

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 4 (1928-1929)
Heft: 12

Artikel: Es gibt Käse und Käse
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065094>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

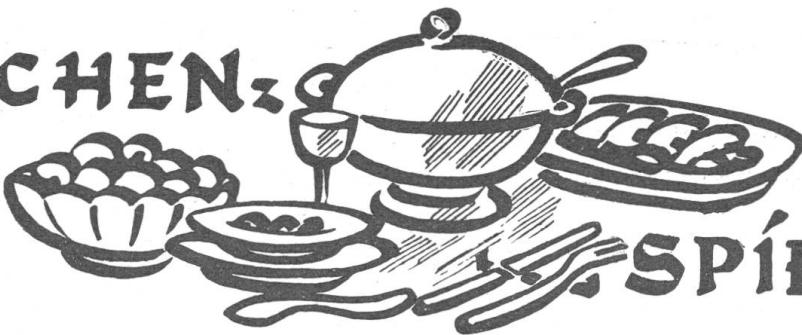
Terms of use

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.01.2026

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

KÜCHENz SPÍEGEL



E S G I B T K Ä S E U N D K Ä S E

Von einem Fachmann

Als ich letzthin in Paris war, machte es mir eine wahre Freude, den Frauen zuschauen, wie sie auf dem « Marché » Lebensmittel einkauften. Ich sah, mit welcher Sorgfalt und Liebe sie alles prüfen, was auf ihren Tisch kommt. Sogar der Camembert für den Dessert erhält einen sachgemässen Fingerdruck zur Prüfung der richtigen Weichheit. Eher geht man einen Laden weiter, als den Käse im unrichtigen Stadium zu kaufen.

Im Herzen weh tut es mir aber, wenn ich sehe, wie bei uns Käse gekauft wird : « Ein halbes Pfund Emmentaler bitte »; ob jung oder alt, ob räss oder mild, spielt keine Rolle. Käse ist Käse. Wenn schon auf der ganzen Erde wahrscheinlich nirgends soviel Käse konsumiert wird, wie gerade bei uns in der Schweiz (pro Kopf und pro Jahr durchschnittlich 12 kg), so wird doch wohl nirgends sowenig Wert auf Qualität und auch auf Varietät im Käsegenuss gesehen wie bei uns.

Wir sind ganz selber schuld, wenn wir oft Käse minderer Qualität zu essen bekommen. Warum geben wir uns damit zufrieden ? Warum bestehen wir nicht darauf, nur beste Qualität zu bekommen ? Im allgemeinen wird ja in den Städten guter Käse verkauft, denn der minderwertige Käse wird nicht lange transportiert, sondern an Ort und Stelle abgesetzt. So kommt es, dass man im Emmental selber viel schlechten und sogar auch Magerkäse antrifft. Die

Bauern wollen für den Käse nicht den Preis bezahlen wie der Städter oder der Ausländer.

Im Ausland vor allem kann Käse dritter und vierter Qualität niemals verkauft werden. Der Amerikaner und der Franzose zahlen einen guten Preis für den Schweizer Käse, aber sie verlangen dafür auch Qualität. Wir in der Schweiz verlangen leider sehr oft Nicht-Qualität und zahlen doch den guten Preis. Hin und wieder passiert es bei kleineren Lebensmittelgeschäften, dass Käse dritter Qualität zusammengekauft und zum Preise erster Qualität verkauft wird. Kauft der Detaillist einen guten Käse zu Fr. 2.90 das kg und gibt er ihn zu Fr. 3.60 ab, so verdient er nicht soviel daran, wie wenn er einen schlechten Käse für Fr. 2.10 kauft und auch für Fr. 3.60 abgibt.

Dass man in manchen Detailgeschäften und besonders auf dem Lande so schlechten Käse bekommt, liegt nicht zum kleinsten Teil auch daran, dass er wochenlang angeschnitten liegen bleibt, ohne richtig gepflegt zu werden. Es ist immer sicherer, Käse in einem gangbaren Lebensmittelgeschäft zu kaufen. Aber auch die Hausfrau sollte wissen, dass man Käse nicht einkauft wie Zucker oder Kartoffeln, nämlich in grossen Quantitäten. Käse sollte nur für wenige Tage gekauft werden. Will man ihn länger aufbewahren, so muss er unbedingt im kühlen Keller oder im Kühlschrank sein,

Bewegungsschule
Suzanne Perrottet & Gertrud Schoop
Freiestrasse 56, Zürich 7

Mütter, die ihre Jugend gesund bewahren wollen, Töchter, die ihr Selbstgefühl stärken und ihre Frustrationen verlieren wollen, Kinder, die harmonisch werden sollen... sie alle bedürfen der rhythmischen Körperbildung. Wir erteilen Einzel- und Gruppenunterricht für Frauen, Töchter und Kinder in Dolks- und Privatkursen. (Die Dolkskurse werden im Sommer im Strandbad abgehalten.) Preis von Fr. 5.— bis Fr. 25.— pro Monat.

Anmeldungen und Auskunft
jederzeit und unverbindlich durch das
Sekretariat, Telefon L. 25.28

Institut für Heilgymnastik
OSKAR MEIER, Turnlehrer
Clausiusstrasse 2 ZÜRICH 6 Telephon H. 80.33
Allgemeine und orthopädische
Gymnastik für Kinder und Erwachsene



Dann werden Sie sie gewiss auch schon fortgewünscht haben. Und warum sollten Sie sich nicht von diesem Schönheitsfehler befreien, da es Ihnen nun so leicht gemacht ist? Bestellen Sie noch heute

Stillman's Freckle Cream

das wirksame Mittel gegen Sommersprossen und fleckige Haut. Die Anwendung ist einfach und erfordert täglich kaum eine Minute, sie kann ganz im geheimen geschehen. Ihre Haut wird rein und zart.

Zu beziehen gegen Voreinsendung des Preises von Fr. 4.50 auf mein Postcheckkonto (Bestellung auf dem Einzahlungsschein) oder auf Wunsch per Nachnahme gegen Nachnahmegebühr (Fr. 4.65). Prospekt gratis. H. Stehlin, Stillman Produkte, Hegibachstr. 64, Zürich. Postcheck-Konto Nr. VIII 12853.

und zwar in ein sauberes, trockenes Tüchlein eingewickelt. Soll er ziemlich lange halten, so muss das Tüchlein alle zwei bis drei Tage in Salzwasser getränkt und dabei der Käse jedesmal umgekehrt werden, denn da, wo er unten aufliegt, « setzt er sich an ». Ist der Käse nur wenige Tage aufzubewahren, so ist es ausgezeichnet, ihn in Stanniolpapier einzwickeln, damit er nicht austrocknet.

Mit den Begriffen « fett », « vollfett » verbinden eigentlich viele Leute eine ganz falsche Vorstellung. Sie glauben z. B., wenn der Tilsiter recht gelb sei (man färbt ihn öfters !) und verlaufe, dann sei er vollfett. Es ist aber gar nicht Fett, das da hinausläuft, sondern zum grössten Teil Wasser. So gibt es Appenzeller Viertelfett, der auch beinahe verläuft, trotz seinem kleinen Fettgehalt. Der Nährwert des Käses richtet sich übrigens nicht nur nach seinem Fettgehalt. Ein viertelfetter Schnittkäse kann ebenso nahrhaft sein wie ein vollfetter Käse.

Nach dem Lebensmittelgesetz muss ein Käse, der als vollfett gehandelt wird, 45 % Fett enthalten. Ist der Käse nicht vollfett, so muss der Fettgehalt angeschrieben sein. Es gibt vier Kategorien Käse :

| | |
|-------------|------------------|
| Magerkäse | bis zu 15 % Fett |
| Viertelfett | 15—25 % » |
| Halbfett | 25—35 % » |
| Vollfett | 35—45 % » |

Unter richtigem Emmentaler versteht man immer vollfett. Es braucht eine gewisse Uebung, um zu entscheiden, ob ein Käse vollfett ist oder nicht. Meistens sind vollfette gelblicher. Allerdings ist junger Käse weiss und doch vollfett. Fetter Käse ist schmalzend, Magerkäse bröcklig oder zäh. Am besten sieht man es, wenn man ihn zwischen den Fingern zerreibt. Der fette Käse zerreibt sich wie Butter, er vergeht auf der Hand. Der magere Käse bleibt aneinanderhängen, man kann ihn nicht zwischen den Fingern zerreiben, da er hängen bleibt wie Teig. Ganz zuverlässig kann man den Fettgehalt nur durch einen Lebensmittel-Chemiker feststellen lassen durch eine Analyse.

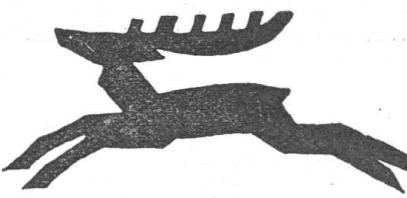
Tilsiter gibt es in allen Fettgehalten, aber ohne besondere Aufschrift gilt er als vollfett.

Der Schweizer und besonders der Deutschschweizer isst den Käse nicht als Delikatesse, sondern als Nahrungsmittel. Deshalb werden bei uns hauptsächlich Emmentaler, Greyerzer und Tilsiter gegessen, denn wir lieben den währschaften Käse, der billig ist und an dem man etwas hat. Muss das unbedingt so bleiben? Meinen Sie nicht, etwas mehr Käsekultur würde unserer Küche sehr gut tun? Sie setzen Ihrer Familie jahraus, jahrein den gleichen Käse vor. Der ewige Emmentaler würde sicher besser schmecken, wenn er gelegentlich von einem Vacherin oder einem recht kräftigen Appenzeller abgelöst würde.

Sie wissen, dass man in Frankreich nach jeder Mahlzeit Käse zum Dessert geniesst. Der Franzose ist Gourmet genug, um zu wissen, weshalb. Der Käse bildet einen angenehmen Uebergang vom Hauptteil des Essens zum Dessert. Er erfüllt aber auch, als Abschluss der Mahlzeit, ausgezeichnet seinen Zweck. Auch bei uns kommt es in der letzten Zeit zum Glück immer mehr ab, schwere süsse Speisen als Nachtisch zu präsentieren. Kämen wir erst einmal dazu, als Ersatz Käse zu servieren, so würden wir von selber bald die verschiedenen ausgezeichneten Spezialitäten heranziehen.

Der bekannteste Schweizerkäse ist der Emmentaler. Er ist ein Laibkäse im Gewicht von 50—120 kg, vollfett mit mittelgrosser Lochung. Zuerst wurde er nur im Emmental fabriziert. Heute macht man ihn im ganzen Kanton Bern, in einem Teil des deutschsprechenden Kantons Freiburg, Solothurn, Aargau, Luzern und auch in der Ostschweiz. Auch Frankreich, Italien, Finnland fabrizieren die gleiche Sorte Käse, welche als französischer, italienischer, finnischer Emmentaler verkauft wird. In Deutschland ist der Schweizerkäse unter «Emmentaler» eingeführt, während der in Deutschland selbst hergestellte Emmentaler als «Schweizerkäse» bezeichnet wird.

Im allgemeinen ist wohl der Käse immer am besten, der aus seinem Ursprungsland kommt. Camembert z. B. wird ja auch in der Schweiz nachgemacht, aber der echt französische Camembert ist doch besser. So ist der Emmentaler, der im Ausland hergestellt wird, lange nicht so gut wie unser Emmentaler.



EGLISANA

IM WETTRENNEN

ist der Eglisana-Hirsch stets voran. Eglisana erreicht allein durch seine unvergleichliche Qualität Rekord-Umsätze. Wählen Sie daher für Ihre Gesundheit immer nur das Beste, und greifen Sie zu keiner Nachahmung, denn es gibt kein gleichwertiges Ersatzgetränk für das vielgerühmte alkoholfreie Eglisana

**Verwaltung der Mineralquelle Eglisau
Zürich, Weinbergstrasse 17**

Zuckerkranke

brauchen den süßen Geschmack von Speisen und Getränken nicht zu entbehren. Mit **Hermes Saccharin-Tabletten** einem Süßstoff, garantiert ohne Nebenwirkung und Nebengeschmack, kann der Diabetiker ohne Gefahr ganz nach Belieben süßen. — In allen einschlägigen Geschäften zu haben.

Zum bequemen Mitführen der Tabletten in Westentasche oder Damenhandtasche liefern wir auf Wunsch flache Döschen.

HERMES A.-G., ZÜRICH 2

Leg' eins drauf, der Schmerz hört auf!



Dr. Scholl's Zino Pads bedeuten eine Umwälzung in der Behandlung von Hühneraugen und Hornhaut. Sie schliessen das erkrankte Gewebe vollständig ab, wirken auf natürlichem Wege durch die Feuchtigkeit und Wärme des Körpers. Dr. Scholl's Zino Pads ätzend und brennen nicht, sie sind dünn und tragen nicht auf, selbst im Bade wasserfest. Schon das erste Pflaster befreit Sie von den quälenden Schmerzen. Preis Fr. 1.50 per Schachtel.

In allen Apotheken u. Drogerien erhältlich, sowie in den Dr. Scholl Depots.

Gratismuster und Broschüre „Die Pflege der Füsse“ durch:

Dr. Scholl's Fuss-Pflege, Freiestrasse 4, Basel



Kommt dein Mann
müd vom Bureau
rasch eine Tasse
BANAGO

NAGO OLten

Kraft schafft NAGOMALTOR, vor u.
nach grossen Anstrengungen und be-
sonders bei Schwächezuständen.

taler und der unsrige wird auch vom Ausland als der weitaus beste anerkannt. In der Schweiz essen wir aber einen ganz andern Emmentaler als z. B. in Amerika. Der « Switzerland Cheese », der in Amerika gekauft wird, muss so grosse Löcher haben wie Fünfliber, denn die Amerikaner essen den Käse mit den Augen, sie essen die Löcher. Der Schweizer aber isst den Käse mit dem Mund und hat lieber mehr Käse und weniger und kleinere Löcher. Unser Emmentaler hat Löcher, die so dick sind wie etwa ein Finger. Er muss sehr kräftig sein und nach etwas schmecken. Der Emmentaler, der von der Schweiz nach Amerika exportiert wird, muss jung sein und nur schwach gesalzen.

Greyerzer (Gruyère) wird hauptsächlich im Kanton Freiburg, Waadt und Neuenburg hergestellt. Es ist der kleine Käse im Gewicht von 25—40 kg, von fettem Teig, kleiner Lochung und mit würzigem Geschmack. Er wird oft mit Emmentaler verwechselt. Zuerst wurden alle Rundkäse in den Alpengebieten und speziell in den Alpen des Greyerzerlandes hergestellt. Deshalb ist Greyerzer heute der Gattungsbe- griff für alle Käse dieses Kalibers, wo sie auch hergestellt werden. Diese kleinen Käse wurden schon früher exportiert und deshalb bürgerte sich dieser Name für die aus der Schweiz stammenden Käse ein. Frankreich und umliegende Produktionsländer haben die Fabrikation nachgeahmt und verkaufen alle aus der Schweiz stammenden Käse, ob Greyerzer oder Emmentaler, sowie ihre eigene Produktion als Greyerzer Käse.

Als Rohprodukt für die Herstellung der Schachtel- oder Konserve käse werden Emmentaler und Greyerzer bester Qualität in bezug auf Geschmack, Aroma und Beschaffenheit des Teiges verwendet. Oft sind es Käse, die als prima Qualität in der Käserei übernommen werden und später Nachgärungen durchmachen und deshalb nicht mehr jene Lochung aufweisen, wie der Export sie besonders beansprucht.

Viele Frauen, die auf eine gute Küche halten, verwenden als Reibkäse ausschliesslich Parmesan. Er ist allerdings unübertrifft in Qualität, aber ebenso unübertrifft

im Preis. Wir bekommen auch in der Schweiz sehr guten einheimischen Reibkäse zu einem anständigeren Preis.

Wir haben vor allem zwei Sorten:

1. Der Saanenkäse,

2. der Sbrinz oder Spalenreibkäse.

Sie unterscheiden sich sehr wenig voneinander. Trotzdem kostet der Saanenkäse 3 Franken mehr pro kg als der Sbrinz, nämlich Fr. 8, während der Sbrinz zu ungefähr Fr. 5 verkauft wird. Beide Sorten sind ausgesprochene Hobel- oder Reibkäse und eignen sich ausgezeichnet für den Belag von Speisen. Sie werden in allen Spezialgeschäften verkauft. Es kommt vor, dass der Saanenkäse auch als Schnittkäse, also ganz jung verkauft wird. Das ist aber nicht das richtige. Spalen- und auch Sbrinz sollte mindestens drei Jahre alt sein. Der Saanenkäse wird nur im eigentlichen Saanengebiet hergestellt und auch dort gelagert. Er ist ein Luxuskäse und wird meistens nur in kleinen Quantitäten pro 100 g gekauft. Der Sbrinz bietet zu billigem Preise fast das gleiche wie der Saanen. Er wird in Schwyz, Unterwalden und Luzern fabriziert. Bis vor kurzem hat man ihn vor allem ins Ausland verkauft. Wir selber haben ihn gar nicht geschätzt. Erst in den letzten Jahren wird er auch in der Schweiz immer mehr verlangt.

Die Reibkäse, wie auch Emmentaler, Gruyère und Tilsiter sind alles Hart- und Schnittkäse. Die Weichkäse sind im Gegensatz zu den harten aus weichem Teig hergestellt, d. h. sie werden weniger lang im Kessel «gebrannt» (gekocht). Ein solcher Weichkäse ist der Vacherin. Es gibt zweierlei: Vacherin à la main, den man direkt isst, und Vacherin à fondue, den man zum Fonduemachen verwendet.

Der Vacherin kommt aus dem Jouxatal. Er ist ein pikanter Dessertkäse und wird flüssig, wenn man ihn aufschneidet. So wie man in Frankreich den Camembert isst, so sollte man hier den Vacherin essen, eben als Dessertkäse. Man sieht ihn öfters in Zeitungen ausgeschrieben zum Preise von Fr. 3 bis 3.50. Er kommt aber immer auf netto Fr. 4 bis 5 zu stehen, denn bei solchen Offerten ist das Holz, auf dem er

Knorr Haferflocken



im
Büchermüesli
das ideale
Frühstück
und
Abendessen.

Verlangen Sie die
durchsichtigen
Cellophane-Beutel à 1/2 Kilo

Seiden-u. Wollstoffe



liefern wir zu
vorteilhaften
Preisen. Immer
die letzten Neu-
heiten. Verlangen
Sie Muster.

Seiden - Spinner

Bahnhofstrasse 52 · Zürich

Kräckliche, Blutarme trinken

Aristo

EIERCOGNAC

Medizinal-Eiercognac. Schafft Kraft, bildet Blut



Besuchen Sie die Berner
Kaffee- und Küchewirtschaften
J. Gfeller-Rindlisbacher A.
G.

Gute & Dieris
sorgfältig
zubereitete
Mittag- und
Abendessen

Bern
Bärenplatz 21

Basel
Eisengasse 9

Zürich
Löwenplatz
sowie das
Kurhaus

Blausee
im Kandertal

liegt, inbegriffen und das macht ziemlich viel aus. Man kauft ihn nur im Winter, d. h. von Ende September an. In den heißen Monaten wird kein Vacherin gemacht. Wenn man ihn isst, ist er meistens ein bis zwei Monate alt. Da seine Haltbarkeit beschränkt ist, sollte er sofort konsumiert werden, d. h. man soll nur soviel kaufen, als gerade gegessen wird.

Die Petit-Suisse kennt jeder, der sich schon einmal in Frankreich aufgehalten hat. Denn in Frankreich werden diese kleinen Käse in jedem Restaurant zum Dessert serviert. Es sind eine Art Quarkkäse, also ganz mild und von schwachem Geschmack. Man isst sie nur zum Dessert und der Franzose vermengt sie gerne mit Konfitüre. Sie werden heute auch in der Schweiz gemacht, speziell in Genf. Ursprünglich wurden sie nämlich in Paris hergestellt.

Der Brie ist ebenfalls ausgesprochener Dessertkäse, sehr mild und doch kräftig. Er ist ursprünglich französischer Herkunft, wird aber auch in der Schweiz fabriziert. Den echten französischen Brie nennen die Franzosen « Fromage du brie exquis ».

Verhältnismässig jung und weniger bekannt ist Yoghurt in Käseform; er wird hauptsächlich zum Frühstück und zu Zwischenmahlzeiten genossen. Mit Yoghurtkäse werden die gleichen gesundheitsförderlichen Wirkungen erzielt wie mit dem Yoghurt selbst. Er hat einen angenehmen Geschmack und da er mild ist, haben ihn viele Leute lieber als den Yoghurt selber, der säuerlich schmeckt.

Kräftigere Dessertkäse sind der Gorgonzola, der italienischer Käse ist, und der Roquefort, der von Frankreich kommt. Von Rechts wegen müsste man unsern Schweizer Roquefort « Fromage façon Roquefort » nennen, denn der echte Roquefort ist immer französisch. Bei Roquefort und Gorgonzola ist es sehr wichtig, sie im richtigen Stadium zu geniessen. Beide Sorten sind ziemlich scharf, aber auch ausserordentlich kräftig im Geschmack. Man kennt sie beide sofort an den grünlichen Flecken, die von den Kräutern herrühren, welche dem Käseteig beigegeben sind.

Romatour ist bekannt als ein bayrisches Originalprodukt, während sich Limburger als Schweizerprodukt eingebürgert hat und viel in den Kantonen Thurgau und St. Gallen fabriziert wird. Er ist meistens halb- oder dreiviertelfett und ein wenig flüssig. Er ist ja berüchtigt durch seinen starken Geruch und ist zu scharf, um als Dessertkäse genossen zu werden. Für Zwischenmahlzeiten hingegen ziehen ihn Käseliebhaber manchem anderen Käse vor.

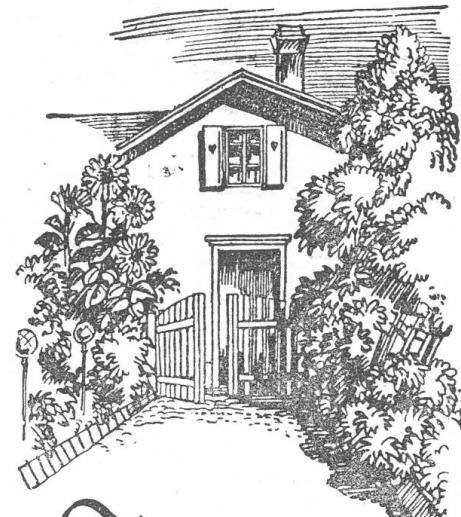
Piorakäse kommt aus der Gotthardgegend. Er ist halbweich und hat einen würzigen Alpengeschmack. Er wird besonders im Tessin viel gegessen und ist deshalb auch dort am besten erhältlich. Piora eignet sich besonders gut als Beigabe zu leichten Mahlzeiten, zu Obst oder zu Kartoffeln und Butter.

Gaiskäse ist eine besondere Spezialität, die aber nicht jedermann mundet. Gewöhnlich gefällt er den Leuten, die Ziegenmilch gerne haben, da er «gaisselet». Man macht ihn nur im Sommer und kann ihn gegen den Herbst kaufen.

Raquelette ist ein Walliserkäse. Er schmeckt ausgezeichnet, wenn er über dem Feuer geschmolzen, mit einem Messer abgeschabt und noch warm zu Kartoffeln gegessen wird.

Die meisten der jetzt aufgezählten Spezialsorten gehen nicht ins Ausland. Sie werden nur in der Schweiz gegessen und auch da in sehr kleinem Mass. In der Hauptsache essen wir doch Emmentaler, Gruyère oder Tilsiter. Alle andern Käse machen kaum mehr als 10 % aus.

Ich weiss, dass manche Leute sehr gerne Spezialsorten essen würden, aber sie kennen die Bezugsquellen zuwenig. Darf ich Ihnen einen guten Rat geben? Essen Sie jedesmal, wenn Sie eine Ferien- oder eine andere Reise durch die Schweiz machen, die Käsesorten, die in der Gegend selber hergestellt werden. Also im Wallis einen Raqulette, im Tessin den Piora usw. Schmeckt Ihnen der Käse, so lassen Sie sich eine Bezugsquelle dafür angeben. Damit werden Sie das ganze Jahr hindurch in der Lage sein, den gewünschten Käse aus jeder Gegend der Schweiz kommen zu lassen. Die Wahl wird Ihnen nicht zur Qual werden, und der Emmentaler doppelt so gut schmekken, wenn Sie nicht ausschliesslich auf ihn angewiesen sind.



In den Gärten unsrer Grossmütter

durften die Gewürzkräuter
nicht fehlen: Majoran und
Thymian, Kerbel, Rosmarin,
Basilikum und wie sie alle
heissen.

Man wusste also früher
schon, dass man die Speisen
würzen muss, wenn sie
schmackhaft werden sollen.
Heute ist die Sache wesent-
lich einfacher: man verbes-
sert fade Suppen, Saucen
und Gemüse mit Maggi's
Würze und erübrigtdamit
die vielen Gewürzkräuter.
Einige Tropfen davon geben
sofort den gewünschten ap-
petitanregenden Wohlge-
schmack.