

Quetschekuchezeit

Omm letzde Somsdaach hadd uns de Schorsch unns Kättche ferr zum Quetschekuche-Esse oigelade. De erst hawwe merr uns de Kuche in de Kisch vumm Kättche oogeguggd unn als merr den Kuche uffem grüße Blech mett scheene safdische Quetsche geseh hawwe, doo hawwe merr all su enn rischdische Abbedidd druff krieh. Wie merr donn omm Disch gesotze hawwe unn noochdem jeder von uns, also aach de Karl unn soi Paula, zwaa Sticker Kuche mett Sahne gefuttet, Kaffee unn hinnenooch noch enn Schnaps gedrunke hadde, hawwe sisch unser Mädscher iwver de Kuche unn wie merr den mache dut unnerhalle. Weil su enn Quetschekuche werrd joo nimmi nor wie frieher gemacht, naa, sogar mett Quarkdeisch odder mett Bisquittboddem.

De Schorsch seet: Isch essen awwer omm liebsde mett Hefedeisch.

De Karl druff: Bei uns dehoom hotts de ersde Quetschekuche im Johr omm Verlobde Daach gewwe.

Isch habb donn verzählt, dass su enn Quetschekuche bei mir immer enn Haufe Erinnerunge wecke dut, onn moi Mudder unn onn moin Vadder, wie merr als Kinner omm Disch gesotze unn druff gewadd hawwe, bis jeder vunn uns soi Stick uffen Deller krieh hott, awwer erst noochdem de Vadder soi Stick krieh hott, die Mudder war immer die Letzt, die sich bedient hott. Weil wenn de Kuche all worm iss, die Mudder war immer meddem klennsde Stick zefridde. Unn donn muss isch immer droo denke, wies Tonde Kättche, die Schwessder vunn moim Vadder, sisch Quetschekuche vumm Bäcker in de Kerrschgass hott mache losse. Jetz waaß isch awwer nimmi su genau, wie der Bäcker gehaaße hott. Frieherr unn vorm Kriesch war dess joo die Bäckerei Altmaier gewese unn später die Bäckerei Rübsam, awwer ess konn soi, dass dezwische noch enn onnern Bäcker soi Backstubb dort gehabbd hott.

Jedenfalls dess Tonde Kättche. Die hott also ferr ihr gruß Familie unn aach onnern Mitesser su wie isch immer zwaa grüße Bleche vunn ihrne Wohnung uffem Kerrschplatz die Trebb enunner unn iwver die Gass bei de Bäcker gebrochd. Unn aach onnern Weibsleit vunn de Kerrschgass unn drummerum hawwe Bleche mett Kuche zum Bäcker gebrochd. Dess Tonde Kättche hott awwer nitt gut geseh unn wie sollse ihr Kuche vunn dene vunn de Nochberschoft unnerscheide? Sie hott sisch ze helfe gewissd unn hott zwische die Quetsche schee verdeild iwwers gonse Blech villeischd zeh odder zwölf Strohhälmscher uffrecht gesteckt. Unn wenn die Zeit ferrs Backe erum gewese iss unns Tonde Kättche eniwwer bei de Bäcker gonge iss unn der soin Backofe uffgemachd hott, doo hottse mett ooner Hond hoch iwver die Kuche gefahrn unn wennse ihr Stroh gefiehld hott, donn wussdse, was ferr Bleche ihr gewese sinn.

Unn donn habb isch noch gemoont, ob de Karl unn de Schorsch noch wisse deede, wie dess war mett de Wohnung vumm Tonde Kättche unn vumm Unkel Willi, weil doo war su enn Oigong de Sakristei vunn de Galluskerrsch grad geescheiwwer unn doo war e Trebbehaus aus Holz enuff in die Wohnung.

Awwer wenn isch su ebbes wie vumm Tonde Kättche erzähle due, denk isch immer aach doodroo, was sisch alles geännert hott. Dess Trebbehaus iss nimmi doo unn aach dess Tonde Kättche nimmi, unn isch denk droo, dass aach isch bald nimmi doo bin. Traurisch bin isch dessdeweесche nitt, su giehts halt, awwer schad isses schunn, dass merr sterwe muss. No ja, donn werrn halt onnern Leit Quetschkuche esse, awwer onns Tonde Kättche dut donn kooner mieh denke.

Eiern Honnes