

Я ожидала, что вернусь в храм после обеда, но, поскольку в полдень моя лихорадка все еще держалась, Фердинанд решил остаться. Своих слуг же он отправил обратно в храм, и только ближе к вечеру моя температура, наконец, спала.

- Полагаю, этого должно хватить, - сказал Фердинанд. Он посадил меня на своего магического зверя, и мы вернулись в храм в сопровождении Дамуэля и Бриджит, которые следовали за нами, держась по бокам от нас.

- Дамуэль, ты нашел себе жену? - Спросила я, так и не увидев его на пиру прошлой ночью. Он с грустным выражением лица покачал головой:

-...К сожалению нет. Хотя я был благословлен возможностью охранять вас, леди Розмэйн, все же я ведь был понижен в звании до рыцаря-ученика.

Определенно, воспринимать Дамуэля как возможного жениха, пока он отбывал наказание в качестве ученика а не полноправного рыцаря, в качестве кандидата на замужество не всякий решился бы, хоть он и был рыцарем приемной дочери эрцгерцога. На мой взгляд, было бы очень хорошо, если бы он устроил помолвку до истечения срока его наказания. У Дамуэля также, похоже рос объем драгоценной манны, благодаря моему благословению, так что, насколько мне было известно, любая, кто решился выйти за него замуж, заключила бы весьма выгодную сделку.

- Что ж, не стоит вешать голову, а надо с надеждой смотреть в будущее, - подбодрила его я.

-Трудно быть слишком оптимистичным, но я постараюсь изо всех сил. А как у тебя дела, Бриджит? - Ответил Дамуил.

Уже зная о ее обстоятельствах, я робко посмотрела на неё.

В тот момент, когда наши взгляды встретились, она опустила свой.

-... Я отменила свою предыдущую помолвку после смерти моего отца. Не могу представить, что мне когда-либо представится второй шанс, - ответила Бриджит с таким жестким выражением лица, что мое желание помочь ей хоть каким-то образом стало еще сильнее.

Мы спустились к Дворянским воротам и вернулись в мои покои, где Фран очень вовремя открыл дверь и приветствовала нас.

- Но как, Фран? Мы ведь загодя не сообщили о нашем возвращении.

- Я заметил как Вратам аристократов спускаются магические звери, - объяснил Фран столь спокойным голосом, как будто это было самой естественной вещью в мире. На самом деле он, наверное, все время, пока ждал нас, непрерывно смотрел в окно. Он действительно был

образцовым слугой. Я взглянула на него, и он опустился на колени, чтобы мы с ним могли смотреть друг другу в глаза:

- Леди Розмэйн, похоже, вы плохо себя чувствуете.

- Ты так думаешь? Фердинанд дал мне зелье, и температура у меня спала, так что ...

Когда я прикоснулся к своему лицу и рукам, чтобы проверить температуру, Фердинанд покачал головой:

- Я доверяю словам Франа больше, чем твоим. Фран, уложи Розмэйн спать. Не позволяй ей делать сегодня ничего другого.

- Как прикажите.

Они решили этот вопрос, даже не дав мне возможности поучаствовать. Так что какого бы я мнения не придерживалась, меня заставят лечь в постель даже против моей воли.

Когда Фран поднял меня на руки и направилась в мою комнату, я задала ему вопрос:

- Фран, не мог бы ты отправить гонца в компанию Гилберта?

Фран покачал головой:

- Пожалуйста, отложите это до завтра, - сказал он, используя приказ Фердинанда в качестве отговорки. Да, это правда, что я не особо хорошо себя чувствовала, но мне было необходимо кое-что сделать. И меньше всего мне было нужно застрять в постели и валяться там бездельничая.

- Это очень важно. Сильвестр решил, в какой день он посетит ресторан. Мне нужно сообщить им об этом.

- Вы сможете сделать это завтра, - ответила Фран, отказываясь хотя бы на миллиметр пойти мне навстречу в этом вопросе.

Я поджала губы:

- Ладно. Сильвестр и Отец также соберутся посетить храм перед рестораном, но я тогда скажу тебе точную дату только завтра.

Плечи Франа содрогнулись. В тот момент, когда он услышал о влиянии его решения на

действия подчиненных ему людей, на его лице промелькнуло беспокойство.

- Так что, скажи ка мне, Фран, ты можешь предсказать точный день, когда придет мой приемный отец, эрцгерцог? Подготовиться будет довольно сложно, если тебя не предупредят заранее, не так ли?

- Я все понял. Я пошлю гонца в компанию Гилберта, но, пожалуйста, ограничьтесь одним письмом. Личная встреча будет излишней. И с учетом сказанного, эм ... когда нас почтят визитом?

- Послезавтра.

При этих словах Фран еще ускорился, спеша в покои Верховного Епископа, его глаза быстро моргали. Ему нужно было не только соответствующе организовать и обставить комнаты, чтобы избежать возможных затруднений и недовольства, но и приготовить чай и еду, соответствующие вкусам эрцгерцога, и был шанс, что то, что съестные припасы бывшие у нас под рукой, были недостаточно высокого качества.

- Пожалуйста, отдохните, как только вы напишете письмо, леди Розмэйн.

- Да, я все понимаю.

Получив разрешение Франа, я поспешно написала письмо Бенно. Я упомянула дату и время, когда состоится обед, сколько людей будет присутствовать, и добавила несколько общих предупреждений относительно меню, и завершила его просьбой прислать кого-нибудь завтра днем, чтобы забрать натуральные дрожжи.

- Гил, извини за беспокойство, ведь ты только что вернулась из мастерской, но можешь доставить это в компанию Гилберта?

- Будет исполнено.

Как только я закончила письмо, Моника переодела меня. Когда я забралась в кровать, она убедительно напомнила мне, что я не должна вставать с постели до обеда.

- Моника, как прошел праздник в приюте? Дети повеселились? - Поинтересовалась я.

- О да. В этом году Вильма присоединилась к ним в метании тау. Благодаря вашей просьбе, было очень много божественных даров, и приготовление супа было не таким сложным, как в прошлом году.

Я бездельничала в постели, пока Моника рассказывала мне, что произошло, пока меня не

было, и прежде, чем я думала это возможно, Гил вернулся, передав сообщение:

- Они уже закончили подготовку. Бенно сказал, что они будут готовы, когда вы приедете. Кроме того, Леон придет завтра за натуральными дрожжами, - сказал он, протягивая мне ответ, который Бенно написал мне.

Я открыла письмо, чувствуя облегчение оттого, что купец, как всегда, был в курсе дела. Внутри было его сообщение, что Фрейда и глава гильдии будут участвовать в обеде в качестве совладельцев. Они оба знали, что Мэйн и Розмэйн - одно и то же лицо, и он хотел, чтобы я сообщила об этом эрцгерцогу заранее.

Когда наступил следующий день, я чувствовала себя не намного лучше, поэтому Фран запретил мне ходить в кабинет директора или в храмовую библиотеку. После некоторых переговоров мне удалось убедить его, что я не смогу полноценно отдохнуть без книги в руках. Он принес мне несколько из библиотеки, что означало, что я могла провести за чтением в постели весь день. Это был очень приятный и расслабленный день.

Днем пришла Никола, чтобы сообщить, что пришел Леон за натуральными дрожжами. Тем временем Фран деловито входил и выходил из моей комнаты, готовясь к приезду Сильвестра и Карстедта.

Планировалось, что Сильвестр, Карстедт и их телохранители придут к третьему колоколу в день назначенный для проведения обеда, но Сильвестр, видимо, был настолько воодушевлен предвкушением, что прибыл задолго до третьего колокола. Я как раз практиковалась в игре на фэйспиле под руководством Розины, когда Фердинанд ввел взбудораженного мужчину, и мы с Фердинандом посмотрели друг на друга практически с одинаковой гримасой недовольства на лице.

- Сильвестр, пожалуйста, не приходите раньше назначенного времени, - сказала я.

- Розмэйн права. Сколько раз мне нужно повторить тебе, что у других людей тоже есть своя жизнь?!

- Хорошо, хорошо. Но в чем проблема? Мы ведь отправимся в ресторан в то время, о котором договорились, - ответил Сильвестр, небрежно отмахиваясь от нас.

Карстедт устало приложил руку ко лбу и объяснил, что, как бы это ни казалось со стороны, но он сдерживал Сильвестра столько, сколько мог.

Позади них стояли Экхарт и Корнелиус. Было изначально решено, что Экхарт будет участвовать в мероприятии с самого начала, поскольку Карстедту требовалась охрана, пока он ел, но Корнелиус был несовершеннолетним, и я была почти уверена, что никаких планов на его приезд не было.

- Корнелиус, ты присоединишься к нам? – Спросила я.

- Да. В конце концов, я тоже твой телохранитель. - Он дважды стукнул себя по груди и с уверенностью улыбнулся мне, но у меня было ощущение, что он здесь только потому, что не хотел, чтобы его оставили в стороне от чего-то, что казалось очень забавным.

Я посмотрел на Экхарта, ожидая подтверждения, и он с явной насмешкой на лице объяснил, что, поскольку телохранители ели поочередно, Корнелиус предложил стать его напарником. Похоже, что он намеренно навязался на это событие.

- Теперь когда он уже здесь, нет смысла отправлять его обратно. Розмэйн, поприветствуй этого гостя; ведь он твоя семья.

- Сильвестр, а вы и Верховный жрец ведь тоже родичи, верно? - Спросила я, глядя на Фердинанда, в надежде на то, что он тот сам займет Сильвестра. Верховный жрец посмотрел на меня, и, поморщившись, разъяснил, что он позаботится о нем, как только закончится обед.

Пока Фран готовил чай, я позволила Сильвестру и моим братьям исследовать мои покои, а я начала писать новое письмо Бенно. Мне нужно было сообщить ему, что я приведу с собой больше телохранителей, чем ожидалось. Он казался настолько уверенным в своих запасах съестного магазина, что один лишний человек, вероятно, не составил бы большой проблемы, но предупрежденный заранее о произошедших изменениях, он будет себя чувствовать более спокойно и уверенно.

Я также сообщила, как были одеты собирающиеся присутствовать на обеде люди, и попросил его передать эту информацию Фрейде и главе гильдии. Было бы лучше, если бы все оделись примерно в одинаковом стиле. Я вполне себя представляла, что один человек, одетый в одежду по стилю противостоящую большинству гостей будет выделяться подобно торчащему гвоздю, доставив ему огромное неудобство.

- Розина, пожалуйста, передай это письмо тем, кто придет за тобой.

- Будет исполнено.

Розина будет играть для нас на фэйспиле во время обеда. Карета от компании Гилберта заедет за ней раньше третьего колокола. Сегодня на ней было голубое платье, которое я купила через Бенно специально для этого случая, и оно выглядело на ней просто невероятно.

- Леди Розмэйн, мне пора. Скоро увидимся, - сказала Розина с элегантной улыбкой, прежде чем покинуть комнату полную высших дворян еще до перезвона третьего колокола. Никола, который почти впала в небольшую панику из-за визита эрцгерцога и командующего рыцарями, с завистью смотрела как та уходит.

- Никола, подай, пожалуйста, всем печенье. Попробуй их все на вкус и выбери самое вкусное.

- Да, миледи! Можете рассчитывать на меня в этом.

Удивленная тем, с каким нетерпением Никола бросилась на кухню, чтобы начать дегустацию, я направилась к Сильвестру, который наслаждался чаем, который подал ему Фран. Несмотря на то, что скоро предполагался обед, он без всякой осмотрительности почти что запихивался печеньем, которое подавала ему Никола, и бредил вслух о том насколько они хороши. Корнелиус смотрел на все это с завистью, не имея возможности присоединиться, поскольку он стоял позади него, исполняя роль телохранителя.

Когда прозвенел четвертый колокол, прибыло еще несколько экипажей компании Гилберта. Один был для меня, Фердинанда, Сильвестра и Карстедта; другой был для моих братьев, Дамуэля и Бриджит; и последний был для Франа и трех слуг Фердинанда. Наш внушительный кортеж из трех карет направился к ресторану.

- Да что во имя мира, не так с этой каретой?! - Воскликнул Сильвестр, с почти что горящими от гнева глазами. Его явно раздражало, что кареты простолюдинов сильно трясло, в отличие от тех, что использовались в квартале аристократов.

- Вот такие вот кареты в нижнем городе. Вы ведь в курсе, что в каретах в Квартале Дворян, используются магические инструменты? А кроме этого там еще ровные и прямые дороги.

- Розмэйн, не могли бы ты использовать свои знания, чтобы это исправить? Забудь пока о книгах; эти экипажи - просто какая то пародия на настоящие кареты.

-... Я никогда раньше не ездила в карете, пока не попала сюда. Я ничего не знаю о том, что можно сделать, чтобы добиться желаемого вами результата.

Я никогда не интересовалась конструкцией карет, так как никогда не планировала ездить в них. Я могла прочитать параграф или два о том, как подвеска использовалась для уменьшения тряски, но я не помнила достаточно подробностей, чтобы сделать Иоганну точный, описывающий все мелочи желаемого мною устройства заказ.

- И пахнет так же плохо, как и в прошлый раз, - прокомментировал Сильвестр, скривив лицо в гримасе и, без сомнения, вспомнив, свой проход через нижний город, чтобы попасть на охоту. Учитывая, что Карстедт и Фердинанд тоже хмурились, я могла сказать, что они все думали об одном и том же.

-Если вам это так ненавистно, почему бы вам не выделить часть бюджета на улучшение санитарии в нижнем городе?

- Это действительно то, что можно исправить с помощью денег? - спросил Карстедт, глядя на меня с большим интересом. В его голосе было столько нетерпения, что для меня, привыкшей к привычке дворян скрывать эмоции, было почти что больно так явно уловить его заинтересованность.

-... Запах, по большей части, исчез бы, если бы мы могли построить надлежащую канализацию. Однако я не знаю всего, что может потребоваться для ее строительства.

- Неужто единственное, о чем ты знаешь хоть что то знаешь это книги?! Тц, твои знания в половине случаев просто бесполезны! - Повысив голос излил свое недовольство на меня Сильвестр. Но его крик не изменил бы того, что мои интересы всегда были сосредоточены на одном, что я ставила выше всего остального: на книгах. Когда трудность с нехваткой книг будет решена, тогда я смогу подумать и о других здешних проблемах.

- Зачем мне запоминать точные детали о вещах, которые мне не нужны или которые меня не интересуют? Сильвестр, вы помните все, что когда-либо учили, слышали или читали? - Спросила я.

- Я оставляю подобное на Фердинанда.

... К чему вы с такой гордостью выпячиваете грудь?! Это совсем не то, чем должно гордиться!

Я посмотрела на Сильвестра, чувствуя себя крайне усталой еще до того, как мы прибыли к месту назначения.

- Сильвестр, я хотела бы заранее сообщить вам, кто присоединится к нам за обедом, - сказала я, прежде чем продолжить объяснение всего, о чем Бенно просил меня в письме. Сначала я упомянула Фрейду и главу гильдии, добавив, что они знали меня еще до моего крещения.

- Хм. Купец, у которого острый нюх на прибыль, а? Понял. Я решу, как с ним поступить, когда увижу его.

Мы прибыли к итальянскому ресторану на середине фразы проговариваемой Сильвестром. Он немедленно закрыл рот и натянул маску эрцгерцога, которую носил на публике.

Это был довольно большой ресторан, так как он находился на севере города, но он был такого же размера, как и другие шестиэтажные здания вокруг него. С наружи было почти невозможно сказать, что изнутри он был отделан по образцу дворянского особняка.

Сначала из своей кареты с нашими вещами вышли слуги, потом из своих вышли телохранители

Чтобы облегчить путь к входной двери, проход к ней был специально очищен от любых возможных препятствий. Сначала из нашей кареты вышли Карстедт с Фердинандом, затем мой Отец помог мне спуститься, оставив Сильвестра, эрцгерцога, выбираться последним.

Три выстроенные рядом экипажи привлекали внимание прохожих. Даже те, кто не знал, кто мы такие, могли с первого взгляда сказать, что мы до неприличия богаты, и на разумном расстоянии стало собираться все больше и больше зевак.

- Давайте поторопимся и зайдем внутрь, Сильвестр, - предложила я.

Когда мы вошли, дверь за нами была тут же закрыта, отсекая этим большую часть наружного запаха и избавляя нас от заинтригованных взглядов прохожих. Я с облегчением вздохнула и обернувшись увидела Бенно, Марка, главу гильдии, Фрейду и официантов, стоящих на коленях, скрестив руки на груди.

Прошло много времени с тех пор, как я в последний раз видела Фрейду, но я не могла больше упоминать о том что была знакома с ней, поскольку больше не была Мэйн. Чувствуя себя немного одинокой, я слушала, как Бенно, как избранный представитель цветисто и длинно приветствует меня.

- Мы владельцы и сотрудники итальянского ресторана. Пусть боги благословят эту счастливую встречу, предопределенную яркими летними лучами Лейденшафта, бога огня.

- Да будет благословенна эта встреча.

Когда я в последний раз была в итальянском ресторане, его внутреннее убранство еще не было закончено. Теперь он выглядел совершенно по-другому: декоративные оконные рамы и двери, стены были украшены гобеленами, постелен ковер, а различные картины и вазы с цветами подчеркивали и без того роскошную атмосферу. Прихожая была обставлена скамейками и стульями, так что она теперь могла служить и как место для ожидания своей очереди пройти за столы, и я увидела, что украшения подобранные Розиной и Франом были установлены на свои места.

- Это комната, где будут есть ваши благородные стражи. Поскольку она не была предназначена для обслуживания дворян, то по качеству отделки она немного хуже чем главный обеденный зал, и за это я прошу прощения.

Бенно имел в виду простую комнату с большим столом и несколькими стульями. Очевидно, это была столовая для сотрудников, но ее также можно было использовать как дополнительное место для ожидания, пока готовили главный зал. Поскольку она не предназначалась изначально для приема клиентов, вряд ли можно было что либо поделаться с простотой обстановки.

- Это обеденный зал.

- Впечатляет. Похоже на то, что может увидеть у низшего или среднего дворянина. Трудно поверить, что я в нижнем городе, - сказал Сильвестр.

- Я признателен за ваши теплые слова, - с видимым облегчением на лице ответил Бенно. Ресторан, на который он потратил так много времени и денег, получил явное одобрение от самого эрцгерцога, так что я могла понять эту его реакцию.

Вдоль стены шла покрытая искусной резьбой деревянная обшивка высотой по пояс, на стенах были расположены полки, с дорогими на вид тарелками и вазами, плюс на отдельной полке находилась сделанная мной книжка с картинками и журавлик-оригами, которые я передала Бенно очень давно. Столы были отполированы до глянцевого блеска, на них было столько же салфеток и меню, сколько предполагалось рассадить за ними людей. В центре каждого стола стояла ваза с цветами соответствующего сезона года, достаточно невысокая, чтобы не мешать видеть клиентам сидящим напротив друг друга. Они даже добавили симпатичный колокольчик для вызова официанта. Я удовлетворенно кивнула.

- А теперь, пожалуйста, следуйте за мной.

После того как мы вдоволь насмотрелись на внутреннее убранство ресторана, нас провели к нашему столику. Экхарт встал у двери лицом к столу, а Бриджит стала по другую сторону двери, звне комнаты. Тем временем Дамуэль и Корнелиус направились в боковую комнату.

- А теперь я представлю тех, кто профинансировал открытие этого ресторана. Первая - леди Розмэйн, приемная дочь эрцгерцога. Меню, которое подают сегодня, состоит в основном из рецептов, предложенных ею. Далее это Густав, то глава купеческой гильдии, и его внучка, Фрейда. Они внесли большой вклад в обучение наших официантов и поваров.

Бенно представил эрцгерцогу тех, кто будет есть с нами, и тогда же я узнал имя главы купеческой гильдии - Густав.

- Эти двое, значит?

Сильвестр бросил на Фрейду и главу гильдии пронзительный взгляд, зная, что они знали про мое прошлое в качестве Мэйн. В моих воспоминаниях глава гильдии всегда был таким властным и высокомерным, но сейчас он, скрестив руки на груди, явно ежился под этим взглядом.

- Густав и Фрейда, я слышал, что вы оба мудрые люди - что у вас острый нюх на выгоду и хватает навыков использовать возможности, которые другие упускают. В таком случае, я полагаю, вы оба уже знаете, что вас следует делать. Я прав?

- Конечно. Мы сделаем все, что в наших силах, чтобы помочь вам, милорд.

- Хорошо. Скоро моя дочь начнет большое, небывалое дело. Я прошу вас помочь ей всем чем только можно в её усилиях.

Сильвестр косвенно приказал им помочь Бенно, не устраивая проволочек, и кажется, что глава купеческой гильдии так и намеревался поступить. Хотя он и был весьма жадным человеком, но все же, он в прошлом спас мне жизнь; было большим облегчением узнать, что он останется на нашей стороне.

Фрида, чувствуя себя теперь более непринужденно, когда эрцгерцог больше не смотрел на нее как на возможного врага, встретила со мной взглядом. Мы оба улыбнулись и кивнули друг другу. Когда она вырастет, она будет жить в квартале аристократов, поэтому я хотела убедиться, что наши отношения по прежнему не омрачены чем либо.

Пока Бенно представлялся, Фран вместе с слугами Фердинанда готовил столовые приборы и блюда, которые мы привезли с собой. Официанты занимались посудой для всех, и я заметила среди них Леона.

Саму еду привозили на сервировочной тележке, уставленной горшками и большими тарелками. Серые жрецы и официанты начали брать тарелки, каждый готовился обслужить своего назначенного на вечер клиента. Сегодня Фран будет служить эрцгерцогу, а Зам будет служить мне. С точки зрения статуса эрцгерцога нужно было обслужить в первую очередь, но это был первый раз, когда здесь кто-то работал, и никто не хотел быть тем, кто неправильно подаст эрцгерцогу эти невиданные ранее блюда. После краткого обсуждения было решено, что Фран больше всех остальных знаком с моими рецептами, и поэтому должен обслуживать эрцгерцога, в то время как все остальные наблюдали за тем, что и как он делал.

- Так это сегодняшнее меню, а? - Сильвестр взял дощечку, которая стояла перед ним на столе, и с большим интересом осмотрел ее. Я видела, как на его лице появилась улыбка, когда он увидел список различных блюд, которые он никогда раньше не ел.

Леон начал с подачи пышного хлеба, такого свежего, что он все еще парил. Его соблазнительный аромат пробудил во мне аппетит, и мне сильно захотелось есть. Карстедт и Фердинанд с удивлением посмотрели на хлеб, так как он не был похож на тот хлеб, к которому они привыкли, в то время как Фрейда и глава гильдии украдкой бросали взгляды в мою сторону.

Фран очень плавно поставила перед Сильвестром тарелку. На ней была горка картофельного салата, с добавкой майонеза ручной работы, частично окруженная тушеной птицей и овощным салатом, в форме полумесяца и покрытая псевдоитальянской заправкой.

- О могучие Король и Королева бесконечных небес, которые даровали нам свою милость в виде тысяч и тысяч жизней что нам дозволено поглотить. О могучие Вечные Пятеро, что властвуют над землями смертных, я направляю к Вам свою благодарность и молитвы и да примем мы участие в трапезе, милостиво дарованной нам.

После того, как всем подали еду, мы все помолились. Как только это было сделано, я взяла вилку; те, кто приглашал других на трапезу, ели первыми, частично чтобы продемонстрировать, что еда не отравлена.

...Ага. Вкусно.

Я начала быстро расправляться со своим блюдом и увидел, что Сильвестр тут же присоединился ко мне. Его любовь к новым вещам была очевидна по тому, как он проигнорировал овощной салат и вместо этого сразу начал с картофельного салата, которого он никогда раньше не видел. Его полной противоположностью был Фердинанд, который начал со знакомо выглядящего овощного салата.

Я внимательно наблюдала за Сильвестром, чтобы увидеть, как же он прореагирует. Некоторое время он жевал, затем от потрясения у него расширились глаза и посмотрел на меня:

- ... Розмэйна, что это такое? Я никогда раньше не пробовал ничего подобного, - сказал он, его темно-зеленые глаза блестели от возбуждения. Видимо, картофельный салат пришелся ему по вкусу.

- Это называется картофельный салат. Вы варите картофель, измельчаете его, кладете в него другие овощи и смешиваете все вместе с (майонезом). Он вам понравился?

- Как я уже сказал, я никогда раньше не пробовал ничего подобного, но это очень даже неплохо. Да, совсем неплохо.

Похоже, ему это действительно понравилось, и это напомнило мне, что все братья Лютца были очень возбуждены, когда я впервые научила их готовить майонез. Они сказали, что благодаря его добавке, ранее горькие, неприятные овощи, становятся вкусными. Между прочим, с тех пор, как я стал Мэйн, я никогда не делала майонез сама; смешивание ингредиентов требовало большой силы, а поскольку не было электрических миксеров или чего-то подобного, у меня не было другого выбора, кроме как попросить о помощи.

Карстедт, видя, что Сильвестр полностью игнорирует овощной салат, сосредоточившись на картофельном, сам осторожно попробовал картофельный салат. Он немного пожевал, затем кивнул:

- Его вкус, безусловно, крайне необычен, но не в плохом смысле этих слов.

Только после того, как он увидел обе эти реакции, Фердинанд сам взял в рот немного картофельного салата. Выражение его лица почти не изменилось, но, учитывая, что затем он положил в рот порцию побольше, я могла точно сказать, что он был доволен вкусом.

Бенно, так же внимательно, как и я, очень внимательно наблюдал за тремя высшими

дворянами, чтобы не пропустить как они отреагируют на новый рецепт, и увидев их одобрение, у него чуть расслабились плечи он сам принялся за поданную ему еду.

Он, Фрейда и глава гильдии ели блюда, что уже неоднократно были ранее приготовлены поварами, поэтому, хотя они и наслаждались едой, никто из них не выглядел удивленным во время еды.

- Сильвестр, - сказала я, увидев, как он потянулся за картофельным салатом, - попробуйте другой салат. - Он ведь еще даже не попробовал тушеную птицу.

С легкой гримасой, рожденной ненавистью к овощам, Сильвестр воткнул вилку в свой салат. Некоторое время он громко жевал, затем удивленно моргнул и отправил в рот еще одну вилку с салатом:

- Розмэйн, этот салат неестественно хорош. Что за соус ты в него добавила?

- Это была (заправка из трав). Она состоит из растительного масла, соли, цитрусовых и некоторых съедобных трав, но вкус меняется в зависимости от того, из чего вы его готовите.

В этом мире приготовление соусов было стандартной практикой, и большинство из них готовили с использованием мясного сока. Они даже добавляли такой мясной соус, похожий на подливку к овощам. Это было по- своему вкусно, но часто приводило к тому, что овощи становились жирными, что мне не очень нравилось.

- Что это за белые кусочки поверх овощей? Выглядит как мясо птицы, но они мягкие и у них другой вкус.

- Все верно – это мясо птицы. На подготовку ушло дополнительное время, но вкус того стоил, вы согласны?

Даже Сильвестр с его отвращением к овощам с готовностью съел весь салат, а затем попытался попросил у Франа порцию добавки.

- Сильвестр, если вы сейчас насытитесь салатом, ты не сможете съесть другие блюда, которые мы приготовили, - сказала я.

- Хмм. Тоже верно.

Я взяла свой порционный кусок пышного хлеба и оторвала от него еще кусок размером с укус, показывая, что другие могут сделать то же самое, если захотят. Он все еще был горячим, и сладкий аромат свежееиспеченного хлеба поднялся в воздух в тот момент, когда я надорвала его корочку. Я бросила кусочек в рот, наслаждаясь теплой сладостью и мягким вкусом.

Ммм ... На вкус как выпечка Хьюго. Несмотря на то, что они использовали один и тот же рецепт, хлеб Хьюго всегда получался немного иначе, чем у Эллы, благодаря его более высокому уровню мастерства. На моем лице расплылась улыбка, когда я наслаждался знакомым вкусом, и в этот момент я заметила, что Фрейда сама нетерпеливо взяла кусок. Похоже, она все это время терпеливо ждала, что бы я первой прикоснулась к хлебу.

В тот момент, когда Фрида коснулась еще теплого хлеба, она с удивлением посмотрела на меня. Она не ожидала, что он будет таким мягким, и несколько раз сжала его в руке, как бы убеждаясь, что ей не показалось. Затем она оторвала кусок и съела его. Ее глаза широко распахнулись, и она приложила ладонь к по-прежнему жующему рту. Блески в ее карих глазах становился все ярче, и я могла легко сказать, что она про себя подсчитывала потенциальную прибыль.

- Леди Розмэйн, я никогда раньше не ела столь мягкого и сладкого хлеба. Я бы очень хотела подавать его в нашем ресторане.

Как и ожидалось, она немедленно ухватилась за представившуюся возможность. Я предполагала это, потому и не научила Хьюго рецепту как делать натуральные дрожжи, вместо этого просто дала ему дрожжи, которые сама и сделала.

Итак, как же мне отказать ей? подумала я, но прежде чем я успела произнести хоть слова, вмешался хитро усмехнувшийся Сильвестр:

- Фрейда, правильно? Извини, но этого не будет. Этот хлеб - секретный рецепт, которым я собираюсь удивить дворян зимой, - сказал он, прежде чем взглянуть на меня сияющими зелеными глазами. Я намеревалась на полную использовать новизну пышного хлеба, чтобы укрепить свое положение в дворянском обществе, поэтому у меня не было никаких разногласий с планами эрцгерцога.

- Сильвестр прав. Я разрешила поварам испечь этот хлеб, так как это обед для Сильвестра и Отца, но весь остальной мир узнает о пышном хлебе только зимой.

- Понимаю. Ах, жаль, - ответила Фрейда с улыбкой, прежде чем откусить еще раз. Насколько я понимала её, Ильза была ее единственным поваром, и я могла представить, как она хотела, чтобы та тоже могла попробовать хлеб.

- Конечно, вкусно, но ... Хм ... - Карстедт, который уже наполовину съел свою третью булочку, задумчиво нахмурился. - Хлеб столь пышен, что насытится им будет не так уж и просто. Думаю, я мог бы есть его вечно и все равно не почувствовал бы себя сытым.

Жевание было важным фактором для ощущения сытости. Я постаралась запомнить, что Карстедт любит более твердый хлеб; обеспечение его количеством пышного хлеба, необходимым, что бы он почувствовал себя сытым, вероятно нанесет сокрушительный удар по моему кошельку.

- А это суп (консومه).

На другой тележке в комнату вкатили большую кастрюлю с супом, и комнату сразу наполнил аромат, который привлек всеобщее внимание. В прозрачном супе янтарного цвета внутри не было овощей или чего-либо еще, и он был сварен ровно настолько, чтобы в нем можно было легко ощутить вкус Умами*. Во всех герцогствах не было ничего подобного, потому что здесь было принято варить овощи, а затем выливать бульон.

- Пахнет приятно, но в нем ничего нет, - сказал Сильвестр растерянно глядя, как Фран наливает ему суп. В кулинарии здесь все понимали суп как кучу овощей, которые были сварены до такой степени, что становились переваренными. Супа без видимых ингредиентов в нем просто не существовало.

- Вкус становится более отчетливым, когда в нем ничего нет. Думаю, вы удивитесь, насколько он вкусен, - сказала я, приблизив лицо к своей тарелке, чтобы насладиться запахом. От этого густого аромата у меня просто потекли слюнки.

Я окунула ложку в многократно, с огромной осторожностью процеженный янтарный суп, и аппетитный запах стал еще сильнее, по его поверхности разошлись крошечные круги. Затем я сунула ложку в рот, перекаывая консоме по языку, чтобы насладиться концентрированным вкусом Умами. Густой, глубокий вкус имел удивительно освежающее послевкусие, и я не могла восхищенно не вздохнуть. Было очевидно, что Хьюго вложил в него огромное количество труда. Может быть, потому, что у Хьюго было намного больше опыта, но, честно говоря, это было в несколько раз лучше, чем консоме, которое готовила Элла.

- Что ж, попробую и оценю, - сказал Сильвестр, и поднес ко рту ложку. Его глаза резко открылись, затем начали светиться от восторга, когда он тут же зачерпнул вторую ложку. На своей третьей ложке он, удивленно моргая, перекаывая суп во рту, с растерянностью в голосе осведомился:

- Что это за вкус такой?

- В нем смешались вкусы мяса, овощей и многое другое. Это суп с концентрированным вкусом умами. Его также можно использовать для придания аромата другим блюдам.

Фердинанд хмуря брови, с выражением недоумения на лице, приступил к консоме. Можно было бы подумать, что подобное выражение лица будет признаком того, что он его ненавидит, но скорость, с которой он ел суп, говорила об обратном.

- Фердинанд, тебя кажется что то смущает? Тебе не нравится вкус?

- Хм? Ах. Нет, я считаю этот суп очень красивым, - ответил он. Пока я сидела и не понимала, почему Фердинанд хвалит еду за ее внешний вид, а не за ее вкус, он вытер рот салфеткой и

объяснил:

- Действительно, он очень красив. Вы можете сказать по одной ложке, насколько глубокий вкус и сколько ингредиентов было использовано для его формирования, разве не так? У каждого человека свой любимый вкус, но здесь они все слиты в одно целое. И все же в самом супе ничего нет. Он настолько прозрачен, что видно дно. У супа есть своя собственная красота, которая была доведена до совершенства.

Мне все еще было немного трудно понять, что он имел в виду, и я определенно не ожидала, что разразится столь необычно долгой для него речью. Можно было с уверенностью предположить, что ему действительно понравился суп консоме.

- Следующее блюдо готово, - объявил официант, толкая другую тележку. На ней было еще одно основное блюдо: (макаронная запеканка). Её запекали в небольших керамических мисках, которые затем ставили на деревянные тарелки с ручками, чтобы их было легче держать.

- Эти коричневые миски очень горячие, поэтому не прикасайтесь к ним ни при каких обстоятельствах. Пожалуйста, во время еды держитесь за деревянные тарелки.

Каждый мог с первого взгляда сказать, что запеканку только что достали из духовки. Из все еще пузырящегося белого соуса шел пар, а сыр поверх всего этого еще двигался. Аромату, исходящему от белого пара, несущего в себе свежий запах сготовленного сыра, был невозможно сопротивляться.

Поскольку в этом мире не было макарон, я остановилась на приготовлении пасты фарфалле ручной работы. Она хорошо дополняла белый соус, и не стоило беспокоиться, что кипящий соус застрянет внутри и обожжет язык. Это было просто идеальным сочетанием.

- Розмэйн, это запеченный сыр?

- Нечто похожее. Будьте осторожны, не обожгите язык.

Существовало несколько рецептов распространенных дворянских кушаний, в которых перед запеканием, птица или овощи покрывались сыром, и раньше я уже ела мясной соус, но ничто из этого не было похоже и близко по вкусу на белый соус. Возможно, его еще не существовало, а может, я просто еще не наткнулась на него.

Я намотала на фарфалле горячего сыра, подула на него и положила в рот. Сильное чувство радости захлестнуло меня, когда паста коснулось нёба. Поскольку ингредиенты здесь были несколько другими, полученное блюдо имело вкус, не похожий на тот, к которому я привыкла, но это был рецепт, который моя земная мама использовала еще во времена, когда я носила фамилию Урано.

- Розмэйн. - Сильвестр откусил немного, прежде чем взглянуть на меня сузившимися глазами.

- Почему это так сильно не похоже на обычный запеченный сыр? На вкус это совсем не то, к чему я привык.

- Ну, это сыр, и он был запечен в духовке, поэтому я и сказала, что они похожи.

- Да за исключением этого, это совершенно разные блюда. Например, что это за тянущееся, обвисающее белое вещество? Мне оно так нравится.

Специально для визита Сильвестра я решила составить меню из рецептов, которые напоминали то, что вы могли бы ожидать от детского меню в семейном ресторане, и кажется, что это было правильным решением. Я не могла не усмехнуться при виде блестящих зеленых глаз Сильвестра, когда он опять потянулся зачерпнуть белый соус.

- Это белый соус. Он сделан из масла, молока и муки, с добавлением соли по вкусу.

Как я и думала, белого соуса здесь не существовало. Карстедт тоже откусил кусочек запеканки, прежде чем положить вилку. Я обернулась и увидела, что он смотрит на меня с серьезным выражением лица. Должно быть, ему это не понравилось.

- Когда ты жила с нами, я попробовал много необычных сладостей, которые делала твой повар, но она никогда не делала ничего подобного, даже на церемонию крещения. Розмэйн, твой повар может готовить и эти кушанья?

В тот момент, когда он услышал как Карстедт произнес слова «необычные сладости», Сильвестр поднял голову и произнес: «Что? Повтори что ты сказал?», но я проигнорировала его слова и ответила Карстедту:

- Моя матушка не настолько беспечна, чтобы доверить кухню только что приехавшему повару. Мой повар заслужил ее доверие, делая сладости, и только недавно мы начали обмениваться рецептами. Пройдет еще какое-то время, прежде чем она позволит моему повару готовить обеды полностью.

- Понимаю. Значит «пройдет еще какое то время», хм ...?

Эльвира отдавала предпочтение рецептам сладостей для своих чаепитий. Насколько я помню, я обменялся с ней лишь несколькими обычными рецептами, и Элла сказала мне, что в основном ей было поручено готовить сладости во время церемонии крещения. Было жаль, что я потеряла сознание, не успев что-нибудь съесть.

В этот момент в комнату вошел Корнелиус, что уже закончил свой обед, с довольной улыбкой на губах:

- Я пришел подменить вас, - сказал он Экхарту.

Охранникам было приказано есть быстро, поскольку они ели посменно, но, насколько я поняла, им подавали точно такие же блюда как и нам. И судя по тому, как Корнелиус радостно похлопывал себя по животу, он наелся досыта.

Экхарт, который только что и был способен смотреть со стороны на наш обед, в ту же секунду, быстрым шагом вышел прочь, стремясь как можно скорее добраться до комнаты отведенной телохранителям. Дамуэль и Бриджит у двери тоже наверно были сменены.

Тележку вкатили в комнату, когда Экхарт уже ушел. Это было второе блюдо обеда и первое целиком из мяса.

- Сильвестр, я приготовила это с мыслью, что вам захочется мясных блюд. Это тушеное мясо, (Гамбургский стейк*), - сказала я. Я была уверена, что ему это точно понравится, и, как и ожидалось, его глаза заблестели.

По правде говоря, приготовить гамбургский стейк здесь было непросто, так как мелко нарубить мясо было очень трудоемко, а купить говяжий фарш, как я сделала бы в мою бытность Урано, было просто невозможно. Но Хьюго и Тодд ради меня не пожалели сил. Чтобы измельчить мясо до подходящего размера, они использовали обычные кухонные ножи как мясо, маша ими как сумасшедшие, пока оно не было должным образом измельчено, а затем положили внутрь сыр, чтобы при разрезании он вытекал наружу. Затем они сняли кожуру с желтого помидороподобного овоща, называемого «поме», который нарезали кубиками и сварили в бульоне для консоме, а затем подлили супа на тарелку к жаренному Гамбургскому стейку, благодаря чему тот напитался дополнительным вкусом.

У Фрейды и у меня и так уже были почти полные животы, так что наши Гамбургские стейки были вдвое меньшими, чем у всех остальных. Когда моя вилка проткнула небольшой круглый кусочек мяса на тарелке, из него потек прозрачный сок, а через мгновение - густой желтый сыр.

- Оттуда что то лезет! - Закричал Сильвестр.

- Это сыр, - ответила я, чуть приподнимая нож, чтобы показать, как за ним тянется липкий сыр. Я отрезала кусок стейка размером с укус, тщательно покрыла его сырным соусом, а затем положила в рот.

- Ммм ... Восхитительно. - Ничто не может сравниться с соусом поме, приготовленным из высококачественного консоме.

Сильвестр, должно быть, был очень нетерпелив, потому что он набросился на свой собственный гамбургский стейк, как только я принялась пережевывать первый кусочек своего, он поспешно отрезал кусок и засунул его в рот. Его глаза расширились, и он с силой кивнул:

- Оооо! Вкус просто чудесный! Вот это вот мне нравится больше всего из всего, что я пробовал до сих пор.

- Я знала, что могу твердо рассчитывать, что вам это понравится, Сильвестр. Я рада, что он вам так понравился.

Карстедт и Фердинанд ели молча: первый нарезал свой стейк на большие куски, которые он нетерпеливо пережевывал, а второй неспешно нарезал его на мелкие кусочки, которые он изящно ел.

Но, несмотря на разные подходы, мясо одинаково быстро исчезло с обеих тарелок.

- Ну как оно тебе, Фердинанд?

- Вы использовали предыдущий суп, чтобы приготовить этот соус, верно? Вкус отличный. Даже можно сказать глубокий. Подумать только, что суп можно использовать и таким образом ... - Фердинанд, похоже, действительно полюбил консоме, и снова начал красноречиво превозносить его достоинства.

... Ммм, верно. Это очень вкусно и при том красиво. Ом ном ном ... Ммм! Гамбургский стейк просто ооочень хорош!

Перепробовав основные блюда, с блаженным выражением лица Сильвестр откинулся на спинку стула. Но обед был еще не закончен - оставалась еще одна перемена блюд. Я уже наелась, но когда дело дошло до десерта, у меня словно появился второй желудок.

Я могу сделать это. Я могу продолжать!

Когда слуги убрали тарелки и стал готовить чай, вошел Леон, толкая тележку, и объявил десерт дня. На тарелках на тележке лежали песочные коржи, разрезанные на квадраты шириной пять сантиметров и украшенные сезонными фруктами. Сверху каждого была наложена горка ярко белого крема, наверху которого, как бы венчая его, лежали отблескивающие на свету своей кожурой, красные рутребы, - это было по виду очень похоже на клубничный песочный пирог.

Его оказалось очень сложно сделать. Управлять нагревом духовки было непросто, поэтому потребовалось много времени, когда наши попытки можно было охарактеризовать как успешные. Тем не менее, когда это в конце концов произошло, то что у нас получилось определенно было очень вкусным. Судя по тому, как были разрезаны куски, которые принес Леон, я предположила, что боковая внешняя корочка была слишком жесткой и подгорелой, чтобы её можно было есть. Похоже, они принесли только те его части что были съедобны.

Приехала другая тележка с тортом, который мы приготовили заранее, на случай, если

песочный корж не получится. Это был торт, который мне особенно нравился, под названием Милле крепес**, который готовили путем наложения блинов друг на друга и прокладывания между ними тонкого слоя крема. Чтобы он выглядел еще красивее, его покрыли слоем апельсинового соуса, приготовленного из сока апфельсиге с сахаром. Его освежающий летний запах и вкус хорошо дополняли торт.

На последней въехавшей тележке лежали два фунтовых кекса: один был приготовлен с использованием чайных листьев, а другой - с использованием большого количества дистиллированного алкоголя для мужчин, которые не слишком любили сладкое. Лейз испекла их заранее, а это значит, что они простояли всю ночь, так что они должны были успеть пропитаться должным образом, став внутри чуть влажными и на вкус еще лучше.

Сильвестр посмотрел на выстроившиеся перед столом тележки, которые вкатил Леон, и сразу спросил меня, какой десерт лучше. Я сказала ему выбрать тот, который ему нравится, и в этот момент он начал переводить взгляд от торта к тарту, напряженно размышляя, какой же именно он хочет. Я была абсолютно уверена, что он про себя кричал: «Все! Давайте их все сюда!»

Леон, конечно, повиновался бы, если бы Сильвестр действительно сказал эти слова, но официантам не разрешалось разговаривать с клиентами, если те с ними первыми не начинали говорить. Он закончил готовить чай и сейчас ничего не мог поделать, кроме как наблюдать, как эрцгерцог мучается с выбором. Тот выглядел все более обеспокоенным, а затем резко повернулся ко мне, прося за помощи.

- Сильвестр, не нужно так напряженно размышлять о подобных вещах. Их заранее нарезали на маленькие кусочки, чтобы на вашей тарелке могли поместиться хотя бы по кусочку но зато все сразу.

- Мудрое решение! В таком случае я возьму их все, - заявил Сильвестр, удовлетворенно раздувая ноздри.

... Что ж, тот факт, что Сильвестр выбрал их все, должен облегчить задачу для всех, кто тоже хочет попробовать каждую из представленных сладостей. Иногда сердце школьника младшеклассника приносит пользу и окружающим его людям тоже.

Не так давно я ела одно из песочных коржей, приготовленных Эллой, поэтому, как и планировала, я выбрал креп милле. Тем временем Фердинанд и Карстедт попросили по одной порции всего, Бенно попросил по одной порции каждого из фунтовых кексов, а Фрейда и глава гильдии выбрали песочные коржи.

Я неспешно наслаждалась своим пирогом, попивая чай; острый вкус апфельсиге отлично сочетался с его сдержанной сладостью.

Те из нас, кто ел эти торты и коржи раньше, чтобы попробовать их на ранней стадии отработки их приготовления, все казались очень довольны, наслаждаясь своими любимыми блюдами, в

то время как Сильвестр, Фердинанд и Карстедт, каждый ели в своей собственной манере. Сильвестр с закрытыми глазами, казалось, сравнивая вкус каждого десерта; Фердинанд ел их по одному, все время задумчиво хмурясь; и Карстедт очистил свою тарелку в мгновение ока, прежде чем запросить добавки.

Неплохо, да? Приятно видеть, что наши первые клиенты так довольны, - подумала я, чувствуя удовлетворение от хорошо выполненной работы.

*Гамбургский бифштекс, японский вариант. Достаточно сильно отличается от того что первоначально называлось Гамбургским бифштексом. Как обычно нихондзины весьма знатно переделали изначальный вариант но главное осталось – мелко рубленное мясо, жареное или тушеное.

** Французский блинный пирог, разновидностей столько, что глаза разбегаются.

Дорогие читатели, несомненным фактом является то, что сервис поиска ошибок на рулейте значительно уступает таковому на Фикбуке с его "Публичной бетой". Если вы решили уделить немного своего времени и сил "поимке блох", пожалуйста, указывайте предложение с ошибкой целиком, это намного упростит мне поиск и последующее исправление. Я ведь все таки не редактор и в мои функции подобная работа не входит.

Для вас переводил Фаат.

<http://tl.rulate.ru/book/6509/1202220>