

Auf Reisen – Version 4.0

für Patch 1.36

Durch diese Modifikation kommen einige neue Gegenstände und Funktionen ins Spiel und es werden ein paar vorhandene geändert. Vorwiegend dient diese Mod dazu das Leben auf Reisen interessanter zu gestalten. Ihr werdet beim Kräutersuchen neue Sachen wie Pilze, Getreide, Obst und Gemüse und noch weiteres finden. Diese Zutaten können teils über das Talent Alchimie gekocht werden, teils auch einfach nur gebraten werden oder erfüllen Funktionen wie Lagerfeuer oder dienen zur Herstellung simpler Waffen oder Munition. Auch ein neuer Sud und ein neues Gift können gebraut werden.

Allerdings könnt ihr nicht alles roh essen, da einige Sachen roh einfach ungenießbar sind und eine Magenverstimmung herbeiführen z.B., oder wie bei anderen wie Rauschkraut einen stark berauschenden Effekt.

Es gibt etliche Kombinationen und Varianten.

Durch die ganzen neuen Rezepte könnt ihr Euch bei der Kochlust austoben, allerdings bitte ich zu beachten, dass das Spiel zur Zeit im Rezeptfenster keine Scrollfunktion anbietet, daher rate ich dazu nur 10-12 der neuen Rezepten je nach Vorliebe zu erlernen, damit ihr dann nicht Rezepte außerhalb des Bildschirms habt und so nicht mehr verwenden könnt.

Zusätzlich kommen bei dieser Mod noch einige neue Ausrüstungsgegenstände dazu, sei es an Kleidung als an Utensilien.

Wer diese Mod auskosten will dem rate ich zusätzlich noch die Mod Packesel um die ganzen neuen Sachen zusätzlich verstaut zu bekommen.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Basteln.

Neu in 4.0

- Kleine Anpassungen an Patch 1.36
- Die Mod ist nun mit Lunatics Charactermanagement kompatibel
- Tippfehler Rauschkraut Bug behoben
- Schleuder benötigt Munition Steine
- Steine bekommt man beim Kräutersuchen oder an Marktständen
- einige Nutzgegenstände können nun als rudimentäre Hiebwaaffe verwendet werden

Eine Auflistung einiger Funktionen dieser Mod:

Wirselskraut ist essbar und gibt 10 LE zurück.

Thonnys sind entflammbar und regenerieren durch den Dampf 10 AE.

Ihr werdet beim Kräutersuchen auf Reisen 17 neue Gegenstände sammeln können:

Holz: Mit Holz kann man ein Lagerfeuer entzünden welches vor Kälte schützt und die LE Regeneration fördert, oder einen einfachen Holzhammer schnitzen der als Notwaaffe dienen kann oder auch wieder verheizt werden kann.

Manchmal findet man Holz auch an manchen Marktständen.

Äste: Mit Ästen kann man entweder ein Lagerfeuer entfachen oder auch improvisierte Pfeile schnitzen FK -3, dies kann nützlich sein wenn man mal in der Wildnis ohne Pfeile bleibt.

Rauschkraut: Dieses Kraut kann man nun finden oder manchmal an Kräutermarktständen unter der Hand kaufen. Geraucht hat es einen stark berauschenden Effekt.

Feuersteine: Mit diesen Steinen kann man ganz einfach ein Feuer entfachen oder auch Pfeile mit Steinspitzen anfertigen. FK-1

Waldbeeren: Waldbeeren findet man vor allem im Wald, aber manchmal auch im Gebirge, neben Straßen, bei Flüssen und sogar bei Sumpfgebieten. Schmackhaft und gesund stillen sie neben Hunger auch den Durst etwas.

Nüsse: Nüsse findet man überall auf der Erde wo es Nussbäume gibt. Gesund und sehr nahrhaft, sättigend und ideal zum mitnehmen auf langen Reisen.

Gewürze: Verschiedene Gewürze, welche man zum Verfeinern von Speisen brauchen kann.

Frisches Gemüse: Frisches Gemüse wird für viele Gerichte gebraucht, kann aber auch durchaus roh verzehrt werden. Lindert auch den Durst etwas.

Frisches Obst: Frisches Obst eignet sich hervorragend zum Essen und stillt auch den Durst etwas, oder kann in Marmelade eingekocht werden.

Schirmlinge: Schirmlinge wachsen fast überall in Aventurien. Der Schirmling ist ein hervorragender Speisepilz, sollte allerdings gebraten werden, roh schmeckt er solala.

Getreide: Getreide findet man oft in den flacheren Gebieten Aventuriens. Man kann es mahlen und zu Mehl verwerten.

Goldröhrling: Der Goldröhrling hat einen stärker ins gelb gefärbten Hut und goldfarbenes Fleisch und Poren. Er ist ein hervorragender Speisepilz.

Auch in manchen Gerichten findet er Verwendung. Roh ist er ungefährlich, besser schmecken tut er aber gebraten, geschmort, gegrillt oder gekocht.

Trüffel: Trüffel ist ein hervorragender Speisepilz. Man kann ihn roh genießen oder zur Verfeinerung von Gerichten verwenden.

Brauner Pfeiferling: Dieser hat einen schlanken Stiel und eine tiefbraune, weiß getupfte Haube sowie grau-weiße Lamellen. Er ist ein hervorragender Speisepilz.

Auch in manchen Gerichten findet er Verwendung. Roh ist er ungefährlich, besser schmecken tut er aber gebraten, geschmort, gegrillt oder gekocht.

Dämonenklaue: Die hochgiftige Dämonenklaue hat einen hellgelben, breiten Stiel und einen gezackten, feuerroten Hut mit dunkelroten Poren.

Dieser Pilz ist hochgiftig. Manchmal findet er Gebrauch bei alchemistischen Rezepten.

Fliegenpilz: Der Fliegenpilz besitzt einen weiß betupften, hellroten Hutschild und weiße Lamellen. Kundige Druiden und Schamanen wissen mit dem Pilz umzugehen, er wirkt halluzinogen und erregend.

Roh gegessen ist er hochgiftig und löst eine Pilzvergiftung aus.

Steinpilz: Der Steinpilz hat eine dunkle Kappe und reinweißes Fleisch und einen etwas stärkeren Stiel. Dieser wächst oft an kahlen Felswänden. Er ist ein hervorragender Speisepilz. Auch in manchen Gerichten findet er Verwendung. Roh ist er ungefährlich, besser schmecken tut er aber gebraten, geschmort, gegrillt oder gekocht.

Sonstige neue Gegenstände:

Pfeife mit Zunderkästchen: Eine Pfeife die man sehr gut dazu verwenden kann um Rauschkraut zu rauchen. Da sie mit einem Zunderkästchen verkauft wird kann man mit diesem Set auch alles andere entzünden.

Holzhammer: Ein simpler Holzhammer, den man aus Holz schnitzen kann, sollte man mal eine Notwaffe brauchen. Lässt sich aber auch gut verheizen.

Seife: Seife eignet sich hervorragend dazu, wenn man sich ab und wann waschen will. CH+1 für 2h

Rohes Fleisch: Rohes Fleisch wird meistens dazu verwendet um etwas zu kochen oder lang haltbare Wurst- oder Schinkenprodukte herzustellen.

Man kann es durchaus auch roh verzehren, muss dann aber mit Magenbeschwerden rechnen. Oder man machst das einfachste der Welt und grillt es einfach.

Milchkanne: Kann wieder aufgefüllt werden und enthält 5 Rationen Milch.

Milch: Eine flasche leckere Milch. Mit Milch kann man Käse und Butter erzeugen und wird für einige Gerichte gebraucht.

Frischkäse: Frischkäse wird aus Milch erzeugt. Ein leichter und schmackhafter Käse.

Wirselskrautbutter: Wirselskrautbutter ist eine fein verarbeitet Butter und kann so auch genossen werden. Dank der Wirselskräuter hat sie auch einen belebenden Effekt. +1 cLE

Butter: Butter wird aus Milch erzeugt, kann pur genossen werden, findet aber meistens Anwendung in Kochrezepten.

Mehl: Mehl verwendet man in vielen Kochrezepten und wird auch zum Brot backen gebraucht.

Wurst: Eine leckere Wurst. Wird in der Regel aus rohem Fleisch gemacht.

Mett: Gehacktes gewürztes Fleisch. Eignet sich gut zur Mitnahme auf langen Reisen.

Käse: Käse schließt den Magen. Und ist geeignet dafür auf längeren Reisen mitgenommen zu werden.

Salz: Salz wird zum zubereiten vieler Speisen benötigt. Pur gegessen stillt es den Hunger nicht und verursacht einfach nur viel Durst.

Zucker: Zucker wird vor allem benötigt um Marmelade herzustellen, kann aber auch so konsumiert werden. Pur konsumiert löst Zucker einen Zuckerschock aus und man wird davon schnell durstig.

Eingekochtes Gemüse: Eingekocht kann man das Gemüse für lange Zeit konservieren.

Gegrillte Hähnchen: Ein leckeres gegrilltes Hähnchen.

Pilzeintopf: Ein leckerer Pilzeintopf aus verschiedenen Pilzarten.

Gebratene Schirmlinge: Ein einfach gebratener Schirmling. Wohlschmeckend und nicht umständlich in der Zubereitung.

Steinpilzragout: Ein leckeres Steinpilzragout. Cremig und sehr intensiv schmeckend.

Gekochte Goldröhrlinge: Wer Goldröhrlinge mag, liebt dieses Gericht. In einer milchigen Soße gekochte Goldröhrlinge. Einfach lecker.

Gekochte Pfeiferlinge: Wer Pfeiferlinge mag, liebt dieses Gericht. In einer milchigen Soße gekochte Pfeiferlinge. Einfach lecker.

Gegrilltes Fleisch: Lecker gerilltes Fleisch.

Gegrillter Fisch: Gegrillten Fisch gibt es oft an Marktständen zu kaufen. Nahrhaft und lecker.

Frischer Fisch: Frischen Fisch gibt es oft an Marktständen zu kaufen. Mann kann ihn roh verzehren, was nicht unbedingt ratsam ist und Euch nicht beliebt macht (Gestank: -1CH für 6h). Man kann ihn aber auch grillen was ratsamer wäre oder räuchern.

Getrockneter Fisch: Leckerer Fisch zum mitnehmen. Und gesund!

Rohes Hähnchen: Ein rohes Hähnchen, ideal zum grillen. Roh verzehrt kann es Magenbeschwerden verursachen.

Ei: Kann so gegessen werden um den kleinen Hunger zu stillen. Wird aber auch in vielen Rezepten verwendet.

Trüffelfleisch: Ein wirklich sehr delikates Gericht.

Brot: Gut zum essen, gut zum mitnehmen, gut als Beilage. Brot halt.

Grosser Braten: Ein sehr leckerer Braten. Am besten genießt man ein gutes Bier dazu. Man ist danach sehr satt und gemütlicher. JZ -1

Schnittwurst: Schnittwurst wird aus rohem Fleisch und Geflügel hergestellt. Nach der Herstellung ist sie lange haltbar und somit ideal für lange Reisen.

Speck: Speck ist geräuchertes Fleisch. Ideal zum mitnehmen auf längeren reisen, schmeckt immer gut und sättigt. Speck kann man gut aus rohem Fleisch herstellen.

Einkochglas: Diese Gläser eignen sich dafür um eingekochte Marmelade oder Gemüse zu konservieren.

Schneidebrett: Hilft beim jausnen und bei den Mahlzeiten. (regeneratele +1)

Fellumhang: Ein Umhang aus Fellen gefertigt. Ideal für die kalten Winter im Norden.

Fellhose: Eine angenehm warme Hose. Sehr nützlich wenn man gedenkt im Winter auf Reisen zu gehen.

Felljacke: Eine sehr warme Jacke. Für lange Reisen im Winter ein sehr guter Begleiter.

Piratenhut: Ein schöner Piratenhut. Könnte man für Daspota einpacken.

Stoffumhang: Ein schlichter Stoffumhang. Schlicht und zeitlos.

Edle Robe: Eine edle Robe, welche vorwiegend von Adligen oder reichen Bürgern und Kaufleuten getragen wird.

Festtagrobe: Eine schöne Robe, ideal für Festtage oder besondere Anlässe.

Ländliche Bluse: Eine leichte Bluse wie sie gerne am Land getragen wird.

Gefütterter Mantel in blau und in rot: Ein schön gearbeiteter und mit Wolle gefütterter Mantel. Ideal auf Reisen im Winter.

Blaues, rotes und dunkles Leinenhemd: Ein schlichtes gut verarbeitetes Leinenhemd.

Holzbecher: Ein schlichter Holzbecher. Erfüllt zum trinken seinen Zweck.

Nudelholz: Ein Nudelholz ist beim Kochen oft von großer Unterstützung, es kann aber auch zur Not als simple Hiebwaaffe verwendet werden oder auch verbrannt werden wenn man friert.
(Alchimie +1)

Tragbarer Grill: Eine tragbarer Grill der sich zum Kochen eignet, aber auch zu alchimistischen Zwecken verwendet werden kann.

Zelt: Ein Zelt, welches einem ein Dach über dem Kopf auf Reisen bietet und den Schlaf erholsamer gestaltet.

Pfanne: Eine Pfanne die sich zum Kochen eignet, aber auch zu alchimistischen Zwecken verwendet werden kann.

Kupferkessel: Ein Kessel der sich zum Kochen eignet, aber auch zu alchimistischen Zwecken verwendet werden kann.

Wasserfass: Ein mit gutem Bergwasser gefülltes Fass. Allerdings aufgrund des hohen Gewichts nicht wirklich reisetauglich. (20x Wasser)

Weinfass: Ein Weinfass für den Genussmenschen zur Mitnahme. (10 x Wein)

Schnapsfässchen: Für den durstigen Thorwaler. Darf nicht als Vorrat fehlen und auch auf keinem Fest. (6x Schnaps)

Marmelade: Einkochte und gelierte Früchte. Lange haltbar und sehr kalorienhaltig. Eignet sich auch für längere Reisen, da Marmelade durch Ihre Verarbeitung nicht schlecht wird.

Dämonenklaugift: Dieses aus dem Pilz Dämonenklaue gewonnene Gift hat eine verheerende Wirkung. Es entfaltet seine Wirkung sofort und verstärkt sie dann noch.

Fliegenpilzsud: Der Fliegenpilzsud hat eine belebende und stärkende Wirkung.

MU,CH,IN +1 für 12h

Neue Rezepte:

Rezept für Speck

Rezept für Marmelade

Rezept für Wirselskrautbutter

Rezept für Dämonenklaugift

Rezept für Butter

Rezept für Frischkäse

Rezept für Trüffelfleisch

Rezept für Fliegenpilzsud

Rezept für Steinpilzragout

Rezept für gekochte Goldröhrlinge

Rezept für gekochte Pfeiferlinge

Rezept für getrockneten Fisch

Rezept für Wurst

Rezept für Pilzeintopf

Rezept für Mett

Rezept um Käse herzustellen

Rezept für eingekochtes Gemüse

Rezept zum Brot backen

Rezept für großen Braten

Rezept für Schnittwurst