



Les Recettes de l'Apothicaire (X)

Une aide de jeu Générique par Benoît Martin

Être apothicaire n'est pas aussi simple que le marchand veut le faire croire, il faut connaître les plantes, leurs effets selon la période où elles sont cueillies et comment les mélanger... C'est pourquoi, aujourd'hui, je vous livre l'un de mes plus grands secrets. Faites attention, ce miracle de la nature est prodigieux, il ne s'agit ni de science ni de magie, juste de l'étude de Dame Nature, de la compréhension du sens de la terre mais dans ce cas la magie y est peut être présente...

Aujourd'hui je vous livre :

La boisson salubre

Cette recette me vient d'une confrérie de montagnard, qui m'ont permis de m'évader l'esprit lors de la mort de mon compagnon de route ; il était tombé dans une faille lors de la traversée d'un glacier. Je n'ai jamais eu l'occasion de retrouver son corps !

Les ingrédients

Un tonnelet d'un alcool local (le plus fort disponible)

Une livre de baies de canneberge (récolte en juin – juillet)

1 préparation d'androméda

2 préparations d'acore

3 préparations de patte d'ours.

Des petites flasques de 20 cl (peu importe la matière)

Des bouchons (peu importe la matière)

Un torchon de filtration.

La recette

La recette est extrêmement simple. Vous pouvez très aisément révéler ce secret à une personne qui insisterait pour obtenir vos connaissances. Cette préparation ne demande que très peu de rituel de préparation, vous êtes donc libre d'en imposer lorsque vous révélez, à un non initié, cette grande recette qui vient du fond des âges (ou plutôt du haut de la montagne !). Seule la préparation d'androméda est à utiliser avec précaution, c'est le seul moment où l'apothicaire en herbe doit faire attention.

Pour cette préparation, qui doit donc commencer en juin – juillet, il est important de choisir délicatement les baies de canneberge, ensuite tout est à mélanger dans le tonnelet d'alcool. La préparation doit être stockée dans un endroit frais, pour la saison (une cave ou sous terre).

En septembre ou août

Le tonnelet doit être ouvert puis totalement filtré, les impuretés sont jetées. Le liquide doit être chauffé durant 10 à 15 minutes pour faire baisser le taux d'alcool à celui d'un vin fort.

La préparation est prête.

Les effets :

La personne qui boit cette dilution sent une force lui parcourir le corps ; au bout d'une minute les capacités physiques augmentent légèrement, la résistance au froid se développe et le personnage peut durant un peu plus d'une heure agir sans se soucier de la température extérieure (traverser un blizzard de montagne par exemple). L'effet s'estompe progressivement et au bout de 2 heures le personnage se sent fatigué. Il est durant les 2 heures suivantes plus vulnérable au froid. Une utilisation prolongée de cette boisson provoque une accoutumance qui limite progressivement les bénéfices. Comme pour une drogue de moyenne puissance.