

2ND QUARTER 2017

Wyrms Words

Baronial Newsletter



TABLE OF CONTENT

cover
Is the chronicler still alive?!!

Page 1
What's new?

Page 1(Sidebar)
Did you know?

Page 2
Important notice

Page 2(Sidebar)
Events to come

Page 3
Les Hérissons

Page 4
Officers of the Barony

Page 4(bottom)
Statement of ownership

Is the Chronicler still alive?!!



Dear citizens of the Island where the dragon slumbers, your chronicler is -still alive-! Contrary to popular belief that he had been split in half by gnomes, eaten by a giant hare or was lost on his way to the WC in some far-away war, I am happy(As it is -my- well-being) to report that these were but rumors. Although I must confess for not having being the most diligent and present of Chroniclers. I had taken the office with great vision and soon found out that it was much much much...much....much harder to provide an interesting newsletter than i had first anticipated. With much needed help to the rescue, I now breath again and promise that the Wyrms Words is back on track and will be produced at a steady and continual pace! It takes little effort to donate a texte, article, overview of an event to the Wyrms Words and it is always -greatly- appreciated! Thank you!

Yours in service,
Domn Reinhart - Chronicler

Did you know?

During a majority of the middle ages, bread could get you high...or worst kill you...

The middle of a summer was a particularly difficult time for many members of the populace as it was often the period where they were running out of grain but the new crop was not yet ready to be harvested.

The common method in these cases was to use old rye in order to make bread.

Unfortunately, stored rye was more than frequently infected with ergot, a fungus with « LSD-like » qualities that caused major hallucinations, gangrene and, in the most extreme cases, death...

There were no peasants in medieval England. The people we tend to refer to as « Medieval peasants » wouldn't have recognised the word « peasant » at all. It was a 15th century french term.

Land workers were actually quite hierarchical and split into distinct groups.

The 1086 Domesday book states that the english countryside comprised of 12% Freemen, 35% serfs(Or Villeins), 30% cottars/bordars and 9% slaves.

Villeins, cottars, bordars and slaves lived in a perpetual state of bondage and effectively belonged to the lord the the land : they couldn't leave his service or even get married without his/her permission!!

What's new?

Poste disponible

OYEZ! OYEZ! OYEZ! Gentes Dames et Noble Seigneurs! Au mois d'octobre 2017, notre chère et dévouée Sénéchal Maître Borujin Acilaldai quittera son poste après 4 ans de bons et loyaux services. Pour connaître les détails. Si le poste vous intéresse, communiquez avec : seneschal@dragondormant.eastkingdom.org

Pratiques

Nos pratiques ont lieu toutes les semaines. Le droit d'admission est de **5,00 \$ par semaine** pour l'escrime et le combat de rotin. Le droit d'admission est de **5,00 \$ par semaine** pour le tir à l'arc et un supplément de **2,00 \$** si vous empruntez de l'équipement. Il n'y a aucuns frais pour les pratiques extérieures. Vous êtes tous les bienvenus!

La location d'équipement : premier arrivé, premier servi. Veuillez communiquer avec l'officier en charge pour plus de détails. Vous devez avoir un support athlétique (Jockstrap) pour participer aux pratiques d'escrime et de combat lourd.

Fencing / Escrime

Mondays 7 pm to 10 pm / Lundi 19h à 22h
Summer: Girouard Park (corner Girouard and Sherbrooke West)

Archery / Tir à l'arc

Tuesdays 7 pm to 10 pm / Mardi 19h à 22h Wesley United Church (basement / sous-sol) 5964 Notre-Dame-de-Grâce Blvd., Montreal

Fighting/Combat en armure

Mondays 7 pm to 10 pm / Lundi 20h à 21h30
Summer: Girouard Park (corner Girouard and Sherbrooke West)
Été : Parc Girouard (coin Girouard et Sherbrooke Ouest)

HERE WILL SOON BE YOUR VERY
OWN AWESOME PICTURE!

PLEASE CONTACT THE CHRONICLER
FOR MORE DETAILS ON HOW TO SUBMIT
PICTURES FOR WYRM WORDS!

*in the meantime i will replace them with stick figures
drawn by our heavy fighters....you are warned*

IMPORTANT NOTICE

The SCA Harassment and Bullying Policy
From the Society Seneschals Handbook

XXXIV. SOCIETY SENESCHAL POLICIES AND INTERPRETATIONS 4. Harassment and Bullying

The SCA prohibits harassment and bullying of all individuals and groups.

Harassment and bullying includes, but is not limited to the following:

- offensive or lewd verbal comments directed to an individual;
- the display of explicit images (drawn or photographic) depicting an individual in an inappropriate manner;
- photographing or recording individuals inappropriately to abuse or harass the individual;
- inappropriate physical contact; unwelcome sexual attention; or retaliation for reporting harassment and/or bullying.

Participants violating these rules are subject to appropriate sanctions. If an individual feels subjected to harassment, bullying or retaliation, they should contact a seneschal, President of the SCA, or the Kingdom's Board Ombudsman. If a participant of the SCA becomes aware that someone is being harassed or bullied, they have a responsibility pursuant to the SCA Code of Conduct to come forward and report this behavior to a seneschal, President of the SCA or Kingdom's Board Ombudsman.

The following statement must be posted at gate/troll at every SCA event in a size large enough for people to see it as they enter our events. This language must likewise be quoted in ALL site handouts at every event a site where a handout is made available.

THE SCA PROHIBITS HARASSMENT AND BULLYING OF ALL INDIVIDUALS AND GROUPS.

Participants engaging in this behavior are subject to appropriate sanctions.

If you are subjected to harassment, bullying or retaliation, or if you become aware of anyone being harassed or bullied, contact a seneschal, President of the SCA, or your Kingdom's Board Ombudsman.

Per the Society Seneschal July 17, 2017

EVENTS TO COME

---JUILLET---

Carnival of the new moon

Vendredi le 21 au Dimanche
le 23
Avonmore
Moncton, NB

---AOÛT---

Carnival at Ravensdale

Vendredi le 04 au Lundi le 07
Ruantallan
Berwick, NS

---SEPTEMBRE---

Summer's end

Vendredi le 01 au Lundi le 04
Ynys y Gwaun
Belfast, PE

Tir Mara Rapier Championship & IDD Baronial Rattan Championship

Samedi le 09
L'île du Dragon Dormant
Montréal, QC

Feste des Bois

Samedi le 30
Havre des Glaces
St-Luc de Vincennes, QC

---OCTOBRE---

Shire of Lyndhaven Arts & Science and Heavy Weapons Championships.

Samedi le 14 au Samedi le 14
Lyndhaven
Jacksonville, NB

"Les hérissons"

Une recette de la part de notre bon Xabert dit l'Ours.

« Prenez chair crue, hachier la plus menue que faire se peut puis fault roisin de daingne, fromage de grain esmié, et tout mesiez ensemble avec pouldre très fine, puis ayez des caillettes de moutton, eschaudez at lavez très bien, et non pas en eaue trop chaude qu'ilz ne se retraient, et les emplez de ladicte chaire hachiés, et puis les coudre d'unne petite brochette de boys »

La recette anglaise (donnée par les auteurs) requiert l'estomac d'un porc, farci de porc haché et épicé qui lieu de chair a saucisse. Une fois formée, cette saucisse géante est piquée d'amandes effilées de façon à évoquer un hérisson. Cette façon de procéder comporte cependant deux inconvénients majeurs : de telles saucisses sont difficiles à faire, et, plus la saucisse est grande, plus la farce est longue à cuire. On préfère donc préparer de petits hérissons et les servir comme hors-d'œuvre. La recette anglaise suggère de les colorer : « certains à l'aide de farine et de lait d'amandes, d'autre avec du sang pour les noircir, enfin on peut en verdier quelques-uns ». Il n'est pas essentiel d'ajouter de la couleur, mais ceci peut se faire facilement à l'aide de produits colorants que l'on, mélange à la farine de façon à obtenir une pâte peut consistante

Boulette en forme de hérisson
2 livres (1 kg) de porc haché
2 c. à thé (6 g) de gingembre
1 c à thé (3 g) de sel
1 c. à thé (5 g) de sucre
2 onces (60 g) d'amande effilées et blanchies

Mélanger le porc et les épices de façon à obtenir des boulettes en forme d'olive mesurant environ un pouce et demi à deux pouces (3 à 5 cm) de diamètre. Il n'est pas absolument nécessaire de faire dorer les amandes avant de s'en servir, tel que le précise la recette anglaise – elles risqueraient même de noircir pendant la cuisson de boulettes – mais en les saupoudrant de sucre et en les faisant sauter à feu doux durant quelques minutes, elle seront moins fragiles et donc plus faciles à manier. Piquer les boulettes avec les amandes effilées pour leur donner l'apparence d'un hérisson – il faudra au moins 8 amandes effilées par boulette. Placer sur une plaque à biscuit et faire cuire à four moyen (350 F / 175 C) durant 30 minutes environs, ou jusqu'à ce quelle soient bien dorées. Pour réchauffer, remettre au four quelques minutes seulement. Déposer sur une feuille de papier absorbant durant une ou deux minutes avant de servir afin de retirer l'excédent de gras
Pour colorer les hérissons, suivre les directives données ci-dessus seulement quelque minute avant la fin de la cuisson, sinon la couleur risque de passer.

Variante

On peut faire les hérissons avec de la chaire a saucisse mais l'arôme sera beaucoup moins exotique. Il est intéressant de noter les remarque du Ménagiez à propos des hérissons : « les hérissons sont fais de caillettes de mouton et est grand frais et grand labour et pou d'onneur et de prouffit » »

Variante Médiévalement Vôtre :

Remplacer le sucre par le double de miel
Pour une saveur plus Québécoise, remplacer le sucre ou le miel par du sirop d'érable

MÉDIÉVALEMENT VÔTRE

XABERT DIT L'OURS

MARC DAVIAU

Référence :

Pain, Vin Et Venaison, Un Livre De Cuisine Médiévale, Constance B. Hieatt Et Sharon Butler, Édition De L'aurore
Le Ménagier de Paris

Baronial Officers

-  Baronne – Her Excellency Genovefa Clerica(baronne@dragondormant.eastkingdom.org)
- Baroness – Her Excellency Jeanne de Robin(baroness@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Senechal – Master Borujin Acilaldai(senechal@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Exchequer – Lady Sile Dhubh Inghean Mhic an Mhadaidh
(exchequer@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Poursuivant – Lady Leana Doucet
-  Knight Marshal – Lord Peter de Bracebridge(marshal@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Captain of Fencers – Lady Alke van dem Meer
(fencers@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Captain of Archers – Dominus Tiberius Sergius Valens
-  Minister of the Lists – Lady Angharad verch Moriddig
(mol@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Minister of Arts and Sciences – Lady CellachDonn MhicanMhadaigh
(arts-sciences@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Chatelaine – Lady Maud de Bracebridge
(castellan@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Chronicler – Domn Reinhart Basarab Draculesti
(chronicler@dragondormant.eastkingdom.org)
-  Webminister(Interim) – Lord Eudes de Croili
(webminister@dragondormant.eastkingdom.org)

Statement of ownership

This is the 2017 2nd quarter issue of Wyrn Words, a publication of the Barony of l'Ile du Dragon Dormant of the Society for Creative Anachronism, Inc. (SCA, Inc.). Wyrn Words is available from the Chronicler Philippe de Rouville at chronicler@dragondormant.eastkingdom.com. It is not a corporate publication of SCA, Inc., and does not delineate SCA, Inc. policies. Copyright © 2014 Society for Creative Anachronism, Inc. For information on reprinting photographs, articles, or artwork from this publication, please contact the Chronicler at chronicler@dragondormant.eastkingdom.com, who will assist you in contacting the original creator of the piece. Please respect the legal rights of our contributors. Works are posted in the language of submission.