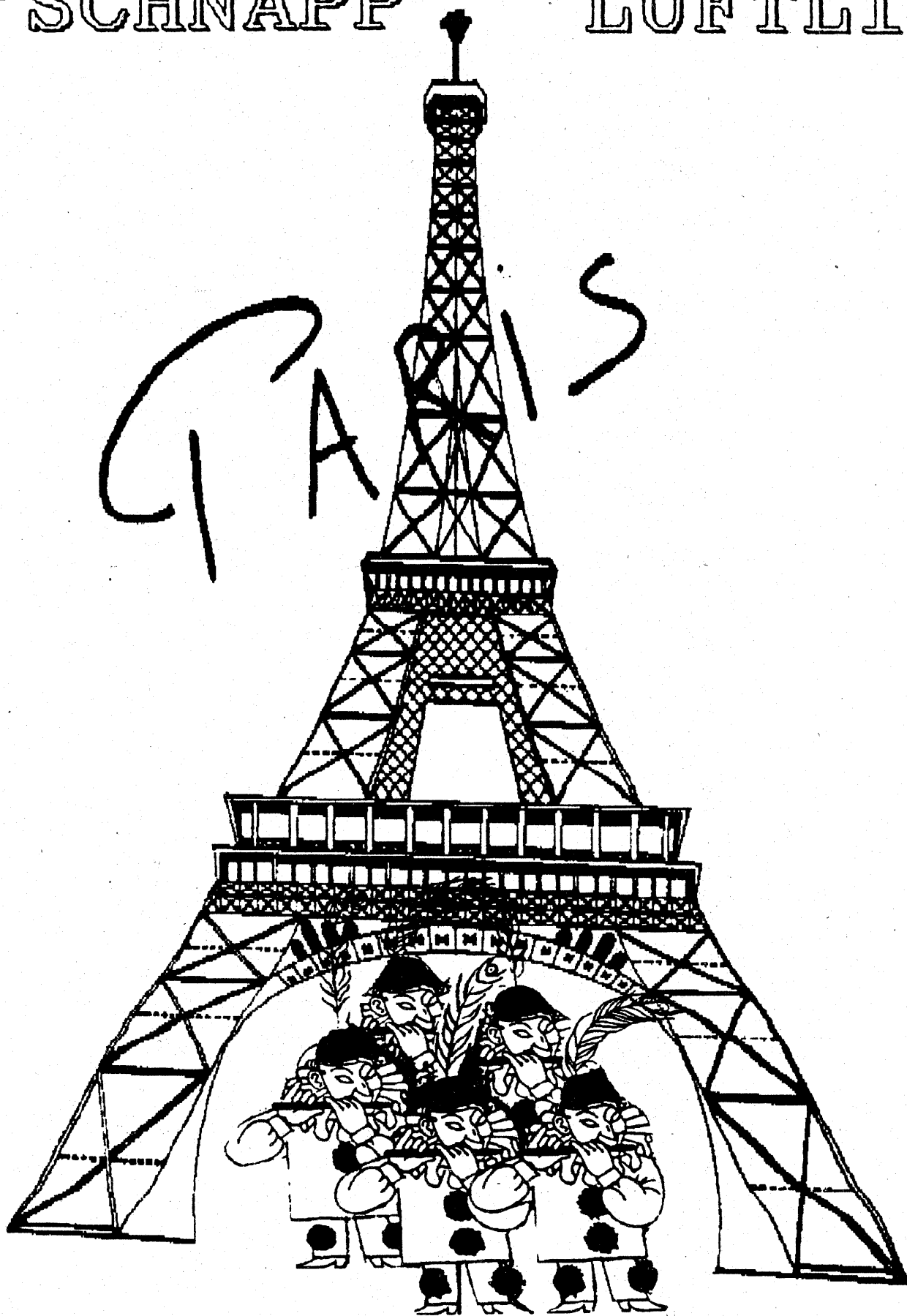


S' SCHNAPP

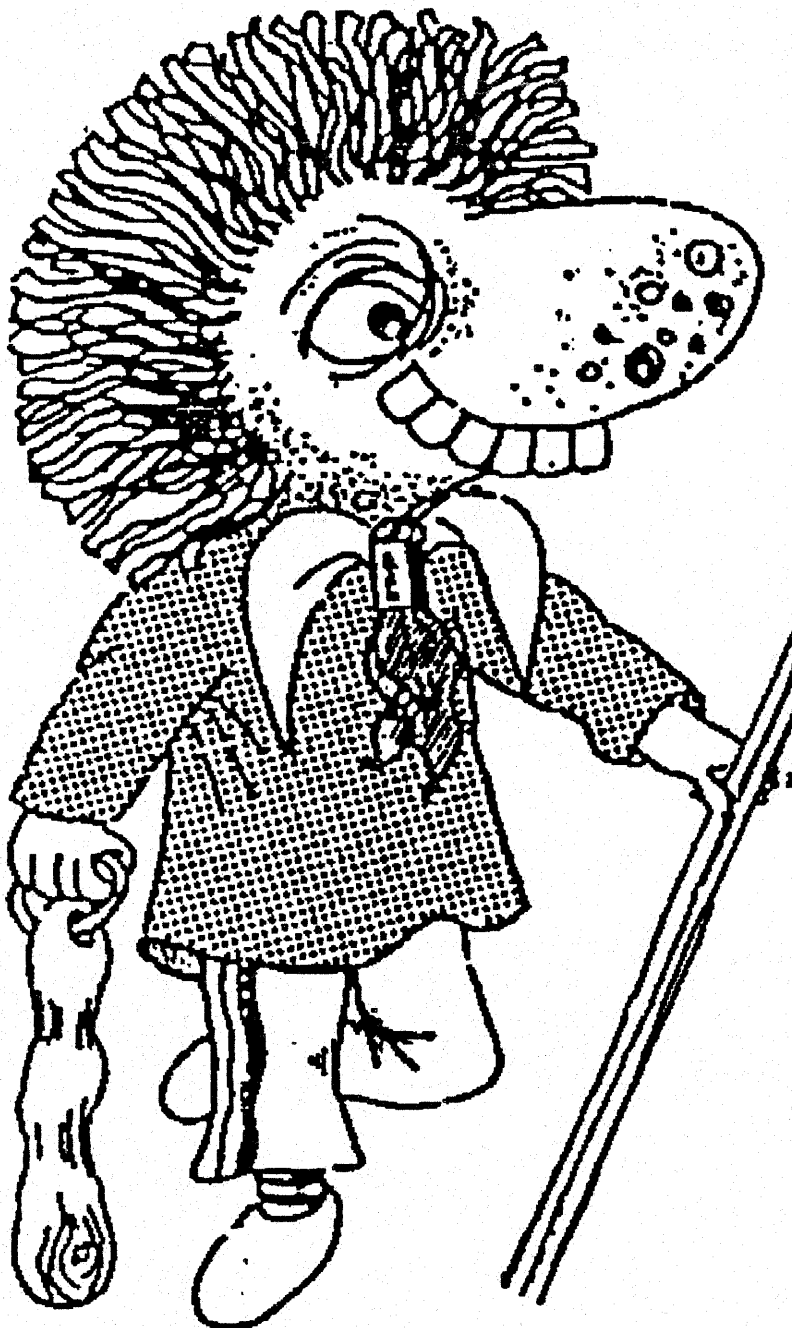
LÜFTLI



USSGOB

2 /

1988



VORWORT NOVEMBER

Wie die meischte sicherlich wüsse,isch unsere Schryberling
dr Marco ins Wälsche go Französisch lehre und das bis im
Friejoor 89.

Mir, das sin s Claudia und dr Pascal, hän uns dorum zer
verfiegig gstellt, de Job als Schryberling firs S SCHNAPP -
LÜFTLI z überneh.

Wenn dr die Zytig emol dureblettäred und hoffentlich au
läse diend, gsehn dr velicht, dass dis und das e bitzeli
anders isch.

Mir hoffe aber, dass dr trotzdem wie immer dr Plausch
am SCHNAPP - LÜFTLI händ.

Eueri beide Schryberling

Claudia und Pascal

PICK – NICK

Wider emol hän mir vom Christian e Pick – Nick yyladig dörfe entgege näh.

Am Samschtig dr 23.July isches sowyt gsi.

Nachdem mir s'ganze wege dr grosse Hitz um zwei Stund verschobe hän, sin mir alli so zimlig Pünktlig am siibeni uf em Bruderholz iiglofe.

Amene herrlige Pick – Nick – Platz am Waldrand sin dr Christian und si Frindyyn d'Susanne am fyrrle und Salätli mache gsi. Alles hän si herrlig vorbereitet und selbscht dr Disch isch deggt gsi wie in dr Baiz.

S'het an nit gfäält, uf em Grill han d'Gotlette brutzlet und e richtig kleins Salat – Büffet hets ghaa, und was nadierlig nit het dörfe fehle, Flüssigkeite jeglicher Art.

Bimene, fir dail Lüt, nit sehr aamietige Gwitter und amüsante Schauerwärli (gäll Ruthli), hän mir die fyne Sache zue nis gnoh. S'isch usgezeichnet gsi.

Wie spooter dass es worde isch, umso schlimmer hets blitzt und donneret.

Das het uns aber nit abghalte, mit einige schrägg Sekunde fir unseri dewäg nit grad heldehafte Fraue (dr Ralph de todesmuetige hets nit chönne unterloh, immer widder us em unheimlige dunkle Wald, d'Fraue z'verschregge) abgseh, mit Kaffi und sälber gmachte Kueche witer z'mache.

Es isch denn doch scho e bitzeli nach Mitternacht worde bis mir alles zämmepaggt hän und mit em Wüsse, e prächtigs Pick – Nick hinderis zha, sin mir so langsam uf e Haimweg gange.

Noonemool vyyle Dangg im Christian und dr Susanne.



VERMISCHTES

DATUM ZEM ERLIGGE:

7.Jan.	Blagette usgoob
24.Jan.-	
5.Feb.	Charivari
27.Jan.	Vogel-Gryff
28./	
29.Jan.	Ski-Weekend
5.Feb.	Allschwiler Faasnacht
12.Feb.	Pratteler Faasnacht Ladärne abhole
13./14.	
15.Feb.	die drei scheenschte Dääg d.Basler Faasnacht
19.Feb.	Bummel-Sunntig
26.Feb	Bummel-Sunntig
5.Meerz	Bummel-Sunntig

s.Wätter im Hoornig

Fängt an mit trüb und Regen, den 9.,10.,und 11.,schön lieblich Wetter, folgt drei Tage Schnee, sehr kalt bis auf den 27.,da es angefangen zu regnen.



PARIS LUBI

Am Frytig dr 28.Oktober am 00.14 Uhr isches endlich sowit gsi.

Mir sin mit em Zug gstartet zu unserem Jubilaeumsuusflug nach Paris. Bis uf e Marco und d'Schaggi wo vo Lausanne nach Paris sin, het sichs dr Räscht in zwei Abteil mehr oder weniger gmietlich gmacht. S verhältnis isch 4 zu 7 gsi !! Dr Ralph hets no am Beschte gha, er het in dr Bagasch – Ablag gschloofe. Nachere unruhige Nacht sin mir mied aber guet, am friehe Morge z'Paris acho.

Und scho hets die Erschti Yberaschig geh. D'Vaudoise sin als Empfangscomites scho am Bahnsteig gstande. Abgmacht hän mir erscht am zwelfi z'Midaag. So sin mir alli zäme zum Hotel go dr Bagasch abgeh und denn ab ins nägschte Kaffi go nys mit Croissons stärke. Wiuder einigermasse Fit, hän mir ys uf dr erschti Stadt-Marathon gmacht (unseri Fierer hän glaub nit gwusst, dass es e Metro git ??).

Zerscht sin mir zem Centre Pompidou, was e herrlige, farbige Tynggeli-Brunne het. Wyter isches über s'grosse Ykaufszentrum zu dr Notre-Dame gange. Mit lädele in herrlige Gschäfte, e paar Fraue hän glaub s'erscht Mol e Bally-Schuhlade gseh, hämer die negschte Kilometer hinter ys brocht. Am Louvre verby isches zem Place de la Concorde gange und dene, zue de dürere Läde, richtig Champs-Elysees. Dr Bligg vo mitti Stroos richtig l'Arc du Triumphe isch aifach impossant.

Mit em Rääge isch au unseri Miedigkeit wider cho und so sin fascht alli, e paar unermiedliche Männer hets no ins Milieu (Rue St. Denise) zoge, zrugg ins Hotel go pfuuse.

Mit neier Energie sin mir z'Obe, im gröschte Saich, uf e Montmartre go z'Nachtässe. Nach dem nit grad überagende Aesse, isches ab uf e Pigalle gange. Die aasamlig vo amüsante bis obszöne Gschäfte und Lokal isch aifach aimolig. Allerdings, bis uf e bitzeli Milieu-Luft z'schnuppere und ine kneise, hets nüt geh. Dangg unsere Fraue !!?

So hämer no ne Schlummerdrunk bim Hotel gnoh und sin ändlich zu unserem verdiente Schloof koo. Am nägschte Daag hän mir ys am halb zähni zum Morgeässe troffe. S'Wätter isch hitte super gsi und so sin mir gli wider ab zue de nägschte Sehenswürdigkeite. Als erschts sin mir, mit dr Metro, uf e Flohmäart gange.

Leider hets fascht meh Aaleegizyygs, als alte Giggernillis, gha. Doch au ab däm hän sich unseri Fraue gfreut und wider yykauft. Und den ändlich isches zem Woohrzeiche vo Paris gange, dr Eiffelturm.

Wääge de vyyle Tourischte, het me zwar nit ganz uff chönne, das het uns aber nit abhalte, die halbi bis dreiviertel Stund aaschtoo und die herrlige Ussicht vom zeite Stock z'bewundere. Wo mir ys endlich vo dem Rundbligg hän chöne loosrysse isches trotz einiger Hindernis wider abwärts gange. Unde aacho, ischs über d'Seine zum Trocadero gange. Dört trifft sich alles was Rädli an de Fies het und zeigt zum Dail gwoogti aber au gekonnti Kunschtstiggli. E kleine Stand het dene unseri volli



Uffmerksamkeit bekoh. S'het so kleini, bogeni Gummistüggli kha. Die sin, wenn meh si booge und keiye loh het, wider zrug gspickt. Ai isch das e Fraid gsi, wo mir alli ains kha hän !!

D'Fraue sin dene zrug ins Hotel, zum ufmotze fir dr Obig, und dr männliche Dail het sich aimool mehr uf dr Wäg ins Milieu gmacht. Aber au jetzte isches bim luege blibe (gäll Rene). So sin au mir wider ins Hotel go ys umzieh, fir dr Obig wo dr Rene und dr Christian organisiert het.

S'Nachtässe hän mir uf dr Ile St.Louise im Gallier ignoh. Es isch e wohre sensation gsi. Bi dr Voorspies het me so richtig mit de Händ chöne zuelänge, s'räschtliche Menu hämer aber wider gsittet gässe. Wo dene no dr Baizemusikant e paar Lumpeliedli zum Beschte geh het, isch d'Stimmig so langsam uf eHöhepunggt koo. Vor allem dr Werni hämer nürne chöne hebe. Er isch bim singe so richtig im Element gsi, wo er bi de alte französische Kinderlieder het chöne ystimme. Will s'Aesse zylich begränzt gsi isch, hän mir dene laider, bi beschter Stimmig, miese die Baiz verloh und sin Richtig Champs Elysees gange. Nacheme kleine Spaziergang, uf dere, au in dr Nacht hochbetrieb herrschende Stroos, (dail Lüt mien ame im dümmschte Moment seggle, damit s noh ufs stille Oertli längt, gäll Marco) sin mir im Crazy Horse glandet.

D'Mainige vo dere Show isch ebitzeli uusenander gange und dr Rene behauptet allwäg hüte no, er het nur Pinggtli in allne Farbe gseh.

Wenigschtens hän mir neume überyystumme, d'Fraue sin super gsi.

Aaschliessend hets wider e trennig geh, d'Häfti isch go schloofe, die andere sin no ins Scala (Disco). So isch au de Oobe zend gange.

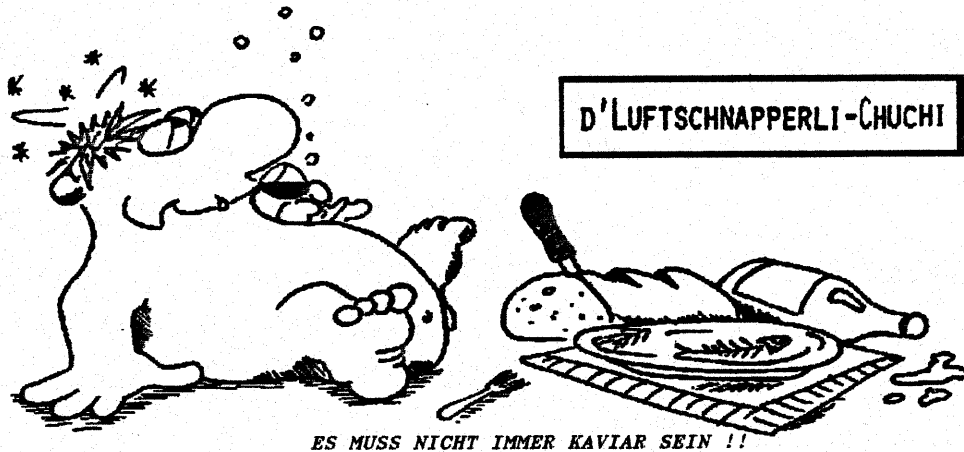
Dr Sunntig hämer mit eme Zmoorge im Zimmer aagfange. Uf em Programm isch numme vyyl gstande. Dr Christian het am 9.00h scho uf e Zug miese und dr Marco hets zum Fussballstadion und de

Tennisaalage zoge. Die Andere sin bi herrligem sunneschyn richtig Montmarte zum Sacre-Couer gange. Nach em bewundere vo dere letschte grosse Sehenswürdigkeit sin mir übere zue de Kunschtmooler. Dry Fraue vo uns han sich no moole loh. S'het zum Dail richtigi lberaschige geh. Miterne glaine Abstecher durch d'Rue St.Denise (mit de Fraue) isches schliesslich zrug zum Hotel gange, wo mir au dr Marco wider droffe hän.

Nodäm mir ys vom Marco und dr Schaggi, die sin in jo nach Lausanne, verabschidet hän, isches ab in Zug gange. So schnell gön dry herrligi Dääg inere Wältstadt ume.

Adieu Paris !!





LARIVARI ODER CHARIVARI (4-6 Personen)

Zuerst zu den Zutaten.

Für den Teig brauchen wir folgendes :

- 1,5kg Schalenkartoffeln (am Vortag schwellen)
- 1 EL Salz
- 1 Ei

Für die Füllung braucht es schon etwas mehr :

- 200gr Restenteigwaren (fein hacken)
- 200gr Reibkäse (was es so an Resten hat)
- 200gr Restenfleisch oder Wurst (feine Streifen)
- 3dl Rahm
- 3dl Milch
- 3KL Maizena (in der Milch glatt rühren)
- 5 Eier
- 3 Zwiebeln (gross)
- Gemüseresten oder Tomatenscheiben
- Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika

Die geschälten Kartoffeln durch ein Passervite reiben und auf einem gut bemehlten Tisch häufen.

In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei und Salz hineingeben.

Den Kartoffelberg mit Mehl bestäuben und zu einem kompakten Teig kneten, bis er nicht mehr klebt. Den Teig auf bemehltem Tisch 1cm dick auswallen und ein bebutertes, rechteckiges Kuchenblech damit auskleiden.

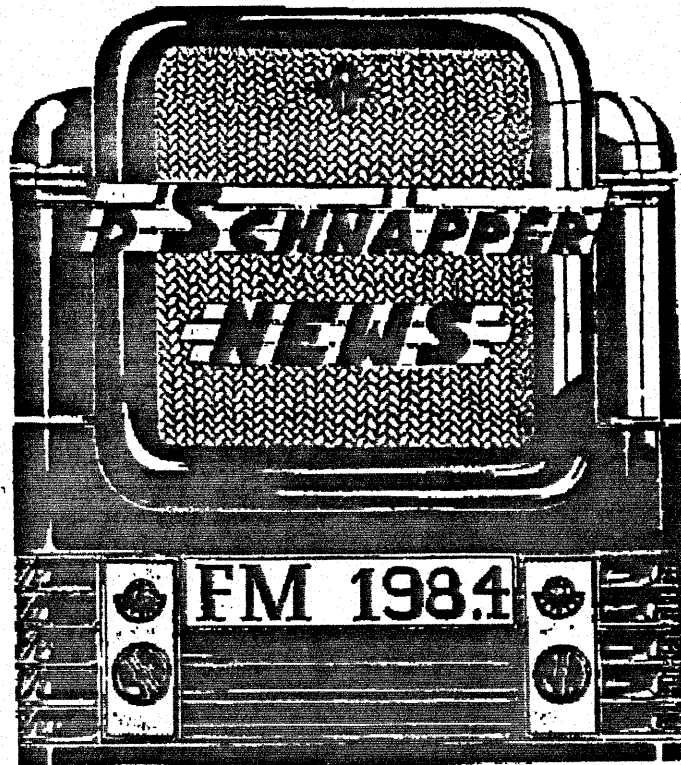
Tomatenscheiben oder Gemüse auf dem Teig verteilen. Die Zwiebeln in sehr feine Streifen (Ringe) schneiden und darüber streuen. Darauf kommt eine Lage Fleisch-/Wurststreifen und dann die Schicht Teigwaren.

Eier, Rahm, Maizenamilch und die Gewürze werden gut verquirlt und mit dem geriebenen Käse vermischt. Dieser Guss wird über die Kuchenfüllung verteilt.

Bei vorgeheiztem Backofen beträgt die Backzeit ca. 40 Min. (200 Grad)

Dazu passt Salat und ein gutes Schlückchen Rotwein.
Also : PROBIERE GOHT ÜBER STUDIERE !





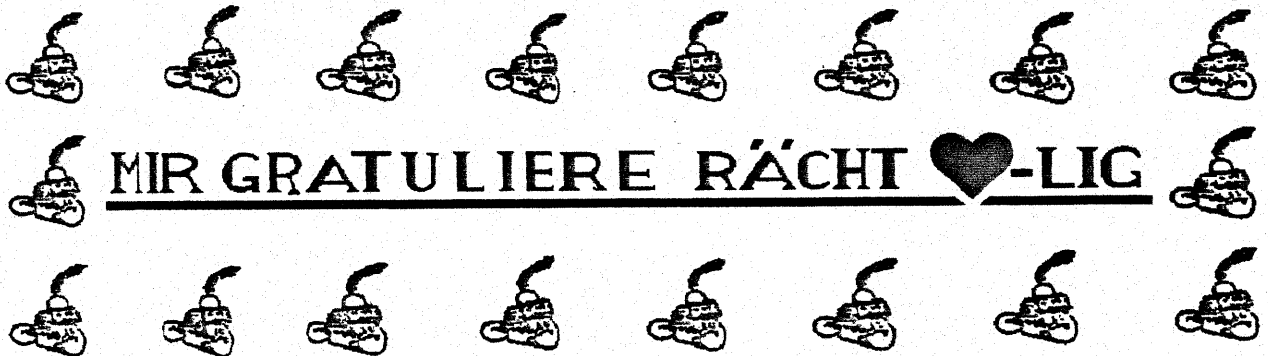
ES HABEN GEHEIRATET

1. JULI 1988

BOCHSLER PETER , TÜLLINGERSTR.54
UND
MOSER FRANZISKA , TÜLLINGERSTR.54
IN BASEL

20. AUGUST 1988

BACHMANN MARCO , REINACHERSTR.88
UND
KUNZ ESTHER , REINACHERSTR.88
IN BASEL





MIR WÜNSCHE EUCH

ALLNE E SCHÖNI

WIEHNACHT

UND E GUETE

RUTSCH INS

1989

Claudia

Rascal

SANDRA

Esthi

Christian

Ruthi

Ralph

Werni

Mico

Frauzi

René

Claudia

Jacqueline

