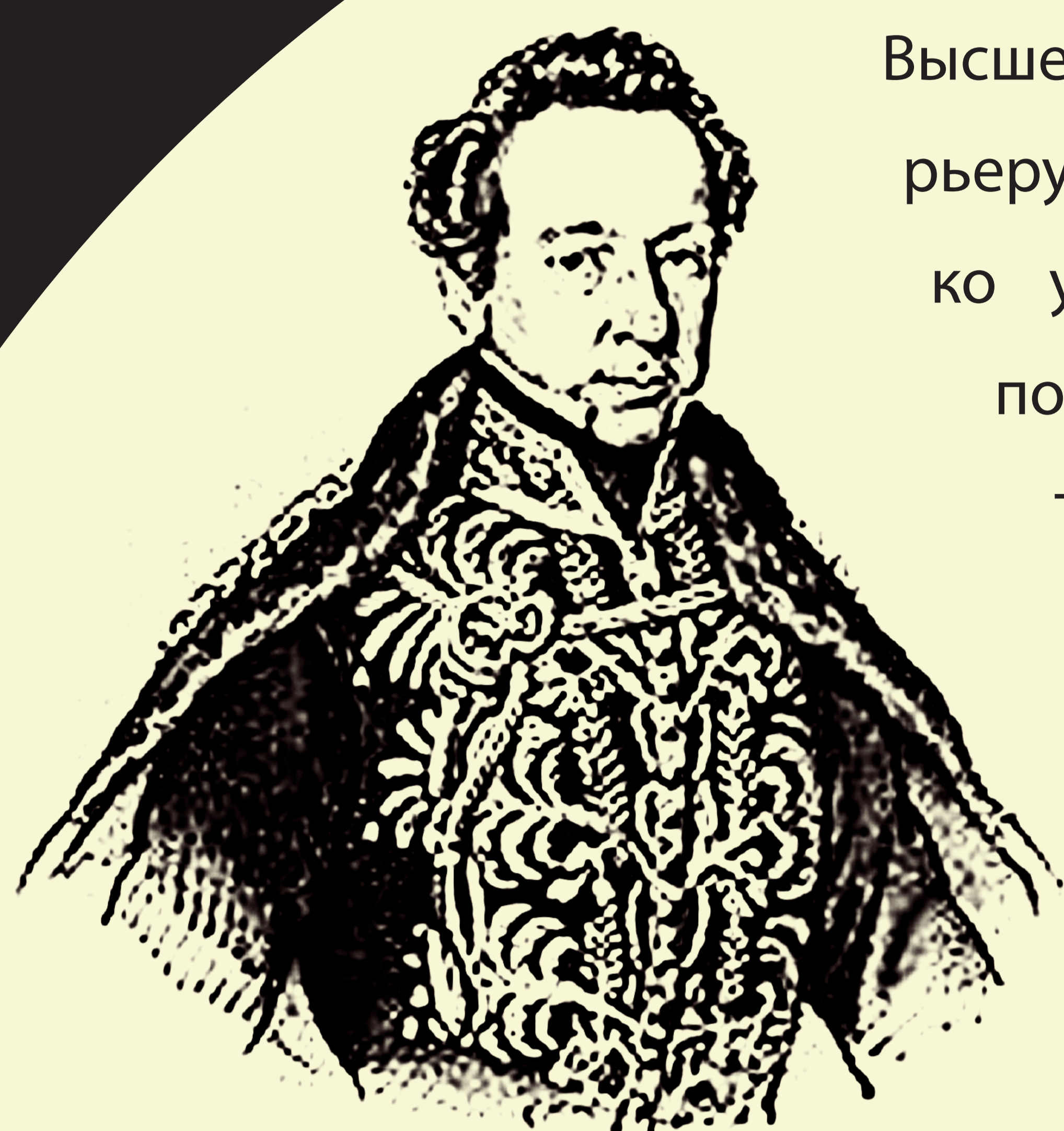


# ГРАФ ФЕРДИНАНД ПАЛФИ И ПИРОЖНОЕ “ИНДИАНЕР”



Граф Фердинанд Палфи,  
“отец” пирожного “Индианер”

Граф Фердинанд Палфи (1774-1840) закончил Высшее Горное Училище и начал свою карьеру госчиновника в Вене, но настолько увлекся театром, что полностью посвятил ему свою жизнь. Он стал интендантом двух театров под патронажем императора, затем театра „Theater an der Wien”.

В немецкоязычной литературе по театру его именуют одним из театральных реформаторов того времени. Как рассказывает легенда, в 1834 году

крупные города Европы были покорены искусством одного артиста-индейца. Палфи заключил с ним контракт на несколько выступлений в своем театре, который находился в то время на грани банкротства, и дал поручение своему повару, чтобы тот приготовил для публики такое пирожное, которое бы передавало экзотическую внешность гастролирующего артиста. Повар придумал покрытый шоколадной глазурью пончик с начинкой из свежевзбитых сливок. При виде сладости от восторга аплодисментами разразился не только сам заказчик граф Палфи, но и вся публика. На следующий день во всех кондитерских Вены спрашивали “Индианер”...

Впоследствии это пирожное стало популярным и в Пеште, благодаря знаменитому кондитеру Карою Викушу: в его кондитерской на улице Вацы их ежедневно продавали до 400 штук.



Кондитерская-кафе в Вене, 1820-е годы



Зрительный зал театра Вены “Burgtheater” в 1830-е годы



Центр старого Пешта. Напротив на улице Вацы - кондитерская Кароя Викуша



MINISTRY OF  
FOREIGN AFFAIRS AND TRADE  
OF HUNGARY



HUNGARIAN MUSEUM  
OF TRADE AND TOURISM