



Zermürbend ... die Fachschaft lebt!!!

Habt Ihr Euch schon gewundert, warum man so wenig von der Fachschaft Chemie hört? Habt Ihr schon suchend die entsprechenden Räumlichkeiten im Biochemiegebäude durchstöbert, in der Hoffnung doch noch ein letztes Lebenszeichen der früher so forschaktiven, nach Mithilfe brüllenden Studienrichtungsvertretung zu finden? Ja, es ist ruhig um sie geworden! Es passiert kaum noch, daß sie im NATAN inseriert oder gar eigenständige Flugis produziert, um auf ihren stetigen Verfall aufmerksam zu machen.

My daughter & I had just finished a salad at Neiman-Marcus Cafe in Dallas & decided to have a small dessert. Because our family are such cookie lovers, we decided to try the "Neiman-Marcus Cookie." It was so excellent that I asked if they would give me the recipe and they said with a small frown, "I'm afraid not."

Well, I said, would you let me buy the recipe? With a cute smile, she said, "Yes." I asked how much, and she responded, "Two fifty." I said with approval, just add it to my tab. Thirty days later, I received my VISA statement from Neiman-Marcus and it was \$285.00. I looked again and I remembered I had only spent \$9.95 for two salads and about \$20.00 for a scarf. As I glanced at the bottom of the statement, it said, "Cookie Recipe - \$250.00." Boy, was I upset!! I called Neiman's Accounting Dept. and told them the waitress said it was "two fifty," and I did not realize she meant \$250.00 for a cookie recipe. I asked them to take back

Und dennoch gibt es sie noch! Doch ihre KämpferInnen sind ruhiger und müder geworden. Sie machen im Stillen ihre Arbeit, sei's in Institutskonferenzen, der Studienkommission und nicht zuletzt bei der Rektorswahl (inzwischen sollte zumindest einigen von Euch klar geworden sein, wie wichtig gerade diese Wahl ist). Wir haben es aufgegeben, nach Nachwuchs zu suchen. Es ist einfach zu zermürbend, wenn selbst die drastischsten Versuche - wie z.B. Todesanzeigen - erfolglos sind.

Warum wir dennoch noch nicht völ-

lig aufgegeben haben?
Nun, um ehrlich zu sein, den Gedanken daran hatten wir eine zeitlang ziemlich fest ins Auge gefaßt. Aber dann haben wir daran gedacht, wieviel Arbeit wir in den letzten Jahren in die StrV gesteckt haben, wieviel Wissen und Erfahrung wir in dieser Zeit angesammelt haben, und wir haben es einfach nicht über's Herz gebracht, all das einfach aufzugeben. Und in der Hoffnung, daß in den nächsten Jahren doch ein paar neue Menschen den Weg zu uns finden, haben wir weitergemacht.

\$250 recipe for free !!

the recipe and reduce my bill and they said they were sorry, but because all the recipes were this expensive so not just everyone could duplicate any of our bakery recipes.... the bill would stand. I waited, thinking of how I could get even or even try to get any of my money back.

I just said, "Okay, you folks got my \$250.00 and now I'm going to have \$250.00 worth of fun." I told her that I was going to see to it that every cookie lover will have a \$250.00 cookie recipe from Neiman-Marcus for nothing. She replied, "I wish you wouldn't do this." I said, "I'm sorry but this is the only way I feel I could get even," and I will.

So, here it is, and please pass it to someone else or run a few copies.... I paid for it; now you can have it for free.

Have fun!!! This is not a joke --- this is a true story..

That's it. Please, pass it along to everyone you know, single people, mailing lists, etc.....Enjoy.

Recipe (may be halved.):

2 cups butter
4 cups flour
2 tsp. soda
2 cups sugar
5 cups blended oatmeal**
24 oz. chocolate chips
2 cups brown sugar
1 tsp. salt
1 8 oz. Hershey Bar (grated)
4 eggs
2 tsp. baking powder
3 cups chopped nuts (your choice)
2 tsp. vanilla

Cream the butter and both sugars. Add eggs and vanilla; mix together with flour, oatmeal, salt, baking powder, and soda. Add chocolate chips, Hershey Bar and nuts. Roll into balls and place two inches apart on a cookie sheet. Bake for 10 minutes at 375 degrees. Makes 112 cookies.

** measure oatmeal and blend in a blender to a fine powder.