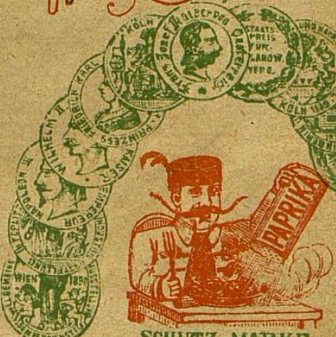
Gratis

Valodi magyar király paprika

KOCH-BUCH

über paprizirte Speisen

Neunte verbesserte Auflage



SCHUTZ-MARKE.

Erste ungarische Paprika Niederlage

ROBERT SCHLESINGER

(PAPRIKA SCHLESINGER)

WIEN, Wallfischgasse 2.

Gratis

A-349024

PAPRIKA-SCHLESINGER

WIEN.

IN-DS-2017-9321

P. T.

Der jüngsten Auflage unseres Kochbuches, die noch rascher als alle früheren vergriffen war, lassen wir nunmehr eine **neunte** folgen, die wir aber diesmal, der noch immerwährend zunehmenden Nachfrage halber, auf 100.000 Exemplare erhöhten.

Diese Popularität, der sich dieser kleine Wegweiser in der Kochkunst allseits erfreut, lässt nicht nur Rückschlüsse ziehen auf die gastronomische Geschmacksrichtung, die sich immer mehr und mehr der gesunden, kräftigen und pikanten ungarischen Küche zuwendet, sondern gestattet auch die Folgerung, dass unser, als **Specialität** weit und breit längst bekannter **echt ungarischer I. Königs-Paprika** es ist, der vermöge seiner Vorzüglichkeit, der ungarischen Küche so weite Bahnen ebnete. In Restaurants solcher Städte und Länder, wo früher beispielsweise das „kleine Gulyás" noch ein ganz fremder Begriff war, fehlt es heute auf keiner Speisekarte.

Dieser Umstand sowie die aus vielen hygienischen Vorträgen und aus unzähligen Besprechungen in medicinischen Fachschriften bekannte Thatsache, dass der **Paprika** wie kein anderes ähnliches Gewürz auf die Verdauung fördernd einwirkt, den Appetit stets rege erhält und den Magen conservirt, überhebt uns der Mühe, für dieses „Gewürz aller Gewürze" oder wie es männiglicher genannt wird: „König aller Gewürze" nochmals eine Lanze brechen zu müssen.

Nichtsdestoweniger können wir noch immer nicht genug vor gefälschten, gesundheitsschädliche Substanzen enthaltende Präparaten warnen, die Viele, darunter auch einige mit Namen „Schlesinger", als unseren **Prima Königs-Paprika** verkaufen und dadurch unser Renommée in Gefahr zu bringen drohen. Das Postulat, auf welches uns der Volksmund unter der Bezeichnung **„Paprika-Schlesinger"** hob, ist aber ein viel zu fest gegründetes, um durch solche Agitationen unterwühlt werden zu können; es ist also nur der leichtgläubige Consument, der den Schaden erleidet.

Wir machen daher aus Gesundheitsrücksichten das P. T. Publicum aufmerksam, bei Ankauf von Paprika **genau auf unsere Firma und unsere Schutzmarke zu achten!**

Bevor wir nun den Schleier lüften, der auch die bisher Uneingeweihten in die Kunst der ungarischen Küche einführen soll,

wollen wir nur noch, dem Tribut der Dankbarkeit Rechnung tragend, der allerhöchsten und hohen Auszeichnungen erwähnen, deren wir in so reichem Masse theilhaftig wurden.

Vor Allem sind es die besonders hohen Gunstbezeugungen, die unserem Chef zu Theil wurden, sowohl **Sr. Majestät, unserem allergnädigsten Kaiser** als auch den **erlauchten Mitgliedern des allerhöchsten Herrscherhauses** wiederholtermalen vorgestellt zu werden, wobei die allerhöchsten Herrschaften schmeichelhafte Worte der Anerkennung an ihn zu richten geruhten.

So bei der **Kochkunst-Ausstellung in Wien,** bei welcher **Ihre k. u. k. Hoheit die durchlauchtigste Frau Kronprinzessin Witwe Erzherzogin Stefanie** ein prächtiges Paprika-Bouquet entgegennahm, bei der **Reichs-Obstausstellung,** bei der wir die **k. k. Staats-Medaille** erhielten; bei der jüngsten **Land- und Forstwirthschaftlichen Ausstellung,** wo die Hofestrade mit einem Regen von Paprika-Bouquetchen bis zur gänzlichen Munitions-Verschiessung unsererseits überschüttet und unser Chef abermals der hohen Frau vorgestellt wurde etc. etc.

Einem wahren Triumphe glich die Aufnahme, die uns jüngst in Berlin ward, wo unser Paprika-Pavillon bei der **V. Kochkunst-Ausstellung** ununterbrochen von Tausenden von Besuchern förmlich belagert war und unser ganzer Paprika-Vorrath alle wurde. **Ihre kön. Hoheit Prinzessin Friedrich Karl** geruhte unseren Chef in eine längere Conversation zu ziehen, nach deren Verlauf Ihre königl. Hoheit je ein grosses Paprika-Bouquet für sich und für **Ihre Majestät die Deutsche Kaiserin** huldvollst entgegennahm.

Diese unsere, eine ureigenste Specialität bildenden Paprika-Bouquetchen, welche wir bekanntlich seit vielen Jahren schon unzählige Male bei grossen Festen, an jedem Neujahrstage, ferner als „Souvenir de Paprika-Schlesinger" jedem Besucher unserer Niederlage präsentiren und wovon wir beim feierlichen Einzuge **Sr. Mjaestät des Kaiser Wilhelm II.** in Wien, 50.000 mit den Aufschriften: „**Hoch! Kaiser Wilhelm II.**", **Hoch! Kaiser Franz Josef I.**" versehene Exemplare unter das Festpublicum gratis vertheilten, hatten auch in Berlin bei unserem Pavillon einen wahren Ansturm zu bestehen, wie einen solchen nur der geschmeichelte Nationalstolz hervorzubringen vermag.

Ueber diese Paprika-Bouquetchen und über die durch selbe manifestirte Huldigung, die gleichsam die Verbrüderung der Völker beider Reiche und ihrer geliebten Herrscher symbolysirten, sprachen

sich über 500 Journale Oesterreich-Ungarns und Deutschlands in höchst lobender Weise aus.

Bei dieser Ausstellung wurde uns die höchste Auszeichnung, die **goldene Medaille** zuerkannt; es wurden uns aber auch schon vorher in Deutschland u. zw. bei der Kölner Ausstellung die goldene und von der Deutschen Armee-Verpflegung die silberne Medaille verliehen, wodurch sich unsere Auszeichnungs-Collection vergrösserte.

Bei der Reichs-Obstausstellung spendeten wir 5 Dukaten als Ehrenpreis und in Berlin einen silbernen Ehrenpreis für's beste dort bereitete Gulyás. Es ist überhaupt seit dem 20jährigen Bestande unserer Firma in unserer Intention gelegen, überall wo es gilt, ein patriotisches Werk zu fördern, unsere Mitwirkung nicht zu versagen. Wir lassen auch nie eine Gelegenheit vorüberziehen, wo Noth und Elend Linderung sucht, ohne unser Schärflein auf dem Altar der Wohlthätigkeit niederzulegen, und ist es von jeher allgemein bekannt, dass der **„Paprika-Schlesinger"** sich jeder Hilfsaction anschliesst.

Wir fühlen aber auch in unserem Berufe selbst ein patriotisches und gemeinnütziges Wirken verkörpert; denn dadurch, dass wir den Paprika im Auslande propagirten und demselben neue Exportwege öffneten; in Oesterreich selbst und speciell in Wien den Consum mindestens auf das Zwanzigfache hoben; haben wir sowohl unserem Vaterlande einerseits, andererseits aber auch der Menschheit im Allgemeinen vom hygienischen Standpunkt aus nicht zu unterschätzende Dienste geleistet.

Um dieser uns selbst vorgezeichneten Pflicht auch fernerhin und unserem Wunsche nach, mit noch gesteigerten Resultaten, folgen zu können, bitten wir auch den Heerbann unseres grossen und werthgeschätzten Kundenkreises, uns auch fürderhin Geneigtheit und Wohlwollen wie bisher zu schenken, das auch stets zu rechtfertigen bestrebt sein wird, die

Erste ungarische Paprika-Niederlage

des Mühlenbesitzers und Paprika-Producenten

ROBERT SCHLESINGER

(Paprika-Schlesinger)

Wien, Stadt, Wallfischgasse 2.

Koch-Recepte:

Rindsgulyás (Marhapaprikás).

Man nehme ½ Kilogr. gemischtes Rindfleisch, z. B. Lungen-Rostbraten und Schabfleisch, stelle dies, in der Grösse von Vierkreuzerstücken zerschnitten, mit einem Esslöffel voll Fette und drei grossen, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, mässig gesalzen, zu, lasse es im eigenen Saft bis auf's Fett verdünsten, so dass die Zwiebeln schön gelb werden, gebe dann einen niedergehäuften Kaffeelöffel voll **echten Königs - Paprika** darauf, rühre es um, giesse ¼ Liter heisses Wasser darüber und lasse es damit ruhig sieden. Allmälig wird dann noch etwas Wasser nachgegossen, damit zum Serviren, was erst nach einstündigem Kochen geschehen kann, ziemlich viel Saft bleibe.

Auch lässt man vor dem Anrichten einige in längliche Viertheile geschnittene Erdäpfel 1 Stunde lang mitkochen oder gibt als Garnirung gesottenen Reis oder Tarhonya dazu.

Székely-Gulyás.

Vor Allem wird ½ Kilogr. Sauerkraut mit ¼ Kilogr. fettem Fleisch beliebiger Sorte und genügendem Wasser zugesetzt und so lange sieden gelassen, bis es ziemlich weich geworden. Einige Zeit, nachdem das Kraut aufgestellt wurde, wird auch ½ Kilogr. Fleisch von verschiedenen Fleischsorten, nachdem man selbes vorher mürbe geklopft, gelinde gesalzen und in Würfel geschnitten, in eine separate Casserole, zwischen zwei mittelgrosse, gelbgeröstete Zwiebeln gegeben, umgerührt, ein flacher Kaffeelöffel voll **echt ungar. Prima Königs - Paprika** dareingegeben, ¼ Liter Wasser daraufgegossen und so lange gesotten, bis das Fleisch geniessbar weich geworden. Genügt aber angegebenes Quantum Wasser nicht, um einen nicht allzu dichten Saft zu behalten, so giesse man noch etwas heisses Wasser nach. Ausserdem aber wird, bevor das Kraut zur Neige siedet, eine schüttere Einbrenn, in die man einen halben Kaffeelöffel voll **echt ungar. Prima Königs-Paprika** gegeben, bereitet und mit dem Kraut verrührt, wodann man dasselbe noch eine halbe Stunde weiter ruhig kochen lässt.

Zum Serviren bedient man sich schliesslich einer runden Schüssel, in die man zuerst das Fleisch mit dem Saft und nachher ringsum das dichte Kraut gibt.

Kalbs-Pörkölt.

Zu ½ Kilogr. Kalbfleisch, welches hühnereigross zerschnitten wird, dünste man semmelbraun 3 mittelgrosse Zwiebeln, gebe in selbe das genügend gesalzene Fleisch, rühre es um, menge dazwischen einen halben Kaffeelöffel **echten Königs-Paprika** giesse sofort so viel heisses Wasser darauf, dass die Fleischstücke knapp bedeckt werden, wo dann immer nur ein kleinwenig nachgegossen wird, da dies einen dichteren Saft behalten muss als das Gulyás.

Nach ¾stündigem Sieden kann selbes servirt werden, wobei man gewöhnlich obenauf gehackten Schnittling streut und mit in Fett geröstetem Tarhonya garnirt.

Ungar. Rostbraten (Magyar rostélyos)

Zu einem Rostbraten von 25 Deka dünste man 2 mittelgrosse Zwiebel in Fette, gebe eine Messerspitze voll **echten Königs-Paprika** darein, rühre es schnell um und giesse einige Esslöffel voll Wasser darauf. Nachher legt man den mit einem Stäubchen Mehl mürbe geklopften Rostbraten ein, und lasse selben unter mehrmaligem Wenden eine gute Stunde sieden. Vor dem Serviren kann etwas Rahm in den siedenden Saft gemengt werden.

Paprika-Schnitzel.

Zu ½ Kilo Schalschnitzeln, die recht mürbe mit erforderlichem Salze und einem Stäubchen Mehl geklopft werden, nehme man eine grosse Zwiebel, zerschneide sie in dünne, runde Scheiben, dünste sie semmelbraun und gebe 1 Deka **echt ungarischen Königs-Paprika** darein, lege dann die Schnitzel zwischen die Zwiebel wende sie um, giesse 2 Decil. Wasser darauf, lasse selbe 1¼Stunden lang ruhig sieden und giesse während dessen allmälig etwas Wasser nach. Dieselben werden dann mit beliebiger Garnirung servirt.

Paprikahuhn (Csirkepaprikás).

Man zerschneide das Huhn nach den Gliedern, salze es recht, dünste in Butter oder Fette eine feingeschnittene Zwiebel, lege die Hendelstücke hinein, rühre es um, gebe einen halben Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rühre es abermals schnell um, giesse sofort ein Trinkglas voll Wasser darauf und lasse es ½ Stunde lang zugedeckt unter oftmaligem Aufschütteln mit der Casserole, sieden. Sodann lasse man es noch eine Weile offen sieden und gebe etwas Rahm kurz vor dem Anrichten darein.

Pörkölt-Huhn.

Man nimmt ein recht fettes Huhn, theilt es in der Weise, wie dies beim Eingemachten zu geschehen pflegt, lässt es sodann, genügend gesalzen und mit 4 mittelgrossen rohen Zwiebeln ohne jedwedes Fett, im eigenen Saft so lange dünsten, bis die Zwiebeln schön gelb werden, gibt hernach zwei Messerspitz voll **echten Königs-Paprika** darauf, rührt es um und giesst ¼ Liter heisses Wasser hinzu. Ist der Saft bis zur Hälfte versotten, giesse man zeitweilen ein wenig Wasser so lange nach, bis die Fleischtheile genügend weich geworden und achte darauf, dass es zum Schluss genügend Sauce behalte. Als Garnitur gibt man Nockerl oder Tarhonya.

Ungarischer Karpfen.

Der Karpfen wird geputzt, der ganzen Breite nach in vierfingerlange Stücke getheilt und wenigstens 2 Stunden gut eingesalzen stehen gelassen. Man schneidet zu je einem Kilogr. Karpfen, wenn derselbe recht fett ist,*) 5 grosse Zwiebel ein und lässt sie in blossem Wasser so lange sieden, bis sie ganz breiig werden; gibt dann einen gut gehäuften Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rührt um und giesst ¼ Liter heisses Wasser mit etwas Weinessig gemengt darauf, legt dann die Fischtheile der Reihe nach hinein, stellt die Casserole auf den offenen Herd und schüttelt selbe während eines viertelstündigen Siedens mehreremal behutsam auf. Nach dem Allen hat der Fisch bei geschlossenem Herde noch eine gute Viertelstunde ruhig zu sieden, während dessen etwas Sauce herausgenommen, mit etwas Rahm untermengt und wieder daraufgegossen wird. Es wird dann der Karpfen auf einer Bratenschüssel seiner Länge nach zusammengestellt, darüber bis zur Hälfte der Fischhöhe Sauce gegeben und darauf noch etwas Rahm geträufelt. Der Rest der Sauce wird nebenbei im Saucière servirt. Auch kann der auf diese Art bereitete Fisch kalt genossen werden, nur lässt man ihn auf kühlem Ort wie Sulz stocken.

Alföldер Fisch.

Man nimmt ein kleines Fischgemenge, wie Karpfen, Stör und Ticke, putzt und zerschneidet selbe in eigrosse Stücke und lässt sie 2 Stunden lang, gut eingesalzen, stehen. Es werden dann 5 mittel-

*) Hat aber der Fisch kein eigenes Fett, so werden die Zwiebeln in Butter geröstet, im Uebrigen aber wie oben verfahren.

grosse Zwiebeln fein gehackt, gut in Wasser verkocht, ein Kaffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** dareingegeben und ½ Liter heisses Wasser darauf gegossen. Nach dieser Procedur legt man die Fischstücke hinein und lässt sie auf offenem Herde, unter mehrmaligen Aufschütteln, 10 Minuten lang sieden. Dann geschieht das Servieren, nach originell Alfölder Fischerweise, indem man die Pfanne selbst auf einer Tasse zur Tafel bringt.

Ungarischer Bratfisch.

Ein Karpfen oder Schill wird geputzt, an beiden Seiten in 2 Daumen breiter Entfernung der Breite nach eingeschnitten, ohne aber den Fisch zu zerlegen, entfernt alle ungeniessbaren Theilchen, salzt dann den Fisch genügend ein und bestäubt ihn mit etwas Mehl untermischt mit echtem **Königs-Paprika.** Man legt ihn sodann in eine Bratpfanne, aber auf Holzspäne, damit die untere Fischseite nicht ganz auf den Boden der Pfanne aufzuliegen kommt, und gibt bei einem 1 Kilogr. schweren Fisch 10 Deka Butter darauf. Sodann kommt er in die heisse Röhre, bratet dort ½ Stunde lang und wird dann auf einer Bratenschüssel, mit etwas Petersilie bestreut, untranchirt servirt.

Gefülltes Kraut (Töltöt káposzta).

Zu einem ½ Kilogr. geschnittenen Sauerkraut nimmt man auch einen Sauerkrautkopf und theilt letzteren in einzelne Blätter, dann hackt man ½ Kilogr. Lungenbraten mit 10 Deka Speck oder ein fettes Schweine- oder anderes dem entsprechend fettes Fleisch sehr fein, gibt 4 Deka Reis, genügend Salz und eine Messerspitze voll **echt ungarischen Prima Königs-Paprika** dazwischen, knete dies recht durcheinander und rolle hievon soviel in die einzelnen Blätter, dass selbe auf beiden Seiten gut geschlossen werden können. Man gibt sodann die Hälfte von dem langgeschnittenen Kraut in einen Topf, legt das gefüllte darauf und über dasselbe die andere Hälfte des langfädigen Krautes; es wird dann soviel Wasser darauf geschüttet, dass dasselbe ganz bedeckt wird und lässt es mindestens 2 Stunden kochen. Man bereitet indessen aus 3 Esslöffel voll Mehl eine ziemlich fette, lichte Einbrenn, in der man eine feingehackte mittelgrosse Zwiebel dünstet, einen halben Kaffeelöffel voll **echt ungarischen Prima Königs-Paprika** hineingibt und mit ein wenig kaltem Wasser ablöscht. Mit dieser Einbrenn wird das geschnittene Kraut gut verrührt, ein bischen weitergesotten und so

dicht belassen, wie das gewöhnliche Sauerkraut. Hernach legt man behutsam das gefüllte Kraut darauf, lässt auch dies eine Weile ruhig mitkochen und rüttle es währenddem einigemale auf. Es wird dann derart servirt, dass die gefüllten Krautrollen in der Runde über dem geschnittenen Kraut zu liegen kommen. Etwas paprizirtes Fett noch daraufgeträufelt macht es besonders gustiös.

Paprikás-Erdäpfel.

Zu einem Kilogr. Erdäpfel, die in ziemlich dicke Scheiben geschnitten werden, dünstet man in beiläufig 12 Deka Fett zwei grosse Zwiebeln, lässt selbe semmelbraun werden, gibt 2 Messerspitz voll **echten Königs-Paprika** und gleich darnach die Erdäpfel hinein, rührt selbe gut um, salzt sie genügend, und giesst so viel heisses Wasser darauf, dass die Erdäpfel ganz überdeckt werden. Dieselben dürfen später aber blos aufgeschüttelt werden und dies so lange, bis sie weich geworden, wobei man darauf achte, dass sie so ziemlich viel Tunke behalten.

Paprizirte Kalbsleber.

Zu ½ Kilogr. Kalbsleber nimmt man eine grosse Zwiebel, die semmelbraun gedünstet wird, gibt ½ Caffeelöffel voll **echten Königs-Paprika** darein, rührt selbe um und legt die in fingerdicke Scheiben geschnittene und mässig gesalzene Kalbsleber hinein, rüttelt sie um, lässt sie im eigenen Saft eine Weile kochen und gibt 2 Decil. Wasser darauf, womit sie noch 10 Minuten sieden muss, wonach die Leber servirt wird.

Paprikás-Sulz (Kocsonya).

Man nimmt das Gekröse einer Gans, oder Füsse, Kopf und Ohren vom Kalb, oder auch dieselben Theile des Schweines, giesst darauf Wasser wie zu einer Fleischsuppe, gibt mässig Salz und einige Zähne Knoblauch darein und lässt das Wasser zur Hälfte versieden. Sodann wird das Fett abgeschöpft, ein Messerspitz voll von **echtem ungar. Königs-Paprika** daraufgegeben und sogleich mit etwas früher vom „Jungen" entnommener Suppe abgelöscht. Das Gekröse wird dann auf einen Teller gelegt, der Saft durchgeseiht und darauf gegossen und obenauf der paprizirte Saft gegeben. Nachdem wird es auf kaltem Orte zum Stocken gebracht und in gut gestocktem Zustande servirt.

Paprika-Suppe (Paprikás leves).

Man siedet 2 Deka gedörrte Champions in 2 Liter Wasser, lässt selbe genügend weich werden, macht dann mit einem Esslöffel voll Fett eine lichte Einbrenn, dünste damit ein Viertel von einer mittelgrossen Zwiebel, gibt einen guten Messerspitz voll **echt ungar. Prima Königs-Paprika** und etwas fein gehackte Petersilie darein, rührt es schnell um und giesst das Wasser mit den Champions darauf; indem man dies Alles gut durcheinander gerührt, lässt man es aufsieden, wo dann 5 Deka von dem echten Tarhonya eingekocht werden. Man gibt dann in die Servir-Suppenschüssel 3 Esslöffel voll Rahm, welcher mit der dareingegossenen Suppe verrührt und so aufgetragen wird.

Tarhonya

als Mehlspeise oder Garnirung.

Zu ½ Kilogr. Tarhonya nimmt man 2 gehäufte Esslöffel voll Fett, lässt es recht heiss werden und gibt den Tarhonya hinein, der unter öfterem Aufrühren semmelbraun werden muss. Man gebe sodann eine mittelgrosse, feingehackte Zwiebel darein und röste den Tarhonya so lange, bis die Zwiebelstückchen gelb werden, löscht sie hernach mit 1 ½ Liter siedendem Wasser ab, gibt genügend Salz, etwas Paprika und feingehackte grüne Petersilie hinein und lässt sie zugedeckt unter mehrmaligem Aufrühren ganz verdünsten, so dass sie recht körnig werden.

Beim Anrichten streut man noch obenauf etwas grüne Petersilie.

Paprikás-Tarhonya.

Zu ½ Kilogr. Tarhonya nimmt man ein eigrosses Stück Fett, dünstet darin eine grosse Zwiebel, lässt sie schön gelb werden und gibt dann 2 Messerspitzen voll **echten Königs-Paprika** dazu, rührt es um und löscht es mit 2 Liter kaltem oder warmen Wasser ab. Nachdem es noch erforderlichermassen gesalzen wurde, lässt man es aufsieden, gibt dann den Tarhonya hinein, der so lange sieden muss, bis sich das Wasser eindünstet und der Tarhonya locker verdichtet hat. Nach Belieben werden auch Speckwürfel oder Würstelstückchen mitgedünstet.

Weitere Verwendung von
Paprika und Tarhonya.

Unser **Tarhonya** eignet sich auch noch zum Einkochen in **Butter-, Milch-, Fleisch-,** und derlei **Suppen.**

Ferner als **Garnirung,** laut vorerwähnter Bereitung, auf **Beefsteaks, Lungenbraten, Jägerbraten, Rahmschnitzel, Reh-Filet, Gulyas, Kalbs-** und **Hühner-Pörkölt** u. dgl. m.

Unser **echt ungarischer Königs-Paprika** wird auf folgende Speisen mit einem, eine nachhaltig würzige und die Verdauung fördernde Wirkung erzielenden Resultat vorzügliche Anwendung finden:

Zu jeder Art Suppe als: **Gerstel-, Fasten-, Erdäpfel-, Butter-, Erbsenpuree-, Fischsuppe** und zur Bereitung jeder Art Würste, die durch Paprika erst den rechten angenehm würzigen Geschmack bekommen.

Ferner auf allen Gattungen **Eierspeisen,** kernweichen oder hartgesottenen **Eiern,** auf geräuchertem **Speck, Schinken, Salami, Käse;** auf jeden kalten Braten, wie: **Schweins-, Lamms-, Kalbs-, Indian-, Hendel-, Gans-** und **Entenbraten;** auf **Rinds-, Kalbs-** und **Gänseleber;** auf **Gurken-, Speck-, Kraut,- Erdäpfel-** und dgl. **Salaten;** auf **Zuckermelonen, Butterbrod,** auf natureingebrannte Gemüse, wie: **Erdäpfel, Erbsen** oder **Fisolenpurée, Kohlkraut, Spinat** u. dgl. überhaupt auf jeder fetten, blähenden oder schwer verdaulichen Speise.

!! Wichtig für Selcher und Metzger !!

Bekanntlich wird durch Anwendung von **echtem Königspaprika** in Würsten aller Art deren Wohlgeschmack u. Conservirungsfähigkeit wesentlich erhöht.

Von vorzüglicher Wirkung gegen **Magenbeschwerden** ist der sehr angenehm mundende

Paprika-Liqueur

der folgendermassen bereitet wird:

Man nimmt 7 Deka von unserem **Prima Königs-Paprika,** versetzt denselben mit ½ Liter feinstem rectifizirten Sprit. Dann lässt man ½ Kilogr. Zucker in ½ Liter Wasser aufsieden und wenn der Zucker vollständig aufgelöst ist, leert man die Auflösungen in ein Gefäss zusammen, gibt dazu 2 Deka Zuckercouleur gemengt mit Cochenille und schüttelt das Ganze sehr gut durcheinander. Wenn diese Flüssigkeit vollständig abgekühlt ist, wird sie filtrirt und man erhält einen exquisiten Liqueur von schöner rubinrother Farbe.

Einige Auszüge aus unserem Brief-Archive folgen hier:

SECRETARIAT
Sr. kais. u. kön. Hoheit Erzherzog
Carl Ludwig.

Wien, 6. Dezember 1890.

Sr. Wohlgeboren
Herrn Robert Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.

Ihre k. und k. Hoheit die durchlauchtigste **Frau Erzherzogin Maria Theresia** geruhten das anlässlich des Deutschen Kaiser-Besuches eingesendete Huldigungs-Bouquetchen dankend und gnädigst entgegenzunehmen.

Im höchsten Auftrage
Dr. Ritter von Cathrein.

SECRETARIAT
Sr. kais. kön. Hoheit Kronprinz
Erzherzog Rudolf.

An Sr. Wohlgeboren
Herrn Robert Schlesinger etc. etc.

Ich bin beauftragt, Ihnen zu eröffnen, dass die Qualität Ihres Königs-Paprika eine ganz vorzügliche ist und vollste Befriedigung allseits gefunden.

Diesem füge die Bitte bei, Ihre Rechnung behufs Begleichung an das Secretariat gelangen zu lassen und weiteren Aufträgen gewärtig zu sein.

Der Leiter des Secretariats Sr. k. k. Hoheit:
Spindler m. p., Oberstl.

Sr. Wohlgeboren Herrn Robert Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.

Ihre k. und k. Hoheit die durchlauchtigste **Frau Kronprinzessin Witwe Erzherzogin Stephanie** beauftragen mich, Euer Wohlgeboren für die durch Darbringung Ihrer wohlbekannten Paprika-Bouquetchen bethätigte loyale Huldigung Höchstihren gnädigsten Dank auszudrücken.

Der Obersthofmeister Ihrer k. und k. Hoheit:
Bellegarde m. p.

Alcsúth, am 14. October 1890.

Sr. Wohlgeboren Herrn Robert Schlesinger, Wien.

Im höchsten Auftrage Seiner kaiserlichen und königlichen Hoheit des durchlauchtigsten Herrn **Erzherzogs Josef** theile ich Euer Wohlgeboren mit, dass Höchstderselbe die eingesendeten Huldigungs-

Bouquetchen mit gnädigstem Danke huldvollst anzunehmen geruhten.

Hochachtungsvollst

Ludwig Arendt m. p.
erzherzogl. Hausofizier.

Pressburg, am 13. October 1890.

Euer Wohlgeboren!

Die Seiner kaiserlichen und königlichen Hoheit dem durchlauchtigsten Herrn Feldmarschall-Lieutenant **Erzherzog Friedrich** überreichten zierlichen Huldigungs-Bouquetchen wurden von Höchstdemselben angenommen; ich wurde gleichzeitig beauftragt, Euer Wohlgeboren Höchstdessen Dank hiefür zum Ausdruck zu bringen.

Euer Wohlgeboren ergebenster

v. Hascha m. p., Secretär.

Creisau, d. 13. 10. 90.

Euer Wohlgeboren

sage ich meinen besten Dank für die mir freundlichst übersandten Huldigungs-Bouquetchen, sowie für die dieselben begleitenden liebenswürdigen Worte.

Sehr ergebenst

Gr. Moltke m. p., Feldmarschall.

SPECIALBUREAU DES REICHSKANZLERS.

Berlin, den 21. October 1890.

Euer Wohlgeboren bin ich beauftragt, für die Sendung vom 10. d. M. den verbindlichsten Dank des Herrn **Reichskanzlers** auszusprechen.

Ebmeyer m. p.,
Hauptmann und Adjutant.

Wien, am 6. October 1890.

Sr. Wohlgeboren Herrn Robert Schlesinger
Besitzer der Ersten ungarischen Paprika-Niederlage etc. etc.

Euer Wohlgeboren haben mir den Betrag von fünfzigvier (54) Gulden österr. Währ. als Erträgniss der Vermiethung der Fenster Ihrer Wohnung beim Einzuge **des Deutschen Kaisers** für arme Kranke übermittelt.

Ich beehre mich, Euer Wohlgeboren für diese neuerliche Spende im Namen des Gemeinderathes meinen verbindlichsten Dank auszusprechen.

Mit dem Ausdrucke vorzüglichster Hochachtung zeichnet

Prix m. p., Bürgermeister.

Herrn Robert Schlesinger, Wien. Wien.

Es gereicht mir zu ganz besonderem Vergnügen, Ihnen mittheilen zu können, dass der seit Langem in meiner Küche in Verwendung stehende, von Ihnen bezogene Königs-Paprika sich in jeder Hinsicht bestens bewährt hat, so dass ich nicht umhin kann, Ihnen meine Anerkennung als Fachmann hiemit auszusprechen und Ihr Product allen Interessenten auf's Beste zu empfehlen.

Achtungsvoll **Eduard Sacher**
Hoflieferant Ihrer Majestäten des Kaisers von Oesterreich u. des Königs von Serbien, Hotelier.

Herrn Robert Schlesinger.

Ihren Königs-Paprika seit lange in meiner Behausung verwendend, habe ich solchen als das geschmackhafteste und gesündeste Gewürz kennen gelernt und bin gerne bereit, Ihnen dies auf Ihren Wunsch hiermit zu eröffnen. Achtungsvoll

Carl Freiherr von Rokitansky
k. k. Univ.-Prof., Director d. Maria Theresien-Hospitales, Besitzer des kais. öst. Franz Josef-Ordens.

Sr. Wohlgeboren Herrn Robert Schlesinger, Wien. Wien.

Sr. Durchlaucht der Prinz Emil von Fürstenberg hat bei seiner letzten Anwesenheit in Wien eine Büchse von Ihrem Königs-Paprika gekauft und mir zum Versuche übergeben. Ich habe gefunden, dass derselbe von vortrefflicher Qualität ist, jedenfalls der beste, den ich bisher verwendete; auch Seiner Durchlaucht der Prinz und die Frau Prinzessin haben sich sehr lobend über Ihren vorzüglichen Paprika ausgesprochen und mich beauftragt, gleich Bestellung davon zu machen, demnach ich Sie um Zusendung von vier grösseren Büchsen per Post ersuche. Ich werde auch nicht unterlassen, Ihren Paprika meinen Collegen und Bekannten auf's Wärmste zu empfehlen.

Hochachtungsvoll **Illing** m. p.
Küchenchef Sr. Durchlaucht des Prinzen Emil zu Fürstenberg.

Herrn Robert Schlesinger, Wien. Prag.

Den mir vorige Woche freundl. gesandten Paprika und Tarhonya habe ich versucht und in jeder Beziehung vorzüglich befunden; einer gleichen Beurtheilung schliessen sich Alle an, die hievon gekostet. Sie können versichert sein, dass Ihre Waare der Prima

Qualität wegen, zur allseitigen Abnahme empfohlen werden kann. Sobald ich aber auch mit meinem noch genügendem Vorrathe zu Ende sein sollte, werde nicht säumen, erneuerte Bestellung zu veranlassen, womit ich zeichne

Achtungsvoll

Ottokar von Zdekauer
k. u. k. Seeoffizier d. R.

Herrn Robert Schlesinger, Wien. Hamburg.

Vor einigen Tagen sah ich im Schaufenster einer hiesigen Delicatessenhandlung nette Blechdosen mit Ihrem Paprika und als ich denselben versuchte, fand ich ihn ausgezeichnet. Nachdem es nun ausser allem Zweifel steht, dass dieser Artikel, hier einmal eingeführt, riesigen Absatz finden wird, ersuche ich Sie, mir postwendend 50 Stück Ihrer kleinsten Büchsen per Nachnahme zu senden.

Inzwischen empfehle ich mich achtungsvoll

Albert Gehmeyer.

Herrn Robert Schlesinger, Wien. Wien.

Ihrem Prima Königs-Paprika, den ich schon lange in meiner Küche verwende, kann ich nur vollstes Lob spenden. Die damit bereiteten Speisen munden meinen Gästen vorzüglich.

Dies mit Vergnügen anerkennend, zeichne achtungsvoll

Franz Hartmann
Franz Leidinger's Nachfolger
Restaurateur.

Mein lieber Paprika, Schlesinger! Schreckenstein.

Schicken Sie mir gleich wieder 3 Kilo Königs-Paprika! Ich muss Ihnen sagen, dass meine Gäste, seitdem ich nach Ihren Kochbuch-Recepten und mit Ihrem Paprika kochen lasse, in der ganzen Nachbarschaft bei mir das beste Gulyas finden. Kommen Sie, mein lieber Paprika-Schlesinger, mit Ihrer Frau einmal heraus auf's Land und trinken's ein Glaserl guten Tropfen.

Es grüsst Sie Ihr alter Bekannter

Jakob Wozilka
Bahnhof-Restaurateur.

Euer Wohlgeboren! Pöggstall.

Nachdem der bei Ihnen gekaufte „echt ungar. I. Königs-Paprika" von ausgezeichneter Qualität war, so ersuche ich Sie, mir fünf Dosen (à 40 kr.) von derselben Gattung gegen Postnachnahme zu senden. Mit Achtung **Anton Függer** m. p., Obj.

Adresse: Anton Függer, k. k. Oberjäger in Pöggstall, Niederösterr.

Paprika-Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.

An die Erste ungarische Paprika-Niederlage des Robert Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.

Berlin.

Sind Sie so freundlich und schicken Sie meinem Freunde 10 Kilo von Ihrem ausgezeichneten Paprika. Ich habe als Wiener Ihren Paprika kennen gelernt und bitte Sie, diesen Mann in Ihrer gewohnten Weise, gut und billig zu bedienen. Ich bitte Sie, auch einige Stück Schoten beizulegen. Schicken Sie die Waare per Nachnahme an: Restaurant **Pohl**

Charlottenstrasse Nr. 60. Berlin.

Nur sehr bald, denn der Paprika wird dringend gebraucht.

An die Erste ungarische Paprika-Niederlage. Paris.

Ihr echt ung. I. Königs-Paprika wird in meiner Küche seit längerer Zeit verwendet und hat sich derselbe wirklich als vorzüglich erwiesen. Ich habe mich dadurch veranlasst gesehen, Sie mit diesem exquisiten Gewürze in meinen Bekanntenkreisen weiter zu recommandiren.

Diesmal ersuche Sie, mir wieder einige von Ihren grösseren Büchsen Paprika per Postnachnahme einzusenden, und bitte nur recht baldigst, da der Vorrath zur Neige ist.

Mit Achtung **Gräfin Laura Festetics.** m. p.

An die Erste ungarische Paprika-Niederlage. Venedig.

Senden Sie uns umgehend mittelst Postnachnahme wieder 5 Kilo Paprika. Unsern Gästen munden die mit Ihrem Paprika bereiteten Speisen vortrefflich und wurden wir schon vielfach um unsere Paprika-Bezugsquelle befragt. Achtungsvoll

Bauer & Grünwald, Hoteliers und Restaurateurs.

Herrn Robert Schlesinger, Wien. Liezen, Steiermark.

Nachdem der von Ihnen bezogene Vorrath von echtem ungar. Königs-Paprika bereits erschöpft ist und hierorts allseitig wieder gewünscht wird, so ersuche ich, mir mittelst Postnachnahme acht Büchsen (à 15 kr.) echten I. Königs-Paprika, ferner 1 oder 2 Kilo Tarhonya zu senden. Habe früher meinen Bedarf immer persönlich in Ihrer Niederlage geholt, nachdem ich aber nunmehr nach Ober-Steiermark versetzt wurde, muss ich schon ersuchen, mir meinen Bedarf mittelst Post zukommen zu lassen.

Achtungsvoll ergebenst **August Jira** m. p.

k. k. Steuer-Einnehmer.

Paprika-Schlesinger, Wien, Wallfischgasse 2.

Die Wissenschaft über den Paprika.

So weit es die Sprachforschung ermittelte, begegnet man der Paprikapflanze zum erstenmale im Sanscrit unter der Bezeichnung „pilpil", was darauf schliessen lässt, dass die Heimat derselben Ostindien sei. Viele Gelehrte widerstreiten aber dieser Ansicht und behaupten, der Paprika sei aus Amerika herübergebracht worden. Dies wird jedoch in vielen Fachschriften berühmter Gelehrter widerlegt. Schon Theoprastus, der über 500 Heilpflanzen beschreibt, schildert in seinem, in Amsterdam im Jahre 1644 erschienenen Buche „Theoprasti Eresii Historia plantarium lib. IX" etc. etc. die Paprikapflanze, die er: „cardamonium" unter die Medicinalpflanzen zält. Schon die römischen Schriftsteller erwähnen den Paprika als Medicinal-Gewächs. Was Plinius unter „Siliquastrum" oder „Piperitas" beschrieb, erkannten Schriftsteller des 18ten Jahrhunderts als Paprika, daher auch die Bezeichnung: „Siliquastrum plinii" für viele Medicinalkräuter gebräuchich wurde.

Wenn man die Werke der alten und neuen Literatur mit Bezug auf die Paprikapflanze vergleicht, so gelangt man zu folgenden Conclusionen:

Dass es sowohl in der alten Welt, als auch in Amerika selbstständige Gattungen gibt;

Dass wir die erste unmittelbare Auffindung von Paprika der Reise Vasco de Gamas nach Ostindien verdanken;

Dass die amerikanischen Paprika-Gattungen erst später herübergebracht wurden;

Schliesslich aber, dass der Paprika zu allen Zeiten und in allen Ländern von der ärztlichen Wissenschaft als Arzneimittel in des Wortes ureigenster Bedeutung anerkannt wurde.

Kein Wunder also, dass sich der Paprika auch als Gewürz die Welt eroberte, da er als solches nicht nur als das geschmackhafteste sondern vermöge seiner Heilsubstanzen auch als das gesündeste sich in eclatantester Weise bewährte.

Dass diese Ueberzeugung aber im Publikum Platz greift, hiefür spricht am glänzendsten der Umstand, dass wir mit dem Verkaufe unseres **Königs-Paprika's** die **5te Million Büchsen** überschritten haben.

PREISE

von unserem echt ungarischen

Ia KÖNIGS-PAPRIKA.

Feinst pulverisirt:

In Blechdosen mit Streuer zu 6, 10, 15, 40, 70 kr. und fl. 1.80 bis fl. 2.20, ab hier, gegen Nachnahme.

ENGROS-ABNEHMERN
entsprechender Rabatt.

Denselben in loser Verpackung für Wiederverkäufer von 1 Kilogr. bis zum Originalballen, zu sehr ermässigten Preisen.

In Schoten, getrocknet, elegirt, nur von ½ Kilogr. aufwärts, berechnen wir ebenfalls nach der Grösse der Abnahme.

K. u. k. Militär und k. k. Beamten ärarischer Anstalten

Rabatt.

Buchdruckerei u. Lithographie S. Guttmann, Wien, II