

(Vom 8. Dezember 1939.)

Als Delegierte des Bundesrates an die in Genf stattfindende XX. Tagung der Völkerbundsversammlung werden bezeichnet: die Herren Professor William Rappard, Direktor des «Institut universitaire des hautes études internationales», in Genf, und Minister Camille Gorgé, in Bern.

1656

## Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes.

### Kreisschreiben

des

eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartements an die Vermessungsbehörden der Kantone betreffend die Grundbuchvermessung.

(Vom 4. Dezember 1939.)

Herr Regierungsrat!

Am 3. Oktober 1939 hat der Bundesrat einen Beschluss gefasst über die Ausfuhr und den Verkauf von Karten, Plänen und andern Gelandedarstellungen und deren Herstellungsmaterial. Die Verfügung des eidgenössischen Militärdepartements ist am 28. November 1939 erschienen. Im Einvernehmen mit der eidgenössischen Landestopographie und dem Armeekommando, Operationssektion, sind für die Anwendung des Bundesratsbeschlusses vom 3. Oktober 1939 und der Verfügung des eidgenössischen Militärdepartements vom 28. November 1939 in bezug auf die Grundbuchvermessung folgende Grundsätze festgesetzt worden:

1. Die Grundbuchvermessung wird nach wie vor auf Grund der eidgenössischen und kantonalen Vorschriften mit ihren normalen Bestandteilen ausgeführt.

2. Als normale, zur Grundbuchvermessung gehörende Bestandteile gelten diejenigen, welche in unserm Kreisschreiben vom 7. Oktober 1935 unter Ad II A, Seite 4, Zeile 12 von oben bis Seite 5, Zeile 32 von oben, und Ad II B, Seite 7, Abs. 2 (Nachführung) aufgeführt sind.

3. Eine Einschränkung in bezug auf die Abgabe von normalen Bestandteilen tritt nur hinsichtlich der Kopien des Übersichtsplanes ein, und zwar in

der Weise, dass bis auf weiteres den Grundbuchämtern und Gemeindebehörden höchstens je 3 Exemplare für den amtlichen Gebrauch ausgehändigt werden. Die übrigen Exemplare, soweit sie nicht dem eidgenössischen Justiz- und Polizeidepartement abzuliefern sind, werden bei der kantonalen Vermessungsaufsicht aufbewahrt. Über diese Exemplare darf nur nach erfolgter Bewilligung gemäss Art. 2 und 5 des Bundesratsbeschlusses vom 3. Oktober 1939 und der Verfügung des eidgenössischen Militärdepartements vom 28. November 1939 verfügt werden.

Die bereits in Gemeinden mit anerkannten Vermessungswerken sich befindenden Mehrexemplare der Übersichtsplankopien sind unverzüglich von der kantonalen Vermessungsaufsicht einzuziehen und bis auf weiteres von ihr zu verwalten.

4. Ausser der normalen Zahl von Grundbuch- und Übersichtsplänen der Grundbuchvermessung (Neuvermessung und Nachführung) dürfen keine weiteren Exemplare erstellt werden. Ebenso ist die Kopienahme und Vervielfältigung dieser Pläne oder Teilen davon und deren Abgabe an Zivilbehörden, Militärpersonen, die Truppe, den Grenzwachtdienst, die Militärverwaltungen, kriegswirtschaftliche Organisationen und Private untersagt.

Ausnahmen von diesem Verbot unterliegen ebenfalls gemäss Art. 2 und 5 des Bundesratsbeschlusses vom 3. Oktober 1939 und der Verfügung des eidgenössischen Militärdepartements vom 28. November 1939 der Bewilligungspflicht.

5. Als Strafbestimmung wegen Widerhandlungen gegen diese Weisungen gilt Art. 17 der obgenannten Verfügung.

6. Diese Weisungen gehen zur gefl. Nachachtung an die Vermessungsbehörden der Kantone, zuhanden der kantonalen Vermessungsaufsicht, der in den Kantonen praktizierenden Grundbuchgeometer und Nachführungsgeometer, der Grundbuchämter der Kantone und der Gemeinden, der Verwaltungen der Kantone und der Gemeinden, denen Pläne der Grundbuchvermessung anvertraut sind (Gemeindekanzleien, technische Ämter usw.).

7. Diese Weisungen treten am 15. Dezember 1939 in Kraft.

Genehmigen Sie, Herr Regierungsrat, die Versicherung unserer vollkommenen Hochachtung.

Bern, den 4. Dezember 1939.

*Eidgenössisches Justiz- und Polizeidepartement:*

**Baumann.**

# Reglement

## über

### die Lehrlingsausbildung im Bäckergewerbe.

---

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 Bäckergewerbe.

#### 1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehrlingsausbildung im Bäckergewerbe erstreckt sich auf folgende  
Berufe:

- A. *Bäcker* (boulangier, panettiere) mit einer Lehrzeitdauer von zwei Jahren.
- B. *Bäcker-Pâtissier* (boulangier-pâtissier, panettiere-pasticciere) mit einer  
Lehrzeitdauer von drei Jahren.

Für den gelernten Bäcker beträgt die Zusatzlehre, um Bäcker-Pâtissier  
zu werden, ein Jahr.

Ein gelernter Konditor wird nach einer Zusatzlehre von einem Jahr in  
einem Bäckereibetriebe zur Lehrabschlussprüfung als Bäcker zugelassen.

Umgekehrt können gelernte Bäcker nach einer Zusatzlehre von zwei  
Jahren und gelernte Bäcker-Pâtissiers nach einer solchen von einem Jahr in  
einem Konditoreibetriebe sich das Fähigkeitszeugnis als Konditor erwerben.

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

#### 2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge.

Ein Betrieb, in dem der Meister allein tätig ist, kann jeweils nur einen  
Lehrling ausbilden. Ein Betrieb, in dem neben dem Meister noch mindestens  
ein gelernter Bäcker oder Bäcker-Pâtissier dauernd beschäftigt ist, darf einen  
zweiten Lehrling aufnehmen, wenn der erste wenigstens ein Jahr seiner Lehrzeit  
bestanden hat.

Kein Betrieb darf mehr als zwei Lehrlinge gleichzeitig ausbilden, wobei Bäcker und Bäcker-Pâtisseries zusammengerechnet werden. Auch in Betrieben, welche die Bäckerei und die Konditorei nebeneinander führen, dürfen insgesamt, also mit Einschluss der Konditorlehrlinge, nicht mehr als zwei Lehrlinge gleichzeitig ausgebildet werden.

Bäcker-Pâtisseries können nur in solchen Betrieben ausgebildet werden, die in der Lage sind, dem Lehrling das in Ziff. 3 B umschriebene Programm vollständig zu vermitteln. In allen übrigen Fällen kommt eine Lehre als Bäcker in Frage.

Die Bestimmung des Art. 5, Abs. 2, des Bundesgesetzes über die 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 im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt auf Beginn des Schuljahres anzusetzen.

### 3. Lehrprogramm.

#### Allgemeines für beide Berufe.

Der Lehrling soll von Anfang an möglichst zu allen beruflichen Arbeiten herangezogen werden. Er ist zur Ordnung und Reinlichkeit bei der Ausübung des Berufes, zum korrekten Verkehr mit der Kundschaft sowie zur Körperpflege und Reinhaltung der Kleider anzuhalten.

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind dem Lehrlinge folgende Berufskenntnisse zu vermitteln:

Eigenschaften, Verwendung und Verarbeitungsweise der gebräuchlichsten Rohmaterialien und Hilfsmittel. Gärungs- und Backvorgang. Merkmale fehlerhafter Backwaren und Brotkrankheiten, deren Ursachen und Verhütung. Zusammensetzung und Materialbedarf der wichtigsten Backwaren. Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Geräte, Maschinen, Apparate und des Ofens.

Vorschriften über Unfallverhütung, Massnahmen bei Unfällen.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende seiner vertraglichen Lehrzeit die wichtigsten ortsüblichen Backwaren selbständig herstellen kann. Die nachstehend angeführten Arbeiten der einzelnen Lehrjahre dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings.

Durch Reinigungsarbeiten und Kundendienst darf die Ausbildung des Lehrlings nicht beeinträchtigt werden (Art. 13 des Bundesgesetzes).

## A. Bäcker.

### *Erstes Lehrjahr.*

Üben im Handhaben der Geräte, Apparate und Maschinen durch Mithilfe bei den vorkommenden Berufsarbeiten. Heizen und Behandeln des Ofens. Abwägen der Teige. Hebeln. Einführen in das Herstellen der Teige für verschiedene Brotsorten, wie Weissbrot, Halbweissbrot, Schwarzbrote, von Hand und mit der Maschine. Anlernen der Triebführung (Sauerteig oder Hefe, indirekter und direkter Trieb, Schnellhebel). Behandeln und Herführen der Hefe- oder der Sauerteiggärung. Mithelfen am Wirtstisch. Fassonieren von Brot. Einführen in das Anfertigen von Kleingebäck.

### *Zweites Lehrjahr.*

Stetes Wiederholen sämtlicher Arbeiten des ersten Lehrjahres. Selbständiges Herrichten der Teige von Hand und mit der Maschine. Gründliches Ausbilden in der selbständigen Triebführung, im Aufwirken und Herstellen von Brot, Kleingebäck, Hefebackwerk und Kuchen (Wähen). Herstellen von ortsüblichem Spezialgebäck, wie Weggen, Zöpfe, Kränze und Stollen. Einschliessen und Ausbacken aller oben erwähnten Gebäcksarten.

## B. Bäcker-Pâtissier.

### *Erstes Lehrjahr.*

Bäckerei: Wie Lehrprogramm für Bäcker.

Pâtisserie: Einführen in das Herstellen gewöhnlicher Hefe-, Zucker-, Butter- und geriebener Teige. Mithelfen beim Aufarbeiten dieser Teige zu den ortsüblichen, einfachen Gebäcken.

### *Zweites Lehrjahr.*

Bäckerei: Wie Lehrprogramm für Bäcker.

Pâtisserie: Wiederholen der Arbeiten des ersten Lehrjahres. Herstellen von Spezialhefeteigen und Honigteig. Aufarbeiten dieser Teige zu den ortsüblichen Gebäcken. Zubereiten und Verarbeiten von Blätterteig. Herstellen einfacher Stücksachen (10er Stücke). Einschliessen und Backen.

### *Drittes Lehrjahr.*

Bäckerei: Fördern des Gelernten und Entwickeln zu völliger Selbständigkeit.

Pâtisserie: Fördern der Fertigkeiten in den einzelnen Arbeiten des ersten und zweiten Lehrjahres, wobei der Lehrling zur selbständigen Arbeit zu erziehen ist. Herstellen von Konfekt, feinen Stücksachen (20er Stücke), Trieb-, Salz- und Backpulvergebäcken. Zubereiten von Massen, Crèmes und Glasuren.

Einfache Garnierarbeiten. Herstellen ortsüblicher Spezialgebäcke und einfacher Torten. Selbständiges Einschiessen und Backen.

*Anmerkung:* Bei verkürzter Lehrzeit ist das vorstehende Lehrprogramm sinngemäss anzuwenden.

#### **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. Januar 1940 in Kraft.

Bern, den 7. Oktober 1939.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

## **Reglement**

über

## **die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen im Bäckergewerbe.**

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

### **Reglement über die Mindestanforderungen der Lehrabschluss- prüfungen im Bäckergewerbe.**

#### **I. Allgemeine Bestimmungen.**

Die Lehrabschlussprüfung zerfällt in zwei Teile:

*a.* Prüfung in den berufskundlichen Fächern.

Für den Bäcker: Arbeitsprüfung und Berufskennntnisse;

für den Bäcker-Pâtissier: Arbeitsprüfung, Berufskennntnisse und Fach-  
zeichnen.

*b.* Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung,  
Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

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

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

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

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die einen Expertenkurs mit Erfolg bestanden haben. Die Prüfungsarbeiten, deren Ausführung sowie die Prüfung in den Berufskenntnissen sind durch zwei Experten zu beurteilen.

Die Prüfung hat wenn möglich im Lehrbetrieb stattzufinden. Sie ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind Arbeitsplatz und Geräte anzuweisen, die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und das nötige Material zur Verfügung zu stellen. Er ist von den Experten in wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

### A. Bäcker.

#### 1. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert 1 Tag:

- a. Arbeitsprüfung ca. 7 Stunden;
- b. Berufskenntnisse ca. 1 Stunde.

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

#### 2. Prüfungsstoff.

##### a. Arbeitsprüfung.

Jeder Kandidat ist in folgenden Arbeiten zu prüfen:

Teigmachen von Hand und mit der Maschine für Grossbrot aus Weiss- und Vollmehl und für Kleinbrot. Teigausbrechen. Abwägen und Fassonieren verschiedener Sorten Grossbrot. Heizen und Behandeln des Ofens. Einschiessen und Backen verschiedener Sorten Grossbrot. Herstellen und Backen von Kleinbrot, ortsüblichem Hefebackwerk und Kuchen (Wähen). Triebführung (Sauer Teig oder Hefe, indirekter und direkter Trieb, Schnellhebel).

##### b. Berufskenntnisse.

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

Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitungsweise und Qualitätsmerkmale der gebräuchlichsten Rohstoffe und Hilfsmittel. Merkmale fehlerhafter Backwaren und Brotkrankheiten, deren Ursachen und Verhütung. Zusammensetzung und Materialbedarf der hauptsächlichsten Backwaren. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung.

Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken bei einzelnen Teilarbeiten und bei der Herstellung der hauptsächlichsten Bäckereierzeugnisse.

Geräte, Maschinen und Ofen. Verwendung, Behandlung und Unterhalt.

Allgemeine Fachkenntnisse: Gärungs- und Backvorgang. Die gebräuchlichsten Fachausdrücke. Fachrechnen. Berufshygiene, Unfallschutz und Massnahmen bei Unfällen.

### 3. Prüfungsgang.

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

#### a. Arbeitsprüfung (ca. 7 Stunden).

Pos. 1: Ordnung und Reinlichkeit.

- » 2: Teigmachen von Hand und mit der Maschine für Gross- und Kleinbrot.
- » 3: Grossbäckerei: Teigausbrechen, Abwägen, Fassonieren.
- » 4: Kleinbäckerei einschliesslich Hefebackwerke und Kuchen (Wähen), Fassonieren.
- » 5: Ofenarbeit: Behandeln und Heizen des Ofens, Einschiessen und Backen.
- » 6: Triebführung.

#### b. Berufskennntnisse (ca. 1 Stunde).

Pos. 1: Warenkunde.

- » 2: Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken.
- » 3: Geräte, Maschinen und Ofen.
- » 4: Allgemeine Fachkenntnisse.

## B. Bäcker-Pâtissier.

### 1. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert 2 Tage:

- a. Arbeitsprüfung ca. 14 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 1½ Stunden;
- c. Fachzeichnen ca. 1½ Stunden.

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

### 2. Prüfungsstoff.

#### a. Arbeitsprüfung.

Bäckerei (ca. 7 Stunden): Gleiche Bestimmungen wie für Bäcker.

Pâtisserie (ca. 7 Stunden): Jeder Kandidat ist in folgenden Arbeiten zu prüfen, wobei ihm die Experten die in jeder Arbeitsgattung auszuführenden Prüfungsstücke vorschreiben:

Blätterteigarbeiten: Anarbeiten von Pasteten, Früchtekuchen, Vol-au-vent, Prussiens, Krapfen, Schuhsohlen, Gipfel, Fruchtschnitten.

Arbeiten aus Zucker-, Butter-, Honig- und geriebenem Teig: Herstellen von gefüllten Schnitten, Sablés, Lebkuchen, Biber und dergleichen, einschliesslich Garnieren.

Massen, wie kalte und warme Massen, Buttermassen. Crèmes.

Triebsalz- und Backpulvergebäcke, wie Blitzkuchen, Gesundheitskuchen, Cakes.

Stücksachen: Herstellen verschiedener 10er und 20er Stücke.

Konfekt: Herstellen verschiedener Sorten.

Gebäcke nach freier Wahl des Prüflings. In Frage kommen ortsübliche Spezialitäten oder einfache Torten.

### b. Berufskenntnisse.

Ausser den für Bäcker verlangten Berufskenntnissen über Arbeitsgänge und Arbeitstechniken sind noch die folgenden zu prüfen: Zusammensetzung, Materialbedarf, Verarbeitungsweise und Herstellung der verschiedenen Backwaren aus Blätter-, Zucker-, Butter-, Honig- und geriebenem Teig, Triebsalz- und Backpulvergebäcke. Zubereiten und Verarbeiten der Glasuren. Die gebräuchlichsten Fachausdrücke.

### c. Fachzeichnen.

Anfertigen von Entwurfszeichnungen für einfache Garnierungen verschiedener Gebäcke.

## 3. Prüfungsgang.

### a. Arbeitsprüfung (ca. 14 Stunden).

Bäckerei: Gleiche Positionen wie für Bäcker.

Pâtisserie: Für die Beurteilung dieser Arbeiten sind bei allen Positionen Arbeitsweise und Arbeitsleistung zu berücksichtigen.

Pos. 1: Blätterteigarbeiten.

- » 2: Arbeiten aus Zucker-, Butter-, Honig- und geriebenem Teig.
- » 3: Massen, Crèmes, Triebsalz- und Backpulvergebäcke.
- » 4: Stücksachen und Konfekt.
- » 5: Gebäcke nach freier Wahl.
- » 6: Backen.

### b. Berufskenntnisse (ca. 1½ Stunden).

Pos. 1: Warenkunde.

- » 2: Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken.
- » 3: Geräte, Maschinen und Öfen.
- » 4: Allgemeine Fachkenntnisse.

c. Fachzeichnen (ca. 1½ Stunden).

Pos. 1: Qualität der Entwürfe (Komposition, Raumanordnung).

» 2: Zeichnerische Ausführung (Strich, Sauberkeit).

### III. Beurteilung und Notengebung.

#### Allgemeines.

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind gutes Aussehen, Detailausführung, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und verwendete Arbeitszeit. Auf Angaben des Prüflings, er sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden.

Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Arbeiten wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben:

| Eigenschaften der Arbeiten:                                                                                                        | Beurteilung | Note |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|
| qualitativ und quantitativ vorzüglich . . . . .                                                                                    | sehr gut    | 1    |
| sauber, nur mit geringen Fehlern behaftet . . . . .                                                                                | gut         | 2    |
| noch brauchbar. . . . .                                                                                                            | genügend    | 3    |
| den Mindestanforderungen, die an einen angehenden<br>Bäcker oder Bäcker-Pâtissier zu stellen sind, nicht<br>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 der Arbeitsprüfung und diejenige in den Berufskennntnissen bildet je das Mittel aus den Positionen der einzelnen Prüfungsfächer und ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen. Das entsprechende Formular kann vom Schweizerischen Bäcker- und Konditorenverband unentgeltlich bezogen werden.

#### Prüfungsergebnis.

Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung des Bäckers wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus folgenden 3 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 zu berechnen.

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

Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung des Bäcker-Pâtisiers wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus folgenden 5 Noten ermittelt wird:

Note der Arbeitsprüfung in der Bäckerei;

Note der Arbeitsprüfung in der Pâtisserie;

Note in den Berufskennntnissen;

Note im Fachzeichnen;

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

Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ( $\frac{1}{5}$  der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

Die Prüfung ist bestanden, wenn die Noten der beiden Arbeitsprüfungen (Bäckerarbeiten und Pâtisseriearbeiten) und ebenso die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreiten.

Dem Kandidaten, der in den Bäckerarbeiten eine genügende Note erhalten, in den Pâtisseriearbeiten dagegen die Note 3,0 überschritten hat, darf das Fähigkeitszeugnis als Bäcker nicht ausgestellt werden. Ebenso wenig kann ein Prüfling, der in den Bäckerarbeiten eine ungenügende, in den Pâtisseriearbeiten aber eine genügende Note erreichte, das Fähigkeitszeugnis als Pâtissier erhalten.

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

#### IV. Inkrafttreten.

Dieses Reglement tritt am 1. Januar 1940 in Kraft.

Bern, den 7. Oktober 1939.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

1648

# Reglement

über

## die Lehrlingsausbildung im Konditorgewerbe.

---

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 Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes

### Reglement über die Lehrlingsausbildung im Konditorgewerbe.

#### 1. Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer.

Die Lehrlingsausbildung im Konditorgewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf den Beruf des Konditors (*confiseur-pâtissier, confettiere-pasticciere*).

Die Dauer der Lehrzeit beträgt drei Jahre.

Ein gelernter Bäcker wird nach einer Zusatzlehre von zwei Jahren und ein gelernter Bäcker-Pâtissier nach einer solchen von einem Jahr in einem Konditoreibetriebe zur Lehrabschlussprüfung als Konditor zugelassen.

Umgekehrt können gelernte Konditoren nach einer Zusatzlehre von einem Jahr in einer Bäckerei sich das Fähigkeitszeugnis als Bäcker erwerben.

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

#### 2. Beschränkung der Zahl der Lehrlinge.

Lehrlinge dürfen nur in Betrieben ausgebildet werden, in denen der Meister oder der mit der Ausbildung betraute Vertreter gelernter Konditor ist, oder in Betrieben, die schon vor Inkrafttreten dieses Reglementes Konditorlehrlinge im Sinne des nachstehenden Lehrprogramms mit Erfolg ausgebildet haben.

Kein Betrieb darf gleichzeitig mehr als zwei Lehrlinge ausbilden. Wo der Meister allein tätig ist, darf er einen zweiten Lehrling aber nur aufnehmen, wenn der erste im letzten Jahre seiner vertraglichen Lehrzeit steht.

In Betrieben, welche die Konditorei und die Bäckerei nebeneinander führen, dürfen insgesamt, also mit Einschluss der Bäcker-Pâtissier-Lehrlinge, nicht mehr als zwei Lehrlinge gleichzeitig ausgebildet werden.

Die Bestimmung des Art. 5, Abs. 2, des Bundesgesetzes über die 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 im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, wird empfohlen, den Lehrantritt auf Beginn des Schuljahres anzusetzen.

### 3. Lehrprogramm.

#### *Allgemeines.*

Der Lehrling soll von Anfang an möglichst zu allen beruflichen Arbeiten herangezogen werden. Er ist zur Ordnung und Reinlichkeit bei der Ausübung des Berufes, zum korrekten Verkehr mit der Kundschaft sowie zur Körperpflege und Reinhaltung der Kleider anzuhalten.

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

Eigenschaften, Verwendung und Verarbeitungsweise der gebräuchlichsten Rohmaterialien und Hilfsmittel. Gärungs- und Backvorgang. Merkmale fehlerhafter Backwaren, deren Ursachen und Verhütung. Zusammensetzung und Materialbedarf der wichtigsten Konditoreierzeugnisse. Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Geräte, Apparate, Maschinen und des Ofens.

Vorschriften über Unfallverhütung, Massnahmen bei Unfällen.

Die Ausbildung des Lehrlings ist derart zu fördern, dass er am Ende seiner vertraglichen Lehrzeit die im Lehrprogramm enthaltenen Arbeiten selbständig ausführen kann. Die nachstehend angeführten Arbeiten der einzelnen Lehrjahre dienen als Wegleitung für die planmässige Ausbildung des Lehrlings.

Durch Reinigungsarbeiten und Kundendienst darf die Ausbildung des Lehrlings nicht beeinträchtigt werden (Art. 13 des Bundesgesetzes).

#### *Erstes Lehrjahr.*

Üben im Handhaben der Geräte, Apparate und Maschinen durch Mithilfe bei den vorkommenden Berufsarbeiten. Heizen und Behandeln des Ofens. Zurichten der Rohmaterialien. Herstellen von geriebenen Teigen, Zucker- und einfachen Hefeteigen. Anfertigen einfacher Pâtissieriestücklein. Auslegen von Formen. Abkochen von Crèmes. Rahmschlagen. Reiben verschiedener Füllungen. Einführen in die Arbeiten für den Erfrischungsraum.

### *Zweites Lehrjahr.*

Wiederholen der Arbeiten des ersten Lehrjahres. Mithelfen am Arbeitstisch. Erstellen und Aufarbeiten von Blätterteig, eingerolltem Hefeteig und Spezialteigen für Savarin, Brioche, Gugelhopf und Stollen. Behandeln von Schaum- und Tortenmassen, kalten und warmen Massen, Sand-, Gleichschwer-, Cakes-, Makronen- und Marzipanmassen. Zubereiten von Rahm- und Buttercrèmes. Zubereiten und Gefrieren von Glacen. Herstellen einfacher und glasierter Pâtisseriesstücklein. Dekorieren einfacher Torten. Herstellen verschiedener Rahmplatten. Anfertigen und Verarbeiten von Honigteigen und Chouxmassen. Herstellen sämtlicher Erfrischungen für den Tea-Room. Einkochen von Früchten zu Konfitüren und Gelées. Einmachen von Früchten zu Belegzwecken.

### *Drittes Lehrjahr.*

Fördern der Fertigkeiten in den einzelnen Arbeiten des ersten und zweiten Lehrjahres, wobei der Lehrling zu selbständigem Arbeiten zu erziehen ist. Herstellen und Aufarbeiten feiner Mürbeteige. Dressieren feiner Konfekte. Ausführen von Rahm- und Eisspeisen. Glasieren und Garnieren von Torten; Herstellen kalter und warmer Pasteten. Kochen von Zucker; Zuckerproben; Kandieren. Herstellen und Giessen von Fondant. Ausführen von Rahmzeltchen, Feuersteinen und weichen Karamellen. Giessen von Frucht- und Pfeffermünzzeltchen. Herstellen von Gianduya- und Pralinémassen, Truffles und Ganachefüllungen, Likörkörpern, gekochtem Marzipan, braunem und weissem Nougat. Behandeln des Puders. Herstellen von Fruits confits und Sirup. Gründliches Ausbilden im Behandeln der Couvertüren. Trempieren der verschiedenen Pralinés und Giessen verschiedener Formen und Figuren.

*Anmerkung.* Bei verkürzter Lehrzeit ist das vorstehende Lehrprogramm sinngemäss anzuwenden.

## **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. Januar 1940 in Kraft.

Bern, den 7. Oktober 1939.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

---

# Reglement

## über

### die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfung im Konditorgewerbe.

---

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 Konditorgewerbe.

#### 1. Allgemeine Bestimmungen.

Die Lehrabschlussprüfung zerfällt in zwei Teile:

- a. Prüfung in den berufskundlichen Fächern (Arbeitsprüfung, Berufskennntnisse und Fachzeichnen);
- 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 Konditor nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

Für jede Prüfung ist die nötige Anzahl Experten zu bestimmen, wobei in erster Linie Fachleute in Frage kommen, die einen Expertenkurs mit Erfolg bestanden haben. Die Prüfungsarbeiten, deren Ausführung sowie die Prüfung in den Berufskennntnissen sind durch zwei Experten zu beurteilen.

Die Prüfung hat wenn möglich im Lehrbetrieb stattzufinden. Sie ist von den Experten sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind Arbeitsplatz und Geräte anzuweisen, die Prüfungsarbeiten mitzuteilen und das nötige Material zur Verfügung zu stellen. Er ist von den Experten in wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen seien sachlich.

#### 3. Prüfungsdauer.

Die Prüfung dauert  $1\frac{1}{2}$  Tage (ohne Vorarbeiten gemäss Abs. 1 und 2 der Ziffer 4 a).

- a. Arbeitsprüfung ca. 8 Stunden;
- b. Berufskennntnisse ca. 1 Stunde;
- c. Fachzeichnen ca. 2 Stunden.

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

#### 4. Prüfungsstoff.

##### a. Arbeitsprüfung.

Am Vortage des Prüfungstages hat der Prüfling folgende Vorarbeiten selbständig auszuführen:

Vorbereiten des Hefe- und des Blätterteiges. Bereitstellen der Kapseln, Törtchen, Schiffchen, Böden für die beiden Torten und der Crèmes. Dressieren von Mandelkonfekt und Aufstellen zum Trocknen. Anfertigen der Füllungen für die Pralinés und Bereitstellen der Körper zum Trempieren.

Am Prüfungstage sind nachstehende Arbeiten (Backen inbegriffen) nach Angabe der Experten auszuführen.

Hefeteigarbeiten: Ein gefüllter und geflochtener Hefekranz oder Rollkuchen, Gipfel und Berliner.

Blätterteigarbeiten: Aufarbeiten von Vol-au-vent, Pastetenhafen, Früchtekuchen mit Rand, Fruchttörtchen, Bâtons glacés, Prussiens und Ofenküchlein. Aufdressieren von Masse zu Hüppencornets, Backen und Aufrollen. Anschlagen kalter Masse und Dressieren von Zuckerbrötchen. Anschlagen warmer Masse für Gleichschwertörtchen. Dressieren von Teig für Vanillebrezel. Backen und Glasieren. Herstellen von Makronenmasse und Dressieren zu Makronen oder Makrönchen. Herstellen von Schaum- oder Schokolade S-Gebäck, 6 Sorten 20- oder 25-Cts.-Stücklein, wovon 3 Sorten glasiert.

Dessertarbeiten: Erstellen von dressiertem Mandelkonfekt und zwei andern Sorten Dessert.

Tortenarbeiten: Anfertigen einer Buttercrêmetorte und einer glasierten Torte mit Garnitur und Inschrift.

Zucker- und Schokoladearbeiten: Herstellen von Caramels moux, Rahmzeltchen oder Feuersteinen, gegossenen Frucht- oder Pfeffermünzeltchen, braunem Nougat und Trempieren verschiedener Sorten Pralinés.

##### b. Berufskennntnisse.

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

Warenkunde: Herkunft, Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitungsweise und Qualitätsmerkmale der gebräuchlichsten Rohstoffe und Hilfsmittel. Merkmale fehlerhafter Backwaren, deren Ursachen und Verhütung. Zusammensetzung und Materialbedarf der hauptsächlichsten Konditoreierzeugnisse. Die wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittelgesetzgebung.

Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken bei einzelnen Teilarbeiten und bei der Herstellung der wichtigsten Konditoreierzeugnisse.

Geräte, Apparate, Maschinen und Ofen: Verwendung, Behandlung und Unterhalt.

Allgemeine Fachkenntnisse: Gärungs- und Backvorgang. Die gebräuchlichsten Fachausdrücke. Berufshygiene, Unfallschutz und Massnahmen bei Unfällen.

*c. Fachzeichnen.*

Anfertigen von Entwurfszeichnungen für verschiedene Tortengarnituren.

## 5. Beurteilung und Notengebung.

### *Allgemeines.*

Massgebend für die Bewertung der Berufsarbeiten sind gutes Aussehen, Detailausführung, Arbeitseinteilung, Handfertigkeit und verwendete Arbeitszeit. Auf Angaben des Prüflings, er sei in grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden.

Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Arbeiten wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben:

| Eigenschaften der Arbeiten:                       | Beurteilung | Note |
|---------------------------------------------------|-------------|------|
| qualitativ und quantitativ vorzüglich . . . . .   | sehr gut    | 1    |
| sauber, nur mit geringen Fehlern behaftet . . .   | gut         | 2    |
| noch brauchbar . . . . .                          | genügend    | 3    |
| den Mindestanforderungen, die an einen angehenden |             |      |
| Konditor 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 der Arbeitsprüfung und diejenige in den Berufskennntnissen und im Fachzeichnen bildet je das Mittel aus den nachstehenden Prüfungspositionen und ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen. Das entsprechende Formular kann vom Schweizerischen Konditoren-Verband unentgeltlich bezogen werden.

### *Arbeitsprüfung (ca. 8 Stunden).*

Für die Beurteilung dieser Arbeiten ist bei den Positionen 2—5 und 7—11 auch der Materialverbrauch zu berücksichtigen.

Pos. 1: Handfertigkeit und Reinlichkeit.

- » 2: Hefeteigarbeiten.
- » 3: Blätterteigarbeiten.
- » 4: Stücksachen.
- » 5: Dessertarbeiten.
- » 6: Backen.
- » 7: Buttercrêmetorte.
- » 8: Glasierte Torte.
- » 9: Zeltchengiessen.
- » 10: Trempieren.
- » 11: Karamelkochen.

*Berufskennntnisse* (ca. 1 Stunde).

Pos. 1: Warenkunde.

- » 2: Arbeitsvorgänge und Arbeitstechniken.
- » 3: Geräte, Apparate, Maschinen und Ofen.
- » 4: Allgemeine Fachkennntnisse.

*Fachzeichnen* (ca. 2 Stunden).

Pos. 1: Qualität der Entwürfe (Komposition, Raumanordnung).

- » 2: Zeichnerische Ausführung (Strich, Sauberkeit).

*Prüfungsergebnis.*

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

Note der Arbeitsprüfung,

Note in den Berufskennntnissen,

Note im Fachzeichnen,

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

Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ( $\frac{1}{5}$  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. Januar 1940 in Kraft.

Bern, den 7. Oktober 1939.

*Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:*

**Obrecht.**

## Vollzug des Berufsbildungsgesetzes.

Der Schweizerische Frauengewerbe-Verband beabsichtigt, gestützt auf Art. 42—49 des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung, im **Wäscheschneiderinnenberufe die Meisterprüfungen** einzuführen und hat zu diesem Zwecke den Entwurf eines Prüfungsreglementes eingereicht. Interessenten können diesen Entwurf bei der unterzeichneten Amtsstelle beziehen, an die auch allfällige Einsprachen bis zum 12. Januar 1940 zu richten sind.

Bern, den 5. Dezember 1939.

1656

Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit.

## Notifikation.

An **Aubry Gaston**, geboren am 28. März 1904, Handlanger, früher wohnhaft in Goumois, heute ohne bekanntes Domizil.

Gestützt auf das am 26. April 1939 gegen Sie aufgenommene Strafprotokoll, nach dem Sie zwischen November 1938 und April 1939 30 Heftchen Zigarettenpapier, auf dem ein Einfuhrzoll von Fr. 0.39 und eine spezielle Abgabe von Fr. 7.20 lasteten und das zudem dem Einfuhrverbot unterstellt ist, widerrechtlich von Frankreich in die Schweiz eingeführt haben, wurden Sie am 9. August 1939 durch die Zollkreisdirektion Basel, gestützt auf Art. 74, Ziffer 3, 76, Ziffer 2, 77, 82, Ziffer 5, 85 und 91 des Zollgesetzes und Art. 34, 35 und 51 des Bundesratsbeschlusses über die Besteuerung des Tabaks vom 24. Dezember 1937 zu einer Busse von Fr. 21.60 verurteilt und gleichzeitig aufgefordert, den einfachen, hinterzogenen Zollbetrag und die Abgabe auf Zigarettenpapier von zusammen Fr. 7.59, sowie die statistische Gebühr von Fr. 0.30 zu entrichten. Da Sie den Übertretungstatbestand vorgängig der Eröffnung der Strafverfügung förmlich und unbedingt anerkannt haben, wurde die Busse gestützt auf Artikel 92 des Zollgesetzes und Artikel 295 des Bundesstrafrechtspflegegesetzes um einen Drittel, d. h. auf Fr. 14.40 ermässigt. Es steht Ihnen frei, gegen die Höhe dieser Busse innerhalb 30 Tagen, vom Zeitpunkt der Veröffentlichung dieser Mitteilung an gerechnet, bei der eidgenössischen Oberzolldirektion in Bern Beschwerde einzureichen; andernfalls wird die Strafverfügung in Rechtskraft erwachsen.

Bern, den 9. Dezember 1939.

1656

Eidgenössische Oberzolldirektion.

## Eidgenössische Steuerverwaltung.

|                                                                                                                                                 | Im Monat November    |                      | 1. Januar bis 30. November |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                 | 1939                 | 1938                 | 1939                       | 1938                  |
| <b>Rohertrag der eidgenössischen Stempelabgaben:</b>                                                                                            |                      |                      |                            |                       |
| <b>a. Abgaben auf Grund der Bundesgesetze vom 4. Oktober 1917/22. Dezember 1927 und vom 24. Juni 1937.</b>                                      |                      |                      |                            |                       |
|                                                                                                                                                 | Fr.                  | Fr.                  | Fr.                        | Fr.                   |
| 1. Obligationen . . . . .                                                                                                                       | 174 791. 07          | 439 938. 95          | 5 449 815. 14              | 8 511 784. 55         |
| 2. Aktien . . . . .                                                                                                                             | 91 712. 50           | 94 534. 80           | 1 591 327. 60              | 2 557 033. 45         |
| 3. GmbH.-Anteile . . . . .                                                                                                                      | 3 654. —             | 8 082. —             | 51 567. —                  | 70 088. —             |
| 4. Genossenschafts-Anteile . . . . .                                                                                                            | 2 466. 90            | 2 583. 75            | 83 695. 04                 | 65 732. 90            |
| 5. Ausländ. Wertpapiere . . . . .                                                                                                               | —                    | 121 866. 80          | 3 057 933. 80              | 1 031 761. 70         |
| 6. Umsatz inländ. Wertpapiere . . . . .                                                                                                         | 44 799. 85           | 54 243. 80           | 617 551. 56                | 847 914. 15           |
| 7. Umsatz ausländ. Wertpapiere . . . . .                                                                                                        | 144 236. 15          | 254 652. 90          | 2 156 613. 98              | 2 180 463. 23         |
| 8. Wechsel . . . . .                                                                                                                            | 102 843. 50          | 101 867. 80          | 1 148 516. 85              | 1 172 492. 60         |
| 9. Prämienquittungen . . . . .                                                                                                                  | 188 024. 30          | 305 828. 88          | 5 247 594. —               | 5 360 957. 60         |
| 10. Frachtkunden . . . . .                                                                                                                      | 203 631. 25          | 195 126. 35          | 2 257 762. 18              | 2 131 836. 74         |
| <b>Total 1—10</b>                                                                                                                               | <b>956 159. 52</b>   | <b>1 578 726. 03</b> | <b>21 662 377. 15</b>      | <b>23 930 064. 92</b> |
| <b>b. Abgaben auf Grund der Bundesgesetze vom 25. Juni 1921/22. Dezember 1927 und vom 24. Juni 1937.</b>                                        |                      |                      |                            |                       |
| 11. Coupons v. Obligationen . . . . .                                                                                                           | 677 227. 90          | 807 221. 18          | 9 580 986. 28              | 10 313 416. 65        |
| 12. Coupons von Aktien . . . . .                                                                                                                | 334 615. 87          | 627 656. 71          | 8 770 324. 75              | 9 377 431. 63         |
| 13. Coupons von GmbH.-Anteilen . . . . .                                                                                                        | 198. 80              | —                    | 3 281. 89                  | 502. 56               |
| 14. Coupons von Genossenschafts-Anteilen . . . . .                                                                                              | 20 105. 68           | 16 183. 05           | 328 635. 02                | 335 749. 44           |
| 15. Coupons von ausländischen Wertpapieren . . . . .                                                                                            | 5 632. 35            | 44 814. 90           | 2 178 627. 05              | 670 218. 95           |
| <b>Total 11—15</b>                                                                                                                              | <b>1 037 780. 60</b> | <b>1 495 875. 84</b> | <b>20 861 854. 99</b>      | <b>20 697 319. 23</b> |
| <b>Total 1—15</b>                                                                                                                               | <b>1 993 940. 12</b> | <b>3 074 601. 87</b> | <b>42 524 232. 14</b>      | <b>44 627 384. 15</b> |
| <b>c. Abgaben auf Grund des Bundesratsbeschlusses vom 29. November 1933 und der Bundesbeschlüsse vom 31. Januar 1936 und 22. Dezember 1938.</b> |                      |                      |                            |                       |
| 16. Erhöhung der Couponabgabe . . . . .                                                                                                         | 1 032 148. 23        | 1 451 060. 90        | 18 683 227. 61             | 20 027 100. 04        |
| 17. Kommanditbeteiligungen . . . . .                                                                                                            | 1 068. —             | 1 057. —             | 59 326. 35                 | 85 600. 60            |
| 18. Verschiedenes <sup>1)</sup> . . . . .                                                                                                       | 45 371. 55           | 850. 90              | 1 783 681. 76              | 49 635. 97            |
| <b>Total 16—18</b>                                                                                                                              | <b>1 078 587. 78</b> | <b>1 452 968. 80</b> | <b>20 526 235. 72</b>      | <b>20 162 336. 61</b> |
| <b>Total 1—18</b>                                                                                                                               | <b>3 072 527. 90</b> | <b>4 527 570. 67</b> | <b>63 050 467. 86</b>      | <b>64 789 720. 76</b> |
| 19. Bussen . . . . .                                                                                                                            | 1 124. 10            | 13 461. 65           | 44 064. 35                 | 46 692. 67            |
| 1656 <b>Total 1—19</b>                                                                                                                          | <b>3 073 652. —</b>  | <b>4 541 032. 32</b> | <b>63 094 532. 21</b>      | <b>64 836 413. 43</b> |

<sup>1)</sup> Abgabe auf über 3- bis 6monatigen Bankguthaben und ihrem Ertrage und Abgabe auf Urkunden über Miteigentumsrechte.

# Einnahmen der Zollverwaltung in den Jahren 1938 und 1939.

| Monat               | 1938            | 1939            | 1939           |                 |
|---------------------|-----------------|-----------------|----------------|-----------------|
|                     |                 |                 | Mehreinnahmen  | Mindereinnahmen |
|                     | Fr.             | Fr.             | Fr.            | Fr.             |
| Januar . . . . .    | 15 765 804. 91  | 17 748 694. 34  | 1 982 889. 43  |                 |
| Februar . . . . .   | 18 935 427. 52  | 19 672 379. 50  | 736 951. 98    |                 |
| März . . . . .      | 22 461 995. 28  | 25 855 045. 31  | 3 393 050. 03  |                 |
| April . . . . .     | 24 880 888. 55  | 25 695 862. 38  | 814 973. 83    |                 |
| Mai . . . . .       | 22 454 156. 51  | 27 243 834. 13  | 4 789 677. 62  |                 |
| Juni . . . . .      | 22 567 240. 44  | 29 202 231. 92  | 6 634 991. 48  |                 |
| Juli . . . . .      | 21 567 304. 79  | 25 603 274. 92  | 4 035 970. 13  |                 |
| August . . . . .    | 21 273 997. 53  | 25 792 899. 95  | 4 518 902. 42  |                 |
| September . . . . . | 25 389 098. 09  | 17 820 870. 11  |                | 7 568 227. 98   |
| Oktober . . . . .   | 23 154 079. 13  | 26 569 216. 33  | 3 415 137. 20  |                 |
| November . . . . .  | 21 159 606. 21  | 31 931 346. 47  | 10 771 740. 26 |                 |
| Dezember . . . . .  | 27 609 416. 17  |                 |                |                 |
| Total               | 267 219 015. 13 |                 |                |                 |
| Ende November       | 239 609 598. 96 | 273 135 655. 36 | 33 526 056. 40 |                 |

1656

ohne Tabakzölle und Getränkesteuer

## Wettbewerb- und Stellenausschreibungen, sowie Anzeigen.

### Ausschreibungen von Bauarbeiten.

#### Postautomobilwerkstätte Bern-Stöckacker.

Über die Malerarbeiten zur Postautomobilwerkstätte in Bern-Stöckacker wird Konkurrenz eröffnet.

Pläne, Bedingungen und Angebotformulare liegen im Zimmer Nr. 143 Bundeshaus-Westbau in Bern, 2. Stock, zur Einsicht auf.

Offerten sind verschlossen mit der Aufschrift: „Angebot für Postautomobilwerkstätte Bern“ bis und mit dem 26. Dezember 1939 franko einzureichen an die

1656

Direktion der eidg. Bauten.  
(2.).

Bern, den 9. Dezember 1939.

#### Unterirdische Magazine im Berner Oberland.

Über die Erstellung von 6 unterirdischen Magazinen im Berner Oberland wird Konkurrenz eröffnet.

Die Ausschreibung umfasst in der Hauptsache:

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

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| In                  | Bundesblatt      |
| Dans                | Feuille fédérale |
| In                  | Foglio federale  |
| Jahr                | 1939             |
| Année               |                  |
| Anno                |                  |
| Band                | 2                |
| Volume              |                  |
| Volume              |                  |
| Heft                | 50               |
| Cahier              |                  |
| Numero              |                  |
| Geschäftsnummer     | ---              |
| Numéro d'affaire    |                  |
| Numero dell'oggetto |                  |
| Datum               | 13.12.1939       |
| Date                |                  |
| Data                |                  |
| Seite               | 815-835          |
| Page                |                  |
| Pagina              |                  |
| Ref. No             | 10 034 153       |

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.