



universität
wien

DIPLOMARBEIT / DIPLOMA THESIS

Titel der Diplomarbeit / Title of the Diploma Thesis

„Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen“

verfasst von / submitted by

Aleksandra Tanasković

angestrebter akademischer Grad / in partial fulfilment of the requirements for the degree of

Magistra der Philosophie (Mag. phil.)

Wien, 2021 / Vienna, 2021

Studienkennzahl lt. Studienblatt /
degree programme code as it appears on
the student record sheet:

UA 190 333 365

Studienrichtung lt. Studienblatt /
degree programme as it appears on
the student record sheet:

Lehramtsstudium, UF Deutsch, UF B/K/S

Betreut von / Supervisor:

Univ. Prof. Mag. Dr. Dr. h.c. Michael Moser

Danksagung

An dieser Stelle danke ich zunächst meinem Betreuer Univ. Prof. Mag. Dr. Dr. h.c. Michael Moser, dessen Lehre mich während meines Studiums beeindruckt hat, und der mich im Zuge der Entstehung dieser Arbeit mit positiven Anregungen und fachlichen Ratschlägen unterstützt hat.

Mein besonderer Dank gilt meinen Eltern, Vesna und Aleksandar, die mich dabei unterstützt haben, meinen Träumen zu folgen und die mir das Studieren in Wien, weit weg von meiner Heimatstadt Belgrad, ermöglicht haben. Ich danke auch meinen jüngeren Brüdern, Vuk und Andrija, für ihre Unterstützung und Besuche in Wien, die ich immer kaum erwarten konnte. Sehr dankbar bin ich auch meiner besten Tante Vera, die mir das Vergnügen gegeben hat, dieses Kapitel meines Lebens mit ihr zu verbringen und die mir immer beiseite gestanden ist.

Ein weiterer Dank für die Unterstützung und das Vertrauen in mich gilt meinem Freund Matija, der mich in Momenten der Verzweiflung mit seinen Worten immer wieder beruhigt, ermutigt und auf den richtigen Weg gebracht hat. Herzlich bedanke ich mich auch bei seiner Familie für die Unterstützung, besonders bei seiner lieben Mama Tamara.

Zu guter Letzt danke ich allen meinen Uni-Freundinnen, die mir während meines Studiums zur Seite gestanden sind. Ein großer Dank geht an meine Lehramt-Diplom-Genossin Viktoria für die Zeit, die sie dem Korrekturlesen meiner Arbeit gewidmet hat. Für langjährige „Fehlerjagd“, oft in wenigen Minuten vor dem Ende der Abgabefrist, und die treue Begleitung danke ich ebenfalls meinem lieben Trio – Magdalena, Daniela und Emra.

Diese Diplomarbeit widme ich meiner Mama, der Schöpferin meiner Lieblings-
speisen und -torten, in denen Hauptzutat die Liebe ist.

Eidesstaatliche Erklärung

Matrikelnummer: 01207706

Zuname: Tanasković

Vorname(n): Aleksandra

Studienkennzahl: UA 190 333 365

Ich erkläre eidesstattlich, dass ich die Arbeit selbständig angefertigt, keine anderen als die angegebenen Hilfsmittel benutzt und alle aus ungedruckten Quellen, gedruckter Literatur oder aus dem Internet im Wortlaut oder im wesentlichen Inhalt übernommenen Formulierungen und Konzepte gemäß den Richtlinien wissenschaftlicher Arbeiten zitiert, durch Fußnoten gekennzeichnet bzw. mit genauer Quellenangabe kenntlich gemacht habe.

24.03.2021

Datum

A handwritten signature in blue ink, reading "A. Tanasković", written over a horizontal line.

Unterschrift

Inhaltsverzeichnis

Gendergerechte Formulierung	10
Abstract (Deutsch)	11
Abstract (English)	12
Abkürzungsverzeichnis	13
1. Einleitung	14
1.1. Themenfindung	14
1.2. Gegenstand und Ziele der Arbeit	14
1.3. Vorgehensweise	15
2. Theoretischer Rahmen	16
2.1. Der Sprachkontakt	16
2.1.1. Begriffserklärung	16
2.1.2. Auslöser für den Sprachkontakt	17
2.2. Das Lehnwort	18
2.2.1. Begriffserklärungen	18
2.2.2. Gründe für die Wortentlehnung	19
2.2.3. Wege der Wortentlehnung	19
2.2.4. Wortentlehnungsprozesse nach Filipović	20
3. Serbische Küche unter fremdem Einfluss	23
4. Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen	25
4.1. Turzismen	25
4.1.1. Begriffserklärung	25
4.1.2. Historischer Hintergrund	25
4.1.3. Türkische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen	26
4.1.4. Adaption kulinarischer Turzismen	29
4.1.5. Turzismen in serbischen Kochbüchern	34

4.2. Germanismen	37
4.2.1. Begriffserklärung	37
4.2.2. Historischer Hintergrund	37
4.2.3. Deutsche Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen	39
4.2.4. Adaption kulinarischer Germanismen	41
4.2.5. Germanismen in serbischen Kochbüchern.....	45
4.3. Hungarismen	47
4.3.1. Begriffserklärung	47
4.3.2. Historischer Hintergrund	47
4.3.3. Ungarische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen.....	48
4.3.4. Adaption kulinarischer Hungarismen	50
4.3.5. Hungarismen in serbischen Kochbüchern	55
4.4. Romanismen	56
4.4.1. Begriffserklärung	56
4.4.2. Historischer Hintergrund	57
4.4.3. Romanische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen	59
4.4.4. Romanismen in serbischen Kochbüchern.....	71
4.6. Russizismen	72
4.6.1. Begriffserklärung	72
4.6.2. Historischer Hintergrund	72
4.6.3. Russische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen.....	74
4.6.3. Adaption kulinarischer Russizismen.....	75
4.6.3. Russizismen in serbischen Kochbüchern.....	81
4.7. Anglizismen	81
4.7.1. Begriffserklärung	81
4.7.2. Historischer Hintergrund	82
4.7.3. Englische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen	82

4.7.4. Adaption kulinarischer Anglizismen	84
4.7.5. Anglizismen in serbischen Kochbüchern.....	91
4.8. Grafische Darstellung kulinarischer Lehnwörter im Serbischen	91
5. Kulinarische Entlehnungen in der serbischen Phraseologie	94
5.1. Turzismen.....	95
5.2. Germanismen	99
5.3. Hungarismen	101
5.4. Romanismen.....	101
5.5. Russizismen.....	103
5.6. Anglizismen	105
6. Kulinarische Lehnwörter in der serbischen Literatur	105
7. Zusammenfassung und Ausblick	124
Zusammenfassung (Serbisch)	127
Literaturverzeichnis	129
Internetquellen	132
Abbildungsverzeichnis.....	133
Anhang.....	134
1. Verzeichnis der Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen.....	134
2. Alphabetisches Verzeichnis kulinarischer Lehnwörter aus dem Glossar	178

Gendergerechte Formulierung

In der vorliegenden Arbeit wird auf die gendergerechte Formulierung geachtet.

Für die einfachere Lesbarkeit wurden die Begriffe „Serben“, „Kroaten“ etc. verwendet, wobei sowohl männliche als auch weibliche Personen damit gemeint sind.

Alle weiteren Bezeichnungen sowohl in das männliche als auch in das weibliche Geschlecht übertragen. Wurde ansonsten nur eine bestimmte Form benutzt, wird auch nur das verwendete Geschlecht gemeint.

Abstract (Deutsch)

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit Lehn- und Fremdwörtern in serbischer Sprache, die thematisch mit dem Bereich der Kulinarik verwandt sind. Es wurde untersucht, aus welchen Sprachen die kulinarischen Entlehnungen in die serbische Sprache übernommen und wie sie der serbischen Sprache phonetisch, orthographisch, morphologisch und semantisch angepasst wurden. Da es kein Wörterbuch kulinarischer Lehnwörter im Serbischen gibt, bestand das Ziel der Arbeit darin, diese zu finden und an einem Ort zu vereinen. Nach Entlehnungen wurde aus sieben Sprachen gesucht und die Lexeme wurden in vier vordefinierten Kategorien unterteilt. Es wurde eine umfassende Analyse der vorhandenen etymologischen und Fremdwörterbücher durchgeführt, wobei alle kulinarischen Lehnwörter herausgegriffen und ihre Bedeutung sowie ihre etymologische Herkunft dann verglichen wurden. Die Arbeit bietet eine kategorisierte Sammlung von 360 Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik und zeigt die Geschichte des sprachlichen Kontakts zwischen der serbischen Sprache und den Sprachen, aus denen diese Wörter stammen.

Schlüsselwörter: *Sprachkontakt, Wortentlehnung, Lehnwörter, Kulinarik, Turzismen, Germanismen, Hungarismen, Italienismen, Gallizismen, Russizismen, Anglizismen, Adaption*

Abstract (English)

The present work deals with borrowed and foreign words in the Serbian language, which are thematically related to the field of cuisine. It was investigated from which languages the culinary loanwords were adopted into the Serbian language and how they were phonetically, orthographically, morphologically and semantically adapted to the Serbian language. Since there is no dictionary of culinary loanwords in Serbian, the aim of the work was to find them and bring them together in one place. Loanwords were searched for from seven languages and the lexemes were divided into four predefined categories. A comprehensive analysis of the existing etymological and foreign dictionaries was carried out, whereby all culinary loanwords were singled out and their meaning as well as their etymological origin were then compared. The work offers a categorized collection of 360 loanwords from the culinary field and shows the history of linguistic contact between the Serbian language and the languages which these words originate from.

Key words: language contact, borrowed words, loanwords, cuisine, Turcisms, Germanisms, Hungarisms, Italianisms, Gallicisms, Russicisms, Anglicisms, adaptation

Abkürzungsverzeichnis

arab.	arabisch
bzw.	beziehungsweise
chin.	chinesisch
dt.	deutsch
engl.	englisch
f.	Femininum
fr.	französisch
gr.	griechisch
ital.	italienisch
Jh.	Jahrhundert
kroat.	kroatisch
lat.	lateinisch
m.	Maskulinum
mhd.	mittelhochdeutsch
n.	Neutrum
o.	oder
o. Ä.	oder Ähnliches
österr.	österreichisch
pers.	persisch
Pl.	Plural
russ.	russisch
serb.	serbisch
Sg.	Singular
span.	spanisch
tschech.	tschechisch
türk.	türkisch
u.	und
ung.	ungarisch
usw.	und so weiter

1. Einleitung

Der Einfluss unterschiedlicher Kulturen hat das kulinarische Angebot in Serbien durch die vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderte stark verändert und bereichert. Die Namen zahlreicher Gerichte fanden aber den Platz nicht nur in den Küchen der Serben, sondern verwurzelten sich auch tief in der serbischen Sprache.

1.1. Themenfindung

Die Inspiration für dieses Thema habe ich in meinem langjährigen Hobby gefunden, das aus Kochen und Backen besteht und das ich mit einem anderen Bereich verbinden wollte, der mich gleichermaßen inspiriert und interessiert, nämlich mit Sprachen und Sprachkontakten. Im Rahmen meines Studiums hatte ich die Möglichkeit, Grundkenntnisse über die Kontakte slawischer Völker mit anderen Kulturen und deren Auswirkungen auf ihre Sprachen zu erwerben, was mir geholfen hat, die Sprachwelt der Slawen zu verstehen und weiteres Interesse an diesem Thema geweckt hat, vor allem wenn es um den Bereich der Kulinarik geht. Meiner Meinung nach liegen darin unzählige Möglichkeiten für die Forschung – einerseits in dem Kolorit und dem Geschmack von Lebensmitteln an Marktständen, der Vielfalt zwischen süßen und herzhaften Gebäcken und Kuchen in Konditoreitheken und dem Geruch von Gewürzen aus der ganzen Welt sowie andererseits in Namen dieser Leckereien, die seit Jahrhunderten gesammelt werden und deren Ursprung und etymologische Bedeutung in Wörterbüchern aufgezeichnet wurden.

1.2. Gegenstand und Ziele der Arbeit

Die vorliegende Arbeit beschäftigt sich mit Lehn- und Fremdwörtern in serbischer Sprache, die thematisch mit dem Bereich der Kulinarik verwandt sind. Es wird untersucht, aus welchen Sprachen die kulinarischen Entlehnungen in die serbische Sprache übernommen wurden und wie sie der serbischen Sprache phonetisch, orthographisch, morphologisch und semantisch angepasst wurden. Ein weiteres Ziel der Arbeit ist es, einen Einblick in die geografischen und historischen Umstände Serbiens und des serbischen Volkes zu geben. Außerdem möchte ich in meiner Arbeit alle kulinarischen Entlehnungen, die in Wörterbüchern aus dem Korpus zu fin-

den sind, in Form eines Glossars vereinen, das nach den Sprachen unterteilt wird, mit denen das Serbische im Laufe der Zeit in Kontakt gestanden ist.

1.3. Vorgehensweise

Im einleitenden Teil meiner Arbeit, beziehungsweise im Kapitel 2, setze ich mich mit den wichtigsten theoretischen Grundlagen, die für die Analyse von Lehnwörtern erforderlich sind, auseinander. Neben der skizzierten zentralen Terminologie werden dort die von Rudolf Filipović festgelegten Prinzipien der Adaption von Lehnwörtern erläutert, nach denen kulinarische Lehnwörter auf phonologischer, orthographischer, morphologischer und semantischer Ebene analysiert werden. Kapitel 3 bietet einen kurzen allgemeinen Einblick in die serbische Küche, die von verschiedenen Völkern beeinflusst wird, während Kapitel 4 den wichtigsten und umfangreichsten Teil dieser Arbeit darstellt. Das vierte Kapitel wird in 7 Unterkapitel unterteilt, in denen 7 Sprachen analysiert werden. Diese Sprachen umfassen: Türkisch, Deutsch, Ungarisch, Italienisch, Französisch, Russisch und Englisch. Für eine klarere Übersicht und eine einfachere Orientierung werde ich die kulinarischen Lehnwörter aus diesen Sprachen in vier Kategorien einteilen: 1) Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate; 2) salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte; 3) Desserts und süße Gebäcke sowie 4) Getränke. Da das etymologische Wörterbuch der serbischen Sprache noch nicht vollständig geschrieben und veröffentlicht wurde¹, sollte „Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika“ von Petar Skok, als Hauptquelle für die Bestimmung der Herkunft der Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen verwendet werden. „Veliki rečnik stranih reči i izraza“ von Klajn und Šipka aus dem Jahr 2008 und „Leksikon stranih reči i izraza“ von Vujaklija aus dem Jahr 1980 sollten die Hauptquellen für die Suche nach Lehn- und Fremdwörtern darstellen. Wenn es um die oben genannten Adaptionsniveaus geht, wird es herausfordernd sein, die Adaption von Turzismen zu analysieren, da in keinem Werk des Korpus, Turzismen auf der Grundlage von Filipovićs Theorie über die Prinzipien der Adaption von Lehnwörtern untersucht wurden. Der letzte Teil meiner Arbeit dient zur Darstellung kulinarischer Entlehnungen in der Phraseologie und Literatur der serbischen Sprache.

¹ Bisher gibt es nur drei Bände von Aleksandar Loma et al., die von Institut za srpski jezik SANU: Srpska akademija nauka i umetnosti veröffentlicht wurden, und zwar Band 1: A, Band 2: Ba – Bd, Band 3: Be – Bj.

2. Theoretischer Rahmen

2.1. Der Sprachkontakt

2.1.1. Begriffserklärung

Damit eine Sprache ein Wort aus einer anderen Sprache entlehnen kann, muss es zuerst zu einem Kontakt zwischen diesen zwei Sprachen kommen. Diesen Kontakt nennt man Sprachkontakt, der Memićs Meinung nach, einen wichtigen Prozess und die Voraussetzung für „die Aufnahme und die Adaption des lexikalischen Materials einer Sprache in einer anderen Sprache“ darstellt (vgl. Memić 2006: 37). Laut Memić kann es zur Wortentlehnung ohne Kontakt zwischen den Sprachen überhaupt nicht kommen (vgl. ebd.: 37). Dementsprechend kann der Sprachkontakt als gegenseitige Beeinflussung zweier Sprachen definiert werden (vgl. Riehl 2018: 9). Riehl stellt jedoch fest, dass zwei Sprachen nur dann gegenseitig aufeinander einwirken können, wenn „zumindest ein Teil der Sprecher in den jeweiligen Sprachen zweisprachig ist“ (vgl. ebd.: 9). Mit anderen Worten, damit zwei Sprachen miteinander in Kontakt stehen und als Sprachen in Kontakt gekennzeichnet werden können, ist es notwendig, dass „sie von ein und denselben Personen abwechselnd gebraucht werden“ (vgl. Weinrich 1976: 15). Aus diesem Grund ist Weinreich der Ansicht, dass der Ort, an welchem der Sprachkontakt stattfindet, genau diese zwei- oder mehrsprachigen Personen sind, die abwechselnd zwei oder mehr Sprachen verwenden (vgl. ebd.: 15). Weinrich weist darauf hin, dass aufgrund der Beherrschung mehrerer Sprachen in der Rede dieser Personen, gewisse Abweichungen von den Normen der einen oder anderen Sprache auftreten, die er als sogenannte „Interferenzerscheinungen“ bezeichnet (vgl. ebd.: 15). Ihm zufolge sind Linguisten genau an diesen Erscheinungen und ihrem Konflikt mit den Normen, die jede der in Kontakt stehenden Sprache vorschreibt, besonders interessiert, und unter dem Begriff „Interferenz“ meint er „die Umordnung von Strukturschemata, die sich aus der Einführung fremder Elemente in die stärker strukturierten Bereiche der Sprache ergibt“ (vgl. ebd.: 15). Diese Bereiche umfassen in der ersten Zeile die phonologischen, morphologischen und syntaktischen Systeme der in Kontakt stehenden Sprachen sowie ihr Wortschatz (vgl. ebd.: 15). Bellmann definiert in seinem Werk „Slavotonica“ den Sprachkontakt als „kommunikative Seite des ethnischen Kontaktes, d. h. die ko-areale Existenz und Verwendung zweier (oder mehrerer) Sprachen“ und er vertritt die Ansicht, dass

eine vollständige Zweisprachigkeit der Sprecher*innen nicht erforderlich ist, damit der Sprachkontakt erfolgen kann (vgl. Bellmann 1971: 9). Worauf Memić hinweist ist, dass der Sprachkontakt nicht nur zwischen den Sprachen erfolgt, „sondern auch zwischen den Dialekten, beziehungsweise zwischen verschiedenen Varietäten ein und derselben Sprache“ (vgl. Memić 2006: 39).

2.1.2. Auslöser für den Sprachkontakt

Sprachen sind im Wandel der Zeit aus verschiedenen Gründen in Kontakt gekommen, daher gibt es zahlreiche Auslöser für den Eintritt in diesen Prozess, wobei Memić feststellt, dass diese meistens „außerlinguistisch“ sind (vgl. Memić 2006: 39). Ihm zufolge spiegeln sich ihre Ursachen in sozialen und historischen Änderungen wider, „die eine Sprachgemeinschaft betreffen und Kontakte mit anderssprachigen Gemeinschaften bewirken“ (vgl. ebd.: 39). Einer der häufigsten Auslöser für den Sprachkontakt ist die Migration, die laut Memić nicht in großem Umfang erfolgen muss, damit dieser stattfinden kann; denn eine sporadische Einwanderung ist hierbei ausreichend (vgl. ebd.: 39). In dieser Hinsicht muss es sich somit nicht zwingend um eine anderssprachige Gruppe handeln, deren Ziel es ist, ein bestimmtes Gebiet zu erobern (vgl. ebd.: 39). Ebenfalls weist Memić darauf hin, dass der Sprachkontakt nicht immer „physisch“ erfolgen muss, wie dies bei Migrationen und territorialen Eroberungen der Fall ist, sondern beispielsweise auch durch die Ausbildung, beziehungsweise durch das Erlernen einer Fremdsprache eintreten kann (vgl. ebd.: 39). Seiner Meinung nach sind die besten Beispiele hierfür einerseits die lateinische Sprache, die „im Mittelalter und in der frühen Neuzeit als lingua franca der gebildeten Leute in Europa fungierte“ und die, trotz der Tatsache, dass es zu dieser Zeit keine Latein-Erstsprachler*innen gab, gelernt wurde, um mit Sprecher*innen anderer Sprachen kommunizieren zu können. Andererseits nennt er auch die englische Sprache, die heutzutage viele Lebensbereiche umfasst (vgl. ebd.: 34).

2.1.3. Folgen des Sprachkontaktes

Soćanac weist darauf hin, dass Sprachkontakte unterschiedliche Konsequenzen für Sprachen die in Kontakt stehen, haben können und sowohl die oberflächliche lexikalische, als auch die strukturelle Entlehnung betreffen können, und fügt hinzu, dass der Kontakt zwischen Sprachen sogar zur Schaffung neuer oder zum Verschwinden bereits bestehender Sprachen führen kann

(vgl. Sočanac 2005: 9). Abhängig von dem Typen des Sprachkontakts und der darauf folgenden lexikalischen Entlehnung, die Bloomfield in eine kulturelle sowie eine intime Entlehnung unterteilt, können die Folgen phonologisch, morphologisch, semantisch und syntaktisch sein (vgl. ebd.: 9; Bloomfield 1970, zit. nach Sočanac 2005: 9).

Auf den Begriff Lehnwort, die Folgen und Wege der Wortentlehnung sowie auf die Prozesse ihrer Adaption der Empfängersprache wird im nächsten Unterkapitel näher eingegangen.

2.2. Das Lehnwort

2.2.1. Begriffserklärungen

Der Begriff *Lehnwort* wird von Duden als ein Wort definiert, welches aus einer Fremdsprache stammt und an die Aussprache, Schreibweise und Beugung der Sprache, die das Wort übernimmt, angepasst wird (vgl. Duden 2015: 1113). Unter *Entlehnung* versteht man die Übertragung von Wörtern aus einer Sprache in eine andere, was neben dem Transfer von lexikalischem Material oder grammatikalischen Konstruktionen, nach Lewandowski, auch zur „Bereicherung des Wortbestandes einer Sprache, eines Dialekts oder Idiolekts durch den Wortbestand einer anderen Sprache, eines anderen Dialekts oder Idiolekts“ führt (vgl. Lewandowski 1994: 263f). In Bezug auf die Übernahme von Wörtern aus einer anderen, beziehungsweise einer Fremdsprache, weist Møller jedoch darauf hin, dass zwischen Fremd- und Lehnwörtern differenziert werden muss. Hierbei führt er die folgenden drei Kategorien an: *fremde Wörter*, *Fremdwörter* und *Lehnwörter* (vgl. Møller 1933: 9). Wenn sich ein Wort ganz nach einem „ausländischen Sprachgut“ anfühlt, handelt es sich um ein fremdes Wort (vgl. ebd.: 9). Ist das Wort allerdings bereits ein Teil des Sprachschatzes und ist dementsprechend auch aus der heimischen Aussprache adaptiert, spricht man von einem Fremdwort, während bei einem Wort, welches vollständig assimiliert ist und im alltäglichen Gebrauch dieser Sprache, in die es übernommen wurde, verwendet wird, spricht man von einem Lehnwort (vgl. ebd.: 9). Bezüglich der Wortentlehnung führt Lewandowski Folgendes an:

„Betrachtet man die E. im Sinne von Lehngut oder Lehnwortschatzes als entsprechende Teilmenge des Gesamtwortschatzes [...], der aus sog. Erbwörtern, Neuwörtern und Lehngut besteht, dann läßt der Lehnwortschatz sich unterteilen in 1) Lehnprägungen (bei denen nur Bedeutungselemente entlehnt werden) mit a) Lehnübersetzungen (vag. lat. *compassio*, engl. *compassion*, dt. *Mitleid*, russ. *so-*

stradanie), b) Lehnübertragungen, c) Lehnschöpfungen und d) Lehnbedeutungen sowie 2) Lehnwörter (z. B. Büro usw.)“ (vgl. Lewandowski 1994: 264).

Unter dem Begriff Fremdwort versteht Lewandowski ein Wort, das aus einer Fremdsprache übernommen wurde und welches den Regeln des eigenen Sprachbaus folgt und nicht jenen der einheimischen Sprache (vgl. Hjelmslev 1968, zit. nach Lewandowski 1994: 264).

2.2.2. Gründe für die Wortentlehnung

Møller gibt an, dass sich im Laufe der Zeit viele Forscher*innen mit den Gründen der Wortentlehnung befasst haben. Laut ihm wurde dieses Thema besonders ausführlich von Friedrich Seiler diskutiert (vgl. Møller 1933: 14). Eine der ersten und relevantesten Ursachen für die Entlehnung eines Wortes ist, laut Seiler, das Kennenlernen der Sache, welche dieses Wort benennt, da der Kontakt mit anderen Völkern, ebenfalls die Begegnung mit neuen Gegenständen, Phänomenen, Tieren, Pflanzen, Lebensmitteln und vielen anderen zusätzlich mit sich bringt (vgl. ebd.: 15). Durch die Verwendung neuer Gegenstände und beispielsweise durch die Kultivierung neuer Pflanzenarten, gelangen ihre Namen in den alltäglichen Sprachgebrauch und schließen sich der Gruppe an, zu der auch jene Dinge gehören, die einem Volk zuvor bekannt waren (vgl. ebd.: 15). Der Einfluss einer fremden Kultur eröffnet den Menschen, die mit ihr in Kontakt stehen, somit die Möglichkeit, ihren bestehenden Kulturkreis zu erweitern (vgl. ebd.: 15). Auf der Grundlage von Seilers Überlegungen kommt Møller zu dem Schluss, dass eine Ausbreitung dieses Falles besonders dann vorliegt, wenn ein Volk aufgrund „politischer oder kultureller Überlegenheit ein so bedeutendes Übergewicht über ein anderes erhält, dass die höheren Schichten des letzteren die Sprache des ersten lernen und also zweisprachig werden“ (vgl. ebd.: 15). Møller klassifiziert diese Gründe für die Wortentlehnung als eine Gruppe äußerer Ursachen, während er für interne die folgenden Unterscheidungen trifft: „Bequemlichkeit und Natürlichkeit“, „Spezialisierung“, „einfaches fremdes Wort anstelle von einheimischer Umschreibung“, „Euphemismus“, „der Reiz des fremden Wortes“, „fiktive Werte“ und „unwillkürliche Vermischung der Sprachen“ (vgl. ebd.: 16-25).

2.2.3. Wege der Wortentlehnung

Der Weg der Entlehnung von Wörtern kann nach Møller *mündlich* oder *schriftlich* erfolgen (vgl. Møller 1933: 10). In Bezug auf den mündlichen Weg weist er auf Folgendes hin:

„Die Entlehnung auf mündlichem Wege findet besonders an Orten statt, wo es eine beträchtliche Anzahl zweisprachiger Individuen gibt, z. B. in Grenzgebieten und in Stadtteilen und Gegenden, wo es eine Fremdenkolonie, ständiges oder provisorisch einquartiertes fremdsprachiger Militär oder ein fremdsprachiges Theater gibt, oder wo fremdsprachige Personen (Hofleute, Lehrer und Lehrerinnen für Haus und Schule, Ingenieure, Architekten, Entrepreneure jeder Art, Spezialarbeiter, Geschäftsleute u. s. w.) in grösserer Anzahl leben“ (vgl. ebd.: 10).

Laut Møller gehören Reisen, sowie das Radio und Filme zu anderen mündlichen Wegen, wie neue Wörter, beziehungsweise Lehnwörter, in eine Sprache übertragen werden können (vgl. ebd.: 10). Wenn es um schriftliche Überlieferungen geht, gibt Møller an, dass eine der Hauptquellen die fremdsprachigen Zeitungen sind, und fügt hinzu, dass „als Aufnahmemedium natürlich in erster Linie die einheimische Presse eines Landes fungiert“ (vgl. ebd.: 11). Darüber hinaus ist die fremdsprachige Literatur, welche aus unterschiedlichen Gründen in verschiedenen Epochen der Geschichte den Weg zu dem Volk, dessen erste Sprache eine andere ist, gefunden hat, ebenfalls für die Wortentlehnung verantwortlich (vgl. ebd.: 11).

2.2.4. Wortentlehnungsprozesse nach Filipović

Laut Filipović beginnt der Wortentlehnungsprozess mit der Übertragung des Modells von der Gebersprache zur Empfängersprache (vgl. Filipović 1986: 68). Bis zur endgültigen Adaption und Integration in das System der Empfängersprache läuft das Modell verschiedene Stufen der Adaption durch und erhält dabei verschiedene Formen, die Filipović als Kompromissreplikate bezeichnet (vgl. ebd.: 68). Die Form, welche laut ihm, als Replikat bezeichnet wird, wird vom Modell erst nach dem Abschluss seiner Adaption und der vollständigen Integration, in das System der Empfängersprache übernommen (vgl. ebd.: 68). Hier unterscheidet Filipović zwei sprachliche Operationen, welche diesen Prozess der Entlehnung regulieren, nämlich: *Substitution*, bei der „jeder Aspekt des Modells durch ein Äquivalent aus dem System der Empfängersprache ersetzt wird“, und *Import*, der jeden Aspekt des Modells darstellt, welchen das Replikat übernommen hat (vgl. ebd.: 68). Des Weiteren führt er an, dass „der Prozess, der während der Entlehnung auftritt, eine Interferenz oder eine linguistische Überlappung darstellt, was wiederum bedeutet, dass ein Aspekt des Modells auf das Replikat übertragen wird“ und er weist darauf hin, dass „der Grad dieser Übertragung den Grad der Integration in die Empfängersprache angibt“, der zwischen null und dem hundertsten Grad, welcher die vollständige Integration darstellt, variieren kann (vgl. ebd.: 68). Filipović betont, dass die Substitution, bei der Adaption eines Modells in ein Replikat, weitaus häufiger vorkommt als der Import, und fügt hinzu, dass

die Substitution bei der mittelbaren Entlehnung auf „phonologischer und morphologischer Ebene auftritt, wo sie eine große Fülle von Beispielen und Varianten bietet“ (vgl. ebd.: 68). In dieser Hinsicht, damit die Klassifikation der Erscheinungen, die bei der Adaption von Lehnwörtern auftreten, so klar wie möglich sein kann, führt Filipović Begriffe ein, welche „die Funktion der Substitution genauer bestimmen“, nämlich – *Transphonemisierung* und *Transmorphemisierung* (vgl. ebd.: 68)

Die Transphonemisierung ist eine phonologische Adaption und ihre Analyse beginnt mit dem Vergleich der phonologischen Systeme der Geber- und Empfängersprache, anhand dessen die Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen den Phonemen jeder Sprache bestimmt werden (vgl. Sočanac 2005: 11). Es ist wichtig zu beachten, dass die Geber- und Empfängersprache sowohl gemeinsame als auch einige völlig unterschiedliche Phoneme aufweisen können, sowie solche, die sich beispielsweise in der Beschreibung ähneln, allerdings nicht gleich sind (vgl. ebd.: 11). In diesem Zusammenhang unterscheidet Filipović drei grundlegende Gruppen von Phonemen, die gleichzeitig die Typen ihrer Adaption bestimmen: 1) Phoneme, die in beiden Sprachen übereinstimmen, unterliegen einer *Null-Transphonemisierung*; 2) Phoneme, die sich in einigen Eigenschaften unterscheiden, unterliegen einer *partiellen* oder *Kompromiss-Transphonemisierung*, bei der sie durch die nächstgelegenen entsprechenden Äquivalente in der Empfängersprache ersetzt werden und 3) Phoneme der Gebersprache, für die es in der Empfängersprache keine Äquivalente gibt, unterliegen einer *freien Transphonemisierung* (vgl. Filipović 1986: 73, zit. nach Sočanac 2005: 11).

Wenn es um die Adaption von Lehnwörtern auf orthographischer Ebene geht, beginnt sie ebenso wie die Analyse der phonologischen Adaption, mit dem Vergleich der orthographischen Systeme der Geber- und Empfängersprache (vgl. Sočanac 2005: 12). Laut Filipović kann die orthographische Adaption von Lehnwörtern auf vier Arten erfolgen, und zwar: 1) *nach der Aussprache des Modells*; 2) *nach der Orthographie des Modells*; 3) *durch die Kombination von Aussprache und Orthographie des Modells* und 4) *unter dem Einfluss der Vermittlersprache* (vgl. Filipović 1990: 28f, zit. nach Sočanac 2005: 12).

Der zweite Wortentlehnungsprozess, wie bereits oben erwähnt, ist die sogenannte *Transmorphemisierung*, und ihre Analyse „beginnt mit der Grundform des Wortes“, die nach Sočanac „die Wortform darstellt, die unabhängig angeführt und in Wörterbüchern als Stichwort registriert wird, und ist aus morphologischer Sicht neutral“ (vgl. Sočanac 2005: 13). Was von der

Analyse der morphologischen Adaption erwartet wird, ist die Bestimmung von Änderungen, durch welche die erwähnte Grundform des Modells, während der Adaption, an die Grundform des Replikates übergegangen ist (vgl. ebd.: 13). Filipovićs Meinung nach kann „ein Wort aus einem freien und einem gebundenen Morphem bestehen, wobei das gebundene Morphem ein Nullmorphem sein kann, was bedeutet, dass das freie Morphem selbst das Wort bildet“ (vgl. Filipović 1986: 117ff, zit. nach Sočanac 2005: 13). Somit kann das Lehnwort eine der folgenden drei Typen der morphologischen Adaption durchlaufen: „*Null-Transmorphemisierung* (freies Morphem + nullgebundenes Morphem)“, „*Kompromiss-Transmorphemisierung* (freies Morphem + fremdes gebundenes Morphem)“ und „*vollständige Transmorphemisierung* (freies Morphem + heimisches gebundenes Morphem)“ (vgl. Sočanac 2015: 13).

Bezüglich der semantischen Ebene ist zu beachten, dass es bei der Integration und Adaption des Lehnworts manchmal zu einer Änderung der Bedeutung in Bezug auf das Modell, beziehungsweise seiner Bedeutung in der Gebersprache kommen kann (vgl. Sočanac 2005: 15). In diesem Zusammenhang weist Sočanac auf Folgendes hin:

„Änderungen im Bedeutungsumfang lassen sich in drei Kategorien einteilen: 1) Der Umfang der alten Bedeutung bleibt unverändert; 2) Die neue Bedeutung ist im Vergleich zur alten verengt, und 3) die neue Bedeutung wird gegenüber der alten erweitert“ (vgl. ebd.: 15).

Filipović schreibt die ersten beiden Arten von Bedeutungen des Lehnwortes der sogenannten primären und die dritte der sekundären semantischen Adaption zu (vgl. Filipović 1986: 153-160, zit. nach Sočanac 2005: 15). Daher umfasst die primäre Adaption die *Null-Adaption*, die *Verengung der Bedeutungsanzahl* sowie die *Verengung des Bedeutungsfeldes* (vgl. Sočanac 2005: 15), und in der Phase der sekundären Adaption wird die *Erweiterung der Bedeutungsanzahl* und die *Erweiterung des Bedeutungsfeldes* unterschieden (vgl. ebd.: 16).

Die obigen Prinzipien bezüglich der vier Arten der Adaption von Lehnwörtern – der phonologischen, orthographischen, morphologischen und semantischen – werden bei der Analyse von Lehnwörtern in der kulinarischen Lexik der serbischen Sprache in den folgenden Kapiteln angewandt.

3. Serbische Küche unter fremdem Einfluss

In der Überzeugung, dass die serbische Küche im Laufe der Zeit von fremden Kulturen beeinflusst wurde, hat Mihajlović das Buch des berühmten serbischen Ethnologen Simo Trojanović – „Serbische Gerichte und Getränke“² – analysiert (vgl. Mihajlović 1980: 7). Seiner Meinung nach ist die Küche „der Mode unterworfen“, und zwar weit mehr als zum Beispiel die Kleidungskultur, da die Esskultur nicht mit neuen Textilmaterialien zusammenhängt, sondern es sich bei ihr hauptsächlich um andere Arten der Zubereitung von Gerichten handelt, die, mit der Ausnahme von teuren und unzugänglichen östlichen Gewürzen, fast immer einheimisch sind (vgl. ebd.: 8). Laut ihm „spiegelt jeder direkte Kontakt mit Vertretern einer anderen ethnischen Gruppe unter anderem direkt die Technik der Zubereitung von Gerichten wider“ (vgl. ebd.: 8).

In Bezug auf die urslawische kulinarische Kultur weist Mihajlović darauf hin, dass es sehr schwierig ist, über sie nachzudenken, da nicht genau bekannt ist, welche Völker die Slawen im Laufe der Geschichte umgeben haben (vgl. ebd.: 8). Er glaubt, dass dieses Problem nur durch das System der Elimination angegangen werden kann (vgl. ebd.: 8). So kommt er zu dem Schluss, dass die Slawen zum Beispiel definitiv nichts über die Olivenpflanze und damit über Olivenöl gewusst haben, und wenn es um Obst und Gemüse geht, konnten sie auch nichts über Kirschen, Haselnüsse, Aprikosen, Pfirsiche, Spinat, Grünkohl, Kohlrabi, Tomaten, Kartoffeln oder Paprika wissen (vgl. ebd.: 8). Es ist eine interessante Tatsache, dass aus den erhaltenen Dokumenten über die Verwendung bestimmter Lebensmittel nicht nur herausgefunden werden kann, in welchem Umfang sie verwendet wurden, sondern auch, welche Einstellung die Bevölkerung ihnen gegenüber hatte (vgl. ebd.: 8). Als Beispiel gibt Mihajlović an, dass zu Beginn des 20. Jahrhunderts in der Nähe von Boljevac in Serbien reife Tomaten überhaupt nicht gegessen wurden, sondern nur unreif in Form von eingelegtem Gemüse (vgl. Grbić 1925, zit. nach Mihajlović 1980: 8). Er führt auch an, dass Dositej Obradović derjenige war, der beschlossen hat, die weit verbreitete Überzeugung zu widerlegen, dass Kartoffeln nicht gegessen werden können, „weil ihre Früchte wie ein menschlicher Kopf aussehen“ (vgl. Mihajlović 1980: 8). Mihajlović fügt zudem noch hinzu, dass in Zentralserbien bereits in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts viel weniger Kartoffeln gegessen wurden als in der Vojvodina, Kroatien und Slowenien, was seiner Meinung nach ein offensichtlicher Einfluss der österreichi-

² Originaltitel: „Srpska jela i pića“.

schen kulinarischen Kultur ist (vgl. ebd.: 9). Des Weiteren weist er darauf hin, dass solche Methoden zur Bestimmung des Ursprungs und der Art der Zubereitung eines bestimmten Gerichtes sowie der Bedeutung des Wortes in der Geber- und der Empfängersprache nicht völlig ausreichend sind (vgl. ebd.: 9). Laut ihm konnte es nämlich in vielen Fällen passieren, dass ein bestehender einheimischer Begriff durch einen fremden ersetzt wird, oder umgekehrt – dass das neue Lebensmittel einen slawischen Namen bekommt (vgl. ebd.: 9).

Wenn es darum geht, was die alten (Süd-)Slawen essen konnten und wie sie Mahlzeiten zubereitet haben, betont Mihajlović, dass sie vor dem Beitritt zur großen Migrationswelle, ungefähr im 6. Jahrhundert n. Chr., auf jeden Fall anders gegessen haben als in Gebieten, die sie im Laufe der Einwanderung bewohnt haben oder in denen sie sich heute befinden (vgl. ebd.: 9). Unbestritten ist jedoch, dass sie Fleisch, Fisch, Obst und bestimmte Getreidearten gegessen haben (vgl. ebd.: 9). Eine erwähnenswerte Frage, die sich Mihajlović stellt, ist, ob die alten Slawen zum Beispiel etwas vom Salat gewusst haben (vgl. ebd.: 9). Durch die Untersuchung und den Vergleich aller slawischen Wörterbücher hat Mihajlović erfahren, dass es kein eigenes Wort für dieses Lehnwort gibt (vgl. ebd.: 9). Auf die Frage, ob dies ein Mangel an Wissen über die Pflanzenwelt bei den alten Slawen und damit die absichtliche Nichtverwendung von Rohpflanzen ist, gibt Mihajlović eine negative Antwort und erklärt, dass der Grund höchstwahrscheinlich darin liegt, dass sie vom Salat und verschiedenen Arten seiner Zubereitung von anderen Völkern erfahren haben (vgl. ebd.: 9). In dieser Hinsicht musste der Begriff, den die alten Slawen für dieselbe Pflanze oder Gericht verwendet haben, im Laufe der Zeit „in Vergessenheit geraten“ sein (vgl. ebd.: 9).

Mit seinen Überlegungen hat Mihajlović sowie andere an diesem Gebiet interessierte Linguist*innen und Wissenschaftler*innen, gezeigt, dass „diese Materie sehr schwer zu verarbeiten ist und in vielen Fällen selbst eine genaue etymologische Analyse keine zufriedenstellende Antwort geben kann“ (vgl. ebd.: 9).

4. Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

4.1. Turzismen

4.1.1. Begriffserklärung

Unter „Turzismen“ versteht man Lehnwörter aus dem Türkischen und obwohl eine bestimmte Anzahl türkischer Lehnwörter aus der arabischen und persischen Sprache übernommen wurden, werden sie auch als Turzismen bezeichnet. Muftić weist darauf hin, dass es in der serbischen Sprache mehrere tausend Lehnwörter gibt, die genau aus diesen drei Sprachen stammen – aus dem Türkischen, Arabischen und Persischen (vgl. Muftić 1961: 5). Er glaubt, dass dieser Umstand, Lehnwörter aus dem Arabischen und Persischen in Turzismen zu klassifizieren, durch die Tatsache gerechtfertigt sein könnte, dass „wahrscheinlich die größte Anzahl von Wörtern aus dem Persischen und Arabischen und natürlich aus dem Türkischen durch die türkische Sprache in unsere Sprache³ aufgenommen wurde“ (vgl. ebd.: 5). Zudem erklärt er, dass gleichzeitig die direkten Verbindungen der Südslawen mit Persien und den Ländern, in denen die arabische Sprache gesprochen wurde, im Laufe der Zeit sehr schwach waren, was auch einer der Indikatoren dafür ist, dass Lehnwörter persischer und arabischer Herkunft in die südslawische Sprache über das Türkische eingetreten sind (vgl. ebd.: 5). Neben Entlehnungen aus dem Arabischen und Persischen weist Teodosijević darauf hin, dass eine kleinere Anzahl von Wörtern aus dem Griechischen, Italienischen, Französischen und anderen Sprachen über die Türken in die serbische Sprache gelangt sind (vgl. Teodosijević 2016: 9f).

4.1.2. Historischer Hintergrund

Durch das Studieren der Beweise der Sprachgeschichte ist Miklosich zu dem Schluss gekommen, dass die Slawen, und somit auch ihre Sprache und Kultur, im Laufe der Zeit in drei Phasen von verschiedenen Turkvölkern beeinflusst wurden (vgl. Miklosich 1884: 3). Die erste Phase des Kontakts zwischen den Slawen und türkischen Stämmen hat in den ersten Jahrhunderten

³ Das Jahr der Veröffentlichung dieses Artikels ist 1966, als die Sozialistische Föderative Republik Jugoslawien existierte, und der Begriff „unsere Sprache“ bezieht sich auf die serbokroatische beziehungsweise kroatoserbische Sprache.

der christlichen Zeitrechnung stattgefunden oder genauer gesagt bis zu dem Zeitpunkt, als die Slawen ihre Urheimat noch nicht verlassen haben (vgl. ebd.: 3). In der zweiten Hälfte des 7. Jahrhunderts hat die zweite Phase der Übernahme von Wörtern aus dem türkischen Sprachschatz begonnen (vgl. ebd.: 4). Für den Zeitumkehrpunkt beziehungsweise für den Beginn dieser Phase nimmt Miklosich „die Unterjochung der slovenischen Bewohner des rechten Ufers der unteren Donau durch die türkischen Bulgaren“ (vgl. ebd.: 4). Nach seinen Angaben hat die dritte und gleichzeitig die letzte Phase mit dem Eindringen von Türken in Europa und ihrer Befestigung Mitte des 14. Jahrhunderts begonnen (vgl. ebd.: 4). Von diesem Moment an beginnt die größte Entlehnung von Wörtern aus der türkischen Sprache (vgl. ebd.: 4). Škaljić stimmt dem zu und erklärt nun:

„Von einem richtigen Auftreten der Turzismen in slawischen und generell in Balkansprachen kann man erst seit der Ankunft der osmanischen Türken auf dem Balkan sprechen. Mit dem Kontakt zwischen den Türken und den Balkanvölkern begann ihr Einfluss auf diese Völker, der in der zweiten Periode der türkischen Herrschaft in diesen Gebieten auch in ihren Sprachen sichtbare Spuren hinterließ“ (vgl. Škaljić 2014: 7).

Wenn es darum geht, wer die Turzismen in der serbokroatischen Sprache verbreitet hat, glaubt Škaljić, dass zwei „Täter“ hierbei eine wichtige Rolle gespielt haben: 1) die islamische Bevölkerung aus dem serbokroatischen Sprachraum, die sich in Konstantinopel ausgebildet hat und 2) die epischen und lyrischen Volkslieder (vgl. ebd.: 7). Was den ersten Faktor betrifft, so weist Škaljić darauf hin, dass die Südslawen, insbesondere diejenigen des islamischen Glaubens, nach ihrer Rückkehr aus Konstantinopel „eine Art Kompromiss zwischen dem Türkischen und Serbokroatischen“ in ihren Handlungen, sowohl im religiösen, als auch im pädagogischen Bereich, gemacht haben, „indem sie für viele Begriffe türkische (beziehungsweise arabische und persische) Wörter verwendet haben“ (vgl. ebd.: 7f). Da die Leute aus dem serbokroatischen Sprachraum während ihrer Ausbildung und ihres Aufenthalts in Konstantinopel nur die Möglichkeit hatten, Türkisch zu lernen und in dieser Sprache zu kommunizieren, glaubt Škaljić, dass sie nach der Rückkehr in ihre Heimat „Vermittler“ waren, durch die Fremd- und Lehnwörter in das Serbokroatische eingegangen sind (vgl. ebd.: 8).

4.1.3. Türkische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

Wenn man die soziokulturelle Umgebungen vergleicht, kommt man zu dem Schluss, dass Turzismen nicht überall gleichermaßen vertreten sind; so werden sie beispielsweise im Süd-

westen Serbiens, wo der Verwaltungsbezirk Raška besonders auffällt, und in Südserbien häufiger verwendet (vgl. ebd.: 13). In dieser Hinsicht sind kulinarische Entlehnungen aus dem Korpus heute wahrscheinlich nicht überall und in gleichem Maße verbreitet. Die Gerichte, Backwaren und Desserts, die aus der türkischen Kultur stammen, werden zweifellos am meisten in den genannten Teilen Serbiens zubereitet und gegessen. Viele Gerichte sind jedoch zu einem wichtigen Bestandteil der serbischen Nationalküche geworden, die im Laufe dieses Unterkapitels anhand von Kochbüchern gezeigt wird.

In Folgenden werden alle türkischen Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen in die vier genannten Kategorien eingeteilt und dann auch grafisch dargestellt. Alle im Korpus gefundenen Turzismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge sowie mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen türkischer oder arabischer und persischer Herkunft: *ajvar/hajvar* m. 'Aivar, Aiwar' [türk. havyar], *bamija* f. 'Okra' [türk. bamyā], *boranija* f. 'Gartenbohne' [türk. borani, burani von arab. buraniyya], *bungur* m. 'Bulgur' [türk. bulgur], *červiš* m. [türk. çerViş], *čimbur* m. [türk. çilbır], *čolama* f. [türk. çullama], *čorba* f. [türk. çorba, şorba < pers. šūrbā, šūrbāğ], *češke/keške* f. [türk. kesk < pers. kešk], *čevap* m. 'Kebab/Kebap' [türk. kebab < arab. kābāb], *čevapčići* Pl., *čevapčić* m. 'Cevapcici', *čufte*, Pl., *čuŕta* f. 'Köfte' [türk. köfte < pers. kūfte], *čulbastija* f. [türk. külbastı], *dolma* f. 'Dolma' [türk. dolma = Füllung], *đuveč* m. 'Gjuwetsch' [türk. güveç], *imam bajildi* m. [türk. İmam bayıldı], *jagla* f. [türk. yağlı], *jalandži dolma* f. 'falsches Dolma' [türk. yalancı dolma], *janiya/jahnija* f. 'Fleischtopf' [türk. yahnı < pers. yaḥnī], *japrak* m. 'gefüllte Weinblätter' [türk. yaprak], *kačamak* m. 'Polenta' [türk. kaçamak], *kajgana* f. 'Rührei' [türk. kaygana < pers. ḥāygene], *kalja* f. [türk. kalya], *kapama* f. [türk. kapama], *kavijar* m. 'Kaviar' [türk. havyar], *kavurma* f. 'Kavurma' [türk. kavurma], *meze* n. 'Vorspeise' [türk. meze < pers. meze], *musaka* f. 'Moussaka' [türk. musakka < arab. musāqqā], *pača* f. 'Chasch' [türk. paça < pers. pace], *papazjanija* f. [türk. papaz yahnisi], *pihtije* Pl. 'Sülze' [türk. pıhtı < pers. puḥtī < pers. puḥte], *pilav* m. 'Pilaw' [türk. pilav < pers. pilāw], *pirjan* m. [türk. pūryan < pers. biryān], *sarma* f. 'Kohlroulade' [türk. sarma], *sogan-dolma* f. 'gefüllte Zwiebel' [türk. soğan dolma], *šiš-čevap* m. 'Schisch Kebab' [türk. şiş kebab], *škembiči* Pl./*čorba od škembića* 'Kuttelsuppe' [türk. iškembe çorbası], *tarator* m. 'Tarator' [türk. tarator], *turli-tava* f. [türk. türlü tava] und *turšija* f. [türk. turşu < turš, turuš].

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende türkische Lehnwörter eingeteilt: *bazlamača*, f. [türk. baslamaç], *boşçaluk*, m. [türk. boşçalık], *burek*, m. [türk. börek < pers. būrek] 'Börek', *devrek*, m. [türk. gevrek] 'Sesamring', *jagluk-pita*, f. [türk. yağlık-pita], *jogurt*, m. [türk. yoğurt] 'Joghurt', *jufka*, f. [türk. yufka], *kačkavalj*, m. [türk. kaşkaval < ital. caciocavallo] 'Kaschkawal', *kajmak*, m. [türk. kaymak] 'Kaymak', *kaplama*, f. [türk. kaplama], *pastrma*, f. [türk. pastırma], *peksimit*, m. [türk. peksimet < pers. peksimād, peksimād < gr. paxamádion], *pita*, f. [türk. pita, pite, pide < gr. pētta] 'Pita, Pitta', *simit*, m. [türk. simit, simid < arab. sāmīd], *somun*, m. [türk. somun < gr. Psōmíon] 'Brotlaib', und *sudžuk*, m. [türk. sucuk].

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Turzismen gefunden: *agda*, f. [türk. ağda < arab. ʿaqidā], *(h)alva*, f. [türk. helva < arab. ḥalwā] 'Halwa', *baklava*, f. [türk. baklava < arab. bāqlawā] 'Baklava', *bestilj*, m. [türk. pestil, aus ital. pastillo < lat. pastilla], *čurek*, m. [türk. çörek], *ćeten (h)alva*, f. [türk. keten helva, keten = Lein], *ćufter*, m. [türk. köfter], *džandar-baklava*, f. [türk. cendere baklavası], *đul-pita*, *đul-baklava*, f. [türk. gül baklava, gül = Rose], *gurabija*, f. [türk. gurabiye < arab. qurābiyyā], *kadaif*, m. [türk. ka-dayif < arab. qaṭāʾif] 'Engelshaar', *madžun*, m. [türk. macun < arab. ma-ğūn], *mafiš/majviš*, m. [türk. mafiş] 'Schneeballen', *pekmez*, m. [türk. pekmez < begmāz] 'Marmelade', *rahvanija*, m. [türk. revani < rūḡānī, rewḡānī], *ratluk*, *rahat-lokum*, m. [türk. rahatlokum] 'Lokum', *rešedija*, f. [türk. reşedi < arab. rāšīdiyyā], *sutlijaš*, m. [türk. sütlü] 'Milchreis', *šećer*, m. [türk. şeker < pers. šeker] 'Zucker', *tahan-halva*, f. [türk. tahin helvası], *tatlija*, f. [türk. tatlıya], *tufahija*, f. [türk. tüffahiye < arab. tuffāhiyyā], *tulumba*, f. [türk. tulumba < ital. tromba], *(h)urma/urmašica*, f. [türk. hurma], und *zerde*, n. [türk. zerde < pers. zerde].

Die folgenden Turzismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *boza*, f. [türk. boza < pers. būza], *čaj*, m. [türk. çay < pers. čāy < chin. čā] 'Tee', *džibra*, f. [türk. cibre], *kafa*, f. [türk. kahve < arab. qahwā] 'Kaffee', *rakija*, f. [türk. rakı] 'Rakija', *salep*, m. [türk. salep, saleb], *šerbet*, m. [türk. şerbet < arab. šārbā] 'Sorbet' und *šira*, f. [türk. şıra < pers. šīre].

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten türkischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

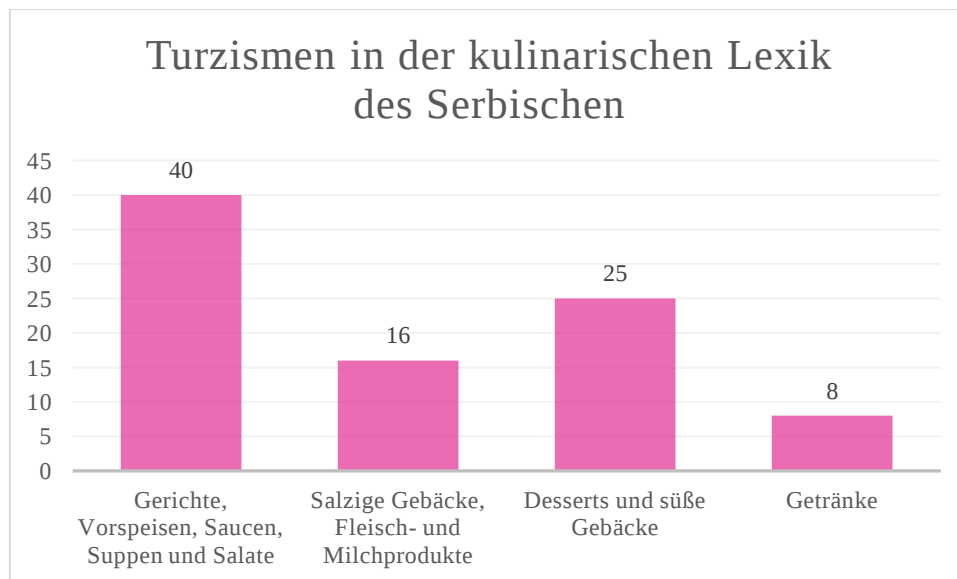


Abb. 1: Grafische Darstellung kulinarischer Turzismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

In dieser Abbildung sieht man deutlich, dass die größte Anzahl von kulinarischen Lexemen zur ersten Gruppe gehört, während in geringster Anzahl die Namen für Getränke aus dem Türkischen in das Serbische übernommen wurden.

4.1.4. Adaption kulinarischer Turzismen

Wie in der Einleitung erwähnt, ist die türkische Sprache die einzige von 7 Sprachen, mit denen sich diese Diplomarbeit befasst, für die keine Werke gefunden werden konnten, in denen die phonologische, orthographische, morphologische und semantische Ebene auf der Grundlage von Filipovićs Theorie über die Adaptionsprinzipien der Lehnwörter analysiert wird. Aus diesem Grund wird das Wörterbuch von Škaljić verwendet, um die Adaption von kulinarischen Lexemen zu analysieren, die aus oder über die türkische Sprache in die serbische Sprache gekommen sind (vgl. Teodosijević 2016: 12). Interessanterweise hat Snežana Petrović im Jahr 1995 die semantische Adaption von Turzismen, und zwar gerade aus dem Bereich der Kulinarik, untersucht, wo sie eine Systematisierung semantischer Veränderungen angemerkt hat. Somit wird ihr wissenschaftlicher Artikel als Grundlage für die Untersuchung dieser Ebene dienen.

Lautliche Adaption

Škaljić weist darauf hin, dass bestimmte Turzismen unverändert in die serbokroatische Sprache übertragen wurden, was bedeutet, dass türkische Phoneme im Adaptionprozess in der Empfängersprache durch Phoneme ersetzt wurden, die ihnen vollständig oder zumindest fast vollständig entsprechen (vgl. Škaljić 2014: 22). Solche Beispiele aus dem Bereich der Kulinarik stellen folgende Lexeme dar: *červiš* (< *çerviş*), *čorba* (< *çorba*), *japrak* (< *yaprak*), *kačamak* (< *kaçamak*), *kajgana* (< *kaygana*), *kapama* (< *kapama*), *kavurma* (< *kavurma*), *meze* (< *meze*), *musaka* (< *musakka*), *pača* (*pača*), *pilav* (< *pilav*), *sarma* (< *sarma*), *tarator* (< *tarator*), *kajmak* (< *kaymak*), *kaplama* (< *kaplama*), *simit* (< *simit*), *baklava* (< *baklava*), *mafiš* (< *mafiş*), *pekmez* (< *pekmez*), *tulumba* (< *tulumba*), *zerde* (< *zerde*), *boza* (< *boza*), *čaj* (< *çay*), *salep* (< *salep*), *šerbet* (< *şerbet*) und *šira* (< *şira*).

Die nächste Erscheinung, die Škaljić anführt, ist das „Ersetzen von Konsonanten“, sodass die von ihm angeführten Änderungen auf die folgenden kulinarischen Turzismen angewendet werden können:

b > *v*: (*kebab* >) *ćevap*;
l > *n*: (*bulgur* >) *bungur*;
l > *m*: (*çılbur* >) *čimbur*;
k > *ć*: (*köfte* >) *ćufte*, (*kebab* >) *ćevap*;
g > *đ*: (*güveç* >) *đuveč*, (*gevrek* >) *đevrek*;
ğ > *g*: (*yağlı* >) *jagla*, (*yoğurt* >) *jogurt*;
h > *k*: (*havyar* >) *kavijar*, (*pıhtı* >) *piktije* (Variation) (vgl. ebd.: 23-32).

Neben Konsonanten kann es laut Škaljić auch zu einer Ersetzung der Vokale kommen, und für diesen Typ der Adaption gibt es auch zahlreiche Beispiele für kulinarische Entlehnungen aus der türkischen Sprache:

e > *a*: (*helva* >) (*h*)*alva*, (*cibre* >) *džibra*;
e > *i*: (*peksimet* >) *peksimit*;
ö > *u*: (*köfte* >) *ćufte*, (*börek* >) *burek*, (*çörek* >) *čurek*;
u > *i*: (*turşu* >) *turšija*;
u > *o*: (*çullama* >) *čolama*;
ü > *i*: (*türlü tava* >) *turli tava*;
ü > *u*: (*güveç* >) *đuveč* (vgl. ebd.: 32-35).

In Bezug auf die restlichen Änderungen bei türkischen Phonemen weist Škaljić unter anderem auf den „Stimmenverlust“ hin und gibt als Beispiel folgendes kulinarisches Lexem an: (*işkembe* >) *škembe* (vgl. ebd.: 37).

Aus dem Angegebenen kann geschlossen werden, dass Turzismen in der serbischen Sprache in einer relativ hohen Anzahl der *Null-Transphonemisierung* unterliegen, wobei jedes Phonem durch ein entsprechendes Äquivalent ersetzt wird, während Lehnwörter, in denen der Konsonant oder Vokal durch einen anderen Konsonanten oder Vokal in der Empfängersprache ersetzt wird, zur *Kompromiss-Transphonemisierung* gehören. Phoneme, die in der serbischen Sprache nicht existieren, in diesem Fall die Laute ö, ü und ɪ, wurden nach der *freien Transphonemisierung* adaptiert.

Orthographische Adaption

Man bemerkt, dass es zwischen dem türkischen und dem serbischen orthographischen Systemen signifikante Übereinstimmungen gibt. Die Anzahl der Grapheme in beiden Sprachen unterscheidet sich nur um ein Graphem – das Serbische hat 30, von denen 27 Einzel- und 3 Bigrapheme sind (5 Vokale und 25 Konsonanten) und das Türkische hat 29 Einzelgrapheme (8 Vokale und 21 Konsonanten) (vgl. Langenscheidt 2010: 663). Gemeinsam betrachtet sehen das serbische und das türkische Alphabet folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d đ ž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Türkisches Alphabet:

a b c ç d e f g ğ h i j k l m n o ö p r s ş t u ü v y z.

Grapheme, welche die türkische Sprache von der serbischen unterscheiden, sind ç, ğ, ɪ, ö, ş, ü und y. Die serbische Sprache von der türkischen unterscheiden: č, ć, dž, đ, lj, nj, š und ž. Wenn es um Konsonanten geht, welche im Serbischen nicht existieren, führt Škaljić an, dass die folgenden orthographischen Adaptionen möglich sind: „ç = c“, „ç = š“ sowie „ç = z“, während das Äquivalent, das dem Laut ç in phonetischem Wert am ähnlichsten ist, č darstellt (vgl. Škaljić 2014: 23). Laut Škaljić kann das türkische Graphem ğ an g, đ oder j angepasst werden, währenddessen y zusätzlich zur Grundform j als đ, g, k, z oder s adaptiert werden kann (vgl. ebd.: 25f). Ein Graphem, welches von Škaljić nicht besonders ausführlich erklärt wird, ist ɪ, das ins Serbische entweder als i oder u übertragen wurde. Wie im vorherigen Unterkapitel erwähnt, ist der Vokal ö an u und der Vokal ü an u oder i im Serbischen angepasst (vgl. ebd.: 34f).

Daraus kann geschlossen werden, dass die Orthographie der Turzismen in der serbischen Sprache häufig nach der Aussprache des Modells sowie nach der Orthographie des Modells adaptiert wurde, was aufgrund einer großen Anzahl an türkischen Lehnwörter gezeigt werden kann, deren Grapheme im Adaptionprozess unverändert geblieben sind.

Morphologische Adaption

Škaljić stellt fest, dass „in einigen Worten die Änderung nur darin besteht, dass am Ende des türkischen Wortes unser Suffix »-ja« hinzugefügt wird, damit das Wort dekliniert werden kann“ (vgl. Škaljić 2014: 22). In der türkischen Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik, wurde dieses Suffix folgenden Lehnwörtern hinzugefügt: (*borani* >) *boranija*, (*külbastı* >) *ćulbastija*, (*yahni* >) *janija*, (*pihtı* >) *pihtije* (Sg. *pihtija*), (*revani* >) *rahvanija*, (*reşedi* >) *reşedija*, (*raki* >) *rakija* (vgl. ebd.: 22f). Škaljić führt zudem an, dass das türkische Suffix *-lik* oder *-lık* in der serbokroatischen Sprache zu *-luk* wird, wie zum Beispiel im Namen einer Kuchensorte *boščaluk* (< *bohçalık*) oder in *jagluk-pita* (< *yağlık-pita*) (vgl. ebd.: 23). Außerdem wird der Vokal *-e*, der sich am Ende des türkischen Wortes befindet und hauptsächlich aus dem arabischen Suffix für das weibliche Geschlecht stammt, durch das serbokroatische Suffix *-a* für das weibliche Geschlecht ersetzt: (*gurabiye* >) *gurabija*, (*tüffahiye* >) *tufahija*, (*kahve* >) *kahva/kava/kafa* (vgl. ebd.: 23).

Semantische Adaption

Petrović gibt in ihrem Artikel „Neki turcizmi u srpskohrvatskoj kulinarskoj terminologiji“ unter anderem eine Systematisierung semantischer Veränderungen der Turzismen in der serbokroatischen Sprache, gerade im Bereich der Kulinarik an (vgl. Petrović 1995: 224). Damit die semantischen Veränderungen einfacher und klarer erkennbar gemacht werden können, hat Petrović sie in zwei Gruppen unterteilt: 1) die neue Bedeutung bleibt in der kulinarischen Terminologie und 2) die neue Bedeutung gehört nicht zur kulinarischen Terminologie. So ist beispielsweise das Lexem *bazlamača* (< *baslamaç*), was auf Türkisch „Brot auf dem Satsch“⁴ bedeutet und auf Serbisch als Name für eine Art Käse-Ei-Pitta verwendet wird (vgl. ebd.: 225; Klajn/Šipka 2006: 177). Das Wort *kavurma* (< *kavurma*) ist im Serbischen der Name für ein Gericht aus Innereien vom Lamm/Schaf, während es im Türkischen „gebratenes oder

⁴ „Eisen- oder Erddeckel, unter dem Brot gebacken wird“ (vgl. Škaljić 2014: 500).

konserviertes Fleisch“ bedeutet (vgl. ebd.: 225; Klajn/Šipka 2006: 563; Vujaklija 1980: 382). Aus diesem Artikel von Petrović kann geschlossen werden, dass dieses Phänomen nur in bestimmten Gebieten Serbiens, Bosnien und Herzegowinas, Kroatiens und Montenegros aufgetreten ist. So bedeutet beispielsweise das Wort *dolma* (< *dolma*), das Klajn und Šipka in ihrem Wörterbuch der Fremdwörter als Füllung aus Hackfleisch und Reis beschreiben, ursprünglich im Türkischen „gefülltes Gemüse“. In Čačak, einer Stadt in Westserbien, repräsentiert *dolma* „eine Speise aus Leber, Darm und Grammeln“ (vgl. ebd.: 225, Klajn/Šipka 2006: 376). Das Gleiche gilt für das Lexem *pilav* (< *pilav*), das sowohl im Türkischen als auch im Serbischen ein Gericht mit Reis darstellt. In einer kleinen Stadt in Bosnien und Herzegowina namens Kladanj ist *pilav* ein Gericht, das Nudeln enthält und keinen Reis (vgl. ebd.: 225). *Pača* (< *pača*), ein Gericht aus Schafs- oder Rinderfüßen, hat im Türkischen dieselbe Bedeutung, während es in Leskovac ein „Kuttelgericht“ beziehungsweise ein Gericht, dessen Hauptzutat aus Rindfleischdarm besteht, ist (vgl. ebd.: 225; Skok 1972: 583).

Innerhalb dieser ersten Gruppe klassifiziert Petrović auch die sogenannte Pejorisierung (vgl. ebd.: 226). Als Beispiel für Pejorisierung gibt sie das Lexem *bulumač* (< *bulamaç*) an, worum es sich nach Škaljić um eine Art Gericht aus Mehl, Zucker und Butter oder um eine dickflüssige Suppe aus Mehl und Käse handelt (vgl. ebd.: 226; Škaljić 2014: 144). Škaljić fügt diesem Wort eine dritte Bedeutung hinzu, welche auch im Etymologischen Wörterbuch von Skok zu finden ist – *bulumač* kann auch ein Wasser-Mehl Gemisch sein, mit dem Bäcker*innen vor dem Backen das Brot überziehen (vgl. Škaljić 2014: 144; Skok 1971: 234). Petrović weist jedoch darauf hin, dass sich die Bedeutung des Wortes *bulumač* zu „einem geschmacklosen Gericht oder Getränk, Gesöff“ entwickelt hat (vgl. Petrović 1995: 226).

Ein interessanter Punkt, mit dem sich Petrović in ihrer Arbeit befasst hat, ist die semantische Verengung und Erweiterung in bestimmten Teilen des serbokroatischen Sprachraums (vgl. Petrović 1995: 230). Petrović führt hier zur Veranschaulichung *burek* an, das im Gebiet Serbiens sowie in der türkischen Sprache, eine Pitta mit Fleisch, Käse, Äpfeln, Kohl oder anderem darstellt (vgl. ebd.: 230). Mit anderen Worten, das Lexem ist nicht mit der Zutat verwandt, aus der das Gericht hergestellt wurde (vgl. ebd.: 230). In einigen Teilen von Bosnien und Herzegowina wird *burek* jedoch ausschließlich mit Fleisch gefüllt, während Pittas mit Käse, Kohl, Äpfeln und anderen Zutaten mit einem andere Namen benannt werden (vgl. ebd.: 230). In Anbetracht dessen, dass *burek* ein Beispiel für eine semantische Verengung in einem Teil des serbokroatischen Sprachgebiets darstellt, führt Petrović das Lehnwort *pilav* als Beispiel einer semanti-

schem Erweiterung an, das lediglich in Bosnien und Herzegowina Hochzeit bedeutet, aber sowohl in Serbien, als auch in der Türkei ein Gericht aus Reis repräsentiert (vgl. ebd.: 230). In diesem Zusammenhang weist Petrović auf Folgendes hin:

„[...] serbokroatische Turzismen aus dem Bereich der kulinarischen Terminologie sind reich an semantischen Erweiterungen, aber einige endgültige semantische Schlussfolgerungen können nicht gezogen werden, da wir einerseits durch das unvollständige serbokroatische Korpus und andererseits durch das Fehlen von türkischen historischen und westrumelischen Dialektwörterbüchern und Nichtverfügbarkeit bereits veröffentlichter türkischer Wörterbücher eingeschränkt waren. Daher besteht immer die Möglichkeit, in der türkischen Sprache die Bedeutung zu finden, die wir für eine lokale, serbokroatische Schöpfung halten“ (vgl. ebd.: 230).

Ihrer Meinung nach ist die Semantik der serbokroatischen und anderer Balkan-Turzismen in diesem Licht besonders relevant und die Untersuchung dieser könnte zu einer besseren Aufklärung der türkischen Balkan-Dialekte und ihrer historischen Semantik beitragen (vgl. ebd.: 230).

4.1.5. Turzismen in serbischen Kochbüchern

Aus der Analyse serbischer Kochbücher aus dem Korpus kann geschlossen werden, dass eine unglaublich große Anzahl türkischer Gerichte, Teil der serbischen nationalen Küche geworden sind, sowie, dass sich im Laufe der Zeit offensichtlich verschiedene Variationen bestimmter Gerichte entwickelt haben. So zum Beispiel erwähnt Grbić in ihrem Buch, mit dem Titel „Srpski kuvar“, neben der üblichen *sarma* f. 'Kohlroulade', das aus Sauerkraut und Hackfleisch hergestellt wird, auch *jagnjeće sarme u maramici* Pl. 'eine Art Lammrouladen', *sarmice od kelja sa mesom* Pl. 'kleine Grünkohlrouladen mit Fleisch', sowie die sogenannten *posne sarme od svežeg kupusa* Pl. – Kohlroulade aus frischem Kohl, die anstelle von Fleisch mit Gemüse, und zwar mit Kartoffeln, Zucchini und natürlich Reis gefüllt wird (vgl. Grbić 2013: 76-79). Ein besonders interessanter Begriff ist *čorba* f. 'Suppe/Eintopf', der heute mit einer Vielzahl von Zutaten zubereitet wird und jedes Gericht, das in seinem Namen diesen Turzismus enthält, auf seine Weise einzigartig ist. Grbić weist auf die folgenden Arten der Suppe beziehungsweise des Eintopfs hin: *čorba od zelja* 'Kohl-', *jagnjeća kisela čorba* 'Sauere Lamm-', *čorba od praziluka i pilećeg mesa* 'Porree-Hühner-', *čorba od krompira* 'Kartoffel-', *čorba od graška* 'Erbsen-', *čorba od pasulja* 'Bohnen-', *čorba od suvog mesa* 'Trockenfleisch-', *teleća čorba* 'Kalb-', *riblja čorba* 'Fischsuppe/-eintopf' (vgl. Grbić 2013: 21-33). Aufgrund spezieller Zubereitungs-techniken und Zutaten kann man in einigen Gerichten dieser beiden Kochbücher neben dem

kulinarischen Turzismus den Zusatz „auf serbische Weise“ oder den Namen eines Ortes in Serbien finden. So führen Stojanović und Stojanović den Namen *jagnjeća čorba na srpski način* 'Lammsuppe nach serbischer Art' sowie *gružanska krompir čorba* an (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 101, 109). Die „Gruža-Kartoffelsuppe“ wurde von einem der Autoren des Buches erfunden, der aus der serbischen Siedlung Gruža stammt, die zum Verwaltungsbezirk Knić in Zentralserbien gehört, und Stojanović präsentierte dieses Gericht 1967 in Belgrader Rathaus (vgl. ebd.: 109). Von den übrigen Gerichten, zu denen das Adjektiv „serbisch“ oder ähnliches hinzugefügt wurde, findet man die Serben in *srpski đuveč* m. 'Serbischer Gjuwetsch' und in *pihtije na niški način* Pl. 'Sülze auf Niš-Art' (vgl. Grbić 2013: 97, 12). Die Sülze wird von Serben, laut Grbić, neben Schweinefleischwürfeln und Schweinefüßen auch mit Störfleisch zubereitet (vgl. ebd. 13). Zu anderen warmen Gerichten notiert Grbić in dem Kochbuch *pilav* m. 'Pilaw', *škembići* Pl. 'Kutteln', *kapama* f. 'Lammeintopf' und *musaka* f. 'Moussaka' (vgl. ebd.: 87-88).

Es ist interessant, dass das Milchprodukt Kaymak oft zu vielen anderen Gerichten hinzugefügt wird. So listet Grbić die folgenden Spezialitäten auf, die durch Kaymak verfeinert werden: *kisele paprike punjene sirom i kajmakom* 'mit Käse und Kaymak gefüllte saure Paprikaschoten', *kačamak sa sirom i kajmakom* 'Polenta mit Käse und Kaymak', *mladi krompir s kajmakom* 'neue Kartoffeln mit Kaymak', *boranija s mlekom i kajmakom* 'grüne Bohnen mit Milch und Kaymak' und Grillspezialität – *pljeskavica sa kajmakom* 'Pljeskavica mit Kaymak' (vgl. ebd.: 113). In ihrem Buch präsentieren Stojanović und Stojanović Kaymak auf einer ganz anderen Ebene, nämlich als butterartiges Fett, in dem Paprika gebraten wird – *paprike pržene na kajmaku* 'auf Kaymak gebratene Paprikaschotten' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 67). Ein weiteres erwähnenswertes Gericht, das Grbić in sein Buch aufnimmt, ist *kajgana* f. 'Rührei', von dem sie zwei Varianten der Zubereitung anführt – *kajgana sa sirom i pečenom paprikom* 'Rührei mit Käse und gerösteten Paprikaschoten' und *kajgana sa čvarcima* 'Rührei mit Grammeln' (vgl. Grbić 2013: 48f). Das Gericht, dessen Name in keinem Wörterbuch aus dem Korpus zu finden ist, sind die sogenannten *mantije* Pl. 'Brötchen mit Hackfleischfüllung', die Grbić in die Kategorie der „warmen Vorspeisen“ einordnet (vgl. ebd.: 41). Zirojević beschreibt *mantije*, die ihrer Meinung nach in der Zeit von Dschingis Khan und Tamerlane durch die Türken auf den Balkan gekommen sind, als „ein Gericht aus Teig und Hackfleisch“, das in der asiatischen Küche hauptsächlich in Wasser gekocht und in Serbien und in der Türkei im Ofen gebacken wird (vgl. Zirojević 2008: 1). Weiters gibt sie an, dass *mantije* in Novi Pazar zum Beispiel, außer in Häusern, in „speziellen Werkstätten“ hergestellt werden und dass sie in dieser Stadt

in bestimmten Kiosken auf der Straße zu einem sehr günstigen Preis gekauft werden können (vgl. ebd.: 1). Laut ihr waren *mantije* im Laufe der Zeit auch in den Städten Südserbiens – Pirot und Vranje – ein Favorit, während sie in Belgrad heute immer häufiger in Bäckereien zu finden sind (vgl. ebd.: 1). Von Grillgerichten, deren Namen aus der türkischen Sprache stammen, finden sich in den Kochbüchern aus dem Korpus *ćevapčići* Pl. 'Cevapcici' und der sogenannte *đevrek od ćevap-mesa* m. 'Bagel aus Kebab-Fleisch' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 142). Was diesen Bagel speziell macht, ist seine Form, nach der er seinen Namen erhalten hat; er sieht nämlich aus wie ein ringförmiger Kebab und wird aus Fleisch für Cevapcici, getrocknetem Speck, Käse, frischen Peperoni und Knoblauch hergestellt (vgl. ebd.: 142). Zwei Turzismen, die hier in der ersten Kategorie als Salate klassifiziert wurden und in beiden Kochbüchern auch einen Platz gefunden haben, sind *ajvar* m. 'Aiwar' und *turšija* f. 'eingelegtes Gemüse', die Stojanović und Stojanović als „Wintersalate“ bezeichnen (vgl. ebd.: 181-185). Sie beschreiben Aiwar als einen sehr kalorienreichen Salat, der als Beilage zum Grillen oder als Aufstrich für geröstetes Brot verwendet wird, und weisen darauf hin, dass er auf dem gesamten Balkan zubereitet wird (vgl. ebd. 181). Was in der serbischen Küche als unverzichtbares Gericht gilt, sind offensichtlich *pite* Pl. 'Pittas', die mit verschiedenen Zutaten gefüllt und in einer salzigen und süßen Variante gegessen werden. Grbić unterscheidet im Bereich der salzigen Pittas *pita s mesom* f. 'Fleischpitta', *pita sa spanaćem* f. 'Spinatpitta' und *pita sa kiselim kupusom* f. 'Sauerkrautpitta', während Stojanović und Stojanović auch noch *pita sa sirom* f. 'Käsepitta' und *pita sa krompirom* f. 'Kartoffelpitta' auflisten (vgl. Grbić 2013: 44-51; Stojanović/Stojanović 2017: 52). Als süße Pittas nennt Grbić die sogenannte *lenja pita* f. 'faule Pitta', *suva pita s orasima* f. 'trockene Pitta mit Walnüssen', *pita bundevara* f. 'Kürbispitta' und *slatka pita sa sirom* f. 'süße Pitta mit Käse' (vgl. ebd.: 157-161). Von den restlichen Süßspeisen findet man im Kochbuch von Grbić *niške gurabije* Pl. 'eine Art Keks nach Niš-Art' sowie *pekmez od šipka* m. 'Hagebuttenmarmelade' und *pekmez od šljive* m. 'Pflaumenmarmelade' (vgl. Grbić 2013: 154, 182f).

4.2. Germanismen

4.2.1. Begriffserklärung

Unter dem Begriff „Germanismus“ versteht man ein Wort, das aus dem Deutschen in eine andere Sprache übernommen wurde, und laut Duden kann dieser Begriff auch „sprachliche Besonderheit des Deutschen“ bedeuten (vgl. Duden 2015: 710). Was diese Arbeit angeht, bezieht sich dieser Begriff hauptsächlich auf Lehnwörter, die aus dem Deutschen oder über das Deutsche in die serbische Sprache gekommen sind. Golubović weist jedoch darauf hin, dass zwei wichtige Klassifikationen unter den Germanismen, die im Laufe der Zeit den Wortschatz der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache bereichert haben, vorgenommen werden sollten (vgl. Golubović 2007: 11). Sie unterteilt den Begriff Germanismus daher zunächst in *Lehnwörter*, die, wie bereits erwähnt, Wörter aus der deutschen Sprache darstellen, die an die Empfängersprache phonetisch, orthographisch, morphologisch und semantisch angepasst sind, und in *Lehnübersetzungen*, die „Ergebnisse einer genauen Glied-für-Glied-Übersetzung“ der Wörter aus der deutschen Sprache darstellen (vgl. ebd.: 11; Bußmann 2002: 398, zit. nach Golubović 2007: 11). Ihrer Meinung nach haben beide Klassen von Germanismen einen Platz in den drei genannten Sprachen gefunden (vgl. ebd.: 11). Dieses Unterkapitel befasst sich hauptsächlich mit kulinarischen Lehnwörtern aus dem Deutschen, aber da auch eine Reihe deutscher Lehnübersetzungen aus dem Bereich der Kulinarik in die serbische Sprache übernommen wurden, wird darauf hingewiesen, um welche Wörter es sich dabei handelt.

4.2.2. Historischer Hintergrund

Dass die Slawen seit der Antike mit den germanischen Völkern in Kontakt stehen, zeigt sich laut Trivunac unter anderem durch einige seit langem bekannte Ähnlichkeiten in ihren Sprachen (vgl. Trivunac 1937: 6). Wenn es jedoch konkret um die Südslawen und ihren Kontakt mit den Deutschen geht, begann dieser im 8. Jahrhundert, als sie Nachbarvölker waren (vgl. ebd.: 8). Es ist zu beachten, dass nicht alle südslawischen Völker gleichzeitig und in gleicher Menge unter dem Einfluss der deutschen Kultur und der deutschen Sprache gestanden sind (vgl. Trivunac 1941: 3). Trivunac führt an, dass dies genau der Grund ist, warum die Germanismen nicht von allen Südslawen gleichermaßen und zur gleichen Zeit übernommen wurden, und

erklärt, dass Slowenen und Kroaten bereits einige Jahrhunderte vor den Serben in direktem Kontakt mit den Deutschen gestanden sind (vgl. ebd.: 3). Da das Gebiet, in dem Serben gelebt haben, nicht zum fränkischen Staat gehört hat und im Mittelalter nicht von deutschen Einwanderungen berührt wurde, ist das serbische Volk und seine Kultur erst im 17. Jahrhundert mit der deutschen in Berührung gekommen:

„Erst seit dem Jahre 1527, als Ferdinand von Habsburg zum kroatischen König gewählt wurde und mit der Herrschaft der Habsburger der deutsche kulturelle Einfluss unter den Kroaten besonders erstarkte, wurde der Boden vorbereitet, auf welchem serbische Einwanderer im Jahre 1690 mit der deutschen Kultur in Berührung kamen“ (vgl. ebd.: 3).

Laut Trivunac war die Ankunft deutscher Einwanderer im 18. Jahrhundert in der Vojvodina für Serben und ihre Übernahme deutscher Entlehnungen von entscheidender Bedeutung (vgl. ebd.: 4). Ihre Besiedlung von Sirmien, Banat und Batschka hat vor der Regierungszeit von Maria Theresia stattgefunden. Trivunac gibt an, dass sie „hauptsächlich dank ihres höheren Niveaus auf dem Gebiet der materiellen Kultur“ einen großen Einfluss auf die serbische Sprache und Kultur der Serben hatten, unabhängig davon ob sie mit ihnen gemischt in Städten oder in ihren deutschen Dörfern neben serbischen Dörfern gelebt haben (vgl. Trivunac 1937: 11). In Bezug auf die Einflüsse der deutschen geistlichen Kultur weist Trivunac darauf hin, dass diese am häufigsten aus Wien und anderen „großen Zentren“ der Habsburgermonarchie gekommen sind, und zwar durch verschiedene Zeitungen, literarische, wissenschaftliche und fachliche Werke sowie durch Serben, die sich in Wien ausgebildet haben und mit der Rückkehr in ihre Heimat verschiedene Neuheiten mit sich gebracht haben (vgl. ebd.: 11). In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts hat sich die deutsche Sprache laut Trivunac immer mehr durch Schulen und Dichter, die zunehmend auf Deutsch geschrieben haben, verbreitet, was dazu beigetragen hat, dass Deutsch zu einem großen Bestandteil des serbischen sozialen und privaten Lebens wurde (vgl. ebd.: 13).

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die sprachlichen und kulturellen Kontakte zwischen dem serbischen und dem deutschen/österreichischen Volk mehrere Jahrhunderte lang sind und das Ergebnis historischer, geografischer und wirtschaftlicher Umstände darstellen, und die vor allem durch die geopolitischen Beziehungen zwischen dem Balkan und der Habsburgermonarchie verursacht wurden (vgl. Satzinger/Stefanović 2014: 14).

4.2.3. Deutsche Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

Wie bereits erwähnt, spielen die Lehnwörter, nicht nur auf ihrer sprachlichen, sondern auch auf ihrer kulturellen Seite eine wichtige Rolle bei der Empfängersprache (vgl. Trivunac 1941: 3). Trivunac ist daher der Ansicht, dass Germanismen in den Sprachen der Südslawen besonders relevant sind, da sie zeigen, was sie von den germanischen Völkern in verschiedenen Kulturbereichen im Laufe der Geschichte gelernt haben, in diesem Fall vor allem von den Deutschen und Österreichern (vgl. ebd.: 3). Zweifellos ist die Ernährung einer der wichtigsten dieser Kulturbereiche. In diesem Unterkapitel werden alle deutsche Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen, die im Korpus zu finden sind, in die vier genannten Kategorien eingeteilt. Alle im Korpus gefundenen Germanismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge und mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen deutscher und österreichischer Herkunft: *ajngemahtes/ajmokac* m. [dt. Eingemachtes], *ajnpren-supu* f. [dt. Einbrennsuppe], *ajntopf-geriht* m. [dt. Eintopfgericht], *brizle* Pl. [dt. Briese], *cušpajz* m. [dt. Zuspaise], *fileci/fileki* Pl. [dt. Flecken] 'Kutteln', *flajškonzerva* f. [dt. Fleischkonserve], *foršpajz* m. [dt. Vorspeise], *garnirung* m. [dt. Garnierung], *griz* m. [dt. Grieß], *naturšnicla* f. [dt. Naturschnitzel], *pac* m. [dt. Beize], *pajšl* m. [dt. Beuschel], *rozbratna* f. [dt. Rostbraten], *saft* m. [dt. Saft] '(Fleisch)Saft', *senf* m. [dt. Senf], *šnicla* f. [dt. Schnitzel], *štokfiš* m. [dt. Stockfisch], *štrukle* Pl. [dt. Struckel, Strukli] 'Topfenstrudel', *vajzbratna* f. [dt. Weißbraten] und *viner-šnicla* f. [dt. Wiener Schnitzel].

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende deutsche Lehnwörter eingeteilt: *buterbrot* m. [dt. Butterbrot], *cvibak* m. [dt. Zwieback], *ementaler* m. [dt. Emmentaler], *flekice* Pl. [dt. Flecken], *jegervuršt* m. [dt. Jägerwurst] 'Jagdwurst', *kajzerica* f. [dt. Kaisersemmel], *kifla* f. [dt. Kipfel], *knedla* f. [dt. Knödel], *krenviršla* f. [dt. Krenwürstel], *kvargl* m. [dt., österr. Quargel], *liptauer* m. [dt. Liptauer], *nudla* f. [dt. Nudel], *parizer* m. [dt. Pariser Wurst], *pašteta* f. [dt. Pastete], *pereca* f. [dt. Brezel], *prezla* f. [dt. Brösel] '(Semmel)Brösel', *puter/buter* m. [dt. Butter], *rol-šunka* f. [dt. Rollschinken], *safalada* f. [dt., österr. Safaladi], *salama* f. [dt. Salami], *špek* m. [dt. Speck], *štruca* f. [dt. Strutz(en)] 'Strutzen', *šunka* f. [dt. Schinken], *švajcerkes* m. [dt. Schweizer Käse], *švargla* f. [dt. Schwartenmagen], *viršla* f. [dt. Würstel] und *zemička* f. [dt. Semmel].

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Germanismen gefunden: *buhrtle* Pl. [dt. Buchtel], *cukar* m. [dt. Zucker], *fil* m. [dt. Fülle] 'Füllung', *glajhgeviht* m. [dt. Gleichgewicht], *glazura* f. [dt. Glasur], *kandis* m. [dt. Kandis(Zucker)], *karamela* f. [dt. Karamell], *kitnkes* m. [dt. Quittenkäse], *koh* m. [dt. Koch], *konfekt* m. [dt. Konfekt], *kremšnita/krempita* f. [dt. Cremeschnitte], *krofna* f. [dt. Krapfen], *kuglof* m. [dt. Gugelhupf], *mešpajz* m. [dt. Mehlspeise], *milhbrot* m. [dt. Milchbrot], *musli* m. [dt. Müsli], *napolitanke* Pl. [dt. Neapolitaner], *oblada* f. [dt. Oblate], *pastila* f. [dt. Pastille], *pišinger* m. [dt. Pischinger], *princeskrofne* Pl. [dt. Prinzess-Krapfen], *pusla* f. [dt. Bussel], *rajskoh* m. [dt. Reiskoch], *šamšnita/šampita* f. [dt. Schaumschnitte], *šamrolna* f. [dt. Schaumrolle], *šaum* m. [dt. Schaum], *šlag* m. [österreich. Schlag(übers)] 'Schlagsahne', *šmarne* Pl. [dt. Schmarrn], *šne* m. [dt. Schnee], *šnenokle* Pl. [dt., österreich. Schneenockerl], *štangla* f. [dt. Stange], *štaub-šečer* m. [dt. Staubzucker], *štrudla* f. [dt. Strudel], *taška*, f. [dt., österreich. Tascherl] und *vafl* m. [dt. Waffel].

Die folgenden Germanismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *ajerkonjak* m. [dt. Eier-Cognac], *ajskafe* m. [dt. Eiskaffee], *bedendiktiner* m. [dt. Benediktiner], *bišof*, m. [dt. Bischof], *gemišt* m. [dt. gemischt], *glivajn* m. [dt. Glühwein], *kraher* m. [dt. Kracherl], *mošt* m. [dt. Most], *rizling* m. [dt. Riesling], *sekt* m. [dt. Sekt], *špricer* m. [dt. Spritzer] und *vermut/bermet* m. [dt. Wermut].

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten deutschen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

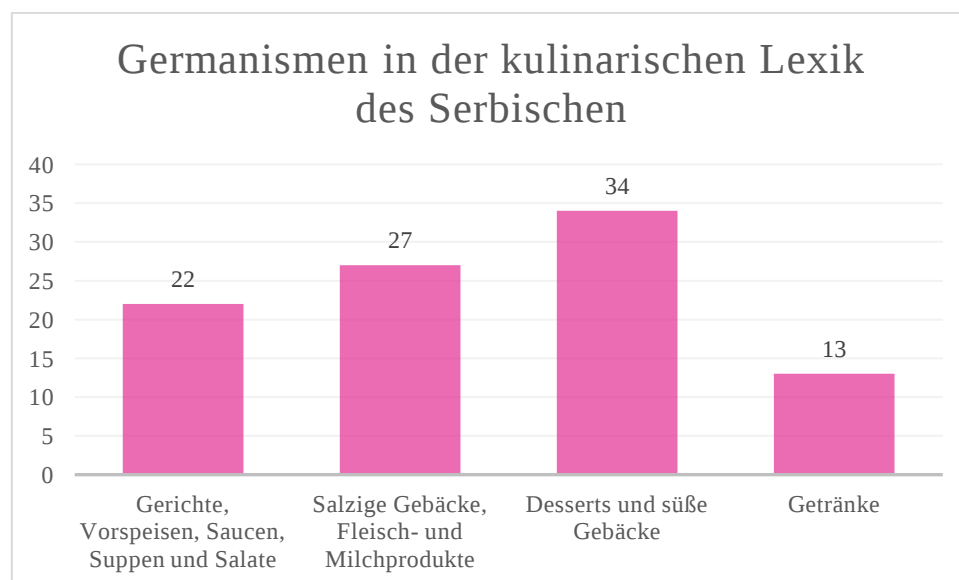


Abb. 2: Grafische Darstellung kulinarischer Germanismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

In der obigen Abbildung bemerkt man, dass die größte Anzahl von kulinarischen Lexemen zur dritten Kategorie gehört, während in geringster Anzahl die Namen für Getränke aus dem Türkischen in das Serbische übernommen wurden.

4.2.4. Adaption kulinarischer Germanismen

Lautliche Adaption

In Bezug auf die Vokalsysteme des Deutschen und Bosnischen, Kroatischen und Serbischen sind ein paar Unterschiede hinsichtlich des Ortes und der Art der Artikulation einzelner Vokale festzustellen (vgl. Memić 2006: 114). Memić gibt an, dass das bosnische Vokalinventar, und somit auch das kroatische und serbische, „einfacher strukturiert“ ist (vgl. ebd.: 114). Wenn man Filipovićs Theorie über die Prinzipien phonetischer Adaption auf die deutschen Lehnwörter anwendet, kommt man zu dem Schluss, dass die folgenden Phoneme nach dem Typ der *Null-Transphonemisierung* adaptiert werden:

/i/: (Zimmet >) *cimet* (kurz), (Grieß >) *griz* (lang);
/u/: (Butter >) *puter* (kurz), (Nudel >) *nudla* (lang);
/ɛ/: (Zeller >) *celer*;
/a/: (Marzipan >) *marcipan* (kurz), (Schlag >) *šlag* (lang) (vgl. ebd.: 114ff).

Dem zweiten Typ, beziehungsweise der *Kompromiss-Transphonemisierung* unterliegen folgende Phoneme:

/e:/ > /ɛ/: (Knödel >) *knedla*;
/o/ > /ɔ/: (Koch >) *koh* (kurz) (vgl. ebd.: 118f).

Jene Phoneme wurden mit der *freien Transphonemisierung* in die serbische Sprache übernommen:

/v/ > /r/: (Würstel >) *viršla*;
/ai/ > /a/ + /j/: (Kaisersemmel >) *kajzerica*;
/au/ > /a/ + /u/ bzw. /a/ + /o/: (Staubzucker >) *štaub-šećer* (vgl. ebd.: 120f).

Stojić und Turk stellen fest, dass die Vokale /a/, /e/, /i/, /o/ und /u/ in der deutschen Sprache beinahe immer mit den kroatischen Vokalen /a/, /e/, /i/, /o/ und /u/ realisiert werden (vgl. Stojić/Turk 2017: 249). Was das Konsonantensystem betrifft, beruht laut Memić „die lautliche Adaption auf dem Lautinventar der Plosive und Frikative“ (vgl. Memić 2006: 122). Des Weiteren

weist er darauf hin, dass „nasale und Liquide in der Regel mit Null-Transphonemisierung ins Bosnische übernommen wurden“ (vgl. ebd.: 122). Wenn man von dialektalen Modellen spricht, ist es zu bedenken, dass bei diesen „die Fortes /p, t/ des Bairisch-Österreichischen, die nur im Inlaut und Auslaut vorkommen, den bosnischen Fortislaute /p, t/“ entsprechen (vgl. ebd.: 122). Als ein Beispiel dafür gibt Memić unter anderem ein Lehnwort aus dem Bereich der Kulinarik an, und zwar (*Quittenkäse* >) *kitnikez* (vgl. ebd.: 122). Memić führt an, dass bei dialektalen und umgangssprachlichen Germanismen „das bairisch-österreichisch anlautende /k/ vor dem Vokal dem bosnischen /k/ entspricht“ und nennt als Beispiel die Entlehnung (*Kipfel* >) *kifla* (vgl. ebd.: 123). Er erklärt ebenfalls, dass die Frikative /f/ und /v/ bei standardsprachlichen deutschen Lehnwörtern die *Null-Transphonemisierung* zeigen, wie beispielsweise bei (*Karfiol* >) *karfiol* (vgl. ebd.: 123). Diesem Adaptionstyp unterliegt auch die Affrikate /ts/ bei der Entlehnung (*Schnitzel* >) *šnicla* (vgl. ebd.: 124).

Was die *Kompromiss-Transphonemisierung* angeht, weisen Stojić und Turk auf folgende Beispiele hin, in welchen der Unterschied, beziehungsweise die Veränderungen in der Aussprache von Konsonanten in Modellen und Replikaten erkennbar sind:

/b/ > /p/: (*Einbrenn* >) *ajnpren*;
 /g/ > /k/: (*Gugelhupf* >) *kuglof*;
 /pf/ > /f/: (*Kipfel* >) *kifla*;
 /z/ > /s/: (*Saft* >) *saft* (vgl. Stojić/Turk 2017: 250).

Orthographische Adaption

Im Vergleich zum serbischen orthographischen System, welches aus 5 Vokal- und 25 Konsonantengraphemen besteht, von denen 3 aus zwei Buchstaben geschrieben werden, hat das deutsche 20 Konsonanten-, 6 Vokal- und 3 Umlautgrapheme (vgl. Dragičević 2000: 146). Gemeinsam betrachtet sehen das serbische und das deutsche Alphabet folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d dž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Deutsches Alphabet:

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z (ä ö ü).

Dragičević weist darauf hin, dass im Gegensatz zum Bosnischen, Kroatischen und Serbischen, Konsonantengrapheme im Deutschen in einem Wort doppelt gefunden werden können, was auf die Kürze des Vokals hinweist, der ihnen vorausgeht. Ein Beispiel hierfür lässt sich im Wort *Semmel* finden (vgl. ebd.: 146). Laut der Autorin enthält das deutsche Konsonantensys-

tem einfache Konsonantengrapheme, Doppelkonsonantengrapheme – wie im Wort *Butter*, sowie Gruppen von Konsonantengraphemen – wie im Wort *Schaumschnitte* (vgl. ebd.: 146f). Da die Funktion von Doppelkonsonantengraphemen in kroatischen und serbischen Replikaten verloren geht, werden sie als einfache Konsonanten aufgezeichnet und bei einer Gruppe von Konsonantengraphemen werden die Unterschiede zwischen den beiden Rechtschreibungen durch die Phonetisierung aufgelöst (vgl. ebd.: 147). Wenn es um die Vokale geht, unterscheidet Dragičević Grundvokale und Umlaute (vgl. ebd.: 147f). Während sich die Länge und die Kürze deutscher Vokale nicht auf die Orthographie der Replikaten im Bosnischen, Kroatischen und Serbischen reflektiert, werden die Umlaute durch die Phonetisierung folgendermaßen angepasst: *jegervuršt*, *knedla*, *krenviršla* (vgl. ebd.: 147f). In Bezug auf Diphthonge führt Dragičević an, dass die deutschen Diphthonge *au*, *ai*, *ei*, *äu* und *eu* vollständig phonetisiert und entsprechend der Rechtschreibung der Empfängersprache angepasst sind: *liptauer*, *kajzerica*, *foršpajz* etc. (vgl. ebd.: 148).

Wenn all dies berücksichtigt und auf Filipovićs Theorie der Prinzipien der orthographischen Adaption angewendet wird, kann daraus geschlossen werden, dass Germanismen in der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache nach den folgenden Typen adaptiert sind: 1) *nach der Aussprache des Modells*, welches nach Dragičević die häufigste Form der Adaption ist: (*Schnitzel* >) *šnicla*, (*Waffel* >) *vafel*; 2) *nach der Orthographie des Modells*, wobei in einigen Fällen eine Änderung des gebundenen Morphems festgestellt werden kann: (*Butterbrot* >) *butterbrot*; und 3) *durch die Kombination der Aussprache und der Orthographie des Modells*: (*Pariser* >) *parizer* (vgl. ebd.: 148f). Erwähnenswert ist auch, dass über das Deutsche manchmal auch die Wörter aus dem Italienischen, Französischen und Englischen gekommen sind, sodass diese Lehnwörter oft mehrere orthographische Adaptionen durchlaufen haben (vgl. ebd.: 149f). So wurde beispielsweise das berühmte französische alkoholische Getränk *cognac* im Deutschen als *Cognac* und dann im Serbischen, nach der Aussprache im Deutschen, als *konjak* adaptiert (vgl. ebd.: 150).

Morphologische Adaption

Obwohl die deutsche sowie bosnische, kroatische und serbische Sprache genetisch nicht zur selben Sprachgruppe gehören, weisen ihre morphologischen Strukturen immer noch gewisse Ähnlichkeiten auf, da sie analytische Sprachen sind (vgl. Dragičević 1999: 25). Das Erste worauf Dragičević bei der morphologischen Adaption von Substantiven hinweist, ist das

Geschlecht. Sie stellt fest, dass die deutsche Sprache „die Kategorien des natürlichen und grammatischen Geschlechts (männlich, weiblich und neutral) kennt, das im Deutschen mit einem bestimmten oder unbestimmten Artikel vor dem Substantiv und sehr oft mit charakteristischen Endungen, gekennzeichnet wird“ (vgl. ebd.: 26). So führt Dragičević an, dass bei der Adaption des Geschlechts des Substantivmodells der Schluss gezogen werden kann, dass a) das Replikat das natürliche Geschlecht des Modells beibehalten kann, wenn es eine Person eines bestimmten Geschlechts bezeichnet; b) Replikate der meisten Substantive, die mit einem Konsonanten enden, männlich werden (zum Beispiel *garnirung* (< *Garnierung*)); c) durch den Verlust des gebundenen Morphems *-e* in Substantiven mit weiblichem grammatischen Geschlecht die Replikate das männliche Geschlecht annehmen können, weil ihr freies Morphem mit einem Konsonanten endet (*voršpajz* (< *Vorspeise*)); und dass d) durch Hinzufügen des Suffixes *-a* zu Modellen des männlichen und neutralen Geschlechts oder durch das Ersetzen des Suffixes *-e* oder *-en* durch *-a*, das Replikat das weibliche Geschlecht annimmt (*rozbratna* (< *Rostbraten*)) (vgl. ebd.: 26).

Zur Gruppe der durch *Null-Transmorphemisierung* adaptierten Substantivmodelle zählt Dragičević Replikate einsilbige männliche Substantive, die nach der Adaption in der Empfängersprache unverändert geblieben sind (*špek* (< *Speck*)) (vgl. ebd.: 26). Wenn es um die *Kompromiss-Transmorphemisierung* geht, besteht die von diesem Typ betroffene Gruppe deutscher Lehnwörter aus Replikaten mit den Suffixen *-er*, *-en*, *-el*, *-ing*, *-ung*, *-ei* (vgl. ebd.: 27). Beispiele für diesen Typ der morphologischen Adaption, aus dem Bereich der Kulinarik, sind die Lexeme *puter* (< *Butter*), *kvargl* (< *Quargel*), *pajšl* (< *Beuschel*), und *garnirung* (< *Garnierung*). Für eine *vollständige Transmorphemisierung* führt Dragičević Modelle an, „deren Replikate in kroatischer Sprache das deutsche Suffix durch das kroatische ersetzen oder das kroatische Suffix zum einsilbigen deutschen Stamm hinzufügen“ (vgl. ebd.: 27). So ersetzen beispielsweise Modelle, die mit *-el*, *-er* oder *-ei* enden, ihre deutschen Suffixe durch das Suffix *-a* und das Replikat bekommt das weibliche Geschlecht: *šnicla* (< *Schnitzel*), *kifla* (< *Kipfel*), *štrudla* (< *Strudel*), *knedla* (< *Knödel*), *nudla* (< *Nudel*) (vgl. ebd.: 27). Dieser Typ der Transmorphemisierung umfasst auch weibliche Modelle, die mit *-e* oder männliche Modelle, die mit *-en* enden und deren Suffix in *-a* umwandeln: *šunka* (< *Schinken*) (vgl. ebd.: 27f).

Semantische Adaption

Durch die Anwendung der Theorie über die Prinzipien der Adaption von Lehnwörtern auf semantischer Ebene kommt Dragičević zu dem Schluss, dass die größte Anzahl von Replikaten durch Null-Extension und Ellipse gebildet wurde (vgl. Dragičević 2003: 143). Von den kulinarischen Entlehnungen aus der deutschen Sprache ist das Lexem *šlag* besonders erwähnenswert, welches in der kroatischen Sprache neben geschlagener Sahne auch den Herzinfarkt bedeutet (vgl. ebd.: 140). Nach Dragičević handelt es sich hierbei um eine *Ellipse*, bei der das Replikat aus der Determinante: *Schlagsahne* > *šlag* und aus dem Grundwort: *Herzschlag* > *šlag* gebildet wird (vgl. ebd.: 140). In der serbischen Sprache wird dieser Germanismus, der vom gleichen Wort abgeleitet wurde – *Schlag*, für Schlaganfall verwendet, der jedoch als *šlog* angepasst wurde (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1479). In den Beispielen von Dragičević ist für *die metaphorische Extension und Pejorisierung* kein Wort aus dem kulinarischen Bereich zu finden, während sie für die Metonymie das Modell *Pisching* anführt. Dieses stellt den Familiennamen eines berühmten Konditors aus Wien dar und das Replikat *pišinger* eine Art Schokoladenkuchen (vgl. ebd.: 141). Ein Beispiel für die *Verengung der Bedeutungsanzahl* ist das Modell *Soft*, welches in der deutschen Sprache mehrere Bedeutungen aufweisen kann, wie „im Gewebe von Pflanzen enthaltene Flüssigkeit“, „im Gewebe von Früchten enthaltene Flüssigkeit“, „Getränk, das durch Auspressen von Obst oder Gemüse gewonnen worden ist“ und „Fleischsaft“, während das Replikat im Serbischen nur eine einzige Bedeutung hat – Sauce, die am häufigsten den Saft darstellt, der durch Rösten und Braten von Fleisch gewonnen wird (vgl. Duden 2015: 1495; Klajn/Šipka 2006: 1107).

4.2.5. Germanismen in serbischen Kochbüchern

In den Kochbüchern aus dem Korpus findet man eine relativ große Anzahl von Germanismen im Bereich der Kulinarik, darunter sogar eine deutsche Lehnübersetzung – nämlich *uštipak*. Skok gibt in seinem Etymologischen Wörterbuch an, dass *uštipak* m., ein gebratenes Stück Hefeteig mit oder ohne süße oder salzige Füllung, eine Lehnübersetzung des österreichischen Wortes *Zwickkrapfen* darstellt (vgl. Skok 1973: 414). So finden sich *uštipci* Pl. in beiden Büchern und wurden offensichtlich auf das Niveau einer traditionellen Spezialität der serbische Stadt Leskovac angehoben – *leskovački uštipci*. Interessant ist jedoch, dass diese dem Gericht, das Skok beschreibt, in nichts anderem als möglicherweise in Form ähnlich sind. Es ist nämlich

ein Gericht, dessen Hauptzutat Hackfleisch ist und das tatsächlich gegrillt wird (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 141; Grbić 2013: 116). In beiden Kochbüchern enthält die Liste der Zutaten neben gemischtem Hackfleisch auch getrockneten Speck, Käse, gemahlene (scharfe) Paprika und Knoblauch. Sie werden in Form von Zwickkräpfen hergestellt – (längliche Bällchen) daher wahrscheinlich der Name *ušticipci* (vgl. ebd.: 141; ebd.: 116). In Grbićs Buch finden man jedoch ebenfalls diese „ušticipci“, die Skok in seinem etymologischen Wörterbuch notiert hat, und in unseren Kategorien in der zweiten oder dritten Kategorie klassifiziert werden, nämlich als salzige oder süße Gebäcke, je nachdem womit sie gegessen werden (vgl. Grbić 2013: 36). Wie bereits erwähnt wurde, wird in der serbischen Küche besonders gerne Schnitzel zubereitet, und eines der bekanntesten, das zum serbischen Nationalgericht gehört und von dem einer der Autoren eines Buches aus dem Korpus der Schöpfer war, ist *Karađorđeva šnicla* f. 'Karadjordje Schnitzel' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 165). Dieses Gericht ist auch im Kochbuch von Grbić enthalten. Die Hauptzutaten sind Kalbschnitzel, Kaymak und Semmelbrösel, in die sie vor dem Braten gewälzt werden (vgl. ebd.: 165; Grbić 2013: 101). Stojanović und Stojanović führen an, dass *Karađorđeva šnicla* Mitte des 20. Jahrhunderts in einem Belgrader Restaurant entstanden ist und sich bald danach in allen Teilen der Welt ausgebreitet hat (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 165). Wenn es um die Technik der Zubereitung geht, ist für dieses Gericht spezifisch, dass zuerst Kaymak auf dem Schnitzel verteilt wird und dann wird das Schnitzel eingerollt und paniert (vgl. ebd.: 165). Da Kaymak nicht überall auf der Welt erhältlich ist, hat Stojanović ein Rezept für den Aufstrich entwickelt, das ein angemessener Ersatz wäre (vgl. ebd.: 165). Ein weiteres bekanntes serbisches Gericht sind *lovačke šnicle* Pl. 'Jägerschnitzel', die sich besonders durch den eigenen Saft auszeichnen, der während der Herstellung entsteht und mit den Schnitzeln serviert wird (vgl. Grbić 2013: 103). Im Kochbuch von Grbić finden sich im Abschnitt mit warmen Vorspeisen sogenannte *užičke paštete* Pl. 'Užice-Pasteten', die nach der Stadt Užice in Westserbien benannt wurden (vgl. Grbić 2013: 57). Die Hauptzutat in diesen Pasteten ist die Leberwurst, die später in Blätterteig gebacken wird (vgl. ebd.: 57). Eine weitere interessante Spezialität der serbischen Küche, die Grbić in seinem Buch erwähnt, sind *krofne od krompira* Pl. 'Kartoffelkräpfen' (vgl. ebd.: 43). Zusätzlich zu den Zutaten für übliche Kräpfen werden dem Teig gekochtes Kartoffelpüree hinzugegeben, und die Kräpfen werden mit Kochschinken und geriebenem Kuhkäse gefüllt (vgl. ebd.: 43). Grbić klassifiziert die üblichen Kräpfen zu den Desserts, und zwar unter dem Namen *srpske krofne* Pl. 'serbische Kräpfen', die sich sowohl im Aussehen als auch in den Zutaten, aus denen sie zubereitet werden, nicht von denen der österreichischen Küche unterscheiden (vgl. ebd.: 165). Unter Desserts findet man bei Stojanović und Stojanović unter anderem *štrudla sa makom* f. 'Mohnstrudel',

knedle sa šljivama Pl. 'Pflaumen-Knödel' und *koh sa grizom* 'Grießkoch' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 213/221/230). In der gleichen Kategorie finden sich bei Grbić *taške sa pekmezom* Pl. 'Marmeladentascherl' (vgl. Grbić 2013: 165). Interessant ist, dass dieses Gericht deutschen Ursprungs in seinem Namen neben dem Germanismus auch einen Turzismus enthält, nämlich *pekmez* m. 'Marmelade' [türk. *pekmez* < pers. *begmāz*]. Optisch unterscheiden sich diese mit Marmelade gefüllte Teigtaschen nicht von den traditionellen österreichischen.

4.3. Hungarismen

4.3.1. Begriffserklärung

Mit dem Begriff „Hungarismus“ bezeichnet man ein Wort, das ursprünglich aus der ungarischen Sprache stammt. Dementsprechend werden im Rahmen dieser Arbeit jene Wörter als Hungarismen bezeichnet, die aus dem Ungarischen entlehnt wurden, beziehungsweise über das Ungarische in die serbische Sprache gekommen sind.

4.3.2. Historischer Hintergrund

Hadrovics führt an, dass die Ungarn Ende des 9. Jahrhunderts begonnen haben, die staatliche Macht und kirchliche Organisation aufzubauen, als sie sich im Donaubecken niedergelassen haben (vgl. Hadrovics 1985: 32). Wenn es konkret um das Gebiet der Linguistik geht, gibt er an, dass ungarische Lehnwörter bereits im Mittelalter in die Sprachen der Nachbarvölker eingedrungen sind und fügt hinzu, dass die Sprachkontakte hauptsächlich an Orten stattgefunden haben, an denen eine gemischte Bevölkerung gelebt hat (vgl. ebd: 32f). Hadrovics weist jedoch darauf hin, dass der Einfluss der ungarischen Sprache, und zwar in beinahe allen Bereichen des öffentlichen und privaten Lebens, zu Beginn in nordkroatischen Gebieten, im Vergleich zum mittelalterlichen Serbien und Bosnien, weitaus stärker war (vgl. ebd.: 36). In dieser Hinsicht erklärt Hadrovics:

„Daß die ungarischen Könige nominell auch Könige von Serbien und Bosnien waren, bedeutete nur, daß die tatsächlichen Herrscher in Serbien und Bosnien den Ungarnkönig als ihren obersten Herrn anerkannten. Aber auch das dauerte nicht lange. Die Verlagerung der serbischen Staatsmacht nach dem Süden und die Gründung des Kaisertums mit dem Patriarchat unter Stefan Dušan (1346) bedeuteten die völlige politische Loslösung von Ungarn [...]“ (vgl. ebd.: 36).

Des Weiteren schreibt er, dass das serbische und bosnische Volk erst nach der Ankunft der Osmanen auf dem Balkan im 15. Jahrhundert enger mit den Ungarn in Kontakt gekommen sind, als sie angefangen haben, das Gebiet Ungarns massenhaft zu bewohnen (vgl. ebd.: 36). Hadrovics weist darauf hin, dass die Migrationswellen die nächsten 200 Jahre gedauert haben und führt an, dass im 16. Jahrhundert „mit den ins Innere Ungarns vordringenden Türken wieder Serben und Bosnier als Soldaten, Handwerker und Kaufleute nach Ungarn“ gekommen sind, sowie, dass die letzte bedeutendere Besiedlung der ungarischen Gebiete „während der Befreiungskriege (1683-1699)“ war (vgl. ebd.: 36). So steht das serbische Volk seitdem in engem Kontakt mit dem ungarischen Volk, und später in vielen Städten auch mit den deutschen Kolonien, was unter anderem die „Errichtung der Militärgrenze an der Theiß und der Marosch (1702)“ stabilisiert hat (vgl. ebd.: 36f). Im 18. Jahrhundert, als die Grenzzone entmilitarisiert wurde, hat sich das ethnische Bild Südungarns aufgrund der Abwanderung bestimmter Gruppen von Serben nach Russland, laut Hadrovics, leicht verändert. Er fügt aber hinzu, dass diese Region und der östliche Teil Slawoniens trotzdem überwiegend von den Südslawen bewohnt waren (vgl. ebd.: 37). Außerdem deutet Hadrovics darauf hin, dass Serben auch im Inneren Ungarns kolonisiert haben und verweist auf Folgendes:

„In diesen Kolonien sowie im östlichen, ebenfalls von Serben stark unterwanderten Teil Slawoniens begann sie allmähliche Verwestlichung der serbischen Kultur im 18. Jahrhundert, und gerade aus diesen neugewonnen Gebieten kamen dann die meisten Intellektuellen der nationalen Wiedergeburt Serbiens“ (vgl. ebd.: 37).

Ihm zufolge hat dies in der Hinsicht des Einflusses auf die serbische Sprache, neben dem sehr starken deutschen Einfluss, auch zu einem ziemlich starken Einfluss der ungarischen Sprache geführt (vgl. ebd.: 37).

4.3.3. Ungarische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

In diesem Unterkapitel werden alle ungarische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen in die vier genannten Kategorien eingeteilt. Alle im Korpus gefundenen Hungarismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge und mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen ungarischer Herkunft: *fišpaprikaš*, m. [von dt. Fisch u. ung. paprikás]

'Paprikafisch', *gulaš*, m. [ung. gulyás] 'Gulasch', *paprikaš*, m. [ung. paprikás] 'Paprikasch', *perkelt*, m. [ung. pörkölt] 'Pörkölt', *ričet*, m. [ung. ricset, von dt. Rütscher] und *sataraš*, m. [ung. szataras].

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende ungarische Lehnwörter eingeteilt: *debrecinka*, f. [ung. debreceni kolbász] 'Debrecziner, Debreziner' und *lepinja*, f. [ung. lepény] 'Fladen'.

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Hungarismen gefunden: *cukor*, m. [ung. cukor] 'Zucker', *doboš-torta*, f. [ung. dobostorta] 'Dobostorte', *hečepeč*, m. [ung. hecsepecs] 'Hagebuttenmarmelade' und *palačinka*, f. [ung. palacsinta] 'Palatschinke'.

Die folgenden Hungarismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *hosu lepeš*, m. [ung. hosszúlépés] und *tokajac*, m. [ung. tokaji] 'Tokaier'.

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten ungarischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

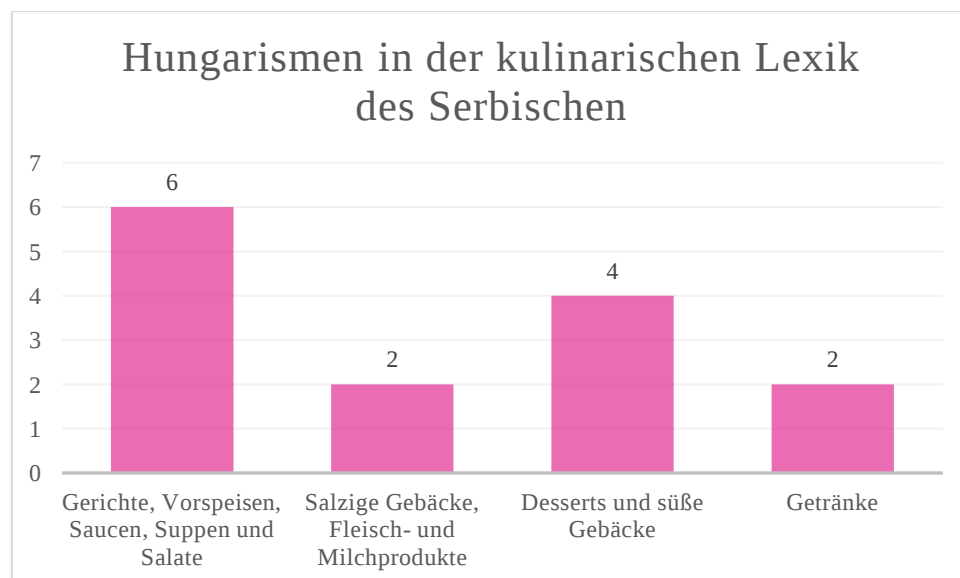


Abb. 3: Grafische Darstellung kulinarischer Hungarismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

Wie man in dieser Abbildung sehen kann, wurden im Laufe der Zeit aus dem Ungarischen nicht so viele kulinarische Entlehnungen übernommen, von denen jedoch die größte Anzahl zur ersten Kategorie gehört.

4.3.4. Adaption kulinarischer Hungarismen

Lautliche Adaption

Wenn es um das Vokalsystem geht, besteht das ungarische aus 14 Vokalen, im Gegensatz zum serbischen, das lediglich 5 hat. Laut Žagar-Szentesi sind die Vokale der kroatischen Sprache und somit auch der serbischen, da in beiden Sprachen die Vokal- und Konsonantensysteme gleich sind, einigen ungarischen Vokalen sehr ähnlich (vgl. Žagar-Szentesi 2000: 166). Aus diesem Grund haben alle Vokale der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache ihre ungefähren Äquivalenten im Ungarischen, was für die ungarische Sprache in einer umgekehrten Situation jedoch nicht gesagt werden kann (vgl. ebd.: 167). Diese Äquivalente präsentiert Žagar-Szentesi wie folgt:

„kroat. *a* : ung. *á*
kroat. *e* : ung. *e*
kroat. *i* : ung. *i/í*
kroat. *o* : ung. *o/ó*
kroat. *u* : ung. *u/ú*“ (vgl. ebd.: 167).

Es ist auch wichtig zu bedenken, dass bei den bosnischen, kroatischen und serbischen Vokalen zwei Zungenbewegungen zu differenzieren sind – horizontale und vertikale, während es im Ungarischen noch zwei zusätzlichen Kriterien gibt – Labialisierung und Länge (vgl. Žagar-Szentesi 2005: 58). Wenn dies berücksichtigt wird, ist erkennbar, dass es leichte Artikulationsunterschiede bei den Vokalen *a*, *e* und *o* gibt, während *i* und *u* vollständig übereinstimmen (vgl. ebd.: 58). Im Gegensatz zum Vokalsystem enthält das Konsonantensystem des Ungarischen, Konsonanten mit einem „fast identischen phonetischen Wert“ (vgl. Žagar-Szentesi 2000: 166). Žagar-Szentesi führt an, dass nur zwei Konsonanten, nämlich *gy* und *ty*, keine direkten Äquivalente haben, sind aber im Kroatischen beziehungsweise Serbischen den Lauten *đ* und *ć* artikulatorisch sehr ähnlich (vgl. ebd.: 167). Aus diesem Grund klassifiziert Žagar-Szentesi die *Transphonemisierung* von *gy* > *đ* und *ty* > *ć* als *Kompromisstyp* (vgl. Žagar-Szentesi 2005: 58).

Vokale der ungarischen Modelle werden phonologisch, am Beispiel kulinarischer Entlehnungen aus dem Ungarischen, wie folgt angepasst:

a > *a/o* (*paprikás* > *paprikaš*);
á > *a* (*gulyás* > *gulaš*);
e > *e* (*ricset* > *ričet*);
é > *i/e* (*lepény* > *lepinja*);
o > *o/u* (*dobostorta* > *doboš-torta*; *tokaji* > *tokajac*);
ö > *e/u* (*pörkölt* > *perkelt*);
u > *u* (*cukor* > *cukor*);
ú > *u* (*hosszúlépés* > *hosulepeš*);
ű > *u* (vgl. Žagar-Szentesi 2000: 166).

Die Adaption von Konsonanten, auch mit Exemplaren von ungarischen Lehnwörtern, die in dieser Arbeit behandelt wurden, erfolgt wie folgt:

ny > *n/nj* (*lepény* > *lepinja*);
ly > *lj/l* (*rostély* > *roštilj*; *gulyás* > *gulaš*) (vgl. ebd.: 169).

Orthographische Adaption

Der erste bemerkbare Unterschied zwischen dem serbischen und dem ungarischen Alphabet besteht darin, dass die ungarische Sprache mehr Grapheme aufweist. Während das serbische Alphabet 30 Grapheme enthält, besteht das ungarische Alphabet aus 44, von denen 40 verwendet werden und die Grapheme *q*, *w*, *x* sowie *y* kommen nur in Fremdwörtern vor (vgl. Csiorba⁵ 2011: 8). Gemeinsam betrachtet sehen das serbische und das ungarische Alphabet folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d dž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Ungarisches Alphabet:

a á b c cs d dz dzs e é f g gy h i í j k l ly m n ny o ó ö ő p q r s sz t ty u ú ü ű v w x y z zs.

Žagar-Szentesi weist darauf hin, dass „dieser quantitative Unterschied hauptsächlich auf die Tatsache zurückzuführen ist, dass die ungarische Sprache im Vergleich zu den meisten indogermanischen Sprachen ein äußerst vielfältiges Vokalsystem hat“ (vgl. Žagar-Szentesi 2000: 166). Des Weiteren schreibt sie, dass in der Orthographie der ungarischen Sprache das phonologische Prinzip zum Ausdruck kommt (vgl. ebd.: 166). In dieser Hinsicht bezeichnet im

⁵ <https://www.schule-mehrsprachig.at/sprachensteckbriefe/ungarisch/ueberblick> [Zugriff: 05.02.2021].

Ungarischen jedes Graphem ein bestimmtes Phonem beziehungsweise jedes Phonem entspricht seinem eigenen Graphem (vgl. ebd.: 166).

Wenn es um die orthographische Adaption geht, wurde laut Žagar-Szentesi eine große Anzahl ungarischer Lehnwörter, nach dem von Filipović vorgestellten ersten Prinzip, orthographisch adaptiert, nämlich nach der *Aussprache des Modells* (vgl. ebd.: 169). Diese Form der Adaption bestätigt, dass Hungarismen auf dem mündlichen Wege in die bosnische, kroatische und serbische Sprache gekommen sind (vgl. ebd.: 169). Žagar-Szentesi weist darauf hin, dass von den verbleibenden drei Typen der orthographischen Adaption zahlreiche Beispiele für das dritte Prinzip existieren – *Adaption durch Kombination von Aussprache und Orthographie des Modells* (vgl. ebd.: 170). Wenn diese Adaptionsformen auf ungarische Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinarik angewendet werden, kann der Schluss gezogen werden, dass die folgenden Beispiele *nach der Aussprache des Modells* angepasst wurden: *gulaš* (< *gulyás*), *perkelt* (< *pörkölt*), *ričet* (< *ricset*), *cukor* (< *cukor*), *hečepeč* (< *hecsepecs*), *hosu lepeš* (< *hosszúlépész*). Der Grund, weshalb das Wort *perkelt* zu diesem Adaptionstyp gezählt wird, ist, dass Vokale in ungarischer Sprache, die in serbischer Sprache keine Äquivalenten haben, durch das Graphem dieses Lautes aufgezeichnet werden, welches ihnen nach der Aussprache am nächsten kommt – ö: ung. *pörkölt* > e: serb. *perkelt* (vgl. ebd.: 171). Zum dritten Adaptionstyp beziehungsweise zur *Adaption durch Kombination von Aussprache und Orthographie* gehören folgende kulinarische Hungarismen: *paprikaš* (< *paprikás*), *roštilj* (< *rostely*), *sataras* (< *szataras*), *lepinja* (< *lepény*), *doboš-torta* (< *dobostorta*).

Morphologische Adaption

Nach dem Vergleich von „morphophonologischen Kompositionen“ beziehungsweise „phonotaktischen Regeln“ in der kroatischen und ungarischen Sprache, kommt Žagar-Szentesi zu folgendem Schluss:

„[...] ungarische Wörter mit einer Konsonanten-Endung weisen Parallelen zu den phonologischen und phonotaktischen Regeln der kroatischen Sprache auf, während ein großer Teil der ungarischen Wörter mit einer Vokalendung (hauptsächlich mit einem langen Vokal in dieser Position) nicht mit ihnen übereinstimmt“ (vgl. Žagar-Szentesi 1999: 47).

Bei der morphologischen Adaption betont sie, dass der erste Typ – *die Null-Transmorphemisierung* – „die direkte Übernahme des ungarischen Modells, das aus einem Lexem eines

Wortstammes besteht, in unveränderter morphologischer Form in das kroatische Sprachsystem impliziert wird“ (vgl. ebd.: 47). Ihr zufolge kann ein großer Teil von Hungarismen in diese Untergruppe der Transmorphemisierung einbezogen werden; daher gibt es viele Beispiele, bei denen sowohl das Modell als auch das Replikat aus dem freien Morphem bestehen (vgl. ebd.: 47). Diese ungarischen Lehnwörter sind ausschließlich männlich (vgl. ebd.: 47). Beispiele für kulinarische Hungarismen wären in dieser Hinsicht die Gerichte (*pörkelt* >) *perkelt* und (*ricset* >) *ričet*. Žagar-Szentesi weist jedoch darauf hin, dass ein großer Teil der Lehnwörter aus der ungarischen Sprache, die ebenfalls durch die *Null-Transmorphemisierung* gekennzeichnet sind, dem Schema dieses Typen nicht vollständig entspricht (vgl. ebd.: 48). Deshalb werden noch drei Sonderfälle des ersten morphologischen Adaptionstyps unterschieden. In der ersten Gruppe klassifiziert Žagar-Szentesi Hungarismen, die mit *-a* enden, und führt an, dass „auf der Ebene des ungarischen Modells der letzte Vokal, Teil des Wortstammes ist, während in kroatischen Replikaten die erwähnte Endung *-a* eine Endung für das weibliche Substantiv ist [...]“ (vgl. ebd.: 48). Als ein solches Beispiel nennt sie ein kulinarisches Lehnwort, nämlich (*palacsinta* >) *palačinka* (vgl. ebd.: 48). In der nächsten Gruppe von „Sonderfällen“ der *Null-Transmorphemisierung* bezieht sich Žagar-Szentesi auf ein Modell der Wortzusammensetzung, das aus zwei freien lexikalischen Morphemen besteht – (*dobos-torta* >) *doboš-torta*, und führt an, dass diese Form unverändert übernommen wurde. Der Grund für die Trennung von regulären Fällen ist nur diese spezielle morphologische Form des Modells (vgl. ebd.: 48).

Der nächste Typ der morphologischen Adaption von Substantiven ist die *Kompromiss-Transmorphemisierung*, und hier führt Žagar-Szentesi wieder ein Lehnwort aus dem Bereich der Kulinarik an. Sie weist darauf hin, dass es unter ungarischen Lehnwörtern Modelle gibt, die in der ungarischen Sprache Ableitungen sind beziehungsweise „eine Zusammensetzung eines freien Morphems als Wortstamm und des Bildungssuffixes *-ás*, *-os* usw.“ (vgl. ebd.: 48). Es ist interessant, dass bei der Übernahme eines solchen Wortes dieses Suffix nicht abgesetzt wird, sondern das Wort in seiner ursprünglichen Form erhalten bleibt (vgl. ebd.: 48). Als Beispiel aus dem Korpus wird das Lehnwort (*gulyás* >) *gulaš* angeführt (vgl. ebd.: 48). In dieser Hinsicht wird durch eine *Kompromiss-Transmorphemisierung* auch der Name des Gerichts (*paprikás* >) *paprikaš* gekennzeichnet, sowie der Name des alkoholischen Getränks (*hosszúlépés* >) *hosu lepeš*, welches das Bildungssuffix *-és* enthält.

Aufgrund der Merkmale des dritten Typs der morphologischen Adaption – der *vollständigen Transmorphismisierung* – kann der Schluss gezogen werden, dass keines der ungarischen Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinarik zu einer der Untergruppen dieses Typs gehört.

Semantische Adaption

Es muss bedacht werden, dass ungarische Lehnwörter wie beispielsweise *gulaš* (< *gulyás*) und *lepinja* (< *lepény*), also solche, die Teil des heutigen Standards sind, fast immer die einzigen Bezeichnungen eines bestimmten Begriffs sind (vgl. Žagar-Szentesi 2003: 125). In dieser Hinsicht stellt ihre Übernahme in die Sprache die Bereicherung des lexikalischen Fonds der Empfänger Sprache auch auf funktionaler Ebene dar (vgl. ebd.: 125). Žagar-Szentesi führt jedoch an, dass es im Fall von „Substandard-Hungarismen“ gerade wegen des Mangels an ausreichenden sprachlichen Beweisen und Wörterbüchern nicht einfach zu bestimmen ist, ob es sich um Bedeutungswörter handelt, die zuvor keine anderen Signifikate in der fraglichen Sprache hatten, oder ob es sich bei ungarischen Entlehnungen um sogenannte „Luxus-Entlehnungen“ handelt (vgl. Nyomárkay 1993: 113, zit. nach Žagar-Szentesi 2003: 125). Unter einem „Luxus-Lehnwort“ versteht man das jenes, das nur ein Synonym für ein bereits bestehendes Wort darstellt (vgl. Žagar-Szentesi 2003: 125). Žagar-Szentesi weist darauf hin, dass es unter Hungarismen eine Vielzahl von Beispielen gibt, in denen Bedeutungsänderungen in Bezug auf die Erweiterung der Wortbedeutung mit charakteristischen Änderungen in anderen Aspekten der Bedeutung begleitet werden (vgl. ebd.: 125). Hier meint sie zunächst eine *Bedeutungsver schlechterung* oder *-verbesserung* und betont, dass das Verhältnis solcher „gemischten Adaptionen“ im Korpus ungarischer Lehnwörter ziemlich groß ist, wenn sie mit Lehnwörtern aus Sprachen wie Deutsch, Französisch, Italienisch verglichen werden (vgl. ebd.: 125). Laut Žagar-Szentesi kommt es aufgrund von Änderungen in der Adaption ungarischer Lehnwörter nach Wortarten, wie zum Beispiel im Wort *doboš* (< *dobos*), häufig zu modifizierten Bedeutungen, die dann schwer in eine der Kategorien einzuordnen sind (vgl. ebd.: 125). Von den erwähnten Kategorien unterscheidet Žagar-Szentesi die folgenden: 1) „zwischenmenschliche Beziehungen, Status, Berufe“; 2) „Personen mit charakteristischen (oft negativen) Eigenschaften“; 3) „Alltagsgegenstände, Werkzeuge, Ausrüstung“; 4) „Kleidung“; 5) „Naturphänomene und Phytonyme“; 6) „Landwirtschaft“ und schließlich 7) die sogenannten „spezifischen zivilisatorischen Begriffe des Ungartums“, zu denen unter anderem kulinarische Entlehnungen wie *doboš-torta* und *gulaš* klassifiziert werden (vgl. ebd.: 124).

Wenn man von der *primären semantischen Adaption* spricht, werden die Hungarismen in der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache nach dem *Null-Typ* adaptiert (vgl. ebd.: 125). Žagar-Szentesi behauptet, dass dies meistens die Lehnwörter sind, „die (wahrscheinlich) nur eine Bedeutung im Ungarischen hatten, die dann vollständig in ein Replikat kopiert wurden“ (vgl. ebd. 125). Als Beispiele für dieses Phänomen schließt sie die folgenden ungarischen Entlehnungen, aus dem Bereich der Kulinarik, ein: „*doboš-torta* (ung. der Name einer bestimmten Art von Kuchen > kroat. gleich)“, „*palačinka* (ung. dünner runder Leckerbissen > kroat. gleich)“, „*perec* (ung. knuspriges, dünnes, gebogenes Salzgebäck > kroat. gleich)“ und „*sekelji-gulaš* (ung. saftiges Sauerkrautgericht mit Schweinefleischstücken > kroat. gleich)“ (vgl. ebd. 126).

4.3.5. Hungarismen in serbischen Kochbüchern

Eines der ungarischen Gerichte, das laut Autor*innen der Kochbüchern aus dem Korpus zu einem unverzichtbaren Bestandteil der serbischen Tradition geworden ist, ist *paprikaš* m. 'Paprikasch'. Von dieser warmen Speise führt Grbić sogar vier Varianten an: *bećar-paprikaš* m., *pileći paprikaš sa knedlama* m. 'Hühnerpaprikasch mit Knödeln', *paprikaš od divljači* m. 'Wildbret-Paprikasch' i *riblji paprikaš* m. 'Paprikafisch' (vgl. Grbić 2013: 63, 92ff). Ein besonders interessantes Beispiel ist hierbei *bećar-paprikaš*, dessen Name neben dem Hungarismus auch einen Turzismus enthält. Das Lexem *bećar* m., wie Skok erklärt, stellt einen Turzismus arabischen Ursprungs (arab. beċār) dar, dessen Grundbedeutung „Junggeselle“ ist; er gibt auch andere Bedeutungen an wie „Söldner“ sowie „Obdachloser“ und „Verschwender“ (vgl. Skok 1971: 130). Škaljić weist darauf hin, dass dieses türkische Wort tatsächlich persischen Ursprungs ist – türk. *bekar* < pers. *bikar*, woher bi-kar wörtlich „arbeitslos“ bedeutet (vgl. Škaljić 2014: 121). In Bezug auf Zutaten und Zubereitungstechnik entspricht dieses Gericht voll und ganz dem ungarischen Gericht *lecsó*, das laut Erdei ein typisches Gericht für Ungarn repräsentiert und als Hauptgericht oder Beilage gegessen werden kann. Die Hauptzutaten sind Zwiebel, frische Tomaten, frische Paprikaschotten und Paprikapulver (vgl. Grbić 2013: 63; Erdei 1993: 28). Erwähnenswert ist auch, dass das Gericht namens *sataras* m. auf die gleiche Weise und aus den gleichen Zutaten zubereitet wird. Dieses stammt nach Klajn und Šipka aus der ungarischen Sprache, was aufgrund des Suffixes *-as* angenommen werden kann; jedoch finden sich zu diesem Wort keine Informationen in ungarischen etymologischen Wörterbüchern oder Kochbüchern (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1106). Das nächste bekannte ungarische Gericht, das

einen Platz in der serbischen Küche gefunden hat, ist je *vojvođanski sekelji gulaš* m. (vgl. Grbić 2013: 95). Ins Deutsche übersetzt Erdei dieses Gericht als *Szegediner Gulasch* (vgl. Erdei 1993: 44). Von den verbleibenden ungarischen Lehnwörtern aus dem Bereich der Kulinarik ist in diesen beiden Kochbüchern *palačinka* f. 'Palatschinke' zu sehen; Grbić führt nämlich eine salzige Variante an und klassifiziert diese Art Palatschinke als warme Vorspeise. Es handelt sich um die sogenannte Maismehlpalatschinke, während Stojanović und Stojanović *fruškogorske palačinke, oplenačke palačinke i palačinke a la Madera* (vgl. Grbić 2013: 56; Stojanović/Stojanović 2017: 75, 214, 222). Diese drei Arten von Palatschinken, die Stojanović und Stojanović auflisten, sind Gerichte, die einer der Autoren selbst entworfen und an bestimmten Orten benannt hat. Die ersten Palatschinken wurden nach dem Vojvodina-Berg Fruška Gora benannt und stellen eine salzige Variante dieses Gerichts dar. Einige der Zutaten, aus denen die Füllung besteht, sind Pilze, Lauch, Schinken und Gewürze sowie Pfeffer und Oregano (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 75). Die verbleibenden zwei Palatschinken-Gerichte sind Desserts, von denen das erste nach dem Hügel Oplenac benannt ist, der sich in der Nähe der Stadt Topola in Šumadija befindet und aus Früchten, die in Šumadija gedeihen (vgl. ebd.: 214). Palatschinken a la Madera sind nach dem gleichnamigen Restaurant in Belgrad (vgl. ebd.: 222).

In ihrem Buch weisen Stojanović und Stojanović auch auf das sogenannte Vojvodina-Mezze – *vojvođansko meze* n. – hin, das ihrer Meinung nach „unter dem Einfluss verschiedener Küchen, hauptsächlich deutscher und ungarischer,“ geschaffen wurde und dessen Angebot sehr bekannt und reichhaltig ist (vgl. ebd.: 27). Ein wesentlicher Bestandteil dieser kalten Vorspeise ist Schinken, verschiedene Salamisorten, würzige Syrmien- und Teewurst, Kavurma, Gammeln, Schwartenmagen, Speck etc. (vgl. ebd.: 27). Neben diesen Fleischprodukten sind Käse, Kaymak sowie gekochte Eier, frische Tomaten und Gurken eine unverzichtbarer Zusatz (vgl. ebd.: 27).

4.4. Romanismen

4.4.1. Begriffserklärung

Unter dem Begriff „Romanismus“ versteht man ein Wort, das eine Sprache aus einer der romanischen Sprachen entlehnt hat. Laut Duden kann dieser Begriff auch „(an die italienische Kunst der Renaissance angelehnte) Richtung in der niederländischen Malerei des 16. Jh.s“

bedeuten (vgl. Duden 2015: 1475). Gabriel und Meisenburg weisen darauf hin, dass mit „romanisch“ diese Sprachen bezeichnet werden, „die sich nach dem Niedergang des Römischen Reiches aus dem Lateinischen herausgebildet haben, das zuvor von römischen Soldaten und Siedlern in weiten Teilen Europas verbreitet worden war“ (vgl. Gabriel/Meisenburg 2007: 44). Anić führt an, dass die kroatische und die serbische Sprache etwa 5.000 Wörter romanischen Ursprungs beinhalten, die laut ihm „in einem Korpus von 100.000 Wörtern, 5% des Wortschatzes ausmachen würden“ (vgl. Anić 1983: 11). Es ist jedoch wichtig zu bedenken, dass im Laufe der Zeit auch Wörter anderer Herkunft über die romanischen Sprachen ins Kroatische und Serbische eingegangen sind, wie beispielsweise bestimmte Arabismen, die über das Spanische gekommen sind und auch als Romanismen benannt werden (vgl. ebd.: 12). Da die Gruppe der romanischen Sprachen aus mehreren Sprachen besteht, werden die Romanismen weiter unterteilt in *Italianismen*, welche die Lehnwörter aus der italienischen Sprache darstellen, *Gallizismen*, welche die französischen Lehnwörter repräsentieren; *Hispanismen*, welche die Wörter bezeichnen, die aus der spanischen Sprache entlehnt wurden, und einige mehr.

4.4.2. Historischer Hintergrund

Sprenić führt an, dass Serben und Venezianer im Mittelalter enge Verbindungen zum Warenaustausch gepflegt haben (vgl. Sprenić 2014: 7). Als Bewohner*innen eines großen Produktionszentrums exportierten die Venezianer „handwerkliche Produkte“, während die Serben ihnen bis Mitte des 13. Jahrhunderts Vieh verkauft haben (vgl. ebd.: 7). Für die nächsten zwei Jahrhunderte waren Metalle, insbesondere Silber, die wichtigsten Exportgüter für die Serben (vgl. ebd.: 7). Sprenić weist darauf hin, dass Serbien und die Republik Venedig nach dem vierten Kreuzzug Nachbarn wurden, obwohl sie ziemlich weit voneinander entfernt waren, da die Venezianer bestimmte Balkanregionen erobert haben (vgl. ebd.: 7). Unter diesen Gebieten meint man zunächst das Territorium des heutigen Kroatiens. Wenn es also um kroatisch-romanische Sprachkontakte geht, unterscheidet Soćanac aufgrund der Besonderheiten der historischen Entwicklung drei Regionen – Istrien, Dalmatien und Dubrovnik (vgl. Soćanac 2005: 19). In diesem Zusammenhang weist sie auf Folgendes hin:

„Die venezianischen territorialen Bestrebungen gegenüber der östlichen Adria wuchsen mit der Handelsentwicklung im Mittelmeerraum [...]. Die istrischen Küstenstädte waren die ersten, die von der venezianischen Expansion betroffen waren, welche die kolonialen Besitztümer der Republik Venedig nach Süden ausbreitete“ (vgl. ebd.: 19).

Nach dem Fall der Republik Venedig im Jahr 1797 und der kurzen Regierungszeit Napoleons wurden die Teile Kroatiens, die zuvor von den Venezianern regiert wurden, im Jahr 1815 der Habsburgermonarchie einverleibt (vgl. ebd.: 20-24). Obwohl laut Anić im 17. Jahrhundert die Italianismen in großer Zahl in die serbokroatische Sprache eingegangen sind, führt Sočanac an, dass sich die italienischen Lehnwörter in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts über Wien durch die gesamte Monarchie ausgebreitet haben und über das Deutsche in die kroatische Sprache gelangt sind (vgl. Anić 1983: 13; Sočanac 2005: 24). Sočanac zufolge wurden bereits im 19. Jahrhundert bei den Standardisierungsprozessen der kroatischen Sprache, neben den Germanismen zunehmend Italianismen aus der deutschen Sprache entlehnt, wobei der Grund dafür das Fehlen entsprechender einheimischen Begriffe war (vgl. Sočanac 2005: 24).

Was die französischen Lehnwörter angeht, führt Krstić an, dass sie Ende des 12. und Anfang des 13. Jahrhunderts mit dem Eintritt in die serbokroatische Sprache begonnen haben (vgl. Krstić 2004: 93). Des Weiteren schreibt er, dass „die geografischen Bedingungen und die Handels-, kirchlichen und kulturellen Verbindungen Dalmatiens zu Venedig, Italien und Südfrankreich dazu beigetragen haben, dass sich die französische Literatur – da viele italienische Schriftsteller gerade auf Französisch geschrieben haben – auf die Kultur der Südslawen widerspiegelt (vgl. ebd.: 93). Laut Krstić wurde dieser Einfluss im 15. und 16. Jahrhundert erheblich geschwächt, was unter anderem eine Folge des Hundertjährigen Krieges war, aber die Serben nicht daran gehindert hat, sich an der Universität von Paris auszubilden (vgl. ebd.: 94). Es muss bedacht werden, dass der französische militärische Einfluss auf Kroatien im 17. und 18. Jahrhundert für die Entlehnung von Gallizismen von großer Bedeutung war, „weil viele kroatische Söldner im Dienst der französischen Könige Ludwig XIII. und Ludwig XIV. waren“, und darunter meint man nicht nur die Übernahme militärischer Begriffe, sondern auch vieler anderen (vgl. ebd.: 94). Krstić weist jedoch darauf hin, dass nicht alle Gallizismen die serbische Sprache über Kroatien erreicht haben (vgl. ebd.: 95). Im 18. Jahrhundert hat nämlich Dositej Obradović anderen serbischen Schriftstellern und Intellektuellen vorgeschlagen, Fénelons berühmten Roman „Die Abenteuer des Telemach“ zu übersetzen, der 1814 vom Medizinstudenten Stefan Živković übersetzt wurde (vgl. ebd.: 95). Anićs Meinung nach können Gallizismen in der serbokroatischen Sprache generell als „Entlehnungen des 18. Jahrhunderts“ bezeichnet werden (vgl. Anić 1983: 13).

4.4.3. Romanische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

4.4.3.1. Italianismen

In diesem Unterkapitel werden alle italienische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen in die vier genannten Kategorien eingeteilt. Alle im Korpus gefundenen Italianismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge und mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen italienischer Herkunft: *bolonjez*, m. [ital. bolognese] 'Sauce Bolognese', *botarga*, f. [ital. bottarga] 'Bottarga', *brodet*, m. [ital. brodetto] 'Brodet', *fidelini*, Pl. [ital. fidelini] 'Fidelini', *kalcone*, m. [ital. calzone] 'Calzone', *kaneloni*, Pl. [ital. cannelloni] 'Cannelloni', *karbonara*, f. [ital. carbonara] 'Carbonara', *lajanje*, Pl. [ital. lasagne] 'Lasagne', *makaroni*, Pl. [ital. maccheroni] 'Maccaroni', *njoki*, Pl. [ital. gnocchi] 'Gnnochi', *palenta*, f. [ital. polenta] 'Polenta', *paštafažol*, m. [ital. pasta e fagioli] 'Pasta e Fagioli', *paštašuta*, f. [ital. pasta asciutta] 'Pasta asciutta', *pašticađada*, f. [ital. pasticciata] 'Pasta pasticciata', *pica*, f. [ital. pizza] 'Pizza', *ravioli*, Pl. [ital. ravioli] 'Ravioli', *salata*, f. [ital. in salata] 'Salat', *špageti*, Pl. [ital. spaghetti] 'Spaghetti', *špagete ala milaneze*, Pl. [ital. spaghetti alla milanese] 'Spaghetti alla Milanese', *tortelini*, Pl. [ital. tortellini] 'Tortellini' und *tripe/tripice*, Pl. [ital. trippa] 'Kutteln'.

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende italienische Lehnwörter eingeteilt: *beškot*, m. [ital. biscotto] 'Biscotte', *friganica*, f. [ital. friggere], *gorgonzola*, f. [fr. gorgonzola] 'Gorgonzola', *mortadela*, f. [ital. mortadella] 'Mortadella' und *skuta*, f. [ital. scotta] 'Molke'.

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Italianismen gefunden: *fritule*, Pl. [ital. frittella], *galeta*, f. [ital. galette] 'Galetten', *kornet*, m. [ital. cornetto] 'Eistüte', *krokant*, m. [ital. croccante] 'Krokant', *marcipan*, m. [ital. marzapane] 'Marzipan', *pa-tišpanj*, m. [ital. pan di Spagna] 'Biskuitmasse', *torta*, f. [ital. torta] 'Torte', *tuti fruti*, m. [ital. tutti frutti] 'Tuttifrutti' und *zabajone*, m. [ital. zabaione, zabaglione] 'Zabaglione'.

Die folgenden Italianismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *amarena*, f. [ital. amarena] 'Amarenakirschen', *beladona*, f. [ital. bella donna] 'Belladonna', *malvasija*, f. [ital. malvagia, malvasia] 'Malvasier', *marsala*, f. [ital. vino di marsala] 'Marsala', *prošek*, m. [ital. vino di marsala] 'Prosecco', *rozoljo*, m. [ital. rosolio, rosoglio] 'Rosolio', *sirup*, m. [ital. siroppo] 'Sirup', *soda*, f. [ital. soda] 'Soda' und *vino seko*, n. [ital. vino secco].

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten italienischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

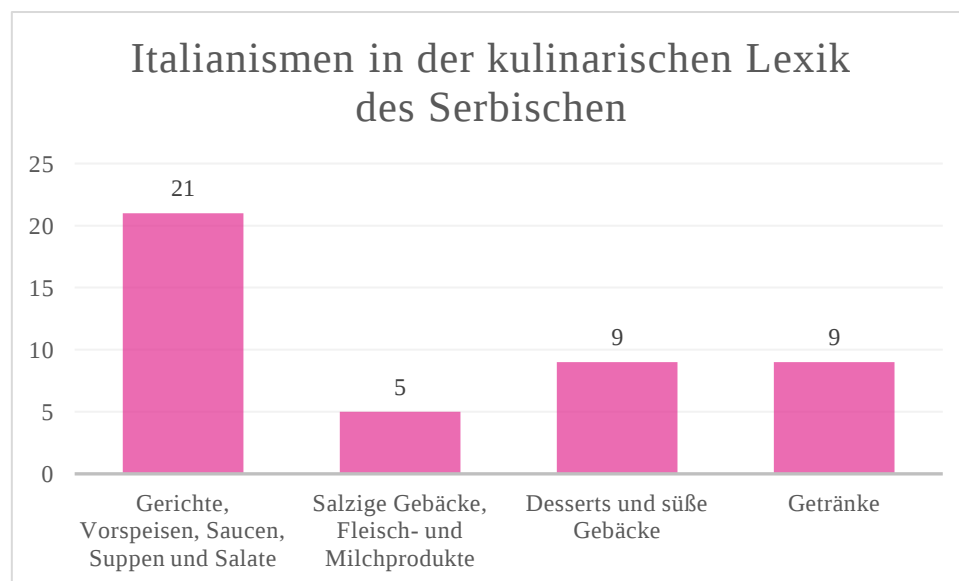


Abb. 4: Grafische Darstellung kulinarischer Italianismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien

In dieser Abbildung ist es deutlich zu sehen, dass die größte Anzahl von kulinarischen Lexemen zur ersten Kategorie gehört, während in geringster Anzahl die Namen für salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte aus dem Italienischen in das Serbische übernommen wurden. Eine gleiche Anzahl von Lehnwörtern gehört zu Desserts und süßen Gebäcken und Getränken.

4.4.3.1.1. Adaption kulinarischer Italianismen

Lautliche Adaption

Da es nicht sehr viele Unterschiede zwischen den phonetischen Inventaren von bosnischer, kroatischer, serbischer und italienischer Sprache gibt, weist Sočanac darauf hin, dass „häufig keine phonologische Adaption von Lehnwörtern erforderlich ist und dass das Replikat die

phonologische Form des Modells beibehält“ (vgl. Sočanac 2005: 30). In dieser Hinsicht, wenn die Phoneme der Empfängersprache ein geeigneter Ersatz für die Phoneme aus der Gebersprache sind und ihre Beschreibung jener der Phoneme des Modells entspricht, spricht man von einer *Null-Transphonemisierung* (vgl. ebd.: 30). Laut Sočanac unterliegt eine große Anzahl von Italianismen diesem Typ der phonologischen Adaption, wobei der Grund dafür die große Ähnlichkeit zwischen den phonologischen Systemen dieser beiden Sprachen ist (vgl. ebd.: 30). Beispiele aus der Kulinarik für diesen Typ der Transphonemisierung sind: /a/ > /a/ (*amarena* >) *amarena*, /f/ > /f/ (*fidelini* >) *fidelini*, /k/ > /k/ (*calzone* >) *kalcone*, /ɲ/ > /nj/ (*gnocchi* >) *njoki*, /r/ > /r/ (*ravioli* >) *ravioli*, /t/ > /t/ (*torta* >) *torta*, und viele mehr. Wenn es um die *Kompromiss-Transphonemisierung* geht, führt Sočanac an, dass die „Degemination“ als ein Beispiel für diesen Typ dienen kann (vgl. ebd.: 31). Folgende kulinarische Entlehnungen gehören dieser Transphonemisierung: /ll/: (*mortadella* >) *mortadela*, (*tortellini* >) *tortelini*, /pp/: (*trippa* >) *tripe*, /tt/: (*brodetto* >) *brodet*, (*cornetto* >) *kornet*. Sočanac stellt fest, dass italienische Vokale aufgrund der entsprechenden Äquivalenten in der kroatischen Sprache und somit auch in der bosnischen, keiner *freien Transphonemisierung* unterliegen. Was die Konsonanten betrifft, führt sie an, dass „der einzige italienische Konsonant, der in der kroatischen Sprache nicht existiert, ist das Alveolar-Affrikat /dz/“, dessen Anpassung am häufigsten durch die Orthographie beeinflusst wird, sodass es durch das Phonem /z/ ersetzt wird – *gorgonzola* > *gor-gonzola* (vgl. ebd.: 31f). Darüber hinaus unterliegen der *freien Transphonemisierung* Diphthonge, die bei der Adaption laut Sočanac in zwei Silben unterteilt werden (vgl. ebd.: 32). So wird zu den italienischen Diphthongen, bei denen das erste Glied das Phonem *i* ist, in Replikaten der Halbvokal *j* hinzugefügt, wie zum Beispiel im Namen des bekannten süßen Rotweins (*malvasia* >) *malvasija* (vgl. ebd.: 32). Sočanac betont, dass dieser Halbvokal in italienischen Modellen an derselben Stelle existiert, jedoch nur dann, wenn die Aussprache in Frage steht und nicht die Orthographie (vgl. ebd.: 33).

Orthographische Adaption

Wenn die bosnische, kroatische und serbische Orthographie mit der italienischen verglichen wird, kann festgestellt werden, dass es signifikante Ähnlichkeiten gibt (vgl. Sočanac 2000: 161). Sočanac weist darauf hin, dass beide Sprachen 30 Grapheme haben, von denen es im Kroatischen, wie bereits erwähnt, 27 Einzel- und 3 Doppelgrapheme, während es im Italienischen 21 Einzel- und 9 Doppel- oder Dreifachgrapheme gibt (*gl*, *gn*, *sc*, *ch*, *gh*, *ci*, *gi*, *gli*, *sci*)

gibt (vgl. ebd.: 161). Gemeinsam betrachtet sehen das kroatische beziehungsweise das serbische und das italienische Alphabet folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d đ ž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Italienisches Alphabet:

a b c d e f g h i l m n o p q r s t u v z.

Sočanac stellt fest, dass „Grapheme, die in beiden Sprachen den gleichen phonetischen Wert haben, der Vokal *a* und die Konsonanten *p, b, f, v, t, d, l, m, n* und bis zu einem gewissen Grad *r* sind“ (vgl. ebd.: 161). Des Weiteren erklärt sie, dass sich die verbleibenden Grapheme des orthographischen Systems der italienischen Sprache, sowohl im phonetischen Wert, wie beispielsweise „*c = č* oder *k, g = g* oder *dž*“, als auch in der Form, „*ch = k, gh = g, sc = š*“ unterscheiden können (vgl. Dardano 1996: 392, zit. nach Sočanac 2000: 161). Bei der Analyse der Italienismen kommt Sočanac zu dem Schluss, dass alle vier Typen der orthographischen Adaption vertreten sind. Die größte Anzahl italienischer Lehnwörter wird *nach der Aussprache* oder *Orthographie des Modells* orthographisch angepasst, während eine etwas kleinere Anzahl durch eine *Kombination* dieser zwei Typen angepasst wird. Außerdem findet man auch einige italienische Entlehnungen, deren orthographische Adaption durch Vermittlersprache beeinflusst wurde (vgl. Sočanac 2000: 165). Als erstes Beispiel gibt sie das Graphem *c* an, welches sich in der Empfängersprache nach der Aussprache in der Gebersprache in *č, ć* oder *k* ändert oder nach der Orthographie der Gebersprache in *c* (vgl. ebd.: 163). Von den Lexemen, aus dem Bereich der Kulinarik, zeichnen sich folgende für diesen Typ der orthographischen Adaption aus: (*calzone* >) *kalcone*, (*cannelloni* >) *kaneloni*, (*carbonara* >) *karbonara*, (*cornetto* >) *kor-net*. Kulinarische Entlehnungen, bei denen das italienische *c* an *č* oder *ć* adaptiert ist, finden sich im Korpus nicht. Darüber hinaus gibt Sočanac an, dass das Graphem *s* in Replikaten „gleich bleibt oder sich in *z* verwandelt, was meistens auf der Aussprache basiert“: (*scotta* >) *skuta*, (*rosolio, rosoglio* >) *rozoljo* (vgl. ebd.: 163). Ihr zufolge wird das Graphem *z* am häufigsten zu *c* geändert. Beispiele hierfür sind die Gerichte *kalcone* (< *calzone*) und *pizza* (< *pizza*) (vgl. ebd.: 164). Wenn es um die Grapheme *gn* und *gli* geht, werden sie nach der Aussprache adaptiert *gn* > *nj* und *gli* > *lj*: (*bolognese* >) *bolonjez*, (*lasagne* >) *lazanje*, (*gnocchi* >) *njoki*, (*rosoglio* >) *rozoljo* (vgl. ebd.: 164). Es ist wichtig zu beachten, dass Geminata in Italienismen reduziert werden, was in den folgenden kulinarischen Lexemen zu sehen ist: *kaneloni* (< *cannelloni*), *botarga* (< *bottarga*), *brodet* (< *brodetto*), *tripe* (< *trippa*), *mortadela* (< *mortadella*), *fritule* (< *frittella*), *galeta* (< *galette*), *krokant* (< *croccante*), *bela dona* (< *bella donna*), *vino*

seko (< *vinno secco*) (vgl. ebd.: 164). Die orthographische Adaption der Doppellaute erfolgt nach der Aussprache, nämlich: *ia* > *ija* wie bei (*malvagia*, *malvasia* >) *malvasija*; *io* > *io* und beim Lehnwort (*ravioli* >) *ravioli* (vgl. ebd.: 164). Sočanac erklärt, dass die Orthographie des dentalen Affrikaten /dz/ in den Replikaten entweder nach der Aussprache oder nach der Orthographie des Modells gebildet werden kann, sodass der Name des berühmten Käses beispielsweise *gorgonzola* nach der Orthographie adaptiert wurde – *gorgonzola* (z /dz/ > z) (vgl. ebd.: 165). Besonders merkwürdig sind die Italianismen, in denen, wie Sočanac feststellt, manchmal „Spuren der Vermittlersprache“ zu erkennen sind (vgl. ebd.: 165). In Bezug darauf weist sie auf Folgendes hin:

„Wenn es um Italianismen im Standardkroatischen geht, ist die Vermittlersprache hauptsächlich Deutsch. Im neunzehnten Jahrhundert sind Italienismen nämlich über Wien in verschiedene Sprachen der Habsburgermonarchie gekommen“ (vgl. ebd.: 165).

Kulinarische Italianismen, deren Orthographie *unter dem Einfluss der Vermittlersprache* gebildet wurde, sind beispielsweise: *špageti* (< *spaghetti*), *konfekt* (< *confetto*), *marcipan* (< *marzapane*), *sirup* (< *scioppo*).

Morphologische Adaption

Da die italienische Sprache teilweise eine analytische ist und das Bosnische, Kroatische und Serbische vollständig synthetische Sprachen sind, die unter anderem durch sehr komplexe Flexionen gekennzeichnet sind, muss berücksichtigt werden, dass zwischen den morphologischen Systemen dieser Sprachen erhebliche Unterschiede bestehen (vgl. Sočanac 1999: 41). Wenn es um die morphologische Adaption von Substantiven italienischen Ursprungs und die Bestimmung ihrer Grundform geht, schreibt Sočanac, dass man nicht von einer *Null-Transmorphemisierung*, „die für Wörter wie: *freies Morphem* + *null-gebundenes Morphem* charakteristisch ist, da alle italienischen Substantive ein charakteristisches Suffix (-a, -o, -e) haben“, sprechen kann (vgl. ebd.: 41). Bei der *Kompromiss-Transmorphemisierung* behalten die Replikate das italienische gebundene Morphem beziehungsweise das Suffix oder die Endung bei (vgl. ebd.: 42). Laut Sočanac umfasst dieser Adaptionstyp hauptsächlich männliche Substantive aus dem Italienischen, deren Replikate das Suffix -o beibehalten (vgl. ebd.: 42). Ein Beispiel hierfür ist das Lexem *rozoljo* (< *rosolio*, *rosoglio*), ein italienischer Likör aus Rosenblättern, Orangenblüten und anderen Zutaten (vgl. Vujaklija 1980: 812). Darüber hinaus schreibt Sočanac, dass italienische männliche Lehnwörter mit dem Suffix -e ebenfalls als Beispiel für diesen Typ

angesehen werden, und weist darauf hin, dass dieses Suffix in der kroatischen Sprache, sowie in der bosnischen und serbischen, für das sächliche Geschlecht charakteristisch ist (vgl. Sočanac 1999: 42). Beispiele für ein solches kulinarisches Modell sind die Italianismen *kalcone* (< *calzone*) und *zabajone* (< *zabaione*). In Bezug auf die *vollständige Transmorphemisierung* führt Sočanac an, dass dieser Typ in den meisten Fällen mit der Änderung des Geschlechts italienischer Substantive zusammenhängt und nennt als eines der Beispiele das Lehnwort *piškota* (< *biscotto*), welches in der kroatischen Sprache das weibliche Geschlecht übernommen hat (vgl. ebd.: 42). Als separater Typ der Transmorphemisierung gibt Sočanac „Verlust des Suffixes“ an und weist darauf hin, dass „der Verlust des Suffixes (-o, -e) bei männlichen Substantiven die häufigste Form der Adaption ist“ (vgl. ebd.: 42). Beispiele für diesen Adaptionstyp findet man zahlreich, auch wenn es um italienische Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik geht: *bolonjez* (< *bolognese*), *brodet* (< *brodetto*), *beškot* (< *biscotto*), *kornett* (< *cornetto*), *krokant* (< *croccante*).

Semantische Adaption

Sočanac betont, dass „alle Lehnwörter, unabhängig von ihrer Zugehörigkeit zu semantischen Feldern, einen Prozess der primären Adaption durchlaufen, die dadurch gekennzeichnet ist, dass entweder die gleiche Anzahl von Bedeutungen beibehalten wird oder die Bedeutungen verengt werden“ (vgl. Sočanac 2003: 145). Wenn die Bedeutung des italienischen Modells in der gleichen Anzahl von Bedeutungen im Zuge der Übernahme in die Empfängersprache übertragen wurde, in diesem Fall in das Bosnische, Kroatische und Serbische, spricht man von einer *Null-Extension* (vgl. ebd.: 145). Zu dieser semantischen Erweiterung gehören laut Filipović Modelle mit einer sowie Modelle mit mehreren Bedeutungen, die alle in die Empfängersprache übertragen wurden (vgl. ebd.: 145). Sočanac weist darauf hin, dass in der kroatischen Sprache, und somit auch in der bosnischen und serbischen, Replikate von Modellen mit nur einer Bedeutung vorherrschen. Für die Gruppe, die sie „Speisen und Getränke“ nennt, gibt sie folgende Beispiele an: „*gorgonzola* < *gorgonzola* 'eine Art weicher, sehr würziger Käse mit Schimmelpilzen'; *mortadela* < *mortadella* 'große Salami aus gehacktem Schweinefleisch mit Speckstücken und verschiedenen Gewürzen'; und *rižoto* < *risotto* 'geschmorter Reis, gewürzt auf verschiedene Arten und mit verschiedenen Zusatzstoffen“ (vgl. ebd.: 145). Sočanac gibt keine kulinarischen Lexeme als Beispiele für die Modelle mit mehr Bedeutungen an, während sie für eine *Verengung der Anzahl von Bedeutungen*, bei der das Lehnwort nicht alle Bedeutungen des Wortes aus der Gebersprache übernimmt, folgenden Italianismus anführt – *baccalà* (>

bakalar), von dem nur eine Bedeutung übertragen wurde und verwendet wird, nämlich „Fischart“ (vgl. ebd.: 149). Neben der Fischart hat dieses Lexem im Italienischen zwei weitere Geltungen, nämlich „Dummkopf“ und „sehr dünne Person“ (vgl. ebd.: 149). Des Weiteren erwähnt Sočanac keinen Italianismus aus dem Bereich der Kulinarik, weder für die *Verengung des Bedeutungsbereichs* noch für die Typen der *sekundären Adaption*.

4.4.3.2. Gallizismen

In diesem Unterkapitel werden alle französische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen in die vier genannten Kategorien eingeteilt. Alle im Korpus gefundenen Gallizismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge und mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen französischer Herkunft: *bešamel*, m. [fr. béchamel] 'Béchamelsoße, Béchamelsauce', *buljon*, m. [fr. bouillon] 'Bouillon', *file*, m. [fr. filet] 'Filet', *frikadele*, Pl. [fr. fricadelle] 'Frikadelle', *frikando*, m. [fr. fricandeau] 'Frikandeau', *frikase*, m. [fr. fricassée] 'Frikassee', *grijada*, f. [fr. grillade] 'Grillade', *karbonada*, f. [fr. carbonnade] 'Karbonade', *kotlet*, m. [fr. cotelette] 'Kotelett', *kroket(a)*, f. [fr. croquette] 'Krokette, Croquette', *majonez*, m. [fr. mayonnaise] 'Mayonnaise', *marinada*, f. [fr. marinade] 'Marinade', *omlet*, m. [fr. omlette] 'Omlett', *pire*, m. [fr. puree] 'Püree', *pomfrit*, m. [fr. pommes frites] 'Pommes Frites', *potadž*, m. [fr. potage] 'Potage', *ragu*, m. [fr. ragout] 'Ragout', *remulada*, f. [fr. rémoulade] 'Remoulade', *rolada/rolat*, f./m. [fr. roulade] 'Roulade', *sos*, m. [fr. sauce] 'Soße, Sauce', *sote*, m. [fr. sauté], *supa*, f. [fr. soupe] 'Suppe', *šatobrijan*, m. [fr. chateaubriand] 'Chateaubriand', *šofroa*, f. [fr. chaud-froid] 'Chaufroid' und *tartar*, m. [fr. (sauce) tartare] 'Tatarensoße'.

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende französische Lehnwörter eingeteilt: *baget*, m. [fr. baguette] 'Baguette', *grijer*, m. [fr. gruyère] 'Gruyère', *kamamber*, m. [fr. camembert] 'Camembert', *margarin*, m. [fr. margarine] 'Margarine', *parmezan*, m. [fr. parmesan] 'Parmesan', *rokfor*, m. [fr. roquefort] 'Roquefort', *romadur*, m. [fr. remoudou] 'Romadur', *trapist*, m. [fr. trappiste] 'Trappistenkäse', *žerve*, f. [fr. gervais] 'Gervais' und *žužu*, m. [fr. joujou].

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Gallizismen gefunden: *belje*, n. [fr. beignet] 'Beignet', *beze*, n. [fr. baiser] 'Baiser', *biskvit*, m. [fr. biscuit] 'Biskuit', *bombona*, f. [fr. bonbon] 'Bonbon', *bombonjera*, f. [fr. bonbonnière] 'Bonbonniere, Bonbonniere', *brioš*, m. [fr. brioche] 'Brioche', *dražeja*, f. [fr. dragée] 'Dragee, Dragée', *grijaž*, m. [fr. grillage] 'Grillage', *karamel*, m. [fr. caramel] 'Karamell', *kompot*, m. [fr. compote] 'Kompott', *madlen*, m. [fr. madeleine] 'Madeleine', *makaron*, m. [fr. macaron] 'Macaron', *marmelada*, f. [fr. marmelade] 'Marmelade', *minjon*, m. [fr. mignon] 'Mignon', *praline*, Pl. [fr. praliné] 'Praliné, Pralinee', *sufle*, m. [fr. soufflé] 'Soufflé, Soufflee', *šarlota*, f. [fr. charlotte] 'Charlotte' und *vanila*, f. [fr. vanille] 'Vanille'.

Die folgenden Gallizismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *anizeta*, f. [fr. anisette] 'Anisette', *armanjak*, m. [fr. armagnac] 'Armagnac', *frape*, m. [fr. frappé] 'Frappé, Frappee', *konjak*, m. [fr. cognac] 'Cognac', *liker*, m. [fr. liqueur] 'Likör', *limunada*, f. [fr. limonade] 'Limonade', *markiza*, f. [fr. marquise] 'Markise', *medok*, m. [fr. medoc] 'Medoc', *melanž*, m. [fr. mélange] 'Melange', *muskad*, m. [fr. muscadet] 'Muscadet', *oranžada*, f. [fr. orangeade] 'Orangeade', *persiko*, m. [fr. persicot] 'Persico', *šampanjac*, m. [fr. champagne] 'Champagner', *šemberten*, m. [fr. chambertin] 'Chambertin', *šodo*, m. [fr. chaudeau] 'Chaudeau' und *ven brile*, m. [fr. vin brûlé] 'Glühwein'.

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten französischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

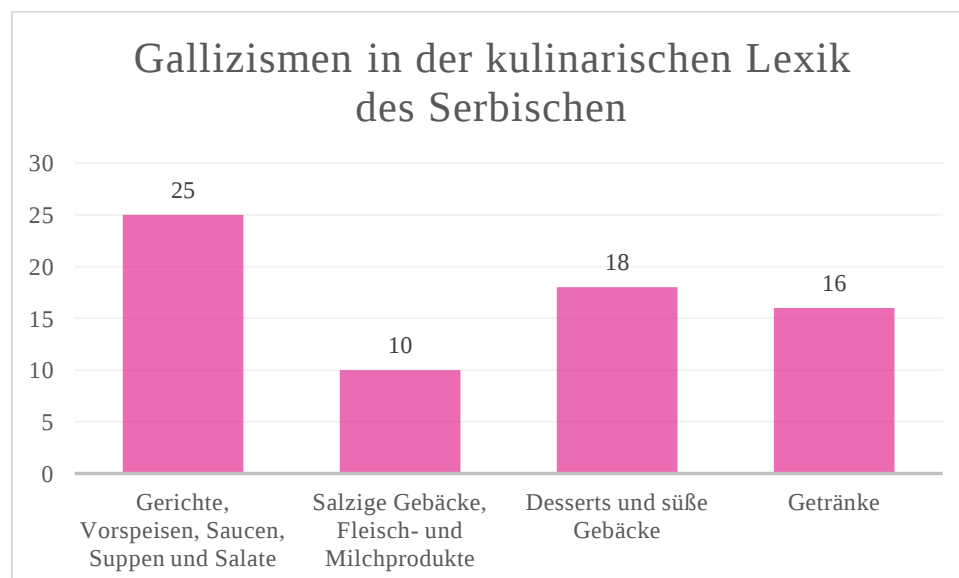


Abb. 5: Grafische Darstellung kulinarischer Gallizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

In dieser Abbildung bemerkt man, dass die größte Anzahl von kulinarischen Lexemen zur ersten Kategorie gehört, während in geringster Anzahl die Namen für salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte aus dem Italienischen in das Serbische übernommen wurden.

4.4.3.2.1. Adaption kulinarischer Gallizismen

Lautliche Adaption

Laut Dabo-Denegri können französische Phoneme in drei Gruppen eingeteilt werden, von denen jede einem bestimmten Typ der Transphonemisierung entspricht (vgl. Dabo-Denegri 2005: 121). In der ersten Gruppe klassifiziert er jene Phoneme der französischen Sprache, die nach ihrer Beschreibung vollständig oder zumindest fast vollständig kroatischen Phonemen entsprechen (vgl. ebd.: 121). Dieser Adaptionstyp stellt die *Null-Transphonemisierung* dar. Wenn es um Vokale und Konsonanten geht, die ihm unterliegen, weist Dabo-Denegri darauf hin, dass „Vokale sich in Öffnung und Ort der Artikulation nicht unterscheiden und Konsonanten in Ort und Art der Artikulation“ (vgl. Filipović 1986: 72, zit. nach Dabo-Denegri 2005: 121). Die folgenden französischen Phoneme werden nach der *Null-Transphonemisierung* adaptiert: 1) Vokale: /a/, /e/, /i/, /o/, /u/; 2) Konsonanten: /b/, /d/, /f/, /g/, /j/, /k/, /l/, /m/, /n/, /p/, /s/, /ʃ/, /t/, /z/, /ʒ/ i /v/ (vgl. Dabo-Denegri 2005: 121f). In diesem Zusammenhang führt Dabo-Denegri an, dass die meisten französischen Konsonanten diesem Typ der phonologischen Adaption gehören, und betont, dass eine genaue Messung jedoch wahrscheinlich gewisse Unterschiede zwischen französischen und kroatischen Phonemen zeigen würde (vgl. ebd.: 122). Von den kulinarischen Entlehnungen nennt Dabo-Denegri den Namen der Sauce *bešamel* (< *béchamel*) als Beispiel für /b/ > /b/ (vgl. ebd.: 121). Bei einer *partiellen* oder *Kompromiss-Transphonemisierung* kommt es nach Dabo-Denegri unter anderem zu einer Verengung der Offenheit der offeneren französischen Vokale /ɛ/, /ɔ/ und /ɑ/, die im Bosnischen, Kroatischen und Serbischen zu /e/, /o/ und /a/ adaptiert werden (vgl. ebd.: 122). Als Beispiele nennt er genau zwei kulinarische Entlehnungen: /ɛ/ > /e/: *filet* /file/ > *file*, sowie /ɔ/ > /o/: *roquefort* /rɔkfɔr/ > *rokfor* (vgl. ebd.: 122). In Bezug auf die *freie Transphonemisierung* führt Dabo-Denegri an, dass diesem Typ jene französischen Phoneme unterliegen, die in der kroatischen Sprache nicht existieren, nämlich drei orale Vokale /y/, /ø/ und /œ/, vier nasale Vokale /ã/, /õ/, /ẽ/ und /œ̃/, sowie ein Konsonant /ɲ/ (vgl. ebd.: 123). Ihm zufolge werden orale Vokale „durch die nächstgelegenen kroatischen Phoneme ersetzt, und zwar nach Ähnlichkeit der Aussprache oder Orthographie“,

während nasale Vokale durch „Denasalisierung“ adaptiert werden, da es im phonologischen System der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache keine nasalen Vokalphoneme gibt (vgl. ebd.: 123). Für diesen Typ der phonologischen Transphonemisierung gibt Dabo-Denegri keinen kulinarischen Gallizismus als Beispiel an.

Orthographische Adaption

Einer der ersten erkennbaren Unterschiede zwischen den orthographischen Systemen beider Sprachen ist die ungleiche Anzahl von Graphemen (vgl. ebd.: 125). Des Weiteren ist laut Dabo-Denegri auch das Verhältnis zwischen Graphemen und Phonemen abweichend, sodass es im Kroatischen, wie bereits erwähnt, 30 Grapheme gibt, von denen jedes einen Laut darstellt, während „in der französischen Sprache auf der anderen Seite 26 Grapheme 35 Phoneme repräsentieren – 16 Vokal- (12 orale und 4 nasale) und 19 Konsonantenphoneme“ (vgl. ebd.: 125). Gemeinsam betrachtet sehen das kroatische beziehungsweise das serbische und das französische Alphabet folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Französisches Alphabet:

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v z.

Was die orthographische Adaption französischer Lehnwörter angeht, werden nach Dabo-Denegri Replikate auf orthographischer Ebene wie folgt gebildet: 1) *nach der Aussprache des Modells*; 2) *nach der Orthographie des Modells* und 3) *durch die Kombination von Aussprache und Orthographie des Modells* (vgl. ebd.: 128f). Beim ersten Typ orthographischer Adaption gibt er zwei kulinarische Lexeme als Beispiele an: /e/ > /e/: *puree* /pyre/ > *pire* und /ɔ/ > /o/: *roquefort* /rɔkfɔr/ > *rokfor* (vgl. ebd.: 128). Für die verbleibenden zwei Typen der orthographischen Adaption führt Dabo-Denegri keine Beispiele aus dem Bereich der Kulinarik an.

Morphologische Adaption

Da die bosnische, kroatische, serbische und die französische Sprache auf der anderen Seite zu zwei verschiedenen morphosyntaktischen Strukturen gehören, sollte berücksichtigt werden, dass diese Sprachen signifikante Unterschiede in ihren morphologischen Systemen aufweisen (vgl. Dabo-Denegri 1999: 18). Im Gegensatz zur italienischen Sprache, deren Lehnwörter

aufgrund der charakteristischen Suffixe für Substantive nicht zur *Null-Transmorphismisierung* gehören können, gibt es Gallizismen, die aus einem freien Morphem + einem null-gebundenen Morphem bestehen (vgl. ebd.: 18f). Laut Dabo-Denegri werden nach diesem Typ der morphologischen Adaption auch „Grundformen von Modellen adaptiert, deren Endungen nicht immer dem System der Endungen von Substantiven in der kroatischen Sprache entsprechen“ (vgl. ebd.: 19). Er fügt hinzu, dass Gallizismen, „die mit Vokalen *-e*, *-i*, *-o*, *-u* enden, die betont werden und in der kroatischen Sprache als lange Vokale verwirklicht werden, den Endungsvokal als Teil des Wortstammes beibehalten und sich wie männliche Substantive auf einen Konsonanten + Nullmorphem geben“ (vgl. ebd.: 19). Beispiele für kulinarische Gallizismen, die nach diesem Typ angepasst wurden, sind *file* (< *filet*) und *ragu* (< *ragoût*). In Bezug auf die *Kompromiss-Transmorphismisierung* weist Dabo-Denegri darauf hin, dass sie bei zwei Arten von Gallizismen auftritt: 1) wenn das Replikat das transphonemisierte Morphem der Gebersprache beibehält – *potadž* (< *pottage*) und 2) wenn das Replikat das Suffix *-a* als weibliche Bezeichnung erhält, und zur gleichen Zeit das transphonemisierte gebundene Morphem der Gebersprache behält – *bombonjera* (< *bonbonnière*), *limunada* (< *limonade*), *oranžada* (< *orangeade*) (vgl. ebd.: 19f). Bei der *vollständigen Transmorphismisierung* wird das französische gebundene Morphem durch ein Morphem mit derselben Funktion und Bedeutung aus dem Inventar der bosnischen, kroatischen und serbischen Sprache ersetzt (vgl. ebd.: 20).

Bei der Bestimmung des Geschlechts betont Dabo-Denegri, dass „in der Kategorie der unbelebten Substantive, beziehungsweise in der Kategorie des grammatikalischen Geschlechts, die französische Sprache das männliche und weibliche Geschlecht kennt, im Gegensatz zum Kroatischen, das ein dreifaches System hat und das männliche, weibliche und sächliche Geschlecht unterscheidet“ (vgl. ebd.: 20). Dabo-Denegri unterscheidet die folgenden 4 Arten der Geschlechtsbestimmung und -adaption von Gallizismen:

- 1) Gallizismen, die nach phonologischer Adaption mit einem Konsonanten enden und, unabhängig von ihrem Geschlecht in der französischen Sprache, männlich werden;
- 2) Gallizismen, die mit *-o* enden, gehen in das männliche Geschlecht über: *šodo* (< *chaudeau*);
- 3) Gallizismen, die mit *-e* enden, gehen in das männliche Geschlecht über, was für das Bosnische, Kroatische und Serbische nicht üblich ist, da Substantive, die mit *-e* enden, meist sächlich sind: *file* (< *filet*), *sufle* (< *soufflé*), *frape* (< *frappé*) und

- 4) Gallizismen, die mit *-i* oder *-u* enden, gehen in das männliche Geschlecht über: *ragu* (*ragoût*) (vgl. ebd.: 21).

Semantische Adaption

Im Rahmen der *Null-Extension*, und zwar zu den Modellen mit einer Bedeutung, listet Dabo-Denegri unter anderem, genauso wie Sočanac, die Gruppe der „Speisen und Getränke“ auf (vgl. Dabo-Denegri 2003: 155). Für kulinarische Entlehnungen aus dem Französischen gibt er als Modelle mit einer Bedeutung, die nach der Übernahme in die Empfängersprache erhalten bleiben, die folgenden Beispiele an: „*želatina* < *gélatine* 'eine Proteinsubstanz, die durch Kochen einiger tierischer oder pflanzlicher Substanzen in Wasser erhalten wird'; *frikando* < *fricandeau* 'Kalbs-, Lamm- oder Wildbretbraten'; *bešamel* < *béchamel* 'dickflüssige weiße Sauce'; *rokfor* < *roquefort* 'weicher Schafskäse mit grünen Schimmelpilzen'; *remulada* < *remoulade* 'Mayonnaise-Sauce, zu der Senf und Kräuter hinzugefügt werden' (vgl. ebd.: 155). In Modellen mit zwei oder mehr Bedeutungen sowie in Modellen, in denen die Bedeutung verengt ist, erwähnt Dabo-Denegri keine kulinarischen Gallizismen, was bei der *sekundären Adaption* und der *Erweiterung der Anzahl von Bedeutungen* nicht der Fall ist. So führt er für die „Ellipse im Modell“ den Namen der Sauce an, benannt nach Louis Béchamel, einem berühmten französischen Gourmets, der im späten 17. Jahrhundert gelebt hat, nämlich das Lexem (*bešamel* >) *béchamel*, das bereits im Französischen von dem Begriff *sauce Béchamel* oder *sauce à la Bechamel* abgekürzt wurde (vgl. ebd.: 160). Als Beispiel für die „Ellipse in einem Lehnwort“, bei der die semantische Änderung in der Empfängersprache stattgefunden hat, in diesem Fall im Bosnischen, Kroatischen und Serbischen, gibt Dabo-Denegri den Gallizismus *šampinjon* (< *champignon*) an, der in den genannten Sprachen eine besondere Art von Pilz darstellt und im Französischen einen „allgemeinen, generischen Namen für Pilze“ beschreibt (vgl. ebd.: 160). Er weist auch darauf hin, dass das Lexem *champignon* durch die Verkürzung des Ausdrucks *champignon de Paris* geschaffen wurde und dass das Wort *šampinjon* die Bedeutung des gesamten Ausdrucks übernommen hat (vgl. ebd.: 160). Ein nennenswertes Beispiel für *Metonymie* ist das französische Lehnwort *fondue* (> *fondue*), das anscheinend nur in die kroatische Sprache übertragen wurde, da es in Wörterbüchern mit Fremdwörtern und -ausdrücken von Skok, Vujaklija, Klajn und Šipka nicht zu finden ist (vgl. ebd.: 160). Dabo-Denegri erklärt, dass unter diesem Gallizismus „eine Art Gericht aus dem geschmolzenen Käse, Wein und Gewürzen, in das jeder Gast Brotstücke taucht“ sowie „eine Art Fleischgericht, bei dem jeder Gast Fleischstücke in erhitztes Öl taucht und mit verschiedenen Gewürzen isst“ verstanden wird

(vgl. ebd.: 160). Ihm zufolge hat dieses Wort in der kroatischen Sprache jedoch noch eine weitere Bedeutung – „das Gefäß, in dem dieses Gericht zubereitet wird“ (vgl. ebd.: 160).

4.4.4. Romanismen in serbischen Kochbüchern

Basierend auf der Analyse von zwei Kochbüchern aus dem Korpus, kann geschlossen werden, dass nur eine kleine Anzahl von Italianismen und Gallizismen einen Platz in traditionellen serbischen Gerichten gefunden hat, obwohl im Laufe der Zeit relativ viele in die serbische Sprache gekommen sind. Zu den warmen Vorspeisen gehören beispielsweise *goveđa supa* f. 'Rindfleischsuppe', *supa od junetine* f. 'Kalbfleischsuppe', *supa od fazana* f. 'Fasanensuppe' und *supa od petla* f. 'Hahnsuppe', die alle einen Gallizismus gemeinsam haben – *supa* f. 'Suppe' (vgl. Grbić 2013: 29; Stojanović/Stojanović 2017: 97f, 106). Ein weiterer kulinarischer Gallizismus, den Stojanović und Stojanović in ihrem Buch „Die besten Gerichte Serbiens“ mit dem Zusatz „auf serbische Weise“ notieren, ist *teleći kotlet* m. 'Kalbskotelett' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 157). Von den übrigen Gerichten, deren Name ein französisches Lehnwort enthält, wird das Wort *omlet* m. 'Omelett' wieder mit dem Adjektiv „serbisch“ gefunden und unterscheidet sich vom klassischen Omelett dadurch, dass darauf geriebener, sogenannter serbischer Käse gestreut wird; in anderen Gebieten Serbiens wird statt Käse getrockneter Speck darauf gelegt (vgl. ebd.: 83). Zu den süßen Gerichten führen Stojanović und Stojanović *kompot od krušaka* m. 'Birnenkompott' und *kompot od dunja* m. 'Quittenkompott' an (vgl. ebd.: 83).

Obwohl die Menüs vieler Restaurants in Serbien zweifellos eine große Anzahl italienischer Gerichte, Desserts und Getränke enthalten würden, gibt es laut den analysierten Kochbüchern nur zwei Italianismen im täglichen und traditionellen Gebrauch unter Serben – *salata* f. 'Salat' und *torta* f. 'Torte'. Stojanović und Stojanović führen drei Salate als kalte Vorspeisen an, von denen zwei von einem der Autoren dieses Buches entworfen wurden: *salata od ribe* f. 'Fischsalat', *salata knjeginje Ljubice* f. 'Salat von Herzogin Ljubica' und *salata kneza Miloša* f. 'Salat von Herzog Miloš' (vgl. ebd.: 39-43). In der Kategorie der Salate, als Beilage listen sie folgende auf: *salata od pečenih paprika* f. 'Salat aus gerösteten Paprikaschotten', *urnebes salata* f. 'Urnebes', *krastavac salata* f. 'Gurkensalat', *paradajz salata* f. 'Tomatensalat', *srpska salata* f. 'serbischer Salat', *šopska salata* f. 'Schopska-Salat', *vitaminska salata* f. 'Vitaminsalat' (vgl. ebd. 193-205). In ihrem Buch „Serbisches Kochbuch“ erwähnt Grbić zwei Torten – die sogenannte *Vasina torta* f. 'Vasas Torte' und *Beogradska torta* f. 'Belgrader Torte' (vgl. Grbić 2013: 169-

171). Beide Namen – *salata* und *torta* – fühlen sich in der serbischen Sprache nicht wie Fremdwörter an, sondern werden im täglichen Gebrauch verwendet, da es keine Synonyme für sie gibt.

4.6. Russizismen

4.6.1. Begriffserklärung

Im Laufe der Zeit kam die serbische Sprache, in ihren Entwicklungsperioden, in einen sprachlichen Kontakt mit der russischen Sprache, was zur Übertragung von zahlreichen Wörtern aus dem Russischen, mit denen man bestimmte Objekte, Phänomene und dergleichen benennt, geführt hat (vgl. Ajduković 1997: 18). Alle Wörter, die aus der russischen Sprache, die in diesem Fall die Vermittlersprache darstellt, übertragen wurden, wurden gemäß den Regeln der Empfängersprache – Serbisch – angepasst (vgl. ebd.: 18). Ajduković kam unter Berücksichtigung der Hauptaspekte der modernen Kontaktsprachentheorie und der Schlussfolgerungen aus der Analyse mehrerer Wörterbücher der serbokroatischen Literatursprache zu dem Schluss, dass zwischen einer „breiteren“ und einer „engeren“ Definition des Begriffes Russizismus unterschieden werden muss (vgl. ebd.: 18). So führt er an, dass ein Russizismus im breiteren Sinne ein „serbokroatisches Wort russischen Ursprungs, in dem eine starke formal-semantische Verbindung mit dem Modell erhalten geblieben ist“ darstellt (vgl. ebd.: 18). Wenn diese Verbindung geschwächt ist oder fast nicht mehr besteht, spricht man von der engeren Definition des Begriffes Russizismus (vgl. ebd.: 18). Laut Ajduković umfasst dieser engere Sinn auch serbokroatische Wörter, die aus der russischen Sprache übernommen wurden, die aber nicht russischen Ursprungs, sondern darin domestiziert waren (vgl. ebd.: 18).

4.6.2. Historischer Hintergrund

Die kulturellen und sprachlichen Kontakte zwischen Serben und Russen waren auch während der Redaktion der altslawischen Sprache ziemlich stark (vgl. Milanović 2010: 89). Milanović schreibt, dass das Erscheinen zahlreicher Manuskripte und Bücher aus Russland zur Stärkung dieser Kontakte beigetragen hat (vgl. ebd.: 89). Er stellt sogar fest, dass die kulturellen und sprachlichen Bindungen dieser beiden Völker im 18. Jahrhundert so stark waren, „dass die

russische Sprache und Literatur oft nicht einmal als fremd wahrgenommen wurden“ (vgl. ebd.: 89). Zudem schreibt Milanović, dass die Verbreitung dieses Gefühls der Einheit in der Vojvodina, wo russische Lehrer kamen, besonders ausgeprägt war (vgl. ebd.: 89). Ajduković weist auch darauf hin, dass die intensivste Zeit der russisch-serbischen Sprachkontakte im 18. Jahrhundert war, beziehungsweise in der Zeit von 1730 bis 1800 (vgl. Ajduković 2004: 56). Laut ihm hat die österreichische Regierung zu dieser Zeit einen starken Druck auf das serbische Volk ausgeübt, die Kirchenunion mit Rom zu akzeptieren, und hat ihm untersagt, trotz des Lernbedarfs Bücher zu drucken (vgl. ebd.: 56). In der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts hat Russland auf Ersuchen des serbischen Metropoliten Mojsije Petrović Kirchenbücher gesendet und bald darauf auch den ersten russischen Lehrer (vgl. ebd.: 56). Ajduković erklärt, dass die Erweiterung der russischen Redaktion der kirchenslawischen Sprache durch russische Lehrer dazu geführt hat, dass diese Sprache anstelle von *Serboslawisch* zur offiziellen Sprache der serbischen Kirche wurde (vgl. ebd.: 56). Dies rechtfertigt Milanovićs Aussage bezüglich des subjektiven Gefühls der Serben, dass sich die russische Sprache in ihrem Land nicht wie eine Fremdsprache angefühlt hat. Dass sich das serbische Volk und seine Sprache in Kontakt mit dem Russischen aber nicht nur auf dem Gebiet des heutigen Serbien befand, wird durch die Tatsache bestätigt, dass viele Serben eine Zeit lang nach Russland umgezogen sind, um sich auszubilden oder in der Armee zu dienen (vgl. Milanović 2010: 89). Für die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ist es von Bedeutung, dass serbischen Lesern, neben Kirchenbüchern aus Russland, über bestehende Buchhandlungen auch russische weltliche Literatur zur Verfügung gestanden ist (vgl. ebd.: 89). Milanović gibt an, dass einige serbische Schriftsteller begonnen haben, ihre Werke in russischer Literatursprache zu verfassen (vgl. ebd.: 89). Laut Ajduković hat sich eine große Anzahl von Russizismen, die aufgrund dieses engen sprachlichen Kontakts in die serbische Sprache übernommen wurden, bis heute in der serbischen Sprache gehalten und viele von ihnen fühlen sich nicht wie Lehnwörter an (vgl. Ajduković 2004: 58).

Wenn es um das 19. Jahrhundert geht, weißt Ajduković darauf hin, dass in den frühen zwanziger Jahren kein Bedarf an dem Kirchenslawischen mehr bestand, da zu dieser Zeit diese Sprache nur in der Kirche verwendet wurde und andere Anhaltspunkte unter den Serben aufgetaucht sind (vgl. ebd.: 58). So strebte Vuk Stefanović Karadžić danach, die serbische Volkssprache zur serbischen Literatursprache zu machen, welche vollständig von der kirchenslawischen Sprache getrennt sein wird (vgl. ebd.: 58).

Eine wichtige Rolle bei der Übernahme einer erheblichen Anzahl russischer Wörter in die serbische Sprache, haben im 20. Jahrhundert neben der „starken Tendenz der serbischsprachigen Bevölkerung, Fremdwörter zu verwenden“ unter anderem auch die intensiven Übersetzungskontakte, der zweisprachige serbisch-russische Unterricht sowie hochentwickelte wirtschaftliche, kulturelle, wissenschaftliche und politische Verbindungen dieser zwei Völker (vgl. ebd. 59).

4.6.3. Russische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

In serbischer Sprache sind viele Russizismen zu finden, aber wenn man das Gebiet der Kulinarik in Betracht nimmt, bemerkt man, dass die Serben deutlich weniger Speisen und Getränke russischer Herkunft, als zum Beispiel türkischer oder deutscher, verzehren. In diesem Unterkapitel werden Gerichte, Gebäcke, Desserts und Getränke vorgestellt, die im Laufe der Zeit aus der russischen Sprache und Kultur in die Sprache und Kultur des serbischen Volkes eingegangen sind. Nach wie vor werden alle kulinarischen Russizismen in die vier bereits genannten Kategorien eingeteilt und analysiert. Alle im Korpus gefundenen Russizismen werden in das Glossar am Ende dieser Arbeit aufgenommen, sodass sie in alphabetischer Reihenfolge und mit kurzen und konkreten Erklärungen an einem Ort gefunden werden können.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen russischer Herkunft: *boršč*, m. [ukr. und russ. борщ] 'Borschtsch'; *šči*, m. [russ. щи] 'Schtschi'; *peljmeni*, Pl. [russ. пельмени] 'Pelmeni'.

Zur Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ gehört nur ein Gebäck – *pirog*, m. [russ. пирог] 'Pirogge' bzw. *piroške*, Pl. [russ. пирожки] 'Piroshki'.

Zur Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden *blini*, Pl. [russ. блины] 'Blini' eingeordnet.

In der Kategorie „Getränke“ haben folgende Lehnwörter einen Platz gefunden: *kefir*, m. [russ. кефир] 'Kefir', *kvas*, m. [russ. квас] 'Kwass', *vodka/votka*, f. [russ. водка] 'Wodka' und *zbićen*, m. [russ. сбитень] 'Sbiten'.

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten russischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

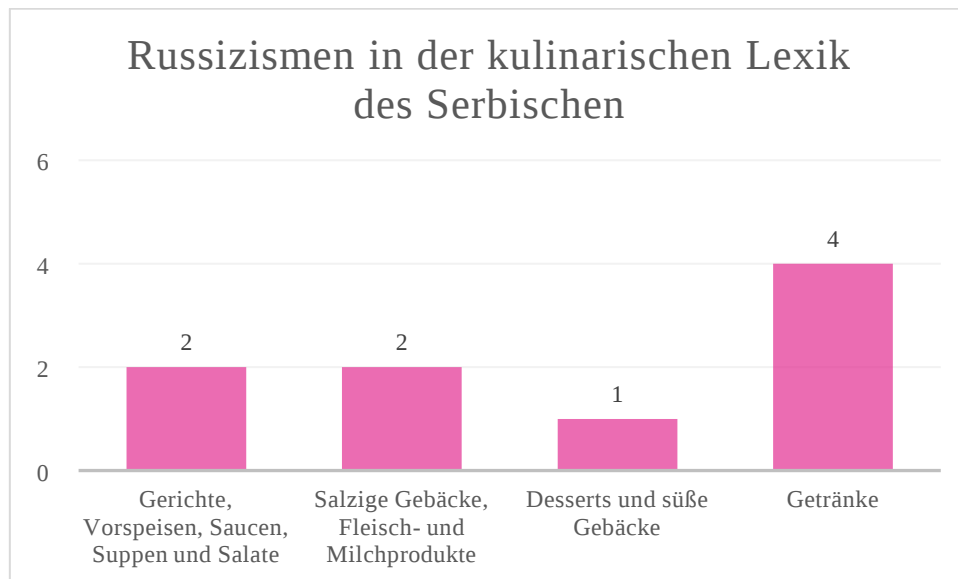


Abb. 6: Grafische Darstellung kulinarischer Russizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

Wie man in dieser Abbildung bemerken kann, gehört fast die Hälfte entlehnter Russizismen zur Kategorie Getränke.

4.6.3. Adaption kulinarischer Russizismen

Lautliche Adaption

Laut Ajduković kann die Bildung der phonologischen Grundform in russischen Lehnwörtern durch die Aussprache des Modells, die Orthographie oder deren gegenseitige Kombination beeinflusst werden (vgl. Ajduković 1997: 23). Es ist wichtig zu bedenken, dass die Rechtschreibung der serbischen Sprache, wie in dieser Arbeit mehrfach erwähnt wurde, phonetisch ist, was bedeutet, dass jeder Laut in der serbischen Sprache ein eigenes Graphem hat (vgl. ebd.: 23). Ajduković weist darauf hin, dass bei der Bildung der phonologischen Form des russischen Lehnworts auf der Grundlage der Aussprache des Modells „Ähnlichkeiten und Unterschiede zwischen dem russischen und dem serbokroatischen phonologischen System in den Vordergrund treten“ und fügt hinzu, dass sowohl die Anzahl der Phoneme als auch die Ort und Art ihrer Artikulation hier von besonderer Bedeutung sind (vgl. ebd.: 23). Für den Fall, dass die Adaption des russischen Lehnworts auf der Grundlage der Orthographie des Modells erfolgt,

stellt Ajduković fest, dass die Merkmale der phonologischen Systeme der serbischen und russischen Sprache keine ausschlaggebende Rolle spielen (vgl. ebd.: 23). Die bisherige Forschung hat jedoch gezeigt, dass russische Wörter am häufigsten durch schriftliche Quellen in die serbische Sprache gekommen sind, woraus geschlossen werden kann, dass die Orthographie für die Adaption der Russizismen von entscheidender Bedeutung ist (vgl. ebd.: 23).

Als einen der ersten bemerkbaren Unterschiede auf phonologischer Ebene zwischen der serbokroatischen und der russischen Sprache gibt Ajduković die „Härte / Weichheit“ der Laute an, die im Russischen „als Folge der Erweichung halbwacher Konsonanten entstanden sind“ (vgl. ebd.: 23). In Bezug darauf betont er:

„Die russische Sprache hat fünfzehn Korrelationspaare, die sich nach Härte/Weichheit entgegensetzen, und außerhalb der Korrelationen bleiben drei harte und vier weiche Konsonanten. Das Serbokroatische hat vier korrelative Paare, sechzehn harte und einen weichen Konsonanten. Dementsprechend ist die Gegensätzlichkeit von Konsonanten nach Härte/Weichheit kein relevantes Merkmal“ (vgl. ebd.: 23).

Ein weiterer erkennbarer Unterschied ist die Gesamtzahl der Phoneme dieser beiden Sprachen – Russisch hat 43 Phoneme und Serbisch 30, wovon es im Russischen 6 Vokale und 37 Konsonanten und im Serbischen, wie bereits erwähnt, 5 Vokale und 25 Konsonanten gibt (vgl. ebd.: 23). Als letzten Unterschied, in Bezug auf die phonologische Ebene dieser zwei Sprachen, nennt Ajduković die „Differenzierung von langen und kurzen Vokalen“ (vgl. ebd.: 23).

Wenn es um die lautliche Adaption russischer Entlehnungen geht, erklärt Ajduković, dass es notwendig war, Filipovićs Theorie zu den drei Typen der Transphonemisierung zu modifizieren: für den Vergleich des russischen und des serbischen Lautsystems unterscheidet Ajduković die *Null-Transphonemisierung* (F0), *erste partielle* (F1), *zweite partielle* (F2) und *freie Transphonemisierung* (F3), und für die Beobachtung der Russizismen als Lautgruppen unterscheidet er drei Typen der Transphonemisierung: *erste partielle* (F1), *zweite partielle* (F2) und *freie Transphonemisierung* (F3) (vgl. ebd.: 25, 29).

Ajduković erklärt, dass die *Null-Transphonemisierung* 12 russische Konsonanten durchlaufen, und zwar: *б, в, з, д, ж, к, л, н, п, р, т, ф* (vgl. Ajduković 2004: 106). Er führt an, dass diese Konsonanten beinahe genauso ausgesprochen werden wie die entsprechenden serbischen Konsonanten und fügt hinzu, dass russische Konsonanten nur etwas härter sind als die serbischen (vgl. ebd.: 106). In dieser Hinsicht wird beispielsweise das kulinarische Lexem *kvas* durch die

Null-Transphonemisierung adaptiert russ. *квас* > serb. *ivas*. Die *zweite partielle Transphonemisierung* umfasst unter anderem den russischen Konsonant *щ*, sodass die Namen der Gerichte (*борщ* >) *boršč* und (*щи* >) *šči* nach diesem Typ adaptiert wurden (vgl. ebd.: 106). Für einige der restlichen kulinarischen Entlehnungen aus dem Russischen kann festgestellt werden, dass sie nach der *freien Transphonemisierung* adaptiert wurden. In Bezug auf diesen Typ weist Ajduković auf Folgendes hin:

„Die freie Transphonemisierung umfasst russische Vokale im ersten oder zweiten Reduktionsgrad, deren Aussprache nicht mit der Aussprache der entsprechenden serbischen Vokale übereinstimmt, sowie Konsonanten, die im Serbischen durch eine Konsonantengruppe oder Konsonanten andersartiger Qualität ersetzt werden“ (vgl. ebd.: 106).

Beispiele für freie Transphonemisierung sind folgende kulinarische Russizismen: (*пельмени* >) *peljmeni*, (*блины* >) *blinji* und (*сбитень* >) *zbićen*.

Orthographische Adaption

Im vorherigen Kapitel wurde angeführt, dass die russische Sprache 43 Phoneme hat. Zu beachten ist jedoch, dass das russische Alphabet im Gegensatz zur serbischen Sprache, in der jedes Phonem ein eigenes Graphem hat, 33 Grapheme enthält – 10 Vokale und 23 Konsonanten (vgl. Menac 2000: 151). Betrachtet man das serbische und das russische Alphabet gemeinsam, kann dies gesehen werden:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d dž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Russisches Alphabet:

a б в г д е ё ж з и й к л м н о п р с т у ф х ц ч ш щ ъ ы ь э ю я.

Menac weist darauf hin, dass das Verhältnis zwischen Graphemen und Phonemen nicht in beiden Sprachen gleich ist, und führt an:

„[...] 33 Grapheme des russischen kyrillischen Alphabets können nicht so angeordnet werden, dass jedes der 43 Phoneme durch ein Graphem dargestellt wird. So finden wir im Russischen Fälle, in denen ein Graphem mehrere Phoneme darstellen kann, aber auch Fälle, in denen ein Phonem durch mehrere Grapheme dargestellt werden kann“ (vgl. ebd.: 151f).

Wenn es um die orthographische Adaption der russischen Lehnwörter geht, klassifiziert Menac diese nach den Adaptionsprinzipien von Filipović und kommt zu dem Schluss, dass bei der Bildung der Grundform des Russizismus im Kroatischen beziehungsweise im Serbischen drei

Adaptionstypen gefunden werden – *nach der Aussprache des Modells, nach der Orthographie des Modells* und *durch die Kombination der Aussprache und Orthographie des Modells*, während der vierte Typ, der eine Adaption *unter dem Einfluss der Vermittlersprache* impliziert, nicht vertreten ist (vgl. ebd.: 153).

Beim ersten Typ der Anpassung gibt Menac unter anderem das berühmte alkoholische Getränk *votka* (< *водка*) an, bei dem der stimmhafte Laut *d* (*ð*) unter dem Einfluss des stimmlosen Lautes *k* (*κ*) sowohl in der Aussprache, als auch in der Orthographie als *t* (*m*) im Serbokroatischen angepasst wird (vgl. ebd.: 154). Das Gleiche gilt für das kulinarische Lexem *piroške* (< *пирожки*), bei dem der stimmhafte Laut *ž* (*ж*) seinem stimmlosen Paar *š* (*ш*) gleichgesetzt wird (vgl. ebd.: 154). Innerhalb desselben Typs führt Menac an, dass „anstelle der russischen palatalisierten /n'/ und /l'/ [...] manchmal in geeigneten Positionen im Kroatischen /nj/ und /lj/ eingenommen werden, obwohl man nicht sagen kann, dass sie diese adäquat ersetzen“ (vgl. ebd.: 155). Aus diesem Grund kann als Beispiel dafür der Name des Gerichts *peljmeni* (< *пельмени*) angegeben werden.

In Bezug auf den zweiten Adaptionstyp weist Menac darauf hin, dass die Orthographie russischer Lehnwörter in einer Vielzahl von Beispielen so gebildet wird, dass russische Grapheme durch entsprechende kroatische Grapheme ersetzt werden und erklärt zudem, dass in diesem Prozess darauf geachtet wird „was die Grapheme *я e ě ю* in Abhängigkeit von der Position im Wort darstellen“ (vgl. ebd.: 156). Laut ihr wird das Graphem *ы* als *i* übertragen, *ч* > *č*, *ѣ* > *j*, *у* > *š* (vgl. ebd.: 156). So nennt sie als Beispiel unter anderem zwei Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik, nämlich die Namen der Gerichte *boršč* (< *борщ*) und *šči* (< *щ*) (vgl. ebd.: 156f).

Zum dritten Adaptionstyp führt Menac an, dass dieser sehr häufig ist, und erklärt, dass bei der *Kombination von Aussprache und Orthographie* des Modells „Elemente im selben Russizismus auch mehrmals dargestellt werden können“ (vgl. ebd.: 157). Laut ihr ist es aus diesem Grund manchmal auch schwierig, diese Elemente voneinander zu trennen (vgl. ebd.: 157).

Morphologische Adaption

Menac weist darauf hin, dass Russisch und Kroatisch, und damit auch Serbisch, slawische Sprachen des sogenannten „synthetischen Typs“ sind und dass dieses Merkmal in beiden

Sprachen in ihrem morphologischen System, zu vielen Gemeinsamkeiten führt (vgl. Menac 1999: 30). Angesichts der Tatsache, dass es zahlreiche Unterschiede zwischen diesen gemeinsamen Eigenschaften und Phänomenen in der analytischen Sprachen gibt, unterscheiden sich somit auch die Typen der Transmorphemisierung des Modells. Deshalb fügt Menac den von Filipović festgelegten Prinzipien der morphologischen Adaption einen weiteren Typ hinzu – „Typ identischer Bildung“ (vgl. ebd. 30f). Wenn es um die *Null-Transmorphemisierung* geht, stellt Menac fest, dass ein klassischer Typ dieser morphologischen Adaption nicht dargestellt werden kann, da es in beiden Sprachen keine Substantive vom Typen „freies Morphem ohne gebundenes Morphem“ gibt (vgl. ebd.: 31). Entsprechend dem neu hinzugefügten Typen schlägt sie daher mehrere Typen für die *Null-Transmorphemisierung* vor (vgl. ebd.: 31). Einer davon bezieht sich auf männliche Substantive, für die in beiden Sprachen „freies Morphem + Null-Suffix“ gilt (vgl. ebd.: 31). Bei kulinarischen Entlehnungen aus dem Russischen gilt dies für folgende Lexeme: *boršč* (< борщ), *šči* (< щи), *pirog* (< пирог), *kefir* (< кефир), *kvass* (< квас) und *zbićen* (< сбитень). Das Lexem *vodka* hingegen ist höchstwahrscheinlich nach der *Kompromiss-Transmorphemisierung* in den Typen „identischer Bildung“ adaptiert – „bei weiblichen Substantiven: freies Morphem + Suffix (russ. = kroat.) + Endung -a“, *vodka/votka* (< водка) (vgl. ebd.: 33).

Semantische Adaption

Auf der Ebene der semantischen Adaption ist laut Menac die *Null-Extension*, bei der sich die Bedeutung von Replikaten in Bezug auf das Modell nicht ändert, am häufigsten vertreten (vgl. Menac 2003: 163). Als besondere Kategorie in ihrer Klassifikation listet Menac „Essen und Getränke“ auf, wobei alle kulinarischen Bezeichnungen in beiden Sprachen die gleiche Bedeutung haben beziehungsweise die gleiche Speise, das gleiche Gebäck, Dessert oder Getränk darstellen (vgl. ebd.: 163). So sind *blinji* (< блины) sowohl im Russischen als auch im Kroatischen und Serbischen „eine Art Pfannkuchen aus Sauerteig“; *kefir* (< кефир) – „saure Kuh-, Ziegen- oder Schafsmilch mit Zusatz von Pilzen“; *kvass* (< квас) – in beiden Sprachen ein „saures alkoholfreies Getränk aus Roggenmehl und Malz“; das bereits mehrfach erwähnte Getränk *votka* (< водка) – „ein starkes alkoholisches Getränk, das durch Fermentation und Destillation von Kartoffeln oder Getreide hergestellt wird“; *pirog* (< пирог), womit ein „gebackener salziger Kuchen, gefüllt mit Fleisch, Käse, Gemüse usw.“ gemeint ist; sowie *šči* (< щи) – „Sauerkraut- oder Grünsuppe“ (vgl. ebd.: 164). Das Gericht, welches in dieser Arbeit noch keinen Platz gefunden hat, wird nun von Menac erwähnt, nämlich der Begriff *kiselj* (< кисель), was in

beiden Sprachen „ein gallertartiges Gericht aus Kartoffelmehl mit Fruchtsaft“ darstellt (vgl. ebd.: 164). Sie weist darauf hin, dass die Null-Extension auch in Modellen mit zwei Bedeutungen, die auf die Replikate übertragen werden, gefunden werden kann (vgl. ebd.: 164). So hat beispielsweise das Lexem *boršč* (< борщ) laut ihr die folgenden zwei Bedeutungen:

„1) 'traditionelle russische gemischte Gemüsesuppe, unbedingt mit Rote Beete und Rindfleisch', 2) (in jüngerer Zeit) 'gemischte Gemüsesuppe' (Rote Beete und Fleisch werden nicht erwähnt)“ (vgl. ebd.: 166).

Sie führt an, dass solche Fälle im Bereich der Kulinarik nicht ungewöhnlich sind, da es häufig eine Variation der Zutaten und damit die Entstehung neuer Gerichte gibt (vgl. ebd.: 166). Ajduković und Pavlović-Šajtinac ordnen diesen Russizismus jedoch zum Typen der Replikate mit Bedeutungserweiterung zu, als Beispiel für eine „Erweiterung des Bedeutungsfeldes“ (vgl. Ajduković 1997: 76; Pavlović-Šajtinac 2017: 105). Auch in Bezug auf das oben erwähnte Lexem *kvas* (< квас) schlägt Pavlović-Šajtinac vor, diesen Russizismus zum Typ der Replikate mit der Erweiterung der Anzahl der Bedeutungen einzuordnen, da die Bedeutungen von *kvas* in der serbischen Sprache unterschiedlich sind:

„1. Ein saures Getränk ähnlich wie Bier, aus (Roggen- oder Gersten)Malz, Mehl, Zucker und Hefe, heute und in der UdSSR beliebt [...] 2. Eine Substanz, in der es Pilze gibt, die eine saure Fermentation verursachen. 3. (fig.) Germ, der Embryo, der die Basis bildet; die Grundlage für weiteres Wachstum und Entwicklung [...]“ (vgl. Pavlović-Šajtinac 2017: 110).

Von den Replikaten mit einer Verengung der Bedeutungszahl führt Ajduković das Lexem *čaj* (< чай) an, obwohl es eigentlich nicht aus dem Russischen entlehnt wurde, sondern über das Türkische in die serbische Sprache übernommen wurde (vgl. Ajduković 1997: 74). Dieser Begriff bedeutet aber laut Ajduković neben dem aromatischen Heißgetränk aus Blättern und Blüten verschiedener Pflanzen, auch das alleinige Trinken von Tee (vgl. ebd.: 74).

Pavlović-Šajtinac schreibt über die sogenannten „semantisch nicht angepassten Lehnwörter“ aus der russischen Sprache und weist auf Folgendes hin:

„Nicht adaptierte Replikate gehören zur allgemeinen literarischen Lexik oder zur Lexik der kolloquialen Sprache; wie das Modell, haben sie den gleichen Gebrauchswert und die Bedeutungen, die übereinstimmen (sie können figurativ, vermittelt, ironisch usw. sein)“ (vgl. Pavlović-Šajtinac 2017: 105).

Als Beispiel führt sie das Lexem *kumis* (< кумыс) an, und zwar im folgenden Zusammenhang: „Es gibt kein Wasser in der Steppe, und wer Kumys trinkt, gibt es für ihn keinen Durst“ (vgl. Politika, 2. Oktober 1960, zit. nach Pavlović-Šajtinac 2017: 105). Dieses Lehnwort, das in

keinem Wörterbuch aus dem Korpus dieser Diplomarbeit einen Platz gefunden hat, stellt ein „mongolisches Getränk aus gekochter Stutenmilch“ dar (vgl. Pavlović-Šajtinac 2017: 105).

4.6.3. Russizismen in serbischen Kochbüchern

In den beiden serbischen Kochbüchern aus dem Korpus fand nur in einem dieser Bücher ein einziges Gericht russischer Herkunft einen Platz. Das sind nämlich *blini sa kavijarom* 'Blini mit Kaviar' [russ. блины с икрой], was bedeutet, dass Blini hier in einer salzigen Version zubereitet und gegessen werden (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 79). Bei der Zubereitung dieses Gerichts werden gebackene Blini mit Kaviar gefüllt und dann auf warmen Tellern serviert und mit Sauerrahm, geschmolzener Butter und Zitronenscheiben verzehrt (vgl. ebd.: 79). Die Autoren des Kochbuchs „Najbolja jela Srbije“ (dt. Die besten Gerichte Serbiens) empfehlen den Verzehr eines Qualitätsschaumweins zu diesem Gericht (vgl. ebd.: 79). Es ist interessant, dass ihres Wissens nach „Kladovo-Kaviar“ nach einem Rezept hergestellt wurde, das russische Einwanderer nach der Oktoberrevolution nach Serbien gebracht haben und das sich als von ausgezeichneter Qualität herausgestellt hat und heute dem russischen und iranischen Kaviar fast gleichwertig gilt (vgl. ebd.: 79). Sie führen auch an, dass „durch den Bau des Wasserkraftwerks „Derdap“ die Produktion drastisch reduziert wurde, da auf diese Weise den Stören und dem Kabeljau der Weg, auf dem sie vom Schwarzen Meer zur Donau zum Laichen schwammen, abgeschnitten wurde“ (vgl. ebd.: 79). Ein weiterer interessanter Punkt ist der Name dieses Gerichts, den Stojanović und Stojanović in ihr Buch aufgenommen haben, und das heißt, dass sie anstelle von *blinji*, wie in den Wörterbüchern des Korpus angegeben, den Namen *blini* verwenden, was hierbei bedeuten würde, dass das russische /n/ im Zuge der Transphonemisierung nicht dem serbischen /nj/, sondern /n/ angepasst wurde. In diesem Fall der Adaption würden wir von einer zweiten partiellen Transphonemisierung sprechen und nicht von der freien.

4.7. Anglizismen

4.7.1. Begriffserklärung

Nach der Meinung Filipovićs, sollte der Begriff Anglizismus jedes Wort darstellen, das aus der englischen Sprache übernommen wurde und „ein Objekt, eine Idee oder einen Begriff als integralen Bestandteil der englischen Zivilisation bezeichnet“ (vgl. Filipović 1990: 17). Entlehnungen aus der englischen Sprache müssen nicht englischen Ursprungs sein, sondern müssen an das englische Sprachsystem adaptiert und in das englische Vokabular integriert werden (vgl. ebd.: 17).

4.7.2. Historischer Hintergrund

Nikolić-Hoyt führt an, dass, obwohl die Sprachkontakte zwischen dem Englischen und Kroatischen, und somit auch Bosnischen und Serbischen, bis ins 19. Jahrhundert zurückreichen, diese erst nach dem Zweiten Weltkrieg intensiver wurden (vgl. Nikolić-Hoyt 2005: 179). Laut ihr gilt hier ein besonderer Verdienst Rudolf Filipović, der in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts das Werk „Anglicizmi u hrvatskom ili srpskom jeziku“ veröffentlicht hat, und zwar „als Reflexion unmittelbarer Anwendung der Theorie der Sprachkontakte auf das Korpus englischer Lehnwörter, die bisher gesammelt wurden“ (vgl. ebd.: 179). Des Weiteren weist Nikolić-Hoyt darauf hin, dass die neueren englischen Lehnwörter in kroatischer Sprache, unter denen solche verstanden werden, die im 21. Jahrhundert übernommen wurden, „im Grunde unerforscht“ sind, sowie, dass sie durch die Kanäle hinreichen, „die schwer oder sogar unmöglich zu kontrollieren sind“ (vgl. ebd.: 179). In dieser Hinsicht gibt sie die Popmusik und Computertechnologie als Domäne an und fügt hinzu, dass Anglizismen „häufiger zum gesprochenen als zum schriftlichen Ausdruck gehören“ (vgl. ebd.: 179). Als eine der weiteren wichtigen Ursachen für die Verbreitung der englischen Sprache, und somit auch für die Wortentlehnung, führt sie das Erlernen dieser Sprache im frühen Kindesalter an (vgl. ebd.: 182).

4.7.3. Englische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

In diesem Unterkapitel werden alle englische Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen in die vier genannten Kategorien eingeteilt. Alle im Korpus gefundenen Anglizismen befinden sich im Glossar am Ende dieser Arbeit, und zwar in alphabetischer Reihenfolge und mit Erklärungen.

Zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören folgende kulinarische Entlehnungen englischer Herkunft: *barbekju*, m. [engl. barbecue] 'Barbecue', *biftek*, m. [engl. beefsteak] 'Beefsteak', *burger*, m. [engl. burger] 'Burger', *čizburger*, m. [engl. cheeseburger] 'Cheeseburger', *fast-fud*, m. [engl. fast food] 'Fast Food, Fastfood', *fišburger*, m. [engl. fishburger] 'Fischburger, Fishburger', *hamburger*, m. [engl. hamburger] 'Hamburger', *hemen-deks*, m. [engl. ham and eggs] 'Ham and Eggs', *hot-dog*, m. [engl. hot dog] 'Hotdog, Hot Dog', *kečap*, m. [engl. ketchup] 'Ketchup', *poridž*, m. [engl. porridge] 'Porridge', *rampstek/ramstek*, m. [engl. rump steak] 'Rumpsteak', *rostbif/rozbif*, m. [engl. roastbeef] 'Roastbeef', *sendvič*, m. [engl. sandwich] 'Sandwich', *stek*, m. [engl. steak] 'Steak'.

In die Kategorie „Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“ werden folgende englische Lehnwörter eingeteilt: *čedar*, m. [engl. Cheddar (cheese)] 'Cheddarkäse', *čester*, m. [engl. ches-ter] 'Chesterkäse', *grahamov hleb*, m. [engl. Graham bread] 'Grahambrot' und *tost*, m. [engl. toast] 'Toast'.

Für die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ wurden folgende kulinarische Anglizismen gefunden: *džem*, m. [engl. jam] 'Jam', *keks*, m. [engl. cakes] 'Keks', *puding*, m. [engl. pudding] 'Pudding', und *toping*, m. [engl. topping] 'Topping'.

Die folgenden Anglizismen werden in die Kategorie „Getränke“ eingeteilt: *brendi*, m. [engl. brandy] 'Brandy', *džin*, m. [engl. gin] 'Gin', *džindžer-bir*, m. [engl. ginger beer] 'Gingerbeer, Ginger-Beer', *džin-fis*, m. [engl. gin fizz] 'Ginfizz, Gin-Fizz', *džin-tonik*, m. [engl. gin tonic] 'Gin Tonic', *grog*, m. [engl. grog] 'Grog', *kokakola*, f. [engl. Coca-Cola] 'Coca-Cola', *koktel*, m. [engl. cocktail] 'Cocktail', *mlkšejk*, m. [engl. milk shake] 'Milchshake', *punš/punč*, m. [engl. punch] 'Punsch', *rum*, m. [engl. rum] 'Rum', *šeri*, m. [engl. charry] 'Sherry', *šeri-brendi*, m. [engl. cherry-brandy] 'Cherry-Brandy, Cherrybrandy', *tvist*, m. [engl. twist] 'Twist', *viski*, m. [engl. whisky] 'Whisky' und *vist*, m. [engl. whist] 'Whist'.

Eine grafische Darstellung der aufgelisteten englischen Lehnwörter, unterteilt in Kategorien, sieht folgendermaßen aus:

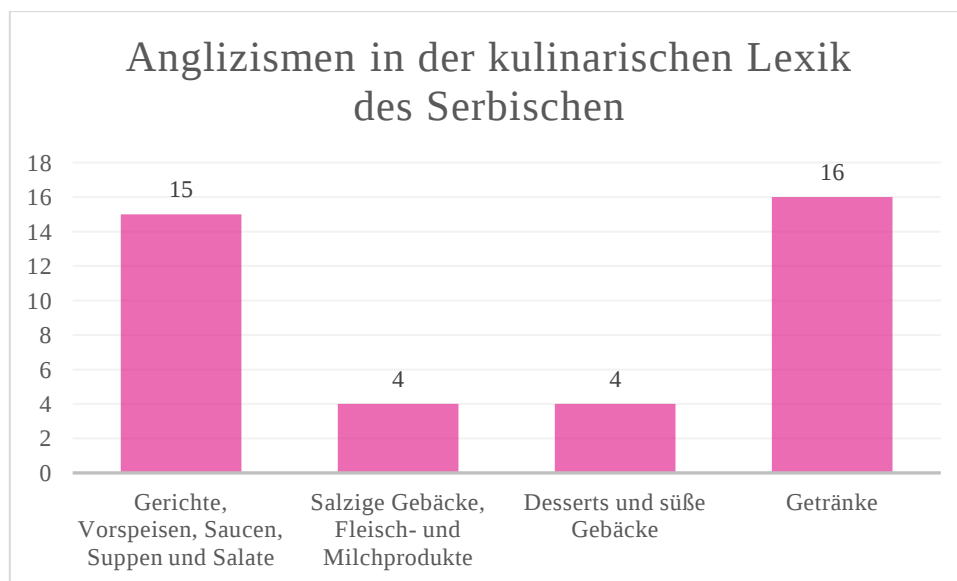


Abb. 7: Grafische Darstellung kulinarischer Anglizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.

In dieser Abbildung bemerkt man, dass aus dem Englischen fast eine gleiche Anzahl von kulinarischen Lexemen zur ersten und zur vierten Kategorie klassifiziert wird.

4.7.4. Adaption kulinarischer Anglizismen

Lautliche Adaption

In seinem Buch „Anglizismen im Kroatischen oder Serbischen: Ursprung, Entwicklung und Bedeutung“⁶ führt Filipović an, dass Anglizismen, wenn sie in die kroatische oder serbische Sprache übernommen und adaptiert werden, einen der drei Typen der Transphonemisierung durchlaufen können (vgl. Filipović 1990: 30). Wie bereits mehrfach erwähnt, handelt es sich, wenn „während der Transphonemisierung die Phoneme des Modells durch die Phoneme der Empfängersprache mit derselben Beschreibung ersetzt werden“, um eine *Null-Transphonemisierung*, die Filipović im Wörterbuch am Ende des erwähnten Buches mit *Fo* markiert (vgl. ebd.: 30). In dem Fall, dass „die Beschreibung des Phonems der Empfängersprache, welches das Phonem der Ausgangssprache ersetzt, nur teilweise der Beschreibung des Phonems der Gebersprache entspricht“, spricht man von einer *partiellen* oder einer *Kompromiss-Transphonemisierung* (vgl. ebd.: 30). Anglizismen, die in der serbischen Sprache durch diesen Typ adaptiert werden, sind im Wörterbuch Filipovićs mit *F1* gekennzeichnet (vgl. ebd.: 30). Filipović

⁶ Originaltitel: Anglizizmi u hrvatskom ili srpskom jeziku: porijeklo – razvoj – značenje.

markiert den letzten Typ lautlicher Adaption, die sogenannte *freie Transphonemisierung*, mit dem Index *F2* (vgl. ebd.: 30). Von diesem Adaptionstyp wird gesprochen, wenn das englische Phonem im Serbischen nicht einmal ein partielles Artikulationsäquivalent aufweist und daher ohne Einschränkungen hinsichtlich der Beschreibung des englischen Phonems ersetzt wird (vgl. ebd.: 30).

Basierend auf der Analyse des Wörterbuches von Filipović kann geschlossen werden, dass englische Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik hauptsächlich dem zweiten und dritten Typen der Transphonemisierung unterliegen, während keine kulinarischen Lexeme aus dem Korpus nach dem ersten Typen adaptiert wurden. Für die Kompromiss-Transphonemisierung kann gesagt werden, dass die folgenden Beispiele dazu gehören: *hot-dog* (< *hot-dog*), *džem* (< *jam*), *brendi* (< *brandy*), *džin* (< *gin*), *džin-fis* (< *gin fizz*), *džin-tonik* (< *gin tonic*), *grog* (< *grog*), *punč* (< *punch*), *rum* (< *rum*), *šeri* (< *cherry*) und *šeri-brendi* (< *cherry brandy*) (vgl. ebd.: 108-232).

Laut Filipović wurden die folgenden Anglizismen durch die freie Transphonemisierung adaptiert: *biftek* (< *beefsteak*), *čizburger* (< *cheeseburger*), *hamburger* (< *hamburger*), *hemendeks* (< *ham and eggs*), *kečap* (< *ketchup*), *rampstek/ramstek* (< *rump steak*), *rostbif/rozibif* (< *roast-beef*), *sendvič* (< *sandwich*), *stek* (< *steak*), *grahamov hleb* (< *Graham bread*), *keks* (< *cakes*), *puding* (< *pudding*), *toping* (< *topping*), *kokakola* (< *Coca-Cola*), *koktel* (< *cocktail*), *milkšejk* (< *milk shake*), *tvist* (< *twist*), *viski* (< *whisky*) und *vist* (< *whist*) (vgl. ebd.: 101-278).

Orthographische Adaption

Nikolić-Hoyt weist darauf hin, dass es nach den von Filipović festgelegten Prinzipien, bei der Adaption englischer Modelle vier Möglichkeiten gibt, die Grundform der Anglizismen auf orthographischer Ebene zu bilden – 1) *nach der Aussprache des Modells*; 2) *nach der Orthographie des Modells*; 3) *nach der Kombination von Aussprache und Orthographie von Modellen* und 4) *unter dem Einfluss der Vermittlersprache* (vgl. Nikolić-Hoyt 2000: 158). Es ist zu beachten, dass die Anzahl und das Verhältnis zwischen Graphemen und Phonemen im Englischen und im Bosnischen, Kroatischen und Serbischen nicht übereinstimmen und dass englische Phoneme bei der Übernahme eines englischen Wortes nicht immer durch entsprechende Grapheme in der Empfängersprache ersetzt werden können (vgl. ebd.: 158). Nikolić-Hoyt führt an, dass „das englische phonologische System 44 Phoneme, 20 Vokale, darunter 12 Monoph-

thonge und 8 Diphthonge sowie 24 Konsonantenphoneme hat“, im Gegensatz zum Kroatischen, denn wie bereits angegeben, hat es 5 Vokal- und 25 Konsonantenphoneme, die mit genau 30 Graphemen aufgezeichnet sind (vgl. ebd.: 158). Gemeinsam betrachtet sehen diese beiden Alphabete folgendermaßen aus:

Serbisches Alphabet:

a b c č ć d dž đ e f g h i j k l lj m n nj o p r s š t u v z ž;

Englisches Alphabet:

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z.

Wenn es um die orthographische Adaption englischer Lehnwörter nach der Aussprache des Modells geht, weist Nikolić-Hoyt auf mehrere Gruppen hin. Was die ersten zwei Gruppen voneinander unterscheidet, sind in erster Linie, hinsichtlich der akustisch-artikulatorischen Eigenschaften, die unterschiedlichen Vokalphoneme, die in der kroatischen Sprache durch die Äquivalente *a*, *e*, *i*, *o* und *u* gekennzeichnet sind (vgl. ebd.: 158f). Innerhalb der ersten Gruppe hebt Nikolić-Hoyt das Wort *Soft juice* /dzu:s/ > *džus* hervor, während das Lehnwort *jam* /dzaem/ > *džem* zur zweiten Gruppe gehört (vgl. ebd.: 159). In der letzten, dritten Gruppe sind acht englische Doppellaute enthalten, die im Kroatischen durch zweigliedrige einsilbige Gruppen oder zweisilbige Gruppen ersetzt werden (vgl. ebd.: 159). Hier werden auch vier englische Konsonantenphoneme klassifiziert, die mit den kroatischen Graphemen *t*, *d*, *ng* und *v* gekennzeichnet werden, sodass beispielsweise aus dem englischen Modell *whisky* das Replikat *viski* entsteht (vgl. ebd.: 159).

Beim zweiten Typ der orthographischen Adaption von Anglizismen weist Nikolić-Hoyt darauf hin, dass bei der Bildung der Grundform, die Orthographie im Allgemeinen bevorzugt wird, wo immer dies möglich ist; dies zeigt, dass eine große Anzahl an englischen Lehnwörtern in das Bosnische, Kroatische und Serbische auf dem schriftlichen Wege eingetroffen sind (vgl. ebd.: 159). Des Weiteren erklärt sie, dass die Adaption von Anglizismen an die Orthographie des Modells darauf hinausläuft, englische Grapheme durch Grapheme der kroatischen Sprache zu ersetzen, und zwar nach dem Prinzip – Graphem für Graphem. Zusätzlich fügt sie noch hinzu, dass dies aber nicht immer konsistent angewendet werden kann, da Graphemsysteme dieser zwei Sprachen nicht gleich sind (vgl. ebd.: 159). So existieren beispielsweise die Grapheme *q*, *w*, *x* und *y* im kroatischen Graphemsystem nicht, und die kroatischen beziehungsweise die serbischen Grapheme *ć*, *đ*, *lj* und *nj* „sind nicht an der Ersetzung englischer Grapheme beteiligt“ (vgl. ebd. 159). Die restlichen Konsonantengrapheme in der englischen Sprache werden durch

dieselben Grapheme des kroatischen Graphemsystems ersetzt, wobei das Doppelkonsonantengraphem durch ein einzelnes, dasselbe Graphem ersetzt wird, wie in den Worten *pudding* > *puding* und *topping* > *toping* (vgl. ebd.: 160).

In Bezug auf die orthographische Adaption von Anglizismen durch *Kombination von Aussprache und Orthographie des Modells* führt Nikolić-Hoyt an, dass dies auf zwei Arten geschieht, nämlich wenn der erste Teil des englischen Lehnworts, gemäß der Aussprache gebildet wird. Der zweite Teil der Orthographie des Modells folgt, wie zum Beispiel beim Anglizismus *čizburger* (< *cheeseburger*), dass der erste Teil nach der Orthographie des Modells und der zweite nach der Aussprache geformt wird, wie beispielsweise beim *barbekju* (< *barbecue*) (vgl. ebd.: 160).

Was den letzten Adaptionstyp betrifft, stellt Nikolić-Hoyt fest, dass „im Prozess der Entlehnung englischer Modelle in die kroatische Sprache, die aktivsten Vermittlersprachen Deutsch und Französisch sind“ und dass unter ihrem Einfluss englische Lehnwörter gebildet wurden, die „in ihrer Orthographie eine Spur der französischen oder deutschen Aussprache tragen“ (vgl. ebd.: 160). Ein Beispiel für ein solches Wort, aus der Kulinarik, ist der Anglizismus *keks* (< *cakes*), der höchstwahrscheinlich über die deutsche Sprache in die serbische gelangt ist, und die Orthographie dieses englischen Lehnworts wurde nach seiner Aussprache im Deutschen geformt.

Morphologische Adaption

In Abhängigkeit des Aufbaus des Modells und der Adaption des gebundenen Morphems führt Nikolić-Hoyt an, dass drei Typen der morphologischen Adaption von Anglizismen unterschieden werden (vgl. Nikolić-Hoyt 2005: 193). Demnach unterliegen viele Lehnwörter aus der englischen Sprache der *Null-Transmorphemisierung*. Der Grund dafür ist, dass eine große Anzahl von Substantiven in beiden Sprachen kein gebundenes Morphem haben und mit einem Konsonanten enden (vgl. ebd.: 193). Nimmt man die kulinarischen Anglizismen in Betracht, so gehören laut Filipović folgende Lexeme zu diesem ersten Typ der Transmorphemisierung: *barbekju* (< *barbecue*), *biftek* (< *beefsteak*), *burger* (< *burger*), *čizburger* (< *cheeseburger*), *fast-fud* (< *fast food*), *fišburger* (< *fishburger*), *hamburger* (< *hamburger*), *hot-dog* (< *hot-dog*), *rampstek/ramstek* (< *rump steak*), *rostbif/rozbif* (< *roastbeef*), *sendvič* (< *sandwich*), *stek* (< *steak*), *tost* (< *toast*), *džem* (< *jam*), *keks* (< *cakes*), *puding* (< *pudding*), *džin* (< *gin*), *džin-fis*

(< *gin fizz*), *džin-tonik* (< *gin tonic*), *grog* (< *grog*), *kokakola* (< *Coca-Cola*), *koktel* (< *cocktail*), *milkšejk* (< *milkshake*), *punš/punč* (< *punch*), *rum* (< *rum*), *tvist* (< *twist*), *vist* (*whist*) (vgl. Filipović 1990: 91-281). Wenn es um Anglizismen geht die mit einem Vokal enden, weist Nikolić-Hoyt darauf hin, dass „englische Lehnwörter, die in der kroatischen Sprache mit *-i* oder *-u* enden, den Endvokal als Teil des Stammes behalten und als heimische Substantive fungieren, die im Nominativ Singular kein Nullmorphem haben“ (vgl. Nikolić-Hoyt 2005: 193). Dieser Gruppe von Lexemen gehören, aus dem Bereich der Kulinarik, folgende Namen von Getränken: *brendi* (< *brandy*), *šeri-brendi* (< *cherry-brandy*) i *viski* (< *whiskey*) (vgl. Filipović 1990: 91-281).

Wenn es um den zweiten Typ der Transmorphemisierung beziehungsweise um *die Kompromiss-Transmorphemisierung* geht, führt Nikolić-Hoyt an, dass die häufigsten Beispiele für englische Lehnwörter die „Kompromissreplikate mit gebundenen Morphemen sind: *-er*, *-ing*, *-ist*, *-or*, *-et*“ (vgl. Nikolić-Hoyt 2005: 194). Anglizismen, die diesem Typ der Transmorphemisierung unterliegen, sind nach Filipović: *toping* (< *topping*), *hemendeks* (< *ham and eggs*) und *keks* (< *cakes*) (vgl. Filipović 1990: 264, 163, 113). Laut Nikolić-Hoyt gibt es für eine *vollständige Transmorphemisierung* nicht besonders viele Beispiele, da „neue Anglizismen hauptsächlich nicht adaptierte und nicht integrierte englische Wörter“ im Kroatischen darstellen (vgl. Nikolić-Hoyt 2005: 194).

Bei der Bestimmung des Geschlechts eines Substantives ist zu berücksichtigen, dass Lehnwörter, die im Bosnischen, Kroatischen oder Serbischen mit einem Konsonanten enden, wie bereits erwähnt, meist männlich sind; so erwähnt Nikolić-Hoyt, dass „Lehnwörter, die mit einem Konsonanten enden und in englischer Sprache sächlich waren, in das männliche Geschlecht übergehen“ (vgl. ebd.: 195). Zudem betont sie, dass dieses Prinzip als *Tendenz des männlichen Geschlechts*⁷ genannt wird, und stellt fest, dass Anglizismen, die mit *-i* oder *-u* enden, nach dieser Tendenz, während der Adaption auch in das männliche Geschlecht übergehen (vgl. ebd.: 195).

⁷ „[...] ein Prinzip, das in vielen Empfängersprachen angewendet wird und einen Teil der allgemeinen Theorie der Kontaktsprachen darstellt“ (vgl. Filipović 1986:30, zit. nach Filipović 1990: 34).

Semantische Adaption

Wie im Kapitel „Theoretischer Rahmen“ dieser Diplomarbeit erläutert, unterscheidet Filipović zwischen primärer und sekundärer semantischer Adaption, wobei die primäre eine *Null-Adaption*, die *Verengung der Bedeutungsanzahl* und die *Verengung des Bedeutungsfeldes* umfasst, während der sekundären Adaption die *Erweiterung der Bedeutungsanzahl* und die *Erweiterung des Bedeutungsfeldes* gehört (vgl. Filipović 1986: 153-160, zit. nach Sočanac 2005: 15f). Ihm zufolge „entspricht die Bedeutung des Anglizismus in der Null-Extension vollständig der Bedeutung des Modells“ und im Wörterbuch am Ende des Buches „Anglizismen in der kroatischen oder serbischen Sprache“ markiert er dieses Phänomen mit dem Index *So* (vgl. Filipović 1990: 37). Englische Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinarik, die im Wörterbuch Filipovićs mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, beziehungsweise zur *Null-semantischen Adaption* gehören, sind: *čizburger* (< *cheeseburger*), *fast-fud* (< *fast food*), *hemendeks* (< *ham and eggs*), *hot-dog* (< *hot-dog*), *rampstek/ramstek* (< *rump steak*), *rostbif/rozbif* (< *roastbeef*), *grahamov hleb* (< *Graham bread*), *brendi* (< *brandy*), *džin-fis* (< *gin fizz*), *džin-tonik* (< *gin tonic*), *kokakola* (< *Coca-Cola*), *koktel* (< *cocktail*) und *milkšejk* (< *milk shake*) (vgl. ebd.: 91-282). Filipović weist jedoch darauf hin, dass in der serbischen oder kroatischen Sprache am häufigsten Lehnwörter aus der englischen Sprache gefunden werden, „deren Bedeutung das Ergebnis einer Verengung der Bedeutungsanzahl ist“ (vgl. ebd.: 38). In diesem Zusammenhang stellt er nun fest:

„Englische Wörter haben normalerweise mehr als eine Bedeutung und behalten bei der Übertragung von der Gebersprache in die Empfängersprache am häufigsten nur eine Bedeutung bei, die erforderlich ist, um ein Gegenstand, eine Idee oder einen Begriff, der aus der britischen oder amerikanischen Kultur und Zivilisation übernommen wurde, zu benennen. Auf diese Weise wird das Bedürfnis nach einem neuen Wort befriedigt und eine Lücke im Vokabular der Empfängersprache ausgefüllt“ (vgl. ebd.: 38).

Diese Tendenz, wie bereits oben erwähnt, kennzeichnet Filipović als eine Verengung der Bedeutung, und in seinem Wörterbuch bezeichnet er sie als *S1n* für die *Verengung der Bedeutungsanzahl*, und als *S1f* für die *Verengung des Bedeutungsfeldes* (vgl. ebd.: 38). Kulinarische Entlehnungen aus der englischen Sprache, deren Bedeutungsanzahl verengt ist, sind:

- *barbekju* (< *barbecue*), für das nur zwei Bedeutungen übernommen wurden – „Grill; Veranstaltung, auf der gegrilltes Fleisch serviert wird“;

- *hamburger* (< *hamburger*), für den nur eine Bedeutung verwendet wird – „ein Sandwich, das aus einem gehackten Steak mit einem Belag in einem runden Gebäck besteht“;
- *kečap* (< *ketchup*), für den auch nur eine Bedeutung in Gebrauch ist – „würzige Tomatensauce“;
- *stek* (< *steak*), für das zwei Bedeutungen übertragen wurden – „Fleischsteak (normalerweise aus Rinderoberschale); Steak einer anderen Fleischsorte (Schweine- oder Kalbfleisch)“;
- *džem* (< *jam*), für das nur eine Bedeutung verwendet wird – „Marmelade, Konfitüre“;
- *puding* (< *pudding*), für den auch nur eine Bedeutung übernommen wurde – „eine Art Dessert, normalerweise aus Milch und Eiern mit Zusatz von Schokolade, Obst o. Ä.“;
- *džin* (< *gin*), wobei nur eine Bedeutung ins Serbische und Kroatische übergegangen ist – „aus Getreide hergestelltes alkoholisches Getränk“;
- *toping* (< *topping*), für das laut Filipović zwei Bedeutungen übernommen wurden – „Sauce, Sahne oder ähnliches, das als Dekoration für einige Arten von Gerichten (z. B. Kuchen) verwendet wird; Methode der Ölverarbeitung, Primärdestillationsprozess“;
- *grog* (< *grog*), für den nur eine Bedeutung übernommen wurde, nämlich „Rumgetränk mit Zitrone, Zucker und heißem Wasser“;
- *punč* (< *punch*), der mit nur einer Bedeutung ins Serbische oder Kroatische gekommen ist – „heißes oder kaltes Getränk aus Rum, Wein, Tee, Zucker und Zitrone“;
- *rum* (< *rum*), für den auch eine Bedeutung übernommen wurde – „starkes alkoholisches Getränk“;
- *šeri-brendi* (< *cherry brandy*) im Serbischen oder im Kroatischen gibt es nur die Bedeutung „Kirschlikör“
- und *viski* (< *whiskey*), für den auch nur eine Bedeutung übertragen wurde – „ein starkes alkoholisches Getränk aus Gerste, Roggen oder Mais“ (vgl. ebd.: 99, 163, 180, 250, 174, 221, 264, 159, 161, 222, 232, 113, 273).

Besonders interessant sind die kulinarischen Anglizismen *sendvič* (< *sandwich*) und *tost* (< *toast*), wenn es um die semantische Adaption geht. Das Lexem *sendvič* ist sowohl der *primären* als auch der *sekundären* Adaption unterlegen. Bei der ersten Phase handelt es sich um die *Verengung der Bedeutungsanzahl*, wo das Lehnwort *sendvič* „zwei Scheiben Brot (normalerweise mit Butter bestrichen), zwischen denen Schinken, Käse, Gurken, Eier usw. gelegt werden“ oder „eine Scheibe Brot (normalerweise mit Butter bestrichen), auf die Schinken, Käse usw. gelegt

werden“ bedeutet (vgl. ebd.: 233). In der zweiten Adaptionphase spricht man von der *Erweiterung der Bedeutungsanzahl*, bei der nach Filipović folgende drei Bedeutungen unterschieden werden: 1) „im Verkehr: eine Situation, in der ein Auto zwischen zwei anderen Fahrzeugen zerquetscht wird“; 2) „im Sport: eine Situation, in der sich ein Spieler zwischen zwei oder mehr gegnerischen Spielern befindet“ und 3) „im Allgemeinen: eine Situation, in der jemand oder etwas von zwei Seiten unter Druck steht“ (vgl. ebd.: 233). Was das Lexem *tost* betrifft, unterscheidet Filipović wieder zwischen zwei semantischen Adaptionen – der primären, nämlich der *Verengung der Bedeutungsanzahl*, wobei *tost* „geröstetes Brot“ darstellt, und – der sekundären, wo es um die *Erweiterung des Bedeutungsfeldes* geht und *tost* „weißes haltbares Brot darstellt, das bereits in Scheiben geschnitten und zum Rösten bereit ist“ (vgl. ebd.: 263). Laut Filipović gehört das Lexem *keks* (< *cakes*) ebenfalls zur Gruppe der Anglizismen mit einer *Erweiterung des Bedeutungsfeldes* (vgl. ebd.: 113).

4.7.5. Anglizismen in serbischen Kochbüchern

Die Analyse zweier Kochbücher aus dem Korpus ergab, dass lediglich zwei Anglizismen verwendet werden, wenn es um „die besten Gerichte Serbiens“ geht, wie der Titel des Buches besagt. Diese kulinarischen Lehnwörter sind *stek* 'Steak' sowie *biftek* 'Beefsteak', und beide im Buch aufgeführten Gerichte repräsentieren die Kreationen eines der Autoren des Buches, Professor Mića Stojanović. Er nannte diese Gerichte *njeguški stek* 'Njeguši-Steak' und *biftek „Avala“* 'Avala-Beefsteak' (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 166, 170). Das Steak ist nach dem montenegrinischen Dorf Njeguši benannt, das vor allem für Schinken und Käse bekannt ist, welche, neben dem Fleisch, die Hauptzutaten für dieses Gericht sind (vgl. ebd.: 166). Das zweite Gericht ist nach dem Berg benannt, unter dem sich die Hauptstadt Serbiens, Belgrad, befindet (vgl. ebd.: 170).

4.8. Grafische Darstellung kulinarischer Lehnwörter im Serbischen

Zur besseren Visualisierung der Daten wurden verschiedene Arten von Diagrammen verwendet, nämlich Säulendiagramm, Kreisdiagramm und Balkendiagramm, um alle kulinarischen Lehnwörter im Serbischen nach Kategorien (Abb. 8, Abb. 9), nach Sprachen (Abb. 10, Abb. 11), sowie nach Kategorien und Sprachen (Abb. 12) darzustellen. Es ist wichtig zu beachten,

dass für diese grafische Darstellung nur die kulinarischen Lexeme verwendet wurden, die in Wörterbüchern aus dem Korpus gefunden wurden.

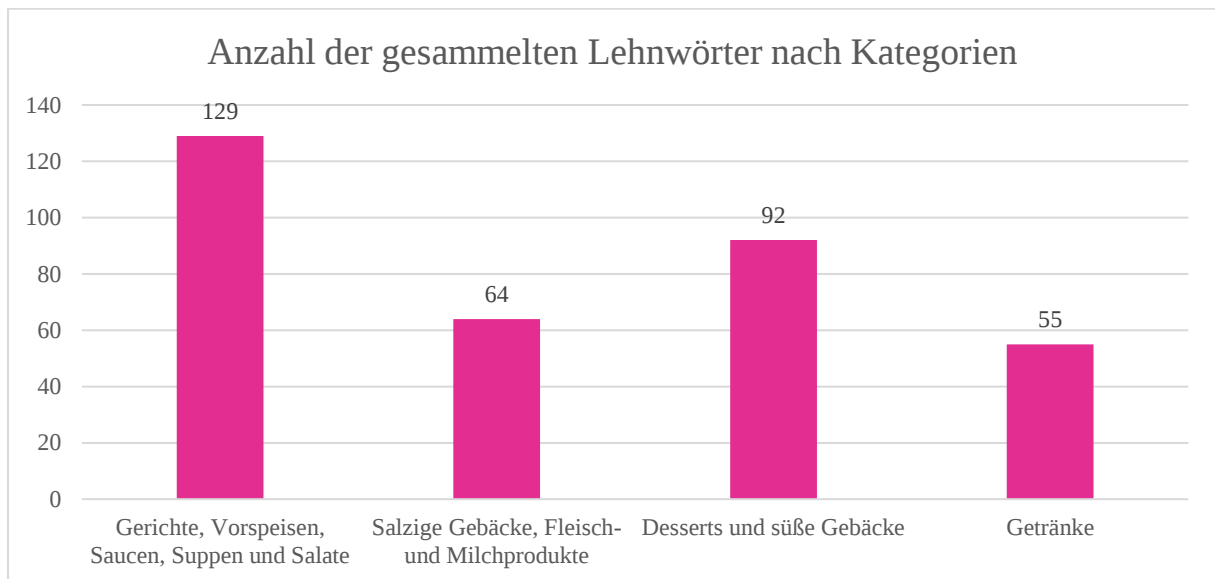


Abb. 8: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 4 Kategorien (Säulendiagramm)

In diesem Diagramm ist es zu bemerken, dass die größte Anzahl kulinarischer Lehnwörter im Serbischen (129 Wörter) zur Kategorie „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ gehören. Deutlich weniger wurden in Wörterbüchern aus dem Korpus die Namen von Desserts und süßen Gebäcken, salzigen Gebäcken, Fleisch- und Milchprodukten, sowie Getränken aufgezeichnet.

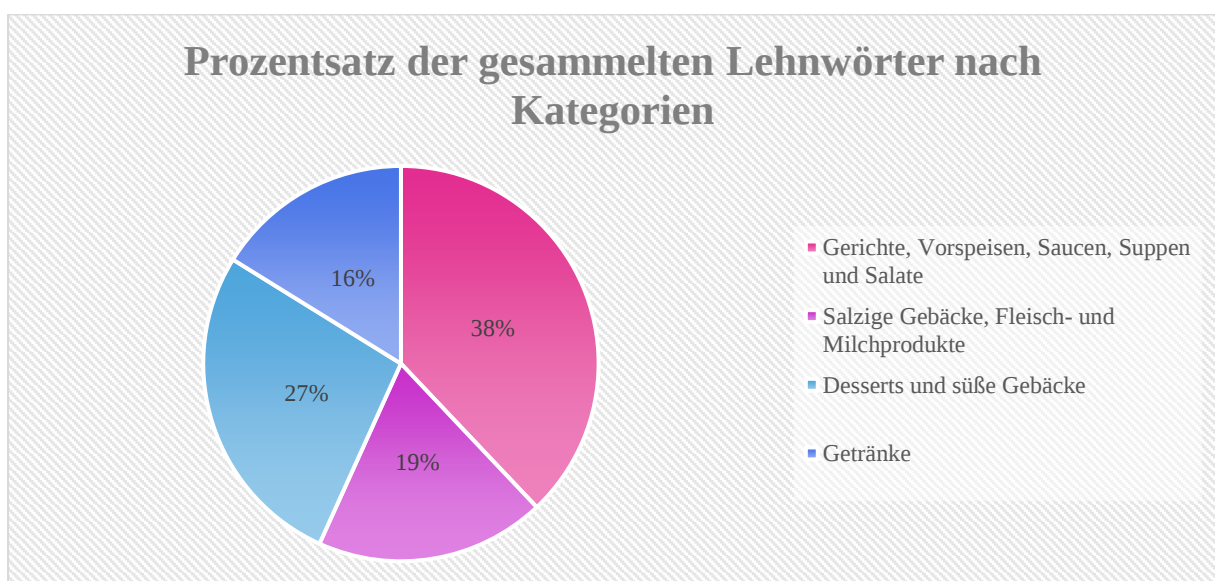


Abb. 9: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 4 Kategorien (Kreisdiagramm)

In Prozent betrachtet, sieht es wie in der obigen Abbildung aus – die meisten serbischen Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinarik fallen in die Kategorie „Gericht, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“ (38%) und die wenigsten in die Kategorie „Getränke“ (16 %).

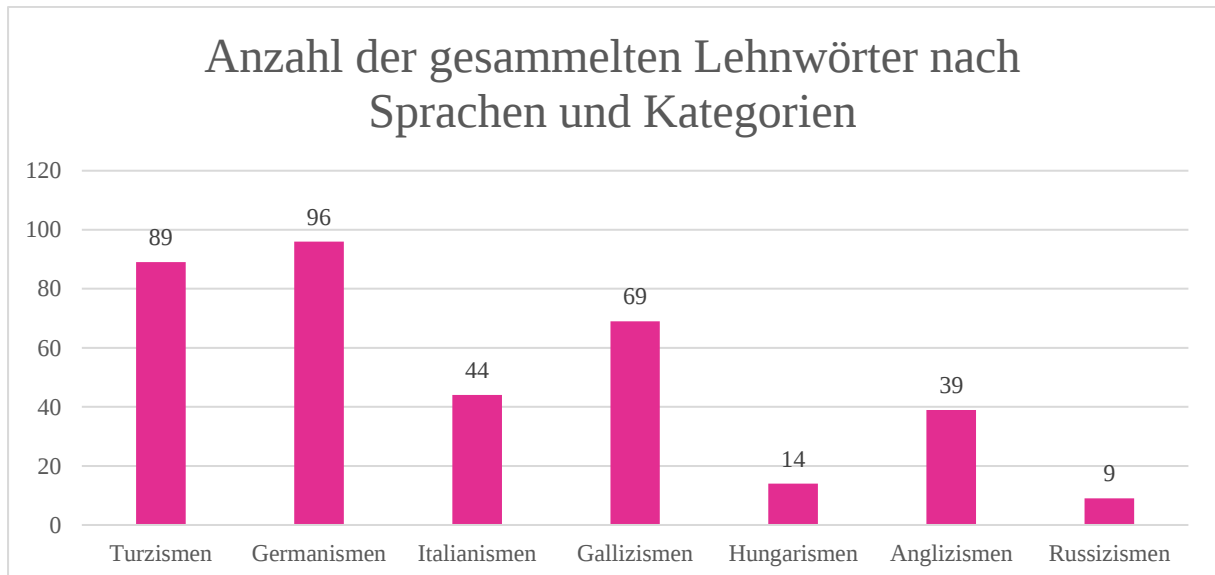


Abb. 10: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen (Säulendiagramm)

Abbildung 10 zeigt, dass die größte Anzahl kulinarischer Entlehnungen Germanismen (96 Wörter) und, etwas weniger, Turzismen sind (89 Wörter). Aus der russischen und ungarischen Sprache wurde im Laufe der Zeit nur 9 (Russizismen) und 14 (Hungarismen) Lexeme aus dem Bereich der Kulinarik entlehnt.

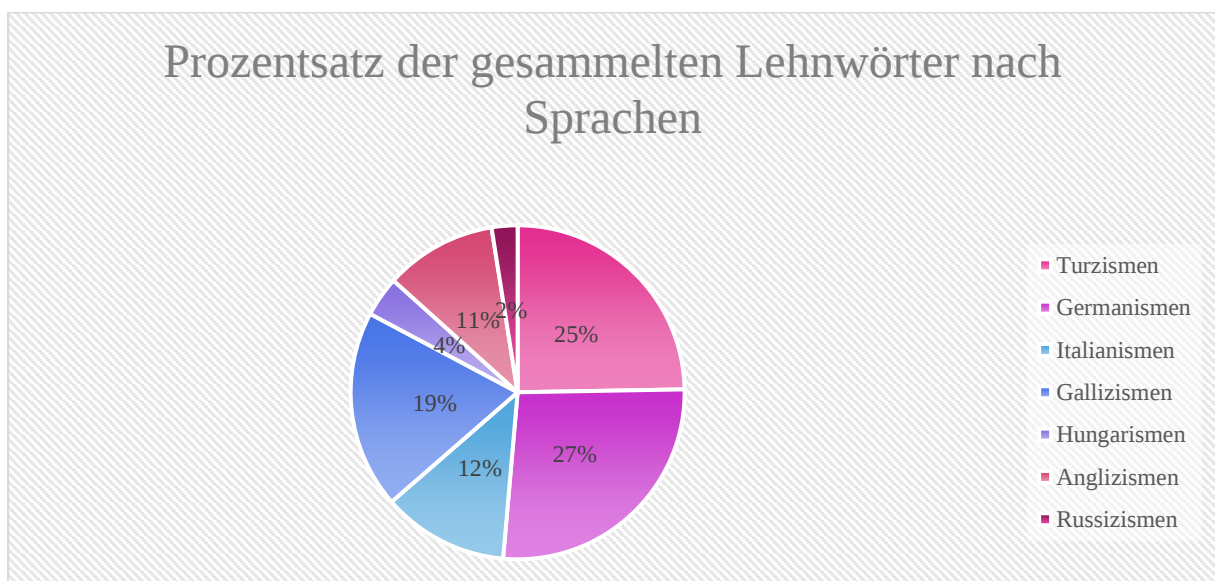


Abb. 11: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen (Kreisdiagramm)

Wie in Abbildung 11 zu sehen ist, sind fast die Hälfte aller kulinarischen Entlehnungen in serbischer Sprache Germanismen und Turzismen (jeweils ein Viertel).

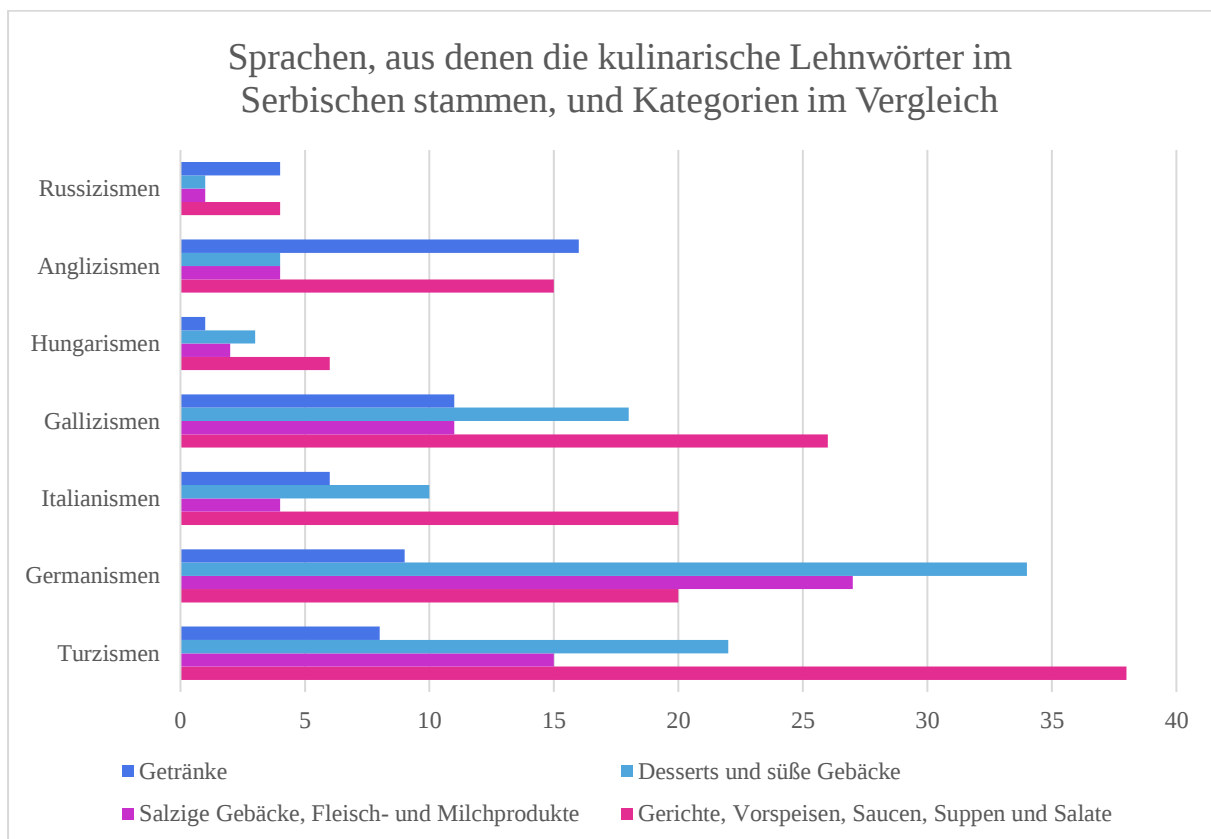


Abb. 12: Grafische Darstellung kulinarischer Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen und 4 Kategorien (Balkendiagramm)

In der obigen Abbildung ist zu sehen, dass die serbische Lexik und die serbische Küche in Bezug auf „Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate“, von allen Sprachen, mit denen die serbische Sprache in Kontakt kam, am stärksten durch die Turzismen bereichert wurden. Die meisten Lehnwörter, die in die Kategorie „Desserts und süße Gebäcke“ klassifiziert wurden, sind Germanismen. Das Gleiche gilt für die nächste Kategorie, „salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte“, bei der die größte Anzahl der Entlehnungen aus der deutschen Sprache stammt. Bei „Getränken“ sind Anglizismen bei weitem die größte Zahl.

5. Kulinarische Entlehnungen in der serbischen Phraseologie

Da die serbische Sprache reich an Phraseologismen ist, die nicht nur in der Sprache selbst einen wichtigen Platz einnehmen, sondern auch in der Kultur des serbischen Volkes, werden im

folgenden Kapitel die Redewendungen, welche die kulinarischen Entlehnungen enthalten, beschrieben und erklärt. Der Hauptausgangspunkt dieser Analyse besteht aus zwei Wörterbüchern desselben Autors, Dr. Đorđe Otašević, nämlich „Mali srpski frazeološki rečnik“ aus dem Jahr 2007 und „Frazeološki rečnik srpskog jezika“ aus dem Jahr 2012. Beinahe alle kulinarischen Begriffe wurden bereits in früheren Kapiteln erwähnt und analysiert. Weitere Erklärungen und Beschreibungen findet man im Glossar, am Ende dieser Arbeit. Begriffe, die zum ersten Mal vorkommen, sind zumeist solche, die nicht einer der vier Kategorien, auf welchen diese Arbeit basiert, zugeteilt werden können, wie beispielsweise Obst, Gemüse oder Gewürze. Solche Begriffe werden im Rahmen dieses Kapitels erläutert.

5.1. Turzismen

Im Kapitel „Einige Phraseologismen, Wörter und Ausdrücke im Zusammenhang mit der Kulinarik“, des Aufsatzes von Mihajlović, erwähnt er auch zwei Verben, die aus zwei Turzismen stammen und häufig verwendete Phrasen darstellen – *raspekmeziti se* i *raspilaviti se* (vgl. Mihajlović 1980: 16). Die Frage, die sich Mihajlović hier stellt, ist, aus welchem Grund die Substantive *pekmez* m. 'Marmelade' [türk. *pekmez* < pers. *begmāz*] und *pilav* m. 'Pilaw' [türk. *pilav* < pers. *pilāv*] als Basis für solche Verben gedient haben und nicht inländische Wörter wie Birne oder Apfel (vgl. ebd.: 16). Er glaubt, dass es im Serbischen kein entsprechendes slawisches Wort für die türkische Bezeichnung *pekmez* gibt, und weist darauf hin, dass dieses Lexem wahrscheinlich älter ist als die erste chronologische Bestätigung, die im Karadžićs „Srpski rječnik“ aus dem Jahr 1818 zu finden ist, wenn man die Ableitungen dieses Wortes, wie beispielsweise *pekmezinjača* f. 'Marmeladen-Pitta' und das erwähnte Verb *raspekmeziti se*, berücksichtigt (vgl. ebd.: 16). Des Weiteren schreibt der Autor, dass dies auf der Grundlage der Doppelsemantik des Wortes *pekmez* bestimmt werden kann, das neben gekochten süßen Früchten auch „einen Mann oder ein Kind darstellt, das zu übermäßiger Zärtlichkeit neigt“ (vgl. ebd.: 16). Klajn und Šipka führen drei Erklärungen zu diesem Lexem auf, und zwar: 1) eine dickflüssige, gekochte Masse, die aus Früchten mit oder ohne Zuckerzusatz hergestellt wird; 2) verwöhntes, weinendes Kind; sowie 3) geistig oder körperlich überempfindliche Person (vgl. Klajn/Šipka 2006: 911). Eine interessante Information, zu der Mihajlović während seiner Forschungen kam, ist, dass während der Regierungszeit von Herzog Miloš Obrenović, in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts im Dorf Ripanj, ein Mann als *Pekmez Nedeljko* beurkundet wurde (vgl. Mihajlović 1980: 16). Laut Mihajlović handelt es sich hierbei um einen

Spitznamen, der gerade von dieser anderen, übertragenen Bedeutung des türkischen Wortes *pekmez* stammt, die dementsprechend auch zur Zeit Karadžićs existieren musste (vgl. ebd.: 16). Die Entstehung dieses Spitznamens erklärt Mihajlović folgendermaßen:

„mit der Ankunft der Türken auf dem Gebiet des heutigen Serbien und nach der Errichtung der politischen Verwaltungsbehörde begannen die Vertreter dieser neuen muslimischen Kultur, im kulinarischen Bereich zu agieren“ (vgl. ebd.: 17).

Mihajlović ist davon überzeugt, dass nach einer langen Verwendung dieses Lehnworts die Bedingungen geschaffen wurden, daraus einen Spitznamen zu machen (vgl. ebd.: 17). Das Verb *raspilaviti se* enthält, wie bereits erwähnt, das Wort *pilav* m. 'Pilaw', was ein Gericht aus Reis darstellt (vgl. Škaljić 2014: 481). Laut Mihajlović wurde dieses Verb erstmals 1936 in der serbischsprachigen Literatur erwähnt (vgl. Mihajlović 1980: 17). Kajn und Šipka erläutern das Verb *raspilaviti se* auf zwei Arten: 1) sich dem Genuss hingeben; von der Lieblichkeit abschmelzen und 2) vortäuschen (vgl. Kajn/Šipka 2006: 1030). Zusätzlich zu den Bedeutungen, die im Wörterbuch dieser Autoren zu finden sind, enthält das Wörterbuch von Matica srpska noch einige andere Erklärungen wie beispielsweise „es sich bequem machen, sich breitmachen“ (vgl. Matica srpska, zit. nach Mihajlović 1980: 17). Wenn es um die Etymologie dieses Verbs geht, schlägt Mihajlović vor, mit dem Substantiv *pilav* zu beginnen, da das Verb daraus abgeleitet wurde, und erklärt, dass „im Gegensatz zu dem Wort *pekmez*, das auf ein kleineres geografisches Gebiet beschränkt ist, *pilav* ein riesiges Gebiet einnimmt, das zwei Kontinente umfasst: vom Iran über alle türkischen Völker bis zum Gebiet der ostslawischen Sprachen und über die osmanischen Türken bis zur Balkanhalbinsel“ (vgl. Mihajlović 1980: 18). Er weist darauf hin, dass dieses Wort erstmals 1791 im deutsch-serbischen Wörterbuch erwähnt wurde, worin das deutsche Wort *Reis* als *пиринче* und *пилавъ* ausgewiesen wurde (vgl. ebd.: 18).

Ein anderer Phraseologismus, welcher ein Wort türkischen Ursprungs enthält, bezieht sich auf das bereits erwähnte Substantiv *bubreg* m. 'Niere' [türk. vulg. böbrek]. Dieser lautet *živeti kao bubreg u loju*, 'wie eine Niere im Talg leben', und bezeichnet ein angenehmes, ausgezeichnetes Leben oder ein Leben im Überfluss (vgl. Otašević 2007: 45). Zusätzlich zu den Nieren bestimmter Tiere ist durch den Kontakt mit den Türken ein weiteres Lexem in die Ernährung und die Sprache der Serben eingetreten, nämlich *džigerica* 'Leber' [türk. ciğer < pers. ġiger]. Für dieses gibt es im Gegensatz zum Wort *Niere* in der serbischen Sprache ein Synonym, das *jetra* f. lautet (vgl. Mihajlović 1980: 12). In Otaševićs Wörterbuch findet man zwei Ausdrucksweisen mit diesem Turzismus, und zwar *izbledeti kao džigerica* 'wie eine Leber verblassen' und *izvaditi nekome džigericu* 'jemandem die Leber herausnehmen' (vgl. Otašević 2012: 1031). Der

erste Phraseologismus zielt auf etwas, das die Farbe verloren hat, wie beispielsweise ein Gewebe, während sich das zweite Beispiel auf die Folter oder Tötung von jemandem bezieht (vgl. ebd.: 1031). Otašević klassifiziert in seinem Wörterbuch auch den Phraseologismus *pokupiti/skinuti kajmak*, den er als „am meisten von allen profitieren“ bzw. „das Beste nehmen“ erklärt (vgl. ebd.: 307). Diese Redewendung existiert auch in der deutschen Sprache und lautet „die Sahne abschöpfen“ und wird ebenfalls im gleichen Kontext verwendet (vgl. Mrazović/Primorac 1991: 712). Noch ein häufig verwendeter Phraseologismus ist *košta kao svetog Petra kajgana* 'es kostet wie das Rührei des heiligen Petrus' – für etwas, das sehr viel kostet (Otašević 2012: 406). Sehr interessant sind die englischen Äquivalente zu dieser Redewendung, die Vrgoč und Fink Arsovski angeben: „cost «sb» an arm and a leg“, „cost «sb» a pretty penny“, „cost «sb» a bomb“ i „cost «sb» the earth“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 581). Mit dem Phraseologismus *nemoj kao sa kačamakom* 'bitte nicht wie mit der Polenta', einem Gericht, das durch die Türken in die serbische Sprache und Küche gelangt ist, wird jemandem gesagt, er solle ein wenig sparen, somit, nicht zu verschwenderisch sein (vgl. Otašević 2012: 414). Bei Otašević findet man auch den Ausdruck *izmesiti nekoga kao Vlah pitu* 'jemanden so kneten, wie Walache die Pitta', was so gut wie „jemanden schlagen“ bedeutet (vgl. Otašević 2007.: 494). Ein weiterer berühmter Phraseologismus lautet *biti u svakoj čorbi mirođija* 'in jeder Suppe das Gewürz sein' (vgl. ebd.: 772). Das deutsche Äquivalent wäre überall die Hände drinnen haben, also an jeder Sache mitwirken bzw. beteiligt sein (vgl. Mrazović/Primorac 1991: 381). Dieser Turzismus ist das Hauptwort in einigen anderen Phraseologismen wie *zapržiti nekome čorbu* 'jemandem die Suppe einbrennen', *kusati nečiju čorbu* 'die Suppe von jemand anderem essen', *praviti svoju čorbu* 'die eigene Suppe zubereiten' und *prosuti na nekoga pasju čorbu* 'auf jemanden die Hundensuppe gießen' und alle vier Ausdrücke haben unterschiedliche Bedeutungen (vgl. Otašević 2007: 772). Das erste Beispiel meint, jemanden in eine schwierige Position bringen, Rache und vorsätzliche Bosheit, während „auf jemanden die Hundensuppe gießen“ bedeutet, diese Person zu verleumden (vgl. ebd.: 772). Wenn man „seine eigene Suppe zubereitet“, erledigt man seine Arbeit unabhängig davon, was jemand anderer sagt oder tut, und „die Suppe von jemand anderem essen“ kann laut Otašević auf zwei Arten verstanden werden: „im Dienst einer Person sein, für jemanden arbeiten“ oder „von jemandes Hilfe leben, auf jemandes Kosten leben“ (vgl. ebd.: 772). Ein weiterer interessanter Phraseologismus mit dem Wort *čorba* ist *čorbine čorbe čorba*, für den Otašević ebenso zwei Bedeutungen anführt, nämlich eine schlechte, wertlose Nachahmung sowie eine weit entfernte Verbindung zwischen zwei oder mehr Dingen (vgl. ebd.: 772). Das nächste Gericht türkischen Ursprungs, dessen Name in der serbischen Phraseologie einen Platz gefunden hat, ist *ćufte* Pl.

'Köfte' [türk. köfte < pers. kūfte]. So wird man anstelle von 'ich gratuliere dir' in Serbien oftmals *alal ti (mu/joj/vam) ćufte* (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1285) verwenden.

Wenn man jemandem sagt, dass er oder sie *kao šećer* 'wie Zucker' ist, meint man, dass diese Person schön und lieblich ist. Laut Otašević kann dieser Phraseologismus allerdings auch verwendet werden, wenn es zum Beispiel um Kuchen oder Obst geht, was bedeutet, dass diese süß und lecker sind (vgl. Otašević 2012: 1038). Dieser Turzismus persischen Ursprungs wird auch in anderen Redewendungen angewandt, wie zum Beispiel, *nisi/niste od šećera* oder *ide kao šećer* (vgl. ebd.: 1038). Das erste Beispiel wird verwendet, wenn man jemandem sagen möchte, dass ihm nichts passiert, wenn er nass wird, was laut Mrazović und Primorac im gleichen Kontext auch im Deutschen verwendet wird – *nicht aus Zucker sein*. Die zweite Anführung bezieht sich hauptsächlich auf etwas, das sich gut verkauft (vgl. ebd.: 1038; Mrazović/Primorac 1991: 976). Einen ähnlichen Phraseologismus gibt es mit dem Turzismus *alva* f. 'Halwa' [türk. helva < arab. ḥalāwā] und lautet *ide/prodaje se kao alva* 'es geht/wird wie alva verkauft' (vgl. Otašević 2012: 17).

Wenn es sich um Getränke handelt, welche durch die türkische Sprache und den Kontakt mit der türkischen Kultur in die serbische Sprache gekommen sind, gibt es eine Redewendung, die *bistar kao boza* 'klar wie Boza' lautet, was eigentlich 'dumm sein' bedeutet (vgl. Otašević 2012: 896). Ein spannender Ausdruck, den Mihajlović ebenfalls in seinem Aufsatz erwähnt, ist *čekati limun* 'auf eine Zitrone warten', und laut Otašević bedeutet dies: „zögern“ und „unentschlossen sein“ oder „darauf warten gebeten zu werden, etwas zu tun“ (vgl. ebd.: 352; Mihajlović 1980: 24). Der nächste Phraseologismus mit dem Wort Zitrone lautet *isceden kao limun* 'wie eine Zitrone ausgepresst' und beschreibt eine Person, die von der Arbeit müde, erschöpft oder vollständig abgenutzt ist (vgl. ebd.: 352). In „Hrvatsko-engleski frazeološki rječnik“ listen Vrgoč und Fink Arsovski als Äquivalente zu diesem Phraseologismus folgende Redewendungen im Englischen auf: „like a squeezed (out) lemon“, sowie „worn to a shadow“ und „worn (washed) out“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 414). Sie weisen auch auf den Ausdruck *žut kao limun* 'gelb wie eine Zitrone' hin, der sich auf eine Person bezieht, deren Gesicht kränklich gelb ist, und das englische Äquivalent dazu lautet: „«all» green around (about) the gills“ (vgl. ebd.: 415). Mihajlović betont, dass Phraseologismen, die mit der Kulinarik zusammenhängen, ein besonderes Problem darstellen, gerade weil sie häufig auf einem „autochthonen Ausdruck“ beruhen (vgl. Mihajlović 1980: 24). So trägt beispielsweise der erwähnte Phraseologismus

čekati limun, wie alle anderen oben genannten Phraseologismen, ein Wort ausländischer Herkunft in sich, in diesem Fall – ein türkisches Lehnwort (vgl. ebd.: 24).

5.2. Germanismen

Einer jener Phraseologismen, welcher einen aus der deutschen Sprache entlehnten kulinarischen Begriff enthält, ist *imati knedlu u grlu*, der laut Mrazović und Primorac in der deutschen Phraseologie identisch – *einen Knödel im Hals haben*, lautet (vgl. Mrazović/Primorac 1991: 478). Sie bezeichnen diesen Ausdruck als „schlecht singen“ sowie Vrgoč und Fink Arsovski als die Unmöglichkeit, aufgrund von Aufregung, Angst oder Verärgerung zu sprechen, und als Äquivalent auf Englisch geben sie an, „have a lump in your throat“ (vgl. ebd.: 478; Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 322). Röhrich führt in seinem Lexikon der deutschen Redensarten die Redewendung *Einen Kloß im Hals (stecken) haben* an und beschreibt deren Bedeutung und Geschichte folgendermaßen:

„Eine gutturale Singstimme haben, gepreßt singen, schlecht singen, undeutlich sprechen; die Rda. ist seit dem Ende des 19. Jh. theaterprachl. bezeugt. Statt der Rda. gebraucht man jedoch meist das sinngleiche Verb ‚knödeln‘; einen Tenor mit gutturalem Akzent nennt man entspr. ‚Knödeltenor‘. Jem., der ein durch Erregung verursachtes würgendes Gefühl in der Kehle spürte, kann aber auch sagen: Mir war zumute, als hätte ich einen Kloß in der Kehle.“ (vgl. Röhrich 1973: 518)

Da dieser Phraseologismus nicht nur ein Lehnwort aus dem Deutschen enthält, sondern auch in beiden Sprachen eine identische Bedeutung hat, kann davon ausgegangen werden, dass er selbst aus dem Deutschen stammt. In Otaševićs phraseologischem Wörterbuch findet man auch den Ausdruck *govori kao da ima knedlu u grlu* 'er spricht als hätte er einen Knödel im Hals', was er als unverständliches Sprechen bzw. als Sprechen mit Schwierigkeiten nennt (vgl. Otašević 2012: 421). Es ist jedoch erwähnenswert, dass Klajn und Šipka sowie Vrgoč und Fink Arsovski den Ausdruck *gutati knedle* 'Knödel schlucken' anführen, was wiederum bedeutet, dass jemand lautlos Beleidigungen oder Einwände gegen sich selbst empfängt oder das Gefühl der Beleidigung unterdrückt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 619; Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 322). Für das Äquivalent im britischen Englisch geben Vrgoč und Fink Arsovski „eat humble pie“ an, während es im amerikanischen Englisch „eat crow“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski: 322) bedeutet. Skok schreibt in seinem etymologischen Wörterbuch, dass *uštipak* m., ein gebratenes Stück Hefeteig mit oder ohne süße oder salzige Füllung, eine Lehnübersetzung des österreichischen Wortes *Zwickkrappen* ist (vgl. Skok 1973: 414). Dieses Wort ist ein wesentlicher

Bestandteil zweier Phraseologismen, die Otašević anführt und diese lauten *kao baba o uštipcima* 'wie Großmutter über Zwickkrapfen' und *ko o čemu – baba o uštipcima* 'wer über was – Großmutter über Zwickkrapfen' (vgl. Otašević 2012: 984). Laut Otašević haben beide Redewendungen dieselbe Bedeutung und werden dann verwendet, wenn jemand dieselbe Geschichte wiederholt, die normalerweise bedeutungslos ist (vgl. ebd.: 984). Wenn es um Lehnübersetzungen geht, gibt es einen Phraseologismus, welcher aus der deutschen Sprache übernommen und übersetzt wurde. Dieser lautet *šećer dolazi na kraju* 'Zucker kommt zuletzt' und bedeutet, dass das Schönste und Interessanteste passieren wird, wenn das Ende nahe ist (vgl. ebd.: 230). Klajn und Šipka haben diesen Ausdruck in ihrem Wörterbuch der Fremdwörter und Ausdrücke sogar unter einem Sonderbuchstaben Z, da das Wörterbuch in kyrillischer Schrift verfasst wurde, klassifiziert und ihn im Original gelassen – *Zucker kommt zuletzt*, was bedeutet, dass dieser Ausdruck auch auf diese Weise in der serbischen Sprache gehört werden kann und nicht nur als Lehnübersetzung (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1594). Ein kulinarischer Germanismus, der in fast allen genannten phraseologischen Wörterbüchern oder Lexika von Fremdwörtern und Ausdrücken zu finden ist, ist der berühmte *špricer* 'Spritzer' – Wein gemischt mit kohlen-säurehaltigem Wasser (vgl. Vujaklija 1980: 1409). Der Phraseologismus lautet *hladan kao špricer* 'kalt wie ein Spritzer' und bedeutet kaltblütiges, nüchternes Verhalten in einer bestimmten Situation (vgl. Otašević 2012: 1042). Darunter ist laut Vrgoč und Fink Arsovski eine Person zu verstehen, welche die Geistesgegenwart nicht verliert (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 778). Für jemanden mit dieser Fähigkeit bzw. diesem Verhalten sagt man im Englischen, dass er „as cool as a cucumber“ und „as cool as lettuce“ ist (vgl. ebd.: 778).

Das letzte deutsche Lehnwort aus dem Bereich der Kulinarik, welches seinen Platz in der serbischen Phraseologie gefunden hat, ist *lovor* m. 'Lorbeer'. Skok weist darauf hin, dass es sich hierbei um eine große lexikologische Familie handelt, und dass in verschiedenen Teilen des südslawischsprachigen Gebiets im Laufe der Zeit unterschiedliche Namen für diese Pflanze zu hören waren (vgl. Skok 1972: 268). Laut ihm war das Wort *lovor* m. und dessen Ableitung *lovorika* f. zum ersten Mal im 16. Jahrhundert zu entdecken, nämlich an der dalmatinischen Küste (vgl. ebd.: 268). Sowohl Skok als auch Vujaklija geben an, dass in der Landessprache der Begriff *lorber* zu hören ist, was eindeutig auf die Entlehnung dieses Wortes aus der deutschen Sprache hinweist (vgl. ebd.: 268; Vujaklija 1980: 514). Das Lexem ist der Name für eine immergrüne Baumart, deren aromatische Blätter beim Kochen als Gewürz verwendet werden, daher: *lovorov list* m. 'Lorbeerblatt' (vgl. Klajn/Šipka 2006: 709). Laut Kluge stammt dieses Wort aus dem 9. Jahrhundert; im Altdeutschen wurde es *lörber(i)* und im Mittelhochdeutschen

lōrber genannt (vgl. Kluge 2011: 584). Sowohl Kluge als auch Duden, Klajn und Šipka glauben, dass dieses Wort, genauer gesagt sein Vorderglied „lor“, aus der lateinischen Sprache und von dem Wort *laurus* stammt. Kluge weist zudem darauf hin, dass *laurus* „seinerseits aus einer unbekannten Sprache entlehnt ist“ (vgl. ebd.: 584; Duden 2015: 1141; Klajn/Šipka 2006: 709). Wenn es um den zweiten Teil des Wortes geht, schreibt Skok Folgen-des:

„[...] ahd. *lorberi*, nhd. *Lorbeer*, das im zweiten Teil eine Lehnübersetzung von lat. *lauri bacca* > tal. *orbacca* darstellt, woher wieder durch Überqueren von dt. *Lorbeer* und ital. *lōrbek* [...]“ (vgl. Skok 1972: 268).

Der Phraseologismus mit diesem Lehnwort lautet *spavati na lovorikama* oder *ležati/odmarati se na lovorikama*, der auch im Deutschen fast identisch ist – *sich auf seinen Lorbeeren ausruhen* (vgl. Otašević 2007: 355; Duden 2015: 1141). Jemand, der „sich auf seinen Lorbeeren ausruht“, genießt zufrieden den erzielten Erfolg und hat keine Lust auf weitere Anstrengungen (vgl. ebd.: 355; Klajn/Šipka 2006: 709). Es ist interessant, dass Vrgoč und Fink Arsovski einen anderen Ausdruck anführen, nämlich *brati lovorike* 'Lorbeeren ernten', im Englischen laut ihnen „win «your» laurels“, was bedeutet, Erfolg zu haben, berühmt zu werden (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 424).

5.3. Hungarismen

Wenn es um ungarische Lehnwörter aus dem Bereich der Kulinarik und ihre Verwendung in der serbischen Phraseologie geht, existiert im Wörterbuch von Otašević nur ein einziges Lexem, nämlich *paprikaš* m. 'Paprikasch'. Der Phraseologismus dieses Lexems lautet *napraviti od nekoga paprikaš* 'aus jemandem einen Paprikasch machen' (vgl. Otašević 2012: 639). Die Bedeutung dieses Ausdrucks erklärt Otašević folgendermaßen: „jemanden schlagen“, und Klajn und Šipka weisen darauf hin, dass der Begriff in einem scherzhaften Kontext verwendet wird (vgl. ebd.: 639; Klajn/Šipka 2006: 885).

5.4. Romanismen

Obwohl zahlreiche kulinarische Begriffe aus den romanischen Sprachen in die serbische Sprache übernommen wurden, gibt es in der serbischen Phraseologie nur zwei Redewendungen mit kulinarischen Lexemen, welche aus dem Italienischen und Französischen entlehnt wurden –

fige Pl. und *sos* m. Für das Wort *fige* geben Klajn und Šipka zwei Bedeutungen an: „1. Feigenbaum; 2. ein Daumen zwischen Zeigefinger und Mittelfinger, als Zeichen der Lächerlichkeit“ (vgl. Klajn/Šipka 2008: 1317). Bei der zweiten Bedeutung führen sie auch ein besonderes Wort an, das einen auf diese Weise platzierten Daumen darstellt – *šipak* m. 'Hagebutte' (vgl. ebd.: 1317). Wie in der Fußnote angegeben, wird das serbische Wort *figa* f. ins Deutsche als Feige übersetzt, was möglicherweise auf den gleichen Ursprung der Wörter *Feige* und *figa* hinweist. Kluge erwähnt, dass dieses Wort aus dem 8. Jahrhundert stammt und dass es im Mittelhochdeutschen *vīge* und im Altdeutschen *fīga* gelautet hat (vgl. Kluge 2011: 284). Er erklärt weiter, dass das Wort „aus prov. *figa*, das aus l. *fīcus* 'Feige' stammt“ (vgl. ebd.: 284). In Bezug auf die serbische Sprache weisen Klajn und Šipka darauf hin, dass das Wort *figa* von der venezianischen *figa* stammt, das vom italienischen *fico* abgeleitet ist, welches ursprünglich vom lateinischen *ficus* hergeleitet ist (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1317). Otašević listet zudem sechs Phraseologismen auf, welche dieses Wort enthalten, wobei ihre Bedeutungen dabei sehr unterschiedlich sind. Der erste Phraseologismus lautet *dati (frišku) figu* 'eine (frische) Feige geben', den Otašević als „wird zunichte gemacht“ erklärt (vgl. Otašević 2012: 985). Er gibt ebenfalls das gegenteilige Beispiel an, nämlich *dobiti (frišku) figu* '(frische) Feige bekommen', was so gut wie „nichts bekommen“ bedeutet (vgl. ebd.: 985). *Nekome držati fige* 'jemandem die Feigen festhalten' kann man im Serbischen noch als *nekome držati palčeve* 'jemandem die Daumen festhalten' nennen, wobei auf diese Weise jemandem viel Glück und Erfolg gewünscht wird (vgl. ebd.: 985). Das deutsche Äquivalent dazu lautet „jemandem die Daumen drücken“ und im Duden wird die Verwendung dieses Lexems wie folgt erklärt:

„Der Daumen spielt im Aberglauben eine bedeutende Rolle. Möglicherweise haben bei der Wendung Vorstellungen des germanischen Volksglaubens mitgespielt, wo der Daumen als Glücksfinger galt und das Einschlagen des Daumens z. B. vor Dämonen und Alpträumen schützte“ (vgl. Duden 2011: 25).

Wenn es um die englische Sprache geht, wird in demselben Phraseologismus anstelle des Wortes *Daumen*, *Finger* verwendet, die gekreuzt werden: „keep (have) your fingers crossed“ und „cross your fingers“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 198). Die nächste Redewendung mit dem Lexem *figa*, die Otašević anführt, lautet *držati figu u džepu* 'eine Feige in der Tasche behalten', was bedeutet „unaufrichtig, scheinheilig zu sein; sich fälschlicherweise für etwas ausgeben“ (vgl. Otašević 2012: 986). Die gleiche Bedeutung hat der Phraseologismus *s figom u džepu* 'mit einer Feige in der Tasche', während Vrgoč und Fink Arsovski auch die Variante *figa u džepu* 'Feige in der Tasche' anführen, was ebenfalls „Unaufrichtigkeit, Hinterlist“ bedeutet (vgl. ebd.: 986; Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 199). Demnach sind die Entsprechungen dieser

Phraseologismen im Englischen „a dirty trick“, „a foul play“ und „jiggery-pokery“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 199). Als letzte Redewendung gibt Otašević *pokazati (nekome) figu* '(jemandem) die Feige zeigen' an, und erklärt, dass dies bedeutet, „jemandem zu zeigen, dass er nichts bekommt“ (vgl. Otašević 2012: 986). Klajn und Šipka weisen darauf hin, dass diese Redewendung mit dem Lexem *figa* in der kroatischen Sprache verwendet wird, während im Serbischen der Ausdruck *pokazati (nekome) šipak* 'jemandem die Hagebutte zeigen' gebraucht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1317). Dieser Unterschied in der kroatischen und serbischen Ausdrucksweise ist einer der Indikatoren für die Folgen sprachlicher Kontakte, da die kroatische Sprache aufgrund geografischer und historischer Umstände stärker von der italienischen Sprache beeinflusst wurde.

Der oben erwähnte Begriff *sos m.* 'Soße', wie bereits in der Arbeit besprochen, repräsentiert ein Lehnwort aus der französischen Sprache. Der Phraseologismus dieses Wortes lautet *biti u (gadnom) sosu* 'sich in einer (schlimmen) Sauce befinden' und laut Otašević bedeutet dieser „sich in einer Notlage befinden, in Schwierigkeiten geraten, sich in einer schwierigen Position befinden“ (vgl. Otašević 2007: 405). Erwähnenswert ist ebenso, dass es im Englischen eine ganze Reihe von Redewendungen gibt, welche diesem Ausdruck entsprechen, und Vrgoč und Fink Arsovski listen die Folgenden auf: „be in the soup“, „be in a «pretty (fine)» pickle“, „be in a fix (jam)“, „be in hot (deep) water“, „be in a spot of bother“, „be in a «tight» spot (corner)“, „be in «deep» trouble“ (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 717).

5.5. Russizismen

Im Laufe der Zeit ist eine relativ kleine Anzahl von kulinarischen Lexemen aus der russischen in die serbische Sprache eingetreten. In den analysierten phraseologischen Wörterbüchern wurde kein solcher Begriff gefunden, aber wenn es um das kulinarische Gebiet geht, kann festgestellt werden, dass es in serbischen Phraseologismen mehrere kulinarische Lexeme gibt, die aus der altslawischen Sprache stammen und in beiden Sprachen verwendet werden. So kommt beispielsweise das Lexem *kaša* f. [russ. каша] in vier Phraseologismen im Serbischen vor: *imati vrele kaše* 'heißen Brei haben' oder *jesti vruću kašu* 'heißen Brei essen', was „sich in einer schwierigen, gefährlichen, unangenehmen Situation zu befinden“ bedeutet. Ebenfalls zu finden, ist *šunjati se kao mačka oko vruće kaše* 'sich wie eine Katze um den heißen Brei schleichen', worunter man eine vorsichtige Herangehensweise an etwas, langsame Entscheidungsfin-

dung und Umschweife versteht (vgl. Otašević 2012: 414). Der letzte Phraseologismus lautet *pretvoriti nekoga u gomilu kaše* 'jemanden in einen Haufen Brei verwandeln' was mit, jemanden „schwer zu schlagen“ gleichzusetzen ist (vgl. Otašević 2012: 414). Dieses Lexem wird auch in der Phraseologie der russischen Sprache verwendet und somit bedeutet beispielsweise der Phraseologismus *каша заваривается* oder *каша заварилась* laut Fëdorov „затевається хлопотное, неприємне или очень сложное дело; назревають непередсказуемые по результатам события“ (vgl. Fëdorov 2007: 291). Das Wort *hleb* m. [russ. хлеб] hat in einer Vielzahl von Redewendungen in der serbischen Sprache Platz gefunden, und zwar mit den unterschiedlichsten Bedeutungen. Erwähnt werden beispielsweise *dati nekome komad hleba u ruke* 'jemandem ein Stück Brot in die Hand geben', was, jemandem zu ermöglichen, für sich selbst zu verdienen und sich selbst zu ernähren; bedeutet, *dočekati nekoga s hlebom i solju* 'jemanden mit Brot und Salz empfangen, was Otašević als „jemanden willkommen heißen“ erklärt; *jesti s nekim so i hleb* 'mit jemandem Brot essen', mit der Bedeutung, in Harmonie mit jemandem gemeinsam zu leben sowie *jesti gorak hleb* 'bitteres Brot essen', womit ein hartes Leben, im Sinne von für den Lebensunterhalt Geldverdienen gemeint ist (vgl. Otašević 2012: 994). Ein erwähnenswerter Ausdruck ist ebenfalls *lezi hlebu, da te jedem* '(Brot), leg dich hin, damit ich dich essen kann'. Dieser wird verwendet, wenn eine Person jemandem mitteilen möchte, dass er faul ist (vgl. ebd.: 994). Bei Getränken sind zwei Lexeme ersichtlich, welche die wichtigsten Flüssigkeiten der menschlichen Ernährung bezeichnen – *voda* f. 'Wasser' [russ. вода] und *mleko* 'Milch' [russ. молоко]. Dem Lexem *voda* werden in der serbischen Phraseologie verschiedene Bedeutungen zugewiesen. Wenn es insbesondere um die Ernährung geht, findet man folgende Redewendung: *ide (kome) voda na usta*, und kann als, dass jemand ein großes Verlangen hat zu essen, wenn er ein Gericht sieht, das ihm köstlich erscheint, übersetzt werden (vgl. ebd.: 110). Laut Vrgoč und Fink Arsovski wird dieser Ausdruck überhaupt dann verwendet, wenn jemand ein unstillbares Verlangen oder eine Sehnsucht nach etwas verspürt (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 845). Im Englischen verwendet man es ähnlich, nämlich „sb's mouth waters“ (vgl. ebd.: 845). Schemann gibt an, dass es im Deutschen folgende Phraseologismen mit ähnlicher Bedeutung gibt: *jemanden auf etwas scharfmachen*, sowie *jemandem läuft das Wasser im Munde zusammen* (vgl. Schemann 2011: 699). Wenn es um die russische Sprache geht, ist diese Redewendung auch dort zu finden, jedoch in einer etwas differenziellen Form – *слюнки текут у кого-л* (vgl. Trofimkina 2005: 31). Eine besondere Bedeutung in der serbischen Phraseologie hat das Lexem *mleko*, n. 'Milch', und eine der Redewendungen lautet *ima od ptice mleka* 'es gibt die Milch vom Vogel', somit, dass nichts fehlt, und gleichbedeutend damit ist, dass alles im Überfluss vorhanden ist (vgl. Otašević 2012: 505). Der gleiche

Ausdruck, allerdings mit einer Negation, ist ebenso in Verwendung – *nema samo od ptice mleka* 'nur die Milch vom Vogel gibt es nicht', worunter auch verstanden wird, dass es alles im Überfluss gibt (vgl. ebd.: 505). Wenn jemand 'die Milch vom Vogel verlangt' *tražiti od ptice mleka*, bedeutet dies, dass er unersättlich ist und nach etwas sucht, das nicht existiert oder unmöglich ist (vgl. ebd.: 505). Ein weiterer Phraseologismus, der den Überfluss und, dass alles in der besten Reihenfolge abläuft, erklärt, ist: *teče med i mleko* 'es fließen der Honig und die Milch' (vgl. ebd.: 505). Dieser Ausdruck, welcher in der russischen Sprache im selben Kontext verwendet wird, lautet *молочные реки и кисельные берега* 'Flüsse von Milch- und Geleebänken' (vgl. Trofimkina 2005: 114).

5.6. Anglizismen

Von den kulinarischen Entlehnungen aus der englischen Sprache hat in Otaševićs Wörterbüchern kein Lexem der Phraseologie in serbischer Sprache einen Platz gefunden. Das kroatisch-englische phraseologische Wörterbuch enthält allerdings *dok kažeš keks* bzw. *pre nego što kažeš keks*, die Vrgoč und Fink Arsovski als „schnell, sofort, in (möglichst) kurzer Zeit, mit hoher Geschwindigkeit“ beschreiben (vgl. Vrgoč/Fink Arsovski 2008: 315). Als Äquivalent zum Englischen führen sie „before you can (could) say knife“ an (vgl. ebd.: 315). Kovačević nennt die Redewendung *biti kao u sendviču* 'wie in einem Sandwich sein', die seiner Meinung nach, im Englischen den gleichen Namen sowie die gleiche Bedeutung hat – „to be a sandwiched between“, was darauf hinweist, dass der Phraseologismus selbst aus der englischen, in die serbische Sprache übernommen wurde (vgl. Kovačević 1997: 432). Klajn und Šipka führen in ihrem Wörterbuch eine ähnliche Redewendung an, nämlich *naći se u sendviču*, was „in einer unangenehmen Position zwischen zwei Problemen (im Sport oder im Leben) zu sein“ bedeutet (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1117).

6. Kulinarische Lehnwörter in der serbischen Literatur

Über die Ernährungsgewohnheiten, die Verwendung von Lebensmitteln und die Art und Weise der Zubereitung von Gerichten in der Kultur eines Volkes sowie, ob und inwieweit die Einflüsse anderer Kulturen im Laufe der Zeit auf dieses eine Volk ausgeübt wurden, kann man in historischen Schriften, Kochbüchern, Fach- und Sprachwörterbüchern sowie anderen schriftli-

chen Dokumenten erfahren. Was jedoch einen klaren, aber völlig unauffälligen Einblick in die Sprache, das Privatleben und die Ernährung der Menschen gibt, sind die literarischen Werke der Autor*innen, die durch ihre Charaktere den sprachlichen Ausdruck und die Gewohnheiten der Bevölkerung dieser Region repräsentieren, in welcher die Handlung spielt. Die Tradition und Kultur der Serben wurde, wie bereits erwähnt, von verschiedenen Völkern beeinflusst, noch bevor sie ihre Urheimat verlassen haben. Durch die Ansiedlung auf die Balkanhalbinsel haben die Südslawen neue Nachbarvölker gewonnen, deren Kultur und Bräuche sie kennenlernen konnten. Ob es sich um einen Warenaustausch oder um ein Leben in einem eroberten Gebiet handelt, haben die Südslawen, aufgrund des Kontakts mit verschiedenen Völkern, im Laufe der Geschichte, absichtlich oder unabsichtlich Änderungen und Neuheiten in ihre Sprache, aber auch in alle andere Aspekte ihres privaten und sozialen Lebens eingeführt. Dank Schriftsteller*innen, die in bestimmten Epochen gelebt und geschaffen oder Poesie und Prosa geschrieben haben, welche von historischen Fakten inspiriert sind, kann man herausfinden, wo, wann und in welchem Umfang diese Veränderungen stattfanden. Durch die Analyse mehrerer Werke, die ungefähr zur gleichen Zeit, aber in verschiedenen Teilen des Territoriums, entstanden sind, kann man deutlich die Unterschiede im Alltag von Mitgliedern desselben Volkes erkennen.

Da sich diese Diplomarbeit mit Lehnwörtern in der kulinarischen Lexik des Serbischen auseinandersetzt, werden in diesem Kapitel einige Werke, welche in verschiedenen Epochen und in verschiedenen Teilen des Gebiets des heutigen Serbien entstanden sind, im Hinblick auf die Ernährung der Charaktere vorgestellt und analysiert. Zitate aus den Werken, welche die Namen von Gerichten, Getränken, Gebäck, Desserts und dergleichen enthalten, werden im Fließtext in Original und in der Fußnote in einer freien Übersetzung aufgeführt. Lehnwörter, die in bisherigen Kapiteln nicht erwähnt wurden oder nicht im Glossar am Ende dieser Arbeit enthalten sind, werden zusätzlich erläutert.

Der erste Schriftsteller, der zum Zwecke der Analyse ausgewählt wurde, ist Stevan Sremac, welcher der Autor der Romane „Zona Zamfirova“, „Ivkova slava“, „Pop Ćira i pop Spira“ und vielen anderen ist. Er wurde 1855 in Senta, im Norden des heutigen Serbien, geboren und hat einen großen Teil seiner literarischen Arbeit nicht bloß der Vojvodina, sondern auch dem Gebiet von Niš und Belgrad gewidmet (vgl. Jovičić 1985: 122). Genau das macht diesen Schriftsteller und seine Werke für diese Analyse anregend – das Leben der Serben in ungefähr demselben Zeitrahmen, allerdings in völlig unterschiedlichen Teilen des Landes. Diese drei

historisch-geografischen Begriffe beschreibt Novaković im Vorwort der Werke Sremac, Vojvodina, Belgrad mit dem engerem Serbien und Niš, folgendermaßen:

„Die Vojvodina, die Heimat, die früh verlassen war, strahlte vor Kindheitserinnerungen [...], so dass humorvolles Mitgefühl und idyllische Vergoldung über sie [...] schwebte. Niš entsprach wunderbar Sremacs intimer, tief verwurzelter Zuneigung zum orientalischen Ambiente, zu den patriarchalischen Beziehungen und zu den *sevdalischen* Temperamenten, sodass die „farbenfrohen Bilder“ des Lebens von Niš von einer Welle poetischer Inspiration überflutet wurden. Belgrad und die serbische Provinz – das ist in erster Linie die politische Färbung des Lebens, das ist die unvermeidliche Begegnung mit „neuen Menschen“ [...]“ (vgl. Sremac 1972: 9).

Wenn es um den erwähnten Orient geht, ist dieser im Roman „Zona Zamfirova“, dessen Handlung in Niš, im Süden Serbiens, spielt, gut zu erkennen. Dieser Roman ist reich an Turzismen, von denen einige auch dem Bereich der Kulinarik angehören. Durch dessen Analyse kann man zu dem Schluss gelangen, dass sich besonders *kafa* f. 'Kaffee' [türk. kahve < arab. qahwā] und *rakija* f. 'Rakija' [türk. rakı] in den Gewohnheiten der Bewohner*innen dieser Region verwurzelt haben:

„I sve dok cveta dafina, ono nekoliko dana, čorbadži-Zamfir nerado ostavlja kuću i slabo izlazi u čaršiju. Tu sedi i puši, pije **kafu** i **amberiju**, odatle naređuje i savetuje i grdi, ali i kad se naljuti, i grdi koga od mlađih – ipak je tih dana dobre volje“⁸ (vgl. Sremac 1907: 7).

Ein spannender Aspekt ist hierbei, dass weder Vujaklija noch Klajn und Šipka das Wort *amberija*, f. [türk. amberiye < arab. anbəriyyā] in ihre Wörterbücher aufgenommen haben; dieses bedeutet laut Škaljić eine Art Schnaps beziehungsweise Likör, der nach Amber riecht (vgl. Škaljić 2014: 89). Kluge schreibt, dass das Wort *Amber* bzw. *Ambra* aus der arabischen Sprache stammt [arab. anbar] und es eine „krankhafte Ausscheidung der Gallenblase des Pottwals“ darstellt, die „als Duftstoff gebraucht wird (vgl. Kluge 2011: 37). Eine ähnliche Erklärung findet Škaljić und schreibt, dass Amber „eine schwarze, sehr duftende Harzsubstanz ist, die aus den Darmdrüsen einer Walart gewonnen wird“ (vgl. Škaljić 2014: 89). Mit diesem Satz veranschaulicht Sremac einige der alltäglichen Rituale der Bewohner dieser Region – Tabak rauchen, Kaffee und Schnaps trinken – und erwähnt weiters noch einen Leckerbissen:

⁸ „Und solange die Ölweide blüht, diese ein paar Tage, zögert čorbadži-Zamfir das Haus zu verlassen, und geht kaum auf den Marktplatz. Er sitzt da und raucht, trinkt **Kaffee** und **Amberija**, von dort befiehlt, berät und beschimpft er, aber selbst, wenn er wütend wird und jemanden von den jüngeren schimpft, ist er in jenen Tagen immer noch in guter Stimmung“ (vgl. Sremac 1907: 7).

„[...] Tužio bi se na težak i bedan ovaj život, pa bi se prihvatio **ratloka** i razgovarao se i šalio malo s njima, pitao bi ih: ima li šta slađe od **ratloka**?“⁹ (vgl. Sremac 1907: 10).

Es geht nämlich um das Lexem *ratluk* m. bzw. *rahat-lokum* m. 'Lokum' [türk. *rahatlokum* < arab. *rāhā ḥalqūm*], eine bekannte östliche Süßigkeit, die in kubischer Form in Geschäften verkauft wird (vgl. Škaljić 2014: 490). Zudem erwähnt Sremac den Begriff *ratlok*, der weder im etymologischen Wörterbuch der serbokroatischen Sprache noch in den Wörterbüchern der Turzismen oder im Lexikon der Fremdwörter zu finden ist. Hier wird angemerkt, dass der zweite Teil des Lexems nicht wie in *ratluk* in „luk“ geändert wird, sondern dass *lokum* nur auf „lok“ verkürzt wird. Im folgenden Textausschnitt erfährt man, wie die Protagonistin dieses Romans, das Mädchen Zona, das berühmte Dessert *alva* f. 'Halwa' [türk. *helva* < arab. *ḥalāwā*] isst:

„[...] Tu bi svako jutro, kad je išla u školu, zastala Zona i kupovala bi za groš *ćetene alve* i za marjaš vruć **simit**, u koji bi metala **alvu**“¹⁰ (vgl. Sremac 1907: 44).

Wie bereits in der Arbeit erläutert, ist der Name *simit* m. [türk. *simit*, *simid*] eine Art kleines rundes Bäckerbrot aus Weißmehl, das mit Öl überzogen ist (vgl. Škaljić 2014: 524). Da bei der Herstellung von *ćeten-alva* f. [türk. *keten halva*] gekochter Zucker in Weißmehl gedehnt wird, bis sich dünne Fäden bilden, dies allerdings lediglich bei kaltem Wetter, stellt sich nun die Frage, welchen Geschmack und welche Konsistenz Simit und Halwa haben würden, wenn man sie zusammen essen würde (vgl. ebd.: 181). Aus dem zitierten Satz kann geschlossen werden, dass diese beiden Produkte getrennt gekauft werden können und dass es Zona ist, die das Halwa in das heiße Brot legt. Aber die Tatsache, dass sie am selben Ort verkauft werden und die Frau sie gerade auf diese Art und Weise konsumiert, stellt höchstwahrscheinlich eine besondere Gewohnheit in der Ernährung der Menschen, in diesem Gebiet, dar. Ein weiteres Dessert, das Sremac in seinem Roman erwähnt, ist das berühmte *baklava* f. 'Baklava' f. [türk. *baklava* < *bāqlawā*]:

„[...] Miralaj me zove, na **tatli baklavu**“¹¹ (vgl. Sremac 1907: 88).

⁹ „[...] Er würde sich über dieses schwierige und elende Leben beschweren, dann würde er **Lokum** nehmen und ein wenig mit ihnen reden und scherzen, er würde sie fragen: Gibt es etwas Süßeres als **Lokum**?“ (vgl. Sremac 1907: 10).

¹⁰ „[...] Jeden Morgen, wenn sie zur Schule ging, hielt Zona dort an und kaufte für einen Groschen **ćeten-Halwa** und für einen *marjaš* (kleine Münze) heißen **Simit**, in den sie die **Halwa** legte“ (vgl. Sremac 1907: 44).

¹¹ „[...] Miralay lädt mich zu **tatli baklava** ein“ (vgl. Sremac 1907: 88).

Hier erkennt man das Adjektiv *tatli* [türk. *tatlı*], das ebenfalls aus der türkischen Sprache stammt und „süß“ bedeutet (vgl. Škaljić 2014: 558). In der serbischen Sprache wurde später, von diesem türkischen Adjektiv, das Lexem *tatlija* f. abgeleitet, welches eine süße Pitta darstellt (vgl. ebd.: 558).

In Sremacs Roman „Pop Ćira i pop Spira“ (dt. „Vater Ćira und Vater Spira“) spielt die Handlung in der Vojvodina und ist somit näher der aus Österreich-Ungarn stammenden kulinarischen Tradition und Terminologie. Eine der ersten Entlehnungen aus dem Bereich der Kulinarik ist das Lexem *krofna* f. beziehungsweise *krofne* Pl. 'Krapfen':

„A svaki pop čudo što voli **krofne**!“¹² (vgl. Sremac 1972: 36).

Neben Krapfen standen im 19. Jahrhundert noch ein paar Kuchen aus Rühr- oder Hefeteig auf dem Tisch der Bewohner*innen dieser Region:

„Kad bi se što umesilo u jednoj, slalo bi se od toga i u drugu kuću, s primedbom da nije baš ispalo onako kao što se želelo, i molbom da iskreno i bespristrasno ocene kako im se dopada **milihbrot, torta, štrudla, kuglof** i tome podobna testa“¹³ (vgl. Sremac 1972: 46).

Sremac erwähnt auch bestimmte Arten von Kuchen, welche Skok, Vujaklija, Klajn und Šipka, in ihre Wörterbücher allerdings nicht aufgenommen haben:

„[...] sve se kanim da jedared dođem kod vas na jedno pola dana, pa da vi mene lepo naučite kako vi to pravite one vaše čuvene **puter-krofne**“¹⁴ (vgl. Sremac 1972: 46).

Ähnliches gilt für folgende Gerichte:

„A najradije je jela **cvečken-knedle**; leti njih, a zimi **grundbirn-nudle**“¹⁵ (vgl. Sremac 1972: 294f).

Knödel und Nudeln haben in serbischen Fremdwörterbüchern einen Platz gefunden, ihre Variationen jedoch nicht. Obwohl es keine Quellen dazu gibt, welche dies bestätigen würden, ist sowohl *grundbirn* 'Grundbirne' als auch *cvečken* 'Zwetschgen' höchstwahrscheinlich über die

¹² „Es ist ein Wunder, wie sehr jeder Priester **Krapfen** liebt!“ (vgl. Sremac 1972: 36).

¹³ „Wenn etwas in einem Haus zubereitet wurde, wurde es in das andere Haus geschickt, mit der Bemerkung, dass es nicht genau so ausfiel, wie es gewünscht wurde, und mit der Bitte, dass sie ehrlich und unparteiisch bewerten, wie ihnen **Milchbrot, Torte, Strudel, Gugelhupf** und weitere ähnlichen Kuchen gefallen“ (vgl. Sremac 1972: 46).

¹⁴ „[...] Ich habe vor, etwa anderthalb Tage lang einmal zu Ihnen zu kommen, damit Sie mir schön beibringen können, wie Sie Ihre berühmten **Butterkrapfen** zubereiten“ (vgl. Sremac 1972: 46).

¹⁵ „Und sie aß am liebsten **Zwetschgen-Knödel**; im Sommer sie und im Winter **Grundbirn-Nudeln**“ (vgl. Sremac 1972: 294f).

deutsche Sprache in das Serbische gelangt. Bei dem Lexem *Zwetschge*, weist Kluge auf Folgendes hin:

„**Zwetschge** *Sf std. reg.* (15. Jh.). Im Süden und Westen des Sprachgebiets werden die frühen runden *Pflaumen* von den späten, länglichen *Zwetschgen* unterschieden, während im Norden und Osten beides *Pflaume* heißt. Das Wort *Zwetschge* erscheint in zahlreichen regionalen Varianten (*Zwetsche*, *Quetsche* usw.). Entlehnt aus einem romanischen Wort (nordit. sofrz. *davascena*), eigentlich l. *damascēna*, d.h. 'Frucht aus Damaskus' (mgr. *damáskēnon*), weil die veredelten Pflaumensorten aus den pontischen Ländern stammen“ (vgl. Kluge 2011: 1019).

In dem Roman von Sremac wird die Verwendung von zwei weiteren Germanismen deutlich, nämlich dem Begriff *cušpajz* m. 'Zuspeise' und *melšpajz* m. 'Mehlspeise':

„A ona, slatko dete moje, sela pa zapisala u nju sve **sosove**, **cušpajze** i **melšpajze** kako se praviđu“¹⁶ (vgl. Sremac 1972: 48).

Fleischprodukten findet man ebenfalls, nämlich *švargla* f. 'Schwartenmagen':

„[...] skida kobasice, suve jezike, **švargle** i drugo jestivo iz odžaka [...]“¹⁷ (vgl. Sremac 1972: 207).

Wenn man von Getränken spricht, entdeckt man wieder Germanismen, mit Ausnahme des Lexems *kafa* f. 'Kaffee':

„– A gde je vama **kafa**, gospođice?
– Ja ne pijem! Tata kaže da uzbunjuje krv i ne da spavati.
– A pijete li bar **belu kafu**?
– Da.
– A **punš**?
– Ne.
– A **gefrorenes**?
– Da.
– A **ajskafe**?
– Ne“¹⁸ (vgl. Sremac 1972: 96f).

¹⁶ „Und sie, mein süßes Kind, setzte sich und schrieb darin alle **Saucen**, **Zuspeisen** und **Mehlspeisen**, wie sie zubereitet werden“ (vgl. Sremac 1972: 48).

¹⁷ „[...] er nimmt Würste, trockene Zungen, **Schwartenmagen** und anderes Essbares aus dem Schornstein herunter [...]“ (vgl. Sremac 1972: 207).

¹⁸ „Und wo ist Ihr **Kaffee**, Fräulein?“

- Ich trinke keinen! Papa sagt, er stört das Blut und lässt dich nicht schlafen.

- Und trinken Sie wenigstens **weißen Kaffee**?

- Ja.

- Und den **Punsch**?

- Nein.

- Und **Gefrorenes**?

- Ja.

- Und den **Eiskaffee**?

- Nein“ (vgl. Sremac 1972: 96f).

In einem vorhergehenden Kapitel dieser Arbeit wurde bereits diskutiert, ob das Wort *punč* m. bzw. *punš* m. 'Punsch' direkt aus dem Englischen oder über das Deutsche in die serbische Sprache gelangt ist. Da das Werk von Sremac im 19. Jahrhundert entstanden ist, als die Verbindungen zwischen Serben und Briten nicht existierten und die direkte Entlehnung von Wörtern aus dem Englischen ins Serbische noch nicht begonnen hat, ist dies ein Beweis der bestätigen, dass dieses Wort tatsächlich ein Germanismus ist und dass die deutsche hier gleichzeitig die vermittelnde Sprache ist. Laut Kluge kam *Punsch* im 17. Jahrhundert aus dem Englischen ins Deutsche (vgl. Kluge 2011: 732). Es ist nicht bekannt, ab wann das Getränk *weißer Kaffee* von den Serben konsumiert wurde und von welchem Volk sie gelernt haben, diese Art von Kaffee zuzubereiten. Da es im Deutschen den Begriff *weißer Kaffee* gibt, ist es möglich, dass es sich um eine Lehnübersetzung aus dem Deutschen handelt. *Ajskafa* m. 'Eiskaffee' ist ein Lehnwort, welches, wie im Kapitel über Germanismen erwähnt, im Wörterbuch der Fremdwörter in der serbischen Sprache aufgenommen ist, während das Lexem *gefrorenes* m. 'Gefrorenes' in keiner Quelle, wenn es um die serbische Sprache geht, gefunden werden kann. Laut Duden stammt dieses Wort vom italienischen *gelato*, und die veraltete Bezeichnung dieser Köstlichkeit im österreichischen- und im Süddeutschen war *Speiseeis* (vgl. Duden 2015: 684). Obwohl sich diese Bezeichnung eher wie eine Art Eis anhört und den Leser/die Leserin verwirren kann, da das Thema des obigen Dialoges Getränke sind, erklärt Duden, dass es hierbei um eine „aus Milch, Zucker, Säften, Geschmacksstoffen u. a. bestehende, künstlich gefrorene, cremig schmelzende Masse, die zur Erfrischung verzehrt wird“ (vgl. Duden 2015: 1649) geht. In dieser Hinsicht macht das verwendete Lexem *gefrorenes* Sinn und fällt nicht aus dem Kontext, da Sremac damit wirklich ein erfrischendes Getränk gemeint hat.

Das nächste literarische Werk, welches im Hinblick auf die Ernährung der Serben analysiert wurde, ist die berühmte Komödie „Pokondirena tikva“ (dt. „Der hochmütige Kürbis“) von Jovan Sterija Popović, dem ersten serbischen Dramatiker (vgl. Popović 1949: 385). Die Handlung der Komödie geschah im 19. Jahrhundert in der serbischen Provinz, im Süden des damaligen Ungarn; Sterija. Popović selbst wurde 1806 in der Vojvodina-Stadt Vršac geboren (vgl. Popović 2003: 67). „Pokondirena tikva“ ist reich an Gerichten, Gebäcken, Desserts und Getränken, sodass viele Lehnwörter in diesem Werk zu finden sind. Dies kann am folgenden ersten Beispiel veranschaulicht werden:

„[...] Juče sam bila kod gospoje Mirkovičke na ručku, to je štogod prekrasno, od svega dosta, ali **sarmu** što je imala, [...], pa **srneći čerek** i **štrudla** [...]! **Tokajer**

je tako bio krasan, [...]; pa opet **kafa**, **šećera** suviše [...]; volim nju nego najbolje **pečenje**“¹⁹ (vgl. Popović 1949: 120).

Ein erwähnenswertes Wort dieses Textausschnittes ist *čerek* m. 'Viertel' [türk. vlg. çeyrek], das laut Klajnu und Šipka „ein Viertel des geschlachteten Tieres, zusammen mit dem Bein“, in diesem Fall Wildbret, bezeichnet (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1453). Sowohl Klajn und Šipka als auch Škaljić führen auch den Begriff *čejrek*, der in gleicher Verwendung wie *čerek* ist und die gleiche Bedeutung hat (vgl. ebd.: 1452; Škaljić 2014: 157f) an. Kulinarische Begriffe aus dem Türkischen findet man hier ebenfalls, nämlich *sarma* f. 'Kohlroulade' [türk. sarma], *kafa* f. 'Kaffee' [türk. kahve < arab. qahwā] und *šećer* m. 'Zucker' [türk. şeker < pers. šeker], während *tokajer* 'Tokaier' [ung. tokaji] und *pečenje* 'Braten' [ung. pečenje] Lehnwörter aus dem Ungarischen darstellen, und *štrudla* 'Strudel' ein Lehnwort aus dem Deutschen ist. Sterija Popović verwendet den Ausdruck *tokajer* und nicht *tokajac*, wie dieses ungarische Getränk ursprünglich in Wörterbüchern offiziell aufgenommen wurde. Die Verwendung des Lexems *tokajer* würde nur ausdrücken, dass das serbische Volk von diesem Getränk durch die Österreicher erfahren hat und dass es über das Deutsche ins Serbische gelangte. Eine ähnliche Situation bezüglich der Vielfalt von kulinarischen Lexemen bemerkt man auch im nächsten Textausschnitt:

„Blгодарим, blаgodarim! [...]; ja sam s najmanjim zadovoljna: malo **supe** i jedno parčence **rindflajša**. [...] Ali samo da je debelo, to je kuriozno, da ja sve debelo milujem, ali **rindflajš** osobito, samo ako je dobar **sos**. [...] Još kad bi bilo malo **sarme**, to mi je ostalo u duši još od gospoje Mirkovičke, a i **ajgemokc** ne škodi; a **pečenje** [...]. Rihtig, malo nisam zaboravila, **tortu**, to sam baš sama mislila mesiti; to je osobito jelo, još ako će posle **konfekt** doći. **Kafa** rastvara sve [...]“²⁰ (vgl. Popović 1949: 120f).

An dem Wort *rindflajš* m. kann man klar erkennen aus welcher Sprache und von welchem Wort es stammt – dt. *Rindfleisch*, was aber ungewöhnlich erscheint, ist, dass es in keinem Wörterbuch aus dem Korpus gefunden werden kann. Zudem lassen sich hier auch zwei Romanismen – *sos* m. [dt. Soße < fr. sauce] und *konfekt* [dt. Konfekt < ital. confetto] finden, welche wahrscheinlich über das Deutsche ins Serbische gelangten. Ein anderes Wort, für das die

¹⁹ „[...] Gestern war ich zum Mittagessen bei Frau Mirkovič, es ist etwas Wunderbares, vieles von allem, aber was für eine **Kohlroulade** hatte sie, [...], dann auch ein **Viertel Wildbret** und **Strudel**, [...]! **Tokaier** war so schön, [...]; dann wieder **Kaffee**, zu viel **Zucker** [...]; Ich liebe sie mehr als den besten Braten“ (vgl. Popović 1949: 120).

²⁰ „Danke Danke! [...]; ich bin mit dem Kleinsten zufrieden: ein bisschen **Suppe** und ein Stück **Rindfleisch**. [...] Aber nur wenn es dick ist, es ist merkwürdig, dass ich alles dick mag, aber besonders **Rindfleisch**, nur wenn es in einer guten **Sauce** ist. [...] Wenn es doch ein wenig **Kohlroulade** gäbe, sie blieb in meiner Seele seit Frau Mirkovič, und **Eingemachtes** tut nicht weh; und **Braten** [...]. Richtig, ich hätte fast vergessen, die **Torte**, ich wollte sie selber backen; das ist ein besonderes Gericht, wenn später noch das **Konfekt** kommt. **Kaffee** löst alles auf [...]“ (vgl. Popović 1949: 120f).

Möglichkeit besteht, dass es durch die deutsche Sprache ins Serbische gekommen ist, wäre das französische Wort *limunada* f. 'Limonade' [fr. limonade]:

„[...] da se nosi ***punč***, ***limunada***, ***barbaras***, ***torte*** i ***paštete*** [...]...“²¹ (vgl. Popović 1949: 160).

Die Herkunft und die Verwendung dieses Wortes erklärt Kluge wie folgt:

„**Limonade** *Sf std.* (17. Jh.). Entlehnt aus frz. *limonade*, einer Ableitung von frz. *limon* m. 'Zitrone', dieses aus arab. *laimûn*, aus pers. *līmûn*. Das Getränk war bis ins 19. Jh. tatsächlich Zitronenwasser; dann erst wurde die Bezeichnung verallgemeinert“ (vgl. Kluge 2011: 578).

Ein Wort, für welches es keine Beweise und Erklärungen bezüglich seiner Bedeutung oder Herkunft, Existenz und Verwendung in der serbischen Sprache gibt, ist *barbaras* m. Höchstwahrscheinlich repräsentiert es den Namen eines Getränks, da es im folgenden Satz zusammen mit den übrigen Getränken angeführt wird:

„[...] ***Punča***, [...], ***punča***, ***auspruha***, ***tokaera***, ***limunade***, ***barbarasa***, [...]“²² (vgl. Popović 1949: 175).

Eine der Annahmen beruht darauf, dass dieses Wort mit dem Wort *Barbar* in Verbindung gebracht werden kann, das, wie Kluge feststellt, ein Lehnwort aus der lateinischen Sprache – *barbarus* – darstellt, oder mit dem Adjektiv– *barbarisch* (vgl. Kluge 2011: 90) gleichzusetzen ist. Es gibt jedoch keine Beweise, welche diese Annahme stützen. Bei den anderen aufgelisteten Getränken entdeckt man einen Begriff, der weder in den vorhergehenden Kapiteln, noch im Glossar am Ende dieses Arbeit verarbeitet wurde, nämlich *auspruh* m. Basierend auf dem Aussehen dieses Lexems kann man vermuten, dass es aus dem Deutschen stammt, allerdings findet man in der Literatur keine Beweise dafür und ist in keinem Wörterbuch des Korpus enthalten. Der einzige Ort, an dem es erklärt wird, ist ein kurzes Wörterbuch mit Fremdwörtern am Ende des Romans „*Večiti mladoženja*“ (dt. „Der ewige Bräutigam“), der 1878 vom serbischen Schriftsteller Jakov Ignjatović veröffentlicht wurde (vgl. Ignjatović 1962: 203). Ignjatović erklärt das Lexem *auspruh* m. als „Wein mit einem süßen und angenehmen Aroma, der aus Rosinen hergestellt wird“, er gibt aber nicht dessen Ursprung an (vgl. ebd.: 203). Ignjatovićs Roman behandelt die Zeit Mitte des 19. Jahrhunderts spielt in Ungarn. Ein Beispiel zur Verwendung dieses Wortes im Text, zeigt das folgende Zitat:

²¹ „[...] so dass man ***Punsch***, ***Limonade***, ***barbaras***, ***Torten*** und ***Pasteten*** trägt [...]...“ (vgl. Popović 1949: 160).

²² „[...] ***Punsch***, [...], ***Punsch***, ***auspruh***, ***Tokaier***, ***Limonade***, ***barbaras***, [...]“ (vgl. Popović 1949: 175).

„[...] U Poljskoj je vino skupo, pa da ponesemo jednu petorku fina vina, ne vina, nego „**auspruha**“, i to starog. Kod nas možemo dobar stari „**auspruh**“ dobiti [...]“²³ (vgl. Ignjatović 1962: 28).

Die nächsten zwei Autoren repräsentieren zeitgenössische serbische Schriftsteller, die in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts geboren wurden – nämlich Danilo Kiš, geboren 1935 in Subotica, im Norden der Vojvodina, und Momčilo Momo Kapor, geboren 1937 in Sarajevo (vgl. Zorzut 1966: 146f; Kapor 2019: 255). Die analysierten Romane sind „Peščanik“ (dt. „Sanduhr“) von Kiš und „Foliranti“ (dt. „Schwindler“) von Kapor, wobei beide in den siebziger Jahren des 20. Jahrhunderts veröffentlicht wurden. Die Romane wurden ausgewählt, um zu veranschaulichen, welche kulinarischen Lexeme in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg in serbischer Sprache benutzt wurden. Der zuerst vorgestellte Roman ist „Peščanik“. In diesem Werk kommt ein Germanismus aus dem Bereich der Kulinarik besonders oft vor, nämlich *šunka* f. 'Schinken':

„Došle su pobesnele krave i smazale u tren oka sve ono što je bilo na stolu, i prase pečeno, i kokošku, i **šunku**, i kolače, i voće, i orahe, sve, sve, [...], tako da su prvo smazale kolače, a odmah zatim posrkale kokošku **supu**, da bi na kraju kao **melšpajz**, smuvale batistani stolnjak natopljen mašću, vinom i **šerbetom**“²⁴ (vgl. Kiš 1990: 34).

Kluge gibt an, dass das Wort *Schinken* auf das 10. Jahrhundert datiert wurde und es im Mittelhochdeutschen *schinke* sowie im Althochdeutschen *skinco* geheißen hat (vgl. Kluge 2011: 805). Von den anderen kulinarischen Lehnwörtern erkennt man hier den Gallizismus *supa* 'Suppe' [fr. soupe], den Germanismus *melšpajz* 'Mehlspeise' und den Turzismus *šerbet* 'Sorbet' [türk. şerbet]. Das nächste Beispiel ist besonders nennenswert, denn es enthält das Wort *lorber* m. 'Lorbeer', das gerade Vujaklija und Skok, wie im vorherigen Kapitel erwähnt, als die Form, welche im Volksmund verwendet wird, betrachten:

„U belom ispranom **pirinču** bejaše i po koje zrno peska, [...], ali i alge, lišajevi i začini, **lorber**, **šafra**n, **kapar** i **majoran** [...]“²⁵ (vgl. Kiš 1990: 49; Skok 1972: 268; Vujaklija 1980: 514).

²³ [...] In Polen ist Wein teuer, also bringen wir fünf erlesene Weine mit, nicht Wein, sondern „**auspruha**“, und zwar den alten. Bei uns können wir einen guten alten „**auspruh**“ bekommen [...] (vgl. Ignjatović 1962: 28).

²⁴ „Es kamen die wütenden Kühe und aßen im Handumdrehen alles, was auf dem Tisch lag, Schweinebraten, Huhn, **Schinken**, Kuchen, Obst, Nüsse, alles, alles, [...], so aßen sie zuerst Kuchen und dann die **Hühnersuppe**, so dass sie am Ende, als **Mehlspeise**, eine mit Fett, Wein und **Sorbet** getränkte Batist-Tischdecke aßen“ (vgl. Kiš 1990: 34).

²⁵ „Der weiß gewaschene **Reis** enthielt einige Sandkörner, [...] aber auch Algen, Flechten und Gewürze, **Lorbeer**, **Safran**, **Kapern** und **Majoran** [...]“ (vgl. Kiš 1990: 49).

Neben dem Lorbeerblatt ist *šafra*n m. 'Safran' ein bekannte Gewürz, welches erwähnt wird – ein Turzismus arabischer Herkunft [türk. safran < arab. zafārān], für welchen Škaljić auch noch die Form *žafra*n m. anführt (vgl. Škaljić 2014: 535). Während die Südslawen dieses Gewürz durch die Türken kennenlernen mussten, kommt dass Kluge zu der Erklärung, dass dieses Lexem, wenn es um die deutsche Sprache geht, aus dem Altfranzösischen entlehnt wurde: *safran*, das aus dem spanischen *azafrán* übernommen wurde, eines Wortes arabischer Herkunft, welches auch Škaljić angibt (vgl. Kluge 2011: 781). *Kapar* m. 'Kaper' ist ein Lehnwort, welches in dieser Arbeit noch nicht erwähnt wurde. Laut Vujaklija stellt es einen Gräzismus [gr. kápparis] dar, mit dem eine „dornige Strauchpflanze, *Capparis spinosa*“ bezeichnet wird, die in Dalmati-en und Herzegowina wächst und deren „unentwickelte Blütenknospen senfölnliches Öl enthalten und als Gewürz und Zusatz zu einigen Gerichten verwendet werden“ (vgl. Vujaklija 1980: 396). Kluge ist der Meinung, dass *Kaper* ein Lehnwort aus dem Lateinischen ist [lat. capparid] und betont, dass es seinerseits „aus gr. kápparis unklarer Herkunft stammt“ (vgl. Kluge 2011: 472). Das letzte kulinarische Lexem aus dem oben genannten Beispiel ist *majoran* m. 'Majoran' und stammt laut Klajn und Šipka aus dem Neulateinischen, vom Wort *maiorana*, welches auch von Kluge anführt wird. Dieser denkt jedoch, dass es eher mittellateinischer Herkunft zuzuschreiben ist (vgl. Klajn/Šipka 2006; Kluge 2011: 594). Vujaklijas Meinung nach ist *majoran* ein Italianismus, der im Italienischen den Namen *majorana* trägt (vgl. Vujaklija 1980: 526). Kiš hat in seinem Roman mehrmals auf Gewürze hingewiesen, daher werden einige von den oben genannten wiederholt:

„U dućanu se mogu i dan-danas jasno videti natpisi iznad praznih fioka i limenih kutija: *pirinač*, *biber*, *vanila*, *lovorika*, *cimet*“²⁶ (vgl. Kiš 1990: 154).

Obwohl es sich hierbei um kein Gewürz handelt, ist *pirinač* m. 'Reis' [türk. pirinç < pers. piring, biring] auch in solchen Kaufhäusern erhältlich, in denen hauptsächlich Gewürze verkauft werden. Da der Name dieses Lebensmittels auch gleichzeitig kein Name eines Gerichts ist, obwohl es in vielen die Hauptzutat darstellt, wie beispielsweise in *pilav* 'Pilaw' [türk. pilav < pers. pilāw, pelāw] und *sutlijaš* 'Milchreis' [türk. sütlü], wurde es in früheren Kapiteln nicht zusätzlich erläutert. Die Geschichte des Reises ist jedoch trotzdem angebracht zu erwähnen. Zirojević erklärt das Lexem *pirinač* und die Herkunft dieser Kulturpflanze mit folgenden Worten:

„Es gilt als Balkan-Turzismus persischen Ursprungs. Diese alte Kulturpflanze stammt jedoch wahrscheinlich von Wildarten, die in der Region von Südindien bis China verbreitet sind. [...] Es kam von Indien in die arabischen Länder und dann nach Mesopotamien, Syrien und Ägypten, und im 10. Jahrhundert war es

²⁶ „Im Laden sind noch heute die Inschriften über den leeren Schubladen und Blechdosen deutlich zu sehen: *Reis*, *Pfeffer*, *Vanille*, *Lorbeer*, *Zimt*“ (vgl. Kiš 1990: 154).

auch in Spanien bekannt. [...] Nachdem die Araber sie im Irak kennengelernt und einmal angenommen hatten, kultivierten sie sie überall dort, wo es klimatische Bedingungen gab. Später wird es von den Türken übernommen, und das ist die wichtigste Kultur, die sie auf den Balkan bringen werden. Es gilt als das wichtigste Getreide der Welt und ist die Grundnahrungsmittel für mehr als die Hälfte der gesamten Menschheit“ (vgl. Zirojević 2007: 1).

Zirojević fügt hinzu, dass in der serbischen Sprache neben dem Begriff *pirinač* etwas weniger, auch der Begriff *riža* f. verwendet wird. Vujaklija führt auch den Begriff *oriz* m. an (vgl. ebd.: 1; Vujaklija 1980: 705). Im kroatischen etymologischen Wörterbuch weist Gluhak darauf hin, dass das Lexem *riža* eine Entlehnung aus der deutschen Sprache darstellt – *Reis* (vgl. Gluhak 1993: 529). Laut ihm stammt das Wort *Reis* seinerseits aus mlat. *rīsum*, von lat. *orīzum*, und dieses aus gr. *óryza* (vgl. ebd.: 529). Da *oriz* auch im Serbokroatischen eine Anwendung findet, ist es deutlich, dass dieses Lehnwort aus der griechischen Sprache stammt und somit den Balkan-Gräzismus darstellt (vgl. ebd.: 529). Über die Entstehung dieser Form in der griechischen Sprache schreibt Kluge:

„Das griechische Wort aus den iranischen Sprachen (pers. *wrizey*), die es aus ai. *vrīhi-* entnommen haben. Dessen Herkunft ist unklar. Möglicherweise liegt dem Wanderwort ein semitisches Wort zugrunde“ (vgl. Kluge 2011: 756).

Im obigen Textausschnitt finden sich zwei weitere Gewürze, die bisher nicht analysiert und erklärte wurden – und zwar der Turzismus *biber* m. 'Pfeffer' [türk. *biber*, *büber* < pers. *bābāri*] und der Germanismus *cimet* m. 'Zimt' [dt. *Zimmt*, *Zimmet* < mhd. *zinment* < lat. *cinnamum* < gr. *kínnamon*], sowie der Gallizismus *vanila* f. 'Vanille' [fr. *vanille*, span. *vainilla*], der Name einer Pflanze mit aromatischem Geruch und Geschmack (vgl. Škaljić 2014: 133; Klajn/Šipka 2006: 1441/247). Dass diese Gewürze zu diesem Zeitpunkt bereits weit verbreitet sind und ihr Verwendungszweck in Süßspeisen bekannt ist, beweist Kiš mit folgender Beschreibung:

„[...] miris **cimeta** i **vanile** koji se dizaše iz još toplog kolača [...]“²⁷ (vgl. Kiš 1990: 113).

Kiš gebraucht anstelle des Begriffs *čušpajz* m. 'Zuspeise', wie dieser in Fremdwörterbüchern serbischer Sprache angeführt wird, den Ausdruck *čušpajz* m.:

„Gost je poverio domaćinu recept za spravljanje **čušpajza** od kiselice i od koprive sa ili bez **margarina** [...]“²⁸ (vgl. Kiš 1990: 82).

²⁷ „[...] der Geruch von **Zimt** und **Vanille**, der sich aus dem noch warmen Kuchen ausbreitete [...]“ (vgl. Kiš 1990: 113).

²⁸ „Der Gast vertraute dem Gastgeber das Rezept für die Herstellung der **Zuspeise** aus Sauerrampfer Sauerteig- und Brennesseln, mit oder ohne Margarine an [...]“ (vgl. Kiš 1990: 82).

Hier steckt noch ein weiterer Gallizismus aus dem Bereich der Kulinarik drinnen – *margarin* m. 'Margarine' [fr. margarine], der laut Kluge im 19. Jahrhundert entstand (vgl. Kluge 2011: 601). Kiš erwähnt in seinem Roman noch einige weitere Entlehnungen aus der französischen Sprache:

„[...] taj sirotinjski hleb koji ne silazi ni sa trpeze bogatih, serviran nekako prerušen, u vidu **pirea** i umaka, preliven mlekom i pavlakom i **sosom** divljači [...]“²⁹ (vgl. Kiš 1990: 59).

Man spricht von den Lehnwörtern *pire* m. 'Püree' [fr. puree] und *sos* m. 'Soße' [fr. sauce]. Wenn die Entlehnungen aus dem Ungarischen, Englischen und Russischen in Betracht genommen werden, stellt man fest, dass es im Roman „Pešćanik“ keine Anglizismen und Russizismen vorhanden sind, während für Hungarismen zwei Beispiele gefunden werden können, jedoch in einem nicht besonders appetitlichem Kontext:

„[...] smrad **džibre** koji se oseća u sobi i smrad njegovog sopstvenog tela, dok pantalone na stolici kraj kreveta vidi ispljuvane i pomokrene, pa se priseća kako je sinoć s mukom izručio iz sebe negde iza kapije masni **gulaš** ili **alasku čorbu** [...]“³⁰ (vgl. Kiš 1990: 225).

Gulaš m. 'Gulasch' [ung. gulyás] ist sowohl im Kapitel, welches sich mit Hungarismen befasst, als auch im Glossar auffindbar. Jene Speise, welche in keinem Fremdwörterbuch serbischer Sprache Platz gefunden hat, ist *alaska čorba* f. [ung. halászlé], die Milovan Mića Stojanović und Milan Stojanović in ihrem Buch „Najbolja jela Srbije“ als „alaska riblja čorba“ bezeichnen (vgl. Stojanović/Stojanović 2017: 105). Hering charakterisiert dieses Gericht in seinem „Lexikon der Küche“ als „ungarisches Fischgulasch“ bzw. „Halászlé“ (vgl. Hering 1956: 231). Erdei übersetzt diese Speise ungarischen Ursprungs mit „Fischsuppe“ (vgl. Erdei 1993: 18). Laut Hering wird *Halászlé* aus folgenden Zutaten, auf folgende Art und Weise zubereitet:

„Stücke Schleie, Karpfen, Hecht, Schill und Aal gesalzen; Zwiebelscheiben in Butter angeröstet, mit Paprika bestäubt, mit Tomatenmus vermischt; die Fischstücke beigegeben, mit saurem Rahm, etwas Wasser und Salz gedünstet; Sauce durchgestrichen, mit Eigelb gebunden“ (vgl. Hering 1956: 231).

In der serbischen Sprache besteht der Ausdruck dieses Gerichts tatsächlich aus zwei Lehnwörtern – dem Hungarismus *alas* m., den Klajn und Šipka als „Fischer“ [ung. halász] über-

²⁹ „[...] dieses Brot für die Armen, das auch vom Tisch der Reichen nicht herunterkommt, das irgendwie verkleidet in Form von **Püree** und **Sauce** serviert wird, überzogen mit Milch, Sauerrahm und Wildbret-**Sauce** [...]“ (vgl. Kiš 1990: 59).

³⁰ „[...] Der Gestank von **džibra**, der im Raum zu spüren ist, und der Gestank seines eigenen Körpers, während er die ausgespuckten und nassen Hosen auf dem Stuhl neben dem Bett sieht, und er erinnert sich, wie er letzte Nacht irgendwo hinter dem Tor fettiges **Gulasch** oder **Fischsuppe** mühevoll gekotzt hat“ (Kiš 1990: 225).

setzen, und dem Turzismus *čorba* f. [türk. *çorba*, *şorba*] (vgl. Klajn/Šipka 2006: 91). Deutlich gezeigt wird hierbei, dass durch die Übernahme des ungarischen Wortes *halász* in die serbische Sprache, der Laut „h“ verloren ging. Wie bereits angeführt, schreibt Hadrovics, dass die Lehnwörter aus dem Ungarischen, mit anlautendem „h“, meistens zwei Formen aufweisen, nämlich mit oder ohne „h“, „da in einem großen Teil des serbokroatischen Sprachgebiets das h nicht gesprochen wird“ (vgl. Hadrovics 1985: 52). Als Beispiel führt Hadrovics das Wort „*halas~alas*“ an (vgl. ebd.: 52). Laut Erdei hat dieses warme Gericht in Ungarn eine beinahe ebenso reiche Tradition, wie das bereits erwähnte Gulasch (vgl. Erdei 1993: 18). Sie weist darauf hin, dass es viele regionale Varianten dieser berühmten Fischsuppe gibt und einige davon „Theiß-Fischsuppen“ sind „Fischsuppe für Nachtschwärmer“ und „Donau-Fischsuppe“ (vgl. ebd.: 18f). Zusätzlich zu diesen zwei Hungarismen existiert im oben genannten Zitat auch das Lexem *džibra* f. [türk. *cibre*] – Turzismus, mit dem der von ausgepressten Weintrauben entstandene Saft, der nach der Alkoholdestillation übrig bleibt, benannt wird (vgl. Škaljić 2014: 226).

Ein letztes Beispiel zu den Lehnwörtern aus dem Bereich der Kulinarik, im Roman „*Peščanik*“ von Danilo Kiš ist:

„[...] pojeli su finu kokošju supu, kokošje meso, *kuvanu šunku* [...], ogromnu količinu kolača, *kremšnite* itd., itd.“³¹ (vgl. Kiš 1990: 246).

Neben der Suppe, die im Serbischen den Gallizismus darstellt, werden hier zwei Germanismen genannt: *šunka* f. 'Schinken' und *kremšnite* Pl. 'Cremeschnitten'. Kiš erwähnt hier eine bestimmte Schinkensorte, nämlich den Kochschinken. Dies wiederum bedeutet, dass die Serben auch die Fähigkeit verschiedener Techniken und Arten der Schinkenherstellung beherrschten.

Im Gegensatz zum vorherigen Roman wurden in jenem von Kapor auch einige Anglizismen und Russizismen entdeckt, was an diesem erste Beispiel, welches kulinarische Begriffe der englischen Sprache enthält, erkennbar ist:

„[...] a mi se gušili *keksom* [...], i još neki Dom invalida gde su nas tužno gledali sakati ljudi, ali gde je bilo besplatnog *čaja* sa *rumom* i slobodnih šahovskih ploča“³² (vgl. Kapor 2019: 37f).

³¹ „[...] sie aßen eine feine *Hühnersuppe*, Hühnerfleisch, *gekochten Schinken* [...], eine große Menge von Kuchen, *Cremeschnitten* usw. usw.“ (vgl. Kiš 1990: 246).

³² „[...] und wir erstickten mit Keksen [...] und noch ein Behindertenheim, wo wir von verkrüppelten Menschen traurig beobachtet wurden, in dem es aber kostenlosen Tee mit Rum und freien Schachbrettern gab“ (vgl. Kapor 2019: 37f).

Zusätzlich zum Lehnwort *keks* m. 'Keks' [engl. cakes], findet man auch den Namen des berühmten alkoholischen Getränks – *rum* m. 'Rum' [engl. rum]. Ebenfalls kann festgestellt werden, dass dies eine besondere Art der Teezubereitung darstellt, nämlich durch die Zugabe von Rum. In seinem Buch über den Koreakrieg, der von 1950 bis 1953 stattfand, erklärt Dutton, dass eine Tasse Tee mit Rum eigentlich eine Tradition der britischen Armee ist und dass dieses Getränk sogar einen eigenen Namen hat – „gunfire“ (vgl. Dutton 2007: 74). Da es wahrscheinlich nach dem Ersten Weltkrieg unter Soldaten weltweit bekannt wurde und Kapor hier gerade an *Dom ratnih invalida*³³ (dt. Kriegsinvalidenheim), welches sich auf dem Savski Trg, im Zentrum Belgrads befindet, denkt, ist es nicht verwunderlich, dass er diese Art von Tee in den späten 50er Jahren des 20. Jahrhunderts an diesem Ort kennenlernte und dieser Tee dort kostenlos geteilt wird. Duden erläutert, dass der Begriff „Schuss“ unter anderem als Maßeinheit verwendet wird: „kleine Menge einer Flüssigkeit, die bei der Bereitung von Speisen, etw. anderem zugesetzt wird: [...] Cola mit S. (mit etw. Kognak, Rum o.Ä.)“ (vgl. Duden 2015: 1573). Wie bereits im Kapitel über Gallizismen angeführt, wird das Wort *konjak* 'Cognac' [fr. cognac] in der serbischen Sprache für das gleichnamige Getränk verwendet, was wiederum auch bei Kapor einen Stellenwert einnimmt:

„Priča se da Orson Vels pije dnevno tri boce francuskog **konjaka** i da mu otiču noge, tako da na snimanje dolazi u čarapama. Priča se da jede dvanaest nedopečenih **bifteka**, i da svoja scenarija urla satima u telefonsku slušalicu nekome s onu stranu okeana, nadajući se da će nekako pronaći producenta i najzad snimiti svoj film“³⁴ (vgl. Kapor 2019: 216).

In diesem Textausschnitt findet man zusätzlich einen Anglizismus aus dem kulinarischen Gebiet – *biftek* 'Beefsteak' [engl. beefsteak]. Außerdem führt Kapor in seinem Roman ebenfalls das Lehnwort *sendvič* 'Sandwich' [engl. sandwich] an:

„– Neuništivi smo, mali moj! – kazao mi je gosn. Pavliček dok sam mu pomagao da pripremi **sendviče** u kuhinji“³⁵ (vgl. Kapor 2019: 165).

Im selben Kapitel findet man auch einen Russizismus:

³³ Das Kriegsinvalidenheim in Belgrad wurde im Jahre 1935 fertiggestellt, wie die Wochenzeitung „Vreme“ am 23. September 1935 anführt <https://digitalna.nb.rs/wb/NBS/novine/vreme/1935/09/23> [Zugriff: 24.01.2021].

³⁴ „Es wird gesagt, dass Orson Welles drei Flaschen französischen **Cognac** pro Tag trinkt und dass seine Beine anschwellen, so dass er in Socken zum Drehen kommt. Es wird gesagt, dass er zwölf ungebackene **Steaks** isst und seine Skripte stundenlang in den Telefonhörer von jemandem auf der anderen Seite des Ozeans schreit, in der Hoffnung, dass er irgendwie einen Produzenten findet und endlich seinen Film macht“ (vgl. Kapor 2019: 216).

³⁵ „Wir sind unzerstörbar, mein Kleiner!“ – hat mir Herr Pavliček gesagt, als ich ihm half, **Sandwiches** in der Küche zuzubereiten“ (vgl. Kapor 2019: 165).

„U Ruskom domu³⁶ su posle filmovanih opera služili besplatno **votku** i delili značke“³⁷ (vgl. Kapor 2019: 163).

Dieses Wort ist gleichzeitig der einzige im Roman erwähnte Russizismus. Es gibt jedoch einen anderen Ausdruck, der auf eine bestimmte Art der Herstellung eines Obstprodukts hinweist, welcher möglicherweise aus Russland stammt:

„Pred nama su skupoceni sirevi u zlatnim staniolima, **jetrena pašteta, salama, parizer, safalada**, ružičasti losos iz konzerve, **ekspres-supe: fažolova juha, pileća čorba**; pečurke u »vlastitom **sosu**«, dve flaše »fruškogorskog bisera«, još tople **zemičke**... Mima nije zaboravila ni garnituru plastičnih čaša iz kojih ćemo piti vino. Pomorandže JAFFA kotrljaju se po našoj sirotoj sobi. Tu su i limunovi žute, debele kože, paketić **indijskog čaja**, nova cediljka, slanik i mlin za **biber**. Na kraju — **ruski kompot od trešanja!**“³⁸ (vgl. Kapor 2019: 173f).

Hierbei handelt es sich um das sogenannte *ruski kompot od trešanja* m. 'Russisches Süßkirsch-kompott'.

Da es im Korpus keine Informationen darüber gibt, ist an dieser Stelle jedoch nicht ganz klar, welche Speiseart die Serben unter diesem Begriff verstehen. Vasmer führt im russischen etymologischen Wörterbuch an, dass das Lexem *комном* m. 'Kompott' grundsätzlich die gleiche Bedeutung wie dasselbe Wort, beispielsweise im Serbischen und Deutschen, hat – „Eingemachtes“ (vgl. Vasmer 1953: 611). Sacharow auf der anderen Seite verwendet in ihrem Buch über die russische Küche, neben dem Wort *комном*, auch das russische Wort *кисель* m. 'Kissel' und übersetzt beide ins Englische als „compote“, während Goldstein für „compote“ den Begriff *взвар* m. anführt (vgl. Sacharow 2012: 224; Goldstein 2012: 116). Goldstein weist darauf hin, dass *взвар* besonders gerne im südlichen Teil Russlands sowie in der Ukraine, wo es den Namen *узвар* trägt, zubereitet und konsumiert wird (vgl. Goldstein 2012: 116). Den Ausdruck *узвар* bezeichnet Vasmer als „Saft aus eingemachten u. zuvor getrockneten Früchten“ (vgl. Vasmer 1958: 177). Zur Art und Weise der Herstellung dieses köstlichen Getränks schreibt Goldstein folgendes:

³⁶ Russisches Zentrum für Wissenschaft und Kultur im Zentrum von Belgrad; Informationen zur Geschichte der Institution findet man unter: <https://ruskidom.rs/sr/o-нама/историјски-преглед/> [Zugriff: 24.01.2021].

³⁷ „Nach den gefilmten Opern servierten sie kostenlosen Wodka und verteilten Abzeichen im Russischen Haus“ (vgl. Kapor 2019: 163).

³⁸ „Vor uns liegen kostbare Käsesorten in goldener Alufolie, **Leberpastete, Salami, Pariser, Safaladi**, rosa Lachs in Dosen, **Express-Suppen: Bohnensuppe, Hühnersuppe**; Pilze in »ihrer eigenen Sauce«, zwei Flaschen »Fruška Gora Perle«, noch warme **Semmel**... Mima vergaß nicht die Plastikgläser, aus denen wir Wein trinken werden. JAFFA-Orangen rollen durch unser armes Zimmer. Es gibt auch gelbe, dickhäutige **Zitronen**, eine Packung **indischen Tee**, ein neues Sieb, eine Salz- und eine Pfeffermühle. Am Ende — **russisches Kirschkompott!**“ (vgl. Kapor 2019: 173f).

„Preparations for *vzvar* are begun months in advance, in late summer, when fresh fruits are gathered and hung to dry in large bunches in pantries, in storerooms or along the wattle fences of rural homesteads“ (vgl. Goldstein 2012: 116).

In Bezug auf das Wort *кисель*, führt Vasmer eine besondere Erklärung hinzu, nämlich dass darunter ein „gallertartiger Brei aus Fruchtsaft“ verstanden wird (vgl. Vasmer 1953: 562). Wenn man jedoch im Buch von Sacharow die Zutaten sowie die Art der Zubereitung von beispielsweise „gooseberry compote“ [russ. кисель из крыжовника] und „cherry and pear compote“ [russ. компот из вишни и груш] vergleicht, lässt sich leicht der Schluss ziehen, dass dabei zwei verschiedene Süßspeisen verstanden werden, die vollständig Erklärungen von Vasmer den Wörtern *кисель* und *компот* entsprechen (vgl. Sacharow 2012: 224ff). Da Kapor den Begriff *ruski kompota* verwendet und das Wort *kompota* bereits in der serbischen Sprache vertreten ist, kann mit großer Sicherheit davon ausgegangen werden, dass sich dieser kulinarische Begriff sowohl in Russland als auch in Serbien auf dasselbe Gericht bezieht, welches gleich oder ähnlich zubereitet wird. Übersetzt ins Russische bedeutet dieses spezielle Kompott *компот из черешни*.

Die restlichen kulinarischen Wörter im obigen Textausschnitt sind: *jetrena pašteta* f. 'Leberpastete', *salama* f. 'Salami', *parizer* m. 'Pariser Wurst', *safalada* f. 'Safaladi' und *zemičke* Pl. 'Semmel', die aus dem Deutschen entlehnt wurden. Aus dem Italienischen stammen *fažolova juha* f. 'Bohnensuppe' [ital. zuppa di fagioli], als Gallizismus findet man *sos* m. 'Soße' [fr. sauce] und schließlich entdeckt man ebenfalls die Turzismen *čorba* f. [türk. çorba], *limunovi* Pl. 'Zitronen' [türk. limon < pers. līmūn < arab. lāymūn], *čaj* m. 'Tee' [türk. çay < pers. čāy < chin. čā] und *biber* m. 'Pfeffer'.

Der Roman enthält ebenfalls eine größere Anzahl an Ungarismen, im Vergleich zu den zuvor analysierten Werken. Das nun folgende Zitat stellt erneut ein Beispiel in einem nicht besonders anregenden Kontext dar:

„Na prijemima je halapljivo gutao ogromne količine kolača prema kojima je bio slab, pa je posle, kod kuće, povraćao po klavijaturi komade nesvarene **doboš-torte**, baš kao što je Šopen bacao krv u filmu *Poloneza*“³⁹ (vgl. Kapor 2019: 102).

Ebenso ist eine Variante des berühmten ungarischen Paprikagerichts vorhanden:

³⁹ „Bei Empfängen schluckte er gierig große Mengen Kuchen, denen er gegenüber schwach war, und kotzte dann zu Hause unverdaute Stücke der Dobostorte auf der Klaviatur, genau wie Chopin im Film *Polonaise* Blut warf“ (vgl. Kapor 2019: 102).

„Večera je bila manje raskošna: **krompir-paprikaš** i salata od kupusa“⁴⁰ (vgl. Kapor 2019: 79).

Krompir-paprikaš m. 'Kartoffel-Paprikasch', welches ursprünglich *paprikás krumplici* auf Ungarisch lautet, wurde auch von Erdei in ihr Kochbuch aufgenommen, was wiederum bedeutet, dass sogar diese Variante des Paprikasch aus Ungarn stammt (vgl. Erdei 1993: 28). Erwähnenswert ist zudem auch ein Germanismus, welcher in jener der ungarischen Sprache angepassten Form, in die serbische Sprache eingegangen ist:

„Mima nas je čekala na poslednjoj stanici završavajući **kiflu**“⁴¹ (vgl. Kapor 2019: 189).

Ein Lehnwort aus dem Deutschen, welches in dieser Analyse zum ersten Mal vorkommt, ist *saft* m. 'Saft':

„Najzad, odrekli smo se sve troje tog mesa, i pojeli krompire u **saftu** koji je imao ukus loše opranih sudova“⁴² (vgl. Kapor 2019: 79)

Auch zwei Italienismen können in diesem Werk gefunden werden, wie man an dem folgenden Zitat erkennen kann:

„One pred sobom u rukama nose velike **torte i patišpanje**“⁴³ (vgl. Kapor 2019: 235).

Hier stehen beide Lexeme im Akkusativplural. *Torta* f. 'Torte' [ital. torta] und *patišpanj* m. [ital. pan di spagna], welche zugleich auch die letzten Entlehnungen aus der italienischen Sprache in diesem Werk sind. Von den Gallizismen findet man allerdings noch ein weiteres Lexem:

„Majke su im konzervirale svinjsko meso u rastopljenoj masti, pa ga slale u golemim starim kantama od **marmelade**. Najukusnije su bile **makovnjače** – kolači koji mogu da se drže veoma dugo. Jeli smo ih i posle mesec dana od trenutka kada su izašli iz peći“⁴⁴ (vgl. Kapor 2019: 85).

Marmelada f. 'Marmelade' [fr. marmelade] ist einer der drei gebräuchlichsten Namen für Fruchtkonfitüre in der serbischen Sprache, wie bereits in einem der vorhergehenden Kapitel erwähnt. Die zwei anderen Begriffe sind ebenfalls Entlehnungen – aus der englischen *džem* [engl. jam] und aus der türkischen Sprache *pekmez* [türk. pekmez < pers. begmāz]. Besonders

⁴⁰ „Das Abendessen war weniger üppig: Kartoffel-Paprikasch und Kohlsalat“ (vgl. Kapor 2019: 79).

⁴¹ „Mima wartete an der letzten Station auf uns und aß **Kipferl** zu Ende“ (vgl. Kapor 2019: 189).

⁴² „Schließlich gaben wir alle drei dieses Fleisch auf und aßen Kartoffeln in einem **Saft**, der nach schlecht gewaschenem Geschirr schmeckte“ (vgl. Kapor 2019: 79).

⁴³ „Vor ihnen in ihren Händen tragen sie große **Torten** und **Biskuitmassen**“ (vgl. Kapor 2019: 235).

⁴⁴ „Ihre Mütter konservierten Schweinefleisch in geschmolzenem Fett und schickten es dann in riesigen alten **Marmeladeneimern**. Am leckersten waren **Mohnkuchen** – Kuchen, die sehr lange halten können. Wir haben sie sogar einen Monat nach ihrem Verlassen des Ofens gegessen“ (vgl. Kapor 2019: 85).

nennenswert in diesem Textausschnitt ist das zweite Beispiel, das Lexem *makovnjača* f. Es entstand aus einem Adjektiv, welches aus dem altslawischen und urslawischen Wort *mak* m. 'Mohn' abgeleitet wurde – *makov*, welches durch das Hinzufügen des Suffixes *-ača* > *makovača* oder *-njača* > *makovnjača* substantiviert wurde (vgl. Skok 1972: 358). Laut Skok ist unter *makovnjača* eine Mohn-Pitta zu verstehen (vgl. ebd.: 358). Grbić führt den Ausdruck *savijača sa makom*, von identischem Aussehen wie ein Mohnstrudel, an (vgl. Grbić 2013: 162). Wie im Kapitel über Germanismen und im Glossar erklärt, findet auch *štrudla* f. 'Strudel' einen Raum im serbischen Wortschatz und in der serbischen Küche, konkret gesagt, der Ausdruck *štrudla sa makom* f. bzw. *štrudla od maka* f., welcher auch von Kapor in seinem Roman erwähnt wird:

„Ponudio mi je parče *štrudle od maka*“⁴⁵ (vgl. Kapor 2019: 72).

In der polnischen Sprache existieren die Ausdrücke „makowiec“ und „makownik“, welche eine Süßspeise aus Teig, gefüllt mit gemahlenem Mohn, Zucker und getrockneten Früchten, bezeichnet (vgl. PWN Online)⁴⁶.

Die durchgeführte Analyse bestimmter literarischer Errungenschaften aus dem 19. und 20. Jahrhundert hat gezeigt, dass das Essen und seine Vielfalt eine bedeutende Rolle im täglichen Leben der Serben gespielt hat und natürlicherweise in ihrer Kultur sowie im Laufe der Zeit auch in ihrer Tradition. Je nachdem, aus welcher Region des heutigen Serbien die Charaktere aus dem Werk stammen, ist klar, welche Nationen die Küche der Bewohner*innen dieses Landesteils beeinflusst haben. So hat der Roman „Zona Zamfirova“ gezeigt, dass die Küche von Niš und Südserbien im Allgemeinen den Orient ausstrahlt, während die Speisekarte im Roman „Pop Ćira i pop Spira“, dessen Geschichte in der Vojvodina in Nordserbien handelt, reich an Germanismen ist, was eine Folge der deutsch-serbischen sprachlichen und kulturellen Kontakte in der Region Österreich-Ungarn ist. „Pokondirena tikva“, ein Drama aus dem Jahr 1830, wies eine Kombination aus türkischer und deutscher Küche auf. Angesichts der Tatsache, dass die Handlung im Süden des damaligen Ungarn stattfindet, zeigt das Stück, dass die damaligen Serben auch mit zahlreichen ungarischen Spezialitäten und Getränken vertraut waren. Die Romane „Pešćanik“ und „Foliranti“, welche in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts geschrieben wurden, zeigen deutlich, dass kulinarische Entlehnungen und Gerichte, Gebäck, Desserts und Getränke, deren Namen sie repräsentieren, in der serbischen Sprache und im alltäglichen

⁴⁵ „Er hat mir ein Stück *Mohnstrudel* angeboten“ (vgl. Kapor 2019: 72).

⁴⁶ <https://sjp.pwn.pl/szukaj/makownik.html> [Zugriff: 25.01.2021].

Gebrauch weit verbreitet sind, insbesondere wenn es um die türkische, deutsche und ungarische Sprache geht. Man erkennt auch eine Zunahme, wenn es um die Verwendung von Italianismen und Gallizismen geht, von denen eine bestimmte Anzahl höchst-wahrscheinlich über das Deutsche in die serbische Sprache gelangt ist. Anglizismen und Russizismen aus dem Bereich der Kulinarik findet man lediglich im Roman „Foliranti“, genau an jener Stelle, an der das Kriegsinvalidenheim (Anglizismen) und das Russische Haus (Russizismen) erwähnt werden.

7. Zusammenfassung und Ausblick

Die kulinarische Lexik ist ein wesentlicher Bestandteil des Alltags jedes Volkes, die unter anderem auch seine Kultur und Tradition widerspiegelt. Basierend auf der anthropologischen Untersuchung der Esskultur und der kulinarischen Lexeme in dem Gebiet Serbiens, bemerkt man eine große Anzahl von Lehnwörtern, die aus verschiedenen Sprachen im Laufe der Zeit in das Serbische übernommen wurden. Diese Übernahme von Wörtern ist eine der Folgen des Sprachkontaktes, für den es im Fall der serbischen Sprache verschiedene Auslöser gab. In historischen Überblicken habe ich versucht zu skizzieren, wann und aus welchen Gründen die serbische Sprache mit der türkischen, deutschen, ungarischen, italienischen, französischen, russischen und englischen Sprache in Kontakt gekommen ist und wie und inwieweit dieser die kulinarische Terminologie in der serbischen Lexik und generell die Essgewohnheiten von Serben beeinflusst hat. Die zentralen Phasen, in denen die meisten Lehnwörter den Weg zum Serbischen gefunden haben, waren die Herrschaftsperioden des Osmanischen Reiches und der Habsburgermonarchie. Zu dieser Zeit hatten Serben die Gelegenheit, jedoch in verschiedenen Teilen des Territoriums, einerseits von Türken und andererseits von Ungarn, Deutschen und Österreichern, verschiedene neue Lebensmittel und neue Kochtechniken kennenzulernen und alle Namen diesbezüglich in den serbischen Wortschatz einzutragen.

Dass inzwischen eine große Anzahl von Gerichten, mit oder ohne Änderungen in der Zubereitung, zu einem Teil der nationalen Küche der Serben geworden ist, belegen moderne Kochbücher, die reich an Turzismen, Germanismen und Hungarismen sind. Wenn es um den Kontakt mit romanischen Sprachen geht, kamen die Romanismen aufgrund der geografischen Lage und der historischen Umstände am häufigsten über die kroatische, in die serbische Sprache. Die Hauptregionen, in denen Sprachkontakt und Entlehnungen stattfanden, waren Istrien und Dalmatien, die sich unter der Herrschaft der Republik Venedig befanden. Von allen analysierten Sprachen hat die russische die kleinste Spur in der kulinarischen Terminologie der

serbischen Sprache hinterlassen, während die Übernahme von kulinarischen Lexemen aus der englischen Sprache immer noch andauert. Das letzte Fremdwörterbuch der serbischen Sprache wurde im Jahr 2008 von Klajn und Šipka veröffentlicht. Seitdem haben die Serben zweifellos neue Anglizismen in ihre mündliche Sprache eingeführt und durch das Fernsehen und das Internet neue Techniken zur Essenszubereitung, von englischsprachigen Menschen gelernt. In dieser Hinsicht ist es eine Frage der Zeit, bis die Wörter, wie beispielsweise *čizkejk*, *kapkejk* und *kejkpop* offiziell als Lehnwörter klassifiziert werden.

Im Zuge des Übergangs zur serbischen Sprache wurden die genannten Lehnwörter phonologisch, orthographisch, morphologisch und semantisch angepasst. Bei der phonologischen Adaption unterliegen sowohl Vokal- als auch Konsonantenphoneme des Modells einer *Transphonemisierung*, und wenn es um die Orthographie geht, werden Replikate meist *nach der Aussprache* oder *Orthographie des Modells*, oder durch die *Kombination aus Aussprache und Orthographie*, und seltener *unter dem Einfluss der Vermittlersprache* gebildet. In Bezug auf die morphologische Adaption sind alle drei Typen der *Transmorphemisierung* bei kulinarischen Lexemen aus dem Korpus vertreten. Besonders interessant für die Analyse ist die semantische Ebene. Was die kulinarischen Entlehnungen betrifft, haben die Modelle größtenteils die *primäre* und nur selten die *sekundäre Adaption* durchlaufen.

Eine weitere Forschung wurde auf dem Gebiet der Phraseologie durchgeführt. Da diese sowohl in der Sprache als auch in der Kultur der Serben einen bedeutenden Platz einnimmt, wurde analysiert, in welchen Redewendungen kulinarische Lehnwörter auftreten und in welchem Kontext sie verwendet werden. Die Analyse ergab, dass von den Namen der Speisen Turzismen am häufigsten vorkommen, gefolgt von Germanismen, bei denen einige Phraseologismen in beiden Sprachen fast identisch sind.

Was die serbische Bevölkerung in einer bestimmten Zeit, aber in verschiedenen Gebieten, gegessen und getrunken haben, wurde durch bestimmte literarische Werke versucht zu zeigen. So enthalten die Romane, deren Handlung in der Vojvodina spielt, hauptsächlich Germanismen und einige Hungarismen, während der Roman aus dem Süden Serbiens, in dem die Osmanen am längsten geblieben sind, reich an Turzismen ist. Interessant ist, dass die analysierten Werke, die nach dem Zweiten Weltkrieg entstanden sind, kulinarische Lexeme aus jeder der genannten 7 Sprachen enthalten.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Entlehnungsprozess aus dem Bereich der Kulinarik nicht endgültig ist, sondern unendlich. Er wird verschiedene Phasen durchlaufen, wobei viele Lexeme unterdrückt werden und ihr Platz von einigen neuen Lexemen eingenommen wird. All dies ist eindeutig durch politische und soziale Umstände bedingt. Diese Umstände

kann die Sprache nicht kontrollieren, sondern sie kontrollieren die Sprache. Wenn es um die kulinarische Lexik geht, werden die Begriffe von einer Sprache in eine andere übernommen, da in der Empfängersprache dieses Wort, in diesem Fall der Name einer Speise oder eines Lebensmittels, eines Gewürzes o. Ä., nicht existiert oder aufgrund bestimmter Einflüsse unterdrückt oder vollständig ersetzt wurde. Wir leben in einer Zeit, in der das Internet große Macht und unglaubliche Auswirkungen auf uns hat. In dieser Hinsicht stehen uns Rezepte aus verschiedenen Teilen der Welt jederzeit zur Verfügung, und wir benötigen nur ein paar Klicks, um sie zu erreichen. Wenn wir die Zutaten, welche gebraucht werden, besitzen und wir die Sprache verstehen, in der sie geschrieben sind, können wir sehr schnell ein bestimmtes Gericht auf unserem Esstisch haben und somit gelangt auch der Namen der Speise in unseren Wortschatz. So wie Latein früher die Sprache war, in der Angehörige verschiedener Nationen kommunizieren konnten, ist es heute Englisch, sodass immer mehr Gerichte sowohl schriftlich als auch mündlich in Form von kulinarischen Shows im Fernsehen oder einfach auf YouTube präsentiert werden.

Zusammenfassung (Serbisch)

Kulinarska leksika čini sastavni deo svakodnevice svakog naroda, a između ostalog se ogleda i u njegovoj kulturi i tradiciji. Na osnovu antropološkog proučavanja kulture hrane i kulinarskih leksema na teritoriji Srbije, uočava se veliki broj pozajmljenica koje su tokom vremena u srpski jezik preuzete iz različitih jezika. Ovo preuzimanje reči jedna je od posledica jezičkog kontakta, za koji su, u slučaju srpskog jezika, postojali razni okidači. Kroz istorijske preglede je u radu pokušano da se predstavi kada je i iz kojih razloga srpski jezik došao u kontakt s turskim, nemačkim, mađarskim, italijanskim, francuskim, ruskim i engleskim jezikom te kako i u kojoj meri se to odrazilo na kulinarsku terminologiju u srpskoj leksici i generalno na prehrambene navike Srba. Centralne faze u kojima je najveći broj posuđenica pronašao put do srpskog jezika bili su periodi vladavine Osmanskog carstva i Habsburške monarhije. U to vreme su Srbi, s jedne strane od Turaka, a s druge strane od Mađara, Nemaca i Austrijanaca, premda na različitim delovima teritorije, imali priliku da upoznaju razne nove namirnice i tehnike spravljanja hrane i sve nazive u vezi sa tim uvedu u svoj vokabular.

Da je u međuvremenu veliki broj jela, sa ili bez promena u spravljanju, postao deo nacionalne kuhinje Srba, svedoče moderni kuvari, koji obiluju turcizmima, germanizmima i mađarizmima. Kada je reč o kontaktu s romanskim jezicima, usled geografskog položaja i istorijskih okolnosti, romanizmi su u srpski jezik najčešće dolazili preko hrvatskog jezika. Glavna područja u kojima se odvijao jezički kontakt i posuđivanje bile su Istra i Dalmacija, koje su se nalazile pod vladavinom Mletačke republike. Od svih analiziranih jezika, ruski je ostavio najmanji trag u kulinarskoj terminologiji srpskog jezika, dok je usvajanje kulinarskih leksema iz engleskog jezika još uvek u toku. Poslednji rečnik stranih reči i izraza u srpskom jeziku objavili su Klajn i Šipka 2008. godine. Od tada su Srbi u svoj usmeni govor, bez sumnje, uveli nove anglicizme i od govornika engleskog jezika putem televizije i interneta naučili nove tehnike pripremanja hrane. S tim u vezi, pitanje je vremena kada će reči poput *čizkejk*, *kapkejk* i *kejkpop* biti klasifikovane kao pozajmljenice.

Tokom prelaska u srpski jezik, pomenute pozajmljenice su prilagođene fonološki, ortografski, morfološki i semantički. U fonološkoj adaptaciji su kako samoglasničke tako i suglasničke foneme modela podložne transfonemizaciji, a kada je reč o ortografiji, replike se uglavnom formiraju prema izgovoru ili ortografiji modela, ili kombinacijom izgovora i ortografije, a ređe pod uticajem jezika posrednika. Kod morfološke adaptacije kulinarskih leksema iz korpusa su sve tri vrste transmorfemizacije zastupljene. Naročito zanimljiv za analizu je semanti-

čki nivo. Što se kulinarskih pozajmljenica tiče, modeli su većinom prošli primarnu, a retko sekundarnu adaptaciju.

Dalja istraživanja sprovedena su na polju frazeologije. Budući da ona zauzima važno mesto kako u jeziku tako i u kulturi Srba, analizirano je u kojim se idiomima pojavljuju kulinarske pozajmljenice i u kojem se kontekstu koriste. Analiza je pokazala da se od naziva jela najčešće javljaju turcizmi, a slede ih germanizmi, kod kojih su pojedini frazeologizmi gotovo identični u oba jezika.

Ono što je srpsko stanovništvo jelo i pilo u određenom vremenu, ali na različitim područjima, pokušano je da se pokaže kroz određena književna dela. Romani čija se radnja odvija u Vojvodini uglavnom sadrže germanizme i poneke mađarizme, dok roman sa juga Srbije, u kojem su Osmanlije najduže boravile, obiluje turcizmima. Zanimljivo je da analizirana dela nastala nakon Drugog svetskog rata sadrže kulinarske lekseme iz svakog od 7 pomenutih jezika.

Ukratko se može reći da proces pozajmljivanja reči iz oblasti kulinarstva nije konačan, već beskrajan; proći će kroz razne faze, s tim da će mnoge lekseme biti potisnute, a njihovo mesto će zauzeti neke nove lekseme. Sve to je jasno uslovljeno političkim i društvenim okolnostima, koje jezik ne može da kontroliše, već one kontrolišu njega. Kada govorimo o kulinarској leksici, pojmovi se preuzimaju iz jednog jezika u drugi, budući da u jeziku primaocu ta reč, u ovom slučaju naziv jela ili namirnice, začina ili slično, ne postoji ili je usled određenih uticaja potisnuta ili u potpunosti zamenjena. Živimo u dobu, u kojem internet ima veliku moć i neverovatan uticaj na nas. S tim u vezi, recepti iz različitih delova sveta su nam uvek dostupni i treba nam samo nekoliko klikova da ih dosegne. Ukoliko imamo potrebne sastojke i razumemo jezik na kojem su napisani, na trpezarijskom stolu vrlo brzo možemo imati određeno jelo, a samim tim i naziv jela dospeva u naš vokabular. Kao što je nekada latinski jezik bio jezik na kojem su pripadnici različitih nacija mogli da komuniciraju, sada je to engleski, pa se sve više jela, i pismeno i usmeno, predstavlja kroz kulinarske emisije na televiziji ili jednostavno na jutjubu.

Literaturverzeichnis

Ajduković, Jovan (1997): Rusizmi u srpskohrvatskim rečnicima. Principi adaptacije. Rečnik. Beograd: Foto Futura.

Ajduković, Jovan (2004): Uvod u leksičku kontaktologiju. Teorija adaptacije rusizama. Beograd: Foto Futura.

Anić, Vladimir (1983): O položaju romanizama u našem književnom jeziku. In: Književni jezik; 12-1, 1983, S. 11-18.

Bellmann, Günter (1971): Slavoteutonica. Lexikalische Untersuchungen zum slawisch-deutschen Sprachkontakt im Ostmitteleutschen. Berlin/New York: Walter de Gruyter.

Cappers, René T.J./ Neef, Reinder/ Bekker, René M. (2009): Digital Atlas of Economic Plants. Volume 1. Groningen: Barkhuis & Groningen University Library.

DUDEN (2015): Deutsches Universalwörterbuch. 8., überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Bibliographisches Institut.

DUDEN (2011): Redensarten: Herkunft und Bedeutung. Mannheim/Wien: Dudenverlag.

Dutton, John (2007): The Forgotten Punch in the Army's Fist. Korea 1950-1953. Recounting REME Involvement. Las Atalayas Publishing.

Erdei, Mari (1993): Ungarisch kochen. München: Gräfe und Unzer Verlag.

Fëdorov, Aleksandr I. (2007): Frazelogičeskij slovar' russkogo literaturnogo jazyka: okolo 13 000 frazelogičeskich edinic. Moskva: Ast.

Filipović, Rudolf (1990): Anglicizmi u hrvatskom ili srpskom jeziku: porijeklo – razvoj – značenje. Zagreb: Jugoslovenska akademija znanosti i umjetnosti – školska knjiga.

Filipović, Rudolf (1986): Teorija jezika u kontaktu. Uvod u lingvistiku jezičkih dodira. Zagreb: Jugoslovenska akademija znanosti i umjetnosti.

Filipović, Rudolf/ Dabo-Denegri, Ljuba/ Dragičević, Dragica/ Menac, Antica/ Nikolić-Hoyt, Anja/ Sočanac, Lelija/ Žagar-Szentesi, Orsolya (1999): Transmorfemizacija modela šest europskih jezika u hrvatskom. In: Filologija 33. Zagreb 1999, S. 15-54.

Gabriel, Christoph/ Meisenburg, Trudel (2007): Romanische Sprachwissenschaft. Paderborn: Wilhelm Fink Verlag.

Gluhak, Alemko (1993): Hrvatski etimološki rječnik. Zagreb: August Cesarec.

Goldstein, Darra (2012): A Taste of Russia. A Cookbook of Russian Hospitality. Montpelier, VT USA: Russian Information Services.

Golubović, Biljana (2007): Germanismen im Serbischen und Kroatischen. München: Verlag Otto Sagner.

Grbić, Olivera (2013): Srpski kuvar. Beograd: Grafički atelje Dereta.

- Hadrovics, László (1985): *Ungarische Elemente im Serbokroatischen*. Köln/Wien: Böhlau Verlag.
- Hering, Richard (1978): *Lexikon der Küche*. Gießen: Dr. Pfannberg & Co.
- Ignjatović, Jakov (1962): *Večiti mladoženja*. Beograd: Kultura.
- Jovičić, Vladimir (1985): *Srpski pisci*. Beograd. Prosveta.
- Kapor, Momo (2019). *Foliranti*. Beograd: Laguna.
- Kiš, Danilo (1990): *Peščanik*. Beograd: Prosveta.
- Klajn, Ivan/ Šipka, Milan (2006): *Veliki rečnik stranih reči i izraza*. Novi Sad: Prometej.
- Klajn, Ivan/ Šipka, Milan (2008): *Veliki rečnik stranih reči i izraza*. Treće dopunjeno i ispravljeno izdanje. Novi Sad: Prometej.
- KLUGE (2011): *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*. 25., durchgesehene und erweiterte Auflage. Berlin: Walter de Gruyter.
- Kovačević, Živorad (1997): *Englesko-srpski frazeološki rečnik: 2: L–Z*. Beograd: Višnjić.
- Krstić, Nenad (2004): O francuskim pozajmljenicama u srpskom književnom jeziku. In: *Zbornik Matice srpske za filologiju i lingvistiku*. XLVII/1-2. Novi Sad, 2004.
- Langenscheidt (2010): *Euro-Wörterbuch-Türkisch*. Berlin/München: Langenscheidt.
- Lewandowski, Theodor (1994): *Linguistisches Wörterbuch* 1. 6. Auflage. Heidelberg/Wiesbaden: Quelle & Meyer Verlag.
- Loma, Aleksandar (2003): *Etimološki rečnik srpskog jezika*. Sveska 1: A. Beograd: Institut za srpski jezik SANU.
- Menac, Antica/ Dabo-Denegri Ljuba/ Dragičević, Dragica/ Nikolić-Hoyt, Anja/ Sočanac, Lelija/ Žagar-Szentesi, Orsolya (2000). *Ortografska adaptacija modela šest europskih jezika u hrvatskome*. In: *Filologija* 34. Zagreb 2000, S. 139-174.
- Memić, Nedad (2006): *Entlehnungen aus dem österreichischen Deutsch in der Stadtsprache von Sarajevo*. Frankfurt am Main: Peter Lang.
- Mihajlović, Velimir (1980): Iz naše kuhinje. In: *Književni jezik*; 9-4, 1980, S. 7-24.
- Miklosich, Franz (1884): *Die türkischen Elemente in den südost- und osteuropäischen Sprachen (Griechisch, Albanisch, Rumänisch, Bulgarisch, Serbisch, Kleinrussisch, Grossrussisch, Polnisch)*. Erste Hälfte. Wien: In Commission bei Karl Gerold's Sohn.
- Milanović, Aksandar (2010): *Kratka istorija srpskog književnog jezika*. Beograd: Zavod za udžbenike i nastavna sredstva.
- Møller, Christen (1933): Zur Methodik der Fremdwortkunde. In: *Acta Jutlandica V: Aarsskrift for Universitetsundervisningen i Jylland*. København: C. A. Reitzels Forlag.
- Mrazović, Pavica/ Primorac, Ružica (1991): *Nemačko-srpskohrvatski frazeološki rečnik*. Nemački idiomatski izrazi sa srpskohrvatskim ekvivalentima. Drugo izdanje. Beograd: Naučna knjiga.

- Muftić, Teufik (1961): O arabizmima u srpskohrvatskom jeziku. In: *Prilozi za orijentalnu filologiju* X-XI, S. 5–29.
- Otašević, Đorđe (2007): *Mali srpski frazeološki rečnik*. Beograd: Alma.
- Otašević, Đorđe (2012): *Frazeološki rečnik srpskog jezika*. Novi Sad: Prometej.
- Pavlović-Šajtinac, Maja (2017): *Rusizmi u srpskoj štampi*. Beograd: NM libris.
- Petrović, Snežana (1995): Neki turcizmi u srpskohrvatskoj kulinarskoj terminologiji. In: *Južnoslovenski filolog* LI, S. 223–232.
- Popović, Jovan Sterija (1949): *Tri komedije. Tvrdica ili kir Janja – Pokondirena tikva – Rodoljupci*. Zagreb: Nakladni zavod Hrvatske.
- Popović, Jovan Sterija (2003): *Tvrdica*. Beograd: Mala biblioteka srpske književne zadruge.
- Riehl, Claudia Maria (2018): *Sprachkontaktforschung*. Tübingen: Narr Francke Attempto Verlag.
- Röhrich, Lutz (1973): *Lexikon der sprichwörtlichen Redensarten*. Band 1: Aal bis mau. Freiburg/Basel/Wien: Herder.
- Sacharow, Alla (2012): *Classic Russian Cuisine*. New York: Arcade Publishing.
- Satzinger, Helmut/ Stefanović, Daniela (2014): *(Austro-)German Words in Serbian*. Belgrad: National Library of Serbia.
- Schemann, Hans (2011): *Deutsche Idiomatik. Wörterbuch der deutschen Redewendungen im Kontext*. 2. Auflage, mit vollständig überarbeiteter Einführung. Berlin/Boston: De Gruyter.
- Skok, Petar (1971): *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*. Knjiga prva. A-J. Zagreb: Jugoslovenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Skok, Petar (1972): *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*. Knjiga druga. K-poni'. Zagreb: Jugoslovenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Skok, Petar (1973): *Etimologijski rječnik hrvatskoga ili srpskoga jezika*. Knjiga treća. Poni'-Ž. Zagreb: Jugoslovenska akademija znanosti i umjetnosti.
- Sočanac, Lelija/ Dabo-Denegri, Ljuba/ Dragičević, Dragica/ Menac, Antica/ Nikolić-Hoyt, Anja/ Žagar-Szentesi, Orsolya (2003): *Adaptacija modela šest europskih jezika u hrvatskom na semantičkoj razini*. In: *Filologija* 41. Zagreb 2003, S. 119-184.
- Sočanac, Lelija/ Žagar-Szentesi, Orsolya/ Dragičević, Dragica/ Dabo-Denegri, Ljuba/ Menac, Antica/ Nikolić-Hoyt Anja (2005): *Hrvatski jezik u dodiru s europskim jezicima: prilagodba posuđenica*. Zagreb: Nakladni zavod Globus.
- Spremić, Momčilo (2014): *Srbija i Venecija (VI-XVI vek)*. Novi Sad: JP Službeni glasnik.
- Sremac, Stevan S. (1907): *Zona Zamfirova*. Beograd: Srpska književna zadruga.
- Sremac, Stevan (1972): *Pop Ćira i pop Spira. Pripovetke*. Novi Sad/Beograd: Matica srpska/Srpska književna zadruga.
- Stojanović, Milovan Mića/ Stojanović, Milan (2017): *Najbolja jela Srbije. Tradicionalna jela iz kuhinje tvorca Karađorđeve šnicle*. Beograd: Laguna.

Stojić, Aneta/ Turk, Marija (2017): Deutsch-kroatische Sprachkontakte. Historische Entwicklungen und aktuelle Perspektiven auf lexikalischer Ebene. Tübingen: Narr Francke Attempto Verlag.

Škaljić, Abdulah (2014): Turcizmi u našem jeziku. Beograd: Ind Media Publishing.

Teodosijević, Mirjana (2016): Turcizmi: jezičko blago naše kulturne baštine. In: Teodosijević, Mirjana/ Aykut, Ksenija/ Doğan, Selim/ Sübmüllu, Tahsin: Nasleđe. Elementi turskog kulturnog uticaja u Srbiji. Erzurum: Rektorat Univerziteta Atatürk, S. 9–25.

Trivunac, Miloš (1937): Nemački uticaji u našem jeziku. Beograd: Štamparija M. Sibinkića.

Trivunac, Miloš (1941): Deutsche Lehnwortforschung im südslawischen Sprachraum. Belgrad: Südost.

Trofimkina, O. I. (2005): Srpskohrvatsko-ruski frazeološki rečnik – Сербохорватско-русский словарь. Moskva: Vostok-Zapad.

Vasmer, Max (1953): Russisches etymologisches Wörterbuch. Erster Band: A – K. Heidelberg: Carl Winter Universitätverlag.

Vasmer, Max (1958): Russisches etymologisches Wörterbuch. Dritter Band: Sta – Ÿ. Heidelberg: Carl Winter Universitätverlag.

Vrgoč, Dalibor/ Fink Arsovski, Željka (2008): Hrvatsko-engleski frazeološki rječnik – Croatian-english Dictionary of Idioms. Zagreb: Naklada Ljevak.

Vujaklija, Milan (1980): Leksikon stranih reči i izraza. Beograd: Prosveta.

Weinreich, Uriel (1976): Sprachen in Kontakt. Ergebnisse und Probleme der Zweisprachigkeitsforschung. München: Verlag C. H. Beck.

Zirojević, Olga (2008): Čija je turska mantija? In: Republika 430-431, S. 1.

Zirojević, Olga (2007): Pirinač i(li) riža. In: Republika 414-415, S. 1.

Zorzut, Miloš (1966): Suvremeni pisci Jugoslavije. Zagreb: Stvarnost.

Internetquellen

Csiorba, Melinda (2011): Sprachensteckbrief Ungarisch.

<https://www.schule-mehrsprachig.at/sprachensteckbriefe/ungarisch/ueberblick>
[Zugriff: 05.02.2021].

Słownik języka polskiego PWN:

<https://sjp.pwn.pl/szukaj/makownik.html> [Zugriff: 25.01.2021].

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Grafische Darstellung kulinarischer Turzismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	29
Abb. 2: Grafische Darstellung kulinarischer Germanismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	40
Abb. 3: Grafische Darstellung kulinarischer Hungarismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	49
Abb. 4: Grafische Darstellung kulinarischer Italianismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	60
Abb. 5: Grafische Darstellung kulinarischer Gallizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	66
Abb. 6: Grafische Darstellung kulinarischer Russizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	75
Abb. 7: Grafische Darstellung kulinarischer Anglizismen aus dem Korpus, unterteilt in 4 Kategorien.....	84
Abb. 8: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 4 Kategorien (Säulendiagramm).....	92
Abb. 9: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 4 Kategorien (Kreisdiagramm).....	92
Abb. 10: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen (Säulendiagramm).....	93
Abb. 11: Grafische Darstellung aller kulinarischen Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen (Kreisdiagramm).....	93
Abb. 12: Grafische Darstellung kulinarischer Lehnwörter, unterteilt in 7 Sprachen und 4 Kategorien (Balkendiagramm).....	94

Anhang

1. Verzeichnis der Lehnwörter in der kulinarischen Lexik des Serbischen

2. Turzismen

2.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

ajvar/hajvar, m. [türk. havyar]

dt. **Aivar**, **Aiwar**, n.: 1) als Beilage gegessene kalte Paste aus gehackten und gerösteten Auberginen und Paprika (vgl. Duden online; Klajn/Šipka 2008: 77; Loma 2003: 77); 2) gesalzener Rogen, siehe **kavijar** (vgl. Loma 2003: 77; Klajn/Šipka 2006: 77; Skok 1971: 650; Vujaklija 1980: 987).

bamija, f. [türk. bamya]

dt. **Okra**, f.: Gericht aus den Früchten der Okra, einer Pflanzenart, die auf Türkisch bamya genannt wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 225; Cappers et al. 2009: 93).

boranija, f. [türk. borani, burani von arab. buraniyya]

dt. **Gartenbohne**, f.: Gericht aus Gartenbohnen, das nach Būrānī, der Frau des Kalifen al-Ma'mūn, benannt ist (vgl. Skok 1971: 188).

bungur, m. [türk. bulgur]

dt. **Bulgur**, m.: Gericht, das aus Mais- oder Weizengrütze zubereitet wird (vgl. Duden 2015: 359; Klajn/Šipka 2006: 237).

červiš, m. [türk. çerviş]

1) Sauce, Fleischsaft 2) Fleischgericht mit Knoblauch (Huhn oder anderes Fleisch) (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1453).

čimbur, m. [türk. çilbır]

Gericht aus Kajmak, Knoblauch und gekochten Eiern (vgl. Skok 1971: 324).

čolama, f. [türk. çullama]

Hühnchengericht, bedeckt mit Teig (vgl. Skok 1971: 334).

čorba, f. [türk. çorba, şorba < pers. šūrbā, šūrbāğ]

dickflüssige Suppe mit Fleischstücken, Gemüse, Reis usw. (vgl. Skok 1971: 335; Vujaklija 1980: 1038; Klajn/Šipka 2006: 1456).

ćeške/keške, f. [türk. kesk < pers. kešk]

Weizengrütze mit gekochten Hühnchenstücken (vgl. Skok 1971: 356).

ćevap, m. [türk. kebab < arab. kābāb]

dt. **Kebab/Kebap**, m.: gegrillte oder am Spieß gebratene Fleischstücke (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1281).

ćevapčići, Pl., **ćevapčić**, m.

dt. **Cevapcici**, Pl.: gegrillte Hackfleischröllchen (vgl. Duden online; Klajn/Šipka 2006: 1281).

ćufte, Pl., **ćufta**, f. [türk. köfte < pers. kūfte]

dt. **Köfte**, f. o. n.: Hackfleischbällchen mit Knoblauch, gewürzt mit Pfeffer, gebraten und mit Sauce belegt (vgl. Skok 1971: 362; Klajn/Šipka 2006: 1285; Vujaklija 1980: 941).

ćulbastija, f. [türk. külbastı]

gegrilltes Fleisch (vgl. Vujaklija 1980: 941).

dolma, f. [türk. dolma = Füllung]

dt. **Dolma**, n.: Füllung aus Hackfleisch und Reis; Gericht, das aus solcher Füllung zubereitet wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 376).

đuveč, m. [türk. güveç]

Gericht aus Fleisch, verschiedenem Gemüse und Reis, im Ofen gebacken (vgl. Klajn/Šipka 2006: 389).

imam bajildi, m. [türk. İmam bayıldı]

geröstete Auberginen, gefüllt mit gehacktem Fleisch, Tomaten und Gewürzen; übersetzt bedeutet das Gericht „Der Imam fiel in Ohnmacht“ (vgl. Klajn/Šipka 2006: 496).

jagla, f. [türk. yağlı]

Gericht aus gekochtem Maismehl, zu dem Kajmak oder Käse hinzugefügt wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 546).

jalandži dolma, f. [türk. yalancı dolma = falsches Dolma]

dt. **Falsches Dolma**, n.: ohne Fleisch zubereitetes Dolma (vgl. Klajn/Šipka 2006: 548).

janija/jahnija, f. [türk. yahni < pers. yaḥnī]

dt. **Fleischtopf**, m.: Gericht aus gekochtem Fleisch mit grünem Gemüse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 548; Vujaklija 1980: 372; Skok 1971: 748).

japrak, m. [türk. yaprak = Blatt]

dt. **Gefüllte Weinblätter**, Pl.: Gericht aus Weinblättern, gefüllt mit Reis und gewürztem Hackfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 549).

kačamak, m. [türk. kaçamak]

dt. **Polenta**, f.: Gericht aus gekochtem Maismehl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 598; Vujaklija 1980: 413; Skok 1972: 11).

kajgana, f. [türk. kaygana < pers. ḥāygene]

dt. **Rührei**, n.: Gericht aus aufgeschlagenen und in der Pfanne gebratenen Eiern (vgl. Klajn/Šipka 2006: 565; Vujaklija 1980: 384).

kalja, f. [türk. kalya]

Gericht aus Kohl oder Kartoffeln mit Rind- oder Hammelfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 571; Vujaklija 1980: 390).

kapama, f. [türk. kapama]

gekochtes Gericht aus Lammfleisch, Frühlingszwiebeln und Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 578; Vujaklija 1980: 396).

kavijar, m. [türk. havyar]

dt. **Kaviar**, m.: gesalzener Rogen verschiedener Fischarten, zum Essen zubereitet (vgl. Klajn/Šipka 2006: 563; Vujaklija 1980: 382).

kavurma, f. [türk. kavurma]

dt. **Kavurma**, n.: Gericht aus Innereien vom Lamm/Schaf (vgl. Klajn/Šipka 2006: 563; Vujaklija 1980: 382).

meze, n. [türk. meze < pers. meze]

dt. **Vorspeise**, f.: Speise, die zusätzlich zu normalen Mahlzeiten gegessen wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 747; Vujaklija 1980: 546).

musaka, f. [türk. musakka < arab. musäqqā]

dt. **Moussaka**, n. o. f.: Gericht aus dünn geschnittenen Bratkartoffeln, Zucchini oder blauen Auberginen, die in Schichten mit Hackfleisch bestreut und im Ofen gebacken werden (vgl. Klajn/Šipka 2006: 802; Vujaklija 1980: 592).

pača, f. [türk. paça < pers. pace]

dt. **Chasch**, n.: Gericht aus Schafs- oder Rindfüssen, gewürzt mit Essig und Knoblauch (vgl. Skok 1972: 583).

papazjanija, f. [türk. papaz yahnisi]

in Gemüse gekochtes Fleisch, wörtlich übersetzt bedeutet das Gericht im Türkischen „Priestergericht“ (vgl. Skok 1972: 602).

pihtije, Pl. [türk. pıhtı < pers. puḥtī < pers. puḥte]

dt. **Sülze**, f.: aus kleinen Stückchen Fleisch in Aspik bestehendes Gericht (vgl. Duden 2015: 1726; Skok 1972: 634).

pilav, m. [türk. pilav < pers. pilāw]

dt. **Pilaw**, m.: Gericht aus Fleisch und dick gekochtem Reis (vgl. Klajn/Šipka 2006: 935; Vujaklija 1980: 702).

pirjan, m. [türk. püryan < pers. biryān]

gedämpftes Fleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 949).

sarma, f. [türk. sarma]

dt. **Kohlroulade**, f.: Gericht aus in Sauerkrautblätter eingewickeltem Reis und Hackfleisch (vgl. Skok 1972: 205; Klajn/Šipka 2006: 1105; Vujaklija 1980: 702).

sogan-dolma, f. [türk. soğan dolma]

dt. **Gefüllte Zwiebel**, f.: Gericht aus mit Hackfleisch gefüllten Zwiebeln (vgl. Skok 1973: 300; Klajn/Šipka 2006: 1151).

šiš-ćevap, m. [türk. şiş kebab]

dt. **Schisch Kebab**, m.: Fleisch und Gemüse abwechselnd am Spieß aufgereiht und dann gegrillt (vgl. Klajn/Šipka 2008: 1477).

škembići, Pl./čorba od škembića [türk. iškembe çorbası]

dt. **Kuttelsuppe**, f.: Suppe mit Därmen des Rinds (vgl. Skok 1973: 400).

tarator, m. [türk. tarator]

dt. **Tarator**, f.: Salat aus gehackten Gurken, Knoblauch, Sauermilch, Öl und Salz (vgl. Skok 1973: 444; Klajn/Šipka 2006: 1209; Vujaklija 1980: 896).

turli-tava, f. [türk. türlü tava]

Gericht aus gehacktem Fleisch verschiedener Sorten (vgl. Skok 1973: 527).

turšija, f. [türk. turşu < turš, turuš]

in Wasser mit Salz und Essig eingelegtes Gemüse (vgl. Skok 1973: 527; Klajn/Šipka 2006: 1279; Vujaklija 1980: 938).

2.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

bazlamača, f. [türk. baslamaç]

eine Art Käse-Ei-Pitta (vgl. Klajn/Šipka 2006: 177).

boščaluk, m. [türk. bohçalık]

eine Art Kuchen aus Teig, Käse und Eiern, in Fett gebraten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 227).

burek, m. [türk. börek < pers. būrek]

dt. **Börek**, n.: eine Art Blätterteig-Pitta, gefüllt mit Hackfleisch oder Käse (vgl. Skok 1971: 240; Klajn/Šipka 2006: 239; Vujaklija 1980: 133).

devrek, m. [türk. gevrek]

dt. **Sesamring**, m.: ringförmiges Gebäck (vgl. Klajn/Šipka 2006: 387).

jagluk-pita, f. [türk. yağlık-pita]

eine Art fettige Pitta (vgl. Klajn/Šipka 2006: 546).

jogurt, m. [türk. yoğurt]

dt. **Joghurt**, m., f. o. n.: fermentiertes Milchgetränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 554; Vujaklija 1980: 374).

jufka, f. [türk. yufka]

ein Teigklumpen sowie ein Blatt, das durch Dehnen des Teiges entsteht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 560).

kačkavalj, m. [türk. kaşkaval < ital. caciocavallo]

dt. **Kaschkawal**, m.: eine Art harter, gepresster Schafskäse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 598; Vujaklija 1980: 413).

kajmak, m. [türk. kaymak]

ein Milchprodukt; eine Fettschicht, die sich auf der Oberfläche der Milch bildet und zum Essen verwendet wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 566; Vujaklija 1980: 384).

kaplama, f. [türk. kaplama]

eine Art feines Weißbrot (vgl. Klajn/Šipka 2006: 580).

pastrma, f. [türk. pastırma]

gesalzenes und getrocknetes Schaf- oder Ziegenfleisch (vgl. Skok 1972: 616; Klajn/Šipka 2006: 902; Vujaklija 1980: 677).

peksimit, m. [türk. peksimet < pers. peksimād, peksimād < gr. paxamádion]

lang haltbares, gut gebackenes oder getrocknetes Gebäck, Zwieback (vgl. Klajn/Šipka 2006: 911).

pita, f. [türk. pita, pite, pide < gr. pētta]

dt. **Pita, Pitta**, n. o. f.: Gericht aus gedrehten oder gestapelten Teigblättern, gefüllt mit süßer oder herzhafter Füllung (vgl. Skok 1972: 665; Klajn/Šipka 2006: 941; Vujaklija 1980: 707).

simit, m. [türk. simit, simid < arab. sāmīd]

Brot aus feinstem Weizenmehl (vgl. Vujaklija 1980: 842).

somun, m. [türk. somun < gr. Psōmíon]

dt. **Brotlaib**, m.: dünnes rundes Brot aus Weizenmehl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1163).

sudžuk, m. [türk. sucuk]

getrocknete, gut gewürzte Hammel- oder Rindfleischwurst (vgl. Skok 1973: 357; Klajn/Šipka 2006: 1193; Vujaklija 1980: 886).

2.3. Desserts und süße Gebäcke

agda, f. [türk. ağda < arab. ʿaqidā]

Zuckersirup, Flüssigkeit, die durch Kochen und Spinnen des Zuckers entsteht; Süßigkeit aus solchem Zucker (vgl. Skok 1973: 357; Klajn/Šipka 2006: 1193; Vujaklija 1980: 886).

(h)alva, f. [türk. helva < arab. ḥalwā]

dt. **Halwa**, n.: eine orientalische Süßigkeit aus Mehl, Honig, Zucker, Butter und/oder anderen Zutaten (vgl. Skok 1971: 652; Klajn/Šipka 2006: 1365; Vujaklija 1980: 987).

baklava, f. [türk. baklava < arab. bāqlawā]

dt. **Baklava**, n.: süßes Gebäck aus Blätterteig, gefüllt mit Walnüssen oder Haselnüssen und übergossen mit gekochtem Zucker- oder Honigsirup (vgl. Skok 1971: 96; Klajn/Šipka 2006: 178; Vujaklija 1980: 98).

bestilj, m. [türk. pestil, aus ital. pastillo < lat. pastilla]

dickflüssige Pflaumenmarmelade (vgl. Klajn/Šipka 2006: 203).

čurek, m. [türk. çörek]

eine Art Weißbrot von besserer Qualität, halbsüß und mit Ei bestrichen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1457).

ćeten (h)alva, f. [türk. keten helva, keten = Lein]

Eine Art Halwa, das so aussieht, als wäre es aus Fäden gewebt (vgl. Skok 1971: 356; Klajn/Šipka 2006: 1365; Vujaklija 1980: 940).

ćufter, m. [türk. köfter]

1) aus Traubensaft gemachte Konfitfrüchte; 2) Quittenkonfitüre (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1285).

džandar-baklava, f. [türk. cendere baklavası]

eine Art rollenförmiges Baklava, ähnlich einer Schaumrolle; türk. *cendere* (< arab. ġändärä < gr. kylindras) = dicker Teigroller (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1459; Škaljić 2014: 220).

dul-pita, dul-baklava, f. [türk. gül baklava, gül = Rose]

eine Art Baklava, dessen Teigblätter so aufgerollt und geschnitten sind, dass sie in der Mitte eine „Rose“ formen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 389; Vujaklija 1980: 247).

gurabija, f. [türk. gurabiye < arab. qurābiyyā]

ein Keks aus Honig, Butter, Mehl und Mandeln; wörtlich übersetzt aus dem Arabischen – Krähenkeks, arab. *qurāb* = Krähe (vgl. Skok 1971: 635; Klajn/Šipka 2006: 310; Vujaklija 1980: 186; Škaljić 2014: 274).

kadaif, m. [türk. kadayif < arab. qatāʿif]

dt. **Engelshaar**, n.: Süßspeise aus Teigfäden, Eiern, Butter und Zucker (vgl. Skok 1972: 13; Vujaklija 1980: 382).

madžun, m. [türk. macun < arab. maḡūn]

Marmelade; eine Art dickflüssige Konfitfrüchte (vgl. Skok 1972: 350).

mafiš/majviš, m. [türk. mafiş]

dt. **Schneeballen**, Pl.: eine Art kleiner Kuchen, der im Mund schnell schmilzt; wird aus dünn ausgerollten Teigstückchen gemacht (vgl. Skok 1972: 353; Klajn/Šipka 2006: 742; Vujaklija 1980: 542).

pekmez, m. [türk. pekmez < begmāz]

dt. **Marmelade**, f.: eingekochte süße Früchte (vgl. Skok 1972: 631; Klajn/Šipka 2006: 911; Vujaklija 1980: 684).

rahvanija, m. [türk. revani < pers. rūḡanī, rewḡānī]

orientalischer Kuchen, übergossen mit gezuckertem Saft (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1032).

ratluk, rahat-lokum, m. [türk. rahatlokum]

dt. **Lokum**, n.: orientalische Delikatesse aus gekochter Stärke und Zucker (vgl. Skok 1972: 315; Klajn/Šipka 2006: 1032; Vujaklija 1980: 778).

rešedija, f. [türk. reşedi < arab. rāšīdiyyā]

Süßspeise aus feinstem Mehl (vgl. Skok 1973: 111).

sutlijaš, m. [türk. sütlü]

dt. **Milchreis**, m.: in Milch gekochter Reis, mit Zucker und Zimt (vgl. Skok 1973: 366; Klajn/Šipka 2006: 1193; Vujaklija 1980: 886).

šećer, m. [türk. şeker < pers. šeker]

dt. **Zucker**, m. (vgl. Vujaklija 1980: 1045).

tahan-halva, f. [türk. tahin helvası]

eine Art Halwa; Süßspeise aus Mehl, Zucker und gemahlenem Sesam; arab. *taḥīn* = Mehl (vgl. Skok 1973: 427; Klajn/Šipka 2006: 1212; Škaljić 2014: 551).

tatlija, f. [türk. tatlıya]

Süßspeise aus Mehl, Butter, Sauermilch, Eiern und Zucker; eine Art süße Pitta (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1211).

tufahija, f. [türk. tuffahiye < arab. tuffāḥiyyā]

in Zucker gekochte und mit Walnüssen gefüllte ganze Äpfel (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1279).

tulumba, f. [türk. tulumba < ital. tromba]

eine Art süßes Gebäck in Form von kleinen Gurken, getränkt in Zuckersirup (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1275f; Vujaklija 1980: 937).

(h)urma/urmašica, f. [türk. hurma]

orientalischer Teigkuchen aus Eiern und Butter, übergossen mit Zuckersirup; in einer ähnlichen Form wie eine Dattel, türk. *hurma* (< pers. ḥurmā) = Dattel (vgl. Skok 1971: 695; Klajn/Šipka 2006: 1295).

zerde, n. [türk. zerde < pers. zerde]

gesüßter Reis mit Zimt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 476).

2.4. Getränke

boza, f. [türk. boza < pers. būza]

ein sauer schmeckendes Getränk aus gekochtem Hirse- oder Maismehl und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 221; Vujaklija 1980: 121).

čaj, m. [türk. çay < pers. čāy < chin. čā]

dt. **Tee**, m.: Getränk aus getrockneten Blüten, Blättern, Wurzeln oder Früchten verschiedener Pflanzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1449).

džibra, f. [türk. cibre]

ausgepresste Weintraube (vgl. Skok 1971: 473).

kafa, f. [türk. kahve < arab. qahwä]

dt. **Kaffee**, m.: Heißgetränk, gekocht aus gerösteten Samen der Pflanze *coffea arabica* (vgl. Skok 1972: 14; Klajn/Šipka 2006: 597; Vujaklija 1980: 413).

rakija, f. [türk. rakı]

dt. **Rakija**, m.: stark alkoholisches Getränk, das durch Destillieren von gekochtem, fermentiertem Trester von Früchten oder Getreiden gemacht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1026).

salep, m. [türk. salep, saleb]

gesüßtes Heißgetränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1098).

šerbet, m. [türk. şerbet < arab. šārbā]

dt. **Sorbet**, m. o. n.: warmes Getränk aus gebratenem Zucker; Fruchtsaft mit Wasser und Zucker gemischt (vgl. Skok 1973: 388; Klajn/Šipka 2006: 1473; Vujaklija 1980: 1045).

šira, f. [türk. şıra < pers. šīre]

Soft aus reifen pürierten Trauben; noch nicht fermentierter Wein (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1476; Vujaklija 1980: 1046).

3. Germanismen

3.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

ajngemahtes/ajmokac, m. [dt. Eingemachtes]

eine Art dickflüssige Suppe mit Fleisch und anderen Zutaten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 78).

ajnpren-supä, f. [dt. Einbrennsuppe]

dt. **Einbrennsuppe**, f.: Suppe aus eingebranntem Mehl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 78).

ajntopfgeriht, m. [dt. Eintopfgericht]

dt. **Eintopfgericht**, n.: Gericht aus Gemüse, Fleisch und anderen Zutaten, bei dem alles im selben Topf gekocht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 78; Duden 2015: 498).

brizle, Pl. [dt. Briese]

dt. **Briese**, Pl.: gebratene Lamm- oder Kalbbrustdrüse als Gourmetspezialität (vgl. Klajn/Šipka 2006: 231).

cušpajz, m. [dt. Zuspaise]

dt. **Zuspaise**, f.: Gericht aus gekochtem Gemüse; dient als Beilage zum Hauptgericht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1448).

fileci/fileki, Pl. [dt. Flecken]

dt. **Kutteln**, Pl.: Gericht aus Rinderdärmen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1322).

flajškonzerva, f. [dt. Fleischkonserve]

dt. **Fleischkonserve**, f.: Konserve gefüllt mit Fleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1331).

foršpajz, m. [dt. Vorspeise]

dt. **Vorspeise**, f.: kleines Gericht, das vor dem Hauptgericht serviert wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1343; Duden 2015: 1961).

garnirung, m. [dt. Garnierung]

dt. **Garnierung**, f.: Beilage hauptsächlich aus Gemüse, serviert zu einem Gericht mit Fleisch oder Fisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 279).

griz, m. [dt. Grieß]

dt. **Grieß**, m.: Gericht aus grob gemahlenem und gekochtem Weizen und Milch; Grießbrei (vgl. Klajn/Šipka 2006: 306; Vujaklija 1980: 183).

haše, m. [dt. Haschee < fr. haché]

dt. **Haschee**, n.: Gericht aus geschmortem Hackfleisch mit Zwiebeln und Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1376).

naturšnicla, f. [dt. Naturschnitzel]

dt. **Naturschnitzel**, n.: ein dünnes Stück Fleisch, gegrillt oder auf Fett gebraten, ohne Gewürze und Zusatzstoffe (vgl. Klajn/Šipka 2006: 810).

pac, m. [dt. Beize]

dt. **Beize**, f.: Salzwasser mit Gewürzen, in denen Fleisch vor der Zubereitung zum Essen eingelegt wird; Marinade (vgl. Klajn/Šipka 2006: 907; Duden 2015: 281).

pajšl, m. [dt. Beuschel]

dt. **Beuschel**, n.: Gericht aus Innereien, besonders weißer Leber (vgl. Klajn/Šipka 2006: 872).

rozbratna, f. [dt. Rostbraten]

dt. **Rostbraten**, m.: gebratenes Stück Rindfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1084).

saft, m. [dt. Saft]

dt. **Saft**, m.: (Fleisch)Soße (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1107).

senf, m. [dt. Senf]

dt. **Senf**, m.: eine Art Sauce, in der die Hauptzutat gemahlenes Senfkorn ist (vgl. Klajn/Šipka 2006: 834).

šnicla, f. [dt. Schnitzel]

dt. **Schnitzel**, n.: ein dünnes Stück Fleisch, auf eine bestimmte Weise zubereitet; Steak (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1480).

štokfiš, m. [dt. Stockfisch]

dt. **Stockfisch**, m.: getrockneter Kabeljau (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1488).

štrukle, Pl. [dt. Struckel, Strukli]

dt. **Topfenstrudel**, m.: Zagorje-Spezialität; süßes oder herzhaftes Gericht aus mit Käse gefülltem Teig (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1489).

vajzbratna, f. [dt. Weißbraten]

dt. **Weißbraten**, m.: gebratenes weißes Schweinefleisch, das sich auf beiden Seiten des Schweinerückens befindet (vgl. Klajn/Šipka 2006: 244; Vujaklija 1980: 136).

viner-šnicla, f. [dt. Wiener Schnitzel]

dt. **Wiener Schnitzel**, n.: paniertes und gebratenes Kalbssteak (vgl. Klajn/Šipka 2006: 261).

3.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

buterbrot, m. [dt. Butterbrot]

dt. **Butterbrot**, n.: Brot mit Butter (vgl. Klajn/Šipka 2006: 240).

cvibak, m. [dt. Zwieback]

dt. **Zwieback**, m.: zweimal gebackenes Brot (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1430; Vujaklija 1980: 1027).

ementaler, m. [dt. Emmentaler]

dt. **Emmentaler**, m.: berühmter vollfetter Schweizer Käse mit großen Löchern (vgl. Klajn/Šipka 2006: 566; Vujaklija 1980: 279).

flekice, Pl. [dt. Flecken]

dt. **Flecken**, Pl.: fein und klein geschnittener fliesenförmiger Teig für Suppe (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1333).

jegervuršt, m. [dt. Jägerwurst]

dt. **Jagdwurst**, m.: geräucherte und mit Senf und Knoblauch abgeschmeckte Wurst (vgl. Klajn/Šipka 2006: 551; Duden 2015: 943).

kajzerica, f. [dt. Kaisersemmel]

dt. **Kaisersemmel**, f.: rundes Gebäck, Kaiserbrötchen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 566; Vujaklija 1980: 384).

kifla, f. [dt. Kipferl]

dt. **Kipferl**, n.: eine Art feines halbmondförmiges Gebäck; österr. **Hörnchen**, n. (vgl. Klajn/Šipka 2006: 612; Vujaklija 1980: 426, Duden 2015: 998).

knedla, f. [dt. Knödel]

dt. **Knödel**, m: ein Stück gekochter Teig aus Mehl und Eiern in Form einer Kugel, gefüllt mit Käse, Pflaumen, Aprikosen oder anderem (vgl. Klajn/Šipka 2006: 619; Vujaklija 1980: 430).

krenviršla, f. [dt. Krenwürstel]

dt. **Krenwürstel**, f.: eine dünne Wurstsorte aus feinem Fleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 669).

kvargl, m. [dt., österr. Quargel]

dt. **Quargel**, m. o. n.: spezielle, stark riechende Käsesorte aus Sauermilch (vgl. Vujaklija 1980: 416; Duden 2015: 1408).

liptauer, m. [dt. Liptauer]

dt. **Liptauer**, m.: Brotaufstrich; eine Art feiner Schafskäse aus der Region Liptau, Slowakei (vgl. Vujaklija 1980: 511).

nudla, f. [dt. Nudel]

dt. **Nudel**, f.: Röllchen aus Mehl-Kartoffel-Teig (vgl. Klajn/Šipka 2006: 832; Vujaklija 1980: 617).

parizer, m. [dt. Pariser Wurst]

dt. **Pariser Wurst**, f.: eine kurz haltbare Wurstsorte aus Kalb- und Schweinefleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 893; Vujaklija 1980: 669).

pašteta, f. [dt. Pastete]

dt. **Pastete**, f.: Aufstrich, gemacht von fein gehaktem und gemahlenem Fleisch (Hühnerleber, Fisch, Wild oder ähnliches), Fett und Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 908).

pereca, f. [dt. Brezel]

dt. **Brezel**, f. o. n.: Salzgebäck, dessen Teig in die Form des Buchstabens B oder der Zahl 8 gerollt wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 917).

prezla, f. [dt. Brösel]

dt. **(Semmel)Brösel**, m. o. n.: Krümel aus getrocknetem und gemahlenem Brot, die für die Zubereitung von Speisen verwendet werden (vgl. Klajn/Šipka 2006: 976).

puter/buter m. [dt. Butter]

dt. **Butter**, f.: aus Milch gewonnenes Fett, das besonders als Brotaufstrich verwendet wird; im Serbischen auch **maslo** und **maslac** in Verwendung (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1016; Vujaklija 1980: 134, Duden 2015: 365).

rol-šunka, f. [dt. Rollschinken]

dt. **Rollschinken**, m.: vom Knochen gelöster und mit Garn fest zusammengebundener Schinken (vgl. Duden online; Klajn/Šipka 2006: 1086).

safalada, f. [österreich. Safaladi < dt. Zervelatwurst < ital. cervellata]

dt. **Zervelatwurst**, f., österreich. **Safaladi**, f.: eine Art kurze, dicke Würste aus fein gemahlenem, würzigem Schwein- und Rindfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1107).

salama, f. [dt. Salami]

dt. **Salami**, f. o. m.: eine Art Dauerwurst aus Schwein- und Rindfleisch, gewürzt mit speziellen Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1097, Duden 2015: 1497).

špek, m. [dt. Speck]

dt. **Speck**, m.: geräuchertes „zwischen Haut und Muskelschicht liegendes Fettgewebe des Schweins“ (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1483; Duden 2015: 1647).

štruca, f. [dt. Strutz(en)]

dt. **Strutzen** (österreich.) m.: eine Art österreichischer Leib (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1489).

šunka, f. [dt. Schinken]

dt. **Schinken**, m.: gesalzene und getrocknete Schweinekeule (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1490).

švajcerkes, m. [dt. Schweizer Käse]

dt. **Schweizer Käse**, m.: eine Art Delikatessenkäse, *Emmentaler* (vgl. Klajn/Šipka 2006: 601; Vujaklija 1980: 1044).

švargla, f. [dt. Schwartenmagen]

dt. **Schwartenmagen**, m.: Schweinemagen gefüllt mit Stücken von Schweinekopf, -herz, -haut, -blut und Gewürzen (vgl. Vujaklija 1980: 1044).

viršla, f. [dt. Würstel]

dt. **Würstel**, n.: eine Art kleine Wurst (vgl. Klajn/Šipka 2006: 263; Vujaklija 1980: 153).

zemička, f. [dt. Semmel]

dt. **Semmel**, f.: kleines rundes Weizenmehlbrot (vgl. Skok 1973: 236, Duden 2015: 1603).

3.3. Desserts und süße Gebäcke

buhle, Pl. [dt. Buchtel < tschech. buchta]

dt. **Buchtel**, f.: eine Art Kuchen aus Hefeteig, gefüllt mit Marmelade (vgl. Klajn/Šipka 2006: 241).

cukar, m. [dt. Zucker]

dt. **Zucker**, m. (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1447).

fil, m. [dt. Fülle]

dt. **Füllung**, f. (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1322).

glajhgeviht, m. [dt. Gleichgewicht]

dt. **Gleichgewicht**, n.: ein Kuchen aus gleichen Mengen Eiern, Butter, Zucker und Mehl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 294).

glazura, f. [dt. Glasur]

dt. **Glasur**, f.: eine dickflüssige Zuckermischung zum Dekorieren von Kuchen und anderen Süßigkeiten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 294).

kandis, m. [dt. Kandis(Zucker)]

dt. **Kandiszucker**, m.: Zucker in großen Kristallen oder festen Stücken (vgl. Klajn/Šipka 2006: 575).

karamela, f. [dt. Karamell]

dt. **Karamell**, m.: eine Art weicher Bonbon aus gebratenem Zucker und Milch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 583).

kitnkes, m. [dt. Quittenkäse]

dt. **Quittenkäse**, m.: eine Art Süßigkeit; getrocknete und in Würfeln geschnittene Marmelade aus gekochten Quitten mit Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 612; Duden 2015: 1412).

koh, m. [dt. Koch]

dt. **Koch**, m.: eine Art Kuchen aus Mehl, Grieß oder Reis, der nach dem Backen mit heißer Milch übergossen wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 666).

kremšnita/krempita, f. [dt. Cremeschnitte]

dt. **Cremeschnitte**, f.: eine Art Blätterteigkuchen mit Creme (vgl. Klajn/Šipka 2006: 669).

krofna, f. [dt. Krapfen]

dt. **Krapfen**, m.: eine Art rundes Gebäck aus Hefeteig, das in heißem Öl gebraten und mit Puderzucker bestreut wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 674).

kuglof, m. [dt. Gugelhupf]

dt. **Gugelhupf**, m.: eine Art Kuchen aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker, Rosinen und anderen Zutaten, der in einer besonderen Backform gebacken wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 677).

melšpajz, m. [dt. Mehlspeise]

dt. **Mehlspeise**, f.: ein Kuchen, eine Süßigkeit, die nach dem Mittag- oder Abendessen serviert wird; Dessert (vgl. Klajn/Šipka 2006: 750).

milhbrot, m. [dt. Milchbrot]

dt. **Milchbrot**, n.: eine Art Hefeteigbrotkuchen mit Milch, Rosinen und Zitronen- oder Rum-Extrakt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 771).

musli, m. [türk. Müsli]

dt. **Müsli**, n.: eine Mischung aus Getreide, Trockenfrüchten, Honig und anderen Zutaten, das normalerweise mit Milch oder Joghurt serviert und gegessen wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 802).

napolitanke, Pl. [dt. Neapolitaner]

dt. **Neapolitaner**, n.: Fabriksüßigkeit aus mehreren Oblaten, zwischen denen sich Frucht- oder Schokoladencreme befindet (vgl. Klajn/Šipka 2006: 807).

oblada, f. [dt. Oblate]

dt. **Oblate**, f.: dünne, aus einem Weizenmehlteig, gebackene Scheibe (vgl. Klajn/Šipka 2006: 837, Duden 2015: 1285).

pastila, f. [dt. Pastille]

dt. **Pastille**, f.: Bällchen aus Mehl, Fruchtsaft und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 902).

pišinger, m. [dt. Pischinger]

dt. **Pischinger**, m.: ein mit Schokoladenfüllung gefüllter Kuchen nach einem bestimmten Rezept (vgl. Klajn/Šipka 2006: 942).

princes-krofne, Pl. [dt. Prinzess-Krapfen]

dt. **Prinzess-Krapfen**, Pl.: Dessert aus Brandteig, gefüllt mit Eiercreme; Windbeutel (vgl. Klajn/Šipka 2006: 986).

pusla, f. [dt. Busserl]

dt. **Busserl**, n.: zarte und knusprige Kekse aus Eiweiß und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1016).

rajskoh, m. [dt. Reiskoch]

dt. **Reiskoch**, m.: süßer Reiskuchen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1025).

šamšnita f. [dt. Schaumschnitte]

dt. **Schaumschnitte**, f.: süßer Kuchen aus über Dampf aufgeschlagenem und zwischen zwei Teigblätter gelegtem Eiweiß mit Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1467).

šamrolna, f. [dt. Schaumrolle]

dt. **Schaumrolle**, f.: eine Rolle aus Blätterteig, gefüllt mit aufgeschlagenem Eiweiß mit Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1467).

šaum, m. [dt. Schaum]

dt. **Schaum**, m.: Schaum aus geschlagenem Eiweiß (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1470).

šlag, m. [dt. Schlag(overs)]

dt. **Schlagsahne**, f., österr. **Schlagobers**, n.: geschlagene Sahne; als Zusatz zum Kaffee oder Dessert (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1478).

šmarne, Pl. [dt. Schmarrn]

dt. **Schmarrn**, m.: ein Leckerbissen aus zerkleinertem Pfannkuchen mit Puderzucker und/ oder Marmelade (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1479).

šne, m. [dt. Schnee]

dt. **Schnee**, m.: weißer Schaum für Kuchen aus geschlagenem Eiweiß (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1480).

šnenokle, Pl. [dt. Schneenockerl]

dt. **Schneenockerl** (österr.), n.: Kugeln aus geschlagenem und in Milch gekochtem Eiweiß in süßer Eigelb- und Milchcreme (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1480).

štangla, f. [dt. Stange]

dt. **Stange**, f.: ein längliches Stück Essen; Schokoladenrippe; stabförmiger Keks; ein Stück Salzteig (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1486).

štaub-šećer, m. [dt. Staubzucker]

dt. **Staubzucker**, m.: fein gemahlener Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1486).

štrudla, f. [dt. Strudel]

dt. **Strudel**, m.: Kuchen aus Hefeteig, gefüllt mit süßer oder herzhafter Füllung und aufgerollt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1489).

taška, f. [dt. Tascherl]

dt. **Tascherl** (österreich.), n.: österreichischer Brotstrudel; mit Marmelade gefüllte Teigta-sche (vgl. Skok 1973: 445; Duden 2015: 1744).

vafl, m. [dt. Waffel]

dt. **Waffel**, f.: gebackener, gitterförmiger Teig, normalerweise gesüßt oder mit einer Creme gefüllt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 250).

3.4. Getränke

ajerkonjak, m. [dt. Eier-Cognac]

dt. **Eier-Cognac**, m.: Cognac-Likör mit Eiern und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 77).

ajskafe, m. [dt. Eiskaffee]

dt. **Eiskaffee**, m.: schwarzer Eiskaffee, normalerweise mit Schlagobers (vgl. Klajn/Šipka 2006: 78).

benediktiner, m. [dt. Benediktiner < fr. benedictin]

dt. **Benediktiner**, m.: eine Art feiner Likör; wurde zum ersten Mal durch die Mönche eines Benediktinerklosters in Frankreich hergestellt (vgl. Vujaklija 1980: 109).

bišof, m. [dt. Bischof]

dt. **Bischof**, m.: Cocktail aus Rotwein, Orangenschale und Saft, mit Zimt Nelken und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 217; Vujaklija 1980: 119).

gemišt, m. [dt. gemischt]

dt. **Mischung**: Getränk bestehend aus einer gleichen Menge Weißwein und Mineralwasser; Spritzer (vgl. Klajn/Šipka 2006: 283).

glivajn, m. [dt. Glühwein]

dt. **Glühwein**, m.: Rotwein mit Zucker, Zimt und Zitronenschale (vgl. Vujaklija 1980: 175).

konfekt, m. [dt. Konfekt < ml. confectum]

dt. **Konfekt**, n.: Zuckerwaren; Teegebäck (vgl. Vujaklija 1980: 462, Duden 2015: 1033).

kraher, m. [dt. Kracherl]

dt. **Kracherl**, n.: eine Art kohlenensäurehaltiges Erfrischungsgetränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 668; Vujaklija 1980: 476).

mošt, m. [dt. Most]

dt. **Most**, m.: unvergorener süß schmeckender Traubensaft; junger Wein (vgl. Klajn/Šipka 2006: 797; Vujaklija 1980: 589).

rizling, m. [dt. Riesling]

dt. **Riesling**, m.: Weißwein mit einem sehr angenehmen Geschmack und Aroma; wird aus einer speziellen Rebsorte namens Riesling, mit kleinen und süßen Trauben, hergestellt (vgl. Vujaklija 1980: 807).

sekt, m. [dt. Sekt]

dt. **Sekt**, m.: feiner Schaumwein aus Rosinen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1113).

špricer, m. [dt. Spritzer]

dt. **Spritzer**, m.: Wein gemischt mit Sprudel- oder Mineralwasser (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1485; Vujaklija 1980: 1409).

vermut/bermet, m. [dt. Wermut]

dt. **Wermut**, m.: aromatischer Dessertwein (vgl. Vujaklija 1980: 110).

4. Hungarismen

4.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

fišpaprikaš, m. [von dt. Fisch u. ung. paprikás]

dt. **Paprikafisch**, m.: Fischeintopf aus verschiedenen Arten von Süßwasserfischen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1330).

gulaš, m. [ung. gulyás]

dt. **Gulasch**, n.: kleinere Rindfleischstücke, gedünstet mit viel Zwiebel, Paprika und Kreuzkümmel (vgl. Vujaklija 1980: 185).

paprikaš, m. [ung. paprikás]

dt. **Paprikasch**, n.: Paprikagericht; Hühnchen, Rindfleisch, Kalbfleisch oder Schweinefleisch, gebraten mit viel Paprika und Zwiebeln (vgl. Klajn/Šipka 2006: 885; Vujaklija 1980: 663).

perkelt, m. [ung. pörkölt]

dt. **Pörkölt**, n.: Speise aus Paprika und Rindfleisch oder Kalbfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 921; Vujaklija 1980: 693).

ričet, m. [ung. ricset, von dt. Rütscher]

Gericht aus Bohnen und Gerstengrütze (Klajn/Šipka 2006: 1082).

sataráš, m. [ung. szataras]

eine Art Gemüsegericht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1106).

4.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

debrecinka, f. [ung. debreceni kolbász]

dt. **Debrecziner, Debreziner**, f. : eine dickere Wurstsorte, benannt nach der ungarischen Stadt Debrecen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 319).

lepinja, f. [ung. lepény]

dt. **Fladen**, m.: eine Art dünnes Brot (vgl. Skok 1972: 289).

4.3. Desserts und süße Gebäcke

cukor, m. [ung. cukor]

dt. **Zucker**, m. (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1447).

doboš-torta, f. [ung. dobostorta]

dt. **Dobostorte**, f.: eine Art Torte mit mehreren Schichten Biskuitteig, zwischen denen sich eine Creme befindet; bedeckt mit einer Schicht karamellisiertem Zucker; benannt nach dem Konditor Dobosch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 373).

hečepeč, m. [ung. hecsepecs]

dt. **Hagebuttenmarmelade**, f.: Marmelade aus Hagebutten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1394).

palačinka, f. [ung. palacsinta]

dt. **Palatschinke**, f.: Gericht aus Teig in Form eines runden, dünnen Blattes, das gerollt und gefüllt mit Marmelade, Walnüssen, Käse usw. serviert wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 874).

4.4. Getränke

hosu lepeš, m. [ung. hosszúlépés]

„langer Schritt“; in der Vojvodina der Name für einen „dünnen“ Spritzer; eine Art Getränk, das aus einem Drittel Wein und zwei Dritteln Sodawasser gemacht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1422).

tokajac, m. [ung. tokaji]

dt. **Tokaier**, m.: süßer Dessertwein aus der ungarischen Stadt Tokaj (vgl. Vujaklija 1980: 918; Duden 2015: 1768).

5. Romanismen

5.1. Italianismen

5.1.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

bolonjez, m. [ital. bolognese]

dt. **Sauce Bolognese**, f.: Spaghetti nach Bologna-Art zubereitet; Sauce aus Hackfleisch und anderen Zutaten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1482; Vujaklija 1980: 1507).

botarga, f. [ital. bottarga]

dt. **Bottarga**: ein kaviarähnliches Gericht aus gesalzenem Rogen von Wolfsbarsch, Thunfisch oder anderen Fischen in Südeuropa und der Levante (vgl. Vujaklija 1980: 125).

brodet, m. [ital. brodetto]

dt. **Brodet**, n.: eine Art würziger Fischeintopf (vgl. Klajn/Šipka 2006: 232).

fidelini, Pl. [ital. fidelini]

dt. **Fidelini**, Pl.: sehr dünne Nudeln (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1319).

kalcone, m. [ital. calzone]

dt. **Calzone**, f.: geschlossene Pizza; hohles Brot gefüllt mit Schinken, Käse und anderen Zutaten; übergossen mit Tomatensauce (vgl. Klajn/Šipka 2006: 571).

kaneloni, Pl. [ital. cannelloni]

dt. **Cannelloni**, Pl.: hohle röhrenförmige Nudeln, gefüllt mit Fleisch und Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 575).

karbonara, f. [ital. carbonara]

dt. **Carbonara**: Spaghetti mit Eiern und gebratenem Speck (vgl. Klajn/Šipka 2006: 584).

lazanje, Pl. [ital. lasagne]

dt. **Lasagne**, f.: Gericht aus dünnen Teigstreifen, gebacken mit Hackfleisch, Tomaten und Béchamelsauce (vgl. Klajn/Šipka 2006: 685).

makaroni, Pl. [ital. maccheroni]

dt. **Maccaroni**, Pl.: trockener röhrenförmiger Teig aus Weizenmehl in Form langer, dünner Schnüren; dünne Nudeln (vgl. Klajn/Šipka 2006: 724; Vujaklija 1980: 1151).

njoki, Pl. [ital. gnocchi]

dt. **Gnnochi**, Pl.: Mehl- und Kartoffelröllchen; werden normalerweise mit Tomatensauce gegessen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 835).

palenta, f. [ital. polenta]

dt. **Polenta**, f.: Gericht aus gekochtem Maismehl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 875).

paštafažol, m. [ital. pasta e fagioli]

dt. **Pasta e Fagioli**, f.: Gericht aus Makkaroni und Bohnen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 908).

paštašuta, f. [ital. pasta asciutta]

dt. **Pasta asciutta**, f.: Pasta mit Tomatensauce, Fleisch und geriebenem Käse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 908).

pašticada, f. [ital. pasticciata]

dt. **Pasta pasticciata**, f.: Rindfleischspezialität in Weinsauce (vgl. Klajn/Šipka 2006: 908).

pica, f. [ital. pizza]

dt. **Pizza**, f.: dünn gebackener runder Teig, bestreut mit Käse, Tomaten und verschiedenen Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 941).

ravioli, Pl. [ital. ravioli]

dt. **Ravioli**, Pl.: gestreckte Nudelstücke, gefüllt mit Hackfleisch, Gemüse oder Käse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1019).

salata, f. [ital. in salata]

dt. **Salat**, m.: eine Pflanzenart, aus der ein kaltes Gericht mit Salz, Öl, Essig und Gewürzen hergestellt wird; kann andere essbare Pflanzen enthalten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1098; Vujaklija 1980: 820).

špageti, Pl. [ital. spaghetti]

dt. **Spaghetti**, f.: dünne und lange Nudeln mit etwas Sauce (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1482).

špagete ala milaneze, Pl. [ital. spaghetti alla milanese]

dt. **Spaghetti alla Milanese**, f.: Spaghettigericht mit Tomatensauce und Schinkenstücken (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1500).

tortelini, Pl. [ital. tortellini]

dt. **Tortellini**, f.: Teigringe gefüllt mit Hackfleisch, Käse, Kohl (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1250).

tripe/tripice, Pl. [ital. trippa]

dt. **Kutteln**, Pl.: Gericht aus Rinderdärmen (vgl. Vujaklija 1980: 932; Klajn/Šipka 2006: 1268).

5.1.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

beškot, m. [ital. biscotto]

dt. **Biscotte**, f.: geröstetes Brot; Zwieback (vgl. Klajn/Šipka 2006: 204).

friganica, f. [ital. friggere]

Scheibe Brot, in Ei getaucht und gebraten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1352).

gorgonzola, f. [fr. gorgonzola]

dt. **Gorgonzola**, m.: eine Art Weichkäse mit Schimmelpilzen (vgl. Vujaklija 1980: 179).

mortadela, f. [ital. mortadella]

dt. **Mortadella**, f.: dicke Wurst aus Schwein- und Rindfleisch, Speckstücken mit Pfeffer und anderen Gewürzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 794).

skuta, f. [ital. scotta]

Molke; junger und noch nicht geformter Schafskäse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1149).

5.1.3. Desserts und süße Gebäcke

fritule, Pl. [ital. frittela]

eine Art Süßgebäck ähnlich wie Krapfen, mit Trauben, Walnüssen und Pflaumen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1353).

galeta, f. [ital. galette]

dt. **Galetten**, Pl.: eine Art kleiner Kuchen, der gerne in Kaffee oder Tee eingetaucht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 274).

kornet, m. [ital. cornetto]

dt. **Eistüte**, f.: trichterförmige Waffel, in der Eis verkauft wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 662; Duden 2015: 504).

krokant, m. [ital. croccante]

dt. **Krokant**, m.: eine Art harte Süßigkeit aus gebratenem Zucker und gebratenen Mandeln (vgl. Klajn/Šipka 2006: 674).

marcipan, m. [ital. marzapane]

dt. **Marzipan**, n. o. m.: im Ofen gebackene Süßigkeit aus Mandeln, Eiweiß und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 737).

patišpanj, m. [ital. pan di Spagna]

dt. **Biskuitmasse**, f.: trockener Kuchen aus Mehl, Eiern und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 904; Vujaklija 1980: 678).

torta, f. [ital. torta]

dt. **Torte**, f.: größerer Kuchen aus mehreren Schichten, die durch eine cremige Masse verbunden sind (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1250).

tuti frutti, m. [ital. tutti frutti]

dt. **Tuttifrutti**, n.: Süßspeise aus einer Mischung verschiedener Früchte; „alle Früchte“ (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1279; Vujaklija 1980: 939)

zabajone, m. [ital. zabaione, zabaglione]

dt. **Zabaglione**, f.: über Dampf gekochte Creme aus Eiern, Zucker und süßem Wein (vgl. Klajn/Šipka 2006: 471).

5.1.4. Getränke

amarena, f. [ital. amarena]

dt. **Amarenakirschen**: eine Art Kirschsirup; Amarena = eine Sorte Sauerkirsche (vgl. Klajn/Šipka 2006: 102).

beladona, f. [ital. bella donna]

dt. **Belladonna**, f.: „Schöne Frau“; Saft aus frischem Saft der Tollkirsche (vgl. Vujaklija 1980: 108).

malvasija, f. [ital. malvagia, malvasia]

dt. **Malvasier**, m.: berühmter süßer Rotwein, der ursprünglich in Napoli di Malvasia hergestellt wurde (vgl. Vujaklija 1980: 529).

marsala, f. [ital. vino di marsala]

dt. **Marsala**, m.: süßer Wein, benannt nach der sizilianischen Küstenstadt; wird aus reifen pürierten Trauben zubereitet; ähnlich wie Malvasier (vgl. Vujaklija 1980: 538).

prošek, m. [ital. vino di marsala]

dt. **Prosecco**, m.: Dessertwein aus Rosinen, der nach dem italienischen Dorf Prosecco benannt wurde (vgl. Vujaklija 1980: 761).

rozoljo, m. [ital. rosolio, rosoglio]

dt. **Rosolio**, m.: italienischer Likör aus Rosenblättern, Orangenblüten und anderen Zutaten (vgl. Vujaklija 1980: 812).

sirup, m. [ital. siroppo]

dt. **Sirup**, m.: dickflüssiger Zuckersaft; eingekochter Gemüse- oder Fruchtsaft (vgl. Vujaklija 1980: 849).

soda, f. [ital. soda]

dt. **Soda**, n.: mit Kohlensäure gesättigtes Trinkwasser; Sodawasser (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1151).

vino seko, n. [ital. vino secco]

italienischer Wein aus Rosinen (vgl. Vujaklija 1980: 151).

5.2. Gallizismen

5.2.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

bešamel, m. [fr. béchamel]

dt. **Béchamelsoße**, **Béchamelsauce**, f .: gekochte, dickflüssige weiße Sauce aus Butter, Mehl und Milch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 204).

buljon, m. [fr. bouillon]

dt. **Bouillon**, f .: Gemüse- und Fleischsuppe, in der normalerweise Eier gerührt werden (vgl. Vujaklija 1980: 132).

file, m. [fr. filet]

dt. **Filet**, n.: fein geschnittenes Stück Fleisch; Hühnerfilet, Fischfilet (vgl. Vujaklija 1980: 966, Duden 2015: 605).

frikadele, Pl. [fr. fricadelle]

dt. **Frikadelle**, f.: Fleischbällchen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1353).

frikando, m. [fr. fricandeau]

dt. **Frikandeau**, n.: Braten von Kalbfleisch, Lamm oder Wildbret (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1353).

frikase, m. [fr. fricassée]

dt. **Frikassee**, n.: gekochte Fleischstücke, serviert in einer sauren Sauce (vgl. Duden 2015: 647).

grijada, f. [fr. grillade]

dt. **Grillade**, f.: gegrilltes Fleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 184).

karbonada, f. [fr. carbonnade]

dt. **Karbonade**, f.: gegrilltes Fleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 584).

kotlet, m. [fr. cotelette]

dt. **Kotelett**, n.: Rippen mit Schwein-, Kalb- oder Lammfleisch (vgl. Vujaklija 1980: 474).

kroket(a), f. [fr. croquette]

dt. **Krokette**, **Croquette**, f.: in Öl gebratenes Fleisch- oder Kartoffelröllchen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 674; Vujaklija 1980: 481, Duden 2015: 1071).

majonez, m. [fr. mayonnaise]

dt. **Mayonnaise**, f.: kalte Sauce aus Eigelb, Öl und Essig oder Zitronensaft (vgl. Klajn/Šipka 2006: 723).

marinada, f. [fr. marinade]

dt. **Marinade**, f.: Gewürzmischung in Öl und Essig, in die Fleisch oder Fisch getaucht wird, um einen besonderen Geschmack zu erhalten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 734).

omlet, m. [fr. omlette]

dt. **Omlett**, n.: eine Art Gericht aus geschlagenen Eiern, normalerweise in Kombination mit Mehl, Käse und Schinken; Rührei (vgl. Klajn/Šipka 2006: 734).

pire, m. [fr. puree]

dt. **Püree**, n.: Brei gekochter Erbsen, Kartoffeln und verschiedener Hülsenfrüchte (vgl. Vujaklija 1980: 704).

pomfrit, m. [fr. pommes frites]

dt. **Pommes Frites**, Pl.: Kartoffeln in dünnen Stangen geschnitten und in Öl gebraten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 963; Vujaklija 1980: 727).

potadž, m. [fr. potage]

dt. **Potage**, f.: dickflüssige Gemüsesuppe mit verschiedenen Teigsorten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 970; Vujaklija 1980: 732).

ragu, m. [fr. ragout]

dt. **Ragout**, n.: Gericht aus gehacktem Fleisch oder Fisch mit feinen Gewürzen und Saucen (vgl. Vujaklija 1980: 772).

remulada, f. [fr. remoulade]

dt. **Remoulade**, f.: kalte Sauce aus Öl, Senf und grünem Gemüse, serviert als Beilage zum Hauptgericht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1058).

rolada/rolat, f./m. [fr. roulade]

dt. **Roulade**, f.: aufgerollter, gefüllter salziger oder süßer Teig; ein Stück Fleisch, gefüllt und aufgerollt in Form einer Rolle (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1085).

sos, m. [fr. sauce]

dt. **Soße, Sauce**, f.: flüssige Beilage, serviert zu einer Mahlzeit; von Gemüse, mit verschiedenen Gewürzen usw. (vgl. Duden 2015: 1640; Vujaklija 1980: 859).

sote, m. [fr. sauté]

eine Art heißer Brei, der Pilze und Gurken enthält (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1157).

supa, f. [fr. soupe]

dt. **Suppe**, f.: eine Art heißes oder kaltes flüssiges Gericht, das vor dem Hauptgang oder als separates Gericht serviert und gegessen wird (vgl. Duden 2015: 1727; Vujaklija 1980: 882).

šatobrijan, m. [fr. chateaubriand]

dt. **Chateaubriand**, n.: dickes gegrilltes Rindersteak (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1469; Vujaklija 1980: 1043).

šofroa, f. [fr. chaud-froid]

dt. **Chaudfroid**, n.: kalter Braten mit warmem Belag (vgl. Vujaklija 1980: 1048).

tartar, m. [fr. (sauce) tartare]

dt. **Tatarensoße**, f.: würzige kalte Sauce als Beilage zu Fleisch oder paniertem Fisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1210).

5.2.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

baget, m. [fr. baguette]

dt. **Baguette**, n. o. f.: eine Art langes dünnes Brot; Französisches Brot (vgl. Klajn/Šipka 2006: 175).

grijer, m. [fr. gruyère]

dt. **Gruyère**, m.: eine Art halbfetter Schweizer Hartkäse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 306).

kamamber, m. [fr. camembert]

dt. **Camembert**, m.: eine Art runder Weichkäse mit einer dünnen Schimmelschicht auf der Oberfläche; stammt aus der französischen Stadt Camembert (vgl. Klajn/Šipka 2006: 571; Vujaklija 1980: 390).

margarin, m. [fr. margarine]

dt. **Margarine**, f.: butterartiges Speisefett; besteht aus einer Mischung aus raffiniertem Rindertalg, Schmalz, etwas Pflanzenöl (Sesamöl) und Milch (vgl. Vujaklija 1980: 535).

parmezan, m. [fr. parmesan]

dt. **Parmesan**, m.: eine Art italienischer halbfetter Hartkäse aus Parma (vgl. Klajn/Šipka 2006: 895; Vujaklija 1980: 671).

rokfor, m. [fr. roquefort]

dt. **Roquefort**, m.: weicher, vollfetter Schafs- oder Kuhkäse mit grünen Schimmelpilzen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1085; Vujaklija 1980: 812).

romadur, m. [fr. remoudou]

dt. **Romadur**, m.: eine Art fetthaltiger Weichkäse (vgl. Vujaklija 1980: 812).

trapist, m. [fr. trappiste]

dt. **Trappistenkäse**, m.: eine französische Käsesorte, die zuerst von den Trappisten hergestellt wurde (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1260).

žerve, f. [fr. gervais]

dt. **Gervais**, m.: eine Art fetter Käse; benannt nach dem ersten Hersteller – Gervais (vgl. Vujaklija 1980: 310).

žužu, m. [fr. joujou]

eine Art kleines Gebäck aus Blätterteig, mit Sesam bestreut (vgl. Klajn/Šipka 2006: 470).

5.2.3. Desserts und süße Gebäcke

belje, n. [fr. beignet]

dt. **Beignet**, m.: eine Art Krapfen (vgl. Vujaklija 1980: 109).

beze, n. [fr. baiser]

dt. **Baiser**, n.: „Kuss“; eine Art Biskuitboden aus Eiweiß und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 2006: 196).

biskvit, m. [fr. biscuit]

dt. **Biskuit**, n.: 1) ein dünner Keks aus Eiern, Zucker und Mehl; 2) Zuckerzwieback (vgl. Klajn/Šipka 2006: 215; Vujaklija 1980: 118).

bombona, f. [fr. bonbon]

dt. **Bonbon**, m.: kleine Süßigkeit aus geschmolzenem, aromatisiertem und gefärbtem Zucker (vgl. Vujaklija 1980: 123).

bombonjera, f. [fr. bonbonnière]

dt. **Bonbonniere**, **Bonboniere**, f.: eine, oft luxuriös gefertigte, Schachtel mit Bonbons (vgl. Vujaklija 1980: 123).

brioš, m. [fr. brioche]

dt. **Brioche**, f.: weiches süßes Gebäck; mit Kaffee oder Tee gegessen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 232).

dražeja, f. [fr. dragée]

dt. **Dragee**, **Dragée**, n.: kleines rundes Bonbon (vgl. Klajn/Šipka 2006: 379).

grijaž, m. [fr. grillage]

dt. **Grillage**, n.: geröstete kandierte Walnüsse; eine Art Praline mit solchen Nüssen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 306).

karamel, m. [fr. caramel]

dt. **Karamell**, m. o. n.: dickflüssige Masse, die durch Erhitzen von Zucker entsteht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 583; Duden 2015: 974).

kompot, m. [fr. compote]

dt. **Kompott**, n.: „fr. compote = Eingemachtes“; mit Wasser und Zucker gekochte Früchte (vgl. Duden 2015: 1032; Klajn/Šipka 2006: 636).

madlen, m. [fr. madeleine]

dt. **Madeleine**, n. o. f.: kleines Süßgebäck (vgl. Klajn/Šipka 2006: 722).

makaron, m. [fr. macaron]

dt. **Macaron**, n.: rundes, gefülltes Plätzchen aus Mandelmehl (vgl. Duden online; Vujaklija 1980: 527).

marmelada, f. [fr. marmelade]

dt. **Marmelade**, f.: eine Art süßer Aufstrich aus gekochten Früchten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 736; Vujaklija 1980: 537).

minjon, m. [fr. mignon]

dt. **Mignon**, m.: lieblich, sanft, süß; eine Art kleiner und süßer Kuchen (vgl. Vujaklija 1980: 570f).

praline, Pl. [fr. praliné]

dt. **Praliné, Pralinee**, n.: in Zucker geröstete Mandeln; Schokolade gefüllt mit Mandeln, Marzipan, Fruchtsaft usw. (vgl. Vujaklija 1980: 734).

sufle, m. [fr. soufflé]

dt. **Soufflé, Soufflee**, n.: hohler und weicher Kuchen aus Eiern (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1193; Vujaklija 1980: 886).

šarlota, f. [fr. charlotte]

dt. **Charlotte**, f.: Kuchen aus Löffelbiskuits, Creme und Obst (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1469).

vanila, f. [fr. vanille]

dt. **Vanille**, f.: eine tropische Pflanze, deren Frucht mit ihrem charakteristischen Geruch und Geschmack verschiedenen Süßigkeiten als Aroma zugegeben wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 247).

5.2.4. Getränke

anizeta, f. [fr. anisette]

dt. **Anisette**, m.: Anislikör (vgl. Vujaklija 1980: 49).

armanjak, m. [fr. armagnac]

dt. **Armagnac**, m.: eine Art Cognac; starkes alkoholisches Getränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 145).

frape, m. [fr. frappé]

dt. **Frappé**, **Frappee**, n.: erfrischendes Milchgetränk mit Früchten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1351).

konjak, m. [fr. cognac]

dt. **Cognac**, m.: Branntwein aus destilliertem Wein, mit 50% Alkohol; benannt nach der französischen Stadt Cognac (vgl. Vujaklija 1980: 466).

liker, m. [fr. liqueur]

dt. **Likör**, m.: süßes, aromatisches, alkoholisches Getränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 703).

limunada, f. [fr. limonade]

dt. **Limonade**, f.: erfrischendes Getränk aus Zitronensaft, Zucker und Wasser (vgl. Vujaklija 1980: 508).

markiza, f. [fr. marquise]

dt. **Markise**, f.: Wein, gemischt mit Mineralwasser oder Zitronensaft (vgl. Vujaklija 1980: 536).

medok, m. [fr. medoc]

dt. **Medoc**, m.: roter Bordeauxwein, benannt nach der gleichnamigen französischen Stadt, in deren Nähe er hergestellt wird (vgl. Vujaklija 1980: 546).

melanž, m. [fr. mélange]

dt. **Melange**, f.: Mischung aus Kaffee und Milch; weißer Kaffee (vgl. Duden 2015: 1186; Vujaklija 1980: 548).

muskad, m. [fr. muscadet]

dt. **Muscadet**, m.: Weißwein aus Muskat-Trauben (vgl. Vujaklija 1980: 592).

oranžada, f. [fr. orangeade]

dt. **Orangeade**, f.: Erfrischungsgetränk aus Orangensaft, Zucker und Wasser (vgl. Vujaklija 1980: 638).

persiko, m. [fr. persicot]

dt. **Persico**, m.: Likör aus Pfirsichkernen (vgl. Vujaklija 1980: 695).

šampanjac, m. [fr. champagne]

dt. **Champagner**, m.: Sekt, benannt nach der französischen Provinz Champagne (vgl. Vujaklija 1980: 1042).

šemberten, m. [fr. chambertin]

dt. **Chambertin**, m.: Burgunder Rotwein, benannt nach dem gleichnamigen Dorf in Oberburgund (vgl. Vujaklija 1042).

šodo, m. [fr. chaudéau]

dt. **Chaudéau**, n.: Punsch mit Eiern (vgl. Vujaklija 1980: 1048).

ven brile, m. [fr. vin brûlé]

dt. **Glühwein**, m.: mit Zucker, Muskatnuss, Zimt und anderen Gewürzen gekochter roter Wein (vgl. Vujaklija 1980: 142).

6. Russizismen

6.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

borič/boršč, m. [ukr. und russ. борщ]

dt. **Borschtsch**, m.: beliebtes russisches Volksgericht; Suppe aus Hirsemehl und verschiedenem Gemüse (vgl. Vujaklija 1980: 124).

šči, m. [russ. щи]

dt. **Schtschi**, f.: eine Art Kohlsuppe (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1491).

6.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

peljmeni, Pl. [russ. пельмени]

dt. **Pelmeni**, Pl.: eine Art mit Fleisch gefüllte Knödel; halbmondförmige Nudelteigta-
schen (vgl. Duden online; Klajn/Šipka 2006: 913).

piroška, f. [russ. пирожок = Diminutiv von russ. пирог]

dt. **Pirozhki**, Pl.: in Öl gebratene Hefeteigstücke, ähnlich wie Krapfen, gefüllt mit süßer
oder salziger Füllung (vgl. Klajn/Šipka 2006: 940).

6.3. Desserts und süße Gebäcke

blinji/blini, Pl. [russ. блины]

dt. **Blini**, Pl.: russische kleine Pfannkuchen aus feinem Weizenmehl, in Butter gebraten,
überzogen oder gefüllt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 219; Vujaklija 1980: 120).

6.4. Getränke

kefir, m. [russ. кефир]

dt. **Kefir**, m.: prickelndes Getränk ähnlich dem Joghurt, der durch Kochen von Milch und
durch Zugabe eines speziellen Pilzes gemacht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 606).

kvas, m. [russ. квас]

dt. **Kwass**, m.: säuerliches erfrischendes alkoholfreies Getränk, das durch Kochen von
Malz, Roggenmehl und Wasser entsteht (vgl. Skok 1973: 357; Klajn/Šipka 2006: 602;
Vujaklija 1980: 417).

vodka/votka, f. [russ. водка]

dt. **Wodka**, m.: eine Art Spirituose, die durch Fermentation und Destillation von Kartof-
feln oder Getreide gemacht wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 267).

zbićen, m. [russ. сбитень]

dt. **Sbiten**, m.: alkoholfreies Getränk aus Wasser, Honig und Nelken, das als Tee getrun-
ken wird (vgl. Vujaklija 1980: 312).

7. Anglizismen

7.1. Gerichte, Vorspeisen, Saucen, Suppen und Salate

barbekju, m. [engl. barbecue]

dt. **Barbecue**, n.: Fleisch im Freien gegrillt (vgl. Klajn/Šipka 2006: 187).

biftek, m. [engl. beefsteak]

dt. **Beefsteak**, n.: ein Stück Rindfleisch, 4 cm dick, bei starker Hitze halb gebraten (vgl. Vujaklija 1980: 118).

burger, m. [engl. burger]

dt. **Burger**, m.: eine Art Fleischsandwich (vgl. Klajn/Šipka 2006: 44).

čizburger, m. [engl. cheeseburger]

dt. **Cheeseburger**, m.: Hamburger mit einer Scheibe geschmolzenem Käse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1454).

fast-fud, m. [engl. fast food]

dt. **Fast Food**, **Fastfood**, n.: wörtlich übersetzt: schnelles Gericht; normalerweise ein Sandwich oder ein anderes Gericht, das schnell zubereitet wird (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1308).

fišburger, m. [engl. fishburger]

dt. **Fischburger**, **Fishburger**, m.: Gebäck mit eingelegtem gebratenem Fischfilet, Mayonnaise und anderen Zutaten (vgl. Klajn/Šipka 2006).

hamburger, m. [engl. hamburger]

dt. **Hamburger**, m.: gebratenes Hackfleisch in einem rundförmigen Sandwich (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1368).

hemendeks, m. [engl. ham and eggs]

dt. **Ham and Eggs**, f.: gebratener Schinken mit Eiern (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1383).

hot-dog, m. [engl. hot dog]

dt. **Hotdog, Hot Dog**, m. o. n.: gekochte Wurst in einem langen Gebäck, mit oder ohne Beilage (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1422).

kečap, m. [engl. ketchup]

dt. **Ketchup**, m. o. n.: eine würzige süß-saure Tomatensauce (vgl. Klajn/Šipka 2006: 606).

poridž, m. [engl. porridge]

dt. **Porridge**, m. o. n.: Brei aus Haferflocken und Milch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 965).

rampstek/ramstek, m. [engl. rump steak]

dt. **Rumpsteak**, n.: Rindersteak aus dem Rücken des Rindes (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1028; Vujaklija 1980: 776).

rostbif/rozbif, m. [engl. roastbeef]

dt. **Roastbeef**, n.: dickes, halbblutgebratenes Stück Rindfleisch (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1084; Vujaklija 1980: 814).

sendvič, m. [engl. sandwich]

dt. **Sandwich**, n. o. m.: zwei mit Butter bestrichene Brotscheiben, zwischen denen Schinken, Käse usw. eingelegt wird; benannt nach dem englischen Earl John Sandwich (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1117; Vujaklija 1980: 833).

stek, m. [engl. steak]

dt. **Steak**, n.: kurz geröstetes Stück Fleisch, hauptsächlich Rind- oder Kalbfleisch (vgl. Vujaklija 1980: 871).

7.2. Salzige Gebäcke, Fleisch- und Milchprodukte

čedar, m. [engl. Cheddar (cheese)]

dt. **Cheddarkäse**, m.: eine Art Hartkäse; benannt nach der Stadt Cheddar in der Provinz Somerset (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1452).

čester, m. [engl. chester]

dt. **Chesterkäse**, m.: eine Art harter Kuhkäse; benannt nach der englischen Stadt Chester (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1454; Vujaklija 1980: 1037).

grahamov hleb, m. [engl. Graham bread]

dt. **Grahambrot**, n.: Brot oder Gebäck ohne Hefe, gemacht aus einem solchen Teig (vgl. Klajn/Šipka 2006: 305).

tost, m. [engl. toast]

dt. **Toast**, m.: in dünne Scheiben geschnittenes Brot, das geröstet gegessen wird; normalerweise für Sandwiches (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1250; Vujaklija 1980: 921).

7.3. Desserts und süße Gebäcke

džem, m. [engl. jam]

dt. **Jam**, n. o. f.: gekochtes Obst mit oder ohne Zucker; englische Marmelade (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1460; Vujaklija 1980: 1039, Duden 2015: 946).

keks, m. [engl. cakes]

dt. **Keks**, m.: trockenes Kleingebäck, das normalerweise mit Tee gegessen wird; englischer Zwieback (vgl. Klajn/Šipka 2006: 604; Vujaklija 1980: 419).

puding, m. [engl. pudding]

dt. **Pudding**, m.: Stärkepulver mit unterschiedlichen Gerüchen und Geschmäckern in Milch gekocht (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1012).

toping, m. [engl. topping]

dt. **Topping**, n.: Sauce; garnierender Belag auf Speisen, Eis, usw. (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1247; Duden online).

7.4. Getränke

brendi, m. [engl. brandy]

dt. **Brandy**, m.: Winbrand (vgl. Duden 2015: 345; Vujaklija 1980: 127).

džin, m. [engl. gin]

dt. **Gin**, m.: alkoholisches Getränk, insbesondere aus Gersten- und Roggensamen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1462; Vujaklija 1980: 1040).

džindžer-bir, m. [engl. ginger beer]

dt. **Gingerbeer**, **Ginger-Beer**, n.: mit Ingwer vermisches Bier (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1462; Vujaklija 1980: 1040).

džin-fis, m. [engl. gin fizz]

dt. **Ginfizz**, **Gin-Fizz**, m.: Gin gemischt mit einem prickelnden Getränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1462; Vujaklija 1980: 1040).

džin-tonik, m. [engl. gin tonic]

dt. **Gin Tonic**, m.: Cocktail aus Gin und Tonic oder einem anderen prickelnden Getränk (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1462).

grog, m. [engl. grog]

dt. **Grog**, m.: starkes alkoholisches Getränk aus Rum oder Cognac, mit heißem Wasser und Zucker (vgl. Klajn/Šipka 307: 1193; Vujaklija 1980: 184).

kokakola, f. [engl. Coca-Cola]

dt. **Coca-Cola**, n.: Erfrischungsgetränk aus verschiedenen Pflanzenextrakten (vgl. Klajn/Šipka 2006: 622).

koktel, m. [engl. cocktail]

dt. **Cocktail**, m.: „Hahnenschwanz“; alkoholisches Getränk gemischt mit Zucker, Zitrone, Eis usw. (vgl. Vujaklija 1980: 433).

milkšejk, m. [engl. milk shake]

dt. **Milchshake**, m.: kaltes dickflüssiges Getränk aus Milch und aromatischen Zusatzstoffen (vgl. Klajn/Šipka 2006: 771).

punš/punč, m. [engl. punch]

dt. **Punsch**, m.: heißes oder kaltes Getränk aus Rum, Wein, Tee, Zucker und Zitrone oder Orange (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1015; Vujaklija 1980: 768).

rum, m. [engl. rum]

dt. **Rum**, m.: starkes alkoholisches Getränk, erhalten durch Destillation gekochter Zuckerrohrmelasse (vgl. Klajn/Šipka 2006: 1090).

šeri, m. [engl. charry]

dt. **Sherry**, m.: eine Art starker spanischer Weißwein (vgl. Vujaklija 1980: 1045).

šeri-brendi, m. [engl. cherry-brandy]

dt. **Cherry-Brandy**, **Cherrybrandy**, m.: *Sherry*-Wein mit Cognac oder einem anderen alkoholischen Getränk; eine Art Kirschlikör (vgl. Vujaklija 1980: 1045, Duden 2015: 374).

tvist, m. [engl. twist]

dt. **Twist**, m.: alkoholisches Getränk, gemischt mit Bier und Eiern (vgl. Vujaklija 1980: 898).

viski, m. [engl. whisky]

dt. **Whisky**, m.: alkoholisches Getränk aus Getreide; schottischer Branntwein (vgl. Vujaklija 1980: 153, Duden: 2018).

vist, m. [engl. whist]

dt. **Whist**, n.: Getränk aus Tee, Zucker, Zitrone und Rotwein (vgl. Vujaklija 1980: 153).

2. Alphabetisches Verzeichnis kulinarischer Lehnwörter aus dem Glossar

A

agda,
ajerkonjak
ajmokac
ajngemahtes
ajnprensupa
ajntopfgeriht
ajskafe
ajvar
alva
amarena
anizeta
armanjak

B

baget
baklava
bamija
barbekju
bazlamača
beladona
belje
benediktiner
bermet
bestilj
bešamel
beškot
beze
biftek
biskvit
bišof
blini
blinji
bolonjez
bombona
bombonjera
boranija
borič
boršč
boščaluk
botarga
boza
brendi
brioš
brizle
brodet

buhtle
buljon
bungur
burger
burek
buter
buterbrot

C

cukar
cukor
cušpajz
cvibak

Č

čaj
čedar
červiš
čester
čimbur
čizburger
čolama
čorba
čurek

Ć

ćeške
ćeten (h)alva
ćevap
ćevapčići
ćufte
ćufter
ćulbastija

D

debrecinka
doboš-torta
dolma
dražeja

Dž

džandar-baklava
džem
džibra
džin

džindžer-bir
džin-fis
džin-tonik

Đ

đuveč
đevrek
đul-baklava
đul-pita

E

ementaler

F

fast-fud
fidelini
fil
file
fileci
fileki
fišburger
fišpaprikaš
flajškonzerva
flekice
foršpajz
frape
frikando
frikase
fritule
friganica

G

galeta
garnirung
gemišt
glajhgeviht
glazura
glivajn
gorgonzola
grahamov hleb
grijada
grijaž
grijer
griz
grog
gulaš

gurabija

H

halva
hajvar
hambruger
haše
hečepeč
hemendeks
hosu lepeš
hot-dog
hurma

I

imam bajildi

J

jagla
jagluk-pita
jalandži dolma
janiya/jahnija
japarak
jegervuršt
jogurt
jufka

K

kačamak
kačkavalj
kadaif
kafa
kajgana
kajmak
kajzerica
kalcone
kalja
kamamber
kandis
kaneloni
kapama
kaplama
karamel
karamela
karbonada
karbonara
kavijar
kavurma
kečap
kefir
keks

keške
kifla
knedla
kitnkes
koh
kokakola
koktel
kompot
konfekt
kornet
kotlet
kraher
krempita
kremšnita
krenviršla
krofna
krokant
kroket(a)
kuglof
kvargl
kvas

L

lazanje
lepinja
liker
limunada
liptauer

M

madlen
madžun
mafiš
majonez
majviš
makaron
makaroni
malvasija
marcipan
margarin
marinada
markiza
marmelada
marsala
medok
melanž
melšpajz
meze
milhbrot

milkšejk
minjon
mortadela
mošt
musaka
muskad
musli

N

napolitanke
naturšnicla
nudla

Nj

njoki

O

oblada
omlet
oranžada

P

pac
pača
pajšl
palačinka
palenta
papazjaniya
paprikaš
parizer
parmezan
pastila
pastrma
paštafažol
paštašuta
pašticada
pašteta
patišpanj
pekmez
peksimit
peljmeni
pereca
perkelt
persiko
pica
pire
piroška
prezla
pihtije
pilav

pirjan
pišinger
pita
pomfrit
poridž
potaž
praline
princes-krofne
prošek
pudding
punč
punš
pusla
puter

R

ragu
rahvanija
rahat-lokum
rajskoh
rakija
rampstek
ramstek
ratluk
ravioli
remulada
rešedija
ričet
rizling
rokfor
rolada
rolat
rol-šunka
romadur
rostbif
rozbif
rozbratna
rozoljo
rum

S

safalada
saft
salama
salata
salep
sarma
sataraš
sekt

sendvič
senf
simit
sirup
skuta
soda
sogan-dolma
somon
sos
sote
stek
sudžuk
sufle
supa
sutlijaš

Š

šampanjac
šamšnita
šamrolna
šarlota
šatobrijan
šaum
šči
šečer
šemberton
šerbet
šeri
šeri-brendi
šira
šiš-čevap
škembići
šlag
šmarne
šne
šnenokle
šnicla
šodo
šofroa
špagete ala milaneze
špageti
špek
špricer
štangla
štaub-šečer
štokfiš
štruca
štrudla
štrukle
šunka

švajcerkes
švargla

T

tahan-halva
tarator
tartar
taška
tatlija
tokajac
toping
torta
tortelini
tost
trapist
tripe
tripice
tufahija
tulumba
turli-tava
turšija
tuti fruti
tvist

U

urma
urmašica

V

vafl
vanila
vajzbratna
ven brile
viner-šnicla
vino seko
viršla
viski
vist
vodka, votka

Z

zabajone
zbičen
zemička
zerde

Ž

žerve
žužu