

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Bakalářská práce

**KOMENTOVANÝ PŘEKLAD VYBRANÉHO
ODBORNÉHO TEXTU.**

Kateřina Kubíková

Plzeň 2018

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta filozofická

Katedra germanistiky

Studijní program Filologie

Studijní obor Cizí jazyky pro komerční praxi

Kombinace angličtina – němčina

Bakalářská práce

**KOMENTOVANÝ PŘEKLAD VYBRANÉHO
ODBORNÉHO TEXTU.**

Kateřina Kubíková

Vedoucí práce:

Mgr. Andrea Königsmarková, Ph.D.

Katedra germanistiky

Fakulta filozofická Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2018

Prohlašuji, že jsem práci zpracovala samostatně a použila jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2018

.....

*Děkuji Mgr. Andree Königsmarkové, Ph.D. za její odborné vedení mé bakalářské práce
i za její cenné připomínky.*

Obsah

1. ÚVOD.....	7
2. TEORETICKÁ ČÁST.....	9
2.1 TEORIE PŘEKLADU	9
2.2 PŘEKLADATELSKÝ PROCES	10
2.3 TYPY PŘEKLADU	11
2.4 FÁZE PŘEKLADU	12
2.5 PŘEKLADATELSKÉ POSTUPY.....	13
2.6 PŘEKLADATEL	15
2.7 FUNKČNÍ STYLY	17
3. PŘEKLAD VYBRANÝCH TEXTŮ	19
3.1 Text č.1.....	19
3.2 Text č.2.....	19
3.3 Text č.3.....	20
3.4 Text č.4.....	21
3.5 Text č.5.....	24
3.6 Text č.6.....	25
3.7 Text č.7.....	27
3.8 Text č.8.....	30
4. MAKROANALÝZA TEXTU	32
4.1 VYBRANÉ TEXTY	32
5. MIKROANALÝZA TEXTU	34
5.1 Rovina lexikální	34
5.1.1 Terminologie.....	34
5.1.2 Slangismy.....	35
5.1.3 Regionalismy	37
5.1.4 Archaismy	38

5.1.5	Geografické názvy	39
5.2	Recepty z hlediska roviny morfologicko-syntaktické.....	39
6.	GLOSÁŘ.....	41
7	ZÁVĚR	44
8	RESUMÉ	46
9	PRAMENY A LITERATURA	48
10	PŘÍLOHY	50

1. ÚVOD

Cílem této bakalářské práce je vytvořit návrh českého překladu osmi vybraných textů z německy psané publikace o perníkářství a následně tento překlad okomentovat.

Předložená práce obsahuje tři hlavní části. První část – část teoretická – se zabývá teorií překladu, ve které je definován pojem překlad. Tato kapitola rovněž obsahuje informace o překladatelském procesu, přesněji to, jak by měl každý správný překladatel postupovat. Dále autorka představí typy a fáze překladu, rovněž i základní překladatelské postupy. Součástí jsou i informace o funkčních stylech, ve kterých se autorka bude zaměřovat na styl odborný, konkrétně styl populárně naučný, do kterého patří výchozí texty určené k překladu. Jednotlivé charakteristické rysy odborného stylu budou podloženy konkrétními příklady z textů.

Následuje praktická část, ve které autorka předkládá návrh českého překladu osmi vybraných textů z publikace *Lebküchner und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit*. Texty byly vybrány tak, aby na sebe navazovaly a zachytily vše, co se perníku týče. Proto se autorka rozhodla o překlad těchto textů: „Honigkuchen gibt es mehr als 6000 Jahren“, „Allerlei Wissen um den Honig“, „Der Beruf des Lebküchners“, „Vielerlei Lebkuchen“, „Lebkuchen in Volksmedizin“, „Zucker, Eierzucker und Tragant“, „Man nehme...“, „Von der Kunst der Modelstecher“. Součástí předložených překladů jsou i dva glosáře, obsahující pojmy s perníkářstvím pevně spjaté.

Třetí část – neboli komentář k překládaným textům – se rozděluje na makroanalýzu a mikroanalýzu textu. Součástí makroanalýzy textu je přestavení překládaných textů, jejich struktura a charakteristika. V mikroanalýze by se chtěla autorka věnovat spíše na rovinu lexikální a rozdělit je dle druhu překladatelského problému, přesněji na terminologii, slangismy, regionalismy, archaismy a geografické názvy. Ke každé skupině uvádí autorka několik příkladů s přiloženým komentářem, jak překlad daných jevů probíhal. Vzhledem k tomu, že texty obsahují celé pasáže v nářečí, či v jazyce starších vývojových fází němčiny, bude autorka muset přistoupit k redukci objemu textu a představit shrnutí informací (není možné přenést text do cílového jazyka se stejnou estetickou hodnotou a historickou a nářeční zakotveností). Díky odborně a historicky orientovaným textům autorka očekává, že se bude v textech objevovat velké množství odborných výrazů a pojmů, ke kterým bude obtížné najít český ekvivalent.

Dalším překladatelským problémem by mohly být také složeniny, které se v německém jazyce na rozdíl od českého objevují ve velkém množství. Autorka předpokládá, že nejdůležitější součástí celého překladu budou důkladné rešerše a nastudování si problematiky daného tématu. Mikroanalýzu doplňuje psaní recepty z hlediska roviny morfologicko-syntaktické, kde se autorka zabývá rozdíly ve psaní receptů v německém a českém jazyce.

Díky charakteristice výchozích textů autorka očekává, že bude třeba provádět rešerše a s tematikou se důkladně seznámit.

Důvodem výběru tohoto tématu bakalářské práce bylo její praktické zaměření a jistá vidina tvůrčí práce, kterou překlad rozhodně je. Při výběru tématu bylo pro autorku důležité nejen to, že získá nové znalosti z oblasti translatologie, ale že se obohatí o nové jazykové a odborné znalosti.

2. TEORETICKÁ ČÁST

2.1 TEORIE PŘEKLADU

Věda, zabývající se překládáním a překlady, se nazývá translatologie. Translace je pak nadřazeným pojmem pro procesy překládání a tlumočení, v rámci nichž se odehrává převod sdělení z jednoho jazyka do druhého.¹

Překlad neboli translát je text, který byl vytvořený překladatelem v jazyce přijímající kultury daného cílového jazyka. Jazyk, ve kterém byl originální text napsán, je označován jako výchozí jazyk a jazyk, do kterého se překládá, je označován jako jazyk cílový. Výchozí i cílový text jsou nositeli významu a očekává se, že význam i celkové informace obsažené ve výsledném translátu se převážně shodují s významem i informacemi ve výchozím textu.² Lingvisticky je překlad možný, protože lze analyzovat jakékoliv prvky oznámení v libovolném jazyce a reprodukovat je pomocí jazyka jiného.³

Překlad byl v minulosti podrobován primárně literárně estetickému zájmu, jelikož se nejvíce jednalo o překlady umělecké literatury, až druhá polovina 20. století přišla i s přístupem lingvistickým, jehož význam je naopak postupně akcentován. Od 60. let 20. století bylo napsáno několik děl, která se zabývala právě lingvistickým přístupem. Za nejčastější překladatelský problém se považovala ekvivalentnost, ve které se jedná o převedení všech informací textu z výchozího do cílového jazyka, i když se gramatické systémy obou jazyků liší. Britský teoretik J. C. Catford přišel s pojem funkční ekvivalence. To znamená, že jednotky výchozího i cílového jazyka nemusejí mít lingvistickým smyslu stejný význam, ale mohou fungovat ve stejné situaci.

V dnešní době se považuje za základní princip tzv. funkční přístup, v němž nezáleží v první řadě na tom, zda se použijí stejné či jiné jazykové prostředky, ale je podstatné zejména to, že plní stejnou funkci jako ve výchozím textu, a to po všech stránkách: významové, věcné (denotační či referenční), konotační (expresivní, asociační), ale i po stránce pragmatické.⁴

¹ Dostupné z <https://de.wikipedia.org/wiki/Translatologie>, citováno: 30.3. 2018

² Fišer 2009: 15.

³ Vilikovský 2002: 16.

⁴ Knittlová 2010: 7.

2.2 PŘEKLADATELSKÝ PROCES

Současné teorie překladatelského procesu se u překládání zaměřují spíše na proces, jehož výsledkem konečný produkt je, než jak tomu bylo v minulosti, kdy byly překlady zkoumány a hodnoceny pouze jako výsledky tohoto procesu. V těchto teoriích o překladatelském procesu je kladen důraz především na makropřístup, který se zaměřuje na kulturní zázemí, historické a lokální zasazení, reálie, vztah autora k tématu a k publiku, typ textu a jeho funkci. Poté je na řadě tzv. strategické rozhodnutí, zařazující výchozí text do již zmíněných bodů tzv. rámce. Po strategickém rozhodnutí následuje fáze detailního rozhodování neboli mikropohled, který se zabývá otázkou konkrétních jednotlivostí, gramatických struktur a jejich lexikální obsahů. V této fázi dochází už k budování konečného cílového textu překladu.⁵

Lze říci, že překládání je sdělování. Překladatel dostane sdělení, které je obsaženo v díle původního autora, rozluští je a přeformuluje do cílového jazyka. Sdělení v cílovém jazyce je pak dešifrováno čtenářem, pro kterého byl text překládán.⁶

Před samotným překládáním by si překladatel měl uvědomit, že nelze brát v úvahu pouze text primárního díla, měl by brát ohled také na to, že v první řadě existuje jistá objektivní skutečnost, ze které autor čerpá, vybírá si z ní informace na základě svého záměru, zvyku, a s těmi pak dále pracuje. Po tomto pochopení objektivní skutečnosti následuje subjektivní vnímání skutečnosti i její transformace. V literárních dílech tudíž není zobrazena objektivní skutečnost, ale samotná autorova interpretace dané skutečnosti, na kterou se pak má zaměřit překladatel. Výsledkem subjektivního výběru a přetvořením prvků objektivní skutečnosti vzniká tedy umělecké dílo, ale v podstatě je výšeč skutečnosti a její více či méně subjektivně přetransformovaná interpretace základem jakéhokoliv člověkem vyprodukovaného komunikátu. Proto je zásadní součástí procesu překladu právě interpretace, která vede k pochopení a správnému dekódování výchozího textu.⁷

⁵ Knittlová 2010: 27.

⁶ Levý 2012:42.

⁷ Levý 2012: 42-44.

2.3 TYPY PŘEKLADU

Aby výsledný překlad odpovídal výchozímu textu, měl by splňovat několik kritérií. Je nutné si uvědomit, že kvalitní překlad by v konečné podobě neměl být vnímán jako překlad, nýbrž jako originální dílo v původním jazyce.

Jazykové vyjádření kvalitně zpracovaného překladu v cílovém jazyce působí zcela přirozeně, rovněž i výsledný projev má v cílovém jazyce stejný význam, nebo alespoň co nejpodobnější, jako jeho předloha a působí na příjemce překladu stejným dojmem, jakým původní text působil na překladatele. Během dobrého překladu nedochází ani ke ztrátě dynamičnosti původního projevu vyjádřeným ve výchozím jazyce. Přeložení textu vyvolává v příjemci překladu totožnou reakci, jakou vyvolalo vyjádření v jazyce původním.

Uvedená kritéria napomáhají tomu, že cílový jazyk v konečné podobě není deformován, zachovává si informativnost a je napsaný ve stejné stylistické podobě, která je při procesu překládání často zanedbávaná.⁸

Jakobson (1971) rozděluje překlad na tři typy:

- **vnitrojazykový** (intralingvální) – jedná se o překlad v rámci jednoho jazyka, vysvětlení nebo objasnění v textu již zmíněného za pomoci synonymů či opisů. Nebo také převod textu stejného jazyka ze vzdálenější vývojové etapy do téhož jazyka novější (současné) vývojové fáze spisovného jazyka.
- **meziznakový** (intersémiotický) – jedná se o převod informací z jednoho znakového systému do druhého. Je to proces, se kterým se často setkáváme, ale ne každý jej zaznamenává. Jedním z příkladů je překlad z přirozených jazyků do technického kódu (jazyk počítačů) či přepis literárního díla do „jazyka“ filmu.⁹
- **mezijazykový** (interlingvální) – je nejznámějším typem překladu. Jedná se o převod informací z jednoho jazykového systému do druhého tj. z jazyka výchozího do jazyka cílového. Ani v tomto případě by nemělo dojít k formálním ani stylistickým změnám obsahu.

⁸ Kapitola 2.1 podle Knittlová 2010: 14-17.

⁹ Vilikovský 2002: 25.

D. Knittlová se dále v téže kapitole věnuje i dalším typům mezijazykového překladu, přičemž první dva jsou zaměřeny na formální stránku textu a dva zbývající se zabývají především významem textu:

- **interlineární překlad** – tímto typem se rozumí překlad, který nedodrжуje gramatický systém cílového jazyka. Jedná-li se o překlad dvou příbuzných jazyků, může být tento typ dobře srozumitelný hlavně kvůli tomu, že se gramatické struktury a pravidla daných jazyků mohou velmi podobat, ne-li shodovat.
- **doslovný překlad** – převádí jakékoliv lexikální jednotky bez ohledu na jejich kontext (bez ohledu na ustálená spojení, idiomatiku cílového jazyka atd.) Překladatel je v tomto případě svázán textem, trpí nedostatkem kreativity a není schopen nadhledu.¹⁰
- **volný překlad** – v tomto případě používá překladatel výchozí text pouze jako nezávaznou inspiraci, naopak od překladu doslovného je zde zastoupena velká dávka kreativity a reprodukční aspekt bývá až na druhém místě. To je také důvod, proč je tento typ nepřijatelný – nerespektuje text výchozího jazyka.¹¹
- **komunikativní překlad** – typ, který poskytuje přesný kontextový význam, nejčastěji používaný u překladů veřejných nápisů, pořekadel, pozdravů atd.

2.4 FÁZE PŘEKLADU

Jiří Levý dělí překladatelský proces do tří fází, které jsou základem požadavků kladených na překlad. Jedná se o pochopení předlohy, interpretaci předlohy a přestylizování předlohy.¹²

V případě fáze pochopení předlohy se od překladatele očekává nejen to, že je dobrým čtenářem, ale i to, že správně pochopí text. Nejdůležitějším aspektem je v tomto případě porozumění filologické, které se dostaví odbornou přípravou a praxí. K omylům

¹⁰ Hrdlička 2003: 21.

¹¹ Hrdlička 2003: 21.

¹² Kapitola 2.3 podle Levý 2012: 50.

během překladu může vést mnohoznačnost slov či chybné asociace vyvolávané jazykovým materiálem. Při důkladném čtení textu by měl překladatel vnímat tzv. estetické hodnoty, které by měl rozpoznat a hlavně přenést i do překládaného textu. Mezi tyto hodnoty patří například atmosféra textu či ironické podbarvení, které nemusejí být normálním čtenářem plně rozpoznány. Důležité je také porozumění uměleckým celkům, vztahujících se k postavám textů, jejich vztahů nebo konkrétně ideového záměra autora, se kterým určitý text psal.

Aby byla interpretace předlohy provedena správně, je nutné vycházet z nejpodstatnějších rysů díla a jejich objektivních hodnot. A proto by měl překladatel na minimum potlačit své subjektivní zásahy, aby se co nejvíce přiblížil k objektivitě překládaného díla. Měl by si určit své interpretační stanovisko, tedy to, co chce čtenářům překladu říci. Na základě zaměření na určitého čtenáře vzniká překladatelovo pojetí předlohy, překladatelská koncepce. Překladatel nesmí do textu vkládat své subjektivní myšlenky, teoretický i umělecký výklad musí vycházet z těch estetických a ideových hodnot, které původní autor textu nastolil.

Poslední a třetí fází překladatelského procesu je přestylizování předlohy a je přímo odpovědná za výsledné znění díla, jelikož se jedná o samotnou tvorbu nového textu.¹³ Od překladatele, majícího stylistické nadání, se v této fázi očekává kvalitní přestylizování předlohy. Častým problémem při přestylizování předlohy je to, že výchozí a cílový jazyk nejsou ekvivalentními, jazykové prostředky a významy se proto liší, a nelze je převádět mechanicky. Může zde vzniknout i napětí ve stylu překladu, které je způsobeno převodem myšlenky do jazyka, ve kterém nebyla vytvořena. Jazyk originálního textu může mít vliv na výsledný překlad a hlavně na to, že můžeme najít jeho stopy ve stylizaci překladu.

Podobně i Vilikovský (2002) rozlišuje tři fáze překladatelského procesu. Zejména vzhledem k rozdílnému chápání interpretace je dělí trochu odlišně: interpretace, koncepce a reprodukce originálu.

2.5 PŘEKLADATELSKÉ POSTUPY

Během procesu překládání se využívá různých metod a postupů, které vedou ke vzniku překladu. Označení těchto metod se mohou v jistých případech i lišit, ale důležité je to, že směřují k řešení stejného problému. Soudobí lingvisté, zabývající se

¹³ Vilikovský 2002: 127.

překladatelskou problematikou, vycházeli z velké části ze srovnání stylistiky anglické a francouzské dle kanadských autorů J. P. Vinaye a J. Darbelneta. Tito dva používali svých sedm základních postupů řešících nedostatky přímých ekvivalentů v cílovém jazyce a řadili je od nejjednodušších po nejsložitější. Jedná se o následující pojmy¹⁴:

- **transkripce**-jedná se o přepis textu z jednoho jazyka do druhého, je potřeba brát v úvahu tzv. transliteraci, tj. přepis jinou abecedou bez zvukového zkreslení. Např.: Байкал–Bajkal¹⁵
- **kalk**-zde se jedná o převedení do cílového jazyka doslovným překladem. Např.: skyscraper-Wolkenkratzer¹⁶
- **substituace**-znamená nahradit jeden jazykový prostředek jiným, ekvivalentním, který bude mít stejný obsah. Např.: Wo kann ich *meine* Haare verlängern lassen? – Kde *si* můžu nechat prodloužit vlasy?¹⁷
- **Transpozice**-je nutnost gramatických změn v důsledku odlišného jazykového systému druhého jazyka. Např.: anzählig-Anzahl (nespočetný-nespočet)¹⁸
- **modulace**- při modulaci jde o obměnu sémantického hlediska Knittlová (2010) uvádí příklad: „*elbow of the pipe* : *koleno potrubí*.”
- **ekvivalence**-ve které se jedná o vhodné použití či změnu strukturních a stylistických prostředků odlišných od originálního textu například u expresivních výrazů, ale i u idiomů a přísloví. V oblasti expresivity uvádí Knittlová (2010) příklad: „*my sweet girl* : *děvenka*“.
- **adaptace**-znamená nahrazení situace popsané v originálním textu jinou odpovídající situací. Adaptace nastane například v případě, neexistuje-li v cílovém jazyce stejný výraz slovní hříčky.

Tyto základní postupy byly postupem času rozšiřovány o další, ba dokonce se nahrazovaly postupy jinými. Americký teoretik Vázquez-Ayora například kromě základních pojmů (transpozice, modulace, ekvivalence a adaptace) od kanadských autorů

¹⁴ Kapitola 2.4 podle Knittlová 2010: 18.

¹⁵ Příklad autorky bakalářské práce

¹⁶ Příklad autorky bakalářské práce

¹⁷ Příklad autorky bakalářské práce

¹⁸ Příklad autorky bakalářské práce

zavedl i pojmy nové. Jednalo se o amplifikaci (rozšíření textu), explicitaci (přidání vysvětlující informace), úplné vynechání nebo i kompenzaci.

2.6 PŘEKLADATEL

Za překladatele považujeme osobu, která se zabývá překladem textu z výchozího jazyka do jazyka cílového, kdy je alespoň jeden z nich cizí. Překladatel může být v pozici profesionála, laika či studenta a důvody překladu se pokaždé mohou lišit.¹⁹

Jedním ze základních požadavků na překladatele je tvořivost a kreativita, které Fišer (2009) označuje jako komplex psychofyzických vlastností, které umožňují jedinci tvořivě jednat. Tyto schopnosti a dovednosti překladatele se v průběhu života a s přibývajícím praxí rozvíjí a zdokonalují. Vedle těchto psychofyzických vlastností mají pozitivní vliv na průběh a výsledek překládání například nadprůměrná inteligence, vytrvalost, důslednost, originalita, kritičnost, samostatnost nebo i touha po informacích. Předpokladem tvůrčí činnosti může být také talent, který ale rozhodně není zárukou úspěchu. V tomto ohledu je pro jeho rozvoj nutný trénink a cvičení. Práce překladatele není založena pouze na osobních rysech, velkou roli hrají také vnější faktory, které vstupují do procesu překládání jako například motivace, odbornost, získané dovednosti či vlivy prostředí.

Překladatel si také během překládání musí uvědomit, že výchozí jazyk a jazyk překladatele jsou ve dvojím pohybu, jak samy o sobě, tak i vzhledem k sobě navzájem. Znamená to, že neexistuje pevný bod, ze kterého by se rozhodnutí jevílo jako definitivní, každý to v určitou dobu chápe trochu jinak.²⁰

Jedině překladatel s dostatečnými znalostmi a dovednostmi může vyřešit složité překladatelské situace. Fišer proto uvádí překladatelské kompetence, které jsou pro každého překládajícího nezbytné.

- **jazyková kompetence**-zde se očekávají znalosti jazyka, ze kterého překladatel překládá, a jazyka, do kterého se překládá. To znamená, že by měl ovládat jak jazyk cizí, tak i perfektně pracovat s jazykem mateřským.

¹⁹ Kapitola 2.5 podle Fišer 2009: 28-45.

²⁰ Steiner 2010: 224.

Pokud se jedná o text odborný, je nutné, aby překladatel měl vědomosti i z daného oboru (například nutnost autorky poučit se o výrobě perníků).

- **analyticko-interpretální kompetence**-do této kompetence patří schopnost správně lingvisticky pochopit text, analyzovat a hlavně ho dobře interpretovat, aby text zachoval původní záměr autora.
- **textotvorná kompetence**-znázorňuje dovednost tvořit funkční texty, které umožní přiměřenou komunikaci v cílovém prostředí a to za použití vhodných výrazů.
- **literární kompetence**-jedná se o schopnost překladatele tvořit literární umělecké texty v cílovém jazyce.
- **sociálně-organizační kompetence**-překladatel by si měl práci umět zorganizovat a vyjednat přiměřené pracovní podmínky. Do těchto podmínek patří například zajištění slovníků, encyklopedií či elektronické vybavení svého pracoviště. Měl by mít k dispozici konzultanty z různých oblastí, příjemné pracovní prostředí a v neposlední řadě by měl být také správně finančně ohodnocen.
- **rešeršní kompetence**-znázorňuje schopnost efektivně využít všech dostupných zdrojů informací, jako jsou například různé internetové stránky, slovníky, odborná literatura či konzultace s odborníky.
- **kulturní kompetence**-znamená znalost kultury výchozího i cílového jazyka a využití těchto vědomostí během tvorby translátu.
- **strategická kompetence**-jedná se o schopnost překladatele všechny své poznatky, dovednosti a kompetence propojit a zkoordinovat. Jen tehdy může docílit kvalitního výsledku.

2.7 FUNKČNÍ STYLY

Mezi funkční styly patří styl administrativní, jazyk vědy a techniky neboli styl odborný, styl zpravodajsko-informační, který je známý jako styl prostě sdělovací, dále na styl publicistický a umělecký. Tyto styly se dělí dle funkce, kterou plní a dle účelu, za kterým jsou texty zpracovány. Všechny styly mají za úkol převést takzvanou invariantní informaci tj. informaci změně nepodléhající²¹. V tomto případě nejde jen o informaci obsahovou či věcnou, nýbrž může jít také o informaci estetickou. Musí se brát v úvahu nejen to, co se sděluje, ale i to, jak se daná informace sděluje a jaký má dopad na příjemce textu. V některých žánrech má větší váhu obsah neboli informace věcná, k těmto stylům patří styl administrativní, odborný či zpravodajský, na druhou stranu ve stylu uměleckém, zejména v poezii, je kladen větší důraz na informaci estetickou. Překladatel by měl proto vybírat takové jazykové prostředky, aby zachoval styl a původní podstatu výchozího textu.²²

Předmětem této bakalářské práce je překlad textů patřících do stylu odborného, ke kterému budou níže uvedeny i znaky pro tento styl charakteristické. V tomto případě se konkrétně jedná o texty populárně naučné literatury.²³

Styl vědy a techniky neboli odborný styl, má funkci odborně sdělnou. Je založen na formulování přesného, výstižného a relativně úplného sdělení. Texty tohoto stylu jsou psány převážně spisovným jazykem, při formulaci sdělení je potlačena jeho emocionalita, tudíž texty obsahují objektivní informace a jejich styl je v první řadě monologický. Důležitým rozlišením odborných textů je rozdíl mezi texty se zaměřením buď na teoretické, nebo spíše praktické otázky oboru. Toto zaměření ovlivňuje jazykový styl a to, jak bude výsledný text vypadat. Na základě tohoto zaměření se texty odborného stylu mohou členit do čtyř skupin:

- **Styl vědeckých (teoretických) textů** – zahrnuje nové nebo zcela nově pojaté poznatky a myšlenky, které jsou primárně určeny odborníkům v dané oblasti. Jazykově jsou tyto texty nejvíce propracovány a dávají přednost mezinárodní terminologii.

²¹Dostupné z <http://slovník-cizich-slov.abz.cz/web.php/slovo/invariantni>, citováno: 20. 04. 2018

²² Knittlová 2010: 133-144.

²³ Kapitola 2.7 podle Čechová et al. 2003: 175-190

- **Styl prakticky odborných textů** – tyto texty jsou určeny pro čtenáře, znalé základní problematiky dané oblasti. Poznatky nemusí být nové, obracejí se však k praktické činnosti, což odpovídá i stylizaci celkového textu. Kompozice textu je jednodušší, vyjadřování je spisovné, ale i s hovorovými prvky.
- **Učební styl** – texty tohoto typu zprostředkovávají předání určitých informací, ale také mají ve čtenáři probudit zájem o tyto informace.
- **Styl populárně naučný** – tento styl je určen čtenáři, který nemá žádné či má jen nevelké vědomosti daného oboru, čemuž se podřizuje jak výběr faktů, tak i forma zpracování celého textu, která se snaží být ve finálním výsledku co možná nejsrozumitelnější. Texty tohoto typu mohou obsahovat archaismy (jako například archaický význam přídavného jména „köstlich“) a i samotné vyjadřování může být hovorovější. Terminologie v těchto textech není příliš speciální, vyskytující se termíny se opisují či vysvětlují²⁴ (například „*Bienenzucht und Zeidlererei, also der Umgang mit wilden Waldbienen und ihrem Honig, [...]*“).

Slovní zásobu textů odborného stylu tvoří jak obecné složky, tak i řada odborných termínů (například „Weiße Lebkuchen“) a specifických názvosloví (například „die Mässel“), které jsou vlastní danému oboru. U odborného stylu je také povoleno opakovat stejná slova, jsou-li termíny (jako například „der Lebkuchen“). Typické pro odborný styl je použití neosobního vyjádření s podmínkou „man“ (jako například „Man nehme ...“) a pasiva (například „Mehr als 40 Maß Honig wurden dazu verwendet, [...].“), které má v odborném stylu většinou největší uplatnění. Typickým pro odborný styl je také inklinace k nominální stylu (například Die Herstellung von Feingebäck wurde erst durch den Zucker möglich.)²⁵.

²⁴ Knittlová 2010: 150.

²⁵ Knittlová 2010: 150.

3. PŘEKLAD VYBRANÝCH TEXTŮ

3.1 Text č.1

Medový koláč už existuje více než 6000 let

Již 4000 let před naším letopočtem se med při přípravě pečiva používal na Blízkém východě a v Egyptě.

V Řecku byl med a medový dort velmi rozšířeným obětním darem pro bohy. Řekové předávali své znalosti o výrobě medového pečiva v hliněných formách Římanům. Názvů, označujících toto sladké pečivo, bylo velmi mnoho. Z Říma se výroba medového pečiva rozšířila až do Galie²⁶, dále do Německa a Británie.

3.2 Text č.2

Všelijaké znalosti o medu

Nejstarší zákoníky Bavorů, Langobardů, Franků a Vizigótů obsahující právní předpisy týkající se včel a včelstev pocházejí z 5. století n. l. Chov včel a brtnictví, čili zacházení s divokými lesními včelami a jejich medem, podléhalo ochraně pána dané země. V 10. století převládalo včelaření lesní, zvláště v norimberských lesích Reichswaldu, lesy však byly mýceny a ve 13. století stále více přibývalo domácího včelaření v zahradách při domech i klášteřích.

Rostl též význam medoviny a vosku.

V rozlehlých lesích hornofalckého úředního obvodu Parkstein – Weiden byl brtnickému včelaření přikládán velký význam. Brtníci podléhali dozoru polesných, měli však i právo chov lesních včel za svolení vrchnosti prodat.

Brtníci byli oprávněni kácet stromy pro zhotovení klátů. Z každého chovu včelař povinně odváděl dávku medu, ...,měl-li trochu nebo hodně nebo vůbec žádné včely.“

Chovy lesních včel se nacházely v oblasti Parkstein – Weiden ve hvozdech podél řeky Naab. V roce 1440 jich bylo v oblasti zmiňováno 29, a sice 11 v obci Etzenricht, 5 v Neunkirchen, 3 v Manteln, 4 v Mallersricht, po dvou v obcích Kolhberg a Thansüb a po jednom lesním včelaři v městech Weiden a přilehlé části Latsch. Med musely odvádět

²⁶ Území dnešní Francie, Belgie, severní Itálie, západního Švýcarska, západního Německa a části Nizozemska (poznámka překladatele).

vrchnosti následujících vesnic: Hannersgrün, Kaltenbrunn, Wendersreuth, Obersdorf, Altenstadt an der Waldnaab, Frauenricht a Friedersreuth.

Christoph Weigel ve svém díle Ständebuch²⁷ (Stavovská kniha) z roku 1698 představuje i povolání pekaře perníků a uvádí, že jejich sladkou ingrediencí byl pouze med. Cukr zde vůbec zmíněn není!

3.3 Text č.3

Práce perníkáře

Je těžké načrtnout přesný obraz tohoto povolání. Rozmanitě je doložen původ z pekařského řemesla. Existuje i mnoho listinných důkazů o spojení řemesla perníkáře a voskaře. Perníkář musel k výrobě svých perníků kupovat surový med ve včelích plástech od včelařů, a převzít tak zpracování vosku. Zhotovováním svící se z něj stal i voskař. Při tvarování vosku zužitkovali perníkáři zkušenosti se zacházením s formami na perník, běžným při práci perníkáře. Voskaři tak z vosku zhotovovali i votivní dary a z jejich rukou tak vzešly „přemnohé a převzácné voskové ornamenty“. Skutečnost, že weidenští perníkáři byli zároveň voskaři, je doložena jejich voskovými bělidly v zahradách horního předměstí.

Mnohem více předpisů existuje k vyučení perníkářů jako výrobců perníků v dalším oboru, a tím je výrobce medoviny. Toto spojení profesí perníkáře a výrobce medoviny lze doložit v Mnichově roku 1575. Medovina a perník se podávaly hostům jako pohoštění.

Perníky od perníkáře se musely vyrábět s medem. Takzvané bílé perníky, z cukru, vajec, mouky a koření, směli vyrábět i cukráři.

K mistrovské zkoušce vedla dlouhá cesta. Od roku 1445 ve Vídni, od roku 1475 v Mnichově byly předpisy stanoveny vyučení i mistrovská zkouška. Tyto předpisy kladly velký důraz na oddělení perníkářství od pekařského řemesla. K mistrovské zkoušce se musely vyrábět nejen ručně tvarované perníky, ale muselo se také pracovat se třemi velkými formami. Takzvané Mässel (měřidla) byla prkénka s vruby, podle kterých se tvarovaly perníky různých velikostí. Bylo předepsáno použití medového octa jako kypřidla, stejně tak musel nastávající perníkář ke složení tovaryšské a mistrovské zkoušky

²⁷ Líčení a popis rozličných řemesel a služeb ilustrovaných doprovodným mědirytem (poznámka překladatele).

vyřezat dřevěnou formu. Až doposud nebylo prokázáno, ke kterému cechu patřili od roku 1531 perníkáři ve Weidenu. Lze zde uvažovat především o Norimberku.

Roku 1691 ve sporu o perníky jednoho perníkáře z Weidenu vyhotovili odborný posudek kolegové perníkáři z Řezna.

3.4 Text č.4

Rozličné perníky

Pro označení tohoto pečiva z medu byly používány nejrůznější názvy.

Klášteř opata Berleriho ve Švýcarsku

1150 Na špízu opečené maso nemělo žádnou omáčku, proto se svařil mošt, ocet a bylinky s nastrohanými perníčky. Opat Berleri zakázal používat silně opeřených perníků.

Klášteř Tegernsee v Bavorsku

1180 Phefarceltum – perníkové calty, ve významu vše okořenit se používá slovo opeřit, - ovšem pepř byl též používán.

Také název Lebekuochl – perníkový koláč

Klášteř v dolnosaském Medingen

1332 V ženských klášteřech byly perníky opatrně kořeněny hřebíčkem, skořicí a zázvorem a zdobeny kořením.

Heidelberg v Bádensku-Württembersku

1450 Leckuchen – perníky s hřebíčkem, muškátem, koriandrem, zázvorem a pepřem.

V roce **1474** jsou již zmiňovány rozmanité druhy perníků:

Braune Leipziger – lipské hnědé

Lebkuchen von Letten – Taig - perníky z lotyšského těsta



Perníkář Hanns Busl byl v roce 1518 přijat do domu Zwölfbruderhaus (Dům U Dvanácti bratří). V roce 1520 zemřel.

Norimberský patricij Matthäus Landauer, který své jmění získal z hornictví, založil v Norimberku v roce 1510 dům Zwölfbruderhaus u kostela Egidienkirche. Kniha zachycující život v tomto domě líčí bratry ve svých pracovních činnostech, malováno temperami na pergamen, takto ilustruje perníkáře.

Süße Lebzelten - sladké perníkové calty

Laubinger Scheiben – laubingrské plátky

Leipziger Taffelen – lipské tabulky

Leipziger Pfefferkuchen – lipský perník

Nürnberger Lebzelten – norimberské perníkové calty

Klášter v dolnosaském Medingen

1490 „lebkichlin, lubkuchlin“ – variace slova perník, perníčky

hesenské Hanau

1497 Hraběnka Margareta von Hanau si v dopise od svého otce vyžádala koně za přeposlaný perník

Klášter Güntershal u Freiburgu v Bádensku-Württembersku

1512 uváděny jsou následující variace názvů perníku:

Paesterial-Lebzelt – perníkové calty

Herren-Leppkuchen – panský perník

Kinderleczelter – dětské perníky

Klosterfladen – klášterní placky

Mönchsbrote – mnišské chleby

Převorka kláštera zapsala, že předala panu z Tennebachu (tennebašskému opatovi) 1 perník pro dobrý rok. Další podobné dary obdrželi šlechtici, starosta, duchovní, lékař, čeled' s rodinami, i chudák Elsie.

Peklo a rozdalo se:

„89 velkých a malých, podlouhlých a kulatých perníků, z nich 13 zdobených, z toho jeden o 6 a 12 librách, 22 nezdobených, z toho jeden o 6 librách, 34 podlouhlých, z nich jeden o 3 librách, 5 kulatých o 1 libře, 10 malých o ½ libry. Spotřebováno bylo více než 40 mázů medu, mimoto 51 lotů zázvoru a 51 lotů pepře.“

Nedaleko křižovatek důležitých obchodních tras, po kterých se dopravovaly suroviny a tropické koření, se velmi brzy usadili perníkáři. Největší odbyt perníků byl na poutních místech, v nichž muselo být mnoha poutníkům rychle poskytnuto občerstvení.

Falckrabě Fridrich von Parkstein (1557 – 1597), jediný zemský pán obývající po vícero let dům Veste Haus v bavorském městě Weiden, se oženil v roce 1587 s Kateřinou Sophií, dcerou vévody Jindřicha XI. Pyšného z Lehnice, Břehu a Goltperku ve Slezsku. Správce dvora jejího otce byl Hans von Schweinichen, který sepisoval velmi zajímavé deníky z cest. K vypravení svatby v Lehnici získal hofmistr v roce 1587 mimo jiné:

„82 norimberských perníků, 12 tuctů jazýčků a 63 velkých perníků do polévek a omáček.“

1590 zaznamenal Hans von Schweinichen další nákup „15 velkých perníků, 36 norimberských perníků a 42 koláčků z Liegnitsch.“

Pravý marcipán sestává z mandlí, cukru a růžové vody a byl dílem výrobců paštik. Bílé mandlové perníky na oplatce, známé od roku 1691, byly norimberským výrobkem a nahrazovaly marcipán.

V roce 1791 se rozhořel spor mezi perníkáři a cukráři kvůli výrobě bílého perníku. Po dlouhé právní rozepři Maxmilián I. Bavorský 25. října 1808 rozhodl, že pekaři perníků a cukráři smějí vyrábět perníky na oplatce.

Perníkářům bylo však ponecháno právo péct své Eliščiny perníčky. Tím se stalo město perníků Norimberk v 19. století věhlasným. Výklad názvu těchto Eliščiných perníčků je různý.

Jedni myslí, že jeden norimberský perníkář pojmenoval toto pečivo, které je velmi náročné na přípravu, podle své časně zesnulé dceři Alžbětě. Druzí se domnívají, že byly perníky nebeskou manou pro malomocné, kterou si schovala svatá Alžběta Durynská ve svém košíku s bílými růžemi, když mířila ze svého hradu do údolí za chudými v zemi.



Perníkář Hanns Stübner byl v roce 1624 ve svých 66 letech přijat do domu Zwölfbrüderhaus (Dům U Dvanácti bratří). V témže roce zemřel.

Norimberská Mendelova nadace Zwölfbrüderhausstiftung, založená roku 1388, ve třech domácích knihách, počínaje rokem 1425, zachycuje bratry při jejich řemeslech. Zde se jedná o perokresbu se světlými vodovými barvami na papíře a takto je zpodobněn perníkář.

3.5 Text č.5

Perník v lidové medicíně

Již v roce 1532 se v jedné knižní publikaci poukazuje na léčivé účinky perníků:

„Bez jakékoliv pochyby je zřejmé, že když se těsto na koláč prohněte s kořením, odvádí pak vodu z těla.“

„Perník může být užitečný v chirurgii. Slouží jako náplast k zacelení vředů v ústech, na kořenech zubů a dásních mezi čelistí a tváří. Uřízne se plátek o tloušťce mince a odpovídající velikosti, namočí se do teplého mléka a přiloží se na zanícený a hnisající vřed.

Tento lokální léčebný prostředek nezpůsobuje žádné nepříjemné pocity, samovolně drží na nemocném místě a zcela naplňuje záměr lékařského umění tím, že upřednostňuje vlivy přírody.“ Tolik se dočteme v jedné domácí knize vydané kolem roku 1700.

V jednom novinovém inzerátu se zase čtenáři ještě v roce 1814 mohli dočíst: „Prodává se i perník k odčervení zažívacím traktem, pro děti i dospělé – sní se ráno nalačno, ihned na to se vypije sklenička bílého vína a hodinu se nejí. To je tajemství, které udělalo dobře všem, kteří ho vyzkoušeli. To vše za příznivou cenu.“

Někde se pekly i tzv. „Wurmzelten“ (červí perníky neboli perníky na odčervení), při čemž se do medového těsta přidávaly bylinky a ovoce.

Při horečce a průjmu se kaše vyrobená z perníku nanášela na břicho jako obklad. Taková perníková kaše se přikládala také na otevřené rány jako náplast.

Tradovalo se, že perník má dokonce magickou sílu. Perníky, upečené jako abecední tabulky, se dávaly k jídlu školákům, aby jim šlo lépe učení.

3.6 Text č.6

Cukr, falešná marcipánová hmota²⁸ a tragant

Výrobu jemného pečiva umožnilo teprve rozšíření cukru. Pocházel z Indie a po křižáckých výpravách vešel ve známost i v Evropě. První rafinerie pro získávání třtinové melasy byly postaveny v 16. století v bavorském Augšpurku a saských Drážďanech. Od roku 1747 je známa výroba cukru z cukrové řepy. Velmi oblíbený byl marcipán, masa z cukru, mandlí a růžové vody²⁹, která se zvláště dobře tvarovala a znamenitě chutnala.

Marcipán byl později napodobován směsí z vajec a cukru, tedy jakousi falešnou marcipánovou hmotou, která se nazývala Eierzucker, nebo vaječným marcipánem smíseným s moukou. Norimberské springerle jsou i v současnosti stále velmi oblíbené. Název je odvozen od způsobu jejich pečení - horní polovina těsta vyskočí a vznikne tzv. bílá hlavička a dole žlutá nožička.

Pro tvarování tohoto pečiva se používaly malé dřevěné formy.

²⁸ Viz text dále.

²⁹ Ochucováadlo vyrobené z okvětních lístků růží (poznámka překladatele).

Nejstarším pečivem po pernících jsou norimberské springerle, též známé jako Eierzucker nebo marcipán.

50 dkg moučkového cukru ušleháme se 4 vejci a smísíme s 50 dkg pšeničné mouky. Těsto necháme 2 hodiny odpočinout, vyválíme na tloušťku 1 cm, poprášíme škrobovou moučkou, formou vytlačíme a nožem vykrojíme. Plech posypeme moukou, poklademe na něj kousky těsta a necháme přes noc uležet. Následující den na vymaštěný plech posypaný zrnky anýzu přemístíme kousky springerle a pečeme při 160°C s pootevřenými dvířky 30 minut do růžova.

Barevně ozdobené springerle na vánoční stromek nazývané Wasserzucker³⁰ jsou svým složením jednodušší: ¼ l vlažné vody, 625 g moučkového cukru a 90 dkg mouky.

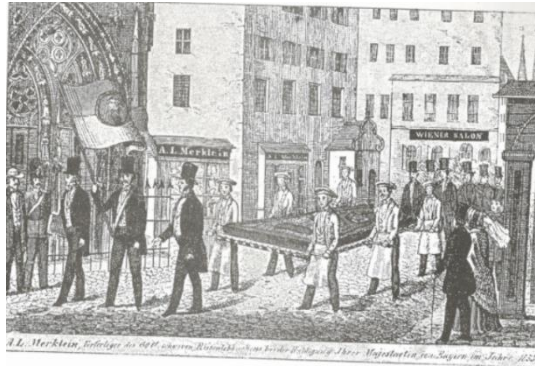
Plošné rozšíření cukru v 17. století přineslo novou cukrářskou hmotu, tragant, který byl velmi ušlechtilým modelovacím materiálem. Pryskyřice získávaná z kustovnice se v Indii a Středozeří používala jako emulzní přísada léčiv. Ve spojení s cukrem se tyto bílé nitě klovatiny přeměnily z žádané medicíny proti kašli a bolestem ledvin v pochutinu.

Cukrová hmota z tragantu – recept zaznamenaný v roce 1609:

Prášek z tragantu necháme přes noc nabobtnat v růžové vodě, poté přidáme 50 dkg moučkového cukru, 10 dkg škrobu a jeden bílek. Formy poprášíme moučkovým cukrem, vytlačíme tragantovou hmotu do formy a necháme usušit při pokojové teplotě, pomalujeme a pozlatíme.

Formy na tragant tvoří většinou vápenec z bavorské oblasti Solnhofen. Figurky a květy z tragantu byly používány jako dekorace při slavnostních okamžicích.

³⁰ Název „Wasserzucker“ je daný svým složením- Wasser (n.)–voda; Zucker (m.)–cukr (poznámka překladatele).



A.L. Merklin, zhotovitel 150 liber těžkého obřího perníku, při vzdávání holdu její mnichovské majestátnosti v roce 1853.

V roce 1853 vzdává město Norimberk hold bavorskému králi Maxovi II. Josephu a jeho choti Marii Friederice Franzisce Augustě Hedvice, princezně pruské.

V průvodu řemesel se nesl 150 liber těžký obří perník vyrobený A. L. Merkleinem.

3.7 Text č.7

Vezmeme ...

Nejstarší známý recept na perník:

Rozmělníme si 105 g zázvoru, 25 g hřebíčku, 25 g muškátového květu, 10 g pepře, 35 g skořice a 70 g koriandru, smícháme s 1500 g medu a s pšeničnou moukou zpracujeme v těsto, perník vytvarujeme a dáme péct.

Paní Erna Horn se pokusila přepočítat tento recept na „dobrý perník“ z 15. století na dnešní gramáž.

Pasovské a jednoduché norimberské perníky se pečou bez oplatkového papíru na tukem vymazaném plechu a jen nepatrně se liší v surovinách:

Norimberk

150 g medu
50 g cukru
50 g másla
250 g mouky
1 bílek
nastrouhaná kůra z citronu

Pasov

250 g medu
500 g cukru
100 g másla
1000 g mouky
2 vejce
nastrouhaná kůra z citronu

2 lžičky kypřicího prášku roh)	20 g cukrářského droždí ³¹ (dříve také jelení)
1 lžička skořice	skořice
špetka hřebíčku a kardamomu	hřebíček
2 lžice vody	špetka muškátového oříšku
1 lžice kakaa	
140 g mletých mandlí	Vajíčka a cukrářské droždí přidáme do těsta
50 g citronátu ³² , 50 g rozinek	až na druhý den.

- Oba druhy perníku polijeme cukrovou polevou –

I Mnichov má svůj recept na perník, na ten smícháme 250 g pšeničné a žitné mouky, dále zapracujeme jeden a půl sáčku kypřicího prášku, 400 g medu, 100 g cukru, 2 vejce, jedno velké nastrouhané jablko, 2 sáčky vanilkového cukru a 1 sáček perníkového koření. Přes noc necháme odpočinout. Po upečení potřeme medem, překryjeme tenkým plátem marcipánu a polijeme rozpuštěnou čokoládou na vaření.

Norimberské Eliščiny perníčky jsou i dnes nejjemnějším druhem perníků.

Vyšleháme 3 vejce s 250 g cukru do pěny, k tomu přidáme 250 g oloupaných jemně mletých mandlí, 6 g skořice, nastrouhanou kůru z jednoho citronu a 70 g jemně nakrájeného citronátu. Po tom, co je vše dobře promícháno, rozetřeme hmotu vždy o tloušťce 1 cm na kulatý oplatkový papír. Při střední teplotě pečeme 15 minut a ještě teplé polijeme bílkovou polevou. Další kořením, používaným na Eliščiny perníčky, je špetka nového koření, zázvoru, hřebíčku a kardamomu.

Další, často používaná poleva je ze 100 g cukru, svařeného se 2 lžicemi vody a lžící citronové šťávy.

V době Rakouska-Uherska se vážilo na deka-dekagramy, což se rovnalo 10 g a na kila-kilogramy, což se rovnalo 1000 g. Zkratka pro dekagramy byla tenkrát dkg a deka, v Rakousku po několik let dag.

Jedna ručně psaná kuchařka paní Gertrud Schuster, rozené Ulmann, narozené roku 1906 v Teplicích (Teplitz-Schönau) v Sudetech (Sudetenland), obsahovala recepty na perníky polévané čokoládovou polevou a perníky z umělého medu z doby válečné.

³¹ Jedná se o uhličitan amonný, který je předchůdcem moderních kypřidel – jedlá soda, kypřicí prášek (poznámka překladatele).

³² Jedná se o kandovanou citronovou kůru (poznámka překladatele).

Perníčky

18 dkg cukru smícháme se 2 vejci, 4 dkg másla, 2 lžícemi zahřátého medu, sáčkem kypřicího prášku, skořicí, s citronovou kůrou a namletým hřebíčkem. K tomu přidáme perníkové koření, známé také jako nové koření, a 40 dkg mouky. Dobře propracované těsto necháme delší čas odpočinout. Rozválíme na tloušťku 1 centimetru, nakrájíme buď do tvaru kosočtverců a na plechu upečeme, nebo vtlačíme do perníkové formy, vykrojíme a rovněž upečeme. Pečivo můžeme také ozdobit různými cukrovými polevami.

Recept na polévané perníky

42 dkg žitné mouky vypracujeme společně s ¼ sáčku kypřicího prášku, 30 dkg moučkového cukru, 2 lžícemi sirupu, nastrouhanou citronovou kůrou, lžičkou skořice, špetkou nového koření a mletým hřebíčkem a 3 vejci v pevné těsto. Po delším odležení rozválíme těsto na tloušťku půl centimetru a vykrojíme buď formičkami, nebo vtlačíme do formy a vykrojené pečeme na povoskovaném plechu do růžova a polijeme citronovou polevou.

Čokoládová poleva na perníky

V malém kastrůlku rozehřejeme 12 dkg čokolády, smícháme s 2–3 lžícemi horké vody a oříškem másla a vymícháme do hladka, přičemž jsme ještě předtím do směsi přimíchali 8 dkg cukru. Polevu necháme odpočinout a znovu zahřejeme. Potřeme s ní perník, avšak neroztíráme nožem, jinak by poleva ztratila lesk.

Recept na perníky z umělého medu z doby kolem roku 1940

K tomu potřebujeme 1 kilo mouky, ½ kila umělého medu³³, 300 g cukru, 3 vejce, mletou skořici a hřebíček a 3 lžičky sody.

První těsto vznikne tím, že necháme povařit umělý med se 150 g cukru. K mírně vychladlé směsi pak zapracujeme ¾ kg mouky. Druhé těsto se skládá z ¼ kg mouky, vajíček, zbylého cukru a koření. Obě těsta poté společně důkladně prohněteme. Těsto necháme delší dobu odpočívat a vyválíme na tloušťku tupé strany čepele nože. Vykrájené perníky pečeme při správné teplotě a poléváme cukrovou polevou.

³³ Jedná se o napodobeninu medu, která je vyrobena z invertního cukru (poznámka překladatele).

3.8 Text č.8

O mistrovství výrobců perníkářských forem

Nejstarší perníkářské formy dochované v Německu pocházejí z klášterů, v nichž se perníky pekly ve velkých počtech.

Ze 13. století pochází nejstarší dochovaná kamenná forma neboli kadlub, v německých muzeích je vystaveno asi 100 dalších kamenných forem ze století čtrnáctého, které byly většinou 7 – 10 cm vysoké, zhotovené z břidlice z okolí města Kehlheim, nebo se jednalo o formy z jemné bílé hlíny. Negativ reliéfu byl filigránskými vrypy zachycen na každé ze šesti stran kostky.

Tímto způsobem se tvarovalo nejen medové pečivo, ale též ovocné pasty, nazývané lektvary, marcipán a tragant. Formy se rovněž používaly k tvarování vosku a papírové hmoty. Výrobky z vosku představovaly převážně dárkové předměty nebo votivní dary určené poutním místům. Papírovými reliéfy se zdobily malé domácí oltáře, škatulky a skříňky.

V roce 1508 vyšlo dílo významného německého kazatele Johanna Geilera von Kaysersberg *Passio domino nostri Jesu Christi*, na jehož úvodní ilustraci jsou zachyceny vytlačované perníky s křesťanskými motivy.

Dochovaný soupis inventáře měšťanského domu z roku 1521 obsahuje 27 perníkářských kadlubů s vyobrazením biblických scén Starého a Nového zákona a svatých.

Aby se perníkář stal mistrem svého řemesla, byl povinen vyřezávat perníkářské formy. Umělecky hodnotné kadluby pocházely ale povětšinou od řezbářů řemeslníků, kteří svou činnost prováděli „za pochodu“, tedy při putování z místa na místo podomní prací odváděnou za mzdu a stravu.

Formy se zhotovovaly skoro ze všech druhů dřeva jako javor, borovice limba, hrušeň, smrk, ořech, buk, zřídka dub, naopak velmi často buxus.

Zhotovitelé perníkářských forem jsou sotvakdy jmenovitě známi. Iniciály uvedené na kadlubech se vztahují zpravidla na zadavatele.

Díky své zručnosti byli výrobci forem v perníkářském řemesle vysoce oceňováni. Řezbář musel být trpělivý a vytrvalý. Musel umět zkušeně zacházet s řezbářským nožem

a rydlem. Velký počet křesťanských i světských motivů dokázal pro perníkáře vytvořit pouze tehdy, byl-li pro toto povolání umělecky nadán.



Roku 1904 se v obci Rothenstadt u města Weiden oženil mistr zahradník Johann Konrad Elias Krauß, narozený 1878 ve Schleglu nedaleko města Hof, s Elisabethou Helenou Margaretou Prölbovou, narozenou 1880 v místě Moosburg v blízkosti města Weiden. V roce 1907 rodina Kraußova zahájila provoz zahradnictví nedaleko obce Fichtenbühl u města Weiden.

Obě formy na perník pocházejí z výbavy jejich domácnosti.

4. MAKROANALÝZA TEXTU

4.1 VYBRANÉ TEXTY

Do této bakalářské bylo vybráno osm různých textů z publikace vydané v roce 1997: *Lebküchener und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit* a představující prastaré umění pečení perníků. Autorkou této publikace je paní Annamarie Krauß, vystudovaná archivářka, která působila v městském archivu města Weiden³⁴. Publikace celkově pojednává o počátcích perníků, historii, jejich názvosloví a využití ve staré medicíně. Čtenář se v publikaci seznámí i se základními surovinami, které jsou potřebné k výrobě této sladkosti, rovněž mu jsou představeny i původními recepty. Překlady byly vytvořeny k následujícím textům: „Honigkuchen gibt es mehr als 6000 Jahren“, „Allerlei Wissen um den Honig“, „Der Beruf des Lebküchners“, „Vielerlei Lebkuchen“, „Lebkuchen in Volksmedizin“, „Zucker, Eierzucker und Tragant“, „Man nehme...“, „Von der Kunst der Modelstecher“. Texty byly vybrány tak, aby na sebe navazovaly a zachytily to nejpodstatnější, co publikace o perníku a perníkářství přináší.

Před samotným překládáním textů, se autorka musela s výchozími texty seznámit a dobře jim porozumět hlavně proto, aby byl překlad ve výsledném efektu správný a co možná nejpodobnější textům výchozím. Za tímto účelem bylo nejdůležitější před samotným překladem vyhledat a shromáždit informace o tradičním pečení perníku, o metodách přípravy, pečení i samotných surovinách.

Jedná se o texty faktografické, regionálně a knižně zbarvené. V publikaci nalezneme i archaismy a dobovou slovní zásobu, spjatou s historickým výkladem a obsahem publikace.

V textech se vyskytují věty rozvité, souřadná i podřadná souvětí, věty oznamovací, velmi časté je také použití pasiva. Každý text je logicky členěn do odstavců, přičemž je každý originální text doplněn i o ilustraci vztahující se k danému tématu, v některých případech jsou ilustrace popsány a okomentovány - v těchto případech se autorka

³⁴Dostupné z <https://www.onetz.de/weiden-in-der-oberpfalz/lokales/archivarin-a-d-annemarie-krauss-verstorben-unermuedliche-heimatforscherin-stadtgeschichte-in-person-d1231799.html>, citováno: 20. 04. 2018

rozhodla ilustrace, ke kterým byl překládaný komentář, do textu vložit, aby výsledný překlad byl co nejpřehlednější a podobal se originálnímu textu.

5. MIKROANALÝZA TEXTU

Mikroanalýza překládaných textů byla rozdělena na dvě roviny – rovinu lexikální a specifika textů receptů z hlediska roviny morfologicko-syntaktické (a jejich rozdíly mezi zvyklostmi v němčině a v češtině, tedy v jazyce výchozím a cílovém). Vzhledem k charakteru slovní zásoby výchozích textů a řadě charakteristických a pro překlad problematických rysů se bude autorka soustředit právě na rozbor překladatelských problémů v rámci roviny lexikální. Obecně platí, že do jednotlivých rovin byly pro komentář vybrány takové jazykové jevy, které byly pro dané téma zásadní, opakovaly se nebo byl jejich překlad pro autorku velmi problematický.

5.1 Rovina lexikální

Klíčovou činností pro správný překlad byla rešerše, která nejvíce zasahovala do oblasti terminologie, slangismů a regionalismů a probíhala už před samotným překladem. Slova, která vyžadovala bližší studium, ponechala autorka při prvním (hrubém) návrhu překladu stranou a následně se k nim vracela a hledala správný překlad za pomoci různých pramenů, z kterých ty internetové byly těmi nejvíce používanými. V tomto případě se jednalo o překlad historických momentů, které jsou v současnosti samozřejmě oborově známy, nicméně i tak byla autorka nucena si oblast včelařství a brtnictví, historii perníků, perníkových forem, řezbářství v podstatě nastudovat, aby získala představu o jednotlivých činnostech a surovinách, což jí umožnilo správné pochopení výchozího textu a následně jeho interpretaci a převod do cílového jazyka.

5.1.1 Terminologie

- Pfefferkuchen - doslovně by tento termín mohl být přeložen jako *pepřový koláč* nebo *peprník*. Tyto výrazy by mohly být zavádějící a mohlo by dojít k nepochopení. Po výsledcích rešerše³⁵ týkající se slova perník autorka došla k závěru, že nejvhodnějším možným překladem bude neutrální pojem *perník/perníček*, protože i tento výraz vznikl zjednodušením souhláskové skupiny z původního slova perpník – do těsta se přidával pepř, který činil perpník velice vzácným.

³⁵ Dostupné z <https://plzen.rozhlas.cz/puvod-nazvu-peciva-6718816>, citováno: 19.04.2018

- Springerle - tento termín ponechala autorka v německé znění a do překladu uvedla jako *springerle*. Spojení německé či norimberské springerle je převzato do češtiny, je běžně používané, proto autorka neměla důvod výraz jakkoliv překládat.
- Eierzucker - doslovným překladem tohoto termínu by byl *vaječný cukr*. Čtenář by mohl být užitím takového překladu zmaten a zároveň by se v českém jazyce nejednalo ani o název vztahující se k pečivu. Eierzucker je jiné označení pro springerle, ale narozdíl od nich neexistuje pro něj v českém jazyce úplný ekvivalent. Proto se autorka rozhodla dle vysvětlení v textu, co to vlastně *Eierzucker* je, překlad odhadnout a přeložit jako *falešná marcipánová hmota* a zároveň i termín *Eierzucker* v cílovém textu nechat.
- Weiße Lebkuchen – s překladem tohoto termínu neměla autorka žádné problémy. Dle rešerše autorka navrhuje doslovný překlad *bílý perník*, který je v českém jazyce k pojmu Weiße Lebkuchen plným ekvivalentem a v češtině se běžně toho označení užívá.
- Zeidlerei - výchozí informací k překladu bylo samotné vysvětlení pojmu *Zeidlerei* ve výchozím textu k překladu. Na základě nastudování souvislostí o včelaření si autorka na základě pochopení českého významu srovnávala s obsahem slov ve výchozím textu. Dle provedené rešerše³⁶ navrhuje autorka přeložit výše uvedený výraz jako *brtnictví*, které mu je přesným ekvivalentem.
- Tragant – českým překladem pro tento termín je *klovatina*. I přes jednoznačný ekvivalent v českém jazyce se jej autorka rozhodla ponechat v původním znění jako *tragant*, který je jako termín v českém jazyce také běžně používaný, a v daném dokonce i běžnější než jeho český překlad.

5.1.2 Slangismy

Slangismem je označováno slovo používané v okruhu určitých profesí nebo zájmových skupin. V tomto případě se bude jednat o slangismy z oboru perníkářství a řezbářství.

- Metsieder – tento výraz se skládá ze dvou podstatných jmen – „Met“, což znamená medovina, a „Sieder“, označující profesi solivárníka. S ohledem na téma textu je jasné, že nebylo možné zvolit doslovný překlad. Dle rešerše autorka

³⁶Dostupné z <http://www.vcelaribrno.cz/index.php/historie-velastvi>, citováno: 25.03.2018

zjistila, že se jedná o výrobce medoviny³⁷. V úvahu by se dal vzít i jednoslovný překlad - *medovinař*, u kterého by ovšem mohlo dojít i k nepochopení. Proto se autorka rozhodla označení této profese nezkracovat a přeložit jej jako výrobce medoviny.

Kontext: Diese Berufsverbindung zwischen Lebküchner und *Metsieder* ist für München 1575 zu belegen. - Toto spojení profesí perníkáře a *výrobce medoviny* lze doložit v Mnichově roku 1575.

- Honigsauer – podle významu ve větě a tvaru výrazu je jasné, že se jedná o substantivum. Na základě rešerší a dle etymologie adjektiva *honigsauer*³⁸ jej autorka navrhuje přeložit jako medový ocet, který by mohl vzhledem ke kontextu správným ekvivalentem.

Kontext: Die Verwendung von „*Honigsauer*“ als Triebmittel war vorgeschrieben, [...]. - Bylo předepsáno použití *medového octa* jako kypřidla, [...].

- Modelstein – tento výraz byl v textu spjat s výrobou perníkářských forem. Na základě výchozího textu autorka vyvodila, že se jedná většinou o kamennou formu (mohla být ovšem i dřevěná), do které se vlévalo těsto na perník. Na základě další rešerše³⁹ a nastudování tematiky perníkářských forem jsem se dopracovala k vyjádření kadlub, které obsahově souhlasí se výrazem *Modelstein* a je mu i synonymem.

Kontext: Der älteste erhaltene Modelstein stammt aus dem 13. Jahrhundert, [...]. - Ze 13. století pochází nejstarší dochovaná kamenná forma neboli kadlub, [...].

- Mässel – na základě popisu předmětu ve výchozím textu autorka vyvodila, že jedná o jakási *měřidla*, podle kterých si vyřezávaly perníky. Po důkladné rešerši nebyl nalezen vhodný český ekvivalent, a proto se jej autorka rozhodla ponechat v německém znění Mässel s možným českým návrhem překladu v závorce.

³⁷Dostupné z <http://drw-www.adw.uni-heidelberg.de/drw-cgi/zeige?index=lemmata&term=Metler#Metler>, citováno: 15.03.2018

³⁸ Dostupné z <https://www.dwds.de/wb/dwb/honigsauer>, citováno: 15.03.2018

³⁹ Dostupné z <https://plzen.rozhlas.cz/sladke-remeslo-pernikarske-6711634>, citováno: 20.03.2018

Kontext: „Die Mässel“ waren Brettchen mit Kerben, nach denen die verschieden großen Lebkuchen zu formen waren. - Takzvané Mässel (měřidla) byla prkénka s vruby, podle kterých se tvarovaly perníky různých velikostí.

5.1.3 Regionalismy

Regionalismus, také nazývaný dialektem, znamená výraz, který je typický pro danou zeměpisnou oblast.

- gar – typický bavarismus, který představuje, že je něco „*velmi*“. Běžné překlady slova *gar* jako *vůbec*, *a ještě* nebo *dovařený* by dané větě nedávaly vůbec žádný smysl.

Kontext: [...] und es entstand durch ihrer Hände Arbeit „gar viel und köstlich Wachsgebild. - [...] a z jejich rukou tak vzešly „přemnohé a převzácné voskové ornamenty“.

- Packerl – výraz pro *sáček*. Jedná se o substantivum s jihoněmeckým sufixem -erl typickým pro deminutiva. Ve spisovné němčině by se jednalo o substantivum *Päckchen*.

Kontext: [...], dann 1 ½ Packerl Backpulver, [...] - [...], dále zapracujeme jeden a půl sáčku kypřicího prášku, [...].

- auswalken – bavorský výraz pro *vyválet*. Ve spisovné němčině by se vycházelo ze slovesa *ausrollen*.

Kontext: Wir dann zentimeterdick ausgewalkt, [...]. - Rozválíme na tloušťku 1 centimetru, [...].

- „wan ein zeidler wil die waid in ein ander hand bringen, das sey mit verkaufen... , so sol er das tun mit der herrschaft willen und wissen.“ – v tomto případě je ve výchozím textu uvedená citace v historickém formátu - středověké němčině. která je zde tvarově podobná němčině současné, a proto nejdůležitějším krokem autorky bylo zastaralé vyjádření rozkódovat a následně jej převést do současného jazyka.

Např. „in ein ander hand bringen, das sey mit verkaufen...“ = převést na někoho jiného (do jiné ruky) odkupem za vědomí a svolení vrchnosti.

Autorka vyřešila tento překlad poměrně volně a následovně : měli však i právo chov lesních včel za svolení vrchnosti prodat.

5.1.4 Archaismy

V tomto ohledu se jedná o zastaralé výrazy, které v dnešní době nemají svůj původní význam (ten byl převrstven významem jiným) nebo byly jednoduše nahrazeny jinými novými a používanějšími výrazy.

- köstlich – význam tohoto na první pohled jednoznačného slova by se dal v překladu vyjádřit adjektivy *lahodný* či *znamenný*, ale to by vzhledem k substantivu, ke kterému se toho adjektivum váže, nedávalo žádný smysl, a proto se autorka musela zabývat tímto slovem trochu důkladněji. Po rešerši a nalezené etymologii⁴⁰ tohoto slova došla autorka k závěru, že se jedná o něco cenného a s velkou hodnotou. Z tohoto důvodu autorka navrhuje přeložit jej jako vzácný.

Kontext: [...] und es entstand durch ihrer Hände Arbeit „gar viel und köstlich Wachsgebild. - [...] a z jejich rukou tak vzešly „přemnohé a převzácné voskové ornamenty“.

- Pfefferzelten – výraz skládající se ze dvou slov - „Pfeffer“ a „Zelte“. Díky rešerši přišla autorka na to, že slovo *calta* bylo přejato do staré češtiny se středohornoněmeckého „zělte“ a překládá se proto velmi podobně. Slovo *calta* je považováno jak v německém, tak i v českém jazyce za archaismus. Autorka navrhla přeložit toto kompositum jako perníkové calty, což by mohlo být, i vzhledem k významu slova *calta*⁴¹, to správné řešení, jak jej přeložit.

⁴⁰ Dostupné z <https://www.dwds.de/wb/k%C3%B6stlich>, citováno: 25.03.2018

⁴¹ Dostupné z https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/115053/1_LinguisticaBrunensia_11-2010-1_14.pdf?sequence=1, citováno: 02.04.2018

5.1.5 Geografické názvy

Hlavní tématem při překládání geografických názvů bylo, zda užívat či neužívat exonyma, tedy vžitou podobu zahraničního vlastního jména. Ve většině případech se autorka rozhodla pro jejich užití, ať už z dobrého uzpůsobení cílovému jazyku ve všech jazykových rovinách nebo snazší tvorbě adjektiv.

U názvů zemí se autorka jednoznačně rozhodla pro užívání exonym. Tyto exonyma jsou v českém jazyce všeobecně známá a používaná, a tudíž překlad probíhal bez problému. K těmto patří například :

Ägypten – Egypt ; Griechenland – Řecko ; Britannien – Británie ; die Schweiz - Švýcarsko

U názvů měst se muselo zohledňovat to, zda vůbec města exonymum v českém jazyce mají či jestli jsou exonyma natolik známá a běžně používaná.

Mezi následujícími příklady autorka uvedla názvy měst, které byly přeloženy pomocí exonym, tudíž překlad probíhal bezproblémově. Navíc tato exonyma značně usnadnila tvorbu adjektiv od měst odvozených.

Wien – Vídeň ; Leipzig – Lipsko ; Nürnberg – Norimberk ; Regensburg – Řezno ; Dresden – Drážďany

Adjektiva: *Leipziger – lipský ; Nürnberger – norimberský*

Pokud název města, obce či vesnice exonymum neměl, ponechala autorka název v německém znění, který blíže charakterizovala

Weiden – město Weiden ; Heidelberg - Heidelberg v Bádensku-Württembersku ; Etzenricht – obec Etzenricht

5.2 Recepty z hlediska roviny morfoložicko-syntaktické

Recepty byly nedílnou součástí určitých textů, a proto by autorka chtěla poukázat v této rovině hlavně na styl psaní receptů v německém a českém jazyce.

Německy psané recepty jsou vyjádřeny nejčastěji pomocí neurčitého slovesného tvaru: infinitu, který funguje jako možnost vyjádření rozkazovacího způsobu, dále pomocí trpného rodu průběhového či jsou vyjádřeny dokonce i neosobním podměttem „man“. V postupech chybí mluvčí a činitel.

Naopak děj v česky psaných receptech je vyjadřován slovesem určitým, infinitiv je v tomto ohledu používán minimálně. Nejobvyklejší formou určitého slovesa je použití 1. osoby množného čísla (například „Vložíme do hrnce a na mírném plameni zahříváme.“)⁴². Další možností je pak užití 2. osoby množného čísla (například „V rendlíku rozehtějte máslo a přidejte cibuli.“)⁴³, v některých kuchařských knihách je k vidění i 2. osoba jednotného čísla (například „Přidej tam sůl a důkladně promíchej!“)⁴⁴. Mezi poslední způsoby vyjádření určitého slovesa patří 1. osoba čísla jednotného.

V překládaných textech se nejčastěji objevovaly technologické postupy vyjádřené trpným rodem a neosobním podmětem „man“. Méně častým bylo pak vyjádření infinitivem. V navrhovaných překladech autorka upřednostnila jednotné vyjádření určitého slovesa ve tvaru 1. osoby čísla množného, aby celkový překlad působil jednotně.

Příklady vět v originálním textu (slova zvýrazněna kurzívou jsou předmětem zájmu):

- 18 dkg Zucker *werden* mit 2 ganzen Eiern, 4 dkg Butter, 2 Eßlöffel erwärmten Honig, einem Päckchen Backpulver, Zimt, Zitronenschale und gemahlenen Nelken *vermischt* - 18 dkg cukru *smícháme* se 2 vejci, 4 dkg másla, 2 lžícemi zahřátého medu, sáčkem kypřicího prášku, skořicí, s citronovou kůrou a namletým hřebíčkem
- Dazu *gibt man* Lebkuchengewürz, auch Neugewürz genannt, und 40 dkg Mehl. - K tomu *přidáme* perníkové koření, známé také jako nové koření, a 40 dkg mouky.
- Ruhezeit 2 Stunden, *ausrollen* 1 cm dick, mit Stärkemehl *bestäuben*, Model *eindrücken* und mit Messer *ausschneiden*. - Těsto *necháme* 2 hodiny *odpočinout*, *vyválíme* na tloušťku 1 cm, *posypeme* škrobovou moučkou, formou *vytlačíme* a nožem *vykrojíme*.

⁴² Příklad autorky bakalářské práce

⁴³ Příklad autorky bakalářské práce

⁴⁴ Příklad autorky bakalářské práce

6. GLOSÁŘ

Níže vypracované německo-české glosáře obsahují slovní zásobu překládaných textů o perníkářství. První glosář se zabývá výrazy označující materiály, řemesla, formy, míry apod., které byly pevně spjatými s perníkářstvím a perníky. Druhý se týká pečení perníků – glosář názvů perníků, surovin a postupů probíhajících během jejich výroby.

Glosář č.1	
NĚMECKÉ SLOVO	ZVOLENÝ PŘEKLAD
Ahorn (m.)	javor
Arve (f.)	borovice limba
Bäckerhandwerk (n.)	pekařské řemeslo
Bienenvolk (n.)	včelstvo
Bienenwabe (f.)	včelí plást
Bienenzucht (f.)	chov včel
Birne (f.)	hrušeň
Buche (f.)	buk
Buxbaum (m.)	buxus
Eiche (f.)	dub
Fichte (f.)	smrk
Forsthübner (m.)	polesný
Holzmodel (m.)	dřevěná forma
Imker (m.)	včelař
Kalkstein (m.)	vápenec
Lebküchner (m.)	perníkář
Lot (n.)	lot (jednotka hmotnosti)
Maß (f.)	máz
Metsieder (m.)	výrobce medoviny
Model (m.)	forma
Modelstecher (m.)	výrobce forem-řezbář
Modelstein (m.)	kamenná forma, kadlub
Nußbaum (m.)	ořech
Pfund (n.)	libra
Schiefer (m.)	břidlice
Tonmodel (m.)	hliněná forma
Wachs (n.)	vosk
Wachszieher (m.)	voskař
Zeidler (m.)	brtník
Zeidlerei (f.)	brtnictví
Zunft (f.)	cech

Glosář č.2	
NĚMECKÝ VÝRAZ	ZVOLENÝ PŘEKLAD
abgeriebene Zitrone	citronová kůra
Anis (m.)	anýz
ausrollen	vyválet
ausschneiden	vykrojit
auswalken	rozválet
Backblech (n.) einstauben	posypat plech
Backpulver (n.)	kyprící prášek, prášek na pečení
bei mäßiger Hitze (f.) backen	péct při střední teplotě
bei Zimmertemperatur (f.) trocknen	nachat usušit při pokojové teplotě
bestäuben	poprášit
Blech fetten	vymastit plech
Braune Leipziger	lipské hnědé
Eiweißglaur (f.)	bílková poleva
Feingebäck (n.)	jemné pečivo
feingeschnitten	jemně nakrájený
Fruchtpaste (f.)	ovocná pasta
gamahlene Mandeln	mleté mandle
Gebäck (n.)	pečivo
Gewürznelke (f.)	hřebíček
glatt abrühren	vymíchat do hladka
hacken	rozmělnit
halbzentimeterdick	na tloušťku půl centimetru
hell ausbacken	péct do růžova
Herren-Leppkuchen	panský perník
hinzufügen	přidat
Hirschhornsalz (n.)	cukrářské droždí (uhličitan amonný)
Honig (m.)	med
Honigkuchen (m.)	medový koláč
Ingwer (m.)	zázvor
Klosterfladen	klášterní placky
Koriander (m)	koriandr
Korinthe (f.)	rozinka
Kunsthonig (m.)	umělý med
Kunsthoniglebkuchen	perníky z umělého medu
Laubinger Scheiben	laubingrské plátky
lauwarm	vlažný
Lebkuchen von Letten-Taig (m.)	perník z lotyšského těsta
Lebkuchengewürz (n.)	perníkové koření
Leipziger Pfefferkuchen	lipský perník
Leipziger Taffelen	lipské tabulky
Marzipan (m.)	marcipán
Met (m.)	medovina
mit Formen ausstechen	vykrojit formičkami
mit Glasur überziehen	polít polevou
mit Honig bestreichen	potřít medem
mit Model eindrücken	formou vytlačit
mit Puderzucker ausstäuben	moučkovým cukrem vysypat

Mönschbrote	mnišské chleby
Muskatnuß (f.)	muškátový oříšek
Natron (n.)	soda
Nürnberger Elisenlebkuchen	norimberské elišičiny perníčky
Nürnberger Lebkuchen	norimberské perníky
Nürnberger Lebzeltlein	norimberské perníkové calty
Nürnberger Springerle	norimberské springerle
nußgroßes Stück Butter	oříšek másla
Oblate (f.)	oplatkový papír
Passauer Lebkuchen	pasovské perníky
Pfefferzelte (f.)	perníková calta
Piment (m,n)	nové koření
Puderzucker (m.) , Staubzucker (m.)	moučkový cukr, práškový cukr
Roggenmehl (n.)	žitná mouka
Rosenwasser (n.)	růžová voda
Saft des Bocksdorn	pryskiřice získávaná z kustovnice
schaumig rühren	ušlehat do pěny
Schokoladenglasur (f.)	čokoládová poleva
Stärkemehl (n.)	škrobová moučka
Süße Lebzelten	sladké perníkové calty
Teig (m.) kneten	propracovat, prohníst těsto
Tragant (n.)	tragant
Treibmittel (n.)	kypřící prostředek
über Nacht ruhen lassen	nechat přes noc odpočinout
über Nacht stehen lassen	nechat přes noc uležet
Vanillezucker (m.)	vanilkový cukr
vermengen	smísit
verzieren	ozdobit
Weißer Lebkuchen (m.)	bílý perník
Weizenmehl (n.)	pšeničná mouka
Wurmzelten	červí perníky-perníky na odčervení
zerlassene Kuchschokolade (f.)	rozpuštěná čokoláda na vaření
Zimt (m.)	skořice
Zitronat (n.)	citronát, kandovaná citronová kůra
Zitronenglasur (f.)	citronová poleva
Zitronensaft (m.)	citronová šťáva
Zucker (m.)	cukr
Zuckerglasur (f.)	cukrová poleva
Zuckerrohrsirup (m.)	cukrová melasa
Zuckerrübe (f.)	cukrová řepa

7 ZÁVĚR

Cílem této bakalářské práce bylo vytvořit návrh českého překladu osmi vybraných textů z německy psané publikace o perníkářství a následně tento překlad okomentovat, a to z hlediska procesu překladu a překladatelských problémů, se kterými bylo nutno se v jeho průběhu vypořádat.

Bakalářská práce má tři hlavní části. První část – část teoretická – se zaměřila na teorii překladu. Jako východisko pro další činnost byl definován pojem překlad a souvislosti s ním uvedeny. Informace o překladatelském procesu, tedy jak by měl každý správný překladatel ideálně postupovat. Dále následuje výčet typů a fází překladu se stručnou charakteristikou, popsány jsou rovněž základní překladatelské postupy. Vzhledem k zaměření práce bylo do této kapitoly zařazeno také stručné pojednání o funkčních stylech s akcentem na styl odborný, konkrétně styl populárně naučný, do kterého zvolené výchozí texty patří. Autorka se snažila podložit charakteristické rysy odborného stylu konkrétními příklady z textů, jako bylo například použití odborných termínů, speciálních názvosloví a pasiva.

V praktické části je předložen návrh českého překladu osmi vybraných textů z publikace *Lebküchner und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit*. Jednalo se o následující texty: „Medový koláč už existuje více než více než 6000 let“, „Všelijaké znalosti o medu“, „Práce perníkáře“, „Rozličné perníky“, „Perník v lidové medicíně“, „Cukr, falešná marcipánová hmota a tragant“, „Vezmeme ...“, „O mistrovství výrobců perníkářských forem“. Součástí práce byly i dva glosáře, První glosář se zabýval výrazy označující materiály, řemesla, formy, míry apod., které byly pevně spjaté s perníkářstvím a perníky. Druhý se týkal pečení perníků – glosář názvů perníků, surovin a postupů probíhajících během jejich výroby.

Třetí hlavní část je rozdělena na dva další oddíly – na makroanalýzu a mikroanalýzu textu. Součástí makroanalýzy textu je celkové představení vybraných textů, jejich struktura a stručná charakteristika. Mikroanalýza se zaměřila na rovinu lexikální, kterou autorka rozdělila dle druhu překladatelských problémů na terminologii, slangismy, regionalismy, archaismy a geografické názvy. Ke každé skupině byly předloženy příklady, se kterými měla autorka během překladu problém nebo se v textech častěji opakovaly, a které byly následně okomentovány. Největšími úskalími překladu byly pro

němčinu typické složeniny (například Metsieder) a nadměrné užití pro dnešní dobu ne tolik známých termínů. Východním bodem byly důkladné rešerše, díky kterým se snažila autorka dojít k co nejpřesnějšímu překladu. I přes snahu nalezení vhodného ekvivalentu byla autorka nucena v některých případech ponechat výraz v původním znění (například Mässel, geografické názvy). Součástí mikroanalýzy bylo také psaní receptů z hlediska roviny morfologicko-syntaktické, kde se autorka zabývala rozdíly ve psaní receptů v německém a českém jazyce.

Práce na praktické části bakalářské práce autorku obohatila o nové znalosti z oblasti translatologie. Velice obohacující hodnotí část praktickou, ve které se zabývala samotným překladem textů a následným komentářem. Tato část autorku obohatila o znalosti z oblasti perníkářství a především o zcela novou slovní zásobu. Díky tomuto překladu si autorka uvědomila jak moc složitá a náročná práce překladatele je. Psaní této práce pro ni bylo velice zajímavé a hodnotí jej jako velice přínosnou.

8 RESUMÉ

Název této bakalářské práce je *komentovaný překlad vybraného odborného textu* a zabývá se teorií a praxí překladu.

V první části je uvedena definice překladu a jsou popsány překladatelské postupy, typy překladu, fáze překladu. Dále je charakterizován ideální překladatel a odborný styl, kterého se překládaný text týká.

Ve druhé části jsou navrženy překlady osmi vybraných textů z publikace *Lebküchener und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit*.

V poslední části následuje komentář zpracovaný na základě překladu konkrétních textů. Komentář obsahuje makroanalýzu, mikroanalýzu zaměřenou na rovinu lexikální a na psaní receptů v českém a německém jazyce. Závěr této práce tvoří dva glosáře obsahující slovní zásobu z vybraných textů o perníku.

RESÜMEE

Der Name dieser Bachelorarbeit ist *Die kommentierte Übersetzung des ausgewählten Fachtextes* und beschäftigt sich mit der Theorie und Praxis der Übersetzung.

Im ersten Teil wird die Definition der Übersetzung angeführt und die Übersetzungsmethoden, Typen der Übersetzung, Übersetzungsprozess werden beschreiben. Weiter werden der idealen Übersetzer und das Fachstill charakterisiert.

Im zweiten Teil wird die Übersetzung der acht ausgewählten Texte aus der Publikation *Lebküchner und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit* ins Tschechische vorgeschlagen.

Im letzten Teil folgt der Kommentar, der aufgrund der Übersetzung der konkreten Texte erstellt wurde. Der Kommentar enthält die Makroanalyse, die Mikroanalyse, die sich auf die lexikalische Ebene und auf dem Schreiben der tschechischen und deutschen Rezepte richtet. Den Schluss dieser Arbeit bilden zwei Glossare, die den Wortschatz aus den ausgewählten Texten über den Lebkuchen enthalten.

9 PRAMENY A LITERATURA

TIŠTĚNÉ ZDROJE

ČECHOVÁ, Marie, Jan CHLOUPEK, Marie KRČMOVÁ a Eva MINÁŘOVÁ. *Současná česká stylistika*. Praha: ISV nakladatelství, 2003. ISBN 80-86642-00-3.

DUDEN Deutsches Universal Wörterbuch A-Z 3., neu bearbeitete Auflage Auf der Grundlage der neuen amtlichen Rechtschreibregeln Bibliographisches Institut, Mannheim o. A. 1996 Gebundene Ausgabe Neu, original verpackt deutsch 1816 Seiten

FIŠER, Zbyněk. *Překlad jako kreativní proces: teorie a praxe funkcionalistického překládání*. Brno: Host, 2009. Studium (Host). ISBN 978-80-7294-343-2.

HRDLIČKA, Milan. *Literární překlad a komunikace*. Praha: ISV, 2003. Jazykověda (Institut sociálních vztahů). ISBN 80-86642-13-5.

KNITTLOVÁ, Dagmar, Bronislava GRYGOVÁ a Jitka ZEHNALOVÁ. *Překlad a překládání*. Olomouc: Univerzita Palackého v Olomouci, Filozofická fakulta, 2010. ISBN 978-80-244-2428-6.

KRAUß, Annemarie. *Lebküchner und Lebkuchen – Lebzelter und Lebzelten – Lebkuchenmodeln – Honig, Met und Wachs – Süße Kunst der Weihnachtszeit*. Weiden: Stadtarchiv, 1997.

LEVÝ, Jiří. *Umění překlada*. 4., upr. vyd. Praha: Apostrof, 2012. ISBN 978-80-87561-15-7.

Německo-český, česko-německý velký slovník: [--nejen pro překladatele]. 3. vyd. V Brně: Lingea, 2014. ISBN 978-80-87819-52-4.

SIEBENSCHHEIN, Hugo. *Německo-český slovník I.,II.* 1.vyd. Praha: Státní pedagogické nakladatelství, 1964, ISBN: 14-305-64

STEINER, George. *Po Bábelu: otázky jazyka a překlada*. Praha: Triáda, 2010. Paprsek (Triáda). ISBN 978-80-87256-38-1.

VILIKOVSKÝ, Ján. *Překlad jako tvorba*. Přeložil Emil CHAROUS. Praha: Ivo Železný, 2002. ISBN 80-237-3670-1.

KLUGE, Friedrich. *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache*, 24. Auflage-Bearb. von Elmar Seebold. 24., durchges. und erw. Aufl. Berlin; New York: de Gruyter, 2002. ISBN-10: 3110174731. ISBN-13: 978-3110174731.

INTERNETOVÉ ZDROJE

ABZ.cz: slovník cizích slov: *invariantní*. URL: <http://slovník-cizich-slov.abz.cz/web.php/slovo/invariantni> [Citace: 20. duben 2018].

Deutsches Rechtswörterbuch (DRW): *Metler*. URL: <http://drw-www.adw.uni-heidelberg.de/drw-cgi/zeige?index=lemmata&term=Metler#Metler> [Citace: 15. březen 2018].

DWDS – Das Wortauskunftssystem zur deutschen Sprache in Geschichte und Gegenwart. URL: <https://www.dwds.de/> [Citace: 2018].

Historie včelaření. URL: <http://www.vcelaribrno.cz/index.php/historie-velastvi> [Citace: 25. březen 2018].

HLÁVKOVÁ, Adéla (2010): *CALTA – Malý příspěvek ke staročeským reáliím*. URL: https://digilib.phil.muni.cz/bitstream/handle/11222.digilib/115053/1_LinguisticaBrunensia_11-2010-1_14.pdf?sequence=1 [Citace: 2. duben 2018].

NOVÁKOVÁ, Jaroslava (2010): *Původ názvů pečiva*. URL: <https://plzen.rozhlas.cz/puvod-nazvu-peciva-6718816> [Citace: 19. duben 2018].

Redaktion onetz (2006): *Stadtgeschichte in Person*. URL: <https://www.onetz.de/weiden-in-der-oberpfalz/lokales/archivarin-a-d-annemarie-krauss-verstorben-unermuedliche-heimatforscherin-stadtgeschichte-in-person-d1231799.html> [Citace: 20. duben 2018].

Seznam Slovník. URL: <https://slovník.seznam.cz/> [Citace: 2018].

VEJVODA, Zdeněk (2017): *Sladké řemeslo perníkářské*. URL: <https://plzen.rozhlas.cz/sladke-remeslo-pernikarske-6711634> [Citace: 20. březen 2018].

Wikipedia, die freie Enzyklopädie: *Translatologie*. URL: <https://de.wikipedia.org/wiki/Translatologie> [Citace: 30. březen 2018].

10 PŘÍLOHY

Kopie výchozích textů: „Honigkuchen gibt es mehr als 6000 Jahren“, „Allerlei Wissen um den Honig“, „Der Beruf des Lebküchners“, „Vielerlei Lebkuchen“, „Lebkuchen in Volksmedizin“, „Zucker, Eierzucker und Tragant“, „Man nehme...“, „Von der Kunst der Modelstecher“.

10.1 Text č.1

10.2 Text č.2

10.3 Text č.3

10.4 Text č.4

10.5 Text č.5

10.6 Text č.6

10.7 Text č.7

10.8 Text č.8

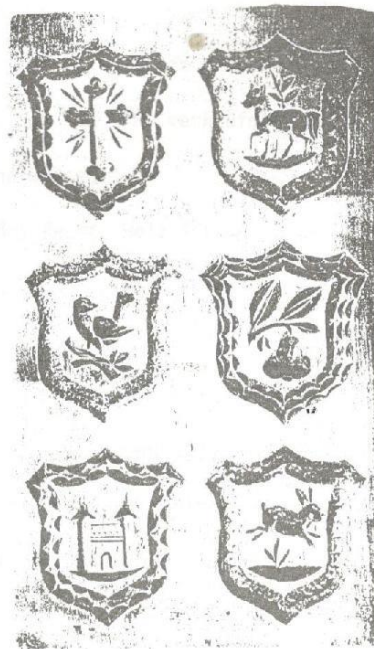
10.1 Text č.1

Honigkuchen gibt es seit mehr als

6000 Jahren

Schon 4000 Jahre vor Christi Geburt hat man Honig im vorderen Orient und in Ägypten bei der Zubereitung von Gebäck verwendet.

In Griechenland waren Honig und Honigkuchen als Opfergaben für die Götter weit verbreitet. Die Griechen gaben ihr Wissen über die Herstellung von Honiggebäck mit Tonmodellen an die Römer weiter. Die Bezeichnungen für dieses süße Gebäck waren recht zahlreich. Von Rom aus wurde die Herstellung von Honiggebäck nach Gallien, Germanien und Britannien verbreitet!



10.2 Text č.2

Allerlei Wissen um den Honig

Die frühesten Gesetzbücher der Bajuwaren, Langobarden, Franken und Westgoten aus dem 5. nachchristlichen Jahrhundert enthalten Rechtsvorschriften über Bienen und Bienenvölker. Bienenzucht und Zeidlerei, also der Umgang mit wilden Waldbienen und ihrem Honig, unterstand dem Schutz der Landesherren. Die Waldbienenzucht war im 10. Jahrhundert vorherrschend, besonders im Nürnberger Reichswald, doch die Wälder wurden gerodet und im 13. Jahrhundert nahm die Hausbienenzucht in Hausgärten und Klöstergärten immer mehr zu.

Auch Met und Wachs hatten ständig steigende Bedeutung.

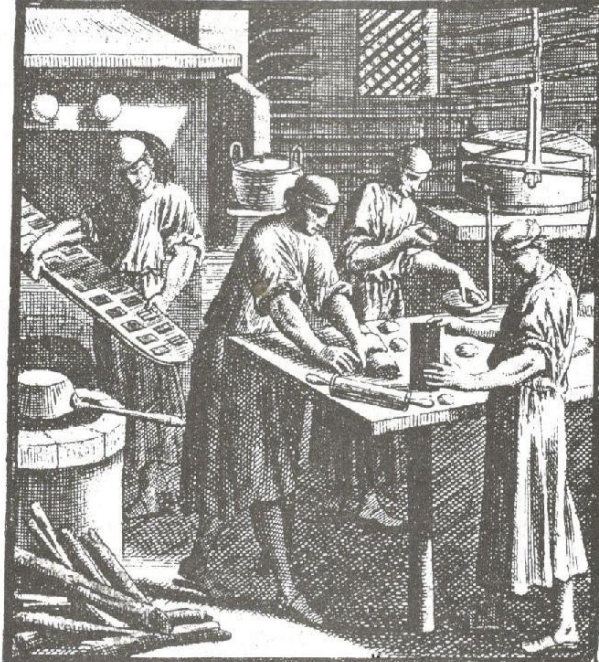
In den ausgedehnten Wäldern des Amtes Parkstein - Weiden hatte die Zeidlerei große Bedeutung. Die Zeidler unterstanden der Aufsicht der Inhaber der Forsthuben, hatten aber auch Rechte „wan ein zeidler wil die waid in ein ander hand bringen, das sey mit verkaufen..., so sol er das tun mit der herrschaft willen und wissen.“

Die Zeidler hatten das Recht, Holz für die Zeidelbäume zu schlagen. Von jeder Zeidelweide mußte der Imker ein Messel Honig abliefern „er hab lutzel oder vil oder gar kein ympen.“ Die Zeidelweiden lagen zwischen Parkstein und Weiden „auf dem vorst enhalb der Nab...“ 1440 werden 29 Zeidelweiden im Amt genannt und zwar 11 aus Etzenricht, 5 aus Neunkirchen, 3 aus Mantel, 4 aus Mallersricht, je zwei aus Kohlberg und Thansüß und jeweils ein Imker in Weiden und Latsch. Weitere Orte mußten den Honig an die Herrschaft als Abgabe leisten:

Hannersgrün, Kaltenbrunn, Wendersreuth, Obersdorf, Altenstadt an der Waldnaab, Frauenricht und Friedersreuth.

Christoph Weigel nennt in seinem Ständebuch im Jahre 1698, in dem auch der Beruf des Lebküchners vorgestellt wird, bei der Herstellung der Lebkuchen nur den Honig als süße Zutat. Von Zucker findet sich noch kein Wort!

Der Lebküchner
Am Trübsals Ofen steckt, Was Gläubige wol schmeckt.



Woh! me!t und maget weißlich ab,
der süßen Lebens-Stunden Gab,
worrinn wir Freuden Mandel suchen
Die Liebes-Hand wird nie verkurzt.
Al! meine Zeit mit Leid gemurt:
so küß' ich auch den Pfeffer-Süehen

Aus Christoff Weigel: Die Gemeinnützlichen Stände - Der Lebküchner, Regens-

burg, 1698

10.3 Text č.3

Der Beruf des Lebküchners

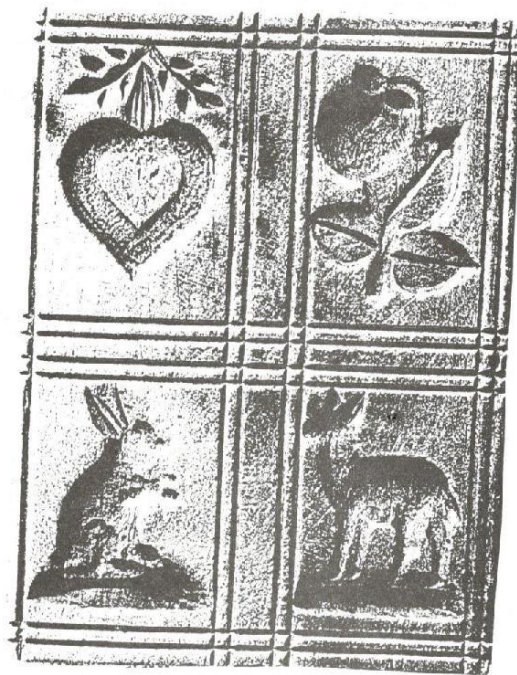
Es ist schwer ein klares Berufsbild zu zeichnen. Die Herkunft aus dem Bäck-
erhandwerk ist mannigfach belegt. Viele urkundliche Belege gibt es über die
Verbindung des Lebküchners zu dem Berufszweig des Wachsziehers. Der Leb-
zelter mußte zur Herstellung seiner Lebkuchen von den Zeidlern - den Imkern
- den rohen Honig in den Bienenwaben kaufen und mußte so die Verarbeitung
des Wachses übernehmen und wurde so auch zum Wachszieher, durch die Anfer-
tigung von Wachskerzen. Der im Beruf des Lebküchners übliche Umgang mit Mo-
deln kam ihm bei der Ausformung des Wachses zugute und so hat der Wachs-
zieher auch Motivgaben aus Wachs gefertigt und es entstand durch ihrer
Hände Arbeit „gar viel und köstlich Wachsgebild.“ Daß auch Weidens Leb-
küchner Wachszieher waren, wird durch ihre Wachsbleichen in den Gärten der
Oberen Vorstadt belegt.

Weit mehr Vorschriften zur Berufsausbildung des Lebküchners als Hersteller
von Lebkuchen gibt es zu einem weiteren Berufszweig, dem des „Metsieders.“
Diese Berufsverbindung zwischen Lebküchner und Metsieder ist für München
1575 zu belegen. Met und Lebkuchen durften in Form von Bewirtung auch an
Gäste abgegeben werden.

Die Lebkuchen des Lebzelters mußten mit Honig „hergestellt sein. Sogenannte
„Weiße Lebkuchen“ aus Zucker, Eiern, Mehl und Gewürzen durften auch von
Zuckerbäckern hergestellt werden.

Zur Meisterprüfung war ein langer Weg. Ab 1445 war in Wien, ab 1474 in Mün-
chen das Lehrverhältnis und die Meisterprüfung mit Vorschriften geordnet,

die die Trennung vom Bäckerhandwerk stark betont haben. Zur Meisterprüfung waren nicht nur handgeformte Lebkuchen anzufertigen, sondern es mußte auch mit drei großen Modeln gearbeitet werden. „Die Mässel“ waren Brettchen mit Kerben, nach denen die verschieden großen Lebkuchen zu formen waren. Die Verwendung von „Honigsauer“ als Triebmittel war vorgeschrieben, ebenso mußte zur Gesellenprüfung und zur Meisterprüfung vom angehenden Lebzelter jeweils eine Holzmodel geschnitzt werden. Bis jetzt war nicht nachzuweisen welcher Zunft die in Weiden seit 1531 nachweisbaren Lebküchner angehört haben. Es wäre hier vor allem an Nürnberg zu denken. 1691 erfolgte in einem Streit um die Lebkuchen eines Weidener Lebküchners die Begutachtung durch die Regensburger Berufskollegen.



10.4 Text č.4

Vielerlei Lebkuchen

Die Bezeichnungen für dieses Honiggebäck waren mannigfach.

Kloster in der Schweiz des Abtes Berleri

1150 Das am Spieß gebratene Fleisch hatte keine Soße, deshalb wurden Most, Essig und Kräuter mit geriebenen Pfefferkuchen zu einer Soße verkocht. Abt Berleri verbot die Verwendung stark gepfeffelter Lebkuchen.

Kloster Tegeřnsee

1180 Phefarceltum Pfefferzelten, alles würzen nennt man „pfeffern“, aber auch Pfeffer wurde verwendet. Auch die Bezeichnung Lebekuochl.

Kloster in Medingen

1332 In den Frauenklöstern wurden die Lebkuchen behutsam gewürzt mit Nelken, Zimtrinde und Ingwer und mit Gewürzen verziert.

Heidelberg

1450 Leckuchen mit Nelken, Muskat, Koriander, Ingwer und Pfeffer

1474 werden schon vielerlei Sorten von Lebkuchen erwähnt:

Braune Leipziger

Lebkuchen von Letten-Taig



Der Lebküchner Hans Busl wurde im Jahr 1518 in das
Zwölfbrüderhaus aufgenommen.

1520 war sein Todesjahr.

Der Nürnberger Patrizier Matthäus Landauer, der sein Vermögen als Montan-
herr erworben hatte, war im Jahr 1510 Stifter eines Zwölfbrüderhauses in
Nürnberg bei der Egidienkirche. Das Hausbuch zeigt die Brüder in ihren be-
ruflichen Tätigkeiten, gemalt mit Temperafarben auf Pergament, so der Leb-
küchner.

Süße Lebzelten

Laubinger Scheiben

Leipziger Taffeln

Leipziger Pfefferkuchen

Nürnberger Lebzeltlein

Kloster in Medingen

1490 „Lebkichlin, lebkuchlin“

Hanau

1497 Gräfin Margareta von Hanau erbat in einem Brief von ihrem Vater ein
Pferd für die von ihr übersandten Lebkuchen

Kloster Günterstal bei Freiburg

1512 Es werden genannt:

Paesterial-Lebzelt

Herren-Leppkuchen

Kinderleczelter

Klosterfladen

Mönchsbrote

Die Priorin des Klosters hat aufgeschrieben: „Anno domini 1512 jar han ich
uß gen (gegeben) zum guten jar. Item unserem Herrn von Taenibach (Abt von
Tennenbach), 1 Leppkuchen.“ Weitere solche Gaben erhielten die Adelsherren,

11



Der Lebküchner Hanns Stüber wurde im Jahr 1624 mit 66 Jahren in
das Zwölfbrüderhaus aufgenommen.

1624 war auch sein Todesjahr.

Die Mendel'sche Zwölfbrüderhausstiftung zu Nürnberg vom Jahr 1388 zeigt in
drei Hausbüchern, beginnend mit dem Jahr 1425, die Brüder in ihren hand-
werklichen Berufen. Hier sind es Federzeichnungen mit hellen Wasserfarben
auf Papier, so der Lebküchner.

der Bürgermeister, die Geistlichen, der Arzt, das Gesinde mit Familien, aber auch „die arme Elsie“. Es wurden gebacken und verschenkt:
„89 große und kleine, lange und runde Lebkuchen, darunter 13 besteckte, darunter einer von 6 Pfund und 12 Pfund. 22 unbesteckte, darunter einer von 6 Pfund, 34 lange, davon einer zu 3 Pfund, 5 runde von 1 Pfund, 10 kleine von $\frac{1}{2}$ Pfund. Mehr als 40 Maß Honig wurden dazu verwendet, außerdem 51 Lot Ingwer und 51 Lot Pfeffer.“

In Orten an Kreuzungspunkten wichtiger Handelsstraßen, auf denen die Rohstoffe und die tropischen Gewürze transportiert wurden, haben sich die Lebküchener sehr früh niedergelassen.

In Wallfahrtsorten mußten oft viele Menschen schnell gepflegt werden, hier war das Hauptabsatzgebiet für Lebkuchen.

Pfalzgraf Friedrich von Parkstein, *1557 +1597, der einzige Landesherr, der mehrere Jahre in Weiden das Veste Haus bewohnt hat, vermählte sich 1587 mit Katharina Sophie, Tochter Herzog Heinrich XI., des Hochmütigen von Liegnitz, Brieg und Goldberg in Schlesien. Haushofmeister ihres Vaters war Hans von Schweinichen, der sehr interessante Reisetagebücher verfaßt hat. Zum Ausrichten einer Hochzeit 1587 in Liegnitz hat der Haushofmeister unter anderem erworben: „82 Nürnbergische Pfefferlen, 12 Tuzent Zünglein und 63 große Pfefferkuchen zum Södern (für Suppen und Soßen).“

1590 notierte Hans von Schweinichen einen weiteren Einkauf „15 große Pfefferkuchen, 36 Nürnbergische Pfefferkuchen und 42 Liegnitsche Küchlin.“

Das echte Marzipan besteht aus Mandeln Zucker und Rosenwasser und war ein Erzeugnis der Pastetenbäcker. Die seit 1691 bekannten „Weißen Mandel Lebkü-

chen auf Oblaten" waren ein Nürnberger Erzeugnis und wurden als Marzipan Ersatz angesehen.

1791 entstand ein Streit zwischen Lebküchnern und Zuckerbäckern wegen der Herstellung dieser „Weißen Lebkuchen.“ Am 25. Oktober 1808 entschied nach langem Rechtsstreit König Maximilian I. von Bayern, daß Lebküchner und Zuckerbäcker Oblatenlebkuchen herstellen dürfen.

Den Lebküchnern aber blieb das Recht, ihre Elisenlebkuchen herzustellen. Dadurch kam im 19. Jahrhundert die Lebkuchenstadt Nürnberg zu hohem Ansehen. Die Deutung der Elisenlebkuchens ist vielfältig.

Die einen meinen, ein Nürnberger Lebküchner habe diese besonders aufwendige Art des Gebäcks nach seiner früh verstorbenen Tochter Elisabeth genannt. Andere glauben, der Elisenlebkuchen sei „das Himmelsbrot für die Aussätzigen" gewesen, das die heilige Elisabeth von Thüringen in ihrem Korb mit weißen Rosen verborgen hatte, als sie von ihrer Burg ins Tal zu den Armen des Landes ging.

10.5 Text č.5

Lebkuchen in der Volksmedizin

Bereits im Jahr 1532 wird in einer Buchveröffentlichung von der Heilwirkung der Lebkuchen berichtet:

„Man glaubt es ohne Widerspruch und zudem ohne Zweifel, der Kuchen geknetet mit Gewürzen, die Wasser aus dem Körper treibt.“

„Lebkuchen kann in der Chirurgie nützlich sein. Er dient als Pflaster zum Reifen von Geschwüren im Mund, an den Zahnwurzeln und am Zahnfleisch zwischen Kiefer und Wange. Man schneidet eine Scheibe in der Dicke eines Geldstückes und von passender Größe ab, man tauche es in warme Milch und legt es auf das entzündete und zum Eitern neigende Geschwür.“

Dieses örtliche Heilmittel bereitet keine Unannehmlichkeit, es hält ohne Hilfsmittel an der kranken Stelle und erfüllt voll und ganz die Absichten der ärztlichen Kunst, indem sie die Wirkung der Natur begünstigt.“ So zu lesen in einem Hausbuch um 1700.

In einem Zeitungsinserat ist noch 1814 zu lesen: „Verkauft auch Lebkuchen zum Entwurmen nach unten, für Kinder und Erwachsene - davon morgens nüchtern essen, sofort ein Glas Weißwein darauf trinken und eine Stunde mit essen warten. Das ist ein Geheimnis, das allen Personen, die sich dessen bedienen, wohlthat. Alles zum gerechten Preis.“

Mancherorts wurden auch eigene „Wurmzelten“ gebacken, wobei dem Honigteig Kräuter und Früchte zugesetzt wurden.

Bei Fieber und Durchfall wurde ein aus Lebkuchen hergestellter Brei als Umschlag auf den Leib gebracht. Solcher Lebkuchenbrei wurde auch als Umschlag auf offene Wunden gelegt.

Auch Zauberkräfte wurden im Lebkuchen vermutet. Lebkuchen als ABC-Tafeln gebacken gab man Schulkindern zu essen, damit sie leichter lernen sollten.



10.6 Text č.6

Zucker, Eierzucker und Tragant

Die Herstellung von Feingebäck wurde erst durch den Zucker möglich. Der Zucker kam aus Indien und wurde nach den Kreuzzügen in Europa bekannt. Im 16. Jahrhundert baute man in Augsburg und Dresden erstmals Raffinerien für Zuckerrohrsirup. Seit dem Jahr 1747 kennt man die Gewinnung von Zucker aus Zuckerrüben. Sehr beliebt war Marzipan, eine Masse aus Zucker, Mandeln und Rosenwasser, die besonders gut formbar war und sich durch großen Wohlgeschmack auszeichnet.



Später wurde Marzipan durch Eierzucker oder das Eiermarzipan mit Mehl nachgeahmt. Die Nürnberger „Springerle“ sind heute noch sehr beliebt. Der Namen kommt daher, daß beim Backen die obere Hälfte aufgeht, oben ein weißes „Köpfle“ und nach unten ein gelbes „Füßle“ entsteht.

Zur Ausformung der „Springerle“ wurden kleine Holzmodeln benutzt.

Das älteste Backwerk nach den Lebkuchen sind die NÜRNBERGER SPRINGERLE, auch EIERZUCKER oder MARZIPAN genannt.

Vier Eier werden mit 500 g Puderzucker schaumig gerührt und mit 500 g Weizenmehl vermengt. Ruhezeit 2 Stunden, ausrollen 1 cm dick, mit Stärkemehl bestäuben, Model eindrücken und mit dem Messer ausschneiden. Backblech mit Mehl einstauben, Gebäck darauf setzten und über Nacht stehen lassen. Ein zweites Blech fetten, mit Aniskörnern bestreuen und die Springerle aufsetzen, 160° Hitze - Backofentür leicht öffnen, 30 Minuten hell ausbacken. Werden die Springerle für den Christbaum bunt bemalt, sind die Zutaten einfacher: $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmes Wasser, 625 g Puderzucker, 900 g Mehl und werden dann „Wasserzucker“ genannt.

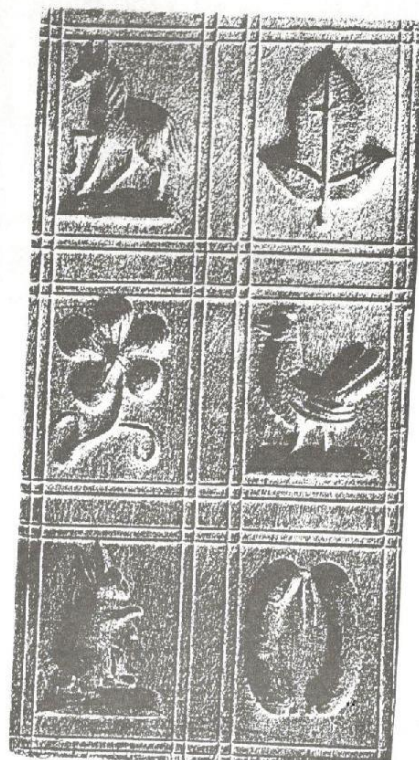
Die allgemeine Verbreitung des Zuckers im 17 Jahrhundert brachte auch eine neue Zuckergebäckmasse, das Tragant, eine sehr feine Modelliermasse. Aus dem geronnenen Saft des Bocksdorn wurde in Indien und in den Mittelmeerländern ein Emulsionsmittel für Medikamente gewonnen. Diese weißen Fäden wurden in Verbindung mit Zucker von der beehrten Medizin gegen Husten und Nierenschmerzen zum Genußmittel.

Tragantzucker- masse - Rezept aufgezeichnet 1609:

Tragantpulver läßt man über Nacht in Rosenwasser quellen, dann fügt man

500 g Puderzucker, 100 g Stärkemehl und ein Eiweiß hinzu. Die Modeln mit Puderzucker ausstäuben, die Tragantmasse ausmodelln, bei Zimmertemperatur trocknen, bemalen und vergolden.

Die Tragantmodeln sind meist Solnhofener Kalksteine. Die kleinen Tragantfiguren und Blüten wurden für Dekorationen für festliche Anlässe verwendet.



10.7 Text č.7

Man nehme...

Das älteste bekannte Lebkuchenrezept:

105 g Ingwer, 25 g Gewürznelken, 25 g Muskatblüten, 10 g Pfeffer, 35 g Zimt und 70 g Koriander werden gehackt, mit 1500 g Honig vermengt und mit Weizenmehl zu einem Teig geknetet, Lebkuchen geformt und abgebacken.

Frau Erna Horn hat versucht dieses Rezept für „ein guter Lebkuchen“ aus dem 15. Jahrhundert in heutige Gewichtsmaße umzurechnen.

PASSAUER und einfache NÜRNBERGER LEBKUCHEN werden ohne Oblaten auf gefettetem Blech gebacken und unterscheiden sich geringfügig in den Zutaten:

Nürnberg

150 g Honig
50 g Zucker
50 g Butter
250 g Mehl
1 Eigelb
abgeriebene Zitrone
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver und Kardamom

Passau

250 g Honig
500 g Zucker
100 g Butter
1000 g Mehl
2 Eier
abgeriebene Zitrone
20 g Hirschhornsalz
Zimt
Nelken
Muskatnuß - jeweils eine Messerspitze

2 Eßlöffel Wasser Eier und Hirschhornsalz kommen erst am 2. Tag
1 Eßlöffel Kakao in den Teig

140 g gemahlene Mandeln

50 g Zitronat, 50 g Korinthen

- Beide Lebkuchensorten werden mit Puderzuckerglasur überzogen. -

Auch MÜNCHEN hatte sein LEBKUCHENREZEPT, zu dem man je 250 g Weizen- und Roggenmehl mischt, dann 1½ Packerl Backpulver, 400 g Honig, 100 g Zucker, 2 Eier, einen großen geriebenen Apfel, 2 Packerl Vanillezucker und 1 Packerl Lebkuchengewürz verkneten mußte. Über Nacht ruhen lassen. Nach dem Backen mit Honig bestreichen, eine ganz dünne Scheibe Marzipan darauflegen und mit zerlassener Kochschokolade überziehen.

Nürnberger Eisenlebkuchen sind auch heute noch die feinste Lebkuchensorte.

3 Eier werden mit 250 g Zucker schaumig gerührt, dann fügt man 250 g geschälte feingeriebene Mandeln, 6 g Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 70 g feingeschnittenes Zitronat hinzu. Nachdem man alles gut vermischt hat, wird die Masse 1 cm dick auf runde Oblaten gestrichen. Bei mäßiger Hitze 15 Minuten backen und noch warm mit Eiweißglasur überziehen.

Weitere Gewürze zum Eisenlebkuchen sind je 1 Messerspitze Piment, Ingwer, Nelken und Kardamom.

Eine weitere, häufig gebrauchte Glasur besteht aus 100 g Zucker, aufgekocht in 2 Eßlöffel Wasser und einem Eßlöffel Zitronensaft.

In der Donaumonarchie wurde mit Dekka, gleich 10 g und kg, gleich 1000 g, gerechnet. Die Abkürzung für die Dekka war früher dkg und deka, in Österreich seit einigen Jahren dag.

Aus einem handgeschriebenen Kochbuch der Frau Gertrud Schuster, geborene Ulmann, geboren 1906 in Teplitz - Schönau im Sudetenland, fanden sich Rezepte für, glasierte Lebkuchen Schokoladenglasur und Kunsthoniglebkuchen aus der Kriegszeit.

Lebzelten

18 dkg Zucker werden mit 2 ganzen Eiern, 4 dkg Butter, 2 Eßlöffel erwärmten Honig, einem Päckchen Backpulver, Zimt, Zitronenschale und gemahlene Nelken vermischt. Dazu gibt man Lebkuchengewürz, auch Neugewürz genannt, und 40 dkg Mehl. Die gut durchgearbeitete Masse muß längere Zeit ruhen. Wird dann zentimeterdick ausgewalzt, entweder in Rauten geschnitten und auf dem Blech ausgebacken oder aber in Lebkuchenmodellen gedrückt, zugeschnitten und ebenfalls gebacken. Man kann das Gebäck hernach mit verschiedenen Zuckerglasuren verzieren.

Rezept für glasierte Lebkuchen

42 dkg Kornmehl werden mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, 30 dkg Staubzucker, 2 Eßlöffel Sirup, einer abgeriebenen Zitronenschale, einem Kaffeelöffel Zimt und je einer Messerspitze Neugewürz und gemahlener Nelken und 3 Eiern zu einem festen Teig verarbeitet. Nach einer längeren Ruhezeit wird der Teig halbzentimeterdick ausgewalzt, entweder mit Formen ausgestochen oder in Modellen gedrückt und zugeschnitten auf einem stark gewachsenen Backblech sehr hell ausgebacken und mit einer Zitronenglasur überzogen.

Schokoladenglasur für Lebkuchen

12 dkg Schokolade wird auf dem Feuer in einem kleinen Topf weichgemacht, mit 2 - 3 Eßlöffel siedendem Wasser vermischt und mit einem nußgroßen Stück Butter glatt abgerührt, wobei man vorher noch 8 dkg Zucker untergemischt hat. Die Glasur läßt man ruhen und dann erneut aufkochen. Sie wird über die Lebkuchen gegeben, jedoch nicht mit dem Messer verstreichen, sonst leidet der Glanz der Glasur.

Rezept für Kunsthoniglebkuchen aus der Zeit um 1940

Hierzu braucht man 1 Kilo Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo Kunsthonig, 300 g Zucker, 3 Eier, Zimt und Nelken gemahlen und 3 Kaffeelöffel Natron.

Der erste Teig entsteht indem man den Kunsthonig mit 150 g Zucker aufkochen läßt. Im lauwarmen Zustand werden dann $\frac{3}{4}$ kg Mehl daruntergearbeitet. Der andere Teig entsteht aus $\frac{1}{4}$ kg Mehl, den Eiern, dem restlichen Zucker und allen Gewürzen. Beide Teige werden dann miteinander fest verknetet. Man läßt den Teig längere Zeit ruhen und walzt ihn messerrückendick aus. Auch bei guter Hitze werden die ausgeschnittenen Lebkuchen gebacken und mit Zuckerglasur überzogen.



Von der Kunst der Modelstecher

Die ältesten in Deutschland erhaltenen Modeln stammen aus Klöstern, in denen Lebkuchen in großen Mengen gebacken wurden.

Der älteste erhaltene Modelstein stammt aus dem 13. Jahrhundert, in deutschen Museen werden noch etwa 100 Modelsteine des 14. Jahrhunderts gezeigt. Solche Modelsteine waren meist 7 - 10 cm hoch und aus Kelheimer Schiefer oder feinem weißen Ton gefertigt. In jede der sechs Seiten des Würfels war mit feinen Stichen ein Negativ eingegraben.

Nicht nur Honiggebäck, sondern auch Fruchtpaste, Latwerge genannt, Marzipan und Tragant wurden damit ausgeformt. Die Modeln hat man ebenso zum Ausformen von Wachs und Papiermasse verwendet. Die Wachswaren waren meist Geschenke und Votivgaben für Wallfahrtsorte. Mit den Papierausformungen wurden Hausaltärchen, Kästchen und Schächtelchen verziert.

Im Jahr 1508 wurde „Passio domino nostri Jesu Christi“ von Geiler von Kayzersberg in Druck gegeben. Auf dem Titelbild sind Lebkuchen aus Modeln geformt mit christlichen Motiven zu sehen.

Aus dem Jahr 1521 ist ein Verzeichnis des Inventars eines Bürgerhauses erhalten. Hier sind 27 Modelsteine aufgeführt mit Darstellungen biblischer Szenen des alten und neuen Testaments und Darstellungen von Heiligen.

Der Lebküchnermeister war verpflichtet, zur Erlangung des Meistertitels Lebkuchenmodeln zu schneiden. Aber die künstlerisch hochwertigen Modeln stammen meist von hauptberuflich schnitzenden Formenschneidern, die ihr

Handwerk meist auf der „Stör“, also im Herumwandern von Ort zu Ort, ausgeübt haben.

Für diese Holzmodeln wurden fast alle Holzarten wie Ahorn, Arve, Birne, Fichte, Nußbaum, Buche, selten Eiche, aber sehr oft Buxbaum, verwendet.

Modelstecher sind namentlich kaum bekannt. Initialen auf Lebkuchenmodeln beziehen sich meist auf den Auftraggeber.

Daß der Modelstecher im Lebzeltergewerbe so hoch angesehen war, verdankt er seiner Kunstfertigkeit. Ein Modelstecher mußte viel Geduld und Ausdauer haben, mit Schnitzmesser und Stichel mußte er sicher umgehen können. Die große Zahl von christlichen und weltlichen Motiven konnte der Modelstecher für den Lebküchler nur anfertigen, wenn ihn eine große künstlerische Begabung für diesen Beruf geeignet machte.





Im Jahr 1904 hat in Rothenstadt bei Weiden
der Gärtnermeister Johann Konrad Elias Krauß, geboren 1878 zu Schlegl bei
Hof, Elisabetha Helene Margareta Pröiß, geboren 1880 zu Moosbürg bei Wei-
den, geheiratet. Im Jahr 1907 eröffnete die Familie Krauß „beim Fichten-
bühl“ in Weiden einen Gärtnereibetrieb.

Die beiden Lebkuchenmodeln stammen aus ihrem Hausrat.