

**Zeitschrift:** Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels  
**Herausgeber:** Schweizer Hotelier-Verein  
**Band:** 39 (1930)  
**Heft:** 22

**Artikel:** Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe : Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-541041>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**





die Experten richtet sich nach den Vorschriften der entsprechenden Amtsstelle oder dem Reglement der Schweiz. Fachkommission.

b) Zulassung zur Lehrabschlussprüfung. Der Lehrmeister hat, anders lautende gesetzliche Bestimmungen vorbehalten, die Lehrlinge rechtzeitig beim zuständigen Anmeldeort anzumelden.

Der Obmann der Prüfungskommission setzt die Termine fest und erlässt die Einladungen.

Der Lehrling ist für die obligatorische Lehrabschlussprüfung spätestens einen Monat vor Schluss der vertragsmässig beendeten Lehrzeit anzumelden.

Die Auslagen für Beschaffung der notwendigen Materialien für die Prüfung sind Sache des Lehrherrn. Für den Lehrling ist die Prüfung unentgeltlich.

### 3. Prüfungsverfahren.

Vor Abnahme der Prüfung sollen sich die Experten über die Art der Lehre erkundigen und auf die Ausdehnung, Rang etc. des Betriebes, in welchem der Lehrling seine Lehrzeit absolviert hat, angemessene Rücksicht nehmen.

Nach erfolgter Prüfung und vor Festsetzung der Schlussnoten haben sich die Experten über Führung, Fleiss und Leistungen sowohl beim Lehrherrn als auch beim zuständigen Fachlehrer zu erkundigen.

Die Prüfung dauert einen Tag und soll wenn immer möglich im Lehrhause stattfinden. Ausnahmen können von der Prüfungskommission entschieden werden.

Die Prüfung zerfällt in einen praktischen und einen theoretischen Teil.

Die dem Prüfling zu stellenden Aufgaben in Theorie und Praxis ergeben sich aus dem Lehrprogramm. Als Prüfungsunterlagen dienen ferner die Hefte der Fachschule, Menu- und Rezeptbücher.

### 4. Feststellung der Noten.

Für jede einzelne Abteilung in Theorie und Praxis werden laut dem reglementarischen Prüfungsprotokoll Punkte von 1-4 nach folgender Wertung erzielt:

1 Punkt, sehr gut, nur für qualitativ vorzügliche Leistungen, bzw. rasche und geschickte Lösung der Fragen.

2 Punkte, gut, entsprechen einer sauberen, mit geringen Mängeln behafteten regelrechten Arbeit, oder zutreffenden, beinahe fehlerfreien Antworten.

3 Punkte, genügend, können erteilt werden, wenn das Prüfungsergebnis in Theorie und Praxis noch annehmbar ist und der Lehrling in der Handfertigkeit den Anforderungen, die an einen jugendlichen Arbeiter gestellt werden dürfen, entspricht.

4 Punkte, ungenügend, für in jeder Beziehung fehlerhafte, unbrauchbare Leistungen.

Das Prüfungsergebnis kann für jede einzelne Abteilung nur in ganzen Punkten ausgedrückt werden. Um eine möglichst genaue Notenerteilung zu erzielen, haben sich die Experten an das von der Fachkommission anerkannte reglementarische Prüfungsprotokoll zu halten und in dessen einzelnen Abteilungen jeweils das Punktergebnis einzutragen. Die Durchschnittsnote ergibt sich aus der Summe der einzelnen Punkte, die in Theorie und Praxis durch 9 zu dividieren ist.

Beispiel:

Theorie, Punkte: 1 2 2 3 2 1 2 3 1  
= 17 : 9 = 1,8

Praxis, Punkte: 2 1 2 2 3 1 1 2 1  
= 15 : 9 = 1,6

Muss aus irgend einem triftigen Grunde das Punktieren einer Abteilung, z. B. bei Ausfall der Fachschulnote, unterlassen werden, so wird die Summe der einzelnen Punkte durch die Zahl der punktierten Abteilungen dividiert.

Wenn der Durchschnittsnotenwert von Theorie oder Praxis die Ziffer 3 übersteigt, so darf der Lehrbrief nicht erteilt werden. Der betreffende Lehrling ist innerhalb 6 Monaten zu einer Nachprüfung zu verhalten.

Das endgültige Ergebnis der Lehrabschlussprüfung ist sowohl im kant. Lehrbrief als im Berufsausweis der Schweiz. Fachkommission einzutragen. Beide Ausweise dürfen erst nach vollendeter Lehrzeit ausgehändigt werden. Mehr als zwei Mal darf die Prüfung nicht vorgenommen werden.

## Reglementarisches Prüfungsprotokoll.

Das Protokoll (in Tabellenform nach Art der amerikanischen Buchhaltung gedruckt) hat zu enthalten:

Datum der Prüfung
Name des Lehrlings
Jahrgang
Heimat und Wohnort der Eltern
Ort und Name des Lehrbetriebes
Beginn und Ende der Lehrzeit

### a) Prüfungsfächer für Kochlehrlinge:

THEORIE	Punktzahl
1. Warenkunde. Kücheneinrichtung und ihre Reinhaltung	
2. Fachausdrücke. Die Hitzegrade. Die verschiedenen Partien. Das tägliche Arbeitssystem	
Zubereitung der Speisen.	
3. Küchenfonds und Grundmassen	
4. Rezepte der verschiedenen Abteilungen	
5. Die Krankenküche. Menuaufstellungen. Das Tranchieren und Anrichten	
6. Ökonomie. Menuberechnungen	
7. Führung des Rezeptbuches	
8. Fachschulnote	
9. Aufführung während der Lehrzeit	
Total Punkte	

PRAXIS	Punktzahl
1. Boucherie, Potage, Hors d'oeuvres	
2. Potage	
3. Hors d'oeuvres	
4. Entrée (Viande)	
5. Légumes, Salade	
6. Entremets	
7. Aufmachung. Ökonomie	
8. Handfertigkeit	
9. Mise en place	
Total Punkte	

Durchschnittsnoten bzw. Diplomnoten	
Theorie	Praxis
Unterschrift der Experten	

### b) Prüfungsfächer für Kellnerlehrlinge:

THEORIE	Punktzahl
1. <b>Werdgang und Arbeitsablauf des Kellners.</b> (Einteilung und Zweck der Arbeitsräume. — Tägliche und wöchentliche Reinigungsarbeiten. — Behandlung der Servicegegenstände. — Körperpflege, Dienst- und Hausordnung. — Empfang und Platzierung von Gästen, Höflichkeits- und Andereformen, Benehmen gegenüber Gästen und Personal. — Die Bestellung [Bon], deren Eintragung. — Die Passantenrechnung.)	
2. <b>Servicekunde.</b> (Frühstück-, Table d'hôte- und à la carte-Service, Bankette, Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras, Französischer, englischer, russischer Service.)	
3. <b>Menu- und Speisekunde.</b> (Das Rohmaterial und seine Verwendung. — Menuaufstellung; deutsch-französisches Tagesmenu, Menu maigre, Festessen, Diätispeisen und ihr Zweck. — Die Speisekarte, einzelne Gerichte und deren Herstellung.)	
4. <b>Getränke- und Kellerkunde.</b> (Kenntnis der Weinkarte, Herkunft, Behandlung und Lagerung der Weine. — Die hauptsächlichsten Mineralwässer [Tafel- und Medizinwässer]. — Der Weinservice: Art des Servierens [offen und in Flaschen], Wein-temperaturen, Gläser und Flaschen. — Das Bier: Lagerung, Kühlung, Ausschank. Die Pression, ihre Handhabung und Reinigung. Temperatur des Bieres. — Die Liqueure, Apéritifs, Dessertweine: Herkunft, Lagerung, Service.)	
5. <b>Fachschulnote.</b>	
6. <b>Aufführung während der Lehrzeit.</b>	

PRAXIS	Punktzahl
1. <b>Menuezusammenstellung; Table d'hôte und à la carte.</b>	
2. <b>Mise en place.</b>	
3. <b>Tafel- und Tischdecken.</b> (Frühstück, Table d'hôte und Restaurant [à la carte], Festessen, Bankett. — Plateaux: Frühstück, Menu, à la carte.)	
4. <b>Ordnungssinn.</b>	
5. <b>Aufmachung.</b>	
6. <b>Geschicklichkeit im Service.</b>	

### 5. Besondere Bestimmungen.

Bei den Prüfungen sind die Lehrlinge von den Experten sachlich und ruhig zu behandeln. Die Aufgaben sind bestimmt und klar aufzugeben. Ängstliche Lehrlinge sollen ermuntert werden. Der Prüfling ist auf unzutreffende Antworten aufmerksam zu machen.

Die Fachexperten sind verpflichtet, Beobachtungen, welche auf eine mangelhafte oder ungenügende Ausbildung seitens des Lehrmeisters schliessen lassen, dem Obmann zu melden. Diese Mitteilungen sind an die zuständige Aufsichtsstelle weiterzuleiten.

Es wird sich empfehlen, dass die Prüfungsausschüsse in der ersten Zeit nach Inkrafttreten der Prüfungsordnung nicht zu hohe Anforderungen stellen. Es wird ihre Aufgabe sein, durch allmähliche Steigerung der Anforderungen die Lehrlinge und Lehrmeister zur vollen Ausnützung der Lehrzeit zu erziehen. Die Schweiz. Fachkommission erlässt hierüber die nötigen Weisungen.

Zur Prüfung werden im Kochberuf auch solche Töchter zugelassen, welche in Ermangelung genügender Lehrstellen folgenden Lehrgang durchlaufen haben: 6 Monate Spezialkurs an einer anerkannten Berufsschule und ein Jahr Ausbildungsstelle. Vorherige hauswirtschaftliche Tätigkeit ist wünschenswert.

Jugendliche Arbeiter, welche ihre Ausbildung in der Schweiz durchlaufen, aber an keiner Prüfung teilgenommen haben, bedürfen für die Zulassung zur Prüfung einer besonderen Genehmigung der Schweiz. Fachkommission.

### V. Wortlaut der Lehrverträge.

#### Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

(Schweizer Hotelier-Verein, Schweiz. Wirtverein, Union Helvetia, Schweiz. Kochverband, Schweiz. Servierpersonal-Verband, Internationaler Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz, Verband der weiblichen Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellten.)

## A. LEHRVERTRAG für Köche und Köchinnen

### I. Vertragsparteien und Berufsbezeichnung.

Art. 1. Die nachstehenden Vertragsparteien schliessen miteinander den vorliegenden Lehrvertrag ab:

Lehrherr: .....  
Hotel — Restaurant: .....  
Ort und Strasse: .....

Lehrling.  
Name .....  
Geburtsdatum: .....  
Heimat: .....  
Vater .....  
Mutter Vormund: .....  
Beruf des Vaters: .....  
Wohnort und Strasse: .....

### Lehrberuf und Berufsspezialitäten.

### II. Lehrzeit und Probezeit.

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit .... Jahre\*, nämlich vom ..... bis .....

Art. 3. Die Probezeit dauert 6 Wochen. Innerhalb der Probezeit ist es jedem Vertragschliessenden freigestellt, unter schrift-

\*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedentellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission anerkannten Fachschule (Kochschule) wird gemäss dem Lehrlingsregulativ für das Gastgewerbe mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit eingerechnet und zwar im Maximum für 1 Jahr. Eine allfällige Kürzung ist in Abschnitt XIII, „Besondere Bemerkungen“, zu begründen.

licher Anzeige an den andern Vertragschliessenden mit wenigstens drei Tagen Kündigungsfrist zu künden.

Art. 4. Der Lehrherr verpflichtet sich, für genügende und gesunde Kost, sowie für einen den gesundheitlichen und sittlichen Anforderungen entsprechenden Schlafraum mit Einzelbett zu sorgen. Dagegen ist die Anschaffung und der Unterhalt der Kleider und Wäsche Sache des Lehrlings, d. h. dessen Eltern oder Vormundes. Die Kochwäsche wird nicht unentgeltlich besorgt.

Art. 5. Als Entschädigung für Kost und Wohnung gilt die Arbeitsleistung des Lehrlings und eine von seinem gesetzlichen Vertreter zu leistende Vergütung von Fr. ....\*, zahlbar wie folgt:

Fr. .... nach Beendigung der Probezeit, Fr. .... am Ende des ersten Lehrjahres.

Wird das Lehrverhältnis vor Ablauf der Probezeit aufgelöst, so ist der Lehrherr berechtigt, eine Entschädigung von Fr. 2.50 pro Tag für Kost und Unterkunft zu verlangen.

### III. Pflichten des Lehrherrn.

Art. 6. Der Lehrherr verpflichtet sich:  
a) den Lehrling nach bestem Vermögen in einer planmässigen Stufenfolge in den Kenntnissen und Fertigkeiten des in Art. 1 bezeichneten Berufes oder Berufszweiges fachmännisch auszubilden und, sofern der Lehrherr die Ausbildung nicht persönlich leitet, für einen geeigneten Vertreter zu sorgen. Massgebend ist das Lehrprogramm der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. (Siehe Anhang.)

b) dem Lehrling keine nicht zum Berufe gehörenden Dienstleistungen zu überbinden;

c) für eine humane Behandlung des Lehrlings zu sorgen, erzieherisch auf ihn einzuwirken und über seine sittliche Aufzucht zu wachen;

d) bei pflichtwidrigem Verhalten des Lehrlings den Vater, resp. Vormund zu benachrichtigen, damit auch dieser seinen Einfluss geltend machen und die geeigneten Mittel zur Besserung anwenden kann;

e) den Lehrling zum Besuche des fachlichen Fortbildungsunterrichtes anzuhelfen. Wenn am Lehrort kein solcher Unterricht durchgeführt wird, hat der Lehrherr dem Lehrling den Besuch allfälliger von der Fachkommission oder von den Behörden durchgeführter Sammelkurse innert der Lehrzeit zu ermöglichen;

f) dem Lehrling zur Teilnahme an der Lehrabschlussprüfung die erforderliche freie Zeit zu gewähren und die dazu erforderlichen Materialien unentgeltlich zu verabfolgen, sowie den Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit an der zuständigen Stelle für die Prüfungsabnahme anzumelden;

g) dem Lehrling nach vollendeter Lehrzeit ein Zeugnis auszustellen, das sich auf Verlangen des Lehrlings auch über dessen Leistungen und Verhalten ausspricht.

### IV. Pflichten des Lehrlings und seines gesetzlichen Vertreters.

Art. 7.  
a) Der Lehrling ist seinen Vorgesetzten zu Gehorsam, Aufmerksamkeit und Treue, und zu gutem Benehmen verpflichtet. Er hat sich in allen Teilen der Arbeits- und Hausordnung des Lehrherrn zu unterziehen. Durch die Vertragsunterzeichnung wird anerkannt, dass der Lehrling und sein gesetzlicher Vertreter von einer allfällig bestehenden Arbeits- und Hausordnung Kenntnis genommen haben.

b) Der Lehrling ist während der ganzen Lehrzeit zum fleissigen Besuche der gewerblichen Fortbildungsschule oder, wo keine solche besteht, der ev. an ihrer Stelle eingerichteten Fachkurse verpflichtet. Die Schulpflicht beginnt sofort mit dem Eintritt in die Lehre.

c) Für absichtlich oder fahrlässig verursachten Schaden ist der Lehrling, ev. seine Eltern oder sein Vormund nach Massgabe von Art. 323 O. R. schadenersatzpflichtig.

d) Ergibt sich im Betrieb des Lehrherrn für den Lehrling mangelhafte Ausbildungsmöglichkeit, oder ergeben sich be-

\*) Das Lehrgeld für Kochlehrlinge beträgt in der Regel Fr. 400.—

züglich Kost und Unterkunft begründete Aussetzungen, so hat der Vater oder der Inhaber der elterlichen Gewalt den Lehrherrn auf diese Übelstände aufmerksam zu machen und deren Behebung zu verlangen.

**V. Arbeitszeit und Ferien.**

Art. 8. Der Lehrling darf nicht über das gesetzliche oder übliche Mass der täglichen Arbeitszeit hinaus beschäftigt werden.

Wo keine weiter gehenden gesetzlichen Bestimmungen bestehen, hat der Lehrling in der Woche einen halben Tag frei, welche Freizeit mit dem Pflichtschulbesuch nicht verrechnet werden darf.

Art. 9. Der Lehrherr gewährt dem Lehrling während der Lehrzeit jährlich 10 Tage Ferien. Der Zeitpunkt der Ferien wird vom Lehrherrn bestimmt.

**VI. Schulbesuch.**

Art. 10. Für den beruflichen und allgemeinen Schulunterricht kommt die Gewerbeschule in ..... und die Berufsklasse für ..... in ..... in Betracht. Der Lehrherr gibt dem Lehrling für den Besuch der Schule die gesetzlich vorgeschriebene Zeit frei. Für die Kosten des Fortbildungsunterrichtes hat der Lehrherr aufzukommen. der Lehrling

**VII. Krankheit und Unfall.**

Art. 11.

- a) Im Krankheitsfalle des Lehrlings gewährt ihm der Lehrherr gemäss Art. 344 O. R. für eine verhältnismässig kurze Zeit (2 Wochen im Dienstverhältnis bis zu 6 Monaten Dauer)
- (3 Wochen im Dienstverhältnis von 6—12 Monaten Dauer)
- (1 Monat im Dienstverhältnis von über 1 Jahr Dauer)

Unterhalt mit Inbegriff der Pflege und ärztlichen Behandlung. Der Lehrling wird bei der Krankenkasse ..... für Pflege und ärztliche Behandlung versichert. Die Prämie zahlt der Lehrherr. Lehrling.

- b) Der Lehrherr versichert den Lehrling bei einer Versicherungsgesellschaft gegen die Folgen von Unfall.

- c) Der Lehrherr hat im Falle von Krankheit oder Unfall des Lehrlings Anzeige an dessen Eltern oder Vormund zu machen.

**VIII. Bestimmungen über das Werkzeug.**

Art. 12. Die Anschaffung des Werkzeugs, d. h. .... ist nach Ablauf der Probezeit Sache des Lehrlings.

**IX. Versäumnisse während der Lehrzeit.**

Art. 13. Versäumte Lehrzeit infolge Krankheit, Unfall oder aus anderen nicht vom Lehrherrn verursachten Gründen ist nach Ablauf der festgesetzten Lehrzeit nachzuholen. Das entsprechende Begehren ist dem Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit schriftlich bekannt zu geben.

**X. Lehrabschlussprüfung.**

Art. 14. Am Ende der Lehrzeit hat der Lehrling sich der Lehrabschlussprüfung gemäss den einschlägigen Gesetzesbestimmungen, resp. dem von der Schweiz. Fachkommission vorgeschriebenen Prüfungsreglement, zu unterziehen. Die Prüfung ist für den Lehrling kostenlos.

**XI. Streitigkeiten, Auflösung des Vertrages und deren Folgen.**

Art. 15. Entstehen aus dem Lehrverhältnis Streitigkeiten irgend welcher Art, so ist von der klagenden Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle Anzeige zu machen, welche ihrerseits die Angelegenheit an die zuständige regionale Fachkommission als Schlichtungsstelle weist.

Art. 16. Ergeben sich während der Lehrzeit berechnete Zweifel über die Eignung des Lehrlings für den Beruf, über die Fähigkeit des Lehrherrn, Lehrlinge auszubilden, oder über die Eignung des Lehrgeschäftes für die Ausbildung von Lehrlingen, so kann jede Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle um eine Zwischenprüfung nachsuchen.

Art. 17. Aus wichtigen Gründen können die Vertragskontrahenten jederzeit den Vertrag auflösen (O. R. Art. 352);

- a) bei Nichterfüllung des Vertrages, nachdem die fehlbare Partei erfolglos zu deren Erfüllung schriftlich aufgefordert worden ist;
- b) wenn durch körperliche und geistige Unfähigkeit des Lehrlings die Fortsetzung der Lehre unmöglich ist, bei Unredlichkeit, unsittlichem Betragen oder grober Widersetzlichkeit des Lehrlings;
- c) wenn der Lehrherr aus geschäftlichen oder anderen Gründen nicht mehr in der Lage ist, für eine ununterbrochene und richtige berufliche Ausbildung und Erziehung des Lehrlings zu sorgen.

Art. 18. Vertragswidriges Verhalten verpflichtet den fehlenden Teil zu besonderem Schadenersatz (O. R. Art. 353).

Art. 19. Bei vorzeitiger Auflösung des Vertrages ist das festgesetzte Lehrgeld in der Regel bis zum Tage der Auflösung in der Weise zu berechnen, dass  $\frac{3}{6}$  desselben für den ersten Drittel,  $\frac{2}{6}$  für den zweiten Drittel und  $\frac{1}{6}$  für den letzten Drittel der Lehrzeit zu zahlen ist.

Art. 20. Bei Aufgabe oder Verkauf des Geschäftes verpflichtet sich der Lehrherr, diesen Lehrvertrag seinem Nachfolger zu überbinden, ev. dem Lehrling für den Rest der Lehrzeit eine andere gleichwertige Lehrstelle zu besorgen. Ist dies aus irgend welchem Grunde nicht möglich, so ist das Befinden des Lehrgeldes zurückzubezahlen nach Massgabe der in Art. 19 genannten Ansätze, vorbehältlich ev. weiterer Schadenersatzansprüche.

Art. 21. Können sich die Parteien über die durch Auflösung des Vertrages sich ergebenden finanziellen Folgen nicht einigen, so entscheidet darüber ..... Der Lehrort gilt als Gerichtsstand.

**XII. Ausfertigung.**

Art. 22. Vorliegender Vertrag ist in vier gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, alleseitig unterzeichnet, den vertragsschliessenden Parteien, der zuständigen kantonalen Amtsstelle und der Fachkommission\*) in je

\*) Adresse der Geschäftsstelle der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe .....

einem Exemplar zugestellt worden. Letzteren ist von einer allfälligen Änderung oder Auflösung des Lehrverhältnisses Kenntnis zu geben.

**XIII. Besondere Bemerkungen.**

Die Vertragsparteien bezeugen durch ihre Unterschrift gleichzeitig, vom Inhalt des diesen Verträgen angefügten Lehrlingsregulativs Kenntnis genommen zu haben.

So vereinbart: ....., den ..... 19..

Der Vater, die Mutter oder der Vormund: .....

Der Lehrmeister: .....

Die Vormundschaftsbehörde (im Falle bestehender Vormundschaft über den Lehrling): .....

Der Lehrling: .....

**B. Lehrvertrag für Kellner:**

Dieselbe Fassung wie für Köche, abgesehen von Art. 2, welcher für Kellner wie folgt lautet:

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit .... Jahre\*), nämlich vom ..... bis .....

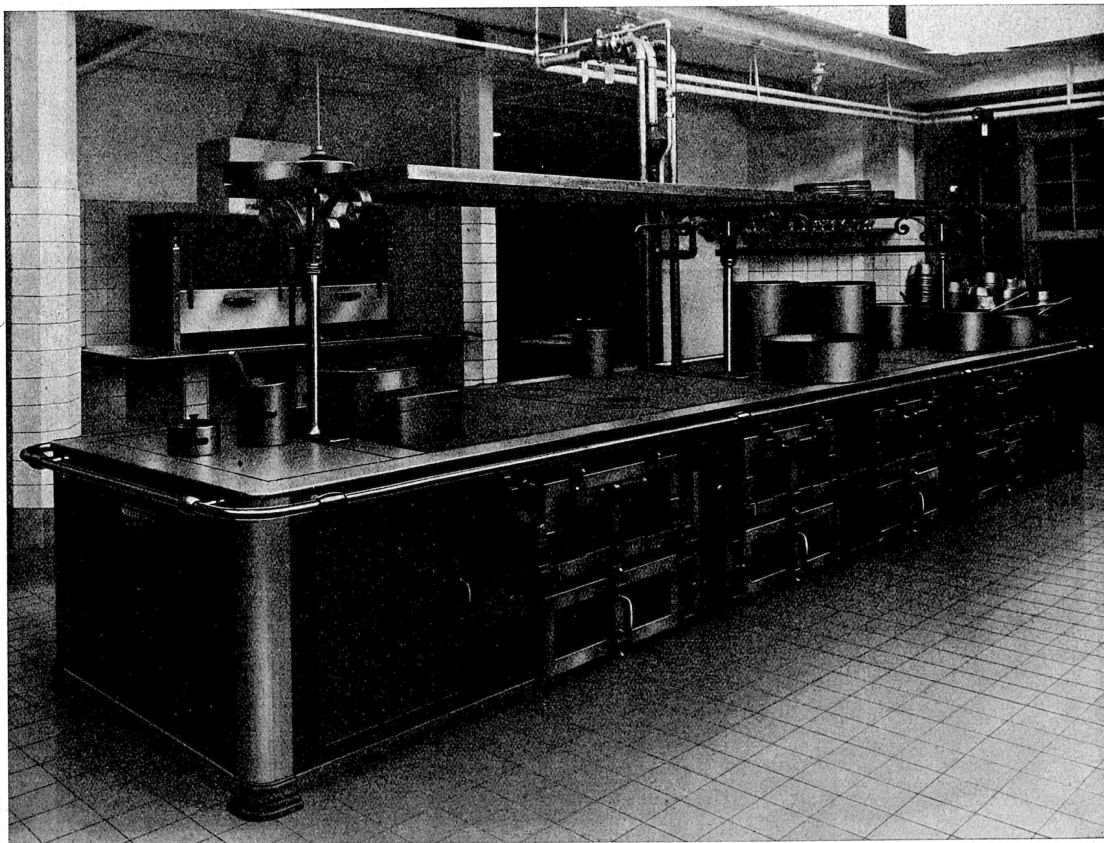
**Fussnote zu Art. 5:**

Das Lehrgeld soll, soweit ein solches vereinbart wird, in der Regel Fr. 100.— nicht übersteigen.

\*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 1½ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über mindestens 2—3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Service-Unterricht) an einer anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

**Keller-Trüb Sohn, Kochherd-Fabrik, Zürich**

- Spezialfabrik für Kochherdanlagen** für Hotels und Restaurants.
- Grill- u. Spiessanlagen** für Koks- und Holzkohlenfeuerung.
- Wärmestische** mit Warmwasser vom Kochherd oder durch die abgehenden Rauchgase erwärmt.



Kochherdanlage Suvretta-Haus St. Moritz