

A Bâle s a c e



Fasnacht 2008

Blaggede 2008

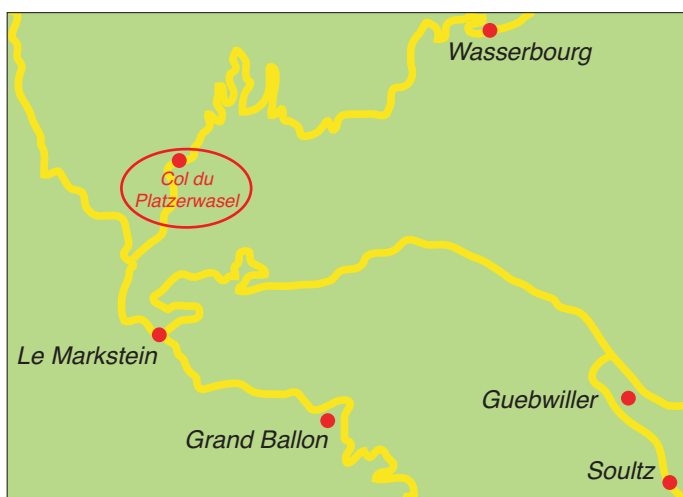




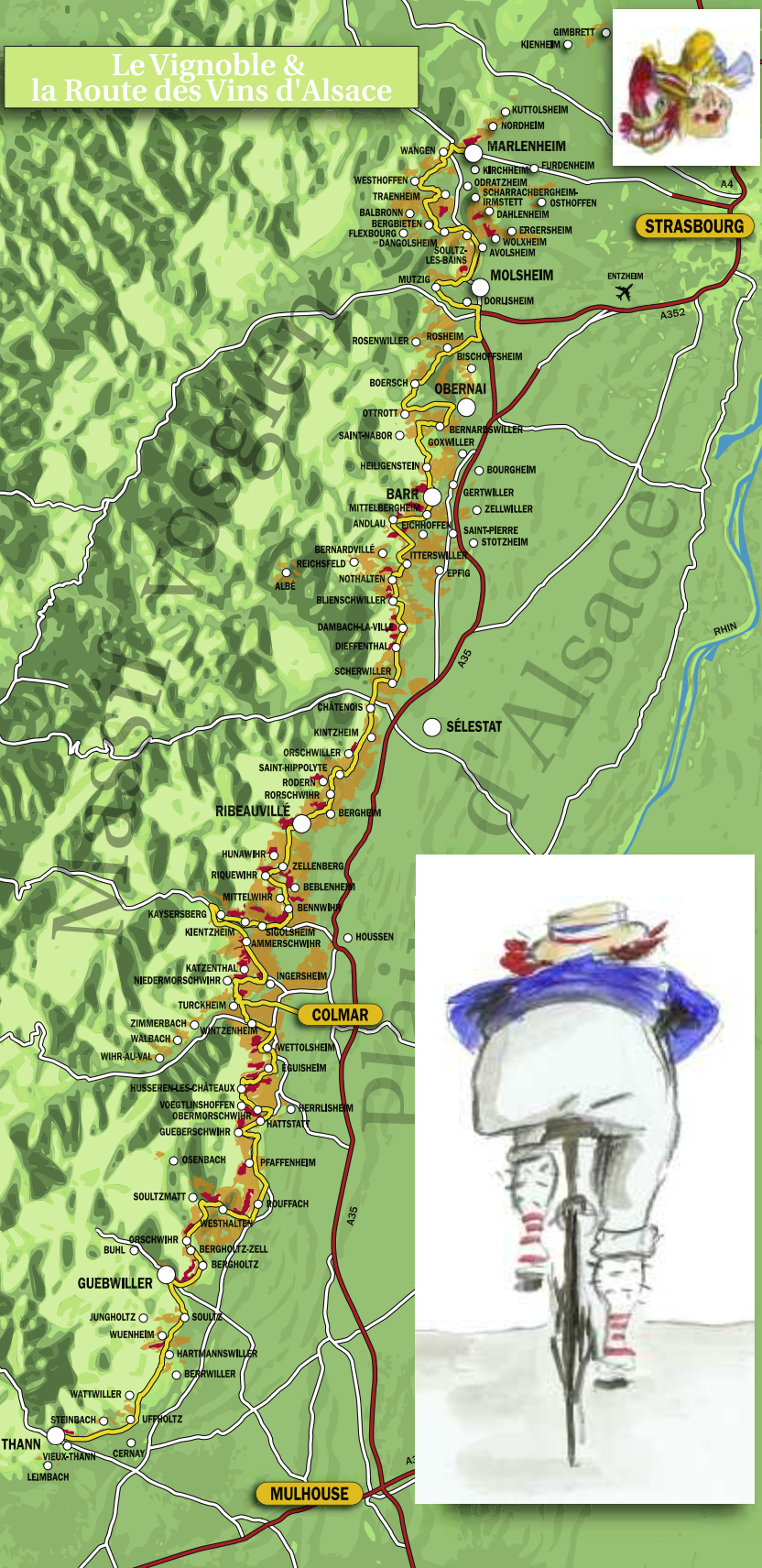
Il y a une région en France persee
 Vo fascht ganz Basel kaasch ibere gsee
 E douanier stoht an jeed're frontière
 S'il vous plaît – kemmet – volontière
 S isch nämmlig e région très agréable
 Und fir alli Alsacien sehr vivable
 Au wenn fascht alli schaffe en Suisse
 Do mache mir doch gar kai Gschiss
 Mir nämmen e Schlugg und heebe s Glas
 Uff unsr'i scheen région Bâle-sace



Saisch zem Haiggi und zem Luudi
Klemmet s bicyclette under s'Fuudi
E Tour de velo entlang em Rhyy
Richtig Minschter muess es syy
Iber dr **Col du Platzerwassel**
Isch dr scheenschti Wääg vo Basel
Deert e Stiggli Kääs mit Kimmi
E Buurebrot – mee bruuchts nimmi
Heggschtens e Gleesli feine Wyy
DAS isch Dooping – so muess es syy.



Le Vignoble & la Route des Vins d'Alsace



D Route de vins hämmer nei erfunde
 Si fohrt nämmlig aa bi Tüllige unde
 Drnoo über die nei Zolfreistrooss
 S git Lytt, die finde das grandioos
 Vo Wyyt goht dr Wääg über dr Rhyy
 Tri-Regio muess verbunde sy
 E nei Brugg heft miesse aane
 isch iegweijt worde vo Regierige mit Fahne
 Tri-Regio, Regio nationale
 Badisch-Alsace près de Bâle



Weisch nit wo mit alte Meebel aane
 Duesch d Entsorgig uff e Mittwoch plaane
 Vyyt Lytt us em Elsass warte druff
 Laaden alles uff ihri Auto uff
 Dien Kaputtigs fligge und Dräggigs putze...





...Und so d Zyt bis zem nэгgschte Floohmэрт nutze
Duesch du denn e bsunders Meebeli sueche
Muesch numme e Rais ins Elsass bueche
Spaziersch denn zfride vo Stand zu Stand
Mit dyym eig'ne alte Meebeli in dr Hand





s Schosephinele



dr Schampedissle



Wenn d Basler Fischer wänn go fische
 Will si zem zNacht wänn Fisch uffische
 Geen si ins Elsass an Karpfedyych
 Wo d Karpfe schwimme in ihrem Ryych
 Die Fisch die hänn e bsunder Gschmäggli
 Das schmeggt me am beschte bi de Bäggli
 Dä bsunderi Guu – wo kunnt dä häär?
 Aigetlig isch das nit so schwäär
 Denn d Chemyy rund um die Dyych
 Macht us em Karpfe e Karpfelyych



S Elsass mit syne Varieteete
Hett partout mänggi Spezialiteete
Riesling, Pinot, eau de vie
Draage zem savoir vivre byy
Süürkrütt, Beggenoofe und eTarte
Sparse uff jeedi meegligi Art
mit Hollandaise und Mayonaise
à discretion oder numme seize
meint s Finele mit eme Blinzle
ça put extrême denn au bim brinzle



Flammekueche (Tarte de flame)

Es bruucht: 250g Määl
20g Heefi
5 Ässleffel Milch
½ Teeleffel Salz
1 Ai
1 Ässleffel Eel
200g Crème fraiche
1 Zibele
Späggwirfeli
Muschgetnuss, Pfäffer us dr Mihli

Määl in e Schissle sible, Zugger, Salz, Ai und Eel drzuedue. D Heefi in dr warme Milch uffleese und au zem Daig gää. Alles guet mische und e feine Daig knätte. D Schissle mit em Daig zuedegge und amene warme Ort ebben e halb Stund stooloo.

Drnoo duet me dr Daig ganz dinn uswalle, es soff e ovale Flaade gää. Dä Flaade legt me uff e Blääch, duet d Crème fraiche druff verstryche und mit Muschgetnuss und Pfäffer wirze. D Zibele in dinni Schhybli schnyyde und uff dr Crème fraiche verdaile. Dr Spägg in glaini Wirfeli schnyyde und iber d Zibele straije. Dr Oofe uff 200° vorhaize und dä fein Flammekueche ebbe 35 Minute bagge.





Gugelhopf (Kougelhopf)

Es bruucht: 500g Määl
100g Zugger
100g Angge
1 Kaffileffeli Salz
1 Ai
100g Wyybeeri, Sultanyynli
oder Korinthli
3dl Milch
20g Heefi
ganzi Mandle

S Määl duet me in e Schissle sible. Zugger, Ai, Salz und dr flissig Angge derzue due. D Heefi, wo me mit eme Kaffileffeli Zugger uffgleest het, duet me au dryy und duet dä feini Daig guet verriehre. Es sollt e diggflissige Daig gää, dä duet me mit eme Kochleffel richtig fescht glopfe, bis es Blootere git. Drnoo duet me d Wyybeeri drunterzieh.

E Gugelhopfform duet me mit Angge usstryche und Mandle unde iineleege. Dr Daig iineleere. Die Form losst me am ene warme Ort stoh, bis dr Daig oobe am Rand aakunnt.

Dr Oofe uff 200° vorhaize, dr Gugelhopf dryy und ebbe 45 Minute bagge. Me nimmt en glyy us dr Form und duet , wenn er kalt isch, Puderzugger driberstraije.



Z'Basel an mym Rhy



1. Z'Ba - sel an mym Rhy, jo, dört möcht i si!



Weiht nit d'Luft so mild und lau, und der Himmel isch so blau



an mym lie - be, an mym lie - be Rhy!

②. Uf der Basler Pfalz

Allne Lüte gfallt's.

O, wie wechsle Berg und Tal,

Land und Wasser überall

Vor der Basler Pfalz!

③. Uf der breite Brugg

Für si hi und zugg,

Nai, was sieht me Here stoh,

Nai, was sieht me Jumpfere goh

Uf der Basler Brugg.

④. Fasnacht an mym Rhy

Und mir sinn derby

Johr fir Johr am Waagebau

Zeedel, Goschdyym sinn e Schau

Basler Fasnacht und mir sinn derby.

⑤. Wottschi e bsund're Raiz

Gohsch zOobe in e Baiz

Mir intrigiere queer dur dStadt

E mänge Bebbi findets glatt

Schineblooser, jo das mecht i sy.

Mer dangge:

Druggerei Krebs AG	sit 33 Jahr drugge si die scheenschte Zeedel vo uns.
fir Gstaltig	Siwu
Inapa Schweiz AG	fir das tolle Babbyyr.
Grollimund AG	fir's scheene Binde.
Susy und Esthy	fir die fyne Pointe.
im Larvemacher	Romy
Schlegel Co AG	fir die bunte Steffli.
de Schnidere	Angela und Daniela, de Haut-Couture vo Basel.



Druckerei



Krebs AG

seit 1734

St.Alban-Vorstadt 56
4052 Basel



grindet 1975



Das ischs Fasnachtsheftli Nr. 1
Nr. 2 erschynt am 2.3.09