

Andrea Wurm

Translatorische Wirkung.

**Ein Beitrag zum Verständnis von
Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am
Beispiel deutscher Übersetzungen französischer
Kochbücher in der Frühen Neuzeit**

Anhang

Dissertation

**Fachrichtung 4.6 – Angewandte Sprachwissenschaft
sowie Übersetzen und Dolmetschen**

**Philosophische Fakultät II – Sprach-, Literatur- und
Kulturwissenschaften**

Universität des Saarlandes, Saarbrücken

Inhaltsverzeichnis Anhang

A	Die Determinanten für die Wirkung frühneuzeitlicher Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen ins Deutsche.....	229
A.1	Individuelle Determinanten.....	230
A.1.1	Die Autoren der Ausgangstexte.....	230
A.1.2	Die Übersetzer und Auftraggeber.....	231
A.1.2.1	Georg Grefflinger.....	231
A.1.2.2	Die Massialot-Übersetzung.....	233
A.1.2.3	Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK).....	234
A.1.3	Die Multiplikatoren der Zieltexte.....	235
A.1.4	Die anderen Vermittler.....	240
A.1.5	Zusammenfassung	243
A.2	Kollektive Determinanten.....	244
A.2.1	Das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkollektiv – Der politisch-gesellschaftliche Rahmen in Deutschland und Frankreich in der Frühen Neuzeit	244
A.2.1.1	Die politische Situation	245
A.2.1.2	Die gesellschaftliche Situation	251
A.2.1.3	Der französische Einfluss in Deutschland.....	254
A.2.1.4	Französische Entlehnungen im Deutschen.....	260
A.2.1.5	Zusammenfassung	265
A.2.2	Das tangierte Kollektiv – Das Textsortenkopus der Untersuchung.....	266
A.2.2.1	Zur Zusammenstellung des Textsortenkopus	267
A.2.2.2	Vorstellung des Textsortenkopus: Deutsche Kochbuchtexte der Frühen Neuzeit (1542–1800)	269
A.2.2.2.1	Handschriftliche Kochbücher im deutschen Sprachraum	271
A.2.2.2.2	Kochbuch-Drucke im deutschen Sprachraum in der Frühen Neuzeit..	277
A.2.2.3	Darstellung der häufigsten schriftlichen Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur in Deutschland	291
A.2.3	Das Sachgebiet.....	294
A.2.3.1	Ernährung und Esskultur als Gegenstand der soziologisch-kulturwissenschaftlichen Forschung	294
A.2.3.1.1	Ethnologische Nahrungsforschung sowie Wirtschafts- und Sozialgeschichte	294
A.2.3.1.2	Die Flandrin-Schule (französische Geschichtswissenschaft).....	296
A.2.3.1.3	Soziologie und Kulturanthropologie	297
A.2.3.1.4	Kulturgeschichtliche Darstellungen	298
A.2.3.2	Das Nahrungsangebot	299
A.2.3.2.1	Jagd, Sammeln, Landwirtschaft und Handel als Versorgungsquellen.	300
A.2.3.2.2	Nahrungsmittel aus der Neuen Welt	304
A.2.3.3	Die Zubereitung von Nahrung.....	306
A.2.3.3.1	Mittelalterliche Kochgewohnheiten, Fastengebote und Diätetik	307
A.2.3.3.2	Kulinarische Novationen im Frankreich des 17. Jahrhunderts	311
A.2.3.3.3	Nord-Süd-Unterschiede in der Küche Deutschlands seit der Frühen Neuzeit	314
A.2.3.4	Die Mahlzeiten	316
A.2.3.4.1	Speisenfolge, soziale Hierarchie und Tischsitten.....	316
A.2.3.4.2	Getränke und Trinkgewohnheiten.....	320

A.2.3.4.3	Verschiebungen im Mahlzeitensystem seit dem Mittelalter	324
A.2.3.5	Zusammenfassung	325
A.2.4	Die Textsorte – Die Entwicklung der Textsorte	
	‚Kochrezept(sammlung)‘ in Deutschland und Frankreich	326
A.2.4.1	Die Bedeutung der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ in der Forschung	326
A.2.4.2	Die allgemeine Entwicklung der Textsorte (äußere Textsorten- geschichte).....	330
A.2.4.2.1	Der Ursprung und die Tradierung von Kochrezepten.....	331
A.2.4.2.2	Die Autoren von Kochbüchern und die Motivation für ihre Aufzeich- nung.....	333
A.2.4.2.3	Der Entstehungsprozess, der Stil und der Aufbau von Kochbüchern..	336
A.2.4.2.4	Die soziale Herkunft und die Rezipienten von Rezeptsammlungen....	339
A.2.4.2.5	Die Funktionen von Kochbüchern	343
A.2.4.2.6	Der buchgeschichtliche Kontext von Kochbüchern und die Haus- väterliteratur	344
A.2.4.2.7	Die Situation der Kochrezeptüberlieferung in der Moderne.....	346
A.2.4.3	Die sprachlichen Merkmale von Kochrezepten und Kochbüchern im Wandel (innere Textsortengeschichte).....	347
A.2.4.4	Zusammenfassung	351
A.3	Translatorische Determinanten	352
A.3.1	Die Ausgangstexte	352
A.3.1.1	Die französischen Kochbücher im Überblick	352
A.3.1.1.1	Die Situation bis 1650.....	352
A.3.1.1.2	Die Kochbuchwelle ab 1651	355
A.3.1.2	Nicolas de Bonnefons: <i>Le Jardinier françois</i> und <i>Les Délices de la</i> <i>campagne</i>	359
A.3.1.3	François Massialot: <i>Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois</i>	363
A.3.2	Die Zieltexte	365
A.3.2.1	Georg Greflinger (Übers.): <i>Der Frantzösische Confitirer, Der</i> <i>Frantzösische Becker, Der Frantzösische Koch</i>	366
A.3.2.2	Anonymus (Übers.): <i>Allerneueste Anweisung zum Kochen</i>	373
A.3.2.3	Anonymus (Übers.): <i>Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK)</i>	378
B	Die Korpusanalysen	381
B.1	Die Handlungsanweisungen und die Anrede des Lesers (HA).....	383
B.1.1	Situierung des Analysebereichs HA.....	383
B.1.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren HA	387
B.1.3	Textgrundlage HA.....	393
B.1.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene HA.....	397
B.1.4.1	Diskussion der Ergebnisse	399
B.1.4.1.1	Parameter HA I – Nehmet-Form.....	399
B.1.4.1.2	Parameter HA II und III – unpersönliche Handlungsanweisungen in Rezepten und ganzen Kochbüchern	403
B.1.4.2	Vergleich von Ausgangstext und Zieltext bei Übersetzungskom- plex 1 und 2 im Analysebereich HA	407
B.1.4.3	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analyse- bereich HA	412
B.1.4.4	Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv	414

B.1.5	Interpretation der Ergebnisse HA.....	415
B.1.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse HA.....	415
B.1.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen HA	416
B.1.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich HA	416
B.2	Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ (FL).....	418
B.2.1	Situierung des Analysebereichs FL.....	418
B.2.1.1	‚Soße‘	418
B.2.1.2	‚Suppe‘ und ‚Potage‘	419
B.2.1.3	‚Jus‘	422
B.2.1.4	‚Coulis‘	423
B.2.1.5	‚Compot‘	424
B.2.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren FL	425
B.2.3	Textgrundlage FL.....	432
B.2.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene FL.....	432
B.2.4.1	Diskussion der Ergebnisse	435
B.2.4.1.1	Parameter FL I – ‚Soße‘	435
B.2.4.1.2	Parameter FL II – ‚Potage‘	436
B.2.4.1.3	Parameter FL III – ‚Bouillon‘	437
B.2.4.1.4	Diskussion FL II und III – ‚Suppe-Potage-Brühe-Bouillon‘	437
B.2.4.1.5	Parameter FL IV – ‚Jus‘	439
B.2.4.1.6	Parameter FL V – ‚Coulis‘	440
B.2.4.1.7	Diskussion FL IV und V – ‚Jus‘ und ‚Coulis‘	440
B.2.4.1.8	Parameter FL VI – ‚Compot‘	442
B.2.4.2	Die Entwicklung des deutschen Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ vom 16. bis zum 18. Jahrhundert	445
B.2.4.3	Vergleich von Ausgangstext und Zieltext im Analysebereich FL	449
B.2.4.4	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analyse- bereich FL	453
B.2.5	Interpretation der Ergebnisse FL.....	454
B.2.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse FL.....	454
B.2.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen FL.....	455
B.2.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich FL	456
B.3	Die Realisierung von Speisenezeichnungen in Rezeptüber- schriften (SB)	458
B.3.1	Situierung des Analysebereichs SB.....	458
B.3.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren SB	462
B.3.3	Textgrundlage SB.....	470
B.3.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Para- meterebene SB.....	471
B.3.4.1	Diskussion der Ergebnisse	474
B.3.4.1.1	Parameter SB I – ‚à la‘/, auf ... Art‘	474
B.3.4.1.2	Parameter SB II – Phantasienamen	476
B.3.4.1.3	Parameter SB III – Variantenhäufigkeit.....	477
B.3.4.1.4	Parameter SB IV – spezifizierte Variantenüberschriften	478
B.3.4.1.5	Diskussion der Parameter zu Rezeptvarianten	478
B.3.4.1.6	Parameter SB V – Frequenz von Geographika	482
B.3.4.1.7	Parameter SB VI – Ausdifferenzierung von Geographika.....	482
B.3.4.1.8	Diskussion Frequenz und Ausdifferenzierung von Geographika	483
B.3.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltexten sowie der Übersetzungs-	

	komplexe untereinander im Analysebereich SB	486
B.3.5	Interpretation der Ergebnisse SB.....	490
B.3.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse SB.....	490
B.3.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen SB	490
B.3.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich SB	491
B.4	Die Entwicklung zweier Gerichte (GE): ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘	493
B.4.1	Situierung des Analysebereichs GE.....	493
B.4.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren GE.....	498
B.4.3	Textgrundlage GE	500
B.4.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene GE	501
B.4.4.1	Diskussion der Ergebnisse GE	502
B.4.4.1.1	Parameter GE I – Hühnerfrikassee.....	502
B.4.4.1.2	Parameter GE II – Bœuf à la mode	512
B.4.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltext im Analysebereich GE	518
B.4.4.3	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich GE.....	519
B.4.5	Interpretation der Ergebnisse GE	520
B.4.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse GE	520
B.4.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen GE.....	520
B.4.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich GE.....	521
B.5	Der Aufbau von Kochbüchern (AB).....	523
B.5.1	Situierung des Analysebereichs AB	523
B.5.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren AB.....	529
B.5.3	Textgrundlage AB	534
B.5.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene AB	534
B.5.4.1	Diskussion der Ergebnisse AB	538
B.5.4.1.1	Parameter AB I – Alphabetische Ordnung.....	538
B.5.4.1.2	Parameter AB II – Aufbau nach Zutaten.....	539
B.5.4.1.3	Parameter AB III – Aufbau nach Zubereitungsarten	539
B.5.4.1.4	Parameter AB IV – Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	542
B.5.4.1.5	Parameter AB V – Kapiteleinteilung	543
B.5.4.1.6	Parameter AB VI und VII – Register und Inhaltsverzeichnisse.....	545
B.5.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltext sowie der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich AB	547
B.5.4.3	Allgemeine Entwicklungen im Analysebereich AB	548
B.5.5	Interpretation der Ergebnisse AB	555
B.5.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse AB	555
B.5.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen AB.....	556
B.5.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich AB	557
B.6	Die inhaltlichen Übernahmen aus den Zieltexten im Textsortenkorpus.....	558
B.6.1	Veränderungen in Übernahmen	561
B.6.2	Beibehaltung des Bezugs auf den Originalkontext	566
B.6.3	Steigerung des Diffusionsgrades durch Übernahmen	567
B.6.4	Besondere Umstände der Übernahme	581
B.6.5	Eigennamen in Speisenbezeichnungen	584
B.6.6	Zusammenfassung für den Analysebereich ‚Inhaltliche Übernahmen	

	aus den Übersetzungstexten des Korpus im deutschen Textsorten-	
	korpus‘	588
C	Indikatorbeschreibungen und -werte	589
C.1	Indikatoren: Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers (HA)	589
C.1.1	Liste der Indikatoren mit Beschreibung	589
C.1.2	Indikatorwerte	592
C.1.2.1	Indikatorgruppe HA1: HA1a bis HA1m und HA1ae – Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch in Zahlen	592
C.1.2.2	Indikatorgruppe HA1: HA1n bis HA1q – Handlungsanweisungen (kombinierte Kategorien) proportional im Kochbuch in Prozent	593
C.1.2.3	Indikatorgruppe HA1: HA1r bis HA1ad – Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch in Prozent	594
C.1.2.4	Indikatorgruppe HA2: HA2a bis HA2n – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Zahlen I	595
C.1.2.5	Indikatorgruppe HA2: HA2o bis HA2x – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Zahlen II	596
C.1.2.6	Indikatorgruppe HA2: HA2y bis HA2af – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Prozent	597
C.1.2.7	Indikatorgruppe HA3: HA3a bis HA3s – Handlungsanweisungen pro ganze Rezepte	598
C.1.2.8	Indikatorgruppe HA4: HA4a bis HA4f – Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv in Zahlen	599
C.1.2.9	Indikatorgruppe HA4: HA4g bis HA4m – Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv in Prozent	600
C.1.3	Kodierleitfaden zur Klassifizierung von Verbformen als Handlungsanweisungen und zur Abgrenzung der eigentlichen Zubereitungsanweisung (R) von Hinweisen und Varianten (H+V)	600
C.2	Indikatoren: Wortfeld ‚Flüssigkeiten bei der Speisenbereitung‘ ..	602
C.2.1	Beschreibungen und Werte	602
C.2.1.1	Liste der Indikatoren	602
C.2.1.2	Indikatorgruppe FL1: FL1a bis FL1m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen	606
C.2.1.3	Indikatorgruppe FL1: FL1n bis FL1z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen	607
C.2.1.4	Indikatorgruppe FL1: FL1aa bis FL1am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen	608
C.2.1.5	Indikatorgruppe FL1: FL1an bis FL1au – ‚Trisanet‘ bis ‚Rest ‚Soße‘‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen	609
C.2.1.6	Indikatorgruppe FL2: FL2a bis FL2m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘ in der Stichprobe in Zahlen	611
C.2.1.7	Indikatorgruppe FL2: FL2n bis FL2z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘ in der Stichprobe in Zahlen	612
C.2.1.8	Indikatorgruppe FL2: FL2aa bis FL2am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ in der Stichprobe in Zahlen	613
C.2.1.9	Indikatorgruppe FL2: FL2an bis FL2au – ‚Trisanet‘ bis ‚Rest ‚Soße‘‘ in der Stichprobe in Zahlen	614
C.2.1.10	Indikatorgruppe FL3: FL3a bis FL3m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent	615
C.2.1.11	Indikatorgruppe FL3: FL3n bis FL3z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘	

	im Inhaltsverzeichnis in Prozent	616
C.2.1.12	Indikatorgruppe FL3: FL3aa bis FL3am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent	617
C.2.1.13	Indikatorgruppe FL3: FL3an bis FL3as – ‚Trisanet‘ bis ‚Saft (undef)‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent	618
C.2.2	Erscheinungsformen und Häufigkeit der Lexeme in den Werken des Korpus	619
	Platina 1542.....	619
	Staindl 1569.....	619
	Koch vnd Kellermeisterey 1574.....	619
	Rumpolt 1581	620
	Sebastian 1581.....	620
	Rontzier 1598	621
	Wecker 1598	621
	Colerus 1602	621
	Deckhardt 1611	622
	Stockholm 1647.....	622
	Royer 1648	622
	Greflinger [1665].....	622
	Prasmofsky 1671	624
	Wecker 1679	624
	Thieme 1682.....	624
	Grätz 1686.....	625
	Osnabrück 1687.....	625
	Nürnberg 1691.....	625
	Schuppe 1698	626
	Buchinger 1700	626
	Keyl 1705	626
	Eleonora 1709	627
	Sincerus 1713	627
	Amaranthes 1715.....	627
	Hohberg 1715	628
	Hagger 1719	628
	Florinus 1722.....	629
	Schellhammer 1723.....	629
	Danckwerth 1729	629
	Ü-Massialot 1739	630
	Eger 1745	631
	Bern 1749	631
	APK 1752.....	632
	Loofft 1758.....	632
	Koch-Lexikon 1786.....	633
	Loofft II 1786.....	633
	Franckfurt 1789	634
	Löffler 1795.....	634
	Hannover 1800	635
C.2.3	Definitionen der Lexeme in Lexika und im Korpus	635
	verwendete Lexika	636
	Definitionen.....	638
	Bisque.....	638
	Bisque französisch.....	638

	Bouillon.....	638
	Bouillon französisch.....	639
	Brühe	639
	Cassenadt.....	640
	Compost	641
	Composte französisch	642
	Coulis	642
	Coulis französisch	643
	Court-bouillon französisch.....	643
	Eintunke	643
	Geschärb.....	644
	Güsselein	644
	Julep	644
	Julep französisch	645
	Jus.....	645
	Jus französisch.....	646
	Pfeffer.....	646
	Pobrat	646
	Potage	647
	Potage französisch.....	650
	Purée französisch.....	650
	Saft	651
	Salse	651
	Sauce	652
	Sauce französisch	653
	Sirup	653
	Sirup französisch	654
	Suppe	654
	Suppe französisch.....	656
	Sos(t)	656
	Sodt.....	656
	Titsche	656
	Trisanet.....	657
	Trübes.....	657
	Tunke.....	657
	Ziseunlein	658
C.3	Indikatoren: Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften.....	659
C.3.1	Liste der Indikatoren mit Beschreibung	659
C.3.2	Indikatorgruppe SB1: SB1a bis SB1f – ‚à la‘, ‚auf ... Art‘ und Phantasienamen in Zahlen und in Prozent	662
C.3.3	Indikatorgruppe SB2: SB2a bis SB2h – Variantenhäufigkeit und Variantenüberschriften in Zahlen und in Prozent	663
C.3.4	Indikatorgruppe SB3: SB3a bis SB3f - Geographika.....	664
C.3.5	Indikatorgruppe SB4: SB4a bis SB4p – Geographika einzeln in Zahlen.....	665
C.3.6	Indikatorgruppe SB4: SB4q bis SB4ag – Geographika einzeln in Zahlen.....	666
C.3.7	Indikatorgruppe SB4: SB4ah bis SB4ax – Geographika einzeln in Zahlen.....	667
C.3.8	Indikatorgruppe SB4: SB4ay bis SB4bo – Geographika einzeln in Zahlen.....	668

C.3.9	Indikatorgruppe SB4: SB4bp bis SB4cf – Geographika einzeln in Zahlen.....	669
C.3.10	Indikatorgruppe SB4: SB4cg bis SB4cr – Geographika einzeln in Zahlen.....	670
C.3.11	Indikatorgruppe SB4: Anmerkungen	671
C.4	Indikatoren: Entwicklung zweier Gerichte	672
C.4.1	Liste der Indikatoren mit Beschreibung	672
C.4.2	Indikatorgruppen GE1 und GE3: HF und BM – GE1a und GE3a.....	675
C.4.3	Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1al und GE1b bis GE1q.....	677
C.4.4	Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1r bis GE1ah.....	678
C.4.5	Indikatorgruppe GE1: Anmerkungen.....	679
C.4.6	Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1ai bis GE1ak	682
C.4.7	Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2r und GE2a bis GE2i.....	683
C.4.8	Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2j bis GE2n	684
C.4.9	Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – Anmerkungen.....	685
C.4.10	Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2o bis GE2q	687
C.4.11	Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3b bis GE3j.....	688
C.4.12	Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3k bis GE3u.....	689
C.4.13	Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten - Anmerkungen.....	690
C.4.14	Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3v bis GE3x.....	692
C.4.15	Indikatorgruppe GE4: GE4a bis GE4l – BM Zubereitungsschritte	693
C.4.16	Indikatorgruppe GE4: BM Zubereitungsschritte – Anmerkungen.....	693
C.4.17	Indikatorgruppe GE4: GE4m bis GE4o – Gesamtzahl der Nennungen	694
C.5	Indikatoren: Aufbau von Kochbüchern.....	695
C.5.1	Liste der Indikatoren mit Beschreibung	695
C.5.2	Indikatorgruppe AB1: AB1a bis AB1d – Arten des Aufbaus (Vorkommen von Gliederungsprinzipien)	698
C.5.3	Indikatorgruppe AB1: AB1e bis AB1k – Arten des Aufbaus (Anzahl der Kochbücher je Gliederungsprinzip)	699
C.5.4	Indikatorgruppe AB2: AB2i Aufbau nach Zutaten.....	699
C.5.5	Indikatorgruppe AB3: AB3q – Aufbau nach Zubereitungsarten	702
C.5.6	Indikatorgruppe AB9: AB9a bis AB9c – Position der Kategorie ‚Braten‘ im Kochbuch.....	704
C.5.7	Indikatorgruppe AB4: AB4a bis AB4e – Position der Kategorie ‚Soße‘ im Kochbuch.....	704
C.5.8	Indikatorgruppe AB5: AB5a bis AB5s – Position der Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ im Kochbuch	704
C.5.9	Indikatorgruppe AB6: AB6a bis AB6m – Position der Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ im Kochbuch	706
C.5.10	Indikatorgruppe AB7: AB7a bis AB7c – Position der Kategorie ‚Backwerk‘ im Kochbuch	707
C.5.11	Indikatorgruppe AB8: AB8a bis AB8g – Position der Kategorie ‚Konserviertes‘ im Kochbuch	707
C.5.12	Indikatorgruppe AB9: AB9a – Kapiteleinteilung, Register und Inhaltsverzeichnis.....	707

A Die Determinanten für die Wirkung frühneuzeitlicher Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen ins Deutsche

Die Wirkung der in der vorliegenden Arbeit untersuchten Kochbuchübersetzungen lässt sich – wie in Kap. 3 dargelegt – nur feststellen, wenn die determinierenden Faktoren dieser Wirkung bekannt sind. Diese Determinanten bestehen im Erfahrungshorizont der beteiligten Individuen und Kollektive sowie spezifisch translatorisch in den Ausgangs- und Zieltexten. Im Folgenden soll versucht werden, diese Determinanten so umfassend wie für die weitere Arbeit erforderlich, aber doch in der gebotenen Kürze darzustellen. Eine formalisierte Präsentation nach einem vorgegebenen und nur auszufüllenden Raster muss an der Fülle von individuellen Details und Zusammenhängen sowie an der Einzigartigkeit jedes Untersuchungsgegenstandes zwangsläufig scheitern. Da folglich die verschiedensten Facetten des untersuchten Gegenstandes enzyklopädisch beschrieben werden müssen, handelt es sich hierbei nicht um eine logisch aufeinander aufbauende Darstellung. Vielmehr muss in jedem theoretisch geforderten Bereich der Erfahrungshorizonte neu mit einer detaillierten Beschreibung angesetzt werden. Dabei besteht das grundsätzliche Problem, dass historische Fakten und Zusammenhänge nicht immer vollständig rekonstruiert werden können, vor allem wenn sie sich auf die persönliche Erfahrung von Individuen beziehen. Nicht alle für die Ausarbeitung des Kontexts theoretisch als Idealfall modellierten Aspekte können entsprechende Berücksichtigung finden. Dennoch kann hier der konkrete Rahmen für die Analysen am Korpus und die Interpretation der Ergebnisse vorgestellt werden. Die wichtigsten Zusammenhänge zwischen den Erfahrungshorizonten und den Analysen werden an den entsprechenden Stellen in diesem und in Anhang B aufgezeigt. Aufgrund des umfangreichen und detailliert behandelten Materials kann natürlich nicht immer, weder im vorliegenden noch im folgenden Kapitel mit den eigentlichen Korpusanalysen, der unmittelbare Bezug zu den Analysebereichen, Parametern oder Indikatoren hergestellt werden. Jedoch ist das Verständnis des Gesamtkontextes wichtig für die Einordnung der Analyseergebnisse. Zusammenfassungen der vorgelegten Darstellung einzelner Themenbereiche folgen jeweils auf sinnvoll zu bildende Einheiten, da ein Gesamtüberblick dem abstrahierenden Prinzip eines Fazits zuwiderlaufen würde. Zudem sind für die Analysen eher die genannten Einzelinformationen wichtig als eine Essenz aus ihnen.

Zunächst werden die beteiligten Individuen behandelt und es wird beschrieben, was über sie heute noch bekannt ist (A.1). Dann richtet sich das Augenmerk auf die Kollektive, denen die beteiligten Individuen angehörten, also auf das Ver-

hältnis zwischen dem Ausgangskollektiv Frankreich und dem Zielkollektiv Deutsches Reich, das Sachgebiet Ernährung und Esskultur und die Textsorte Kochrezeptsammlungen. Hierzu zählt auch eine Beschreibung der untersuchten deutschsprachigen Korpustexte (A.2). Zum Schluss werden die Ausgangs- und Zieltexte sowie ihr Verhältnis zueinander beschrieben (A.3).

A.1 Individuelle Determinanten

A.1.1 Die Autoren der Ausgangstexte

Über die Autoren der vorliegenden Ausgangstexte, Nicolas de Bonnefons und François Massialot, ist kaum etwas bekannt. Von Bonnefons weiß man im Wesentlichen nur, dass er dem Adel angehörte, ein Landgut besaß, auf dem er einen Großteil des Jahres verbrachte, und Kammerdiener des jungen Ludwig XIV. war. Daneben betrieb er wohl einen Samenhandel in Paris, wie aus einer Bemerkung im *Jardinier* hervorgeht (Marengo 1992:24; Wheaton 1996:122). Poulain schreibt in einem Vortrag, dessen Skript im Internet veröffentlicht wurde (http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/cahier_poulain.pdf; Datum der Abfrage 19.11.03), Bonnefons sei „officier de bouche“ des Kardinals Mazarin und Annas von Österreich, der Mutter Ludwig XIV., gewesen. Er gibt keine Quellen für seine Informationen an, fügt aber hinzu, Bonnefons sei unter seinen Zeitgenossen keineswegs unumstritten gewesen und habe sich für eine Abkehr von der mittelalterlichen Küche eingesetzt, indem er den Eigengeschmack der Speisen hervorhob. Eine Stelle aus den *Délices* wird immer wieder als Beleg für diese Einstellung angeführt. Bonnefons fordert darin, dass nicht alle Speisen gleich, sondern jede nach ihrer hauptsächlichen Zutat schmecken solle, eine Kohlsuppe nach Kohl und eine Lauchsuppe nach Lauch (vgl. Bonnefons 1661:193f., im Widmungsbrief an die *Maîtres d’hôtel*).

François Massialot lebte etwas später als Bonnefons. Er war laut Weiss (1996: 340) der „berühmteste Koch während der Regierungszeit von Ludwig XIV. Er war ein typischer Hofkoch, der als Küchenchef von Schloss zu Schloss zog.“ Man weiß jedoch kaum etwas über ihn. Weiss (1996:340) schreibt, er sei 1660 in Limoges geboren worden und 1733 in Paris gestorben. Michel (1999:189) dagegen stellt diese Angaben in den Bereich der Vermutung. Weiss (1996:340) nennt als seine Dienstherren den Herzog von Orléans, den Herzog von Chartres und den Marquis d’Arcis und zitiert ohne Quellenangabe „Premier maître d’hôtel du Roi“ als weitere Station auf Massialots Laufbahn. Michel (1999:189) präzisiert jedoch, dass Massialot nur ein Menü beschreibt, das bei M. de Livry, dem „premier maître d’hôtel du roi“, gegeben worden sei. Wheaton (1996:152) vermutet aufgrund seiner Menübeschreibungen, Rezepte, Hinweise zu speziellen Küchengeräten und der Tatsache, dass sein Buch keine Widmung enthält, dass

Massialot als freiberuflicher Koch in verschiedenen großen Häusern gearbeitet hat. Sie hält es für wahrscheinlich, dass er zu den „queux, cuisiniers, portechappes“ gehörte, die allgemein als die Elite der Pariser Köche galten und das Monopol auf die Gestaltung von Hochzeiten und Festbanketten hatten.

A.1.2 Die Übersetzer und Auftraggeber

A.1.2.1 Georg Greflinger

Georg Greflinger ist der einzige der drei Übersetzer, der namentlich bekannt ist. Er war Schriftsteller und Publizist, so dass auch heute noch manches über ihn herauszufinden ist. Am ausführlichsten beschrieb der Literaturhistoriker Wolfgang von Oettingen in seiner Dissertation von 1882 Greflingers Leben und Werk. Ergänzt werden diese Ausführungen von Franz Heiduk (1980), der vor allem die frühen Jahre beschrieben hat. In diversen biographischen Lexika findet sich ein Artikel zu Greflinger.

Georg Greflinger wurde um 1620 in der Nähe von Neunburg vorm Wald in der Oberpfalz geboren (Heiduk 1980:192ff. bringt hierfür Belege). Sein Vater konnte vor der Stadt einen Bauernhof besessen haben, denn in Gedichten und Bemerkungen von Freunden finden sich Anspielungen auf eine bäuerliche Herkunft. Bei Kämpfen und Brandschatzung kam seine ganze Familie ums Leben, das Haus brannte ab. Greflinger, nach eigener Aussage selbst Protestant, floh als Kind in die protestantische Stadt Regensburg zu Verwandten, wo er auch zur Schule ging. 1632 hielt er sich dann bei Verwandten in Nürnberg auf. Anschließend zog er mit verschiedenen Heeren durch die Länder (München, Magdeburg, Prag, Ungarn, Wien, längere Zeit in Sachsen), war aber nach Heiduk (1980:194) eher Journalist als Soldat. 1635 trug er sich in die Matrikel der Universität Wittenberg ein, allerdings ist kein Abschluss bekannt (Heiduk 1980:193). Um 1640 verbrachte er mehrere Jahre in Danzig und Thorn, 1643 scheint Greflinger in seiner Heimatstadt gewesen zu sein, danach längere Zeit in Frankfurt am Main. Hier veröffentlichte er seine ersten Werke: 1643 – *David Virtuosus*, 1644 – *Zwey Sapphische Lieder, Ferrando-Dorinde* und die Sammlung *Seladons Beständige Liebe* mit Gedichten an seine Verlobte. 1644 bis 1646 war er wieder in Danzig, wo ihm seine Verlobte aber untreu geworden war. Dort veröffentlichte er 1645 eine Sammlung seiner Epigramme. 1647 reiste er wieder, wohl über Bremen nach Frankfurt, 1648 nach Hamburg, wo er Notarius Publicus Caesareus wurde und vermutlich zum ersten Mal ein Amt innehatte. Nach dem baldigen Tod seiner ersten Frau heiratete er erneut und hatte wohl eine Tochter und mehrere Söhne. Er trieb laut Oettingen (1882:12) eine „umfassende schriftstellerische Tätigkeit“ mit der Beschreibung des Dreißigjährigen Krieges in Alexandrinern (1657), außerdem „übersetzte [er] nicht ohne Geschick zahlreiche poeti-

sche und prosaische Werke aus dem Spanischen, Holländischen, Französischen und Lateinischen.“, schrieb eine „Ethica“ etc. Johannes Rist krönte ihn zum Dichter und er gehörte auch dessen Elbschwänenorden an, mindestens von 1653 bis 1667, hielt sich aber vom Treiben dieser Gesellschaft eher fern – es habe nicht zu seinem Wesen gepasst, vermutet Oettingen. Ende der 1650er Jahre gründete er den *Nordischen Mercurius*, „welcher wöchentlich kürzlich entdeckt, was mit den geschwindesten Posten an Novellen eingelaufen ist. In zwei halben Bogen 8° wöchentlich“, wie es im vollständigen Titel heißt (Oettingen 1882:12). Um die Zensur zu umgehen, kam er auf die Idee, über die Drucker neben gedruckten auch geschriebene Blätter zu vertreiben. 1664 erwarb er das Hamburger Bürgerrecht und ein Haus, betrieb selbst eine Buchdruckerei, wo er manche seiner Werke „bey ihm selbst“ verkaufte (Oettingen 1882:13; s. a. Titelblatt Bd1665). Nach 1663, als der vierte Gedichtband erschien, beschränkte er sich wohl auf seine Zeitung und Neuauflagen seiner technischen Übersetzungen. Er starb um 1677. Seine Frau überlebte ihn um lange Zeit, sein Sohn Friedrich Conrad gab weiterhin den *Nordischen Mercurius* heraus, nach dessen Tod führte der Bruder Franz Ludwig die Redaktion weiter, gab sie aber 1730 auf.

Oettingen (1882:14) beschreibt Greflinger folgendermaßen:

„Der Character des alten Greflinger tritt uns allenthalben als anspruchslos, offen und männlich entgegen. Er ist kein geistreicher Kopf, aber sein gesunder, oft derber Humor lässt auf scharfe Auffassung schliessen; er will nicht mit gelehrtem Wissen prangen, und ein gerader Verstand ersetzt es ihm; er strebt nicht nach Originalität, sondern giebt einfach, was er leisten kann. Seine moralischen Reflexionen zeugen von Beobachtung und Nachdenken; und es berührt wohlthuend, dass er nach dem ganzen Elend des dreissigjährigen Krieges, wo jeder Glaube an eine deutsche Nationalität erschüttert war, noch Stolz und Vaterlandsliebe genug besitzt, um zu sagen: ‚Ich bin ein Deutscher, das ist: frey‘.“

Greflinger bemühte sich fast nie um „vornehme Gönner“ – einen großen Teil seiner Schriften, u. a. seine Gärtnerei- und Kulinaria-Übersetzungen, dürfte er „nur des Erwerbs wegen“ angefertigt haben (ADB 1879:Bd. 9, 625).

Mit dem *Cid* von Corneille übersetzte Greflinger sozusagen unbeabsichtigt als Erster eine französische Tragödie ins Deutsche. Er tat dies aber, wie er in der Vorrede schreibt (nach Oettingen 1882:76), nur zur Übung und um die Sprache zu lernen, nicht um damit zu prahlen. Oettingen hebt in diesem Zusammenhang die „lebendige, selbständige Sprache“ und den „derbe[n] Volkston“ hervor. Außerdem verfälschte er den Text nicht durch eigene Gedanken, Hinzufügungen oder Kürzungen (Oettingen 1882:77). Trotzdem übersetzte er oft sehr frei, was natürlich mit durch den Reim und das Versmaß bedingt ist. Manche Konstruktionen übernimmt er von Corneille, aber ohne ungrammatische Strukturen im Deutschen zu bilden. Oettingen (1882:81) zitiert ihn aus seiner Vorrede zum

Cid: „Jede Sprache hat ihre Art zu reden, musz man sich also darein schicken, wie es am bästen stehet“. Kritisch merkt Oettingen (1882:86) an, dass Grefflinger sich der Größe seiner Aufgabe ja gar nicht bewusst war und deshalb wie auch aufgrund mangelnder französischer Sprachkenntnisse nur eine mäßige, in vielem zu freie Kopie des Corneilleschen Werks angefertigt habe. Die offensichtlich nicht vorhandene Wirkung dieser Übersetzung lastet Oettingen (ebd.) aber nicht den von ihm kritisierten Punkten an, da es sich trotz allem um eine „im Vergleich zu dem Werte anderer gleichzeitiger Dramen immerhin noch annehmlich[e]“ Tragödie handele. Vielmehr befindet Oettingen: „Aber das deutsche Publikum war für einen Corneille eben noch nicht reif, und die Anregung, die Grefflinger von seinem guten Stern geleitet gab, blieb ohne Wirkung.“

Zur Sprache Grefflingers in seinen technischen Schriften vermerkt Oettingen (1882:90), dass seine Sätze hier „ausserordentlich schlicht und klar“ sind. Die unmittelbar folgende Aussage, Fremdwörter und Sprachvermischung seien äußerst selten, bezieht sich wohl wieder auf Grefflingers Gesamtwerk, also überwiegend Poesie, wo Lehnwörter sowieso eher selten vorkamen (vgl. Brunt 1983:37).

A.1.2.2 Die Massialot-Übersetzung

Für eine Auflage des *Nürnbergischen Kochbuches* von 1712 waren Übersetzungen von Rezepten aus Massialots *Cuisinier roial & bourgeois* versprochen worden, die aber an der entsprechenden Stelle nicht erschienen, sondern durch einen Hinweis ersetzt wurden, der sinngemäß lautet, nach diesen Rezepten in deutscher Übersetzung könne man nicht kochen, es kämen keine guten Gerichte dabei heraus (vgl. Spriewald 1979:3f.). Wieweit das der Übersetzung angelastet werden sollte und wieweit der französischen Küche, kann nicht geklärt werden. Tatsache ist, dass der Verleger sich trotz seiner Ankündigung gegen eine Veröffentlichung der Massialot-Rezepte entschied. Ob dies dem Verleger Schopp (Halberstadt und Leipzig) bekannt war, ist ungewiss, jedenfalls brachte dieser 1739, also 27 Jahre nach dieser Entscheidung, eine vollständige Übersetzung des gesamten französischen Buches heraus. Ein Übersetzer wurde nicht namentlich genannt. Jedenfalls wurde der alphabetische Aufbau zu einem nach Sachgruppen geordneten verändert, der Text enthält zahlreiche Entlehnungen aus dem Französischen, kein Register und nur ein rudimentäres Inhaltsverzeichnis ohne Seitenangaben. Die in der französischen Ausgabe beigefügten Tafelpläne wurden bewusst nicht mit abgedruckt, da es in deutschen Kochbüchern schon genügend davon gebe und die Köche sie sowieso nicht beachteten (Md1739:3v). Wie sich dieses etwas naiv erstellte Kochbuch verkaufte, ist nicht bekannt, aber der Verleger, der 1747 eine zweite Ausgabe der Übersetzung herausbrachte (Pietsch in Breslau und Leipzig), fügte ein Register sowie ein Verzeichnis der fremden

Wörter hinzu und ließ die zahlreichen Entlehnungen ‚deutscher‘ machen, indem sie entweder durch deutsche Wörter ersetzt oder in eindeutscher Schreibung, meist auch in Fraktur, gedruckt wurden. Außerdem wurden einzelne Rezepte hinzugefügt. Damit wurde das Buch offensichtlich benutzerfreundlicher und es konnte 1760 beim gleichen Verleger in Breslau in einer dritten Auflage erscheinen. Dieser Verleger scheint neben der Massialot-Übersetzung auch noch weitere Koch- bzw. Haushaltungsbücher verlegt zu haben. Dürrschmid (2002: Barock S. 5) führt einen *Sorgfältigen Haus- und Wirtschafts-Verwalter* an, der 1746 von Pietsch herausgegeben wurde.

A.1.2.3 Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK)

Schmitt (1981:XXVIII) bestätigt dem unbekanntem Autor/Kompilator/Übersetzer in ihrem Nachwort zum Nachdruck „gute Bildung“ und lobt ihn „wegen seines Geschicks, womit er aus der reichen französischen Kochbuchliteratur für sein deutsches Publikum einen Wegweiser zum französischen Geschmack zusammenstellte.“ In der „ansprechenden Zusammenstellung“ sieht sie die „eigene Leistung des Autors“. Dieser ist nicht namentlich bekannt, auch weiß man nicht, wie die Rollenverteilung zwischen Amandus König, Verleger und Buchhändler, und dem Übersetzer-Kompilator war. Gab König die Anregung zu diesem Buch oder ging sie vom Übersetzer-Kompilator aus? Sollte der erste Fall zutreffen – machte König dann genaue Vorgaben, wie er sich das Buch vorstellte oder überließ er alles dem Sachverstand desjenigen, den er dafür gewonnen hatte? Denkbar ist auch, dass König selbst das Buch zusammenstellte. Ein solcher Fall findet sich wohl mit dem *Vollständigen Nürnberger Kochbuch (Nürnberg 1691)*: Hier geht man davon aus, dass der Verleger Moritz Endter zusammen mit seiner Frau ein umfangreiches Kochbuch zusammenstellte und damit das Verlagsprogramm bereicherte. Ein Grund, der für das Vorhaben einer Vermittlung französischer Esskultur in den deutschen Sprachraum eine Rolle spielen könnte, ist der Verlagsort Straßburg mit seiner geographischen Nähe zu Frankreich.

Wer auch immer das APK zusammengestellt hat, hat die Forderung nach einem knappen, übersichtlichen Werk, das sich auf das Wichtige und Nützliche beschränkt, und das auch in der Handhabung praktisch ist (Inhaltsverzeichnis und ausführliches Register), eindeutig erfüllt. Schmitt (1981:XXVI) hält fest, dass die Fachprosa „nur selten Schwierigkeiten“ bereitet und hebt den leserfreundlichen Umgang mit Fachbegriffen hervor, die in den Rezepten oder wenn unbedingt notwendig in Ausführungen zu einzelnen Begriffen erklärt werden.

Es wurden jedoch nicht nur Rezepte kompiliert, sondern das **APK 1752** ist ein umfassendes Buch für den Koch, Zuckerbäcker und Haushofmeister. Vorange stellt findet sich das Kapitel „Von dem Begriff, den man sich von Anstellung ei-

nes Gastmals [...] machen kan.“, daran anschließend werden Nahrungsmittel bzw. Gerichte der verschiedenen Kategorien aufgezählt, die zu den jeweiligen Jahreszeiten erhältlich oder passend sind¹. Nach den Koch- und Backrezepten geht es um (Obst-)Konserven und Zuckerbrot, Gallerten, Getränke und diverse andere, eher kosmetische Dinge, dann folgt das „Avertissement vom Haus= Hof= und Kellermeister, und von dessen Pflichten“, bevor das Tranchierbuch abgedruckt wird. Das Versprechen, ein Buch mit allem Notwendigen, aber ohne viel Unnützes vorzulegen, wurde also eingehalten. Desweiteren verfolgte der unbekannte Autor des APK auch didaktische Absichten, die sich schon in der Vorrede andeuten: „Wilt du bey vornehmen Herrschaften ein geschickter Mundkoch | werden, so kan dir dieses Buch besonders nützlich seyn.“ etc. (APK 1752:2vf.). Sie werden aber auch darin deutlich, dass im 9. Kapitel des Ersten Teils bereits in der Überschrift die Erläuterung angekündigt wird, „was man unter dem Wort Jus und Coulis verstehen soll, und wie sie zu machen sind.“² Der Zweite Teil, in dem Pasteten- und andere Backrezepte versammelt sind, beginnt mit den Grundrezepten für die verschiedenen Teige, und der Dritte Teil (Confituren) mit der Läuterung des Zuckers und den verschiedenen Graden des Zuckersiedens, so dass auch hier wieder die umfassende Anleitung sichtbar wird, die mit dem APK gegeben werden sollte. Der Autor des APK erscheint als ein kultureller Vermittler, der seine Aufgabe ernst nahm, Wissen aus der französischen Ausgangskultur in die deutsche Kultur zu transferieren. Er gab dem transferierten Kulturgut einen Rahmen mit, der seine Rezeption in Deutschland möglichst einfach und problemlos machen sollte. Dieses Vorhaben kam aber etwas zu spät: Die französische Küche war in Deutschland schon recht bekannt und der kollektive Geschmack war kurz davor, sich wieder mehr vom Französischen und dem Hofleben weg auf England als Vorbild und die heimische, bürgerliche Kultur und Küche zu richten (vgl. auch Schmitt 1981:XXX).

A.1.3 Die Multiplikatoren der Zieltexte

Die Zieltexte des Übersetzungskorpus wurden nicht nur als selbständige Veröffentlichungen verbreitet, sondern auch in andere Werke aufgenommen. In Form von Anhängen, die aus einem ganzen Traktat bestehen, geschah dies mehrfach mit den Grefflinger-Übersetzungen. Aus allen drei Übersetzungstexten wurden darüber hinaus einzelne Rezepte in andere Werke integriert. Im folgenden Ab-

¹ Hier kann La Varennes *Cuisinier françois* (Erstausgabe 1651) als Vorlage ausgemacht werden.

² Obwohl Schmitt (1981:IX) moniert, er erkläre diese Begriffe erst sehr spät, nachdem er sie nämlich schon in vielen Rezepten verwendet hat.

schnitt sollen diejenigen Individuen vorgestellt werden, die auf diese Weise zur Diffusion ursprünglich französischer Texte bzw. Rezepte beigetragen haben.

Greflinger selbst muss als Multiplikator seiner Übersetzungen angesehen werden, denn er hängte sie an seine Übersetzung des *Verständigen Gärtners* (aus dem Holländischen) an, der in zahlreichen Auflagen erschien. Hier leuchtet ein, dass Greflinger, der unter anderem damit seinen Lebensunterhalt verdiente, daran interessiert war, seine Schriften möglichst oft zu verkaufen. Aber auch der Basler Verlag Emanuel König und Söhne verwendete den *Frantzösischen Koch* schon 1667 (in weiteren Auflagen 1679 und 1697, die letzte Ausgabe in Hamburg), um eine erweiterte Ausgabe des Kochbuches von Anna Wecker erneut auf den Markt zu bringen und ihr einen ‚modernen‘ französischen Anstrich zu geben. Auf dem Titelblatt der Auflage von 1679 wird das folgendermaßen angekündigt:

„[...] Weyland fleissig beschrieben Durch Frau Anna Weckerin. Diese letzte Edition mit vielen Speisen von Garten= vnd Feldgewächs / von Eyern: Item Milch vnd Butter / sehr vieler Gattungen / allerley Geflügel vnd vierfüssigen Thieren / wie auch vielerley Art von Fischen auff neueste Frantzösische Manier köstlich vnd wol zu zurichten sehr viel vermehrt / vnd durch einen sonderbaren verleckerten Liebhaber an Tag gegeben.“

Die ‚Vermehrung‘ des eigentlich Weckerschen Kochbuches erfolgte mit Rezepten aus **Deckhardt 1611** und **Rumpolt 1581** (oder einer der späteren Auflagen), also mit doch schon recht alten Inhalten, die keineswegs als besonders französisch gelten konnten. Der *Frantzösische Koch* wurde unverändert und ‚in toto‘ als *Parisischer Küchenmeister* mit eigener Seitenzählung an den überarbeiteten Weckerschen Text angehängt. Das Ganze sieht aus wie ein Marketinginstrument, mit dem der Absatz des Buches gefördert werden sollte: Der Zusatz „auff neueste Frantzösische Manier“ kann höchstens auf den *Parisischen Küchenmeister* bezogen werden, der 1667 tatsächlich im Ursprung erst 13 Jahre alt war. Ob Greflinger oder gar Bonnefons von dem Abdruck wussten und evtl. sogar ein Honorar dafür bekamen, darf wohl angezweifelt werden. König hatte schon 1652 eine Auflage von Weckers Kochbuch gedruckt, der Rest des Buches dürfte sowieso von keinem Privileg mehr geschützt gewesen sein und konnte wohl frei nachgedruckt werden. Insgesamt war dies also eine geringe Investition für den Verlag, durch die „neueste Frantzösische Manier“ konnte man sich aber manch interessierten Käufer erhoffen. Die Übersetzung dient in diesem Fall also als Zugpferd für die ökonomischen Interessen des Verlegers.

Anders liegt der Fall bei Johann Sigismund Elsholtz (1623–1688) und seinem *Dieteticon* von 1682. Elsholtz war Mediziner, hatte in verschiedenen Städten Deutschlands, Hollands, Frankreichs und Italiens studiert und war ab 1656 Hofmedicus und -botanicus bei Friedrich Wilhelm, dem Großen Kurfürsten von Brandenburg. Das *Dieteticon* versteht sich als umfassendes Werk, das über Le-

bensmittel, ihre Eigenschaften und insgesamt eine gesunde Lebensführung im Zusammenhang mit Ernährung informieren möchte. Mit Galen hält Elsholtz es aber für wichtig, dass ein Arzt auch die Kochkunst kennt, deshalb setzt er an den Schluss seines Buches die kulinarischen Traktate von Greflinger (*Koch, Becker und Confitirer*, den er aber *Conditer* nennt), ohne einen Autor oder Übersetzer zu nennen (auf den Titelblättern der deutschen Traktate wurde Bonnefons nie genannt, nur in manchen Fällen der Übersetzer Greflinger). An mehreren Stellen im Text des *Dieteticon* verweist Elsholtz auf diesen Anhang, bspw. bei der Behandlung der Erbsen (1682:16):

„Die zubereitung in der Küchen (so wol was die frischen / als was die trucknen Erbsen belanget) ist im Tractätlein der **Frantzösische Koch** genand / gar weitleufftig / und nach der heutigen Mode beschrieben. Deßwegen ich gut befunden / so wol an diesem ort / als auch in den folgenden Büchern / da es sich schicken wird / dasselbe Tractätlein / welches nunmehr ins Hoch=teutsche versetzt / an zuführen: und die weil selbiges nicht jederman bekand / so habe ich es als einen **Anhang** hinten an drucken lassen / damit man darin den Küchen=brauch so fort ersehen könne.“ (Fett im Original)

Er verbreitet die deutsche Version der Bonnefons-Schriften also nicht nur durch den Nachdruck in seinem Werk, sondern weist auch noch mehrfach im Text darauf hin. Damit kann er eindeutig als bewusster Multiplikator gelten. Dass Elsholtz ein französisches Kochbuch vorhandenen deutschen vorzog, kann mit dem editorischen Vakuum zusammenhängen, das in der deutschen Kochbuchliteratur um die Mitte des 17. Jahrhunderts herrschte. An neuen Büchern gab es eben nichts, und die Mode hatte sich der französischen Küche zugewendet – traditionelle deutsche Zubereitungsarten galten oft als altväterisch (vgl. Lemmer 1984:9). Elsholtz begnügte sich aber nicht damit, den Text so, wie er ihn vorfand, wieder abzudrucken, sondern fügte Kapitelüberschriften der Art „Das I. Cap. Von Reiß=rüben.“ (1682:349) ein, was gegenüber den bisherigen Überschriften („Von Gelb= und Weissen Wurtzeln“, Bd1665:26) eine Verbesserung für das Zurechtfinden im Text bedeutet. Auch stilistisch wurde der Text gegenüber den Originalausgaben leicht abgeändert, insbesondere wurden Eingangsformeln umgeändert oder Sätze geteilt, wodurch die Elsholtz'sche Fassung leserfreundlicher erscheint. Aber es wurden auch Absätze eliminiert, was den Text sehr kompakt und etwas unübersichtlich macht, weil der Beginn der einzelnen Rezepte nicht mehr wie in den Originalausgaben an der Absatzgestaltung abgelesen werden kann. Die Orthographie wurde an vielen Stellen der norddeutschen Lautung angeglichen (-ich statt -ig etc.).

Im gleichen Jahr wie das *Dieteticon* in Cölln an der Spree erschien in Nürnberg Johann Christoph Thiemes *Haus= Feld= Arzney= Koch= Kunst= und Wunder= Buch*, ein klassisches Hausväterbuch mit Anleitungen auf allerlei Gebieten und eben auch einem Kochbuch, das er aus mehreren anderen kompilierte (**Gref-**

linger [1665], Buchinger 1700 [1671], vermutlich Prasmofsky 1671 und Rumpolt 1581). In diesem finden sich zahlreiche Rezepte aus Greflingers Übersetzungen, auch die Anleitung zu einem Bankett auf französische Art (siehe hierzu auch Anhang B.6). Thieme übernahm ganze Rezepte, oft aber auch nur einzelne Hinweise, erwähnt jedoch nirgends die Titel der Bücher, aus denen er kompilierte. Der Inhalt wurde auf diese Art also teilweise weiterverbreitet, ebenso Greflingers Formulierung, die meist wörtlich übernommen wurde, aber der Text als Ganzes ist nicht mehr erkennbar. Ähnlich in der Konzeption verfuhr Maria Sophia Schellhammer in *Die wol unterwiesene Köchinn* (Braunschweig, 1692 sowie weitere Auflagen): Sie übernahm in großer Zahl einzelne Rezepte oder auch Beschreibungen von Sachverhalten. Aber Schellhammer weist im Text an mehreren Stellen (1697:62; 85) auf den *Frantzösischen Koch* hin, und sagt dort explizit, dass sie aus diesem Werk übernommen hat. Auch sie behält die Formulierung Greflingers in den meisten Fällen fast wörtlich bei. Auffallend ist, dass sie den aus dem Fließtext entnommenen Rezepten eigene Überschriften voranstellt, wobei sie ein Aalrezept „Aal auf Frantzösische Art zuzurichten“ nennt (Näheres zu Schellhammer in A.2.4.4.2). Christian Heinrich Danckwerth bedient sich für sein *Wohleingerichtetes Kochbuch*, das 1729 in Hannover erschien, als Vorlage auch des Buches von Schellhammer. Auf diesem Weg verbreitet er, ohne es zu wissen, auch Greflinger-Rezepte teilweise im Wortlaut weiter. Allerdings bearbeitet er an manchen Stellen auch das, was er vorfand, macht beispielsweise aus zwei Rezepten bei Schellhammer, von denen eines auf die Greflinger-Übersetzung zurückgeht, ein einziges. Hier wird wiederum nur der Inhalt weitergetragen, die sprachliche Form nur bedingt. Aber auch der Inhalt wird teilweise transformiert. Der Ökonom und Publizist Paul Jacob Marperger³ folgte in seinem *Küch= und Keller=Dictionarium* (1716) dem gleichen Schema wie Schellhammer und Thieme. Er fügte an seine allgemeinen Artikel zu bestimmten Lebensmitteln Rezepte aus verschiedenen Kochbüchern an, darunter sehr viele aus Greflingers Übersetzungen. Manchmal ändert er den Text leicht ab, wenn dies durch die andere textuelle Einbettung erforderlich wurde. Insgesamt hält er sich aber ebenfalls fast wörtlich an Greflinger. Im Vorwort (n. p.) nennt er die Werke, aus denen er die Informationen für sein *Dictionarium* zusammengetragen hat, mit dabei ist Elsholtz' *Dieteticon*, aber auch der *Cuisinier françois* und einige deutsche Werke. Unter dem Stichwort Aal (1716:2) spricht er dann explizit vom *Frantzösischen Koch*, schreibt diesen aber Elsholtz zu, da dort kein eigener Autor genannt ist.

³ zu Marperger vgl. den Kommentar von J. Arndt und U. Fabian im Nachdruck der Ausgabe Hamburg 1716, der 1978 in München erschien.

Eine eigenständigere Bearbeitung der Rezepte in den Greflinger-Übersetzungen liegt in Alexius Sincerus' (ein Pseudonym) *Wolbestehendem Becker* (Nürnberg, 1713) vor. Hierin erscheinen zahlreiche Zubereitungen, die inhaltlich auch bei Bonnefons/Greflinger zu finden sind. Die Formulierung weicht jedoch immer wieder ab, auch die Überschriften benennen die Speisen z. T. anders. Trotzdem ist die Struktur der Rezepte so ähnlich, dass sie als Übernahmen ausgemacht werden können. Sincerus gibt jedoch seine Quellen nirgends preis. Er sorgt daher auch nur für die Diffusion des Inhaltes, die textuelle Form oder gar der Hinweis auf den Originaltitel werden nicht weiter transportiert. Der nicht genannte Autor des Kochbuches in Amaranthes' *Frauenzimmer=Lexicon* (Leipzig, 1715) kannte den *Parisischen Küchenmeister* und übernahm das Rezept für ‚Nulles‘ sowie einen Hinweis zur Vorbereitung des Aales daraus. Bei diesem Hinweis erwähnt er, dass ein „gewisser Parisischer Küchen=Meister“ dies so handhabe. Die Menge der weitergetragenen Rezepte bzw. Hinweise ist hier ausgesprochen gering (es kann jedoch nicht ausgeschlossen werden, dass in dem umfangreichen Werk noch mehr Rezepte aus Greflinger entnommen sind), auch wird der Hinweis zur Vorbereitung des Aals frei formuliert. Dagegen wird der Titel des vollständigen Textes genannt, wenn auch nur der einer Teilausgabe.

Ähnlich wie bei **Sincerus 1713** kommen in Stanislaus Prasmofskys *Neu=verfertitem vollständigem Koch=Buch* (Nürnberg, 1671) viele Zubereitungen bekannt vor. Bonnefons/Greflinger führt auch tatsächlich oft eine solche oder ähnliche Zubereitung an, aber die Formulierung in Prasmofsky weicht so sehr von der Übersetzung ab, dass nicht mit genügend hoher Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden kann, es handele sich um Übernahmen aus **Greflinger [1665]**. Auch erscheint hier eine Zubereitung für Hühner unter einem ganz anderen Titel bei den Tauben (Bd1682:377f.; Prasmofsky 1671:212). Wenn es sich bei Prasmofsky um Übernahmen aus Greflinger handelt, dann wurde jedenfalls nur ein transformierter Inhalt weitergegeben⁴.

Deutlich weniger als aus **Greflinger [1665]** wurde aus **Ü-Massialot 1739** und dem **APK 1752** übernommen. Nur im **Koch-Lexikon 1786** finden sich Rezepte aus diesen beiden Übersetzungen. Dieses *Vollständige Koch-, Back- und Konfiturenlexikon* weist schon im Titel darauf hin, dass es ein „alphabetischer Auszug aus den besten inn= und ausländischen Koch= Back= und Konfiturenbüchern“ sei, „in welchem ein Koch und Köchinn, Pasteten= und Zuckerbäcker rc. auch andere Personen, das Beste und Nützlichste in dieser Wissenschaft nach alphabetischer Ordnung finden können“. Es erschien ohne Verfasserangabe in Ulm

⁴ Anzumerken wäre noch, dass **Thieme 1682** auch aus **Prasmofsky 1671** übernommen zu haben scheint. Unter anderem verzeichnet er deswegen ein Rezept doppelt (Direktübernahme und über Prasmofsky, s. a. Anhang B.6).

und wurde einige Jahre später von J. F. Gaum stark erweitert nochmals herausgegeben (Weiss 1996, Nr. 4006). In der Erstausgabe (die zweite bzw. weitere Ausgaben konnten nicht eingesehen werden) fanden sich bei Stichproben schon zahlreiche Rezepte sowohl aus der Massialot-Übersetzung als auch aus dem APK. Der von vornherein auf Kompilation angelegte Ansatz des Koch-Lexikons förderte solche Übernahmen natürlich. Der unbekanntere Kompilator verfolgte aber offenbar das Ziel, ein homogenes Werk zu schaffen und passte die *Nehmet*-Form der Rezepte vollständig an die von ihm verwendete unpersönliche Formulierungsweise (überwiegend mit *man*) an. Außerdem straffte er den Text an manchen Stellen, wobei deutlich wird, dass er über eine gewisse Sachkenntnis verfügte und diese auch bei seinen Lesern erwartete (s. a. Anhang B.6).

A.1.4 Die anderen Vermittler

Neben den untersuchten Übersetzungen und ihren Multiplikatoren gab es auch andere Vermittler, die in ihren Kochbüchern französische Esskultur im deutschen Sprachraum verbreiteten. Mit zu den frühesten gehört Bernhard (Bernardin) Buchinger, der sich hinter der Formulierung „Durch Einen geistlichen Kuchen=Meister deß Gottshauses Lützel beschriben und practicirt“ im Titel des *Koch=buch So wol Für Geistliche als auch Weltliche grosse und geringe Haushaltungen* verbirgt. Die erste Auflage dieses kleinen, unpräntiösen Büchleins erschien 1671 in Molsheim bei Straßburg. Den Namen des Verfassers ermittelte offenbar Gérard in *L’Ancienne Alsace à table* (siehe Weiss 1996:72, Nr. 528). Buchinger war demnach „Abbé de Lucelle (Lützel) et membre du Conseil souverain d’Alsace“. Er war also eher Geistlicher mit Zuständigkeit für die (Kloster-)Küche als (handwerklicher) Koch, und lebte im Elsass. Diese geographische Nähe zu Frankreich mag für zahlreiche Einflüsse aus der französischen Küche verantwortlich sein, die sich in seinem Kochbuch finden lassen. Er führt immer wieder Rezepte für ‚Französische Suppen‘ an, er verwendet „gebrändt Mehl“, worin man die ‚gratins‘ des 17. Jahrhunderts erkennen könnte, an einige Speisen gibt er „gesottenen Wein“, einen auf ein Drittel eingekochten Süßmost, der stark dem französischen ‚raisiné‘ ähnelt.

Mehr als andere Autoren verbreitet Maria Sophia Schellhammer ganz bewusst französische Küche, nennt explizit auch Entwicklungen in der Küche der Zeit, die den Franzosen zu verdanken seien⁵. Schellhammer wollte ein Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen schreiben, stammte aus Niedersachsen – und bediente sich unter anderen Quellen auch des *Frantzösischen Kochs* in der Übersetzung

⁵ Interessant ist auch eine Verszeile aus einem vorangestellten Gedicht: „Also kent man nicht den Koch / ob er gut / am langen Messer // Raucht die Teutsche Kuch’ umsonst kocht der Frantzmann allzeit besser.“ (n. p.)

von Greflinger (außerdem benutzte sie auch den *Holländischen Hovenier*, auf den sie sich mehrfach bezieht (1697:7; 17), und kannte Elsholtz, den sie explizit mit einer Aussage zum französischen Gebrauch zitiert, Zitrusfleisch unter den Brotteig zu mischen (1697:428)). Es wird aber deutlich, dass sie auch anderweitig über Kenntnisse der französischen Küche verfügte, bspw. in ihrer Definition von Frikassee (1697:353) oder der Aussage, Schleien würden in Paris ungleich höher geschätzt als in Deutschland (1697:110), der Bemerkung „Man hat erstlich die Garten=Schwämme oder Schampinionen [sic] / wie sie die Franzosen nennen.“ (1697:449) und ihrer Erläuterung der Champignon-Zucht in Frankreich (450), aber auch schon in ihrer Einleitung zum Kochen allgemein (Schellhammer 1697:5f.), in der sie die Würzgewohnheiten und die Soßen der Franzosen anspricht:

„Es ist nicht zu läugnen / daß wir Teutschen von denen Frantzosen (so viel Ursach wir auch sonst haben ihnen feind zu sein) viel gutes gelernet / und kan man auch hier wol sagen / man findet selten was schlimmes / daß nicht was gutes dabei sein solte: Denn anstatt daß wir Teutschen nach unsern Gewürtzschäppen / oder Kasten gehen / welche wir mit großer Mühe angefüllet / lauffen sie in die Gärten / suchen ihre Schalotten / Draguhn / Loorbeerblätter / Basilien und dergleichen / welches wenig kostet / und oft angenehmer / denn als das viele Gewürtz / das manchem wegen seines starken Geruchs oft eher eine Wiedrigkeit verursacht / ehe und bevor er die Speisen geneust. Wo bei sie zwar das Gewürtz auch nicht verwerffen / aber es mäßig brauchen / wie die Butter / welche man nimmer im Überfluß / weder bei ihren braten noch | gekochten sehen wird“.

Wenig später folgt dann (Schellhammer 1697:14):

„wie den Savojer Welschenkohl / den wir auch / wie viel ander Dinge / die sonst unbekant gewesen / ietzo häufig haben / wissen auch von unsern bekanten Kräutern viel zu gebrauchen / welches wir sonst nicht gewust / und von den Frantzosen gelernet haben.“

Sie führt ein Rezept für ‚Verjus‘ an (1697:531), den sie als in Deutschland unbekannt bezeichnet. Die Herkunft dieses Rezepts ist unklar, es stammt nicht aus Greflingers Übersetzung. Recht ausführlich behandelt sie (1697:448f.) Lauch und Zwiebeln, und hier wird deutlich, wie neu und wie französisch manches daran noch ist:

„Von Lauch und Zwiebeln.

Obzwar diese alle kein eigen Gerichte geben / sondern nur Nebensachen sein / so halte ich doch für nöhtig / daß man ihrer gedenke / weil sie so vielfältig gebrauchet werden; Es sein aber vielerlei Arten / wie folget: Erstlich Schalotten / welches das gesundeste und angenehmste an allen Speisen / und sind uns solche noch für wenig Jahren sehr frembd gewesen.

Zum andern Porreau, oder Frantzösisch Lauch / welches der Schalotte folget / und auch nicht zuverwerffen [sic] / füraus weil man es Winter und Sommer kan grün haben; Und ist es zwar was stark von Geschmakk; wenn man es aber einmal mit Wasser übersieden

lässet / ehe man es an die Speise thut / wird es gantz lieblich: Ist für wenig Zeit in Teutschland auch nicht bekant gewesen.

Drittens / Roqu'embole, [sic] oder das kleine Knoblauch / so unten und oben trägt / zu Latein Allium Serpentinum genennet / weil | [449] es sich oben wie eine Schlange windet: wird wegen seines starken Geruchs wenig gebraucht / ausgenommen zum Schöpfen=Braten / den man damit spicket. Manchem aber ist es ein unangenehm Gerichte.

Zum vierdten / sein die uns lange bekanten Zwiebeln oder Zipollen / deren Art und Gebrauch einem jeden bekant.

Zum fünften ist das Fleisch=Lauch / welches sich auch wol gebrauchen lässt / füraus / wenn es grün an Fleisch gethan wird / wie es ein jeder in unserm Lande weiß.

Zum sechsten ist das Schnit=Lauch / welches die meisten in denen Gärten / ihre junge Welsche Hünen damit zu füttern / haben. Es gibt aber eine gute Tunke bei Rindfleisch / und ist auch in denen Kräuter=Salaten nicht zuverwerffen.

Zum siebenden haben wir noch den rechten Knoblauch / welchen wir denen Juden / die ihn heuffig essen / überlassen wollen / denn für uns solchen zu gebrauchen / ist er zu stark.“

Da Schellhammers Buch in den verschiedenen Auflagen (1692, 1697, 1704, 1713, 1723) eine sehr große Verbreitung erlangte (die letzte Ausgabe wurde ja noch dazu in Berlin verlegt), erreicht sie damit sicherlich zahlreiche Haushalte. Wieweit ihr Wissen und ihre Anregungen dort umgesetzt wurden, kann natürlich nicht mehr im Einzelnen nachvollzogen werden.

Ein weiterer Vermittler französischer Küche nach Deutschland war Hans Schuppe. Er war Hofkoch am herzoglichen braunschweigisch-lüneburgischen Hof. In seiner Widmung (1698:n. p.) weist er darauf hin, dass er von seinem Dienstherrn zur Ausbildung „an andere Hochfürstl. Höffe / um mich besser darinnen [in seiner Profession] zu habitiren / verschicket“ worden sei. Ob dies auch einen Aufenthalt in Frankreich umfasste, weiß man nicht. Aufgrund der recht durchgängig französisch anmutenden Küche in seinem Kochbuch und der teilweise recht eigenwillig und eher nach Gehör geschriebenen französischen Bezeichnungen kann es jedoch vermutet werden. Schuppe ist meist der Autor im Korpus, der am frühesten französische Bezeichnungen verwendet („Jus“, „Coulis“, „Bouillon“, auch wenn dieses Wort schon von Elsholtz 1682 verwendet wurde, „Compot“, das vorher nur Greflinger gebraucht hatte). Im Inhaltlichen scheint er also einen bedeutenden Anteil am Transfer französischer Küche nach Deutschland gehabt zu haben. Dabei verwendet er aber in den Speisenbezeichnungen kein einziges Mal das Geographikum „französisch“ und nur viermal „lothringisch“. In seiner Textualität ist dieses Kochbuch mit der Verwendung der *Nimm*-Form und bei einem Teil der Rezepte von Schlussformeln eindeutig den deutschen Konventionen verhaftet. Dies stützt wiederum die Annahme, dass es sich nicht um eine Übersetzung handelt, sondern um Schuppes persönliche Erfahrungen bei einem Auslandsaufenthalt. Es könnte auch sein, dass sein Lehrmeister in Deutschland

Franzose war. Fest steht, dass Schuppe in seinem in mehreren Auflagen (1698, 1702, 1709, 1729) jeweils erweitert erschienenen *Traiteur à la mode*, dem er ja darüber hinaus auch einen französischen Titel gegeben hat, einem breiten deutschen Publikum französische Küche nahezubringen versuchte. In der zweiten Auflage wurde ein Glossar mit Erklärungen bzw. Verdeutschungen französischer Bezeichnungen angefügt, nach dem offenbar viele Leser verlangt hatten, woraus sich ein reges Interesse an den französischen Rezepten ablesen lässt.

Recht früh (1719) wurden auch von Conrad Hagger die Begriffe ‚Jus‘ und ‚Coulis‘ verwendet und damit einem noch weiteren Leserkreis bekannt gemacht. In geringerem Ausmaß kann damit auch Hagger als weiterer Vermittler angesehen werden, auch wenn seine Küche noch in vielem eher italienisch beeinflusst ist.

Der Kompilator des Kochbuches, das in Amaranthes *Frauenzimmer=Lexicon* von 1715 integriert wurde, muss ebenfalls gute Kenntnisse der modernen französischen Küche seiner Zeit gehabt haben. Woher diese stammen, lässt sich schlecht beurteilen. Sicher ist dabei, dass er/sie den *Parisischen Küchenmeister*, also Greflingers Übersetzung von Bonnefons, kannte (Beleg siehe Anhang B.6). Die Rezepte sind nicht so durchgängig französisch wie bei Schuppe, aber der Sprachgebrauch („Sosse“ etc.) ist innerhalb des Korpus ausgesprochen innovativ. Gerade was die Vermittlung französischer Ausdrücke in der Küchenfachsprache angeht, kommt auch Friederike Luise Löffler ein großes Verdienst zu. In ihrem Kochbuch, das mit knapp 40 Auflagen die bürgerliche Küche im Südwesten Deutschlands beeinflusste wie kaum ein anderes („die Löfflerin“ war bei älteren Hausfrauen zumindest vor einer Generation noch ein Begriff), erklärt sie viele Fachausdrücke und gibt ihre korrekte Aussprache an (vgl. auch Vollmer 1938). In ihrer kulinarischen Orientierung ist sie trotzdem stark in der deutschen Tradition verwurzelt.

A.1.5 Zusammenfassung

Zu den Autoren der Ausgangstexte ist außer ihren Namen recht wenig bekannt, nicht viel anders sieht es bei den Übersetzern von **Ü-Massialot 1739** und dem **APK 1752** aus, die noch nicht einmal namentlich erwähnt werden. Dagegen kann über den Translator der Bonnefons-Texte, Georg Greflinger, relativ viel in Erfahrung gebracht werden. Mehrere Individuen handelten als Multiplikatoren der Zieltexte, und zwar für die Greflinger-Texte Greflinger selbst, weiter Elsholtz, der Verleger König und Söhne, Schellhammer, Thieme, Marperger, Danckwerth, Sincerus und der Kochbuchautor in **Amaranthes 1715**. Rezepte aus **Ü-Massialot 1739** und dem **APK 1752** wurden nur vom **Koch-Lexikon 1786** weiter verbreitet. Daneben wurde von Vermittlern französische Küche auch auf anderen Wegen nach Deutschland transferiert. Teilweise sind diese

identisch mit den Multiplikatoren, wie im Fall von Schellhammer. Weiter betätigten sich Buchinger, Schuppe, Hagger, der Kochbuchautor in **Amaranthes 1715** und Löffler als Vermittler französischer Esskultur.

Die dargestellten Beispiele zeigen, dass die Vermittlung aus Frankreich im Bereich der Kochbücher sehr unterschiedlich aussehen konnte. Einerseits gab es Autoren, die eine französische Kochkunst bekannt machten, indem sie deren Rezepte verbreiteten. Andererseits gab es der deutschen Tradition verhaftete Köche, die aber recht intensiv die Französisierung der Küchenfachsprache betrieben. Selten wurde jedoch so explizit und dankbar auf den kulinarischen Einfluss aus Frankreich verwiesen, wie dies Schellhammer tat.

A.2 Kollektive Determinanten

A.2.1 Das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkollektiv – Der politisch-gesellschaftliche Rahmen in Deutschland und Frankreich in der Frühen Neuzeit

Eine wichtige kollektive Determinante für die Einordnung der untersuchten Prozesse ist das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkollektiv. Dafür ist ein gewisser Überblick über politisch-gesellschaftliche Ereignisse, Entwicklungen und Zusammenhänge notwendig, der im vorliegenden Kapitel kurz in Erinnerung gebracht werden soll. Damit kann die Kontaktsituation zwischen Frankreich und Deutschland, die herrschende Distanz, aber auch der Austausch zwischen beiden Superkollektiven, vor allem auch auf der sprachlichen Ebene, bestimmt werden.

Zuvor jedoch eine kurze Bemerkung zum Begriff ‚Frühe Neuzeit‘. Von der Epoche ‚Frühe Neuzeit‘⁶ spricht man in Deutschland erst seit etwa den Fünfziger Jahren, als in der Geschichtsforschung immer klarer wurde, dass es zwar eine fortlaufende Entwicklung von der Reformation bis zu den großen Revolutionen um 1800 (u. a. Französische Revolution, Industrielle Revolution) gegeben hatte, dass aber die dann stattfindenden Veränderungen in Politik, Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur nicht mehr mit der Zeit des ‚Ancien Régime‘ in eine einheitliche ‚Neuzeit‘ zusammengefasst werden können. Die frühe Neuzeit von 1500 bis 1800 ist eine Übergangsepoche, in der sich sowohl mittelalterliche Strukturen finden, v. a. im sozialen und wirtschaftlichen Bereich, die aber in vielen politischen, geistigen und kulturellen Prozessen die Moderne vorbereitet, die sich mit den o. g. Revolutionen Bahn bricht. Dennoch kann sie mit Schlagwor-

⁶ Eine ausführlichere Beschreibung des Begriffs ‚Frühe Neuzeit‘ in der Geschichtswissenschaft findet sich bei Münch (1992:13f.).

ten wie Konfessionalisierung, Absolutismus und Aufklärung als eigenständiges und abgrenzbares Zeitalter beschrieben werden.

Schon die Humanisten hatten ihre Zeit mit dem Begriff ‚Neuzeit‘ vom ‚dunklen Mittelalter‘ abgetrennt, nachträglich versuchte die Geschichtsschreibung markante Ereignisse als Beginn der Neuzeit zu etablieren, bspw. den Fall Konstantinopels 1453, die Entdeckung Amerikas 1492 oder den Thesenanschlag Martin Luthers 1517. Als Ende der frühen Neuzeit wird das Zeitalter der Revolutionen angenommen, gemeinhin nimmt man das Jahr 1800 als Wendepunkt zur Moderne. Eine klare Trennung ist jedoch nicht möglich, da die Entwicklungen vielfach regional und sozial unterschiedlich verliefen. England und Frankreich hatten recht bald ihre Staats- und Gesellschaftsform gefunden, während im Deutschen Reich z. T. noch bis ins 19. Jahrhundert hinein aufgeklärter Absolutismus herrschte. Manche für die Frühe Neuzeit charakteristischen Änderungen setzten sich in den Unterschichten erst im 20. Jahrhundert durch (vgl. eigenes Besteck für jeden Tischgenossen vs. Essen aus einer gemeinsamen Schüssel, das noch in den Erhebungen zum Atlas der deutschen Volkskunde 1938 in vielen Gegenden von Bauern als üblich genannt wurde – und das mancherorts heute noch anzutreffen ist). Da die gesellschaftlichen Veränderungen gerade in der frühen Neuzeit eine so große Rolle spielen, soll nach einem kurzen Überblick über die Faktengeschichte in einem eigenen Kapitel auf das Alltagsleben der Menschen und die Situation der Gesamtgesellschaft eingegangen werden.

A.2.1.1 Die politische Situation

Der folgende knappe Überblick soll die wichtigsten allgemein bekannten politischen Ereignisse und Daten der Frühen Neuzeit, aber auch Zusammenhänge und Entwicklungen in Erinnerung rufen, da diese die Grundbedingungen der hier untersuchten Prozesse darstellen⁷. Im Königreich Frankreich, aber ungleich stärker im Deutschen Reich wirkte seit Anfang des 16. Jahrhunderts die Reformation. Begonnen von Luther, in anderen Ausformungen auch von Zwingli und später Calvin weitergeführt, wirkte der reformierte Glaube auch außerhalb der Kirche als Motor von Veränderungen. Nachdem die Situation mit dem Augsburger Religionsfrieden von 1555 schon gelöst schien, brach ab 1618 im Böh-

⁷ Das vorliegende Kapitel versteht sich als Zusammenfassung allgemein bekannter und anerkannter geschichtlicher Daten und Zusammenhänge und stützt sich im Wesentlichen auf folgende Werke: Schilling 1999 [1. Taschenbuchausgabe, ursprgl. 1984]; Schulze 1999 [1. Taschenbuchausgabe, ursprgl. 1984]; Bauer 1994; Schmale 2000; Müller ²1994 [2., aktualisierte und erweiterte Auflage, ursprgl. 1990]; Bernier 1993 [1987, dt. 1989]; Kinder/ Hilgemann ²2001 [1964 und 1966]; Grundstock des Wissens – Geschichte 2000; Mandrou ³1968, ⁴1987 [4., erweiterte Auflage, ursprgl. 1967]; Praschl-Bichler 1995

misch-Pfälzischen Krieg (1618–1623) der erste große Konflikt des Dreißigjährigen Krieges aus, als die böhmischen Protestanten von ihrem neuen, habsburgischen König Ferdinand II. zum Katholizismus gezwungen werden sollten. Mit Friedrich von der Pfalz wählten sie sich einen Gegenkönig, der aber von Ferdinand II., 1619 zum deutschen Kaiser gewählt, vertrieben wurde. Danach begann das kaiserliche Heer unter Tilly und Wallenstein, die protestantischen Fürstentümer in Norddeutschland zu rekatholisieren, was König Christian IV. von Dänemark als Verteidiger des Protestantismus auf den Plan rief. Damit begann der Dänisch-Niedersächsische Krieg (1625–1629), der mit dem Restitutionsedikt endete, nach dem alle geistlichen Gebiete zurückgegeben werden sollten, die seit 1552 in den Besitz protestantischer Fürsten gelangt waren. 1630 griff Schweden in die Konflikte ein, was 1635 zum Frieden von Prag führte, in dem die Restitution von Kaiser Ferdinand II. zurückgenommen wurde. Spätestens mit dem Eingriff Frankreichs in die Kampfhandlungen (1635) wurde aus der religiösen Auseinandersetzung, die sich zu einer Zerreißprobe für Kaiser und Reich entwickelt hatte, ein Kampf um die Vorherrschaft in Europa. Im nun folgenden Französisch-Schwedischen Krieg (1635–1648) wendete sich das Blatt, ohne dass dies zunächst militärisch erkennbar geworden wäre. Ab 1643 fanden in Münster und Osnabrück Friedensverhandlungen statt, die 1648 mit dem Westfälischen Frieden beendet wurden. Deutschland war in weiten Teilen wirtschaftlich und politisch am Boden, in einzelnen Gebieten war die Bevölkerung um die Hälfte zurückgegangen und es dauerte Generationen, bis sich das Reich von dieser Katastrophe erholen konnte. Die z. T. wiederholten Plünderungen der marodierenden Söldnerheere, die Requirierungen und die Zerstörung der Felder hatten vor allem Nordost-, Mittel- und Südwestdeutschland (ohne die heutigen Gebiete von Österreich und der Schweiz) stark getroffen.

Die Bestimmungen des Friedensvertrages bestätigten den Augsburger Religionsfrieden, ließen aber einen Bekenntniswechsel der Untertanen zu, die sich vorher gemäß dem Prinzip ‚cuius regio eius religio‘ nach der Religion ihres Landesherrn zu richten hatten. Außerdem wurde durch die Anerkennung der vollen Souveränität der Reichsfürsten die Macht des Kaisers geschwächt. Die an den Auseinandersetzungen beteiligten Reichsfürsten wie auch die ausländischen Mächte erhielten eroberte Territorien zugesprochen, die Schweiz und die Vereinigten Niederlande schieden aus dem Reichsverband aus. Damit hatten Schweden und Frankreich einen deutlichen Machtzuwachs gegenüber dem Kaiser zu verzeichnen. Vor allem für Frankreich war dies wichtig, da es immer noch in einer Umklammerung durch Habsburg gefangen war: im Süden Spanien, im Norden die spanischen Niederlande, im Osten das Reich, dessen Kaiser die österreichische Linie der Habsburger stellte, die darüberhinaus in Süd- und Südwestdeutschland große Territorien besaß. Mit diesem Schritt auf die europäische

Bühne und vor allem mit der Glanzzeit Ludwigs XIV. zwischen 1660 und 1680 begann in Frankreich das ‚Grand Siècle‘, in Europa nach dem italienischen und dem spanischen nun das ‚französische Zeitalter‘, die politische und kulturelle Vorherrschaft Frankreichs.

Nach dem Tod des Regenten Kardinal Mazarin (1661), der Frankreich im Sinne Richelieus weiter zu einem absolutistischen Staat mit einem König von Gottes Gnaden ausgebaut hatte, übernahm der noch junge Ludwig XIV. selbst die Regierungsgeschäfte, die er bis zu seinem Tod 1715 nicht aus der Hand gab. Frankreich seine „natürlichen Grenzen“ Rhein und Pyrenäen zurückzugeben, hatten schon Richelieu und Mazarin zum außenpolitischen Ziel erklärt, und im Pyrenäenfrieden von 1659 gelang es Mazarin, Spaniens Abstieg zu besiegeln. 1648 erhoben sich die französischen Adligen gegen die schwache Königsmacht: Ludwig war noch ein Kind, Mazarin als Regent hatte nicht die königliche Autorität. Diese bis 1653 dauernde ‚Fronde‘ wurde vom Parlament von Paris unterstützt, dessen Zustimmung für königliche Erlasse notwendig war. Diese Erfahrung verfolgte Ludwig XIV. sein Leben lang, denn obwohl er erst wenige Jahre alt war, erinnerte er sich sehr wohl, in welcher Gefahr er persönlich geschwebt hatte und dass er sogar aus Paris fliehen musste. Als er die Regierung übernahm, sorgte er deshalb mit einem ausgeklügelten System von Kontrolle, Vergünstigungen (bspw. mit Nobilitierung, Hofämtern oder Einladungen) und Bestrafungen dafür, dass der Adel, bzw. Gruppen innerhalb des Adels, nie zu stark wurde und damit seine Politik hätte gefährden können. Ludwig hatte früh erkannt, dass alle Adligen ihren repräsentativen Aufwand finanzieren mussten, dass sie nach Ämtern, Beförderungen, Pensionen strebten. Er ließ nun wissen, dass Gunstbeweise nur denjenigen zugute kommen würden, die sich in seiner Nähe aufhielten. Dass Gehorsam ihm gegenüber Grundvoraussetzung war, versteht sich von selbst. Ab 1682 stand ihm in Versailles zusätzlich das Kontrollinstrument *par excellence* zur Verfügung, denn dort konnte er den gesamten Adel Frankreichs um sich versammeln und mit Festen, Banketten, Theater, Oper und Bällen vergnügen. Dabei hatte die Elite Frankreichs durchaus das Gefühl, aus eigenem Willen die meiste Zeit des Jahres in Paris bzw. Versailles unter den wachsamen Augen des Königs zu verbringen. Auch von den einfachen Untertanen (und dem Rest Europas) wurden u. a. in Zeitschriftenberichten die Attraktionen in Versailles verfolgt, und der Ruhm Ludwigs als Sonnenkönig, um den herum sich Staat, Adel und Volk gruppierten, begann sich zu entwickeln und über ganz Europa zu verbreiten.

1658 bildete sich die Rheinische Allianz (erster Rheinbund), der sich auch Ludwig XIV. anschloß, da er ja im Elsass Reichsgebiete erobert hatte (‚Reunionen‘). Auf diese Weise hatte er ein gewisses Mitspracherecht im Deutschen Reich, das er gegen das Haus Habsburg einsetzte. Seine Machtposition in Europa war un-

bestreitbar geworden. 1663 ging man im Reich dazu über, Reichstage nicht mehr nur dann einzuberufen, wenn sie notwendig wurden, sondern ab diesem Jahr trat in Regensburg der ‚Immerwährende Reichstag‘ als Gesandtenkongreß der Kurfürsten, Fürsten und Reichsstädte zusammen. Im gleichen Jahr erfolgte der zweite Angriff des Osmanischen Reiches auf Mitteleuropa (nachdem im 16. Jahrhundert schon einmal die ‚Türkengefahr‘ gedroht hatte), der jedoch im 1. Türkenkrieg abgewehrt werden konnte. 1683 standen die Türken allerdings doch vor Wien, sie wurden aber vom Heer einer europäischen Allianz (Kaiser, Papst, Polen, Venedig, ab 1686 auch Russland, Brandenburg konnte ebenfalls gewonnen werden) immer weiter zurückgedrängt, bis sie 1699 endgültig aus Mitteleuropa vertrieben waren (2. Türkenkrieg). Österreich stieg in diesen Kriegen zur europäischen Großmacht auf, hatte es doch einen nicht unerheblichen Anteil an der Bewahrung Europas vor den ‚Heiden‘ und konnte außerdem große Gebiete in Südosteuropa erobern und dem Habsburgerreich eingliedern. So war seit 1687 auch die Königskrone Ungarns an die Habsburger gegangen – die Doppelmonarchie war entstanden. Frankreich hatte sich aus der europäischen Allianz herausgehalten und zur Sicherung seiner Stellung die Türken unterstützt. An der Nord- und Ostgrenze hatte Ludwig XIV. seit langem, zur Arrondierung des Territoriums, ehemals zu Frankreich gehörende Gebiete militärisch oder mit der Berufung auf alte Besitzverhältnisse zurückerlangt (‚Reunionen‘). Diese wurden ihm im Regensburger Stillstand 1684 auch zugesichert, aber nach dem Tod des Pfälzischen Kurfürsten machte er im Pfälzischen Krieg (1688–97) vordergründig Erbansprüche Elisabeth Charlottes, seiner Schwägerin, geltend, vor allem sollten jedoch die recht jungen Eroberungen Frankreichs vor einer Rückeroberung durch den Kaiser geschützt werden. Eine europäische ‚Große Allianz‘ (unter dem englischen König Wilhelm von Oranien) trat gegen Frankreich an und im Frieden von Rijswijk (1697) war Ludwig zum ersten Mal nicht der glänzende Sieger. Er konnte aber den französischen Anspruch auf Straßburg und die anderen Reunionen im Elsass aufrecht erhalten.

Im Deutschen Reich hatte sich nach dem Westfälischen Frieden ein Nebeneinander katholischer, lutherischer und calvinistischer Gebiete etabliert. In Frankreich dagegen waren die calvinistischen Hugenotten, denen Heinrich IV. 1598 mit dem Edikt von Nantes freie Religionsausübung und politische Privilegien zugesichert hatte, schon Richelieu und dann vor allem Ludwig XIV. ein Dorn im Auge. Als ‚allerchristlichster König‘ (christlich verstanden als römisch-katholisch) und im machtpolitischen Interesse eines einheitlichen Staatsgefüges wollte er den Grundsatz „Un roi, une loi, une foi“ (Ein König, ein Gesetz, ein Glaube) durchsetzen. Deswegen hob er 1685, nachdem es schon seit längerem immer stärkere Auseinandersetzungen mit den Hugenotten-Armeen gegeben hatte, das Toleranzedikt auf. Daraufhin flohen ganze Familien, insgesamt zwi-

schen 300 000 und einer halben Million Menschen, in die angrenzenden Länder, vor allem in die Vereinigten Niederlande, die Schweiz und das Reich. Allein Brandenburg nahm mehrere zehntausend Glaubensflüchtlinge auf. Das Wissen und die Beziehungen dieser Handwerker und Kaufleute fehlten von nun an in Frankreich, was die merkantilistische Wirtschaft erheblich schwächte, kamen aber z. B. Brandenburg sehr zugute, dessen Wirtschaft sich gerade erst entwickelte. (vgl. hierzu auch A.2.1.3)

Gegen Ende seines Lebens hatte Ludwig XIV. viel von seiner Leichtigkeit und Sienergestalt verloren, er war jedoch immer noch der große Sonnenkönig. Allerdings wuchs der Widerstand seiner Untertanen gegen seine absolutistische Machtausübung. Im Spanischen Erbfolgekrieg (1701–13/14) versuchte er zum letzten Mal vor seinem Tod 1715, das europäische Mächtegleichgewicht deutlich zugunsten Frankreichs zu verändern. Als die spanische Linie der Habsburger am Erlöschen war, erhoben sowohl Ludwig XIV. als auch Kaiser Leopold I. Ansprüche auf den spanischen Thron, da in beiden Häusern zweimal die Thronfolger jeweils mit einer Schwester des spanischen Königs verheiratet worden waren. Die etablierten Großmächte Spanien, Türkei, Schweden und Frankreich mussten in dieser Auseinandersetzung jedoch schon gegen die aufstrebenden europäischen Hegemonialmächte England, Russland und Österreich zurückstecken. 1713 wurde im Frieden von Utrecht festgelegt, dass die spanischen Hauptlande und Kolonien an Philipp von Anjou gehen sollten, jedoch unter der Bedingung, nie Frankreich und Spanien in Personalunion zu regieren. Die restlichen Besitzungen wurden unter Österreich, Savoyen und England aufgeteilt. Letzteres wurde damit zum ‚Schiedsrichter Europas‘.

Nach dem Tod Ludwigs XIV. übernahm der Regent Philipp von Orléans die Regierungsgeschäfte, bis er 1723 starb und wieder ein Kardinal (Fleury) als Premierminister im Auftrag des neuen Königs regierte. 1743, nach Fleurys Tod, begann die Selbstregierung Ludwigs XV., die jedoch übereinstimmend eher negativ gesehen wird, da er zu sehr von seinen Mätressen, vor allem Madame Pompadour, abhängig gewesen sei. 1774 gelangte Ludwig XVI. auf den Thron, der 1776 radikale Reformversuche seines Generalkontrolleurs Turgot abbrach. In der Revolution von 1789 brachen sich die Forderungen des Volkes dennoch Bahn, diesmal jedoch verbunden mit der Abschaffung des Königtums. Die revolutionäre Republik existierte allerdings nicht lange, bevor Napoleon als Neuordner Europas die Nachfolge der römischen Kaiser antrat.

Im Deutschen Reich hatte es seit Anfang des 18. Jahrhunderts einige tiefgreifende Veränderungen gegeben. 1740 gelangten sowohl Friedrich II. der Große in Brandenburg als auch Maria Theresia in Österreich auf den Thron. Damit trafen zwei Gegenspieler aufeinander, deren Staaten mit einer straffen Verwaltung und

zahlreichen Reformen sowie mit dem Erwerb ausgedehnter Gebiete zur beherrschenden Macht im Deutschen Reich wurden. Trotz der von Karl VI. zur Absicherung der Thronfolge durchgekämpften Pragmatischen Sanktion rangen die europäischen Großmächte im Österreichischen Erbfolgekrieg um den Thron Maria Theresias, die sich aber wider Erwarten als zähe Politikerin erwies. Preußen, seit 1701 in Ostpreußen (also außerhalb der Reichsgrenzen) Königtum, machte alte Ansprüche auf Besitzungen in Schlesien geltend, was gleich 1740–42 zum Ersten und 1744/45 zum Zweiten Schlesischen Krieg führte. Friedrich ging aus dem Konflikt siegreich hervor, konnte mit Schlesien sein Reich um etwa ein Drittel vergrößern und außerdem die wirtschaftlichen Vorteile nutzen, die die schlesische Textilindustrie und der Bergbau brachten. Österreich dagegen musste den Verlust von ca. einem Fünftel seiner Staatseinnahmen verkraften und unternahm daher alles, um Schlesien zurückzugewinnen, aber auch, um das Land – dem preußischen Vorbild folgend – zu reformieren. In den folgenden Jahren änderte Österreich seine Bündnispolitik und es gelang tatsächlich, das seit Jahrhunderten verfeindete Frankreich als Partner gegen Preußen zu gewinnen. Russland stellte sich ebenfalls hinter Maria Theresia. Daraufhin bildete sich eine englisch-preußische Koalition. Friedrich griff 1756 präventiv Sachsen an, womit der Siebenjährige Krieg begann, der 1763 im Frieden von Hubertusburg endete. Es gab keine territorialen Veränderungen, aber Preußen hatte sich als europäische Großmacht etabliert, der deutsche Dualismus (Österreich-Preußen) bestimmte für die folgenden 100 Jahre die deutsche Politik und um die Person Friedrichs des Großen bildete sich ein erstes deutsches Nationalgefühl heraus. Gleichzeitig und parallel mit dieser Auseinandersetzung fand in den britischen und französischen Kolonien der Kampf um die koloniale Vorherrschaft statt, die mit dem Frieden von Paris 1763 eindeutig an England kam. Mit der ersten Teilung Polens (1772) gewannen Russland, Preußen und Österreich jeweils große Gebiete hinzu. Erst 1790 verständigte sich Leopold II., der Nachfolger Josephs II. (beide waren Söhne von Maria Theresia), mit dem preußischen König Friedrich Wilhelm II., um im Südosten und in den belgischen Besitzungen die Hände frei zu haben, wo sich ständig Widerstand gegen die Zentralmacht regte.

Frankreich war also in der Frühen Neuzeit, vor allem unter Ludwig XIV., zur europäischen Großmacht aufgestiegen, musste seine politische und kulturelle Führungsrolle aber ab der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts mit England teilen. In Deutschland hatten sich nach der Verstärkung der reichsfürstlichen Macht am Ende des Dreißigjährigen Krieges und schließlich dem Untergang des Heiligen Römischen Reiches Preußen und Österreich als beherrschende Mächte etabliert.

A.2.1.2 Die gesellschaftliche Situation

Das alltägliche Leben der Menschen hängt von vielen auch gesamtgesellschaftlichen Faktoren ab. Diese sollen hier kurz skizziert werden, damit die spezielle Kulturgeschichte der Ernährung und Esskultur besser eingeordnet werden kann⁸.

Die Gesellschaft des Mittelalters war zwar ständisch gegliedert, aber soziale Mobilität war ein relativ weit verbreitetes Phänomen. Das änderte sich mit der frühen Neuzeit, als die Grenzen zwischen einzelnen gesellschaftlichen Gruppen immer undurchlässiger wurden. Van Dülmen nennt dieses Phänomen die „Verhärtung der Ständegesellschaft“ (1993a:36). Es gab weiterhin die Möglichkeit der Nobilitierung, es bildeten sich auch neue Berufsgruppen mit ihrer jeweiligen Standesehre heraus, aber jeder Stand grenzte sich deutlich vom nächsttieferen ab. Wohlstand spielte dabei nur eine untergeordnete Rolle. Um der dem eigenen Stand entsprechenden Ehre gerecht zu werden, musste man einen genau definierten Aufwand in der Repräsentation betreiben, der manche Adelsfamilie, aber auch manchen kleineren oder größeren Fürsten in den Ruin trieb. Rahn (2002:23) weist darauf hin, dass das Zeremoniell sogar Kriegführung ersetzen konnte, wenn der Gegner durch immer neuen modischen Aufwand zur Aufgabe gezwungen wurde und dem Sieger die Führungsrolle in Mode und Geschmack überließ. Die Rangstreitigkeiten um die europäische Hierarchie wurden also oft mit der Pracht eines Festes oder eines Banketts geführt. Damit dieser Wettstreit im Bürgertum, bei Handwerkern oder gar in den Unterschichten nicht zu bunt getrieben wurde, erließen viele Fürsten Luxusgesetze, die genau vorschrieben, wie viele Essen bei einer Hochzeitsfeier serviert werden durften, welchen Schmuck die Frau eines Handwerkers tragen durfte – oder wem es erlaubt war, die französische Kleidermode zu übernehmen⁹. Zeremoniell bedeutet aber auch: Einschränkung der Spontaneität, Selbstbeherrschung, Unterwerfung unter bestehende Regeln. Diese Selbstdisziplinierung wurde seit dem Ende des Mittelalters immer wichtiger, wenn man an der Spitze der Gesellschaft bestehen wollte (vgl. hierzu vor allem Elias²²1998).

Im Barock (etwa 1600 bis 1750) entstand auch ein eigenes Lebensgefühl, das sich in Kunst, Architektur und Literatur äußerte. Reiche Ornamentik und über-

⁸ Die folgende Darstellung beruht im Wesentlichen auf Münch 1992, van Dülmen 1992, 1993a, Rahn 2002, Praschl-Bichler 1995. Allerdings fließen auch die verstreut in kulturgeschichtlichen Werken zur Esskultur zu findenden Bemerkungen zur gesellschaftlichen Situation mit ein.

⁹ Die württembergische Kleiderordnung von 1712 erlaubt dies z. B. nur den ersten fünf Klassen, wobei schon mittlere Stadt- und Landesbeamte oder Hofbedienstete wie der Küchenmeister nicht mehr in diesen Genuss kommen konnten (Münch 1992:351).

bordender Schmuck prägten diesen Stil ebenso wie das ständige Bewusstsein der Vergänglichkeit jeden Daseins. Hinter der Fülle an Details ist aber meist eine strenge Symmetrie erkennbar. Schlösser, Städte oder auch Festtafeln wurden doppelt achsensymmetrisch angeordnet. Der Stil barocker Texte spiegelt die prunkvolle Fülle anderer Kunstrichtungen ebenfalls wider, sogar wenn es sich nicht um literarische Texte handelt.

Jedes Individuum gehörte mit seiner Geburt einem Stand an, den es bis zu seinem Tod nicht verließ. Innerhalb bspw. einer Handwerkerzunft konnte die Position dann unterschiedlich sein, je nachdem, ob man Geselle, Meister oder Lehrling war. So war jeder Mensch sein Leben lang in bestimmte Gruppen eingebunden. Das ganze Leben lief sehr viel mehr als heute in der Öffentlichkeit ab, die individuellen Interessen standen hinter den gemeinschaftlichen zurück, Intimsphäre konnte es so kaum geben. Die Gründe dafür sind in der allgemeinen Unsicherheit zu suchen, die in jener Zeit alles Leben beherrschte. Der Tod war der ständige Begleiter aller Menschen. Krieg, Seuchen, Mißernten, Hungersnöte machten eine sichere Lebensplanung unmöglich. Der Rückhalt in der Gemeinschaft war also für das Überleben notwendig.

Insgesamt gesehen vermehrte sich die Bevölkerung Europas seit dem 16. Jahrhundert stetig. Allerdings gab es immer wieder Einbrüche, verursacht durch Epidemien, Hungersnöte oder den Dreißigjährigen Krieg, der direkt und indirekt in manchen Gegenden 50–70 % der Menschen das Leben kostete. Erst um 1700 lebten in Deutschland wieder so viele Menschen wie vor dem Krieg. Danach stieg die Einwohnerzahl aber stark an, so dass um 1800 mit 31 Millionen fast doppelt so viele Menschen in Europa lebten wie um 1500 (Münch 1992:52–55). Etwa ein Viertel davon lebte in den ca. 4000 bis 5000 Städten, von denen die meisten jedoch nur 2000 Einwohner oder weniger hatten¹⁰. Die Besiedelungsdichte war im (Süd-)Westen Europas erheblich höher als im (Nord-)Osten, weshalb Ostkolonisationskampagnen gestartet wurden.

Schon im 15. Jahrhundert hatte das private Kapital der Fugger oder anderer Kaufleute in der Politik eine wichtige Rolle gespielt. Herrscher waren von dem Geld abhängig, das Privatleute mit frühkapitalistischen Betätigungen wie Fernhandel, dem Erwerb von Schürfrechten oder Bankgeschäften angesammelt hatten. Diese oft sehr abenteuerlustigen Pioniere sorgten dafür, dass Produkte aus fernen Ländern nach Europa kamen oder dass vor Ort Waren produziert wurden, für die mit Geld bezahlt werden musste. Von einer agrarischen Selbstversorgungswirtschaft mit Tauschhandel entwickelte sich die europäische Gesellschaft in der frühen Neuzeit hin zu einer kapitalistischen Produktionsgesellschaft. Bis

¹⁰ Genauere Zahlen bei Münch (1992:48) und van Dülmen (1992:62).

zum 15. Jahrhundert gingen die traditionellen Fernhandelswege über Land (Seidenstrasse) oder entlang der Küsten Asiens, Arabiens und Afrikas. Die Waren gingen durch viele Hände, bevor sie nach Europa gelangten. Im östlichen Mittelmeerraum kauften venezianische von meist arabischen Händlern Gewürze, Stoffe und vieles andere, aber vorzugsweise viel Wert mit wenig Volumen, damit der teure Transport sich lohnte. In Venedig wiederum übernahmen oberdeutsche Kaufleute die Ware und brachten sie über die Alpen. Der Reichtum konzentrierte sich bis ins 16. Jahrhundert also eher im Süden der deutschen Länder. Auch in Frankreich war in jener Zeit der Mittelmeerhandel am bedeutendsten. Nach der Entdeckung Amerikas nahm die Handelsschiffahrt regen Aufschwung, Kaufleute rüsteten eigene Schiffe aus und holten die Waren direkt dort ab, wo sie produziert wurden. Damit verlagerte sich aber auch der Welthandel vom Mittelmeer in den Atlantik, was weitreichende Konsequenzen für die weitere Entwicklung der deutschen Gesellschaft und Kultur hatte. In Nordwesteuropa bildete sich jetzt eine reiche Bürgerschicht heraus (Kaufleute), das Gewerbe nahm Aufschwung, daraus wiederum entstand eine breite Lohnarbeiterklasse. In Südosteuropa hingegen herrschten refeudalisierte Verhältnisse, wie sie auch in den Kolonien üblich waren. Abhängige Bauern oder Arbeiter produzierten bestimmte Getreidesorten, Baumwolle, Zucker etc. Der allgemeine Wohlstand war im Nordwesten deutlich größer, da er in einer breiteren Schicht fußte, die über Geld verfügte.

Im Mittelalter hatten die einzelnen Bevölkerungsgruppen recht autonom ihr Zusammenleben geregelt, die Wirtschaft im Frühkapitalismus war nicht vom Staat reguliert. In der frühen Neuzeit veränderte sich jedoch das Verhältnis von Regierenden und Bevölkerung hin zu einem absoluten Herrscher und seinen Untertanen, zu denen auch der Adel gehörte. Der Fürst sorgte für sie, regelte ihr Leben, sie schuldeten ihm dafür absoluten Gehorsam. Der Staat griff im 17. Jahrhundert auch verstärkt in die Wirtschaft ein. In Frankreich entstand v. a. unter Colbert der Merkantilismus, eine dirigistische Wirtschaftspolitik, die versuchte, Geld im Land zu halten und Produktion und Handel zu fördern. Die speziell deutsche Ausprägung des Kameralismus, der sich mehr der Verwaltung, Steuern und Finanzen zuwandte, brachte die ersten statistischen Erfassungen der Gegebenheiten des Reiches.

Im Lauf des 18. Jahrhunderts wurden dann, gemäß den Vorstellungen der Aufklärung, aus den Untertanen in steigendem Maß Staatsbürger, eine Eigenschaft, die Adel, Bürgertum und Bauern gleichermaßen innehatten – allerdings nur wenn sie Vermögen hatten und keine Frau waren. Damit verbunden waren bestimmte Rechte und Pflichten sowie ein aktives und gleichberechtigtes Teilnehmen am öffentlichen Leben. Immer mehr Personen kamen in den Genuss einer akademischen Ausbildung, und in diesen Kreisen zählten Herkunft und Traditi-

on viel weniger als Bildung, individuelle Leistung, Vernunft, Toleranz und Weltoffenheit.

Im Übergang vom Mittelalter zur Neuzeit ist die Gesellschaft also in vielen Aspekten im Wandel. Der absolutistische Herrscher gewinnt mehr Macht über seine Untertanen, die nun aber mehr und mehr das Bewusstsein von Staatsbürgern erlangen. Positionen in der Führungsebene der Staaten lassen sich nun leichter durch individuelle Verdienste erlangen als früher, wie sich auch insgesamt, besonders in der Aufklärung, eine Individualisierung der bisher auf Gemeinschaft fußenden Gesellschaft feststellen lässt. Repräsentation war nicht nur an den Höfen ein wichtiges Rädchen im Funktionieren des Zusammenlebens.

A.2.1.3 Der französische Einfluss in Deutschland

Nach der Darstellung der allgemeinen Situation in Frankreich und Deutschland soll speziell auf das Verhältnis der beiden Länder und hier vor allem auf den französischen Einfluss in Deutschland eingegangen werden, um den Rahmen für Einflüsse und Wirkungen durch deutsche Übersetzungen aus dem Französischen abzustecken. Hierfür wird überwiegend auf drei sprachgeschichtliche Werke zurückgegriffen, in denen ausgehend von der sprachlichen Situation allgemein die Beeinflussung der Deutschen durch französische Gebräuche thematisiert wird. Es handelt sich um *Das Französische in Deutschland* von Johannes Kramer, sowie die Arbeiten zu französischen Lehnwörtern im Deutschen von 1575 bis 1648 bzw. von 1649 bis 1735 von William Jervis Jones und Richard James Brunt. Dabei lehnt sich die Darstellung in vielem an Brunts einführende Bemerkungen zur Situation in Deutschland an, die als umfassendster Versuch zu dieser Problematik gelten können. Es wird darauf verzichtet, alle Einzelbelege zu nennen, sondern gesammelt auf Brunt (1983) als Grundlage für dieses und das nächste Unterkapitel hingewiesen.

Das Französische hat in deutschen Landen eine lange Geschichte. Schon im Mittelalter waren im deutschen Adel französische Sprachkenntnisse verbreitet, die Kinder wurden von französischen Sprachlehrern erzogen (Kramer 1992:50), und auch die später so beliebte ‚Kavalierstour‘ nach Frankreich war schon bekannt. Im 12. und 13. Jahrhundert war Frankreich ein großes Vorbild für das Rittertum in den deutschen Ländern, Troubadour-Lieder und ‚courtoisie‘ wurden an deutschen Ritterhöfen nachgeahmt, und auch auf die höfische Mahlzeit dürfte die Rezeption der französischen Hofsitte einen gewissen Einfluss ausgeübt haben. Jedenfalls lassen sich im Hochmittelalter zahlreiche Lehnwörter in diesem Bereich nachweisen (vgl. auch Bumke ³1986:I, 246f.). Sogar mancher Bürgerliche sprach Französisch: Dichter wie Hartmann von Aue, Gottfried von Straßburg oder Wolfram von Eschenbach bedienten sich französischer Vorbilder für ihre

Werke (Kramer 1992:50)¹¹. Ab der Mitte des 16. Jahrhunderts waren dann in Deutschland mehr französische Grammatiken zu finden, so dass man nicht mehr unbedingt einen eigenen Sprachlehrer brauchte oder gar nach Frankreich reisen musste, sondern recht einfach und günstig Französisch bei sich zu Hause erlernen konnte. An Schulen und Universitäten wurde Französisch allerdings erst ab etwa Mitte des 17. Jahrhunderts unterrichtet, als Bürgerliche eine Ausbildung für die Hofämter brauchten und dafür auch französische Sprachkenntnisse vonnöten waren – hatte sich doch mittlerweile Französisch als Sprache der Diplomatie und der Politik durchgesetzt. Diejenigen, die es sich leisten konnten (vornehmlich also der Adel), schickten ihre Kinder ab dem 16. Jahrhundert sehr häufig auf die Kavalierstour nach Frankreich, die später auch über Holland und England führen konnte. Seinen Höhepunkt als Konversationssprache in Adel und Bürgertum erlebte das Französische trotz wachsender Feindseligkeit von offizieller Seite Mitte des 18. Jahrhunderts, um die Jahrhundertwende ging seine Verbreitung aber erheblich zurück. Dann trat das Englische an seine Stelle. Mit der vielbeschworenen Zweisprachigkeit (Diglossie) des deutschen Adels im 17. und 18. Jahrhundert (z. B. bei Jones 1976:18) war es aber, nach Brunt (1983:76–80), nicht so weit her. Nur an einigen wenigen Höfen (z. B. Berlin) sei fast ausschließlich Französisch gesprochen worden (dort war ja auch der Einfluss der Hugenotten ungleich größer als anderswo, s. u.). Eher gab es wohl eine ‚passive familiarity‘, wie Thomason (2001:139) es nennt (s. Kap. 2.3.1), wenn Sprecher eine Sprache zwar zumindest teilweise verstehen, aber nicht aktiv verwenden. Brunt (ebd.) schränkt die deutsch-französische Diglossie auch insofern ein, als in vielen Fällen der Gebrauch des Französischen wohl nur schriftlich erfolgte, also eine starke funktionale Differenzierung der Mehrsprachigkeit vorlag¹². Es wurden auch französische Bücher im Original gelesen, ansonsten war zwar die Korrespondenz – vor allem auch die private – überwiegend französisch, aber sehr oft sei es bei dieser schriftlichen Verwendung des Französischen geblieben. Diese schriftliche und teils mündliche Zweisprachigkeit war aber auch nur in der sozialen Elite verbreitet, die unteren Schichten kannten höchstens einige aufgeschnappte Wörter und Wendungen, bei deren Bedeutung und Gebrauch sie zudem recht unsicher waren.

¹¹ Zahlreiche konkrete Beispiele für Kontakte zwischen Frankreich und Deutschland im Mittelalter finden sich bei Bumke, Joachim: *Höfische Kultur. Literatur und Gesellschaft im hohen Mittelalter*, Band 1, ³1986:83–136, Kapitel II – Die Rezeption der französischen Adelskultur in Deutschland. Bumke führt auch viele Zitate im Original und in neuhochdeutscher Übersetzung an.

¹² Zur Diskussion um die Voraussetzungen für Mehrsprachigkeit siehe Riehl (2004:63f.).

Die Ursachen für das große Interesse an der Sprache des Nachbarn sind nur teilweise aufgearbeitet. Brunt (1983:1ff.) versucht in der Einführung zu seinem Glossar französischer Entlehnungen im Zeitraum 1649–1735 die Faktoren in der politischen und wirtschaftlichen Entwicklung Deutschlands zu nennen, die Entlehnungen begünstigten. Vor allem sind hier zwei Bereiche zu nennen: die Handelsbeziehungen und die Imitation des französischen Hofes.

Erst nach 1648 nahm der Handel mit Frankreich in Deutschland größere Ausmaße an, vorher waren eher die Beziehungen zu Italien und Spanien maßgebend (Brunt 1983:1; Kramer 1992:53). Frankreich war zwar im Dreißigjährigen Krieg der Feind für die meisten deutschen Länder, aber gerade nach dem langen Krieg, als die Wirtschaft in vielen deutschen Fürstentümern darniederlag, der einzige Lieferant von Luxusgütern. Hauptumschlagplatz französischer Ware war Frankfurt/Main. Ab ca. 1670 finden sich gehäuft anti-französische Schriften von Kameralisten, die beklagen, dass alle Modeartikel aus Frankreich kommen und viel Gold (das als einziger Indikator des Reichtums eines Landes galt) außer Landes gegeben wird. 1676 und stärker 1689 wurde daher vom Kaiser ein Verbot des Imports französischer Waren ins Deutsche Reich verfügt, das von den Fürsten aber in der Praxis nicht durchgesetzt wurde. Bis 1648 hatte das Bürgertum seine seit dem Mittelalter recht bestimmende Position innegehabt, die nun aber der Adel einnahm. Dieser ahmte in Architektur, Kleidung und Lebensweise den Versailler Hof nach. Schließlich wollte ja jeder selbst der Tautropfen sein, in dem sich das Bild des großen französischen Nachbarn spiegelte (Brunt 1983:3; er nimmt hier das berühmte Zitat von Dehio wieder auf).

1686 verbot der Kurfürst von Brandenburg im Zuge der Eindämmung französischen Einflusses die Kavalierstour nach Frankreich, deren Absolventen dortige Sitten und Gebräuche mit nach Hause brachten. Aber das Leben in seinem Land war trotzdem stark französisch geprägt, v. a. natürlich durch die zahlreichen Hugenotten, die ab 1685 dort im Refuge lebten (s. u.). Ein weiterer Vermittlungsweg waren beispielsweise Übersetzungen (vor allem Sach- und Gebrauchsliteratur wie Kochbücher, Tanzbücher, Werke über Festungsbau etc.). Diese Übersetzungen brachten französische Erfindungen, Moden und Vorstellungen nach Deutschland – und mit ihnen die entsprechenden Bezeichnungen. Brunt (1983:25) unterscheidet hier jedoch in grundsätzlicher Weise zwischen Übersetzungen von fiktiver und nicht-fiktiver Literatur, da nur die letztere viele fremde Sachverhalte zu bezeichnen hatte und die französischen Wörter dafür oft übernahm. Fiktive Literatur, und vor allem Poesie, war relativ arm an französischen Entlehnungen. Neue Übernahmen kommen hier fast gar nicht vor, es werden nur Französismen verwendet, die schon lange eingeführt sind (Brunt nennt ebd. als Beispiel die Übersetzungen von Zesen (*Ibrahim*) und Greflinger (*Le Cid*), die ausgesprochen ‚fremdwortfeindlich‘ waren). Dies ist teilweise mit stilistischen

Gründen zu erklären, wurden doch Übersetzungen oft als Übung für das Sprachgefühl angesehen und wie eigene Werke geschätzt, liegt aber auch an den ganz anderen Themen, denn Französismen kamen überwiegend in bestimmten Bereichen vor (Etikette, Mode, Empfindungen, Militär etc.; hierzu Kramer 1992:68). Zwar finden sich in Gebrauchstextübersetzungen viele Erstbelege, aber in den meisten Fällen handelt es sich um Entlehnungen, die sich nicht weiter verbreiten konnten und gleich wieder verschwanden; der Gebrauch in anderen Textsorten sah ganz anders aus (Jones 1976:63). Wie Reiseberichte und Zeitungsartikel (die auch oft übersetzt wurden) brauchten Übersetzungen nicht-fiktiver Texte viele Bezeichnungen für fremde Sachverhalte, Realia, Eigennamen von Personen und Institutionen u. ä. (Jones 1976:62f., Brunt 1983:29f.). In den damals gerade aufkommenden Zeitungen und Zeitschriften nahm dies, weil sie möglichst schnell erscheinen mussten und die Übersetzungen daher oft in Eile angefertigt wurden, derartige Ausmaße an, dass spezielle ‚Zeitungslexika‘ geschrieben wurden, um den Zeitungslesern die vielen fremden Wörter zu erläutern. Beispielsweise veröffentlichte auch Georg Greflinger in seiner Zeitschrift *Nordischer Mercurius* 1674 ein Glossar französischer kriegstechnischer Begriffe (Brunt 1983:31).

Der Adel selbst betätigte sich ebenfalls als Vermittler französischer Kultur nach Deutschland. Eine besondere Position hatte hier Elisabeth Charlotte von Orléans inne, die mit dem Bruder Ludwigs XIV. verheiratet war und ab 1671 für 50 Jahre am französischen Hof lebte. Ihre vielen Besucher aus Deutschland lernten durch sie die Gepflogenheiten am Hof des Sonnenkönigs kennen. Auch die wohl über 60 000 Briefe, die sie in ihrem Leben geschrieben hat (Kramer 1992:65)¹³, trugen vermutlich dazu bei, französische Gegebenheiten in deutschen Landen bekannt zu machen.

Manche Fürstenhöfe wie der des pfälzischen Kurfürsten oder der des Hauses Lüneburg-Celle waren Vermittlungszentren in Deutschland, in den beiden genannten Fällen durch dynastische Verbindungen nach Frankreich. Viele Franzosen waren dort Hofbeamte und die französische Sprache und Kultur wurden besonders gepflegt. Am herzoglichen Hof in Wolfenbüttel wurden beispielsweise Singspiele und Ballette des jungen Herzogs Anton Ulrich (1633–1714) aufgeführt, in denen deutlich der Einfluss des Versailler Hofes zu erkennen ist. Dort hatte sich der Herzog auf seiner Kavaliertour längere Zeit aufgehalten. An anderen Höfen sah es teilweise jedoch ganz anders aus. Die Vermittlung von den Höfen ins Bürgertum geschah oft durch bürgerliche Universitätsabsolventen in

¹³ Kramer zitiert hier die Biographie von Dirk Van der Cruysse: ‚*Madame sein ist ein ellendes Handwerck*‘. *Liselotte von der Pfalz – eine deutsche Prinzessin am Hof des Sonnenkönigs*, München/Zürich, 1990:15. Zu Briefen Liselottes, die Kulinaria betreffen, siehe Mattheier (1997).

Hofämtern, die, teilweise geadelt, als Vermittler (frz.) höfischer Kultur an ihre gesellschaftliche Schicht fungierten.

Unter den Vermittlern des Französischen in Deutschland spielen die Hugenotten eine ganz besondere Rolle¹⁴. Vor allem in Brandenburg, das nach der Aufhebung des Edikts von Nantes 1685 etwa 20 000 der insgesamt circa 30 000 bis 40 000 nach Deutschland emigrierten Protestanten aufnahm (Brunt 1983:15; Kramer 1992:78), prägten sie schon bald das gesellschaftliche Leben. Brandenburg war nicht sehr dicht besiedelt, so dass das Verhältnis von Franzosen zu Deutschen in der Anfangszeit 1:3 betrug (Brunt 1983:16). Die Hugenotten brachten Wissen und Fertigkeiten in verschiedensten Bereichen mit, u. a. auch in der Gärtnerei (sie führten Erbsen, Spargel und Artischocken ein) und belebten damit die darniederliegende preußische Wirtschaft (Brunt 1983:17; Kramer 1992:78). Marperger (1716:346f.) erwähnt ausdrücklich die französische „Garten=Cultur“ und die Tatsache, dass viele deutsche Länder den Flüchtlingen aus Frankreich in diesem Bereich sehr verbunden seien. Außerdem gründeten sie Verlage für französische Werke und deutsche Übersetzungen aus dem Französischen. Aufgrund dieses bedeutenden Einflusses finden sich vor allem im Berlinerischen zahlreiche Französismen und (oft humoristische) Neubildungen mit französischen Elementen („direktemang“, „Kleidage“; Brunt 1983:19).

Schon ab 1620 setzte in deutschen Ländern das galante Zeitalter ein, dessen Galomanie bereits von Zeitgenossen oft mit dem Schlagwort „Alamode“ (à la mode) bezeichnet wurde. Für diese Hoch-Zeit der französischen Entlehnungen waren nun aber nach Jones (1976:46) gute Kenntnisse der französischen Sprache in breiten Kreisen die Voraussetzung. Denn mehr als gängige Französismen war hier der Rückgriff auf den gesamten französischen Wortschatz (mit der Verbalendung „-iren“ o. ä.) üblich (Kramer 1992:64f.). Diese spontanen, kurzlebigen Entlehnungen, bei Riehl (2004:30ff.) Ad-hoc-Entlehnungen genannt, bereicherten vor allem die Konversation und Korrespondenz (wenn diese nicht sowieso wie meistens ganz auf Französisch war) der gesellschaftlichen Elite, teilweise auch die des Bürgertums, des 16., 17. und 18. Jahrhunderts und sind in den heute noch erhaltenen Texten nur begrenzt nachzuweisen (Jones 1976:15, 63f.; Brunt 1983:35f.; Kramer 1992:64f.). Außerdem gab es teilweise auch französisierende Bildungen ohne Pendant im Französischen (Müller 1986:69).

Die öffentliche Meinung zu dieser Omnipräsenz des Französischen im Deutschen war zwiespältig. Einerseits betrachtete man die Franzosen und ihre Spra-

¹⁴ Ausführlichere Angaben zu den Hugenotten in Brandenburg bei Brunt (1983:14–20); Kramer (1992:71–95) stellt in einem Kapitel die Situation der Hugenotten und anderer Glaubensflüchtlinge in Deutschland dar und geht dabei auch auf unterschiedliche Ansiedlungsformen sowie deren Auswirkungen auf die Verbreitung der französischen Sprache ein.

che durchaus als kultiviert und elegant, andererseits kam im Lauf des 17. Jahrhunderts immer mehr die Meinung auf, das Deutsche sei dem Französischen überlegen, eine Vermischung mit dieser Sprache ohne deutsche Tugenden verderbe das Deutsche. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wuchs die Feindseligkeit gegenüber dem Französischen, vor allem aber von offizieller Seite – Adel und Bürgertum hielten noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts an ihrer Bewunderung für alles Französische fest und ahmten dieses nach, bis es in seiner Vorbildrolle vom Englischen abgelöst wurde. Immer wieder gab es aber Kritiker der Gallomanie, wie z. B. den Gelehrten Christian Thomasius, der in seiner Schrift *Von der Nachahmung der Frantzosen* (1687) ironisch-bissig schreibt: „Heut zu Tage alles bey uns Frantzösisch seyn muß. Frantzösische Kleider, Frantzösische Speisen, Frantzösischer Hausrath ... ja sogar Frantzösische Kranckheiten sind durchgehend im Schwange“ (zit. nach Wiegmann 1967:43).

Die Feindseligkeit, mit der in Deutschland beispielsweise Rist, Harsdörffer, Stieler, Schottel, Zesen und (allerdings erst um 1800) Campe auf die Alamode-Sprache reagierten, führte zu einer verstärkten Sprachpflege, die im spezifisch deutschen Sprachpurismus gipfelte (Kramer 1992:115f.). Ein solcher Purismus stellte sich immer dann ein, wenn das Nationalgefühl gestärkt wurde (Kramer 1992:114). Die im 17. Jahrhundert gegründeten Sprachgesellschaften (allen voran die ‚Fruchtbringende Gesellschaft‘ von 1617, außerdem Philipp von Zesens ‚Deutschgesinnte Genossenschaft‘ (1642) und Johann Rists ‚Elbschwanenorden‘¹⁵) waren die ersten, die ein solches patriotisches Gefühl entwickelten, reines und unverfälschtes Deutsch propagierten sowie die deutsche Literatur profilieren wollten. Allerdings behandelten die meisten Sprachreiner Französisismen nur neben den hauptsächlich beanstandeten Gräzismen und Latinismen. Im 18. Jahrhundert ließ die Fremdworthatz erheblich nach (Kramer 1992:117f.). Erst nach der Vertreibung Napoleons lebten die Bemühungen wieder auf und richteten sich explizit gegen das Französische (Kramer 1992:119). Nach 1871 geschah dies auch von staatlicher Seite, beispielsweise bei Post, Bahn und Militär, wo viele französische Fremdwörter eingedeutscht wurden (‚Perron‘ – ‚Bahnsteig‘, ‚Retourbillet‘ – ‚Rückfahrkarte‘, ‚Couvert‘ – ‚Umschlag‘). Jedoch nur im Deutschen Reich, so dass die sprachliche Realität in Österreich und der Schweiz auch heute noch anders aussieht (Kramer 1992:123ff.). Aber auch die Kritik konnte kritisiert werden, nämlich dann, wenn der Sprachpurismus übertrieben wurde, wie es Philipp von Zesen oft vorgeworfen wurde. Auf ihn gehen Eindeutschungen wie ‚Augenblick‘ für ‚Moment‘ zurück, aber er machte auch Vorschläge zur Eindeutschung schon lange eingebürgerter Fremdwörter (‚Tage=

¹⁵ Dem Elbschwanenorden gehörte übrigens Georg Greflinger an (s. o. Anhang A.1.2.1).

Leuchter‘ für ‚Fenster‘; Brunt 1983:55f.). Joachim Heinrich Campe sah dagegen in Fremdwörtern ein Modell für eigenständige Bildungen im Deutschen.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Frankreich in der deutschen Alltags- und Festkultur der Frühen Neuzeit eine prägende Rolle spielte. Es war Vorbild für stilvolle und repräsentative Lebensführung, außerdem flossen zahlreiche Französisismen in die deutsche Sprache ein. Dies wurde nicht unkritisch hingenommen: Mit steigendem Selbstwertgefühl nach dem Dreißigjährigen Krieg entwickelte sich der deutsche Sprachpurismus. Von offizieller Seite wurde ebenfalls versucht, der ‚Gallomanie‘ Einhalt zu gebieten.

A.2.1.4 Französische Entlehnungen im Deutschen

Das heute noch am deutlichsten erkennbare Relikt des französischen Einflusses auf das Deutsche sind Entlehnungen. Davon gab es zwei große Wellen, die jeweils mit den Phasen einer kulturellen Vormachtstellung Frankreichs zusammenfallen – im 12./13. Jahrhundert und ab dem Ende des 16. Jahrhunderts (Müller 1986:65f.). Die zweite Welle war stärker und hatte eine tiefergehende Wirkung auf das Deutsche (Jones 1976:1). Die französischen Entlehnungen im Deutschen sind insgesamt wenig aufgearbeitet worden, besonders der Zeitraum vom 15. bis zum 19. Jahrhundert wurde kaum beachtet. Bis auf die frühen Arbeiten in Helsinki (Suolahti, Öhmann, Wis, Rosenqvist)¹⁶, die sich aber im Wesentlichen auf das Mittelalter beschränken, haben sich nur William Jervis Jones (1976) und Richard James Brunt (1983) ausführlich damit auseinandergesetzt (vgl. auch Müller 1986:67ff.). Außerdem erschien 1987 Rudolf Tellings Zusammenstellung französischer Lehn- und Fremdwörter im Deutschen seit dem Mittelalter.¹⁷ Vor allem wurde die Lexik und hier vor allem Lehnwörter berücksichtigt, da Lehnprägungen¹⁸ oder gar syntaktische Entlehnungen ungleich schwerer zu entdecken sind (vgl. Müller 1986:66). Allerdings sind die Übergänge zwischen den einzelnen Entlehnungsformen (Fremdwort – Lehnwort – Lehnübersetzung) oft fließend (Kramer 1992:46; vgl. auch Kap. 2.3.1 zum fließenden Übergang zwischen Code-Switching und Entlehnung). Viele einst gängige Entlehnungen sind heute verschwunden, Kramer (1992:69) schätzt, dass ungefähr die Hälfte der im 17./18. Jahrhundert üblichen Französisismen heute nicht mehr

¹⁶ Literaturhinweise finden sich bei Kramer (1992:45–52) in Kapitel 3 – Französisch-deutsche Sprachbeziehungen im Mittelalter.

¹⁷ Einen Überblick über verschiedene Ansätze zur Untersuchung von Entlehnungen gibt Müller (1986:76–78). Von Johannes Kramer (mit Sabine Kowallik) liegt außerdem eine allgemeine Einführung in „Das Französische in Deutschland“ vor (1992), die aber Entlehnungen nicht speziell behandelt.

¹⁸ Zur Terminologie siehe die Überblicke bei Jones (1976:20–28) und Vermeer (1992:115ff.).

verwendet wird. Dies zeigt schon an, dass Französisch seinen Einfluss auf das Deutsche weitgehend verloren hat. Bereits an der Wende vom 18. zum 19. Jahrhundert, noch stärker aber nach dem Ersten und Zweiten Weltkrieg wurde es vom Englischen ersetzt (Brunt 1983:24; Müller 1986:70). Trotzdem bezeichnet Müller (1986:71) den französischen Einfluss als „Konstante der deutschen Sprachgeschichte“ und stellt das Französische in seiner Bedeutung für das Deutsche in die Nähe des Lateinischen (1986:69, dort auch Zahlen zu Erstbelegen in verschiedenen Epochen).

Die Herkunft von Fremdwörtern im Deutschen ist nicht immer eindeutig auf das Französische bzw. generell auf eine bestimmte romanische Sprache oder auf das Lateinische zurückführbar, da diese Sprachen sich untereinander zu ähnlich sind. Außerdem wurden lateinische Lehnwörter aus dem 15./16. Jahrhundert teilweise im 17. Jahrhundert französisiert (Jones 1976:28f.). Auch vermischten sich die Herkunftssprachen in manchen Entlehnungsvorgängen. Beispielsweise war das Niederländische im 16./17. Jahrhundert stark von Französismen durchsetzt, die an das Deutsche weitergegeben werden konnten (Jones 1976:31). Bei einigen französischen Lehnwörtern im Deutschen muss daher niederländische Vermittlung angenommen werden, v. a. in den Bereichen Militär, Handel, Seefahrt, Textilienherstellung und Gärtnerei. Zum Teil konkurrierten auch eine niederländische Vermittlung und eine direkt aus dem Französischen entlehnte Form (Jones 1976:31ff.). In manchen Fällen kann der Entlehnungszeitpunkt als Hinweis auf die Herkunftssprache dienen, denn im 15. und 16. Jahrhundert wurde viel aus dem Italienischen, aber wenig aus dem Französischen entlehnt, was zum Teil mit den herrschenden Handelsbeziehungen zusammenhängt (vgl. z. B. Kramer 1992:53, 58). Erst ab dem Ende des 16. Jahrhunderts trat das Französische wieder stärker hervor, gleichzeitig spielte aber auch das Lateinische in den deutschen Ländern noch eine recht große Rolle im Humanismus, an Schulen und Universitäten und teilweise in der Religion (Jones 1976:28f.). Vor allem bei Lehnbildungen war das Zusammenwirken von Latein und Französisch oft sehr ausgeprägt, bspw. bei der Substantivendung ‚-(i)tät‘ aus afrz. ‚-te(t)‘ und lat. ‚-tas, -tatem‘ (Müller 1986:73).

So ‚französisch‘ die Sprache der galanten Zeit erscheint, waren doch Französismen nur in bestimmten Themengebieten sehr häufig. Diese wechselten im Lauf der Zeit: Im Mittelalter waren es vor allem „das höfische Leben, die Kämpfe und Spiele, die Rüstung und die Kleidung, die Standesbezeichnungen und das gesellige Leben des Ritterstandes“, ab dem 16. Jahrhundert „Kriegstechnik, feine Küche, Schönheitspflege, Mode und Wohnungsausstattung“, im 17. Jahrhundert kamen „Kunst und Kunsthandwerk, Literatur und Information, Gesellschaftsleben und feine Lebensart“ dazu. Im 19. Jahrhundert lag der Schwerpunkt dann auf „Staatsrecht, Politik, Diplomatie, Handel, Industrie und Verkehrswe-

sen“ (Müller 1986:76, allg. auch Kramer 1992:68). Brunt (1983:27) nennt speziell für den Zeitraum 1649–1735 als Bereiche der ‚technical literature‘, die relativ viele Entlehnungen in die deutsche Sprache brachte: Architektur, Essen¹⁹, Mode und gesellschaftliches Leben (Versailles, Tänze, frz. Tanzlehrer, Kartenspiel). Müller (1986:71ff., dort zahlreiche frz.-dt. Beispiele) hebt hervor, wie auch in der Sprachkontaktforschung (s. o.) bestätigt wird, dass nur bei sehr engem Kontakt zwischen zwei Sprachen und Kulturen Entlehnungen außerhalb der Lexik vorkommen.

Allerdings wurden Entlehnungen meist nur im Bereich der Lexik näher untersucht. Wie in Kap. 2.3.1 angeführt, findet sich in der deutschsprachigen Literatur zum Thema die Unterscheidung zwischen Fremdwort und Lehnwort (Riehl 2004:30ff.), die den ‚Einbürgerungsstatus‘ des Wortes betrifft. Sehr oft findet sich aber auch die Unterscheidung zwischen ‚Bedürfnislehnwort‘ und ‚Luxuslehnwort‘, also zwischen Fremdwörtern, die aufgrund einer lexikalischen Lücke in der Zielsprache entlehnt, und solchen, die aus rein sozial-stilistischen Gründen übernommen wurden. Jones (1976:12) sieht diese beiden Formen eher als Extrempunkte eines Kontinuums und nennt zahlreiche mögliche Gründe für die Übernahme fremden Sprachmaterials. Dabei ist die lexikalische Notwendigkeit eher als untergeordnet zu betrachten. Eine wichtige Motivation für Entlehnungen ist beispielsweise das hohe Prestige einer Sprache. Wird der eigenen Sprache eine minderwertige Stellung zugeschrieben, werden mehr Wörter aus einer prestigeträchtigen Sprache entlehnt (Jones 1976:15). Ist dies der Fall, dann kommt normalerweise Opposition gegen den fremden Einfluss auf, sobald das eigene Selbstbewusstsein wächst – Phasen des Purismus fallen (in Deutschland) meist mit Hoch-Zeiten des Nationalgefühls zusammen (Kramer 1992:113f.). Dieses Prestige der fremden Sprache macht sich auch in einem Phänomen bemerkbar, das Jones (1976:14) beschreibt: Die Aristokratie entlehnte ständig neue Französismen, wenn die alten vom Bürgertum übernommen worden waren. Es gab also viele seltene um einen Kern von wenigen hochfrequenten Entlehnungen (Jones 1976:15; vgl. auch Riehl 2004:30ff. zu Ad-hoc-Entlehnungen).

¹⁹ In diesem Zusammenhang weist Brunt (1983:26) darauf hin, dass an Haushaltlexika Übersetzungen französischer Kochbücher angehängt worden seien und nennt als Beispiel Fischer, Salomon: *Unterrichteter Hauß=Vater und Kluger Gärtner...*, Hannover, 1705. Das Buch lag nicht vor, eine Nachfrage an der SUB Göttingen erbrachte aber keinen Hinweis darauf, dass es sich bei dem in Fischer 1705 enthaltenen Kochbuch um eine Übersetzung aus dem Französischen oder gar um die Texte von Bonnefons/Greflinger handelt. Vielmehr lässt das 12. Kapitel „Braunen Kohl=Sallat“ eher eine Herkunft aus Niedersachsen vermuten. Vielen Dank an Frau Findorf von der schriftlichen Auskunft der SUB Göttingen für die ausführlichen Informationen über das Kochbuch!

Weitere Gründe für Entlehnungen können die Erzeugung kultureller oder emotionaler Assoziationen mit einem Land oder das Hervorrufen einer lokalen bzw. nationalen Färbung sein. Dabei ist auch eine negative Konnotation möglicherweise erwünscht – Bewunderung und Antipathie können bezüglich eines bestimmten Landes auch gleichzeitig auftreten (Jones 1976:15f.). Jedenfalls zieht ein Fremdwort mehr Aufmerksamkeit auf sich als ein seit langem übliches Wort. Damit Fremdwörter diese Emphase-Funktion erfüllen können, dürfen sie aber nicht völlig in eine Sprache eingeführt sein – auch dies führt zu einer vermehrten vorübergehenden Entlehnung vieler fremder Elemente (Jones 1976:16). In der besonderen Situation der Übersetzung ist gelegentlich eine „inability or unwillingness to find a native equivalent“ zu erkennen, also Unfähigkeit oder Unwillen der Übersetzer, wodurch dann auch Entlehnungen in eine Sprache zustande kommen (Jones 1976:18). Vermeer (1992:117f.) nennt eine Liste von historischen, psychologischen und direkt-persönlichen Gründen für Entlehnungen in Übersetzungen und Brunt (1983:57) sieht die Hauptgründe für lexikalische Entlehnungen in einem Satz von Gottsched zusammengefasst: „Man muß sich von der *Canaille* auch *en parlant distinguer*.“ (Tadlerinnen, S. 12, zit. in Brunt ebd.). Was auch immer das Motiv für eine bestimmte Entlehnung sein mag – es bestimmt in jedem Fall die Art und das weitere Schicksal der Entlehnung.

So können manche Entlehnungen wieder verschwinden oder sich von vorneherein gar nicht weit durchsetzen. Jones (1976:33) führt hierfür folgende Gründe an: etymologische Isolation (nur ein einzelnes Wort, nicht eine ganze Wortfamilie wurde entlehnt, es wurden keine Derivate oder Komposita gebildet²⁰), Verschwinden der lexikalischen Notwendigkeit, nationalistische Strömungen, Veränderungen der Mode, soziale Verschiebungen (Verschwinden eines Sozialspektrums); auch der ursprüngliche Entlehnungsgrund kann dazu führen, dass ein Fremdwort sich nicht durchsetzt (Emphase, Euphemismus etc.). Ist ein Element in die Zielsprache eingeführt und wird es häufig gebraucht, dann kann es in Aussprache, Schreibung etc. an die Normen der Zielsprache angepasst werden (s. u. zur Phonologie), es können Neubildungen mit diesem Element oder von ihm ausgehend geschaffen werden (deutsche Verbstämme mit ‚-ieren‘ o. ä.). Solche assimilierten Lehnwörter können auch wieder in die Ausgangssprache zurückentlehnt werden – Jones (1976:35) nennt das „repayment of the loan with interest“.

Von ca. 1600 bis weit ins 18. Jahrhundert hinein wurden französische Entlehnungen im Deutschen zuerst in Antiqua und Originalorthographie geschrieben (wie es ja auch mit lateinischen Wörtern und Wendungen gehandhabt wurde) und erst dann in Fraktur gedruckt und eindeutschend geschrieben, wenn sie als

²⁰ Brunt (1983:104) sieht Derivation und Komposita als Akzeptanzmerkmal an.

‚deutsche‘ Wörter empfunden wurden. Dies weist auf eine positive Einstellung zu Fremdwörtern hin (Jones 1976:35f.; Brunt 1983:103). Bis ins 18. Jahrhundert sind also auch Abweichungen hiervon signifikant, können sie doch auf einen möglichen mündlichen Transfer hinweisen (Jones 1976:36).

Im Allgemeinen blieb im 16., 17. und 18. Jahrhundert die Aussprache der entlehnten französischen Elemente dem Original sehr ähnlich, zumindest in den höheren Schichten. Auch die Endbetonung wurde in sehr vielen Fällen beibehalten. Manche Laute des Französischen waren deutschen Zungen jedoch zu ungewohnt, so dass sie regelmäßig durch andere Lautkombinationen ersetzt wurden (vor allem Nasale, z. B. ‚-ong‘, ‚-ang‘ etc.) (ausführlich hierzu Jones 1976:36–48; Brunt 1983:97). Ein seltenes Beispiel für phonologische Entlehnung ist der stimmhafte ‚sch‘-Laut (z. B. in ‚Journalist‘) (Brunt 1983:99). Jones (1976:47f.) weist allerdings darauf hin, dass teilweise auch eine an der Schreibung orientierte Aussprache wie bei Latinismen üblich war. Er sieht die Gründe darin, dass erstens oft nicht eindeutig erkennbar war, aus welcher Sprache das Fremdwort entlehnt worden war, und zweitens, dass das Französische oft vor allem schriftlich verbreitet war (Literatur in der Originalsprache, Korrespondenz auf Französisch etc.). Dies verhinderte aber nicht die vielen Verballhornungen und Volksetymologien, die durch den Gebrauch in den unteren Schichten (Soldaten, Handwerker) entstanden (Jones 1976:46).

Neben den lexikalischen Entlehnungen wurden auch morphologische Entlehnungen relativ häufig beschrieben (Jones 1976:48–54 nennt viele Einzelformen; außerdem bei Müller 1986:73ff.). Mit diesen Suffixen wurden im Deutschen eigenständige Wörter gebildet (siehe bspw. Jones 1976:53). Es seien hier nur einige genannt: ‚-i(e)ren‘ im 12./13. Jahrhundert²¹ (Kramer 1992:50; Brunt 1983:101; Müller 1986:75); ‚-îe‘ (nhd. ‚-ei‘) (Kramer 1992:50; Müller 1986:73); ‚-ade‘ (Müller 1986:74; Jones 1976:53); ‚-age‘ (Müller 1986:74f.)

Die Beeinflussung der deutschen Syntax durch das Französische wurde dagegen kaum untersucht (Jones 1976:54ff.). Jones (ebd.) geht nur auf die Determinanten für einen Genuswechsel beim Transfer ins Deutsche ein. Auch semantische Veränderungen gegenüber der Ausgangssprache werden von Jones (1976:59f.) und Brunt (1983:105f.) nur kurz erwähnt. Meist findet eine solche Veränderung in der Bedeutung zwischen der eigentlichen Entlehnung und der Integration des Elements in die Zielsprache statt, es ist aber auch ein autonomer Wandel möglich (Jones 1976:60). Oft wurden Dubletten aus einem indigenen und einem

²¹ Heute kommt dieses Verbalsuffix bei „mehr als 1700 gängigen Verben“ vor, „und zwar auch bei solchen mit deutschen Wortstamm“. Es „zählt zu den ältesten Lehnelementen“ und kann seit dem 12. Jahrhundert auch schon mit Eigenbildungen an deutschen Wortstämmen nachgewiesen werden (Müller 1986:75).

Fremdwort gebildet, die dann semantisch differenziert waren (Müller 1986:71). Daraus entstand dann wiederum das Phänomen der Synonymendopplung, das für die barocke Syntax so typisch ist. Damit konnte elegant variiert, betont oder ausgeschmückt werden, und gleichzeitig bot man dem Leser eine Verständnishilfe für das möglicherweise unbekannte Fremdwort (Jones 1976:17; Albrecht 1995:21).

Ob und in welchem Ausmaß ein Schreiber französische Lehnwörter gebrauchte, hing von mehreren Faktoren ab. Jones (1976:62) nennt hier die soziale Schicht, den Beruf, das Register und das Genre, außerdem vermutet er bei Alter und Rolle („role“) einen gewissen Einfluss. Kramer (1992:52) schränkt den Gebrauch von Französismen vor allem auf die höfische Gesellschaft ein und spricht von ‚gesunkenem Kulturgut‘, wenn in bürgerlichen Texten französische Entlehnungen erscheinen. Als im 18. Jahrhundert das Bürgertum erstarkte, ging der Gebrauch des Französischen in Deutschland zurück (Kramer 1992:69).

Um den allgemeinen Gebrauch französischer Lehnelemente festzustellen, müssen Texte möglichst breit gefächelter Inhalte und Formen untersucht werden. In Übersetzungen, Reisebeschreibungen und Sachtexten aus manchen Bereichen kommen sehr viele Entlehnungen zur Bezeichnung fremder Sachverhalte vor. Hier kann oft ein Transfer nachgewiesen werden. Betrachtet man aber nur diese Texte, ergibt sich ein völlig verschobenes Bild vom Gebrauch französischer Fremdwörter (Jones 1976:62f.). Auch Lexika eignen sich nur bedingt, wenn man sich ein Bild vom tatsächlichen Gebrauch fremder Elemente machen will. Lexikographen waren oft Kompilatoren, die der Vollständigkeit halber Lemmata aus anderen Lexika übernahmen, die nicht mehr existierten oder auch so nie existiert hatten (Jones 1976:67; Brunt 1983:37f.). Nach Brunt (1983:43) ist der Anteil dieser „ghost words“ jedoch relativ gering, dagegen verzeichneten die Lexika fast alle von ihm in seinem Korpus vorgefundenen Entlehnungen.

A.2.1.5 Zusammenfassung

In der Frühen Neuzeit steigen Frankreich (am Ende des Dreißigjährigen Kriegs), später Österreich (Türkenkriege) und Preußen (Schlesischer und Siebenjähriger Krieg), zu Großmächten auf und erreichen damit jeweils Vorbildfunktion. Österreich-Frankreich und Preußen-England bilden recht stabile Allianzen. Frankreich ist in Deutschland das große Modevorbild, ein Modell für das öffentliche Leben, die Wirtschaft, die Staatsführung, es ist aber auch der Gegner im Dreißigjährigen Krieg, für protestantische Fürsten darüberhinaus auch auf religiösem Gebiet der ‚Feind‘.

Die Ausgangslage für die untersuchten Prozesse ist eine Situation des Umbruchs. Die Gesellschaft befindet sich im Übergang vom Mittelalter mit seinen

festgefügten feudalen Strukturen, die aber immer noch eine gewisse soziale Durchlässigkeit aufwiesen, hin zu den rigideren, jedoch die einzelne Person stärker beachtenden Verhältnissen im absolutistischen Staat der Aufklärung. Dies geht teilweise auch auf die Reformation zurück, die zu einer stärkeren Individualisierung der Gesellschaft führt. Autoritäten bestimmen das Leben nicht mehr im gleichen Maß wie vorher. Die deutschen Länder können nicht als einheitlicher Kulturraum betrachtet werden, vielmehr herrscht eine starke Regionalisierung und Nord-Süd-Gliederung aufgrund unterschiedlicher Wirtschaftsverhältnisse, die durch die Trennung in den protestantischen Norden und den katholischen Süden noch verstärkt wird. In der Frühen Neuzeit läuft eine Entwicklung ab von agrarischer Selbstversorgerwirtschaft zur Marktwirtschaft – nicht mehr die Verwertung aller Teile eines Tieres oder aller Erträge eines Hofes stehen im Fokus, sondern die gewünschten Nahrungsmittel werden gezielt eingekauft.

Frankreich, im Barock vor allem mit dem repräsentativen Hof Ludwig XIV. in Versailles, prägte auch in Deutschland den Lebensstil und die französische Sprache war in deutschen Ländern weit verbreitet, wenn auch überwiegend schriftlich. Viele Entlehnungen aus unterschiedlichen Epochen zeugen von diesem Sprachkontakt. Dabei sind überwiegend lexikalische Entlehnungen untersucht worden, daneben gab es auch morphologische, syntaktische oder semantische Übernahmen, die aber einen aufwendigen Nachweis erfordern.

A.2.2 Das tangierte Kollektiv – Das Textsortenkopus der Untersuchung

Das tangierte Kollektiv wurde in Kap. 3.1.1 als diejenige Gruppe von Individuen definiert, die potentiell von den untersuchten individuellen und kollektiven Prozessen betroffen sind. Würde als Zielkollektiv allein das Superkollektiv ‚deutsche Nation‘ angesehen, könnte keine detaillierte korpusbasierte Analyse durchgeführt werden, da ein so umfassendes Kollektiv nicht in einem Textkopus zu greifen ist. Für die vorliegende Untersuchung können als tangiertes Kollektiv die Autoren, Verleger und Benutzer von Kochbüchern angesetzt werden. Einzelne Benutzer sind für diese Studie nicht greifbar, aber im Textsortenkopus aus original deutschsprachigen Kochrezeptsammlungen der Frühen Neuzeit ist ein Zugriff auf das tangierte Kollektiv möglich. Notwendig ist dieser Zugriff, um die jeweiligen Untersuchungsparameter in original deutschsprachigen Kochbüchern nachweisen zu können und sie mit ihrem Vorkommen in den Werken des Übersetzungskopus zu vergleichen. Erst damit kann überprüft werden, ob eine translatorische Wirkung im Zielkollektiv vorhanden war. Zur Feststellung des Zustands vor und nach dem Transfer eines Kollektivelements (vgl. Spillner 1997:108; s. o. Kap. 2.5.1) muss das Textsortenkopus vor dem Erscheinen der frühesten Übersetzung einsetzen und eine ausreichende Zeitspanne nach dem

Erscheinungsjahr der spätesten Übersetzung umfassen. Auf diesen Zeitraum (hier 1542–1800) verteilt wurden insgesamt 36 Texte ausgewählt, die eine chronologische Reihe bilden. Auf diese Weise können diachrone Entwicklungen über diese mehr als 250 Jahre abgelesen werden.

In A.2.2.1 soll nun die Zusammenstellung des Textsortenkörpus kurz erläutert werden, bevor in A.2.2.2 dieses Korpus vorgestellt und in die deutschsprachige Kochbuchliteratur vom Mittelalter bis zur Frühen Neuzeit eingeordnet wird. A.2.2.3 schließlich bietet eine Zusammenstellung der Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur in deutschen Ländern.

A.2.2.1 Zur Zusammenstellung des Textsortenkörpus

Das Textsortenkörpus diente als Materialgrundlage, aus der für die jeweiligen Analysen die notwendigen Texte bzw. Textmengen ausgewählt wurden. Notwendigerweise stellt sich hierbei die Frage nach der Repräsentativität der Stichprobe. Nach Kreienbrock (1989:9) gilt: „Eine Stichprobe heißt repräsentativ, wenn aus ihr der Schluss auf die zugrunde gelegte Grundgesamtheit erlaubt ist.“ [Unterstreichung im Original]. Die Grundgesamtheit für diese Arbeit sind alle in der fraglichen Zeit erschienenen Kochbücher. Als erstes musste also eine Auswahl aus der gesamten Kochbuchliteratur der Zeit getroffen werden. Als Kochbücher gelten für diese Arbeit ähnlich wie für Dürrschmid (2002: Einleitung S. 12) alle Werke, die eine „Sammlung von schriftlichen Anweisungen zur Zubereitung von Speisen“ sind. Abweichend von Dürrschmid wurden jedoch auch Kochrezepte in Lexika oder Enzyklopädien als Kochrezeptsammlung untersucht, die nicht eigenständig publiziert wurden, nicht jedoch solche Sammlungen, die sich ausschließlich mit der Konservierung von Lebensmitteln (Kandirbücher) oder der Herstellung von Getränken befassen (Kellermeistereien). Ausgeschlossen bleiben auch Textsorten, die nur an Kochrezeptsammlungen angrenzen, auch wenn diese teilweise Kochrezepte enthalten können, wie Tranchierbücher, ‚Regimina sanitatis‘ und Diätetiken. Es muss davon ausgegangen werden, dass nicht alle damals erschienenen Titel auch heute noch bekannt sind, so dass die Grundgesamtheit nicht mehr in vollem Umfang für die Analyse nutzbar ist. Eine repräsentative Stichprobe aus der gesamten Kochbuchliteratur der Frühen Neuzeit ist demnach nicht möglich. Dies ist ein allgemeines Problem historischer quantitativer Forschung und muss bei der Verallgemeinerung der Ergebnisse berücksichtigt werden (vgl. Jaraus/ Arminger/Thaller 1985:111). Weiter stellte sich das praktische Problem der Beschaffung alter Bücher. Nicht alle noch erhaltenen Bücher liegen in öffentlichen Bibliotheken vor, und auch dann ist eine Bearbeitung nicht immer möglich (Verteilung in ganz Deutschland, Mikrofilm nicht möglich oder in diesem Umfang zu teuer etc.). Die Digitalisierung alter Texte war zum Zeitpunkt der Zusammenstellung des hier unter-

suchten Korpus noch deutlich weniger weit fortgeschritten als heute²². So war ihre Beschaffung für eine wissenschaftliche Untersuchung prinzipiell schwierig. Allerdings existieren vor allem für bedeutendere frühe und für Kochbücher des 18. und 19. Jahrhunderts viele Nachdrucke, die relativ einfach per Fernleihe beschafft werden können. Einige Kochbücher des 17. Jahrhunderts standen in der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel an einem Ort versammelt zur Verfügung. Die so erhaltene Auswahl ist nicht mit Methoden der zufälligen Stichprobenziehung vereinbar, aber aufgrund der eingeschränkten Möglichkeiten bei der Arbeit mit historischem Material muss dies in Kauf genommen werden. Ohnehin sollten vor allem Einzelphänomene explorativ-qualitativ untersucht und quantitative Analysen nur zur Untermauerung konkreter Fragestellungen eingesetzt werden, so dass statistische Repräsentativität auch nicht erforderlich war. Die relativ hohe Zahl der Texte im Textsortenkopus (36) bietet jedenfalls einen ausreichenden Querschnitt durch die deutsche Kochbuchliteratur. Auch muss berücksichtigt werden, dass sich diese 36 Texte über einen Zeitraum von mehr als 250 Jahren erstrecken. So entstand ein chronologisch gereihtes Untersuchungskorpus, an dem diachrone Entwicklungen aufgezeigt werden konnten. Da die Gegebenheiten der Stichprobe bei der Verallgemeinerung der Ergebnisse berücksichtigt wurden, stellt dies kein unlösbares methodisches Problem dar.

Hingegen konnte bei der Auswahl einzelner Rezepte aus den gewählten Sammlungen auf die Methoden der Stichprobenverfahren (siehe Kreienbrock 1989) zurückgegriffen werden. Als grundsätzliche Sicherung einer breit gestreuten Auswahl könnte gelten, dass die komplette Sammlung auf die jeweils zu untersuchenden Merkmale geprüft und die Textgrundlage im für den Gesamttext ermittelten Verhältnis zusammengestellt werden kann (geschichtete Zufallsstichprobe mit proportionaler Aufteilung, vgl. Kreienbrock 1989:93–95). Der zusätzliche Arbeitsaufwand für die Ermittlung des Gesamtverteilungsverhältnisses erschien aber zu groß (in der Statistik wird bei derartiger Aufteilung davon ausgegangen, dass die Verhältnisse für die Grundgesamtheit bekannt sind und nur umgesetzt werden müssen).

Am ehesten durchführbar, wenn auch nicht ganz so zuverlässig, schien eine Analyse an einer einfachen Zufallsstichprobe. Das bedeutet, dass die Stichprobe auf eine Weise gezogen wird, bei der jede Analyseeinheit mit der gleichen Wahrscheinlichkeit in die Stichprobe gelangen kann, also z. B. mit einem Zufallszahlengenerator oder durch Ziehen jeder x-ten Einheit (vgl. Kreienbrock

²² So können mittlerweile die Ausgabe von 1661 von Bonnefons' *Délices* und die von 1717 von Massialots Buch im Internet eingesehen werden (<http://www.bib.ub.es/grewe/showbook.pl?gw018> bzw. <http://www.bib.ub.es/grewe/showbook.pl?gw037>). Außerdem ist 2001 ein Nachdruck des *Jardinier françois* von Bonnefons erschienen.

1989:43–56 und Jaraus/Arming/Thaller 1985:109–111). Näheres hierzu findet sich bei den jeweiligen Analyseparametern in den folgenden Abschnitten.

A.2.2.2 Vorstellung des Textsortenkorpus: Deutsche Kochbuchtexte der Frühen Neuzeit (1542–1800)

Das folgende Kapitel soll eine kurze Vorstellung der Bücher im Textsortenkorpus bieten, inhaltliche und textsortenspezifische Merkmale werden in den entsprechenden Unterkapiteln der vorliegenden Determinantenbeschreibung ausführlich behandelt. Nach der Nennung der Korpustexte wird die deutschsprachige Kochbuchliteratur im Überblick dargestellt. Dies bildet den Rahmen, in den die als Korpus untersuchten Texte eingeordnet werden müssen, die in den Analysen stets in ihrer Individualität und nicht als reines Textmaterial behandelt wurden. Dabei werden auch die wichtigeren Korpustexte und ihre Autoren detaillierter behandelt. Auch manche Handschriften werden hierbei beschrieben, da sie die Basis für die späteren Drucke bilden. Manches, was in der Beschreibung der Textsortengeschichte (Anhang A.2.4) allgemein behandelt wird, erhält hier ein persönlicheres Gesicht.

In Kap. 4.1 wurde bereits ein Überblick über die geographische Verteilung der Korpustexte gegeben (s. Tab. 4.1a mit den Erscheinungsorten der Korpustexte). Hier sollen nun nur die bibliographischen Kürzel mit einer knappen Charakterisierung der Rezeptsammlungen wiederholt werden, um die 36 Werke des Textsortenkorpus zu nennen. Die vollständigen bibliographischen Angaben, weitere Ausgaben der Texte, das zur Analyse verwendete Exemplar sowie Anmerkungen zu den Werken finden sich im Primärtextverzeichnis (Literaturverzeichnis), wo die Werke des Textsortenkorpus in der gleichen chronologischen Reihenfolge aufgeführt sind wie im Folgenden:

Platina 1542: Gesundheitslehre mit kulinarischen Rezepten im 6. bis 10. Buch

Staindl 1569: Kochbuch mit Kellermeisterei

Koch vnd Kellermeisterey 1574: Kochbuch mit Kellermeisterei

Rumpolt 1581: umfangreiches Prachtkochbuch aus mehreren Hofküchen, erstes ‚didaktisches‘ Kochbuch für Berufsköche, inkl. Kellermeisterei

Sebastian 1581: Kochbuch mit Kellermeisterei

Rontzier 1598: umfangreiches Prachtkochbuch aus einer Hofküche

Wecker 1598: Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen von einer bürgerlichen Arztfrau

Colerus 1602: Kochbuchteil in einem Hausväterbuch

- Deckhardt 1611:** Kochbuch eines Hofkochs für eher bürgerliche Kreise
- Stockholm 1647:** Grundkochbuch in Dialogform, enthält viele Hinweise über konkrete Rezepte hinaus
- Royer 1648:** Sammlung von Gemüserezepten in einer Gartenbeschreibung
- Prasmofsky 1671:** Kochbuch
- Wecker 1679:** Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen, ursprünglich von einer bürgerlichen Arztfrau, hier jedoch ergänzt aus anderen Quellen
- Thieme 1682:** Kochbuchteil eines Hausväterbuchs
- Grätz 1686:** Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch
- Osnabrück 1687:** Kochbuchteil eines Hausväterbuchs
- Nürnberg 1691:** umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen
- Schellhammer 1692/1723:** umfangreiches Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen
- Schuppe 1698:** Kochbuch aus einer Hofküche
- Buchinger 1700:** Kochbuch aus einer Klosterküche
- Keyl 1705:** Kochbuch
- Eleonora 1709:** Kochbuch, zusammengebunden mit einem Arzneibuch
- Sincerus 1713:** Sammlung von Back- und Konservierrezepten, auch Wurst etc.
- Amaranthes 1715:** Lexikon mit für Frauen als nützlich und schicklich angesehenem Wissen der Zeit. Die Artikel sind wie im Titel angekündigt alphabetisch geordnet, die Koch- und Backrezepte nach ihren Hauptzutaten ebenfalls in diese Ordnung eingebracht.
- Hohberg 1715:** Kochbuchteil eines Hausväterbuchs
- Marperger 1716:** Haushaltlexikon mit Rezepten unter den Stichwörtern der einzelnen Lebensmittel
- Hagger 1719:** Prachtkochbuch aus einer Hofküche
- Florinus 1722:** Kochbuchteil eines Hausväterbuchs
- Danckwerth 1729:** Kochbuch
- Eger 1745:** Kochbuch für bürgerliche Hausfrauen
- Bern 1749:** Kochbuch
- Loefft 1758:** Kochbuch
- Koch=Lexikon 1786:** Kochbuch in Lexikonform

Loofft II 1786: Kochbuch als Ergänzung zu Looffts *Niedersächsischem Kochbuch*

Franckfurt 1789: Kochbuch einer bürgerlichen Hausfrau

Löffler 1795: Kochbuch einer Berufsköchin für bürgerliche Hausfrauen

Hannover 1800: Kochbuch eines Berufskochs

Diese Korpustexte können nur im Zusammenhang mit anderen deutschsprachigen Kochrezeptsammlungen realistisch beurteilt werden. Deshalb folgt nun ein Überblick sowohl über deutsche kulinarische Handschriften als auch über Kochbuchdrucke.

A.2.2.2.1 Handschriftliche Kochbücher im deutschen Sprachraum

Im Gegensatz zu Frankreich und Italien sind in deutschen Ländern und in England erstaunlich viele kulinarische Handschriften aus dem 14. und 15. Jahrhundert erhalten. Dies liegt laut Laurioux (1997b:54f.) daran, dass in den germanischen Ländern Realien-Handschriften mehr Wert beigemessen wurde als im romanischen Raum, der den Schwerpunkt eher auf die ‚belles-lettres‘ und religiöse Werke legte. In modernen Zeiten ist dem nicht immer so: Die umfassende Erforschung und Darstellung deutscher Kochbücher bleibt auch heute noch ein Desiderat der Forschung (vgl. Reck 2001:103).²³

Während nach Laurioux (1997b:55f.) im 14. Jahrhundert eher ausländische Kochbücher abgeschrieben worden waren, die in lateinischer Version in deutschen Ländern bekannt waren, seien im folgenden Jahrhundert die kulinarischen Gebräuche der jeweiligen Gegend kodifiziert worden, wobei die Handschriften z. T. recht standardisiert erschienen.²⁴ Sie seien in handwerklichen Betrieben gefertigt worden und hätten sich an ein breit gefächertes Publikum mit sowohl spielerischen („ludiques“) als auch praktischen Interessen gerichtet. In ihren Vorworten (wenn denn vorhanden) behaupten die Autoren regelmäßig, für die verschiedensten Leser zu schreiben. Tatsächlich gelesen und benutzt wurden die

²³ Nur auf Italienisch liegt eine für diese Arbeit nicht zugängliche Übersichtsstudie vor: Liebman Parrinello, Giuli: *Lingua e cultura nei libri di cucina tedeschi. Dal ‚bu^och von gu^oter spise‘ a ‚Essen wie Gott in Deutschland‘*; Rom, 1993. Hier sei jedoch auf ein Projekt zur Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs hingewiesen, das von Dr. Klaus Dürrschmid an der Universität für Bodenkultur in Wien betrieben wird. Dürrschmid möchte den Zeitraum vom Mittelalter bis zur heutigen Zeit abdecken und hat bisher einiges an Material gesammelt. Dieses stellt er auf seiner Internetseite (<http://homepage.boku.ac.at/duerr/>) geordnet nach Epochen in PDF-Dateien zur Verfügung.

²⁴ Es wird nicht ganz klar, ob nur die deutschen Handschriften gemeint sind, oder ob sich die Aussage auf alle Länder bezieht.

Kochbuch-Handschriften wohl vor allem von Bediensteten in adligen Haushalten, bürgerlichen Haushaltsvorständen, Gelehrten (vor allem Medizinern) oder von denen, die sich die aufwendigen Gerichte, die teuren Zutaten und die großen Feste nicht leisten konnten, aber trotzdem davon träumen wollten (Lauriou 1997b:58f. und 62; 2002:162). Jedenfalls verließen sie den engen Kreis des Haushalts, in dem sie ursprünglich aufgezeichnet worden waren (Lauriou 2002:161).

Am Ende des 13. Jahrhunderts lässt sich in Europa die erste Welle von Kochbuchaufzeichnungen beobachten, zuerst in England, dann in Dänemark und Katalonien. Die ersten Rezeptsammlungen in deutscher Sprache stammen fast ausschließlich aus dem Süden oder Südosten des Deutschen Reiches (Ehlert 1993a:11). Im Jahr 1979 hat A. Girard für ein Kolloquium die ihm damals bekannte Kochbuchliteratur (Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien, Niederlande, England) ausgewertet, und für den Zeitraum 1485–1620 insgesamt 223 Ausgaben von Kochbüchern verzeichnet. Davon stammte der weitaus größte Teil aus deutschen Ländern (71). Zusammen mit den italienischen Büchern (44) machten sie die Hälfte aller erfassten Werke aus (Girard 1982:112).

Die folgenden Abschnitte stellen eine Auswahl der bekanntesten deutschen kulinarischen Handschriften näher vor. Dabei stützt sich die Information auf die Angaben in der Sekundärliteratur, da Manuskripte nicht eigens untersucht werden konnten. Einige Kochbuchhandschriften liegen mittlerweile ediert vor, meist mit einem Kommentar zu dem jeweiligen Werk und auch der älteren deutschen Kochbuchliteratur insgesamt versehen²⁵. Neben verstreuten Hinweisen bei Wis-

²⁵ Hier eine Auswahl aus den Editionen deutscher Kochbuchhandschriften: Birlinger, Anton: „Ein allemannisches Büchlein von guter Speise“, in: *Sitzungsberichte der bayerischen Akademie der Wissenschaften zu München* II/1865, S. 171ff., ediert ist die Münchner Handschrift cgm 384; ders.: „Kalender und Kochbüchlein aus Tegernsee“, in: *Germania Vierteljahrschrift für deutsche Alterthumskunde* Bd. IX (1864), S. 132ff.; ders.: „Aus dem Tegernseer Kochbüchlein“, in: *Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit* Bd. XII (1865), Sp. 439f. (Angaben aus der Bibliographie in Wiswe 1970); Tupperware Deutschland (ed): *Das Buch von guter Speise*, Frankfurt: Tupperware Deutschland, 1993 (kulturhistorischer Kommentar von Ehlert, in dieser Arbeit zitiert als Ehlert 1993a), daneben die bekannte Edition von Hans Hajak: *Daz buoch von guoter spise. Texte des späten Mittelalters*, 8, Berlin, 1958 (Angaben in Feyl 1963:13), eine weitere Edition von Gerold Hayer: *Das buoch von guoter spise. Abbildungen zur Überlieferung des ältesten deutschen Kochbuchs*. Eingel. u. hrsg. v. Gerold Hayer. Göppingen, 1976 (= Litterae 45) (Angaben in Ehlert 1996:345); Gloning, Thomas; Ehlert, Trude (eds) im Auftrag von Tupperware: *Rheinfränkisches Kochbuch um 1445*, Donauwörth, Frankfurt: 1998, Faksimilieausgabe Ms. germ. fol. 244, Berlin, mit Übersetzung, Anmerkungen und Glossar; Ehlert, Trude (ed) im Auftrag von Tupperware: *Maister Hannsen des von Wirtenberg Koch*, Donauwörth, Frankfurt: Auer, 1996, Faksimilieausgabe der Handschrift Basel A.N.V. 12 mit Transkription, Übersetzung, Glossar und kulturhistorischem Kommentar;

we (1970) oder in anderen kulturgeschichtlichen Werken zu Ernährung und Esskultur bietet Feyl (1963:13–32) einen kurzen „Überblick über die altdeutsche Kochbuchliteratur“. Sie führt zahlreiche Detailinformationen zu einzelnen Handschriften, aber auch zu frühen Drucken an. Zu manchen Handschriften hat auch Dürschmid Informationen gesammelt, die noch weiter ergänzt werden sollen (siehe 2002: Mittelalter).

Buch von guter Speise (BvgS)

Die früheste bekannte Kochbuchhandschrift in deutscher Sprache ist das *Buoch von guoter spise* aus der Mitte des 14. Jahrhunderts; es entstand um 1345 (Ehlert 1993a:3, Reck 2001:89). Überliefert ist es im Hausbuch des Michael de Leone, der Protonotar zweier Bischöfe von Würzburg war (Ehlert 1993a:8). Die Rezeptsammlung besteht aus zwei Teilen mit 57 bzw. 44 Rezepten, insgesamt also 101 Rezepte, wobei die des ersten Teils durchnummeriert sind, die des zweiten Teils nicht. Im zweiten Teil sind die Rezepte nach Fleisch- und Fastenrezepten und innerhalb dieser Gruppen noch einmal nach Zutaten und Zubereitungsarten geordnet (Ehlert 1993a:5f.). Die Abschrift ist nachlässig angefertigt, aber die Vorlage muss nach Dürschmid (2002: Mittelalter S. 4) eine „beispielhafte Sammlung guter Vorschriften für einen reichen Haushalt“ gewesen sein. Wer die gereimte Vorrede und die beiden Scherzgerichte angefügt hat, ist nicht bekannt (ebd.; eine Beschreibung des BvgS findet sich auch bei Liebman Parrinello 1996:298–302).

Feyl, Anita: *Das Kochbuch Meister Eberhards. Ein Beitrag zur altdeutschen Fachliteratur*, Univ. Diss. Freiburg i. Br., 1963, ediert ist die Rezeptsammlung im Cod. III 1 der Öttingen-Wallersteinschen Schlossbibliothek; Ehlert, Trude et al.: „Das Reichenauer Kochbuch aus der Badischen Landesbibliothek [Aug. Pap. 125]“, in: *Mediaevistik* 9, 1996, S. 135–188; Ehlert, Trude: „Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar“, in: Kühn, I./Lerchner, G. (eds): *Von wyßheit würt der mensch geert. Festschrift für Manfred Lemmer*, Frankfurt a. M., 1993, S. 39–64; Aichholzer, Doris: *Wildu machen ayn guet essen ... Drei mittelalterliche Kochbücher: Erstedition, Übersetzung, Kommentar*, Wiener Arbeiten zur germanischen Altertumskunde und Philologie, 35, Bern u. a.: Peter Lang Verlag, 1999, darin ediert: Mondseer Kochbuch (ÖNB, germ. 4995), Kochbuch des Dorotheenklosters (ÖNB, germ. 2897), Innsbrucker Rezeptbuch (ÖNB, germ. 5486); Danner, Berthilde: „Alte Kochrezepte aus dem bayrischen Inntal“, in: *Ostbairische Grenzmarken. Passauer Jb. f. Geschichte, Kunst u. Volkskunde* 12/1970, S. 118–128 (Angaben in Ehlert 1996:345); Wiswe, Hans (ed): „Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts“, in: *Braunschweigisches Jahrbuch*, 37 (1956), S. 19–55, ediert ist die Handschrift Helmst. 1213 der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel; Tupperware Deutschland (ed): *Ein schön künstlich Kochbüchlein von vielen vnd manchen Richten*, Frankfurt a. M., 1987, Faksimile der Handschrift aus dem Besitz von Erna Horn, Nürnberg 1609.

Meister Eberhard

Der Verfasser des Kochbuchs, Eberhard von Landshut, stand wohl im Dienst von Heinrich dem Reichen, Herzog von Bayern-Landshut (reg. 1404–1450). Demnach ist die Sammlung in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts entstanden (Reck 2001:89). Überliefert ist eine Abschrift, die „etwa ein Menschenalter jünger“ ist (Feyl 1963:1). Nicht alle Rezepte enthalten Überschriften, aber wenn sie vorhanden sind, wurden sie in roter Tinte vom restlichen Text abgehoben. Ebenfalls wurden die Rezeptanfänge rot markiert, wenn eine Überschrift fehlt (Feyl 1963:2). Die Rezeptsammlung findet sich in einem (von einer Hand geschriebenen) Codex zusammen mit einem Arzneibuch, Meister Albrants Roßarzneibuch und einem Salbenbuch (Feyl 1963:3). Meister Eberhards Buch enthält nur 24 Kochrezepte, der Rest besteht aus einer Gesundheitslehre. Überhaupt scheint Eberhard sich in diätetischen Belangen gut auszukennen zu haben, jedenfalls zitiert er die antiken und arabischen Autoritäten und mischt diätetische Hinweise in seine Kochrezepte. Diese hat er aus anderen Handschriften übernommen, u. a. aus dem BvgS (Feyl 1963:33ff.). Manche seiner Kochrezepte kehren in der deutschen Hausväterliteratur (s. u. A.2.4.2.6) bei Coler und Hohberg wieder, als deren Vorläufer Feyl (1963:10–12) die Handschrift mit dem Kochbuch Meister Eberhards sowie einige andere Handschriftencodices ansieht.

Meister Hans

In einer Handschrift von 1460 liegt die Abschrift einer Rezeptsammlung vor, die von ‚Maister Hannsen des von wirtenberg koch‘ zusammengestellt wurde. Als Prolog ist ihr ein Reim vorangestellt, der – sprachlich leicht modernisiert – heute noch als Kinderreim bekannt ist: „Wer ein guot muos wil haben / das mach von sibennler sach[e]n / du muost haben milich, salcz, / vnd schmalcz, zugker, aÿer, / vnd mel saffran darzue So wirt es gell.“ (Ehlert 1996:233)²⁶. Hans könnte nach Ehlert (1996:333) im Dienst des Grafen Ulrich V. von Württemberg gestanden haben. Bei seinem Kochbuch handelt es sich (zumindest bei der Basler Handschrift A.N.V. 12) um ein eigenständiges Buch, also nicht um eine Rezeptsammlung innerhalb einer Sammelhandschrift (ebd.). Außerdem ist Maister Hanns der erste deutsche Kochbuchautor, dessen Name bekannt ist. Die meisten Rezeptsammlungen wurden anonym verfasst (vgl. auch Reck 2001:90). Die in Maister Hanns’ Sammlung enthaltenen Rezepte finden sich auch in einer Wolfenbüttler und einer Heidelberger Handschrift (ebd.:334). Die Basler Handschrift enthält ein Rezeptregister (ebd.:335). Ihre Sprache weist „in den bairisch-alemannischen Grenzraum“ (ebd.:336). Handlungsanweisungen werden meist in der 2.

²⁶ Die Transkription stammt von Ehlert, allerdings wurde das übergestellte ‚o‘ auf ‚u‘ hier in ‚uo‘ aufgelöst.

Pers. Sg. gegeben, in Verbindung mit Modalverben wird manchmal auch die 3. Person verwendet (ebd.:342). Die Rezepte gehören eindeutig zur Oberschichtenküche, sowohl was die Zutaten als auch was die (raffinierte) Zubereitung angeht (ebd.:336). Der Klassiker „Fisch auf dreierlei Art, aber doch ganz“ ist ebenso enthalten wie das Huhn in einer Flasche und das Riesenei in zwei Schweinsblasen (eine kleinere für das Eigelb in einer größeren für das Eiweiß) (ebd.:336f.). Außerdem enthält die Handschrift noch nicht-kulinarische Rezepte wie Tinten- oder Farbenrezepte (ebd.:340). Der Kompilator scheint sich nicht an eine bestimmte Anordnung der Rezepte gehalten zu haben. Die manchmal greifbar scheinende Zusammenstellung in Blöcken (nach gleichen Zutaten) wird durch möglicherweise nachträglich in die Sammlung integrierte Rezepte wieder aufgehoben (ebd.:341). Außerdem enthält die Sammlung Scherzgerichte wie eine Sulz aus Hosenträgern (vgl. Dürschmid 2002: Mittelalter S. 11).

Mondseer Kochbuch

In der Österreichischen Nationalbibliothek findet sich ein Manuskript, in dem neben einem Gesundheitsregimen und einem lateinischen und deutschen Weintraktat auch das sogenannte *Mondseer Kochbuch* überliefert ist. Es besteht aus 167 Rezepten, wovon 93 mit dem Kochbuch des Dorotheenklosters (s. u.), vier mit einer Innsbrucker Handschrift und 40 mit dem *BvgS* übereinstimmen. Es wurde nach 1439, aber vor 1453 geschrieben, als nämlich der Codex in den Besitz des Klosters Mondsee kam (Aichholzer ²2002:144). Dürschmid (2002: Mittelalter S. 5) vermutet, dass der Schreiber vom Kochen nicht viel verstand. Da seine Fehler nie verbessert wurden, könne davon ausgegangen werden, dass dieses Exemplar nie in einer Küche verwendet worden ist.

Dorotheenkochbuch

Ebenfalls in der Österreichischen Nationalbibliothek hat sich eine Handschrift des Wiener Augustiner-Chorherrenstifts St. Dorothea erhalten, in der neben einem Ernährungstraktat des Albertus Magnus, astronomischen Schriften ebendieses Autors und des Philippus Cornubiensis und einer medizinischen Schrift eine Kochrezeptsammlung mit 268 Rezepten überliefert ist. Gemeinsam mit dem *Mondseer Kochbuch* sind 93 Rezepte, mit dem *Innsbrucker Kochbuch* acht und mit dem *BvgS* 40 (Aichholzer ²2002:145). Die Sammlung stammt aus der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts (Aichholzer ²2002:144).

Innsbrucker Rezeptbuch

Das *Innsbrucker Rezeptbuch* wurde lange auch als *Ambraser Kochbuch* bezeichnet, Aichholzer (²2002:145f.) konnte jedoch nachweisen, dass es sich nie in Ambras befunden hat, sondern in der Innsbrucker Burg lag. Der Codex mit der Innsbrucker Rezeptsammlung gehörte einst Kaiser Maximilian I., wo er ent-

stand, ist jedoch unbekannt. Spätestens 1720 gelangte die Handschrift in die Wiener Hofbibliothek. Außer der Rezeptsammlung befinden sich im genannten Codex 19 weitere Werke, nämlich sechs Gesundheitslehren, medizinische Verse, ein Pesttraktat, salernitanische Hexameter, astronomische Texte, medizinische Rezepte, Aderlassvorschriften und eine Schrift, die den Schnaps lobt. Die Übereinstimmungen mit dem *Mondseer Kochbuch*, dem Kochbuch des Dorotheenklosters und dem *BvgS* sind verschwindend gering, so dass ein fast gänzlich anderer Überlieferungsstrang angenommen werden muss. Innerhalb der genannten, von Aichholzer (²2002) untersuchten Handschriften zeichnet sich das *Innsbrucker Rezeptbuch* dadurch aus, dass es die kürzesten Rezepte hat, keine Überschriften über die Rezepte setzt (was teilweise die Kürze der Rezepte erklärt) und in relativ wenigen Rezepten Fleisch verwendet²⁷. Das *Mondseer Kochbuch* und das *Dorotheenkochbuch* richten sich offensichtlich an ein Publikum aus der reichen Oberschicht, während das *Innsbrucker Rezeptbuch* sparsamere Leser im Visier hat. Diese Ansicht stützt Aichholzer mit dem Anteil an Fischrezepten bzw. der Anzahl der namentlich genannten Fische, wobei das Innsbrucker Werk in beiden Fällen weit abgeschlagen hinter den Vergleichstexten liegt. Auch der geforderte Verbrauch teurer Zutaten wie Pfeffer, Safran, Ingwer, Rohrzucker (vs. Honig), Reis oder Mandeln ist in der Innsbrucker Sammlung deutlich niedriger als in den anderen Kochbüchern. Insgesamt lässt sich folgende Rangfolge aufstellen: *BvgS* mit den teuersten Zutaten, dann das *Mondseer Kochbuch* und das *Dorotheenkochbuch* nah beieinander, als Schlusslicht in allen Punkten das *Innsbrucker Rezeptbuch*. Auch der gegenüber dem Innsbrucker Buch hohe Anteil an Fastenspeisen in den drei anderen Texten weist sie als an sozial höherstehende Personen gerichtet aus, da Fastengerichte oft teurer und ihre Zutaten weniger leicht zu beschaffen waren als die Speisen für Fleischtage. Interessant ist zu bemerken, dass die Klöster ihren meist adligen Mönchen die erleseneren Küche servierten als es das wohl am Hof Kaiser Maximilians, der sehr mäßig lebte, benutzte Werk vermuten lässt (Aichholzer ²2002:145f., 149ff.).

Welser

Die handschriftlichen Kochbücher von Philippine Welser (um 1545) und Sabina Welser (1553) sind als kultur- und sprachgeschichtliche Quellen von großem Interesse. Beide Frauen stammten aus der gleichen großen Augsburger Kaufmannsfamilie. Die Identität der Sabina ist nicht ganz geklärt. Über Philippine weiß man jedoch, dass sie den österreichischen Erzherzog Ferdinand heiratete und nach Aufhalten in Böhmen auf Schloss Ambras bei Innsbruck lebte. Für

²⁷ 33 % im Vergleich zu 47 % im *Mondseer Kochbuch*, 61 % im Kochbuch des Dorotheenklosters und 62,5 % im *BvgS* (Aichholzer ²2002:149).

ihren privaten Gebrauch wurden Rezeptsammlungen angefertigt, die nachträglich von ihrer eigenen Hand ergänzt wurden. Außer kulinarischen finden sich auch medizinische Rezepte oder allgemeine Hinweise für den Haushalt im weitesten Sinn. Die Rezepte zeigen die großbürgerliche Küche im Süddeutschland des 16. Jahrhunderts (vgl. Dürschmid 2002: Renaissance S. 7ff.).

Mittelniederdeutsches Kochbuch

Im 15. Jahrhundert entstand das früheste bekannte mittelniederdeutsche Kochbuch, das in einer Edition von Hans Wiswe vorliegt²⁸. Es handelt sich dabei um eine Handschrift aus dem ostfälischen Raum mit 103 Rezepten, in der zahlreiche Gerichte erscheinen, die aus der hochdeutschen Überlieferung ebenfalls bekannt sind. Diese Kochrezepte finden sich in einer Handschrift mit überwiegend medizinischem Inhalt, die wohl in einem Kloster des nördlichen Harzvorlandes entstand. Wiswe vermutet, dass es sich bei den kulinarischen Rezepten um eine Abschrift einer schon vorliegenden Sammlung handelt.

Nach dieser knappen Darstellung einiger deutschsprachiger kulinarischer Handschriften, aus der ohne weiteres die breite Vielfalt deutlich wird, die sich hinter dem Stichwort ‚Kochrezepthandschrift‘ verbirgt, werden im Folgenden einige wichtigere Drucke der deutschsprachigen Kochbuchliteratur vorgestellt.

A.2.2.2.2 Kochbuch-Drucke im deutschen Sprachraum in der Frühen Neuzeit

Küchenmeisterei

Von der *Küchenmeisterei*, dem ersten gedruckten deutschen Kochbuch (1485 in Nürnberg von Peter Wagner) sind laut Girard (1982:110) 56 Ausgaben erhalten, davon 13 Inkunabeln²⁹. Ihre zahlreichen Wiederaufgaben und -ausgaben erschienen unter verschiedenen Titeln und zum Teil bearbeitet (vgl. Milham 1972; Weiss 1996: 290–295, Nr. 2145–2149). 1531 erschien beispielsweise bei Egenolff in Frankfurt am Main *Von Speisen. Natürlichen und Kreuter Wein / aller*

²⁸ Wiswe, Hans: „Ein mittelniederdeutsches Kochbuch des 15. Jahrhunderts“, in: *Braunschweigisches Jahrbuch* Bd. XXXVII (1956), S. 19ff.; ders.: „Nachlese zum ältesten mittelniederdeutschen Kochbuch“, in: *Braunschweigisches Jahrbuch* Bd. XXXIX (1958), S. 103ff.; ders.: „Die mittelniederdeutsche Kochrezeptüberlieferung“, in: *Niederdeutsches Jahrbuch* Bd. XC (1967), S. 46ff.

²⁹ 1939 erschien ein Nachdruck des Exemplars der Herzog August Bibliothek, das sich ursprünglich im Besitz von Gotthold Ephraim Lessing befunden hatte (*Küchenmeisterei*, In Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel, hrsg. von Hans Wegener; Kommissionsverlag Otto Harrassowitz, Leipzig).

verstandt,³⁰ einige Ausgaben erschienen als *Koch vnd Kellermeisterei*, 1581 brachte Feyerabend, ebenfalls in Frankfurt am Main, Meister Sebastians *Koch vnd Kellermeisterei* heraus, die noch Rezepte und erläuternde Texte aus **Rumpolt 1581** zwischen die *Küchenmeisterei*-Rezepte mischt (vgl. auch Wiswe 1970:44). Die jüngste Ausgabe der *Küchenmeisterei*-Tradition erschien nicht wie vielfach behauptet 1674, sondern erst im Jahr 1690 in der letzten Ausgabe von Schnurrs Hausbuch (Gloning 2002:523), also 200 Jahre nach der Erstausgabe. Auch in die niederdeutsche Kochrezeptüberlieferung gingen Rezepte aus der *Küchenmeisterei* ein (Wiswe 1967:55ff.). Die *Küchenmeisterei* nimmt die handschriftliche Kochrezeptüberlieferung wieder auf, bringt aber schon etwas verfeinerte Gerichte. Sie war laut der Vorrede für „Hofhaltungen der Fürsten, Bischöfe, für die wohlhabende Bürgerschaft der Städte, für die reichen Klöster, aber auch für die Herbergen und Trinkstuben des Adels und der Geschlechter geschrieben“ (Ruf 1993:61). Zumindest in der ursprünglichen Fassung von 1485 lässt sich ein alemannischer Wortschatz feststellen, der mit fränkisch-nürnbergischem Lautstand wiedergegeben wird. Es wird angenommen, dass dem Erstdrucker ein schwäbisches Manuskript vorlag (Hopf 1991:XIII; Ruf 1993:60).

Platina

De honesta voluptate et valetudine von Bartolomeo Sacchi, genannt Platina (nach seinem Geburtsort Piadena, lat. Platina), erschien im lateinischen Original 1475 (erste datierte Ausgabe) in Venedig (Dürschmid 2002: Renaissance S. 2; Milham 1977:57). Hierbei handelt es sich nicht eigentlich um ein Kochbuch, eher um ein Werk, das insgesamt vom Essen und Trinken handelt. Ruf (1993: 57f.) bezeichnet den Platina sogar als den Begründer der Gastrosophie. Platina nahm Rezepte aus Maestro Martinos handschriftlichem *Libro de coquinaria* auf (Weiss 1996:412). In Frankreich (ab 1505, vgl. Milham 1979) wie in Deutschland (1542) waren Übersetzungen dieses Buches weit verbreitet. *Von der Eerliche zimlichen / auch erlaubten Wolust des leibs ...* ist eine Übertragung des lateinischen Texts in die oberdeutsche Mundart des Übersetzers M. Stephan Vigilius Pacimontanus. Dieser umschrieb Ausdrücke wie ‚Ravioli‘ oder ‚Maccheroni‘ mit Paraphrasen wie ‚ein gut welsch Köstlin‘ o. ä. und beließ die lateinischen Namen der zahlreichen Fische – die in Deutschland nicht zu bekommen und nicht einmal bekannt waren (vgl. auch Dürschmid 2002: Renaissance S. 3). Aber schon bevor die deutsche Übersetzung angefertigt wurde, war Platina in Deutschland ein Begriff, wie sich sowohl aus den echten lateinischen Drucken des Werks auf deutschem Boden (Straßburg 1517, Köln o. J., Köln 1529 (zwei Ausgaben), Köln 1537, Basel 1541, nach Milham 1977:60–63) wie auch aus den

³⁰ Diese Überarbeitung der *Küchenmeisterei* wechselte von der Formulierung ‚wiltu machen...‘ zu ‚nimm...‘ (Dürschmid 2002: Renaissance S. 6).

„falschen Platinas“ schließen lässt, die sich als weitere Ausgaben der Küchenmeisterei entpuppen (Weiss 1996:413 und 293, Nr. 2147). Es handelte sich hier wohl um einen Marketingtrick, der den Verkauf durch den berühmten Namen ankurbeln sollte (vgl. auch Milham 1972:112f. mit einer Liste der verschiedenen Drucke).

Rumpolt

Marx (oder Marcus) Rumpolt ist nach eigener Aussage gebürtiger Ungar (Vorrede 1581:iiiir), hat aber in vielen Ländern und an mehreren großen Höfen gekocht. So bezieht er sich immer wieder auf seine Erfahrungen und berichtet am Ende eines Rezepts „so essens die Herren von Oesterreich gern“ (1581:XIXr) oder „Also essens die Türcken vnd Polacken gern“ (1581:XVIIIv) bzw. mit einem gewissen Stolz und wohl zur Werbung für seine Rezepte und seine Kunst „Also tregt man es für einen König in Polen.“ (1581:Vv). Er arbeitete aber auch bei der sächsischen Kurfürstin Anna, der er sein Buch gewidmet hat. Möglicherweise hat er sogar am kaiserlichen Hof gekocht³¹. Zu der Zeit, als er sein *Ein new Kochbuch* veröffentlichte, diente er dem Mainzer Kurfürsten³². Lemmer (1976:5) nennt hier den Namen des Daniel Brendel von Homburg (Kurfürst 1555-1582)³³.

Jedenfalls konnte Rumpolt im Jahr 1581 auf eine langjährige Berufserfahrung zurückblicken, und diese wollte er – ein Novum – an andere und vor allem an den Nachwuchs des Handwerks weitergeben. Bis zum Erscheinen seines Werkes war das Wissen von Berufsköchen eher gewissenhaft gehütet und innerhalb der Berufsgruppe bewahrt worden: Der Meister gab es mündlich an den Lehrling weiter. Was natürlich auch den ganz einfachen Grund hatte, dass meist weder der eine noch der andere lesen oder schreiben konnte.

Rumpolt begnügt sich jedoch nicht damit, fast 2000 Rezepte anzugeben, er führt auch in den Ablauf eines Banketts und die Arbeit in einem großen Haushalt ein, indem er ausführlich beschreibt, was der Silberkämmerling zu tun hat (1581:5rf.) oder wie der Tisch für Festmähler gedeckt werden solle (1581:8r-9v). Darüber hinaus listet er angemessene Speisenpläne für Bankette auf, vom Kaiser

³¹ Das Rezept Nr. 22 im Kap. Von einer Spensaw ... „Ein weisse Gallrat zu machen von einer Spensaw“ schließt mit der Bemerkung „Vnd auff diese art zugericht / hat deß Keyzers Maximilians Mutter / Königin Anna / gern gessen / deß Morgens zur Suppen / auch zu Mittag / dz sie oft ein tag zweymahl hat gessen / solche weisse Knobloch Gallrat.“ (1581: XXXVIIIr), Lemmer (1976:7) weist in seinem Kommentar darauf hin.

³² Auf dem Rücken des Exemplars der Herzog August Bibliothek (1581) befindet sich denn auch der Titel *Meintzisches Koch-Buch*.

³³ Dürrschmid (2002: Renaissance S. 12) nennt den Namen Wolfgang von Dalberg.

oder König über Herzöge, Grafen, Edelleute bis zum Bürger und Bauern, für jeden Stand mindestens ein Früh- und ein Nachtmahl, jeweils für einen Fleisch- und für einen Fastentag. An das Kochbuch angehängt ist eine Kellermeisterei, die über die Lagerung und Behandlung von Wein (inklusive zahlreicher Hinweise zu einer möglichen ‚Qualitätsverbesserung‘) genauso informiert wie über Bier, Met oder ähnliche Getränke.

Die Illustration des *Ein new Kochbuch* war für ihre Zeit sehr reichlich, nämlich etwa 150 Holzschnitte (Lemmer 1976:7), teils vom Petrarca-Meister oder Jost Amman (dem Schnitzer des berühmten *Ständebuchs*), teils aber auch speziell für Rumpolts Werk angefertigt, so vor allem die Abbildungen, die die jeweils behandelten Tiere oder sonstige Zutaten darstellen (ebd.:16). Rumpolt nennt zu vielen Zutaten außer vollständigen Zubereitungsanweisungen auch Rezeptabbeviaturen (wie Lemmer 1977:28 sie bezeichnet), also bspw. bei einer bestimmten Fischart, dass man sie zubereiten könne wie eine andere, schon genannte Art; oder er schreibt von einem Tier, dass man dessen Fleisch in dieser und jener Brühe einmachen könne. Durch seinen Umfang, seine Ausstattung und seine Zielsetzung ragt Rumpolts Werk aus den frühneuzeitlichen Kochbüchern heraus, und zweifellos gilt, was Manfred Lemmer im Nachwort zum Neudruck der Ausgabe von 1581 schrieb: „Das ‚New Kochbuch‘ des Mainzischen Mundkochs gilt zu Recht seit eh und je als ein großartiges Werk der älteren kulinarischen Literatur, als ein Kleinod unter den Kochbüchern der Frühzeit.“ (1976:17)

Wecker

Bei Anna Weckers *Ein new Kochbuch* von 1597 handelt es sich um das erste gedruckte Kochbuch, das von einer Frau geschrieben wurde (zumindest im deutschen Sprachraum, vermutlich aber auch darüber hinaus). Als Frau des Colmarer Stadtarztes und Publizisten Johann Jacob Wecker hatte sie viel Erfahrung auf dem Gebiet der Diätetik gesammelt, da ihr Mann die Ansicht vertrat, „daß richtige Ernährung aus einer gut geführten Küche einen der wesentlichsten, wenn nicht den wichtigsten Faktor der Gesunderhaltung darstellt.“ (Arndt/Horn-Arndt 1977:12). Nach dem Tod ihres Mannes zog Anna Wecker zu ihrer Tochter, die in Amberg mit dem Medizinprofessor Nicolaus Taurellus verheiratet war. Die Tochter gab nach dem Tod der Mutter deren gesammelte Rezepte heraus. Weckers Schreibweise lässt vermuten, dass sie sich an ihresgleichen, also bürgerliche Hausfrauen, die selbst kochten und nicht nur die Oberaufsicht hatten, und weder an den Adel noch an das ‚gemeine Volk‘ richtete (vgl. auch Ruf 1993:80).

Rontzier

Der fürstlich Braunschweigische Mundkoch Frantz de Rontzier wurde von einem seiner Dienstherrn, Herzog Heinrich Julius von Braunschweig-Lüneburg³⁴, veranlasst, ein Kochbuch zu schreiben, in dem die Speisen dargestellt werden, die auf fürstlichen Banketten, auch als Schauessen, aufgetragen worden waren (Rontzier 1598:Vorrede n.p.). Ob dies aus Repräsentationsverlangen geschah, oder um der neu gegründeten Offizin in Wolfenbüttel zu Arbeit zu verhelfen, wo Rontziers Kochbuch 1598 gedruckt wurde, kann nicht mehr nachvollzogen werden. Fest steht, dass Rontzier sich eines Schreibers bedienen musste, da er selbst des Schreibens nicht mächtig war, wie er in der Vorrede (n.p.) gesteht:

„Habe E. F. S. zu vnterthenigem dienste vnnd gehorsamb ich mich solcher Arbeit mit allem fleiß willig vnnd gerne vnternommen / vnnd demnegst in diß buch zusammen schreiben vnnd verzeichnen lassen / allerhandt fuhrnehme vnd außbüdige stücke / wie allerley Essen / Gesotten / Gebraten / Posteten von Hirschen / Vogeln / Wildtprat vnnd anderem zuzurichten / vnd solches alles ad pennam weil ich selbst nicht kan schreiben / nach meinem vermügen vnnd so gut alß ich meine meinung fürbringen vnd exprimieren können dictiret,“.

Die insgesamt noch sehr mittelalterlichen Prinzipien verhaftete Küche Rontziers wird in sprachlich neuer Form dargeboten (z. B. unpersönliche Formulierung; siehe hierzu auch unten, Anhang B.1). Hier scheint einer der in jener Zeit noch eher seltenen Fälle vorzuliegen, in denen ein Berufskoch sein mündlich und durch Erfahrung erworbenes Wissen in die schriftliche Überlieferungstradition einbrachte. Wieweit seine Rezepte tatsächlich von anderen wieder aufgenommen wurden, konnte nicht überprüft werden. Da aber keine zweite Auflage folgte, kann angenommen werden, dass die Nachfrage nicht besonders groß war. Die Gerichte waren wohl für eine weite Verbreitung zu aufwendig, und auch das Buch mit seiner wertvollen Ausstattung zu teuer. Wiswe (1967:60) vermutet in der teilweise niederdeutschen Sprache ebenfalls ein Hindernis für die Rezeption des Werkes. Der Umfang des Buches war enorm: Wiswe (1967:59) zählte 2 674 Rezepte (diese Zahl auch bei Ruf 1993:85), die Korpusanalyse im vorliegenden Werk ergab 2 731.

Seifert/Sametschek (1977:101) machen aus Rontzier einen Dramenautor und Vertrauten Kaiser Rudolfs II. Dies geht wohl auf die nachlässige Lektüre von Wiswes *Kulturgeschichte der Kochkunst* von 1970 zurück, die auch durch das Wissen um das Analphabetentum des Autors nicht korrigiert wurde. Wiswe schreibt: „Der Initiator des Kunstbuches [also der Herzog, A.W.] war als Verfasser von Dramen literarisch tätig und spielte als Vertrauter Kaiser RUDOLFS

³⁴ Rontzier diente laut Wiswe (1967:59) außerdem Herzog Julius (gest. 1589) und Herzog Erich dem Jüngeren (gest. 1584).

II. eine Rolle in der großen Politik.“ (ebd.:47; diese Information findet sich ebenfalls bei Wiswe 1967:59f.). Dramenautor war Rontzier nicht, aber was er – außer Mundkoch – tatsächlich war, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Wiswe (1970:25; 113) vermutet eine französische Herkunft, kann aber (1958:104f.) auch nur feststellen, dass eine Bestallungsurkunde vom 24. September 1585 nichts über die Heimat Rontziers aussagt. Seine Vermutung stützt sich auf den Namen des Kochs, wohl auf das ‚de‘ und die Endung ‚-ier‘, aber auch auf die Erwähnung eines „welschen Küchenmeisters“ am Hofe Herzog Erichs von Braunschweig (Wiswe 1967:59).

Auch Ed. de Lorme aus Hannover geht einer evtl. französischen Herkunft Rontziers nach. Er legte in einem Artikel in der Zeitschrift *Der Deutsche Herold* (12/1919) unter dem Titel „Der hannoversche Mundkoch Franz de Rontzier zu Misburg und seine Abstammung“ Informationen zu Rontzier vor³⁵. Darin geht er auf drei Akten des Staatsarchivs Hannover ein und bringt Belege zu den Kindern und möglicherweise Enkeln des Frantz de Rontzier. Nach de Lorme hatte Rontzier von Herzog Erich dem Jüngeren vor 1589 für seine Dienste 30 Morgen Land im Amt Coldingen erhalten. De Lorme vermutet deshalb, dass Rontziers „Anstellung schon um die Zeit der zweiten Eheschließung dieses Fürsten mit der Prinzessin Dorothea von Lothringen, die im Jahre 1576 zu Nancy stattfand, erfolgt war.“ (ebd.) Nach den Angaben Rontziers in der Vorrede zu seinem Kochbuch stand er schon 37 Jahre in den Diensten des Herzogshauses, von der Datierung der Vorrede (1594) zurückgerechnet, ergibt dies das Jahr 1557 – also lange vor dieser Eheschließung. Offensichtlich kam er nicht im Gefolge der neuen Herzogin nach Deutschland. Kurz vor 1579 muss Rontzier das Bürgerrecht der Stadt Hannover erworben haben, möglicherweise – wie de Lorme vermutet – zu seiner Heirat mit der Bürgerstochter Walburga Wiedemann (siehe aber Wiswe 1967:59, Anm. 126, mit einer Mitteilung des Stadtarchivs Hannover, das die Aussage, Rontzier sei 1593 Bürger der Stadt Hannover gewesen, nicht bestätigen konnte). Nach de Lorme besaß er ein Haus im Köbelingerstraßenviertel und hatte in Misburg die Stelle des Holzförsters inne. Da in den Schoßbüchern und Amtsakten ab 1616 Rontziers Sohn Erich an Stelle seines Vaters genannt wird, geht de Lorme davon aus, dass Frantz de Rontzier 1614/15 gestorben ist. Auch Wiswe (1967:59) nennt als Todesjahr „etwa 1615“.

Das Revers Rontziers zu seiner Bestallung vom 24.09.1585, also seine schriftliche Bestätigung, dass er seine Pflichten annimmt, belegt laut de Lorme noch einmal, dass der Mundkoch nicht schreiben konnte. Es ist aber ein Siegel aufgedrückt, das das Wappen des Meisters Frantz de Rontzier zeigt, abgekürzt mit

³⁵ Ein Sonderdruck des Artikels (n. p.) befindet sich im Niedersächsischen Staatsarchiv Wolfenbüttel, 27 Slg, Nr. 1818.

den Buchstaben MFDR am oberen Rand des Wappenschildes. Das Wappen zeigt einen Zweig mit insgesamt fünf Blüten. Dies veranlasst de Lorme dazu, eine Verbindung zwischen dem Namen, der wahrscheinlich ursprünglich de Roncier lautete, und der französischen Bezeichnung für Brombeerzweig („branche de ronce“) herzustellen. Aus verschiedenen Akten hat de Lorme die Schreibungen Ronzier, Rontzier, Runtzier, Rentzier u. a., die ständig wechseln. Insgesamt lässt sich über Rontziers Herkunft nicht viel sagen. De Lorme: „Über die Herkunft und Abstammung des Mundkochs fehlen bis jetzt, in Ermangelung eingehender Nachforschungen, nähere Nachrichten. Der wahrscheinlich de Roncier lautende Name läßt auf Herkunft aus Frankreich schließen.“ (ebd.). Seit 1919 hat sich an dieser Situation nichts geändert, so dass nur die weitere Vermutung angefügt werden kann, dass Rontzier möglicherweise Hugenotte war und vor den Verfolgungen in Frankreich floh. Wenn Rontzier tatsächlich ursprünglich Franzose war, könnte das evtl. die von den deutschen Büchern der damaligen Zeit abweichende Textualität seines Kochbuches erklären.³⁶

Coler

Die erste Auflage des Hausbuchs von Johann Coler (oder Colerus) (1566–1639) erschien von 1593 bis 1603 in Wittenberg. Coler griff für dieses Hausbuch, das oft als Inbegriff des Hausväterbuches überhaupt genannt wird, auf Arbeiten seines Vaters Jakob Coler zurück, der als lutherischer Prediger in Schlesien tätig war, als sein Sohn Johann zur Welt kam. Johann Coler selbst hatte ‚artes liberales‘, Medizin und Jurisprudenz studiert, wurde aber später (nach der Veröffentlichung seines Hausbuches) Pfarrer in Mecklenburg (Hoffmann 1959: 65f.).

Deckhardt

1611 erschien in Leipzig das *New / Kunstreich vnd Nützlichtes Kochbuch* von Johann Deckhardt. Nach diesem Kochbuch sind außer **Stockholm 1647** und **Royer 1651** bis zum Erscheinen der Grefflinger-Übersetzungen keine neuen Kochbücher in Deutschland bekannt. Die beiden o. g. Bücher können jedoch nicht als reine Kochbücher gezählt werden bzw. es ist nicht bekannt, wie weit **Stockholm 1647** überhaupt in Deutschland verbreitet war (es wurde in Schweden gedruckt) und ob die wenigen Gemüserezepte in **Royer 1651** tatsächlich als Kochbuch genutzt wurden. Rezeptblöcke aus **Deckhardt 1611** werden in der Überarbeitung von Weckers Kochbuch wieder aufgenommen, die im 17. Jahrhundert mehrmals erschien. Möglicherweise lag es auch den Autoren von **Nürnberg 1691** vor (s. o. A.2.2.2 und A.2.4.4.2).

³⁶ Vielen Dank an Christian Lippelt, Wolfenbüttel, für die Hinweise auf Akten des Niedersächsischen Staatsarchivs zu Rontzier und die Überlassung von Signaturen und Abschriften einiger Urkunden!

Stockholm

Ein Kochbuch in besonderer Form liegt beim *Stockholmisch Koch Gespreches Vortrab* von 1647 vor, in dem der Autor (vermutlich ein Dietlev Majus, jedenfalls ist dies im Exemplar der HAB Wolfenbüttel nachträglich handschriftlich ergänzt worden) den Dialog zweier Köchinnen fingiert, von denen die erfahrenere der anderen manchen Ratschlag gibt, wie sie bestimmte Zutaten zubereiten könne oder auf was sie beim Einkauf achten müsse.

Royer

Johann Royer war eigentlich Gärtner und kein Koch, aber in seine Beschreibung des berühmten Gartens, den er im Park des herzoglich-braunschweigischen Schlosses in Hessen, 25 km von Wolfenbüttel, angelegt hatte, integrierte er das „erste deutsche Gemüsekochbuch“ (Wiswe 1970:55). Hierin nennt er auch einige für jene Zeit neue Gemüsesorten wie Sellerie oder rote Mohrrüben (Karotten) (ebd.:56). Außerdem nennt er neben den bekannten Erdäpfeln auch ‚Tartuffeln‘, von denen man gute Essen bereiten könne (Royer 1651:104f.). Wiswe (1970: 125) behauptet, zu Royers Zeiten seien Kartoffeln, nach der Aussage dieses Gärtners, in jedes Bauern Garten zu finden gewesen. Royer selbst (1651:105) sagt dies jedoch von den Erdartischocken oder Knollen, die er vorher (ebd.:104) von den Tartuffeln abgesetzt hat: „Von den Erdäpfeln oder Erd Artischocken oder Knollen / und von den Tartuffeln [...]“. Es ist also davon auszugehen, dass Kartoffeln noch nicht so weit verbreitet waren wie Wiswe vermutet. Seine Ausbildung erhielt Royer in Dresden, Süddeutschland wie auch in ‚Welsch Brandt‘, der Heimat seines Vaters (Bartsch 1998a:9 und 11; 1998b:39; 1999:13). Wieweit die Formulierung seiner Rezepte (überwiegend unpersönlich) auf seine Herkunft und Ausbildung zurückgeht, lässt sich nicht feststellen.

Grätz

1686 wurde in Graz das erste Kochbuch auf österreichischem Boden gedruckt: *Ein Koch= und Artzney=Buch*. Erhalten ist es in einem einzigen Exemplar in der Steirischen Landesbibliothek, mittlerweile wurde es aber faksimiliert wieder herausgegeben (Edlinger 1992:2*). Die meisten (wenn nicht sogar alle) der Rezepte wurden jedoch von Eleonora Maria Rosalia in ihrem *Freywillig aufgesprungenen Granat=Apffel* wieder aufgenommen und daher zweihundert Jahre lang in ganz Mitteleuropa verbreitet (Ruf 1993:79). Einiges weist darauf hin, dass der anonyme Autor³⁷ über viel Erfahrung verfügte, aber auch darauf, dass das Buch in der Steiermark entstanden sein könnte (Edlinger 1992:2*f.). Allerdings sind vor allem drei Haupteinflüsse von außerhalb erkennbar: 1) der süd-deutsch-bairisch-österreichische (Striezeln, Lebzelten, Krapfen und Strauben),

³⁷ Neunteufl (1976) vermutet offensichtlich eine Frau als Autorin (vgl. Ruf 1993:80).

2) der italienische (Torten, Pasteten und Meeresfrüchte), 3) der böhmische (Goltschen und Pugatschen) (vgl. Edlinger 1992:3*, basierend auf Neunteufl 1976). Graz liegt recht nahe an Venedig, näher als alle anderen deutschen Städte, und Venedig war damals die Handelsmetropole für exotische Zutaten aller Art. Diese Nähe ist auch in den Rezepten erkennbar (Edlinger 1992:1*). Das Grazer Kochbuch richtet sich an die Oberschicht, denn nur diese konnte sich die teureren (oder dem Adel vorbehaltenen) Zutaten wie vielerlei Fische, Orangen oder Kapern leisten (Edlinger 1992:5*), aber dabei bleibt es doch erstaunlich ausgewogen und gesund und verzichtet auf Verschwendung oder allzu große Üppigkeit (Edlinger 1992:3*). Zahlreiche Mehlspeisen zeigen, dass schon damals die große Tradition der österreichischen Mehlspeisenküche begonnen hatte (vgl. Edlinger 1992:4*), die laut Wiegelmann (1967:37) auf den Fleischmangel in Süddeutschland und Österreich zurückgeht.

Nürnberg

Beim *Vollständigen Nürnbergschen Koch-Buch* von 1691 handelt es sich um die Sammlung von über 1 700 Rezepten (Ruf 1993:82; nach der vorliegenden Analyse sind es 1.781), die der Verleger Wolfgang Moritz Endter zusammen wohl mit seiner ersten Frau Anna Juliana und möglicherweise noch weiteren Beteiligten besorgte (Spriewald 1979:7, vgl. auch Ruf 1993:82 und Dürschmid 2002: Barock S. 10). Die systematische Ordnung der Rezepte wird ergänzt durch mehrere Anhänge, in denen Nahrungsmittel nach Verfügbarkeit zu bestimmten Jahreszeiten geordnet sind, Menüvorschläge für Hochzeits- oder andere Festessen mit je unterschiedlicher Gästezahl oder ein Register der Kranken- oder Fastenspeisen gegeben werden. Das *Nürnbergsche Koch-Buch* richtet sich nicht wie die meisten vorangegangenen Kochbücher an Berufsköche, sondern es werden eindeutig bürgerliche Hausfrauen als Zielpublikum angesprochen (vgl. Vor=Ansprach; Ruf 1993:82; Dürschmid 2002: Barock S. 10). Die vorgestellte Küche ist dementsprechend auch nicht so aufwendig und teuer wie bspw. bei Rumpolt oft der Fall.

Für die dritte Auflage von 1712 wird im Titel und im Vorwort ein Anhang angekündigt, in dem Rezepte aus Massialots *Cuisinier Royal et Bourgeois* in deutscher Übersetzung abgedruckt werden sollen. Jedoch findet sich, wo der Anhang beginnen sollte, nur eine Erklärung des Verlegers, der offenbar keine verwendbare Übersetzung des französischen Textes bekommen konnte (Spriewald 1979:3f.). Es wird nicht gerade gesagt, dass man die deutsche Küche der französischen vorziehe, aber fast klingt es so. Andererseits finden sich im *Nürnbergschen Koch-Buch* sehr wohl ausländische, und auch französische Einflüsse.

Schellhammer

Maria Sophie Schellhammer war die Tochter von Hermann Conring, einem Juristen und Naturrechtsphilosophen, der auch medizinische Schriften veröffentlicht hat. Conring war Professor in Helmstedt, aber auch Ratgeber an Fürstenhöfen. Seine Tochter wuchs dementsprechend in einem großbürgerlichen Milieu mit Kontakten zu höfischen Kreisen auf. Sie heiratete den Medizinprofessor Christoph Schellhammer, der zuerst in Helmstedt, dann in Jena und Kiel arbeitete. Schellhammer grenzt ihre Küche bewusst nach oben und unten ab, propagiert Rezepte, die nicht als fürstlich zu bezeichnen sind, klammert aber kleinbürgerliche oder bäuerliche Speisen ebenfalls ein. Dies schließt nicht aus, dass Gesindepeisen genannt werden, die in Haushalten des gehobenen Bürgertums für die Bediensteten zubereitet werden (vgl. auch Peesch 1984:2f.). Selbstbewusst situiert sie ihre Arbeit im gehobenen Bürgertum, schreibt für Hausfrauen wie sie selbst (vgl. 1697:Vorrede iirf.; 17), zögert aber in den ersten beiden Auflagen noch, ihren Namen preiszugeben und versteckt sich hinter der Formulierung „von einer vornehmen Dame“ in der ersten Auflage (1692) bzw. hinter der Buchstabenfolge „M.S.S.G.C.“ (= Maria Sophia Schellhammer geborene Conring) in der zweiten Auflage von 1697. In der Vorrede zur dritten Auflage von 1704 gibt sie sich jedoch als die Tochter des großen Conring zu erkennen und in der vierten Auflage von 1706, wie auch schon in *Der wohl=unterwiesenen Köchinn zufälliger Confect=Tisch*, 1699 als eigenständiges Werk erschienen, nennt sie ihren vollen Namen (vgl. auch Wiswe 1970:53).

Schellhammers Kochbuch kann zusammen mit dem Nürnberger Kochbuch von 1691, das nur ein Jahr vorher erschienen ist, als erster Vertreter eines sachlich geordneten, vollständig-umfangreichen Kochbuches für mittlere Haushaltungen angesehen werden, das darüberhinaus noch eine Art Warenkunde ist und eine Einführung in die Kunst des Kochens bietet. Wecker hatte hundert Jahre vorher schon manche dieser Aspekte vorweggenommen, da sie als Hausfrau für Hausfrauen schrieb und ebenfalls versuchte, eine sachliche Gliederung walten zu lassen. Jedoch war die Einteilung in vier Kapitel mit eher diätetischen Grundsätzen nicht vergleichbar mit der Einteilung in die modernen (teils französischen) Gerichtsklassen wie Potagen, Frikasseen, Ragouts, Pasteten, etc. Auch der viel größere Umfang und die didaktische Darstellung der Kochkunst heben **Nürnberg 1691** und **Schellhammer 1692** von **Wecker 1598** ab. An einer Stelle be ruft Schellhammer sich auf den *Frantzösischen Koch*, aus dem sie zahlreiche Rezepte übernommen hat, bspw. Potagen-Rezepte (Schellhammer 1697:62), allerdings normalerweise ohne sie zu kennzeichnen.

Eleonora

Das Granatapfelkochbuch, also der Kochbuchteil, der an das Arzneibuch des *Freywillig auffgesprungenen Granat=Apffels* angefügt wurde, wartet nach Sandgruber (1997:188) „mit einer breiten internationalen Rezeptpalette“ auf. An gleicher Stelle nennt er **Grätz 1686** als Vorläufer dieses Kochbuches. Im Geleitwort zum Nachdruck des *Koch= und Artzney=Buches* weist auch Edlinger (1992:2*) unter Bezug auf die Arbeiten von Herta Neunteufl darauf hin, dass z. T. wortwörtlich aus dem Grazer Kochbuch in Eleonoras Rezeptsammlung übernommen wurde. Kammerhofer-Aggermann (2002:231) stellt die Autorschaft der Eleonora Maria Rosalia, Frau des Fürsten von Eggenberg, in den Bereich der Vermutung:

„So hatte etwa das ‚Grazer Koch- und Artzney-Buch‘ von 1686, Vorlage für das ‚Granatapfelkochbuch‘ von 1696 – für das man die Frau des Fürsten von Eggenberg, die Fürstin Eleonora Maria Rosalia, geb. Liechtenstein, als Autorin oder Veranlasserin vermutet – statushebenden Hintergrund. Es diene, ebenso wie das berühmte Schloss und die exklusive Heiratspolitik, dazu, die Kultiviertheit des Fürsten von Eggenberg – eines gescheiterten Kaufmannes mit beispielloser Karriere zum gefürsteten kaiserlichen Münzmeister – zu dokumentieren. Es gilt als der erste Einbruch der spanisch-italienischen und damit international-höfischen Küche nördlich der Alpen, enthält aber auch böhmisch-südbayerische Einflüsse und stellt, direkt nach Pest und Türkenkrieg geschrieben, einen Umschwung des Lebensgefühls dar.“

Dem scheint eine Aussage von Wiswe (1970:53) zu widersprechen, der eine große Zahl der enthaltenen Rezepte als auch für einfache Verhältnisse geeignet qualifiziert. Ebd. und auf der folgenden Seite geht Wiswe auf die Tatsache ein, dass viele Frauen, ob Adlige oder Bürgerliche, ob Hausfrau, Berufsköchin oder Kochlehrerin, zum Nutzen ihrer Geschlechtsgenossinnen Kochbücher schrieben bzw. die von ihnen über lange Zeit gesammelten Rezepte ordneten und drucken ließen. Das Kochbuch der Eleonora Maria Rosalia steht im Dienst des umfangreicheren Arzneibuches, an das es angefügt wurde. So findet der Leser denn auch am Ende des Buches nicht nur ein alphabetisches Register der Rezepte, sondern auch ein Register mit Krankheiten, bei denen jeweils auf Rezepte verwiesen wird, die der Heilung dienen (zu Eleonora persönlich siehe Dürschmid 2002: Barock S. 12, im Folgenden auch Angaben zur Buchgeschichte).

Schuppe

Im Jahr 1699 schrieb Hans Schuppe, der Autor des *Traiteur à la Mode* (1698), einen Brief an seinen Herzog, also wohl an Rudolph August, Herzog zu Braunschweig und Lüneburg etc., da die Widmung im Buch sich an diesen richtet (außerdem an Johann Adolff, Erbe zu Norwegen, Herzog zu Schleswig, Holstein, etc., sowie an Dorothee Sophie, geb. Herzogin zu Braunschweig und Lüneburg, verh. Herzogin zu Schleswig, Holstein etc.). Mit diesem Brief überreicht er so-

zusagen sicherheitshalber noch ein Exemplar seines Buches, da er nicht sicher ist, ob der Herzog denn auch eines bekommen hat. Datiert ist der Brief in Plön, wo Schuppe zu jener Zeit Mundkoch war, am 5. März 1699. Das Buch, in das der Brief eingebunden ist, befindet sich heute in der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel, der ehemals herzoglich-braunschweigischen Bibliothek.

In seiner Widmung bzw. Danksagung im Buch verrät der Kochbuchautor, dass sein Dienstherr ihn an seinem eigenen Hof in der Kochkunst habe ausbilden lassen, ihn aber auch an andere Fürstenhöfe geschickt habe, „um mich besser darinnen zu habilitiren“. Nun dürfe er schon im zwanzigsten Jahr seinem Herzog untertänigst dienen (Schuppe 1698: n. p.). Nachdem sein unmittelbarer Dienstherr in Plön gestorben war, wechselte Schuppe 1704 in die Hofküche nach Wolfenbüttel (jedenfalls schreibt das Weiss 1996:491, Nr. 3528³⁸). Mehr ist über den Autor des *Traiteur à la Mode* nicht bekannt. Jedoch kann vermutet werden, dass er entweder auch an französischen Fürstenhöfen seine Ausbildung erhalten hat oder dass er an einem deutschen Hof bei einem französischen Koch gelernt hat. Seine Art zu kochen ist stark geprägt von der neuen französischen Küche des 17. Jahrhunderts. Aber manche Speisenbezeichnungen muss man sich laut vorlesen, um den französischen Namen zu erkennen, auf den die Verballhornung zurückgeht, da Schuppe wohl nur mündlich von den Neuerungen in Frankreich erfahren hat. Die textuelle Gestaltung seiner Rezepte weist wiederum darauf hin, dass er in der deutschen Tradition groß geworden ist, denn er formuliert bspw. durchweg in der ‚Nimm‘-Form. Seinem Buch ist ein ausführliches Register beigegeben, darüber hinaus finden sich jedoch auch zahlreiche Tafelpläne, wie sie vorher nur bei Massialot zu sehen waren.

Eger

Das *Leipziger Koch=Buch* der Susanna Eger von 1706 umfasst in der zweiten Auflage von 1712 910 Rezepte (Ruf 1993:84; für die Analyse in dieser Arbeit wurden in der Ausgabe von 1745 883 Rezepte gezählt). Ab dieser zweiten Auflage sind auch „XXX. Curieuse Tisch=Frage“ aus Elsholtz' *Diaeteticon* übernommen (ebd.). Angefügt sind außerdem zahlreiche Rechentabellen für den Marktgang (vgl. auch Dürschmid 2002: Barock S. 20).

Hagger

Einen ersten Eindruck von Conrad Hagers *Neuem Saltzburgischem Koch-Buch* (1719) vermittelt Sandgruber (1997:187), der seine äußere Erscheinungsform beschreibt: 12 cm dick, mehr als 2,5 kg schwer, 2500 Rezepte, 318 Kupferstiche, höfisches Kochbuch, für den Salzburger Erzbischof angelegt. Kammerho-

³⁸ „Schuppe war Mundkoch des Herzogs Joh. Adolph zu Holstein-Plön und nach dessen Tod 1704 ‚Hochfürstlicher Braunschweigischer Lüneburger Mundkoch zu Wolfenbüttel.““

fer-Aggermann (²2002:231f.) nennt es als Beispiel für die nie im wirklichen Leben umzusetzende Überfülle von Kochbüchern, die oft mehr der Repräsentation dient, als der Anleitung für andere Köche. Dies war Hagers Kochbuch jedoch auch, Lemmer (1977:6) sieht es als Berufskunde, in der zunächst die Grundregeln des Fachs vorgestellt werden, bevor ausführlich durch ein Inhaltsverzeichnis und ein alphabetisches Register erschlossen eine Fülle von Rezepten dargeboten wird. Die präsentierte Art zu kochen allerdings ist zwar stark spanisch, teilweise italienisch und französisch beeinflusst, bleibt aber noch sehr der mittelalterlichen Speisenzubereitung verhaftet. Dies zeigt sich an den zahlreichen Schauessen, vor allem prachtvollen Pasteten, die auch auf Abbildungen (Kupferstichen) bildlich dargestellt werden, an der Speisefärbung, auch mit Gold und Silber, an den Würzmethoden, die teilweise mit der mittelalterlichen Temperamentenlehre in Zusammenhang stehen, am Pürieren von Fleisch oder Knochen, aber auch an sprachlichen Charakteristika wie Schlussformeln (vgl. Lemmer 1977:14ff., Kammerhofer-Aggermann ²2002:232, Dürrschmid 2002: Barock S. 16). Lemmer (1977:14) bezeichnet das Werk daher auch als „Kind einer Übergangszeit“. Hagger verwendet auch zahlreiche französische Speisenbezeichnungen, diese sind aber recht verballhornt (vgl. Lemmer 1977:33f.).

Kammerhofer-Aggermann (²2002:232) und Dürrschmid (2002: Barock S. 17) nennen biographische Angaben zu Conrad Hagger. Demnach wurde er am 3. März 1666 in Marbach am Rhein (im Rheintal) geboren, arbeitete nach seiner Ausbildung am fürstlichen Hof in St. Gallen, im Krieg mit dem Grafen Latour, am Chur-Bayerischen Hof und beim Augsburger Stadtkoch, nach eigener Angabe 27 Jahre, von 1690 bis 1717 beim Bischof von Chiemsee, der ihn dann wohl mit nach Salzburg nahm, nach 1701 war die Salzburger Landschaft sein Arbeitgeber, danach die Fürsterzbischöfe Johann Ernst und Franz Anton Harrach.

Zedler

Zedlers *Universal-Lexikon* von 1732–1754 in 64 Bänden und mehreren Supplementbänden enthält ebenfalls zahlreiche Kochrezepte, kann aber nicht als eigentliches Kochbuch gelten. Auch ist es allein aufgrund des Umfangs des Lexikons schwierig, die enthaltenen Koch- oder Backrezepte auszuwerten³⁹. Eingeflossen sind mindestens Coccejus, Marperger und Schellhammer (sowohl das Koch- als auch das Konfektbuch), auf die in Artikeln im Lexikon hingewiesen wird (Goerdten 1992:III f.). Eigene Analysen ergaben außerdem Über-

³⁹ Es existiert zwar ein Auszug der kulinarischen Artikel aus dem Zedler (Goerdten 1992), aber erstens ist dieser schwierig zu beschaffen und konnte erst nach Abschluss der Korpusanalysen bearbeitet werden (vielen Dank an Ulrich Johannes Schneider, HAB Wolfenbüttel, für das Zur-Verfügung-Stellen!). Zweitens ist auch die Transkription Goerdten zu ungenau, als dass eine sprachliche Analyse zuverlässig darauf aufbauen könnte.

einstimmungen mit zahlreichen Rezepten aus **Amaranthes 1715**. Die Rezepte wurden zwar meist etwas umformuliert, sind aber eindeutig als Übernahmen aus Amaranthes zu erkennen. Oft wurden ganze Blöcke übernommen, oder es wurde eine Auswahl aus den vielen Vorschlägen bei Amaranthes getroffen und die Rezeptreihenfolge dann teilweise verändert.

Loofft

Mit mehr als 19 Auflagen⁴⁰ ist Marcus Looffts *Nieder=Sächsisches Koch=Buch* ein Klassiker der norddeutschen Küche. Im ersten Kapitel versucht Loofft als einer der ersten Kochbuchautoren, vorweg nicht nur grundsätzliche Hinweise zum Verhalten in der Küche zu geben, sondern setzt das französische Grundzubereitungen-System als Ordnungsprinzip in seinem Buch um. Deshalb enthält die ‚Erste Abtheilung‘ Vorbereitungsregeln, die keine tatsächlichen Speisen sind, sondern auf die im restlichen Buch verwiesen wird, jedenfalls wird es so im Titel der elften Auflage von 1778 verkündet. Looffts Kochbuch war so erfolgreich, dass 1786 ein nicht namentlich genannter Verfasser, aber wohl kaum Loofft selbst (wie es Weiss 1996:327, Nr. 2379 vermutet hatte), das *Zweyte Niedersächsische Kochbuch oder Bemerkungen und Zusätze zu Marcus Looffts Niedersächsischem Kochbuche* erscheinen ließ. Darin finden sich Rezepte, die Varianten zu Looffts Gerichten darstellen, oder Ergänzungen zu manchen Hinweisen oder Grundzubereitungen, die jener angegeben hatte.

Neubauer

1774 erschien Jean Neubauers *Allerneuestes Kochbuch* zum ersten Mal. Darin benennt Neubauer alle Gerichte auf Deutsch und auf Französisch. Es handele sich hier um das „beste deutsche Kochlehrbuch des 18. Jahrhunderts“. Massialot, Menon und Marin gehörten zu seinen Vorbildern (Schraemli, zitiert in Dürschmid 2002: Barock S. 1f.). Dieses Buch wäre eine ausführliche Analyse und Beschreibung wert, konnte aber für die Arbeit an der vorliegenden Studie nicht beschafft werden.

Löffler

‚Die Löfflerin‘, also das Kochbuch im *Oekonomischen Handbuch für Frauenzimmer*, ist im süddeutschen Raum noch heute bei manchen älteren Hausfrauen ein Begriff, da ihr Buch in 38 Auflagen, zuerst 1791, zuletzt 1930, erschien (Bernhard 1977:I). Die 1744 in Bretten als Apothekerstochter geborene Friederike Luise Löffler war Landschaftsköchin in Stuttgart, kochte also für die Abgeordneten des Herzogtums Württemberg. Ihr Name stand bald für Qualität, so

⁴⁰ Wann die Erstausgabe erschien ist unbekannt, die zweite Auflage kam 1755 heraus, die letzte 1816 (Weiss 1996:327, Nr. 2378).

dass ihre schon mit einem Herrn Huttenlocher verheiratete Tochter Henriette für das Kochbuch, das sie nach dem Beispiel ihrer Mutter in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts veröffentlichte, ihren Mädchennamen Löffler verwendete (vgl. Löffler/Bechtel o. J.).

In pädagogischem Eifer erklärt die Löfflerin die verwendeten französischen Ausdrücke und Speisenbezeichnungen oder gibt ihre Aussprache an. Die Zahl der französischen Entlehnungen belegt eindringlich, wie sehr am Ende des 18. Jahrhunderts die deutsche von der französischen Kochkunst durchdrungen war.⁴¹

1800 bis heute

Im 19. Jahrhundert vervielfacht sich dann die Zahl der erschienenen Kochbücher. Eine Übersicht bietet Wiedemann 1993, auch W. Artelt behandelt in einem Aufsatz von 1985 *Die deutsche Kochbuchliteratur des 19. Jahrhunderts*. Besonders zu nennen wären auf jeden Fall Henriette Davidis, deren 1845 zum ersten Mal erschienenenes Kochbuch bis 1940 61 Auflagen erfuhr (Weiss 1996: 95). Ihres ist schlechthin das Kochbuch des 19. Jahrhunderts. Weit verbreitet war außerdem noch das schon oben erwähnte Kochbuch der Henriette Huttenlocher, das aber unter deren Mädchennamen Löffler veröffentlicht wurde (vgl. Weiss 1996:324, Nr. 2358). Wie das Kochbuch der Davidis wurde es mehrfach bearbeitet und erweitert, auch von anderen Autoren. Im 19. Jahrhundert bildete sich erst in vollem Ausmaß der Typ des in Haushaltungsschulen verwendeten oder jungen Mädchen ‚fürs Leben‘ geschenkten allumfassenden Kochbuches heraus. Die stark französisch beeinflusste bürgerliche Küche, deren Überreste heute noch zu finden sind, ist in diesen Büchern in Reinform kodifiziert.

Zum Abschluss werden hier nochmals die wichtigsten Kochrezeptsammlungen des deutschen Sprachraums genannt: Wichtige deutsche Kochbuchhandschriften sind das *Buch von guoter spise* (Mitte 14. Jhd.), *Meister Eberhard* (1. Hälfte 15. Jhd.), *Maister Hanns* (vor 1460), *Mondsee* (Mitte 15. Jhd.), *Dorotheenkloster* (1. Hälfte 15. Jhd.), an Drucken haben folgende größere Bedeutung: *Küchenmeisterei* (1485), *Platina* (1542), *Rumpolt* (1581), *Wecker* (1597), *Nürnberg* (1691), *Schellhammer* (1692), *Eleonora* (1697?), *Eger* (1706), *Hagger* (1719), *Loofft* (vor 1755), *Löffler* (1791).

⁴¹ Zu einer ausführlichen Untersuchung der französischen Entlehnungen bei F. L. Löffler siehe Vollmer 1938.

A.2.2.3 *Darstellung der häufigsten schriftlichen Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur in Deutschland*

Deutschland lernte die französische Küche und Tafelkultur auf vielfältige Art und Weise kennen. Berichte von Festbanketten am französischen Hof oder in großen Adelshäusern, die in Zeitschriften wie dem *Mercure galant* oder ähnlichen erschienen, lieferten eine genaue Beschreibung der anwesenden Gäste, des Ablaufs der Festlichkeit, der Speisen und ihrer Anordnung und der Dekoration auf der Tafel. Deutsche Teilnehmer an solchen Festessen gaben ihre Eindrücke mündlich oder schriftlich (z. B. in Briefen, Tagebüchern oder Reiseberichten) weiter. Auch in literarischen Texten, deutschen Originalen und Übersetzungen aus dem Französischen, können Beschreibungen französischer kulinarischer Gegebenheiten vorkommen, auf diese wird hier aber nicht eingegangen, da dies den Rahmen der Arbeit sprengen würde. Größere Haushaltungen beschäftigten oft französische Köche oder Haushofmeister⁴², und viele deutsche Köche absolvierten einen Teil oder ihre ganze Ausbildung in Frankreich. Solche ‚Mittler zwischen den Kulturen‘ verfassten oft auch Kochbücher, so dass eine im Original deutsche Literatur entstand, die sich mit französischer Esskultur beschäftigte. Natürlich waren auch französische Kochbücher in Deutschland verbreitet. Dazu kamen deutsche Übersetzungen ursprünglich französischer Werke.

Neben den reinen Übersetzungen gab es aber auch mehrere Formen der Bearbeitung. Aus zwei oder mehr französischen Werken konnte kompiliert und das Ergebnis übersetzt werden, oder ein deutsches Werk wurde auf der Grundlage mehrerer französischer Schriften verfasst. Ein einzelnes Werk konnte in der Übersetzung mit Anmerkungen versehen und/oder durch Zusätze erweitert werden. Manch deutsches Buch wurde durch einen Anhang aufgewertet, der französische Küche behandelte. In den hier bekannten Fällen handelt es sich dabei jeweils um den Abdruck eines oder mehrerer der Traktate, die Greflinger aus Bonnefons' Werk übersetzt hat. Deutsche Kochbuchautoren griffen nicht nur auf deutsche Rezeptsammlungen zurück, wenn sie Material für ihr Buch suchten, sondern auch auf die hier untersuchten Übersetzungen, und vermutlich auch auf andere zur jeweiligen Zeit vorhandene Übersetzungen, so dass einzelne Rezepte in deutschen Kochbüchern auftauchen, die ursprünglich aus dem Französischen übersetzt worden waren⁴³. Bedienten sich spätere Autoren wiederum dieser Sammlungen, übernahmen sie mit den deutschen auch übersetzte französische

⁴² Wheaton (1996 [1983]:161) bezweifelt aber, dass die französischen Köche im Ausland mit den aufwendigen und prestigeträchtigen Gerichten, die sie in großen Häusern zubereiteten, die Alltagsküche beeinflussen konnten.

⁴³ Vgl. hierzu auch Wheaton (1996 [1983]:150) zum weitverbreiteten Plagiat in der alten Kochbuchliteratur, das durch Übersetzung eine weitere Dimension gewann.

Rezepte, ohne dies zu wissen, da die Quelle der Rezepte nur in Einzelfällen angegeben wurde.

Eine grundsätzliche Einteilung dieser Rezeptionsformen kann nach dem Medium vorgenommen werden: mündliche und schriftliche Weitergabe von Informationen. Desweiteren kann in punktuelle/persönliche (Briefe, französische Köche in Deutschland, deutsche Köche mit Ausbildung in Frankreich) und gestreute/unpersönliche Weitergabe von Informationen (Kochbücher, Zeitschriftenartikel, Reiseberichte) getrennt werden. Je nach dem Zeitpunkt der sprachlichen Umsetzung innerhalb des Transferprozesses kann von Originalliteratur (S > E/Ü)⁴⁴, Übersetzung/Bearbeitung (S > Ü > E) oder Wiedergabe französischer Inhalte in deutscher Sprache (S/Ü > E) gesprochen werden. Übersetzung ist daher als einer von verschiedenen möglichen Rezeptionsvorgängen anzusehen, der aber in mehreren der oben angeführten Rezeptionsformen eine Rolle spielt.

Die genannten Rezeptionsformen erscheinen in der Primärliteratur allerdings nicht immer in Reinform, sondern es existieren Mischformen. Manche dieser Rezeptionsvorgänge waren für die Beteiligten schon nicht mehr als Aufnahme französischen Kulturguts erkennbar, und somit können die angesprochenen Rezepte als bereits in der Rezeptionskultur integriert angesehen werden. Die nachfolgende Tabelle A.2b gibt einen Überblick über die verschiedenen Formen des Transfers, die für die schriftliche Vermittlung von französischer kulinarischer Kultur in Deutschland außer der reinen Übersetzung französischer Vorlagen gefunden werden konnten und nennt jeweils einige Beispiele (die genauen bibliographischen Angaben sind im Literaturverzeichnis zu finden; die mit einem Sternchen gekennzeichneten Werke lagen nicht vor und stammen meist erst aus dem 19. Jahrhundert. Angaben dazu wurden den Titeln und Erläuterungen in bibliographischen Sammlungen entnommen.):

Rezeptionsform	Werke (Beispiele)
Bezüge auf französische Originalliteratur in deutschen Werken	Schellhammer, Marperger
Bücher in Deutschland arbeitender französischer Köche/Haushofmeister	Rontzier (?), Brunfaut*, Le Goullon*, Dumesnil*
Bücher deutscher Köche/Köchinnen/Haushofmeister	Schuppe, Buchinger, Prasmofsky (oder doch Übernahmen von Grefflinger?), Rumpolt, Zülch*, <i>Pariser Köchin</i> * (?), Harwien*
Übersetzungen einzelner französischer Werke	Grefflinger, <i>Allerneueste Anweisung</i> , Nostradamus*, Menon*, Viard* (u. v. m.)
Übersetzung bzw. Bearbeitung als Kompilation aus mehreren französi-	APK, Hembstädt* (und Anon.), Saint Martin*

⁴⁴ S = Sender, E=Empfänger, Ü=Übersetzer

schen Werken	
Deutsche Bearbeitung/Erweiterung französischer Werke	Löffler*, Aulaire*, Bisier*, Chaptal/Parmentier*, Chevallier*, Decomble*, Demachy*, <i>Wohlstandsquelle der Franzosen*</i> , Escoffier*
Abdruck vollständiger Übersetzungen als Anhang	Wecker, Elsholtz
Übernahme von Textausschnitten aus vorhandenen Übersetzungen in deutsche Kompilationen	Schellhammer, Thieme, Marperger, Koch-Lexikon
Übernahme ursprünglich übersetzter Textausschnitte aus deutschen Kompilationen	Danckwerth (übernimmt von Schellhammer), Sincerus (?), Zedler (übernimmt von Marperger)

Tab. A.2b: Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur in Deutschland

A.2.3 Das Sachgebiet

A.2.3.1 Ernährung und Esskultur als Gegenstand der soziologisch-kulturwissenschaftlichen Forschung

Zur Kulturgeschichte des Essens und Trinkens liegt eine Fülle von wissenschaftlichen und populärwissenschaftlichen Publikationen vor. Die Informationen in den folgenden Abschnitten könnten meist mehrfach in der Literatur belegt werden. Hier soll aber nur ein Überblick über die jeweilige Situation und die Entwicklungen gegeben werden, um den Rahmen für die Korpusanalysen bereitzustellen. Damit die Darstellung nicht von Literaturverweisen überfrachtet und damit unübersichtlich wird, soll vieles nicht im Einzelnen belegt, sondern gesammelt auf die dem jeweiligen Abschnitt zugrundeliegenden Publikationen verwiesen werden. Im folgenden einführenden Unterkapitel sollen nun diese Publikationen im Überblick vorgestellt werden um aufzuzeigen, welche wissenschaftlichen Disziplinen sich an der Erforschung von Ernährung und Esskultur beteiligen. Dabei wird auch darauf einzugehen sein, welche Aspekte von soziologischer und kulturwissenschaftlicher Relevanz sich mit Ernährung und Esskultur verbinden.

A.2.3.1.1 Ethnologische Nahrungsforschung sowie Wirtschafts- und Sozialgeschichte

Ein sehr großer Teil der Erforschung von Ernährung und Esskultur wurde im deutschsprachigen Raum von der Europäischen Ethnologie bzw. Volkskunde und der Wirtschafts- und Sozialgeschichtsschreibung geleistet. Als überragende Gestalten erscheinen hier der Volkskundler Günter Wiegelmann und der Historiker Hans Jürgen Teuteberg (beide lange an der Universität Münster), die in

zahlreichen, oft auch gemeinsamen Veröffentlichungen Einzelaspekte europäischer Ernährungsgeschichte aufgegriffen. Besonders wichtig ist Wiegelmanns Habilitationsschrift von 1967, *Alltags- und Festspeisen. Wandel und gegenwärtige Stellung*, da der Volkskundler hierin auf der Basis von zahlreichen schriftlichen Dokumenten und den Fragebögen des Atlas' der deutschen Volkskunde die Geschichte der Ernährung in Mitteleuropa über Jahrhunderte hinweg aufarbeitet. Es gilt als Standardwerk ethnologischer Nahrungsforschung. Wiegelmann gründete 1971 zusammen mit Nils-Arvid Bringéus einen europäischen Arbeitskreis für ethnologische Nahrungsforschung. Gemeinsam mit Teuteberg gab er 1986 unter dem Titel *Unsere tägliche Kost. Geschichte und regionale Prägung* eine Sammlung ihrer jeweiligen in verschiedenen Zeitschriften erschienenen Aufsätze heraus, die von der Kulturgeschichte der Kartoffel bis hin zu psychosozialen Phänomenen und Stufen der Ernährungsgeschichte reichen. Hier finden sich auch Versuche Wiegelmanns, aus der Untersuchung der Ernährungsgeschichte allgemeine Prozesse der Kulturgeschichte zu abstrahieren, z. B. *Möglichkeiten ethnohistorischer Nahrungsforschung. Ansätze für Analogieschlüsse oder Kontinuität und Konstanz in der Volksnahrung* sowie *Innovationen in Speisen und Mahlzeiten* und *Der Wandel von Speisen- und Tischkultur im 18. Jahrhundert*. Weitere Veröffentlichungen beziehen sich nicht konkret auf Ernährung und Esskultur, beschäftigen sich aber mit Alltagskultur im weiteren Sinn oder mit den generellen Prozessen des Kulturwandels (er leitete bspw. ein Projekt zur ‚Innovations- und Diffusionsforschung‘, s. a. Kap. 2.4.2). Hans Jürgen Teuteberg, bis zu seiner Emeritierung Professor für Wirtschafts- und Sozialgeschichte, gab zusammen mit Gerhard Neumann und Alois Wierlacher die beiden Bände *Kulturthema Essen. Ansichten und Problemfelder* (1993) und *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven* heraus (1997), in denen Artikel von Wissenschaftlern unterschiedlicher Disziplinen zu einem weitgefassten ‚Kulturthema‘-Begriff versammelt wurden. Er veröffentlichte aber auch einen Artikel zum Thema *Magische, mythische und religiöse Elemente in der Nahrungskultur Mitteleuropas* (1988) sowie die Artikel *Kaffee* und *Gewürze* in Hengartner/Merkis *Genußmittel. Eine Kulturgeschichte* (2001).

Ulrich Tolksdorf gilt unter Ethnologen ebenfalls als Experte für Nahrungsforschung, ein Zweig der Volkskunde, den er wesentlich mitgeprägt hat. Von ihm stammt auch der Artikel zu diesem Teilgebiet in Brednichs *Grundriß der Volkskunde* (2¹⁹⁹⁴). Der Österreicher Roman Sandgruber, ein Wirtschafts- und Sozialhistoriker, hat sich u. a. auch mit Ernährungsgeschichte befasst. 1985 veröffentlichte er einen Artikel zu regionalen Unterschieden in der Nahrungskultur Mitteleuropas, der vor allem auf österreichische Besonderheiten eingeht. Dieses Thema nahm er 1997 in *Österreichische Nationalspeisen: Mythos und Realität* nochmals auf, ein Artikel, der im zweiten Band der Reihe „Kulturthema Essen“

erschien. 1986 legte er *Bittersüße Genüsse. Kultur- und Sozialgeschichte der Genußmittel* vor. In *Zeit der Mahlzeit. Veränderungen in Tagesablauf und Mahlzeiteinteilung in Österreich im 18. und 19. Jahrhundert* (1988, in Bringués et al.) beschreibt er Verschiebungen im Mahlzeitemsystem und vor allem ihre gesellschaftlichen Hintergründe. Neben den Arbeiten der hier vorgestellten Wissenschaftler lagen solche von weiteren Volkskundlern und Historikern vor, die hier nicht alle genannt werden können. Einen Überblick über die Ernährungsforschung gibt Uwe Spiekermann auf der Internetseite der Bundesforschungsanstalt für Ernährung⁴⁵ in *Nahrung und Ernährung im Industriezeitalter. Ein Rückblick auf 25 Jahre historisch-ethnologischer Ernährungsforschung (1972–1996)*.

A.2.3.1.2 Die Flandrin-Schule (französische Geschichtswissenschaft)

Der französische Historiker Jean-Louis Flandrin begründete mit seinen Arbeiten zur ‚Histoire de l’alimentation‘ eine Forschungsrichtung, zu der auch Bruno Laurioux, Françoise Sabban, Silvio Serventi, Dominique Michel, Philip und Mary Hyman zu zählen sind. Flandrin selbst stammt aus der ‚Histoire des mentalités‘, hat z. B. auch zu Philippe Ariès’ *Histoire de la vie privée* beigetragen. Er begann in der französischen Geschichtswissenschaft mit der Untersuchung von Kochbüchern und anderen Quellen zur Geschichte der Ernährung. Flandrin untersuchte das Charakteristische an einem bestimmten Gericht genauso wie die Tischsitten in europäischen Ländern, die Verwendung von Gewürzen in alten französischen, englischen, deutschen und spanischen Kochbüchern oder den Aufbau von Menüs, ebenfalls im europäischen Vergleich. 1983 gab er zusammen mit Philip und Mary Hyman einen Nachdruck des *Cuisinier françois* von La Varenne heraus, wozu die drei Herausgeber eine ausführliche Einleitung verfassten, die knapp, aber doch vollständig über die kulinarischen Novationen des 17. Jahrhunderts in Frankreich informiert. Mit Massimo Montanari zeichnet er für die 1996 erschienene *Histoire de l’alimentation* verantwortlich, in der die Geschichte der menschlichen Ernährung chronologisch in ausführlichen Artikeln wiedergegeben wird. Unter den vielen kulturgeschichtlichen Darstellungen von Essen und Trinken (s. u.) ragt dieses Werk durch seinen Umfang, seine solide wissenschaftliche Basis und seine jeweils auf ihrem Fachgebiet besonders kompetenten Autoren heraus. In der vorliegenden Arbeit wurde die folgende Auswahl aus Flandrins Publikationen verwendet: 1982, 1983a, 1983b, 1984, 1986, 1989a, 1989b, 1992, 1996a, 1996b, 1999a, 1999b, 2002a, 2002b; 1983 zus. mit Hyman/Hyman; 1996 ed. zus. mit Montanari; 1999 ed. zus. mit Cobbi.

⁴⁵ <http://www.bfa-ernaehrung.de/Bfe-Deutsch/Information/rbericht/BERSPI35.pdf> (Datum der Abfrage 08.12.03)

Von Flandrins Schülern ist zweifellos Bruno Laurioux derjenige, der ihm inhaltlich am nächsten steht, auch ist die Liste seiner Veröffentlichungen ähnlich lang. In der vorliegenden Arbeit fand nur die folgende Auswahl Berücksichtigung: 1983, 1988, 1992, 1997a, 1997b, 1999a, 1999b, 2002.

A.2.3.1.3 Soziologie und Kulturanthropologie

Die Grundlage für jede soziologische Beschäftigung mit Ernährung und Esskultur sind die Arbeiten von Georg Simmel und Norbert Elias. Simmel sprach schon 1910 in seinem Aufsatz *Soziologie der Mahlzeit* von der „Überwindung des Naturalismus des Essens“ (1957:245) durch regelmäßige, gemeinsam eingenommene Mahlzeiten. Die „Hierarchie der Mahlzeit“ sah er darin, dass nicht mehr regellos in die Schüssel gelangt wird, sondern man sich am gemeinsamen Tisch in einer festgelegten Reihenfolge bedient. Elias versuchte in seinem umfangreichen Werk *Der Prozess der Zivilisation* (²²1998), die Entwicklung der abendländischen Tischsitten beispielhaft für die der ganzen Kultur nachzuzeichnen. Er kam zu dem Schluss, dass sich ein immer stärkeres Schamgefühl im Einzelnen entwickelte, das die Funktion der ursprünglich von außen vorgegebenen Regeln übernehmen konnte. Damit wurde nach seiner Aussage die im Mittelalter noch herrschende Spontaneität und Triebhaftigkeit im Lauf der Zeit zurückgedrängt und das Verhalten vor allem der Eliten, aber in deren Nachahmung auch das der nachfolgenden Schichten in steigendem Maße von Regeln bestimmt. Diese Regeln hätten sich in den gesellschaftlichen Eliten ausgebildet, die sich mit verfeinerten Sitten von tieferen Gesellschaftsschichten abgrenzen wollten. Sobald die nächsttiefere Schicht eine Mode übernommen habe, ging der Zivilisationsprozess weiter, und die nächste Verfeinerung entstand. Heute ist Elias' Theorie keineswegs unumstritten, und es wird mit anderen Herangehensweisen gearbeitet (vgl. Ottomeyer 2002a:6; van Dülmen 1993b). Dennoch bleibt Norbert Elias, auch mit seiner Studie zum höfischen Leben, ein wichtiger Bezugspunkt innerhalb von Soziologie und Geschichtswissenschaft. Nicht ganz so unumgänglich, aber immer noch viel zitiert, ist Jack Goodys *Cooking, cuisine, and class. A study in comparative sociology* von 1982. Goody betrachtet die Essgewohnheiten verschiedenster Völker unter soziologischen Gesichtspunkten. Damit ist auch eine Brücke geschlagen zum Kulturanthropologen Marvin Harris, der sich in mehreren Büchern mit Ernährung bei verschiedensten Völkern befasst hat. In *Good to Eat: Riddles of Food and Culture* (1985) bspw. erklärt er aus kulturanthropologischer Sicht die Entstehung verschiedener Ernährungsgewohnheiten und Nahrungstabus.

Am ausführlichsten mit der Soziologie von Ernährung und Esskultur haben sich wohl Eva Barlösius und Stephen Mennell beschäftigt. Barlösius legte mit ihrer *Soziologie des Essens* (1999) eine sozial- und kulturwissenschaftliche Ein-

führung in die Ernährungsforschung vor (so der Untertitel). Außerdem hatte sie in ihrer Dissertation (1988) schon zur Soziologie des Essens und Trinkens am Beispiel der französischen ‚Grande Cuisine‘ (19. und 20. Jahrhundert) geforscht, Leitgedanken zur identitätsstiftenden Funktion von Essen und Trinken verfasst (1997, zusammen mit Neumann und Teuteberg) sowie zu *Anthropologische[n] Perspektiven einer Kulturosoziologie des Essens und Trinkens* (1993) gearbeitet. Für die deutsche Übersetzung von Mennells *Die Kultivierung des Appetits. Die Geschichte des Essens vom Mittelalter bis heute* (1988, Orig.: *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, New York 1985) verfasste sie ein Kapitel über *Soziale und historische Aspekte der deutschen Küche*, da Mennell ausschließlich Frankreich und England behandelt. Mennell veröffentlichte 1992 zusammen mit Anne Murcott und Anneke H. van Otterloo in *The sociology of food. Eating, diet, and culture* ebenfalls einen Überblick über die soziologische Herangehensweise an Ernährung.

Im gleichen Jahr wie Barlösius (1999) legten auch Hans-Werner Prahl und Monika Setzwein eine *Soziologie der Ernährung* vor. In einem eigenen Kapitel „Ernährung im historischen Kontext“ gehen sie hier auf die historische Situation ein, während die Soziologie des Essens und Trinkens sich oft vor allem mit der gegenwärtigen Lage beschäftigt. Eine Ausnahme bildet hier noch Claudine Marrenco, die Tischsitten vom 17. bis zum 20. Jahrhundert als Modell in der französischen Gesellschaft untersuchte (1992).

A.2.3.1.4 Kulturgeschichtliche Darstellungen

Neben den bisher genannten wissenschaftlichen Veröffentlichungen gibt es auch sehr viele Bücher mit variierendem oder gar keinem wissenschaftlichen Anspruch. Ihr Ziel ist oft vor allem, interessierte Leser über Essen und Trinken in früheren Zeiten zu informieren. Um einen Gesamteindruck von damaligen Gewohnheiten, Festessen, Kochbüchern, dem Alltagsleben, tatsächlichen Ereignissen etc. zu bekommen, sind sie aber trotz teilweise unwissenschaftlicher Arbeitsweise unersetzlich. Einen Überblick über die *Kulturgeschichte des Essens. Von der letzten Eiszeit bis heute* bietet Reay Tannahill (1973). Den gleichen Zeitraum, aber nur für die französische Küche, decken Henriette Parienté und Geneviève de Ternant in ihrer *Histoire de la cuisine française* (1994) ab. Ebenfalls französische Esskultur, aber nur im Zeitraum von 1300 bis 1789, behandelt Barbara Ketcham Wheaton in *Savoring the Past* (1996 [1983]), das als *L'Office et la bouche* 1984 auch auf Französisch erschien. Claudia Biasci legte 1991 ebenfalls eine Kulturgeschichte der französischen Küche vor (*Das Alte im Neuen*).

Die mittelalterlichen Ess- und Kochgewohnheiten beschreiben Bridget Ann Henisch in *Fast and Feast. Food in Medieval Society* (o. J.) und Peter W. Hammond in *Food and Feast in Medieval England* (1993).⁴⁶ Ohne derartige Einschränkungen behandeln die folgenden Werke allgemein die Kulturgeschichte des Essens: Gert von Paczensky/Anna Dünnebier: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens* (1999 [1994]), Traudl Seifert/Ute Sametschek: *Die Kochkunst in zwei Jahrtausenden. Das große Buch der Kochbücher und Meisterküche* (1977, Antike bis 1900), Hannsferdinand Döbler: *Kochkunst, Tafelfreuden, Esskultur* (Sonderausgabe 2000 [1972]), Monique Pivot: *Les gueuletons de nos ancêtres* (1997, ganz knapper Überblick von der Antike bis heute). Besonders herausgehoben werden sollte die *Kulturgeschichte der Kochkunst* von Hans Wiswe (1970), der nicht nur umfassende Informationen bietet, sondern sie auch detailliert belegt. Seine Arbeit ist auch zur Beschreibung der Textsortengeschichte von Kochrezept(sammlung)en unerlässlich.

Darüber hinaus sind zu vielen Einzelaspekten der Ernährungsgeschichte Publikationen erschienen, die sich mit Gewürzen, Genussmitteln, Brot, Getränken oder Ähnlichem befassen. Von Fritz Ruf liegt bspw. eine Dissertation zur Kulturgeschichte von Brei, Mus und Suppe vor (1993), außerdem gab er 1989 einen Sammelband zum gleichen Thema heraus und veröffentlichte schon 1987 einen Artikel hierzu. Diese Arbeiten wurden teilweise als Materialbasis für die Untersuchung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenbereitung‘ herangezogen.

A.2.3.2 Das Nahrungsangebot

In früheren Zeiten waren zwar viele der uns heute bekannten Lebensmittel schon weit verbreitet, aber Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Truthahn, Mais oder andere Produkte der Neuen Welt waren doch in Europa lange unbekannt. Die Landwirtschaft wurde mit anderen Methoden betrieben, ihre Erträge waren bei weitem nicht so hoch wie heute. Vor allem beim Adel spielte die Jagd in Mittelalter und Früher Neuzeit eine große Rolle in der Fleischversorgung. Im Folgenden wird zuerst die heimische Nahrungsmittelversorgung durch Jagd, Sammeln und Landwirtschaft bzw. später auch Handel in Mittelalter und Früher Neuzeit dargestellt, danach widmet sich ein eigenes Kapitel der Eingliederung von Neuweltprodukten in die europäische Landwirtschaft und Esskultur.

⁴⁶ Obwohl hier explizit England genannt wird, bietet das Buch doch reichlich Informationen auch zu anderen Ländern. Außerdem unterschied sich die europäische Esskultur im Mittelalter nicht so sehr geographisch, sondern mehr nach der jeweiligen Gesellschaftsschicht.

A.2.3.2.1 Jagd, Sammeln, Landwirtschaft und Handel als Versorgungsquellen⁴⁷

Die landwirtschaftlichen Techniken der Römer waren während der Völkerwanderungszeit in Vergessenheit geraten, so dass im frühen Mittelalter kaum von ‚Landwirtschaft‘ gesprochen werden kann. Meist handelte es sich eher um eine Selbstversorgerwirtschaft, bei der die Nahrung gejagt, gesammelt und geerntet wurde, die dann sofort und vor Ort verbraucht wurde. Die Menschen waren sehr stark auf das angewiesen, was in ihrer näheren Umgebung wuchs und lebte, da die Verkehrswege schlecht waren und es kaum Handel gab. Basis der Ernährung war Getreide, vor allem Gerste, Hafer und Hirse, aber daneben waren u. a. auch zahlreiche heute kaum mehr bekannte Getreidesorten verbreitet. Obst und Gemüse waren selten und nur in ungezüchteter Form verfügbar. Ebenso wurde oft auf Wildgräser (vor allem Schwaden) zurückgegriffen. Missernten hatten meist katastrophale Folgen, da die Vorratshaltung unterentwickelt war und auch aus nicht betroffenen Gebieten keine Lebensmittel beschafft werden konnten.

Vom 10. zum 11. Jahrhundert sieht Montanari (1996:391) einen Bruch, der das Gleichgewicht von Produktion und Ernährung aufhebt. Das Bevölkerungswachstum verlangte größere Mengen an Nahrung, damit alle Menschen versorgt werden konnten. Wälder wurden gerodet, der Osten kolonisiert. Es wurde also nur die bebaute Fläche ausgedehnt, die agrartechnischen Methoden und die Ernährung blieben gleich. Mittlerweile hatte sich auch die Feudalherrschaft etabliert, was die Grundbesitzverhältnisse völlig veränderte. Die Bauern wirtschafteten nicht mehr auf eigene Kosten, sondern waren ihrem Grundherrn verpflichtet, der oft auch vorschrieb, was sie anzubauen hatten, um seinen Haushalt zu versorgen. Ihre Selbstversorgung war dadurch nicht mehr im gleichen Maß möglich. Das Jagd- und Fischereirecht wurde jetzt zugunsten der adligen Grundbesitzer eingeschränkt, so dass sich die Ernährungslage der Bauern noch weiter verschlechterte. Ihnen blieben nur noch Getreide, Blatt-, Kohl-, Rüben- und Zwiebel-/Lauchgemüse, Hülsenfrüchte, Eier, Milchprodukte und wenig Fleisch. Auf den Tischen der Adligen fanden sich weiterhin Wildbret und sonstiges Fleisch, an Fasttagen Fisch in größeren Mengen und vielerlei Arten (Süß- und Salzwasserrische, je nach geographischer Lage), daneben aber noch lange Getreidebrei, Erbsen, Bohnen und Linsen. Nur Milchprodukte und die als nieder

⁴⁷ Diesem Kapitel liegen folgende Veröffentlichungen zugrunde: Behre 1986, Benoist 1984, Bloch 1970, Fenton 1997, Flandrin 1989b, 1996a, 1996b, Jacob 1956, Laurioux 1992, 1999a, Mennell 1988, Merki 2001, Montanari 1996, Münch 1992, Parienté/Ternant 1994, Prah/ Setzwein 1999, Precht 2001, Rosenberger 1996, Rumm-Kreuter 1987, Spooner 1970, Tannahill 1973, Teuteberg 1988, Wheaton 1996, Wiegelmann 1967, Willan 1996, van Winter 1986a, Wiswe 1970, Wurm 1986.

angesehenen Gemüsesorten, von denen die Bauern lebten, wurden verachtet. Fleisch, insbesondere Wild und Geflügel (Schlachtfleisch von Rind und Schwein wurde als zu gemein weitgehend den unteren Schichten überlassen), konnte also jetzt als soziales Unterscheidungskriterium dienen.

Bis zum 14. Jahrhundert wuchs die Bevölkerung stetig an, aber durch verschiedene Epidemien und vor allem die Pestwelle von 1348/50 dezimierte sich die Zahl der Menschen in manchen Gegenden um ein Drittel oder sogar um die Hälfte. Die Ostkolonisation reduzierte zusätzlich den Druck auf die Landwirtschaft. Viele vorher intensiv genutzte Felder konnten jetzt als Weideland dienen, die verringerte Bevölkerung hatte wieder viel Fleisch zur Verfügung. Es ist die Rede von einem Pro-Kopf-Jahresverbrauch von 100 kg, also siebenmal mehr als im Jahr 1800 (Münch 1992:318, er beruft sich auf die grundlegenden Untersuchungen zum Fleischverbrauch der Deutschen von W. Abel aus den 1930er Jahren). Wiegelmann (1967:30) relativiert dies allerdings mit der Tatsache, dass alle Teile eines Tiers gegessen wurden und außerdem auch Tiere, die heute nicht mehr als genießbar gelten (wie Schwäne oder Eichhörnchen). Es kann jedoch davon ausgegangen werden, dass im 14. und 15. Jahrhundert die Menschen aller Schichten reichlich und qualitativ hochwertige Lebensmittel zur Verfügung hatten.

In der Renaissance kam Italien in Europa eine Führungsrolle zu, was nicht nur Literatur, Kunst, Architektur und Mode beeinflusste, sondern auch dazu führte, dass sich die jetzt neu gezüchteten Gemüsesorten von Italien aus zuerst nach Frankreich und dann über ganz Europa ausbreiteten (vgl. Flandrin 1989b:71). Blumenkohl, Wirsing, Artischocken, Brokkoli etc. sind das Produkt der erneuten Beschäftigung mit antiken Autoren, der Wiederentdeckung lange vergessener griechisch-römischer Kenntnisse landwirtschaftlicher Techniken und der Zurückdrängung des kirchlichen Einflusses, der Forschung und Wissenschaft als unvereinbar mit Gottes Vollkommenheit verurteilt hatte. Frankreich übernahm diesen Impuls und brachte ein vielfältiges agrarisches Schrifttum hervor, dem man entnehmen kann, wie schnell die Entwicklung voranging: Plinius nannte 35 Birnensorten, 1628 gab es deren 260, 1539 kannte man sieben Pflaumensorten, 1623 schon 16 (Parienté/Ternant 1994:136f.). Ludwig XIV. hielt seinen Gartenbaumeister La Quintinie ständig zu neuen Rekorden an, und in Versailles wurde dementsprechend zu allen Jahreszeiten frisches Obst und Gemüse serviert, das in Treibhäusern gezogen wurde. Neu war in jener Zeit auch, dass ‚primeurs‘, junges Gemüse vor der vollendeten Reife, gegessen wurden. Die breite Masse konnte sich diesen Luxus nicht erlauben und hatte noch bis zum Ende des 18. Jahrhunderts immer wieder mit verheerenden Hungersnöten zu kämpfen. Das Bevölkerungswachstum ab dem Beginn des 16. Jahrhunderts, als die Fleischversorgung vor allem im Süden der deutschen Länder wieder schlechter wurde,

fürhte dazu, dass – wo immer dies möglich war – Getreide angebaut wurde, weil dies pro Hektar mehr Kalorien lieferte als die Viehzucht (vgl. Flandrin 1996a: 551, der eine Rechnung Braudels zitiert: Weizen 1 500 000 Kalorien, Fleisch 340 000 Kalorien). Die Ernährung wurde also vor allem in den fruchtbaren Ebenen und um Städte herum sehr einseitig, während die Bewohner abgelegener Regionen auf das magere, aber vielfältigere Nahrungsangebot zurückgreifen mussten, das die Natur ihnen bot. Wenn sie vielleicht nicht viel hatten, so waren sie doch besser mit den notwendigen Nährstoffen versorgt. Die Verbesserung der landwirtschaftlichen Methoden ab dem 18. Jahrhundert hängt eng mit der Rationalität der Aufklärung zusammen, die es erlaubte, Probleme in der Nahrungsmittelproduktion zu erkennen und sie mit dem nun verfügbaren Wissen aus den Naturwissenschaften zu lösen.

Seit dem Spätmittelalter hatte sich die Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln immer weiter von der Selbstversorgung weg entwickelt – der ländliche Raum ausgenommen. Der sich entwickelnde Handel und Fernhandel, möglich durch den Ausbau des Verkehrsnetzes, machte die Menschen unabhängiger von der Eigenproduktion ihrer Nahrungsmittel. So konnte sich die Arbeitsteilung weiter entwickeln und eine städtische Lebensweise herausbilden, die wiederum Arbeitsteilung und Handel förderte. Handwerker spezialisierten sich immer mehr in ihrem Gewerbe, Kaufleute trieben den Handel, der für alle so wichtig war, und formten die Keimzelle des späteren Bürgertums. Die Städte wuchsen, benötigten aber das Umland für die Nahrungsmittelproduktion. Diese erfolgte in Gärten erst noch durch die Stadtbürger selbst, dann spielte auch bei den Basisprodukten der Handel eine immer größere Rolle: Die Marktwirtschaft entstand. Bauern aus dem Umland verkauften auf dem Markt das, was die Städter brauchten. So waren immer frische Lebensmittel verfügbar, ohne dass im eigenen Haushalt Vorratswirtschaft im großen Maßstab betrieben werden musste. Pökelfleisch und Salz- oder Stockfisch gehörten jedoch lange auch in den städtischen Haushalten nur allzu oft zum Speiseplan. Salz bot eine der wenigen Konservierungsmöglichkeiten früherer Zeit, Einlegen in Essig oder Honig, später in Zucker, eine andere. Räuchern konnte bei Fleisch, Wurst und Fisch ebenfalls als Konservierungsmittel eingesetzt werden. Trocknen als Konservierungsmethode wurde bei Obst und Fisch (Stockfisch) oft eingesetzt. Geschlachtet wurde vor allem im Herbst, damit das Vieh nicht über den Winter gefüttert werden musste, und außerdem hielt sich das Fleisch in der kalten Jahreszeit länger. Aus Osteuropa, wo wenige Menschen in strengster Feudalwirtschaft viel Land bebauten, wurde Getreide, vor allem Weizen, und Schlachtfleisch (überwiegend Ochsen) importiert, was wiederum nur den Bewohnern der Städte zugutekam. Auf dem Land herrschte noch lange die Selbstversorgungswirtschaft vor.

Die Verlagerung des Welthandels vom Mittelmeerraum (hier vor allem Venedig) in den Atlantik und seine Übernahme durch Spanier, Portugiesen, Franzosen, Engländer und Holländer, aber auch der Handel der Hanse im Nord- und Ostseeraum boten vielfältige Möglichkeiten der Versorgung mit Lebensmitteln. Salzheringe aus dem Atlantik, Stockfisch aus Norwegen oder Neufundland, Weizen aus dem Baltikum, Zucker von den Kanaren oder aus der Karibik, Kaffee, Tee und Schokolade aus verschiedenen Kolonien (s. u. A.2.3.4.2), Gewürze aus Indien und Westindien wurden in die Nahrungsmittelversorgung integriert. Die bessere Vernetzung der Produktionsgebiete und die moderneren Techniken in der Landwirtschaft stellten sicher, dass die Menschen in den Städten gleichbleibend über Nahrungsmittel verfügten. Wieder wird ein Gefälle zwischen Stadt und Land deutlich, wo Hungersnöte noch länger gefürchtet werden mussten. Mit der Ausbildung eines Industrieproletariats zog freilich auch in die Städte weitverbreitete Armut und massive Versorgungsungleichheit ein.

Essig und der Saft saurer Früchte (Holzäpfel, Weintrauben, Stachelbeeren oder Johannisbeeren, später dann auch von Zitrusfrüchten) waren das ganze Mittelalter hindurch und noch weit in die Frühe Neuzeit hinein eine fast überall eingesetzte Zutat. Süßes hingegen war selten und entsprechend teuer. Honig oder auch eingekochter Traubensaft dienten zum Süßen von Speisen, waren aber nicht unbegrenzt verfügbar. Zucker war etwa seit dem Jahr 1000 in Europa bekannt. Zuerst wurde Zuckerrohr von den Venezianern aus dem Orient eingeführt und in Venedig raffiniert. Da er von weit her eingeführt werden musste, war Zucker ein Luxusgut und wurde lange vor allem als Arznei verwendet. Dann kam aber spätestens ab dem 15. Jahrhundert auch Zucker aus Sizilien, Spanien und von den Kanaren in den Handel. Nach der Entdeckung Amerikas wurden auch dort Zuckerrohrplantagen angelegt. Dies machte Zucker besser verfügbar und senkte den Preis, so dass er den Honig als fast alleiniges Süßungsmittel verdrängte. Ab dem 16. Jahrhundert wurden in reichen Häusern immer mehr Süßigkeiten hergestellt, süßes Gebäck, kandierte Früchte, Marzipan, etc. Die napoleonischen Kriege führten zur Herstellung von Zucker aus Rüben, der die Nachfrage dann schließlich völlig befriedigen konnte.

Die Fürstenhöfe verlagerten sich von ihren Landgütern, die bis zum Spätmittelalter allein die Versorgung der vielen Menschen sicherstellen konnten, in die Städte, wo das kulturelle Leben aufblühte. Reichtum und Macht wurden nicht mehr wie im Rittertum in Krieg und Kampfesmut gezeigt, sondern verlagerten sich hin zu friedlichen Turnieren – und Festbanketten. War hier ursprünglich nur die Menge der aufgetischten Nahrung ausschlaggebend (die vielzitierten Fleischberge des Mittelalters), so wurde es im allgemeinen Wohlstand notwendig, sich anders von niedrigeren Schichten abzugrenzen. Die Auswahl der Nahrungsmit-

tel und die Vielfalt ihrer Zubereitung bekamen jetzt ihre Bedeutung. Soziale Distinktion führte also zur Verfeinerung der Esskultur.

A.2.3.2.2 Nahrungsmittel aus der Neuen Welt⁴⁸

Nach der Entdeckung Amerikas gelangten viele Lebensmittel nach Europa, die dort unbekannt gewesen waren. Als einziges Tier ist der Truthahn zu nennen, an Pflanzen wurden im Lauf der Zeit viele in Europa heimisch: Kartoffeln, Mais, grüne Bohnen, Tomaten, Paprika, Topinambur und Sonnenblumen allgemein.⁴⁹ Für jedes Neuweltprodukt muss die Rezeption in Europa eigens betrachtet werden, und auch regionale und soziale Unterschiede sind dabei zu berücksichtigen. Generell kann gelten, dass ein Nahrungsmittel schnell und ohne große Umwälzungen im Speisensystem integriert wurde, wenn ein ähnliches schon bekannt war und gegessen wurde. Oft galten die neuen Pflanzen eine Zeit lang als Luxuspeisen, weil sie selten und damit teuer waren. Von Medizinern wurden sie entweder als gesundheitsschädlich angesehen (in der galenisch-salernitanischen Diätetik waren sie unbekannt, und man konnte daher nicht auf bewährte Autoritäten zurückgreifen) oder als wahres Wundermittel gepriesen. Tomaten und Kartoffeln wurden lange nur als Zierpflanze in Gärten gezogen.

Der Truthahn konnte sich schnell durchsetzen, da sowieso allerlei große Vögel gegessen wurden. Der ‚Türkische Hahn‘, die ‚indianische Henne‘, der ‚kalekutische Hahn‘, der ‚coq d’Inde‘ konnte sich nicht gegen die vielen Verwirrungen bezüglich seiner Herkunft wehren, war aber nur wenige Jahre nach seiner Einführung in Europa (kurz nach 1520, vgl. Wiswe 1970:124 und Flandrin 1996a: 559) schon auf den reichen Tischen etabliert.

Ähnlich schnell breitete sich der Mais aus. 1540 war er aus Spanien über Südwestfrankreich und Norditalien schon bis nach Venetien gelangt und von dort weiter nach Pannonien und auf den Balkan. Mais liefert einen um vieles höheren Ertrag pro Samenkorn als Roggen oder Weizen, kann bei entsprechenden klimatischen Bedingungen zweimal im Jahr geerntet werden und ohne Pflug (also auch von Frauen) sowie in kleinen Mengen angebaut werden. Die Maiskörner konnten als Brei gut bspw. den herkömmlichen Hirsebrei ersetzen. Die arme Bevölkerung in Gebirgsgegenden hatte bald Mais als Haupt- und oft alleiniges

⁴⁸ Diesem Kapitel lagen zugrunde: Albala 1999, Fink 1983, Flandrin 1989b, 1996a, Jacob 1956, Münch 1992, Parienté/Ternant 1994, Prahl/Setzwein 1999, Sabban/Serventi 1998, Tanahill 1973, Teuteberg/Wiegelmann 1986a, Wheaton 1996, Wiegelmann 1967, Wiswe 1970.

⁴⁹ In diesem Kapitel sollen nur Nahrungsmittel betrachtet werden, die nach ihrer Einführung auch in Europa angebaut wurden. Kaffee, Tee, Schokolade, Zucker etc. werden in den Kapiteln behandelt, die ihre Integration in das europäische Ernährungs- und Mahlzeitensystem zum Gegenstand haben.

Nahrungsmittel angenommen. Da dem Mais aber wichtige Nährstoffe fehlen, grassierte in fast ausschließlich von Mais lebenden Gegenden bald die Pellagra. Diese Mangelkrankheit war in Südamerika, der Heimat des Mais, nicht bekannt gewesen, da dort immer Fisch, Paprika und Tomaten die Kost ergänzt hatten. Die Ursachen der Pellagra waren unbekannt, aber ein Zusammenhang mit dem Mais stand fest. So wurde er nach seiner schnellen Rezeption als menschliches Nahrungsmittel lange nur als Viehfutter verwendet.

In Europa kannte man im Mittelalter schon die Ackerbohne (Pferdebohne, Saubohne, lat. *Vicia faba*). Aus Amerika brachte Kolumbus nun die große Vielfalt der grünen Bohnen mit. Wieder konnte an ein bekanntes Lebensmittel angeknüpft werden, und sie breiteten sich recht schnell aus, ohne die Ernährung in Europa grundsätzlich zu verändern. Man konnte die ‚Phaseolen‘, anders als die Ackerbohnen, auch grün als Gemüse oder Salat verwenden, diese Zubereitungsweisen waren aber auch von anderen Gemüsearten her bekannt.

Tomaten und Paprika setzten sich erst nach dem 18. Jahrhundert wirklich durch, obwohl sie schon früher von den Spaniern auf der iberischen Halbinsel und in Italien eingeführt worden waren. Die Kartoffel dagegen erlebte eine Erfolgsgeschichte ganz eigener Art:⁵⁰ Schon am Ende des 16. Jahrhunderts wurde sie offensichtlich in Spanien angebaut. Durch die engen Beziehungen zu den Niederlanden gelangte sie auch bald dorthin. In England wurde sie auf einem anderen Weg ebenfalls noch vor dem Ende des 16. Jahrhunderts bekannt und vor allem in Irland sehr schnell von den Bauern angebaut. Aus England und den Niederlanden übernahmen auch einzelne deutsche Regionen im 17. Jahrhundert den Kartoffelanbau. Es kann ein Zusammenhang beobachtet werden zwischen schlechten Böden in Gebirgsgegenden, einer frühen Heimindustrie oder hohem Anteil an Tagelöhnern bzw. Nebenerwerbsbauern und damit breiten Schichten ärmerer Bevölkerung, die nicht über große Landflächen zum Getreideanbau verfügte, und einer Ergänzung der Getreidekost durch Kartoffeln. Diese waren viel ergiebiger, überstanden auch regenreiche Sommer und eigneten sich gut für den Anbau im Garten, ohne schweres Gerät, der auch von Frauen oder Kindern neben einer Erwerbstätigkeit her geleistet werden konnte. Die Obrigkeiten versuchten bald, den Kartoffelanbau zum menschlichen Verzehr im großen Maßstab zu fördern (das bekannteste Beispiel ist wohl Friedrich der Große in Preu-

⁵⁰ Eine ausführliche Darstellung des sich ausbreitenden Kartoffelanbaus in den einzelnen deutschen Regionen mit zahlreichen zeitgenössischen Beschreibungen findet sich bei Wiegmann 1967, Teuteberg/Wiegmann 1986a (überarbeitete Synthese aus Wiegmann 1967 und einem Artikel von Teuteberg aus dem Jahr 1975). Für Frankreich untersuchte z. B. Fink 1983 *L'avènement de la pomme de terre*, eine Darstellung findet sich auch bei Parienté/Ternant 1994:221ff.

ßen), da ihr Nutzen in zahlreichen ökonomischen Schriften beschrieben wurde. Traditionelle Getreideregionen ließen sich allerdings erst überzeugen, dass Kartoffeln zu mehr taugen als zu Schweinefutter, als es sich in mehreren Hungersnöten erwies, dass kartoffelanbauende Gegenden weit weniger unter dem Hunger gelitten hatten, weil Kartoffeln nicht bei den gleichen klimatischen Bedingungen Missernten lieferten wie Getreide (und überhaupt widerstandsfähiger sind) und weil sie in Kriegszeiten nicht durch die vorüberziehenden Armeen vernichtet wurden, da sie im Erdboden geschützt waren. Fördernd kam hinzu, dass man jetzt von der mittelalterlichen Dreifelderwirtschaft oder dem Zweifeldersystem zur Fruchtwechselwirtschaft übergang, bei der die Felder nicht mehr ein Jahr lang völlig brach lagen, sondern mit regenerierenden Feldfrüchten wie Klee, Rüben, Hülsenfrüchten oder eben Kartoffeln bebaut wurden. Jetzt konnten Kartoffeln in verschiedenen Zubereitungsweisen in die deutschen Küchen integriert werden, wo sie oft bald das Rückgrat der Ernährung bildeten. Teuteberg/Wiegelmann (1986a:93) sprechen sogar von einer „kulturellen Leitnorm beim Entstehen des modernen Speisen- und Mahlzeitensystems im späten 18. Jahrhundert“.

In Frankreich sah die Entwicklung ganz anders aus. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts hatten die Bemühungen von Antoine Parmentier Erfolg, der in zahlreichen Schriften den Anbau der Kartoffel zur Vermeidung von Hungersnöten propagierte und unermüdlich versuchte, sie für die Brotherstellung nutzbar zu machen. Im 19. Jahrhundert fand sich die Kartoffel dann auch auf den Tischen reicher Leute wieder, die sie bis dahin als Armenkost verachtet hatten. Damit ist die Einführung der Kartoffel in Europa auch ein Beispiel dafür, dass eine Novation zuerst die unteren Schichten erfasste und anschließend bis zu den gesellschaftlichen Eliten aufsteigen konnte.

A.2.3.3 Die Zubereitung von Nahrung

Das Nahrungsangebot in einer bestimmten Zeit und in einem bestimmten geographischen Raum hat natürlich einen erheblichen Einfluss auf die Esskultur, aber viel bedeutender ist, was die Menschen jeweils mit den zur Verfügung stehenden Mitteln machen und welche davon sie auswählen. Für die Betrachtung des kulturellen Aspekts der Ernährung muss also die Zubereitung von Nahrung genauer untersucht werden.

A.2.3.3.1 Mittelalterliche Kochgewohnheiten, Fastengebote und Diätetik⁵¹

Die mittelalterliche Küche wird gemeinhin als in ganz Europa recht einheitlich angenommen. Deutliche Unterschiede bestanden weniger regional als zwischen den verschiedenen Ständen. Einige Autoren, die eine eingehendere Untersuchung der Rezepte in Kochbüchern aus verschiedenen Ländern vorgenommen haben wie Flandrin (1983a – vor allem 8f. – und 1984:75), Laurioux an mehreren Stellen, van Winter (1986a und 1995) weisen aber auf daneben existierende nationale oder regionale Geschmacksunterschiede bzw. Vorlieben schon im 14. und 15. Jahrhundert hin. Insgesamt entsteht der Eindruck, dass der Forschungsstand bisher zu ungenau ist, um eine differenzierte Geschichte der Ernährung in Europa schreiben zu können. Vorsicht ist geboten, von den frühen überlieferten Kochbüchern auf die gesamte Küche der damaligen Zeit zu schließen, da Lesen und Schreiben die Domäne der Reichen und Gebildeten waren, die eine kosmopolitische, aristokratische Weltsicht vertraten. Volksküche wurde in Frankreich z. B. erst ab dem 19. Jahrhundert in Kochbüchern aufgezeichnet (vgl. Flandrin 1984:81). Außerdem hing die tatsächliche Ernährung stark von den verfügbaren Nahrungsmitteln und den finanziellen Möglichkeiten einzelner Haushalte ab.

Als Grundprinzip mittelalterlicher Kochkunst kann gelten, dass Aussehen und Geschmack der Zutaten weitgehend verschleiert wurden. Fleisch wurde oft im Mörser zerstoßen, Getreide, Hülsenfrüchte und Gemüse (wenn es denn gegessen wurde) zu Brei verkocht, zahlreiche meist orientalische Gewürze verdeckten den Eigengeschmack. Die Gründe hierfür sind in ganz unterschiedlichen Bereichen zu suchen.

Wie unten ausgeführt wird, waren Teller und Bestecke nicht üblich, so dass die Speisen in einer Form auf den Tisch kommen mussten, in der sie mit den Fingern gegessen, in manchen Fällen wohl auch aus Schüsseln getrunken werden konnten. Wurde Fleisch oder Fisch nicht am Spieß gebraten (was nur in reichen Haushalten üblich war, die es sich leisten konnten, Fleisch quasi pur zu essen), bot sich dann am ehesten eine Pastete an, in deren nicht eßbarer Teighülle das Fleisch (oder der Fisch) am Stück oder gehackt gegart wurde und außerdem auch bis zu einem Monat aufbewahrt werden konnte (Santich 1995: 70). Anson-

⁵¹ Dieses Kapitel basiert auf Balard 1992, Bautier 1984, Behre 1986, Bloch 1970, Dembińska 1986, Ehlert 1993a, 1997b, Flandrin 1982, 1983a, 1984, 1986, 1989a, 1989b, Hammond 1993, Henisch o.J., Hyman 1992, Jacob 1956, Lambert 1992, Laurioux 1983, 1997b, Mennell 1988, Montanari 1996, Parienté/Ternant 1994, Prahl/Setzwein 1999, Roche 1983, Rosenberger 1996, Rumm-Kreuter 1987, Sabban 1984, Santich 1995, Schwarz 2003, Tannahill 1973, Teuteberg 1988, Wiegmann 1967, van Winter 1986a, 1986b, 1995, Wiswe 1970.

sten konnten Fleisch oder Fisch gekocht werden, was als Nebenprodukt eine Brühe ergab, und als Anreicherung von Getreide- und Gemüsebreien oder Eintöpfen dienen. Auch Grillen war teilweise üblich.

Die Vielzahl von exotischen Gewürzen scheint erst nach den Kreuzzügen in die europäische Küche gekommen zu sein. Durch den Handel der Venezianer mit den Arabern erhielten die gesellschaftlichen Eliten (das einfache Volk konnte sich die meisten der teuren Importprodukte nicht leisten) damit ein Mittel, sich von niedrigeren Schichten zu differenzieren und auch ihnen gleichgestellten Gästen ihren Reichtum zu präsentieren, indem sie möglichst viele und sehr schwer zu beschaffende Gewürze in großen Mengen verwendeten. In Haushaltsrechnungen des Wolfenbütteler Hofes aus dem 15. Jahrhundert lässt sich jedoch nachweisen, dass exotische Gewürze nur selten und stets vor festlichen Anlässen gekauft wurden, damit man den Gästen ein reiches Mahl vorsetzen konnte. Die restliche Zeit des Jahres würzte man eher mit einheimischen Kräutern. Hundert Jahre später wurden allerdings größere Mengen Gewürze eingekauft – es hing folglich auch stark von der Person ab, wieviel Gewürz verwendet wurde (Schwarz 2003:191). Bis zum 14. Jahrhundert hatten in französischen Rezepten Pfeffer, Ingwer, Zimt und Nelken dominiert, im Spätmittelalter wurden dann vielerlei Gewürze verwendet, was den Pfeffer als Hauptgewürz, das sogar Bauern zur Verfügung hatten, kurzzeitig in seiner Bedeutung sinken ließ (vgl. zu genauen Zahlen Laurieux (1983); dort findet sich auch eine Auflistung von im *Viandier* genannten Gewürzen). Mit der Erneuerung der französischen Kochkunst im 17. Jahrhundert (teilweise auch schon davor), reduzierte sich die Verwendung auf hauptsächlich Pfeffer, Nelken und Muskat (Flandrin 1989a:58f.), wozu heimische Gartenkräuter auch in der Oberschichtenküche traten. In den deutschen Ländern waren nicht so viele Gewürze üblich, die verwendeten Mengen waren – so weit sie sich belegen lassen – kleiner, und die Kochbücher spezifizieren nicht so sehr, wie die jeweiligen Gerichte gewürzt werden sollen. Oft ist nur die Rede von Gewürz allgemein. Pfeffer scheint das hauptsächlichste und oft auch einzige Gewürz gewesen zu sein, und der deutsche Geschmack unterschied sich im Spätmittelalter vom restlichen europäischen (Balard 1992: 199; er vermutet als Grund, dass Deutschland etwas abseits der großen Importhäfen lag). Zucker zählte zu dieser Zeit noch zu den Gewürzen.

Die Grundlage der Ernährung bildete immer noch Getreide, das in Form von Brei (mit Wasser oder Milch gekocht), Brot oder Bier konsumiert wurde. Auch hier machten sich soziale Unterschiede bemerkbar, da das Backen von Brot von zwei Monopolen abhängig war, die der Grundherr vergab: Mahlen und Backen. Um den kostenpflichtigen Monopoldiensten der Müller und Bäcker zu entgehen, zog das einfache Volk es wohl meist vor, das Getreide als Brei zu essen (Bloch 1970:233). Auch in eintopfartigen Suppen wurde es als Hauptmahlzeit gegessen.

Zu Gebratenem oder Gekochtem wurden Senf oder saure, fettlose Soßen gereicht, wie überhaupt sehr sauer gekocht wurde. Man erreichte diesen Geschmack mit viel Essig oder ‚Verjus‘ (frz.) bzw. ‚Agraz‘ (dt., auch ‚Agrest‘), also dem Saft von sauren oder unreifen Kräutern oder Früchten wie Sauerampfer, Holzäpfeln, Johannis- oder Stachelbeeren, später dann vor allem Trauben. Schließlich gebrauchte man auch den Saft von Zitrusfrüchten. In Frankreich war der Geschmack für Saures und die Abneigung gegen Süßes in herzhaften Gerichten besonders ausgeprägt, was sich mit der Ausbreitung des Zuckers als Prestigegewürz im 15. und 16. Jahrhundert etwas an den europäischen Geschmack anglich, der süß, sauer und salzig in einem Gericht mischte (vgl. Flandrin 1989a:59, dort genauere quantitative Auswertungen französischer, englischer, italienischer und spanischer Kochbücher). Als Fette wurden im Mittelalter Speck und Schweineschmalz verwendet, an Fasttagen wurde mit Öl substituiert.⁵² Butter erscheint in den Kochbüchern in Frankreich, England, Spanien und Italien im 14. Jahrhundert fast gar nicht, im 15. dann etwas häufiger (Flandrin 1989a:61).

Die Auswahl und Zubereitung von Nahrung war im Mittelalter sehr stark von den Fastengeboten der Kirche bestimmt. Nicht nur in der Fastenzeit von Aschermittwoch bis Ostern, sondern auch im Advent und vor hohen Feiertagen musste gefastet werden. Das heißt, nur eine Mahlzeit war erlaubt, die keine tierischen Produkte außer Fisch enthalten durfte (Laktizinienvorbot). Das ganze Jahr über waren Mittwoch und Freitag Abstinenztage, an denen man auf Fleisch, Eier, Käse und andere Milchprodukte verzichten musste, aber die normale Anzahl Mahlzeiten einnehmen und sich satt essen durfte. Insgesamt konnten so 190 bis 200 Fasten- und Abstinenztage pro Jahr zusammenkommen, wie in der Benediktinerregel aus dem 6. Jahrhundert (Dembińska 1986:154). Allerdings wurden die Regeln wohl nur von wenigen Orden so streng eingehalten. Schon im 15. Jahrhundert wurden die Vorschriften auf Druck der Gläubigen gelockert, Eier und Milchprodukte waren dann von den Fasten- und Abstinenzgeboten ausgenommen. Sie bezogen sich also vor allem noch auf den Verzicht auf Fleisch. Die Fastenvorschriften prägten die mittelalterliche Esskultur allerdings in entscheidendem Maß. An Fastentagen wurden aus erlaubten Zutaten verbotene Gerichte nachgebildet (z. B. eine Fischfülle in der Form eines Kaninchens oder Eier aus Mandeln, der angebliche Dotter wurde mit Safran gelb gefärbt). Manche Gerichte definierten sich nicht so sehr über eine bestimmte Zutat, sondern über ihre Zubereitungsweise, die sowohl auf Fleisch als auch auf Fisch oder pflanzliche

⁵² Schwarz (2003:186f.) notiert für den Wolfenbütteler Hof im 15. Jahrhundert, dass Öl immer in Verbindung mit Seefisch in den Haushaltsbüchern erscheint, merkt aber zusätzlich an, dass es 1447–50 recht teuer und eine Rarität war.

Ingredienzien angewendet werden konnte. Bis ins 18. Jahrhundert hinein spiegelte sich diese Zweiteilung der Esskultur in Fleisch- und Fastengerichte auch in Kochbüchern wider (s. u. A.2.4).

Nach der mittelalterlichen medizinischen Lehre bestimmte das Verhalten auf sechs Feldern (Licht und Luft, Ruhe und Bewegung, Schlafen und Wachen, die Ausscheidungen, die Gemütsbewegungen und die Ernährung) die Gesundheit des Menschen (Ehlert 1993a:5). Eine große Rolle spielte also die Diätetik, der Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit. Jedoch hatte man dabei nicht Vitamine und Spurenelemente im Blick, sondern die Humorallehre (auch Säftelehre, Komplexionslehre oder Temperamentenlehre genannt).⁵³ Diese wurde schon von Ärzten der griechischen und römischen Antike beschrieben und erlebte im Mittelalter in der Schule von Salerno einen neuen Aufschwung (vor allem bezog man sich auf die Schriften von Galen, siehe hierzu auch das Kap. 2.3.3.3). Diese Lehre besagt, daß es vier Temperamente gibt (Choleriker, Sanguiniker, Phlegmatiker und Melancholiker), denen jeweils zwei der vier Eigenschaften heiß/kalt und feucht/trocken zugeordnet sind. Jeder Mensch hat nach den Anteilen der verschiedenen Säfte in seinem Körper ein bestimmtes Temperament. Auch Nahrungsmittel wurden hinsichtlich ihrer heißen, kalten, feuchten oder trockenen Eigenschaften beschrieben und zugeordnet. So konnte jeder darauf achten, mit der Nahrung nur das zu sich zu nehmen, was seinem jeweiligen Temperament entsprach. Erst im 16. Jahrhundert scheint sich in der medizinischen diätetischen Literatur die gegenteilige Ansicht durchgesetzt zu haben, die nicht die Temperamente konservieren, sondern sie korrigieren wollte, also ein Gleichgewicht der Körpersäfte herstellen: Choleriker, die heiß und trocken waren, sollten also möglichst kalte und feuchte Speisen essen, damit die Hitze und Trockenheit in ihrem Körper nicht überhand nehmen (Flandrin 1982: 87, 92; Lemmer 1984:5). Krankheiten wurden mit Verschiebungen in diesem Gleichgewicht bzw. früher in der Orientierung auf ein Temperament hin erklärt. Daher bestand eine ärztliche Anweisung – ein Rezept – oft darin, bestimmte Speisen, auf bestimmte Art zubereitet, zu essen, denn auch Gewürze und andere Zutaten wurden mit bestimmten Eigenschaften belegt und konnten so eine Speise ‚temperieren‘, ihr bspw. Hitze oder Feuchtigkeit nehmen. Die Verdauung wurde als ‚Kochen‘ der Speisen angesehen, so dass gekochte Speisen prinzipiell als leichter verdaulich galten als rohe (Flandrin 1982:90; Laurioux (1997b:17) nennt als Grund für die Ablehnung roher Speisen, dass sie als nicht zivilisiert betrachtet wurden).

⁵³ Eine kurze Darstellung findet sich bspw. bei Lemmer (1984:5ff.).

A.2.3.3.2 Kulinarische Novationen im Frankreich des 17. Jahrhunderts⁵⁴

Seit dem 16. Jahrhundert hatten sich die Vorlieben für bestimmte Nahrungsmittel verändert. Zwar waren bis dahin unbekannte Pflanzen aus Übersee eingeführt und neue Gemüsesorten gezüchtet worden, aber sehr viel mehr wurden jetzt – in einfacheren Schichten schon lange bekannte – einheimische Gemüse, Pilze und Kräuter auch in der Oberschichtenküche verwendet. Gemüse wurde im Lauf des 17. Jahrhunderts neben Fleisch, Fisch, Pasteten und den an Bedeutung abnehmenden Getreidebreien und -suppen zu einer eigenständigen kulinarischen Kategorie. Gartenbau wurde zum Hobby vieler Adliger, und unter Ludwig XIV. wurden stolz die ‚primeurs‘, ganz junges Gemüse, serviert. Heimische Kräuter ersetzten die exotischen Gewürze fast ganz,⁵⁵ wobei sich die Vorlieben gegenüber dem Mittelalter verschoben und insgesamt weniger stark gewürzt wurde. Statt Minze, Ysop, Sauerampfer und Rosmarin verwendete man eher Kerbel, Estragon, Basilikum, Schalotten, Frühlingszwiebeln, Pfefferkraut, Pimpernell, Thymian, Lorbeer und Schnittlauch. Zwiebeln und Knoblauch, auch Rocambole (eine Knoblauchart), wurden weiter häufig verwendet, Petersilie entwickelte sich von einem beliebten zum beliebtesten Würzkräut. Auch andere (fast) heimische Würzmittel wie Anchovis, Kapern, Oliven, Zitronen aus Italien und Orangen aus Portugal fanden Eingang in die Rezepte. Bei den Gewürzen spielten nur Pfeffer, Nelken und Muskat weiterhin eine nennenswerte Rolle, ab 1730 reduzierte sich die Palette weiter und das heute noch gebräuchliche Paar ‚Salz und Pfeffer‘ war entstanden (Peterson 1994:199). Salz wurde nun zum ersten Mal tatsächlich als Gewürz an Gerichte gegeben, und nicht nur in Form von eingesalzenen Lebensmitteln konsumiert.

Die Auswahl beim Fleisch orientierte sich nicht mehr so sehr an der Unterscheidung Wild und Geflügel für Adlige versus Schlachtfleisch für das gemeine Volk, sondern auch in den höchsten Kreisen wurde jetzt Schlachtfleisch gegessen, die Differenzierung ging eher über die Qualitäten der einzelnen Stücke. Da-

⁵⁴ Zu den Neuerungen in Frankreich siehe Biasci 1991, Courtine 1980, Flandrin 1986, 1989a, 1989b, 1996a, 1996b (Zusammenfassung mit zahlreichen Tabellen und Diagrammen zu einzelnen Nahrungsmitteln), Flandrin/Hyman/Hyman 1983, Marengo 1992 (insbesondere 84ff. zu den Novationen im 17. und 18. Jahrhundert, knappe Zusammenfassung), Mennell 1988 (zu den Novationen Zusammenfassung 103–116), Michel 1999, Neirinck/Poulain ³2000:28–35, Noël-Waldteufel 1993, Peterson 1994 (v. a. 183–208, wo sie die Neuerungen zusammenfassend darstellt), Ruf 1993, Sabban/Serventi 1998, Tannahill 1973, Wheaton 1996 [1983], Wiswe 1970.

⁵⁵ Aber auch der deutsche Autor Hieronymus Bock vertrat offenbar ganz entschieden ebendieses Prinzip. Er soll gegen ausländische Gewürze gewettert und einheimische Kräuter propagiert haben – und zwar schon 1550 in seiner *Teutschen Speißkammer* (Seifert/ Sametschek 1977:104f.).

vor war recht undifferenziert von bspw. einem Stück Kalbfleisch die Rede gewesen, jetzt wurde genau spezifiziert, ob Brust, Bries oder Kotelett. Diese wurden dann auch entsprechend ihrer Eigenschaften zubereitet (s. u.). Diejenigen Teile des Tiers, die als minderwertig galten, überließ man dem Volk. Möglicherweise war es diese erhöhte Aufmerksamkeit, die auf den Geschmack und die jeweiligen Eigenschaften der Nahrungsmittel gerichtet war, die dazu führte, dass die vielen prächtigen Vögel von der Speisekarte verschwanden. Störche, Schwäne, Reiher, Pfauen und ähnliche Großvögel hatten vor allem ihres prächtigen Aussehens wegen die Tafeln mittelalterlicher Festbankette geziert, ihr Fleisch ist aber wohl alles andere als eine Delikatesse.

Die wesentliche Neuerung des 17. Jahrhunderts bei der Zubereitung von Nahrungsmitteln ist wohl die Einführung eines Systems aus Grundzubereitungen (‘*préparations de base*’) wie Bouillon, Jus,⁵⁶ Coulis,⁵⁷ Roux⁵⁸ und einigen Soßen. Diese im Voraus anzufertigenden Grundzubereitungen bildeten dann die Basis der eigentlichen Gerichte. Dieses System konnte leicht erlernt und im Gedächtnis behalten werden und ermöglichte die Zusammenarbeit von ständig wechselndem Personal auf einem kulinarisch sehr hohen Niveau. Der erste, der die Anfänge dieses Systems schriftlich festhielt, war La Varenne in seinem *Cuisinier françois* von 1651. Der unbekannt Autor hinter der Buchstabenkombination L. S. R. allerdings beschrieb das System in *L’Art de bien traiter* (1674) um einiges stringenter. Im 18. Jahrhundert wurde daraus bei François Marin eine fast alchimistische Küche, die das Wesen der Nahrungsmittel in Essenzen destillierte und nur diese den Speisen beimischte – eine sehr kostspielige Küche, da oft große Mengen Fleisch, Pilze o. ä. für eine einzige Soße gebraucht wurden. Auch das ‘*Bouquet garni*’, das Kräutersträußchen, das nach dem Kochen wieder entfernt wird, hinterlässt nur seinen Geschmack, ohne selbst im Gericht vorhanden zu sein. Das 19. Jahrhundert entwickelte dann, immer noch auf den Innovationen des 17. Jahrhunderts aufbauend, die ‘*théorie des fonds*’, die bis heute nachwirkt.

Hatte man Soßen bisher mit Mandeln, Leber, Blut, Eiern, Brotbröseln oder Lebkuchen gebunden, so kamen jetzt zwei ganz neue Techniken auf. La Varenne

⁵⁶ Jus ist die aus Fleisch, Schinken und Wurzelgemüse bei langem Anbraten entstandene Flüssigkeit.

⁵⁷ Ein Coulis besteht aus miteinander verkochten und durchpassierten Fleisch- oder Fischstücken, mit Pilzen oder Wurzelgemüsen, mit dem Suppen und Soßen Substanz gegeben werden konnte und womit sie geschmacklich verfeinert wurden.

⁵⁸ Unter ‘*roux*’ versteht man fertig zubereitete Mehlschwitze, die zum Binden von Suppen und Soßen nur noch herangenommen werden musste. Eine ähnliche Vorgehensweise findet sich aber in Deutschland auch schon in Deckhardt (1611:64).

beschrieb als erster den ‚roux‘, für den Schweineschmalz erhitzt wurde, Mehl darin mehr oder weniger gebräunt, je nachdem, welche Farbe man wünschte, dann wurden noch kleingeschnittene Zwiebeln zugegeben. Mit dieser Mehlschwitze, wie sie heute noch bekannt, aber nicht mehr sehr geschätzt ist, konnte man Suppen oder Soßen binden. Die zweite Möglichkeit war das Reduzieren, bei dem durch langes Köcheln so viel Flüssigkeit wie möglich verdampft wurde. So blieb nur der konzentrierte Geschmack in einer angedickten Brühe übrig.

Fleisch oder Fisch wurden ab der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts immer öfter mariniert, also in einer sauren Flüssigkeit (Weißwein, Essig, Verjus o. ä.) mit Kräutern, Schalen von Zitrusfrüchten, Kapern etc. eingelegt, bevor man sie garte. Aber eine weit wichtigere Veränderung war die sorgfältige und arbeitsaufwendige Zubereitung einzelner Stücke. Die Suppen, Breie, Pasteten und Braten des Mittelalters hatten im Vergleich zu den Ragouts, Frikassees, Béatilles und anderen ‚plats cuisinés‘ einen recht geringen Aufwand in der Zubereitung erfordert. Jetzt wurde vieles langsam in seiner Brühe gekocht, aus der dann auch die Soße hergestellt wurde. Diese war nicht mehr wie im Mittelalter eine saure und fettarme, stark gewürzte Beigabe zum Braten, die geschmacklich mit diesem nichts zu tun hatte, sondern wurde jetzt oft mit Butter, später auch mit Sahne, und unter Verwendung des beim Garen entstandenen Saftes oder der Brühe, in der die Hauptzutat gekocht worden war, dem Geschmack des Fleisches, Fisches, Gemüses etc. untergeordnet, um ihn mehr hervorzuheben. Überhaupt spielte der Eigengeschmack jetzt eine herausragende Rolle. Die Verfasser von Kochbüchern in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts betonten dies immer wieder, u. a. auch Nicolas de Bonnefons. Im Mittelalter waren Geschmack und Aussehen der Ingredienzien oft im Mörser und durch die vielen Gewürze verschwunden, jetzt wurde jedes Gericht so zubereitet, dass die Hauptzutat erkennbar blieb und von der Soße oder Beigaben nur umrahmt und herausgehoben wurde.

Die Franzosen hatten schon in den Jahrhunderten davor den europäischen Geschmack, der süß und salzig vermischt, nicht in dem Maß geteilt, wie er anderswo herrschte. Jetzt trennten sich die beiden Geschmacksrichtungen völlig und an salzige Gerichte wurde gar keine süße Zutat mehr gegeben. Außerdem wurden sämtliche süßen Gerichte am Schluß der Mahlzeit versammelt, und bildeten dort das Dessert. Peterson (1994:183ff.) sieht den Grund in der schon in der Antike bekannten Tatsache, dass Süßes den Appetit dämpft, während Salzig-Saures ihn anregt. Daher mieden die nur noch dem sinnlichen Genuss und dem Gaumenkitzel verpflichteten Köche Süßes bis zum Ende der Mahlzeit und servierten zu allen Gängen davor sauer-salzige Salate.

Durch die Aufnahme von Gemüse als selbständige Kategorie und die Lockerung der Fastengebote durch die Kirche⁵⁹ veränderte sich auch die Fastenküche. Anstatt Fleischgerichte mit Fisch oder pflanzlichen Zutaten nachzuahmen, Kuhmilch durch Mandelmilch zu ersetzen und Eier aus Mandeln nachzubilden, liebte man nun nicht nur an Fasttagen Gemüsegerichte und servierte an Fleischtagen auch mit Speck gespickten Fisch zum Bratengang.⁶⁰

A.2.3.3.3 Nord-Süd-Unterschiede in der Küche Deutschlands seit der Frühen Neuzeit⁶¹

Die deutsche Küche war im 16. und 17. Jahrhundert überwiegend von südeuropäischen Einflüssen (vor allem aus Italien) geprägt. Ravioli, Nudeln, Salate, Torten und Knödel gehörten schon zum Repertoire zahlreicher Köche (vgl. auch Wiegelmann 1967:230ff.). Allerdings machten sich diese Einflüsse eher im Süden des Reichsgebiets bemerkbar, während der Norden ein Reliktgebiet bildete, in dem sich Eintopfgerichte länger hielten, wo man Roggenbrot aß und nicht wie im Süden Feinbrote, und wo Festmahlzeiten weniger Gänge hatten (vgl. hierzu Wiegelmann 1986f:337).⁶² Erst um 1680 stellt man die ersten grundlegenden Neuerungen fest, die das 18. Jahrhundert mit sich bringen sollte. In der Aristo-

⁵⁹ Nach Wiswe (1970:87) waren Eier, Milch und Milchprodukte seit 1491 auch in der Fastenzeit erlaubt, aber sie waren wohl vorher schon oft (unerlaubterweise) verwendet worden. Die Kirche hatte also nur offiziell gestattet, was sowieso mittlerweile üblich war. Van Winter (1986b:162) bestätigt dies ebenfalls. An den über das Jahr verteilten Abstinenztagen (Mittwoch und Freitag, nach van Winter) war der Genuß von Eiern und Milch erlaubt, nur Fleisch war verboten.

⁶⁰ Wiswe (1970:85–92) stellt Fastenspeisen und ihre Hintergründe ausführlich dar.

⁶¹ In diesem Kapitel wird auf Informationen aus den folgenden Werken zurückgegriffen: Barlösius 1988, Ehlert 1997b, Flandrin 1996b, Münch 1992, Prah/Seitzwein 1999, Sandgruber 1985, Seifert/Sametschek 1977, Wiegelmann 1967, 1985, 1986f; das Textsortenkorpus und die Kommentare zu den Nachdrucken alter Kochbücher.

⁶² Zur Grenzlinie zwischen Nordwesten und Südosten, wie er sie aus den Karten des ‚Atlas der deutschen Volkskunde‘ ersieht, für den in den 1930er Jahren Erhebungen zu zahlreichen Einzelphänomenen gemacht wurden, schreibt Wiegelmann (1967:227): „Sie setzt an in der Pfalz, zieht nordöstlich nach Fulda, knickt dort im Zuge von Thüringer Wald, Frankenwald nach Südosten ab und verläuft dann auf dem Kamm des Erzgebirges. Im Erzgebirge liegen die Linien der verschiedenen Erscheinungen besonders eng beieinander. Weiter östlich fasn sie stärker auf. In manchen Fällen gehört Niederschlesien zum Nordwesten, in anderen mit der Lausitz zu dem das Alte bewahrenden Südosten. Mit Hinterpommern und Ostpreußen ist es ähnlich; meist jedoch rechnen sie zum Nordwesten. Allerdings reichen auch im Westen manche Erscheinungen über die bezeichnete Zone nach Süden, bis südlich des Mains, doch ist die Schwingungsbreite der einzelnen Grenzlinien dort nicht so groß wie im Osten.“

kratie breitete sich nun der Geist der neuen französischen Küche aus, es wurde weniger gewürzt und der Eigengeschmack stärker betont. Das Bürgertum dagegen, das in Norddeutschland deutlich stärker war als in den südlichen Gebieten, ahmte eher den englischen Einfluss nach (Wiegmann 1986f:337). Nach dem Dreißigjährigen Krieg fand der wirtschaftliche Aufschwung tendenziell stärker in Nord-West-Deutschland statt. Der Handelsschwerpunkt verlagerte sich vom Mittelmeerraum (wovon eher die süddeutschen Städte profitiert hatten) in den Atlantik, so dass die norddeutschen Städte verkehrsgünstiger lagen und über reichere Ressourcen verfügten. Dies schlug sich in einem höheren Pfeffer- und Zuckerverbrauch nieder, und Kaffee bzw. Tee waren früher bekannt. Betrachtet man die Küche der städtischen und ländlichen Mittelschichten, so fällt Folgendes auf: Der Süd(-Ost)en wurde im ausgehenden 17. Jahrhundert zum Reliktgebiet, da er von den Innovationszentren Europas (Nordseehäfen, England, Frankreich) weiter entfernt war als der Norden. Zudem war hier im 16. Jahrhundert eine Fleischknappheit eingetreten, die eine Differenzierung der schon bekannten Mehlspeisen förderte (Wiegmann 1967:37). Im Nordwesten Deutschlands konnte in jener Zeit jedoch die Viehzucht sogar noch ausgedehnt werden, so dass die Fleischkost dort beibehalten wurde. Als Zukost gab es Wurzel- und Blattgemüse, aber fast ausschließlich gekocht, nicht als Salat wie in Süddeutschland, wo dagegen gekochtes Gemüse als Beilage selten war. Die norddeutsche Küche wird weiterhin von Eintöpfen geprägt, daneben kann als Indikator für den englischen Einfluss der Serviettenkloß (Kochpudding) gelten. Auch war gekochtes Rindfleisch recht häufig, während im Süden eher kleinere Fleischstücke als Schnitzel, Frikassee, Ragout, Frikandeau, Kotelett etc. zubereitet wurden, was den französischen Einfluss bezeugt, der in den süddeutschen Gebieten inkl. Schweiz und Österreich größer war als im Norden. Vor allem die badische und die schwäbische Küche wurden im Lauf der Zeit stark davon geprägt. Der Norden verzichtete bald auf das Würzen von Brot mit Anis, Kümmel, Fenchel o. ä., was Wiegmann (1967:225f.) darauf zurückführt, dass infolge der besseren Verfügbarkeit von Zucker süße Brotaufstriche und der Konsum von Kaffee und Tee (die sich nur in Verbindung mit Zucker zum Süßen durchsetzen konnten) das System der Nebenmahlzeiten (Frühstück und Nachmittagsimbiss) schon grundlegend verändert hatten. Die Besuchsmahlzeit am Nachmittag ist seither traditionellerweise Kaffee mit süßem Gebäck. Im Süden hielten sich noch viel länger die Morgen- und Vespersuppen, Breie und Brotspeisen mit Kaltgetränken (Most, Milch, Bier). Im Norden konnte sich die Kombination von süßen und salzigen Zutaten jedoch (außer bei den Brotspeisen) erhalten, wo sich im Süden der französische Einfluss mit seiner Trennung von süß und salzig sehr viel stärker durchsetzte.

So gibt es bis heute keine deutsche Nationalküche, sondern zahlreiche regionale Küchen, die zudem einen starken Nord-Süd-Unterschied aufweisen. Barlösius (1988:425) führt dies auf drei Gründe zurück. Aufgrund des französischen Einflusses in den stilbildenden Schichten konnten sich Adels-, Bürger- und Volksküche nicht zu einer eigenständigen Nationalküche vermengen. Die Zersplitterung des Reiches in Einzelterritorien stand einer einheitlichen Esskultur ebenfalls entgegen, und die späte Reichsgründung konnte auch keine deutsche Kochkunst mehr schaffen. Schließlich war das deutsche Bürgertum sehr viel weniger politisch orientiert als das französische, und formte seinen (nationalen) Bildungs- und Kulturbegriff aus seiner Hinwendung zu den schönen Künsten: ‚Esskultur‘ war daraus ausgeklammert.

A.2.3.4 Die Mahlzeiten

A.2.3.4.1 Speisenfolge, soziale Hierarchie und Tischsitten⁶³

Im Mittelalter war es weitgehend üblich, in mehreren Gängen jeweils mehrere Gerichte aufzutragen. Im Frankreich des 14. Jahrhunderts waren es – nach einer Untersuchung der Menüvorschläge im *Ménagier*, deren Ergebnisse Flandrin (1992:177ff.) darstellt – wohl meist vier oder mehr Gänge, mit jeweils meist drei bis zehn Gerichten, die nicht nach süßen oder herzhaften Speisen getrennt waren. In sich waren die Gänge gegliedert in die Speisen vor dem Bratengang, den Bratengang mit Salaten sowie die Speisen nach dem Bratengang, die einzelnen Gerichte waren jedoch nicht unveränderbar auf eine bestimmte Position festgelegt. Zur Situation in deutschen Ländern liegen für das Spätmittelalter keine Untersuchungen vor. Im 16. Jahrhundert kann dann beobachtet werden, dass sich in Frankreich die Zahl der Gänge erhöhte, die der jeweils aufgetragenen Gerichte jedoch verminderte. Der französische Brauch war, dass jeder sich von den ihm am nächsten stehenden Speisen selbst nahm oder sich geben ließ, von weiter entfernt positionierten Schüsseln aß man normalerweise nicht. Damit konnte, der von der sozialen Rangordnung bestimmten Sitzordnung gemäß, jedem das ihm zustehende Gericht serviert werden. In Deutschland wurden beim Kleinadel und Bürgertum wohl auch alle Gerichte eines Ganges gleichzeitig aufgetragen, dann aber von Vorschneidern zerlegt und eines nach dem andern jedem Gast heringereicht. Damit erhielt jeder von allen Speisen, und zwar in einer vorgegebenen Reihenfolge. Man konnte sich nicht, wie in Frankreich, aussuchen, was

⁶³ Zum folgenden Kapitel vgl. Courtin 1998 [1671], Droste 1987, Elias ²²1998, Flandrin 1992, 1996b, 1999a, ²2002a, 2002b, Laurioux 1992, 1999b, Mennell 1988, Ottomeyer 2002b, Parianté/Ternant 1994, Prahl/Setzwein 1999, Prentki 1999, Marengo 1992, Ruf 1993, Spohn 1985, Wheaton 1996 [1983].

man wann essen wollte. Im deutschen Hochadel muss aber auch das ‚Service à la française‘ üblich gewesen sein (vgl. Ottomeyer 2002b).

Der deutsche Brauch verwischte im Gegensatz zum französischen die sozialen Unterschiede beim Essen.⁶⁴ Während man in Frankreich seinem Rang entsprechend saß und aß, speisten in Deutschland Menschen der verschiedensten sozialen Positionen am gleichen Tisch und aßen von den gleichen Gerichten. Zwar bedienten diejenigen mit niedererem Rang bzw. die Dienerschaft die hochgestellten Persönlichkeiten, sie konnten sich aber dann offensichtlich zu diesen an den Tisch setzen und mit ihnen essen (vgl. v. a. Flandrin 1999a). Auf französischen Tafeln und beim deutschen höheren Adel wurde von der Qualität der Person auch die Qualität und Quantität der Nahrung bestimmt. Je höher der Rang einer Person war, desto mehr bekam sie zu essen. Aber wenn auch in der Palastordnung von Humbert II. du Viennois aus dem 14. Jahrhundert, die Laurioux (1992) analysiert hat, genau festgelegt ist, welche Ranggruppe wieviel Rind- und wieviel Schaffleisch bekommt (die Menge wurde von einem Rang zum nächsten halbiert, die niedrigste Gruppe erhielt gar kein Schaffleisch mehr), so wird über das Gemüse in der Suppe nichts ausgesagt. Zur sozialen Distinktion dienten nur bestimmte Nahrungsmittel und Zubereitungsarten. Fleisch eignete sich als Herrenspeise sehr gut, vor allem Wild, dessen Jagd ja herrschaftliches Privileg war. Am Spieß gebraten stand es den höchsten Personen zu, gekochtes Fleisch bekamen aber auch die untersten Ränge. Geflügel gab es nur für die Herrschaften. Der Dauphin Humbert II. als ranghöchste Person des Haushalts bekam meist noch ein Entremets, ein zusätzliches Gericht, das nur ihm serviert wurde. Das konnte ein ganz einfaches Essen sein, wichtig war, dass außer ihm niemand davon serviert bekam, wenn nicht er es ausdrücklich wünschte. Die großen Mengen, die für den Souverän und die höchsten Adligen vorgesehen waren, konnten diese gar nicht allein essen. Sie konnten aber von ihren Speisen als besonderen Gunstbeweis an Untergebene weitergeben. Die Mahlzeit wurde damit zu einem Mittel der Machtpolitik.

Eine Analyse der bei **Rumpolt 1581** abgedruckten Speisenfolgen für Mittags- und Nacht Mahlzeiten vom Kaiser bis zum Bauern ergibt nach Prentki (1999) für die Mittagsmahlzeit kein einheitliches Bild, das Nachtmahl scheint sich jedoch in den meisten Fällen in drei Gänge zu gliedern, die der Abfolge kalte Speisen, warme Speisen, Süßspeisen gehorchen. Die soziale Unterscheidung erfolgt kaum über bestimmte Speisen, auch wenn bei Bauern nicht unbedingt Marzipan als Nachtmahl vorgesehen ist. Vielmehr enthalten die Gänge bei kaiserlichen,

⁶⁴ Allerdings kann nicht mit Sicherheit behauptet werden, dass in Frankreich auch beim niederen Adel und im Bürgertum die gleichen Sitten herrschten. Möglicherweise wurden für Frankreich auch ausschließlich Quellen zum Leben des höheren Adels ausgewertet.

königlichen oder herzoglichen Banketten deutlich mehr Gerichte als bei Edelleuten, Bürgern und Bauern. Letztere wiederum servieren mehr Gänge. Hier lässt sich deutlich das deutsche Modell ablesen, das bei den Eliten am französischen Vorbild orientiert ist (wenige Gänge mit jeweils zahlreichen Gerichten), während in mittleren und unteren Schichten mehrere Gerichte nacheinander serviert wurden (vgl. Flandrin 1999a:230).

Im 17. und 18. Jahrhundert bildete sich in Frankreich der (oder das) ‚Service à la française‘ heraus, in dem die klassische Speisenfolge festgeschrieben wurde, wie sie heute noch in der gehobenen Gastronomie fast weltweit gilt⁶⁵. Auch auf die Speisenfolge der einfachen Alltagsküche hat sie ihren Einfluss ausgeübt. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts wird als Abfolge genannt: Potages, Entrées, Rôtis, Entremets, Desserts. Dies bleibt seither im Wesentlichen bestehen. Die fünf Gänge, die diesen Gerichtsklassen entsprechen, wurden oft zu drei Gängen komprimiert, dann trug man die Entrées mit den Potagen und die Entremets mit dem Braten auf, aß aber weiterhin in der bekannten Reihenfolge. Mit dem russischen Service (die Gerichte werden in der Küche zerlegt und angerichtet, dann eines nach dem anderen auf die Tafel gebracht) konnte die Zahl der Gänge bis auf 13 oder sogar 15 ausgedehnt werden, was sich nach den Weltkriegen auf sieben in der gehobenen und fünf oder drei in der guten und gutbürgerlichen Küche reduzierte, die Abfolge blieb aber seit dreihundert Jahren unverändert (Droste 1987:255). Im französischen Grand Siècle war die Zahl der Gerichte pro Gang je nach Anlass geregelt. Ihre Anordnung auf der Tafel folgte den Prinzipien des Barock. Sie war doppelt achsensymmetrisch und blieb für die beiden Hauptgänge gleich, beim Dessert ordnete man dann anders an. Wurde der erste Gang abgetragen, stellten die Diener die Schüsseln und Platten des zweiten Ganges genau an die Stellen, an denen eben schon die Gerichte gestanden hatten. Die Dekoration der Tafel wurde immer aufwendiger. Im Lauf des 18. Jahrhunderts wurden die bis dahin üblichen Silbergeräte von Porzellan, später Fayence abgelöst, was der Form- und Farbgestaltung neue Möglichkeiten verlieh. Dekorationselemente (Figurinen, Blumen, etc.) wurden ebenfalls aus den neu verfügbaren Materialien hergestellt. Die einzelnen Geräte wurden jetzt in Form und Funktion stark differenziert (tiefe Teller für Suppen, Saucieren usw.), aber man achtete darauf, dass Material, Form und Farbe sie als zusammengehöriges Ganzes erkennbar machten. Man musste sich nun auch nicht mehr Tischgerät teilen, wie es vorher üblich gewesen war (ein Schneidbrett, von dem

⁶⁵ Flandrin hat sich ausführlich mit diesem Thema beschäftigt. Ein Artikel (²2002a) beschreibt *L'Ordre de succession des mets aux XVII^e et XVIII^e siècles* in Frankreich, sein posthum veröffentlichtes Buch *L'Ordre des mets* (2002b) befasst sich mit der Entwicklung der Speisenfolge in Frankreich vom 14. bis zum 20. Jahrhundert und zieht zum Vergleich noch die Situation in England und Polen heran.

auch gegessen wurde, hatten sich zwei Personen geteilt; Suppe war aus der gemeinsamen Schüssel gelöffelt worden, wobei man den Löffel nach Gebrauch abwischte und an den Nachbarn weitergab), sondern es wurden so viele Teller, Gläser, Messer, Löffel und ab etwa dem 18. Jahrhundert auch Gabeln aufgedeckt wie es Tischgenossen waren. Diese Entwicklungen scheinen sich von Frankreich aus mit etwas Verzögerung auch in Deutschland verbreitet zu haben, zuerst natürlich an den Höfen, von dort strahlten die Neuerungen auch auf den Adel und dann das Bürgertum aus.

Bei den Tischsitten im engeren Sinn war ebenfalls Frankreich das Vorbild. Nach Elias (²²1998:I, 231) hatte sich in der französischen Oberschicht bis zur Revolution ein Verhaltensstandard herausgebildet, der heute in allen Schichten und in der ganzen westlichen Gesellschaft als ‚zivilisiert‘ gilt. Dazu gehörte die Rücksichtnahme auf die Tischgenossen und ihre Schamgefühle, die sich in vielen Einzelschriften zeigte. Courtins Manierenschrift von 1671 nennt bspw. das Verbot, mit einem Löffel aus der gemeinsamen Schüssel zu schöpfen, mit dem man schon gegessen hat, wenn man ihn nicht vorher abwischt (1998 [1671]: 130). Er empfindet es als eklig, fettige Stücke oder Fleisch in Soße mit den Fingern zum Mund zu führen, dafür solle man eine Gabel benutzen, damit man nicht ständig seine Finger an der Serviette abwischen muss, die anschließend sehr unappetitlich aussieht (1998 [1671]:131). Der Gebrauch der Gabel war schon im 14. und 15. Jahrhundert in Italien bekannt, von wo er sich in ganz Europa ausbreitete. Deutsche und Schweizer übernahmen ihn recht früh, evtl. schon ab dem Ende des 16. Jahrhunderts⁶⁶, möglicherweise deshalb, weil sie, im Gegensatz zu den Franzosen, gewöhnt waren, Stücke mit dem Messer aufzuspießen und zum Mund zu führen. In Frankreich dauerte es bis weit ins 18. Jahrhundert, bis die Gabel sich allgemein durchgesetzt hatte. Ludwig XIV. soll sich zeitlebens geweigert haben, eine Gabel zu benutzen, und mit den Fingern gegessen haben.

⁶⁶ Jedenfalls finden sich bei **Rumpolt 1581** Hinweise, die Prentki (1999:162) derart interpretiert, dass jeder Tischgenosse eine eigene Gabel aufgedeckt bekam, mit der er auch essen sollte. Eine Konsultation der „Anweisungen an den Silberkämmerling“ im Original ließ nicht eindeutig erkennen, ob die Gabeln zum Servieren oder für jeden einzelnen Gast gedacht waren (Rumpolt 1581:5rf.).

A.2.3.4.2 Getränke und Trinkgewohnheiten⁶⁷

Bis zum 17. Jahrhundert kannte man außer Wasser, das aber wegen der Krankheitsgefahr oft nicht getrunken wurde und außerdem als Armengetränk galt, und Milch bzw. Milchprodukten wie Molke nur alkoholische Getränke (Spode 1993:46). Bitsch (1987:209) weist in diesem Zusammenhang darauf hin, dass der Stellenwert alkoholischer Getränke in früheren Zeiten ein ganz anderer gewesen sein muss als heute, da die Auswahl an Durstlöschern sehr viel kleiner war. Der Alkohol in ihnen bot eine gewisse Sicherheit vor möglicherweise enthaltenen Krankheitskeimen.

Wein und Bier (auch Honigbier, also Met) waren weiterhin die Hauptgetränke. Wein wurde lange Zeit überwiegend mit Wasser vermischt getrunken, und seit der Zeit Heinrichs III. in Frankreich, als die Kühlung mit Schnee oder Eis ausgehend von Italien und Spanien weite Verbreitung fand, teilweise sogar mit eisgekühltem Wasser oder direkt mit Eis. Oft wurden aus Wein auch gewürzte Getränke bereitet, was in nordeuropäischen Weinbaugebieten schon allein deshalb notwendig war, damit der Wein halt- und genießbar wurde (Bitsch 1987:209). Seit dem 19. Jahrhundert ist es in Frankreich üblich, den Wein auf das jeweilige Gericht abzustimmen. Im Grand Siècle wurde darauf noch keine Rücksicht genommen, weil zu viele Gerichte gleichzeitig aufgetragen wurden (Michel 1999: 180). **Rumpolt 1581** dagegen schreibt schon dem Mundschenk die Aufgabe zu, den Gast zu beraten, welcher Wein zum gewünschten Gericht passte.⁶⁸

Bier gab es in vielen Variationen und Stärken, und schon zur Morgenmahlzeit wurde es in deutschen Ländern getrunken oder als Biersuppe gegessen. Auf diesem Weg erhielten viele Menschen einen großen Bestandteil ihrer täglichen Ge-

⁶⁷ Zu Getränken und Trinkgewohnheiten finden sich Hinweise bei Bitsch 1987, Flandrin 1982, Michel 1999, Münch 1992, Pfiffner 2001, Prah/Seitzwein 1999, Rothermund 2001, Sabban/Serventi 1998, Schiedlausky 1961, Schwarz 2003, Spode 1993, 2001, Spohn 1985, Teuteberg 2001a, Wheaton 1996 [1983], Wiegelmann 1967, 1986f. Auch diverse kulturgeschichtliche Darstellungen gehen darauf ein.

⁶⁸ „Der Schenck sol seines Herrn Taffel / nach dem die Zeit ist / vnnd frembde Gäste vorhanden seyn / mit allerley rotem / weissem / süßsem vnd saurem Wein / recht vn wol | [6v] versehen. Wann man zu Sommers Zeit Melonen isset / sol man starcke Wein darzu trincken / wie auch zu Winters Zeit / zum Voessen vnnd nachfolgender Speise / von nöthen ist. Zum gebratens sol man geringe / weisse / zum Käse vnd Früchten sol man rote / räse vnd scharpffe Wein trincken.“ (Rumpolt 1581:6rf.)

treideration.⁶⁹ Niedrigere Schichten mussten sich oft mit Kofent begnügen, also mit Schwachbier aus dem zweiten oder dritten Aufguss (Spode 2001:41).

Der Branntwein, bis dato nur als Medizin bekannt, kam infolge seiner kommerzialisierten Herstellung im 16. Jahrhundert als Getränk für breite Schichten auf, wo sich sein Konsum bald zu einem Problem entwickelte. Besonders den Deutschen sagte man seit dem 16. Jahrhundert nach, sie seien vom ‚Saufteufel‘ besessen. Spode (2001:74) erkennt die gleichen Trinkgewohnheiten jedoch generell bei germanischen und slawischen Völkern, die überwiegend Bier tranken und bei denen nach dem Essen archaische Gelage abgehalten wurden (Nordtypus). Den Südtypus bilden die Wein in Maßen zur Mahlzeit trinkenden Romanen. Montaigne fiel jedenfalls gegen Ende des 16. Jahrhunderts in seinem Reisebericht durch Süddeutschland auf, dass ihm in Lindau nach dem Essen noch einige ‚Gänge‘ alkoholischer Getränke serviert wurden (nach Flandrin 1999a: 232). Sowohl beim deutschen Adel als auch beim Bürgertum wurden Gäste genötigt, bis zum Vollrausch zu trinken.

Zusätzlich kamen jedoch in jener Zeit immer mehr nicht-alkoholische Getränke in Mode, die vor allem zum Dessert, aber auch über den Tag verteilt genossen wurden. Italien und Spanien waren die Vorreiter des ‚ber fresco‘, des Trinkens gekühlter Getränke, das sie ihrerseits wohl von den Arabern übernommen hatten. Schon im 16. Jahrhundert waren in den beiden Ländern Getränke weit verbreitet, die die Franzosen erst im folgenden Jahrhundert als ‚eaux et liqueurs à la mode d’Italie‘ übernahmen. Auch die in arabischen Ländern schon lange bekannten Sorbets (mit Eis vermischte Fruchtsaftgetränke) kamen über Italien nach Frankreich. Die damals aufkommenden Eiscremes sind ebenfalls im Zusammenhang mit dieser Entwicklung zu sehen.

Die kalten Getränke waren bei Medizinern nicht unumstritten,⁷⁰ in vornehmen Kreisen aber schnell sehr beliebt. Bei den ‚eaux et liqueurs‘ handelte es sich um Wasser, dem Früchte oder Gewürze einen angenehmen Geschmack verliehen. Zum Teil wurden sie mit Alkohol zubereitet, meist aber ähnelten sie eher einer Limonade. Dieses Wort geht, wie Orangeade, auf jene Zeit zurück. Zitronen und Orangen waren sehr beliebte Früchte, sowohl in der Küche als auch für eben diese Fruchtgetränke. Auch Fruchtsirup wurde damals gerne mit Wasser vermischt getrunken.

⁶⁹ Schwarz (2003:192) sieht Bier in Norddeutschland, wo es im 15. Jahrhundert noch kaum Wein und keinen Kaffee, Tee oder Schokolade gab, „als Getränk und Nahrungsergänzung, also als flüssiges Brot“ an.

⁷⁰ Siehe hierzu aber Flandrin (1982:86f.), der in medizinischen Schriften der Renaissance einen Wandel in der Diätetik ausgemacht haben will, der aus Sicht der Ärzte erlaubte, was sich in der Gesellschaft durchgesetzt hatte.

Nicht nur die kalten, auch die heißen Getränke hielten in jener Zeit ihren Einzug in Europa. Wann, wie und in welchen Ländern dies zuerst geschah, darüber herrscht in der Literatur keine Einigkeit. Mal soll die Mode des Kaffeetrinkens von Venedig ausgegangen sein (vgl. Sabban/Serventi 1998:27), dann wieder entstand das erste Kaffeehaus 1652 in London (Döbler 2000:328f.). Schiedlausky, der sich in seinem Standardwerk über die Einführung von Kaffee, Tee und Schokolade in die europäische Gesellschaft (1961) offensichtlich unter anderem auf Franklin (1893) beruft, schreibt, dass schon 1643 in Paris, 1645 in Venedig und 1650 in Oxford Kaffeeschenken bestanden. Nach Teuteberg (2001a: 98) eröffnete das „erste bekannte europäische Kaffeehaus“ 1647 in Venedig. Als einigermaßen verlässlich kann angenommen werden, dass der Kaffee in islamischen Ländern sehr verbreitet war und von dort zuerst Ende des 16. Jahrhunderts von einzelnen Personen, am ehesten Kaufleuten, im Abendland eingeführt wurde. In Frankreich sorgte 1669/70 ein Gesandter des türkischen Sultans mit zahlreichen Empfängen nach morgenländischer Art für die Durchsetzung des Kaffees als salonfähiges Modegetränk, allerdings erst nachdem entgegen der türkisch-arabischen Gewohnheit Zucker dazugegeben worden war (Teuteberg 2001a:99; Schiedlausky 1961:14). Dann aber hatte der Kaffee von den neuen Getränken die größte Wirkung auf die französische Gesellschaft (Wheaton 1996:91). In Norddeutschland eröffneten Holländer die ersten Kaffeehäuser (1650 in Danzig, 1673 in Bremen, 1677 in Hamburg), nach Wien kam der Kaffee durch die Türkenkriege. Allerdings kann regelmäßiger Kaffeekonsum in deutschen Städten erst nach 1700 nachgewiesen werden, und erst ab der Mitte des 18. Jahrhunderts breitete er sich auch auf dem Land aus. Die Umgestaltung der Mahlzeitengewohnheiten (von Schwachbier bzw. Biersuppe hin zum Morgenkaffee) konnte nur mittels der vielen Surrogate so tiefgreifend vor sich gehen, sonst wäre das teure Luxusgetränk Kaffee für die meisten lange unerschwinglich geblieben. Die deutschen Staaten griffen in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts mit Luxusgesetzen ein, als deutlich wurde, wieviel Geld für Kaffee und den dazu benötigten Rohrzucker aus dem Land ging (Deutschland hatte ja selbst keine Kolonien). Da diese Gesetze keine Einschränkung des Kaffeekonsums brachten, wurden Steuern auf die Luxuswaren erhoben, und der Staat hatte sich eine gute Einnahmequelle gesichert (zur Durchsetzung des Kaffeekonsums in Deutschland siehe Teuteberg 2001a).

Der Tee war auf dem europäischen Kontinent von den neuen Getränken am wenigsten beliebt, wofür Bitsch (1987:211) die herrschenden Handelsbeziehungen verantwortlich macht: Die französischen (und die spanischen) Kolonien produzierten eher Kaffee, während England mehr auf Teeproduzenten wie Indien und China hin orientiert war. Daher setzte sich auf dem Kontinent eher Kaffee, in England, Holland und Norddeutschland Tee durch (vgl. auch Münch 1992:326

und Rothermund 2001:165). Ab 1638 trafen in England und Holland regelmäßige Teelieferungen ein (Schiedlausky 1961:6), und von dort lernte Europa dieses sanft anregende Getränk kennen.

Dagegen war die Schokolade ein Importschlager. Der spanische Eroberer Cortés lernte diese erstmals bei den Azteken kennen und brachte Kakaobohnen und die Zubereitung des anregenden Getränks mit nach Spanien (Schiedlausky 1961:7f.). Von dort breitete es sich ins restliche Europa aus. Maria Theresa, die Frau Ludwigs XIV., brachte aus ihrer Heimat Spanien eine Dienerin mit, die speziell dafür da war, die Schokolade zuzubereiten, die sie so gerne mochte (Wheaton 1996:87). Obwohl sie sich angeblich immer zurückzog, um ihrer Leidenschaft zu frönen (vgl. Schiedlausky 1961:8), wird allgemein behauptet, sie solle es gewesen sein, die heiße Schokolade am Versailler Hof einführte. Vielleicht war es aber auch erst der Regent Philippe von Orléans, der Neffe ihres Mannes, der sie zum Frühstück trank und dabei von ausgewählten Höflingen umgeben war (Schiedlausky 1961:16f.).

Die Zubereitung folgte anfangs der aztekischen Art, also mit Wasser und Gewürzen. Später ging man dazu über, das Kakaopulver mit Milch aufzukochen und vor allem Zucker hinzuzufügen. Beibehalten wurde jedoch noch lange das schaumige Aufschlagen vor dem Trinken, wozu spezielle Kannen und Quirle angefertigt wurden (Schiedlausky 1961:24). Überhaupt hatten die heißen Getränke einen großen Einfluß auf die Entwicklung und Gestaltung von Geschirr aus Porzellan, ein Material, das in Europa noch fast unbekannt gewesen war. Zum Teil wurden hier Muster aus den Herkunftsländern der Getränke wieder aufgenommen, aber auch völlig neue Formen konnten sich durchsetzen.

In der Küche war Schokolade vielseitig einsetzbar. Vor allem in Rezepten von schon bekannten Süßspeisen wurde sie gerne integriert. Gebäck, Marzipan, die neu aufgekommenen Cremes oder Eiscrème wurden damit aromatisiert und gefärbt. Massialot beschritt einen neuen Weg, auf dem ihm offensichtlich niemand so recht folgen wollte, als er Schokolade als Verdickungsmittel in einem Ragout aus Leber, Pilzen, Trüffeln und Kastanien verwendete, in dem seine Trauerente serviert werden sollte (vgl. Wheaton 1996:87 und Massialot 1980 (1691):295f. „Macreuse en ragoût au Chocolat“).

Wie den meisten Neuheiten wurden auch Kaffee, Tee und Schokolade erst einmal Heilwirkungen aller Art zugeschrieben, und sie wurden in großen Mengen genossen, bevor Gesetzgebung und diverse Autoren sich gegen ihren Konsum wandten und dieser sich auf ein normales Maß einpendelte. Die Einführung der anregenden Heißgetränke führte langfristig zu tiefgreifenden Veränderungen der Frühstücksgewohnheiten in Europa. Die Auswirkungen auf das Mahlzeitsystem werden allerdings nicht hier, sondern im folgenden Kapitel behandelt.

A.2.3.4.3 Verschiebungen im Mahlzeitensystem seit dem Mittelalter⁷¹

Die Mahlzeitenordnung bei Handwerkern und Bauern blieb seit dem Mittelalter recht konstant, in den Oberschichten (Adel, Klerus, Bürgertum) verschoben sich im Lauf der Zeit allerdings die Hauptmahlzeiten, also das Mittags- und das Abendmahl, um mehrere Stunden nach hinten. Die Einführung von Kaffee, Tee und Schokolade veränderte zusätzlich das Gefüge der Nebenmahlzeiten in entscheidendem Maß. Im Spätmittelalter wurden die beiden Hauptmahlzeiten vormittags zwischen 9 und 11 Uhr bzw. nach Sonnenuntergang (d. h. im Winter etwa um 16–17 Uhr, im Sommer später) eingenommen. Flandrin (1996a:571) weist jedoch darauf hin, dass das Diner erst um 12–13 Uhr gegessen wurde, wenn man um 9 Uhr ein Frühstück gehabt hatte. Arbeiter, Bauern und Bedienstete aßen oft noch Imbisse, so dass sie auf drei bis fünf Mahlzeiten pro Tag kamen. Auch in den Oberschichten wurden je nach Alter, Geschlecht, Gesundheitszustand etc. Ausnahmen gemacht, auch hier gab es also individuelle Mahlzeitenordnungen.

Einige Autoren gehen davon aus, dass die beiden Hauptmahlzeiten gleich substantiell waren (van Winter 1986a:92; diverse Kulturgeschichten), jedoch belegen Flandrin 1999a, Laurioux 1999b und Prentki 1999 für Spätmittelalter und Frühe Neuzeit an mehreren Einzelfällen, dass das Mittagessen sowohl in Frankreich als auch in Deutschland reichhaltiger war als das Nachtmahl, dass Letzteres (im Pariser Kleinbürgertum um 1798) sogar teilweise nur aus kalten Resten des Mittagessens bestand bzw. dass, wenn es warm war, weder Suppe noch der ‚bouilli‘ (ein großes Stück gekochtes Fleisch) serviert wurden (hierzu Flandrin 1999a:202). Gleich nach dem Aufstehen oder vor dem Zubettgehen wurde ab ca. 1500 oft noch ein wenig Wein oder Bier getrunken, später eines der neuen Heißgetränke. Es ist nicht durchgängig belegt, dass dazu etwas gegessen wurde, jedoch kann davon ausgegangen werden, dass dies zumindest bei körperlich Arbeitenden oft der Fall war.

Ab dem 17. Jahrhundert kann bei den Eliten eine Verschiebung im Tagesablauf beobachtet werden. Dieser entfernte sich immer mehr von dem der arbeitenden Bevölkerung und diente damit als Distinktionsmerkmal der müßigen Klassen. Man machte die Nacht zum Tag und umgekehrt, was bei Erwerbstätigen unmöglich war. Das Mittagessen verschob sich in Paris von 10 Uhr am Ende des 16. Jahrhunderts auf 18 Uhr am Beginn des 19., also um acht Stunden nach hinten. Gleichzeitig verlagerte man das Souper immer weiter in den Abend hinein, bis

⁷¹ Zu den Mahlzeiten und den Verschiebungen innerhalb der Essenszeiten vgl. Biasci 1991:130, Flandrin 1996a, 1999a, Laurioux 1999b, Mennell 1988:176 [Verschiebungen in England], Parienté/Ternant 1994:75, Prentki 1999, Sandgruber 1988, Wiegelmann 1986f, van Winter 1986a

es nach dem Theater- oder Konzertbesuch und noch einigen Runden Kartenspielen um 23 Uhr eingenommen wurde. Ähnliche Entwicklungen sind in ganz Europa zu beobachten, wobei auffällt, dass Italien meist eine Vorreiterrolle einnimmt, während Spanien eher hinterherhinkt (ausführlich hierzu Flandrin 1999a, 1996a und 1996b). Für den deutschsprachigen Raum liegt an eingehenderen Untersuchungen, außer den von Flandrin kontrastiv angestellten Betrachtungen, nur Sandgruber (1988) über die österreichischen Gepflogenheiten im 18. und 19. Jahrhundert vor, der aber sehr ähnliche Zeiten nennt und darüber hinaus einen starken französischen Einfluss postuliert.

Hatte man im Mittelalter morgens Wein, Bier, Biersuppe oder Brei gegessen, evtl. mit Brot, so revolutionierte die Einführung der kolonialen Heißgetränke im 17. und 18. Jahrhundert sowohl das Frühstück als auch (vor allem in Deutschland) den Nachmittagsimbiss. Durch das Zusammenwirken von Kaffee/Tee/Schokolade⁷² und Zucker wurden die beiden Nebenmahlzeiten von herzhaft-sauren zu süßen Imbissen. Statt der deftigen Speisen wurden zu den mit Zucker gesüßten Getränken zunehmend Feinbrote, neutral gewürzte Brote oder Brotscheiben mit süßem Aufstrich gereicht. Mehr und mehr servierte man bei den damals aufkommenden Kaffeebesuchen auch süßes Gebäck (vgl. hierzu Wiegelmann 1986f).

A.2.3.5 Zusammenfassung

Im Mittelalter waren einige Nahrungsmittel noch nicht bekannt, die aus Amerika eingeführt oder erst in der Renaissance in Italien neu gezüchtet wurden. Die Essgewohnheiten unterschieden sich in Europa zwar auch regional (Verfügbarkeit von Lebensmitteln), bedeutender war jedoch die Unterscheidung nach sozialer Zugehörigkeit. Bestimmte Nahrungsmittel (vor allem Fleisch) waren der einen oder anderen Schicht vorbehalten. Breie dienten der Getreide-, teilweise auch der Gemüsezufuhr, Suppen waren im Volk oft das einzige Gericht. Pasteten wurden vielfach zur Konservierung von Fleisch gebacken. In der Frühen Neuzeit (17. Jahrhundert) setzten sich in Frankreich einige Novationen durch: Betonung des Eigengeschmacks von Speisen, Würzen mit heimischen Kräutern statt exotischen Gewürzen, Verwendung von Butter, Gemüse als eigenständige Kategorie, Binden von Soßen durch Reduktion und ‚roux‘, Einführen eines Systems von Grundzubereitungen. Der französische Einfluss in der Esskultur machte sich in Deutschland ab etwa 1680 bemerkbar. Deutschland selbst war in

⁷² Schokolade konnte sich jedoch erst im 19. und vor allem 20. Jahrhundert in allen Schichten durchsetzen, nachdem sie auch in Tafelform hergestellt werden konnte. Als Getränk blieb sie bis weit ins 19. Jahrhundert höfischen Kreisen vorbehalten (vgl. Pfiffner 2001 und Wiegelmann 1986f:339).

seinen Essgewohnheiten bis zum 17. Jahrhundert im Süden von Italien her beeinflusst, danach wurde durch veränderte Handelsbeziehungen der Nordwesten zur Innovationsregion, der Süden zum Reliktgebiet, was sich auf die Auswahl und Zubereitung der Speisen auswirkte. An Getränken gab es lange überwiegend Wasser, Molke und alkoholische Getränke, bevor die arabisch-italienisch-spanischen Wässer in Frankreich und von dort in Deutschland bekannt wurden. Von zwei Mahlzeiten am Tag, die sich oft nicht unterschieden, ging man im Lauf der Frühen Neuzeit zu drei oder mehr differenzierten Mahlzeiten über, deren Uhrzeit sich immer wieder verschob.

A.2.4 Die Textsorte – Die Entwicklung der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ in Deutschland und Frankreich

A.2.4.1 Die Bedeutung der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ in der Forschung

In der vorliegenden Arbeit wird unter dem Begriff ‚Textsorte‘ eine Menge von normalerweise schriftlich fixierten Texten verstanden, die von einem Muttersprachler als dem gleichen Zweck dienend und nach den gleichen Konventionen erstellt, also mit sehr ähnlichen sprachlichen Charakteristika, eingestuft werden. Die dahinterstehende Auffassung deckt sich im Wesentlichen mit Sandigs Textmusterbegriff (siehe z. B. Sandig 2000), der ebenfalls (nicht notwendigerweise sprachliche) Handlungsmuster als Motivation für die Erstellung von Texten nach ähnlichem (prototypischem) Muster ansieht.

Zur Beschreibung der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ kann auf zahlreiche Arbeiten zurückgegriffen werden. Zum einen wurden Kochbücher oft für geschichtliche Untersuchungen als Basis herangezogen und entsprechend beschrieben (Wirtschafts- und Sozialgeschichte, Geschichte der Ernährung, der Esskultur oder der Kochkunst; vgl. auch Gloning 2002:517). Zum anderen existieren aber auch textlinguistische Studien von Kochrezepten, teilweise textsortenspezifische Beschreibungen von Kochbüchern, die Funktion, Benutzer und ähnliche Kategorien mit behandeln. Dies ist für französische Kochbücher allerdings sehr viel weniger der Fall als für deutschsprachige. Darüber hinaus liegt mit *Gastronomia* (1996) von Hans Weiss eine recht umfassende Bibliographie der deutschsprachigen Gastronomie von 1485 bis 1914 vor. Weiss verarbeitete hierfür auch ältere kulinarische Bibliographien wie die von Georg, Schraemli, Arndt, Vicaire, Pichon etc. Als Nachschlagewerk dienen kann auch William Cagles *A Matter of Taste. A Bibliographical Catalogue of International Books of Food and Drink in The Lilly Library, Indiana University* von 1999. Es sollte noch angemerkt werden, dass seit etwa Mitte des 20. Jahrhunderts viele alte Kochbücher ediert wurden, um sie der Forschung (und dem Liebhaber) zur Verfügung zu stellen. Be-

sondere Anerkennung gebührt hier Prof. Manfred Lemmer, der allein mindestens neun Bücher neu herausbrachte und ausführliche kultur- und sprachgeschichtliche Kommentare dazu verfasste.

In der ersten Kategorie, bei den eher historisch-inhaltlich orientierten Veröffentlichungen, ist Hans Wiswes *Kulturgeschichte der Kochkunst* von 1970 noch immer das umfassendste und verlässlichste Werk zur älteren deutschen Kochbuchliteratur, auch finden sich hier Angaben, die für die Sprache und Textualität der behandelten Kochbücher aufschlussreich sind. Im Rahmen der Artesliteratur beschäftigte sich die Fachprosaforchung in der Germanistik (vor allem Gerhard Eis und seine Schüler; Eis ²1960, ²1967, 1971, Assion 1973, 1974, Haage 1974) auch mit Kochrezepten, jedoch können ihre Darstellungen meist vor allem den Kontext kulinarischer Texte etwas erhellen (s. u. A.2.4.2.6). Daneben sind Einzelinformationen über alte deutsche und französische Kochbücher in den verschiedensten kulturgeschichtlichen Monographien und Artikeln enthalten, die hier nicht ausführlich vorgestellt werden können (jedoch s. o. A.2.3.1), sowie in Kommentaren zu Nachdrucken alter Texte. Für eine *Geschichte des deutschsprachigen Kochbuchs* sammelt Klaus Dürrschmid Material. Einige Kapitelentwürfe stehen im Internet als PDF-Dateien zur Verfügung (<http://homepage.bo-ku.ac.at/duerr/>).⁷³ Mit mittelalterlichen kulinarischen Handschriften in ganz Europa befasst sich der französische Historiker Bruno Laurioux. In vielen Artikeln und manchen Büchern (u. a. 1983, 1988, 1992, 1997a, 1999a, 1999b, ²2002) stellte er unterschiedliche Aspekte und Analysen dieser Culinaria dar (s. o. A.2.3). Aus dieser jahrelangen Arbeit resultierte die Monographie *Les Livres de cuisine médiévaux* (1997b), die in der Reihe „Typologie des sources du Moyen Âge occidental“ des Institut d’Études Médiévales der Universität Löwen erschienen ist. Das Buch enthält einen Überblick über Repertorien und Texteditionen von kulinarischen Handschriften, ist als Genrebeschreibung angelegt, gut strukturiert und geht ausführlich auf textuelle und kodikologische Aspekte ein. Obwohl der Autor seiner wissenschaftlichen Provenienz nach eher am Inhalt der Kochrezeptensammlungen interessiert ist, liegt hier doch die einzige Überblicksdarstellung zu mittelalterlichen Kochrezeptensammlungen in Deutschland, Frankreich, England, Spanien, Italien oder den skandinavischen Ländern vor, die auch dem Textsortenhistoriker gute Dienste leistet⁷⁴. Ansonsten wurden meist Er-

⁷³ Diese Dateien sind nicht durchlaufend paginiert und werden deshalb mit ihrem Kapiteltitel zitiert, bspw. Dürrschmid (2002: Barock S. 2).

⁷⁴ Siehe aber mittlerweile auch Laurioux (2002): *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIVe et XVe siècles*, Paris: Hachette; vermutlich eine Übersichtsdarstellung auf der Basis seiner bisherigen Arbeiten, die leider nicht mehr berücksichtigt werden konnte.

kenntnisse zu einzelnen Aspekten publiziert, auch wenn einzelne Forscher wie die Germanistin Trude Ehlert mittlerweile auf ein umfangreiches Veröffentlichungsverzeichnis zu mittelalterlichen deutschen Kochrezepthandschriften verweisen können. Informationen sind also nur in vereinzelt Artikeln oder Buchteilen zu finden und bestehen normalerweise aus isolierten Merkmalsuntersuchungen und teilweise kontrastiven Darstellungen in zwei oder mehreren Sprachen (u. a. Cappeau 2003, Eckkrammer 2000, 2002, Ehlert 1987, 1993a, 1993b, 1996, 1997a, 1997b, Glaser 1996, Hödl 1999, Langer 1995, Liebman Parrinello 1994, 1996, Liefländer-Koistinen 1992, Marschall 1989, Nordman 1996, Sandig 1970, 1978, 1996, Thome 1980). Dabei fällt auf, dass fast ausschließlich mittelalterliche und moderne Kochrezepte Gegenstand der Untersuchungen waren, frühneuzeitliche Texte ergänzen meist nur das zugrundegelegte Korpus, ohne eigens studiert worden zu sein. Der Übergang von den mittelalterlichen zu den modernen Textsortenkonventionen wird also in der Sekundärliteratur kaum thematisiert, geschweige denn untersucht. Eine erwähnenswerte Ausnahme bildet der Artikel *Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte (1350–1800). Ergebnisse und Aufgaben* von 2002, in dem der Germanist Thomas Gloning versucht, verschiedene Aspekte der älteren deutschen Kochbuchliteratur systematisch darzustellen. Aufgrund der begrenzten Textlänge (es handelt sich um die schriftliche Fassung eines Tagungsbeitrags) und der fehlenden empirischen Vorarbeiten muss vieles anekdotisch bleiben. Gloning hat jedoch große Erfahrung in der Arbeit mit alten Kochrezepten: Er rief das Digitalisierungsprojekt ‚Monumenta Germaniae Culinariae‘ (vgl. hierzu Gloning 2001) ins Leben und stellte eine umfangreiche Bibliographie kulinarischer Texte und der sie behandelnden Sekundärliteratur zusammen, die unter der Internetadresse <http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/cookmat.htm> (Datum der letzten Abfrage: 06.11.06) abgerufen werden kann.⁷⁵ Daher formuliert er in seinem Beitrag wichtige Ergänzungen und Berichtigungen zu den in anderen Textsortenbeschreibungen vorgebrachten Erkenntnissen. Seine Hinweise decken sich in vielem mit dem, was auch bei der vorliegenden Studie auffiel, die im übrigen dazu beitragen kann, die Lücke in der korpusbasierten Beschreibung zwischen mittelalterlichen und modernen deutschen Kochrezepten zu füllen.

Was ist nun aber der Gegenstand dieser vielfältigen Sekundärliteratur? Kochrezepte und Kochrezept-Sammlungen „dienen dazu, Zubereitungsarten von Speisen festzuhalten“ (Gloning 2002:517). Laurieux (1997b:13) definiert Kochbücher als „un groupe, organisé ou non, de recettes dévolues à la préparation des aliments en vue de leur consommation par les hommes.“ Er verfolgt bei der Typo-

⁷⁵ Diese Bibliographie kann einen hervorragenden Einstieg in die Beschäftigung mit alten Kochbüchern bieten. Hierfür sei Herrn Gloning auf diesem Wege gedankt!

logisierung mittelalterlicher kulinarischer Handschriften also einen Ansatz, der als ‚livre de cuisine‘ jede Sammlung versteht, in der kulinarische Rezepte enthalten sind, die für den Gebrauch von Menschen gedacht sind.⁷⁶ Dürrschmid (2002: Einleitung S. 12) definiert sehr ähnlich: „Ein Kochbuch ist eine Sammlung von schriftlichen Anweisungen zur Zubereitung von Speisen.“ Sie helfen dem Benutzer, ein bestimmtes Gericht zuzubereiten, das noch nicht Teil seines Erfahrungsschatzes ist. Aber sie bieten auch Regeln, die sicherstellen, daß ein Gericht immer so schmeckt, wie man es kennt und gewohnt ist (vgl. Sandgruber 1997:185). Traditionell werden Kochrezepte von der Textlinguistik zu den Anweisungstexten gezählt. Diese Interpretation stellt Gloning (2002:524) in Frage, der sie eher als Handlungsbeschreibungen ansieht, da sie keineswegs immer dem unmittelbaren Ziel dienen, eine Speise herzustellen. Die ausführliche Beschäftigung mit den Texten dieser Textsorte und ihrem Gebrauch in Gegenwart und Vergangenheit kann Glonings Ansicht nur bestätigen.

Die Bestimmung und Eingrenzung der Textsorte ist manchmal schwierig, da oft Kochrezeptensammlungen in Hausbüchern, Lexika oder Gartenbautraktaten erschienen sind. Diese können von wenigen Rezepten bis zur umfangreichen Enzyklopädie alles umfassen. Meist bildeten die Kochrezepte keinen eigenen Codex, sogar meist nicht einmal den Hauptteil eines solchen (Laurioux 1997b: 13ff.). Die Abgrenzung zu benachbarten Textsorten wie Tranchierbüchern, Kandirbüchern,⁷⁷ *Regimina sanitatis*,⁷⁸ medizinischen Schriften und aller Art von Anweisungen für Haushalte ist nicht immer eindeutig festzulegen, da auch diese Kochrezepte enthalten können (vgl. Laurioux 1997b:18–23).

Für die Untersuchung von Kochrezepten gibt es verschiedene Herangehensweisen. Laurioux fasst mehrere Ansätze zusammen, wobei rein linguistische Methoden aus seinem Blickfeld als Historiker ausgeblendet sind. Trotzdem ermöglicht seine Überblicksdarstellung auch einen Einstieg in die Geschichte der Textsorte:

⁷⁶ Dürrschmid (2002: Einleitung S. 13) führt explizit auch Sammlungen als Kochbücher auf, die Gerichte beschreiben, die nicht gekocht oder in sonst irgendeiner Art thermisch behandelt werden.

⁷⁷ In Kandirbüchern wurden Anweisungen zum Konservieren von Lebensmitteln gesammelt, wobei nicht zwischen süßen oder salzigen Konserven unterschieden wurde. Oft wurden z. B. Gemüse in Honig eingemacht, oder Früchte in Essig eingelegt.

⁷⁸ Diese Texte informierten über einen als gesund betrachteten Lebenswandel, mit dem Krankheiten vorgebeugt werden sollte.

- 1) Als verschiedene Untersuchungsebenen bieten sich der Titel und der Inhalt (Zutaten, Zubereitungsarten, Techniken)⁷⁹ von Rezepten an;
- 2) die große Zahl erhaltener Rezepte macht es erforderlich, statistische Methoden anzuwenden, wobei nicht vergessen werden darf, dass die überlieferten Texte nicht repräsentativ sind für die Küche (man könnte ergänzen: und für die Kochbuchliteratur) ihrer Zeit; außerdem ist Vorsicht geboten, wenn man mit Zahlen aus verschiedenen Untersuchungen hantiert, deren Zustandekommen nicht miteinander verglichen werden kann bzw. die unterschiedlich aussagekräftig sind, weil sie sich auf Korpora unterschiedlichen Umfangs stützen;
- 3) die Zutaten und Zubereitungsarten einzelner (signifikativer) Rezepte können in Raum und Zeit verfolgt werden; ihre Veränderungen und Neuzusammenstellungen liefern z. T. interessante Ergebnisse (Laurioux 1997b:76–80).⁸⁰

Girard (1982:110) regt darüber hinaus noch an, die Rezeptitel in ihren Veränderungen und Beeinflussungen zu untersuchen: „Une comparaison entre le contenu de ces titres⁸¹ pourrait se faire dans le temps et dans l’espace, entre titres d’une même aire culturelle, sur une durée assez longue et entre livres de ‚nations‘ voisines, afin de détecter les emprunts faits à telle ou telle cuisine étrangère.“

A.2.4.2 Die allgemeine Entwicklung der Textsorte (äußere Textsortengeschichte)

Im folgenden Kapitel soll zuerst auf den Ursprung von Kochrezepten eingegangen werden. Anschließend wird über ihre Weitergabe und den Erhaltungsstand alter Rezeptsammlungen berichtet. Den größten Raum nimmt der Komplex der Verfassung von Kochrezept(sammlung)en ein – der Verfasser, Schreiber, Auftraggeber, Drucker; die Art der Zusammenstellung verschiedener Schriften; das

⁷⁹ Laurioux spricht (bezogen auf Zubereitungsarten und Techniken) von „composition de la recette“, also ihrem „vocabulaire“, im Gegensatz zu ihrer „syntaxe“, d. h. „les procédés qu’elle met en œuvre“ (ebd.).

⁸⁰ Für den Historiker, der an der Rekonstitution früherer Esskultur im Ganzen interessiert ist, reichen Kochrezepte allerdings nicht aus. Derartige Untersuchungen müssen auch auf andere Textsorten wie Haushaltsbücher, satirische Texte, Konversationsbücher oder Reisebeschreibungen, in geringerem Maß auch literarische Texte, zurückgreifen. Bildliche Darstellungen und die Erkenntnisse der Archäologie ergänzen dies mit wichtigen Beiträgen (ebd.). Vorsicht ist geboten, wenn von sprachlichen Einflüssen direkt auf die Rezeption der gebenden kulinarischen Kultur mit ihren Texten geschlossen wird (arabische Einflüsse für Europa generell, italienische in Frankreich (Vollenweider), französische in England). Oft kann dies nicht nachgewiesen werden (ebd.:81f.).

⁸¹ Er spricht hier von Kochbüchern aus dem 16. Jahrhundert, der Ansatz lässt sich jedoch beliebig auf spätere Werke ausdehnen.

Wissen, das in sie einfließt; die Veränderung des Status durch die Verschriftlichung von bisher mündlich weitergegebenen Kenntnissen. Des Weiteren sind die Herkunft und das Zielpublikum von Rezeptsammlungen wichtig, wobei vor allem die Funktion von Kochbüchern diskutiert werden soll. Bedeutung für die Textsortengeschichte von Kochrezept(sammlung)en hat auch die textuelle Umgebung, in der Kochrezepte tradiert wurden; hier soll besonders die Hausväterliteratur dargestellt werden. Das Kapitel endet mit einem kurzen Schlaglicht auf die heutige Situation.

A.2.4.2.1 Der Ursprung und die Tradierung von Kochrezepten

Die moderne Form von Kochrezepten entwickelte sich in ihrem frühesten Ursprung aus ärztlichen Anweisungen zur Herstellung von Medikamenten – eben den Rezepten. Die ersten Kochrezepte entstanden, als Ärzte bestimmte Speisen verordneten, deren Zutaten eine Heilwirkung zugeschrieben wurde. Das Wort ‚Rezept‘ leitet sich ab vom lateinischen ‚recipe‘ (‚nimm‘), mit dem diese Anweisungen traditionellerweise begannen (vgl. Liebman Parrinello 1996:293f.; auch Haage 1974:129). Im französischen ‚prenez‘ und im deutschen ‚nimm‘ bzw. später auch ‚nehmet‘ ist dieser Rezeptanfang noch lange Zeit danach festzustellen. Auch lassen sich medizinische und kulinarische Rezepte nicht immer eindeutig voneinander abgrenzen. Ärzte schrieben Diätetiken (Ernährungslehren) und Kochbücher, in kulinarischen Kochbüchern finden sich Krankenspeisen oder auch Hinweise auf die gesundheitliche Wirkung verschiedener Nahrungsmittel oder Gerichte.

Aus römischer Zeit ist vor allem ein Kochbuch überliefert, das des Apicius aus dem 4./5. Jahrhundert. Dann gab es einen Bruch in der Überlieferung, und erst aus dem Mittelalter sind in Europa wieder Handschriften bekannt, in denen Kochrezepte erscheinen. Es handelt sich hier um völlig neue Texte, die nicht mehr an die antike Tradition anknüpfen und auch die zahlreichen kulinarischen Texte des islamischen Spanien nicht als Quellen verwenden (Laurioux 1997b: 25–28; ²2002:157).⁸² Dennoch muss nicht davon ausgegangen werden, daß gleichsam aus dem Nichts eine kulinarische Tradition geschaffen wurde. Laurioux (1997a:221f.) sieht das Aufkommen der Kochbuchliteratur des Mittelalters im Zusammenhang mit der allgemeinen technischen und agronomischen Literatur der Zeit. Die Verschriftlichung geht wohl auf den allgemeinen Aufschwung der ‚Artes mechanicae‘ zurück, innerhalb deren auch die Köche im Ansehen von Küchensklaven zu ‚Meistern‘ aufstiegen, die die ‚Kochkunst‘ oder ‚ars coquinaria‘ betrieben (Laurioux 1997b:28). Liebman Parrinello (1996:295) zeichnet

⁸² Laurioux bestreitet sogar generell den von manchen Autoren vermuteten Einfluss spanisch-arabischer Esskultur auf die europäische Küche (ebd.).

diese Entwicklung von mittelhochdeutsch ‚kocherîe‘ über ‚kuchemeisterey‘ und dann zur frühneuhochdeutschen ‚Kochkunst‘ auch in der Sprache nach.

Die auch materielle Nähe von Kochrezepten zu Werken anderer handwerklicher oder wissenschaftlicher Tätigkeiten in der Form von zusammengebundenen oder kompilierten Codices führte dazu, daß die frühen Zeugnisse der Kochkunst innerhalb der Fachprosaforschung, eines Zweiges der Literaturwissenschaft, untersucht worden sind (s. o.).

Aus dem 14. und 15. Jahrhundert sind im germanischen und romanischen Europa weniger als 140 kulinarische Handschriften erhalten, was im Vergleich mit anderen Fachgebieten ausgesprochen wenig ist. Grund dafür ist wohl die starke Abnutzung, der gerade Kochbücher ausgesetzt waren. Meist überstanden eher diejenigen Rezeptsammlungen die Jahrhunderte, die in Codices mit anderen, ‚nobleren‘ Texten zusammengebunden waren (Laurioux 1997b:53). Bei allen Interpretationen ist deshalb Vorsicht geboten – sie können nur unter dem Vorbehalt der Entdeckung weiterer Manuskripte gemacht werden (vgl. auch Laurioux 1997b:45).

In der Verbreitung von Handschriften spielte schon im ausgehenden Mittelalter der Buchhandel eine Rolle, daneben schrieben viele bürgerliche Schreibkundige selbst Manuskripte ab, die sie von Bekannten ausgeliehen hatten.⁸³ Auch das Verleihen nur zum Lesen sollte als Multiplikator nicht vernachlässigt werden (Laurioux 1997b:58f.). Jedoch wurde bis ins 17. Jahrhundert erstaunlich wenig Kochbuchliteratur übersetzt (Girard 1982:111; Laurioux 1997b:46), mit Ausnahme der lateinisch vorliegenden Werke.⁸⁴ Die bekannten Handschriften wurden nach der Erfindung des Buchdrucks auch als Drucke weiterverbreitet, durch die neue Technik noch schneller und weiter als vorher (Girard 1982:108).⁸⁵ Im 16. Jahrhundert erschienen sowohl in Deutschland wie in Frankreich zahlreiche

⁸³ Die Dissertation von Melissa Weiss-Amer, *Zur Entstehung, Tradierung und Lexik deutscher Kochbücher und Rezepte des Spätmittelalters* (1983), Univ. of Waterloo (Canada), könnte hier und allgemein sicher noch einiges an Information beitragen, konnte aber nicht beschafft werden.

⁸⁴ Dies veranlasst Girard (ebd.) zu der Frage, ob der italienische Einfluss in Frankreich im 16. Jahrhundert allein durch den ‚Import‘ von Köchen für die reichen Eliten und den Hof zustande gekommen sei. Hiatt (1995:33ff.) bezeichnet die dänische Handschrift, die auf Henrik Harpestræng zurückgeht, als Übersetzung eines deutschen Originals. Ob ‚deutsch‘ hier eher geographisch oder eher sprachlich zu verstehen ist, ist nicht ganz klar. Weiter unten im Text (ebd.:35) ist jedoch die Rede von „originally Latin titles“. Möglicherweise, aber nicht zwangsläufig, handelte es sich also um ein lateinisches Original aus dem deutschen Reich.

⁸⁵ Laurioux (2002:158) schreibt sogar: „auch der Buchdruck bemächtigte sich rasch dieses gewinnbringenden Sektors“.

kulinarische Schriften, Sammlungen von Rezepten zu allen erdenklichen Gebieten wie Wein- und Essigherstellung, -behandlung und -aufbewahrung, Konservieren von Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse und ‚eigentliche‘ Kochbücher mit Koch- und Backrezepten.⁸⁶

A.2.4.2.2 Die Autoren von Kochbüchern und die Motivation für ihre Aufzeichnung

Die Autoren von Kochbüchern, jedenfalls die Berufsköche, waren nicht unbedingt auch die Verfasser ihrer Werke, da sie oft genug auf die Dienste eines Schreibers zurückgreifen mussten (Wiswe 1970:13). Als Autoren der ersten Rezeptsammlungen ist oft ein Zweier- oder gar Dreiergespann anzunehmen: Ein (herrschaftlicher) Auftraggeber und der Koch plus evtl. ein Schreiber, wenn der Küchenmeister als eigentlicher Autor des Schreibens nicht mächtig war. Außerdem konnte ein Kompilator (auch im Auftrag) einen Codex aus vorhandenen Quellen zusammenstellen (vgl. Ehlert 1993a:8). Die Zusammenarbeit eines Kochs mit einem Schreiber läßt sich noch länger nachweisen, z. B. diktierte Rontzier sein 1598 erschienenes *Kunstbuch von mancherley Essen* einem Schreibkundigen (Rontzier 1598:Vorrede n.p.). Mönche als Kompilatoren sind denkbar, auch wenn Laurioux (²2002:161) bestreitet, dass auch nur ein einziges mittelalterliches Manuskript speziell für ein Kloster angefertigt worden sei. In Skriptorien wurde jedoch durchaus zur Übung oder für die Klosterküche eine weltliche Sammlung von Kochrezepten abgeschrieben und auch für die eigenen Bedürfnisse adaptiert (Laurioux ²2002:162). Geistliche gehörten aber jedenfalls zu der Minderheit, die schreiben konnte, und waren deshalb wohl auch für die Abschrift so mancher außerklösterlicher Rezeptsammlung verantwortlich. Die fachliche Unkenntnis wie auch die Hast der oft unter Zeitdruck arbeitenden Schreibkundigen (Gelehrte, Geistliche, gewerbsmäßige Schreiber), denen darüber hinaus der zu schreibende Text diktiert wurde, was Hörfehler möglich macht, führte aber zu zahlreichen Fehlern (vgl. Wiswe 1970:14, Reck 2001:95,⁸⁷ Kammerho-

⁸⁶ Zur Abgrenzung von eigentlich kulinarischen Rezepten und solchen für Getränke, Einge-
machtes und Süßigkeiten meint Laurioux (1997b:18) für das Mittelalter, dass sich in den
Letzteren noch eindeutig Spuren finden, die sie zu medizinischen Rezepten stellen (genaue
Maßangaben). Erst in der Neuzeit gehörte es zu den Aufgaben des Office, Obst und Gemüse
zu konservieren.

⁸⁷ Reck weist darauf hin, dass die Kochbücher „oft von gewerblichen Schreibern abgeschrieben“
wurden, was „zu einer gewissen oberflächlichen Behandlung des Stoffes [führte]“. Er
beruft sich dabei auf Aichholzer „Wildu machen ayn guet essen...“ (1999:25): „Man muß mit
verschiedenen Textveränderungen rechnen: mit willkürlichen, wie Kürzungen und Einschü-
ben, und unwillkürlichen, wie versehentliche Auslassungen, Hörfehlern beim Diktieren und
Verschreibungen“.

fer-Aggermann ²2002:230). Diese setzen sich z. T. in weiteren Abschriften fort, so dass man davon ausgehen kann, dass diese Manuskripte nicht tatsächlich in der Küche eingesetzt worden sind. Auch die oft reiche Ausstattung und die fehlenden Benutzungsspuren an vielen Handschriften und frühen Drucken weisen darauf hin⁸⁸ (Gloning 2002:522, Reck 2001:92f., Kammerhofer-Aggermann ²2002:229). Oft waren aber auch Ärzte oder medizinisch gebildete Kompilatoren Verfasser von Kochbüchern, die dann vielfach diätetisch geprägt waren (vgl. Wiswe 1970:71ff., Gloning 2002:521). Überhaupt spielte die Erhaltung der Gesundheit durch Ernährung eine große Rolle, wenn auch nach anderen Gesichtspunkten als heute. Meist lag eine bekannte Heilwirkung von Pflanzen oder vor allem die Humorallehre zugrunde (s. o. A.2.3.3.1). Auffallend ist, dass maßgebende französische Kochbücher bis weit ins 19. oder gar 20. Jahrhundert hinein ausschließlich von Männern verfaßt wurden⁸⁹, als Rezipientinnen erscheinen Frauen auch erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts (Menon: *La Cuisinière bourgeoise*). In Deutschland hingegen erschien schon Ende des 16. Jahrhunderts ein von einer (Arzt-)Frau für Hausfrauen verfasstes Kochbuch (Anna Wecker: *Ein köstlich new Koch=Buch*, 1597). Später folgten noch zahlreiche Autorinnen (Maria Sophia Schellhammer 1692, Eleonora Maria Rosalia Herzogin von Troppau und Jägerndorf 1697, Susanna Eger 1706, Friederike Luise Löffler 1791) und gerade im 19. Jahrhundert wurden die klassischen bürgerlichen Kochbücher, die ein Mädchen vor oder zur Hochzeit bekam und ein Leben lang behielt, normalerweise von Frauen verfasst (zu Frauen als Autorinnen in einer europäischen Männerdomäne vgl. Sarti 2002, Mennell 1988:99). Am bekanntesten sind sicher Henriette Davidis (*Praktisches Kochbuch der gewöhnlichen und feineren Küche*, zuerst unter anderem Titel 1845 bei Velhagen & Klasing in Bielefeld, 61. Auflage 1940) und Henriette Löffler (*Neuestes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, 1843, Ebner, Ulm, spätere Auflagen auch unter anderen Titeln). Die Autorinnen der umfassenden Kochbücher des 19. Jahrhunderts waren meist entweder Lehrerinnen in Haushaltungsschulen oder adlige bzw. großbürgerliche Hausfrauen – also Haushaltsvorstände, die bestimmten, was wann wie gekocht wurde, und die nicht unbedingt selbst in der Küche standen, sondern das Personal beaufsichtigten. Seit dem 16. Jahrhundert sind in Deutschland handschriftliche Kochbücher überliefert, die von Hausfrauen für ihren privaten Gebrauch angefertigt wurden, bspw. von Sabina und Philippine Welser, die al-

⁸⁸ Diese Bücher haben sich wohl gerade deshalb erhalten, weil sie nicht in der Küche benutzt wurden. Wie viele Exemplare durch den Gebrauch verschlissen wurden und dadurch nicht mehr erhalten sind, lässt sich nicht feststellen.

⁸⁹ Eine Ausnahme, jedenfalls was das Geschlecht des Autors angeht, bildet die *Cuisinière Républicaine* vom Ende des 18. Jahrhunderts, die sich aber auf Kartoffelrezepte spezialisiert zu haben scheint (Hinweis bei Fink 1983).

lerdings in recht komfortablen Verhältnissen lebten – sie entstammten der reichen Augsburger Kaufmannsfamilie, und Philippine heiratete einen Erzherzog von Österreich.

Die Gründe für das Aufschreiben des eigenen Wissens oder die Zusammenstellung einer Sammlung aus vorhandenen Rezepten sind vielfältig. Im Mittelalter und der frühen Neuzeit entstanden einige handschriftliche Rezeptsammlungen als Gedächtnisstütze des Kochs (Wiswe 1970:13, Gloning 2002:522, Reck 2001:92 weist in diesem Kontext auf die Rezepte in der Konstanzer Handschrift A I 1 hin, einer Überlieferung des *Gregorius* des Hartmann von der Aue, neben der Kochrezepte notiert wurden), oder um im Falle eines plötzlichen Todes des Leibkochs die Kontinuität in der Speisenzubereitung zu bewahren (Wiswe 1970:13). Ein weiterer Grund für die Niederschrift von kulinarischen Texten war manchesmal das Bedürfnis eines Herrschers, seine auserlesene Tafel gerühmt zu sehen, um seine Macht zu beweisen und zu stärken (Laurioux 2002:161, 1999a:110 und 1997b:31). Als Autorität musste die Erfahrung der Meisterköche dienen, denn sie konnten nicht auf antike Texte zurückgreifen. Um diese fragile Konstruktion abzustützen, wurde in Prologen oft der Herr bemüht, bei dem der jeweilige Koch arbeitete. Somit war mehr Legitimität gewährleistet (Laurioux 1997b:30f.). Außerdem war der Name eines großen Fürsten immer auch ein Garant für Qualität und förderte damit den Absatz des Buches (Laurioux 1999a:110). Jedoch lässt sich nicht ganz klären, warum Ende des 16. Jahrhunderts in Deutschland und in den 1650er Jahren französische Köche und Maîtres d'hôtel in großer Zahl auch ohne die oben angesprochenen Bemühungen ihrer Dienstherren begannen, ihre Rezepte in didaktischer Absicht aufzuschreiben und die Bücher an ein allgemeines Publikum zu verkaufen. Ziemlich sicher werden zwiespältige Gefühle in ihnen geherrscht haben, bisher gut gehütete Berufsgeheimnisse preiszugeben, aber der Ruhm (und das mit dem Verkauf der Bücher verdiente Geld) wurden möglicherweise wichtiger erachtet als das Bewahren der Küchengeheimnisse allgemeiner und persönlicher Art (vgl. Wheaton 1996 [1983]:113). Michel (1999:133) sieht die französische Kochbuchwelle in der Mitte des 17. Jahrhunderts im Zusammenhang mit dem Boom des „livre de vulgarisation scientifique et technique“, was natürlich eine Erklärung sein könnte. Mit dem Bruch, der durch La Varenne eingeleitet wurde, wird die Kochkunst vom Handwerk zu einem System, dessen textuelle Darstellung Regeln erfordert (Sabban/Serventi 1998:59). Die neuen Kochbücher bieten eine sehr gute Zusammenfassung der Neuerungen, u. a. auch eine Strukturierung und Umordnung des Menüs, sowie eine Bereicherung und Kodifizierung der Sprache. Das Kochbuch wird zu einem Instrument, mit dem ein Profi seine Kenntnisse an alle, also auch an Laien weitergibt (vgl. Sabban/ Serventi 1998:33).

A.2.4.2.3 Der Entstehungsprozess, der Stil und der Aufbau von Kochbüchern

Der Aussage von Laurioux (1997b:30f., s. o.), als Autorität für die Verschriftlichung der Kochkultur gelten die Köche an Höfen mit Prestige, scheinen einige andere Autoren zu widersprechen. Assion (1973:18) schreibt bspw.: „Was der einzelne ‚Verfasser‘ mit seinem Namen deckt, ist vielfach nur Exzerpt aus älteren Schriften, Kompilation aus Bewährtem und Erprobtem, ergänzt um die Aufzeichnung mündlichen Erfahrungsgutes und – selten genug – um eigene Beobachtungen.“ Flandrin (1989a:57) sagt von den alten Kochbüchern (gemeint sind wohl die französischen Bücher des 14. und 15. Jahrhunderts), dass sie nicht das individuelle Können eines Meisterkochs bezeugen, sondern eher ein kollektives Wissen bergen. Auch Reck (2001:91f.) nimmt Parallelüberlieferungen in verschiedenen Regionen als Beleg dafür, dass im *Buch von guter Spise* nicht die „Kreation eines einzelnen Kochs“ festgehalten ist. Dürrschmid (2002: Einleitung S. 13) hält den Begriff des Autors bei vielen alten Kochbüchern sogar für obsolet, da ein „originär erfindender Schöpfer“ nicht existiert. Als Beweis führt er „wandernde“ Rezepte an, die in vielen Sammlungen auftauchen. Für Dürrschmid (ebd.) sind Kochbücher eher „work in progress einer kochenden Gesellschaft“.

Beide Aussagen haben ihre Richtigkeit, denn bis auf wenige Ausnahmen⁹⁰ dürften die mittelalterlichen Mundköche, auf deren Erfahrung sich die ersten Niederschriften von Kochrezepten stützen, eine recht allgemein bekannte und verbreitete Küche praktiziert haben. Ein ausgeprägt persönlicher Stil lässt sich erst später feststellen (z. B. Escoffier, Bocuse etc.). Meist handelt es sich bei den frühesten Handschriften auch noch nicht um Kochbücher im heutigen Sinn, sondern um Codices, in denen unter vielerlei anderen Schriften auch einige, normalerweise recht wenige medizinische und kulinarische Rezepte enthalten sind (vgl. auch Laurioux 1997b:14f.). Diese Rezeptsammlungen bauen oft auf anderen Sammlungen auf, indem sie einzelne Rezepte oder ganze Rezeptgruppen aus jenen übernehmen (vgl. auch Gloning 2002:520 und die Untersuchungen von Ehlert an zahlreichen Handschriften).⁹¹ Auch waren von manchen Rezeptsammlungen mehrere Abschriften im Umlauf. Ehlert (1996:335) geht für das Deutsche von mehreren schriftlichen Überlieferungssträngen aus, „aus denen die

⁹⁰ Santich (1995:63) vermutet, dass z. B. Maestro Martino eher als allgemein übliche Praktiken seinen persönlichen Stil kodifiziert hat.

⁹¹ Ehlert (1993a:12) schreibt: „In keiner Branche wird so ungeniert abgeschrieben wie in der Kochbuchbranche. Das ist nicht erst heute so, das war auch schon so, nachdem das ‚Buoch von guoter spise‘ das Licht der Welt erblickt hatte.“ S. a. Feyl (1963:19–23) zu Rezeptübernahmen in der älteren deutschen Kochbuchliteratur und Reck (2001).

Kochbuchkompilatoren schöpfen, an die sie anknüpfen und die sie nicht selten mit weiteren Beispielen zu einzelnen Rezepttypen erweitern.“⁹² Laurioux (1997b:35f. und 1988) führt zwei grundsätzliche Kompilationstechniken an, nämlich einmal das Nebeneinanderstellen zweier (evtl. auch mehrerer) Texte („juxtaposition“), und zum anderen das (sehr viel seltenere) Zusammenstellen von Rezepten aus verschiedenen Vorlagen, die untereinander gemischt werden („mixage“). Auf einer anderen Ebene lassen sich zwei Typen von Autoren unterscheiden: Einmal gibt es den „arrangeur“, der die Formulierung der Rezepte besser verständlich macht oder sie an veränderte Gegebenheiten anpasst, der zweite Typ ist der reine Kompilator („compilateur“), dem es nur darauf ankommt, viele Rezepte in einer Schrift zu vereinigen (Laurioux 1997b: 42). Die Tatsache, daß Kochrezepte aus schriftlichen Vorlagen abgeschrieben wurden, wertet Laurioux als Zeichen für die Anerkennung von Kochbüchern als Teil des „savoir écrit“. Weil sie schriftlich vorlagen, besaßen sie die Autorität der Wahrheit (Laurioux 1997b:35f.). Girard (1982:108f.) spricht ebenfalls von einem durch die Verschriftlichung verstärkten „caractère normatif“, so dass Kochbücher vereinheitlichend und konservativ gewirkt haben könnten. Auch die Identität eigenständiger Gerichte trete damit mehr hervor als in der oralen Tradierung. Er sieht aber in Kochbüchern außerdem noch einen Informationsspeicher und die Sammlung erprobter Erfahrung, die damit der mündlichen Überlieferung einiges voraus haben.

Die weitere Verbreitung der Kochbuchdrucke im Vergleich zu den Handschriften⁹³ führte nicht dazu, daß weniger Rezepte aus vorhandenen Sammlungen übernommen wurden. Es war weiterhin eine übliche Praxis, bei der Zusammenstellung eines Kochbuches auf die Rezepte in vorliegenden Büchern zurückzugreifen. Eine Kenntlichmachung der Quellen war nicht üblich. Daher konnten sich viele Rezepte über große Entfernungen ausbreiten und erschienen in immer neuen Kochrezeptensammlungen (vgl. hierzu auch Wheaton 1996:150). Ein Weiteres hierzu taten die vielen Wiederauflagen, die zahlreiche Kochbücher erlebten, z. T. über Zeiträume von einem ganzen Jahrhundert.

Am Beispiel des *Viandier* zeigt Laurioux (1997a:115f. und 1997b:39f.), wie eine vorhandene Rezeptsammlung von einem Autor mit Renommée (hier Guillaume Tirel, der Koch der französischen Könige Karl V. und VI.) redigiert wer-

⁹² Zu „Indikatoren für Mündlichkeit und Schriftlichkeit“ siehe aber auch Ehlert 1997a.

⁹³ Biasci (1991:83) nennt zwar keine genauen Zahlen, aber verweist auf die Anzahl der Titel und der Auflagen und auf Prozesse wegen Raubdrucks, aus denen sie schließt, dass gedruckte Kochbücher „von Anfang an reichlich gekauft wurden“.

den konnte, und dann als Ganzes unter seinem Namen bekannt war⁹⁴. Daran wird deutlich, dass derartige immer wieder in Umlauf gebrachte Werke oft nur den Namen und die Rezepte einer Sammlung wiederaufnahmen. Meist wurden sie dann jedoch überarbeitet, andere Rezepte hinzugefügt, z. B. Gerichte, die gerade in Mode waren, und veraltete weggelassen. Dies bringt Laurioux (1997b: 40) dazu, Kochbücher als ‚offene Bücher‘ („un livre ‚ouvert‘“) zu bezeichnen. Ehlert (1997b:134) stimmt dem zu⁹⁵. Gloning (2002:522) bezeichnet diese Art von Texten als „flüssige“ oder „unfeste Texte“.

Der Stil mittelalterlicher Kochrezepte wird meist als ‚oraler Stil‘ beschrieben: direkte Anrede des Lesers; knappe Darstellung, die Zeigehandlungen nebenbei vermuten lässt. Laurioux (1997b:41) erkennt in der Formulierung der Rezepte stereotypische Formeln, die mit sehr reduzierter sprachlicher Form, mit immer gleicher Reihenfolge der Zutaten und Zubereitungsschritte leicht auswendig gelernt werden konnten – Köche waren meistens Analphabeten. So wurden ihre ‚Erfahrungsberichte‘ wohl in dieser Form verfasst (meist dem Schreiber diktiert), und aus den schriftlichen Texten dürften die Rezepte auch wieder auswendig gelernt worden sein. Trotz der scheinbaren und wohl ursprünglichen

⁹⁴ Übrigens auch noch, wenn der namentlich bekannte Verfasser gar nicht mehr selbst die ‚Neuaufgaben‘ erarbeitete! Ein Beispiel hierfür ist auch der *Cuisinier royal et bourgeois* von Massialot. Man geht davon aus, dass der ursprüngliche Autor bei Erscheinen der letzten Auflagen gar nicht mehr gelebt hat. Beim *Viandier* haben Hyman/Hyman (1992:59) sogar festgestellt, dass beim Übergang vom Manuskript zum Druck nur 80 von 230 Rezepten aus den bekannten Handschriften stammen, dass also unter dem berühmten Namen völlig andere Rezepte verkauft wurden. Die neuen Rezepte beschreiben übrigens auch andere Kochgewohnheiten.

⁹⁵ Ehlert 1997b:134 verweist auf Laurioux: „Entre savoir et pratique“, in: *Médiévales* 14, 1988, S. 63 und ders.: „Les livres de cuisine“, in: *Artes mechanicae*, 1989, S. 121f. Laurioux selbst schreibt (1997b:82): „Ce texte ouvert est en effet le lieu de variance à l’extrême, imposant une nouvelle définition des traditions : chacun des maillons, c’est-à-dire chaque manuscrit, n’est pas tant l’étape particulière, et forcément aggravée par rapport à la précédente, du processus de dégradation cher à la philologie traditionnelle que l’expression unique d’un rapport original entre un héritage textuel et un savoir vivant. Les modifications – jamais insignifiantes, souvent considérables – que chaque copiste fait subir à son ou à ses modèles reflètent également la volonté d’ajuster le matériau de la cuisine écrite aux réalités du moment et du lieu, comme au goût, à la condition et aux attentes du lecteur.“ Deshalb fordert er, auch den Kontext der Rezeptsammlungen mit zu berücksichtigen, also die Texte, mit denen ein Manuskript zusammengebunden ist etc. Desweiteren Laurioux (1997b:70f.) im Kontext der Edition spätmittelalterlicher Manuskripte: „La tradition des textes culinaires est trop mouvante, les variantes trop nombreuses et trop considérables et le témoignage concret qu’elles apportent trop essentiel pour qu’on puisse envisager de les enfermer dans le carcan de l’*Urtext*. Les formes diverses qu’ont pris les recettes en s’ajustant aux goûts et aux nécessités sont aussi – sinon plus – importantes que l’hypothétique ‚œuvre‘ d’un ‚auteur‘ improbable.“ [Kursiv im Original]

Mündlichkeit in ihrer Formulierung handelt es sich aber um einen überwiegend schriftlichen Überlieferungsprozess (vgl. Ehlert 1997a). Daneben gab es parallel die mündliche Tradition, die sich zum einen in Sammlungen bemerkbar machte, die von Köchen rein aus ihrer Berufserfahrung verfasst wurden und die dann in die schriftliche Überlieferung eingegliedert wurden. Zum anderen wirkte die orale Weitergabe von Rezepten immer wieder auf einzelne Rezepte in Kompilationen ein, da sie unmittelbar mit den aktuellen Entwicklungen in der Kochkunst in Berührung war. Dies führte dazu, dass in einer Sammlung von Gerichten, die einen bspw. 200 Jahre alten Stand der Kochkunst wiedergaben, einzelne Rezepte in Zutatenwahl, Zubereitung oder ihrer textuellen Form herausstachen (Laurioux 1997b:40). Girard (1982:109) spricht von einer „dialectique ininterrompue de la novation et du conservatisme“. Die Parallelität von Oralität und Skripturalität kann demnach als für Kochrezepte typisch angesehen werden.

Die Anordnung von Kochrezepten in einer Sammlung kann ganz unterschiedlichen Kriterien folgen. Im Mittelalter liegt oft nur eine assoziative Reihung vor, manchmal wurden aber auch schon Gerichte gruppiert, die ähnlich zubereitet wurden bzw. die gleiche Hauptzutat hatten oder es wurden Fleisch- und Fastengerichte voneinander getrennt. Im Lauf der Frühen Neuzeit wurden die Zuordnungen zu bestimmten Kapiteln stringenter, die Abfolge der Kapitel konnte sich dabei an der Abfolge der Speisen im klassischen Menü orientieren. Es sind aber auch alphabetisch geordnete Kochbücher zu finden. Mit dem Wegfall der kirchlichen Fastengebote entfiel auch ein Aufbau von Rezeptsammlungen nach Fleisch- und Fastengerichten.

A.2.4.2.4 Die soziale Herkunft und die Rezipienten von Rezeptsammlungen

Die mittelalterlichen Sammlungen stammen ausnahmslos aus Klöstern oder sehr reichen, meist adligen Haushalten.⁹⁶ Die Kochbücher enthielten entsprechend aufwendige Rezepte,⁹⁷ daneben aber auch meistens in veränderlicher Anzahl bil-

⁹⁶ Wobei Laurioux (1997b:32f.) bestreitet, dass auch nur eine der mittelalterlichen Sammlungen eigens für ein Kloster zusammengestellt worden sei. Die Mönche hätten nur vorhandene weltliche Sammlungen kopiert.

⁹⁷ Kammerhofer-Aggermann (²2002:231) ist der Meinung: „Die Rezepte und Zubereitungstechniken in den Kochbüchern der umrissenen Zeit [des Barock] gehen weit über die trotz aller Handelsbeziehungen erreichbaren und finanzierbaren Nahrungsmittel hinaus. Ebenso beanspruchen sie eine technische Infrastruktur und einen Personalaufwand, der nur an wenigen vorrangigen Höfen tatsächlich gegeben war.“, und schreibt Kochbüchern damit eine Repräsentationsfunktion zu (ebd.:233). Mit ihrem Abstand zu den Notwendigkeiten des Lebens werden Kochbücher also zu einem Mittel der Distinktion im Sinne Bourdieus (ebd.:231f.).

ligere Rezepte für den Alltag, so dass Adlige wie auch Bürgerliche darin immer etwas finden konnten (Laurioux 1997b:62).⁹⁸ Durch die internationalen Verbindungen in diesen Kreisen waren sie auch „kosmopolitisch ausgerichtet“ (Sandgruber 1997:188), d. h. sie enthielten viele Rezepte, die in ganz Europa in den Oberschichten bekannt waren. Die frühen Drucke reißen sich in diese Tradition ein und enthalten ebenfalls relativ aufwendige Speisen, die nicht unbedingt als alltägliche Kost genossen wurden. Langsam setzte ein Wandel ein, und es finden sich auch alltägliche Rezepte in für bürgerliche Haushalte gedachten Kochbüchern.⁹⁹ Gleichzeitig mit dieser Entwicklung wird ab etwa dem 18. Jahrhundert erstmals durchgängig die Haus-Frau angesprochen, wo sich die früheren Werke fast ausschließlich an Männer gerichtet hatten (vgl. Girard 1982:112).

Über die Rezipienten alter Kochbücher können weitestgehend nur Vermutungen angestellt werden. Die Leser von Kochbüchern waren aber ursprünglich wohl nicht in erster Linie Köche (von denen die meisten sowieso nicht lesen konnten), sondern der Haushaltsvorstand bzw. der *Maître d'hôtel*, der für Planung und Aufsichtung der Arbeiten zuständig war (vgl. auch Laurioux 1997b:60f.; Ehlert 1993a:10) oder auch Gelehrte, die Freude am Sammeln und Dokumentieren von Wissen hatten (Gloning 2002:522). Reck (2001:94) vermutet, dass viele (vor allem reich ausgestattete) Kochbücher weniger als Kochanleitung denn zum Lesen gedacht waren. Er führt den von Heinz Schlaffer geprägten Begriff von der „anschauenden Lektüre“ an. Auch Biasci (1991:136) sieht im Frankreich des 17. Jahrhunderts neben den genannten Rezipienten Literaten und allgemein Damen und Herren der gehobenen Gesellschaft als die Leser von Kochbüchern an; allerdings habe die Bourgeoisie eine immer wichtigere Rolle gespielt, was die Autoren und Verleger auch bald berücksichtigt hätten.

Das intendierte Publikum der Kochbücher lässt sich meist nur ungenau bestimmen. Einen Hinweis können die Vorworte der Autoren selbst geben. Bonnefons wendet sich in seinen beiden Werken „aux dames“, also an den weiblichen Haushaltsvorstand, und möchte Mittel und Wege aufzeigen, den Ertrag eines Landgutes möglichst gut zu nutzen. Das siedelt sein Zielpublikum eher im bescheideneren Landadel oder sogar im Bürgertum an. Außerdem war im 17. Jahrhundert die französische Gesellschaft in Bewegung: durch Ämterkauf konnten reiche Kaufleute, Unternehmer o. ä. in den Adel aufgenommen werden. Ne-

⁹⁸ Wenn sich auch das Bürgertum aus diesen Kochbüchern bediente, so standen sie doch außerhalb der Reichweite der Bauern (Laurioux 1997b:75).

⁹⁹ Sandgruber (1997:188) nennt als Zeitpunkt des Wandels das (frühe) 18. Jahrhundert. Davor seien Kochbücher ausschließlich für den Adel geschrieben worden. S. o. Fußnote zu Laurioux (1997b:32f.), s.a. Ruf (1993:68), der auch schon Anna Weckers Werk als für gutbürgerliche Haushalte beschreibt, explizit nicht für herrschaftliche Häuser.

ben dem Schwertadel entstand der Amtsadel, der vor seinem nicht-adligen Hintergrund versuchte, sich die Attribute, beispielsweise Landsitze, und die Lebensweise, u. a. die Küche, des alten Adels anzueignen (Wheaton 1996:122). Hierbei handelte es sich um Kreise, die nicht unbedingt die exzellentesten Köche zur Verfügung hatten. Die „Dames mesnageres“ konnten ihrem Personal also mit Hilfe der Bücher von Bonnefons ein gewisses Niveau in der Kochkunst beibringen. Dieselben unterwiesen aber auch darin, möglichst sparsam hauszuhalten, z. B. das Gemüse zu nutzen, das billig im Garten wuchs (vgl. Flandrin/Hyman/Hyman 1983:81f.). La Varennes *Cuisinier françois* ist für vielbeschäftigte Berufsköche oder Maîtres d’hôtel gedacht. Zur leichten und schnellen Benutzung ist er in zwei Teile gegliedert: Fleischtage und Fasttage. Er listet Nahrungsmittel auf, die zu den jeweiligen Jahreszeiten erhältlich sind und führt für jeden Gang Gerichte auf, die sich jeweils servieren lassen. Er empfiehlt spezielle Entrées für Mahlzeiten auf dem Land oder in der Armee und bietet noch eine Liste von Gerichten, die am Karfreitag serviert werden können (vgl. auch Wheaton 1996:116). Der *Pastissier françois* ist offensichtlich nicht für professionelle Bäcker gedacht, sondern richtet sich eher an Hausfrauen (i. S. von Haushaltsvorstand), Maîtres o. ä. Er schreibt z. B. von „la cresse de Pastissier“, also „der Creme, die Bäcker verwenden“ (vgl. Flandrin/Hyman/Hyman 1983: 88f., auch 62).

Die französischen Kochbuchautoren des 17. Jahrhunderts zeigen bemerkenswerte praktische Erfahrung, auch wenn sie keine Köche sind, und ebensolches didaktisches Geschick. Sie schreiben nicht mehr ausschließlich für Aristokraten, sondern richten sich an Leser, die die Rezepte durchaus auch (selbst) ausprobieren wollen, müssen also viel mehr Schritte ausführlicher darstellen, auch alltägliche, selbstverständliche. Ihr Erfolg geht wohl z. T. auf ihre Kreativität, die Machbarkeit ihrer Rezepte in einem kleineren Haushalt und die Fähigkeit der Autoren, diese darzulegen, zurück (Sabban/Serventi 1998:53). Fast alle dieser Bücher zielen mit ihrem Eklektizismus aber auf ein möglichst breites Publikum ab (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:84). Zu den Gründen für den Erfolg La Varennes zählt u. a. auch die von ihm gewählte Form, mit der sowohl der Gourmet, als auch der Maître und genauso der Koch angesprochen werden (Sabban/Serventi 1998:45).

Ein Grund für die große Nachfrage gerade in jener Zeit könnte gewesen sein, dass sich Innovationen möglicherweise schneller durchsetzten, als die mündliche Überlieferung vom Küchenmeister auf den Lehrling sie weitergeben konnte. Die Maîtres mussten sich auf den aktuellsten Stand bringen und taten dies, indem sie die neuesten kulinarischen Werke lasen und konsultierten. Maîtres d’hôtel waren meist adlig, und konnten daher auch eher lesen als der durchschnittliche Koch (Wheaton 1996:114).

Jedoch sind die tatsächlichen Leser von Kochbüchern schwer zu bestimmen (vgl. Flandrin/Hyman/Hyman 1983:79). Ex-libris, Sterbfallinventare und Anschreibebücher von Buchhändlern können als Quellen zur Erfassung von Lesern dienen. Flandrin/Hyman/Hyman (1983:84ff.) zeigen an einigen Beispielen, wie eine solche Analyse aussehen kann. Diese Quellen geben allerdings ein verzerrtes Bild wieder, da natürlich nur ausschnittsweise erfasst werden kann. Trotzdem ergeben sich als Leser, oder besser: Besitzer, von Kochbüchern in der damaligen Zeit professionelle Köche und Bäcker, Hausfrauen, Mönche, Landpfarrer und Gourmets aus allerlei Berufsgruppen.

Die Zielgruppe eines Werkes konnte sich aber auch im Laufe der Zeit verändern. Die auf La Varenne folgenden Kochbücher verlangen immer teurere Zutaten und aufwendigere Zubereitungsarten, so dass La Varenne auf der sozialen Leiter immer weiter nach unten rutschte, aber dadurch in den Blickwinkel von immer mehr Leuten kam (Wheaton 1996:119).

Damit aber möglichst viele potentielle Leser auch tatsächlich das Buch kauften und damit dem Autor, dem Verleger und dem Drucker Einnahmen brachten, ließen sich die Marketingexperten schon in früheren Zeiten einiges einfallen. Ein Trick war, im Titel die Bezeichnung ‚französisch‘ zu führen. Offensichtlich dachte man dabei bereits an den Verkauf im Ausland, wo derartige Titel offensichtlich den dort vorhandenen vorgezogen worden sind (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:72). Aber auch für den französischen Markt versuchten viele Verleger, an den Erfolg von Büchern wie *Le Cuisinier françois* oder *Le Jardinier françois* anzuknüpfen, indem sie ähnliche oder gar den gleichen Titel verwendeten. Allen voran der Titel *Cuisinier françois* wurde dann auch einfach als Bezeichnung für französische Kochbücher herangenommen (ebd.).

Es war den Verlegern sehr wohl bewusst, dass der Versailler Hof und die Pariser Gesellschaft in ganz Frankreich und darüberhinaus in ganz Europa ein hohes Prestige genossen und gerne nachgeahmt wurden. In seinem Vorwort zur ersten Ausgabe des *Cuisinier françois* preist der Verleger, also wohl Pierre David, sein Produkt für das Bürgertum an. Er schreibt, dass Pariser Gebräuche beschrieben werden, die in der Provinz und in anderen Ländern nachgeahmt werden sollen (zit. nach Flandrin/Hyman/Hyman 1983:81).

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Sparsamkeit, die im Zusammenhang mit der Führung des ganzen Haushalts gesehen werden muss. Die Bücher richten sich ja nicht vor allem an Köche oder Köchinnen, sondern an die *Maîtres d'hôtel* und die „*Dames mesnageres*“, die dem Haushalt vorstanden. Damit in einem größeren Haushalt, auch wenn nur eine Köchin und ein Dienstmädchen angestellt waren, ökonomisch gearbeitet werden kann, sind Organisation, Kodifizierung der Aktivitäten in der Küche und ein Bewusstsein von Ökonomie notwendig.

Bonnefons trägt dem Rechnung, indem er die bestmögliche Nutzung der Erzeugnisse eines Landgutes propagiert, Massialot tut dies mit seinen ‚bürgerlichen‘ Rezepten, in denen er bis ins Detail ans Sparen denkt. Er empfiehlt Suppenfleisch für Farcen und Anchovigräten als Dekoration auf Hors d’œuvre: nichts geht verloren. Von einigen Fachleuten werden die Anfänge der bürgerlichen Küche in diese Zeit gelegt (vgl. auch Sabban/Serventi 1998:59).

Jedoch erstreckt sich die pragmatische Ausrichtung der neuartigen Kochbücher in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts nicht nur auf Verkaufsargumente. Auch in der Speisenzubereitung selbst wird der Rationalismus der Zeit sehr deutlich. In der Küche wurde effizienter und offener für Innovationen gekocht, sowohl in kleineren bürgerlichen als auch in den großen Adelshäusern, allerdings führten die unterschiedlichen Bedingungen zu einem unterschiedlichen Ergebnis. Beiden gemeinsam war der Organisationsgeist, der ein Markenzeichen der klassischen französischen Küche ist (Wheaton 1996:113). Der unbekannt Autor L.S.R. bringt eine gewisse Ordnung in die Speisenzubereitung und ihre Abfolge in einem Kochbuch, als er Jus, Coulis und Bouillon als Basis anderer Zubereitungen beschreibt (vgl. Michel 1999:159; zu diesen Neuerungen s. a. u. A.2.3.3.2 und B.2). La Chapelle geht auf andere Art ganz rational vor: Vier Fünftel seiner Truthahnrezepte tauchen auch im Hühner-Kapitel auf (vgl. Wheaton 1996:169).

A.2.4.2.5 Die Funktionen von Kochbüchern

Welche Funktion ein Kochbuch hatte, kann meist nicht eindeutig festgestellt werden. Man kann aber davon ausgehen, dass sowohl in der Autorenintention als auch in der Nutzung des Buches normalerweise mehrere Funktionen zusammenspielen. Auch kann ein Text von verschiedenen Rezipienten oder zu unterschiedlichen Zeiten ganz unterschiedlich genutzt worden sein. Als mögliche Funktionen werden in der Literatur die folgenden genannt:

Gloning (2002:521f.) unterscheidet in drei prototypische Nutzungsarten: Sammlertext, Anleitungswerk, „Gedächtnisstütze und Dokumentation der eigenen oder der an einem Ort herrschenden Praxis“. Feiner differenziert lässt sich folgendes Schema aufstellen:

- 1) (individuelle) Gedächtnisstütze und Festhalten neu erworbener Kenntnisse (Wiswe 1970:13, Giesecke 1983:169, Laurioux 1999a:110, Reck 2001:92); solche Sammlungen können später trotzdem veröffentlicht worden sein
- 2) Dokumentation eines Wissensstandes (nach außen) (Kammerhofer-Aggermann ²2002:229ff., Girard 1982:108f. „Informationsspeicher und Sammlung erprobter Erfahrung“, Dürrschmid 2002: Einleitung S. 13)

- 3) Statussymbol zur Repräsentation (auch der Macht) eines Hofes oder bürgerlichen Haushalts (Kammerhofer-Aggermann ²2002:229ff., Laurioux ²2002:161, 1999a:110, 1997b:31)
- 4) Kontinuität der Speisenzubereitung beim Tod des Kochs (Wiswe 1970:13, Reck 2001:92)
- 5) Anleitung für Berufsanfänger (oder auch fortgeschrittene Berufsköche, s. u. Punkt 11-Aktualisierung)
- 6) Anleitung für bürgerliche Hausfrauen (s. v. a. Wiedemann 1993)
- 7) Anleitung/Handbuch für adlige oder großbürgerliche Haushaltsvorstände (Haus herr oder Dame des Hauses) bzw. Haushofmeister, Kellermeister, Tranchierer, etc. (Laurioux ²2002:161; Kammerhofer-Aggermann (²2002:238) zählt alles vor Davidis dazu, erst diese habe ein neues Genre zur „Erziehung der – neuen gesellschaftlichen Institution der – beamtenbürgerlichen Hausfrau und ihrer Tugenden“ herausgebildet; siehe aber die Kochbücher von Wecker, Schellhammer, Eger oder **Nürnberg 1691**, in denen recht explizit bürgerliche und nicht großbürgerliche Hausfrauen angesprochen werden)
- 8) magische und traditionsbewahrende Funktion von handgeschriebenen Rezepten (Giesecke 1983:182, Reck 2001:94f., dort ein Vergleich mit der Bibel)
- 9) Lesevergnügen und ‚spielerische‘ bzw. zum Träumen verleitende Funktion (Laurioux 1997b:56, ²2002:162, Biasci 1991:136, „anschauende Lektüre“ nach Heinz Schlaffer bei Reck 2001:94)
- 10) Ruhm und Geld für den Autor (Wheaton 1996 [1983]:113)
- 11) Aktualisierung der Kenntnisse von Köchen und Haushofmeistern: die Weitergabe von Wissen vom Meister auf den Lehrling genügte den schnellen Veränderungen der kulinarischen Mode nicht mehr (Wheaton 1996 [1983]:114; s. o. 5-Berufsköche).

A.2.4.2.6 Der buchgeschichtliche Kontext von Kochbüchern und die Hausväterliteratur

Kochrezeptsammlungen sind meist nicht als eigenständige Bücher überliefert worden, sondern wurden oft in umfassendere Werke integriert. Oft handelt es sich dabei um die sogenannten ‚Hausbücher‘, in denen ein Haushaltsvorstand das Wissen aufschrieb, oder auch aufschreiben ließ, das für die Arbeit und das Zusammenleben in Haus und Hof nützlich war (vgl. Ehlert 1993a:5). Daneben enthielten diese ‚Kompakt-Bibliotheken‘ aber auch literarische Werke oder mystische Betrachtungen religiösen Hintergrundes. Mit dem Aufkommen des Buchdrucks zeigt sich eine Tendenz zur Veröffentlichung von Kochbüchern als

eigenständige Werke, denen aber oft eine ‚Kellermeisterei‘ beigegeben wurde, also ein Text über die Herstellung und Behandlung von Wein, Essig und Bier.

Im Deutschland des 17. und 18. Jahrhunderts (aber auch noch bis ins 19. Jhd.) war ein weitverbreiteter Typus die ‚Hausväterliteratur‘,¹⁰⁰ in deren Werken oft Kochbücher erschienen. Es handelte sich gewissermaßen um die gedruckte Form des mittelalterlichen Hausbuchs, das nun auch in bürgerlichen und (groß-)bäuerlichen Haushalten Verwendung fand, da die Drucke billiger und einfacher anzuschaffen waren als Handschriften. In diesen Büchern werden die in den jeweiligen Monaten oder Situationen auszuführenden Arbeiten beschrieben (Landwirtschaft, Gartenbau, Viehzucht), man findet Traktate medizinischer und veterinärmedizinischer Art, Verhaltensregeln zum Umgang des ‚Hausvaters‘ mit der Familie als einer Hausgemeinschaft, zu der auch die angestellten Dienstboten zählten, und eben auch Koch-, Back- und Einmachrezepte sowie Tranchier- oder evtl. Serviertraktate, die hier in dem größeren Kontext des ganzen Hauswesens, und in den landwirtschaftlich orientierten Hausbüchern sogar dem der Erzeugung, Verarbeitung, Konservierung und dem Verzehr der Nahrungsmittel, stehen (zur Hausväterliteratur vgl. Hoffmann 1959; Brunner 1949 behandelt diese Gattung im Zusammenhang mit Wolf Helmhard von Hohberg).

Auch Sammelwerke geringeren inhaltlichen Umfangs waren weit verbreitet. Diese wurden dann meist als umfassendes Buch konzipiert, in dem ein Maître d’hôtel, ein Koch, eine Köchin oder eine Hausfrau alles versammelt fand, was für die Planung und Zubereitung der alltäglichen Gerichte wie auch von Festessen zu wissen notwendig war. Sie enthielten oft Kapitel oder ganze Traktate zum Tranchieren, Servieren oder zum Anrichten der Tafel. Beliebte waren auch die Zusammenstellung von Menüs abzudrucken – entweder von Festessen, die tatsächlich gegeben wurden, oder in Form von Speiseplänen für bestimmte Jahres-

¹⁰⁰ Münch (1992:192f.) schreibt hierzu: „Die Lehre von der Ordnung des Hauses als der Keimzelle aller übergeordneten Sozialformen wurde in Predigten über den Hausstand, insbesondere aber in der ‚ökonomischen‘ Literatur entfaltet [gr. ‚oikos‘ – Haus], einer Traktatgattung, deren ursprüngliche Bedeutung noch nicht wie in der Moderne auf den Bereich der Wirtschaft verengt war, sondern in breiter Perspektive die Gesamtheit der Sozialbeziehungen im Haus und alle mit Haushalt und Betrieb verbundenen Aufgaben abhandelte. Die deutschsprachige Sonderform war die ‚Hausväterliteratur‘, die nach lateinischen Vorläufern im Mittelalter seit dem 16. Jahrhundert aus der antiken Ökonomik, der römischen Agrarlehre und den konfessionellen Ehe- und Hauslehrern [sic] des 16. Jahrhunderts ein eigenständiges, bis ins 19. Jahrhundert hinein erfolgreiches, literarisches Corpus bildete, insgesamt eine Fülle sozialer, pädagogischer, medizinischer, hauptsächlich jedoch agrartechnischer und betriebswirtschaftlicher Lehren. Den größten Bekanntheitsgrad erreichten das oft aufgelegte ‚Hausbuch‘ Johann Colers (1593), die ‚Georgica Curiosa‘ Wolf Helmhardts von Hohberg (1682) und der ‚Oeconomus prudens et legalis‘ des Friedrich Ph. Florinus (1702).“

zeiten, Monate oder für jeden Tag. Allerdings gab es manchmal auch Anleitungen für die Arbeit als Haushofmeister, Hinweise für die Pflege des anvertrauten Gutes etc. So können sich noch recht lange (z. T. bis ins 19. Jahrhundert) einzelne nicht-kulinarische Rezepte in solchen Sammlungen halten, bspw. Färberezepte für Stoff, Herstellungsanleitungen für Haarpuder, Wangenrot oder weitere kosmetische Rezepte und oft auch Tipps für die kleinen Katastrophen im Haushalt. Eine Rolle spielen auch die Bedingungen, unter denen die Köche/ Köchinnen/Hausfrauen lange arbeiten mußten: In vielen Werken wird auf die Brennholzlagerung oder das Schlachten von Haustieren eingegangen.

A.2.4.2.7 Die Situation der Kochrezeptüberlieferung in der Moderne

Vor allem in Deutschland sind neben gedruckten Kochbüchern bis zur ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts auch viele handschriftliche Rezeptsammlungen bekannt, die ausnahmslos von Frauen stammen, die oft über längere Zeitspannen Rezepte notierten, die sie auf verschiedenen Wegen erhalten hatten. Teils wurden die ‚fliegenden Blätter‘ dann irgendwann zu einem Buch gebunden,¹⁰¹ teils wurden die Eintragungen schon in einem gebundenen Buch gesammelt. Hier kann auch eine mündliche Überlieferung beteiligt gewesen sein, wenn unter Freundinnen oder an einer Festtafel Rezepte ausgetauscht wurden (vgl. Liebman Parrinello 1996:297, der für dieses Phänomen – die mündliche Weitergabe von schriftlich rezipierten Rezepten – von Ong den Begriff der ‚Second Orality‘ übernimmt). Diese handschriftlichen Kochbücher werden auch weiterhin angelegt, heutzutage evtl. auch mit Unterstützung eines PCs. Teilweise werden solche Sammlungen dann im Internet einem größeren Publikum zur Verfügung gestellt.

Vor allem in der heutigen Zeit ist eine verstärkte Zersplitterung von Kochrezeptabdrucken festzustellen. In Zeitschriften werden in einer Rubrik einzelne Rezepte wiedergegeben, oder ganze Hefte widmen sich Rezepten zu bestimmten Themen (vgl. auch Marschall 1989). Kochbücher werden nicht mehr so sehr als allumfassendes Werk angesehen, sondern abgegrenzte Kochstile bestimmen die Kochbuchlandschaft.¹⁰² Heute findet der Kunde in den Buchläden eine Unmenge an Spezialkochbüchern, sei es regional, national, nach Gerichtsklassen, Zutaten, Lebensstilen oder anderem orientiert (vgl. auch Ehlert 1993b).

¹⁰¹ Wie dies auch bei Philippine Welser im 16. Jahrhundert schon der Fall war (vgl. Wiswe 1970:15).

¹⁰² Ehlert (1993b) hat in einem Aufsatz ausführlich die verschiedenen am Markt erhältlichen Kochbuchspezialisierungen untersucht. Auch Kammerhofer-Aggermann (²2002:241f.) geht auf die verschiedenen Kochbuchtypen ein.

Mit Kochsendungen in Rundfunk und Fernsehen erhalten die dargebotenen Rezepte eine Mündlichkeit, die man bei mittelalterlichen Texten aufgrund ihrer sprachlichen Form vermuten würde, die so aber nie gegeben war, jedenfalls nicht mehr, wenn die Rezepte denn einmal aufgezeichnet waren. Auch im Internet finden sich viele Rezeptsammlungen, die durch die gefühlte größere Nähe zwischen Sender und Rezipient wieder zu einer direkteren Formulierung im Sinne einer fast mündlichen Anweisung übergehen. Außerdem tragen hier auf nie gekannte Art viele Autoren zur Kompilation einer Sammlung bei. Auf einigen dieser Seiten wie bspw. www.mittelalterlich-kochen.de konzentrieren sich die Anbieter auf alte Küche, so dass Rezepte des Maister Hanns oder der *Küchenmeisterei* auch im 21. Jahrhundert noch in der bekannten oral-skripturalen Kompilationstradition weiterleben. Am Rande sei darauf hingewiesen, dass die mittelalterlichen Rezepte heute auch wieder Bestandteil des Alltags werden, wenn sich an alter Esskultur oder am mittelalterlichen Leben interessierte Personengruppen in Chatgroups darüber unterhalten, ob ein bestimmtes Gericht auch tatsächlich ‚stilecht‘ für das 13. Jahrhundert ist, oder wie man am besten Fleischkrapfen herstellt. Oder wenn die Verfasserin während eines Studienaufenthaltes an der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel mit anderen Wissenschaftlern nach Rezepten aus dem untersuchten Korpus kocht – und die Rezepte beim Essen mehrfach Thema im Tischgespräch werden, so dass sie die verschriftlichten mündlichen Formeln schließlich auf den Wunsch der Gäste hin per E-Mail an diese weitergibt. Ist das dann ‚Second Orality‘? Oder es handelt sich dabei einfach um die seit Jahrtausenden übliche Weitergabe von Kochrezepten, die an moderne Kommunikationsmittel angepasst wurde...

A.2.4.3 Die sprachlichen Merkmale von Kochrezepten und Kochbüchern im Wandel (innere Textsortengeschichte)

Soll von der Textsorte ‚Kochbuch‘ bzw. ‚Kochrezeptensammlung‘ gesprochen werden, oder besser von der Textsorte ‚Kochrezept‘? Es ist offensichtlich, dass die Charakteristika ganzer Sammlungen andere sind als die einzelner Rezepte. Da Letztere jedoch die Grundeinheit sind, auf der sämtliche Texte basieren (Lauriou (1997b:15) nennt das Rezept „*unité de base*“), kommt ihnen in der textsortenspezifischen Untersuchung die größere Bedeutung zu. Jedoch soll auch die Sammlung als Ganzes nicht vernachlässigt werden, deren Aufbau und Rezipienten sich im Lauf der Zeit stark verändert haben.

Die frühen bekannten Rezepthandschriften sind in ihrer sprachlichen Form und in ihrem Aussehen noch sehr heterogen. Erst im 15. Jahrhundert kann eine gewisse Standardisierung beobachtet werden. Trotzdem wurde die Rezeptform schon im Mittelalter als eigene Textform erkannt und entsprechend auf andere Bereiche übertragen (Erbauungsliteratur: Eine recht gute Salbe zum Himmel;

empfindsame Dichtung: Nimm und mische / Geistesfrische ...) und parodiert (bspw. die Scherzrezepte im „Buch von guter Speise“) (vgl. Assion 1973:36). Kochrezepte erscheinen ab dem 15. Jahrhundert oft in einem Codex im Quart-Format (durchschnittlich etwa 210 auf 150 mm), zusammen mit anderen Texten, die das Alltagsleben in einem größeren Haushalt zum Thema haben. Damit einher geht ein erweitertes Publikum, das entsprechend andere Ansprüche an Kochbücher stellt, z. B. genauere Angaben zu Zutaten, Zubereitungsarten, Behandlung von Fehlern etc. (Laurioux 1997b:33).

Als Leser eines deutschen Rezeptes aus dem 14./15. Jahrhundert fühlt man sich direkt angesprochen und mitten in die Situation hineinversetzt: „Item wiltu ein holbrotten od genant eine r[e]ch proten in d fasten machen. Nym veigen weinper [...]“ (*Küchenmeisterei* von 1490).¹⁰³ Dieser hypothetische Rezepteingang (so nennt ihn Ehlert (1997a:83) mit Bezug auf eine Arbeit von B. D. Haage von 1982) erscheint in mancher Variation am Beginn eines neuen Rezeptes und erhält eine textinterne Gliederungsfunktion, da es Überschriften in den Handschriften und frühen Drucken oft nicht gab. Ein weiteres Gliederungssignal war in vielen Fällen das Durchnummerieren der Rezepte. Auch das ‚item‘ stellt ein solches Gliederungssignal dar, indem es den Rezeptanfang markiert. Laurioux (1997b:62) hat festgestellt, dass die einzelnen Rezepte erst im 15. Jahrhundert öfter mit Titeln versehen und diese etwas hervorgehoben werden; auch die Interpunktion beginnt in dieser Zeit, die Lektüre der Texte zu vereinfachen. Die Handlungsanweisungen sind direkt und bis auf wenige Ausnahmen im Imperativ der 2. Pers. Sg., im Französischen auch im Infinitiv gehalten (Laurioux 1997b:16). Die einzelnen Arbeitsschritte werden in parataktischem Stil in der Reihenfolge ihrer Ausführung aneinandergereiht¹⁰⁴, z. T. mit einfachen Konjunktionen oder Adverbien wie ‚und‘ bzw. ‚puis‘ oder ‚après‘ verbunden (vgl. Laurioux 1997b:16). Häufig wird betont, dass Kochrezepte sehr sprachökonomisch formuliert wurden. Als Gegenbeispiel kann jedoch Colerus 1602 gelten, der immer wieder die gerade genannte Handlung nochmals aufnimmt, wie z. B. „so nim Karpen vnd schuppe sie / vnd wenn sie geschüpt sein / so reiß sie von einander“

¹⁰³ *Küchenmeisterei*, in Nürnberg von Peter Wagner um 1490 gedruckt. Faksimile nach dem Exemplar der Herzog August Bibliothek in Wolfenbüttel, hrsg. von Hans Wegener; Kommissionsverlag Otto Harrassowitz, Leipzig 1939: n. p.: I. Teil, 2. Rezept.

¹⁰⁴ Jedoch lässt sich relativ oft beobachten, dass Zubereitungsschritte sozusagen ‚nachgeschoben‘ werden (s. **Deckhardt 1611** „Zuor aber nim das gelbe“ (1611:189) oder „zuor aber mache ein Säcklein“ (1611:180)), also eine Struktur „Z, nachdem du XY getan hast“. Möglicherweise kommen solche Formulierungen daher, dass der Autor im Eifer des Schreibens oder Diktierens einen Schritt vergaß, das aber sofort korrigierte. Im 18. und 19. Jahrhundert entsteht eher der Eindruck, dass (u. a.) solche Konstruktionen einen gehobenen bis gekünstelten Stil erzeugen sollen.

(1602:122). Auch bei Rumpolt finden sich Formulierungen wie „mit einem geschlagenen Ey / das wol geschlagen ist“ oder „so nim ein gute Rindtffleischbrüh / die fein lindt gesaltzen ist / doch daß sie nit feißt sey / Nim die Brüh in einen vberzinten Fischkessel“ (beide 1581:XVr). Die Rezepte des späten 18. und des 19. Jahrhunderts dienten oft der Stilbildung der Mädchen und jungen Frauen, für die sie geschrieben wurden, was der Sprachökonomie ebenfalls etwas entgegen steht. Oft enden alte deutsche Rezepte mit einer Schlussformel wie ‚gibs hin‘, ‚so wirt es gut und wolgeschmack‘ o. ä. Anders als heute geht dem eigentlichen Zubereitungsteil keine Zutatenliste voran, sondern die Zutaten werden bei den jeweiligen Arbeitsschritten genannt (vgl. Laurioux 1997b:16).¹⁰⁵ Mengen- oder Zeitangaben sind recht ungenau, allerdings hat sich im Französischen wie im Deutschen schon im Mittelalter ein küchentechnisches Fachvokabular herausgebildet (vgl. Laurioux 1997b:16; Birlinger 1890; Hepp 1970; auch Hopf 1991). Zwischen 1300 und 1450 beobachtet Laurioux (1997b:35f.) einen deutlichen Anstieg sowohl der Seitenzahl als auch der Anzahl in den Handschriften enthaltener Rezepte.¹⁰⁶ Daraus leitet er eine Erneuerung der kulinarischen Tradition ab, weil nicht nur aus früheren Texten kompiliert, sondern auch vieles neu geschrieben wurde und stellt (ebd.:42) fest, dass die kulinarische Materie („*matériau culinaire*“) auch innerhalb der einzelnen Rezepte sehr viel ausführlicher behandelt wird. Er beschreibt dafür eine hauptsächliche Vorgehensweise, die er „*truffage*“ nennt (ebd.). Sie besteht darin, die gegebenen Rezepte mit weitergehenden Anmerkungen zu versehen, bspw. zu nur kurz angesprochenen Variationen oder Alternativen des Grundrezepts (bei Laurioux (ebd.) „*recette de base*“).

Die frühen Drucke (15. und 16., z. T. auch frühes 17. Jahrhundert) zeigen noch sehr ähnliche Charakteristika (vgl. Laurioux 1997b:37). Sollte jedoch ein Register angefügt werden, mussten die Rezepte einen ‚Titel‘ erhalten, der das Gericht kurz charakterisierte (vgl. Girard 1982:109). In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts werden dann allerdings einige Veränderungen sichtbar. Laurioux

¹⁰⁵ Jedoch rückt **Sincerus 1713** schon in einigen Rezepten die Zutaten tabellarisch vom restlichen Text ab, so dass sie auf den ersten Blick erkennbar sind. Es handelt sich hier um ein Backbuch, in dem es vielleicht besonders leicht war, eine Neuerung zu versuchen, in dem es aber (zumindest in der Zuckerbäckerei) auch besonders auf Mengenangaben ankam.

¹⁰⁶ In (2002:158) nennt er konkrete Zahlen, z. B. stieg der Anteil an Rezepten an Sammelhandschriften von 3 % Anfang des 14. auf 25 % im 15. Jahrhundert. Zwischen 1300 und 1450 vervierfacht sich die Anzahl der Seiten mit Rezepten. Die Anzahl der Rezepte pro Sammlung steigt stetig: Am Ende des 14. Jahrhunderts enthält bereits ein Fünftel der kulinarischen Traktate mehr als 200 Rezepte, es gibt auch schon Schriften mit 350 oder 400 Rezepten. Im Jahr 1502 enthält ein italienisches Buch mehr als 500 Rezepte, und Scappi versammelt 1570 schon über 1000.

(1997b:38) spricht von der „grande rupture, à la fois textuelle et culinaire, du XVIIe siècle“. Zunehmend sind in deutschen Texten Handlungsanweisungen in der 2. Pers. Pl. oder in unpersönlichen Konstruktionen formuliert. Das sprichwörtliche ‚Man nehme‘ taucht erst in Rezepten aus der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts verstärkt auf und verschwindet Anfang des 20. Jahrhunderts wieder. Davor und danach steht ‚man‘ mit Indikativ. Ab etwa dem Anfang des 20. Jahrhunderts findet sich in deutschen Kochbüchern auch häufiger der modale Infinitiv, der vorher in Einzelfällen vorkam und im weiteren Verlauf des 20. Jahrhunderts fast zur ausschließlichen Form wurde („Kohlrabi schälen, in Scheiben schneiden, im heißen Fett andünsten, [...]“).¹⁰⁷ Überschriften erhalten in manchen Texten z. T. schon eine Funktion, die über die reine Grundorientierung des Lesers hinausgeht, nämlich indem sie Gerichte mit einem Eigennamen bezeichnen. Außerdem wird es jetzt allgemein üblich, über jedes einzelne Rezept eine Überschrift zu setzen, wo früher oft mehrere Varianten zu einem Grundrezept nur an dieses angehängt worden waren. Noch lange (z. T. bis ins 19. Jahrhundert) werden diese Varianten aber mit ‚Ein anders‘, ‚Eine andere Art‘ etc. überschrieben, so dass ohne den Kontext nicht deutlich wird, was für ein Gericht beschrieben wird. Die Schlussformel verschwindet in dem Maß, wie die alten Rezepte nicht mehr in neue Sammlungen übernommen werden.

Gerade im 17. Jahrhundert lässt sich in deutschen Rezeptbüchern ein Nebeneinander von alten und neuen Formen beobachten, das oft wohl dadurch zustande kam, dass bei der Übernahme von Rezepten in eine Kompilation jeweils die sprachliche Form belassen wurde, in der das Rezept in der Vorlage zu finden war. Zum Teil werden Sammlungen aber auch in einheitlichem Stil präsentiert, was nicht ausschließt, dass in Einzelfällen doch noch Abweichungen erhalten blieben. Der alte, rein parataktische Stil wird von einem etwas ausgefeilteren abgelöst, in dem vor allem die Konnektoren variiert und häufiger zu werden scheinen. Die Lexik bleibt in weiten Teilen recht gemeinsprachlich, bis auf relativ wenige speziell küchensprachliche Ausdrücke oder Wendungen, die im 18. und vor allem im 19. Jahrhundert auffallend mehr werden.

Die Anordnung der Rezepte war im Mittelalter und der Renaissance oft willkürlich, manchmal wurden allerdings schon Kapitel gebildet, in denen alle Rindfleischrezepte, alle Pasteten oder alle Süßspeisen zusammengefaßt werden (vgl. Laurieux 1997b:15, der als Kriterien Zutaten, Zubereitungsarten oder die Einteilung in Fleisch- und Fastentage nennt). Einteilungen dieser Art finden sich ab dem 17. und vor allem im 18. Jahrhundert in strengerer Form. Spätestens ab dem

¹⁰⁷ *Kochbuch des Bayerischen Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande*, München, 1916, S. 16; scheint hier jedoch eine Ausnahme zu sein, sonst ‚man‘ und Passiv.

frühen 19. Jahrhundert scheint sich eine Abfolge von Gerichtsklassen etabliert zu haben, die etwa der Abfolge in einem Menü entsprach.

A.2.4.4 Zusammenfassung

Kochrezepte gehen in ihrem Ursprung auf medizinische Rezepte zurück. Erst im Mittelalter setzt eine Kochrezeptliteratur im Rahmen der Fachliteratur der Artes ein, wobei Rezepte oft in Codices mit anderen Texten zusammengebunden wurden. Die Handschriften wurden später auch als Drucke weiter verbreitet. Autoren mittelalterlicher Sammlungen sind meist mehrere Personen: ein Auftraggeber, ein Koch und evtl. ein Schreiber. Es kann auch ein Auftraggeber einen Kompilator mit der Erstellung eines Codex betraut haben. Erst ab dem 16. Jahrhundert schrieben Köche in Eigeninitiative Kochbücher zur Weitergabe ihres Wissens an Berufskollegen oder -anfänger. In Frankreich sind die Autoren ausschließlich Männer, in Deutschland früh auch Frauen. Oft war der diätetische Aspekt ausgeprägt (Ärzte als Autoren).

Das Diktieren des Kochbuches durch den Autor oder das Abschreiben (oft ebenfalls mittels Diktieren) führten zu Schreib- und Hörfehlern sowie zu Kürzungen und Einschüben bei den fachlich unkundigen Schreibern. Mehr als die Kunst eines Einzelnen enthalten alte Kochbücher oft kollektives Wissen. Das Konzept eines Autors ist oft obsolet, weil Sammlungen lange tradiert und dabei verändert wurden („offene Bücher“ bzw. „flüssige Texte“). Dabei kamen unterschiedliche Kompilationstechniken (Nebeneinanderstellen und Mischen) zum Einsatz.

Die Verschriftlichung mündlich tradierten Wissens gibt diesem mehr Autorität, aber Kochrezeptüberlieferung ist primär ein schriftlicher Prozess, der immer wieder aus der mündlichen Tradition befruchtet wurde. Mittelalterliche Sammlungen stammen meist aus reichen Haushalten und kodifizieren entsprechend aufwendige Rezepte. Dazwischen finden sich aber auch alltägliche. Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts existieren auch Kochbücher für das Bürgertum, sie richten sich auch an Hausfrauen, nicht mehr nur an Maîtres, aber noch länger vor allem an den Haushaltsvorstand. Die tatsächlichen Leser sind jedoch schwer zu bestimmen.

Kochbücher erfüllen vielfältige Funktionen wie (individuelle) Gedächtnisstütze, Dokumentation eines Wissensstandes nach außen, Statussymbol zur Repräsentation der eigenen Macht, Kontinuität der Speisenzubereitung beim Tod des Kochs, Anleitung für Berufsanfänger bzw. für bürgerliche Hausfrauen bzw. für adlige oder großbürgerliche Haushaltsvorstände, Magie und Traditionsbewahrung durch handgeschriebene Rezepte, Lesevergnügen bzw. Träumen, Ruhm und Geld für den Autor, Aktualisierung der Kenntnisse von Köchen und Haus-

hofmeistern. Besonders in Deutschland waren viele Kochbücher in sog. Hausväterbücher integriert.

Die sprachliche Gestaltung von deutschen Kochrezepten wandelte sich von den mittelalterlichen Charakteristika wie hypothetischer Rezepteingang, Nummerierung, ‚item‘, fehlende Überschriften, direkte imperativische Handlungsanweisungen in der 2. Person Singular, Schlussformel in alten deutschen Rezepten (bis ca. 16. Jahrhundert) hin zu den noch heute zu beobachtenden Textsortenkonventionen. In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts ist ein inhaltlicher und textueller Bruch zu erkennen. Handlungsanweisungen werden jetzt meist in der 2. Person Plural oder mit ‚man‘ gegeben, in Überschriften finden sich ausgeprägtere Eigennamen, für jedes einzelne Rezept wird eine Überschrift gesetzt (Individualisierung von Gerichten), die Schlussformel verschwindet, es herrscht ein ausgefeilterer Stil mit mehr Konnektoren, ab dem 18. und 19. Jahrhundert findet sich mehr spezifisch küchensprachliches Fachvokabular, und ab dem 19. Jahrhundert hat sich der Aufbau von Kochbüchern nach der Speisenfolge etabliert. Bis ins 20. Jahrhundert enthalten die Rezepte allerdings keine getrennte Zutatenliste, auch keine oder ungenaue Mengen- und Zeitangaben.

Graphische Darstellungen erscheinen ab etwa Ende des 17. Jahrhunderts (Nürnberg, Schellhammer, Schuppe, Tafelpläne v. a. in frz. Büchern, dann auch Schuppe, Hagger). Rein dekorative Illustrationen waren auch schon vorher üblich (bspw. Rumpolt, auch Hagger).

A.3 *Translatorische Determinanten*

A.3.1 Die Ausgangstexte

Im folgenden Abschnitt werden die französischen Ausgangstexte des Übersetzungskorpus vorgestellt. Hierzu wird zunächst ein Überblick über die französischen Kochbücher vom Mittelalter bis ca. 1700 gegeben, damit eine Einordnung der Ausgangstexte in ihren unmittelbaren Kontext sowohl hinsichtlich der Textsorte als auch hinsichtlich der Esskultur in Frankreich möglich ist (vgl. hierzu aber auch A.2.3).

A.3.1.1 *Die französischen Kochbücher im Überblick*

A.3.1.1.1 Die Situation bis 1650

Im Mittelalter hatte es in Frankreich vor allem zwei wichtige Kochbuch-Texte gegeben: den *Viandier de Taillevent* und den *Ménagier de Paris*. Beide waren ab dem 14. Jahrhundert in mehreren handschriftlichen Versionen bekannt, nach ca. 1490 der *Viandier* z. T. auch als Druck (zu beiden s. u.). Daneben wird der

Fait de cuisine (1420) des Maître Chiquart oft erwähnt, z. B. Laurioux (1999a: 110) stellt dessen Autor in eine Reihe mit Taillevent, der Koch am französischen Königshof war, Maestro Martino und Jean de Bockenheim, die beide hohen kirchlichen Würdenträgern dienten, nämlich dem Patriarchen von Aquileia bzw. dem Papst Martin V. (Laurioux 1997b:29). Michel (1999:132) führt noch den *Petit traité de 1306* an. Es gab weitere Texte, die jedoch eine geringere Verbreitung und Bedeutung hatten, z. B. die an einen medizinischen Traktat angehängten *Enseignement* (ca. 1300), die älteste französische Kochbuchhandschrift (Parienté/Ternant 1994:111; auch Gloning 2002:519). Daneben werden immer wieder der *Recueil de Riom* genannt, oder die *Doctrine*.

Vor der Erfindung des Buchdrucks waren all diese Bücher Handschriften, die zu unterschiedlichen Zwecken angefertigt worden waren. Chiquart schrieb seinen *Fait de cuisine* auf Ersuchen seines Dienstherrn, des Herzogs von Savoyen, der damit die Kenntnisse seines Küchenchefs für seinen Hof festhalten wollte. Genauso beabsichtigte er jedoch, auch anderen Fürsten ein Zeugnis seiner Macht und seiner Pracht zu geben, indem er ein Festmenü beschreiben ließ, das er zu Ehren seiner Verlobten, Marie von Burgund, gegeben hatte (vgl. Laurioux 1997a:181ff.). Dies sollte seinen gerade erst erhaltenen Herzogstitel vor aller Augen legitimieren (Laurioux 2002:161).

Guillaume Tirel, genannt Taillevent, war Koch am französischen Hof (Laurioux 1997a:104ff.; Parienté/Ternant 1994:111f., hier eine recht ausführliche Schilderung seiner Karriere).¹⁰⁸ Seine Lebensdaten werden je nach Autor unterschiedlich angegeben (1310/15–1395 nach Laurioux 1997a:104).¹⁰⁹ Sein Name erscheint in einigen, aber nicht allen bekannten Handschriften des *Viandier*, so dass er oft als Autor dieser Rezeptsammlung angesehen wurde. Aebischer datierte die Handschrift des *Viandier* von Sion, die zuerst von ihm beschrieben wurde, jedoch auf frühestens 1250 und spätestens 1320 (nach Laurioux 1997b:25, der die Datierung aufgrund von paläographischen Argumenten allerdings anzweifelt), als Tirel jedenfalls noch ein Kind war. Laurioux (1997a:115f.; 1997b:39) hält es für wahrscheinlich, dass Taillevent nicht der Autor des Kern-*Viandier* ist, aber zwischen 1364 und 1387 möglicherweise in die Überlieferungsgeschichte und den Umfang bzw. Inhalt des Textes eingegriffen hat, indem er in den älteren Rezepten einige Hinweise ergänzt hat, z. B. wie man angebranntes oder versalzenes Essen noch retten kann. Der ursprüngliche Verfasser bleibt bisher unbekannt. Von der gedruckten Version des *Viandier* erschienen

¹⁰⁸ Weitere Referenzen hierfür bei Franklin (1888:46f.), Flandrin/Hyman/Hyman (1983:12) und Paczensky/Dünnebier (1999:73).

¹⁰⁹ Ebenso bei Rumm-Kreuter (1987:231), Paczensky/Dünnebier (1999:73), Parienté/Ternant (1994:111), nach Wiswe (1970:20) allerdings 1326–1395.

zwischen 1490 und 1520 rund 15 Ausgaben in Lyon und Paris (Girard 1982:111). Hyman/Hyman (1992:59) datieren die erste gedruckte Ausgabe allerdings „vers 1486“.

Der *Ménagier de Paris* ist ein umfassendes Werk zur Führung eines großen Stadthaushalts, das ein vermögender Pariser Bürger für seine junge Ehefrau anfertigen ließ. Laurioux (1997a:117ff.) liefert eine ausführliche Beschreibung des Textes und seiner Geschichte: Die Rezeptsammlung, die unter dem genannten Titel bekannt ist, stellt eigentlich nur einen Teil dieses Werkes dar. Aus der pädagogischen Absicht des Autors erklären sich die in die Rezepte eingearbeiteten Erläuterungen zur Beschaffung der Lebensmittel sowie zu ihrer Qualität, zu grundlegenden Zubereitungen, zu Wurstwaren, etc., die für die heutige Forschung wertvolle Erkenntnisse liefern. Die Rezepte des *Ménagier* wurden selten von anderen Autoren wieder aufgenommen, so dass er im Vergleich zu anderen mittelalterlichen Sammlungen recht isoliert dasteht. Allerdings erscheinen im *Ménagier* Rezepte aus dem *Viandier*. Durch seine Bestimmung für den privaten Gebrauch war der *Ménagier* nicht sehr weit verbreitet, doch existieren drei Handschriften aus dem 15. Jahrhundert, obwohl er wahrscheinlich schon am Ende des 14. aus verschiedenen anderen Handschriften und Notizen des Autors zusammengestellt worden war (Laurioux (1997a:130ff.); Parienté/Ternant (1994: 114) nennen 1393 als Entstehungsjahr), dazu eine aus dem 16. Jahrhundert. Zwei weitere werden vermutet. Woher das „de Paris“ im Titel einiger Exemplare kommt, ist ungewiss. Die Handschriften waren eher in burgundischen Landen verbreitet und wurden von Aristokraten gelesen, was verwundert, da der *Ménagier* ja von einem Bürger geschrieben worden war.

In der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts erschienen einige neue kulinarische Werke, z. B. 1505 *De l'Honneste volupté*, die Übersetzung des berühmten ‚Platina‘, eines 1475 erschienenen lateinischen Werkes, in dem italienische Rezepte aus der Mitte des 15. Jahrhunderts gesammelt sind (zur Bibliographie der französischen Ausgaben vgl. Milham 1979). Eigentlich handelt es sich bei Platinas Werk um einen humanistischen gastrosophischen Traktat, aber in der französischen Übersetzung durch den Prior von St. Maurice bei Montpellier wurde ein reines Kochbuch daraus (Dürschmid 2002: Renaissance S. 2). Der ‚Platine en françois‘ erlebte bis 1586 16 Ausgaben. Girard (1982:111) und Ruf (1993:57) bezeichnen ihn gar als „das Standardwerk der Kochkunst“ des 16. Jahrhunderts in Frankreich. 1536 erschien der *Petit Traicté*, der im *Livre fort excellent* von 1542 unter anderen wieder abgedruckt wurde. Dieses letztere wiederum wurde ab dem folgenden Jahr, 1543, in einer Sammlung gedruckt, die erst *Fleur de toute cuisine* und später *Grand Cuisinier de toute cuisine* betitelt war (Laurioux 1997a:155). Hieran wird auch deutlich, was Sandgruber (1997: 188) und Girard (1982:110) festhalten, dass nämlich aus verlegerischen Interessen die gleichen

Sammlungen unter verschiedenen Titeln und in verschiedenen Zusammenstellungen verkauft wurden. Auf dem Gebiet der Confiserie erschien 1550 *La Manière de faire toutes confitures*, das oft dem Italiener Cavagioli zugeschrieben wird. 1555 ließ Michel de Nostre Dame, bekannt als Nostradamus, sein *Excellent et moult utile opuscul*e folgen, dessen zweiter Teil sich ebenfalls mit der Herstellung von ‚confitures‘ befasst. Schließlich erschien 1557 unter dem Titel *Les Secrets du révérend seigneur Alexis Piémontois* ein Werk, das eine bunte Mischung aus Rezepten für Kosmetik und Konserven enthält. Als Autor wird gemeinhin Girolamo Ruscelli, ein Dichter und Historiker, angenommen (Biasci 1991:97). Nach einer längeren Pause kam 1633 ein weiteres Confiserie-Buch auf den Markt, *La Manière de faire diverses confitures* (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:31).

A.3.1.1.2 Die Kochbuchwelle ab 1651

Seit den o. g. Werken aus der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts war in Frankreich kein Kochbuch neu erschienen (vgl. Girard 1982:111). Nur reine Confiserie-Traktate waren neu herausgekommen. Zwar wurden die bekannten Bücher immer wieder aufgelegt, die in diesen einhundert Jahren stattfindende Entwicklung in der Kochkunst spiegelt sich darin jedoch nicht wider. Deshalb erscheint der Inhalt von La Varennes *Le Cuisinier françois* (1651) als ein Bruch mit der mittelalterlichen Tradition, die auch in der Renaissance noch vorherrschend war. Wenn auch La Varenne nicht für sich beanspruchen kann, die moderne Küche „erfunden“ zu haben, so markiert doch sein Werk den Beginn einer neuen Tradition: der der französischen Haute Cuisine. Wheaton (1996: 115) fasst La Varennes Rolle folgendermaßen zusammen: „He enjoys the distinction of having published the first great French cookbook and of having set the tone for the *grand siècle* of cooking that followed.“ Flandrin/Hyman/Hyman (1983:11) rühmen sein Werk sogar als epochemachend neben dem *Viandier*:

„*Le Cuisinier françois* de La Varenne est [...] un des grands succès de librairie de l'histoire du livre de cuisine, à l'égal du *Viandier de Taillevent* pour les XIV^e, XV^e, et XVI^e siècles, ou de *La Cuisinière bourgeoise* aux XVIII^e et XIX^e. En outre, il est le premier ouvrage à avoir rompu avec l'ancienne cuisine médiévale et à s'être engagé dans les voies nouvelles qui sont encore à peu près celles de la cuisine actuelle. Enfin, c'est vers le moment où il est apparu que la cuisine française s'est imposée comme la première d'Europe, et c'est *Le Cuisinier françois* qui en a été l'ambassadeur jusqu'au début du XIX^e siècle.“

La Varenne ist der erste schriftliche Zeuge dieser Entwicklung, war aber bei seinen Zeitgenossen nicht ganz unumstritten (Flandrin/Hyman/Hyman 1983: 12f.). Vor allem vom Autor von *L'Art de bien traiter* (1674), der sich hinter den Initialen L.S.R. verbirgt, wird er heftig angegriffen und zur alten Schule gerechnet.

Allerdings geht das wohl eher auf das Bedürfnis L.S.R.s zurück, seine Küche als das neueste und beste zu verkaufen, und den nicht-adligen ‚Eindringling‘ La Varenne zu diskreditieren, was ihm nicht gelingt (Wheaton 1996:150f.; Sabban/Serventi 1998:48). Aber in der Tat mischen sich in La Varennes Buch noch mittelalterliche Elemente mit Neuerungen (vgl. Biasci 1991:138). In der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts erschienen nach Flandrin/Hyman/Hyman (1983:62) 41 Ausgaben des *Cuisinier françois*, in der Folge nur noch 12, davon zwei erst nach 1800. Übersetzungen wurden hier mit berücksichtigt. Biasci (1991:137) schreibt von 30 Ausgaben bis zur Régence und einer Übersetzung ins Englische von 1653. Als deutsche Übersetzung des *Cuisinier françois* nennen Flandrin/Hyman/Hyman (1983:73; 101ff.) *Der frantzösische Koch* von 1665, genauso *Der frantzösische Becker* (1665) als Übersetzung des *Pastissier françois* (1653), der oft fälschlicherweise La Varenne zugeschrieben wurde, und *Der frantzösische Confitirer* (1665) als solche des *Confiturier françois* (1660), der den Namen La Varennes auf dem Titelblatt trug, versehen die beiden ersten jedoch zu Recht mit einem Fragezeichen: Es dürfte sich hier, aber auch beim *Frantzösischen Confitirer*, um die Schriften Greflingers handeln, der zwar sehr wohl aus dem Französischen übersetzt hat, aber nicht La Varenne, sondern dessen Zeitgenossen N. de Bonnefons. Näheres hierzu findet sich im entsprechenden Kapitel der Determinantenbeschreibung (A.3.2.1). Jedoch führen Sabban/Serventi an, dass eine in italienischer Übersetzung als *Cuoco francese* erschienene Rezeptsammlung zwar französischen Ursprungs, aber nicht identisch mit La Varennes *Cuisinier françois* ist. Auch Flandrin/Hyman/Hyman (1983:76) stellen die Frage, ob es sich bei den in Italien unter diesem Titel erschienenen Werken tatsächlich immer um La Varennes Buch handelt. Offensichtlich sollte hier das Prestige der französischen Küche und des Werks von La Varenne den Verkauf des Buches sichern (vgl. Sabban/Serventi 1998:45). Es erscheint damit recht fraglich, ob La Varennes Kochbuch tatsächlich in einem so hohen Maße europaweit verbreitet war, auch wenn wohl französische Ausgaben des Buches zumindest in Deutschland recht viel gelesen wurden. Ebenso müssen die Ausgabenzahlen nach unten korrigiert werden.

Der *Cuisinier françois* hatte viel und lange anhaltenden Erfolg. Es kamen aber neue Bücher auf den Markt, die die aktuellsten Tendenzen der Gastronomie verfolgten, was La Varenne langsam auf die hinteren Plätze verwies.¹¹⁰ Sein Buch wurde mehr und mehr in der Provinz bzw. im Ausland und für ein weniger elitäres Publikum verlegt, z. B. 1661 in der Bibliothèque bleue, die billige Bücher

¹¹⁰ Für die Zeit von 1650 bis 1789 zählt Girard (1982:112) 250 Ausgaben von Kochbüchern in Frankreich. Natürlich sind hier Nachdrucke mitgezählt.

für den Verkauf durch Kolporteure herausbrachte (vgl. Flandrin/Hyman/Hyman 1983:63; 77).

Ein weiteres Werk, *Le Pastissier françois* (1653), wurde oft fälschlicherweise La Varenne zugeschrieben, ist aber anonym erschienen, wie sowohl Wheaton (1996:120), als auch Sabban/Serventi (1998:47) bekräftigen. Es war das erste eigentliche ‚Backbuch‘, das sich nur mit Gebäck befasst. Nach 1650 wurden auch Pâtisserie, Confiserie und der ‚service de table‘ für Verleger interessanter. Der *Pastissier françois* war etwas ganz Neues, aber Confiseriebücher blickten doch schon auf eine gewisse Tradition zurück und wurden in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts oft verlegt. Unter anderen schrieb auch François Massialot eine *Nouvelle instruction pour les confitures* (vgl. auch Sabban/Serventi 1998: 51).

Um die gleiche Zeit veröffentlichte Nicolas de Bonnefons, der erste Kammerdiener Ludwigs XIV., zwei Bücher, die einen beachtlichen Erfolg verzeichneten: 1651 *Le Jardinier françois* und 1654 *Les Délices de la campagne*. Mit beiden Werken wollte Bonnefons Möglichkeiten aufzeigen, wie die Erträge eines Landgutes verbessert und zu Konserven bzw. schmackhaften Gerichten verarbeitet werden können. Auf Bonnefons und sein Werk wird an anderer Stelle (A.1.1 und A.3.1.1) ausführlich eingegangen.

1662 erschien dann *L'École parfaite des officiers de bouche*. Dieses Buch ist ein Plagiat aus verschiedenen vorher erschienenen Büchern, z. B. Pierre de Lunes *Le Nouveau Cuisinier* (1656), dem *Livre fort excellent de cuisine* (1555), dem *Confiturier françois*, manche Stellen wurden frei aus dem *Pastissier françois* übernommen. Der Erfolg war offensichtlich nicht schlecht, es wurde bis 1742 mehrmals überarbeitet und neu verlegt (Wheaton 1996:149). Wheaton (1996: 150) erklärt die weitverbreitete Sitte des Plagiats in der kulinarischen Literatur mit dem notwendigen Lernen der Kochkunst von anderen, kritisiert sie aber als eine unerfreuliche Seite der Kochbuchliteratur.

L'Art de bien traiter (1674) des unbekannt gebliebenen L.S.R. wurde von Sabban/Serventi (1998:48) als „meilleur miroir des réformes culinaires accomplies en France depuis le XVI^e siècle“ bezeichnet, in seinem Werk spiegeln sich also die kulinarischen Novationen des 17. Jahrhunderts in Frankreich wider. Weder in Frankreich noch im Ausland wurde er maßgeblich rezipiert. L.S.R. sieht sich selbst als Reformator. Er kritisiert La Varenne als Überbleibsel der alten Schule und beschreibt eine Küche, die tatsächlich viel Neues bietet, auch wenn er in seinen Rezepten oft doch die alten Vorgehensweisen wieder aufnimmt. L.S.R. wollte offensichtlich La Varenne herausfordern und seinen Erfolg ablösen, schaffte das aber nicht. Allerdings liefert er interessante Informationen zur verfügbaren Küchentechnologie, zur Organisation und zum Ablauf von Banketten

und geht vor allem auf die ‚ambigus‘ ein, gemischt warm-kalte Büffets, bei denen alle Gänge gleichzeitig aufgetragen wurden und die deshalb wenig Service erforderten (vgl. Sabban/Serventi 1998:48; Michel 1999:137f.; 187f.; Wheaton 1996:150f.)

Der *Cuisinier françois méthodique* (1660) ist ein weiterer Schritt in der Entwicklung hin zu Kochbüchern für Laien, die in jener Zeit ihren Anfang nahm. Zusammen mit dem *Pastissier françois* (1653) und dem *Confiturier françois* (1660) war er als *Escole des ragousts* (1668) gleichbedeutend mit La Varennes *Cuisinier françois*, bis 1691 Massialots *Le Cuisinier roial et bourgeois* erschien und sich auf den ersten Platz stellte (vgl. Sabban/Serventi 1998:50). Letzterer ersetzte die vorherigen Kochbücher und kündigte eine neue Epoche in der Geschichte der Kochbuchliteratur an, obwohl seine Küche nichts wirklich Neues bot, sogar weniger ‚modern‘ war als die L.S.R.s (Flandrin/Hyman/Hyman 1983: 13). Massialot übernahm viele Rezepte von Pierre de Lune (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:14). Spätere Ausgaben dieses Kochbuchs geben als einzige Quelle ein Bild von den Veränderungen um die Jahrhundertwende (Hyman/Hyman 1989, zit. nach Sabban/Serventi 1998:50). Eine nähere Beschreibung zu Massialots Werk findet sich an anderer Stelle (A.3.1.2).

Eine Plagiatsgeschichte etwas anderer Art liegt bei La Chapelles *The modern cook* (1733) vor, der erst zwei Jahre nach der Erstausgabe in einer vom Verfasser erarbeiteten französischen Version erschien (*Le Cuisinier moderne*, 1735). La Chapelle plagiiert in seinem *Modern Cook* eine ganze Reihe Rezepte aus Massialots *Cuisinier roial et bourgeois*. In der französischen Ausgabe sind weniger Massialot-Rezepte enthalten, und außerdem wurde sie von zwei auf drei Bände erweitert (Wheaton 1996:169). Massialot bzw. eher ein verlegerischer Nachfolger, da Massialot selbst wohl 1733 starb (Weiss 1996:340), ließ sich dies aber offensichtlich nicht einfach gefallen, denn La Chapelle greift in der fünfbandigen Ausgabe des *Cuisinier moderne* von 1742 Massialot heftig an, weil in dessen *Nouveau Cuisinier* von 1739 einige von La Chapelles Rezepten enthalten waren. Die Kritik ist meist Polemik, aber offensichtlich hat man in einem Kuchenrezept das Mehl vergessen – ein peinlicher Fehler (Wheaton 1996:172).

Stellt man die erschienenen kulinarischen Werke in eine Reihe, dann sieht man, dass es nach dem Erscheinen des *Cuisinier françois* Schlag auf Schlag ging: 1651 La Varenne: *Le Cuisinier françois* und Bonnefons: *Le Jardinier françois*; 1653 *Le Pastissier françois*; 1654 Bonnefons: *Les Délices de la campagne*; 1656 Lune: *Le Cuisinier où il est traité de la véritable méthode pour apprêter toutes sortes de viande*; 1660 *Le Cuisinier méthodique* und *Le Confiturier françois*; 1662 *Le Nouveau et parfait maître d’hostel royal*, der einen *Nouveau Cuisinier*

à l'espagnole von Pierre de Lune enthält, und *L'Escole parfaite des officiers de bouche*, das sich aus mehreren einzelnen Werken zusammensetzt (u. a. *Le Confiturier royal*, *Le Cuisinier royal* und *Le Pâtissier royal*); 1668 *L'Ecole des ragousts, ou Le chef-d'œuvre du cuisinier du pâtissier et du confiturier*. 1674 L.S.R.: *L'Art de bien traiter*; 1689 *Le Traité des confitures*; 1691 Massialot: *Le Cuisinier roïal et bourgeois*; 1692 Massialot: *Nouvelle Instruction pour les confitures* und Audiger: *La Maison réglée* (vgl. Michel 1999:132f.; 181–193; Flandrin/Hyman/Hyman 1983:13). Diese Werke wurden zum größten Teil mehrmals aufgelegt, so dass nach Schätzungen von Girard mit 75 Ausgaben in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts etwa 90.000 Exemplare dieser Kochbücher in Umlauf gebracht worden waren (zit. nach Wheaton 1996:114). Nach der langen Pause von einem Jahrhundert wird hier nach und nach eine neue Küche propagiert und kodifiziert, die sich in vielem von der mittelalterlichen Esskultur unterscheidet. Durch die große Bandbreite an Texten kann diese Entwicklung sehr genau mitverfolgt werden. Um die Jahrhundertwende stehen hierzu allerdings nur die wiederholt erweiterten Neuauflagen von Massialots *Cuisinier roïal et bourgeois*, der ab der Ausgabe von 1712 *Le Nouveau Cuisinier roïal et bourgeois* hieß, zur Verfügung. Ab ca. 1740 erschienen dann wieder neue Werke, die die Welle ab 1651 ablösten. Die nach diesem Zeitpunkt erschienenen französischen Kochbücher konnten nicht in die Analysen einbezogen werden und werden deswegen hier nicht vorgestellt. Angaben dazu finden sich jedoch in Wheaton (1996:194–230) und Marengo (1992), ausführlich schreibt Girard (1977) zu französischen Kochbüchern im 17. und 18. Jahrhundert, ihren Auflagen und Ausgaben sowie ihren Verlegern. Ansonsten finden sich überwiegend verstreute Hinweise in anderen Publikationen zu den Themen Kochbücher oder Esskultur.

Zusammenfassend können als zentrale Handschriften in Frankreich der *Viandier* (14. Jhd.), der *Ménagier de Paris* (14. Jhd.) und der *Fait de Cuisine* (1420) genannt werden. Wichtige französische Drucke sind Platina (1505), La Varenne (1651), Bonnefons (1654), Lune (1656), L.S.R. (1674), Massialot (1691), La Chapelle (1735).

A.3.1.2 Nicolas de Bonnefons: *Le Jardinier françois* und *Les Délices de la campagne*

Zunächst werden hier die bibliographischen Angaben zu Bonnefons' Texten, soweit sie nachvollziehbar sind, im Überblick dargestellt, um einen Begriff von der Bedeutung und Verbreitung der Texte zu geben:

Le Jardinier françois:

1651 Paris

- ⁵1654 Amsterdam: Iean Blaeu (Titel: LE IARIDINIER FRANÇOIS, Qui enseigne à cultiver les Arbres, & Herbes Potageres; Avec la maniere de conserver les Fruicts, & faire toutes sortes de Confitures, Conserves, & Massepans. DEDIÉ AVX DAMES. CINQUIESME EDITION. Reveuë par l'Autheur; diese Ausgabe lag als Mikrofiche aus der LB Stuttgart zur Analyse vor = **Bonnefons 1654-61**)
- 1655–57 Amsterdam: Smith (HAB Wolfenbüttel)
- ⁶1656 Paris: Pierre Des-Hayes (verzeichnet bei Cagle)
- ⁷1659 Paris: Anthoine Cellier (Cagle)
- 1660 Amsterdam (nachgewiesen im KVK)
- ⁸1665 Paris: Compagnie des Marchands (Cagle)
- ⁸1666 Paris: Cellier (KVK)
- ⁹1673 Paris (KVK)
- 1679 Troyes: Garnier (KVK)
- 1683 Rouen (KVK)
- ¹⁰1684 Paris: LeGras (KVK)
- 1687 Rouen: J. B. Besongne (KVK)
- 1698 Lyon: Goy (KVK)
- 1755 Paris: Saugrain Fils (Cagle)
- 2001 Paris: Ramsay (KVK, Nachdruck der Ausgabe 1651 mit Kommentar von François-Xavier Bogard)

Auch Übersetzungen ins Englische wurden angefertigt und unter dem Titel *The French gardiner* veröffentlicht. Über den Karlsruher Virtuellen Katalog (KVK) konnten in der British Library/London und dem britischen Verbundkatalog Ausgaben von 1658, 1669, 1672, 1675 und 1691 nachgewiesen werden.

Les Délices de la campagne:

- 1654 Paris: Pierre Des-Hayes (Cagle, Flandrin/Hyman/Hyman 1983:101f.; Titel nach Cagle 1999:75: LES DELICES DE LA CAMPAGNE. Suite du IARDINIER FRANÇOIS. OV EST ENSEIGNE A preparer pour l'usage de la cie tout ce qui croist sur la Terre, & dans les Eaux. DEDIÉ AVX DAMES Mesnageres.)
- 1655 Amsterdam: R. Smith (Cagle, Flandrin et al.) (diese Ausgabe lag der Verfasserin in der HAB Wolfenbüttel vor)
- 1656 Paris: P. Deshayes (Cagle, Flandrin et al.)
- 1661 Amsterdam: Iean Blaeu (Titel: LES DELICES DE LA CAMPAGNE, Suite du JARDINIER FRANÇOIS, OÙ est enseigné à preparer pour l'usage de la cie tout ce qui croist sur la Terre, & dans les Eaux. Dedié aux Dames Mesnageres. SECONDE EDITION augmentée par l'Autheur.; diese

Ausgabe lag als Mikrofiche aus der LB Stuttgart zur Analyse vor = **Bonnefons 1654-61**)

- 1662 Paris: Anthoine Cellier (Cagle, Flandrin et al.)
- 1662 Paris: A. Cellier (weitere Auflage; Flandrin et al.)
- 1665 Paris: M. de Beaujeu (Flandrin et al.)
- 1665 Paris: Compagnie des Marchands (Flandrin et al.)
- 1665 Amsterdam (Flandrin et al.)
- 1665 Paris: Brunet (Flandrin et al.)
- 1671 Paris: P. L'Esclapart (Flandrin et al.)
- 1671 Paris: N. Bessin? (Flandrin et al.)
- 1673 Paris: J. Cochart (Flandrin et al.)
- 1673 Paris: C. de Sercy (Flandrin et al.)
- 1673 Paris: E. Loyson (Flandrin et al.)
- 1673 Paris: G. de Luynes (Flandrin et al.)
- 1679 Paris: G. de Sercy (Flandrin et al.)
- 1684 Paris: N. Le Gras (Flandrin et al.)
- 1711 Paris (Flandrin et al.)
- 1712 Paris: C. Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1713 Paris: C. Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1715 Paris: C. Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1715 Paris (Flandrin et al.)
- 1741 Paris: Saugrain fils (Flandrin et al.)

Um im Text einfacher auf die relevanten Ausgaben verweisen zu können, wurden unter der Sigle **Bonnefons 1654-61** die beiden auf Mikrofiche vorliegenden Ausgaben zusammengefasst.

Nicolas de Bonnefons, adliger Besitzer eines Landgutes, Kammerdiener des jungen Ludwig XIV. und Samenhändler in Paris (Marenco 1992:24; Wheaton 1996:122), hatte im Jahr 1651 *Le Jardinier françois* veröffentlicht, ein Buch, das Gartenbautechniken und das Konservieren der Ernte für adlige und bürgerliche Landbesitzer beschreibt. Mit *Les Délices de la Campagne*, Erstausgabe 1654, legte er einen zweiten Teil zum *Jardinier* vor. Hierin beschreibt er die Verarbeitung aller Erträge eines Landgutes, angefangen beim Schlachten der Tiere oder dem Mahlen des Getreides bis hin zu Rezepten für Hühnerfrikassee oder ‚Pain de Gonesse‘. Bonnefons teilt in thematische Kapitel zu Brot, Wein, Milch, Fisch etc. ein. Er scheint sich in der Materie gut ausgekannt zu haben und propagiert eine einfache, zweckmäßige und doch schmackhafte und abwechslungsreiche Zubereitung der Speisen. Wichtig ist ihm die möglichst gute Nutzung der Lebensmittel und die Erhaltung des Eigengeschmacks der Zutaten, womit er der Vereinheitlichung des Geschmacks aller Gerichte entgegenzutreten möchte (vgl. Bonnefons 1661:193f., im Widmungsbrief an die Maîtres d'hôtel). Da die *Déli-*

ces zum größten Teil aus Koch- und Backrezepten bestehen, sind sie durchaus als Kochbuch anzusehen, wenn sie auch in der Form nicht dem prototypischen Konzept eines französischen Kochbuchs des 17. Jahrhunderts entsprechen. Die *Délices* sind in drei Teile gegliedert, die den ‚dames mesnageres‘ (Brot und Getränke), den ‚capucins‘ (Gemüse) und den ‚maîtres d’hôtel‘ (Fleisch und Fisch) gewidmet sind. Mit einem eigenen Teil zu Gemüse, in dem er auch die Zubereitung von Wurzelgemüse ausführlich behandelt, betritt er gewissermaßen Neuland in der damaligen Kochbuchliteratur. Er gibt immer wieder didaktische Hinweise, bspw. wie man erkennt, dass die Gallerte gut ist (Bf1661: 254; Bd1682:391) oder welche Stücke es vom Ochsen gibt und wie sie jeweils zubereitet werden können (Bf1661:258; Bd1682:392). Zur Veranschaulichung von Bonnefons’ Umgang mit dem Leser soll hier die zweitgenannte Stelle in der deutschen Übersetzung von Grefflinger wiedergegeben werden:

„Mich bedünckt / daß ich wohl thue / wan ich der Ordnung / wie bey dem Kalbe folge / und jedes Thiers Zurichtung beschreibe: auch selbiges in so viel Stück zertheile / als es die Fleischer verkauffen / und bey jedem die meldung thue / wozu es könne gebraucht werden: damit der Leser / so solches zu wissen begehrt / im Sieden keine mühe habe [Bf: afin que le Lecteur n’ait aucune peine à chercher ce qu’il desire apprendre]: auch den Köchen das Gedächnuß [sic] damit gestärcket werde / welche / wan sie alles ansehen was in der Speiß=kammer stehet / sie darüber bald resolviren können / was sie nehmen / und wie sie es zurichten wollen.“

Auch verweist er innerhalb seiner Texte immer wieder auf Stellen, an denen eine Sache ausführlicher behandelt wurde oder werden wird. Als Beispiele sollen folgende Stellen aus der deutschen Übersetzung von Grefflinger dienen:

„Galreten oder Geleen. [§] Diese macht man gemeinniglich [sic] von Kälber=füssen : derowegen ich sie lieber hieher [Kalbfleisch] / als anders wohin setzen wollen.“ (Bd1682:390)

„Man schneidet sie [Äpfel] auch in Scheiben / und weicht sie in Nonnen Teig / der also gemacht wird / wie ich euch bey den Eyern sagen werde. [...] Die Confitirung derselben sol im Confitir=Büchlein angewiesen werden.“ (Bd1682:364)

„Man richtet die Capaunen mit einer kurtzen Brüh zu / wie ich bey der Beschreibung der Calekutischen Hüner sagen werde.“ (Bd1682:68)

„Wie man dieses Gefüsel [Fülle für Gänse] mache / habe ich an seinem orte schon gedacht“ (Bd1682:380)

„Wollet ihr von solchem [Kalbsgekröse] Würste machen [...] so müßt ihr euch also damit verhalten / wie ich im Capittel von dem Schweine reden werde.“ (Bd1682:388)

Weitere Informationen zu diesen Texten finden sich in dieser Arbeit an den jeweils relevanten Stellen und auch bei Parienté/Ternant (1994:163f.), Wheaton (1996:122ff.), Michel (1999:184f.), Sabban/Serventi (1998:47), Marengo (1992 passim).

Sowohl der *Jardinier* als auch die *Délices* haben einen Umfang von knapp 400 Seiten im Oktavformat. Beide Werke hatten großen Erfolg beim französischen Publikum und wurden in zahlreichen Auflagen gedruckt, die z. T. vom Autor noch überarbeitet und erweitert wurden. Somit ist es schwierig, genau die Ausgabe auszumachen, die dem deutschen Übersetzer, Georg Greflinger, vorgelegen hat. In Zweifelsfällen wurden mehrere Ausgaben miteinander verglichen, um auszuschließen, dass ein Eingreifen des Übersetzers angenommen wird, wo eigentlich nur eine veränderte Ausgabe vorgelegen hat.

A.3.1.3 François Massialot: Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois

Zunächst wird mit den bibliographischen Angaben (soweit nachvollziehbar) ein Überblick über die Bedeutung und Verbreitung von Massialots Werk gegeben:

- 1691 Paris: Charles de Sercy (unter dem Titel LE CUISINIER ROIAL ET BOURGEOIS, Qui apprend à ordonner toute sorte de Repas, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus à la mode & les plus exquis. *Ouvrage tres-utile dans les Familles, & singulierement necessaire à tous Maîtres d'Hôtels, & Ecuiers de Cuisine.* [Titel zitiert nach dem Nachdruck von 1980, Limoges: Dessagne]) (Cagle, Flandrin/Hyman/Hyman 1983:105)
- 1693 Paris: Charles de Sercy (Cagle, Flandrin et al.)
- 1697 C. de Sergy [sic] (Flandrin et al.)
- 1698 C. de Sercy (Flandrin et al.)
- 1703 Paris (Flandrin et al.)
- 1703 Paris: C. Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1705 Claude Prudhomme (Cagle, Flandrin et al.)
- 1709 C. Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1712 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.) (ab dieser Ausgabe unter dem Titel *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*; vgl. Wheaton 1996:155; auch der Schreibstil der Rezepte sei hier überarbeitet worden)
- 1714 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1715 C. Prudhomme (2. Bände) (Flandrin et al.)
- 1716 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1717 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1721 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1722 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1724 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1728 C. Prudhomme (2 Bände) (Flandrin et al.)
- 1729 Claude Prudhomme (2 Bände; Titel: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS; QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sorte de Pâtisseries: avec des nouveaux

- desseins de Tables. *Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtels & Officiers de Cuisine.*) (Flandrin et al.; diese Ausgabe lag der Verfasserin aus der UB Augsburg vor)
- 1730 C. Prudhomme („3^e vol.“ Flandrin et al.)
- 1733/34 Paris: Claude Prudhomme (3 Bände) (Cagle 1999:226: „This edition of 1733-34 is the first to add the supplementary third volume.“)
- 1734 Amsterdam: La Compagnie (3 Bücher in 2 Bänden; „NOUVELLE EDITION, Revûe [...] & corrigée.“) (Flandrin et al.; diese Ausgabe lag der Verfasserin als Mikrofilm der SLUB Dresden vor)
- 1735 Paris: Vve Prudhomme (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1737 Vve Prud'homme (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1738 Paris: Veuve Prudhomme (3 Bände; Titel: LE NOUVEAU CUISINIER ROYAL ET BOURGEOIS, ou CUISINIER MODERNE. QUI APPREND A ORDONNER TOUTE sorte de Repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des Ragoûts les plus délicats & les plus à la mode; & toutes sortes de Pâtisseries: avec des nouveaux desseins de Tables. Par M. MASSIALOT. *Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres d'Hôtel & Officiers de Cuisine.*) (diese Ausgabe lag der Verfasserin als Mikrofilm der SLUB Dresden vor und wurde als Ausgangstext analysiert = **Massialot 1738**)
- 1739 Vve prud'homme (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1739/40 Vve Prudhomme (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1740/41 Vve Prud'homme (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1740/42 Vve Prudhomme (Flandrin et al.)
- 1740/48 Paris: Saugrain (3 Bände) (Flandrin et al.)
- 1748/50 J. Saugrain (3 Bände, erweitert von La Chapelle) (Flandrin et al.)
- 1751 Paris: Didot (3 Bände, erweitert von La Chapelle) (Flandrin et al.)

Nach Flandrin et al. gab es Übersetzungen ins Englische (The Court and Country Cook, 1702) und Italienische (Il Cuoco Reale e Cittadino, 1741, 1763, 1773, 1780, 1791), ins Deutsche verzeichnen sie zwei Ausgaben, nämlich *Allerneueste Anweisung zum Kochen* (1747) und *Neutzliche [sic] Anweisung zum Kochen* (1769).

1691 erschien *Le Cuisinier roïal et bourgeois* in der Erstausgabe, es folgten zahlreiche, meist überarbeitete und erweiterte, spätere Ausgaben. Für den *Nouveau Cuisinier roïal et bourgeois* von 1712 wurde das Werk erheblich erweitert und führte ab dieser Ausgabe das ‚nouveau‘ im Titel. Massialot beschreibt die Zusammenstellung verschiedener Menüs, die bei hochgestellten Persönlichkeiten serviert worden waren, und lässt auch Tafelpläne als Holzschnitte, ab der Ausgabe von 1712 als Kupferstiche abdrucken, nach denen die Schüsseln auf den Tischen angeordnet werden können. In einem einführenden Kapitel geht er

ausführlich auf die Pflichten des Maître d'hôtel ein. Der eigentliche Rezeptteil ist alphabetisch geordnet, jeweils nach der Hauptzutat des Gerichts, so dass eine Art Kochlexikon entsteht, das als Nachschlagewerk gebraucht werden kann. In einem alphabetischen Register lassen sich die Seitenzahlen für die einzelnen Rezepte ausfindig machen. Damit schlägt er einen völlig neuen Weg in der französischen Kochbuchliteratur ein. Er wollte wohl den Maîtres d'hôtel ein Handbuch zur Verfügung stellen, in dem sie schnell und übersichtlich die für sie notwendigen Informationen auffinden konnten. Dazu gehörte auch, dass er oft eine Fleisch- und eine Fasttagsversion der gleichen Zubereitung nebeneinander aufführte. Die vorgestellten Menüs stammen aus den ersten Häusern Frankreichs und liegen sicher außerhalb der Reichweite der meisten bürgerlichen Familien, für die das Buch ja auch gedacht war. Aber, wie Wheaton (1996:156) betont, die einzelnen Rezepte konnten zum größten Teil auch in einfacheren Küchen nachgekocht werden, auch wenn manche teure Zutat dann vielleicht weggelassen werden musste. Dies ist bei Massialots Rezepten jedoch meist sehr leicht möglich.

Der *Cuisinier royal et bourgeois* in seinen aufeinanderfolgenden und immer wieder überarbeiteten Auflagen ist um die Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert für heutige Forscher die einzige Möglichkeit, die kulinarische Entwicklung in dieser Zeit nachzuzeichnen. Auch eine Plagiatsstreitigkeit eigener Art verbindet sich mit dem Namen Massialots. Aus seinem Werk wurden von Vincent La Chapelle für seinen *Cuisinier moderne* zahlreiche Rezepte übernommen (angeblich in der ersten, englischen Ausgabe ein Drittel des Buches).¹¹¹ Die nächste Ausgabe des *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* wartete dann mit einigen Zusätzen aus La Chapelles Buch auf. Dieser übte in seiner Ausgabe von 1742 scharfe Kritik an ebenjenem Vorgehen, so dass die weiteren Ausgaben von Massialots Buch ohne die o. g. Zusätze erschienen.

A.3.2 Die Zieltexte

Es sei am Rande angemerkt, dass in keinem der drei hier untersuchten Zieltexte auf dem Titelblatt der Autor des Originaltextes oder der Titel des Ausgangstextes genannt werden. Jedoch steht aufgrund eigener Analysen fest, dass es sich um Übertragungen der hier zugrunde gelegten Ausgangstexte handelt. Auch wird im Vorbericht von **Ü-Massialot 1739** wie auch in der zweiten Auflage 1747 auf den Originaltext und seinen Titel hingewiesen.

¹¹¹ Diese Plagiatsstreitigkeit wurde von Philip und Mary Hyman eingehend untersucht. Ihre Ergebnisse veröffentlichten sie unter dem Titel *La Chapelle and Massialot: An Eighteenth Century Feud* in den *Petit Propos Culinaires*, Nr. 2 (August 1979) und 8 (1981). Diese Zeitschrift konnte leider für die vorliegende Arbeit nicht beschafft werden.

A.3.2.1 Georg Greflinger (Übers.): Der Frantzösische Confitirer, Der Frantzösische Becker, Der Frantzösische Koch

Um einen Eindruck von der Verbreitung und damit Bedeutung des Werkes zu geben, wird im Folgenden die Bibliographie, soweit sie nachvollziehbar ist, vollständig wiedergegeben:

Der Frantzösische Becker:

- 1655 Hamburg (Oettingen 1882:32)
- 1665 Hamburg (diese Ausgabe lag in der HAB Wolfenbüttel zur Analyse vor)
- 1665 Frankfurt (Oettingen; Weiss 1996:62, Nr. 455–457)
- 1666 Hannover (Oettingen; Weiss)
- 1667 Hannover (Weiss)
- 1677 Hannover: Thomas Heinrich Hauenstein, Drucker: Johann Piler, Minden (diese Ausgabe lag in einem Exemplar der UB Regensburg vor)
- 1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diateticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)

Der Frantzösische Koch:

- 1665 Hamburg (diese Ausgabe lag in der HAB Wolfenbüttel zur Analyse vor)
- 1665 Hannover (Weiss)
- 1666 Hannover (Oettingen; Weiss)
- 1667 Hannover (Weiss)
- 1667 Basel: Emanuel König und Söhne (unter dem Titel *Parisische Küchenmeister* angehängt an Anna Weckers Kochbuch) (Weiss 1996:570, Nr. 4104)
- 1677 Hannover: Thomas Heinrich Hauenstein, Drucker: Johann Piler, Minden (Oettingen; diese Ausgabe lag in einem Exemplar der UB Regensburg vor)
- 1679 Basel: Emanuel König und Söhne (unter dem Titel *Parisische Küchenmeister / Das ist: Jetziger Zeit verleckerte Französische Art un Manier / Allerhand Speisen bey köstlichen Pancketen und Haushaltungen zu kochen und zuzurichten.* angehängt an Anna Weckers Kochbuch) (Weiss 1996:570, Nr. 4104)
- 1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diateticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)
- 1697 Hamburg (unter dem Titel *Parisische Küchenmeister* angehängt an Anna Weckers Kochbuch) (Weiss)

Der Frantzösische Confitirer:

1655 Hamburg (Oettingen)

1665 Hamburg (Titel: Der Frantzösische Confitirer, Welcher handelt: Von der Manier / die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten. [Linie über die gesamte Seitenbreite] Im Jahr / 1665.) (Weiss; diese Ausgabe lag in der HAB Wolfenbüttel und in einem Exemplar der UB Regensburg zur Analyse vor)

1665 Frankfurt (Oettingen)

1665 Hannover (Weiss)

1666 Hannover (Oettingen; Weiss)

1669 o. O. (Oettingen)

1682 Cölln an der Spree (angehängt an das *Diäteticon* von Elsholtz) (diese Ausgabe erschien im Nachdruck, Leipzig, 1984, und diente als Referenzversion des ZT = **Bd1682**)

Weitere Ausgaben aller drei Traktate sowie der Gartentraktate erschienen offenbar in *Der verständige Gärtner* von P. van Aengeln, aus dem Holländischen übersetzt von Georg Grefflinger, der zwischen 1655 (?) und 1821 mehrmals aufgelegt wurde: 1666, 1703, 1751, 1754, 1763, 1772, 1792, 1796, 1798, 1799, 1809, 1810, 1813, 1821; vgl. die Angaben aus Weiss 1996:6, Nr. 43 und 44; Oettingen (1882:30f.) nennt Ausgaben von 1655, 1663, 1666, 1667 (2 Ausgaben), 1673, 1677, 1684, 1692. Von diesem Werk konnte keine Autopsie durchgeführt werden, nur für die Ausgaben 1666, 1703 und 1751 scheint gesichert, dass die kulinarischen Traktate enthalten waren, s. u.

An Veröffentlichungsdaten der kulinarischen Traktate sind bisher sicher bekannt Hamburg 1665 und Hannover 1677 (beide Ausgaben wurden von der Verfasserin eingesehen). In beiden Fällen wurden alle Traktate sowohl zur Gärtnerei als auch die kulinarischen Übersetzungen in einem Band zusammengebunden. Allerdings heißt es auf dem Titelblatt des *Confitirers* im Band von 1677 „Im Jahr / 1665“, so dass hier wohl nur eine alte Ausgabe angebunden wurde. Oettingen führt regelmäßig Hamburger Ausgaben von 1655 an, die aber in keinem Bibliothekskatalog nachgewiesen werden konnten. Die Ausgabe Hamburg 1665, die zur Analyse vorlag, erwähnt er nicht. Möglicherweise handelt es sich hier um ein Versehen und er meinte die Ausgaben von 1665.

Grefflinger übersetzte zuerst den *Jardinier*, den er in drei nacheinander erschiene Einzeltraktate aufteilte, nämlich *Der frantzösische Baum= und Stau-*

den=Gärtner, *Der frantzösische Küchen=Gärtner*¹¹² und *Der frantzösische Confitirer*. Später ging er an die Übersetzung der *Délices*, aus denen er *Der frantzösische Becker* und *Der frantzösische Koch* machte. Die Einzeltraktate haben einen Umfang von etwa zwischen 30 und 100 Seiten meist im Oktavformat. Nicht auf allen Titelblättern der Einzeltraktate ist eine Information zum Übersetzer enthalten, beim *Baum- und Staudengärtner* von 1665 heißt es jedoch: „In die deutsche Sprache gebracht Von Georg Greflinger / C.N.P. in Hamburg. [Ornament] Gedruckt im Jahr 1665.“ Die kulinarischen Traktate wurden meist mit den Gärtnereitraktaten zusammengebunden, so dass die Information trotzdem enthalten war. Die unterschiedlichen Erscheinungsjahre der einzelnen Traktate und die Bearbeitung mehrerer Ausgaben gleichzeitig machen es schwierig, auf die Greflinger-Übersetzungen insgesamt zu verweisen. Hierzu wurde die Sigle **Greflinger [1665]** eingeführt (1665 nach dem mutmaßlichen Jahr der Erstausgabe), unter der alle kulinarischen Traktate (*Becker, Koch* und *Confitirer*) in allen Ausgaben zusammengefasst werden.

Alle Einzeltraktate erschienen auch in Sammelwerken:

Nicht nur die Gärtnereitraktate, sondern wie es scheint auch die kulinarischen Traktate, wurden offenbar auch zusammen mit *Der verständige Gärtner* von P. van Aengeln veröffentlicht, einer Übersetzung Greflingers aus dem Holländischen, die zwischen 1655 (?) und 1821 mehrmals aufgelegt wurde. Weiss (1996:6, Nr. 43 und 44) nennt folgende Ausgaben: 1666, 1703, 1751, 1754, 1763, 1772, 1792, 1796, 1798, 1799, 1809, 1810, 1813, 1821). Oettingen (1882:30f.) nennt daneben Ausgaben von 1655, 1663, 1666 (Hamburg, 8°), 1667, 1673, 1677, 1692 (Hannover, 8°), 1684 (Frankfurt, 12°), 1667 (o. O.). Bei keiner Ausgabe dieses Werks konnte von der Verfasserin eine Autopsie durchgeführt werden. Jedoch nennt Weiss (ebd.) getrennt von Aengeln's Werk (Nr. 43) für die Ausgaben von 1666 und 1703 explizit den *Koch, Becker, Confitirer, Küchen-Gärtner* und den *Baum- und Stauden-Gärtner*. Außerdem bot ein Antiquariat auf seiner Internetseite (www.zisska.de/kataloge, Abfrage am 14.01.04) ein Exemplar von 1751 an, bei dem es heißt:

„Enthält im Anhang die Übersetzung zweier Werke von N. de Bonnefons, nämlich den ‚Jardinier françois‘ und die ‚Délices de campagne‘, beide übersetzt durch G. Greflinger, und am Schluß eine anonyme Übersetzung der ‚Manière de cultiver les arbres fruitiers‘

¹¹² *Der Frantzösische Küchen=Gärtner* erschien nach Oettingen (1882:31f.) 1664 (Hamburg), 1665 (Frankfurt), 1666, 1677 (Hannover), müsse aber in der ersten Auflage vor 1655 erschienen sein, „da am Schlusse die drei folgenden Werke versprochen werden“ (also *Becker, Koch* und *Confitirer*), von denen Oettingen bei zweien die Erstausgabe 1655 anführt. Vom *Baum- und Stauden-Gärtner* nennt Oettingen (1882:32f.) die Ausgaben Hamburg 1663, 1665, 1669; Hannover 1666, 1669; Minden 1670.

von Le Gendre (Fromm 14723), aber nicht aus dem Französischen, wie auf dem Zwischentitel angegeben, sondern aus dem Holländischen übersetzt.“

Greflinger scheint hier mehrere seiner Übersetzungen gesammelt verkauft zu haben. Auf dem Titel des *Verständigen Gärtners* heißt es laut Weiss (ebd.) „In Holländischer Sprache beschrieben. Und nun zum fünften mahl vermehrt und Deutsch außgeferfertigt [sic, bei Weiss] von Georg Greflinger. Bey welchem es auch zu Hamburg ... außgegeben wird. Anno 1666.“ Als Orts- und Jahresangabe insgesamt nennt Weiss Amsterdam 1665–1667. Dies würde bedeuten, dass der *Becker* und der *Koch* im Jahr 1665 nicht nur in Hamburg, sondern auch in Amsterdam erschienen wären.

Weiterhin wurden der *Becker*, *Koch* und *Confitirer* von J. S. Elsholtz seinem *Diaeteticon* angefügt (1682), ohne den Autor oder Übersetzer beim Namen zu nennen. Lemmer, der 1984 einen Nachdruck des *Diaeteticon*s herausbrachte, vermutete aufgrund des Titels, daß es sich um eine Übersetzung des *Cuisinier françois* von La Varenne handele (1984:Anm. 34).

Der *Koch* allein wurde als *Der Parisische Küchenmeister* an einige Ausgaben von Anna Weckers *Neu / köstlich vnd nutzliches Koch=Buch* angehängt (1667, 1679, 1697) (zu den genannten Ausgaben vgl. Weiss 1996:570, Nr. 4104). Weiss (ebd.) schreibt zu diesem Anhang „Der 2. Teil <Parisische Küchenmeister> stammt nicht von Anna Wecker, sondern ist eine anonyme deutsche Überarbeitung von De la Varennes <Le cuisinier françois>, wohl das gesuchteste französische Kochbuch des 17. Jahrhunderts.“

Die Anmerkungen bzgl. La Varennes Autorschaft des Originaltextes entstanden jeweils rein aus der Ähnlichkeit des Titels. Ein Vergleich mit Bonnefons' und Greflingers Texten ergibt jedoch eindeutig, daß es sich um die oben beschriebenen Übersetzungen von Greflinger handelt. Die Bekanntheit und Verbreitung des *Cuisinier françois* von La Varenne in Frankreich gaben sicherlich zu der Vermutung Anlass, dieses Kochbuch müsste ins Deutsche übersetzt worden sein. Bisherige Recherchen konnten das allerdings nicht bestätigen.¹¹³ Es kann aber davon ausgegangen werden, dass das Werk in Deutschland im französischen Original rezipiert wurde (vgl. auch Schmitt 1981:XXIX).

¹¹³ Die einzige Übersetzung von Rezepten La Varennes ins Deutsche liegt vermutlich in Peschke, Hans Peter von; Feldmann, Werner: *Das Kochbuch der Renaissance* (1997) vor. Allerdings konnte dieses Buch nicht geprüft werden. Evtl. ließen sich im **APK 1752** La Varenne-Rezepte finden (die Listen der zur jeweiligen Jahreszeit verfügbaren Nahrungsmittel wurden übersetzt aufgenommen). Einige Verdachtsfälle wurden überprüft, ergaben aber keine Übereinstimmung. Marperger 1716 schreibt in seiner Vorrede an den Leser, er habe sich des *Cuisinier françois* bedient, dies konnte jedoch ebenfalls nicht geprüft werden, da sein *Dictionary* zu umfangreich ist.

Weiss' Bemerkung zum *Parisischen Küchenmeister* verwundert etwas, da dieser Autor in seiner Bibliographie der gastronomischen Literatur in Deutschland die als Einzeltexte erschienenen Übersetzungen Greflingers richtigerweise Bonnefons zugeordnet hatte (Weiss 1996:62, Nr. 455–457). Weitere Veröffentlichungen (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:101, Sabban/Serventi 1998:45, Michel 1999:181, Ruf 1993:76,¹¹⁴ Wheaton 1996 [1983]:161 und Wiegelmann 1967:43) gehen hier, wie Lemmer, davon aus, dass es Übersetzungen von Texten La Varennes sind. Flandrin et al. vermuten, dass es sich beim *Koch, Becker* und *Confiturer* um Übersetzungen von La Varennes *Le Cuisinier françois* (1651), und den lange La Varenne zugeschriebenen Werken *Le Pastissier françois* (1653) und *Le Confiturier françois* (1660) handelt. Sabban/Serventi und Michel greifen vermutlich auf diese Angaben zurück (sie gehören Flandrins Forschergruppe zur ‚Histoire de l'alimentation‘ an), wenn sie davon schreiben, dass der *Cuisinier françois* ins Deutsche übersetzt worden sei. Wheaton kannte den Nachdruck des *Cuisinier françois* von Flandrin/Hyman/Hyman, zitiert aber nicht eigens aus der Einleitung. Jedoch schreibt auch sie davon, dass *Der französische [sic] Koch* (1665) eine deutsche Übersetzung von La Varennes Buch sei. Sie bemerkt zusätzlich, dass Anna Wecker, Maria Schellhammer und andere deutsche Autoren französische Rezepte und Methoden in ihre Bücher aufnehmen (ebd.). Wiegelmann (ebd.) bezieht sich auf Veröffentlichungen von Schraemli aus dem Jahr 1942 und 1949, wenn er den *Koch* als Übersetzung aus dem Holländischen, aber gleichzeitig als deutsche Version von La Varennes Buch bezeichnet.

Die Aufteilung in Einzeltraktate scheint auf den ersten Blick willkürlich zu sein, jedoch greift Greflinger immer einen zusammenhängenden Teil aus Bonnefons' Werk heraus und gibt diesem dann einen neuen Titel. Insgesamt übersetzt er so die beiden Werke fast vollständig, nur kleinere Teile, wie z. B. das Kapitel zu Getränken, fallen weg, auch unterließ er die Übersetzung mancher Rezepte, die spezielle französische Brote beschreiben oder von denen er wohl aus anderen Gründen dachte, sie seien für die deutschen Leser nicht hilfreich. Auf der anderen Seite übernahm er manche Fischart oder Verweise auf die Pariser Gegend und Gebräuche, die ebenfalls für den deutschen Leser schlecht nachvollziehbar waren, insbesondere, wenn die Deixis in der Übersetzung nicht mehr den französischen Gegebenheiten zugeordnet werden konnte. Greflinger bleibt in den von ihm übersetzten Passagen generell recht nah am Text, was den Inhalt und die Darbietung angeht, in der Formulierung aber geht er sehr wohl immer wieder eigene Wege. Er behält die Ich-Form des Autors bei. Insgesamt entsteht der Eindruck eines souveränen Übersetzers, der möglichst getreu das wiedergeben

¹¹⁴ Obwohl Ruf beide Texte bearbeitet hat und die fehlende Übereinstimmung hätte feststellen müssen.

möchte, was den deutschen Leser am Ausgangstext interessieren könnte, der aber gleichzeitig auch versucht, einen ansprechenden deutschsprachigen Text zu formulieren. Hier kommt Greflinger seine Erfahrung als Schriftsteller und als Übersetzer zahlreicher französischer und spanischer Werke zugute.

Allerdings gelang ihm das nur zum Teil. Neben seinen Bemühungen, einen (im Sinne der Skopostheorie) adäquaten Zieltext zu produzieren (Eingriffe in die Textorganisation und den Textzusammenhang), scheint er in manchen Details doch den Vorgaben des Ausgangstexts relativ gedankenlos gefolgt zu sein. Dies mag auf die Entstehungssituation der Übersetzungen zurückgehen. Von einer eindeutigen ‚initial norm‘ nach den Descriptive Translation Studies kann nicht ausgegangen werden: Greflinger bildet weder getreu den Ausgangstext ab, noch formuliert er konsequent einen akzeptablen Zieltext. Es entsteht der Eindruck, dass er ständig mit verschiedenen Verfahren der AT-Reproduktion arbeitet, deren Nähe zum Ausgangstext (Identitätsgrad) völlig unterschiedlich und nicht immer durch die Anforderungen des ZT-Rezipienten bestimmt ist. AT-induzierte oder AT-freie Textproduktion scheint sich bei ihm nur zu finden bei der Umgestaltung der Textorganisation (AT-induziert) und bei der Auslassung mancher Passagen (AT-frei). Beispielsweise scheint der Protestant Greflinger, der im ebenfalls protestantisch geprägten Umfeld Hamburgs lebte, die zahlreichen Hinweise Bonnefons’ auf Fasttage und Fastenküche zu tilgen. Greflingers Übersetzungsstrategie unterscheidet sich in diesem Aspekt stark von der des Massialot-Übersetzers und des Kompilators des *Allerneusten Pariser Kochbuchs*. Während die beiden Letzteren das französische Vorbild auch im deutschen Text nachahmen und die Dualität ‚mets gras‘ vs. ‚mets maigres‘ beibehalten, handelt Greflinger an vielen Stellen AT-frei, indem er Hinweise entfallen lässt oder völlig umdeutet. Tabelle A.2c bietet eine Auswahl an solchen Textstellen:

AT	Textstelle	ZT	Textstelle
les jours gras	Bf1661:118	wo man wil	Bd1682:356
ainsi qu'aux jours gras;	Bf1661:113	[entfällt]	Bd1682:354
Les jours gras	Bf1661:108	[entfällt]	Bd1682:353
dans les Potages de Carême	Bf1661:99	in den Topff	Bd1682:351
les jours gras apres qu'elle sera cuitte & bien égouttée	Bf1661:95	Wan sie nun wol gesotten und außgelecket	Bd1682:350
on les mange aussi en Potages maigres , & à la chair	Bf1661:100	auch isset man sie in Fleisch=brühe	Bd1682:351
Potages , particulièrement à ceux de Volailles de Cour, & à la Purée	Bf1661:100	Suppen/ vornehmlich von allerhand Gevögel	Bd1682:351

Aux Potages à la nouveauté ils sont excellens, tant aux jours gras que maigres, les pelant & coupant par quartiers.	Bf1661:111	Den Suppen sind sie auch sehr gut / wenn man sie schälet und Würffel=weiß zerschneidet.	Bd1682:354
Les jours Mai- gres on prendra du Boeure pour faire la friture.	Bf1661:121f.	[entfällt]	Bd1682:357

Tab. A.2c: Tilgung von Hinweisen auf Fastenküche in **Greflinger [1665]**

Sieht man hiervon ab, kann **Greflinger [1665]** aber als ‚acceptable translation‘ im Sinne Tourys, wenn auch mit Mängeln in der Ausführung, angesehen werden.

Greflinger war als Mitglied des Elbschwanenordens zwar in der institutionalisierten deutschen Sprachkritik und Sprachpflege verankert, scheint aber seine eigenen Vorstellungen gehabt zu haben und ihnen eher gefolgt zu sein als den Sprach- und Übersetzungsnormen der zu seiner Zeit tonangebenden Sprachkritiker (vgl. oben die Aussagen Oettingens zur Person Greflingers; A.1.2.1). Dies macht seine Übersetzungen technologischer Texte, und hierzu gehören die kulinarischen Traktate aus Bonnefons' Werken, zu reinen Gebrauchstexten, die mehr des Inhalts wegen als aus Gründen der Sprachpflege entstanden sein dürften. Die Motivation für Greflinger, die Texte zu übersetzen, und damit die Funktion der Zieltex-te, war wohl ganz prosaisch das Bestreiten seines Lebensunterhalts. Weitere Gründe wie das Bekanntmachen französischer Küche in Deutschland dürften nur als Mittel zum Zweck gedient haben, ließen sich die Traktate doch damit gut verkaufen. In der Terminologie der Theorie zum Translatorischen Handeln ist Greflinger damit Bedarfsträger und Translator in einem. Die Kommunikation läuft also von Bonnefons (der aber in den Übersetzungen nirgends genannt wird) zu Greflinger und von diesem ohne Rückgriff auf den AT-Autor zu seinen deutschsprachigen Lesern. Für diese waren die Texte in den Originalausgaben noch als Übersetzung und Greflinger als ihr Schöpfer erkennbar, auch wenn der Name des AT-Autors nicht genannt wird. Bei den Nachdrucken in anderen Werken konnten die Rezipienten nicht mehr unterscheiden, ob sie ein deutschsprachiges Original oder eine Übersetzung vor sich hatten, und es war nicht mehr erkennbar, wer hinter den Texten stand.

In Deutschland kamen mit diesen Übersetzungen zum ersten Mal seit Jahrzehnten neue Kochbücher auf den Markt, noch dazu aus Frankreich, das in der Lebensführung als nachahmenswert galt. Diese Tatsache dürfte den Absatz der Übersetzungen erheblich gefördert haben, kräftig unterstützt von Greflingers Bemühungen, sie an den Mann oder die Frau zu bringen, indem er sie bewarb und in verschiedener Form, bspw. auch zusammen mit dem *Verständigen Gärt-*

ner, publizierte. So konnte er auch Leser gewinnen, die primär an der Erzeugung von Lebensmitteln interessiert waren. Ein Multiplikator wie Elsholtz schuf im Zusammenhang mit gesunder Lebensführung und Naturgeschichte ein Forum für die Texte. Die einfache und sparsame Ausstattung der Bücher trug sicher mit dazu bei, dass sie in Kreisen rezipiert wurden, die zumindest auch im bürgerlichen Milieu anzusiedeln sind. Bonnefons' Zielpublikum, der Landadel und bürgerliche Gutsbesitzer, dürfte hier noch erweitert worden sein. Auch Professoren wie Maria Sophia Schellhammer kannten und schätzten Greflingers Übersetzungen.

A.3.2.2 Anonymus (Übers.): Allerneueste Anweisung zum Kochen

Die Bibliographie zu diesem Werk, soweit sie nachvollziehbar ist, gibt zunächst einen Überblick über seine Verbreitung und Bedeutung:

- 1739 Halberstadt und Leipzig: Christian Friedrich Schopp (Titel: *Allerneueste Anweisung zum Kochen, Nach der jetzigen Frantzösischen Manier alle Arten von Essen / so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Taffeln, auf das kräftigste und schmackhafteste so wohl an Fleisch= als Fast=Tagen zu zubereiten. Aus dem Frantzösischen übersetzt.* Weiss 1996:340, Nr. 2473; diese Ausgabe lag auf Mikrofiche aus der UB Marburg vor und diente bei den Analysen als Referenzausgabe = **Ü-Massialot 1739**)
- 1747 Breslau und Leipzig: Daniel Pietsch (Titel: *Allerneueste Anweisung zum Kochen, wie man Nach der jetzigen Frantzösischen Manier Alle Arten von Essen, so wohl auf Königlicher und anderer Hoher Personen als auch auf bürgerlichen Tafeln, auf das kräftig=ste und schmackhafteste so wohl an Fleisch= als an Fast=Tagen zubereiten kan. Aus dem Frantzösischen übersetzt. Zweyte durch und durch verbesserte, und mit einem brauchbaren Register versehene Auflage. Breßlau und Leipzig, Bey Daniel Pietsch. 1747;* diese Ausgabe lag in der HAB Wolfenbüttel vor; Weiss 1996:340, Nr. 2474 gibt als Titel fälschlich den Titel der von ihm angeführten dritten Ausgabe an)
- 1760 Breslau: Daniel Pietsch (Titel *Nützliche Anweisung zum Kochen, wie man nach neuester Französischer Manier alle Arten von Speisen so wohl auf königliche, Fürstliche, und anderen höheren Personen, als auch auf bürgerliche Tafeln, auf das kräftigste und schmackhafteste, so-wohl an Fleisch- als an Fasttagen, zubereiten soll, nebst einem Unterricht von Confecturen und einer Anleitung zum Trenchiren. Neue verbesserte Auflage.* Weiss 1996:340, Nr. 2474)

Die erste Ausgabe der Übersetzung von Massialots *Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* unter dem Titel *Allerneueste Anweisung zum Kochen, ...* erschien 1739 bei Christian Friedrich Schopp in Halberstadt und Leipzig. Der Übersetzer ist nicht namentlich genannt, auch der Autor des Ausgangstexts wird nicht erwähnt. In einem ‚Vorbericht‘ werden die Beweggründe für die Übersetzung des Kochbuches erläutert und auf manche Vorgehensweisen hingewiesen. Dieser Vorbericht wird im Folgenden in voller Länge wiedergegeben, denn in ihm wird deutlich, wie die Verleger bzw. Übersetzer in der ersten und dann auch in der zweiten überarbeiteten Ausgabe an ihre Publikation herangegangen sind. Beispielsweise wurden in der zweiten Auflage französische Lehnwörter eingedeutscht oder in Fraktur statt in Antiqua gesetzt, der französische Originaltitel zusätzlich übersetzt und die Erklärungen französischer küchensprachlicher Begriffe eliminiert, da in der zweiten Auflage ein Register französischer Wörter angefügt wurde. Im Vorbericht wird auch die Motivation für die Vorlage dieser Übersetzung erläutert, ebenso die Tatsache, dass der Aufbau nicht wie im Französischen in alphabetischer Reihenfolge erfolgt. Der Wegfall der zahlreichen Menüfolgen und Tafelpläne wird begründet, und terminologische Probleme werden vor allem in der ersten Auflage ausführlich erörtert. Recht explizit wird dabei auch die Schwierigkeit benannt, zielsprachliche Entsprechungen zu finden, und der Leser wird um Nachsicht bei evtl. Fehlern gebeten (hier wird der Vorbericht nach der zweiten Ausgabe von 1747 zitiert, Ergänzungen zu Md1739 kursiv, Abweichungen aus Md1739 in eckigen Klammern):

Als dieses schöne Werck Frantzösisch, zum ersten mahl in Paris unter den Nahmen *Le Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois, oder eines neuen Königl. und Bürgerlichen Koches*, ans Licht trat, so fand es weit und breit viele Liebhaber, sonderlich schätzte man es in Holland so werth, daß man kurtz darauf eine bequemere Auflage [Edition] davon, wiewohl annoch in Frantzösischer Sprache in Amsterdam zu sehen bekam, welche nicht weniger überall gesucht worden. Man hat dahero gar kein Bedencken getragen, dieses so beliebte neue Koch=Buch in unsere teutsche Sprache zu übersetzen, und zweifelt in geringsten nicht, es werde diese Arbeit gütig aufgenommen werden, und eben das Glück und die Gewogenheit finden, deren sich das Original zu rühmen hat. Es sind zwar bereits eine grosse Anzahl Koch=Bücher in unserer Sprache vorhanden, allein es muß auch ein jeder gestehen, daß die Arten die Speisen zuzurichten, sich wie die Kleider=Trachten, von Zeit zu Zeit verändern und verbessern; und wie alle Künste immer höher steigen, also nimmt auch die Kunst zu kochen, und die Speisen kräftig und wohl-schmeckend zubereiten, täglich neuen Zuwachs [nimmet]. Weil nun die Frantzosen in der Erfindung neuer Arten von Speisen einen besonderen Vorzug haben, und auch noch kein Koch=Buch von solcher Art in teutscher Sprache zu finden, so ist man um destomehr ermuntert worden, diese Übersetzung jedoch in einer andern Gestalt ans Licht treten zu lassen; Denn da das Frantzösische Exemplar in der Form eines Dictionaire eingerichtet war, welche sich bey dem Übersetzen, wie leicht zu erachten, nicht beybehalten ließ, so haben wir vor gut angesehen, die Arten der Speisen unter ihre besonderen Classen zu bringen, wodurch die Ordnung hoffentlich mehr verbessert, als verschlimmert

worden. Was die Aufsätze und Einrichtung der Tafeln betrifft, so haben wie dieselben nicht beygefüget, weil die Köche selbige besser wissen, und sich selten darnach richten, sondern mehrentheils ihren eigenen Einfällen folgen, überdem sind auch solche bereits in den neuesten [teutschen] Koch-Büchern zur Gnüge beschrieben; Also haben wir uns nur bloß bey der Zubereitung der Speisen aufgehalten. Bey der Übersetzung selbst ist nicht möglich gewesen, alle frantzösische Benennungen und Kunst=Wörter in unserer Sprache auszudrücken, es dürffte auch solches schlechten Nutzen gehabt haben, weil die Sachen dadurch nur dunckeler würden gemacht seyn, es sind auch viele Wörter bereits gänge und gebe, und daher ihre [dahero denn die] Nahmen beybehalten worden, als [und] z. E. die Potagen, Terrinen, Fricandeaux, Grenaden, Pupeton, Coulis, Sausse, [in Md1739 Antiqua] u. d. m. nicht anders genannt worden, als sie im Frantzösischen heissen. Um eben dieser Ursach willen ist auch beliebt worden, alle frantzösische Ueberschriften mit beyzusetzen, welches sonderlich bey den uns hier zu Lande unbekanntten Fischen höchst nöthig gewesen, welche der eine mit diesen [denn der eine nennet selbige mit diesen], der andere mit einem andern Nahmen *nennet*, daß man also wegen des rechten teutschen Nahmens ungewiß ist. Von einigen Arten von Fischen haben wir gar keinen teutschen Nahmen angetroffen, dahero man sie auch auf teutsch nicht nennen können. Was die wenigen Kunst=Wörter anbelangt, so haben wir dieselben um beliebter Kürtze willen nicht verteutschen wollen, sondern sie ebenfalls beybehalten, denn da man selbige unmöglich mit einem teutschen Worte geben können, welches den eigentlichen Verstand derselben, und ihre völlige Bedeutung ausdrückte, so hätten wir bey allen Stellen, wo sie vorkommen, eine weitläufftige Erklärung davon geben müssen, welches die Übersetzung ohne Noth weitläufftig und unangenehm würde gemacht haben; überdem verstehen die Köche jetziger Zeit dieselben schon, wenn sie gleich der frantzösischen Sprache nicht kundig sind, und reden nicht anders. [Nur der vornehmsten zu gedennen / so heisset blanchiren, wenn man das Fleisch=Werck, Garten=Gewächse / u. d. m. in siedendes Wasser thut, darinnen einen Augenblick liegen lässet, und sie darauf in kalt Wasser wirfft; Es geschiehet auch solches zu weilen nur an den Schein des Feuers. Einige nennen es verwellen. Passiren heisset die Sachen in ausgeschmoltzenen Speck, oder Butter ein wenig auf den Feuer umrühren, oder umschwäncken, damit sie dadurch etwas gar werden, und den Geschmack davon annehmen, bisweilen lässet man sie auch so lange darinnen, bis sie halb braun oder gantz braun werden. Glaciren geschiehet, so man die mit Zucker, Käse, und dergleichen, bestreuet, oder mit Ey=Weiß bestrichene Sachen in Ofen einen Augenblick stehen läßet, oder mit einer glüenden Schauffel so lange darüber herfähret, bis es eine glätte bekommt, und sich etwas färbet. CaBerole ist ein überall bekanntes kupfernes verzinntes Gefäß. En Profitrolle sind Essen mit gefüllten Brödgen. Bouillon haben wir überall Brühe genannt, und weil Jus, Coulis, Sausse, Ramolade &c. davon weit unterschieden, so sind die Nahmen derselben nicht geändert worden.] *Den andern aber, welche von diesem Buche Nutzen haben wollen, und nicht hinlängliche Begriffe von manchen frantzösischen Wörtern haben, ist zu ihrer Nachricht ein Verzeichniß aller derselben, mit einer Erklärung oder Nachweisung in das Werck selbst, in dieser neuen Auflage beyzufügen für gut befunden worden.* Wegen des hin und wieder erwähnten Maasses und Gewichts ist bisweilen ein Zweifel entstanden, ob daselbe auch eigentlich so viel ausmache, als es die Dictionairen in teutscher Sprache ausdrücken, denn sie widersprechen sich hierinnen sehr oft, man wird dahero die hieby vielleicht [sic] eingeschlichenen Fehler geneigt übersehen, und ein Verständiger wird

schon, wo es nöthig ist, zu nehmen und zu geben wissen. [Solte übrigens diese unsere Bemühung ihren Liebhaber finden / und wohl aufgenommen werden, so soll in kurtzen die Anweisung zum Contituren folgen, welches ein ungemein nützlich, und vortreffliches Werck ist / das gewis alle bereits in dieser Materie heraus gegebene Bücher weit übertrifft : Der Übersetzer aber wird dadurch seine Intention erhalten / und zu gleichen Fleiße bey der künftigen Arbeit auffgemuntert werden.]“ (Ü-Massialot 1747: fol. 2r–4v; Ü-Massialot 1739: fol. 2r–6r)

Die Erläuterungen „Du Maître d’hôtel“ und ein Register fehlen in der deutschen Fassung ebenso wie die Tafelpläne, jedoch wird dies nicht erwähnt. Das Erscheinen der für den Fall der günstigen Aufnahme angekündigten Übersetzung eines Kandirbuches, bei dem es sich um Massialots *Nouvelle Instruction pour les Confitures* (1692) handeln dürfte, ist fraglich (bei Weiss 1996 finden sich keine Hinweise darauf; siehe aber unten).

Die zweite Ausgabe erschien mit nur leicht abgewandeltem Titel 1747 in Breslau und Leipzig bei Daniel Pietsch. Bis auf wenige zusätzliche Rezepte scheint sich der Text dieser Ausgabe an den der ersten zu halten, allerdings ist ein „Verzeichniß der fremden Wörter“ (Md1747:n. p.) beigelegt, und die zahlreichen im Text enthaltenen französischen Ausdrücke sind entweder in der Schreibung an das Deutsche angeglichen (also nicht mehr in Antiqua gedruckt, aus ‚blanchiren‘ wird ‚blanschiren‘, etc.) oder es werden deutsche Wörter an deren Stelle gesetzt (bspw. ‚aufwellen‘ für ‚blanchiren‘). Außerdem wurde ein Register beigelegt, das in der ersten Ausgabe fehlt. Dort war nur ein „Verzeichniß der Materien“ (Md1739:n. p.) abgedruckt, dem man die Kapitelüberschriften entnehmen konnte, aber keine Seitenzahlen, was das Suchen in dem 880 Seiten starken Werk sehr aufwendig macht.

Das Werk wurde 1760 von D. Piertsch (= Pietsch?) in Breslau noch einmal aufgelegt, diesmal unter dem Titel *Nützliche Anweisung zum Kochen, ...* (Weiss 1996:340, Nr. 2474), wieder mit einem Verzeichnis der Materien und Fremdwörter und einem Umfang von 928 Seiten. Die Angaben zu dieser 3. Auflage sind der Bibliographie *Gastronomia* von Hans Weiss entnommen, da kein Exemplar dieser Auflage ausfindig gemacht werden konnte. Weiss nennt als Titel der 2. Auflage ebenfalls *Nützliche Anweisung zum Kochen*, was nach Bearbeitung des Exemplars der HAB, Signatur M: Oe 418, nicht bestätigt werden kann. Der vollständige Titel dieser dritten Ausgabe kündigt einen „Unterricht von Confecturen“ an, bei dem es sich möglicherweise um Massialots *Nouvelle instruction pour les confitures* handeln könnte, die in der ersten Ausgabe angekündigt worden war. Eine Überprüfung war nicht möglich, da die von Weiss angeführte Ausgabe in öffentlichen Bibliotheken nicht nachgewiesen werden konnte.

Die ‚initial norm‘ bei dieser Übersetzung ist trotz der als unumgänglich präsentierten Umgestaltung der Textorganisation und des Wegfalls des Rezeptregisters (AT-induzierte bzw. AT-freie Textproduktion) als AT-orientiert anzusehen. Die erste Ausgabe enthält eine in Aufbau und Formulierung der Rezepte selbst meist sehr nah am Ausgangstext bleibende AT-reproduzierende deutsche Fassung, in der zahlreiche französische Wörter übernommen werden (AT-identische Reproduktion), ob es entsprechende deutsche Wörter gab oder nicht. Hinzu kommt die vermutlich verlegerische Entscheidung, weder ein ausführliches Inhaltsverzeichnis mit Seitenzahlen noch ein Register der Rezepte aufzunehmen, die bei einem so umfangreichen und für den praktischen Gebrauch bestimmten Werk etwas weltfremd anmutet. Massialot selbst hat nicht umsonst mit seinen Menü- und Tafelplänen, seinen Erläuterungen zur Arbeit des Maître d’hôtel und der alphabetischen Anordnung seinem Kochbuch die bestmögliche Ausstattung für ein Handbuch zur schnellen und einfachen Benutzung mitgegeben. Dies wurde vom ersten deutschen Verleger und Übersetzer konterkariert. Weiss (1996:340, Nr. 2473) bezeichnet die erste Auflage als sehr selten. Wenn ein Buch in späteren Zeiten nur noch in wenigen Exemplaren vorliegt, kann dies daran liegen, dass es oft und gerne benutzt wurde und dadurch bald auseinanderfiel. Es kann in diesem Fall aber auch daran liegen, dass es von enttäuschten Lesern oder als Ladenhüter gar nicht erst des Aufhebens für wert befunden wurde. Es dürfte nicht übertrieben sein, wenn man hier von einer nicht geglückten Kommunikationshandlung spricht, da das deutsche Buch seine Funktion nicht mehr im gleichen Maß erfüllen konnte wie die französische Vorlage, deren Beliebtheit erst die Übersetzung anregte (s. oben im ‚Vorbericht‘). Ein veränderter Übersetzungsskopos kann demnach nicht angenommen werden. Nach der Theorie des Translatorischen Handelns hätte der Translator die Aufgabe gehabt, den Bedarfsträger mit seinem Expertenwissen zu beraten. Wie weit das geschehen ist, lässt sich nicht mehr nachvollziehen. Die Verantwortung für das nicht in allem geglückte Ergebnis ist jedoch wohl nicht so sehr beim Translator als beim Auftraggeber (Bedarfsträger) zu suchen, der als Verleger ein gewisses Interesse daran gehabt haben sollte, sein Buch auch gut verkaufen zu können, und der auch über das Wissen verfügt haben sollte, es entsprechend zu präsentieren.

Dass dies möglich war, zeigt die zweite Ausgabe, die in einem anderen Verlagshaus erschien. Darin wird zwar die thematische Anordnung der Rezepte beibehalten, durch ein ausführliches Inhaltsverzeichnis und ein alphabetisches Register der Rezepte ist aber ein schneller Zugriff auf einzelne Inhalte möglich. Weiter wurde ein Glossar französischer küchentechnischer Begriffe angefügt, in dem notwendige Ausdrücke erläutert werden. Die französischen Bezeichnungen, die nicht unbedingt beibehalten werden mussten, wurden aber im Text eingedeutscht. Damit versuchte der zweite Verleger der Massialot-Übersetzung das

Potential, das er in dem Text erkannte, besser zu nutzen. Ob dies gelang, kann nicht mehr ganz nachvollzogen werden, immerhin brachte er aber 13 Jahre später eine zweite Ausgabe heraus. Da diese unter einem anderen Titel erschien, kann aber davon ausgegangen werden, dass das Interesse nicht besonders groß war. Es entsprach bei weitem nicht der Verbreitung der französischen Vorlage. Hierfür mag neben geglückten oder missglückten verlegerischen Entscheidungen auch der Wandel des Zeitgeschmacks verantwortlich sein, der sich schon eher der englischen Küche als Vorbild zuwandte, insbesondere in Norddeutschland. Ob Schlesien, wo sich Pietschs Verlagshaus befand, diese Entwicklung ebenfalls mitmachte, ist nicht bekannt. Außerdem erschienen im 18. Jahrhundert zahlreiche deutschsprachige Kochbücher, die meist eine Mischung aus einheimischer und französischer bzw. englischer Küche vorstellten. Vielleicht trafen diese eher den Geschmack der Buchkäufer.

A.3.2.3 *Anonymus* (Übers.): Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK)

Die Bibliographie für das *Allerneueste Pariser Kochbuch* (APK) ist vergleichsweise übersichtlich, da nur zwei Ausgaben nachvollziehbar sind:

1752 Straßburg: Amand König (Titel: *Das allerneueste Pariser Koch=Buch, in welchem Nach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung zu finden, wie man kräftige, wohlschmeckende Speisen und Ragut zubereiten solle; allerhand schöne Pasteten und Torten zu backen; die vornehmsten Confituren, Marcipan, eingemachte Früchte aufs niedlichste zu verfertigen, wie auch stärkende Liqueurs, erfrischende Limonaden, allerley brauchbare Syrup, und künstlich gebrennte Wasser zu machen: Nebst einem neuen Trenchir=Buch mit Figuren. Alles dieses aus dem Französischen übersetzt. STRASBURG, 1752. Zu finden bey Amand König, Buchhändler. Weiss 1996:10; diese Ausgabe lag in einem Nachdruck, 1981, Frankfurt a. M., zur Analyse vor = **APK 1752**)*

1763 Triest (Weiss ebd.)

Das *Allerneueste Pariser Kochbuch* (APK) erschien ohne Verfasser- oder Übersetzerangabe, nur mit dem Hinweis auf den Verleger. Die Vorrede weist das APK als Anleitung für angehende Mundköche (APK 1752:2vf.) oder Zuckerbäcker (APK 1752:3vf.) aus, stellt aber auch seine Vorteile für vornehme Damen auf dem Land dar, die nicht immer über die besten Köche verfügten (APK 1752:3rf.).

Weiss (1996:10) schreibt zu diesem Buch, es sei ein „sehr seltenes Kochbuch“ und basiere wohl auf Massialots *Cuisinier royal*. 1763 sei es in Triest noch einmal herausgegeben worden. Diese Ausgabe konnte in öffentlichen Bibliotheken nicht nachgewiesen werden. Schmitt (1981:XXX) schreibt dagegen im Nach-

wort zum Nachdruck, es habe „weite Verbreitung und große Bedeutung“ gehabt. Der *Cuisinier* von Massialot kann, wie im Folgenden erläutert wird, nicht als Ausgangstext des APK angesehen werden. In der Vorrede des APK, deren Verfasser nicht genannt ist, wird erläutert, dass es zwar in Deutschland schon einige Kochbücher gebe, aber in allen viel Unnützes stehe. Deshalb sei man darangegangen, aus sechs Büchern das Wichtige zusammenzustellen (APK 1752:2v), um „[n]ach der beliebten Französischen Manier eine vollkommene Anweisung“ (Titelblatt) zu geben. Das ist zwar übliche Praxis, wird aber selten so offen gesagt (vgl. auch Schmitt 1981:VI; Dürschmid 2002: Barock S. 21). Schmitt (1981:XXVIII) äußert die Vermutung, dass der Verleger und Buchhändler, Amandus König, diese Übersetzung veranlasst haben könnte. Da es auf der Titelseite heißt „Alles dieses aus dem Französischen übersetzt.“, kann angenommen werden, daß es sich um französische Vorlagen handelt. Völlig sicher ist dies jedoch nicht, da Übersetzungen aus dem Französischen in jener Zeit sehr beliebt waren, und der Verlag vielleicht nur sicherstellen wollte, daß das Buch gut abgesetzt wird. In den Verzeichnissen der Speisen, die zu einer bestimmten Jahreszeit und/oder als bestimmte Gerichte (Entrées, Entremets, Braten, Gemüse etc.) serviert werden, erkennt man allerdings deutlich La Varennes *Le Cuisinier françois*, Erstausgabe 1651, als Vorlage, also ein Werk, das im Ursprung schon 100 Jahre alt war, auch wenn es noch bis in die 1740er Jahre neu aufgelegt wurde. Das „allerneueste“ im Titel entpuppt sich hiermit auch als rein verkaufsförderndes Mittel. Was die Rezepte selbst angeht, so konnte noch keine Übereinstimmung mit La Varenne gefunden werden.

Vermutlich zählte auch des unbekanntes L.S.R.s *L'Art de bien traiter* (1674) zu den verwendeten Vorlagen, da L.S.R. als einziger die ‚Ambigus‘, gemischt kalt-warme Buffets, propagierte (vgl. Wheaton 1996 [1983]:150f.; Sabban/Serventi 1998:49f.) und diese im APK beschrieben werden. Natürlich kann u. a. auch Massialots *Cuisinier* verwendet worden sein, jedoch wurde bisher noch kein konkreter Beleg hierfür gefunden. Eine Gemeinsamkeit zwischen der Massialot-Übersetzung und dem APK existiert aber tatsächlich: Beide setzen die französische Rezeptüberschrift zur deutschen. Zwar liegt beim APK nicht ein einzelner Ausgangstext vor, doch steht fest, dass französische Texte als Vorlage zur Erstellung dienten (kompilative Übersetzung). Der Translator handelte weitgehend wohl AT-induziert und AT-frei. Die Rezepte und die anderen Texte sind knapp und präzise formuliert, so dass eine freie Formulierung des jeweiligen AT-Inhalts durch einen Fachmann vermutet werden kann. Möglicherweise formte der Translator den Text für ein bestimmtes Rezept auch aus mehreren Vorlagen. Im Sinn von Tourys ‚assumed translation‘ kann hier davon ausgegangen werden, dass es sich um einen in Deutschland als Übersetzung angese-

nenen Text handelt, da verschiedene Ausgangstexte, ein Transfer zwischen Ausgangstext und Zieltext und Beziehungen zwischen beiden vorliegen.

Das **APK 1752** versteht sich als umfassendes Handbuch mit didaktischen Absichten. Es enthält relativ ausführliche Beschreibungen von der „Anstellung eines Gastmals“, Listen von Speisen, die zu bestimmten Jahreszeiten, an Fleisch- oder Fasttagen, als „Vor-Gerichte“, Braten oder „Bey-Gerichte“ serviert werden können. Vor den Pastetenrezepten wird in einem Kapitel die Herstellung verschiedener Teige behandelt. Im Dritten Teil des Buches beschreibt der Autor die Aufgaben des Office sowie einige nicht-kulinarische Zubereitungen wie wohlriechende Wasser, Rauchkerzen oder Haarpuder. Vor dem vierten Teil mit einem Tranchierbuch ist noch ein Kapitel zu den Aufgaben des Haus-, Hof- und Kellermeisters eingefügt.

B Die Korpusanalysen

Die in diesem Kapitel dargestellten Analysen des Übersetzungs- und des TK-Korpus (d. h. Korpus zum tangierten Kollektiv, zur Korpusgestaltung siehe Kap. 3.2.2) ermöglichen es, mehrere konkrete Transfer-, Diffusions- und Adoptionsprozesse in der deutschen Kochbuchliteratur der Frühen Neuzeit in groben Zügen nachzuzeichnen. Hierzu wurden nach der Sichtung sowohl der potentiellen Korpus-texte (Anhang A.2.2.2) als auch der kulturgeschichtlichen Sekundärliteratur zu Ernährung und Esskultur (A.2.3) und von Beschreibungen der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ (A.2.4) verschiedene Parameter bestimmt, die aufgrund des theoretischen Rahmens aus Kapitel 3 für die Untersuchung relevante Ergebnisse erwarten ließen und die zu insgesamt sechs Analysebereichen zusammengefasst wurden. Es handelt sich im Einzelnen um die folgenden Analysebereiche:

- 1) Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers (HA)
- 2) Wortfeld ‚Flüssigkeiten bei der Speisenerbereitung‘ (FL)
- 3) Realisierung von Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften (SB)
- 4) Entwicklung zweier Gerichte (GE)
- 5) Aufbau von Kochbüchern (AB)
- 6) Übernahmen aus den Zieltexten in Originaltexten des TK-Korpus (ÜN)

Die Parameter werden in den folgenden Einzelkapiteln vorgestellt, wo auch ihre Auswahl durch die Einordnung in ihren historischen und sprachlichen Kontext begründet werden kann. Sie und mit ihnen die Analysebereiche wurden von zwei Seiten her ausgewählt: Einmal wurde gefragt, ob ein Transfer stattgefunden hat, der eine Veränderung bewirken könnte. Dann wurden aber auch Veränderungen notiert, die evtl. auf einen Transfer zurückgehen könnten. Es wurden also Aspekte sowohl aus den Übersetzungskomplexen (ÜK) als auch aus dem TK-Korpus bzw. der Sekundärliteratur zu Parametern geformt. Wichtig war bei der Auswahl, dass völlig verschiedene Ebenen abgedeckt werden konnten (vgl. Kap. 3.2, insbes. Elberfeld 1999). Damit wird ein mehrdimensionales Bild von den Vorgängen in der frühneuzeitlichen deutschen Kochbuchliteratur gezeichnet und so vermieden, dass die Interpretation der translatorischen Wirkung auf sehr wenigen isolierten Merkmalen beruht, die für ein verlässliches Gesamtbild nicht ausreichen.

In den folgenden Unterkapiteln wird jeweils ein Analysebereich detailliert behandelt, zu dem erst eine historisch-sachliche Einführung gegeben wird, bevor Parameter, Hypothesen, Indikatoren und die Textgrundlage genannt werden. Im

Hauptteil der Kapitel werden die Ergebnisse in ihrer konkreten Ausprägung beschrieben und dann theoretisch im Hinblick auf die festgestellte translatorische Wirkung interpretiert. Dazu werden die Analyseergebnisse sowohl innerhalb des in Kapitel 3 vorgestellten theoretischen Rahmens¹ als auch in den Erfahrungshorizonten situiert, die im vorangegangenen Kapitel aufgespannt wurden, auch wenn diese Zusammenhänge nicht in vollem Umfang explizit gemacht werden können. Dies führt im Sinne der theoretischen Forderungen an eine tiefgreifende Untersuchung translatorischer Wirkung zu einer facettenartigen Herangehensweise an mehrere, voneinander getrennte Teilbereiche. Damit kann ein mehrdimensionaler Blick auf die behandelten Prozesse geworfen werden. Nur eine detaillierte Darstellung der Prozesse kann ihrer Komplexität gerecht werden und nur auf der Ebene der konkreten Einzelindikatoren und -parameter können diese Prozesse belegbar nachvollzogen werden. Die theoretische Interpretation ermöglicht dann wiederum eine Beurteilung auf der Ebene der translatorischen Wirkung.

Für die folgenden Analysebereiche (außer B.6, Übernahmen aus dem Übersetzungskorpus) werden hier die entsprechenden Parameter, Hypothesen und Indikatoren vorgestellt. Dazu werden jeweils mehrere Tabellen (a–c und d) verwendet, da sich die Fülle an Informationen nicht in einer einzigen Tabelle im Überblick darstellen lässt. Außerdem werden jeweils in einer Tabelle (d) die für die Indikatoren ermittelten Werte präsentiert. Da meist zahlreiche Werte für sämtliche 41 Korpustexte dargestellt werden müssen und diese auf einer Seite im Überblick zu sehen sein sollten, musste die Beschriftung der Spalten in den Ergebnistabellen (d) mit Hilfe einer Kodierung für den jeweiligen Indikator erfolgen. Dies sieht folgendermaßen aus (als Beispiel wurde nur eine Zeile ausgewählt):

Werk	HA	HA	HA	HA
	1n	1o	1p	1q
Thieme 1682	0,1	44	54	44

Diese Kodierungen werden in einer schon davor abgedruckten Tabelle (b) aufgelöst, in der die Indikatoren mit einer Beschreibung und ihrer Vorlageform (absolute Zahl, Prozentanteil etc.) vorgestellt werden:

¹ Durch die Ausarbeitung dieses theoretischen Rahmens als Grundlage für die Konzeption und Durchführung der Analysen ist ein Rückgriff auf die in Kapitel 2 dargestellten Grundlagen aus verschiedenen Disziplinen und Forschungszweigen nicht mehr explizit notwendig.

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA1o	Anteil der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1b+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	Prozentanteil

In einer weiteren Tabelle (c) wird dargelegt, welche Indikatoren zur Überprüfung der einzelnen Standardhypothesen herangezogen wurden, und ob der jeweilige Indikator eine absolute Aussage zur entsprechenden Hypothese bietet oder nur eine Bestätigung stützen, jedoch nicht die Hypothese widerlegen kann (bspw. weil Daten aus einer Stichprobe vorliegen, auf deren Basis das Vorkommen eines bestimmten Merkmals an anderer Stelle im Text nicht ausgeschlossen werden kann). Als Beispiel wird eine Zeile aus einer c-Tabelle angeführt:

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
HA H1a	HA1o	> 0	absolute Aussage

Ausgehend von den Spalten der d-Tabellen in der Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene können die Tabellen wie folgt gelesen werden: In der Kopfzeile der Spalten findet sich die Kodierung für den Indikator, dessen Werte hier angezeigt werden, in der linken Spalte werden die Korpustexte angeführt. Mit Hilfe der Kodierung kann in der b-Tabelle eine Beschreibung dessen nachgelesen werden, was der Indikator beinhaltet und ob es sich um Prozentanteile oder absolute Zahlen handelt. Des Weiteren können in der a-Tabelle die Parameter des Analysebereichs im Überblick mit den ihnen zugeordneten Standardhypothesen und ihrer Kodierung abgelesen werden. Diese Kodierung erscheint wieder in der c-Tabelle, wo ihr diejenigen Indikatoren (in kodierter Form) zugeordnet werden, die eine Überprüfung der betreffenden Hypothese ermöglichen. So ist es möglich, die Überprüfung einzelner Hypothesen mit ihren Indikatorwerten nachzuvollziehen, oder auch einfach die Werte bestimmter Indikatoren für die einzelnen Korpustexte zu ermitteln.

B.1 Die Handlungsanweisungen und die Anrede des Lesers (HA)

B.1.1 Situierung des Analysebereichs HA

In Kochrezepten vereinen Verben mehrere wichtige Funktionen auf sich:

1) Mit ihnen werden Handlungsanweisungen gegeben bzw. es wird mit ihnen beschrieben, wie ein Gericht hergestellt wird – sie enthalten in dieser Funktion sowohl imperativische als auch informative Aspekte (vgl. Ehlert 1987:262; Gloning 2002:524).

2) An ihnen zeigt sich die Anrede des Lesers, für die sich ein Autor entscheidet – die direkte Anrede mit Du bzw. Ihr, in Imperativformen meist ohne Personalpronomen, oder eine gegenüber dem Leser unpersönliche Form (,man‘, Passiv, 1. oder 3. Pers. Sg./Pl.). Jedoch ist der Autor hierbei nicht nur den Zwängen der herrschenden Höflichkeit unterworfen, sondern in Kochbüchern im Besonderen und in Anweisungstexten im Allgemeinen immer auch den Textsortenkonventionen.

3) Außerdem lässt sich mit der Verbform auch die Chronologie der Handlung darstellen (attributive Partizipialkonstruktionen, Futur; vgl. Cappeau 2003:89, 94).

4) Schließlich kann noch eine Hierarchisierung der Information vorgenommen werden, die Zubereitungsanweisungen von Kommentaren oder Hinweisen trennt (vgl. Cappeau 2003:88, 93; Marschall 1989:392f.).

Dies alles lässt die Verbformen in Handlungsanweisungen zu einem wichtigen Analysebereich werden. Zudem erkennt man für deutschsprachige Kochbücher im Verlauf des Untersuchungszeitraums (UZR) von 1542 bis 1800 sehr deutlich eine Entwicklung von mittelalterlichen persönlich gehaltenen Formulierungen wie ‚Wiltu machen ein ..., so nim...‘ oder ‚Nimm ein Huhn...‘ (Imperativ 2. Pers. Sg., im Folgenden ‚*Nimm*-Form‘ genannt²) zu modernen unpersönlichen Formulierungen der Art ‚Man nimmt Karpfen...‘ (*man*+Ind., 19. und Anfang 20. Jahrhundert) oder ‚Zwei Eier trennen...‘ (modaler Infinitiv, ab ca. 1950). Erst jetzt, an der Wende vom 20. zum 21. Jahrhundert, wird wieder verstärkt der Imperativ, nun aber mit der Höflichkeitsform ‚Sie‘, verwendet. Wie und wann diese Veränderung vonstatten ging, welche Kurven auf dem nur scheinbar geraden Weg von der direkten Anrede mit ‚Du‘ im Mittelalter zur unpersönlichen Formulierung im 19./20. Jahrhundert zu nehmen waren (insbesondere der Imperativ in der 2. Pers. Pl., also die ‚*Nehmet*-Form‘) und welche Rolle die untersuchten Übersetzungen hierbei spielten, zeigen die Ergebnisse der quantitativen Analysen.

Die Verbformen von Handlungsanweisungen in mittelalterlichen deutschen Kochrezepten wurden von verschiedenen Autoren mit unterschiedlicher Zielsetzung angesprochen. Die Germanistin Trude Ehlert legte mit einem Artikel zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher (1987) eine recht genaue Analyse von 532 Rezepten aus verschiedenen Handschriften vom 14. bis zum 16. Jahrhundert in Bezug auf ihre Handlungsanweisungen vor und kontrastierte diese mit 365 Rezepten aus drei Kochbüchern des 19. Jahrhunderts. Sie nennt viele Beispiele

² Zu den Gründen für die Benennung der Imperativformen s. u. bei der Ausgangssituation im Spätmittelalter.

aus ihrem Korpus, allerdings war ihr Ziel dabei eher eine Kategorisierung verschiedener Formulierungstypen, nicht die genaue Auszählung der Verwendungshäufigkeit. Diese Lücke füllte Nicola Hödl (1999), die mittelalterliche mit modernen Kochbüchern in vier Sprachen (D, E, F, S – 150 Rezepte pro Sprache und Epoche) kontrastierte, und hierzu vor allem die Form der Handlungsanweisungen (direktive Verbformen) untersuchte. Für das Deutsche legte sie fünf Kochrezeptsammlungen von der Mitte des 14. bis zur Mitte des 16. Jahrhunderts zugrunde, d. h. sie untersuchte eine Stichprobe von schätzungsweise 30 Rezepten pro Werk, wie dies auch in der vorliegenden Studie für eine Teilanalyse der Fall ist. Doris Aichholzer edierte in ihrer Dissertation drei handschriftliche Kochbücher aus dem Besitz der Österreichischen Nationalbibliothek (alle drei aus dem 15. Jahrhundert) und nennt in einem hierzu erschienenen Artikel (²2002) auch Prozentzahlen zu den vorkommenden Rezeptanfängen,³ die für diese Analyse genutzt werden können. Des Weiteren geht beispielsweise auch Manfred Lemmer in seinem Nachwort zur Edition von **Rumpolt 1581** auf Moden bei den Handlungsanweisungen ein, wenn er schreibt: „Zwar herrscht nicht mehr der Rezeptanfang ‚wiltu machen...‘, sondern statt dessen das modernere ‚nim‘, [...]“ (1976:11). Derartige Hinweise zu Einzelaspekten finden sich in vielen Werken.

Aus den Korpusuntersuchungen in Ehlert (1987), Hödl (1999) und Aichholzer (²2002) lässt sich für mittelalterliche Kochrezepte folgendes Bild gewinnen: Es herrscht eindeutig der Imperativ in der 2. Pers. Sg. vor, ob die Rezepte nun direkt mit dem Imperativ beginnen oder einen hypothetischen Rezepteingang der Art ‚Wiltu machen ein ..., so nim...‘ voranstellen. Ehlert (1987:262) bezeichnet diese Form als „[d]ie am weitaus häufigsten gebrauchte syntaktische Form“, den Imperativ im Plural verzeichnet sie nur in einigen Rezepten der Sabina Welse- rin, also in einer handschriftlichen süddeutschen Rezeptsammlung (1987:264). Insgesamt listet Ehlert (1987:276) 17 Typen der Formulierung direkter Sprechakte im Deutschen auf (neun für direkte Direktiven, acht für indirekte), die alle schon in spätmittelalterlichen Kochrezepten gefunden werden können, auch wenn die meisten, vor allem die indirekten Direktiven, nur in verschwindend geringer Zahl vorhanden sind (1987:272). Aichholzer (²2002:147) zählte im *Mondseer Kochbuch* in 61 % der Rezeptanfänge eine Form in der 2. Pers. Sg. (47 % ‚Nimm‘ und 14 % ‚Willst du...‘), im *Dorotheenkochbuch* gar in 95 % (71 % ‚Nimm‘ und 24 % andere Imperative in der 2. Pers. Sg.) und im *Innsbrucker Kochbuch* 94 % (alle ‚Willst du...‘). Das *Buch von guter Speise* weist in 58 % der Rezeptanfänge die 2. Pers. Sg. auf (31 % ‚Willst du...‘ und 27 %

³ Zum Vergleich ermittelte sie die Zahlen auch im *Buch von guter Speise* (Mitte 14. Jahrhundert).

‚Nimm‘). Hier ist zu beachten, dass Aichholzer nur auf den Rezeptanfang achtete und den Imperativ im Singular aufteilte in ‚Nimm‘ und Imperative anderer Verben und diese nochmals vom hypothetischen Rezepteingang mit einer Anrede in der 2. Pers. Sg. trennte. Es ist keine Aussage darüber möglich, wie die Verbformen in den Rezepten selbst aussehen. Da aber in der vorliegenden Arbeit bei der Untersuchung der proportionalen Verteilung der Verbformen im ganzen Kochbuch die Rezepte nach der ersten Verbform kategorisiert wurden, sind die Ergebnisse hiermit zumindest teilweise vergleichbar. Bei Aichholzers Untersuchung fällt die Häufigkeit ins Auge, mit der in Rezeptanfängen das Verb ‚nehmen‘ verwendet wurde. Diese Charakteristik älterer deutschsprachiger Kochbücher führte in der vorliegenden Arbeit dazu, die Imperativformen insgesamt hiernach zu benennen. Für den Imperativ der 2. Person Singular wurde die Bezeichnung *Nimm*-Form gewählt, für die Pluralform entsprechend *Nehmet*-Form. So sind die beiden wichtigen Imperativformen auf einen Blick gut auseinanderzuhalten.

In ihrer Untersuchung stellt Hödl für deutsche mittelalterliche Rezepte einen „durchwegs direkte[n] und persönliche[n] Charakter“ fest und notiert (1999:58): „Eine durchgehend einheitliche Form scheint nicht die Norm zu sein, meist werden diverse Realisierungsmöglichkeiten der direktiven Sprechakte in einem Rezept vermischt, der persönliche Grundtenor bleibt aber stets bestehen.“ Für die Frühe Neuzeit stellt dies auch Gloning (2002:528) fest, und dem kann auf der Grundlage der älteren Korpustexte dieser Untersuchung nur zugestimmt werden. Hödl (1999:56f.) zählte in ihrem Korpus, das aus vollständigen Rezepten bestand, 87 % Imperative in der 2. Pers. Sg. (in der Terminologie der vorliegenden Arbeit *Nimm*-Formen) und 3 % Imperative in der 2. Pers. Pl. (*Nehmet*-Formen), zusammengefasst zur Kategorie ‚Imperativ‘ mit 90 %. Weiter nennt sie 3,5 % ‚Unpersönlich‘ (wobei nicht deutlich wird, welche Formen hier gezählt wurden), 4 % Modalkonstruktionen (die Autorin macht keine Angaben, ob bspw. Modalkonstruktionen mit ‚man‘ auch bei den unpersönlichen Formen noch einmal gezählt wurden), 2 % Konjunktiv Präsens und 0,5 % Infinitiv. Der Unterschied in der Anwendungshäufigkeit von Singular- und Pluralformen im Imperativ ist eklatant. Die Zahlen entsprechen auch in etwa denen, die in der vorliegenden Arbeit für den Anfang des Untersuchungszeitraums ermittelt wurden. Hödl (1999:57) schreibt zum Imperativ in der 2. Pers. Pl., er sei „nicht ganz so häufig (3 %), meist tritt er abwechselnd mit der zweiten Person Singular auf, manchmal ist ein Rezept aber auch durchgehend in dieser Form gehalten.“ Sie thematisiert hier also die Vermischung von *Nimm* und *Nehmet* in einem Rezept und bezeichnet sie sozusagen als Regelfall. Wenn *Nimm* und *Nehmet* auf diese Weise vermischt werden, kann dies jedoch bei Handschriften (und vier von den fünf Korpustexten sind handschriftliche Rezeptsammlungen) sehr leicht auch an

(Ab)Schreibfehlern liegen. Nachlässigkeit beim (Ab)Schreiben oder eine schlecht leserliche Vorlage bzw. undeutliches Vorlesen können solche ‚erratischen‘ Formen verursacht haben (vgl. die Erkenntnisse der Paläographie, Literaturangaben in Kap. 1). Ebenso kann es sein, dass ein ‚man‘ wegfiel und die konjugierte Form nun aussieht wie ein Imperativ im Plural. Solche Fehler tradieren sich in Drucken teilweise weiter, wenn diese auf Handschriften basieren, sie können aber auch beim Setzen in den Text geraten sein – durch die gleichen Ursachen wie beim Abschreiben. Die Stichprobenuntersuchung der vorliegenden Arbeit widerspricht der Aussage von Hödl, denn sie ergab, dass in den untersuchten Drucken in nur 0,89 % der Rezepte (11 von 1230) *Nimm* und *Nehmet* vermischt wurden. Die Ursachen für das Auftreten von *Nehmet*-Formen in *Nimm*-Rezepten und umgekehrt konnten für diese Einzelfälle nicht ermittelt werden, es kann aber davon ausgegangen werden, dass zumindest einige dieser Formen nicht mit voller Intention so gebraucht wurden. Die ermittelten Zahlen zeigen also deutlich, dass es zumindest im Untersuchungszeitraum der Normalfall war, in einem Rezept entweder die *Nimm*- oder die *Nehmet*-Form durchgehend bzw. vermischt mit unpersönlichen (oder anderen) Formen zu verwenden, aber nicht, die beiden Imperativformen im Singular oder Plural zu vermischen. Beginnt ein Rezept mit der *Nimm*-Form, kann also davon ausgegangen werden, dass in diesem Rezept keine *Nehmet*-Form vorkommt.

Als quantitative textuelle Standardisierung zu Beginn des Untersuchungszeitraumes kann also im Analysebereich Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers ein Gebrauch von *Nimm*-Formen (2. Pers. Sg.) in ca. 60–95 % der Rezepte angesetzt werden, wohingegen *Nehmet*-Formen nur in Einzelfällen (ca. 3 %) vorkommen und nur selten ganze Rezepte in der 2. Pers. Pl. formuliert sind. Unpersönliche Formen erscheinen laut Hödl mit einer vergleichbar geringen Häufigkeit und werden zusammen mit persönlicher Anrede in den gleichen Rezepten verwendet. Ob auch ganze Rezepte unpersönlich formuliert wurden, kann aufgrund der Untersuchung von Hödl nicht festgestellt werden. Weitere mit einer gewissen Häufigkeit verwendete Formen sind Modalkonstruktionen (persönliche und unpersönliche), der Konjunktiv Präsens und der Infinitiv. An diese Situation kann die nun vorgelegte Studie nahtlos anschließen.

B.1.2 Parameter, Hypothesen und Indikatoren HA

Von der Situation im Spätmittelalter bzw. der Moderne und einer ersten Sichtung der Korpustexte ausgehend wurden drei globale Hypothesen formuliert, die die Erhebung der quantitativen Daten sowie ihre Ergänzung durch qualitative Studien und ihre Interpretation leiteten:

HA H1 Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚*Nehmet*-Form‘ mit starkem Ansteigen und Fallen des Adoptionsgrades innerhalb des UZR

HA H2 Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Rezepte‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR

HA H3 Veränderung durch den beginnenden Diffusionsprozess einer kollektiven qualitativen und quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR

In der Begrifflichkeit, die für die Untersuchung translatorischer Wirkung vorgestellt wurde, stellt sich das Untersuchungsszenario folgendermaßen dar: Die Parameter des Analysebereichs HA tragen den globalen Hypothesen Rechnung, denn im Analysebereich HA wurde die aktive Anwendung der drei folgenden textuellen Standardisierungen behandelt. Als Parameter HA I wurde die *Nehmet*-Form für die Formulierung von Arbeitsschritten gewählt, die als kollektive qualitative Standardisierung schon vor Beginn des Untersuchungszeitraums existierte (laut Sekundärliteratur) und in diesem Zeitraum nach einem Transfer ein starkes Ansteigen und bald darauf ein ebensolches Abfallen des Adoptionsgrades sowie der aktiven Anwendungshäufigkeit zeigt. Die Sichtung des Korpus legt sogar nahe, dass sowohl am Beginn als auch am Ende des Untersuchungszeitraums die *Nehmet*-Form als qualitative Standardisierung im Zielkollektiv einen verschwindend geringen Adoptionsgrad zeigte bzw. dass eine evtl. quantitative Standardisierung die Anwendung in sehr wenigen Fällen verlangte, und nur der Diffusionsgrad (also die Bekanntheit der Form in dieser Funktion) relativ hoch war. Der Institutionalisierungsgrad dieser Standardisierung ist im mittleren Bereich zu sehen, da zwar jeder Autor individuell wählen kann, wie er seine Rezepte formuliert, gerade bei Handlungsanweisungen aber relativ starke Textsortenkonventionen herrschen. Zur Anwendung der ‚*Nehmet*-Form‘ sind weitere Standardisierungen für Kochrezepte und generell für Anweisungstexte notwendig, die Standardisierungsbeteiligung ist also nicht ausschließlich.

Als Parameter HA II wurde die unpersönliche Formulierung ganzer Rezepte analysiert, die als kollektive qualitative Standardisierung bereits am Anfang des Untersuchungszeitraums adoptiert war. Hier schwankt die aktive Anwendungshäufigkeit im Untersuchungszeitraum sehr stark, gegen Ende kristallisiert sich dabei aber eine neue kollektive quantitative Standardisierung heraus, da nämlich recht viele Rezepte vollständig unpersönlich formuliert wurden. Als Parameter HA III schließlich wurde die (überwiegend) unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher (Rezeptsammlungen) untersucht. Diese stellt im Zielkollektiv während des Untersuchungszeitraums ein neues Kollektivelement dar, wohl eine Invention, und muss bei ihren ersten Anwendungen als individuelle quantitative Standardisierung betrachtet werden (ein Autor legt für sich fest, alle bzw. die meisten Rezepte unpersönlich zu halten). Am Ende dieses Zeitraums ist sie jedoch ebenfalls als kollektive qualitative und quantitative Standardisierung anzu-

sehen. Diese beiden Standardisierungen gleichen in Institutionalierungsgrad und Standardisierungsbeteiligung der ‚*Nehmet*-Form‘.

Die Standardisierungen wurden in textuellen Produkten von Individuen, den 41 Texten des Korpus, auf die Häufigkeit ihrer aktiven Anwendung und ihre Typenabweichung untersucht. Realisierungsform, -häufigkeit und -dauer sowie der Umgang mit diesen Produkten entsprechen bei allen dreien derjenigen der Zieltexte insgesamt (s. Anhang A).

In der folgenden Tabelle B.1a werden nun die den einzelnen Parametern zugeordneten Hypothesen vorgestellt:

Kodierung P.	Parameter	Kodierung H.	Hypothese
HA I	<i>Nehmet</i> -Form	HA I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		HA I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		HA I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK
		HA I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK niedriger
		HA I H3	Adoptionsgrad und Anwendungshäufigkeit der <i>Nehmet</i> -Form im UZR stark ansteigend und wieder absinkend
		HA I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
HA II	unpersönliche Formulierung ganzer Rezepte	HA II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		HA II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		HA II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK
		HA II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK niedriger
		HA II H3	Ansteigen des Adoptionsgrades bei unpersönlicher (vs. persönlicher) Formulierung ganzer Rezepte bis zum Ende des UZR
		HA II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
HA III	unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher (> 50 %)	HA III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		HA III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		HA III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK

Kodierung P.	Parameter	Kodierung H.	Hypothese
	unpersönliche Rezepte)	HA III H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		HA III H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess unpersönlicher (vs. persönlicher) Formulierung ganzer Kochbücher mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR
		HA III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Tab. B.1a: Parameter des Analysebereichs HA und die ihnen zugeordneten Hypothesen

Tabelle B.1b ist eine gekürzte Version der vollständigen Indikatorliste (s. Anhang C.1) und listet alle diejenigen Indikatoren zum Analysebereich HA mit ihrer Kodierung und einer Beschreibung auf, die für die quantitativen Analysen verwendet wurden. Außerdem wird die Vorlageform (absolute Zahl, Prozentanteil etc.) genannt. Nur wenige der insgesamt erhobenen Indikatoren werden für die Überprüfung der Hypothesen gebraucht, trotzdem werden in den Tabellen im Anhang vor allem auch die unmittelbaren Ergebnisse der Auszählung genannt, da die verwendeten Indikatoren oft Kombinationen mehrerer einzelner Ergebnisse sind oder Prozentanteile berechnet wurden.

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA1	Indikatorgruppe Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch (KB)	
HA1n	Anteil der <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1a+HA1f+HA1g+HA1h+HA1l)	Prozentanteil
HA1o	Anteil der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1b+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	Prozentanteil
HA1p	Anteil der unpersönlichen Rezepte (<i>man</i> und <i>Passiv</i>) an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1c+HA1d+HA1e)	Prozentanteil
HA1q	Anteil der persönliche Formen enthaltende Rezepte (<i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i>) an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1a+HA1b+HA1f+HA1g+HA1h+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	Prozentanteil
HA2	Indikatorgruppe Verteilung Handlungsanweisungen in der Stichprobe ⁴	
HA2aa	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil

⁴ R: eigentliche Zubereitungsanweisung, H+V: Hinweise und Varianten im Rezepttext, Sonstige: Verbformen außer *Nimm*, *Nehmet*, *man* und *Passiv*; s. u. B.1.3

Anhang B.1 – Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA2ab	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ac	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ad	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ae	Anteil der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2af	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ag	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ah	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA3	Indikatorgruppe ganze Rezepte in der Stichprobe	
HA3a	Anzahl der persönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte	absolute Zahlen
HA3b	Anzahl der unpersönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte	absolute Zahlen
HA3s	Anzahl der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte	absolute Zahlen

Tab. B.1b: Indikatoren des Analysebereichs HA mit Kodierung, Beschreibung und Vorlageform für die quantitativen Analysen

Tabelle B.1c listet die Indikatoren für die einzelnen Hypothesen und ihre notwendige Ausprägung zur Bestätigung der jeweiligen Hypothese auf:

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
HA H1a	HA1o	> 0	absolute Aussage
	HA2ag	> 0 [da in R, konventionalisierter als in H+V]	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ah	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3s	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA H2a	HA1o	= 0	absolute Aussage

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
	HA2ag	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ah	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3s	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA I H2b	HA1o	kleiner als in ÜK	absolute Aussage
	HA3s	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA I H3	HA1o	kurzzeitig > 0	absolute Aussage
	HA2ag	kurzzeitig > 0 [evtl. konventionalisiert]	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ah	kurzzeitig > 0 [kann einzelne Höflichkeitsform sein]	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3s	kurzzeitig > 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA I H4	HA1o	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
	HA3s	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA I H5	HA1n	= 0 wenn HA1o > 0	absolute Aussage
HA II H1a	HA2af	> 0	absolute Aussage
	HA1p	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ab	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2aa	< 100	Spiegel zu HA2ab
	HA2ad	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ac	< 100	Spiegel zu HA2ad
	HA3a	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3b	= 30	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA II H2a	HA2af	= 0	absolute Aussage
	HA2ab	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2aa	= 100	Spiegel zu HA2ab
	HA2ad	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ac	= 100	Spiegel zu HA2ad
	HA1p	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA II H2b	HA2af	kleiner als in ÜK	absolute Aussage
	HA2ab	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2aa	größer als in ÜK	Spiegel zu HA2ab
	HA2ad	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA2ac	größer als in ÜK	Spiegel zu HA2ad
	HA1p	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3a	größer als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3b	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA II H3	HA2ab	wird größer	absolute Aussage
	HA2aa	wird kleiner	Spiegel zu HA2ab

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
	HA1p	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3a	wird kleiner	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3b	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA II H4	HA2ab	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
	HA2aa	wird kleiner spätestens drei Werke nach ÜK	Spiegel zu HA2ab
	HA1p	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3a	wird kleiner spätestens drei Werke nach ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
	HA3b	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA III H1a	HA1p	> 50	absolute Aussage
	HA1q	< 50	Spiegel zu HA1p
	HA3b	> 15	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA III H2a	HA1p	< 50	absolute Aussage
	HA1q	> 50	Spiegel zu HA1p
	HA3b	< 15	
HA III H2b	HA1p	kleiner als in ÜK	absolute Aussage
	HA1q	größer als in ÜK	Spiegel zu HA1p
	HA3b	kleiner als in ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA III H3	HA1p	wird größer bis deutlich > 50 %	absolute Aussage
	HA1q	wird kleiner bis deutlich < 50 %	Spiegel zu HA1p
	HA3b	wird größer bis deutlich > 15	stützt nur, kann nicht widerlegen
HA III H4	HA1p	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
	HA1q	wird kleiner spätestens drei Werke nach ÜK	Spiegel zu HA1p
	HA3b	wird größer spätestens drei Werke nach ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen

Tab. B.1c: Indikatoren für die Standardhypothesen HA

B.1.3 Textgrundlage HA

Für den Analysebereich ‚Handlungsanweisungen und Anrede des Lesers‘ wurden drei grundlegende Indikatorgruppen erfasst, die aus Untersuchungen mit verschiedener Textgrundlage stammen. Einerseits wurde die Indikatorgruppe HA1 für die proportionale Verteilung der Formen im ganzen Kochbuch erhoben

und andererseits die Indikatorgruppen HA2 und HA3 für die Verteilung der Formen in einer Stichprobe aus 30 Rezepten pro Kochbuch. Dies geschah aus Gründen der Durchführbarkeit und gleichzeitigen Zuverlässigkeit der Analysen, weil keine repräsentative Stichprobe zugrundegelegt werden konnte.

In einem ersten Schritt wurde die proportionale Verteilung der Anredeform auf alle Rezepte jedes untersuchten Werkes erfasst. Hierzu wurden sämtliche Rezepte ausgehend von der ersten vorkommenden Handlungsanweisung in die Kategorien *Nimm*, *Nehmet* und [*Unpersönlich*] (also *man* oder *Passiv*) aufgeteilt. Zu *Passiv* zählten auch das einfache Part. Perf. ohne Hilfsverb (,den Teig gut geknetet‘) und Passivalternativen wie bspw. ‚ist+zu+Inf.‘ War die erste Handlungsanweisung unpersönlich, wurden alle Handlungsanweisungen in diesem Rezept geprüft. Davon ausgehend erfolgte eine Unterteilung der mit einer unpersönlichen Form beginnenden Rezepte in die Unterkategorien 1) *man*, 2) *man+Nimm*, 3) *man+Nehmet*, 4) *Passiv*, 5) *Passiv+Nimm*, 6) *Passiv+Nehmet*, 7) *man+Passiv+Nimm*, 8) *man+Passiv+Nehmet*, 9) *alles gemischt* (also *Nimm+Nehmet*+möglicherweise unpersönliche Formen) und 10) *Sonstige*. Dies entspricht der Indikatorgruppe HA1, die auf allen Rezepten der untersuchten Kochbücher basiert.

Die Kategorisierung des gesamten Rezepts ausgehend nur von der ersten Handlungsanweisung wird aus folgenden Gründen für vertretbar gehalten:

1) Bei den Voruntersuchungen fiel auf, dass nur in sehr seltenen Fällen in einem Rezept *Nimm*- und *Nehmet*-Formen gemischt auftraten (s. o. B.1.1).⁵ Dies führte im Sinne einer auch praktikablen Analyse zum vorliegenden Schema, mit dem relativ schnell alle Rezepte eines Kochbuches bearbeitet werden konnten.⁶ Zwar wurden die unpersönlichen Formen in persönlich beginnenden Rezepten nicht erfasst, dafür konnten aber reine *man*- oder *Passiv*-Rezepte von denen abgegrenzt werden, die (bei unpersönlichem Anfang) unpersönliche und persönliche Formen mischen. Vor allem jedoch konnte so der Anteil derjenigen Rezepte mit unpersönlichem Anfang ermittelt werden, die unpersönliche Formen mit entweder *Nimm* oder *Nehmet* mischen. Damit konnte eine einigermaßen verlässliche Aussage darüber getroffen werden, wie hoch der Anteil an Rezepten, in denen jeweils *Nimm*- bzw. *Nehmet*-Formen vorkommen, im betreffenden Werk ist.

⁵ Diese intuitive Annahme wird durch die Untersuchung der Stichprobe bestätigt: 11 Rezepte von 1230, also weniger als 1 %, mischen *Nimm* und *Nehmet*.

⁶ In manchen Werken war nach der (vollständigen) Analyse der ersten 200–300 Rezepte nur eine oder sogar gar keine persönliche Form aufgetreten (z. B. **Löffler 1795**, **Rontzier 1598**), so dass die weitere Kategorisierung überwiegend auf den Rezeptanfängen beruhte.

2) Es handelt sich bei dieser Teilanalyse nur um einen Überblick über die ungefähre Verteilung persönlicher und unpersönlicher Formulierung, und innerhalb der persönlichen Formulierung wiederum sollte festgestellt werden, welchen Anteil *Nimm* und *Nehmet* ausmachen. Das Ziel war nicht eine statistisch relevante Auszählung der Verteilung von *Nimm*, *Nehmet*, *man* und *Passiv*.

Für eine genauere Untersuchung der Anrede des Lesers in Verbindung mit Handlungsanweisungen wurden in einer Stichprobe aus 30 Rezepten pro Werk alle Handlungsanweisungen erfasst und kodiert (mehr Informationen zur Stichprobe s. u.). Um eine eventuelle Hierarchisierung der Information mit der Verwendung bestimmter Verbformen verknüpfen zu können, und damit der Vermutung nachzugehen, dass in deutschen Kochrezepten ursprünglich vor allem die Handlungsanweisungen in Hinweisen oder Variationsvorschlägen unpersönlich formuliert waren (die möglicherweise nicht als direkte Anweisungen für die Herstellung des Gerichts gesehen wurden, sondern eher als Vorschläge) erfolgte eine Unterteilung der schon oben genannten Kategorien *Nimm*, *Nehmet*, *man* und *Passiv* in jeweils zwei Unterkategorien: eigentliche Zubereitungsanweisung (abgekürzt mit R für Rezept) und Hinweis/Variante (abgekürzt H+V). Außerdem wurde jeweils in R und in H+V die Kategorie *Sonstige* (3. Pers., attributive Konstruktionen etc.) eingeführt. Darüber hinaus wurden die in attributiven Konstruktionen versteckten Handlungsanweisungen vermerkt, die unter *Sonstige* erfasst werden. Daraus wurde die Indikatorgruppe HA2 und abgeleitet aus dieser die Gruppe HA3 gebildet, in der nicht einzelne Formen, sondern ganze Rezepte beschrieben werden.

Zur Abgrenzung der eigentlichen Zubereitungsanweisung einerseits von Hinweisen/Varianten andererseits konnte nicht auf textlinguistische Beschreibungen zurückgegriffen werden. Aus der vorhandenen Literatur kann zwar die Existenz dieser fakultativen Textbestandteile entnommen werden (s. Anhang A.2.4), aber Untersuchungen, die eine Definition geben könnten, stehen noch aus und waren auch in der vorliegenden Arbeit nicht zu leisten. Daher konnte nur die Intuition als Grundlage der Entscheidung dienen, die durch die Lektüre zahlreicher Kochbücher im Lauf der Voruntersuchungen allerdings entsprechend geschärft war. Trotz dieser rein intuitiven Zuweisung zu einzelnen Kategorien konnten Tendenzen in der Entwicklung ausgemacht werden. Außerdem wurde im Lauf der Analysen ein Kodierleitfaden (s. Anhang C.1) erstellt, in dem festgehalten wurde, welche konkret vorkommenden Formulierungen als Hinweise/Varianten (H+V) gezählt wurden. Auch einzelne Fälle, bei denen unklar war, ob es sich um Handlungsanweisungen handelt oder nicht, wurden hier notiert.

Die Erhebung von Daten zur proportionalen Verteilung im ganzen Kochbuch sowie zur Verteilung der Verbformen innerhalb einzelner Rezepte machte eine

Aufteilung der Textgrundlage erforderlich. Für die Indikatorgruppe HA1 lag jeweils der gesamte Kochbuchtext zugrunde, für HA2 die nicht-repräsentative Zufallsstichprobe⁷ von je 30 Rezepten pro Korpustext, wobei Rezepte hier als typographische Einheiten definiert wurden,⁸ d. h. dass sie sich entweder mit Hilfe einer Überschrift von den anderen Rezepten abtrennen ließen, oder bspw. über die Absatzgliederung eine Abgrenzung erfolgen konnte. Da eine statistische Repräsentativität ohnehin nicht erreicht werden kann,⁹ wurde bei der Stichprobengröße vor allem Wert darauf gelegt, dass sie mehr als einen kursorischen Eindruck vermittelte, aber trotzdem manuell analysierbar blieb, und dass sie einen Vergleich der Werke untereinander erlaubte. Daher wurden sowohl aus Kochbüchern mit 51 als auch aus solchen mit mehr als 2700 Rezepten gleich viele Rezepte in die Stichprobe übernommen.¹⁰ Um trotz der fehlenden Repräsentativität eine möglichst umfassende Aussage über die untersuchten Bücher machen zu können, wurden Rezepte ausgewählt, die gleichmäßig über das gesamte Werk verteilt sind.¹¹

⁷ Zur Ziehung von Zufallsstichproben s. o. Kap. 3.2.2

⁸ Vgl. auch Laurioux (1997b:78), der diese Einteilung für quantitative Untersuchungen fordert, um eine gemeinsame Basis zu haben, da in manchen Studien auch Varianten als einzelne Rezepte gezählt werden, die sich oft nur auf eine einzige Zutat beziehen. Dies macht einen Vergleich der Ergebnisse aus verschiedenen Untersuchungen unmöglich.

⁹ Nach Kreienbrock (1989:9) gilt: „Eine Stichprobe heißt repräsentativ, wenn aus ihr der Schluß auf die zugrunde gelegte Grundgesamtheit erlaubt ist.“ [Unterstreichung im Original]. Um die Größe einer solchen Stichprobe zu bestimmen, müssten einige Parameter der Grundgesamtheit bekannt sein (vgl. auch Biber 1993). Das ist hier nicht der Fall. Vgl. auch die Diskussion des Problems bei Neumann (2003:72–78).

¹⁰ Im Laufe der Analysen stellte sich allerdings heraus, dass die Anzahl der Handlungsanweisungen in den einzelnen Stichproben zu unterschiedlich ist (sie reicht von 152 in **Buchinger 1700** bis 984 in **Hohberg 1715**). Dies ist teilweise auch durch die Definition von ‚Rezept‘ als typographische Einheit bedingt, wodurch in manchen Fällen die in die Stichprobe übernommene Einheit nicht nur aus der Zubereitungsanweisung für ein einzelnes Gericht (‚Rezept‘ im klassischen Sinn), sondern aus der Anleitung zur Herstellung mehrerer Gerichte besteht. Dadurch erhöht sich natürlich die Anzahl der verwendeten Handlungsanweisungen. Für den Vergleich der Werke untereinander wurden deshalb Quotienten errechnet.

¹¹ Hierzu wird bei bspw. 300 Seiten alle 10 Seiten ein Rezept entnommen, und zwar das erste vollständige auf der betreffenden (Doppel-)Seite. Bei sehr geringem Textumfang (und teilweise aus anderen Gründen wie z. B. spezifische Eigenschaften des betreffenden Kochbuches) muß jedoch von diesem Schema abgewichen werden. Dann wird auf schon belegten Seiten das letzte vollständige Rezept ausgewählt. Mit dieser Streuung soll verhindert werden, dass im Fall von Übernahmen, die oft blockweise erfolgen (vgl. Ehlert (1996:334) für Handschriften, **Danckwerth 1729** in seinen Übernahmen von **Schellhammer 1723**), mehrere Rezepte aus einem Übernahmestück die Ergebnisse verfälschen.

B.1.4 Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parametererebene HA

In den folgenden Tabellen 5.1d I und 5.1d II werden die Werte für die Indikatoren des Analysebereichs HA aufgelistet:

Werk	HA 1n	HA 1o	HA 1p	HA 1q
Platina 1542	82	-	12	82
Staindl 1569	95	-	3	95
Koch vnd K. 1574	93	-	5	93
Rumpolt 1581	71	-	20	71
Sebastian 1581	94	-	6	94
Rontzier 1598	-	-	98	0
Wecker 1598	98	-	0,4	98
Colerus 1602	98	-	0,9	98
Deckhardt 1611	100	-	-	100
Stockholm 1647	10	2	84	12
Royer 1651	2	2	94	4
Bonnefons 1654-61	-	44	54	44
Greflinger [1665]	-	51	47	51
Prasmofsky 1671	99	-	0,3	99
Wecker 1679	93	-	6	93
Thieme 1682	0,1	44	54	44
Grätz 1686	30	2	70	31
Osnabrück 1687	-	92	8	92
Nürnberg 1691	27	58	14	85
Schuppe 1698	88	-	7	88
Buchinger 1700	0,1	-	97	0,1
Keyl 1705	91	-	9	91
Eleonora 1709	77	0,6	23	78
Sincerus 1713	21	5	73	26
Amaranthes 1715	2	92	6	94
Hohberg 1715	35	48	14	83
Hagger 1719	66	-	29	66
Florinus 1722	-	-	100	0
Schellhammer 1723	32	34	34	66
Danckwerth 1729	29	31	40	59
Massialot 1738	-	98	2	98
Ü-Massialot 1739	-	93	6	93
Eger 1745	98	-	0,6	98
Bern 1749	92	-	7	92
APK 1752	1	89	11	90
Loofft 1758	-	-	100	0

Werk	HA 1n	HA 1o	HA 1p	HA 1q
Koch-Lexikon 1786	-	0,1	100	0,1
Loofft II 1786	-	-	99	0
Franckfurt 1789	82	11	14	88
Löffler 1795	-	0,1	100	0,1
Hannover 1800	0,5	-	99	0,5

Tab. B.1d I: Werte für die Indikatoren des Analysebereichs HA, Indikatorgruppe HA1

Werk	HA 2aa	HA 2ab	HA 2ac	HA 2ad	HA 2ae	HA 2af	HA 2ag	HA 2ah	HA 3a	HA 3b	HA 3s
Platina 1542	76	24	57	43	13	27	0	0	11	5	-
Staindl 1569	93	7	63	37	14	11	0	0	10	-	-
Koch vnd K. 1574	90	10	52	48	9	13	0	0	15	2	-
Rumpolt 1581	86	14	61	39	13	17	0	0	10	7	-
Sebastian 1581	90	10	60	40	11	13	0	0	12	1	-
Rontzier 1598	0	100	0	100	3	100	0	0	-	30	-
Wecker 1598	97	3	77	23	14	5	0	0	15	-	-
Colerus 1602	100	0,1	83	17	8	2	0	0	24	-	-
Deckhardt 1611	98	2	52	48	5	4	0	0	20	-	-
Stockholm 1647	9	91	0	100	5	92	6	0	-	28	1
Royer 1651	11	89	0	100	8	89	3	0	2	28	1
Bonnfons 1654-61	40	60	22	78	10	62	40	22	3	12	18
Greflinger [1665]	38	63	17	83	12	65	38	17	1	13	17
Prasmofsky 1671	98	2	100	0	0,4	2	0	0	27	-	-
Wecker 1679	93	7	75	25	16	10	0	0	10	2	-
Thieme 1682	67	33	42	58	11	36	58	42	11	12	16
Grätz 1686	22	78	0	100	6	80	0	0	1	21	-
Osnabrück 1687	87	13	24	76	14	23	86	24	17	2	27
Nürnberg 1691	70	30	0	100	8	36	53	0	10	8	15
Schuppe 1698	96	4	22	78	9	11	0	0	11	1	-
Buchinger 1700	0	100	0	100	15	100	0	0	-	30	-
Keyl 1705	73	27	59	41	8	28	0	0	12	2	-
Eleonora 1709	71	29	37	63	8	31	0	0	12	6	-
Sincerus 1713	11	89	6	94	11	90	4	6	1	23	3
Amaranthes 1715	92	8	32	68	5	11	92	32	13	2	28
Hohberg 1715	86	14	11	89	11	22	49	9	8	-	12
Hagger 1719	76	24	19	81	15	32	0	0	8	7	-
Florinus 1722	0	100	0	100	21	100	0	0	-	30	-
Schellhammer 1723	58	42	47	53	6	42	19	13	9	12	4
Danckwerth 1729	44	56	35	65	10	57	34	35	8	15	10
Massialot 1738	88	12	34	66	12	19	88	34	6	1	29
Ü-Massialot 1739	95	5	14	86	11	14	95	14	8	1	29

Werk	HA 2aa	HA 2ab	HA 2ac	HA 2ad	HA 2ae	HA 2af	HA 2ag	HA 2ah	HA 3a	HA 3b	HA 3s
Eger 1745	96	4	84	16	10	5	0	0	21	-	-
Bern 1749	83	17	24	76	8	22	0	0	14	3	-
APK 1752	83	17	65	35	7	18	83	60	15	4	25
Loofft 1758	0	100	0	100	15	100	0	0	-	30	-
Koch-Lexikon 1786	0	100	0	100	2	100	0	0	-	30	-
Loofft II 1786	0	100	0	100	7	100	0	0	-	30	-
Franckfurt 1789	35	65	0	100	15	71	0	0	3	5	-
Löffler 1795	0	100	0	100	7	100	0	0	-	30	-
Hannover 1800	0	100	0	100	7	100	0	0	-	30	-

Tab. B.1d II: Werte für die Indikatoren des Analysebereichs HA, Indikatorgruppen HA2 und HA3

B.1.4.1 Diskussion der Ergebnisse

B.1.4.1.1 Parameter HA I – *Nehmet*-Form

In der folgenden Tabelle B.1e ist die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter HA I dokumentiert:

Kodierung Hypoth.	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
HA I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
HA I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt > HA I H2b
HA I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
HA I H3	im UZR stark ansteigender und wieder absinkender Adoptionsgrad sowie Anwendungshäufigkeit der <i>Nehmet</i> -Form	bestätigt
HA I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3

Tab. B.1e: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter HA I

Die hohe Verwendungshäufigkeit des Imperativs im Singular und vor allem der Form ‚Nimm‘ am Rezeptanfang geht auf die Tradition der medizinischen Rezepte zurück. Dort war es üblich, im Lateinischen mit ‚Recipe...‘ zu beginnen – wovon sich auch das deutsche Wort ‚Rezept‘ und seine Entsprechungen in anderen europäischen Sprachen ableiten. Die lateinische Tradition wurde auf volkssprachliche Aufzeichnungen übertragen (s. o. A.2.4.2.1). Damit wird aber auch

deutlich, dass die Wahl der 2. Pers. Sg. nur bedingt eine Entscheidung nach den Regeln der Höflichkeit oder auf den vermeintlich oralen Kontext der Kochrezeptüberlieferung zurückzuführen ist (zur Mündlichkeit in Kochrezepten vgl. auch Ehlert 1997a). Vielmehr entspringt sie den Konventionen der schriftlich fixierten Textsorte, also qualitativen textuellen Standardisierungen. Wenn heutzutage in einem Text der Verweis auf eine andere Textstelle oder ein anderes Werk mit ‚siehe‘ oder ‚vergleiche‘ erfolgt, fühlt sich ebenfalls niemand beleidigt, obwohl ansonsten die Anrede mit ‚Sie‘ üblich ist und auch verlangt wird. Es handelt sich hier jedoch vermutlich ebenfalls um Relikte aus ebenjener lateinisch-wissenschaftlichen Tradition (‚vide‘, ‚confer‘), die sich bis heute halten konnten und als konventionalisiert empfunden werden. Genauso dürfte es den Lesern mittelalterlicher Kochbücher gegangen sein, auch wenn es sich um eine Königin handelte, die in einer Prachthandschrift blätterte. Es ist also eher unwahrscheinlich, dass die Mode der *Nehmet*-Form, die im Korpus eindeutig festzustellen ist (ca. 1665–1752, Subkorpus III und ÜK) und die auch in anderen Anweisungstexten vereinzelt vorkommt,¹² mit der Entwicklung der Höflichkeitsformen im Deutschen zu tun haben könnte, zumal das ‚Ihrzen‘ schon seit dem Mittelalter üblich war und die Standardisierungen der höflichen Anrede im 17. Jahrhundert im Umbruch waren. Das ‚Erzen‘ war aufgekommen (‚Er trete näher‘) und das ‚Ihr‘ wurde ab dem Ende des 17. Jahrhunderts von der neuen Form ‚Sie‘ abgelöst (zur Anrede im Deutschen vgl. Keller 1904:9–45; Besch 1996:90–93). Viel eher ist anzunehmen, dass hier in Kochbüchern, wie in anderen Anweisungstexten, die textuellen Standardisierungen des französischen Ausgangskollektivs als Vorbild nachgeahmt wurden. Diese gelangten wohl in den französischen Originaltexten nach Deutschland, aber eben auch in den hier untersuchten Translaten. Sehr aufschlussreich ist auch die Vorrede des **APK 1752**. Die Motivation für den Translator-Kompilator des **APK 1752**, mit der *Nehmet*-Form in 89 % der Rezepte von den im Deutschen vorherrschenden Textsortenkonventionen abzuweichen, kann nicht mit einem Ausgangstext begründet werden, da ein solcher nicht zum Vergleich vorliegt. Da aber viel Eigenarbeit im APK steckt – es handelt sich ja um eine Kompilation aus sechs verschiedenen Kochbüchern, aus denen jeweils nur das herausgenommen wurde, was als nützlich erachtet wurde (vgl. Vorrede APK 1752:2v) –, ist davon auszugehen, dass der Translator auch die Anrede des Lesers bewusst gewählt hat. Vielleicht wollte er dem Buch einen gewissen französischen ‚Touch‘ geben. Jedenfalls findet sich im APK ein eindeutiger Beleg, dass die *Nehmet*-Phase nicht

¹² Beispielsweise im Gartenbuch in Agricola, J. J.: *Shauplatz [sic] des Allgemeinen Haußhalten [...]*, Nürnberg 1676; im Destillierbuch und im *Sorgfältigen Medicus* in **Osnabrück 1687**; in einer Übersetzung aus dem Niederländischen, Boxel, Johann: *Anweisung Der Kriegsübung [...]*, In's Graven-Hage 1675.

dadurch aufgekommen ist, dass das formlose ‚Du‘ nicht mehr als die angemessene Anrede angesehen wurde. In der Vorrede wird der Leser nämlich gleich geduzt („Wir liefern dir hiemit ein Buch, [...]“ (APK 1752:2r)), obwohl die Rezepte fast ausschließlich die 2. Pers. Pl. verwenden (unter 1 % *Nimm*-Rezepte, was 4 Rezepten entspricht). Wenn sich der Autor dann an die vornehmen Damen richtet, wechselt er jedoch vom ‚Du‘ zur 3. Pers. Pl. Sobald er den Zuckerbäcker anspricht, oder denjenigen, der etwas über die Distillierkunst lernen möchte, duzt er den Leser wieder. Er betrachtet sich offensichtlich als in der sozialen Hierarchie auf einer Stufe mit dem Mundkoch, Zuckerbäcker und anderen Handwerkern stehend, verwendet aber in den Rezepten französische Textsortenkonventionen, die im Deutschen gerade nicht mehr in Mode waren.

Besondere Bedeutung kommt beim Transfer der *Nehmet*-Form **Greflinger [1665]** zu, da vor dem Erscheinen dieser Texte nur vereinzelte *Nehmet*-Formen im Korpus nachgewiesen werden konnten. Nach ihrem Erscheinen wurden dagegen recht hohe Anwendungshäufigkeiten festgestellt, und zwar 1) in den beiden anderen Übersetzungskomplexen, **Ü-Massialot 1739** (AT-induziert) und **APK 1752** (vermutlich ebenfalls AT-induziert), 2) in mehreren Werken, die Rezepte aus **Greflinger [1665]** übernommen hatten und außerdem 3) in **Osnabrück 1687**. Der Adoptionsgrad der *Nehmet*-Form liegt in Subkorpus I¹³ bei 18 % (2 von 11 Werken, mit sehr niedriger Anwendungshäufigkeit). In Subkorpus III, inklusive der Zieltex-te aus den ÜK, beträgt er 59 % (13 von 22 Werken, teilweise Anwendungshäufigkeiten über 90 % der Handlungsanweisungen). In Subkorpus IV sinkt er wieder auf 50 %, aber in zwei der drei Kochbücher sind die Anwendungshäufigkeiten mit 0,1 % extrem niedrig.

Bei den ZK-Autoren, die mit ihrer Übernahme von Rezepten zweifelsfrei belegen, dass sie **Greflinger [1665]** kannten, bewegt man sich mit der Annahme, auch die *Nehmet*-Form könnte hier von Greflinger aus den Bonnefons-Texten vermittelt worden sein, auf relativ sicherem Boden. Möglicherweise wurde diese Form als modisch französisch angesehen, französische Küche war zu jener Zeit ein großes Vorbild – dies kann ohne weiteres zur Imitation der Pluralform geführt haben. Begünstigt wurde dies dadurch, dass mit der *Nimm*-Form ja die Grundstruktur auch in deutschen Kochrezepten vorhanden war, sie musste nur in die Pluralform geändert werden, die als Anredeform ebenfalls bekannt war. Mit **Osnabrück 1687** liegt jedoch ein Werk mit 89 % *Nehmet*-Rezepten vor, in dem keine Übernahme aus **Greflinger [1665]** nachgewiesen werden konnte. Auch in **Amaranthes 1715** mit 85 % *Nehmet*-Rezepten konnten bei insgesamt 1308 Rezepten nur zwei Übernahmen belegt werden, wovon eine nur aus einem Hinweis besteht. Auch wenn die Wirkung von **Greflinger [1665]** in diesem Parameter

¹³ Zur Korpusgestaltung siehe Kapitel 3.2.2.

mit hoher Wahrscheinlichkeit recht groß gewesen sein dürfte, da seine Texte eine weite Verbreitung durch Übernahmen in anderen Kochbüchern erfuhren, scheint es andere Vermittler gegeben zu haben, die diese Form in deutschen Kochbüchern verwendeten.

Die beiden folgenden Abbildungen 5.1a und 5.1b sollen das Ansteigen und Abfallen von Adoptionsgrad und Anwendungshäufigkeit bildlich veranschaulichen. Abbildung 5.1a zeigt den Anteil der die *Nehmet*-Form enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im Kochbuch:

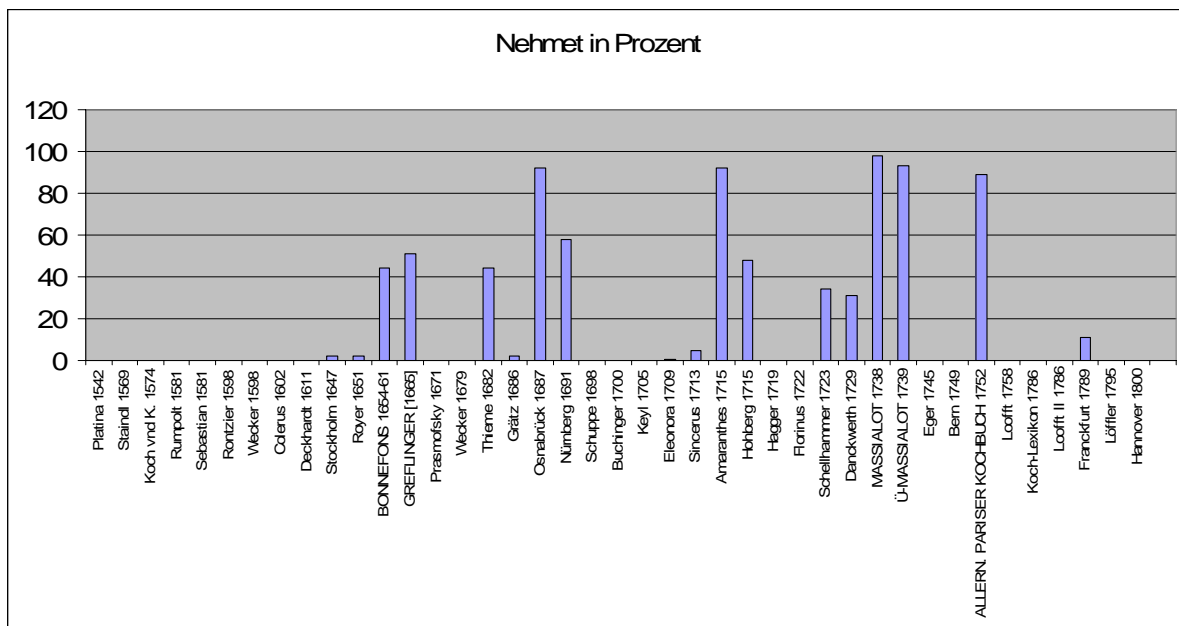


Abb. 5.1a: Anteil der *Nehmet*-Formen enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im Kochbuch

Abbildung 5.1b zeigt die Anzahl der die *Nehmet*-Form enthaltenden Rezepte in der Stichprobe:

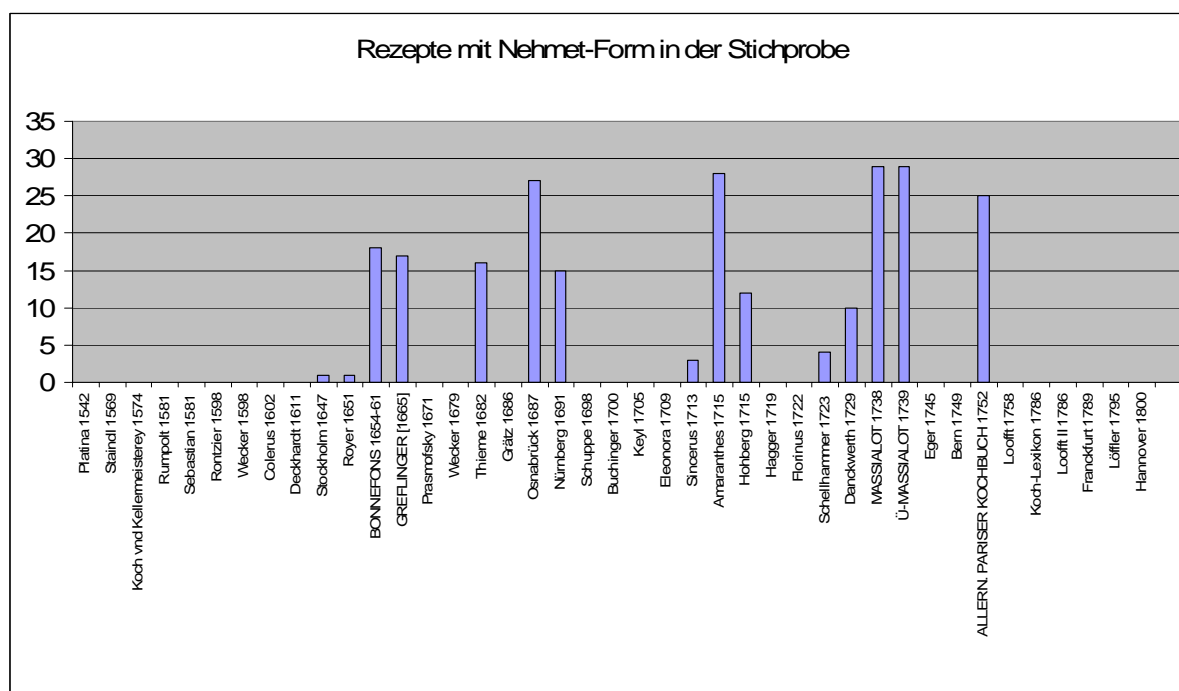


Abb. 5.1b: Anzahl der *Nehmet*-Formen enthaltenden Rezepte in der Stichprobe

B.1.4.1.2 Parameter HA II und III – unpersönliche Handlungsanweisungen in Rezepten und ganzen Kochbüchern

Tabelle B.1f zeigt die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter HA II:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
HA II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
HA II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt > HA II H2b
HA II H2b	Anwendungshäufigkeit vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
HA II H3	Steigerung der Anwendungshäufigkeit unpersönlicher Handlungsanweisungen im eigentlichen Rezeptteil	bestätigt
HA II H4	Veränderung unmittelbar nach ÜK	bestätigt für ÜK 1+3, nicht bestätigt für ÜK 2

Tab. B.1f: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter HA II

Aus der folgenden Tabelle B.1g sind die Ergebnisse für die Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter HA III zu entnehmen:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
HA III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	nicht bestätigt ¹⁴
HA III H1b für ÜK 1	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	nicht bestätigt ¹⁵
HA III H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und Steigerung des Adoptionsgrades überwiegend unpersönlicher Formulierung ganzer Kochbücher	bestätigt

Tab. B.1g: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter HA III

Zu der Zeit, in der die *Nehmet*-Form kurzzeitig einen hohen Adoptionsgrad aufwies, lief aber auch ein anderer Veränderungsprozess in der Formulierung von Handlungsanweisungen ab: Kochrezepte wurden in ihrer textuellen Form sehr viel mehr zu Beschreibungen mit *man*-Konstruktionen und *Passiv*-Formen. Dieser Trend zur unpersönlicheren Formulierung von Anweisungstexten lässt sich nicht nur in Kochbüchern, sondern auch in anderen Textsorten nachweisen. Hierbei müssen jedoch zwei Entwicklungen getrennt betrachtet werden: einmal die Verwendung unpersönlicher Formen in Kochbüchern, die durchaus auch *Nimm* oder *Nehmet* in größeren Anteilen verwenden (Parameter HA II), zum anderen die überwiegend unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher (Parameter HA III).

Am Anfang des Untersuchungszeitraums machen unpersönliche Formen einen eher geringen Anteil am gesamten Kochbuch bzw. an den Handlungsanweisungen in der Stichprobe aus. Schon mit **Rontzier 1598** liegt jedoch ein Werk vor, das vollständig unpersönlich formuliert ist, auch **Stockholm 1647** und **Royer 1651** sind überwiegend in unpersönlichen Formen gehalten. **Wecker 1598**, **Colerus 1602** und **Deckhardt 1611** dagegen legten parallel dazu Kochbücher vor, die noch stärker als die untersuchten Werke vorher im persönlichen Stil

¹⁴ HA1p in ÜK 1 in AT > 50 % (54), in ZT < 50 % (47), damit ist kein Transfer bestätigt und Hypothese HA III H1b muss überprüft werden; HA1p in ÜK 2 in AT und ZT < 50 %, in ÜK 3 in ZT < 50 %, es konnte also kein Transfer bestätigt werden, weil der Parameter schon im AT nicht vorhanden war – deshalb müssen die Hypothesen HA III H1b, HA III H2a und HA III H4 nicht überprüft werden

¹⁵ Der Übersetzer hat das für den Parameter ausschlaggebende Merkmal (rein unpersönlich formulierte Rezepte, angezeigt durch den Indikator HA1p) transferiert, aber so in der Frequenz verändert, dass der Parameter (überwiegend unpersönlich formulierte Kochbücher) im ZT nicht mehr realisiert ist. Es handelt sich hier also um die Transformation eines Merkmals, die im Transfer als Normalfall modelliert ist (AT-induziertes Handeln des Translators). Die Hypothese HA III H1b wird deshalb abgelehnt. Die Hypothesen HA III 2a und HA III H4 müssen daher nicht überprüft werden.

formuliert sind. Erst mit **Greflinger [1665]** findet sich im Deutschen ein Kochbuch, das ausgehend vom französischen Ausgangstext ein anderes, nämlich etwa hälftiges Mischungsverhältnis von persönlichen und unpersönlichen Formen aufweist.¹⁶ In der Folge lassen sich immer wieder extreme Ausprägungen in die eine oder andere Richtung finden, aber auch zahlreiche Werke, die zu einem bis zwei Dritteln unpersönliche Formen enthalten (rein oder fast rein unpersönlich formuliert sind in diesem Abschnitt des Untersuchungszeitraums **Grätz 1686, Buchinger 1700, Sincerus 1713, Florinus 1722**). Mit **Loeffft 1758** beginnt dann der Abschnitt am Ende des Untersuchungszeitraums, in dem sich nur noch überwiegend unpersönlich gehaltene Kochbücher finden.¹⁷

Bei der Durchsetzung unpersönlicher Formulierung gab es also eine Steigerung des Anteils unpersönlicher Formen in grundsätzlich durchaus in persönlichem Stil geschriebenen Kochbüchern. Dies lässt sich in der proportionalen Verteilung im gesamten Kochbuch erkennen, besonders deutlich wird es aber bei der Untersuchung der Stichprobe, wenn die Verteilung der Formen innerhalb der Rezepte beziffert werden kann. Die Information im Rezept wurde für die Datenerhebung hierarchisiert und es wurde festgestellt, dass in der eigentlichen Zubereitungsanweisung (R, für ‚Rezept‘) eine andere Verteilung persönlicher und unpersönlicher Formen vorzufinden ist als in Hinweisen und Varianten (H+V). Dabei stützt sich die Konzeption der Untersuchung auf Cappeau (2003:88, 93) und Marschall (1989:392f.) sowie auf die Vorstudien, die zeigen, dass oft konkrete Zubereitungsschritte mit einem Imperativ (*Nimm, Nehmet*) beschrieben werden, während Kommentare, Variationsmöglichkeiten oder Hinweise im gleichen Rezept mit einer *man*-Konstruktion oder im *Passiv* gegeben werden. In R ist zwar in allen Werken wenigstens ein geringer Anteil an unpersönlichen Formen vorhanden, er schwankt aber ab dem Aufkommen rein unpersönlich formulierter Kochbücher ganz erheblich, und die Werte nehmen nicht nur die beiden Extreme an, sondern liegen über die gesamte Skala verteilt. Erst in der Endphase des Untersuchungszeitraums, ab **Loeffft 1758**, pendelt sich der Anteil unpersönlicher Formen bei 100 % ein (außer in **Franckfurt 1789**). Es ist nicht überraschend, dass in R insgesamt deutlich mehr Formen gefunden wurden als in H+V, da die Hinweise und Varianten einen geringeren Teil des Textumfangs

¹⁶ Die Hypothese HA II H2b kann für ÜK 1 also bestätigt werden: HA2af, HA2ab, HA2ad, HA1p und HA3b sind in ÜK 1 höher als vorher, wenn man die fast ausschließlich unpersönlich formulierten Kochbücher nicht in die Überprüfung mit einbezieht, wie in der Formulierung des Parameters gefordert – zu den überwiegend persönlich formulierten Werken ist ein deutlicher Unterschied erkennbar.

¹⁷ Auch in **Franckfurt 1789** überwiegen in der Stichprobe die unpersönlichen Formen mit 71 % (ohne Sonstige). Die *Nimm*-Formen treten fast nur in Verbindung mit *man* oder *Passiv* auf.

ausmachen als die Zubereitungsanweisung. Aber von Beginn des Untersuchungszeitraums an stellen die unpersönlichen Formen in H+V einen größeren Anteil als in R.¹⁸ Tendenziell werden unpersönliche Formen also eher in Hinweisen und Varianten verwendet als in der Zubereitungsanweisung. Trotzdem bleibt der Anteil unpersönlicher Formen in H+V außer in fast ganz unpersönlich formulierten Kochbüchern am Anfang des Untersuchungszeitraums unter 50 %. Erst in **Greflinger [1665]** steigt er auf 83 % und liegt in danach erschienenen Werken auch bis auf wenige Ausnahmen (meist deutlich) über 50 %. Für die eigentliche Zubereitungsanweisung greift der Autor also auf das konventionalisierte Schema der Textsorte zurück, in dem der Leser auf eine Art angesprochen wird, die nicht den herrschenden Gebräuchen der Höflichkeit entspricht. Weicht der Text vom vorgegebenen Schema ab, weil der Autor eigene Bemerkungen anbringen möchte, wird dies oft mit einem Wechsel zur Anredevermeidung verbunden, möglicherweise weil es zunehmend als unpassend empfunden wurde, den Leser auch bei freieren Formulierungen zu duzen oder zu ihrzen.

Woher kam aber der Impuls, ein ganzes Kochbuch unpersönlich zu halten? Einzelne Autoren wie **Rontzier 1598**, **Buchinger 1700** [Erstausgabe 1671] und **Florinus 1722** vermeiden sehr früh konsequent die persönliche Anrede des Lesers, obwohl es in der deutschen Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ keinerlei weitere Vorbilder dafür gab. Auch **Stockholm 1647**, **Royer 1651**, **Grätz 1686** und **Sincerus 1713** formulieren ihre Werke überwiegend unpersönlich, wenn auch nicht in einer so extremen Ausprägung. Auffällig ist, dass bei Rontzier und Buchinger eine gewisse Nähe zu Frankreich vorhanden ist. Die Herkunft Frantz de Rontziers (teilweise auch Roncier geschrieben) konnte nicht genau geklärt werden (s. o. A.2.2.2), aber es wurde von verschiedenen Autoren vermutet, dass er französischer Abstammung ist (s. o. A.2.2.2). Bernhardin Buchinger lebte in einem Kloster im Elsass, also in unmittelbarer Nachbarschaft zu Frankreich. Wieweit dies überhaupt auf ihre Formulierungsweise in einem Kochbuch eingewirkt haben könnte, ist allerdings fraglich, vor allem bei Rontzier, der ja selbst gar nicht schreiben, also vermutlich auch nicht lesen konnte. Aber französische Kochbücher in jener Zeit scheinen auch nicht in höherem Maß unpersönliche Formulierungen verwendet zu haben, als es in Deutschland üblich war. Bonnefons bildet hier eher eine Ausnahme, da er sich nicht an das konventionalisierte Textsortenschema für Kochrezepte hielt, sondern recht frei einen zusammenhängenden Text schrieb und darin die Möglichkeiten nannte, wie man bestimmte Zutaten verarbeiten kann. Ein französischer Einfluss bei der unper-

¹⁸ Die Formen, die unter *Sonstige* erfasst wurden (also attributive Konstruktionen, Infinitive, 3. Pers.), bleiben hier ausgeklammert, so dass die Anteile sich immer nur auf die Kategorien *Nimm*, *Nehmet*, *man* und *Passiv* als Gesamtsumme beziehen.

sönlichen Formulierung ganzer Kochbücher kann also praktisch ausgeschlossen werden. Woher diese Invention in der Textsorte kam, bleibt jedoch unklar.

B.1.4.2 Vergleich von Ausgangstext und Zieltext bei Übersetzungskomplex 1 und 2 im Analysebereich HA

Die vorliegenden Zahlen bestätigen eindeutig, dass in den Übersetzungstexten die *Nehmet*-Form von Frankreich nach Deutschland transportiert wurde. Betrachtet man jedoch die Zahlen im Vergleich und untersucht man die Übersetzung der einzelnen vorkommenden Formen im Text, kommt man zu mancherlei Abweichungen zwischen Ausgangstext und Zieltext.

Der Vergleich von Ausgangstext und Zieltext in ÜK 1 (s. u. die Tabellen 5.1h–5.1k) zeigt, dass Greflinger eine gänzlich andere proportionale Verteilung der Verbformen auf die Rezepte im ganzen Werk realisierte, als sie in Bonnefons' französischem Text gegeben war. **Greflinger [1665]** enthält, auf das gesamte Kochbuch bezogen, 7 % mehr Rezepte mit *Nehmet*-Formen als der Ausgangstext **Bonnefons 1654-61** (51 % im Zieltext, 44 % im Ausgangstext; Indikator HA1o). Wie kommt es, dass im Zieltext gegenüber dem Ausgangstext die Anzahl derjenigen Rezepte deutlich erhöht ist, die eine im Deutschen kaum gebräuchliche Form der Handlungsanweisung enthalten? Der Dichter Greflinger kann kaum als Kochbuchexperte charakterisiert werden und übersetzte keineswegs 1:1, sondern gewissermaßen mit dichterischer Freiheit den Sinngehalt des Ausgangstexts. So entspricht nicht jeder *Nehmet*-Form im Ausgangstext eine im Zieltext und nicht einmal jeder direktiven Verbform im Ausgangstext eine im Zieltext. Greflinger mag sich an seiner französischen Vorlage orientiert haben, ohne sich deutscher Rezepttraditionen bewusst zu sein. In diesem Rahmen handelte er dann AT-induziert und innovativ transferierend. Man erkennt im Zieltext eine leichte Reduzierung von Rezepten, die mit einer *Nehmet*-Form beginnen, dafür fast eine Verdreifachung von gemischten Rezepten mit *man* und *Nehmet*, während die kombinierte Form mit *Passiv* und *Nehmet* (auch die mit zusätzlichem *man*) in der Frequenz sinkt, wie alle Kategorien, in denen *Passiv* enthalten ist. Die Anzahl der reinen *man*-Rezepte wird dagegen nahezu verdoppelt (s. a. die Parameter zur unpersönlichen Formulierung). In der Stichprobe aus 30 Rezepten, die parallel aus dem Ausgangstext und dem Zieltext gezogen wurde, so dass jeweils das AT-Rezept und seine Übersetzung untersucht wurde, ist die Zahl der *Nehmet*-Formen im Zieltext sowohl im eigentlichen Rezeptteil (R) als auch in Hinweisen und Varianten (H+V) gegenüber dem Ausgangstext leicht erhöht. Zusammengenommen enthält die Stichprobe aus **Greflinger [1665]** 14 % mehr *Nehmet*-Formen. Die Steigerung ist bei den *man*-Formen mit 67 % (um 91 von 136 im Ausgangstext auf 227 im Zieltext) sehr viel markanter, bei *Passiv* erkennt man auch in der Stichprobe eine Reduktion (um 50 % von 56

auf 28 Formen, R und H+V zusammen). Insgesamt liegt der Anteil an unpersönlichen Formen in **Bonnetons 1654-61** bei 62 %, in **Greflinger [1665]** bei 65 %. Die Stichprobe enthält auch ein Rezept, das im Zieltext vollständig unpersönlich formuliert ist, im Ausgangstext aber *Nehmet*-Formen enthält. Auf die Gesamtverteilung gesehen addiert sich diese Vorgehensweise derart, dass aus dem überwiegend unpersönlich formulierten Ausgangstext (54 % rein unpersönliche Rezepte, HA1p) ein überwiegend persönlich formulierter Zieltext wird (47 % rein unpersönliche Rezepte). Allein diese Zahlen legen den Schluss nahe, dass Greflinger nicht Handlungsanweisung für Handlungsanweisung genau in der jeweiligen Realisierung übernommen hat. Zwar hat Greflinger nicht alle Rezepte aus dem Ausgangstext übersetzt, eine Verschiebung könnte also auch damit zusammenhängen. Die Stichprobe belegt jedoch schon, dass es auch bei übernommenen Rezepten zu Abweichungen kam. Der Vergleich des Originals mit der deutschen Fassung zeigte denn auch, dass es dem Translator vielmehr darauf ankam, den Inhalt der Anweisungen zu übertragen, gewissermaßen nur noch: das Ziel des Textes zu erreichen, das darin besteht, dem Leser die Herstellung der bestimmten Speise zu ermöglichen, so dass nicht jeder Handlungsanweisung im Französischen genau eine Handlungsanweisung im Deutschen entspricht. Manch eine Anweisung wurde nur implizit gegeben, auch wurde anderes stärker ausdifferenziert. Insgesamt sind in der Stichprobe aus dem Ausgangstext 442 Handlungsanweisungen enthalten, dagegen nur 421 in den entsprechenden Rezepten im Zieltext, d. h. Greflinger verwendete in den ausgewählten Rezepten fast 5 % weniger Handlungsanweisungen als Bonnetons im Originaltext. Beim Wegfall der Kategorie *Sonstige* stehen 312 Formen im Ausgangstext 392 im Zieltext gegenüber. Die deutlich höhere Anzahl an Handlungsanweisungen im Zieltext weist darauf hin, dass spezifisch französische Formen wie beispielsweise das Partizip Präsens durch andere Formen kompensiert werden mussten.

Des Weiteren war es Greflinger anscheinend auch nicht wichtig, die persönliche oder unpersönliche Form beizubehalten – er sah offenbar beide nur als gleichwertig nebeneinander stehende Realisierungsmöglichkeiten für Handlungsanweisungen. Greflinger übersetzte praktisch nur die Tatsache, dass Handlungsanweisungen gegeben wurden, nicht die Ausprägung der jeweils gerade vorliegenden Anweisung.¹⁹ Steht im Ausgangstext ‚prenez‘, findet sich im Zieltext möglicherweise ‚man nimmt‘ oder umgekehrt. Er hatte die *Nehmet*-Form völlig als eine solche Realisierungsmöglichkeit akzeptiert, dafür machte er keinen Gebrauch von der *Nimm*-Form, die auch im Ausgangstext nicht vorkommt. Die Formulierung mit *man* nutzte er, wie Bonnetons die mit *on*, auch im eigentli-

¹⁹ Gerade bei vielen der unter ‚Sonstige‘ erfassten Formen (Partizipien o. ä.) ist eine direkte Übersetzung auch gar nicht möglich.

chen Rezeptteil recht häufig, sogar deutlich mehr als der AT-Autor; viele Rezepte sind vollständig unpersönlich gehalten. Die Verteilung der Formen in den Rezepten und im ganzen Kochbuch entspricht nur ungefähr bis gar nicht mehr derjenigen in **Bonnefons 1654-61**.

In **Ü-Massialot 1739** (ÜK 2) gibt es bei der proportionalen Verteilung der Verbformen auf das gesamte Kochbuch gegenüber dem Ausgangstext **Massialot 1738** weniger Verschiebungen als bei ÜK 1. Hier fällt nur auf, dass der Anteil der mit einer *Nehmet*-Form beginnenden Rezepte im Zieltext um 8 % höher liegt, dafür verschwinden die mit *man* beginnenden Rezepte, in denen noch *Nehmet*-Formen vorkommen, beinahe völlig. Insgesamt enthält das Translat 5 % weniger Rezepte mit *Nehmet*-Formen als der Ausgangstext. Die Kategorien *man* und *man+Passiv* sind im Zieltext leicht erhöht. Insgesamt sind statt 2 % rein unpersönlicher Rezepte im Ausgangstext in der Übersetzung 6 % enthalten (in der Stichprobe findet sich allerdings nur eines von 30). Es scheint so, als ob der Übersetzer den unpersönlichen Rezeptanfang oft durch einen persönlichen ersetzt bzw. vielleicht auch manche Mischformen aus *man (on)* und *Nehmet* zu reinen *man*-Rezepten umgeformt hat.

In der Stichprobe stehen 717 Handlungsanweisungen im Ausgangstext 721 im Zieltext gegenüber, also eine nur unerhebliche Erhöhung der Anzahl in der Übersetzung. Betrachtet man allerdings die Verbformen ohne die Kategorie ‚Sonstige‘, ergibt sich wie bei ÜK 1 und vermutlich aus den gleichen Gründen ein weniger ausgewogenes Verhältnis: 611 im Ausgangstext zu 659 im Zieltext. Der Massialot-Übersetzer verwendete insgesamt (bezogen auf die Stichprobe) 14 % mehr *Nehmet*-Formen (70 Handlungsanweisungen), 29 % mehr *Passiv*-Formen (7), aber 32 % weniger *man*-Formen (29). Es finden sich in der Stichprobe statt 6 rein persönlichen Rezepten im Ausgangstext im Zieltext 8 völlig ohne unpersönliche Formen. Es fällt jedoch auf, dass in **Ü-Massialot 1739** konsequent die persönlichen Formen in R ausgebaut, die unpersönlichen reduziert wurden, in H+V dagegen wurden umgekehrt die persönlichen Formen reduziert und die unpersönlichen ausgebaut. Dabei blieb der Anteil der Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen (ohne *Sonstige*) fast gleich bei 12 % im Ausgangstext bzw. 11 % im Zieltext. Der Massialot-Übersetzer scheint Wert darauf gelegt zu haben, die Hierarchisierung der Information mit der Formulierung der Handlungsanweisungen deutlicher zu machen als es im Ausgangstext der Fall war. Die folgenden Tabellen 5.1h–5.1k zeigen einen Vergleich der Indikatorwerte der drei Übersetzungskomplexe, Tabelle B.11 bietet die Beschreibung der Indikatoren, die hier verwendet werden:

Werk	HA1b	HA1c	HA1d	HA1e	HA1i	HA1j	HA1k	HA1m
Bonnefons 1654-61	13	19	10	24	12	6	13	2
Greflinger [1665]	10	35	1	11	30	1	10	1
Massialot 1738	83	1	0,4	0,4	13	0,5	1	0,1
Ü-Massialot 1739	91	3	0,9	2	1	1	1	-
APK 1752	79	9	0,3	2	8	0,8	0,7	-

Tab. B.1h: Vergleich von Ausgangstext und Zieltext sowie der ÜK untereinander in Parameter HA I, II und III (proportionale Verteilung der Handlungsanweisungen im gesamten Kochbuch, Angaben in Prozent)

Werk	HA 2y	HA 2z	HA 2aa	HA 2ab	HA 2ac	HA 2ad	HA 2ae	HA 2af	HA 2ag	HA 2ah
Bonnefons 1654-61	6	13	40	60	22	78	10	62	40	22
Greflinger [1665]	6	16	38	63	17	83	12	65	38	17
Massialot 1738	5	41	88	12	34	66	12	19	88	34
Ü-Massialot 1739	2	66	95	5	14	86	11	14	95	14
APK 1752	6	14	83	17	65	35	7	18	83	60

Tab. B.1i: Vergleich von Ausgangstext und Zieltext sowie der ÜK untereinander in Parameter HA II und HA III (Stichprobe, einzelne Verbformen, Angaben in Prozent)

Werk	HA 3a	HA 3b	HA 3c	HA 3e	HA 3h	HA 3k	HA 3n	HA 3o	HA 3p	HA 3q	HA 3r	HA 3s
Bonnefons 1654-61	3	12	15	2	2	11	4	64	15	12	-	18
Greflinger [1665]	1	13	16	9	2	5	4	58	14	11	-	17
Massialot 1738	6	1	23	9	2	12	2	62	24	25	-	29
Ü-Massialot 1739	8	1	21	6	3	12	2	63	24	25	-	29
APK 1752	15	4	11	7	3	1	2	26	11	10	1	25

Tab. B.1k: Vergleich von Ausgangstext und Zieltext sowie der ÜK untereinander in Parameter HA II und HA III (Stichprobe, ganze Rezepte, Angaben in absoluten Zahlen)

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA1	Indikatorgruppe Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch (KB)	absolute Zahlen
HA1b	mit einer <i>Nehmet</i> -Form beginnende Rezepte	absolute Zahlen

Anhang B.1 – Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA1c	nur <i>man</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1d	nur <i>Passiv</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1e	<i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1i	<i>man</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1j	<i>Passiv</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1k	<i>man</i> und <i>Passiv</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1m	nur sonstige Formen enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1o	Anteil der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1b+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	Prozentanteil
HA2	Indikatorgruppe Verteilung Handlungsanweisungen in der Stichprobe	
HA2y	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V an allen persönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2z	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an allen unpersönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2aa	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ab	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ac	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ad	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ae	Anteil der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2af	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA2ag	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ah	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA3	Indikatorgruppe ganze Rezepte in der Stichprobe	
HA3a	Anzahl der persönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3b	Anzahl der unpersönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3c	Anzahl der persönliche, unpersönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte (= HA3d+...+HA3l) in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3e	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>man</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3h	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3k	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3n	minimale Anzahl an Handlungsanweisungen in einem Rezept in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3o	maximale Anzahl an Handlungsanweisungen in einem Rezept in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3p	arithmetisches Mittel der Anzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3q	Median der Anzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3r	Anzahl der <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3s	Anzahl der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen

Tab. B.11: Kodierung und Beschreibung der Indikatorgruppen HA1, HA2 und HA3

B.1.4.3 Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich HA

Die drei Übersetzungskomplexe unterscheiden sich in ihrer Anwendungshäufigkeit der *Nehmet*-Form z. T. erheblich voneinander. Insgesamt kommen im Zieltext von ÜK 1 in 51 % der Rezepte *Nehmet*-Formen vor. Er weist eine sehr geringe Anzahl von Rezepten auf, die mit einer *Nehmet*-Form beginnen (10 %), enthält aber fast ein Drittel Rezepte, die *man* und *Nehmet* mischen, außerdem 10 % Rezepte, in denen *man*, *Passiv* und *Nehmet* verwendet werden. Dies ist

zwar nicht in der vorgefundenen Verteilung, aber doch in der grundsätzlichen Tendenz durch den Ausgangstext begründet. ÜK 2 und ÜK 3 dagegen verwenden in hoher Frequenz den Rezeptanfang mit *Nehmet* (91 % bzw. 79 %), zumindest bei ÜK 2 ist dies auch vom Ausgangstext gestützt. Mischformen stellen nur im **APK 1752** mit Kombinationen von *man* und *Nehmet* noch 8 % dar, bei allen anderen Kategorien, in denen *Nehmet*-Formen erfasst wurden, bleiben die Zahlen sehr niedrig. Der Anteil an Rezepten, die eine *Nehmet*-Form enthalten, egal in welcher Position, illustriert diese Diskrepanz noch deutlicher: bei Grefflinger sind es nur 51 %, bei ÜK 2 und 3 deutlich mehr mit 93 % bzw. 89 %. Nur in ÜK 3 wurden überhaupt *Nimm*-Formen registriert, und zwar 0,7 % in der proportionalen Verteilung, das entspricht 4 Rezepten, die mit einer *Nimm*-Form beginnen. In der Stichprobe sowie in den beiden anderen ÜK konnten keine *Nimm*-Formen nachgewiesen werden.

Tabelle B.1m zeigt einen Überblick über die proportionale Verteilung von Rezepten, die *Nehmet*-Formen enthalten, in den Ausgangstexten und Zieltexten der Übersetzungskomplexe (die Beschreibung der Indikatoren s. o.):

Werk	HA1b	HA1i	HA1j	HA1k	HA1o
Bonnefons 1654-61	13	12	6	13	44
Massialot 1738	83	13	0,5	1	98
Grefflinger [1665]	10	30	1	10	51
Ü-Massialot 1739	91	1	1	1	93
APK 1752	79	8	0,8	0,7	89

Tab. B.1m: Vergleich der Übersetzungskomplexe im Parameter HA I

Während in **Grefflinger [1665]** insgesamt die Zahl der *man*-Formen erhöht und die der *Passiv*-Formen reduziert wird, geht der Massialot-Übersetzer nach den Ergebnissen der Stichprobe scheinbar genau umgekehrt vor, wenn auch die Erhöhung beim *Passiv* nicht sehr ins Gewicht fällt (von 24 Formen in der Stichprobe auf 31, 0,4 % auf 0,9 % in der proportionalen Verteilung). In der proportionalen Verteilung allerdings erhöht sich in der Massialot-Übersetzung ebenfalls der Anteil der reinen *man*-Rezepte, und zwar von 1 % auf 3 %. Die rein unpersönlichen Rezepte machen nur in **Grefflinger [1665]** mit 47 % in der proportionalen Verteilung und 13 Rezepten von 30 in der Stichprobe einen größeren Anteil aus, in **Ü-Massialot 1739** liegt der Anteil bei 6 % bzw. 1 von 30 Rezepten, im **APK 1752** bei 11 % und 4 von 30 Rezepten. Dabei überwiegen in ÜK 1 und ÜK 3 recht deutlich die *man*-Rezepte gegenüber den reinen *Passiv*-Rezepten (35 % zu 1 % bzw. 9 % zu 0,3 %), in ÜK 2 ist die Divergenz mit 3 % zu 0,9 % nicht ganz so groß. Die Mischform aus *man* und *Passiv* spielt nur bei Grefflinger mit 11 % eine gewisse Rolle, wobei dieser Anteil im Vergleich zum Ausgangstext schon eine Reduzierung um mehr als die Hälfte bedeutet. In ÜK 2

und ÜK 3 liegt der Anteil jeweils bei 2 %, der in der Massialot-Übersetzung aber schon von 0,4 % im Ausgangstext angehoben wurde.

Die Anzahl der Handlungsanweisungen kann auch als Indikator für die Länge von Kochrezepten dienen, da diese überwiegend aus Handlungsanweisungen bestehen. Demnach sind die Rezepte im **APK 1752** am kürzesten (insgesamt in der Stichprobe 317 Handlungsanweisungen), die in **Ü-Massialot 1739** am längsten (721). **Greflinger [1665]** situiert sich mit 421 Handlungsanweisungen in der Mitte, aber mit Tendenz zu kürzeren Rezepten.

B.1.4.4 Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv

Außer den eingehend untersuchten unpersönlichen Formen *man* und *Passiv* (+ Passivalternativen) finden sich in geringerer Zahl noch attributive Handlungsanweisungen (‘die in Würfel geschnittene Zwiebel’), modale Infinitive (‘die Zwiebel in Würfel schneiden’) und Anweisungen in der 1. wie auch 3. Person (Singular und Plural). Im Rahmen der Stichprobenanalyse wurden auch diese Formen cursorisch erfasst. Da sie jedoch nicht im Mittelpunkt des Interesses stehen und es sich nicht um eine repräsentative Stichprobe handelt, gilt es hier, besondere Vorsicht bei der Interpretation der Ergebnisse walten zu lassen.

Den weitaus größten Teil der sonstigen Verfahren machen die attributiven Handlungsanweisungen aus. Sie kommen in allen untersuchten Werken vor, und ihr Anteil an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe liegt zwischen 2 % (**Royer 1651**) und 20 % (**Hohberg 1715**),²⁰ wobei in einem Drittel der Werke (13 von 39) der Anteil unter 5 % bleibt. Erwartungsgemäß ist der Anteil der attributiven Handlungsanweisungen an der Gesamtzahl in überwiegend unpersönlich formulierten Werken recht hoch. Betrachtet man die Zahlen getrennt nach R (eigentliche Zubereitungsanweisungen) und H+V (Hinweise und Varianten), so ist der Unterschied sehr prägnant. In R finden sich deutlich mehr attributive Handlungsanweisungen als in H+V, wo der Anteil nur zwischen 0,2 % (**Greflinger [1665]**, **Schuppe 1698**, **Amaranthes 1715**, **Eger 1745**) und 4 % (**Hohberg 1715**) liegt. Bei gut zwei Dritteln der Werke bleibt der Anteil hier unter 1 % bzw. es kommen in fünf Fällen gar keine attributiven Handlungsanweisungen vor (**Staindl 1569**, **Rontzier 1598**, **Royer 1651**, **Grätz 1686**, **Schellhammer 1723**).

Handlungsanweisungen in der 3. Person (sowohl Singular als auch Plural) sind insgesamt sehr selten und gegen Ende des Untersuchungszeitraums kaum noch

²⁰ Die genauen Zahlen finden sich in den Tabellen in Anhang C.1 unter der Indikatorgruppe HA4.

zu finden. Sie werden vor allem dann verwendet, wenn von einer bestimmten Zubereitungsart gesagt wird, dass einige es so machen oder andere dies oder jenes dazu nehmen. Es kann aber auch sein, dass ein fremdländisches Rezept auf diese Weise gegeben und gesagt wird, die Holländer bereiten sie auf diese oder jene Art. Manchmal berichtet der Autor auch in der 1. Person Singular von seinen Erfahrungen oder Gewohnheiten, was aber in der Stichprobe nicht vorkommt.

Der heute fast ausschließlich gebräuchliche modale Infinitiv kommt schon in frühen Texten gelegentlich vor (**Koch vnd Kellermeisterey 1574**, **Rumpolt 1581**, **Sebastian 1581** jeweils eine Form (0,2 % bzw. 0,3 %), **Wecker 1598** 5 Formen (1 %)).²¹ **Bonnefons 1654/61** als französischer Text sticht hier jedoch mit 6 % (28 Formen) deutlich heraus. **Greflinger [1665]** behält diese Häufigkeit in seiner Übersetzung nicht bei, sondern reduziert die Infinitivformen auf nur eine (0,2 %). Das gleiche Phänomen läßt sich bei **Massialot 1738** und **Ü-Massialot 1739** beobachten: von 29 Formen (4 %) bleibt in der Übersetzung nur eine Form übrig (0,1 %). Das entspricht dem Trend der Zeit im Zielkollektiv, denn auch später im Untersuchungszeitraum treten Infinitivformen nur ganz vereinzelt auf (**Keyl 1705**, **Hagger 1719**, **Franckfurter 1789** eine bzw. zwei Formen (0,2 %–0,5 %)).

Im Französischen bieten auch Präsens-Partizipien eine Möglichkeit zur unpersönlichen Formulierung, was die Zahlen für die beiden Ausgangstexte belegen (**Bonnefons 1654/61** 67 Formen, das entspricht 15 %, **Massialot 1738** 18 Formen oder 3 %). In deutschen Texten (inkl. der Übersetzungen) finden sich in der Stichprobe keine präsentischen Partizipialkonstruktionen für Handlungsanweisungen.

B.1.5 Interpretation der Ergebnisse HA

B.1.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse HA

Im Parameter HA I, der *Nehmet*-Form, ist aus allen untersuchten Daten deutlich ein starkes Ansteigen und darauffolgendes Abfallen des Adoptionsgrades wie auch der Anwendungshäufigkeit abzulesen. ÜK 1 leistete hier einen innovativen Transfer, zumindest was die Anwendungshäufigkeit angeht. ÜK 2 und 3 schließen die Phase hoher Anwendungshäufigkeiten ab, ohne mit ihrem Transfer ein neuerliches Ansteigen des Adoptionsgrades auszulösen. An der Erhöhung des Diffusionsgrades von Parameter HA II, der unpersönlichen Formulierung ganzer Rezepte, scheint ÜK 1 mit einem innovativen Transfer beteiligt gewesen zu

²¹ Vgl. zum modalen Infinitiv in mittelalterlichen deutschen Rezepttexten (Mitte 14. bis Mitte 16. Jhd.) auch Hödl (1999:56ff.).

sein, aber in Parameter HA III, der unpersönlichen Formulierung ganzer Kochbücher, lässt sich der Beginn des Adoptionsprozesses schon lange vor Erscheinen von ÜK 1 nachweisen. Der Adoptionsgrad für diese Standardisierung erlangt in Subkorpus IV fast 100 %. Die Übersetzungskomplexe scheinen daran unbeteiligt.

B.1.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen HA

Folgende globale Hypothesen leiteten die Untersuchung im Analysebereich HA:

HA H1 Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚*Nehmet-Form*‘ mit starkem Ansteigen und Fallen des Adoptionsgrades innerhalb des UZR

HA H2 Veränderung bei der kollektiven quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Rezepte‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR

HA H3 Veränderung durch den beginnenden Diffusionsprozess einer kollektiven qualitativen und quantitativen Standardisierung ‚unpersönliche Formulierung ganzer Kochbücher‘ mit Ansteigen des Adoptionsgrades bis zum Ende des UZR

Die Daten für den Parameter HA I belegen eindeutig eine Bestätigung der Hypothese HA H1. Für kurze Zeit wurde die *Nehmet-Form* in zahlreichen deutschsprachigen Kochbüchern in teils recht hohen Anwendungshäufigkeiten verwendet. Die Hypothese HA H2 kann zwar bestätigt werden, verdankt dies aber nur der Tatsache, dass Hypothese HA H3 bestätigt werden kann. Es werden im Lauf des Untersuchungszeitraums immer mehr Rezepte ganz unpersönlich formuliert, aber nicht so sehr in überwiegend persönlich formulierten Kochbüchern, sondern immer mehr Autoren schreiben ihr ganzes Werk mit unpersönlichen Handlungsanweisungen.

B.1.5.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich HA

Die Überprüfung der Standardhypothesen für die Parameter im Analysebereich HA ergab Folgendes:

HA I bestätigt für ÜK 1

HA II bestätigt für ÜK 1, Veränderung nach dem Erscheinen von ÜK 3 ebenfalls bestätigt

HA III nicht bestätigt

Im Analysebereich HA kann nur für ÜK 1 von einer translatorischen Wirkung ausgegangen werden. Recht deutlich ist dies in Parameter HA I, denn mit **Greflinger [1665]** setzt im Korpus eine Phase hoher Anwendungshäufigkeiten der *Nehmet-Form* ein. Mehrere Multiplikatoren verbreiteten Rezepte aus diesem Werk und reproduzierten z. T. auch die Form der Handlungsanweisung, adoptierten sie oft auch für andere Rezepte. Bei Parameter HA II ist zwar an den

Standardhypothesen mit großer Plausibilität eine translatorische Wirkung von ÜK 1 abzulesen, eine detailliertere Untersuchung zeigt jedoch, dass dies möglicherweise nur ein zeitliches Zusammenfallen voneinander unabhängiger Sachverhalte ist. Fest steht aber, dass Greffinger mit seinen Texten den Diffusionsgrad unpersönlich formulierter Rezepte in überwiegend persönlich formulierten Werken erhöht hat. In Parameter HA III läuft im Zielkollektiv ein Adoptionsprozess offenbar völlig unabhängig von französischem Einfluss ab.

B.2 Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ (FL)

Im Folgenden wird das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ untersucht, wobei insbesondere die französischen Entlehnungen ‚Soße‘, ‚Potage‘, ‚Bouillon‘, ‚Jus‘, ‚Coulis‘ und ‚Compot‘ Beachtung finden. Diese Lexeme bilden ein zusammenhängendes Wortfeld, da es sich um Bezeichnungen handelt, die alle auf Flüssigkeiten bei der Speisenerbeitung verweisen. Außerdem wurden die Anwendungshäufigkeiten im Korpus als Grundlage dafür herangezogen, die Entwicklung des deutschen Wortfeldes im Untersuchungszeitraum nachzuvollziehen.

Eine Schwierigkeit insbesondere bei diesem Analysebereich ist die Tatsache, dass für die Untersuchung häufig nicht die Erstausgabe vorlag, wodurch die chronologische Reihung der Titel problematisch ist. Da hier nicht nur wie bei den anderen Analysepunkten Entwicklungen in der Zeit untersucht, sondern vor allem auch Erstbelege für Entlehnungen gesucht werden sollen, muss deshalb also nicht nur wie in den anderen Analysepunkten mit Vorsicht an die Ergebnisse herangegangen, sondern außerdem beachtet werden, dass das zugrundegelegte Textmaterial nur eine Text-Auswahl aus der sowieso schon getroffenen Auswahl an Kochbüchern ist und damit nur bedingte Aussagekraft für die gesamte deutsche Kochbuchliteratur geschweige denn Sprache hat.

B.2.1 Situierung des Analysebereichs FL

Im folgenden Abschnitt soll der Analysebereich ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ vorgestellt und in seinen historischen Kontext eingeordnet werden. Dabei findet die Lexik des Wortfeldes besondere Beachtung, da ja dessen Entwicklung untersucht werden soll.

B.2.1.1 ‚Soße‘

In Anhang A.2.3.3 wurden schon die im Mittelalter vorherrschenden sauren, fettarmen Soßen (‚Salsen‘) angesprochen, die zu Braten aufgetragen, aber völlig unabhängig davon zubereitet wurden. Meist basierten sie auf Essig oder dem Saft saurer Früchte (Agrest) und wurden, wenn sie nicht völlig flüssig serviert wurden, mit Brotbröseln, Lebkuchen, Blut oder hartgekochten Eiern angedickt. Im 17. Jahrhundert entwickelten französische Köche neue Arten der Zubereitung von Soßen, banden sie mit Mehlschwitze oder Coulis, reduzierten sie, gaben Bouillon, Jus oder Butter bzw. Sahne daran. Sie sollten jetzt den Geschmack des Hauptgerichtes nicht mehr verändern, sondern verstärken. Mit diesen neuen Soßen kamen auch die französischen Bezeichnungen verstärkt nach Deutschland, und zwar sowohl allgemein mit den Zubereitungsweisen, als auch mit den konkreten Soßen wie z. B. ‚Sauce à la Robert‘, ‚Sauce allemande‘, ‚Sauce tournée‘,

‚Sauce hachée‘, ‚Sauce piquante‘ etc. Neben ‚salse‘ und zahlreichen anderen Bezeichnungen für diese Zubereitungen ist das französische Lehnwort ‚sos‘ oder ‚sose‘ laut Grimm (Bd. 16:Sp. 1815) schon seit dem 15. Jahrhundert im Deutschen belegt, wurde aber überwiegend der französischen Aussprache gemäß ‚soos‘ o. ä. geschrieben. Dagegen wurden mit den alten Salsen, Gescherben usw. auch die Wörter dafür seltener. Auf eine Zeit weiter Verbreitung der Bezeichnung ‚Soße‘ bzw. ‚Sauce‘ in unterschiedlichen Schreibungen im 18. und bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts folgten einige Phasen des Sprachpurismus, in denen ‚Tunke‘ oder ‚Beiguss‘ empfohlen wurden, um nicht das Lehnwort aus der Sprache des Erbfeindes verwenden zu müssen. Im Lauf des 20. Jahrhunderts hat sich ‚Soße‘ oder ‚Sauce‘ wieder allgemein als Bezeichnung für flüssige Zugaben zu festen Speisen durchgesetzt.

B.2.1.2 ‚Suppe‘ und ‚Potage‘

Suppen und Breie waren für weite Teile der Bevölkerung die hauptsächlichlichen Gerichte und konnten aus allen möglichen Zutaten bereitet werden. Die Unterscheidung lag meist nur in der zugegebenen Flüssigkeitsmenge (vgl. Ruf 1993:9). Eine ‚Suppe‘ konnte als alleiniges Gericht eine ganze Mahlzeit bilden. In der Frühen Neuzeit kam auch die Gewohnheit auf, Suppen am Beginn einer größeren Mahlzeit zu servieren (s. a. Anhang B.5). Nahrhaft wurde eine Suppe vor allem durch die Brotschnitten, auf die die Brühe angerichtet wurde. Das Eintunken von Brot oder eines Bissens in Flüssigkeit steckt auch schon in der ursprünglichen Bedeutung von ‚Suppe‘, einem Wort, das aus dem germanischen in den romanischen Bereich entlehnt wurde, und dann aus dem Französischen ‚soupe‘ inhaltlich wieder auf das deutsche Wort ‚Suppe‘ zurück wirkte (ausführlicher zur Etymologie vgl. Ruf 1993:10f.; Grimm Bd. 20:Sp. 1219ff.).

Vom allgemeinen Begriff ‚Suppe‘ abzugrenzen ist die aus dem Französischen entlehnte ‚Potage‘. Im Französischen bezeichnete ‚potage‘ ursprünglich alles, was in einem Topf (‚pot‘) gekocht wurde, also vor allem auch Fleisch in einer Soße (Flandrin 1986:275; 2002b:112, 137; Hatzfeld et al. 1890:Bd. 2, 1783, dort unter I. als veralteter Gebrauch gekennzeichnet). Am Ende des 17. und in der ersten Hälfte des 18. Jahrhunderts wird ‚potage‘ in französischen Lexika aber als Fleisch- und Fischbrühe auf dünnen Brotschnitten definiert (Richelet 1680:II, 196; *Dictionnaire de l'Académie* 1718:II, 327; vgl. auch Flandrin ²2002a:169f. zum *Dictionnaire de Trévoux* von 1704; Noël-Waldteufel 1993:80 zum *Dictionnaire d'économie* von Nicolas Chomel aus dem Jahr 1741). Flandrin (²2002a: 170) hält fest, dass man die Potagen im 17. Jahrhundert mit Fleisch und Gemüse um die Brotschnitten herum garnierte, während sie im 18. Jahrhundert schon,

wie heute noch, flüssig und homogen waren.¹ Außerdem sieht er in ‚potage‘ eine Funktion innerhalb des Menüs, wie bei ‚entrée‘, ‚rôt‘, ‚entremets‘ etc. Vermutlich wurden ‚potage‘ und ‚soupe‘ zumindest teilweise synonym gebraucht, jedenfalls deuten die Definitionen unter dem Stichwort ‚soupe‘ darauf hin, wo sowohl die Académie als auch Richelet das Gericht mit ‚potage‘ umschreiben. Allerdings hatte ‚soupe‘ auch die konkretere Bedeutung dünner Brotschnitten, die man u. a. in die Brühe geben konnte (Richelet 1680:II, 393; *Dictionnaire de l'Académie* 1718:II, 618; Hatzfeld et al. 1890:Bd. 2, 2066).²

Was genau den deutschen Begriff ‚Potage‘ ausmacht, wodurch er sich von ‚Suppe‘ abgrenzt, ist nicht immer völlig nachzuvollziehen. Fest steht, dass für die Menschen im 17. und 18. Jahrhundert eindeutig zwei unabhängige Begriffe existierten, wie folgendes Zitat von Schellhammer (1697:35) belegt:

„Von Suppen und Potagen [Fraktur].

Es ist nicht zu leugnen / daß unsere Suppen [sic] über der Frantzosen Potagen [Fraktur] ihr Ansehen so weit verlohren / daß sie sich fast in keiner vornehmen Gesellschaft mehr dürffen sehen lassen / nichts desto weniger finde ich sie so wol für Kranke / als Gesunde so nützlich / daß ich ihnen ihr Recht nicht vergeben kan / sondern billig die erste Stelle in meinem Buche gönnen muß.“

In Amaranthes (1715:Sp. 1515f.) und Schellhammer (1697:57f.) wird ‚Potage‘ definiert als ein Stück Fleisch oder Fisch, wobei nur Schellhammer festhält, dass es in seiner Brühe serviert wird:

„Eine Potage ist eigentlich ein stükk Fleisch in seiner Brüe mit untergeschnittenem [sic] Semmelscheiben / welches die Frantzosen an stat / daß wir die Brüe allein geben und erst eßen / in einer Schüßel zugleich anrichten / und nachdem sie gut sein soll / allerhand | [58] wolschmeckende Kräuter und delikateßen [sic, Fraktur] mit darinnen kochen lassen. Sie nehmen aber allezeit das Fleisch in einem stükke [...]“

Dieses Fleisch am Stück scheint das einzige hinlängliche Unterscheidungskriterium zwischen ‚Suppe‘ und ‚Potage‘ zu sein, jedoch gibt es immer wieder auch Rezepte für Potagen, in denen kein Fleisch oder Fisch am Stück vorkommt

¹ Hopf (1991:40; Eintrag 0424) greift für die Definition von ‚Potage‘ auf das *Universallexikon der Kochkunst*, Leipzig, 1893 zurück, in dem es (2/285a) heißt: „frz. für ‚Suppe‘, küchensprachlich bes. gebundener u. aus vielen Zutaten bestehender Eintopf, bisweilen auch für Mischgemüse, ‚Leipziger Allerlei‘.“ Zwar weist „Eintopf“ auf Zutaten in Stücken hin, „gebundener“ könnte jedoch ein Hinweis darauf sein, dass die von Flandrin angesprochenen homogenen Potagen gemeint sind. Dann stimmt diese Definition nicht mit der Realität in Deutschland in der Frühen Neuzeit überein. Hopf zitiert hier außerdem die Definition aus **Amaranthes 1715**.

² Hier sei angemerkt, dass Richelet noch explizit vermerkt, das Wort ‚soupe‘ komme aus dem Deutschen (ebd.).

(bspw. für Obst- oder Gemüsepotagen). In der von Bonnefons genannten Menüfolge (Bf1661:341f.; Bd1682:416) ist sogar davon die Rede, dass von den 30 aufgetragenen Gerichten des Potagen-Ganges 15 Fleisch am Stück und 15 Gehacktes enthalten sollen. Ein weiterer Hinweis kann die reichliche Garnitur sein, die auf Potagen angerichtet wurde (u. a. Klöße, Frikadellen, Morcheln, Eier, Würstchen etc.). Auf sie wird auch von Amaranthes (ebd.) und Zedler (Bd. 28: Sp. 1834f.) eingegangen, die beide von vermischten bzw. gemischten Essen sprechen, und dies sogar an den Anfang ihrer jeweiligen Definition stellen. Buchinger (1700:Rezepte 79–82) führt mehrere ‚Frantzösische Suppen‘ an, die ebenfalls aus ganzen Fleischstücken bestehen und in denen eine Fülle weiterer Zutaten verarbeitet wird. Auch Florinus (1722:138) hat ein Rezept für eine ‚Frantzösische Suppe‘ mit zahlreichen Zutaten. Es kann vermutet werden, dass hier ebenfalls das Konzept ‚Potage‘ dahintersteht, auch wenn eine andere Benennung gebraucht wird. Deutsche Gebräuche stehen im Gegensatz zu Flandrins oben zitierter Aussage, im 18. Jahrhundert seien in Frankreich die Potagen schon überwiegend homogen gewesen wie heute. Als Beispiel seien Rezepte aus dem **Koch-Lexikon 1786** genannt: Eine ‚Potage, weisse, von Zwiebeln‘ (ebd.: 72), die auf Brot angerichtet und mit ganzen Zwiebeln am Rand der Schüssel garniert wird, oder eine ‚Morchelpotage‘ (ebd.:254), die ebenfalls auf Brot und mit einer Garnitur aus Morcheln serviert wurde. Auch als ‚Suppen‘ bezeichnete Gerichte wurden offenbar sehr oft auf Brot angerichtet und konnten ganze Enten o. ä. enthalten (vgl. z. B. **Hagger 1719**). Weitere Beispiele finden sich bei **Loofft 1758** (‚Suppe mit einer Coullige von Kalbfleisch‘, ‚Braune Ragout= Suppe mit einem Markknochen ...‘, beide 127). Daneben bieten die Kochbücher aber in der Tat viele Beispiele für homogene, durchpassierte Suppen, auch wenn diese in manchen Fällen mit festen Bestandteilen angerichtet wurden.

Schellhammer weist mehrmals (1697:568, 570) darauf hin, dass Potagen als erstes Gericht aufgetragen werden und stützt damit für das Deutsche Flandrins Aussage zur französischen Menügestaltung, dass Potagen nicht nur ein Gericht, sondern auch eine Funktion darstellen. Außerdem hebt sie (1697:58) einen Punkt hervor, in dem sich deutsche von französischen Potagen unterschieden:

„Es muß aber allezeit unter solchem Fleisch viel Brüe sein / damit man die Suppe darunter sehe / und fein darzu kommen kan / und solches achte ich nöhtig zuerinnern / denn unsre Teutschen Potagen=Kocher haben die schöne Manier an sich / daß sie in kleine Schüßeln vielerlei Dinge legen / und selbe so voll propfen [sic] und aufhäuffen / daß sie kaum können einen Löffel vol Brüe darauf geben / daß man ofte an stat der Suppe das truckene Fleisch essen muß. Worbei denn / ob wol ofte die besten Dinge darinnen sejn / einem die Lust zum essen vergehen muß.“

Zum Vorkommen des Lehnworts ‚Potage‘ im Deutschen schreibt Brunt (1983:429), man finde es ab der Mitte des 17. Jahrhunderts, heutzutage sei es

veraltet. Mit der letzten Aussage bezieht er sich auf den Duden V von 1966, in aktuellen Lexika findet sich entsprechend gar kein Eintrag mehr zum Stichwort ‚Potage‘. Als Quellen nennt Brunt Greflingers *Frantzösischen Koch* sowie den *Parisischen Küchenmeister* (also den gleichen Text) und **Marperger 1716**, und zwar letzteren mit einer Stelle, die dieser aus Greflinger übernommen hat. In allen drei Texten verzeichnet Brunt die Zusammensetzungen „Potage à la Reine“ und „Potage garni“, für die er keine anderen Belege anführt. Die weite Verbreitung der Greflinger-Übersetzung bzw. die Tatsache, dass die Textzusammenhänge Brunt offenbar nicht bekannt waren, verzerrt hier etwas die sprachgeschichtliche Darstellung des französischen Lehnwortes im Deutschen.

B.2.1.3 ‚Jus‘

‚Jus‘ in seiner ursprünglichen Bedeutung als die Flüssigkeit, die aus einem Lebensmittel extrahiert werden kann, wird ab dem 17. Jahrhundert in der französischen Küchenfachsprache immer häufiger auch für Fleischsaft verwendet, der eine Zugabe zu anderen Gerichten darstellt. Bonnefons gibt in zahlreichen Rezepten einfach ‚jus de gigot‘ an die Speisen, um ihnen mehr Geschmack zu verleihen. Aber bald werden der Herstellung von ‚jus‘ eigene Rezepte gewidmet. Darin wird deutlich, dass es nicht lange bei dem simplen Bratensaft blieb, der aus einer Hammelkeule läuft, wenn man mit einem Messer hineinsticht, und der dann nur noch entfettet wurde. Doch auch das APK (1752:130f.) stellt diese Art der Zubereitung noch dar. Bei ‚Jus‘ handelt es sich bald um eine Zubereitung, für die Fleischstücke und Schinkenscheiben oder Speck mit Würzgemüse stark gebräunt, evtl. mit Brühe aufgegossen und durch ein Tuch oder Sieb gestrichen werden. Im Wesentlichen ist die Herstellung auch heute noch so (vgl. Willan 1996:57, wo jedoch nur Fleischknochen verwendet werden). Allerdings wurde in manchen der alten ‚jus‘-Rezepte auch nur die Flüssigkeit verwendet, die das Fleisch beim Bräunen abgab (wie im APK 1752:130), oder die Bouillon, in der es gegart worden war, wurde abgegossen und weiterverwendet (wie auch in Förster 1817:13f. und von Sydow 1837:37). Die deutschen ‚Jus‘- oder ‚Schü(est)‘-Rezepte sehen die gleiche Zubereitung vor (vgl. z. B. Schuppe 1698:51). Das Stichwort ‚Jus‘ konnte in den untersuchten deutschsprachigen Lexika nur in **Amaranthes 1715** und in Zedler gefunden werden, wobei Zedler (Bd. 14: Sp. 1675) die Definition aus Amaranthes (1715: Sp. 958f.) übernahm und nur etwas ausweitete sowie Rezepte dazu angab. Jedoch ist diese Definition nicht besonders aussagekräftig:

„Jus, heisset bey denen Frantzosen entweder insgemein eine jede Brühe, so aus denen Speisen gekochet und gebraten wird; oder insonderheit eine solche, welche aus Rindfleisch, Tauben, und dergl. die in brauner Butter und Speck, nebst guten Kräutern, Gewürzte, und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet wird.“

Brunt (1983:349) vermerkt zum Vorkommen von ‚Jus‘ im Deutschen, dass es am Anfang des 18. Jahrhunderts zum ersten Mal verwendet wurde, zuerst als Maskulinum, dann im Femininum. Er belegt dies mit Glorez' *Hauß=Bibliothec* von 1701, Amaranthes (1715:123) und Zedler. Bei der Arbeit mit dem TK-Korpus entstand der Eindruck, dass zumindest im 18. Jahrhundert eher Maskulinum oder auch Neutrum verwendet wurde (Neutrum bspw. im APK 1752:130). Zwei Kochbücher der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts verwenden es im Femininum (Förster 1817:13f.; von Sydow 1837:37).

Generell muss angemerkt werden, dass für die Frühe Neuzeit nicht eindeutig festgehalten werden kann, was unter ‚Jus‘ verstanden wurde. Die Rezepte weichen zu sehr voneinander ab, klare Definitionen in für die Untersuchung zugänglichen Lexika gibt es nicht. Auch in speziellen Haushaltlexika ist das Stichwort ‚Jus‘ teils nicht aufzufinden (Marperger verzeichnet es bspw. nicht). Die Definition bei Hopf (1991:113) stammt wie die für ‚Potage‘ aus dem *Universallexikon der Kochkunst*, Leipzig, 1893 und ist für die Frühe Neuzeit nicht relevant. Daher ist es nicht einfach, ‚Jus‘ von ‚Coulis‘ abzugrenzen.

B.2.1.4 ‚Coulis‘

Bei einem ‚Coulis‘ handelt es sich um stark gebratenes und mit Brühe aufgegosenes Fleisch, Fisch, Gemüse, Mandeln etc., das dann durch ein Sieb passiert wird.³ Mit einem ‚Coulis‘ wurde einer Soße oder Suppe, einem Ragout oder einer Pastete nicht nur Geschmack, sondern auch Konsistenz verliehen, was bei ‚Jus‘ nicht der Fall gewesen zu sein scheint. Die Rezepte, sofern in den untersuchten Kochbüchern vorhanden, weisen eine große Bandbreite an Möglichkeiten auf, die Definitionen bei Amaranthes, Zedler und in der *Deutschen Encyclopädie* bleiben vage. Amaranthes (1715:Sp. 383) spricht nur vom Saft von verschiedenem Fleisch, Zedler (Bd. 6:Sp. 1476) nimmt diese Definition wiederum auf, fügt aber hinzu, dass es sich auch um „ein gantz zerkochtes, und durchgeschlagenes [...] Essen“ handeln kann, in der *Deutschen Encyclopädie* (Bd. 6:435) schließlich heißt es „durchgeseihete Kraftbrühe, welche von Fleisch,

³ Vgl. zu mittelalterlichen Vorläufern auch Hieatt (1995:34): „The Dutch ‚calijs‘ is a dish well known in France, Italy, England, and no doubt elsewhere in western Europe: English ‚cullis‘, French ‚coulis‘. While recipes for ‚cullis‘ vary somewhat during the period, it has two basic characteristics. It is based on cooked poultry (except for fish-day variants), and it is strained. The name is agreed to be derived from Latin colare, ‚to strain.‘“

Krebsen, Fischen oder Gartenfrüchten ausgezogen worden, um daraus entweder Suppen oder Soßen zu machen“. Für das Französische liegen noch weniger Erkenntnisse vor, da nur in Hatzfeld et al. (1890:I, 562) die folgende, recht kurze Definition gefunden werden konnte: „Suc consistant qu'on obtient par la cuisson concentrée de quelques substances alimentaires, qui sont ensuite pilées et passées au tamis“. Auf diese Definition beruft sich auch Brunt (1983:216), der das Wort ‚Coulis‘ ab dem Anfang des 18. Jahrhunderts in kulinarischen Werken verzeichnete. Er sieht es als Femininum an, auch wenn gelegentlich das Maskulinum verwendet werde. Für letzteres verweist er auf Zedler, wo jedoch das Neutrum steht, wie in vielen Fällen in der untersuchten Kochbuchliteratur der Frühen Neuzeit. Willan (1996:65) verwendet bei einer bestimmten Tomatensoße die feminine Form, definiert ‚Coulis‘ ansonsten aber als „ein relativ dünnflüssiges Püree [...], das nach der klassischen Zubereitungsmethode durchgeseibt“ und aus Früchten hergestellt wird (450). Im Glossar (512) enthält ihre Definition dann den Hinweis auf unterschiedliche Konsistenzen („ein flüssiges Püree von glatter, cremiger oder grober Konsistenz“) und als Grundbestandteil wird neben Obst auch Gemüse genannt.

B.2.1.5 ‚Compot‘

Das Wort ‚composte‘ oder ‚compôte‘ im Französischen leitet sich vom Lateinischen ‚compositum‘ (‚gemischt‘) ab und wurde um die Mitte des 17. Jahrhunderts in der Bezeichnung ‚composte de pigeons‘ verwendet, also Tauben in einer bestimmten Soße, sowie für in Stücken mit Zucker (ein)gekochtes Obst (Bonfons 1661:231, ‚Pigeonneaux confits, ou à la Composte‘; Richelet 1680: I, 158 (nur Obst); *Dictionnaire de l'Académie* 1718:I, 307;⁴ Hatzfeld et al. 1890: Bd. 1, 484 verzeichnen ebenfalls die Verwendung mit Obst und mit Tauben). Im Deutschen war aus der gleichen lateinischen Wurzel ‚Compost‘ oder ‚Kumpos‘ etc., auch als Kompositum ‚Kumpost-Kraut‘, üblich als Bezeichnung für eingelegtes Kraut, Sauerkraut (vgl. Grimm Bd. 2:Sp. 633, dort zahlreiche Schreibvarianten). Außerdem wurde die Bezeichnung für eingekochtes (durch ein Sieb gestrichenes) Obst verwendet (vgl. Hepp 1970:202, dort Rezepte aus mittelalterlichen Handschriften; Hopf 1991:133). Nach dem Ende des Untersuchungszeitraums (UZR) bis heute ist die Bezeichnung ‚Compot‘ (in verschiedenen Schreibungen) ausschließlich üblich für in Zuckersirup eingekochte Fruchtstücke (obwohl sich wie in **Hannover 1800** noch vereinzelt Rezepte für Tauben in Compot finden). In der norddeutschen Verwendung von ‚Apfelkompott‘ für gekochte und durchgestrichene, mit Zucker gesüßte Äpfel (Apfelmus) hat sich mögli-

⁴ mit dem Hinweis „l'S ne se prononce point“

cherweise die alte deutsche Form gehalten.⁵ In den Definitionen von ‚Compot‘ in deutschsprachigen Werken ist entweder nur von Obst die Rede (wie bspw. in *Amaranthes* 1715:Sp. 367; *Deutsche Encyclopädie* 1780:Bd. 6, 185; auch das APK 1752:207 gibt eine Definition) oder es wird wie im Zedler (Bd. 4: Sp. 1115) nur auf das Compost-Kraut eingegangen. Von dem französischen Taubengericht wird nichts gesagt.

Brunt (1983:202) definiert ‚compote‘ nach Hatzfeld et al., allerdings in einem gekürzten Zitat, in dem nicht mehr von Tauben die Rede ist. Als Belege für das Vorkommen von ‚composte‘ im Deutschen ab dem späten 17. Jahrhundert führt er Greflingers *Frantzösischen Koch* von 1665 an, außerdem Elsholtz *Diateticon* von 1682 (mit einer Stelle, die sich wiederum im *Koch* befindet) und **Marperger 1716**, außerdem Lexika.

B.2.2 Parameter, Hypothesen und Indikatoren FL

Aus der Vorstellung des Analysebereichs FL lassen sich folgende globale Hypothesen ableiten:

FL H1 im UZR neue kollektive qualitative Standardisierungen durch den Transfer von sechs Lexemen mit jeweils ansteigendem Adoptionsgrad

FL H2 durch die transferierten Kollektivelemente qualitative und quantitative Veränderungen im Wortfeld (Verschiebungen von Begriffsinhalten und neue Lexeme) mit im UZR jeweils variierenden Adoptionsgraden der Kollektivelemente

Als Parameter wurden hier die untersuchten sechs kollektiven qualitativen Standardisierungen angesetzt, die durch Transfer aus dem AK vermittelt wurden (Entlehnungen aus dem Französischen), nämlich ‚Soße‘, ‚Potage‘, ‚Bouillon‘, ‚Jus‘, ‚Coulis‘, ‚Compot‘ (FL I bis FL VI). Der Institutionalisierungsgrad ist in der Gemeinsprache nicht besonders hoch, in der Kommunikation unter Berufsköchen muss aber eine gewisse Institutionalisierung angenommen werden, da es sich für diese ja um Grundbegriffe ihres Fachs handelt. Schon die Tatsache, dass die meisten der im Folgenden untersuchten Kollektivelemente (außer Soße) in vielen Kochbüchern definiert werden, weist darauf hin, so dass auch Hausfrauen oder Haushofmeister davon nicht ganz auszunehmen sind. Allerdings weist der Institutionalisierungsgrad im Lauf des Untersuchungszeitraums bei einigen der Kollektivelemente auch eine Entwicklung auf. Als Parameter wurden sechs Standardisierungen ausgewählt, die von AK-Einfluss besonders betroffen sind. Im Einzelnen sind dies FL I – Soße, FL II – Potage, FL III – Bouillon, FL IV – Jus, FL V – Coulis, FL VI – Compot. Die Parameter wurden oben in ihren histo-

⁵ Siehe aber auch das Kapitel ‚Kompotte‘ im *Kochbuch des Bayerischen Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande. Zur Benutzung in den Wanderkursen*, München 1916, wo auf S. 180 als erstes Rezept ‚Apfelmus‘ steht.

rischen Kontext eingeordnet. Über die Parameter hinaus ist eine Beschreibung weiterer Bezeichnungen aus dem Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisebereitung‘ notwendig, da nur so die Verschiebungen im Untersuchungszeitraum dargestellt werden können. Im Folgenden werden die den Parametern zugeordneten Hypothesen und die verwendeten Indikatoren vorgestellt. Jeweils einzeln für die jeweiligen Standardisierungen folgen die Ergebnisse der Korpusanalysen. Daran anschließend wird eine Gesamtdarstellung der Entwicklung des ZK-Wortfeldes im Untersuchungszeitraum und damit eine Beschreibung der Diffusions- und Adoptionsprozesse versucht. Zum Schluß sollen noch die AT mit den ZT und die ÜK untereinander verglichen werden.

Bei diesem Analysebereich ist zu beachten, dass für die untersuchten Lexeme unterschiedlichste Schreibungen aufgefunden wurden. Diese wurden nur dann als eigene Kategorie gezählt, wenn die Abweichungen für das Analyseziel entscheidend waren. Für ‚Soße‘ wurden beispielsweise drei Kategorien gebildet: 1) Sauce; 2) Sausse/Sause/Sauße; 3) Sosse/Sose/Sohße. Außerdem wurden zusätzlich ‚Sos‘ und ‚Sost‘ als eigene Klasse erfasst. Die genauen Schreibungen der einzelnen Fundstellen konnten nicht ausgewertet werden, lagen aber bei der Untersuchung zum Vergleich vor. Teilweise sind sie in den Tabellen mit den Indikatorwerten in Anhang C.2 zu ersehen, wenn wie bei ‚Soße‘ verschiedene Kategorien erfasst wurden.

In der folgenden Tabelle B.2a werden die einzelnen Parameter und die ihnen zugeordneten Hypothesen vorgestellt:

Kodierung Parameter	Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
FL I	Soße	FL I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		FL I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL I H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Soße‘
		FL I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
FL II	Potage	FL II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators

Anhang B.2 – Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Kodierung Parameter	Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
		FL II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL II H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigend-abfallender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Potage‘
		FL II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
FL III	Bouillon	FL III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		FL III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL III H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL III H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Bouillon‘
		FL III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
FL IV	Jus	FL IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL IV H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		FL IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL IV H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL IV H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Jus‘
		FL IV H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
FL V	Coulis	FL V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL V H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		FL V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL V H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL V H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Coulis‘

Kodierung Parameter	Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
		FL V H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
FL VI	Compot	FL VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		FL VI H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		FL VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		FL VI H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		FL VI H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Compot‘
		FL VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Tab. B.2a: Parameter des Analysebereichs FL und die ihnen zugeordneten Hypothesen

Die folgende Tabelle B.2b ist eine gekürzte Fassung der ausführlichen Indikatorbeschreibung (s. Anhang C.2) und listet diejenigen Indikatoren zum Analysebereich Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ mit ihrer Kodierung und einer Beschreibung auf, die für die quantitativen Analysen verwendet wurden. Außerdem wird die Vorlageform (absolute Zahl, Prozentanteil etc.) genannt. In diesem Analysebereich werden nur vergleichsweise wenige Indikatoren für die Überprüfung der Hypothesen gebraucht, trotzdem sollen in der Tabelle im Anhang bspw. auch die direkten Ergebnisse der Auszählung genannt werden, da die verwendeten Indikatoren oft Kombinationen mehrerer einzelner Ergebnisse sind oder Prozentanteile berechnet wurden. Für die qualitativen Analysen wird auf viele dieser Indikatoren zurückzukommen sein.

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
FL1	Indikatorgruppe Vorkommen ‚Flüssigkeiten‘ im Inhaltsverzeichnis ⁶	
FL1a	Anzahl der Vorkommen von ‚Soße‘ (FL1r+FL1s+FL1t+FL1u, Sosse (Sose), Sausse, Sauce, Sasse) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl und Orthographie
FL1b	Anzahl der Vorkommen von ‚Potage‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1c	Anzahl der Vorkommen von ‚Bouillon‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1d	Anzahl der Vorkommen von ‚Jus‘ (auch Schü) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl und Orthographie
FL1e	Anzahl der Vorkommen von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli,	absolute Zahl

⁶ Zur Aufteilung auf ‚Inhaltsverzeichnis‘ und ‚Stichprobe‘ s. u. B.2.3.

Anhang B.2 – Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
	Coullige) im Inhaltsverzeichnis	und Orthographie
FL1f	Anzahl der Vorkommen von ‚Compot‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL2	Indikatorgruppe Vorkommen ‚Flüssigkeiten‘ in der Stichprobe	
FL2a	Anzahl der Vorkommen von ‚Soße‘ (FL2r+FL2s+FL2t+FL2u, Sosse (Sose), Sauce, Sausse, Sasse) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2b	Anzahl der Vorkommen von ‚Potage‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2c	Anzahl der Vorkommen von ‚Bouillon‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2d	Anzahl der Vorkommen von ‚Jus‘ (auch Schü) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2e	Anzahl der Vorkommen von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli, Coullige) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2f	Anzahl der Vorkommen von ‚Compot‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL3	Indikatorgruppe Anteil am Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ (Inhaltsverzeichnis)	
FL3a	Anteil von ‚Soße‘ (FL3r+FL3s+FL3t+FL3u, Sosse (Sose), Sauce, Sausse, Sasse) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3b	Anteil von ‚Potage‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3c	Anteil von ‚Bouillon‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3d	Anteil von ‚Jus‘ (auch Schü) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3e	Anteil von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli, Coullige) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3f	Anteil von ‚Compot‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil

Tab. B.2b: Indikatoren des Analysebereichs FL (nur für quantitative Auswertung) mit Kodierung, Beschreibung und Vorlageform

Tabelle B.2c listet die Indikatoren für die einzelnen Hypothesen auf. Zwar sind die verwendeten Indikatoren für eine Bestätigung oder Widerlegung der Hypothesen nur begrenzt aussagefähig, da sie nicht repräsentativ und untereinander nur eingeschränkt vergleichbar sind, jedoch stellen sie die einzige Möglichkeit dar, wenigstens eine Annäherung an die untersuchten Fragen vorzunehmen.

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
FL I H1a	FL1a	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2a	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL I H2a	FL1a	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2a	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
FL I H2b	FL3a	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage ⁷
	FL2a	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen ⁸
FL I H3	FL3a	wird größer	absolute Aussage
	FL2a	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL I H4	FL3a	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2a	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL II H1a	FL1b	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2b	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL II H2a	FL1b	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2b	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL II H2b	FL3b	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
	FL2b	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL II H3	FL3b	wird kurzfristig größer	absolute Aussage
	FL2b	wird kurzfristig größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL II H4	FL3b	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2b	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL III H1a	FL1c	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2c	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL III H2a	FL1c	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2c	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL III H2b	FL3c	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
	FL2c	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL III H3	FL3c	wird größer	absolute Aussage
	FL2c	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL III H4	FL3c	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2c	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen

⁷ Allerdings ist die Indikatorgruppe FL3 am Anfang des Untersuchungszeitraums bedingt geeignet, da es in diesen Werken nicht viele formulierte Überschriften gibt, auf denen diese Datenkategorie beruht.

⁸ Die Indikatorgruppe FL2 bezieht sich auf die Stichprobe, in der die gesuchten Lexeme je nach den enthaltenen Rezepten häufig oder selten zu finden sind.

Anhang B.2 – Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
FL IV H1a	FL1d	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2d	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL IV H2a	FL1d	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2d	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL IV H2b	FL3d	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
	FL2d	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL IV H3	FL3d	wird größer	absolute Aussage
	FL2d	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL IV H4	FL3d	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2d	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL V H1a	FL1e	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2e	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL V H2a	FL1e	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2e	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL V H2b	FL3e	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
	FL2e	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL V H3	FL3e	wird größer	absolute Aussage
	FL2e	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL V H4	FL3e	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2e	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL VI H1a	FL1f	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2f	> 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL VI H2a	FL1f	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL2f	= 0	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL VI H2b	FL3f	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
	FL2f	kleiner als in den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen
FL VI H3	FL3f	wird größer	absolute Aussage
	FL2f	wird größer	stützt nur, kann nicht widerlegen
	FL1f	wird größer	absolute Aussage
FL VI H4	FL3f	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
	FL2f	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	stützt nur, kann nicht widerlegen

Tab. B.2c: Indikatoren für die Standardhypothesen FL

B.2.3 Textgrundlage FL

Der Untersuchung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung‘ lagen alle Rezepte der Stichprobe zugrunde, die zur Analyse von Handlungsanweisungen gezogen wurde (s. B.1.3). Dadurch konnten Vorkommen der gesuchten Lexeme im beschreibenden und fortlaufenden Text der Rezepte untersucht werden. Außerdem wurden alle Speisenbezeichnungen in den Inhaltsverzeichnissen oder Registern bzw. die eigens erfassten Überschriften aus dem Fließtext analysiert (siehe hierzu unten B.3.3). Dies erlaubte eine Analyse der Vorkommen in Speisenbezeichnungen und darüber hinaus auch die Errechnung von Anteilen am Gesamtvorkommen der Bezeichnungen, was auf der Basis von 30 zufällig ausgewählten Rezepten (möglicherweise mit einem hohen Anteil Backrezepten o. ä.) nicht aussagekräftig gewesen wäre. Da die Überschriften der Rezepte in der Stichprobe dort auch enthalten sind und in die Analyse integriert waren, wurden diese in beiden Subkorpora gezählt. Für die Untersuchung des Analysebereichs FL wurden anders als beim Analysebereich Speisenbezeichnungen (SB) in **Ü-Massialot 1739** und **APK 1752** nur die deutschen, nicht aber die dort mit abgedruckten französischen Überschriften betrachtet. Auch wurde abweichend von SB die zweite Auflage von **Ü-Massialot 1747** nicht mit einbezogen. Insgesamt wurden also 27.820 Speisenbezeichnungen aus Inhaltsverzeichnissen bzw. dem Fließtext und 1.230 Rezepte (inkl. vorhandener Überschriften) aus der Stichprobe herangezogen. Da die Zahlen aus den Inhaltsverzeichnissen (bzw. Registern oder Überschriften im Text) nicht unmittelbar mit den Zahlen aus der Stichprobe (also überwiegend nicht aus Speisenbezeichnungen sondern aus dem laufenden Text stammende Vorkommen) vergleichbar sind, wurden die beiden Kategorien getrennt behandelt und interpretiert.

B.2.4 Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene FL

In den folgenden Tabellen 5.2d I und 5.2d II werden die für den Analysebereich FL verwendeten Indikatorwerte aufgeführt:

Werk	FL 1a	FL 1b	FL 1c	FL 1d	FL 1e	FL 1f	FL 2a	FL 2b	FL 2c	FL 2d	FL 2e	FL 2f
Platina 1542												
Staindl 1569												
Koch vnd K. 1574												1
Rumpolt 1581												
Sebastian 1581						1						
Rontzier 1598												
Wecker 1598												
Colerus 1602						1						

Anhang B.2 – Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Werk	FL 1a	FL 1b	FL 1c	FL 1d	FL 1e	FL 1f	FL 2a	FL 2b	FL 2c	FL 2d	FL 2e	FL 2f
Deckhardt 1611												
Stockholm 1647		2										
Royer 1651												
Bonnefons 1654-61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Greflinger [1665]							1					3
Prasmofsky 1671						1						
Wecker 1679												
Thieme 1682												
Grätz 1686												
Osnabrück 1687												
Nürnberg 1691												
Schuppe 1698	1	4		6	2	1		1	8	1		
Buchinger 1700												1
Keyl 1705												
Eleonora 1709												
Sincerus 1713												
Amaranthes 1715	76	14	1	2	3	2	3	1	1	1		
Hohberg 1715												
Hagger 1719				72	9					5	1	
Florinus 1722												
Schellhammer 1723		22		1								
Danckwerth 1729		15										
Massialot 1738	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ü-Massialot 1739	45	127	5	16	38	2	3	16		16	23	
Eger 1745		5										
Bern 1749	23		1				12					
APK 1752	3	29		4	7	23	2	4		2	1	
Loofft 1758	63	2	1	1	10	3	14			1	5	
Koch-Lexikon 1786	78	35	7		12	2		1			3	
Loofft II 1786	40			3	11	5	33		2	1	6	
Franckfurt 1789							1			2		
Löffler 1795	93			1	1	8	22	7				5
Hannover 1800	59		9	2	4	15	11		4	1	5	

Tab. B.2d I: Werte für die Indikatoren des Analysebereichs FL, Tabelle I

Werk	FL3a	FL3b	FL3c	FL3d	FL3e	FL3f
Platina 1542						
Staindl 1569						
Koch vnd K. 1574						
Rumpolt 1581						
Sebastian 1581						7
Rontzier 1598						
Wecker 1598						
Colerus 1602						2
Deckhardt 1611						
Stockholm 1647		8				
Royer 1651						
Bonnfons 1654-61						
Greflinger [1665]						
Prasmofsky 1671						
Wecker 1679						
Thieme 1682						
Grätz 1686						
Osnabrück 1687						
Nürnberg 1691						
Schuppe 1698	1	6		8	3	1
Buchinger 1700						
Keyl 1705						
Eleonora 1709						
Sincerus 1713						
Amaranthes 1715	35	7	0,5	0,9	1	0,9
Hohberg 1715						
Hagger 1719				10	1	
Florinus 1722						
Schellhammer 1723		7		0,3		
Danckwerth 1729		13				
Massialot 1738						
Ü-Massialot 1739	16	46	2	6	14	0,7
Eger 1745		5				
Bern 1749	53		2			
APK 1752	3	32		4	8	25
Looft 1758	40	1	0,6	0,6	7	2
Koch-Lexikon 1786	23	10	2		4	0,6
Looft II 1786	34			3	10	4
Franckfurt 1789						
Löffler 1795	55			0,6	0,6	5
Hannover 1800	38		6	1	3	10

Tab. B.2d II: Werte für die Indikatoren des Analysebereichs FL, Tabelle II

B.2.4.1 Diskussion der Ergebnisse

B.2.4.1.1 Parameter FL I – ‚Soße‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL I – ‚Soße‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2e zusammengefasste Ergebnisse:

Hypothese Kodierung	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
FL I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
FL I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt für ÜK 2+3
FL I H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Soße‘	bestätigt
FL I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 2+3, nicht bestätigt für ÜK 1

Tab. B.2e: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL I

Die Vielfalt der Bezeichnungen für den Begriff [Soße] im Deutschen reduziert sich im Lauf des Untersuchungszeitraums auf zwei Hauptbezeichnungen: ‚Brühe‘ und ‚Soße‘ in wechselnden Schreibungen, selten auch noch ‚Suppe‘.⁹ ‚Brühe‘ in der Bedeutung [Soße] gerät später – nach dem Ende des Untersuchungszeitraums – etwas aus dem Gebrauch, kommt aber in den Werken des Korpus noch häufig vor. Das Lexem ‚Soße‘ (FL I) besitzt am Anfang des Untersuchungszeitraums im deutschen Sprachraum einen hier nicht näher zu bestimmenden, aber geringen Diffusions- und Adoptionsgrad, jedoch fast nur in der Form ‚der Sos‘ bzw. in elsässischen Quellen. Die Schreibungen ‚Sosse‘, ‚Sosseze‘, ‚Sause‘, ‚Sos‘, ‚Sost‘ etc. kommen in der für diesen Analysebereich untersuchten Textgrundlage vor dem 18. Jahrhundert praktisch nicht vor. Nur in **Wecker 1598** finden sich im Inhaltsverzeichnis zwei Vorkommen von ‚Sos‘, in **Schuppe 1698** ebenfalls im Inhaltsverzeichnis 12 Vorkommen von ‚Sost‘. Auch im 18. Jahrhundert ist die Anzahl der Vorkommen von ‚Sos‘ und ‚Sost‘ recht gering.

Dagegen setzt sich ‚Sosse‘ langsam durch. In ÜK 1 steigt der Adoptionsgrad (‚die Sauce‘), aber nur für diesen Text und mit geringer Anwendungshäufigkeit. Der Translator Grefflinger handelte in wenigen Fällen AT-identisch (innovativer Transfer), in den meisten jedoch konservativ AT-nah (Ersetzung durch ZK-

⁹ Genaue Zahlen finden sich in den Tabellen zum Analysebereich FL in Anhang C.2.

Element). In original deutschsprachigen Kochbüchern im Korpus steigt der Adoptionsgrad gegen Ende des 17. Jahrhunderts ganz leicht, es finden sich – auch außerhalb der Stichprobe – vereinzelte Vorkommen von ‚Soße‘ in unterschiedlichen Schreibungen (Schellhammer (1697:6) französischen Gebrauch zitierend ‚soßßen‘, **Schuppe 1698** ‚Sauße‘). Anfang des 18. Jahrhunderts ist eine außergewöhnlich hohe Anwendungshäufigkeit in **Amaranthes 1715** zu vermerken. Nach einem zwischenzeitlichen Absinken des Adoptionsgrades auf 0 % in der untersuchten Stichprobe steigt er mit ÜK 2 wieder sprunghaft an (AT-identisches Handeln des Translators) und erhöht sich dann ohne erneutes drastisches Absinken bis zum Ende des Untersuchungszeitraums. Er beträgt für das Subkorpus IV 83 %, nur in 1 von 6 Werken wird das Lexem nicht gebraucht. Die Anwendungshäufigkeit bei allen Adoptern ist recht hoch. Die Schreibung ist meist erst eindeutig ‚Sosse‘ o. ä. wie schon seit dem 15. Jahrhundert v. a. im Elsass (**Amaranthes 1715**, **Loofft 1758**, **Koch-Lexikon 1786**, **Loofft II 1786**), später in französischer Graphie ‚Sauce‘. Diese wird von **Loofft 1758** nur in Einzelfällen bei Eigennamen wie ‚Sauce Hachee‘, ‚Sauce-Blanche‘ etc. verwendet, im Zedler dann offenbar durchgängig. Auch in **Löffler 1795** und **Hannover 1800** findet sich die französische Schreibweise. Im 19. und 20. Jahrhundert erlebt die kollektive Anwendungshäufigkeit weitere Schwankungen, ‚Soße‘ oder ‚Sauce‘ setzen sich aber insgesamt (bis auf manche Perioden) weitgehend gegen konkurrierende Formen durch.

B.2.4.1.2 Parameter FL II – ‚Potage‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL II – ‚Potage‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2f zusammengefasste Ergebnisse, deren Diskussion zusammen mit den Ergebnissen für den nächsten Parameter FL III – ‚Bouillon‘ erfolgt:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 2+3, nicht bestätigt für ÜK 1
FL II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	nicht bestätigt
FL II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
FL II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 2+3
FL II H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigend-abfallender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Potage‘	bestätigt
FL II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt

Tab. B.2f: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL II

B.2.4.1.3 Parameter FL III – ‚Bouillon‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL III – ‚Bouillon‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2g zusammengefasste Ergebnisse:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 2, nicht bestätigt für ÜK 1+3
FL III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	nicht bestätigt
FL III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
FL III H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 2, nicht bestätigt für ÜK 3
FL III H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Bouillon‘	bestätigt
FL III H4	Veränderung unmittelbar nach Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 2, nicht bestätigt für ÜK 1+3

Tab. B.2g: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL III

B.2.4.1.4 Diskussion FL II und III – ‚Suppe-Potage-Brühe-Bouillon‘

‚Suppe‘ und ‚Brühe‘ werden im Lauf des Untersuchungszeitraums differenziert. Sie konnten noch weit in den Untersuchungszeitraum hinein beide sowohl für Suppe als auch für Soße im modernen Sinn gebraucht werden, wobei ‚Brühe‘ im Sinn von Absud (Fleisch-, Gemüse- oder Fischbrühe) bzw. fertiger Soße verwendet wurde, während ‚Suppe‘ neben einer Soße auch das fertige Suppenggericht bezeichnete, jedoch selten den Absud. Am Ende des Untersuchungszeitraums ist diese Diversität im Begriffsinhalt deutlich geringer. ‚Suppe‘ wird gar nicht mehr für Soße verwendet,¹⁰ ‚Brühe‘ bleibt aber noch mehrdeutig für Absud oder Soße.

In dieser Situation beginnt der Adoptionsprozess für Parameter FL III – ‚Bouillon‘: Vor der ersten Erwähnung im Korpus ist schon 1682 ein Beleg in Elsholtz' *Diateticon* zu verzeichnen. Ein gewisser Diffusions- und Adoptionsgrad mit geringer Anwendungshäufigkeit war demnach vorhanden, als das französische Lehnwort ‚Bouillon‘ zum ersten Mal im Korpus in **Schuppe 1698**, dann bei **Amaranthes 1715** erscheint, die damit als Multiplikatoren auftraten. Das Lexem wird in der Bedeutung eines Absuds von Fleisch, Fisch oder Gemüse ver-

¹⁰ Die Zusammenstellung des Korpus berücksichtigt nicht speziell österreichische Gegebenheiten. Österreichische Quellen könnten in diesem Punkt evtl. andere Ergebnisse liefern (s. u.; vgl. **Grätz 1686** und **Eleonora 1709**).

wendet. Danach findet es sich erst bei **Ü-Massialot 1739**, das auch auch als Multiplikator seines noch innovativen Transfers betrachtet werden kann. In ÜK 2 ist AT-identisches Handeln allerdings eher selten, oft handelte der Translator AT-nah und ersetzte das AK-Element mit dem im Zielkollektiv üblichen ‚Brühe‘ etc. In der zweiten Jahrhunderthälfte wird ‚Bouillon‘ mit recht niedrigem Adoptionsgrad und geringer Anwendungshäufigkeit, aber doch immer wieder verwendet, so in **Bern 1749**, **Loofft 1758**, **Koch-Lexikon 1786**, **Loofft II 1786** und **Hannover 1800**. Somit verteilt sich der Begriffsinhalt von ‚Brühe‘ im Sinn von Absud auf nun zwei Bezeichnungen. Damit liegt eindeutig ein gewisser Diffusionsgrad von ‚Bouillon‘ vor, ein stärkeres Ansteigen des Adoptionsgrades kann aber erst im 19. Jahrhundert vermutet werden.

Das fertige Suppengericht wurde, wie oben erwähnt, meist als ‚Suppe‘ bezeichnet. Allerdings kommt etwa in der Mitte des 17. Jahrhunderts das Lexem ‚Potage‘ auf (vgl. Brunt 1983:429). In einem in Schweden gedruckten Text (**Stockholm 1647**) finden sich im Korpus die ersten Belege, aber noch in einer anderen als der späteren Bedeutung. Lässt man diese beiden Belege beiseite, liegt der Adoptionsgrad in Subkorpus I daher bei 0 %. In ÜK 1 wurden, außerhalb der Stichprobe, ebenfalls zwei (zitierende) Belege gefunden (AT-identisches Handeln des Translators), so dass dieser den schon begonnenen Diffusionsprozess weiterführt und zu einer Erhöhung des Diffusionsgrades beiträgt. Jedoch wurden die meisten Vorkommen des französischen ‚potage‘ AT-fern mit ‚Suppe‘ übersetzt. Der steigende Adoptionsgrad wird durch die Verwendungen in **Schellhammer 1697/1723**, **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** offenbar. Mit **Amaranthes 1715** beginnt dann eine Phase zahlreicher Nennungen von ‚Potage‘, die über **Schellhammer 1723**, **Danckwerth 1729**, **Ü-Massialot 1739**, **Eger 1745**, **APK 1752**, **Loofft 1758** bis zum **Koch-Lexikon 1786** geht. Es muss hier aber beachtet werden, dass Schellhammer schon in der Erstausgabe von 1692 ein Kapitel „Von allerlei Suppen“ und anschließend „Von Potagen insgemein“ anführte. Auch bei **Eger 1745** kann nicht ausgeschlossen werden, dass in der Erstausgabe von 1706 bereits Potagenrezepte enthalten waren. ÜK 2+3 fügen sich in diese Entwicklung ein, wobei ÜK 2 eine außergewöhnlich hohe Anwendungshäufigkeit verzeichnet (AT-identisches Handeln des Translators bei 127 Nennungen von ‚Potage‘ im Inhaltsverzeichnis). Dies dürfte zwar den Diffusionsgrad gesteigert haben, hat aber den Adoptionsgrad nicht nennenswert beeinflusst. Er liegt in Subkorpus III (basierend auf den Nennungen im Inhaltsverzeichnis) bei 29 %. Marcus Loofft führt 1758 schon nur noch zwei Rezepte an. Nach dem **Koch-Lexikon 1786** scheint nach den Daten aus der untersuchten Textgrundlage der Adoptionsgrad von ‚Potage‘ wieder auf 0 % zu sinken. Es muss aber noch von einem gewissen Diffusionsgrad ausgegangen werden: Bei

Löffler 1795 kommt in sieben Fällen ‚Potagenblech‘ vor, aber keine Potage als Gericht.

B.2.4.1.5 Parameter FL IV – ‚Jus‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL IV – ‚Jus‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2h zusammengefasste Ergebnisse, die zusammen mit den Ergebnissen für den nächsten Parameter FL V – ‚Coulis‘ behandelt werden:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 2+3, nicht bestätigt für ÜK 1
FL IV H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 1
FL IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
FL IV H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt
FL IV H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Jus‘	bestätigt
FL IV H4	Veränderung unmittelbar nach Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt

Tab. B.2h: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL IV

B.2.4.1.6 Parameter FL V – ‚Coulis‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL V – ‚Coulis‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2i zusammengefasste Ergebnisse:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 2+3, nicht bestätigt für ÜK 1
FL V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
FL V H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 2+3
FL V H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Coulis‘	bestätigt
FL V H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 3, nicht bestätigt für ÜK 1+2

Tab. B.2i: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL V

B.2.4.1.7 Diskussion FL IV und V – ‚Jus‘ und ‚Coulis‘

Eine ähnliche Entwicklung wie ‚Bouillon‘ erlebte ‚Jus‘ – es wird sowohl als Begriff wie auch als Benennung neu eingeführt. In ÜK 1 wurde ein verwandtes Konzept vorgestellt, noch ohne es so zu benennen. Der Translator handelte hier AT-nah, da der Inhalt vollständig wiedergegeben und nur die Bezeichnung ‚jus‘ durch ein ZK-Element ersetzt wurde. Bonnefons verwendet ‚jus‘ in verschiedenen Bedeutungen wie Obstsaft, Fleischsaft oder einfach die Flüssigkeit, in der etwas köchelt, wenn es eigene Brühe ist. Oft gibt er jedoch ‚Jus (de gigot)‘ an Gerichte, womit nach der Erklärung der Herstellung in Bf1661:227f. bzw. Bd1682:383 der Saft gemeint ist, der aus der gebratenen Keule fließt, wenn man mit einem Messer hineinsticht, und der dann entfettet wird. Greflinger übersetzt als ‚Schaaffskeulensafft‘ oder auch als ‚Hammelkeulensafft‘ bzw. paraphrasiert ‚Wasser / so aus den gebratenen Schaaffs=keulen läufft‘ (bspw. bei der Zubereitung von Champignons Bd1682:352). Diese Paraphrase wird von Schellhammer in ihren Übernahmen aus Greflinger weiterverbreitet (1697:451).

Nach Bonnefons’ Zeit wird ‚jus‘ im Französischen oft in der Bedeutung verwendet, in der es als Entlehnung ins Deutsche eingegangen ist (s. o. B.2.1.3). Es bezeichnet dann ein eigens hergestelltes Würzmittel. In diesem Sinn (sowie teilweise auch als eigener Bratensaft) wurde ‚Jus‘ von den Multiplikatoren **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** gebraucht. Möglicherweise muss bei beiden auch stark innovatives Handeln (Transfer) vermutet werden. Ein weiterer Multiplikator mit ungewöhnlich hoher Anwendungshäufigkeit (72 Vorkommen

im Inhaltsverzeichnis) war **Hagger 1719**. Auch ÜK 2 trug durch AT-identisches Handeln des Translators nicht unerheblich zur Steigerung des Diffusionsgrades bei, der Kompilator-Translator von ÜK 3 stellt das Konzept sogar in einem eigenen Text vor und begleitet somit seinen nur noch eingeschränkt innovativen Transfer mit einer expliziten Erklärung. Dies entspricht seiner Absicht, französische Esskultur in Deutschland bekannt zu machen.

Der Begriff scheint also ab dem Ende des 17. Jahrhunderts bekannt zu sein, wird auch in einigen Fällen nach der Aussprache geschrieben (hohe Typenabweichung der textuellen Standardisierung: **Schuppe 1698** ‚Schüest‘, **Loofft 1758** ‚Schüh-Sose‘, **Franckfurt 1789** ‚Schö oder Brüh von Rindfleisch‘), kommt aber in deutschen Texten bis auf **Hagger 1719** und **Ü-Massialot 1739** eher selten vor. Die hohe Anwendungshäufigkeit von ‚Jus‘ bei niedrigem Adoptionsgrad entwickelt sich gegen Ende des Untersuchungszeitraums zu regelmäßigen aber geringen Vorkommen, mit einem Adoptionsgrad im Subkorpus IV von 67 %, jedoch bei niedrigen Anwendungshäufigkeiten. Dies mag mit der aufwendigen und teuren Herstellung zu tun haben, die dazu führte, dass man Jus nur selten verwendete. Die Übersetzung von ‚jus‘ in **Ü-Massialot 1739** und im **APK 1752** zeigt auch, dass von den Übersetzern die verschiedenen Begriffe ganz klar differenziert wurden, die sich hinter dem französischen Wort verbargen, so dass davon auszugehen ist, dass es sich im Ausgangskollektiv schon um einen eingeführten Begriff handelte.

Ganz ähnlich sehen Diffusions- und Adoptionsgrad für ‚Coulis‘ (FL V) aus, wieder treten die gleichen Multiplikatoren auf und wieder pendelt sich gegen Ende des Untersuchungszeitraums eine niedrige aber regelmäßige Anwendungshäufigkeit ein. ‚Coulis‘ wird ebenfalls sowohl als Begriff wie als Benennung neu eingeführt. In ÜK 1 wurde diese Bezeichnung nicht aufgefunden, im Korpus verwendet erst **Schuppe 1698** sie (vermutlich ein innovativer Transfer) und stößt möglicherweise damit als erster den Diffusionsprozess im ZK an. Dann handeln **Amaranthes 1715** und **Hagger 1719** innovativ wie auch als Multiplikatoren. ÜK 2 und 3 leisten wiederum einen Transfer und erhöhen den Diffusionsgrad. Auffällig ist der hohe Anteil in **Ü-Massialot 1739**. Auch eine gewisse Typenabweichung der textuellen Standardisierung ist zu beobachten. In der Form ‚Coullige‘ findet sie sich, jeweils neben weiteren aber weniger häufigen Vorkommen von ‚Coulis‘, in **Loofft 1758**, **Loofft II 1786**, **Hannover 1800**. Ob hier eine semantische Differenzierung vorliegt und damit das von Hieatt (1995) mit ‚Blancmanger‘ gleichgesetzte Gericht gemeint ist, konnte nicht geprüft werden (vgl. hierzu B.4.1). Der Adoptionsgrad für ‚Coulis‘ (in allen Schreibungen) liegt im Subkorpus IV bei 83 %. Wie bei vielen französischen Neuerungen verwendet als einziges der 6 Werke **Franckfurt 1789** diesen Begriff nicht. Die Anwen-

dungshäufigkeiten sind in **Loofft 1758**, **Koch-Lexikon 1786** und **Loofft II 1786** sogar relativ hoch.

B.2.4.1.8 Parameter FL VI – ‚Compot‘

Die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter FL VI – ‚Compot‘ ergab folgende, in der Tabelle B.2k zusammengefasste Ergebnisse:

Hypothese Kodierung	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
FL VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators	bestätigt
FL VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
FL VI H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 3, nicht bestätigt für ÜK 1+2
FL VI H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und ansteigender Adoptionsgrad des Kollektivelements ‚Compot‘	bestätigt
FL VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 3, nicht bestätigt für ÜK 1+2

Tab. B.2k: Überprüfung der Standardhypothesen zum Parameter FL VI

‚Compost‘ (FL VI) hatte schon am Beginn des Untersuchungszeitraums einen recht hohen Diffusionsgrad, auch wenn nur eine geringe Anwendungshäufigkeit registriert wurde. Die Nennungen in völlig unterschiedlichen Schreibungen beziehen sich jedoch auf die alte deutsche Verwendung im Sinn von eingelegtem Gemüse. Daneben war es als Bezeichnung für eingekochtes Obstmus verbreitet, im zugrundegelegten Korpus finden sich aber keine Anwendungen hierfür. Es erscheinen auch relativ wenig Nennungen von ‚Compost‘ im Sinn von eingelegtem Gemüse, diese weisen aber eine große Vielfalt sowohl in der Bezeichnung als auch im Inhalt auf (**Sebastian 1581**, **Colerus 1602** (Kompus), **Prasmofsky 1671** (Compes=Kraut) und **Koch vnd Kellermeisterey 1574** im Sinn von Kraut; **Buchinger 1700** für Rettich bzw. Meerrettich. Bei ‚Compost‘ liegt also sowohl in der textuellen wie auch in der materiellen Standardisierung eine große Typenabweichung vor. In ÜK 1 erlangte das Lexem in der französischen Schreibung ‚composte‘ eine verwandte, aber doch unterschiedene Bedeutung bei Obst sowie einen weiteren Begriffsinhalt, nämlich Tauben in einer Soße, die beide durch AT-identisches Handeln des Translators bei Benennung und Inhalt in das ZK transferiert wurden. Bonnefons (bspw. Bf1661:253 mit einer Definition) verwendet ‚composte‘ für das Taubengericht, aber auch im Sinn von in Zuckersirup (ein)gekochtem Obst (Stücke oder ganze Früchte), was auch Greflinger (bspw.

Bd1682:430) in seiner Übersetzung als „Compostes“ anführt. Insgesamt enthält die Stichprobe aus ÜK 1 drei Vorkommen von ‚Compostes‘, einmal für Tauben, zweimal für Obst. Außerhalb der Stichprobe verwendet Greflinger noch mehrfach ‚Compostes‘ für Obst. Bei beiden Gerichten scheint ÜK 1 den Diffusionsgrad sprunghaft von 0 % angehoben zu haben, jedoch folgte keine weitere Steigerung des Adoptionsgrades im ZK. Als Bezeichnung für ein Taubengericht wird ‚Compote‘ in den ZT aller drei ÜK transferiert und verbreitet (ÜK 1 und 3 je ein Rezept, ÜK 2 zwei Rezepte), außerdem kommt es in **Thieme 1682** (1 Rezept; S. 933, ohne eigenen Titel), **Loofft 1758** (2 Rezepte) und **Hannover 1800** (1 Rezept) vor. Ab **Schuppe 1698** wird ‚Compote‘ in den deutschen Texten sonst nur für Obst verwendet (mit der Ausnahme von **Buchinger 1700**, der es für Rettich gebraucht, dessen Erstausgabe aber schon 1671 erschien). Der Diffusions- und Adoptionsgrad des Taubengerichts bleibt im ZK also sehr gering, ebenso die Anwendungshäufigkeit.

Als Obstgericht verbreitet sich das Wort ‚Compote‘ dann auch im Deutschen, das ältere ‚Kumpost‘ und ähnliche Formen für Obstmus finden sich nicht mehr. Allerdings tritt ‚Compot‘ erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts vereinzelt, ab der Mitte des 18. Jahrhunderts dann regelmäßig und mit größerer Anwendungshäufigkeit in der Analyse auf. Multiplikatoren der neuen Bedeutung waren wie bei mehreren neuen französischen Begriffen **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715**. Erst im **APK 1752** ist jedoch eine höhere Anwendungshäufigkeit zu notieren. Ab diesem Zeitpunkt bis zum Ende des Untersuchungszeitraums steigen der Adoptionsgrad und die Anwendungshäufigkeit gegenüber vorher deutlich an. Im Subkorpus IV beträgt der Adoptionsgrad 83 % (einziger Nicht-Adopter ist wieder **Franckfurt 1789**).

Die semantische Differenzierung spiegelt sich mehr und mehr auch in einer jeweils einheitlichen Schreibung. Bezeichnet ‚Compost‘ eingelegtes Gemüse, wird das ‚s‘ geschrieben, teils entfällt das ‚t‘ (Compost(kraut), Kompus, Compes im Korpus; bei Grimm und Hepp 1970:201f. finden sich weitere Schreibungen). Wird das Wort für Obst verwendet, ist die Schreibung ‚Compot‘, ‚Compote‘ oder ‚Compotte‘. Nur Greflinger behält die ältere französische Schreibung mit ‚s‘ von Bonnefons bei, auch wenn er von Obstzubereitungen spricht. Ab dem **Koch-Lexikon 1786** werden mit ‚Compot‘ auch Komposita gebildet. Die folgende Tabelle B.21 stellt die unterschiedlichen Verwendungen von ‚Compot‘ im deutschsprachigen Korpus im Überblick dar:

Werk	In- halts- verz.	Stich- probe	Zutaten	Schreibung
Platina 1542				
Staindl 1569				
Koch vnd K. 1574		1	Kraut	Compostkraut
Rumpolt 1581				
Sebastian 1581	1		Kraut	Kappeskraut oder Compost
Rontzier 1598				
Wecker 1598				
Colerus 1602	1		Kraut	Kompus
Deckhardt 1611				
Stockholm 1647				
Royer 1651				
Greflinger [1665]		3	1 Kraut, 2 Obst	Composte, bei Obst Composte
Prasmofsky 1671	1		Kraut	Compes=Kraut
Wecker 1679				
Thieme 1682				
Grätz 1686				
Osnabrück 1687				
Nürnberg 1691				
Schuppe 1698	1		Obst	Compot
Buchinger 1700		1	Rettich	Compost
Keyl 1705				
Eleonora 1709				
Sincerus 1713				
Amaranthes 1715	2		Obst	Compote
Hohberg 1715				
Hagger 1719				
Florinus 1722				
Schellhammer 1723				
Danckwerth 1729				
Ü-Massialot 1739	2		Tauben	1x Compôse, 1x en Compote
Eger 1745				
Bern 1749				
APK 1752	23		1 Tauben, 22 Obst	1x in der Compote, 1x Com- pôte, 21x Compote
Loofft 1758	3		2 Tauben, 1 Obst	2x Compote (Tauben), 1x Compot
Koch-Lexikon 1786	2		Obst	2x Compote (beide als Kom- posita)
Loofft II 1786	5		Obst	Compote (1x Kompositum)
Franckfurt 1789				

Werk	Inhaltsverz.	Stichprobe	Zutaten	Schreibung
Löffler 1795	8	5	Obst	Compot, 2x zusätzlich Compôte (2x Kompositum Compotorte)
Hannover 1800	15		1 Tauben, 14 Obst	1x en Compotte (Tauben), 14x Compotte (eigenes Kapitel)

Tab. B.21: ‚Composte‘ in Inhaltsverzeichnis und Stichprobe

B.2.4.2 Die Entwicklung des deutschen Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung‘ vom 16. bis zum 18. Jahrhundert

Auf der Basis der erhobenen Daten wird im Folgenden die Entwicklung des deutschen Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung‘ vom 16. bis zum 18. Jahrhundert detaillierter nachvollzogen, als es in sprach- oder kulturgeschichtlichen Werken bisher zu finden ist. Wie oben (B.2.1) ausführlich dargestellt, gab es in deutschen Kochbüchern im 16. und 17. Jahrhundert eine große, auch regional unterschiedliche Vielfalt an Bezeichnungen für Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung. Grundsätzlich kann unterschieden werden in die Begriffe [Suppe] und [Soße], also in das eigenständige (flüssige) Gericht oder klare Fleisch-, Fisch- oder Gemüsebrühe als Zutat zu einem anderen Gericht auf der einen Seite und die flüssige Beigabe zu einer festen Speise auf der anderen Seite.¹¹ Jedoch scheinen die beiden Konzepte bis zum Ende des 17. Jahrhunderts im Deutschen noch nicht klar getrennt existiert zu haben (vgl. auch Grimm Bd. 20:Sp. 1224). So war es bis in **Eleonora 1709** regelmäßig (danach nur noch in Einzelfällen) bei einigen Vorkommen von ‚Brühe‘ oder ‚Suppe‘ nicht möglich, sie eindeutig einem der beiden (modernen) Begriffe zuzuweisen. Für [Suppe] waren die Bezeichnungen ‚Suppe‘ und ‚Brühe‘ gebräuchlich, wobei das Gericht nur ‚Suppe‘ genannt wurde, aber beide Lexeme für die klare Brühe gelten konnten. Eine flüssige Beigabe [Soße] wurde recht unspezifisch oft ebenfalls als ‚Brühe‘ bezeichnet, in geringerem Ausmaß als ‚Suppe‘ bzw. ‚Süpl‘ (und in größerer Frequenz vor allem wohl in österreichischen Gebieten s. **Grätz 1686** und **Eleonora 1709**).

Am weitesten verbreitet dürfte sonst ‚Salse‘ gewesen sein, als meist saure, fettarme Soße, in die man Speisen wie gebratenes Fleisch oder Pasteten eintunken konnte. Laut Grimm (Bd. 14:Sp. 1702f.) wurde ‚Salse‘ (ursprgl. lat. ‚salsa‘, also gesalzene Brühe) generell für Soße verwendet, jedenfalls wird es dort mit ‚brü-

¹¹ Ragout, Frikassee und Beize/Marinade wurden hier nicht mit berücksichtigt, da sie fertige Gerichte (aber nicht Suppen) bzw. nicht verzehrte Zubereitungshilfen bezeichnen. Composte als Obstgericht wurde nur mit erfasst, weil die Bezeichnung auch für eine Soße stehen konnte.

he, tunke, beigusz“ umschrieben. Spätere Kochbücher nach der Mitte des 17. Jahrhunderts scheinen es aber inhaltlich differenziert gebraucht zu haben, um Kräuter- oder Obstsoßen zu bezeichnen (v. a. aus Weichselkirschen). ‚Sodt‘ oder ‚Södlein‘ (Absud, Brühe, siehe Grimm Bd. 16:Sp. 1816) könnte in ostmitteleuropäischen Gebieten wie Sachsen oder Schlesien verbreitet gewesen sein, dies beruht aber auf reiner Vermutung aufgrund der Erscheinungsorte von **Colerus 1602** und **Deckhardt 1611**. Übernahmen daraus wurden in **Wecker 1679** und **Schellhammer 1723** weiterverbreitet, so dass auch in diesen Werken ‚Södlein‘ vorkommt, obwohl es vermutlich von den Autorinnen normalerweise nicht benutzt wurde. ‚Sos/Soos‘ und ‚Sost/Soost‘ kommen im Korpus nur selten vor, ‚Sost‘ nur im Inhaltsverzeichnis von **Schuppe 1698**, ‚Sos‘ in fünf Werken über den ganzen Untersuchungszeitraum verteilt, aber immer in geringer Anzahl.¹² Mit ‚Sasse‘ liegt in **Bern 1749** ein Einzelfall vor, denn diese Bezeichnung fand sich sonst in keinem der Korpustexte. Offenbar handelte es sich hier um eine Schweizer Eigenart. ‚Titsche/Tütsche‘ kommt nur in den Inhaltsverzeichnissen von **Eleonora 1709** und **Eger 1745** in geringer Zahl vor und ist laut Grimm (Bd. 21:Sp. 526f.) schlesisch-nürnbergisch. **Amaranthes 1715** (Spalte 2054) bringt unter dem Stichwort ‚Tütschen‘ eine Erklärung, in der eine konzeptuelle Zweiteilung zum Ausdruck kommt: „einmahl bedeutet es diejenigen abgewürtzten, un̄ mit allerhand Sachen schmackbar angemachte Brühen, so über das gekochte Fleisch, oder gesottene Fischwerck angerichtet werden“. Hier sind also die ‚französischen Soßen‘ gemeint, die mit dem Fleisch zusammen zubereitet werden. Davon werden Eintunken abgegrenzt, die separat zu Gebratenem auf den Tisch gebracht werden: „das andere mahl heisset es alles dasjenige, was man an statt des Sallats in einem absonderlichen Commentlein zum kalten oder warmen Gebratens zum tütschen und eintuncken auffzusetzen pflaget“, also die althergebrachten Salsen.

In relativ vielen Werken, aber in geringer Anzahl kommt ‚Tunke/Duncke/ Eintunke‘ vor, insbesondere im 18. Jahrhundert, wobei aber keine regionale Bevorzugung erkennbar ist. Bei ‚Pfeffer‘ handelt es sich um eine inhaltliche Differenzierung, gemeint ist eine mit Pfeffer scharf gewürzte Brühe, in der vor allem Wild (Hirsch, Hase etc.) zubereitet wurde (vgl. Grimm Bd. 13:Sp. 1634f.; Wiegelmann 1967:33; zum Niederdeutschen s. Wiswe 1958:118). Die Bezeichnung erscheint regelmäßig, aber in geringer Anzahl (außer in **Rumpolt 1581** und **Thieme 1682**, dort größere Anzahl). Auch das ‚Gescherb/Geschärb‘ bezeichnet eine bestimmte Soße, nämlich prototypisch (aber nicht immer) eine aus kleingeschnittenen (‚gescherbten‘) Äpfeln und Zwiebeln. Sie kann auch aus Mandeln zubereitet werden (Grimm Bd. 5:Sp. 3835). Sie findet sich bis **Danckwerth**

¹² in **Löffler 1795** findet sich nur im Register der Verweis „Soos s. Sauce“

1729 meist in geringer Anzahl, wiederum weisen **Rumpolt 1581** und **Thieme 1682** höhere Zahlen auf. Bei ‚Cassenadt/Kaschnat‘ handelt es sich um eine bestimmte Zubereitungsart für Fische oder Fleisch (vgl. auch Hauser 1979:17, der es als Konservierungsmethode beschreibt), die aber selten und nur bis **Thieme 1682** vorkommt. Nur in Einzelfällen fanden sich ‚Ziselin‘, ‚Pobrat‘, ‚Penädlein‘, ‚Überguß‘, ‚Gesautzen‘, ‚Eindunckerey‘ und ‚Trisanet‘ (die letzte Bezeichnung muss als inhaltliche Differenzierung angenommen werden, handelt es sich bei Trisanet doch um eine recht gebräuchliche Gewürzmischung, und wurde hier nur erfasst, wenn es im Sinn einer Soße gebraucht wurde). Für diese Begriffe muss von einem gewissen Diffusionsgrad ausgegangen werden, da sie sonst nicht in den betreffenden Kochbüchern verwendet worden wären, der Adoptionsgrad scheint aber recht gering gewesen zu sein.

Aus dem vorangehend Gesagten ergibt sich folgendes Bild für das Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ vor dem Wirkungszeitraum der Übersetzungskomplexe:

Begriff	[Suppe]	[Soße]			
Verwendung	überregional	inhaltlich differenziert	überregional	regional	unklare Zuordnung, selten
Lexeme	Suppe Brühe	Pfeffer Gescherb Cassenadt Trisanet	Salse Brühe Suppe Tunke	Sodt	Sos Pobrat Überguß Gesautzen Eindunckerey Ziselin

Tab. B.2m: Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ vor dem Wirkungszeitraum der Übersetzungskomplexe

In **Greflinger [1665]** scheint zum ersten Mal im Deutschen die Schreibung ‚Sauce‘ verwendet worden zu sein, in mehreren zitiertenden Speisenbezeichnungen verwendet er ‚Potage‘, bei ‚Tauben in Composte‘ steht hier auch ‚Composte‘ für eine Soße. Diese Lexeme müssen also hinzugenommen werden (in der Tabelle B.2n kursiv gekennzeichnet), während einige entfallen, die schon zu Beginn des 17. Jahrhunderts nicht mehr in der untersuchten Textgrundlage erscheinen. Damit ergeben sich folgende Veränderungen für das Jahr 1665:

Begriff	[Suppe]	[Soße]			
Verwendung	überregional	inhaltlich differenziert	überregional	regional	unklare Zuordnung, selten
Lexeme	Suppe Brühe [Potage]	Salse Pfeffer Gescherb Cassenadt Composte	Salse Brühe Suppe Tunke Sauce	Sodt	Sos Pobrat Überguß

Tab. B.2n: Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ beim Erscheinen von ÜK 1

Die nachfolgenden deutschen Kochbücher (und vor allem **Schuppe 1698**, **Amaranthes 1715** und teilweise **Hagger 1719**) verwenden französische Ausdrücke wie ‚Potage‘, ‚Bouillon‘, ‚Sosse‘, ‚Jus‘ und ‚Coulis‘, so dass sich um das Erscheinen der beiden anderen Übersetzungen herum das folgende Bild ergibt, da die beiden Übersetzungen **Ü-Massialot 1739** und **APK 1752** außer der Schreibung ‚Sausse‘ in der Massialot-Übersetzung qualitativ nichts Neues mehr einführen, die jeweiligen Ausdrücke und die dahinterstehenden Konzepte aber viel häufiger verwenden:

Begriff	[Grundzubereitung]	[Suppe]	[Soße]			
Verwendung	überregional (verschied. Schreibung)	überregional	inhaltlich differenziert	überregional	regional	unklare Zuordnung, selten
Lexeme	Jus Coulis Bouillon	Suppe Brühe Potage	Salse (spätes 17. Jhd.) Pfeffer Gescherb Cassenadt Compo[s]te	Salse Brühe Suppe Tunke Sauce Sosse Sausse	Titsche Sodt Suppe (österr.) Sasse	Sos Puré Sauer Überguß

Tab. B.2o: Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ um das Erscheinen von ÜK 2+3

Ganz am Ende des Untersuchungszeitraums (für die letzten drei Werke **Franckfurt 1789**, **Löffler 1795** und **Hannover 1800**) bietet sich dann wieder ein etwas anderes Bild, da einige Ausdrücke gar nicht mehr verwendet wurden, sich andere dafür durchgesetzt hatten:

Begriff	[Grundzubereitung]	[Suppe]	[Soße]			
Verwendung	überregional (verschied. Schreibung)	überregional	inhaltlich differenziert	überre- gional	regional	unklare Zuordnung, selten
Lexeme	<i>Jus</i> <i>Coulis</i> <i>Bouillon</i>	Suppe Brühe	<i>Compo[s]te</i>	Brühe Suppe Sauce Sosse		Sos

Tab. B.2p: Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ am Ende des Untersuchungszeitraums

Es ist deutlich erkennbar, dass sich ‚Sauce‘ und ‚Sosse‘ sowie ‚Bouillon‘, ‚Jus‘ und ‚Coulis‘ durchgesetzt hatten, und auch ‚Compo[s]te‘ immer noch als Soße zu Tauben Verwendung fand. Die Vielfalt deutscher Bezeichnungen hatte sich reduziert. Allerdings ist die Datenbasis mit nur drei Werken hier zu gering, um allgemeine Aussagen machen zu können. Hier könnte eine Untersuchung des Gebrauchs im 19. Jahrhundert ansetzen.

B.2.4.3 Vergleich von Ausgangstext und Zieltext im Analysebereich FL

Die folgenden Tabellen geben einen Überblick über den Umgang der drei Übersetzer mit Wörtern aus dem Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenzubereitung‘. Die Zahlen wurden für ÜK 1 und ÜK 2 aus der Stichprobe, für ÜK 3 aus dem Inhaltsverzeichnis erhoben (da kein Ausgangstext vorliegt). In **Greflinger [1665]** sieht die Verwendung wie folgt aus (angegeben ist die Anzahl der Übersetzungen der AT-Einheit mit der angegebenen ZT-Einheit):

Bonbefons 1654/61	Greflinger 1682	Anzahl
sauce	Brühe	8
sauce	Suppe	3
sauce	Sauce	1
sauce	-	3
potage	Suppe	3
Boüillon	Brüh(e)	5
-	Suppe	2
-	Brüh	1
Potage	potage	1
boüillon	Suppe	1
Court- boüillon	kurtze Brü- he	4
Court- boüillon	Brüh	1
Court-	kurtz abge-	1

Bonnefons 1654/61	Greflinger 1682	Anzahl
bouillon	sotten	
Composte	Composte	3
jus	-	2
jus (Obst)	Safft	4
jus (Fleisch)	Safft	1
jus	Brüh	1
jus	Safft (un- def)	2
-	Safft	3
-	Syrop	3
Syrop/Syrop	Syrop	7
Syrop	Safft	1

Tab. B.2q: Übersetzung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten‘ in ÜK 1 (Stichprobe)

In **Ü-Massialot 1739**:

Massialot 1738	Ü-Massialot 1739	Anzahl
Sausse	Sausse	2
sausse	-	1
-	Sausse	1
Bouillon	Brühe	16
boüillon	-	1
potage	Potage	15
Potage	-	2
Purée	Erbsen	1
purée	durchgeschlagenen Erbsen=Brühe	1
purée	Potage	1
purée	Erbsen=Brühe	1
-	Brühe	3
-	Coulis	2
demi-Bisque	halb=kräftige Sup- pe	1
jus	Jus	16
jus	Brühe	1
coulis	Coulis	22
sirop	Sirup	1
poivrade	Pfeffer=Brühe	1

Tab. B.2r: Übersetzung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten‘ in ÜK 2 (Stichprobe)

Im **APK 1752**:

Französisch	Deutsch	Anzahl
Sauce	Sose	3
Sauce	Brühe	1
Bisque	kräftige Potage	2
Potage	Potage	26
Compôte	Compote	21
Court-Bouillon	kurtze Brühe	8
~ en civé	~-Pfeffer	2
Jus	Jus	3
Jus	Saft	2
Coulis	Coulis	6
Syrop	Syrup	11
Eau	Saft	1

Tab. B.2s: Übersetzung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten‘ in ÜK 3 (Inhaltsverzeichnis)

Greflinger behält in sechs Fällen ‚Sauce‘ bei,¹³ meist übersetzt er mit ‚Brühe‘ oder ‚Suppe‘. In der Massialot-Übersetzung wird aus dem französischen Ausgangstext ‚Sausse‘ beibehalten, oft allerdings auch mit ‚Brühe‘ übersetzt (nur in den Überschriften). Im **APK 1752** wird normalerweise ‚Sose‘ verwendet, in den Überschriften auch einmal ‚Brühe‘.

Greflinger übersetzt ‚bouillon‘ recht regelmäßig mit ‚Brühe‘ (in der Stichprobe 5 Vorkommen; einmal übersetzt er es mit ‚Suppe‘, da war im französischen Text aber eher vom Aufkochen beim Birnen einmachen die Rede, der Zuckersirup wird als ‚Suppe‘ bezeichnet). Auch der Massialot-Übersetzer verwendet in den Rezepten der Stichprobe regelmäßig ‚Brühe‘, wo im französischen Text ‚boüil-

¹³ Hier sollen zur Verdeutlichung die jeweiligen Kontexte der Verwendung von ‚Sauce‘ wiedergegeben werden: Bd1682:358 „[schon gekochte Spargen (Elsholtz) bzw. Asperges (Grefl.)] so gebt ihr ihnen eine ordinare Suppe oder Sauce / und laßt sie darinnen durchweichen / ehe ihr sie in die Schüssel leget.“ „Man thut auch endlich wol süßen Rohm darzu / wo man eine dicke Sauce darvon haben wil.“

Bd1682:405 „eine Sausse von Mußkaten / Butter und derselben Brüh / darinnen sie gesotten worden [...] Etliche / die solche Suppen [=Sausse] leimich [...]“ [‚Sausse‘ wohl ein Schreibfehler in Bd1682; PK1679:132 und Bd1665:160 „Sauce“]

Bd1682:406 „Die Sauce hierzu [Gründlinge etc.]“ [PK1679:135 und Bd1665:163 dito]

Bd1682:414 „[Austern] und haben sie ihre Sauce in ihren Schalen“ „legt sie also mit ihrer Suppen / welches ihre allerbeste Sauce ist“ [PK1679:150 dito bzw. „legt sie also mit jhren [sic] Suppen (welches jhr allerbeste Sauce ist)“, Bd1665:179 „Sauce“ und 180 „legt sie also mit ihrer Suppen (welches ihre allerbeste Sauce ist)“]

lon‘ steht. ‚Bouillon‘ im Deutschen kommt in der Stichprobe aus ÜK 2 gar nicht vor. In den Überschriften wird fünfmal ‚Bouillon‘ verwendet, dagegen 17-mal ‚Brühe‘ im Sinn von Suppe, Fleischbrühe. Im APK scheint ‚Bouillon‘ gar nicht vorzukommen (jedenfalls weder in den Speisenbezeichnungen der Überschriften, noch in der Stichprobe), in der Stichprobe wird sechsmal ‚Brühe‘ im Sinn von Suppe, Fleischbrühe gebraucht.

Greflinger ersetzt das französische ‚potage‘ regelmäßig mit ‚Suppe‘ oder ‚Brühe‘, nur in Zitaten lässt er ‚potage‘ stehen, wenn er nämlich für eine Schnecken-suppe den französischen Namen anführt („dieses heißt man bey den Frantzosen Une potage d’Escurgots. [sic, 2x]“ Bd1682:409), und zum anderen bei der „Schiffs=potage“, einer Fischsuppe (Bd1682:413). In **Ü-Massialot 1739** wurde in der Stichprobe ‚potage‘ immer mit ‚Potage‘ übersetzt (15 Vorkommen), einmal wurde ‚purée‘ (Brühe aus durchpassierten Erbsen) im Deutschen mit ‚Potage‘ wiedergegeben. Zwei Vorkommen von ‚potage‘ im Französischen wurden in der deutschen Formulierung mit keiner Entsprechung wiedergegeben: Einmal, weil der Satz (ein Hinweis auf die folgenden Rezepte) nicht übersetzt wurde, das andere Mal wurde beim Beschreiben der Garnitur statt auf die Potage selbst auf den Rand der Schüssel, in der sie serviert werden sollte, verwiesen (beides im gleichen Rezept, Mf1738:II, 101f. /Md1739:3f.). Das **APK 1752** übersetzt ‚potage‘ gleichfalls immer mit ‚Potage‘ (26 Vorkommen in den Überschriften), auch in der Stichprobe kommt viermal ‚Potage‘ vor. ‚Bisque‘ wird in der Überschrift im APK mit ‚kräftige Potage‘ wiedergegeben (APK 1752:18), während der Massialot-Übersetzer aus der ‚demi-Bisque‘ eine ‚halb=kräftige Suppe‘ machte (Md1739:91).

Greflinger übersetzt ‚jus de gigot‘ als ‚Schaaffskeulensafft‘ oder auch als ‚Hammelkeulensafft‘ bzw. paraphrasiert. Wie aus der obenstehenden Tabelle B.2q hervorgeht, übersetzt er in der Stichprobe kein einziges Mal ‚jus‘ als ‚Jus‘ im Deutschen. Auch im restlichen Text wurde kein solches Vorkommen vermerkt.

In **Ü-Massialot 1739** wurden alle Vorkommen von frz. ‚coulis‘ mit dt. ‚Coulis‘ wiedergegeben (wie auch in den Überschriften im **APK 1752**), zweimal wurde im Deutschen ‚Coulis‘ in die Formulierung eingefügt, ohne dass dies im Französischen der Fall war („vuidez-le“ zu „thut das Coulis“ Mf1738:II, 134 und Md1739:32f.; „dont vous trouverez la maniere [...]“ zu „Dieses Coulis ist [...]“ Mf1738:200ff. und Md1739:91f.). Wie bei ‚Potage‘ ist hier im Deutschen ein eigenständiger Umgang mit den Lehnwörtern zu vermerken.

Die Vorkommen von ‚composte‘ in Bonnefons werden im Zieltext mit der gleichen Graphie wiedergegeben, ebenso in **Ü-Massialot 1739**; im APK wird die

französische Schreibung mit Akzent gekennzeichnet (,Compôte‘), im Deutschen heißt es ‚Compote‘.

B.2.4.4 Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich FL

Während zu Greflingers Zeiten [Soße] noch überwiegend mit ‚Brühe‘ oder ‚Suppe‘ bzw. weiteren Bezeichnungen wiedergegeben wurde und der Übersetzer sich diesem Sprachgebrauch weitgehend anpasst (bis auf ein paar AT-identische Reproduktionen, die neben vielen Ersetzungen fast untergehen), verwenden der Massialot-Übersetzer wie der Übersetzer-Kompilator des APK überwiegend, wenn auch nicht ausschließlich das französische Lehnwort, in der Schreibung ‚Sausse‘ bzw. ‚Sose‘. Noch war dies im Deutschen nicht allgemein üblich, einzelne Werke hatten eine solche Verwendung aber schon propagiert. Eine sehr ähnliche Situation bietet sich bei der Untersuchung von ‚Potage‘, das zu Greflingers Zeiten gerade noch nicht sehr verbreitet war, so dass er sich zu einer Eindeutschung mit ‚Suppe‘ entschloss und nur in zitierten Speisenbezeichnungen das französische Wort beibehielt. In ÜK 2 und ÜK 3 dagegen wird ‚Potage‘ als deutsches Lehnwort häufig gebraucht, wie es auch in anderen deutschen Texten jener Zeit üblich war. Die Zurückhaltung Greflingers bei der Übernahme von Lehnwörtern ist teilweise sicherlich auf die zu seiner Zeit noch geringere Verbreitung dieser Lehnwörter im Deutschen zurückzuführen, aber wohl auch auf sein Bestreben, nur dort zu französisieren, wo es notwendig bzw. sinnvoll ist.

Bei ‚Bouillon‘ verhalten sich alle drei Übersetzer etwas zurückhaltend, auch wenn in ÜK 2 und ÜK 3 die Entlehnung ab und zu verwendet wird. Das deutsche ‚Brühe‘ oder ‚Fleischbrühe‘ scheint sein Terrain besser zu behaupten, was daran liegen dürfte, dass es sich doch um eine grundsätzliche Zubereitung handelt, die seit Jahrtausenden existiert. Im 19. Jahrhundert lässt sich dann aber unter dem stärkeren französischen Einfluss einer weiteren Übernahmewelle in der Kochkunst auch häufig das Wort ‚Bouillon‘ finden.

Bei ‚Jus‘ und ‚Coulis‘ liegt der Fall etwas anders als bei ‚Soße‘ und ‚Potage‘. Dass diese beiden Wörter erst in ÜK 2 und ÜK 3 verwendet werden, liegt daran, dass sie um die Mitte des 17. Jahrhunderts in Frankreich selbst noch nicht so gebräuchlich waren und deshalb bei Bonnefons noch gar nicht bzw. nicht als die später bekannten Konzepte vorkommen. Greflinger muss also den ‚jus de gigot‘, den ja auch Bonnefons noch ausführlich beschreibt, erklärend übersetzen, da auch im Ausgangstext ein klares Konzept nicht vorausgesetzt wird. ‚Coulis‘ kommt in ÜK 1 überhaupt nicht vor. Um die Mitte des 18. Jahrhunderts jedoch waren beide Begriffe eingeführt, nicht nur in Frankreich, sondern auch in Deutschland. Wohl wird noch erklärt worum es sich handelt, da keineswegs je-

der Koch bzw. jede Hausfrau schon genau gewusst hätte, wie die Zubereitung erfolgt, aber in einigen deutschen Werken kamen ‚Jus‘ und ‚Coulis‘ schon vor.

Das Wort ‚Compote‘ kommt in allen drei ÜK vor, wenn auch bei **Ü-Massialot 1739** eher selten, weil es hier nur das Taubengericht bezeichnet. Grefflinger und der Übersetzer-Kompilator des APK dagegen bringen zwar auch das Taubengericht, scheinen aber fast missionarisch seinen Gebrauch für Obst in Zuckersirup verbreiten zu wollen. Grefflinger übernimmt dabei die Vorkommen aus dem Ausgangstext, wo auch Bonnefons schon eine Erklärung der Zubereitung gegeben hatte. Diese scheint in der Mitte des 17. Jahrhunderts noch neu gewesen zu sein. Aber noch einhundert Jahre später verspürt der Übersetzer-Kompilator von ÜK 3 offenbar das Bedürfnis, in einem vorangestellten Kapitel die Zubereitung generell zu erläutern, bevor er gut 20 Rezepte für verschiedenes Obst anführt (**APK 1752:207ff.**).

B.2.5 Interpretation der Ergebnisse FL

B.2.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse FL

Das Lexem ‚Soße‘ (FL I) besaß am Anfang des Untersuchungszeitraums im deutschen Sprachraum einen geringen Diffusions- und Adoptionsgrad. In ÜK 1 stieg der Adoptionsgrad, der Translator handelte in wenigen Fällen AT-identisch (‚Sauce‘), in den meisten jedoch AT-nah (‚Brühe‘ etc.). Gegen Ende des 17. Jahrhunderts stieg der Adoptionsgrad leicht, in **Amaranthes 1715** findet sich eine hohe Anwendungshäufigkeit. Nach einer Phase von 0 % stieg der Adoptionsgrad erst mit ÜK 2 wieder sprunghaft an (AT-identisches Handeln des Translators) und blieb bis zum Ende des Untersuchungszeitraums auf einem recht hohen Niveau (83 %) mit relativ hoher Anwendungshäufigkeit.

Für den Parameter FL II, das Lexem ‚Potage‘, hatte am Anfang des Untersuchungszeitraums der Diffusionsprozess im Deutschen noch nicht begonnen. Nach einer leichten Erhöhung des Diffusionsgrades in **Stockholm 1647** und ÜK 1 (zitierend in Einzelfällen AT-identisches, meist jedoch AT-fernes Handeln), stieg der Adoptionsgrad erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts. In Subkorpus III, also inklusive ÜK 2 und 3, findet sich ein Adoptionsgrad von 29 %, danach setzten nur zwei Werke den Adoptionsprozess fort, bevor der Adoptionsgrad wieder auf 0 % sank. Es muss aber noch von einem gewissen Diffusionsgrad ausgegangen werden: In **Löffler 1795** ist mehrfach die Rede von einem ‚Potagenblech‘.

Auch der Diffusionsprozess von ‚Bouillon‘ (FL III) begann während des Untersuchungszeitraums, und zwar am Ende des 17. Jahrhunderts. Ein gewisser Diffusions- und Adoptionsgrad mit geringer Anwendungshäufigkeit war also vorhanden, als **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** als Multiplikatoren auftraten.

Auch ÜK 2 trug mit teils AT-identischem Handeln des Translators zu einem steigenden Diffusionsgrad bei. Dies setzte sich aber wohl erst im 19. Jahrhundert in einem höheren Adoptionsgrad um.

Eine ähnliche Entwicklung erlebten FL IV, ‚Jus‘ und FL V, ‚Coulis‘. Zwar wurde in ÜK 1 nur ein dem ‚Jus‘ ähnliches Konzept vorgestellt, ohne es so zu benennen, ‚Coulis‘ findet sich hier gar nicht. Aber für beide Begriffe handelten **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** als Multiplikatoren, vermutlich auch innovativ transferierend. Etwas später traten auch **Hagger 1719** und ÜK 2 und 3 jeweils als Multiplikatoren auf. Der Adoptionsgrad von ‚Jus‘ (67 %) ist in Subkorpus IV etwas niedriger als der von ‚Coulis‘ (83 %), aber beide Konzepte scheinen am Ende des Untersuchungszeitraums fester Bestandteil des Zielkollektivs zu sein.

Im Parameter ‚Compot‘ (FL VI) weicht die Ausgangssituation von den anderen Parametern dieses Analysebereichs ab, da schon vor Beginn des Untersuchungszeitraums eine textuelle und materielle Standardisierung existierte, die durch französischen Einfluss verändert wurde. In ÜK 1 wurden zwar zwei neue Standardisierungen unter der Bezeichnung ‚Composte‘ innovativ transferiert, ihr Adoptionsgrad im ZK blieb jedoch außer in ÜK 1 bei 0 %. Erst der Transfer durch die weiteren Multiplikatoren **Schuppe 1698** und **Amaranthes 1715** sowie ÜK 3 erhöhte den Diffusionsgrad der Standardisierung für das Obstgericht und der Transfer in ÜK 2 für das Taubengericht, so dass auch der Adoptionsgrad im Zielkollektiv anstieg. Im Subkorpus IV beträgt er im ersten Fall 83 %, für die ‚Tauben in Compote‘ wurden nur von 30 % der Kochbuchautoren Rezepte aufgenommen.

B.2.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen FL

Die globalen Hypothesen für den Analysebereich FL lauteten:

FL H1 im UZR neue kollektive qualitative Standardisierungen durch den Transfer von sechs Lexemen mit jeweils ansteigendem Adoptionsgrad

FL H2 durch die transferierten Kollektivelemente qualitative und quantitative Veränderungen im Wortfeld (Verschiebungen von Begriffsinhalten und neue Lexeme) mit im UZR jeweils variierenden Adoptionsgraden der Kollektivelemente

Die Darstellung der Entwicklung des Wortfeldes ‚Flüssigkeiten bei der Speisebereitung‘ im vorangehenden Kapitel hat gezeigt, dass sowohl die Hypothese FL H1 als auch FL H2 als bestätigt angesehen werden können. Das betrachtete Wortfeld hat sich einerseits durch die Adoption neuer, aus dem AK transferierter Lexeme mit den dahinterstehenden Konzepten, andererseits auch intern im ZK vom Beginn bis zum Ende des Untersuchungszeitraums stark gewandelt. Dabei gab es Bedeutungsverschiebungen wie die Einengung des Konzepts ‚Suppe‘ in

etwa auf den heute noch gebrauchten Begriffsumfang und die Verdrängung einer Vielzahl von oft auch regionalen Bezeichnungen für ‚Soße‘ aus der Schriftsprache der Kochbücher bzw. aus dem gesamten Sprachgebrauch. Für ‚Brühe‘ im Sinne von Absud verzeichnet ‚Bouillon‘ seitdem einen variierenden aber stabil über 0 % liegenden Diffusions- und Adoptionsgrad, jedoch wird daneben bis heute ‚Brühe‘ gleichermaßen verwendet. Es gab aber nicht nur qualitative und quantitative Veränderungen bei Bezeichnungen für bekannte Standardisierungen, sondern auch neue Konzepte gliederten sich in das ZK-Begriffsfeld ein. Die Tatsache, dass auch die Sache neu war und nach einer Bezeichnung verlangte, förderte natürlich die Entlehnung von AK-Lexemen. Insgesamt lässt sich festhalten, dass das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbereitung‘ im Untersuchungszeitraum wie auch danach starkem französischem Einfluss unterlag und durch ihn grundlegend umgebildet wurde.

B.2.5.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich FL

Um einen Überblick über die Plausibilität translatorischer Wirkung im Analysebereich FL zu bekommen, werden im Folgenden die Standardhypothesen zu den einzelnen Parametern und ihre Überprüfung kurz zusammengefasst:

FL I H2	für ÜK 2+3 nicht bestätigt, H4 für beide bestätigt
FL II	nicht bestätigt
FL III	nicht bestätigt
FL IV	nicht bestätigt
FL V	für ÜK 3 bestätigt, auch für ÜK 2 evtl. (Datenlage nicht eindeutig)
FL VI	für ÜK 3 bestätigt

In Parameter FL I kann für ÜK 3 mit relativ geringer Plausibilität, bei FL V und FL VI mit relativ hoher Plausibilität eine translatorische Wirkung angenommen werden, in Parameter FL I und FL V auch für ÜK 2, aber in beiden Fällen mit geringer Plausibilität. Das bedeutet, dass der Translator des **APK 1752** möglicherweise an der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades des Lexems ‚Soße‘ beteiligt war, nachdem es schon im Deutschen bekannt war und von manchen Autoren verwendet wurde. ÜK 3 wurde in einer Zeit veröffentlicht, als sich der Gebrauch gerade ausweitete und kann wohl als einer von mehreren Multiplikatoren angesehen werden. Bei der Verbreitung von ‚Coulis‘ und ‚Compote‘ lassen die vorliegenden Daten mit recht großer Wahrscheinlichkeit vermuten, dass zumindest u. a. auch ÜK 3 an der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades beteiligt war. Bei ‚Compote‘ scheint es so zu sein, dass die ausführliche Beschreibung und die große Zahl Rezepte im APK zur Popularisierung beigetragen haben könnte, wenn es sich nicht doch um ein zufälliges zeitliches Zusammentreffen handelt. Bei der Verbreitung der Lexeme ‚Soße‘

und ‚Coulis‘ könnte auch ÜK 2 eine gewisse Rolle gespielt haben. Es kann davon ausgegangen werden, dass wie bei ÜK 3 die beiden Lexeme durch das Vorhandensein in diesem Werk einen höheren Diffusionsgrad erlangten, der Translator von **Ü-Massialot 1739** also diesbezüglich Multiplikator war.

Die innovative Schreibung ‚Sauce‘ in **Greflinger [1665]** scheint hierfür im Deutschen der früheste bisher bekannte Nachweis zu sein, wurde aber bis ins späte 18. Jahrhundert nicht von anderen verwendet. Der Diffusionsgrad blieb demnach auf dieses eine textuelle Produkt beschränkt, dessen Realisierungshäufigkeit aber durch die vielen Nachdrucke recht hoch ist. Hier scheint der Fall eines Transfers mit potentieller translatorischer Wirkung vorzuliegen, da sowohl Lexem als auch Graphie später im ZK einen hohen Adoptionsgrad aufweisen. Jedoch griff keiner der untersuchten Autoren dies auf, auch wenn Rezepte aus ÜK 1 übernommen wurden. Der Transfer aus dem Ausgangskollektiv wurde in diesem Fall also abgelehnt.

Überwiegend scheinen die Übersetzungskomplexe im Analysebereich FL als Multiplikatoren neben anderen Multiplikatoren aufgetreten zu sein, aber nicht selbst stark innovativ gehandelt zu haben. War dies doch einmal der Fall (‚Sauce‘), ging der Diffusionsprozess nicht weiter. Die massiven Veränderungen unter französischem Einfluss gehen vermutlich nur in einem geringen Teil auf translatorische Wirkung zurück.

B.3 Die Realisierung von Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften (SB)

B.3.1 Situierung des Analysebereichs SB

Die potentielle Aussagekraft von Speisenbezeichnungen wird von manchem Autor angenommen, genauer untersucht wurden diese allerdings selten. Girard (1982:109) sah das Potential in der Untersuchung von Speisenbezeichnungen in Überschriften und regte eine solche Studie an:

„Purement dénotatif, le titre peut aussi être ronflant, connotatif, véritable étiquette significative d’une mode, d’une acculturation culinaire et des espaces géographiques et sociaux sous-jacents. L’ensemble des titres de recettes mériterait d’être étudié pour lui-même.“

Laurioux (1997b:81) bedauerte, dass es keine umfassenden Untersuchungen zum kulinarischen Wortschatz gibt und wies in diesem Zusammenhang darauf hin, dass eine nur auf Speisenbezeichnungen („noms de plats“) in Kochbüchern vom 14. bis 18. Jahrhundert ausgerichtete Studie von Flandrin und Kollegen an der ‚École des Hautes Études en Sciences Sociales‘ (EHESS) wegen Geldmangels („faute de crédits“) abgebrochen werden musste.

Umfassende Studien, die sich mit Speisenbezeichnungen befassen, gibt es (noch) nicht, aber einzelne Aspekte wurden durchaus untersucht. So arbeitete z. B. Ehlert (1997b, mit Bezug auf Wiswe 1970:105) im Zusammenhang mit Regionalität und nachbarlichem Einfluss zu geographischen Bezeichnungen in deutschen Kochbüchern des Spätmittelalters, Glaser (1996) untersuchte die sprachliche Entwicklung von deutschen Speisenbezeichnungen, Laurioux (1997b) verwies auf die unklare Herkunft und verschiedene Zubereitungen von ‚brouet sarrasin‘, Flandrin (1984) schrieb zum Internationalismus von spätmittel im Zusammenhang mit Regionalität und nachbarlichem Einfluss alterlichen Speisenbezeichnungen, hinter dem sich durchaus nationale oder regionale Vorlieben verbergen. In einer weiteren Veröffentlichung ging Flandrin (2002a:172) auf Überschriften und ihre Beziehung zur Zubereitungs-, vor allem Garart bei La Varenne oder in anderen frz. Kochbüchern ein und Hieatt (1995) schließlich problematisierte die Zuordnung von Bezeichnung und Gericht, da sich sowohl verschiedene Gerichte hinter der gleichen Bezeichnung als auch gleiche Gerichte hinter verschiedenen Namen verbergen können (vgl. auch Neirinck/Poulain (2000:61–64) zu Beispielen für Eigennamen von Gerichten in französischen Kochbüchern).

Im Mittelalter hatte es oft keinen Anlass gegeben, die beschriebenen Gerichte zu benennen, da die Zubereitungsanweisungen meist nur möglichst platzsparend

hintereinander geschrieben wurden, oft auch, indem das nächste Rezept in der gleichen Zeile an das vorangehende angehängt wurde (vgl. auch Glaser 1996:229ff.). Mit dem Aufkommen von Registern (vgl. Girard 1982:109) und einer übersichtlicheren Seiteneinteilung bzw. Typographie wurde dann (fast) jedem Rezept eine Überschrift vorangestellt, in der die beschriebene Speise bezeichnet wurde. Jedoch waren für die ansprechende Seitengestaltung oft nicht die Autoren der Rezeptsammlungen zuständig, sondern bei Handschriften bspw. die Rubrikatoren (die Textstellen rot schrieben oder nachzeichneten) und bei Drucken die Setzer, so dass Überschrift und Rezept keineswegs eine untrennbare Einheit bildeten. Bei Abschriften konnten so zwar die Rezepte und ihre Reihenfolge beibehalten werden, die Überschriften aber variierten, wie es übrigens auch in medizinischen Schriften der Fall war (vgl. Wiswe 1970:14 zu zwei Handschriften des *Buchs von guter Speise*; Ehlert 1996:334 zur Überlieferung der Handschrift des Maister Hanns).

Der Inhalt dieser Überschriften ist meist eine Beschreibung des Gerichts. Genannt wird grundsätzlich am ehesten die Hauptzutat, darüber hinaus vielfach weitere Zutaten oder die Zubereitungsart (vgl. Glaser 1996:233; Marschall 1989:383), also bspw. ‚Gekochter Ochsenkopf‘, ‚Lammschulter mit Bohnen‘. Aber gerade in älteren Sammlungen wird oft nur ‚Ein gutes Essen‘, ‚Vor Krancke‘ o. ä. vor das Rezept gesetzt, so dass das Gericht sehr viel unspezifischer und nach ganz anderen Gesichtspunkten beschrieben wird. Im 16. Jahrhundert heißt es oft einfach ‚Ein Mus‘ (und im darauffolgenden Rezept ‚Ein anders‘), im 17. Jahrhundert wird dagegen schon meist ergänzt, aus welcher Zutat das Mus hergestellt wird. Aber auch Überschriften wie ‚Gebratenes Huhn mit Erbsen und einer Meerrettich-Soße‘ sind reine Beschreibungen des Gerichts. Daneben gibt es Eigennamen, die unverwechselbar ein bestimmtes Gericht bezeichnen. Diese sind meist ganz oder teilweise Phantasienamen wie z. B. ‚Bienenstich‘ oder ‚Jägerschnitzel‘, die der Benutzer dann aber kennen muss, um einen Inhalt mit ihnen verbinden zu können (hierzu s. u.).

Insgesamt enthalten alte Kochbücher (auch noch im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts) mehr Rezeptvarianten als man Ende des 20. und am Beginn des 21. Jahrhunderts gewöhnt ist. Sie fallen bei der Lektüre eindeutig auf. In aktuellen Kochbüchern findet man eher zusätzliche Hinweise zu einem Rezept, was dann auch eine Abwandlung des Rezepts sein kann. Aber grundsätzlich steht jedes Rezept und jedes Gericht für sich, bildet eine (auch typographisch) abgeschlossene Einheit, hat eine eindeutige Bezeichnung. Anders in der Frühen Neuzeit, als Kochbücher z. T. noch weitgehend assoziativ aneinandergereihte Rezeptsammlungen waren, jedenfalls aber viel mehr als heutige Kochbücher verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten für bestimmte Lebensmittel geben wollten. Dies spiegelt sich in aneinanderreihenden Rezeptüberschriften, mit oder oh-

ne Nennung der zuzubereitenden Speise. Eine ‚spezifizierte Variantenüberschrift‘ wäre bspw. ‚Ein anders Mus‘. Daneben werden auch häufig Rezepte aneinandergereiht, die mit einem reinen ‚Auf andere Art‘, oder ‚Oder‘, oder ‚Ein anders‘ überschrieben oder eingeleitet werden. Diese Art der Rezeptüberschrift wird in der vorliegenden Arbeit als ‚unspezifizierte Variantenüberschrift‘ bezeichnet.

Oft sind diese Varianten aber nicht einmal mehr typographisch vom ‚Grundrezept‘ oder voneinander getrennt. In manchen Fällen sind sie noch durch den Beginn eines neuen Absatzes als weiteres Rezept kenntlich. Teils findet sich auch das kanzleihafte ‚Item‘ zur Kennzeichnung eines Rezeptanfangs, sehr häufig z. B. bei **Rontzier 1598** (der vielleicht einen Schreiber aus der Wolfenbütteler Kanzlei zur Verfügung hatte, wer weiß?). Dieses ‚Grundrezept‘ ist nicht generell als Basis für nachfolgende Abwandlungen zu verstehen, sondern bildet oft nur den textuellen Aufhänger für das folgende oder die folgenden Rezepte, die in irgendeiner Art als mit dem Grundrezept verbunden gesehen werden (gleiche Hauptzutat, gleiche Zubereitungsart etc.). Bei der Arbeit mit Kochbüchern der Frühen Neuzeit entsteht der Eindruck, dass aus der mittelalterlichen Tradition recht ungenaue Speisenbezeichnungen in Überschriften als Erbe übernommen wurden, diese aber im Lauf der Zeit, bis ins 19. Jahrhundert hinein, immer weiter ausgearbeitet wurden, wobei auch die Individualität der Gerichte immer mehr hervortrat. Entsprechend könnte man erwarten, dass die Zahl der Varianten im Lauf der Zeit abnimmt, ebenso die Zahl der Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise (‚Ein anders‘ etc.).

Dabei ist der Begriff ‚Varianten‘ sehr weit zu fassen. Es ist durchaus möglich, dass nach einem Rezept für ‚Hühner auf Englische Art‘ folgt ‚Auf andere Art‘, sich dahinter aber nur eine weitere Art Hühner zuzubereiten verbirgt, nicht etwa ein zweites Rezept für ‚Hühner auf Englische Art‘. Genauso sind die in dieser Arbeit als Varianten bezeichneten Rezepte zu sehen, die nach dem ersten Rezept unter einer Überschrift wie ‚Von dem Kalbe‘ folgen. Sie variieren nicht so sehr das erste Rezept, sondern die Zubereitung der Hauptzutat. Die Abgrenzung von reinen Hinweisen wie ‚Auch die Himbeeren können so bereitet werden.‘ gegenüber vollständigen Rezept(variant)en ist nicht immer eindeutig möglich. Hier verschwimmen die Grenzen zwischen den einzelnen Rezepten, die keineswegs immer klar definiert werden können. Vielmehr bilden Rezeptsammlungen oft Hypertexte von nicht zu unterschätzender Komplexität. Oft heißt es ‚Man bereitet das Fleisch zu wie oben. Dann nimmt man...‘ oder es wird auf eine Grundtechnik, Grundzubereitung, Beilage oder Soße verwiesen, die an anderer Stelle im Kochbuch beschrieben wird. Bei Bonnefons etwa finden sich für verschiedene Zutaten Hinweise der Art ‚und fricaßirt sie eben wie die junge Hüner‘ (Bd1682:408). Von einer Individualität der Gerichte kann hier noch nicht ge-

sprochen werden, jedenfalls nicht, soweit die Überschriften Rückschlüsse auf die Einstellung der Kochbuchautoren zulassen.

Neben den transparenten Beschreibungen eines Gerichts in der Überschrift, von denen Marschall (1989:384) sagt, sie „erlauben eine inhaltliche Orientierung und somit eine begründete Auswahl“ in der Planungsphase des Kochens, gibt es aber auch Eigennamen von Gerichten, oft Phantasiebezeichnungen, die keinerlei Aufschluss über die Zutaten oder die Zubereitung geben, wenn nicht das Gericht mitsamt seiner Bezeichnung bekannt ist (,Fauler Hans‘, ,Jägersuppe‘, ,Rindsbraten auf Englische Art‘, ,Bœuf à la mode‘, ,Hühner au Père Douillet‘). Hierbei kann die Hauptzutat noch genannt werden, es kann aber auch sein, dass das komplette Gericht eine Phantasiebezeichnung trägt. Diese Phantasiebezeichnungen bzw. allgemeiner Eigennamen für einzelne Gerichte können bspw. auf geographische Bezeichnungen oder auf Namen von Einzelpersonen zurückzuführen sein (vgl. Feyl 1963:17f.) und scheinen ab dem 17. Jahrhundert häufiger zu werden, dafür scheint es weniger Varianten ohne eigene Überschrift zu geben. Vor allem bei der Lektüre von **Ü-Massialot 1739** und auch des **APK 1752** entsteht die Vermutung, dass französischer Einfluss diese Tendenz gefördert haben könnte. Auffällig ist in deutschen Kochbüchern die Häufung von Phantasienamen bei Backwerk, die aber in der vorliegenden Arbeit nicht eigens untersucht wurde.

Ein wichtiges Versatzstück in der Formulierung von Phantasiebezeichnungen ist im Deutschen ,auf ... Art‘ oder ,nach Art von ...‘, teils auch ,auf ... Manier‘, ,auf ... Weise‘ usw., was etwa ab dem 18. Jahrhundert durch das aus dem Französischen übernommene ,à la ...‘ ergänzt wird. Oft sind geographische Bezeichnungen damit verbunden (,auf spanische Art‘), Wertungen (,auf hertzogliche Art‘), Gararten (,à la braise‘) oder Personenamen (,à la Dubarry‘). Gerade die Geographika können jedoch auch als adjektivisches Attribut hinzugefügt werden (,Italienischer Salat‘). In französischen Texten wird ,à la ...‘ bzw. ,au ...‘ und ,aux ...‘ oft verwendet, um weitere Zutaten oder Beilagen zu nennen. In diesen Fällen handelt es sich naturgemäß nicht um Phantasienamen. Auch wird dies im Deutschen selten reproduziert, obwohl in Einzelfällen ,Erbsen à la crème‘ oder ähnliches vorkommen kann.

Geographische Namen in Speisenbezeichnungen (,Bayerische Creme‘, ,Salade Niçoise‘) waren damals wie heute recht häufig, bedeuten aber keineswegs, dass die Zubereitungsarten generell aus dem genannten Land kamen oder auch nur irgendetwas mit der bezeichneten Gegend oder Stadt zu tun hatten. Deshalb sind Auszählungen wie die von Wiegmann (1967:43) in Rumpolt und Schell-

hammer müßig, wenn daran der ausländische Einfluss abgelesen werden soll¹. Allerdings steckt oft tatsächlich eine bestimmte Vorliebe oder ein bestimmter Gebrauch der genannten Gegend dahinter, wie man es auch bei heute gängigen Bezeichnungen der Art ‚Schweizer Schnitzel‘ findet, wenn es mit Käse zubereitet wird. Jedenfalls bezeugen diese Speisennamen das Vorhandenseins eines Konzepts ‚nationale (oder regionale) Küche‘ (vgl. Flandrin 1984:80f.). Auch wird damit ein Gericht individueller bezeichnet als mit einer transparenten Beschreibung, so dass es mehr Eigenständigkeit erhält. Aber die Bezeichnung des Gerichts oder der Zubereitungsart verschleiert auch das Bezeichnete, macht die Speisenbezeichnung also zu einem Phantasienamen.

B.3.2 Parameter, Hypothesen und Indikatoren SB

Als globale Hypothesen wurden im Analysebereich SB folgende Annahmen untersucht:

SB H1 neue kollektive qualitative Standardisierungen durch Transfer bei Bildungsmustern von Speisenbezeichnungen und ansteigender Adoptionsgrad sowie Anwendungshäufigkeit im UZR

SB H2 ansteigender Diffusions- und Adoptionsgrad der kollektiven qualitativen Standardisierung ‚eigenständige Gerichte‘ (vs. Zubereitung eines Nahrungsmittels) im UZR

SB H3 individuelle qualitative Standardisierungen bei der Angabe des kulinarischen Einflusses mit entsprechenden Geographika

Die Parameter greifen diese Hypothesen folgendermaßen wieder auf: Mit SB I – ‚à la‘/‚auf ... Art‘ wurde eine universell einsetzbare, kollektive, qualitative und textuelle Standardisierung (phraseologisches Bildungsmuster) für Speisenbezeichnungen untersucht, die schon am Beginn des Untersuchungszeitraums (UZR) bestand und im Laufe dieses Zeitraums durch ein AK-Element qualitativ verändert wurde. Genauer handelt es sich um eine Aufspaltung des Kollektivelements in zwei Muster, ein indigenes und ein fremdes, also eigentlich zwei Standardisierungen, die aber beide die gleiche Funktion erfüllen. Dabei besteht der indigene Teil wiederum aus verschiedenen Umsetzungsmöglichkeiten wie ‚auf ... Manier‘, ‚auf ... Weise‘ etc. Auch der fremde Teil kann verschiedene Formen annehmen: ‚à la‘, ‚au‘, ‚aux‘. Untersucht wurde hier die aktive Anwen-

¹ Wiegelmann zählte bei Rumpolt 1581 wohl im fortlaufenden Text und untersuchte die zweite Ausgabe von Schellhamers Kochbuch von 1697, so dass beide Zahlenreihen mit den in dieser Arbeit erhobenen Zahlen nicht identisch sein können. Im Einzelnen nennt er für Rumpolt 48 ungarisch, 16 spanisch, je 4 polnisch und böhmisch, 3 italienisch, 2 türkisch, 1 englisch; für Schellhammer 15 englisch, 10 französisch, je 6 niederländisch, spanisch und polnisch, 3 italienisch, 2 ungarisch, 1 russisch.

dungshäufigkeit, die Aufschluss darüber geben kann, ob im tangierten Kollektiv (TK) (und damit im Zielkollektiv) eine kollektive quantitative textuelle Standardisierung vorliegt. Der Institutionalisierungsgrad dieser Standardisierung ist im mittleren Bereich anzusetzen, da jeder Autor zwar recht frei ist, seine Rezepte bzw. Gerichte zu benennen, auf der anderen Seite aber der Leser manche Speisenbezeichnungen in gewisser Art erwartet. Diese Standardisierung kann nicht allein erscheinen, sondern wird immer mit anderen Bestandteilen zu einer Speisenbezeichnung kombiniert.

Anhand der Benennung von Gerichten mit Phantasienamen statt transparenten Beschreibungen (SB II) und mit Hilfe der Variantenhäufigkeit (SB III) sowie der Verwendung von spezifizierten Variantenüberschriften (SB IV) wurde die Entwicklung des Konzepts ‚eigenständige Gerichte‘ analysiert, das im Gegensatz zur reinen Zubereitung bestimmter Nahrungsmittel für den menschlichen Genuss steht. Allerdings konnten nur die eigens überschriebenen Varianten in diese Analyse einbezogen werden, nicht die ohne Kennzeichnung an andere Rezepte angehängten. Bei der Verwendung von Phantasienamen in Speisenbezeichnungen handelt es sich um eine kollektive qualitative und quantitative textuelle Standardisierung, die in ihrer aktiven Anwendung und deren Häufigkeit untersucht wurde. Sie bestand schon vor dem Beginn des Untersuchungszeitraums, es wurde aber vermutet, dass sich ihr Adoptionsgrad bzw. ihre Anwendungshäufigkeit im Lauf des Untersuchungszeitraums erhöhte. Jedenfalls hat sie über die Frühe Neuzeit hinaus Bestand. Aus den gleichen Gründen wie bei SB I kann auch hier ein mittlerer Institutionalisierungsgrad angenommen werden. Die Anwendung der Standardisierung in Rezeptüberschriften kann 1:1 erfolgen, es kann sich aber auch um Bezeichnungen handeln, die einen Phantasienamen mit einem weiteren Bestandteil kombinieren.

Bei SB III, der Variantenhäufigkeit, handelt es sich um eine kollektive, qualitative und quantitative, textuelle Standardisierung, die schon vor dem Untersuchungszeitraum existierte. Es wurde vermutet, dass sich die quantitative Standardisierung innerhalb des Untersuchungszeitraums dahingehend verändert, dass die Anwendungshäufigkeit der qualitativen Standardisierung sinkt, dass sich also die mit der Standardisierung verbundene breite Typenabweichung reduzierte. Am Anfang des 21. Jahrhunderts kann davon ausgegangen werden, dass fast gar keine Varianten in Form von ganzen Rezepten mehr gegeben werden, sondern höchstens einzelne Variationshinweise bei eigenständigen Rezepten. Untersucht wurde die aktive Anwendung der Standardisierung, deren Institutionalisierungsgrad als ausgesprochen gering angesehen werden muss, da individuell sehr unterschiedlich vorgegangen werden kann. Zur Anwendung der Standardisierung sind immer mehrere andere Standardisierungen notwendig, da Kochrezepte mit ihren Textsortenkonventionen und einem bestimmten Layout wiedergegeben

werden. Die Variantenhäufigkeit als textuelle Standardisierung spielt hier nur eine relativ geringe Rolle im Zusammenspiel aller dieser Aspekte.

Der Parameter SB IV – ‚spezifizierte Variantenüberschriften‘ hängt durchaus auch mit der Variantenhäufigkeit zusammen. Autoren von Kochbüchern mit vielen Variantenrezepten setzten als Überschrift in früherer Zeit oft nur eine Kennzeichnung als Variante über die betreffenden Rezepte (unspezifizierte Variantenüberschriften). Auch schon vor dem Beginn des Untersuchungszeitraums waren jedoch spezifizierte Variantenüberschriften (also solche mit Nennung der zuzubereitenden Speise) als kollektive, qualitative und textuelle Standardisierung bekannt. Ihre Anwendungshäufigkeit (bei aktiver Anwendung) scheint sich – so die Ausgangsvermutung für die Untersuchung – im Lauf des Untersuchungszeitraums erhöht zu haben. Eine Institutionalisierung ist bei dieser Standardisierung nicht anzunehmen, so dass für den Autor sehr große Wahlfreiheit in der Gestaltung der Variantenüberschriften bestand. Die Standardisierungsbeteiligung hierbei sieht so aus, dass nur im Zusammenspiel verschiedener Standardisierungen für Speisenbezeichnungen eine Überschrift entstehen kann.

Schließlich lieferten SB V – ‚Frequenz von Geographika‘ und SB VI – ‚Ausdifferenzierung von nationalen Geographika (deutsch, französisch, italienisch)‘ in Kochbüchern Hinweise darauf, in welchem Maß sich kulinarischer Einfluss an geographischen Bezeichnungen in Gerichtsnamen ablesen lässt. Bei der Frequenz von Geographika in Speisenbezeichnungen handelt es sich um eine kollektive quantitative textuelle Standardisierung. Untersucht wurde die aktive Anwendung dieser schon im Mittelalter bestehenden Standardisierung, die sich auch bis heute gehalten hat. Es wurde vermutet, dass sich der fremde Einfluss im kulinarischen Bereich auch in einer steigenden Anwendungshäufigkeit von fremden Geographika zeigen würde. Eine Institutionalisierung kann höchstens im niedrigsten Grad angenommen werden, wenn nämlich Geographika zu einer festen Speisenbezeichnung gehören. Die Verwendung von Geographika allein kann nicht zu einer Speisenbezeichnung führen, dazu sind weitere Standardisierungen notwendig.

Beim Parameter SB VI, der Ausdifferenzierung nationaler in regionale oder lokale Geographika, handelt es sich um eine kollektive qualitative textuelle Standardisierung, die in Einzelfällen schon im Spätmittelalter zu finden ist und sich bis heute gehalten hat. Hier wurde ihre aktive Anwendung analysiert. Eine Institutionalisierung kann nur in gewissem Maß dann angenommen werden, wenn es sich um eine fest geprägte Speisenbezeichnung handelt, ansonsten ist der Autor frei in der Zuweisung nationaler oder ausdifferenzierter Geographika. Wie bei Geographika generell, gilt auch hier, dass diese Standardisierung nicht allein

Anhang B.3 – Speisenbezeichnungen

auftreten kann, sondern zusammen mit anderen Standardisierungen eine Speisenbezeichnung ergibt.

In der folgenden Tabelle B.3a werden die den einzelnen Parametern zugeordneten Hypothesen vorgestellt:

Kodierung Parameter	Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
SB I	,à la‘	SB I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		SB I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB I H3	Veränderung durch höhere Anwendungshäufigkeit von ,à la‘
		SB I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
SB II	Phantasienamen	SB II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		SB II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB II H3	Veränderung durch höhere Anwendungshäufigkeit von Phantasienamen
		SB II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
SB III	Variantenhäufigkeit	SB III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		SB III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB III H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB III H3	Veränderung durch Reduzierung der Variantenhäufigkeit
		SB III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
SB IV	spezifizierte Variantenüberschriften	SB IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB IV H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators

Kodierung Parameter	Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
		SB IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB IV H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB IV H3	Veränderung durch höhere Spezifizierung der Variantenüberschriften
		SB IV H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
SB V	Frequenz von Geographika	SB V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB V H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		SB V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB V H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB V H3	Veränderung durch höhere Anwendungshäufigkeit von Geographika
		SB V H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
SB VI	Ausdifferenzierung von Geographika	SB VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		SB VI H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		SB VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		SB VI H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		SB VI H3	Veränderung durch stärkere Ausdifferenzierung von Geographika
		SB VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Tab. B.3a: Parameter des Analysebereichs SB und die ihnen zugeordneten Hypothesen

Die folgende Tabelle B.3b ist eine gekürzte Version der vollständigen Indikatorenliste (s. Anhang C.3) und listet alle diejenigen Indikatoren zum Analysebereich Speisenbezeichnungen mit ihrer Kodierung und einer Beschreibung auf, die für die Überprüfung der Hypothesen verwendet wurden. Außerdem wird die Vorlageform (absolute Zahl, Prozentanteil etc.) genannt. Nicht alle Indikatoren werden für die Überprüfung der Hypothesen gebraucht, in Anhang C.3 werden aber auch die unmittelbaren Ergebnisse der Auszählung genannt, da die verwendeten Indikatoren oft Kombinationen mehrerer einzelner Ergebnisse sind oder Prozentanteile berechnet wurden.

Anhang B.3 – Speisenbezeichnungen

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
SB1	Indikatorgruppe ‚à la‘ und Phantasienamen	
SB1b	Anteil von Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘ an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1c	Anteil von Speisenbezeichnungen mit ‚auf ... Art‘ und analogen Bildungen an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1d	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘ in den Überschriften	absolute Zahl
SB1f	Anteil von Phantasienamen an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1g	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit Phantasienamen in den Überschriften	absolute Zahl
SB2	Indikatorgruppe Varianten	
SB2c	Anteil von Überschriften, auf die eine oder mehrere Variantenüberschriften bezogen sind (= Grundrezepte), an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB2e	Anzahl der Variantenüberschriften mit Nennung der Speise	absolute Zahl
SB2h	Verhältnis der Gesamtzahl an Varianten zu den Grundrezepten	Quotient
SB2i	Anteil der Variantenüberschriften mit Nennung der Speise an der Gesamtzahl der Variantenüberschriften	Prozentanteil
SB3	Indikatorgruppe Geographika	
SB3a	Anteil der Speisenbezeichnungen mit markiert französischen Geographika (= Frankreich, französisch, Paris, Pariser(isch)) an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3b	Anteil der Speisenbezeichnungen mit anderen als markiert französischen Geographika an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3c	Anteil der Speisenbezeichnungen mit Geographika an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3d	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit markiert französischen Geographika in den Überschriften	absolute Zahl
SB3e	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit anderen als markiert französischen Geographika in den Überschriften	absolute Zahl
SB3f	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit Geographika in den Überschriften	absolute Zahl
SB4	Indikatorgruppe Geographika einzeln	
SB4cn	Anzahl der verwendeten Geographika pro Werk	absolute Zahl
SB4cr	Anzahl der verwendeten ausdifferenzierten Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern zu-	absolute Zahl

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
	sammen	

Tab. B.3b: Indikatoren des Analysebereichs SB mit Kodierung, Beschreibung und Vorlageform

Die folgende Tabelle B.3c ordnet den einzelnen Hypothesen des Analysebereichs die entsprechenden Indikatoren zu:

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
SB I H1a	SB1d	> 0	absolute Aussage
SB I H2a	SB1d	= 0	absolute Aussage
SB I H2b	SB1b	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
SB I H3	SB1b	wird größer	absolute Aussage
SB I H4	SB1b	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
SB II H1a	SB1g	> 0	absolute Aussage
SB II H2a	SB1g	= 0	absolute Aussage
SB II H2b	SB1f	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
SB II H3	SB1f	wird größer	absolute Aussage
SB II H4	SB1f	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
SB III H1a	SB2c	> 0	absolute Aussage zu Grundrezepten
	SB2h	> 0	absolute Aussage zu Varianten pro Grundrezept
SB III H2a	SB2c	= 0	absolute Aussage zu Grundrezepten
	SB2h	= 0	absolute Aussage zu Varianten pro Grundrezept
SB III H2b	SB2c	größer als in den ÜK	absolute Aussage zu Grundrezepten
	SB2h	größer als in den ÜK	absolute Aussage zu Varianten pro Grundrezept
SB III H3	SB2c	wird kleiner	absolute Aussage zu Grundrezepten
	SB2h	wird kleiner	absolute Aussage zu Varianten pro Grundrezept
SB III H4	SB2c	wird kleiner spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage zu Grundrezepten
	SB2h	wird kleiner spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage zu Varianten pro Grundrezept

Anhang B.3 – Speisenbezeichnungen

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
SB IV H1a	SB2e	> 0	absolute Aussage
SB IV H2a	SB2e	= 0	absolute Aussage
SB IV H2b	SB2i	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage
SB IV H3	SB2i	wird größer	absolute Aussage
SB IV H4	SB2i	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
SB V H1a	SB3d	> 0	absolute Aussage zu frz. Geographika
	SB3e	> 0	absolute Aussage zu and. Geographika
	SB3f	> 0	absolute Aussage zu Gesamtzahl
SB V H2a	SB3d	= 0	absolute Aussage zu frz. Geographika
	SB3e	= 0	absolute Aussage zu and. Geographika
SB V H2b	SB3a	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage zu frz. Geographika
	SB3b	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage zu and. Geographika
	SB3c	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage zu Gesamtzahl
SB V H3	SB3c	wird größer	absolute Aussage zu Gesamtzahl
SB V H4	SB3c	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage zu Gesamtzahl
SB VI H1a	SB4cn	> 0	absolute Aussage zur Geographika-Vielfalt
	SB4cr	> 0	absolute Aussage zu regionalen und lokalen Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern
SB VI H2a	SB4cn	= 0	absolute Aussage zur Geographika-Vielfalt
	SB4cr	= 0	absolute Aussage zu regionalen und lokalen Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern
SB VI H2b	SB4cn	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage zur Geographika-Vielfalt
	SB4cr	kleiner als in den ÜK	absolute Aussage zu regionalen und lokalen Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
SB VI H3	SB4cn	wird größer	absolute Aussage zur Geographika-Vielfalt
	SB4cr	wird größer	absolute Aussage zu regionalen und lokalen Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern
SB VI H4	SB4cn	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage zur Geographika-Vielfalt
	SB4cr	wird größer spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage zu regionalen und lokalen Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern

Tab. B.3c: Indikatoren für die einzelnen Hypothesen SB

B.3.3 Textgrundlage SB

Die Textgrundlage für diese Untersuchungen bildeten die Inhaltsverzeichnisse bzw. Register der Korpustexte. Wo ein solches gar nicht oder nicht in der notwendigen Detailliertheit vorhanden war (bspw. wenn nur die Kapitelgliederung erkennbar war), wurden die Überschriften aus dem Text erfasst und dann analysiert. Insgesamt ergab sich so ein Korpus von 28.887 Rezeptüberschriften aus Kochbüchern der Frühen Neuzeit, das teils als Fotokopie auf Papier, teils in elektronischer Form vorliegt. Die Verwendung der Inhaltsverzeichnisse oder Register hat den Nachteil, dass manche Bezeichnungen in der Übersicht anders formuliert wurden als im Text. Vor allem bei Variantenüberschriften war in Einzelfällen nicht mehr eindeutig festzustellen, ob sie im Text mit oder ohne Nennung der Speise formuliert waren. Da jedoch die wenigsten Werke über einen längeren Zeitraum bearbeitet werden konnten (Fernleihe, HAB), musste viel Korpusmaterial fotokopiert oder von Mikrofiche rückkopiert werden. Unter diesen Umständen war die einzige Lösung, die Verzeichnisse auszuwerten. Bei **Rumpolt 1581** wurden die Gerichtslisten aus den Bankettvorschlägen am Anfang des Buches herangezogen, auch wenn sich in ihnen manche Speise wiederholt und andere nicht enthalten sind, weil sonst nur die wenig aussagekräftigen Kapitelüberschriften hätten untersucht werden können, die nur die Hauptzutat oder Gerichtsklasse nennen (,Vom Hecht‘ bzw. ,Von Pasteten‘). Durch die Menüvorschläge konnten Speisenbezeichnungen für dieses Werk analysiert werden, auch wenn die Zahlen nicht unmittelbar mit denen der anderen Werke vergleichbar sind. Was Variantenüberschriften angeht, entfällt bei diesem Werk erklärlicherweise eine Auswertung. Auch bei **Rontzier 1598**, **Royer 1651**, **Buchinger 1700** und **Florinus 1722** konnten durch die Anlage der Kochbücher bedingt keine Variantenüberschriften untersucht werden.

Bonnefons 1654/1661 und **Greflinger [1665]** wurden hier nur bedingt berücksichtigt, da nur Kapitelüberschriften der Art ‚Von dem Federvieh‘ oder ‚Von den Rüben‘ enthalten sind und auch nur diese im Inhaltsverzeichnis (sofern vorhanden) erscheinen. Die Texte wurden jedoch vollständig nach Phantasie-Speisenbezeichnungen (in denen sich auch sämtliche Vorkommen von ‚à la‘ im Deutschen finden) und Geographika durchsucht.

Diese Textgrundlage wurde in vollem Umfang auf Vorkommen von ‚à la‘ bzw. ‚auf ... Art‘ und ihren Typenabweichungen, Phantasienamen, Variantenüberschriften, Variantenzahl pro Grundrezept und Geographika analysiert. Bei den Geographika wurde auch im Einzelnen erfasst, um welche Bezeichnungen es sich handelte.

B.3.4 Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterenebene SB

In den folgenden Tabellen 5.3d I und 5.3d II werden die für den Analysebereich SB verwendeten Indikatorwerte aufgeführt. In ÜK 2 und 3 wurden jeweils die enthaltenen französischen und deutschen Überschriften getrennt ausgewertet und beide Werte angegeben (fr/de). Konnten für ein Werk keine Daten erhoben werden, wurde dies mit einem Strich statt einer Null gekennzeichnet:

Werk	SB1b	SB1c	SB1d	SB1f	SB1g	SB2c	SB2e	SB2h	SB2i
Platina 1542	0	0	0	1	4	3	7	1	70
Staindl 1569	0	0	0	15	42	3	2	1	25
Koch vnd K. 1574	0	0,9	0	6	7	3	0	1	0
Rumpolt 1581	0	2	0	15	227	-	-	-	-
Sebastian 1581	0	0,6	0	6	9	1	1	1	50
Rontzier 1598	0	0	0	9	43	-	1	[6,1]	- [0,04]
Wecker 1598	0	0,2	0	9	43	21	19	1,9	10
Colerus 1602	0	5	0	14	34	7	13	1,1	76
Deckhardt 1611	0	0,3	0	10	37	12	67	1,5	100
Stockholm 1647	0	0,3	0	6	22	1	5	1,2	83
Royer 1651	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Bonnefons 1654-61	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Greflinger [1665]	-	-	10	-	123	-	-	-	-
Prasmofsky 1671	0	2	0	11	123	16	3	1,7	1
Wecker 1679	0	0,3	0	8	46	16	85	1,9	46
Thieme 1682	0	2	0	8	55	11	49	1,3	49
Grätz 1686	0	0,5	0	18	34	2	3	1	100
Osnabrück 1687	0	4	0	11	30	12	10	1,4	21
Nürnberg 1691	0	0,8	0	12	212	19	562	1,7	[100]

Werk	SB1b	SB1c	SB1d	SB1f	SB1g	SB2c	SB2e	SB2h	SB2i
Schuppe 1698	2	1	8	18	67	2	4	1	50
Buchinger 1700	0	0	0	1	4	0	0	0	-
Keyl 1705	0	0,9	0	10	21	12	7	1,6	18
Eleonora 1709	0,2	1	1	20	100	6	0	1,1	0
Sincerus 1713	0	3	0	28	242	7	31	1,4	38
Amaranthes 1715	0,5	0,8	6	5	69	10	157	1,2	97
Hohberg 1715	0,4	0,2	2	11	52	0,9	0	1	0
Hagger 1719	0,03	2	1	12	320	6	144	1,6	59
Florinus 1722	0	0	0	8	13	0	0	0	-
Schellhammer 1723	0	2	0	11	210	11	186	1,4	61
Danckwerth 1729	0,1	2	1	8	60	10	55	1,4	50
Massialot 1738	43	0	460	15	162	6	57	1,1	78
Ü-Massialot 1739	45/4	0/9	475/46	22/18	229/192	6/6	51/62	1,1	75/87
Ü-Massialot 1747	45/4	0/9	475/46	21/17	228/186	6/6	50/61	1,1	74/86
Eger 1745	0	0,8	0	12	101	8	79	1,2	100
Bern 1749	1	0,6	4	19	63	5	10	1,1	53
APK 1752	13/4	0/3	80/23	18/14	108/87	2/5	4/6	1,1	100/17
Loofft 1758	2	1	18	17	132	5	46	1,3	96
Koch-Lexikon 1786	0,3	3	5	18	357	0,9	21	1,2	100
Loofft II 1786	4	1	28	32	204	6	39	1	98
Franckfurt 1789	0,7	0	1	22	31	2	3	1,03	100
Löffler 1795	0,8	2	8	20	192	11	107	1,1	92
Hannover 1800	3	0,5	20	18	131	5	34	1,2	85

Tab. B.3d I: Indikatorwerte für den Analysebereich SB

Anhang B.3 – Speisenbezeichnungen

Werk	SB3a	SB3b	SB3c	SB3d	SB3e	SB3f	SB4cn	SB4cr
Platina 1542	0	1	1	0	4	4	2 ²	1
Staindl 1569	0	1	1	0	3	3	3	2
Koch vnd K. 1574	0	0,9	0,9	0	1	1	1	1
Rumpolt 1581	0	4	4	0	55	55	9	3
Sebastian 1581	0	0,6	0,6	0	1	1	1	1
Rontzier 1598	0,2	2	2	1	9	10	8	4
Wecker 1598	0,2	0,6	0,8	1	3	4	4	2
Colerus 1602	0	7	7	0	17	17	4	1
Deckhardt 1611	0	3	3	0	12	12	7	1
Stockholm 1647	0,3	2	3	1	9	10	6	1
Royer 1651	0	0	0	0	0	0	0	0
Bonnefons 1654-61	-	-	-	-	-	-		
Greflinger [1665]	-	-	-	1	12	13	12	9
Prasmofsky 1671	0,3	3	3	3	35	38	17	6
Wecker 1679	0,2	2	2	1	13	14	6	1
Thieme 1682	0,3	4	4	2	25	27	10	5
Grätz 1686	0	5	5	0	9	9	7	1
Osnabrück 1687	2	4	5	5	10	15	5	2
Nürnberg 1691	0,2	3	3	3	53	56	15	8
Schuppe 1698	0	6	6	0	23	23	6	3
Buchinger 1700	4	0	4	11	0	11	1	1
Keyl 1705	0,9	2	3	2	5	7	4	2
Eleonora 1709	0,2	7	7	1	34	35	18	6
Sincerus 1713	0,9	5	6	8	44	52	26	15
Amaranthes 1715	0,3	2	3	4	31	35	13	6
Hohberg 1715	0,4	2	2	2	7	9	6	5
Hagger 1719	0,3	3	4	9	83	92	16	9
Florinus 1722	0,6	1	2	1	2	3	3	2
Schellhammer 1723	0,8	3	4	16	65	81	20	11
Danckwerth 1729	1,2	4	5	9	30	39	18	11
Massialot 1738	0,1	2	2	1	21	23		
Ü-Massialot 1739	0/0	6/6	6	0/0	66/67	67	22	12
Ü-Massialot 1747	0/0	6/6	6	0/0	65/66	66		
Eger 1745	0,6	2	3	5	18	23	12	6
Bern 1749	0,3	2	3	1	8	9	7	4
APK 1752	0,2/0,2	3/3	3	1/1	18/18	19	16	12

² In **Platina 1542**, **Stockholm 1647** und in **Sincerus 1713** sind noch weitere Geographika enthalten, die nicht identifiziert werden konnten. Es handelt sich um ‚Bononien‘, ‚Podolisch‘, ‚Saraysch‘ und ‚Sorisch‘. Da ihr Status als Geographika auf einer Vermutung beruht, wurden sie hier nicht mitgezählt.

Werk	SB3a	SB3b	SB3c	SB3d	SB3e	SB3f	SB4cn	SB4cr
Loofft 1758	1	5	6	8	34	42	17	9
Koch-Lexikon 1786	0,98	8	9	23	142	165	43	28
Loofft II 1786	1,4	5	6	9	31	40	20	11
Franckfurt 1789	0	1	1	0	2	2	2	1
Löffler 1795	0,2	4	4	2	37	39	16	8
Hannover 1800	0,4	4	4	3	27	30	10	4
Gesamt							86	

Tab. B.3d II: Indikatorwerte für den Analysebereich SB

B.3.4.1 Diskussion der Ergebnisse

B.3.4.1.1 Parameter SB I – ‚à la‘/‚auf ... Art‘

In der folgenden Tabelle B.3e finden sich die Ergebnisse aus der Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB I:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer von ‚à la‘)	bestätigt
SB I H2a	Keine Anwendung von ‚à la‘ im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK > SB I H2b für ÜK 2+3	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
SB I H2b	Anwendungshäufigkeit von ‚à la‘ im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 2+3
SB I H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess und steigender Adoptionsgrad sowie Anwendungshäufigkeit von ‚à la‘	bestätigt
SB I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 2+3, nicht bestätigt für ÜK 1

Tab. B.3e: Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB I

Im Parameter SB I, den Bildungen mit ‚à la‘ oder ‚auf ... Art‘, weist die Standardisierung ‚auf ... Art‘ schon am Beginn des Untersuchungszeitraums einen recht stabilen Diffusions- und Adoptionsgrad mit allerdings schwankender Anwendungshäufigkeit und großer Typenabweichung³ auf (‚auf ... Weise‘, ‚auf ... Manier‘ etc.). Der Indikator SB1c nennt jeweils den Anteil an der Gesamtzahl der Überschriften. Von den 11 Werken im Subkorpus I verwenden 64 % Speisenbezeichnungen mit diesem Bestandteil, also 7 Werke, 5 davon mit einem Anteil an der Gesamtzahl der Überschriften von unter 1 %, nur **Rumpolt 1581** mit

³ Die Typenabweichung wurde jedoch nicht eigens untersucht.

2 % und **Colerus 1602** mit 5 % stechen heraus. Für ÜK 1 liegen hierzu keine Zahlen vor, aber im Subkorpus II mit 17 Werken steigt der Adoptionsgrad auf 88 %, und auch die Anwendungshäufigkeit steigt: Sie liegt in gut der Hälfte der Fälle, nämlich 9, bei einem Anteil von 1 % oder mehr. Hinzu kommt auch, dass die beiden Werke, bei denen eine Anwendungshäufigkeit von 0 % verzeichnet wurde, kaum Überschriften verwenden, so dass der Adoptionsgrad durchaus höher sein könnte. ÜK 2 weist mit 9 % im gesamten Korpus die höchste Anwendungshäufigkeit von ‚auf ... Art‘ auf. Für das Subkorpus III liegt der Adoptionsgrad bei 90 %, bei etwa gleich verteilter Anwendungshäufigkeit. Hier gilt wieder, dass die beiden Werke mit geringer Zahl an Überschriften das Ergebnis möglicherweise nach unten verfälschen. Im Subkorpus IV (6 Werke) beträgt der Adoptionsgrad nur 83 %, da in einem Buch gar kein solches Bildungsmuster verwendet wird, was bei nur sechs Werken die Prozentrechnung stark beeinflusst. Die Anwendungshäufigkeit steigt aber weiter und liegt nur in einem Fall unter 1 %. Entgegen der Erwartung, der Anteil von Bildungen mit ‚auf ... Art‘ würde bei steigender Anwendungshäufigkeit von ‚à la ...‘ sinken, hält sich deren Frequenz demnach nicht nur auf dem gleichen Niveau, sondern steigt sogar leicht an.

Beim französischen Bildungsmuster ‚à la‘ scheint der Diffusionsprozess im Subkorpus I noch nicht begonnen zu haben, der Adoptionsgrad im TK-Korpus liegt bei 0 % (der Indikator SB1b nennt den Anteil in Prozent, SB1d die absoluten Zahlen). In ÜK 1 transferiert der Translator in innovativem Handeln mehrere französische Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘. Es handelt sich um 8 verschiedene Bezeichnungen, von denen 2 noch je einmal wiederholt werden. Er gebraucht sie aber zitierend, nicht völlig in das Zielkollektiv integriert. Der damit begonnene Diffusionsprozess stoppt jedoch wieder, bis mit **Schuppe 1698** ein weiterer Vermittler und Multiplikator auftritt. Nach diesem neuerlichen Transfer um die Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert erhöht sich der Diffusions- und Adoptionsgrad leicht: Von den 17 Autoren des Subkorpus II gebrauchen 35 % (6) dieses Kollektivelement, aber in geringer Anwendungshäufigkeit. Außer bei Schuppe mit 2 % bleibt der Anteil jeweils unter 1 %. In ÜK 2 und 3 dagegen liegt in den deutschen Überschriften die Anwendungshäufigkeit deutlich höher, bei einem Anteil von 4 % Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘. Nach dem Erscheinen dieser beiden Übersetzungen steigt der Adoptionsgrad in Subkorpus IV auf 100 %, die Anwendungshäufigkeit beträgt in der Hälfte der Werke mehr als 1 %, und zwar 2, 4 und 3 %. Für ÜK 3 lässt sich die Hypothese SB II H2b jedoch nur bestätigen, wenn **Ü-Massialot 1739/1747** ausgeklammert wird. In den beiden ÜK 2 und 3 ist der Anteil an ‚à la‘ gleich groß (4 %), in allen Werken des Textsortenkorpus liegen die Werte niedriger. Mit **Ü-Massialot 1739/1747** liegen zwar vor dem Erscheinen des **APK 1752** zwei Werke auf deutsch vor, in denen

die betreffenden Werte gleich hoch sind, jedoch bleiben sie in den beiden Vergleichswerken zwischen Ü-Massialot und APK deutlich niedriger, so dass auch beim APK noch von einer vergleichbaren Situation ausgegangen werden kann wie bei Ü-Massialot.

B.3.4.1.2 Parameter SB II – Phantasienamen

Die Tabelle B.3f zeigt die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB II:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
SB II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt > SB II H2b
SB II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt
SB II H3	Veränderung durch höhere Anwendungshäufigkeit bei Phantasienamen	bestätigt
SB II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt für ÜK 1, bestätigt für ÜK 2+3

Tab. B.3f: Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB II

In allen untersuchten Kochbüchern kommen Phantasiebezeichnungen vor⁴, der Adoptionsgrad liegt also im gesamten Untersuchungszeitraum bei 100 %. Die Anwendungshäufigkeit, ihr Anteil an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Indikator SB1f; die absoluten Zahlen nennt SB1g), scheint jedoch individuell sehr verschieden zu sein, sie schwankt zwischen 1 % (**Platina 1542**) und 32 % (**Loofft II 1786**). Die Übersetzungstexte (**Massialot 1738**, **Ü-Massialot 1739**, die überarbeitete zweite Auflage der Übersetzung **Ü-Massialot 1747** und **APK 1752**) liegen mit 15 %, 22/18 % (Fr/De), 21/17 % und 18/14 % zwar im oberen Bereich, aber keineswegs außerhalb dessen, was in deutschen Originaltexten auch aufzufinden ist. Für ÜK 1 konnte die Hypothese nicht überprüft werden, da für beide beteiligten Werke keine Anteile errechnet werden können – die Phantasienamen konnten nur aus dem Fließtext erfasst werden. Die Werte für die Verwendungshäufigkeit von Phantasienamen vor ÜK 2 liegen zwar in einzelnen Texten höher als oder gleich hoch wie in ÜK 2 selbst, in vielen Werken sind sie jedoch deutlich niedriger. Ü-Massialot liegt bei diesem Merkmal also im oberen

⁴ Außer in **Royer 1651**, der aber keine Überschriften verwendet, und auch kein Register oder Inhaltsverzeichnis aufweist.

Bereich, ohne eine tatsächliche Innovation (quantitative Norminnovation) darzustellen.

Die Zahlenreihe für das Vorkommen von Phantasienamen im Korpus ist nicht ganz eindeutig interpretierbar, aber es lässt sich doch eine leichte Tendenz zur Erhöhung der Anwendungshäufigkeit von Phantasienamen im Lauf des Untersuchungszeitraums ablesen: In den Subkorpora I und II schwanken die Zahlen zwischen einer und zwei Stellen vor dem Komma, ab **Massialot 1738** treten nur noch zweistellige Zahlen auf und auch diese liegen durchschnittlich höher als die zweistelligen Zahlen im ersten Abschnitt. Insgesamt scheint sich also zu bestätigen, was anfangs vermutet wurde: Schon im 17. und 18. Jahrhundert könnte in der Kochbuchliteratur ein Trend eingesetzt haben, der weg geht von der Beschreibung verschiedener Zubereitungsarten für eine Hauptzutat und hin zu Rezepten für individuelle Gerichte, wie es auch in heutigen Kochbüchern überwiegt, oft mit feststehenden Eigennamen.

B.3.4.1.3 Parameter SB III – Variantenhäufigkeit

Aus der Tabelle B.3g sind die Ergebnisse der Hypothesenüberprüfung für den Parameter SB III ersichtlich, die Diskussion erfolgt im Gesamtüberblick unten zusammen mit Parameter SB IV (keine Werte für ÜK 1):

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 2+3
SB III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor dem Erscheinen der ÜK	[bei diesem Parameter nicht sinnvoll anwendbar] > SB III H2b
SB III H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK höher	nicht bestätigt für ÜK 2+3
SB III H3	Sinken der Anwendungshäufigkeit von Varianten	bestätigt
SB III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt ⁵

Tab. B.3g: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter SB III

⁵ Beim Anteil der Grundrezepte an der Gesamtzahl der Überschriften (SB2c) sind zweistellige Werte bis **Danckwerth 1729** sehr häufig, ab **Ü-Massialot 1739** finden sich nur noch einstellige Werte. Bei der Anzahl der Varianten pro Grundrezept scheint ebenfalls direkt nach ÜK 2 eine Reduzierung erkennbar zu sein, jedoch findet sich in **Loofft 1758** nochmals ein Wert, der fast das Niveau derer direkt vor ÜK 2 erreicht. Hypothese SB III H4 kann also nicht eindeutig bestätigt werden, obwohl manches doch dafür spräche.

B.3.4.1.4 Parameter SB IV – spezifizierte Variantenüberschriften

Die Tabelle B.3h bietet einen Überblick über die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB IV:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 2+3
SB IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt > SB IV H2b
SB IV H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt für ÜK 2+3
SB IV H3	ansteigende Anwendungshäufigkeit von spezifizierten Variantenüberschriften	bestätigt
SB IV H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 3, nicht bestätigt für ÜK 1+2

Tab. B.3h: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter SB IV

B.3.4.1.5 Diskussion der Parameter zu Rezeptvarianten

Der Adoptionsgrad der Standardisierung, Varianten an Rezepte anzuhängen, liegt im gesamten Untersuchungszeitraum praktisch bei 100 %. Nur bei einzelnen Werken wurden 0 % Grundrezepte gezählt, diese verwenden aber fast keine Überschriften, auf denen die Zählung basierte (Indikator SB2c), oder es konnten gar keine Zahlen erhoben werden. Die Anwendungshäufigkeit schwankt individuell sehr stark.

Begänne die Untersuchung erst mit **Wecker 1598**, würde sich die Vermutung bestätigen, dass im Lauf der Zeit mit der stärkeren Individualisierung der Gerichte und Rezepte auch die Zahl der Varianten sowie der unspezifischen Variantenüberschriften abnimmt. Die Werke vor Wecker allerdings zeigen wider Erwarten recht niedrige Anwendungshäufigkeiten von Varianten generell (Anteil der Grundrezepte an der Gesamtzahl der Rezepte zwischen 1 % und 3 %, Anteil der Variantenüberschriften jeweils zwischen 0 % und 3 %). Die unspezifizierten Variantenüberschriften bleiben ebenfalls ohne größere Bedeutung (alles unter 3 %, NB: für **Rumpolt 1581** und **Rontzier 1598** konnte kein Material ausgewertet werden). Auch der Quotient aus der Gesamtzahl der Variantenüberschriften zur Zahl der Grundrezepte (Indikator SB2h) liefert eine Aussage über die Variationshäufigkeit einzelner Kochbücher. Er liegt von **Platina 1542** bis **Sebastian 1581** bei 1, es kommt also im Durchschnitt auf ein Grundrezept eine

Variante⁶. Ein besonderer Fall ist **Rontzier 1598**, der in den tatsächlich verwendeten Überschriften nur 0,2 % spezifizierte Variantenüberschriften aufweist und keine ohne Nennung der Speise. Im Inhaltsverzeichnis wird jedoch für jede Überschrift vermerkt, wie viele Varianten dazu angegeben werden, so dass sich hier ein Verhältnis von 2270 Varianten ohne Überschrift auf 371 Grundrezepte ergibt, bei nur 1 Variantenüberschrift mit Nennung der Speise. Dies zeigt allerdings auch, dass die auf der Basis der Überschriften erhobenen Werte am Beginn des Untersuchungszeitraums nur eingeschränkt als Indikatoren für die Variantenhäufigkeit herangezogen werden können, da die Verwendung von Rezeptüberschriften nicht generell für jedes einzelne Rezept üblich war. Der Eindruck aus Voranalysen zeigt jedoch, dass tatsächlich nicht viel mehr Varianten angegeben wurden als in Überschriften angezeigt. Rontzier war durch die Angaben im Inhaltsverzeichnis ein Einzelfall, in anderen Werken konnten die nicht eigens überschriebenen Varianten nicht mit vertretbarem Aufwand ausgezählt werden.

Von **Wecker 1598** bis **Nürnberg 1691** lässt sich eine Phase erkennen, in der außer **Grätz 1686** alle untersuchten Kochbücher relativ viele Varianten und diese wiederum meist eine recht hohe Zahl an unspezifizierten Überschriften aufweisen.⁷ **Wecker 1598** selbst zeigt hier eindeutig die höchste Anwendungshäufigkeit: Auf über ein Fünftel der Überschriften (21 %) kommen eine oder mehrere Varianten, gar mehr als ein Drittel (36 %) der Überschriften sind unspezifizierte Variantenüberschriften, aber nur 4 % spezifizierte. Ähnlich hohe Zahlen weisen in dieser Phase noch **Prasmofsky 1671** (16 % Grundrezepte und 27 % unspezifizierte Variantenüberschriften, nur 0,3 % spezifizierte) und **Nürnberg 1691** (19 % Grundrezepte, 31 % spezifizierte Variantenüberschriften) auf. Nach dieser Hoch-Zeit der Varianten gehen die Zahlen stark zurück, mit gelegentlichen Ausreißern wie **Amaranthes 1715**, der auf 10 % Grundrezepte 12 % spezifizierte Variantenüberschriften aufweist, aber nur 0,4 % unspezifizierte, oder **Schellhammer 1723**⁸ mit 11 % und **Danckwerth 1729** mit 10 % Grundrezepten

⁶ Für **Rumpolt 1581** konnten hier aus den o. g. Gründen keine Zahlen ausgewertet werden (s. o. Textgrundlage).

⁷ **Stockholm 1647** (1 % Grundrezepte) und **Royer 1651** (0 % Grundrezepte) fallen hier aus der Auswertung heraus, da sie keine eigentlichen Überschriften, sondern Marginalien verwenden.

⁸ **Schellhammer 1723** könnte zwar schon mit der ersten bzw. zweiten Ausgabe 1692 oder 1697 eingeordnet werden und damit die Phase mit hoher Variantenzahl um einen Titel verlängern. Aber die Überschriften wurden in der Ausgabe von 1723 ausgewertet und weichen durch die Erweiterungen im Zuge von Neuauflagen zu sehr von den Ausgaben von 1692 oder 1697 ab.

und damit etwas erhöhten Werten für die Variantenüberschriften mit und ohne Nennung der Speise. Nach diesen beiden Werken sinken die Zahlen für manche Bücher wieder auf Werte etwa wie am Beginn des Untersuchungszeitraums (**Koch-Lexikon 1786**, **Franckfurt 1789**, die jeweils keine un spezifizierte Variantenüberschrift beinhalten), bleiben aber in den meisten Fällen deutlich darüber. **Löffler 1795** mit 11 % Grundrezepten sowie 11 % spezifizierten Variantenüberschriften (aber nur 0,9 % un spezifizierten) bildet hier eine späte Ausnahme.

Der Quotient aus der Gesamtzahl der Varianten und der Zahl der Grundrezepte (Indikator SB2h) liegt von **Wecker 1598** bis **Amaranthes 1715** zwischen 1 und 2, außer bei **Grätz 1686** und **Schuppe 1698**, bei denen der Wert bei 1 liegt.⁹ Nach diesem Zeitraum finden sich nur noch Werte zwischen 1 und 1,2 (also relativ wenig Varianten), außer bei **Hagger 1719** mit 1,6, **Schellhammer 1723** und **Danckwerth 1729** mit 1,4 sowie **Loofft 1758** mit 1,3.¹⁰

Betrachtet man allein die Entwicklung bei den un spezifizierten Variantenüberschriften (ohne Nennung der Speise) bezogen auf die Gesamtzahl der Überschriften,¹¹ stellt man fest, dass über den ganzen Zeitraum des Untersuchungszeitraums einzelne Werke eine Anwendungshäufigkeit von 0 % (**Deckhardt 1611**, **Grätz 1686**, **Eger 1745**, **Koch-Lexikon 1786**, **Franckfurt 1789**)¹² oder unter 1 % aufweisen (**Platina 1542**, **Sebastian 1581**, **Stockholm 1647**, **Amaranthes 1715**, **Hohberg 1715**, **Loofft 1758**, **Loofft II 1786**, **Löffler 1795**, **Hannover 1800**). Etwas mehr Kochbücher aber weisen einen recht hohen Anteil auf (≥ 6 %: **Wecker 1598**, **Prasmofsky 1671**, **Wecker 1679**, **Thieme 1682**, **Osnabrück 1687**, **Keyl 1705**, **Eleonora 1709**, **Sincerus 1713**, **Schellhammer 1723**, **Danckwerth 1729**) oder liegen immerhin zwischen 1 % und 4 % (**Staindl 1569**, **Koch vnd Kellermeisterey 1574**, **Colerus 1602**, **Schuppe 1698**, **Hagger 1719**, **Bern 1749**). Der Adoptionsgrad beträgt hier auf den gesamten Untersuchungszeitraum gerechnet 72 %, er wird aber durch einige Werke, die gar keine derartigen Überschriften verwenden, künstlich gesenkt. Hier lässt sich in der

⁹ Bei **Royer 1651**, der keine Überschriften, sondern nur 19 Marginalien verwendet, ist der Wert nicht vorhanden, da er nur jeweils die Hauptzutat nennt und daneben verschiedene Zubereitungsweisen aufzählt.

¹⁰ **Florinus 1722** fällt hier ebenfalls aus der Zählung heraus, da er nur wenige Überschriften verwendet und dabei keine Variantenüberschriften sind.

¹¹ Die genauen Zahlen finden sich in Anhang C.3 unter dem Indikator SB2a.

¹² **Royer 1651**, **Greflinger [1665]**, **Buchinger 1700** und **Florinus 1722** weisen ebenfalls keine un spezifizierten Variantenüberschriften auf, verwenden jedoch kaum bzw. anders geartete Überschriften, so dass sie hier nicht genannt wurden. **Rumpolt 1581** und **Rontzier 1598** konnten hier nicht ausgewertet werden.

Anwendungshäufigkeit eine ähnliche Phasenbildung beobachten wie schon beim Anteil der Grundrezepte an der Gesamtzahl der Überschriften.

Beim Verhältnis von un spezifizierten zu spezifizierten Variantenüberschriften (Indikator SB2i) lassen sich einige Sprünge beobachten. Bis **Sincerus 1713** wechseln Werke mit mehr spezifizierten Variantenüberschriften mit solchen ab, in denen die un spezifizierten überwiegen – bei **Eleonora 1709** übrigens recht markant mit 31/0, bei **Wecker 1598** mit 173/19, bei **Prasmofsky 1671** gar mit 309/3 (Indikatoren SB2d un spezifizierte, SB2e spezifizierte Variantenüberschriften, s. Anhang C.3). Erst um die Wende vom 16. zum 17. Jahrhundert überwiegen im gleichen Werk häufiger die spezifizierten gegenüber den un spezifizierten Variantenüberschriften (**Platina 1542**, **Colerus 1602**, **Deckhardt 1611**, **Stockholm 1647**). Nach **Sincerus 1713** liegt die Anwendungshäufigkeit von spezifizierten Variantenüberschriften im Verhältnis zu un spezifizierten in allen Werken des Korpus bei mindestens 50 %, wovon es nur drei Ausnahmen gibt. **Hohberg 1715** weist ein Verhältnis von 4/0 auf. Das bedeutet, dass hier 4 Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise verwendet wurden, also nur 0,9 % der Überschriften. **Danckwerth 1729** verwendet 56 un spezifizierte und 55 spezifizierte Variantenüberschriften, und das **APK 1752** 30 und 6, allerdings mit einem Quotienten von 1,1 für die Gesamtzahl der Varianten im Verhältnis zu den Grundrezepten. Das **APK 1752** stimmt also bei den Speisenbezeichnungen und der Variationshäufigkeit nur teilweise mit dem überein, was im Deutschen zu jener Zeit als üblich betrachtet werden kann. Zwar ist das Verhältnis von 1,1 für die Gesamtzahl der Varianten zur Zahl der Grundrezepte recht typisch, 5 % Grundrezepte ebenfalls, doch weicht das Verhältnis der un spezifizierten zu den spezifizierten Variantenüberschriften erheblich ab. ÜK 2 fügt sich unauffälliger in das Parallelkorpus ein. Mit 6 % Grundrezepten im Zieltext (gerechnet auf die Gesamtzahl der Überschriften) weist der Text eine mittlere Variantenhäufigkeit auf, der Quotient aus der Variantenanzahl zur Zahl der Grundrezepte zeigt mit 1,1 eine ausgeglichene Situation. Die relativ niedrige Anzahl von un spezifizierten Variantenüberschriften (1 %) und die un gleich höhere Zahl von spezifizierten (6 %) geben die Tendenz dieser Zeit wieder¹³.

¹³ Die Bonnefons-Übersetzungen wurden hier nicht berücksichtigt (s. Textgrundlage), ihr Ansatz mit Kapitelüberschriften der Art ‚Von den Rüben‘ kann jedoch auch in deutschen Kochbüchern der Zeit beobachtet werden (*Küchenmeisterei*-Tradition, **Platina 1542** teilweise, **Rumpolt 1581**).

B.3.4.1.6 Parameter SB V – Frequenz von Geographika

Die Tabelle B.3i stellt die Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter SB V dar, eine Diskussion des Parameters erfolgt gemeinsam mit dem nächsten Parameter SB VI:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
SB V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
SB V H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt
SB V H3	höhere Anwendungshäufigkeit von Geographika	nicht bestätigt > SB V H4 muss nicht überprüft werden

Tab. B.3i: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter SB V

B.3.4.1.7 Parameter SB VI – Ausdifferenzierung von Geographika

Tabelle B.3k zeigt die Ergebnisse der Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter SB VI:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
SB VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
SB VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
SB VI H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
SB VI H3	steigender Adoptionsgrad und Anwendungshäufigkeit der Ausdifferenzierung von Geographika	bestätigt
SB VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3

Tab. B.3k: Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter SB VI

B.3.4.1.8 Diskussion Frequenz und Ausdifferenzierung von Geographika

Insgesamt wurden in den Überschriften 86 verschiedene geographische Bezeichnungen gefunden¹⁴, die zusammen 1 112 Einzelnennungen ergeben. Bei allen Geographika wurden das Adjektiv (,französisch‘), aber auch die Länderbezeichnung (,Frankreich‘) oder weitere Ableitungen gezählt. Die untenstehende Tabelle B.31 führt sie nach Ländern geordnet auf und enthält jeweils die Gesamtzahl ihres Vorkommens im Korpus (besonders häufig genannte Geographika sind fett markiert).

In allen Korpustexten außer **Royer 1651** (der keine Überschriften verwendet, sondern nur Marginalien mit den Zutaten) kommen Geographika in Speisenbezeichnungen vor, der Adoptionsgrad liegt also praktisch bei 100 %. Die Anwendungshäufigkeit schwankt stark und reicht von 1 (**Koch vnd Kellermeisterey 1574** und **Sebastian 1581**) bis 164 im **Koch-Lexikon 1786**.¹⁵ Zwar lässt sich keine eindeutige Erhöhung der Frequenz feststellen, doch scheint sich eine leichte Tendenz dahingehend abzuzeichnen. Am häufigsten wird als einzelne Bezeichnung ,englisch‘ genannt (164), gefolgt von ,französisch‘ (128), ,spanisch‘ (110), ,polnisch‘ (91), ,ungarisch‘ (72) und ,welsch‘ (54)¹⁶. Zählt man alle Nennungen zusammen, die für ein Land erfolgten (also sämtliche einzeln genannten Städte, Gegenden etc. sowie die umfassende Bezeichnung wie ,französisch‘), dann liegen die deutschen Länder (inkl. österreichische, ohne schweizerische Geographika) mit 168 Nennungen minimal vor Italien (167), ,englisch‘ (164, keine weiteren Nennungen für England oder die britischen Inseln) und Frankreich (163). Geht man davon aus, dass pro Überschrift normalerweise nur eine geographische Bezeichnung enthalten ist, dann weisen etwas über 4 % der deutschsprachigen Überschriften (Gesamtzahl 26.746) Geographika auf. Allerdings werden die allermeisten Geographika nur höchstens fünfmal genannt (32 nur einmal, 28 mit 2–5 Nennungen). Nur 3 geographische Bezeichnungen werden in mehr als 100 Fällen genannt (Spanisch, Französisch, Englisch). Dazwischen gibt es eine Gruppe von 16 Bezeichnungen mit 6–19 Nennungen, und 8 mit 20–100 Nennungen.

¹⁴ Außerdem kamen vier 4 ,Sonstige‘ vor, die wohl geographische Bezeichnungen sind, aber nicht zugeordnet werden konnten (Bononien, Podolisch, Saraysch, Sorisch).

¹⁵ Die genauen Zahlen, auf denen dieses Kapitel beruht, finden sich in der Tabelle für die Indikatorgruppe SB4 in Anhang C.3.

¹⁶ ,Welsch‘ oder auch ,wellisch‘ bedeutet nach Hepp (1970:222) und Hauser (1979:20): „welsch, italienisch, französisch, romanisch“, Hauser schreibt ebd. „kann auch Bedeutung von ,fremd‘ haben“, hier wurde es nur als italienisch gezählt, weil schon sehr früh ,französisch‘ als eigene Bezeichnung erschien, ,italienisch‘ dagegen erst in **Osnabrück 1687**.

Geographika	Gesamtanzahl im Korpus
Romanisch	1
Spanisch	110
Leonisch	1
Frankreich	
Französisch	128
Savoyisch	9
Languedokisch	1
Burgundisch	5
Lothringisch	4
Provenzalisch	3
Berrisch [Berry]	2
Limosine	1
Poitou	1
Touraine	1
Pariser	1
Dijonisch	2
Montmorencisch [Montmorency]	1
Lyonisch	1
Orléans	2
Peronne	1
Italien	
Italienisch	46
Welsch	54
Sizilianisch	4
Lombardisch	3
Piemontesisch	5
Florentinisch	1
Mailändisch	19
Bolognesisch	8
Neapolitanisch	4
Genuesisch	21
Römisch	2
Portugiesisch	16
Deutsche Länder	
Deutsch	15
Österreichisch	15
Schwäbisch	15
Sächsisch	12

Geographika	Gesamtanzahl im Korpus
Westfälisch	15
Niedersächsisch	5
Tiroler	2
Holsteinisch	1
Vogtländisch	2
Bayrisch	12
Brandenburgisch	1
Pommerisch	2
Schlesien	1
Nassauvine	1
Hessisch	1
Ulmer	10
Augsburger	1
Leipziger	3
Wienerisch	28
Linzer	3
Mainzisch	4
Kölnisch	1
Braunschweiger	1
Nürnberger	8
Bremer	1
Frankfurter	4
Berliner	1
Gothaisch	1
Wiesbader	2
andere Länder	
Englisch	164
Schweizerisch	15
Basler	1
Niederländisch	16
Holländisch	33
Gröninger	1
Flandrisch	5
Brabandisch	2
Brüssler	1
Ungarisch	72
Moscowitisch	5
Polnisch	91
Krakauisch	1
Berger	1

Geographika	Gesamtanzahl im Korpus
Böhmisch	37
Carlsbader	4
Schwedisch	14
Dänisch	2
Kopenhagisch	1
Belgrader	2
Ost-Indisch/Indianisch	4
Calecutisch	1
Türkisch	6
Alexandria	1
Portlant	1
Mississipisch	1
Sonstige	4
Gesamt	1 112
Gesamt Frankreich	163
Gesamt Italien	167
Gesamt deutsche Länder	168

Tab. B.31: Geographika im Korpus

In der ersten Hälfte des Untersuchungszeitraums kommen vor allem ‚welsch‘, ‚polnisch‘, ‚ungarisch‘, ‚böhmisch‘ und ‚französisch‘ vor. Auch ‚schwäbisch‘ und ‚westfälisch‘ erscheinen mehrmals, normalerweise als ‚Schwäbische Kuchlein‘ bzw. ‚Westfälischer Schinken‘ (hier ist mit ‚westfälisch‘ nicht die Herkunft, sondern die Zubereitungsart gemeint). ‚Welsch‘ ist vom Beginn des Untersuchungszeitraums bis inklusive **Deckhardt 1611** in allen untersuchten Werken vertreten, wenn auch in 6 von 8 Fällen mit einer geringen Anwendungshäufigkeit von nur einem Mal. Danach sinkt der Adoptionsgrad und es gibt immer wieder Kochbücher, die gar kein Rezept mit ‚welsch‘ führen, aber noch im **Koch-Lexikon 1786** findet sich eine Nennung. ‚Italienisch‘ erscheint zum ersten Mal im Korpus in **Osnabrück 1687**, danach wird es zu einer recht regelmäßig erscheinenden Kategorie. Eine weitergehende Differenzierung in einzelne italienische Städte und Gegenden beginnt sich ab **Sincerus 1713** und **Hagger 1719** abzuzeichnen. Französische Provinzen oder Städte werden auffallend selten genannt, nur in **Ü-Massialot 1739** und in **APK 1752** (also aus dem Französischen übersetzten Texten) erfolgt hier eine stärkere Differenzierung. **Greflinger [1665]** verwendet in seinen Speisenbezeichnungen im Fließtext nur einmal ‚französisch‘ und je einmal ‚Peronne‘, ‚Orléans‘, ‚Dijon‘ und ‚Savoyen‘. Allerdings bezieht Bonnefons sich bei der Herkunft von Rezepten oder Zutaten oft auf französische Städte oder Gegenden oder einfach auf Frankreich, so dass im

fortlaufenden Text sehr viel mehr französische Geographika genannt werden, als in konkreten Speisenbezeichnungen enthalten sind. Außer den Übersetzungen nehmen nur folgende Werke französische Regionen und Städte als Geographika in Speisenbezeichnungen auf: **Rontzier 1598** (1 Savoyisch), **Prasmofsky 1671** (1 Savoyisch), **Schuppe 1698** (4 Lothringisch), **Schellhammer 1723** (1 Dijonisch), **Loefft 1758** (1 Touraine), **Koch-Lexikon 1786** (2 Savoyisch, 1 Languedokisch, 1 Burgundisch, 1 Pariser) und **Hannover 1800** (1 Savoyisch). Geographika aus den deutschen Ländern (inkl. deutschsprachiges Österreich) weisen erst mit **Nürnberg 1691**, **Eleonora 1709** und **Sincerus 1713** eine gewisse Aufgliederung auf, die Nennungen bleiben aber auch danach vereinzelt. Eine Ausnahme bildet das **Koch-Lexikon 1786**, das von allen Texten die meisten Nennungen zählt (43 verschiedene Geographika, insgesamt 165 Nennungen).

Auffallend selten sind markiert französische Geographika enthalten, also ‚französisch‘, ‚Frankreich‘, ‚Paris‘, ‚Pariser‘, die auf den ersten Blick Frankreich als Bezugsgröße für das Gericht einführen und nicht wie geographische Bezeichnungen aus der französischen Provinz von einem deutschsprachigen Leser erst dem Konzept ‚Frankreich‘ zugeordnet werden müssen. Nur in **Osnabrück 1687**, **Buchinger 1700**, **Sincerus 1713**, **Hagger 1719**, **Schellhammer 1723**, **Danckwerth 1729**, **Loefft 1758**, **Koch-Lexikon 1786** und **Loefft II 1786** sind mehr als vereinzelt Nennungen enthalten, auch wenn die Anwendungshäufigkeit in den seltensten Fällen 1 % an der Gesamtzahl der Überschriften übersteigt. Fast alle diese Werke sind tatsächlich leicht französisch geprägt, was die dargestellte Küche angeht. Aber auch in Büchern, die recht deutlich eine französische Kochweise propagieren, müssen nicht unbedingt zahlreiche markiert französische Geographika verwendet werden. In **Schuppe 1698** sind gar keine und in **Löffler 1795** nur 2 (0,2 %) markiert französische Geographika enthalten. Kulinarischer Einfluss lässt sich also nicht einfach an der Zahl der entsprechenden Geographika ablesen, sondern muss eingehender studiert und detailliert aufgeschlüsselt werden. Es ist jedenfalls ein Unterschied, ob bestimmte Gerichte aus einem geographischen Raum übernommen werden, oder ob grundsätzliche Küchentechniken verwendet werden.

B.3.4.2 Vergleich von Ausgangs- und Zieltexten sowie der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich SB

Zu **Bonnetons 1654-61** liegen hier keine Zahlenangaben vor, nur in der deutschen Version von Grefflinger wurden Zahlen für ‚à la‘ und für Phantasienamen erhoben (10 Vorkommen, davon 2 wiederholt, für ‚à la‘ und 7 Vorkommen für ‚auf ... Art‘; 123 Phantasiebezeichnungen). Insgesamt entsteht bei kursorischem vergleichendem Lesen der Eindruck, dass Grefflinger einen Großteil der Phantasienamen übernommen hat, ebenso das ‚à la‘ soweit es in Eigennamen vor-

kommt, wenn er diese im deutschen Text wiedergibt. Er handelt also in vielen Fällen AT-identisch. Allerdings entsteht hier auch manche Abweichung durch AT-fernes, AT-induziertes und AT-freies Handeln, bspw. wird „Pain Bourgeois“ (Bf1661:10) zu „Gut Haus=Brod“ (Bd1682:460) und „Petit Mestier/Oublies“ (Bf1661:18) zu „Roll=kuchen“ (Bd1682:460), obwohl Greflinger in anderen Rezepten durchaus von „Oublies“ schreibt (Bd1682:461, wo er aber „Frantzösische Newjahr=kuchen“ erklärend dazusetzt und auch das „Pain à Chanter“ mit „Oublies“ wiedergibt). Die „Talemouse bien delicate“ (Bf1661:34) wird um eine im Deutschen übliche Gebäckbezeichnung ergänzt, die auf die Form des Gebäcks Bezug nimmt („Talemüse oder Jesuiter=Mützen“, Bd1682:464). Bei einem Vergleich „un Pain de trois doigts de haut comme un de ces gros Pains d’Espices de Rheims“ (Bf1661:22) lässt Greflinger den in deutschen Landen wohl unbekanntem speziellen Gewürzkuchen als Bezugsgröße wegfallen und nennt nur die Höhe von drei Fingern (Bd1682:461). Mehrere Brotrezepte entfallen wohl ebenfalls aus dem Grund, dass die dazugehörigen Brote nur in Frankreich bekannt sind (Bonnetons nennt sie mit ihrem jeweiligen Namen: „Pain de Chapitre, Pain de Gonesse, à la Montoron, Pain d’Esprit, Pain de Gentilly“ Bf1661:11–14; der Kontext in Bd1682:460). Ähnlich verfährt er beim ‚Verjus‘: Bonnetons (Bf1654:281) führt recht genau aus, welchen (unreifen) Traubensaft man zum Einmachen nehmen solle („Le VERJUS que vous prendrez pour confire, c’est celuy que l’on appelle Bicanne ou Bourdela“) und wo in Paris er hergestellt wird. Bei Greflinger (Bd1682:438) entfällt der ganze Abschnitt. Dass die Rezepte für „Pain Benit & Brioches“ und „Pain à celebrer la Messe“ (Bf1661:15–18; der Kontext in Bd1682:460) nicht übersetzt wurden, mag aber möglicherweise auch mit ihrem Gebrauch in der katholischen Kirche zusammenhängen. Hinweise auf den Katholizismus (siehe Fastenküche, Anhang B.5.4.2) wurden von dem Protestanten Greflinger recht systematisch getilgt.

Greflingers AT-ferne Übersetzung von ‚raisiné‘ mit „Trauben=safft“ (bspw. Bd1682:428) wird der Bedeutung nicht gerecht, da zu wenig differenziert wird. Im Französischen wurde „raisiné“ für süßen, auf etwa ein Drittel eingekochten Traubensaft gebraucht (bspw. Bf1654:246). Er wurde verwendet, um andere Speisen zu süßen. Den „Cotignac à la mode d’Orleans“ (Bf1654:267) übersetzt er erklärend als „Quitten=safft nach der manier von Orleans“ (Bd1682:434), was bedeutet, dass er sich später (Bd1682:443) nicht mehr wie Bonnetons (Bf1654:295) auf den Cotignac zurückbeziehen kann. Greflinger setzt an dieser Stelle ‚Marmelade‘ ein, ein Wort, das er als Entlehnung aus dem Ausgangstext übernommen hatte und das hier eine ähnliche Funktion erfüllen soll. Kleinste sauer eingelegte Gürkchen sind heutzutage auch in Deutschland als ‚Cornichons‘ bekannt. Bonnetons (Bf1654:237) gibt als Erklärung für die französische Bezeichnung an: „que l’on appelle Cornichons, à cause que l’on choisit

d'ordinaire ceux qui sont crochus [gekrümmt]“. Grefflinger entschied sich für eine ‚durchsichtige‘, AT-nahe Übersetzung mit „Hörnichen“ (Bd1682:425) (corne = Horn). Auch konnten sich bei Eigennamen Fehler einschleichen, wie bei den „Zestes“ von Zitronen- oder Orangenschalen, von denen Grefflinger im deutschen Text schreibt, dass man sie „bey den Frantzosen Restes nennet“ (Bd1665:66; Bd1682:445; Bf1654:303). Dieser Fehler wurde in verschiedenen Ausgaben des Textes weitergetragen.

Für ÜK 2 und ÜK 3 liegen wiederum vollständige Zahlen vor, so dass ein Vergleich hier quantitativ ansetzen kann. Die französischen Überschriften in **Ü-Massialot 1739**¹⁷ enthalten ‚à la‘-Konstruktionen mit einer Anwendungshäufigkeit von 45 %, ebenso in **Ü-Massialot 1747**. Dies deckt sich etwa mit den 43 % in **Massialot 1738**. Längst nicht alle dieser Bildungen drücken eine Zubereitung auf eine bestimmte Art aus, meist handelt es sich entweder um Beilagen (‚canard aux navets‘) oder um weitere Zutaten zu einem Gericht (‚pois à la crème‘). Im ZT wird diese hohe Anzahl auf 4 % ‚à la‘-Bildungen reduziert, außerdem wird ein Teil aber auch mit ‚auf ... Art‘ übersetzt (9 %), was zu einem weitaus höheren Anteil dieser Konstruktion führt, als er in deutschen Texten üblich ist. Der Rest wird mit anderen grammatischen Mitteln ausgedrückt (‚Ente mit Rüben‘, ‚Erbsen mit Rahm‘ etc.). Die Anzahl an Phantasienamen ist in den französischen Überschriften der beiden Ausgaben der Übersetzung deutlich höher als in **Massialot 1738** (229/228 gegen 162, 22/21 % gegen 15 %), wird aber in den deutschen Überschriften (die übrigens direkt unter den französischen stehen) erkennbar abgesenkt (auf 192 in **Ü-Massialot 1738** bzw. 186 in **Ü-Massialot 1747**, also 18/17 %). In den französischen Überschriften im **APK 1752** finden sich ebenfalls deutlich mehr Vorkommen von ‚à la‘ als in den deutschen (13 % gegen 4 %), aber die Diskrepanz ist doch viel geringer als in ÜK 2. Die Anwendungshäufigkeit der ‚auf ... Art‘-Konstruktionen liegt mit 3 % aber vergleichbar hoch wie in **Ü-Massialot 1739**. Bei den Phantasienamen fällt auch hier auf, dass die Anzahl in den französischen Überschriften mit 108 (18 %) um einiges höher ist als in den deutschen mit 87 (14 %). Vergleicht man die absoluten Zahlen von ÜK 2 und ÜK 3 mit denen von ÜK 1 und legt man die Annahme zugrunde, dass in einem grob gesagt vergleichbar langen Text ähnlich viele Vorkommen verzeichnet werden würden, liegt **Grefflinger [1665]** (für den keine prozentualen Anteile berechnet werden konnten) bei den Phantasienamen genau in der Mitte zwischen den beiden anderen Texten, bei den Konstruktionen mit ‚à la‘ und ‚auf ... Art‘ finden sich aber um vieles geringere Anwendungshäufigkeiten.

¹⁷ In **Ü-Massialot** wie auch im **APK 1752** stehen bekanntlich sowohl französische als auch deutsche Überschriften über den Rezepten.

Zur Variantenhäufigkeit und den (un)spezifizierten Variantenüberschriften lässt sich bei ÜK 1 gar nichts sagen, außer der allgemeinen Feststellung, dass schon Bonnefons in den Überschriften kaum Speisenbezeichnungen verwendet, sondern überwiegend Kapitelüberschriften aus Zutaten bildet und darunter verschiedenste Zubereitungsarten aufführt. Greflinger übernimmt dies. In **Ü-Massialot 1739** finden sich unter den französischen Überschriften 2 % unspezifizierte Variantenüberschriften, die in den deutschen Überschriften um die Hälfte reduziert werden (von 17 auf 9 Vorkommen). Es scheint so, als ob sie zumindest teilweise zu spezifizierten Variantenüberschriften umgeformt worden wären, da deren Anteil von 5 % in den französischen auf 6 % in den deutschen Überschriften ansteigt (von 51 auf 62 Vorkommen). Der Anteil der Grundrezepte an der Gesamtzahl der Rezepte bleibt mit 6 % gleich, ebenso der Quotient aus der Zahl der Varianten zu derjenigen der Grundrezepte (1,1). Die entsprechenden Zahlen in **Massialot 1738** und **Ü-Massialot 1747** weichen geringfügig ab. Im **APK 1752** bietet sich ein anderes Bild. Während in den französischen Überschriften gar keine unspezifizierten Variantenüberschriften vorkommen, verzeichnet man in den deutschen 5 % (30 Überschriften). Spezifizierte Variantenüberschriften finden sich in den deutschen Überschriften dezent mehr (1 % statt 0,7 % bzw. 6 statt 4 Vorkommen). Auffällig ist dadurch im **APK 1752**, dass in den französischen Überschriften insgesamt deutlich weniger Bezüge zwischen Rezepten oder Zubereitungsarten kenntlich gemacht werden als in den deutschen (nur 2 % Grundrezepte gegen 5 %). Auch im APK liegt der Quotient zur Variantenanzahl pro Grundrezept bei 1,1.

Die Häufigkeit von Geographika in Speisenbezeichnungen liegt in **Massialot 1738** bei 2 %, einmal kommt eine markiert ‚französische‘ Bezeichnung vor. In **Ü-Massialot 1739** dagegen liegt sie in den französischen wie in den deutschen Überschriften bei 6 % (kein Vorkommen von markiert französischen Geographika, 67 andere), im **APK 1752** in den Überschriften beider Sprachen nur halb so hoch bei 3 %. Auch im APK kommt nur ein einziges Mal markiert ‚französisch‘ vor, die Anzahl der anderen Geographika beträgt 18. Ähnlich verhält es sich mit **Greflinger [1665]**, wo ebenfalls nur einmal markiert ‚französisch‘ in einer Speisenbezeichnung genannt wird, an anderen Geographika finden sich 12. Bei der Ausdifferenzierung von Geographika steht **Ü-Massialot 1739** an der Spitze mit 22 verschiedenen Geographika für Frankreich, Italien und Deutschland, während im **APK 1752** 16 und in **Greflinger [1665]** 12 zu finden sind. Die Anzahl der verschiedenen verwendeten Geographika aus französischen Regionen steigert sich von 5 in ÜK 1 auf 6 in ÜK 2 und 7 in ÜK 3.

B.3.5 Interpretation der Ergebnisse SB

B.3.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse SB

Der Adoptionsgrad sowie die Anwendungshäufigkeit von Bildungen mit ‚à la‘ (Parameter SB I) steigen im Untersuchungszeitraum ab dem Ende des 17. Jahrhunderts, wobei **Schuppe 1698** mehr als ÜK 1 als Vermittler und Multiplikator fungierte. ÜK 2 und 3 transferieren erneut eine hohe Anwendungshäufigkeit dieser Standardisierung und scheinen den Diffusionsgrad für eine höhere Gebrauchsfrequenz angehoben zu haben. Aber auch der Adoptionsgrad und die Anwendungshäufigkeit von Bildungen mit ‚auf ... Art‘ steigen kontinuierlich. Die Standardisierung ‚Phantasienamen‘ (SB II) behält über den gesamten Untersuchungszeitraum einen Adoptionsgrad von 100 %, nur die Anwendungshäufigkeit schwankt individuell sehr stark. Möglicherweise lässt sich hier eine leichte Tendenz zu generell höheren Zahlen ablesen. Die Translatoren der Übersetzungskomplexe transferieren zahlreiche Phantasienamen mit den dazugehörigen Gerichten aus dem Ausgangskollektiv. Die Standardisierung ‚Varianten zu Rezepten‘ (SB III) besteht über den gesamten Untersuchungszeitraum mit einem sehr hohen Adoptionsgrad. Die Anwendungshäufigkeit steigt während des Untersuchungszeitraums an, fällt dann aber vor seinem Ende wieder ab. Die Übersetzungskomplexe weichen nicht von den Gegebenheiten des Textsortenkorpus ab. Unspezifizierte Variantenüberschriften (SB IV) als Standardisierung existieren schon am Beginn und noch am Ende des Untersuchungszeitraums, ihre Anwendungshäufigkeit sinkt aber ab dem Beginn des 18. Jahrhunderts. Hier fällt bei ÜK 3 der zeituntypisch hohe Anteil unspezifizierter Variantenüberschriften an der Gesamtzahl der Variantenüberschriften auf, der, berücksichtigt man die mit abgedruckten französischen Überschriften, auf AT-induziertes Handeln des Translators zurückgeht.

Bei Geographika (SB V) beträgt der Adoptionsgrad praktisch 100 %, die Anwendungshäufigkeit schwankt aber über den gesamten Untersuchungszeitraum sehr stark und lässt auch keine Entwicklung erkennen. Auch die Anwendungshäufigkeit bei einzelnen Geographika schwankt individuell. Die Ausdifferenzierung nationaler Geographika (SB VI) entsteht als Standardisierung neu und zeigt einen leicht von 0 % ansteigenden Adoptionsgrad, der aber im Untersuchungszeitraum relativ niedrig bleibt.

B.3.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen SB

Im Folgenden sollen die globalen Hypothesen des Analysebereichs SB überprüft werden. Dazu werden sie noch einmal genannt:

SB H1 neue kollektive qualitative Standardisierungen durch Transfer bei Bildungsmustern von Speisenbezeichnungen und ansteigender Adoptionsgrad sowie Anwendungshäufigkeit im UZR

SB H2 ansteigender Diffusions- und Adoptionsgrad der kollektiven qualitativen Standardisierung ‚eigenständige Gerichte‘ (vs. Zubereitung eines Nahrungsmittels) im UZR

SB H3 individuelle qualitative Standardisierungen bei der Angabe des kulinarischen Einflusses mit entsprechenden Geographika

Die Hypothese SB H1 kann mit der Untersuchung des Parameters SB I als bestätigt angesehen werden. Das Bildungsmuster ‚à la‘ wurde ins Zielkollektiv transferiert und sein Adoptionsgrad erhöhte sich ab dem Beginn des 18. Jahrhunderts von praktisch 0 % auf eine Anwendungshäufigkeit um 1–4 % aller Speisenbezeichnungen in Überschriften.

Die Annahme aus der Hypothese SB H2 ist nicht vollständig haltbar: Die Anwendungshäufigkeit von Phantasienamen (Parameter SB II) weist höchstens eine leichte Tendenz zu genereller Erhöhung auf. Der Anteil der Varianten (SB III) sowie der Anteil der unspezifizierten Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise (SB IV) ging nicht kontinuierlich im Lauf der Zeit zurück. Im Gegenteil, weisen doch die Werke am Beginn des Untersuchungszeitraums die dauerhaft niedrigsten Anwendungshäufigkeiten auf. Vom Ende des 16. bis zum Ende des 17. Jahrhunderts hingegen steigt die Anwendungshäufigkeit erheblich, sinkt dann aber im Vergleich wieder stark ab, so dass es in einem großen Teil des Untersuchungszeitraums tatsächlich die Entwicklung gab, die in der Hypothese als generell angenommen wurde. Nur beim Verhältnis von unspezifizierten zu spezifizierten Variantenüberschriften kann in der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums eine relativ deutliche Abnahme der unspezifischen Variantenüberschriften zugunsten der genaueren mit Nennung der Speise beobachtet werden, so dass zumindest in der Benennung einzelner Rezepte die Gerichte etwas eigenständiger erscheinen.

Der kulinarische Einfluss kann nicht generell, wie in Hypothese SB H3 postuliert, am Vorhandensein der entsprechenden Geographika abgelesen werden. Dies zeigt die Analyse der Parameter SB V und VI.

B.3.5.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich SB

Ein Überblick über die Plausibilität translatorischer Wirkung im Analysebereich SB wird durch die Überprüfung der Standardhypothesen gegeben. Ihre Ergebnisse sollen daher kurz festgehalten werden:

SB I für ÜK 2+3 bestätigt

SB II nicht bestätigt, aber nach ÜK 2+3 Tendenz zu leichter Erhöhung

- SB III nicht bestätigt
- SB IV nicht bestätigt
- SB V nicht bestätigt
- SB VI bestätigt für ÜK 1 (jedoch nur tendenziell)

Bei der Erhöhung des Diffusions- und Adoptionsgrades des Parameters SB I, der Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘, scheinen ÜK 2 und 3 mitgewirkt zu haben. Der Transfer und ein gewisser Adoptionsgrad waren aber vorher schon vorhanden. Die translatorische Wirkung kann daher mit relativ hoher Plausibilität angenommen werden, ist aber auf die Erhöhung des Diffusionsgrades beschränkt, die wiederum zu einer Erhöhung des Adoptionsgrades im Zielkollektiv geführt haben wird. Im Analysebereich SB lässt sich ansonsten nur noch eine tendenzielle translatorische Wirkung von ÜK 1 im Parameter SB VI (Ausdifferenzierung von Geographika) verzeichnen.

Bei der Variantenanzahl und spezifizierten Variantenüberschriften (SB III und IV) kann dagegen nicht von einem Einfluss der Übersetzungen aus dem Französischen ausgegangen werden. ÜK 2 fügt sich unauffällig in die schon begonnene Entwicklung ein, ÜK 3 weist bei den Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise sogar eine etwas anachronistische Tendenz auf.

B.4 Die Entwicklung zweier Gerichte (GE): ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘

B.4.1 Situierung des Analysebereichs GE

Mit der Analyse der verschiedenen schriftlich fixierten Rezepte eines Gerichts kann ein fokussierter Blick auf einen Ausschnitt der kulinarischen Geschichte geworfen werden. Damit ist auch eine Grundlage gegeben für die Beantwortung der Frage nach dem ‚Typischen‘ der Gerichte. Flandrin (1984) bspw. untersuchte mehrere mittelalterliche Gerichte mit ähnlichen, ‚internationalen‘ Namen, die in zahlreichen Kochbüchern aus England, Frankreich, Italien und Katalonien beschrieben werden. Die Zubereitungen, die sich hinter den sehr ähnlichen Namen verbergen, sind wie die Namen analog. Zwar gibt es innerhalb einzelner Kochbücher wie auch innerhalb der Länder viele Varianten, das Gericht als Konzept bleibt dabei aber bestehen: „[m]ais ces variantes [...] ne mettaient pas en question l’identité du plat ou de la sauce“ (Flandrin 1984:76). Zur Untersuchung des Regionalismus als Gegenstück zum Internationalismus der mittelalterlichen europäischen Küche greift er auf die 37 Blancmanger-Rezepte zurück, die er in den analysierten englischen, französischen, italienischen und katalanischen Büchern gefunden hat. Bei Blancmanger handelt es sich um ein Gericht, das meist aus weißem Fleisch und Mandeln bereitet wurde. Heute ist in Europa teilweise noch eine Süßspeise mit gleichem Namen bekannt, die auch als Mandelgelee beschrieben wird. Von den von Flandrin untersuchten Rezepten sind die wenigsten wirklich identisch und es gibt auch kein Element, das in allen Rezepten vorkommt. Zum Teil liegt das wohl an regionalen Adaptationen wie der Ersetzung von nicht verfügbaren Zutaten oder der Anpassung an Gewürzvorlieben. Die beim Blancmanger festgestellten Vorlieben oder Abneigungen finden sich oft auch in anderen Rezepten der jeweiligen Länder wieder (Flandrin 1984:77ff.). Hieatt (1995) weist ebenfalls anhand von verschiedenen, diesmal (nord)germanisch-englischen Rezepten für Blancmanger oder ähnliche Speisen auf Schwierigkeiten bei der Untersuchung von mittelalterlichen Gerichten mit gleichem Namen hin. Das Nicht-Vorhandensein des jeweiligen Namens bedeutet nicht zwangsläufig, dass das dahinterstehende Gericht in der Rezeptsammlung nicht enthalten ist. Es kann zu Verballhornungen gekommen sein, zu Abschreibfehlern, aber auch zu (durchaus korrekten) Übersetzungen, die an der sprachlichen Oberfläche keine Gemeinsamkeit mit der Ausgangssprachlichen Speisenbezeichnung mehr aufweisen. Als Beispiel nennt Hieatt (mit Bezug auf Maxime Rodinson und C. Anne Wilson) eine Granatapfelsoße, die in einer lateinischen Sammlung nach dem arabischen Wort ‚rumman‘ (Granatapfel) ‚romania‘ genannt wurde. Im Englischen wurde daraus ‚Garnade‘, was die gleiche Bedeutung hat und die gleiche Zubereitung bezeichnet (Hieatt 1995:28). Auch

kann es sein, dass in einer Handschrift gar keine Speisenbezeichnungen aufgenommen wurden oder dass ein beliebiger anderer Name für das Gericht gewählt wurde. So verwischen sich die Spuren von an sich in ganz Europa bekannten Rezepten. Ein weiteres, aber damit zusammenhängendes Problem ist für Hieatt die Zuordnung von Rezepten (auch mit unterschiedlichen Titeln) zu einem Gericht. Die Schwankungsbreite in Zutaten und Zubereitungsarten ist sehr groß und wie oben erwähnt auch durch regionale Vorlieben oder Abneigungen bedingt. Wenn als Indikator nicht auf den gleichen oder einen sehr ähnlichen Namen zurückgegriffen werden kann, ist eine Übereinstimmung zweier Rezepte nur noch durch sehr umfangreiche und detaillierte Untersuchungen festzustellen. Dann können allerdings ganz andere Ergebnisse über die Verbreitung von Gerichten zu Tage treten, als wenn man sich nur nach einem bestimmten Namen richtet. So stellt Hieatt (1995:34ff.) die Vermutung auf, dass es sich bei ‚cullis‘ (engl.), ‚coulis‘ (franz.), ‚calijs‘ (niederl.), ‚kaliis‘ (dän.) und ‚kalus‘ (isländ.) sowie bei ‚blanc desirree‘ (engl.) ebenfalls um Blancmanger-Rezepte gehandelt haben könnte. Berücksichtigt man dies als Hintergrund für die vorliegende Untersuchung, dann relativieren sich die Ergebnisse natürlich, da die Rezepte aufgrund des Titels ausgewählt wurden. Ein anderes, detaillierteres Vorgehen war aber im Rahmen dieser Arbeit nicht möglich.

Für die Analysen in der vorliegenden Arbeit wurden zwei essentielle Elemente von Kochrezepten tabellarisch erfasst, nämlich die Zutaten und die Zubereitungsschritte der beiden untersuchten Gerichte. Bei dieser Reduktion auf Zutaten und Zubereitungsschritte stützt sich die Konzeption auf die oben genannten Untersuchungen von Flandrin und Hieatt, sowie auf Laurioux (1997b:79), der als mögliche Untersuchungsmethode für Kochbücher das Mitverfolgen des Schicksals eines bestimmten Gerichts beschreibt. In diesem Zusammenhang nennt er eben die beiden Elemente Zutaten und Zubereitungsschritte:

„Parallèlement à l’analyse statistique, on peut suivre, dans le temps et l’espace, la **destinée d’une recette** : quels ingrédients et quels procédés utilise-t-elle ? comment se modifie-t-elle, se recompose-t-elle ? Le choix d’une recette significative – pour autant qu’il ait été fait en connaissance de cause – fournit, en répondant à ces questions, des instantanés très parlants.“¹ [fett im Original]

Laurioux hebt hier auch noch hervor, dass bei fundierter Auswahl des Gerichts aussagekräftige Ergebnisse zu erwarten sind, wenn man nach Veränderungen und Neuzusammenstellungen fragt. Für die vorliegende Studie wurden die bei-

¹ Als Beispiel führt er ebd. die ‚sauce cameline‘ (Zimt, Brot und Essig) an, die im Spätmittelalter wohl am weitesten verbreitete Soße des Abendlandes, die in Frankreich, England und Süditalien jeweils ihre eigene Geschmacksnuance aufwies.

den Gerichte ‚Hühnerfrikassee‘ (HF) und ‚Bœuf à la mode‘ (BM) gewählt, die in der Frühen Neuzeit eine recht weite Verbreitung fanden und auch in den Übersetzungskomplexen (ÜK) enthalten sind. Gemeinsam ist ihnen, dass ihre Namen französische Elemente enthalten. Dies ist auch der Fall, wenn von ‚fricassierten Hünern‘ oder einer ‚Frikaße von Hünern‘ die Rede ist, wie das Gericht in den untersuchten Kochbüchern vorzufinden ist, da sich das Kompositum ‚Hühnerfrikassee‘ erst nach dem Ende des Untersuchungszeitraums (UZR) durchgesetzt hat. Das ‚Französische‘ an den beiden Gerichten und die recht weite Verbreitung prädestinieren sie für eine Untersuchung wie die hier vorgestellte.

Auf der deutschen Seite bleibt zu prüfen, ob die Rezepte schon vor Erscheinen der Übersetzung bekannt waren bzw. ob und in welcher Form diese Gerichte in späteren deutschen Kochbüchern erwähnt werden. Außerdem können die Rezepte in Massialot und im APK in den schon laufenden Rezeptionsvorgang eingeordnet werden. Das Schicksal der beiden Rezepte nach 1800 ist allerdings unterschiedlich. Im 19. Jahrhundert waren beide Gerichte noch bürgerliche Speisen, die in sehr vielen Kochbüchern beschrieben wurden. Bis heute im allgemeinen Bewusstsein (und in vielen Küchen) gehalten hat sich aber nur das Hühnerfrikassee, wenn auch in oft deutlich anderer Form als damals üblich, während das Bœuf à la mode nur in seltenen Fällen noch als besonderer Rinderschmorbraten auftaucht (vgl. bspw. Willan 1996:254 und als regionale Spezialität).

Die Urheberschaft des Gerichts ‚Hühnerfrikassee‘ bleibt im Dunkeln, bei La Varenne finden sich jedoch schon 1651 „Poulets fricassez“ (1983[1651]:146).² Spätestens um die Mitte des 17. Jahrhunderts muss in Frankreich also ein solches Gericht existiert haben. Bonnefons (1661:204) schreibt als Einleitung zum ersten Hühnerfrikassee-Rezept „La fricassée de Poulets se fait ordinairement à la haste; c’est pourquoy je vous veux enseigner la maniere la plus prompte, qui est [...]“. Was das über das Hühnerfrikassee und seinen Status in Frankreich aussagt, ist allerdings nicht ganz klar: War es ein Gericht, das man schnell noch zubereitete, wenn man noch eine weitere Speise brauchte, das auch entsprechend

² La Varenne (1983:146): „43. Poulets fricassez. [§] Etant habillez, découpez par morceaux & bien lavez, faites-les bouillir avec bon bouillon, quand ils seront presque cuits, mettez-les égouter, & puis les fricassez, après cinq ou six jours, assaisonnez de sel & de bonnes herbes, comme persil, siboules &c. délayez jaunes d’œufs pour lier la sauce, & servez.“ Zwar handelt es sich bei genanntem Nachdruck um den der Ausgabe Troyes 1661, jedoch lässt eine Bemerkung in der Einleitung (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:91) vermuten, dass der Text mit dem der Erstausgabe identisch ist: „Quant au texte il n’est pas significativement plus médiocre ni fautif que celui des éditions parisiennes et n’a été tronqué – du moins par rapport à certaines d’entre elles – que par la suppression des tables alphabétiques des recettes et le remaniement du traité des confitures.“

nicht sehr hoch angesehen war? Marengo (1992:90ff.) nennt nun aber ‚la fricassee de poulets‘ zusammen mit Fricandeau und Bœuf à la mode als Gerichte, die im 17. Jahrhundert auf den Tafeln der Adligen zu finden waren (zum Folgenden vgl. Marengo ebd.). In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts seien diese Gerichte bei französischen Bürgerfamilien für deren ‚dîners priés‘ sehr beliebt gewesen, in denen sie einen herausgehobenen Status als Entrée oder Relevé gehabt hätten. Sie wurden so zu einem Aushängeschild der ‚cuisine bourgeoise‘, eine Zuweisung, die sich in Frankreich bis heute gehalten habe. Im ausgehenden 19. Jahrhundert galt Hühnerfrikassee dann wohl in Frankreich als recht banales Essen, das in Pensionen und an ‚tables d’hôtes‘ serviert wurde, die damit auf ihre bürgerliche Küche hindeuten wollten. Zur Distinktion, wenn es doch in einem festlicheren oder luxuriöseren Rahmen aufgetischt wurde, habe man man weitere, teure Zutaten hinzugefügt, es mit Krebsen oder Hahnenkämmen garniert etc. Schon im 18. Jahrhundert sei das Gericht verfeinert worden, bspw. fänden sich bei Marin und Menon (beide um 1740) Rezepte, in denen zumindest Pilze und Nelken vorkommen, Menon nenne auch schon Kalbsbries als Abwechslung bringende Zutat. In den bürgerlichen Kochbüchern des 19. Jahrhunderts fänden auch Artischocken, Scorzonere oder Trüffeln den Weg in das schon eher gemeine Gericht.

Hier erscheint ein Vorgriff auf die Ergebnisse der vorliegenden Untersuchung angebracht – auch bei Massialot 1738 finden sich schon Hahnenkämme, Kalbsbries, Trüffeln, Kälberjus, Nelken und ein Kräuterbouquet sowie in einem der beiden Rezepte zwei Gläser ‚vin de champagne‘, und in einem vermutlich aus der deutschen Tradition stammenden Rezept bei Marperger 1716 werden als zusätzliche Zutat eine Hand voll Champignons und einige Artischockenböden angegeben. Nach Marengo (1992:ebd.) sei es für bürgerliche Köchinnen des 19. Jahrhunderts eine Art Zeugnis ihrer hohen Kunst gewesen, das Frikassee schön weiß hinzubekommen. War dies früher erforderlich, um das Entrée Hühnerfrikassee vom Rôt zu unterscheiden (s. u. Anhang B.5), so diente das weiße Frikassee, wie es scheint, später eher der Profilierung der Köchin.

Die Wortgeschichte von ‚Frikassee‘ im Deutschen stellt Wiegelmann (1967:44) dar:

„F r i k a s s e e : Nach SCHULZ/BASLER (Fremdwb. I, 1913, S. 227) 1677 zuerst belegt. In allen Kochbüchern der achtziger und neunziger Jahre des 17. Jhs. bereits bezeugt. Daß es damals von Frankreich mit der Sache übernommen wurde, berichtet die Schellhammerin: ‚Fricaße, ist eigentlich ein Frantzösisches Wort, wie wir denn diese Art Speisen, erstlich von selbiger Nation gelernet haben ...‘ (SCHELLHAMMER, Köchin, 1697, S. 353; so schon in früheren Auflagen (1692) vgl. SCHULZ/BASLER, a. a. O.). Das Verb ‚frikassieren‘ wurde schon früher entlehnt; 1616 wird es für ‚braten, rösten‘ gebraucht (SCHULZ/BASLER, a. a. O.), 1581 spricht Rumpolt bereits von ‚gefri-cusirten Hünnern‘ (RUMPOLT, Kochbuch, 1581). Ähnliche Zubereitungen (kleinge-

hacktes Hühner- oder Kalbfleisch in einer würzigen Tunke) gab es schon früher, vgl. [Buch von guter Speise, Küchenmeisterei, Wunderbüchlein (1615)] In diesen älteren Kochanweisungen spricht man von ‚gestoßenen Hühnern‘.“

Ein Frikassee musste also nicht ausschließlich aus Hühnern zubereitet werden, vielmehr handelt es sich etymologisch um eine in einem Geschirr (d. h. nicht am Spieß) angebratene Speise, die aus unterschiedlichen Fleischarten, z. B. auch Tauben oder Kalbfleisch, hergestellt werden konnte. Die auch von Wiegelmann zitierte Maria Sophia Schellhammer (1697:353) greift diese Etymologie auf und nennt als Charakteristikum für ein Frikassee, dass es in Butter angebraten sei. Ihre Bemerkungen sollen hier vollständig wiedergegeben werden:

„Fricaße / ist eigentlich ein Frantzösisches Wort / wie wir denn diese Art Speisen / erstlich von selbiger Nation gelernet haben / und bedeutet eigentlich ein Gerichte in Butter gebraten. Wie sie aber sehr lekker und wol wissen was gut schmeckt: Also bleibt es darbei nicht / sondern nachdem dieses geschehen / wird das Gerichte noch mit andern schmaksamen Dingen verhöhet / und ihm eine anmuhtige Brüe gegeben“.

Auch Amaranthes greift auf diese Grundidee zurück, wenn er in seinem *Frauenzimmer=Lexicon* Frikassee definiert (1715:Sp. 583):

„Heisset ein solches Essen, da z. E. Fleisch, Hüner, u.d.g in Butter nebst Gewürtz und andern Dingen dämpffen und gleichsam braten müssen. Die vielerley Arten der Fricasseen sind bey einem ieden Essen zu finden [also alphabetisch nach den Zutaten eingeordnet].“

Wie Wiegelmann (s. o.) darlegt, existierten im Deutschen schon vor dem 17. Jahrhundert Zubereitungen für Hühner, die sehr ähnlich dem (damaligen) Hühnerfrikassee sind. Zumindest was das Rezept bei **Rumpolt 1581** betrifft, ist kaum ein Unterschied zu den späteren, französisch bezeichneten Gerichten erkennbar. Und auch Rumpolt selbst verwendet nicht ‚gebratene Hühner‘, sondern spricht – wohl vom Französischen beeinflusst – von ‚gefricusierten‘ Hühnern. Möglicherweise war das Gericht auch in Frankreich schon lange vor der Mitte des 17. Jahrhunderts bekannt, und Rumpolt hat es dort oder anderswo kennengelernt. Rezepte für gestoßene Hühner oder andere Zubereitungen für Huhn konnten in der vorliegenden Arbeit aus Kapazitätsgründen nicht mit den explizit als Hühnerfrikassee gekennzeichneten Rezepten abgeglichen werden. Es wird aber davon ausgegangen, dass trotz Schellhammers o. g. Aussage, diese Zubereitungsart habe man von den Franzosen gelernt, schon vor der Mode der Frikassee sehr ähnliche Rezepte in deutschen Kochbüchern und auf deutschen Tafeln zu finden waren.

Beim Bœuf à la mode, einem meist gespickten Rinderschmorbraten in Soße, der oft in Scheiben geschnitten kalt serviert wurde, besteht in der Sekundärliteratur

Unklarheit darüber, ob seine Erfindung Pierre de Lune oder La Varenne zuzuschreiben ist. Während Ruf (1993:71f.) und Seifert/Sametschek (1977:122) ersteren als seinen Erfinder ansehen, bringen Biasci (1991:138) und Mennell (1988:105f.) La Varennes Rezept aus der Ausgabe von 1651 als Beleg (im Nachdruck von 1983 auf S. 148),³ und auch Andressen (1996:56) unterstützt diese Aussage. Lune dürfte als Erstbeleg ausscheiden, da sein *Le Cuisinier* zuerst 1656 erschien (Flandrin/Hyman/Hyman 1983:13).

Zum Bœuf à la mode äußerten sich die Kochbuchautoren nicht weiter, auch über die Herkunft der Speisenbezeichnung ist nichts bekannt. Wie beim Hühnerfriskasse, ist es auch hier schwierig, diese Zubereitung eindeutig von anders bezeichneten Rezepten für Lendenbraten etc. abzugrenzen. Rinderschmorbraten ist auch nach dem weitgehenden Verschwinden des Bœuf à la mode noch verbreitet, möglicherweise ist die Zubereitung also vorher und nachher bekannt, nur der besondere Name hat eine Mode erlebt. Regional hat es sich in Bayern noch als Spezialität gehalten, dann meist unter dem verballhornten Namen ‚Böfflamott‘.⁴ Neunteufl (1976:32) bezeichnet das aus dem Französischen stammende Gericht als heute noch bereitet, was möglicherweise für ihre Heimat Österreich, genauso wie für Bayern, auch zutreffen mag. Auch Mennell (1988:105) nennt es ein bis heute häufig zubereitetes Gericht, wobei nicht ganz klar wird, ob er sich damit auf Frankreich oder auf England bezieht. Andressen (1996:29) führt Bœuf à la mode als Beispiel eines Gerichts an, das sich „in seiner Zubereitungsart über Jahrhunderte beinahe unverändert gehalten“ hat, wie auch die ‚Spanische Suppe‘, das kandierte Quittengelee aus der Antike, Blancmanger und Arme Ritter. Er sagt aber nichts darüber, ob es heute noch gekocht wird.

B.4.2 Parameter, Hypothesen und Indikatoren GE

Im Analysebereich GE bildeten drei globale Hypothesen die Basis der Untersuchungen:

³ La Varenne (1983:148) „53. Bœuf à la mode. [§] Battez-le & le lardez avec du lard, puis le mettez cuire dans un pot avec du bouillon, un bouquet & toutes sortes d’épices, & le tout étant consommé, servis avec la sauce.“

⁴ Beispielsweise las man im Stern 18/2004, S. 164, einen Restaurant-Tipp von Erika Casparek-Türkkan für den „Moarwirt“ („Moar“ = Maier), bei Bad Tölz. Ein Klassiker beim Moarwirt sei ‚Böfflamott‘ „mit Ochsenbacken, die in Rotwein geschmort sind“. In einem handschriftlichen Kochbuch aus der Familie der Verfasserin dieser Arbeit ist ebenfalls ein Rezept für Bœuf à la mode enthalten (*Kochbuch für Elise Wachter von Balzhofen [Allgäu] 1882*, S. 26). Die Elterngeneration in dieser Familie machte daraus beim Lesen sofort ‚Böfflamott‘, kennt also das Gericht unter dem verballhornten Namen. Der geringe Beliebtheitsgrad verhinderte jedoch die Weitergabe an die jüngere Generation.

Anhang B.4 – Entwicklung zweier Gerichte

GE H1 Steigender Diffusionsgrad der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im ZK

GE H2 Transformation der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ beim Transfer und im ZK

GE H3 Reduzierung der Typenabweichung (Herausbildung von Prototypen eines eigenständigen Gerichts) der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im ZK

Als Parameter wurden für diesen Analysebereich die beiden untersuchten Gerichte herangezogen, so dass der Parameter GE I Hühnerfrikassee behandelt und der Parameter GE II Bœuf à la mode zum Inhalt hat. Die Basis der Untersuchung bilden schriftlich fixierte Rezepte, also eine beschreibende Anwendung von kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen. Beide Standardisierungen entstehen erst während des Untersuchungszeitraums, sind aber über sein Ende hinaus im Zielkollektiv vorhanden, wenn auch in unterschiedlicher Form: ‚Hühnerfrikassee‘ wird auch am Beginn des 21. Jahrhunderts noch im gesamten Zielkollektiv häufig aktiv angewendet, während ‚Bœuf à la mode‘ nur noch in textuellen Produkten als Erinnerung und als regionale Spezialität existiert. Die hinter diesen Gerichten stehenden Standardisierungen können in ihrer Anwendung 1:1 umgesetzt werden, so dass tatsächlich nur die eine Standardisierung beteiligt sein muss.

Der überwiegende Teil der Analyse im Bereich GE besteht aus einer qualitativen Diskussion auf quantitativer Grundlage. Nur die globale Hypothese GE H1 wird mit Hilfe der Standardhypothesen rein quantitativ bearbeitet, die zweite und die dritte Hypothese werden auf dieser Basis qualitativ untersucht.

In der folgenden Tabelle B.4a werden die Parameter des Analysebereichs GE und die ihnen zugeordneten Hypothesen vorgestellt:

Kodierung Parameter	Beschreibung Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
GE I	Hühnerfrikassee (HF)	GE I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		GE I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		GE I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		GE I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		GE I H3	steigender Diffusionsgrad von Rezepten für Hühnerfrikassee
		GE I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

GE II	Bœuf à la mode (BM)	GE II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		GE II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		GE II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		GE II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		GE II H3	steigender Diffusionsgrad von Rezepten für Bœuf à la mode
		GE II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Tab. B.4a: Parameter des Analysebereichs GE und die ihnen zugeordneten Hypothesen

Für die quantitativen Analysen werden nur zwei Indikatoren herangezogen, und zwar jeweils für Hühnerfrikassee und Bœuf à la mode die Anzahl der pro Werk vorkommenden Rezepte (GE1a für Hühnerfrikassee und GE3a für Bœuf à la mode). In Tabelle B.4b werden die Indikatoren den Hypothesen zugeordnet und aufgeführt, in welchem Fall die Hypothesen bestätigt sind:

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
GE I H1a	GE1a	> 0	absolute Aussage
GE I H2a	GE1a	= 0	absolute Aussage
GE I H2b	GE1a	kleiner als vor den ÜK bzw. in sehr wenigen Werken > 0	absolute Aussage
GE I H3	GE1a	wird größer bzw. in mehr Werken > 0	absolute Aussage
GE I H4	GE1a	wird größer bzw. in mehr Werken > 0 spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage
GE II H1a	GE3a	> 0	absolute Aussage
GE II H2a	GE3a	= 0	absolute Aussage
GE II H2b	GE3a	kleiner als vor den ÜK bzw. in sehr wenigen Werken > 0	absolute Aussage
GE II H3	GE3a	wird größer bzw. in mehr Werken > 0	absolute Aussage
GE II H4	GE3a	wird größer bzw. in mehr Werken > 0 spätestens drei Werke nach den ÜK	absolute Aussage

Tab. B.4b: Indikatoren für die einzelnen Hypothesen GE

B.4.3 Textgrundlage GE

Im gesamten Korpus (hier inklusive **Marperger 1716**) wurden alle Rezepte für Hühnerfrikassee und Bœuf à la mode erfasst. Die nicht immer sehr präzise und unvollständige Bezeichnung der dargestellten Rezepte in älteren Kochbüchern macht es aber nahezu unmöglich, alle potentiell relevanten Rezepte aufzunehmen. Auch die große Ähnlichkeit vieler Zubereitungsmöglichkeiten erschwert eine eindeutige Zuordnung. Daher wurde die Analyse auf die Rezepte be-

schränkt, die im Titel einen Hinweis darauf geben, dass es sich entweder um Hühnerfrikassee oder Bœuf à la mode handelt.⁵ Damit setzt sich die Untersuchung zwar der von Hieatt (1995) genannten Kritik aus, relevante Rezepte nicht zu behandeln und damit keine endgültigen Aussagen über die tatsächliche Verbreitung des Gerichts machen zu können. Jedoch erlaubt die hier vorgelegte Studie der Rezepte mit dem gesuchten Namen im Titel immerhin Aussagen über das Konzept hinter diesen Namen und seine Verbreitung.

Die Hühnerfrikassee-Rezepte in **Wecker 1679** sind identisch mit denen aus **Greflinger [1665]**, da sie im *Parisische Küchemeister* (= *Der Frantzösische Koch*) zu finden sind, der an Weckers Kochbuch angehängt wurde. **Schellhammer 1697/1723** übernimmt eines der beiden HF-Rezepte aus Greflinger (und außerdem dasjenige aus **Osnabrück 1687**), **Marperger 1716** übernimmt ebenfalls aus Greflinger, wenn auch das andere der beiden Rezepte.

Bei den Bœuf-à-la-Mode-Rezepten findet sich das Bonnefons-Rezept in der Greflinger-Übersetzung ebenfalls in **Wecker 1679** und **Marperger 1716** wieder, letzterer ändert es aber ein wenig ab.

B.4.4 Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterenebene GE

Tabelle B.4c zeigt die Indikatorwerte von GE1a und GE3a für die einzelnen Korpustexte, also die Anzahl der Rezepte für ‚Hühnerfrikassee‘ (HF) bzw. ‚Bœuf à la mode‘ (BM) in den jeweiligen Kochbüchern:

Werk	GE1a (HF)	GE3a (BM)
Platina 1542	-	-
Staindl 1569	-	-
Koch vnd K. 1574	-	-
Rumpolt 1581	1	-
Sebastian 1581	-	-
Rontzier 1598	-	-
Wecker 1598	-	-
Colerus 1602	-	-
Deckhardt 1611	-	-
Stockholm 1647	-	-
Royer 1651	-	-
Bonnefons 1654-61	2	1

⁵ Das „Rindfleisch auff Englische Art“ aus **Grätz 1686** wurde als Bœuf à la mode aufgenommen, weil Neunteufl (1976:32) in ihrer Behandlung des Grazer Kochbuches es explizit als solches ausweist.

Greflinger [1665]	2	1
Prasmofsky 1671	-	-
Wecker 1679	2	1
Thieme 1682	-	-
Grätz 1686	-	1
Osnabrück 1687	1	-
Nürnberg 1691	2	-
Schellhammer 1697/1723	8 ⁶	1
Schuppe 1698	1	2
Buchinger 1700	-	-
Keyl 1705	-	-
Eleonora 1709	1	-
Sincerus 1713	-	-
Amaranthes 1715	3	-
Hohberg 1715	5	5
Marperger 1716	5	1
Hagger 1719		2
Florinus 1722	2	-
Danckwerth 1729	2	2
Massialot 1738	2	2
Ü-Massialot 1739	2	2
Eger 1745	2	-
Bern 1749	1	-
APK 1752	2	2
Loofft 1758	1	1
Koch-Lexikon 1786	2	1
Loofft II 1786	-	-
Franckfurt 1789	1	1
Löffler 1795	2	2
Hannover 1800	1	1

Tab. B.4c: Werte der Indikatoren für den Analysebereich GE

B.4.4.1 Diskussion der Ergebnisse GE

B.4.4.1.1 Parameter GE I – Hühnerfrikassee

Da in diesem Analysebereich die beiden Parameter völlig unabhängig voneinander sind, soll zunächst die Interpretation für den Parameter GE I – ‚Hühnerfrikassee‘ (HF) erfolgen. Tabelle B.4d zeigt die Ergebnisse der Überprüfung der Standardhypothesen im Parameter GE I:

⁶ insgesamt (1697 3 + Französisch Fricassee, 1723 6, wobei 2 übereinstimmen, eins an gleicher Position abweicht und 3 hinzukamen)

Anhang B.4 – Entwicklung zweier Gerichte

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
GE I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
GE I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
GE I H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK niedriger	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
GE I H3	steigender Diffusionsgrad von Rezepten für Hühnerfrikassee	bestätigt
GE I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3

Tab. B.4d: Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter GE I

In keinem der Rezepttitel wird das Kompositum ‚Hühnerfrikassee‘ verwendet, das heute geläufig ist. Teilweise (10 Rezepte) ist noch beschreibend mit einer Adjektiv-Substantiv-Verbindung von ‚fricassierten Hühnern‘ die Rede, teilweise (22 Rezepte) wird schon das Substantiv ‚Fricassee‘ (evtl. als präpositionale Fügung mit der Hauptzutat wie ‚Fricassee von Hühnern‘ oder ‚Hühner in Fricassee‘) als Bezeichnung für ein neues Gericht gebraucht, die diesem auch eine gewisse Eigenständigkeit gibt.

In Tabelle B.4e wird ein Überblick über die in den einzelnen Werken enthaltenen und hier untersuchten HF-Rezepte gegeben:

Werk	Anzahl HF-Rezepte	Bezeichnung der Gerichte
Platina 1542	-	
Staindl 1569	-	
Koch vnd Kellermeisterey 1574	-	
Rumpolt 1581	1	Gefricusierte Hünner, f. LXXXIIIr
Sebastian 1581	-	
Rontzier 1598	-	
Wecker 1598	-	
Stockholm 1647	-	
Royer 1651	-	
Bonbefons 1654-61	2	1) la maniere la plus prompte, 1661:204f. ⁷ 2) excellente fricassée, 1661:205

⁷ Bonbefons spricht hier im vorangehenden Text von zu frikassierenden Hühnern, deshalb kommt im Titel, der aus dem Fließtext herausgegriffen wurde, die Bezeichnung ‚Hühnerfrikassee‘ o. ä. nicht vor.

Werk	Anzahl HF-Rezepte	Bezeichnung der Gerichte
Greflinger [1665]	2	1) fricaßirte Hüner, Bd1682:377 2) Ein herrliches Fricassee, Bd1682:377
Prasmofsky 1671	-	
Wecker 1679	2	1) Die Fricassierten Hüner, PK1679:66 2) [Ein herrliches Fricassee, Bd1682:377]
Thieme 1682	-	
Grätz 1686	-	
Osnabrück 1687	1	Ein jung Huhn auff eine andere Manier zu stofen, 11 [am Ende des Rezepts „Dieses wird eine Poelet fricassè genannt.“]
Nürnberg 1691	2	1) 35. Eine Fricassé, 437f. 2) 36. Eine Fricassé, auf andere Art, 438f.
Schellhammer 1697/1723	8 insgesamt ⁸	1) Nr. 1 Ein Fricaße von jungen Hünern, 1697:353f. 2) dito, aber anderes Rezept, 1723:387 3) Nr. 2. Ein Fricaße auf eine andere Art, 1697:354, Übernahme aus Bd1682:377, in 1723:387f. dito 4) Nr. 3 Noch auf eine andere Art, 1697:354, 1723:388 5) Nr. 4 Noch auf eine andere Art, 1723:388 6) Nr. 5 Auf eine andere Art, 1723:388 7) Nr. 6 Auf eine andere Art, 1723:388 8) Ein Frantzösisch Fricaße, 1697:356, 1723:389f.
Schuppe 1698	1	Nr. XCIV Fricassée von gebratenen Hünern, 53
Buchinger 1700	-	
Keyl 1705	-	
Eleonora 1709	1	Nr. 175 Fricaßirte kleine hüner, 501
Sincerus 1713	-	
Amaranthes 1715	3	1) [Grundzubereitung unter dem Stichwort ‚Fricassée‘], Sp. 583 2) Hüner, Junge fricassiret, Sp. 882f. 3) Hüner Junge anders fricassiret, Sp. 883f.
Hohberg 1715	5	1) Fricassée von Hünern / Tauben und Geiß=Vierteln, 37 2) [nicht eigens überschrieben], 37 3) [nicht eigens überschrieben], 37 4) [nicht eigens überschrieben], 37, sehr ähnlich Marinade von jungen Hünern, Bd1682:377f. 5) [nicht eigens überschrieben], 37

⁸ In Schellhammer (1697) finden sich drei HF-Rezepte und das ‚Frantzösisch Fricassee‘, in der Ausgabe von 1723 sechs, wobei zwei mit der Ausgabe von 1697 übereinstimmen, eins an gleicher Position abweicht und drei hinzukamen.

Anhang B.4 – Entwicklung zweier Gerichte

Werk	Anzahl HF-Rezepte	Bezeichnung der Gerichte
Marperger 1716	5	1) Fricaßirte Hünen geschwinde fertig zu machen, 510, Bd1682:377 2) Eine gute Fricassee von Hünern zu machen, 511 3) Item:, 511 4) Item:, 511 5) Item:, 511
Hagger 1719	-	
Florinus 1722	2	1) [Will man die Tauben aber fricassiren] Oder, 153 2) Oder, 153
Danckwerth 1729	2	1) Nr. 108 Hünen auf Fricassee Art, 175f. 2) Nr. 109 Andere Art, 176
Massialot 1738	2	1) Poulets en fricassée au vin de Champagne, II, 245 2) Poulets en fricaßée, II, 246
Ü-Massialot 1739	2	1) Poulets en Fricassee au Vin de Champagne. – Junge Hühner in Fricassee mit Champagner-Wein, 158f. 2) Poulets en Fricassee, – Junge Hühner in Fricassee., 160
Eger 1745	2	1) Nr. 69 Junge Hünen in einer Fricasse, 30f. 2) Nr. 70 Auf eine andere Art, 31
Bern 1749	1	Nr. 40 Fricassée von Hahnen, 17f.
APK 1752	2	1) Poulet en fricassée. Fricassirte junge Hühner [Fricassirte Hühner au roux], 54 2) [„Dieses nennet man fricassirte Hühner au roux. Auf folgende Weise macht man ein Fricassee au blanc.“] (Fricassee au blanc), 54f.
Loofft 1758	1	Regula 201 wie man von allen vorkommenden Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muss, 163f.
Koch-Lexikon 1786	2	1) Fricaßee von Hühnern, 76 2) Hühner, junge, fricaßirt, 144f.
Loofft II 1786	-	
Franckfurt 1789	1	Nr. 31 Eine Fricassee zu machen, 36f.
Löffler 1795	2	1) Fricassée (Fricassee) von jungen Hünern, 306 2) Fricassee von jungen Hünern mit Krebsen, 306f.
Hannover 1800	1	Nr. 6. Fricassee von Hühnern, 87f.

Tab. B.4e: Überblick über HF-Rezepte im Korpus

Vor Beginn des UZR ist mit einem gewissen – aber auf der Basis dieser Untersuchung nicht einzuschätzenden – Diffusionsgrad einer Standardisierung zu rechnen, die in Zutaten und Zubereitungsschritten dem späteren Rezept für ‚fricassierte Hühner‘ oder ‚Frikassee von Hühnern‘ sehr ähnlich ist. Außer in **Rumpolt 1581** wird dieses Rezept jedoch nicht mit einem ähnlichen Titel versehen. Rumpolt war weit gereist und kann tatsächlich in Frankreich oder von ei-

nem französischen Koch sein Rezept inklusive der Speisenbezeichnung ‚gefri-cusierte Hüner‘ übernommen haben. In diesem Fall hätte er als Vermittler einen Transfer in das untersuchte tangierte Kollektiv (TK) bzw. Zielkollektiv (ZK) geleistet. Allerdings erscheint im TK-Korpus der nächste Hinweis auf frikassierte Hühner in ÜK 1, also 80 Jahre nach Rumpolts Kochbuch. Der Diffusionsgrad wie auch der Adoptionsgrad für die Zuweisung dieser Bezeichnung zum untersuchten Gericht kann also als sehr niedrig bis praktisch kaum vorhanden angenommen werden. Als nächster Schritt im Diffusionsprozess folgt der Transfer in ÜK 1 und die Weiterverbreitung der transferierten Standardisierung durch Multiplikatoren (**Wecker 1679, Schellhammer 1697ff., Marperger 1716**), was allein schon ein Ansteigen des Diffusionsgrads zur Folge hat. Offenbar unabhängig von dieser Diffusionslinie wird die Standardisierung vor dem Erscheinen von ÜK 2 aber noch in weiteren Rezepten und auch in anderen Kochbüchern verbreitet (**Osnabrück 1687, Nürnberg 1691, Schellhammer 1697ff., Schuppe 1698, Eleonora 1709, Amaranthes 1715, Hohberg 1715, Marperger 1716, Florinus 1722 und Danckwerth 1729**). Im Subkorpus II mit 20 Werken von **Greflinger [1665] bis Danckwerth 1729** wird in 7 Werken keines, in 3 Werken nur ein Rezept für Hühnerfrikassee angegeben, in 10 Werken aber mehrere. Oft sind es zwei Rezepte (5 Werke), einmal drei, zweimal fünf und einmal vier in früheren, sechs in einer späteren Ausgabe. Insgesamt sind in der fraglichen Periode des Untersuchungszeitraums im TK-Korpus in 13 Werken 34 Rezepte für Hühnerfrikassee zu finden, wobei Nachdrucke in anderen Kochbüchern als eigenes Rezept gezählt wurden, der Wiederabdruck in einer weiteren Auflage jedoch nicht.⁹ Auch der französische Ausgangstext **Bonnefons 1654ff.** dürfte im Zielkollektiv verbreitet gewesen sein, so dass seine zwei Rezepte hinzugezählt werden können (14 Werke, 36 Rezepte). Außerdem ist auch von einer Verbreitung anderer französischer Kochbücher im Zielkollektiv auszugehen, in denen ebenfalls Rezepte für Hühnerfrikassee enthalten waren. Alle diese Bücher waren in zahlreichen Exemplaren verbreitet, die jeweils von mehreren Personen rezipiert wurden. Eine genaue Bezifferung ist hier nicht möglich, aber die Zahl der Rezepte und die der Kochbücher, in denen sie verbreitet werden, kann als Grundlage für die Schätzung herangezogen werden. Im Zeitraum 1654–1729 muss daher von einem sprunghaften Ansteigen des Diffusionsgrads der Standardisierung ‚Hühnerfrikassee‘ im ZK/TK ausgegangen werden. Nach der oben zitierten Aussage von Schellhammer war im Zielkollektiv auch bewusst, dass diese Standardisierung (bzw. generell die Zubereitungsweise als Frikassee) auf ei-

⁹ Ein besonderes Problem stellt hier das Kochbuch von Schellhammer dar, da zwei Auflagen berücksichtigt wurden, von denen die spätere teilweise die gleichen Rezepte enthält, teilweise wurden aber auch Rezepte an der gleichen Position durch andere ersetzt. Schellhammer 1697 und 1723 wurden hier als zwei Werke gezählt.

nen Transfer aus dem französischen Ausgangskollektiv zurückgeht. Dieser Transfer wurde mehrfach geleistet. Zum einen ist davon auszugehen, dass der französische Originaltext sowie weitere französische Texte im Zielkollektiv verbreitet waren. Zum zweiten erfolgte ein Transfer in ÜK 1 durch den Übersetzer Greflinger, dessen Texte von Multiplikatoren weiterverbreitet wurden. Zum dritten scheinen aber auch andere Kochbuchautoren bzw. Köche/Hausfrauen auf nicht mehr nachvollziehbaren Wegen Kenntnis von der fraglichen Standardisierung erlangt zu haben, evtl. auch durch im Zielkollektiv verbreitete französische Texte. Der Transfer in ÜK 1 ist daher als wichtiger Bestandteil des gesamten Transferprozesses anzusehen, kann aber nicht als alleiniger Vermittlungsvorgang bezeichnet werden.

Was den Adoptionsgrad betrifft, so kann über die aktive und passive Anwendung der Standardisierung mit den hier erhobenen Daten nichts ausgesagt werden. Die Daten beziehen sich nur auf die beschreibende Anwendung in der Form von schriftlicher Formulierung als Rezept in einem Kochbuch. Diese Anwendung kann mit den oben als Basis für die Schätzung des Diffusionsgrades genannten Zahlen beziffert werden. 13 von 20 Kochbuchautoren (65 %) wenden im deutschsprachigen Subkorpus II (1665–1729) die Standardisierung ‚Hühnerfrikassee‘ beschreibend an, bringen also ein oder mehrere Rezepte für dieses Gericht, wobei auffallend ist, dass in manchen Werken viele Varianten angegeben werden.

In dieser Situation eines hohen Diffusions- und Adoptionsgrades wird die Standardisierung erneut in Translaten aus dem Ausgangskollektiv transferiert, nämlich sowohl in ÜK 2 als auch in ÜK 3. Der Diffusions- und der Adoptionsgrad nach dem Erscheinen von **Ü-Massialot 1739** bleiben auf einem hohen Niveau. Allerdings werden in keinem Werk mehr als zwei Rezepte angeführt. Dies ist in fünf Werken der Fall. In vier Werken ist nur ein Rezept zu finden, in einem (**Loofft II 1786**) ist gar kein Rezept enthalten, was sich dadurch erklären könnte, dass dieses Kochbuch nur eine Ergänzung zu **Loofft 1758** sein sollte, wo schon ein Rezept gegeben wurde. Der Adoptionsgrad liegt also, was die beschreibende Anwendung durch die Wiedergabe eines Rezeptes angeht, bei 90 % der Korpus-texte ab dem Erscheinen von ÜK 2, allerdings bei geringerer Variantenzahl als im vorangehenden Zeitraum. Insgesamt sind in den 10 Werken 14 Rezepte für Hühnerfrikassee enthalten. Für die Schätzung des Diffusionsgrades müssen auch hier französischsprachige Originaltexte miteinbezogen werden, die ebenfalls in deutschen Ländern verbreitet waren, u. a. auch **Massialot 1738** mit zwei Rezepten. Auf den gesamten Untersuchungszeitraum gerechnet, sind in 24 Werken 53 Rezepte für Hühnerfrikassee enthalten.

Bisher wurde nur die Verbreitung des Rezeptes behandelt, hier soll nun auf die Transformation, also die qualitative Veränderung, der Standardisierung ‚Hühnerfrikassee‘ eingegangen werden. Dabei sind zwei Bereiche voneinander zu unterscheiden, nämlich einerseits der Transfer vom Ausgangs- ins Zielkollektiv und andererseits die Entwicklung der Standardisierung im Zielkollektiv im Lauf des Untersuchungszeitraums. Zu den Transformationen beim Transfer finden sich detaillierte Informationen beim Vergleich von Ausgangs- und Zieltext. Der Translator von ÜK 1 änderte bei beiden transferierten Rezepten den Geschmack etwas ab (s. u. B.4.4.2, Vergleich von AT und ZT), und seine Formulierung des zweiten Rezepts könnte dazu geführt haben, dass ein nach dieser Anweisung gekochtes Hühnerfrikassee mit weniger Soße serviert wurde als von Bonnefons gedacht. Das Wesentliche bleibt aber trotz der Transformationen eindeutig erhalten. In ÜK 2 stimmen die Rezepte des Translats mit denen des Ausgangstexts fast wörtlich überein, es liegt hier also keine Transformation vor. Bei ÜK 3 kann zum Transfer nichts ausgesagt werden, da kein AT vorliegt.

Bei den Zutaten zum Hühnerfrikassee lässt sich über den Untersuchungszeitraum manche Schwankung im Adoptionsgrad verfolgen. Auch bestehen manchmal Unterschiede zwischen den Rezepten des Ausgangs- und denen im Zielkollektiv. Die einzige Zutat, die in allen Rezepten genannt wird, ist Huhn. In annähernd allen Rezepten (46), aber in 12 Fällen fakultativ, ist Butter vorgesehen. Alle anderen Zutaten kommen höchstens in 37 von 53 Rezepten vor. Für die Bestimmung des Prototyps nach Zutaten wurden neben Huhn und Butter noch die vier nächsthäufigen Bestandteile gezählt: Ei (37mal: 35mal Eidotter, davon 4 fakultativ, außerdem zweimal ganze Eier), Zwiebeln (36mal, davon 2 fakultativ), Petersilie (35mal, davon einmal fakultativ) und Fleischbrühe (34mal, davon 4 fakultativ).¹⁰ Als typische Zutaten für Hühnerfrikassee können im Untersuchungszeitraum demnach (außer Huhn) Butter, Fleischbrühe, Eidotter, Petersilie und Zwiebeln betrachtet werden. Insgesamt 18 der 53 Rezepte vereinen diese fünf Zutaten auch tatsächlich in einem Gericht,¹¹ davon führen 8 allerdings eine oder mehrere dieser fünf Zutaten als fakultative Bestandteile an. So enthält das zweite der beiden Rezepte in **Bonnefons 1661**, das auch in der Übersetzung und den Übernahmen in **Wecker 1679** und **Schellhammer 1697/1723** zu finden ist (insgesamt 4 Rezepte), alle fünf Zutaten, Eidotter und Butter aber fakultativ. Die

¹⁰ Die vollständige Liste mit allen Zutaten, ihrem Vorkommen im Korpus und ihrer Anwendungshäufigkeit findet sich in Anhang C.4, Indikatorgruppe GE1. Siehe aber auch unten Tabelle B.4f mit der Anwendungshäufigkeit aller Zutaten im Gesamtkorpus.

¹¹ Es sind dies Bonnefons 2), Greflinger 2), Wecker 1679 2), Nürnberg 2), Schellhammer 2)+3), Schuppe, Amaranthes 2), Hohberg 1), Marperger 2), Massialot 1)+2), Ü-Massialot 1)+2), Eger 1), APK 2), Koch-Lexikon 2), Hannover.

beiden Rezepte in **Massialot 1738** und damit auch in **Ü-Massialot 1739** schreiben alle fünf Zutaten vor, eines der beiden Rezepte im **APK 1752** weist ebenfalls alle Zutaten auf, jedoch Fleischbrühe nur fakultativ. Die Mehrzahl der in Übersetzungen transferierten Rezepte entspricht also in den Zutaten dem Prototyp eines Hühnerfrikassees. Das erste Bonnefons-Rezept enthält weder Fleischbrühe noch Eidotter (auch kein ganzes Ei) oder Petersilie, Butter nur fakultativ. Es ist in **Bonnefons 1661** selbst, in der Übersetzung und in den Übernahmen in **Wecker 1679** und **Marperger 1716** vorhanden. Auch diese ‚untypische‘ Zusammenstellung wurde also nach dem Transfer in der Übersetzung weitergetragen.

Verjus (Saft unreifer Trauben) bzw. das deutsche Pendant Agrest kommt nur bei Rumpolt oder in französischen Rezepten (Original, Translat und Übernahme aus einem Translat) vor. Schon in ÜK 2 und 3 wird er jedoch fakultativ vorgesehen. **Rumpolt 1581** verwendet Agrestbeeren (Agrestbrühe) und Essig. Alle anderen Rezepte säuern nur mit Essig oder mit Zitrone/Orange bzw. deren Saft, wenn nicht auf ein Säuerungsmittel gänzlich verzichtet wird. Dagegen kommt in den französischen Rezepten (AT und ZT) Essig gar nicht vor. Eine eindeutige Transformation innerhalb des Untersuchungszeitraums liegt bei der Verwendung von Mehl vor. Dessen Adoptionsgrad steigt im TK-Korpus am Anfang des 18. Jahrhunderts von Null an, dann wird es auch von ÜK 2 und 3 gebraucht und erscheint am Ende des UZR recht regelmäßig. Der Diffusions- und Adoptionsgrad scheint sich in dieser Phase auf einem höheren Niveau fixiert zu haben. Mehl wird vereinzelt von **Amaranthes 1715** und **Hohberg 1715** verwendet, ab **Massialot 1738** dann aber fast durchgängig. Weißbrot in Form von Semmelschnitten kommt nur in drei Fällen vor (**Schellhammer 1697/1723**, **Eleonora 1709** und **Hohberg 1715**), wobei diese im ersten Fall fakultativ in die Soße gegeben werden können, wenn diese zu dünn ist, die anderen beiden Rezepte richten das Frikassee auf Semmelscheiben an. In **Marperger 1716** wird in einem Rezept Semmelmehl verwendet, in einem anderen geriebener Honigkuchen. Petersilie ist fast durchgängig enthalten (in der Soße oder als Garnitur oder beides, gehackt oder Blätter oder gebacken), ab **Danckwerth 1729** ist sie in allen Rezepten obligatorisch, nur **Eger 1745** führt ein Rezept ohne Petersilie an. Gewürze wie Muskatblüte und Kardamom scheinen in diesem Gericht um die Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert einen Höhepunkt ihres Adoptionsgrades gehabt zu haben, davor werden sie gar nicht, danach nur Muskatblüte in drei Werken in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts verwendet. Nelken werden in beiden Massialot-Rezepten gebraucht, aber auch vorher in einem, danach in zwei Werken, so dass hier schon ein gewisser niedriger Adoptionsgrad zu erkennen ist und sich möglicherweise schon ein Trend des 19. Jahrhunderts abzeichnet. Pilze erscheinen nun wiederum nur in französischen Rezepten und bei einem weiteren

Werk kurz vor Ende des Untersuchungszeitraums. Der Diffusionsprozess hat demnach zwar begonnen, der Adoptionsgrad ist aber sehr niedrig. Auch hier kann evtl. der Anfang einer Entwicklung des 19. Jahrhunderts abgelesen werden. Abweichungen der französischen gegenüber den ‚deutschen‘ Rezepten werden also teilweise abgelehnt (Verjus, Pilze), teilweise jedoch in die ZK-Standardisierung übernommen (Mehl, Nelken). Unabhängig vom französischen Modell schlagen sich Würzgewohnheiten in Rezepten für Hühnerfrikassee nieder.

Tabelle B.4f gibt einen Überblick über die Häufigkeit der Verwendung einzelner Zutaten, wobei der Indikator GE1ai die Gesamtzahl der Vorkommen im Korpus bezeichnet, GE1aj die obligatorischen und GE1ak die fakultativen Nennungen.

Die wesentlichen Zubereitungsschritte von Hühnerfrikassee bleiben über den Untersuchungszeitraum recht konstant. Aber an peripheren Schritten ist doch eine Transformation abzulesen. Allen 53 Rezepten gemeinsam ist, dass die Hühner für das Frikassee zerteilt werden. Allerdings wird dies in drei Rezepten nur implizit gesagt bzw. nur eine Grundzubereitung oder Soße beschrieben (**Amaranthes 1715**, **Marperger 1716** (2x)). Ansonsten ist wiederum, wie bei den Zutaten, kein Schritt in allen Rezepten enthalten. Am häufigsten findet sich ‚mit Flüssigkeit kochen lassen‘ (43 Rezepte), dann folgen ‚Soße andicken‘ (40, zusätzlich 1 fakultativ)¹² und ‚anbraten‘ (39). Diese müssen auch als die drei charakteristischen Zubereitungsschritte angesehen werden. 24 Rezepte vereinen diese Zubereitungsschritte in sich,¹³ darunter ist eines (Florinus 1), in dem ‚Soße andicken‘ fakultativ bleibt. Weitere 4 Rezepte fordern zwar ‚anbraten‘ und ‚mit Flüssigkeit kochen‘, aber nicht ‚Soße andicken‘.¹⁴ Unter den hinsichtlich der Zubereitungsschritte prototypischen HF-Rezepten findet sich wie schon bei den Zutaten das zweite Bonnefons-Rezept mit seinen entsprechenden Wiederaufnahmen in Übersetzung und Übernahmen (4 Rezepte), alle vier Rezepte in Massialot bzw. Ü-Massialot und beide im APK. Außer einem Rezept (Marperger) sind alle nach Zutaten prototypischen HF-Rezepte auch nach Zubereitungsschritten prototypisch.

¹² Dies geschieht mit Ei, Sahne, Semmelschnitten, Mehl oder geriebenen Honigkuchen.

¹³ Bonnefons 2), Grefflinger 2), Wecker 2), Nürnberg 2), Schellhammer 2), 3), 4) + 5), Schuppe, Amaranthes 2) + 3), Hohberg 1) + 2), Florinus 1) (fak.), Danckwerth 2), Massialot 1) + 2), Ü-Massialot 1) + 2), Eger 1), Bern, APK 1) + 2), Koch-Lexikon 2), Löffler 1), Hannover.

¹⁴ **Eleonora 1709** richtet ihr Frikassee aber auf Semmelscheiben an, so dass der Effekt ähnlich ist.

Anhang B.4 – Entwicklung zweier Gerichte

Kodierung	Zutat	GE1ai	GE1aj	GE1ak
GE1b	<i>Huhn</i>	52 [53]	52 [1 implizit]	-
GE1j	<i>Butter</i>	46	34	12
GE1u	<i>Zwiebeln</i>	36	34	2
GE1h	<i>Eidotter</i>	35	31	4
GE1m	<i>Petersilie</i>	35	34	1
GE1f	<i>Fleischbrühe</i>	34	30	4
GE1o	Salz	29	28	1
GE1d	Wein	26	24	2
GE1s	Zitrone (auch Limonie und grüne Zitrone etc.)	21	19	2
GE1t	Zitronenschale	20	20	-
GE1c	Wasser	19	10	9
GE1k	Speck	18	8	10
GE1n	Pfeffer	18	18	-
GE1q	Muskatblüte	16	15	1
GE1e	Essig	13	10	3
GE1aa	Mehl	13	13	-
GE1v	Sahne	10	4	6
GE1ah	Pilze	10	6	4
GE1g	Verjus/Agrest	8	5	3
GE1r	Muskatnuss	7	7	-
GE1ab	Kardamom	7	7	-
GE1ae	Lorbeerblätter	7	6	1
GE1af	Nelken	7	7	-
GE1p	Ingwer	6	6	-
GE1x	Orangenschale	6	6	-
GE1l	Schmalz	4	1	3
GE1ag	Thymian	4	3	1
GE1z	Zucker	3	2	1
GE1ac	Weißbrot	3	3	-
GE1i	ganze Eier	2	2	-
GE1w	Orange	1	1	-
GE1y	Safran	1	1	-
GE1ad	Zimt	1	1	-

Tab. B.4f: Zutaten (HF) und ihre Häufigkeit (prototypische Zutaten kursiv)

Erst im 18. Jahrhundert setzt der Adoptionsprozess für das Blanchieren des Hühnerfleisches vor der weiteren Zubereitung ein, das auch ÜK 2 in seinen Rezepten anführt. Der Hinweis, die Eiersoße solle getrennt aufgekocht werden (wovor manche Autoren warnen, da durch Kochen das Ei gerinnen könne), weist einen geringen, aber kurz vor dem Ende des Untersuchungszeitraums steigenden Adoptionsgrad auf. Etwas häufiger und auch schon einigermaßen regel-

mäßig ab dem Ende des 17. Jahrhunderts ist von einer getrennten Zubereitung der Eiersoße ohne Erwähnung eines Aufkochens die Rede. Zu den beiden letzten Punkten äußern sich weder ÜK 2 noch ÜK 3. Auch eine Anmerkung, dass die Soße über das Huhn angerichtet werden solle, findet sich nur in deutschen Rezepten, und zwar ab dem Ende des 17. Jahrhunderts mit etwa gleichbleibendem Adoptionsgrad (aber weder in Schellhammer noch in Marperger).

Eine grundlegende Feststellung ist, dass die in den Übersetzungskomplexen enthaltenen Rezepte zu mehr als der Hälfte sowohl nach Zutaten wie auch nach Zubereitungsschritten dem nach Häufigkeiten ermittelten Prototypen entsprechen. Die aus ÜK 1 übernommenen Rezepte sind in zwei von drei Fällen die prototypischen. Übernommen wurde aber auch ein Rezept, das nicht dem Prototypen entspricht. Die Verteilung der prototypischen Rezepte über den Untersuchungszeitraum ist relativ gleichmäßig, wenn man bei ÜK 1 beginnt. Allerdings sind von 53 Rezepten nur 16 (30 %) sowohl nach Zutaten als auch nach Zubereitungsschritten Prototypen, davon finden sich 9 in den französischen Ausgangstexten, in den Übersetzungen oder Übernahmen aus Übersetzungen. Das bedeutet, dass in der deutschen Kodifizierung der Standardisierung eine hohe Typenabweichung bestand, und zwar auch noch gegen Ende des Untersuchungszeitraums, wohingegen im Ausgangskollektiv konkrete Vorstellungen dieser Standardisierung herrschten.

B.4.4.1.2 Parameter GE II – Bœuf à la mode

Der zweite Parameter dieses Analysebereichs ist GE II, das ‚Bœuf à la mode‘ (BM), für das sich im Korpus sehr viel weniger Rezepte als für das ‚Hühnerfriskasse‘ finden, nämlich insgesamt nur 29 in 18 verschiedenen Werken. Tabelle B.4g listet die Werke und die in ihnen enthaltenen BM-Rezepte auf:

Werk	Anzahl BM-Rezepte	Rezepttitel
Platina 1542	-	
Staindl 1569	-	
Koch vnd K. 1574	-	
Rumpolt 1581	-	
Sebastian 1581	-	
Rontzier 1598	-	
Wecker 1598	-	
Stockholm 1647	-	
Royer 1651	-	
Bonnefons 1661	1	[am Ende des Rezepts „c’est ce que l’on appelle Bœuf à la mode“], 263
Greflinger [1665]	1	[am Ende des Rezepts „und nennet man solches

Anhang B.4 – Entwicklung zweier Gerichte

Werk	Anzahl BM-Rezepte	Rezepttitel
		Boeuf à la mode“], Bd1682:393
Prasmofsky 1671	-	
Wecker 1679	1	[am Ende des Rezepts „und nennet man solches Boeuf à la mode“], [Bd1682:393]
Thieme 1682	-	
Grätz 1686	1	Rindfleisch auff Englisch zu kochen, 65f.
Osnabrück 1687	-	
Nürnberg 1691	-	
Schellhammer 1697/1723	1	Ein Beuf alamode, 1697:216, 1723:239
Schuppe 1698	2	1) Nr. XXXVIII Beuf à la mode, 26 2) Nr. XXXIX Beuf à la mode, anderer Art, 26f.
Buchinger 1700	-	
Keyl 1705	-	
Eleonora 1709	-	
Sincerus 1713	-	
Amaranthes 1715	-	
Hohberg 1715	5	1) Boeuf à la mode, oder Rind=Fleisch auf neue Manier, 42 2) Auf andere Art, 42f. 3) Oder, 43 4) Oder, 43 5) Oder, 43
Marperger 1716	1	[am Ende des Rezepts „so hat man einen schönen Boeuf ala mode.“], 852
Hagger 1719	2	1) Nr. 86 Beuf à la Mode, von Ochsen / oder gutem Rind=Stuck / kalter, III. Teil, I. Buch, S. 34 2) Nr. 87 Beuf à la Mode, auf andere Art / braun gedämpfft / warmer, III. Teil, I. Buch, S.35
Florinus 1722	-	
Danckwerth 1729	2	1) Nr. 8 Geschmoret Rindfleisch bœuf a la mode genannt, 126f. 2) Nr. 9 Auf eine andere Art, 127
Massialot 1738	2	1) Bœuf à la mode, I, 159f. 2) Autre façon de Bœuf à la mode, I, 160
Ü-Massialot 1739	2	1) Rindfleisch nach der Mode, oder das so genannte Boef a la mode, 321 2) Autre façon de Boeuf a la mode. – Rindfleisch oder Boeuf a la mode auf eine andere Art, 321f.
Eger 1745	-	
Bern 1749	-	
APK 1752	2	1) Bœuf à la mode. Rindfleisch à la mode., 62

Werk	Anzahl BM-Rezepte	Rezepttitel
		2) [Variante im gleichen Rezept: „Einige nehmen dazu...“], 63
Loofft 1758	1	Regula 167 Beuf a la mode, 177
Koch-Lexikon 1786	1	Boeuf a la mode, 21
Loofft II 1786	-	
Franckfurt 1789	1	Nr. 14 Bœuf a la mode zu machen, 26f.
Löffler 1795	2	1) Boeuf à la Mode (Böf a la Mod), 40f. 2) Gehaktes Ochsenfleisch, auch als Boeuf à la Mode zu geben, 41f.
Hannover 1800	1	Nr. 15 Boeuf a la Mode, 44f.

Tab. B.4g: Überblick über BM-Rezepte im Korpus

In der Tabelle B.4h ist ersichtlich, was die Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter GE II ergab:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
GE II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt
GE II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2+3
GE II H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK niedriger	nicht bestätigt für ÜK 2+3
GE II H3	steigender Diffusionsgrad von Rezepten für Bœuf à la mode	bestätigt
GE II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt

Tab. B.4h: Überprüfung der Standardhypothesen für den Parameter GE II

Am Beginn des Untersuchungszeitraums bis zu ÜK 1 ist kein Vorkommen dieses Gerichts im TK-Korpus verzeichnet. Aufgrund der vorliegenden Daten ist folglich der Diffusions- und mit ihm der Adoptionsgrad für diesen Zeitraum mit 0 % anzusetzen. Mit ÜK 1 steigt er an, da darin ein Rezept transferiert wird, das von zwei Multiplikatoren, allerdings in einem Fall transformiert, weiterverbreitet wird. Ab diesem Zeitpunkt sind in vielen Kochbüchern jeweils ein oder auch zwei Rezepte für dieses Gericht enthalten. Nur am Anfang des 18. Jahrhunderts gibt es in **Hohberg 1715** eine außergewöhnlich hohe Anwendungshäufigkeit mit fünf Rezepten hierfür. ÜK 2+3 können im Wesentlichen als reine Multiplikatoren der Standardisierung betrachtet werden, die aber wieder einen Transfer aus dem Ausgangskollektiv leisten, mit je zwei Rezepten. Der Transfer aus dem

Ausgangskollektiv in ÜK 1 stellt zwar einen sprunghaften Anstieg des Diffusionsgrades dar, auch wurde das transferierte Kollektivelement von Multiplikatoren weiterverbreitet. Jedoch stammen die meisten Rezepte im Zielkollektiv aus anderen Quellen. Die ersten, die ein Bœuf à la mode in einem original deutsch verfassten Kochbuch beschreiben (**Schellhammer 1697** und **Schuppe 1698**, **Grätz 1686** unter anderem Namen), haben dieses Rezept nicht von Bonnefons oder aus der Übersetzung von Greflinger übernommen, dazu weichen die jeweiligen Zubereitungen zu sehr ab. Daraus muss geschlossen werden, dass es noch weitere Vermittler gab. Auch dürften die französischen Originaltexte im Zielkollektiv verbreitet gewesen sein.

Der Diffusionsgrad hat sich ab dem Erscheinen von ÜK 1 dauerhaft bis zum Ende des Untersuchungszeitraums von 0 % auf ein nicht sehr hohes, aber stabiles Niveau gesteigert. Der Adoptionsgrad für eine beschreibende Anwendung in Form einer Aufzeichnung in einem Kochbuch liegt in diesem Subkorpus bei 16 von 29 Werken (55 %). Aufgeteilt auf das Erscheinen vor und nach ÜK 2 und 3 ergibt sich folgendes Bild: Zwischen ÜK 1 und ÜK 2 sind in Subkorpus II in 8 von 18 Werken, also in 44 %, BM-Rezepte enthalten, danach (inkl. ZT von ÜK 2 und 3) in 7 von 10, also in 70 %. Bei diesem Adoptionsgrad gab es also im Lauf des Untersuchungszeitraums eine Steigerung, was eventuell auch auf eine Steigerung des Adoptionsgrads in der Zubereitung des Gerichts (der aktiven Anwendung der Standardisierung) hinweisen könnte. Der Adoptionsgrad für die aktive (oder auch die passive) Anwendung kann mit den vorliegenden Daten nicht direkt ermittelt werden.

Bezüglich einer Transformation der Standardisierung ‚Bœuf à la mode‘ muss wiederum zwischen einer Transformation beim Transfer und einer Entwicklung der Standardisierung im Zielkollektiv unterschieden werden. Transformationen beim Transfer werden auch im Vergleich von Ausgangs- und Zieltext ausführlich beschrieben, hier deshalb nur eine Zusammenfassung: In ÜK 1 sind zwischen Ausgangs- und Zieltext einige Abweichungen festzustellen, die überwiegend den Geschmack des Gerichtes betreffen. Aber es besteht auch ein erheblicher Unterschied darin, dass im Original noch Soße beim Fleisch vorhanden ist, im Translat nicht mehr. Außerdem verweist der AT-Autor auf die Zubereitung im vorangehenden Rezept, was im Zieltext durch die dort gewählte Formulierung nur anders verstanden werden kann als im Ausgangstext, so dass einige weitere Zutaten wegfallen. Diese Änderungen gegenüber dem AK-Rezept werden auch von den beiden Multiplikatoren **Wecker 1679** und **Marperger 1716** weitergetragen; letzterer lässt in seiner Übernahme auch noch eine Zutat (Fleischbrühe) entfallen. In ÜK 2 stimmen die Rezepte in Ausgangs- und Zieltext überein. Im Zielkollektiv setzt eine Änderung an einem transferierten Rezept an, da einer der Multiplikatoren noch eine Zutat wegfallen lässt, was auch

die Zubereitung verändert (zum Garen wird gar keine Flüssigkeit mehr hinzugegeben). Ein Unterschied zwischen französischer und deutscher Zubereitungsweise scheint im Würzen mit Ingwer zu bestehen, der in Frankreich zu dieser Zeit überhaupt nur noch selten verwendet wurde. Aber auch von den deutschsprachigen Werken verlangen nur vier dessen Zugabe. Zwei Werke sehen in je einem Rezept vor, dass das Fleisch mit Speck gehackt und dann gekocht wird. Diese Zubereitung kommt in den untersuchten französischen Rezepten nicht vor, scheint aber auch im Zielkollektiv nicht besonders weit verbreitet gewesen zu sein. In der wesentlichen Zubereitungsweise scheint sich beim *Bœuf à la mode* im Lauf des Untersuchungszeitraums nichts verändert zu haben. Es gibt zwar zahlreiche individuelle Abweichungen, aber das grundlegende Konzept hinter der Standardisierung bleibt über die Zeit stabil.

Von 29 BM-Rezepten entsprechen nur 7 (24 %) nach Zutaten und nach Zubereitungsschritten dem nach Häufigkeit ermittelten Prototypen. Diese finden sich allesamt nicht am Beginn des Diffusionsprozesses, sondern frühestens 50 Jahre später, dann aber bis ans Ende des Untersuchungszeitraums. In ÜK 2 entspricht sowohl im Ausgangs- als auch im Zieltext jeweils ein Rezept dem Prototypen. Hier scheint sich nach einer Phase der Einführung ein fester Typ entwickelt zu haben. Bezüglich der Grundzutat Rindfleisch besteht eine recht große Variation, welches Stück verwendet werden sollte. Manchmal ist nur von Rindfleisch die Rede, manchmal wird saftiges oder dünn-/langgeschnittenes Fleisch genannt, oder es wird Fleisch aus Lende, Riemen oder Hinterviertel verlangt, manchmal wird spezifiziert, es solle von einem Ochsen stammen. Alle anderen Zutaten kommen nur in einem Teil der 29 Rezepte vor. Am häufigsten werden dabei Salz (25+1 fak.) und Pfeffer (24+1 fak.) genannt, die aber nicht als charakteristisch für das Gericht angesehen werden können. Schon eher typisch erscheinen Lorbeerblätter, die in 24 Rezepten verlangt werden. Auch der Speck zum Spicken des Fleisches (22+1 fak.) scheint typisch zu sein. In 17 Rezepten (+1 fak.) sind Zwiebeln enthalten, in 16 (+1 fak.) Nelken, in 15 (+1 fak.) Wein, in 14 (+1 fak.) Zitrone oder Orange. Unabhängig davon, ob das Fleisch gespickt wird oder nicht, wird in 10 Fällen (+1 fak.) Speck (in Scheiben oder gewürfelt) zum Bardieren, als Unterlage im Topf oder einfach als Zugabe zum Schmoren verwendet. Statt Wein, oder auch zusätzlich, kann Essig (7+6 fak.) bzw. Fleischbrühe (5+6 fak.) zum Fleisch gegeben werden. Hier fällt die hohe Zahl der Rezepte auf, in denen diese Zutaten als fakultative Bestandteile genannt werden. Dies hängt erstens damit zusammen, dass die Zugabe von Flüssigkeit in mehreren Rezepten davon abhängig gemacht wird, ob das Fleisch genug eigenen Saft abgibt, und zweitens wird es oft der Entscheidung des Kochs oder der Köchin überlassen, ob Wein, Essig oder Fleischbrühe bzw. eine Mischung aus diesen Zutaten beigegeben wird. Bei allen anderen Zutaten ist die Variabilität in den

Rezepten gering: immer höchstens ein Rezept stellt die Zugabe frei. Es scheint ziemlich genaue Vorstellungen davon gegeben zu haben, wie das jeweilige Rezept ausgeführt werden sollte, auch wenn die Rezepte sich untereinander durchaus unterscheiden. Ingwer kommt in den Übersetzungskomplexen gar nicht vor, in den anderen Werken nur in **Grätz 1686** (am Stück), **Hohberg 1715** (3 Rezepte kleingeschnitten, 1 am Stück, 2 nein), **Loofft 1758** (am Stück) und **Löffler 1795** (in einem der beiden Rezepte).

Als typische Zutaten können Spickspeck, Nelken, Zwiebeln und Lorbeerblätter gelten. Insgesamt 13 Rezepte (von 29) vereinen diese typischen Zutaten in sich (zweimal jedoch mit fakultativen Bestandteilen, einmal Zwiebeln, einmal Nelken und Spickspeck). Auch Wein könnte evtl. als prototypische Zutat mitgezählt werden. Von den Rezepten, die die vier genannten typischen Zutaten vereinen, verlangen jedoch 7 (also mehr als die Hälfte) keinen Wein. Im Übersetzungskorpus findet sich nur in **Massialot 1738** und **Ü-Massialot 1739** jeweils ein Rezept, das in diesem Sinne prototypisch ist. Alle anderen enthalten eine oder mehrere der typischen Zutaten nicht.

Ein charakteristischer Zubereitungsschritt scheint das Spicken zu sein, jedoch sind von 29 ‚Bœuf à la mode‘ nur 23 gespickt: Bei **Hohberg 1715** bleiben 3 ungespickt, das Rezept in **Schellhammer 1697** sieht ebenfalls das Spicken nicht vor (in der Ausgabe von 1723 ist das Rezept leicht abgeändert und der Braten wird gespickt), im **APK 1752** wird im zweiten Rezept das Fleisch nicht gespickt, und **Löffler 1795** führt ein Rezept an, in dem das Fleisch mit Speck gehackt wird, aber dann selbstverständlich nicht mehr gespickt. Nur bei Schellhammer wird das Fleisch quasi als Ersatz für das Spicken zum Garen auf Speck gelegt, bei den anderen nicht, eine Praxis, die aber in insgesamt 10 Rezepten geübt wird. 18 Rezepte sehen vor, das Fleisch vor dem Garen zu klopfen, 14 geben die Anweisung, den Topf mit einem gut sitzenden Deckel oder einfach fest zu verschließen, oder sogar den Topfrand mit Teig abzudichten, so dass eine Art Dampftopf entsteht. In 10 von den 23 Rezepten, in denen das Spicken vorgeschrieben wird, heißt es, man solle den Speck vor dem Spicken in Salz und/oder Pfeffer bzw. in Gewürzen oder Petersilie wälzen. In nur 5 Rezepten (+ 2 fak. **Massialot 1738** und **Ü-Massialot 1739**) wird das Fleisch vor dem Schmoren gebräunt, es ist aber kein Zusammenhang mit der darauf folgenden Garmethode (mit oder ohne zugegebener Flüssigkeit) erkennbar. Mit 20 Rezepten überwiegt deutlich das Garen mit zusätzlicher Flüssigkeit, nur 9 Rezepte sehen das Schmoren ausschließlich im eigenen Saft vor. Im zweiten Fall kann dann nach manchen Rezepten Flüssigkeit zugegeben werden, wenn das Fleisch fast gar ist. Die Soße soll teils auch fast oder ganz eingekocht werden. In 6 (+ 1 fak.) Rezepten wird explizit die Anweisung gegeben, das Fleisch zum Anrichten in Scheiben zu schneiden, zuerst in zwei Rezepten bei **Hohberg 1715**, dann in **Hagger 1719** (1

obl., 1 fak.), **Massialot 1738**, **Ü-Massialot 1739** und **APK 1752**. Nur 14 Rezepte vereinen die beiden typischsten Zubereitungsschritte, nämlich Spicken und Garen mit zusätzlicher Flüssigkeit.

B.4.4.2 Vergleich von Ausgangs- und Zietext im Analysebereich GE

Greflinger (Bd1682:377) handelt bei seiner Übertragung des ersten Frikassee-Rezeptes aus Bonnefons (Bf1661:204f.) zwar AT-reproduzierend, aber was den Inhalt angeht in manchen Punkten AT-nah bis AT-fern. Er ändert den Geschmack etwas ab, er würzt nämlich statt mit „Espice“ nur mit „Pfeffer“ und verwendet keine Frühlingszwiebeln („ciboule“), sondern gemeine Zwiebeln. Statt mit der flachen Seite des Küchenmessers („le plat du gros Cousteau“) soll der deutsche Leser mit dem „Rücken des Küchen=Messers“ das Fleisch mürbe klopfen. Ansonsten bleibt die Zubereitungsanweisung AT-identisch. Auch beim zweiten Frikassee-Rezept ist eine ähnliche Handlungsweise des Translators Greflinger festzustellen. Bonnefons (Bf1661:206) schreibt von „Verjus de grain ou ordinaire“, woraus Greflinger (Bd1682:377) einen recht unspezifischen „außgedrückten unreifen Weinbeer Safft“ macht. Weiter unten ist bei Bonnefons die Rede von „jaunes d’œufs délayez au Verjus“, bei denen in der deutschen Übersetzung nur „etwas von geschlagenen Eyer=dotter“ übrigbleibt. Die „Ciboule“ wird wieder nur mit „Zwiebel“ übersetzt, statt der Wahlmöglichkeit „peau d’Orange ou Citron“ schreibt Greflinger beides vor („Pomerantzen= und Citronen=schalen“). Die Abschwächung „ou si vous voulez de la Cresme“ wird von Greflinger aufgelöst zu „oder Milch=roh“. Bonnefons warnt vor einem Gerinnen des Eies bei zu langem oder heftigem Kochen („ne luy donnant qu’un petit bouillon, & retournant toujours de peur que ce broüet ne se Caillote“), was von Greflinger völlig anders verstanden wird: „und macht nur eine kurtze Brüh / rühret sie oft umb / damit sie sich nicht ansetze“. Er verlangt also eine kleine Menge Soße und fürchtet nur, dass sie ins Geschirr einbrennen könnte. Damit geht ein wichtiger pragmatischer Hinweis verloren.

Beim Bœuf à la mode entsteht durch Greflingers AT-ferne Übersetzungsstrategie bei „cuire en Sivé“ eine größere Verschiebung in der Zubereitung: Das BM-Rezept wird von Bonnefons (Bf1661:263) direkt im Anschluss an eine Zubereitung für „Roelle de bœuf“ angeführt, bei dem er vermerkt „& on les cuit en Sivé avec bouillon du pot & Sel; quand elles sont presque cuites, on y adjouste le Vin, Verjus, Vinaigre, Espiceries, avec peau d’Orange, Laurier, ou autre bonne odeur“. Hierauf bezieht er sich beim BM mit „lesquelles on fait cuire aussi en Sivé ainsi que je viens de dire“. Greflinger (Bd1682:393) übersetzt im Rezept vor dem BM „und siedet es in einem Topffe mit Saltz Wan es gahr ist / thut man Wein / Weinbeer=safft und Wein=eßig / Gewürtz / ein wenig Pomerantzen=Schalen / Lorbeer=blätter und andern guten Geruch daran.“ Im BM-Rezept

selbst heißt es dann: „so kan man es auch im Topffe sieden / eben wie ich gesagt habe“. Da hier keine spezifische Bezeichnung der Zubereitungsart mehr vorliegt, wie es das französische „en Sivé“ ist, würde ein deutscher Leser nur verstehen: man kocht es in einem Topf mit Salz (in Wasser). Die weiteren Zutaten entfallen also. Außerdem fordert Greflinger nicht wie Bonnefons, die Brühe fast einkochen zu lassen („la Sauce se reduise presque à rien“), sondern ganz („bis die Brüh gantz eingesotten“). Hier entsteht durch die AT-ferne Übersetzung eine ziemlich grundlegende Transformation des Gerichtes, die in Übernahmen aus Greflinger auch weiter verbreitet wurde.

Die beiden Rezepte für Hühnerfrikassee in **Ü-Massialot 1739** (158–160) stimmen fast wörtlich mit denen in **Massialot 1738** (II, 245–247) überein, wurden folglich – was den Inhalt des Rezeptes angeht – AT-identisch übertragen. Beim ersten Bœuf-à-la-mode-Rezept übersetzt der Massialot-Translator (Md1739: 321) den Phantasienamen erläuternd mit „So man Rindfleisch nach der Mode, oder das so genannte Boef a la mode machen will“, wo im Französischen vorausgesetzt wird, dass der Leser das Gericht kennt: „Le Bœuf à la mode veut être bien battu“ (Mf1738:I, 158). An dieser Stelle handelt er demnach AT-induziert, bei den Rezepten an sich wiederum AT-identisch. Nur beim Servierhinweis verschiebt sich die Information etwas, wenn aus „Il se sert ordinairement froid aux Entrées, ou à déjeûner“ wird „Man bedient sich dieses Essens gewöhnlich zu kalten Gerichten oder zum Frühstück“.¹⁵ Die Einordnung in die Gangfolge des französischen Menüs wird hier nicht mit übertragen, obwohl dies bei anderen Rezepten durchaus beachtet wird. Möglicherweise war sie aber implizit mit der Zuordnung zu „kalten Gerichten“ angesprochen. Dann würde der Translator hier AT-nahe handeln.

B.4.4.3 Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich GE

Im Großen und Ganzen entsprechen sich die Rezepte für Hühnerfrikassee in **Greflinger [1665]** und **Ü-Massialot 1739**. Massialot führt mehr Zutaten explizit an, die Bonnefons aber durchaus auch gemeint haben kann, wenn er freistellt, weitere passende Zutaten zu verwenden. Allerdings lässt Massialot die Eier für die Soße im ersten Rezept nicht mit banalem Verjus verrühren, sondern mit Kalbsjus, und er gibt Champagnerwein und Trüffeln an das Frikassee. Insgesamt

¹⁵ Die Übersetzung von „déjeûner“ mit „Frühstück“ muss hier durchaus als angemessen betrachtet werden, da es ja noch im Wesentlichen zwei Mahlzeiten pro Tag gab. Die erste Mahlzeit wurde dann als ‚Fastenbrechen‘ betrachtet, auch wenn manch einer morgens nach dem Aufstehen schon ein Heißgetränk, eine Suppe oder einen Bissen Brot zu sich genommen haben mag.

entsteht doch der Eindruck eines luxuriöseren Essens. Auch gibt er in beiden Rezepten Mehl dazu, was Bonnefons nicht vermerkt. Die Rezepte im **APK 1752** (54f.) sind wieder etwas einfacher. Im ersten Bonnefons-Rezept wie auch im ersten APK-Rezept wird kein Ei zum Binden der Soße verwendet, nur in letzterem wird dies durch Mehl kompensiert. Das Rezept für Bœuf à la mode weicht in **Greflinger [1665]** natürlich von den beiden anderen ab, da es ja in der Übersetzung ohne äußeren Grund verändert wurde. Bonnefons verwendet aber im Ausgangstext ebenso Lorbeerblätter, wie dies in ÜK 2 und ÜK 3 der Fall ist. Die Fleischbrühe in der Soße fällt jedoch in den beiden späteren Texten weg, dort ist nur noch von Wein, evtl. auch Wasser und im ersten APK-Rezept Zitronensaft die Rede. Außer im zweiten APK-Rezept wird das Fleisch jeweils gespickt. Bonnefons-Greflinger verraten nicht, wie das Bœuf à la mode serviert wurde, aber sowohl in **Ü-Massialot 1739** als auch im **APK 1752** erhält man den Hinweis, dass das Fleisch in (dicke) Scheiben geschnitten kalt serviert wurde.

B.4.5 Interpretation der Ergebnisse GE

B.4.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse GE

Bei vorhandenem Diffusionsgrad eines dem Hühnerfrikassee ähnlichen Gerichts findet in der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts ein mehrfacher innovativer Transfer der französischen Standardisierung ins Zielkollektiv statt. Der Adoptionsgrad hierfür erhöht sich im Zielkollektiv in Folge der Transfers, die von allen Übersetzungskomplexen sowie weiteren Vermittlern geleistet werden. Die Standardisierung mit großer Typenabweichung erfährt im Untersuchungszeitraum periphere Transformationen, die teils auf die Wirkung der Übersetzungskomplexe zurückgehen können. Die weite Verbreitung beschreibender Anwendungen der französischen Standardisierung kann zur Herausbildung eines Prototypen geführt haben.

Der Transfer einer beschreibenden Anwendung der Standardisierung für Bœuf à la mode in ÜK 1 setzte zwar erstmals den Diffusionsprozess in Gang, die AT-identische Reproduktion durch Multiplikatoren erhöhte auch den Diffusionsgrad, der Adoptionsprozess im Zielkollektiv wurde jedoch durch weitere Vermittler angestoßen. Im Zielkollektiv herrschte eine große Typenabweichung, generelle Transformationen können kaum festgestellt werden. Der Adoptionsgrad ist am Ende des Untersuchungszeitraums recht hoch.

B.4.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen GE

Im Analysebereich GE bildeten drei globale Hypothesen die Basis der Untersuchungen, die zur Erinnerung noch einmal genannt werden sollen:

GE H1 Steigender Diffusionsgrad der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im ZK

GE H2 Transformation der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ beim Transfer und im ZK

GE H3 Reduzierung der Typenabweichung (Herausbildung von Prototypen eines eigenständigen Gerichts) der kollektiven qualitativen materiellen Standardisierungen (Gerichte) ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘ im ZK

Die Hypothese GE H1 kann für die Parameter GE I und GE II als bestätigt angesehen werden: Im Lauf des Untersuchungszeitraumes stieg der Diffusionsgrad der Standardisierung ‚Hühnerfrikassee‘ stark an. Er fiel nach einem Höhepunkt etwas ab, blieb aber auf einem deutlich höheren Niveau als vor dem Erscheinen von ÜK 1. Auch beim Bœuf à la mode kann eine Steigerung des Diffusionsgrades während des Untersuchungszeitraums eindeutig bestätigt werden.

Insgesamt scheinen sich Transformationen des Gerichts Hühnerfrikassee in Grenzen zu halten und kaum auf den Transfer selbst zurückzugehen. Innerhalb des Zielkollektivs fanden manche Entwicklungen statt, die wenigsten aber wurden von den übersetzten Rezepten beeinflusst. Die Hypothese GE H2 kann damit als bestätigt angesehen werden, obwohl der Umfang der Transformation gering bleibt und kaum auf translatorische Wirkung zurückzuführen ist. Für das Bœuf à la mode muss jedoch trotz der geringen Transformationen beim Transfer in ÜK 1 die Vermutung der Hypothese GE H2 verneint werden.

Zum Schluss soll nun die Hypothese GE H3 überprüft werden. Die Antwort darauf ist für das Gericht Hühnerfrikassee zweigeteilt: Zwar ist deutlich ein Prototyp des Gerichts erkennbar, der wohl auch durch Transfer aus dem Ausgangskollektiv gebildet wurde, aber die Typenabweichung hat sich nicht reduziert, sondern es bleibt eine große Vielfalt bestehen. Trotz der Herausbildung eines festen Typen kann auch für das Bœuf à la mode die Hypothese GE H3 nicht bestätigt werden, denn die Typenabweichung bleibt auch hier bis zum Ende des Untersuchungszeitraums ziemlich groß.

B.4.5.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich GE

Die translatorische Wirkung von ÜK 1 bei der Diffusion des Gerichts ‚Hühnerfrikassee‘ ist in einem mittleren bis unteren Bereich anzusiedeln, da das Kollektivelement vom ZK/TK zwar begierig aufgenommen, aber mehrfach, auch von anderen Vermittlern, transferiert wurde. Bei ÜK 2 und 3 ist auf Grund fehlender Nachweise einer AT-identischen Reproduktion der Formulierung bzw. der Zutaten oder Zubereitungsschritte davon auszugehen, dass diese Transfers keine größere translatorische Wirkung als eine weitere Verbreitung der Standardisierung gehabt haben. Die Transformationen der Standardisierung in ÜK 1 flossen zwar

in den Diffusionsprozess ein, zeigten aber außer in AT-identischer Reproduktion in Übernahmen keine weitere Wirkung. Alle Übersetzungskomplexe transferierten Prototypen der Standardisierung, möglicherweise trugen sie also zur Herausbildung eines fest umrissenen Konzepts bei. Allerdings wurden auch nicht-prototypische Rezepte transferiert und in anderen textuellen Produkten reproduziert, so dass sich diese Wirkung evtl. aufhebt.

Der Status der Translate als Vermittler von GE II – ‚Bœuf à la mode‘ ist zwar vorhanden, ihre translatorische Wirkung fügt sich in diesem Parameter aber nur in die Wirkung anderer Kochbücher ein und bleibt von untergeordneter Bedeutung. Überwiegend ist die translatorische Wirkung bei allen Übersetzungskomplexen in einer (leichten) Erhöhung des Diffusions- und dadurch evtl. Adoptionsgrades im Zielkollektiv zu sehen.

B.5 Der Aufbau von Kochbüchern (AB)

Kochbücher können unterschiedlichen Gliederungsprinzipien folgen, die wiederum von kollektiven Prozessen beeinflusst werden. Im Folgenden soll daher der Aufbau von Kochbüchern im Wandel der Zeit untersucht werden, um die Entwicklungen im Zielkollektiv aufzuzeigen und eine möglicherweise vorhandene translatorische Wirkung der Übersetzungskomplexe festzustellen.

B.5.1 Situierung des Analysebereichs AB

Handschriftliche Kochrezeptsammlungen reihen meist einzelne Rezepte in oft assoziativer Folge aneinander, besonders, wenn die Rezepte nach und nach in ein Buch oder Heft eingetragen werden (vgl. Wiswe 1970:15). Aber schon in mittelalterlichen Handschriften finden sich ansatzweise Ordnungsprinzipien wie Zutaten, Zubereitungsarten oder einfach Fleisch- vs. Fastenspeisen – nur wurden sie selten in eine Kapiteleinteilung übersetzt (vgl. Laurioux 1997b:15). Diese inhärente logische Gliederung konnte jedoch gestört werden, wenn nachträglich (z. B. als Blattfüllsel) eingetragene Rezepte hinzukamen. Bei einer Abschrift sind diese nicht mehr als Zusätze erkennbar (vgl. Feyl 1963:15; Reck 2001:102). Beim Abschreiben konnten außerdem vergessene Rezepte an anderer Stelle eingefügt werden, wie dies auch von medizinischen oder literarischen Handschriften bekannt ist (Feyl 1963:15). All dies führt zu dem Tatbestand, den Dürrschmid (2002: Einleitung S. 13) vor Augen hat, wenn er schreibt, dass vor allem bei alten Kochbüchern keine systematische Einteilung erkennbar sei. Er sieht grundsätzlich folgende Möglichkeiten einer Systematik in Kochbüchern: „sie kann alphabetisch sein oder bezogen auf eingesetzte Rohstoffe, hergestellte Endprodukte, auf die angewandte Küchentechnik, auf die geschätzte Dauer der Herstellung“ – und fügt hinzu „oder irgendeinen anderen Parameter.“ Im Gegensatz zur unsystematischen oder bestenfalls assoziativen Reihung von Rezepten im Mittelalter werden moderne Kochbücher als systematisch gegliedert beschrieben. Reck (2001:101) bspw. führt ein Grundgerüst für den Aufbau neuzeitlicher Kochbücher an, das sich im Wesentlichen an der Abfolge der Gänge im französischen Menü orientiert: „Vorspeisen – Suppen – Beilagen – Salate – Fische – Fleisch – Geflügel – Süßspeisen – Backwerk und ein Inhaltsverzeichnis, das entweder am Anfang oder am Ende des Buches steht“, fügt aber gleich hinzu, dass sich ein solcher Aufbau erst mit den gedruckten Kochbüchern ab dem 16. Jahrhundert entwickelte. Das von Reck postulierte Grundgerüst bildet also eine Mischung aus verschiedenen Gliederungsprinzipien, nämlich nach Zutaten, nach Zubereitungsarten und nach den Positionen in der Menüfolge oder „fonctions“, wie Flandrin (2002b:15) sie nennt. In der vorliegenden Arbeit werden diese Positionen wie ‚Vorspeise‘, ‚Dessert‘ etc. Gerichtsklassen genannt.

Weiter wurden für die vorliegende Untersuchung für Zutaten die folgenden Kategorien eingeführt: Fleisch, Geflügel, Fisch, Gemüse, Obst, Eier und Milch, auch Getreide; ggf. war dies in den Sammlungen weiter ausdifferenziert. Als Zubereitungsarten wurden zugrundegelegt: Suppen (auch ‚Potagen‘ zählen hierunter), Breie (‚Müser‘ oder ‚Köche‘), Braten (‚Gebratens‘), Pasteten, Tarten (oder Torten), Brühen (Salsen etc.), Gallerten (Sülzen), Backwerk (‚Gebakkens‘), Salat, Fleischzubereitungen für ‚Beissen‘, ‚Vorgerichte‘ etc. und Garnituren (wie Frikassee, Ragout, Klöße, Würste usw.), Cremes (‚Rahm‘), Getränke, Konserviertes (inkl. Konfekt) und Grundzubereitungen (Bouillon, Jus, Coulis etc.).

Allerdings veränderten sich die Abfolge der Gerichte im französischen Menü sowie die hinter den Gerichtsklassen stehenden Konzepte vom Spätmittelalter bis ins 20. Jahrhundert kontinuierlich, wenn sich auch alles in einen relativ stabilen Rahmen einfügt (zum Folgenden siehe Flandrin 2002b). Grundsätzlich sind als Positionen ‚potage‘, ‚entrée‘, ‚rôt‘, ‚entremets‘ und ‚dessert‘ festzuhalten. Dazu kamen zu manchen Zeiten und entsprechenden Anlässen ‚hors-d’œuvre‘, ‚amuse-gueule‘, ‚relevés‘ (= ‚entrées de broche‘) und ‚poisson‘. Die oft zahlreichen Gänge mit verschiedenen Gerichten im Mittelalter hatten sich ab ca. dem 17. Jahrhundert auf normalerweise drei ‚services‘ reduziert, die im ‚service à la française‘ aufgetragen wurden, also alle Gerichte eines Ganges gleichzeitig. Im ‚premier service‘ servierte man ‚potages‘, ‚entrées‘, ‚hors-d’œuvres‘ und ‚relevés‘. Trotzdem gab es innerhalb des Ganges eine bestimmte Reihenfolge, in der die Gerichte gegessen wurden. Zuerst kamen bis zur Renaissance die ‚entrées‘, wie ja auch der Name sagt, danach die ‚potages‘. Im 17. Jahrhundert wurde diese Reihenfolge umgedreht. Im 18. Jahrhundert wurden an die Stelle der ‚potages‘, wenn sie gegessen waren, die ‚relevés de potage‘ gesetzt, und während diese aufgeschnitten wurden, aß man die ‚entrées‘ und ‚hors-d’œuvre‘. Im Mittelalter konnte als ‚potage‘ auch ein Fleischgericht in Soße bezeichnet werden, das im 17. oder 18. Jahrhundert als ‚entrée‘ gegolten hätte. Im 18. Jahrhundert waren ‚potages‘ teilweise homogen-flüssig, teilweise bestanden sie auch noch wie im 17. Jahrhundert aus einem Stück Fleisch mit Garnitur auf Fleischbrühe mit Brotscheiben. Im 19. oder 20. Jahrhundert verstärkte sich die Tendenz noch, Suppen als rein flüssige Speisen zu betrachten.

Im ‚second service‘ kamen der ‚rôt‘ und die ‚entremets‘ auf die Tafel. Zum ‚rôt‘ wurden im ‚Grand Siècle‘ normalerweise getrennte Soßen und Salate aufgetragen, die teilweise auch gleichzeitig mit dem Braten gegessen wurden. Salate (darunter fallen auch Essig- oder Salzkonserven wie Cornichons oder Oliven) wurden in Frankreich seit der Renaissance grundsätzlich entweder nach dem ‚rôt‘ oder eher sogar gleichzeitig damit gegessen, im Mittelalter wurden sie zu Beginn der Mahlzeit serviert. Die ‚entremets‘ verzehrte man anschließend an

den Braten. Zu ihnen gehörten auch im 18. Jahrhundert noch süße und salzige Speisen. Süße Speisen konnten noch im 17. Jahrhundert in fast allen Gängen des Menüs serviert werden, erst ab dem 18. Jahrhundert fixierte sich die schon vorher vorhandene Tendenz, süße Gerichte nur am Ende der Mahlzeit zu essen. Sie wurden als ‚entremets‘ oder ‚dessert‘ (das dem ‚tiers service‘ entspricht) gereicht und konnten ganz unterschiedlicher Art sein: Gebäck, Eierspeisen, Cremes, Kompott, frisches Obst, Marmeladen, Gelees, Confiserie etc.

Im Mittelalter wurden in einer Mahlzeit meist sowohl Fisch als auch Fleisch gegessen. In der Frühen Neuzeit sollte nach einem Edikt Karls IX. in Frankreich Fisch nur an Fastentagen und niemals zusammen mit Fleisch in einer Mahlzeit gereicht werden (s. jedoch die von Bonnefons gegebene „Instruction pour les festins“ mit einem fakultativen Fischgang nach dem ‚rôt‘, Bf1661:344). Flandrin (2002b:142) bestätigt zwar die Existenz von Rezepten für Fisch an Fleischtagen, gibt aber an, in Speisenfolgen schon aus der Zeit vor dem fraglichen Edikt keine Kombination von Fisch und Fleisch entdeckt zu haben. Erst im 19. Jahrhundert kamen wieder Menüs auf, in denen Fisch und Fleisch nebeneinander serviert wurden.¹ Dann bürgerte es sich auch nach und nach ein, den Fisch nicht mehr nach dem ‚rôt‘, sondern als eigenen Gang des Menüs davor anzusetzen. Der ‚rôt‘ konnte aus Fleisch (meist kleiner vierfüßiger Tiere) oder oft auch Geflügel bestehen, dessen Zubereitung aber je nach Tag des Jahres sehr unterschiedlich sein konnte – an Fastentagen wurde für den ‚rôt‘ beispielsweise Fisch gekocht oder in Panade angebraten, wogegen das Hauptkriterium für die Zuweisung eines Fleischgerichts zum ‚rôt‘ war, dass es am Spieß gebraten wurde und entsprechend gebräunt war. Für ‚entrées‘ konnte das gleiche Fleisch ebenfalls am Spieß gebraten werden, dann blieb es aber dank einer Bardierung und einer Umwicklung mit gefettetem Papier sehr hell. ‚Hors-d’œuvres‘ werden erst Ende des 17./Anfang des 18. Jahrhunderts erwähnt und wandern in der Menüfolge von einer Position nach den ‚potages‘ im 18. Jahrhundert, wo sie warm gegessen wurden, nach vorne und wurden im 19. manchmal vor der Suppe gegessen, dann eher kalt und ähnlich wie heutige ‚amuse-gueule‘. Heute ist es üblich, die Vorspeisen vor der Suppe zu servieren. Im 19. Jahrhundert kam als Neuerung der ‚service à la russe‘ auf. Die Speisen eines Ganges wurden dabei nicht mehr gleichzeitig aufgetragen und auf der Tafel bereitgestellt, wo sie bis zum Verzehr zwangsläufig abkühlten. Vielmehr wurden sie in der Küche genau zum richtigen

¹ Grundsätzlich muss aber beachtet werden, dass in der Frühen Neuzeit Menüfolgen in Kochbüchern oft für Adelshäuser gedacht waren, im 19. Jahrhundert in stärkerem Ausmaß für bürgerliche Haushalte. Jedenfalls beschrieben sie Festmähler, keine Alltagsmahlzeiten, die oft ganz anders aussehen konnten. Vor allem in Süddeutschland war die Diskrepanz zwischen Mehlspeisen im Alltag und Fleischspeisen zu festlichen Gelegenheiten recht groß (vgl. Wiegelmann 1967).

Zeitpunkt zubereitet, zerlegt und warm an die Tafel getragen, wo sich jeder Gast reihum bedienen konnte. Dies führte immer mehr zu einer Auflösung der drei ‚services‘ zugunsten einer Abfolge von mehreren einzelnen Gerichten, die dann gleichzeitig einen Gang bildeten.

Die o. g. Menüfolge, die Reck als Orientierung präsentiert, kann folglich nicht als Leitfaden einer Analyse für Kochbücher aus dem gesamten Zeitraum vom 16. bis zum 18. Jahrhundert dienen. Dazu muss viel stärker differenziert werden. Außerdem stellt sich die Frage, ob die Gegebenheiten in Frankreich tatsächlich 1:1 den Aufbau deutschsprachiger Kochbücher beeinflusst haben können. Im deutschsprachigen Raum wurde die französische Menüfolge oft nachgeahmt und hat sich ja auch in der gehobenen Gastronomie bis heute in etwa (auch in den Bezeichnungen der Gerichtsklassen) gehalten. Allerdings konnten sich Entwicklungen in Frankreich immer erst mit einer gewissen Verzögerung in den deutschen Ländern niederschlagen. Auch kamen in der Menügestaltung oft eigene Traditionen zum Tragen, die Abweichungen vom französischen Modell verursachen konnten, die sich wiederum im Aufbau von Kochbüchern niedergeschlagen haben können. Andressen (1996:40) nennt zum Beispiel als Speisenfolge beim Nürnberger Friedensmahl von 1649: 1) Suppen, Olla podriden und diverse Vorspeisen, 2) Geflügel und Wildbret, 3) Fischspeisen, 4) Pasteten, 5) Gartenfrüchte, 6) Konfekt, Marzipan und Eis. Diese Einteilung entspricht nur grob dem französischen Schema. Schellhammer (1697:486) schreibt zu einem Kapitel „Von Butter und Käse“ folgende Erklärung:

„Weiln wir Niedersachsen allezeit mit Butter und Käse unsere Mahlzeiten zuendigen pflegen / halte ich auch nicht für unrecht / in meinen Buche gleiche Ordnung zu machen / und etwas von Butter und Käse zu gedenken / zwar nicht wie sie gemacht werden / denn solches gehöret nicht zu diesen Werke / sondern / wie man sie verbessern / und verspeisen sol.“

In der Frühen Neuzeit wurden zur Bezeichnung der Gerichtsklassen deutsche Begriffe wie ‚Voessen‘, ‚Vor=Gericht‘, ‚Bei=Essen‘, ‚Nebenessen‘, ‚Nebengericht‘, ‚Zwischengericht‘ oder ‚Nachtisch‘² verwendet. Im Laufe der Jahrhunderte seit dem Mittelalter wurden im kulinarischen Bereich jedoch zahlreiche französische Bezeichnungen ins Deutsche übernommen, so auch einige im 17. und 18. Jahrhundert (‚Frikassee‘, ‚Ragout‘, ‚Potage‘, ‚Beatillen‘, aber auch ‚Entrée‘ oder ‚Entremets‘). Dieser Einfluss verstärkte sich im 19. Jahrhundert noch

² Die deutschsprachigen Bezeichnungen für Gerichtsklassen wie die hier genannten wären ebenfalls ein interessanter Untersuchungsgegenstand. Wie Flandrin (²2002a und 2002b) es für französische, englische und polnische Menüfolgen getan hat, könnten hier die spezifischen Gegebenheiten der deutschen Länder und ihre Unterschiede gerade zur französischen Menüfolge und ihren Gerichtsklassen herausgearbeitet werden.

(,Hors-d'œuvre' oder ,Amuse-gueule' und viele weitere Ausdrücke der Küchensprache).

Zur Abfolge der Gänge im Menü deutschsprachiger Länder liegen keine detaillierten Untersuchungen für den gewünschten Zeitraum vor, so dass solche Zuordnungen in der Analyse nur begrenzt berücksichtigt werden können. Aus den vorangehenden Erläuterungen wird aber auch deutlich, dass die Zuordnung eines Rezeptes zu einem bestimmten Gang nicht immer problemlos möglich ist. Manches konnte je nachdem, ob Fleisch- oder Fastentag war, an unterschiedlicher Stelle serviert werden (Eierspeisen wurden bspw. nur an Fastentagen als Entrée vorgesehen, sonst nur als Entremets), anderes musste nur hell statt dunkel gebraut und auf einer Soße angerichtet werden, und schon war es kein ,rôt' mehr sondern ein Entrée.

Wenn auch keineswegs alle Bücher in das von Reck festgestellte moderne Schema (s. o.) passen, so fiel doch schon bei Vorarbeiten am Korpus auf, dass gegen Ende des Untersuchungszeitraums (UZR) das Suppenkapitel regelmäßig an den Anfang des Buches rückt, wenn nicht noch einige Grundzubereitungen wie Bouillon, Jus, Coulis, bestimmte Soßen etc. vorangestellt werden. Schellhammer (1697:35) gibt für ihre Entscheidung im Kapitel „Von Suppen und Potagen“ folgende Erklärung, die aber wohl kaum allgemein als Motivation angenommen werden darf:

„Es ist nicht zu leugnen / daß unsere Suppen [sic] über der Frantzosen Potagen ihr Ansehen so weit verlohren / daß sie sich fast in keiner vornehmen Gesellschaft mehr dürfen sehen lassen / nichts desto weniger finde ich sie so wol für Kranke / als Gesunde so nützlich / daß ich ihnen ihr Recht nicht vergeben kan / sondern billig die erste Stelle in meinem Buche gönnen muß.“

Ruf (1993:85) hält nur – etwas ungenau – fest, dass seit Rontzier „die ,Suppen' [...], die Bouillons, Brühen mit Einlagen usw., als erste Sachgruppe in den Kochbüchern erscheinen“ und führt dies auf die Ernährungslehre seit Platina zurück, nach der leicht verdauliche Speisen vor schwerer verdaulichen gegessen werden sollten. Auch wenn Ruf den Einfluss Rontziers hier deutlich größer erscheinen lässt, als er war, deutet sich jedenfalls im bisher Gesagten an, dass die Autoren oder Schreiber für die Gliederung einer kulinarischen Rezeptsammlung auf einige Vorbilder zurückgreifen konnten (vgl. Laurioux 1997b:34). Laurioux nennt medizinische Schriften wie Regimina sanitatis, was Rufs Hypothese stützen könnte, die in ihrem Aufbau jedoch nicht den Anforderungen der Küche entsprachen. Er verfolgt aber auch die alphabetische Anordnung in die medizini-

sche Literatur zurück.³ Schon im Mittelalter orientierte sich aber auch eine ganz andere Art der Einteilung an den Bedürfnissen der *Maîtres d'hôtel* und folgte entsprechend den Gängen des Menüs (,potage', ,rôts', ,entremets'; als Beispiel nennt Laurioux den spätmittelalterlichen *Viandier*, was Recks o. g. Aussage etwas relativiert). Eine Folge der Orientierung am praktischen Gebrauch war, dass in vielen französischen Kochbüchern nur die Gerichte des ersten und zweiten Ganges (als sich das dreigängige Menü durchgesetzt hatte) behandelt wurden, nicht jedoch die des Dessertganges, die sämtlich im Office und nicht in der Küche zubereitet wurden (vgl. bspw. Wheaton 1996:108). Als besonders einfach und damit ohne großen Arbeitsaufwand machbar bezeichnet Laurioux (1997b: 34f.) die simple Aufteilung in zwei Parallelgruppen, die Fleisch- und Fastenspeisen voneinander trennen. Daneben gibt es den Trend, Gerichte zu gruppieren, die ähnlich zubereitet werden – ein Aufbau, der dem Koch am besten entspreche. Dieser Trend werde schon im Spätmittelalter nach und nach erkennbar. Als besonders weit gediehenes Beispiel nennt er (1997b:35) hierfür Maestro Martinos *Libro de arte coquinaria* von 1460.

Eine Kapitelgliederung sowie eine stringente Zuordnung der Rezepte zu den Kapiteln ist aber, wie eigene Vorarbeiten zeigten, keineswegs in allen Sammlungen vorhanden, ja scheint sich sogar vom Mittelalter bis zur Moderne erst herausgebildet zu haben. Wenn eine logische Gliederung vorhanden ist, heißt dies aber noch nicht, dass sie auch für den Leser kenntlich gemacht wird: Register oder Inhaltsverzeichnisse (oder auch nur Rezeptüberschriften, s. o. Anhang A.2.4) waren keineswegs eine Selbstverständlichkeit, was aber laut Laurioux (1997b:35) im gesamten Schrifttum der Zeit nicht anders war. Gerade bei Kochbüchern wurde es jedoch immer wichtiger, einen schnellen und gezielten Zugang zu einzelnen Rezepten zu bekommen, so dass diese bald auf unterschiedliche Weise optisch voneinander getrennt wurden. Ab dem Ende des 15. Jahrhunderts seien dann immer öfter Register und Inhaltsverzeichnisse zum Einsatz gekommen. Die allgemeine Durchsetzung einer durchgängigen Gliederung brauchte aber lange. Neben frühen Beispielen übersichtlicher Sammlungen (Laurioux 1997b:35 nennt den *traité des douze gourmands* vom Ende des 13. Jahrhunderts) stehen auch Beispiele aus späterer Zeit von Werken, die nur linear zu lesen waren (bspw. aus dem Korpus **Ü-Massialot 1739** mit 880 Seiten, aber nur einer minimalen Kapitelübersicht ohne Seitenangaben).

Am charakteristischsten für den Aufbau deutschsprachiger Kochrezeptensammlungen vor Beginn des Untersuchungszeitraums ist wohl die immer wieder fest-

³ Für das Spätmittelalter kennt er nur ein einziges kulinarisches Werk, das alphabetisch geordnet ist: ms. Roma, Biblioteca Casanatense, 255, Ende 15. Jahrhundert (Laurioux 1997b:34).

stellbare Gliederung in Fleisch- und Fastengerichte, wenn wie im *Buch von guter Speise*, im *Rheinfränkischen Kochbuch* oder in der *Küchenmeisterei* mehrfach Gruppierungen von Fastenspeisen auffallen (vgl. auch Reck 2001:102; Feyl 1963:14). Den Gegenpol dazu bildet das von Reck (s. o.) vorgestellte Grundgerüst neuzeitlicher Kochbücher mit seiner Orientierung an den Gängen des französischen Menüs, die aber im Lauf der Zeit mehrfach Veränderungen erfuhren. Außerdem scheint sich sowohl die Stringenz der Rezeptzuordnung zu bestimmten Gruppen verstärkt als auch die Kenntlichmachung des Aufbaus bzw. das Auffinden einzelner Rezepte verbessert zu haben. Die hier vorgestellten Analysen sollen klären, wie die Entwicklung im Aufbau deutschsprachiger Kochbücher vom Mittelalter bis zur Moderne verlief, und die Rolle des französischen Einflusses dabei bestimmen.

B.5.2 Parameter, Hypothesen und Indikatoren AB

Aus der Darstellung des Analysebereichs AB ergaben sich folgende globale Hypothesen, die den Analysen zugrunde lagen:

AB H1 – Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von einer meist assoziativen Reihung hin zur Orientierung an der Abfolge des französischen Menüs

AB H2 – Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von (überwiegend) fortlaufendem Text hin zum unmittelbaren Zugang zu Themen bzw. Rezepten

Als Parameter können hier die verschiedenen Gliederungsprinzipien der untersuchten Kochbücher angesehen werden, außerdem das Vorhandensein oder Nicht-Vorhandensein sowohl einer im Text erkennbaren Kapitelgliederung als auch eines den Zugang zum Text erleichternden Registers oder Inhaltsverzeichnisses. Allerdings wurde aufgrund der speziellen Situation des Analysebereichs nur in sehr begrenztem Maß eine quantitative Auswertung auf Parameterebene vorgenommen, die hauptsächliche Interpretation der Daten findet qualitativ statt. Als Parameter wurden zur Untersuchung der Hypothese AB H1 vier Gliederungsprinzipien gewählt: Aufbau nach dem Alphabet (Parameter AB I; meist wird als Grundlage für die alphabetische Einordnung die Hauptzutat herangezogen), nach Zutaten (AB II), nach Zubereitungsarten (AB III; hier wären auch die Gerichtsklassen bzw. „Positionen“ in der Menüfolge zu suchen) sowie nach Fleisch- und Fastenspeisen (AB IV). Als Grundlage für die Überprüfung der zweiten Hypothese AB H2 stehen drei Parameter zur Verfügung, nämlich das Vorhandensein einer Kapiteleinteilung (AB V), eines Registers (AB VI) und das eines Inhaltsverzeichnisses (AB VII).

Bei allen Parametern dieses Analysebereichs handelt es sich um kollektive qualitative textuelle Standardisierungen, deren aktive Anwendung untersucht wur-

de. Sämtliche Standardisierungen besitzen nur einen informellen Institutionalierungsgrad, aber gerade bei AB V, AB VI und AB VII wirkt ein gewisser Erwartungsdruck von Seiten der Käufer von Kochbüchern – möglicherweise mit der Zeit immer stärker – auf Übersichtlichkeit und gute Zugänglichkeit einzelner Rezepte hin. Standardisierungen zum Aufbau von Kochbüchern sind generell von anderen Standardisierungen abhängig, die überhaupt erst zur Erstellung eines Kochbuches führen.

Die Standardhypothesen lassen sich hier zwar anwenden, ergeben aber nicht die gewünschten Aussagen, da der Analysebereich zu komplex ist und die Parameter AB I bis AB IV zu sehr ineinandergreifen, um sie isoliert betrachten zu können. Darüber hinaus müssen viele weitere Indikatoren berücksichtigt werden, was nur möglich ist, wenn deutlich mehr als bei den vorangegangenen Analysebereichen qualitative Analysen (und die dazu notwendigen individuelleren Beurteilungen) eingeführt werden. Daher werden hier zwar einige Daten vorgestellt, die quantitativen Charakter haben, aber Ergebnisse werden überwiegend qualitativ erarbeitet.

Die folgende Tabelle B.5a zeigt eine Übersicht über die den einzelnen Parametern zugeordneten Hypothesen:

Kodierung Parameter	Beschreibung Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
AB I	Aufbau nach Alphabet	AB I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK
		AB I H3	Veränderung durch beginnenden Diffusionsprozess der Standardisierung ‚Aufbau nach Alphabet‘
		AB I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
AB II	Aufbau nach Zutaten	AB II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkopus vor Erscheinen der ÜK
		AB II H3	Veränderung durch beginnenden Diffusionsprozess der Standardisierung ‚Aufbau nach Zutaten‘
		AB II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Anhang B.5 – Aufbau von Kochbüchern

Kodierung Parameter	Beschreibung Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
AB III	Aufbau nach Zubereitungsarten	AB III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		AB III H3	Veränderung durch beginnenden Diffusionsprozess der Standardisierung ‚Aufbau nach Zubereitungsarten‘
		AB III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
AB IV	Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	AB IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB IV H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		AB IV H3	Veränderung durch beginnenden Diffusionsprozess der Standardisierung ‚Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen‘
		AB IV H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
AB V	Vorhandensein einer Kapiteileinteilung	AB V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB V H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		AB V H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		AB V H3	Veränderung durch höheren Adoptionsgrad der Standardisierung ‚Kapiteileinteilung‘
AB V H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK		
AB VI	Vorhandensein eines Registers	AB VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB VI H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		AB VI H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger

Kodierung Parameter	Beschreibung Parameter	Kodierung Hypothese	Hypothese
		AB VI H3	Veränderung durch höheren Adoptionsgrad der Standardisierung ‚Register‘
		AB VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK
AB VII	Vorhandensein eines Inhaltsverzeichnisses	AB VII H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)
		AB VII H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators
		AB VII H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK
		AB VII H2b	Anwendungshäufigkeit im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK niedriger
		AB VII H3	Veränderung durch höheren Adoptionsgrad der Standardisierung ‚Inhaltsverzeichnis‘
		AB VII H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK

Tab. B.5a: Parameter des Analysebereichs AB und die ihnen zugeordneten Hypothesen

Die folgende Tabelle B.5b ist eine gekürzte Version der vollständigen Indikatorenliste (siehe Anhang C.5) und listet alle für die Überprüfung der Hypothesen verwendeten zum Analysebereich ‚Aufbau von Kochbüchern‘ gehörenden Indikatoren mit ihrer Kodierung und einer Beschreibung auf. Außerdem wird die Vorlageform der Indikatoren genannt, die für die quantitativen Indikatoren des Analysebereichs AB immer ‚binäre Zahlen‘ ist, da ja das Vorhandensein eines Parameters und keine Frequenz abgefragt wurde.

Anhang B.5 – Aufbau von Kochbüchern

Kodierung I.	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
AB1	Indikatorgruppe Arten des Aufbaus [Mehrfachnennungen]	
AB1a	Vorkommen von Aufbau nach dem Alphabet	binäre Zahlen
AB1b	Vorkommen von Aufbau nach Zutaten	binäre Zahlen
AB1c	Vorkommen von Aufbau nach Zubereitungsarten	binäre Zahlen
AB1d	Vorkommen von Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	binäre Zahlen
AB10	Indikatorgruppe Kapiteleinteilung, Register und Inhaltsverzeichnis	
AB10a	Vorhandensein einer Kapiteleinteilung	binäre Zahlen
AB10b	Vorhandensein eines alphabetischen Registers	binäre Zahlen
AB10c	Vorhandensein eines Inhaltsverzeichnisses	binäre Zahlen

Tab. B.5b: Indikatoren des Analysebereichs AB

Die folgende Tabelle B.5c ordnet den einzelnen Hypothesen des Analysebereichs die entsprechenden Indikatoren zu:

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
AB I H1a	AB1a	1	absolute Aussage
AB I H1b	AB1a	0	absolute Aussage
AB I H2a	AB1a	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB I H3	AB1a	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB I H4	AB1a	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
AB II H1a	AB1b	1	absolute Aussage
AB II H1b	AB1b	0	absolute Aussage
AB II H2a	AB1b	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB II H3	AB1b	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB II H4	AB1b	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
AB III H1a	AB1c	1	absolute Aussage
AB III H1b	AB1c	0	absolute Aussage
AB III H2a	AB1c	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB III H3	AB1c	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB III H4	AB1c	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
AB IV H1a	AB1d	1	absolute Aussage
AB IV H1b	AB1d	0	absolute Aussage
AB IV H2a	AB1d	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB IV H3	AB1d	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB IV H4	AB1d	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
AB V H1a	AB10a	1	absolute Aussage
AB V H1b	AB10a	0	absolute Aussage
AB V H2a	AB10a	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB V H3	AB10a	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB V H4	AB10a	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage

Hypothese	Indikator	Hypothese bestätigt, wenn ...	Indikatorenstatus
AB VI H1a	AB10b	1	absolute Aussage
AB VI H1b	AB10b	0	absolute Aussage
AB VI H2a	AB10b	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB VI H3	AB10b	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB VI H4	AB10b	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage
AB VII H1a	AB10c	1	absolute Aussage
AB VII H1b	AB10c	0	absolute Aussage
AB VII H2a	AB10c	0 vor ÜK	absolute Aussage
AB VII H3	AB10c	1 nach ÜK	absolute Aussage
AB VII H4	AB10c	1 spätestens drei Werke nach ÜK	absolute Aussage

Tab. B.5c: Hypothesen und Indikatoren AB

B.5.3 Textgrundlage AB

Als Textgrundlage dienten für diesen Analysebereich grundsätzlich die vollständigen Kochbücher des gesamten Korpus inklusive **Marperger 1716**. Zur Vereinfachung des Vorgehens wurden jedoch zur Beurteilung des Gliederungsprinzips, wo vorhanden und als zuverlässig beurteilt, die Inhaltsverzeichnisse als Ausgangsbasis herangezogen. Wo dies nicht der Fall war, lagen der Analyse eigens angefertigte Übersichtsdarstellungen zugrunde.

B.5.4 Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene AB

Die folgenden Tabellen 5.5d und 5.5e geben einen Überblick über die in den einzelnen Kochbüchern des Korpus verwendeten Gliederungsprinzipien, also über die Indikatorwerte für die Parameter AB I bis AB VII. Dabei ist zu beachten, dass in einem Werk mehrere Prinzipien gemischt oder kombiniert auftreten können und sie nicht unbedingt bewusst angewendet worden sein müssen:⁴

Werk	AB1a	AB1b	AB1c	AB1d	AB10a	AB10b	AB10c
Platina 1542		1	1		1		1
Staindl 1569		1	1		1		1
Koch vnd K. 1574			1 [ans.]	1	1		
Rumpolt 1581		1	1		1	1	
Sebastian 1581		1	1	1	1		1
Rontzier 1598			1		1		1
Wecker 1598		1	1		1		1
Colerus 1602			1 [ans.]				

⁴ ‚ans.‘ steht für ansatzweise; es wurde nur der Wert ‚1‘ eingetragen, nicht die ‚0‘, um eine bessere Übersichtlichkeit zu gewährleisten.

Anhang B.5 – Aufbau von Kochbüchern

Werk	AB1a	AB1b	AB1c	AB1d	AB10a	AB10b	AB10c
Deckhardt 1611			1		1		1
Stockholm 1647		1	1 [ans.]				
Royer 1651		1					
Bonnefons 1654-61		1	1 [ans.]		1		1
Greflinger [1665]		1	1		1	1	
Prasmofsky 1671	1	1		?		1	
Wecker 1679			1		1		1
Thieme 1682		1	1		1		
Grätz 1686			1		1		1
Osnabrück 1687		1	1		1		
Nürnberg 1691		1	1		1		1
Schellhammer 1697/1723		1	1		1		1
Schuppe 1698		1	1		1		1
Buchinger 1700		1	1	1 [ans.]		1	
Keyl 1705		1 [ans.]	1		1		
Eleonora 1709		1 [ans.]	1		1		1
Sincerus 1713		1	1		1	1	
Amaranthes 1715	1	1					
Hohberg 1715		1 [ans.]	1		1		1
Marperger 1716	1	1					
Hagger 1719		1	1	1	1	1	1
Florinus 1722		1 [ans.]	1		1		1
Danckwerth 1729		1	1		1	1	1
Massialot 1738	1	1		1 [ans.]		1	
Ü-Massialot 1739		1	1	1 [ans.]	1		1
Eger 1745		1	1		1		1
Bern 1749		1	1		1		1
APK 1752		1 [ans.]	1	1	1	1	1
Loofft 1758		1	1		1		1
Koch-Lexikon 1786	1	1		1 [ans.]			
Loofft II 1786		1	1		1		1
Franckfurt 1789		1	1		1		1
Löffler 1795		1 [ans.]	1		1	1	
Hannover 1800		1	1		1		1

Tab. B.5d: Überblick über die in den Korpustexten verwendeten Gliederungsprinzipien, Kapiteleinteilung und Register/Inhaltsverzeichnisse

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB1e	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet	5	
AB1f	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten	36	6 ansatzweise
AB1g	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten	36	4 ansatzweise
AB1h	Anzahl der KB mit Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	4	+ 5 nicht eindeutig zuzuordnende
AB1i	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet und nach Zutaten	5	
AB1j	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten und nach Zubereitungsarten	30	bei vielen ansatzweise
AB1k	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten und nach Fleisch- und Fastenspeisen	3	

Tab. B.5e: Gliederungsprinzipien im Korpus – Anzahl der Kochbücher

Die Tabelle B.5f zeigt die Überprüfung der Standardhypothesen im Überblick:

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
AB I H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	nicht bestätigt ⁵
AB I H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 2, nicht bestätigt für ÜK 1
AB I H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB I H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess von ‚Aufbau nach Alphabet‘	bestätigt
AB I H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB II H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 1+2
AB II H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 3
AB II H2a	Keine Anwendung im Textsortenkorpus vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB II H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess von ‚Aufbau nach Zutaten‘	nicht bestätigt
AB II H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB III H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 1, nicht bestätigt für ÜK 2

⁵ Für ÜK 3 kann hier jeweils keine Aussage getroffen werden, da kein Ausgangstext vorliegt.

Anhang B.5 – Aufbau von Kochbüchern

Kodierung Hypothese	Hypothese Beschreibung	Ergebnis
AB III H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	best. für ÜK 2+3
AB III H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB III H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess von ‚Aufbau nach Zubereitungsarten‘	nicht bestätigt
AB III H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB IV H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	nicht bestätigt
AB IV H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 3
AB IV H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB IV H3	im UZR beginnender Diffusionsprozess von ‚Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen‘	nicht bestätigt
AB IV H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB V H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 1, nicht b. für ÜK 2+3
AB V H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 2+3
AB V H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB V H3	höherer Adoptionsgrad von ‚Kapiteleinteilung‘	nicht bestätigt
AB V H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB VI H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	nicht bestätigt
AB VI H1b	AT-induziertes oder AT-freies Handeln des Translators	bestätigt für ÜK 3 ⁶
AB VI H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB VI H3	höherer Adoptionsgrad von ‚Register‘	nicht bestätigt
AB VI H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt
AB VII H1a	AT-reproduzierendes Handeln des Translators (Transfer)	bestätigt für ÜK 1, nicht b. für ÜK 2+3
AB VII H2a	Keine Anwendung im Textsortenkörper vor Erscheinen der ÜK	nicht bestätigt
AB VII H3	höherer Adoptionsgrad von ‚Inhaltsverzeichnis‘	nicht bestätigt
AB VII H4	Veränderung unmittelbar nach den ÜK	nicht bestätigt

Tab. B.5f: Überprüfung der Standardhypothesen im Analysebereich AB

⁶ Der Greflinger-Text wurde bei seinem Wiederabdruck in Elsholtz' *Diæticon* (1682) in das Sachwortregister des ganzen Werkes einbezogen.

Im Folgenden soll zuerst auf die einzelnen Parameter und einen Vergleich von Ausgangs- und Zieltext sowie der Übersetzungskomplexe untereinander eingegangen werden. Anschließend wird darauf aufbauend in einer qualitativen Studie, die auch weitere Entwicklungen im 19. und 20. Jahrhundert verstärkt mit einbezieht, eine Gesamtschau der Entwicklungen im Analysebereich AB in deutschsprachigen Kochbüchern versucht.

B.5.4.1 Diskussion der Ergebnisse AB

B.5.4.1.1 Parameter AB I – Alphabetische Ordnung

Der Aufbau nach dem Alphabet spielte bei Kochbüchern bis ins 17. Jahrhundert so gut wie keine Rolle, der Adoptionsgrad im Korpus liegt anfangs bei 0 %. In der französischen Sekundärliteratur wird Massialot 1691 als Neuerer genannt, der erstmals ein Kochbuch alphabetisch geordnet vorlegte. Betrachtet man die deutschsprachige Kochbuchliteratur, stellt man allerdings fest, dass Prasmofsky schon 1671, also 20 Jahre früher, mit seinem innovativen Handeln diesen Schritt getan hat. Ihm folgten in deutschen Ländern vor allem die Autoren von Lexika, denen sich mit der Wahl dieser Form jede andere Gliederung der Rezeptsammlung verbot (wenn man davon absieht, dass die Grundlage für die alphabetische Anordnung meist die Hauptzutaten der Gerichte sind). Insgesamt liegt der Adoptionsgrad für diesen Parameter im Untersuchungszeitraum in den deutschsprachigen Werken bei 10 % (4 von 40 Werken). Innerhalb der Rezeptsammlung bilden sich aber bei allen fünf Werken aus dem Korpus, in denen die Rezepte alphabetisch nach den jeweiligen Hauptzutaten angeordnet sind (**Prasmofsky 1671, Amaranthes 1715, Marperger 1716**, das französischsprachige **Massialot 1738, Koch-Lexikon 1786**), Gruppierungen von ‚zusammengehörigen‘ Gerichten. Unter ‚Rindfleisch‘ beispielsweise finden sich dann alle Rindfleischrezepte, so dass ein Kochbuch entsteht, das eigentlich nach Zutaten geordnet ist, nur dass deren Reihenfolge vom Alphabet bestimmt wird und die Gliederung nicht unbedingt erkennbar wird. **Massialot 1738** z. B. fügt aber an der entsprechenden Stelle im Alphabet die Zutat als abgesetzte Überschrift ein, bevor dann die einzelnen Rezepte folgen, deren Titel nicht unbedingt auch die Bezeichnung der Zutat enthalten. Neben den o. g. Werken ist hier bspw. auch Zedlers Universallexikon zu nennen, das im Ansatz ähnlich wie Amaranthes Kochrezepte in ein Lexikon allgemeineren Wissens integriert. Von diesen Kochbüchern können naturgemäß keine Angaben zur Reihenfolge der einzelnen Zutaten (außer der alphabetischen) oder zum Vorhandensein und zur Abfolge von Kapiteln zu bestimmten Zubereitungsarten gemacht werden. Sie zählen in den folgenden Analysen zu den Werken, die ein bestimmtes Merkmal nicht aufweisen.

B.5.4.1.2 Parameter AB II – Aufbau nach Zutaten

Auch wenn die Zutaten nicht in alphabetischer Abfolge präsentiert werden, gehen viele Kochbücher von den jeweiligen Hauptzutaten aus und stellen verschiedene Zubereitungsmöglichkeiten für eine Zutat dar. Insgesamt liegt der Adoptionsgrad für eine die Zutaten als Kriterium berücksichtigende Gliederung im gesamten Untersuchungszeitraum bei 86 % (inkl. der alphabetisch geordneten). Jedoch verwenden 6 Werke dieses Prinzip nur ansatzweise. Allerdings lässt sich kein einheitliches Schema erkennen, nach dem die Zutaten geordnet wären. Wenn man die Daten sehr reduziert, kann man eine Tendenz hin zu Fleisch/Geflügel/Fisch vor Gemüse/Obst/Milch und Eier/Getreide vermuten. Aber durch die Aufgliederung in oft zahlreiche Kapitel, die z. T. auch unterschiedlichen Klassifikationen angehören (wie Rind, Kalb, Schaf, Pasteten, Torten, Suppen, Eingemachtes), finden sich einzelne Zutaten in mehreren Kapiteln im ganzen Buch verteilt.

Bonnefons 1654-61 und damit auch **Greflinger [1665]** sind im Wesentlichen nach Zutaten geordnet, nur beim Backwerk und den Einmachrezepten im *Jardinier* ist eine Gliederung nach der Zubereitung erkennbar,⁷ die Greflinger durch die Aufteilung in getrennte Traktate gleichzeitig akzentuiert und irrelevant macht, da der *Koch* in sich vollständig nach Zutaten aufgebaut ist.

B.5.4.1.3 Parameter AB III – Aufbau nach Zubereitungsarten

Bei der Gliederung nach Zubereitungsarten wurden Kategorien zusammengefasst wie Suppen, Breie, Braten, Pasteten, Tarten, Gebackenes etc. Gezählt wurde nur, wenn eine Gruppierung im Kochbuch selbst erkennbar ist, also nicht ob überhaupt Rezepte der jeweiligen Kategorie vorkommen oder nicht. Der Adoptionsgrad für das Gliederungsprinzip ‚nach Zubereitungsarten‘ liegt im ganzen Untersuchungszeitraum bei 86 %, wobei in 4 Werken nur ansatzweise auf dieses Prinzip zurückgegriffen wird. Dabei lassen sich für die einzelnen Kategorien folgende Tendenzen beobachten:

Relativ häufig treten Suppen und Breie zusammen auf, sei es tatsächlich in einem Kapitel (4 Fälle: **Platina 1542**, **Koch vnd Kellermeisterey 1574**, **Keyl 1705**, **Danckwerth 1729**), sei es als direkt aufeinanderfolgende Kapitel (in 5 Fällen, immer erst Suppen, dann Breie: **Rumpolt 1581**, **Nürnberg 1691**, **Eleonora 1709**, **Hohberg 1715**, **Florinus 1722**). Gegen Ende des Untersuchungszeitraums verschwinden jedoch Breie als Kategorie. In den Translaten der Über-

⁷ Hier sollte angemerkt werden, dass innerhalb des *Jardinier* die Einmachrezepte wiederum nach verschiedenen Konservierungsmethoden geordnet sind, innerhalb dieser Kapitel dann nach den einzelnen Zutaten.

setzungskomplexe kommen sie als solche überhaupt nicht vor. **Löffler 1795** hat zwar ein eigenes Kapitel dazu und nimmt zusätzlich in einem weiteren Kapitel noch Breirezepte auf, aber davor finden sich bei **Eger 1745** zum letzten Mal Breie als Kategorie (und dieses Kochbuch erschien in der Erstauflage 1706). Insgesamt tritt in 25 Kochbüchern die Kategorie ‚Suppen‘ auf, in 64 % davon (16 Werke) an erster Stelle,⁸ vor allem gegen Ende des Untersuchungszeitraums. Ein früher innovativ handelnder Vorläufer war **Rontzier 1598**, ebenso wie **Deckhardt 1611**, die beide Suppen als erste Kategorie aufführen. Dann wird dieses Schema aber nach einem offenbar stockenden Diffusionsprozess erst fast hundert Jahre nach Rontzier in **Nürnberg 1691** aufgegriffen, das durchaus als Multiplikator gedient haben kann, scheint es doch weit verbreitet gewesen zu sein. Danach kommen Suppen fast regelmäßig als erste Rezeptgruppe in Kochbüchern vor (auch in **Ü-Massialot 1739** und **APK 1752**), der Adoptionsgrad beträgt von inkl. **Nürnberg 1691** bis zum Ende des Untersuchungszeitraums 73 %, nur können eventuell vor den Suppen auch noch die Grundzubereitungen abgehandelt werden (s. u.). Vom Beginn des Untersuchungszeitraums bis exkl. **Nürnberg 1691** liegt der Adoptionsgrad nur bei 12 %. Selten erscheinen die Suppenrezepte in der Mitte eines Kochbuches (**Koch vnd Kellermeisterey 1574**, **Rumpolt 1581**, **Grätz 1686**), wogegen dies für die Breie durchaus üblich gewesen zu sein scheint.

Die Bratenrezepte finden sich in den 14 Kochbüchern, in denen sie eine eigene Kategorie bilden, immer in einer mittleren Position wie der Braten im Menü, außer bei **Schuppe 1698**, der ihn in als letzte Position anführt. Erst ab **Nürnberg 1691** kommt der Braten als Kategorie vor. In diesem Werk tritt also innovatives Handeln auf und es kann wiederum als Multiplikator bezeichnet werden. Dann ist ‚Braten‘ außer in nach Zutaten (also den einzelnen fleischliefernden Tieren) oder alphabetisch geordneten Werken eine regelmäßig erscheinende Kategorie mit einem mäßig hohen Adoptionsgrad von 59 %. Die Ausnahmen sind **Buchinger 1700**, **Sincerus 1713**, **Amaranthes 1715**, **Hagger 1719**, **Florinus 1722**, **Ü-Massialot 1739**, **APK 1752**, **Koch-Lexikon 1786**. In keinem Zieltext der Übersetzungskomplexe ist ein Bratenkapitel vorhanden.

In 28 Kochbüchern kommen Pasteten, in 22 Tarten als Kategorie vor. Diese Vorkommen sind auf den gesamten Untersuchungszeitraum verteilt. Pasteten und Tarten werden meist unabhängig von anderem Gebackenen behandelt. Nur in **Stockholm 1647** werden beide zusammen mit anderem Gebackenen, in **Ü-Massialot 1739** ebenfalls Pasteten, Torten und Gebackenes, in **Loofft 1758** Tarten und anderes Gebackenes zusammen in einem Kapitel aufgeführt. Beide Kategorien kommen ausschließlich in mittleren Positionen, dort aber gut verteilt

⁸ inkl. Vorkommen in einem Kapitel mit Breien

vor, außer bei **Stockholm 1647** und **Hohberg 1715**, wo Tarten jeweils in der letzten Position stehen, in Stockholm zusammen mit Pasteten und anderem Gebackenen. In 11 Werken erscheint keine der beiden Kategorien (davon 4 alphabetisch geordnete, die anderen vor 1600, außer **Royer 1651**, der ja nur Gemüse-rezepte zusammengestellt hat, und **Sincerus 1713**, der mit seinem Schwerpunkt auf dem Backen nur in „Beckerey“ und „Zucker-Beckerey“ einteilt). In 6 Kochbüchern (über den ganzen Untersuchungszeitraum verteilt von **Koch vnd Kellermeisterey 1574** bis **Hannover 1800**) kommen nur Pasteten als Kategorie vor, während in keinem nur Tarten, aber keine Pasteten vorkommen.⁹ 4 Werke fassen Pasteten und Tarten in einem Kapitel zusammen (**Stockholm 1647** zusammen mit anderem Gebackenen, **Wecker 1679**, **Eleonora 1709**, **Ü-Massialot 1739** wiederum zusammen mit anderem Gebackenen). Häufiger kommt es vor, dass Pasteten und Tarten in je einem eigenen Kapitel, aber direkt aufeinanderfolgend beschrieben werden (11 Fälle). Nur in dreien dieser Werke ist die Reihenfolge umgekehrt (Tarten/Pasteten).

Sofern Soßen als eigene Kategorie erkennbar sind (19 Werke), finden sie sich meist mittig in der Gliederung des Kochbuches. Davon weichen nur **Wecker 1598** (letzte Position, in expliziter Makrogliederung nicht erkennbar) und **Grätz 1686** (erste Position) ab. In den Übersetzungskomplexen kommt nur in **Ü-Massialot 1739** ein Kapitel mit Soßen und Cremes vor.

Bei Gebackenem ist meist nicht aus der Inhaltsgliederung erkennbar, ob es sich um herzhaftes oder süßes Gebäck oder beides zusammen handelt. Durch einen Blick in die Rezepte wurde hier versucht, eine Differenzierung zu ermöglichen. Mit einer Ausnahme (**Osnabrück 1687**) wird Gebäck erst in der zweiten Hälfte der Kapitelgliederung, vorzugsweise gegen Ende des Buches, angeführt. In 24 Büchern tritt die Kategorie ‚Gebackenes‘ auf, nur in 3 Fällen ist eindeutig herzhaftes Gebäck als eigene Gruppierung auszumachen (**Deckhardt 1611**, **Sincerus 1713**, **Hohberg 1715**), in 8 Fällen süßes Gebäck (**Rontzier 1598**, **Deckhardt 1611**, **Sincerus 1713**, **Danckwerth 1729**, **Bern 1749**, **APK 1752**, **Löffler 1795**, **Hannover 1800**). Die anderen Werke differenzieren hier nicht.

Bei Eingemachtem ist keine chronologische Entwicklung erkennbar, schon **Koch vnd Kellermeisterey 1574**, **Rumpolt 1581** und **Sebastian 1581** führen Konserviertes an letzter Stelle, **Rontzier 1598** an den beiden hinteren Positionen, die letzte gemischt mit süßem Gebäck. **Platina 1542**, **Staindl 1569** und **Wecker 1598** weisen keine eigene Kategorie ‚Konserviertes‘ auf. Die jüngsten Kochbücher führen das Eingemachte recht einheitlich an der letzten Stelle, **Löff-**

⁹ **Colerus 1602** gruppiert in einem Kapitel Breie, Suppen und (wenige) Tarten, so dass Tarten hier annähernd als Kategorie erscheinen, während Pasteten fehlen. Er führt aber ein einzelnes Pastetenrezept an.

ler 1795 an vorletzter, danach folgen bei ihr noch Getränke als eigene Gruppierung, eine Kategorie, die sich sonst nur noch bei **Bonnefons 1661** und **Sincerus 1713** findet. In der Mitte des Untersuchungszeitraums finden sich mittlere Positionen für Eingemachtes (**Stockholm 1647**, **Thieme 1682**, **Grätz 1686**, **Buchinger 1700**, **Danckwerth 1729**), wobei die meisten dieser Kochbücher kein klar erkennbares Schema verfolgen. In 15 Büchern kommt gar keine Kategorie ‚Konserviertes‘ vor (inklusive der alphabetisch geordneten Kochbücher).

Die Kategorie ‚Grundzubereitungen‘ (z. B. Bouillon, Jus, Coulis, aber auch Mehlschwitze auf Vorrat, eingekochter Traubensaft zum Süßen o. ä.) erscheint zum ersten Mal bei **Buchinger 1700**, der am Schluss seines Kochbuches einige derart allgemein interessierende Rezepte anführt, auf die er auch in den anderen Rezepten teilweise verweist. Bei **Looft 1758**, **Looft II 1786** und **Hannover 1800** dagegen werden am Anfang des Kochbuches die Grundlagenrezepte dargestellt, bevor die eigentlichen Gerichte beschrieben werden. Bei der Zubereitung kann so immer auch auf die jeweilige Grundzubereitung verwiesen werden. Im **APK 1752** werden zu Beginn des Pasteten- und Tortenteils in einem Kapitel Teigrezepte zusammengestellt.

Zusammenfassend lässt sich feststellen, dass je ein Adoptionsprozess für Suppen am Anfang des Buches sowie Grundzubereitungen als Kategorie (gegen Ende des Untersuchungszeitraums) einsetzt. Die Grundzubereitungen sind ebenfalls meist am Anfang (normalerweise noch vor den Suppen) zu finden. Der Adoptionsgrad für Breie als Kategorie tendiert gegen 0 %. Braten etabliert sich als feste Kategorie ab **Nürnberg 1691**, normalerweise in der Mitte des Werkes. Pasteten und Tarten werden oft direkt nacheinander abgehandelt, meist in einer mittleren Position. In den meisten Büchern findet sich eine Zusammenstellung von Soßenrezepten, wenn auch nicht immer als eigenes Kapitel gekennzeichnet, die abgesehen von zwei Ausnahmen in der Mitte des Buches zu finden ist. Eingemachtes weist im ganzen UZR einen hohen Adoptionsgrad in der Position am Schluss des Buches auf.

B.5.4.1.4 Parameter AB IV – Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen

Bei AB IV, der Ausgliederung von Fastenspeisen, beläuft sich der Adoptionsgrad auf 8 von 40 Werken, das entspricht 20 %. Allerdings sind die meisten Kochbücher des Korpus nicht in Fleisch- und Fastenspeisen getrennt aufgebaut: Nur 2 Werke legen dieses Prinzip der Gliederung größerer Teile des Buches zugrunde, das sind nur noch 5 %. Es handelt sich dabei erstens um **Hagger 1719**, bei dem sich diese Einteilung widerspiegelt, nämlich bei den Fleisch- und Fastensuppen im ersten Teil und bei den Fisch- und Fasten-Speisen im vierten Teil. Zweitens findet sie sich im **APK 1752** in der Kapitelgliederung in Potagen für Fleisch- und Fasttage, Ragouts für Fleisch- und Fasttage, der Erwähnung ei-

ner Tauglichkeit für beide Kategorien in einigen anderen Kapitelüberschriften und in der Aufteilung der Speisenvorschläge für das ganze Jahr. Sowohl **Koch vnd Kellermeisterey 1574** als auch **Sebastian 1581** enthalten ein Kapitel „Von Fischen und Fastenspeiß“; diese Übereinstimmung lässt sich damit erklären, dass beide auf der *Küchenmeisterey* basieren. Bei **Buchinger 1700** sind einige Fastenspeisen gruppiert, aber da dieses Buch weder eine explizite Gliederung noch eine Inhaltsübersicht enthält, ist dies nur indirekt erkennbar. Etwas anders im **Koch-Lexikon 1786**, in dem unter dem Buchstaben F einige Fastengerichte gruppiert sind. Allerdings ist nicht eindeutig erkennbar, welche Gerichte hierzu zählen, weil sich Feigen und Fische bzw. Forellen nahtlos anschließen. Bei den letztgenannten Werken, die in der Gliederung das Kriterium ‚Fleisch- und Fastengerichte‘ erkennen lassen (also außer **Hagger 1719** und **APK 1752**), scheinen aber nur die Fastenspeisen eine Kategorie unter vielen anderen zu bilden, die ursprüngliche Dualität von Fleisch- und Fastengerichten spielt keine Rolle mehr. Sie ist nur bei **Hagger 1719** und im **APK 1752** noch zu erahnen.

In **Ü-Massialot 1739** ist vor allem innerhalb des Potagen-Kapitels die doppelte Rezeptur ‚XY an Fleischtagen‘ und im darauffolgenden Rezept ‚XY an Fasttagen‘ zu beobachten, in der Makro-Gliederung des Kochbuches macht sich dies jedoch nicht bemerkbar. Diese Dualisierung ist im Untersuchungszeitraum in deutschen Texten nicht üblich. Nur in manchen Fällen ist sie im Ansatz bei einzelnen Rezepten erkennbar. Eher finden sich im Text (z. T. zahlreiche) Hinweise darauf, dass dieses oder jenes Gericht als Fastengericht geeignet ist oder wie man ein Rezept an Fasttagen abändern kann.

B.5.4.1.5 Parameter AB V – Kapiteleinteilung

Eine Kapiteleinteilung welcher Art auch immer ist in allen Werken enthalten, außer in den alphabetisch geordneten Kochbüchern und seltenen Ausnahmen wie **Colerus 1602**, **Stockholm 1647**, **Royer 1651** und **Buchinger 1700**. Colerus (1602:111f.) begründet seine fehlende Methodik mit dem Hinweis auf zweierlei mögliche Gliederungen („in specie“ und „in genere“, also nach Zutaten und nach Zubereitungsarten/Gerichtsklassen) und überlässt es jedem Hausherrn selbst, sich ein Register nach seinen Wünschen anzulegen, oder auch die wohl lose gelieferten Teile des Werkes so zu ordnen, wie es beliebt. Der dialogische Aufbau von **Stockholm 1647** weicht von anderweitig bekannten Gliederungsprinzipien völlig ab, hier wurde aus der Situation heraus auch auf eine Kapiteleinteilung verzichtet, die den Fluss des Gespräches und damit des Buches stören würde. Royer führt nur etwa 50 Gemüserezepte an, so dass eine weitere Einteilung unnötig erscheint. Buchinger folgt einem durchaus zeittypischen Aufbau, macht diesen aber in keiner Weise für den Leser erkennbar. Der Zugang zu einzelnen Rezepten ist über das Register am Ende des Buches aber trotzdem ge-

währleistet. Buchinger ist damit der einzige Autor im untersuchten Korpus, der weder den Versuch einer Kapiteleinteilung macht noch sein Fehlen explizit oder durch den Aufbau des Werkes begründet. Als Adoptionsgrad können deshalb, lässt man die alphabetisch geordneten Werke beiseite, 32 von 36 Werken und damit 89 % im gesamten Untersuchungszeitraum angenommen werden.

Für die Gestaltung einer Kapitelgliederung finden sich im Korpus verschiedenste Beispiele. Aus der mittelalterlichen (und antiken) Tradition stammt die Einteilung eines Textes in ‚Bücher‘, die dann weiter in ‚Kapitel‘ unterteilt sind. Dabei können in einem ‚Kapitel‘ mehrere Rezepte zusammengefasst sein, es gibt aber auch Werke, die pro Rezept (oder pro Zutat mit verschiedenen Zubereitungen) ein ‚Kapitel‘ ansetzen. Statt in ‚Bücher‘ kann ein Text auch in ‚Teile‘ gegliedert sein, oder die ‚Bücher‘ werden durch ‚Teile‘ nochmals hierarchisiert. Weitere Bezeichnungen für Untereinheiten einer Rezeptsammlung können ‚Abteilungen‘, ‚Absätze‘ oder ‚Stücke‘ sein. Innerhalb dieser verschiedenen Bezeichnungen sind vielfältige Möglichkeiten gegeben, den Text auf verschiedenen Ebenen anzuordnen, so dass kleine und größere Einheiten gebildet werden können.

Das Vorhandensein einer Kapiteleinteilung sagt aber noch nicht viel über ihren Nutzen für den Leser aus. So kann es sein, dass die Zuordnung der Rezepte zum Thema des Kapitels, wie es in einer Überschrift angegeben wurde, nicht sehr stringent erfolgte. Wenn bspw. in der **Koch vnd Kellermeisterey 1574** im Kapitel ‚Von Alen‘ auch vom Biber und unter ‚Von Hünern‘ auch von einem Schweinskopf die Rede ist, kann sich der Benutzer des Werkes nur bedingt auf die Einteilung verlassen. Auch sind nicht alle Rezepte einem solchen Kapitel zugewiesen, manche werden einfach in loser Folge angeführt. Dies scheint vor allem in den früheren Werken des UZR der Fall gewesen zu sein und in späterer Zeit einer stringenteren Zuordnung zu weichen. Auch kann die Kapitelgliederung zu einer reinen Gruppierung von Rezepten im Text führen, die dem Leser nach zufälligem Auffinden mehrere Rezepte präsentiert, die in irgendeiner Art zusammengehören. Erst in Verbindung mit einem Inhaltsverzeichnis kann der Leser gezielt auf einzelne Teile des Werkes zugreifen. Das völlige Fehlen eines Überblicks über die vorhandenen Kapitel scheint sich innerhalb des UZR zu reduzieren, kommt aber auch in einem Lehrkochbuch von 1916 noch vor, das nur ein alphabetisches Register beinhaltet (*Kochbuch des Bayerischen Vereins für wirtschaftliche Frauenschulen auf dem Lande. Zur Benutzung in den Wanderkursen*). Die Anzahl der Kapitel, und damit ihr Differenzierungsgrad, schwankt bei den untersuchten Sammlungen ganz erheblich. Einige Werke teilen in eher wenige Kapitel ein, obwohl darin durchaus auch größere Zahlen von Rezepten präsentiert werden: **Platina 1542** kommt mit fünf Büchern aus, **Wecker 1598** mit nur vier, **Staindl 1569** führt vorweg neun Kategorien von Speisen an. **Grätz**

1686 gruppiert seine (kulinarischen) Rezepte ebenfalls in neun Kapiteln, **Osnabrück 1687** hat deren zehn, **Keyl 1705** sieben, **Bern 1749** neun, **Loofft 1758** zehn und **Franckfurt 1789** sieben. Andere Kochbücher haben 20 oder mehr Kapitel: **Rumpolt 1581** teilt in unzählige, stark ausdifferenzierte Kapitel ein, **Florinus 1722** in 35, **Danckwerth 1729** in 23, **Eger 1745** in 41, **Löffler 1795** in 21 und **Hannover 1800** in 29. Durch den geringen Umfang seiner Kapitel mit einem oder einigen wenigen Rezepten verliert sich der Übersichtscharakter der Kapiteleinteilung in **Rontzier 1598** fast völlig.

Es bleibt noch die Frage offen, nach welchen Kriterien die Kapiteleinteilung erfolgt und ob die Abfolge der Kapitel sich an der Menüfolge von Mahlzeiten orientiert. Dies soll unten in der Gesamtschau der Ergebnisse des Analysebereichs geklärt werden.

B.5.4.1.6 Parameter AB VI und VII – Register und Inhaltsverzeichnisse

Trotz der meist vorhandenen Kapiteleinteilung hielten die Autoren bzw. Verleger ein Register oder Inhaltsverzeichnis zur Orientierung des Lesers für notwendig, hat der Leser doch erst damit die Möglichkeit, einen Überblick über den Aufbau des Kochbuches zu erhalten oder einzelne Rezepte gezielt zu suchen. Außer den alphabetisch geordneten Werken, die einen solchen Zugang ohnehin bieten, finden sich im Korpus nur 7 Sammlungen, die weder ein Register noch ein Inhaltsverzeichnis aufweisen, der Adoptionsgrad für einen unmittelbaren Zugang zu bestimmten Textteilen liegt demnach bei 83 %. Für **Colerus 1602**, **Stockholm 1647** und **Royer 1651** wurde oben schon angeführt, welche Gründe die Autoren zu dieser Entscheidung brachten. Es sollte noch angemerkt werden, dass dem Leser die Orientierung in den beiden letztgenannten Werken durch Marginalien erleichtert wird, die die Hauptzutaten oder ähnliches nennen. Bei der **Koch vnd Kellermeisterei 1574** liegt das Fehlen eines leserfreundlichen Zugangs möglicherweise an der handschriftlichen Küchenmeisterei-Tradition, die aus dem Mittelalter fortgeführt wurde. Schwieriger zu erklären ist die Tatsache, dass in **Thieme 1682**, **Osnabrück 1687** und **Keyl 1705** die vorhandene Kapiteleinteilung für den Leser nicht im Überblick dargestellt wurde. Bei den ersten beiden handelt es sich um Hausväterbücher, die aus verschiedenen Quellen alles Wissenswerte für einen Haushalt zusammenstellen. Das Verfahren der Kompilation, die Fülle an Material, möglicherweise Zeitdruck bei der Zusammenstellung und vielleicht in manchen Fällen auch eine gewisse Nachlässigkeit führten bei dieser Art von Handbüchern häufig zu Einbußen bei der Benutzerfreundlichkeit und sinnvollen sowie richtigen Darstellung des Inhalts. Das Kochbuch in **Osnabrück 1687** schließt direkt an das Gartenbaubuch des *Sorgfältigen Haushalters* an. In einer kurzen Einleitung werden die Bereiche genannt, die das Kochbuch behandeln wird. **Thieme 1682** bietet dem Leser auf

dem Titelblatt des Hausväterbuches einen Überblick über die einzelnen Bücher („Vom Feld= und Ackerbau“, „Vom Bierbrauen“, „Von der Viehzucht“ etc.), innerhalb des Kochbuchs finden sich dann aber nur Kapitelüberschriften im Text, kein Verzeichnis, das den Aufbau deutlich machen oder das Auffinden einzelner Rezepte erleichtern würde. Das Kochbuchtraktätlein in **Keyl 1705** wurde an ein medizinisches Werk zur Ernährung angehängt, wohl vom Übersetzer dieser niederländischen Ernährungslehre, Georg von Keyl. Vermutlich hat Keyl den kulinarischen Traktat so übernommen, wie er ihn anderswo vorgefunden hat, ohne Inhaltsübersicht oder Register.

Hat man sich dafür entschieden, dem Leser eine Hilfe zur Orientierung im Text an die Hand zu geben, bleibt noch die Frage: alphabetisches Register oder fortlaufendes Inhaltsverzeichnis (wenn nicht sowieso die Rezepte alphabetisch nach Hauptzutaten angeordnet sind). Dabei entschieden sich im untersuchten Korpus 20 Verantwortliche für deutschsprachige Kochbücher für das einfachere anzulegende Inhaltsverzeichnis, das aber in vielen Werken der Frühen Neuzeit noch als ‚Register‘ bezeichnet wird. Damit weist dieses einen Adoptionsgrad von 50 % auf. Nicht immer enthält dieses jedes einzelne Rezept, oft wird nur ein Überblick über die Kapitel und ihre Abfolge gegeben. Darüber hinaus sind nicht in allen Inhaltsverzeichnissen Seitenzahlen oder Rezeptnummern enthalten, die ein schnelles Auffinden ermöglichen. Dafür wird in manchen Werken im Inhaltsverzeichnis angegeben, wie viele Rezepte in einem Kapitel zu finden sind (**Rontzier 1598**, **Schellhammer 1692ff.**). Einen Kompromiss zwischen einer übersichtlichen Darstellung des Aufbaus am Anfang des Buches und der Erfassung aller Rezepte in den einzelnen Kapiteln fanden **Nürnberg 1691** und **Hagger 1719**, die beide anfangs nur einen Kapitelüberblick bieten, dann aber vor bzw. nach den einzelnen Kapiteln jeweils ein detaillierteres Verzeichnis abdrucken. Einen besonderen Fall stellt **Eleonora 1709** dar. Am Ende des Kochbuches, das ja an ein Arzneibuch angehängt wurde, findet sich vor dem Inhaltsverzeichnis ein Register von Krankheiten, bei denen jeweils wohltuende oder heilende Gerichte mit der Seitenzahl des jeweiligen Rezepts angeführt sind.

Ein Register im heutigen Sinne bieten dagegen nur 9 Werke, wovon drei allerdings zusätzlich ein Inhaltsverzeichnis bzw. wenigstens eine Kapitelübersicht enthalten. Der Adoptionsgrad für ein alphabetisches Register liegt also bei nur 23 %. Der erste war **Rumpolt 1581**, der am Ende seines Buches zwar nicht alle Rezepte einzeln aufführt, aber eine zweiseitige, alphabetisch nach den Hauptzutaten geordnete Liste abdruckt, so dass der Leser immerhin einen Überblick über die zahlreichen beschriebenen Lebensmittel erhält. Die frühesten ausführlichen Register im Untersuchungskorpus finden sich in **Prasmofsky 1671** und **Buchinger 1700 [1671]**, wobei für letzteres nicht festgestellt werden konnte, ob schon in der Erstausgabe ein Register vorhanden ist oder nicht. Die Elsholtz-

Ausgabe von Greflingers Texten (1682) wird gemeinsam mit dem Text des *Diaeticon* durch ein Sachregister erschlossen. **Sincerus 1713** und **Löffler 1795** bieten dem Leser jeweils ein ausführliches Register mit vielen Querverweisen, während **Hagger 1719**, **Danckwerth 1729** und das **APK 1752** zur besseren Orientierung im Kochbuch jeweils nicht nur ein Register, sondern auch ein Inhaltsverzeichnis bzw. eine Kapitelübersicht geben. Der französische Text **Massialot 1738** enthält zwar nur ein Register, durch die alphabetische Anordnung der Rezepte entspricht dies aber gleichzeitig einem Inhaltsverzeichnis. Im 18. Jahrhundert bemühen sich die Autoren oder Verleger von Kochbüchern also erkennbar um eine größere Benutzerfreundlichkeit ihrer Werke.

Neben dem Register oder Inhaltsverzeichnis stellt die Nummerierung der Rezepte ein weiteres Hilfsmittel für den Leser dar. Die Nummerierung erfolgt entweder fortlaufend im ganzen Werk oder kapitelweise. Sehr viele Kochbuchautoren oder -verleger greifen auf dieses Mittel zurück, teilweise dient es dann auch dazu, im Register auf den Textteil oder innerhalb des Textes auf andere Rezepte zu verweisen (häufig in **Prasmofsky 1671** und **Buchinger 1700**). Eine fortlaufende Nummerierung der Kapitel ist ohnehin weitgehend üblich. Dieser Aspekt wurde in der vorliegenden Arbeit jedoch nicht eingehend untersucht. Ebenso wurde nicht erfasst, welche Werke in ihrem Inhaltsverzeichnis oder Register Seitenzahlen bzw. Rezeptnummern angeben und welche nicht.

B.5.4.2 Vergleich von Ausgangs- und Zieltext sowie der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich AB

Es fand in keinem Übersetzungskomplex ein Transfer von Gliederungsprinzipien (Parameter AB I bis IV) betreffend das ganze Werk statt, nur auf niedrigerer Ebene erfolgte eine AT-identische Reproduktion des Aufbaus. Auch bei Registern bzw. Inhaltsverzeichnissen (Parameter AB VI und VII) liegt kein Transfer in den Übersetzungskomplexen vor. Nur die Kapiteleinteilung (Parameter AB V) wurde in ÜK 1 aus dem Ausgangstext übernommen. In ÜK 2 und 3 liegt in diesem Punkt jeweils AT-induziertes Handeln der Translatoren vor. Konkret heißt das Folgendes:

Bonnefons veröffentlichte insgesamt zwei Bücher, auf die verteilt sich der Text findet, den Greflinger übersetzte. Das eine, *Le Jardinier françois*, handelt von Gartenbau und dem Konservieren der Ernte, wobei der zweite Teil nach Konservierungsmethoden (Trocknen, Einkochen in Zucker, Einkochen in Honig oder Most) geordnet ist. Diesen Konservierungsteil mitsamt seiner Ordnung übernimmt Greflinger für seinen Traktat *Der frantzösische Confitirer*. Das andere Buch, *Les Délices de la campagne*, behandelt die Zubereitung von Lebensmitteln für den sofortigen Verzehr und gliedert sich in Backwaren, Getränke, Gemüse und Obst, Milch und Eier, Geflügel, Fleisch und Fisch. Daraus macht

Greflinger einen eigenen, sehr kurzen Traktat, *Der frantzösische Becker*, in dem nur die Backwaren dargestellt werden. Er ist nicht weiter gegliedert. Ein zweiter Traktat, *Der frantzösische Koch*, umfasst die in den *Délices* enthaltenen eigentlichen Kochrezepte. Von den Getränken werden nur wenige Rezepte eingegliedert, die Abfolge der Rezepte behält Greflinger sonst bei. Im Gegensatz zu Bonnefons setzt er jedoch nur bei den hier nicht betrachteten Gartentraktaten ein Inhaltsverzeichnis voran, nicht bei den kulinarischen Teilen.

Massialot 1738 ist wie alle französischen Ausgaben des Buches alphabetisch geordnet. Der Übersetzer schätzt es als unmöglich ein, dieses Ordnungsprinzip beizubehalten und bildet Klassen von Gerichten, die er zusammennimmt, so dass das gesamte Buch umgestellt wird (vgl. **Ü-Massialot 1739:3r**). Es ist also nur noch dort die gleiche Abfolge wie im Ausgangstext gegeben, wo Blöcke von Rezepten gleicher Zubereitung gruppiert waren (bspw. Potagen). Das **APK 1752** wurde völlig neu aus mehreren Ausgangstexten zusammengestellt, hier ist also a priori keine Übereinstimmung mit einem französischen Text zu erwarten.

Während Bonnefons-Greflinger ihre Werke eher nach den Zutaten ordnen, deren Zubereitung sie umfassend beschreiben, legen der Massialot-Übersetzer und der Übersetzer-Kompilator des APK den Schwerpunkt mehr auf die Zubereitungsarten bzw. die Gerichtsklassen wie Potagen, Pasteten etc.

B.5.4.3 Allgemeine Entwicklungen im Analysebereich AB

Hier sollen einige allgemeine Feststellungen zur Untersuchung des Analysebereichs AB angeführt werden. Die Gliederung nach Fleisch- und Fastenspeisen spielt in deutschsprachigen Kochbüchern, im Gegensatz zu französischen, kaum eine Rolle, was wohl mit der sich ausbreitenden Reformation und dem damit verbundenen Wegfall kirchlicher Fastengebote zusammenhängen dürfte, die auch in katholischen Gegenden oft gelockert wurden. In der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums liegt einige Male eine Gliederung nach dem Alphabet vor, die aber im Grundsatz eine Gliederung nach Zutaten darstellt, nur nicht nach Sachgruppen zusammengestellt, sondern in alphabetischer Reihenfolge geordnet. Diese Art der Gliederung verfolgt am konsequentesten das Gliederungsprinzip ‚nach Zutaten‘. Andere Werke, in denen ein Vorkommen des Aufbaus nach Zutaten vermerkt wurde, kombinieren normalerweise die beiden Gliederungsarten nach Zutaten und nach Zubereitungsarten. Nur damit ist überhaupt die Grundlage für eine Gliederung nach Gerichtsklassen gegeben, die ja in ihrer Zuordnung beide Kriterien vermischt. Eine getrennte Betrachtung der Gliederung nach Zutaten und nach Zubereitungsarten bringt für die angestrebte Untersuchung folglich keinen Gewinn. Nur die Kombination beider Kriterien in der Erstellung der Analysekatoren kann Aufschluss über eine mögliche Beeinflussung des Aufbaus von Kochbüchern durch die französische Menüfolge ge-

ben. Beispielsweise ist es ein Unterschied, ob von gekochtem Fleisch oder von Braten die Rede ist, da diese Kategorien in der Menüfolge verschiedene Positionen darstellen.

Hinweise auf eine Abbildung der Menüfolge im Aufbau des Kochbuches finden sich am explizitesten in Kapiteln, deren Thema dies direkt anspricht: Bei **Platina 1542** heißt es: „Das acht Buoch thuot meldung / von allerley Geseltzwerck / safft vnd eingemachte leckerey / so man zum gebrates vnd ander speiß auffsetzen mag“. Darin gruppiert er viele Torten und Soßen (auch Senf), also alles, was zu gebratenen Speisen serviert wurde. Gibt es in einem Kochbuch ein Kapitel ‚Von Salsen‘ wie bspw. in der **Koch vnd Kellermeisterey 1574** und **Sebastian 1581**, oder ‚Von allerley Zugehörung zum Braten / eynzutuncken‘ wie in **Rumpolt 1581** (wieder in **Wecker 1679**), ‚Von mancherley guten Södem über Gebratens oder etwas anders‘ (**Wecker 1679**), ‚Von Brühen über das Gebratens‘ (**Nürnberg 1691**), ‚Unterschiedliche Brühen über das Gebratens‘ (**Hohberg 1715**), ‚Allerhand Brühen über Gebratenes‘, ‚Allerley gute Salate zum Gebratenen‘ (**Eger 1745**), ‚Von Braten, Salat und Compotes‘ (**Loofft II 1786**) oder auch ‚Zulagen auf Gemüser‘ (**Löffler 1795**), so kann auch dies in gewissem Sinn als Hinweis auf eine Position in der Menüfolge gesehen werden. Nicht die Speisenabfolge eines einzelnen Menüs, sondern die Aufteilung verschiedener Gerichte auf die Mittags- oder Abendmahlzeit thematisieren drei Kapitel bei **Eger 1745**, die ‚Allerhand Zugemüse zu Mittage‘, ‚Andere Zugemüse zum Mittage‘ und ‚Abend-Zugemüse‘ überschrieben sind. Es handelt sich im ersten Fall um Wein- und Getreidebreie, im zweiten um Gemüsegerichte, im dritten um Obstbreie. Ebenfalls etwas am Rande der eigentlichen Fragestellung liegen Kapitel mit ‚Vorbereitungsregeln‘ wie in **Loofft 1758**, **Loofft II 1786** oder **Hannover 1800**. Hier wird angesprochen, dass in den dort angeführten Rezepten nicht verzehrfertige Gerichte beschrieben werden, sondern eine Anleitung zur Herstellung von Zwischenprodukten oder Bestandteilen anderer Gerichte gegeben wird (Grundzubereitungen).

Eine Art der Kategorisierung, in der tatsächlich auch die Gerichtsklassen der Menüfolge deutlich werden, findet sich bei einer Kapiteleinteilung nach ‚Vor-Richten‘ oder ‚Neben-Essen‘ (**Nürnberg 1691**), ‚Von allerhand Neben=Essen / als Knöpflein und Eyer=Speisen‘ (**Florinus 1722**) oder ‚Von allerhand Neben-Essen‘ (**Eger 1745**). **Bern 1749** enthält ein Kapitel ‚Allerhand Speisen zum Nachtsch dienlich‘, **Franckfurt 1789** eines mit ‚Bey-Essen‘. Im **APK 1752** wird zwar in den Kapitelüberschriften häufig ein ‚Vor-Gericht‘ oder ‚Bey-Gericht‘ angesprochen, die Einteilung der Rezepte erfolgt aber nach anderen Kriterien. Dagegen nimmt Förster 1817 die Gerichtsklassen ‚Entrées‘ und ‚Entremets‘ in seine Kapitelgliederung auf. Aus dem späteren 19. Jahrhundert gibt es das Beispiel eines Kapitels ‚Von den Speisen, welche nach der Suppe gege-

ben werden und die Bereitung verschiedener Arten von Butter‘ (Haller 1882). Dabei handelt es sich wohl um eine Art Hors-d’œuvre. Aber auch allein die Tatsache, dass es ein Kapitel ‚Gebratens‘ (oder eine ähnliche Bezeichnung) gibt, darin aber nicht generell gebratene Speisen zu finden sind, sondern Rezepte für Gerichte des Bratenganges (also Geflügel oder kleinere vierfüßige Tiere, die braun gebraten werden), deutet auf eine Kategorisierung nach den Gängen des französischen Menüs hin. Eine extreme Ausprägung dieses sonst eher verstreut unter anderen Kapiteln auftretenden Ansatzes bildet **Keyl 1705**, der sieben Kapitel jeweils als ‚...-Gang‘ überschreibt (Suppen-Gang, Braten-Gang, Fisch-Gang etc.). Solche expliziten Hinweise auf die herrschende Menüfolge bleiben aber, trotz der scheinbaren Fülle der hier gebotenen Beispiele, die Ausnahme.

Die in der ersten Hälfte des Untersuchungszeitraums häufig vorkommende Kategorie ‚Breie‘ (‚Müser‘ oder ‚Zugemüse‘) fällt mit der Zeit in mehr und mehr Werken ganz weg, auch wenn **Löffler 1795** noch ein Breikapitel enthält. Dies mag aber mit der Häufigkeit von Mehlspeisen bzw. der fleischärmeren Kost in Süddeutschland zusammenhängen. In der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums erscheinen regelmäßiger als vorher Suppen als Kategorie, und sie werden meist an den Beginn der Sammlung gesetzt, so in **Rontzier 1598**, **Wecker 1679**, **Osnabrück 1687** (in einem Kapitel mit Salat und Gemüsespeisen), **Nürnberg 1691**, **Schellhammer 1692ff.**, **Schuppe 1698**, **Keyl 1705**, **Eleonora 1709**, **Hohberg 1715**, **Hagger 1719**, **Florinus 1722**, **Danckwerth 1729**, **Eger 1745**, **Bern 1749**, **Franckfurt 1789**, **Löffler 1795**. **Loofft II 1786** und **Hannover 1800** beginnen mit Vorbereitungsregeln, danach folgen aber direkt die Suppenrezepte.

Pasteten und Tarten als eigene Kategorien verschwinden zwar aus modernen Kochbüchern, diese Entwicklung setzt jedoch erst nach dem Ende des Untersuchungszeitraums ein. Dafür kommen schon ab dem Ende des 17. Jahrhunderts neue gekochte Fleischgerichte auf wie Ragouts, Frikassees, Frikandeau, Boudin (zuerst ein Fleischgericht, im 19. Jahrhundert wird daraus der meist süße Pudding), Kotelettes, oder Kompotte als Obstzubereitungen. Außerdem etabliert sich Gemüse im heutigen Sinn (früher oft Kräuter oder ‚Garten=Gewächse‘ genannt) als Kategorie in Kochbüchern.

Auffällig ist, dass die Kategorien Fleisch, Geflügel, Fisch (alle drei oft aufgeteilt nach den verschiedenen Tieren), Gemüse, Eier und Milch in vielen Sammlungen nach Zutaten ausgegliedert werden, daneben aber in den gleichen Büchern Gruppierungen von Pasteten und Tarten, von Suppen und Breien, von Backwaren sowie von Rezepten zur Konservierung von Lebensmitteln bestehen, die Gerichte also nach ihrer Zubereitung zusammengestellt werden. Bei einem Teil der Rezepte wird offensichtlich eher die Zubereitung eines konkreten Lebensmittels

in den Vordergrund gestellt, bei einem anderen die Herstellung eines generischen Gerichts, einer bestimmten Kategorie von Speisen. Eine solche Kombination scheint den Bedürfnissen in der Küche bzw. der Haushaltsplanung am ehesten zu entsprechen. In den früheren Werken des Korpus ist aber noch keine Reihung nach einer Menüfolge auszumachen.

Gebratenes Fleisch von Geflügel oder kleinen vierfüßigen Tieren oder gebratener bzw. gekochter Fisch galten als zentraler Bestandteil des französischen Menüs, um den herum die anderen Speisen gruppiert wurden. Auch im Aufbau der Kochbücher macht sich das bemerkbar. Allerdings können vor dem ‚Gebratens‘ oft zahlreiche fleischhaltige ‚Vorgerichte‘ oder ‚Nebenessen‘ (gekochte Fleischgerichte) erscheinen und Fisch wird als Kategorie oft unabhängig von der Zubereitungsart ausgegliedert. Generell kann beobachtet werden, dass die meisten nicht spezialisierten Kochbücher Fleisch und Geflügel als Hauptbestandteil behandeln. Dabei wird häufig eine Abfolge wie Rind, Kalb, Schaf, Schwein, Wild (vierfüßig), Geflügel (zahn und wild) reproduziert. Dies kann auch innerhalb eines Braten- oder Zwischengericht-Kapitels der Fall sein. Wurde hier nach Zutaten gegliedert, erhielt meist jedes Tier ein eigenes Kapitel. Neben Fleisch bzw. Geflügel nahmen Fischrezepte zeitweise breiten Raum ein. In Kochbüchern zu Beginn des Untersuchungszeitraumes werden oft zahlreiche Fischarten einzeln behandelt, gegen Ende dieses Zeitraumes nimmt die Bedeutung von Fisch als eigene Kategorie stark ab. Die Ausdifferenzierung wird immer geringer, nur noch die wichtigsten Fischarten werden tatsächlich behandelt. Dies dürfte mit der schwindenden Bedeutung kirchlicher Speisevorschriften in deutschen Ländern zusammenhängen. Häufig finden sich dann Hinweise, auch dieser oder jener Fisch könne auf diese Art zubereitet werden, oder es wird auf Rezepte bei den verbreitetsten Fischarten (wie Hecht, Karpfen, Lachs) verwiesen. Auch findet sich nun öfter einfach ‚Fisch‘ als eine Kategorie, wo vorher meist jede einzelne Art ihre eigene Kapitelüberschrift bekam. Die Entwicklung geht von einer Gewichtung ‚Fleisch vs. Fisch vs. Rest‘ hin zu ‚Fleisch vs. Rest‘, wobei der ‚Rest‘ die geschrumpfte Kategorie Fisch enthält. Die Position der Fischrezepte innerhalb der Kochbücher variiert stark: Fisch kann vor oder nach der Gesamtkategorie Fleisch behandelt werden, gekochte Fleischgerichte können vor Fisch und Braten stehen, oder die Reihenfolge ist Fisch – gekochte Fleischgerichte, oder eine bzw. beide dieser Kategorien finden sich erst nach dem Bratenkapitel. Obwohl sich in deutschen Ländern (zumindest in Niedersachsen) schon ab dem 17. Jahrhundert Fisch als Bestandteil des ersten Ganges etabliert zu haben scheint, und sich im 19. Jahrhundert wie in Frankreich ein Fisch-Gang vor dem Braten herausgebildet hat (vgl. zu Frankreich Flandrin 2002b:144ff. und 167; zu deutschen Gebräuchen die Speisezettel in **Schellhammer 1697/1704** und in Hallers *Neuem Augsburger Kochbuch* von 1882), gibt es einige Beispiele dafür,

dass Fisch in der Abfolge der Rezepte erst nach dem Braten behandelt wird (**Thieme 1682, Osnabrück 1687, Keyl 1705, Eleonora 1709, Hagger 1719, Florinus 1722, Danckwerth 1729, Franckfurt 1789**, Löffler, Ch. ca. 1881, Haller 1882, Löffler/Bechtel ca. 1900, Oetker 1914, Wachter o.J., Schulkochbuch Bern 1947). In **Grätz 1686** fällt auf, dass es zwar ein Fischkapitel gibt, aber keines, das in seiner Bezeichnung auf Fleischspeisen hinweist. Das könnte mit der damals sehr fleischarmen Kost in Süddeutschland und Österreich zusammenhängen (vgl. Wiegelmann 1967:37).

Bis Ende des 17. Jahrhunderts werden die verschiedenen Zubereitungsarten von Fleisch und Geflügel grundsätzlich gemeinsam abgehandelt, erst in **Nürnberg 1691** gibt es eine Kategorie ‚Gebratens‘, die danach aber häufig vorkommt. Dies spiegelt sich auch in den Kapitelüberschriften wider, die Rezepte für andere Fleischspeisen oft in irgendeiner Form mit ‚gekocht‘ kennzeichnen. Ganz deutlich wird dies bei **Keyl 1705**, der einen ‚Braten-Gang‘ und einen ‚Gekocht Fleisch-Gang‘ in seiner Kapitelgliederung anführt. Dennoch entspricht die Position des ‚Gebratens‘ im Aufbau des Kochbuches nicht unbedingt seiner Position in der Menüfolge. In manchen Werken wird der Braten vor Gerichten behandelt, die eindeutig im ersten Gang serviert wurden, und nicht wie der Braten im zweiten. Es lässt sich aber im Aufbau von Rezeptsammlungen feststellen, dass ab dem Ende des 17. Jahrhunderts Gruppierungen von Braten und Salaten (**Nürnberg 1691, Eger 1745 [1706]**) oder auch von Braten, Salaten und Kompotts (**Loofft II 1786, Löffler 1795, Hannover 1800**)¹⁰ zu finden sind, wobei es sich um ein Kapitel handeln kann oder um mehrere direkt hintereinander. Braten und Salat bildeten nach den Menüfolgen in Schellhammer (1704), neben den fakultativ gereichten Gallerten (Sülzen), Konserven, Gebackenem und Torten, den zweiten Gang. Rezepte für Backwerk, und meist auch für Gallerten sowie Milch- und Eierspeisen, finden sich in den oben genannten Werken im Anschluss an den Braten-Komplex. Dies ist auch in **Loofft 1758** der Fall, der statt Salatrezepten entsprechend dem norddeutschen Gebrauch zur Verwendung von Gemüse auch Eintopfgerichte für den Beginn der Mahlzeit anführt. In **Eger 1745** stehen zwischen Braten/Salat und Backwerk noch Zugemüse und Pasteten, während sich Eiergerichte und Sülzen vor dem Braten finden. In **Danckwerth 1729** ist das Bratenkapitel das zweite nach den Suppen und Breien. Pasteten, Torten, Gebackenes, Konserven und Salate folgen nach je einem Kapitel zu Fisch und zu Fleisch. **Florinus 1722** behandelt zuerst Suppen und Breie und widmet sich dann ausführlich der Zubereitung verschiedener Fleisch- und Fischarten. Am Ende seiner Rezeptsammlung gruppiert er Pasteten, Nebenessen (mit

¹⁰ Die Zusammenstellung von Braten, Salat und Kompott findet sich auch in Haller 1882 (sowohl im Aufbau des Werkes als auch in den Speisezetteln).

und ohne Eiern), Sülzen, Salate, Salsen, Gebackenes, Quitten-Werk, Torten, Marzipan und Zuckerbrot. Ohne eine eigene Kategorie ‚Braten‘ findet sich hier der grobe Rahmen mit Anfang (Suppen) und Ende (Feingebäck und Konserven) der Mahlzeit, dazwischen aber eine Gewichtung möglicherweise nach Ansehen und sättigender Substanz der Speisen. Bei **Hohberg 1715** schieben sich zwischen das ‚Gebratens‘ und die wohl damit aufgetragenen herzhaften Salate, Eierspeisen, Kompotts, Sülzen und Gebackenes noch Speisen, die vermutlich eher im ersten Gang gegessen wurden, nämlich süße Salate, gekochte Speisen aus weniger hochwertigen Zutaten und Klöße. Pasteten scheinen laut Schellhammers Küchenzetteln (1697 und 1704) durchgängig vor dem Braten serviert worden zu sein, sie werden in Kochbüchern aber immer wieder bei Backwerk, also zusammen mit Torten und süßem und herzhaftem Kleingebäck behandelt. Bei **Keyl 1705** folgen so der ‚Pasteten=Gang‘, der ‚Tarten=Gang‘ und der ‚Gebakens=Gang‘ einander am Ende der Sammlung. Bei **Schuppe 1698** ist eine Gruppierung von Pasteten, Tarten, Gebackenem und einem Kapitel zu Gallert, Milch, Mandeln und Eiern auszumachen. **Schellhammer 1692** lässt den Suppen und Potagen Fische und ihnen Verwandtes folgen, dann setzt sie das ‚Gebratens‘ an, danach erst in der Menüfolge vorher stehende gekochte Fleisch- und Geflügelspeisen sowie gekochte Speisen aus weniger hochwertigen Fleischstücken. Anschließend gruppiert sie Pasteten, Tarten und allerhand Gebackenes, bevor sie sich Gemüse, Pilzen und Obst zuwendet. Die Rezeptsammlung schließt mit Salaten. Ab der Ausgabe von 1697 veränderte sich die Kapiteleinteilung durch Verschiebungen aus dem ersten, allgemeinen Teil in den zweiten Teil mit Rezepten, unter anderem wurde ein Kapitel zu Milch- und Eierspeisen, eines zu Breien, Milch und Eiern und eines zu Gallerten und Sülzen in den eigentlichen Rezeptteil übernommen. Das Salatkapitel entfällt allerdings. Ob die Rezepte dieses Kapitels ohne eigene Kapitelüberschrift im Buch enthalten sind, konnte nicht geprüft werden, evtl. wurde hier aber auch eine Anpassung an die norddeutschen Verhältnisse vorgenommen, die kaum Salat vorsahen (vgl. Wiegelmann 1967:55). **Nürnberg 1691** trennt die Pasteten von anderem Backwerk und setzt sie nach Suppen, Breien und Fischen vor den Braten, bringt aber Vorgerichte, Nebenessen und gekochte Fleischspeisen erst danach. Am Ende des Werkes findet sich die übliche Ansammlung von Eiern, Früchten, Gebackenem, Gallerten, eingemachten Früchten oder Wurzeln, Torten und Zuckerwerk, das alles im zweiten Gang oder zum Nachtsch aufgesetzt wurde. In der überarbeiteten und durch Kompilation erweiterten Ausgabe von **Wecker 1679** findet sich eine ähnliche Abfolge wie bei **Florinus 1722**, nämlich ein Rahmen aus Suppe am Anfang und einer Ansammlung verschiedener Nebengerichte bzw. am Ende der Mahlzeit servierter Speisen am Ende der Sammlung, dazwischen die Fleisch- und Fischrezepte. Auch **Rontzier 1598** baute sein Werk dementsprechend auf. Allerdings ist nicht bekannt, ob die Suppe damals tatsächlich grundsätzlich am

Anfang der Mahlzeit stand. Montaigne scheint jedenfalls im 16. Jahrhundert in deutschen Ländern aufgefallen zu sein, dass selbige bald zu Anfang, bald am Ende der Mahlzeit aufgetragen wurde (vgl. Flandrin 1983a:5). **Sebastian 1581** und **Rumpolt 1581** ähneln sich in ihrem Aufbau sehr, was nicht weiter verwundert, hat Sebastian doch vieles aus dem weit umfangreicheren Werk Rumpolts übernommen, auch die allgemeinen Anweisungen zur Haushaltung am Anfang. Beide setzen Fleisch, Geflügel und Fisch in dieser Reihenfolge als Hauptteil ihres Buches an, danach folgen Zugemüse, bei Rumpolt auch Salate und Suppen, bei beiden wiederum Eierspeisen und Salsen. Sebastian bringt dann nur ein paar Latwergen-Rezepte (konservierte Fruchtsäfte oder -pasten, oft auch für medizinische Zwecke), während Rumpolt noch Gebackenes, Pasteten, Turten, Konfekt und Konserven behandelt. Dies entspricht auch in etwa der Menüfolge, wie sie aus Rumpolts Bankettvorschlägen erkennbar wird, aber nicht der später vorzufindenden Abfolge des klassischen französischen Menüs.

Insgesamt lässt sich festhalten, dass erst ab dem Ende des 17. Jahrhunderts in manchen Büchern Elemente der französisch beeinflussten Menüfolge zu erkennen sind. Früher erschienene Werke orientieren sich wenn an einer üblichen Speisenfolge, dann eher an einer offensichtlich in deutschen Ländern verbreiteten, nicht an der französischen, die im 16. Jahrhundert aus ‚entrée‘, ‚potage‘, ‚rôt‘, ‚entremets‘ und ‚dessert‘ bestand. Auch für das 17. und 18. Jahrhundert, bei stärkerem Durchschimmern des klassischen französischen Menüs im Aufbau der Kochbücher, stellt man fest, dass der deutsche Brauch sich zusätzlich spiegelt, werden doch häufig Fische vor dem Braten behandelt, wie sie auch in deutschen Menüfolgen vorher genannt werden. Dagegen erwähnt Flandrin (2002b: 167) in seiner Untersuchung der französischen Speisenfolge, dass bis ins 19. Jahrhundert der Fisch nach dem ‚rôt‘ gegessen worden sei, wenn überhaupt beide Kategorien in einer Menüfolge erschienen. Auf Schellhammers Küchenzetteln dagegen wird regelmäßig im ersten Gang neben gekochten Fleischgerichten auch Fisch genannt. Ab der Mitte des 18. Jahrhunderts scheint sich die französische Menüfolge etwas stringenter im Aufbau niederzuschlagen. **Bern 1749**, **Loofft 1758**, **Loofft II 1786**, **Franckfurt 1789**, **Löffler 1795** und **Hannover 1800** lassen alle recht deutlich, wenn auch mit kleineren Abweichungen, die Folge ‚potage-entrée-rôt-entremets-dessert‘ erkennen, wobei außer in **Franckfurt 1789** Fischgerichte vor dem Braten angeführt werden. **Bern 1749** und **Franckfurt 1789** führen die Pastetenrezepte erst nach dem Braten an, ansonsten werden sie mit den Speisen des ersten Ganges genannt. Zusätzlich zum genannten Schema kann am Schluss noch eine Beschreibung der Konservierung von herzhaften Speisen, der Herstellung von Würsten oder der Zubereitung von Getränken angehängt werden.

Bonnetons 1654 kehrt das in manchen deutschsprachigen Werken vorherrschende Schema gerade um: Gebäck, Wein, Gemüse/Obst, Eier, Milch, Geflügel, Fleisch, Fisch. Diese Gliederung wird von **Greflinger [1665]** teilweise reproduziert, aber durch die Aufteilung in Einzeltraktate aus ihrem Makrozusammenhang herausgenommen. Im *Frantzösischen Koch* ist aber immer noch die Abfolge Gemüse, Eier, Milch, Geflügel, Fleisch, Fisch erkennbar. Auch die Abfolge der Konservierungsarten und der einzelnen Obst- und Gemüsesorten im *Confitirer* hat Greflinger von Bonnetons übernommen und damit aus dem Ausgangskollektiv ins Zielkollektiv transferiert. Die Translatoren der ÜK 2 und 3 haben dagegen AT-induziert oder AT-frei gehandelt. Statt wie **Massialot 1738** alphabetisch ist **Ü-Massialot 1739** gemischt nach Zubereitungsarten und Zutaten aufgebaut. Die Koch- und Backrezepte des **APK 1752** sind fast ausschließlich nach Zubereitungsarten gegliedert, nur ein Kapitel wird nach Zutaten ausgegliedert (von Butter und Milch-Rahm).

B.5.5 Interpretation der Ergebnisse AB

B.5.5.1 Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse AB

In diesem Kapitel können nicht alle Einzelentwicklungen des sehr komplexen Analysebereichs AB ausführlich beschrieben werden. Hier sollen deshalb nur kurz einige deutlich erkennbare Prozesse genannt werden. Der Adoptionsgrad von ‚Brei‘ als Kategorie in Kochbüchern sinkt im Lauf des Untersuchungszeitraums ab. Ebenso sinkt er bei der Ausdifferenzierung von verschiedenen Fischarten. Dagegen steigt der Adoptionsgrad bei neuen gekochten Fleischgerichten, Gemüse im heutigen Sinn, Suppen am Beginn des Werkes und der Berücksichtigung der Menüfolge im Aufbau von 0 % an. Das Handeln der Translatoren von ÜK 1 bis 3 kann in allen Fällen als AT-induziert angenommen werden, da alle drei Translatoren (bzw. die Verleger) ihre textuellen Produkte anders gliederten und demzufolge auch andere Überblicksdarstellungen hinzufügten. Die Adoptionsgrade für die untersuchten Gliederungsprinzipien sind im tangierten Kollektiv, gerechnet auf den gesamten Untersuchungszeitraum, für AB I und IV sehr viel niedriger als für AB II und III, die in fast jedem Werk des Korpus Anwendung fanden. Bei AB I, dem alphabetischen Aufbau, der immer auch einem Aufbau nach Zutaten entspricht, beträgt der Adoptionsgrad im Korpus nur 10 %. Bei AB IV, der Ausgliederung von Fastenspeisen, beläuft er sich auf 20 %. Allerdings gliedern nur 5 % größere Teile ihres Werks danach. Eine Gliederung nach den enthaltenen Hauptzutaten findet sich in insgesamt 86 % der Sammlungen. Die Zubereitungsarten als Grundlage für die Ordnung der Rezeptsammlung liegt ebenfalls bei 86 % vor.

Die Stringenz in der Zuordnung von Rezepten zu Kapiteln erfährt im Untersuchungszeitraum ebenfalls einen steigenden Adoptionsgrad. Eine Kapiteleinteilung wird in 89 % der Werke verwendet, Inhaltsverzeichnisse weisen einen Adoptionsgrad von 50 %, Register von 23 % auf. Insgesamt beträgt der Adoptionsgrad für einen unmittelbaren Zugang zu bestimmten Textteilen 83 % (inkl. der alphabetisch geordneten Bücher).

B.5.5.2 Überprüfung der globalen Hypothesen AB

Hier soll vor ihrer Überprüfung noch einmal an die globalen Hypothesen für den Analysebereich AB erinnert werden, die der Untersuchung zugrunde lagen:

AB H1 – Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von einer meist assoziativen Reihung hin zur Orientierung an der Abfolge des französischen Menüs

AB H2 – Veränderung der kollektiven qualitativen textuellen Standardisierung des Aufbaus von Kochbüchern von (überwiegend) fortlaufendem Text hin zum unmittelbaren Zugang zu Themen bzw. Rezepten

Die früheren deutschsprachigen Kochbücher, sowohl vor Beginn als auch am Anfang des Untersuchungszeitraums weisen überwiegend keine an der Abfolge des französischen Menüs (auch nicht der des 16. Jahrhunderts) orientierte Gliederung auf. Ab dem Ende des 17. Jahrhunderts sind aber erste Tendenzen zur Gestaltung von Kochbüchern entsprechend der Gerichtsklassen und der Abfolge des klassischen französischen Menüs erkennbar, die sich vor allem nach der Mitte des 18. Jahrhunderts zu einer deutlich erkennbaren Gliederung nach diesem Modell entwickeln. Geringe, der deutschen Tradition geschuldete Abweichungen lassen sich aber ausmachen. Hervorzuheben sind Kapitelbezeichnungen, die explizit auf Gerichtsklassen der Menüfolge hinweisen. Diese sind aber innerhalb des Untersuchungszeitraums ausnahmslos deutschsprachig. Aufgrund der untersuchten Datenbasis kann als bestätigt angesehen werden, dass – wie in der Hypothese AB H1 vermutet – deutschsprachige Kochbücher sich mit Verlauf des Untersuchungszeitraums in ihrem Aufbau mehr und mehr an der Abfolge des klassischen französischen Menüs orientiert haben.

Insgesamt scheint man sich zu bemühen, dem Leser einen Überblick über die Kapitel oder einen Zugang zu einzelnen Rezepten zu geben. Je nach Herangehensweise des Autors bzw. Verlegers kann diese Benutzerfreundlichkeit aber ganz unterschiedlich ausfallen. Spätere Werke im Untersuchungszeitraum weisen normalerweise ein Register oder Inhaltsverzeichnis auf, was bei den früheren nicht generell der Fall war. Die Hypothese AB H2 kann also insofern bestätigt werden, als sich die Bemühungen um einen unmittelbaren Zugang zu Themen oder einzelnen Rezepten deutlich verstärkt haben.

B.5.5.3 Translatorische Wirkung im Analysebereich AB

Für keines der Gliederungsprinzipien kann translatorische Wirkung angenommen werden, da die entsprechenden Hypothesen durchgehend nicht bestätigt werden konnten. Weder fand ein nennenswerter Transfer aus dem Ausgangstext oder dem Ausgangskollektiv statt, noch erlangten die AT-induzierten Handlungen der Translatoren einen weiteren Diffusionsgrad.

B.6 Die inhaltlichen Übernahmen aus den Zieltexten im Textsortenkopus

Kochbücher wurden (und werden) oft als Kompilationen aus vorhandenen Sammlungen zusammengestellt, oder zumindest wurden von Kochbuchautoren immer wieder einzelne Rezepte aus schon vorliegenden Kochbüchern übernommen. Gloning (2001:21) schrieb zu diesem Charakteristikum von Kochrezeptensammlungen:

„Kochbücher und Kochrezepte gehören zu den ‚flüssigen‘ Texten, d.h. sie waren ständiger Umbildung unterworfen durch Auslassung, Einfügung und Umgruppierung von Rezepten oder Rezeptgruppen sowie durch sprachliche Modernisierung und Anpassung der Texte, z.B. an regionale Gegebenheiten oder an persönliche Erfordernisse. Das bedeutet, daß bei diesen Texten die Suche nach Archetypen und einer Urfassung zumeist wenig Sinn hat. Wichtiger erscheint es, Quellenzusammenhänge, Parallelüberlieferungen und die Formen der Umbildung von Rezepten, Rezeptgruppen und Rezept-Sammlungen zu dokumentieren. Grundlegender Bezugspunkt ist deshalb immer die einzelne Rezeptsammlung mit ihren Rezeptfolgen und ihren Einzelrezepten.“

Er betont hier die Notwendigkeit, die textuellen Zusammenhänge zwischen verschiedenen Sammlungen zu untersuchen, da viele Rezepte auf verschiedenen Wegen weitergetragen wurden. Auch Wheaton (1996:150) äußerte sich zur weitverbreiteten und auch notwendigen Sitte des Plagiats in der kulinarischen Literatur:

„Cookbooks of the *ancien régime* displayed a substantial amount of stilltraceable plagiarism. One result was that individual recipes had a longevity greater than the books in which they initially appeared. A second result was that the actual number of recipes in circulation at a given time was less than it appears to be. This situation also prevailed in seventeenth- and eighteenth-century England, where it was complicated by the fact that a fair number of French recipes were translated into English and then replagiarized. Similar borrowings could no doubt be found in other countries. To be sure, no cook invents his or her repertory. All practitioners of the craft learn it from other practitioners, whether by working at their sides, by reading their writings, or, nowadays, by observing electronic images. But the purveying of recipes, in the *ancien régime* as today, was marked by plagiarism, sometimes lightly concealed by paraphrase. This is a permanent and disagreeable feature of the craft of cooking.“

Plagiate waren also einfach ein Mittel zur Weitergabe von Wissen und trugen zur weiteren Verbreitung der jeweiligen Rezepte bei, machen es aber schwierig, den Ursprung eines Rezeptes genau nachzuverfolgen, vor allem, wenn auch noch eine Übersetzung vorliegt, die den sprachlichen und geografischen Handlungsspielraum erheblich erweitert.

In der Terminologie dieser Arbeit bedeutet dies, dass textuelle Produkte von Individuen mit den in ihnen angewendeten Standardisierungen sowie in ihnen enthaltenes Faktenwissen durch Multiplikatoren weiterverbreitet wurden. Diese Vorgehensweise bezog sich im deutschen Sprachraum natürlich auf deutschsprachige Werke, aber Übersetzungen ins Deutsche sind hier eindeutig hinzuzuzählen. Vor allem Greflingers Übersetzung von Bonnefons, die die früheste horizontale Kochbuchübersetzung ins Deutsche sein dürfte (also aus einer Volkssprache in eine Volkssprache), wurde diesbezüglich völlig in die deutsche Kochbuchtradition integriert. Auch aus der Übersetzung von Massialots Kochbuch wurden Rezepte übernommen, allerdings konnten nur im **Koch-Lexikon 1786** und im **APK 1752** Nachweise hierfür gefunden werden. Trotz einiger Versuche, weitere Übernahmen festzustellen, war es wegen des Umfangs des Massialot-Kochbuchs und des Parallelkorpus nicht möglich, weitere Übernahmen nachzuweisen. Es kann aber vermutet werden, dass Jean Neubauer in seinem *Allerneuestes Kochbuch* (München, 1774, mehrere Ausgaben) zumindest inhaltliche Aspekte aus Massialot übernommen hat, von ihm wird nämlich gesagt (Schraemli, zit. in Dürschmid 2002: Barock S. 1f.), seine Vorbilder seien Massialot, Marin und Menon gewesen und er habe französische Küche in Deutschland propagiert. Neubauers Kochbuch ist nur in wenigen Bibliotheken überhaupt nachgewiesen und konnte deshalb nicht bearbeitet werden, so dass über diesen möglichen Einfluss Massialots nichts ausgesagt werden kann. Er sollte aber dennoch als potentiell vermerkt werden.

Ganz anders ist die Lage bei den Greflinger-Übersetzungen. Obwohl auch dieser Text relativ umfangreich ist, können die Rezepte leichter den einzelnen Kapiteln zugeordnet werden. Auch sind die Formulierungen nicht so stereotyp wie in **Ü-Massialot 1739**, so dass sie leichter wiedererkannt werden können. Ein besonderer Glücksfall war hier aber, dass in der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel alle untersuchten deutschen Kochbücher aus der zweiten Hälfte des 17. und einige aus der ersten des 18. Jahrhunderts zusammen vorlagen. So konnten sie direkt miteinander und mit Greflingers Text verglichen werden. Auf diese Weise konnten teilweise Filiationen erstellt werden: In **Wecker 1679** finden sich Rezepte (oft ganze Blöcke) aus **Rumpolt 1581** und aus **Deckhardt 1611**.¹ **Schellhammer 1697/1723** übernahm aus Greflingers Traktaten und aus Wecker (das Jahr der ihr vorliegenden Ausgabe ist unklar, evtl. 1679 (mit Rumpolt), also inkl. Greflinger, sie zitierte aber auch eigens den *Frantzösischen Koch*). **Danckwerth 1729** wiederum scheint ganze Abschnitte von Schellhammer übernommen zu haben, darunter auch Greflinger-Rezepte; außerdem sind viele sei-

¹ Siehe hierzu auch Notaker (http://www.notaker.com/old_cbks.htm, Datum der Abfrage 14.01.04).

ner Rezepte mit solchen in **Keyl 1705** identisch und er übernahm teilweise aus **Prasmofsky 1671**, **Thieme 1682**, **Osnabrück 1687**, **Schuppe 1698** und **Buchinger 1700**. **Thieme 1682** fügt immer wieder einzelne Hinweise, ganze Rezepte (z. B. Nulles, S. 1027) oder zum Schluss vollständig „Die Unterweisung / wie man / nach Französischer Art / ein grosses Banquet anstellen soll“ aus Greflinger in sein Kochbuch ein und hat außerdem aus **Rumpolt 1581**, **Prasmofsky 1671**, **Buchinger 1700 [1671]** und **Osnabrück 1687** übernommen, wobei der Text in Letzterem fast identisch ist mit Agricola 1677, das wie Thiemes Buch in Nürnberg erschien. **Amaranthes 1715** und **Marperger 1716** integrieren einzelne Greflinger-Rezepte (Marperger sogar zahlreiche) in ihr jeweils alphabetisch geordnetes Lexikon, wobei Amaranthes aus dem *Parisischen Küchenmeister* übernommen hat, Marperger aus Elsholtz' *Diaeticon*. **Sincerus 1713** weicht in der Formulierung oft von den Greflinger-Rezepten ab, aber in Vielem ist doch erkennbar, dass es teilweise die gleichen Rezepte sein müssen. Bei **Prasmofsky 1671** allerdings kann nicht mehr mit der gleichen hohen Wahrscheinlichkeit davon ausgegangen werden, dass es sich bei den Ähnlichkeiten tatsächlich um die Rezepte aus Greflingers Übersetzung handelt. Zu sehr weichen Formulierung und Inhalt ab. Trotzdem sind hier immer wieder frappierende Anklänge zu finden.² In gewisser Weise als Übernahmen zu bezeichnen sind auch die kompletten Wiederabdrucke der Greflinger-Übersetzungen. So wurde an **Wecker 1679** der *Parisische Küchenmeister* angehängt, der dem *Frantzösischen Koch* entspricht, Elsholtz' *Diaeticon* von 1682 enthält in einem Anhang den *Frantzösischen Koch, Becker, Conditer*. Auch in Aengels Gartenbüchern muss Greflinger, der diese Bücher aus dem Niederländischen übersetzte, seine Bonnefons-Übersetzungen eingegliedert haben. Diese Bücher lagen nicht vor, die Angaben wurden ausschließlich dem Eintrag in Weiss (1996:6, Nr. 43 und 44) entnommen. Diese Beliebtheit erscheint umso verständlicher, als um die Mitte des 17. Jahrhunderts in Deutschland keine neuen Kochbücher erschienen waren. *Der Frantzösische Koch, Becker, und Confitirer* waren also die einzige Quelle, wollte man neue Rezepte finden.

Das Ideal wäre hier natürlich eine Untersuchung, die genau feststellen könnte, welche Rezepte übernommen wurden und welche nicht, wo ‚deutsche‘ Rezepte bevorzugt wurden, wo abgeändert wurde. Der Umfang des Materials macht eine solche exhaustive Analyse zwar unmöglich, aber allein die aufgefundenen Übernahmen liefern schon aufschlussreiche Informationen darüber, welche Veränderungen in Übernahmen am Rezepttext oder an Überschriften (Speisenbe-

² Als Beispiele seien der ‚Aal auf Frantzösische Art‘ (4; Bd1682:407), das ‚Zucker=Brod von Piedmont‘ und das von Savoyen (33f.; Bd1682:462) oder die ‚Schnee=Milch‘ (133; Bd1682:375) genannt.

zeichnungen) vorgenommen werden konnten, welche Probleme die Beibehaltung des Bezugs auf den Originalkontext der Vorlagen mit sich bringen konnte, wie durch Übernahmen eine besonders weite Verbreitung einzelner Rezepte erreicht wurde und welche besonderen Umstände bei Übernahmen zum Tragen kommen konnten.

B.6.1 Veränderungen in Übernahmen

Wurden Rezepte aus einer Übersetzung übernommen, kam es oft zu Veränderungen, sei es an der Formulierung, sei es am Inhalt. Teilweise waren diese wohl nicht beabsichtigt, sondern entstanden beim Abschreiben bzw. sind durch unterschiedliche typographische Konventionen in den verschiedenen Büchern bedingt. Aber manche Kompilatoren überarbeiteten auch gezielt die übernommenen Rezepte. Beispielsweise scheint der Autor des **Koch-Lexikon 1786** ein sachkundiger Mensch gewesen zu sein. Seine Übernahmen aus **Amaranthes 1715**, **Ü-Massialot 1739** oder dem **APK 1752** wurden in der Formulierung gezielt gestrafft, für die Zubereitung unwesentliche oder für einen geübten Koch selbstverständliche Punkte wurden weggelassen: so entfällt z. B. bei den Krebsstrudeln (1786:202) der Hinweis, dass der Teig durch Ziehen dünner wird als mit der Walze, bei einer Krebsfarce (1786:201) wird nicht eigens darauf hingewiesen, dass sie „zusammenfahren“ wird wie ein Eierkäse. Aus dem Koch-Lexikon soll auch ein Beispiel für eine recht weit gehende Redaktion des Rezepts gegeben werden, und zwar bei ‚Spargel mit kleinen Erbsen‘. Dieses Rezept hat der Kompilator aus dem APK übernommen, aber daraus nur einen Teil reproduziert und diesen außerdem umformuliert:

APK (1752:109f.):

„Asperges en petits pois. / Spargel mit kleinen Erbsen

Man richtet sie zu wie die kleinen Erbsen, nachdem man sie in kleine Stücke zerbrochen. Sehet besser unten den Articul von kleinen Erbsen.

Man kan, so man will, sie auch mit Jus zurichten. Brechet sie zu dem Ende in Stücken, passirt sie in der Casserole mit zerlassendem Speck, klein gehackten Petersilien und kleinen Zwiebeln, Saltz und Pfeffer. | [110]

Wenn sie passirt sind, so lasset sie in einem kleinen Topf kochen, mit einer guten fetten Brühe; wenn sie gekocht sind, so fettet sie ab, und traget sie auf mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft, als eine überleye Schüssel zum Bey=Gericht an Fleisch=Tagen.

Man richtet auch die Spargel in der weissen Butter zu. Man weiß gemeiniglich wie mans macht. Man brauchts auch zum überleyen Gericht in Bey=Gerichten.“

Koch-Lexikon (1786:351):

„Spargel mit kleinen Erbsen

Man bricht ihn in Stüke, paßirt ihn mit Salz, Pfeffer, klein gehakter Petersilie, kleinen Zwiebeln und zerlassenen Spek in einer Caßerole, läßt ihn in einem kleinen Topf mit

einer fetten Brühe kochen, fettet ihn ab und trägt ihn mit einem Jus von Hammelfleisch und Citronensaft als ein Beygericht auf.“

Durch die Überarbeitung entfällt hier der Hinweis im ersten Satz wie auch in der französischen Überschrift, dass der Spargel eigentlich gar nicht *mit* kleinen Erbsen zubereitet wird, sondern *als* kleine Erbsen. Außerdem wird die vom Kompilator des APK als üblicher angesehen Variante (mit dem Verweis auf den Erbsen-Artikel) nicht mit angegeben. Die Einordnung in die französische Menüfolge stimmt ebenfalls nicht ganz mit dem APK überein, in dem das Gericht als ‚überleyen Gericht‘ (Hors-d’œuvre) zu den ‚Bey=Gerichten‘ (Entremets) gezählt wird. Im Koch-Lexikon wird daraus selbst ein ‚Bey=Gericht‘.

Die Anredeform konnte bei der Übernahme von Rezepten aus anderen Kochbüchern beibehalten werden, was dann wie bei **Schellhammer 1723** oder **Danckwerth 1729** zu wechselnder Verwendung von *Nimm* und *Nehmet* bzw. *man* führte – oder sie wurde geändert und damit wie beispielsweise bei **Thieme 1682** an die einheitliche *Nehmet*-Form oder wie im **Koch-Lexikon 1786** an die *man*-Form angepasst. Warum Danckwerth manchmal seine Vorlage von der *Nimm*-Form zu *Nehmet* abänderte (z. B. „Hecht auf Frantzösisch zu bereiten“ (1729:86f.), übernommen von Prasmofsky (1671:77)), ist nicht zu klären, enthält sein Kochbuch doch zahlreiche *Nimm*-Rezepte.

Eine kleine Veränderung findet sich bei Schellhammer – die überhaupt sehr viele Rezepte aus Greflinger übernommen hat (s. u. Kap. 5.6.3). Bonnefons (1661:248) beschrieb, wie Senf „à la mode de Dijon“ hergestellt werden kann. Dieses Rezept erscheint in Schellhammer (1697:533) wieder: „Senf auf die Dionische Art zuzurichten“. Für den Senf verwendete Bonnefons den Raisiné, dessen Herstellung er direkt davor beschrieb. Es handelt sich hierbei um auf ein Drittel eingekochten Saft aus getrockneten Weintrauben. Bonnefons führte an dieser Stelle nicht weiter aus, wozu man Raisiné gebrauchen kann: zum Süßen anderer Speisen, auch von Obstkonserven. Greflingers Übersetzung ist an dieser Stelle jedoch etwas unklar und die mögliche Verwendung des Saftes ist dadurch gar nicht mehr erkennbar: „Die Trauben macht man also ein. Man nimt ...“ (Bd1682:427). Das macht es etwas verständlicher, warum Schellhammer in ihrer Übernahme des Rezeptes für Dijon-Senf nur von „gute[m] Traubensaft“ spricht (sie führt das Raisiné-Rezept nicht an), was sicherlich zu einem anderen Geschmack des fertigen Produktes führt – es ist bei weitem nicht so süß. Ansonsten hielt sie sich recht genau an die Vorlage im *Frantzösischen Koch* (Bd1682:428; „Senff von Dyon“: diese Kapitelüberschrift findet sich nur bei Elsholtz, in den anderen Ausgaben wird das I. Kapitel der IV. Section „Von Confiturung in Most / süssen Wein oder Honig“ nicht nochmals unterteilt).

Um eine Vorstellung von weiteren vorkommenden Veränderungen zu geben, werden im Folgenden einige unterschiedliche Beispiele genannt: Am Ende eines Rochen-Rezeptes entfällt bei Schellhammer (1697:125) der Satz „Diese [Brühe] mag man hernach über die Fische stürzen.“, den Bonnefons-Greflinger (Bd1682:412) noch ergänzend an die Zubereitung der Soße angefügt hatte. Die Formulierung von „Melonen zu prägeln“ (427f.) weicht in einigen Punkten von Bonnefons-Greflinger (Bd1682:353) ab: der Teig, in dem sie ausgebacken werden sollen, wird nicht benannt, nur seine Zubereitung beschrieben; der Satz „Darnach prägelt man sie in frischer Butter oder Schmaltz“ entfällt, die Information steckt implizit nämlich auch im folgenden Satz „Wenn man sie aus der Pfannen zieht“ und in der Überschrift („zu prägeln“). Das kurze Linsenrezept (433f., Bd1682:362) erfuhr eine inhaltliche Umgestaltung, indem aus „auch kan man davon in Fleisch=Butter= oder Oel=brühe thun“ etwas anderes wurde, nämlich: „auch kan man Oel oder Butter in die Brüe thun.“ Im Kapitel „Von Gallerten und Sültzen / wie man die Gallerten oder Sültzen auf Frantzösische Art machen soll“ (1697:471f.; Bd1682:390f.) wurde der Fließtext didaktisch überarbeitet (in aufeinanderfolgenden Punkten nummeriert, straffer formuliert etc.), so dass die etwas komplizierte Herstellung auch für nicht ganz so geübte Köchinnen leichter überschaubar wurde. Diese Überarbeitung geht ziemlich sicher auf Schellhammer selbst zurück, da sie ja als Quelle den *Frantzösischen Koch* nannte und in ihrem Vorwort (1697:fol. iif.) die Absicht äußerte, ein Überblickswerk für Hausfrauen vorzulegen. Schellhammer übernahm auch Bonnefons' Täuschungsversuch, bei dem er eingelegte Kornelkirschen als Oliven ausgab und den er in der Ich-Form beschreibt (1697:543; Bd1682:426f.). Der adlige Gutsbesitzer Bonnefons schrieb dazu: „ich lasse ... ablesen“ etc., Schellhammer als bürgerliche Hausfrau vermutete wohl, dass ihr Publikum eher selbst Hand anlegen muss und änderte ab in: „Man lieset ... ab“ etc. Beim Konservieren von Erbsen gab sie einen zusätzlichen Hinweis (1697:559; Bd1682:424f.). Sie fügte am Ende des Rezepts folgenden Satz hinzu: „Dan kan man sie in Schachteln an einem truknen Ort verwahren / und sie im einlegen mit etwas Pfeffer bestreuen / sonst fessen sie die Würme [sic]“.

Thieme (1682:910) übernahm von Greflinger (Bd1682:380f.) ein längeres Textstück zur Zubereitung von Gänsen, darin heißt es bei Thieme „macht ein Gefüll / worein die Lebern mit sollen gehackt seyn / (dann dieses ist die allerbeste Füll bey allem Geflügel)“. Bei Greflinger lautet die Stelle folgendermaßen: „macht ein Gefüsel / worein ihre Lebern mit gehacket seyn / dan dieses [lies: ihre Lebern] ist das allerbeste an allem Gevögel.“ Hier wurde durch einen falschen Bezug eine Sinnveränderung bewirkt.

Marperger (1716:235) verallgemeinerte etwas, da er von den Kornelkirschen generell schrieb, dass man sie auch als Oliven einlege, wo Bonnefons-Greflinger

(Bd1682:426) nur von einem einmaligen Versuch berichteten. Bei der Haber=Wurtz wird eine Soße beschrieben, die von Bonnefons-Greflinger als „teutsche Brühe“ (Bd1682:349) bezeichnet wurde. Marperger (1716:441) ließ den Eigennamen wegfallen und schrieb nur von „einer Brühe“. Danckwerth (1729:146) übernahm ein Rezept für ‚Kälberne Brust zu füllen und zu braten‘ aus Thieme (1682:857), ließ aber das Nota Bene („Das allerbeste Bißlein ... Schulter=Ohr genennet wird.“) wegfallen, das Thieme ursprünglich aus Greflingers Übersetzung übernommen und an sein Rezept angehängt hatte (Bd1682:388). Aus Schellhammers Werk (1697:554) übernahm Danckwerth (1729:283) zwei Rezepte zum Trocknen von Birnen (eines davon aus Bonnefons-Greflinger; Bd1682:424), die er zu einem einzigen neuen Rezept zusammensetzte. Dabei werden die Schalen mit Wasser, Wein oder Most („Sidre, oder Birn= und Äpfel=Most“) gekocht, worein die Birnen getunkt werden. Dieser Most und damit mit französische Bezeichnung ‚Sidre‘ entfällt bei Danckwerths Bearbeitung der beiden Rezepte. Im Rezept ‚Pflaumen nach Art der Brignolles dörren‘ (1729:284f.), von ihm übernommen aus Schellhammer (1697:555f.; wieder kombinierte er zwei Rezepte), ursprünglich aus Bonnefons-Greflinger (Bd1682:423), behielt er nur die Vorbereitung zum Trocknen, den Hinweis „Die in Provence stecken sie auff die Dorn=spitzen auff jede Spitzen eine / und lassen sie also an der Sonnen trocknen.“ eliminierte er.

Es wurde in der Darstellung der Textsortengeschichte (Kap. 4.2.4) schon darauf hingewiesen, dass die Überschriften in Kochbüchern nicht fest mit den jeweiligen Rezepten verbunden waren. Dies bestätigt sich auch bei der Untersuchung der Übernahmen. Vor allem in **Sincerus 1713** sind zahlreiche Abweichungen festzustellen: bspw. ‚Biscuit (Pasteten=Becker=Brod)‘ (1713:74) statt ‚Königs=Biscuit‘ (Bd1682:461), ‚Biscuit (auf eine andere Art)‘ (1713:76) statt ‚Biscuit von Piemont‘ (Bd1682:462). Im ersten Fall stuft der Phantasienamen das Rezept von einem Gericht an der Spitze der Gesellschaft zu einem vergleichsweise banalen herunter, im zweiten Fall wird das Geographikum vollständig getilgt. Der Kompilator des **Koch-Lexikon 1786** vergab öfter andere Überschriften und machte beispielsweise aus der ‚Trut=Hahnen=Pastet‘ im APK eine ‚Wälsche Hahnpastete, französisch‘ oder wertete die ‚Truthahnen=Pastet ohne Knochen‘ aus der gleichen Quelle auf zur ‚Wälschen Hahnpastete nach Pariser Art‘ (beide Rezepte 1786:420 bzw. 1752:146). Hier wurde eindeutig die französische Provenienz der Vorlage in die Speisenbezeichnungen transportiert. Bei den Übernahmen aus der Massialot-Übersetzung finden sich ein ‚Kuchen, königlicher‘ (1786:208) und ein ‚Kuchen, Savoyscher‘ (1786:209) statt eines ‚Kuchens auf Königlich‘ (1739:668f.) oder eines ‚Kuchens auf Savoysche Art‘ (1739:669f.), die ‚Weisse Potage auf der Könige Weise‘ (1739:16) wird im Koch-Lexikon zur ‚Potage, weisse, königlich‘ (1786:291). In diesen Fällen wird deutlich, dass das

Bildungsmuster ‚auf ... Art‘ sehr fließend benutzt wurde und frei gewählt oder abgelehnt werden konnte. Eine kleine, aber für die Verwendung des Fremdworts ‚Potage‘ bezeichnende Veränderung nahm Schellhammer vor: Sie übernahm aus Greflingers Übersetzung einige Suppenrezepte, u. a. eines für ‚Eine Potage von jungen Hünern‘ (Schellhammer 1697:65f.). Bonnefons schrieb im Französischen tatsächlich ‚potage‘ (Bonnefons 1661:199), aber Greflinger übersetzte an dieser Stelle mit ‚Suppe‘ („Wan sie nun etwas stärker sind / kan man sie in die Suppen thun: und ...“ (Bd1682:375)). Schellhammer wählte für die von ihr formulierte Überschrift (bei Bonnefons-Greflinger findet sich das Rezept im fortlaufenden Text) also selbst die Bezeichnung ‚Potage‘. Ähnliches ist bei der ‚Potage von Tauben‘ (1697:63ff.) festzustellen, bei Greflinger (Bd1682:383) als „Eine Suppe / welche die Frantzosen Bisque nennen“ bezeichnet und im weiteren Text als ‚Suppe‘ wieder aufgenommen. Obwohl zu der Zeit, als Greflinger die Kochbücher übersetzte, ‚Potage‘ als Fremdwort im Deutschen schon bekannt war, wurde es doch vermutlich noch selten verwendet. Anfang der 1690er Jahre war es aber schon recht üblich geworden. Schellhammer wollte hier wohl unterstreichen, dass es sich um ein französisches Gericht handelt und machte dies durch die Speisenbezeichnung deutlich (zum Fremdwort ‚Potage‘ siehe auch oben, Kap. 5.2). Die relative Häufigkeit der Beispiele für Veränderungen an Überschriften legt nahe, dass Speisenbezeichnungen auch im 18. Jahrhundert keine fest zugewiesenen Etiketten für bestimmte Gerichte waren.

Übernommene Rezepte wurden aus ihrem Originalkontext herausgerissen, sowohl was innertextuelle Verweise als auch was den Ortsbezug angeht. Allerdings waren nicht alle Kompilatoren immer darauf bedacht, diese Bezüge an den neuen Kontext anzupassen (s. u.). In einigen Fällen können aber solche Anpassungen beobachtet werden: Im Nulles-Rezept verwies Bonnefons zurück auf eine Zubereitungsweise, die im Rezept davor (‚Eier auf Portugiesische Art‘) schon beschrieben wurde. In seiner Übernahme explizierte Thieme dies im Nulles-Rezept (1682:1027f.), da er das vorangehende Rezept nicht übernahm. Auch bei Schellhammer (1697:554; übernommen von Danckwerth 1729:283) findet sich ein solcher Fall: Bei ‚Birnen zu durren‘ ergänzte sie einen Zubereitungsschritt, für den Bonnefons-Greflinger (Bd1682:424) auf die zuvor behandelten Pflaumen verwies.³ Es scheint sich um eine oft verwendete Strategie zu handeln, denn auch Prasmofsky (1671:212) übernahm die ‚Marinade von Tauben‘, adaptierte hierzu aber das Bonnefons-Rezept ‚Marinade von jungen Hühnern‘ (Bd1682: 377f.), auf das Bonnefons im Taubenkapitel (385) zurückverwies, oh-

³ Schellhammer verwendet an dieser Stelle die Formulierung „Man nehme...“, die erst am Ende des 19. Jahrhunderts zur typischsten Textsortenkonvention von Kochrezepten überhaupt wurde.

ne die Zubereitung nochmals zu wiederholen. Außerdem änderte Schellhammer in der Übernahme des Rezeptes ‚Potage von jungen Hünern‘ „wie ich an ihrem Orte davon geredet habe“ (Bd1682:376) ab in „wie es sonst gebräuchlich ist“ (1697:66), da sie „ihren Ort“ nicht als aufzufindende Kategorie übernommen hat. Marperger (1716:441) übernimmt das Rezept für ‚Spanische Haber=Wurtz‘, ändert aber den Anfang von „ist unter allen Wurtzeln / die wir in Franckreich haben / die aller köstlichste“ (Bd1682:350) zu „ist auch eine gar gesunde Wurzel“.

Es wird aus den genannten Beispielen deutlich, dass der Identitätsgrad bei der Übernahme von Rezepttexten sehr variabel war und Veränderungen völlig unterschiedliche Formen annehmen können. Sie können aus Unachtsamkeit entstehen, es kann aber auch die Strategie eines Bearbeiters als Ursache dahinterstehen, wenn eine Anpassung an die veränderte Rezipientengruppe vorgenommen oder einfach die Rezepte für ein neues Kochbuch redigiert wurden. Die reproduzierten Textstellen wurden offensichtlich als Rohmaterial verstanden, mit dem das eigene Kochbuch erweitert und gestaltet werden konnte, wobei die Herkunft des Textes nur in seltenen Fällen (vgl. die französischen Geographika im **Koch-Lexikon 1786**) noch zu erahnen ist.

B.6.2 Beibehaltung des Bezugs auf den Originalkontext

Greflinger behält in seiner Übersetzung das Autor-Ich von Bonnefons und seinen Ortsbezug auf Frankreich bei (AT-identische Reproduktion der Deixis), so dass ‚bei uns in Frankreich‘, ‚habe ich meinen Gästen vorgesetzt‘ etc. im Text durchaus vorkommen kann. An manchen Stellen ist dies auch im als Übersetzung gekennzeichneten Originaltext Greflingers schon diskussionswürdig, aber wenn dann dieser Text an einen anderen angehängt publiziert wird, oder Teile daraus nicht mehr als erkennbar anderer Text in ein Kochbuch integriert werden, dann schafft dies völlige Verwirrung. Der Leser muss ja davon ausgehen, dass in **Thieme 1682** oder **Schellhammer 1697/1723** etc. mit ‚ich‘ der jeweilige Autor gemeint ist. Wenn dieser aber von ‚bei uns in Frankreich‘ spricht, entsteht Verwirrung (siehe bspw. Thieme: Bonnefons‘ Einleitung zu den Schnecken (1682:1002f.; Bd1682:409); Schellhammer (1697:445) behielt „Die besten Asparges sind dieses Orts [also eigentlich in Paris] am Ende des Aprilis“ aus Greflinger (Bd1682:358) bei).

Wird der übernommene Text nicht an den neuen Kontext angepasst, werden z. B. Rezepte übernommen, die in ihrem Ausgangskontext auf andere Rezepte verweisen (bspw. auf einen schon beschriebenen Teig, in dem Obst ausgebacken werden kann), kann es zu unsinnigen Textverweisen kommen, wenn das angesprochene Rezept nicht oder an anderer Stelle im Verhältnis zum verweisenden Rezept eingefügt wurde. **Thieme 1682** verwies bei der ‚Marinade‘ von Tauben

auf die Hühnerrezepte („Auch machet man von den Tauben eine Marinade / eben wie von den jungen Hünern“), wo diese von ihm aber nicht beschrieben wurde, Bonnefons jedoch sehr wohl ein ausführliches Rezept gab (1682:933; Bd1682:385 bzw. 377f.). Ganz ähnlich folgende Stelle: „Will man die gar kleinen [Tauben] braten / macht man es eben / wie mit den Lerchen.“, auf die Bonnefons eingegangen ist, aber nicht Thieme. Marperger (1716:906f.) beschrieb die Konservierung von Pflaumen, wozu er ein konkretes Rezept aus Bonnefons-Greflinger (Bd1682:423) übernahm, das beginnt „werden eben gedörret wie die Kirschen“, die bei Bonnefons direkt davor beschrieben wurden (das Buch ist ja nach Konservierungsarten geordnet). Marperger ordnete aber alphabetisch, die Kirschen stehen also in keinem Zusammenhang mehr mit den Pflaumen.

B.6.3 Steigerung des Diffusionsgrades durch Übernahmen

Durch Übernahmen konnte der Diffusionsgrad von Rezepten gegenüber der reinen Veröffentlichung in der eigentlichen Übersetzung erheblich gesteigert werden. Dabei gilt es zwei Möglichkeiten zu unterscheiden: Entweder haben einzelne Autoren sehr viele Rezepte aus einer Vorlage übernommen oder ein Rezept wurde von vielen Autoren in deren Werk aufgenommen.

Manche Autoren haben zahlreiche Rezepte aus einer Übersetzung übernommen, so dass in ihren Werken ein großer Teil des betreffenden Zieltexts weiterverbreitet wurde. Diese Rolle des Multiplikators spielten für Bonnefons-Greflinger vor allem Maria Sophia Schellhammer und Paul Jacob Marperger, aber in geringerem Maß auch Johann Christian Thieme und Alexius Sincerus sowie für die Massialot-Übersetzung und das APK der Kompilator des **Koch-Lexikon 1786**. Dabei handelte es sich oft nicht um eine AT-identische Reproduktion der Translate, sondern diese Kompilatoren veränderten in vielen Fällen die Textualität der Vorlage, wenn auch meist nur in Details. Sehr häufig wurden Teile aus Bonnefons-Greflingers Fließtext in einzelne Einheiten aufgeteilt, wurden Überschriften zugewiesen, die in der Übersetzung nicht vorhanden waren, und jedenfalls wurden die übernommenen Rezepte in eine andere Makrogliederung des Kochbuches integriert. Bei den Übernahmen im Koch-Lexikon fällt auf, dass die Überschriften oft abweichen, gerade was die Bildung mit ‚auf ... Art‘ oder Phantasiennamen bzw. Geographika betrifft (s. u. die Tabelle mit den Übernahmen im Koch-Lexikon).

Hier sollen in Übersichtstabellen diejenigen Rezepte aufgeführt werden, bei denen eine Übernahme durch die o. g. Autoren festgestellt werden konnte. Allerdings ist diese Liste nicht als exhaustive Aufzählung zu verstehen, da die Werke jeweils so umfangreich sind, dass eine systematische Überprüfung nicht möglich war.

Schellhammer 1697

Schellhammer 1697	Bd1682
Eine Potage von Tauben (63ff.)	Bisque (383f.)
Eine Potage von Fischen (64)	404
Ein Karpfen gehacktes (65)	403
Brüe zu der Potage (65)	430f
Eine Potage von jungen Hünern (65f.)	375f und Varianten 376
Eine Potage von alten Hünern oder Capaunen (66)	376
Der Frantzösische Koch berichtet von Hechtsieden folgende Weise (85ff.)	405
Von den Karpfen (87ff., Karpfen mit einer Zipollen=Brüe, Karpfen zubraten, Einen gefüllten Karpfen, Ein gehacktes von einem Karpfen (doppelt, s.o. 65), Eine gute Fisch=Brüe, Gebratene Karpfen, Auf eine andere Art, Ein Karpe mit einer kurtzen Brüe)	402f
Aal auf Frantzösische Art zuzurichten (103)	407
Schmerlinge im Wein (115)	406 (paraphrasiert)
Von der Lamprete (123f.)	407f
Von der Pleie (124)	411
Von andern breiten Fischen (124)	411
Eine Servolate von Fischen (124f.)	410
Von Rochen und dergleichen Fischen (125)	412
Von den Schildkröten und Fröschen (150f.)	408f und 409
[Pastetengewürz] (255)	466
Ein Käsegefülltes zu den Tarten (277)	464
Eine Jesuiter Mütze (278)	464f
Milch-Rahm-Tarte (278f.)	465
Krollkuchen (302)	460f
Zukker=Strauben (302)	461 (Eiser=brod; Bd1665:11 Zukker=Strauben)
Käsefladen (303)	461
Weiche oder Schmalzkuchen (303)	463 (Schmalzkuchen; Bd1665:15 Weiche oder Schmalzkuchen)
Krause Kuchen (303)	463
Meiländische Kuchen (303)	463
Blasenkuchen (303f.)	463
Noch eine andere Art [Käsekuchen] (304)	463 (aber in einer paraphrasierenden Version)

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

Von Nonnenfürtzchen / oder Aepfelschnittchen=Teige (311)	370 (Von dem Nonnenteig; Bd1665:73 Von den Nonnenfürtzchen oder Apffelschnittzchen Teig)
Gebakkenes auf Bohnen Art (311)	370
Ein ander Gebakkenes (311f.)	370
Ein Fricaße auf eine andere Art (354)	377
Eine Marinade von jungen Hünern (201)	377f (allerdings nur bis „weissen Wein“ fast wörtlich, dann stark abweichend)
Spiegel-Kuchen zumachen (404)	397 [367]
Eier auf Portugiesische Art (405)	369
Grüne Eier zumachen (405)	369 (unter ‚Eier auf Portugiesische Art‘)
Nulles zumachen (405)	369
Gesponnene Eier (406)	369
Gurken zu Frikaßiren (426)	354
Gurken zufüllen (426)	354
Ein Gefültes zu den Gurken auf eine andere Art (426f.)	354f
Kürbse zukochen / daß sie wie Kalbfleisch-Klümpe schmekken (427)	355
Melonen zu prägeln (427f.)	353 (Formulierung weicht stark ab)
Erbsen zustoofen (433)	361
Erbsen auf Englische Art (433)	361
Grüne Erbsen / so allbereit härtlich (433)	361
Erbsen über Fleisch zurichten (433)	362
Von Linsen (433f.)	362
Von dem Radies (437)	350
Von Spinat (440)	360 (Einleitungssatz frei, dann wie Greflinger, es fehlt aber noch ein Satz)
Asparges zuzurichten (445)	358 („gebet ihr ihnen eine ordinari Suppe / oder Sause“, bei Bd1682 Sauce)
Aspargen zu Fricaßiren (446)	358 (wieder „Sause“ wo in Bd Sauce)
Asparges mit Erbsen=Blättern (446)	358
Von Erdäpfeln (448)	352 (es handelt sich vermutlich nicht um Kartoffeln)
Auf andere Art [Champignons] (451)	352 (Ferner ziehet man sie auff ...)
Die Garten-Schwämme zufüllen (451)	352
Ein gut Pulver von allerlei Schwämmen (452)	353
Die Mooß-Schwämme (453)	353 („daher sie ihren Namen haben“ entfällt hier, wurde aber vor-

	her (450) schon, bei allgemeiner Einführung zu Pilzen genannt)
Von Gallerten und Sültzen / wie man die Gallerten oder Sültzen auf Frantzösische Art machen soll. (471f.)	390f (didaktisch stark überarbeitet, in nummerierte Punkte aufgeteilt, straffer formuliert etc.)
Wie man zu Gastereien schöne Marmorier-te Gallerten und Sültzen machen soll. (473)	391f (ebenfalls stark überarbeitet)
Wie man ein angenehmes Schauessen von einer Gallerte machen könne. (473f.)	392
Frantzösische Blutwürste zumachen (512)	398
Frantzösische Knakkwürste zumachen (512)	398 (Bd: Leber=würste)
Artischokken-Stiele einzumachen (529f.)	426
Trauben-Saft (531f.)	427f
Senf auf die Dionische Art zuzurichten (533)	428
Kaneelkirschen / Ziserla / oder Herlitzken / wie Oliven zuzurichten (543)	426f (dort „ich lasse ... ablesen“ etc., Schellhammer macht daraus „Man lieset ... ab“ etc.)
Birne zudürren (554)	424
Von Aepfeln (554)	424
Kirschen zutrucken (555)	424f
Von Pflaumen (555f.)	423 (hierbei Aufzählung französi-scher Sorten)
Auf eine andere Art (556)	423 (nach Art der Brignolles)
Vom [sic] Pfirsigen (556)	423
Von Abricosen (556f.)	423f
Von Trauben (557)	424
Von Bohnen (559)	424
Von Erbsen (559)	424f (aber ein Satz angefügt: „Dan kan man sie in Schachteln an ei-nem truknen Ort verwahren / und sie im einlegen mit etwas Pfeffer bestreuen / sonst fessen sie die Würme [sic]“)
Von Morcheln (559)	425

Tab. B.6a: Übernahmen in Schellhammer aus Grefflinger

Thieme 1682

Thieme teilte oft längere Stücke in Grefflinger in einzelne Rezeptnummern auf, auch wenn es sich dabei nicht um vollständige Rezepte handelt, sondern z. B. nur um Hinweise oder Variationsmöglichkeiten.

Thieme 1682	Bd1682
[Eine kälberne Brust zu füllen und zu braten] NB [Schulter=Ohr] (857)	388
Schöpsenfleisch einzumachen, Rezepte 280, 281, 282 (871f.)	395 (Nr. 280 Haricot; Nr. 282 die Galimafrée nicht übernommen)
Hammel=Schlegel auf Schweitzerische Art zuzurichten (874f.)	396
Auf ein [sic] andere Art [Gefülle zu dem Span=Färkel] (875f.)	397
Schinken auf Westphälische Art zuzurichten (877)	399f.
Schinken recht und gut abzusieden (878)	400
Blut=Würst auf ein andere Art (880)	398
Weisse Würst zu machen (880)	398
Schweinen=Fleisch (883)	399 (inkl. ‚Brühe vom Robert‘, aber ohne ihre Zubereitung; diese findet sich in Nr. 499, S. 905 beim Puter)
Hirsch=Geweyh (887)	402 (Hinweis auf Suppen zu Truffen (truffs) fällt weg, wird zu einer guten Suppe)
Gallert oder Sulzen von Hirschhorn zu machen (890)	402 (leicht abgewandelt)
Wie man einen wilden Schweins=Kopff recht sieden und bereiten soll (895f.)	402
[Rezept Nr. 450, NB zu (Wildschwein-) Schinken in Pasteten] (898)	402 (Hinweis als eigene Nummer)
NB Was ferner bey den Hasen zu beobachten [nach einem Rezept für junges Häslein] (901)	400f. (direkt an Grefflingers Text wird noch anderer Text angehängt, danach noch ein NB aus Grefflinger a.a.O.)
Von Kaninichen oder Küniglein [zwei unter mehreren Rezepten] (902)	401
Heimische Gans [Nr. 543] (909ff.)	380 (auf Schwanen Art; auf mehrere Nummern aufgeteilt)
[Wilde Endten, immer wieder Grefflinger-Text eingeflochten] (914ff.)	381f.
[Hühner, immer wieder Grefflinger-Text eingeflochten] (916ff.)	375ff.

Von den Capaunen (923f.)	378 (auch Capaun geschwinde braten)
Hasel= und Repp=Hüner (928)	378 und 385f.
Von den zahmen und wilden Endten [gemeint sind Tauben, in den Rezepten ist nur von Tauben die Rede] (932ff.)	382-385
Von den Wachteln (936)	387
[NB zu Krebsen] (999)	408 (zur Vorbereitung von Krebsen)
Von den Schild=Kröten oder Padden / wie selbige ... (999f.)	408f.
Von den Fröschen (1001)	409
Auf eine andere Art [gebachene Frösche] (1002)	409
Von den Schnecken und Austern / wie solche ... (1002f.)	409 (inkl. Bonnefons' Kritik am Verzehr von Schnecken, in ich-Form)
Austern oder Ostern [immer wieder Greflinger-Text eingearbeitet] (1005ff.)	414f.
Von den Muscheln (1007f.)	415 (inkl. Brühe Ala Barbe Robert)
Ein köstlich Eyer=Gericht / Nulles genannt (1027)	369
Auf eine andere Manier (1027f.)	[369] (vermutlich indirekt über Prasmofsky 1671:50f. übernommen)
Die Unterweisung / wie man / nach Französischer Art / ein grosses Banquet anstellen soll (1028-1031)	416-418
Ordnung / welche bey einer runden oder viereckigen Tafel / woran zwölf Personen sitzen / in Acht zu nehmen (1032)	418f.
Von Ordnung der Speisen (1033-1036)	(nimmt Informationen und auch Formulierungen aus 416ff. auf, ist aber v. a. am Anfang frei geschrieben, Herkunft unklar)

Tab. B.6b: Übernahmen in Thieme aus Greflinger

Sincerus 1713

In **Sincerus 1713** finden sich zahlreiche Rezepte, die zwar in der Formulierung von Greflingers Übersetzung abweichen, aber in den Zutaten und Zubereitungsschritten sowie in ihrer Abfolge in der Präsentation deutlich erkennen lassen, dass sie aus Bonnefons-Greflinger stammen müssen.

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

Sincerus 1713	Bd1682
Mayländische Kuchen (52f.)	463
Blasen=Kuchen (53)	463
Schmaltz=Kuchen (53f.)	463
Krause Kuchen (54)	463
Biscuit (Pasteten=Becker=Brod) (74)	461 (Königs=Biscuit)
Biscuit (auf eine andere Art) (76)	462 (von Piemont)
Torten=Taig (90)	464
Frantzösischen Eyer=Kuchen (106) (identisch, nur fällt die Hälfte des Eiweißes weg und es kommt etwas Rahm dazu, sonst ganz anderes Rezept, viel ausführlicher in Sincerus)	368
Marcepan auf Frantzösische Art (113ff.)	455f.
Savoyisches Zucker=Brod (158)	462
Zucker=Brod auf Piemontesische Art (158f.) (bei Sincerus Nimm u. man!; gleiches Rezept wie oben 76)	462
Marcepan auf Frantzösische Art (113) (Sincerus kürzt die Erläuterungen)	455f.
Conserve von Pomerantzen=Blüh (220) (weicht in der Formulierung stark ab, Inhalt gleich)	451
Conserve von Violn (220-223) (Sincerus wählt nur einen Teil aus und fügt diesen als „Oder“ an ein anderes Rezept an)	447f.
Conserve von Pomerantzen (223f.)	451f.
Citronen=Conserve (225) (weicht in der Formulierung stark ab, Inhalt gleich, NB findet sich bei Bd erst nach dem unter gleicher Überschrift aufgeführten Rezept für Citronen=Biscuit)	452
Citronen=Biscuit (225f.)	452
Conserve von Bistachsen (226)	452
Conserve von weissen oder rothen Himbeeren (227) (mit NB letzter Absatz aus Bd)	451
Trockne Rosen=Conserve (228-230) (Sincerus nimmt nur die trockene, nicht die weiche Conserve auf und bearbeitet z. T., der Schluss bei Sincerus ist bei Bd nur schwer oder gar nicht zu finden)	449f.
Blut=Würste (339)	398
Weisse Würste (340)	398
Schincken auf Westphalische Art (316f.) (sogar das „ich befinde es vor das beste“)	399f.

bleibt stehen)	
Aepffel zu dörren (420f.) (das eigentliche Trocknen hat Sincerus nach in Deutschland bekannter Manier in Schnitzen, geschält oder ungeschält, im Ofen oder draußen dargestellt, aber in einem NB schreibt er: „Will man die gedörte Aepffel=Schnitze gar gut machen / so solle man zuvor eher man dieselbige dörret / etliche sieden / und einen Saft daraus machen / hernach die Aepffel=Schnitze / so man dörren will / dar-ein duncken / und alsdann dörren.“)	424
Kirschen zu dörren (421f.) (weicht in der Formulierung ab)	422f.
Pflaumen oder Zwetsgen [sic] zu dörren (422f.) (nur z. T.)	423
Pflaumen nach Art der Bruinellen (423f.)	423
Pfirsing zu dörren (424f.) (weicht in der Formulierung ab, Zusatz am Schluss)	423
Aprikosen zu dörren (425) (mit Zusatz am Schluss: aus den Schalen Saft machen, die Früchte hineintunken und dann dörren als besonders gut)	423f.

Tab. B.6c: Übernahmen in Sincerus aus Greflinger

Marperger 1716

Marperger 1716	Bd1682
Esperlan (Schiffs=Potage) (274)	413
Eier auf portugiesische Art (296)	369
gesponnene Eier (296f.)	369f.
grenouilles en cerises (354)	409 (freie Wiedergabe)
Jacobine (526)	376
Käse, auch la Brousse (598ff.)	372 [272]ff.
Krause Kuchen (664)	463
Meyländische Kuchen (787)	463
Mohr=Rüben (797)	349
Bœuf à la mode (582)	393
Ratons (944)	465
Roll=Kuchen (956f.)	460f.
Schildkröten [in Teilen] (1024-1026)	408f.
Schmaltz=Kuchen (1044f.)	463
Senff von Dyon (1084)	428 („süssen Trauben=Safft“)
Spiegel=Kuchen (1128f.)	397
Talemüse oder Jesuiter Mützen (1146)	464f.

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

Käsefüsel zu den Torten (602) [mit eigener Überschrift unter dem Stichwort Käse]	464
Welcher gestalt nach Frantzösischer Mode ein grosses Banquet anzustellen sey / davon giebet Herr Elsholtz in seinen [sic] Diäteticon folgende Beschreibung: (68-72)	416ff.
KönigsBiscuit zu machen (128)	461f.
Biscuit von Piemont zu machen (128)	462
Savoysch Biscuit zu machen (128f.)	462
Champignons oder Erd=Schwämme (209f.)	352f.
Condiren (226ff.)	(einige allgemeine Abschnitte aus dem Conifitirer, bspw. „Den Most kan man nicht zu süsse nehmen ...“ (Bd1682:427) oder „In Honig Früchte einmachen“ (Bd1682:428))
Allerhand Figuren aus Conserven, als Stücken vom Schincken / Cerveladen, Wappen / Biscuit und dergleichen zu machen (232)	453
Die Cerveladen-Würste nach zu machen (232f.)	453f.
Cornel-Kirschen (235) (Hinweis, dass sie wie Oliven eingelegt werden)	426 (Bonnefons berichtet, dass er sie als Oliven ausgegeben habe)
Eisen=Brodt (261)	461
Enten (264f.) (einige Rezepte)	381f. (Pasteten / die man nennet a la mode de Peronne (265))
Früchte (354ff.) (zum Sammeln und Aufbewahren einiges aus Greflinger)	421 u. a.
Galreten, Geléen, oder Sultzen (358f.)	390f.
Haber=Wurtz (441)	349f. (macht aus der teutschen Brühe nur eine Brühe; allerdings wird die Zubereitung direkt mit genannt, schon bei Bonnefons)
Spanische Haber=Wurtz (441)	350 (der Anfang wird abgeändert, von „ist in Frankreich die allerköstlichste“ zu „ist auch eine gar gesunde Wurzel“)
Wilde Haber=Wurtz (441)	350
Hühner (510f.) (Allgemeines und konkrete Rezepte (Fricaßirte Hüner geschwinde fertig zu machen, Daß die Hüner fein bald mürbe werden, Eine Marinade von jungen	375ff.

Hünern, Eine gute Fricassée von Hünern zu machen) aus Greflinger)	
Kalb=Fleisch (584-588) (in Auszügen neu zusammengesetzt, scheint aber der ganze Artikel aus Greflinger zu stammen)	387-390
Kaninichen (589)	401
Limonen- und Citronen=Syrop (719)	440
Marcipan (748ff.)	455ff. (dürfte kompletter Artikel aus Greflinger sein)
Milch=Rohm=Fülse (790f.)	465
Eine gute Schnee=Milch oder Mueß zu machen (791) (Auszug am Anfang des Artikels und mehrere Rezepte)	375
Mousserons, oder Mooß=Schwämme (808f.)	353
Nonnen=Teig (823f.)	370f.
Nulles (825)	369
(unter dem Stichwort Pasteten verweist er auf Godiveau, Pourpeton und Beatillen-Pasteten und -Tarten beim Kalbfleisch sowie auf Pasteten a la Vacquette und Requeste bei den Tauben) (890)	(mehrere Orte)
Pfann=Kuchen (899)	397f.
Einen Eyer=Kuchen nach der Celestiner=Mönche Manier zu machen (899f.)	368
Einen Speck=Kuchen zu machen (900)	368
Einen Schincken=Kuchen zu machen (900)	368
Pflaumen (906f.) (konkrete Konservierrezepte aus Greflinger, vorher zählt er in Deutschland bekannte französische Pflaumensorten auf, diese Aufzählung ist aber nicht aus Greflinger übernommen)	423 (trocknen, fängt an „werden eben gedörret wie die Kirschen“, die bei Bonnefons direkt davor beschrieben werden, bei Marperger aber an anderer Stelle stehen), 432f. („weich zu condiren“) („trocken condiren“ von Marperger aus anderer Quelle übernommen)
Quitten=Safft nach der Manier von Orleans zu machen (940)	434
Rosen=Conserve (965)	449 (leichte Änderung: statt „Von den Provintz=rosen macht man so wol eine trockene / als eine weiche Conserve. Die Weiche macht man also: Man nimt die Rosen“ hat Marperger: „Die Rosen=Conserve betreffend / so hat

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

	man derselben zweyerley; Als eine weiche und trockene. Die weiche bereitet man folgender gestalt: Man nimmt die Provintz=Rosen“)
Die trockene Rosen=Conserve zu verfertigen (966)	449 (leichte Änderung: statt „Die Trockene Rosen=Conserve / wie man sie in der Provintz machet / zu verfertigen / so nimt man“ hat er „[Titel] So nimmt man“; später im Text schreibt er aber trotzdem „Wollet ihr Macarons oder Waltzen davon machen / wie man in Provence thut“, obwohl im Titel der Hinweis auf die Provence (bzw. eigentlich bei Bonnefons die Stadt Provins) entfällt)
Schwein (1069ff.) (Beschreibung des Schlachtens, aber auch Einzelrezepte)	397ff.
Eine gute Blut=Wurst zu machen (1070; nochmals 1334f. unter dem Stichwort Würste)	398
Die Weiß=Würste (1070f., nochmals 1335 unter dem Stichwort Würste)	398
Die Leber=Würste zu machen (1071, nochmals 1335 unter dem Stichwort Würste)	398f.
Tauben (1154f.) (Allgemeines, Gesund=Suppe, Olipodrigo, Junge Tauben in Composte, Tauben in Pfeffer, Pastete a la Vacquette, Hinweis zu bestimmten Taubenarten aus Greflinger)	382ff.
Einen guten Blätter=Teig zu machen (1158f.)	463f.
Roggen=Teig zu allerhand Pastäten aus Wildprät zu machen (1159)	464 (Marperger führt noch ein Rezept aus anderer Quelle an)
Ein schöner Pastäten=Teig zu Haasen und andern Fleisch wird folgender gestalt gemacht (1159)	464
Zu dem also genannten Königs=Teig (1195)	464
Marck=Torten (1195)	465f.
Kräuter=Torten zu machen (1195f.)	466
Eine Fueillentine (1196)	466
Eine Rissole-Torte (1196)	466

Tab. B.6d: Übernahmen in Marperger aus Greflinger

Koch-Lexikon 1786 – Übernahmen aus Ü-Massialot 1739:

Koch-Lexikon 1786	Ü-Massialot 1739
Tauben, gebraten mit Artischoken (378)	123ff.
Tauben, gefüllt, am Spieß zu braten (379)	123ff.
Tauben auf königlich zugerichtet (380)	123ff.
Tauben mit Mark (380)	123ff. (alle vier: die Formulierung ist fast wörtlich übernommen, teils kleinere Auslassungen, die Anrede wechselt von ‚Nehmet‘ zu ‚man‘)
Torte mit Wachteln (408)	Torte von Wachteln (638)
Torte, Hechtleber (399)	Torte von Hechts=Lebern (697)
Torte von Austern (387)	Torte von Austern (648)
Torte, Laberdan (402)	Torte von Laberdan (651)
Torte, Schleyen (406f.)	Torte von Schleyen (650f.)
Torte, Hecht (399)	Torte von Hechten (652)
Torte von Lachs (394)	Torte von Lachs (654)
Torte von Pfirschen (397)	Torte von Weißen Pfirsichen (661f.)
Kuchen, königlicher (208)	Kuchen auf Königlich (668f.)
Kuchen, Savoyscher (209)	Kuchen auf Savoysche Art (669f.)
Kohl, rother, flandrisch (194)	Rother Kohl auf Flandrisch (675f.)
Pasteten von Fasanen, warm (267)	Warme Pastete von Phasanen (594)
Pastete auf englisch (266f.)	Pastete auf Englisch (611)
Pastete von Forellen (268)	Pastete von Forellen (618)
Pastete von Lachs, zur Fastenzeit (271f.)	Pastete von Lachs zur Fastenzeit (620)
Potage, weisse, königlich (291)	Weisse Potage auf der Könige Weise (16)
Potage von Parmesankäß (289)	Potage mit Parmesaner Käse (40) (Entsprechung nur ungefähr, Übernahme nicht ganz sicher)
Potage von Semmel=Rinden mit Krebscoulis (290)	Potage von Semmel=Rinden mit Krebsencoulis (45) (Entsprechung nur ungefähr, evtl. eher Potage von Rinden mit Krebs Coulis, 98)
Potage von Semmel=Rinden, braun mit Rebhühnercoulis (290)	Braune Potage von Semmel-Rinden mit Rebhühnercoulis (46)
Potage mit gefülltem Brod an Fasttagen (288)	Potage mit gefülltem Brodt an Fasttagen (78)

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

Potage von Zwiebeln an Fasttagen (291)	Braune Potage von Zwiebeln an Fasttagen (106)
Potage von jungen Tauben (290)	Kräftige Potage von jungen Tauben (117)
Potage von Fischen (289)	Kräftige Potage von Fisch (118)

Tab. B.6e: Übernahmen im Koch-Lexikon aus Ü-Massialot

Koch-Lexikon 1786 – Übernahmen aus APK 1752:

Koch-Lexikon 1786	APK 1752
Torte von westphälischen Schinken (406)	Torte mit einem Westphälischen Schinken (166)
Torte, Kalbsnieren ... (400)	Torten von gehackten und gekochten Kalbsnieren (168)
Wälsche Hahnpastete, französisch (420)	Trut=Hahnen=Pastet (146)
Wälsche Hahnpastete nach Pariser Art (420)	Truthahnen=Pastet ohne Knochen (146) (bei beiden Pasteten leichte Abweichungen in der Formulierung)
Torte von Mark, französische (396)	Torte von Rinds=Marck von geblät- tertem Teig (167)
Torte, wilde, Tauben= (408)	Torte von wilden Tauben (167)
Torte, Kalbspriesen= (400)	Torte von Kälber=Milch (166)
Torte von Lerchen (402)	Torte von Lerchen (160) (der Hin- weis auf den Teig wie bei der Torte von Wachteln (aus „wie hier oben“) stimmt aber nicht, da die Torte mit Wachteln (408) ein ganz anderes Rezept ist)
Spargel mit kleinen Erbsen (351)	Spargel mit kleinen Erbsen (109f.)

Tab. B.6f: Übernahmen im Koch-Lexikon aus dem APK

Einzelne Rezepte oder Rezeptkomplexe scheinen sich besonders für die Übernahme geeignet zu haben bzw. wurden vom Zielkollektiv besonders gerne angenommen. Dazu gehört das Eiergericht Nulles. Bonnefons (1661:167) gab folgende Erklärung zur Entstehung des Namens: „Je me suis laissé dire qu’un certain Italien nommé le Seigneur Nullio, Escuyer de Cuisine d’une grande Princesse, a esté l’inventeur de ce mets, dont il porte le nom de Nulle“, Grefflinger (Bd1682:369) übersetzte folgendermaßen: „Ich habe mir lassen sagen / daß ein gewisser Italiäner / Namens Nullio, eines grossen Herrn Küchen= meister / dieses Gericht erfunden : daher es auch seinen Namen Nulles bekommen habe.“ Sieht man davon ab, dass der Dienstherr des Nullio hier eine Geschlechtsumwandlung durchmacht, so bleibt es doch eine nette Anekdote. Ob nun dies der Anreiz für die zahlreichen Übernahmen in deutschen Kochbüchern war, oder ob tatsächlich das Gericht so beliebt wurde, lässt sich im Nachhinein nicht eindeu-

tig bestimmen. Tatsache ist, dass Prasmofsky (1671:50f. Formulierung abgeändert), Schellhammer (1697:405), Thieme (1682:1027, aus Bd1682 mit Anekdote, außerdem aus Prasmofsky, ‚Auf eine andere Manier‘ ohne Anekdote), Amaranthes (1715:1345f.), Marperger (1716:825), Florinus (ohne so zu benennen, 1722:167, starke Ähnlichkeit) das Rezept inklusive der Anekdote (in Ich-Form), von Grefflinger übernahmen (außer bei Prasmofsky, Florinus und Marperger). Schuppe (1698:152) führte eine ‚Nüel oder gebackene Milch‘ an, die in der Zubereitung allerdings abweicht, möglicherweise auch schon als anderes Gericht bezeichnet werden muss. Es handelt sich eher um eine Milch-Eier-Creme als um gekochte Eidotter, die mit wohlriechenden Wässern und Pistazienkernen serviert werden. Ansonsten wurde kein Rezept für Nulles gefunden.

Einige der Gebäck-Rezepte aus Bonnefons-Grefflinger wurden auffallend oft übernommen und damit besonders weit verbreitet:

Rezept in Bd1682	Prasmofsky 1671	Schellhammer 1697	Sincerus 1713	Marperger 1716	Koch-Lexikon 1786
Meyländische Kuchen (463)		303	52f.	787	208
Krause Kuchen (463)		303 und 304 ⁴	54	664	199f.
Schmaltzkuchen (463)		303	53f.	1044f.	
Blasen=Kuchen (463)		303f.	53		
Biscuit von Piemont (462)	33		76 und 158f.	128	
Savoysch Biscuit (462)	33f.		158	128f.	
Königs=Biscuit (461)			74	128	
Eiser=brod (461)		302 ⁵		261	
Roll=kuchen (460f.)		302		956f.	318
Talemüse oder Jesuiter=Mützen (464)		278		1146	
Ratons (465)				944	
Rosen=Conserve (449)			228ff.	965	
Marcepan (455ff.)			113ff.	748ff.	
Käsefüsel (464)		277		602	
Milchrohr=füsel (465)		278f.		790f.	

Tab. B.6g: Übernahmen von Gebäckrezepten aus Bd1682

⁴ aber in einer paraphrasierenden Version, das Rezept gibt es also doppelt

⁵ als ‚Zucker=Strauben‘ wie in Bd1665:11

Wie beim Gebäck gibt es auch bei der Fleischverarbeitung einige Rezepte, die mehrfach wieder aufgenommen wurden – Schinken auf westfälische Art, Blutwürste, Weißwürste und Leberwürste/Knackwürste.

Rezept in Bd1682	Thieme 1682	Schell- ham- mer 1697	Since- rus 1713	Marper- ger 1716	Danck- werth 1729
Schinken auff Westphälische art (399f.)	877		316f.		
Blut=wurst (398)	880	512	339	1070 und 1334f. ⁶	308f.
Leber=würste (398f.)		512 (als Frantzösi- sche Knack= Würste)		1071 und 1335	309 (als Frant- zösische Knack= Würste)
Weiß=würste (398)	880		340	1070f. und 1335	

Tab. B.6h: Übernahmen von Fleischverarbeitungsrezepten aus Bd1682

Ein ebenfalls sehr ‚erfolgreiches‘ Rezept ist die ‚Marinade von jungen Hühnern‘ (Bd1682:377f.), die von Prasmofsky (1671:212; in der Variante für Tauben), Thieme (1682:933 und 934f., doppelt übernommen in der Variante für Tauben), Schellhammer (1697:201; allerdings nur bis ‚weissen Wein‘, dann stark abweichend; 1723:222 als ‚Marmade mit jungen Hünern‘), Marperger (1716:511) und Florinus (1722:153) übernommen wurde.

B.6.4 Besondere Umstände der Übernahme

Bei der Übernahme von Rezepten lassen sich zwei besondere Umstände beobachten: die Übernahme ‚auf Umwegen‘, nämlich aus einem Text, der seinerseits das Rezept aus der Übersetzung übernommen hatte, sowie die doppelte Übernahme des gleichen Rezeptes, meist aus zwei verschiedenen Quellen.

Nicht alle Kochbuchautoren, die Texte aus der Greflinger-Übersetzung in ihre Bücher integriert haben, taten dies im vollen Bewusstsein, eine Übersetzung aus dem Französischen vor sich zu haben. Teilweise kam es dazu, weil *Der Frantzösische Koch* (oder die anderen Traktate) nicht in jeder Ausgabe als Übersetzung gekennzeichnet waren, teilweise auch, weil sie gar nicht selbständig, sondern an andere Werke angehängt erschienen waren. Dann gab es aber auch den Fall, dass schon in deutsche Kochbücher übernommene Texte erneut in ein Kochbuch

⁶ unter dem Stichwort ‚Schwein‘ und nochmals unter dem Stichwort ‚Würste‘

aufgenommen wurden. Im Folgenden soll auf die indirekten Übernahmen bei **Amaranthes 1715**, **Danckwerth 1729** und in einer besonderen Form bei **Schellhammer 1723** eingegangen werden.

Amaranthes – bzw. dem Koch, der die Rezepte zum *Frauenzimmer-Lexicon* beisteuerte – war offensichtlich eine späte Ausgabe von Weckers Kochbuch bekannt, an die der *Parisische Küchenmeister* angehängt war. Jedenfalls erwähnt er diesen explizit bei der Beschreibung der Zubereitung des Aales.⁷ Außer dieser eher punktuellen Übernahme wurde in **Amaranthes 1715** nur noch das Rezept für Nulles als aus der Greflinger-Übersetzung stammend erkannt (s.o. Kap. B.6.3).

Danckwerth 1729 scheint – neben vielen anderen Quellen – aus Schellhammers *Wol unterwiesener Köchinn* Rezepte und sogar ganze Rezeptblöcke in seine Sammlung eingegliedert zu haben (z. B. Salate, Würste, Obst konservieren). Mit dabei sind immer wieder auch Rezepte, die Schellhammer ursprünglich aus dem *Frantzösischen Koch* übernommen hatte (z. B. ‚Pflaumen nach Art der Brignolles‘ (Danckwerth 1729:284f., Schellhammer 1697:556, Bd1682:423), ‚Birnen trocknen‘ (hier (283) kombiniert er zwei Schellhammer-Rezepte (1697:554), eines davon aus Bonnefons-Greflinger (Bd1682:424)), ‚Französische Blut- und Knackwürste‘ (Danckwerth 1729:308f., Schellhammer 1697:512, Bd1682:398) etc.).

Ein Fall ganz besonderer indirekter Übernahme liegt bei Schellhammer vor, die offensichtlich Hohbergs *Georgica Curiosa Aucta* (Erstausgabe 1682) kannte. Hohberg zitierte in Kapitel XXIII „Von schönem Brod“ Bonnefons, ohne ihn beim Namen zu nennen, mit der französischen Sitte, Käse in den Brotteig zu mischen. Schellhammer übernahm genau diese Stelle in ihr Werk, vermutlich ohne zu ahnen, dass sie damit das Original ihres *Frantzösischen Koches* zitierte.⁸

⁷ **Amaranthes 1715** Spalte 13: „Aal=Haut.

Ein gewisser Parisischer Küchen=Meister will nicht haben, daß man dem Aal die Haut als das aller=delicateste nehme, sondern man soll selbigen lieber mit heisser Asche abreiben, oder aber besserer Reinigkeit halber, mit heißen [sic] Wasser brühen, und den Kopff auch den Schwantz daran lassen. Er mag sich gründen auf die gemeine Küchen=Regul: An denen Fischen ist die Haut der Speck, und diese soll man denen Fischen lassen, weil bey ihrer Zubereitung selbige viel beyträgt. [...]“ (vgl. Bd1682:407)

⁸ Hohberg (1701:298): „Die Frantzosen / wie der Autor des Delices de la Campagne liv. 1. chap. 2. schreibet / nehmen unter ihr Butter= und Eyren=Brodt auch geriebenen Käse / knetens unter den Taig / und bachens also; weil aber der Käs nicht jedermanns Speise ist / wird es von den meisten unterlassen / ausser daß die Böhmen ihre Golatschen oben mit geriebenen Käs und Eyren und Butter besprengen / so aber in Teutschland von wenigen nachgethan wird.“

Sincerus 1713 scheint ein auf einen gewissen Umfang seines Werkes bedachter Kompilator gewesen zu sein – er übernahm manche Rezepte doppelt: „Kräftige Macronen zu formiren und zu bachen“ (197) und „Schöne wol formirte Macronen zu backen“ (147) sind fast wortgleich, „Bisquiten oder Biscoten“ (155f.) ist eigentlich „Bisquit auf andere Art“ (94f.). Ob er diese Rezepte in verschiedenen Quellen vorgefunden und nicht bemerkt hat, dass es sich um die gleichen handelt? Wiswe (1967:56) berichtet von einem solchen Vorgehen auch in einem niederdeutschen *Kakeboeck* aus Lübeck. In **Wecker 1679** lassen sich ebenfalls doppelte Übernahmen feststellen: Rezepte für eingemachte Pomeranzen (368ff. und 383ff.), für eine Pastete von jungen Tauben (351f. und 387f.), für kleine französische Pastetlein (332f. und 396f.), etliche Fischpasteten etc. Auch in **Thieme 1682** findet sich ein ähnlicher Sachverhalt, und hier ist die Vorlage Greflingers Übersetzung. Das Rezept für Nulles wurde in zwei Fassungen aufgenommen, einmal sehr nahe an Greflinger (Bd1682:369, wobei vermutlich eine andere Ausgabe zugrunde gelegen hat) und einmal in der Fassung von Prasmofsky (1671:50f.). Auch bei den Taubenrezepten ging Thieme (1682: 933ff.) so vor – er übernahm große Teile wohl aus der Originalübersetzung von Greflinger, zusätzlich jedoch noch die ‚Marinade von jungen Tauben‘ und die ‚Tauben in Pfeffer‘ von Prasmofsky (1671:212), so dass diese beiden Rezepte doppelt vorhanden sind. Auf den Seiten 1028–1033 liest man „Die Unterweisung / wie man / nach Französischer Art / ein grosses Banquet anstellen soll.“ Darin finden sich Abschreibefehler (statt „Bisem=küchlein“ heißt es bspw. „Bisenküglein“), aber der Text ist eindeutig wörtlich aus der Greflinger-Übersetzung übernommen (Bd1682:416–419, als „Instruction pour les Festins“ bei Bonnefons 1661:340–350). Bonnefons beschrieb darin ein Bankett für dreißig Personen in acht Gängen, ging auch auf die Abwandlung für Fastentage ein und zählte detailliert auf, welches Tischgerät wie aufgedeckt und wie vom Personal auf- und abgeräumt werden sollte. Außerdem merkte er an, dass die Kosten für das Fleisch nicht mehr als ein Drittel der Gesamtkosten betragen sollten und wies den „Schaffner“ an, darüber gut Buch zu führen. Er verlangte, dass für jeden Gast ein Teller und eine Serviette aufgelegt werde, dass der Speisemeister „zum wenigsten auf jeden Gang die Teller / und zwischen zween Gängen die Servietten wechseln“ (Bd1682:417) solle, erwähnte das Händewaschen nach

Schellhammer (1697:326): „Die Frantzosen / wie der Autor des Delices de la Campagne [sic]: Im 1. Buch Chap. 2. schreibt / nehmen unter ihr Butter= und Eierbrod / auch geriebenen Käse / kneten es unter den Teig / und bakken es also; weil aber der Käse nicht jedermans Speise ist / wird es von denen meisten unterlassen / außer das die Bömen ihre Golatschen oben mit geriebenem Käse / Eiern und Butter besprengen / so aber in Teutschland von wenigen nachgethan wird.“ (Bonnefons (1661:15ff.) schreibt unter der Überschrift „Pain Benit & Brioches“ nur von „Formage mol“, der in den Teig kommt.)

dem Essen und sprach sich für tiefe Suppenteller aus, damit nicht jeder „nöthig habe mit dem Löffel aus der Schüssel zu essen / dieweil solches manchem einen Eckel gibt / weil man den Löffel / so man aus dem Munde gezogen / unabgewaschen in die Schüssel tunckt.“ (Bd1682:418).

Bemerkenswert erscheint hier ganz besonders, dass Thieme unmittelbar darauf das Kapitel „Von Ordnung der Speisen“ folgen ließ, eine Anweisung, in der nach einer kurzen Einführung die gleiche Menüfolge in acht Gängen dargestellt wird wie in der „Unterweisung“. Die Formulierung weicht allerdings an einigen Stellen von Greffingers Übersetzung leicht ab (bspw. werden wieder „Bissem=Küchlein“ serviert) und der Text ist offensichtlich etwas gekürzt. Es kann vermutet werden, dass Thieme als reiner Kompilator eines Haus(väter)buches die beiden Beschreibungen in verschiedenen Vorlagen aufgefunden und ohne weiteres Besehen übernommen hat. Dabei bleibt die Frage offen, woher „Von Ordnung der Speisen“ stammt. Aufschlussreich für die Art der Kompilation ist auch, dass in der vorgestellten Menüfolge von zahlreichen Potagen die Rede ist, im Rezeptteil aber keine einzige ‚Potage‘ und schon gar nicht die ‚Potage à la Roine‘ oder die ‚Jacobine‘ auftaucht... Es wird wieder deutlich, dass Thieme einfach nur gesammelt hat, nicht aber ein in sich stimmiges Kochbuch konzipiert.

Schellhammer 1697 führte in den zahlreichen Übernahmen aus Grefflinger ebenso manche Rezepte mehrfach an: ‚Gehacktes vom Karpfen‘ (65 und 89). Bei den ‚Krausen Kuchen‘ ist eines der drei Rezepte eindeutig eine Übernahme aus Grefflinger (303, Bd1682:463), eines scheint das gleiche Rezept zu sein, paraphrasiert aber (304, ‚Noch eine andere Art‘ zu ‚Eine andere Art Käsekuchen‘, das auf ‚Blasenkuchen‘ folgt). Möglicherweise hat Schellhammer diese Version aus einem anderen Werk übernommen, dessen Autor seinerseits aus Grefflinger übernommen hat. Eine vage Vermutung deutet auf das Nürnbergsche Kochbuch als Vorlage. Das dritte Rezept für ‚Krause Kuchen‘ (286f.) enthält keinen Käse und stammt offenbar aus einer anderen Quelle.

B.6.5 Eigennamen in Speisenbezeichnungen

In den übernommenen Rezepten finden sich zahlreiche Phantasienamen und Speisenbezeichnungen mit „auf ... Art“. Außerdem wurde mehrfach eine geographische Bestimmung eingefügt. Teilweise wurden diese Phantasiebezeichnungen durch eine AT-identische oder AT-nahe Reproduktion weiter verbreitet, oft wurden sie aber auch transformiert (AT-ferne Reproduktion oder AT-induziertes Handeln) und manchmal sogar eine Übernahme in das Zielkollektiv abgelehnt (AT-freies Handeln). Die folgenden Tabellen 5.6i–l geben einen

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

(wiederum nicht exhaustiven) Überblick über die in den Übernahmen auftretenden Phantasienamen und den Umgang mit ihnen:⁹

Übernahme (AT-identische o. AT-nahe Reproduktion)	von	aus Bd1682
Eier auf Portugiesische Art	Prasmofsky 1671:50; Schellhammer 1697:405; Marperger 1716:296	369
Frösche en Cerises; grenouilles en Cerises	Schellhammer 1697:151 (Frösche); Marperger 1716:354 (grenouilles)	409 (grenouilles en Cerises), Bd1665:170 (Frösche En Cerises)
Eine Servolate von Fischen	Schellhammer 1697:124f.	410
Krause Kuchen	Schellhammer 1697:303; Sincerus 1713:54; Marperger 1716:664	463
Meiländische Kuchen	Schellhammer 1697:303; Sincerus 1713:52f.; Marperger 1716:787	463
Blasenkuchen	Schellhammer 1697:303f.; Sincerus 1713:53	463
Von Nonnenfürtzchen / oder Aepfelschnittchen=Teige	Schellhammer 1697:311	370
Spiegel=Kuchen	Schellhammer 1697:404; Marperger 1716:1128	397 [367]
Nulles	Schellhammer 1697:405; Thieme 1682:1027; Marperger 1716:825; Prasmofsky 1671:50f.	369
Gesponnene Eier	Schellhammer 1697:406; Marperger 1716:296	369
Haricot	Thieme 1682:872	395
Schinken auf Westphälische Art	Thieme 1682:877; Sincerus 1713:316f.	399f.
Brühe vom Robert bzw. Ala Barbe Robert	Thieme 1682:883 bzw. 1008	399 bzw. 415
Gans auf Schwanen Art	Thieme 1682:909f.	380
Pastetenbecker=Brod	Sincerus 1713:74	462
Schiffs=Potage	Marperger 1716:274	413
Jacobine	Marperger 1716:526	376
la Brousse	Marperger 1716:600	374
Bœuf à la mode	Marperger 1716:582	393
Ratons	Marperger 1716:944	465
Roll=Kuchen	Marperger 1716:956	460

⁹ Der Untersuchung lag nur die Elsholtz-Fassung des Greflinger-Textes zugrunde, Abweichungen wurden daher nur in Einzelfällen notiert.

Senff von Dyon	Marperger 1716:1084	428
Talemüse oder Jesuiter Mützen	Marperger 1716:1146	464
KönigsBiscuit	Marperger 1716:128	461
Biscuit von Piemont	Marperger 1716:128	462
Savoysch Biscuit	Marperger 1716:128	462
Pasteten / die man nennet a la mode de Peronne	Marperger 1716:265	381
Marcipan	Marperger 1716:748	455
Schnee=Milch	Marperger 1716:791	375
Nonnen=Teig	Marperger 1716:823	370
Godiveau	Marperger 1716:890	390
Pourpeton	Marperger 1716:890	390
Beatillen-Pasteten	Marperger 1716:890	390
Pastete a la Vacquette	Marperger 1716:890 und 1155	385
Requeste	Marperger 1716:890	385
Eyer=Kuchen nach der Celestiner=Mönche Manier	Marperger 1716:899	368
Quitten=Safft nach der Manier von Orleans	Marperger 1716:940	434
Olipodrigo	Marperger 1716:1154	384
Gesund=Suppe	Marperger 1716:1154	384
Junge Tauben in Composte	Marperger 1716:1154	385
Königs=Teig	Marperger 1716:1195	464
Fueillentine	Marperger 1716:1196	466

Tab. B.6i: Übernahmen von Eigennamen

Transformation (AT-ferne Reproduktion oder AT-induziertes Handeln)	von	aus Bd1682
Jesuiter Mütze (ohne Talemouse)	Schellhammer 1697:278	464f.
Krollkuchen (statt Roll=kuchen)	Schellhammer 1697:302	460f.
Gebakkenes auf Bohnen Art (in der Vorlage nicht eigens benannt)	Schellhammer 1697:311	370
Erbsen auf Englische Art (in der Vorlage: „Die Englische siedern sie...“)	Schellhammer 1697:433	361
Von Gallerten und Sültzen / wie man die Gallerten oder Sültzen auf Frantzösische Art machen soll (in der Vorlage nur Gallerten oder Geleen)	Schellhammer 1697:471f.	390f.
Frantzösische Blutwürste (in der Vorlage nur Blut=würste)	Schellhammer 1697:512	398
Frantzösische Knakkwürste (in der Vorlage Leber=würste, ohne Geographikum)	Schellhammer 1697:512	398f.
Senf auf die Dionische Art (in der Vorlage Senff von Dyon)	Schellhammer 1697:533	428

Anhang B.6 – Übernahmen aus den Translaten

Hammel=Schlegel auf Schweizerische Art (in der Vorlage im Fließtext, „Wil man solchen Schlägel mit einer kurtzen Brüh / oder nach der Schweizer art zurichten / so ...“)	Thieme 1682:874f.	396
Marcepan auf Frantzösische Art (Geographikum eingefügt)	Sincerus 1713:113ff.	455f.
Savoyisches Zucker=Brod (in der Vorlage Savoyisch Biscuit)	Sincerus 1713:158	462
Zucker=Brod auf Piemontesische Art (in der Vorlage Biscuit von Piemont)	Sincerus 1713:158f.	462
Pflaumen nach Art der Bruinellen (in der Vorlage „nach Art der Brignolles“)	Sincerus 1713:423	423
Eisen=Brod (in der Vorlage Eiser=brod)	Marperger 1716:261	461
Junge Tauben in Compeste (in der Vorlage Composte)	Thieme 1682:933	385
Rissole-Torte (in der Vorlage ohne -Torte)	Marperger 1716:466	466

Tab. B.6k: Transformation von Eigennamen

Ablehnung (AT-freies Handeln)	von	aus Bd1682
Aal auf Frantzösische Art (das Geographikum und die Bildung „auf ... Art“ wurden eingefügt, das „à la Galantine“ weggelassen)	Schellhammer 1697:103f.	407
Galimafrée (Phantasienamen weggelassen)	Thieme 1682:872	396

Tab. B.6l: Ablehnung von Eigennamen

Es kann festgehalten werden, dass nur ganz seltene Belege für eine Ablehnung gefunden werden konnten – meist wurde wohl das ganze Rezept abgelehnt und gar nicht erst übernommen. In den beiden genannten Fällen wurde ja nur die französische Speisenbezeichnung abgelehnt. Relativ viele Phantasienamen oder Bildungen mit ‚auf ... Art‘ wurden im Vergleich zur Vorlage abgeändert, wobei es sich aber in den meisten Fällen um Schreibfehler oder orthographische Varianten handelt. Jedoch fügten einige Autoren bei manchen Rezepten das Geographikum ‚Französisch‘ in die Speisenbezeichnung ein. Die allermeisten aufgefundenen Eigennamen wurden unverändert übernommen, teilweise von mehreren Autoren.

B.6.6 Zusammenfassung für den Analysebereich ‚Inhaltliche Übernahmen aus den Übersetzungstexten des Korpus im deutschen Textsortenkorpus‘

Da Kochbücher oft als Kompilationen aus vorhandenen Sammlungen zusammengestellt wurden oder von Kochbuchautoren immer wieder einzelne Rezepte aus schon vorliegenden Kochbüchern übernommen wurden, verbreiteten Multiplikatoren textuelle Produkte von Individuen mit den in ihnen angewendeten Standardisierungen sowie in ihnen enthaltenes Faktenwissen. Ihr Handeln war dabei AT-reproduzierend mit unterschiedlichem Identitätsgrad und teilweise AT-induziert. Durch einen niedrigen Identitätsgrad konnte es zu Typenabweichungen gegenüber der betreffenden Standardisierung im Ausgangstext oder zur Anwendung anderer Standardisierungen kommen. Wurde die Herstellung des jeweiligen Gerichts verändert beschrieben, führte dies zur Kodifizierung einer neuen Sub-Standardisierung, da ein Kochbuch in seiner Eigenschaft als Anleitungstext, wenn nichts anderes gesagt wird, implizit immer mitteilt, die in ihm beschriebenen Zubereitungen seien Standardisierungen. In jedem Fall wurden die Produkte (Rezepte) in einer anderen Situierung dargeboten, also einem anderen Kochbuch eines anderen Autors mit anderer Gliederung und anderen Rezepten.

Übernahmen konnten vor allem aus der Greflinger-Übersetzung festgestellt werden, jedoch hat dies möglicherweise rein methodische Gründe, da die beiden späteren Übersetzungen aufgrund ihres Umfangs, ihrer stereotypen Formulierung und wegen der insgesamt viel umfangreicheren deutschsprachigen Kochbuchliteratur in der zweiten Hälfte des Untersuchungszeitraums nicht mehr so ausführlich untersucht werden konnten wie Greflinger.

Grundsätzlich ist eine Kategorisierung in AT-identische, AT-nahe und AT-ferne Reproduktion, AT-induziertes Handeln sowie Ablehnung denkbar, jedoch lassen sich Ablehnungen naturgemäß nicht in (auch verändernden) Übernahmen feststellen. Beispielsweise kann das Rezept für ‚Nulles‘ in vielen Fällen als weitgehend AT-identische Reproduktion des Ausgangstexts betrachtet werden; in unterschiedlichem Ausmaß verändert wurden u. a. die ‚Potage von jungen Hühnern‘, die ‚Bisque‘ und die ‚Marinade von jungen Hühnern‘. Darüber hinaus wurden Rezepte auch nur zum Teil übernommen, mehrere Rezepte zu einem zusammengefasst, Beschreibungen neben den Rezepten aufgenommen etc. Außerdem führte das häufige Kompilieren dazu, dass Unstimmigkeiten wie falsche intertextuelle Verweise oder Verwirrungen bezüglich des Autors auftraten.

C Indikatorbeschreibungen und -werte

C.1 Indikatoren: Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers (HA)

C.1.1 Liste der Indikatoren mit Beschreibung

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
HA1	Indikatorgruppe Handlungsanweisungen proportional im KB	absolute Zahlen
HA1a	mit einer <i>Nimm</i> -Form beginnende Rezepte	absolute Zahlen
HA1b	mit einer <i>Nehmet</i> -Form beginnende Rezepte	absolute Zahlen
HA1c	nur <i>man</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1d	nur <i>Passiv</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1e	<i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1f	<i>man</i> und <i>Nimm</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1g	<i>Passiv</i> und <i>Nimm</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1h	<i>man</i> und <i>Passiv</i> und <i>Nimm</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1i	<i>man</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1j	<i>Passiv</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1k	<i>man</i> und <i>Passiv</i> und <i>Nehmet</i> enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1l	<i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> (und evtl. weitere Formen) enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1m	nur sonstige Formen enthaltende Rezepte	absolute Zahlen
HA1n	Anteil der <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1a+HA1f+HA1g+HA1h+HA1l)	Prozentanteile
HA1o	Anteil der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1b+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	Prozentanteile
HA1p	Anteil der unpersönlichen Rezepte (<i>man</i> und <i>Passiv</i>) an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1c+HA1d+HA1e)	Prozentanteile
HA1q	Anteil der persönliche Formen enthaltende Rezepte (<i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i>) an der Gesamtzahl der Rezepte im KB (= HA1a+HA1b+HA1f+HA1g+HA1h+HA1i+HA1j+HA1k+HA1l)	
HA1r	Anteil der mit einer <i>Nimm</i> -Form beginnenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1s	Anteil der mit einer <i>Nehmet</i> -Form beginnenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1t	Anteil der <i>man</i> -Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1u	Anteil der <i>Passiv</i> -Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1v	Anteil der <i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1w	Anteil der mit <i>man</i> beginnenden und <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1x	Anteil der mit <i>Passiv</i> beginnenden und <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1y	Anteil der <i>man</i> , <i>Passiv</i> und <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1z	Anteil der mit <i>man</i> beginnenden und <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1aa	Anteil der mit <i>Passiv</i> beginnenden und <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1ab	Anteil der <i>man</i> , <i>Passiv</i> und <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1ac	Anteil der <i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> (und evtl. weitere Formen) enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile
HA1ad	Anteil der ausschließlich sonstige Formen für Handlungsanweisungen enthaltenden Rezepte an der Gesamtzahl der Rezepte im KB	Prozentanteile

Andrea Wurm: Translatorische Wirkung

HA2	Indikatorgruppe Verteilung Handlungsanweisungen in der Stichprobe	
HA2a	Anzahl der <i>Nimm</i> -Formen in R in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2b	Anzahl der <i>Nimm</i> -Formen in H+V in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2c	Anzahl der <i>Nehmet</i> -Formen in R in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2d	Anzahl der <i>Nehmet</i> -Formen in H+V in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2e	Anzahl der <i>man</i> -Formen in R in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2f	Anzahl der <i>man</i> -Formen in H+V in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2g	Anzahl der <i>Passiv</i> -Formen in R in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2h	Anzahl der <i>Passiv</i> -Formen in H+V in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2i	Anzahl der sonstigen Formen in R in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2j	Anzahl der sonstigen Formen in H+V in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2k	Anzahl der <i>Nimm</i> -Formen in der Stichprobe (= <i>Nimm</i> R+ <i>Nimm</i> H+V = HA2a+HA2b)	absolute Zahlen
HA2l	Anzahl der <i>Nehmet</i> -Formen in der Stichprobe (= <i>Nehmet</i> R+ <i>Nehmet</i> H+V = HA2c+HA2d)	absolute Zahlen
HA2m	Anzahl der <i>man</i> -Formen in der Stichprobe (= <i>man</i> R+ <i>man</i> H+V = HA2e+HA2f)	absolute Zahlen
HA2n	Anzahl der <i>Passiv</i> -Formen in der Stichprobe (= <i>Passiv</i> R+ <i>Passiv</i> H+V = HA2g+HA2h)	absolute Zahlen
HA2o	Anzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe (= HA2a+...+HA2j)	absolute Zahlen
HA2p	Anzahl der persönlichen Handlungsanweisungen in R in der Stichprobe (= HA2a+HA2c)	absolute Zahlen
HA2q	Anzahl der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V in der Stichprobe (= HA2b+HA2d)	absolute Zahlen
HA2r	Anzahl der unpersönlichen Handlungsanweisungen in R in der Stichprobe (= HA2e+HA2g)	absolute Zahlen
HA2s	Anzahl der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V in der Stichprobe (= HA2f+HA2h)	absolute Zahlen
HA2t	Anzahl der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in R in der Stichprobe (ohne Sonstige = HA2p+HA2r)	absolute Zahlen
HA2u	Anzahl der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V in der Stichprobe (ohne Sonstige = HA2q+HA2s)	absolute Zahlen
HA2v	Anzahl der persönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe (= HA2p+HA2q)	absolute Zahlen
HA2w	Anzahl der unpersönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe (= HA2r+HA2s)	absolute Zahlen
HA2x	Anzahl der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA2y	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V an allen persönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2z	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an allen unpersönlichen Handlungsanweisungen in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2aa	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ab	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ac	Anteil der persönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ad	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ae	Anteil der persönlichen und unpersönlichen Handlungsanweisungen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2af	Anteil der unpersönlichen Handlungsanweisungen an der Gesamtzahl	Prozentanteil

Anhang C.1 – Indikatoren Handlungsanweisungen

	der Handlungsanweisungen (ohne Sonstige) in der Stichprobe	
HA2ag	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in R an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in R (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA2ah	Anteil der <i>Nehmet</i> -Formen in H+V an der Gesamtzahl der Handlungsanweisungen in H+V (ohne Sonstige) in der Stichprobe	Prozentanteil
HA3	Indikatorgruppe ganze Rezepte in der Stichprobe	
HA3a	Anzahl der persönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3b	Anzahl der unpersönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3c	Anzahl der persönliche, unpersönliche und sonstige Formen enthaltenden Rezepte (= HA3d+...+HA3l) in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3d	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>man</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3e	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>man</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3f	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> und <i>man</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3g	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3h	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3i	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3j	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3k	Anzahl der <i>Nehmet</i> und <i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3l	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> und <i>man</i> und <i>Passiv</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3m	Anzahl der <i>Nimm</i> und <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte (=HA3f+HA3i+HA3l) in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3n	minimale Anzahl an Handlungsanweisungen in einem Rezept in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3o	maximale Anzahl an Handlungsanweisungen in einem Rezept in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3p	arithmetisches Mittel der Anzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3q	Median der Anzahl der Handlungsanweisungen in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3r	Anzahl der <i>Nimm</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA3s	Anzahl der <i>Nehmet</i> enthaltenden Rezepte in der Stichprobe	absolute Zahlen
HA4	Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer <i>man</i> und <i>Passiv</i>	
HA4a	attributive Konstruktionen in R in Zahlen	absolute Zahlen
HA4b	attributive Konstruktionen in H+V in Zahlen	absolute Zahlen
HA4c	3. Person Singular und Plural in Zahlen	absolute Zahlen
HA4d	modaler Infinitiv in Zahlen	absolute Zahlen
HA4e	Präsens-Partizipien in Zahlen	absolute Zahlen
HA4f	Konjunktiv in <i>man</i> -Konstruktionen in Zahlen	absolute Zahlen
HA4g	attributive Konstruktionen in R in Prozent	Prozentanteile
HA4h	attributive Konstruktionen in H+V in Prozent	Prozentanteile
HA4i	3. Person Singular und Plural in Prozent	Prozentanteile
HA4j	modaler Infinitiv in Prozent	Prozentanteile
HA4k	Präsens-Partizipien in Prozent	Prozentanteile
HA4l	Konjunktiv in <i>man</i> -Konstruktionen in Prozent	Prozentanteile
HA4m	attributive Konstruktionen in R+H+V in Prozent	Prozentanteile

C.1.2 Indikatorwerte

C.1.2.1 Indikatorgruppe HA1: HA1a bis HA1m und HA1ae – Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch in Zahlen

Werk	HA 1ae	HA 1a	HA 1b	HA 1c	HA 1d	HA 1e	HA 1f	HA 1g	HA 1h	HA 1i	HA 1j	HA 1k	HA 1l	HA 1m
	100 % =													
Platina 1542	253	185	0	22	2	7	15	6	3	0	0	0	0	13
Staindl 1569	289	257	0	9	1	0	11	2	3	0	0	0	0	6
Koch... 1574	116	104	0	0	3	3	0	3	0	0	0	0	0	3
Rumpolt 1581	1937	1230	0	77	279	30	35	69	19	0	0	0	0	198
Seb. 1581	165	145	0	1	6	3	0	10	0	0	0	0	0	0
Rontzier 1598	2731	0	0	2583	19	83	1	0	0	0	0	0	0	45
Wecker 1598	483	468	0	2	0	0	3	2	1	0	0	0	0	7
Colerus 1602	233	228	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	2
Deckh. 1611	374	372	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0
Stockh. 1647	575	3	1	119	244	121	11	25	16	2	4	0	2	27
Royer 1651	50	1	1	37	2	8	0	0	0	0	0	0	0	1
Bon. 1654-61	349	0	47	66	36	85	0	0	0	41	20	47	0	7
Grefl. [1665]	277	0	29	96	3	31	0	0	0	83	4	29	0	2
Prasm. 1671	1129	1119	0	2	0	1	1	5	1	0	0	0	0	0
Wecker 1679	894	790	0	6	39	6	14	20	6	0	0	0	0	13
Thieme 1682	1301	1	539	334	254	110	0	0	0	18	17	8	0	20
Grätz 1686	171	15	0	110	1	8	17	9	8	1	0	0	2	0
Osnabr. 1687	275	0	244	4	6	12	0	0	0	3	0	5	0	1
Nürnb. 1691	1781	463	997	87	21	147	6	12	1	23	16	8	0	0
Schuppe 1698	374	324	0	0	26	1	0	0	3	0	0	0	0	20
Buch. 1700	949	0	0	388	210	326	1	0	0	0	0	0	0	24
Keyl 1705	216	155	0	2	15	3	9	22	10	0	0	0	0	0
Eleonora 1709	531	382	1	111	1	12	16	3	3	2	0	0	0	0
Sincerus 1713	457	41	10	230	1	103	39	4	8	7	2	1	3	8
Amar. 1715	1308	17	1116	2	35	36	0	11	0	7	77	0	0	7
Hohberg 1715	858	291	394	54	29	35	5	4	1	9	1	10	0	25
Hagger 1719	2625	1358	0	62	590	116	47	271	58	0	0	0	0	123
Florinus 1722	157	0	0	42	0	115	0	0	0	0	0	0	0	0
Schellh. 1723	1947	585	596	488	31	136	23	5	10	52	2	7	1	11
Danckw. 1729	780	183	195	174	42	97	15	19	10	12	13	17	2	1
Mass. 1738	974	0	805	12	4	4	0	0	0	131	5	12	0	1
Ü-Mass. 1739	1051	0	956	30	9	20	0	0	0	15	11	10	0	0
Eger 1745	883	852	0	2	2	1	2	21	3	0	0	0	0	0
Bern 1749	335	279	0	3	11	10	10	11	10	0	0	0	0	1
APK 1752	595	4	468	52	2	13	0	0	0	47	5	4	0	0
Loofft 1758	770	0	0	64	68	637	0	0	0	0	0	0	0	1
Koch-L. 1786	1938	0	0	1746	33	152	0	0	1	1	0	0	0	5
Loofft II 1786	635	0	0	28	46	554	0	0	0	0	0	0	0	7
Franckf. 1789	147	9	1	7	2	12	14	42	45	2	0	2	11	0
Löffler 1795	973	0	0	422	261	288	0	0	1	0	1	0	0	0
Hann. 1800	746	3	0	302	122	313	1	0	0	0	0	0	0	5

**C.1.2.2 Indikatorgruppe HA1: HA1n bis HA1q – Handlungsanweisungen
(kombinierte Kategorien) proportional im Kochbuch in Prozent**

Werk	HA1n	HA1o	HA1p	HA1q
	Nimm prop	Nehmet prop	unpers prop	pers prop
Platina 1542	82	-	12	82
Staindl 1569	95	-	3	95
Koch vnd K. 1574	93	-	5	93
Rumpolt 1581	71	-	20	71
Sebastian 1581	94	-	6	94
Rontzier 1598	-	-	98	0
Wecker 1598	98	-	0,4	98
Colerus 1602	98	-	0,9	98
Deckhardt 1611	100	-	-	100
Stockholm 1647	10	2	84	12
Royer 1651	2	2	94	4
Bonnefons 1654-61	-	44	54	44
Greflinger [1665]	-	51	47	51
Prasmofsky 1671	99	-	0,3	99
Wecker 1679	93	-	6	93
Thieme 1682	0,1	44	54	44
Grätz 1686	30	2	70	31
Osnabrück 1687	-	92	8	92
Nürnberg 1691	27	58	14	85
Schuppe 1698	88	-	7	88
Buchinger 1700	0,1	-	97	0,1
Keyl 1705	91	-	9	91
Eleonora 1709	77	0,6	23	78
Sincerus 1713	21	5	73	26
Amaranthes 1715	2	92	6	94
Hohberg 1715	35	48	14	83
Hagger 1719	66	-	29	66
Florinus 1722	-	-	100	0
Schellhammer 1723	32	34	34	66
Danckwerth 1729	29	31	40	59
Massialot 1738	-	98	2	98
Ü-Massialot 1739	-	93	6	93
Eger 1745	98	-	0,6	98
Bern 1749	92	-	7	92
APK 1752	1	89	11	90
Looft 1758	-	-	100	0
Koch-Lexikon 1786	-	0,1	100	0,1
Looft II 1786	-	-	99	0
Franckfurt 1789	82	11	14	88
Löffler 1795	-	0,1	100	0,1
Hannover 1800	0,5	-	99	0,5

C.1.2.3 Indikatorgruppe HA1: HA1r bis HA1ad – Handlungsanweisungen proportional im Kochbuch in Prozent

Werk	HA1r	HA1s	HA1t	HA1u	HA1v	HA1w	HA1x	HA1y	HA1z	HA1a a	HA1a b	HA1a c	HA1a d
Platina 1542	73		9	0,8	3	6	2	1					5
Staindl 1569	89		3	0,4		4	0,7	1					2
Koch... 1574	89			3	3		3						3
Rumpolt 1581	64			14	2	2	4	1					10
Seb. 1581	88		0,6	4	2		6						
Rontzier 1598			95	0,7	3	0,04							2
Wecker 1598	97		0,4			0,6	0,4	0,2					1
Colerus 1602	98		0,9			0,4							0,9
Deckh. 1611	100					0,5							
Stockh. 1647	0,5	0,2	21	42	21	2	4	3	0,4	0,7		0,4	5
Royer 1651	2	2	74	4	16								2
Bon. 1654-61		13	19	10	24				12	6	13		2
Grefl. [1665]		10	35	1	11				30	1	10		0,7
Prasm. 1671	99		0,2		0,1	0,1	0,4	0,1					
Wecker 1679	88		0,7	4	0,7	2	2	0,7					1
Thieme 1682	0,1	41	26	20	8				1	1	0,6		2
Grätz 1686	9		64	0,6	5	10	5	5	0,6			1	
Osnabr. 1687		89	1	2	4				1		2		0,4
Nürnb. 1691	26	56	5	1	8	0,3	0,7	0,1	1	0,9	0,5		
Schuppe 1698	87			7	0,3			0,8					5
Buch. 1700			41	22	34	0,1							3
Keyl 1705	72		0,9	7	1	4	10	5					
Eleonora 1709	72	0,2	21	0,2	2	3	0,6	0,6	0,4				
Sincerus 1713	9	2	50	0,2	23	9	0,9	2	2	0,4	0,2	0,7	2
Amar. 1715	1	85	0,2	3	3		0,8		0,5	6			0,5
Hohberg 1715	34	46	6	3	4	0,6	0,5	0,1	1	0,1	1		3
Hagger 1719	52		2	22	4	2	10	2					5
Florinus 1722			27		73								
Schellh. 1723	30	31	25	2	7	1	0,3	0,5	3	0,1	0,4	0,1	0,6
Danckw. 1729	23	25	22	5	12	2	2	1	2	2	2	0,3	0,1
Mass. 1738		83	1	0,4	0,4				13	0,5	1		0,1
Ü-Mass. 1739		91	3	0,9	2				1	1	1		
Eger 1745	96		0,2	0,2	0,1	0,2	2	0,3					
Bern 1749	83		0,9	3	3	3	3	3					0,3
APK 1752	0,7	79	9	0,3	2				8	0,8	0,7		
Looft 1758			8	9	83								0,1
Koch-L. 1786			90	2	8			0,1	0,1				0,3
Looft II 1786			4	7	87								1
Franckf. 1789	6	0,7	5	1	8	10	29	31	1		1	7	
Löffler 1795			43	27	30			0,1		0,1			
Hann. 1800	0,4		40	16	42	0,1							0,7

C.1.2.4 Indikatorgruppe HA2: HA2a bis HA2n – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Zahlen I

Werk	HA2 a	HA2 b	HA2 c	HA2 d	HA2 e	HA2 f	HA2 g	HA2 h	HA2 i	HA2 j	HA2 k	HA2 l	HA2 m	HA2 n
Platina 1542	142	16	0	0	28	12	18	0	20	5	158	0	40	18
Staindl 1569	347	37	0	0	7	17	19	5	23	4	384	0	24	24
Koch... 1574	318	17	0	0	8	12	27	4	26	9	335	0	20	31
Rumpolt 1581	232	25	0	0	5	12	33	4	13	5	257	0	17	37
Seb. 1581	259	21	0	0	2	6	26	8	18	4	280	0	8	34
Rontzier 1598	0	0	0	0	160	5	7	0	23	0	431	0	8	17
Wecker 1598	380	51	0	0	0	8	10	7	24	13	0	0	165	7
Colerus 1602	456	33	0	0	0	7	1	0	15	3	489	0	7	1
Deckh. 1611	408	11	0	0	1	8	7	2	20	4	419	0	9	9
Stockh. 1647	4	0	10	0	37	6	106	2	23	2	4	10	43	108
Royer 1651	18	0	7	0	173	16	22	2	17	1	18	7	189	24
Bon. 1654-61	0	0	113	7	119	17	48	8	119	11	0	120	136	56
Grefl. [1665]	0	0	129	8	190	37	25	3	26	3	0	137	227	28
Prasm. 1671	290	1	0	0	0	0	5	0	22	1	291	0	0	5
Wecker 1679	390	61	0	0	3	16	26	4	33	9	451	0	19	30
Thieme 1682	20	0	124	11	34	10	37	5	9	4	20	135	44	42
Grätz 1686	76	0	0	0	253	23	23	0	33	10	76	0	276	23
Osnabr. 1687	1	0	173	8	7	19	20	7	37	15	1	181	26	27
Nürnb. 1691	70	0	227	0	78	32	50	5	35	13	70	227	110	55
Schuppe 1698	383	9	0	0	5	12	11	20	22	2	392	0	17	31
Buch. 1700	0	0	0	0	56	17	50	2	20	7	0	0	73	52
Keyl 1705	152	10	0	0	5	6	52	1	28	3	162	0	11	53
Eleonora 1709	303	13	0	0	90	19	31	3	33	10	316	0	109	34
Sincerus 1713	19	0	10	2	210	26	34	6	22	3	19	12	236	40
Amar. 1715	0	0	410	7	5	9	29	6	45	12	0	417	14	35
Hohberg 1715	239	2	313	7	23	48	65	24	203	60	241	320	71	89
Hagger 1719	247	11	0	0	7	14	71	32	56	26	258	0	21	103
Florinus 1722	0	0	0	0	474	122	191	53	87	46	0	0	596	244
Schellh. 1723	96	5	45	2	62	8	39	0	21	2	101	47	70	39
Danckw. 1729	27	0	97	11	100	17	61	3	14	5	27	108	117	64
Mass. 1738	0	0	473	24	51	39	16	8	97	9	0	497	90	24
Ü-Mass. 1739	0	0	557	10	10	51	21	10	58	4	0	567	61	31
Eger 1745	372	37	0	0	0	5	15	2	23	6	409	0	5	17
Bern 1749	290	7	0	0	14	10	47	12	15	5	297	0	24	59
APK 1752	0	1	218	12	36	7	8	0	23	12	1	230	43	8
Loofft 1758	0	0	0	0	107	38	208	18	59	14	0	0	145	226
Koch-L. 1786	0	0	0	0	320	8	22	0	50	4	0	0	328	22
Loofft II 1786	0	0	0	0	127	9	176	14	78	3	0	0	136	190
Franckf. 1789	98	0	0	0	100	48	86	3	21	11	98	0	148	89
Löffler 1795	0	0	0	0	288	5	144	28	62	17	0	0	293	172
Hann. 1800	0	0	0	0	144	9	69	6	25	7	0	0	153	75

C.1.2.5 Indikatorgruppe HA2: HA2o bis HA2x – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Zahlen II

Werk	HA2o	HA2p	HA2q	HA2r	HA2s	HA2t	HA2u	HA2v	HA2w	HA2x
Platina 1542	241	142	16	46	12	188	28	158	58	216
Staindl 1569	459	347	37	26	22	373	59	384	48	432
Koch vnd K. 1574	421	318	17	35	16	353	33	335	51	386
Rumpolt 1581	329	232	25	38	16	270	41	257	54	311
Sebastian 1581	344	259	21	28	14	287	35	280	42	322
Rontzier 1598	195	0	0	167	5	167	5	0	172	172
Wecker 1598	493	380	51	10	15	390	66	431	25	456
Colerus 1602	515	456	33	1	7	457	40	489	8	497
Deckhardt 1611	461	408	11	8	10	416	21	419	18	437
Stockholm 1647	190	14	0	143	8	157	8	14	151	165
Royer 1651	256	25	0	195	18	220	18	25	213	238
Bonnfons 1654/61	442	113	7	167	25	280	32	120	192	312
Greflinger [1665]	421	128	8	215	40	344	48	136	255	392
Prasmofsky 1671	319	290	1	5	0	295	1	291	5	296
Wecker 1679	542	390	61	29	20	419	81	451	49	500
Thieme 1682	254	144	11	71	15	215	26	155	86	241
Grätz 1686	418	76	0	276	23	352	23	76	299	375
Osnabrück 1687	287	174	8	27	26	201	34	182	53	235
Nürnberg 1691	510	297	0	128	37	425	37	297	165	462
Schuppe 1698	464	383	9	16	32	399	41	392	48	440
Buchinger 1700	152	0	0	106	19	106	19	0	125	125
Keyl 1705	257	152	10	57	7	209	17	162	64	226
Eleonora 1709	502	303	13	121	22	424	35	316	143	459
Sincerus 1713	332	29	2	244	32	273	34	31	276	307
Amaranthes 1715	523	410	7	34	15	444	22	417	49	466
Hohberg 1715	984	552	9	88	72	640	81	561	160	721
Hagger 1719	464	247	11	78	46	325	57	258	124	382
Florinus 1722	973	0	0	665	175	665	175	0	840	840
Schellhammer 1723	280	141	7	101	8	242	15	148	109	257
Danckwerth 1729	335	124	11	161	20	285	31	135	181	316
Massialot 1738	717	473	24	67	47	540	71	497	114	611
Ü-Massialot 1739	721	557	10	31	61	588	71	567	92	659
Eger 1745	460	372	37	15	7	387	44	409	22	431
Bern 1749	400	290	7	61	22	351	29	297	83	380
APK 1752	317	218	13	44	7	262	20	231	51	282
Looft 1758	444	0	0	315	56	315	56	0	371	371
Koch-Lexikon 1786	404	0	0	342	8	342	8	0	350	350
Looft II 1786	407	0	0	303	23	303	23	0	326	326
Franckfurt 1789	367	98	0	186	51	284	51	98	237	335
Löffler 1795	544	0	0	432	33	432	33	0	465	465
Hannover 1800	260	0	0	213	15	213	15	0	228	228

C.1.2.6 Indikatorgruppe HA2: HA2y bis HA2af – Handlungsanweisungen in der Stichprobe in Prozent

Werk	HA2y	HA2z	HA2aa	HA2ab	H2ac	HA2ad	HA2ae	HA2af	HA2ag	HA2ah
Platina 1542	10	20	76	24	57	43	13	27	0	0
Staindl 1569	10	46	93	7	63	37	14	11	0	0
Koch vnd K. 1574	5	31	90	10	52	48	9	13	0	0
Rumpolt 1581	10	30	86	14	61	39	13	17	0	0
Sebastian 1581	7	33	90	10	60	40	11	13	0	0
Rontzier 1598	-	3	0	100	0	100	3	100	0	0
Wecker 1598	12	60	97	3	77	23	14	5	0	0
Colerus 1602	7	87	99,9	0,1	83	17	8	2	0	0
Deckhardt 1611	3	56	98	2	52	48	5	4	0	0
Stockholm 1647	0	5	9	91	0	100	5	92	6	0
Royer 1651	0	8	11	89	0	100	8	89	3	0
Bonnefons 1654/61	6	13	40	60	22	78	10	62	40	22
Greflinger [1665]	6	16	38	63	17	83	12	65	38	17
Prasmofsky 1671	0,3	0	98	2	100	0	0,4	2	0	0
Wecker 1679	14	41	93	7	75	25	16	10	0	0
Thieme 1682	7	17	67	33	42	58	11	36	58	42
Grätz 1686	0	8	22	78	0	100	6	80	0	0
Osnabrück 1687	4	49	87	13	24	76	14	23	86	24
Nürnberg 1691	0	22	70	30	0	100	8	36	53	0
Schuppe 1698	2	67	96	4	22	78	9	11	0	0
Buchinger 1700	-	15	0	100	0	100	15	100	0	0
Keyl 1705	6	11	73	27	59	41	8	28	0	0
Eleonora 1709	4	15	71	29	37	63	8	31	0	0
Sincerus 1713	6	12	11	89	6	94	11	90	4	6
Amaranthes 1715	2	31	92	8	32	68	5	11	92	32
Hohberg 1715	2	45	86	14	11	89	11	22	49	9
Hagger 1719	4	37	76	24	19	81	15	32	0	0
Florinus 1722	-	21	0	100	0	100	21	100	0	0
Schellhammer 1723	5	7	58	42	47	53	6	42	19	13
Danckwerth 1729	8	11	44	56	35	65	10	57	34	35
Massialot 1738	5	41	88	12	34	66	12	19	88	34
Ü-Massialot 1739	2	66	95	5	14	86	11	14	95	14
Eger 1745	9	32	96	4	84	16	10	5	0	0
Bern 1749	2	27	83	17	24	76	8	22	0	0
APK 1752	6	14	83	17	65	35	7	18	83	60
Loofft 1758	-	15	0	100	0	100	15	100	0	0
Koch-Lexikon 1786	-	2	0	100	0	100	2	100	0	0
Loofft II 1786	-	7	0	100	0	100	7	100	0	0
Franckfurt 1789	0	22	35	65	0	100	15	71	0	0
Löffler 1795	-	7	0	100	0	100	7	100	0	0
Hannover 1800	-	7	0	100	0	100	7	100	0	0

C.1.2.7 Indikatorgruppe HA3: HA3a bis HA3s – Handlungsanweisungen pro ganze Rezepte

Werk	H A 3a	H A 3b	H A 3c	H A 3d	H A 3e	H A 3f	H A 3g	H A 3h	H A 3i	H A 3j	H A 3k	H A 3l	H A 3m	H A 3n	HA 3o	H A 3p	H A 3q	H A 3r	H A 3s
Platina 1542	11	5	14	7	-	-	4	-	-	3	-	-	-	1	22	8	7	25	-
Staindl 1569	10	-	20	10	-	-	6	-	-	4	-	-	-	5	34	15	15	30	-
Koch v. 1574	15	2	13	3	-	-	5	-	-	5	-	-	-	1	32	14	12	28	-
Rump. 1581	10	7	13	-	-	-	9	-	-	4	-	-	-	1	34	11	10	23	-
Sebast. 1581	12	1	17	3	-	-	12	-	-	2	-	-	-	2	22	11	12	29	-
Rontz. 1598	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	14	7	6	-	-
Wecker 1598	15	-	15	5	-	-	8	-	-	2	-	-	-	4	38	16	16	30	-
Colerus 1602	24	-	6	5	-	-	1	-	-	-	-	-	-	6	33	17	17	30	-
Deckh. 1611	20	-	10	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5	37	15	13	30	-
Stockh. 1647	-	28	2	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	0	21	6	5	-	1
Royer 1651	2	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	19	9	7	1	1
Bon. 1654/61	3	12	15	-	2	-	-	2	-	-	11	-	-	4	64	15	12	-	18
Grefl. [1665]	1	13	16	-	9	-	-	2	-	-	5	-	-	4	58	14	11	-	17
Prasm. 1671	27	-	3	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3	34	11	10	30	-
Wecker 1679	10	2	18	5	-	-	9	-	-	4	-	-	-	2	32	18	21	28	-
Thieme 1682	11	12	7	-	2	-	-	4	-	-	1	-	-	1	20	8	9	2	16
Grätz 1686	1	21	8	4	-	-	2	-	-	2	-	-	-	8	29	14	13	9	-
Osnabr. 1687	17	2	11	-	4	-	-	3	-	-	4	-	-	3	27	10	8	-	27
Nürnb. 1691	10	8	12	1	6	-	-	-	-	1	4	-	-	5	45	17	13	7	15
Schup. 1698	11	1	18	4	-	-	5	-	-	9	-	-	-	1	50	15	13	29	-
Buch. 1700	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	13	5	4	-	-
Keyl 1705	12	2	16	1	-	-	11	-	-	4	-	-	-	3	25	9	8	28	-
Eleon. 1709	12	6	12	2	-	-	4	-	-	6	-	-	-	6	46	14	14	24	-
Sincer. 1713	1	23	6	3	1	-	-	-	-	1	1	-	-	4	28	11	10	4	3
Amar. 1715	13	2	15	-	4	-	-	9	-	-	2	-	-	4	37	17	17	-	28
Hohb.1715	8	-	22	1	-	1	3	-	3	2	7	5	-	8	114	33	23	8	12
Hagger 1719	8	7	15	3	-	-	7	-	-	5	-	-	-	1	33	15	13	23	-
Florinus 1722	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7	101	32	29	-	-
Schellh. 1723	9	12	9	1	-	-	5	-	-	1	1	-	1	2	26	9	9	13	4
Danck. 1729	8	15	7	-	1	-	1	1	-	2	2	-	-	4	28	11	10	5	10
Massia. 1738	6	1	23	-	9	-	-	2	-	-	12	-	-	2	62	24	25	-	29
Ü-Mass. 1739	8	1	21	-	6	-	-	3	-	-	12	-	-	2	63	24	25	-	29
Eger 1745	21	-	9	2	-	-	6	-	-	1	-	-	-	1	30	15	15	30	-
Bern 1749	14	3	13	4	-	-	5	-	-	4	-	-	-	2	29	13	12	27	-
APK 1752	15	4	11	-	7	-	-	3	-	-	1	-	-	2	26	11	10	1	25
Loofft 1758	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	29	15	14	-	-
Koch-L. 1786	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	33	13	12	-	-
Loofft II 1786	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	28	14	14	-	-
Franck. 1789	3	5	22	5	-	-	6	-	-	11	-	-	-	6	39	12	10	25	-
Löffler 1795	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	9	29	18	18	-	-
Hann. 1800	-	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	18	9	9	-	-

C.1.2.8 Indikatorgruppe HA4: HA4a bis HA4f – Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv in Zahlen

Werk	Gesamt HA	HA4 a	HA4 b	HA4c	HA4d	HA4e	HA4f
Platina 1542	241	19	2	3 (H+V 3Pl)	-	-	1
Staindl 1569	459	21	-	5 (R 1Sg; H+V 1Pl, 3Sg)	-	-	1 (evtl. Inf.)
Koch v. K. 1574	421	14	3	4 (H+V 3Pl, 1Sg)	1 (R)	-	-
Rumpolt 1581	329	11	1	-	1 (R)	-	-
Sebastian 1581	344	16	2	-	1 (R)	-	-
Rontzier 1598	195	23	-	-	-	-	-
Wecker 1598	493	21	4	1 (H+V 1Pl)	5 (H+V)	-	1 (evtl. Druckf.)
Colerus 1602	515	15	3	-	-	-	-
Deckhardt 1611	461	20	1	-	-	-	-
Stockholm 1647	190	22	1	2 (R 1Sg, H+V 1Sg)	-	-	1
Royer 1651	256	4	-	14 (R 13Pl „die Holländer“, H+V 1Pl)	-	-	-
Bonnefons 1654-61	442	18	2	12 (R 6Pl, 3Sg; H+V 3Pl)	28 (R 26; H+V 2)	67 (R 64; H+V 3)	-
Greflinger [1665]	421	16	1	7 (R 5Sg, 1Pl; H+V 1Pl)	1 (R)	-	2
Prasmofsky 1671	319	22	1	-	-	-	-
Wecker 1679	542	29	4	6 (R 1Pl; H+V 5Sg)	5 (R)	-	-
Thieme 1682	254	8	3	2 (R 1Pl; H+V 1Pl)	-	-	3
Grätz 1686	418	16	-	-	-	-	1
Osnabrück 1687	287	36	4	-	-	-	-
Nürnberg 1691	510	35	7	-	-	-	9
Schuppe 1698	464	18	1	5 (R 4Sg; H+V 1Sg)	-	-	-
Buchinger 1700	152	19	6	-	-	-	-
Keyl 1705	257	25	2	4 (R 1Sg; H+V 3Sg)	1 (R)	-	1
Eleonora 1709	502	21	2	-	-	-	-
Sincerus 1713	332	21	2	-	-	-	-
Amaranthes 1715	523	35	1	14 (R 3Pl; H+V 2Sg, 9Pl)	-	-	-
Hohberg 1715	984	159	41	1 (H+V 1Pl)	-	-	-
Hagger 1719	464	48	9	-	1 (R)	-	-
Florinus 1722	973	66	29	4 (H+V 4Pl „andere“)	-	-	-
Schellhammer 1723	280	21	-	-	-	-	-
Danckwerth 1729	335	13	3	-	-	-	3
Massialot 1738	717	50	3	-	29 (R)	18 (R 15; H+V 3); 1 Ger (R)	-
Ü-Massialot 1739	721	52	2	-	1 (R)	-	-
Eger 1745	460	20	1	-	-	-	-
Bern 1749	400	15	2	-	-	-	-
APK 1752	317	23	3	-	-	-	-
Loofft 1758	444	56	11	1 (H+V 1Sg)	-	-	11
Koch-Lexikon 1786	404	49	2	3 (R 1Sg; H+V 2Sg)	-	-	1
Loofft II 1786	407	69	3	-	-	-	66
Franckfurt 1789	367	15	5	-	2 (R)	-	1
Löffler 1795	544	53	5	-	-	-	-
Hannover 1800	260	24	2	-	-	-	12

C.1.2.9 Indikatorgruppe HA4: HA4g bis HA4m – Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv in Prozent

Werk	HA4g	HA4h	HA4i	HA4j	HA4k	HA4l	HA4m
Platina 1542	8	0,8	1			0,4	8,7
Staindl 1569	5		1			0,2	(nur in R) 4,6
Koch v. K. 1574	3	0,7	1	0,2			4,0
Rumpolt 1581	3	0,3		0,3			3,6
Sebastian 1581	5	0,6		0,3			5,3
Rontzier 1598	12						(nur in R) 11,8
Wecker 1598	4	0,8	0,2	1		0,2	5,1
Colerus 1602	3	0,6					3,5
Deckhardt 1611	4	0,2					4,5
Stockholm 1647	12	0,5	1			0,5	12,1
Royer 1651	2		6				(nur in R) 1,6
Bonnefons 1654-61	4	0,5	3	6	15		4,6
Greflinger [1665]	4	0,2	2	0,2		0,5	4,0
Prasmofsky 1671	7	0,3					7,2
Wecker 1679	5	0,7	1	0,9			6,1
Thieme 1682	3	1	0,8			1	4,3
Grätz 1686	4					0,2	(nur in R) 3,8
Osnabrück 1687	13	1					13,9
Nürnberg 1691	7	1				2	8,3
Schuppe 1698	4	0,2	1				4,1
Buchinger 1700	13	4					16,4
Keyl 1705	10	0,8	2	0,4		0,4	10,5
Eleonora 1709	4	0,4					4,6
Sincerus 1713	6	0,6					6,9
Amaranthes 1715	7	0,2	3				6,9
Hohberg 1715	16	4	0,1				20,4
Hagger 1719	10	2		0,2			12,2
Florinus 1722	7	3	0,4				9,8
Schellhammer 1723	8						(nur in R) 7,5
Danckwerth 1729	4	0,9				0,9	4,8
Massialot 1738	7	0,4		4	3		7,4
Ü-Massialot 1739	7	0,3		0,1			7,5
Eger 1745	4	0,2					4,5
Bern 1749	4	0,5					4,3
APK 1752	7	0,9					8,2
Loofft 1758	13	3	0,2			3	15,1
Koch-Lexikon 1786	12	0,5	0,7			0,2	12,6
Loofft II 1786	17	0,7				16	17,7
Franckfurt 1789	4	1		0,5		0,3	5,5
Löffler 1795	10	0,9					10,6
Hannover 1800	9	0,8				5	10,0

C.1.3 Kodierleitfaden zur Klassifizierung von Verbformen als Handlungsanweisungen und zur Abgrenzung der eigentlichen Zubereitungsanweisung (R) von Hinweisen und Varianten (H+V)

- in einer typographischen Einheit befindliche Varianten, die nicht das gegebene Rezept verändern, sondern eine neue Zubereitungsart für das gleiche (in der Überschrift genannte) Gericht darstellen, wurden nicht als H+V gezählt
- Variationen des gegebenen Rezepts, die nach dem Grundrezept folgen, zählten gänzlich zu H+V

Anhang C.1 – Indikatoren Handlungsanweisungen

- in den laufenden Rezepttext eingestreute Variationsmöglichkeiten wie ‚Du magst Wein einrühren‘ galten als H+V
- Hinweise wie ‚Der von Eiern gemachte ist für die, die keine Milchspeise essen, am allerbesten‘ wurden als reine Information gewertet, da in ihnen keine Handlungsanweisungen enthalten sind
- adjektivische attributive Bestimmungen (‚heiße Butter‘, ‚siedendes Wasser‘) zählten als Handlungsanweisungen
- Partizipien in Attributen wurden nur gezählt, wenn sie nicht auf eine schon gegebene Anweisung referieren; z. B. wären ‚treib den Reis durch ... rühr den durchgetriebenen Reis‘ nur zwei Handlungsanweisungen (treib durch, rühr), da ‚durchgetriebenen‘ nur das ‚treib ... durch‘ noch einmal aufnimmt; ‚gib die klein geschnittenen Zwiebeln darunter‘ enthält dagegen zwei Handlungsanweisungen (gib, geschnittenen), wenn nicht vorher schon die Anweisung gegeben wurde, die Zwiebeln zu schneiden
- Partizipien in Attributen wurden auch nicht als Handlungsanweisungen gezählt, wenn die auszuführende Handlung nicht im Zusammenhang mit der Zubereitung der im Rezept beschriebenen Speise steht, was z. B. bei durch Einsalzen konservierten Nahrungsmitteln der Fall ist (ein Satz wie ‚nimm den gesalzenen Fisch‘ enthält also nur die Handlungsanweisung ‚nimm‘) oder bei als Speisenbestandteilen verwendeten Gerichten, deren Bezeichnung schon eine attributive Handlungsanweisung enthält (‚mit einer durchgetriebenen Sardellen-Brühe versehen‘)
- Garnituren oder zum Gericht zu reichende Soßen zählten als H+V, außer wenn die Soße explizit in der Überschrift oder einer im Rezept versteckten Speisenbezeichnung genannt wurde
- Handlungsanweisungen, die sich in Nominalkonstruktionen oder Mengenangaben verstecken, wie ‚der Saft einer (halben) Zitrone‘, ‚eine halbe Muskatnuss‘, ‚Zitronen-Scheiben‘, ‚Semmel-Bröseln‘, blieben von der Untersuchung ausgeschlossen, ebenso elliptische Handlungsanweisungen der Art ‚Pfeffer dazu getan, auch Salz‘ (nur eine Handlungsanweisung in ‚getan‘)¹
- Handlungsanweisungen, bei denen man nichts AUSFÜHREN, sondern etwas BEACHTEN soll, wurden als H+V gewertet (‚Siehe, dass sie fein gantz bleiben‘)
- Fälle wie ‚Tue oben ein Papier darauf, dass die Mandeln nicht verbrennen‘ galten als H+V, weil sie sich weder auf eine Zutat, noch auf ein Gewürz, noch auf die unmittelbare Zubereitung beziehen
- wenn Rezepte eigentlich Varianten sind, aber als eigenständiges Rezept in die Stichprobe aufgenommen wurden (was beispielsweise bei **Buchinger 1700** oft der Fall ist), zählten sie nicht zu H+V; besteht aber eine Stichprobeneinheit nicht aus der Zubereitung eines ganzen Gerichts, sondern nur aus Hinweisen oder Variationsmöglichkeiten, konnte es auch vorkommen, dass in einem Rezept gar keine eigentlichen Zubereitungsanweisungen zu finden waren, sondern nur H+V.

¹ Diese „versteckten Handlungsanweisungen“ wären allerdings ein interessantes Forschungsgebiet, da sie in Kochrezepten recht häufig vorzukommen scheinen, dem Trend der unpersönlicheren Formulierung folgen und äußerst sprachökonomisch sind.

C.2 Indikatoren: Wortfeld ‚Flüssigkeiten bei der Speisenerbereitung‘

C.2.1 Beschreibungen und Werte

C.2.1.1 Liste der Indikatoren

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
FL1	Indikatorgruppe Vorkommen ‚Flüssigkeiten‘ im Inhaltsverzeichnis	
FL1a	Anzahl der Vorkommen von ‚Soße‘ (FL1r+FL1s+FL1t+FL1u, Sosse (Sose), Sausse, Sauce, Sasse) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl und Orthographie
FL1b	Anzahl der Vorkommen von ‚Potage‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1c	Anzahl der Vorkommen von ‚Bouillon‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1d	Anzahl der Vorkommen von ‚Jus‘ (auch Schü) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl und Orthographie
FL1e	Anzahl der Vorkommen von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli, Coullige) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl und Orthographie
FL1f	Anzahl der Vorkommen von ‚Compot‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1g	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1h	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (Suppe) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1i	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (Soße) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1j	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (eigene) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1k	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (undefiniert) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1l	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1m	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (Suppe) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1n	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (Soße) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1o	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (undefiniert) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1p	Anzahl der Vorkommen von ‚Sos‘ (FL1v+FL1w+FL1x, Soos, Sost (Soost), Gesautzen) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1q	Anzahl der Vorkommen von ‚Sosse‘ und ‚Sos‘ (inkl. orthographische Varianten, FL1a+FL1p) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1r	Anzahl der Vorkommen von ‚Sauce‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1s	Anzahl der Vorkommen von ‚Sausse‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1t	Anzahl der Vorkommen von ‚Sosse‘ (auch Sose) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1u	Anzahl der Vorkommen von ‚Sasse‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1v	Anzahl der Vorkommen von ‚Sos‘ (auch Soos) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1w	Anzahl der Vorkommen von ‚Sost‘ (auch Soost) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1x	Anzahl der Vorkommen von ‚Gesautzen‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1y	Anzahl der Vorkommen von ‚Sodt‘ (auch Södlein) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1z	Anzahl der Vorkommen von ‚Bisque‘ (auch Pisque) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1aa	Anzahl der Vorkommen von ‚Courtbouillon‘ (auch Courbollon) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ab	Anzahl der Vorkommen von ‚Salse‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ac	Anzahl der Vorkommen von ‚Titsche‘ (auch Tütsche) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ad	Anzahl der Vorkommen von ‚Tunke‘ (auch Duncke, Eintunke) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ae	Anzahl der Vorkommen von ‚Pfeffer‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1af	Anzahl der Vorkommen von ‚Gescherb‘ (auch Geschärb) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ag	Anzahl der Vorkommen von ‚Pobrat‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

FL1ah	Anzahl der Vorkommen von ‚Cassenadt‘ (auch Kaschnat) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ai	Anzahl der Vorkommen von ‚Penädlein‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1aj	Anzahl der Vorkommen von ‚Überguß‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ak	Anzahl der Vorkommen von ‚Puré(e)‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1al	Anzahl der Vorkommen von ‚Eindunckerey‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1am	Anzahl der Vorkommen von ‚Sauer‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1an	Anzahl der Vorkommen von ‚Trisanet‘ [ohne ‚Triet‘ in Hagger 1719] im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ao	Anzahl der Vorkommen von ‚Sirup‘ (auch Syrup) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ap	Anzahl der Vorkommen von ‚Julep‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1aq	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (Obst) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1ar	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (Fleisch) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1as	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (undefiniert) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL1au	Anzahl der Vorkommen von Bezeichnungen für ‚Soße‘ außer ‚Soße‘, ‚Brühe‘, ‚Suppe‘, ‚Sos‘, ‚Compote‘, , (jeweils mit ihren orthographischen Varianten) (= FL1y, FL1aa bis FL1an)	absolute Zahl
FL1av	Anzahl der Vorkommen von Bezeichnungen aus dem Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL2	Indikatorgruppe Vorkommen ‚Flüssigkeiten‘ in der Stichprobe	
FL2a	Anzahl der Vorkommen von ‚Soße‘ (FL2r+FL2s+FL2t+FL2u, Sosse (Sose), Sauce, Sausse, Sasse) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2b	Anzahl der Vorkommen von ‚Potage‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2c	Anzahl der Vorkommen von ‚Bouillon‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2d	Anzahl der Vorkommen von ‚Jus‘ (auch Schü) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2e	Anzahl der Vorkommen von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli, Coullige) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2f	Anzahl der Vorkommen von ‚Compot‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2g	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2h	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (Suppe) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2i	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (Soße) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2j	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (eigene) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2k	Anzahl der Vorkommen von ‚Brühe‘ (undefiniert) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2l	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2m	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (Suppe) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2n	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (Soße) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2o	Anzahl der Vorkommen von ‚Suppe‘ (undefiniert) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2p	Anzahl der Vorkommen von ‚Sos‘ (FL2v+FL2w+FL2x, Soos, Sost (Soost), Gesautzen) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL2q	Anzahl der Vorkommen von ‚Sosse‘ und ‚Sos‘ (FL2a+FL2p, inkl. orthographische Varianten) im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl
FL2r	Anzahl der Vorkommen von ‚Sauce‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2s	Anzahl der Vorkommen von ‚Sausse‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2t	Anzahl der Vorkommen von ‚Sosse‘ (auch Sose) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2u	Anzahl der Vorkommen von ‚Sasse‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2v	Anzahl der Vorkommen von ‚Sos‘ (auch Soos) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2w	Anzahl der Vorkommen von ‚Sost‘ (auch Soost) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2x	Anzahl der Vorkommen von ‚Gesautzen‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2y	Anzahl der Vorkommen von ‚Sodt‘ (auch Södlein) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2z	Anzahl der Vorkommen von ‚Bisque‘ (auch Pisque) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2aa	Anzahl der Vorkommen von ‚Courtbouillon‘ (auch Courbollon) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ab	Anzahl der Vorkommen von ‚Salse‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ac	Anzahl der Vorkommen von ‚Titsche‘ (auch Tütsche) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ad	Anzahl der Vorkommen von ‚Tunke‘ (auch Duncke, Eintunke) in der	absolute Zahl

	Stichprobe	
FL2ae	Anzahl der Vorkommen von ‚Pfeffer‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2af	Anzahl der Vorkommen von ‚Gescherb‘ (auch Geschärb) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ag	Anzahl der Vorkommen von ‚Pobrat‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ah	Anzahl der Vorkommen von ‚Cassenadt‘ (auch Kaschnat) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ai	Anzahl der Vorkommen von ‚Penädlein‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2aj	Anzahl der Vorkommen von ‚Überguß‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ak	Anzahl der Vorkommen von ‚Puré(e)‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2al	Anzahl der Vorkommen von ‚Eindunckerey‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2am	Anzahl der Vorkommen von ‚Sauer‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2an	Anzahl der Vorkommen von ‚Trisanet‘ [ohne ‚Triet‘ in Hagger 1719] in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ao	Anzahl der Vorkommen von ‚Sirup‘ (auch Syrup) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ap	Anzahl der Vorkommen von ‚Julep‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2aq	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (Obst) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2ar	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (Fleisch) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2as	Anzahl der Vorkommen von ‚Saft‘ (auch Safft) (undefiniert) in der Stichprobe	absolute Zahl
FL2at	Anzahl der Vorkommen von Ziselin	absolute Zahl
FL2au	Anzahl der Vorkommen von Bezeichnungen für ‚Soße‘ außer ‚Soße‘, ‚Brühe‘, ‚Suppe‘, ‚Sos‘, ‚Compote‘ und ‚Saft‘ (jeweils mit orthographischen Varianten) (= FL2y, FL2aa bis FL2an und FL2au)	absolute Zahl
FL2av	Anzahl der Vorkommen von Bezeichnungen aus dem Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ in der Stichprobe	absolute Zahl
FL3	Indikatorgruppe Anteil am Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘ (Inhaltsverzeichnis)	
FL3a	Anteil von ‚Soße‘ (FL3r+FL3s+FL3t+FL3u, Sosse (Sose), Sauce, Sausse, Sasse) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3b	Anteil von ‚Potage‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3c	Anteil von ‚Bouillon‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3d	Anteil von ‚Jus‘ (auch Schü) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3e	Anteil von ‚Coulis‘ (auch Cullie, Gulli, Coullige) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3f	Anteil von ‚Compot‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3g	Anteil von ‚Brühe‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3h	Anteil von ‚Brühe‘ (Suppe) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3i	Anteil von ‚Brühe‘ (Soße) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3j	Anteil von ‚Brühe‘ (eigene) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3k	Anteil von ‚Brühe‘ (undefiniert) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3l	Anteil von ‚Suppe‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3m	Anteil von ‚Suppe‘ (Suppe) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3n	Anteil von ‚Suppe‘ (Soße) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3o	Anteil von ‚Suppe‘ (undefiniert) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3p	Anteil von ‚Sos‘ (FL3v+FL3w+FL3x, iSoos, Sost (Soost), Gesautzen) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3q	Anteil von ‚Sosse‘ und ‚Sos‘ (FL3a+FL3p, inkl. orthographische Varianten) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3r	Anteil von ‚Sauce‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3s	Anteil von ‚Sausse‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3t	Anteil von ‚Sosse‘ (auch Sose) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3u	Anteil von ‚Sasse‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3v	Anteil von ‚Sos‘ (auch Soos) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3w	Anteil von ‚Sost‘ (auch Soost) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3x	Anteil von ‚Gesautzen‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3y	Anteil von ‚Sodt‘ (auch Södlein) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

FL3z	Anteil von ‚Bisque‘ (auch Pisque) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3aa	Anteil von ‚Courtbouillon‘ (auch Courbollon) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ab	Anteil von ‚Salse‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ac	Anteil von ‚Titsche‘ (auch Tütsche) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ad	Anteil von ‚Tunke‘ (auch Duncke, Eintunke) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ae	Anteil von ‚Pfeffer‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3af	Anteil von ‚Gescherb‘ (auch Geschärb) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ag	Anteil von ‚Pobrat‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ah	Anteil von ‚Cassenadt‘ (auch Kaschnat) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ai	Anteil von ‚Penädlein‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3aj	Anteil von ‚Überguß‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ak	Anteil von ‚Puré(e)‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3al	Anteil von ‚Eindunckerey‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3am	Anteil von ‚Sauer‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3an	Anteil von ‚Trisanet‘ [ohne ‚Triet‘ in Hagger 1719] am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ao	Anteil von ‚Sirup‘ (auch Syrup) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ap	Anteil von ‚Julep‘ am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3aq	Anteil von ‚Saft‘ (auch Safft) (Obst) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3ar	Anteil von ‚Saft‘ (auch Safft) (Fleisch) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3as	Anteil von ‚Saft‘ (auch Safft) (undefiniert) am Wortfeld (Inhaltsverzeichnis)	Prozentanteil
FL3au	Anteil der Bezeichnungen für ‚Soße‘ außer ‚Soße‘, ‚Brühe‘, ‚Suppe‘ und ‚Sos‘ (jeweils mit orthographischen Varianten) (= FL3y, FL3aa bis FL3an)	Prozentanteil
FL3av	Anzahl der Vorkommen von Bezeichnungen aus dem Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenbereitung‘ im Inhaltsverzeichnis	absolute Zahl

C.2.1.2 Indikatorgruppe FL1: FL1a bis FL1m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘
im Inhaltsverzeichnis in Zahlen

Werk	FL 1a	FL 1b	FL 1c	FL 1d	FL 1e	FL 1f	FL 1g	FL 1h	FL 1i	FL 1j	FL 1k	FL 1l	FL 1m
Platina 1542	0						9	1	3		5	12	4
Staindl 1569	0						1	1				21	13
Koch vnd K. 1574	0						2	1			1	1	1
Rumpolt 1581	0						27	8	16	2	1	52	39
Sebastian 1581	0					1	2				2	3	2
Rontzier 1598	0						6		5		1	8	8
Wecker 1598	0						8	3	5			16	13
Colerus 1602	0					1	1		1			5	4
Deckhardt 1611	0						28	1	25		2	12	9
Stockholm 1647	0	2					9		9			7	3
Royer 1651	0						0					0	
Bonnefons 1654-61	0						0					0	
Greflinger [1665]	0						0					0	
Prasmofsky 1671	0					1	78		77		1	30	27
Wecker 1679	0						33	1	29	1	2	24	22
Thieme 1682	0						70		67	2	1	5	
Grätz 1686	0						0					24	7
Osnabrück 1687	0						8	1	6		1	17	7
Nürnberg 1691	0						138	2	136			67	67
Schuppe 1698	1	4		6	2	1	10	1	9			33	32
Buchinger 1700	0						2	1	1			27	27
Keyl 1705	0						3		1		2	31	29
Eleonora 1709	0						9		9			47	10
Sincerus 1713	0						0					0	
Amaranthes 1715	76	14	1	2	3	2	49	9	40			66	66
Hohberg 1715	0						42		42			26	26
Hagger 1719	0			72	9		303	10	290	3		278	278
Florinus 1722	0						10		10			0	
Schellhammer 1723	0	22		1			152	17	131		4	109	107
Danckwerth 1729	0	15					26	2	20		4	67	65
Massialot 1738	0						0					0	
Ü-Massialot 1739	45	127	5	16	38	2	34	17	17			4	4
Eger 1745	0	5					34	5	29			56	54
Bern 1749	23		1				3	1	2			12	12
APK 1752	3	29		4	7	23	9		9			0	
Loofft 1758	63	2	1	1	10	3	6	3	3			59	59
Koch-Lexikon 1786	78	35	7		12	2	104	8	93		3	80	77
Loofft II 1786	40			3	11	5	2		1	1		50	50
Franckfurt 1789	0						17		17			20	20
Löffler 1795	93			1	1	8	2	2				59	59
Hannover 1800	59		9	2	4	15	1		1			60	60

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

C.2.1.3 Indikatorgruppe FL1: FL1n bis FL1z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen

Werk	FL 1n	FL 1o	FL 1p	FL 1q	FL 1r	FI1 s	FL 1t	FL 1u	FL 1v	FI1 w	FL 1x	FL 1y	FL 1z
Platina 1542		8											
Staindl 1569	6	2											
Koch vnd K. 1574													
Rumpolt 1581	7	6										1	
Sebastian 1581		1											
Rontzier 1598			1	1							1		
Wecker 1598		3	2	2					2				
Colerus 1602		1										32	
Deckhardt 1611	2	1										38	
Stockholm 1647		4										1	
Royer 1651													
Bonnefons 1654-61													
Greflinger [1665]													
Prasmofsky 1671		3											
Wecker 1679	1	1										42	
Thieme 1682		5										2	
Grätz 1686	17												
Osnabrück 1687	9	1											
Nürnberg 1691													
Schuppe 1698		1	12	13		1				12			
Buchinger 1700													
Keyl 1705	2												
Eleonora 1709	24	13											1
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715				76			76						
Hohberg 1715			1						1				
Hagger 1719			5						5				
Florinus 1722													
Schellhammer 1723	2											13	
Danckwerth 1729	2												
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739				45		45							
Eger 1745	2												
Bern 1749			23	23				23					
APK 1752				3			3						
Loofft 1758				63	9		54						
Koch-Lexikon 1786	1	2		78			78						
Loofft II 1786				40	5		35						
Franckfurt 1789			3	3					3				
Löffler 1795				93	93								
Hannover 1800				59	59								

C.2.1.4 Indikatorgruppe FL1: FL1aa bis FL1am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen

Werk	FL 1aa	FL 1ab	FL 1ac	FL 1ad	FL 1ae	FL 1af	FL 1ag	FL 1ah	FL 1ai	FL 1aj	FL 1ak	FL 1al	FL 1am
Platina 1542		1			1							1	
Staindl 1569		8				1		1					
Koch vnd K. 1574		4			2								
Rumpolt 1581		8			30	23	6	2					
Sebastian 1581		5			3								
Rontzier 1598													
Wecker 1598													
Colerus 1602		3		2		1							
Deckhardt 1611						1							
Stockholm 1647								1		1			
Royer 1651													
Bonnefons 1654-61													
Greflinger [1665]													
Prasmofsky 1671				5	6								
Wecker 1679						1							
Thieme 1682		22			12	11	1	1					
Grätz 1686		5			1	1							
Osnabrück 1687													
Nürnberg 1691		5			4								
Schuppe 1698													
Buchinger 1700		74											
Keyl 1705													
Eleonora 1709		1	1		1	2							
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715					2								
Hohberg 1715													
Hagger 1719				2	5	4			2	11			
Florinus 1722		2		1									
Schellhammer 1723				1	3	1							
Danckwerth 1729					1	1							
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739					2								
Eger 1745			2	7									
Bern 1749					1								
APK 1752					2								
Loofft 1758	2			2						3			1
Koch-Lexikon 1786		1		7	2								
Loofft II 1786											3		
Franckfurt 1789													
Löffler 1795													
Hannover 1800													

C.2.1.5 Indikatorgruppe FL1: FL1an bis FL1au – ‚Trisanet‘ bis ‚Rest ‚Soße‘‘ im Inhaltsverzeichnis in Zahlen

Werk	FL 1an	FL 1ao	FL 1ap	FL 1aq	FL 1ar	FL 1as	FL 1au	FL1 av	Anmerkungen
Platina 1542						13		37	Saft (undef) 12x Saft (Eintunken)
Staindl 1569				1				33	
Koch vnd K. 1574								9	
Rumpolt 1581				51		1		201	
Sebastian 1581								14	Compost (Kraut)
Rontzier 1598								15	
Wecker 1598				1				27	Sos: 2x Soß (mask.)
Colerus 1602								45	Salse: Salse und Saltze; Compote: Kompus
Deckhardt 1611	2			1				82	Sodt: Sod, Söder, Södlein
Stockholm 1647				5				26	
Royer 1651								0	
Bonnefons 1654-61								0	
Greflinger [1665]								0	
Prasmofsky 1671				18		3		140	Compes=Kraut zu machen
Wecker 1679				1				101	
Thieme 1682								124	
Grätz 1686				9				40	Suppe (Soße): 9 Süppel, 8 Suppe
Osnabrück 1687		3		4				32	
Nürnberg 1691								214	
Schuppe 1698				2				71	Sauce: Sauße
Buchinger 1700		2		2				107	
Keyl 1705								34	
Eleonora 1709				4	1			67	
Sincerus 1713		1	3	9				13	
Amaranthes 1715								215	
Hohberg 1715								69	
Hagger 1719		1		35	4			731	Coulis: 1x Cullie, 5x Gulli, 3x Couli(e)
Florinus 1722								13	Salse: 2x Saltze bei Salaten
Schellhammer 1723				7				309	
Danckwerth 1729				8		1		119	
Massialot 1738								0	
Ü-Massialot 1739				4				277	
Eger 1745				1				105	
Bern 1749		1		2				43	
APK 1752		12		3				92	
Loofft 1758				5				158	Sauce: bei Eigennamen wie Sauce Hachee, Sauce-Blanche etc; Schüh: Schüh-Sose; Sauer: Gans in einem weißen Sauer; Compote: 2

Andrea Wurm: Translatorische Wirkung

									Tauben, 1 Äpfel und Birnen; Courbollon: beide bei Fischen; Überguß: immer der Braune Überguß aus den Grundregeln
Koch-Lexikon 1786		3	1	2				334	Bouillon: Bouillion
Looft II 1786		1		2				117	
Franckfurt 1789								40	
Löffler 1795				5				169	Brühe (Soße): nur Verweis "Brühe s. Sauce"; Sos: nur Verweis "Soos s. Sauce" (im Register); Compote: Compote
Hannover 1800				4				154	Compotte: 14x Obst, 1x Tauben en Compotte; Brühe (Soße): Karpen mit der Judenbrühe

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

C.2.1.6 Indikatorgruppe FL2: FL2a bis FL2m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘ in der Stichprobe in Zahlen

Werk	FL 2a	FL 2b	FL 2c	FL 2d	FL 2e	FL 2f	FL 2g	FL 2h	FL 2i	FL 2j	FL 2k	FL 2l	FL 2m
Platina 1542	0						7	5	2			5	
Staindl 1569	0						8	8				15	9
Koch vnd K. 1574	0					1	20	19	1			2	2
Rumpolt 1581	0						17	13	4			1	1
Sebastian 1581	0						9	8	1			10	8
Rontzier 1598	0						4	3			1	1	1
Wecker 1598	0						33	13	13	3	4	6	5
Colerus 1602	0						1		1			4	4
Deckhardt 1611	0						27	1	12		14	8	8
Stockholm 1647	0						4	1	3			3	3
Royer 1651	0						20	13	5	2		0	
Bonnefons 1654-61	0						0					0	
Greflinger [1665]	1					3	20	4	10		6	9	2
Prasmofsky 1671	0						10	4	6			1	1
Wecker 1679	0						38	10	21	2	5	10	10
Thieme 1682	0						14	5	8	1		1	1
Grätz 1686	0						0					16	10
Osnabrück 1687	0						8	5	3			12	3
Nürnberg 1691	0						27	6	19	1	1	3	3
Schuppe 1698	0	1	8	1			5	5				19	19
Buchinger 1700	0					1	10	4	6			3	3
Keyl 1705	0						14	9	5			14	9
Eleonora 1709	0						2	2				18	6
Sincerus 1713	0						0					0	
Amaranthes 1715	3	1	1	1			25	14	10		1	1	1
Hohberg 1715	0						66	41	24	1		5	5
Hagger 1719	0			5	1		44	20	23	1		12	10
Florinus 1722	0						58	31	26		1	5	5
Schellhammer 1723	0						19	11	8			4	4
Danckwerth 1729	0						10	6	4			5	4
Massialot 1738	0						0					0	
Ü-Massialot 1739	3	16		16	23		23	22	1			1	1
Eger 1745	0						18	9	9			5	4
Bern 1749	12						10	6	4			0	
APK 1752	2	4		2	1		6	6				1	1
Loofft 1758	14			1	5		13	8	3	2		14	14
Koch-Lexikon 1786	0	1			3		16	10	5		1	2	2
Loofft II 1786	33		2	1	6		2	1	1			10	10
Franckfurt 1789	1			2			18	5	10	3		12	10
Löffler 1795	22	7				5	15	14	1			3	3
Hannover 1800	11		4	1	5		3	1		2		2	2

C.2.1.7 Indikatorgruppe FL2: FL2n bis FL2z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘ in der Stichprobe in Zahlen

Werk	FL 2n	FL 2o	FL 1p	FL 2q	FL 2r	FL 2s	FL 2t	FL 2u	FL 2v	FL 2w	FL 2x	FL 2y	FL 2z
Platina 1542		5											
Staindl 1569	3	3											
Koch vnd K. 1574													
Rumpolt 1581													
Sebastian 1581	2												
Rontzier 1598													
Wecker 1598		1											
Colerus 1602												14	
Deckhardt 1611												10	
Stockholm 1647												3	
Royer 1651													
Bonnefons 1654-61													
Greflinger [1665]	4	3		1	1								
Prasmofsky 1671													
Wecker 1679												6	
Thieme 1682													
Grätz 1686	6												
Osnabrück 1687	7	2											
Nürnberg 1691													
Schuppe 1698													
Buchinger 1700													
Keyl 1705	5												
Eleonora 1709	12												
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715				3			3						
Hohberg 1715													
Hagger 1719		2										1	
Florinus 1722													
Schellhammer 1723												1	
Danckwerth 1729	1												
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739				3		3							
Eger 1745	1												
Bern 1749			12	12				12					
APK 1752				2			2						
Loofft 1758				14	1		13						
Koch-Lexikon 1786													
Loofft II 1786				33	2		31						
Franckfurt 1789	2		1	2			1		1				
Löffler 1795				22	22								
Hannover 1800				11	11								

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

C.2.1.8 Indikatorgruppe FL2: FL2aa bis FL2am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ in der Stichprobe in Zahlen

Werk	FL 2aa	FL 2ab	FL 2ac	FL 2ad	FL 2ae	FL 2af	FL 2ag	FL 2ah	FL 2ai	FL 2aj	FL 2ak	FL 2al	FL 2am
Platina 1542													
Staindl 1569		3				1							
Koch vnd K. 1574		18			3								
Rumpolt 1581		3			2	3	1	1					
Sebastian 1581		3			2	1	1						
Rontzier 1598													
Wecker 1598													
Colerus 1602						4							
Deckhardt 1611													
Stockholm 1647													
Royer 1651													
Bonnefons 1654-61													
Greflinger [1665]													
Prasmofsky 1671													
Wecker 1679					2								
Thieme 1682					1	4							
Grätz 1686		3			2								
Osnabrück 1687													
Nürnberg 1691													
Schuppe 1698													
Buchinger 1700		2											
Keyl 1705													
Eleonora 1709													
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715													
Hohberg 1715													
Hagger 1719		1											
Florinus 1722		1		2									
Schellhammer 1723													
Danckwerth 1729		1											
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739													
Eger 1745													
Bern 1749													
APK 1752													
Loofft 1758				1									
Koch-Lexikon 1786													
Loofft II 1786													
Franckfurt 1789													
Löffler 1795													
Hannover 1800													

C.2.1.9 Indikatorgruppe FL2: FL2an bis FL2au – ‚Trisanet‘ bis ‚Rest ‚Soße‘ in der Stichprobe in Zahlen

Werk	FL 2 an	FL 2 ao	FL 2 ap	FL 2 aq	FL 2 ar	FL 2 as	FL 2 at	FL 2 au	FL 2 av	Anmerkungen
Platina 1542				5		6			23	Saft (undef): 1x Eintunken
Staindl 1569									27	
Koch v. K. 1574				2			1		46	1x ziselin
Rumpolt 1581				2		1			31	
Sebastian 1581				2			1		28	1x Ziselin
Rontzier 1598				1					6	
Wecker 1598		2		3					44	
Colerus 1602									23	
Deckhardt 1611	2			4					51	
Stockholm 1647									10	
Royer 1651									20	
Bonne. 1654-61									0	
Grefl. [1665]		10		13	1				57	Sauce: Sause
Prasm. 1671				1		2			14	
Wecker 1679				3					59	
Thieme 1682				1					21	
Grätz 1686				5					26	Suppe (Soße): 2 Süppel, 4 Suppe
Osnabrück 1687		1		3		1			25	
Nürnberg 1691				6		1			37	
Schuppe 1698				5					39	
Buchinger 1700		1							17	
Keyl 1705				4					32	
Eleonora 1709			1	11	1				33	
Sincerus 1713		1				1			2	
Amar. 1715				2	1	1			36	
Hohberg 1715				15					86	
Hagger 1719				9					73	Coulis: Couille; Suppe (undef): eigene Suppe; Sodt: Sud (Fisch-Sud, in dem Rutten kurz gekocht werden)
Florinus 1722				7					73	Tunke: 1x Eintuncke, 1x Duncke; Brühe (undef): Marinade
Schellh. 1723				3					27	
Danckw. 1729		3		2		2			23	
Massialot 1738									0	
Ü-Mass. 1739		1							83	
Eger 1745				7					30	
Bern 1749		3		6					31	
APK 1752		4		7					27	
Looft 1758				2					50	
Koch-L. 1786				1					23	
Looft II 1786				11					65	
Franckfurt 1789					5				39	1x Soose, 1x Sos; Schü: Schö
Löffler 1795				9					61	Sauce: 1x Bratensaft; Potage: alle in "Potageblech"; zusätzlich 1x "Sausiere (Sossiär)"
Hannover 1800									26	

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

C.2.1.10 Indikatorgruppe FL3: FL3a bis FL3m – ‚Soße (Gesamt)‘ bis ‚Suppe (Suppe)‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent

Werk	FL 3a	FL 3b	FL 3c	FL 3d	FL 3e	FL 3f	FL 3g	FL 3h	FL 3i	FL 3j	FL 3k	FL 3l	FL 3m
Platina 1542							24	3	8		14	32	11
Staindl 1569							3	3				64	39
Koch vnd K. 1574							22	11			11	11	11
Rumpolt 1581							13	4	8	1	0,5	26	19
Sebastian 1581						7	14				14	21	14
Rontzier 1598							40		33		7	53	53
Wecker 1598							30	11	19			59	48
Colerus 1602						2	2		2			11	8
Deckhardt 1611							34	1	30		2	15	11
Stockholm 1647		8					35		35			27	12
Royer 1651							0					0	
Bonnefons 1654-61							0					0	
Greflinger [1665]							0					0	
Prasmofsky 1671							56		55		0,8	21	19
Wecker 1679							33	1	29	1	2	24	22
Thieme 1682							56		54	2	0,8	4	
Grätz 1686							0					60	18
Osnabrück 1687							25	3	19		3	53	22
Nürnberg 1691							64	1	64			31	31
Schuppe 1698	1	6		8	3	1	14	1	13			46	45
Buchinger 1700							2	1	1			25	25
Keyl 1705							9		3		6	91	85
Eleonora 1709							13		13			70	15
Sincerus 1713							0					0	
Amaranthes 1715	35	7	0,5	0,9	1	0,9	23	4	19			31	31
Hohberg 1715							61		61			38	38
Hagger 1719				10	1		41	1	40	0,4		38	38
Florinus 1722							77		77			0	
Schellhammer 1723		7		0,3			49	6	42		1	35	35
Danckwerth 1729		13					22	2	17		3	56	55
Massialot 1738							0					0	
Ü-Massialot 1739	16	46	2	6	14	0,7	12	6	6			1	1
Eger 1745		5					32	5	28			53	51
Bern 1749	53		2				7	2	5			28	28
APK 1752	3	32		4	8	25	10		10			0	
Looft 1758	40	1	0,6	0,6	7	2	4	2	2			37	37
Koch-Lexikon 1786	23	10	2		4	0,6	31	2	28		0,9	24	23
Looft II 1786	34			3	10	4	2		0,9	0,9		43	43
Franckfurt 1789							43		43			50	50
Löffler 1795	55			0,6	0,6	5	1	1				35	35
Hannover 1800	38		6	1	3	10	0,6		0,6			39	39

C.2.1.11 Indikatorgruppe FL3: FL3n bis FL3z – ‚Suppe (Soße)‘ bis ‚Bisque‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent

Werk	FL 3n	FL 3o	FL 3p	FL 3q	FI3 r	FL 3s	FL 3t	FL 3u	FL 3v	FL 3w	FI3 x	FI3 y	FL 3z
Platina 1542		22											
Staindl 1569	18	6											
Koch vnd K. 1574													
Rumpolt 1581	3	3										0,5	
Sebastian 1581		7											
Rontzier 1598											7		
Wecker 1598		11							7				
Colerus 1602		2										71	
Deckhardt 1611	1	1										46	
Stockholm 1647		15										4	
Royer 1651													
Bonnefons 1654-61													
Greflinger [1665]													
Prasmofsky 1671		2											
Wecker 1679	1	1										42	
Thieme 1682		4										2	
Grätz 1686	43												
Osnabrück 1687	28	3											
Nürnberg 1691													
Schuppe 1698		1			1					17			
Buchinger 1700													
Keyl 1705	6												
Eleonora 1709	36	19											1
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715							35						
Hohberg 1715									1				
Hagger 1719									0,7				
Florinus 1722													
Schellhammer 1723	0,6											4	
Danckwerth 1729	2												
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739						16							
Eger 1745	2												
Bern 1749								53					
APK 1752							3						
Looft 1758					6		34						
Koch-Lexikon 1786	0,3	0,6					23						
Looft II 1786					4		30						
Franckfurt 1789									8				
Löffler 1795					55								
Hannover 1800					38								

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

C.2.1.12 Indikatorgruppe FL3: FL3aa bis FL3am – ‚Courtbouillon‘ bis ‚Sauer‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent

Werk	FL 3 aa	FL 3 ab	FL 3 ac	FL 3 ad	FL 3 ae	FL 3 af	FL 3 ag	FL 3 ah	FL 3 ai	FL 3 aj	FL 3 ak	FL 3 al	FL 3 am
Platina 1542		3			3							3	
Staindl 1569		24				3		3					
Koch vnd K. 1574		44			22								
Rumpolt 1581		4			15	11	3	1					
Sebastian 1581		36			21								
Rontzier 1598													
Wecker 1598													
Colerus 1602		7		4		2							
Deckhardt 1611						1							
Stockholm 1647								4		4			
Royer 1651													
Bonafons 1654-61													
Greflinger [1665]													
Prasmofsky 1671				4	4								
Wecker 1679						1							
Thieme 1682		18			10	9	0,8	0,8					
Grätz 1686		13			3	3							
Osnabrück 1687													
Nürnberg 1691		2			2								
Schuppe 1698													
Buchinger 1700		69											
Keyl 1705													
Eleonora 1709		1	1		1	3							
Sincerus 1713													
Amaranthes 1715					0,9								
Hohberg 1715													
Hagger 1719				0,3	0,7	0,5			0,3	2			
Florinus 1722		15		8									
Schellhammer 1723				0,3	1	0,3							
Danckwerth 1729					0,8	0,8							
Massialot 1738													
Ü-Massialot 1739					0,7								
Eger 1745			2	7									
Bern 1749					2								
APK 1752					2								
Loofft 1758	1			1						2			0,6
Koch-Lexikon 1786		0,3		2	0,6								
Loofft II 1786											3		
Franckfurt 1789													
Löffler 1795													
Hannover 1800													

C.2.1.13 Indikatorgruppe FL3: FL3an bis FL3as – ‚Trisanet‘ bis ‚Saft (undef)‘ im Inhaltsverzeichnis in Prozent

Werk	FL 3an	FL 3ao	FL 3ap	FL 3aq	FL 3ar	FL 3as	FL 3au	FL 3av
Platina 1542						35		37
Staindl 1569				3				33
Koch vnd K. 1574								9
Rumpolt 1581				25		0,5		201
Sebastian 1581								14
Rontzier 1598								15
Wecker 1598				4				27
Colerus 1602								45
Deckhardt 1611	2			1				82
Stockholm 1647				20				26
Royer 1651								0
Bonnefons 1654-61								0
Greflinger [1665]								0
Prasmofsky 1671				13		2		140
Wecker 1679				1				101
Thieme 1682								124
Grätz 1686				23				40
Osnabrück 1687		9		13				32
Nürnberg 1691								214
Schuppe 1698				3				71
Buchinger 1700		2		2				107
Keyl 1705								34
Eleonora 1709				6	1			67
Sincerus 1713		8	23	69				13
Amaranthes 1715								215
Hohberg 1715								69
Hagger 1719		0,1		5	0,5			731
Florinus 1722								13
Schellhammer 1723				2				309
Danckwerth 1729				7		0,8		119
Massialot 1738								0
Ü-Massialot 1739				1				277
Eger 1745				1				105
Bern 1749		2		5				43
APK 1752		13		3				92
Loofft 1758				3				158
Koch-Lexikon 1786		0,9	0,3	0,6				334
Loofft II 1786		0,9		2				117
Franckfurt 1789								40
Löffler 1795				3				169
Hannover 1800				3				154

C.2.2 Erscheinungsformen und Häufigkeit der Lexeme in den Werken des Korpus

Im Folgenden werden die Tabellen wiedergegeben, mit denen für die Untersuchung erfasst wurde, in welcher Form die Lexeme des Wortfeldes in den Korpus-texten auftreten. Außerdem wurde hier auch die Häufigkeit notiert, mit der ein Lexem aufgefunden wurde, und zwar getrennt nach den beiden untersuchten Korpus-teilen ‚Inhaltsverzeichnis‘ und ‚Stichprobe‘ (also ganze Rezepte). Die Schreibung in der Spalte ‚Bezeichnungen‘ bezieht sich meist auf die erste aufgefundene Form, was in der gleichen Spalte, aber auch in den Spalten für ‚Inhaltsverzeichnis‘ und ‚Stichprobe‘ durch weitere, abweichende Schreibungen ergänzt wurde. Unter den Tabellen wurden Textstellen notiert, die eine Erklärung liefern, nochmals verschiedene Graphien oder auch Auffälligkeiten in der Verwendung der Bezeichnungen.

Platina 1542

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
brü (Suppe)	1	5
Suppen (Suppe)	4	0
Pfeffer	1	0
Suppen (undef) a. süpplin	8	5
brü (undef)	5	0
brü (Soße) a. brülin	3	2
Safft (Eintunken)	12	1
eindunckerey	1	0
Salse	1	0
Safft (undef)	1	5
Safft (Obst)	0	5

„so thu[o] ein gu[o]tten safft drauff“ [gebratener Fisch]

Staindl 1569

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppen (undef) a. süpplin	2	3
Suppen (Soße) a. süpplein/-lin	6	3
gescherb	1	1
Kaschnat	1	0
brü (Suppe)	1	8
Suppen (Suppe)	13	9
Safft (Obst)	1	0
Salssen	8	3

Auswertung des Inhaltsverzeichnisses, die Überschriften im Text weichen teilweise ab oder sind nicht im Verzeichnis erfasst

Oepffel gescherb

Kaschnat [Zwiebeln, Kräuter, Essig, auch zum Aufbewahren]

Salssen meist aus Beeren/Weichseln, auch grüne Kräuter; oft rein süß

Koch vnd Kellermeisterey 1574

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppen (Suppe)	1	2

Pfefferlin	2	3 [davon 2x Pfeffer]
Brühe (Suppe)	1	19
Brühe (undef)	1	0
Salse	4	18
Compost	0	1
Safft (Obst)	0	2
Brühe (Soße) [auch Brühlin]	0	1
ziselin	0	1

„Ein Mehl Pfefferlin“ zwischen Erbsen und Fastengerichten

„Kalt Compostkraut bald wolschäckend zu machen“

„Peterlin Safft“, „Kornblumen safft“

„gib sie trucken / oder in eim ziselin“

Rumpolt 1581

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Brüh (Suppe)	8	13
Gescharb	23	3
Pobrat	6	1
Brüh (Soße)	16	4
Safft (Obst)	51	2
Pfeffer	30	2
Salsen	8 [7 Salsen, 1 Saltzen]	3
Suppen (undef)	6	0
Suppen (Suppe)	39	1
Suppen (Soße)	7	0
Brüh (undef)	1	0
Brüh (eigene)	2	0
Sodt	1	0
Kassenadt/Cassenat	2	1
Safft (undef)	1	1

„Safft / was zum Gebratens gehört zum eynduncken“

„Karpffen gekocht im schwarzen Sodt“

oft „Brühlein“

Salsen von Weichselsafft/Weichsel Salsen 3x

grüne Saltzen/Salsen 4x In.v., 1x Stp.

saure Brüh genauso wie süsse Brüh

(mit einem) süssen Pobrat 5x, süß oder saur 1x In.v., 1x Stp.

Mandel Gescharb 14x, Epffel Gescharb 5x, Zwibel Gescharb 1x In.v., Stp. 1x Epffel oder Zwibel Gescharb; Gescharb oft mit Wild, aber auch mit Würsten, Eiern, Fisch

Sebastian 1581

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	2	8
Brühe (Suppe)	0	8
Pfeffer	3	2
Suppe (Soße) a. Süpplein	0	2
Pobratt	0	1

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Gescharb	0	1
Salsen	5	3
Ziselin	0	1
Brühlin (Soße)	0	1
Safft (Obst)	0	2
Brühe (undef)	2	0
Suppe (undef)	1	0
Compost [Kraut]	1	0

Safft: 1x Peterlin, 1x Kornblumen

Krebsküchlein (süß): „gib sie trucken / oder in eim Ziselin“ Nr. 27, f. 32r

Salsen: in Inhaltsverzeichnis gemischt, aber in Stichprobe 2 von 3 Weichselsalsen

Rontzier 1598

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppen (Suppe)	8	1
Brüh (Soße)	5	0
Gesautzen	1	0
Brüh (undef)	1	1
Brüh (Suppe)	0	3
Safft (Obst)	0	1

„Riffiolen so in Wasserbrüh oder Milch gesotten werden“

Inh.verz.: „Gesautzen so man bey die Braten setzet“, im Text: „Von Gesautzen oder Safft von den Kreutern das man pflaget in Comentlein / bey die Braten zusetzen“ [Blat 231]

Wecker 1598

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (undef)	3	1
Brühe (Soße)	5	13
Suppe (Suppe)	13	5
Safft (Obst)	1	3
Brühe (Suppe)	3	13
Brühe (undef)	0	4
Syrup	0	2
Brühe (Bratensaft)	0	1
Brühe (eigene)	0	2

oft Brühlein, Süplein

Colerus 1602

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Sod [a. Soht, Sohd] (Soße)	32	10
Sod (Suppe)	0	4
gescherbe	1	4
Suppe (Suppe)	4	4
Brühe (Soße)	1	1
Suppe (undef)	1	0
Saltze (1x), Salse (2x)	3	0

Einduncke	2	0
Kompus	1	0

Deckhardt 1611

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	9	8
Brüe (Suppe)	1	1
Trisanet	2	2
Södlein, a. Sod, Söder	38	10
Brüe (Soße)	25	12
Brühe (undef)	2	9 [meist Gallartenbrühe]
Safft (Obst)	1	4
Suppe (undef)	1	0
Gescherbe	1	0
Suppe (Soße)	2	0

Stockholm 1647

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	3	3
Brühe (Suppe)	0	1
Soht (Soße)	1	2
Brühe (Soße)	9	3
Sodlein	0	1
Beysatz (?)	0	1
Suppe (undef)	4	0
Safft (Obst)	5	0
vber guß	1	0
Potagie	2	0
Cassenandt	1	0

Fisch – „mit Sänff und Butter zum Beysatz“ [224]

„Potagie zu gebraten Strömlingen“ (unklar ob Suppe oder Soße)

„Gebraten Speck / Zwiebel Potasie daruber“ (unklar ob Suppe oder Soße)

„Saltzen Lachs in Cassenandt“

Royer 1648

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis (nicht vorhanden)	Stichprobe
Brühe (Suppe)		13
Brühe (Soße)		5
Brühe (eigene)		2

oft „kurtze Brühe“

Greflinger [1665]

Koch: Stichprobe Nr. 1-17

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Bezeichnung	Stichprobe
Suppe (Soße)	4
Suppe (Suppe)	2
Safft (Obst)	7 [+ 6 im Conditer = 13]
Suppe (undef)	2 [+ 1 im Conditer = 3]
Syrop	1 [+ 9 im Conditer = 10]
Brühe (Suppe)	4
Composte	1 [+ 2 im Conditer = 3]
Brühe (undef)	6 [davon 5 Marinadenbrüh]
Brühe (Soße)	10
Safft (Braten)	1
Sause	1

Conditer: Stichprobe Nr. 18-27

Suppe (undef)	1 [Zuckersirup auf Birnen]
Syrop	9
Compostes	2
Safft (Obst)	6

Becker: Stichprobe Nr. 28-30
keine Funde

Koch: Compostes: Tauben in Composte setzen

Übersetzungen

Die Seitenzahlen beziehen sich auf Bf1661 und Bd1682, bei Textstellen aus Bf1654 ist dies eigens vermerkt.

Bonnefons	Greflinger	Anzahl	Anmerkungen
sauce	Brühe	8	Sauce de Marinade (246)-Marinadenbrüh (389); 274/397
sauce	Suppe	3	
sauce	Sause	1	[Sause]
sauce	-	3	[rote Rüben: Salz und Weinessig, von dem worinnen sie gelegen] [92/349]; 303/405; 314/409
potage	Suppe	3	
jus (Obst)	Safft	4	
Boüillon	Brüh(e)	5	
Sirop/Syrop	Syrop	7	Sirop de Sucre (151)-Syrop (365)
jus	-	2	167/369; 288/401
Composte	Composte	3	Bf1654:253/430; Bf1654:263/433 [beide Obst; kommt außerhalb der Stichprobe noch öfter vor]
jus (Fleisch)	Safft	1	
Court-boüillon	kurtze Brühe	4	
Court-boüillon	Brüh	1	[darinnen sie gesotten]
-	Suppe	2	135/360; 303/405
-	Brüh	1	246/389
Potage	potage	1	315/409 [potage de Escurgots]

jus	Brüh	1	315/409
Court-bouillon	kurtz abge- sotten	1	329/413
boüillon	Suppe	1	Bf1654:251/429 [Zuckersirup, könnte auch Aufkochen heißen]
-	Safft	3	Bf1654:275/437 (2x); JF301/445
-	Syrop	3	Bf1654:289f./441 [liquide-Syrop]; Bf1654:314f./449; Bf1654:315/449 [Candis=Syrop [sic, mit u]]
Syrop	Safft	1	Bf1654:315/449 [Syrop Violat-Violen=Safft]
jus	Safft (undef)	2	289/401

Prasmofsky 1671

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Safft (undef)	3	2
Safft (Obst)	18	1
Brühe (Soße)	77	6
Suppe (Suppe)	27	1
Brühe (Suppe)	0	4
Dunckens	5	0
Brühe (undef)	1	0
Suppe (undef)	3	0
Pfeffer	6	0
Compost	1	

Pfefferbrühe – als Brühe (Soße) gezählt
Compes=Kraut zu machen

Wecker 1679

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	22	10
Brühe (Suppe)	1	10
Brühe (Soße)	29	21
Brühe (undef)	2	5
Pfeffer	0	2
Södlein	42	6
Safft (Obst)	1	3
Brühe (eigene)	1	2
Gescherbe	1	0
Suppe (undef)	1	0
Suppe (Soße)	1	0

Thieme 1682

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Gescharb	11	4
Brühe (Suppe)	0	5
Brühe (Soße)	67	8
Pfeffer	12	1

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Brühe (Bratensaft)	2	1
Suppe (Suppe)	0	1
Saft (Obst)	0	1
Salse	22	0
Suppe (undef)	5	0
Brühe (undef)	1	0
Pobrat	1	0
Soodt (Soße)	2	0
Cassenadt	1	0

Soodt – auch Soode

„... in einer ... Brüh oder Salse“ (oder andersherum) recht oft, fast alle Salsen so

Grätz 1686

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Saltze, Salse	5 [Saltze 1, Salse 4]	3 [alle Salse]
Saft (Obst)	9 [davon 4 Medizin]	5
Süppel (Soße)	9	2
Geschärb	1	0
Suppe (Soße)	8	4
Pfefferl	1	2
Suppe (Suppe)	7	10

Osnabrück 1687

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	7	3
Brühe (undef)	1	0
Brühe (Soße)	6	3
Brühe (Suppe)	1	5
Suppe (undef)	1	2
Suppe (Soße)	9	7
Saft (Obst)	4	3
Syrup	3	1
Saft (undef) [Knochen]	0	1

Nürnberg 1691

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	67	3
Brühe (Suppe)	2	6
Brühe (Soße)	136	19
Saft (Obst)	0	6
Brühe (Bratensaft)	0	1
Salse	5	0
Pfeffer	4	0
Brühe (undefinierbar)	0	1 [gesottener Quittensaft]
Saft (undefinierbar)	0	1 [Saurach- oder Wein-Lägelein-Safft]

oft die Kategorie (z. B. „Suppe“) für mehrere zusammen genannt

Schuppe 1698

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	32	19
Brühe (Suppe)	1	5
Potage	4	1
Bouillon [1x Bullion]	0	8
Safft (Obst)	2	5
Schüest	3	1
Callié [1x] /Coulé [1x]	2	0
Brühe (Soße)	9	0
Jus	3	0
Soost	12	0
Sauße	1	0
Suppe (undef)	1	0
Compot	1	0

„Spanisch Salat oder Lactuk mit eine[-] Sauße Blang“ [92]

„Eine Suppe ... mit ... und Jus oder Schüest“ [2x]

„wenn du wilt Suppen oder Potage anrichten“ [1]

Buchinger 1700

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Salße	74	2
Suppen (Suppe)	27	3
Brühe (Soße)	1	6
Brühe (Suppe)	1	4
Safft (Obst)	2	0
Syrup	2	1
Compost	0	1

auch „Brühlin“

„Man thut selbigen [Rättig bzw. Meerrättig] auch in Compost. Num. 751“

Nußschelffen=Safft 1x

Keyl 1705

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	29	9
Brühe (Soße)	1	5
Suppe (Soße)	2	5
Brühe (undef)	2	0
Brühe (Suppe)	0	9
Safft (Obst)	0	4

Eleonora 1709

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	10	6
Suppe (Soße)	24	12
Geschärb	2 [1 Geschärbel]	0
Brühe (Soße)	9	0
Suppe (undefinierbar)	13	0
Pisque	1	0
Safft (Vögel in S. braten)	1	0
Pfefferlein	1	0
Safft (Obst)	4	11
Salse	1	0
Titsche	1	0
Julep	0	1
Safft [„safft vom schöpsen=schlegel ausgepreßt“ in eine Pastete]	0	1
Brühe (Suppe)	0	2

„weixel-süpplein“

„quitten-salsen oder titschen“

Ohlie nicht erfasst (auch in anderen Werken nicht)

Suppe (Soße) und Suppe (Suppe) sind eindeutig nur eine einzige Kategorie, wird in einem Kapitel „Von allerhand Suppen“ abgehandelt > Aufteilung erfolgte bei der Analyse

Sincerus 1713

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Safft (Obst)	9	0
Julep	3	0
Syrup	1	1
Safft (undef)	0	1 [Zucker, in dem Hagebutten gekocht worden waren]

im Inh.verz. vieles mehrfach (alphabet. Reg.)

Amaranthes 1715

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Sosse	76	3
Brühe (Soße)	40	10
Brühe (Suppe)	9	14
Bouillon	1	1
Compote	2	0
Coulis	3	0
Potage	14	1
Pfeffer	2	0
Jus	2	1
Suppe (Suppe)	66	1
Safft (Fleisch)	0	1
Safft (Obst)	0	2

Brühe (Flüssigkeit)	0	1
Saft (Flüssigkeit)	0	1

Sp. 712 jus aus der Bratpfanne, also einfach der heruntergetropfte Bratensaft
 „braune Butter“ nicht erfasst, obwohl es teilweise als Soße angesehen werden kann
 Fricassee wird teilw. als Soße verstanden, wurde aber nur erfasst, wenn auch „Sosse“ dabei stand

Erbs-Brühe als Brühe (Soße) wenn bspw. [Fisch] mit Erbs-Brühe

Schweiß (oder Schwartz) nicht erfasst, kann aber teilw. auch eine Soße bezeichnen

Brühe und Sosse scheinen synonym verwendet zu werden (Bsp.: Forellen in einer Butter-Sosse; Forellen in einer Butter-Brühe noch anders; noch zweimal in dieser Form)

Hohberg 1715

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	26	5
Brühe (Soße)	42	24
Sos	1	0
Brüh(e) (Suppe)	0	41
Saft (Obst)	0	15
Brüh (eigene)	0	1

„Brandenburgische Sos von Rebhünern“ [Rebhühner gebraten, Schnitte im Fleisch mit Ei, Semmelbrösel, Butter, Pfeffer-Gemisch gefüllt]

Hagger 1719

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	278	10
Jus	72	5
Brühe (Soße)	290	23
Saft (Obst)	35	9
Penädlein	2	0
Brühe (Suppe)	10	20
Geschärb	4	0
Brühe (eigene)	3	1
Pfeffer	5	0
Cullie (1x), Gulli (5x)	6	0
Saft (Fleisch)	4	0
Dunck/Tuncke	2	0
Couli(e)	3	1 (Couille)
Sos	5	0
Überguß	11	0
Syrup	1	0
Salse	0	1
Suppe (eigene)	0	2
Sud	0	1 [Fisch-Sud, in dem Rutten kurz gekocht werden]

„mit einem weissen Überguß“ scheint v. a. bei Fischen vorzukommen
 mehrmals „Triet“ oder „Trüet“ > Trisanetbrühe ??; „Triet oder Probat“ > Rumpolt Pobrat??

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

„mit einer Sos“ „in einer jus“
 oft „in einer Fricasse“ oder „in (einer) Ragu“, „eingemacht“ ja auch in Soße
 oft auch „in Milchram“ o.ä., also nur die Hauptzutat der Soße genannt
 „Jus, oder Safft / von Kalbs=Schlegel“
 oft „Kreen“, könnte auch eine Art Soße sein, da oft in Zusammensetzungen
 „Mandel= und/oder Aepffel=Geschärb“ je 1x, „Aepffel=Geschärb“ 2x
 „Kräuter=Safft“ (in Dorten) 2x, Stichprobe 1x

Florinus 1722

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	0	5
Brühe (Suppe)	0	31
Brühe (Soße)	10	26
Einduncke	1 [Einduncke]	1 [Eintuncke]
Salse	2 [Saltze, bei Salaten]	1 [Salse]
Safft (Obst)	0	7
Brühe (Marinade)	0	1
Duncke	0	1

bspw. „Saltze von grünen Kräutern“

Safft (Obst) 2 mal Weinbeersafft

Brühe (Suppe) [auch Kochwasser allgemein], Brühe (Soße) und Brühe (Rest) stellen eine einzige Kategorie dar.

Schellhammer 1723

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Brühe (Suppe)	17	11
Suppe (Suppe)	107	4
Brühe (Soße)	131	8
Södlein (Soße)	13	1
Safft (Obst)	7	3
Potage	22	0
Brühe (undef)	4	0
Jus	1	0
Suppe (Soße)	2	0
Gescherbe	1	0
Tuncke	1	0
Pfeffer	3	0

öfter „auf neueste Art“, „wie man itzo saget, daß es die Mode ist“ (Hüner weiß zu braten)

Mandel=Gescherbe (über Hirsch/Reh)

Haasnpfeffer oder Haasenschwartz

Danckwerth 1729

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	65	4
Potage	15	0
Brühe (undef)	4	0
Brühe (Suppe)	2	6

Brühe (Soße)	20	4
Suppe (Soße)	2	1
Gescharb	1	0
Pfeffer	1	0
Saft (Obst)	8	2
Saft (undef)	1	2
Salse	0	1
Syrup	0	3

„Rindfleisch in einem Zwiebel=Gescharb“

Ü-Massialot 1739

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis (Titel)	Stichprobe
Potage	127	16
Coulis	38	23
Brühe (Suppe)	17	22
Suppe (Suppe)	4	1
Compote	2 [1x Compôte, 1x Compote]	0
Sausse	45	3
Jus	16	16
Saft (Obst)	4	0
Pfeffer	2	0
Bouillon	5	0
Sirup	0	1
Brühe (Soße)	17	1

Brühe (Soße): entweder „au blanc“, „au roux“ etc., also kein „sauce“ in der Vorlage, oder „kurze Brühe“

„Julienne“ wird zu „Potage“ (24), aber „Potage à la Julienne“ (55) und „Potage oder Julienne“ (100) bzw. „Potage Julienne“ in Md1747

Compote jeweils Tauben

„Profiteroles“ wird zu „gefülltes Brodt“ (30)

„Sausse“ in Mf, in Md1739 übernommen (bspw. 145, 165), in Md1747 „Sose“ (bspw. 137)

Übersetzungen

Stichprobe:

Mf1738	Md1739	Stichprobe
Sausse	Sausse	2
Bouillon	Brühe	16
potage	Potage	15
jus	Jus	16
coulis	Coulis	22
sirop	Sirup	1
purée	Potage	1
-	Brühe	3
Potage	-	2
Purée	Erbsen	1
purée	durchgeschlagenen Erb- sen=Brühe	1
-	Coulis	2

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

purée	Erbsen=Brühe	1
demi-Bisque	halb=kräftige Suppe	1
boüillon	-	1
jus	Brühe	1
sausse	-	1
poivrade	Pfeffer=Brühe	1
-	Sausse	1

- Potage/-: 19 [Schüssel] Rand derselben
 19 [Satz fehlt, Hinweis auf folgende Rezepte]
- /Coulis: 20 dont vous trouverez la maniere / Dieses Coulis ist...
 22 vuidez-le / thut das Coulis
- jus/Brühe: 12 jus: Kochbrühe, in der der Wildschweinkopf noch Geschmack bekommen soll
- /Brühe: 4 l'eau diminué d'une chopine / die Brühe [Kochwasser Kapaun] sich bis auf ein Maaß eingekocht hat
- sausse/-: 17 in einem Querverweis
- /Sausse: 27 [Soße aus Marinade] sehet ... daß die Sausse nicht zu sehr gesaltzen sey...

Eger 1745

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	54	4
Saft (Obst)	1	7
Brühe (Suppe)	5	9
Potage	5	0
Brühe (Soße)	29	9
Tütsche	2	0
Suppe (Soße)	2	1
Tuncke	7	0

„die Pflaumen geben ohne das viel Brühe“ (nur wenig Wein hinzugeben), „fein dicklichte Suppe bekommen“ [1745:236]

NB: Seitenzahlen im Text, Reg. n.p.

Tuncke bei Salaten (S. 187f.)

in der Butter=Tütsche (Bärse, 2x)

Potage=Suppe/Potage von.../Kräuter=Potage/Braune Potage

Bern 1749

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	12	0
Sasse (Soße)	23	12
Brühe (Soße)	2	4
Pfeffer	1	0
Saft (Obst)	2	6
Syroup	1	3 (Syrop)
Brühe (Suppe)	1	6
Bouillon	1	0

„Fleischbrühen oder Bouillon welche man auf Reisen mit sich führen kan...“

APK 1752

Bezeichnungen	Inhaltsverzeichnis (Titel)	Stichprobe
Potage	29	4
Brühe (Suppe)	0	6
Jus	4	2
Suppe (Suppe)	0	1
Compote	23	0
Coulis	7	1
Saft (Obst)	3	7
Pfeffer	2	0
Brühe (Soße)	9	0
Sose	3	2
Syrup	12	4

Brühe (Soße): „kurtze Brühe“

„au brun“ bleibt (55)

Compote: 1) Tauben in der Compote (1x)

2) erklärt, mit Obst

Übersetzung

Französisch	Deutsch	Anzahl
Bisque	kräftige Potage	2
Potage	Potage	26
Compôte	Compote	21
Court-Bouillon	kurtze Brühe	8
~ en civé	~-Pfeffer	2
Sauce	Sose	3
Sauce	Brühe	1
Jus	Jus	3
Coulis	Coulis	6
Jus	Saft	2 [Sauerampfer, Zitrone]
Syrop	Syrup	11
Eau	Saft	1 [Zitronen, Eau de Citron]

Looft 1758

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Coullige	9	5
Suppe (Suppe)	59	14
Brühe (Suppe)	3	8
Brühe (Soße)	3	3
Brühe (eigene, auch Braten-saft)	0	2
Überguß [immer der Braune Überguß aus den Grundre-geln]	3	0
Tunke	2	1
Sose	54	13
Sauce [bei Eigennamen wie	9	1

Anhang C.2 – Indikatoren Wortfeld ‚Flüssigkeiten‘

Sauce Hachee, Sauce-Blanche, Sauce Aigre-douce etc]		
Schüh [Schüh-Sose, beide Male]	1	1
Coulis	1	0
Bouillon	1	0
Potage	2	0
Sauer	1 [Gans in einem weißen Sauer]	0
Compote	3 [2 Tauben, 1 Äpfel und Birnen]	0
Courbollon	2 [beide bei Fischen]	0
Saft (Obst) [Citrone, Sauerampfer]	5	2

Koch-Lexikon 1786

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Brühe (Soße)	93	5
Sose	78	0
Bouillion	7	0
Potage	35	1
Brühe (Suppe)	8	10
Brühe (undef)	3	1
Syrup	3	0
Coulis	12	3
Pfeffer	2	0
Compote	2	0
Saft (Obst)	2	1
Suppe (undef)	2	0
Salse	1	0
Julep	1	0
Suppe (Suppe)	77	2
Suppe (Soße)	1	0
Tunke	7	0

„Suppe von Weichseln über gebratene Capaunen auf böhmisch“

Nußsalse [Walnüsse, Weißes von hartgekochten Eiern, Semmelmehl, Wein, Salz, Gewürz; zu Gebratenem]

Brühe und Sose vermischt, z. B. bei Hecht; meist näher bestimmt (Senfsose, Butterbrühe, etc.)

Looft II 1786

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Sose	35	31
Sauce	5	2
Coullige	8	2
Saft (Obst)	2	11

Suppe (Suppe)	50	10
Jus	3	1
Brühe (Bratensaft)	1	0
Puré(e)	3	0
Coulis	3	4
Brühe (Soße)	1	1
Compote	5	0
Syrup	1	0
Bouillon	0	2
Brühe (Suppe)	0	1

Compote mit Obst

Brühe (Soße): Inh.verz. „Hechte mit Polnischer Brühe“, Stichprobe einmal Rahmbrühe, sonst Rahmsose

Sauce meist wohl Eigenname (Sauce aigre-douce, Sauce hachée)

Puré(e) scheint Suppe zu sein

Coullige im Inh.verz. oft bei Suppen

Franckfurt 1789

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Suppe (Suppe)	20	10
Brühe (Soße)	17	10
Soos	3	2 [1 Sos, 1 Soose]
Brühe (Suppe)	0	5
Brühe (Bratensaft)	0	3
Saft (Bratensaft)	0	5
Schö	0	2
Suppe (Soße)	0	2

„Schö oder | Brüh von Rindfleisch“ 38f.

Löffler 1795

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Sauce	94 + 13 [Varianten]	21
Suppe (Suppe)	74 + 1 [Varianten]	3
Brühe (Soße)	1, nur Verweis „Brühe s. Sauce“	1
Compot	3	5, davon bei 2 zusätzlich Compôte
Culli	1	0
Brühe (Suppe)	4 + 1 [Varianten]	14
Saft (Obst)	4	9
Jus	2	0
Soos	1, nur Verweis „Soos s. Sauce“	0
Sauce (Bratensaft)	0	1
Potage	0	7, alle „Potageblech“
„Sausiere (Sossiär)“	0	1

auch „Suppenschüssel“ erfasst (1. Rezept)

durch die Darstellung des Registers erscheint bspw. „Compot“ nur zweimal an einer Stelle, an der es 8 Compotrezepte gibt > nur das tatsächliche Vorkommen des Wortes wird gezählt

Hannover 1800

Bezeichnung	Inhaltsverzeichnis	Stichprobe
Bouillon	9	4
Jus	2	1
Coulis	4	3
Sauce	59	11
Suppe (Suppe)	60	2
Compotte	15 [14x Obst, 1x Tauben en Compotte]	0
Brühe (Soße)	1 [Karpfen mit der Judenbrühe]	0
Saft (Obst)	4	0
Coullige	0	2
Brühe (Suppe)	0	1
Brühe (eigene)	0	2

„Kopfsallat mit Sauce“, „Kopfsallat mit Specksauce“ [Reg. n.p., S. 171] nicht klar ob als Salat oder als Gemüse

„Sauce“ meist nicht näher benannt („mit Sauce“, „mit einer Sauce“), außer im Soßenkapitel

C.2.3 Definitionen der Lexeme in Lexika und im Korpus

Mit einem Pluszeichen sind die Lexeme gekennzeichnet, für die ein Eintrag im betreffenden Werk gefunden wurde, mit einem Minuszeichen diejenigen, für die kein Eintrag gefunden werden konnte. Keine Kennzeichnung wurde für deutsche Lexeme in französischen Werken vergeben, und dann, wenn der Eintrag nicht überprüft werden konnte, weil der entsprechende Teil des Werkes nicht vorlag.

	Zedler 1732-1754	Deutsche Encyclopädie 1780	Grimm DWB	Marperger 1716	Amaranthes 1715	Brunt 1983	Hepp 1970	Hausner 1979	Birlinger 1890	Hopf 1991	Dict. de l'Acad. 1718	Hatzfeld et al. [1890]	Richet 1680
Brühe	+	+	+	+	-	-	-	-	+ [nur bild.]	+			
Suppe	+		+	+	+	-	-	-	-		+	+	+
Bouillon	+	+	-	-	+	-	-	-	-		+	+	+
Courtbouillon (a. Courbolon)	-	-	-	-		-	-	-	-		+	+	+
Sauce	+		-	+		-	-	-	-		+	+	+
Sosse (a. Soße, Sose)	+ [Verweis Sauce]		+	-		-	-	-	-				
Sos (a. Soos)				-		-	-	-	-	+			
Sost (a. Soost)	+ [Verweis auf Sood (Sodbrennen)]			-		-	-	-	-	+			

Salse (a. Salsse, Saltze)	-		+	-		-	+	+	-	+			
Titsche (a. Tütsche)	+ [Verweis Tuncke]		+	-	+	-	-	-	-				
Tunke	+		+	+		-	-	-	-				
Pfeffer	-		+	- [nur zum Gewürz]		-	+	+	+	+			
Gescherb (a. Geschärb)	-	-	+	-		-	-	-	-	+			
Saft (a. Safft)	+		+	+		-	-	-	-	+			
Pobrat	-		-	-		-	-	-	-	+			
Cassenadt (a. Kaschnat)	-	-	-	-		-	-	+	-	+	-	-	-
Compote (a. Composte)	- [nur Verweis Com- post- Kraut]	+	+	+	+	+	+	-	-	+	+	+	+
Sirup (a. Syrup)	+		+	-		-	+	-	-	+	+	+	+
Julep	+		+	+		-	-	-	-	+	+	+	+
Jus	+	-	-	-	+	+	-	-	-	+	+	+	+
Schü (a. Schüh)	-			-		-	-	-	-				
Coulis (a. Cullie, Gulli)	+	+	-	-	+	+	-	-	-	+		+	-
Coullige	-			-		-	-	-	-				
Potage	+		-	-	+	+	-	-	-	+	+	+	+
Penädlein	-		-	-		-	-	-	-				
Sodt (a. Södlein)	+			-		-	-	-	-	+			
Überguß	-		-	-		-	-	-	-				
Puré(e)	-		-	-		-	-	-	-		+	+	+
Gesautzen	-			-		-	-	-	-				
Eintunke (a. Eindunckerey)	-		+	-		-	-	-	+	+			
Bisque (a. Pisque)	-	-	-	-		+	-	-	-		+	+	+
Sasse	-		-	-		-	-	-	-				
Sauer	-			-		-	-	-	-				
Trisanet									+	+			
Güsselein										+			
Ziseunlein							+	+	+				
Trübes										+			

Güsselein, Trübes: nicht aus Korpusanalyse, nur aus Lexika bzw. Glossaren

Trisanet, Ziseunlein: einzelne Vorkommen im Korpus, Definitionen nur aus Hopf, Birlinger, Hauser, andere nicht erfasst

verwendete Lexika

Zedler

Zedler, Johann Heinrich: Grosses vollständiges Universal-Lexikon, 2. vollständiger photomechanischer Nachdruck durch die Akademische Druck- und Verlagsanstalt, Graz 1993 [Bd.1] – 1998 [Bd.64] bzw. 1999 [Suppl.IV]; Akademische Druck- und Verlagsanstalt; Graz; 1993; Nachdruck der Ausgabe Halle und Leipzig, Johann Heinrich Zedler, 1732–1754

Deutsche Encyclopädie

Deutsche Encyclopädie oder Allgemeines Real=Wörterbuch aller Künste und Wissenschaften von einer Gesellschaft Gelehrten. Frankfurt am Mayn, bey Varrentrapp Sohn und Wenner, M DCC LXXX. [Titelaufnahme nach dem vierten Band; nur bis K erschienen]

Grimm

Grimm, Jacob und Wilhelm: Deutsches Wörterbuch, bearb. von Dr. Moriz Heyne, München: dtv, 1999, photomechanischer Nachdruck der Ausgabe Leipzig: S. Hirzel [mind. 1854 [Bd. 1] – 1960 [Bd. 29], aber der letzte Band, 32, von 1954, Bd. 33 ist das Quellenverzeichnis] Lizenzausgabe im dtv

Marperger

Marperger, Paul Jacob: Vollständiges Küch- und Keller-Dictionarium, In welchem allerhand Speisen und Getränke, Bekannte und unbekante, gesunde und ungesunde, einheimische und ausländische, wohlfeile und kostbare, nothwendige und entbehrliche, und andere ... mehr beschrieben, Ihr rechter Einkaufs= und Erziehungs=Ort, Zeit und Preiß, wie auch ihre Auslesung, Zubereitung, Conservation, nützliche und schädliche Würckung ... gewiesen; Ferner Allerhand nützliche Haushaltungs= Gesundheits= Lebens= und Policity=Regeln, mit Moralischen Anmerckungen, gegeben ... Grosser Herren Banquets, solenne Festins und Tractirungen ... wohl einzurichten gelehrt. Und in Summa alles dasjenige, was zum splendiden so wohl, als zum moderaten Leben an Speiß und Getränck vorhanden seyn muß, vorgestellet wird. Allen Hoff-, Küchen- und Keller-Meistern, Schreiber, christl. Haus-Vätern und Haus-Müttern, zu sonderbarem Nutzen aufgesetzt.; München; 1978; Nachdruck der Ausgabe Hamburg 1716; [B. Schillers Wwe.]. Faksimile hg. und mit einem Kommentar von J. Arndt und U. Fabian

Amaranthes

Amaranthes (Corvinus, Gottlieb Siegmund); Nutzbares, galantes und curioses Frauenzimmer-Lexicon, Worinnen nicht nur Der Frauenzimmer geistlich- und weltliche Orden, Aemter, Würden (...) Sondern auch Ein (...) Koch- Torten und Gebackens-Buch (...); Frankfurt a. M.; 1980; Nachdruck der Ausgabe Leipzig 1715

Brunt

Brunt, Richard James; The influence of the French language on the German vocabulary (1649–1735); Berlin; New York; 1983

Hepp

Hepp, Eva; Die Fachsprache der mittelalterlichen Küche. Ein Lexikon; Kulturgeschichte der Kochkunst; Wiswe, Hans; München; 1970; 183–225

Hauser

Hauser, Albert; Kommentar; Ein sehr künstlichs und nützlichs Kochbuch von Balthasar Staindl; 1569 gedruckt zu Augsburg von Matthäus Franck; Verlag Bibliophile Drucke von Josef Stocker; Dietikon-Zürich; 1979; 5–21

Birlinger

Birlinger, Anton; Älteres Küchen- und Kellerdeutsch; Alemannia 18; 1890; 244–267

Hopf

Hopf, Sabine; Lexikalische Studien zur Sprache in Kochbüchern des späten Mittelalters und der frühen Neuzeit; Halle; 1991; vervielfältigtes Typoskript

Dictionnaire de l'Académie

Nouveau Dictionnaire de l'Académie Française. Dedié au Roy. A Paris, Chez Jean-Baptiste Coignard, Imprimeur & Libraire ordinaire du Roy, & de l'Académie Française, ruë saint Jacques, à la Bible d'or M. D. CC. XVIII AVEC PRIVILEGE DE SA MAJESTÉ.

Édition de 1718. Slatkine Reprints. Genève, 1994

Hatzfeld et al.

Hatzfeld, Adolphe; Darmesteter, Arsène, avec le concours de M. Antoine Thomas: Dictionnaire général de la langue française du commencement du XVIIe siècle jusqu'à nos jours, Paris, Librairie Ch. Delagrave, o. J. [hs. ergänzt 1890], 2. Bände

Richelet

Richelet, Pierre: Dictionnaire françois, contenant les mots et les choses, plusieurs nouvelles remarques sur la langue françoise: Ses Expreßions Propres, Figurées & Burlesques, la Prononciation des Mots les plus difficiles, le Genre des Noms, le Regime des Verbes: Avec Les Termes les plus connus des Arts & des Sciences le tout tiré de l'usage et des bons auteurs de langue françoise. par P. Richelet. A Geneve, Chez Jean Herman Widerhold. M. DC. LXXX. Avec permission.; Nachdruck Genf: Slatkine Reprints, 1970

Definitionen

Bisque

Brunt (1983:157) ‚bisque‘: Def. Hatzfeld et al. I, 240 („coulis d'écrevisses“). „Found with some frequency in Ger. in the late 17c. in culinary works.“ Belege: Greflinger: Koch (1665:105) „Eine Suppe / welche die Frantzosen Bißque nennen“ und (1665:106) „bedeckt alsdann diese Bißque oder Tauben=Suppe mit einer andern Schüssel“; Parisische Küchemeister (1679:154) „gleich über diese aber eine Bisque setzen“; Böckler: Feld=Schule (1683:683) „Eine Fisch=Bisque von Karpffen zu machen“.

Bisque französisch

BISQUE [Jeu de paume]

BISQUE. s. f. Espece de potage, garni de beatilles, de champignons, de truffles, & c. *Une bisque de pigeonneaux. une demie bisque. une bisque de poisson. une bisque d'escrevisses.* [Dictionnaire de l'Académie 1718:I, 153]

1. BISQUE [...]

[Fehler beim Jeu de paume, Herkunft ungeklärt]

2. BISQUE [...]

[ÉTYM. invonue. || XVII^e s. [...]]

|| Coulis d'écrevisses. **Potage à la** – [weitere Beispiele] [Hatzfeld Bd. 1:240]

BISQUE, s. f. Potage succulent. [Rien ne charme leur esprit que la bisque & la fricassée [Quelle]] [eckige Klammern im Original] [Richelet 1680:I, 79]

Bouillon

„Bouillon.

Ist eine aus gewissen Din= | [Sp.247] gen zubereitete Brühe oder Suppe, welche an die Essen, sie desto wohlgeschmackter zu machen, gegossen wird; sie kommt fast mit der Coulis überein, wobey dieser Unterscheid zu mercken, Bouillon wird klar heraus genommen, Coulis hingegen wird zerrühret, und durch ein Haar=Tuch gestrichen.“ [Amaranthes 1715: Spalte 246f.]

Bouillon, ist eine aus gewissen Dingen zubereitete Brühe, oder Suppe, welche man an die Essen macht, damit sie desto wohlgeschmackter werden; Sie kömmt fast mit dem Coulis überein, nur ist dieser Unterschied dabei, daß Bouillon klar herausgenommen, Coulis hingegen zerrühret und durch ein Haar=Tuch gestrichen wird. Dieser Bouillon [NB: mask.] wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt ein gut Stücke Rind=Fleisch und ein paar Marcks=Knochen, oder auch alte Hüner, Kalb Fleisch, wäschet es alles recht reine, thut es zusammen in einen Topff, güsset rein Wasser darein, saltzet es zur Genüge, wirfft allerhand

gantze | [871] Würtze, als Muscaten=Blüten, Ingwer, Citronen=Scheler darzu, setzet es zum Feuer, und lasset es zusammen kochen. Diese Bouillon [NB fem.] oder Brühe wird recht kräftig; wobey noch dieses zu mercken: Wenn es anfängt zu kochen, muß es fein sauber abgäuemet werden. [Zedler Bd. 4:Sp. 870f.]

[In Grimm ‚Bouillon‘ nicht verzeichnet, Zedler (Bd. 4:Sp. 870f.) bringt eine Definition, unter ‚Sosse‘ Verweis auf ‚Sauce‘, dort Definition als „Brühe [...], welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfelet“ (Bd. 34:Sp. 295f.). Zedler (Bd. 12:Sp. 1038f.) verwendet auch zweimal (und vermutlich noch öfter) Sauce im Fließtext.]

Bouillon. Ein in der Kochkunst gebräuchliches Wort, eine aus Fleisch von allerhand Thieren, aus Wurzeln, und Kräutern vermittelt des Abkochens mit Wasser erhaltene kräftige Brühe auszudrücken. [folgen Zubereitungen, man-Form, auch „trockne Bouillon, oder Potagekuchen, welche sich Jahre lang halten, und besonders den Reisenden dienen, sich in Eil eine Suppe zu machen, daß sie kräftig wird.“] [Deutsche Encyclopädie Bd. 4:265f.]

Bouillon französisch

BOUILLON, Se die aussi, De l'eau qui a long-temps bouilli avec de la viande, ou avec des herbes, pour servir ensuite de nourriture. [Beispiele] [Dictionnaire de l'Académie 1718:I, 172]

BOUILLON [...]

|| 3° Liquide où l'on a fait bouillir certaines substances. [Beispiele] [Hatzfeld et al. Bd. 1:268]

Bouillon. Potage liquide. Potage sans pain. [Beispiele] [Richelet 1680:I, 87]

Brühe

BRÜHE, *f. jus, jusculum, ein ahd. pruhî (wie muohî, pluohî) nicht vorhanden, mhd. brüehē, brüeje (BEN. 1, 267^a), nnl. broei, brui (wie bloei m.); DASYP. schreibt brühe 107^d . 309^d, MAALER brüi 79^c, HENISCH brü 531; vgl. it. broda, brodo und oben sp. 395 brod. von der wurzel unter brühen.*

1) *jus, [griech.], das heisze wasser auf, von gesottnem fleisch oder kraut, altn. sod: und Giedeon kam und schlachtet ein zigenböcklin und legt (das) fleisch in einen korb und thet die brühe in ein töpfen. richt. 6,19; geusz die brühe aus. 6,20; schweinenfleisch mit geler bruwen. weisth. 2,451; schwarze brühe, jus nigrum; den gästen brühe und fleisch vorsetzen; [etc.] [kann auch | [Sp. 424] Überdruss (ich hab die Brühe von ihm) bzw. Geschwätz, Gerede (lange Brühe machen) bedeuten]*

5) *brühe bezeichnet auszer der gesottenen auch noch andere flüssigkeiten. so nennt man das blut die rothe brühe, wie den rothen saft (sp. 170), oder die rothe suppe (Plesse 3,177); er drohte, ich werde dich schlagen, dasz die rothe brühe davon laufen soll. wenn jemand gierig saftige fruchte iszt: die brühe läuft ihm den mund herab. man sagt auch, die trauben geben viel oder mehr brühe, und nennt den wein traubenbrühe, rebenbrühe, rebensaft: [Zitat] [kann auch Schlamassel (sitzt in der Brühe) bedeuten] [...] [Grimm Bd. 2:Sp.423f.]*

Brühe, so nennen die Köche den aus einer Sache, allermeist aber aus Fleisch gekochten, und im Wasser, Wein, oder dergleichen gleichsam aufgelöseten Safft, der nach diesen gewisser massen eingesotten, und zu einer ziemlichen Consistenz gediehen, welche Brühe so dann zu vielerley guten Suppen, wie auch zur Zubereitung anderer Speisen gar dienlich ist. [Zedler Bd. 4:Sp.1562]

Brühe, heißt überhaupt jedes flüßige Nahrungsmittel, in welchem die gelatinöse Theile des Fleisches, oder auch die Säfte von mancherley Kräutern und Wurzeln vermittelst des Kochens aufgelöst sind. Man macht durch Beymischung von Mehl, Semmelkrumen, Wein, Eyern und Gewürzen unzählige Arten von Brühen, welche theils als Suppe ganz dünne genossen, theils über andere Speisen gegossen werden. Da diese Nahrungsmittel keiner großen Verdauungskräfte befürhen, so bereitet man sie auch für Kranke auf vielerley Weise. Hiervon werden wir in den Artikeln Fleischbrühe, Kraftbrühe, Kräuterbrühe, Krebsbrühe, Scorbutbrühe, Vipernbrühe, Wurzelbrühe handeln. [Deutsche Encyclopädie Bd. 4:482]

Brühe / wird derjenige Liquor (er bestehe gleich in Wasser / Bier / Wein oder Eßig) genannt / in welchem | [175] die Krafft desjenigen / so darinn gekochet / ausgelaugert / oder gebeitzet worden / gewissen Theilen nach / eingegangen / und dadurch demselben einiger massen eine Consistentz mitgetheilet hat. Dergleichen in der Fleisch=Brühe geschicht / welche ziemlichen Theils die Krafft des Fleisches im Kochen an sich ziehet / und dannhero zu allerhand gesunden Suppen / und Zurichtung anderer Speisen sehr nützliche gebraucht wird.

Eine ordinaire Küchen=Brühe / worinnen man allerhand Sachen kochet / und gute Suppen davon machet / wird von Stücken Ochsen=Fleisch / so aus den Schenckeln geschnitten / wie auch von denen Schaafs= und Kälber=Hälften und gutem Ochsen=Fett bereitet. Man hüte sich aber / daß keine Schaafs=Schwänze oder Kalbs=Füsse darzu kommen / weil sonst das eine nach dem Eingeweyde / das andere nach dem Talch schmecken würde. Wann alles dieses Fleisch halb gahr ist / so ziehet man die Brühe davon / und läst sie durch ein Sieb lauffen / thut aber zuvor das Fette an die Seite; Da dann die klare Brühe überbleibet / die man in der Küche zu allerhand Suppen= und gesottenen Speisen gebraucht.

Was die Tuncken anbelanget / die man nicht so wohl über das gantze zugerichtete Essen übergießet / als besonders zubereitet / und neben denselbigen aufsetzet / damit solche statt eines vehiculi seyn mögen / die Speise dem Geschmack so viel annehmlicher zu machen / und durch den Schlund in den Magen zu convoyren / werden dieselbe aus allerhand Liquoribus, einfachen und gemischten zubereitet: Als zu dem sowohl frischen / als gesaltzenen und geräucherten Rind=Fleisch / wird ein frischer Senff / oder Merrettig in Eßig zerrieben / oder auch mit einer Fleisch=Brühe aufgekocht / dabey aufgesetzt.

Andere warme und aus unterschiedlichen Ingredientien bestehende / und die Qualität einer Brühe an sich nehmende Tuncken / empfangen entweder von dem Erfinder derselben ihren Nahmen / oder werden auch nach den vornehmsten darzukommenden Ingredientien benennet. Sonderlich haben sich in diesem Stücke die Frantzösischen Köche mit vielen neu=benamten Tuncken und Brühen hervorgethan.

Als der Sauce à la Jacobine, davon unter ihrer eigenen Benennung gehandelt worden.

A la Roberte, diese bestehet aus Senff und Saltz / Wein=Eßig / Pfeffer und geschnittenen Zwiebeln. Und so mit andern mehr. [Folgen Rezepte] [Marperger 1716:174f.]

0488 brüh(e), f. „neben Bouillon, Fischfond u. Gemüsebrühe auch bisweilen gebundene Soßen o. Tunken“. (vgl. NK-Nachwort, 17) [also Nachwort zum Nürnbergischen Kochbuch=Spriewald 1979] [Hopf 1991:46]

Cassenadt

Kaschanat: Konservierungsmethode: Fisch in Essig und Kräutern [Hauser 1979:17]

1287 kassenat, f.? „lt. RUMPOLT-Rezept eine Art Essigmarinade für Fisch u. Fleisch“. RUMPOLT (V), 16: Klein Reniancken gesotten in Cassenat. EBD. (V), 20v: Von einem grossen Stir gekocht in kassenadt. EBD. 84: Abgesotten Hünner in Cassenadt. [Hopf 1991:117]

Compost

COMPOST, COMPST, *m. frigidarium compositum*. kumpost, kumost. *vocab.* 1429. 1445 bei SCHM. 2,49, *anderwärts* gumpisch, gumpist (STALD. 1,496), gumpost, gumpest, gumbs (*weisth.* 1,685), komst, kumpes, *sauerkraut, eingemachtes kraut*; der new compist [weitere Belege] *it.* *composta, mescolio di cose acconce insieme, franz.* *compote. auch gemischter dünger heiszt* compost, compostdünger. [Grimm Bd. 2:Sp. 633]

„Compote,

Ist ein Essen von gewissen Früchten, welche in Zucker gesotten, mit geschnittenen Citronenschelern oder Zimmet rc. bestreuet und in solcher Brühe aufgetragen werden, unser Koch lehret hier dergleichen Essen mit und ohne Zimmet zu bereiten, so leckerhaffte Mäuler mit dem größten Appetit verzehren.“ [Amaranthes 1715: Spalte 367]

Brunt (1983:202) ‚compote‘: Def. aus Hatzfeld et al. I, 484, allerdings gekürzt ohne Kennzeichnung, Tauben weggelassen („entremets de fruits cuits avec du sucre“), „is attested in Ger. from the late 17c., initially as *Composte* (Lat. *compositum*). The word later adopts the neut. gender.“, nennt als Belege Greflinger: Koch (1665:110) „Die junge Tauben in Compeste zu machen“ und Elsholtz *Diaeteticon* (1682:430) [also auch Greflinger] „Man candirt auch die Birnen und andere Früchte / ümb sie also warm zu essen / welches Gerichte man *Compostes* [...] nennet“. Marperger (1716:34b) „eine *Composte*“. Außerdem führt er bei den Lexika *Amaranthes* 1715 an mit ‚Compote‘.

‚Compôte‘ [APK 7152:207]: „Compoten von verschiedenen Arten. [§] Das Wort *Compôte* braucht man von dem Sud der Baum=Früchte, welche man gleich essen will. Es ist eine Art Confitur, welche sehr leicht zu machen ist. Erfordert sie gleich nicht so viel Sorgfalt, als die eingemachten Früchte, welche man aufheben will, so ist doch eine gewisse Art selbige zu machen, welche man wissen muß, und ohne welche man solche Compoten machen würde, die nur den Namen, nicht aber die Schönheit, noch Vortrefflichkeit derselben an sich haben.“

[nur:] Compost-Kraut, siehe *Brassica* [=Kohl, Kraut]

[dort:] [...] Den weissen Kopff=Kohl pflegt man hier zu Lande klein zu zerschneiden, oder zu hobeln, mit Wacholder=Beeren, Dill, Wein=Reben und Saltz in ein Faß mit einem Stempel einzustossen, nachmahls mit Steinen zu beschweren, und so lange stehen zu lassen, biß er abgejähret, oder eine Brühe bekommen hat, und Sauer=Kraut, Sauer=Kohl oder Compost=Kraut, *Brassica capitata muricata*, oder *Brassica composita* genannt wird. [...] [Zedler Bd. 4:Sp.1115]

Compot, ist dasjenige, was man ehemals mit dem guten deutschen Wort, eingemachtes Obst hieß, und Compotiere die Schale, worinn es aufgetragen wird. [Deutsche Encyclopädie Bd. 6:185]

Composte aus Kirschen / vide Kirschen. [dort aber kein Rezept mit *Composte* in der Überschrift, könnte vielleicht „Die Kirschen zu condiren ohne Steine“ gemeint sein [Bd1682:436]]

Cumpost, Kumpost stm. 1. Eingemachtes, 2. Sauerkraut aus lat. *compositum*. [Lexer I, 1770. BMZ I, 858b. *Alemannia* 18, 256] [eckige Klammern im Original] [BMZ mhd. WB]; bringt danach Verwendungen und Rezepte, u.a. aus bvgsp 84 ein Kumpost von Sauerkirschen, nhd. Übersetzung: „Eingemachtes aus Sauerkirschen. Entferne die Stiele und koche die Weigseln in einem Topf im eigenen Saft. Wenn sie den Siedepunkt erreicht haben, schütte sie aus und

laß sie abkühlen. Dann streiche sie durch ein Tuch und schütte sie in einen gepichten (= mit Prech, Substanz aus Harz, Wollfett, Teer) bestrichenen Topf. Gib dazu Honig und Galganz (eine Art Pfeffer) als Gewürz, soll das Kompott sofort verzehrt werden, lasse die Gewürze weg.“ weitere Rezepte, auch weitere für Obstkompott aus Maister Hanns, Belege aus Grimm für Zusammensetzungen mit Obst, teils ‚gumpost‘ geschrieben] [Hepp 1970:202]

1444 kump(u)s, komp(o)st(kraut), kumpost, n. bzw. m. 1. „Sauerkraut bzw. Kohl, durch Einsäuern längerfristig haltbar gemacht, aus lat. *compositus*, was ursprünglich das Einlegen von Oliven in Salzlake bezeichnete, aber adnn auch auf andere Arten des Haltbarmachens übertragen wurde“. (vgl. T.E. 18) [Ehlert: Das Kochbuch des Mittelalters] [Belege] 2. „eingewecktes Obst, z. T. mit ‚galgant‘ (s. d.) o. Ingwer gewürzt, Vorform des wortgeschichtlich verwandten Kompotts“. (vgl. T.E. o.a.) [Hopf 1991:133]

Composte französisch

COMPOSTE. s. f. (l’S ne se prononce point)

Espece de confiture qu’on fiat avec du fruit & peu de sucre, & qui est moins cuite que les confitures qui se font pour estre gardees. [Beispiele]

Il se dit aussi d’Une certaine maniere d’accomoder des pigeonneaux. *Une composte de pigeons. des pigeonneaux à la composte.* [Dictionnaire de l’Académie 1718:I, 307]

COMPOTE [...]

[ÉTYM. Pour **composte** [...], fém. de l’anc. franç. **compost**, lat. **compositum**, composé [...]] [...]

|| 1° Sorte de ragoût. **Une – de pigeons**, pigeons cuits dans un roux avec du lard, des oignons, etc.

|| 2° Entremets sucré fait de fruits entiers ou en quartiers, cuits avec du sucre, de l’eau ou du vin, etc. [Beispiele] [Hatzfeld et al. Bd 1:484]

COMPOTE, s. f. Poires, ou pommes qu’on coupe par moitié & qu’on fait cuire doucement avec du sucre. [Beispiele und fig.] [Richelet 1680:I, 158]

Coulis

„Coulis,

Ist ein durchgeseigter [sic] Safft von Kalbfleisch, Hünern oder Tauben, und etlichen Gewürtz, welchen ein erfahrner Koch immer im Vorrath haben muß, weil er solchen nicht nur an Ragouten [sic], Potagen, nützlich gebrauchen, sondern auch bey unverhofften Gastereyen in Eyl gute Brühen davon machen kan. Die Oesterreicher und Böhmen nennen die Coulis eine gestossene Suppe, rc. deren Zubereitung aus folgenden [sic] zu erlernen ist.“ [Amaranthes 1715: Spalte 383]

Brunt (1983:216) ‚coulis‘: Def. Hatzfeld et al. I, 562 („suc consistant qu’on obtient par la cuisson concentrée de quelques substances alimentaires“). „is recorded in Ger. in culinary works from the early 18c. The word adopts the fem. gender (: *die Suppe*) (1a), although the masc. is occasionally found (1b)“. Als Belege bringt er 1a Amaranthes (1715:383) Stichwort Coulis, 1b Zedler Bd. 4 1733:870 Stichwort Bouillon und unter Lexika Bd. 6.

Coulis, heisset ein gantz zerkochtes, und durchgeschlagenes, oder der [sic] durchgedrucktes Essen, o= oder [sic] der durchgeseigte Safft von Kalb=Fleisch, Hünern, Tauben, allerhand Garten=Gewächsen, Fische rc. und etlichem Gewürtze, welchen man nicht nur an Ragouten

und Potagen, nützlich gebrauchen, sondern auch in Eyl gute Brühen davon machen kan. Es wird aber ein solches Coulis folgender Gestalt zu bereitet: Man thut Kalb=Fleisch, Hüner, Tauben rc. was man nemlich darzu nehmen will, in einen Topff, giesset rein Wasser darauf, setzt es zum Feuer, saltzet es ein wenig, schneidet die Rinde von Semmeln herunter und wirffet welche, nebst Citronen=Schalen, Muscaten=Blüthen und dergleichen hinein, und lässt alles dieses gantz weich kochen. Wenn es nun weich worden, so rühret man es fein starck unter einander, und streichets hernach durch ein Haar=Tuch, so ist das Coulis fertig. In Böhmen und Oesterreich heisset man dergleichen Coulis ein gestossenes, oder eine gestossene Suppe, welche sie mit weniger Umständen verfertigen: denn sie nehmen nur Kalb=Fleisch mit etwas Semmel und Muscaten=Blüthen, stossen und thun es in ein Töpffgen, giessen Brühe darauf, und streichens hernach durch. Wenn man Brühen davon machen will, so darff nur ein solcher Zusatz genommen werden, als man den Geschmack haben will: Als von Austern, Muscheln, Capern, Sardellen, Citronen und dergleichen, auch von denen geringsten Sorten. [Zedler Bd. 6:Sp. 1476]

Coulis, (Kochk.) nennt der Koch eine durchgeseihete Kraftbrühe, welche von Fleisch, Krebsen, Fischen oder Gartenfrüchten ausgezogen worden, um daraus entweder Suppen oder Soßen zu machen. [Deutsche Encyclopädie Bd. 6:435]

0028 ablauf, coulis, gestoßene suppe, m. bzw. f. „gebundene Kraftbrühe, auch einfache Grundsoße“. (D/L 96) [Deutsche Speisekarte, 1911] [Hopf 1991:3]

Coulis französisch

COULIS [...]

|| 2° Suc consistant qu'on obtient par la cuisson concentrée de quelques substances alimentaires, qui sont ensuite pilées et passées au tamis [Beispiele] [Hatzfeld et al. Bd. 1:562]

Court-bouillon französisch

COURT-BOUILLON. Maniere d'apprester le poisson & la viande. [Beispiele] [Dictionnaire de l'Académie 1718:I, 379]

COURT-BOUILLON [...] [...] || Admis ACAD. 1694, qui écrit sans trait d'union.]

|| Liquide composé de vin blanc, de vinaigre étendu d'eau et assaisonné d'épices, où l'on fait cuire le poisson. [Hatzfeld et al. Bd. 1:574]

Court-bouillon, s. m. Vin, laurier, romarin, sel, poivre, & orange, où l'on fait bien cuire du poisson. [Beispiele] [Richelet 1680:I, 193]

Eintunke

EINTUNKE, f. *embamma*, *brühe*, *sauce*, in die man brot oder fleisch taucht. [Quelle] s. tunke, einstipsel. [Grimm Bd. 3:Sp. 332] [unter Einstippelse, Einstipsel „*embamma*, *tunke*: [Belege]“ [Bd. 3:Sp. 314]

Eindunk m. über die gebraten ode gesotten hünlin magst du auch ein gut kurz brülin oder *Eindunk* bereiten, Von gemeinen Zwiebeln mag man auch ein nützliche Salsen oder *Eindunk* bereiten; harte Fischbraten mit ainem *Eindunk* gessen usw. Frankf. Kochbuch 1545 f.

29a.29b.50b.51a.104a. [Erdbeeren und Johannisbeeren] darauf man sonsten auch einen feinen Saft einmachen und zur *Eintunk* bewaren kan. Kalender 1609. [Birlinger 1890:249]

0686 eindunkwerk, eindunkerei, (e)ingedunktes, tütsche, zugehörung, n. bzw. f. „Kollekt. für Brühen, Tunken, o. [sic] Soßen (bes. für Braten), Marinaden o. Remouladen“. BDV. ‚gestipp‘. [Belege aus Platina, Rumpolt und Amaranthes] [Hopf 1991:65]

Geschärb

„gescherb“ Verweis zu geschärb

GESCHÄRBE, GESCHÄRB, *n. subst. verb. zu scharben, zotticht klein schneiden. 1) geschnitzel von obst oder gemüse: ain gescharb von piern und öpfl. [Quelle] gescherb von öpfeln, mandelgescherb. augsb.-dilling. kochbuch von 1547 bei BIRLINGER büchl. von guter speise 177 anm.; gebratene hünere in einem gescherbe, d. h. mit klein gehackten äpfeln und zwiebeln. COLERUS (1645) 1,64^a; schütte dieses gescherbe ausz dem tiegel drauff. ebend.; dim. der teufel wird dir das geschärblein gesegen. [A. a S. Clara]*

2) *kärntn. gscharb, abfall beim scharben von rüben, möhren, äpfeln [Quelle] [Grimm Bd. 5:Sp. 3835]*

1020 gescharb, *n.* „Geschnitzel von Obst o. Gemüse“. (DWB 4/2/3835) [Rest des Eintrags auf nächster Seite und nicht kopiert] [Hopf 1991:93]

Güsselein

1100 güsselein, *n.* „Suppe, Brühe“. (Lexer TWB 102c) [Hopf 1991:100]

Julep

JULEP, *m.* ein kühltrank, aus dem franz. julep, *ital.* giulebbe, *span.* julepe, zurückführend auf das arab. g'olap, welches selbst aber wieder lehnwort aus dem persischen ist (gul rose und âb wasser), [Belege] bei HOHBERG ein zäher fruchtsaft [Belege] [Grimm Bd. 10:Sp. 2369]

Julep, siehe lulepus.

lulepus, lulapium, ein Julep, Kühl=Tranck, wird ordentlich aus destillirten Wassern und einem Syrup bereitet, und zum kühlen in hitzigen Fiebern gebraucht: es werden denn auch Säffte, Tincturen und saure Spiritus dazu genommen. Die hierzu | [Sp.1548] dienlichen Wässer sind [werden mit lat. Bez. aufgezählt, ebenso die Syrupe und Spiritus, Proportion, dann viele einzelnen Iuleparten, NB: Rezepte in Nimm-Form] [Zedler Bd. 14:Sp. 1547ff.]

Julepe, Julebus, Julapium, sind eine Art von Geträncke / welches aus einer Vermischung des Wassers / Zuckers und einiger Säffte bestehet / werden theils gesotten / theils aber auch unge-sotten / nur öffters mit einander zusammen gegossen / wovon jedoch jene sich länger halten als diese. Insgemein aber sind sie weit dünner als die gemeinen Säffte / und also von selbigen dadurch unterschieden. [Marperger 1716:582]

1239 juleb, *m.* „Kühltrank, Rosen- o. Veilchenwasser.“ (Götze, 130a) [Hopf 1991:113]

Julep französisch

JULEP. S. m. Potion medicinale faite avec des eaux distillées & autres ingredients. *Julep rafraichissant. julep cordial. julep somnifere*, pour dormir, *Donner, prendre un julep*. [Dictionnaire de l'Académie 1718:I, 862]

JULEP [...]

[ÉTYM. Emprunté de l'arabe **djoulab** [...]

|| (Pharm.) Potion adoucissante, composée d'eau et de sirops auxquels on ajoute une légère dose d'opium et qu'on administre comme calmant et somnifère. [...] [Hatzfeld et al. Bd. 2:1360]

JULEP, s. m. Potion composée avec des eaux distillées & avec des sirops, ausquels [sic] on ajoûte quelque-fois des electuaires, des confectons, des poudres & autres médicamens. [Faire un julep cordial.] [eckige Klammern im Original] [Richelet 1680:I, 444]

Jus

„Jus,

Heist bey denen Frantzosen ent= | [Sp.959] weder in genere eine iede Brühe, so aus denen Speisen gekochet und gebraten wird; oder in specie eine solche, welche aus Rindfleisch, Tauben rc. die in brauner Butter und Speck, nebst guten Kräutern, Gewürtz und andern Dingen, dämpffen müssen, bereitet wird.“ [Amaranthes 1715: Spalte 958f.]

Brunt (1983:349) ‚jus‘: Def. aus Hatzfeld et al. II, 1362 („suc de viande extrait par cuisson“). „First attested in Ger. at the beginning of the 18c. in the masc. gender (which is still current in Swiss Ger.) and then in the fem. (: *die Brühe*). In Swiss Ger. the word also means (Fruchtsaft‘ [sic] and can be neut. in gender“. Als Belege führt er an Glorez Hauß=Bibliothec (1701:197) „und giesse von dem *Jus* oder Schüest darüber“ und Amaranthes (1715:123) „giesset die *Jus* aus der Braten=Pfanne darzu“, bei Lexika wird Zedler genannt (Bd. 14 von 1735).

Jus, heisset bey denen Frantzosen entweder insgemein eine jede Brühe, so aus denen Speisen gekochet und gebraten wird; oder insonderheit eine solche, welche aus Rindfleisch, Tauben, und dergl. die in brauner Butter und Speck, nebst guten Kräutern, Gewürtze, und andern Dingen dämpffen müssen, bereitet wird. Wollet ihr nun so ein Jus machen, so nehmet Rind=Fleisch, es sey derbes oder sonst anderes, zerklopffet es ziemlich, darnach streuet es mit Mehl, setzet aber zugleich in einer Casserole Butter und Speck auf das Feuer, und wenn diese braun ist, so leget Fleisch darein, und dämpffet es so lange, bis es braun wird. Ferner, schneidet Rüben, Kraut und Zwiebeln hinein, welche auch mit braun werden müssen; darnach leget Lorbeer=Blätter, Thymian, Citronen=Schaalen, Brod=Rinden, und gantzen Ingwer und Pfeffer darein, giesset gute Rindfleisch=Brühe darauf, werffet eine Hand voll Morgeln dran, und lasset es mitinander [sic] wohl kochen. Dieses wird alsdenn durch ein Haar=Tuch gestrichen, auch öfters nur also verbraucht, und wissen sich die Frantzosen derer absonderlich zu bedienen, und bey ihren Speisen öfters anzubringen. In wohlbestellten Teutschen Küchen, sonderlich an grosser Herren Höfen, findet man dergleichen Jus auch, an kleinen Höfen aber trifft man es selten an, es wäre dann, daß Jus Potage solle verfertigt werden. Wer weiter von der jus Nachricht verlanget, wie solche auf andere Art zuzurichten, der darff nur auf die Zurechtung derer Speisen Acht haben, so wird er bald davon gut Vortheile erlangen. [Zedler Bd. 14:Sp. 1675]

1240 jus, n. „frz. für eine konzentrierte Fleischbrühe, zum Färben u. Kräftigen von Suppen u. Soßen verwendet“. (vgl. ULK 1/486b) [Universallexikon der Kochkunst, Leipzig, 1893] [Beleg mit Definition aus Amaranthes] [Hopf 1991:113]

Jus französisch

JUS. s. m. Suc, liqueur que l'on tire de quelque chose de cuit ou de crud. *Jus de citron. jus d'orange. du jus d'herbes. ces pommes ont bien du jus, rendent bien du jus. exprimer, tirer le jus. le jus d'un gigot de mouton. ju jus de mouton. jus de veau. jus de reglisse, cela est plein de jus. il y faut mettre un jus d'orange. le jus en est bon, en est nourrissant.* [Dictionnaire de l'Académie 1718:I, 863]

JUS [...]

|| 1° Suc que l'on tire, par pression, par décoction, d'un fruit, d'un végétal. [Beispiele]

|| 2° Suc de viande, de légumes, extrait par pression, macération, cuisson, etc.[Beispiele] [Hatzfeld et al. Bd. 2:1362]

JUS, s. m. Liqueur qui sort de quelque fruit, substance liquide qui sort de quelque viande qu'on presse, ou qu'on fait rotir. [Beispiele u.a. „Jus de mouton. Jus de reglisse“] [Richelet 1680:I, 445]

Pfeffer

PFEFFER [..., 1) Gewürz und Belege]

2) *eine mit pfeffer und andern gewürzen stark bereitete brühe (jus piperatum DASYP. 291^a), noch bair.-österr. gänsepfeffer, hasenpfeffer SCHM.² 1,422. [...] ebenso kurhessisch und schweinepfeffer [Quelle] | [Sp. 1635]*

3) *mundartlich auch noch in weiterer bedeutung:*

a) [...]

b) *tirol. eine sauce, besonders aus eingesottenen holunderbeeren. [Quelle] nass. eine latwerge, birnen- zwetschkenmus u.s.w. [...] [Grimm Bd. 13:Sp. 1634f.]*

Pfeffer, Pfefferlin: Pfefferbrühe, aber auch z. B. Hasenpfeffer = mariniertes Hasenfleisch [Hauser 1979:18]

Pfeffer: item wiltu mit dem selben teig ein hoflich essen in ein *schwarzen pfeffer* machen, seud eyer hert und nym den tottern *gelbs pfefferlein* aja. (bei Fischwürsten) gebratten öpfel Hd[n]ja. *brotpfeffer* item solch birn auß einem *brotpfeffer* zu essen ist ein gut arm mannes kost, amjb. cija. sih B. *mel Pfefferlin* bmjb. [...] [Birlinger 1890:258]

Pfeffer, Pfefferlein: Pfefferbrühe, Sauce [bezieht sich auf zwei mhd. WB; führt dann die Def aus Grimm an, dann Verwendungen, regionale WB, Rezepte] [Hepp 1970:194f.]

0341 pfeffer, m. „eine mit Pfeffer u. anderen Gewürzen bereitete Brühe“. (DWB 7/1634) [Hopf 1991:32]

Pobrat

0404 pobrat, m. „lt. RUMPOLT-Rezept könnte es sich um eine Verballhornung v. frz. poi-vrade ‚Peffersöße bzw. -brühe‘ handeln“. (vgl. D/L 114) [also Deutsche Speisekarte, 1911,

scheint eigene Formulierung und Vermutung von Hopf zu sein] [nennt als Beispiel Rumpolt (V), 11v: Ein gebraten kapaunen/ mit einem süssen Pobrat.] [Hopf 1991:38]

Potage

zu ‚potage‘: „on appelait ainsi tout ce qui était cuit dans un pot, et particulièrement les viandes en sauce“. [Flandrin 1986:275]

„ ‚Potage‘, cela désigne un type de mets en même temps qu’une fonction. En 1704, de *Dictionnaire de Trévoux* le définissait d’abord comme du ‚jus de | [170] viande cuite‘ – nous dirions ‚du bouillon de viande‘ – ‚dans lequel on fait détremper ou mitonner du pain taillé en menues tranches‘. Puis il complétait cette première définition en notant que ‚l’on sert les potages à l’entrée du repas‘. Cela suggère que ‚potage‘ est aussi une fonction, comme ‚entrée‘, ‚rôt‘, ‚entremets‘, ‚dessert‘. [Fußnote: [was in England ‚pour potage‘ serviert werden konnte und absolut nicht dem entspricht, was man heute darunter versteht] „S’il faut se restreindre aux sens qu’a eu le mot en France, remarquons qu’aux XIVE et XVE siècles il a pu désigner des plats de viande en sauce courte, ou des purées de légumes parfois fort sèches – voyez en particulier, dans *Le Ménagier de Paris*, les *porée blanche*, *porée verte* et *porée noire* du chapitre des *Potages communs sans épices et non liants* – aussi bien que des ‚chaudeaux‘ totalement liquides. Les potages du XVIIe siècle, avec leur garniture de viandes et de légumes autour du pain mitonné, était [sic] encore bien différents des potages du XVIIIe, liquides et homogénéisés comme les nôtres.“ [kursiv im Original] [Flandrin 2002a:169f.]

[In einer Endnote gibt Noël-Waldteufel die Definition für „potage“, wie sie im *Dictionnaire d’æconomie* von Nicolas Chomel von 1741 (II, S. 193) angeführt wird:] „est une sorte de mets dont la base est du pain coupé en petites tranches, & qu’on a mis a tremper & mitonner dans du bouillon. Il y a différentes sortes de potages, les uns sont gras, les autres sont maigres. On sait que pour faire cuire du bouillon on met cuire la viande (ou le poisson) et les herbes dans de l’eau & qu’on les assaisonne de sel & de beurre s’il est nécessaire.“ [Noël-Waldteufel 1993:80]

„Potages,

Sind vermischte Essen, bestehend aus einem gewissen Stück | [Sp.1516] Fleisch oder Fisch rc. vielen Gewürtz, Jus, Coulis und Ragout, Klösen, Fricandelles und andern Dingen: wäre auch gut, wenn ein jeder solche nach seinem und der seinigen Constitution, als eine veritable Hauß=Artzney einrichten ließ. Ihre Zubereitung ist mancherley, davon der Koch folgende mittheilet. 1) Potage à la Reine [...]“ [Amaranthes 1715: Spalte 1515f.]

Eine Potage ist eigendlich ein stükk Fleisch in seiner Brüe mit untergeschnittenem [sic] Semmelscheiben / welches die Frantzosen an stat / daß wir die Brüe allein geben und erst eßen / in einer Schüßel zugleich anrichten / und nachdem sie gut sein soll / allerhand | [58] wolschmeckende Kräuter und delikateßen [sic, Fraktur] mit darinnen kochen lassen. Sie nehmen aber allezeit das Fleisch in einem stükke: Ist es ein stükk Rindfleisch / nehmen sie es gerne von der Brust / oder aus der Keule / denn die Rieben haben kein ansehen / auch legen sie bisweilen bei das Rind=Fleisch ein stükk Schweine=Fleisch. Ist es Kalb=Fleisch / so ist die Brust am besten / wie auch vom Lamm. Von Geflügel ist wol ein Welsch=Huhn / eine nicht gar zu alte Henne / oder ein guter feister Kapaun das beste / weiln es die kräftigste Brüe giebt / wiewol man auch sonst allerlei Geflügel dazu gebraucht. Für allen aber muß das Fleisch und große Geflügel wol geklopffet sejn [sic] / daß es fein mürbe wird: Weilen aber die Potagen auf vielerlei Arten zugerichtet werden / wil ich sie ordentlich ein nach dern andern beschreiben / und von den geringen anfangen. [Schellhammer 1697:57f.]

[s. aber auch: Suppen aus allerlei Zutaten, auch mit Fleisch- oder Fischbrühe, auch oft auf Weiß- oder Roggenbrot angerichtet (für die Suppen röstet sie das Brot oft, teils in Würfel geschnitten), mit Eiern, oft mit süßen Zutaten, etc., sie bezeichnet als „sehr schöne Frantzösische Suppe“ eine aus Portulak, Fasolen und Erbsen, die keine Potage zu sein scheint [56] (Schellhammer 1697)]

Von Suppen und Potagen [Fraktur].

Es ist nicht zu leugnen / daß unsere Suppen [sic] über der Frantzosen Potagen [Fraktur] ihr Ansehen so weit verlohren / daß sie sich fast in keiner vornehmen Gesellschaft mehr dürffen sehen lassen / nichts desto weniger finde ich sie so wol für Kranke / als Gesunde so nützlich / daß ich ihnen ihr Recht nicht vergeben kan / sondern billig die erste Stelle in meinem Buche gönnen muß. [Schellhammer 1697:35]

[weitere „Frantzösische Suppen von Kalbfleisch.“ [Buchinger 1700:Rezepte 79–82]; Kalbfleisch in Wasser mit Wein oder Essig gekocht, gesalzen, mit Butter, Ingwer, Pfeffer, Pomerantzen, Zitronen- oder Limonenschnitzen, oder Kapern („Capreß“ Rezept 79), auf gebähnten Schnitten „für ein Frantzösische Suppen anrichten mit Zimmer / und Mußcatnuß beströwen / und knöpflin darumb legen.“ (Rezept 79); in den folgenden Rezepten werden viele Gemüse als Zutaten genannt]

Frantzösische Fleisch=Suppen.

12. Werden auff unterschiedliche Manier zugerichtet / und weilen man ordinarie [sic] auff ein Hof=Taffel / oder Herren=Tischt [sic] / zwo oder mehr aufzustellen pflegt / so muß man dieselbige zu variieren [sic] und abzu / wechßlen [sic] wissen / wie hernach folgt.

Erstlich siedet man mit dem gemeinen | Rindfleisch / auch ander Fleisch oder Geflügel / auß welcher Brühe man die Frantzösische Suppen macht / als etwan ein oder mehr stuck Kalb=Schaaf oder Gitzlin Fleisch / von den vorderen Bugen oder Vierteln: oder von den hindern Quallen und Knorren / oder ein gefüllte oder ungefüllte Brust. Oder ein Indianische Hennen / Capaunen / ein / oder zwey Hüner / etlich gefüllte oder ungefüllte junge Hanen oder Fasanen / etliche Hasel= oder Feld=Hüner / Tauben Kramets=Vögel / rc. mit Zusatz eines gantzen und Creutzweiß geschnittenen ziehligen Zwibels oder etlich Stengel Lauch samt den Zwibeln / Peterlin=Wurtzel samt dem Kraut / etliche Negelin und wenig Muscat=Blust.

Fürs ander siedet man absonderlich in blossem Wasser / Viertel odre Stuckweiß zerschnitten Kabis / oder Köhl / oder Blumen=Kohl / Calaraby / oder sonst gemeine Ruben / Artifiven / Zucker=Würtzelin / geschelt Lattich stengel / oder grosse Mangold=Stihl / grosser Lauch / Schiff Erbsen / mit oder ohne Hülschen / Pastenach / Petersil=Wurtzel / Spargenn [sic] junge Hopffen / oder Artischock=//hertz / Grubling / Pfifferling / grün oder dürre Morchen / oder groblecht geschnitten Saurampffer / Spinat / junger Mangolt / Lattich / rc. doch alles ohne Salz / und laßt jede Gattung / die man brauchen will / recht kochen / mit kalt Wasser abkühlen / und wol außtropffen.

Wann man dann unterschiedliche | Frantzösische Suppen angemacht / so nimt man zu einer von obig gesottenem Kalb= Schaaf oder Gitzlein=Fleisch / was und so viel man will / legts in ein Kachel oder besonder Geschirr: thut vom gesottenen Kabis / Köhl / Blumenköhl / Calaraby / Ruben / Pastenach was man will; und von der besten Suppenbrühe / und so es nöthig etwas wenig frisch Butter / Saltz / Pfeffer / rc. darzu / und laßts bis mans anricht / sittlich mit einandern vollendts kochen. Underdessen thut man in grosse Platten gebähets / oder sonst zart geschnitten Brodt / begießts mit dieser Brühe und deckts zu / hernach legt man das Kalb oder Schaaf=Fleisch / samt dem Kabis / Köhl rc. darauff / theilts ordentlich in der Platten herumb / gießt die beste Brühe biß auff den Ranff oder Port darüber / und belegts mit gesottenem oder gebachenem Hirn / Lungen oder sonst Fleisch=Kröpflin oder Knöpflin / daß selbige auch in der Brühe ligen. Num. 17.

Mehr andere unterschiedlich Frantzösische Suppen zu machen / thut man in Kacheln oder absonderliche Geschirr / von oben gemeltem mit dem Rind Fleisch gekochten Geflügel / ent-

weders ein Indianische Hennen oder ein Capaunen; oder ein oder zwey Hünere / junge Hanen / Hasel= oder Feld=Hünere / Tauben oder Kramets Vögel rc. Item gesottene Artifiven / Zucker=Wurzeln / grossen Lauch / Lattich=stengel oder Mangolt stihl / oder Schiff=Erbsen / oder Spargen / Hopffen / Pe= | terlin=Wurzel / Hertz von Artischocken / oder Saurampffer / Spinat / Lattich rc. ws man hat / mit Zusatz guter Fleischbrühe oder auch frisch Butter / Saltz wenig Imber / Pfeffer / Muscatblüst / rc. laßts vollendts sittlich kochen / richts an auff gewei-chete Brodt=Schnitten / und umblege es mit gebachenen Knöpflin / frischen / oder gedörren gesottenen Bratwürst=Schnitz / zerschnitten Hünere Mäglen / Leberlin / Crönlín / rc. Num. 17.20.

Man kan auch kurtz vor dem anrichten etlich gesottene Eyertotter in Frantzösische Suppen=//brühe rühren / und wann in derselben keine andere Kräuter als Peterlin=Kraut oder Wurzel sind / so kan man auch Citronen / Pommerantzen oder Lemonien=Schnitz / oder Capres / oder unzeitige Trauben / oder Krauselbeer darmit kochen lassen. Oder man thut auch Grübling=Schnitz / Pfifferling und Morchen darein / undn richts an wie vorgemelt.

13. In Bereitung obigen Frantzösischen Suppen / kan man von obgemeltem Kalb / Schaaf= oder Gitzlin=Fleisch / wie auch von dem gesott [Buchinger 1700:Rezepte 12–14]

‚potage‘: Def. Hatzfeld et al. II, 1783 („viande de legumes dans le pot“). „is attested in Ger. from the mid-17c. and is now archaic (1). The word is also found in the compounds *potage à la reine* (2) and *potage garni* (3).“ Belege: (1) Scherzgedichte von 1652, Greflinger: Koch (1665:169) „und heisst man dieses bey den Frantzosen Potage de Escurgots“ und Grimms-hausen: *Simplicissimus I*, 105 „allerhand Frantzösischen *Potagen*“; VI B 6 „mit theuren frantzösischen *Bottagien*“; (2) Greflinger: Koch (1665:185) „eine Potage ala Royne / welche man von etlichen gehackten Rebhünern und Fasanen gemacht“; Parisische Kuchemeister (1679:154) „auff der andern Seiten eine Potage A la Royne setzen“; (3) Greflinger: Koch (1665:185) „eine Potage garny, so von allerhand Abfalle der Gevögel ist“; Parisische Kuche-meister (1679:154); Marperger (1716:69a). Als Lexika führt er an Liebe (1686: eine Suppe / Brühe), *Amaranthes* 1715, *Zedler* Bd. 28 1741 und andere (*Duden V* von 1966 verzeichnet es offenbar als veraltet). [Brunt 1983:429]

Potage, oder Allerleyessen, ist ein gemischtes Essen, bestehend aus Rind=Kalbs=Schöpsen=Hünere=Capaunen= und dergleichen Fleische, einem | [1835] allein, oder mehr zusammen, oder aus Fischen in einer langen Brühe, mit Reis, Graupen, allerley Kräutern oder Wurzeln gekocht, mit vielen Gewürzen abgemacht, und zuweilen mit Morcheln, Eyern, Klösern, Fricandellen, und andern Schleckereyen verbessert, so bey der Mahlzeit zu erst aufgetragen wird. Zum Exempel können folgende zwo Potagen dienen: [von jungen Hünern und Karpffenpotage (beide Nehmet-Form), außerdem eine Potage von Seleri] Wenn man dergleichen gutes Fleisch mit Geflügel, als Hünern, Tauben u. a. m. mit klein geschnittenem Speck, unterschiedlichen wohl-schmäckenden Küchenkräutern, auch grünen Erbsen, Spargel, Artischocken rc. in einem Topffe beysammen siedet : heisset es ein Olipodrigo, und bey den Frantzosen *Pot pourri*. [klingt sehr nach Greflinger [Bd1682:379], vielleicht aus Schellhammer?? sollte überprüft werden, auch die anderen Potagenrezepte] [folgen diverse Potagenrezepte, beginnt mit Potage a la Reine; nach den kulinarischen folgen auch einige medizinische; dann Potagen=Herd, Potagenkessel, Potagen=Löffel [oder Vorlege=Löffel, ist ein grosser silberner oder metallener= und versilberter Löffel, mit einem langen Stiele, womit man das Allerleyessen über der Tafel herum giebet [Sp.1855], Potagenschüssel] [*Zedler* Bd. 28:Sp. 1834–1855]

0424 potage, f. „frz. für ‚Suppe‘, küchensprachlich bes. gebundener u. aus vielen Zutaten bestehender Eintopf, bisweilen auch für Mischgemüse, ‚Leipziger Allerlei‘,„ (vgl. ULK 2/285a) [ULK=Universallexikon der Kochkunst, Leipzig, 1893]

Potage français

pot:

POT, Se prend absolument pour le Pot, pour la marmite où l'on met bouillir la viande [... | [327]...]

On appelle *Pasté en pot*, Un hachis de bœuf qu'on a fait bouillir à petit feu avec des marons & autres ingrédients.

On appelle *Pot pourri*, Diverses sortes de viandes assaisonnées & cuites ensemble avec diverses sortes de légumes.

[Pot pourri auch für Mischung aus Blumen oder Duftkräutern, als eigenes Stichwort dann für ein Buch o. ä., das vieles zusammenmischt] [Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 326f.]

potage:

POTAGE. subst. masc. Sorte de mets, sorte d'aliment fait de bouillon & de tranches de pain trempées dedans. Potage à la viande. potage gras. potage de santé. potage aux herbes. potage aux choux. potage aux oignons. potage aux pois. potage à l'eau. potage maigre. potage au lait. potage aux moules. faire mitonner un potage, manger du potage. dresser le potage. servir le potage. [Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 327]

POTAGE [...]

I. *Anciennt*. Viande et légumes cuits dans le pot. [Beispiele] Renfort de -, mets qu'on ajoute au potage [...]

II. Bouillon dans lequel on a fait cuire ou tremper des tranches de pain (V. soupe), des pâtes alimentaires, etc. [Beispiele] Relevé de -, plat qu'on sert immédiatement après le potage. [Hatzfeld et al. Bd. 2:1783]

POTAGE, *s. m.* Bouillon du pot, soit gras, ou maigre, qu'on verse sur des soupes de pain coupées fort proprement & qu'on sert ensuite au commencement du dîner. [Un bon, un succulent potage; Une poule, un jarret de veau, une pièce de bœuf & une queue de mouton sont un excellent potage. Il y a des potages aux herbes, des potages au lait, des potages à l'oignon, &c.] [eckige Klammern im Original] [Richelet 1680:II, 196]

Purée français

PURÉE subst. fem. Le suc tiré des pois cuits dans de l'eau. *Purée claire. purée espaisse. potage à la purée.*

On appelle aussi, *Purée*, Un potage à la purée; Et on dit, que *La rivière est comme de la purée*, pour dire, qu'Elle est sale & jaunastre. [Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 392]

PURÉE [...]

[ÉTYM. Subst. particip. de l'anc. verbe **pur**, presser (des légumes) pour en faire sortir le jus ou la pulpe [...] || 1314. **Purée de pois** [...]

|| Mets fait de légumes réduits en bouillie. **Une – de lentilles, de haricots, de pommes de terre.** || *P. anal.* - **de gibier, de volaille**, etc., gibier, volaille pilés et réduits en bouillie. [...] [Hatzfeld et al. Bd. 2:1836]

Purée, s. f. Pois secs qu'on fait bien cuire avec de l'eau en un pot, qu'on passe dans une passoire & qu'on assaisonne après avec du beurre, du sel & de bonnes herbes pour faire du potage le carême. [Beispiele] [Richelet 1680:II, 232]

Saft

SAFT, [...] *im nhd. ist das alte neutr. durch das masc. verdrängt. im 16. jahrh. werden beide geschlechter neben einander gebraucht. auch im 17. jahrh. kommt das neutr. zuweilen vor:* [Belege]

Bedeutung. 1) *saft der pflanzen, der das frische wachsthum begleitet und fördert [...]*

2) *säfte, welche aus den pflanzen und ihren früchten gewonnen werden.*

a) *saft von kräutern und blumen, besonders als arzneimittel verwandt [...]* | [Sp. 1639]

b) *saft aus obst und beeren, vor allem dick gekochte flüssigkeit, eingemachter saft; doch auch ausgepreszter saft [...]*

c) *insbesondere saft der weintraube [...]* [noch einige Bedeutungen] [Grimm Bd. 14:Sp. 1638f.]

Säfte [...] sind in den Apotheken unterschiedliche, als eingesottene und feste, flüßige, dicke und alterirende, deren Zubereitung [in einem Buch beschrieben wird]. In Haushaltungen und Küchen hat man den Saft von Aepfeln, Birnen, Päonien, | [Sp. 454] Berberis, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Isopen, Kirschen, Klatschrosen, Maulbeeren, Nägelein, Quitten, Rosen, Süßholz, Violen, Weinbeeren, Zitronen, und dergleichen [...] [dann geht es vor allem um medizinische und überwiegend Baumsäfte] [Zedler Bd. 33:Sp. 453ff.]

Säfte / Succi, Fr. *des Sucs, Liqueurs* solche seynd in denen Officinen unterschiedliche / als condensati & concreti, liquidi, insipissati & alterantes, deren Zubereitung in Schröders **vollständiger Apotheck** lib.2. cap. 82. zu ersehen ist. In unsern Haushaltungen und Küchen haben wir den Safft von Aepfeln / Birnen / Beonien / Berberis / Erdbeeren / Himbeeren / Johannisbeeren / Isopen / Kirschen / Klatsch=Rosen / Maulbeere[-] / Nägelein / Quitten / Rosen / Süß=Holtz / Violen / Weinbeeren / Citronen / rc. welche alle eine kluge / fleißige / curieuse, Kunst=erfahrne / vor allem aber wohlhabende Haus=Mutter / beyzeiten an= | [977] schafft / meistens auch wohl selbst kochet / und zubereitet / selbige hernach fleißig und sorgfältig in ihrer Speise=Kammer verwahret / und was davon in die Küche oder auf die Tafel nöthig ist / ausgiebet. [Medizin, Baumsäfte, etc.] [Marperger 1716:976f.]

1837 saft, m. „vor allem aus Obst u. Beeren gewonnene, dick gekochte Flüssigkeit o. Gelee“. (vgl. DWB 8/1639) [zwei Belege aus Rumpolt] [Hopf 1991:170]

Salse

SALSE, *f. aus mlat. ital. salsa* DIEZ⁴ 280, *das franz. sauce, gesalzene brühe, dann überhaupt brühe, tunke, beigusz* [weder in Grimm noch in Zedler als Stichwort verzeichnet], *bair.-östr. saft von verschiednene früchten zur dicke eines syrups eingesotten.* [Belege] *die durch anlehnung an salz entstandene nebenform salze hat sich, wie die belege zeigen, bis in die neuere zeit erhalten* [Belege | [Sp. 1703]] [Grimm Bd. 14:Sp. 1702]

„Mancherley Salsen“ als Teil des Essig-und-Salat-Kapitels, davor schon ein Kapitel „Brühen über das Gebratens“, die Salsen sind Senff, Mostart, aber auch Aprikosen-, Weichsel-, Zitronen-, Mandel-, Weinbeer-, Nuss-, Hagebutten-, Holler- oder Kräuter-Salsen [Nürnberg 1691: S. 361ff.]

Salse: Brühe, Sauce [Hauser 1979:19]

Salse swf. 1) gesalzene Brühe, Tunke, Brühe überhaupt; aus mlat. ital. *salsa*; franz. *sauce* [...] 2) die Salzen _Saft von verschiedenen Früchten zur Dicke eines Sirups eingekocht, z. B. Ha-

gebutter-, Himber-, Bromber-, Kramber (Wacholder)-, Zwetschgensalzen [Schneller [AW: muss heißen Schmeller, Bayerisches WB] II, 274] [folgen etliche Rezepte] [Hepp 1970:216]

1843 salse, sulse, f. 1. „gesalzene, aber bisweilen auch süße Brühe o. Tunke, aus mlat. ital. salsa; frz. sauce, häufig als Kontrastsoße wie die heutigen Fondue-Soßen zu Speisen serviert“. BDV. ‚latwerge a‘. (vgl. Lexer 2/585) [Belege] [Hopf 1991:170]

Sauce

„Sauce“ kein Eintrag

„SOSE“ Verweis auf „sosze“ [Bd. 16:Sp.1814]

SOSZE, f. *brühe, tunke, flüssiger beiguss zu festen speisen, lehnwort aus franz. sauce, das von lat. salsa stammt, also zunächst für die gesalzene Brühe zu fleischspeisen, dann auch für andre brühen, z. b. süsze, mit obstsaft bereitete zum pudding u. d. spätmhd. und frühnhd. (vereinzelt noch im 18. jahrh.) dafür die mittellat.-ital. form salse, s. theil 8 1702f. seit dem 15. jahrh. daneben die franz. wortform, früher gewöhnlich der aussprache gemäsz geschrieben: [folgen zahlreiche Belege mit Quellenangabe] soosz, [...] soos f. salse [Schottel 1417] Sosse [...] salze [...] sosze [...] birn- kirsch- weinsosze [...] [Stieler 1675] soosz [Rädlein 1711] soos [...] eintuncke, eine sossen [...] s o s e, vom französischen sauce, eine brüh [...]; s. auch ADELUNG (‚das wort ist schon frühe aus dem französischen entlehnet worden, indem es schon bey dem Kaisersberg vorkommt; zu einem beweis, dasz unsere schmackhaften brühen selbst eine französische erfindung sind‘) WEIGAND 2,529 (sauce). 742 (sose). die ältesten belege gehören fast ausnahmslos dem elsässischen gebiete an [zahlreiche Belege für „sosse“, z. B. schon 15. Jhd., 1524, 1500, „soszen“ 1511, teilw. auch mask.] in neuerer zeit ist die schreibung in der litteratur selten [Bezug unklar, ob zurück auf „der sosz“ oder voraus auf „sosse“]: sosse piquante zu machen ... dergleichen sosse kan man über vielerley speisen giessen. AMARANTHES frauenz.-lex. 1862 f.; / [Sp. 1816] von der verwendung der fleischbrühe zu tunken, gemeinhin: sohszen. tunken, oder sohszen nennt man die flüssigen zugaben zu festen, nicht auflösbaren nahrungsmitteln. RUMOHR geist der kochkunst (1822) 64 [auch übertragene Verwendung] die schreibung sause findet sich nl. schon im 14. jahrh., s. WEIGAND 2,529. eine mischung aus sause und salse (wenn nicht blosz etymologische franz. schreibung) ist s a u l s e n (die) [...] [Grimm Bd. 16:Sp.1815f.]*

Sosse, siehe Sauce, im XXXIV Bande, p.295

SAUCE, Sosse, wird eine jegliche gute Brühe oder Löffel=Speise genennet, welche man über ein gekochtes Essen anzurichten pfelet, wie denn bey der Beschreibung eines jeden Essens auch zugleich | [296] die Zurichtung der daran gehörigen Sosse seines Orts angewiesen worden. Die gemeinste Sosse, welche zu den allermeisten Speisen gebraucht werden kan, und recht piquant schmäckt, verfertigt man folgender Gestalt: Man setzt in einem Tiegel Butter übers Feuer, und lässet solche heiß werden, rühret ein paar Hände voll geriebene Semmel darunter, und röstet sie darinnen Castanien=braun, güsset endlich gute Brühe und Wein darauf, würztet es mit Nelcken, Zucker und Citronen=Schalen, und lässet es zusammen noch ein wenig dicke einkochen, so ist es gut.

SAUCE à ROBERT, siehe Roberts=Brühe, im XXXII Bande, p. 77 [Zedler Bd. 34:Sp. 295f.]

Sauce, vide Brühe.

Sauce a la Roberte, vide Kalkaunen.

Sauce a la Jacobine, vide Feder=Viehe. [Marperger 1716:991]

Sauce französisch

SAUCE, ou SAUSSE. substantif fem. Assaisonnement liquide où il entre du sel, & ordinairement quelques especes pour y donner du goust. [zahlreiche Verwendungsbeispiele]

On appelle *Sausse verte*, une sausse faite avec du bled verd. *Sausse douce*, Une sausse faite avec du sucre & du vinaigre ou du vin. *Sausse à Robert*, Une sausse faite avec de la moutarde, de l'oignon & du vinaigre. Et, *Sausse à pauvre homme*, Une sausse froide, faite avec de l'eau, du sel & de la siboule. [Redensarten etc.] [Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 558]

SAUCE [...]

[ÉTYM. Pour **sausse** (orthographe admise concurrement par ACAD. 1694–1740), du lat. **salsa**, propr., „chose salée“, [...]] [eckige Klammern im Original, Auslassung AW]

|| 1° Assaisonnement liquide de certains mets, où il entre généralement du sel et des épices. (Cf. **jus**.) [Beispiele und andere Bedeutungen] [Hatzfeld et al. Bd. 2:2005]

Sauce. Voyez plus bas *sausse* & *sausser*.

SAUSSE, ou *sauce*, s. f. Prononcez *Sôce*. C'est d'ordinaire le jus liquide de quelque ragoûts ou de quelque fricassée soit de chair ou de poisson. [Sausse épaisse. Les sausses les plus courtes sont les meilleurs. Lier une sausse. Jamais bon cuisinier ne fit grand'sausse.] [eckige Klammern im Original]

Sausse-robert. C'est une sausse avec des oignons, de la moutarde, du beurre, du poivre, du sel & du vinaigre qu'on met ordinairement avec du porc frais rôti.

Sausse à la dodine. C'est une sausse qui se fait avec de l'oignon & de la graisse qui tombe dans la léchefrite, en suite on prend de la farine & du lait dont on fait une espece de bouillie, où l'on jette l'oignon qui est fricassé avec la graisse; & c'est ordinairement sous les canards qu'on fait cette sorte de sausse. [litarar. Beispiele] [Richelet 1680:II, 349]

Sirup

SIRUP, m. dickflüssige zuckerlösung. [Belege]

1) *das wort geht wahrscheinlich in letzter linie auf arabische ärzte zurück. im deutschen erscheint es jedenfalls zuerst als ausdruck der heilkunde. es bezeichnet zuerst flüssige arznei* [Belege]

2) *in den folgenden stellen ist sicher süsze flüssige arznei gemeint* [Belege] *so gilt dann syrup auch später allgemein für süsze dickflüssige arznei, daneben für eine dickflüssige zuckerlösung, mit der arzneistoff vermischt wird.* [Belege] | [1237] *ähnlich fruchtsyrup des conditors, süszer, bis zur honigdicke eingekochter fruchtsaft.* [...] ADELUNG *erklärt syrapp* [sic] *als mit zucker zur honigdicke eingekochten saft, dergleichen man aus den decocten oder aufgüssen vieler pflanzen, blumen und früchte hat.*

3) *allgemein collectivisch für dickflüssige zuckerlösung, wie man sie durch einkochen von zucker mit wasser erhält und unrein auch als abfall bei der herstellung von zucker aus zuckerrohr und runkelrüben als sogenannte melasse gewinnt.* [Belege] [Grimm Bd. 16:Sp. 1236f.]

Syrup, *Syrupus*, *Serapium*, ist der Safft, so bey Verfertigung des Moscovadezuckers in kleine Töpflein gesammelt, und nachgehends in Tonnen gebracht wird, und weil er stetig weich, wie ein dünner Honig bleibet, so wird er von den Materialisten *Remel*, *Mel Saccharinum* Zuckerrhonig genennet. In den Apotheken werden auch sehr viel Syrupe gefunden, welche aus Säfften und destillirten Wassern mit Honige oder Zucker zur rechten Dicke gekochet werden. Und solche sind entweder einfach, welche insgemein aus einem Stücke mit Zucker oder Honig bereitet werden, | [1082] oder zusammengesetzt, welche aus vielen Ingredientien bestehen.

[folgen unter etlichen Stichwörtern Beschreibungen einzelner Sirupe] [Zedler Bd. 41:Sp.1081f.]

Syroppe *siropel*, *syrop(el)* stnm. süßer Saft, Sirup, flüssige, süße Arznei; ein Lehnwort der mittelalterlichen Medizin mlat. *siropus*, *sirop* span. *jarope*, aus arab. *sarâb* Trank [Lexer II, 941. Ewb. 711a] [Hepp 1970:218]

2017 siropel, m. „Sirup, dickflüssige Zuckerlösung, süße flüssige Arznei“. BDV. ‚(ge)seltzwerk‘. (vgl. DWB 10/1/123[5]; Götze, 202a) [Beleg aus Rumpolt] [Hopf 1991:186]

Sirup französisch

SIROP. subst. mas. Liqueur composée du suc des fruits des herbes, ou des fleurs, avec du sucre ou du miel, & qu'on fait cuire ordinairement our la [sic] pouvoir garder. [Beispiele mit Blüten, aber auch groseilles, cerises, abricots, grenade] *le sirop de ces confitures n'est pas assez fait, assez cuit*. [Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 601]

SIROP [...]

[ÉTYM. Emprunté du bas lat. **syropus** ou **sirupus** [...], qui est l'arabe **charab**, boisson [...] (Cf. **sorbet**.) || XIII^e s. [Beispiel] *Simples medicines*, [...]

|| (Pharm.) Liquide visqueux fait avec du sucre cuit, uni à quelque substance destinée soit à le parfumer pour en faire une boisson agréable (- **de groseilles, d'oranges, d'orgeat**, etc.), soit à lui donner une vertu médicinale [Beispiele] || *P. anal.* | 1. État liquide des confitures, avant qu'elles aient pris de la consistance en refroidissant. | 2. État liquide du sucre formant un jus épais avant qu'il ait pris consistance. [Hatzfeld et al. Bd. 2:2047]

SIROP, *s. m.* Prononcez *siro*. Ce mot vient du Grec & est un *Terme d'Apoticaire*. C'est une composition faite avec des eaux, ou des suc, des teintures ou décoctions cuites avec du sucre, ou du miel en une consistance assez épaisse & en état d'être conservée. [Beispiele nur Blumen]

Sirop. Terme de Confiturier. C'est du jus [sic] de fruit cuit avec du sucre. [Beispiele und fig.] [Richelet 1680:II, 378]

Suppe

SUPPE, *f.*

herkunft.

in hd. suppe *scheinen sich entlehnung aus frz. soupe und einheimisches wortgut vermischt zu haben.*

[Belege, Bedeutung z. B. flüssige Speise, eingetunkter Bissen, | [1220] milch mit eingebröckeltem Brot, eingetunkte Brotschnitte, Brühe mit Schnitten etc.]

form.

[. | [1221]..]

aus den obliquen formen entstandenes suppen steht bis ins 17. jh. durch [Belege] | [1222]

s c h w a c h e beugung des sing. häufig bis ins 17. jh. [de soppen etten, man ... die suppen brachte, etc.] s t a r k e beugung: geben eyne soppe (1534) [...] sie herrscht seit dem 18. jh.

bedeutung und gebrauch.

ausgangsbedeutung ist ‚schlüfsspeise‘, d. i. ‚flüssiges gericht mit einlage‘ (brot, fleisch) oder, näher zu den verben [...] stehend, ‚eingetunkte schnitte‘, die schlüpfend gegessen wird. diese germ. wie ind er romanischen Entlehnung bezeugte doppelte bedeutung tritt im deutschen

weniger hervor; die bedeutung ‚schnitte‘ ist nur spärlich faszbar (1), herrschend ist suppe im erstgenannten sinn (2).

1) die häufige glossierung ‚ofla‘ [Quelle] faszt suppe wohl als ‚schnitte in brühe‘ gleich dem ags. soppe und frz. soupe ‚eingetunkter bitten‘; vgl. ofla ... est panis stinctus in brodio carni-um [...]

2) flüssige löffelspeise, meist mit einlage, sachlich sich dann oft eng mit ‚ofla‘ berührend.

a) jus [...] brodium (geweicht brot mit suppen [...]) [...] | [1223]

b) (in dicklicher form) gern als selbständiges oder hauptgericht [...]

c) sodann versteht man unter suppe vornehmlich ds meist dünnflüssige, warme, mit dem löffel zu essende gericht, das eine aus mehreren gängen bestehende mahlzeit einleitet [...] [teils auch als synonym für die ganze mahlzeit] | [1224]

d) vielfach tritt suppe zu brühe in synonymische wechselwirkung. dabei ist für die ältere zeit nicht immer zu unterscheiden, wieweit der gebrauch synonym oder gegensätzlich zu verstehen ist, auch kann brühe den umfassenderen begriff vorstellen; in moderner [Bd. 20 1942 erschienen], vorwiegend norddt. umgangssprache ist brühe oft die leere oder die fleisch- und fischbrühe, suppe die dickere, mit zugaben und einlagen verkochte [...]

e) selten ‚tunke‘: die soole (ist) scharffe suppe, so man auf gesaltzen fleisch, fische und kohl geuszet [Beleg von 1666] [...] auch soviel wie ‚saft‘: man musz die disteln in ihrer eigenen suppe kochen [Beleg von 1685]

[weitere Verwendungen, wie bei ‚Brühe‘ auch Schlamassel, viele weitere metaphorische Verwendungen, bspw. „Peterlein auf allen suppen sein“ – sich überall (unberufen) einmischen [Sp. 1229]] [Grimm Bd. 20:Sp. 1219ff.]

„Suppe,

Jusculentum, (Offa) Sauce, sind bekannte Brühen, die auf vielfältige Art können verändert werden, davon folgende in Küchen am gebräuchlichsten: [...]“ [Amaranthes 1715: Spalte 1925]

Suppe, heisset die sehr bekannte, und so wohl Gesunden als Krancken dienliche Löffelspeise, welche entweder schlechthin aus Brod und Wasser, Cofent, je welches kräftiger, aus Flesichbrühe, Wein, Milch= und Bier zubereitet wird, oder vielmahls mit unterschiedenen anderen nahrhaften und gesunden Ingredientien versetzt und verändert werden kan, davon wir hier nur einige wenige anführen wollen, w eil ohnedem schon hin und wieder die Zurichtung der üblichsten beschrieben worden. Die gesunden und kräftigsten Fleischbrühsuppen geben das Ochsenfleisch, welches fornen an der Brust sitzt, die Schaafshälse und Käberbrüste, die Hünen und sonderlich die alten fetten, wie auch die Capaunen. [folgen (Grund-)Rezepte] [Zedler Bd. 41:Sp. 343ff.]

Suppen / seynd aus Brodt und Wasser / oder welches noch kräftiger / aus Fleisch=Brühe / Milch / Wein und Bier / zu welchen auch mehrmahls unterschiedliche andere nahrhafte und gesunde Ingredientia kommen / zubereitete Löffel=Speisen / deren sich so wohl die Gesunde als Krancke / jene zur Nahrung und vor den Hunger / diese zur Stärckung / Gesundheit / Krafft und Labung vielfältig gebrauchen.

Diese letztere werden sonderlich bereitet von dem besten Ochsen=Fleisch / welches an der Brust sitzt / von blutigen Schaafs=Hälsen und der Kälber=Brust / von Indianischen und gemeinen Hünern / sonderlich von fetten alten Hennen / mürben Capaunen / und d. g. [Marperger 1716:1138]

Suppe französisch

SOUPE. substantif fem. Potage, sorte d'aliment & de mets qu'on sertà [sic] l'entrée du repas, fait de bouillon & de tranches de pain. [Beispiele sehr ähnlich wie bei Potage]

SOUPE Se dit aussi d'Une tranche de pain coupée fort mince. *Une soupe de pain. mettez deux ou trois soupes dans ce bouillon.*

On dit, *Tailler la soupe*, pour dire, Couper du pain par tranches pour en faire de la soupe.

[Dictionnaire de l'Académie 1718:II, 618]

SOUPE [...]

|| 1° Tranche de pain mince sur laquelle on verse le bouillon. [Beispiele]

|| 2° *P. ext.* Bouillon versé sur des tranches de pain minces, aliment par lequel commence d'ordinaire le repas. [Beispiele, weitere Bedeutung] [Hatzfeld et al. Bd. 2:2066]

SOUPE, s. f. Terme qui vient de l'Allemand, & qui signifie *potage*. [Beispiele]

Soupe. Trenché de pain coupé fort délié pour faire le potage & sur quoi on met le bouillon du pot tout chaud. [Couper la soupe.] [eckige Klammern im Original]

Soupe au vin. Pain trempé dans du vin. [...] [Richelet 1680:II, 393]

Sos(t)

2023 sos(t), f. „auch geleeartige o. breiartige Masse“. | [187] [Beleg aus Wecker] [Hopf 1991:186f.]

Sodt

SOT, *m.* [...]

4) *das gesottene, absud, brühe, s. sod 8. in diesem sinne meist neutr.:* das sot von rotkol sol man ofte trinken [...] [Grimm Bd. 16:Sp. 1816]

2024 sot, *m.* „gesottene Flüssigkeit als Ergebnis des Siedens: Absud, Brühe, Lauge“. (DWB 10/1/1816) [Belege aus Rumpolt, Wecker, Amaranthes] [Hopf 1991:187]

Titsche

TITSCHÉ, *f. etwas, worein man titscht, schles. die brühe, tunke [Quellen] nürnb. | [Sp.527]* die tütschen [Quelle] [Grimm Bd. 21:Sp. 526f.]

„Tütschen,

Heissen den Weibern und Köchinnen zweyerley: einmahl bedeutet es diejenigen abgewürtzen, un mit allerhand Sachen schmackbar angemachte Brühen, so über das gekochte Fleisch, oder gesottene Fischwerck angerichtet werden; das andere mahl heisset es alles dasjenige, was man an statt des Sallats in einem absonderlichen Commentlein zum kalten oder warmen Geb-ratens zum tütschen und eintuncken aufzusetzen pflaget, es sey nun solches gleich etwas sauer, oder süß angemachtes: als z. E. Kirsch=Tütsche, Kirsch=Eßig, u. d. g. m.“ [Amaranthes 1715: Spalte 2054]

Tütsche, siehe Tuncke [Zedler Bd. 45:Sp. 1720]

Trisanet

Triseney: [Beschreibung als Gewürzpulver, nur in Verwendungen] [Birlinger 1890:262]

0619 trisanet, driet, trisanei, n. „gestoßenes, rötliches Pulver aus verschiedenen vegetabilischen Stoffen (Zucker u. Zimt), lt. FL [Amaranthes 1715] auch die daraus bereitete (Kontrast-)Brühe“. (Stopp, 185a; Schmeller, 1/680) [Hopf 1991:58]

Trübes

0627 trüb(es), n. (subst. Adj.) „Bratensatz“. NK, 302: In diese Brüh kan man auch ein wenig Triebes/ so in der Bratpfannen geblieben/ mit vntermischen. EBD. 302: ein wenig Trübes aus der Bratpfannen. [also Nürnbergisches Kochbuch] [Hopf 1991:59]

Tunke

²TUNKE, f. *flüssigkeit, in die getunkt wird, insbesondere beigusz beim essen, sosze. junge postverbale ableitung von tunken. zur wortbildung ist das etwas früher belegte eintunke (s. teil 3, sp. 332) zu vergleichen, das wohl als lehnübersetzung von lat. intinctus zu werten ist [Quellen]. ob tunke aus eintunke abzuleiten ist, kann nicht entschieden werden; dafür spricht, dasz eintunke im 17. jh. auch im ostmitteldt. [Quelle] erscheint, wo tunke um die gleiche zeit vorzüglich belegt ist.*

abgesehen von einem frühen obd. beleg [Quelle], der jedoch eine in der folge nicht aufgenommene bedeutungsrichtung aufweist, erscheint tunke, seit beginn des 17. jhs., zunächst besonders im ostmd. u. im östlichen kolonialgebiet. von STEINBACH [Quelle dt. wb. 1734] wird es als spezifisch schlesisch gebucht. die bezeugung in den mundartenwörterb. weist in die gleiche richtung [Quellen]; vgl. auch die entlehnung tunka ‘dünnnes essen, sosze‘ im ober-sorb. [Quelle]. | [Sp. 1792] seltener im obd. [Quellen] FISCHER schwüb. 2,466 bemerkt, dasz das wort, als es als verdeutschung für sosze vorgeschlagen wurde, als fremd empfunden worden sei; ähnliches ergibt sich aus OCHS bad. wb. 1,596. gegen eigenständigkeit im obd. spricht vor allem, dasz hier von alters her eine bedeutungsmäßig völlig abweichende deverbativbildung zu tunken in reicher formaler entfaltung bereits vorhanden war [Belege]

tunke ist seit beginn des 17. jhs. lexikalisch häufig belegt und wird namentlich in den fremdwörterbüchern immer wieder als deutsche entsprechung von sosze angeführt und empfohlen, so vor allem im 2. jahrzehnt des 20. jhs. durch den allgemeinen deutschen sprachverein [Quelle], ohne freilich das fremdwort jemals auch nur wesentlich zurückdrängen zu können, weswegen man dazu übergegangen ist, für dieses deutsche schreibung (sosze statt sauce) zu empfehlen [Belege].

wie bei tunken [Verweis] ist die qualität des anlautenden dentals bis zum ende des 17. jhs. unfest. die t-form findet sich, abgesehen von [Beleg] erstmalig 1616 bei [Beleg]; die d-form bezeugt STEINBACH _dt. wb. (1734) 2,882, sie findet sich bis zum ende des jahrhunderts, so noch bei [...] (1690) [...]

1) *schmackhafte, würzige, in der regel etwas dickliche flüssigkeit, dazu bestimmt, während des essens feste speisen hineinzutauchen. gewöhnlich als von diesen zunächst gesondert gedacht, so in hinsicht auf die servierung [Belege] mit besonderer betonung des zweckes der würzung, appetitanregung [Belege] | [Sp. 1793] anders, von vornherein in verbindung mit iener festen speise gedacht. hinsichtlich der servierung [Belege] hinsichtlich der zubereitung, insofern als die sosze aus der brühe, dem saft der festen speise besteht [Belege] so besonders für die braten-sosze [Belege]*

2) *in ungewöhnlicher übertragung auch von nicht eigentlich soszenartigen trinkflüssigkeiten, insofern als gern feste speisen während des essens in sie getaucht werden [Belege]*

3) in allgemeinerem sinne, dabei wohl stets auf grund einer übertragung von 1 her, für soszenartig gedickte oder gefärbte flüssigkeiten verschiedener art. es kann die vorstellung hinzukommen, dasz etwas hineingetaucht werden soll [Belege] vielfach aber auch ohne diese vorstellung, fast wie suppe oder brühe gebraucht [Belege] [Grimm Bd. 22:Sp. 1791ff.]

Tuncke oder Salse, ist ein vermischtes Condiment, so an die Speisen gethan, oder neben denselben aufgesetzt wird, den Geschmack zu erhöhen und den Appetit zu stärken. Sie bestehen aus Wein, Eßig und dergleichen, und werden bereitet durch blosse Vermischung, als Wein, mit Zmmet und Zucker, oder mit Kirsch=Mus, Pflaumen=Mus, Eßig, mit Pfeffer und Baumöl; oder durch Zerreibung, als Brunnenkreß, Löffelkraut, Meerrettig, Senf und dergleichen welche zerrieben mit Wein oder Eßig allein, oder mit einem Zusatze zu mehrerer Lieblichkeit abgemacht worden. Siehe auch *Bamma*, im III Bande, p. 304 u. f. ingleichen *Emamma*, im VIII Bande, p. 986. [Zedler Bd. 45:Sp.1804]

Tuncken / vide *Condimenta*, item Brühe. [Marperger 1716:1227]

Ziseunlein

Ziseunlein, Zisindel: Brühe, Sauce (ursprünglich jussel, jüsselin) [Hauser 1979:20]

Jusselen: seynd Brülen mit Wein, Zucker und Eyern, wir nennens sonst Sauffen und Eyerbrüen. Tabernaemontani Register [Birlinger 1890:253]

Zisenlin: gepfefferte oder gezuckerte, pikante Brühe, oft um halbriechendes Fleisch noch tischfähig zu mach. Brühe schlechthin [Verwendungen] [Birlinger 1890:265]

Ziseunlein, Zisindel *zisenlîn*, *zisenlîn* stn. bezeichnet verschiedenartige Brühen, Saucen, Suppen. Ein nur im 15./16. Jh. aus obd. (aber auch md.) Quellen bezeugtes Wort der Küchensprache, dessen Ursprung nicht eindeutig ist. Eine Verbindung zu lat. *jus cellum*, mlat. *jesselum*, Brühe besteht. [usw.] [Hepp 1970:223f.]

C.3 Indikatoren: Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften

C.3.1 Liste der Indikatoren mit Beschreibung

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
SB1	Indikatorgruppe ‚à la‘ und Phantasienamen	
SB1a	Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	absolute Zahl
SB1b	Anteil von Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘ an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1c	Anteil von Speisenbezeichnungen mit ‚auf ... Art‘ und analogen Bildungen an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1d	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit ‚à la‘ in den Überschriften	absolute Zahl
SB1e	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit ‚auf ... Art‘ und analogen Bildungen in den Überschriften	absolute Zahl
SB1f	Anteil von Phantasienamen an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB1g	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit Phantasienamen in den Überschriften	absolute Zahl
SB2	Indikatorgruppe Varianten	
SB2a	Anteil von Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB2b	Anteil von Variantenüberschriften mit Nennung der Speise an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB2c	Anteil von Überschriften, auf die eine oder mehrere Variantenüberschriften bezogen sind (= Grundrezepte), an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB2d	Anzahl der Variantenüberschriften ohne Nennung der Speise	absolute Zahl
SB2e	Anzahl der Variantenüberschriften mit Nennung der Speise	absolute Zahl
SB2f	Anzahl der Gesamtzahl an Varianten (= SB2d+SB2e)	absolute Zahl
SB2g	Anzahl der Grundrezepte	absolute Zahl
SB2h	Verhältnis der Gesamtzahl an Varianten zu den Grundrezepten	Quotient
SB2i	Anteil der Variantenüberschriften mit Nennung der Speise an der Gesamtzahl der Variantenüberschriften	Prozentanteil
SB3	Indikatorgruppe Geographika	
SB3a	Anteil der Speisenbezeichnungen mit französischen Geographika (= Frankreich, französisch, Paris, Pariser(isch)) an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3b	Anteil der Speisenbezeichnungen mit anderen als französischen Geographika an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3c	Anteil der Speisenbezeichnungen mit Geographika an der Gesamtzahl der Speisenbezeichnungen (Überschriften)	Prozentanteil
SB3d	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit französischen Geographika in den Überschriften	absolute Zahl
SB3e	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit anderen als französischen Geographika in den Überschriften	absolute Zahl
SB3f	Anzahl der Speisenbezeichnungen mit Geographika	absolute Zahl
SB4	Indikatorgruppe Geographika einzeln	
SB4a	Romanisch	absolute Zahl
SB4b	Spanisch	absolute Zahl
SB4c	Leonisch	absolute Zahl
	Frankreich	

SB4d	Französisch	absolute Zahl
SB4e	Savoyisch	absolute Zahl
SB4f	Languedokisch	absolute Zahl
SB4g	Burgundisch	absolute Zahl
SB4h	Lothringisch	absolute Zahl
SB4i	Provenzalisch	absolute Zahl
SB4j	Berrisch [Berry]	absolute Zahl
SB4k	Limosine	absolute Zahl
SB4l	Poitou	absolute Zahl
SB4m	Touraine	absolute Zahl
SB4n	Pariser	absolute Zahl
SB4o	Dijonisch	absolute Zahl
SB4p	Montmorencisch [Montmorency]	absolute Zahl
SB4q	Lyonisch	absolute Zahl
SB4r	Orléans	absolute Zahl
SB4s	Peronne	absolute Zahl
	Italien	
SB4t	Italienisch	absolute Zahl
SB4u	Welsch	absolute Zahl
SB4v	Sizilianisch	absolute Zahl
SB4w	Lombardisch	absolute Zahl
SB4x	Piemontesisch	absolute Zahl
SB4y	Florentinisch	absolute Zahl
SB4z	Mailändisch	absolute Zahl
SB4aa	Bolognesisch	absolute Zahl
SB4ab	Neapolitanisch	absolute Zahl
SB4ac	Genuesisch	absolute Zahl
SB4ad	Römisch	absolute Zahl
SB4ae	Portugiesisch	absolute Zahl
	Deutsche Länder	
SB4af	Deutsch	absolute Zahl
SB4ag	Österreichisch	absolute Zahl
SB4ah	Schwäbisch	absolute Zahl
SB4ai	Sächsisch	absolute Zahl
SB4aj	Westfälisch	absolute Zahl
SB4ak	Niedersächsisch	absolute Zahl
SB4al	Tiroler	absolute Zahl
SB4am	Holsteinisch	absolute Zahl
SB4an	Vogtländisch	absolute Zahl
SB4ao	Bayrisch	absolute Zahl
SB4ap	Brandenburgisch	absolute Zahl
SB4aq	Pommerisch	absolute Zahl
SB4ar	Schlesien	absolute Zahl
SB4as	Nassauvine	absolute Zahl
SB4at	Hessisch	absolute Zahl
SB4au	Ulmer	absolute Zahl
SB4av	Augsburger	absolute Zahl
SB4aw	Leipziger	absolute Zahl
SB4ax	Wienerisch	absolute Zahl
SB4ay	Linzer	absolute Zahl
SB4az	Mainzisch	absolute Zahl
SB4ba	Kölnisch	absolute Zahl
SB4bb	Braunschweiger	absolute Zahl
SB4bc	Nürnbergger	absolute Zahl
SB4bd	Bremer	absolute Zahl
SB4be	Frankfurter	absolute Zahl
SB4bf	Berliner	absolute Zahl
SB4bg	Gothaisch	absolute Zahl

Anhang C.3 – Indikatoren Speisenbezeichnungen

SB4bh	Wiesbader	absolute Zahl
	andere Länder	
SB4bi	Englisch	absolute Zahl
SB4bj	Schweizerisch	absolute Zahl
SB4bk	Basler	absolute Zahl
SB4bl	Niederländisch	absolute Zahl
SB4bm	Holländisch	absolute Zahl
SB4bn	Gröninger	absolute Zahl
SB4bo	Flandrisch	absolute Zahl
SB4bp	Brabandisch	absolute Zahl
SB4bq	Brüssler	absolute Zahl
SB4br	Ungarisch	absolute Zahl
SB4bs	Moscowitisch	absolute Zahl
SB4bt	Polnisch	absolute Zahl
SB4bu	Krakauisch	absolute Zahl
SB4bv	Berger	absolute Zahl
SB4bw	Böhmisch	absolute Zahl
SB4bx	Carlsbader	absolute Zahl
SB4by	Schwedisch	absolute Zahl
SB4bz	Dänisch	absolute Zahl
SB4ca	Kopenhagisch	absolute Zahl
SB4cb	Belgrader	absolute Zahl
SB4cc	Ost-Indisch/Indianisch	absolute Zahl
SB4cd	Calecutisch	absolute Zahl
SB4ce	Türkisch	absolute Zahl
SB4cf	Alexandria	absolute Zahl
SB4cg	Portlant	absolute Zahl
SB4ch	Mississipisch	absolute Zahl
SB4ci	Sonstige	absolute Zahl
SB4cj	Gesamtzahl Einzelwerke	absolute Zahl
SB4ck	Gesamtzahl Frankreich	absolute Zahl
SB4cl	Gesamtzahl Italien	absolute Zahl
SB4cm	Gesamtzahl Deutsche Länder	absolute Zahl
SB4cn	Anzahl der verwendeten Geographika pro Werk	absolute Zahl
SB4co	Anzahl der verwendeten ausdifferenzierten Geographika aus Frankreich (inkl. ‚französisch‘) (SB4d bis SB4s)	absolute Zahl
SB4cp	Anzahl der verwendeten ausdifferenzierten Geographika aus Italien (inkl. ‚italienisch‘ und ‚welsch‘) (SB4t bis SB4ad)	absolute Zahl
SB4cq	Anzahl der verwendeten ausdifferenzierten Geographika aus den Deutschen Ländern (inkl. ‚deutsch‘) (SB4af bis SB4bh)	absolute Zahl
SB4cr	Anzahl der verwendeten ausdifferenzierten Geographika aus Frankreich, Italien und den Deutschen Ländern zusammen	absolute Zahl

C.3.2 Indikatorgruppe SB1: SB1a bis SB1f – ‚à la‘, ‚auf ... Art‘ und Phantasienamen in Zahlen und in Prozent

Werk	SB1a	SB1b	SB1c	SB1d	SB1e	SB1f	SB1g
Platina 1542	375	0	0	0	0	1	4
Staindl 1569	289	0	0	0	0	15	42
Koch vnd K. 1574	114	0	0,9	0	1	6	7
Rumpolt 1581	1491	0	2	0	26	15	227
Sebastian 1581	156	0	0,6	0	1	6	9
Rontzier 1598	463	0	0	0	0	9	43
Wecker 1598	485	0	0,2	0	1	9	43
Colerus 1602	237	0	5	0	12	14	34
Deckhardt 1611	369	0	0,3	0	1	10	37
Stockholm 1647	375	0	0,3	0	1	6	22
Royer 1651	19	0	0	0	0	0	0
Bonnefons 1654-61	-	-	-	-	-	-	-
Greflinger [1665]				10	7		123
Prasmofsky 1671	1131	0	2	0	20	11	123
Wecker 1679	615	0	0,3	0	2	8	46
Thieme 1682	694	0	2	0	16	8	55
Grätz 1686	189	0	0,5	0	1	18	34
Osnabrück 1687	277	0	4	0	10	11	30
Nürnberg 1691	1791	0	0,8	0	15	12	212
Schuppe 1698	375	2	1	8	5	18	67
Buchinger 1700	305	0	0	0	0	1	4
Keyl 1705	217	0	0,9	0	2	10	21
Eleonora 1709	494	0,2	1	1	6	20	100
Sincerus 1713	877	0	3	0	25	28	242
Amaranthes 1715	1306	0,5	0,8	6	11	5	69
Hohberg 1715	455	0,4	0,2	2	1	11	52
Hagger 1719	2656	0,03	2	1	59	12	320
Florinus 1722	158	0	0	0	0	8	13
Schellhammer 1723	1955	0	2	0	47	11	210
Danckwerth 1729	781	0,1	2	1	18	8	60
Massialot 1738	1074	43	0	460	0	15	162
Ü-Massialot 1739	1063	45/4	0/9	475/46	0/90	22/18	229/192
Ü-Massialot 1747	1067	45/4	0/9	475/46	0/91	21/17	228/186
Eger 1745	882	0	0,8	0	7	12	101
Bern 1749	337	1	0,6	4	2	19	63
APK 1752	614	13/4	0/3	80/23	0/21	18/14	108/87
Loofft 1758	764	2	1	18	8	17	132
Koch-Lexikon 1786	1938	0,3	3	5	64	18	357
Loofft II 1786	634	4	1	28	7	32	204
Franckfurt 1789	144	0,7	0	1	0	22	31
Löffler 1795	972	0,8	2	8	16	20	192
Hannover 1800	749	3	0,5	20	4	18	131
	28887						

Anmerkung: bei Ü-Massialot 1739 und 1747 sowie APK 1752 wurden sowohl die Angaben in den angeführten französischen als auch in den deutschen Überschriften erfasst (frz./dt.)

C.3.3 Indikatorgruppe SB2: SB2a bis SB2h – Variantenhäufigkeit und Variantenüberschriften in Zahlen und in Prozent

Werk	SB2a	SB2b	SB2c	SB2d	SB2e	SB2f	SB2g	SB2h	SB2i
Platina 1542	0,8	2	3	3	7	10	10	1	70
Staindl 1569	2	0,7	3	6	2	8	8	1	25
Koch v.K. 1574	3	0	3	3	0	3	3	1	0
Rumpolt 1581	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Sebast. 1581	0,6	0,6	1	1	1	2	2	1	50
Rontzier 1598	-	0,2	-	[2270]	1	[2271]	371	[6,1]	- [0,04]
Wecker 1598	36	4	21	173	19	192	103	1,9	10
Colerus 1602	2	5	7	4	13	17	16	1,1	76
Deckh. 1611	0	18	12	0	67	67	44	1,5	100
Stockh. 1647	0,3	1	1	1	5	6	5	1,2	83
Royer 1651	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Bon. 1654-61	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Grefl. [1665]	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Prasm. 1671	27	0,3	16	309	3	312	184	1,7	1
Wecker 1679	16	14	16	101	85	186	99	1,9	46
Thieme 1682	7	7	11	51	49	100	78	1,3	49
Grätz 1686	0	2	2	0	3	3	3	1	100
Osnabr. 1687	13	4	12	37	10	47	34	1,4	21
Nürnberg 1691	0	31	19	0	562	562	335	1,7	[100]
Schuppe 1698	1	1	2	4	4	8	8	1	50
Buch. 1700	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Keyl 1705	15	3	12	33	7	40	25	1,6	18
Eleonora 1709	6	0	6	31	0	31	29	1,1	0
Sincerus 1713	6	4	7	51	31	82	59	1,4	38
Amar. 1715	0,4	12	10	5	157	162	134	1,2	97
Hohberg 1715	0,9	0	0,9	4	0	4	4	1	0
Hagger 1719	4	6	6	99	144	243	152	1,6	59
Florinus 1722	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Schellh. 1723	6	10	11	118	186	304	214	1,4	61
Danckw. 1729	7	7	10	56	55	111	78	1,4	50
Mass. 1738	2	5	6	16	57	73	64	1,1	78
Ü-Mass. 1739	2/0,8	5/6	6/6	17/9	51/62	68/71	63/62	1,1	75/87
Ü-Mass. 1747	2/0,9	5/6	6/6	18/10	50/61	68/71	63/62	1,1	74/86
Eger 1745	0	9	8	0	79	79	68	1,2	100
Bern 1749	3	3	5	9	10	19	18	1,1	53
APK 1752	0/5	0,7/1	2/5	0/30	4/6	4/36	10/32	1,1	100/17
Loofft 1758	0,3	6	5	2	46	48	37	1,3	96
Koch-L. 1786	0	1	0,9	0	21	21	17	1,2	100
Loofft II 1786	0,2	6	6	1	39	40	39	1	98
Franckf. 1789	0	2	2	0	3	3	3	1,03	100
Löffler 1795	0,9	11	11	9	107	116	103	1,1	92
Hann. 1800	0,8	5	5	6	34	40	34	1,2	85

C.3.4 Indikatorgruppe SB3: SB3a bis SB3f - Geographika

Werk	SB3a	SB3b	SB3c	SB3d	SB3e	SB3f
Platina 1542	0	1	1	0	4	4
Staindl 1569	0	1	1	0	3	3
Koch vnd K. 1574	0	0,9	0,9	0	1	1
Rumpolt 1581	0	4	4	0	55	55
Sebastian 1581	0	0,6	0,6	0	1	1
Rontzier 1598	0,2	2	2	1	9	10
Wecker 1598	0,2	0,6	0,8	1	3	4
Colerus 1602	0	7	7	0	17	17
Deckhardt 1611	0	3	3	0	12	12
Stockholm 1647	0,3	2	3	1	9	10
Royer 1651	0	0	0	0	0	0
Bonnefons 1654-61	-	-	-	-	-	-
Greflinger [1665]	-	-	-	1	12	13
Prasmofsky 1671	0,3	3	3	3	35	38
Wecker 1679	0,2	2	2	1	13	14
Thieme 1682	0,3	4	4	2	25	27
Grätz 1686	0	5	5	0	9	9
Osnabrück 1687	2	4	5	5	10	15
Nürnberg 1691	0,2	3	3	3	53	56
Schuppe 1698	0	6	6	0	23	23
Buchinger 1700	4	0	4	11	0	11
Keyl 1705	0,9	2	3	2	5	7
Eleonora 1709	0,2	7	7	1	34	35
Sincerus 1713	0,9	5	6	8	44	52
Amaranthes 1715	0,3	2	3	4	31	35
Hohberg 1715	0,4	2	2	2	7	9
Hagger 1719	0,3	3	4	9	83	92
Florinus 1722	0,6	1	2	1	2	3
Schellhammer 1723	0,8	3	4	16	65	81
Danckwerth 1729	1,2	4	5	9	30	39
Massialot 1738	0,1	2	2	1	21	23
Ü-Massialot 1739	0/0	6/6	6	0/0	66/67	67
Ü-Massialot 1747	0/0	6/6	6	0/0	65/66	66
Eger 1745	0,6	2	3	5	18	23
Bern 1749	0,3	2	3	1	8	9
APK 1752	-0,2	3/3	3	1/1	18/18	19
Loofft 1758	1	5	6	8	34	42
Koch-Lexikon 1786	0,98	8	9	23	142	165
Loofft II 1786	1,4	5	6	9	31	40
Franckfurt 1789	0	1	1	0	2	2
Löffler 1795	0,2	4	4	2	37	39
Hannover 1800	0,4	4	4	3	27	30

C.3.5 Indikatorgruppe SB4: SB4a bis SB4p – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	SB 4a	SB 4b	SB 4c	SB 4d	SB 4e	SB 4f	SB 4g	SB 4h	SB 4i	SB 4j	SB 4k	SB 4l	SB 4m	SB 4n	SB 4o	SB 4p
Platina 1542																
Staindl 1569																
Koch... 1574																
Rumpolt 1581		6														
Sebast. 1581																
Rontzier 1598		1		1	1											
Wecker 1598				1												
Colerus 1602																
Deckh. 1611		1														
Stockh. 1647				1												
Royer 1651																
Bon. 1654-61																
Grefl. [1665]				1	2										1	
Prasm. 1671		5	1	3	1											
Wecker 1679		2		1												
Thieme 1682				2												
Grätz 1686		3														
Osnabr. 1687		6		5												
Nürnb. 1691		7		3												
Schuppe 1698		2						4								
Buch. 1700				11												
Keyl 1705				2												
Eleonora 1709	1	8		1												
Sincerus 1713		8		8												
Amar. 1715		4		4												
Hohberg 1715		2		2												
Hagger 1719		10		9												
Florinus 1722		1		1												
Schellh. 1723		5		16											1	
Danckw. 1729		3		9												
Mass. 1738																
Ü-Mass. 1739		5			1		1		2	2						1
Ü-Mass. 1747		6		5												
Eger 1745		2		1												
Bern 1749				1	1		3		1		1	1				
APK 1752		3		8									1			
Looft 1758		11		18	2	1	1							1		
Koch-L. 1786		5		9												
Looft II 1786		1														
Franckf. 1789		1		2												
Löffler 1795		2		3	1											
Hann. 1800	1	110	1	128	9	1	5	4	3	2	1	1	1	1	2	1

C.3.6 Indikatorgruppe SB4: SB4q bis SB4ag – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	SB 4q	SB 4r	SB 4s	SB 4t	SB 4u	SB 4v	SB 4w	SB 4x	SB 4y	SB 4z	SB 4a a	SB 4a b	SB 4a c	SB 4a d	SB 4a e	SB 4af	SB 4ag
Platina 1542					3												
Staindl 1569					1												
Koch... 1574					1												
Rumpolt 1581																	
Sebast. 1581					1												
Rontzier 1598					1						2						
Wecker 1598					1												
Colerus 1602					2												
Deckh. 1611					1												
Stockh. 1647																	
Royer 1651																	
Bon. 1654-61																	
Grefl. [1665]		1	1					1		1			1		1		
Prasm. 1671					5			1							1		
Wecker 1679																	
Thieme 1682					4									1			
Grätz 1686													1				
Osnabr. 1687				1													
Nürnb. 1691					7								1				1
Schuppe 1698				2												1	
Buch. 1700																	
Keyl 1705				1													
Eleonora 1709				1	2								2				3
Sincerus 1713				2	1		1	1		2		1	1		1	1	1
Amar. 1715				3									1		1		3
Hohberg 1715																	
Hagger 1719					18		1			10		1	7			3	
Florinus 1722													1				
Schellh. 1723				2	3					1	2	1			1		
Danckw. 1729				2	1		1	1		1	1		1				
Mass. 1738																	
Ü-Mass. 1739	1			12		3		1					1		3	5	
Ü-Mass. 1747				1													
Eger 1745				1						2							
Bern 1749		1							1				1	1	1	1	
APK 1752				1													
Loofft 1758				13	1	1				1	3	1	3		4	2	6
Koch-L. 1786				1						1					1	1	
Loofft II 1786																	
Franckf. 1789				4													
Löffler 1795																	
Hann. 1800	1	2	1	46	54	4	3	5	1	19	8	4	21	2	16	15	15

C.3.7 Indikatorgruppe SB4: SB4ah bis SB4ax – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	SB 4a h	SB 4ai	SB 4aj	SB 4a k	SB 4al	SB 4a m	SB 4a n	SB 4a o	SB 4a p	SB 4a q	SB 4ar	SB 4a s	SB 4at	SB 4a u	SB 4a v	SB 4a w	SB 4a x
Platina 1542																	
Staindl 1569	1																
Koch... 1574																	
Rumpolt 1581	1		2					1									
Sebast. 1581																	
Rontzier 1598																	
Wecker 1598																	
Colerus 1602																	
Deckh. 1611																	
Stockh. 1647																	
Royer 1651																	
Bon. 1654-61																	
Grefl. [1665]			1														
Prasm. 1671	2		1														
Wecker 1679																	
Thieme 1682	1		1														
Grätz 1686																	
Osnabr. 1687																	
Nürnb. 1691	2		1											5			1
Schuppe 1698																	
Buch. 1700																	
Keyl 1705																	
Eleonora 1709			1														
Sincerus 1713	1		1											1			
Amar. 1715	2						1										
Hohberg 1715	1		1						1					2			
Hagger 1719	2																
Florinus 1722																	
Schellh. 1723				4				1									
Danckw. 1729				1													
Mass. 1738																	
Ü-Mass. 1739								4									
Ü-Mass. 1747											1			1			
Eger 1745																	
Bern 1749			2														
APK 1752														1		1	1
Loofft 1758	2	11	3		1	1	1	4		2					1	1	12
Koch-L. 1786			1									1				1	2
Loofft II 1786																	
Franckf. 1789		1			1			2									9
Löffler 1795													1				3
Hann. 1800	15	12	15	5	2	1	2	12	1	2	1	1	1	10	1	3	28

C.3.8 Indikatorgruppe SB4: SB4ay bis SB4bo – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	S B4 ay	SB 4a z	SB 4b a	SB 4b b	SB 4b c	SB 4b d	SB 4b e	SB 4b f	SB 4b g	SB 4b h	SB 4b i	SB 4b j	S B4 bk	SB 4b l	SB 4b m	SB 4b n	SB 4b o
Platina 1542																	
Staindl 1569																	
Koch... 1574																	
Rumpolt 1581											5			2			
Sebast. 1581																	
Rontzier 1598											2						
Wecker 1598																	
Colerus 1602																	
Deckh. 1611											1						
Stockh. 1647											1						
Royer 1651																	
Bon. 1654-61																	
Grefl. [1665]											1	1					
Prasm. 1671											2	2		1			
Wecker 1679											2						
Thieme 1682											5	1					
Grätz 1686											1	1					
Osnabr. 1687											2						
Nürnb. 1691											3			5			
Schuppe 1698											12				2		
Buch. 1700																	
Keyl 1705											3						
Eleonora 1709											3	1		3			
Sincerus 1713		1					1				7				3		2
Amar. 1715											5				1		
Hohberg 1715																	
Hagger 1719	2										13	2		3	1		
Florinus 1722																	
Schellh. 1723					2	1					16				12	1	
Danckw. 1729		1	1								6				3		
Mass. 1738																	
Ü-Mass. 1739											11	2			2		2
Ü-Mass. 1747					2		1				1				1		
Eger 1745		1									1						
Bern 1749											1						
APK 1752		1									15	1			1		
Loofft 1758	1			1	2						19	3	1	2	2		1
Koch-L. 1786					1			1	1		6				2		
Loofft II 1786					1												
Franckf. 1789							2			2	6	1					
Löffler 1795											14				3		
Hann. 1800	3	4	1	1	8	1	4	1	1	2	164	15	1	16	33	1	5

C.3.9 Indikatorgruppe SB4: SB4bp bis SB4cf – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	SB 4b p	SB 4b q	SB 4br	SB 4b s	SB 4bt	SB 4b u	SB 4b v	SB 4b w	SB 4b x	SB 4b y	SB 4b z	SB 4c a	SB 4c b	SB 4c c	SB 4c d	SB 4c e	SB 4cf
Platina 1542																	
Staindl 1569					1												
Koch... 1574																	
Rumpolt 1581			34		2									2			
Sebast. 1581																	
Rontzier 1598			1		1												
Wecker 1598			1		1												
Colerus 1602			7		6			2									
Deckh. 1611			3	1	3			2									
Stockh. 1647			2		4		1										
Royer 1651																	
Bon. 1654-61																	
Grefl. [1665]																	
Prasm. 1671			4		4			3		1						1	
Wecker 1679			4		4			1									
Thieme 1682			6		4			2									
Grätz 1686			1		1			1									
Osnabr. 1687	1																
Nürnb. 1691			2		11			3		4							
Schuppe 1698																	
Buch. 1700																	
Keyl 1705					1												
Eleonora 1709	1		1		2			2			1	1					1
Sincerus 1713				1	1					2	1						
Amar. 1715					5			4							1		
Hohberg 1715																	
Hagger 1719					9												1
Florinus 1722																	
Schellh. 1723			2	1	7			2									
Danckw. 1729			1		3			1		2							
Mass. 1738																	
Ü-Mass. 1739					5	1											
Ü-Mass. 1747					2					1							1
Eger 1745					1												
Bern 1749			1														1
APK 1752				1	2												1
Loofft 1758		1	1	1	6			12	2	2							
Koch-L. 1786			1		2			1	1						1		
Loofft II 1786																	
Franckf. 1789					2			1		2			2				1
Löffler 1795					1				1								1
Hann. 1800	2	1	72	5	91	1	1	37	4	14	2	1	2	4	1	6	1

C.3.10 Indikatorgruppe SB4: SB4cg bis SB4cr – Geographika einzeln in Zahlen

Werk	SB4 cg	SB4 ch	SB4 ci	SB4c j = 3f	SB4 ck	SB4 cl	SB4 cm	SB4 cn	SB4 co	SB4 cp	SB4 cq	SB4 cr
Platina 1542			1	4	0	3	0	2		1		1
Staindl 1569				3	0	1	1	3		1	1	2
Koch vnd K. 1574				1	0	1	0	1		1		1
Rumpolt 1581				55	0	0	4	9			3	3
Sebastian 1581				1	0	1	0	1		1		1
Rontzier 1598				10	2	3	0	8	2	2		4
Wecker 1598				4	1	1	0	4	1	1		2
Colerus 1602				17	0	2	0	4		1		1
Deckhardt 1611				12	0	1	0	7		1		1
Stockholm 1647			1	10	1	0	0	6	1			1
Royer 1651				0	0	0	0	0				0
Bonnefons 1654-61												
Greflinger [1665]				13	6	3	1	12	5	3	1	9
Prasmofsky 1671				38	4	6	3	17	2	2	2	6
Wecker 1679				14	1	0	0	6	1			1
Thieme 1682				27	2	5	2	10	1	2	2	5
Grätz 1686				9	0	1	0	7		1		1
Osnabrück 1687				15	5	1	0	5	1	1		2
Nürnberg 1691				56	3	8	10	15	1	2	5	8
Schuppe 1698				23	4	2	1	6	1	1	1	3
Buchinger 1700				11	11	0	0	1	1			1
Keyl 1705				7	2	1	0	4	1	1		2
Eleonora 1709				35	0	5	4	18	1	3	2	6
Sincerus 1713			2	52	8	9	7	26 ¹	1	7	7	15
Amaranthes 1715				35	4	4	6	13	1	2	3	6
Hohberg 1715				9	2	0	5	6	1		4	5
Hagger 1719				92	9	37	7	16	1	5	3	9
Florinus 1722				3	1	1	0	3	1	1		2
Schellhammer 1723				81	17	9	8	20	2	5	4	11
Danckwerth 1729				39	9	8	3	18	1	7	3	11
Massialot 1738												
Ü-Massialot 1739	1	1		67	8	17	9	22	6	4	2	12
Eger 1745				23	3	1	5	12	1	1	4	6
Bern 1749				9	1	3	1	7	1	2	1	4
APK 1752				19	9	3	3	16	7	3	2	12
Loofft 1758				42	9	1	6	17	2	1	6	9
Koch-Lexikon 1786				165	23	23	51	43	5	7	16	28
Loofft II 1786				40	9	2	9	20	1	2	8	11
Franckfurt 1789				2	0	0	1	2	0	0	1	1
Löffler 1795				39	2	3	16	16	1	1	6	8
Hannover 1800				30	3	0	4	10	2	0	2	4
Gesamt	1	1	4	1112	163	167	168	86²				

¹ 2 Sonstige

² + Sonstige

C.3.11 Indikatorgruppe SB4: Anmerkungen

Werk	Anmerkungen
Platina 1542	Sonstige: 1x Bononien
Staindl 1569	
Koch vnd Kellermeisterey 1574	
Rumpolt 1581	Spanisch: 1x Hispanisch; Bayrisch: 1x Beyerland, Westfälisch: 2x Schinken
Sebastian 1581	
Rontzier 1598	Bolognesisch: 2x Bolonisch; Spanisch: 1x Hispanisch; Savoyisch: 1x Soffoisch [Gemüß]; Welsch: 1x Wellisch [Gemüß]
Wecker 1598	
Colerus 1602	
Deckhardt 1611	
Stockholm 1647	Sonstige: 1x Podolisch [?]
Royer 1651	keine Geographika
Bonnefons 1654-61	
Greflinger [1665]	erfasst im Fließtext
Prasmofsky 1671	
Wecker 1679	
Thieme 1682	
Grätz 1686	Böhmisch: 1x Böhemisch; Schweizerisch: Schweitzer Käß
Osnabrück 1687	
Nürnberg 1691	Westfälisch: 1x Schinken
Schuppe 1698	Deutsch: Alle Mande
Buchinger 1700	
Keyl 1705	
Eleonora 1709	Kopenhagisch: 1x Copenhagisch; Schweizerisch: Schweitzer Käß; Westfälisch: 1x Schinken
Sincerus 1713	Schwäbisch: 1x Schwabenland; Mainzisch: 1x Mäynzisch [Schinken]; Westfälisch: 1x Schinken; Moscowitisch: 1x Mascowitisch; Deutsch: 1x Teutschland; Flandrisch: 2x Flandern; Genuesisch: 1x Genua; Sonstige: 1x Saraysch [?], 1x Sorisch [Würste]
Amaranthes 1715	Franz.: 2x Frantz-Brode
Hohberg 1715	
Hagger 1719	Lombardisch: 1x Lombardie; Genuesisch: 1x zusätzlich zu Gesamt andere; außerdem noch 1x andere zusätzlich [2 Geographika in einer Überschrift]
Florinus 1722	
Schellhammer 1723	Bolognesisch: 1x Belonisch, 1x Bolonesisch
Danckwerth 1729	Bolognesisch: Bolouisch
Massialot 1738	
Ü-Massialot 1739	3x à la Dauphine - nicht gezählt, weil wahrscheinlich Thronfolgerin
Eger 1745	Türkisch: 1x Türckey
Bern 1749	Mainzisch: 1x Mayence [Schinken]; Mailändisch: 2x Milan
APK 1752	Westfälisch: 2x Schinken; 2x à la Dauphine, s. o.
Loofft 1758	Spanisch: 1x a la Spaniola; Mainzisch: 1x Schinken; Touraine: in Gesamt bei Französisch
Koch-Lexikon 1786	Bolognesisch: 1x sic, 1x Bolonesisch, 1x Belonisch
Loofft II 1786	Spanisch: 2x d'Espagne; Westfälisch: 1x Rindfleisch; Indianisch: 1x Vogelnester; außerdem: 1x Welsch, was wohl ein Wels sein soll
Franckfurt 1789	
Löffler 1795	Schweizerisch: 1x à la Suisse; Schwedisch: 2x Schwedenklöse
Hannover 1800	Französisch: 1x en France

C.4 Indikatoren: Entwicklung zweier Gerichte

C.4.1 Liste der Indikatoren mit Beschreibung

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	Vorlageform Indikator
GE1	Indikatorgruppe Anzahl der Rezepte für Hühnerfrikassee und Zutaten	
GE1a	Anzahl der Rezepte für Hühnerfrikassee in den ÜK und im Textsortenkörper	absolute Zahlen
GE1b	HF Zutat Huhn	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1c	HF Zutat Wasser	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1d	HF Zutat Wein	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1e	HF Zutat Essig	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1f	HF Zutat Fleischbrühe	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1g	HF Zutat Verjus/ Agrest	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1h	HF Zutat Eidotter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung; Anzahl in Anmerkung
GE1i	HF Zutat ganze Eier	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung; Anzahl in Anmerkung
GE1j	HF Zutat Butter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1k	HF Zutat Speck	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1l	HF Zutat Schmalz	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1m	HF Zutat Petersilie	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1n	HF Zutat Pfeffer	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1o	HF Zutat Salz	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1p	HF Zutat Ingwer	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1q	HF Zutat Muskatblüte	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1r	HF Zutat Muskatnuss	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1s	HF Zutat Zitrone (auch Limonie, grüne Zitrone etc.)	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1t	HF Zutat Zitronenschale	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1u	HF Zutat Zwiebeln	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung; Sorte in Anmerkung
GE1v	HF Zutat Sahne	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1w	HF Zutat Orangen	binäre Zahlen und

Anhang C.4 – Indikatoren Entwicklung zweier Gerichte

		fakultativ-Markierung
GE1x	HF Zutat Orangenschale	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1y	HF Zutat Safran	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1z	HF Zutat Zucker	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1aa	HF Zutat Mehl	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ab	HF Zutat Kardamom	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ac	HF Zutat Weißbrot	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ad	HF Zutat Zimt	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ae	HF Zutat Lorbeerblätter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1af	HF Zutat Nelken	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ag	HF Zutat Thymian	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ah	HF Zutat Pilze	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE1ai	Anzahl der Nennungen pro Zutat HF	absolute Zahl
GE1aj	Anzahl der Nennungen pro Zutat HF obligatorisch	absolute Zahl
GE1ak	Anzahl der Nennungen pro Zutat HF fakultativ	absolute Zahl
GE1al	Nach Zutaten prototypischen HF-Rezepte	binäre Zahlen
GE2	Indikatorgruppe Hühnerfrikassee Zubereitungsschritte	
GE2a	HF Zubereitungsschritte blanchieren	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2b	HF Zubereitungsschritte zerteilen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2c	HF Zubereitungsschritte mürbe klopfen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2d	HF Zubereitungsschritte Knochen zerschlagen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2e	HF Zubereitungsschritte anbraten oder dämpfen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2f	HF Zubereitungsschritte mit Flüssigkeit kochen lassen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2g	HF Zubereitungsschritte Ei(ersoße) nur zugeben oder nur noch einmal aufkochen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2h	HF Zubereitungsschritte Ei mit weiteren Zutaten verquirlen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2i	HF Zubereitungsschritte Ei (evtl. mit weiteren Zutaten) zum Huhn geben	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2j	HF Zubereitungsschritte nach Eizugabe unter Rühren kochen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2k	HF Zubereitungsschritte Eiersoße getrennt aufkochen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2l	HF Zubereitungsschritte Eiersoße getrennt zubereiten	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2m	HF Zubereitungsschritte Soße andicken	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2n	HF Zubereitungsschritte Soße über Huhn anrichten	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE2o	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt HF	absolute Zahl
GE2p	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt HF	absolute Zahl

	obligatorisch	
GE2q	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt HF fakultativ	absolute Zahl
GE2r	Nach Zubereitungsschritten prototypische HF-Rezepte	binäre Zahlen
GE3	Indikatorgruppe Anzahl der Rezepte für Bœuf à la mode und Zutaten	
GE3a	Anzahl der Rezepte für Bœuf à la mode in den ÜK und im Textsortenkopus	absolute Zahlen
GE3b	BM Zutat Rindfleisch	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3c	BM Zutat Wasser	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3d	BM Zutat Wein	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3e	BM Zutat Essig	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3f	BM Zutat Fleischbrühe	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3g	BM Zutat Speck (Spicken)	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3h	BM Zutat Speck (bardieren oder Unterlage)	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3i	BM Zutat Nelken	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3j	BM Zutat Zwiebel	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3k	BM Zutat Zitrone/Orange	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3l	BM Zutat Lorbeerblätter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3m	BM Zutat Petersilie	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3n	BM Zutat Pfeffer	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3o	BM Zutat Salz	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3p	BM Zutat Ingwer	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3q	BM Zutat Muskatblüte	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3r	BM Zutat Muskatnuss	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3s	BM Zutat Butter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3t	BM Zutat (braunes) Mehl	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3u	BM Zutat weitere Kräuter	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE3v	Anzahl der Nennungen pro Zutat BM	absolute Zahl
GE3w	Anzahl der Nennungen pro Zutat BM obligatorisch	absolute Zahl
GE3x	Anzahl der Nennungen pro Zutat BM fakultativ	absolute Zahl
GE3y	Nach Zutaten prototypische BM-Rezepte	binäre Zahlen
GE4	Indikatorgruppe Bœuf à la mode Zubereitungsschritte	
GE4a	BM Zubereitungsschritt Fleisch vor Kochen einlegen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4b	BM Zubereitungsschritt Fleisch klopfen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4c	BM Zubereitungsschritt Fleisch wickeln oder rollen	binäre Zahlen und

Anhang C.4 – Indikatoren Entwicklung zweier Gerichte

		fakultativ-Markierung
GE4d	BM Zubereitungsschritt Fleisch zerteilen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4e	BM Zubereitungsschritt Speck in Gewürz wälzen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4f	BM Zubereitungsschritt Spicken	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4g	BM Zubereitungsschritt Fleisch auf Speck legen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4h	BM Zubereitungsschritt vor Kochen bräunen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4i	BM Zubereitungsschritt dämpfen/ garen ohne zugegebene Flüssigkeit	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4j	BM Zubereitungsschritt dämpfen/ garen mit zugegebener Flüssigkeit	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4k	BM Zubereitungsschritt Topf fest oder mit Teig verschließen	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4l	BM Zubereitungsschritt zum Anrichten in Scheiben schneiden	binäre Zahlen und fakultativ-Markierung
GE4m	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt BM	absolute Zahl
GE4n	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt BM obligatorisch	absolute Zahl
GE4o	Anzahl der Nennungen pro Zubereitungsschritt BM fakultativ	absolute Zahl
GE4p	Nach Zubereitungsschritten prototypische BM-Rezepte	binäre Zahlen

C.4.2 Indikatorgruppen GE1 und GE3: HF und BM – GE1a und GE3a

Werk	GE1a Anzahl HF- Rezepte	GE3a Anzahl BM- Rezepte
Platina 1542	-	-
Staindl 1569	-	-
Koch vnd Kellermeisterey 1574	-	-
Rumpolt 1581	1	-
Sebastian 1581	-	-
Rontzier 1598	-	-
Wecker 1598	-	-
Colerus 1602	-	-
Deckhardt 1611	-	-
Stockholm 1647	-	-
Royer 1651	-	-
Bonnetons 1654-61	2	1
Greflinger [1665]	2	1
Prasmofsky 1671	-	-
Wecker 1679	2	1
Thieme 1682	-	-
Grätz 1686	-	1
Osnabrück 1687	1	-

Werk	GE1a Anzahl HF- Rezepte	GE3a Anzahl BM- Rezepte
Nürnberg 1691	2	-
Schellhammer 1697/1723	8 ¹	1
Schuppe 1698	1	2
Buchinger 1700	-	-
Keyl 1705	-	-
Eleonora 1709	1	-
Sincerus 1713	-	-
Amaranthes 1715	3	-
Hohberg 1715	5	5
Marperger 1716	5	1
Hagger 1719		2
Florinus 1722	2	-
Danckwerth 1729	2	2
Massialot 1738	2	2
Ü-Massialot 1739	2	2
Eger 1745	2	-
Bern 1749	1	-
APK 1752	2	2
Loofft 1758	1	1
Koch-Lexikon 1786	2	1
Loofft II 1786	-	-
Franckfurt 1789	1	1
Löffler 1795	2	2
Hannover 1800	1	1

¹ insgesamt (1697 3 + Französisch Fricassee, 1723 6, wobei 2 übereinstimmen, eins an gleicher Position abweicht und 3 hinzukamen)

C.4.3 Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1a und GE1b bis GE1q

Indikator GE.. // Werk		1a	1b	1c	1d	1e	1f	1g	1h	1i	1j	1k	1l	1m	1n	1o	1p	1q
Rumpolt 1581			1			1	1	1			1				1		1	
Bonafons 1661	1)		1	1							f	f				1		
	2)	1f	1	f	1		1	1	f		f	f		1		1		
Grefl. Bd1682	1)		1	1							f	f			1	1		
	2)	1f	1	f	1		1	1	f		f	f		1		1		
Wecker 1679	1)		1	1							f	f			1	1		
	2)	1f	1	f	1		1	1	f		f	f		1		1		
Osnabrück 1687			1	1					1		1			1	1	1		1
Nürnberg 1691	1)		1	f	f				1		1			1		1		1
	2)	1f	1		1		1		1		f		f	1		f		
Schell. 1697/1723	1)		1						1		1			1	1	1		1
	2)	1	1		1		1		1		1			1	1			1
	3)	1f	1	f	1		f	1	f		1	f		1		1		
	4)		1		1	f	1		1					1				
	5)		1		1									1				
	6)		1				1				1							
	7)		1								1							
	8)		1	f	1	f			1					f	1			1
Schuppe 1698		1	1			1	1		1		1			1	1			1
Eleonora 1709			1		1		1				1							
Amaranthes 1715	1)		1								1							
	2)	1	1		1	1	1		1		1			1				1
	3)		1		1	1	1		1		1							1
Hohberg 1715	1)	1f	1		1	1	1		1		f		f	1		1	1	1
	2)		1				1		1		1					1	1	1
	3)		1		1		1				1					1	1	1
	4)		1		1	1					f		f		1	1	1	1
	5)		1						1		1			1				
Marperger 1716	1)		1	1							f	f			1	1		
	2)	1	1				1		1		1			1	1	1		
	3)		1				1			1				1	1	1		1
	4)						1			1			1					
	5)		1		1		1								1		1	
Florinus 1722	1)		1		f		1		1		f	f						
	2)		1		1	1										1		
Danckwerth 1729	1)		1		1				1		1			1				
	2)		1	1					1		1			1				
Massialot 1738	1)	1	1		1		1		1		1	1		1	1	1		
	2)	1	1	1			1	f	1		1	1		1	1	1		
Ü-Massialot 1739	1)	1	1		1		1		1		1	1		1	1	1		
	2)	1	1	1			1	f	1		1	1		1	1	1		
Eger 1745	1)	1	1		1		1		1		1			1				
	2)		1						1		1				1			
Bern 1749			1	f	1	1	f		1		1	1		1		1		
APK 1752	1)		1	f			f				f	f	1		1			
	2)	1f	1	f			f	f	1		1	1		1		1		
Loofft 1758			1	1		1			1		1	1		1		1		f
Koch-L. 1786	1)		1		1		1		1		1			1			1	
	2)	1	1	1	1	1	1		1		1			1				1
Franckfurt 1789			1			f			1		1			1				
Löffler 1795	1)		1				1				1			1		1		
	2)		1				1		1		1			1				1
Hannover 1800		1	1				1		1		1			1		1		

C.4.4 Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1r bis GE1ah

Indikator GE...// Werk		1r	1s	1t	1u	1v	1w	1x	1y	1z	1a a	1a b	1a c	1a d	1a e	1a f	1a g	1a h
Rumpolt 1581																		
Bonnefons 1661	1)				1													
	2)			1	1	f		1										1
Grefl. Bd1682	1)				1													
	2)			1	1	f		1										1
Wecker 1679	1)				1													
	2)			1	1	f		1										1
Osnabrück 1687		1	1															
Nürnberg 1691	1)				1							1						
	2)		1	1	f			1							1			
Schell. 1697/1723	1)		1															
	2)			1	1													
	3)			1	1	1		1										1
	4)		f		1	f												
	5)		1	1	1	1												
	6)											1						
	7)																	
	8)	1			1								1					
Schuppe 1698			1		1													
Eleonora 1709			1										1					
Amaranthes 1715	1)																	
	2)		1	1	1										1			
	3)			1	1						1				1	1	1	
Hohberg 1715	1)		1	1	1							1						
	2)		1		1					f		1			1			
	3)		1									1	1					
	4)		1	1	1						1	1			f		f	
	5)		1	1														
Marperger 1716	1)				1													
	2)		1		1													1
	3)																	
	4)																	
	5)								1	1		1						
Florinus 1722	1)			1	1			1										
	2)			1	1		1											
Danckwerth 1729	1)	1		1														1
	2)	1	1	1	1													
Massialot 1738	1)				1						1					1		1
	2)				1	1					1					1		1
Ü-Massialot 1739	1)				1						1					1		1
	2)				1	f					1					1		1
Eger 1745	1)			1	f						1							
	2)		1															
Bern 1749		1																
APK 1752	1)				1							1						
	2)				1	f												
Loofft 1758					1											1		
Koch-L. 1786	1)	1		1						1	1			1				
	2)		1	1	1										1			
Franckfurt 1789			f		1	1					1					1		
Löffler 1795	1)	1	1		1						1							
	2)		1	1							1							1
Hannover 1800			1		1						1	1			1		1	

C.4.5 Indikatorgruppe GE1: Anmerkungen

Werk	Anmerkungen
Rumpolt 1581	gefricusierte Hüner; Essig oder Agrest; zusätzlich Kräuter, Agrestbeeren
Bonnefons 1661	la maniere la plus prompte, U=Frühlingszwiebeln; Butter oder Speck; zusätzlich Gewürze
	excellente fricassée; U=Frühlingszwiebeln; AH=champignons; Butter oder Speck, Fleischbrühe (ohne Kräuter) oder Wasser zum Kochen, zum Ei wenig Fleischbrühe, Zitronen- und Orangenschalen; zusätzlich feine Kräuter, Zutatenliste offen, mit Petersilie garniert
Grefl. Bd1682	fricassierte Hüner; zusätzlich sonstige Zutaten
	Ein herrliches Fricassee; H, V=Eidotter oder Sahne; J, K= Speck oder Butter; M=mit Petersilie garniert; AH=Erdschwämme; Fleischbrühe ohne Kräuter oder Wasser mit Butter oder Speck; zusätzlich Gewürze, feine Kräuter, etc.
Wecker 1679	fricassierte Hüner; zusätzlich Sonstiges
	Ein herrliches Fricassee; H, V=Eidotter oder Sahne; J, K= Speck oder Butter; M=mit Petersilie garniert; AH=Erdschwämme; Fleischbrühe ohne Kräuter oder Wasser mit Butter oder Speck; zusätzlich Gewürze, feine Kräuter, etc.
Osnabrück 1687	35. Eine Fricassé
Nürnberg 1691	36. Eine Fricassé, auf andere Art
	Ein jung Huhn auff eine andere Manier zu stofen; H=4-6 Eidotter; M="geschebte" Petersilie (Wurzel??) und gehackte Petersilie zum garnieren (Schüsselrand); N=ganzer Pfeffer; S=Limonensaft
Schell. 1697/1723	Ein Fricaße von jungen Hünern; N=ganzer Pfeffer; M=gehackte Petersilie; H=1-3 Eidotter (je nach Fleischmenge); S=Zitronensaft
	1723 Nr. 1 Hünen=Fricassee (anstelle des o.g. Rezepts in 1697); U=geviertelte Zipolln; M=gehackte Petersilie (in die Soße); D=Wein (in die Soße); zusätzlich Bündchen grünes Kraut
	Nr. 2 Ein Fricaße auf eine andere Art (Bd); F=Brühe ohne Kräuter, fakultativ Wasser mit Butter oder gewürfeltem Speck; D=Weißwein; G=unreifer Weinbeersaft; U=Zwiebeln; M=Petersilienblätter zum Garnieren; AH=Erdschwämme; zusätzliche feine Kräuter etc. [Übernahme aus Bd]
	Nr. 3 Noch auf eine andere Art; U=Schalotten; H=1 oder mehr Eidotter; Zitronensaft oder wenig Essig; M=gehackte Petersilie (in Soße), V=fak. süße Sahne; zusätzliche Basilien und andere Kräuter
	erst in 1723, Nr. 4 Noch auf eine andere Art; U=Schalotten; M=gehackte Petersilie (in Soße); S=Zitronensaft; V=zwei Löffel Sahne
	erst in 1723, Nr. 5 Auf eine andere Art
	erst in 1723, Nr. 6 Auf eine andere Art; B=übriggebliebene Hühner
	in 1697 Ein Frantzösisch Fricaße; B=gebratene Hühner; C,D,E=drei Teile Wein, ein Teil Wasser oder Essig; U=zwei kleine Zwiebeln, H=4 Eidotter, zusätzlich Kalbsbraten, Schafbraten, Mark aus den Knochen, evtl. Semmelscheiben
Schuppe 1698	Nr. XCIV Fricassée von gebratenen Hünern; U=Zwiebeln; S=halbe Zitrone; H=6 Eidotter; E=wenig Essig; M=gehackte Petersilie (in Soße)
Eleonora 1709	Nr. 175 Fricassierte kleine hüner; B=kleine junge Hühner; F=Hühnerbrühe; D=wenig Wein; S=frische Lemonen; zusätzlich Gewürz, gebähte Semmelschnitten
Amaranthes 1715	Stichwort Fricassée; zusätzlich Gewürze, Sonstiges; auf einzelne Rezepte wird zu den einzelnen Zutaten verwiesen
	Hüner, Junge fricassiret; H=4-5 Eidotter; M=gehackte grüne Petersilie (in Soße), gebackene Petersilie (Garnitur); S=Zitronensaft, garniert mit Zitrone
	Hüner Junge anders fricassiret; H=4 Eidotter; U, AF=Zwiebel mit Nelken besteckt

Hohberg 1715	Fricassée von Hünern / Tauben und Geiß=Vierteln; J,L=Butter oder frisches Schmalz; E=Weinessig; H=2-3 Eidotter; M=gehackte Petersilie (in Soße); U=gehackte Zwiebeln; S=Zitronensaft und -scheiben; zusätzlich Gewürz
	[nicht überschrieben] U=Schalotten oder Zwiebeln; S=Zitronensaft; zusätzlich Gewürz, fak. Trisanet
	[nicht überschrieben]; D=etwas Wein; S=geschnittene Limonen; zusätzlich Gewürz, gebähte Semmelschnitten
	[nicht überschrieben]; E=Weinessig; U=Schalotten; S=Zitronensaft; J,L=Butter oder Schmalz; zusätzlich Rosmarin oder andere Kräuter
	[nicht überschrieben]; M=gehackte Petersilie; S=Zitronensaft; T=geschnittene Zitronenschalen
Marperger 1716	Fricaßirte Hünen geschwinde fertig zu machen; J, K=Butter oder Speck; zusätzlich Sonstiges
	Eine gute Fricassee von Hünern zu machen; H=3-4 Eidotter; M= klein gehackte Petersilie; S=Zitronensaft; AH=eine Hand voll Champignons; zusätzlich einige Artischockenstühle
	[nicht überschrieben]; I=1-5 Eier; zusätzlich Semmelmehl
	[nicht überschrieben]; Huhn wird nicht erwähnt, nur die Bereitung einer Soße, von der angenommen werden kann, dass sie über Huhn gegeben werden soll, weil das Rezept unter Fricassee von Hünern steht
	[nicht überschrieben]; zusätzlich geriebene Honigkuchen, Trisanet
Florinus 1722	[nicht überschrieben]; J,K=Speck oder Butter, dann noch einmal gewürfelter Speck oder Butter; F=etwas Brühe; zusätzlich Gewürz, Kräuterbrühe (aus Rosmarin, Majoran o.ä.)
	[nicht überschrieben]; B=junge Hühner; E=Weinessig; W=Pomeranzensaft; zusätzlich Gewürz, Küchenkräuter
Danckwerth 1729	Nr. 108 Hünen auf Fricassee Art; J=frische Butter; D=wenig Wein; T=kleingeschnittene Zitronenschale; H=Eidotter so viele wie Hühner; AG=gescherbter Thymian
	Nr. 109 Andere Art; C=wenig Wasser; U=Zwiebeln; M=gehackte Petersilie (in Soße und zum Garnieren); H=Eidotter so viele wie Hühner
Massialot 1738	Poulets en fricassée au vin de Champagne; U=mit 2-3 Nelken gespickte Zwiebel, AA=wenig Mehl; F=wenig Fleischbrühe; D=2 Gläser Champagnerwein; H=3-4 Eidotter; M=gehackte Petersilie (in Soße); AH=Champignons; zusätzlich Bouquet, einige Trüffeln, Hahnenkämme, wenig Kalbsjus
	Poulets en fricaßée; J=frische Butter; U=mit Nelken gespickte Zwiebel; AA=wenig Mehl; H=3-4 Eidotter; M=gehackte Petersilie (in Soße); G=fak. Verjus statt Sahne; AH=Champignons; zusätzlich Kräuterbouquet, Hahnenkämme, Kalbsbries, einige Trüffeln
Ü-Massialot 1739	Poulets en fricassée au vin de Champagne; D=2 Gläser Champagnerwein; H=3-4 Eidotter; K=geschmolzener Speck zum Anbraten; M=gehackte Petersilie (in Soße); U, V=mit 2-3 Nelken gespickte Zwiebel; AH= einige kleine Champignons; zusätzlich ein Bündchen, in Scheiben geschnittene Trüffeln, Hahnenkämme, Kälberjus
	Poulets en fricaßée; H=3-4 Eidotter; K=geschmolzener Speck (zum Anbraten); M=gehackte Petersilie (in Soße); U, AF=mit Nelken gespickte Zwiebel; AH=Champignons; Milchrahm oder unreifer Traubensaft; zusätzlich ein Bündchen feine Kräuter, Hahnenkämme, Kälbermilch, einige Trüffeln
Eger 1745	Nr. 69 Junge Hünen in einer Fricasse; B=junge Hühner; J=Butter (leicht gesalzen); T=eine Zitrone halb wie ein Apfel geschält; M=gehackte Petersilie (in Soße); AA=wenig Mehl; U=fak. einige Schalotten (zum Schluss auf die Hühner); zusätzlich Gewürz, fak. in Teig (Wein, Mehl, Eiweiß) gebackene Hühnerfüße abwechselnd mit Petersilie als Garnitur
	Nr. 70 Auf eine andere Art; H=5 Eidotter; S=Saft von einer Zitrone, Zitronenschnitte und -blätter zum Garnieren auf den Rand

Anhang C.4 – Indikatoren Entwicklung zweier Gerichte

Bern 1749	Nr. 40 Fricassée von Hahnen; B=junge Hähne; J=Anken; K=Speckstücklein; C,F=Fleischbrühe oder Wasser; D=ein Glas und nochmal 2 Löffel Wein; H=2 Eidotter; E=wenig Essig; zusätzlich Gewürz, Majoran, Kümmel, Pfefferkraut als Bündchen
APK 1752	Poulet en fricassée. Fricassirte junge Hühner (Fricassirte Hühner au roux); B=junge Hühner; J,K=Speck oder frische Butter, später noch einmal Speck; U=Zibullen; C,F=wenig Fleischbrühe oder Wasser
	unter gleicher Überschrift als Variante (Fricassee au blanc); B=junge Hühner; C,F=wenig Fleischbrühe oder Wasser; U=Zibullen; H=2 Eidotter; G,V=fak. unzeitiger Traubensaft oder Sahne
Loofft 1758	Regula 201 Wie man von allen vorkommenden rohen Sachen ein gutes Fricassee verfertigen muss; B=junge Hühner, aber auch andere Fleischsorten werden aufgezählt; K=1-2 Scheiben Speck; U=mit Nelken besteckte Zwiebel; Q=fak. grob gestossene Muskatblüte; C=evtl. Wasser; H=einige Eidotter; M=gehackte Petersilie (in Soße); E=Weinessig
Koch-L. 1786	Fricaße von Hühnern; F=Fleischbrühe und zusätzlich wenig Hühnerbrühe; T=Schale einer Zitrone; M=gehackte Petersilie (in Soße); H=3-4 Eidotter; AA=wenig Mehl
	Hühner, junge, fricaßirt; U=ganze Zwiebel; H=4-5 Eidotter; E=etwas Essig; M=gehackte Petersilie; S=Saft von mehreren Zitronen; J=Butter und noch einmal zerlassene Butter
Franckfurt 1789	Nr. 31 Eine Fricassee zu machen; B=junge Hühner; AA=Messerspitze Mehl; H=4-5 Eidotter; V=gleichviele Löffel Sahne wie Dotter; E,S=ein gut Teil Zitronensaft oder Essig; M=gehackte und ganze Petersilie (gehackte in Soße, ganze nur zum Braten, dann wieder herausgenommen, Zwiebel und Nelken auch); U=eine ganze Zwiebel (nach dem Braten wieder herausgenommen)
Löffler 1795	Fricassee (Fricassee) von jungen Hühnern; S=4 Zitronen-Rädlein; U=grob geschnitten; zusätzlich etliche Blätter Basilikum, 3 Estragon-Blätter
	Fricassee von jungen Hühnern mit Krebsen; H=4 Eidotter; M=fein geschnittene Petersilie; S=Saft einer halben Zitrone; AH=eine Hand voll verwelte Morchen; zusätzlich 25 Krebse, ein kleiner Kochlöffel Mutschelmehl
Hannover 1800	Nr. 6. Fricassee von Hühnern; M=gehackte Petersilie (in Soße)

C.4.6 Indikatorgruppe GE1: HF Zutaten – GE1ai bis GE1ak

Kodierung	Zutat	GE1ai	GE1aj (obl.)	GE1ak (fak.)	Anmerkungen
GE1b	Huhn	52 [53]	52 [1 implizit]	-	
GE1j	Butter	46	34	12	ab Danckwerth immer und obl, nur APK 1 fak, B/G/Wecker 1679 fak (Butter oder Speck)
GE1u	Zwiebeln	36	34	2	in Anm. welche Sorte
GE1h	Eidotter	35	31	4	
GE1m	Petersilie	35	34	1	ab Danckwerth außer Eger 1x alle obl
GE1f	Fleischbrühe	34	30	4	
GE1o	Salz	29	28	1	
GE1d	Wein	26	24	2	
GE1s	Zitrone (auch Limonie und grüne Zitrone etc.)	21	19	2	
GE1t	Zitronenschale	20	20	-	
GE1c	Wasser	19	10	9	
GE1k	Speck	18	8	10	nur in B und Übernahmen + Florinus fak, Bern, Loefft obl
GE1n	Pfeffer	18	18	-	
GE1q	Muskatblüte	16	15	1	
GE1e	Essig	13	10	3	
GE1aa	Mehl	13	13	-	zuerst Amaranthes und Hohberg, gegen Ende UZR gehäuft, Massialot beide Rezepte, APK 1
GE1v	Sahne	10	4	6	
GE1ah	Pilze	10	6	4	fak alle B und Übernahmen, obl. 4 Massialot und Ü-Mass., Löffler Morchen
GE1g	Verjus/Agrest	8	5	3	obl. bis inkl. Schellhammer 1 Rezept (Rumpolt und Bonnefons, Grefflinger und Übernahmen), danach 3 fak in Massialot und APK
GE1r	Muskatnuss	7	7	-	
GE1ab	Kardamom	7	7	-	4x Hohberg
GE1ae	Lorbeerblätter	7	6	1	
GE1af	Nelken	7	7	-	
GE1p	Ingwer	6	6	-	
GE1x	Orangenschale	6	6	-	B und Übernahmen, Nürnberg, Florinus
GE1l	Schmalz	4	1	3	
GE1ag	Thymian	4	3	1	
GE1z	Zucker	3	2	1	
GE1ac	Weißbrot	3	3	-	
GE1i	ganze Eier	2	2	-	zwei Rezepte in Marperger
GE1w	Orange	1	1	-	
GE1y	Safran	1	1	-	
GE1ad	Zimt	1	1	-	Koch-Lexikon

C.4.7 Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2r und GE2a bis GE2i

Werk		GE2r	GE2a	GE2b	GE2c	GE2d	GE2e	GE2f	GE2g	GE2h	GE2i
Rumpolt 1581				1	1		1				
Bonnefons 1661	1)			1	1	1		1			
	2)	1		1			1	1	1	1	1
Grefl. Bd1682	1)			1	1	1		1			
	2)	1		1			1	1	1		1
Wecker 1679	1)			1	1	1		1			
	2)	1		1			1	1	1		1
Osnabrück 1687				1				1		1	1
Nürnberg 1691	1)			1		1	1			1	
	2)	1		1			1	1		1	
Schell. 1697/1723	1)			1				1	1	1	1
	2)	1		1			1	1	1	1	1
	3)	1		1			1	1	1		1
	4)	1		1			1	1	1	1	1
	5)	1		1			1	1			
	6)			1				1			
	7)			1			1	1			
	8)			1				1		1	
Schuppe 1698		1		1			1	1	1	1	
Eleonora 1709				1	1		1	1			
Amaranthes 1715	1)						1				
	2)	1	1	1			1	1		1	
	3)	1		1			1	1		1	
Hohberg 1715	1)	1		1		1	1	1	1	1	
	2)	1		1			1	1	1		1
	3)			1			1	1			
	4)			1		1	1	1			
	5)			1			1		1	1	
Marperger 1716	1)			1				1			
	2)		1	1				1		1	1
	3)		1					1			1
	4)										
	5)			1				1			
Florinus 1722	1)	f		1			1	1	1	1	
	2)			1		1	1				
Danckwerth 1729	1)			1				1			
	2)	1		1			1	1		1	1
Massialot 1738	1)	1	1	1		1	1	1	1	1	1
	2)	1	1	1		1	1	1	1	1	1
Ü-Massialot 1739	1)	1	1	1		1	1	1		1	1
	2)	1	1	1		1	1	1		1	1
Eger 1745	1)	1		1	1		1	1		1	
	2)			1	1		1		1	1	
Bern 1749		1		1			1	1	1	1	1
APK 1752	1)	1		1			1	1			
	2)	1		1			1	1	1	1	1
Loofft 1758			1	1			1		1	1	1
Koch-L. 1786	1)			1	1		1			1	
	2)	1	1	1		1	1	1	1	1	1
Franckfurt 1789				1			1			1	
Löffler 1795	1)	1	1	1			1	1			
	2)		1	1				1		1	
Hannover 1800		1	1	1			1	1			1
Gesamt			12	50	8	12	39	43	19	29	21

C.4.8 Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2j bis GE2n

Werk		GE2j	GE2k	GE2l	GE2m	GE2n
Rumpolt 1581						
Bonbefons 1661	1)					
	2)	1			1	
Grefl. Bd1682	1)					
	2)	1			1	
Wecker 1679	1)					
	2)	1			1	
Osnabrück 1687		1			1	
Nürnberg 1691	1)			1	1	1
	2)			1	1	1
Schell. 1697/1723	1)				1	
	2)				1	
	3)	1			1	
	4)				1	
	5)				1	
	6)				1	
	7)					
	8)		1	1	1	
Schuppe 1698					1	1
Eleonora 1709						1
Amaranthes 1715	1)					
	2)			1	1	1
	3)			1	1	
Hohberg 1715	1)			1	1	1
	2)				1	1
	3)					1
	4)					1
	5)			1	1	
Marperger 1716	1)					
	2)				1	
	3)				1	
	4)		1	1		
	5)				1	
Florinus 1722	1)			1	f	1
	2)					1
Danckwerth 1729	1)			1	1	1
	2)	1			1	1
Massialot 1738	1)				1	
	2)				1	
Ü-Massialot 1739	1)				1	
	2)				1	
Eger 1745	1)		1	1	1	1
	2)				1	1
Bern 1749		1			1	
APK 1752	1)				1	
	2)				1	
Loofft 1758		1			1	
Koch-L. 1786	1)		1	1	1	1
	2)				1	1
Franckfurt 1789		1	1	1	1	1
Löffler 1795	1)				1	
	2)		1	1	1	1
Hannover 1800					1	
Gesamt		9	6	14	40+1f	19

C.4.9 Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – Anmerkungen

Werk		Anmerkungen
Rumpolt 1581		Gefricusierte Hühner
Bonnefons 1661	1)	la maniere la plus prompte; nach dem Kopfabreißen in einen Eimer Wasser geworfen
	2)	excellente fricassée; mit Petersilie garniert; angedickt mit Eidotter+Verjus oder Sahne
Grefl. Bd1682	1)	fricaßirte Hühner; nach dem Kopfabreißen in einen Eimer Wasser geworfen
	2)	Ein herrliches Fricassee; Eidotter (ohne Verjus) oder Sahne darüber gegeben, kurze Brühe statt nur einmal aufkochen (petit bouillon), rühren, damit sie sich nicht ansetzt, nicht wie bei Bonnefons, damit sie nicht gerinnt, mit Petersilie garniert; angedickt mit Eidotter oder Sahne
Wecker 1679	1)	fricaßirte Hühner; nach dem Kopfabreißen in einen Eimer Wasser geworfen
	2)	Ein herrliches Fricassee; Eidotter (ohne Verjus) oder Sahne darüber gegeben, kurze Brühe statt nur einmal aufkochen (petit bouillon), rühren, damit sie sich nicht ansetzt, nicht wie bei Bonnefons, damit sie nicht gerinnt, mit Petersilie garniert; angedickt mit Eidotter oder Sahne
Osnabrück 1687		Ein jung Huhn auff eine andere Manier zu stofen; Dieses wird eine Poelet fricassè [sic] genannt; Eiersoße mit Huhn gekocht, Schüsselrand mit gehackter Petersilie bestreut; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
Nürnberg 1691	1)	35. Eine Fricassé; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
	2)	36. Eine Fricassé, auf andere Art; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
Schell. 1697/1723	1)	Nr. 1 (1697) Ein Fricaße von jungen Hühnern; mit gehackter Petersilie bestreut; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
	2)	Nr. 1 (1723) Ein Fricaße von jungen Hühnern; angedickt mit Eidotter
	3)	Nr. 2 (Bd1682) Ein Fricaße auf eine andere Art; kurze Brühe, mit Petersilienblättern garniert [Anm. s. Greflinger 2) und Wecker 2)]; angedickt mit Eidotter oder Sahne
	4)	Nr. 3 Noch auf eine andere Art; angedickt mit Eidotter, fak. Sahne dazu
	5)	Nr. 4 (nur 1723) Noch auf eine andere Art; ohne Ei, zum Anrichten Rahm oder Zitronensaft dazugegeben; angedickt mit Sahne
	6)	Nr. 5 (nur 1723) Auf eine andere Art
	7)	Nr. 6 (nur 1723) Auf eine andere Art (von übriggebliebenen Hühnern)
	8)	(1697) Ein Frantzösisch Fricaße (mit anderem Fleisch zusätzlich), wenn Soße zu dünn Semmelscheiben hineingeschnitten (Soße wird mit Löffeln gegessen), fak. mit Petersilie garniert; angedickt mit Eidotter, fak. Semmelscheiben
Schuppe 1698		Nr. XCIV Fricassée von gebratenen Hühnern; angedickt mit Eidotter
Eleonora 1709		Nr. 175 Fricaßirte kleine hühner; auf Semmelschnitten angerichtet, mit Soße nochmals aufgekocht und gewürzt; nicht angedickt, aber mit Semmel sämig gemacht
Amaranthes 1715	1)	Grundzubereitung
	2)	Hühner, Junge fricassiret; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
	3)	Hühner Junge anders fricassiret; angedickt mit Eidotter und Mehl; Brühe zu Ei
Hohberg 1715	1)	Fricassée von Hühnern / Tauben und Geiß=Vierteln; zur Eiersoße kommt siedende Kochbrühe von den Hühnern, unklar ob noch einmal aufgekocht wird; mit Zitronenschale und -scheiben garniert; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
	2)	[nicht überschrieben]; fak. mit Zucker oder Trisanet bestreut; angedickt mit Eidotter
	3)	[nicht überschrieben]; auf Semmelschnitten angerichtet, Soße mit Butter darüber gegossen, gewürzt und nochmals aufgekocht; angedickt nicht wirklich, aber auf Semmelschnitten angerichtet

	4)	[nicht überschrieben]; Huhn erst gekocht, dann trocken oder mit Mehl, Butter oder Schmalz gebacken
	5)	[nicht überschrieben]; mit Petersilie und Zitronenschalen bestreut; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
Marperger 1716	1)	
	2)	angedickt mit Eidotter
	3)	angedickt mit ganzen Eiern und Semmelmehl
	4)	
	5)	angedickt mit geriebenen Honigkuchen
Florinus 1722	1)	[nicht überschrieben]; angedickt fak. mit Eidotter
	2)	[nicht überschrieben]; einige Tage in Marinade eingelegt, damit oder mit Pomeranzensaft übergossen (ähnlich Bd1682:377f. Marinade von jungen Hühnern)
Danckwerth 1729	1)	Nr. 108 Hühner auf Fricassee Art; mit Muskat bestreut; angedickt mit Eidotter
	2)	Nr. 109 Andere Art; mit gehackter Petersilie bestreut; angedickt mit Eidotter
Massialot 1738	1)	Poulets en fricassée au vin de Champagne; angedickt mit Eidotter; Kalbsjus zu Ei
	2)	Poulets en fricaßée [sic]; angedickt mit Eidotter und Sahne, fak. Verjus
Ü-Massialot 1739	1)	Poulets en fricassée au vin de Champagne; angedickt mit Eidotter; Kalbsjus zu Ei
	2)	Poulets en Fricassée; angedickt mit Eidotter und Sahne, fak. Verjus
Eger 1745	1)	Nr. 69 Junge Hühner in einer Fricasse; fak. einige Schalotten auf die Hühner angerichtet; angedickt mit Eidotter und Mehl; Brühe zu Ei
	2)	Nr. 70 Auf eine andere Art; angedickt mit Eidotter
Bern 1749		Nr. 40 Fricassée von Hahnen; angedickt mit Eidotter
APK 1752	1)	Poulet en fricassée. Fricassirte junge Hühner (Fricassirte Hühner au roux); angedickt mit Mehl
	2)	Überschrift dito (Fricassee au blanc); angedickt mit Eidotter und fak. Sahne, Verjus oder Brühe; fak. Brühe zu Ei
Loofft 1758		Regula 201 [Frikassee von rohen Sachen]; Fleisch kurz blanchiert, dann in Butter etc. "gedämpft", evtl. etwas Wasser zugegeben; nach Eizugabe geschüttelt; angedickt mit Ei
Koch-L. 1786	1)	Fricaßée von Hühnern; angedickt mit Eidotter und Mehl; Brühe zu Ei
	2)	Hühner, junge, fricaßirt; Zitronensaft auf das Gericht gegossen und mit zerlassener Butter besprengt; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
Franckfurt 1789		Nr. 31 Eine Fricassee zu machen; angedickt mit Eidotter und Sahne; Brühe zu Ei
Löffler 1795	1)	Fricassée (Fricassee) von jungen Hühnern; angedickt durch reduzieren
	2)	Fricassee von jungen Hühnern und Krebsen; angedickt mit Eidotter; Brühe zu Ei
Hannover 1800		Nr. 6. Fricassee von Hühnern; angedickt mit Mehl und Eidotter

C.4.10 Indikatorgruppe GE2: HF Zubereitungsschritte – GE2o bis GE2q

Zubereitungsschritt	GE2 o	GE2 p	GE2 q	Anmerkungen
<i>Huhn zerteilen</i>	53	53		drei Mal implizit oder beschrieben wird nur eine Grundzubereitung bzw. Soße (Amaranthes und Marperger (2x))
<i>mit Flüssigkeit kochen lassen</i>	43	43		
<i>Soße andicken</i>	41	40	1	
<i>anbraten</i>	39	39		
Ei mit weiteren Zutaten verquirlen	29	29		
Ei direkt zum Huhn geben und so weiterverarbeiten	21	21		vs. getrennt zubereiten
mit Ei (nur) einmal aufkochen lassen oder Ei nur zugeben	19	19		
Soße über Huhn anrichten	19	19		eher zweite Hälfte UZR, zuerst Nürnberg
Eiersoße getrennt zubereiten	14	14		vs. zum Huhn geben
blanchieren	12	12		zuerst Amaranthes, zweite Hälfte UZR
Knochen zerschlagen	12	12		davon 7 in AT oder ZT
nach Eizugabe unter Rühren kochen	9	9		
mürbe klopfen	8	8		
Eiersoße getrennt aufkochen	6	6		v.a. gegen Ende UZR

kein Zubereitungsschritt ist in allen Rezepten enthalten (wenn man von „zerteilen“ absieht)

C.4.11 Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3b bis GE3j

Werk		3y	3b	3c	3d	3e	3f	3g	3h	3i	3j
Bonbefons 1661			1		1	1	1	1			
Greflinger Bd1682			1				1	1			
Wecker 1679			1				1	1			
Grätz 1686		1	1		1	1		1		1	1
Schellh. 1697/1723			1		f	f	f		1	1	
Schuppe 1698	1)		1			f	f	1	1	1	1
	2)		1	1		1		1	1	1	1
Hohberg 1715	1)	f	1		1			1	1	1	f
	2)	1	1	1	1	1		1		1	1
	3)		1		1	1				1	1
	4)		1		1						
	5)		1	1	1				f		1
Marperger 1716			1					1			
Hagger 1719	1)		1					1	1		1
	2)		1					1	1		1
Danckwerth 1729	1)		1			f	f	1	1	1	1
	2)		1	f		f	f	1	1	1	1
Massialot 1738	1)		1	1	1			1			
	2)	1	1		1			1		1	1
Ü-Massialot 1739	1)		1	1	1			1			
	2)	1	1		1			1		1	1
APK 1752	1)		1		1			1			
	2)		1		1					1	
Loofft 1758			1	1		f		1		1	1
Koch-L. 1786			1			f	f	1	1	1	1
Franckfurt 1789			1	1		1		1		1	1
Löffler 1795	1)	f	1	f	1	1	f	f		f	1
	2)		1		1		1		1	1	1
Hannover 1800			1	1			1	1			

C.4.12 Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3k bis GE3u

Werk	3k	3l	3m	3n	3o	3p	3q	3r	3s	3t	3u
Bonbefons 1661	1	1		1	1						1
Greflinger Bd1682				1	1						
Wecker 1679				1	1						
Grätz 1686		1		1	1	1					1
Schellh. 1697/1723	1	1		1	1						
Schuppe 1698		1		1	1		1				
		1		1	1		1			1	1
Hohberg 1715	1	1	1	1	1		1				f
	1	1		1		1				1	
	1	1	1	1	1		1				1
	1			1		1	1				
				1	1	1		1	1		
Marperger 1716				1	1						
Hagger 1719	1	1							f		1
		1			1				1	1	1
Danckwerth 1729		1		1	1		1				
		1		1	1		1			f	
Massialot 1738	1	1		1	1						
		1	1	1	1						1
Ü-Massialot 1739	1	1		1	1						
		1	1	1	1						1
APK 1752	1	1		1	1						
		1		1	1						
Loofft 1758	f	1		1	1	1			1	1	
Koch-L. 1786		1		1	1		1				
Franckfurt 1789	1	1	1		1					1	
Löffler 1795	1	1		f	f			f			
	1	1		1	1	1	1				
Hannover 1800	1	1			1					1	

C.4.13 Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten - Anmerkungen

Werk		Anmerkungen
Bonnefons 1661		B=Rindfleisch; K=Orangenschale; U=weitere "bonne odeur"; zusätzlich Gewürze
Greflinger Bd1682		und nennet man solches Boeuf à la mode; B=größte Stücke des Hinterviertels (Ochse)
Wecker 1679		und nennet man solches Boeuf à la mode; B=größte Stücke des Hinterviertels (Ochse)
Grätz 1686		B=Schwaiff=Stuck; I, J= mit Nelken besteckte Zwiebel; P=Ingwer am Stück; zusätzlich Gewürze für den Spickspeck, Schwämme und Ochsengaumen zur Garnitur
Schellhammer 1697/1723		Ein Beuf alamode (1697 und 1723); B=Rindfleisch aus der Lende; D,E,F= evtl. (wenn Brühe fehlt) einige Löffel fak.; H=dünne Speckscheiben; K=Scheiben einer Zitrone
Schuppe 1698	1)	Nr. XXXVIII Beuf à la mode; B=Rindfleisch aus der Lende; J=3-4 ganze Zwiebeln; E,F=fak. im Anrichten roter Weinessig oder Fleischbrühe dazu; H=Speckscheiben
	2)	Nr. XXXIX Beuf à la mode, anderer Art; B=Fleisch aus der Keule; C,E=wenig Essig und Wasser; H=nicht spezifiziert, nur: auf Speck gedämpft; T=wenig braunes Mehl; U=Rosmarin
Hohberg 1715	1)	Boeuf à la mode, oder Rind=Fleisch auf neue Manier; B=dicker Riemen oder Lendenstück; H=Speckscheiben; K=Scheiben einer Zitrone, geschnittene Zitronenschalen; D=wenig Wein; M=gehackte Petersilie; J=fak. Schalotten; U=wenig Thymian oder Rosmarin, fak. als Kräuter nur Lorbeerblätter; zusätzlich Essigkapern, Sardellen
	2)	Auf andere Art; B=Fleisch wie oben; C,D=je ein Glas; E=wenig Weinessig; N=Pfefferkörner; P=Ingwer in Stücken; I,J=2 ganze mit Nelken besteckte Zwiebeln; K=wenig Zitronenschalen; L=einige Lorbeerblätter; T=Weizenmehl; zusätzlich Gewürz (wohl wie oben), Schmalz und in Schmalz geröstetes Brot
	3)	Oder; B=lang und dünn geschnittenes Stück Fleisch; K=Zitronenschalen; U=Thymian; D=Rotwein; zusätzlich Salpeter, Gewürz wie oben, aber ganz; Kardamom
	4)	Oder; B=dünnes lang geschnittenes Fleisch; K=Zitronenscheiben, geschnittene Zitronenschalen; zusätzlich Rinder- oder Ochsenmark, Kardamom, geriebenes Brot
	5)	Oder; B=Schale oder anderes fleischiges Stück; H=Speck oder Ochsenmark; zusätzlich 5-6 Eier, Zimtrinde, geriebenes Brot, Kirschmus oder -latwerge, Zucker
Marperger 1716		"so hat man einen schönen Boeuf ala mode" [Bd]
Hagger 1719	1)	Nr. 86 Beuf à la Mode, von Ochsen / oder gutem Rind=Stuck / kalter; B=Stück Ochsenfleisch; H=Speck-Schnitzlein; K=ganze Lemonenschalen; S=Schweineschmalz oder gute Butter; U=Kräuter; zusätzlich ganzes Gewürz, Knoblauch
	2)	Nr. 87 Beuf à la Mode, auf andere Art / braun gedämpft / warmer; B=Fleisch wie oben; H=Speck und Butter, und außerdem Speck-Schnitzlein; U=Kräuter; zusätzlich Gewürz, zerdrückter Knoblauch
Danckwerth 1729	1)	Nr. 8 Geschmoret Rindfleisch bœuf a la mode genannt; B=Stück Fleisch ohne Knochen (Lende o.ä.); H=Speckscheiben; J=3-4 Zwiebeln, E,F=fak. etwas Brühe oder Essig
	2)	Nr. 9 Auf eine andere Art; B=Stück Rindfleisch aus der Lende; C,E=wenig Essig oder Wasser; T=fak. gebranntes Mehl; Rest wie oben
Massialot 1738	1)	unter "Autres Services de Bœuf"; B=nicht explizit genannt; K=grüne Zitrone; C=zwei Gläser Wasser; D=ein Glas Weißwein; zusätzlich halbes Dutzend Champignons, ein Coulis
	2)	Autre façon de Bœuf à la mode; B=saftige Scheibe Rindfleisch;

Anhang C.4 – Indikatoren Entwicklung zweier Gerichte

		J=Schalotten oder ein halbes Dutzend Rokamboln; D=zweimal je ein Glas Weißwein; M=Petersilie zum Fleisch und gehackt zum Garnieren; U=Basilikum, Thymian; zusätzlich ein Coulis, könnte aber auch die Marinade gemeint sein
Ü-Massialot 1739	1)	unter "Autres Services de Boeuf. Andere Gerichte von Rindfleische"; B=Rindfleisch; K=grüne Zitrone; C=zwei Gläser Wasser; D=ein Glas Weißwein; zusätzlich ein halbes Dutzend Champignons, ein Coulis
	2)	Autre façon de Boeuf a la mode. Rindfleisch oder Boeuf a la mode auf eine andere Art; B=saftiges Stück Rindfleisch; J=Schalotten oder ein halbes Dutzend Rokamboln; U=Basilikum, Thymian; D=zweimal ein Glas Weißwein; M=Petersilie an das Fleisch und gehackt zum Garnieren; zusätzlich ein Coulis (oder vielleicht auch die Marinade)
APK 1752	1)	Bœuf à la mode. Rindfleisch à la mode; B=Stück vom Riemen; K=grüne Zitrone, Saft einer Zitrone; D=ein Glas Wein; zusätzlich übliches Gewürz
	2)	[Variante im gleichen Rezept "Einige nehmen dazu..."; B=nicht explizit genannt; D=ein Glas Wein zum Marinieren, eines zum Kochen; zusätzlich Rokambolnsaft, Jus von Rindfleisch
Loofft 1758		Regula 167 Beuf a la mode; B=Stück aus der inneren Keule; I,J=ganze mit Nelken besteckte Zwiebel; N=Pfeffer für Spickspeck, ganzer Pfeffer; P=Stück Ingwer; T=braunes Mehl; E,K=fak. Zitrone, Weinessig und Zucker
Koch-Lexikon 1786		Boeuf a la mode; B=Stück Rindfleisch ohne Knochen; H=Speckscheiben; J=ganze Zwiebeln; E,F=fak. Brühe oder wenig Essig
Franckfurt 1789		Nr. 14 Bœuf a la mode zu machen; B=Pasteten-Stück; G=fingerdicker Speck;J=einige Zwiebeln; M=gehackte Petersilie; L=einige Lorbeerblätter; K=einige Zitronenscheiben; T=ein Löffel Mehl; E=fak. in Essig eingelegt, sonst an die Brühe; zusätzlich feines Gewürz, eine Staude Sellerie, ein Stück Schwarzbrot, 3 Löffel Sahne
Löffler 1795	1)	B=Schwanzstück oder ganzer Schlachtbraten (letzterer muss nicht gespickt werden, auch die Gewürze für den Spickspeck entfallen dann); C, F= Wasser oder Fleischbrühe bis es halb über das Fleisch geht; K=eine halbe Zitrone (mitgekocht), etliche Rädlein frische Zitrone wird nur zum Schluss kurz mitgekocht; zusätzlich Kubeben, Kardamom (Gewürz Spickspeck), ein Stück Brotrinde (wird mitgekocht), saurer Rahm und Kapern (kann beides aus Sparsamkeitsgründen weggelassen werden)
	2)	B=4 Pfund Schlacht- oder Lindenbraten, kann auch von der Schwanzfeder sein; H=Speckschwarte zum Mitkochen, ein Vierling Speck gehackt als Fülle; K=eine halbe in Rädlein geschnittene Zitrone; zusätzlich etliche Stücklein Knoblauch, ein Stück ganzer Zimt, Brotrinde
Hannover 1800		Nr. 15 Boeuf a la Mode; B=Stück Rindfleisch (inneres Hinterviertel); K=Zitronensaft; T=eine Handvoll Mehl; zusätzlich Gewürze

C.4.14 Indikatorgruppe GE3: BM Zutaten – GE3v bis GE3x

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	GE3v	GE3w	GE3x
GE3b	<i>Rindfleisch</i>	29	29	
GE3o	Salz	26	25	1
GE3n	Pfeffer	25	24	1
GE3l	<i>Lorbeerblätter</i>	24	24	
GE3g	<i>Speck (Spicken)</i>	23	22	1
GE3j	<i>Zwiebel</i>	18	17	1
GE3i	<i>Nelken</i>	17	16	1
GE3d	<i>Wein</i>	16	15	1
GE3k	Zitrone/Orange	15	14	1
GE3e	Essig	13	7	6
GE3f	Fleischbrühe	11	5	6
GE3h	Speck (bardieren o. Unterlage)	11	10	1
GE3c	Wasser	10	8	2
GE3q	Muskatblüte	9	9	
GE3u	weitere Kräuter	9	8	1
GE3t	(braunes) Mehl	7	6	1
GE3p	Ingwer	6	6	
GE3m	Petersilie	5	5	
GE3s	Butter	4	3	1
GE3r	Muskatnuss	2	1	1

C.4.15 Indikatorgruppe GE4: GE4a bis GE4l – BM Zubereitungsschritte

Werk		GE 4p	GE 4a	GE 4b	GE 4c	GE 4d	GE 4e	GE 4f	GE 4g	GE 4h	GE 4i	GE 4j	GE 4k	GE 4l
Bonbefons 1661		1		1			1	1				1		
Greflinger Bd1682		1		1			1	1				1		
Wecker 1679		1		1			1	1				1		
Grätz 1686						1	1	1			1		1	
Schellhammer 1697/1723				1					1			1	1	
Schuppe 1698	1)			1		1		1	1		1		1	
	2)			1		1		1	1	1	1			
Hohberg 1715	1)	1		1				1	1			1	1	1
	2)							1		1		1	1	
	3)		1	1								1	1	
	4)			1	1							1		
	5)											1		1
Marperger 1716		1		1			1	1				1	1	
Hagger 1719	1)							1	1		1		1	1
	2)						1	1	1	1	1		1	f
Danckwerth 1729	1)							1	1		1		1	
	2)							1	1	1	1			
Massialot 1738	1)	1		1				1		f		1		
	2)							1				1		1
Ü-Massialot 1739	1)	1		1				1		f		1	1	
	2)		1					1				1		1
APK 1752	1)			1				1			1		1	
	2)		1									1		1
Loofft 1758		1		1			1	1		1		1		
Koch-Lexikon 1786				1				1	1		1		1	
Franckfurt 1789		1	f	1			1	1				1		
Löffler 1795	1)	1		1			1	1				1		
	2)				1				1			1		
Hannover 1800		1		1			1	1				1	1	

C.4.16 Indikatorgruppe GE4: BM Zubereitungsschritte – Anmerkungen

Werk		Anmerkungen
Bonbefons 1661		gekocht bis Soße fast eingekocht ist
Greflinger Bd1682		gekocht bis Soße ganz eingekocht ist
Wecker 1679		gekocht bis Soße ganz eingekocht ist
Grätz 1686		Fleisch zerteilt, Soße kurz eingekocht, mit Schwämmen und Ochsengaumen garniert
Schellhammer 1697/1723		wenn Brühe fehlt, Flüssigkeit zugeben; in 1723 gespickt, Deckel auf Topf verklebt
Schuppe 1698	1)	Fleisch in 2–3 Stücke geschnitten, ohne Flüssigkeit gedämpft, erst im Anrichten fak. Essig oder Brühe dazu
	2)	Fleisch in breite Stücke geschnitten; nach Bräunen mit wenig Essig und Wasser leicht gekocht
Hohberg 1715	1)	Speckscheiben unter und über dem Fleisch; wenig Wein daran; quer in dünne Stücke geschnitten, warm oder kalt serviert
	2)	in Flüssigkeit gekocht
	3)	vor Kochen mit Salpeter eingelegt, gewickelt oder gerollt, mit Flüssigkeit

		gekocht, in Scheiben geschnitten kalt serviert
	4)	gewickelt, in Flüssigkeit gekocht, warm serviert
	5)	alles kleingeschnitten in einem Tuch (in Flüssigkeit) gekocht, in Scheiben geschnitten warm oder kalt serviert
Marperger 1716		gekocht bis Soße ganz eingekocht ist
Hagger 1719	1)	ohne Flüssigkeit gegart, aufgeschnitten kalt serviert
	2)	ohne Flüssigkeit gedämpft, ganz oder aufgeschnitten serviert
Danckwerth 1729	1)	ohne Flüssigkeit, nur fak. etwas Brühe oder Essig, gedämpft
	2)	Flüssigkeit dazu, wenn es fast gar ist
Massialot 1738	1)	in Flüssigkeit, fak. im eigenen Saft gekocht
	2)	mit Flüssigkeit gekocht, kalt als Entrée oder zum déjeuner in dicken Scheiben mit gehackter Petersilie bestreut servieren
Ü-Massialot 1739	1)	mit Flüssigkeit, fak. im eigenen Saft gekocht
	2)	Fleisch vor Kochen eingelegt, in Flüssigkeit gekocht, in Scheiben geschnitten kalt serviert, oft zum Frühstück
APK 1752	1)	ohne Flüssigkeit gedämpft, dann mit Wein eingekocht
	2)	mit Marinade gekocht, kalt in Scheiben geschnitten zum Beygericht
Loofft 1758		in Flüssigkeit gekocht
Koch-Lexikon 1786		ohne Flüssigkeit gedämpft, nur fak. Brühe oder Essig
Franckfurt 1789		Spickspeck in Petersilie und Gewürz gewälzt; evtl. vor Kochen in Essig eingelegt, in Flüssigkeit gekocht
Löffler 1795	1)	Soße durchgetrieben und entfettet
	2)	Fülle aus Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürz auf die eine Fleischhälfte gestrichen, die andere darauf gelegt, zusammengerollt und mit Bindfaden gebunden, Speckschwarte kommt mit in den Topf, nicht eigentlich als Unterlage, halber Tag gekocht
Hannover 1800		zum Schluss muss die Flüssigkeit eingekocht und das Fleisch braun geschmort sein, Extra-Soße dazu

C.4.17 Indikatorgruppe GE4: GE4m bis GE4o – Gesamtzahl der Nennungen

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	GE4m	GE4n	GE4o
GE4f	<i>Spicken</i>	23	23	
GE4j	<i>dämpfen/ garen mit zugegebener Flüssigkeit</i>	20	20	
GE4b	<i>Fleisch klopfen</i>	18	18	
GE4k	Topf fest oder mit Teig verschließen	14	14	
GE4e	Speck in Gewürz wälzen	10	10	
GE4g	auf Speck legen	10	10	
GE4i	dämpfen/ garen ohne zugegebene Flüssigkeit	9	9	
GE4l	zum Anrichten in Scheiben geschnitten	7	6	1
GE4h	vor Kochen bräunen	7	5	2 (Massialot und Ü-Massialot)
GE4a	Fleisch vor Kochen eingelegt	4	3	1
GE4d	Fleisch zerteilt	3	3	
GE4c	Fleisch gewickelt oder gerollt	2	2	

C.5 Indikatoren: Aufbau von Kochbüchern

C.5.1 Liste der Indikatoren mit Beschreibung

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator	Vorlageform
AB1	Indikatorgruppe Arten des Aufbaus [Mehrfachnennungen]	
AB1a	Vorkommen von Aufbau nach dem Alphabet	binäre Zahlen
AB1b	Vorkommen von Aufbau nach Zutaten	binäre Zahlen
AB1c	Vorkommen von Aufbau nach Zubereitungsarten	binäre Zahlen
AB1d	Vorkommen von Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	binäre Zahlen
AB1e	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet	absolute Zahlen
AB1f	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten	absolute Zahlen
AB1g	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten	absolute Zahlen
AB1h	Anzahl der KB mit Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	absolute Zahlen
AB1i	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet und nach Zutaten	absolute Zahlen
AB1j	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten und nach Zubereitungsarten	absolute Zahlen
AB1k	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten und nach Fleisch- und Fastenspeisen	absolute Zahlen
AB2	Indikatorgruppe Aufbau nach Zutaten	
AB2a	Mischkategorien	in Tabelle AB2i
AB2b	Fleisch	in Tabelle AB2i
AB2c	Geflügel	in Tabelle AB2i
AB2d	Fisch	in Tabelle AB2i
AB2e	Gemüse	in Tabelle AB2i
AB2f	Obst	in Tabelle AB2i
AB2g	Eier und Milch	in Tabelle AB2i
AB2h	Getreide (inkl. Mandeln)	in Tabelle AB2i
AB2i	Abfolge der Zutaten im KB	Tabelle
AB3	Indikatorgruppe Zubereitungsarten als Kategorie im KB	
AB3a	Suppen	in Tab. AB3q
AB3b	Breie	in Tab. AB3q
AB3c	Braten	in Tab. AB3q
AB3d	Pasteten	in Tab. AB3q
AB3e	Tarten	in Tab. AB3q
AB3f	Brühen (inkl. Salsen, Soßen etc.)	in Tab. AB3q
AB3g	Gallerten und Sülzen	in Tab. AB3q
AB3h	Gebackenes (herzhaft) (wenn nicht differenzierbar: Backwerk AB3h+AB3i)	in Tab. AB3q
AB3i	Feingebäck (süß)	in Tab. AB3q
AB3j	Salat	in Tab. AB3q
AB3k	Beissen und Garnituren (auch Nebenessen und Voressen; gekochtes Fleisch, Frikasseen, Ragouts, Klöße, Würste etc.)	in Tab. AB3q
AB3l	Cremes (Rahme etc.)	in Tab. AB3q
AB3m	Getränke	in Tab. AB3q
AB3n	Konserviertes (inkl. Konfekt)	in Tab. AB3q
AB3o	Grundzubereitungen	in Tab. AB3q
AB3p	Mischkategorien	in Tab. AB3q
AB3q	Abfolge der Zubereitungsarten im KB	Tabelle
AB4	Indikatorgruppe Position der Kategorie ‚Soßen‘ im KB	
AB4a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘	absolute Zahlen
AB4b	Anzahl der KB mit zweimaliger Kategorie ‚Soße‘	absolute Zahlen

AB4c	Anzahl der KB mit ‚Soße‘ in einer Mischkategorie (mit j, p, g, n, c, l oder k)	absolute Zahlen
AB4d	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘ an letzter Position	absolute Zahlen
AB4e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘ an erster Position	absolute Zahlen
AB5	Indikatorgruppe Position der Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ im KB	
AB5a	Anzahl der KB ohne Kategorien ‚Suppen‘ oder ‚Breie‘	absolute Zahlen
AB5b	Anzahl der KB nur mit der Kategorie ‚Breie‘	absolute Zahlen
AB5c	Anzahl der KB nur mit der Kategorie ‚Suppen‘	absolute Zahlen
AB5d	Anzahl der KB mit ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ an verschiedenen Positionen	absolute Zahlen
AB5e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an mehreren Positionen	absolute Zahlen
AB5f	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an mehreren Positionen	absolute Zahlen
AB5g	Anzahl der KB mit direkt aufeinanderfolgenden Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ (immer in dieser Reihenfolge)	absolute Zahlen
AB5h	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ in einem Kapitel	absolute Zahlen
AB5i	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ vor ‚Breie‘ (wenn einzeln und nicht direkt aufeinanderfolgend)	absolute Zahlen
AB5j	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ vor ‚Suppen‘ (wenn einzeln und nicht direkt aufeinanderfolgend)	absolute Zahlen
AB5k	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an erster Position	absolute Zahlen
AB5l	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an erster Position nach ‚Grundzubereitungen‘	absolute Zahlen
AB5m	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an erster Position	absolute Zahlen
AB5n	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘/‚Breie‘ an erster/zweiter Position	absolute Zahlen
AB5o	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ in einem Kapitel an erster Position	absolute Zahlen
AB5p	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Suppen‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Breie‘)	absolute Zahlen
AB5q	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Breie‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Suppen‘)	absolute Zahlen
AB5r	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ (AB5p+AB5g+AB5h)	absolute Zahlen
AB5s	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ (AB5q+Ab5g+AB5h)	absolute Zahlen
AB5t	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an letzter Position	absolute Zahlen
AB5u	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an letzter Position	absolute Zahlen
AB6	Indikatorgruppe Position der Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ im KB	
AB6a	Anzahl der KB ohne Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘	absolute Zahlen
AB6b	Anzahl der KB nur mit Kategorie ‚Pasteten‘	absolute Zahlen
AB6c	Anzahl der KB nur mit Kategorie ‚Tarten‘	absolute Zahlen
AB6d	Anzahl der KB mit mehrmals vorkommender Kategorie ‚Pasteten‘ (inkl. direkt aufeinanderfolgend und in einem Kapitel mit ‚Tarten‘)	absolute Zahlen
AB6e	Anzahl der KB mit mehrmals vorkommender Kategorie ‚Tarten‘ (inkl. direkt aufeinanderfolgend und in einem Kapitel mit ‚Pasteten‘)	absolute Zahlen
AB6f	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ in einem Kapitel	absolute Zahlen
AB6g	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ direkt aufeinanderfolgend (Reihenfolge gleichgültig)	absolute Zahlen
AB6h	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Tarten‘ und ‚Pasteten‘ direkt aufeinanderfolgend (in dieser Reihenfolge, Untergruppe von AB6g)	absolute Zahlen
AB6i	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ in getrennten Kapiteln an verschiedenen Positionen im KB	absolute Zahlen
AB6j	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Pasteten‘ [ohne Kapitel mit beiden Kategorien]	absolute Zahlen
AB6k	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Tarten‘ [ohne Kapitel mit beiden Kategorien]	absolute Zahlen
AB6l	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Pasteten‘ oder ‚Tarten‘ an erster Position	absolute Zahlen
AB6m	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Tarten‘ an letzter Position	absolute Zahlen
AB7	Indikatorgruppe Position der Kategorie ‚Backwerk‘ im KB	

Anhang C.5 – Indikatoren Aufbau von Kochbüchern

AB7a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Backwerk‘	absolute Zahlen
AB7b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Gebackenes‘ (herzhaft)	absolute Zahlen
AB7c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Feingebäck‘ (süß)	absolute Zahlen
AB8	Indikatorgruppe Position der Kategorie ‚Konserviertes‘	
AB8a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter Position	absolute Zahlen
AB8b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter und drittletzter Position	absolute Zahlen
AB8c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter und erster Position	absolute Zahlen
AB8d	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in vorletzter Position	absolute Zahlen
AB8e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in drittletzter Position	absolute Zahlen
AB8f	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in mittleren Position(en)	absolute Zahlen
AB8g	Anzahl der KB ohne Kategorie ‚Konserviertes‘ (inkl. die alphabetisch geordneten)	absolute Zahlen
AB9	Indikatorgruppe Position der Kategorie ‚Braten‘ im KB	
AB9a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘	absolute Zahlen
AB9b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘ in mittlerer Position	absolute Zahlen
AB9c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘ in letzter Position	absolute Zahlen
AB10	Indikatorgruppe Kapiteleinteilung, Register und Inhaltsverzeichnis	
AB10a	Vorhandensein einer Kapiteleinteilung	binäre Zahlen
AB10b	Vorhandensein eines alphabetischen Registers	binäre Zahlen
AB10c	Vorhandensein eines Inhaltsverzeichnisses	binäre Zahlen

C.5.2 Indikatorgruppe AB1: AB1a bis AB1d – Arten des Aufbaus (Vorkommen von Gliederungsprinzipien)

Werk	AB1a	AB1b	AB1c	AB1d
Platina 1542		1	1	
Staindl 1569		1	1	
Koch vnd Kellermeisterey 1574			1 [ansatzweise]	1
Rumpolt 1581		1	1	
Sebastian 1581		1	1	1
Rontzier 1598			1	
Wecker 1598		1	1	
Colerus 1602			1 [ansatzweise]	
Deckhardt 1611			1	
Stockholm 1647		1	1 [ansatzweise]	
Royer 1651		1		
Bonnefons 1654-61		1	1 [ansatzweise]	
Greflinger [1665]		1	1	
Prasmofsky 1671	1	1		?
Wecker 1679			1	
Thieme 1682		1	1	
Grätz 1686			1	
Osnabrück 1687		1	1	
Nürnberg 1691		1	1	
Schellhammer 1697/1723		1	1	
Schuppe 1698		1	1	
Buchinger 1700		1	1	
Keyl 1705		1 [ansatzweise]	1	
Eleonora 1709		1 [ansatzweise]	1	
Sincerus 1713		1	1	
Amaranthes 1715	1	1		
Hohberg 1715		1 [ansatzweise]	1	
Marperger 1716	1	1		
Hagger 1719		1	1	1
Florinus 1722		1 [ansatzweise]	1	
Danckwerth 1729		1	1	
Massialot 1738	1	1		
Ü-Massialot 1739		1	1	
Eger 1745		1	1	
Bern 1749		1	1	
APK 1752		1 [ansatzweise]	1	1
Loofft 1758		1	1	
Koch-Lexikon 1786	1	1		
Loofft II 1786		1	1	
Franckfurt 1789		1	1	
Löffler 1795		1 [ansatzweise]	1	
Hannover 1800		1	1	

C.5.3 Indikatorgruppe AB1: AB1e bis AB1k – Arten des Aufbaus (Anzahl der Kochbücher je Gliederungsprinzip)

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB1e	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet [Mehrfachnennung]	5	
AB1f	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten	36	6 ansatzweise
AB1g	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten	36	4 ansatzweise
AB1h	Anzahl der KB mit Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	3	+ 1
AB1i	Anzahl der KB mit Aufbau nach dem Alphabet und nach Zutaten	5	
AB1j	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zutaten und nach Zubereitungsarten	30	bei vielen ansatzweise dabei
AB1k	Anzahl der KB mit Aufbau nach Zubereitungsarten und nach Fleisch- und Fastenspeisen	3	

C.5.4 Indikatorgruppe AB2: AB2i Aufbau nach Zutaten

- AB2a = 0) Mischkategorien
- AB2b = 1) Fleisch,
- AB2c = 2) Geflügel,
- AB2d = 3) Fisch,
- AB2e = 4) Gemüse,
- AB2f = 5) Obst,
- AB2g = 6) Eier und Milch,
- AB2h = 7) Getreide (inkl. Mandeln)

Werk	Reihenfolge Zutaten:	Anmerkungen:
Platina 1542	0/0/0/0/3	die ersten Bücher nach Zubereitung
Staindl 1569	7/5/6/3/1/2/7	7) am Anfang „Mandeln und Weinbeerlein“, 1) +2) in einem Kapitel, 7) am Schluss aus mehreren Kapiteln „Bachens“ „Mörserküchlein“ und „Suppen/ Weinsuppen/ Staubsuppen/ Reiß ...“ geschlossen
Koch vnd Kellermeisterey 1574	3/[5,6,7]/7/4/1/2/[1]/[1,2]/6/0/0/4	die erste 4 sind nur Erbsen (jedenfalls in der KÜ), im Kapitel „Hüner“ finden sich auch Fleischgerichte, [1,2] sind eigentlich Pasteten, doch finden sich hier auch Fleisch- und Geflügelgerichte
Rumpolt 1581	1/2/3/[4,5,7]/4/0/7/0/7/[1,2,7]/[3,7]/0/0/0	[4,5,7] sind die „allerley Zugemüß“, 0/7/0/7 sind „Zugehörung zum Braten“/ „Mandelkäß“/ „Suppen“/ „Gebackens“, [1,2,7] sind Fleisch- und Geflügelpasteten, [3,7] Fischpasteten, dann „Turten“, „Confect“ und „Eyngemachtes“
Sebastian 1581	1/2/0/3/5/7/4/6/0/0/0	0) Pasteten, 7) Mandeln, 4) Erbsen, 0/0/0 Salsen, Senf und Latwergen
Rontzier 1598	0/[1,2]/[4,5?]/0/[1,3?]/0/0/3/0/0/7/6/5/7	0) Suppen, [4,5?] Salat, 0) Gallerten, [1,3?] Würste, 0) Pasteten, 0) Sülzen, 0) Müser, 0) Tarten
Wecker 1598	7/5/1/3	7) „Mandel / Gersten vnd allerley Gemüß“, 3) Fisch, Sülzen und Sössen
Colerus 1602	3/[4,5,6,7]/[2,1]/7/0/3/0	[4,5,6,7] Müser (inkl. Torten und Suppen), 7) Gebackens, 0) jeweils ohne Ordnung aus allen Kategorien
Deckhardt 1611	0/[1,2]/1/0/0/3/3/[1,3]/6/0/7/7/0/[1,2,7]	0) Suppen, 0) Soßen, 0) Voressen, [1,3] Gallerten, 0) Müser, 7) Gebackens, 7) Zuckergebackens, Marzipan, 0) Torten, [1,2,7] Pasteten

Werk	Reihenfolge Zutaten:	Anmerkungen:
Stockholm 1647	6/7/[4,5]/1/[1,3]/7	
Royer 1648	4	
Bonbefons	[4,5]	im Jardinier geht es ausschließlich um Obst und Gemüse
Bonbefons	7/[Wein]/[4,5]/6/6/2/1/3	
Greflinger		richtet sich nach Bonbefons und nach der jeweiligen Ausgabe der Übersetzung
Prasmofsky 1671	[alphabetisch nach Zutaten]	
Wecker 1679	0/1/3/0/6/0/4/0/7/[1,3]/[1,7]/[2,7]/[3,7]/0/0/0/0	0) Suppen, 0) Müser, 0) „Söder über Gebratens“, 4) Salat, 0) „Zugehörung zum Braten“, 7) „Mandelkäß“, [1,3] Fleisch- und Fischgallerten, [1/2/3,7] Fleisch-Geflügel- und Fischpasteten, 0/0/0/0 Pasteten, Pasteten und Darten, Darten, Gebachens und Eingemachtes
Thieme 1682	1/2/[1,2,7]/[4,5,7]/3/6	[1,2,7] Fleisch- und Geflügelpasteten, [4,5,7] Frucht- und Kräuterpasteten
Grätz 1686	0/0/6/0/3/7/0/0	0) Letzelt, Zuckerwerk und Eingemachtes, 0) Köch, 6) allerlei Milch, 0) allerlei Pasteten, 7) Backwerk (inkl. Dorten), 0) Suppen, 0) Pulver, Rauch, Latwergen etc.
Osnabrück 1687	4/1/3/7/0/0/1/[4,5]	0) Tarten (süß und salzig), 0) Pasteten (süß und salzig), [4,5] Confecturen aus Früchten und Wurzeln
Nürnberg 1691	0/0/3/0/[1,2,3]/[0,4]/0/[1,2]/0/6/5/7/0/[4,5]/0/5	0) Suppen, 0) Muse und Breie, 0) Pasteten, [1,2,3] Gebratens und Brühen, [0,4] Essige, Saläte und Salsen, 0) Vor-Richte, [1,2] Geflüg, Wildpret und Fleisch, 0) Neben-Essen, 7) Gebachenen, 0) Gallerten und Sulzen, [4,5] eingemachte Früchte und Wurzeln, 0) Dorten, 5) Zucker- und Quittenwerk
Schellhammer 1723	0/3/[1,2,3]/[1,2]/0/0/7/1/[0,6]/6/[4,5]/0/6/1/3/[4,5]	0) Suppen und Potagen, [1,2,3] allerley Gebraten, 0) Pasteten, 0) Tarten, 7) Gebackens, 1) Fricasseen, Ragouen, Frikadellen, Abfall von Vierfüßigen, [0,6] Müser und Milch/Eier, 6) Milch- und Eysersaisen, [4,5] allerlei Gewächse und Früchte, 0) Gallerten und Sülzen, 6) Butter und Käse, 1) Einschlachten und Aufbewahren von Fleisch, 3) Aufbewahren von Fischen, [4,5] Aufbewahren von Gartenfrüchten
Schuppe 1698	0/[1,2]/4/3/0/0/7/[0,7]/4/[1,2,3?]	6, 0) Suppen oder Potagen, [1,2] in mehreren Kapiteln Fleisch und Geflügel durcheinander, 0/0 Pasteten, Tarten, 7) Gebackens, [0,6,7] Gallerten, Milch, Mandeln und Eyer, 4) Pilze und Krebs-Schwänze, [1,2,3?] Von Braten
Buchinger 1700	1/2/3/6/0/5/4/[4,5?]/0	0) Fastenspeisen, [4,5?] Salate, 0) Zusätze der Speisen, Eingemachtes, Vermischtes
Keyl 1705	0/[1,2,3]/3/1/0/0/7	0) Suppen und Müser, 0/0/7 Pasteten, Tarten, Gebackens
Eleonora 1709	0/0/6/0/[1,2,3]/0/[1,2,3]/7/0/3/0/0	0) Suppen, 0) Koch und Mus, 6) allerhand Milch, 0) Sulzen oder Gallerten, [1,2,3] Würste, Knödel, Strudel etc, 0) warme Speisen, [1,2,3] Gebratenes, 7) Backwerk, 0) Pasteten und Torten, 0) allerhand Sachen, 0) kandierte und eingemachte Sachen
Sincerus 1713	7/[4,5]/1/5	generell nur Bäckerei und Aufbewahren von Obst, Gemüse und Fleisch (auch Würste)
Amaranthes 1715	[alphabetisch nach Zutaten oder Phantasienamen]	
Hohberg 1715	0/0/3/[1,7]/[1,2]/[1,2,3]/5/0/[1,2,3]/4/6/5/0/7/0	0) Suppen, 0) Müser, [1,7] Pastetenteige zu Wildpret- und Fleischpasteten, [1,2,3] allerhand Gebratens (inkl. Brühen), 5) süße Salate, 0) mancherley Speisen, [1,2,3] Knötlein, 4) Gemüse zu Salaten, 5) Früchte zu dünsten, 0) Sulzen, 7) Gebachenes (süß), 0) Dorten

Anhang C.5 – Indikatoren Aufbau von Kochbüchern

Werk	Reihenfolge Zutaten:	Anmerkungen:
Hagger 1719	1/0/0/1/2/3/[4,5,6,7]	1) Fleisch-Suppen, 0) Fasten-Suppen, 0) Pasteten und Dorten, [4,5,6,7] Fastenspeisen von Eiern, Milch, Mehl, Obst, Kräutern, Gebackenes etc.
Florinus 1722	0/0/1/2/3/0/[0,6]/[4,5]/0/[4,5?]/7/5/[0,7]/7	0) Suppen, 0) Gemüse und Brei, 0) Pasteten, [0,6] Knöpflein und Eierspeisen, [4,5] gefülltes Obst und gefüllte Garten-Gewächse, 0) Sulzen, [4,5?] Salate, 7) Küchlein und Gebachenes, 5) Quittenwerk, [0,7] Torten von Früchten und Mandeln, 7) Feingebäck
Danckwerth 1729	0/[1,2,3]/3/[1,2]/0/0/7/[4,5]/1/[4,5]/5/7	0) Suppen und Gemüß, [1,2,3] Gebratens, 0) Pasteten, 0) Torten, 7) Gebackenes, [4,5] Garten-Gewächse und Früchte (auch Einmachen), 1) Fleisch und Würste aufbewahren, [4,5] Salat, 5) Obst und Blumen kandieren, 7) Feingebäck
Massialot französisch	alphabetisch	
Massialot deutsch	0/0/0/2/1/0/0/0/6/[0,7]/4/3	0/0/0 Potagen, Suppen, Terrinen; 0/0/0 besondere Essen, Ragout, Brühen
Eger 1745	0/2/1/0/0/[1,2,3]/4/0/1/6//3/[1,2,3?]/[4,5]/7/4/5/0/5/7/5/1	0) Suppen, 0) Neben-Essen, 0) Klösser, [1,2,3] Würstgen, 0) gemeine Koch-Essen, [1,2,3?] Gebratenen. Geflügelten (inkl. Brühen). [4,5] Salate zum Braten, saure Salate, 7) Wein- und Getreidemüser, 4) Zugemüse aus Gemüse, 5) Obst-Müser, 0) Pasteten und Torten, Butter-Gebackenes, 5) Früchte in Butter gebacken, 7) allerhand von Mandeln, 5) kandiertes, eingemachtes, sonst konserviertes Obst, 1) Fleisch aufbewahren
Bern 1749	0/1/3/[1,2,3?]/0/0/0/0	0) Suppen, [1,2,3?] gebratene Speisen inkl. Wildpret, 0/0/0/0 Pasteten, Sassen und Speisen, Küchlein, Nachtsch
APK	[1,2]/0/[1,2]/0/[4,6]/0/7/[1,2,7]/[3,7]/7/[4?,5]/[1,2,3]/6/5	[1,2]/0/[1,2]/0 Potagen an Fleisch- und Fasttagen, Ragouts an Fleisch- und Fasttagen; [1,2,3] Sultzen oder Gallereyen
Loofft 1758	0/4/0/[1,2]/3/0/[1,2,3]/[0,7]/6/5	0) Vorbereitungsregeln, 4) Gartengewächse, 0) Suppen, 0) Pasteten, [1,2,3] Braten, [0,7] Torten und Gebackenes, 5) Confituren (Obst)
Koch-Lexikon 1786	[alphabetisch nach Zutaten oder Phantasienamen]	
Loofft II 1786	0/0/4/[1,2]/[1,2?,3]/3/0/0/7/6/0	0) Vorbereitungsregeln, 0) Suppen, 4) Gartengewächse, [1,2] Fleisch und Flügelwerk, [1,2?,3] kaltes Fleisch, Fische etc., 0) Pasteten, 0) Braten, Salate und Compotes, 7) Kuchen und Backwerk, 0) gefrorne und eingemachte Sachen
Franckfurt 1789	0/0/[1,2,3]/0/0/3/0	Suppen, Beissen, Gebratenes, Torten, Pasteten, Fische mit einer Soos, Gebackenes
Löffler 1795	0/1/0/3/[1,2,3]/0/0/[1,2,3]/0/[4,5?]/0/0/7/5/0	0) Suppen (inkl. Einlagen, Klöße etc.), 0) in drei Kap. Kleine Pasteten, Gemüser, Grosse Pasteten, [1,2,3] Ragouts, 0) Soßen, 0) Zulagen auf Gemüser, [1,2,3] Braten und gedämpftes Fleisch, 0) Sulzen, Gelees, Cremes und Compotes, [4,5?] Salate, 0) Torten, 0) Kuchen, 7) Backwerk, 5) Confekturen und eingemachte Früchte, 0) Eingemachtes mit Essig, Schinken etc. und warme Getränke
Hannover 1800	0/0/1/2/4/0/3/[1,2,3]/[4,5]/5/[6,7]/0/7/0/[1,2,3]/0	0) Vorbereitungsregeln, 0) Suppen, 0) Pasteten und Fritures, [1,2,3] Braten, [4,5] Salat, 5) Compottes, [6,7] Mehlspeisen und Eier, 0) Craims, Gelee und Blancmanger, 7) Backwerk, 0) gefrorne Sachen, [1,2,3] Würste, 0) eingemachte Sachen

C.5.5 Indikatorgruppe AB3: AB3q – Aufbau nach Zubereitungsarten

Kodierung Indikator	Beschreibung Indikator
AB3a	a) Suppen
AB3b	b) Breie
AB3c	c) Braten
AB3d	d) Pasteten
AB3e	e) Tarten
AB3f	f) Brühen (inkl. Salsen, Soßen etc)
AB3g	g) Gallerten und Sülzen
AB3h	Backwerk, teilweise untergliedert in: h) herzhaftes Gebackenes (wie Krapfen, Fleischküchlein etc) und
AB3i	i) süßes Feingebäck (wie Biscotten, Marzipan, süße Küchlein etc), wobei das Wort „Backwerk“ in den Anmerkungen der Tabellen oft verwendet ist wie in den Texten, also für Feingebäck!!
AB3j	j) Salat
AB3k	k) Beissen und Garnituren (auch Nebenessen und Voessen; gekochtes Fleisch, Frikasseen, Ragouts, Klöße, Würste etc)
AB3l	l) Cremes (Rahme etc)
AB3m	m) Getränke
AB3n	n) Konserviertes (inkl. Konfekt)
AB3o	o) Grundzubereitungen
AB3p	p) Mischkategorien

Anhang C.5 – Indikatoren Aufbau von Kochbüchern

Werk	Zubereitungsarten	Anmerkungen
Platina 1542	p [a,d,f,k] /p [a,b,p] /p [d,e,f,h,n]/h/p [Fische]	
Staindl 1569	p/b/p/h/a	
Koch vnd Kellermeisterey 1574	p/[a,b]/p/d/h/f/n	
Rumpolt 1581	p/p/a/b/j/f/k/a/h/d/e/n	
Sebastian 1581	p [Kap. nach Zutaten]/k/f/n	
Rontzier 1598	a/p/j/g/k/d/g/p/b/e/i/k/n/[n,i]	
Wecker 1598	b/p/p/[p,g,f]	
Colerus 1602	p/[b,a,e]/p/h/p/p/p	
Deckhardt 1611	a/p/c/f/k/p/p/g/k/b/h/i/e/d	
Stockholm 1647	p/n/p/k/[d,e,h]	
Royer 1648	p	
Bonnefons 1654-61	Jardinier: n Délices: h/m/p/k/[k,l]/p/p/p	Délices: Brot, Wein, Gemüse, Eier, Milch, Geflügel, Fleisch, Fisch
Greflinger [1665]	Becker: h Koch: p/k/[k,l]/p/p/p Confitierer: n	
Prasmofsky 1671	[alphabetisch nach Zutaten]	
Wecker 1679	p/k/b/k/f/j/f/k/g/d/[d,e]/e/[h,n]	
Thieme 1682	p/d/p/n/p/h/k	
Grätz 1686	[n,f]/b/l/d/p/[p,e]/a/n	
Osnabrück 1687	p/h/e/d/p/n	
Nürnberg 1691	a/b/p/d/c/f/[j,f]/k/p/k/p/h/g/n/e/n	
Schellhammer 1723	a/p/[c,f]/k/d/e/h/k/[b,k]/p/g/p/p/n/n/n	
Schuppe 1698	a/p/d/e/h/[g,k]/p/c	
Buchinger 1700	p/d/p/k/p/j/f/n/p/o	
Keyl 1705	[a,b]/c/p/k/d/e/h	
Eleonora 1709	a/b/l/g/k/k/c/h/[d,e]/e/p/p/n	
Sincerus 1713	h/i/n/n/n/m/n	
Amaranthes 1715	[alphabetisch nach Zutaten]	
Hohberg 1715	a/b/p/d/k/c/f/j/k/k/j/k/k/g/h/e	
Hagger 1719	a/d/e/p/p/[k,b,l,...]	
Florinus 1722	p/a/b/p/d/k/g/[j,f]/h/n/e/i/	
Danckwerth 1729	[a,b]/c/p/p/d/e/h/[k,n]/[n,k]/j/n/i	
Massialot 1738	[alphabetisch nach Zutaten]	
Ü-Massialot 1739	a/k/p/p/k/k/[f,l]/p/[d,e,h]/p/p	k Terrinen; p Geflügel; p Fleisch; p Eierspeisen; p Gemüse; p Fische
Eger 1745	a/p/k/b/g/k/p/c/f/j/b/k/b/d/e/h/n	
Bern 1749	a/[p,k]/p/c/d/[f,k]/h/[i,n]	[i,n] „Allerhand Speisen zum Nachtisch dienlich“
APK 1752	a/a/k/k/p/[k,o]/o/d/d/e/d/e/h/n/n/n/ i/n/n/g/n/p	
Loofft 1758	o/p/a/p/p/d/c/[e,h]/k/n	
Koch-Lexikon 1786	[alphabetisch nach Zutaten]	
Loofft II 1786	o/a/p/p/p/p/d/[c,j,k]/h/k/n	[c,j,k] Braten, Salat und Compotes, n) gefrorene und eingemachte Sachen
Franckfurt 1789	a/k/c/e/d/[p,f]/h	
Löffler 1795	a/k/[p,f]/d/b/d/p/k/f/[k,b]/c/g/l/j/e/h/i/ n/m	erstes k) Suppengarnituren
Hannover 1800	o/a/p/f/p/d/p/c/j/k/l/i/p/k/n	

C.5.6 Indikatorgruppe AB9: AB9a bis AB9c – Position der Kategorie ‚Braten‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB9a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘	14	erst ab Nürnberg 1691
AB9b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘ in mittlerer Position	13	
AB9c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Braten‘ in letzter Position	1	Schuppe 1698

C.5.7 Indikatorgruppe AB4: AB4a bis AB4e – Position der Kategorie ‚Soße‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB4a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘	19	
AB4b	Anzahl der KB mit zweimaliger Kategorie ‚Soße‘	4	2x ein eigenständiges Kapitel und einmal zusammen mit einer anderen Kategorie in einem gemeinsamen Kapitel; 1x zwei eigenständige Kapitel (eigentlich nur Blöcke); 1x in zwei Mischkapiteln
AB4c	Anzahl der KB mit ‚Soße‘ in einer Mischkategorie (mit j, p, g, n, c, l oder k)	9	Platina 1542 hat zwei Kapitel mit je mehreren Kategorien
AB4d	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘ an letzter Position	1	Wecker 1598 [z,g,f]
AB4e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Soße‘ an erster Position	1	Grätz 1686 [n,f]

C.5.8 Indikatorgruppe AB5: AB5a bis AB5s – Position der Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB5a	Anzahl der KB ohne Kategorien ‚Suppen‘ oder ‚Breie‘	13	
AB5b	Anzahl der KB nur mit der Kategorie ‚Breie‘	2	Wecker 1598, Wecker 1679 NB: im Text erscheinen sehr wohl Suppen, nur in der Inhaltsübersicht/ Kapitelgliederung gibt es die Kategorie nicht
AB5c	Anzahl der KB nur mit der Kategorie ‚Suppen‘	9	Schuppe 1698, Bern 1749, Ü-Massialot 1739, APK 1752, Looft 1758, Looft II 1786, Franckfurt 1789, Hannover 1800
AB5d	Anzahl der KB mit ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ an verschiedenen Positionen	8	inkl. a/b-Komplexe, wenn wie z. B. bei Rumpolt 1581 an anderer Stelle nochmals a oder b vorkommt
AB5e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an mehreren Positionen	2	Rumpolt 1581, insges. 2x, 1x in a/b-Komplex; APK 1752, einmal Fleisch-einmal Fasttage
AB5f	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an mehreren Positionen	2	Eger 1745 (3x), Löffler 1795 (2x)

Anhang C.5 – Indikatoren Aufbau von Kochbüchern

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB5g	Anzahl der KB mit direkt aufeinanderfolgenden Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ (immer in dieser Reihenfolge)	5	immer in dieser Reihenfolge; Rumpolt 1581: z/z/a/b/..., Florinus 1722: z/a/b/...
AB5h	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ in einem Kapitel	4	KuK 1574, Colerus 1602 [in Mischkategorien noch weitere Rezepte, sowohl a als b], Keyl 1705, Danckwerth 1729
AB5i	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ vor ‚Breie‘ (wenn einzeln und nicht direkt aufeinanderfolgend)	6	
AB5j	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ vor ‚Suppen‘ (wenn einzeln und nicht direkt aufeinanderfolgend)	2	
AB5k	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an erster Position	16	inkl. a/b und [a,b]
AB5l	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an erster Position nach ‚Grundzubereitungen‘	2	Loofft 1758 hat noch eine Mischkategorie dazwischen (o/z/a/...)
AB5m	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an erster Position	1	Wecker 1598
AB5n	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘/‚Breie‘ an erster/zweiter Position	3	Nürnberg 1691, Eleonora 1709, Hohberg 1715
AB5o	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Suppen‘ und ‚Breie‘ in einem Kapitel an erster Position	2	Keyl 1705, Danckwerth 1729
AB5p	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Suppen‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Breie‘)	16	als einzelne Kategorie, weder als a/b noch als [a,b]
AB5q	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Breie‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Suppen‘)	10	dito
AB5r	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ (AB5p+AB5g+AB5h)	25	
AB5s	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ (AB5q+Ab5g+AB5h)	19	
AB5t	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ an letzter Position	25	16+5+4
AB5u	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Breie‘ an letzter Position	19	10+5+4
AB5p	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Suppen‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Breie‘)	1	Staindl 1569
AB5q	Anzahl der KB mit einzeln vorkommender Kategorie ‚Breie‘ (nicht direkt aufeinanderfolgend oder in einem Kapitel mit ‚Suppen‘)	1	Grätz 1686
AB5r	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Suppen‘ (AB5p+AB5g+AB5h)	1	Hagger 1719, zus. in einem Kapitel mit anderen Fastenspeisen

C.5.9 Indikatorgruppe AB6: AB6a bis AB6m – Position der Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkung
AB6a	Anzahl der KB ohne Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘	11	davon 4x alphabet., Sincerus 1713, Platina 1542, Staindl 1569, Sebastian 1581, Wecker 1598, Royer 1648
AB6b	Anzahl der KB nur mit Kategorie ‚Pasteten‘	6	KuK 1574, Thieme 1682, Buchinger 1700, Bern 1749, Looft II 1786, Hannover 1800
AB6c	Anzahl der KB nur mit Kategorie ‚Tarten‘	0	in keinem Fall nur e, Colerus 1602 nennt 2 oder 3 Torten- und ein Pastetenrezept
AB6d	Anzahl der KB mit mehrmals vorkommender Kategorie ‚Pasteten‘ (inkl. direkt aufeinanderfolgend und in einem Kapitel mit ‚Tarten‘)	3	Wecker 1679 (d/[d,e]/e), APK 1752 (Fleisch- und Fasttage), Löffler 1795
AB6e	Anzahl der KB mit mehrmals vorkommender Kategorie ‚Tarten‘ (inkl. direkt aufeinanderfolgend und in einem Kapitel mit ‚Pasteten‘)	3	Wecker 1679 (d/[d,e]/e), Eleonora 1709, APK 1752 (Fleisch- und Fasttage)
AB6f	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ in einem Kapitel	4	Stockholm 1647 (zus. mit h), Wecker 1679, Eleonora 1709, Ü-Massialot 1739 (zus. mit h)
AB6g	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ direkt aufeinanderfolgend (Reihenfolge gleichgültig)	11	
AB6h	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Tarten‘ und ‚Pasteten‘ direkt aufeinanderfolgend (in dieser Reihenfolge, Untergruppe von AB6g)	3	Deckhardt 1611, Osnabrück 1687, Franckfurt 1789
AB6i	Anzahl der KB mit Kategorien ‚Pasteten‘ und ‚Tarten‘ in getrennten Kapiteln an verschiedenen Positionen im KB	7	ohne Wecker 1679 mit d/[d,e]/e und Eleonora 1709 mit [d,e]/e
AB6j	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Pasteten‘ [ohne Kapitel mit beiden Kategorien]	28 [26]	[ohne [d,e]]
AB6k	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Tarten‘ [ohne Kapitel mit beiden Kategorien]	24 [21]	[ohne [d,e], aber inkl. [e,?] jedoch ohne Stockholm 1647 [d,e,h]]
AB6l	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Pasteten‘ oder ‚Tarten‘ an erster Position	0	
AB6m	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Tarten‘ an letzter Position	2	Hohberg 1715, Stockholm 1647 mit dem Kapitel [d,e,h] ebenfalls an letzter Stelle

C.5.10 Indikatorgruppe AB7: AB7a bis AB7c – Position der Kategorie ‚Backwerk‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB7a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Backwerk‘	24	z. T. zusätzlich h oder i
AB7b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Gebackenes‘ (herzhaft)	3	Deckhardt 1611, Sincerus 1713, Hohberg 1715
AB7c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Feingebäck‘ (süß)	8	Rontzier 1598 (2x), Deckhardt 1611, Sincerus 1713, Danckwerth 1729, Bern 1749, APK 1752, Löffler 1795, Hannover 1800

C.5.11 Indikatorgruppe AB8: AB8a bis AB8g – Position der Kategorie ‚Konserviertes‘ im Kochbuch

Indikator	Beschreibung	Anzahl	Anmerkungen
AB8a	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter Position	13	inkl. letzte + vorletzte Position(en)
AB8b	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter und drittletzter Position	2	Nürnberg 1691, Sincerus 1713, bei diesem drei n an „drittletzter“ Position, die damit eigtl. eine genau die mittlere bildet, zwischen den drei n und dem letzten n findet sich m
AB8c	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in letzter und erster Position	1	Grätz 1686
AB8d	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in vorletzter Position	1	Löffler 1795, danach m
AB8e	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in drittletzter Position	2	Buchinger 1700, Florinus 1722
AB8f	Anzahl der KB mit Kategorie ‚Konserviertes‘ in mittleren Position(en)	3	Stockholm 1647, Thieme 1682, Danckwerth 1729, bei diesem alle in der zweiten Hälfte
AB8g	Anzahl der KB ohne Kategorie ‚Konserviertes‘ (inkl. die alphabetisch geordneten)	15	inkl. die alphabetisch geordneten

C.5.12 Indikatorgruppe AB9: AB9a – Kapiteleinteilung, Register und Inhaltsverzeichnis

Werk	AB9 a	AB9 b	AB9 c	Kommentar AB9a	Kommentar AB9b, c
Platina 1542	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) vorn
Staindl 1569	1	0	1		Kapitelübersicht, dann Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) vorn
Koch vnd K. 1574	1	0	0		kein Register
Rumpolt 1581	1	1	0		kein Register für einzelne Rezepte, aber hinten ein zweiseitiges alphabetisch geordnetes über die Hauptzutaten

Werk	AB9 a	AB9 b	AB9 c	Kommentar AB9a	Kommentar AB9b, c
Sebastian 1581	1	0	1		nach der Kellermeisterei folgt ein „Register dieser Koch vnd Kellermeisterey.“, das eigentlich ein Inhaltsverzeichnis ist, aber in Einzelfällen auch verstreute Rezepte geordnet anführt (z. B. bei der Spensaw)
Rontzier 1598	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten
Wecker 1598	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten
Colerus 1602	0	0	0		kein Register oder Inhaltsverzeichnis
Deckhardt 1611	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis)
Stockholm 1647	0	0	1		Register hinten
Royer 1651	0	0	0		
Bonbefons 1654-61	1	0	1		Inhaltsverzeichnis, einmal vorn, einmal hinten
Greflinger [1665]	1	1)	0	kommt darauf an, welche Ausgabe	in Bd[1665] keine Inhaltsverzeichnisse; in Bd1682 gemeinsames Register, zumindest Sachwortreg., hinten (Elsholtz und Greflinger)
Prasmofsky 1671	0	1	0	Rezepte fortlaufend nummeriert, Register mit Rezeptnummer	alphabetisches Register hinten (aber die Rezepte sind in gewisser Weise alphabetisch geordnet)
Wecker 1679	1	0	1		Inhaltsverzeichnis hinten, getrennt für „Wecker“ und PK
Thieme 1682	1	0	0		scheint kein Reg./Inh.verz. zu haben
Grätz 1686	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten
Osnabrück 1687	1	0	0		scheint kein Reg./Inh.verz. zu haben
Nürnberg 1691	1	0	1		Kapitelübersicht vorne, vor jedem Kapitel genaues Inhaltsverzeichnis
Schuppe 1698	1	0	1		Inhaltsverzeichnis hinten
Buchinger 1700	0	1	0	Rezeptnummern fortlaufend	hinten im Buch befindet sich das „Register über vorgeschrieben Koch=Buch nach Ordnung / deß Alphabets auff die Marginal Ziffer gerichtet.“, ziemlich lang, mit Querverweisen, Varianten bzw. Verwendungsmöglichkeiten (wie bspw. „In einer Frantzösischen Suppen“) unter der Hauptzutat
Keyl 1705	1	0	0		scheint nichts zu geben
Eleonora 1709	1	0	1		Inhaltsverzeichnis hinten, aber auch zahlreiche unterschiedliche Register (Krankheiten etc.)
Sincerus 1713	1	1	0		alphabetisches Register hinten, mit zahlreichen Mehrfachnennungen [und oft nicht übereinstimmenden Seitenzahlen]
Amaranthes 1715	0	0	0	alphabetisch geordnet	nichts, da alle Artikel alphabetisch geordnet
Hohberg 1715	1	0	1		Inhaltsverzeichnis hinten
Hagger 1719	1	1	1		für jedes Kapitel eigenes Inhaltsverzeichnis und alphabetisches Register
Florinus 1722	1	0	1		nur kurze Übersicht vor jedem Kapitel

Anhang C.5 – Indikatoren Aufbau von Kochbüchern

Werk	AB9 a	AB9 b	AB9 c	Kommentar AB9a	Kommentar AB9b, c
Schellhammer 1723	1	0	1		Inhaltsverzeichnis, nur Kapitelüberschriften und Anzahl Rezepte
Danckwerth 1729	1	1	1		Kapitelverzeichnis und alphabetisches Register hinten
Massialot 1738	0	1	0	alphabetisch geordnet	Register in jedem Band (am Ende)
Ü-Massialot 1739	1	0	1		1739 minimal, 1747 Register hinten
Eger 1745	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten, zwischen Tisch-Fragen und Tisch- und Speiselexikon
Bern 1749	1	0	1		Inhaltsverzeichnis vorne
APK 1752	1	1	1		Inhaltsverzeichnis vorne, Register hinten
Loofft 1758	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten
Koch-Lexikon 1786	0	0	0	alphabetisch geordnet	nichts, da alles alphabetisch geordnet
Loofft II 1786	1	0	1		Kapitelübersicht (eine Seite) vorne
Franckfurt 1789	1	0	1		Register (eigtl. Inhaltsverzeichnis) hinten
Löffler 1795	1	1	0		alphabetisches Register mit zahlreichen Verweisen hinten
Hannover 1800	1	0	1		Inhaltsverzeichnis, vorne