandlung der wichtigsten Getränke.

Zeichnerische Darstellung von ovalen Rissen, wie Ingenieur-, Gehr- oder Schmidhauserriss; ellipsenförmige, eiförmige und viereckige Risse nach gegebenen Hauptmassen.

3. Prüfungsgang

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

Arbeitsprüfung (ca. 18 Stunden).

Bei der Beurteilung dieser Arbeiten sind bei jeder Position Arbeitsweise und Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

1. Werkzeugrichten.
2. Streifen, Fügen und Zusammenstellen.
3. Ausarbeiten, Gargeln, Reissen und Böden stellen.
4. Verputzen (Absäubern) und Reif anlegen.
5. Reparaturarbeit (Ausführung, Zweckmässigkeit).

Berufskennntnisse (ca. 2 Stunden).

1. Materialkunde.
2. Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken.
3. Kellerkunde.
4. Zeichnerische Darstellung.

B. Weinküfer

1. Prüfungsdauer

Die Prüfung dauert 2½ Tage.

- a. Arbeitsprüfung 15–16 Stunden;
- b. Berufskennntnisse 3–4 Stunden.

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

2. Prüfungsstoff

a. Arbeitsprüfung.

Der Prüfling hat folgende Arbeiten auszuführen:

Reinigen und Einbrennen von im Gebrauch stehenden gesunden und kranken Holzfässern; Reinigen und Kontrollieren von Zement- und Metallbehältern.

Reinigen, Instandhalten und Handhaben von Kellergeräten und Maschinen (Pumpen, Filtern, Füllern).

Ausführen eigentlicher Kellerarbeiten, wie Einkellern, Umziehen, Einbrennen, Filtrieren, Schönen von Wein. Vorbereiten der Korke und Abfüllen von Wein in Flaschen.

Ausführen einfacher Hobelarbeiten, Reparieren und Einbinden eines Fassbodens, Einsetzen eines Türchens.

b. Berufskennntnisse.

Die Prüfung erfolgt am zweckmässigsten in Verbindung mit der Arbeitsprüfung und erstreckt sich auf folgende Gebiete:

Verarbeitung der Trauben: Beschaffenheit und Reifegrad der Trauben. Lese der weissen und roten Trauben. Beurteilung der Trauben- und Mostqualität.

Unterhalt der Keltereinrichtungen. Verarbeitung der weissen und roten Trauben (Abmahlen, Abbeeren, Maischebehandlung, Pressen).

Zusammensetzung des Mostes. Mostbehandlung und Verbesserung (Einbrennen, Entschleimen, Zuckern, Entsäuern).

Entwicklung der Weine und Weinpflege: Anwendung der Reihefe, Gärführung. Einkellern der Jungweine.

Pflege der Jungweine nach der Gärung (Einbrand, Luftprobe, Abzüge mit und ohne Luftberührung, Entsäuern, Leitung des biologischen Säureabbaus).

Klären, Schönen, Filtrieren der Weine. Abfüllen der fertigen Weine in Flaschen. Transport der Weine.

Weinbeurteilung (2-3 Stunden): Kenntnis und Behandlung der wichtigsten Weinfelder und -krankheiten.

Analysieren der Weine nach den vereinfachten Bestimmungsmethoden. Degustative Beurteilung der Weine.

Gesetzliche Bestimmungen und Weinbaugebiete: Die wichtigsten gesetzlichen Bestimmungen über den Wein und die Weinbehandlung.

Die wichtigsten Weinbaugebiete, Traubensorten und Weine. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten. Gefahren des Alkoholmissbrauches.

Kenntnisse der Käferei: Eigenschaften, Verwendung und Bearbeitung der in der Käferei vorkommenden Hölzer und Materialien. Häufigste Fehler und Krankheiten der Hölzer.

3. Prüfungsgang

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

Arbeitsprüfung (ca. 15-16 Stunden).

Bei der Beurteilung dieser Arbeiten sind bei jeder Position Arbeitsweise und Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

1. Unterhalt des Fasswerkes.
2. Unterhalt der Kellergeräte und Maschinen.
3. Eigentliche Kellerarbeiten.
4. Holzarbeiten.

Berufskennntnisse (ca. 3-4 Stunden).

1. Verarbeitung der Trauben.
2. Entwicklung der Weine und Weinpflege.

3. Weinbeurteilung.
4. Gesetzliche Bestimmungen und Weinbaugebiete.
5. Kenntnisse der K uferei.

III. Beurteilung und Notengebung

Allgemeines

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind saubere und genaue Arbeit, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und verwendete Arbeitszeit. Für jede Arbeit hat der Prüfling 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 Pr ufungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben:

Eigenschaften der Leistungen:	Beurteilung:	Note:
qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
gut, nur mit geringen Fehlern behaftet	gut	2
trotz erheblicher Mängel noch brauchbar	genügend	3
den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Berufsmann zu stellen sind, nicht entsprechend . .	ungenügend	4
unbrauchbar	unbrauchbar	5

Für die Beurteilungen «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 diejenige in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle, ohne Berücksichtigung eines Restes, berechnet. Das entsprechende Formular kann beim Schweizerischen K ufer- und Kellermeisterverband oder beim Schweizerischen Weinhändler-Verband unentgeltlich bezogen werden.

Prüfungsergebnis

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

Note der Arbeitsprüfung;

Note der Berufskennnisse;

Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchhaltung, 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 des Käufers ist bestanden, wenn sowohl die Note der Arbeitsprüfung als auch die Gesamtnote je den Wert von 3,0 nicht übersteigt.

Die Prüfung des Weinküfers ist bestanden, wenn sowohl die Note der Arbeitsprüfung und der Berufskenntnisse als auch die Gesamtnote je den Wert von 3,0 nicht übersteigt.

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. März 1952 in Kraft. Es ersetzt das Reglement vom 23. Dezember 1936 über die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Küfergewerbe.

Bern, den 31. Januar 1952.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

583

Rubattel

Wettbewerb- und Stellenausschreibungen, sowie Anzeigen

Bundesgesetz betreffend die Ergänzung des Zivilgesetzbuches Fünfter Teil: Obligationenrecht

Bei der unterzeichneten Verwaltung kann bezogen werden:

Obligationenrecht

unter Berücksichtigung der bis zum 31. Dezember 1949
erfolgten Abänderungen

Preis: kartoniert Fr. 5.50, broschiert Fr. 4.80, plus Nachnahmegebühr

Bei Einzahlung auf Postcheckkonto III/520, Fr. 5.70 bzw. Fr. 5.—

Drucksachenbureau der Bundeskanzlei

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1952
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	13
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	27.03.1952
Date	
Data	
Seite	592-608
Page	
Pagina	
Ref. No	10 037 812

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.