

Перейдя в этот мир уже некоторое время назад, Бруно осознал очень серьезную проблему.

Вокруг него не было ни одной служанки!

Когда он поднял голову и огляделся, то увидел, что его окружает группа неотесанных мужчин.

От Шабби до Лопиты, а затем от Лопиты до Листа у Бруно было три слуги, но не было ни одной служанки.

Он был одинокой собакой в своей прошлой жизни, и не может остаться таким же в этой...

Немногочисленные женщины в замке в основном сосредоточены на кухне, и у всех у них большие ноги и широкие талии, и даже руки грубоватые.!

Убивать свиней и забивать коров — это, безусловно, высший навык, но если вы переносите его на работу личной горничной, это бессмысленно.

Бруно тоже хочет вести бесстыдную аристократическую жизнь!

Тем и плохо пограничного дворянина, что оно не похоже на богатую западную часть империи, где замки дворян расположены близко друг к другу, а приемы знатных дам проходят с утра до ночи.

Но если бы ему пришлось снова выбрать, он все равно выбрал бы Ида.

Идар был чист, как лист бумаги, на котором можно было рисовать и писать по своему усмотрению.

.....

Это прекрасно — спать до тех пор, пока ты не проснешься естественным образом каждый день.

— Это ты виноват, Лист, что не разбудил. Знаешь ли ты, как драгоценно время по утрам?! — Бруно, как обычно, обвинил Листа в том, что тот проспал.

— Господин, но вы же говорили мне, что рано вставать по утрам — глупое занятие, — сказал Лист.

— Ублюдок, как ты осмеливаешься перечить мне? Вычту с тебя монету! — Бруно поднял ногу и слегка пнул его.

С этими словами Бруно подобрал свою зубную щетку и пошел умываться.

Зубная щетка, которую Бруно приказал сделать всего за несколько дней до этого, была сделана из свиной щетины, мягкой и жесткой, прикрепленной к костяной ручке, как раз подходящей для чистки зубов.

Вместо зубной пасты использовался порошок свежемолотой мяты, который освежал дыхание, и хорошо помогал.

Слуги в замке были удивлены новинкой графа.

В нынешнее время у людей не было смысла чистить зубы, они всегда открывали рот для разговора, обнажая большие желтые зубы, и время от времени изо рта исходил неприятный

запах.

Поэтому, чтобы защитить свое хрупкое обоняние, по настоятельной просьбе Бруно Форд, Шабби и Лист, которые часто сопровождали его и общались с ним, стали по привычке чистить зубы каждый день.

Прошло полмесяца после окончания войны, и крепостные и простолюдины были заняты весенней пахотой.

Бруно был единственным во всем Идаре, кто проводил свои дни, слоняясь без дела. После стольких дней подготовки сосуды и утварь для перегонки были в основном сделаны.

Получив эту новость, Бруно в сопровождении Листа и остальных поспешил в мастерскую, только что созданную рядом с замком лорда.

В настоящее время приготовление алкоголя в этом мире все еще находится в зачаточном состоянии, и в обиходе есть только два основных вида спиртных напитков: фруктовые спиртные напитки, такие как вино, и эль, который обычно называют пивом.

Первый чаще всего можно встретить на банкетах знати, а второй - в уличных тавернах.

Однако и у того, и у другого была одна общая черта — крепость, как правило, была очень низкой, в основном около шести или семи градусов.

Бруно хотел сделать высокодистиллированный спирт крепостью 40 или 50 градусов и более. Это был единственный способ для Идара быстро захватить рынок крепких спиртных напитков.

Его беспокоило только одно: примут ли дворяне в этом мире крепкий алкоголь?

Несмотря на свой опыт в предыдущем мире, Бруно все еще немного нервничал.

Поскольку в Идаре, а точнее в Нормандской империи, сорго не выращивали в больших масштабах, первоначальные планы Бруно по варке белого вина пришлось отменить.

Но! Однако он мог делать бренди и виски!

Общее определение бренди — это крепкий алкогольный напиток, изготовленный из винограда (фруктов), прошедший ферментацию и дистилляцию, а затем выдержанный и купажированный в бочках.

Проще говоря, это дополнительный этап дистилляции по сравнению с современными винами.

С другой стороны, виски — это также крепкий напиток, изготовленный из ячменя в качестве основного ингредиента. Содержание крахмала в ячмене примерно такое же, как в сорго, а урожайность высокая.

Бруно был особенно заинтересован в проведении первой дистилляции и решил сначала обойтись без бренди и делать виски непосредственно из ячменя из соображений контроля затрат и открытия рынка.

В прошлом веке на Западе виски называли "водой жизни", что показывает, насколько он был популярен.

И не только ячмень может использоваться для изготовления виски, другие злаки, такие как

кукуруза, пшеница и рожь, также могут быть использованы для изготовления виски.

Кроме того, с развитием виски, в прошлом веке люди постепенно начали использовать метод купажирования для изготовления виски, и в зависимости от сырья и метода изготовления виски можно разделить на пять категорий: солодовый виски, зерновой виски, ржаной виски, ячменный виски и купажированный виски.

Для Идара виски, сделанный из ячменя, несомненно, является лучшим выбором.

Перед изготовлением виски ячмень замачивают в воде, чтобы стимулировать его прорастание, а затем замоченный ячмень переносят в специальную камеру для проращивания, чтобы он равномерно распределился и пророс.

Этот первый шаг был объяснен Бруно, когда он поручил кузнецам построить сосуды и емкости, и после нескольких дней ожидания первый ячмень уже пророс.

После проращивания ячмень был высушен, чтобы сохранить различные амилазы, необходимые для осахаривания.

Следующий шаг — измельчение ячменя и приготовление пасты из измельченного материала с водой. Этот процесс требует поддержания температуры около 60-65 градусов, что оказывает большое влияние на вкус.

После этого проводится ферментация, и требуется всего три-пять дней, чтобы образовалось пюре около семи градусов.

Затем полученную пасту перегоняют, а поскольку температура кипения спирта ниже, чем у воды, спирт сначала испаряется в воде, а затем конденсируется, образуя жидкость.

Когда процесс дистилляции повторяется три или четыре раза, получается спирт крепостью около 60 или 70 единиц.

Правильный виски также требует выдержки в дубовых бочках, которые поглощают и удаляют примеси из спирта, придают ему цвет и аромат, а также позволяют соединениям в спирте продолжать окисляться в течение длительного периода.

Но, по мнению Бруно, последний этап можно вообще сократить.

В конце концов, для жителей этого мира даже дистиллированные спиртные напитки — вещь, с которой они сталкиваются впервые, и они не настолько придирчивы к вкусу.

<http://tl.rulate.ru/book/87232/2817543>