



Les Recettes de l'Apothicaire (XII)

Une aide de jeu Générique rédigée par Benjamin Schwarz

Loin d'avoir l'expérience de mon auguste cousin apothicaire, je n'en éprouve pas moins la même passion pour les plantes et les merveilleux accomplissements de Dame Nature. Mes secrets vous paraîtront bien fades à côté de ceux déjà révélés par mon estimé cousin, j'espère qu'ils vous seront néanmoins utiles.

Aussi, voici pour vous plaire :

La boisson des gaules fermes

J'ai appris cette recette d'un ami ayant séjourné quelques temps sur les terres de l'Orient à la recherche de spiritualité. À mon grand regret, il était revenu avec aussi peu de jugeote et un appétit pour le beau sexe encore plus développé qu'à son départ. Son insatiabilité et ses grandes qualités d'amant firent rapidement l'objet des jalousies et des spéculations les plus folles. On attribua le crédit de ses prouesses à la boisson qu'il sirotait à longueur de temps, ce mélange d'épices et de lait dont il m'apprit la recette et qui fit ma richesse lorsque après sa disparition prématurée j'en fis le commerce.

De mon expérience, je n'ai jamais pu constater les effets qu'on attribuait à cette mixture. Il n'en reste pas moins que le goût en est fort agréable et que le breuvage favorise très certainement l'attention et le dynamisme de celui qui le boit.

Les ingrédients

Une marmite de cuivre et son couvercle
 Une grosse cuiller de bois
 Un tamis
 Un grand bol d'eau
 Une grande outre de lait de vache
 Une demi poignée de poivre noir
 Une racine de gingembre
 Une pleine poignée de graines de cardamome verte, deux poignées pour la blanche
 Une dizaine de bâtonnets de cannelle
 Une petite poignée de clous de girofle

La recette

Dans la marmite, mettre l'eau et les bâtons de cannelle, refermer. Arrivé à ébullition, placer les autres ingrédients et réduire un peu le feu. Laisser bouillir couvert pendant une quinzaine de minutes puis retirer le couvercle et retirer la marmite du feu. Attendre que la température retombe avant d'incorporer le lait en touillant à l'aide de la cuiller.

Remettre sur le feu et laisser chauffer quelques minutes à feu doux.

Retirer alors du feu et filtrer à l'aide du tamis. Les grains, plus concentrés, pourront être parcimonieusement croqués. Le breuvage se consomme chaud, au sortir du tamis, et sans autre modération que la vessie.

Il est à noter qu'en incorporant directement les épices dans le lait on obtient un mélange à deux phases : le lait se scinde en une partie jaunâtre et aqueuse (la pisse d'âne) ainsi que dans une suspension blanchâtre et spongieuse (l'épongette). L'épongette peut être utilisée à la confection d'un fromage mûri sous tourbe et dont les propriétés sur la virilité de l'homme et la repousse de ses cheveux sont aussi flagrantes que le goût en est mauvais. Quant à la pisse d'âne, je n'ai rien réussi à en tirer.