

Als neues Mitglied des obgenannten Bankrates wird für die im Frühjahr 1948 ablaufende Amtsdauer gewählt: Herr Dr. R. Böppli, Sekretär des Verbandes Schweizer Metzgermeister, Zürich.

Vom Rücktritt des Herrn Dr. Walter Mäder, Ennetbaden, als Mitglied des 8. kriegswirtschaftlichen Strafgerichts wird unter Verdankung der geleisteten Dienste Kenntnis genommen.

Als neues Mitglied des obgenannten Gerichts wird gewählt: Herr Jakob Frey-Läubli, Grossrat und Müllereibesitzer, Schöffland.

Als Ersatzmänner in kriegswirtschaftliche Strafgerichte werden gewählt:

1. Gericht: Herr Dr. Max Gurny, Oberrichter, Zürich;
8. Gericht: Herr Germain Pochon, Richter beim erstinstanzlichen Gericht, Genf;
4. Gericht: Herr Dr. Josef Bielander, Gerichtsschreiber, Brig;
10. Gericht: Herr Louis Savoy, Advokat und Notar, Romont.

5723

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes.

Änderungen

im

Bestände der Auswanderungs- und Passageagenturen und ihrer
Unteragenten während des I. Quartals 1945.

Als Unteragent ist angestellt worden:

Von der Agentur Aktiengesellschaft Danzas & Cie. in Basel:
Werzinger Robert in Genf.

Als Unteragenten sind ausgeschieden:

Von der Agentur Reisebureau H. Attenberger A. G. in Zürich:
Müller Wilhelm in Herblingen.

Von der *Agentur A. Natural, La Couture & Cie. S. A. in Genf*:
Lorenzelli Adrien in Genf.

Bern, den 31. März 1945.

5725

Eidgenössisches Auswanderungsamt.

Reglement

über

die Ausbildung des Servierpersonals im Gastgewerbe.

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,
nach Massgabe von Art. 5, Abs. 1, Art. 18, 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 dazugehörigen
Verordnung I vom 28. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Ausbildung des Servierpersonals im Gastgewerbe.

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehre des Servierpersonals im Gastgewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf folgende Berufe:

- A. Kellner mit einer Lehrzeitdauer von 2 Jahren.
- B. Serviertochter mit einer Lehrzeitdauer von 1½ Jahren.

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

Mit Rücksicht auf die besondern Anforderungen an die Serviertöchter und Kellner in gesundheitlicher Beziehung muss die Lehrtochter beim Lehrantritt das 18., der Lehrling das 16. Altersjahr zurückgelegt haben. Vorbehalten bleiben noch weitergehende Bestimmungen kantonaler Wirtschaftsgesetze über das Mindestalter der im Gastgewerbe beschäftigten Personen.

In Anbetracht der Wichtigkeit der Kenntnisse von Fremdsprachen für das Servierpersonal wird sowohl Lehrlingen wie Lehtöchtern ein Aufenthalt von mindestens einem Jahr in einem fremden Sprachgebiet vor Antritt der Lehre angelegentlich empfohlen.

2. Anforderungen an die Betriebe für die Ausbildung von Servierpersonal.

Für die Ausbildung von Servierpersonal in einer Lehre kommen geeignete Betriebe des Gastgewerbes mit und ohne Alkoholausschank sowie gewerblich betriebene Pensionen in Frage.

Als geeignete Betriebe gelten solche, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind (Jahresbetriebe) und dauernd über gelerntes Servierpersonal verfügen. Sie müssen ständig warme und kalte Küche in einem Ausmass führen, das die umfassende Einführung der Lehrlinge und Lehrtöchter in die Bedienung des Gastes mit Speisen und Getränken sowie in alle unentbehrlichen Arbeiten und Kenntnisse des Servierberufes gemäss Lehrprogramm gewährleistet.

Ein Saisonbetrieb darf mit Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde nur Lehrlinge und Lehrtöchter annehmen, sofern er dafür sorgt, dass in einem andern geeigneten Betrieb die Lehre ohne Unterbruch fortgesetzt und ergänzt wird. Der Lehrvertrag ist dabei von beiden Lehrmeistern zu unterschreiben. Es ist darin zum vornherein festzulegen, welchen Teil des Lehrprogramms jeder Betrieb übernimmt und in welchem Zeitpunkt der Wechsel des Betriebes erfolgt.

Es wird den zuständigen kantonalen Behörden empfohlen, unter Mitwirkung der interessierten Berufsverbände ein Verzeichnis der für die Aufnahme von Lehrlingen und Lehrtöchtern geeigneten Betriebe zu führen.

3. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge und Lehrtöchter.

Sind in einem Betrieb bis zu 3 gelernte Kellner oder Serviertöchter tätig, so darf jeweils ein Lehrling oder eine Lehrtöchter ausgebildet werden. Betriebe mit einem ständig beschäftigten Servierpersonal von 4—8 gelernten Berufsleuten dürfen gleichzeitig 2 Lehrlinge oder Lehrtöchter ausbilden. Auf je 1—8 weitere ständig beschäftigte Berufsleute darf ein weiterer Lehrling oder eine weitere Lehrtöchter angenommen werden. Kein Betrieb darf mehr als 5 Lehrlinge (männliche und weibliche zusammengerechnet) zur gleichen Zeit ausbilden.

Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, wie Mangel an geeigneten Lehrstellen oder Mangel an gelernten Arbeitskräften, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle die vorübergehende Erhöhung der hiervor festgesetzten Lehrlings- und Lehrtöchterzahl bewilligen.

4. Lehrprogramm.

Für beide Berufe.

Vorbereitung. Da der Lehrantritt für Lehrtöchter nicht vor dem zurückgelegten 18. Altersjahr erfolgt, wird vorausgesetzt, dass die Zeit zwischen Schulaustritt und Beginn der Berufslehre zu deren Vorbereitung verwendet wird. Als solche gelten Betätigung in den unter Ziff. 2 genannten Betrieben

oder eine hauswirtschaftliche Ausbildung, wie die Haushaltlehre, der Dienst im fremden Haushalt oder der Aufenthalt im fremden Sprachgebiet.

Allgemeines. Lehrling und Lehrtochter sind zur Einfachheit und Bescheidenheit in ihrem Auftreten, zur Reinlichkeit und Körperpflege anzuhalten und von Anfang an sowohl an planmässiges und sorgfältiges wie auch an gewandtes und flinkes Arbeiten zu gewöhnen. Sie sind in die Saal-, Restaurant- und Zimmerservice- sowie in die Officearbeiten einzuführen (für Serviertöchter wird die Bedienung in den Zimmern nicht unbedingt verlangt), über die erforderlichen Umgangsformen und das Benehmen gegenüber Gästen und Vorgesetzten zu belehren und zur Führung eines zweisprachigen Menubuches anzuhalten.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind den Lehrlingen und Lehrtöchtern folgende Berufskennntnisse zu vermitteln:

Sorgfältige und zweckmässige Behandlung der Einrichtungen und Gerätschaften. Das Kassen-, Kontroll- und Abrechnungswesen. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und der Wirtschaftsgesetzgebung, soweit sie für den Service in Betracht fallen.

Die verschiedenen Servierarten. Zusammensetzung und Herstellungsdauer der gebräuchlichen Speisen und Gänge und ihrer Garnituren. Die Fachausdrücke.

Benennung, Herkunft, Eigenschaften, Behandlung, Lagerung und Ausschank der wichtigsten Getränke, nämlich:

a. In Betrieben mit Alkoholausschank: Biere, Weine, Dessertweine, Liqueure, Aperitifs, Mineralwasser, Erfrischungs- und Süssgetränke, Most, warme Getränke, wie Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao.

b. In Betrieben ohne Alkoholausschank: Süssmost, Traubensaft, Mineral- und Tafelwasser, Süssgetränke, Fruchtsäfte, Erfrischungsgetränke, warme Getränke, wie Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao.

Praktische Arbeiten.

Die nachstehend aufgeführten Arbeiten dienen als Wegleitung für eine planmässige Ausbildung der Lehrlinge und Lehrtöchter.

Je nachdem die Lehre in einem Betrieb mit Alkoholausschank oder in einem alkoholfreien Betrieb erfolgt, ist das Programm sinngemäss anzuwenden. Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind die wichtigsten Arbeiten abwechselungsweise zu wiederholen und die Ausbildung darin zu ergänzen.

Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten für das Bedienen der Gäste: Reinigen von Gebrauchsgegenständen, wie Besteck, Teller, Gläser, Aschenbecher. Her-

richten des Anrichtetisches. Decken und Abräumen der Tische. Mithelfen bei den Vorarbeiten für die Durchführung von Festlichkeiten. Eintragen der Speisenfolgen in zwei Landessprachen ins Menubuch.

Buffetdienst: Ausfüllen von Bons. Auffüllen der Bestände des Buffets aus Keller und Vorratslager. Allgemeine Getränkekontrolle. Behandeln der kalten und warmen Getränke, der Raucherwaren und Pâtisserie. Ausschanken des Biers. Handhaben und Reinigen der Bierpression.

Bedienen des Gastes in den verschiedenen Servierarten (table d'hôte, à la carte, französischer, englischer und russischer Service, kaltes Buffet). Zerlegen von Speisen. Ausschanken der Getränke. Beraten des Gastes über die Auswahl von Speisen und Getränken und über besondere Gerichte (Regional- und Landesspezialitäten). Behandeln von Speisen und Getränken (Warm- und Kühlhalten). Aufstellen von Speisenfolgen und Speisekarten in verschiedenen Preislagen und zu verschiedenen Zwecken für kalte und warme Küche. Abrechnen über Speisen, Getränke, Raucherwaren und Pâtisserie. Herrichten von Festtafeln, Ausschmücken der Gasträume. Herrichten verschiedener Servierplateaus für die Zimmerbedienung.

Soweit möglich Herstellen von Mischgetränken.

Zusätzliche Arbeiten nur für Kellner.

Arbeiten im Keller: Abziehen von Wein, Sortieren, Spülen, Korken und Etikettieren von Flaschen. Behandeln und Pflegen der Weine.

Zubereiten von Speisen vor den Augen des Gastes, wie kleine Hors-d'œuvre und Salate.

Anmerkung: Wo es die Verhältnisse gestatten, ist es empfehlenswert, den Lehrling auch in die Grundsätze des Kochens einzuführen.

5. Übergangsbestimmungen.

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

Die zuständige kantonale Behörde kann ferner in den ersten fünf Jahren nach Inkrafttreten dieses Reglementes in Einzelfällen die Annahme von Lehrtöchtern auch dann bewilligen, wenn im Lehrbetrieb die in Ziff. 3 vorgesehene Zahl von gelerntem Servierpersonal noch nicht vorhanden ist. Voraussetzung ist jedoch, dass der Lehrbetrieb für eine sorgfältige Ausbildung der Lehrtöchter Gewähr bietet.

Die Bestimmung des Art. 5, Abs. 2, des Bundesgesetzes bleibt vorbehalten.

6. Inkrafttreten.

Dieses Reglement ersetzt die Bestimmungen über den Kellnerberuf im Reglement vom 12. November 1935 über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe und tritt am 1. Januar 1946 in Kraft.

Bern, den 3. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Stampfli.

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen des Servierpersonals 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 Lehrabschlussprüfungen des Servierpersonals im Gastgewerbe.

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, zweite Landessprache, 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 Kellner bzw. Serviertochter nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt. Die Prüfung ist im Geschäft des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Betriebe durchzuführen.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die an einem Expertenkurs teilgenommen haben.

Die Ausführung der Prüfungsarbeiten, deren Beurteilung und die Prüfung in den Berufskennntnissen hat in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Lehrling bzw. der Lehrtöchter sind die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und die nötigen Materialien und Geräte zur Verfügung zu stellen. Die Prüflinge sind von den Experten in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

3. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert für den Kellner und die Serviertöchter je 1 Tag:

- a. Arbeitsprüfung ca. 6 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 2 Stunden.

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

4. Prüfungsstoff.

a. Arbeitsprüfung.

Sämtliche Prüflinge haben folgende Arbeiten auszuführen:

Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten für die Bedienung von Gästen. Herrichten des Anrichtetisches, Decken von Tischen für Frühstück, Mittag- und Abendessen. Decken von Tafeln für Festlichkeiten. Beraten von Gästen über Speisenfolgen für Mittag- und Abendessen und über Speisekarten für freie Wahl. Bedienen von Gästen mit Speisen und Getränken. Ausstellen von Bons. Abrechnen von Speisen, Getränken, Raucherwaren und Patisserie (mündlich und schriftlich). Gegebenenfalls Herrichten verschiedener Servierplateaus für die Zimmerbedienung.

b. Berufskennntnisse.

Allgemeine Fachkennntnisse. Die berufliche Rangordnung. Allgemeine Umgangsformen und Benehmen gegenüber Gast und Vorgesetzten. Instandhalten des Inventars, der persönlichen Kleidung und Wäsche. Das Kassen-, Kontroll- und Abrechnungswesen. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und Wirtschaftsgesetzgebung. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung.

Servierkunde. Die verschiedenen Servierarten für Frühstück, Mittag- und Abendessen. Essen nach der Karte, Spezialessen. Bankette (Tischplan, Servierordnung). Servieren von Tee und Kaffee.

Menu- und Speisenkunde. Das Rohmaterial (Nahrungsmittel und Zutaten) und seine Verwendung bei der Herstellung einzelner Gerichte. Die Herstellungsdauer der wichtigsten Gerichte. Die Speisekarte. Deutsche und

französische Fachausdrücke. Tagesspeisekarten und deren Berechnung. Fleischlose Essen, Spezialessen, Diätspeisen und ihr Zweck. Besondere Gerichte (Regional- und Landesspezialitäten). Garnituren.

Getränke- und Kellerkunde. Für Prüflinge aus Lehrbetrieben mit Alkoholausschank: Kenntnis der Getränkekarte. Herkunft, Eigenart, Behandlung, Lagerung und Preise der Weine. Der Weinausschank. Das Bier (Lagerung, Kühlung, Ausschank, die Pression und ihre Behandlung, Temperatur des Biers). Die Liqueure, Aperitive, Dessertweine (Herkunft, Lagerung, Ausschank). Die hauptsächlichsten Mineralwasser, Erfrischungs- und Süssgetränke. Most. Alkoholfreie Getränke. Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao.

Für Prüflinge aus Lehrbetrieben ohne Alkoholausschank: Kenntnis der Getränkekarte. Name, Herkunft, Eigenschaften, Behandlung, Lagerung, Preise und Ausschank von Süssmost, Traubensaft, Mineral- und Tafelwasser, Süssgetränken, Fruchtsäften, Erfrischungsgetränken. Gründliche Kenntnisse über Eigenschaften, Behandlung, Aufbewahrung und Ausschank von Milch, Kaffee, Tee, Schokolade, Kakao.

5. Beurteilung und Notengebung.

Allgemeines.

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind Handfertigkeit, Arbeitsleistung, Ordnung und Reinlichkeit.

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:

Eigenschaft der Arbeit	Beurteilung	Note
Qualitativ und zeitlich vorzüglich	sehr gut	1
Gut, mit geringen Fehlern behaftet.	gut	2
Trotz gewisser Mängel noch brauchbar	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Kellner bzw. eine Serviertochter zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend	4
Unbrauchbar	unbrauchbar	5

Für die Beurteilung «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 in den nachstehenden Positionen gebildet und auf eine Dezimalstelle berechnet. Das entsprechende Formular zum Eintragen der Noten kann von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe unentgeltlich bezogen werden.

a. Arbeitsprüfung (ca. 6 Stunden).

Pos. 1: Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten, Tafel- und Tischdecken.

- » 2: Anbieten von Speisen und Getränken.
- » 3: Bedienen von Gästen (einschliesslich Zimmerbedienung).
- » 4: Abrechnen mit den Gästen (mündlich und schriftlich).

b. Berufskenntnisse (ca. 2 Stunden).

Pos. 1: Allgemeine Fachkenntnisse.

- » 2: Servierkunde.
- » 3: Menu- und Speisenkunde.
- » 4: Getränke- und Kellerkunde.

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 Berufskenntnissen;

Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, zweite Landessprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle 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. Inkrafttreten.

Dieses Reglement ersetzt die Bestimmungen über den Kellnerberuf im Reglement vom 12. November 1935 über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe und tritt am 1. Januar 1946 in Kraft.

Bern, den 3. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Stampfli.

Reglement

über

die Ausbildung des Kochpersonals im Gastgewerbe.

Das eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,
nach Massgabe von Art. 5, Abs. 1, Art. 18, 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 dazugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

Reglement über die Ausbildung des Kochpersonals im Gastgewerbe.

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehre des Kochpersonals im Gastgewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf folgende Berufe:

A. Koch mit einer Lehrzeitdauer von 2½ Jahren.

B. Köchin mit einer Lehrzeitdauer von 1½ Jahren.

Für gelernte Konditoren beträgt die Lehrzeit 1½ Jahre. Sie sind verpflichtet, an der Berufsschule die drei letzten Semester der Kochklasse zu besuchen.

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

Mit Rücksicht auf die besondern Anforderungen an die Köchinnen in gesundheitlicher Beziehung muss die Lehrtochter beim Lehreintritt das 18. Altersjahr zurückgelegt haben.

2. Anforderungen an die Betriebe für die Ausbildung von Kochpersonal.

Für die Ausbildung von Kochpersonal kommen nur Betriebe des Gastgewerbes sowie gewerblich betriebene Pensionen, Krankenanstalten und Internate in Frage, die dauernd über gelerntes Kochpersonal verfügen.

Ein Saisonbetrieb darf mit Bewilligung der zuständigen kantonalen Behörde Lehrlinge und Lehtöchter nur annehmen, sofern er dafür sorgt, dass in einem andern geeigneten Betrieb die Lehre ohne Unterbruch fortgesetzt und ergänzt wird. Der Lehrvertrag ist dabei von beiden Lehrmeistern zu unterschreiben. Es ist darin zum vornherein festzulegen, welchen Teil des Lehrprogramms jeder Betrieb übernimmt und in welchem Zeitpunkt der Wechsel des Betriebes erfolgt.

Im selben Betrieb dürfen nicht gleichzeitig Kochlehrlinge (mit 2½-jähriger Lehrzeit) und Köchinnenlehrtöchter (mit 1½-jähriger Lehrzeit) ausgebildet werden.

Es wird den zuständigen kantonalen Behörden empfohlen, unter Mitwirkung der interessierten Berufsverbände ein Verzeichnis der für die Aufnahme von Lehrlingen und Lehtöchtern geeigneten Betriebe zu führen.

3. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge und Lehtöchter.

Sind in einem Betrieb 1—2 gelernte Köche tätig, so darf ein Lehrling ausgebildet werden. Ein zweiter Lehrling darf mit der Probezeit beginnen, wenn der erste im letzten Halbjahr seiner vertraglichen Lehre steht.

Betriebe mit ständig 8—10 gelernten Köchen dürfen 2 Lehrlinge,

» » » 11—20 » » » 3 »

» » » mehr als 21 » » » 4 »

gleichzeitig ausbilden.

Kein Betrieb darf zur selben Zeit mehr als 4 Lehrlinge beschäftigen.

Die Zahl der in einem Betrieb auszubildenden Köchinnenlehrtöchter richtet sich im gleichen Verhältnis wie oben angegeben nach der Zahl der ständig beschäftigten, gelernten Köche und Köchinnen.

Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, wie Mangel an geeigneten Lehrstellen oder Mangel an gelernten Arbeitskräften, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle die vorübergehende Erhöhung der hiervor festgesetzten Lehrlings- und Lehtöchterzahl bewilligen.

4. Lehrprogramm.

Allgemeines für beide Berufe.

Mit Beginn der Lehrzeit ist der Lehrling (die Lehtochter) über Art und Umfang des Küchenbetriebes aufzuklären und zu wirtschaftlichem Verbrauch von Lebensmitteln, Feuerung und Licht, sorgfältiger und zweckmässiger Benützung aller Küchengerätschaften, Schonung der Küchenwäsche sowie zur Instandhaltung von Küche, Speisekammer, Vorratsräumen und Keller anzuleiten. Er (sie) ist vor allem an Reinlichkeit, Ordnung und Pünktlichkeit, an planmässiges, gewissenhaftes und mit zunehmender Fertigkeit auch an rasches und selbständiges Arbeiten zu gewöhnen. Der Körperpflege ist be-

sondere Beachtung zu schenken. Der Lehrling (die Lehrtochter) ist von Anfang an zu allen Arbeiten des Berufes im Rahmen des nachstehenden Lehrprogramms heranzuziehen, rechtzeitig über die bei der Berufsausübung möglichen Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären und zur Führung eines Rezept- und Menubuches zu verpflichten, das vom Lehrmeister zu kontrollieren ist.

A. Koch.

In Verbindung mit der praktischen Ausbildung sind dem Lehrling folgende Berufskenntnisse zu vermitteln:

- a. Warenkunde: Herkunft, Beschaffenheit, Merkmale, Eigenschaften, Preise, Lagerung und die verschiedenen Verwendungsarten der in der Küche gebräuchlichsten Rohprodukte wie: Fleisch, Geflügel, Fische, Gemüse, Spezereien.
- b. Werkzeugkenntnisse: Handhabung, Instandhaltung und Anwendungsmöglichkeiten der Küchenwerkzeuge, Küchenmaschinen und Apparate. Beschaffenheit und Behandlung des Kochgeschirres und dessen zweckmässige Verwendung.
- c. Allgemeine Fachkenntnisse: Die wichtigsten Arbeitsverfahren für die Verwertung der tierischen und pflanzlichen Nahrungsmittel in der Küche. Die gebräuchlichsten Zuschneidearten. Das Zurüsten. Die grundsätzlichen Kocharten. Die Konservierungsarten. Zusammensetzung der Grundfonds, Grundsaucen, Suppen, Gelees, Marinaden und Füllungen. Die Zubereitung der verschiedenen Speisen und Gerichte, einschliesslich Diätspeisen.

Zweckmässige Zusammenstellung von Speisenfolgen. Grundlagen für die Mengen- und Preisberechnung. Die Fachausdrücke und deren Rechtschreibung. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung. Ernährungslehre. Grundlagen der Diätküche.

Die nachstehend aufgeführten Arbeiten dienen als Wegleitung für die praktische Ausbildung der Lehrlinge. Die Verteilung der verschiedenen Berufsarbeiten auf die einzelnen Lehrhalbjahre richtet sich unter Berücksichtigung der stufenmässigen Entwicklung nach den betrieblichen Verhältnissen.

Erstes Lehrhalbjahr.

Einführen in die Grundlagen des Küchenbetriebes (Arbeitsgang und Kücheneinrichtungen). Handhaben und Reinigen der einzelnen Werkzeuge, Apparate und des Kochgeschirrs.

Erlernen der grundlegenden Handgriffe beim Zurüsten, Schneiden, Zerlegen und Präparieren der Kochgüter. Bereitstellen (Mise en place) der Rohmaterialien, der Werkzeuge und des Geschirrs.

Einführen in das Aufstellen von Speisekarten und Speisenfolgen. Ausführen von Gewicht-, Mengen- und Preisberechnungen.

Zurüsten von Gemüse, Suppeneinlagen, Garnituren. Zubereiten von Suppen, Gemüsen, Eierspeisen, Pilzen, Kartoffeln, Teigwaren, Nocken. Ausführen einfacherer Vorbereitungsarbeiten am Herd. Herstellen von Grundbrühen für Suppen.

Zusammensetzen verschiedener Gemüse garnituren.

Zweites Lehrhalbjahr.

Überwachen und Reinhalten der Kühlräume und Kühlschränke. Lagern und Behandeln von Fleisch, Geflügel, Wildbret, Fischen.

Verwenden von Marinaden, Füllungen, Gelees in der kalten und warmen Küche. Zubereiten der kalten Grundsaucen und ihrer Ableitungen.

Präparieren und Markieren von Fleisch, Geflügel und Fischen und von verschiedenen einfachen, gemischten und zusammengestellten Salaten, Dekormitteln und Garnituren in der kalten Küche. Anfertigen von Buttermischungen.

Zubereiten von Vorspeisen. Ausbeinen, Parieren, Dressieren, Spicken, Bardieren, Lardieren, Tranchieren von rohem Fleisch, Wild, Geflügel, Fischen. Zusammenstellen, Anrichten und Garnieren von kalten Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichten.

Braten, Grillieren, Backen und Braten am Spiess; Sautieren in der Pfanne. Backen in der Fritüre. Behandeln der Fritüre.

Markieren aller auf dem Rotisseurposten verwendeten Rohprodukte für die verschiedenen Zubereitungsarten.

Drittes Lehrhalbjahr.

Bereitstellen der Knochen für die Brühen und Saucen. Zubereiten der braunen und weissen Grundsaucen, der Buttersaucen und ihrer wichtigsten Ableitungen in der warmen Küche.

Mithelfen bei den Kocharbeiten auf dem Saucierposten. Ausführen der verschiedenen Zubereitungsarbeiten, wie Sautieren, Braisieren, Pochieren, Poëlieren, Gratinieren. Herstellen von Sautés, Gulasch, Ragouts, warmen Hors-d'œuvre, Würzbissen, Entrees, Garnituren und Einlagen für Saucen, Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichte.

Markieren, Marinieren und Präparieren aller Rohprodukte.

Viertes Lehrhalbjahr.

Selbständiges Arbeiten am Herd auf einer Partie unter Anleitung eines Partiechefs oder des Lehrchefs.

Wiederholen der bisherigen Arbeiten.

Zubereiten von Süßspeisen.

Zubereiten und Verwenden verschiedener Grundmassen, Teige, Cremen, von Gefrorenem, Dessert-Saucen, Früchte-Desserts.

Kochen von Zucker.

Ausführen von Spezialrezepten für Süßspeisen.

Fünftes Lehrhalbjahr.

Selbständiges Zubereiten von Zwischengerichten und Hauptplatten.

Herstellen von Landesspezialitäten.

Wiederholen und Weiterüben der küchentechnischen Arbeiten des Entremetier, Gardemanger, Rôtisseur, Saucier, Pâtissier.

Zubereiten von Diätspeisen.

Anmerkung: Bei gekürzter Lehrzeit ist vorstehender Lehrplan sinn- gemäss anzuwenden.

B. Köchin.

Da der Lehrantritt nicht vor dem zurückgelegten 18. Altersjahr erfolgt, wird vorausgesetzt, dass die Zeit zwischen Schulaustritt und Beginn der Lehre zu deren Vorbereitung verwendet wird. Als solche gelten Betätigung in den unter Ziff. 2 genannten Lehrbetrieben oder eine hauswirtschaftliche Ausbildung, wie die Haushaltlehre oder der Dienst im fremden Haushalt.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind der Lehrtochter folgende Berufskenntnisse zu vermitteln:

Warenkunde: Herkunft, Beschaffenheit, Merkmale, Eigenschaften, Preise, Lagerung und die verschiedenen Verwendungsarten der in der Küche gebräuchlichsten Rohprodukte wie Fleisch, Geflügel, Fische, Gemüse, Spezereien. — Ernährungslehre.

Die aus dem Französischen übernommenen gebräuchlichsten technischen Fachausdrücke. Grundlagen für die Mengen- und Preisberechnung von Speisenfolgen und einzelnen Gerichten. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung.

Die nachstehend aufgeführten Arbeiten dienen als Wegleitung für die praktische Ausbildung der Lehrtochter:

Vorbereitungsarbeiten für den täglichen Bedarf (*mise en place*). Zurüsten. Bereitstellen der Lebensmittel, Werkzeuge und Geschirre (Markieren).

Rüsten, Schälen, Schneiden, Hacken, Rühren, Kneten, Auswallen, Schlagen, Passieren.

Ausbeinen, Zerlegen, Filetieren, Spicken, Panieren, Ausnehmen, Dressieren, Flambieren.

Ausführen der verschiedenen Zubereitungsarbeiten wie Sieden, Dämpfen, Schmoren, Rösten, Braten, Backen, Gratинieren. Zubereiten von Rohkost.

Herstellen der verschiedenen Gerichte, wie Grundfonds und Saucen, Suppen, Vorspeisen, Fischgerichte, Zwischengerichte, Hauptplatten, Gemüse, Kartoffeln und Garnituren. Salate, Süßspeisen, Desserts, Konfekt, Getränke.

Konservieren von Früchten und Gemüsen. Auskochen von Fett und Herstellen von Fettmischungen.

5. Übergangsbestimmung.

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

6. Inkrafttreten.

Dieses Reglement ersetzt die Bestimmungen über den Kochberuf im Reglement vom 12. November 1935 über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe und das Zusatzreglement vom 29. Januar 1941 über die Lehtöchterausbildung im Köchinnenberuf und tritt am 1. April 1945 in Kraft.

Bern, den 3. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Stampfli.

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen des Kochpersonals 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 des Kochpersonals im Gastgewerbe.

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 Koch bzw. Köchin nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt. Die Prüfung ist im Geschäft des Lehrmeisters oder in einem andern geeigneten Betriebe durchzuführen.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die an einem Expertenkurs teilgenommen haben.

Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen; deren Beurteilung sowie die Prüfung in den Berufskennntnissen hat dagegen in Anwesenheit von zwei Experten zu erfolgen.

Die Prüfung ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Lehrling bzw. der Lehrtochter sind die Arbeitsplätze zuzuweisen, die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und die nötigen Materialien und Geräte zur Verfügung zu stellen. Die Prüflinge sind von den Experten in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

3. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert für beide Berufe 1 Tag:

- a. Arbeitsprüfung ca. 7 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 2 Stunden.

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

4. Prüfungsstoff.

A. Koch.

a. Arbeitsprüfung.

Jeder Lehrling hat folgende Arbeiten auszuführen:

Auslösen und Zerlegen von Schlachtfleisch, wie Nierenstück oder Kalbskeule.

Ausweiden und Dressieren eines Geflügels. Zerlegen oder Filetieren einer Fischgattung.

Zurüstarbeiten, küchenfertiges Zubereiten von Fleischstücken, Zuschneiden von Gemüsen und Garnituren für den Tagesbedarf.

Mise en place für den Service, Anrichten und Abräumen.

Zubereiten von Gerichten nach Angaben der Experten, bestehend aus Suppe, Vorspeise (Fisch, kaltes oder warmes Hors-d'œuvre), Fleisch mit Gemüse, Süßspeise.

b. Berufskennntnisse.

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

Allgemeines über Küchenbetrieb: Behandlung und Unterhalt der Werkzeuge, maschinellen Einrichtungen und Geräte eines Küchenbetriebes. Unterhalt der Arbeits- und Vorratsräume. Gliederung und Arbeitssystem einer Küchenbrigade. Die Arbeitsregeln des Kleinbetriebes.

Nahrungsmittellehre und Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede und Aufbewahrung der wichtigsten Nahrungsmittel wie Fleisch, Wildbret, Geflügel, Fische, Krustentiere, Gemüse, Kolonialwaren, Gewürze; Milchprodukte, Eier, Pilze, Fette, Früchte. Zerlegung der Schlacht-tiere. Lebensmittelgesetzgebung. Ernährungslehre, Diätküche.

Kochkunde: Die verschiedenen Kocharten. Die Herstellung der Küchenfonds, Zubereitung der verschiedenen Gerichte (Suppen, Saucen, warme und kalte Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, Teiggerichte, Gemüse und Süßspeisen). Die verschiedenen Konservierungsarten. Die gebräuchlichen Fachausdrücke.

Menukunde und Preisberechnung: Zusammenstellen von Speisenfolgen für Mittag-, Abend- und Festessen (in 2 Landessprachen). Mengen- und Gewichtsberechnung von Lebensmitteln aller Art für verschiedene Essen. Berechnung ganzer Speisenfolgen und einzelner Gerichte.

Bewertung des während der Lehrzeit geführten Menu- und Rezeptbuches.

B. Köchin.

a. Arbeitsprüfung.

Jede Lehrtochter hat folgende Arbeiten auszuführen:

Zurichten von Fleisch.

Herrichten von Geflügel oder Fischen.

Mise en place.

Zubereiten und Anrichten eines vollständigen Essens (mit oder ohne Fleisch) nach Angaben der Experten.

b. Berufskennntnisse.

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

Allgemeines über Küchenbetrieb: Behandlung und Instandhaltung von Werkzeugen, maschinellen Einrichtungen, Unterhalt der Arbeits- und Vorratsräume.

Nahrungsmittellehre und Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede, Aufbewahrung und Konservierungsarten der wichtig-

sten Nahrungsmittel, wie Fleisch, Fische, Gemüse (Kartoffeln), Milch, Butter, Fett, Käse, Eier, Obst, Kaffee, Tee, Kakao. — Lebensmittelgesetzgebung.

Kochkunde: Die verschiedenen Kocharten und ihre Anwendungsmöglichkeiten. Grundsätzliches über Sieden (Brühen, Blanchieren, Wasserbad), Dämpfen (im Fett, im Dampf des zugesetzten Wassers, im eigenen Saft), Rösten, Braten, Backen, Gratinieren. Die Zubereitung von Süßspeisen.

Erklären der gebräuchlichsten Fachausdrücke.

Menükunde und Preisberechnung: Grundsätzliches über das Zusammenstellen der Menus. Mengenangaben für Mittag- und Abendessen. Einfache Menu- und Portionenberechnungen. Bewertung des während der Lehrzeit geführten Menu- und Rezeptbuches.

5. Beurteilung und Notengebung.

Allgemeines.

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind Handfertigkeit, Arbeitsleistung, Ordnung, Reinlichkeit und Materialverbrauch.

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:

Eigenschaft der Arbeit	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich.	sehr gut	1
Gut, mit geringen Fehlern behaftet.	gut	2
Trotz gewisser Mängel noch brauchbar.	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Koch bzw. eine Köchin zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend	4
Unbrauchbar	unbrauchbar	5

Für die Beurteilung «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 in den nachstehenden Positionen gebildet und auf eine Dezimalstelle berechnet. Das entsprechende Formular zum Eintragen der Noten kann von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe unentgeltlich bezogen werden.

A. Koch.*a. Arbeitsprüfung.*

- Pos. 1: Zurüsten von Fleisch.
 » 2: Zurüsten von Geflügel und Fisch.
 » 3: Zurüsten von Gemüsen und Garnituren.
 » 4: Mise en place.
 » 5: Anrichten und Abräumen.
 » 6: Zubereiten von Suppen.
 » 7: » » Vorspeisen.
 » 8: » » Fleisch.
 » 9: » » Gemüsen.
 » 10: » » Süßspeisen.

b. Berufskennntnisse.

- Pos. 1: Allgemeines über Küchenbetrieb.
 » 2: Nahrungsmittellehre und Warenkunde.
 » 3: Kochkunde.
 » 4: Menukunde und Preisberechnung.
 » 5: Menu- und Rezeptbuch.

B. Köchin.*a. Arbeitsprüfung.*

- Pos. 1: Zurichten von Fleisch.
 » 2: Herrichten von Geflügel oder Fischen.
 » 3: Mise en place.
 » 4: Zubereiten und Anrichten des Essens.

b. Berufskennntnisse.

- Pos. 1: Allgemeines über Küchenbetrieb.
 » 2: Nahrungsmittellehre und Warenkunde.
 » 3: Kochkunde.
 » 4: Menukunde und Preisberechnen.
 » 5: Menu- und Rezeptbuch.

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 Berufskenntnissen;

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 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. Inkrafttreten.

Dieses Reglement ersetzt die Bestimmungen über den Kochberuf im Reglement vom 12. November 1935 über die Lehrlingsausbildung im Gastgewerbe und das Zusatzreglement vom 29. Januar 1941 über die Lehrtöchterausbildung im Köchinnenberuf und tritt am 1. April 1945 in Kraft.

Bern, den 3. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Stampfli.

Reglement

über

die Lehrlingsausbildung im Müllereigewerbe.

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

Reglement über die Lehrlingsausbildung im Müllereigewerbe.

1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehrlingsausbildung im Müllereigewerbe (Mahl- und Maismühlen) erstreckt sich ausschliesslich auf den Beruf des Müllers.

Die Dauer der Lehrzeit beträgt $2\frac{1}{2}$ Jahre.

Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfalle unter den Voraussetzungen von Art. 19, Abs. 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Lehrzeit bewilligen.

Lehrlinge können nur in Mühlen ausgebildet werden, die während mehr als 10 Monaten im Jahr beschäftigt sind und deren Einrichtung es gestattet, persönlichen Einfluss auf den stufenweisen Fortgang der Vermahlungstechnik zu nehmen, d. h. Schrot- und Mahlpassagen einzeln einzustellen.

Mühlen, die Brotgetreide vermahlen (Weizen, Roggen, Dinkel), müssen mindestens einen Walzenstuhl mit 2 Paar Walzen, ausserdem einen Mahlgang oder einen Sodergang, einen Plansichter oder Sichtzylinder und eine Getreide-reinigungsmaschine (Separator) betreiben.

Mühlen, die Mais für menschliche Ernährungszwecke verarbeiten, müssen wenigstens einen doppelten Walzenstuhl, einen Plansichter und eine doppelte Griessputzmaschine im Betrieb haben.

Reine Futterwarenmühlen und Mühlen mit reinem Steinmüllereibetrieb dürfen keine Lehrlinge ausbilden.

Da der Müllerberuf besonders kräftige Leute erfordert, ist es empfehlenswert, vom Lehrling ein Arztzeugnis zu verlangen, in dem die körperliche Tauglichkeit bestätigt wird.

2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge.

Ein Lehrling darf nur in einem Betrieb angenommen werden, in dem der Inhaber oder sein mit der Ausbildung betrauter Vertreter selbst gelernter Müller ist. In Betrieben, in denen ständig mindestens 2 gelernte Müller tätig sind, darf ein zweiter Lehrling die Probezeit antreten, wenn der erste ein Jahr seiner vertraglichen Lehre bestanden hat.

Mehr als zwei Lehrlinge dürfen in keinem Betrieb gleichzeitig ausgebildet werden.

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

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

Anmerkung: Um Störungen der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt auf Beginn des Schuljahres an zusetzen.

3. Lehrprogramm.

Allgemeines.

Der Lehrling ist zu Beginn der Lehrzeit vor allem zur Reinlichkeit, Ordnung und Zuverlässigkeit anzuhalten, sowie über die bei den Maschinen, Transmissionen, Transportelementen und verschiedenen Arbeitsausführungen auftretenden Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären. Er ist auf die absolute Schweigepflicht und die Wahrung der geschäftlichen Interessen seines Lehrmeisters aufmerksam zu machen und zur Führung eines Tagebuches anzuhalten, in das er seine Beobachtungen bei den ausgeführten Arbeiten einzutragen hat. Der Lehrmeister hat in das Tagebuch periodisch Einsicht zu nehmen.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind dem Lehrling im Laufe der vertraglichen Lehrzeit folgende Berufskennntnisse zu vermitteln:

Sorten, Eigenschaften, Herkunft und Erntezeit der in der Mühle zur Verarbeitung kommenden Rohstoffe. Im Getreide vorkommende Unkrautsämereien und Schädlinge. Lagerung, Pflege und Reinigung der Rohstoffe. Lagerung und Pflege der Mahlprodukte. Bekämpfung der tierischen Schädlinge in Mühle und Magazin. Gefahren ungeeigneter Behandlung der Rohstoffe und Mahlprodukte.

Zweck und Arbeitsweise der Getreidereinigungs-, Mahl- und Sichtmaschinen. Instandhaltung, Behandlung und Reparatur der Arbeits-, Hilfs- und Antriebsmaschinen. Das Schärfen und Richten von Mahl- und Röllsteinen, sofern solche in der Lehrmühle vorhanden sind. Pflege der Transmissionen, Riemen und Maschinenlager.

Zweck und Wirkung der Aspiration in der Reinigung und Vermahlungsanlage. Einfluss des Feuchtigkeitsgehaltes des Getreides auf die Vermahlung, Ausbeute und Lagerung der Mahlprodukte. Die Vorbereitung des Getreides

zur Vermahlung durch Netzen und Abstehen. Die Vermahlung des Getreides (Weizen, Roggen, Dinkel, Mais), Sortierung und Putzen der Griesse und Dunste. Einfluss der Walzenführung auf die Ausbeute an Griess, Dunst und Mehl.

Zusammenstellung von Mehltypen. Gesetzliche Vermahlungsvorschriften, Führung der Mahlkontrolle und Mahlkarten in der Kundenmüllerei.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende seiner vertraglichen Lehrzeit Maschinen einstellen und die Mahlwalzen und Mahlgänge selbständig führen kann.

Die nachstehend angeführten Arbeiten der einzelnen Lehrjahre dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings. Durch Hilfsarbeiten wie Kehrführen darf die Ausbildung des Lehrlings nicht beeinträchtigt werden. (Art. 13 des Bundesgesetzes.)

Erstes Lehrhalbjahr.

Ausführen von Reinigungsarbeiten in Mühle und Magazin. Arbeiten im Mehl- und Getreidelager, beim Empfang des Getreides und bei der Ausgabe der Mahlprodukte. Absacken der Mahlprodukte und der Reinigungsabfälle. Fachgemässes Binden und Stapeln der Säcke. Sortieren leerer Säcke, Mithelfen bei Reparaturen von Maschinen und Nebenteilen, beim Einziehen von Elevatorgurten, beim Reinigen der Mahl-, Sicht- und Putzmaschinen, beim Bespannen von Plansichterrahmen und Sichtzylindern sowie beim Auswechseln und wenn möglich beim Riffeln von Mahlwalzen oder beim Abrichten und Bearbeiten von Mühlsteinen.

Zweites und drittes Lehrhalbjahr.

Arbeiten in der Getreidereinigung. Vorbereiten des Getreides durch Netzen und Abstehen oder Konditionieren. Mithelfen beim Ausführen von beruflichen Arbeiten, wie Einstellen der Mahlwalzen, Sortieren der Griesse und Dunste, Mischen verschiedener Mehlsorten, Pflege der Transmissionen und Maschinenlager, Riemen und Elevatorgurten. Ausführen kleiner Reparaturen und Bespannen von Rahmen und Sichtzylindern.

Viertes und fünftes Lehrhalbjahr.

Arbeiten an den Vermahlungsmaschinen und deren zeitweilig selbständige Führung. Selbständiges Sortieren und Putzen von Griess und Dunst. Zusammenstellen und Mischen von Mehltypen. Ausführen von Reparaturarbeiten. Selbständiges Ausführen der häufigsten beruflichen Arbeiten. Abrichten und Bearbeiten der Mahl- und Röllsteine. Führen der Mahlkontrolle und Mahlkarten. Abrechnen von Kundenmahlposten.

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. Mai 1945 in Kraft.

Bern, den 12. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:
Stampfli.

Reglement

über

die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Müllereigewerbe.

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 Lehrabschlussprüfung im Müllereigewerbe.

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 Lehrling die zur Ausübung seines Berufes als Müller nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die an einem Expertenkurs teilgenommen haben. Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist durch 2 Experten

zu überwachen. Die Beurteilung der Arbeiten sowie die Prüfung in den Berufskennntnissen hat ebenfalls durch 2 Experten zu erfolgen.

Die Prüfung hat im Lehrbetrieb oder in einem Betriebe stattzufinden, der in der technischen Einrichtung ungefähr den Verhältnissen der Lehrmühle des Prüflings entspricht. Dem Prüfling sind die Geräte und Werkzeuge anzuweisen, die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und das notwendige Getreide und Sackmaterial zur Verfügung zu stellen. Er ist von den Experten in wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

3. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert zwei Tage:

- a. Arbeitsprüfung ca. 13 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 8 Stunden.

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

4. Prüfungsstoff.

a. Arbeitsprüfung.

Jeder Kandidat ist in folgenden Arbeiten zu prüfen:

1. Selbständige Durchführung der Vermahlung eines Getreidepostens (Weizen, Korn oder Mischel), wenn möglich auch Röllen von Dinkel.
Beim Ausführen dieser Arbeiten ist der Lehrling zu prüfen auf seinen Sinn für Ordnung und Sauberkeit, das sachgemässe Einstellen der Reinigungs- und Vermahlungsmaschinen, der Griessputzmaschine und der Aspiration, ferner auf das sachgemässe Sortieren und Zusammenstellen der Griess-, Dunst- und Mehlsorten; das Erledigen von Magazinarbeiten, wie Sackstapeln und Binden der Säcke.
2. Ausführung kleiner Reparaturarbeiten, wie Kürzen von Antriebsriemen, Bespannen von Plansichterrahmen oder Sichtzylindern, Abwerfen und Auflegen von Antriebsriemen, Abdecken des Mahl- oder Röllganges, Egalisieren und Bearbeiten der Mahl- resp. Röllsteine.
3. Abrechnung und Abfertigung des verarbeiteten Kundenmahlpostens, unter Beachtung der geltenden behördlichen Vorschriften.

b. Berufskennntnisse.

Die Prüfung in den Berufskennntnissen ist anhand von Anschauungsmaterial und soweit möglich während der Ausführung der praktischen Arbeit vorzunehmen und erstreckt sich auf folgende Gebiete:

1. Warenkunde: Herkunft, Erntezeit und Eigenschaften verschiedener Getreidesorten. Getreidekrankheiten und im Getreide vorkommende Unkraut-

sämereien. Merkmale des gesunden und havarierten Getreides. Ursache und Verhütung von Getreidehavarien. Hektolitergewicht. Beurteilung des Getreides nach Griff, Aussehen und Kornstruktur. Beurteilung des Mehles nach Griff und Farbe. Pekarprobe. Qualität und Eigenschaften der bei einer Weizenvermahlung anfallenden Griesse, Dunste und Mehlsorten. Auswaschen von Kleber aus Weizen oder Korn. Einfluss von Klebermenge und Kleberqualität auf die Backfähigkeit von Weizenmehl. Einfluss von Auswuchsgetreide auf die Backfähigkeit des Mehls. Durch Wärme bei Selbsterhitzung im Getreidelager und durch Erhitzung bei künstlicher Trocknung sowie in den Vermahlungsmaschinen während der Vermahlung entstandene Schäden und ihr Einfluss auf die Backfähigkeit des Mehles. Anforderungen des Bäckers an die Mehqualität. Arbeitsvorgang bei der Herstellung von Brot mit Hefe oder Sauerteig.

2. Betriebskunde: Einfluss des Feuchtigkeitsgehaltes des Getreides auf die Vermahlung. Zweck und Arten der Getreidevorbereitung vor der Vermahlung. Walzenführung und ihr Einfluss auf die Qualität und Menge der Griesse und Dunste sowie auf die Farbe und Ausbeute von Weiss- und Backmehl. Die Zusammenstellung der Griesse und Dunste zur Auflösung bzw. Ausmahlung. Lagerung von Getreide und Mahlprodukten. Bekämpfung der Schädlinge in Mühle und Warenlager. Erläuterung eines einfachen Mahl- diagrammes und Montageplanes. Mischungsrechnungen. Wichtige Bestimmungen des eidgenössischen Getreidegesetzes und Vermahlungsvorschriften.

3. Maschinenkunde und Skizzieren: Zweck und Arbeitsweise der einzelnen Maschinen in der Getreidereinigung, Vermahlung, Sichtung und Mischerei, sowie der verschiedenen Transportelemente, Filter und Aspirationen. Zweck und Art der Riffel auf den Schrotwalzen und der Mahlfurchen auf den Mahlsteinen, Riffelstellung, Walzendurchmesser und Voreilung. Schema und Bespannung normaler Plansichter für Schrotung und Mahlung in Kleinmühlen. Kraftmaschinen und elektrischer Antrieb, ihre Beschaffenheit und ihre Behandlung. Berechnung von Tourenzahlen und Übersetzungen an Riemen- und Rädergetrieben. Behandlung und Pflege der Arbeitsmaschinen, Transmissionen, Maschinenlager und Antriebsriemen.

Skizzieren einfacher Ersatzteile für Müllereimaschinen, mit richtiger Masseintragung und Materialbezeichnung (ca. 1 Std.).

5. Beurteilung und Notengebung.

Allgemeines.

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind saubere und genaue Arbeit, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und verwendete Arbeitszeit. Der Prüfling hat für jede Arbeit 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:

Eigenschaften der Leistungen	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich.	sehr gut	1
Gut, nur mit geringen Fehlern behaftet.	gut	2
Trotz gewisser Mängel noch brauchbar	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Müller zu stellen sind, nicht entsprechend. . . .	ungenügend	4
Unbrauchbar	unbrauchbar	5

Für die Beurteilung «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 Berufskenntnissen ergibt sich je als Mittel aus den Positionen der einzelnen Prüfungsfächer und ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen. Das entsprechende Formular zum Eintragen der Noten kann von den schweizerischen Mühlenverbänden unentgeltlich bezogen werden.

Arbeitsprüfung (13 Stunden).

Für die Beurteilung dieser Arbeiten sind bei den Positionen 2—6 Arbeitsweise und Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

Pos. 1: Ordnung und Sauberkeit.

- » 2: Einstellen der Maschinen.
- » 3: Sortieren und Zusammenstellen der Mahlprodukte.
- » 4: Magazinarbeiten.
- » 5: Reparaturarbeiten.
- » 6: Abrechnung und Abfertigung.

Berufskenntnisse (ca. 3 Stunden).

Pos. 1: Warenkunde.

- » 2: Betriebskunde.
- » 3: Maschinenkunde und Skizzieren.

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 Berufskenntnissen;

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 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. Inkrafttreten.

Dieses Reglement tritt am 1. Mai 1945 in Kraft.

Bern, den 12. März 1945.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Stampfli.

5717

Einnahmen der Zollverwaltung in den Jahren 1944 und 1945.

Monat	1944	1945	1945	
			Mehreinnahmen	Minderereinnahmen
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
Januar	8 277 048. 32	3 970 368. 99		4 306 674. 33
Februar	8 149 669. 71	1 971 259. 06		6 178 410. 65
März	8 595 461. 96	2 625 100. 83		5 970 361. 13
April	8 803 428. 52			
Mai	11 229 822. 02			
Juni	8 051 663. 33			
Juli	5 479 104. 65			
August	6 249 731. —			
September	4 464 668. 34			
Oktober	4 787 519. 69			
November	4 451 846. 53			
Dezember	4 568 271. 75			
Total	83 108 230. 82			
März	25 022 174. 99	8 566 728. 88		16 455 446. 11

5723

ohne Tabakzölle und Biersteuer

Eidgenössische Steuerverwaltung.

	Im Monat März		1. Januar bis 31. März	
	1944	1945	1944	1945
Rohrertrag der eidgenössischen Stempelabgaben:				
a. Abgaben auf Grund der Bundesgesetze vom 4. Oktober 1917/22. Dezember 1927/24. Juni 1937 und des Bundesratsbeschlusses vom 31. Oktober 1944.				
	Fr.	Fr.	Fr.	Fr.
1. Obligationen	536 480. 67	201 174. 95	1 683 958. 95	1 215 700. 61
2. Aktien	140 970. 80	328 623. 75	478 212. 40	756 935. 75
3. GmbH.-Anteile	3 402. —	5 630. —	12 690. —	12 196. —
4. Genossenschafts-Anteile	6 197. 05	15 952. 15	21 344. 35	43 691. 70
5. Kommanditbeteiligungen	9 222. —	14 300. —	42 819. —	40 879. —
6. Miteigentumszertifikate	—	—	4 798. 20	3. 60
7. Trutzertifikate	5 055. 20	12 630. 35	15 322. 80	21 712. 40
8. Ausl. Wertpapiere	9 016. 85	—	20 055. 90	25 418. 40
9. Umsatz inl. Wertpapiere	51 335. 35	66 715. 60	150 944. 47	198 391. 15
10. Umsatz ausl. Wertpapiere	29 738. 20	47 926. 20	106 923. 60	133 806. 55
11. Wechsel	90 965. 45	63 840. 50	330 119. 20	270 926. 20
12. Prämienquittungen	486 379. 95	521 577. 63	1 416 455. 65	1 857 255. 98
13. Frachtkunden	263 123. 15	257 795. 85	992 777. 70	931 735. 30
Total 1—13	1 611 852. 97	1 536 166. 98	5 276 422. 22	5 508 652. 64
b. Abgaben auf Grund der Bundesgesetze vom 25. Juni 1921/22. Dezember 1927/24. Juni 1937 und des Bundesratsbeschlusses vom 31. Oktober 1944.				
Coupons bzw. Ertrag von:				
14. Obligationen	1 357 296. 37	1 723 086. 51	3 754 509. 76	4 929 791. 59
15. Aktien	2 433 721. 39	2 568 256. 75	4 164 005. 27	4 091 915. 88
16. GmbH.-Anteilen	979. 20	2 046. 79	2 880. 39	4 723. 99
17. Genossenschafts-Anteilen	264 084. 49	222 316. 07	303 442. 09	268 557. 95
18. Miteigentumszertifikaten	—	—	—	—
19. Trutzertifikaten	135. —	—	40 362. 80	38 041. 90
20. ausländischen Wertpapieren	25 674. 30	14 359. 15	77 626. 30	40 131. 40
Total 14—20	4 081 890. 75	4 530 065. 27	8 342 826. 61	9 373 162. 71
Total 1—20	5 693 743. 72	6 066 282. 25	13 619 248. 83	14 881 815. 35
21. Bussen	2 091. 55	1 920. 10	5 203. 30	3 653. 35
5723 Total 1—21	5 695 835. 27	6 068 152. 35	13 624 452. 13	14 885 468. 70

Prämierung von militärtauglichen, für den Reitdienst geeigneten Pferden des Halbblutes für 1945.

Eigentümer, die Pferde zur Prämierung vorzuführen gedenken, haben diese unter Beilage des Abstammungsscheins bis am 5. Mai 1945 bei der Abteilung für Veterinärwesen, Feldpost 13, anzumelden.

Nach Prüfung der eingegangenen Anmeldungen teilt die Abteilung für Veterinärwesen den Eigentümern, deren Pferde für eine allfällige Prämierung gemäss Bundesratsbeschluss vom 16. Mai 1944 und der Verfügung des eidgenössischen Militärdepartements vom 15. August 1944 in Betracht fallen, Ort und Zeit der Beurteilung mit.

Für die Prämierung gelten im besondern folgende Bestimmungen (Auszug):

1. Der Bund richtet Züchterprämien für militärtaugliche, für den Reitdienst geeignete Pferde aus.

Die Prämie ist für jedes Pferd einmalig und beträgt Fr. 300. Davon erhalten der Züchter oder sein Rechtsnachfolger Fr. 200 und der Eigentümer im Zeitpunkt der Prämierung Fr. 100.

2. Es dürfen nur im Inland geborene und aufgezogene Pferde des Halbblutes prämiert werden, die von einem Bundeshengst oder sonst vom Bund anerkannten Hengst und von einer im Zuchtbuch einer Zuchtgenossenschaft eingetragenen Stute abstammen. Auch trächtige Stuten haben Anrecht auf die Ausrichtung der Züchterprämie.
3. Die Abstammung muss durch Abgabe des Abstammungsscheins ausgewiesen werden.
4. Die zu prämierenden Pferde sollen 4 Jahre und nicht mehr als 6 Jahre alt sein oder im Laufe des Jahres der Prämierung das 4. Altersjahr erreichen.
5. Die Pferde müssen die Formen und Eigenschaften eines Reitpferdes aufweisen, korrekten Gang und gute Gliedmassen sowie ein Stockmass von wenigstens 153 cm besitzen.

Pferde mit coupiertem Schweif werden nicht prämiert.

**Abteilung für Veterinärwesen des
eidgenössischen Militärdepartements.**

Entscheidungseröffnung.

Karl Albert Kyburz, geboren 13. Dezember 1915, von Niedererlinsbach (Kanton Solothurn), gegenwärtig unbekannten Aufenthalts im Ausland, wird eröffnet, dass das eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement am 27. November 1944 folgenden Entscheid getroffen hat:

1. Karl Albert Kyburz wird das Schweizerbürgerrecht in Anwendung von Art. 1, Abs. 1, des Bundesratsbeschlusses vom 18. Mai 1943 über Ausbürgerung entzogen.

2. Diese Massnahme erstreckt sich auf seine Ehefrau Hildegard Luise Frieda, geborene Zademach, geboren 22. Januar 1917, und seine allfälligen Kinder (Art. 1, Abs. 2, des erwähnten Beschlusses).

3. Gegen diesen Entscheid kann binnen 30 Tagen seit seiner Veröffentlichung Beschwerde an den Bundesrat erhoben werden (Art. 4, Abs. 1, des erwähnten Beschlusses).

Bern, den 4. April 1945.

5723

Eidgenössisches Justiz- und Polizeidepartement.

Aufforderung zur Vernehmlassung.

Gottlieb Giger, des Johannes und der Hermine geb. Brand, geb. 30. April 1913 in Nesslau (St. Gallen), von Nesslau, verheiratet, Elektromonteur, wohnhaft gewesen Flurstrasse 1, Bern, zurzeit unbekannten Aufenthaltes, wird aufgefordert, zum Antrag des Generalsekretariates des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 29. März 1945, lautend auf Umwandlung der dem Beschuldigten mit Strafmandat Nr. 5379 vom 21. Juni 1943 auferlegten Busse von Fr. 380 im restanzlichen Betrag von Fr. 250 in 25 Tage Haft, innert 20 Tagen seit Publikation dieser Verfügung schriftlich Stellung zu nehmen.

Erfolgt innert dieser Frist Bezahlung des restanzlichen Betrages von Fr. 250, ist die Angelegenheit erledigt. Andernfalls wird auf Grund der Akten und der eventuellen Vernehmlassung geurteilt.

Bern, den 10. April 1945.

*Der Präsident
des 1. kriegswirtschaftlichen Strafgerichtes
als Einzelrichter:*

O. Peter.

5723

Urteil.

Das 1. kriegswirtschaftliche Strafgericht hat in seiner Sitzung vom 3. März 1945 in Brunnen in der Strafsache gegen **Suter Kaspar**, geb. 1. Januar 1911, von Hildisrieden (Luzern), des Josef und der Maria Josefa geb. Näf, Autohändler, wohnhaft in Hildisrieden (Luzern), zurzeit unbekannten Aufenthalts,

erkannt:

Suter Kaspar, vorgenannt, wird schuldig erklärt der Widerhandlung gegen

1. lit. E der Weisungen Nr. 9 K des Kontrollbureaus für Gummibereifung vom 20. April 1943 an Importeure, Fabrikanten, Grossisten, Montagefirmen und Detailhändler über Abgabe und Bezug von Gummireifen und Luftschläuchen für Motorfahrzeuge,
2. Art. 1 der Verfügung Nr. 7 des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes vom 11. März 1942 über Abgabe und Bezug von Gummireifen und Luftschläuchen sowie Art. 2 der Verfügung Nr. 18 des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes vom 19. April 1943 über die Bewirtschaftung von Gummireifen und Luftschläuchen,
3. Art. 5 der zitierten Verfügung Nr. 18 des Kriegs-Industrie- und -Arbeits-Amtes vom 19. April 1943,
4. lit. B, Ziff. II, Abs. 2, der sub 1 zitierten Weisungen Nr. 9 K vom 20. April 1943,
5. lit. B, Ziff. III c, der genannten Weisungen Nr. 9 K vom 20. April 1943,
6. Art. 2, lit. a, der Verfügung 1 des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 2. September 1939 betreffend die Kosten der Lebenshaltung und den Schutz der regulären Marktversorgung, in Verbindung mit dem Kreisschreiben Nr. 142 der eidgenössischen Preiskontrollstelle vom 13. August 1943,

vorsätzlich begangen in den Kantonen Luzern und Schwyz

1. seit April 1943 durch Nichtführen der Buchhaltung über Ein- und Ausgänge sowie den jeweiligen Lagerbestand an Motorfahrzeugreifen und -schläuchen;
2. in der Zeit von März bis Dezember 1943 durch Abgabe von Reifen und Schläuchen ohne Entgegennahme der entsprechenden Bezugsscheine;
3. in der Zeit von August 1943 bis Januar 1944 durch Abgabe und Bezug von Reifen und Schläuchen ohne Bewilligung des Kontrollbureaus für Gummibereifung;
4. im Dezember 1943 durch Bezug eines mit Reifen und Schläuchen ausgerüsteten Personenwagens ohne Meldung an das Kontrollbureau für Gummibereifung;
5. in der Zeit von Oktober 1944 bis Januar 1945 durch Bezug eines Autocars, eines Lieferungswagens und einer Achse, alles mit Reifen und Schläuchen ausgerüstet, und durch Abgabe eines mit Reifen und Schläuchen ausgerüsteten Fordwagens, beides ohne Meldung an das Kontrollbureau für Gummibereifung;

6. im Oktober 1943 durch Entgegennahme eines Überpreises von Fr. 814 beim Verkauf von zwei Reifen;

und er wird in Anwendung der genannten Bestimmungen, der Art. 2, 7, 9, 10, 14 und 151 des Bundesratsbeschlusses vom 17. Oktober 1944 über das kriegswirtschaftliche Strafrecht und die kriegswirtschaftliche Strafrechtspflege, Art. 41, 61 und 69 Strafgesetzbuch, Art. 2, 11 und 12 der Verfügung des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes vom 11. November 1944 über die Kosten des kriegswirtschaftlichen Strafverfahrens

verurteilt:

1. zu 14 Tagen Gefängnis, abzüglich 5 Tage Untersuchungshaft, sodass zu verbüssen bleiben 9 Tage Gefängnis, unter Gewährung des bedingten Strafvollzuges und Auferlegung einer Probezeit von drei Jahren;
 2. zur Bezahlung des dem widerrechtlichen Gewinn entsprechenden Betrages von Fr. 814 an den Bund;
 3. zu den Verfahrenskosten, bestimmt auf Fr. 300 Spruchgebühr, Fr. 78.80 Kosten der Untersuchung bis zur Überweisung und Fr. 2 Kanzleiauslagen.
- Ferner wird

verfügt:

1. Der Erlös des beschlagnahmten Reifens im Betrage von Fr. 74 wird zuhanden des Bundes eingezogen.
2. Das Generalsekretariat des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes wird beauftragt, das Urteil in die Strafregister eintragen zu lassen.
3. Das Generalsekretariat des eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartementes wird beauftragt, das Urteil einmal auf Kosten des Verurteilten im Amtsblatt des Kantons Luzern zu veröffentlichen.

Es wird

verfügt:

1. Dieses Urteil ist dem Beschuldigten durch Publikation im Bundesblatt zu eröffnen.
2. Der Beschuldigte wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Urteil in Rechtskraft erwächst, wenn es nicht binnen 20 Tagen durch Appellation angefochten wird.

Brunnen, den 3. März 1945.

Namens des 1. kriegswirtschaftlichen Strafgerichts,

Der Vorsitzende:

O. Peter.

Der Gerichtsschreiber:

Briner.

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes.

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1945
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	08
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	12.04.1945
Date	
Data	
Seite	418-450
Page	
Pagina	
Ref. No	10 035 278

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.