

---

## Lakomák a császárral: a mindennapi élet és a történelem a schönbrunni menükönyv körül 1913 májusától 1914 januárjáig

Az asztali kultúra vizsgálatánál a gasztronómatörténészek a szakácskönyvek, inventáriumok, étlapok mellett előszeretettel nyúlnak a menülapokhoz is, amelyeket napjainkban már egyre könnyebben tudnak kutatni.<sup>1</sup> *Hannes Etlstorfer* és *Franz Karl Ruhm* könyvének az alapja egy 1913-1914 között lejegyzett schönbrunni menükönyv.<sup>2</sup> A kézirat majdnem egy éven át ismerteti, hogy mi került Ferenc József császár asztalára ebédre és vacsorára az udvari szakácsok jóvoltából.

A könyv szerzőpárosából Hannes Etlstorfer művészet- és kultúr-történész, kiállításkurátor és újságíró. Alapvetően az osztrák kultúrával foglalkozik, több könyvet írt a Habsburgokról.<sup>3</sup> Franz Karl Ruhm a legendás szakács Franz Ruhm fia, aki átadta a kiadónak az eredeti kézírásos menükönyvet apja archívumából és jelen kötetnek az előszavát.

A könyv bevezetője több kisebb fejezetre tagolódik (7–19. o.). Az elsőből megismerhetjük Ferenc József egy átlagos napját. A napi ru-

---

1 Egyre többen tartják fontosnak a meglévő források digitalizálását és ingyenes közzétételét. Az interneten számos múzeum (például: <https://mkvm.hu/mdcb/?search=men%C3%BClap>), könyvtár (például: <http://menus.nypl.org/menus>), magángyűjtő (<https://www.royal-menus.com/about-the-collection>) vagy akár tartomány (<http://www.provinz.bz.it/katalog-kulturgueter/de/suche-detail.asp>) birtokában lévő menülapokat kutathatják az érdeklődők. (letöltés dátuma: 2020. január 7.)

2 Az étlap annak a listának a neve a vendéglátásban, amelyen az összes felszolgált étel együtt szerepel, a menülap pedig egy adott ételsor. Balázs Éva (főszerk.): Larousse gasztronómiai lexikon. Geopen Könyvkiadó, Budapest, 2016. 244.

3 Például: *Habsburg: die schönsten Residenzen* (2007) (*Habsburg: a legszebb lakhelyek*); *Maria Theresia: Kinder, Kirche & Korsett; die privaten Seiten einer Herrscherin* (2008) (*Maria Terézia: gyermekek, egyház és fűző; egy uralkodónő magánélete*); *Die Reisen der Habsburger: Von Kavaliertouren, Brautschau und hoher Diplomatie* (2013) (*A Habsburgok utazásai: nagy utazások (Grand Tour), háztűznéző és a magas diplomácia*).

tin szerint Schönbrunnban reggel kinyomtatták a menülapot, az udvari konyha megfőzte az ételeket, az udvari cukrászda elkészítette a desszertet, megterítették az udvari asztalt, a pincéből pedig az udvari pincemester előkészítette az italokat. A császár egy munkanapja nagyon hosszú volt, ezért hajnali öt és hat között már reggelizett a dolgozószobájában. Általában teát vagy kávét ivott, mellé tojást, vaját és sonkát evett, majd omlóssütemény, briós vagy kuglóf következett. Az ebédre 11 és 12 óra között került sor. Ferenc József szerette a polgári bécsi konyhát, ezért szívesen fogyasztott vajasgaluska-, húsgombóc-, borjúragu-, vagy zöldséglevest, természetesen nem feledve a „potage aux fleques-t” azaz „Fleckerlsuppe”-t, amit leginkább kockatészta levesnek<sup>4</sup> fordíthatnánk. Főételnek gyakran kért marhahúst körettel, de szerette még a rostélyost, a borjúpörköltet, a bécsi szeletet és a szalontüdőt grízrétessel. Az uralkodó az ebédnél lemondott a desszetről, fogásonként egy pohár sört vagy bort töltöttek számára, majd az étkezés végén egy csésze kávét. A vacsora számított a főétkezésnek, hat és hét között került rá sor, és ezt nagyon szívesen költötte el a családtagok társaságában.

A bevezető második fejezete a menükönyvet és a bécsi udvari konyhát mutatja be. A harmadik kizárólag az udvari konyhákkal foglalkozik és az adott feladatok szerint ismerteti azokat (például: nagykonyha, büfékonyha, téstakonyha stb.). A negyedik és az ötödik a szakácsokra fókuszál. Az előbbiből megtudjuk, hogy főszakácsoknak csakis a legjobbakat vették fel. Nagyon fontos volt az alapos és megbízható képzés, amelyet vagy egy nemesi udvar konyháján vagy egy elsőosztályú étteremben sajtóhíttak el, illetve nagyra értékelték még a külföldi munkatapasztalatot is. Persze voltak olyan főszakácsok, akik egészen alulról indulva, végigjárták az „udvari” számléírást és – az előzőek nélkül is – sikeres karriert futottak be az udvari konyhában.

Az ötödik, kisebb rész különlegessége, hogy nemcsak a feladatok és a különböző udvari címeket ismerhetjük meg, hanem konkrét neveket is, ami által sokkal közelebb kerül a téma az olvasóhoz. A két főszakács (Otto Deshalmes és Karl Tlaschek) feladata volt a

---

4 <https://www.lebensmittlexikon.de/f0000810.php>; <https://de.wikipedia.org/wiki/Fleckerl> (letöltés dátuma: 2020. január 7.)

konyha irányítása. Első osztályú szakács volt: Hubert Germershausen (előételek, tészták, tálalás), Anton Häring (levesek, előételek), Adolf Russwurm (levesek, előételek), Alexander Spörk (hideg tálak, tészták, tálalás), Ludwig Troszt (előételek, zöldségételek, tészták). A másodosztályú szakács Eduard Fika feladata volt a marhahús- és a zöldségételek elkészítése, míg a harmadosztályú Oskar Eder az előételekkel és a sültekkel foglalkozott. Michael Enyedy elsőosztályú cukrászként fagyaltokat készített. Másodosztályú cukrászból két fő volt az udvari konyhán, Ludwig Geraus az aprósüteményekért, Josef Karl Horwarth pedig a desszertekért és a fagyaltokért felelt.

A bevezető hatodik alrésze az udvari pincével és az italokkal, a hetedik pedig az udvari asztallal és az étkezéssel foglalkozik. Az utóbbiból megtudhatjuk, hogy egy 12 fogásos díszvacsera maximum 45 percig tartott, mivel a császár nagyon gyorsan evett, ezért amikor ő befejezte az étkezést mindenkinek véget ért a vacsora. Ezért nem volt ritka, hogy a vacsorát követően a császári udvar vendégei átsétáltak a Hotel Sacherba némi harapnivalóért.<sup>5</sup>

Ezt követően a könyv havi bontásban ismerteti a császári lakomákat (21–205. old), kiegészítve az uralkodó aznapi programjával (a júliust és az augusztust összevonták a szerzők és a „Sommer in Bad Ischl”, azaz „Nyár Bad Ischlben” címet adták a fejezetnek). Ebből adódóan a második egység azoknak is roppant érdekes lehet, akik a gasztronómia mellett a kultúrtörténet iránt is érdeklődnek. A szerzők leginkább korabeli újságcikkek alapján rekonstruálták az uralkodó és Bécs mindennapjait. Megtudhatjuk, hogy mikor lépett fel Enrico Caruso az operában, vagy mennyi lett a Rapid-Ferencváros meccs eredménye, illetve hogyan csodálták meg Zeppelin léghajóját a bécsiek. A könnyedebb témák mellett szó esik a heti audienciákról, II. Vilmos német császár vagy XIII. Alfonz spanyol király látogatásáról, a Tisza Istvánnal való találkozási, valamint Alfred Redl ezredes árulásáról.

---

5 A reprezentatív vacsorákat a vendégek típusától és számától függően a Schönbunni palota ünnepi termében, báltermében vagy márványtermében, illetve a Hofburg kancellária-szárnyában tartották. Természetesen csak az utóbbi esetben volt reális opció a Sacher felkeresése.

Az ételekkel kapcsolatban érdemes megemlíteni, hogy a császári menükönyv első bejegyzése 1913. május 4-én, vasárnap született.<sup>6</sup> Az uralkodó ebédre vajasgaluska levest (Potage noque de beurre), majd csirkét gombával, rizzsel és fiatal zöldborsóval (Poulet aux champignon, riz et petits pois verts) fogyasztott. A vacsora eredetileg tíz fogást tartalmazott, de ebből a császár négyet kihúzott, így aznap este „csupán” hatféle ételt szolgáltak fel. Ez a fajta szelektálás végig megfigyelhető a vacsoráknál, ugyanis alig találhatunk olyan napot, amikor ne lett volna lehúzva 2-3 fogás. A könyv érdekessége, hogy a menülapokon szereplő ételek közül többnek közölték – korabeli szakácskönyvek alapján – a receptjét. Így, ha szeretnénk, bátran elkészíthetjük a sonkás tésztát (Schinkenfleckerl – 136. o.), a rákmeridont (Meridon d'écrevisses – 49. old) vagy a bajor gőzgombócot (Bayrische Dampf-Nudeln – 123. o.). A menülapon szereplő ételeket természetesen franciául írták, de a fogások többségét a bécsi konyha adta. A Tafelspizet, azaz a főtt marhahúst majdhogynem minden nap felszolgálták, de a sertéskarajt véres hurkával, savanyúkáposztával és tormával sem vetette meg az uralkodó. Azonban az osztrák konyha legjellegzetesebb fogását, a bécsi szeletet nem a hagyományoknak megfelelően burgonyasalátával vagy petrezselymes krumplival, hanem rizottóval és apró borsóval kínálták karácsony első napján ebédre, amely felettébb szokatlan.

Összességében a szerzők megfelelően egészítették ki a kéziratos schönbrunni menükönyv időnként már talán túl „száraznak” tűnő ételeit a mindennapok eseményeivel, minek eredményeként egy hasznos és érdekes kötetet foghat kezében az olvasó.

Hannes Etlstorfer – Franz Karl Ruhm: Tafeln mit dem Kaiser: Alltag und Geschichte rund um das Schönbrunner Menübuch von Mai 1913 bis Januar 1914. (Lakomák a császárral: a mindennapi élet és a történelem a schönbrunni menükönyv körül 1913 májusától 1914 januárjáig.) Verlag Kremayr & Scheriau GmbH & Co. KG, Wien, 2014. 214. o.

**Füreder Balázs**

---

<sup>6</sup> Az utolsót 1914. január 29-én jegyezték fel.