

Banater Schnitten, Pariser Stangen, Russische Elegante. Zur Reichweite siebenbürgischer Kochrezepte

Adina-Lucia NISTOR

Doz. Dr., Alexandru Ioan Cuza-Universität Iași/Jassy,
E-mail: lnistor@uaic.ro

Abstract: The present paper analyses the gastronomic terms with geographical components, which appear especially in the German cooking books, characteristic for the 19th and 20th century from Transylvania. The linguistic analysis (phonology, morpho-syntax, and semantics) and the pragmatics of these terms help us to reflect the economic, historical and cultural realities of those times; the interethnic interferences from the gastronomic field are as profound as those from the cultural and linguistic field are.

Key words: onomastics, names of products, gastronomic terms in German Language from the Transylvanian cuisine of the 19th and 20th centuries, gastronomic interferences

1. Einleitung und Zielsetzung

Bei der Lektüre zahlreicher Neuerscheinungen auf dem Kochbuchmarkt hat mich, jenseits der vielen Kindheitserinnerungen, die mit dem Duft und dem Wohlgeschmack häuslicher Speisen verbunden sind (schmackhafte, gehaltvolle Suppen, herzhaftes Fleischgerichte und ausgezeichnete Mehlspeisen), der Gedanke bewegt, das Andersartige, das Fremde und das Heimische in diesen, im Titel bodenständig angekündigten Rezepten, anhand ihrer Namen, genauer zu untersuchen.

Die Fragestellung zur Authentizität der Rezepte und die Hypothese, dass es sich in Kochbüchern aus Siebenbürgen vom Ende des 19. bis Mitte/Ende des 20. Jhs. größtenteils um künstliche Bezeichnungen der Speisen mit geografischen Namen handle, wie das heute bei vielen modernen Kochrezepten der Fall ist, wo insbesondere bei Süßspeisen anziehende, beliebte, manchmal exotische Urlaubsziele und Resonanzdestinationen wie *Paris, Berlin, Rom, Venedig, Mailand, Neapel, Brüssel, Tokyo, Cassablanca, Châteaubriant, Kongo, Ägypten, Hong Kong, Hawaii, Himalaya, Normandie, Portugal, Niederlande, Mexiko, Provence* vorkommen¹, wurde schnell entkräftet.

Am 11. November 2013, genau hundert Jahre nach Beginn des Aufschreibens der Tagesmenüs und Kochrezepte der in Mühlbach gebürtigen Hermine Krasser (1868-1924), habe ich festgestellt, dass es auch in ihrem Fall nicht um begeisterte Laiinnen oder Amateurrinnen geht, sondern um geschulte, junge Frauen, die an damals bekannten Hauswirtschaftsschulen (z.B. in Kronstadt, Hermannstadt, Mediasch) oder Ausbildungseinrichtungen Zugang zur raffinierten französischen, österreich-ungarischen, schlesischen, böhmischen, bairischen, italienischen, englischen, russischen *Cuisine* erhielten.

Folgender Beitrag untersucht deutsche Speisebezeichnungen mit geografischen Namensbezeichnungen in siebenbürgischen Kochbüchern Ende des 19. bis in die zweite Hälfte des 20. Jhs. aus hauptsächlich linguistischer Sicht, um das Areal der importierten Speisenamen zu rekonstruieren.

2. Begriffsdeutung

Was sind *Speisenamen* und wie sind sie einzuordnen? Speisen sind mehr oder weniger kommerzielle Produkte aus dem Bereich Gastronomie, die regional oder überregional existieren.

¹ Frîncu/Sârbu, 2006, S. 211-216 u. Sevastos, 2005, S. 289-300.

Die Wort- und Namensklasse *Speisen* steht, wie andere Produktnamen, an der Grenze zwischen *Apellativa* und *Propria*. Ein Produkt- oder Erzeugnisname identifiziert und kommuniziert, d.h. er komprimiert alle Eigenschaften eines Produktes in seinem Namen und sondert es von anderen, ähnlichen Produkten ab. Wenn man einen Speisennamen, als Namen einer abstrahierten Speise auffasst, liegt ein *Eigenname* vor. Wenn man ihn als Bezeichnung, der unter diesem Namen auftretenden Speisen, also als Summe zahlreicher konkreter Speisen unter diesem Namen versteht, so handelt es sich um ein *Apellativum*.²

Der Einordnungsversuch der Speisennamen in eine Namenklassifikation dient der Ordnung des Wahrgenommenen und der Gestaltung des Wahrnehmbaren. Als *Propria* und als Abstrahierungen gehören die Speisennamen zur *Namensklasse* der *Produktnamen*, *Erzeugnisnamen*, *Ergonymen* und als *Subklasse* gehören sie zu den *Gastronymen*. Letztere wurden in der bisherigen Literatur zur Namenforschung unzureichend behandelt, obwohl Erzeugnisnamen, die wohl am stärksten expandierende Gruppe unter allen Namensklassen darstellt.

Gastronyme begegnen in der Rundfunk- und Fernsehsprache, in der Literatursprache und vor allem in unserer Alltagssprache – im Urlaub und in der Freizeit, beim täglichen Einkauf oder im eigenen Haushalt. Sie werden zusammen mit ihren Rezepten in Kochbüchern und Kochzeitschriften, in privaten Back- und Kochsammlungen oder im Internet schriftlich festgelegt und bewahrt.

3. Untersuchungsmaterial

Das Untersuchungsmaterial beruht auf 115 deutsche Speisennamen mit geografischen Herkunftsangaben und wurde folgenden siebenbürgischen Kochbüchern entnommen: Marinela Porumb (Hg.): *Hermine's Rezepte. Ein kulinarisches Tagebuch aus*

² Hansack, 2000, S. 242, zitiert nach Koß, 2002, S. 186.

Siebenbürgen. Honterus Verlag, Sibiu/Hermannstadt 2013³; Martha Liess: *Siebenbürgisches Kochbuch*. Schiller Verlag, Hermannstadt 2009⁴; Brigitte Ina Kuchar: *Kochbuch für die junge Familie*. Editura Tehnică, București 1984⁵; Sara Maria Baumgärtner: *Süß und lecker. Bewährte Backrezepte aus Siebenbürgen*. Schiller Verlag, Bonn/Hermannstadt 2013⁶; Dagmar Dusil: *Blick zurück durchs Küchenfenster*. Johannis Reeg Verlag, Heilbronn 2009⁷. Für rumänische Speisennamen habe ich folgende überregionale Kochbücher zu Rate gezogen: Sanda Marin: *Carte de bucate*. Editura Orizonturi, București 1994; Silvia Jurcovan: *Carte de bucate*. Editura Tehnică, București 1997; M. Sevatos: *Carte de bucate*. Editura Cosmos, București 2005; Gina Frîncu/Maria-Melania Sârbu: *Rețete pentru meniurile de sărbători*. Editura Runa, București 2006.

-
- ³ Dieses Kochbuch wurde von drei Frauen aus verschiedenen Generationen geführt, wobei der umfangreichste Teil Rezepte (1913-1920) von Hermine Krasser umfasst (S. 15-110). Im Anhang des Buches erscheinen Rezepte aus den Jahren 1888-1890, die von ihrer Mutter, Hermine Krasser, geborene Leonhard, stammen (S. 111-127) und Rezepte (1932-1941) ihrer jüngsten Schwester, Hedwiga Krasser (S. 128-135).
- ⁴ Dieses ist das umfangreichste siebenbürgisch-deutsche Kochbuch, das von den Herausgebern als *Küchenbibel Siebenbürgens* bezeichnet wurde und das zwischen 1959-1968 in mehreren Auflagen im Bukarester Meridiane Verlag erschienen ist.
- ⁵ Ina Kuchars Kochbuch erschien zuerst 1984 zur Zeit des kommunistischen Regimes, im Verlag Editura Tehnică, București und wurde kurz darauf zu einem Bestseller. Eine zweite Auflage erschien 2011, im Schiller Verlag, Bonn/Hermannstadt, unter dem Titel *Siebenbürgische Küche*.
- ⁶ Das vor Kurzem erschienene Backbuch der Hermannstädterin Sara Maria Baumgärtner umfasst Rezepte aus dem Zeitraum 1950-1977.
- ⁷ Dusil bezeichnet ihr Buch „eine kulinarische Reise von Ost nach West und eine Erinnerungs-Rückreise in die Stadt ihrer Kindheit.“ (Dusil, 2009, S. 3). Das Buch wurde 2013 von Michael Astner ins Rumänische (*Privind înapoi prin fereastra bucătăriei*) für den Verlag Cartea Veche in Bukarest übersetzt.

4. Interpretation

4.1. Phonologische, morphologische, syntaktische Interpretation

Das trockene, haltbare Kleingebäck *Keks* kommt in Hermines Kochbuch vorzüglich in der deutschen, vereinzelt aber auch in der englischen Rechtschreibung vor: *Keks* versus *Cakes*, *Honigkeks* versus *Honig-Cakes*, *Englische Cakes* oder *Wiener Cakes*.⁸

Einheimische rumänische oder ungarische Gerichte werden meist in der ursprünglichen Bezeichnung oder umschreibend, auf Deutsch, genannt, wobei oft die Präzisierung *rumänisches Gericht* oder *rumänische/ungarische Art* vorkommt: z.B. *Ciorbă de Perișoare* (rumänisches Nationalgericht), *Ciulama* (rumänisches Gericht), *Ghiveci mit/ohne Fleisch* (rumänisches Gericht), *Icre* (Fischeier), *Mămăligă mit Fett*, *Mussaka* (rumänische Art), *Sakuska* (Zacuscă)⁹, *Mititei* (Fleischröllchen), *Gogoschari*, *Tschorb(a/ă)*, *Vinetesalat*¹⁰, *Iahnie* (Bohnenessen), *Mu(sch/j)dei* (Knoblauchsoße), *Vișinată* (Weichsellikör)¹¹, *Gurken einmachen* (ungarisch)¹², *Feine Fischsuppe* (ungarische Art), *Fogosch-Paprikasch* (ungarische Art), *Hirtengulasch* (ungarische Art), *Kartoffel-Paprikasch* (ungarisches Gericht)¹³, *Klausenburger Kraut* (*Kolozsvári Káposta*), *Karpfen auf ungarische Art*¹⁴, *Bundás kenyér* (in Ei ausgebackenes Brot oder *arme Ritter*), *Király Leves* (Suppe)¹⁵. Ähnlich werden türkische Speisen aufgeführt: *Imam Bayildi* (Auberginengericht), *Mussaka*

⁸ Porumb, 2013, S. 70-72.

⁹ Liess, 2009, S. 557-590.

¹⁰ Kuchar, 1984, S. 249-256.

¹¹ Dusil, 2009, S. 185, 102, 34.

¹² Porumb, 2013, S. 103.

¹³ Liess, 2009, S. 557-590.

¹⁴ Kuchar, 1984, S. 168 u. 184.

¹⁵ Dusil, 2009, S. 23, 147.

(türkisches Gericht), *Rahat* (türkisches Konfekt).¹⁶ Die wohlbekannte Vorspeise *Salat de boef* wird zwar französisch geschrieben und ausgesprochen, ist aber eine rumänische Spezialität.

Bei den vorgefundenen Gastronomen handelt es sich um Nominalgruppen, die aus einem Substantiv als Nukleus und aus adjektivischen Herkunftsnamen als Determinanten gebildet sind. Diese Nominalgruppen treten weniger als Zusammensetzungen auf (z.B. *Linzertorte*, *Linzerschnitten*, *Indianerkrapfen*, *Tirolerstrudel*, *Wienernudeln*; *Provence-Torte*, *Panama-Torte*) und werden meistens getrennt geschrieben [z.B. *Wiener Schnitzel*, *Französische Kartoffeln*, *Pariser Stange(r)l*, *Szekler Gulasch*, *Englischer Lungenbraten*, *Böhmische Dalken*, *Orientalischer Salat*].

Von geografischen Namen abgeleitete Adjektive auf *-er* und *-isch* treten in den Nominalgruppen attributiv auf und werden mit großem Anfangsbuchstaben geschrieben. Dabei werden attributive, geografische Herkunftsnamen auf *-er* nicht dekliniert, während solche auf *-isch* dekliniert werden. Z.B.: *Berliner Grieß*, *Tiroler Knödel*, *Deutscher Kuchen mit Cacao*, *Klausenburger Kraut*, *Rindszunge mit polnischer Soße*, *Pariser Schnitzel*, *Tordaer Kuchen*, *Linzer Torte*, *Banater Schnitten*; *Spanische Windpusserl*, *Bulgarische Tokana*, *Schwedische Torte*, *Russische Elegante*, *Siebenbürgische Pizza*, *Chinesische Schnitten*, *Polnischer Kuchen*, *Französische Suppe*.

Ebenfalls attributiv kommen geografische Namen mit Präpositionen vor bzw. Rahmenbildungen wie „auf/nach... Art“. Z.B.: *Milchreis mit Früchten und spanischem Wind*, *Vanillikranz **von** Großpold*; *Backhuhn **auf** Pariser Art*, *Karpfen **auf** ungarische Art*, *Huhn mit Quitten (rumänische Art)*, *Gebackene Kartoffelpuffer (Siebenbürger Art)*, *Gefülltes Sauerkraut (Siebenbürger Art)*, *Paprikaschoten mit Ei (serbische Art)*, *Spargel mit Käse (italienische Art)*, *Käse **nach** Liptauer Art*.

¹⁶ Liess, 2009, S. 333, 359, 884.

4.2 Semantische Interpretation und Namenmotivation

Bei der Durchsicht der Gastronyme mit geografischen Namen stellt sich heraus, dass einige davon heimische oder fremde Toponyme enthalten. Z.B.: *Banater Schnitten*, *Schässburger Ägrisch* (Berberitzensoße), *Vanilli-Kranzel von Großpold*, *Klausenburger Kraut*, *Szekler Gulasch*, *Schässburger Kipfel*, *Tordaer Kuchen*, *Siebenbürger Nockerl*, *Siebenbürgische Pizza*, *Bukarester Schnitten* einerseits, und *Schwäbisch mit Nockerl*, *Bairische Küchel*, *Steirischer Schweineschlägel*, *Russisches Brot-Pusserl*, *Chinesische Schnitten*, *Orientalischer Salat*, *Schweizer Milch*, *Ischler*, *Serbisches Ragout*, *Indischer Reis*, *Panama-Torte*, *Schönbrunner Krupferl*, *Berliner Schnitten* andererseits.

In einem Kochbuch findet man in Klammern die synonyme Variante für den *Szekler Kuchen* und zwar *Londoner Schnitten*¹⁷, wobei derselbe *Szekler Kuchen* in einem anderen Kochbuch *Nusskuchen* heißt¹⁸. Dies ist ein Beweis dafür, dass Produkte und ihre Namen „wandern“ und sich wandeln. Versucht man, die Gastronyme nach ihren geografischen Namen zu analysieren, so ergibt sich folgende Klassifikation:

1. Gastronyme *nach Ortsnamen*, besonders europäische (Groß)städte aus Frankreich, Deutschland, der ehemaligen österreich-ungarischen Monarchie, sodann aus Italien und England sowie Rumänien. Z.B.: *Wiener Schnitzel*, *Wienernudeln*, *Wiener Mürbteigkuchen mit Äpfeln*, *Feine Wiener Krapfen*, *Linzer Torte*, *Linzer Schnitten*, *Ischler*, *Debreziner Würstel mit Kraut*, *Debreziner Speck*, *Szegediner Nusspusserl*, *Echter Karlsbader Zwieback*, *Feiner Krakauer Gemüseauflauf*, *Schässburger Kipfel*, *Schässburger Ägrisch*, *Klausenburger Kraut*, *Tordaer Kuchen*, *Vanilli-Kranzel von Großpold*; *Pariser Stange(r)l*, *Pariser Schnitzel*, *Pariser Körbchen mit Eiern*; *Berliner*

¹⁷ Porumb, 2013, S. 65.

¹⁸ Liess, 2009, S. 703.

Schnitten, Berliner Luft, Leipziger Gemüseragout; Venezianer Torte; Londoner Kuchen; Bukarester Schnitten. Es kommen Hauptstädte und Städte der Donaumonarchie, Frankreichs, Deutschlands, Italiens, Englands und Rumäniens vor, wobei diese Städte repräsentativ für die jeweiligen Länderküchen sind.

2. Ein anderes Klassifizierungskriterium ergibt sich *nach geografischen Regionen* Österreich-Ungarns, Deutschlands, Frankreichs, des Nahen Ostens und sogar Nordamerikas. Z.B.: *Tiroler Kuchen, Tirolerstrudel, Tiroler Knödel, Steirischer Schweineschlägel, Böhmisches Dalken, Siebenbürgische Festsuppe, Siebenbürger Nockerl, Siebenbürgische Pizza, Gefülltes Sauerkraut (Siebenbürger Art), Banater Schnitten; Bairische Kücherl, Schwäbisch mit Nockerl; Provence-Torte; Orientalischer Salat.* Für ein erfrischendes Eis an heißen Sommertagen ist die Bezeichnung *Alaska-Speiseeis in Eischneehülle*¹⁹ sehr suggestiv.
3. Das dritte Klassifizierungskriterium ist *nach Ländern und Völkern*, wobei diese Gruppe die zahlreichste ist. Z.B.: *Englische Cakes, Englischer Lungenbraten; Schwedische Torte; Französische Kartoffeln, Französischer Salat, Französische Suppe, Französische Karamelkrem; Spanische Schnitten, Spanische Windpusserl, Spanische Windtorte, Spanische Windbäckerei, Milchreis mit Schokolade und spanischem Wind; Italienischer Salat, Spargel mit Käse (italienische Art); Schweizer Milch, Schweizer Milch; Deutscher Kuchen mit Cacao; Polnischer Kuchen, Rindszunge mit polnischer Soße, Gebratene polnische Wurst; Hirtengulasch (ungarische Art), Kartoffel-Paprikasch (ungarisches Gericht), Karpfen auf ungarische Art; Serbisches Ragout, Serbischer Reis, Paprikaschoten mit Ei (serbische Art); Ciulama (rumänisches Gericht), Ghiveci (rumänisches Gericht), Ciorbă de Perișoare (rumänisches*

¹⁹ Kuchar, 1984, S. 212.

Nationalgericht); *Szekler Kuchen, Szekler Gulasch; Russische Elegante, Russische Torte, Russisches Brot-Pusserl; Bulgarische Tokana; Mussaka* (türkisches Gericht), *Rahat* (türkisches Konfekt); *Chinesische Schnitten; Indischer Reis; Panama-Torte; Indianerkrapfen.*

Ein Großteil der siebenbürgisch-deutschen Gastronyme mit geografischer Namenskomponente stammt aus der österreichisch-ungarischen Zeit, als der österreichische Kultur- und Sprachinfluss das Militär-, Amts-, Schul- und Küchenwesen Siebenbürgens stark geprägt hat. So kamen viele Kochrezepte samt ihren Bezeichnungen aus der Donaumonarchie nach Siebenbürgen und wurden hier heimisch.

Ende des 19. bis Mitte des 20. Jhs. gehörte es zur Aufgabe jeder heiratsfähigen Frau und Ehefrau, die nach Möglichkeit auch eine Hauswirtschaftsschule besucht hat, ein eigenes Rezeptheft anzulegen. Die Rezepte wurden sorgfältig aufbewahrt, manchmal nur nahen Verwandten oder guten Freundinnen vertragen und der nächsten Generation weitergegeben. Koch- und Backrezepte wurden auch von Reisen von Familienangehörigen aus Westeuropa mitgebracht oder im Briefwechsel, per Post zugeschickt.

Speisebezeichnungen mit einem geografischen Namen heißen nach dem Ort, der Region oder dem Land der ersten Zubereitung, nach dem kulturellen und kulinarischen Ruf oder der Lautlichkeit der Namen, denn schließlich müssen sie Aufmerksamkeit, Assoziationen und positives Interesse wecken, damit die Rezepte ausprobiert und die Speisen genossen werden.

4.3 Pragmatische Interpretation

Datierungen und Personen, von denen die Rezepte stammen, finden kaum Platz in Kochbüchern, obwohl solche persönliche Angaben für den kulturgeschichtlichen Rahmen der Zeit, in der das Kochbuch geschrieben wurde, relevant sein können. In

einem der Kochbücher haben wir auch Datums- und Personenangaben vorgefunden. Viele Rezepte in *Hermine's Rezepte. Ein kulinarisches Tagebuch aus Siebenbürgen* sind datiert, z.B. vom 30.10.1888, zum Teil kontinuierlich bis zum 21.12.1941.

Die Personenangaben zu den einzelnen Rezepten geben Auskunft über das Verhältnis der Autorinnen zu diesen Personen.²⁰ Manche Personen sind den drei Autorinnen des Kochbuchs, *Hermine* – die Mutter, *Hermine und Hedwiga* – die beiden Töchter, eng vertraut, vielleicht Freundinnen oder Kusinen, denn es heißt im Kochbuch: *von Medi, von Meda, von Erna, von Frieda, von Lieselott(e), von Juli, von Erika, von Gerda, von Mani, von Marie Th, von Ottilie, von Mariandel, von Emmy*; andere scheinen verwandte oder gut bekannte ältere Frauen zu sein, es heißt: *von Irentant, von Pepitant, von Clärtante, von Marietante, von H.-Tante, von Hedwigtante, von Resi-Tant, von Großmama*. Andere Personen scheinen nur bekannt, älter und in einem etwas distanzierten Verhältnis zu den Autorinnen zu stehen: *von Frau Schmidt, von Frau Lewitzki, von Frau Liedler, von Frau Holly, von Frau Stolz (Fröhlich), von Frau Newijel, von Fr. Mauksch*. Mit manchen Personen sind die Autorinnen nicht besonders eng befreundet, nur bekannt. Diese Tatsache verrät die Aufzeichnung beider Namen (Vor- und Familienname): *von Betty Bischofsberger, von Ambrus Greti, von Jetti Thüringer, von Herta Röker, von Möckel Helen, von Adele Wellmann, von Hermine Heitz*. Ein Rezept aus Hermine's Kochbuch stammt aus einem Tageblatt, ein anderes aus einem Kochkurs. Nur ein Rezept aus dem Kochbuch, und zwar ein Keks-Rezept, stammt von einem Mann namens *Rudolf Forek*.

5. Fazit

Kochbücher sind Zeitreisen in die Vergangenheit. Sie sind Spiegelbilder der ökonomischen, historischen, sozial-politischen

²⁰ Porumb, 2013, S. 72-134.

sowie kulturellen Realitäten, aus denen sie stammen. In Hermines Kochbuch kommen sowohl üppige Speisen mit vielen Eiern, Zucker, Cremes oder verschiedenerlei Fleisch vor, als auch aus Not erfundene Rezepte aus den Kriegszeiten: z.B. *Kartoffeltorte, Bohnentorte, Grißpudding ohne Milch* oder *Kriegs-Linzertorte*. Die siebenbürgisch-deutschen Gastronyme mit geografischen Namen, die auch jene kosmopolite siebenbürgische Welt um die Jahrhundertwende widerspiegeln, sind einerseits ein Beweis für die Existenz einer autochthonen Regionalküche in Siebenbürgen, andererseits auch ein Beweis der zahlreichen Küchenimporte und der Auslandskontakte.

Trotz einer kulinarischen Tradition der in Siebenbürgen lebenden Ethnien (Rumänen, Siebenbürger Sachsen, Ungarn, Szekler u.a.) zeugen viele Speisennamen wie *Tschorbă, Ciulama, Ghiveci, Ikre, Sakuskă, Mici, Vinetesalat, Mujdei, Vişinată; Klausenburger Kraut, Paprikasch, Király Leves, Kürtos Kolacz; Szekler Kuchen, Szekler Gulasch; Şniţel vienez, Cremşnit, Hanlih (auch Hencleş), Işlăr, Povidlă, Anghemacht de miel, Prezbuş, Virşli, Crafle, Vuţăli, Cranţ*, dass nicht nur jeder für sich gekocht hat, sondern auch bereit war und ist, das Andere vom Nachbarn auszuprobieren, zu akzeptieren und zu integrieren.

Die ethnische Interferenz im Küchenbereich ist ebenso tiefgreifend wie jene in den Bereichen Kultur, Religion und Sprache. Das linguistische Areal siebenbürgischer Speisennamen vom 19.-20. Jh. mit geografischen Namen umfasst die Kontinente Europa, Asien und Amerika und reicht von England, Schweden bis Spanien, Bulgarien und der Türkei, von Indien und China bis Panama und Alaska.

Literatur

Baumgärtner, Sara Maria: *Süß und lecker. Bewährte Backrezepte aus Siebenbürgen*. Schiller Verlag, Bonn/Hermannstadt 2013.

- Dusil, Dagmar: *Blick zurück durchs Küchenfenster*. Johannis Reeg Verlag, Heilbronn 2009.
- Dusil, Dagmar: *Blick zurück durchs Küchenfenster./Privind înapoi prin fereastra bucătăriei*. Übersetzung ins Rumänische von Michael Astner, Editura Cartea Veche, București 2013.
- Hansack, Ernst: *Der Name im Sprachsystem. Grundprobleme der Sprachtheorie*. Roderer Verlag, Regensburg 2000.
- Frîncu, Gina/Sârbu, Maria-Melania: *Rețete pentru meniurile de sărbători*. Editura Runa, București 2006.
- Jurcovan, Silvia: *Carte de bucate*. Editura Tehnică, București 1997.
- Koß, Gerhard: *Namenforschung. Eine Einführung in die Onomastik*. Max Niemeyer Verlag, Tübingen 2002.
- Kuchar, Brigitte Ina: *Kochbuch für die junge Familie*. Editura Tehnică, București 1984.
- Kuchar, Brigitte Ina: *Siebenbürgische Küche*. Schiller Verlag, Bonn/Hermannstadt 2011.
- Liess, Martha: *Siebenbürgisches Kochbuch*. Schiller Verlag, Hermannstadt 2009.
- Marin, Sanda: *Carte de bucate*. Editura Orizonturi, București 1994.
- Porumb, Marinela (Hg.): *Hermine Rezepte. Ein kulinarisches Tagebuch aus Siebenbürgen*. Honterus Verlag, Sibiu/Hermannstadt 2013.
- Sevastos, Mihail: *Carte de bucate*. Editura Cosmos, București 2005.