

Глава 301:

На следующий день после того, как ведьмы со Спящего острова переехали в новый дом, Роланд вызвал премьер-министра ратуши Барова к себе в кабинет.

- Я хочу, чтобы ты дал ещё одно объявление о найме на работу, - сказал он, протягивая Барову листок с описанными на нём деталями. - Временная работа, примерно на неделю. Нужно человек десять, желательно женщин.

Баров взял бумагу, прочёл написанное и недоуменно спросил: "Ваше Высочество, простите, но... Что такое крахмал?"

- Ты знаешь что-нибудь про белую муку?

Премьер-министр, заколебавшись, неуверенно произнёс: "Вы имеете в виду крупную или мелкую пудру? Зёрна пшеницы после помола... Из неё можно готовить пшеничный пирог или хлеб. А если крупную пудру просеять, то получится мелкая пудра - из десяти частей крупной пудры выходит примерно шесть частей мелкой, остальное - отруби. Выпеченный из мелкой пудры хлеб гораздо мягче, но и гораздо дороже. Её могут себе позволить только богатые семьи аристократов".

В Барове Роланду нравилось то, что у того имелось кое-какое понимание о происхождении и цене различных товаров из всех категорий. Недостаток еды из-за недоразвитого сельского хозяйства для различных социальных классов выражался совсем по-разному. Например, простолюдины готовили пшеницу так - они просто бросали зёрна в котелок и варили из них кашу, таким образом извлекали максимальную выгоду из запасов еды. Впрочем, они не всегда могли как следует очистить зёрна от шелухи и земли, так что иногда в котелке оказывались грязные зёрна, и простолюдины, поедая такую грязную кашу, часто портили себе зубы, которые потом сильно болели.

Некрупные аристократы же очень внимательно следили за чистотой своей еды, и заставляли слуг просеивать зёрна от земли и камней. Затем зёрна перемалывали в крупную муку, из которой потом готовили хлеб или блины.

И, наконец, вершина иерархии - крупные семьи, могущественные богатые аристократы. Они смотрели на еду не как на что-то, что способно утолить голод, а как на наслаждение. У них пшеницу сначала перемалывали в крупную пудру, а потом фильтровали до состояния мелкой. Испечённый из такой муки хлеб был кремово-жёлтого цвета, да и на вкус был гораздо мягче и вкуснее, чем хлеб из муки крупного помола.

- Основа крахмала - это мелкая пудра, которая проходит процесс очистки, - принялся объяснять Роланд. - После того, как ты наймёшь людей, я отправлю к вам кого-нибудь проинструктировать их.

- Обрабатывать мелкую пудру ещё дальше?! - не сдержавшись, удивлённо воскликнул Баров. - Сколько же пшеницы у них на это уйдёт?

- Мне много и не надо... Триста-четыреста килограмм хватит за глаза, - Роланд на пару секунд задумался. - Вот, надо будет заполнить крахмалом корзину размером с мой стол.

Баров кивнул, и принялся расспрашивать дальше: "А почему именно женщин?"

- Потому что они гораздо аккуратнее. К тому же я хочу, чтобы здешние женщины тоже

работали, а не просто сидели по домам, - вдруг Роланду в голову пришла кое-какая идея, и он поинтересовался: "Сейчас, вроде, женские классы в школе обучаются гораздо быстрее, не так ли?"

- Я отвечу, хоть глава министерства образования - леди Скролл. Да, ситуация в самом деле именно такая. Женщинам ведь не нужно ничего делать, кроме как сидеть дома с детьми, и поэтому они проводят больше времени, тренируясь читать и писать.

- Ну раз так... После следующих экзаменов ратуша должна будет нанять команду женщин-подмастерьев, чтобы потом, в будущем, сравнить количество мужских и женских постов, - приказал Роланд.

- Ваше Высочество, но это... Такого раньше не было вовсе, - запротестовал Баров. - Мои подмастерья ничем не хуже аккуратных женщин!

- Раньше не было, а теперь будет, - отрезал Роланд. - Это же самый простой путь к увеличению количества работающего населения, без увеличения этого самого населения! Если в ратуше смогут работать женщины, то количество рабочих удвоится! И теперь мне надо, чтобы ты подготовил для этого почву - постарайся убедить людей, что так и должно быть. Нужно пообещать привлекательную зарплату, а потом женщины сами подтянутся.

После того, как Баров ушёл, Роланд вдруг услышал рассмеявшуюся за его спиной Найтингейл. Потом она поинтересовалась: "И что вкусное вы планируете сделать на этот раз?"

- Крахмал? Нет, крахмал есть нельзя, - ответил Роланд, глотнув чая. - Впрочем, из остатков потом и впрямь можно будет приготовить что-нибудь вкусное.

Сначала нужно отмачивать мелкую муку в воде, а затем перемешивать и процеживать её до тех пор, пока вода не станет белой. Потом воду нужно будет сменить, и вновь повторить всё с самого начала. В результате в корзине должна остаться липкая белая масса под названием "глютен". Потом глютен можно будет использовать для жарки во фритюре и в раскалённом масле. На вкус он парадоксально и мягкий, и жёсткий одновременно. А уж если полить его мёдом или ещё каким-нибудь соусом после обжарки, то вообще вкусно получится.

Но Роланд думал отнюдь не о еде.

После просеивания и промывки муки получившуюся белую воду следовало отстоять, и в результате на дно должен осесть тот самый крахмал. Он-то и был ещё одним основным ингредиентом в производстве взрывчатки.

Эксперименты с нитроглицерином ещё не начались, так что Роланд просто не мог сделать себе динамит, так что лучшим вариантом пока оставался нитрокрахмал. Да и изготовить его можно было практически так же просто, как и нитроцеллюлозу. Получившийся продукт был довольно нечувствительным, и поджечь его простым огнём было довольно сложно. Для успешного поджига нужно было использовать детонатор. К тому же нитрокрахмал был гораздо мощнее, чем динамит, и именно поэтому в двух мировых войнах использовали именно его.

И если у Роланда будет много чистого крахмала, то он сможет приказать алхимикам, которые уже наизусть знают технологию изготовления нитроцеллюлозы, изготовить из него отличный нитрокрахмал.

После обеда, когда Роланд собрался было отправиться к себе в комнату и немного вздремнуть, в дверь вдруг снова постучали.

В девяти из десяти случаев это была Анна, которая обычно после обеда его и разыскивала. Поэтому как только Роланд услышал стук, то его сердце моментально забилося быстрее. Может ли быть так, что раздосадованная тем, что уснула в тот раз, Анна решила попытать счастья днём?

- Входи.

Дверь открылась, и к огромному разочарованию Роланд обнаружил, что за ней стояла Эвелин.

Да, такого он точно не ожидал. Он откашлялся, а затем ободряюще улыбнулся и спросил: "Что такое?"

Услышав вопрос, Эвелин вошла в комнату и подошла к рабочему столу. Она поклонилась, приветствуя Роланда. Он заметил, что девушка сильно нервничает. "Ваше Высочество, я хочу спросить у вас кое-что".

Роланд вздохнул. "Только не говори мне, что опять хочешь спросить про то, почему же я так добр к ведьмам!" Впрочем, он не показал своего раздражения, вместо этого он просто улыбнулся и спросил: "Что же ты хочешь спросить?"

- Почему... Почему вы хотели, чтобы я приехала в Пограничный город?

На пару секунд Роланд даже удивился - может быть, ведьме не понравился вкус вина?

- Мой дар ведь не такой могущественный, как у Сильвии. Вообще-то он почти такой же бесполезный, как у Хони и Лотуса, - прошептала ведьма. - Я просто пробую вина! А на ту зарплату, которую вы платите мне - целый золотой в месяц! - вы вполне могли нанять себе какого-нибудь именитого сомелье из столицы.

- А что ты думаешь о тех... винах?

- Ну, сначала я думала, что они слишком сильно жгутся. У меня получилось их пить только очень маленькими глотками. А те три вина, которые были смешаны со льдом, фруктовым соком и сиропом, оказались гораздо богаче на вкус. Но это ведь лишь моё мнение, - осторожно ответила Эвелин. - В трактире моей семьи подавали только дешёвые вина и разбавленный эль... Вкусов аристократов я совсем не знаю.

Принц облегчённо выдохнул: "Ну, по крайней мере, она не ругает вина!" Он встал и открыл книжный шкаф, достал стоявшую там, на верхней полке, флягу с элем и поставил её перед ведьмой. "Ты можешь превратить эль в этой фляге в то вино, которое я дал тебе попробовать?"

- Думаю... Да, это будет несложно, - Эвелин вытянула вперёд руку и поднесла её к фляге. В ту же секунду жёлтый эль стал меняться. Он словно бы вскипел, со дна пошли пузырьки воздуха. Роланд, приняв хавшись, учуял крепкий алкогольный аромат. Вскоре жидкость во фляге стала прозрачной и Роланд, не удержавшись, обмакнул в неё палец и затем облизал его. Палец был горьким, а жидкость на нём жгла горло. Да, это определённо был чистый алкоголь.

Роланд рассмеялся, и сказал: "Вот поэтому ты мне и была нужна".

Взглянув на ошарашенную Эвелин, Роланд похлопал её по плечу, и пояснил: "Я собираюсь сделать алкогольную фабрику. Нет, даже пивоваренный завод. Ты не согласишься занять пост главного винодела?"

<http://tl.rulate.ru/book/491/129716>