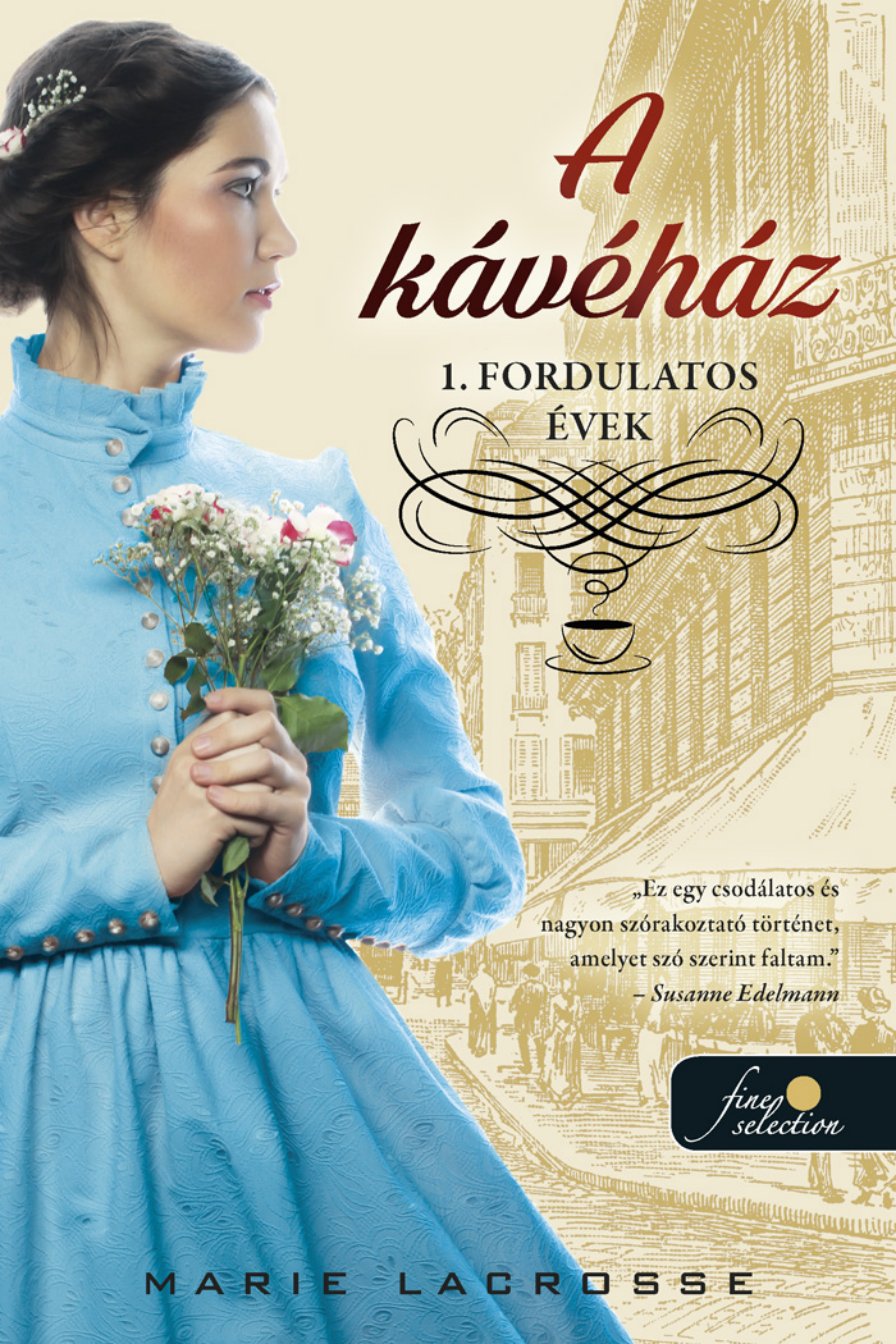




A kávéház

1. FORDULATOS
ÉVEK



„Ez egy csodálatos és
nagyon szórakoztató történet,
amelyet szó szerint faltam.”

– Susanne Edelmänn

fine
selection

MARIE LACROSSE

M A R I E L A C R O S S E

A kávéház

1. FORDULATOS
ÉVEK



Első kiadás

Könyvmolyképző Kiadó, Szeged, 2023

Elhunyt anyósomnak, aki mindennél jobban szerette Bécset

Bécs olyan város, melyet kávéházak köré építettek fel...

Bertolt Brecht

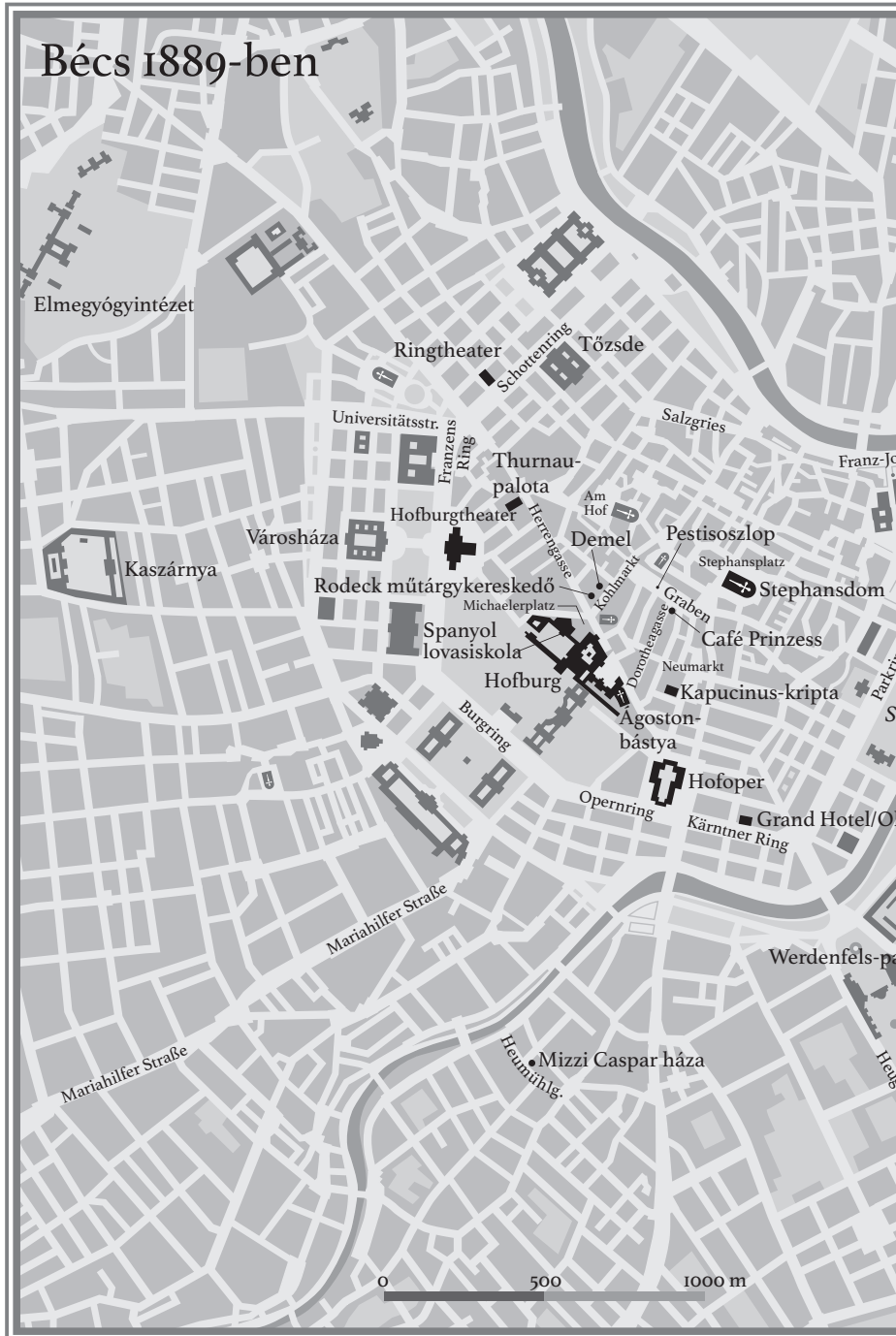
Mint a virág, kinyílik és elhervad...¹

Mary Vetsera grófkisasszony sírfelirata,

Jób 14,2

¹ Károli Gáspár revideált bibliafordítása, Jób könyve, 14. fejezet, <https://szentiras.hu/SZIT/J%C3%B3b14,1-2>

Bécs 1889-ben









-  Cislajtánia (Lajtán túl)
-  Transzlajtánia (Lajtán innen)
-  Várak





Dramatis Personae – szereplők

*Csak azokat a személyeket soroljuk fel, akik hozzájárulnak a cselekményhez.
A valóságban is élt, illetve történelmi személyiségek nevét * jelöli.*

Sophie családja

Sophie von Werdenfels grófkisasszony, becenevén **Fifi**, Nikolaus von Werdenfels báró idősebbik lánya

Nikolaus von Werdenfels báró, Sophie végzetes balesetet szenvedett édesapja

Henriette von Freiberg, becenevén **Yetta**, született Danzer, egykor von Werdenfels, Sophie újraházasodott édesanyja

Arthur von Freiberg lovag, Sophie anyjának második férje, Sophie nevelőapja

Nikolaus, becenevén **Nikki**, Sophie bátyja

Emilia, becenevén **Milli**, Sophie húga

Stephan Danzer, Henriette bátyja, Sophie keresztapja, a Prinzess kávéház tulajdonosa

Annerl Danzer, Stephan Danzer fiatalon elhunyt felesége

Richard családja

Richard von Löwenstein, becenevén **Richie**, a régi nemesi család, a von Löwenstein grófok egyik mellékágának egyetlen fia, a k. u. k.² hadserg tisztje, Rudolf főherceg barátja

² kaiserlich und königlich: császári és királyi

Eduard von Löwenstein, Richard édesapja

Aglae von Löwenstein, Richard édesanyja

Maximilian von Löwenstein gróf, becenevén **Max**, Richard nagybátyja és a von Löwenstein család hitbizományosa

Adalbert von Thurnau gróf, Richard apjának unokatestvére anyai ágon

Amalie von Thurnau grófkisasszony, becenevén **Ami**, Adalbert von Thurnau gróf egyetlen lánya

Eleonore, becenevén **Lori**, Amalie édesanyja, aki a lány születésekor életét vesztette

A császári család

I. Ferenc József császár*, hivatalban lévő uralkodó és a Habsburg család feje

Erzsébet császárné*, becenevén **Sissi**, a felesége

Rudolf koronaherceg*, Sissi egyetlen fia

Stefánia koronahercegnő*, Rudolf felesége

Erzsébet hercegnő*, becenevén **Erzsi**, Rudolf és Stefánia lánya

Gizella hercegnő*, a császári pár legidősebb lánya

Mária Valéria*, a császári pár legfiatalabb lánya

Ferenc Szalvátor főherceg*, Mária Valéria jegyese és későbbi férje

Lujza szász–coburg–gothai hercegné*, Stefánia főhercegnő testvére

Fülöp szász–coburg–gothai herceg*, Louise hitvese és Rudolf vadásztársa

Albert főherceg*, Ferenc József császár nagybátyja és a k. u. k. hadsereg legfőbb parancsnoka; Rudolf főherceg nagy-nagybátyja és katonai előjárója

Ferenc Ferdinánd* és **Ottó főhercegek***, Károly Lajosnak, a császár öccsének fiai

Marie Louise Larisch grófnő*, született Wallersee, Sissi unokahúga

Georg Larisch gróf*, Marie Louise férje

Miksa bajor herceg*, Sissi császárné édesapja

Ludovika hercegnő*, Sissi édesanyja

A Vetsera család

Marie Alexandrine von Vetsera grófkisasszony*, becenevén **Mary**, a család kisebbik lánya és Sophie legjobb barátja

Helene von Vetsera bárónő*, Mary édesanyja

Albin von Vetsera báró*, Mary édesapja

Ladislau*, becenevén **Laszi**, Mary bátyja

Johanna*, becenevén **Hanna**, a nővére

Franz Albin*, becenevén **Feri**, az öccse

Alexander*, **Aristides***, **Hector*** és **Heinrich Baltazzi***, Mary anyjának fivérei

További fontos személyek

Miguel von Braganza herceg*, Portugáliából elűzött trónkövetelő, Mary Vetsera udvarlója és Rudolf főherceg egy barátja

Mizzi Caspar*, luxusprostituált és Rudolf szeretője 1886 nyara óta

Olga Popov, a bécsi Hofoper³ balett-táncosnője és Richard von Löwentin szeretője

von Wilczek grófnő, Sophie jó ismerőse

Annelie von Wilczek grófkisasszony, a grófnő hajadon lánya

Irene von Sterenberg (egykor **Gerban**), vendég a Café Prinzessben

Személyzet

Ida, Stephan Danzer kávéházának munkatársa hosszú ideig, később a von Werdenfels család házvezetőnője

Mina, felügyelőnő a Café Prinzessben

Hedvig, egykori felügyelőnő a Café Prinzessben

Gruber, első szolga a Werdenfels-házban

³ Bécs híres operaháza, mai elnevezése Staatsoper

Mohr kisasszony*, társalkodónő a Vetsera-házban (a név fiktív, mivel nem maradt fenn, maga a személy létezése azonban történelmileg bizonyított)

az öreg Christian*, a Vetsera család első szolgája

Agnes Jahoda*, Mary komornája

Joseph Jahoda*, Agnes apja, kapus és (a regényben fiktív módon) a Vetsera család kocsisa

Johann Loschek*, Rudolf első komornyikja

Carl Nehammer*, Rudolf második komornyikja

Josef Bratfisch*, Rudolf magánkocsisa; szabadidejében ismert nótáénekes és füttyművész

További, a cselekmény szempontjából fontos történelmi személyek

(a regényben való említésük sorrendjében)

Moritz Szeps*, Rudolf barátja, a *Neues Wiener Tagblatt*⁴ című napilap kiadója

Eduard von Taaffe gróf*, Ausztria konzervatív miniszterelnöke 1879-től

Johanna Wolf*, Bécs legexkluzívabb bordélyházának tulajdonosa

I. Vilmos császár*, német császár 1888 márciusáig

III. Frigyes trónörökös, későbbi császár*, német császár 1888 márciusától júniusáig

Otto von Bismarck gróf*, német birodalmi kancellár

Moritz Hirsch báró*, zsidó bankár és Rudolf hitelezője

Kálnoky Gusztáv gróf*, Ausztria–Magyarország külügyminisztere 1881-től

II. Vilmos trónörökös és későbbi császár*, német császár 1888 júniusától

Carl Albrecht von Bombelles gróf*, Rudolf főherceg főudvarmestere és városszerzte ismert élvhajász

⁴ szó szerint: Új Bécsi Napilap

dr. Hermann Widerhofer*, a császári gyermekek, később az egész császári család orvosa

Leopold Gondrecourt gróf*, vezérőrnagy és Rudolf gyermekkori nevelője

Arthur Potocky gróf*, Stefánia szeretője

Engelbert Pernerstorfer*, az osztrák birodalmi tanács képviselőházának tagja

Georg von Schönerer lovag*, a német nacionalista mozgalom és később az Össznémet Egyesülés vezetője, buzgó antiszemita

Josef Hoyos gróf*, Rudolf vadásztársa

Henry Chambige*, sikertelen francia öngyilkos

Eduard Suess professzor*, a Bécsi Egyetem rektora és ismert liberális politikus

Heinrich Reuss herceg*, német nagykövet Bécsben 1889-ben

Franz von Krauss báró*, bécsi rendőrfőkapitány

Tadeusz Ajdukiewicz*, ismert bécsi festő

dr. Heinrich von Slatin*, a főudvarmesteri hivatal titkára; a mayerlingi tragédia eltussolásával bízták meg

Eduard von Paar gróf*, Ferenc József császár első szárnysegédje

Ferenczy Ida grófnő*, magyar udvarhölgy, Sissi bizalmasa



Prológus



Café Prinzess, Bécs

1879 áprilisa

– **Ó, HISZ EZ A TORTA EGÉSZEN POMPÁSAN SIKERÜLT, STEPHAN BÁCSI!**

Sophie elragadtatva csapta össze a tenyerét. Zöld szeme ugyanúgy ragyogott, mint a marcipánherceg ugyanolyan színű turbánja. A piros, bugygyos térdnadrágot, sárga, bő inget, fekete mellényt és terebélyes fejedőt viselő apró figura tortadíszként ékesítette az óriási, háromemeletes tortát. Négy színezett marcipánból kiszaggatott miniatűr változat díszítette a tíztíz centiméter magas, felfelé egyre kisebbedő emeleteket. A két felsőt ezenkívül még egy kandírozott cseresznyéből és pisztáciából kirakott szegély is keretezte.

– Ez az ajándékom a mélyen tisztelt császári pár ezüstlakodalmára. – Stephan Danzer szeretettel simogatta meg nyolcéves unokahúgának szőke haját, ami két vastag copfba fonva omlott végig karcsú hátán. Sophie volt a kedvence.

Szeretett Annerlje túlságosan korai halála óta – amely közös fiukat is elragadta az örökkévalóságba – Stephan Danzer egyedül élt, és összes atyai szeretetét húga, Henriette két kislányának szentelte. Főleg az idősebbiket, Sophie-t zárta a szívébe, akinek a keresztaja is volt, és aki gyakran meglátogatta őt.

Danzer a Prinzess kávéház tulajdonosa volt, mely a Dorotheergasse és a Graben, Bécs egyik legelegánsabb bevásárlóutcájának sarkán helyezkedett el. A Dorotheergassén található házat Stephan az apjától örökölte, aki

ugyan maga alapította a ma városszerte ismert létesítményt, de soha nem vezette azt. Stephan családja a ház felsőbb emeletein lakott.

Stephan már fiatal fiúként is rajongott a szomszéd lányért, Annerlért, aki a Graben sarkán álló ház, az egykori palota tulajdonosának egyetlen lánya volt. Annerl gyerekként ugyanúgy szerette a kávéházat, mint ő maga, és anynyi időt töltött ott, amennyit szigorú anyja csak megengedett neki. Ő természetesen azt hitte, hogy Annerl Stephan hat évvel fiatalabb húgát, Henriettét látogatja, aki körülbelül egykorú volt a lányával, és hogy a lányok Danzerék lakásában tartózkodnak, Stephan anyjának felügyelete alatt.

Ő azonban gyakorta érezte úgy, hogy a gyerekek zavarják, ezért szívesen megengedte nekik, hogy lemenjenek a kávéházba vezető lépcsőn. Stephan, Henriette és Annerl együtt lebzseltek a konyhában vagy a vendégtér egyik falmélyedésében, és megfigyelték az urakat, akik gyakran egyetlen bögre melanzs vagy hosszú kávé mellett órákig tanulmányozták az újságokat.

Amikor Annerl tizenkét éves lett, az anyja tüdőbetegségben meghalt. Ezután az apja – Stephan legnagyobb szomorúságára – nevelőintézetbe adta a lányát. Annál nagyobb volt az öröme, amikor Annerl alig tizenhat évesen hazatért, hogy az akkorra szintén betegeskedő apja háztartását vezesse.

Stephan alig várta, hogy befejezze cukrászati tanulmányait a Kärtnerstrassén lévő neves Gerstner cukrászdában, mert akkor végre megkérhette Annerl kezét. Hatalmas öröme a lány igent mondott, és hozományként magával hozta a házasságba a Grabenen levő házat, amelyet állandóan beteg apja örökségül hagyott számára.

Néhány évvel később Annerl apja is elhunyt. Ekkor megvalósíthatták az álmukat, hogy a Dorotheergassén lévő kávéházat elegáns cukrászdává-kávézóvá bővítsék ki, melynek a bejárata a Grabenre nyílik. Egy fal áttörésével a kávézót összenyitották az eredeti kávéház helyiségeivel.

A kávéház eddig a pillanatig nem különbözött Bécs sok más kávéházától. A szokásos kávéfajták mellett néhány egyszerű süteményfélét kínált, mint az almás rétes vagy a bukta, ezenkívül kisebb fogásokat, mint a sonkás zsemlye és a virsli.

A látogatók kizárólag férfiak voltak. Mert a kávézóval ellentétben ott kedvükre dohányozhattak. Természetesen tartottak mindenféle újságokat és folyóiratokat, és minden látogató addig maradhatott, ameddig csak kedve tartotta. Még akkor is, ha csak egy kis feketét fogyasztott.

Gyorsan kiderült, hogy a kávézóba kell egy saját cukrászműhely, ahol Stephan teljesen kibontakoztathatta a cukrásztehetségét. Ezt a szuterénben rendezték be, ahol volt elég hely a rengeteg eszköz számára.

Aki először látta Danzert, inkább hentesnek nézte volna, mint Bécs egyik legtehetségesebb cukrászának. Vaskos ujjával a tésztából és mindenféle édességből a legkifinomultabb műalkotásokat hozta létre.

Annerl és Stephan boldogsága tökéletes lett volna, ha végre megfog an egy utód, akire annyira vágytak. De Annerl csak kilenc évvel az esküvő után esett először teherbe.

Az állapota azonban nem akadályozta abban, hogy a rá jellemző szenvedéllyel vesse bele magát a kávézó költséges újjáépítésébe. Talán ez végre biztosítja majd a ház számára a rangot a legjobb bécsi cukrászdák között. Végül is a létesítmény nem volt messze a Ch. Demel és Fiaitól – röviden a Demeltől –, amely csak néhány perc sétatávolságra volt a Michaelerplatzon, a Hofburggal⁵ szemben. Ez a kávéház akkor már rendelkezett a k. u. k. udvari beszállítói címmel, amiről Danzerék akkor még csak álmodoztak.

– Tetszik? – biztosította be magának Danzer felesleges módon még egyszer az unokahúga csodálatát.

– Ó, igen! A mokkahercegtorta gyönyörű! De... – használta ki Sophie a pillanat mámorát – mikor kóstolhatnék meg belőle egy szeletkét? – Ártatlanul könyörgő tekintetét nagybátyja hatalmas alakjára emelte.

Danzer a „mokkahercegtorta” ötletét, amely a Café Prinzess különleges specialitása volt, szintén elhunyt hitvesének köszönhette. Annerl szelleme még akkor sem nyugodott, mikor a terhessége már egyre jobban megviselte, és ágyban kellett maradnia.

– Szükségünk van egy egészen különleges tortára, amit mindenki csak a Café Prinzess-szel kapcsol össze – magyarázta meglepett hitvesének egy este, amikor Stephan mellette üldögélt a betegágyán. – És már van is egy ötletem, amit nem fog egykönnyen felülmúlni senki. – Aztán elkezdte felvázolni a tervét.

Néhány évvel ezelőtt, egy müncheni utazásukon megkóstoltak egy tortát, amit Annerl soha nem tudott kivenni a fejéből. Különböző

⁵ császári palota, a Habsburg Birodalom uralkodóinak székhelye

piskótaalapokból és vajkrémrétegekből állt, és annyira ízlett mindkettőjüknek. A betegágyából Stephannal közösen kifejlesztettek egy ebből a finomságból kiinduló receptet, amit aztán a férfi a nap folyamán újra és újra kipróbált. Esténként vitt Annerlnek kóstolót, amit ő számtalanszor elvett, míg végül mindketten elégedettek nem lettek vele.

Egy felépítésében hasonló, de ízvilágában teljesen más tortát alkottak, mint amit egykor Münchenben kóstoltak. Az aromáját főként a híres bécsi kávé adta, melyből mostanra az egész fővárosban számtalanféle variációt lehetett kapni.

Hat hajszálvékony piskótalapot kentek meg kávé-s-vajas krémmel, és egymásra fektették őket. Az utolsó lapot – éppúgy, mint az egész tortát – még egy marcipánréteggel is bevonták, amelyet kakaópor színezett világosbarnára, és az ízét is lágyította. A művet végül étcsokoládéból készült kávészemek díszítették, valamint mandula és tejszínhab.

Ugyan a Café Prinzess vendégeinek kezdettől fogva a kedvére való volt a torta, Stephan nagy bánatára azonban Annerl már nem érthette meg a diadalmenetét. Terhessége nyolcadik hónapjában a magzat halva született, az asszony pedig néhány órával később belehalt a vérzésbe, amelyet nem tudtak megállítani.

Ez után a szörnyű veszteség után Stephan minden eddiginél jobban belevetette magát a munkába, és rövid időn belül olyan ismertséghez segítette a Café Prinzesszt, amely lépést tudott tartani a Demelével és a második k. u. k. udvari beszállítóéval, a Gerstner cukrászdáéval. Ebben a Prinzess-tortája – ahogy Danzer eleinte a művét nevezte – jelentékeny szerepet játszott. Valami azonban még hiányzott.

A sziporkázó ötlet aztán a múlt évben ötlött fel Stephan Danzerben, amikor Ferenc József császár egyetlen fia, Rudolf főherceg 1878 augusztusában a huszadik születésnapját ünnepelte. Stephan elküldött egy Prinzess-tortát a mindenható főudvarmesteri hivatalba, és megtudakolta, hogy nevezhető-e a tortát a trónörökös tiszteletére ezentúl „Rudolf trónörökös”-tortának.

Ezt a kérést ugyan végül elutasították, mert nem egyeztethető össze a császári ház méltóságával. De a szerencse mégis kegyes volt Stephan Danzerhez.

Egy, az udvari konyhán történt baklövés miatt a császár ünnepi díszvacsoráján, amelyre számos vendéget is meghívtak, épp ezen a napon

hiányzott a desszert. A főudvarmester emlékezett Danzer ajándékára, melyet fel is szolgáltak az előkelő vacsoraasztalon. A trónörökösnek és a császárnak is kiváltképp ízlett. Amikor a császári udvar újabb rendelést adott le rá, Danzer azonnal megpályázta az udvari beszállítói címet, melyet a főudvarmesteri hivatal alig néhány héttel később meg is ítélt számára.

Persze az udvar drágán megfizette a címet – ötszáz forintot kért. Ugyanakkor csak néhány kiválasztott cég kaphatta meg. Ezért a cím és az ezzel együtt járó illusztris, arisztokrata és gyakran újonnan nemesi címet szerzett nagypolgári vevőkör miatt garanciát jelentett a fényes gazdasági kilátásokra nézve.

Danzert mégis bosszantotta, hogy visszautasították azt a kérését, hogy a tortát Rudolf trónörökösről nevezhesse el. A másik név akkor jutott az eszébe, amikor egy ismert porcelánkereskedésben előkelő edényeket akart beszerezni a kávéházába, és eközben felfedezte a meisseni porcelánból készült, színesre festett szerecsen figuráját.

– Mokkahercegtorta! Ez valóban eredeti név lenne – motyogta félhangosan maga elé.

Néhány órával később, a sütőműhelyében már neki is látott, hogy a természetesen házi készítésű marcipánjából megformázza a kis figurát, melyet azonnal megvásárolt.

Egy végigdolgozott éjszakát követően eljött az idő: immár színes marcipánhercegek díszítették minden egyes híres mokkatortáját és tették ismertté a süteményt messze Bécs határain túl is.

Legfőképp azért, mert a mindig serény konkurenciának mostanáig nem sikerült a torta páratlan ízét lemásolnia. A receptre, különösen a töltelékben felhasznált fűszerek összetételére Danzer úgy vigyázott, mint a szeme világára, és a moka vajkrémet mind a mai napig saját kezűleg keverte ki.

Stephan kedvesen rámosolygott Sophie-ra, az unokahúgára, és játékosan megfenyegette a mutatoujjával.

– Hisz tudod, kincsem, hogy túl sok kávé van ahhoz a tortában, hogy gyerekek is kaphassanak belőle. Majd ha tizenkét éves leszel, annyit ehetsz belőle, amennyit csak szeretnél. Sőt a születésnapodra sütök egy egész tortát neked.

A nagyvonalú ajánlat ellenére Sophie durcásan lebiggyesztette telt, piros ajkát.

– Ide figyelj! – próbálkozott Danzer enyhíteni a kislány csalódottságát. – Itt, a vitrinben annyi finom torta és sütemény van. Vehetsz egy eperkrémes hajócskát! Vagy mit szólnál ehhez a finom áfonyás réteshez tejszínhabbal? Van friss sárgabarackos gombóc is vajos morzsával a konyhán. Hiszen azt úgy szereted. És hozzá annyi forró csokoládé, amennyit csak akarsz.

Ha volt olyan tulajdonsága gyermekded unokahúgának, amely cseppet sem nőies, akkor az Sophie makacssága volt. Csökönnyösen csóválta minden egyes ajánlatra a fejét, szőke copfjai csak úgy repkedtek.

– Hagyja, hadd menjen be a konyhára – szólt közbe Ida –, és hadd nézze, mit csinál a Toni. Hisz épp a mokkaherceg-tortácskákat készíti az ezüstlakodalmi svédasztalra. Ha esetleg elront egyet, akkor Fifi – ez volt Sophie beceneve kisgyermekkorától – egy darabkát megehetne belőle. Akkor legalább megtudja, milyen ízű a torta.

Sophie örömeiben újra összecsapta a tenyerét.

– Ó, igen, kedves Ida néni. Az olyan csodás lenne!

Ida észrevétlenül lépett oda hozzájuk. Az idősebb asszony több mint húsz éve pénztárosként dolgozott itt, már-már része volt a ház berendezési tárgyainak, és töretlen hűséggel szolgálta Stephan Danzert. Azt rebesgették, hogy a néhány évvel idősebb, hajadon Ida mindig is halálosan szerelmes volt Danzerbe.

A jólelkű, pufók arcú nő viszonzotta Sophie mosolyát.

– Ugyan már, Danzer úr! – noszogatta a még mindig vonakodó cukrászt. – Ne habozzon már. Hisz tudja, mennyire szeret Fifi segíteni a sütődében.

Danzer sóhajtott.

– Hát jó – adta be Stephan a derekát. – De meg kell ígérned nekem két dolgot, Sophie! – figyelmeztette őt szokatlanul szigorúan, még a becenevét sem használva. – Nemcsak a szokásos kötenyt veszed fel, hanem a hajadat teljes egészében egy fehér főkötő alá rejtet, mint ahogyan a cukrászaim. Nagy megtiszteltetés számomra, hogy az ezüstlakodalmi svédasztalra kitehetem a kis mokkahercegtortákat. Megengedhetetlen lenne, hogy egy hajszál belehulljon a résztába vagy a krémbe. És – emelte fel a kezét, amikor Sophie már a szavát akarta adni – meg se mukkansz, és nem zavarasz senkit. Egyszerűen csak figyelsz.

Sophie kissé megszeppenten bólintott. Még a gyerekek is tudták Bécsben, hogy a császári pár ezen a héten ünnepli az ezüstitokodalmát. Az egész város izgatottan várta az eseményt, különösen a nagy ünnepi felvonulást, amit a híres művész, Hans Makart rendezett Ferenc József és Sissi tiszteleére, ahogy Erzsébet császárnét nemcsak szűk családi körben nevezték, hanem a birodalom népe is.

Ida segített Sophie-nak belebújni a túlméretezett, köpenyszerű köténybe, és a copfjait elrejtette a főköttő alá. Aztán levezette a kislányt a hátsó lépcsőn a sütőműhelybe.

– Szervusz, Toni! – köszönt Ida a cukrászmesternek, aki időközben, Stefan Danzer legnagyobb sajnálatára, átvette korábbi feladatainak nagy többségét. De a felesége halála után a Café Prinzess vezetése már csak kivételes esetben tette lehetővé tulajdonosának, hogy ő maga is a számára olyannyira kedves sütőműhelyében tevékenykedjen. – Meghoztam Fifit. Biztosan tud segíteni nektek – kacsintott Tonira.

– De... – Sophie közbe akart szólni, hiszen ígéretet tett a nagybátyjának, hogy minél észrevétlenebb marad, viszont Ida a szájára tette az ujját.

– Pszt! Hát csak nem akarsz mindenkinek haszontalanul az útjába állni! Amiről a nagybátyád nem tud, az nem is fáj neki.

– Tehát – fordult még egyszer a cukrászmesterhez – adjatok Fifinek valami értelmes feladatot. Hisz tudod, milyen ügyes mindenben. – Ezekkel a szavakkal Ida visszasietett a lépcsőn.

– Nos... – Toni tettetetten szigorú arckifejezéssel méregette Sophie-t. – Miben is tudnál segíteni? Á, meg is van! – Lisztes kezével a homlokára csapott, ami egy fehér csíkot hagyott rajta. – Markus! – kiáltott oda a tanoncának. – Mutasd csak meg Fifinek, hogyan kell kiszúrni a tortácskák alapját.

Kicsivel később Sophie máris az erőfeszítéstől összeráncolt homlokkal hajolt a négyzetes piskótalapok fölé, és a kör alakú kiszúróformákat óvatosan az illatos, még langyos tészta nyomta.

– Figyelj rá, hogy a formát szorosan az előzőleg kiszúrt részta mellé tedd, hogy csak kevés tésztaalap vesszen kárba – mondta Markus, és megmutatta, hogyan kell. – A maradékot utána megehetjük tejszínhabbal. És ha kiszúrtál egy egész lapot, akkor a tortácskák alapját egészen óvatosan kiveheted ezzel a lapáttal. Nézd, így kell! Figyelj oda, hogy az alap ne törjön szét, különben

nem tudjuk már felhasználni. Aztán ideteszed a tortácskákat a bevajazott papírra. Toni és Willi majd később összeállítják a mokka krémmel.

– Jó csinálod, Fifi! Jó cukrász lenne belőled! – dicsérte meg Markus az első sikeres próbálkozások után, Sophie nagy örömeire. – Kár, hogy az nem leheccséges.

– Miért ne lenne? – tiltakozott Sophie azonnal. – Ha felnövök, én is meg akarom tanulni ezt a mesterséget!

Markus mosolygott.

– Egy nemes kisasszony, mint te, egyáltalán nem tanúhat semmilyen szakmát! – oktatta ki őt a fiú. – Főleg nem kétkezi mesterséget.

Azt majd még meglátjuk! – futott át Sophie fején. Legszívesebben a haragtól dobantott is volna a lábával. Az utolsó pillanatban azonban eszébe jutott az ígérete, amit Stephan bácsinak tett, és uralkodott magán. Dacosan visszatért a tortalapok kiszúrásához, és inkább nem válaszolt Markus legutóbbi megjegyzésére.

Ő persze észrevette, hogy a lány bosszankodik.

– Akarsz később segíteni abban is, hogy kiszúrjuk a hercegeket? – kérdezte tízpercnyi konok hallgatás után. – Nézd, a mester máris nyújtja a marcipánmasszát.

– Ó, igen! – ujjongott Sophie, akinek a haragja többnyire ugyanolyan gyorsan el is párolgott, mint ahogyan jött.

– Ugyanúgy kell tartanod, mint az alapokat – mutatta neki Markus kicsivel később, hogy mit is kell tennie. – A herceg kiszúrására készült bádoggal kiszúróformákat természetesen külön a Café Prinzess számára gyártották. Többféle méret is van belőlük. A tortácskákhoz ebben az esetben a közepes méretűt használjuk – emelte fel az egyik formát. – De vigyázz, hogy a massa ne ragadjon hozzá a kiszúróformához, és a turbán vagy a hegyes orrú cipő ne törjön le. Hogy ezt megakadályozd, a formát először mindig mártsd vízbe!

Sophie-nak ezúttal tényleg csak az ötödik próbálkozásra sikerült kiszúrni az alapokat. Vigasztalásul megengedték neki, hogy a formába ragadt marcipánarabkákat megegye, míg az elrontott hercegeket összenyomták, és visszerültek a marcipánmasszás tálba, hogy újra összegyúrák és kinyújtsák.

Végül ezzel is végeztek. Ötven herceg várta, hogy kifessék. Sophie sajnálatára ezt már csak nézhette.

Ámulva figyelte, ahogy Toni először a mokkaherceg körvonalait rajzolta meg egy vékony ecsettel, fekete festékkel.

– Mivel csinálja? – Nem tudta visszafogni a kíváncsiságát, pedig megígérte, hogy csendben marad.

– Ez bodzalé – felelte suttogva Markus. – Meggylét használunk a nadrágiához, sáfrányt a sárga inghez, spenótlevet a turbánhoz.

– Pfuj! – riadt vissza Sophie. Utálta a spenótot.

Markus vigyorgott.

– Ezt mind mézzel édesítjük, és kukoricaliszttel sűrítjük. Már egyáltalán ki se érezni rajta.

Sophie elbűvölten figyelte, hogy a kiszúrt marcipánból hogyan jönnek létre az igazi mokkahercegek. Toni gyorsan dolgozott. Miután a jelmez elkészült, végül minden szerecsennek barnára festették az arcát.

– A barna könnyű – feltételezte. – Ahhoz biztos kávéval használtok!

Markus a fejét csóválta.

– Nem, a kakaó jobban színez barnára, mint a kávé.

Két, óvatosan a masszába nyomott jégcukordarabka alkotta a szemeket, egy vonás a meggyfestékből a széles, piros száját. Máris készen volt egy szercsen.

– Most már csak száradnia kell pár órán át – magyarázta Markus. – Akkor ráhelyezzük a hercegeket a kész tortácskákra.

Váratlan csalódottság szorította el Sophie torkát. Tehát ma egyáltalán nem lesz elrontott torta, amit megkóstolhatna.

Toni alaposan megfigyelte őt.

– Mámeq mitű romlott el a kedved, Fifi? – kérdezte. – Hát nem tetszett neked itt, minálunk?

– Dehogynem, nagyon is! – sietett a válasszal Sophie. – Csak azt gondoltam... azt reméltem... – habogott, a megfelelő szavakat kereste.

Hogy Toni vajon megsejtette, mi játszódik le benne, vagy egyszerűen csak a véletlen műve volt, hogy elterelje a figyelmét, az már nem derült ki. Mindenesetre jóindulattal azt mondta:

– Nos, a tortácskák csak holnapra készülnek el. Ma éjjel a hűtőkamrába tesszük őket. De volt pár, aminek az összeállítása közben eltört az alapja. Meg szeretné kóstóni egyet?

Sophie lelkesen bólogatott.

TETSZIK? MI IS NAGYON SZERETJÜK.

Szívből ajánljuk,
ha örökre és felszabadult percekre vágysz!

**Már rendelhető!
ÉLVEZD MIHAMARABB!**

**MOST
KEDVEZMÉNNYEL**

lehet a tiéd!

[Megnézem.](#)

NE HAGYD KI!

Rendeld meg most a kiadónál!

Még több jó könyv

megjelenését támogatod vele.

[Imádom a jó könyveket. Kérem máris!](#)

Csukott szemmel hagyta szétolvadni az első falatot a nyelvén. Meglepetésére enyhén kesernyős íze volt.

Toni és Markus vigyorogtak, amikor újra kinyitotta a szemét. Nyilvánvalóan nem lepődtek meg.

– Szeretned kell hozzá a kávé, hogy finomnak találjad a mokkahercegtortánkat – mondta Toni. – Talán még kicsikét túl fiatal vagy hozzá!

– Nem vagyok túl fiatal – felelte Sophie durcásan. – Kitűnő íze van, és kérek szépen még egy darabot.

Markus vállat vonva teljesítette a kérését.

– Ha teljesen be van vonva marcipánnal, akkor édesebb egy kicsit.

– De hát mondtam neked, hogy egészen kitűnő íze van – makacsodott Sophie mesterkéltén. Tényleg jobban ízlett neki a második falat, de hogy ezt csak beképzelte magának, vagy megszokta az ízt, azt ki tudja.

Ebben a pillanatban megszólaltak a Stephansdom harangjai.

– Á, istenem! – Sophie a kezét az ijedségtől a szája elé kapta. – Már vecsernyére harangoznak. A papa bármelyik pillanatban itt lehet, hogy hazavigyen.

Ida már jött is lefelé a lépcsőn.

– Igyekezz, gyermek! – figyelmeztette. Míg Sophie kikötötte a kötényt, elő is állt az apja egylovas kocsija.

– És szép délutánod volt, Fifi? – kérdezte Nikolaus von Werdenfels, amikor már együtt ültek a kocsiban.

Sophie hozzábújt. Élvezte a kölnivíz és a dohány ismerős illatát.

– Igen, papa. Nagyszerű volt! Segítettem a sütődében, és megkóstoltam a mokkahercegtortát. Keserű, de majd hozzászokom az ízéhez, ha felnövök.

– Igen, én is így gondolom! – Az apja elmosolyodott, és adott egy puszit Sophie feje búbjára.

Ez volt Sophie gyermekkorának egyik utolsó boldog napja.