

- Fiske J. Television Culture.- London: Routledge, 1987.
- Huisman R. Narrative Concepts // Narrative and Media.- Melbourne; New York: Cambridge University Press, 2005. pp. 11-27.
- Kolar S. O magicke moci saly a sile imaginace // Host.- 19.2, 2003, pp. 70-72.
- Kominarecova E. Intercultural Study with the Focus on Slovak-American Approach // Proceedings, 6<sup>th</sup> Conference of British, American and Canadian Studies.- Opava: Opavska univerzita, 2000, pp. 177-179.
- Kortvelyessy L. et al. Anglictina – jazyk medzinarodnej komunikacie.- Presov: Grafotlac, 2008.
- Kress G. – Van Leeuwen T. Reading Images: The Grammar of Visual Design.- London; New York: Routledge, 1996.
- Lytard J. F. Postmoderná situácia. Kapitoly 8-10 // Za zrkadlom moderny.- Bratislava: Archa, 1991, pp. 70-91.
- Ryan M.-L. Narrative across Media: The Languages of Storytelling.- Lincoln; London: University of Nebraska Press, 2004.
- Taylor L. – Willis A. Media Studies: Texts, Institutions and Audiences.- Oxford: Blackwell, 1999.

### Summary

Semiotics provides mechanisms for interpretation and understanding of media communication discourse and the complexity of its narrative. Combined with media theory and sociolinguistics, they relate all elements of media communication model to a social context and allow interpretation of the message by an audience. This paper examines the importance of semiotics in the study of media narrative, and approaches used by various generations of semioticians.

УДК 81.282.2'112=511.141(477.87)

## GEMEINSAME DEUTSCHER-UNGARISCHE MUNDARTWÖRTER IN DER KÜCHENTERMINOLOGIE TRANSKARPATIENS

**Ingrid Turis**

*Mukatschewer staatlichen Universität*

Historisch bekannt, dass die Bevölkerung von Transkarpatien, die entlang der vielen Jahrhunderten im multiethnischen Raum wohnte, befand sich unter dem permanenten Eindruck von vielen Sprachen, insbesondere deutschen und ungarischen, die seit langem in damaligen Transkarpatien, Österreich-Ungarn, Tschechoslowakei und Ungarn existierte.

Die ethnokulturellen Vorgänge zwischen der Bevölkerung von Transkarpatien und den Vertretern anderer Ethnien (Deutschen und Ungarn) dauern schon gegen

Jahrhundertlang. Herbert Wells bestätigt, dass die germanischen Stämme schon vom 1. bis 9. Jahrhundert durch das Territorium Transkarpatiens herumliefen [7, S. 909–910].

Die deutsche Kolonisation Transkarpatiens begann seit dem 12. Jahrhundert, bedeutend verstärkte sich nach dem Abgang der Tataren im Jahre 1242 und mit mehrerer oder weniger Intensität dauerte bis zum 19. Jahrhundert einschließlich fort [1, S. 139], [5, S. 68–69].

Im 9. Jahrhundert durch Verezykabhäng drangen in die Donauebene die Magyaren ein, denen vorangegangen waren und die von den Slawen begleitet wurden [4, old. 116–121].

Also, durch die tiefen Beziehungen, insbesondere zwischen den Deutschen und Ungarn entstanden gemeinsame Mundartwörter in allen Bereichen des Lebens, sogar in der Küchenterminologie. Die meisten deutschen Mundartwörter stammen aus der bayerisch-österreichischen.

Das Problem des Artikels besteht darin, dass die gemeinsamen deutsch-ungarischen dialektischen Wörter zu entdecken, ihre Etymologie und Semantik zu erklären, außerdem den Gebrauch der entdeckten Wörter von den verschiedenen Generationen Transkarpatien zu bestimmen. Und derart bewahrt man die Geschichte, Kultur, Bräuche und Traditionen der Region.

Das Objekt – die Lexik der deutschen und ungarischen Mundarten.

Der Gegenstand – gemeinsame deutscher-ungarische Mundartwörter.

In Transkarpatien gibt es Gaststätten, die vom bekannten Haubenlokal bis zum originellen Dorfwirtshaus reichen und denen die Pflege einer traditionellen deutsch-ungarischen Küche mit ihren vielen lokalen und regionalen Spezialitäten ein Herzensanliegen ist. Ein besonderes Kennzeichen dieser Einstellung ist der Umstand, dass unsere Köche aus den reichen Schätzen landwirtschaftlicher Produkte des Heimatlandes von Fleisch und Gemüse bis hin zum Obst schöpfen können. Dadurch wird die deutsch-ungarische Küche in doppelter Hinsicht zu einem Ereignis.

Als dann im Sommer und Winter vor allem fremde Urlauber in Transkarpatien strömen, finden sie sich auf den Speisekarten anfänglich nicht ganz zu Recht. Was ist ein „Heschepetsch“, „Knödel“, „Most“?

Wir möchten ihnen einige Beispiele auf dem Stoff der bestimmten Küchenterminologie präsentieren:

**Brösel** (öster.mund.): gemahlene trockene Semmelkrumen, die als Paniermehl oder auch zum „Abschmalzen von Gemüsen“ verwendet werden [6, S. 11]; **prézli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *prezl* (*Brosame*) [3, S. 132], [2 I, S. 218], vrgl. *prezleke* (ukr. mund.).

**Einmach** (öster. mund.): helle Mehlschwitze mit Fett [5, S. 11]; **mah** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *ainmach* (*Einmach*).

**Guglhupf** (öster. mund.): ein in einer Form gebackener Kuchen in Gestalt eines hochgezogenen, sich nach oben verjüngenden Ringes, Napfkuchen. Auch als Marmorguglhupf gebacken [6, S. 12]; **kuglóf** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *guglhopf* (*Gugelhupf*).

**Hetschepetsch** (öster. mund.): Hagebutte, Frucht von Wildrosen, Grundlage für Konfitüren [6, S. 12]; **hecsepecs** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *hetschepetsch* (*Hetschepetsch*), vgl. *hečepeča* (ukr. mund.).

**Karbonadl** (öster. mund.): traditionelle Bezeichnung für Kotelett oder Rippchen [6, S. 12]; **karmonádli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *karbonade* (*Karbonade*).

**Karfiol** (öster. mund.): Blumenkohl [6, S. 12]; **karfiol** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *karfiol* (*Karfiol*), vgl. *karfiol* (ukr. mund.).

**Maroni** (öster. mund.): Edelkastanien, die zur kalten Jahreszeit von den Maronibratern in den Strassen über Holzkohlen geröstet und feilgeboten werden. Man verwendet sie in halbgarer Form auch zum Füllen von Geflügel oder als Grundlage für Kastanienreis [6, S. 13]; **maróni** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *maroni* (*Marone*).

**Mischung** (öster. mund.): Weiß- oder Rotwein mit Mineralwasser versetzt [6, S.14]; **misung** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *mischung* (*Mischung*).

**Most** (öster. mund.): leicht alkoholischer Apfelwein mit feiner Säure, aber auch frischgepresste Traubensaft, bevor dieser zu Wein vergoren wird [6, S. 14]; **must** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *must* (*Most*), vgl. *must* (ukr. mund.).

**Nockerl** (öster. mund.): kleine klumpige Teigware aus einem festeren Mehl-Wasser-Teig, der wie die Spätzle in kochendem Wasser gegart und als Beilage z.B. zu Gulasch serviert wird. Als Apfel- bzw. Eiernockerl auch eine Speise für sich [6, S. 14]; **nokedli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *nokerl* (*Nockerl*), vgl. *nokedleke* (ukr. mund.).

**Ribisel** (öster. mund.): Johannisbeere [6, S. 14]; **ribizli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *ribizl* (*Ribisel*), vgl. *hrbizli* (ukr. mund.).

**Riesling** (öster. mund.): klassische sterische trockene und aromatische Weinsorte [6, S. 17]; **rizling** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *rießling* (*Riesling*), vgl. *risling* (ukr. mund.).

**Ringlotten** (öster. mund.): Reineclaude, eine gelbe Pflaumenart [6, S. 14]; **ringló** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *ringlotte* (*Reneklode*) [2 III, S. 1411], vgl. *ringlovke* (ukr. mund.).

**Rumpelnudel** (öster. mund.): hat nichts mit Nudeln zu tun und ist ein Brauchumsgebäck wie die Raunggerln [6, S. 14]; **rumplinudli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *rumpelnudel* (*Rumpelnudel*), vgl. *nudleke* (ukr. mund.).

**Schilcher** (öster. mund.): Rosewein aus der westseierischen Wildbachertraube [6, S. 15]; **siller** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *schiler* (*Schilcher*).

**Schmarrn** (öster. mund.): gesüsster flüssiger, mit Rosinen durchsetzter Weizenmehl- Milchteig, der in Fett gegart und in Klumpen zerteilt und mit Zucker bestreut serviert wird. Seine Krönung ist der Kaiserschmarrn, dessen Teig mit süßer

Sahne angerührt wird [6, S. 15]; **smarni** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *schmarren* (*Schmarren*).

**Semmel** (öster. mund.): rundes oder länglich-zweigeteiltes Weissgebäck, Brötchen [6, S. 15]; **zsemle** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *semel(e)* (*Semmel*).

**Semmelschmarrn** (öster. mund.): Schmarrn auf der Grundlage von in Milch eingeweichter Brötchen [6, S. 15]; **zsemlesmarni** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *semel(e) schmarren* (*Semmelschmarren*).

**Strudl** (öster. mund.): schlangenförmig gebackene Speise aus gezogenem Nudelteig, die mit Obststücken, Quark oder pikant gewürztem Gemüse gefüllt wird [6, S. 16]; **strudli** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *strudl* (*Strudel*), vrgl. *strudli* (ukr. mund.).

**Weckerl** (öster. mund.): längliches kleineres Weiß oder Schwarzgebäck, zuweilen mit Mohn oder Kümmel bestreut oder als Schinkenweckerl mit Räuserschinken versehen [6, S. 16]; **vekni** (ung. mund.) < aus der bayerisch-österreichischen Mundart *weckn* (*Wecken*) [3, S. 530], [2 III, S. 1945].

Analysierend diese 20 Beispiele, kann man feststellen, dass die gemeinsamen dialektischen Wörter manchmal verschiedene Variationen der Lautung haben, weil im Entlehnungsvorgang sie den phonetischen Änderungen untergeworfen sind. Was, aber die Semantik betrifft, die Bedeutung der dialektischen Wörter beider Mundarten identisch sind. Die meisten deutschen Mundartwörter stammen aus der bayerisch-österreichischen.

Die vorgeführten Beispiele werden heutzutage noch sehr aktiv in den beiden Mundarten nicht nur von der älteren Generation, sondern auch jüngeren gebraucht. Zum Vergleich führt man auch die ukrainischen dialektischen Wörter vor.

Abkürzungen:

mund. – mundartlich,  
öster. – österreichisch,  
ukr. – ukrainisch,  
ung. – ungarisch.

## Література

1. Дзензелівський Й.О. Спостереження над термінологією народної метрології говірок Закарпатської області / [редкол.: С.П. Бевзенко (головний ред.) та ін.] // Наукові записки: збірник наукових праць. – Львів: Видавництво Львівського університету імені І. Франка, 1955. – Т. XIV. – С. 81–139.
2. Etimologisches Wörterbuch des Deutschen in I–III Bd. (Німецький етимологічний словник у 3-х томах) / Pfeifer Wolfgang (Hrsg.). – Berlin: Akademie Verlag, 1989. – Bd. I. – S. 1–621, Bd. II. – S. 623–1345, Bd. III. – S. 1348–2993.

3. Handwörterbuch von Bayerisch-Franken (Баварсько-франкський діалектологічний словник) / [Wagner Eberhard, Klepsch Alfred (Hrsg.)]. – Bamberg: Verlag Fränkischer Tag, 2007. – 640 S.
4. Lehoczky Tivadar. Beregvármegye monografijája három kötetben / szerk. Lehoczky Tivadar. – Ungvárott: Patent, 1881–1882. – I k. – 472 old., II k. – 501 old., – III–I k. – 428 old., – III–II k. – 860 old.
5. Melika Georg. Die Deutschen der Karpaten – Ukraine. Entstehung, Entwicklung ihrer Siedlungen und Lebensweise im Multiethnischen Raum / Müns Harald (Hrsg.). – Marburg: N. G Verlag, 2002. – 305 S.
6. So schmeckt die Steiermark // Kulinarium Steiermark. – Steiermark: 2009/2010. – 62 S.
7. Wells Herbert. Die Geschichte unserer Welt / Wells Herbert (Hrsg.). – Berlin–Wien–Leipzig: Paul Zsolnay Verlag, 1932. – 918 S.

### **Резюме**

У даній статті розглядаються спільні німецько-угорські слова в кухонній термінології Закарпаття на діалектологічному рівні. Вивчаються етимологія та семантика наявних лексем. Загалом проаналізовано 20 лексичних одиниць. Розглянута лексика в угорських та німецьких говірках активно вживається не тільки старшим поколінням, а й молодшим.

## **ENTSTEHUNG DER MEDIZINISCHEN TERMINOLOGIE**

**Uherová Z.**

*Universität Prešov, Institut für Sprachkompetenzen*

Medizinische Terminologie dient zur Verständigung, zur Übermittlung von Befunden, zur Dokumentation und Kommunikation. Die Fachleute verwenden sie bei Vorträgen, oder in den Publikationen. In Einzelfällen dient sie als „Code“ um Laien von der Kommunikation auszuschließen [5].

Der Ursprung der medizinischen Fachsprache wurde bereits im alten Griechenland gelegt. In den Werken der griechischen Naturphilosophen und Ärzte z.B. Hippokrates oder Aristoteles kann man viele griechische Krankheitsbezeichnungen finden. Die medizinische Terminologie ist bis heute von griechisch-lateinischer Zweisprachigkeit geprägt und das Lateinische galt bis weit ins 19. Jahrhundert hinein als führende Wissenschaftssprache [2].

Herkunft der Termini aus dem Griechischen und Lateinischen:

Griechisch- Analyse, Anamnese, Anatomie, Antigen, Diagnose, Epidemie, Prophylaxe, Symptom, Antibiotikum.