

Der Antrag zur Gründung einer Zwangsinnung kann von einer freien Innung oder von beteiligten freien Handwerkern aus-
gehen. Es können nur Handwerker, die dasselbe oder verwandte Ge-
werbe ausüben, zu einer Zwangsinnung vereinigt werden. Sobald der
Antrag gestellt ist, fordert die höhere Verwaltungsbehörde die beteiligten
Gewerbetreibenden durch ortsübliche Bekanntmachung oder besondere
Mitteilung zu einer Äußerung für oder gegen die Einführung
des Beitrittszwanges auf. Diese Äußerung kann mündlich oder schrift-
lich stattfinden. Bei der Abstimmung entscheidet die Mehrheit der-
jenigen, die sich daran beteiligt haben.

Die dritte Hauptforderung des deutschen Handwerkergesetzes ist der

3. Befähigungs-Nachweis.

Wichtig ist, daß vor dem 24. Lebensjahre keiner Lehrlinge aus-
bilden darf. Diese Bestimmung in Verbindung mit der weiteren
Anordnung, daß nur der Lehrlinge ausbilden darf, der die Gesellen-
prüfung gemacht hat, und daß sich nur der „Meister“ nennen darf, der
die Meisterprüfung gemacht hat, wird wohl dahin führen, daß auch
alle Lehrlinge wieder die Gesellenprüfung machen, die Zwischenzeit zwischen
Gesellenprüfung und dem 24. Lebensjahre besser ausgenutzt wird und
in der Meisterprüfung ihren Abschluß findet.

Zur Fertilefung. Die erste Meisterprüfung vor der Handwerks-
kammer in Oppeln. (November 1902.) Der Prüfling wohnten außer den vier
Beisitzern, nämlich drei Bäckermeistern und einem Buchführungslehrer, noch der
Vorsitzende und der Syndikus (juristisch gebildeter Geschäftsführer)
der Kammer bei. Der Prüfling (ein Bäckergefelle) hatte vor der Prüfung
schon unter Aufsicht eines Mitgliedes der Prüfungskommission eine Arbeitprobe
bestehen müssen. Das bei dieser Gelegenheit hergestellte Gebäck (Brot, Semmeln)
wurde zu Beginn der Prüfung begutachtet, worauf die mündliche Prüfung ihren
Anfang nahm. Der Prüfling mußte mehrere Aufgaben aus dem Gebiete der Buch-
und Rechnungsführung sowie der Kostenberechnung lösen, die ihm von
dem Buchführungslehrer gestellt wurden. Sie betrafen die Anlegung des
Inventurbuches, die Eintragungen in das Tagebuch, in das Kassa-
und in das Hauptbuch. Anschließend an die Kostenberechnung wurden auch
Aufgaben aus der Gewinn- und Verlustrechnung, sowie aus der Pro-
zentrechnung gestellt, ebenso aus der Wechselfehre. Hierauf begann die
technische Prüfung durch Beisitzer aus dem Handwerkerstande. Es kamen
hierbei z. B. Fragen über Erkennungszeichen der Mehlsorten, die Be-
handlung des Mehles, Gärungsmittel, Verwendung von Salz und
Butter, Herstellung der verschiedenen Brotsorten, über Witterungsein-
flüsse bei Herstellung von Backwaren, über verschiedene Backofensysteme
und maschinelle Einrichtungen vor. Im Anschlusse hieran mußte der Prüfling
einige Fragen des Vorsitzenden der Handwerkskammer aus dem Gebiete der
Arbeiterversicherung, der Gewerbeordnung und der Bäckerrei-
verordnungen beantworten, womit die Meisterprüfung ihr Ende erreicht
hatte. Das Prüfungsergebnis war zufriedenstellend; dem Prüflinge konnte der
Meisterbrief ausgestellt und durch den Vorsitzenden überreicht werden.