

# Knightingale

AUSGABE/ISSUE XXIV

DEC 2022

AS LVII

DER RUNDBRIEF DER BARONIE KNIGHTS CROSSING – THE BARONIAL NEWSLETTER OF KNIGHTS CROSSING



# Contents

<b>From Their Excellencies</b>	3
<b>Barony Officers</b>	5
<b>On The Web</b>	6
<b>Local Groups / Contacts</b>	7
<b>Baroness's Bake-Along</b>	8
<b>Heraldic Fun</b>	12
<b>Award Recommendations</b>	12
<b>Knight's Crossing Awards</b>	13
<b>A year in Photos</b>	14
<b>Upcoming Events</b>	16

Cover image: "Lux Societatis"

An original oil painting by Lady Constance Pemberton for the holidays in Knight's Crossing, inspired by Dutch vanitas still life paintings of the late 16th and early 17th century



## From Their Excellencies: William and Katherina

To the industrious and loyal citizens of the Most Ancient Barony of Knight's Crossing do Their Excellencies William and Katherina send Their most amicable greetings!

As the end of the year draws near, long dark nights with candles and warm fires invite everybody to share memories, tell stories and make plans for the spring – and prepare for the new year to come by engaging in sewing, building armour, or just dreaming of warm days.

We as Baron and Baroness have the pleasure to look back to a very active and wonderful year in Our Barony. After the burdens of two plague-ridden years, We have seen the Barony return to great activity – it looks like there is even more going on than before. Bootcamp, Arts in April, Summer Coronation, Red and Gold and Fortuna's champion have been very well-run, pleasant and entertaining events and We have enjoyed Ourselves greatly – and with Golden Arrow We look forward to another gathering with Our friends. Some of these events were still affected by the measures to contain the plague, for others it was unclear how well they would be frequented in the light of recent events. Still, citizens of Our Barony stepped forward to act as stewards, dealt with these challenges and together with their teams and the help of many provided Us with these lovely gatherings. Our deepest gratitude goes out to all of them.

But this is not all. Also in many regions of Our lands there were new activities, gatherings, craft and sewing meetings, fighter practices. People who had not been around for long time returned, and new people were successfully induced to have a closer look at what we are doing and were treated welcomingly. To those of you who returned – We are very glad to have you back! And to those who decided to give this game a try – you are very, very welcome! We will continue the tradition of informal gatherings before or after the Court at the events We can attend – so please accept Our invitation and see Us there so We can get to know you.

The event calendar for next year testifies to the great spirit of this Barony – with the Scriptorium event, another Bootcamp, the March edition of Arts in April and then the Spring Crown Tournament, which will certainly showcase the active status of Our men-at-arms. We greatly applaud this eagerness of the Barony's populace and thank the stewards for their work. At the same time We ask all of you to see what you can do to support those in charge of these events to spread the workload and allow everybody to have fun.

Finally, please allow Us some personal words. The falling leaves in the gardens at Gifford Manor remind Us of the eternal circle of the old and new – and that after almost three years in office it shall soon be time for Us to ask Our Royal Sovereign, the Crown of Drachenwald, to release Us from Our oath of fealty and to allow Us to return to Our personal duties. It is Our deepest wish to see the Barony in good hands – and to this end, We ask all of you to think about whether you would want to offer your service to the Crown and to declare your intent to become Our successors.

We keep you all in Our thoughts, send you the best wishes and remain in service to Knight's Crossing

# (Deutsche) From Their Excellencies: William and Katherina

Den fleißigen und treuen Bürgern der Altehrwürdigen Baronie von Knight's Crossing senden Ihre Exzellenzen William und Katherina ihre freundlichsten Grüße!

Das Ende des Jahres rückt näher und lange dunkle Nächte mit Kerzen und warmen Feuern laden dazu ein, Erinnerungen auszutauschen, Geschichten zu erzählen und Pläne für den Frühling zu schmieden – und sich auf das neue Jahr vorzubereiten, indem man sich mit Nähen beschäftigt, Rüstungen baut oder einfach von warmen Tagen träumt.

Wir als Baron und Baronin haben das Vergnügen, auf ein sehr aktives und wunderbares Jahr in unserer Baronie zurückzublicken.

Nach den Belastungen zweier pestverseuchter Jahre haben wir gesehen, wie die Baronie zu großer Aktivität zurückgekehrt ist – es sieht so aus, als ob noch mehr los ist als zuvor. Bootcamp, Arts in April, Summer Coronation, Rot und Gold und Fortunas Champion waren sehr gut durchgeführte, angenehme und unterhaltsame Veranstaltungen, und Wir haben diese sehr genoosene – und mit Golden Arrow freuen Wir Uns auf ein weiteres Treffen mit Unseren Freunden. Einige dieser Veranstaltungen waren noch von den Maßnahmen zur Eindämmung der Pest betroffen, bei anderen war unklar, wie gut sie angesichts der jüngsten Ereignisse besucht sein würden. Dennoch haben sich Bürger Unserer Baronie als Organisatoren zur Verfügung gestellt, diese Herausforderungen gemeistert und uns mit ihren Teams und der Hilfe vieler diese schönen Zusammenkünfte ermöglicht. Ihnen allen gilt unser tief empfundener Dank.

Aber das ist noch nicht alles. Auch in vielen Regionen Unseres Lehens gab es neue Aktivitäten, Versammlungen, Bastel- und Nähtreffen, Kampfübungen. Menschen, die schon lange nicht mehr da waren, kehrten zurück, und neue Menschen wurden erfolgreich dazu gebracht, sich genauer anzusehen, was wir tun, und wurden freundlich aufgenommen. An diejenigen, die zurückgekehrt sind: Wir sind sehr froh, dass ihr wieder da seid! Und an diejenigen, die sich entschlossen haben, dieses Spiel auszuprobieren – ihr seid Uns sehr, sehr willkommen! Wir werden die Tradition der informellen Treffen vor oder nach der Ratsversammlung bei den Veranstaltungen, an denen Wir teilnehmen können, fortsetzen - nehmt also bitte Unsere Einladung an und trefft Uns dort, damit Wir euch kennenlernen können.

Der Veranstaltungskalender für das nächste Jahr zeugt von der großen Motivation in dieser Baronie - mit dem Scriptorium-Event, einem weiteren Bootcamp, der März-Ausgabe von Arts in April und dann dem Spring Crown Tourney, das sicherlich den hohen Eifer unserer Kämpfer zeigen wird. Wir begrüßen diesen Eifer der Bevölkerung der Baronie sehr und danken den Organisatoren für ihre Arbeit. Gleichzeitig bitten Wir euch alle, zu sehen, was ihr tun könnt, um die Verantwortlichen für diese Veranstaltungen zu unterstützen, damit die Arbeitslast verteilt wird und alle ihren Spaß haben können.

Gestattet Uns zum Schluss noch ein paar persönliche Worte. Die fallenden Blätter in den Gärten von Gifford Manor erinnern Uns an den ewigen Kreislauf des Alten und des Neuen - und daran, dass es für Uns nach fast drei Jahren im Amt bald an der Zeit sein wird, Unseren königlichen Souverän, die Krone von Drachenwald, zu bitten, Uns von Unserem Lehnseid zu entbinden und Uns zu erlauben, zu Unseren persönlichen Pflichten zurückzukehren. Es ist Unser inigster Wunsch, die Baronie in guten Händen zu sehen - und zu diesem Zweck bitten Wir euch alle, darüber nachzudenken, ob ihr der Krone euren Dienst anbieten und eure Absicht erklären wollt, Unsere Nachfolger zu werden.

Wir behalten euch alle in unseren Gedanken, senden euch die besten Wünsche und verbleiben im treuen Dienst für Knight's Crossing

# Officers of Knight's Crossing

## Amtsträger von Knight's Crossing



Lord Volker Eisvogel zu Nortorf  
Seneschal  
[seneschal@knightscrossing.org](mailto:seneschal@knightscrossing.org)



Baroness Barbara von Krempe  
Minister of Arts & Sciences  
[moas@knightscrossing.org](mailto:moas@knightscrossing.org)



Lady Bryndis Hrothgarsdottir  
Exchequer  
[exchequer@knightscrossing.org](mailto:exchequer@knightscrossing.org)



Lord Dominic Benjamin  
Herald  
[herald@knightscrossing.org](mailto:herald@knightscrossing.org)



In Transition  
Marshall  
[knightmarshall@knightscrossing.org](mailto:knightmarshall@knightscrossing.org)



Meisterin Ellisa von Berenklaw  
Keeper of the Seal  
[signetclerk@knightscrossing.org](mailto:signetclerk@knightscrossing.org)



Maestra Eäsisif Gyðasdóttir  
Chronicler



Baron Richart von Brandenburg  
Webminister / Kastellan  
[chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)



# Where on the Web

## Local Groups & Barony Members



Kingdom of Drachenwald	<a href="https://drachenwald.sca.org/#/">https://drachenwald.sca.org/#/</a>
Barony of Knight's Crossing	<a href="https://www.knightscrossing.org/">https://www.knightscrossing.org/</a>
Shire of Meadowmarsh	<a href="https://www.meadowmarsh.de/">https://www.meadowmarsh.de/</a>
Shire of Aventiure	<a href="http://www.aventiure-luebeck.de/">http://www.aventiure-luebeck.de/</a>
Anna Syveken	<a href="https://nautahistoriae.com/">https://nautahistoriae.com/</a>
Giano Balestriere	<a href="https://www.culina-vetus.de/">https://www.culina-vetus.de/</a>
Getulio Damalfi	<a href="https://getuliosworkshop.com/">https://getuliosworkshop.com/</a>
Ava van Allecmere	<a href="https://ava-s-corner.com/">https://ava-s-corner.com/</a>
Ellisif Gydasdottir	<a href="https://silkandquill.com">https://silkandquill.com</a>
Magdelena Grace Vane	<a href="https://magdelena-kitchen.blogspot.com/">https://magdelena-kitchen.blogspot.com/</a>



### Facebook Groups

- Drachenwald
- Barony of Knight's Crossing - Discussion Group
- Barony of Knights Crossing Fighters Practice
- Knight's Crossing Events 2021/2022
- Knights Crossing A&S
- Turmstadt discussion group (Canton of Turmstadt)
- Shire of Meadowmarsh
- Canton of Vielburgen
- Canton of Bärenau



### Discord

**Known World:** <https://discord.gg/2mTyRpsf>  
**Barony:** <https://discord.gg/ZuvG4pH>

## Local Groups



*To contact people in other regions  
please contact the Chatelaine or Their  
Excellencies*

*für Ansprechpartner in anderen Re-  
gionen wendet euch bitte an den Kas-  
tellan oder das Baronenpaar*



### Shire of Two Seas

Greater Hamburg area

[Jodiebirdman@hotmail.com](mailto:Jodiebirdman@hotmail.com)



### Canton of Drei Eichen

Cologne, Aachen, Dusseldorf, M'Gladbach

[benjamin.luehring@web.de](mailto:benjamin.luehring@web.de)



### Canton of Bärenau

Berlin—Brandenburg

[sciboc@gmail.com](mailto:sciboc@gmail.com)



### Shire of Meadowmarsh

Frankfurt a. Main, Hanau, Fulda

[seneschal@meadowmarsh.de](mailto:seneschal@meadowmarsh.de)



### Canton of Turmstadt

Franconia

[evajohannalundqvist@gmail.com](mailto:evajohannalundqvist@gmail.com)



### Canton of Vielburgen

Kaiserslautern, Pfalz, Saarland

[vielburgen1@gmail.com](mailto:vielburgen1@gmail.com)



### Canton of Roterde

Dortmund, Essen, Recklinghausen

[Skorpion1976w@aol.com](mailto:Skorpion1976w@aol.com)



### Canton of Aventiure

Lübeck, Segeberg, most of Schleswig-Holstein

*Inactive*



### Canton of Veer Förden

Kiel, Flensburg

*Inactive*



### Shire of Isengau

Munich, Southern Bavaria

*Inactive*

# Baking with the Baroness

Recipes shared by Katherina Mornewegh

Dieser Kuchen hier war der erste Versuch, gemeinsam über Zoom zu backen. Das Rezept ist nicht authentisch mittelalterlich, aber das Rezept lässt sich ohne laute Elektrowerkzeuge zubereiten und wurde deshalb ausgewählt.

## Schneller Kuchen mit Apfel, Karamellsauce und Honig

190 g Mehl

100 g (Rohr)Zucker

100 g Butter, flüssig

1 kleiner TL Backpulver

1 Ei

100 ml Milch

100 ml Honig (entspricht 120 g)

1 Apfel

50 ml kochendes Wasser

*Creme fraiche oder Vanilleeis zum Servieren (ich empfehle Creme fraiche, der Kuchen ist ziemlich süß und das wird von Creme fraiche gut ausbalanciert)*

Ofen auf 180° C vorheizen, ofenfeste Schüssel fetten.

Den Apfel schälen und kleinschneiden.

Mehl und 50 g Zucker vermischen.

Butter schmelzen und mit der Milch, dem Ei und der Hälfte des Honigs verrühren, dann zum Mehl geben.

Den Apfel zufügen und alles in die Backform füllen.

Den restlichen Zucker aufstreuen.

Den restlichen Honig mit dem Wasser verrühren und vorsichtig über den Teig gießen.

40-45 min. backen. Lauwarm servieren.



This cake was the first attempt to bake together over Zoom. The recipe is not authentically medieval, but the recipe can be prepared without noisy power tools, so it was chosen.

## Quick cake with apple, caramel sauce and honey

190 g flour

100 g (cane) sugar

100 g butter, liquid

1 small teaspoon baking powder

1 egg

100 ml milk

100 ml honey (equivalent to 120 g)

1 apple

50 ml boiling water

*Creme fraiche or vanilla ice cream to serve (I recommend creme fraiche, as the cake is quite sweet and this is well balanced by creme fraiche)*

Preheat oven to 180° C, grease ovenproof dish. Peel and chop the apple.

Mix flour and 50 g sugar.

Melt the butter and mix it with the milk, the egg and half of the honey, then add it to the flour. Add the apple and pour everything into the baking pan. Sprinkle the remaining sugar on top.

Mix the remaining honey with the water and pour it carefully over the dough.

Bake for 40-45 min. Serve lukewarm.



Nach dem ersten Backen wurde dieses Brot ausgewählt:

**Brot mit drei Sorten Käse**

675 g Mehl

1 Ei

400 ml plus 1 EL lauwarme Milch

100 g Mozzarella

80 g alter Gouda

40 g Parmesan, gerieben

1 rote Zwiebel, oder Bacon

1 TL Backpulver

½ TL Salz

60 g Butter

10 Zweige Thymian

1 EL Olivenöl

Ofen auf 210°C vorheizen. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden, 4 Zweige Thymian von den Stielen streifen. Gouda und Mozzarella kleinschneiden, Backform fetten.

Backpulver in 50 ml Milch auflösen.

Mehl, Butter, Salz verkneten, dann das Ei mit der restlichen Milch und der Backpulverlösung vermischen und dazugeben. Thymian und Käse dazugeben und kneten, bis man einen klebrigen Teig erhält.

Den Teig in die Form füllen und mit dem letzten Esslöffel Milch bepinseln. Zwiebeln draufkleben, und alles mit Öl bepinseln. Die restlichen Thymianzweige draufkleben.

50-55 min. backen.

After the first baking this bread was selected:

**Bread with three kinds of cheese**

675 g flour

1 egg

400 ml plus 1 tablespoon lukewarm milk

100 g mozzarella

80 g old Gouda

40 g parmesan, grated

1 red onion, or bacon

1 tsp baking powder

½ tsp salt

60 g butter

10 sprigs thyme

1 tablespoon olive oil

Preheat oven to 210°C. Peel and slice onion, strip 4 sprigs of thyme from stems. Chop Gouda and mozzarella, grease baking dish.

Dissolve baking powder in 50 ml milk.

Knead flour, butter, salt, then mix egg with remaining milk and baking powder solution and add. Add thyme and cheese and knead until you get a sticky dough.

Pour the dough into the mold and brush with the last tablespoon of milk. Stick onions on top, and brush everything with oil. Stick the remaining thyme sprigs on top.

Bake for 50-55 min.



### Cinnamon Planets

These taste like traditional German cinnamon stars at Christmas, but without the tedious cookie cutting!

*2 egg whites*

*150 g powdered sugar*

*1 pck. vanilla sugar*

*1 tsp. cinnamon*

*200 g ground hazelnuts*

*Optional: whole hazelnuts or other decorative stuff*

This recipe requires an electric hand mixer or very sturdy muscles....

Beat egg whites until stiff, adding sugar and vanilla sugar and continue beating. Remove about 4 tablespoons of this mixture and set aside, then add cinnamon and ground nuts.

Form small balls with wet hands, sprinkle them with the beaten egg whites and decorate. Bake in a preheated oven at 150°C for about 25 minutes - they shouldn't get too dry.

### Zimtplaneten

Die schmecken wie traditionelle deutsche Zimtsterne zu Weihnachten, aber ohne das mühsame Ausstechen

*2 Eiweiß*

*150 g Puderzucker*

*1 Pck. Vanillezucker*

*1 TL Zimt*

*200 g gemahlene Haselnüsse*

*Evtl. ganze Haselnüsse oder sonstigen Dekokram*

Für dieses Rezept sind ein elektrischer Handmixer oder sehr robuste Muskeln erforderlich...

Eiweiß steifschlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Ca. 4 EL abnehmen und beiseite stellen, dann Zimt und gemahlene Nüsse dazugeben.

Mit nassen Händen kleine Kugeln formen, diese mit dem Eischnee bestreichen und dekorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 25 Minuten backen – sie sollten nicht zu trocken werden.



This is my favorite bread for picnics:

### **Fougasse**

Provencal flatbread

*300 ml lukewarm water*

*50 ml olive oil*

*Good 1 tablespoon honey*

*1 sachet dry yeast*

*500 g flour*

*2 tablespoons salt*

*Olive oil and fleur de sel for sprinkling*

Mix dry and wet ingredients separately, then knead a smooth dough. Let rise for 1 hour. Form oval patties and cut slits in them (with a pizza cutter...), then let rise  $\frac{1}{2}$  hour. Brush with olive oil and sprinkle with fleur de sel, bake for 8 minutes at 250°C.

Das hier ist mein Lieblingsbrot für Picknicks:

### **Fougasse**

Provenzalisch Fladenbrot

*300 ml lauwarmes Wasser*

*50 ml Olivenöl*

*Gut 1 EL Honig*

*1 Pck. Trockenhefe*

*500 g Mehl*

*2 EL Salz*

*Olivenöl und Fleur de Sel zum Bestreuen*

Trockene und nasse Zutaten separat mischen und dann einen glatten Teig kneten. 1 Stunde gehen lassen. Ovale Fladen formen und Schlitze reinschneiden (mit dem Pizzacutter...), dann  $\frac{1}{2}$  Stunde gehen lassen. Mit Olivenöl bepinseln und Fleur de Sel bestreuen, 8 Minuten bei 250°C backen.

## Heraldry for fun—April 1st

For each April 1st, known as April Fool's Day, the heralds submit fun or joke heraldry with a theme. These aren't formally registered, just a way of having fun. The following are from the 2020 submissions and done by Seraphina, Evil Minion, herald imaginary.

### Cherry Coke - New Name (NP)

Cherry—*Margret Cherry, female, christened on 7 Jul 1618 in Cheshire, England Batch #P01144-1 https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:V5GH-86T*

Coke—*Margaret Coke, female, christened on 18 Jan 1601 in Suffolk, England Batch #P01219-1 https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:V5NR-V23*

— English allows for surnames to be used as given name names

### Diet Coke - New Name (NP)

Diet—*Marie Diet, female, christened on 21 Aug 1569 in Wiltshire, England Batch #C15350-1 https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:ND1Z-C2K*

Coke—*Margaret Coke, female, christened on 18 Jan 1601 in Suffolk, England Batch #P01219-1 https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:V5NR-V23*

- English allows for surnames to be used as given name names

### Doctor Pepper - New Name (NP)

Doctor—*Elizabeth Doctor, female, christened on 28 Oct 1571 in Suffolk, England Batch # C06301-2 https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:NKXD-TFC*

Pepper—*William Pepper, male, christened on 17 Oct 1641 in Wiltshire, England Batch # C04192-2A https://familysearch.org/ark:/61903/1:1:N1BS-797*

English allows for surnames to be used as given name names

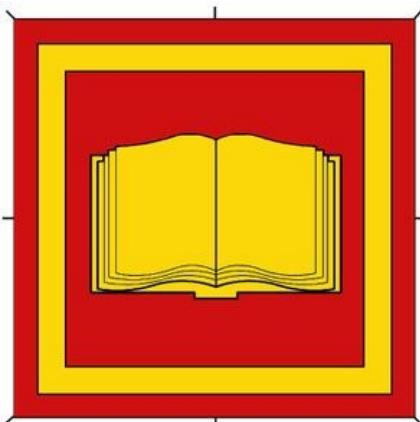
Submitter is a doctor and says he should able to use the name doctor in the SCA. He brought his PHD to the consult table at proof.

## Award Recommendations—Did you know?

- ♦ Award recommendations can be sent for any award—you don't have to have the award to recommend someone else for it, even for peerages!
- ♦ You also do not have to be a resident of a particular area to send an award recommendation to that area!
- ♦ Knight's Crossing has 4 awards that the Baron and Baroness can award. The heraldry and description for each award is on the following page.
- ♦ Kingdom, Principality, and Baronial award recommendations can all be sent through the Kingdom recommendation page:

<https://op.drachenwald.sca.org/>

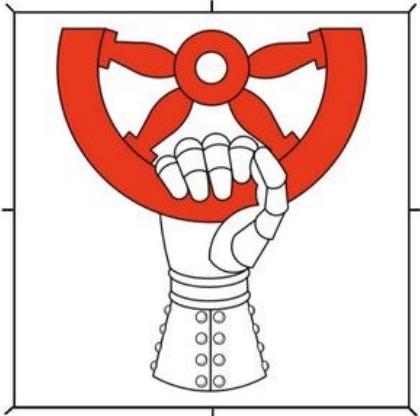
# Knight's Crossing Awards



## The Order of the Golden Book of Knight's Crossing

This is the highest award of the Barony of Knight's Crossing for the practice and promotion of arts and sciences in the Barony.

The badge of the order is Gules, an open book within an orle Or.



## The Order of the Silver Gauntlet of Knight's Crossing

This is the highest award of the Knight's Crossing Barony for exercising and promoting combat activities in the Barony.

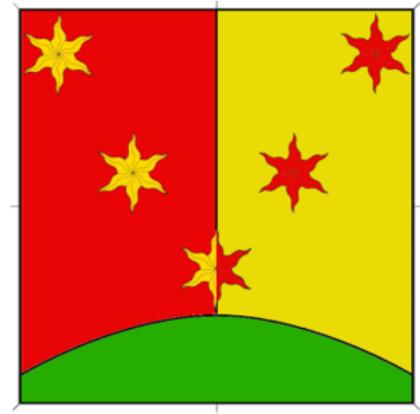
The badge of the order is (Fieldless) In pale the lower half of a demi-wheel gules sustained by a clenched gauntlet argent.



## The Order of the Wheel

This is the highest honour currently awarded by the Barony of Knight's Crossing for service to the Barony and its residents. Hiltemar's story will be presented at the ceremony. It is the oldest order in the barony, with the award being first documented in 1984.

The badge of this order is Quarterly gules and Or, a Wheel counterchanged



## Gesellschaft der Sterne

is the fundamental distinction of the barony of Knight's Crossing , bestowed on those who set a shining example of virtue and dedication to the barony and its residents.

The badge of this order is Per pale gules and Or, in chevron inverted five estoiles counterchanged, a mount vert.

# Knight's Crossing Events & Gatherings



Two members of the Barony were elevated to Peerage and added to the Order of the Laurel in 2022.

Mäster Estrid, Baroness Nordmark and our Baroness, Mistress Katherina Mornewegh





# Upcoming Events in Knight's Crossing

3-5 February 2023	Scriptorium	Turmstadt (Nürnberg)	Classes covering all kinds of skills around scroll making - details to follow
17-19 March 2023	Arts in April, the March edition!	Turmstadt (Iphofen)	The Canton of Turmstadt, in the most ancient Barony of Knights Crossing, invites you to enjoy a weekend of period Arts, Crafts and Sciences in the beautiful franconian landscape! We have prepared several classes to feed your hunger for knowledge. Furthermore, there will be room to work on your own projects and let others have a look over your shoulder
17-19 March 2023	Bootcamp	Meadowmarsh (Büdingen )	Heavy Fighting and Fencing will take place at this event in Düdelsheim north of Frankfurt/Main.
31 March - 2 April 2023	Spring Crown Tournament	Knight's Crossing (Ittlingen)	The Spring tournament for the Crown of Drachenwald.
10-12 November 2023	Kingdom University	Knight's Crossing (Münchsteinach)	Classes on everything under the sun, including martial arts

# Impressum

**Knightingale –**  
der Rundbrief der Baronie von Knights  
Crossing

Knightingale Email:  
[chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)  
Chronist der Baronie - Herausgeber:  
Libby Cripps aka Ellisif Gydasdottir  
Email: [chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)

Logo: Giraut Le Noir, Mechthild  
Quattermart  
Bildquellen: soweit nicht anders angegeben  
Autor, Knightingale und Drachenwald  
Homepage

Verantwortung und Rechte für den Inhalt  
der bereitgestellten Artikel, Texte und  
Bilder liegt beim jeweiligen Autor. Der  
Knightingale behält sich vor, eingereichte  
Artikel und Texte zu kürzen und  
Bildmaterial zu bearbeiten.  
Für die Bereitstellung und Nutzung der  
Dateien des Knightingale erhebt der  
Knightingale keine Gebühren, hierfür fallen  
dem Nutzer keine Kosten an. Kosten für  
Download und Ausdruck der  
bereitgestellten Dateien liegen beim  
Nutzer.  
Werbung - Für die Veröffentlichung von  
Werbeanzeigen wenden Sie sich bitte an  
die Redaktion. Eine Veröffentlichung von  
Werbung ist in der Regel möglich.

Dies ist der „Knightingale, des  
Rundbriefes der Baronie Knights  
Crossing“ in der Society for Creative  
Anachronism, Inc. (SCA, Inc.). Der  
Knightingale ist erhältlich über  
[www.Knightscrossing.org](http://www.Knightscrossing.org), die  
redaktionelle Verantwortung trägt Ellisif  
Gydasdottir (Libby Cripps,  
[chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)). Der  
Knightingale ist keine Publikation der  
Gesellschaft (SCA, Inc.) und stellt nicht die  
Meinungen und die Politik der SCA Inc.  
dar. Für Informationen über  
bereitgestellte Bilder, Artikel, Texte oder  
Kunstwerke wenden sie sich bitte an den  
Herausgeber. Die Rechte der  
veröffentlichten Bilder, Artikel, Texte und  
Kunstwerke liegen beim Verfasser,  
Hersteller. Das Layout ist Eigentum des  
Knightingale. Veröffentlichung,  
Verwendung und Weitergabe des  
Knightingale auch in Teilen bedarf der  
Zustimmung des Knightingale.  
Ausgenommen hiervon ist die Verteilung  
des Knightingale als komplette Ausgabe an  
Mitglieder des Königreiches Drachenwald  
der Society for Creative Anachronism, Inc.  
und deren nahestehenden Personen.

**Knightingale –**  
the Baronial Newsletter of Knights Crossing

Knightingale Email:  
[chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)  
Baronial Chronicler - publisher:  
Libby Cripps aka Ellisif Gydasdottir  
Email: [chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)

Logo: Giraut Le Noir, Mechthild Quattermart  
Picture credit: unless otherwise specified:  
author, Knightingale, or Drachenwald  
Homepage

The layout is the property of the  
Knightingale. Permission from the  
Knightingale is required to publish, use or  
distribute the publication, the sole exception  
being the distribution of the complete  
Knightingale to members of the Society for  
Creative Anachronism, Inc. and related  
persons.  
Authors reserve all rights to the articles,  
texts and pictures submitted, and are  
furthermore solely responsible for their  
content. The Knightingale reserves the right  
to alter articles, texts and pictures.  
There is no charge for providing and using  
data files of the Knightingale; the user need  
pay no fee to the Knightingale. All costs  
associated with downloading and printing  
the data files are payable by the user.  
Advertising – To post advertising, please  
contact the editor. In general, it is possible to  
publish ads.

This is the “Knightingale - the Newsletter  
of the Baronry of Knights Crossing”, a  
publication of the Baronry of Knights  
Crossing of the Society for Creative  
Anachronism, Inc. The Knightingale is  
available on the Baronial Homepage  
[www.knightscrossing.org](http://www.knightscrossing.org) and from the  
baronial chronicler, Ellisif Gydasdottir  
(Libby Cripps,  
[chronicler@knightscrossing.org](mailto:chronicler@knightscrossing.org)). This  
newsletter is not a corporate publication of  
the Society for Creative Anachronism, Inc.  
and does not delineate SCA policies. ©  
Copyright 2016, Society for Creative  
Anachronism, Inc. For more information on  
reprinting letters, artwork and articles from  
this publication, please contact the  
Chronicler, who will assist you in contacting  
the original creator of the piece. Please  
respect the rights of our contributors.