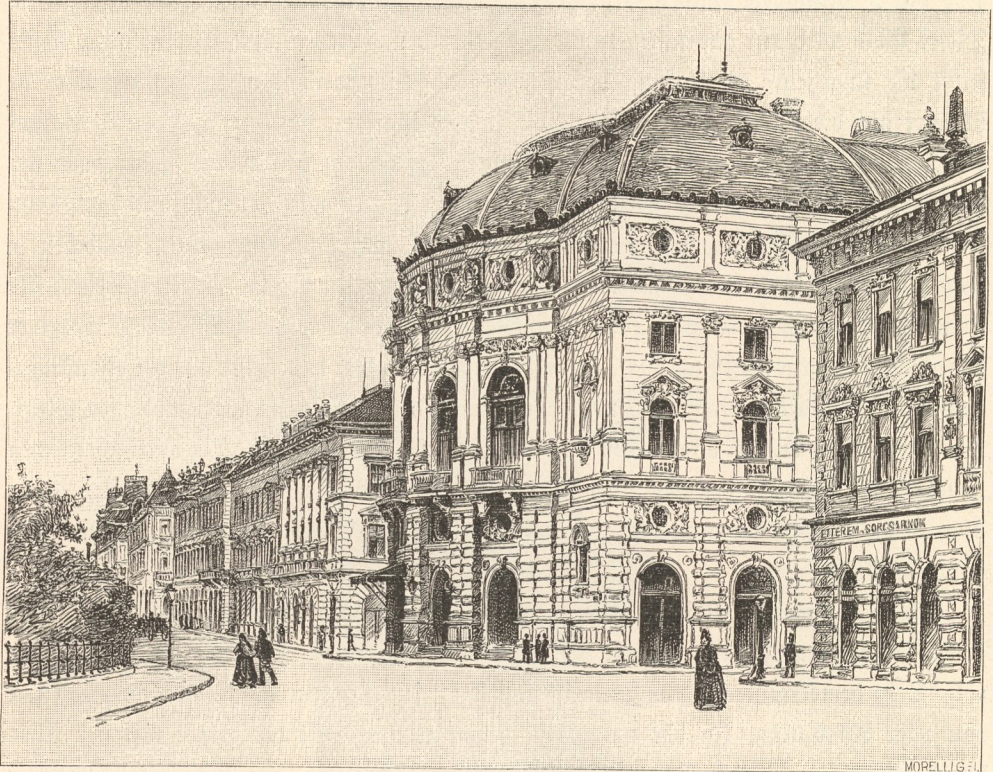


leichte „Kräcker“, der sogenannte „Buczkaer“ (buczka = Sandhügel), der in der Szegediner Volksküche eine große Rolle spielt.

Diese Szegediner Küche aber ist so beschaffen, daß es heller Undank wäre, leichtthin über sie hinwegzugehen. Sie besitzt eine ganze Reihe von Specialitäten. Vor Allem das weltberühmte Fisch-Paprikás, an dem sich der Eingeborne von der Wiege bis zum Sarge nicht satt ist: man versteht es hier bei dem großen Überfluß an Fischen vorzüglich



Das Theater zu Szegedin.

zuzubereiten, indem man verschiedene Fischsorten zerstückelt und durcheinander in den Kochkessel wirft, nicht ohne daß ein alter Fischersmann, der noch Latein studirt hat, halbblaut die Beschwörungsformel dazu brummt: „habeat colorem, odorem et saporem“. Auch das Sauerkraut („gefülltes Kraut“ heißt in Szegedin „szárma“) weiß man hier stilgerecht zu behandeln nach dem Spruch: „eine Reihe Öhrchen, eine Reihe Schnäuzchen, eine Reihe Fettes, eine Reihe Füllsel“. Und dann erst das köstliche Tarchonya, die feine „Apfelpita“, das Hühnerpaprikás in „langem“ Saft mit gezupften Nockerln (Zweckerln), ein Gericht, dessen Geheimniß wohl in dem eigenartigen Wohlgeschmack des Szegediner Paprikás begründet ist.