



**Ai ai ai –
mir schaarren im
Drägg
und bigge dr
wältwyf Drägg
ewägg**



grindet 1975

Fasnacht 2010

Blaggedde 2010



D Schwyz muess ewägg duet dr Gadaffi verkinde
si muess ändlig vo dr Landkarte verschwinde.

S Tessin will äär denn im Berlusconi gää
dr Sarkozy soll halt s Wälschland nää.

Mir deerfe zu Dytschland – das wär denn dää Hit
denn schutte mr ändlig bi de Schwoobe mit.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyrt Drägg ewägg**



do lache jo d'Hiener

Dr Thorsten Fink dää isch persee
dr neiji Trainer vom FCB.

Und mit de Stirmer Frei und Streller
«sind wir» – sait dr Fink – «flink und schneller».

Stellen YB und de Zircher denn e Bai
und hoole baidi Kiibel hai.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyrt Drägg ewägg**

S Hienerlexikon

*Mit ebberem e
Hienli rupfe*

mit ebberem
ebbis glääre

S Gääle vom Ai

s allerbeschte

*Fuule fuule
Aierdätsch*

uslache, wenn ebber
fuul oder langsam isch

Ebberem en Ai leege

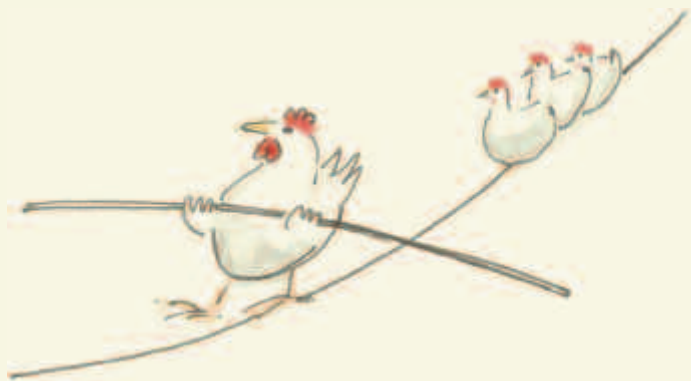
ebber iineleege

Wien e Hienerhuffe

e Duurenand

*Au e blinds Huen
findet e mool e Kernli*

au e Pächvogel
hett e Mool Gligg



*Wie Hiener uff
em Stängeli*

in ainere Raije

Dr Kamm stelle

im Middelpunggt
welle stooh

Aierliköör

Es bruucht: 10 Aigääl,
e Pfund Puuderzugger,
zwei Giggli Vanillezugger,
2,5 Dezilyter Rahm,
5 Dezilyter waiche Kognak

Zueberaitig: D Aigääl duet me mit em Puuderzugger und em Vanillezugger schuumig riere, denn git me dr Rahm drzue, duet sorgfältig ummeriere und riert denn dr Kognac dryy. Dää Aierliköör duet me dur e Siib leere und in Fläsche abfille. Me sott dää fein frisch Aierliköör glyy dringge.

Vo de Aiwysse kaa me feini Meerängschaale mache. Drzue duet me d Aiwysse ganz styff schlooh und git denn noodisnoo 400 g Zugger drzue und duet so lang wyterriere bis sich dr Zugger ganz uffgleest hett und s Aiwysse syydig glänze duet. Mit eme Spritzsagg duet me die Meerängmasse uff e Bläsch spritze und im Oofe bi 120 Grad ebbe 45 Minute droggne loo. Die Meerängschaale duet me mit gschwungenem Rahm aarichte.



e Bänggerkeenig

Die wältwyd Gryyse vo de Bangge
hämmer de Politigger und Manager z verdangge.

Die verschiebe doch aifach unser Gäld
dur alli Konte uff dääre Wält.

Wenns denn uff ihrem aigene lande duet
nämme si glammhaimlig schnäll dr Huet.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyd Drägg ewägg**

Jezz kunnt doch no e Durm an Rhyy
dää soll denn schyynts dr heggschti syy.

Vo wytem syg dä Durm denn z gseeh
vom Fäldbärg bis zem Gänfersee.

Mir wisse gar nit was das sott
hämmer nit e Minarett-Verbott?

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyd Drägg ewägg**

Z Morgenai

Pro Person duet me ai Ai iistäche und in e Pfännli mit kaltem Wasser leege, zem koche bringe und denn zwai Minute kecherle loo. S Zmorgenai wird im ene Aierbächerli serviert: Me duet mit eme Lefeli d Schaale uffklepferle, d Schaale abknyyble, s Ai salze und pfäffere. S Aigääl muess no flissig syy, das duet me usleffele oder me duet e Stiggli Brot dinne dinggle.



Hienersuppe

e Steerggigsmittel wemme sich eeländ fyyt oder wemme uff em Schnauz isch

Es bruucht: e ganzes Poulet ooni Innereie,
 2 Gäleriebli,
 2 Lauchstängel,
 e glaine Selleri,
 Salz,
 Pfäffer

Zueberaitig: E grossi Pfanne mit kaltem Wasser fille und obdue. S ganz Poulet dryyleege und zem koche bringe. Das Poulet uff glainem Fyyr dreiehalb Stund kecherle loo.

Drnoo duet me s glai gschnittene Gmies drzue und loot das ganze no mool ebben e halb Stund kecherle. Drnoo nimmt me s uskochte Poulet us dr Suppe, duet d Suppe mit Salz und Pfäffer wirze.

Die feini Suppe isch en alt Huusmitteli zem Bispayl bin ere Grippe.

Es widerholt sich alles in dr Gschicht
drum verziehn mir nit e mool me s Gesicht.

D Studänte straike, bsetze und wänn debattiere
dien d Uni-Aula zem AJZ umfunggzioniere.

Wenns denn aafoot miffele und stingge
glopfe si vo sälber wider d Fingge.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyd Drägg ewägg**



mit de Hiener ins Bett goh

Mir mien wider spaare, so haissts bim Staat
drum hämmer scho e Leesig paraat.

Es länge zwai Christoph und au zwai Mool Hampe
dr Carlo und dr Guy steen uff dr Abschuss-Rampe.

D Eva nämme mr zer Not no mit
aber mee als finf bruuchts wirgglig nit.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwyd Drägg ewägg**





Verlooreni Aier

Es bruucht: Pro Person en Ai,
greeschtets Brot

Zueberaitig: Anderthalb Lyter Wasser und ai Dezi-lyter Essig in ere Pfanne uffkoche. D Aier einzeln in ere Dasse uffschloo und ganz syyferlig ins Wasser rutsche loo, so dass sich s Aiwyss um s Aigääl ummeleege duet. Villicht muess me mit eme Leffel e bitz noochhälfe. Die Aier ebbe vier Minutte ziehloo. Aarichte duet me die verloorene Aier uff greeschtetem Brot und git e Salat drzue.



Giggel im Wyy

Es bruucht: 1,5 Kilo Pouletstiggli,
2 Ässleffel Mähl,
Salz,
Pfäffer,
e Pfund glaini Ziibeli,
e halbe Lyter guete roote Wyy,
1 Dezilyter Briehji,
2 Ässleffel Sänf,
Dommatepüree,
e Lorbeerblatt,
e Näägeli

Zueberaitig: Me duet vo de Pouletstiggli d Hutt ewägg schnyyde und s Fleisch mit Salz und Pfäffer wirze. Im ene Ysedipfi loot me e weeneli Eel haiss wärde. D Pouletstiggli mit Mähl bestäube und im haissen Eel ebbe fünf Minute aabräagle, denn nimmt me si wider us em Dipfi.

Ziibeli schelle, ins haisse Dipfi due und aabräagle, mit em roote Wyy und dr Briehji ablesche, Sänf, Dommatepüree, Loorbeerblatt und Näägeli dryy-due und d Pouletstiggli wider dryyleege, dr Deggel druff und ebbe 50 Minute kecherle loo. Drnoo nimmt me d Pouletstiggli und d Ziibeli wider us em Dipfi und duet si warmstelle. D Sosse loot me dur e Siib in e Pfännli, duet e Stiggli kalten Angge dryyriehre und mit Salz und Pfäffer noochewirze

Do drzue passt e feine Häärdepfelstogg



Fäädere loh

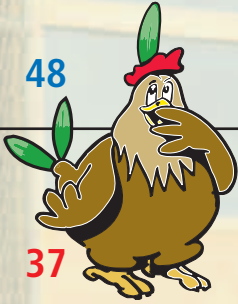
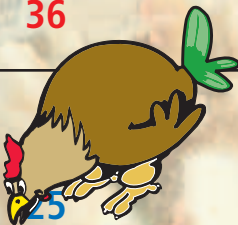
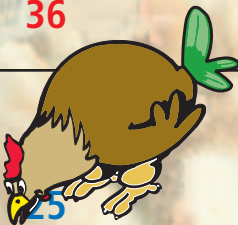
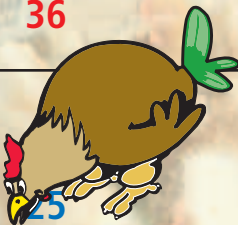
Am Klimagipfel z Kopehaage
reede si sich um Kopf und Graage.

Es darf uff uns'rer scheenen Ärde
uff kai Fall mee als zwai Grad weerner wärde.

Will kai Mensch wott wisse, wie das sott goo
verschiebe sis uff e Gipfel in Mexiko.

**Ai, ai, ai – mir schaarren im Drägg
und bigge dr wältwytt Drägg ewägg**



 60	59	58
49	50 	51
48 	47	46
37 	38	39 
36 	35	34 
25 	26	27
24	23 	22
13	14	15 
12	11	10
1 	2 	3

Fäld 3

Fäld 8

Fäld 15

Fäld 20

Fäld 36

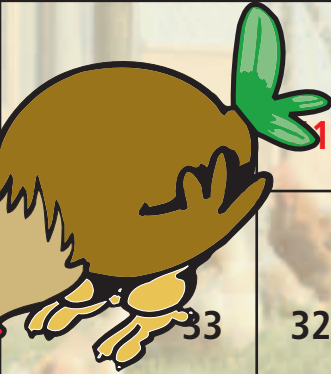
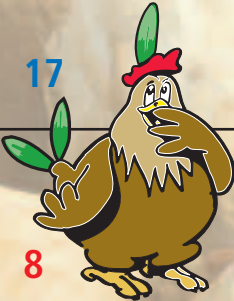
No mool zrug in Hienerstall

Hüpf uff s Fäld 17

Flieg uff s Fäld 23

Gang wider zrug uff s Fäld 19

Rutsch aabe uff s Fäld 25

57		56	55
52		53	54
45		44	43
	41		42
	33	32	31
28		29	30
21	20		19
16	17		18
9		8	7
4	5		6

Fäld 37

Fäld 51

Fäld 52

Fäld 60

uffe uff s Fäld 48

und wider aabe uff s Fäld 50

ab uff s Fäld 56

Zyyl erraicht: grupft und grilliert uff
em Däller

E Buurebiebli maag i nit



E Buurebiebli maag i nit,
das gseht me mir scho aa, Juhee

E Buurebiebli maag i nit,
das gseht me mir scho aa



*Fidiri fidiraa fidirallallaa,
fidirallallaa, fidirallallaa*

*E Schineblooser muess es syy,
en andere deerfs gar nit syy*

E rächte Fasnächtler muess es syy,
en andere will i nit haa, Juhee

E rächte Fasnächtler muess es syy,
en andere will i nit haa

*Fidiri fidiraa fidirallallaa,
fidirallallaa, fidirallallaa*

*E Schineblooser muess es syy,
en andere deerfs gar nit syy*

Drum mache mr Fasnacht uff dr Gass –
hänns drei Daag luschtig und hänn vyyl Spass

Drum mache mir Fasnacht uff dr Gass –
hänn drei Daag zämme vyyl Spass

*Fidiri fidiraa fidirallallaa,
fidirallallaa, fidirallallaa*

*E Schineblooser muess es syy,
en andere deerfs gar nit syy*



Mer dangge:

Drugg: Krebs AG	sit 35 Jahr drugge si di scheenschte Zeedel vo uns.
fir Gstaltig	Cybott
Inapa Schweiz AG	fir das tolle Babbyyr.
Grollimund AG	fir's scheene Binde.
Susy und Esthy	fir die fyne Pointe.
em Larvemacher	●
Schlegel Co AG	fir die fäderlichte Steffli.
de Schnidere	Angela und Daniela, de Haut-Couture vo Basel.



e blinds Huen

Druckerei



Krebs AG

St. Alban-Vorstadt 56
4052 Basel



grindet 1975



Das ischs Fasnachtsheftli Nr. 3
Nr. 4 erschyynt am 14.3.2011