

9496

Botschaft
des Bundesrates an die Bundesversammlung über die
Bewilligung eines Objektkredites für eine milchtechnische
Prüfungshalle mit einer Laborkäserei an der Eidgenössischen
milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern

(Vom 17. Juni 1966)

Herr Präsident!

Hochgeehrte Herren!

Wir beehren uns, Sie um die Gewährung eines Objektkredites von 1 420 000 Franken für den Neubau einer milchtechnischen Prüfungshalle mit einer Laborkäserei an der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern zu ersuchen. Zur Begründung dieses Gesuches legen wir Ihnen die nachstehende Botschaft vor in Befolgung des Bundesbeschlusses vom 15. März 1960 über die Bereitstellung der Objektkredite für den Ankauf von Liegenschaften sowie für Neu- und Umbauten, der bestimmt, dass Ihnen Objektkreditbegehren mit besonderer Botschaft zu unterbreiten sind, wenn die für den Bund zu erwartenden Gesamtausgaben 800 000 Franken übersteigen.

Der beantragte Bau wird die Anstalt in die Lage versetzen, speziell die neuere Entwicklung auf dem Gebiete der milchwirtschaftlichen Technik und Materialien wissenschaftlich zu überprüfen und damit die Milchwirtschaft durch Beratung vor Fehlinvestitionen und ungeeigneten oder die Qualitätsproduktion schädigenden Installationen zu bewahren. Die angeschlossene Laborkäserei wird eine bereits bestehende Anlage ersetzen und verbessern.

I. Die milchtechnische Prüfungshalle

1. Begründung für ihre Erstellung

Die milchwirtschaftliche Technik befindet sich in einer Periode des Umbruches. Die in nahezu allen technischen Disziplinen erzielten Fortschritte drängen auch in der Milchwirtschaft überall auf Anwendung. Die Gründe, die zu dieser schnellen technischen Entwicklung führen, lassen sich wie folgt zusammenfassen:

- Mangel an fachtechnisch gut ausgebildetem Personal, insbesondere in den Käsereien;
- die Notwendigkeit zur Verbesserung der Rentabilität durch die rationelle Verwendung geeigneter Maschinen und Verfahren und damit Beschleunigung des Arbeitsprozesses;
- die Förderung des Absatzes durch Standardisierung der Produkte, durch Entwicklung neuer Spezialitäten und Vertriebsformen.

Die zunehmende Verwendung von neuen Geräten und Maschinen macht sich auf dem ganzen Gebiet der Milchwirtschaft geltend. So kann man feststellen, dass sich in Molkereien und Käsereien in letzter Zeit eine spezielle Technik für die Ausnutzung der Wärme, der Kälte, der Klimatisierung, der Automation, der Werkstoffe und der Verpackungsmaterialien entwickelt hat. Es wurden spezielle Mess- und Reguliergeräte sowie Transportmittel entwickelt. Die Milchwirtschaft befindet sich einem Grossangebot technischer Neuerungen gegenüber.

Bei der Milchgewinnung werden in den letzten Jahren nicht nur ein starkes Überhandnehmen, sondern auch immer wieder neue Modelle und Verbesserungen der Melkmaschinen festgestellt. Für die Milchviehställe werden neue Anlagen (Rohrmelkanlagen, Melkstände) entwickelt, um das Melken möglichst arbeitsparend und -erleichternd zu gestalten. Die Tiefkühlung der Milch hat mit verschiedenen Geräten wie Tauchkühlern, Kühltanks und Oberflächenkühlern neue Wege eröffnet, um die Ablieferungshäufigkeit und damit die Transportkosten für Konsummilch zu vermindern. Bei all diesen Geräten drängt sich eine vermehrte wissenschaftlich-technische Überprüfung auf.

Besonders stürmisch ist eine technische Ausgestaltung der Käsereien eingetreten. Die mechanische und thermische Vorbehandlung der Milch, die Kühlung während längerer Zeit (über Sonntag), die mechanisierte Bearbeitung im Käsefertiger, die neuen Abfüllsysteme für den Käsebruch in die Formen, die Arbeitseinsparungen im Wenden der Käse auf der Presse und die Klimatisierung der Käsekeller sind Beispiele, in welchem Umfange sich hier die moderne Technik eingeschaltet hat. Zudem hat in den Käsereien immer mehr die Pasteurisation von Milch und Rahm sowie die Herstellung von Milchspezialitäten, wie Joghurt und Quark Eingang gefunden, wobei sich die Frage nach geeigneten und geprüften Geräten stellt.

In den Molkereien findet die Herstellung sterilisierter Milch und Milchprodukte zunehmende Beachtung. In kurzen Zeitabständen kommen auch im Molkereiwesen immer wieder neue Entwicklungen, wie Milchtank, Abfüllgeräte, Verpackungen und Butterungsmaschinen auf den Markt.

Grosse Bedeutung kommt aus hygienischen Gründen in allen Milchwirtschaftsbetrieben der Reinigung und Desinfektion zu. In den Molkereien beträgt allein der Reinigungsdienst 20 bis 30 Prozent der Arbeitsaufwendungen, so dass auch hier die Automatisierung und Mechanisierung Eingang gefunden haben. Ferner finden in der Milchwirtschaft in vermehrtem Umfange Kunststoffe Eingang, die in verschiedener Hinsicht besondere technische und hygienische Probleme mit sich bringen.

2. Aufgaben der milchtechnischen Prüfungen, Forschungen und Beratungen

Wir erachten es als dringliche Aufgabe, dass sich die milchwirtschaftliche Versuchsanstalt mit dieser wirtschaftlich und milchhygienisch bedeutungsvollen Entwicklung durch die Prüfung und Erforschung geeigneter Geräte, Maschinen und Materialien, aber auch durch Beratung und Kontrolle, die auf eigenen Beobachtungen, Versuchen und Untersuchungen beruhen, in vermehrtem Masse befasst. Dazu muss sie aber räumlich und einrichtungsmässig besser ausgerüstet werden.

Auch so wird sie sich nicht mit allen Problemen auf einmal befassen können, sondern Schwerpunkte bilden müssen. Heute z. B. geht es vor allem darum, die in erster Linie von der arbeitswirtschaftlichen Seite kommenden Bestrebungen zur Mechanisierung und technischen Ausgestaltung der Betriebe mit den Grundsätzen der Qualitätserzeugung in Einklang zu bringen. Es darf nicht dazu kommen, dass die technische Entwicklung einen Rückschlag in der Qualitätsproduktion der Milch und Milchprodukte bringt.

Diese Gefahr ist nicht zu unterschätzen, da bereits festgestellt werden musste, dass gewisse Geräte und Materialien einen nachteiligen Einfluss auf die Qualität der Produkte hatten und auf Intervention der Versuchsanstalt hin wieder aus dem Markt genommen werden mussten. Als Beispiel seien gewisse Gefässe aus Kunststoff genannt, die einen nachteiligen Einfluss auf den Geschmack der eingefüllten Milchprodukte und teilweise sogar eine toxische Wirkung hatten.

Man könnte es nun aber der milchwirtschaftlichen Praxis nicht zumuten, von sich aus gewisse angebotene Neuerungen auszuprobieren und oft wirtschaftlich zum Teil auch für den Bund verlustreiche Erfahrungen in Kauf zu nehmen, die durch eine vorgängige Überprüfung und Beratung an einem Institut mit wissenschaftlicher und praktischer Erfahrung hätten vermieden werden können. Die Rückschläge bei der Einführung gewisser Typen von Melkmaschinen, die teilweise zu Euterschäden und Qualitätsmängeln bei der Milch führten, aber auch gewisse käseereitechnische Fehlentwicklungen haben eindringlich gezeigt, dass eine rechtzeitige wissenschaftliche Prüfung von Geräten, Maschinen und Materialien heute unumgänglich geworden ist. Diese Prüfungstätigkeit darf aber nicht nur passiv sein, d. h. sie darf sich nicht ausschliesslich von den mehr oder weniger zufällig eingehenden Aufträgen bestimmen lassen. Sie muss sich vielmehr aktiv auf die Bedürfnisse der Betriebe ausrichten, die ihre technischen Einrichtungen ergänzen oder erneuern müssen.

Die Erfüllung dieser Aufgaben wird sich auf alle Zweige der schweizerischen Milchwirtschaft, sowohl im Tal- wie im Berggebiet, auswirken können. Dem Milchproduzenten wird in seinem Bestreben zur Arbeitseinsparung und zur Qualitätsförderung der Milch gedient sein, den Milchverarbeitern wird zur Betriebsrationalisierung geholfen werden, und es wird trotz dieser Massnahmen die Erhaltung der Qualitätsproduktion auch im Interesse der Konsumenten gewährleistet.

3. Möglichkeiten zur Erfüllung der gestellten Aufgaben

Am 11. Januar 1952 wurde auf Initiative der Schweizerischen Milchkommission die Milchtechnische Kommission des IMA (Schweizerisches Institut für Landmaschinenwesen und Landarbeitstechnik) gebildet. Ihre Aufgaben sind insbesondere die Eignungsprüfung von milchwirtschaftlichen Geräten, Maschinen und Materialien. Die Leitung der Kommission wurde von Anfang an der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld übertragen. Diese Verbindung war am zweckmässigsten, da die gestellten Aufgaben zahlreiche chemische und bakteriologische Untersuchungen verlangen, für welche im Liebefeld sowohl die Spezialisten als auch die Laboratorien und Einrichtungen vorhanden sind. Neben den Untersuchungen im Liebefeld wurden die Arbeiten in privaten Milchwirtschaftsbetrieben vorgenommen, die sich hiezu zur Verfügung stellen.

Diese Lösung vermochte zu genügen, solange die Prüfungen eine gewisse Anzahl nicht überschritten und die zu prüfenden Neuerungen weder im Umfang noch in der Komplexität der Prüfprogramme stark zunahmen. Dies ist aber heute der Fall, weshalb sich Nachteile und Mängel der bisherigen Lösung deutlich zeigten. Diese bestehen vor allem darin, dass zeitraubende und kostspielige Dislokationen zwischen Prüfungsort und Anstalt notwendig sind, wobei ausserdem der Zeitverlust die Prüfungsergebnisse rasch verderblichen Materials beeinträchtigen kann. Weiter wäre für gewisse Untersuchungen eine lückenlose Überwachung von Versuchen und Untersuchungen durch speziell geschultes und erfahrenes Personal der Versuchsanstalt notwendig, das in auswärtigen Betrieben nicht immer eingesetzt werden kann. Schliesslich ist zu erwähnen, dass dem Umfang und der Art von Prüfprogrammen wegen den damit verbundenen Störungen des normalen Betriebsablaufes und den Risiken in privaten Milchwirtschaftsbetrieben Grenzen gesetzt sind.

Diese Sachlage drängt zu einer Lösung, welche die aufgezeigten Mängel behebt und den heutigen Bedürfnissen Rechnung trägt. Es wurden zwei Möglichkeiten geprüft, nämlich

- Bau einer eigenen Prüfhalle an der milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern,
- Übertragung der Aufgaben an die sich gegenwärtig in Prüfung befindliche Eidgenössische Versuchsanstalt für landwirtschaftliche Bauten, Maschinen und Arbeitstechnik.

Die zweite Möglichkeit wurde bald fallengelassen, weil die sich stellenden Fragen nach wie vor eine chemische, milchhygienische, käseereitechnologische und bakteriologische Bearbeitung verlangen. Auch für die Beratung liegen die Dinge näher bei der Milchwirtschaft als beim landwirtschaftlichen Maschinenwesen. Eine Angliederung an die Versuchsanstalt für Bauten und Maschinenwesen würde deshalb kostspielige Doppelspurigkeiten schaffen, die mit einer Angliederung der Prüfhalle an die milchwirtschaftliche Versuchsanstalt Liebefeld verhindert werden können. – Schliesslich wurde untersucht, wie sich das vorgeschlagene Projekt zu den Arbeiten des Milchtechnischen Institutes der ETH verhalten wird. Von dieser Seite wurde die Bedürfnisfrage bejaht und die vor-

geschlagene Lösung empfohlen; unnötige Doppelspurigkeiten werden keine entstehen.

Endlich darf darauf hingewiesen werden, dass an den meisten ausländischen milchwirtschaftlichen Forschungsanstalten solche Prüfungsinstitute vorhanden sind. Wir sind deshalb überzeugt, mit dem vorliegenden Projekt eine notwendige und die für die schweizerischen Verhältnisse zweckmässigste Lösung vorzuschlagen.

II. Die Laborkäserei

Die im Jahre 1900 errichtete Kleinkäserei auf dem Areal des Gutsbetriebes wird nach der Verlegung der Gutsverwaltung und landwirtschaftlichen Versuchsanstalt von Liebefeld nach Grangeneuve früher oder später abgebrochen, da über das Land anderweitig verfügt werden dürfte. Ausserdem ist sie überaltert, in absehbarer Zeit erneuerungsbedürftig und genügt den heutigen Anforderungen nur noch in beschränktem Masse. Es ist deshalb naheliegend und zweckmässig, die Laborkäserei mit der beantragten Prüfungshalle zu verbinden, damit gewisse Installationen, wie Dampf- und Heisswasserbereitung, Kühlmaschinen und andere gemeinsam benötigte Gerätschaften und Maschinen, sowohl für die Prüfungen an Geräten und Materialien als auch für die Modellversuche in der Käserei verwendet werden können. Diesen Bau zurückzustellen und vorläufig nur die Prüfungshalle zu errichten, würde zusätzliche Umtriebe und erhebliche Mehrkosten verursachen. Die bestehenden Einrichtungen wie Dampfkessel, Kleinkäsekessi, Buttermaschine und Modellschmelzanlage werden im Neubau von der bisherigen Kleinkäserei übernommen.

Die Laborkäserei, mit einer je nach Versuchsart beschränkten Menge an Verarbeitungsmilch, dient der Anstalt vor allem für Extremversuche, in denen grundsätzliche Erkenntnisse erzielt werden sollen. Im Prinzip verlaufen die Versuche für die Förderung der Käsequalität in der Weise, dass zuerst im Laboratorium die Grundlagenforschung einsetzt. Hierauf erfolgt ein Modellversuch unter möglichst extremen Bedingungen in der Laborkäserei im Liebefeld. Als nächster Schritt werden unter den Bedingungen der Käseipraxis Versuche an der Versuchskäserei in Uettiligen vorgenommen und schliesslich die gewonnenen Erkenntnisse in die Praxis hinausgetragen. Es wäre nicht zu verantworten, bereits im Anfangsstadium die meist notwendigen Extremversuche in der Versuchskäserei in Uettiligen mit vollgewichtigen Käsen, speziell Emmentalern, vorzunehmen, da dies bedeutende Qualitätseinbussen verursachen und zudem den Betrieb in Uettiligen zu stark belasten würde. Zudem müssen die Extremversuche in engstem Kontakt mit den Laboratoriumsarbeiten vorgenommen werden, so dass die Laborkäserei in unmittelbarer Nähe der Versuchsanstalt stehen muss. Dies war der Hauptgrund, weshalb die Laborkäserei seinerzeit nicht der Versuchskäserei Uettiligen angegliedert werden konnte.

Solche Modell-Verarbeitungsbetriebe (pilot-plants) gehören zum normalen Bestandteil einer milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt. Auf die bereits heute bestehende Möglichkeit im Liebefeld könnte deshalb nicht verzichtet werden.

Der Neubau bietet eine willkommene Gelegenheit, die bestehenden Versuchseinrichtungen zu verbessern. Wir schlagen Ihnen mit diesem Bau eine für das käseereitechnische Versuchswesen unerlässliche Einrichtung und die für den Bund kostenmässig günstigste Lösung vor.

III. Das Bauprojekt

1. Beschreibung

Der Neubau mit der Halle für die Prüfung milchtechnischer Apparate, den dazugehörigen Laboratorien und der Laborkäserei kommt an die südliche Ecke des Hauptgebäudes der Versuchsanstalten Liebefeld zu liegen. Er besteht aus einem rechteckigen Baukubus von rund $39,20 \text{ m} \times 12,40 \text{ m}$ Seitenlängen und $5,75 \text{ m}$ Höhe über Terrain mit einem Unter- und Erdgeschoss. Der Grundriss ist in einen Raster mit Axendistanz von $1,50 \times 1,50 \text{ m}$ eingeteilt. Die Tragkonstruktion besteht aus Eisenbeton; die Kellerwände sind in Beton und die Erdgeschoss-Aussenwände in Backstein verputzt vorgesehen. Das Gebäude erhält ein Kiesklebeflächdach. Auf beiden Stirnseiten sind Vordächer in Eisenkonstruktion zur Überdeckung der Laderampen geplant. Die Fenster werden in Metall mit Isolierverglasung erstellt. Lager- und Kühlraumdecken und -wände mit Spezialisierungen.

Der vorgeschlagene Neubau enthält folgende Räume:

a. Untergeschoss

Im westlichen Teil befinden sich Lager- und Heizkeller, Salzbäderraum, Spezialitätenräume sowie die aseptischen Räume;

im östlichen Teil befinden sich Heizung, Werkstatt (welche allen Versuchsbetrieben im Liebefeld dient) sowie Abstell- und Packraum.

b. Erdgeschoss

Gegen das Hauptgebäude gerichtet befindet sich die Labor-Käserei mit den Nebenräumen, wie Buttereie, Kühlraum, Kühlversuchs- und Kesselräume sowie Pressraum. Zum Transport der Käse und der zu prüfenden Käseereimaschinen vom Erdgeschoss ins Untergeschoss ist ein Waren- und Personenaufzug vorgesehen. An die Labor-Käserei schliessen sich die Halle für Maschinenprüfungen und Kleinversuche sowie die Labors, Büros und die WC-Anlagen an.

c. Installationen

Den Prüfungs- und Forschungsaufgaben des Gebäudes entsprechend ist der Einbau verschiedener Installationen und technischer Ausrüstungen notwendig, die sich aus folgenden Einrichtungen zusammensetzen:

1. Käserei- und buttereitechnische Apparate, Maschinen und Leitungen (die Einrichtungen der bestehenden Kleinkäserei werden soweit wie möglich übernommen);
2. Klima- und Kühlanlagen für die Betriebs- und Kühlräume;
3. Transportanlagen (Warenaufzug, Elektrokran);

4. Elektrotechnische und sanitäre Anlagen, Dampf- bzw. Druckluft-, Gas- und Heizungsinstallationen;
5. Werkstatteinrichtung (z. T. in bestehenden Gebäuden vorhanden);
6. Bankungen in Lager- und Heizkellern.

2. Kostenvoranschlag

Auf Grund des detaillierten Kostenvoranschlages, der auf der Indexbasis vom 1. Oktober 1965 mit 311,3 Punkten aufgestellt wurde, ist mit folgenden Aufwendungen zu rechnen:

I. Gebäudekosten:	Fr.
3500 m ³ zu 365 Franken (Laborgebäude)	1 279 000.—
II. Zusätzliche Baukosten: :	Fr.
Äussere Kanalisation.....	10 000.—
Umgebungs- und Gärtnerarbeiten.....	34 000.—
Beleuchtungskörper, Mobiliar	26 000.—
	70 000.—
III. Reserve für Unvorhergesehenes	71 000.—
Notwendiger Objektkredit	<u>1 420 000.—</u>

IV. Personalaufwendungen und Betriebskosten

Die Arbeiten in der Prüfungshalle und der Betrieb der Laborkäserei können zunächst aller Voraussicht nach ohne Personalvermehrung aufgenommen werden. Das der Abteilung für Materialien und Hilfsstoffe zugeteilte Personal (2 Personen, wovon 1 Wissenschaftler) kann die Prüfungen in der Prüfungshalle vornehmen, indem in der Hauptsache nur der Arbeitsplatz gewechselt wird. Zudem wird es möglich sein, den bisher in der Kleinkäserei Liebefeld beschäftigten Käser auch für diese Prüfungen und Versuche beizuziehen, da der bisherige Verkauf von Milch und Milchprodukten eingestellt und der Käser von diesem Auftrag befreit wird. Die bisher tägliche Verarbeitung der aus dem Gutsbetrieb der Anstalt Liebefeld anfallenden Milch wird mit der Verlegung dieser Anstalt nach Grangeneuve dahinfallen und eine Milchzuteilung nur noch für die milchtechnischen Prüfungen und für die Kleinkäsereiversuche notwendig sein. Der Käser wird somit für die Verkäsung der Milch nicht mehr voll ausgelastet sein und kann deshalb auch für die Arbeiten in der Prüfungshalle beigezogen werden. — Später könnte sich die zusätzliche Anstellung von 1 bis 2 Personen als notwendig erweisen.

Die Betriebskosten für die Prüfungen können praktisch vernachlässigt werden. Die zu prüfenden Maschinen und Geräte werden von den Hersteller- oder Vertriebsfirmen ohne Kostenberechnung zur Verfügung gestellt; zudem wird ein Teil der Aufwendungen durch Prüfungsgebühren gedeckt.

V. Abschliessende Bemerkungen und Rechtsgrundlage

Der Ausbau der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt, bedingt durch die neuen Aufträge und die erweiterten Arbeitsgebiete, sollte mit

der Errichtung der Prüfungshalle und der Laborkäserei einen gewissen Abschluss finden. Im Rahmen einer folgerichtigen Planung auf längere Sicht wurde die Eidgenössische Zentralstelle für den milchwirtschaftlichen Kontroll- und Beratungsdienst im Jahre 1960 durch einen Erweiterungsbau (Botschaft vom 22. Februar 1957 mit Objektkredit von 1 070 000 Franken¹⁾ neu organisiert, und durch die Erstellung einer Versuchskäserei in Uettiligen im Jahre 1964 (Botschaft vom 14. September 1962 mit Objektkredit von 1 750 000 Franken²⁾) wurden die Voraussetzungen für praxisnahe Käsereiversuche geschaffen. Als abschliessende Ergänzung dieser Ausbauplanung sollte nun noch die Prüfungsmöglichkeit für milchwirtschaftlich wichtige Neuerungen auf dem Gebiete der Geräte, Maschinen, Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Materialien und andern Hilfsstoffe geschaffen werden, wobei gleichzeitig die bisherige Kleinkäserei neu zu gestalten wäre. Dieser Ausbau liegt nicht nur im Interesse der Milchwirtschaft, sondern auch der sich stark im Ausbau befindlichen Industrie für das milchwirtschaftliche Maschinenwesen sowie die milchwirtschaftlichen Geräte und Hilfsstoffe.

Die Aufsichtskommission für die land- und milchwirtschaftlichen Versuchsanstalten stimmte dem vorliegenden Projekt zu.

Die gesetzliche Grundlage für den vorgeschlagenen Beschlussesentwurf bildet Artikel 16, Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 3. Oktober 1951, wonach der Bund in verschiedenen Landesgegenden Versuchs- und Untersuchungsanstalten unterhält, die mit den erforderlichen technischen und wissenschaftlichen Einrichtungen auszustatten sind. Das Landwirtschaftsgesetz seinerseits stützt sich auf Artikel 31^{bis} der Bundesverfassung. Die Verfassungsmässigkeit des Beschlussesentwurfes ist somit gegeben.

Gestützt auf die vorstehenden Ausführungen empfehlen wir Ihnen, den beiliegenden Entwurf zu einem Bundesbeschluss anzunehmen und damit den erforderlichen Objektkredit für eine milchtechnische Prüfungshalle mit einer Laborkäserei an der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern zu bewilligen.

Genehmigen Sie, Herr Präsident, hochgeehrte Herren, die Versicherung unserer vollkommenen Hochachtung.

Bern, den 17. Juni 1966

Im Namen des Schweizerischen Bundesrates,

Der Bundespräsident:

Schaffner

Der Bundeskanzler:

Ch. Oser

¹⁾ BBl 1957 I, 799

²⁾ BBl 1962 II, 842

(Entwurf)

Bundesbeschluss
über die Bewilligung eines Objektkredites
für eine milchtechnische Prüfungshalle mit einer
Laborkäserei an der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen
Versuchsanstalt Liebefeld-Bern

*Die Bundesversammlung
der Schweizerischen Eidgenossenschaft,*

in Ausführung von Artikel 16 des Landwirtschaftsgesetzes vom 3. Oktober 1951,

nach Einsicht in eine Botschaft des Bundesrates vom 17. Juni 1966,

beschliesst:

Art. 1

Für den Neubau einer milchtechnischen Prüfungshalle mit einer Laborkäserei an der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern wird ein Objektkredit von 1 420 000 Franken bewilligt.

Art. 2

¹ Dieser Beschluss ist nicht allgemein verbindlich und tritt sofort in Kraft.

² Der Bundesrat ist mit dem Vollzug beauftragt.

9015

Botschaft des Bundesrates an die Bundesversammlung über die Bewilligung eines Objektkredites für eine milchtechnische Prüfungshalle mit einer Laborkäserei an der Eidgenössischen milchwirtschaftlichen Versuchsanstalt Liebefeld-Bern (Vom 17. Juni 1966)

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1966
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	26
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	9496
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	30.06.1966
Date	
Data	
Seite	977-985
Page	
Pagina	
Ref. No	10 043 302

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.