

Did you ever fall in love with a man that was no good? Did you ever fall in love with a man that was no good? No matter what you did for him, he never understood

by Bessie Smith

The meanest thing he could say would thrill you through and through
The meanest thing he could say would thrill you through and through
And there wasn't nothin' too dirty for that man to do

He'd treat you nice and kind till he win your heart and hand
He'd treat you nice and kind till he win your heart and hand
Then he git so cruel that man, you just could not stand
Lawd, I really don't think no man's love can last
Lawd, I don't think no man's love can last

They'll love you to death then treat you like a thing of the past

There's nineteen men livin' in my neighborhood

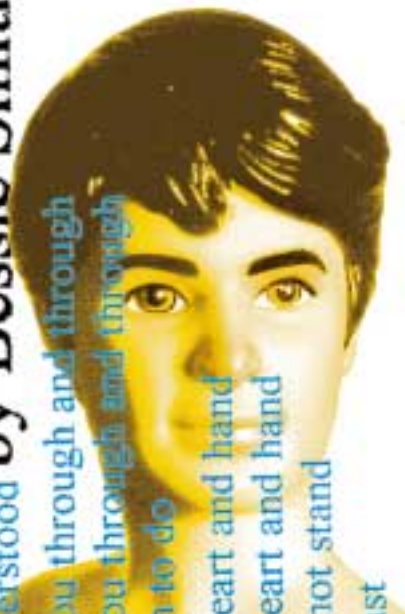
There's nineteen men livin' in my neighborhood

Eighteen of them are fools and the one ain't no doggone good

Lawd, Lawd, Lawd, Lawd, Lawd, Lawd, Lawd, Lawd

Lawd, Lawd, Lawd, Lawd, Lawd

That dirty no-good man treats me just like I'm a dog



Männer selbstgebacken

Genug der Mühe, genug der Klagen. Der Markt angetrot ist zwar groß doch selten finden Sie was wir wollen oder brauchen. Selberbacken ist eine lustvolle Alternative um unsere Vorstellungen umzusetzen. Jedes gute Kekerezept ist gegutet, Kranten in wissenschaftlichen Büchern kann inspirieren, diskutieren Sie überlieferte Rezepte oder kreieren Sie einfach neue!

Formen werden gesucht, Vorstellungen zu Papier gebracht, Visionen erhalten Worte, Phantasien neue Blüten. Bedenken Sie den Verwendungszweck: Backe ich für meines Heißhunger oder will ich länger daran naschen (Halbhartsit)? Wieviel Männer wollen Sie hacken? Reicht mir einer oder verkaufe ich eine größere Anzahl, oder will ich damit eine gute Freundin überraschen? Menge und Aufwand sollten nach diesen Kriterien bemessen werden.

Gerichte mit hochwertigen Zutaten erreichen Sie beste Qualität. Nahn Frau rinnt was sie kriegen konnte, ist sie nun Wert auf ausgewählte, gesunde Kost.

Kein Würzen lassen Sie sich gehen. Mit Ingwer erzielen Sie ein lebhafteres, mit Pfeffer einschärfen. Ergötzen: Zimt und Vanille verheizen einen inmaloch guten Geruch.

Iber Teig sollte für eine Zeit lang ruhen, hartiges Kneten ist von Vorteil, sonst erwartet Sie am Schluss eine unangenehme Überraschung.

Zur Verarbeitung darf er weder zu hart (kein Spak!) noch zu weich (bleibt ständig kleben) sein, rollen Sie ihn aus: dick, dünn, handhübsch...

Der Austeicher muß scharfe Konturen haben, gute Kanten sonst verschmelzen die Grenzen. Proportion, Form und Größe sollten Ihren Vorstellungen möglichst genau entsprechen.

Das Backrohr vorheizen, die Temperatur gut wählen, nichts anheizen lassen. Verbrannte Exemplare sind äußerst ungesund. Versuche Schäden zu verstecken sind oft nutzlos und bringen nichts, ein hitterer Geschmack Meißt erfahrungsgemäß zurück.

Hochwertiger Inhalt, Geschmack und Geruch müssen Ihren Ansprüchen entsprechen, aber vergessen Sie nicht auf das Äußere. Manche Frauen bevorzugen Schokoladeglasur andere Zuckerwerk, den wenigsten genügt der rohe Keks. Rosinen geben immer gute Augen ab, silberne Zuckerkgelchen auch, blitzen gefährlich und es könnte Ihnen passieren, daß Sie sich die Zähne daran ausheilen.

