

Die Abverheyte

La douce bouffe à la Baloise

Wär wott e Basler Kueche bache,
dä muess ha meh als sibe Sache.
Denn näbe Milch und zimmlig Schmalz
und ai, zwai Kaffileffel Salz
und Safran, Zugger, Mühl und Aier
bruucht är uff jede Fall dr Meier.

Me kennt en jo, dr Eugen A.
är hänggt ai Buech ans ander a.
Mir mache jedes Jahr e Zeedel
und isch au s'Sujet sälte-n-edel,
bruucht's Neyerfinde doch vyl Mumm.
Dr Geny – schrybt syns aifach um.

Uff Basel in de-n-alte Zytte
duet är mit Inbrunscht ummerytte,
und Fischergalge, Fähryschiff,
nadyrlig au dr Vogel Gryff,
sinn numme do als Garnitur,
e Dupfe farbygy Glasur.

Doch luegt me, was drunter haig,
isch's allewyl dr glych alt Daig.
's Rezäpt isch aifach: 's bruucht drzue
e Hampfle Fotene, wo Rued
verbraite-n-und dr guet alt Stil
– und schrybe muesch denn nimme vyl.

Bim Opus 6 isch's denn efange
uff die Art nimme wyter gange.
Will's bald im treyschte Fan duet stingge,
muess är mit ebbis Neyem wingge.
Do wär e siesse Duft grad rächt,
e Kochbuech wär emänd nit schlächt.

's gieng ohny Basel, muesch nit maine.
Aer hängt dra wie-n-e Bueb e glaine
dr Mamme-n-ihrem Schurz am Zipfel.
Aer glaubt, er syg jetzt uff em Gipfel,
mir finde-n-ehnder uff de Wegge.
D'Autore sinn jo d'Basler Begge.

Vom alte Basler Daig, em ächte,
ka's nie e Kueche gä, e rächte.
Die Masse vo illushtre Nämme
fallt anstatt uffzgo ständig zämme,
sy länggt grad no fir alty Zepf,
fir Hypokras und Hosegnepf.

's dien z'Basel au no andery Sache
vergroote, wenn me sy wott bache.
Me ka scho bim Theater schmegge,
wie die dr Daig hänn miesse stregge,
und in de Halle vo dr Kunscht
hänggt au e Wssy-Behnli-Dunsch.

Und findsch bi all däm suure Gmies
syg Basel allewyl no siess,
denn liebe Geny muess me sage:
du hesch e-n-Elefantemage.
Zwor ainewäg – im diefschte Kärn
hänn mir jo dyny Biecher gärn.

**Am Zyschtig goht me in d'Ladärne-Usstellig in d'Basler Halle
vo dr Muschtermäss.
Si isch offe vo de morge am nyri bis z'nacht am elfi.**