

Раннее утро 2 февраля.

Под все более светлеющим небом три рыцаря, запряженные в баки из нержавеющей стали на лошадях, выехали из замка Сивелл.

Из-за плохой погоды сегодня и из-за того, что я два дня подряд ездил смотреть, где планируется построить винокурню, я планирую устроить день отдыха.

Конечно, мои родители и брат сегодня ничем не отличаются от тех, кто набивает руку на знаниях, которые им нужны в Имперском городе.

Мое расписание, но утром на заключительном совещании по запланированному строительству винокурни, после обеда я займусь наполнением бутылок вином из деревни Мулан.

Остальные члены семьи Локхарт, похоже, расслабились. Несмотря на это, серьезно, все они, кроме Лидди, работают на тренировках.

Однако совместных тренировок с размещенной Имперской армией не будет. Такова причина, но они говорят, что это потому, что Имперская армия здесь низкоквалифицированная и не обученная.

Моя сестра Серра сердилась, когда мы говорили об этом.

"Послушай, брат Зак! Здесь нет сильных людей! В сто раз лучше тренироваться с дружинниками, уже!

А Тео в такт.

"Это точно. Я не ожидал кого-то настолько сильного, как сестра Беатрис или брат Род, но, по крайней мере, я хотел кого-то такого же сильного, как Люк".

Люк Уилби, ставший новым оруженосцем, - мечник тридцать восьмого уровня. Это необычно высокий уровень для крестьянского дружинника, но я не думаю, что есть мечник такого уровня.

"Разве это не просто так? Сколько бы ни было, этого не случится".

Здесь, в городе Сивелл, размещены тысячи полицейских подразделений. Однако это не кавалерийская наступательная формация, как у обычных корпусов, а пехотная.

Навыки сил безопасности уступают навыкам регулярного корпуса, который является армией экспатриантов, но все же не может быть так, что здесь нет никого выше 35-го уровня, то есть наемников 5-го уровня.

Спросите у Сима Маррона, который присутствовал на тренинге,

"Вы, конечно, этого не видели.

Именно на тридцатом уровне мой дружинник, как сказал Серра, стал выглядеть более стойким".

Мало того, он участвовал в тренировках и подал заявку на участие в шуточном поединке, но не принял его.

Похоже, он ввязался, когда до него дошли слухи, что семья Локхарт одержала победу в шуточном бою против элиты Четвертого корпуса в Эзарингтоне.

(Думаю, я не имел с ними дела, потому что внешний мир плох, когда дело доходит до проигрыша крестьянам на границе. Кто-то, у кого есть что-то вроде руки, мог бы спрятаться где-нибудь, если бы не одевался на случай проигрыша...)

Мне трудно спровоцировать Императорскую армию на возмущенную Селу, поэтому я сказал: "У меня нет выбора. Здесь все спокойно", - и простил.

Мел, слушавшая рядом со мной, подхватила мои мысли.

"Я позабочусь о противнике Серры. Как насчет тебя и мастера Тео", - говорит он и мило смеется.

Серра идет на подготовку легкими шагами, словно говоря "да" и проскакивая.

Тео же говорит: "Сестра Мэл, я рад, что брат Зак или сестра Лидия здесь" и смотрит на него.

Обычная Мел относится к Тео и Серре более мягко, чем ее настоящая сестра, но когда дело доходит до обучения, люди меняются. Наверное, думала, что должна быть готова к перелому, как мой дед Гован, чтобы бить его безжалостно.

"Я не могу, но я спрошу Лидди. Может, ты будешь там утром".

А когда я так говорю, я отвечаю: "Ну, я потерплю!", - говорит он, весело подгоняя сестру. Что ни говори, Тео любит тренироваться.

Высадив тех, кто собирается тренироваться, мы обсудим строительство винокурни с клерками во главе с виконтом Рэдфордом.

Подготовка винокуров уже началась, и в следующем году обучение должно завершиться. Точно дело рисковать судьбой маркиза Сивелла, поэтому мотивация мастеров не будет воспринята теми, кто прикомандирован Гильдией кузнецов.

Строительство самой винокурни должно начаться примерно в середине следующего года, чтобы соответствовать ей, но проблема заключается в установке и обслуживании дистиллятора.

Здесь, в городе Сивелл, спрос на огнестрельное оружие невелик, а филиалов гильдии кузнецов не существует.

Отсутствие филиала означает отсутствие гномьего кузнеца.

Кузнецы не обязательно должны быть гномами, но им понадобятся хорошие кузнецы, чтобы сделать дистилляторы таких размеров, какие используются в деревне Ласмор.

За исключением случаев, когда вы разработаете много производственного оборудования, которого на данный момент не существует, что означает, что вам действительно понадобится гномий кузнец, чтобы увеличить ваш дистиллятор.

Как подсказывает история дистиллированного спиртного на Земле, в начале также нет возможности делать его в маленьких дистилляторах, но если у вас есть Гном-кузнец, вы

можете относительно легко масштабировать его, то было бы нормально захотеть сделать из него большой дистиллятор, который будет эффективным.

Нанять гномьего кузнеца было бы самым реалистичным способом". К счастью, в этом городе нет гномов-кузнецов, а выпивки недостаточно, чтобы истощить их, так что вы не сможете их потрепать."

У гномьих кузнецов есть что-то вроде территории. В случае небольших деревень и городов, таких как деревня Расмор, они саморегулируются, чтобы их не становилось больше определенного числа, потому что слишком много гномов истощают алкоголь.

С другой стороны, город настолько богат алкоголем, что о нем говорят как о городе вина. Если, конечно, чем больше он переполняется гномами, тем больше около десяти человек на строительство дистиллятора, тем меньше возникает проблем с истощением.

"Единственное, что меня беспокоит - не придут ли подающие надежды из-за возможности обучения в деревне Расмор. Это будет большая проблема, когда я буду набирать учеников..."

Все маркизы Сивелла фыркают на мое мнение.

"Конечно, если ты выскажешься, Плимут, однако, гномы уйдут. Наверное, мне самому стоит пошевелиться".

Виконт Рэдфорд кивнул на слова маркиза,

"Я слышал, что гномы в Плимсе уже начали обучение. Поскольку Эзарингтонское отделение хочет отправиться в деревню Расмор, должно быть разумно выступить, но я чувствую себя ужасно, думая о том, что это будет..."

В Эзарингтоне есть Четвертый корпус, который не знает, когда его развернуть. В результате кузнецы из отделения Эзарингтона не решили, когда они смогут отправиться в деревню Расмор. Естественно, план производства дистиллированного ликера на территории Эзарингтона почти пуст.

Если взять такой план производства дистиллированного ликера в Сивелле, то неудивительно, что среди гномов идет кровавый дождь до деревни Расмор. Никто не удивится, если гномий кузнец исчезнет из Эзарингтона.

"Это правда. Почему бы тебе не поговорить с филиалом Плимута? Будет естественно спросить у Плимутского отделения, которое рассматривает всю империю на предмет создания нового отделения. Однако, если вы спросите Плимутскую ветвь, гном Имперской Столицы поднимет руку, и вы сможете перетереть с другими ветвями..."

Организация гильдий кузнецов в пределах Империи, но филиал Имперской Столицы в Плимуте объединяет штаб-квартиру Империи Каэрм, которая связывает филиалы Империи Каэрм. По этой причине просьбы о создании филиалов в пределах Империи должны направляться в Плимутский филиал.

Однако, похоже, четкого правила на этот счет не существует, и штаб-квартира разделяется, когда на имперской территории, в деревне Расмор, создается учебный институт. Самое главное, что учебный институт в деревне Расмор может оказаться бесполезным, поскольку он также является независимой организацией, не подчиняющейся штаб-квартире Империи.

"Тем временем, когда я еду в Имперский город, я прошу управляющего филиалом Плимута от меня. Это ужасно, потому что я не знаю, что произойдет... Захариас, мне жаль, что приходится встречаться с тобой".

Хотя маркиз решил обратиться в филиал Плимута, он все еще выглядит встревоженным.

"Да, я просто не представляю, что будет, если я поеду".

Затем были сообщены результаты экспертизы сырья. На данный момент, как тип "Fine", который перегоняет лишь небольшое количество белого вина, сделанного на территории Сивелла, так и тип "Marl", который перегоняет вино, потому что выжимает его.

Кстати, красные вина не подходят для дистилляции, потому что при перегонке в таком виде кожа остается дубильной или ароматизированной.

Бренди тонкого типа делают только из нескольких белых вин, потому что дистилляция не требует больших усилий.

Достаточно двукратной дистилляции, потому что содержание алкоголя в белых винах составляет около десяти градусов и может быть увеличено примерно до трехкратного за одну дистилляцию.

Но я не знаю, сколько спирта можно извлечь, потому что я его выжимаю. В результате возникает вопрос, сколько раз его перегонять, но поскольку измерить содержание спирта нечем, это будет зависеть от чутья ремесленника.

Здесь у Скотта тоже возникли трудности, и он сделал это, сравнивая оба варианта, когда он начинал.

Проверив все предметы, маркиз с серьезным видом сказал: "Пожалуйста, продолжайте в том же духе".

Дистиллированный ликер, хотя и увлажненный вином, но, вероятно, из-за медленного восстановления средств и трудностей в качестве бизнеса. Конечно, меня это не так беспокоит, поскольку я тоже даю советы по этому поводу, но, наверное, я волнуюсь как глава территориального управления.

"Даже в таком состоянии я хотел бы добиться успеха Seawell Brandy. Хотя это лучшая причина, по которой я хочу его пить. Мы будем работать с вами в любое время, так что говорите что угодно. Мы будем сотрудничать в максимально возможной степени".

Таким образом, из цели этого путешествия, представляющего наибольший интерес для моего хобби, был составлен план производства Seawell Brandy.

Тем же днем.

В связи с завершением утром производственного совещания по винокурению, во второй половине дня запланирована работа по выяснению того, подходят ли вина деревни Мулан для длительной выдержки.

Погода с самого утра была плохой, но наконец-то пошел дождь.

К счастью, рыцари Сивелла, отправившиеся за вином, вернулись раньше, чем успели уехать, и у меня наготове три 20-литровых резервуара из нержавеющей стали с вином.

Оно было помещено в резервуар прямо из бочки и раскочено лошадьми, в результате чего крахмал превратился в крахмал. В результате он помещается в резервуар за резервуаром, чтобы ускорить время и выпасть в осадок.

Так как это задание нельзя показать, я сделал это в своей комнате, но я ускоряю время в тысячу раз, поэтому просто хранение в достаточном количестве успокаивает крахмал.

Лидди, Беатрис, Мел и Соши Луна помогут во второй половине дня. Пройдите вчетвером на кухню и достаньте бак из нержавеющей стали с одной картиной, за которую они заплатили.

После подачи бака подготовьте бутылку и пробку, а также инструменты для выбивания пробки.

Затем, прокипятив бутылку, верните ее в инвентарь и дайте остыть до сухости.

(Я думаю, что эта магия, которую вы создаете, полезна. Это магия, которая должна быть моей пивоварней...)

Я думаю об этом, но я позову вас троих, потому что охлаждение скоро закончится.

Мы действуем в той же роли, что и обычно". Лидди и Мэл переливают вино, а Беатрис вбивает пробку. В конце концов, я проверю и запечатаю ее. Луна помогла мне. Все, что тебе нужно сделать, это передать мне то, что я сказал. Беатрис должна быть особенно внимательна, потому что на этот раз у меня есть бутылка и пробка, которые я сделал из Сивелла. Прочность бутылки и твердость пробки отличаются".

Как только прозвучало предостережение, началась работа.

Аромат кисло-сладких освежающих вин окутывает рабочее место, но никто не открывает рта и спокойно продолжает работу.

Это делается для того, чтобы предотвратить попадание бактерий в вино при разговоре.

Все, включая меня, носят фартук и маску, а их волосы покрыты тканью, похожей на бандану.

Поскольку здесь шестьдесят литров, полная бутылка обслужит восемьдесят бутылок. После того, как я проверяю вино из готовых изделий и убеждаюсь, что с пробкой нет проблем, запечатываю ее алюминиевым колпачком или воском.

Печать алюминиевого колпачка также сделана моей рукой, а при последней близости используется магия, чтобы добавить тепла. Были времена, когда свинец использовался в других материалах, кроме алюминия, но я не намерен использовать его в первую очередь из-за риска отравления свинцом и высокой цены и стоимости свинца.

Для бутылок из морского черта запечатайте их воском, который используется здесь. Чтобы проверить, возможно ли долгосрочное старение с помощью того же метода.

Сама работа закончилась примерно через час, потому что все, кроме Луны, уже привыкли к этому.

"У бутылки Seawell крошечный размер горлышка, и в нее трудно вставить пробку. Ну, сама пробка сложнее, чем та, что вы сделали".

"Верно. В разных бутылках количество влитого вина также заметно отличалось. Я также почувствовал небольшой толчок, когда смог встать..."

Так думают Беатрис и Мел.

Тем временем я занесла все это в инвентарь, потому что закончила все расставлять, и на сегодня работа закончена.

"Кстати, когда ты собираешься его открыть? Ты ведь дашь мне посмотреть аромат примерно завтра?"

спрашивает любительница красного вина Беатрис, причмокивая. словно тигр, перед которым лежит добыча, он цокает языком.

"Я собираюсь открыть его завтра вечером. Это примерно три года выдержки, так что я смогу полностью понять изменения во вкусе".

Поскольку процесс ускоряется в тысячу раз, завтра вечером он будет стареть 26 000 часов.

"С нетерпением жду этого. Сколько бутылок вы отдадите мастеру Игнациусу?"

"Как только смогу, отдам половину. Пока что по 10 бутылок в четырех образцах через три, шесть, восемь, двенадцать лет".

Я слышал, что ты отдашь мне половину, - тигриные уши Беатрис слегка опустились.

"Когда я вернусь в деревню, у меня будет бочка, так что довольствуйся ею.

Ты не можешь пить столько, сколько хочешь".

И когда я говорю это, я говорю: "У тебя нет выбора", и я говорю: "Мне очень жаль". Я неожиданно смеюсь над этим выражением.

Вся работа сделана, но еще только до трех часов, а до вечерней тренировки еще больше часа.

"Хочешь расслабляющий чай, ведь это угол? Сладости, которые купила мне Луна, должны хорошо пойти".

То, что Луна купила три дня назад, 29 января, было пирожное с макаронами и изюмом. Я нашел другие анчоусы.

(Ты совсем забыл про анчоусы. Он тоже должен был быть в Эзарингтоне... а с ним сразу больше вариаций ручек для выпивки. Я спросил Беатрис, но похоже, что Луна знала о его существовании с самого начала, а она из Европы? Ну, даже в Японии в мое время анчоусы были нормой, так что я, наверное, не смогу сказать откуда...)

Во время этой покупки, кажется, Луна активно разговаривала. Думаю, пора начать тренироваться, чтобы выжить, но я не хочу потерпеть неудачу из-за излишнего беспокойства.

(Сложное время. Но не стоит торопиться...)

С этими мыслями я наблюдал, как Луна готовится к чаю.

<http://tl.rulate.ru/book/51275/2521077>