

Heinz Dieter Pohl

DEUTSCH-SLOWENISCHE UND SLOWENISCH-
DEUTSCHE LEHNBEZIEHUNGEN ALS SPIEGEL DER
KULTURGESCHICHTE

(gezeigt an Speisenbezeichnungen)

0. Allgemeines

Von Anfang an sind die Beziehungen zwischen der deutschen und der slowenischen Sprache äußerst eng. Auf der Ebene der Schriftsprache kam es, seitdem ein slowenisches Schrifttum existiert, nur in einer Richtung zu Einflüssen, nämlich vom Deutschen zum Slowenischen. Auf der Ebene der Volkssprache beruhten die Sprachkontakte durchaus auf Gegenseitigkeit, sowohl bei der deutschen Minderheit in den slowenischen Kernländern (Krain, „Südkärnten“ und Untersteiermark) als auch in benachbarten Gebieten (Kärnten und Steiermark) mit Spuren in all jenen Teilen des südöstlichen Österreich, die zum einstigen „Karantanien“ gehört haben. Insbesondere in Kärnten und Osttirol finden wir eine erhebliche Anzahl slowenischer Lehnwörter in den bäuerlichen Mundarten und der Alltagssprache, darunter auch viele Bezeichnungen für Speisen und Nahrungsmittel. Oft konservieren die slowenischen Bezeichnungen den älteren deutschen Sprachzustand (vgl. u. a. 1.13 u. 26 sowie 2.2 u. 10).

Schon vor Primus Truber (Primož Trubar), dem Schöpfer der slowenischen Schriftsprache in der Reformationszeit, sind viele deutsche Lehnwörter ins Slowenische gelangt, wie deren Lautgestalt verrät, z. B. voščiti < früh-althochdeutsch wunskjan ‚wünschen‘ (jünger mundartlich vunšati) oder škof ‚Bischof‘. Im 19. Jhd. muss der Anteil deutscher Lehnwörter ein solches Ausmaß angenommen haben, sodass dies von Philologen als Gefahr für die Sprache gesehen wurde. Es setzten nun mehrere Wellen der Sprachreinigung ein, die man als „Slawisierung“ und „Archaisierung“ bezeichnet.¹

¹ Vgl. Pohl (1994), S. 475ff.

Die bodenständige slowenische Küche ist ein Ableger der österreichischen (genauer: süddeutschen) Küche, hat aber auch durchaus eigene Züge entwickelt. Die bäuerlich-bodenständige Küche ist der des deutschen Nachbarn sehr ähnlich, die gehoben-bürgerliche Küche weist Einflüsse aus anderen Gebieten auf und hat auch eigene Gerichte kreiert wie z. B. das „Laibacher Schnitzel“ (Ljubljanski zrezek, dem Cordon bleu nachempfunden). Auch in der Nachbarschaft bekannte und geschätzte slowenische Speisen sind u. a. Mehlspeisen wie Potitze und die zahlreichen Arten von Struckel. Im „zweiten“ Jugoslawien (1945–1991) war in der Küche ein starker serbischer Einfluss merkbar, Cevapčiči und Pljeskavica gehörten zum Standardrepertoire slowenischer Restaurants, doch heute bevorzugt man wieder einheimische Spezialitäten – einschließlich „altösterreichischer“ wie Dunajski zrezek ‚Wiener Schnitzel‘ oder Solnograški žličniki ‚Salzburger Nockerl‘.

Der Kochbuchklassiker „Prato, Süddeutsche Küche“ wurde in den 30er Jahren des 20. Jhdts. als Srednjeevropska kuhinja (= Die mitteleuropäische Küche)² ins Slowenische übersetzt. Das älteste mir bekannte gedruckte slowenische Kochbuch ist Valentin Vodnik, Kuharske Bukve ‚Kochbuch‘ (1799),³ wie der Untertitel *Is Njem kiga pre lovenjane od V.V.* verrät, eine Übersetzung aus dem Deutschen.⁴

1. Deutsches in der Kärntner slowenischen bäuerlichen Küche⁵

1. bulja ‚Fülle‘, buljati ‚füllen‘ (in Kärnten meist bula, bulati, aus mittelhochdeutsch vülle;⁶ slowenisch -lj- wird in Kärnten zu -l-, während altes l über l vor dunklen Vokalen und im Auslaut zu [w] wird), dazu Kompositum nambuljati, Partizipium Präteriti passiv (na)buljan/-ana/-o, das in folgenden Kärntner Speisen enthalten ist: (na)bulana ovčja prata ‚gefüllter Schafsbraten‘ (Gailtal, Sattnitz, typisches Kirchtagsessen oder zu anderen besonderen Anlässen), nabulana prata ‚gefüllter (Schweins-) Braten‘ (Gailtal).

² Ljubljana 1936.

³ Nachdruck Ljubljana 1999.

⁴ Im in mehrere Sprachen übersetzten Kochbuch von Fritz (2001) sind von den 140 Rezepten mindestens 120 „altösterreichisch“ oder Varianten dazu.

⁵ Alle Beispiele nach Angerer (1997 bzw. 1998) und Fritz 2001 (dort auch alle genannten Gerichte mit Rezept).

⁶ Striedter-Temps (1963), S. 95f., daneben auch filati (ebda., S. 118).

2. cof ‚Zopf‘ übertragen für Speisen, u. a. „Karfiol in Teig“, „Striezel“ usw.
3. fancelj, -elt usw. ‚Pfannzette usw.‘ (s. 2.7).
4. farfelni (Plural), Gailtal, umgeformt aus gleichbedeutendem deutsch mundartlichem Farfelen (Plural). Das Wort beruht auf mittelhochdeutsch varvelen ‚Suppe mit geriebenem Teig, mit verquirten Eiern‘, letztlich wohl romanischer Herkunft, vgl. italienisch farfalla ‚Schmetterling‘, farfalle ‚eine Art Suppennudeln‘, Diminutiv farfallino. ‚Mehlwurm‘, ladinisch ferfol ‚kleine Mehlklümpchen‘, in Tirol auch pfarfl ‚zerriebener Teig‘, ähnlich Oberkärnten.
5. hajda (ajda) ‚Buchweizen‘ (aus mittelhochdeutsch heiden,⁷ mundartlich hādn ‚Heiden(mehl), Buchweizen‘): hejdovec ‚Heidenbrot‘ (Sattnitz), ajdovi nudelni ‚Heidennudeln‘ (Jauntal, eine Fastenspeise).
6. ješprenj aus deutsch Gerstbrein ‚Gerstenbrein, Rollgerste‘ (nicht -brei; deutsch Brei und Brein sind zwar etymologisch dieselben Wörter, doch sollte standarddeutsch Brei von mundartlich Brein (Prein) unterschieden werden, steht doch bei letzterem das Korn als Ausgangsprodukt semantisch im Vordergrund⁸). Dieses Wort ist auch eine Benennung des „Ritscherts“ nach der Hauptzutat, z. B. ješpranj [jěšpra'n] (Gailtal).
7. kašprad, kašpret ‚Käsekügelchen‘, wahrscheinlich aus bairisch-österreichisch Kas- bzw. Käsepret mit pret wie in Wildbret zu mittelhochdeutsch brāt ‚Fleisch, Weichteile am Körper; Braten‘,⁹ allerdings bedeutet der Kärntner slowenische kašprad ‚Käslaberln, Käseläibchen‘ (kugelförmige Rosentaler Topfenspeise auf Vorrat, den „Machetkugeln“ vergleichbar). Die Übersetzung ‚Käsesuppe‘ bei Striedter-Temps¹⁰ ist verfehlt und bezieht sich wohl darauf, dass Kaspret auch als Suppe weiterverarbeitet worden ist (ähnlich wie die „Machetkugeln“).
8. kloca ‚Klötze, gedörrte Birne‘ aus mittelhochdeutsch klōtze, mundartlich khloatsn. Auf der Kärntner slowenischen Aussprache kloca [kw-] beruhen kvočni krapl bzw. nudelni ‚Kletzennudeln‘ (Sattnitz, Jauntal, ein traditionelles Freitagsessen) und kvočnjak ‚Kletzenbrot‘ (Sattnitz, v. a. zur Weihnachtszeit).
9. knedelj, -ljna (Plural -ni) ‚Knödel‘ aus bairisch-österreichisch Knödel, z. B. šalotijevi kned lni ‚Schalottenknödel‘ (Rosental).

⁷ Striedter-Temps (1963), S. 135.

⁸ Vgl. Hepp (1970), S. 196f.

⁹ Hepp (1970), S. 196.

¹⁰ Striedter-Temps (1963), S. 146.

10. krap(i) ‚Krapfen‘ (s. 2.8–12).
11. majzelj ‚Maischel (Netzlaibchen, Maise); Reinling‘ (s. 2.4–5 bzw. 3.11).
12. mizel ‚Müsel‘ aus bairisch Müsel, Diminutiv zu Mus ‚Brei‘ (ein „Koch“ aus Milch mit Weizenmehl, entweder süß oder mit „Verhacktem“, Rosental).
13. mošt ‚Most, Apfelwein‘ (konserviert die ältere, heute nur im westlichen Kärnten und Tirol übliche Aussprache).
14. nekelči (pl.) ‚Nockerln‘ (im Slowenischen Diminutivbildung, Rosental).
15. nudelj, -ljna (Plural -ni, auch nudli) ‚Nudel‘ aus bairisch-österreichisch Nudel, z. B. igličevi nudelni ‚Heidenbreinnudeln‘ (Jauntal), krompirjevi nudli ‚Erdäpfelnockerl‘ (Gailtal).
16. pöb ‚Bube‘, slowenisch mundartlich in Kärnten meist pu b (aus mittelhochdeutsch-bairisch puobe ‚Bub(e)‘), übertragen in Speisebezeichnungen, auch im Deutschen, z. B. Nackter/Näckater Pua,¹¹ dem genau die Jauntaler Mehlspeise ta nogi pueb ‚der nackte Bub‘ (mit mundartlichem Artikel) entspricht; eine andere Süßspeise puebčov močnik ‚Bubenmus‘ (eine cremige Milchsoße, Rosental).
17. povštrci (Plural) ‚Pölsterlein, Polsterzipf‘, wegen ihrer Form so benannt. Die Sattnitzer povštrci sind ein Diminutiv zum Lehnwort polšter (aus mittelhochdeutsch polster ‚Kissen‘¹² mit alter -št-Lautung).
18. prata ‚Braten‘ (aus bairisch-mittelhochdeutsch prâte ‚Fleisch‘, nicht verwandt mit dem Verbum braten;¹³ in Kärnten und der Steiermark und überhaupt im Bairischen auch ‚Wurstfülle‘, standarddeutsch Brät/Brat).
19. ričet/rič t ‚Ritschert‘: Der erste urkundliche Beleg der Speise (nicht des Wortes) stammt aus dem Jahre 1485, als dem Bischof von Caorle im Gailtal auf der Burg Khünegg (Khünburg bei Hermagor) „Gerste in fetter Fleischsuppe“ serviert wurde. Das Wort selbst begegnet zum ersten Mal im Klosterkochbuch von Tegernsee (1534) als ru(e)tschart ‚gedämpfte Erbsen‘; Schmelzer nennt es Rütscher, eine Speise aus gekochten Erbsen und Gerste oder aus Erbsen und Linsen. Das Synonym dazu ist in Kärnten urspr. Gerstbrein, auch im Slowenischen ješprenj (aus deutsch-mundartlich Gerstbrein [ge (r)šprain]) neben ričet, gesprochen [rič t], beides Lehnwörter aus dem Deutschen. – Die etymologische Deutung des Wortes ist schwierig, da sowohl das gram-

¹¹ Miklau (1980), S.70, Maier-Bruck (o. J.), S. 110.

¹² Striedter-Temps (1963), S. 198.

¹³ Vgl. Hepp (1970), S. 196.

matische Geschlecht als auch der Wortausgang schwanken. Für Kärnten notiert Lexer *ritschad(e)* (das) ‚gekochte und mit Erbsen vermengte Gerste‘, für Wien Hornung *Ritscha(d)* (das/der) ‚Gericht aus Gerste, Hülsenfrüchten (Erbsen, Bohnen oder Linsen) und teilw. Fleischstückchen (Selchfleisch, nach jüdischer Tradition Geflügel)‘, Schmelzer *Rütscher* (der) ‚Gericht aus Erbsen und Gerste‘, Hepp *Ru(e)tsch*, *Rutschart* (der; -ue- wohl alte Schreibung für -ü-, da nichts auf einen alten Diphthong hinweist), in der Steiermark *Ritscher(t)* und *Ritschet*; vgl. auch die Entlehnungen im Slowenisch *ričet* [- -] und *riča* im Tschechischen. – Als Ausgangswörter bieten sich entweder schwäbisch *Rutsch* ‚Kachel (flaches, irdenes Kochgerät)‘ oder die alte Nebenform zu *rutschen*, mittelhochdeutsch *rütschen* ‚gleiten, rutschen‘, an. Im ersten Fall wäre der Name der Speise vom Kochgeschirr bezogen (vgl. auch *Ritschert* ‚Kartoffelpfannkuchen‘ in Hessen sowie *Ritschering* ‚Pfanne‘ im Rotwelsch) wie z. B. *Pf(l)anzel* aus *Pfann-zelte* oder *Reinling* zu *Reine* sowie Bezeichnungen wie *Teller-fleisch*, *Kesselgulasch*, *Suppen-topf* usw. Im zweiten Fall käme der Name von der Eigenschaft der Ausgangsprodukte, die in Tat ‚rutschen‘ bzw. ‚gleiten‘, worauf ja auch das semantisch ähnliche bairisch-österreichische *Roll-gerste* hinweist. Offen muss allerdings der Auslaut bleiben; in Frage kommt -er, was mit dem maskulinen Geschlecht übereinstimmt (das -t wäre dann sekundär wie in mundartlich *Senft*, *Teicht* usw.) und zu beiden Ausgangswörtern passen würde. – Wahrscheinlich handelt es sich wortbildungsmäßig um ein altes (neutrales) Kollektivum aus germanischer Zeit, althochdeutsch -idi, mittelhochdeutsch -ede, worauf die südbairischen Bildungen auf -ede/-ete zurückgehen; dafür spricht auch das in Kärnten und der Steiermark allein übliche sächliche Geschlecht. Damit wortbildungsmäßig vergleichbar: *mächet*, *mächade* (das) ‚zerhacktes, eingepökelttes Fleisch, womit im Winter die gewöhnlich zum Frühstück aufgetragene Wassersuppe gewürzt wird; diese Würze kann auch aus Käse bestehen: *kasmächet* (urkundlich 1622 u. 1633), (Kas-) *Mächet* ‚Machede (Käsemischung)‘ (Mölltal), traditionell *Machetkugel*, ein mit Teig abgemachter und zu Kugeln gekneteter bzw. geformter ‚verhackter‘ Speck. *Verhacket* (das, Unterkärnten; = *mächade*) ‚kleingehacktes, eingesalzenes Fleisch‘ (urkundlich. 1784); dass hier der Ansatz -ade auch möglich ist, wird durch steirisches (fa)*hakat* ‚gehackter, leicht geselchter Speck‘ (vgl. auch *mächat* ‚Schweinefett, Grammelschmalz‘) unterstrichen; die kollektive Form *Verhackede* wurde auch in Feldkirchen und Molzbichl erhoben. Dazu gehört wohl auch *Bachet* [p^häch t] ‚Backfett‘. – Wir haben also in Rit-

- schert eine wortbildungsmäßige Altertümlichkeit vor uns, die sich bis in die heutige Umgangssprache bewahrt hat. Die für Österreichs Süden richtige, parallel ausgleichende Schreibung des Gerichtes wäre eigentlich Ritschet in Analogie zu Verhacket und Machet.
20. sur mundartlich aus deutsch Sur ‚Pökellake, -beize‘, davon Verbum suren ‚einpökeln‘, zu mittelhochdeutsch sūr ‚sauer, salzig‘.¹⁴
 21. šartelj, šarkelj ‚Reinling‘ (s. 2.2).
 22. šato ‚Chaudeau‘: dieses (aus dem Französischen stammende) Wort hat im Slowenischen dieselbe Aussprache wie in der österreichisch-deutschen Umgangssprache, nämlich [šatǒ] statt richtigem [šodǒ], z. B. vinski šato ‚Weinchaudeau‘ (Jauntal).
 23. šlegelj ‚Schlögél‘ (eine Fleischsorte).
 24. šmorn/šmarn ‚Schmarren‘, ein Pfannengericht.
 25. šnita ‚Schnitte‘ (aus mittelhochdeutsch snite ‚Schnitt, abgeschnittenes Stück, Schnitte‘), z. B. florjanove šnite ‚Florianischnitten‘ (gebackene, zuvor in Ei getauchte Weißbrotschnitte, Jauntal).
 26. špeh ‚Speck‘ (reflektiert althochdeutsch-bairisch spēch ‚Speck‘), z. B. špehovnja ‚Speckmus‘ (Rosental), špehanči krapí ‚Specknudeln‘ (Gailtal).
 27. štrukelj ‚Art Strudel‘, Diminutiv štrukelj(e)c, -ček, in Kärnten meist ‚Art gefüllte Nudel‘ oder ‚Strudel aus Nudelteig‘, der gekocht (nicht im Rohr gebacken) wird; aus deutsch mundartlich Struckel, Variante zu deutsch Strudel, in der Steiermark Struckel, in Kärnten und Osttirol Struggel,¹⁵ z. B. pehtranovi štruklji ‚Bertramnudeln‘ (Jauntal), češpljevi/jabolčni/skutni/kvočni štrukeljci ‚Zwetschken-/Apfel-/Käs-/Kletzennudeln‘ (Mießtal), štrukeljci s hruškovim nadevom ‚Nudeln mit Birnenfülle‘ (Mießtal), štrukeljčki ‚Nockerln‘ (Gailtal). – Das deutsche Wort *Strudel* hängt zwar mit Strudel ‚Wasserwirbel‘ zusammen und ist vom althochdeutschen Verbum *stredan* ‚wallen, strudeln‘ abgeleitet, hat aber seinen Namen vom schneckenförmigen Eingerollten. Das Gericht selbst stammt aus dem Orient.¹⁶
 28. tomele (Rosental) aus deutsch mundartlich tomele, wohl semantisch wie ‚Bub‘ (s. píb, 1.16) zu deuten¹⁷ (zum Personennamen Thomas).¹⁸

¹⁴ Vgl. Zehetner (1996), S. 286.

¹⁵ Lexer (1862), S. 244, übers Slowenische auch ins Furlanische entlehnt (strucchi).

¹⁶ Wagner (1996), S. 217, Kluge (2002), S. 892.

¹⁷ Als Kosewort mai Tomele ‚(etwa) mein Bub‘.

¹⁸ Vgl. in Tirol tom srádl ‚Semmelbrot für den Nikolaustag‘ (Schatz (1993), S. 642, weiters s. WBMÖ V 148).

Ein „Tomele“ ist ein Pfannengericht (eine „Pfannzelte“ und synonym damit bzw. mit mundartlich Pf(l)anzl).¹⁹

29. trentice (Plural) ‚Fleckerl‘, Diminutiv zu trenta ‚Reihen-, Schichtsemmel, weißes Wirtshausbrot‘ (aus deutsch mundartlich trente ‚Art Semmelgebäck‘, vgl. Graz 1670 Trente ‚ein damals übliches Gebäck‘²⁰), z. B. trent ce z zeljem ‚Krautfleckerl‘ (Jauntal).
30. tripa ‚Tripa, Trippen‘, als Rezept „Heidentrippen“ bei ANGERER, aus Heidenmehl und Hirsebrei mit „Verhacktem“. In anderen Kärntner Kochbüchern eine Kartoffelspeise (z. B. Miklau). Das Wort selbst ist romanischer Herkunft.
31. žli(n)krofi ‚Schlickkrapferln‘ (s. 2.12).
32. žolca ‚Sulz‘, auch žulca (seit ca. 1600 belegbar).
33. župa ‚Suppe‘, aus dem Deutschen seit ca. 1500,²¹ mundartlich und umgangssprachlich für juha.

2. Zwischen deutscher und slowenischer Mundart

1. Eine der bekanntesten Kärntner Speisen ist der Reinling (so die richtige Schreibung, da er nach der Rein(e) ‚runde Schüssel oder Kasserolle; rundes, niederes Koch- oder Backgefäß; randhohe, irdene Pfanne‘²² so genannt wird, wenn auch Reindling gesprochen²³) ist das Kärntner Pendant zum Wiener Gugelhupf, wenn sich auch Herstellungsweise und Form auseinanderentwickelt haben. Im Gegensatz zur typischen Gugelhupfform hat der „echte“ Kärntner Reinling kein Loch in der Mitte.²⁴ Er wird aus feinem Germteig (mit Ei) hergestellt, der ausgerollt, mit Zucker oder Honig, Rosinen und Zimt bestreut und wieder zusammengerollt, in die Reine (oder auch Gugelhupfform) eingelegt und gebacken wird.²⁵ Der (alte) Wiener Gugelhupf wurde ganz ähnlich hergestellt, allerdings nicht ausgerollt und gefüllt, sondern es wurden nur Rosinen unter den Teig gemischt und dieser wurde dann in der mit Mandelsplittern ausgelegten Gugelhupfform im Backrohr geba-

¹⁹ S. 2.7 sowie Miklau (1980), S. 159 u. 36.

²⁰ Striedter-Temps (1963), S. 239 mit Lit. u. weiteren Hinweisen.

²¹ Vgl. Striedter-Temps (1963), S. 255.

²² Miklau (1980), S. 158.

²³ Kranzmayer (1949), S. 454.

²⁴ Vgl. Miklau (1980), S. 93.

²⁵ Rezepte s. bei Miklau (1980), S. 93 oder Setz (1993), S. 91.

- cken.²⁶ Heute versteht man in Wien unter Gugelhupf eher einen ohne Germ hergestellten Kuchen, wie er im Binnendeutschen als „Napfkuchen“ bekannt ist, entweder mit Mandeln und Rosinen oder als „Marmorgugelhupf“, indem vor dem Backen ein Drittel des Teiges mit Kakao oder Kochschokolade (ohne Rosinen) vermischt wird, um das „marmorierte“ Muster beim Anschnitt zu erzeugen.²⁷
2. Der Reinling ist vom Lienzer Becken bis ins Südburgenland verbreitet; seine westliche Ausdehnung stimmt mit dem mundartlichen Merkmal der „Kärntner Dehnung“ überein.²⁸ Der Vorläufer des „Reinlings“ war das Scharl („Schärtlein“), so heute noch in Rückzugsgebieten der Steiermark.²⁹ Dieses Wort ist deshalb interessant, da es der slowenischen Bezeichnung des Reinlings, šartelj oder šarkelj, zugrundeliegt, z. B. dem Mießtaler koroški šarkelj ‚Kärntner Reinling‘³⁰ oder dem Gailtaler šartelj (Grundrezept ähnlich den vorherigen, alternativ auch mit Nussfülle).³¹ Dieses Wort geht auf mittelhochdeutsch scharte ‚Röstpfanne‘ zurück, leitet sich also ebenfalls vom Kochgeschirr ab. Schärtel bzw. Schärtling, in Kärnten auch Scharlting, sind heute abgekommene Wörter für den alten (gemeinbairisch-süddeutschen) Gugelhupf.³²
 3. Ein anderes slowenisches Wort für den ‚Reinling‘ ist pogača, so z. B. im Rosental (ähnlich wie der Kärntner Reinling zubereitet, Fülle mit Nüssen, Rosinen, Zucker, Vanillezucker und Rum oder Variante mit Karobemehl, Zimt, gehackten Feigen und Rum³³) oder auf der Sattnitz³⁴ jabolčna pogača ‚Apfelreinling‘ (mit Fülle aus geschnittenen Äpfeln mit Zimt und Zucker). Dieses Wort – in der slowenischen Mundart meist pohača gesprochen – geht auf romanisch focatia/focacea, mittellateinisch focantia zurück und bezeichnete früher eine Art Weiß-

²⁶ Maier-Bruck (o. J.), S. 608.

²⁷ Kofranek (1975), S. 415f.

²⁸ Kranzmayer (1949), S. 454. – Das Wort Reinling scheint gemeinbairisch zu sein, für Bayern belegt u. a. im Kochbuch Horn (1999), S. 124.

²⁹ Kranzmayer (1949), S. 455.

³⁰ Angerer (1997), S. 132.

³¹ Angerer (1997), S. 219.

³² Nach Zehetner (1997), S. 142, ein „Satzname“ nach dem Wunsch Gugel, hupf! ‚Gugel (= gewölbtes, gerundetes Ding [auch Bergname aus lateinisch cucculus ‚Kapuze‘, worauf auch Kogel beruht], spring heraus (aus der Form)‘; vgl. weiters Striedter-Temps (1963), S. 216 mit Lit.

³³ Angerer (1997), S. 177.

³⁴ Angerer (1997), S. 50 (in Tschachoritsch erhoben).

brot, vgl. in Tirol Fochaze ‚eine Brotart aus Weizenmehl ohne Germ zu bestimmten Zeiten gebacken‘.³⁵ In die deutschen Mundarten Kärntens ist es als Fochenze eingegangen, zuletzt nur mehr in Oberkärnten gebräuchlich,³⁶ schon seit althochdeutscher Zeit belegt, z. B. vochanza (Kloster Mondsee). Miklau erklärt das Wort als ‚Osterbrot mit eingebackenen Trockenfrüchten und Nüssen‘ und bietet ein Rezept, das auch den Namen ‚Kärntner Kletzenbrot‘ hat.³⁷

4. Eine weitere slowenische Bezeichnung für den ‚Reinling‘ ist majželj, worauf auch unsere Maischeln oder Maischerln ‚Netzlaibchen‘ zurückgehen (in anderen Gegenden Kärntens auch Leberlan genannt). Auf den ersten Blick scheint es recht merkwürdig, dass eine Süß- und eine Fleischspeise mit dem gleichen Wort bezeichnet werden, doch die Lösung liegt im Grundwort, das ursprünglich ‚Schnitte‘ bedeutet hat (s. 2.5). Im Gailtal finden wir drei majželj genannte Speisen, den ‚Festtagsreinling‘ (majželj, mit Fülle aus Rosinen, Zimt, Nüssen, Rum, Vanillezucker und Anis),³⁸ den ‚Eierreinling‘ (ajčni majželj, mit Teig, wie er auch für Faschingskrapfen verwendet wird)³⁹ und ‚Biestmaischeln‘ (mlezni majželjni), eine Hauptspeise aus Biestmilch (mit Weizenmehl, Eiern, Salz und Anis).⁴⁰
5. Im deutschen Sprachgebrauch sind die ‚Maischerln‘ nur als Hauptspeise (obligater Bestandteil der „Schlachtplatte“) bekannt, zubereitet aus Schweinskopf und faschiertem Beuschel mit Herz, vermischt mit Rollgerste (oder Hirsebrei) und reichlich Gewürz.⁴¹ Die so entstandene Masse wird in das Netz eingerollt und gebraten. Im Slowenischen begegnet das Wort mit dieser Bedeutung in mehreren Varianten, auf der Sattnitz mavželj, ebenso im Rosen- und Mießtal;⁴² im Gailtal in der Verkleinerungsform majžlc⁴³ und im Kanaltal als maželj.⁴⁴ Das slowenische Wort majželj usw. ist aus altem bairischen *meisil, Verkleine-

³⁵ Schatz (1993), S. 182.

³⁶ Kranzmayer (1949), S. 456.

³⁷ Miklau (1980), S. 92 u. 155.

³⁸ Angerer (1997), S. 221.

³⁹ Angerer (1997), S. 220.

⁴⁰ Angerer (1997), S. 211.

⁴¹ Die genaue Rezeptur s. bei Miklau (1980), S. 37 und Setz (1993), S. 57f., bei Maier-Bruck (o. J.), S. 88 ‚Netzlaibchen‘ genannt.

⁴² Rezepte bei Angerer (1997), S. 38, 131 u. 171.

⁴³ Vgl. Angerer (1997), S. 213. – Das Grundwort ist ja schon für den ‚Reinling‘ (s. 2.4) vergeben.

⁴⁴ Angerer (1997), S. 233.

rungsform zu Maise(n) ‚Schnitte‘, entlehnt⁴⁵ und ins Deutsche als Maischel (-ale) bzw. Maischerl rückentlehnt worden. In anderen Gegenden Kärntens heißt diese Speise Leberlan, das gleiche Wort wie Leberkäse enthaltend (s. 2.6). Im Lavanttal versteht man aber eine andere Speise darunter, mit einer zwar ähnlichen Fülle, die nicht gleich ins Netz eingerollt wird, sondern zuerst mit einem Germteig (auch Brotteig) umhüllt wird, der erst dann mit dem Netz umwickelt wird, bevor die ‚Leberlan‘ im Rohr gebacken werden.⁴⁶

6. Der Leberkäse gilt als süddeutsche, also bairische und somit auch österreichische Spezialität. Im Südwesten (Baden-Württemberg, aber auch Tirol) heißt er im allgemeinen Fleischkäse. Er wird nirgendwo aus Leber hergestellt und auch nicht mit Käse. Beides hängt mit der Form bzw. mit seinem Aussehen zusammen und ist bloß ein Name⁴⁷ (das mittelhochdeutsche Wort *lēwer* bedeutet übrigens ‚Hügel, Grenzhügel‘, vgl. den Bergnamen Leber bei Graz; entweder dieses Wort hat der Speise den Namen verliehen oder die Leber selbst, die in ihrer runden Form recht ähnlich ist. Der mittelhochdeutsche Vorläufer der Leber lautete *lëbere* und bedeutete auch ‚gestockte Masse‘, weiters gibt es in alten Dichtungen ein sagenhaftes Lebermeer ‚geronnenes Meer‘).
7. Unseren Fleischlaibchen (oder Fleischlaberln) entsprechen in Bayern die Fleischpflanzeln (im nördlichen Deutschland meist Frikadellen, in und um Berlin Buletten genannt, im Südwesten Fleischküchle, neben weiteren Bezeichnungen⁴⁸). Doch diesem bayerischen Pflanzel liegt ein älteres Pfanzel zugrunde, das selbst ein gekürztes Pfannzelle ‚Pfannkuchen, in der Pfanne Gebackenes u. dgl.⁴⁹ ist. In älteren Kärntner Kochbüchern kommt dieses Wort ebenfalls vor, so z. B. Blutpfanzl (Pfannengericht aus Blutwurstmasse⁵⁰) oder Hadn- bzw. Türkenpfanzl (aus Buchweizen- oder Maismehl⁵¹). Statt Pfanzl (auch Pflanzl wie in Bayern!) wird auch Tomele verwendet. So verschieden also die Fleischlaibchen und -pflanzeln auf den ersten Blick auch sein mögen – das Pfanzel ist ein altes gemeinbairisches Wort. Auch hier ist das Sloweni-

⁴⁵ Vgl. Striedter-Temps (1963), S. 174 mit Lit.

⁴⁶ Setz (1993), S. 58, Maier-Bruck (o. J.), S. 90 u. Miklau (1980), S. 38.

⁴⁷ Vgl. Zehetner (1997), S. 196.

⁴⁸ S. Karte in Seibicke (1983), S. 80.

⁴⁹ Vgl. Zehetner (1997), S. 226 u. 228.

⁵⁰ Miklau (1980), S. 36.

⁵¹ Miklau (1980), S. 70f.

sche ein Zeuge alter sprachlicher Verhältnisse. Während im österreichischen Deutschen das Wort längst aus dem modernen Wortschatz verschwunden ist, haben es unsere slowenischen Landsleute bis heute konserviert, als Süßspeise z. B. *flancati* ‚Strauben‘ (Sattnitz⁵²) oder *piškotni fancelj* ‚Pfannzelten‘ (aus Eiern, Mehl, Salz und Butter gebacken und danach aufgeschnitten, eine Art Suppeneinlage, Jauntal⁵³). In den slowenischen Mundarten kommt das Wort in mehreren Varianten vor: *fancelj*, *fancelj*, *f(l)ancat* usw.,⁵⁴ dem ein altes, mittelhochdeutsches *phan-zelte* ‚Pfannenkuchen‘ zugrundeliegt, das zu bairisch *Pfänzlein* umgeformt wurde. Das -l- im jüngeren *Pfanzel* ist sekundär, wohl in Anlehnung an *Pflanze* (man vgl. auch die slowenische Variante *flancat*).

8. Unter einem Krapfen versteht man (auch in Bayern und überhaupt im süddeutschen Raum) heute in erster Linie ein Süßgebäck aus Germteig, meist mit Marmelade gefüllt, so als ‚Faschingskrapfen‘ v. a. aus Wien oder als ‚Bauernkrapfen‘ (auch in Fladen- oder Radform⁵⁵) bei uns allgemein bekannt. Doch die alte Bedeutung des Wortes Krapfen war eine andere, dies zeigt schon die Etymologie, mittelhochdeutsch *krapfe* ‚Haken‘. Waren die Vorläufer der heutigen Krapfen hakenförmig? Oder wurden sie aus der Teigmasse mit hakenförmigem Gerät „ausgestochen“, bevor sie in die Pfanne kamen? Die etymologischen Wörterbücher geben leider keine Auskunft. Wie dem auch sei: das Endprodukt muss auf jeden Fall ein ‚Krapfen‘, etwas Rundes, Bauchiges, gewesen sein. Runde Teigspeisen sind aber nicht nur Germgebäcke, sondern auch gefüllte Nudeln, und hier schließt sich der Kreis. In Tirol (und Oberkärnten⁵⁶) ist Krapfen noch heute zweideutig: 1. (süßes) Germgebäck; 2. (gefülltes und gesottenes) Nudelgericht.
9. Was dem Kärntner seine „Käsnudeln“, sind dem Tiroler seine „Schlutz- oder Schlipfkrapfen“ (mit verschiedenen Füllungen, meist Kartoffeln, Topfen bzw. Quark oder Spinat). An die in Tirol verbreitete Bedeutung erinnern heute noch in Kärnten die Schlickkrapferln, der „kleine Bruder“ der Kärntner Fleischnudeln als Suppeneinlage. Sie werden entweder aus Fleischresten oder aus gekochtem und fa-

⁵² Angerer (1997), S. 43f.

⁵³ Angerer (1997), S. 109.

⁵⁴ Striedter-Temps (1963), S. 114 mit Lit.

⁵⁵ Mehrere Rezepte bei Setz (1993), S. 76ff.

⁵⁶ Z. B. Oberdrauburg (nach eigenen Erhebungen).

- schiertem Beuschel, mit Gewürzen, Ei und Semmelbröseln hergestellt; sie heißen in Oberkärnten auch Schlutzkrapfen.⁵⁷
10. Bei unseren slowenischen Landsleuten ist der alte Bedeutungsumfang von ‚Krapfen‘ im Lehnwort *krap*, Plural *krapi*, noch immer lebendig. Das Kärntner „Nationalgericht“ Käsnudeln heißt auf slowenisch *sirnati krapi* ‚Käsekrapfen‘ (Sattnitz, Rosental⁵⁸), im Gailtal *ziljski krapi* oder einfach *krapi*;⁵⁹ daneben gibt es freilich auch ‚Fleischnudel‘, *mesni krapi*,⁶⁰ ‚Erdäpfelnudel‘, *čompavi krapi*⁶¹ (das typisch gailtalerische Wort für ‚Kartoffel‘, *čompe*, enthaltend, auch in die deutsche Mundart lokal als *Tschompe* entlehnt), ‚Topfennudeln‘, *skutni krapi*,⁶² sowie als Süßspeise ‚Germnudeln‘, *ščipni krapi* und v. a. die ‚Kletzennudeln‘, *kvočni krapi* (Rosental⁶³).
 11. Ganz andere „Krapfen“ sind die *suhi krapi* ‚trockene Krapfen‘ im Jauntal,⁶⁴ die eine weitere alte Bedeutung, nämlich ‚Fladengebäck‘, reflektieren. Die typische Krapfenform haben aber nur Germteige erhalten; wo das Wort ‚Krapfen‘ nicht üblich ist, steht auch dafür ‚Pfannkuchen‘, worunter wir aber Palatschinken verstehen (so auch im Slowenischen: *palačinke*),⁶⁵ für den Norddeutschen können ‚Pfannkuchen‘ auch ‚Krapfen‘ sein, im Nordwesten und Südwesten meist ‚Berliner‘ genannt, abgekürzt aus ‚Berliner Pfannkuchen‘.⁶⁶
 12. Die eingangs erwähnten Schlickkrapferln scheinen auf Schlittkrapfen zurückzugehen, die ursprüngliche Bedeutung war ‚gefüllter und gesotener Krapfen (Suppeneinlage aus Fleisch mit Teighülle)‘; die genaue Herkunft ist nicht bekannt. Sie sind ins Slowenische als *žli(n)krofi* (Plural) entlehnt worden. Neben den typisch kärntnerischen Schlickkrapferln⁶⁷ gibt es noch mehrere andere Speisen, die dieses Wort ent-

⁵⁷ Vgl. Setz (1993), S. 10f.

⁵⁸ Angerer (1997), S. 22 u. 140.

⁵⁹ Angerer (1997), S. 200f.

⁶⁰ Angerer (1997), S. 206.

⁶¹ Angerer (1997), S. 199.

⁶² Angerer (1997), S. 254.

⁶³ Angerer (1997), S. 142f. – Slowenisch *kvočni* kommt von *kloca* ‚Klötze, Dörrbirne‘, entlehnt aus mittelhochdeutsch *klotze* zu kärntnerisch mundartlich *khloatsn/khleatsn*.

⁶⁴ Angerer (1997), S. 105.

⁶⁵ Das Wort stammt (über Tschechisch/Slowakisch?) aus dem Ungarischen (*palacsinta*) und ist dort ein rumänisches Lehnwort aus *plăcintă* ‚Pastete, Pfannkuchen‘ (aus lateinisch *placenta*).

⁶⁶ Neben weiteren Bezeichnungen, s. die Karte in König (1996), S. 240, Eichhoff S. 2–61.

⁶⁷ Rezepte siehe Mikl au (1980), S. 41 u. Setz (1993), S. 11.

halten, z. B. ajdovi žlinkrofi ‚Heiden-Schlickkrapfen‘ (mit Rahm-Butter-Heidenmehlfüllung, ungezuckert mit Salat, gezuckert mit Apfelkompott serviert, Mießtal⁶⁸).

3. Slowenisches in der Kärntner (und Osttiroler) Küche

1. Munggen und Talggen: Unter diesen beiden Bezeichnungen versteht man ein uraltes bäuerliches Vollkornnahrungsmittel⁶⁹ – mit Hafer. Lexer verzeichnet diese beiden Wörter als talk, talgge m. ‚Hafergrütze‘ (Drautal)⁷⁰ und munkn, munggn f. ‚eine Nationalspeise aus Hafer- und Gerstenmehl; (auch) kleines Stück Brot (Feldkirchen)‘.⁷¹ Hornung⁷² verzeichnet die Munggn als Mölltaler Frühstücksspeise, genauer werden von ihr aber beide Wörter, die im Grunde genommen dieselbe Speise bezeichnen, so⁷³ beschrieben: Munkn ‚Altkärntner Nationalspeise aus Hafer-, Gersten- und Bohenschrot, der gekocht, getrocknet und dann gemahlen aufbewahrt wird, um fallweise mit heißem Wasser angerührt zu werden‘; Tālggn ‚Hafer-, Gersten- und Bohenschrot, gekocht, getrocknet und dann gemahlen‘, auch für zerkleinerte und getrocknete Birnen verwendet. Nach Miklau⁷⁴ findet man

⁶⁸ Angerer (1997), S. 124.

⁶⁹ Vgl. Miklau (1980), S. 130f.; in Tirol kommen die beiden Wörter in einer anderen Bedeutung vor, vgl. Schatz (1993), S. 438 mungg (f.) in Osttirol ‚Brotbrocken‘, das Diminutiv minggile ‚kleines Brot‘ (diese Bedeutung gibt auch Lexer (1862), S. 193 [er schreibt munggile] an, bei Überfelder (1862), S. 181 Minggele bzw. S. 626f. tālgg , tālggn (m.) ‚teigige Masse, schlecht durchkochte Mehlspeise, unausgebackenes Brot‘. Anders in der Steiermark: Dalken ‚geröstetes Hafermehl in Milch zu dickem Brei verkocht und mit Butterschmalz serviert‘ (vgl. Hutterer (1987), S. 260, ohne nähere Angaben bei Seebacher-Mesaritch (1994), S. 41; die Munkn werden dort S. 153 als Brei, der aus dem Mehl getrockneter Birnen hergestellt wird, beschrieben). Ein Hinweis auf die Steiermark auch bei Schmelzer I/1, S. 505). Im Salzburger Lungau sind die Munggen eine Speise aus gebrochenen Körnern in Schmalz geröstet (Zillner (1969), S. 123).

⁷⁰ Lexer (1862), S. 51.

⁷¹ Lexer (1862), S. 193.

⁷² Hornung (1968), S. 181.

⁷³ Hornung (1966), S. 174 u. 176.

⁷⁴ Miklau (1980), S. 130f., wo auch die Herstellung beschrieben wird (s. Kasten); verwendet wurden sie entweder warm aufgeweicht als Frühstücksspeise oder (ähnlich wie Reis) als Beilage, auch als Suppeneinlage. Sie können auch zu „Trippen“ („Talggentrippen“ S. 61 bzw. Maier-Bruck o. J., S. 106) weiterverarbeitet werden. Das Ausgangsgetreide par excellence war Hafer, wozu auch die slawischen Parallelen passen, die das hohe Alter der

den Ausdruck Talggen v. a. im Nockgebiet, Munggen im Lesach- und Mölltal. – Diese Speise war vielseitig einsetzbar und entsprach der den Bergbauern zur Verfügung stehenden Ackerfläche, wurde aber auch im Tal hergestellt und war darüber hinaus sehr gesund (Vitamin B, für Zähne und Knochenbau, ausgeglichenen Stoffwechsel usw.). Wer regelmäßig Tãlggen aß, hatte bis ins hohe Alter gute Zähne und war auch geistig frisch.⁷⁵ Der Grundbestandteil der Tãlggen ist also Hafer;⁷⁶ in seiner Monographie bringt Rhamm⁷⁷ mehrere Varianten, so wurde Hafer allein verwendet in Reichenau oder im Görtschitztal, in Feld am See wurden die „Habertalken“ mit Bohnen, auch Erbsen, vermischt, in Kleinkirchheim waren 2/3 Hafer und 1/3 Feldbohnen üblich. Im Liesertal gab es zwei Arten von Talggen, die Piantalken ‚Birn-talggen‘ und Gampertalken;⁷⁸ erstere wurden aus gedörrten Holzbirnen hergestellt, die man zerstampfte und zu Mehl mahlte (als Nudel-

Speise unterstreichen, doch auch auf Roggen und andere Getreidesorten und –mischungen wurde zurückgegriffen.

⁷⁵ Herstellung (nach Miklau 1980, S. 130f.): „Das Getreide wird gewaschen und mit Wasser bedeckt, übers Feuer gebracht. Sobald es unterhalb im Kessel gut warm geworden ist, soll durch Heraufrühren das Untere nach oben gebracht werden. Das Getreide zieht eine Unmenge an Wasser zum Aufquellen an. Es braucht schließlich nur so viel davon vorhanden zu sein, dass es nicht anbrennen kann, aber die Möglichkeit hat, weiter aufzuquellen, so dass die Körner bauchig werden. Sodann wird alles in einen Korb geschüttet, damit das restliche Wasser – wenn solches vorhanden ist – abfließt und als Trunk oder zu anderen Speisen verwendet werden kann. Nun kann man das gequollene Getreide manchmal über einem in der Sonne ausgebreiteten Leinentuch etwas abtrocknen. Hernach kommt es nach dem Brotbacken in den noch warmen Backofen, um trocken zu werden, wozu es einige Male durchgerührt werden muss und machmal einige Keimspitzel aufbrechen. Weil die Hitze im Backofen nach dem Brotbacken nicht ausreicht, um die Körner ganz zu trocknen, und dies auch bei weniger Hitze schonender geschieht, müssen sie aus dem Backofen herausgestrichen werden, damit durch ein neues Feuer aus Kleinholz wieder etwas Hitze entsteht, um das Getreide nachzutrocknen. Niemals darf dann die Hitze im Backofen mehr als 70 Grad Celsius haben, wobei etwas Luft durchstreichen muss. Nach dem zweimaligen Trocknen im Backofen sollen die Körndeln so trocken sein, dass sie beim Zerbeißen spröde auseinanderspringen, doch keinesfalls einen Röstgeschmack aufweisen. So kommen sie auf die Mühle, wo man sie – je nach Wunsch – gröber oder feiner, doch ohne Beutel grießig zu Vollmehl vermahlt. Sie können auch in feines Schrot aufgebrochen werden, und als Frühstücksspeise nur warm aufgeweicht oder in Form von Sterz als Beilage, auch Suppeneinlage, recht praktisch verwendet werden...“

⁷⁶ Rhamm (1909), S. 210f.

⁷⁷ Rhamm (1909), S. 211ff.

⁷⁸ Gamper nach Lexer (1862), S. 107 eine Speise aus Hafermehl., nach Miklau (1980), S. 155 ‚Brei‘ (bzw. eine breiige Speise), wohl zu mittelhochdeutsch un-gamper ‚steif‘ (das unbelagte gamper muss also das Gegenteil von ‚steif‘ bedeutet haben).

füllung und über Nockerln gestreut), letztere wurden aus Hafer, Gerste und Mais zu gleichen Teilen gemischt, gesotten, im Backofen getrocknet und schließlich gemahlen. Gegessen wurden sie eingerührt in süße (zum Frühstück) oder saure Milch (zum Nachtmahl), aber auch ähnlich zubereitet wie Plenten ‚Polenta‘.

2. Beide Wörter, Munggen wie Talggen, sind aus dem frühen Mittelalter überkommene Wörter. Das Wort Munggen ist ein frühslowenisches Lehnwort (aus altslawisch *mьka ‚Mehl‘ mit Nasalvokal, gesprochen etwa [mōka], heute slowenisch moka). Ein ebenso hohes Alter müssen die Talggen haben, die auf einem urslawischen *tǎlkünǎ (woraus russisch toloknó ‚Art Hafergrütze‘, ins Finnische als talkkuna entlehnt, schon im finnischen Nationalepos Kalevala bezeugt⁷⁹) beruhen, was ein slowenisches *tlakno (vgl. polnisch tločno ‚Speise aus Hafermehl, heißem Wasser und Milch‘) ergeben hätte müssen. Wahrscheinlich handelt es sich um ein slawisches Erbwort, zur Wurzel *tǎlk- ‚stoßen, (zer)stampfen‘ in russisch toločʹ/tolkatʹ, zur Bedeutung vgl. auch im Keltischen u. a. kymrisch („Welsh“) talch ‚granum contritum‘ (geschrotetes/gemahlene Korn) bzw. ‚Bruchstück, Mahlkorn‘, altkornisch talch ‚Kleie‘.⁸⁰ Das Wort muss also sehr früh ins Deutsche gelangt sein (spätestens zur Zeit der sogenannten slawischen „Liquidametathese“, die in den slawischen Einzelsprachen zur Umstellung von *tǎlk- zu tlak-/tlok-/tolok- geführt hat, also etwa im 9. Jhd.). Die Talggen sind in Österreich weit verbreitet, außer in Kärnten und Osttirol auch im Salzburger Lungau und Teilen der Steiermark. Davon zu trennen sind allerdings die Wiener (auch nieder- und oberösterreichischen) Dalken aus Germteig („Böhmische Dalken“).⁸¹

⁷⁹ Rhamm (1909), S. 219.

⁸⁰ Vgl. Trubačev-Vasmer IV 73 mit Lit. u. Pokorny (1959), S. 1062. Nach Kranzmayer (1949), S. 459, zuletzt WBMÖ IV 506, stamme das Wort letzten Endes aus dem Mongolischen und sei über die Awaren in unseren Bereich gelangt, was man zwar nicht ganz ausschließen kann, aber für diese frühe Zeit nicht sehr wahrscheinlich und darüber hinaus lautgeschichtlich bedenklich ist, wie übrigens auch die Ansicht, dass ungarisch tarhonya ‚Art Teigreis, Eiergraupen‘ damit zusammenhängt (Kranzmayer 1949, S. 460, Rhamm 1909, S. 221 Anm.).

⁸¹ die auf einem anderen slawischen Wort beruhen (tschechisch vdolek ‚Vertiefung‘), vgl. Kranzmayer (1949), S. 459, WBMÖ IV 505f., zuletzt Hornung (2002), S. 221. – Beide Wörter vermerkt bei Schmelzer I/1, S. 505. – Rezepte bei Kofranek (1975), S. 315 u. Maier-Bruck (o. J.), S. 178.

3. Gaislitz: Die alte bäuerliche Speise Gaislitz findet sich bei Lexer⁸² unter dem Eintrag geislaz, -liz (m.) bzw. geislazn (f.) ‚Speise aus Hafermehl‘ (Möll-, Drautal, Unterkärnten). Eine genaue Beschreibung dieser Speise bietet Hornung⁸³ für Kals (Osttirol), wo diese Speise gāi(z)litß lautet und ein saurer, fettloser Haferbrei ist, der in erstarrtem Zustand kalt gegessen wird. Laut Kranzmayer⁸⁴ ist diese Speise auch Bestandteil der Oberkärntner Bauernkost. Auch hier haben wir ein altes slawisches Lehnwort vor uns, das schon in mittelhochdeutscher Zeit belegt ist: gīs(e)litz(e) (m., f.) ‚breiartige Speise‘⁸⁵ und auf slawisch *kyselica ‚Säuerliches‘ beruht.⁸⁶ Im Stift St. Florian bei Linz wird diese Speise schon im 12. Jhdt. als giselitz zitiert⁸⁷ und scheint weit verbreitet gewesen zu sein. Zwei Jahrhunderte später wird im Gedicht „Der Maier Helmbrecht“ von Wernher dem Gärtner aus der Gegend zwischen Wels und Treuenfels diese Speise überliefert (geyslitz).⁸⁸ Wie bei den Tälggen gibt es auch bei dieser Speise einen Bezug zum Russischen. Dort wird zwar nicht die Form *kyselica verwendet, sondern kisél’ (aus *kysel), was nach dem Dahl’schen Wörterbuch ein Brei aus Hafer, Gerste und Weizenmehl ist, der warm gestellt und gesäuert wird. Urkundlich ist diese Speise bereits 997 belegt.⁸⁹
4. Bemerkenswert erscheint die Tatsache, dass die Wörter (und Sachen) Tälggen, Munggen und Gaislitz zwar eindeutig slawischer Herkunft sind, aber bei unseren heutigen slawischen Nachbarn nicht mehr vorkommen, wohl aber bei den Russen. Daraus kann man schließen, dass bei den alten Slawen der Hafer eine sehr große Rolle gespielt hat, was bei den Russen (und Finnen) im Osten und bei den Alpenlawen im Westen noch lange erhalten geblieben ist, auch zu einer Zeit, als man in den Alpen schon längst deutsch sprach. Daher sind die Lautformen dieser Speisen auch aus slawistischer Sicht sehr altertümlich und sie werfen ein interessantes Licht auf die Kulturgeschichte des Essens.

⁸² Lexer (1862), S. 112, vgl. auch Hepp (1970), S. 206f.

⁸³ Hornung (1964), S. 79.

⁸⁴ Kranzmayer (1949), S. 448.

⁸⁵ Lexer (1983), S. 73. Auch bei Schmelzer (I/2, S. 952) als die Geislitze ‚eine geringe Speise/der Geislitz ‚Haferbrei‘ enthalten.

⁸⁶ Im südbairischen Raum eher aus altem slowenischen kiselica (heute meist ‚Sauerampfer‘), in anderen Gegenden auch aus tschechisch kyselice ‚Säuerliches‘ herleitbar (wofür sich Hornung (1964), S. 79 ausspricht).

⁸⁷ Vgl. Rhamm (1909), S. 215.

⁸⁸ Helmb. 473 (zitiert nach Rhamm 1909, S. 215).

⁸⁹ Rhamm (1909), S. 220.

5. Gewanze o. ä. ‚Art Strudel‘ (Gottschee, Zarz): aus slowenisch *gibanica*, *gubanica* (in Kärnten wird meist das slowenische Wort *Gibanica* verwendet, eine Art Strudel oder Röllkuchen, in Kochbüchern meist „Vierlingsstrudel“). Das slowenische Wort gehört zur Wortsippe *gibati*, *upogibati* ‚biegen‘, Nebenform *poganica* = *potica* ‚Potitze‘ (s. 4.15).⁹⁰
6. Godelsuppe: eine Brühwurstsuppe (Überfelder), im Rosental „Blut-suppe“ (bereitet aus der übrig gebliebenen Fülle für Blutwürste), aus slowenisch *godlja* ‚Wurstbrühe, Wurstfülle‘.
7. Golatsche oder Kolatsche: das slawische Wort *kolač* ist zwar auch im Slowenischen geläufig, dort meist ‚Osterbrot, runder Kuchen‘. Doch unsere Golatschen stammen eher aus tschechisch *koláč* ‚Kuchen‘, wegen der ursprünglich runden Form zu *kolo* ‚Rad‘, v. a. Topfen- und Powidgolatschen, beliebtes Wiener Plunderteiggebäck, auch im übrigen Österreich und in Bayern geläufig.⁹¹
8. Jause ‚kleiner Imbiss‘; zusammen mit Jausenstation ist dieses Wort zu einem Parade-Austriazismus geworden. – Entlehnt aus slowenisch *južina* ‚Mittagessen‘, welche Bedeutung Jause heute noch im Kärntner Lesachtal hat; die Jause selbst wird im Slowenischen *mala južina* ‚kleines Mittagessen‘ genannt, in Kärnten meist [máwžna] ausgesprochen.
9. Koper ‚Dill‘: aus slowenisch gleichbedeutend *koper*.
10. Liwanzen: heute in Kärnten selten, im Slowenischen noch geläufig, z. B. *livanci* ‚Gerstenblattln‘ (Rosental), eine Art Palatschinke/Pfannenkuchen, zu slowenisch *liti* ‚gießen‘. Sie sind im Gegensatz zu den Wiener Liwanzen (synonym böhmische Dalken) keine Süßspeise.
11. Maischel, rückentlehnt aus slowenisch *majželj* s. 2.4-5.
12. Munken (Munggen) s. 3.1.
13. ōblitzen : Ein weiteres slowenisches Reliktwort in Oberkärnten und Osttirol (Defereggeng-, Iseltal) ist *ōblitzen* ‚weiße Rübe‘ (aus slowenisch mundartlich *oblica* ‚gesottene oder gebratene Rübe‘).⁹²
14. Plinzen,⁹³ so in Kärnten statt Plinsen: knuspriges, sehr dünnes Fladengebäck (daher auch „Brechnudeln“), vgl. gleichbedeutendes slowenisch *blinac* aus bzw. neben *mlinec*.⁹⁴ – Eigentlich Art Pfannenkuchen

⁹⁰ Snoj (1997), S. 141.

⁹¹ Wagner (1996), S. 222, Zehetner (1997), S. 136.

⁹² Vgl. Hornung (1964), S. 77 u. 159, Lexer (1862), S. 200.

⁹³ So Miklau (1984), S. 88.

⁹⁴ Vgl. Snoj (1997), S. 348.

- aus Eiern, Mehl und Butter,⁹⁵ gemeindeutsch, jedenfalls aus dem Slawischen, für Kärnten (und den deutschen Süden) kommt nur das Slowenische in Frage, für das Binnendeutsche wohl das Sorbische, hat aber dort die Bedeutung ‚Pfannkuchen, Kartoffelpuffer‘.⁹⁶
15. Potitze: ‚Rollkuchen (Germteig) mit Mohn oder Nussfülle‘. – Die Potitze (mundartlich [potítse u. putítse]) ist entlehnt aus slowenisch potíca, mundartlich auch povtíca aus älterem povitica ‚Eingerolltes‘ (Synonym poganica, s. 4.5). Auch in der Steiermark und Wien bekannt.
 16. Sasaka (= Verhacktes): aus slowenisch zaseka ‚verhackter Speck‘, zu sekati ‚hacken‘. Verhacket, Verhackert, Verhacktes [f (r)hähk ts], auch Speckverhacket ‚aufgehackter, gewürzter Speck‘, zur Erklärung s. 1.19; wird aus geräuchertem, ausgelassenem und entsprechend gewürztem „durchzogenem“ Speck hergestellt, zählt zu den beliebtesten Brotaufstrichen in Kärnten.
 17. Strankerl (genauer Stränggelein) [štránk le, Plural -lan] grüne Bohne, Fisole (*Phaesus vulgaris*); typisch für Kärnten, hier allgemein üblich, auch in der geschriebenen Sprache aus frühslowenisch *strāk (bzw. *strāka) ‚(Bohnen-) Schote‘, modern slowenisch strok ‚Hülse, Schote‘. Sehr früh entlehnt, jedenfalls früher als Munggen (s. 3.1), das noch den Lautwandel urslawisch / frühslowenisch ǫ zu altslowenisch ρ mitgemacht hat. Die heute allein übliche Diminutivform setzt ein deutsches mundartliches Grundwort *štrānka ‚Bohnenschote‘ voraus,⁹⁷ dem Synonym von Strankerl, etwa [póansād], liegt jedoch Bohn(en)scheidel (und nicht -schote) zugrunde.⁹⁸
 18. Struckel bzw. slowenisch štrukelj s. 1.27.
 19. Talggen s. 3.1.
 20. Topanitz: Ein weiteres slowenisches Reliktwort in Kals (Osttirol) ist die Speise Topanitz, die Hornung⁹⁹ als wenig schmackhafte trockene Bähnschnitten beschreibt und was auf ein altslowenisch *topenica (zu topel ‚warm‘, topiti ‚erwärmen, zum Schmelzen bringen (von Metall); (gemeinslawisch auch) heizen‘) zurückgehen dürfte.

⁹⁵ Schmel I er I 329.

⁹⁶ So Kluge (2002), S. 709.

⁹⁷ Vgl. Lessiak (1903), S. 153. – An Versuchen, das Wort germanisch zu deuten, hat es nicht gefehlt (u. a. bei Lexer (1862), S. 243 u. Schmel I er II/1, S. 817, die es mit deutsch Strang in Zusammenhang brachten).

⁹⁸ Vgl. u. a. Hutterer (1987), S. 349 u. 352.

⁹⁹ Hornung (1964), S. 79.

21. Tschompe (Plural) ‚Kartoffeln, Erdäpfel‘, aus slowenisch mundartlich (Gailtal, Kranjska gora) čompe (auch čampe) unklarer Herkunft.¹⁰⁰

4. Lehnbedeutungen, Gemeinsames aus dem Romanischen,¹⁰¹ Unklares

1. Bertram [p (r)tram] ‚Estragon‘: nach WBMÖ¹⁰² Bezeichnung für verschiedene Pflanzen, mittelhochdeutsch bërhttram > mundartlich perttram, geschrieben meist Bertram, umgebildet aus lateinisch pyrethrum; slowenisch mundartlich pëhttram u. pehttran ‚Estragon‘, sehr beliebtes Gewürz für verschiedene Speisen, z. B. pehttranovi štrukli ‚Bertramnudeln‘ (Jauntal), eine Kärntner slowenische Spezialität.
2. Fisolet [fisöln] ‚grüne Bohne(nschote)‘: Fisolet gilt als Austriazismus (vgl. auch slowenisch fižol bzw. fažol) und bezeichnete früher auch die „weiße Bohne“ (die Bohnenfrucht bzw. die Samen, die auch – besonders die großen – Ponzker, s. 4.10, genannt werden). Auszugehen ist von lateinisch phaseolus über furlanisch fasul, schon mittelhochdeutsch visöl. – Das Kärntner Normalwort ist aber Strankerl (s. 3.17).
3. Fischl ‚Schweinslungenbraten‘, im Slowenischen per analogiam riba ‚Fisch‘, schriftsprachlich file ‚Filet‘.
4. Fuchsling [fiksl] ‚Eierschwammerl, Pfifferling‘: bezeichnende deutsch-mundartlich-slowenische semantische Übereinstimmung, die bis in die Steiermark reicht, auch die slowenische Form lisica, lisička hängt mit dem ‚Fuchs‘ (slowenisch lisica) zusammen. In den bairischen Mundarten kommt auch Rehling für diesen beliebten Speisepilz vor (so auch in der Steiermark). – Die Bezeichnung „Eierschwammerl“ (alemannisch -schwamml) gilt als Austriazismus und hat auch in die EU-Liste der Austriazismen¹⁰³ Eingang gefunden, ist aber im ganzen süddeutschen Raum verbreitet.
5. Granten (Plural) [grántn] ‚Preiselbeeren‘: südbairisch, aus dem Romanischen (zu lateinisch granitta von granum ‚Korn‘). Auch in Tirol und in der Steiermark sowie im Slowenischen grandelj, grandljovje [hrand-

¹⁰⁰ Bezljaj (1976), S. 73. – Ich könnte mir eine Herkunft aus romanisch pomme de ciamp (wörtlich ‚Feldfrüchte‘) o.ä. vorstellen, habe aber dies bisher nicht nachweisen können.

¹⁰¹ S. a. 1.4/22/30, 2.3 und 3.21.

¹⁰² WBMÖ II 1045.

¹⁰³ Zur Frage der Austriazismen im Hinblick auf die EU s. Pohl (1997), S. 19ff. und (1999), S. 99ff. (unter <http://members.chello.at/heinz.pohl/Sprachkontakt.htm>, Abschnitt 2.1, ist die dazugehörige Tabelle abrufbar) sowie de Cillia (1998), S. 78ff.

- löje) und grante (Plural), mundartlich auch: rdeča črnica [drača črn - ca]¹⁰⁴.
6. Keferfill [k(h)ef (r)fil, -fyl] ‚Kerbel‘: volksetymologisch (im Detail nicht klares) umgeformtes mittelhochdeutsches kervel(e), althochdeutsch kervola aus lateinisch-romanisch caerefolium < griechisch *chairéphyllon (eigentlich ‚liebliches Blatt‘). Im Slowenischen lautet diese Pflanze krebúljica (mundartlich [krebúlca]) und ist aus dem Althochdeutschen entlehnt.
 7. Mauchelein ‚Stachelbeere‘ [máuch lan Plural]: möglicherweise aus dem Slowenischen, jedenfalls besteht zwischen deutschmundartlich Mauchelein und slowenisch malhelj (mundartlich [máwhlej]) ein Zusammenhang. Das Wort kommt auch in der Gottschee vor, wird von Kranzmayer mit mittelhochdeutsch miuhel ‚heimlich‘ in Zusammenhang gebracht¹⁰⁵ und von Bezlaj¹⁰⁶ als deutsches Lehnwort betrachtet, zu Schweizerdeutsch mauch ‚morsch, modrig‘. Vgl. Folgendes.
 8. Meitschkelein ‚Stachelbeere‘ [máitšk lan Plural]: mundartlich auch maischgl, vgl. Osttirol mainschgëtz, meischlitzen, wohl von Mauchelein als Diminutiv abgeleitet,¹⁰⁷ so auch Hornung.¹⁰⁸ Vgl. Voriges. – Beide Bezeichnungen (mit verschiedenen Varianten) sind in fast ganz Kärnten verbreitet; andere Wörter: Stupfbeere (Drautal, da die Stachelbeere, wie ihr Name sagt, stupft ‚sticht‘), Rau(ch)beere (Malta, Mühdorf), Räu(ch)lein (Mölltal), Reidling (d. i. eigentlich *Rähling,¹⁰⁹ Teuchl, Reißbeck), nach der ‚rauh‘, behaarten Oberfläche der Beeren usw.
 9. Murke ‚Gurke‘ [mú (r)k]: altmundartliche Form (auch in der Steiermark muügn, m()rgn sowie donaubairisch ũmurken [ūmuak]) neben Gurke in Anlehnung an slowenisch mundartlich murka. Dieses kann wiederum deutscher Herkunft sein oder auch ein unter dem Einfluss des Synonyms slowenisch kumara (< lateinisch cucumer übers Deutsche) umgeformtes ogurek repräsentieren.

¹⁰⁴ D. i. eine (semantisch bemerkenswerte) ‚rote Schwarzbeere (Heidelbeere)‘.

¹⁰⁵ Vgl. Hornung (1964), S. 26⁸⁴ u. 149.

¹⁰⁶ Bezlaj (1982), S. 163 mit Lit.

¹⁰⁷ So Lessiak (1903), S. 136. Eine lautliche Parallele ist Heschkele ‚Stelze, Eisbein, Hachse‘ [hěsk le], auch Haxl (v. a. bei Geflügel und Kalb) und allgemein, v. a. in bäuerlicher Mundart, wahrscheinlich ein verformtes Diminutiv zu ‚Hachse‘, etwa Hachselein.

¹⁰⁸ Hornung (1964), S. 26⁸⁴ mit mehreren weiteren Varianten. Die Endung ist jedenfalls slawisch (nach dem Vorbild anderer Bezeichnungen).

¹⁰⁹ Vgl. Hornung (1964), S. 28⁹⁷.

10. Ponzker ‚große Bohne (Same bzw. Frucht)‘ [póntsk (r)]: slawisierende Ableitung von Bohne.¹¹⁰
11. Purpelitze ‚Klatsch-Mohn‘: altmundartlich, heute kaum noch zu hören, vgl. slowenisch mundartlich purpola.
12. Raditsch ‚Radicchio‘, umgangssprachlich meist [rad tš], auch [rad tšij]: über slowenisch radic aus norditalienischen bzw. furlanischen Mundarten entlehnt und nicht aus der italienischen Standardsprache, in der diese Pflanze [radikkjo] lautet. Die in Klagenfurt oft zu hörende Aussprache [radʌʃij] ist pseudoitalienisch.
13. Rapunzel [rapúntsl] ‚Vogel-, Feldsalat, Rapünzchen‘: süddeutsch Rapunzel entspricht wortbildungsmäßig genau binnendeutsch Rapünzchen. Die Bodenständigkeit von Rapunzel wird durch slowenisch mundartlich repíncelj unterstrichen (romanischer Herkunft, mittellateinisch rapuncium, -ntium). - Die Bezeichnung Vogelersalat gilt zwar als Austriazismus, ist aber bloß ostösterreichisch-wienerisch.
14. Stanitzel ‚Tüte‘ [stanítsl], auch Stanútz [štanúts],¹¹¹ alt Stranútz,¹¹² slowenisch škrnicelj: Die Erklärung von Stanitzel ist schwierig, Kretschmer¹¹³ nennt eine ganze Reihe von Varianten – von Scharmützel bis Skarnitze/Starnitze. Das Wort ist schon bei Hans Sachs (16. Jhd.) für Nürnberg bezeugt: Scharnützel. Er rechnet mit einer Kontamination aus triestinisch scartoccio (s. u.) und lateinisch charta cornuta (s. u.). Für Tirol nennt Schatz¹¹⁴ scharmitz(l), Schmel I er¹¹⁵ verzeichnet es unter Scharnützelein. Zehetner¹¹⁶ verzeichnet die Varianten Stranitze(n), Staritze(n) und Stanitzel. – Nach Snoj¹¹⁷ ist slowenisch škrnicelj aus österreichisch-deutsch Skarnitzel, bairisch Scharnützel entlehnt und geht auf romanische Vorbilder zurück, wie u. a. furlanisch scarnòs, scartòs, -òz, triestin. scartoccio, letztlich aus mittellateinisch cartotius ‚aus Papier‘ (anlautendes s- von ex), wobei bei der Umformung mittellateinisch (charta) cornuta (worauf tschechisch

¹¹⁰ WBMÖ III 608 u. II 692.

¹¹¹ Kranzmayer mündlich (nach Hornung (2001), S. 668 s. v. Schdanítssl/Scha(r)nitssl).

¹¹² Überfelder (1862), S. 226 nennt Schtranitzle und Schtranuz und weist auch auf ital. scarnuzzo und tschech. kornout hin.

¹¹³ Kretschmer (1969), S. 543f. – Nach Grimm 17, 822: „Stanitzel, n. papierdüte. der bairisch-österr. mundart angehörige entstellung aus scharnützel, s. das., theil 8, 2212, das selbst aus ital. scarnuzzo stammt. seit ende des 17. jahrh.“.

¹¹⁴ Schatz (1993), S. 512.

¹¹⁵ Schmel I er II/1, S. 469.

¹¹⁶ Zehetner (1997), S. 278 u. 283.

¹¹⁷ Snoj (1997), S. 637.

kornout ‚Tüte‘, aber auch frz. cornet ‚Hörnchen usw., u. a. auch Tüte‘, zurückgehen) mitgespielt haben mag. Zusammenfassend möchte ich sagen: die älteren deutschen Nebenformen mit Sch- und Sk- und das Slowenische sprechen für südliche Herkunft, also aus dem Norditalienischen, v. a. den venezianischen Mundarten (Triest). – Fester Bestandteil u. a. der Wiener Küche; nach Wien sollen die ersten Stantzel zur Zeit des Polenkönigs Stanislaus I. (1677–1766, König 1704–1709), der an die Wiener Kinder Zuckerln in Tüten verteilen ließ, gekommen sein;¹¹⁸ dies bedeutet wohl eher, dass zu dieser Zeit das Wort erstmals für Wien bezeugt ist.

Zitierte Literatur¹¹⁹

- Angerer, Tatjana (1997): Hausmannskost aus Südkärnten. Klagenfurt/Celovec, Ljubljana/Laibach, Wien/Dunaj.
- Angerer, Tatjana (1998): Koroška kuharica. Priljubljene domače jedi in pijače. Celovec/Klagenfurt.
- Bezlaj, France: Etimološki slovar slovenskega jezika. I (A–J, 1976), II (K–O, 1992), III (P–S, 1995). Ljubljana.
- De Cillia, Rudolf (1998): Burenwurscht bleibt Burenwurscht. Sprachenpolitik und gesellschaftliche Mehrsprachigkeit in Österreich. Klagenfurt.
- Eichhoff, Jürgen (1977–2000): Wortatlas der deutschen Umgangssprachen. 4 Bde. Bern, München.
- Fritz, Andrej A. (2001): Die slowenische Küche. 140 Rezepte. Kranj.
- Fritz, Andrej A. (2001): Slovenska kuhinja. 140 receptov. Kranj.
- Hepp, Eva (1970): Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. In: Hans Wiswe (1970), S. 185–224.
- Horn, Erna (1999): Bayerische Kuchl. Alte bayrische Originalrezepte. München, Wien, Zürich.
- Hornung, Maria (1964): Mundartkunde Osttirols. Wien.
- Hornung, Maria (1968): Die Mundart des oberen und mittleren Mölltales. In: Helmut Prasch (o. J.) Um die Möll. Spittal/Drau, S. 81–84 (Beschreibung) u. 179–182 (Wörterverzeichnis).
- Hornung, Maria (1966): Mundartwörterverzeichnis. In: Karl Dinklage et al. (Hrsg., 1966), Geschichte der Kärntner Landwirtschaft. Klagenfurt, S. 169–177.
- Hornung, Maria (2002): Wörterbuch der Wiener Mundart. Wien (2. Auflage).

¹¹⁸ Vgl. Wagner (1996), S. 213.

¹¹⁹ Weiterführende Literatur im Buch: Pohl, Heinz Dieter, Die Sprache der Kärntner Küche/Jezik koroške kuhinje. Ein Lexikon mit Ausblicken auf die österreichische und internationale Küche (Ljubljana – Wien, Hermagoras/Mohorjeva 2004, siehe unter <http://members.chello.at/heinz.pohl/BuchKueche.htm>).

- Hutterer, Claus Jürgen (Hrsg., 1987)/Kainz, Walter/Walcher, Eduard: Weststeirisches Wörterbuch. Grammatik und Wortschatz nach Sachgruppen. Wien, Köln, Graz.
- Kluge, Friedrich (2002): Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache (24. Auflage, bearbeitet von Elmar Seebold). Berlin, New York.
- Kofranek, Albert (1975): Die gute Wiener Küche. Wien.
- König, Werner (1996): dtv-Atlas zur deutschen Sprache. München (11. Auflage).
- Kranzmayer, Eberhard (1949): Kärntner Bauernkost und ihre Geschichte. In: Carinthia I 139, S. 446–462 (Klagenfurt).
- Lexer, Matthias (1862): Kärntisches Wörterbuch. Leipzig.
- Lexer, Matthias (1983): Mittelhochdeutsches Taschenwörterbuch. Stuttgart (37. Auflage).
- Maier-Bruck, Franz (o. J., ca. 1984): Vom Essen auf dem Lande. Das große Buch von der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost. Wien.
- Miklau, Lia (1984), Kärntner Kochbüchl. Klagenfurt (6. Auflage).
- Pohl, Heinz Dieter (1994): Von der Volkssprache zur Literatursprache: Slowenisch. In: Language Reform/La réformé des langues/Sprachreform (ed. István Fodor u. Claude Hagège) VI, Hamburg, S. 469–486.
- Pohl, Heinz Dieter (1997): Hochsprache und nationale Varietät: Sprachliche Aspekte. In: Bernhard Kettemann, Rudolf De Cillia, Isabel Landsiedler (Hrsg., 1997), Sprache und Politik – Werkstattgespräche, Graz, S. 7–29. Kurzfassung im Internet unter der Adresse: <http://members.chello.at/heinz.pohl/OesterrDeutsch.htm>
- Pohl, Heinz Dieter (1999): Zum österreichischen Deutsch im Lichte der Sprachkontaktforschung. In: Klagenfurter Beiträge zur Sprachwissenschaft 25, S. 93–115. Im Internet unter: <http://members.chello.at/heinz.pohl/Sprachkontakt.htm>
- Pokorny, Julius (1959): Indogermanisches etymologisches Wörterbuch I. Bern.
- Prato (Edle von Scheiger), Katharina (1938): Die Süddeutsche Küche. Hrsg. von Viktorine von Leitmaier. Graz, Leipzig, Wien (78./79. Auflage; 13. Auflage 1879).
- Rhamm, Karl (1909): Talken und Geislitz (russisch tolokno und kiselj), zwei alte slawische Hafergerichte. In: Carinthia I 99, S. 209–222 (Klagenfurt).
- Schatz, Josef (1993): Wörterbuch der Tiroler Mundarten. Innsbruck (Nachdruck von 1955).
- Schmeller, Johann Andreas (1996), Bayerisches Wörterbuch. München 1996 (Nachdruck von 1872–77).
- Seebacher-Mesaritch, Alfred (1994): Das Steirische Wörterbuch. Graz.
- Seibicke, Wilfried (1983): DUDEN – Wie sagt man anderswo? Landschaftliche Unterschiede im deutschen Sprachgebrauch. Mannheim, Wien, Zürich, DUDEN Taschenbücher 15 (2. Auflage).
- Setz, Helga (1993): Die Kärntner Küche. Klagenfurt.
- Snoj, Marko (1997): Slovenski etimološki slovar. Ljubljana.
- Striedter-Temps, Hildegard (1983): Deutsche Lehnwörter im Slovenischen. Berlin, Wiesbaden.
- Trubačev, Oleg N./Vasmer, Max (1973): 'etimologičeskij slovar' russkogo jazyka (Russisches etymologisches Wörterbuch) IV. Moskva.
- Überfelder, Anton (1862): Kärntnerisches Idiotikon. Hrsg. v. Simon Martin Mayer. Klagenfurt.
- Wagner, Christoph (1996): Das Lexikon der Wiener Küche. Wien.
- WBMO: Wörterbuch der bairischen Mundarten in Österreich. Wien 1963ff.
- Wiswe, Hans (1970): Kulturgeschichte der Kochkunst. München.

Zehetner Ludwig (1997): Bairisches Deutsch. Lexikon der deutschen Sprache in Altbayern. München.

Ziller, Ludwig (1969): Was nicht im Duden steht – Ein Salzburger Mundart-Wörterbuch. Salzburg.

Register

ajda 1.5	hajda 1.5	majželj 1.11, 2.4-5, 3.11
Bertram 4.1	Jause 3.8	majžl 2.5
blinec 3.14	ješpranj 1.6	mala južina 3.8
Bohn(en)scheidel 3.17	ješprenj 1.6	ma e elj 4.7
bulja 1.1	kašprad 1.7	Mauchelein 4.7
buljati 1.1	kašpret 1.7	mavželj 2.5
cof 1.2	Keferfill 4.6	maželj 2.5
čompe 2.10, 3.21	kloca 1.8	Meitschkelein 4.8
fancelj 1.3	k e ca 1.8	mizel 1.12
fancelj 2.7	knedelj 1.9	mlinec 3.14
fancelt 2.7	kolač 3.7	mošt 1.13
farfelni 1.4	Kolatsche 3.7	Munken 3.1-2
fažo e 2	Koper 3.9	murka 4.9
Fischl 4.3	koper 3.9	Murke 4.9
Fisole 4.2	krap 2.10-12	nabuljati 1.1.
fižo e 2	krap(i) 1.10	nekelči 1.14
flancati 2.7	Krapfen 2.8-12	nudelj 1.15
Fleischlaberln 2.7	krebuljica 4.6	oblica 3.13
Fleischlaibchen 2.7	kumara 4.9	Oblitzen 3.13
Fochenze 2.3	kvočni krap/nudelni 1.8	palacinke 2.11
Füchsling 4.4	kvočnjak 1.8	Palatschinken 2.11
Gaislitz 3.3	*kyselica 3.3	pehtran, -am 4.1
Gewanze 3.5	Leberkäse 2.6	Pfannzelte 2.7
gibanica 3.5	Leberlan 2.5–6	Pfanzl 2.7
Godelsuppe 3.6	lisica 4.4	Pfanzl 2.7
godlja 3.6	lisička 4.4	Plinzen 3.14
Golatsche 3,7	livanci 3.10	pób 1.16
grandelj 4.5	Liwanzen 3.10	pogača 2.3
grandljovje 4.5	Machet- 1.7/19	Ponzker 4.10
grante 4.5	Maische(r)l 2.4-5, 3.11	potica 3.15
Granten 4.5	Maise 2.5	Potitze 3.15
Gugelhupf 2.2		povitica 3.15

povštrci 1.17	šartelj 1.21, 2.2	štrukelj(e)c 1.27
prata 1.18	Sasaka 3.16	štrukeljček 1.27
puebčov močnik 1.16	šato 1.22	sur 1.20
Purpelitze 4.11	Schartl 2.2	Talggen 3.1-2
purpola 4.11	Schickkrapferl 2.12	tomele 1.28
radič 4.12	škrnicelj 4.14	Tomele 1.28
Radicchio 4.12	šlegelj 1.23	Topanitz 3.20
Raditsch 4.12	šmarn 1.24	Trente 1.29
Rapunzel 4.13	šmorn 1.24	trentice 1.29
rdeča črnica 4.5	šnita 1.25	tripa 1.30
Rein(d)ling 2.1	špeh 1.26	Tschompe 2.10, 3.21
repincelj 4.13	Stanitzel 4.14	Umurken 4.9
riba 4.3	Stanutz 4.14	Verhacktes, -cket
ričet 1.19	Strankerl 3.17	1.19, 3.16
rič t 1.19	Struckel 1.27, 3.18	žli(n)krofi 1.31, 2.12
Ritschert 1.19	Strudel 1.27	žolca 1.32
šarkelj 1.21, 2.2	Struggel 1.27	župa 1.33
	štrukelj 1.27, 3.18	

