



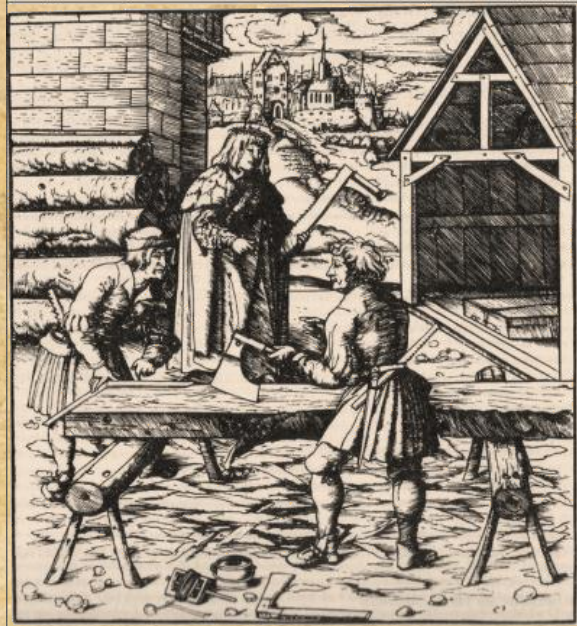
Der Gassenhauer



Ausgabe-Nr. 13

FRÖHLICHE DRAKENSTEINER JUNKER

Kurz vor der gestrigen Abenddämmerung, traf an der Grenze zum Tröteburger Wald im neuen Phönixwald, ein wohl ausgerüsteter Bautrupps von viermal acht Mann der fröhlichen Drakensteiner Junker ein. Diese auserlesene Bruderschaft von lebensfrohen jungen Adeligen aus allen acht Herzogtümern eilte am nächsten Tage sogleich tatenhungrig und wohlgelaunt mit Hammer und Stein ans Werk.



Auf die Frage ob es sich hier, vom Herzog Isenhardt von Klemmberg, angeordnete Maßnahmen gegen die Pest handle, entgegnet einer der Junker: „Ich verstehe Ihre Frage so, dass es in Drakenstein Menschen gibt, die wünschen, dass wir die Baumeister aus Greifenstolz dazu mobilisieren, eine Mauer aufzurichten. Mir ist nicht bekannt, dass eine solche Absicht besteht. Die Baumeister und Knechte unserer Hauptstadt beschäftigen sich hier hauptsächlich mit der Errichtung von Armenhäusern und ihre Arbeitskraft wird dafür voll eingesetzt. Niemand hat die Absicht eine Wehrmauer zu errichten!“



Für Ordon und die Königin!





Der Gassenhauer

Wolfslebener Wochenblatt



Falkenberger Schmalzteig Pastete mit Fleisch und Käse

Wie man die Pasteten machen soll: Nimm zur Hälfte schönes Mehl und zur Hälfte Nachmehl, schlag zwei Eier da hinein und gib ausgelassenes Fett hinein, ungefähr so groß wie ein Ei, und heißes Wasser. Oder lasse das Fett im Wasser kochen, und wenn es ein wenig abgekühlt ist, so gieß es zu dem Mehl, und knete den Teig gut durch, dass er trocken und zäh werde; er lässt sich sonst nicht am Rand hochstellen. Und wenn er annähernd genug hat, so rupfe ich ihn, so wird er gut.

So sind dies die Zutaten für den Schmalzteig für 1 Springform von 26 cm Ø oder 1 Kastenform oder 1 Huhn

- 250 g Mehl
- 2 Eier
- 25 g Schweineschmalz oder Butter
- 2-3 EL Wasser
- 1 Prise Salz
- Fett für die Form
- 1 Eidotter zum Bestreichen

Hernach Fleisch in mundgerechte Stücke oder kleiner schneiden, dann gib sie 30 Augenblicke in kochendes Salzwasser.

Nimm den Pasteten Teig zur Hand und backe ihn bei 180 °C vor. Er soll nicht braun werden. Mische Fleisch, Eier und Gewürze, gib alles in die Pastete und bedecke es mit

ausreichend Käse.

Backe bei 200 °C etwa 15 Augenblicke; und achte darauf, dass die Pastete nicht anbrennt!

Dies sind die Zutaten für die Füllung:

- 750 g mageres Rindfleisch
- ½ Tasse geriebener Käse
- 2 Eier
- ¼ TL Pfeffer
- ½ TL Ingwer
- ½ TL Zimt
- ¼ TL Salz

So sprich vor dem Essen ein Gebet zum Herrn Ordon!



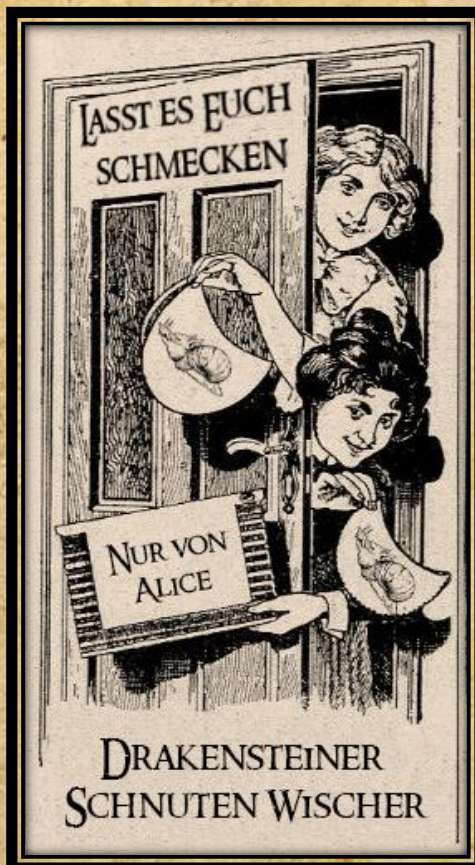
WOLFSLEBENER SPECKKNÖDEL

Wer Bier nicht liebt
und Weib
und
Knödel



Der bleibt
sein Leben lang
ein Blödel

UND DAZU EINEN
KRÄHENAUER GURKENSCHNAPS





Der Gassenhauer

Wolfslebener Wochenblatt



roße Tavernen-Eröffnung am Rande der Orklande

Heimlich gelegen zwischen hohen Schwarztannen, etwas abseits der Reichsstraße im Schönntann-Walde bei Krähenau, öffnete eine nicht mehr ganz neue Taverne erneut seine Pforten.

Einstmals aufgegeben ob der Nähe zum Orkenlande, der hinterlistigen Räuber in den umliegenden Wäldern und den blutigierigen

Schwarzwolfrudeln wurde nun die Taverne „Im Gehölz“ durch die neue Wirtin Frau

Gertrude Zwickl vollständig renoviert und mit neuem Glanze versehen.

Welch Glück für all die Reisenden, Wandergesellen und Abenteurer welche nun wieder in einer sicheren und gemütlichen Unterkunft, mit weichen Betten und gutem Biere, im schönen Wolfsleben einkehren können. Gurkenschnaps und Würfelspiel, Wein, Weib und Gesang all dies findet der Reisende nun „Im Gehölz“



**Ich trinke
sei fröhlich hier auf Erd
denk nur nicht
daß es besser werd**

mit freundlicher Genehmigung der Drakensteiner Inquisition



**Burg
Knauthain**

Mägde und Knechte
Ihr sucht eine Anstellung?
Kommt nach Bärental ins
Lehen Moosbach und beginnt
ein neues Leben auf Burg
Knauthain.
gez. Haus & Hofmeister
Stanislaus Alderer



**Klaras
Zuber**

Baden wie ein König
1 Stunde / 10 Kupfer





Der Gassenhauer

Wolfslebener Wochenblatt



Der Bauer aus der Drak'ner Heid

Der Bau - er aus der Drak'ner Heid, der hat `ne schö - ne Frau, dass
 sei - ne Dienst - magd schö - ner war, das wusst` er ganz ge - nau. Sto - ße
 an, sto - ße an, sto - ße lang - sam an, sto - ße lang - sam, mach dich ran. Sto - ße
 an, sto - ße an, sto - ße lang - sam an, sto - ße lang - sam, mach dich ran.

1. Der Bauer aus der Drak'ner Heid, hat `ne schöne Frau, dass seine Dienstmagd schöner war, das wusst'er ganz genau.

2. Die Bäuerin zum Jahrmarkt ging, der Bauer der war froh, er nahm die Dienstmagd bei der Hand und legte sie ins Stroh.

4. Die Bäuerin zum Bauern sprach: „Mir ist es eben recht, wenn du es mit der Dienstmagd tust, tu`ich es mit dem Knecht!“

Stoße an, stoße an, stoße langsam an, stoße langsam an, mach dich ran. Stoße an, stoße an, stoße langsam an, stoße langsam an, mach dich ran

3. Die Bäuerin vom Jahrmarkt kam, das Scheunentor stand auf, die Dienstmagd in dem Strohe lag, der Bauer obendrauf.

5. Die Bäuerin zum Knechte sprach: „Geh`her, moin liewer Hans, Vom letzte mal do kenn ich noch Doin scheene laange Sch...“

6. Und als ein Jahr vergangen war, da gab`s ein groß`Geschrei, die Dienstmagd einen Sohn gebar, die Bäuerin derer drei.

Wundertonium
 HILFT BEI ALLEN BEKANNTEN KRANKHEITEN UND ZIPPERLEIN

VERKAUF NUR AN GERADEN TAGEN DES MONATS - QUALITÄTSPRODUKT AUS KLEMMBERG -
 HERRGESTELLT AUS DEN BESTEN NATÜRLICHEN UND EKTOPLASMATISCHEN ZUTATEN - BEI FALSCHER ANWENDUNG
 KANN ES ZU UNERWÜNSCHTEN NEBENEFFEKTEN WIE TOD ODER ABFALLENDEN KÖRPERTEILEN KOMMEN

MAGISTER
 BARTHOLOMÄUS
 RUPRECHT
 TANNENZWEIG

Zwergolin
 für einen prachtvollen
Schnurrbart
 PMRXANT

