— Округлая форма, окруженная тонким слоем железа, которую ставят на огонь для приготовления пищи…

— Короче говоря, железная кастрюля, о которой я говорю, примерно такая, — Бруно передал наброски, сделанные им собственноручно.

Кузнец осторожно взял рисунок из рук Бруно и внимательно его рассмотрел:

— Я могу сделать, но это займет некоторое время…

— Как можно скорее, и если все будет сделано хорошо, то, естественно, тебя ждет награда.

— Спасибо, — с благодарностью сказал кузнец.

Бруно сделал глоток вина, которое принес ему Лист, и попробовал его, но на вкус оно было прекрасным, слегка суховатым, не похожим на земные вина.

Но он не был большим поклонником сухого вкуса вина, он предпочитал насыщенное белое вино, которое было гораздо приятнее пить.

Он вспомнил о свёкле, которую видел на кухне раньше.

Как насчет того, чтобы попробовать сделать сахар, пока есть время?

Свёкла не очень распространена в Идаре, но все же есть, и люди в основном едят ее просто как овощ, только для приготовления свекольного супа.

Ведь даже на Земле производство сахара из свеклы появилось гораздо позже, чем из сахарного тростника.

В отличие от соли, которая была необходимостью, сахар в этом мире был полной роскошью, доступной только аристократии.

Единственным способом получения сахара в этом мире, по-видимому, был сбор натурального меда в дикой природе и извлечение сахара из сахарного тростника.

Однако в восточной части Нормандской империи не было сахарного тростника, даже в восточной части империи, по крайней мере, насколько Бруно помнил.

Если дворянам нужен был сахар, они либо нанимали людей, чтобы те отправлялись в пустыню на поиски дикого меда, либо отправлялись за ним в Базельское королевство, южного соседа Нормандской империи.

Базельское королевство, расположенное на юго-востоке Нормандской империи, недалеко от владений Ильдара, является крупным производителем сахарного тростника и ежегодно экспортирует в Нормандскую империю большое количество белого сахара. Именно по этой причине цена на белый сахар всегда была высокой.

— Лист, пусть кто-нибудь соберет всю свёклу на кухне. Забудь об этом, я сам пойду прямо туда…

Второй приход графа все еще немного беспокоил поваров замка, но они были намного сильнее, чем вначале.

Они с облегчением услышали, что граф пришел за свёклой, и поспешили вынести всю свёклу, скопившуюся на кухне.

— Так много? — удивился Бруно, глядя на кучу свеклы, разложенную перед ним.

— Господин, свёкла очень дешевая, поэтому на кухне ее много.

— Это избавит нас от проблем, так что приступайте к работе и выжмите свеклу для вашей светлости.

— Выжать сок?

— Да, — Бруно кивнул.

Выжимать сок на самом деле не хлопотно. На кухне есть специальные приборы. Редко удается выжать сок из всех корнеплодов такого количества свеклы... Однако, поскольку это приказ его собственного хозяина, это необходимо сделать, даже если они в отчаянии.

Повара и слуги на кухне включились в работу, одни чистили свеклу, другие выжимали, и в мгновение ока из боков примитивной соковыжималки потек красный свекольный сок.

Затем нужна процедить и нагреть. Бруно нашел марлю, которую использовали для процеживания в будние дни. После нескольких повторений процесса свекольный сок стал немного липким.

Бруно взял ложку и сделал небольшой глоток. Свекольный сок был не очень приятен на вкус во рту, но в нем чувствовалась легкая сладость.

— Хочешь попробовать? — спросил Бруно

Лист осторожно взял ложку, попробовал, и его глаза расширились:

— Сладкий! Он сладкий!

Как только слова покинули его рот, присутствующие слуги тоже расширили глаза: это сахарная вода?

Оказывается, свёкла содержит еще и сахар?

Действия нашего хозяина становятся все более и более непостижимыми…

Однако сахар, полученный таким способом — это всего лишь коричневый сахар, по вкусу и внешнему виду уступающий белому.

Обычный метод, используемый на Земле — адсорбция активированным углем, а так называемый активированный уголь на самом деле можно заменить древесным углем или землю.

Хотя сейчас зимнее время, когда костры нужны, чтобы согреться, в замке нет древесного угля. Ведь при неполном сгорании выделяются токсичные газы.

Если бы им понадобился уголь, пришлось бы вернуться в мастерскую кузнеца и попросить его, но Бруно не желал ждать, поэтому он приказал найти кучу земли и высыпать ее в воду с коричневым сахаром.

На кухне никто не поняли этого шага. Изначально хорошая вода с коричневым сахаром, но зачем лить грязь?

Однако при постоянном помешивании изначально сахарная вода постепенно избавлялась от темного слоя и постепенно становилась прозрачнее.

Когда она почти отстоялась, ее процедили, чтобы удалить всю землю, которая была первоначально насыпана в сахарную воду.

После нескольких проходов остается только прозрачная сахарная вода.

Следующий шаг был простым — медленное кипение на огне, но в этот момент Бруно вдруг осознал нечто очень серьезное: у него все еще нет железной кастрюли!

Он посмотрел на прозрачную белую сахарную воду с одной стороны, и залился слезами.

Огляделся по сторонам… о, глиняный горшок, который обычно использовался для варки супа, должен был подойти.

Процесс кипячения очень долгий, Бруно не стал продолжать наблюдать за этим, поэтому попросил Лист присмотреть, а сам вернулся в кабинет, чтобы почитать с книги о магии.

Был уже вечер, когда Лист наконец постучал в дверь Бруно.

— Господин, сахар готов!

Бруно взволнованно спустился вниз, но, к его удивлению, Старый Форд был там, а группа людей собралась вокруг стола, вероятно, рассматривая белый сахар.

— Господин!

Увидев приближающегося Бруно, Старый Форд спросил с некоторым нетерпением:

— Это правда, что белый сахар был получен из той сахарной свеклы?"

— Конечно. Эй, ребята, отойдите с дороги, чтобы господин мог увидеть, как выглядит белый сахар, сделанный его собственными руками.

Отмахнувшись от нескольких слуг, Бруно увидел небольшую кучку собранного белого сахара.

Он обмакнул палец и отправил его в рот, вкус был приятный, такой знакомый вкус.

— Сколько примерно?

— Чуть больше килограмма.

— Так мало? Не может быть, ты украл? — спросил Бруно, под впечатлением того, что он использовал большое ведро свекольного сока.

— Довольно много, господин. Достаточно хорошо, чтобы вышло столько сахара. Старый Форд отстранил слугу, который был немного встревожен, в сторону.

Пока он говорил, он увидел, как Бруно накрутил немного белого сахара и снова положил его в рот.

— Господин…

Старый Форд выглядел немного расстроенным и поспешно завернул сахар в бумагу.

— Сахар можно использовать для обмена на многие вещи, хозяин ешьте их поменьше.

— Чего ты боишься? Раз у нас есть способ изготовления сахара, неужели мы все еще боимся, что в будущем у нас не будет сахара? Пока я свободен в эти дни, я собираюсь лично принять участие э, нет, лично проконтролировать и построить мастерскую по производству сахара.

http://tl.rulate.ru/book/87232/2791983