

Nordmärker Nachrichten

herzöglich ✧ nordmärkisch ✧ kaisertreu

Ausgabe 33 ✧ Praios 1036 BF ✧ Preis: 2 Heller

Offizielles Mitteilungsblatt des Herzogtums Nordmarken, der Landgrafschaft Gratenfels, der Grafschaften Elenvina, Isenhag und Albenhus und deren Baronien, der Bergkönigreiche Korloch und Eisenwald sowie der Reichsstädte Albenhus und Eilenuett. Die Nordmärker Nachrichten erscheinen unregelmäßig und sind einem jeden rechtfertigen und willenshungrigen Menschen und Angroloho auf das Wärmste anempfohlen!

Elenvina. In eigener Sache: Auf, in eine neue Ära der Nordmärker Nachrichten!

Nach dem schrecklichen Angriff auf Elenvina durch Jurga Trondesdottir und ihrer Barbarenbrut vor nunmehr drei Jahren war es uns bislang nicht möglich, die Arbeit an unserer Gazette wieder aufzunehmen – zu schwer wogen die tragischen Verluste an Schriftleitern, Setzern und Druckern, erschlagen und verbrannt in ihren Häusern und auf den Straßen unserer Stadt. Auch unser Verlagshaus samt Druckerei wurde Opfer des hinterhältigen und ungesühnten Angriffs. Eifrigen Pamphletisten sei Dank, gelang es uns wenigstens anno 1036, eine Auflage mit den wichtigsten bis

dato aufgelaufenen Nachrichten herauszugeben.

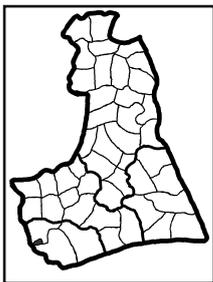
Doch genug vom grausigen Blick zurück, wenden wir uns einer – so die Götter wollen – freudigeren Zukunft zu: Dank großzügiger Spenden unseres weitsichtigen Herzogs Hartuwal vom Großen Fluss sowie des Hohen Lehrmeisters Elador Thedon ist es uns nun möglich, die Arbeit unter neuer Leitung wieder aufzunehmen.

Markfried Wangenroth wird als Hauptschriftleiter die Nordmärker Nachrichten in die Zukunft führen. Alte Schwächen sollen mit dem alten Verlagshaus vergangen sein, neue Stärken mögen sich finden. So wird der Umfang unseres Mitteilungsblattes geringer werden, dafür soll es aber

häufiger erscheinen, um zeitiger über die Entwicklungen in unserem prosperierenden Herzogtum berichten zu können. Weiterhin wird unsere Gazette nicht mehr als Dauerbestellung geliefert, sondern nur noch in den Städten und Dörfern verteilt werden. Auf den Marktplätzen Elenvinas, Albenhus', Gratenfels' und Twergenhausens wird es darüber hinaus feste Apparaturen geben, aus denen man sich bedienen können wird. Weitere Änderungen an Form und Inhalt unseres Mitteilungsblattes möge der geneigte Leser nun selbst entdecken.

Die Zwölfe und Ihr, werter Leser, mit uns! Auf, in eine neue Ära Nordmärker Nachrichten!

Stammt das »Schmutzige Pamphlet« aus Elenvina?



Elenvina/Twergenhausen. Seit Wochen bereits kursiert in zahlreichen Städten und größeren Ortschaften der Nordmarken ein gedrucktes Pamphlet unbekannter Herkunft mit hochverräterischem und ketzerischem Inhalt. Nun ließ einer der profiliertesten Schrift- und Druckkennner überhaupt, der gräfliche Isenhager Archivvikar und Asservatenvogt Galgax Sohn des Garbrol, der Redaktion der Nordmärker Nachrichten ein umfangreiches typographisches Gutachten zukommen. Der weithin anerkannte Fachmann legt darin ausführlich dar, dass die schändlichen Drucke mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit in der großen Elenviner Druckerei entstanden sein müssen, wo ansonsten vor allem praiosgefällige Gebets- und Gesangbücher im Auftrage der Wehrhalle vervielfältigt werden.

Laut Meister Galgax findet sich in einem Setzkasten dieser Druckerei seit einigen Jahren eine Type mit einer sch-Ligatur, die einen für den Laien kaum sichtbaren Defekt aufweist. Das fehlerhafte Druckbild dieser speziellen Type hat der Archivar nun im genannten Pamphlet beim »stinkenden Fisch«* ausgemacht. In der Mitte 1034 BF in Elenvina gedruckten vierten Auflage des »Volksthümlichen Gesangbuchs für das niedere Volk« sei die defekte Type auf mehreren Seiten beim Wort »Praiosschein« verwendet worden, beim erst vor wenigen Monden in Elenvina erschienenen »Neuen Elenviner Pilger-Gebetsbüchlein für praiosgefällige Gareth- und Balträa-Reisen« gleich im Grußwort des Luminifactus beim »Himmlischen Richter«.

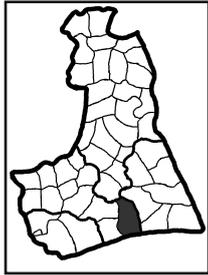
Es sei auch an dieser Stelle eindringlichst darauf hingewiesen, dass auf jedwede Verbreitung und Vervielfältigung dieses hochverräterischen und ketzerischen Pamphlets oder der darin geäußerten Gedanken das Abhacken der Hände, das Herausreißen der Zunge und der Tod durch den Strang stehen. Aufgefundene Pamphlete müssen umgehend und ungelesen der Obrigkeit überbracht werden.

Herdbrand Brauer

* Anmerkung des Schriftleiters: Die Verwendung dieses Zitates wurde seitens des Scribenten des Eichenen Gemachs ausdrücklich und ausnahmsweise genehmigt.



Herzog Hartuwal brüskiert Twergenhausen – Koradiner feiern den Souverän



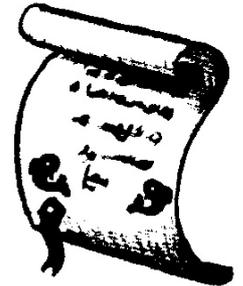
Voltan von Sturmfels zum Vogt Herzöglich Dohlenfeldes ernannt

Dohlenfelde. Zwei Herren über Dohlenfelde! Was klingt, wie der Auftakt zu einem der sich in den letzten Jahren besorgniserregend häufenden Erbstreitigkeiten, wird die beiden Herren in diesem Falle sogar freuen.

Als im Rahja 1034 BF die aus verschiedenen herzoglichen Lehen gebildete Vogtei Herzöglich Dohlenfelde (siehe nebenstehenden Kasten) auf Betreiben Illuminatus Jorgasts und gegen die scharfen Proteste Baron Angronds in die nordmärkische Wappenrolle eingetragen wurde,

werteten manche Adeligen dies je nach politischer Einstellung entweder als eine zu begrüßende politische Maßregelung oder als offenen Affront gegen den Baron. Als klaren politischen Sieg und Festigung seiner Expansionspolitik in Dohlenfelde feierte indes der Große Rat der Stadt Twergenhausen die Bildung der Vogtei, auch wenn zunächst kein Vogt bestellt wurde.

Nahezu exakt zwei Jahre später ließ nun Herzog Hartuwal die Feierlaune in der Herzogenstadt in Entsetzen umschlagen. Mit der Ernennung Voltan von Sturmfels' zum Vogt über Herzöglich Dohlenfelde drehte Seine Hoheit den Spieß, der einst gegen den Adel Dohlenfeldes gerichtet war, herum und erhob einen jener Adeligen zum Herrn über die herzoglichen Lehen. Zwar wird sich an der Herzogenunmittelbarkeit der Stadt dadurch nichts ändern, aber in so mancher Streitsache zwischen Stadt und Adel werden sich die Ratsherren jetzt in ihren Möglichkeiten beschnitten sehen. Nun sind zwei Vettern die Herren über die beiden Dohlenfelde und wie man hört, sind beide nicht nur durch Blutsbande, sondern auch in ihrer Herzogentreue und durch so manchen Zwist und Hader mit dem Stadtbürgertum verbunden.



Markfried Wagenroth

Die Herrschaftsverhältnisse in Dohlenfelde

Was viele Außenstehende als eine politische Einheit wahrnehmen, ist tatsächlich ein mehrfach geteiltes Gebiet. Der größte Bestandteil ist zwar freiherrliches Land des Barons Angrond von Sturmfels, aber zwei von fünf Einwohnern sind direkt dem Herzog oder der Herzogenstadt untertan und somit dem Einfluss des Barons entzogen. Die herzoglichen Besitzungen und Lehen sind die Herzogenstadt Twergenhausen samt Umland und großem Forst, die beiden Landedlengüter Wichtenfels und Zwackelfegen und das Rittergut Schwarzfels. Daraus ergibt sich, dass der Baron zu Dohlenfelde zwar über weites, aber mit Ausnahme des Darlintals zu großen Teilen karges Hochgebirgsland regiert, während das reiche Stadtbürgertum den Steuersäckel des Herzogs füllt. Dies hat in der Vergangenheit zu zahlreichen Konflikten zwischen Landadel und Herzogenstadt geführt (die NN berichteten).

Kommentare zur Ernennung Voltan von Sturmfels' zum Vogt zu Herzöglich Dohlenfelde:

Ritterin Iduberga von Drebelstein:

"Offensichtlich positioniert sich der Herzog ganz klar auf Seiten des Adels und grenzt sich politisch von seinem Vater ab. In den letzten Jahren hörte man allenthalben von Baronen, Junkern und Rittern große Unzufriedenheit darüber, dass man in der Gunst des Herzogenhauses offenbar immer mehr hinter Handelsbünden wie dem Albenhuser Bund und Partizierfamilien zurückfiel. Als ob Geld wichtiger wäre als Vasallentreue! Gut, dass sich das nun ändert!"

Ein Edelmann, der es vorzieht, ungenannt zu bleiben:

"Überall, wo man hinsieht: Koradiner! Koradiner auf jedem Turnier, Koradiner in jedem Winkel auf auf der Eilenwüd, bestimmt wimmelt es auch in der Reichsverwaltung schon von Koradineren! Und natürlich ein neues Vogtsamt nun auch für einen Koradiner. Wie für ihn geschaffen, was? Der Herzog sollte diesen Leuten nicht trauen! Die haben schon einen Herzog getötet, die kennen da keine Skrupel. Wer weiß, was die tatsächlich vorhaben?"

Ritter Alrik von Drachentruz:

"Mit diesem Voltan von Sturmfels kann doch etwas nicht stimmen: Geboren als Bastard eines Verräters und einer Bürgerlichen, dann tatsächlich einen Schwertvater gefunden, der sich herabgelassen hat, ihn zum Ritter zu machen, dann Landedler geworden, eine Baroness gehehlicht, danach Herzöglicher Turniermarschall geworden und nun auch noch Vogt? Das kann nicht mit rechten Dingen zugehen! Wann merkt das endlich jemand? Wann? Der ist gefährlich!"





Schwester Perainigunde rät (5): Der tobrische Prunkling breitet sich aus

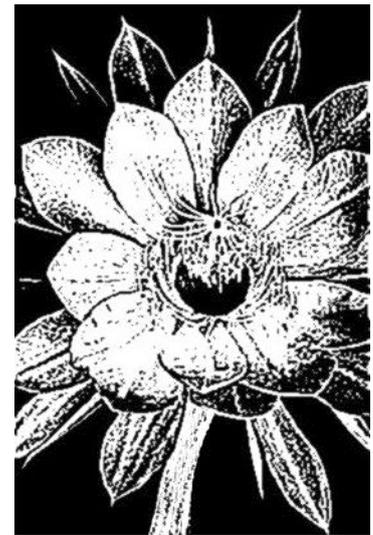
Im Landstrich efferdwärts der Galebra hat sich in den vergangenen Monden ein eingeschleppter Schmarotzer breit gemacht: der tobrische Prunkling.

Auf immer mehr fruchtbaren Äckern, in blühenden Hopfengärten oder gedeihenden Weinbergen, ja selbst auf Viehweiden kann man die normalerweise unscheinbare Kriechpflanze entdecken. Nur an besonders sonnigen Tagen bildet sie binnen weniger Wassermass eine prächtige, gezackte, goldschimmernde Blüte auf einem stolz empor gereckten Stil.

Deren übler Geruch lockt aber keine Bienen oder Hummeln an, vielmehr Schweißfliegen und vor allem wilde

Schweine, die die Pflanze gierig fressen und deren Samen mit ihrem Kot verbreiten. Neben dem Schaden, den die Tiere unter den Nutzfrüchten anrichten, ist auch der Prunkling selbst dem Ackerbau abträglich: Seine Wurzeln umschlingen jene der umstehenden Pflanzen, um ihnen Wasser und Säfte abzugraben.

Es bedarf nicht allein frommer Gebete an die Gütige Peraine und ihre Geschwister, um die Ausbreitung des tobrischen Prunklings einzudämmen, der brave Landmann muss auch selbst Hand anlegen. Am besten sollte er den Schmarotzer mitsamt der Wurzeln unterpflügen. Nicht dass die ganze Scholle eines Tages nur noch für Unkraut und Schweine einladend ist.

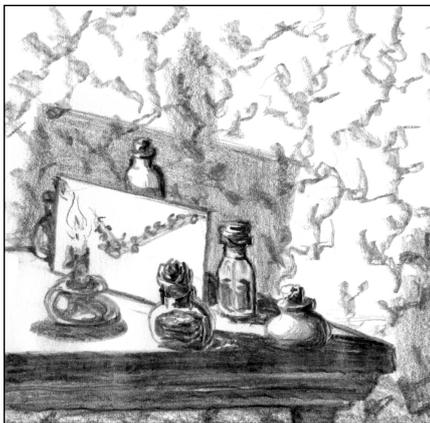


oben: Ein Tobrischer Prunkling in voller Blüte

Zur Autorin unserer Ratgeberkolumne "Schwester Perainigunde rät":

Perainigunde Isenwida vom Pfauenwald trat im Alter von 15 Götterläufen in den Dreischwesterorden ein. Nach ihrer Novizinnenzeit im almadanischen Kloster Yaquirtal unternahm die junge Nonne eine Pilgerreise, die sie unter anderem nach Anchopal, Khunchom und Ilsur führte. Abschließend ordnete ihr Orden sie ins Kloster Liobas Zell zu Urbeltor ab, wo sie seit dem Sommer 36/37 Hal lebt und wirkt. Sie ist als Nachfolgerin des im Firun 44 Hal verstorbenen Zikadenfelser Perainegeweihten Aekil Koschgauer im Gespräch.

Valerio di Belhanka: Dornen der Liebe - Teil 1



Es wurde Abend in Belhanka, der Stadt des Weines, der schönen Künste und der Liebe. Ein leichter Wind wehte aus dem Landesinneren und brachte sanfte Wärme und fröhliches Vogelzwitschern in die Straßen der lieblichen Stadt. Die Praiosscheibe sank langsam, von rotleuchtenden Wolken sanft umhüllt, dem Horizont entgegen, ihre letzten rotglühenden Strahlen dem schönsten aller Rahjatempel zum Abschiedsgruß entgegenreckend. Das weiche Licht brach sich wundervoll in dem weißen Marmor des Gotteshauses, und alles Volk, das in der Nähe war, hielt inne und genoss dieses göttliche Schauspiel. Vom rosenumränderten Balkon ihrer Villa aus sah auch Comtessa Hazinta de Leonia dem zauberhaften Sonnenuntergang entgegen. Sie seufzte leise und rieb sich mit ihren zarten, kleinen Händen die Schultern, denn nun, nachdem Praios vom Firmament verschwunden war, wurde es langsam wieder kühl im schönen Belhanka, und eine knapp geschnittene Seidentunika, wie Hazinta sie trug, war für den Frühsommer eigentlich noch zu dünn. Fröstelnd drehte sich die

Comtessa herum und ging durch die schweren roten und blauen Samtvorhänge zurück in ihren Ankleideraum. Die rankenverzierten rosa Stofftapeten und die ruhig brennenden Öllampen gaben ihr das wunderbare Gefühl von Wärme und Geborgenheit - ein Gefühl, das sie nun schon lange missen musste. Ihre Finger glitten durch ihr langes blondes Haar und bahnten einen Weg für die elfenbeinverzierte Bürste. Gedankenversunken starrte sie auf ihren kleinen Schminktisch, auf dem einige bunt-gläserne Flacons mit teuren Düften standen - alles Geschenke ihres Mannes aus Zeiten, in denen die Welt für beide noch eine bessere war und ihre Liebe unvergänglich schien. Zwischen diesen Flacons stand ein kleiner Brief aus fliederfarbenem Papier; eine Einladung zu einem der vielen kleinen Feste der Stadt.

Damit Ihr nicht vom
Pferde fällt:
Sattelzeug von
Winterkalt

Sattlerei Winterkalt.

Hof Silbertann, Wichtenfels





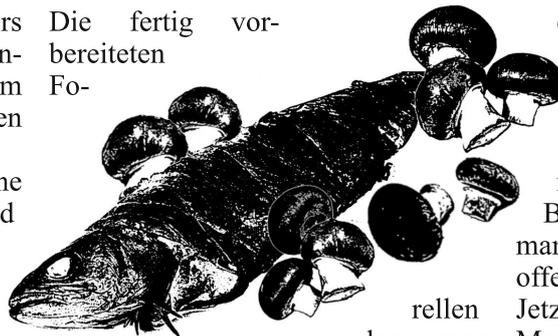
Rezept: Bösalbentruizer umschlungene Forelle mit gefüllten Pilzen

So wie der Fürst des Kosch seinen Gästen gerne mal den Magen der Bache mit verschiedensten Füllungen anbietet, so bietet man den Gästen im Edlengut Bösalbentruz selbst gefangenen Fisch aus Tommel oder Dalla in zahlreichen Variationen an. Das Forellenangeln erfreut sich dort so großer Beliebtheit, dass der Gast sich stets sicher sein kann, dass der Gastgeber den Fisch selbst geangelt hat. Eine besonders beliebte Variante der Forellenzubereitung möchten wir dem geeigneten Leser im Folgenden vorstellen:

Man nehme für jeden Gast eine ganze, küchenfertige Forelle und eine zusätzliche für den Gastgeber. Daneben benötigt man noch eine, oder wenn Feenvolk in der Nähe, auch zwei Zehen des Knoblauchs und einen Zweig Rosmarin für jede Forelle. Außerdem benötigt man noch dünne Speckscheiben, um den Fisch nach dem Füllen zu umwickeln. Die Menge hängt stark vom Speck und der Länge der Forelle ab. Letztendlich sollte es genügend sein, damit nur noch Kopf und Heckflosse zu sehen sind.

Die Forellen salze und pfeffere man nun von innen und außen. Die Knoblauchzehen müssen in dünne Scheiben geschnitten werden und in den Bauch der Forelle gelegt werden. Über dem Knoblauch legt man nun einen frischen Rosmarin-zweig. Jetzt umwickelt man die Forelle mit dem Speck bis nur noch der Kopf und die große Flosse zu sehen sind.

Die fertig vorbereiteten Fo-



rellen lege man nun in eine feuerfeste Form, in welche zuvor ein wenig Öl verteilt wurde. Die Form nun für 1/3 Wassermaß¹ in den heißen Backofen² stellen. Wichtig, nach der Hälfte der Zeit den Fisch vorsichtig wenden. Jetzt kann man sich um die Beilage kümmern. Man nehme für jeden Gast zehn Unzen frischer Pilze, zwei bis vier Knoblauchzehen und etwa zwei Unzen Butter. Am besten

eignen sich Shamahampions, besonders die großen Exemplare aus zwergischem Anbau. Nach dem Putzen entferne man die Stiele und gebe diese zusammen mit den zerkleinerten Knoblauchzehen, weicher Butter und Salz in einen Mörser und verarbeite diese zu einer gleichmäßigen Masse.

Währenddessen erhitze man auf dem Feuer eine große Pfanne und gebe etwas Butter oder Öl hinzu, damit die Pilze nicht anbrennen mögen. Wenn die Pfanne heiß genug ist gebe man die Pilze, die offene Seite nach unten, in die Pfanne.

Bereits nach kurzer Zeit³ kann man die Pilze wenden, damit die offene Seite nun nach oben zeigt. Jetzt kann man die Pilze mit der Masse füllen. Sie sind fertig, sobald die Butter restlos geschmolzen ist.

Nun drapiere man die fertige Forelle auf einem großen Teller, verteile ein paar Pilze darum und reiche es zusammen mit frischem Brot dem Gast. Zum Abschluss des Mahles wird ein Glas Bösalbentruizer Feenblut gereicht, ein vorzüglicher Kirschlikör, um den Magen zu schließen.

Androbis Lautenbruch

Irdische Anmerkungen zum Rezept:

1) 1/3 Wassermaß entspricht 20 Minuten

2) der Backofen sollte auf 180°C vorgeheizt sein

3) die Pilze nach 2-3 Minuten wenden

Bratkartoffeln passen natürlich auch toll zu diesem Rezept, allerdings sind die in den Nordmarken noch nicht so wirklich angekommen, weswegen ich darauf verzichtet habe. Wenn es euch zu viel Knoblauch ist, könnt ihr diesen auch reduzieren oder beim Fisch durch Zitronenscheiben und bei den Pilzen durch Bärlauch ersetzen. Wenn ihr eine ganze Rollenspielgruppe damit versorgen wollt, könnt ihr den Fisch auch auf ein normales Backblech legen.

Impressum:
Redaktion, Satz und Layout: Max Warnstädt, Bismarckstr. 20, 55583 Bad Münster-Ebernburg, wichtenfels@nordmarken.de
Mit Beiträgen von: Heiko Brendel (Herdbrand Brauer), Max Warnstädt (Markfried Wangenroth, Valerio di Belhanka), Wolf-Ulrich Schnurr (Schwester Perainigunde) Andreas Landkammer (Androbis Lautenbruch)
Illustrationen: Esther Brendel, Max Warnstädt (mit Dank an Andreas Landkammer)
kostenlos zu beziehen unter:
<http://www.wiki.nordmarken.de/bin/view/Nordmarken/NordmaerkerNachrichtenUebersicht>

