

Ana Jelčić

jelcicana9@gmail.com

Geotehnički fakultet Varaždin, Hrvatska

MORFOLOŠKA ADAPTACIJA GERMANIZAMA U KNJIZI
STARI TOPLIČKI KUHARSKI RECEPTI I SAVJETI (2016.)

Stručni rad

<https://doi.org/10.17234/HDPL.2025.17>

Sažetak

Stoljetni hrvatsko-njemački jezični dodiri na varaždinskom području rezultirali su preuzimanjem brojnih posuđenica iz njemačkog jezika u hrvatski. Ta je činjenica bila poticaj za istraživanje germanizama u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti* koju je 2016. široj javnosti predstavila udruga žena „Naši cajti“ iz Varaždinskih Toplica. Kuharski recepti i savjeti prezentirani u knjizi temelje se na bilježnici gđe Agate Stegnišek koja je u centru Varaždinskih Toplica imala restoran. Pored recepata za pripremu raznih jela, pića i deserata, u knjizi se nalaze i savjeti za njegu lica i tijela, liječenje bolesti, pranje rublja te suzbijanje štetnika. Identificirana su 153 germanizma koja su klasificirana prema modelu morfološke adaptacije posuđenica koji predlaže Piškorec. Utvrđeno je da su brojčano najzastupljenije prototipno adaptirane posuđenice.

Ključne riječi: jezični dodir; germanizmi; model; posuđenica; morfološka adaptacija.

1. Uvod

Jezični dodir je „društveni i lingvistički fenomen koji nastaje kada dođe do interakcije između govornika različitih jezika ili različitih dijalekata istog jezika, a što vodi do transfera lingvističkih elemenata iz jednoga koda u drugi“ (Županić 2021: 35). Weinreich (1953: 1) navodi kako je „bilingvalni govornik mjesto jezičnog kontakta“. Bilingvalni govornik preuzima riječ iz jezika davaoca te je unosi u jezik primaoca. Posuđena leksička jedinica naziva se *replika* ili *posuđenica*, a posuđena leksička jedinica prije njezine integracije u sustav jezika primaoca naziva se *modelom*.

Kako bi leksička jedinica posuđena iz jezika davaoca mogla postati elementom jezika primaoca, ona mora proći kroz proces fonološke, morfološke i semantičke adaptacije. Fonološka adaptacija podrazumijeva zamjenu stranog glasa najbližijim glasom jezika primaoca. Tako primjerice njemački [ø:] zamjenjuju hrvatski [e] ili [o], npr. *kenik* ‘kralj’ < *König* ili *flojser* ‘splavar’ < *Flößer*. Morfološka adaptacija podrazumijeva zamjenu morfema jezika davaoca morfemima jezika primaoca, pri čemu se proces transmorfemizacije odnosi prvenstveno na osnovni oblik posuđenice neovisno o tome kojoj vrsti riječi pripada. Tako primjerice njemački model *-el* postaje u hrvatskom replika *-la/-lja*, npr. *buhltla* < *Buchtel*. Semantička adaptacija predstavlja način kojim se uspostavlja odnos između značenja modela i značenja replike. U većini slučajeva riječ se ne posuđuje sa svim značenjima koja ona ima u jeziku davaocu već samo ono značenje radi kojega se određena riječ preuzima. Tako najčešće dolazi do suženja značenjskog polja modela radi imenovanja nekog novog pojma u jeziku primaocu. Primjerice, njemački model *ausziehen* koji je postao replika *auscigati* ima sedam značenja, a u hrvatski je jezik preuzeto samo jedno značenje: ‘izvlačiti nešto iz nečega’. To je značenje u varaždinskom govoru dodatno suženo u opsegu značenjskog polja replike ‘izvlačiti žice iz cijevi’ (Županić 2021: 41, 43, 44, 46, 49, 51, 74, 109, 110).

Jezično je posuđivanje dijelom kulturnog posuđivanja te nam pokazuje u kojim je područjima ljudske djelatnosti dodir dviju civilizacija bio najintenzivniji i koja je bila dominantna (Štebih Golub 2010: 35). Tako su primjerice germanski narodi sjeverne Europe putem trgovačkih i ratnih kontakata s Rimljanima usvojili nazive za vino (*vinum*, engleski *wine*, njemački *Wein*) ili cestu (*strata [via]*, engleski *street*, njemački *Straße*) (Sapir 1921).¹

Bliski kontakti stanovništva varaždinskog područja s izvornim govornicima njemačkog jezika počinju u 13. stoljeću kada hrvatski vladari pozivaju njemačke obrtnike i trgovce da se dosele na sjeverozapadna područja kako bi ekonomski ojačali državu (Županić 2021: 15). Intenzivni su hrvatsko-njemački kulturni dodiri ostavili trag u gastronomiji varaždinskog kraja. Tako se u uvodnom dijelu *Kubarice raznovrsnih jela* A. Grima, nastale u Varaždinu 1802. godine, navodi kako se iz prezentiranih recepata može vidjeti da se prehrana temelji na jelima s različitim

¹ Prema Bloomfieldu (1933: 445) riječ se posuđuje putem procesa koji se u etnologiji naziva *kulturna difuzija*. Ona označava širenje ili preuzimanje predmeta ili običaja iz jedne jezične zajednice u drugu, pri čemu se preuzimaju i riječi kojima se oni imenuju.

vrstama tijesta za koja se koriste brašno i jaja, što je osobitost austrijske kuhinje i kuhinje ostalih germanskih zemalja. Isto tako, maslac se upotrebljava kao najčešća vrsta masnoće, a za pripremu različitih nadjeva uglavnom se koriste bademi. Bliski hrvatsko-njemački jezični kontakti na varaždinskom su području rezultirali preuzimanjem brojnih posuđenica iz njemačkog jezika u hrvatski, osobito u kulinarstvu. Ta je činjenica bila poticaj za istraživanje germanizama u knjizi *Stari toplički recepti i savjeti* koju je 2016. široj javnosti predstavila udruga žena „Naši cajti“ iz Varaždinskih Toplica. Recepti iz knjige prepisani su iz bilježnice gđe Agate Stegnišek koja je imala restoran u centru Varaždinskih Toplica. Bilježnica, za koju se pretpostavlja da je napisana 50-ih godina prošlog stoljeća, pronađena je u jednoj od ladica kuće u kojoj je autorica živjela i u njoj su zapisani recepti žena topličkog kraja te razni savjeti za kućanstvo.² Knjiga ima 112 stranica i sastoji se od 11 poglavlja: Pite, Kiflice i keksi, Razni kolači, Kreme i glazure, Šnite, Štrudle-Savijače, Torte, Likeri i vina, Ostala jela i Savjeti koji se odnose na pranje kose, njegovanje ruku, tretiranje čireva, prišteva i kurjih očiju, pripremu štirke, pranje rublja, sniženje tlaka, liječenje reume i kašlja te suzbijanje žohara, a na kraju se nalazi popis germanizama sa značenjima. Knjiga je jezično zanimljiva jer je napisana mješavinom organskih idioma i neorganskog govora. Organski idiomi obuhvaćaju velik broj kajkavizama, kao npr. *mleko, testo, peći, mleti, sneg, belo, delati, rastoplen, grozdje, len, deblina, letni, mela, bažul* itd., zatim regionalizama, kao npr. *záfrig, prezla, paradajz, mändula, tepsija, kàjsija, bubašvaba, šerpa* itd. te brojne primjere topličkog govora, kao npr. *šneruta, (z)klopfati, profandl, fajhati, štamperl, štangli, pakpulver/bakpulver, špic bubi, preizelber, bern pracne, cvebe* itd. Kao primjer neorganskog govora navodimo neke standardnojezične oblike koji se pojavljuju u knjizi: *brašno, šećer, maslac, kolač, tijesto, pećnica, snijeg, pekmez, peći, nadjenuti, sok, mlijeko* itd. Među jezičnim osobitostima knjige navodimo neuobičajenu uporabu prijedloga, kao npr. *peci kod lagane/slabe vatre* te čest izostanak prijedloga u popisu sastojaka i u uputama za pripremu recepata, kao npr. *3 bjelanjka snijeg* ili *2 žutanjka načini testo*. Isto tako, umjesto oblika za genitiv jednine imenica ženskog roda upotrebljava se oblik za nominativ jednine imenica ženskog roda, kao npr. *malu žlicu soda bikarbona / malo soda bikarbona*. Upute za pripremu recepata daju se pomoću imperativa 2. lica jednine, kao npr.: „Promiješaj, načini male štruce i peći“. Pored imperativa, za davanje uputa koristi se i infinitiv, kao npr.: „Pleh namazati, uliti i peći“. Na kraju nekih

² Pretpostavka se temelji na činjenici da je pronađena još jedna autoričina bilježnica koja služi kao svojevrsni nastavak prve i u njoj je navedeno da je napisana 1953. godine.

receptata autorica iznosi vlastito mišljenje pa tako za pusle od oraha kaže da su vrlo dobri, a za vanile kremu kaže da je vrlo ukusan i izdašan kolač.

Govoreći o utjecaju njemačkog jezika na ivanečki govor, Varga (2016: 34) ističe kako je zbog dugih i intenzivnih političkih, gospodarskih i kulturnih dodira austrijskih i hrvatskih zemalja znatan broj germanizama prisutan u ivanečkom govoru. Germanizmi identificirani u kulinarstvu odnose se na jelo, kao npr. *čušpajz* (gusta juha od povrća); pripremu jela, kao npr. *filjati* (puniti); piće, kao npr. *gvierec* (bezalkoholno piće od meda); posude za čuvanje tekućine, kao npr. *fljaša* (boca); serviranje hrane, kao npr. *špajservis* (servis za jelo); čuvanje hrane, npr. *piksa* (limena kutija) itd. Kao rezultat ovog istraživanja nastao je poseban rječnik germanizama u kulinarstvu ivanečkog kraja (isto: 39–48).

2. Korpus

U knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti* identificirana su 153 germanizma koja su klasificirana prema područjima koja opisuju. To su: deserti (41 primjer), priprema jela (34 primjera), sastojci za pripremu tijesta i vrste tijesta (14 primjera), kruh i pekarski proizvodi (10 primjera), kuhinjski pribor (8 primjera), svježe i sušeno voće (7 primjera), posude (5 primjera), zaslađivači (5 primjera), kućanski aparati (4 primjera), alkoholna i bezalkoholna pića (4 primjera), mesni proizvodi (4 primjera), začini (2 primjera), voćne prerađevine (2 primjera), izrazi za količinu (2 primjera), ukrašavanje hrane (2 primjera), oblikovanje i zaglađivanje tkanina (2 primjera), povrće (1 primjer), riblji proizvodi (1 primjer), mrlje na odjeći (1 primjer), jelo (1 primjer), odjeća (1 primjer), pučke svečanosti (1 primjer) i posude za čuvanje tekućine (1 primjer). Navedene podatke prikazujemo u tablici.

Tablica 1. Područja opisana germanizmima u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti*

Područje	Broj primjera
1. Deserti	41 (26,7 %)
2. Priprema jela	34 (22,2 %)
3. Sastojci za pripremu tijesta i vrste tijesta	14 (9,1 %)
4. Kruh i pekarski proizvodi	10 (6,5 %)
5. Kuhinjski pribor	8 (5,2 %)
6. Svježe i sušeno voće	7 (4,5 %)
7. Posuđe	5 (3,2 %)
8. Zaslađivači	5 (3,2 %)
9. Kućanski aparati	4 (2,6 %)
10. Alkoholna i bezalkoholna pića	4 (2,6 %)
11. Mesni proizvodi	4 (2,6 %)
12. Začini	2 (1,3 %)
13. Voćne preradevine	2 (1,3 %)
14. Izrazi za količinu	2 (1,3 %)
15. Ukrašavanje hrane	2 (1,3 %)
16. Oblikovanje i zaglađivanje tkanina	2 (1,3 %)
17. Povrće	1 (0,6 %)
18. Riblji proizvodi	1 (0,6 %)
19. Mrlje na odjeći	1 (0,6 %)
20. Jelo	1 (0,6 %)
21. Odjeća	1 (0,6 %)
22. Pučke svečanosti	1 (0,6 %)
23. Posude za čuvanje tekućine	1 (0,6 %)
Ukupno	153

3. Cilj i metodologija istraživanja

Cilj ovog rada je analiza morfološke adaptacije germanizama u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti* prema modelu koji predlaže Piškorec. Osvrćući se na Filipovićeve model adaptacije posuđenica na morfološkoj razini, Piškorec ističe kako u njemu uočava nesklad između znanstvenih podataka i teorije (Piškorec 2005: 33).³ Filipovićev se model temelji na pretpostavci „da riječ može biti sastavljena od slobodnog morfema i vezanog morfema, da vezani morfem može biti nulti, tj. da i sâm slobodni morfem čini riječ i da kompleksni morfem, slobodni morfem + sufiks, čini riječ“ (Filipović 1986: 119). Isti autor razlikuje tri tipa transmorfemizacije, nultu, kompromisnu i potpunu, koji odgovaraju trima stupnjevima supstitucije. Nulta transmorfemizacija, koja predstavlja prvi stupanj supstitucije, „javlja se kad je model preuzet u jezik primalac kao slobodni morfem bez vezanog morfema, pa nema potrebe za morfološkom adaptacijom osnovnog oblika“ (isto). Ovaj se tip transmorfemizacije najčešće javlja kod imenica, kao npr. *bridž* < *bridge*, *kap* < *cup*, *najlon* < *nylon* itd. (isto: 120). Kompromisna transmorfemizacija, koja predstavlja drugi stupanj supstitucije, „javlja se onda kad posuđenica zadržava sufiks - vezani morfem iz jezika davaoca koji je doduše fonološki adaptiran - transfonemiziran, ali nije u skladu s morfološkim sustavom jezika primaoca“ (isto: 121–122). Najčešći primjeri ovakvog tipa transmorfemizacije jesu kompromisne replike s vezanim morfemima *-er* i *-ing*, kao npr. *farmer* i *trening* (isto: 122). Potpuna transmorfemizacija, koja predstavlja treći stupanj supstitucije, predstavlja „adaptaciju vezanog morfema jezika davaoca koji ne odgovara morfološkom sustavu jezika primaoca, i to tako da se zamijeni vezanim morfemom (sufiksom) iste funkcije i značenja iz inventara jezika primaoca“ (isto: 123). Primjer potpune transmorfemizacije predstavlja replika *boksač* < *boxer* (isto). Premda je svjestan njegovih nedosljednosti i brojnih odstupanja za koja se ne može naći razlog, Filipović navodi kako se pomoću njegova modela mogu analizirati razni oblici zamjene vezanih morfema jezika davaoca vezanim morfemima jezika primaoca (isto: 123, 125).

Analizom Filipovićeve modela Piškorec (2005: 35) zaključuje da je rječotvor-bena strategija modela u osnovi nebitna za opis modela i replike. Kada govornici jezika primaoca tvore odgovarajuću repliku prema nekom modelu jezika davaoca

³ Filipovićev je model često kritiziran i zato jer se pokazao primjenjivim samo na ograničeni korpus angilizama u hrvatskom jeziku i nije se mogao upotrijebiti za analizu starijih posuđenica, poput hungarizama i germanizama (Štebih Golub 2010: 93).

koji sadrži derivacijski morfem, oni ne znaju da je model zapravo derivacijska tvorba. Piškorec (isto: 31) polazi od toga da su „preuzimanje i djelomična zamjena one strategije jezičnoga posuđivanja kod kojih se barem jedan odsječak plana izraza modela realizira u replici“. Odsječak plana izraza modela koji se preuzima u jezik primaoc isti autor naziva *morfom modela*, a odsječak plana izraza replike koji je nastao po uzoru na morf modela naziva *morfom replike*. Piškorec (isto) upozorava da se sintagme *morf modela* i *morf replike* ovdje rabe kvantitativno i da označavaju one dijelove modela i replike koji sudjeluju u procesu leksičke importacije te da termin *morf* ne treba poistovjećivati s uobičajenom primjenom tog termina u smislu realizacije kojega morfema u okviru jezičnog sustava. Uređeni par koji čini *morf modela* i *morf replike* Piškorec (isto) naziva *dijamorfni parom*. Tako primjerice morf modela *Anweisung* i morf replike *anvajzung* čine dijamorfni par. U tradicionalnoj se morfemskoj analizi njemačka riječ *Anweisung* može rastaviti na tri morfema: „an“, „weis“ i „ung“, no kada se taj leksem identificira kao model hrvatske replike *anvajzung*, sva tri morfema čine ishodišni oblik plana izraza modela, tj. *morf modela*. Govoreći o morfološkoj analizi na razini pojedinog jezika, Piškorec (isto) navodi da *morf replike* predstavlja realizaciju leksičkog ili korijenskog morfema koji se u tradicionalnoj morfologiji naziva tvorbenom osnovom ili korijenom riječi.

Piškorec (2005: 73–78) dijeli sve posuđenice u dvije velike skupine izravnih i neizravnih posuđenica. Izravne posuđenice mogu biti tvorene strategijom cjelovitog preuzimanja čime se dobivaju jednostavne posuđenice ili kombinacijom djelomičnog preuzimanja i djelomične zamjene čime se dobivaju hibridne složenice ili poluprevedenice. Jednostavne se posuđenice prema fleksijskoj prilagodbi dijele na neadaptirane i adaptirane. Neadaptirane posuđenice karakterizira minimalna ili nikakva fleksijska prilagodba, poput pridjeva *šik* ‘ukusan, dopadljiv’, *šlank* ‘vitak’ ili *fraj* ‘slobodan, besplatan’ koji se, za razliku od tipičnih hrvatskih pridjeva, ne dekliniraju. Adaptirane se posuđenice sklanjaju poput domaćih riječi i dijele se na prototipno i eliptično adaptirane posuđenice. Prototipno adaptirane posuđenice nastaju strategijom preuzimanja cijele osnove morfa modela, kao primjerice imenica *gestapo* ‘politička tajna policija nacističkog režima u Njemačkoj’, te pridjev *friški* ‘svjež’. Eliptično adaptirane posuđenice nastaju preuzimanjem samo jednog dijela modela, kao primjerice imenice *giter* ‘rešetkasta opeka’ < *Gitterziegel* ili *ober* ‘natkonobar’ < *Oberkellner*. Hibridne se složenice dijele na prototipne hibridne složenice i reduplicirane hibridne složenice. Kod prototipnih hibridnih složenica jedan je segment nastao preuzimanjem, a drugi zamjenom, kao primjerice *štepšvila* ‘svileni

konac za prošivanje' < *Steppseide* ili *brkbinda* 'povez za brkove' < *Schnurrbartbinde*. Kod redupliciranih hibridnih složenica segment koji je nastao zamjenom je zapravo prijevodni ekvivalent cijelog modela. Reduplicirane hibridne složenice dijele se na prototipno reduplicirane hibridne složenice kod kojih je njemačkom modelu pridružena domaća riječ koja je prijevod cijelog njemačkog modela, kao primjerice *dirndekla* < *Dirn* 'djevojka' + *dekla* 'djevojka' i djelomično reduplicirane hibridne složenice kod kojih se dio modela prevodi ili zamjenjuje nekim sličnim domaćim leksemom, kao primjerice *grosbaka* < *Großmutter* 'baka' + *baka*. Neizravne posuđenice tvore se od već postojećih replika ili njihovih segmenata i dijele se na prototipne neizravne posuđenice i pseudoposuđenice. Prototipne neizravne posuđenice dijele se na neizravne izvedenice i neizravne složenice. Neizravne izvedenice mogu se podijeliti na prototipne neizravne izvedenice i eliptične neizravne izvedenice. Prototipne neizravne izvedenice tvore se od već postojećih replika i različitih sufiksa i/ili prefiksa jezika primatelja, kao primjerice imenica *japatekarica* 'apotekarica' < *japatekar* 'apotekar' ili pridjev *šnajderov* 'krojačev' < *šnajder* + *-ov*. Eliptične neizravne izvedenice nastaju oduzimanjem dijela modela kojemu se dodaje sufiks domaćega jezika, kao primjerice *rinkač* 'vrsta divljeg goluba' < *Ringeltaube*. Neizravne složenice tvore se od već postojeće replike i kakvog leksema jezika primatelja koji nije replika, kao npr. *špajzpijanec* 'potajni alkoholičar' < *špajza* + *pijanec*. Pseudoposuđenice mogu biti prototipne i sufiksalne. Prototipne pseudoposuđenice tvore se od elemenata replika, odnosno u slučaju nastavaka, dijelova replika, kao npr. *besetz-erati* < *besetz-ieren* 'zauzeti, rezervirati' ili *cug-er* < *Zug-er* 'alkoholičar'. Sufiksalne pseudoposuđenice tvore se od kakvog domaćeg leksema i posuđenog sufiksa za koji se čini da se osamostalio zbog zastupljenosti u brojnim replikama, kao što je primjerice sufiks *-lin* u đurđevačkim germanizmima kao što su *dogalin* 'visok i mršav muškarac' ili *drblin* 'nespretnjaković'. S obzirom na diskutabilnost njihova statusa autor ih nije uvrstio u *Rječnik modela i replika đurđevačkog govora*.⁴

⁴ Osvrćući se na Piškorčevu klasifikaciju posuđenica, Štebih Golub (2010: 94) iznosi nekoliko kritika. Prva se odnosi na razlikovanje neadaptiranih i adaptiranih posuđenica. S obzirom na njihovu brojnost u hrvatskom jeziku, autorica smatra kako se indeklinabilne pridjeve stranog porijekla ne bi trebalo tretirati kao neadaptirane posuđenice već kao zasebnu klasu u sustavu. Druga kritika odnosi se na skupinu hibridnih posuđenica. Štebih Golub (isto: 95) navodi da se u tu istu skupinu posuđenica ne bi trebale ubrajati replike poput *špajzpijanec* < *Steppseide* ili *grosbaka* < *Großmutter*, koje su nastale prevodenjem segmenta modela i replike kao što je *dirndekla* < *Dirn*, a ne **Dirnmädel*, **Dirnmädchen*, koje nisu nastale prevodenjem segmenta modela već su sastavljene od dvaju leksema od kojih je jedan posuđenica, a drugi domaća riječ.

4. Morfološka adaptacija germanizama u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti*

Polazeći od modela klasifikacije posuđenica prema morfološkoj adaptaciji koji predlaže Piškorec, utvrđeno je da su među germanizmima identificiranima u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti* brojčano najzastupljenije prototipno adaptirane posuđenice (106 primjera). To su: *germa* 'kvas' < *Germ*; *putar, buter* 'maslac' < *Butter*; *filati* 'puniti' < *füllen*; *kifli* 'vrsta peciva, roščić' < *Kipfel*; *protfandl* 'tepsija' < *Bratpfanne*; *citrona* 'limun' < *Zitrone*; *cimt* 'vrsta začina podrijetlom s Cejlona' < *Zimt*; *ror* 'pećnica' < *Rohr*; *šprudlati* 'pjenasto umutiti' < *sprudeln*; *pakpulver, bakpulver* 'prašak za pecivo' < *Backpulver*; *štrudla* 'savijača' < *Strudel*; *saft* 'umak, sok' < *Saft*; *ribizla* 'ribiz' < *Ribisel*; *vanile kifle* 'suhi kolačić u obliku polumjeseca s okusom vanilije' < *Vanillekipferl*; *puter teig* 'tijesto s maslacem' < *Butterteig*; *flajšmašina* 'aparatus za mljevenje mesa' < *Fleischmaschine*; *parizer štangli* 'suhi kolačići s orasima' < *Pariser Stangen*; *cvēbe* '(krupne) grožđice' < *Zibebe*; *teekrafni* 'čajni kolačić' < *Teekrapfen*; *krapfenšteher* 'kalup kojim se reže tijesto za krafne' < *Krapferlstecher*; *modl* 'limeni oblik kojim se prhko tijesto reže u različitim oblicima' < *Model*; *pereci, perbeci* 'slano pecivo slično broju osam' < *Brezel*; *radlati* 'izrezati (tijesto) kotačićem' < *rädeln*; *štruca* 'kruh izdužena oblika' < *Strutzen*; *nuspuserli* 'vrsta kolačića od bjelanjka i šećera s orasima' < *Nussbuserl*; *pusle, pusli* 'vrsta kolačića od bjelanjka i šećera' < *Busserl*; *kiršenkuben* 'kolač od trešanja' < *Kirschenkuchen*; *cukor* 'šećer' < *Zucker*; *vanile rolne* 'rolice s kremom od vanilije' < *Vanillerollen*; *rolad* 'savijeno nadjeveno slano ili slatko tijesto' < *Roulade*; *oblatne* 'oblatna' < *Oblaten*; *špinati* 'pržiti šećer dok ne posmeđi' < *spinnen*; *krafni* 'pokladnice' < *Krapfen*; *klopfati* 'lupati, tući' < *klopfen*; *šneruta* 'pjenjača' < *Schneerutte*; *rozina* 'grožđica' < *Rosine*; *šne* 'snijeg (od bjelanjaka)' < *Schnee*; *cvibak* 'dvopek' < *Zwieback*; *štaub cukor* 'šećer u prahu' < *Staubzucker*; *himper* 'malinovac' < *Himbeere*; *bern pracne* 'prhki kolačići s orasima, medvjede šape' < *Bärentatzen*; *špic ubi* 'torta premazana pekmezom čiji je gornji sloj prekriven rešetkama od tijesta' < *Spitzbube*; *giter* 'trakice od tijesta za rešetke ili ukrašavanje' < *Gitter*; *germteig* 'dizano tijesto' < *Germteig*; *kram pogačice* 'pogačice punjene čvarcima' < *Grammelpogatschen*; *kremšnita* 'kolač od lisnatog tijesta s kremom od tučenih jaja' < *Cremeschmitte*; *šefla* 'zaimača' < *Schöpfel*; *gris šmarn* 'drobljenac od griza' < *Grießschmarren*; *preizelber* 'brusnica' < *Preiselbeere*; *konfitir, konfitir* 'džem' < *Konfitüre*; *mela* 'brašno' < *Mehl*; *cvēčka* 'šljiva' < *Zwetschke*; *flek* 'mrlja' < *Fleck*; *prezla* 'samljeveni suhi kruh' < *Brösel*; *šnita* 'kriška, feta' < *Schnitte*; *glazura* 'sloj prozirnog, ukuhanog šećera iz škroba ili čokolade na voću, kolačima i sl.' < *Glasür*; *štebati* 'bosti, pikati' < *stechen*; *lepkuhen* 'medenjaci' < *Lebkuchen*; *geter špeize* 'desert napravljen od želatine' < *Götterspeise*; *štangli* 'prutčići' <

Stangen; *mandel bogen* ‘prutići od bjelanjka posuti bademima’ < *Mandelbögen*; *štrafa* ‘prutić’ < *Streifen*; *londoner šnite* ‘domaći kolačići od prhkog tijesta preliveni orasima i bjelanjcima utučenim sa šećerom’ < *Londoner Schnitten*; *hamburger šnite* ‘starinski kolač od prhkoga tijesta i oraha’ < *Hamburger Schnitten*; *karamel šnite* ‘kolač s karamelom’ < *Karamelschnitten*; *vanile šnite* ‘kolač s vanilijom’ < *Vanilleschnitten*; *štrudelteig* ‘tijesto za štrudle’ < *Strudelteig*; *žemlja* ‘vrsta uzduž zarezanog peciva’ < *Semmel*; *kiršen štrudel* ‘savijača od trešanja’ < *Kirschenstrudel*; *šparhet* ‘štednjak’ < *Sparherd*; *linzer torta* ‘torta prelivena konzerviranim voćem i narezanim orašastim plodovima s rešetkastim dizajnom na vrhu’ < *Linzer Torte*; *glanc* ‘sjaj’ < *Glanz*; *fajbati* ‘namočiti’ < *feuchten*; *špirit* ‘alkohol koji se dobiva procesom alkoholnog vrenja od voćnih sokova, melase, škroba i celuloze, a i sintetičkim putem’ < *Spiritus*; *koh* ‘nabujak’ < *Koch*; *semelprezle* ‘mrvice dobivene mljevenjem osušenih žemlji’ < *Semmelbrösel*; *flaša* ‘boca’ < *Flasche*; *štamperl* ‘mala čaša koja se najčešće koristi za žestoko piće’ < *Stamperl*; *aspik* ‘hladetina’ < *Aspik*; *bermet* ‘aromatizirano vino s dodatkom pelina, angelike, korijandra, kadulje i dr.’ < *Wermut*; *dinstati* ‘kuhati na pari’ < *dünsten*; *restati* ‘pripremati jelo na dobro zagrijanoj masnoći’ < *rösten*; *kiršen knedl* ‘kuglica napravljena od krumpirova tijesta punjena trešnjama’ < *Kirschenknödel*; *kartofel nudel* ‘valjušci od krumpira’ < *Kartoffelnudel*; *koleraba* ‘korabica’ < *Kohlrabi*; *šerpa* ‘zdjela’ < *Scherbe*; *jeger wurst* ‘lovačka kobasica’ < *Jägerwurst*; *šunka* ‘dimljeni i kuhani ili sušeni svinjski but’ < *Schinken*; *sardelenpasta* ‘pašteta od sardela’ < *Sardellenpaste*; *šau rolne* ‘kolač u obliku valjka punjen snijegom od bjelanjaka’ < *Schaumrollen*; *einkohen* ‘zagrijati do vrenja’ < *einkochen*; *rangla* ‘posuda za kuhanje’ < *Reindl*; *špricati* ‘prskati’ < *spritzen*; *lorber* ‘lovorov list’ < *Lorbeer*; *špica* ‘vrh (npr. noža)’ < *Spitze*; *šterka*, *štirka* ‘škrob za učvršćivanje rublja’ < *Stärke*; *veš* ‘rublje’ < *Wäsche*; *mašina* ‘stroj’ < *Maschine*; *šajba* ‘odrezani komad, često nečeg okruglog’ < *Scheibe* i *tortenrajf* ‘kalup za torte’ < *Tortenreif*.

Identificirana je 31 prototipna neizravna izvedenica. To su: *fila*, *fil* ‘nadjev, punjenje’ < *filati* < *füllen*; *flan* ‘nadjeven, napunjen’ < *filati* < *füllen*; *nafilati* ‘napuniti’ < *filati* < *füllen*; *kiflica*, *kifleci* ‘vrsta peciva, roščić’ < *kifli* < *Kipfel*; *vanilie kiflice* ‘suhi kolačić u obliku polumjeseca s okusom vanilije’ < *vanile kifli* < *Vanillekipferl*; *obtrajbati* ‘dobro ručno izmiješati, istući’ < *trajbati* < *treiben*; *faširan* ‘usitnjen, samljeven’ < *faširati* < *faschieren*; *modlica* ‘limeni oblik kojim se prhko tijesto reže u različitim oblicima’ < *modl* < *Model*; *radla* ‘kotačić za rezanje tijesta u razne oblike’ < *radlati* < *rädeln*; *cukrati* ‘šećeriti’ < *cukor* < *Zucker*; *pocukrati* ‘pošećeriti’ < *cukor* < *Zucker*; *rolica* ‘svitak’ < *rola* < *Rolle*; *špinani* ‘karamelizirani šećer’ < *špinati* < *spinnen*; *zarolati*, *srolati*, *narolati* ‘namotati’ < *rolati* < *rollen*; *fašinski* ‘pokladni’ < *fašnik* < *Fasching*; *zklöpfati* ‘izlupati, istući’ < *klopfati* < *klopfen*; *pošfuriti* ‘preliti kipućom vodom’ < *furiti* < *feuern*;

štauban 'posut brašnom' < *štaubati* < *stauben*; *pošpricati* 'poprskati' < *špricati* < *spritzen*; *gitrice* 'ukrasne trakice od tijesta' < *giter* < *Gitter*; *naribati* 'narezati potrebnu količinu ribanjem' < *ribati* < *reiben*; *vanili štangica* 'štapić od vanilije' < *vanili štanga* < *Vanilliestange*; *prodinstati* 'prokuhati na pari' < *dinstati* < *dünsten*; *propasirati* 'protisnuti kroz sito' < *pasirati* < *passieren*; *taškice* 'desert od krumpirova tijesta ili brašna i vode punjeno pekmezom' < *taška* < *Taschen*; *citronov* 'limunski' < *citrona* < *Zitrone* i *kastanien štangice* 'prutići od kestena' < *kastanien štangli* < *Kastanien Stangen*.

Sedam je prototipnih hibridnih složenica. To su: *vanili šećer*, *vanile šećer* 'šećer obogaćen okusom vanilije' < *Vanillinzucker*; *štaub šećer* 'šećer u prahu' < *Staubzucker*; *limunštangice* 'kolač od limuna' < *Zitronenstangen*; *limun šnite* 'kolač od limuna' < *Zitronenschnitten*; *pišinger pita* 'vrsta kolača s oblatnama punjenima čokolodom' < *Pischinger-Torte* i *berliner kocke* 'kolač s orasima' < *Berlinerschnitten*.

Pronađene su četiri neadaptirane posuđenice. To su: *griffig* 'krupnije (mljeveno brašno)' < *griffig*; *glat* 'glatko (brašno)' < *glatt*; *fest* 'jako' < *fest* i *štajf* 'čvrsto' < *steif*.

Tri su eliptično adaptirane posuđenice. To su: *pulver* 'prašak za pecivo' < *Backpulver*; *kramrli* 'pogačice punjene čvarcima' < *Grammelpogatschen* i *parizer* 'pariška kobasica' < *Pariser Wurst*.

Dva primjera pripadaju prototipnim pseudoposuđenicama. To su: *glazirati* 'prevući glazurom' < *glasieren* i *fercirati* 'ukrasiti' < *verzieren*.⁵ Navedene podatke prikazujemo u tablici.

Tablica 2. Morfološka adaptacija germanizama u knjizi *Stari toplički kuharski recepti i savjeti*

Vrsta morfološke adaptacije	Broj primjera
1. prototipno adaptirane posuđenice	106 (69,2 %)
2. prototipne neizravne izvedenice	31 (20,2 %)
3. prototipne hibridne složenice	7 (4,5 %)
4. neadaptirane posuđenice	4 (2,6 %)
5. eliptično adaptirane posuđenice	3 (1,9 %)
6. prototipne pseudoposuđenice	2 (1,3 %)
Ukupno	153

⁵ Primjeri su navedeni prema redoslijedu pojavljivanja u knjizi. Za provjeru modela korišten je rječnik *Deutsch-Kroatisches Universalwörterbuch* (2005).

5. Zaključak

U radu se analizira morfološka adaptacija germanizama iz knjige *Stari toplički kuharski recepti i savjeti* prema modelu morfološke adaptacije posuđenica koji predlaže Piškorec. Analizom je utvrđeno da su među pronađenim germanizmima brojčano najzastupljenije prototipno adaptirane posuđenice (106 primjera). U korpusu je također identificirana 31 prototipna neizravna izvedenica, 7 prototipnih hibridnih složenica, 4 neadaptirane posuđenice, 3 eliptično adaptirane posuđenice i 2 prototipne pseudoposuđenice.

Literatura

- Bloomfield, Leonard (1933) *Language*. London: George Allen & Unwin Ltd.
- Filipović, Rudolf (1986) *Teorija jezika u kontaktu. Uvod u lingvistiku jezičnih dodira*. Zagreb: JAZU-Školska knjiga.
- Grim, Anton (2023) *Kubarica raznovrsnih jela Varaždin, 1802*. Varaždin: Gradski muzej Varaždin.
- Hansen-Kokoruš, Renate; Matešić, Josip; Pečur-Medinger, Zrinka; Znika, Maja (2005) *Deutsch-Kroatisches Universalwörterbuch*. Zagreb: Nakladni zavod Globus i Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje.
- Piškorec, Velimir (2005) *Germanizmi u govorima đurđevečke Podravine*. Zagreb: FF Press.
- Sapir, Edward (1921) *Language – An Introduction to the Study of Speech*. Ottawa.
- Stari toplički kuharski recepti i savjeti* (2016) Varaždinske Toplice: Udruga žena „Naši cajti”.
- Štebih Golub, Barbara (2010) *Germanizmi u kajkavskome književnom jeziku*. Zagreb: Institut za hrvatski jezik i jezikoslovlje.
- Varga, Dajana (2015) *Germanizmi u jeziku kulinarstva ivanečkog kraja*. Diplomski rad. Sveučilište u Zagrebu, Učiteljski fakultet – Odsjek u Čakovcu.
- Weinreich, Uriel (1953) *Languages in Contact: Findings and Problems*. New York: Linguistic Circle of New York.
- Županić, Sanja (2021) *Germanizmi u varaždinskom govoru*. Zagreb, Varaždin: HAZU, Zavod za znanstveni rad u Varaždinu.

Morphological adaptation of the German loanwords in the book *Old Cooking Recipes and Tips from Varaždinske Toplice* (2016)**Abstract**

Centuries-old Croatian-German contacts resulted in the incorporation of numerous German loanwords into Croatian. Therefore, we wanted to analyse German loanwords in the book *Old Cooking Recipes and Tips from Varaždinske Toplice*, which was published in 2016 by the women's association "Naši cajti" from Varaždinske Toplice. The cooking recipes and tips presented in the book are based on Mrs Agata Stegnišek's notebook, who had a restaurant in the centre of Varaždinske Toplice. In addition to recipes for preparing various dishes, drinks and deserts, the book also contains advice for face and body care, treating diseases, washing clothes and controlling pests. 153 German loanwords were identified which were classified according to the loanword morphological adaptation model proposed by Piškorec. The research shows that the majority of German loanwords are prototypically adapted.

Keywords: language contact; German loanwords; model; loanword; morphological adaptation.