

Fasnacht vo A bis Z



grindet 1975

Fasnacht 2013

13

Nabcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyz

e
bcd^{efghijklmno}
pq

mnopevwxyzabcdefg
zabcddefghijklmno
ijklmnopqrstuvwxyz

g e f g h i j k l m n o p k l m n o p q r s t u v w x y z

Buvwxyzabcdefhijklmnopqrstuvwxyzabcdefhijklmnopqrstuvwxyzabcdefg





Fasnachtskischte-

e Kischte, wo me alles fir
d Fasnacht uffbewaare duet

Fasnachtskiechli:

u Fashau
(Bezänt)



an dr Fasnacht hinter de Clique
dur d Stadt noochelaufe
Fasnachtmarsch
fantasyvolli Verglaidig
Gedrängg an dr Fasnacht. halb
Wysswyy, halb Grälleliwasser

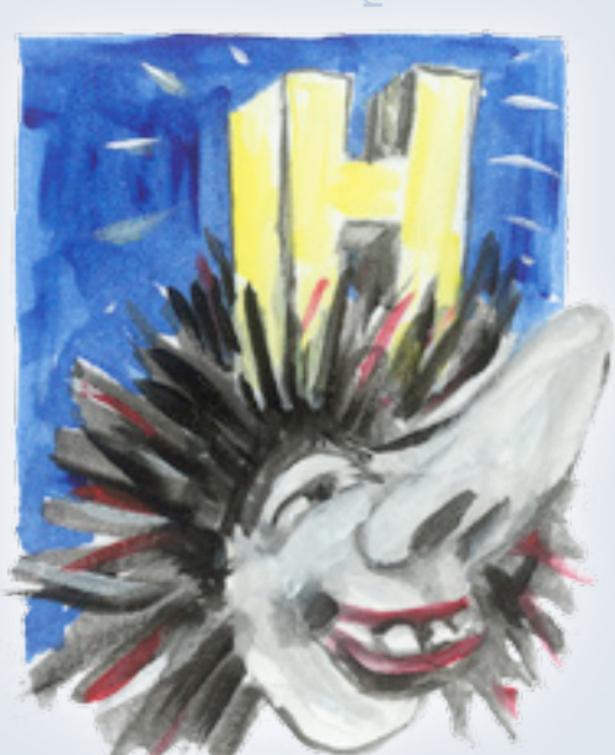
Gässle:

Eg

Gluggsi:

Goschdy
Consult

Gspritzte:
defg



Harlekyn:
Helge:

Basler Fasnachts-Masgge e Bild zem ene Schnitzelbangg-Värs

In dr Fa
Jasler F
mmen-
K

an dr Fasnacht d Lyt hochnää

J J
J J

Basler Fasnachts-Masse mit emmene Ross als Requisit

Kinder

(Rezäpt)
Masggeball am Samschtig no
dr Fasnacht
glaini Ladärne uff dr Larve fir e
Morgestraich



Ladärnemooler:

Kinschtler, wo fir d Clique
d Ladärne moole duet

Lampe:

Ladärne

Larve:

Verglaidig vom Gsicht an dr Fasnacht us «Papiermaché»

tuvwxyzabcedfghijklmnopqrstuvwxyzabcdeghijklmno

qrstuvwxyzabcedfghijklmnopqrstuvwxyzabcdeghijklmno

(Rezäpt)
goschtimierti Person an dr
Fasnacht

am Mäntig morge am 4i - dr
scheenscht Momänt - denn
fangt d Fasnacht aa

dr Frau Fasnacht iri
Lieblingsblueme

M

N

Määlsuppe:
Masgge:
Morgestraich:
My Moose:

Naarebaschi:
Nunnefirzli:

Fasnachtsmarsch
Fasnachtsmarsch



Obmaa:

Bresidänt von ere Clique



rb fir D
nt
rb fir P

Ottbewä
fasnach
ttbewä
nacht

Irrumfyffe: *irrumpere*

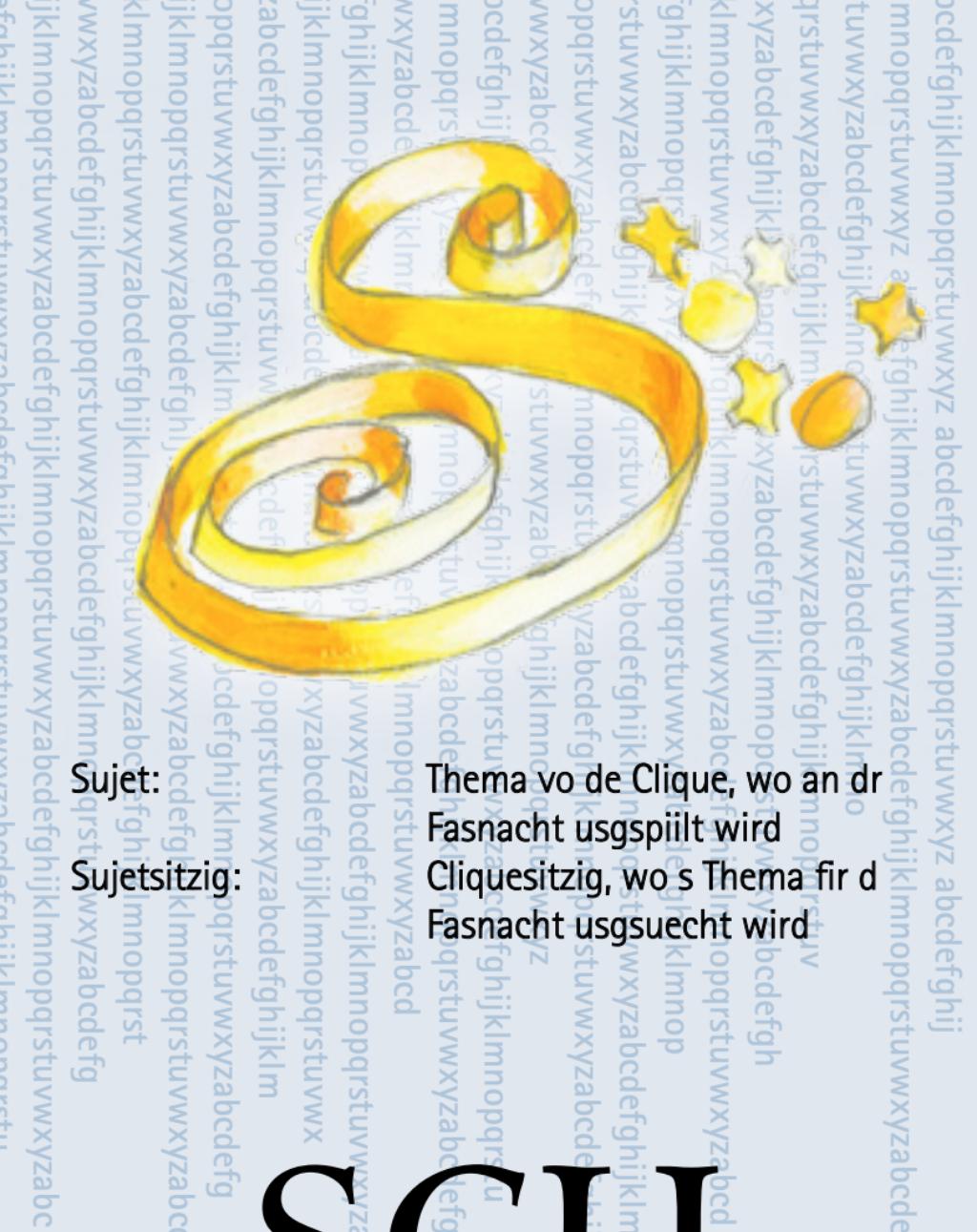
Pryssdrummle:
Pryspfylle:

Queerfleete

Piccolo Speiholz

Rääre:
Räpli
ruesse

Rätsche
Konfetti, farbige Babyyrfözzeli
drummlle



Thema vo de Clique, wo an dr
Fasnacht usgspiilt wird
Cliquesitzig, wo s Thema fir d
Fasnacht usgsuecht wird

SCH

Schnizzelbangg:
satyrische Bänggel-Sänger-Värs
Schyyssdräggzigli:
glains Fasnachtszigli mit
numme wenige Masgge

ST

Stäggeladärne:
e Ladärne uff eme Stägge, wo
vo de Vordrääbler drait wird.

T

Tradizioon:
Altbewäärts, wo sich immer
widerhole duet

-Mastuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyz

hts

wxyzabcde~~fghijklmno~~pqrstuvwxyzabcde~~fghijklmno~~pqrstuvwxyz

U
r Fa

uvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyz

JOURNAL OF CLIMATE

parstuvwxyzabcdeffghijklmnopqrstuvwxyz

eli: *wxyz* *zabcde* *gijnklmopqrstuvwxyz* *ijklmnpqrstuvwxyz* *ijklmnpqrstuvwxyz* *ijklmnpqrstuvwxyz*



Värslibrinzler

Dä oder die, wo Värslī fir
Zeedel, Ladärne oder Waage
schrywe duet

Vordraab:

Masgge, wo vor de Clique
laufe und Zeedel verdaile

Waagebau:

E Fasnachts-Waage fir d Fasnacht baue und moole Basler Fasnachts-Masgge (Elsässer)

Waggis:

Basler Fasnachts-Masgge (Elsässer)

uvwxyzabcdefgj:::lmnopc
ntig
ge



Xanthippe

Sicher kai Baslere muess e Zirchere sy

Yypfyffe:

d Ladärne duet me am Sunntig
vor dr Fasnacht ypfyffe
Parat mache zem im Cortège
mitlaufe

Yystoo:



Zeedel:

Beschryybig vom Sujet, wird
vom Vordraab verteilt

Zibelewaije:

vom vor
(Rezäpt)

Zugblagede:

e grossi Blagedde, wo

s Comité iberraiche duet

Rezäpt fir 4 Persone

Fasnachtskiechli (12 Stigg)

Zuedaate:

0,5 dl Raam

2 KL Zugger

2 Aier

200 g Määl



1. Alli Zuedaate in e Schissle due und mit em Schwingbääse schlloo, bis die Masse Blootere wirft. S Määl sible und Jeffelwyys drunter rieere. Am Schluss muess me dr Daig gnätte. Dr Daig in d Schissle due, mit eme fiechte Duech zuedegge und ebbe 1 Stund bi Ziimmerdämpratuur stoh loo.
2. Dernoo us em Daig 12 Stiggle schnyyde und jedes Stiggle mit eme Wahlholz ganz dinn und rund uswalle. So dinn, dass me kaa d Zytig duurelääse. Am beschte duet me die Kiechli über em Gnei ganz dinn zieh.
3. In ere grosse Brotpfanne oder Friteese Eel uff 180 g erhizze. Die Kiechli ainzeln schwimmend usbagge - uff jeedere Syte numme grad 1 Minute. Uff eme Kuechegitter abdropfe loo und - so lang si no warm sinn - Puderzugger drierstraie.

Kääswaije

Zuedaate:

200 g Määl

125 g Angge

300 g Kääs (je 100 g Gruyere

2 Pryse Salz

Appizäller, Rahmtilsitter)

1 Tasse Milch

Salz, Pfäffer, Muschgetnuss

2 Aier



1. Us Määl, Angge und Salz e Daig gnätte und kiel stelle.
2. Dr Kääs uff dr Reschtiraffle ryybe, guet mische, mit Salz, Pfäffer und Muschgetnuss wirze
3. Dr Daig losst sich nid guet uswalle, me duet en am beschte ins Waijeblääch drugge und macht e scheene Rand.
4. Dr Kääs druff vertaile. Milch und Aier verriehre und über dr Kääs leere
5. Im vorghaizte Oofe bi ebbe 220° ebbe 35 bis 40 Minute bagge.

Määlsuppe

Zuedaate:

400 g Määäl

200 g Kalbsfiess

5 dl Rotwy

Salz, Pfäffer, Kimmi,

Loorbeerblatt, Näägeli

400 g Oggeschwanz

2 grossi Zibele

1 Glaas Cognac

Gribene Kääs

1. S Määäl in ere grosse Pfanne langsam bruun reeschte. Immer wieder riehre und guet achtig gää, dass s Määäl nid aabrenne duet.
2. Wenn s Mähel die richtig Farb hett, dien mir 4 Liter Wasser dryy und mit em Schwingbääse guet duurerieere. Oggeschwanz und Kalbsfiess dryy due und au die baide Zibele, Loorbeerblatt und d Näägeli. D Suppe sott jetzt mindeschens 5 Stund lyyslig kecherle.
3. D Suppe dur e Siib passiere. Denn dr Rotwy und dr Kimmi derzue due, und mit Salz und Pfäffer abschmegge. No mool ebbe 30 Minute kecherle loo und zem Schluss no e Stiggle kalte Angge dryyriehre. Wär will kha jetzt no e Gleesli Cognac dryy due oder sälber dringge.
4. Die haiss Suppe in Däller fille und gribene Kääs drier streue.

Zibelewaije

Zuedaate:

200 g Määäl

125 g Angge

2 Pryse Salz

750 g Zibele

100 g Späggwirfeli

1 Tasse Milch

Salz, Pfäffer, Muschgetnuss

2 Aier



1. Us Määäl und Angge und dr Pryse Salz e Kuechedaig knätte, kieel stelle.
2. Späggwirfeli in dr Pfanne usloo, d Ziibele halbiere und in fyyni Straife schnyyde zu de Späggwirfeli in d Pfanne due und aadämpfe. Mit Salz, Päffer und Muschgetnuss wirze, abkiele loo.
3. Dr Kuechedaig losst sich nid guet uswahle, dorum duet me nen am beschte ins Waijeblääch iine-drugge und macht au e scheene Rand.
4. Spägg/Ziibele uff em Daig verdaile.
5. Milch und Aier verrieere und iber d Waije verdaile. D Waije in vorghaizte Oofe schiebe und bi ebbe 220° ebbe 40 Minute bagge.



www.schineblooser-waggis.ch

Mir dangge:

Drugg: Krebs AG	sid 38 Joor drugge si die scheenschte Zeedel vo uns.
fir d Gstaltig	Cybott
Inapa Schweiz AG	fir das tolle Babbyr.
Grollimund AG	fir s scheene Binde.
Susy und Esthy	fir die fyne Pointe.
em Larvemacher	●
Schlegel Co AG	fir die bunte Steffli.
de Schnidere	Angela und Daniela, de Haut-Couture vo Basel.

Druckerei



Krebs AG

Offset Buchdruck Verlag

seit 1734



grindet 1975



Z Basel an mym Rhy

1. Z Ba - sel an mym Rhy, jo, deert mech i sy!
Waiht nit d Luft so lind und lau, und der Himmel isch so blau
z Basel, z Basel, z Basel an mym Rhy!

(2)

Zu mir oder zu dir
Zu dir oder zu mir
Basel Land und Basel Stadt
Ai Kanton – das isch doch glatt
Und dr Cortège – goht ins Baselbiet

(3)

Fasnacht an mym Rhy
Und mir sinn derby
Joor fir Joor am Waagebau
Zeedel, Goschdyym sinn e Schau
Basler Fasnacht und mir sinn derby.

(4)

Wottsch e bsund re Raiz
Gohsch z Oobe in e Baiz
Mir intrigiere queer dur d Stadt
E mängge Bebbi findets glatt
Schineblooser, jo das mecht i sy.

abcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyzabcdefghijklmnopqrstuvwxyz