

Aso – wenn mer mengmol eso echli Ziit vorig bliibt wo sich nünt me recht lohnt zom Aafange, denn nemi wahllos ääs vo mine Büecher i d'Händ. S'cha en Roman se wo n'i echli dren lese, e Fotialbum vo früener, e Kunschtbuech mit farbige Reproduktione oder es vo de alte Chochbüecher. Ääs schtammt no vo mimer eltische Grostante. Vorne ine het's zwää Bilder wo me gsiet wie s' früner i n'ere noble Hushaltigsschuel zue ond her g'gange isch. Jungi wohlerzogni Dame i blüetewisse Schosse sind i de Chochi oder im Bögelzimmer beschäftigt. I blättere denn i de Rezept ome. En Chueche mit 15, 16 Eier, 250 g Haselnöss ond Zocker ond 90 g Mehl fällt mer uuf – wa säät echt do de Choleschterin-Spiegel dezue? Sicher ghört aber zo mim Schmökere s'Rezept vo de Bäretatze. Nöd die süesse mit Zimet ond Nägeli! Richtigi. Die mues me botze – wie echt? – ond denn e paar Schtond lang is chochig Wasser legge. S'Weichchoche gäng scho öppe drüü Schtond ond bruuchi en guet gwörzt Suud mit vil Essig. Mit ere Wildsauce täg me s'Fleisch wo me sorgfältig vom Chnoch glöst hegi, serviere. Aber: wo söll i au en Bär hernee? De einzig i de Schwiz isch jo nüme im Münschertal ond gfallt mer sowiso besser lebig!