



## Szellem a fazékból: Mit evett Ferenc József?

2015 november 29. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

nincs értékelve

Még

Mérték

Krúdy szerint bécsi csonthúst. Ezt ette élete végnapjáig. Hajnali ötkor kelt, reggelire kávé, kuglóf, aztán dolgozott egyhuzamban. Déli harangozáskor ivott egy sert, hozatott valamelyik kiskocsmából tormás virslit, majd táltták a leveshúst.

Többnyire magyar ökröt fűztek a császárnak, a marhát Sáborszky és Társa liferálta az udvari konyha számára, hozzá paradicsommártás készült. Így beszélt az írónak Toporcán Berzeviczy altábornagy, a császárné hajdani udvarmestere.

Másként emlékezik Josef Cachée. A Hofburg pincemestere szerint a Habsburgok világléletükben nagyevők voltak. III. Frigyes a XV. században halálra zabálta magát gyümölcscsel. Hatvan évvel később V. Károlynak a füstölt angolna akadt a torkán, nem is szólva I. Ferdinándról, akinél egy szerény vasárnapi ebéd 30 fogásból állt. Az etikettre ekkor még nem sokat adtak, mindenki kézzel evett, a csontokat odavetette a kutyáknak. Az első illemkódex 1642-ben jelent meg, ebben már tilos az asztalnál „lenyalni a kést, tányérba köpni, asztalkendőbe orrot fújni”.



Az udvari konyha a Schweizerhofban Mária Terézia uralkodása végére érte el gigantikus méretét: volt hal-és húselőkészítő, vadmészárszék, pékműhely, borospincék, tároló a fürjek, foglyok, fának számára. Külön helyiségben fűztek a kasztíliai egytálételt, az olla podridát, melyben tízféle hús és zöldség fűt. A főkonyha közepén hatalmas nyárs forgott, ötven szárnyast lehetett ráhúzni. A kemencében félszáz kenyér sült, egy-egy rézüstben 40 kiló hús fűt. A főudvarmester úgy irányította a személyzetet, mint valami hadsereget, volt udvari ezüstpucoló részleg, udvari mészárszék, udvari üstfoltozó műhely, külön részleg mosta a 32 ezer terítőt és asztalkendőt, felügyelte a zöldségbeszállítókat. A bécsi kongresszus idején (1814 őszétől 1815 tavaszáig) I. Ferenc naponta háromezer meghívottat látott vendégül, élükön az orosz cárral, a porosz királlyal. Itt mutatta be remekét Talleyrand francia kancellár szakácsa, Antoine Careme. A narancsos-boros kacsa még Wellington hercegnek is ízlett, pedig neki vacsora közben újra hadba kellett vonulnia, mert Napóleon partra szállt Franciaországban.

Aztán Napóleon elbukott, a magyar szabadságharc is, és a bécsi udvari konyhának éppúgy leáldozott, mint a Habsburg-dinasztiának. Az utolsó vacsorát 1919. február 27-én IV. (Boldog) Károlynak szolgálta fel Rudolf Munsch konyhafőnök. A király nyilván nem a menüje volt boldog, mert az szerénynek mondható: zöldségleves, zöldségfasírt, keksz.

Hogy mit evett még uralkodása 67 éve alatt Ferenc József, az egy nemrég megjelent könyvből derül ki. A híres osztrák séf, Franz Ruhm fia kiadta a császár utolsó szakácsának menüjét. Az idős uralkodó már csak akkor szerette a marhahúst, ha olyan omlós és vékony volt, hogy villával lehetett vágni. A kés pengéjét tükör

helyett használta, abban igazította meg bajuszát. Joghurtot evett, néha csirkét galuskával, karácsonykor bécsi szeletet. Császármorzsát nem, mert azt Sissinek kreálták a szakácsok (eredetileg Kaiserinschmarrn volt), és amióta egyszer rajtakapta a felséges asszonyt, hogy nyers ökörvért iszik, elhidegültek. Nem evett islert sem, bár a legenda szerint ezt Schratt Katalin készítette számára Bad Ischlben, a cukrászdában. De az Ischler Törtchent száz évvel később kreálta Richard Kurth az 1958-as világkiállításra.

Úgyhogy aki vinni akarta valamire a Monarchia idején, jobban tette, ha Ferenc József-szakállt nevelt és csonthúst ebédelte. Joseph Roth leírja A Radetzky-induló című regényében, milyen kultusza volt a táfelpitznek. Tizenöt fajta húsból készítették. Közben meg recsegett-ropogott a Monarchia építménye. A helyzet azóta sem változott. Erkölcsei fertőztek és marhafart? Megférnek a menüben.

Vinkó József - [www.valasz.hu](http://www.valasz.hu)

### **Szellem a fazékból - Gasztrotörténetek**

Ínycsiklandó történetek a Magyar Konyha főszerkesztője, a Heti Válasz gasztronómiai rovatának szerzője, Vinkó József tollából.

Bolti ár: 3300 Ft

Kiadói akciós ár (20% kedvezmény): 2640 Ft

Heti Válasz Hűségprogram ár (40% kedvezmény) : 1980 Ft

Megjelenés: 2013 december

[ONLINE RENDELÉS](#)

**A szerző ajánlása:**

„Úgy lapozd ezt a könyvet, Kedves Olvasó, mintha épp csak bekukkantottál volna a konyhába, ahová az illatok csalogattak. Kíváncsi voltál, mi f? a fazékban. Óvatosan emeld meg egyik-másik fed?t, szimatolj be a süt?be, kóstold meg a mártást, vigyázz, meg ne égedd a nyelved. A fed? alól most nem illatok szállnak feléd, hanem ínycsiklandó történetek.”

**Kiadói kedvezményes árusítás:****Heti Válasz Kiadó**

1027 Budapest, Horvát u 14-24., V. emelet.

Telefon: (061) 461-1400

Nyitva tartás: H-P: 8-16.30 óráig

E-mail: [repcio@hetivalasz.hu](mailto:repcio@hetivalasz.hu)

**Tisztelt olvasók!** Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** facebook oldalát, a következ? címen: <https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

**Tisztelt olvasók!**

Legyenek olyan kedvesek és támogassák "lájkkal" a **Flag Polgári Magazin** Twitter oldalát a következ? címen: <https://twitter.com/syracuse73>. illetve a Facebook oldalát pedig az alábbi címen:

<https://www.facebook.com/flagmagazin>

- Minden "lájk számít, segíti a magazin m?ködését!

Köszönettel és barátsággal!

[www.flagmagazin.hu](http://www.flagmagazin.hu)

DR. DRÁBIK JÁNOS  
**100 ÉVVEL TRIANON UTÁN**  
DVD A trianoni gyaláatról tabumentesen

„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell”

**Ajánló**

