

Durbacher Burefesched

im Win-Heimatmuseum

vum 14.-15. September 2024

Eröffnung mit Faßanstich: am Samschdig ab 11⁰⁰

am Sunndig ab 11⁰⁰

Epfel droode und Honig schleidre
im Museumshof
uf de Museumsbrugg wird
aldi Handwerkskunscht geseid

musikalisch unterhalte Eich Handorgelspieler!

Samschdig ab 8³⁰
Mehlmahle wie frieger
Buremarkt



Z'esse gid's

Brot u. Brotkuche

Burevesper, Bibilis-
käs, Suri Buhne,

Kudelsupp,

Dummi's u. Epfelkompott

Rindfleisch mit Meer-
rettich u. Erdapfel

Z'trinke gid's Rebwin vum Faß,

Rotwin us de Flasch, surer Sprudel,

Epfelsaft vum de Trott, Schnäpsli

vum Museum, nejer Riser

D'Erlös dient de widere Museumserbet.

am Samstag ab d' halber Nini

Dunbacher Bunnenmarkt



Z' kaufe gid's under anderem:
 Burebrod - selbergmachdi
 Schlecksel - Obschd un Gmies -
 Elsässer Träs un Salami -
 Eier un Nudle - Oliveöl us Sizilie -
 greicherdi Forelle - Waffle von de
 Schieler - Humig vom Imkerverein -
 d' Florbmacher zeigt wie ma Herb
 flechded - selbergmachdi Gudseli -
 selbergschdrickdi Socke - Gemähdes -
 Baschdelsache - ä kleiner Floh-
 markt - scheni Handarbeide -
 d' Schereschliffer kummt -
 ä Grünholzdreseler macht ebs -
 d' Spinnfrau zeigt was sie kon -
 selbergmachder Essig - Strohschuh
 wäre gflochde - Meerrettig -
 Krämer un Kräuter -
 Dekor us Faßdube - de
 Büschdemacher isch do -
 handgmachdi Seif -
 kurzum:
 - jedi Menge zum Kaufe
 un Staune -
 D' Marktmeischer
 Karlheinz