

**Fiesta**

**statt  
Siesta**



**SCHINEBLOOSER  
WAGGIS**

grindet 1975

**Fasnacht 2017**

# Blaggedde 2017



**Motto:**  
**«Mer spränge dr Raame»**

Fiesta in dr Stadt  
das isch in dr Stadt sicher glatt  
drei Daag dieen mir Fiesta mache  
wäärend dr Fiesta ganz vyyl lache  
und no dr Fiesta findet dSiesta statt  
no dr Fiesta isch e Siesta schampar glatt.

Und wider kaasch unsere FCB  
an dr Spitze vo dr Tabällle gseh  
souverän fieehrt är die Liiga aa  
losst alli andere wyt hindedraa.  
Wär doch dr FC Ziri no drbyy  
denn kennts emänd e weeneli spannender syy  
aber die schlägge immer no ihri Wunde  
uf dr Eehrerundi in dr CL unde.  
Aber villicht stygge si das Joohr jo wider uff  
und mische die Superleague wider e bizzli uff.  
Mir Basler leen dr FC Ziri nit stooh im Schilf  
und laischte doo gärn Entwiggligshilf  
drum seen mir si im Cup scho glyy  
denn sinn ihri Chance grad wider verbyy.  
Do kaa Ziiri nit mit dr grosse Kelle rieehre  
und mir gseehn denn, wo das duet aanefieehre.

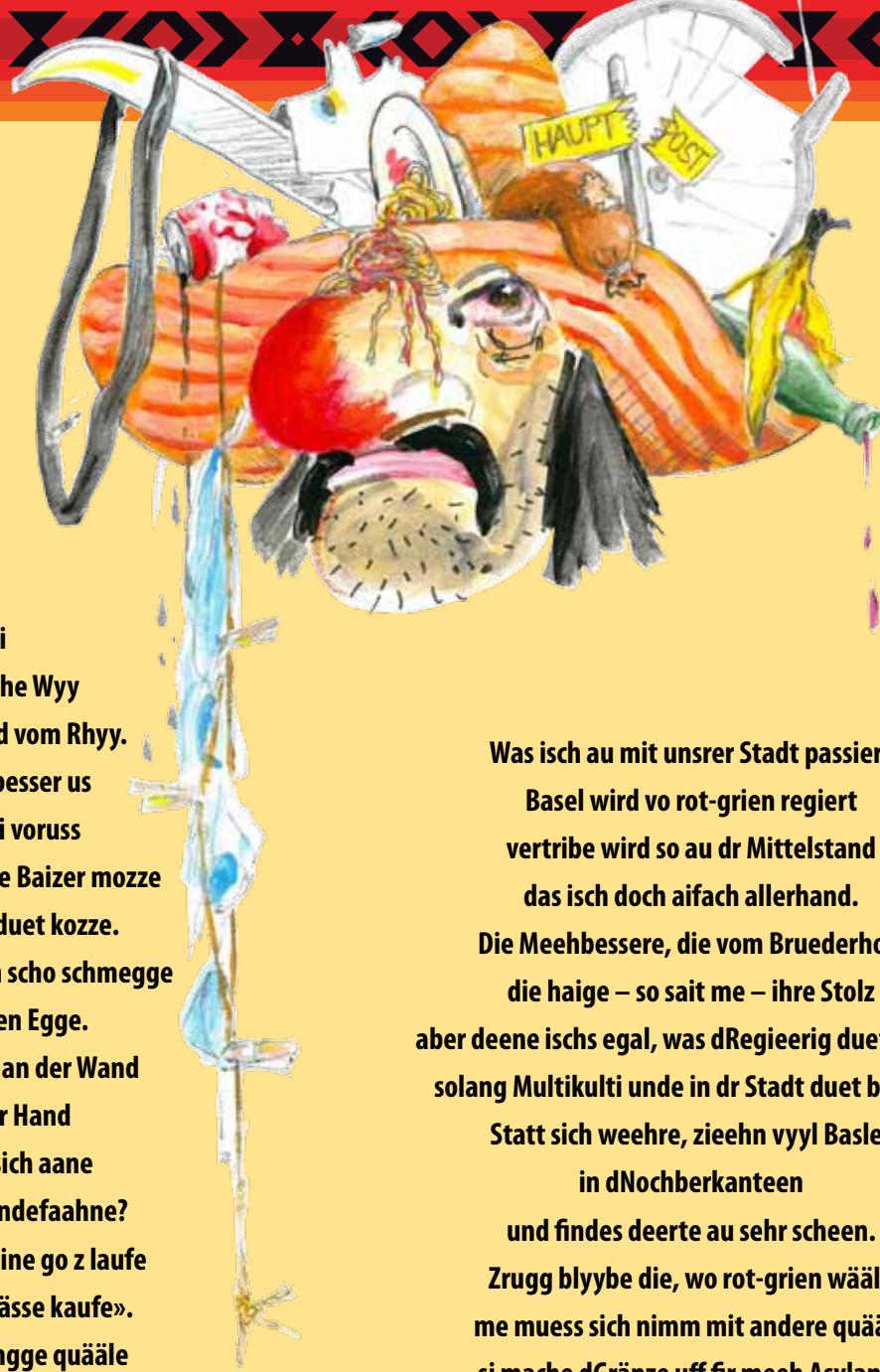


Fascht jeedi Wuche e neije Bricht  
ain us dr Regieerig verliert sy Gsicht  
und ai Skandal non em andere  
duet dur dr Blätterwald durewandere.  
Losc di mit em Auto haimschoffieere  
oder an Flugplatz eskortieere.  
Griegsch nöime Gäld, und dueschs nit deklarieere  
kaa sich dFinanzkontrolle profilieere  
si sueche und sueche und gänn nit uff  
und degge jeede Missbruuch uff.  
Und unseri liebi Basler Zyttig  
isch uff so Bricht so richtig gyttig  
si duet vyyl diefer aabe boohre  
verpasst dr Regierig rooti Oohre.  
Deggt no ganz anderi Skandäleli uff  
macht drmit dParteie au grad muff  
do duet dBaZ mit ganz grosser Kelle rieehre  
wo duet ächt das no aanefieehre.

E zwaite Turm solls gää am Rhyy  
und das ganz schnäll – scho zimmlig glyy  
no heecher – no braiter – mir findes nit glatt  
was do duet gschee mit unserer Stadt.  
Mir froogen is – wär hett do sSaage  
es git doch rundumme so vyyl Klaage.  
Die hänn kai Chance –  
es bestimmt dä mit gnueg Gäld  
es isch allewyyl sglyych uff deere Wält  
und unsri Regieerig luegt zue und niggt  
nit ebbe will Basel anderscht tiggt  
nai – es sinn anderi, wo do dFäädie zieehn  
wo in und über dStadt verhandle dieen.  
Geegen usse stooh dRegieerig für die Idee yy  
und verdient nit grad so schlächt drbyy  
drum geehn doch vyyl Lütt nimm go wäähle  
wär will sich denn no mit so Waahle quäähle.  
Sgooh im glyyche Stil wyter –  
swird mit dr grosse Kelle grieehrt  
wär waiss, wo das no anefieehrt.



Unseri Stadt versufft im Drägg  
 sruumt nämmlig niemerds me  
 syy Drägg ewägg.  
 E verschnuuderets Nasduech,  
 e aagfrässe Weggli  
 e halbi Brootwurscht  
 und e Plastigseggli  
 e Büggse Bier und e Fläsche Wy  
 das alles findsch grad am Bord vom Rhyy.  
 In dr Steine gsehts au nit besser us  
 deert lääbe si sowisoo alli voruss  
 goohsch dur dStadt, hersch glyy e Baizer mozze  
 will grad aine vor syy Düüre duet kozze.  
 E Stiggli wyter – kaschs vo wytem scho schmegge  
 schiftt en andere grad an en Egge.  
 Denn an dr Heuwoog stohrt ain an der Wand  
 mit ere Büggse Farb in dr Hand  
 är sprayt ganz friidlig vor sich aane  
 und wär putzt das wider – nundefahne?  
 Bisch ändlig bim Dram, kunnt aine go z laufe  
 «Hesch mr e Stutz zum öbbis zässe kaufe».  
 Dehaim dieen di denn dGedangge quääle  
 zBasel ischs gruuusig – mr versuffe im Drägg  
 und niemerds macht sy Drägg ewägg  
 aber für neiji Quartier wird  
 mit dr grosse Kelle grieehrt  
 wär waiss, wo das no  
 aanefieehrt.



Was isch au mit unsrer Stadt passiert  
 Basel wird vo rot-grien regiert  
 vertriebe wird so au dr Mittelstand  
 das isch doch aifach allerhand.  
 Die Meehbessere, die vom Bruederholz  
 die haige – so sait me – ihre Stolz  
 aber deene ischs egal, was dRegieerig duet tryybe  
 solang Multikulti unde in dr Stadt duet blyybe.  
 Statt sich weehre, zieehn vyyl Basler  
 in dNochberkanteen  
 und findes deerte au sehr scheen.  
 Zrugg blyybe die, wo rot-grien wäale  
 me muess sich nimm mit andere quääle  
 si mache dGränze uff fir meeh Asylante  
 mit Kind und Keegel, Unggle und au Dante  
 si würde Basler Birger, hänn in dr Stadt glyy sSaage  
 und dFraue derfe glyy au e Burka traage  
 und immerno wird mit dr grosse Kelle grieehrt  
 wär waiss, wo das no aanefieehrt





**SCHINECHICOS**



Sisch im Grund gnoo glych, wär dwäähle duesch  
mit wäm die näggscht Legislatur verbringe duesch  
si verträtte am Aafang no ihri Partei  
denn plezzlig kunnt e grosses Gschrei.

Will dParteie plözzlig realisieere  
dass die, wo unseri Stadt regieere  
numme ains im Sinn no hänn  
und ihri aigne Inträsse verträtte wänn.

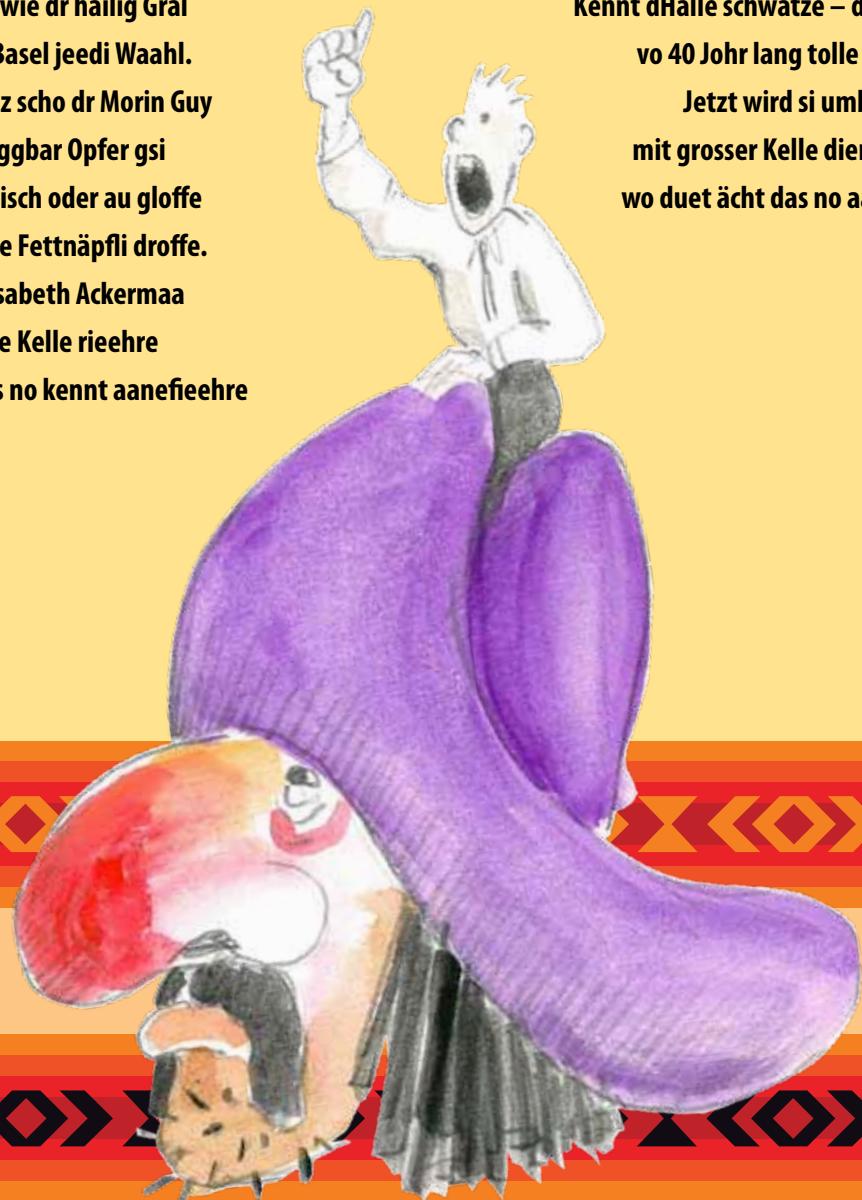
Es git au die, wo nit wänn verstooh  
weeles Departemänt si hänn übernoo  
dr Wessels Hampe glaubt bis hütt no emänd  
är syyg im Basler Velo Departemänt.

Vom Ängelbärger hesch au nit vyyl vernoo  
mr froogen is als, isch dä ächt no do?  
DEva Herzog blibt uf em Sässel hogge  
si isch die ainzig, wo kaa frohlogge  
si hietet sGäld wie dr hailig Gral  
so gwünnt si zBasel jeedi Waahl.

Mir vermisste jetzz scho dr Morin Guy  
är isch e danggbar Opfer gsi  
wo är gstanden isch oder au gloffe  
hett er allewyyl e Fettnäpfli droffe.

Jetzt duet sElisabeth Ackermaa  
mit dr grosse Kelle rieehre  
und iberlegt, wo das no kennt aanefieehre

Vierzig Joor hett dJoggeli-Halle  
rundum allne seer guet gfalle  
me hett si bruucht für Spiil und Sport  
zBasel gits kai bessere Ort  
«auf los geht's los» und «Wetten dass ...»  
Musikantestaadel – und ganz krass  
Sportler Ass und Schwizer Misze  
wette mir doo inn nit misse.  
Wiehnachts Tattoo und Apassionata  
zwischen duure e Persona non grata  
dHarlem Globetrotters mit ihre Balle  
hänn mängge Lytt sau guet gfalle  
Dr Basler Sportpryys wird deert vergää  
au dä wurd e mängge sehr gärn nää.  
DBanker-Punker – maagsch di bsinne?  
hänn Megaerfolg ghaa in deere Halle inne.  
Kennt dHalle schwätze – die kennt brichte  
vo 40 Johr lang tolle Gschichte.  
Jetzt wird si umbaut –  
mit grosser Kelle dien si rieehre  
wo duet ächt das no aanefieehre?



## Vorspyys «Sopa azteca»

Zuedaade:

- 1 Ziibele
- 2 Knoblauchzeeche
- 2 EL Olivenöl
- 1 kg Tomate
- 1 L Hiehnerbouillon
- 1 Chillischoote oder 1 TL Chilliipulver
- Tortilla Chips
- 1 Avocado, glaini Wirfeli
- 150 g Schoofkääs, glaini Wirfeli
- 150 g suure Raahm
- Salz

Zueberaitig:

Ziibele und Knoblauch fyyn hagge und im haisse Öl aabröötle. Tomate grob hagge und in dPfanne gää, ebbe 20 Minute kecherle loo.

dHiehnerbouillon drzuegää, mit Chilli und Salz abschmegge, 15 Minute wyterkecherle loo.

Die haiss Suppe in Däller fille und mit de Avocado- und Schoofkääswirfeli und emene Leffel suure Raahm servieere. Drzue gits Tortilla Chips.

## Hauptgricht: «Arrachera»

Zuedaade:

- 1 kg Flankesteak
- ½ EL Kimmipulver
- Salz
- Pfäffer
- ¼ Tasse Limettesaft

Marinaade:

- 2 EL Olivenöl
- ½ Tasse Tequila
- 2 EL ghaggte Knoobli
- ¼ Tasse Limettesaft

Zuedaade für dMarinaade guet vermische, sFlaisch 12 Stund in deere Marinaade zieehloo und denn uff e Grill leege. Nach em Grilliere mit em Limettesaft ystryyche.

Mit Ryys servieere.



## Dessert

### «Flan de Café»

Zuedaade: 155 g Zugger  
1 EL Honig  
1 Biggse zuggereti Kondänsmilch  
180 ml Crème fraiche  
2,5 dl Milch  
1 Zimmetstängel  
1 EL Kaffiliköör  
2 EL Neskaffipulver  
5 Aier  
¾ EL Vanille-Extrakt flissig

Zueberaitig:

Zugger und Honig in 0,6 dl Wasser bi mittlerer bis stagger Hitz ufflööse. Drnoo bi schwacher Tämpratur ebbe 10 bis 15 Minute stohloo, bis dMasse e goldigbruuni Farb aagnoo hett. Drnoo die Masse in e grossi Schissle oder in ebbe 8 glaini Feermli fille.

Kondänsmilch, Crème fraiche und dMilch mit em Zimmetstängel uffkoche. dPfanne vom Härd nää und ebbe 10 Minute stohlooh. Zimmetstängel uusenää, sNeskaffipulver in e bitz haissem Wasser ufflööse und zämme mit em Kaffiliköör drzue due.

Aier in ere Schissle guet verglopfe und die haissi Milch und dr Vanille-Extrakt nodisnoo unter dAier rieehre. Die Aier-Milch dur e Siib in die Schissle oder in dFeermli mit dr Honig-Zuggermasse fille.

E Kasserolle mit ebbe 2,5 cm Wasser fille, dSchissle oder dFeermli dryystelle und im Oofe, wo uff 165 Grad vorghaizt worden isch, ebbe 60 bis 90 Minute (glaini Feermli 40 bis 60 Minute) gaare. Dr fertig Pudding mit ere Folie abdegge und mindestens 6 Stund – no besser zwei Daag lang – in dKieehli stelle.

Mir dangge:

Drugg:

Druckerei



Krebs AG

seit 1734

Gstaltig: Anita

Inapa Schweiz AG fir das tolle Babbyr

Susy und Esthy für die fyne Pointe

em Larvemacher



fir d Larve und d Zeichnige

de Schnidere Angela und Daniela,  
de Haut-Couture vo Basel

fir dStreet Art:

Cédric Martinelli

martinelli78@gmx.ch



[www.schneblooser-waggis.ch](http://www.schneblooser-waggis.ch)





## **zBasel an mym Rhy**

zBa - sel an mym Rhy, jo, deert mech i syy!  
Waiht nit d Luft so lind und lau, und der Himmel isch so blau  
zBasel, zBasel, zBasel an mym Rhy!



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



**Schmeggsch dä bsunder Duft  
Das isch Fasnachts Luft  
Ziibelewaije und Mimoose  
Orangsche, Räppli und au Roose  
Das isch Basel – das isch Basler Luft  
Das isch Fasnacht – das isch Fasnachts Duft**



**Au mir stehen wiider yy  
Sinn jeedes Joor drbyy  
Mir Schineblooser – mergg dir dä Naame  
Spränge allewyyl dr Raame  
An dr Fasnacht, zBasel an myym Ryy  
Basler Fasnacht und mir sinn drbyy**