

Sehr verehrte Zuhörer,

Es war mir eine grosse Freude der Einladung von Dr. Niinivaara hierher zu kommen, bejahend entgegennehmen zu können. Es freute mich darum so, weil es mir jetzt möglich geworden ist in einem kleinen Kreis von sehr interessierten Leuten Besprechungen über Themas mitzumachen, die auch für die holländischen Metzger und für mich als ihren Vertreter von grosser Bedeutung sind. Ein zweiter Grund für meine Freude ist, dass ich persönlich etwas von Finnland kennen lerne. Ich muss sagen, dass ich mich viel Schönes vorgestellt hatte, aber dass die Wirklichkeit hundertfach schöner ist.

Drittens freut es mich sehr, dass ich etwas zu Ihnen sagen darf über ein Thema dass meines Erachtens für die fleischverarbeitenden Gruppen, also Fabrike und Metzger, von grosser Bedeutung ist.

Bevor ich darüber zu sprechen anfangen, ist es mir ein Bedürfnis den finnischen Gastgeber von ganzem Herzen zu danken für die Einladung, für den sehr freundlichen Empfang und Ihnen zu gratulieren mit der Initiativ diese Versammlung abzuhalten, da diese ohne Zweifel grosse Erfolge haben wird, auch für die notwendige internationale Zusammenarbeit und Gedankenauswechslung. Und jetzt mein Thema Die Fleischerfachausbildung in Holland.

Zuerst einige Zahlen.

In den Niederlanden, die 10 Million Einwohner haben, sind etwa 10.000 Fleischerbetriebe, also auf je 1000 Einwohner einen Fleischerladen. Diese 10.000 Metzger verarbeiten mit ihren etwa 12.000 Mitarbeitern (ohne Frauen und Kinder) etwa 70% der Schweinefleischproduktion in Holland und 80% der Rindfleischproduktion.

Wie wichtig diese Arbeit im nationalen Rahmen ist, wird Ihnen deutlich sein wenn ich sage, dass im Jahre 1954 der Beitragsanteil aus dem Fleischsektor zum nationalen Einkommen 1200 Million Gulden war, dass ist 100.000.000.000. finnische Marken.

Gerade so viel wie aus dem Milchsektor.

So weit etwas über die heutige Lage dieser wichtigen Gruppe in der holländischen Agrarproduktion, denn dazu gehören, meiner Meinung nach, die Metzger. Und jetzt die Ausbildung.

Im Jahre 1923 gab es in Holland ein Wochenblatt für die Metzger, dessen Hauptschriftleiter, selbst ein Fleischersohn, durch seinen lebhaften Kontakt mit dem Fleischerhandwerk entdeckte, dass viel an der Ausbildung mangelte. Eine sehr grosse Menge von Umständen hatte in den letzten hundert Jahren, also im 19. und Anfang des 20. Jahrhunderts einen Rückgang in das vorher sehr gut arbeitende Handwerk verursacht. Obwohl es einige führende Persönlichkeiten gab, die immer wieder auf die grosse Wichtigkeit der beruflichen Ausbildung und besonders auch auf die Notwendigkeit einer höheren Stufe im Handwerk hinwiesen, war im Allgemeinen das Interesse der organisierten Metzger sehr gering.

So kam die etwas sonderbare Tatsache vor, dass der obengenannte Hauptschriftleiter der Fleischerzeitung mit finanzieller Unterstützung seines Verlages, eine Fleischerfachschule gründete.

Dieser Herr Cuiper, mein Amtsvorgänger, war (und ist) eine sehr energische Persönlichkeit, die, wie sich später zeigen wird, ungeheure Erfolge erzielt hat durch harte Arbeit und oft, wenigstens im Anfang, unter Verkenmung seiner Ideen.

Wie gesagt fing er im Jahre 1923 mit der Ausbildung in Schulverband an. Dafür wurde in einigen Räumen, die vom öffentlichen Schlachthaus in Utrecht gemietet wurden, ein Kurs von 2 Monaten gegeben.

Es nahmen 45 Lehrlinge teil. Der zweite und dritte Kurs hatte je etwa 15 Schüler. Dann wurde die Anziehungskraft von jedem Neuen noch geringer und damit verengte sich die doch schon schmale finanzielle Grundlage. Noch immer waren die damals bestehenden Organisationen im Fleischerhandwerk nicht überzeugt von dem grossen Werte einer guten Ausbildung.

Herr Cuiper griff dann die Gedanke auf eine Ausstellung zu organisieren wo gezeigt werden sollte, was seine Schüler leisten könnten. Und aufs Neue war es der Verlagsdirektor, Herr Misset, der die notwendige finanzielle Unterstützung gab. Diese Ausstellung hatte einen grossen Erfolg und die Augen der Fleischer wurden geöffnet für die Möglichkeiten die der Schulunterricht bot für die notwendige Verstärkung ihres Berufsstandes.

Man fing an der Schule finanzielle Unterstützung zu geben, aber was eigentlich wichtiger war, man fing zugleich an Propaganda zu machen für den Fachunterricht. Es wurde ein Vorstand gebildet, in dem die Organisationen Abgeordnete hatten (und haben). Und als die freien Organisationen ihr Interesse zeigten, war eine wichtige Voraussetzung da, die in den Niederlanden unbedingt notwendig ist um vom Staat Unterstützung zu bekommen. Dass heisst nur wenn eine repräsentative Gruppe für das eine oder andere Objekt eine finanzielle Unterstützung verlangt, kann das betreffende Ministerium dies in Erwägung ziehen.

Weil die Fleischerorganisationen sich mit der Schule einig erklärt hatten und ein Verein gegründet worden war der sich um die Ausbildung kümmerte, bekam die Schule einen halb staatlichen Status und wurden seit 1929 alle Kosten nachher durch die Staat bezahlt, dass heisst 70% geht auf Staatskosten und 30% bezahlt die Gemeinde in der sich die Schule befindet.

Nach diesem Fortschritt ging es immer besser mit der Schule, aber man denke sich die Sache nicht zu einfach, denn natürlich hatte der Verein, so weit es die Schule anbelangte, sich den allgemeinen Richtlinien, die für ähnliche Handwerksschule galten, zu unterwerfen. Und da bald die grosse Wirtschaftskrise 1930-35 ausbrach, waren die Finanzen noch immer sehr karg.

Unter begeisterender Führung des Herr Cuiper, der damals auch General-Sekretär der Fleischerorganisationen geworden war, entwickelte sich die Ausbildung doch in guter Richtung.

Ein Lorbeerkrantz für seine Arbeit war Folgendes. Im Jahre 1938 wurde in der Volksvertretung ein Gesetz angenommen, wobei die Errichtung von neuem Geschäften geregelt wurde. Diese sogenannte Niederlassungsverordnung galt damals für viele und am heutigen Tage fast für alle Art Kleinbetriebe, aber es waren die niederländischen Metzger, die nicht nur als Ersten dem betreffenden Ministerium ihre Anforderungen übermitteln könnten, sondern wurden diese auch sofort vom Parlament benehmigt, weil die Möglichkeit für den Aspirant-Metzger um sich für die staatliche Prüfung vorzubereiten, in Form der Schule schon vorhanden war. Nur eine Bedingung wurde dem Gesetz hinzugefügt, nämlich der Verein zur Förderung der Fleischerfachausbildung hatte die Pflicht auch in anderen Städten im Lande die Gelegenheit zu bieten den Unterricht zu folgen. Es war und ist nämlich nicht leicht für den jungen Fleischergesell sich während drei und jetzt sogar fünf Monate aus dem Betriebe frei zu machen um täglich in der Schule in Utrecht zu arbeiten.

So entstand das System der Zweigkurse, die jetzt den Anzahl von 24 erreicht haben. Hier wird während 6 Monate (jetzt 11) einen Mittag und einen Abend pro Woche Unterricht gegeben. Diese Zweigkurse werden aber finanziell nicht vom Staat unterstützt.

Die Endprüfung steht aber doch unter staatlicher Kontrolle.

Auf der Zentralschule, sowie auf den Zweigkursen werden die Schüler in 5, beziehungsweise 11 Monate ausgebildet für die Minimumanforderungen, die das Niederlassungsgesetz stellt. Zwischen den Kurs an der Zentralschule und den der Zweigkurse gibt es noch einen wichtigen Unterschied, nämlich dass an der Zentralschule auch Unterricht gegeben wird in Buchhaltung, Sozialgesetzen, Handelsusancen. Für diese Materie fördert das Gesetz auch ein Diplom. Die Schüler der Zweigkurse müssen dieses Diplom auf einem der zahlreichen allgemeinen Kurse die zu diesem Zwecke da sind, erwerben.

Und jetzt die dritte Phase der Ausbildung, oder eigentlich die Erste, aber sie ist zuletzt zu Stand gekommen, weshalb ich sie erst jetzt vorführe. Das ist das Lehrlingswesen.

Nach dem zweiten Weltkrieg wurde es für notwendig gehalten um die schon seit 30 Jahren geplante Ausbildung der Jüngsten im Handwerk zu organisieren. In anderen Handwerken gab es schon einige gut arbeitende Lehrlingswesen und im Jahre 1950 hat man nach vielen Vorbereitungen auch im Fleischerhandwerk damit angefangen. Unserem Verein wurde, man kann sagen logischerweise, auch diese Organisation anvertraut. Staat und Gemeinde nahmen wieder 70% respektive 30% von den Spesen für ihre Rechnung. Man fing an mit etwa 45 Lehrlingen, die in Utrecht an der Zentralschule einen Mittag pro Woche Unterricht bekamen.

Das Fleischerhandwerk, das sich nach dem Kriege einer kräftigen Organisation erfreut, sah sehr gut den Belang dieser frühen Bildung und Bindung mit dem Betriebe ein und im Jahre 1951 wurde im Gesamtarbeitsvertrag im Fleischerhandwerk die Klausel aufgenommen, dass alle männlichen Mitarbeiter die jünger als 18 Jahre sind im Lehrlingswesen aufgenommen werden müssen.

Das ist also imperativ.

Schon in 1947 hatten auch die Arbeitsorganisationen ihre Abgeordneten im Vorstand des Vereins bekommen.

Das Lehrlingswesen arbeitet in folgender Weise.

Unser Verein schliesst einen Kontrakt ab mit dem Arbeitsgeber oder Patron, wobei dieser sich verantwortlich stellt für die technische Ausbildung des Jungens (oder bisweilen sogar Mädchens). Der Lehrmeister-Patron empfängt vom Staat f. 30,=, f. 40,= oder f. 50,= pro Jahr, dass ist respektive 2500, 3333 und 4166 finnische Marken. Die meisten Lehrmeister lassen das Geld in die Kasse des Vereins und daraus hat sich ein Fonds entwickelt, mit dessen Kapital die weitere Entwicklung und Ausbreitung des Fachunterrichts finanziert wird.

Unser Verein hat die Ueberwachung dieser technischen Ausbildung und hat jetzt neun Kontrolleure (die aus dem Handwerk stammen) und einen Chefkontrolleur täglich für diese Ueberwachung tätig. Jeder Kontrolleur hat ein Auto und einen eigenen Kreis. Jeden Freitag kommen sie alle zu unserem Institut um ihre Berichte zu erstatten und die Verwaltungssachen zu erledigen. Für die Verwaltung dieser Abteilung gibt es einen Verwalter, der mit vier Damen diese Sache marschieren lässt, weil überdies unsere Zentralverwaltung den grössten Teil der allgemeinen Finanzsachen in Beziehung mit dem Ministerium bearbeitet.

Unser Verein organisiert überdies für die Lehrlinge (jetzt rund 2000) den sogenannten allgemeinen und auf dem Fach eingestellten Unterricht. Dass heisst dass in 24 Städten (meistens in oder in der Nähe von Schlachthöfen) in Klasse verband fünf Stunden pro Woche theoretischer Unterricht gegeben wird.

Elementarunterricht wird gegeben in Fleischhauerei, Herstellung von Wurst und Fleischwaren, holländischer Sprache, Rechnen und allgemeiner Wirtschaftslehre, dass heisst zum Beispiel Kenntnis von Sozialgesetzen,

Arbeitsverbänden, Kältetechnik, Steuersachen, u.s.w. Die zwei ersten Fächer werden von Metzgern unterrichtet und die Uebrigen von Lehrern der Elementarschule. Unser Verein hat für diesen Unterricht für 95 Klassen 40 Schullehrer und 29 Fachlehrer zur Verfügung. Die Arbeit die diese Lehrer für unseren Verein tun, ist natürlich keine volle Tagesaufgabe und sie treiben es neben ihren Geschäften oder anderer Schularbeit.

Nach einer Lehrzeit von drei Jahren wird der Lehrling, was seine technischen Fortschritte betrifft, einer vom Staat überwachten Probe unterzogen. Diese Probe wird von unserem Verein in enger Beziehung mit den Innungen durchgeführt.

Wenn die Lehrlinge diese Prüfung bestanden haben, bekommen sie ein offizielles Zeugnis vom Ministerium für Unterricht, Kunste und Wissenschaften. Dieses Zeugnis ist erforderlich wenn der Lehrling an einem weiteren Ausbildungskurs teilnehmen will. Die Lehrlinge werden auch noch einer Prüfung ihrer Allgemeinbildung unterworfen. Wenn sie diese Prüfung bestehen, bekommen sie vom Verein ein Diplom. Dieses Diplom zusammen mit dem staatlichen Zeugnis ist imperativ wenn man einen fünfmonatskurs an der Zentralschule mitmachen will. In der nächsten Zukunft wird dieses Diplom auch für die Zweigkurse erfordert werden.

Auf der Zentralschule in Utrecht und auf den 22 Zweigschulen, die fast alle in öffentlichen Schlachthöfen gegeben werden, wird Unterricht gegeben in Fleischhauerei (respektive 252 und 63 Stunden), Herstellung von Wurst und Fleischwaren (respektive 252 und 114 Stunden), Garnieren und Dekorieren von Fleisch (respektive 63 und 30 Stunden) Vieh und Viehkrankheiten (respektive 42 und 20 Stunden), Kenntnis von Fleischereimaschinen (respektive 42 und 35 Stunden). Die Zentralschule gibt dazu noch pro Woche Unterricht in Buchhaltung (2 Stunden), Rechnen und Kalkulation (1 Stunde),

Handelsusancen (2 Stunden), Sozialgesetzen (1 Stunde) holländischer Sprache (2 Stunden) und Wirtschaftslehre (1 Stunde). Die Zentralschule hat meistens 3 Klassen von 15 bis 20 Schülern und die Zweigkurse 1 bis 2 Gruppen von etwa 20 Personen. Der Verein hat für diesen Unterricht in der Zentralschule die Verfügung über drei Fachlehrer, die den ganzen Tag in der Schule beschäftigt sind. Pro Jahr wird etwa für 200.000,- holländischen Gulden, dass ist etwa 16.000.000,- finnischen Marke an Fleisch verarbeitet. Das Material wird zur Heeresverpflegung verwendet.

Darüber hinaus hat die Schule noch einen Lehrer für die Handelswissenschaften, einen Lehrer für Kenntnis von Kältetechnik und Fleischereimaschinen und ich selbst versuche den jungen Leuten etwas Kenntnis über die Tierkrankheiten, allgemeine Hygiene und Fleischschau beizubringen.

Für die Zweigkurse haben wir 6 Wanderlehrer und noch etwa 35 Mitarbeiter wie Tierärzte, Techniker von Schlachthöfen und Fleischermeister.

Das Verwaltungspersonal für Schule und Zweigkurse zusammen besteht aus 8 Personen. Schule und Zweigkurse zusammen haben insgesamt etwa 500 Schüler pro Jahr.

Dann organisiert unser Verein noch Schlachtkurse. Es ist nämlich so, dass der Fleischer, ehe er sich niederlassen darf, auch ein Zeugnis haben muss dass er schlachten kann.

Weiter werden spezielle Kurse organisiert wie da sind Schaufensteraufbau, besondere Dauerwaren und Feinkostherstellung, Gewerbekunde. Alle die Spezialkurse sind, wie die Zweigkurse, reines Partikularunternehmen und die Kosten müssen von den Teilnehmern eingebracht werden.

Es werden oft Demonstrationen für Hausfrauen abgehalten in enger Zusammenarbeit mit örtlichen Innungen. Die Federation von Innungen organisiert Kalkulationskurse für Metzgermeister.

Dann haben wir seit einigen Jahren angefangen eine

Ueberwachungs- und Auskunftsdienst für das Fleischerhandwerk und die Zulieferungsbetriebe im Gange zu setzen. Dafür ist ein kleines Laboratorium eingerichtet, wo neben Analysen die mit der Ueberwachung zu tun haben, auch Prüfung von Hilfstoffen und Maschinen stattfindet. Fünfhundert neunundvierzig Fleischer haben sich dieser Dienst angeschlossen. Die angeschlossenen Betriebe bekommen ein Schild damit die Kunden sehen können, dass das Betrieb sich unserer Kontrolle unterworfen hat.

Wir haben gerade angefangen auch mehr grundsätzliche Untersuchungen zu tun, entweder selbständig oder in Zusammenarbeit mit Instituten für Tierzucht oder Ernährungskunde.

Gerade dieses Jahr hat auch die weitere Ausbildung unserer Fachlehrer angefangen. Die sind nämlich ohne Ausnahme so aus der Praxis bevor den Schülern gesetzt worden. Insbesondere für den Unterricht an den jungen Gesellen war der Mangel jeder pädagogischer und didaktischen Kenntnis ein Handikap.

Zuletzt möchte ich meinen verehrten Zuhörern einige Zahlen nennen.

Das Gesamtbudget unseres Vereins betrug im Jahre 1954 etwa 600.000,- holländischen Gulden, dass ist 50.000.000. finnischen Marken.

Ich hoffe, dass ich mit diesem kurzen Uebersicht eine Grundlage geschaffen habe für eine lebhaft Diskussion. Hoffentlich bin ich nicht so undeutlich gewesen, dass Sie, meine Zuhörer, nicht den Mut haben überhaupt etwas zu fragen.

Natürlich bin ich auch gerne bereit Fragen über das Fleischerhandwerk in Holland im allgemeinen zu beantworten zu versuchen.

Ich danke Ihnen für die Aufmerksamkeit womit Sie mir zugehört haben.

ENTWICKLUNG DER FLEISCHERFACHAUSBILDUNG IN DEN NIEDERLANDEN.

Die Ausbildung von Fleischern in Holland ist gegründet auf dem Lehrlingswesen im Fleischerbetrieb und dem Fleischerfachunterricht in der Ersten Niederländischen Fleischerfachschule in Utrecht oder auf einem Zweigkursus.

Fleischerfachschule und Zweigkurse

Die Erste Niederländische Fleischerfachschule in Utrecht wurde am 19. Februar 1923 errichtet. Der Anfang war sehr bescheiden. Der Schlachthof der Stadt Utrecht beherbergte die Schule und stellte zwei Zimmer zu ihrer Verfügung. Herr Th. Cuiper stiftete die Schule mit finanzieller Hilfe des Verlags der holländischen Fleischerzeitung "De Slagerij".

Im Jahre 1937 kam in Holland das Gesetz bezüglich der Gründung von Kleinbetrieben zustande und die Fleischerfachschule in Utrecht erhielt das Recht die Lehrlinge im Fleischergerwerbe auszubilden und für die Prüfung zur Erlangung des Fleischerfachdiploms, woraus die Fachgeschicklichkeit hervorgeht, und des Handelsdiploms, das die geschäftliche Fähigkeit unter Beweis stellt, vorzubereiten.

Nur ein Abiturient der Ersten Niederländischen Fleischerfachschule hat das Recht sich als Fleischermeister niederzulassen oder Geschäftsführer in einer Fleischerei zu werden.

Die Fleischerfachschule gibt Tagesunterricht; der Kursus dauert fünf Monate und die Stunden werden an fünf Wochentagen, von 9 bis 12 und von 1.30 bis 5 Uhr gegeben. Zweigkurse werden in ungefähr zwanzig verschiedenen Städten gegeben und dauern vierzig Wochen; sie werden an einigen Mittagen und Abenden gegeben und sind für arbeitende Fleischersöhne und -Geselle bestimmt.

Der Kursus an der Tagesschule kostet 100 Gulden, die Bücher und Geräte etwa 40 Gulden. Wenn die Schüler nicht in Utrecht oder in der Nähe wohnen, müssen sie dort selbstverständlich ein Zimmer mit voller Pension suchen, was zirka 125 Gulden pro Monat kostet.

Nur Schüler, die wenigstens Elementarunterricht gehabt haben, kommen für Aufnahme in der Schule in Betracht; ferner müssen sie drei Jahre in einer Fleischerei gearbeitet haben. Sie müssen auch eine Aufnahmeprüfung bestehen, bei welcher sie schriftliche Fragen bezüglich des Fleischhandels und der Rechenkunde beantworten müssen und sie müssen unter Beweis stellen, dass sie ein Rind, ein Kalb, ein Schwein und ein Schaf schlachten können.

Der Unterricht in der Tagesschule

In der Schule wird u.a. unterrichtet: die Fleischhauerei (Rind, Schwein, Schaf), die Herstellung von Wurst und Fleischwaren, das Konservieren, das Salzen und Präservieren von Häuten und Därmen, das Einrichten von Schaufensterauslagen und das Garnieren und Dekorieren von Fleisch für solche Auslagen, Kenntnis von Fleischereimaschinen, Ladeneinrichtung, Kaufmannschaft, Vieh und Viehkrankheiten, Fleisch als Nahrungsmittel, Tieren, die sich für die Fleischerei am besten eignen, Fleischhygiene, Buchhaltung, Sozialgesetzen, Handelsusancen, Gewürzen, Natur- und Kunstdärmer, Packpapier und Bindfaden.

Das Lehrlingswesen im Fleischergewerbe

Der Verein zur Förderung des Fleischerfachunterrichtes S.V.O. hat das Lehrlingswesen organisiert. Dieses bezweckt die Ausbildung von Fleischergeesellen innerhalb von drei Jahren.

Zu diesem Zweck wird der Junge, der die Elementarschule besucht hat, in einer Fleischerei untergebracht, deren Besitzer oder Geschäftsführer bereit ist ihn in der Praxis auszubilden. Der Lehrling ist verpflichtet drei Jahre bei diesem Meister zu bleiben und den Lehrlingskursus zu besuchen, welche an einem Nachmittag stattfindet. Hier werden seine Kenntnisse von Rechenkunde und der holländischen Sprache, welche er sich in der Elementarschule erworben hat, aufgefrischt. Ferner erlernt er die Grundsätze von Hygiene, Warenkenntnis, Sozialgesetzgebung, Geographie, Fleischhauerei und Wurstherstellung. Der Meister verpflichtet sich seinem Lehrling freizugeben für den Besuch des Lehrlingskursus.

Der Fleischermeister, der ein Lehrlingsabkommen abgeschlossen hat, wird regelmässig vom Kontrolleur des Vereins zur Förderung des Fleischerfachunterrichtes S.V.O. besucht, damit letzterer die Benennung und die Fortschritte des Lehrlinges im Auge behalten kann. Bei dieser Gelegenheit hat nicht nur der Meister sondern auch der Lehrling das Recht Bemerkungen zu machen oder Klage zu führen.

Am Ende der dreijährigen Lehrzeit muss der Lehrling eine Prüfung zur Erlangung des Gesellendiplsoms bestehen. Solange er dieses Diplom nicht erworben hat, kann er nicht freigesprochen werden.

Nach einer günstigen Prüfung hat der Gesell das Recht an der Fleischerfachschule in Utrecht oder auf einem Zweigkursus zu studieren um sich für die Prüfung zur Erlangung des Fachgeschicklichkeitsdiplsoms vorzubereiten. Dieses Diplom gibt ihm, wie oben erwähnt, das Recht sich als Fleischermeister niederzulassen oder Geschäftsführer einer Fleischerei zu werden.

Versuchsanstalt für das Fleischergewerbe

Mit der Fleischerfachschule in Utrecht ist eine Versuchsanstalt für das Fleischergewerbe verbunden, welche wissenschaftliche Untersuchungen vornimmt. In dieser Anstalt arbeiten der Fleischer, der Chemiker, der Bakteriologe und der Veterinär zusammen. Sie bietet dem Fleischer dauernde Kontrolle auf die Beschaffenheit seiner Produkte und erteilt ihm Auskunft über Rezepte, Laden- und Werkstatteinrichtung und Anschaffung von Maschinen.

Konsulente der Anstalt besuchen regelmässig die Meister in ihren Läden und geben den gewünschten Rat. Wenn nötig arbeiten sie in der Werkstatt und unterrichten den Fleischer in bezug auf die Herstellung von Wurst und Fleischwaren.

Jeder Fleischer, der Mitglied der Versuchsanstalt ist, hat das Recht das Schild der Anstalt in seinem Laden anzubringen so dass die Kunden sehen können, dass seine Waren unter dauernder Kontrolle der Anstalt stehen.
