

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

Änderungen im diplomatischen Korps vom 3. bis 6. Juni 1959

Indonesien. Frl. Lamtiur Andaliah Panggabean, Dritte Botschaftssekretärin ist auf einen andern Posten berufen worden.

Jugoslawien. Herr Djuro Majkić, Zweiter Botschaftssekretär hat die Schweiz verlassen um andere Funktionen zu übernehmen.

Saudi-Arabien. Herr Samir S. Shihabi, Erster Gesandtschaftssekretär wurde einem andern Posten zugeteilt.

4526

Register der Schweizerischen Seeschiffe

Das Einschraubenfrachtmotorschiff *Lavaux*, Eigentümer: Georges André, in Lausanne, ist unter Nr. 59 in das Register der Seeschiffe aufgenommen worden.

Basel, den 16. Mai 1959.

4526

Schweizerisches Seeschiffsregisteramt

Reglement

über

die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Konditor-Confiseurgewerbe

(Vom 25. Mai 1959)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe der Artikel 5, Absatz 1, 13, Absatz 1, 19, Absatz 1, und 39, Absatz 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 4, 5, 7 und 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes Reglement über die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Konditor-Confiseurgewerbe.

I. Lehrlingsausbildung

1. Lehrverhältnis

Art. 1

Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

- ¹ Die Berufsbezeichnung lautet Konditor-Confiseur.
- ² Die Lehrzeit dauert 3 Jahre.
- ³ Die Ausbildung erstreckt sich auf die Herstellung von Konditorei- und von Confiseriewaren.
- ⁴ Ein gelernter Konditor-Confiseur kann nach einer Zusatzlehre von 1 Jahr in einem Bäckereibetrieb zur Lehrabschlussprüfung als Bäcker zugelassen werden.

⁵ Umgekehrt kann sich ein gelernter Bäcker nach einer Zusatzlehre von 2 Jahren, ein gelernter Bäcker-Konditor nach einer Zusatzlehre von 1 Jahr in einer Konditorei-Confiserie der Lehrabschlussprüfung als Konditor-Confiseur unterziehen.

⁶ Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 19, Absatz 2, des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Dauer der Lehrzeit bewilligen.

⁷ Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

Art. 2

Anforderungen an die Lehrbetriebe

¹ Lehrlinge dürfen nur in Konditorei-Confiseriebetrieben ausgebildet werden, die Gewähr dafür bieten, dass sie alle im Lehrprogramm (Art. 5 und 6) erwähnten praktischen Arbeiten und Berufskennntnisse vollständig vermitteln können.

² Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrlingen gemäss Artikel 3 des Bundesgesetzes sowie die kantonalen Vollzugsvorschriften.

³ Da der Beruf des Konditors-Confiseurs in gesundheitlicher Beziehung besondere Anforderungen stellt, ist es empfehlenswert, vom Lehrling ein Arztzeugnis zu verlangen, in dem die körperliche Tauglichkeit bestätigt wird.

Art. 3

Höchstzahl der Lehrlinge

- ¹ Ein Betrieb ist auszubilden berechtigt:
1 Lehrling, wenn der Meister allein tätig ist;

2 Lehrlinge, wenn neben dem Meister mindestens 1 gelernter Konditor-Confiseur ständig beschäftigt ist.

² Betriebe, die neben der Konditorei-Confiserie noch Bäckereiwaren herstellen, dürfen insgesamt, also mit Einschluss eines allfälligen Bäcker- oder Bäcker-Konditorlehrlings, nicht mehr als zwei Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

³ Die Aufnahme der Lehrlinge ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

⁴ Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen einer geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle vorübergehend eine Erhöhung der hievor festgesetzten Zahl von Lehrlingen bewilligen.

2. Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien

¹ Der Lehrling ist von Anfang an im Rahmen des Lehrprogramms planmässig in den Beruf einzuführen. Er ist rechtzeitig über die bei den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären.

² Der Lehrling ist zu Reinlichkeit, Ordnung, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit sowie zu exaktem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem und selbständigem Arbeiten zu erziehen. Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat er besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

³ Der Lehrling ist zur Führung des vom Schweizerischen Konditormeister-Verbandes (SKMV) herausgegebenen Rezeptbuches verpflichtet, das der Lehrmeister ca. alle 1–2 Wochen zu kontrollieren hat. (Das Rezeptbuch ist dem Lehrling gratis abzugeben.)

⁴ Der Betriebsinhaber hat den Lehrling zum Besuch des obligatorischen, beruflichen Unterrichtes anzuhalten. Der Schulunterricht während der Arbeitszeit gilt als Arbeit (Art. 15 BG).

⁵ Die in Artikel 5 aufgeführten Arbeiten für die einzelnen Lehrjahre bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung. Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind alle Arbeitsverfahren abwechslungsweise zu wiederholen und die Ausbildung darin zu ergänzen, so dass der Lehrling am Ende seiner Lehrzeit die im Lehrprogramm erwähnten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

⁶ Durch Kundendienst und Reinigungsarbeiten darf das Lehrziel nicht beeinträchtigt werden (Art. 13 BG). In Betrieben, in denen gleichzeitig zwei Lehrlinge tätig sind, darf der ältere nur ausnahmsweise, in dringenden Fällen, zum Kundendienst herangezogen werden.

Art. 5

Praktische Arbeiten

Erstes Lehrjahr

Üben im Handhaben der Geräte, Apparate und Maschinen durch Mithelfen bei den vorkommenden Berufsarbeiten. Heizen und Behandeln des Ofens.

Zurichten von Rohmaterialien. Herstellen von geriebenen Teigen, Zucker- teigen, einfachen Hefe- und Honigteigen. Ausrollen der Teige von Hand oder mit der Maschine. Auslegen von Formen und Obsttorten.

Herstellen und Aufarbeiten von Blätterteig, touriertem Hefeteig und Spezialteigen für verschiedene Gebäcke, wie Savarins, Brioches, gefüllte Kränze. Einführen in das Backen.

Herstellen von gekochten Cremen, einschliesslich Buttercreme. Abkochen von Glace-Kompositionen. Schlagen von Rahm.

Vorbereiten von Füllungen; Reiben von Massen.

Anfertigen einfacher ausgerollter oder dressierter Patisseriestücklein.

Einführen in die Arbeiten für den Erfrischungsraum.

Zweites Lehrjahr

Herstellen von verschiedenen Biscuitmassen, leichten und schweren Massen, Schaum-, Pâte à choux-, Makronen-, Mohrenkopf- und Hippenmassen. Dressieren und Backen von Massen.

Vorbereiten von Käsecrèmen; Herstellen von Salz- und Käsegebäck aus Blätterteig und Spezialteigen.

Anfertigen von Pastetenteig. Herrichten der Sulze und Fleischfüllungen für kleine und grosse, warme und kalte Pasteten.

Vorbereiten von Marzipan-, Gianduya- und Pralinémassen, Ganachen, braunem Nougat, Nougat Montélimar.

Herstellen und Garnieren von verschiedenen Patisseriestücklein, glasiert und unglasiert.

Anfertigen von verschiedenen belegten Brötchen. Herstellen des Gelees. Überziehen der Brötchen mit flüssiger Gallerte.

Behandeln von Couverturen zur weiteren Verarbeitung (Temperieren). Herstellen von Schokoladé-Rollen und Dekor-Material. Überziehen von Torten oder Keks mit Couverturen.

Glasieren und Garnieren von einfachen Torten.

Gefrieren von Glace-Kompositionen. Erstellen von Coupes, Frappées und Eisgetränken für den Erfrischungsraum.

Drittes Lehrjahr

Glasieren und Garnieren von Torten zu festlichen Anlässen. Herstellen und Dekorieren von trockenem, dressiertem und gefüllten Konfekt.

Kochen von Zucker. Ausführen von Zuckerproben. Erstellen, Giessen und Kandieren von Fondantkörpern. Anfertigen von Feuersteinen, Rahmzeltli, weichen und harten Caramels, Fondant-Caramels.

Einfüllen, Stürzen und Ausgarnieren von Süßspeisen. Herstellen einfacher Rahmplatten.

Giessen der Likörkörper mit Kruste, Behandeln des Puders.

Einführen in das Blanchieren, Konfieren, Glasieren und Caramellieren von Früchten. Einkochen von Früchten zu Konfitüren, Kompott und Gelee.

Herstellen von verschiedenen Praliné-Interieuren. Aufdressieren von halbrunden und spitzen Körpern. Selbständiges Behandeln der Couverturen. Überziehen der Interieure mit den verschiedenen Trempiergabeln.

Giessen von Schokoladehohlkörpern mit Milch- und dunkler Couverture. Wenn möglich mithelfen beim Anfertigen von Aufsätzen und Tafelstücken.

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

Art. 6

Berufskennntnisse

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

- Eigenschaften, Verwendung, Verarbeitungsweise und Lagerung der gebräuchlichsten Rohmaterialien und Hilfsmittel;
- Gärungs- und Backvorgänge;
- Zusammensetzung und Materialbedarf der wichtigsten Konditoreierzeugnisse;
- Verschiedene Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken.
- Merkmale, Ursachen und Verhütung von fehlerhaften Backwaren;
- Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Backöfen, Maschinen, Apparate und Geräte. Unfallverhütungsmassnahmen.

II. Lehrabschlussprüfung

I. Durchführung der Prüfung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie zerfällt in zwei Teile:

- a Prüfung in den berufskundlichen Fächern (praktische Arbeiten und Berufskennnisse)
- b Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

³ Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich, mit Ausnahme von Artikel 16, ausschliesslich auf die Prüfung in den berufskundlichen Fächern, während sich die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörden richtet. Die Bestimmungen von Artikel 11–14 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation der Prüfung

¹ Die Prüfung ist in der Regel im Lehrbetrieb durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten. Der Lehrmeister hat dafür zu sorgen, dass der Lehrling spätestens 10 Tage vor der Prüfung im Besitze des offiziellen Backzettels und der dazu gehörigen Wegleitung für die praktischen Arbeiten des Schweizerischen Konditormeister-Verbandes ist.

² Der Prüfling muss seine Arbeitsprüfung ungestört ablegen können, ohne dass er in seiner Tätigkeit gehemmt wird. Er darf am Prüfungstage zu keinen andern Arbeiten herangezogen werden.

Art. 9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen und Inhaber des Meisterdiploms zu berücksichtigen.

² Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von mindestens einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

³ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskennnissen hat dagegen stets durch zwei Experten zu erfolgen.

⁴ Die Experten haben den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art. 10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den berufskundlichen Fächern dauert 1½ Tage (ohne Vorbereitungsarbeiten am Vortage).

Davon entfallen auf

- a die praktischen Arbeiten ungefähr 10 Stunden;
- b die Berufskennntnisse einschliesslich Fachzeichnen ungefähr 3 Stunden.

2. Prüfungsstoff

Art. 11

Praktische Arbeiten

Jeder Kandidat hat alle im offiziellen Backzettel des Schweizerischen Konditormeister-Verbandes enthaltenen Konditorei- und Confiseriearbeiten in Anwesenheit der Experten auszuführen, nämlich

a. Konditoreiarbeiten:

- Hefeteiggebäcke;
- Blätterteiggebäcke;
- Massen;
- Pâtisserie;
- Traiteurarbeiten;
- Desserts;
- Glace oder Entremets;

Torten. Der Kandidat hat in Anwesenheit des Experten Skizzen für 2 Tortengarnituren anzufertigen, und zwar 1 Skizze mit Schrift- und Dekor-angabe des Experten und 1 Skizze nach freier Wahl für einen bestimmten, vom Experten vorgeschriebenen Zweck (Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum). Die Torten sind nachher entsprechend den Skizzen zu dekorieren.

b. Confiseriearbeiten:

- Caramel;
- Feuersteine oder Zeltli;
- Nougat;
- Marzipan;
- Behandeln der Couverturen;
- Giessen von Formen;
- Herstellen von Praliné-Interieuren;
- Trempiere von Pralinés.

Art. 12

Berufskennntnisse

Die Prüfung in den Berufskennntnissen ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen und erstreckt sich auf die nachstehenden Gebiete:

1. Warenkunde. Arten, Sorten, Herkunft, Eigenschaften, Verwendung, Prüfung und Beurteilung, Lagerung und Zusammensetzung der gebräuchlichsten Rohstoffe, wie Zucker, Mehle, Triebmittel, Backhilfsmittel, Milch- und Fettprodukte, Butter, Eier und Eiprodukte, Kernenfrüchte, Früchte aller Art, Gewürze, Lebensmittelfarben, Kakao- und Schokoladenprodukte, Bindemittel, Halbfabrikate, Schädlingsbekämpfung.
2. Arbeitsvorgänge und allgemeine Fachkenntnisse. Die verschiedenen Teige, Massen, Backfüllungen und Cremen. Gärungsvorgänge. Die Rezeptzusammenstellung. Herstellungsmethoden und Fehlerquellen. Das Vorgehen beim Kochen von Zucker nach verschiedenen Graden. Das Behandeln von Couverturen. Tiefkühlung von Früchten und Gebäcken. Die Arbeitsmethoden und Arbeitsvorgänge. Berufshygiene. Lebensmittelgesetzgebung.
3. Betriebseinrichtungen. Pflege und Unterhalt der Backöfen und Kühlanlagen. Arbeitsweise der Kühlanlagen. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Maschinen, Apparate, Geräte und Werkzeuge. Massnahmen zur Verhütung von Unfällen.
4. Fachzeichnen. Jeder Kandidat hat 2 Zeichnungen von praktisch verwendbaren Tortengarnituren (Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum) anzufertigen, und zwar eine Zeichnung mit Schrift- und Dekorangabe der Experten, und eine Zeichnung nach freier Wahl des Prüflings für einen bestimmten, von den Experten angegebenen Zweck.

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung der praktischen Arbeiten

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in die nachstehende Positionen aufgeteilt:

Konditoreiarbeiten

- Pos. 1 Hefeteiggebäcke
- » 2 Blätterteiggebäcke
 - » 3 Massen
 - » 4 Patisserie
 - » 5 Traiteurarbeiten
 - » 6 Desserts
 - » 7 Glace oder Entremets
 - » 8 Vorbereitung und Füllung der Torten
 - » 9 Garnitur der Torten, einschliesslich 2 Dekorskizzen
 - » 10 Ordnung und Reinlichkeit

Confiseriearbeiten

- Pos. 1 Caramel weich oder Fondant
 » 2 Feuersteine oder Zeltli
 » 3 Brauner Nougat
 » 4 Marzipan
 » 5 Behandlung der Couverturen
 » 6 Giessen von Formen
 » 7 Herstellen von Praliné-Interieuren
 » 8 Trempiere von Pralinés
 » 9 Ordnung und Reinlichkeit
 » 10 Rezeptbuch

² Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen. In dieser sind sämtliche in die betreffende Position gehörenden Einzelarbeiten entsprechend ihrem Schwierigkeitsgrad zu berücksichtigen. Die Positionsnote ist somit nicht einfach als arithmetisches Mittel von verschiedenen Teilnoten zu errechnen, sondern auf Grund der Güte der Einzelarbeiten unter Berücksichtigung ihrer Wichtigkeit zu schätzen und gemäss Artikel 15 zu erteilen.

³ Bei der Beurteilung der Arbeiten sind bei jeder Prüfungsposition die Arbeitseinteilung, Handfertigkeit, verwendete Arbeitszeit, Detailausführung und das Fertigprodukt zu berücksichtigen. Nicht ausgeführte Arbeiten sind mit unbrauchbar zu bewerten.

Art. 14

Beurteilung der Berufskennntnisse

Die Beurteilung der Berufskennntnisse wird in folgenden Positionen vorgenommen:

- Pos. 1 Warenkunde
 » 2 Arbeitsvorgänge und allgemeine Fachkennntnisse
 » 3 Betriebseinrichtungen
 » 4 Fachzeichnen

Art. 15

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu erteilen:¹⁾

Eigenschaft der Leistung:	Beurteilung:	Note:
Qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
Sauber, nur mit geringen Fehlern behaftet	gut	2

Eigenschaft der Leistung:	Beurteilung: Note:
Brauchbar	genügend 3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Konditor-Confiseur zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend 4
Unbrauchbare oder nicht ausgeführte Arbeiten	unbrauchbar 5

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

³ Die Note in den praktischen Arbeiten und in den Berufskennntnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet.

⁴ Auf Einwendungen des Prüflings, er sei in einzelne grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben des Prüflings sind jedoch im Expertenbericht (Art. 16, Abs. 5) zu vermerken.

Art. 16

Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung des Konditor-Confiseurs wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus folgenden 4 Noten ermittelt wird:

Mittelnote der Arbeitsprüfung in der Konditorei;

Mittelnote der Arbeitsprüfung in der Confiserie;

Mittelnote in den Berufskennntnissen;

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

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn die Noten der beiden Arbeitsprüfungen (Konditorei und Confiserie) und ebenso die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreiten. Wer jedoch in 4 Positionen der praktischen Arbeiten der Konditorei oder in 4 Positionen der praktischen Arbeiten der Confiserie eine schlechtere Note als 3,0 erhält, hat die Prüfung nicht bestanden, selbst wenn die Mittelnote noch genügend wäre.

⁴ Dem Kandidaten, der in den praktischen Arbeiten der Konditorei eine genügende Note erhalten, in den praktischen Arbeiten der Confiserie dagegen die Note 3,0 überschritten hat, darf also kein Fähigkeitszeugnis ausgestellt

¹⁾ *Anmerkung:* Formulare zum Eintragen der Prüfungsergebnisse können beim Schweizerischen Konditormeister-Verband unentgeltlich bezogen werden.

werden. Bei einer Wiederholung der Prüfung erstreckt sie sich in diesem Falle aber nur auf die Confiseriearbeiten. Ebensowenig kann ein Prüfling, der in den praktischen Arbeiten der Konditorei eine ungenügende, in den praktischen Arbeiten der Confiserie aber eine genügende Note erreichte, ein Fähigkeitszeugnis erhalten. Bei einer zweiten Prüfung wären aber nur die Konditoreiarbeiten zu wiederholen.

⁵ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

⁶ Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art. 17

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis, das seinen Inhaber berechtigt, sich als gelernten Konditor-Confiseur zu bezeichnen.

III. Inkrafttreten

Art. 18

Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 7. Oktober 1939 und tritt am 1. Juli 1959 in Kraft.

Bern, den 25. Mai 1959.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Reglement
über
die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung
im Bäcker- und Bäcker-Konditorengewerbe

(Vom 25. Mai 1959)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe der Artikel 5, Absatz 1, 13, Absatz 1, 19, Absatz 1, und 39, Absatz 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 4, 5, 7 und 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes Reglement über die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Bäcker- und Bäcker-Konditorengewerbe.

I. Lehrlingsausbildung

1. Lehrverhältnis

Art. 1

Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

¹ Die Lehrlingsausbildung im Bäcker- und Bäcker-Konditorengewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf folgende Berufe:

A. Bäcker, mit einer Lehrzeitdauer von 2 Jahren;

B. Bäcker-Konditor, mit einer Lehrzeitdauer von 3 Jahren.

² Ein gelernter Bäcker kann nach einer Zusatzlehre von 1½ Jahren in einem Konditoreibetrieb des Bäckergewerbes zur Lehrabschlussprüfung als Bäcker-Konditor, oder nach einer Zusatzlehre von 2 Jahren in einer Konditorei-Confiserie zur Lehrabschlussprüfung als Konditor-Confiseur zugelassen werden.

³ In gleicher Weise wird ein gelernter Bäcker-Konditor nach einer Zusatzlehre von einem Jahr in einer Konditorei-Confiserie zur Lehrabschlussprüfung als Konditor-Confiseur zugelassen.

⁴ Umgekehrt kann sich ein gelernter Konditor-Confiseur nach einer Zusatzlehre von einem Jahr in einem Bäckereibetrieb der Lehrabschlussprüfung als Bäcker unterziehen.

⁵ Die zuständige kantonale Behörde kann im Einzelfall unter den Voraussetzungen von Artikel 19, Absatz 2 des Bundesgesetzes eine Änderung der normalen Dauer der Lehrzeit bewilligen.

⁶ Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

Art. 2

Anforderungen an die Lehrbetriebe

¹ Lehrlinge dürfen nur in Bäckerei- und Bäckerei-Konditoreibetrieben ausgebildet werden, die Gewähr dafür bieten, dass sie alle im Lehrprogramm (Art. 5 und 6) erwähnten praktischen Arbeiten und Berufskenntnisse vollständig vermitteln können. Betriebe, die in der Lage sind, Bäcker-Konditoren gemäss Artikel 5 B und Artikel 6 auszubilden, sollten von der Einstellung von Bäckerlehrlingen absehen.

² Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrlingen gemäss Artikel 3 des Bundesgesetzes sowie die kantonalen Vollzugsvorschriften.

³ Da der Beruf des Bäckers und des Bäcker-Konditors in gesundheitlicher Beziehung besondere Anforderungen stellt, ist es empfehlenswert, vom Lehrling ein Arztzeugnis zu verlangen, in dem die körperliche Tauglichkeit bestätigt wird.

Art. 3

Höchstzahl der Lehrlinge

¹ Ein Betrieb ist auszubilden berechtigt:

- 1 Bäcker- oder Bäcker-Konditorlehrling, wenn der Meister allein tätig ist.
- 2 Bäcker- oder Bäcker-Konditorlehrlinge, wenn neben dem Meister mindestens 1 gelernter Bäcker oder Bäcker-Konditor ständig beschäftigt ist.

² Betriebe, die neben der Bäckerei und Konditorei auch eine Confiserieabteilung führen, dürfen insgesamt, also mit Einschluss eines allfälligen Konditor-Confiseurlehrlings, nicht mehr als zwei Lehrlinge gleichzeitig ausbilden.

³ Die Aufnahme der Lehrlinge ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

⁴ Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen einer geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle vorübergehend eine Erhöhung der hievor festgesetzten Zahl von Lehrlingen bewilligen.

2. Lehrprogramm für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien

¹ Der Lehrling ist von Anfang an im Rahmen des Lehrprogramms planmässig in den Beruf einzuführen. Er ist rechtzeitig über die bei den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären.

² Der Lehrling ist zu Reinlichkeit, Ordnung, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit sowie zu exaktem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem und selbständigem Arbeiten zu erziehen. Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat er besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

³ Der Lehrling ist zur Führung des vom Schweizerischen Bäcker-Konditorenmeister-Verbandes (SBKV) herausgegebenen Rezeptbuches verpflichtet. Der Lehrmeister hat das Rezeptbuch dem Lehrling unentgeltlich abzugeben und es alle 1-2 Wochen zu kontrollieren.

⁴ Lehrlinge, die das 18. Altersjahr noch nicht zurückgelegt haben, dürfen gemäss Bundesgesetz vom 31. März 1922 über die Beschäftigung der jugendlichen und weiblichen Personen in den Gewerben nicht vor morgens 5 Uhr zur Arbeit herangezogen werden.

⁵ Der Betriebsinhaber hat den Lehrling zum Besuch des obligatorischen Unterrichtes anzuhalten. Der Schulunterricht während der Arbeitszeit gilt als Arbeit (Art. 15 BG). An Schultagen darf der Unterricht und die Arbeit im Betrieb zusammen nicht länger als 8 Stunden dauern.

⁶ Die in Artikel 5 aufgeführten Arbeiten für die einzelnen Lehrjahre bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung. Mit Rücksicht auf Absatz 4 dieses Artikels kann bei Bäcker-Konditorlehrlingen im 1. Lehrjahr, in Abweichung des nachstehenden Programms, das Schwergewicht der Ausbildung auf die Konditorarbeiten gelegt werden. Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind alle Arbeitsverfahren abwechslungsweise zu wiederholen und die Ausbildung darin zu ergänzen, so dass der Lehrling am Ende seiner Lehrzeit die im Lehrprogramm erwähnten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann.

⁷ Durch Kundendienst und Reinigungsarbeiten darf das Lehrziel nicht beeinträchtigt werden (Art. 13, BG). In Betrieben, in denen gleichzeitig zwei Lehrlinge tätig sind, darf der ältere nur ausnahmsweise, in dringenden Fällen, zum Kundendienst herangezogen werden.

Art. 5

A. BÄCKER

Praktische Arbeiten

Erstes Lehrjahr

Üben im Handhaben der Geräte, Apparate und Maschinen durch Mithilfe bei den vorkommenden Berufsarbeiten. Heizen, Bedienen und Pflegen des Ofens. Anlernen der Triebführung (Sauerteig oder Hefe, indirekter und direkter

Trieb, Schnellhebel). Einführen in das Herstellen, Abwägen und Aufarbeiten der Teige für ortsübliche Brotsorten und Spezialbrote. Mithelfen am Wirktisch. Fassonieren von Brot. Einführen in das Herstellen von Kleingebäck. Herstellen von Füllungen.

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 Aufarbeiten und Herstellen von Brot, Kleingebäck, Hefebackwerk und Kuchen (Wähen). Herstellen von Honiggebäck oder ortsüblichen Spezialgebäcken sowie 15/20er Stückli. Einschneiden und Ausbacken aller oben erwähnten Gebäcksarten.

B. BÄCKER-KONDITOR

Erstes Lehrjahr

Bäckerei: Wie Lehrprogramm für Bäcker.

Konditorei: Einführen in das Herstellen und Aufarbeiten von Zucker-, Butter- und Blätterteig. Herstellen von Cremes, Füllungen und Glasuren. Fertigmachen von einfacher Patisserie und Konfekt.

Zweites Lehrjahr

Bäckerei: Wie Lehrprogramm für Bäcker.

Konditorei: Wiederholen der Arbeiten des ersten Lehrjahres. Selbständiges Anschlagen von Massen, Ausbacken von allen Konditorei-Produkten. Einstreichen und Garnieren von Torten.

Drittes Lehrjahr

Bäckerei: Festigen des gelernten Berufskönnens, Steigern der Leistungen und Fördern der Selbständigkeit.

Konditorei: Fördern der Fertigkeiten in den einzelnen Arbeiten des ersten und zweiten Lehrjahres, wobei der Lehrling zu selbständiger und rascher Arbeit zu erziehen ist. Herstellen aller im Betriebe vorkommender Konditorei-Produkte wie 15/20er Stückli und Patisserie, Konfekt, grosse Stücksachen, Garnierarbeiten und Torten für verschiedene Anlässe. Trempieren mit Couverture und Überzugsmasse. Herstellen der ortsüblichen Saison- und Spezialgebäcke.

Art. 6

Berufskennntnisse

In Verbindung mit den praktischen Arbeiten sind dem Lehrling durch den Lehrmeister folgende Berufskennntnisse zu vermitteln, wobei sinngemäss auf die beiden Berufe Rücksicht zu nehmen ist:

- Eigenschaften, Verwendung und Verarbeitungsweise der gebräuchlichsten Rohmaterialien und Hilfsmittel;
- Gärungs- und Backvorgänge;
- Zusammensetzung und Materialbedarf der wichtigsten Backwaren;
- Verschiedene Arbeitsmethoden und Arbeitstechniken;
- Merkmale von fehlerhaften Backwaren; Ursachen und Verhütung von Brotkrankheiten;
- Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Backöfen, Maschinen, Apparate und Geräte. Unfallverhütungsmassnahmen.

II. Lehrabschlussprüfung

1. Durchführung der Prüfung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie zerfällt in zwei Teile:

- a. Prüfung in den berufskundlichen Fächern (praktische Arbeiten und Berufskennntnisse);
- b. Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

³ Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich, mit Ausnahme von Artikel 16, ausschliesslich auf die Prüfung in den berufskundlichen Fächern, während sich die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörden richtet. Die Bestimmungen von Artikel 11-14 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation der Prüfung

¹ Die Prüfung ist in der Regel im Lehrbetrieb durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten. Der Lehrmeister hat dafür zu sorgen, dass der Lehrling spätestens 10 Tage vor der Prüfung im Besitze des offiziellen Backzettels und der dazugehörigen Wegleitung für die praktischen Arbeiten des SBKV ist.

² Der Prüfling muss seine Arbeitsprüfung ungestört ablegen können, ohne dass er in seiner Tätigkeit gehemmt wird. Er darf am Prüfungstag zu keinen andern Arbeiten herangezogen werden.

Art.9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen und Inhaber des Meisterdiploms zu berücksichtigen.

² Die Experten haben dafür zu sorgen, dass sich der Prüfling auf allen Arbeitsgebieten während einer angemessenen Zeit betätigt, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung der vorgeschriebenen Berufsarbeiten möglich ist.

³ Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von mindestens einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

⁴ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskennnissen hat dagegen stets durch zwei Experten zu erfolgen.

⁵ Die Experten haben den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art.10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den berufskundlichen Fächern dauert für

A. Bäcker: 1 Tag.

Davon entfallen auf

- a. die praktischen Arbeiten ungefähr 8 Stunden;
- b. die Berufskennnisse 1-2 Stunden.

B. Bäcker-Konditor: 2½ Tage.

Davon entfallen auf

- a. die praktischen Arbeiten ungefähr 18 Stunden, nämlich etwa 8 Stunden in der Bäckerei und etwa 10 Stunden in der Konditorei;
- b. die Berufskennnisse ungefähr 2 Stunden.

2. Prüfungsstoff

Art.11

Praktische Arbeiten

A. Bäcker

Jeder Kandidat ist in den im offiziellen Backzettel des SBKV enthaltenen Arbeiten zu prüfen, nämlich in der Anfertigung von

1. Grossbrot;
2. Kleingebäck;
3. grossen Hefestücken;
4. verschiedenen Teigen und Gebäcken einschliesslich 15/20er Stückli.

B. Bäcker-Konditor

Bäckerei: Gleiche Bestimmungen wie für Bäcker.

Konditorei: Jeder Kandidat ist in den im offiziellen Backzettel des SBKV enthaltenen Arbeiten zu prüfen, nämlich im Herstellen von

1. Teigen, Massen, Cremen;
2. Blätterteig;
3. Konfekt;
4. Patisseriewaren;
5. Dekor, Stücksachen und 2 Torten. Der Kandidat hat in Anwesenheit des Experten Skizzen für die beiden Tortengarnituren anzufertigen. Die eine Skizze soll zu der vom Experten angegebenen Beschriftung passen. Die andere Skizze ist nach freier Wahl für einen bestimmten, vom Experten angegebenen Verwendungszweck (Geburtstag, Taufe, Hochzeit, Jubiläum) anzufertigen. Die Torten sind nachher entsprechend den Skizzen zu dekorieren.

Art. 12

Berufskennntnisse

Die Prüfung in den Berufskennntnissen ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen und erstreckt sich auf die nachfolgenden Gebiete:

A. Bäcker

1. Warenkunde. Arten, Sorten, Herkunft, Eigenschaften, Verwendung, Prüfung und Beurteilung, Lagerung und Zusammensetzung der gebräuchlichsten Rohstoffe, wie Mehle, Triebmittel, Backhilfsmittel, Salze, Milch- und Fettprodukte, Eier, Zucker. Schädlingsbekämpfung.

2. Arbeitsvorgänge und allgemeine Fachkenntnisse. Zubereitung und Behandlung des Teiges, Gärungsvorgänge, Triebführungen. Abwägen, Aufarbeiten, Einschneiden und Backvorgang. Zusammensetzung und Herstellung der Spezialbrote, Kleinbrote, Hefestücksachen und Zwiebacksorten. Einflüsse der verschiedenen Zutaten auf Teigbildung, Struktur, Gärung, Backvorgang und Fertigprodukt. Brotfehler und -krankheiten und ihre Verhütung. Allgemeine Ernährungslehre. Berufshygiene. Lebensmittelgesetzgebung.

3. Betriebseinrichtungen. Die verschiedenen Systeme von Backöfen, ihre Anwendung, Arbeitsweise, Behandlung, Pflege und ihr Unterhalt. Verwendung, Behandlung und Unterhalt der Maschinen, Apparate, Geräte und Werkzeuge. Unfallschutz.

4. Berufsrechnen. Schriftliche Berechnungen der Teig- und Brotausbeute, des Backlohnes, der Teigtemperatur (Thermometermethode), des Bruttoertrages.

B. Bäcker-Konditor

Vom Bäcker-Konditor werden die Berufskennntnisse des Bäckers und zusätzlich noch die folgenden verlangt:

1. Warenkunde. Eier und Eiprodukte, Zucker und Zuckerprodukte, Kernenfrüchte, Früchte aller Art, Trieb- und Lockerungsmittel, Aromen, Ge-

würze, Essenzen, Lebensmittelfarben, Kakao- und Schokoladenprodukte, Bindemittel, Halbfabrikate.

2. Arbeitsvorgänge und allgemeine Fachkenntnisse. Die verschiedenen Teige, Massen, Backfüllungen, Cremes und Dauercremes. Die Rezeptzusammenstellung. Herstellungsmethoden und Fehlerquellen. Eigenarten der verschiedenen Konditoreiprodukte. Das Vorgehen beim Kochen von Zucker nach verschiedenen Graden. Das Behandeln von Couverturen und Überzugsmassen. Die Arbeitsmethoden und Arbeitsvorgänge im Konditoreibetrieb.

3. Betriebseinrichtungen. Die speziellen Werkzeuge, Geräte, Apparate und Maschinen der Konditorei. Die verschiedenen Kühlanlagensysteme, deren Arbeitsweise, Behandlung, Pflege und Unterhalt.

4. Berufsrechnen. Schriftliche Berechnungen von Rezeptausbeuten (Stückzahl und ihre Gewichte).

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung der praktischen Arbeiten

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in die nachstehenden Positionen aufgeteilt:

A. Bäcker

- Pos. 1 Grossbrot
- Pos. 2 Kleingebäck
- Pos. 3 Grosse Hefestücke
- Pos. 4 Verschiedene Teige und Gebäcke einschliesslich 15/20er Stückli
- Pos. 5 Ofenarbeit
- Pos. 6 Sauberkeit und Ordnung
- Pos. 7 Rezeptbuch (Sauberkeit und Darstellung)

B. Bäcker-Konditor

Bäckerei (gleiche Positionen wie Bäcker).

Konditorei:

- Pos. 1 Herstellen von Teigen, Massen, Cremes
- Pos. 2 Blätterteig
- Pos. 3 Konfekt
- Pos. 4 Patisserie
- Pos. 5 Dekor, Stücksachen und Torten, einschliesslich 2 Dekorskizzen
- Pos. 6 Ofenarbeit
- Pos. 7 Sauberkeit und Ordnung
- Pos. 8 Rezeptbuch (Sauberkeit und Darstellung). Gilt nur für gelernte Bäcker, die nachträglich eine Zusatzlehre von 1½ Jahren in einer Konditorei absolviert haben.
Für den Doppelberuf Bäcker-Konditor wird das Rezeptbuch für Bäckerei- und Konditoreiarbeiten in Position 7 von Abschnitt A, Bäcker, bewertet.

² Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen. In dieser sind sämtliche in die betreffende Position gehörenden Einzelarbeiten entsprechend ihrem Schwierigkeitsgrad zu berücksichtigen. Die Positionsnote ist somit nicht einfach als arithmetisches Mittel von verschiedenen Teilnoten zu errechnen, sondern auf Grund der Güte der Einzelarbeiten unter Berücksichtigung ihrer Wichtigkeit zu schätzen und gemäss Artikel 15 zu erteilen.

³ Bei der Beurteilung der Arbeiten sind bei jeder Prüfungsposition die Arbeitseinteilung, Handfertigkeit, verwendete Arbeitszeit, Detailausführung und das Fertigprodukt zu berücksichtigen. Nicht ausgeführte Arbeiten sind mit unbrauchbar zu bewerten.

Art. 14

Beurteilung der Berufskennnisse

Die Beurteilung der Berufskennnisse wird für beide Berufe in folgenden Positionen vorgenommen:

Pos. 1 Warenkunde

Pos. 2 Arbeitsvorgänge und allgemeine Fachkenntnisse

Pos. 3 Betriebseinrichtungen

Pos. 4 Berufsrechnen

Art. 15

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu erteilen¹⁾:

Eigenschaft der Leistung:	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
Sauber, nur mit geringen Fehlern behaftet	gut	2
Brauchbar	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Bäcker oder Bäcker-Konditor zu stellen sind, nicht entsprechend	ungenügend	4
Unbrauchbare oder nicht ausgeführte Arbeiten	unbrauchbar	5

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

³ Die Note in den praktischen Arbeiten und in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet.

⁴ Auf Einwendungen des Prüflings, er sei in einzelne grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben des Prüflings sind jedoch im Expertenbericht (Art. 16, Abs. 8) zu vermerken.

¹⁾ *Anmerkung:* Formulare zum Eintragen der Prüfungsergebnisse können beim Schweiz. Bäcker-Konditorenmeister-Verband unentgeltlich bezogen werden.

Art.16

Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung des *Bäckers* wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden drei Noten ermittelt, von denen die Note der praktischen Arbeiten doppelt zu rechnen ist:

Mittelnote in den praktischen Arbeiten;
 Mittelnote in den Berufskennntnissen;
 Mittelnote in den geschäftskundlichen Fächern.

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn sowohl die Note der praktischen Arbeiten als auch die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreitet. Wer jedoch in 3 Positionen der praktischen Arbeiten mit ungenügend oder schlechter beurteilt wurde, hat die Prüfung nicht bestanden, selbst wenn die Mittelnote noch genügend wäre.

⁴ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung des *Bäcker-Konditors* wird durch eine Gesamtnote festgesetzt, die aus folgenden 4 Noten ermittelt wird:

Mittelnote der Arbeitsprüfung in der Bäckerei;
 Mittelnote der Arbeitsprüfung in der Konditorei;
 Mittelnote in den Berufskennntnissen;
 Mittelnote aus der Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

⁵ Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

⁶ Die Prüfung ist bestanden, wenn die Noten der beiden Arbeitsprüfungen (Bäckerei und Konditorei) und ebenso die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreiten. Wer jedoch in 3 Positionen der praktischen Arbeiten der Bäckerei oder in 3 Positionen der praktischen Arbeiten der Konditorei eine schlechtere Note als 3,0 erhält, hat die Prüfung nicht bestanden, selbst wenn die Mittelnote noch genügend wäre.

⁷ Dem Kandidaten, der in den praktischen Arbeiten der Bäckerei eine genügende Note erhalten, in den praktischen Arbeiten der Konditorei dagegen die Note 3,0 überschritten hat, darf nicht das Fähigkeitszeugnis als Bäcker ausgestellt werden. Ebensovwenig kann ein Prüfling, der in den praktischen Arbeiten der Bäckerei eine ungenügende, in den praktischen Arbeiten der Konditorei aber eine genügende Note erreichte, das Fähigkeitszeugnis als Konditor erhalten.

⁸ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

⁹ Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art.17

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis, das seinen Inhaber berechtigt, sich als gelernten *Bäcker oder als gelernten Bäcker-Konditor* zu bezeichnen.

III. Inkrafttreten

Art.18

Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 7. Oktober 1939 und tritt am 1. Juli 1959 in Kraft.

Bern, 25. Mai 1959.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

4508

Holenstein

Reglement
über
**die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung
im Kürschnergewerbe**

(Vom 25. Mai 1959)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

nach Massgabe der Artikel 5, Absatz 1, 13, Absatz 1, 19, Absatz 1, und 39, Absatz 2, des Bundesgesetzes vom 26. Juni 1930 über die berufliche Ausbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und der Artikel 4, 5, 7 und 29 der zugehörigen Verordnung I vom 23. Dezember 1932, erlässt nachstehendes Reglement über die Lehrlingsausbildung und die Lehrabschlussprüfung im Kürschnergewerbe.

I. Lehrlingsausbildung

1. Lehrverhältnis

Art. 1

Berufsbezeichnung und Lehrzeitdauer

¹ Die Lehrlingsausbildung im Kürschnergewerbe erstreckt sich ausschliesslich auf folgende Berufe:

- A. Kürschner, mit einer Lehrzeitdauer von 4 Jahren;
- B. Pelznäherin, mit einer Lehrzeitdauer von 2½ Jahren.

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

³ Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

Art. 2

Anforderungen an den Lehrbetrieb

¹ Lehrlinge des Kürschnergewerbes können in Betrieben ausgebildet werden, die Gewähr dafür bieten, dass sie die im Lehrprogramm, Ziffer 2, erwähnten praktischen Arbeiten und Berufskennnisse in dem Berufe, auf den sich die Ausbildung erstreckt, vollständig vermitteln können. Sie müssen über die hierfür notwendigen Pelznähmaschinen, Vorrichtungen und Werkzeuge verfügen.

² Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrlingen gemäss Artikel 8 des Bundesgesetzes.

Art. 3

Höchstzahl der Lehrlinge

¹ In einem Betrieb dürfen ausgebildet werden:

- 1 Lehrling oder 1 Lehrtochter, wenn der Meister allein oder mit 1 gelernten Arbeitskraft (Kürschner oder Pelznäherin) tätig ist; ein zweiter Lehrling (Lehrtochter) darf seine (ihre) Probezeit beginnen, wenn der (die) erste ins letzte Lehrjahr resp. letzte Lehrhalbjahr tritt;
- 2 Lehrlinge ¹⁾ wenn der Meister 2 bis 3,

¹⁾ Unter der Bezeichnung «Lehrling» ist im folgenden auch die Lehrtochter zu verstehen.

- 3 Lehrlinge wenn der Meister 4-6 gelernte Arbeitskräfte (Kürschner oder Pelznäherinnen) ständig beschäftigt.
- 1 weiterer Lehrling, auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von 4 ständig beschäftigten, gelernten Arbeitskräften.

² Die Zahl der Kürschnerlehrlinge bzw. Pelznäherinnenlehrtöchter hat in einem angemessenen Verhältnis zur Zahl der beschäftigten gelernten Kürschner bzw. Pelznäherinnen zu stehen.

³ Die Aufnahme der Lehrlinge ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

⁴ Beim Vorliegen besonderer Verhältnisse, insbesondere beim Fehlen einer geeigneten Lehrstelle, kann die zuständige kantonale Behörde im Einzelfalle vorübergehend eine Erhöhung der in Absatz 1 festgesetzten Lehrlingszahl bewilligen.

2. Lehrprogramme für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien (für beide Berufe)

¹ Bei Beginn der Lehre sind jedem Lehrling ein geeigneter Arbeitsplatz und die notwendigen Werkzeuge zuzuweisen.

² Der Lehrling ist von Anfang an planmässig in den Beruf einzuführen. Er ist rechtzeitig über die bei den verschiedenen Arbeiten auftretenden Unfall- und Krankheitsgefahren aufzuklären und zur Führung eines Arbeitstagebuches anzuhalten.

³ Der Lehrling ist zu Ordnung, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit sowie zu genauem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem und selbständigem Arbeiten zu erziehen.

⁴ Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten sind alle Arbeitsverfahren abwechselungsweise zu wiederholen und die Ausbildung darin zu ergänzen, so dass der Lehrling am Ende der Lehrzeit die im Lehrprogramm erwähnten Arbeiten selbständig und mit angemessenem Zeitaufwand ausführen kann.

⁵ Die in Artikel 5 aufgeführten Arbeiten für die einzelnen Lehrjahre bilden die Grundlage für die systematische Ausbildung.

Art. 5

Praktische Arbeiten

A. Kürschner

Erstes Lehrjahr

Einführen in das Behandeln, Verwenden und Instandhalten der Werkzeuge und Pelznähmaschinen durch Mithelfen bei den vorkommenden Berufsarbeiten.

Reinigen, Klopfen und Unterhalten der Pelzwaren. Behandeln roher und zugerichteter Felle. Praktisches und zeichnerisches Üben der verschiedenen Näharten, wie einfache und runde Bogennaht, polnische Naht, Zackennaht, Wellennaht sowie Auftreten. Zeichnen der Grundformen von Fellen und Einzeichnen von Schnitten und Zungen zum Brauchbarmachen der Felle. Üben im Anbrauchen und Vorrichten einfacher Felle. Ausführen leichterer praktischer Arbeiten, wie Anfertigen von Pelzbesätzen, Kragen, Manschetten, Krawatten, Muffen.

Zweites Lehrjahr

Einführen in die technischen Grundbegriffe des Kürschnerhandwerks, Ausführen von Ein- und Auslass-Schnitten (V-, W-, A-, M-Schnitte) und kombinierten Schnitten. Umschneiden und Üben dieser Schnitte an verschiedenen dazu geeigneten Fellarten. Ausführen einfacher Reparaturarbeiten, Anfertigen von Jacken und Mänteln.

Drittes Lehrjahr

Üben der modernen Arbeitstechniken an schwierigen Fellen, wie Bisam, Persianer, Nerz, Nutria, Skunks, Edelfüchse. Ausführen von schwierigen Reparaturen und Umarbeitungen. Anfertigen von Jacken und Mänteln in den vorerwähnten Fellarten.

Viertes Lehrjahr

Abnehmen von Mustern von Stoffmänteln und Anfertigen von Pelzfuttern. Gewöhnen an selbständiges exaktes Arbeiten. Einführen in das Sortieren von Fellen für Jacken und Mäntel, z.B. Naturkatze, Persianer.

B. Pelznäherin

Erstes Lehrjahr

Einführen in das Behandeln, Verwenden und Instandhalten der Pelznähmaschinen durch Mithelfen bei den vorkommenden Berufsarbeiten. Üben der verschiedenen Handnäharten, wie Überwindlings-, Flach-, Verzugnaht und polnische Naht sowie Auftreten. Ausbilden in Handnäh- und Pelznähmaschinenarbeiten, wie Einhalten, Einfassen, Ausführen von Wellen- und Zackennähten. Füttern einfacher Pelzsachen. Ausführen von einfachen Futteränderungen und Futterreparaturen.

Zweites Lehrjahr und letztes Lehrhalbjahr

Wiederholen der Arbeiten des ersten Lehrjahres, wobei die Lehrtochter zu selbständigem Arbeiten zu erziehen ist. Vervollkommen im Bedienen der Pelznähmaschinen. Ausführen von Auslassarbeiten. Üben im Bügeln von Seidenfutter. Ausführen der vorkommenden Stickgarnituren, wie Hohlsäume und Zierstiche. Ausfertigen von Capes, Jacken und Mänteln. Zuschneiden des zugehörigen Futters. Üben von Farbenzusammenstellungen bei Futterergänzungen.

Ausführen von Verzierungen, wie Matt- und Glanzkombinationen. Ausführen aller vorkommenden Änderungen und Reparaturen des Futters an wertvolleren Pelzsachen.

Art. 6

Berufskennntnisse

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

A. Kürschner

Benennung, Herkunft, Eigenschaften, Verwendung und Behandlung der Pelzfelle, Futterstoffe und Zutaten. Ihre Verarbeitung, Beurteilung und Qualitätsprüfung. Unterhalt und Aufbewahrung der Pelze in Spezialräumen. Pelzschädlinge und ihre Bekämpfung.

Methoden und Techniken bei der Bearbeitung der verschiedenen Fellsorten. Die wichtigsten Näharten, wie Überwindlings-, Flach-, Verzugsnaht und polnische Naht sowie Auftreten. Die Verwendung der Berufswerkzeuge und -maschinen. Massnahmen zur Verhütung von Berufskrankheiten und Unfällen.

B. Pelznäherin

Benennung, Herkunft, Verwendung und Behandlung der gebräuchlichsten Pelzfelle, Futterstoffe, Hilfsstoffe und Zutaten. Ihre Verarbeitung, Beurteilung und Qualitätsprüfung. Pelzschädlinge und ihre Bekämpfung, Pelzaufbewahrung.

Die verschiedenen Arbeitsmethoden beim Einfüttern. Alle gebräuchlichen Handnäharten wie Überwindlings-, Flach-, Verzugsnaht, polnische und gestossene Naht sowie Auftreten. Die Verwendung und Behandlung der Berufswerkzeuge und -maschinen. Massnahmen zur Verhütung von Berufskrankheiten und Unfällen.

II. Lehrabschlussprüfung

1. Durchführung der Prüfung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Prüfling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie zerfällt in zwei Teile:

- a. Prüfung in den berufskundlichen Fächern (praktische Arbeiten und Berufskennntnisse);

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

³ Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich mit Ausnahme von Artikel 16 ausschliesslich auf die Prüfung in den berufskundlichen Fächern, während sich die Prüfung in den geschäftskundlichen Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörde richtet. Die Bestimmungen von Artikel 10–14 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation der Prüfung

¹ Die Prüfung ist in einem geeigneten Betrieb, aber nicht im Lehrbetrieb durchzuführen und in allen Teilen sorgfältig vorzubereiten. Dem Prüfling sind ein geeigneter Arbeitsplatz und die notwendigen Maschinen zuzuweisen.

² Die Experten haben dem Lehrmeister rechtzeitig mitzuteilen, welche Felle, Muster, Werkzeuge und Zeichenutensilien der Lehrling zur Prüfung mitzubringen hat. Die Felle sind 2 Tage vor der Prüfung den Experten zur Kontrolle vorzulegen.

Art. 9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen und Inhaber des Meisterdiploms zu berücksichtigen.

² Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist von einem Experten gewissenhaft zu überwachen. Er hat während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über seine Beobachtungen zu machen.

³ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskenntnissen hat stets durch zwei Experten zu erfolgen.

⁴ Die Experten haben den Prüfling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art. 10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den berufskundlichen Fächern dauert für

A. Kürschner 3 Tage.

Davon entfallen auf

a. die praktischen Arbeiten ungefähr 23 Stunden;

b. die Berufskenntnisse 1–2 Stunden.

B. Pelznäherin $2\frac{1}{2}$ Tage.

Davon entfallen auf

- a. die praktischen Arbeiten ungefähr 19 Stunden;
- b. die Berufskennntnisse ungefähr 1 Stunde.

2. Prüfungsstoff

Art. 11

Praktische Arbeiten

A. Kürschner

Die Wahl der Prüfungsstücke hat der jeweiligen Mode entsprechend zu erfolgen. Jeder Prüfling hat 1 grosses und 1 kleineres Arbeitsstück nach Anweisung der Experten anzufertigen. Zu Beginn der praktischen Prüfung hat jeder Lehrling die zeichnerische Felleinteilung auf den mitgebrachten Mustern unter Angabe des benötigten Fellmaterials auszuführen.

Als Prüfungsarbeiten kommen in Betracht:

Jacke oder Mantel aus Naturkatzen-, Bisam- oder Persianerfellen; Tafeln oder Bodies sind ausgeschlossen.

Stola, Cape oder Kravatte aus Skunks-, Bisam-, Biber-, Nerz-, Marder- oder Edelfuchsfellen.

B. Pelznäherin

Die Wahl der Prüfungsstücke hat der jeweiligen Mode entsprechend zu erfolgen. Jede Kandidatin hat 1 grosses und 1 kleines Arbeitsstück nach Anweisung der Experten anzufertigen, wobei möglichst viele verschiedene Hand- und Maschinenarbeiten vorkommen sollen, wie Überwindlings-, Flach-, Zacken-, Wellen-, Verzugsnähte und polnische Nähte sowie das Einhalten, Einfassen und Füttern. Gegebenenfalls sind Nähte, die am Arbeitsstück fehlen, an Musterstücken auszuführen.

Als Prüfungsarbeiten kommen in Betracht:

Pelzmaschinenarbeit (3–4 Stunden): Ausführen von Auslassarbeiten oder gleichwertigen Näharbeiten.

Handnäharbeit (3–4 Stunden): Bündeln, Pikieren z.B. eines Kragens, Ärmels, Verziehen von Kopf, Pfoten, Schweif und dergleichen.

Montieren von Kragen und Ärmeln an Jacke oder Mantel. Schneiden von Futter für Jacke, Mantel oder Cape und Einfüttern. Richten und Einfüttern von Pelzarbeiten wie Kragen, Collier, Krawatte, Muff.

Art. 12

Berufskennntnisse

Die Prüfung in den Berufskennntnissen ist anhand von Anschauungsmaterial vorzunehmen und erstreckt sich auf folgende Gebiete:

A. Kürschner

Pelzfell- und Materialkunde

Benennung, Herkunft, Eigenschaften, Verwendung und Behandlung der Pelzfelle, Futterstoffe und Zutaten. Qualitätsbeurteilung und Erkennen von Teilstücken. Pelzschädlinge und ihre Bekämpfung. Pelzaufbewahrung in Spezialräumen. Einrichtungen der Spezialräume.

Allgemeine Fachkenntnisse

Methoden und Techniken bei der Verarbeitung der verschiedenen Pelzarten. Behandlung und Bearbeitung der Felle, rationelles Zuschneiden unter Beachtung der Abfälle. Die wichtigsten Handnähte wie Überwindlings-, Flach-, Verzugsnaht und polnische Naht sowie Auftreten. Zeichnerische Einteilung des Schnittmusters und Sortimentserstellung. Verwendung und Unterhalt der Berufswerkzeuge und -maschinen. Massnahmen zur Verhütung von Berufskrankheiten und Unfällen.

B. Pelznäherin

Pelzfell- und Materialkunde

Benennung, Herkunft, Verwendung und Behandlung der gebräuchlichsten Pelzfelle, Futterstoffe, Hilfsstoffe und Zutaten. Qualitätsbeurteilung. Pelzschädlinge und ihre Bekämpfung, Pelzaufbewahrung.

Allgemeine Fachkenntnisse

Verschiedene Arbeitsmethoden beim Ausfertigen und Einfüttern. Die gebräuchlichsten Handnäharbeiten wie Überwindlings-, Flach-, Verzugsnaht, polnische und gestossene Naht sowie Auftreten. Die Verwendung und Behandlung der Berufswerkzeuge und -maschinen. Massnahmen zur Verhütung von Berufskrankheiten und Unfällen.

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung der praktischen Arbeiten

¹ Die Prüfungsarbeiten werden in nachstehende Positionen aufgeteilt. Für jede Position ist nur *eine* Note einzusetzen. In dieser sind sämtliche vorkommenden Arbeitsgänge entsprechend ihrem Schwierigkeitsgrad zu berücksichtigen. Die Positionsnote ist somit nicht einfach als arithmetisches Mittel von verschiedenen Teilnoten zu errechnen, sondern auf Grund der Fertigkeiten in den einzelnen Teilarbeiten, unter Beachtung ihrer Wichtigkeit, zu schätzen und gemäss Artikel 15 zu erteilen.

A. Kürschner

Pos. 1 Sortieren

Pos. 2 Anbrauchen, Materialverbrauch

- Pos. 3 Felleinteilung, zeichnerisch und praktisch
 Pos. 4 Zwecken und Abgleichen
 Pos. 5 Schneiden der Felle und Arbeitstechnik
 Pos. 6 Gesamteindruck der fertigen Stücke

B. Pelznäherin

- Pos. 1 Pelzmaschinennähen
 Pos. 2 Handnähte
 Pos. 3 Bündeln, Belegen, Pikieren; Verziehen von Kopf, Pfoten und Schweif
 Pos. 4 Einsetzen der Ärmel und des Kragens
 Pos. 5 Futterschneiden und Einfüttern

² Bei der Beurteilung der praktischen Arbeiten sind Sauberkeit, Genauigkeit, zweckmässige, fachmännische Ausführung und die verwendete Arbeitszeit in jeder Position zu berücksichtigen.

Art. 14

Beurteilung der Berufskennntnisse (für beide Berufe)

Jede einzelne der nachstehenden Positionen der Berufskennntnisse ist gesondert zu beurteilen:

- Pos. 1 Pelzfell- und Materialkunde
 Pos. 2 Allgemeine Fachkenntnisse

Art. 15

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Position der Prüfung in den praktischen Arbeiten und in den Berufskennntnissen die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechende Note zu geben ¹⁾.

Eigenschaften der Leistung	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich	sehr gut	1
Sauber, nur mit geringen Mängeln behaftet	gut	2
Trotz gewisser Mängel noch brauchbar	genügend	3
Den Mindestanforderungen, die an einen angehenden Facharbeiter zu stellen sind, nicht entsprechend	ungünstig	4
Unbrauchbar oder nicht ausgeführte Arbeiten	unbrauchbar	5

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

³ Die Noten in den Fächern «praktische Arbeiten» und «Berufskennntnisse» werden je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes berechnet.

¹⁾ *Anmerkung:* Formulare zum Eintragen der Prüfungsergebnisse können beim Verband der Schweizerischen Pelzindustrie unentgeltlich bezogen werden.

⁴ Auf Einwendungen des Prüflings, er sei in einzelne grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben des Prüflings sind jedoch im Expertenbericht (Art. 16, Abs. 4) zu vermerken.

Art. 16

Prüfungsergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden drei Noten ermittelt, von denen die Note der praktischen Arbeiten doppelt zu rechnen ist:

Mittelnote in den praktischen Arbeiten;

Mittelnote in den Berufskennntnissen;

Mittelnote in den geschäftskundlichen Fächern.

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle ohne Berücksichtigung eines Restes zu berechnen.

³ Die Prüfung ist bestanden, wenn sowohl die Mittelnote der praktischen Arbeiten als auch die Gesamtnote je den Wert 3,0 nicht überschreitet. Jedoch hat der Kürschner, der in den Positionen 5 und 6, und die Pelznäherin, die in den Positionen 1 und 5 mit ungenügend oder in einer dieser Positionen mit «unbrauchbar» beurteilt wurde, die Prüfung nicht bestanden, selbst wenn die Mittelnote der praktischen Arbeiten trotzdem noch genügend wäre.

⁴ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

⁵ Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung durch die Experten unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art. 17

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis, das seinen Inhaber berechtigt, sich als *gelernten Kürschner* oder als *gelernte Pelznäherin* zu bezeichnen.

III. Inkrafttreten

Art. 18

Dieses Reglement ersetzt dasjenige vom 12. März 1937 und tritt am 1. August 1959 in Kraft.

Bern, den 25. Mai 1959.

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Holenstein

Vollzug des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung

Der Verband Schweizerischer Bildhauer und Steinmetzmeister beantragt, gestützt auf Art. 43 des Bundesgesetzes über die berufliche Ausbildung vom 26. Juni 1930, die Revision des Reglementes für die Durchführung von Meisterprüfungen im Bildhauer- und Grabmalgewerbe vom 6. November 1942. Er hat zu diesem Zwecke den Entwurf zu einem abgeänderten Prüfungsreglement eingereicht. Interessenten können diesen Entwurf bei der unterzeichneten Amtsstelle beziehen, an die auch allfällige Einsprachen bis zum 18. Juli 1959 zu richten sind.

Bern, den 16. Juni 1959.

Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit
Sektion für berufliche Ausbildung

4526

Wettbewerb- und Stellenausschreibungen, sowie Anzeigen.

Bundesamt für Sozialversicherung:

Bericht

über

die Eidgenössische Alters- und Hinterlassenenversicherung im Jahre 1957

Inhalt

Vorwort – Die Gesetzgebung und die zwischenstaatlichen Vereinbarungen – Die Organe – Der Vollzug – Die Schweizer im Ausland und die zwischenstaatlichen Vereinbarungen – Die Rechnungsergebnisse – Die finanzielle Lage – Die zusätzliche Alters- und Hinterlassenenfürsorge, mit Anhang 1: Tabellen; Anhang 2: Motionen, Postulate und Kleine Anfragen; Anhang 3: Verzeichnis der AHV-Behörden.

Der Bericht kann bei der *Eidgenössischen Drucksachen- und Materialzentrale, Bern*, zum Preise von 2 Franken bezogen werden.

Bekanntmachungen von Departementen und andern Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1959
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	25
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	18.06.1959
Date	
Data	
Seite	1453-1484
Page	
Pagina	
Ref. No	10 040 617

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.