Районная научно-практическая конференция молодых исследователей

**Немецкие заимствования в английском языке как объект перевода**

Выполнила: Камалутдинова Алина Денисовна, ученица 11 класса, СОШ «Южная»

Научный руководитель: Шестакова Людмила Викторовна, учитель английского языка, СОШ «Южная»

**Содержание**

[ВВЕДЕНИЕ](#_Toc411865091) 3

[ГЛАВА 1. ЗАИМСВОВАНИЯ В ЛЕКСИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ ЯЗЫКА](#_Toc411865092) 5

[1.1.Общие характеристики заимствований](#_Toc411865093) 5

[1.2. Причины заимствований](#_Toc411865094) 6

[1.3.Классификации заимствований](#_Toc411865095) 8

1.4. Заимствования из немецкого языка…………………………………………………..…9

[Выводы по первой главе](#_Toc411865097) 11

[ГЛАВА 2. НЕМЕЦКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ](#_Toc411865098) 12

[2.1. Лингвистические характеристики немецких заимствований в англоязычных статьях 12](#_Toc411865099)

[2.2. Описывание переводческих решений в процессе перевода немецких заимствований 22](#_Toc411865100)

[Выводы по второй главе](#_Toc411865101) 26

[ЗАКЛЮЧЕНИЕ](#_Toc411865102) 28

[БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК](#_Toc411865103) 29

[ПРИЛОЖЕНИЕ](#_Toc411865104) 30

#

#  ВВЕДЕНИЕ

Заимствования в разных языках по-разному влияют на обогащение словарного состава. В некоторых языках они не оказали такого влияния, которое могло существенно отразиться на словарном составе языка. В других языках заимствование в разные исторические эпохи имели столь существенное влияние на словарный состав языка, что даже служебные слова, как, например, местоимения, предлоги, заимствованные из других языков, вытесняли исконные служебные слова. Так как заимствования как процесс являются присущими для каждого языка и неотъемлемыми для лексического состава английского языка в особенности, то эта тема всегда важна и актуальна, она имеет достаточно материала и для рассмотрения и исследования. Поскольку живой язык — явление постоянное развивающееся: приходит что-то новое, исчезает ненужное, лишнее, то и для ученых, работающих в области лексикологии, остается много вопросов, которые требуют разрешения.

Актуальность работы определяется тем, что в процессе перевода нередко возникают трудности с выбором адекватного способа перевода заимствований из третьего языка. Не всегда рекомендуемые способы перевода могут гарантировать эквивалентность передачи смысла, поэтому каждый раз приходится заново решать проблему переводимости / непереводимости заимствований.

Основываясь на вышеизложенном, можно сформулировать объект и предмет исследования.

**Объектом** данного исследования являются немецкие заимствования в английском языке.

**Предметом**исследования являются, во-первых, языковые характеристики немецких заимствований в английском языке; во-вторых, способы перевода немецких заимствований.

Актуальность выбранной темы обусловливает постановку цели и задач исследования.

**Цель** работы — описать немецкие заимствования и обозначить ряд адекватных способов их перевода .

В соответствии с поставленной целью в работе решаются следующие **задачи:**

1. дать определение понятию «заимствование» и описать его основные характеристики;
2. представить классификации заимствований по различным основаниям;
3. провести анализ отобранных заимствований по различным классификациям;
4. предложить адекватные способы перевода немецких заимствований в английском языке.

**Материалом исследования**послужили 43 немецких заимствования, которые были отобраны методом сплошной выборки из электронных изданий. Всего мы проанализировали 29 статей англоязычных сайтов: [www.theguardian.com](http://www.theguardian.com), www.evraz.com, www.shlongji.com, [www.anticorruption.kg](http://www.anticorruption.kg), [www.bbc.co.uk](http://www.bbc.co.uk). Тематика статей неоднородная: кулинария, минералогия, горное дело.

В работе используются следующие **методы анализа**: метод анализа и синтеза научной литературы, сравнительно-сопоставительный метод, метод этимологического анализа, метод контекстуального анализа значения слова.

 Данная работа имеет традиционную структуру: состоит из введения, основной части, которая включает в себя две главы, каждая из которых сопровождается выводами, заключения, библиографического списка и приложений.

В первой главе формулируются определения, описываются общие характеристики заимствований, приводятся причины заимствования лексики и классификации заимствований.

Во второй главе описываются основные характеристики немецких заимствований в англоязычных статьях, приводится описание переводческих решений в процессе их перевода.

В заключении формулируются основные выводы и приводятся результаты, полученные в ходе исследования.

Теоретической основой данной работы послужили труды таких учёных-лингвистов, как: И. В. Арнольд, М. А. Брейтер, Л. П. Крысин, Ю. Н. Караулова и многих других.

#  ГЛАВА 1. ЗАИМСТВОВАНИЯ В ЛЕКСИЧЕСКОЙ СИСТЕМЕ ЯЗЫКА

##  1.1.Общие характеристики заимствований

Прежде чем говорить об общих характеристиках заимствований, необходимо дать определение данному понятию.

В Большой российской энциклопедии под редакцией Ю. Н. Караулова заимствование трактуется как: «1) переход элементов одного языка в систему другого языка как следствие более или менее длительных контактов между этими языками; 2) слово или оборот, вошедшие в язык в результате перехода» [Караулов 2003, 132].

 Заимствование-то, что заимствовано, перенято.[ Ефремова 2000,102]

 Далее представим точку зрения различных ученых. Л. П. Крысин отмечает, что: «Под заимствованием принято считать: 1) переход элементов одного языка в систему другого языка как следствие более или менее длительных контактов между этими языками; 2) слово или оборот, вошедшие в язык в результате такого перехода» [Крысин 1996, 78].

Как мы видим, между словарными определениями и мнением ученого нет большой разницы. Но поскольку тема нашей работы касается вопросов перевода, то имеет смысл представить заимствование с точки зрения переводоведения.

В Толковом переводоведческом словаре дается такое определение: «Заимствование — введение в словарный фонд языка иностранного слова» [Нелюбин 2003, 125].

Основываясь на всем вышеизложенном, мы можем сделать собственный вывод об этом понятии. Под заимствованием мы подразумеваем переход слова (или его отдельного элемента) из одного языка в другой в следствие продолжительных межкультурных контактов.

Далее рассмотрим пути заимствований.

Заимствование лексики может происходить устным и письменным путем. В случае заимствования устным путем слова быстрее полностью ассимилируются в языке. Слова, заимствованные письменно, дольше сохраняют свои фонетические, орфографические и грамматические особенности.

Таким образом, мы можем сделать вывод, что заимствование — это приток элементов иноязычных слов из одного языка в другой, которые представляют собой неотъемлемую составную часть его лексики.

Заимствованные слова регулярно употребляются в повседневной жизни и передаются через поколения, претерпевая тем самым переосмысления, вследствие чего приобретают новые значения. А так же участвуют в процессе словообразования, входят в состав устойчивых словосочетаний, фонетически и грамматически оформляются.

##  1.2. Причины заимствований

В XX в. изучением причин заимствования иноязычных слов занимались многие лингвисты, например: М. А. Брейтер, Л. П. Крысин и др.

В работе Л. П. Крысина указывается, что Э. Рихтер основной причиной заимствования слов считает необходимость в наименовании вещей и понятий. Перечисляются и другие причины, различные по своему характеру — языковые, социальные, психические, эстетические и т. п., потребность в новых языковых формах, потребность в расчленении понятий, в разнообразии средств и в их полноте, в краткости и ясности, в удобстве и т. д. Сам процесс языкового заимствования рассматривался им в неразрывной связи с культурными и иными контактами двух разных языковых обществ, и как часть и результат таких контактов [Крысин 1996, 12].

М. А. Брейтер выделяет следующие причины заимствований:

 1) отсутствие соответствующего понятия в базе языка-рецептора. 2) Отсутствие соответствующего (более точного) наименования (или его «проигрыш» в конкуренции с заимствованием) в языке-рецепторе .

М. А. Брейтер отмечает, что около 15 % новейших слов заимствуются в связи с отсутствием соответствующего наименования в языке-рецепторе [Брейтер 1998, 110].

 3) Обеспечение стилистического эффекта.

4) Выражение позитивных или негативных значений, которыми не обладает эквивалентная единица в языке-рецепторе [Брейтер 1998, 134].

Следует заметить, что М. А. Брейтер считает, что чрезмерное употребление заимствований в рекламе и в СМИ вызывает негативную реакцию довольно большого, а в основном «старого», слоя населения, поэтому создание позитивных значений при помощи заимствований — спорный вопрос во все времена.

Л. П. Крысин выделяет сферу использования иноязычной лексики и, вместе с этим, социальные моменты:

* потребность в наименовании новой вещи, нового явления и т. п.;
* необходимость разграничить содержательно близкие, но все же различающиеся понятия;
* необходимость специализации понятий — в той или иной сфере, для тех или иных целей;
* тенденция, заключающаяся в том, что цельный, не расчлененный на отдельные составляющие объект и обозначаться должен «цельно», а не сочетанием слов.
* социально-психологические причины и факторы заимствования: восприятие всем коллективом говорящих или его частью иноязычного слова как более престижного, «учёного», «красиво звучащего», а также коммуникативная актуальность обозначаемого понятия [Крысин 1996, 60].

Как мы видим, в основном указываются внутрилингвистические причины заимствования. Но ранее мы говорили и о внешних причинах заимствования иностранной лексики: активизация связей с другими народами, государствами, изменения в менталитете людей. Заимствования многих исторических периодов, частично или полностью, отвечают перечисленным выше причинам.

Среди социально-психологических причин, влияющих на процесс заимствования можно назвать увеличение количества говорящих и знающих различные языки. Большой поток выезжающих из страны, долго живущих в других странах и возвращающихся обратно является причиной частого переключения на иные языки язык, так называемое «переключение кода» (code-switching) [Крысин 1996, 62].

Многие лингвисты указывают на не очень частую, но всё же престижность иноязычного слова в некоторых ситуациях по сравнению с родным языком. Мощным толчком для развития процесса заимствования иноязычной лексики является её употребление в речи авторитетных личностей во время популярных программ.

Среди социально-общественных причин вхождения заимствований в английский язык Л. П. Крысин выделял «коммуникативную актуальность понятия» и соответствующего ему слова [Крысин 1996, 64]. Если понятие затрагивает важные сферы деятельности человека, то слово, обозначающее это понятие, естественно, становится употребительным. Со временем актуальность слова может утрачиваться и наоборот, слово, заимствованное в начале века, может достигнуть пика своего употребления в конце века.

Итак, можно сделать вывод, что причины возникновения заимствований можно разделить на две группы: лингвистические и экстралингвистические. К первой группе относятся такие как обеспечение стилистического эффекта, выражение позитивных или негативных значений, отсутствие соответствующего понятия в базе языка-рецептора.

Во второй группе выделяются социально-психологические причины и социально-общественные, которые могут варьироваться от языка к языку.

##  1.3.Классификации заимствований

Зная природу заимствований и причины возникновения, необходимо их каким-то образом классифицировать, т. е. упорядочить. В связи с этим далее мы представим ряд классификаций заимствований, на которые будем опираться в ходе проведения практического исследования.

Имеющиеся в словарном составе языка заимствованные слова можно классифицировать: по степени ассимиляции, по сферам употребления, и по источнику и эпохе заимствования.

Начнем с описания классификации по степени ассимиляции.

И. В. Арнольд говорит, что ассимиляция заимствованного слова — это «частичная или полная адаптация слова к фонетическим, графическим, морфологическим законам заимствующего языка  и его семантической системе» [Арнольд 1986, 259].

Исходя из этого, она классифицирует все заимствования по двум группам: полностью ассимилированные, то есть соответствующие всем морфологическим, фонетическим и орфографическим нормам заимствовавшего их языка и не ассимилированные (иноязычные слова или выражения не до конца освоенные заимствовавшим языком) [Арнольд 1986, 260].

Следующий критерий, по которому могут классифицироваться заимствования — по источнику и эпохе заимствования. Опираясь на него, И. В. Арнольд предлагает свою классификацию. Поскольку в работе рассматриваются немецкие заимствования в английском языке, то мы решили остановиться на классификации, которая была разработана специально для английского языка.

Итак, И. В. Арнольд выделяет в английском языке следующие виды заимствований:

1) кельтские заимствования;

2) латинские заимствования первых веков нашей эры, т. е., попавшие ещё до прихода англов и саксов на Британские острова (так наз. 1-й слой латинских заимствований);

3) латинские заимствования VI–VII вв., т. е. эпохи введения христианства в Англии (так наз. 2-й слой латинских заимствований);

4) скандинавские заимствования эпохи скандинавских набегов (VIII–IX вв.) и особенно скандинавского завоевания (X в.);

5) старые французские заимствования (XII–XV вв.), обусловленные нормандским завоеванием;

6) латинские заимствования XV–XVI вв., т. е. связанные с эпохой Возрождения (так наз. 3-й слой латинских заимствований);

7) новые французские заимствования после XVI в.;

8) заимствования из греческого, итальянского, голландского, испанского, русского, немецкого и др. языков, обусловленные экономическими, политическими, культурными и т. д. связями с соответствующими народами;

9) советизмы, т. е. заимствования из русского языка послеоктябрьского периода, отражающие влияние передового общественного строя и передовой идеологии нашей страны [Арнольд 2012, 228].

О.А. Леонтовичвыделяет ряд тематических групп заимствованной лексики: блюда и напитки; флора; фауна; административно-территориальные единицы, местности и регионы; социальное положение, должность; политические реалии; средства передвижения; меры и деньги; явления природы; танцы и музыкальные инструменты, предметы утвари и др. [Леонтович 2004, 253]

 Далее в работе мы будем проводить анализ отобранных заимствований по всем указанным выше классификациям для того чтобы выбрать адекватные способы перевода.

##  1.4. Заимствования из немецкого языка

В английском словарном составе имеется значительное количество германизмов. Вместе с тем, собственно немецких словарных единиц, вошедших в состав английской лексики, не так уж и много. Дело в том, что весьма большое количество слов, заимствованных из немецкого языка и относящихся к области науки, являются образованиями от латинских и греческих корней, то есть это, в действительности, слова интернациональные, хотя они и были заимствованы из немецких источников. Многие греческие и латинские слова превратились в интернациональные префиксы, например, anti-, counter-, inter-, sub, ultra- , во всех языках широко употребительны греческие суффиксы: -ist, -ism, -isk.

К заимствованиям из немецкого языка, в первую очередь, относятся слова, выражающие понятия общественно-политического и философского характера. Большинство из них оформилось в английском языке в переводной форме, то есть в форме кальки. Калькирование ряда словосочетаний и сложных слов немецкого языка облегчалось близким родством немецкого и английского языков.

Немецкие заимствования подвергаются определённому влиянию законов английского языка, и это даёт возможность говорить об ассимиляции на различных уровнях:

I. Формальная ассимиляция. На данном уровне выделяется несколько подуровней:

а) фонетическая ассимиляция: большая часть заимствований сохраняет своё немецкое произношение при условии сохранения немецкого написания, например: hausfrau [haosfrao]; krimmer [krimэr];

б) орфографическая ассимиляция: многие приспосабливаются к английскому правописанию: j > y – Junker > younker; u- Glühwein > gluhwein; в) грамматическая ассимиляция: в основном слова из немецкого языка ассимилируются в соответствии с правилами английской грамматики, так при образовании множественного числа 54 % немецких заимствований принимают английское окончание –(e)s: glockenspiels, twiners; 31 % имеют двоякие окончания: возможны и немецкий, и английский варианты: autobahnen и autobahns; wunderkinder и wunderkinds; 15 % употребляется только с немецким окончанием множественного числа: krimmer, kanonen, trinklieder.

II. Лексико-семантическая ассимиляция.

Как правило, заимствования в английском языке употребляются в одном из всех его значений: Anlage — anlage (establishing/preparing something for development). В некоторых случаях заимствованное слово приобретает несколько значений: Alpenglühen — alpenglow (1. a reddish glow seen near sunset; 2. sunrise on the summit of the Alps; 3. mountains in general).

##

##

**Выводы по первой главе**

В данной главе мы рассмотрели различные определения заимствования как лингвистического явления, мы смогли сформулировать собственное определение данного понятия. Под заимствованием мы понимаем переход слова и словосочетания из одного языка в другой, который осуществляется вследствие различных причин.

Основные причины заимствований можно разделить на три большие группы: социально-политические, социально-психологические и культурно-исторические. Каждая из указанных групп может подразделяться на различные подгруппы.

Мы также подробно остановились на описании классификаций заимствований, которые основываются на различных принципах. Изучив научную литературу по данному вопросу, мы пришли к выводу, что заимствования можно классифицировать, по степени ассимиляции, по сфере употребления, по источнику заимствования и эпохе. В следующей главе данной работы мы будем анализировать отобранные заимствования по этим параметрам, что поможет нам в дальнейшем выбрать адекватные способы перевода данных единиц.

Отдельно мы выделили заимствования из немецкого языка, т. к. в английском словарном составе имеется достаточно большое количество слов, заимствованных из этого языка. Вторая причина — достаточно продолжительный период германского (англо-саксонского) завоевания Англии, в ходе которого под влиянием германских языков, на которых говорили захватчики, сложился в дальнейшем современный английский язык.

 В ходе анализа и синтеза научной литературы мы выяснили, что к заимствованиям из немецкого языка относятся слова, относящиеся к торговле, военному делу, ботанике, психологии, слова из области гуманитарных наук, общественной жизни и политики, слова, обозначающие продукты питания и предметы обихода, музыкальные термины. То есть тематический спектр весьма разнообразный.

Данная информация необходима при выборе адекватных способов перевода в процессе формулировки стратегии перевода текстов общественно-политической тематики.

#

#  ГЛАВА 2. НЕМЕЦКИЕ ЗАИМСТВОВАНИЯ В АНГЛОЯЗЫЧНЫХ СТАТЬЯХ

В данной главе мы проанализируем немецкие заимствования по различным классификациям: по степени ассимиляции, по сфере употребления и по источнику заимствования.Результаты анализа будут представлены в таблицах и диаграммах. Теоретической базой исследования послужили научные работы таких ученых, как Ж.-П. Вине, Ж. Дарбельне. Результаты исследования, представленные в этой главе следует рассматривать как один из этапов предпереводческого анализа текста: этап работы с незнакомой лексикой. При этом мы хотим особо подчеркнуть, что у нас не было цели переводить отдельные статьи.

## 2.1. Лингвистические характеристики немецких заимствований в англоязычных статьях

В данном разделе мы представим ход практического исследования, которое было выполнено на этапе предпереводческого анализа текста.

Иногда заимствования представляют трудность для переводчика, особенно, если речь идёт о заимствованиях из третьего языка. Для того чтобы преодолеть сложности перевода, необходимо иметь ясное представление о характере единицы перевода (в нашем случае, единица перевода — немецкие заимствования в англоязычной статье), с этой целью мы обратились к лингвистическим характеристикам немецких заимствований.

Целью практического исследования является выявление лингвистических характеристик этих заимствований в соответствии с рядом классификаций, которые были описаны в предыдущей главе. Данные характеристики в дальнейшем будут влиять на выбор способов перевода отобранных заимствований.

Материалом исследования послужили 29 англоязычных статей, из которых методом сплошной выборки мы отобрали 43 заимствования. Критериями отбора служили: 1) соответствие словарному определению заимствования (приводится в разделе 1.1. данной работы); 2) наличие помет в этимологическом словаре. Полный список заимствований в узком контексте представлен в приложении к данной работе.

Практическое исследование проходило в 3 этапа. Далее мы подробно опишем процедуру проведения каждого из них.

На первом этапе мы классифицировали заимствования по степени ассимиляции. Данная классификация была предложена И. В. Арнольд. Согласно этой классификации выделяют ассимилированные и не ассимилированные слова.

Что касается ассимилированных слов, то обычно фонетическая и графическая ассимиляции находятся в неразрывной связи. Возьмём, к примеру, Glühwein > gluhwein. Происходит изменение в написании [ü] – [u] (в связи с отсутствием в языке-реципиенте), в английском языке слово пишется со строчной буквы.

Не ассимилированные слова обладают ярко выраженной этнокультурной спецификой. Они обычно употребляются в очень узких значениях и воспринимаются как чужеродные. Например, слово Schupfnudeln пришло в английский язык из области кулинарии, передаёт схожее понятие (о чем свидетельствуют приводимые далее толкования), сохраняя при этом немецкое написание и произношение:

Schupfnudeln — den Teig durch wälzen mit der hand zu länglichennudeln (schupfnudeln,[vgl. daselbst) formen Schöpf652](http://woerterbuchnetz.de/DWB/call_wbgui_py_from_form?sigle=DWB&mode=Volltextsuche&firsthit=0&textpattern=Schupfnudeln&lemmapattern=&patternlist=T:Schupfnudeln&lemid=GS19196&hitlist=28384583) [[Wörterbuchnetz](http://www.woerterbuchnetz.de/Adelung), URL].

Schupfnudeln — a schupfnudel, or schupfnudeln in plural, is a type of rolled noodle. The dish is similar to [dumplings](http://www.wisegeek.com/what-are-dumplings.htm), but is smaller in size and more closely resembles Italian [gnocchi](http://www.wisegeek.com/what-is-gnocchi.htm) or pasta. It is common in southern Germany, as well as Austria [What is Schupfnudel?, URL].

Для того чтобы выявить ассимилированные и не ассимилированные заимствования, мы провели сравнительно-сопоставительный анализ всех отобранных единиц по следующим параметрам: сравнили орфографию, сравнили произношение и значение (полный список заимствований и их толкований в немецком и английском языках представлен в Приложении к данной работе). Результаты исследования занесены в таблицу №1, где «+» отмечены совпадающие параметры, а «–» — отличные.

Таблица 1.

**Сводная таблица заимствований по степени ассимиляции**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Немецкое слово | Английское слово | Орфография | Орфоэпия | Семантическое значение |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Basalt [basalt] | basalt ['bæsɔ:lt] | + | - | + |
| Brezel [bretsl] | pretzel [pretsl] | - | - | + |
| Buchteln ['buchtəln] | buchteln ['buchtəln] | + | + | + |
| Butter ['butə] | butter ['bʌtə] | + | - | + |
| Bratkartoffel ['bratkartofəl] | Bratkartoffel ['bratkartofəl] | + | + | + |
| 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Currywurst[kʌriwust] | currywurst [kʌriwust] | + | + | + |
| Eisberg ['aīsbərg] | iceberg ['aɪsbɜ:g] | - | - | + |
| Glühwein [glju:vaīn] | gluhwein [glju:vaīn] | - | + | + |
| Gneis [gnaɪs] | gneiss [naɪs] | - | - | + |
| Hamburger [hambu:gə] | hamburger ['hæmbɜ:gə] | + | - | + |
| Hering ['herɪŋ] | herring ['herɪŋ] | - | + | + |
| Kohlrabi [kol'ra:bi] | kohlrabi [kəul'ra:bi] | + | - | + |
| Kobalt [kobalt] | cobalt ['kəubɔ:lt] | - | - | + |
| Kölsch [kjo:lʃ] | Koelsch[kjo:lʃ] | - | + | + |
| Lakritze ['lakrizə] | liquorice ['lɪk(ə)rɪs] | - | - | + |
| Lebkuchen [lebkuchən] | lebkuchen [lebkuchən] | + | + | + |
| Marzipan [ma:zipan] | marzipan ['mɑ:zɪpæn] | + | - | + |
| Maultaschen [maultaʃən] | maultaschen [maultaʃən] | + | + | + |
| Müsli ['mju:slɪ] | muesli ['mju:zlɪ] | - | - | + |
| Nickel [nikel] | nickel ['nɪkl] | + | - | + |
| Nudeln [‘nudəln] | noodles [‘nu:dlz]  | - | - | + |
| Pumpernickel ['pumpənɪkəl] | pumpernickel ['pʌmpənɪkl] | + | - | + |
| Pfannkuchen [pfankuchən] | pancake ['pænkeɪk] | - | - | + |
| Quartz [kwa:ts] | quartz [kwɔ:ts] | + | - | + |
| Sauerkraut ['sauəkraut] | sauerkraut ['sauəkraut] | + | + | + |
| Schnitzel['shnitsəl] | schnitzel ['shnitsəl] | + | + | + |
| Schnaps[ʃnaps] | schnapps [ʃnæps] | - | + | + |
| Schweinshaxe [ʃvainshaksə]  | Schweinshaxe [ʃvainshaksə] | + | + | + |
| Sinter [sintə] | sinter[sintə] | + | + | + |
| Spezial Buchteln [spezialbuchtən] | spezialbuchteln ['speʃəlbuchtən] | - | - | + |
| Spätzle [ʃpæzle] | spaetzle['shpetslə] | - | + | + |
| Sprotte [ʃprotə] | sprat [spræt] | - | - | + |
| Speck [ʃpək] | speck [spek] | + | - | + |
| Streusel[stroizəl] | Streusel [stroizəl] | + | + | + |
| Strudel ['stru:d(ə)l]  | strudel ['stru:d(ə)l] | + | + | + |
| Stollen ['stōlən] | stollen['stōlən] | + | + | + |
| Suppe ['su:pə] | soup [su:p] | - | - | + |
| Schupfnudeln ['ʃupfnudəln] | schupfnudeln['ʃupfnudəln] | + | + | + |
| Topfenstrudel [topfənʃtrudel] | Topfenstrudel [topfənʃtrudel] | + | + | + |
| Waffel [wafel] | waffle ['wɔfl] | - | - | + |
| Wismut ['wi:smut] | bismuth ['bɪzməθ] | - | - | + |
| Wolfram ['wolfram] | wolfram ['wulfrəm]  | + | - | + |
| Zink[ziŋk] | zinc [ziŋk] | - | + | + |

На данном этапе исследования мы получили следующие результаты: к числу ассимилированных заимствований относятся 26 единиц, к не ассимилированным относятся 17 слов. При этом необходимо отметить, что среди параметров, которые не ассимилировались английским языком, выделяются такие как грамматический род существительных, дифтонги, отдельные буквы-умляуты, ударения.

Далее мы соотнесли область употребления заимствований с ассимилированными и не ассимилированными словами, и пришли к следующим выводам: наибольшее число ассимилированных слов (26 единиц) относится к области кулинарии и минералогии, из них 15 обозначают продукты питания, 3 —напитки и 8 — относится к области минералогии и горной промышленности.

Среди не ассимилированных заимствований чаще всего встречаются слова из следующих областей: кулинария — эта группа включает 12 слов, минералы – насчитывают 5 единиц.

Все описанные данные представлены ниже в диаграмме 1.



Диаграмма 1. Распределение заимствованных слов по степени ассимиляции**.**

На втором этапе исследования мы анализировали отобранные заимствования по сфере употребления. Данная классификация была предложена О. А. Леонтович, согласно которой выделяется ряд тематических групп заимствованной лексики. Например, слово Quarz имеет одинаковое значение в обоих языках и относится к минералам и употребляется в горной промышленности.

Следующее слово gluhwein в немецком и английском языках обозначает горячий алкогольный напиток, сделанный из вина с добавлением других ингредиентов (специи, изюма и т. д.) и не употребляется в других областях лексики.

Такого рода анализ возможно провести на основании словарных толкований, для чего мы использовали различные толковые английские и немецкие словари, в которых особое внимание уделяли пометам на область применения.

Данные мы представим в таблице №2.

Таблица 2.

**Таблица заимствований классифицированных по сфере употребления**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Заимствование | Словарная дефиниция на английском языке | Словарная дефиниция на немецком языке | Область применения |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| basalt |  an [aphanitic](http://en.wikipedia.org/wiki/Aphanitic) igneous rock | ein [basisches](http://de.wikipedia.org/wiki/Basisches_Gestein)  [Ergussgestein](http://de.wikipedia.org/wiki/Ergussgestein) | минералогия |
| butter | a [dairy product](http://en.wikipedia.org/wiki/Dairy_product) made by [churning](http://en.wikipedia.org/wiki/Churning_%28butter%29) fresh or [fermented](http://en.wikipedia.org/wiki/Fermentation_%28food%29) [cream](http://en.wikipedia.org/wiki/Cream) or [milk](http://en.wikipedia.org/wiki/Milk) |  ein meist aus dem [Rahm](http://de.wikipedia.org/wiki/Rahm)von [Milch](http://de.wikipedia.org/wiki/Milch) hergestelltes [Streichfett](http://de.wikipedia.org/wiki/Streichfett) | кулинария |
| buchteln |  [sweet rolls](http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_roll) made of [yeast](http://en.wikipedia.org/wiki/Yeast) dough, filled with [jam](http://en.wikipedia.org/wiki/Jam) | sind süße gefüllte oder ungefüllte [Germknödel](http://de.wikipedia.org/wiki/Hefeteig) oder [-taschen](http://de.wikipedia.org/wiki/Teigtasche), die im Ofen gebacken werden | кулинария |
| bratkartoffel | ОТСУТСТВУЕТ |  [Kartoffeln](http://de.wikipedia.org/wiki/Kartoffeln) gebraten werden | кулинария |
| currywurst | fried [pork](http://en.wikipedia.org/wiki/Pork) [sausage](http://en.wikipedia.org/wiki/Sausage) whole or less often cut into slices and seasoned with [curry ketchup](http://en.wikipedia.org/wiki/Curry_ketchup)  | eine [Bratwurst](http://de.wikipedia.org/wiki/Bratwurst) , die  von [Ketchup](http://de.wikipedia.org/wiki/Ketchup) und [Currypulver](http://de.wikipedia.org/wiki/Currypulver) serviert wird  | кулинария |
| iceberg | a large piece of [freshwater](http://en.wikipedia.org/wiki/Freshwater) ice | Sind große, im [Meer](http://de.wikipedia.org/wiki/Meer) schwimmende [Eismassen](http://de.wikipedia.org/wiki/Eis) | горное дело |
| gluhwein | a beverage usually made with [red wine](http://en.wikipedia.org/wiki/Red_wine) along with various [mulling spices](http://en.wikipedia.org/wiki/Mulling_spices) and raisins | ein [alkoholhaltiges](http://de.wikipedia.org/wiki/Alkoholisches_Getr%C3%A4nk) [Heißgetränk](http://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Hei%C3%9Fgetr%C3%A4nk&action=edit&redlink=1) | Напитки |
| gneiss | a common and widely distributed type of [rock](http://en.wikipedia.org/wiki/Rock_%28geology%29) formed by high-grade regional [metamorphic](http://en.wikipedia.org/wiki/Metamorphic_rock) processes | Gestein | горное дело |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| hamburger | a [sandwich](http://en.wikipedia.org/wiki/Sandwich) consisting of one or more cooked [patties](http://en.wikipedia.org/wiki/Patty) of [ground meat](http://en.wikipedia.org/wiki/Ground_meat), usually [beef](http://en.wikipedia.org/wiki/Beef), placed inside a sliced bun | besteht aus einem Brötchen, dem [Bun](http://de.wikipedia.org/wiki/Bun), mit verschiedenen Belägen, und wird als warmes Schnell- oder Fertiggericht angeboten | кулинария |
| herring |  [forage fish](http://en.wikipedia.org/wiki/Forage_fish) | Fisch | кулинария |
| kohlrabi | an [annual](http://en.wikipedia.org/wiki/Annual_plant) vegetable | st eine[Gemüsepflanze](http://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%BCsepflanze) | кулинария |
| cobalt | a [chemical element](http://en.wikipedia.org/wiki/Chemical_element) | ein [chemisches Element](http://de.wikipedia.org/wiki/Chemisches_Element)  | минералы |
| Kolsch |  a beer speciality from Cologne, Germany | ein helles, blankes (gefiltertes) und [obergäriges](http://de.wikipedia.org/wiki/Oberg%C3%A4rige_Hefe) [Vollbier](http://de.wikipedia.org/wiki/Bier) | напитки |
| liquorice | the root from which a sweet flavour can be extracted | eine [Pflanzenart](http://de.wikipedia.org/wiki/Art_%28Biologie%29) | кулинария |
| lebkuchen | traditional [German](http://en.wikipedia.org/wiki/German-speaking_Europe) baked [Christmas](http://en.wikipedia.org/wiki/Christmas) treat,somewhat resembling [gingerbread](http://en.wikipedia.org/wiki/Gingerbread) | ein süßes, kräftig gewürztes, haltbares [Gebäck](http://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck) | кулинария |
| marzipan | [confection](http://en.wikipedia.org/wiki/Confectionery) consisting primarily of [sugar](http://en.wikipedia.org/wiki/Sugar) or [honey](http://en.wikipedia.org/wiki/Honey) and [almond meal](http://en.wikipedia.org/wiki/Almond_meal) | eine [Süßware](http://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%BC%C3%9Fware) aus Marzipanrohmasse und höchstens dem gleichen Gewichtsanteil [Zucker](http://de.wikipedia.org/wiki/Saccharose).  | кулинария |
| maultaschen | dish which encloses  a filling traditionally consisting of [minced meat](http://en.wikipedia.org/wiki/Ground_meat), [smoked meat](http://en.wikipedia.org/wiki/Smoked_meat), [spinach](http://en.wikipedia.org/wiki/Spinach), bread crumbs and [onions](http://en.wikipedia.org/wiki/Onion)  | sind Taschen aus [Nudelteig](http://de.wikipedia.org/wiki/Nudel) mit einer Grundfüllung aus [Brät](http://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%A4t), [Spinat](http://de.wikipedia.org/wiki/Spinat),[Zwiebeln](http://de.wikipedia.org/wiki/Zwiebeln) und eingeweichten [Brötchen](http://de.wikipedia.org/wiki/Br%C3%B6tchen) | кулинария |
| muesli |  popular [breakfast](http://en.wikipedia.org/wiki/Breakfast) dish based on raw[rolled oats](http://en.wikipedia.org/wiki/Rolled_oats) and other ingredients including grains, fresh or dried fruits, seeds and nuts | eine Zubereitung aus [Haferflocken](http://de.wikipedia.org/wiki/Haferflocken)und weiteren Produkten auf [Getreidebasis](http://de.wikipedia.org/wiki/Getreide)  | кулинария |
| nickel | a [chemical element](http://en.wikipedia.org/wiki/Chemical_element) | ein [chemisches Element](http://de.wikipedia.org/wiki/Chemisches_Element)  | минералы |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| noodles | a type of [staple food](http://en.wikipedia.org/wiki/Staple_food) made from some type of [unleavened](http://en.wikipedia.org/wiki/Unleavened) [dough](http://en.wikipedia.org/wiki/Dough) which is stretched, extruded, or rolled flat and cut into one of a variety of shapes | ein Oberbegriff für eine Vielfalt von [gegarten](http://de.wikipedia.org/wiki/Garen) [Speisen](http://de.wikipedia.org/wiki/Gericht_%28Speise%29) aus einem [Teig](http://de.wikipedia.org/wiki/Teig)  | кулинария |
| pancake | a flat cake cooked on a hot surface |  in der Pfanne gebackener flacher Teig aus Mehl und Eiern | кулинария |
| pretzel | a type of [baked](http://en.wikipedia.org/wiki/Baking) bread product | [Gebäck](http://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck) | кулинария |
| pumpernickel | a typically heavy, slightly sweet [rye bread](http://en.wikipedia.org/wiki/Rye_bread) | ein [Vollkornbrot](http://de.wikipedia.org/wiki/Vollkornbrot) | кулинария |
| quartz | а [mineral](http://en.wikipedia.org/wiki/Mineral) | ein Mineral  | минералы |
| sauerkraut | finely cut [cabbage](http://en.wikipedia.org/wiki/Cabbage) that has been [fermented](http://en.wikipedia.org/wiki/Fermentation_%28food%29) by various [lactic acid bacteria](http://en.wikipedia.org/wiki/Lactic_acid_bacteria) |  Sauerkohl istdurch [Milchsäuregärung](http://de.wikipedia.org/wiki/Milchs%C3%A4ureg%C3%A4rung) konservierter | кулинария |
| schnitzel | a boneless [meat](http://en.wikipedia.org/wiki/Meat), thinned with a [meat tenderizer](http://en.wikipedia.org/wiki/Meat_tenderizer), coated with [flour](http://en.wikipedia.org/wiki/Flour), beaten [eggs](http://en.wikipedia.org/wiki/Egg_%28food%29) and [bread crumbs](http://en.wikipedia.org/wiki/Bread_crumb), and then [fried](http://en.wikipedia.org/wiki/Frying) | dünngeschnittene [Fleischstücke](http://de.wikipedia.org/wiki/Fleisch) ohne [Knochen](http://de.wikipedia.org/wiki/Knochen) | кулинария |
| schnapps | a "strong alcoholic drink resembling gin and often flavored with fruit | sind [alkoholische](http://de.wikipedia.org/wiki/Ethanol) Flüssigkeiten | напитки |
| schweinshaxe | a roasted [ham hock](http://en.wikipedia.org/wiki/Ham_hock) | ein [Fleischgericht](http://de.wikipedia.org/wiki/Fleischgericht) | кулинария |
| sinter |  the substance | die [Substanz](http://de.wikipedia.org/wiki/Chemischer_Stoff) , das [Gestein](http://de.wikipedia.org/wiki/Gestein), das durcheineallmähliche [mineralische](http://de.wikipedia.org/wiki/Mineral) Ablagerung entsteht | горное дело |
| spezialbuchteln |  [sweet rolls](http://en.wikipedia.org/wiki/Sweet_roll) | ein typisches Gericht aus der  [Küche](http://de.wikipedia.org/wiki/B%C3%B6hmische_K%C3%BCche), | кулинария |
| spaetzle | a kind of soft [egg noodle](http://en.wikipedia.org/wiki/Egg_noodle) or [dumpling](http://en.wikipedia.org/wiki/Dumpling) | Beilage oder mit weiteren Zutaten als eigenes Gericht serviert warden | кулинария |
| sprat | the common name applied to a group of [forage fish](http://en.wikipedia.org/wiki/Forage_fish) | Gattung der Heringsfische | кулинария |
| speck |  fat with or without some meat in it |  [Fettgewebe](http://de.wikipedia.org/wiki/Fettgewebe) | кулинария |
| streusel | a crumbly topping of flour, [butter](http://en.wikipedia.org/wiki/Butter), and [sugar](http://en.wikipedia.org/wiki/Sugar) that is baked on top of [muffins](http://en.wikipedia.org/wiki/Muffin), [breads](http://en.wikipedia.org/wiki/Bread), pies, and [cakes](http://en.wikipedia.org/wiki/Cake) | Eine einfache [Garnitur](http://de.wikipedia.org/wiki/Garnitur_%28K%C3%BCche%29) für [Süßspeisen](http://de.wikipedia.org/wiki/S%C3%BC%C3%9Fspeise) und [Gebäck](http://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck). | кулинария |
| strudel | a type of layered [pastry](http://en.wikipedia.org/wiki/Pastry) with a filling that is usually sweet | eine [Mehlspeise](http://de.wikipedia.org/wiki/Mehlspeise) aus einer gefüllten und gebackenen oder gekochten Teigrolle | кулинария |
| stollen | a [fruit cake](http://en.wikipedia.org/wiki/Fruit_cake) containing [dried fruit](http://en.wikipedia.org/wiki/Dried_fruit) and often [marzipan](http://en.wikipedia.org/wiki/Marzipan) and covered with sugar | ein [Kuchen](http://de.wikipedia.org/wiki/Kuchen) aus schwerem [Hefefeinteig](http://de.wikipedia.org/wiki/Feine_Backwaren) | кулинария |
| soup | a primarily liquid [food](http://en.wikipedia.org/wiki/Food), generally served warm | eine gewöhnlich warme, flüssige bis dünnbreiige [Speise](http://de.wikipedia.org/wiki/Gericht_%28Speise%29) | кулинария |
| schupfnudeln | the name of a type of [dumpling](http://en.wikipedia.org/wiki/Dumpling) or thick [noodle](http://en.wikipedia.org/wiki/Noodle) in southern [German](http://en.wikipedia.org/wiki/Germany) an [Austrian](http://en.wikipedia.org/wiki/Austria) cuisine | ein Gericht aus der süddeutschen und österreichischen Küche | кулинария |
| topfenstrudel | a [pastry](http://en.wikipedia.org/wiki/Pastry) with a filling that is usually sweet |  [Strudel](http://de.wikipedia.org/wiki/Strudel_%28Gericht%29)teiggebäck | кулинария |
| waffle | leavened [batter](http://en.wikipedia.org/wiki/Batter_%28cooking%29) or [dough](http://en.wikipedia.org/wiki/Dough) cooked between two plates | flaches [Gebäck](http://de.wikipedia.org/wiki/Geb%C3%A4ck), das zwischen zwei heißen Eisen ([Waffeleisen](http://de.wikipedia.org/wiki/Waffeleisen)) gebacken wird. | кулинария |
| wolfram |  the chemical element | ist ein [chemisches Element](http://de.wikipedia.org/wiki/Chemisches_Element)  | минералы |
| bismuth | a [chemical element](http://en.wikipedia.org/wiki/Chemical_element) | das chemische Element  | минералы |
| zinc | a [chemical element](http://en.wikipedia.org/wiki/Chemical_element)  | ist ein [chemisches Element](http://de.wikipedia.org/wiki/Chemisches_Element) | минералы |

Мы получили следующие результаты: к области кулинарии относятся 30 слов, минералы и горное дело — 10 единиц, напитки — эта группа включает 3 слова.

Все описанные данные представлены в диаграмме 2.



Диаграмма 2. Распределение заимствований по областям применения

 Согласно данным диаграммы мы можем сделать вывод, что наиболее активно пополняется лексический состав за счёт заимствований из области кулинарии.

На четвертом этапе мы классифицировали заимствования по источнику заимствования. Чтобы найти слова с немецкими корнями, мы использовали этимологический анализ слов, используя при этом этимологические словари.

Полученные данные мы оформили таблицу 3.

Таблица 3.

 **Этимология заимствований**

|  |  |
| --- | --- |
| Заимствование | Этимология |
| 1 | 2 |
| basalt | from Classical Latinbasaltesas borrowing from German later |
| bismuth | from German wismut |
| butter | from [Proto-Germanic](http://www.yourdictionary.com/Proto-Germanic), German Butter |
| buchteln | the Buchteln are called In [Bavaria](http://en.wikipedia.org/wiki/Bavaria)  |
| bratkartoffel | from German Bratkartoffel |
| currywurst | [Borrowing](http://www.yourdictionary.com/Borrowing) from [German](http://www.yourdictionary.com/German) Currywurst, from [Curry](http://www.yourdictionary.com/Curry) +‎ [Wurst](http://www.yourdictionary.com/Wurst) (“sausage”) |
| cobalt | from German kobalt |
| iceberg | from [German](http://www.yourdictionary.com/German) Eisberg |
| gluhwein |  from Middle High German gl&udie;ejen |
| gneiss | from German gneis |
| herring |  from the [Old High German](http://en.wikipedia.org/wiki/Old_High_German) heri meaning a "host, multitude" |
| hamburger | from the German word Hamburger |
| kohlrabi | German altered (infl. by kohl, cabbage) |
| Kolsch | a beer speciality from Cologne, Germany |
| liquorice | from German Lakritze |
| lebkuchen | from German Lebkuchen |
| marzipan | from German Marzipan |
| maultaschen | a traditional German dish that originated in the region of [Swabia](http://en.wikipedia.org/wiki/Swabia) |
| muesli | Germanic: from Alemannic German |
| nickel | from German Nickel, |
| noodles | from German Nudel |
| pancake | fromthe [German](http://en.wikipedia.org/wiki/German_language) Pfanne and Kuchen meaning "pan" and "cake") |
| pretzel | from Old High German brezitella |
| pumpernickel | from German (Westphalian dialect)  |
| quartz | from German quartz |
| sauerkraut | German: from sauer, sour + kraut, cabbage |
| schnitzel |  from German schnitzel |
| schnapps |  from Low German snaps |
| 1 | 2 |
| schweinshaxe |  in [German cuisine](http://en.wikipedia.org/wiki/German_cuisine), is a roasted [ham hock](http://en.wikipedia.org/wiki/Ham_hock) (or “pork knuckle”), especially popular in [Bavaria](http://en.wikipedia.org/wiki/Bavaria) |
| sinter | from [German](http://www.yourdictionary.com/German) Sinter |
| spezialbuchteln | from German Spezialbuchteln |
| spaetzle | from [German](http://www.yourdictionary.com/German) Spätzle |
| sprat | from German Sprotte |
| speck | from [Austria](http://en.wikipedia.org/wiki/Austria)'s [Tyrol region](http://en.wikipedia.org/wiki/Tyrol_%28state%29) |
| streusel | from German, Streusel |
| strudel | from Middle High German Strudel |
| stollen | from German Stollen |
| soup | from German Suppe |
| schupfnudeln | meaning rolled [noodle](http://en.wikipedia.org/wiki/Noodle) in German |
| topfenstrudel | an English [loanword](http://en.wikipedia.org/wiki/Loanword) from German |
| waffle | appears in the English language from German |
| wolfram | from wolf, wolf + Middle High German ram |
| zinc | from German *Z*ink |

Как мы выяснили, все слова были заимствованы из немецкого языка.

В заключении данного раздела мы можем сделать следующие выводы: 1) все отобранные нами заимствования (100 %) пришли в английский язык из немецкого языка; 2) большинство (26 единиц) являются ассимилированными заимствованиями; 3) среди параметров, которые не ассимилировались английским языком, выделяются такие как грамматический род существительных, дифтонги, отдельные буквы-умляуты, ударения.

Полученные результаты в дальнейшем будут влиять на выбор стратегии перевода отдельных заимствований. Например, можно предположить, что не ассимилированные заимствования потребуют описательного перевода в сочетании с транскрипцией и транслитерацией, т. к. при их переводе необходимо будет сохранить «чужеродность».

## 2.2. Описывание переводческих решений в процессе перевода немецких заимствований

При переводе заимствований могут использоваться все приёмы, но не все они одинаково применимы в различных случаях. Разница в их применении объясняется неравной степенью необходимой точности и экспрессивности перевода в разных сферах. В каждом конкретном случае переводчик как автор текста должен решать, какой способ перевода наиболее точно передаст смысл высказывания и намерения автора; необходимо учитывать степень подготовленности читателя в той или иной области, а также стилистическую адекватность. Однословные термины, образованные от немецкого языка, в большинстве случаев имеют постоянные эквиваленты, которые и используются при переводе. Эти эквиваленты образуются путем транскрипции: (iceberg ['aɪsbɜ:g] — айсберг) или транслитерации: (basalt ['bæsɔ:lt] — базальт) .

При невозможности передать заимствование одним словом используется приём описательного перевода: (Kolsch — светлое пиво из Кёльна).

Зачастую возможен выбор из нескольких вариантов перевода: выбор между транскрипцией и описательным переводом: (gluhwein [glju:vaīn] —глинтвейн / алкогольный напиток из красного вина с добавлением специй и других ингредиентов); выбор между транскрипцией и русским соответствием: (maultaschen [maultaʃən] — пельмени).

Калькирование применяется при переводе как однословных заимствований, так и словосочетаний: (pancake ['pænkeɪk] — блин.)

Выбор способа перевода зависит от наличия варианта перевода в принимающем языке. Освоенные слова имеют закреплённый вариант перевода и используются как общеупотребительная лексика. Неосвоенные требуют разных сочетаний способов внешнекультурного обозначения: заимствование и пояснительный оборот, калька и пояснительный оборот, заимствование и калька и др.

Для того чтобы выявить адекватные способы перевода заимствований, мы предприняли попытку перевести отобранные заимствования в узком контексте.

В начале мы отобрали заимствования, которые имеют словарное соответствие в русском языке. К числу таких относятся 35 единиц.

Данные заимствования относятся к числу ассимилированных.

Перевод таких заимствований не вызывает затруднений, например:

|  |  |
| --- | --- |
| Оригинал | Перевод |
| **Gluhwein, Stollen,** Topfenstrudel**, Bratkartoffeln, Sauerkraut** and (if one feels especially brave) **Schweinshaxe**. German food's poor standing probably begins with the hard consonants and compound nouns (only in the tongue of Goethe and Schiller could the fragile butterfly have a name that sounds like a revolver).  | **Глинтвейн, коврижка,** творожный рулет**, жареный картофель, квашеная капуста** и (если у вас хватит смелости) **свиные ножки**. Немецкую кухню, вероятно, трудно представить без твердых согласных букв и составных существительных (только на языке Гёте и Шиллера хрупкая бабочка может иметь имя, которое звучит как револьвер). |

Ещё один пример перевода заимствований словарным соответствием:

|  |  |
| --- | --- |
| Оригинал | Перевод |
| **Herring** roe has a strong flavour all of its own – if you're not sure you'll like it, try it out with some plain white [fish](http://www.theguardian.com/lifeandstyle/fish) first. | Икра **сельди** имеет очень сильный своеобразный запах, поэтому, если вы не уверены, что вам понравится, сначала попробуйте икру какой-нибудь простой белой рыбы. |

Наибольшую трудность вызвали заимствования, которые не имели словарных соответствий. К числу таких относятся следующие:Lebkuchen, Kolsch, Topfenstrudel, Schupfnudeln, Spezialbuchteln, maultaschen, Pfannkuchen, Bratkartoffeln.

Переводы всех заимствований представлены в таблице в Приложении данной работы.

При переводе этих слов мы использовали следующие способы: функциональный аналог (3 случая из 8), например:

|  |  |
| --- | --- |
| Оригинал | Перевод |
| It might be the wrong time of year for **Lebkuchen**, as they are really a German Christmas biscuit, but I can quite happily eat them all year round. | Может быть, это неподходящее время года для **имбирных пряников**, так как они на самом деле пекутся в Германии на Рождество. Но я могу совершенно спокойно есть их круглый год. |

Другой способ, который мы использовали при переводе — описательный перевод (4 случая из 8). Он подошёл нам потому, что в тексте возможно осуществить свободную передачу смыслового содержания переводимого текста. Например:

|  |  |
| --- | --- |
| Оригинал | Перевод |
| They include a Bavarian-style wheat beer and a **Kolsch**, the golden ale brewed in Cologne. | К ним относятся баварское пшеничное пиво и **кёльнское светлое пиво, которое варится в Кёльне**, золотистый эль, который производится там же. |

Один случай, когда мы применили прием калькирования, например:

|  |  |
| --- | --- |
| Оригинал | Перевод |
| **Gluhwein, Stollen**, **Topfenstrudel, Bratkartoffeln, Sauerkraut** and (if one feels especially brave) **Schweinshaxe**. German food's poor standing probably begins with the hard consonants and compound nouns (only in the tongue of Goethe and Schiller could the fragile butterfly have a name that sounds like a revolver). | **Глинтвейн, коврижка, творожный рулет, жареный картофель, квашеная капуста** и (если у вас хватит смелости) **свиные ножки**. Названия немецких блюд, вероятно, трудно представить без твёрдых согласных букв и составных существительных (только на языке Гёте и Шиллера хрупкая бабочка может иметь имя, которое звучит как револьвер. |

Таким образом, мы можем сделать вывод, что наиболее частым способом перевода немецких заимствований, которые были отобраны нами, является способ словарного соответствия (35 случаев из 43), на втором месте располагается описательный перевод (4 случая из 43), далее — функциональный аналог (3 случая из 43) и один случай калькирования.

Чаще словарным соответствием переводились заимствования, принадлежащие к ассимилированным заимствованиям.

Функциональным аналогом переводились заимствования, которые принадлежат к не ассимилированным заимствованиям.

Описательным переводом переводилась безэквивалентная лексика.

Таким образом, мы можем предположить, что ассимилированные заимствования не являются проблемой перевода, о чем свидетельствует наличие словарного соответствия. Трудность вызывают те заимствования, которые лишь частично ассимилировались. В процессе их перевода требовалось перестроение предложения в соответствии с правилами русского языка и тщательный анализ структуры заимствования с целью выбора наиболее адекватного способа перевода.

##

##

 **Выводы по второй главе**

В данной главе мы провели анализ отобранных нами заимствований по различным классификациям. Полученные результаты позволили нам выбрать наиболее адекватные способы перевода тех заимствований, которые не имеют словарных соответствий.

Согласно первой классификации по степени ассимиляции мы выявили, что из 43 заимствований 26 слов являются ассимилированными, причем наибольшее число ассимилированных слов относится к области кулинарии и минералогии, из них 15 обозначают продукты питания, 3 —напитки и 8 — относится к области минералогии и горной промышленности. Количество не ассимилированных слов насчитывает 17 единиц, среди них чаще всего встречаются слова из следующих областей: кулинария — эта группа включает 12 слов, минералы – насчитывают 5 единиц.

Согласно второй классификации по сфере употребления мы получили следующие результаты: к области кулинарии относятся 30 слов, минералы и горное дело — 10 единиц, напитки — эта группа включает 3 слова.

Согласно третьей классификации по источнику заимствования мы выяснили, что все слова имеют немецкое происхождение и большинство (26 единиц) являются ассимилированными заимствованиями. Среди параметров, которые не ассимилировались английским языком, выделяются такие как грамматический род существительных, дифтонги, отдельные буквы-умляуты, ударения.

На завершающем этапе исследования мы предприняли попытку перевести немецкие заимствования английского языка на русский. Изучив специальную литературу по данному вопросу, мы выяснили, что есть несколько способов перевода заимствованной лексики: транскрипция, транслитерация, калька, приём описательного перевода, перевод с помощью словарных соответствий, функциональный аналог.

В процессе перевода мы выяснили, что самым распространенным способом перевода отобранных нами слов является словарное соответствие (35 случаев из 43). Мы объясняем это тем, что большая часть данных заимствований относится к полностью ассимилированным заимствованиям, которые уже не воспринимаются носителями языка как чужеродные элементы.

Описательный перевод, функциональный аналог и калькирование — способы перевода, которые мы применяли при переводе заимствований не имеющих словарных соответствий. Данные заимствования принадлежат к не ассимилированным заимствованиям.

В заключении необходимо особо отметить важность проведения лингвистического анализа заимствований на этапе предпереводческого анализа текста, т. к. полученные результаты будут влиять на выбор адекватного способа перевода, учитывающего культурную, историческую и общественно-политическую специфику каждого отдельного заимствования.

#  ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В данной работе мы рассмотрели немецкие заимствования в современной системе английского языка и определили, что такое «заимствование». Как и предполагалось, заимствование действительно является продуктивным способом пополнения словарного состава языка. Этому способствуют социально-политические, социально-психологические и культурно-исторические отношения, а так же достаточно продолжительный период германского (англо-саксонского) завоевания Англии, когда на основе германских языков сложился в дальнейшем современный английский язык.

Так же в данной работе мы подробно описали классификации заимствованных слов, которые основываются на различных принципах.

Мы выделили следующие классификации: по степени ассимиляции, по сфере употребления, по источнику заимствования и эпохе.

Затем мы провели анализ отобранных заимствований по этим параметрам, результаты оформили в таблицы.

На данном этапе исследования мы получили следующие результаты: к числу ассимилированных заимствований относятся 26 единиц, к не ассимилированным относятся 17 слов. При этом необходимо отметить, что среди параметров, которые не ассимилировались английским языком, выделяются такие как грамматический род существительных, дифтонги, отдельные буквы-умляуты, ударения.

На втором этапе исследования мы анализировали отобранные заимствования по тематическим группам и выяснили, что: к области кулинарии относятся 30 слов, минералы и горное дело — 10 единиц, напитки — эта группа включает 3 слова.

Все отобранные нами заимствования относятся к немецкому языку.

Опираясь на полученные результаты, мы смогли выбрать адекватные способы перевода данных единиц. Среди которых мы выделили следующие: 1) словарные соответствия (35 случаев из 43), 2) описательный перевод (4 случая из 43), 3) функциональный аналог (3 случая из 43), 4) один случай калькирования.

В заключении хочется отметить, что бы выбрать адекватный способ перевода, нужно учитывать специфику каждого слова в контексте.

#  БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Арнольд И.В. Основы научных исследований в лингвистике: Учеб. пособие.  3-е изд., перераб. и доп. М.: Высшая школа, 1986. 268 c.
2. Арнольд И.В. Лексикология современного английского языка: учебное пособие. М.: Высшая школа, 2012. 140 с.
3. Брейтер М.А. Англицизмы в русском языке: история и перспективы: пособие для иностранных студентов-русистов. – Владивосток: Диалог, 1998. 210 с.
4. Дарбельне Ж., Вине Ж.-П., Технические способы перевода // Вопросы теории перевода в зарубежной лингвистике. М., 1978. С. 157-167.
5. Крысин Л.П. Иноязычные слова в современном русском языке. М., 1968. 167 с.
6. Крысин Л.П. Иноязычные слова в современной жизни // Русский язык конца XX столетия. М., 1996. С. 42–55.
7. Леонтович О.А. монография «Русские и американцы: парадоксы межкультурного общения» . Волгоград: Перемена, 2004. 344 с.
8. Modern English Lexicology. Moscow external university of humanities, 1996. 279 pp.

СЛОВАРИ И ЭНЦИКЛОПЕДИИ

1. Ефремова Т.В. Современный толковый словарь русского языка, 2000. 340 с.
2. Караулов Ю.Н. Большая российская энциклопедия, 2003. 721 с.
3. Нелюбин Л.Л. Толковый переводческий словарь. 3-е издание, переработанное. – М.: Флинта: Наука, 2003. 320 с.
4. Online etymology dictionary [Электронный ресурс]. URL://<http://www.etymonline.com/> (дата обращения 12.04.2015).
5. Лингвистический энциклопедический словарь [Электронный ресурс] URL:// <http://lingvisticheskiy-slovar.ru/description/zaimstvovanie/190>] (дата обращения 11.04.2015).

 ИНТЕРНЕТ-ИСТОЧНИКИ

1. What is Schupfnudel? [Электронный ресурс]. URL:// <http://www.wisegeek.com/what-is-schupfnudel.htm> (дата обращения 10.04.2015).

# ПРИЛОЖЕНИЕ

**Немецкие заимствования в узком контексте и их переводы**

|  |  |
| --- | --- |
| Немецкие заимствования | Перевод |
| True, the full Frühstück, Mittagessen and Abendbrot may be too heavy for British tastes, but there are worse ways to keep out a winter chill than with a hot **Pfannkuchen** (pancake).<http://www.theguardian.com/commentisfree/2008/dec/19/praise-german-cuisine> | Правда, что полный завтрак, обед и ужин могут быть слишком тяжелыми для британских вкусов, но есть способы намного хуже, для защиты от зимней стужи , нежели горячий **блин.** |
| And, like the Germans themselves, the national cuisine is more open to new influence than is usually acknowledged: take that multicultural miracle, **the Currywurst**<http://www.theguardian.com/commentisfree/2008/dec/19/praise-german-cuisine> | Так же , как сами немцы, национальная кухня является более открытой к новым влияниям, чем считалось обычно: попробуйте это мультикультурное чудо- **жареная колбаса с соусом карри** |
| Lift the **spaetzle** out with a slotted spoon and drop into the garlicky oil.<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/may/31/10-best-parmesan-recipes> | Поднимите **шпецель** с шумовкой и поместите в чесночное масло. |
| For the **streusel*** 80g unsalted [**butter**](http://www.bbc.co.uk/food/butter), softened
* 40g [brown sugar](http://www.bbc.co.uk/food/brown_sugar)
* 100g [plain flour](http://www.bbc.co.uk/food/plain_flour)
* 1 tsp finely chopped fresh lemon [thyme](http://www.bbc.co.uk/food/thyme)

<http://www.bbc.co.uk/food/recipes/puff_pastry_showstoppers_18072> | Для **штройзеля**:• 80г несоленого сливочного **масла**, мягкого• 40 г коричневого сахара• 100 г пшеничной муки• 1 чайная ложка мелко нарезанного свежего лимонного тимьяна |
| There's nothing quite like a comforting bowl of **soup** on a cold night.<http://www.bbc.co.uk/food/collections/warming_soups> | Нет ничего лучше тарелки **супа** перед сном. |
| Germans and eastern Europeans are familiar with **kohlrabi,** but even though it crops easily and reliably in the UK, it might as well be an alien sputnik here. http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/jul/06/good-for-you-kohlrabi | Немцы и восточные европейцы хорошо знакомы с **кольраби**, но даже если её легко и надежно выращивают в Великобритании, она также может считаться чужеродной здесь. |
| Remove from the oven, lay long strips of **marzipan** over the top to form a lattice, then place it back in a hot oven so it browns slightly. Leave to cool in the tin.<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/mar/29/dan-lepard-gingerbread-pudding-marzipan-recipe> | Выньте из духовки, выложите длинные полоски из **марципана** на поверхность что бы получилась решетка, а затем поместите его обратно в горячую духовку, чтобы они чуть -чуть запеклись. Дайте остыть на противне. |
| **Liquorice** is a love-it-or-hate-it thing. As a child, if you loved it, then you lucked out: you got to eat the rejects of all the kids who didn't.http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2013/oct/11/liquorice-star-anise-recipes | **Лакрицу** можно полюбить или не полюбить раз и на всегда. В детстве, если ты любил ее, то тебе повезло: тебе удавалось съесть всю её, потому что от нее отказывались другие дети. |
| Transfer the **strudel** to a serving plate.<http://www.bbc.co.uk/food/recipes/leek_and_potato_strudel_70345> | Положите **штрудель** на сервировочную тарелку. |
| The smell of freshly cooked **waffles** wafting through the home on a winter’s morning can do more to get a family out of bed than 100 alarm clocks - topped with fresh fruit, yoghurt and a drizzle of honey, hot waffles make a delicious and nutritious start to the day.<http://www.theguardian.com/cuisinart-creative-kitchen/2014/nov/14/win-a-cuisinart-waffle-maker> | Разносящийся по дому запах свежеприготовленных **вафель** зимним утром может быть более эффективным методом, чтобы поднять семью из постели, чем 100 будильников - увенчанные свежими фруктами, йогуртом и медом, горячие вафли сделают вкусным и питательным начало дня. |
| This posh **schnitzel** recipe is perfect for an impromptu dinner party - it's quick and simple but tasty and impressive.<http://www.bbc.co.uk/food/recipes/hazelnut-crusted_pork_32901> | Это шикарный рецепт **шницеля** идеально подходит для импровизированного званого обеда - это быстро и просто, но вкусно и эффектно. |
| It might be the wrong time of year for **Lebkuchen**, as they are really a German Christmas biscuit, but I can quite happily eat them all year round.<https://witness.theguardian.com/assignment/5360cee7e4b05034061a994d/964594> | Это может быть неправильное время года для **имбирных пряников**, так как они действительно являются Германскими Рождественскими бисквитами, но я могу совершенно спокойно съесть их круглый год. |
| I grab some apple **schnapps** and a few drops of something called Hex that comes with a free cuddly witch attached to the bottle (from Germany, I think).<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2008/jul/23/cocktails.foodanddrink> | Я хватаю яблочный **шнапс** и несколько капель чего то, что называется Hex, который поставляется с бесплатной ведьмой из плюша, прикрепленной к бутылке (из Германии, я думаю). |
|  They include a Bavarian-style wheat beer and a **Kolsch**, the golden ale brewed in Cologne.<http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2002/may/04/foodanddrink.shopping2> | К ним относятся баварское пшеничное пиво и **кёльнское светлое пиво, которое варится в Кёльне**, золотистый эль, который производится там же. |
| If you walk in and sit down at one of the Czerny's scarred tables, you will be able to order the **Spezialbuchteln** without receiving in return a blank look, or worse, a frankly hostile stare.<http://www.theguardian.com/books/2005/jun/25/originalwriting.fiction3> | Если вы прогуливаетесь и сядете за один из омраченных столиков Черни в вы сможете заказать **булочки с повидлом**, не получая взамен пустой взгляд, или еще хуже, откровенно враждебно взгляд. |
| A single **sprat** makes one satisfying mouthful, more or less, so these little fellas need to be cooked in quantity. <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/2006/oct/07/features.weekend6> | Одина **килька** не приносит желаемое удовлетворение даже одному человеку, так что эти маленькие ребята должны быть приготовлены в большом количестве. |
| Add the **speck** to pan and fry for a couple of minutes. Then add the vegetables and fry gently for a few minutes.http://www.bbc.co.uk/food/recipes/pork\_cheeks\_with\_90856 | Добавить **жир** на сковороду и обжарить в течение нескольких минут. Затем добавить овощи и обжарить на медленном огне несколько минут. |
| For the **sauerkraut**, tie the peppercorns and juniper in piece of muslin, secured with string.<http://www.bbc.co.uk/food/recipes/pork_cheeks_with_90856> | Для **квашеной капусты**, связать перец и можжевельник в пучок муслина, скрепленного с помощью веревки. |
| This **muesli** needs to soak overnight, so some preparation is required, but it will keep in the fridge for about 3 or 4 days so its worth the effort to make a decent batch on a Sunday as it will power you through the week. <https://witness.theguardian.com/assignment/5227522ce4b0c622abecf5ef/528520> | Эти **мюсли** нужно замочить на ночь, поскольку нужна некоторая подготовка, но их нужно будет держать в холодильнике в течение примерно 3 или 4 дня, но это стоит тех усилий, чтобы сделать достойную партию на воскресенье, так как они дадут вам силы течении недели. |
| Rich chocolatey brownies swirled with generous amounts of peanut butter, and topped with salted **pretzels**. A really yummy combination of sweet and salty. <https://witness.theguardian.com/assignment/54638dbfe4b0c6f7ffe34c49/1239313> | Богатые шоколадный брауни в сочетании с щедрым количеством арахисового масла, и увенчанные соленые **крендели**. Действительно вкусное сочетание сладкого и соленого. |
| What goes into your perfect **hamburger**, and what goes on top? Is beef still best for burgers, and where serves the finest in the world? <http://www.theguardian.com/lifeandstyle/wordofmouth/2010/aug/05/how-to-make-perfect-hamburger> | Что входит в ваш идеальный **гамбургер**, и то, что имеется в его верхней части? Говядина по-прежнему лучше всего подходит для гамбургеров, и где делают лучшие в мире? |
| Asian food is very much on-trend at the moment.Sushi is in every supermarket and there's no excuse for not being able to wield chopsticks like a pro.But there's a special place in our hearts for instant **noodles**, warm, comforting and oh, so cheap.<http://www.bbc.co.uk/newsbeat/30799439> | Азиатская кухня в настоящее время очень пользуется спросом. Суши есть в каждом супермаркете и нет никакого оправдания за то, что мы не в состоянии владеть палочками профессионально. Но **лапша** быстрого приготовления занимает особое место в наших сердцах, потому, что она теплая, комфортная и такая дешевая. |
| If you're feeling lazy, though, sample some of the local rieslings in the**Ratskeller**, below the city hall at Marktplatz 1, where you can also try authentic regional Schwabian food including the ravioli-like **maultaschen.**<http://www.theguardian.com/travel/2007/feb/10/saturday.railtravel.green1> | Если вы чувствуете себя ленивыми, хотя, попробовать некоторые из местных Рислинг в ресторане в подвальном этаже ,ниже здания мэрии на Рыночной площади 1, где также можно попробовать блюда местной швабской пищи в том числе равиоли, или **пельмени.** |
| To accompany the skillet of pork in cream and mushroom sauce and **Schupfnudeln** (Swabian noodles), we try Blue Nun Merlot (peppery) and Riesling (lemony) - all of which leave a warm feeling in the stomach. <http://www.theguardian.com/travel/2002/oct/20/travelfoodanddrink.foodanddrink.germany> | В качестве гарнира на сковородку со свининой в сметане и грибном соусе добавляем **лапшу домашнего приготовления** (Швабскую лапшу) **.** Это блюдо мы пробуем с Блю Нан Мерло (острый) и Рислинг (лимонный) - все это оставит теплый ощущение в желудке. |
| In addition to economic concentrations of gold and silver, the mineralized rocks at the Kumtor site also contain elevated concentrations of numerous other metals and metal like elements, such as arsenic, antimony, barium, **bismuth**, **cobalt**, chromium, copper, lead, mercury, molybdenum, **nickel**, selenium, strontium, **zinc**, tellurium, tungsten; together with commercial concentrations of platinum, palladium and osmiumhttp://www.anticorruption.kg | В дополнение к экономическим концентрации золота и серебра, минерализованные породы на месте Кумтор также содержат повышенные концентрации многих других металлов и металла, как элементов, таких как мышьяк, сурьма, бария, **висмута**, **кобальта**, хрома, меди, свинца, ртути, молибден, **никель**, селен, стронций, цинк, теллур, вольфрам; совместно с коммерческими концентрации платины, палладия и осмия. |
| Surfaces and elements of furniture made of stone, decorated glass, large-format ceramic, **quarz** composite to complement all environments. http://www.my.mosbuild.com | Интерьеры для жилых и общественных помещений из декорированного стекла, широкоформатной керамики, **кварцевого** композита и элементы мебели из перечисленных материалов.  |
| This project includes the extraction of natural resources of gold, **wolfram**, copper and steam coal.http://www.daccess-ods.un.org | Данный проект включает добычу природных запасов золота, **вольфрама**, меди и паровичного угля.  |
| The two **icebergs**, which both weigh more than 700m tons, are now drifting close together about 100 miles north of Antarctica.<http://www.theguardian.com/environment/2010/feb/26/antarctica-iceberg-global-ocean-circulation> | Два **айсберга**, которые, как весят больше, чем 700 м тонн, в настоящее время дрейфуют близко друг к другу примерно в 100 милях к северу от Антарктиды. |
| Our VB sand maker can be used for processing extremely hard materials, and it can be also used in artificial sand industry, cement industry, mining field, refractory field, and many other fields like granite, **basalt**, limestone, quartz stone, **gneiss**, cement clinker, concrete aggregate, ceramic raw materials, iron ore, gold copper, corundum, bauxite, silica, and more. ...<http://www.shlongji.com/combined-fine-crusher.html> | Установка для изготовления песка серии VB или, как она еще может называться, ударная дробилка вертикального вала это специальное оборудование, предназначенное для особо твердых материалов: гранита, **базальта**, щебня, кварца, **гнейса**, цементного клинкера, заполнителя бетона, сырья для изготовления керамики, железной руды, меди, корундаи и более.. |
| EVRAZ VGOK mines and enriches iron ore and produces several types of **sinter**, limestone, natural stone and other products. http://www.evraz.com | ЕВРАЗ Комбинат добывает и обогащает железную руду и производит несколько видов **агломерата**, известняк, природный камень и другие продукты. |
| **Gluhwein, Stollen**, **Topfenstrudel, Bratkartoffeln, Sauerkraut** and (if one feels especially brave) **Schweinshaxe**. German food's poor standing probably begins with the hard consonants and compound nouns (only in the tongue of Goethe and Schiller could the fragile butterfly have a name that sounds like a revolver). <http://www.bbc.co.uk/food/recipes/pork_cheeks_with_90856> | **Глинтвейн, коврижка, творожный рулет, жареный картофель, квашеная капуста** и (если у вас хватит смелости) **свиные ножки**. Немецкую кухню, вероятно, трудно представить без твердых согласных букв и составных существительных (только на языке Гете и Шиллера хрупкая бабочка может иметь имя, которое звучит как револьвер). |