

Другой мир. Путь к богатству.

Итак, герой попал в иномирье, зачастую он сын графа, герцога, короля или купца. Реже бомжа и нищелюб. Однако денег ноль, а их очень хочется получить. И как обычно это делают? Сахар и соль. Только эти два способа приходят в голову абсолютно всем, хотя оба метода крайне затратные.

Вот, к примеру, метод получения морской соли, причем её можно употреблять в пищу. В процессе производства пищевой морской соли солнцу дают испарить воду из прудов, но ни в коем случае не всю — и это важное уточнение. При испарении воды ее остаток становится все более концентрированным раствором хлорида натрия. Когда концентрация соли в прудах превышает ее содержание в морской воде приблизительно в девять раз, соль начинает преобразовываться в кристаллы. Затем кристаллы сгребают или соскабливают для последующего промывания, высушивания и расфасовки. Очень важно то, что эта «природная» кристаллизация сама по себе является исключительно эффективным процессом очистки. Испарение и последующая кристаллизация от нагрева солнцем делают хлорид натрия в 10 раз чище — то есть свободнее от других минеральных веществ, — чем он был в океане. Теперь немного поясним. Морская соль на 78% состоит из хлорида натрия — обыкновенной соли. Оставшиеся 22% на 99% состоят из соединений магния и кальция, которые и отвечают за горечь. То есть морская соль горькая из-за этой примеси, и чтоб от неё избавиться, надо применять описанный выше метод. Ура, мы знаем, как добыть соль, но теперь вопрос в том, кто будет копать пруды, кто и как будет их укреплять, чтобы вода не ушла в грунт, где взять денег на эти работы. Допустим, мы используем для дна пруда глину, но копателям, и грузчикам надо чем-то платить.

Сахар еще одна затратная штука. В современных видах сахарной свеклы процент содержания сахара 20%, в ранних образцах сахара было около процента. Слишком мало для добычи, но авторы этого не знают и пишут всякое. Что хуже, один японец написал, что сахар производится размолкой и сушкой самой свеклы, а это явный бред. Свеклу надо размолоть, в этом нет сомнения, но потом надо сварить её, воду слить в другую ёмкость и выпарить. Получится неочищенный сахар коричневатого цвета с включениями волосинок с корневищ свеклы. Я такой сахарок в начале девяностых потреблял, гораздо слаще и полезней, чем обычный белый. Вообще сахар становится белым после химической очистки, а она включает в себя весьма неприятные процедуры вроде использования извести и других химикатов. В финале выбеливания надо подавить негативный эффект извести и прочих кислот и нейтрализовать их, только тогда сахар выходит на прилавок. Однако иногда попадаются бракованные упаковки с пропущенной последней стадией и вкус этого сахарка мне также знаком. Он тошнотворно кисло-сладкий, как будто вы не сахар едите, а сильно концентрированный подслащенный уксус. Желудок реагирует вполне определенным образом, да и в целом это очень вредная гадость. Так вот, для получения внятного сахарного производства понадобятся годы селекции, чтобы вывести сладкий сорт свеклы и если уж за три сотни лет мы добились только 20 процентов, это о многом говорит. В итоге чтобы получить тонну сахара надо будет потратить сто тонн свеклы, которую лучше продать, выгоднее будет.

Производство сладостей – любимый заработок репутации и денег во многих новеллах. Неужели вы думаете, что в древности не знали сладостей? Еще как знали. Вот вам наглядный пример. Горцы, отрезанные от остального мира монгольскими ордами, не могли купить сахарку и мёд добывать не умели, совсем. Однако была у них своя сладкая выпечка, говорят даже очень сладкая. Всё просто как два юаня, пшеница – это источник крахмала, а крахмал можно превратить в сахар. Но как же горцы это делали? Никак, все делала природа. Достаточно замочить зерна пшеницы и подождать пока они начнут прорасти. Именно в этот момент крахмал начнет распадаться, превращаясь в сахар, а вовремя высушенные проросшие зерна

размалывались в муку, из которой пекли сладкую выпечку. Просто и гениально. Для тех же, кто мог добраться до мёда, было просто сотворить казинаки или халву. Есть также возможность выпарить яблочный или грушевый сок, но это тоже весьма затратное дело, если конечно сами груши и яблоки не являются особым сортом перенасыщенным соком. А то видел я как-то у одного молдавского гражданина сгнившие на дереве в начале августа груши. Они мало того что быстро созрели, были настолько наполнены соком, что фактически кроме оболочки и части с семечками внутри была одна влага. Печально, что такой дар природы достался весьма недалёковидному индивиду. Хоть вино бы с них сделал.

По части вина. Неизвестный западу и востоку сидр был бы весьма интересным решением. Суть как у обычного вина, размолоть яблоки, добавить дрожжей, плотная герметичная крышка с газоотводом в чашку с водой и нежаркое место для брожения. Делается месяц-два, иногда вино спустя месяц может иметь странный привкус, вроде как кислый и с пузырьками. Это значит, оно еще не готово и требует времени для созревания. Еще несколько месяцев в темном прохладном месте и вкус станет хорошим. С самогоном таких трудностей нет. Но это тоже требует затрат.

В японских новеллах часто появляется еще одна сладость: пудинг. Хотя желатина или агара с магическом мире быть не может, все-таки они получаются, можно сказать, алхимическим методом, но есть варианты без них. Но для этого нужен крахмал, который однако получить вполне просто. Для этого надо взять муку и залить водой до получения теста, а потом это тесто залить большим количеством воды и месить, мутная белая водичка сливается и выпаривается, что дает нам крахмал, однако месить придется долго, а остаток будет очень клейким и, возможно, сгодится, как клей.

Кроме того часто встречается соевый соус, который ну никак не удастся воспроизвести замороженным перерожденцам. Технология производства соевого соуса достаточно проста. Сначала выпаривают сою, затем добавляют прожаренную пшеницу, добавляют соль, расфасовывают по пакетам и вывешивают на солнце. В мешочке происходит процесс брожения, в результате которого и образуется соевый соус. Процесс естественной ферментации протекает больше года. Получившуюся жидкость собирают в емкости, фильтруют и разливают по бутылкам. Современное производство соевого соуса претерпело некоторые изменения, чтобы успевать за ростом потребительского спроса. Чтобы ускорить процесс брожения в десять раз, в смесь сои и пшеницы добавляют *Aspergillius tamari* (плесневые грибы, своеобразный заменитель дрожжей). Таким образом, время приготовления соевого соуса сокращается от года до одного месяца. Соя расщепляется на белок и крахмал, образуя сахар, что придает соусу немного сладковатый оттенок. Есть вероятность замены аспергиллиусов, среди которых полно как полезных, так и опасных разновидностей, на дрожжи. Пробовать, правда, никто не пробовал, но идея выглядит перспективной. Хотя некоторые люди предлагают мицелий вешенки, и даже патент оформили под это дело.
<http://www.findpatent.ru/patent/244/2448526.html>

Однако все эти кулинарные и сельскохозяйственные формы заработка явно требуют наличия стартовых финансов. А как начать дело с нуля в магическом мире? Есть легальные, нелегальные и полуполезные формы. Например, можно использовать игру в наперстки, вариант со стаканчиками и любым предметом небольшого размера. Немного тренировок и можно идти и дурить народ. Как раз можно получить немного денег на некоторые изыскания. Например, на финансовую пирамиду. А что? Почувствуй себя в шкуре Мавроди, организуй мошенническую контору, продавай какой-нибудь хлам людям и скупай обратно по повышенной цене. Так делали с луковичками тюльпанов, так делали с чайным грибом и многими другими растениями. Вот и вам ничего не мешает продавать корни женьшеня разным личностям на разведение и скупать обратно взрослые растения. А главное давать бонусы за вовлечение

новых людей. А потом начать толкать любые похожие корни и внезапно свернуть лавочку и удрать со всей кассой. Для сынка богатея такая штука не пойдет, имя пачкать и перед законом светиться – дорого выйдет, но нищему терять нечего. Опять-таки есть вариант шантажа (сравнительно честный способ отъёма денег (С) Ильф и Петров), но придется много шпионить за посетителями злачных мест.

Еще вариант, сходить в лес и поискать вешенки. Эти древесные грибы отлично пойдут для разведения, тем более что не требуют особого ухода. Нужны только небольшие бревна и пенек с растущими вешенками. Со временем мицелий (грибница) разрушит пенек и тогда его можно вживить в другой пень или колоду, продолбив в ней дырки. Однако на первых порах нужно найти темное место с достаточной вентиляцией. И желательно чтоб это было недеревянное строение, так как вешенки и дерево – это паразит и его еда. Четыре урожая в год, время до плодоношения пара месяцев. Чем больше колод с вешенками, тем выше урожай. Впрочем, сперва надо убедиться, что грибы соответствуют нашим, как и вся остальная флора. Потому что вполне могут быть соленые груши или арбузная смородина. И вообще все вкусы могут быть иными нежели привычные. Есть картошку со вкусом банана будет небольшим шоком для иномирца. Тут уж с опаской отнесешься и к местному шоколаду и к блюду из курицы, а вдруг они на вкус, как мороженое?

Для сынков графов и принцев было бы проще создать ипподром и спокойно зарубать деньги на скачках. Ставки и азартные игры весьма популярны во все времена. Еще в Средневековье, когда появились кости, стали возникать разные споры на деньги. Например, кто сколько раз сможет выбросить шестерки. Еще есть покер для костей, весьма занятный кстати. Но обычно этими путями авторы почему-то не идут, им охота удариться в кулинарию с производством соли и сахара.

Теперь давайте представим, что некто переродился в другом мире. У него ушло пару лет чтобы адаптироваться: полгода чтобы встать на четвереньки, еще полгода для ходьбы, полтора с начала рождения для речи, остальное для закрепления навыков управления телом и языковых понятий. И вот он будущий герой с титькой в руке и мечтами в голове. Его кормит няня или мама, и все его амбиции и желания разбиваются прахом о реальность. Он слаб, чтобы работать, он беден, чтобы что-то купить, он юн, и никто не воспринимает его, как разумное взрослое существо. «Мама купи», – тут не работает. За следующий год он должен узнать как можно больше: научиться читать, узнать о местных культурах сельхоз назначения и общем уровне цивилизации. И наконец, в четыре года начинается старт его собственных планов. Именно поэтому нет никакого смысла начинать истории от начала рождения, если, конечно, герой не обладает необычной сверх силой.

Если герой из крестьянской семьи, земля в его распоряжении. Можно проводить селекцию и прочие интересности, особенно если климат позволяет снимать несколько урожаев. Как, например, в некоторых местах Африки бананы собирают по три раза в год. Так вот, климат и устройство мира во многом определяет направление финансового благополучия региона, а стало быть, и коварные планы героя. Живя в пустыне/полупустыне, герой вполне может иметь личную рабыню или нескольких, подаренных ему родителями, если те богаты и рабство там легально. Но если они бедны, то главное богатство – вода, найдя способ её добычи или сохранения можно стать крутым торговцем. Во-первых, не надо платить подати на воду, во-вторых, можно торговать водой, в третьих, можно что-то выращивать для себя. Оазисы не всегда приятное место и не всегда там есть озера. В Египте есть места далекие от традиционного понятия оазиса, там нет ни рек, ни озер, но под толщей почвы проходят вводные жилы. Колодец решает все потребности в воде, а дождей в тех краях вовсе не бывает, поэтому дома закрыты крышей только наполовину. Да там даже ветра не бывает. В таком месте все живут примерно одинаково, в финансовом плане. Однако в каком-нибудь Багдаде,

где адски жарко и при этом воды кот наплакал, любая речка представляет огромную ценность. Если некий хитрый негодяй прокопает под землей канал к реке или арыку и будет тайком воровать оттуда воду, это явно позволит ему немного обогатиться. А копать довольно просто: тамошние пески весьма рыхлые и за месяц работы можно стометровый тоннель прокопать, хоть контрабанду по нему провози.

Допустим наш герой, по традиции, японец рожденный в европеизированной стране с умеренным климатом с легким перекосом в сторону теплого. Кроме «мама», «папа», «сакэ» он ничего не сможет сказать на первых этапах, как и практиковать магию, так как сперва надо получить нормальное зрение, научиться читать и говорить. Но потом наш японский гражданин начинает желать денег и всяческих удовольствий, которые ему не по карману. Социальный статус родителей: богачи – ты можешь получить многое, но не с детства, жди – пока подрастешь. Если родители крестьяне: сынок, поле ждет, козы сами себя пасти не будут. Отличная возможность обучиться ремеслу и начать зарабатывать. Родители нищие или вообще нет родителей: пушной зверек, ты сам за себя, как выживал раньше самому непонятно. И тут пойдет в ход всё: кражи, вымогательства, шантаж, организация притона, торговля краденным, крышевание. У нищего живущего на улице мальчонки нет другого выхода. Попрошайничество чревато побоями от более взрослых, которые потом будут постоянно вымогать полученные деньги. Чем такое, лучше самому крышевать и вымогать. Одним из вариантов наживы для такого пацаненка можно выбрать поиск старухи без наследников. Угрозами или переговорами надо уговорить бабулю оформить завещание на мальчишку. Убивать женщину не стоит, так как это слишком палевно, но можно попытаться наладить взаимную выгоду. Ты присматриваешь за ней и приносишь деньги, она готовит и кормит, закрывает глаза на твоих приятелей, которых ты приводишь в её дом. А приятели нужны для налета или других дел. Грабить дома бедных граждан тупо, там можно найти немного поесть и пару серебряных монет, а если надо просто набить пузо, лучше грабануть лавку бакалейщика, тем более он может быть вполне скотинистым типом. Однако есть и более интересный способ обогатиться: грабеж подвыпивших граждан. Если пьянчуга упился до некондиции, его легко свалит с ног растянутая в проходе веревка, а потом надо просто поколотить его палками и обыскать. Шансы невелики, но в карманах алкаша могут быть деньги. А главное перепивший зачастую не может вспомнить, кто его отделал. Однако все-таки сперва надо украсть много припасов, а потом собирать казну, воровской общак для своего дела. Это потом можно стать искателем приключений или еще кем, когда будут деньги на оружие и броню. В самом начале надо эти деньги откуда-то достать.

Для сельского жителя проблема голода стоит не так актуально. Однако годы бывают разные. Если много дождей – пшенице конец, если нет дождей – тоже. Отсюда вывод: нужна альтернатива пшенице. Как ни прискорбно, картошка плохо растет при избытке дождей и в целом она лишь немного более устойчива к засухам и ливням, чем пшеница. Но теплица решает сразу кучу проблем. Осталось понять, где взять стекло или пластик. В сети есть разные сомнительные или бредовые методы производства пластика, может некоторые из них и будут работать, но сомнительно. В любом случае всегда можно держать дома ящики с землей, где растут помидорчики, огурчики или что-то еще. Укроп вполне себе быстро растет, как и лук с чесноком, так что пучки всяких таких быстрорастущих культур можно продавать на рынке. Однако надо понимать, что в деревне у всех, почти у всех, есть тоже самое. Отдельные семьи вообще ничего не выращивают и попрошайничают у остальных. Они просто ленивы до тупости, и это истина. Одна-две семьи пахут как лошади и считаются богатыми, так как у них есть много всего, другие менее трудолюбивы и завидуют им, а еще есть абсолютные бездельники и попрошайки. Структура почти каждого села, но последние в тяжелые времена умирают самыми первыми, так что обычно такие крестьяне хоть и плохо, но что-то делают. Набрав денег, герой может отправиться на охоту, если есть разрешение на промыслы. Допустим,

лес общинный, тогда от старейшин, или от феодала, если лес частный. В последнем случае надо отдать большую часть добычи местному помещику. А если там водятся монстры, то убийство их феодал осуждать не станет, даже если формально это браконьерство. Но при этом потребует свою долю, однако мы ему об этой охоте докладывать не будем. Браконьерство вполне себе прибыльная вещь, главное не попасться. Причем оно незаконно не только из-за истребления дичи и зверей, а просто потому что не оплачиваются налоги за природопользование. Еще одной формой заработка фермера может быть создание своего мини-пруда для выращивания рыбы. Были некоторые тупые граждане, что пытались растить рыбу в собственных колодцах, что приводит к ухудшению качества питьевой воды. К тому же рыбы имеют свои болячки и паразитов, так что пить воду из прудов крайне не рекомендуется. Надо сказать, речная рыба в Средние века считалась очень дорогим продуктом, элитным. Морскую рыбу на столы знати не ставили, считая недостойной. Разведение кур и налаживание производства яиц – тоже прибыльное дело, поскольку без холодильников, продукты быстро портились и яйца в том числе, а потребности в яйцах были велики. Собиратели яиц часто падали со скал и деревьев, так что этой работой занимались очень отчаянные люди. В мире, где есть монстры, сбор яиц становится еще более сложным делом. Попробуй обиться от мамыши-гриффонши, чье яичко ты добыл. Она точно не оставит расхитителя гнезд в покое, как и страусиха-монстр. Но сельское хозяйство это не эпично, в этом нет приключений и лихости. Зато ковбойские приключения вполне себе могут стать крутым эпосом. Если герой гонит стада по пастбищам, с луком или многозарядным арбалетом наперевес, в широкополой шляпе и с травинкой в зубах, то чем он отличается от классического героя вестерна? Разве что не сможет лихо вскидывать пистолет и то пока не получит или создаст его магическую версию. А на него вполне могут напасть банды голодных гоблинов, орков или других обитателей леса, или грабителей.

- Эй, Джонни. Что это за куча ушастых уродов?

- Это, эльфы, Билл.

- И чего этим дикарям надо?

- Украсть наше стадо, Билл.

- Тогда давай встретим их, Джонни, и снимем скальпы.

- Не знаю, как ты, Билли, а я свой скальп давно снял.

Как-то так. И во многом отношение к добыче денег определяется обычным истреблением монстров без всяческого налогообложения этой деятельности, что бредово, а также сахара и соли добычей. Это слишком примитивно. Есть отдельные новеллы, где герои куют или шахтерят, но это редкость. Даже простое налаживание транспортных станций было бы выгодно, но нигде это не описано вообще. А ведь всего-то надо на основных торговых трактах выстроить здания с конюшнями и предоставлять услуги аренды коняшек и повозок. В частности полезно для почтовых перевозок и быстрой доставки курьерских сообщений. Еще есть вариант создания кирпичного производства в местах с большими залежами глины. И опять же никто это не использует. Мы же такие иномиряне, что должны думать только иномирскими нормами, хотя не видим дальше собственного носа. А как же адаптация прежнего опыта к нынешнему миру? Этого нет, есть привнесение чего-то в тот мир, а не применение того мира к старым знаниям.