

Publications des départements et d'autres administrations de la Confédération

Mouvement diplomatique à Berne du 11 au 17 novembre 1967

Entrée en fonctions

Burundi

Son Excellence M. Joseph Nindorera, ambassadeur.

Indonésie

M. Soeparman, conseiller culturel.

Israël

Son Excellence M. Arye Levavi, ambassadeur.

Malte

Son Excellence M. Philip Pullicino, ambassadeur.

Cessation de fonctions

Etats-Unis d'Amérique

M. Frederick S. Mabbatt, attaché (affaires publiques).

Niger

Son Excellence M. Ibra Kabo, ambassadeur.

Promotion

Afrique du Sud

M. le brigadier G. D. Moodie, attaché militaire, naval et de l'air, au rang de général de combat.

Règlement

concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de la profession de boucher-charcutier

(Du 12 août 1967)

Le département fédéral de l'économie publique,

vu les articles 11, 1^{er} alinéa, et 28, 2^e alinéa, de la loi fédérale du 20 septembre 1963 sur la formation professionnelle (appelée ci-après «loi fédérale») et les articles 12, 18 et 21, 2^e alinéa, de l'ordonnance d'exécution du 30 mars 1965,

arrête:

I. APPRENTISSAGE

1. Modalités

Article premier

Dénomination des professions et durée de l'apprentissage

¹ Dans la boucherie, la formation d'apprentis porte sur les spécialités suivantes:

1. *Boucher-charcutier*, type A, apprentissage comprenant les travaux d'abatage de gros et de petit bétail, le désossage, la charcuterie et la fabrication de saucisses;
2. *Boucher-charcutier*, type B, apprentissage comprenant la fabrication de saucisses, la préparation de la viande et des produits de viande en vue de la vente (découper, désosser, larder et confection de plats du jour), et la vente (connaissances élémentaires).

² Dans les deux spécialités, l'apprentissage dure 3 ans. Le début de celui-ci doit, si possible, coïncider avec celui de l'année scolaire afin de prévenir des perturbations de l'enseignement à l'école professionnelle.

³ La spécialité sur laquelle porte la formation doit être indiquée dans le contrat d'apprentissage et le certificat de capacité.

⁴ L'autorité cantonale peut autoriser des dérogations quant à la durée de l'apprentissage si les conditions fixées à l'article 13, 2^e alinéa, de la loi fédérale sont remplies.

Art. 2

Conditions requises de l'entreprise

¹ La formation d'apprentis bouchers-charcutiers du type A est autorisée dans les entreprises pouvant assurer leur formation dans le domaine de la boucherie de gros et de petit bétail, de la charcuterie, de la fabrication de saucisses et de l'abattage. Les entreprises ne remplissant pas ces conditions sont autorisées à former des apprentis si elles s'engagent à leur faire enseigner les travaux et connaissances qu'elles ne peuvent pas leur apprendre dans une autre entreprise ou, s'il y a lieu, dans les abattoirs exploités en régie par un organisme local. Dans de tels cas, le maître d'apprentissage est tenu de pourvoir à la seconde place d'apprentissage avant la conclusion du contrat. Il répond de la formation complète de l'apprenti. La durée de cette formation ne peut excéder trois années, même si l'apprentissage a lieu dans deux entreprises.

² L'article 9 de la loi fédérale, qui fixe les conditions générales de la formation des apprentis, est réservé.

Art. 3

Limitation du nombre des apprentis

¹ L'entreprise est autorisée à former :

- 1 apprenti, si le maître d'apprentissage travaille seul; un second apprenti peut être admis à l'essai lorsque le premier a accompli les deux premières années de son apprentissage;
- 2 apprentis, si le maître d'apprentissage occupe en permanence deux ou trois bouchers-charcutiers qualifiés;
- 3 apprentis, s'il en occupe en permanence 4-10;
- 1 apprenti en sus par groupe ou reste de groupe de dix bouchers-charcutiers occupés en permanence.

² Les apprentis doivent être engagés à intervalles aussi réguliers que possible en fonction de la durée de l'apprentissage.

³ Dans des circonstances spéciales, notamment lorsqu'il y a manque de places d'apprentissage, l'autorité cantonale peut autoriser une dérogation temporaire aux dispositions du premier alinéa dans le cas particulier.

2. Programme de formation

Art. 4

Dispositions générales

¹ L'apprenti doit être formé méthodiquement dès le début, conformément au programme prévu pour sa spécialité. Il doit être mis en garde à temps contre les risques d'accidents et de maladies professionnelles.

² L'apprenti doit être habitué à la propreté, à l'ordre, à l'application, à la bienséance à l'égard de la clientèle et à la probité dans l'accomplissement de ses obligations professionnelles et à travailler avec précision et soin, puis, au fur et à mesure du développement de son habileté, avec rapidité et de façon indépendante. Il est tenu de veiller tout spécialement à son hygiène personnelle et à la propreté de ses vêtements.

³ La formation méthodique de l'apprenti repose sur les travaux énumérés à l'article 5. Afin de développer l'habileté de l'apprenti, le maître d'apprentissage lui fera répéter alternativement les divers travaux et mènera sa formation de manière qu'à la fin de l'apprentissage, il soit capable d'exécuter seul et en un temps convenable tous les travaux énumérés au programme de formation.

⁴ L'enseignement des divers procédés de travail peut être réparti sur les années d'apprentissage selon les conditions de travail dans l'entreprise, mais de manière à assurer une formation méthodique. L'apprenti ne peut être occupé à des travaux ne relevant pas de la profession que s'ils sont en relation avec l'exercice de celle-ci et si sa formation n'en est pas compromise (art. 17, 2^e al., de la loi fédérale).

Art. 5

Travail pratique

Première année

Programme commun aux deux spécialités

Désosser la viande à saucisses. Collaborer à la préparation de la matière première pour la fabrication de saucisses. Entretien et nettoyer les machines et outils. Collaborer à la fabrication de saucisses de conservation limitée, les saucisses de longue conservation et les saucisses à chair cuite (travailler à la machine à hacher et au «Blitz», préparer les boyaux, pousser, attacher, peser et tourner).

Désosser les morceaux de viande simples en vue de la vente. Collaborer aux travaux généraux en vue de la vente. Ranger et suspendre les morceaux dans les locaux d'entreposage.

Deuxième année

Spécialité A

Abattre les veaux légers et les porcs. Collaborer à l'abattage de gros bétail. Partager les veaux, les porcs et les pièces de gros bétail sous surveillance. Saler et plier les peaux et les cuirs. Traiter la dépouille (tête, pieds, abats, tripes. Défaire les boyaux et, dans les régions où ce travail est exécuté par

le boucher-charcutier, les préparer en vue de leur utilisation pour la fabrication de saucisses). Entretenir les outils d'abattage.

Préparer la viande à saucisses. Préparer la pâte à saucisses de toute nature sous surveillance. Collaborer au fumage et à la cuisson. Pousser, attacher et tourner les saucisses.

Collaborer aux travaux de salaison (préparer et injecter la saumure, entretenir les récipients et les locaux).

Découper et désosser tous les morceaux de gros et de petit bétail, ainsi que de porc, sous surveillance. Découper et préparer les morceaux en vue de la vente, sous surveillance.

Les apprentis bouchers-charcutiers, type A, peuvent déjà être initiés aux travaux d'abattage au cours de la première année d'apprentissage.

Spécialité B

Préparer la viande à saucisses. Préparer la pâte à saucisses de toute nature, sous surveillance. Façonnage et cuisson des jambons. Surveiller les installations de fumage et de cuisson. Pousser, attacher et tourner les saucisses. Exécuter tous les travaux au saloir (préparer et injecter la saumure, entretenir les récipients et les locaux).

Découper et désosser tous les morceaux de gros et de petit bétail, ainsi que de porc. Découper et préparer les morceaux en vue de la vente. Larder, confectionner les roulades. Préparer les plats du jour pour le banc frigorifique et l'étalage. Exécuter les travaux généraux de magasin de vente.

Troisième année

Spécialité A

Améliorer l'habileté aux travaux d'abattage. Partager et découper les pièces de gros et de petit bétail, ainsi que les porcs.

Confectionner les saucisses de consommation courante dans la région (saucisses de conservation limitée, saucisse de longue conservation, saucisse à chair cuite) et de viande froide. Pousser, attacher, tourner, fumer et cuire les saucisses.

Salier et fumer les morceaux de viande. Découper et préparer les morceaux en vue de la vente. Larder et ficeler les morceaux. Préparer les plats du jour.

Spécialité B

Confectionner les saucisses de consommation courante dans la région (saucisses de conservation limitée, saucisses de longue conservation, saucisses à chair cuite) et de viande froide. Pousser, attacher, tourner, fumer et cuire les saucisses.

Désosser, découper et préparer la viande en vue de la vente. Préparer les plats du jour et les plats à exposer. Préparer les produits de manière qu'ils soient prêts à la cuisson. Rôtir, griller et cuire des produits de viande. Initiation à la vente (servir et conseiller les clients).

Art. 6

Connaissances professionnelles

¹ En initiant l'apprenti au travail pratique le maître d'apprentissage l'instruira dans les domaines suivants:

Programme commun aux deux professions

La viande: traitement, préparation et utilisation. Dénomination des morceaux. La dépouille: traitement, préparation et utilisation. La charcuterie et les sortes de saucisses. Les épices les plus usuelles. Procédés de conservation, moyens et possibilités de magasinage de la viande. Les causes des défauts de fabrication des saucisses, de salaison et de fumage. Emploi, utilisation et nettoyage des machines et outils. Mesures de prévention des accidents, hygiène personnelle et professionnelle, ordonnance sur le contrôle des viandes.

Programme supplémentaire pour les bouchers-charcutiers, type A

Détermination de la qualité, de l'âge et du rendement d'abattage du bétail de boucherie. Les principales races de bétail. L'achat du bétail. Transport et traitement du bétail de boucherie, compte tenu des règles de protection des animaux.

Programme supplémentaire pour les bouchers-charcutiers, type B

Détermination de la qualité et de l'âge du bétail de boucherie; détermination de la qualité des morceaux. Connaissance élémentaire de la cuisine. Connaissance des principaux prix de vente. Commandes et tenue de la caisse. Dialogue de vente.

² Les matières devant être enseignées par l'école professionnelle sont énumérées au programme normal d'enseignement.

II. EXAMEN DE FIN D'APPRENTISSAGE

1. Organisation de l'examen

Art. 7

Dispositions générales

¹ L'examen de fin d'apprentissage a pour but d'établir si le candidat a les capacités et connaissances nécessaires pour exercer sa profession.

² L'examen est organisé par les cantons. Il comprend deux parties:

- a. Les épreuves de branches professionnelles (travail pratique et connaissances professionnelles);

b. Les épreuves de branches générales (arithmétique, comptabilité, langue maternelle, instruction civique et économie nationale).

³ Sauf l'article 15, les dispositions ci-après se rapportent exclusivement aux épreuves de branches professionnelles, celles de branches générales étant réglées par l'autorité cantonale. Les conditions d'examen selon les articles 10 à 13 sont des conditions minimums.

Art. 8

Organisation

¹ Les épreuves d'abattage peuvent avoir lieu dans le local d'abattage de l'entreprise d'apprentissage, dans une autre entreprise ou à l'abattoir. Toutes les autres épreuves doivent se dérouler dans l'entreprise où l'apprentissage a eu lieu.

² Les experts ont l'obligation de préparer l'examen avec soin. Ils doivent assigner à l'apprenti une place de travail, lui remettre le matériel et les outils et lui indiquer les travaux d'examen. Le maître d'apprentissage est tenu de mettre à la disposition de l'apprenti tout le matériel nécessaire à l'examen selon les instructions des experts. Si l'examen n'a pas lieu dans le local d'abattage du maître d'apprentissage, les organes d'examen ont l'obligation de pourvoir au bétail nécessaire.

³ L'apprenti doit pouvoir faire son travail sans être dérangé ou entravé. Le jour de l'examen, il ne peut être chargé d'aucun autre travail.

Art. 9

Experts

¹ Pour chaque session d'examen, l'autorité cantonale désigne suffisamment d'experts. La préférence doit être donnée à des participants de cours d'experts et aux titulaires du diplôme de maîtrise.

² Les experts sont tenus de veiller à ce que le candidat soit occupé pendant un temps suffisant dans chaque domaine de travail afin de pouvoir apprécier ses aptitudes et connaissances le plus exactement possible.

³ Pendant toute la durée des épreuves de travail pratique, le candidat doit être surveillé par au moins un expert. Celui-ci est tenu de prendre les notes indispensables sur ce qu'il constate au cours des épreuves.

⁴ Deux experts au moins apprécient les travaux des candidats et procèdent aux épreuves de connaissances professionnelles.

⁵ Les experts sont tenus de traiter les candidats avec calme et bienveillance. Leurs observations doivent être objectives.

Art. 10

Durée

¹ Les épreuves de travail pratique durent :

- a. Pour le boucher-charcutier, type A : environ 12 heures ;
- b. Pour le boucher-charcutier, type B : environ 11 heures.

² Les épreuves de connaissances professionnelles durent environ 1 heure, quelle que soit la spécialité du candidat.

2. Matières

Art. 11

Travail pratique

Chaque candidat est tenu d'exécuter les travaux suivants :

Spécialité A :

- a. Travail à l'abattoir (environ 6 heures)
 - 1. *Abattage de gros bétail.* Abattre seul une pièce de gros bétail. Veiller plus particulièrement que l'apprenti travaille rapidement et avec précision et qu'il traite la dépouille (cuir, graisse et viscères) avec soin.
 - 2. *Abattage de petit bétail.* Abattre seul un veau, blanchir et raser la tête et les pieds.
 - 3. *Abattage d'un porc.*
 - 4. *Travaux de triperie.* Défaire et, dans les régions où ce travail est usuel, retourner les boyaux d'une pièce de bétail bovin ou d'un porc. Dans les régions où ce travail est usuel, traiter les tripes.
- b. Travail à la boucherie (environ 6 heures)
 - 5. *Travaux de boucherie.* Partager un veau. Découper une moitié de porc. Détacher une épaule de bœuf. Désosser divers morceaux de viande de gros bétail et de porc. Préparer divers morceaux en vue de la vente.
 - 6. *Travaux de charcuterie.* Préparer les machines. Préparer au moins deux sortes de pâte à saucisses. Pousser, attacher, fumer et cuire les saucisses. Après l'usage, les machines, outils et ustensiles doivent être nettoyés selon les règles de l'art.

Spécialité B

- 1. *Travaux de boucherie* (environ 5 heures). Partager un veau. Découper et désosser une moitié de veau. Découper une moitié de porc. Détacher une

épaule de bœuf. Désosser divers morceaux de gros bétail et de porc. Ficeler des morceaux de viande. Larder un rôti de bœuf. Après le désossage, tous les morceaux doivent être dressés et préparés en vue de la vente.

2. *Travaux de charcuterie* (environ 5 heures). Préparer les machines. Préparer au moins deux sortes de pâte à saucisses dont une pâte de saucisse de longue conservation. Pousser, attacher, fumer et cuire des saucisses. Attacher les saucisses à la pièce de consommation courante dans la région. Après l'usage, les machines, outils et ustensiles doivent être nettoyés selon les règles de l'art.
3. *Vente* (environ 1 heure). Préparer quatre plats du jour. Confectionner au moins deux articles prêts à la cuisson. Vendre la viande et conseiller le client.

Art. 12

Connaissances professionnelles

(Programme des épreuves des deux spécialités)

Les épreuves de connaissances professionnelles se font au moyen de matériel de démonstration et doivent se rapporter au travail pratique exécuté par le candidat. Elles portent sur les domaines suivants comprenant également les matières enseignées à l'école professionnelle.

1. *Bétail*: Le bétail de boucherie: races, anatomie animale, maladies animales. Modes d'achat du bétail; détermination de la qualité et de l'âge; rendement d'abattage; transport du bétail, contrôle des viandes.
2. *Viande*. Préparation et utilisation. Composition et valeur nutritive des viandes. Découpage. Dénomination des morceaux, des produits de charcuterie et des mets de viande, orthographe. Traitement et magasinage de la viande à la boucherie et chez le consommateur. Connaissance de la cuisine.
3. *Charcuterie*. Les machines: fonctionnement et entretien. Préparation de la viande. Connaissance de la fabrication des saucisses de conservation limitée, des saucisses à chair cuite et des saucisses de longue conservation. L'assaisonnement, le fumage et la cuisson des diverses sortes de saucisses. Les épices: utilisation. Calcul de la quantité de matière première nécessaire pour la préparation des diverses pâtes à saucisses. Orthographe de l'appellation des divers produits de charcuterie.
4. *Procédés de conservation*. La salaison, le fumage, le séchage et la cuisson. Conservation en frigorifique et congélation.
5. *Dépouille; autres connaissances professionnelles*. Traitement des peaux et des cuirs. Préparation et utilisation de la graisse, des boyaux, des tripes, des viscères. Les autres sous-produits d'abattage. Mesures de prévention des accidents, hygiène personnelle et professionnelle. Ordonnance sur le contrôle des viandes.

3. Appréciation des travaux et détermination des notes

Art. 13

Appréciation

¹ Le *travail pratique* est apprécié d'après les points suivants:

Spécialité A

a. Travail à l'abattoir ou dans le local d'abattage:

1. Abattage de gros bétail;
2. Abattage de menu bétail;
3. Abattage d'un porc;
4. Travaux de triperie.

b. Travail à la boucherie:

1. Travaux de boucherie;
2. Travaux de charcuterie.

Spécialité B

a. Travail de boucherie:

1. Partage d'un veau;
2. Découpage d'une moitié de veau ou de porc;
3. Désossage;
4. Préparation de la viande en vue de la vente.

b. Travail de charcuterie:

1. Préparation de la pâte à saucisses et réglage de la machine;
2. Remplissage et attachage des saucisses;
3. Fumage et cuisson des produits de charcuterie.

c. Vente:

1. Préparation de plats du jour et d'articles prêts à cuire;
2. Vente de viande et conseil au client.

² Chacun des points d'appréciation fait l'objet d'une note unique, dans laquelle tous les procédés de travail doivent être appréciés en fonction de la difficulté. La qualité et l'opportunité du travail, l'aspect du produit, la manière de travailler du candidat (organisation du travail, habileté manuelle) et le temps employé (quantité de travail) sont déterminants pour l'appréciation.

³ *Les connaissances professionnelles* sont appréciées selon les points suivants:

1. Bétail;
2. Viande;
3. Charcuterie;
4. Procédés de conservation;
5. Dépouille.

⁴ S'il est fait usage de notes auxiliaires pour déterminer une note de point d'appréciation du travail pratique ou des connaissances professionnelles, celles-ci ne doit pas être calculée en prenant la moyenne arithmétique des notes auxiliaires, mais, compte tenu de ces dernières, en fonction de l'importance relative des divers travaux dans l'ensemble du point d'appréciation et conformément à l'article 14.

Art. 14

Détermination des notes

¹ Les notes de point d'appréciation doivent être déterminées selon l'échelle suivante ¹⁾.

Qualité du travail	Appréciation	Note
Excellent sous le rapport de la qualité et de la quantité	excellent	6
Presque exact et complet, encore que ne méritant pas la meilleure note	très bien	5,5
Bon, ne présentant que de légers défauts	bien	5
Satisfaisant, bien que présentant des défauts notables et de légères lacunes	assez bien	4,5
Répondant juste à ce qui doit être exigé d'un boucher-charcutier qualifié	suffisant	4
Ne répondant pas à ce qui doit être exigé d'un boucher-charcutier qualifié	insuffisant	3
Présentant des défauts graves et incomplet	très faible	2
Inutilisable ou non exécuté	nul	1

Il ne peut être décerné d'autres notes intermédiaires que 5,5 et 4,5.

² La note de travail pratique et celle de connaissances professionnelles sont chacune égales à la moyenne des notes de point d'appréciation. Elles doivent être calculées jusqu'à la première décimale, le reste étant négligé.

³ Les experts ne tiennent pas compte de l'objection du candidat qui déclare ne pas avoir été initié à des travaux fondamentaux. Ils consignent cependant ses déclarations sur la feuille d'examen (art. 15, 4^e al.).

Art. 15

Résultats

¹ Le résultat de l'examen de fin d'apprentissage s'exprime par une note globale calculée d'après les quatre notes suivantes:

Spécialité A

Note de travaux d'abattoir

Note de travaux à la boucherie

Note de connaissances professionnelles

¹⁾ Les formules de feuilles d'examen peuvent être obtenues gratuitement au secrétariat de l'Union suisse des maîtres-bouchers.

Note de branches générales (calcul, comptabilité, langue maternelle, instruction civique et économie nationale).

Spécialité B

Note de travaux de boucherie

Note de travaux de charcuterie

Note de vente

Note de connaissances professionnelles

Note de branches générales (calcul, comptabilité, langue maternelle, instruction civique et économie nationale).

² La note globale est égale à la moyenne de ces notes ($\frac{1}{4}$ ou $\frac{1}{5}$ de la somme); elle doit être calculée jusqu'à la première décimale, le reste étant négligé.

³ Le candidat est réputé avoir subi l'examen avec succès si ni l'une de ses notes de travail pratique ni sa note globale ne sont inférieures à 4,0.

⁴ Si l'examen révèle des lacunes dans la formation d'un candidat, les experts le consignent sur la feuille d'examen en précisant la nature de leurs constatations.

⁵ Les feuilles d'examen doivent être remises à l'autorité cantonale immédiatement après l'examen.

Art. 16

Certificat de capacité

Le candidat qui a subi l'examen de fin d'apprentissage avec succès reçoit le certificat fédéral de capacité. Il est autorisé à porter l'appellation légalement protégée de *boucher-charcutier qualifié* (type A ou B).

III. ENTRÉE EN VIGUEUR

Art. 17

¹ Le présent règlement remplace celui du 3 juin 1960 concernant l'apprentissage et l'examen de fin d'apprentissage de boucher-charcutier. Il entre en vigueur le 1^{er} octobre 1967.

² Les apprentissages de la profession de «boucher d'exploitation» actuellement en cours peuvent être menés à chef conformément au contrat ou, avec l'assentiment des parties et de l'autorité cantonale, modifiés en apprentissage de la profession de boucher-charcutier type B. Dans ce cas, la formation doit être achevée selon les prescriptions du présent règlement.

Berne, le 12 août 1967.

Département fédéral de l'économie publique:

Schaffner

Exécution de la loi fédérale sur la formation professionnelle

Les *secrétaires de direction* nommées ci-après, qui ont subi avec succès les examens de diplôme pour secrétaires de direction conformément à un règlement de la société suisse des employés de commerce avant l'entrée en vigueur du règlement du 21 septembre 1967 sur les examens fédéraux de maîtrise, ont été inscrites au registre des titulaires du diplôme fédéral en vertu de l'article 29, premier alinéa, de l'ordonnance d'exécution de la loi fédérale du 30 mars 1965, sur la formation professionnelle.

Baumann Ilse Elisabeth, Genève
Blatter Rosemarie, Nyon
Brulhart Mariette, Delémont
Eichenberger Marianne, Cossonay-Ville
Fäh Margot, Mies

Gilg Anne-Marie, La Chaux-de-Fonds
Harter Annemarie, Genève
Lutz Margot, Grand-Lancy
Molland Waltraud, Genève
Stammherr Rösly, Lausanne

Berne, le 30 novembre 1967.

17762

Office fédéral
de l'industrie, des arts et métiers et du travail
Section de la formation professionnelle

Citation

Le grand juge du tribunal militaire de division 10A,

A vous:

Carrupt Fredy, fils de Julien et de Thérèse, née Luy, né le 18 août 1945 à Chamoson, d'où originaire, représentant, en dernier lieu domicilié à Sion, route de Bramois; sdt. tr. cp. EM. fus. mont. 1,

vous êtes cité à comparaître à l'audience du tribunal militaire de division 10A du jeudi 7 décembre 1967 à Martigny. Hôtel de ville, salle du tribunal de district, à 8 h. 45, comme prévenu d'inobservation de prescriptions de service et insoumission.

Vous pouvez consulter le dossier personnellement, ou par l'intermédiaire d'un avocat au greffe du tribunal militaire de division 10A, rue Saint-Martin 36 à Lausanne, jusqu'au 4 décembre 1967.

Si vous ne vous présentez pas, vous serez jugé par défaut.

Lausanne, le 24 novembre 1967.

Tribunal militaire de division 10 A:

Le Grand juge,

Lieutenant-colonel Jacques E. GONVERS

17762

Publications des départements et d'autres administrations de la Confédération

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1967
Année	
Anno	
Band	2
Volume	
Volume	
Heft	48
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	30.11.1967
Date	
Data	
Seite	1176-1188
Page	
Pagina	
Ref. No	10 098 647

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.