

**HOCHSCHULE VENTSPILS  
FAKULTÄT FÜR ÜBERSETZEN UND DOLMETSCHEN**

**Egita Proveja**

**DER TEXT  
UND SEINE KONVENTIONEN**

**Eine diachronisch ausgerichtete Analyse zur Herausbildung  
und Abänderung des lettischen Textmusters *Kochrezept* unter  
dem Einfluss von Sprachkontakten**

Zur Erlangung des Dokortitels der Philologie in der Sprachwissenschaft  
Vergleichende und kontrastive Linguistik

**wissenschaftliche Betreuerin  
*Dr. philol. Dzintra Lele-Rozentāle***

Ventspils 2015

# INHALTSVERZEICHNIS

<b>EINLEITUNG</b>	<b>4</b>
<b>1. ZUR VERORTUNG DES FORSCHUNGSGEGENSTANDES UND ABGRENZUNG DER BEGRIFFLICHKEITEN.....</b>	<b>16</b>
1.1 Zur Verortung des Forschungsgegenstandes innerhalb der Textlinguistik.....	16
1.1.1 Sprachsystematische textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss.....	16
1.1.2 Pragmatisch-kommunikative textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss.....	18
1.1.3 Zur textlinguistischen Verortung des vorliegenden Forschungsgegenstandes.....	21
1.2 Zur Abgrenzung und definitiven Festlegung der textsortenlinguistischen Begriffe.....	22
1.2.1 Zur Abgrenzung zwischen <i>Textsorte</i> und <i>Texttyp</i> .....	23
1.2.2 Zur definitiven Bestimmung des Begriffs <i>Textsorte</i> .....	25
1.2.3 Zur Abgrenzung zwischen <i>Textsorte</i> und <i>Textmuster</i> .....	30
1.3 Festlegung der zu verwendenden Begrifflichkeiten.....	35
<b>2. KONVENTIONEN ALS MERKMALE VON TEXTMUSTERN.....</b>	<b>41</b>
2.1 Zur begrifflichen Auslegung von Konventionen.....	41
2.1.1 Zum Begriff <i>Konvention</i> bei David Lewis.....	42
2.1.2 Zum Begriff <i>Konvention</i> in Textlinguistik und Übersetzungswissenschaft.....	44
2.2 Zur Abgrenzung zwischen <i>Konvention</i> und verwandten Begriffen und definitiven Festlegung des Begriffs.....	47
<b>3. DIE AUßERSPRACHLICHEN KONVENTIONEN DES TEXTMUSTERS KOCHREZEPT.....</b>	<b>52</b>
3.1 Der kommunikative Zweck als außersprachliche Determinante.....	52
3.2 Die Rollenbesetzung „Sender–Empfänger“.....	63
3.2.1 Zur Besetzung der Senderrolle.....	63
3.2.1.1 Zur geschlechtsspezifischen Unterscheidung von Sendern.....	63
3.2.1.2 Zum beruflichen bzw. fachlichen Hintergrund der Autoren.....	66
3.2.2 Zur Besetzung der Empfängerrolle.....	71
3.2.3 Symmetrische vs. asymmetrische Kommunikation.....	78
3.3 Das Medium <i>Kochbuch</i> .....	81
3.3.1 Zu Typen von Kochbüchern.....	82
3.3.2 Zum Aufbau von Kochbüchern.....	87
<b>4. DIE SPRACHLICHEN KONVENTIONEN DES TEXTMUSTERS KOCHREZEPT.....</b>	<b>99</b>
4.1 Die Grundtextbausteine von Kochrezepten.....	99
4.1.1 Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte	

im 18. und 19. Jahrhundert.....	100
4.1.2 Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte im 20. Jahrhundert.....	107
4.1.3 Zu alternativen Erweiterungsbausteinen der Kochrezepte im 18., 19. und 20. Jahrhundert.....	112
4.1.4 Zusammenfassender Überblick der Genese des strukturellen Aufbaus von lettischen Kochrezepten.....	116
4.2 Die einzelnen konstitutiven Teilhandlungen von Kochrezepten.....	117
4.2.1 Die konstitutive Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN.....	118
4.2.1.1 Syntaktische Grundformen der Überschriften in Kochrezepten des 18., 19. und 20. Jahrhunderts.....	120
4.2.1.2 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN bei lettischen Kochrezepten.....	144
4.2.2 Die konstitutive Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN.....	147
4.2.2.1 Zur Angabe der Zutaten und ihrer Mengen im 18. und 19. Jahrhundert.....	148
4.2.2.2 Zur Angabe der Zutaten und ihrer Mengen im 20. Jahrhundert.....	159
4.2.2.3 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten.....	168
4.2.3 Die konstitutive Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN.....	173
4.2.3.1 Zur Verschprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 18. Jahrhundert.....	176
4.2.3.2 Zur Verschprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 19. und 20. Jahrhundert.....	179
4.2.3.3 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten.....	182
<b>5. ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK.....</b>	<b>187</b>
<b>QUELLENVERZEICHNIS.....</b>	<b>195</b>
<b>LITERATURVERZEICHNIS.....</b>	<b>198</b>

## **EINLEITUNG**

Tagtäglich werden die Mitglieder einer Sprachgemeinschaft mit diversen Texten bzw. Textsorten konfrontiert. Schriftlich und mündlich generierte und rezipierte Texte bilden sowohl im familiären, als auch im beruflichen Alltag der Sprachgemeinschaft die Grundlage der kommunikativen Interaktion. Sie prägen und widerspiegeln die Kultur einer Sprachgemeinschaft und gewinnen somit einen kulturellen Status: Mit Recht stellt Ulla Fix (2009: 18) fest, Textsorten als „Routinen, die Mitglieder einer Kulturgemeinschaft gemeinsam hervorgebracht haben, um miteinander in ihrer Lebenswirklichkeit leben und handeln und sich mit ihr praktisch wie reflexiv auseinandersetzen zu können, sind an der Konstitution von Kultur beteiligt und von dieser Kultur geprägt“.

Demzufolge können die in der kommunikativen Praxis gängigen Texte nicht als eine reine Reihung von Sätzen verstanden werden. Jeder durch die Mitglieder einer Sprachgemeinschaft generierte und rezipierte Text ist fest in die jeweils aktuelle außersprachliche Realität eingebettet und daher in seiner Korrelation zu dieser außersprachlichen Welt zu betrachten.

Die in der menschlichen Kommunikation tradierten Textsorten haben sich zu konkreten Sprach- und Gestaltungsformen entwickelt, die in der vorliegenden Arbeit als *Konventionen* aufgefasst werden. Konventionell geprägt kann aber auch die mit der Produktion bzw. Rezeption einer *Textsorte* als eines konkreten, realen Textexemplars verbundene außersprachliche Realität sein. Die außersprachlichen und sprachlichen Konventionen fließen in ein *Textmuster* zusammen, das im Rahmen dieser Arbeit im Gegensatz zu den realen Textexemplaren (Textsorten) als eine kognitive Größe verstanden wird. Teilweise gehören die Konventionen unbewusst zur kommunikativen Sprachkompetenz der Sprachgemeinschaft. Teilweise sind sie aber anzueignen, indem eine Auseinandersetzung mit den Texten und eine Sensibilisierung auf die dem jeweiligen Text spezifischen Konventionen erfolgt. Um aber das vornehmen zu können, bedarf es wissenschaftlicher Reflexionen, insbesondere aber Beschreibungen von Textmustern und ihren Konventionen.

### **Zielsetzung und Aufgaben**

Aus den angeführten Behauptungen leitet sich die Zielsetzung der vorliegenden Arbeit ab: Das Ziel ist es, die Herausbildung und die Entwicklung eines Textmusters und seiner sprachlichen und außersprachlichen Konventionen im Längsschnitt aufzuzeigen, die Gründe ihrer Stabilität bzw. ihres Wandels, darunter auch die interlinguistischen, abzufragen und ein methodisches Gerüst für Forschungsvorhaben auf diesem Gebiet zu entwickeln.

Um das gestellte Ziel zu erreichen, sollen folgende Aufgaben erfüllt werden:

- 1) eine deskriptive Analyse der einschlägigen theoretischen sprachwissenschaftlichen Literatur zur Verortung des Forschungsgegenstandes sowie zur anschließenden definitorischen Festlegung der Begriffe *Textmuster*, *Textsorte*, *Texttyp* und *Konvention* für den Bedarf der vorliegenden Studie;
- 2) eine synchronische und diachronische Analyse der im angelegten Textkorpus exzerpierten Textexemplare und Herausgliederung der feststellbaren außersprachlichen und sprachlichen Konventionen sowie ihrer Veränderungen;
- 3) die Überprüfung der Rahmenbedingungen zur Herausbildung von Konventionen und zur ihren Veränderlichkeit bzw. Stabilität; Abfrage der Rolle von Kontaktsprachen am Beispiel des Deutschen;
- 4) die Ableitung eines methodischen allgemeingeltenden Gerüsts für die Beschreibung von Textmustern aus der vorliegenden Analyse.

Das gesetzte Ziel soll exemplarisch am Beispiel des lettischen Textmusters *Kochrezept* erreicht werden. Vor der Wahl des Textmusters *Kochrezept* stand zunächst der Gedanke nach Ingrid Haslinger (2002: 7) im Raum, „dass sich die Geschichte eines Landes und seiner Kultur in der Kochkunst widerspiegelt“. Somit kann schon von vornherein von einer kulturellen Geprägtheit der Textexemplare und somit von einer gewissen Relevanz der außersprachlichen Faktoren bei der sprachlichen Realisierung der Texte ausgegangen werden. Ein weiterer Grund der Wahl der Kochrezepte lässt sich mit der zunehmenden Aktualität der Auseinandersetzung mit diversen Fragestellungen der Kochkunst in Lettland erklären: Während der letzten Jahre sind die sog. gastronomischen Texte vor allem aus der Sicht der Literatur-, Kultur- und Geschichtswissenschaften untersucht worden (vgl. dazu Paškevica (2012), Rinkeviča (2014), oder auch die Sitzung „Das Phänomen des Gastmahls in der Kultur und Geschichte“ an der 73. Tagung der Universität Lettland vom 20.02.2015). So eine Grundannahme und die daraus abgeleitete Wahl des Textmusters stellen allerdings keine Einschränkung für die Anwendbarkeit des ausgearbeiteten methodischen Gerüsts für Untersuchungen und Beschreibungen der Genese von anderen Textmustern – vor allem des alltäglichen Gebrauchs einer Sprachgemeinschaft – und von ihren außersprachlichen und sprachlichen Konventionen dar.

## Theoretische Grundlagen, Methoden und Verfahren

Die Kapitel 1 und 2 der Arbeit dienen der Festlegung der theoretisch–methodischen Ausgangslage der vorliegenden Studie. Zur theoretischen Grundlagenforschung wird dabei vor allem auf die deutschen textlinguistischen Studien zurückgegriffen, weil in der vorliegenden Arbeit die Auffassung vertreten wird, dass diese einen Ausgangspunkt und somit eine Grundlage für die Entwicklung der textlinguistischen Forschung in Europa bilden. Die theoretische textlinguistische Grundlage findet sich vor allen in den Werken von Brinker (1973, 1983, 1985, 1991), Antos (1981, 1982, 1987), Lux (1981), Halliday und Hasan (1985), Sandig (1986, 1996, 1997, 2000), Hundsnurscher (1984), Gläser (1990), Heinemann und Viehweger (1991), Rolf (1993), Coseriu (1994), Adamzik (1995a, 1995b, 2004, 2007), Heinemann (2000) sowie Heinemann und Heinemann (2002). Bei der Verortung des Forschungsgegenstandes werden auch die lettischen textlinguistisch angelegten Arbeiten von Kārklīņš (1972), Valdmanis (1985a, 1985b) und Rozenbergs (1986, 1989, 1997) analysiert und auf ihre Eignung betreffs des beabsichtigten Forschungsvorhabens hin überprüft. Eine Berücksichtigung findet dabei auch die aktuelle Fassung der lettischen Grammatik, in der die Abhandlung der textlinguistischen bzw. textsyntaktischen Fragestellungen durch Nītiņa (2013a) erfolgt ist.

Zur definitorischen Festlegung des Begriffs *Konvention* werden als theoretische Grundlagen die Studie von Lewis (1969, 1975) sowie die übersetzungswissenschaftlich orientierten theoretischen Abhandlungen dieses Phänomens durch Reiß (1989, 1995), Reiß und Vermeer (1991), Göpferich (1995) und Engberg (1997, 2003) herangezogen.

In den Kapiteln 3 und 4 erfolgt eine qualitative Analyse des Textmusters *Kochrezept*. Zur Darstellung der Herausbildung und Entwicklung von Konventionen dieses Textmusters werden lettische Kochrezepte seit ihrem Ursprung betrachtet, d.h. seit dem Zeitpunkt der Herausgabe des ersten lettischen Kochbuches auf Lettisch im Jahre 1795. Die empirische Untersuchung erfolgt im Längsschnitt der historischen Genese bis zum Ende des 20. Jhs. Der Forschungsgegenstand ist somit die Herausbildung und Entwicklung des lettischen Textmusters *Kochrezept*. Die Fragestellung der vorliegenden Studie bezieht sich dabei auf die Herausbildung und Abänderung der außersprachlichen und sprachlichen Konventionen des Textmusters im Sinne von gedruckten lettischen Kochrezepten aus Kochbüchern.

Die Methoden der Untersuchung sind:

- die Erhebung vom empirischen Datenmaterial in Form der Vollerhebung (für die Texte aus dem 18. Jh.) und der Teilerhebung (Stichprobenziehung) (für die Texte aus dem 19. und 20. Jh.);

- eine qualitative Inhaltsanalyse der diskursiven Literatur zur Rekonstruktion der außersprachlichen Determinanten;
- eine qualitative Analyse des exzerpierten Datenmaterials im empirischen Teil zur Untersuchung des Textmusters *Kochrezept* auf seine außersprachlichen und sprachlichen Konventionen und zur Aufdeckung seines Wandels;
- eine quantitative Analyse der syntaktischen Formen von Überschriften des Textmusters *Kochrezept* zur Festlegung der konventionellen syntaktischen Muster anhand ihrer Frequenz;
- eine kontrastive Analyse zur Feststellung der Auswirkungen des Deutschen als einer Ausgangssprache auf die Textproduktion in Übersetzungen;
- der Vergleich der Ergebnisse der Analyse mit den zum jeweiligen Zeitpunkt in der Kontaktsprache Deutsch feststellbaren Erkenntnissen zwecks einer Überprüfung auf eventuelle Auswirkungen;
- die Verallgemeinerung und Auslegung der im Rahmen der Analyse gewonnenen Ergebnisse.

Bei der Analyse wird empirisch–induktiv verfahren, indem anhand der festgestellten Ergebnisse generalisierbare Aussagen über den Forschungsgegenstand hervorgebracht werden.

Nach der Analyse der einschlägigen methodischen Literatur von Bergmane (1967) wird im Rahmen der vorliegenden Arbeit hinsichtlich der Wiedergabe der in Frakturschrift verfassten älteren Kochrezepte wie folgt verfahren: Die Schreibweise wird möglichst originaltreu wiedergegeben.

### **Zu Kriterien und Verfahren der Korpusanlegung**

Da für das Anliegen dieser Arbeit die empirisch–induktive Vorgehensweise gewählt worden ist, ist die Anlegung eines repräsentativen Untersuchungskorpus von einer besonderen Tragweite. Als Untersuchungsobjekt sind reale, in Kochbüchern erfasste Kochrezepte gewählt worden, da die Annahme vertreten wird, diese Textexemplare können als prototypische Vertreter des Textmusters angesehen werden (detaillierter wird darauf im Kapitel 1.3 eingegangen). Vor diesem Hintergrund erfolgt die Anlegung des Korpus in zwei Schritten: Zunächst werden die in Betracht kommenden Kochbücher gewählt, und daraufhin werden aus den gewählten Kochbüchern die zum Korpus zu erfassenden einzelnen Kochrezepte exzerpiert.

Zur Überprüfung der vermuteten interlingualen Auswirkungen, d.h. der Rolle der Kontaktsprachen bei der Herausbildung und Abänderung von textspezifischen Konventionen wird exemplarisch die deutsche Sprache als eine der Kontaktsprachen des Lettischen gewählt. Diese Wahl kann folgend begründet werden: Erstens hat das Deutsche als Kontaktsprache am längsten und am meisten zur Entwicklung der lettischen Schriftlichkeit beigetragen. Zweitens erfolgte infolge der Übersetzungen aus dem Deutschen nicht nur die Herausbildung der geistlichen lettischen Literatur, sondern auch der lettischen Sachliteratur und damit der Gebrauchstextsorten. Zur Überprüfung, inwieweit sich Deutsch als Kontaktsprache auf die Herausbildung und Abänderung von konventionellen Mustern bei den Kochrezepten im Lettischen ausgewirkt hat, wird neben dem lettischen Korpus auch ein Referenzkorpus<sup>1</sup> mit deutschen Textexemplaren aus dem Baltikum angelegt.

Bei der Auswahl der Kochbücher wurde zunächst darauf geachtet, dass in das zu untersuchende Korpus sowohl lettische Originalwerke als auch Übersetzungen aufgenommen werden. Dieses Vorgehen basiert auf der hypothetischen Annahme, die Konventionen entstehen unter anderem auch in Folge der Übersetzungen. Darüber hinaus wurde bei der Wahl der Kochbücher auf ihre inhaltliche Vielfalt geachtet: Die Untersuchung sollte nicht auf thematisch spezialisierte Kochbücher eingeschränkt werden, sondern eine möglichst breite Palette an Buchexemplaren abdecken. Diese Handhabung erfolgt in der Annahme, dass dadurch der Textmusterbegriff weit gefasst wird und sich auch eventuelle Abweichungen bzw. Varietäten aufdecken lassen.

Des Weiteren wurde bei der Wahl der Kochbücher ein territoriales Kriterium festgelegt: Die zu untersuchenden Kochbücher sollen in Liv- oder Kurland<sup>2</sup> herausgegeben worden sein. Von einer besonderen Relevanz ist dieses Kriterium für die Bildung des deutschen Referenzkorpus, denn es wird Folgendes angenommen: Gerade die im lettischen Liv- und Kurland bzw. in Lettland (und weniger z. B. in Ostpreußen) herausgegebenen deutschsprachigen Kochbücher standen in einem sehr engen Kontakt zu den lettischen Ausgaben und konnten sich damit auf die lettischen Exemplare unmittelbar auswirken. Daher wird auch in den anschließenden Ausführungen eine klare Trennung der Bezeichnungen vorgenommen: Bei der Betrachtung der in Liv- oder Kurland oder Lettland herausgegebenen deutschen Kochbücher bzw. Kochrezepte wird von *deutschem Referenzkorpus*, *deutschen Kochrezepten aus dem Baltikum* oder *deutschbaltischen Textexemplaren* gesprochen. Werden zur Begründung oder zum Abgleich einschlägige Untersuchungen über Kochrezepte, die in

---

<sup>1</sup> Zur Rolle und zu Grundsätzen der Bildung von Referenzkorpora siehe eingehender bei Neumann (2003: 70).

<sup>2</sup> Ab 1918 Lettland, später LSSR.



sonstigen deutschsprachigen Territorien auf Deutsch verfasst worden sind, herangezogen, so wird die Bezeichnung *deutsche bzw. binnendeutsche Kochrezepte* verwendet.

Letztendlich soll berücksichtigt werden, dass die historische Genese zeitbedingt ist, daher gilt für die Wahl der Kochbuchexemplare das zeitliche Kriterium als Viertes: Das lettische Korpus soll Kochbücher vom 18. Jh. bis Ende des 20. Jhs. umfassen. Somit kann eine Kochbuchlandschaft aus drei Jahrhunderten abgedeckt werden. Die im 21. Jh. herausgegebenen Kochbücher werden stichprobenartig zum Abgleich der Feststellungen und zur Prognose von möglichen weiteren Entwicklungen im Ausblick herangezogen.

Ausgehend von den festgelegten Kriterien wurden in das Korpus insgesamt 50 lettische Kochbücher aufgenommen. Nachfolgend im Text werden sie mit dem Kürzel 'KB' für 'Kochbuch' und der entsprechenden Jahresangabe markiert. Nach den einzelnen Jahrhunderten teilen sie sich folgendermaßen auf:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
2	3	45

**Tabelle 1: Aufteilung der in das lettische Korpus aufgenommenen Kochbücher nach Jahrhunderten**

Aus dem 18. Jh. entstammen 2 Kochbücher (KB 1795, KB 1796), die als die ersten lettischen Kochrezeptsammlungen gelten (zum diskursiven Nachweis der Behauptung, dies seien die ersten Kochbücher, siehe Kapitel 3.1). Trotz der in der lettischen Literatur getroffenen Aussagen, im 19. Jh. stünde den Letten eine Vielzahl von lettisch verfassten Kochbüchern zur Verfügung (vgl. Dumpe 2007: 64), ließen sich nur 3 lettische Kochbücher (KB 1851, KB 1876, KB 1883) feststellen, die inhaltlich unterschiedlich sind und keine Kochrezepte mit gleichem Wortlaut enthalten<sup>3</sup>. Bei der Wahl der Kochbücher aus dem 20. Jh. wurde wie folgt verfahren: Das 20. Jh. wurde in 3 zeitliche Abschnitte unterteilt. Diese drei Perioden korrelieren mehr oder weniger mit der politischen Geschichte Lettlands, wodurch auch eine Verbindung zu den kontaktsprachlichen Konstellationen und den außersprachlichen Faktoren hergestellt werden kann. Als erster zeitlicher Abschnitt wird der Zeitraum von 1900 bis 1939 festgelegt, dann folgt der Zeitraum von 1940 bis 1989 und als dritter die Jahre 1990 bis 2000. Bei der Überprüfung der methodischen Herangehensweise zur Korpusanlegung hat sich die Anzahl von 15 Kochbüchern je Zeitabschnitt als die optimalste erwiesen, da sich somit

---

<sup>3</sup> Eine Reihe der verfügbaren Kochbuchausgaben sind Neuauflagen (z. B. *Latwiska Pawahru grahmata* (erste Auflage 1851, zweite 1863, dritte 1872). Eine andere Feststellung legt nahe, dass die Kochbücher gleichen Inhalts mit einer neuen Überschrift versehen werden, wodurch irrtümlich angenommen werden kann, es handle sich um unterschiedliche Buchausgaben. Beispielsweise das Kochbuch *Pawahru grahmata pehz ismehginajumeem sastahdita no kahda teizama pawahra* (1891), das den identischen Inhalt wie das KB 1851 und seine Neuauflagen aufweist.

die zeitlich unterschiedlichen Abschnitte im jährlichen Schnitt gut abdecken lassen. Eine genaue Aufteilung der in das Korpus aufgenommenen lettischen Kochbücher siehe Anlage 1.

Das deutsche Referenzkorpus enthält 10 auf Deutsch verfasste in Liv- und Kurland herausgegebene Kochbücher. Nachfolgend werden sie mit dem Kürzel 'RKB' für 'Referenzkochbuch' und der entsprechenden Jahresangabe markiert. Ihre Aufteilung nach den einzelnen Zeitabschnitten ist wie folgt:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh. (1900-1939)
1	5	4

**Tabelle 2: Aufteilung der in das deutsche Referenzkorpus aufgenommenen Kochbücher nach Jahrhunderten**

Aus dem 18. Jh. wird für die quantitative Analyse der syntaktischen Muster von Überschriften in das Referenzkorpus das lettische KB 1795 aufgenommen, da es neben lettischen Überschriften auch deutsche enthält. Da im 18. Jh. keine im Baltikum herausgegebenen deutschen Kochbücher festgestellt werden konnten, wurde zum Abgleich der Ergebnisse die deutsche Übersetzung des Kochbuchs von Christina Warg (Warg 1772) herangezogen. Begründet wird diese Wahl damit, dass dieses Kochbuch einem eigens vorgenommenen Abgleich zufolge als einer der Ausgangstexte des KB 1796 gewesen sein könnte. Aus dem 19. Jh. enthält das Referenzkorpus 5 Kochbücher (RKB 1823, RKB 1844, RKB 1879, RKB 1880, RKB 1897) und aus dem 20. Jh. 4 Kochbuchausgaben (RKB 1903, RKB 1907, RKB 1910, RKB 1916), wobei sich im 20. Jh. nur das erste Drittel (Zeitabschnitt 1900 – 1939) berücksichtigen lässt<sup>4</sup>.

Im zweiten Schritt wurden aus den Kochbüchern vom lettischen Korpus und deutschen Referenzkorpus die einzelnen Textexemplare der Kochrezepte exzerpiert. Vor dem Exzerpieren wurden zwei Möglichkeiten der Materialauswahl, die der Vollerhebung und die der Stichprobe erprobt. Da die Kochbücher aus dem 18. Jh. als eine Grundlage für die spätere Herausbildung des lettischen Textmusters *Kochrezept* angesehen werden können, erfolgte bei KB 1795 und KB 1796 eine Vollerhebung der Textexemplare. Beim lettischen Korpusmaterial aus dem 19. Jh. und 20. Jh. sollte allerdings eine Stichprobe gezogen werden, da eine Vollerhebung alle möglichen und zumutbaren Grenzen sprengen würde. Um Repräsentativität, Allgemeingültigkeit, Aufdeckung von Charakteristika und Abweichungen u. ä. gewährleisten zu können, wurde der Schluss gefasst, bei Kochbüchern jedes 20. bzw. 50. Kochrezept zu exzerpieren. Die Zahl 20 bzw. 50 ergab sich aus einer Überprüfung der Kochbücher auf die bei so einer Wahl erzielbare Anzahl der Exzerpte. Bei der Wahl

<sup>4</sup> 1939 als ein beim deutschen Referenzkorpus das zeitliche Kriterium eingrenzender Schnittpunkt lässt sich mit der in diesem Jahr stattgefundenen Umsiedlung der Deutschbalten begründen, wobei sich danach auf dem Gebiet Lettlands, später der LSSR keine Herausgeberschaft deutschbaltischer Kochbücher feststellen lässt.

jedes 20. Kochrezepts werden je Buch 15 bis maximal 35 Kochrezepte gewonnen. Zu einem ähnlichen Ergebnis kommt man, wenn man bei umfangreichen Kochbüchern jedes 50. Kochrezept exzerpiert<sup>5</sup>. Durch das beschriebene Verfahren wurden in das lettische Korpus insgesamt 1805 Kochrezepte aufgenommen. Ihre Aufteilung nach den einzelnen Zeitabschnitten sieht dementsprechend so aus:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
974	101	730

**Tabelle 3: Quantitative Aufteilung der in das lettische Korpus aufgenommenen Kochrezepte nach Jahrhunderten**

Das aufgebaute deutsche Referenzkorpus belegt 649 Exzerpte, die in den einzelnen Jahrhunderten quantitativ folgendermaßen aufgeteilt sind:

18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
414	127	108

**Tabelle 4: Quantitative Aufteilung der in das deutsche Referenzkorpus aufgenommenen Kochrezepte nach Jahrhunderten**

Abschließend ist anzumerken, dass die exzerpierten Textexemplare vor allem der quantitativen Auswertung dienen. Bei der qualitativen Überprüfung der einzelnen Erscheinungen (z. B. der sprachlichen Mittel zur Angabe der Zutaten, Maßen und Mengen) fanden immer auch weitere Kochrezepte aus den gewählten Kochbüchern Berücksichtigung.

### **Forschungsstand und Novität der vorliegenden Arbeit**

In der germanistischen Forschung sind im Rahmen der Textlinguistik diverse Textmuster sowohl intra-, als auch interlingual untersucht worden. Auch im lettischen sprachwissenschaftlichen Diskurs findet die Textlinguistik eine – mindestens theoretische – Berücksichtigung. So wird etwa im lettischen Wörterbuch der sprachwissenschaftlichen Termini die Textlinguistik definitiv als eine Teildisziplin der Sprachwissenschaft festgelegt, die Texte unter syntaktischen, stilistischen, pragmatischen und anderen Aspekten untersucht (vgl. VPSV 2007: 392). Allerdings zeugt die tatsächliche Praxis davon, dass die einzelnen bisher angelegten Untersuchungen eher sprachsystematisch ausgerichtet sind. Es mangelt bei dem lettischen sprachwissenschaftlichen Diskurs an einer kommunikativ ausgerichteten praxisbezogenen Textmusterforschung, die zur Entwicklung einer Texttheorie einerseits und praxisbezogenen Anwendungsmöglichkeiten andererseits beitragen könnte. Textsortenlinguistisch angelegte Forschungen sind somit als

---

<sup>5</sup> Diese Wahl bedingt auch die unterschiedliche Anzahl der einzelnen exzerpierten Kochrezepte in den jeweiligen Jahrhunderten.

Desiderata anzusehen: Lettische Textmuster sind sowohl intralingual als auch interlingual kaum untersucht und beschrieben worden.

In der germanistischen Forschung ist das Textmuster *Kochrezept* diversen Studien unterzogen worden. Mit der Edition, Transkription und sprachlichen Analyse von älteren deutschen Kochbüchern, darunter handschriftlichen Kochbuchsammlungen haben sich Trude Ehlert (1987, 1993), Doris Aichholzer (1999) und Karin Kranich-Hofbauer (2007), mit der Analyse ihrer sprachlichen und textuellen Gestalt Elvira Glaser (1996, 2002a) und Thomas Gloning (2002, 2010) beschäftigt. Die Syntax von älteren und zeitgemäßen Kochrezepten ist von Nicola Hödl (1999) thematisiert worden. Die modernen deutschen Kochrezepte haben Gudrun Langer (1995) auf die Textstruktur, Minna Torttila und Heikki Hakkarainen (1990) bezüglich der Satzlänge untersucht. Die für ältere und zeitgemäße Kochrezepte charakteristischen Verbformen sind von Thomas Gloning (2002), Elvira Glaser (2002b), Galina Baeva (2004), Daniel Baudot (2008) untersucht worden. Einer ganzheitlichen Analyse sind die Kochrezepte von Barbara Sandig (1996), Anne Terglane-Fuhrer (1996), einer funktionalen Analyse von Anja Wolańska-Köller (2010) unterzogen worden. Aus translatorischer Sicht wurden Kochrezepte von Luise Liefländer-Koistinen (im deutsch-finnischen Vergleich) (1993) und Andrea Wurm (2007) untersucht.

Die vorliegende Arbeit und die damit bezweckte Auseinandersetzung mit Textmustern und den textspezifischen Konventionen verstehen sich als eine Textsortenforschung, die einen gesellschaftlichen Nutzen“ (Adamzik 2007: 16) hat. Unter Nutzen soll hier die praktische Verwertbarkeit der Forschungsergebnisse – der Beschreibung des Textmusters mit seinen Konventionen – verstanden werden, etwa bei Sprachlernen und -lehren, bei der Übersetzertätigkeit, bei der Textproduktion, um die wichtigsten „Verbraucher“ von sprachwissenschaftlichen Forschungsergebnissen zu nennen. Sowohl auf dem Gebiet der Sprachlehre, als auch der übersetzerischen Ausbildung ist die Beschäftigung mit Textmustern als Repräsentanten einer bestimmten Kultur von herausragender Bedeutung.

### **Vorstellung der Ergebnisse der Promotionsarbeit**

Zum Thema der Promotionsarbeit wurden auf 18 wissenschaftlichen Tagungen internationaler und nationaler Ebene Vorträge gehalten. Die theoretischen Grundlagen und die im Rahmen der empirischen Analyse gewonnenen Erkenntnisse wurden in 9 Aufsätzen und einem Thesenpapier erfasst und dargestellt:

## Veröffentlichungen

Proveja, Egita. *Ņem, ņemt vai ņemiet glāzi piena*: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos. In: Benita Laumane; Gunta Smiltņiece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 14 (1)* Liepāja: LiepU, 2010, S. 248–257.

Proveja, Egita. Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsrakstu tulkošanas paņēmieni. In: Benita Laumane; Linda Lauze (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti. Rakstu krājums 15 (2)*. Liepāja: LiepU, 2011, S. 275–282.

Proveja, Egita. Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts. In: Svetlana Polkovņikova (Hrsg.). *Valoda – 2011. Valoda dažādu kultūru kontekstā. Zinātnisko rakstu krājums*. Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saule”, 2011, S. 406–416.

Proveja, Egita. Teksta ilokūcijas akts „instruēt” 18. un 19. gadsimta latviešu un vācu kulinārijas receptēs. In: Normunds Dzintars (Hrsg.). *Starptautiskās jauno lingvistu konferences „Via scientiarum” rakstu krājums I*. Ventspils: Ventspils Augstskola, Liepājas Universitāte, 2012, S. 243–254.

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence? In: Diāna Laiveniece (Hrsg.). *Valodu apguve: Problēmas un perspektīva VIII*. Liepāja: Liepājas Universitāte, 2012, S. 221–234.

Proveja, Egita. Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais. In: Beata Paškevica (Hrsg.). *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes augstskola, 2012, S. 25–39.

Proveja, Egita. Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten. In: Lyubov A. Nefedova (Hrsg.). *Современный немецкий язык в свете проблем прагмалингвистики. Die deutsche Gegenwartssprache in pragmalinguistischer Sicht*. Moscow: MAKS Press, 2012, S. 32–47.

Proveja, Egita. Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte. In: Mari Tarvas (Hrsg.) in Zusammenarbeit mit Heiko F. Marten; Maris Saagpakk; Aigi Heero; Halju Ridali; Merle Jung. *Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur- und Kulturkontakt im Baltikum*. Würzburg: Königshausen & Neumann, 2012, S. 227–237.

Proveja, Egita. Lettische Kochrezepte im 18. Jahrhundert. Entwicklung und Tendenzen im Rahmen des deutsch – lettischen Sprachkontakts. In: Dzintra Lele-Rozentāle; Mari Tarvas; Sigita Barniškienė (Hrsg.). *Triangulum. Germanistisches Jahrbuch 2013 für Estland, Lettland und Litauen*. 19. Folge. Riga, Tallin, Kaunas, 2014, S. 51–72.

## Thesepapiere

Proveja, Egita. Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence? In: Bronius Maskuliūnas (Hrsg.). *Tekstas: Lingvistika ir Poetika 17*. Šauļi: Šauļu Universitāte, 2009, S. 61–62.

## Vorträge auf wissenschaftlichen Tagungen

30. Mai 2009 – *Zur Rolle der Textsortenkonventionen bei der Übersetzung*. Die internationale Tagung „Deutsch im Kontakt und Kontrast III” (Universität Lettlands, Rīga).

12.–13. November 2009 – *Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* Die internationale Tagung „Teksts: lingvistika un poētika 17” (Universität Šiauliai, Litauen).

26.–27. November 2009 – *Ņem, ņemt vai ņemiet glāzi piena: verba kategorijas kulinārijas receptēs un to tulkojumos*. 14. internationale wissenschaftliche Tagung „Vārds un tā pētīšanas aspekti” (Universität Liepāja, Liepāja).

8.–10. April 2010 – *Auswirkungen der Übersetzung auf zielsprachliche Texte anhand von Kochbüchern und ihren Übersetzungen (Anfang des 20. Jh.)*. 3. Kongress des Mitteleuropäischen Germanistenverbands „Mittlerin aus Europas Mitte. Fundamente und Perspektiven der deutschen Sprache und ihrer Literatur im ostmittel- und südosteuropäischen Raum” (Universität Wien, Österreich).

16.–17. September 2010 – *Benennungen von Kochrezepten im Deutschen und Lettischen: Kontrastive Analyse. (18. Jh.)*. Kolloquium der Admoni-Doktorandenschule (Universität Freiburg, Deutschland).

2.–3. Dezember 2010 – *Senāko latviešu kulinārijas recepšu virsraksti un to tulkošanas paņēmieni*. 15. internationale wissenschaftliche Tagung „Vārds un tā pētīšanas aspekti” (Universität Liepāja, Liepāja).

22. Dezember 2010 – *Ziemassvētku ēdieni un to pagatavošanas apraksts senajās latviešu kulinārijas receptēs*. Weihnachtskonferenz der Hochschule Ventspils (Hochschule Ventspils, Ventspils).

27.–28. Januar 2011 – *Deutsche Kochrezepte in Liv- und Kurland des 19. Jahrhunderts*. Die XXI. internationale wissenschaftliche Konferenz der Fakultät für Geisteswissenschaften an der Universität Daugavpils (Universität Daugavpils, Daugavpils).

11. Februar 2011 – *Deutsche Kochrezepte als prototypische Textvorlage bei der Entstehung lettischer Kochrezepte im 18./19. Jh.* Die 69. wissenschaftliche Tagung der Universität Lettlands (Universität Lettlands, Rīga).

25.–26. März 2011 – *Teksta ilokutīvie akti senajās latviešu kulinārijas receptēs*. Die 1. internationale Konferenz der jungen Linguisten „VIA SCIENTIARUM” (Hochschule Ventspils, Ventspils).

7.–8. April 2011 – *Tekstveides zināšanas – neapzināta valodas lietotāju kompetence?* Die VIII. internationale wissenschaftliche Konferenz „Valodu apguve: Problēmas un perspektīva” (Universität Liepāja, Liepāja).

5.–7. Mai 2011 – *Die Textsorte Kochrezept als Spiegel deutsch-lettischer Sprach- und Kulturkontakte*. Die internationale Konferenz „Von Fleming bis Kotzebue. Sprach-, Literatur-, und Kulturkontakt im Baltikum” (Universität Tallin, Estland).

27. Mai 2011 – *Pirmās pavārgrāmatas latviešu valodā – kopīgais un atšķirīgais*. Die interdisziplinäre wissenschaftliche Konferenz „Tulkojums ar garšu. Ēšanas kultūras un kulinārās valodas aspekti starpkultūru komunikācijā” (Hochschule Vidzeme, Valmiera).

1.–2. Dezember 2011 – *Kulinārijas receptes oriģinālos un tulkotos daiļdarbos latviešu valodā*. Die 16. internationale wissenschaftliche Konferenz „Vārds un tā pētīšanas aspekti” (Universität Liepāja, Liepāja).

26.–27. April 2012 – *Schriftlichkeit vs. Mündlichkeit: Zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen in gegenwärtigen Kochrezepten*. Die internationale Konferenz „Die deutsche Gegenwartssprache in pragmalinguistischer Sicht” (Die Staatliche Pädagogische Universität Moskau, Russland).

19. Dezember 2013 – „*Eji tad nu mana grāmatiņa tautās...*” *Pavārgrāmatu izdošanas nolūki senāk un mūsdienās. Die Weihnachtskonferenz der Hochschule Venstpils (Hochschule Ventspils, Ventspils).*

27.–28. November 2014 – *Konvencijas maiņa kulinārijas recepšu virsrakstos.* Die 19. internationale wissenschaftliche Konferenz „Vārds un tā pētīšanas aspekti” (Universität Liepāja, Liepāja).

10.–13. Juni 2015 – *Deutschbaltische vs. binnendeutsche Kochrezepte: Muster im Wandel.* Das 10. Nordisch-Baltische Germanistentreffen NBGT (Universität Tallin, Estland).

### **Struktur der Arbeit**

Die vorliegende Arbeit besteht aus einer Einleitung, vier Kapiteln, einer Zusammenfassung mit Ausblick, dem Quellen- und Literaturverzeichnis und zehn Anlagen. Die zwei ersten Kapitel stellen die theoretisch – methodischen Grundlagen dar: Im Kapitel 1 wird auf die textlinguistische Grundlagenforschung eingegangen. Dabei wird das Ziel verfolgt, den Forschungsgegenstand innerhalb der feststellbaren Forschungsrichtungen zu verorten. Das Kapitel 2 hat den Begriff *Konventionen* zum Gegenstand. Hier werden die einschlägigen Studien dargestellt und eine definitorische Bestimmung des Begriffes vorgenommen. Im Kapitel 3 und 4 wird die empirische Analyse samt ihrer Ergebnisse vorgestellt: Das Kapitel 3 ist den außersprachlichen Konventionen, das Kapitel 4 den sprachlichen Konventionen gewidmet. In der Zusammenfassung wird auf die Ergebnisse der empirischen Analyse rekapituliert, indem vier grundsätzliche Schlussfolgerungen formuliert werden. Des Weiteren wird auch ein Ausblick thematisiert. Die zehn Anlagen dienen einer Untermauerung der behandelten Sachverhalte, indem hier Abbildungen, Textexemplare sowie Tabellen der quantitativen Auswertung dargestellt werden.

# **1. ZUR VERORTUNG DES FORSCHUNGSGEGENSTANDES UND ABGRENZUNG DER BEGRIFFLICHKEITEN**

## **1.1 Zur Verortung des Forschungsgegenstandes innerhalb der Textlinguistik**

Die Zielsetzung des vorliegenden Kapitels ist es, den Forschungsgegenstand innerhalb der Textlinguistik zu verorten. Als eine selbständige Teildisziplin der Sprachwissenschaft erlebt die Textlinguistik seit den Anfängen ihrer Herausbildung eine Entwicklung in unterschiedliche Forschungsrichtungen: Neben theoretisch angelegten Studien wird auch auf praxisbezogene Fragestellungen eingegangen, was zu einer Ausdifferenzierung und kontinuierlichen Ausweitung der Textlinguistik geführt hat (vgl. Fix 2009: 11). Daher soll für die beabsichtigte Forschung eingangs ein genauer Rahmen innerhalb der textlinguistischen Grenzen abgesteckt werden.

In der Auseinandersetzung mit dem Text als einem Forschungsgegenstand wird im Allgemeinen von zwei grundsätzlichen Hauptrichtungen ausgegangen (vgl. Engberg 1997, Hartung 2000, Heinemann; Heinemann 2002, Diatlova 2003, Albrecht 2005). Erstens sind das sprachsystematisch orientierte, zweitens pragmatisch-kommunikative Forschungen<sup>6</sup>. Auf beide grundlegenden Forschungsrichtungen ist nachfolgend detaillierter einzugehen, um die vorliegende Studie in die textlinguistische Forschungslandschaft einordnen zu können.

### **1.1.1 Sprachsystematische textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss**

Die Untersuchungen dieser Richtung sind vor allem auf die Anfänge der Textlinguistik zurückzuführen. Bei diesen Ansätzen wird der Text als eine umfassende Einheit des Sprachsystems angesehen, und es wird auf die „Fragen der Konstitution und Delimitation von Texten“ eingegangen (Engberg 2007: 69). Ulla Fix (vgl. 2009: 12) bezeichnet diese Forschungsrichtung allgemein als das Interesse an der Bestimmung von Textualität „Was macht einen Text zum Text?“. Innerhalb dieser sprachsystematischen Forschungen lassen sich zwei Richtungen verzeichnen. Margot Heinemann und Wolfgang Heinemann (vgl. 2002: 64ff.) bezeichnen diese als den grammatischen und den semantischen „Zugriff“ auf die Texte.

Die Aufmerksamkeit der Forscher der grammatischen Richtung galt vor allem den Oberflächenstrukturen von Texten und ihren grammatischen Beziehungen, die „eine essenzielle Grundlage für die Erfassung von Textualität“ bildeten (Heinemann; Heinemann 2002: 64). Vor allem

---

<sup>6</sup> Adamzik (2004) spricht von drei Richtungen des textlinguistischen Forschungsinteresses und gliedert neben den transphrastischen und kommunikativ-pragmatischen Forschungen auch die kognitiven aus. In diesem Zusammenhang ist aber Albrecht (vgl. 2005: 251) zuzustimmen, der die kognitiven Ansätze als eine Sonderform der kommunikativ-pragmatischen sieht, da beide Arten eine „textexterne“ Betrachtungsweise verfolgen.



standen im Zentrum der Forschung solche Phänomene wie Kohäsion, Textphorik, Rekurrenz, Textgliederungsmerkmale, Anaphorik bzw. Kataphorik. Die Textanalyse wurde hier auf Grundlage von Analyse der Satzstruktur vorgenommen. Heinemann und Heinemann (2002: 64f.) charakterisieren diese ‘grammatische’ Forschungsrichtung folgend: „Praktisch bedeutete das die einfache Ausweitung der ‘Domäne’ des Grammatischen über die Grenzen des Einzelsatzes hinaus („beyond the sentence“) auf Satzpaare sowie Komplexe aus mehreren Sätzen“. In diesem Sinne spricht man auch von Textgrammatik oder Transphrastik (vgl. Albrecht 2005: 121)<sup>7</sup>. Hervorzuheben sind in dieser Richtung die Untersuchungen zu Vertextungsmitteln und anderen textkonstituierenden grammatischen Mitteln (z. B. Isenberg 1968, 1977, Harweg 1968, Weinrich 1969).

Auch die bisherigen lettischen textlinguistischen Untersuchungen sind in die grammatisch ausgerichtete Kategorie der sprachsystematischen Forschungsrichtung einzuordnen. Hier sind Untersuchungen im Bereich der Textsyntax zu nennen (vgl. Kārklīņš 1972, Valdmanis 1985a, 1985b, Beitīņa 2009). Auch die theoretischen Abhandlungen von Jānis Rozenbergs (1986, 1989, 1997, 2004) und die Ausführungen zu textlinguistischen Fragestellungen von geschriebenen Texten unter „Textsyntax“ in der aktuellen Fassung der lettischen Grammatik (vgl. Nītiņa 2013a: 883ff.) belegen die grammatisch ausgerichtete Betrachtungsweise von Texten.

Die zweite Richtung der sprachsystematischen Forschungen berücksichtigt die innerhalb von Texten feststellbaren semantischen Relationen (der semantische Zugriff nach Heinemann; Heinemann, vgl. 2002: 68). Stand bei den transphrastischen Forschungsansätzen die Kohäsion im Vordergrund, so zeichnen sich diese Studien durch ihre Ausrichtung auf die Untersuchung von Textkohärenz aus. Der Text ist eine kohärente Abfolge von Sätzen. Heinemann und Heinemann (2002: 68f.) charakterisieren den Grundgedanken dieser textlinguistischen Ansätze folgend: „Offenbar werden ja durch Texte mehr Informationen vermittelt als jene Menge, die sich unmittelbar in der Oberflächenstruktur niederschlägt“. Man muss auch semantische Einheiten und Strukturen berücksichtigen, wenn man „die Ganzheitlichkeit von Texten und die Zusammengehörigkeit seiner Elemente, die Textkohärenz, kennzeichnen will“ (Heinemann; Heinemann 2002: 69). Heinemann und Heinemann (vgl. 2002: 79) zählen zu dem semantisch ausgerichteten Ansatz der Textbeschreibung Untersuchungen zur thematischen Progression wie bei František Daneš (1976), zu Propositionen sowie zum Text-Thema z. B. bei Klaus Brinker (1973) und Erhard Agricola (1969, 1976). In der lettischen Sprachwissenschaft kann dieser Richtung die Untersuchung von Ilze Lokmane (2005) zugeordnet

---

<sup>7</sup> Z. B. Eugenio Coseriu (vgl. 1994: 34) spricht in diesem Sinne von Textgrammatik oder transphrastischen Grammatik (im Gegensatz zu der „eigentlichen“ Textlinguistik, der „Textlinguistik des Sinns“). Auch Kirsten Adamzik sieht diese Forschungen als transphrastische Textlinguistik bzw. den transphrastischen Ansatz der Textbeschreibung (vgl. 2004: 1) an.

werden, die die Typen der durch den jeweiligen Kontext und die jeweilige Situation bedingten Satzverknüpfung betrachtet hat.

Die angeführten Ansätze der sprachsystematischen Ausrichtung haben gemeinsam, dass der Text zunächst als eine Abfolge von Sätzen (grammatisch), später aber auch als eine semantische Gesamtheit eher „intern“ behandelt wird, ohne weitere kommunikative, pragmatische Aspekte zu berücksichtigen. Mit dem sog. „pragmatischen Wechsel“ (Kuhn 1967: 11) entwickelt sich eine neue Ausrichtung der textlinguistischen Forschung, auf die im nachfolgenden Kapitel näher eingegangen werden soll.

### **1.1.2 Pragmatisch – kommunikative textlinguistische Forschungen: Ein kurzer Abriss**

Die eigentliche Herausbildung der Textlinguistik wird mit der Auffassung von Peter Hartmann (1964, 1971) in Verbindung gebracht, dass man mit Text alles bezeichnen kann, „was an Sprache so vorkommt, da es Sprache in kommunikativer oder wie immer sozialer, d.h. partnerbezogener Form ist“ (1964: 17). Nach Hartmann seien die originären sprachlichen Zeichen nicht Sätze, sondern Texte, da nur in Texten geredet wird: „Nur texthafte und textwertige Sprache ist das Kommunikationsmittel zwischen den Menschen“ (1971: 12). Somit wird von Hartmann die These vertreten, Texte als Grundeinheiten der sprachlichen Kommunikation zur Grundlage von linguistischen Analysen zu machen. Brinker (1991: 7) charakterisiert diese Neuausrichtung als einen fundamentalen Paradigmenwechsel zu Beginn der 1970er Jahre, indem der Text „als komplexe sprachliche Handlung bestimmt“ wird. Im Gegensatz zu den sprachsystematisch ausgerichteten Forschungen werden die Untersuchungen nicht auf die internen Strukturen des Textes beschränkt, sondern unter Berücksichtigung von pragmatischen, kommunikativen, funktionalen Aspekten behandelt. Laut Brinker (2005: 15) können die Texte nie als „isolierte, statische Objekte“ betrachtet werden, sondern es bedarf einer in eine Kommunikationssituation eingebetteten Anschauung des Textbegriffs. Das Gemeinsame an dieser zweiten textlinguistischen Forschungsausrichtung ist es, dass man „von außen her an den Text“ (Engberg 2007: 70) herangeht. Jörg Albrecht (2005: 251) sieht die kommunikativ-pragmatischen Forschungen als einen „Komplex von „textexternen“ oder „texttranszendenten“ Annäherungen an das Phänomen „Text““. Diese „textexternen“, pragmatisch-kommunikativ ausgerichteten textlinguistischen Forschungen weisen mehrere Richtungen des Forschungsinteresses auf. Heinemann und Heinemann (2002: 81ff.) unterscheiden handlungstheoretische Ansätze, kommunikationsorientierte Modelle sowie den kognitiven Zugriff der Textbeschreibung.

Die handlungstheoretischen Ansätze stützen auf die Sprechakttheorie von John Langshaw Austin (1962, deutsche Übersetzung 1972) und John Rogers Searle (1969, deutsche Übersetzung 1971)

sowie ihre Weiterentwicklung (etwa Habermas 1971, 1981). Im Forschungsinteresse dieser Ausrichtung steht die Frage, „ob das satzbezogene sprechakttheoretische Basismodell auch auf komplexe Texte anwendbar ist, ob Texten also Sprachhandlungsqualität zugesprochen werden kann“ (Heinemann; Heinemann 2002: 82). Das handlungstheoretische textlinguistische Modell betrachtet somit die Texte als komplexe Sprachhandlungen, die aus einer Menge geordneter Illokutionen bestehen. Der Text wird nun als Produkt sprachlich-kommunikativer Handlungen, als ein komplexes Handlungsschema aufgefasst. Die Modellierung von Texten als Illokutionshierarchien wird in den 1980er Jahren in zahlreichen Untersuchungen thematisiert (Motsch; Viehweger 1981, Motsch; Pasch 1984, Gülich; Meyer-Hermann 1983, Rosengren 1983; Rolf 1993, Schröder 2003 u. a.). Bei diesen Modellen geht man vor allem von individuellen Einzelhandlungen/Illokutionen aus, d.h. sie sind als „bottom-up-Beschreibungen“ (Heinemann; Heinemann 2002: 86) zu verstehen.

Im Gegensatz zu den Handlungsmodellen wird bei den kommunikationsorientierten textlinguistischen Ansätzen eine top-down-Modellierung angestrebt. Hier gilt die Textganzheit als Ausgangspunkt der Textbeschreibung. Als eine Grundlage dieser Ansätze werden bestimmte Basis-Modelle der sowjetischen Psychologie (vgl. Heinemann; Heinemann 2002: 87) angesehen, und zwar die von Alexej Leontjew (1979) vertretene Auffassung eines dialektischen Verhältnisses von sprachlich-kommunikativen Tätigkeit und Sprache als sozialem Phänomen. Hier ist unter anderem die tätigkeitsbezogene Sprachbetrachtung von Dieter Viehweger (1980) anzuführen, bei der die sprachlich-kommunikative Tätigkeit hierarchisch in ein System von übergeordneten Aktivitäten eingebettet angesehen wird.

Der Grundgedanke der kommunikationsorientierten Ansätze ist es, dass die Texte nur in bestimmten Situationen, Kontexten und kommunikativen Zusammenhängen fungieren. In den 1970er Jahren entstehen Untersuchungen, die ein kommunikativorientiertes Verständnis von Texten als Grundlage haben, beispielsweise Siegfried Schmidt (1972, 1973) und Barbara Sandig (1973). Man geht von der Auffassung aus, den Text als einen „geäußerten sprachlichen Bestandteil eines Kommunikationsaktes in einem kommunikativen Handlungsspiel, der thematisch orientiert ist und eine erkennbare kommunikative Funktion erfüllt“ (Schmidt 1973: 150) anzusehen. Auch Friedemann Lux (1981: 35f.) plädiert dafür, dass bei der Beschreibung von Textsorten sowohl „‘innere’ (=sprachliche) als auch ‘äußere’ (=kommunikative, situative) Merkmale“ zu berücksichtigen und die Ersteren durch die Letzteren determiniert seien. Der Zusammenhang zwischen einem Text und der außersprachlichen Realität wird auch in der britischen systemisch-funktionalen Linguistik von Michael Halliday und Ruqaiya Hasan betrachtet (vgl. Halliday; Hasan 1985), indem beim Kontext drei Dimensionen unterschieden werden, die mit den sprachlichen Formen korrelieren: „field“ als die soziale Handlung und Kommunikationszweck, „tenore“ als die Kommunikationsteilnehmer und „mode“ als der

Kommunikationskanal und das rhetorische Genre. Texte sind somit immer in einer kommunikativen Konstellation eingebettet, wo die Triade „Welt – Autor – Leser“ eine ununterschätzbare Rolle spielt. Sie sind als ein Teil eines Kommunikationsakts anzusehen, wobei sie „in einem Interaktionsrahmen der wechselseitigen Einflussnahme der Partner aufeinander“ (Heinemann; Heinemann 2002: 88) fungieren. Diese Forschungsansätze sehen dabei die Texte als dynamische Phänomene, die keine Starrheit kennzeichnet, an, die aus Einzelaktivitäten zu einem komplexen Gesamttext wachsen. So sind laut Wolf-Dietrich Hartung (2000: 91) die Texte als eine „dynamische Organisation von Operationen innerhalb immer komplizierterer Handlungsgebilde“ anzusehen.

So eine kommunikativ ausgerichtete holistische Betrachtung des Phänomens *Text* kann einer Reihe von Forschungen entnommen werden, etwa Antos (1981, 1982), Scherner (1984), Brinker (1985), Gläser (1990), Heinemann und Viehweger (1991), Sandig (1996, 1997), Hartung (2000). Auch Coseriu (1994) spricht von Textlinguistik des Sinns und somit von Texten, die in einer bestimmten Kommunikationssituation fungieren.

Abschließend ist kurz auf die kognitiven textlinguistischen Ansätze einzugehen. Im Forschungsinteresse dieser Richtung stehen kognitive Aspekte von Gedächtnis und Sprache, Textverstehen und Textproduktion. Das Phänomen *Text* wird hier als „eine primär psychisch gegründete Einheit (..) als *Resultat mentaler Prozesse*“ (Heinemann; Heinemann 2002: 91), als „ein gedankliches Konstrukt“ (Fix 2009: 17) angesehen. Die Vertreter dieser Forschungsrichtung plädieren für die Berücksichtigung von kognitiven Aspekten bei der Textbeschreibung. Als die ersten kognitiv ausgerichteten textlinguistischen Untersuchungen ist die interdisziplinäre Forschung des Psychologen Walter Kintsch und des Linguisten Teun van Dijk (Kintsch; van Dijk 1975) sowie der prozedurale Ansatz von Robert-Alain de Beaugrande und Wolfgang Ulrich Dressler (de Beaugrande; Dressler 1981) zu nennen. Bei Kintsch und van Dijk wird ein kognitiv-semantisches Verstehens-Modell der Texte entwickelt, wobei hier von Ganz-Texten ausgegangen wird. Der Ansatz von de Beaugrande und Dressler (1981) sieht einen Text als ein Ergebnis des Zusammenwirkens von prozessualen Operationen (vgl. dazu auch Heinemann; Heinemann 2002: 92). Vor so einem Hintergrund wird von den Autoren die Textproduktion und die Textverarbeitung aus prozessualer Sicht beschrieben und letztendlich das Wesen von Texten – die Textualität – anhand von sieben Merkmalen festgelegt: Kohäsion, Kohärenz, Intentionalität, Akzeptabilität, Informativität, Situationalität und Intertextualität (vgl. de Beaugrande; Dressler 1981: 9ff). Maximilian Scherner (2000: 189) charakterisiert dieses Modell als einen „Meilenstein für die kognitive Wende in der Textlinguistik“. Das Modell der Textualität nach de Beaugrande und Dressler wird in der späteren textlinguistischen Forschung für diverse Auffassungen zu Grunde gelegt (vgl. etwa Sandig (2000: 94ff.), die diese Textualitätsmerkmale als prototypische/zentrale Merkmale eines Textes betrachtet).

### 1.1.3 Zur textlinguistischen Verortung des vorliegenden Forschungsgegenstandes

Ausgehend von dem kurz dargelegten textlinguistischen Forschungsstand und der mit der vorliegenden Arbeit verfolgten Zielsetzung lässt sich der Forschungsgegenstand vorerst der pragmatisch-kommunikativ ausgerichteten Textlinguistik, nämlich den kommunikationsorientierten Ansätzen zuordnen. Somit handelt es sich um keine „triviale Textsortenbeschreibung“ nach Kirsten Adamzik (2007: 17), bei der nur „Texteigenschaften expliziert werden, die allgemein bekannt sind bzw. sich von selbst ergeben“ (ebd.). Vielmehr ist das Anliegen der vorliegenden Arbeit eine top-down-Modellierung (Heinemann; Heinemann 2002: 86) des Textmusters *Kochrezept*. Die sprachliche Realisierung soll unter Berücksichtigung der außersprachlichen Aspekte bei unterschiedlichen Konstellationen der Triade Welt – Autor – Sender im Längsschnitt deskriptiv behandelt werden. Durch eine Kontrastierung der lettischen Exzerpte mit den deutschbaltischen Textexemplaren soll der Untersuchung eine weitere Dimension gewährt werden, die auf eine Erklärung der festgestellten Merkmale zielt.

Im Rahmen der kommunikativorientierten Textlinguistik ist die Arbeit weiter als eine Forschung zur Textsortenlinguistik zu verstehen. In Anlehnung an Adamzik (2007: 25) handelt es sich dabei nicht um eine „spezielle Subdisziplin“ der Textlinguistik, sondern um eine Ausrichtung der Studie auf das Untersuchungsobjekt *Textmuster*: „Gemeint sind vielmehr, ohne jeden (sub-)disziplinären Abgrenzungsversuch, Untersuchungen, die den Aspekt der Textsorten- oder Gattungsbezogenheit von Texten berücksichtigen bzw. in den Vordergrund stellen“ (Adamzik 2007: 25). Ausgehend von der Zielsetzung soll die Untersuchung sowohl eine intralingual angelegte Beschreibung des lettischen Textmusters *Kochrezept* herbeiführen als auch die kontrastive, also interlinguale Komponente enthalten. Die letzte hat allerdings keine einfache Abgleichsfunktion, sondern soll zur Auslegung und Erklärung der Bildung von bestimmten wiederkehrenden Regelmäßigkeiten bei der Produktion der behandelten Textexemplare unter dem Aspekt der vorherrschenden sprachlichen Kontakte beitragen. Eine weitere Unterscheidung ist in Bezug auf die textlinguistische Beschreibungsdimension vorzunehmen. In der vorliegenden Arbeit wird das empirisch-induktive Verfahren der Beschreibung gewählt. Daher ist das Anliegen nicht „aus einer Sprachtheorie abgeleitete abstrakte Typen“ (Neuman 2003: 11) zu bilden, was bei einer deduktiv angelegten Studie prägend ist. Es soll vielmehr anhand

von konkreten Textexemplaren<sup>8</sup> eine Verallgemeinerung der ermittelten distinktiven Merkmale auf abstraktere Klassen<sup>9</sup> erzielt werden.

## 1.2 Zur Abgrenzung und definitorischen Festlegung der textsortenlinguistischen Begriffe

Das Anliegen dieses Kapitels ist die Abgrenzung der textsortenlinguistischen Begriffe, die die methodisch–theoretische Grundlage der vorliegenden Arbeit bilden sollen.

Mit der Erkenntnis, dass es in der Sprachpraxis Regelmäßigkeiten gibt, die nicht auf generelle Systemeigenschaften des Sprachsystems zurückzuführen sind, sondern als eine Art ‘Muster’ an die jeweilige Kommunikationssituation gebunden sind, kam es im Rahmen der Textlinguistik zu einer Anerkennung und Verfestigung des Konzepts von Textsorten als einem zentralen Untersuchungsobjekt. Die Anfänge der Textsortenforschung sind nach Adamzik (vgl. 1995a: 11) auf das erste den Textsorten gewidmete Kolloquium (Gülich; Raible 1972) zurückzuführen, das „ganz wesentlich dazu beigetragen hat, die Textsortenlinguistik als speziellen Forschungszweig zu etablieren.“ Von der einschlägigen germanistischen Literatur lässt sich aber bisweilen kein Konsens hinsichtlich der textlinguistischen Terminologie ableiten. So führt Heinemann (2000) 17 deutsche Bezeichnungen an, die der Benennung *Textsorte* entsprechen, also Synonyme darstellen, aber auch welche, die auf andere Begriffsinhalte verweisen: „*Textklasse, Texttyp, Textsortenklasse, Textart, Textmuster, Handlungsmuster, Kommunikationsart, Kommunikationsform, Redekonstellationstyp, Textvariante, Routine-Handlung, Textgattung, Textschema, Textentfaltungsmuster, Textbildungsmuster, struktureller Prototyp, Genre*“ (Heinemann 2000: 515)<sup>10</sup>. Heinemann und Heinemann (2002: 156) stellen diesbezüglich fest, dass so ein terminologisches Durcheinander „zu zahlreichen Missverständnissen und Fehlinterpretationen geführt“ hat. Daher sollen im Folgenden die für die vorliegende Arbeit relevanten textlinguistischen Basistermini abgegrenzt und definitorisch festgehalten werden.

---

<sup>8</sup> Vgl. Fix (2009: 17), die die Beschäftigung mit realen Textgruppen, auch wenn zu Klassifizierungs- bzw. Typologisierungszwecken, als einen Gegensatz zum ersten, sprachsystematischen Forschungsinteresse der Bestimmung der Textualität sieht.

<sup>9</sup> Vgl. dazu auch Adamzik (2007: 18), die dafür plädiert, sich bei den textsortenlinguistischen Untersuchungen von konkreten Merkmalen des Textkorpus leiten zu lassen, „also induktiv“ vorzugehen.

<sup>10</sup> Eine ähnliche terminologische Vielfalt stellt auch Eckard Rolf (vgl. 1993: 43) fest, indem er für den Begriff *Textsorte* sieben unterschiedliche Bezeichnungen anführt, allerdings sind diese vor allem auf die Forschungen aus den 1970er/1980er Jahren zurückzuführen.

### 1.2.1 Zur Abgrenzung zwischen *Textsorte* und *Texttyp*

Zunächst ist eine Abgrenzung zwischen den Begriffen und Bezeichnungen *Textsorte* und *Texttyp* zu thematisieren. Betrachtet man die theoretischen Ansätze, lassen sich mehrere Arten der Auslegung des Begriffs *Texttyp* und der Verwendung dieser Bezeichnung belegen. Nach Heinemann (2000: 519) wird bei einer Reihe von Arbeiten der Begriff in einer unspezifischen Bedeutung als ein „Sammelbegriff für eine beliebige Menge von Texten“ verwendet (etwa bei Große 1974). Weiter finden sich Forschungen, in denen die Bezeichnungen *Texttyp* und *Textsorte* gleichgesetzt sind. So betrachtet etwa Brinker (2005: 138) Texttypen als ein Synonym für Textsorten: „Textsorten (wir sprechen gleichbedeutend auch von Textklassen oder Texttypen)“. Synonymisch zur Bezeichnung *Textsorte* wird *Texttyp* auch bei Anja Wolańska-Köller (vgl. 2010: 40f.) verwendet. Bei anderen Arbeiten wird dagegen eine klare Trennung zwischen den beiden Bezeichnungen vor allem zwecks Textklassifikation und –typologisierung vorgenommen. So sieht Horst Isenberg (1983: 308) den Unterschied zwischen *Texttyp* und *Textsorte* in der Herangehensweise, nämlich der *Texttyp* sei eine „theoriebezogene Bezeichnung für eine Erscheinungsform von Texten, die im Rahmen einer Texttypologie beschrieben und definiert ist“. Eine ähnliche Auffassung verfolgen auch Wolfgang Heinemann und Dieter Vieweger (1991: 144), die einen *Texttyp* als eine „theoriebezogene Kategorie zur wissenschaftlichen Klassifikation von Texten“ auffassen. In einer hierarchischen Einstufung von Text-Klassen<sup>11</sup> gehen Heinemann und Heinemann (2002: 143) von einer fünfstufigen Hierarchie aus, indem der *Texttyp* der obersten Stufe der Hierarchie zugeordnet und innerhalb dieser Eingrenzung als ein Phänomen des höchstens Abstraktionsgrades angesehen wird:

Text-Typ	<i>informierender Text</i>	<i>Schrift-Text</i>
↑		
Textsortenklasse 2	<i>Schrift-Text</i>	<i>Rechts-Text</i>
↑		
Textsortenklasse 1	<i>Zeitungs-Text</i>	<i>Text der Rechtsfestlegung</i>
↑		
TEXTSORTE	<i>Wetterbericht</i>	<i>Verordnung</i>
↑		
Textsortenvariante	<i>Reisewetterbericht</i>	<i>Straßenverkehrs-Ordnung</i>

**Abbildung 1: Hierarchische Einstufung von Text-Klassen nach Heinemann und Heinemann (2002: 143)**

<sup>11</sup> Laut Heinemann und Heinemann (2002: 142) ist eine Textklasse unspezifisch als „eine Menge von Texten“ zu verstehen. Vgl. dazu auch Ermert (1979: 66), der bei der Definition von *Textsorte* von einer „Klasse von Texten“ als unspezifischer Bestimmung ausgeht; ähnlich bei Lux (1981: 273) und Heinemann (2000: 515), der in Anlehnung an Adamzik (1995a: 14) Textklasse als „unspezifische Leseart von Textmengen“ deklariert.

Der Abbildung 1 lässt sich eine klare Abgrenzung der einzelnen Phänomene wie *Texttyp*, *Textsortenklasse*, *Textsorte* und *Textsortenvariante* entnehmen. Dem Schema nach ist das Phänomen *Textsorte* auf einer niedrigeren Abstraktionsstufe als *Texttyp* zu finden. So eine Hierarchie kann für die vorliegende Arbeit als eine Grundlage für eine plausible Zuordnung sowie weitere Unterteilung von Texten angesehen werden. Eine Abänderung ist allerdings in Bezug auf die Auslegung des Begriffs *Texttyp* erforderlich. Heinemann und Heinemann (2002: 143) verweisen darauf, das Modell dürfe nicht als „ein Absolutum“ (ebd.) verstanden werden, denn, wie im Schema bei der Gegenüberstellung von Wetterbericht und Verordnung expliziert wird, können die einzelnen hierarchischen Positionen Abweichungen aufweisen. Auf der höheren Abstraktionsebene (beim Text-Typ) wird von einem „informierenden Text“ (bei Wetterbericht) und von einem „Schrift-Text“ (bei Verordnung) ausgegangen. Im Rahmen der vorliegenden Arbeit soll aber für den Texttyp als die höchste Abstraktionsebene auf die in der Übersetzungswissenschaft von Katharina Reiß (1995) eingeführte Typologie zurückgegriffen werden. In Anlehnung an das Organonmodell von Karl Bühler (1934; 1976) typologisiert Reiß Texte nach ihren Grundfunktionen<sup>12</sup>. Nach Reiß werden die Grundfunktionen von Texten „jeweils von den Kommunikationsintentionen des Textautors bestimmt“ und sind somit „für die sprachliche Zeichenauswahl relevant“ (1995: 82). Dabei wird zwischen „informativen“ (bei Bühler die Funktion der *Darstellung*), „expressiven“ (bei Bühler zunächst die Funktion der *Kundgabe*, später des *Ausdrucks*) und „operativen“ (bei Bühler zunächst die Funktion der *Auslösung*, später des *Appells*) Texttypen unterschieden. Ausgehend von der dominierenden Funktion lassen sich den jeweiligen Texttypen weiter einzelne Textsorten zuordnen. So eine Festlegung von Texttypen als der höchsten Abstraktionsstufe wird für das Anliegen der vorliegenden Arbeit als genügend angesehen, da sie eine plausible Abgrenzung zwischen den beiden Termini ermöglicht: Man kann von einem informativen, expressiven oder operativen *Texttyp* als einer übergeordneten Größe mit einem höheren Abstraktionsgrad ausgehen, dem sich auf einer niedrigeren Abstraktionsstufe einzelne *Textsorten* als untergeordnete Größen zuordnen lassen.

Da das Anliegen der vorliegenden Arbeit die Untersuchung von „realen“ Textexemplaren ist, die sich durch gemeinsame Eigenschaften auszeichnen und somit sich einer Klasse von Texten eines niedrigeren Abstraktionsgrades zuordnen lassen, ist im folgenden Kapitel auf die definitorische Festlegung des Begriffs *Textsorte* einzugehen.

---

<sup>12</sup> Zur Klassifizierung von Texten nach ihren Funktionen siehe auch bei Große (1976), Ermert (1979) Schmidt (1980), Brinker (1983, 1985), Hundsnurscher (1984), Rolf (1993). Auch Große (1976) bezieht sich beispielsweise zum Teil auf das Organon-Modell von Bühler (1934; 1976).



## 1.2.2 Zur definitorischen Bestimmung des Begriffs *Textsorte*

Nach der Abgrenzung der Dichotomie *Texttyp* vs. *Textsorte* und nach ihrer Einordnung in ein hierarchisches System der Begrifflichkeiten soll im Folgenden eine definitorische Festhaltung des Begriffs *Textsorte* vorgenommen werden.

In der wissenschaftlichen Diskussion hat es zahlreiche Versuche gegeben, das Konzept *Textsorte* zu definieren. Allerdings stellt Adamzik (1995a: 11) fest, der Begriff sei immer noch „problematisch geblieben, und der Hinweis, daß nicht ganz klar sei, was unter *Textsorte* eigentlich zu verstehen ist, zieht sich als Topos durch die gesamte Literatur“. Das Fehlen einer allgemein gültigen Definition wird von Adamzik auch ein Jahrzehnt später zur Diskussion gebracht: „Da es in mehr als dreißig Jahren nicht gelungen ist, eine allgemein akzeptierte Verwendung des Begriffs *Textsorte* durchzusetzen, scheinen mir weitere Bemühungen ziemlich aussichtslos“ (Adamzik 2007: 21). Bei den nachfolgenden chronologischen Ausführungen über die definitorische Betrachtung des Begriffs *Textsorte* wird vor allem das Ziel verfolgt, die im Rahmen der Forschung akzeptierten definitorischen Festlegungen bzw. die Gemeinsamkeiten aufzuzeigen, um diese für die theoretisch–methodische Grundlage der vorliegenden Arbeit heranzuziehen.

Seit dem Beginn der Textsortenlinguistik hat es Versuche gegeben, größere Mengen von Texten abzugrenzen und einzuordnen. Es wird in diesem Sinne vom „Textkosmos“ (Harweg 1968: 346; vgl. auch Reiß 1995: 9), auch „Textuniversum“ (Dimter 1981: 8) gesprochen. Genau eine Menge oder eine Klasse von Texten stellt den Ausgangspunkt der ersten definitorischen Vorschläge dar. Peter Hartmann (1964: 23) betrachtet Textsorten als „Mengen von Texten mit bestimmten gemeinsamen Eigenschaften“. In den 1980er Jahren definiert Horst Isenberg (1983: 308) den Begriff *Textsorte* als „bewusst vage gehaltene Bezeichnung für jede Erscheinungsform von Texten, die durch die Beschreibung bestimmter, nicht für alle Texte zutreffender Eigenschaften charakterisiert werden kann“. Diese ersten Definitionsvorschläge wären in Anlehnungen an Adamzik (1995a: 14) einer „unspezifischen Leseart“ des Begriffs *Textsorte* zuzuordnen, bei der die Textsorten nach „irgendeinem Differenzierungskriterium (oder auch mehreren zugleich) von anderen Mengen bzw. Klassen von Texten unterschieden“ werden.

Die zweite, spezifische Leseart von Textsorten beinhaltet eine breitere Auslegung des Textsortenbegriffs: Textsorten sind über eine Kombination externer (situativer, funktionaler) und interner (sprachstruktureller) Merkmale zu definieren (vgl. Adamzik 1995a: 16). An ausgewählten chronologisch erfassten Definitionsvorschlägen soll diese spezifizierte Leseart nachfolgend dargestellt werden.

Bereits in den 1970er Jahren können Definitionen festgestellt werden, denen eine spezifische Lesart zugeschrieben werden kann. Christa Gniffke-Hubrig (1972: 39) definiert Textsorten als „feste Formen öffentlicher und privater Kommunikation (...) Jeder schriftliche Sprachgebrauch folgt Regeln, die sich dem Zweck des Textes entsprechend historisch ausgebildet haben“. Karl Ermert (1979: 42) betrachtet Textsorten als „historisch gewordene, konventionalisierte, normhaft wirkende Muster sprachlichen Handelns“. Im Gegensatz zu der Bestimmung der Textsorten als Mengen von Texten mit ähnlichen Eigenschaften kommt hier – wenn auch implizit – das Kommunikative zum Vorschein: Die Textsorten sind in historischen Zusammenhängen zu betrachten; sie fungieren in der menschlichen Kommunikation entsprechend dem Zweck der Kommunikation, sind konventionalisiert, also Muster bzw. feste Formen des sprachlichen Handelns.

Eine kommunikativ ausgerichtete Definition von Textsorten schlägt in den 1980er Jahren Friedemann Lux (1981: 273) vor:

Eine Textsorte ist eine im Bereich der kohärenten verbalen Texte liegende kompetentiell anerkannte und relevante Textklasse, deren Konstitution, deren Variationsrahmen und deren Einsatz in Kontext und umgehenden Handlungstypen Regeln unterliegt. Ein Teil der Identität eines Textes besteht in seiner Textsortenzugehörigkeit.

Das Sprachliche spiegelt sich in „kohärente verbale“ und „Konstitution“, das Außersprachliche in „kompetentiell anerkannte“, „Kontext“ und „umgehenden Handlungstypen“ wider. Des Weiteren kann dem Definitionsvorschlag von Lux entnommen werden, dass das Sprachliche („Konstitution“ und „deren Variationsrahmen“) und das Außersprachliche (der Einsatz von Texten in „Kontext und umgehenden Handlungstypen“) bestimmten Regeln unterliegen. Im Sinne der vorliegenden Promotionsarbeit kann diese Festlegung mit konkreten sprachlichen und außersprachlichen Konventionen (anstatt von Regeln), die bei einer Kommunikationssituation vorherrschen, gleichgesetzt werden.

Ähnliche Kategorien lassen sich auch der Definition von Rosemarie Gläser (1990: 85) entnehmen:

Unter Textsorte verstehe ich ein historisch entstandenes, gesellschaftlich akzeptiertes, produktives und in der Regel empirisch beherrschtes graphisch oder akustisch materialisiertes Textbildungsmuster zur geistig-sprachlichen Verarbeitung eines komplexen Sachverhalts.

Hier lässt sich „gesellschaftlich akzeptiert“ und „produktiv“ (Gläser) mit „kompetentiell anerkannt“ (Lux) in Verbindung setzen. Bei einer gesellschaftlichen Akzeptanz von produktiven Texten handelt es sich explizit um einen regelmäßigen Einsatz dieser Texte in der kommunikativen Praxis der Sprachgemeinschaft (im Rahmen der sprachlichen Handlungen). Um aber eine Textsorte einzusetzen,

bedarf die Gesellschaft der sprachlichen Kompetenz („kompetentiell“ nach Lux)<sup>13</sup>. Des Weiteren lässt sich zwischen dem distinktiven Merkmal „gesellschaftlich akzeptiert“ nach Gläser auch eine Verbindung zum Merkmal „relevante Textklasse“ nach Lux herstellen: Eine für eine Sprachgemeinschaft relevante Klasse von Texten ist in der Regel auch gesellschaftlich anerkannt. Gemeinsamkeiten können auch hinsichtlich der Aussage von Lux „deren Konstitution, deren Variationsrahmen und deren Einsatz in Kontext und umgehenden Handlungstypen“ und der von Gläser „Textbildungsmuster zur geistig-sprachlichen Verarbeitung eines komplexen Sachverhalts“ abgeleitet werden. Erstens sind „Konstitution“ und „Bildungsmuster“<sup>14</sup> im Sinne einer spezifischen, einer Textsorte charakteristischen Form der Textgestaltung zu verstehen. Zweitens verweisen auch die Formulierungen „Einsatz in Kontext und umgehenden Handlungstypen“ bei Lux und „[zur geistig-sprachlichen] Verarbeitung eines komplexen Sachverhalts“ bei Gläser auf ähnliche Herangehensweisen: Textsorten sind Ergebnisse von bestimmten Handlungen und dienen der Lösung von bestimmten kommunikativen Aufgaben der Gesellschaft. Den Bezug zur gesellschaftlichen Relevanz von Textsorten und ihrer Rolle bei der Lösung von kommunikativen Aufgaben hat etwas früher auch Wolfgang Sperber betont: „Zur Herausbildung von Textsorten kommt es, wenn sich in analogen gesellschaftlichen Situationen den Sprechern analoge Kommunikationsaufgaben stellen“ (Sperber 1985: 3). Darauf bezieht sich auch Rolf (1993: 129), indem er Textsorten als „Problemlösungsmuster für die Art, in der bestimmte mit sprachlichen Mitteln verfolgte [...] Ziele angestrebt werden können“ betrachtet.

An die Definition von Lux schließen sich auch Reiß und Vermeer (1991: 177) an, indem sie die Textsorten „als überindividuelle Sprech- oder Schreibakttypen, die an wiederkehrende Kommunikationshandlungen gebunden sind und bei denen sich aufgrund ihres wiederholten Auftretens charakteristische Sprachverwendungs- und Textgestaltungsmuster herausgebildet haben“, definieren. Ähnlich wie Gläser die Textsorten als „gesellschaftlich“ charakterisiert, findet man bei Reiß und Vermeer die Bezeichnung „überindividuell“. Dementsprechend kann eine Menge von Textexemplaren als eine Textsorte erst dann angesehen werden, wenn diese Texte die Grenze des Individuellen überschreiten und allgemein anerkannt sind. Die Produktion und der Gebrauch von solchen Textmengen ist allerdings durch bestimmte Bedürfnisse bedingt: Es bedarf einer „menschlichen Interaktion“ (Glinz 1973: 83), eines gesellschaftlich relevanten Problems, das durch

---

<sup>13</sup> Zur Einschränkung der sprachlichen Kompetenz siehe bei Reiß und Vermeer (1991: 177). Diese Erkenntnis kann man nicht verallgemeinern und auf alle Textsorten beziehen; eher geht es um das „Erkennen“ und nicht immer um das „Produzieren“ von Textsorten.

<sup>14</sup> Zum Begriff *Muster* siehe Kapitel 1.2.3.

kommunikative Handlungen gelöst werden soll („Standardproblem“ im Sinne von Sandig, vgl. 1996: 359).

Für die Zwecke der vorliegenden Arbeit ist die Formel „aufgrund ihres wiederholten Auftretens“ in dem Definitionsvorschlag von Reiß und Vermeer (1991: 177) relevant. Im Vergleich zum oben betrachteten Definitionsvorschlag von Lux expliziert auch Gläser die Dimension der Historizität als ein neues distinktives Merkmal<sup>15</sup> von Textsorten (vgl. auch „historisch gewordene“ bei Ermert (1979: 42)). Gläser thematisiert das Prinzip der historischen Genese von Textsorten („historisch entstandenes“). Bei Reiß und Vermeer kann zwar kein expliziter Verweis auf die Historizität als ein distinktives Merkmal von Textsorten entnommen werden, allerdings kann die Formulierung „das wiederholte Auftreten“ (Reiß; Vermeer 1991: 177) gerade in dieser Bedeutung ausgelegt werden. Die historisch-gesellschaftliche Dimension der Textsorten berücksichtigt bei seiner Definition auch Krause (2000: 55), indem er die Textsorte als eine Textqualität betrachtet, „die durch gesellschaftlich-historische Herausbildung und Überlieferung sowie kommunikative Unmittelbarkeit gekennzeichnet ist.“ Im Sinne der vorliegenden Arbeit ist die historische Perspektive besonders wichtig. Dank der Fixierung im „Sprachbewusstsein der Angehörigen einer Kommunikationsgemeinschaft“ (Diatlova 2003: 16) werden die Textsorten von Generation zu Generation überliefert. Die gesellschaftlich-historische Entwicklung kann allerdings auch dazu beitragen, dass neue Textsorten entstehen bzw. vorhandene Textsorten einen Wandel erleben oder sogar verschwinden. Darauf verweist auch Sabine Ylönen (2001: 64), indem sie Folgendes feststellt: „Für wirkliches Verständnis einer Textsorte ist die Berücksichtigung der sozialen Praxis und ihrer Historizität sogar Voraussetzung“. Ylönen schließt sich der Auffassung von Bazerman an, der betont: „The genre does not exist apart from his history, and that history continues with each new text invoking the genre“ (Bazerman 1988: 8).

In seiner zunächst allgemein angelegten Definition von Textsorten verweist auch Klaus Brinker (2005: 138) auf die kommunikativen Aspekte, darunter auf Historizität, Muster und sprachliche Handlung, indem er unter Textsorten „komplexe Muster sprachlicher Kommunikation [...], die innerhalb der Sprachgemeinschaft im Laufe der historisch-gesellschaftlichen Entwicklung aufgrund kommunikativer Bedürfnisse entstanden sind“, versteht. Kommunikative Bedürfnisse einer Sprachgemeinschaft führen zur Bildung von komplexen Mustern, deren Herausbildung mit der historischen Entwicklung der jeweiligen Sprachgemeinschaft einhergeht. Weiter, ausgehend von der

---

<sup>15</sup> Als zweite Kategorie, die bei Gläser im Vergleich zu Lux in die Definition explizit aufgenommen wird, ist die Trennung zwischen „graphisch“ und „akustisch“; im Rahmen der vorliegenden Arbeit ist das allerdings von geringerer Relevanz.

handlungstheoretischen Betrachtungsweise, definiert Brinker (2005: 144)<sup>16</sup> die Textsorten als Bündel von sprachinternen und sprachexternen Merkmalen:

Textsorten sind konventionell geltende Muster für komplexe sprachliche Handlungen und lassen sich als jeweils typische Verbindungen von kontextuellen (situativen), kommunikativ-funktionalen und strukturellen (grammatischen und thematischen) Merkmalen beschreiben. Sie haben sich in der Sprachgemeinschaft historisch entwickelt und gehören zum Alltagswissen der Sprachteilhaber; sie besitzen zwar eine normierende Wirkung, erleichtern aber zugleich den kommunikativen Umgang, indem sie den Kommunizierenden mehr oder weniger feste Orientierung für die Produktion und Rezeption von Texten geben.

Angesprochen wird hier – wie bereits bei Lux mit „kompetentiell anerkannt“ – auch das Wissen, nämlich, das Textsortenwissen der Sprachgemeinschaft. Wie bereits angeführt, kann man die Sprachkompetenz im Sinne von Textproduktion nicht auf alle Textsorten beziehen. Von einem Alltagswissen könnte man bei den sogenannten alltagssprachlichen Textsorten im Sinne von Matthias Dimter (1981) ausgehen. Darauf verweist auch Jan Engberg (1997: 25), indem er die Festlegung von Lux „kompetentiell anerkannte Textklasse“ als die Fähigkeit der Sprachbenutzer einer Sprachgemeinschaft auslegt, „Textexemplare Textsorten zuordnen“ zu können. So stellen auch Heinemann und Heinemann (2002: 141) fest, dass die Mitglieder einer Sprachgemeinschaft in der Regel in der Lage sind, „Textexemplare zu unterschiedlicher Art zu identifizieren und auf sie situativ und sozial angemessen zu reagieren“. Diese Feststellung ist aber nach Heinemann (2000: 507) „auf hochfrequente und hochstandardisierte Textsorten“ oder auf bestimmte „Gruppen immer wiederkehrender Textsorten“ (Heinemann; Heinemann 2002: 141) einzuschränken. „Hochfrequent“, „immer wiederkehrend“ lässt sich wiederum mit dem Merkmal „produktiv“ nach Gläser und der Formulierung „aufgrund ihres wiederholten Auftretens“ nach Reiß und Vermeer in Verbindung bringen. Dank ihrer Rekurrenz bürgern sich bestimmte auf die Kommunikationsbedürfnisse zugeschnittene Textexemplare in der kommunikativen Praxis der Mitglieder einer Sprachgemeinschaft ein. Sie werden zu festen Formen, Kommunikationsschemata und Sprachverwendungsmustern (vgl. Reiß; Vermeer 1991: 178).

Zieht man vor dem Hintergrund der behandelten definatorischen Betrachtungsweisen eine Zwischenbilanz, lassen sich folgende distinktive Merkmale herausgliedern, die – wenn auch unterschiedlich sprachlich ausgedrückt – im Großteil der Definitionen vorkommen: Die Textsorten als *sprachliche Handlungen* dienen der *Lösung von bestimmten kommunikativen Aufgaben*. Somit zeichnen sie sich durch eine bestimmte *Kontext- und Situationsgebundenheit* aus. Sie sind *historisch* und *gesellschaftlich* geprägt und haben einen *rekurrenten* Charakter, der zu einer bestimmten

---

<sup>16</sup> In den früheren Ausgaben, z. B. Brinker (1985: 132; 1997: 132).

*Musterhaftigkeit* der Textsorten geführt hat. Einem Teil der behandelten Definitionen konnte bereits der parallele Gebrauch von den Bezeichnungen *Textsorte* und *Muster* bzw. *Textmuster* entnommen werden. Daher ist vor einer endgültigen definitorischen Festlegung des Begriffs *Textsorte*, die im Rahmen des vorliegenden Forschungsvorhabens die theoretisch–methodische Grundlage bilden soll, der Frage der Abgrenzung zwischen *Textsorte* und *Textmuster* nachzugehen.

### **1.2.3 Zur Abgrenzung zwischen *Textsorte* und *Textmuster***

Ein Großteil der behandelten Definitionen von *Textsorte* bezieht sich auch auf den Begriff *Muster* sowie diverse Variationen dazu, z. B. „Muster“ (Ermert 1979: 42), „konventionell geltende Muster“ (Brinker 1985: 132; 1997: 132; 2005: 144), „Textbildungsmuster“ (Gläser 1990: 85), „Sprachverwendungs- und Textgestaltungsmuster“ (Reiß; Vermeer 1991: 177), „Problemlösungsmuster“ (Rolf 1993: 129); „idealtypisches Textmuster“ (Heinemann 2000: 518). Dem Gebrauch der Bezeichnung *Textmuster* kann man zweierlei Lesearten entnehmen. Zum einen kann in Anlehnung an Heinemann (vgl. 2000: 515) festgestellt werden, dass die Bezeichnung *Textmuster* eher unspezifiziert verwendet wird. In dieser Verwendung wäre *Muster* bei der definitorischen Bestimmung von Textsorten mit der Bezeichnung „feste Formen“ (Gniffke-Hubrig 1972: 39) oder „festgewordene Formen“ (Glinz 1973: 83) gleichzusetzen. Heinemann (2000: 516) betrachtet in diesem Sinne „*Muster* (auf Texte bezogen) als präzisierende Bestimmung des Textsortenbegriffes“. Im Rahmen eines solchen Gebrauchs dient diese Bezeichnung als eine Klärungshilfe vom Begriff *Textsorte*, etwa bei Ermert (1979: 42) „konventionalisierte, normhaft wirkende Muster“. Zum anderen kann *Textmuster* auch – vor allem bei früheren definitorischen Vorschlägen des Begriffs *Textsorte* – als ein synonyme Ausdruck zu *Textsorte* gebraucht werden. So nimmt etwa Barbara Sandig 1986 noch keine Trennung der Bezeichnungen *Textmuster* und *Textsorte* als zwei auseinander zu haltenden Konzepte vor und verwendet diese eher synonymisch: „Der Terminus *Textmuster* wird hier anstelle von *Textsorte* verwendet, weil so auch Beziehungen herausgestellt werden zu *Wissensmuster* (von Beteiligten gewußtes Muster, z.B. zur Verbalisierung von Sachverhalten) und zu *Handlungsmuster*“ (Sandig 1986: 173).

Neuerdings lässt sich aber feststellen, dass beim Großteil der Forschungen *Textmuster* und *Textsorte* als zwei voneinander abzugrenzende Kategorien angesehen werden, wobei die Bezeichnung *Textmuster* – abweichend von dem früheren Verständnis – in einer spezifizierten Leseart ausgelegt wird. Bei dieser spezifizierten Leseart versteht man unter *Textmuster* eine kognitive Kategorie, die auf einer höheren Abstraktionsstufe als die einzelnen klassifizierbaren Textsorten lokalisiert ist. Als

eine kognitive Größe gehört das Textmuster zur Interaktion und zum Interaktionswissen der Sprachteilhaber.

Ein Paradigmenwechsel ist z. B. bei Barbara Sandig feststellbar. Wurde noch bei Sandig (1986) keine Unterscheidung zwischen *Textsorte* und *Textmuster* vorgenommen und ein synonymischer Gebrauch dieser zwei Bezeichnungen expliziert, so kann nach einem Jahrzehnt bei Sandig (1996, 1997) eine klare Abgrenzung zwischen diesen zwei Konzepten festgestellt werden. Hier betrachtet Sandig *Textmuster* als eine übergeordnete kognitive Kategorie, die als „konventionalisierte Mittel des Sprachhandelns zur standardmäßigen Lösung gesellschaftlicher Probleme“ (1996: 359) eingesetzt wird. Laut Sandig besteht ein Textmuster aus einem nichtsprachlichen Anteil („Handlungstyp“) und einem Textanteil („Textsorte“) und kann „beschrieben werden als Zusammenhang von (nicht sprachlichem) Handlungstyp und (sprachlicher) Textsorte“ (Sandig 1997: 27). Dies manifestiert sich im Textmuster als einer kognitiven Einheit der Sprachhandlungskompetenz, also des Textmusterwissens. Eine abweichende Betrachtung kann Jan Engberg (1997, 2007) entnommen werden. Die Bezeichnung *Muster* verwendet er in zweierlei Beziehungen: Engberg (vgl. 1997: 26) unterscheidet zwischen *Textsorte* und *Handlungsmuster* (1997) bzw. *Texthandlungsmuster* (2007) und betrachtet das Letztere im Sinne von „konventionellen Kombinationen von sozialen Handlungen und Textgestaltungen“ (2007: 71). Des Weiteren unterscheidet Engberg auch *Textmuster*, die er als Muster „der Textgestaltung ohne Bezug auf bestimmte Handlungen“ auffasst. In diesem Sinne ist der Begriff *Textmuster* bei Sandig (1996, 1997) mit dem *Handlungsmuster* (1997) bzw. *Texthandlungsmuster* (2007) von Engberg gleichzusetzen, da „sprachliches Handlungsmuster“ nach Engberg (1997: 26) als ein Muster aufzufassen ist, „nach dem bei der Formulierung von Texten, die zur Erfüllung bestimmter Kommunikationsziele in bestimmten Situationen verwendet werden, bestimmte lexikalische Einheiten in bestimmten Konstruktionen eingesetzt werden“. Somit wird hier vom Muster als einer abstrakten, kognitiven Kategorie ausgegangen.

Riehl (2001) fasst unter Textmuster nur die kognitive Kategorie: „Textmuster liegen als kognitive Schemata den benennbaren Textsorten zu Grunde“. Dagegen werden bei Heinemann (2000) sowie Heinemann und Heinemann (2002) zwischen Textmustern im weiteren Sinne und Textmustern im engeren Sinne unterschieden. Die ersteren sind „komplexe oder ‘globale’ Textmuster“ (Heinemann; Heinemann 2002: 132), „kognitive Rahmeneinheiten und Operationsfolgen der Individuen zur Lösung von – auf Textganzheiten bezogen – kommunikativen Aufgaben“ (Heinemann; Heinemann 2002: 133). Textmuster im engeren Sinne sind „*Stilmuster* oder *Text-Teilmuster*“ (Heinemann 2000: 526), die auf Text-Teile oder auf Vertextung von Texten bezogen sind. Diese Betrachtung vom

Textmuster im weiteren und engeren Sinne fiele somit mit der Auffassung von Engberg (1997, 2007) zusammen, der allerdings dazu zwei unterschiedliche Bezeichnungen benutzt.

In dem Textmusterkonzept von Sandig (1996, 1997) stehen der Handlungstyp (das Außersprachliche) und die Textsorte (das Sprachliche) in einer engen Beziehung: Der Handlungstyp steuert die Erwartungen bezüglich der Textsorte, die Textsorteneigenschaften „kontextualisieren“ einen Handlungstyp (Sandig 1996: 359). Somit lässt sich von einer Determination des Sprachlichen durch das Außersprachliche sprechen. Heinemann und Heinemann (vgl. 2002: 134) sprechen in diesem Sinne von einer Mehrdimensionalität des Textmusters. Demnach kann ein Textmuster nur mit textinternen oder textexternen Charakteristika zu keiner Lösung von kommunikativen Aufgaben führen. Ein Textmuster mit ausschließlich textinternen Charakteristika würde „keinerlei Hinweise auf das Funktionieren des Textes in der Interaktion“ (Heinemann; Heinemann 2002: 134) geben. Bei einem nur textextern belegten Textmuster könnte man dagegen keine Aussagen „über den Text selbst, seine Strukturen und Formulierungsbesonderheiten“ (ebd.) machen. Das Zusammenspiel zwischen dem Außersprachlichen und dem Sprachlichen im Rahmen des Textmusters als einer kognitiven Kategorie stellt Sandig (1997: 27) als ein Gesamtkonzept folgend dar:

Textmuster(wissen) Benennung(en) in der Sprache	
Handlungstyp	Handlungsmittel: Textsorte Prototypische Texteingenschaften
Gesellschaftlicher Zweck <ul style="list-style-type: none"> <li>• sozialer Sinn</li> <li>• Art der Problemlösung</li> </ul>	Handlungshierarchie <ul style="list-style-type: none"> <li>• konstitutive und fakultative Handlungen</li> <li>• generelle Textherstellungshandlungen, die genutzt werden</li> <li>• eingelagerte Themenstruktur</li> </ul>
Situationseigenschaften <ul style="list-style-type: none"> <li>• Problemsituation</li> <li>• Institution/Handlungsbereich</li> <li>• Kanal</li> <li>• Medium</li> </ul>	Sequenzmuster <ul style="list-style-type: none"> <li>• textmusterspezifisch</li> <li>• allgemeine Sequenzmuster, die nutzbar sind</li> </ul>
Situationsbeteiligte (Rollen) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprecher/Schreiber</li> <li>• Adressaten</li> <li>• Beziehungsart</li> </ul>	Formulierungsmuster <ul style="list-style-type: none"> <li>• nach Heinemann/Viehweger</li> <li>• allgemeine Textherstellungsmuster</li> <li>• global (Fachsprachen, Stilebenen, Sprachökonomie...)</li> <li>• auf (Teil-)Themen bezogen: Frames</li> <li>• auf Teilhandlungstypen (auch Sequenzpositionen) bezogen</li> <li>• allgemeine Darstellungsmuster</li> </ul>
	Materielle Textgestalt Graphische (+bildliche)/prosodische .... Gestalt
	Durchschnittsumfang (Länge, Dauer)

**Tabelle 5: Textmustermodell nach Sandig (1997: 27)**



Für den Handlungstyp sind laut Sandig der gesellschaftliche Sinn<sup>17</sup>, d.h. die Lösung eines Standardproblems ausschlaggebend<sup>18</sup>: „welches ist das gesellschaftliche Standardproblem, das zu lösen ist“ (Sandig 1997: 28). Des Weiteren konstituieren den Handlungstyp die Situation, der Kanal und das Medium sowie die Situationsbeteiligten. Bei Engberg (vgl. 1997: 26) besteht das Außersprachliche aus der Kommunikationssituation und dem Kommunikationsziel. Unter ‘Situation’ versteht Engberg „die Gesamtheit der sozialen, temporalen, lokalen und institutionellen Gegebenheiten (darunter die Besetzung der Sender- und Empfängerrollen), die den Rahmen für die Sprachhandlung darstellen“ (Engberg 1997: 26). Heinemann und Heinemann (vgl. 2002: 134) sprechen von Situativität. Die Dimension der Situativität steht mit der situativen, interaktionalen und diskursiven Einbettung des Textes in der jeweiligen Situation in Verbindung. Dazu zählen sie auch die Sender-Empfänger-Konstellationen („Partnerorientiertheit“ (ebd.)). Die Kommunikationssituation nach Engberg und die Situativität des Textmusters im weiteren Sinne nach Heinemann und Heinemann decken sich somit mit den Situationseigenschaften und Situationsbeteiligten nach Sandig. Dem Konzept des gesellschaftlichen Zwecks (dem sozialen Sinn und der Problemlösung) nach Sandig entsprechen dagegen das Kommunikationsziel von Engberg und die Funktionalität nach Heinemann und Heinemann. Das ‘Kommunikationsziel’ ist laut Engberg „ein Handlungsziel, das für die Beteiligten bei der Ausführung einer Sprachhandlung unmittelbar relevant ist und das mittels Sprache erreicht werden kann“ (Engberg 1997: 27). Die funktionale Dimension nach Heinemann und Heinemann ist die jeweils spezifische Funktion des Textes. Ein Text wird zur Lösung von speziellen kommunikativen Aufgaben produziert: „Unter funktionalem Aspekt können Textmuster daher als Modelle zur Lösung spezifischer kommunikativer Aufgaben gelten“ (Heinemann; Heinemann 2002: 134).

Der sprachliche Anteil eines Textmusters ist laut Sandig (1997: 29) „das Mittel des Handelns mit spezifischem sozialem Sinn“. Engberg spricht in diesem Sinne von Kommunikationsmitteln, wobei er diese auf lexikalische Einheiten und ihre Konstruktionen beschränkt: „Die Kommunikationsmittel sind die lexikalischen Einheiten (Wörter in Satzgliedfunktion oder als Attribute), die zur Ausführung der Sprachhandlung innerhalb ihres Handlungskontextes eingesetzt werden“ (Engberg 1997: 28). Heinemann und Heinemann (vgl. 2002: 134) unterscheiden Thematizität und Formulierungsadäquatheit als sprachliche Dimensionen eines komplexen Textmusters. Bei der

---

<sup>17</sup> Hinsichtlich der Wahl der Bezeichnungen (Handlungstyp, sozialer Sinn) durch Sandig (1996, 1997) kann ein Zusammenhang zu den vom deutschen Soziologen Max Weber (vgl. 1921) benutzten Begrifflichkeiten wie soziales Handeln, subjektiver Sinn, Handlungstypen vermutet werden.

<sup>18</sup> Vgl. die angeführten Definitionen von Textsorte und die darin enthaltene gesellschaftliche Dimension.

Thematizität handelt es sich um das Textthema im Sinne der Text-Thema-Entfaltung und der Textstrukturierung. Diese entsprechen der Handlungshierarchie und dem Sequenzmuster nach Sandig als makrostrukturellen Aspekten einer Textsorte: Die Textsorte hat eine bestimmte Handlungshierarchie, die durch den sozialen Sinn bedingt wird. Zur Handlungshierarchie gehören auch „generelle Textherstellungshandlungen“, die der Textorganisierung dienen (Reformulieren, Absatz markieren etc.). Die Handlungshierarchie prägt infolge eine Abfolge von bestimmten Sequenzmustern.

Mikrostrukturell kann sich eine Textsorte nach Sandig (1997) durch bestimmte Formulierungsmuster auszeichnen. Die Formulierungsmuster sind vor allem durch „die konventionellen Vorgaben des umfassenden Handlungsbereichs“<sup>19</sup> (Sandig 1997: 31) bedingt. Dazu zählen die Institution (etwa offiziell vs. privat), der Kanal, gegebenenfalls auch das Medium (= die materielle Textgestalt, vgl. Sandig (1997: 36)). Bei Heinemann und Heinemann (2002) manifestieren sich die mikrostrukturellen Aspekte einer Textsorte, also die Wahl von geeigneten sprachlichen Mitteln („Formulierungsmaximen und Formulierungsspezifika“) in der Formulierungsadäquatheit, die mit dem Formulierungsmuster im Sinne von Sandig auszulegen wäre.

Fasst man die oben angeführten Darlegungen zusammen, kann abgeleitet werden, dass zwischen *Textmustern* als einer kognitiven Kategorie und *Textsorten*, die „Ergebnisse kognitiver Operationen“ (Heinemann 2000: 516) darstellen, eine plausible Unterscheidung ersichtlich ist. Heinemann (2000: 516) sieht Textmuster als „kognitive Muster zur Herstellung und Wiedererkennung von Textganzenheiten“. Er verbindet mit Textmustern „etwas Idealtypisches“. Ein Textmuster ist ein „abstraktes Modell, in dem atypische Elemente keinen Platz haben“ (ebd.). Textmuster als eine kognitive Kategorie bildet eine Einheit der Sprachhandlungskompetenz, das Textmusterwissen. Das Wissen um Textmuster bildet sich sukzessive „durch multidimensionale Zuordnung von prototypischen Repräsentationen auf unterschiedlichen Ebenen“ (Heinemann; Viewehger 1991: 147). In diesem Sinne spricht Sandig in Anlehnung an das psychologische Konzept der Prototypen von Eleanor Rosch (1975) von einem Prototyp: „die prototypischen Exemplare (...): die besten Exemplare, die klar als solche erkennbar sind“ (Sandig 2000: 103). Betrachtet man die Textsorten als Prototypen, kann auch von eventuellen Varietäten gesprochen werden. Somit lassen sich bei den einzelsprachlichen Realisierungen des Textmusters in Form von Textsorten sowohl typische („charakteristische“), als auch weniger typische Texteingenschaften aufweisen: Sie sind „variabel an

---

<sup>19</sup> Vgl. dazu die Definition von *Textsorte* nach Lux (1981: 273), der auf den Zusammenhang zwischen „Regeln“ einerseits und der sprachlichen Gestalt und Verwendung von Textklassen andererseits verweist: „relevante Textklasse, deren Konstitution, deren Variationsrahmen und deren Einsatz in Kontext und umgehenden Handlungstypen Regeln unterliegt“.

individuelle Situationen und Zwecke, auch an individuelle Sprecherschreiber-Eigenschaften, anpaßbar” (Sandig 1997: 36).

Ausgehend von der dargelegten Auslegung, soll im nächsten Kapitel resümierend festgehalten werden, welche begrifflichen und definitorischen Größen der vorliegenden Arbeit zu Grunde gelegt werden.

### 1.3 Festlegung der zu verwendenden Begrifflichkeiten

Den dargelegten Ausführungen lässt sich entnehmen, dass innerhalb der unterschiedlichen Forschungsansätze von unterschiedlichen Begrifflichkeiten und Definitionen ausgegangen wird. Daher ist es wichtig, die im Rahmen der Untersuchung zum Einsatz kommenden Kategorien begrifflich und definitorisch festzuhalten.

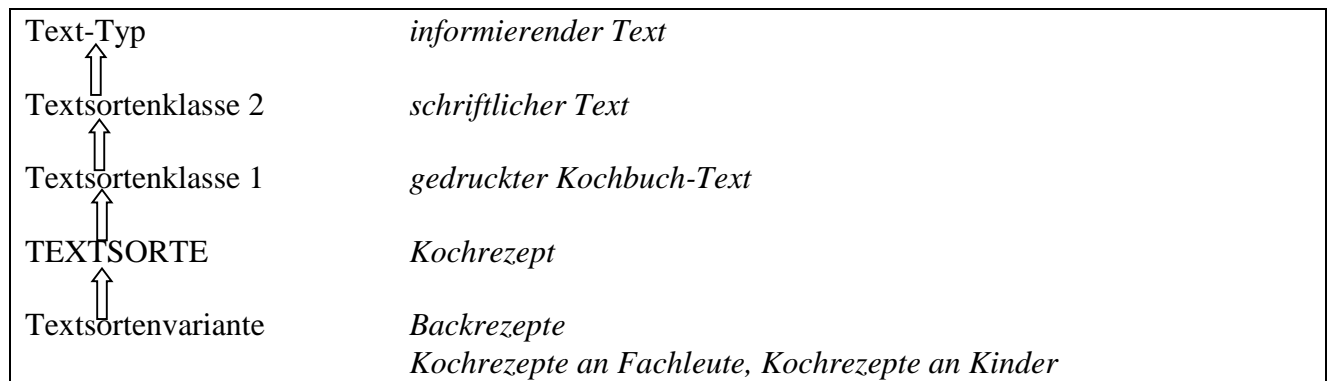
Hinsichtlich der Dichotomie *Texttyp vs. Textsorte* soll im Folgenden zwischen den beiden Größen eine klare Abgrenzung im Sinne der textlinguistischen Auffassung von Heinemann und Heinemann (2002) vorgenommen werden. Bei der Zuordnung kommen unter anderem solche außersprachliche Aspekte wie der Kanal, das Medium und der Handlungsbereich (vgl. Sandig 1996: 359) zum Tragen. Betrachtet man Kochrezepte als einen Bestandteil von Kochbüchern und die Kochbücher dabei als eine komplexe Textsorte<sup>20</sup>, lässt sich die moderne Textsorte *Kochrezept* in die hierarchische Abfolge der textlinguistischen Phänomene nach Abbildung 2 einordnen.

Auf der höchsten Abstraktionsstufe des hierarchischen Schemas ist die zeitgemäße Textsorte *Kochrezept* dem Texttyp „informierender Text” zuzuordnen. Informierende Texte lassen sich entweder schriftlich oder mündlich realisieren (Kanal), daher kann zunächst zwischen zwei untergeordneten Textsortenklassen 2 „schriftlicher Text” vs. „mündlicher Text” unterschieden werden. Kochrezepte als eine Textsorte von Kochbüchern fallen unter die Kategorie der schriftlichen Texte (im Gegensatz zu mündlichen Texten<sup>21</sup>).

---

<sup>20</sup> In Anlehnung an Lux (vgl. 1981: 225) wird unter komplexen Textsorten solche Textsorten verstanden, in die andere Textsorten eingebettet werden können.

<sup>21</sup> Man denke dabei etwa an Koch-Schows u.ä., wo die Kochrezepte als ein mündlich realisierter Text zum Ausdruck kommen.



**Abbildung 2: Versuch einer hierarchischen Einstufung der Textsorte Kochrezept**

Die im gegenwärtigen menschlichen Interaktionsgeschehen tradierten Kochrezepte können weiter ausdifferenziert werden, indem man das Medium heranzieht (Textsortenklasse 1): Auf dieser Ebene können neben den Kochrezepten in Kochbüchern auch Kochrezepte in gedruckten Massenmedien (Zeitungen, Zeitschriften), im Internet, auf Flyern sowie auf Lebensmittelverpackungen unterschieden werden. Eine Ausdifferenzierung nach dem Medium wird im Rahmen dieser Arbeit als relevant angesehen, da die Annahme vertreten wird, dass es sich hierbei um Unterschiede beim Handlungsbereich privat vs. institutionell (vgl. Sandig 1997: 27) handelt. Bei der Mehrheit von Kochrezepten aus gedruckten Kochbüchern kann man wegen des institutionell geprägten Handlungsbereichs (z. B. Einsatz von Verlagslektoren, Korrektoren etc.) und der dadurch zu erwartenden textuellen und sprachlichen Qualität von „prototypischen Exemplaren“ (Sandig 2000: 103) der Textexemplare ausgehen. Solche prototypische Textexemplare bieten die Möglichkeit, die entsprechend geltenden sprachlichen Charakteristika aufzudecken. Anders verhält es sich beispielsweise bei den Medien Internet, Flyer oder Lebensmittelverpackung. Die schriftlichen Kochrezepte, die dem Medium Internet entnommen werden können, zeichnen sich teilweise durch einen „privaten“ Charakter des Handlungsbereichs aus. Sie werden beispielsweise keinem professionellen Korrekturlesen unterzogen (ähnliches kann auch bei Flyern und Lebensmittelverpackungen vermutet werden). Dies schlägt sich dann auch bei der sprachlichen Realisierung und ihrer Qualität nieder (vgl. dazu Proveja 2010). Des Weiteren können sie auch die sog. Textsortenkettens (Adamzik 2007: 27) bzw. Textsortennetze (Schippel 2006) bilden<sup>22</sup>.

Die niedrigste Abstraktionsstufe bildet die Textsorte *Kochrezept* als eine Menge von real erfassbaren Textexemplaren. Kochrezepte sind in der Regel in einem Kochbuch als einer komplexen Textsorte

<sup>22</sup> Insbesondere zeichnen sich die in lettischen Kochforen gestellten Kochrezepte dadurch aus, dass sie von einer Reihe Kommentaren als eigenständige Textsorte begleitet werden. Somit kann man schließen, dass hier eine Entwicklung in die Richtung der Textsorten-Intertextualität im Sinne von Klein (2000) erfolgt.

neben weiteren Textsorten implementiert<sup>23</sup>. Dabei können auch einige Textsortenvarianten ausdifferenziert werden. Im Gegensatz zu vielen anderen Gebrauchstextsorten der alltäglichen Kommunikation, etwa Anzeigen<sup>24</sup>, lässt sich die Textsorte *Kochrezept* in eine viel kleinere Anzahl von Varianten untergliedern. Einerseits können die Textsortenvarianten inhaltlich geprägt sein (etwa Backrezepte, die auf die Handlung BACKEN ausgerichtet sind). Andererseits kann auch der Adressatenbezug, vor allem der Fachlichkeitsgrad des Adressaten zur Bildung von Varianten beitragen: So können als Textsortenvarianten solche Textexemplare angesehen werden, die an Fachleute bzw. angehende Fachleute oder z.B. Kinder adressiert sind. Bei solchen Textsortenvarianten ist durch den abweichenden Adressatenbezug eine andersartige sprachliche Realisierung erwartbar.

In Bezug auf die Dichotomie *Textsorte* vs. *Textmuster* wird in der vorliegenden Arbeit Folgendes zu Grunde gelegt: Ausgehend von den dargestellten text(sorten)linguistischen Auffassungen soll im Rahmen der vorliegenden Arbeit *Textmuster* als eine kognitive Kategorie verstanden werden, die sich sprachlich als *Textsorte* realisiert. Für die Untersuchung wird als Grundlage der Ansatz von Sandig (1996; 1997) gewählt, da hier die sowohl im sprachlichen als auch im außersprachlichen Bereich maßgebenden Kategorien plausibel in das Konzept *Textmuster* zusammenfließen. Dadurch wird ermöglicht, die Determination aufzuzeigen, die die außersprachlichen Merkmale auf die sprachlichen Aspekte ausüben. Das holistische Modell nach Sandig (1996, 1997) soll in der Folge kurz am Beispiel der Textsorte *Kochrezept* thematisiert werden.

#### Zum Handlungstyp als der außersprachlichen Komponente:

Der Handlungstyp besteht laut Sandig (1997: 28) „in einem sozialen Sinn“. Es muss ein Standardproblem, eine kommunikative Aufgabe gelöst werden. Abweichend von Sandig wird in der vorliegenden Arbeit in Folge die Bezeichnung *kommunikativer Zweck* bzw. *kommunikative Aufgabe* verwendet. Der kommunikative Zweck der Verfassung eines Kochrezepts als gedruckten Kochbuch-Textes (siehe Abb. 2) besteht in der modernen gesellschaftlichen Auffassung in dem Wunsch, anonyme Leser hinsichtlich einer richtigen Vorgehensweise bei der Herstellung von Gerichten anzuweisen (vgl. dazu Langer 1995: 269) bzw. die richtige Vorgehensweise bei der Zubereitung zu beschreiben. Die Art der Problemlösung ist die Herausgabe eines Kochbuchs. Ginge man von (modernen) handschriftlichen Kochrezeptsammlungen im privaten Handlungsbereich aus, so würde der kommunikative Zweck darin liegen, sich eine Gedächtnisstütze zu bilden, indem die Zubereitung

---

<sup>23</sup> Zu weiteren innerhalb der komplexen Textsorte *Kochbuch* feststellbaren Textsorten siehe weiter Kapitel 3.3.

<sup>24</sup> Die Textsorte Anzeige lässt sich in weitere Textsortenvarianten wie Familienanzeigen (Geburts-, Verlobungs-, Heirats- und Todesanzeige), Werbeanzeigen und Kleinanzeigen (vgl. Piitulainen 1993: 143) einteilen. Zu parallel gebrauchten Bezeichnungen wie „Annonce“ oder „Inserat“ siehe Reiß und Vermeer (1991: 179).

eines bestimmten Gerichtes schriftlich fixiert wird. Hier wäre die Lösung des Problems die Bildung einer handschriftlichen Kochrezeptsammlung.

Die Problemsituationen können von Fall zu Fall unterschiedlich sein. Es kann um den Wunsch gehen, anderen Interessenten die eigenen (fachlichen) Erfahrungen und Kenntnisse zu vermitteln. In Kochbüchern als „Kompilationen“ können auch Kochrezepte unterschiedlicher Autoren zusammengefasst und an die Interessenten vermittelt werden. Bei Sandig (1996) findet die Tatsache keine Berücksichtigung, dass diese Problemsituationen auch in Form von Übersetzungen gelöst werden können. Es kann den Interessenten somit die Kochkunst anderer Völker zugänglich gemacht werden. Zu unterscheiden ist beim Handlungstyp auch der Handlungsbereich, d. h., ob die Kommunikation privat oder institutionell erfolgt. Bei Kochrezepten als gedruckten Kochbuchtexten ist von einer institutionell angelegten Kommunikation auszugehen<sup>25</sup>. Bei der Lösung des Problems können auch der Kanal (schriftlich, mündlich, audiovisuell) und das Medium (Kochbuch, Internet, Zeitschrift, Kochsendung, handschriftliche Sammlung) unterschiedlich sein<sup>26</sup>. Je nach Situation können auch die Sender-Empfänger-Konstellationen verschieden sein: Es kann eine symmetrische Kommunikation unter Fachleuten bzw. unter Laien erfolgen. Bei der Vermittlung von fachlich errungenem Wissen der Zubereitung von Speisen an Laien handelt es sich demgegenüber um eine asymmetrische Kommunikation.

#### Zur Textsorte als der sprachlichen Komponente:

Laut Sandig ist eine Textsorte das „Handlungsmittel, mit dem der Handlungstyp konventionell realisiert wird“ (1996: 361). Eine Textsorte wird durch die ihr zu Grunde gelegte Handlungshierarchie charakterisiert. Die Handlungshierarchie besteht aus mindestens einer konstitutiven Teilhandlung, die auf die Art der Lösung des jeweiligen Standardproblems bezogen ist. Die Handlungshierarchie steht somit in einer engen Verbindung zur Problemlösung (vgl. dazu auch Sandig 2000: 102) und mithin zum kommunikativen Zweck. Bei modernen Kochrezepten lassen sich drei konstitutive Teilhandlungen ableiten, die durch weitere „subsidiäre“ Handlungen ergänzt werden können (fakultative Teilhandlungen „Tipps, Servierungsvorschläge GEBEN“, „auf Speisekombinationen HINWEISEN“ u. ä.). In die Handlungshierarchie ist die Themenstruktur eingelagert: Die Vertextung erfolgt in deskriptiver Themenentfaltung (vgl. dazu Brinker 2005: 67).

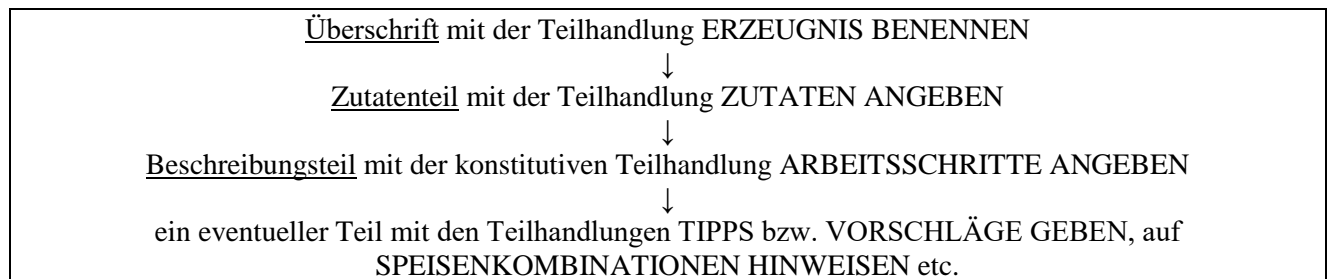
Der Abfolge der konstitutiven Teilhandlungen entsprechend weist die Textsorte *Kochrezept* ein textsortenspezifisches Sequenzmuster („Textablaufschema“ (Göpferich 1995: 219); „Textbauplan“

---

<sup>25</sup> Man denke hier insbesondere an die gängige Verlagspraxis, wo die Texte vor Druck unter anderem einer sprachbezogenen Korrektur (mit anschließender Revision) unterzogen werden.

<sup>26</sup> Als Beispiel siehe die Hierarchie der Textsorte in der Abbildung 2 und die Ausführungen dazu.

(Hutz 2007: 113)) auf. Das Sequenzmuster – also die Abfolge von den einzelnen Textbausteinen – bedingt auch bestimmte Formulierungsvorgaben (vgl. Sandig 1997: 30). Bei modernen Kochrezepten kann man, ausgehend vom vagen Textsortenwissen, gleich das folgende Sequenzmuster aufstellen (vgl. dazu auch Sandig 1996: 366):



**Abbildung 3: Sequenzmuster beim Textmuster *Kochrezept***

Als die nächste Ebene der Textsorte sind die Formulierungsmuster anzusehen. Diese hängen mit den außersprachlichen Komponenten des Textmusters, insbesondere mit dem Handlungsbereich (privat vs. institutionell), mit dem Kanal und auch dem Medium zusammen. Für die Textsorte *Kochrezept* sind insbesondere die zur Versprachlichung der konstitutiven Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN eingesetzten Verbformen wichtig (näher dazu siehe Kapitel 4.2.3). Die Komponenten „materielle Textgestalt“ und „Durchschnittsumfang“<sup>27</sup> des Textes gehen mit den Vorgaben des jeweiligen Mediums einher und hängen gewissermaßen davon ab.

Resümierend lässt sich zum Konzept *Textmuster* Folgendes schließen: Besteht ein zu lösendes Standardproblem, greift der Sender auf sein Textmusterwissen zurück, das ihm die Wahl von situativ angemessenen sprachlichen Handlungsmitteln zur Lösung des jeweiligen Standardproblems ermöglicht. Auf der Seite des Empfängers wird auf Grundlage der „Kognitivierung“, also des Erkennens und Klassifizierens von Situationen und Kommunikationspartnern ein Textmuster aktiviert, eine Textmustererwartung determiniert und der jeweilige Text einer bestimmten Textsorte zugeordnet (vgl. Venohr 2007: 28f). Somit trägt das Zusammenspiel von sprachlichen und außersprachlichen Gegebenheiten zur Bildung eines für den jeweiligen Kommunikationszweck erforderlichen Textmusterwissens bei.

Rekapituliert man das oben Dargestellte, können die dieser Arbeit zu Grunde gelegten Begrifflichkeiten folgend festgehalten werden:

<sup>27</sup> Etwa die Tendenz zur Kürze und Sprachökonomie in den heutigen Kochrezepten.

Als Texttyp wird eine abstrakte Größe verstanden, der die sprachlich realisierten Textsorten auf Grund der dominanten Teilhandlungen (Illokutionen) zugeordnet werden können. Je nach der dominanten Teilhandlung kann in Anlehnung an Reiß (1995) von einem informativen, expressiven oder operativen Texttyp ausgegangen werden.

Als Textmuster wird eine kognitive Größe verstanden, die in der menschlichen kommunikativen Interaktion zur Lösung eines bestimmten Problems entstanden ist. Ein Textmuster bilden immer zwei Komponenten: die außersprachlichen Faktoren (der Handlungstyp) und der sprachliche Anteil (die Textsorte). Das Textmuster ist ein Teil der menschlichen Sprachkompetenz.

Als Textsorte wird der historisch generierte sprachliche Anteil eines Textmusters verstanden. Da sich dieser sprachlich realisierte Anteil des Textmusters in der Sprachgemeinschaft für die jeweilige außersprachliche Realität (z. B. Kommunikationszweck, die Sender–Empfänger–Konstellationen) allgemein als geeignet anerkannt gilt und daher auch rekurrent verwendet wird, weist er eine infolge dieser wiederkehrenden Verwendung entwickelte konventionelle Form auf und wird von den Sprachteilhabern durch kommunikative Erfahrungen sowohl bewusst als auch unbewusst angeeignet.



## 2. KONVENTIONEN ALS MERKMALE VON TEXTMUSTERN

Da das Anliegen der vorliegenden Arbeit die Untersuchung der Entwicklung von textspezifischen Konventionen ist, soll auf das Phänomen *Konvention* eingegangen werden. Zunächst ist die sprachphilosophische Auslegung des Begriffs nach David Lewis (1969, 1975) zu thematisieren, da diese einen Ausgangspunkt für die Übernahme des Phänomens in die sprachwissenschaftlichen Disziplinen bildet. Dabei wird der Versuch unternommen, die Definition mit Beispielen aus lettischen Kochrezepten zu untermauern. Daraufhin werden die bei übersetzungswissenschaftlich ausgerichteten Ansätzen herausgestellten Definitionen des Phänomens *Konvention* behandelt. Die Wahl der übersetzungswissenschaftlichen Studien als einer Grundlage für die Betrachtung von Konventionen kann damit begründet werden, dass gerade hier der Begriff der Konventionen in Bezug auf Texte bzw. Textmuster thematisiert wird. Nach der definatorischen Klarstellung folgt eine Abgrenzung des Begriffs *Konvention* von weiteren verwandten Begriffen wie *Norm*, *Vorschrift*, *Gesetz* oder *Richtlinie*.

### 2.1 Zur begrifflichen Auslegung von Konventionen

Der Begriff *Konventionen* bzw. *konventionell* wird im sprachwissenschaftlichen Diskurs bei unterschiedlichen Ansätzen verwendet (vgl. Wunderlich 1972, Busse 1987, Reiß 1989, 1995, Reiß; Vermeer 1991, Göpferich 1995, Engberg 1997, 2003, Ylönen 2001). Für den Zweck der vorliegenden Arbeit sind insbesondere aber die Ansätze aus Textlinguistik und Übersetzungswissenschaft von besonderem Interesse, da es sich hier um die Konventionen der Textmuster handelt. Wie bereits bei der definatorischen Betrachtung des Phänomens *Textsorte* festgestellt, wird die Bezeichnung *konventionell* als eines der distinktiven Merkmale von Textsorten angeführt. Es wird von Textsorten als konventionell geprägten Mustern ausgegangen, dabei kann es aber auch sein, dass es an einer definatorischen Festlegung des Begriffs *konventionell* bzw. *Konvention* mangelt. So werden etwa bei Sabine Ylönen (2001) in der Studie „Entwicklung von Textsortenkonventionen am Beispiel von Originalarbeiten der Deutschen Medizinischen Wochenschrift“ die Textsortenkonventionen als ein Untersuchungsobjekt expliziert. Auf eine eingehende theoretisch-methodische Auseinandersetzung mit dem Begriff *Textsortenkonventionen* wird aber verzichtet. Hier wird eher nur am Rande, d.h. in der Einleitung kurz Folgendes vermerkt: „Unter Textsortenkonventionen verstehe ich dabei ganz allgemein die für eine Textsorte auf den verschiedensten Ebenen der Texte charakteristischen Merkmale, die sich im Laufe der Zeit herausgebildet haben bzw. festgelegt wurden“ (2001: 11). Fraglich ist in diesem Zusammenhang die Formulierung „festgelegt wurden“. Daher soll in der Folge

der Begriff *Konvention* definitorisch festgelegt und nach der Betrachtung der definitorischen Auseinandersetzungen nochmals auf die Aussage von Ylönén zurückgegriffen werden.

### 2.1.1 Zum Begriff *Konvention* bei David Lewis

In seiner Abhandlung „Convention. A Philosophical Study“ (1969) (in deutscher Übersetzung „Konventionen. Eine sprachphilosophische Abhandlung“, (1975)) thematisiert David Lewis die menschliche Interaktion und legt den Begriff *Konvention* eingangs folgend fest:

Eine Verhaltensregularität R von Mitgliedern einer Gruppe G, die an einer wiederholt auftretenden Situation S beteiligt sind, ist genau dann eine *Konvention*, wenn es wahr ist und wenn es in G zum gemeinsamen Wissen gehört, daß bei nahezu jedem Auftreten von S unter Mitgliedern von G

- (1) jeder R folgt;
- (2) jeder von jedem andern erwartet, daß er R folgt;
- (4) jeder es vorzieht, R zu folgen, sofern auch die übrigen es tun, weil S ein Koordinationsproblem ist und die allseitige Befolgung von R in S ein koordinatives Gleichgewicht ergibt (Lewis 1975: 59)

Laut Lewis ist die Bedingung einer erfolgreichen Kommunikation die Lösung von s.g. Koordinationsproblemen, d.h. „Situationen wechselseitig abhängiger Entscheidungen zwischen zwei oder mehr Teilnehmern“ (1975: 24). Durch Lösung so eines Koordinationsproblems kann als Ergebnis ein koordinatives Gleichgewicht erzielt werden. Überträgt man dies auf die menschliche verbale Kommunikation, so kann es folgend erläutert werden: Der Hörer und Sprecher bzw. der Textproduzent und Textrezipient müssen ihr Verhalten so koordinieren, dass der Hörer bzw. der Textrezipient immer das versteht, was der Sprecher bzw. der Textproduzent gemeint hat. Ist das Gemeinte verstanden worden und somit die Kommunikation erfolgreich gelungen, so ist im Sinne von Lewis ein koordinatives Gleichgewicht erzielt worden. Zur Lösung des Koordinationsproblems und zur Erzielung eines koordinativen Gleichgewichtes müssen allerdings die interagierenden Teilnehmer bestimmten Regularitäten folgen. Den handelnden Teilnehmern können aber mehrere Handlungsalternativen zur Verfügung stehen und daher ist zu einer gelungenen Lösung des jeweiligen Koordinationsproblems bzw. der Herbeiführung eines Koordinationsgleichgewichts (nach Lewis) durch beide Teilnehmer die ‘richtige’ Verhaltensregelmäßigkeit zu wählen. Unter Berücksichtigung des Prinzips der Alternativen schlägt David Lewis (1975: 79) die folgende endgültige Definition der Konvention als einer Verhaltensregularität vor:

Eine Verhaltensregularität R von Mitgliedern einer Gruppe G, die an einer wiederholt auftretenden Situation S beteiligt sind, ist genau dann eine *Konvention*, wenn es wahr ist und wenn es in G zum gemeinsamen Wissen gehört, daß bei nahezu jedem Auftreten von S unter Mitgliedern von G:

- (1) nahezu jeder R folgt;
- (2) nahezu jeder von nahezu jedem andern erwartet, daß er R folgt;
- (3) nahezu jeder hinsichtlich aller möglichen Handlungskombinationen annähernd dieselben Präferenzen hat;

- (4) nahezu jeder es vorzieht, daß jeder weitere Beteiligte R folgt, sofern nahezu alle übrigen R folgen;  
 (5) nahezu jeder es vorziehen würde, daß jeder weitere Beteiligte R' folgt, sofern nahezu alle übrigen R' folgten,  
 wobei R' eine andere mögliche Verhaltensregularität der Mitglieder von G in S ist, derart daß nahezu jeder in nahezu keinem Fall von S zugleich R' und R folgen könnte.

Pfister (vgl. 2003: 8) stellt in Anlehnung an die Abhandlung von Lewis Bedingungen zusammen, die für das Auftreten eines Koordinationsproblems erforderlich sind: (1) bei der Handlung sind mindestens zwei teilnehmende Personen erforderlich; (2) den Personen sollen mindestens zwei mögliche Handlungen zur Auswahl stehen; (3) das Resultat der Handlung einer jeden Person hängt von den Handlungen von anderen Personen ab, (4) es besteht ein von allen Teilnehmern geteiltes Interesse an Koordination, (5) eine ausdrückliche Abmachung wird ausgeschlossen, (6) die Lösung des Problems besteht in einem sogenannten Koordinationsgleichgewicht.

Am Beispiel eines ausgewählten Aspekts<sup>28</sup> aus der Textsorte *Kochrezept* ließe sich die Konvention allgemein folgend darstellen:

Es ist allgemein bekannt, dass in der Gegenwart ein schriftliches Kochrezept in der Regel als texträumliche Gliederung eine Dreiteilung (Überschrift – Zutatenteil – Zubereitungsteil) aufweist. Diese Dreiteilung des Textes wäre im Sinne der angeführten Definition eine Konvention auf der Ebene der Textgliederung. Die Dreiteilung von Kochrezepten ist eine Verhaltensregularität *R* in der Gruppe *G* bzw. in dem Teil der Sprachgemeinschaft, der mit Produzieren und Rezipieren von Kochrezepten in Berührung kommt. Infolge einer rekurrenten Auseinandersetzung mit dem Thema Kochen verfügen die Vertreter der *G* über das entsprechende Wissen über die *R*, denn laut Lewis (1975: 42) stammt unsere Kenntnis dieser Regularität „aus unserer Erfahrung mit einigen ihrer Einzelfälle“. Im Rahmen des s.g. Küchendiskurses werden immer wieder schriftliche Kochrezepte verfasst, somit kann man davon ausgehen, dass das im weiteren Sinne eine rekurrente Situation *S* ist. Im engeren Sinne ist beim Verfassen von schriftlichen Kochrezepten auch die Entscheidung zu einer Dreiteilung des Rezepttextes eine sich wiederkehrende Situation *S*. Somit wird sowohl beim Produzenten, als auch beim Rezipienten die folgende Erwartung ausgelöst:

Beinahe jeder Produzent von Kochrezepten hält die Verhaltensregularität der Dreiteilung von Kochrezepten ein (1)<sup>29</sup>, da er davon ausgeht, dass die anderen (die Rezipienten) es erwarten, dass ein Kochrezept eine Überschrift, einen Zutatenteil und einen Zubereitungsteil enthalten wird (2) und das

<sup>28</sup> Da es in der Kommunikationspraxis Regelmäßigkeiten gibt, die als eine Art Muster an die jeweilige Kommunikationssituation gebunden sind, lässt sich eine ähnliche Auslegung der Konventionen auch anhand von weiteren für Kochrezepte charakteristischen Merkmalen anführen, die sich durch die Praxis herausgebildet haben.

<sup>29</sup> Ziffern in Klammern hier und weiter unten in diesem Kapitel entsprechen den in der Definition Lewis' angeführten Bedingungen.

Rezept nicht funktionsgerecht wirken kann, falls einer der Teile fehlt und somit die Erwartungen der Rezipienten nicht erfüllt sein würden. Des Weiteren ist fast jedem Rezipienten der Textsorte *Kochrezept* bewusst, dass es zudem auch eine Zweiteilung gibt. Allerdings wird aus Präzisionsgründen erwartet, dass im Text diese Dreiteilung beibehalten wird (die Herausgliederung vom Zutatenteil) (3). Der Rezipient zieht in der Regel eine Dreiteilung von Kochrezepten vor (4), da dadurch die Suche nach den erforderlichen Lebensmitteln erleichtert wird und man genau den Anweisungen des Textes folgen kann. Als eine alternative Verhaltensregularität bzw. eine *R'* könnte eine andere Gestaltung des Textes gelten (z.B. eine Zweiteilung). Würden alle von einem Kochrezept nur eine Benennung der Speise und die Beschreibung der Zubereitung erwarten, so würde der Produzent dies als eine alternative Verhaltensregularität ebenfalls vorziehen (5). Laut Lewis (vgl. 1975: 69ff.) kann man von einer Konvention erst dann sprechen, wenn die Handelnden eine Wahl zwischen alternativen Verhaltensweisen (*R* und *R'*) treffen können. In diesem Sinne kann eine Zweiteilung des Kochrezepts als eine Alternative, die Verhaltensregularität *R'*, angesehen wird. Abgesehen davon ist es für einen Großteil der Personen der *G* wichtig, dass in wiederkehrenden Situationen *S* der Verfassung von Kochrezepten die obengenannte Verhaltensregelmäßigkeit *R* der Dreiteilung des Rezepttextes eingehalten wird, d.h. dass auch andere dieser Verhaltensregelmäßigkeit *R* folgen. Somit führt so eine Vorgehensweise zu einer Stabilisierung von Konventionen (vgl. dazu auch Göpferich (1995: 154f.), die die Konventionen anhand von Inhaltsverzeichnissen in wissenschaftlichen Arbeiten auslegt).

Die dargestellte sprachphilosophische Auffassung Lewis' von Konventionen hat auch in den sprachwissenschaftlichen Disziplinen Eingang gefunden. Da die Zielsetzung der vorliegenden Arbeit die Textsorten und ihre Konventionen in den Vordergrund rückt, gilt in diesem Sinne gerade den im Rahmen der Textlinguistik und Übersetzungswissenschaft gewonnenen Erkenntnissen zu Textsortenkonventionen das Hauptinteresse. Daher soll darauf im folgenden Kapitel kurz eingegangen werden.

### **2.1.2 Zum Begriff *Konvention* in Textlinguistik und Übersetzungswissenschaft**

Mit dem Begriff der Konvention haben sich zunächst Helmut Schnelle (1973) und Dieter Wunderlich (1972) auseinandergesetzt. Für das Anliegen der vorliegenden Arbeit ist vor allem ein Aspekt wichtig, den Schnelle (1973) an dem Definitionsvorschlag von Lewis kritisiert. Es handelt sich dabei um die Lewische Festlegung, bei einer Konvention würden alle Kommunikationsteilnehmer der *gleichen* Verhaltensregularität folgen. Schnelle (1973: 299f.) plädiert dagegen für *ähnliche* Verhaltensregularitäten und keine Festlegung auf eine konkrete Regularität. In diesem

Zusammenhang ist der Vorschlag von Wunderlich hilfreich, der die Verhaltensregelmäßigkeiten abstrakter auslegt und darunter alle „ähnlichen und untereinander zu vereinbarenden Verhaltensregularitäten“ (Wunderlich 1972: 22) erfasst. So eine Betrachtungsweise von Konventionen als eine abstrakte Klasse von Verhaltensregelmäßigkeiten ist auch für die vorliegende Arbeit angebracht, da bei einzelnen Aspekten ein Nebeneinander von mehreren Verhaltensregelmäßigkeiten festgestellt werden kann, die generell als konventionell aufgefasst werden können: Als Beispiel können an dieser Stelle die syntaktischen Strukturen von Überschriften genannt werden, die alle als konventionell fungieren (siehe im Kapitel 4.2.1).

In der Textlinguistik, abgesehen von der Anführung der Bezeichnungen *konventionell* bzw. *konventionalisiert* als distinktive Merkmale des Begriffs *Textsorte*, mangelt es an grundlegenden diesem Thema gewidmeten Untersuchungen. Konventionen werden vor allem in Forschungen diskutiert, die eine eher übersetzungswissenschaftliche und -didaktische Ausrichtung verfolgen. Eine nähere Betrachtung und somit auch die Übernahme des Konzepts *Konvention* nach Lewis in die Übersetzungswissenschaft findet man zunächst bei Katharina Reiß (1989). In Bezug auf die den Textsorten charakteristischen – makro- und mikrostrukturellen – Merkmale werden hier in einer unmittelbaren Anlehnung an Lewis „charakteristische Sprach- und Gestaltungsmuster“ von Texten als „Merkmale von Textsorten herausgestellt“ (1989: 42). Wiederkehrende Situationen und die dabei tradierten Verhaltensregelmäßigkeiten können dann zur Herausbildung von Konventionen führen: „Durch ihre Rekurrenz können sich solche ‘Muster’ zu sprachlichen Verhaltensregularitäten in bestimmten Kommunikationssituationen so verfestigen, dass wir sie (..) als Konventionen bezeichnen wollen“ (ebd.). Wie man dem Definitionsvorschlag entnehmen kann, grenzt Reiß eine allgemeine Verhaltensregularität<sup>30</sup> im Sinne von Lewis ein und überträgt diese zielgerichtet auf Texte bzw. Textsorten. Somit lässt sich bei der Definition von Reiß festlegen, dass man von Konventionen erst dann sprechen könne, wenn ein Sprach- und Gestaltungsmuster von Texten zu einer sprachlichen Verhaltensregularität geworden ist. Als eine Voraussetzung dazu gilt seine rekkurrente, d.h. wiederholte Verwendung.

Viel ausführlicher wird der Begriff der Konvention – auch in Anlehnung an Lewis – von Susanne Göpferich (1995) behandelt. Dabei legt Göpferich die definitorische Bestimmung des Begriffs nach Lewis ihrer Studie unverändert zu Grunde, geht aber eingehend auf andere Aspekte ein. Für die theoretisch-methodische Grundlage der vorliegenden Untersuchung sind vor allem die Ausführungen Göpferich’s zur Entstehung und Abänderung (zum Wandel) von Konventionen vom Interesse. Als

---

<sup>30</sup> So stellt Lewis sein Konzept der Konvention am Beispiel von allgemeinen Verhaltensregularitäten vor, die etwa beim Rudern, beim Telefonieren u.a. erfolgen.

Bedingungen zur Herausbildung von Konventionen stellt Göpferich in Anlehnung an die definitorische Bestimmung des Begriffs zwei Aspekte heraus: Zum einen soll es Situationen geben, in denen mindestens zwei Personen wiederholt involviert sind. Zum anderen sollen diese Personen in dieser Situationen eine Intention verfolgen, die nur realisiert werden kann, „wenn sich nahezu alle in bestimmter Weise verhalten“ (Göpferich 1995: 158). Gerade solche Situationen sieht Göpferich als Koordinationsprobleme, bei denen die Partner zur Erzielung des Bezweckten ihr Verhalten aufeinander abstimmen sollen. Eine weitere Rahmenbedingung wird von der in der Definition Lewis' festgehaltenen Festlegung abgeleitet, von Konventionen könne erst dann gesprochen werden, wenn es parallel zu einer Verhaltensregularität mindestens eine weitere Alternative gibt und zur Konvention diejenige Verhaltensregularität wird, die zur Lösung des jeweiligen Koordinationsproblems in der entsprechenden Situation am besten beitragen kann. Mit Worten Göpferich's heißt das, dass „in den verschiedenen Textsorten solche Regularitäten zu Konventionen wurden bzw. werden, die am besten dazu beitragen, daß die jeweilige Textsorte ihre kommunikative Funktion optimal erfüllt“ (Göpferich 1995: 159). Damit erklärt sie auch die Tatsache, warum sich die Konventionen von einer Sprache zur anderen unterscheiden. An dieser Stelle ist allerdings darauf zu verweisen, dass man bei einzelnen textsortenspezifischen Aspekten von mehreren alternativen, *ähnlichen* Regularitäten als Konventionen anstatt von einer einzigen auszugehen hat, vor allem wenn man die Konventionen – wie weiter oben angeführt – als eine abstrakte Klasse auffasst. Als ein Beispiel kann man hier mehrere konventionalisierte syntaktische Muster der Bildung von Überschriften nennen, die es ermöglichen die sprachliche Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN funktionsgerecht und je nach Situation adäquat auszuführen (dazu siehe detaillierter im Kapitel 4.2.1).

Für die Veränderung von Textsortenkonventionen führt Göpferich (vgl. 1995: 170f.) – offensichtlich bezogen auf ihr Forschungsobjekt (Textsorten in Technik und Naturwissenschaften) – vier mögliche Ursachen auf: die gewandelte Einstellung einer Kultur zu einem Kommunikationsgegenstand, die Veränderung eines Koordinationsproblems, Interferenzfehler in Übersetzungen und die Weiterentwicklung der Büro- und Kommunikationstechnik. Evident ist hierbei, dass es sich um außersprachliche Einflussfaktoren handelt. Im Rahmen der vorliegenden Arbeit kann diese Feststellung insoweit beitragen, dass man diese Ursachen als gesellschaftliche, kulturhistorische und technische Einflussfaktoren zusammenfasst: Durch Abänderung der außersprachlichen Realität, d.h. durch gesellschaftliche kulturell, sozial, politisch u. ä. bedingte Transformationen kann es zu einem Wandel der tradierten konventionellen Muster kommen.

Textsortenspezifische Konventionen sind auch der Forschungsgegenstand von Jan Engberg (1997). Er sieht Konventionen als „typische sprachliche Regelmäßigkeiten“ (1997: 45) und übernimmt explizit die Definition von Reiß. Somit werden die Verhaltensregelmäßigkeiten von Engberg mit

sprachlichen Merkmalen gleichgesetzt. Allerdings fasst Engberg Konventionen als einen Teil vom Texthandlungsmuster auf (vgl. 1997: 45ff.). Danach sind Konventionen als eine virtuelle Kategorie anzusehen. Ausgehend von der Definition leitet Engberg Bedingungen für den konventionellen Charakter einer Regelmäßigkeit ab, die sich von den Göpferich's gestellten abweichen: Zum einen muss laut Engberg das jeweilige sprachliche Merkmal für Textexemplare einer Textsorte charakteristisch sein. Zum anderen muss „das sprachliche Mittel hochfrequent sein, damit bei seiner Verwendung von einer ‘Verhaltensregularität’ die Rede sein kann” (ebd.). Die These Göpferich's von einem konventionellen Charakter einer Verhaltensregularität könne man erst dann sprechen, wenn neben der jeweiligen Regelmäßigkeit Alternativen bestehen, wird auch von Engberg implizit bestätigt, indem er schreibt, dass es sich bei Textsortenkonventionen „erstens generell um Ausdrucksmöglichkeiten [handelt – E.P.], bei denen mehrere Variationen auftreten” (1997: 58). Diese Feststellung wertet Engberg allerdings nicht als eine Voraussetzung eines konventionellen Charakters einer Regelmäßigkeit, sondern sieht als einen Grad der Stärke bzw. Stabilität, „weshalb die Regelmäßigkeiten nicht so stark sind wie die meisten grammatischen Regelmäßigkeiten” (ebd.). Diese Erkenntnis bestätigt die im Rahmen der vorliegenden Arbeit zu Grunde gelegte Überlegung, die Konventionen seien eine abstrakte Klasse von ähnlichen Verhaltensregularitäten. Diese können dabei einen stärkeren bzw. schwächeren Grad der Festigkeit bzw. Stabilität aufweisen. Trägt aber eine als konventionell geltende Verhaltensregelmäßigkeit nicht mehr zur Lösung der jeweiligen Kommunikationsaufgabe bei und kann eine alternative Regularität diese Aufgabe besser bewältigen, so kann es zum allmählichen oder auch schnellen Verblässen der ersten und zum Verfestigen der zweiten Alternative kommen, wie es in der Analyse nachstehend aufgedeckt wird.

## **2.2 Zur Abgrenzung zwischen *Konvention* und verwandten Begriffen und definitiorischen Festlegung des Begriffs**

Nach der definitiorisch ausgerichteten Erörterung des Phänomens *Konvention* bzw. *Textsortenkonvention* als seiner spezifischen Ausprägung scheint es zwecks einer verbesserten Nachvollziehbarkeit dieses Begriffs angebracht zu sein, ihn von anderen verwandten Begriffen abzugrenzen. Daher sollen im Folgenden die von Reiß und Vermeer (1991) und Reiß (1995) herausgestellten Merkmale der Konventionen betrachtet und hinsichtlich des Wesens von verwandten Begriffen wie Normen etc. ausgelegt werden. Als der Hauptunterschied des Begriffs *Konvention* zu verwandten Kategorien wie *Norm* (Reiß 1995: 97), *Vorschrift*, auch *Gesetz* (Göpferich 1995: 159) wird in den analysierten theoretischen Grundlagen seine Elastizität betont. Reiß und Vermeer (1991: 178) betrachten den Begriff *Konvention* als einen weitgefassten Begriff. Somit trägt er laut Reiß und

Vermeer (ebd.) dem Umstand Rechnung, dass „sich die damit [mit diesem Begriff – E.P.] erfassten Erscheinungen „herausgebildet“ haben“. Eine Norm, eine Vorschrift oder ein Gesetz sind dagegen Kategorien, die von einer höheren Instanz gesetzt werden. In diesem Sinne ist nochmals auf die eingangs angeführte Definition von *Konventionen* nach Ylönen (2001) zurückzukommen, in der unter anderem angeführt wird, Konventionen seien „[...] charakteristische Merkmale, die sich im Laufe der Zeit herausgebildet haben bzw. festgelegt wurden“ (Ylönen 2001: 11; Hervorhebung – E.P.). Wie bereits angeführt, scheint es in so einem Verständnis des Phänomens, das „festgelegt worden ist“, fraglich, ob man von einer Konvention sprechen kann. Denn „eine Festlegung“ spricht explizit von einem Eingriff durch eine höhere Instanz, was dem Sinne von Konventionen im sprachlichen Verhalten widerspricht. Da Ylönen Originalarbeiten der „Deutschen Medizinischen Wochenschrift“ untersucht, sollte man eher von Normen bzw. Richtlinien zur Verfassung von medizinischen Originalarbeiten (Aufsätzen) sprechen. Bei der Betrachtung der Konventionen spricht auch Göpferich (vgl. 1995: 159) dieses Merkmal an, wenn sie festhält, die Konventionen würden nicht von einer höheren Instanz festgelegt. Die Konventionen seien Erscheinungen, die sich „unter gleichgestellten Partnern herausbilden“ (1995: 159). Um dies mit einem Beispiel darzustellen, sei hier auf grammatische Regeln verwiesen, die schriftlich festgehalten sind. Die Konventionen, die eine beliebige Textsorte prägen, sind in der Regel nicht schriftlich festgehalten<sup>31</sup>. Sie sind stillschweigende, ungeschriebene Regeln (Reiß 1995: 98; Göpferich 1995: 159). Somit wird ein Merkmal von Konventionen angesprochen, das zur Unterscheidung der Konventionen von Normen etc. herangezogen werden kann.

Als ein weiteres Merkmal der Konventionen sehen Reiß und Vermeer (1991) die Offenheit der Konventionen zu Veränderungen: „Konventionen können anscheinend leichter durch andere Konventionen ersetzt werden als Normen durch andere Normen“ (Reiß; Vermeer 1991: 179). Göpferich (1995: 159) untermauert diese Auffassung mit der Feststellung, dass im Gegensatz zu Normen, Gesetzen, Vorschriften etc. bei Konventionen kein genaues Datum ihres „Inkrafttretens“ feststellbar sei. Ähnlich wie die Textsorten selbst entwickeln sich ihre Konventionen sukzessive. Darüber hinaus weisen sie im Gegensatz zu einer Norm oder zu einem Gesetz keine Starrheit auf. Die Konventionen werden laut Göpferich (ebd.) „nicht ab einem bestimmbareren Zeitpunkt durch andere ersetzt, sondern unterliegen einem ständigen und allmählich vonstatten gehenden Anpassungsprozeß an die Koordinationsprobleme, die sie lösen“. Diese Aussage scheint aber insofern plausibel, wenn

---

<sup>31</sup> Sie können aber in Form von Empfehlungen schriftlich fixiert werden, vgl. etwa Skujiņa und Krūmiņa (2002). Es handelt sich hier um ein Handbuch zur Verfassung von Rechtsvorschriften, in dem Empfehlungen zur sprachlichen Gestaltung von diversen rechtlichen Textsorten hinsichtlich des Aufbaues, der Benennung (Überschriften) sowie des sprachlichen Ausdrucks (Verwendung von Fremdwörtern, Zeitformen u.a.) gegeben werden.



man das Phänomen der Konvention mit denen einer Norm, einer Vorschrift oder eines Gesetzes vergleicht, bei denen sich ein bestimmter – in der Regel sogar ein ganz genauer – Zeitpunkt der Veränderung feststellen lässt. Aber auch bei den Konventionen kann sowohl der Weg als auch ein annähernder Zeitpunkt der Abänderung festgehalten werden. Als eine Voraussetzung gilt dabei, dass man sich damit bewusst auseinandersetzt.

Zur Abgrenzung der Konventionen von Normen wird auch das Kriterium der Sanktionen bei Nichtbeachtung angeführt: Mit dem Begriff der Norm verbinde man zu stark den Charakter einer ‘Vorschrift’, „deren Nichtbefolgung Sanktionen nach sich zieht“ (Reiß; Vermeer 1991: 178). Dagegen bringt Göpferich (1995: 159) einen Einwand vor, indem am Beispiel von wissenschaftlichen Texten dargestellt wird, dass auch bei Nichtbefolgung von Konventionen bei bestimmten Textsorten durchaus Sanktionen verhängt werden können<sup>32</sup>: „so wird der Verstoß in den Gutachten bzw. Rezensionen bemängelt und die Arbeit entsprechend schlechter bewertet oder gar abgelehnt“ (ebd.). Einen Unterschied sieht Göpferich im Umstand, dass bei Nichtbeachtung von Gesetzen etc. die Sanktionen schriftlich fixiert und für die Ausübung der Sanktionen eine zuständige Stelle festgelegt sei. Diese Behauptung ist plausibel. Allerdings zeugt das von Göpferich angeführte Beispiel der wissenschaftlichen Arbeit davon, dass die Verschiedenheit der Textsorten und auch der jeweilige Handlungsbereich (privat bzw. institutionell) zu berücksichtigen sind. Insbesondere ist hier die Trennung von Textsorten maßgebend, denn eine Nichtbefolgung von Konventionen alltäglicher Gebrauchstextsorten kann nicht mit der Nichtbefolgung von Konventionen in Textsorten verglichen werden, die im institutionellen Handlungsbereich der Lösung von kommunikativen Aufgaben bzw. Koordinationsproblemen dienen.

Als ein letztes Merkmal von Konventionen gilt die Feststellung, die Konventionen spiegeln aufgrund ihrer trotz allem größeren Flexibilität als die der Normen auch gewandelte Einstellungen einer Kultur zum jeweiligen Kommunikationsvorgang bzw. –gegenstand wider (vgl. Reiß; Vermeer 1991: 184f.). Zur kurzen Veranschaulichung sei hier nur ein Beispiel hinsichtlich der Einstellung bzw. Erwartungshaltung eines deutschen Rezipienten dargestellt werden. In einem Internetforum, das ältere Kochrezepte und Kochbücher zum Gegenstand der Diskussion hat, konnte die folgende Aussage entnommen werden: „Soweit das Kochbuch, ich habe nebst aller Rechtschreibungsgewöhnlichkeiten abgeschrieben“<sup>33</sup> (Hervorhebung – E.P.). Eine von den heutigen

---

<sup>32</sup> Eigentlich verweist auch Reiß (vgl. 1995: 101) in diesem Sinne auf gewisse Sanktionen, wie z.B. Verfremdung beim Leser, Betrachtung des Textes als eines defekten Textes durch den Leser, unerwünschte Interpretationen der missachteten Konventionen bis zu einer missglückten Kommunikation.

<sup>33</sup> Siehe das Kochforum [chefkoch.de](http://www.chefkoch.de/forum/2,37,181698/Kennt-jemand-Kuemmelkueckel-Eine-Art-Hefe-Broetchen-ich-glaube-aus-dem-Baltikum.html) unter: <http://www.chefkoch.de/forum/2,37,181698/Kennt-jemand-Kuemmelkueckel-Eine-Art-Hefe-Broetchen-ich-glaube-aus-dem-Baltikum.html>; Zugriff am 20.08.2012.

Konventionen abweichende Gestaltung eines Kochrezeptes wird hier als eine Ungewöhnlichkeit betrachtet, somit beweist sich hier die Annahme von Reiß, dass sich der Rezipient gewissermaßen verfremdet fühlen kann.

Ausgehend von den im vorliegenden Kapitel erfassten theoretischen Erkenntnissen, lässt sich ableiten, dass der Begriff *Konvention* zweierlei aufgefasst werden kann. Zum einen handelt es sich um eine eher abstrakt ausgelegte Größe (wie bei Göpferich 1995), die als Lösung eines Koordinationsproblems ihren Ausdruck in konkreten Textsorten findet. Zum anderen werden als Konventionen musterhafte sprachliche Ausdrucksweisen, sprachliche Charakteristika auf allen textuellen Ebenen betrachtet. Man versteht Konventionen in diesem Sinne als Schemata, die sich – ähnlich wie die jeweilige Textsorte selbst – im Laufe der Zeit entwickelt haben.

Ausgehend von diesen zwei Betrachtungsweisen wird für die vorliegende Untersuchung Folgendes festgelegt: *Unter Konventionen wird eine abstrakte Klasse von Verhaltensregelmäßigkeiten verstanden, die sich sowohl im außersprachlichen als auch im sprachlichen kommunikativen Verhalten einer Sprachgemeinschaft manifestieren.* Somit wird in der vorliegenden Arbeit – im Gegensatz zu den weiter oben analysierten Auffassungen von Konventionen nach Reiß (1989, 1995), Reiß und Vermeer (1991), Göpferich (1995) und Engberg (1997) – der Begriff *Konvention* weiter gefasst: Eine Konvention als Regelmäßigkeit im kommunikativen Verhalten einer Sprachgemeinschaft wird nicht nur auf die sprachliche Realisierung eines Textes, sondern auch auf seine außersprachlichen Gegebenheiten bezogen. So eine Auffassung von Konventionen in beiden Dimensionen lässt sich wie folgt schildern: Bei der außersprachlichen Realität kann es sich etwa um bestimmte konventionell tradierte Konstellationen bzw. Regularitäten hinsichtlich der Produzenten und Rezipienten sowie ihrer Intention bei der Produktion bzw. Rezeption von bestimmten Textsorten handeln. Es können somit innerhalb einer Sprachgemeinschaft bestimmte Konventionen in Form von ungeschriebener, stillschweigender Tradition in Bezug auf die Autorenschaft und Leserschaft von Kochbüchern und somit von Kochrezepten vorherrschen. Des Weiteren kann im Rahmen der kommunikativen Praxis einer Sprachgemeinschaft auch der mit einem Kochbuch als einer komplexen Textsorte verfolgte Kommunikationszweck konventionell geprägt sein. Auf der sprachlichen Ebene handelt es sich hier dagegen um konventionell geprägte Muster bei der textstrukturellen und sprachlichen Realisierung von Kochrezepten. Das heißt, dass es sich um Regularitäten sowohl auf der makro- als auch auf der mikrostrukturellen Ebene der Textsorte handelt.

Eine so angelegte Betrachtungsweise von Konventionen kann mit der im Kapitel 1.3 dargestellten Auffassung der Begriffe *Textmuster* im weiteren und engeren Sinne sowie *Textsorte* folgend verknüpft werden: Konventionen sind ein Bestandteil der kognitiven Kategorie *Textmuster*. Sie

stellen einen Bestandteil des Testmusterwissens und somit der Sprachhandlungskompetenz derjenigen Mitglieder einer Sprachgemeinschaft dar, die mit der jeweiligen Textsorte – hier mit Kochbüchern und Kochrezepten – agieren. Im Rahmen der kognitiven Kategorie gibt es konventionell geltende Ansichten hinsichtlich der Kommunikativ-Handelnden, ihrer Intention und somit des Kommunikationszwecks des jeweiligen Textmusters. Auf der sprachlichen Ebene – im Rahmen von Textsorten als klassifizierbaren realen Textexemplaren – kommen die Konventionen als konkrete Muster (im engeren Sinne) zum Ausdruck. Diese konventionell geltenden Regelmäßigkeiten haben sich in den Textsorten infolge ihres rekurrenten Gebrauchs verfestigt. Dabei kann es zwischen zwei Arten von sprachlichen Konvention unterschieden werden: Zum einen kann es Konventionen mit einer sehr ausgeprägten Stabilität geben, d.h. sie haben sich zu einem solchen Grade verfestigt, dass sie zu einem gewissen Zeitpunkt keine alternativen Verhaltensregelmäßigkeiten zulassen. Zum anderen kann es sich um ein Nebeneinander bzw. einen parallelen Gebrauch von mehreren „benachbarten“ konventionellen Regelmäßigkeiten in der kommunikativen Praxis handeln. Wichtig dabei ist die grundlegende Auffassung, dass die Konventionen auf keine Abmachungen der Mitglieder der Sprachgemeinschaft, auf keine Vorgaben durch höhere Instanzen basieren. Sie haben sich von selbst im Laufe der kommunikativen Praxis herausgebildet. Ausgehend von der dargestellten Auffassung soll in den nachstehenden Kapiteln das Textmuster *Kochrezept* ganzheitlich analysiert und auf die außersprachlichen und sprachlichen Konventionen hin untersucht werden.

### **3. DIE AUßERSPRACHLICHEN KONVENTIONEN DES TEXTMUSTERS *KOCHREZEPT***

#### **3.1 Der kommunikative Zweck als außersprachliche Determinante**

Im vorliegenden Kapitel soll der kommunikative Zweck und damit die Intention der Autoren zum Schreiben von Kochrezepten<sup>34</sup> als außersprachlichen Determinanten des Textmusters *Kochrezept* betrachtet werden. Die Verfassung eines Textes steht immer mit einem bestimmten „sozialen Sinn“ (Sandig 1997: 28), also einer Motivation der Schreiber und Schreibanlässe (vgl. Wolańska-Köller 2010: 68ff.) in Verbindung. Der soziale Sinn der Verfassung eines Kochrezepts als gedruckten Kochbuchtextes besteht im Allgemeinen – und heute auch kulturübergreifend – in dem Wunsch, anonyme Leser hinsichtlich einer richtigen Vorgehensweise bei der Herstellung von Gerichten (erforderliche Zutaten, ihre Mengen, Ablauf der Handlungen, Temperaturen, Zubereitungszeit) anzuweisen bzw. die erforderlichen Arbeitsschritte zu beschreiben<sup>35</sup> und somit das dazu erforderliche Kochkunstwissen zu vermitteln. Das Verfassen von Kochrezepten dient der Lösung des Problems, wenn jemand eine bestimmte Speise zubereiten möchte und mehr oder minder genauer Handlungsanweisungen bedarf (vgl. dazu auch Sandig 1996: 360). Diese allgemein geltende moderne Problemsituation und somit der kommunikative Zweck treffen aber nicht auf alle Epochen der Entwicklung des Textmusters *Kochrezept* zu und können auch Variationen aufweisen. Die Problemsituation und somit auch der mit der Verfassung von Kochrezepten und der Herausgabe von Kochbüchern beabsichtigte kommunikative Zweck haben einen Wandel erlebt, worauf nachfolgend im Längsschnitt eingegangen werden soll. Dabei werden zunächst die einschlägigen diachronischen Untersuchungen zu den deutschen Kochrezepten thematisiert. Dann werden zur Veranschaulichung der jeweiligen Problemsituation die Entstehung der lettischen Kochbücher und der damit verbundene kommunikative Zweck qualitativ beschrieben. Hier werden auch Gemeinsamkeiten und Unterschiede zu den Feststellungen zu deutschen Kochrezepten geschildert. Abschließend wird ein Überblick des Wandels des kommunikativen Zwecks und der Autorenintention von lettischen Kochbüchern rekapitulierend erfasst.

Bei der Behandlung der in schriftlichen Sammelhandschriften erfassten mittelalterlichen deutschen Kochrezepte lässt sich als der kommunikative Zweck der Kochanleitungen unter anderem die

---

<sup>34</sup> In diesem Kapitel wird der kommunikative Zweck und die Intention der Verfassung von Kochrezepten mit dem kommunikativen Zweck eines Kochbuchs (des Mediums) in Verbindung gebracht und betrachtet.

<sup>35</sup> Thomas Gloning (vgl. 2010: 173) bezeichnet Kochrezepte als Werkzeuge zur Beschreibung von kulinarischen Zubereitungsweisen. Die Behandlung der Art der Teilhandlung (ANWEISEN bzw. BESCHREIBEN) erfolgt im Kapitel 4.2.3.3.

Vermittlung vom medizinischen, diätetischen Wissen über eine gesunde Ernährung und die Abwehr von Krankheiten mittels richtiger Ernährung ableiten<sup>36</sup>. Die handschriftlichen Kochrezeptsammlungen sind einerseits als ein Bestandteil der medizinischen Textsammlungen verfasst worden. Sie stellen eine „enge Überlieferungsgemeinschaft mit Texten zur Medizin“ (Kranich-Hofbauer 2007: 231) dar. Andererseits sind auch handschriftliche Kochrezeptsammlungen überliefert worden, die „selbst zu Trägern diätetischer Anweisungen“ (Kranich-Hofbauer 2007: 231) geworden sind, in denen „Kochkunst und diätische Abhandlungen“ (Ruge-Schatz 1987: 219) vereint werden, „ein enger Bezug der Kochrezepte zu medizinisch-diätetischen Fragen“ (Gloning 2002: 522) besteht und die Zubereitung der Nahrung „in Verbindung mit medizinischen und allgemein hauswirtschaftlichen und landwirtschaftlichen Zusammenhängen“ (Terglane-Fuhrer 1996: 83) gesehen wird. Laut Thomas Gloning (2010: 173) dienten die älteren medizinischen Rezepte dazu, „die Zubereitung und Anwendungsweise eines Heilmittels zu charakterisieren“. Somit kann in Anlehnung an Karin Kranich-Hofbauer (2007: 232) der kommunikative Zweck der frühen deutschen Kochrezepte folgend charakterisiert werden: Die Kochrezepte sind „nur in den seltensten Fällen als schriftliche Manifestationen allein praktischen Küchenwissens“ zu verstehen. „Sie transportieren viel mehr und teilweise anderes Wissen, als zur bloßen Herstellung von Speisen notwendig“ (Kranich-Hofbauer 2007: 232).

Die Züge der Vermittlung vom diätetischen Wissen mit Anweisungen „für den laienmedizinisch agierenden Hausvater“ (Kranich-Hofbauer 2007: 238) lassen sich als der kommunikative Zweck der deutschen Kochrezepte auch im 16. Jh. und teilweise auch später verfolgen. Hier enthalten die handschriftlichen Rezeptsammlungen einen Teil der Kochrezepte als „diätetische Heilrezepte für den Familienbedarf“ (Kranich-Hofbauer 2007: 237). Allerdings rücken die Dokumentation der eigenen bzw. fremden Praxis, auch von neu erworbenen Kenntnissen sowie die Niederschrift von Rezepten zur Wahrung der Tradition (Kochrezept als Gedächtnisstütze) (vgl. Terglane-Fuhrer 1996: 83) und die Anleitung zur richtigen Zubereitung von Speisen (Kochrezept als eine Anweisung) als intendierte Funktionen der niedergeschriebenen bzw. gedruckten Kochrezepte in den Vordergrund (vgl. dazu auch Gloning 2002: 522). So kann anhand der Texte die Kochkunst dokumentiert werden, dass „die Bewahrung von Kenntnissen angesichts eines möglichen Ablebens einer Person, z.B. des Leibkochs einer adeligen Familie“ (Eckkrammer 2002: 30 f.) und somit gewissermaßen auch ihre Präsentation

---

<sup>36</sup> Die schriftlichen Überlieferungen von Kochanleitungen aus der Antike lassen die Vermutung zu, dass diese Funktion als die prioritäre gegolten hat. So charakterisiert Anne Terglane-Fuhrer (1996: 82) den Zweck der antiken Überlieferungen folgend: „Der Wunsch nach möglichst gesunder Lebensweise und richtiger Ernährung bestimmte die Anleitungen zum Zubereiten von Speisen“.

nach Außen<sup>37</sup> ermöglicht wird. Somit erhält ein Kochrezepttext die Anweisung bzw. Belehrung der Empfänger (Berufsköche, später auch junge Frauen) als die intendierte Funktion: „Die Zusammenstellung von Kochrezeptsammlungen dient dazu, bewährte Erfahrungen weiterzugeben, die es jungen Frauen erleichtern sollten, einen eigenen Hausstand selbständig zu führen“ (Gloning 2002: 522). Laut Gloning (vgl. 2002: 522) sei im 18. Jh. eine handschriftliche Kochrezeptsammlung ein oft gewähltes Geschenk für ein Mädchen zum Geburtstag oder zur Hochzeit gewesen.

Der kommunikative Zweck des Textmusters *Kochrezept* der in Liv- und Kurland verfassten ersten lettischen Kochbücher bzw. Kochrezepte basiert in der Lösung des bestehenden Problems, des Fehlens von Kochanweisungen in lettischer Sprache. Zur Lösung der Problemsituation stehen zwei Möglichkeiten zur Verfügung: Zum einen kommt das Verfassen eines eigenen Kochbuches, zum anderen die Übersetzung eines Kochbuches in Frage. Im lettischen Liv- und Kurland des 18. Jhs. und teilweise auch des 19. Jhs. wird von der zweiten Alternative Gebrauch gemacht: Das Textmuster *Kochrezept* wird in Folge der Übersetzung erschlossen. Das Bestehen des obengenannten Problems expliziert Christoph Harder, der in seiner Ankündigung zum Vorhaben der Übersetzung und des Drucks eines lettischen Kochbuches Folgendes schreibt:

Schon lange genießen die Damen in Ehtland den Vortheil, ein Kochbuch in der Landessprache zu besitzen, welches ihnen unstreitig viele Erleichterung und Bequemlichkeit verschaffet. Schon lange habe auch von Damen in Lettland den Wunsch gehört, so ein Buch auch in lettischer Sprache zu haben um solches ihren Köchen in die Hand geben zu können, und dadurch so mancher Mühe und weitläufiger Anordnung überhoben zu seyn (Harder 1794)

Ein Kochrezept hängt dementsprechend mit Verzicht auf mündliche Anordnungen durch die Gutsherrin zusammen und dient in der ersten Linie der Anweisung des Kochs zum richtigen Vorgehen beim Kochen. Das Kochen soll hier auch spezifiziert werden: Der Titel des 1796 in Mitau erschienenen Kochbuchs (KB 1796) [dt. *Lettisches Kochbuch als Belehrung für Köche von Landgütern, unterschiedliche Herrengerichte schmackhaft zu kochen und zu machen*] (Titelblatt siehe Anlage 2) verweist auf die behandelten Sachverhalte: Es handelt sich um Anweisungen bezüglich der Zubereitung von Herrengerichten. Im Gegensatz zu älteren deutschen Kochbüchern wird in den lettischen Kochbüchern des ausgehenden 18. Jhs. auf die Vermittlung vom medizinisch-diätetischen Wissen verzichtet. Einen Nachweis dafür liefert auch ein anonymes Rezensent des KB 1796, indem er in der Litterarischen Anzeige (1796) Folgendes schreibt: „Eben so ungerne sieht der Rezensent die diätetischen und ökonomischen Vorschriften des gerühmten Kochbuches<sup>38</sup>, dem

---

<sup>37</sup> In diesem Zusammenhang ließen sich auch die von Andrea Wurm als intendierten Ziele Ruhm und Geld für den Autor anführen (vgl. 2007: 127).

<sup>38</sup> Der Rezensent bezieht sich auf das „Diätetische ökonomische Kochbuch“, herausgegeben 1790 in Stendal bei Franzen und Grosse (Titelblatt siehe in der Anlage 3). Es wird als ein Nachteil hervorgehoben, dass in dem lettischen Kochbuch dieses „gerühmte“ Werk keine Berücksichtigung gefunden hat. Man kann annehmen, dass dieses Werk zu seiner Zeit

lettischen nicht einverleibt. Patienten (und in vornehmen Häusern haben die Krankheiten ihr allzeit offenes Hotel) und Köche hätten dem Herrn Verfasser dafür gedankt.“ Den Aussagen des Rezensenten zufolge sollte das lettische Kochbuch auch „bey jedem Nahrungsmittel, das gute und schädliche, das verdauliche und unverdauliche“ anzeigen, damit durch eine verfehlte Ernährung dem Patienten „nicht zuträgliche Ingredienzen“ (Litterarische Anzeige 1796) vermieden werden. Man kann somit schließen, beim Vorhandensein eines medizinisch-diätetisch ausgerichteten Kochbuches hätte der Koch gewissermaßen auch die Funktionen eines Arztes übernehmen können.

Neben der Anweisung zur Zubereitung von spezifischen Herrengerichten liefern die ersten lettischen Kochbücher allerdings auch praktische küchentechnische Ratschläge. So werden im KB 1796 die Köche darauf aufmerksam gemacht, wie man sich richtig mit Kochgeschirr, in dem kochende Flüssigkeit enthalten ist, umgehen soll:

Pirms es ŷcho nodallu beidŷu, es wehl pawareem kahdu labbu Padohmu dohŷchu. Wiņņi brihŷcham mehdŷ kattlu ar wehrdohŷchahm ŷiwim us plikku rohku űemt; un to warr darriht gan, bet tomehr apdohmigi un ar ŷiņņu, ka ŷkahdē ne tohp. Kad katls pilnā wirŷchanā irr, jeb puttās un burbuļōs werd, lai buht ŷiwis, jeb gaļļa, jeb uhdens ween eekŷchā, tad wiņņu drohŷchi us plikku rohku űemt warr, tapehz ka tas karŷtums augŷchup gaiŷā eet, un dibbens aukŷts irr, bet tik drihŷ ka burbuļus wairs ne mett, to ne drihkŷt darriht, ja ne gribb rohku ŷadedŷinaht, un katlu apmeŷdams ŷapulzinatees. Tahpehz to ar apdohmu buhs darriht. (KB 1796: 197f.)

[dt. *Bevor ich dieses Kapitel beende, gebe ich den Köchen einen guten Rat. Sie pflegen es zeitweise, einen Topf mit kochendem Fisch auf blasse Hand zu nehmen; und das kann man ja auch machen, aber vorsichtig und mit Sinn, dass kein Schaden entsteht. Als der Topf brodelt oder Schaum und Blasen wirft, seien es Fische oder Fleisch oder nur Wasser da drinnen, dann kann man ihn sicher auf blasse Hand nehmen, weil die Hitze nach oben geht und der Boden kalt ist, aber gleich, als er keine Blasen wirft, darf man das nicht machen, wenn man die Hand nicht verbrennen und sich beim Topfschmeißen nicht verbrühen will. Deswegen ist das mit Bedacht zu machen.*]<sup>39, 40</sup>

Wie der Textauszug zeigt, werden dem Koch neben Anweisungen zur Vorbereitung von bestimmten Speisen auch ganz praktische Kenntnisse vermittelt. Neben praktischen Ratschlägen können beispielsweise im KB 1795 innerhalb eines Rezepttextes auch metasprachliche Bemerkungen belegt werden: „woi tahdus maŷus Gaļļas Klutŷiŷchus ko Wrikadelles sauz“ (KB 1795: 6) [dt. *oder solche kleine Fleischwürfel, die man Frikadellen nennt*]. Mithin kann der kommunikative Zweck der lettischen Kochrezepte des 18. Jhs., abweichend von den vorherigen Ausführungen zum

---

eine medizinische Bedeutung gehabt hat. Davon zeugt unter anderem auch seine Eintragung in das „Medizinische Schriftsteller-Lexicon der jetzt lebenden Aerzte, Wundärzte, Geburtshelfer, Apotheker, und Naturforscher aller gebildeten Völker“ (Copenhagen 1830).

<sup>39</sup> Hier und weiter wird für die lettischen Zitate, Belege u. dgl. eine Übersetzung ins Deutschen von E.P. vorgeschlagen. Dabei wird bei der Übersetzung der lettischen Belege eine möglichst worttreue Wiedergabe angestrebt, um die jeweils beschriebene Bedeutung bzw. syntaktische Struktur des lettischen Belegs darzustellen.

<sup>40</sup> Der Rezensent verweist im Zusammenhang mit dieser Belehrung wiederum auf das Fehlen von medizinischen Ratschlägen in dem Lettischen Kochbuch als einen Nachteil: „Bey der guten Warnung S.197, wenn man den kochenden Kessel auf die bloße Hand nehmen kann, wäre die Anzeige einiger Heilmittel und Verhaltensregeln, wenn man sich verbrüht, oder mit Messern, Knochen und Fischgräten verwundet hat, sehr nöthig gewesen“ (Litterarische Anzeige 1796).

kommunikativen Zweck deutscher Kochbücher bzw. Kochrezepte dieser Zeit, weiter gefasst werden, indem man die sozialhistorischen Zusammenhänge berücksichtigt. Heinrich Schaudinn (1937: 100) schreibt hinsichtlich der Herausgabe des ersten lettischen Kochbuches Folgendes:

[..] und schließlich 1795, aus deutschen Büchern übersetzt, „Das erste Koch-Buch“. Es gehörte zu jener Gattung von Schriften, mit denen damals für die Aufklärung begeisterte Männer nützliche Kenntnisse zur Kindererziehung und Gesundheitspflege, aus Landwirtschaft und Gartenbau in das lettische und estnische Landvolk tragen wollten.

Dementsprechend kann die Herausbildung des Textmusters *Kochrezept* in die sozialhistorische Situation, in die Strömung der Aufklärung, eingebettet werden. Eine eventuell erweiterte Rolle von Kochbüchern dieser Zeit lässt sich auch den Ausführungen des anonymen Rezensenten vom KB 1796 in der Litterarischen Anzeige (1796) entnehmen:

Vielleicht bahnt es<sup>41</sup> aber einer lettischen Naturgeschichte den Weg, da bey den vielen fremden Namen ausländischer Produkte, in vielen Letten, die des Lesens kundig sind, der Wunsch, auch die naturhistorische Kenntniß dieser Dinge zu erlangen, aufwachen mögte.

Es kann davon ausgegangen werden, dass zusätzlich zur Vermittlung von allgemeinen und spezifischen Fähigkeiten und Fertigkeiten bzw. der Anweisung der Berufsköche der kommunikative Zweck der lettischen Kochrezepte im 18. Jh. auch die Bildung der Köche und eventuell auch der lesefähigen Letten implizit enthalten könnte. Ein Kochbuch bzw. ein Kochrezept kann über die darin enthaltenen Inhalte zur Erschließung neuer Wissensbereiche – hier ausländischer, exotischer Nahrungsmittel – beitragen. Einer Anmerkung wert ist die Feststellung, dass eine ähnliche Absicht auch der schwedischen Kochbuchautorin Christina (Kasja) Warg zugeschrieben wird. Agneta Helmius und Helena Kåks (2004) verbinden die Herausgabe ihres „Schwedischen Koch- und Haushaltsbuches“ mit der Zeit der Aufklärung, wo man bemüht war „Wissen über das gedruckte Wort zu verbreiten“. Laut Helmius und Kåks (2004) habe Warg mit ihrem Kochbuch ihr Hauptaugenmerk allerdings unmittelbar auf die Frau und ihre Bildung in Sachen Hauswirtschaft gerichtet. Dies steht im Gegensatz zur lettischen Situation, wo die Frau und ihre Bildung noch nicht im Vordergrund stehen.

Mit der Zeit verfestigt sich der kommunikative Zweck der Anweisung. Einen Wandel erlebt jedoch die Problemsituation, zur deren Lösung Kochbücher bzw. Kochrezepte verfasst werden: Es mangelt an Kochrezepten, die die hiesigen (lettischen) Gegebenheiten und Verhältnisse berücksichtigen. Das hängt einerseits mit der Abänderung bzw. Erweiterung des Zielauditoriums zusammen. Die Kochbücher sind ab Ende des 19. Jhs. bzw. Anfang des 20. Jhs. an die Lettin bzw. die Letten im Allgemeinen – also nicht mehr den lettischen Berufskoch – gerichtet und sollen anleiten, wie man

---

<sup>41</sup> *Das Lettische Kochbuch* (KB 1796), E.P.



Gerichte richtig und den lokalen Gegebenheiten entsprechend zubereiten kann. Somit steht der kommunikative Zweck der Kochrezepte bzw. Kochbücher mit einem die lokalen Bedürfnisse berücksichtigenden Kochen in Verbindung. Im lettischen Raum der ersten Hälfte des 20. Jhs. hängt dies vor allem mit dem Problem zusammen, dass die aus dem 19. Jh. überlieferten lettischen Kochbücher aus deutschen Kochbüchern übersetzt worden sind und den eigentlichen lettischen Verhältnissen nicht entsprechen<sup>42</sup>:

Leelās dahrgās pawahru grahmatas domātas tikai preekšch bagatneeku un wahzu kahrtas ļaudim, kuras arī pa daļai ir tulkotas no wahzu pawahru grahmatam, jo tajās atrodas pa daudz ļaļmalzinajumu un ļoti dahrgas rezeptes, kuras prasa leelus iļdewumus (Laimiņš o. J.: 4).

[dt. *Die großen deutschen Kochbücher sind nur für die Menschen der reichen und deutschen Schicht bestimmt, teilweise sind sie auch aus deutschen Kochbüchern übersetzt worden, da es darin zu viel Feinheiten und sehr teure Kochrezepte gibt, die sehr hohe Kosten erfordern.*]

Die Untauglichkeit der bisher vorhandenen Kochbücher wird auch noch in den 1930er Jahren hervorgehoben:

Tās ir pa lielākai daļai tulkotas vai pārrakstītas no seniem vācu izdevumiem un tādēļ savām sarežģītām ēdienu receptēm, ar ārzemju produktiem, latvju gaumei un mūsu apstākļiem un vajadzībām vispār maz piemērotas. (KB 1935: 3)

[dt. *Zum Großteil sind sie aus alten deutschen Ausgaben übersetzt oder abgeschrieben worden und daher mit ihren komplizierten Kochrezepten, mit ausländischen Lebensmitteln dem lettischen Geschmack und unseren Verhältnissen und Bedürfnissen kaum geeignet.*]

Zur Lösung des Problems werden neue Kochbücher verfasst. Die Betonung der Erforderlichkeit der Berücksichtigung nationaler Verhältnisse kann weiter auch mit dem Zuwachs des nationalen Bewusstseins und mit der Bewegung des Lesers bzw. der Hausfrau zur Wahl von einheimischen Produkten in Verbindung gesetzt werden. Somit dienen die Kochbücher auch einer gewissen Propaganda, als ein Appell an die Frau, die einheimischen Lebensmittel schätzen zu lernen. So schreibt auch Astra Spalvēna (vgl. 2010: 9) insbesondere den Kochbüchern aus den 1920er und 1930er Jahren einen Charakter der Empfehlung oder Propaganda oder eines bestimmten Bewusstseins der Mission zu. Vom Höhepunkt einer propagandischen Ausrichtung der lettischen Kochbücher geht Spalvēna (vgl. 2010: 9) in Bezug auf die 1930er Jahre aus und verbindet das mit der unter dem Ulmanis-Regime festgelegten staatlichen Priorität der volkswirtschaftlichen Entwicklung, zur deren Festigung unter anderem auch die Kochkunst beitragen soll. Beispielhaft lässt sich eine Reihe von Kochrezeptensammlungen anführen, die vom Ausschuss für Propaganda lettischer

---

<sup>42</sup> Einer Anmerkung wert ist auch die Feststellung, dass auf die fehlende Berücksichtigung der lokalen Verhältnisse bereits im Zusammenhang mit den ersten lettischen Kochbüchern des 18. Jhs. verwiesen wird. So schreibt der Rezensent in der Litterarischen Anzeige (1796) Folgendes: „Man findet Vorschriften zu Gerichten, die hier nicht so leicht gemacht, und auch auf den vornehmsten Tafeln immer rare avis seyn werden. Z.B. Hechte mit Weintrauben, Lerchen mit Weinbeeren, Melonentorten u.a. Warum sieben Anweisungen Störe (Acipenser sturio.L. lettisch Stohre) zu kochen, die hier zu den seltenen Fischen gehören? Und für den Wels (Silurus glanis L. lettisch Sahms) nur zwey Kocharten!“.

Erzeugnisse [lett. Latvijas Ražojumu propagandas komiteja] herausgegeben worden sind und die lettische Frau auffordern, lettische Erzeugnisse wie Lachs und Neunaugen aus dem Fluss Daugava, einige Fischarten der Rigaer Bucht, livländischen Schinken, kurländischen Honig, Früchte und andere einheimische Leckerbissen nicht zu unterschätzen (KB 1934b: 6ff.). Eine ähnliche Ausrichtung findet man in den Kochbüchern der 1990er Jahre nach der Wiedererlangung der lettischen Unabhängigkeit. Hier wird für die in Lettland angebauten bzw. gezüchteten Produkte geworben; unter anderem auch für solche in den 1990er Jahren nicht für jeden Letten gängige Lebensmittel wie Lachs aus Liepāja, Schafskäse aus Madona, Wachteleier aus Ropaži, Kräuter aus Pļaviņas, Kaninchen aus Saldus, Shiitake aus dem Kreis Kuldīga und Gänse aus Straupe (vgl. KB 1997: 7).

Den kommunikativen Zweck von Kochbüchern des beginnenden 20. Jhs. zeichnen darüber hinaus auch weitere neue Ausrichtungen aus. Die Hausfrau soll nicht nur Anleitungen erhalten, wie man köstliche Speisen aus einheimischen Lebensmitteln zubereitet, sondern auch belehrt werden, wie dies 'ernährungswissenschaftlich' richtig zu machen ist. In die Kochbücher fließen praktisch verwertbare Ergebnisse der wissenschaftlichen Errungenschaften sukzessive ein<sup>43</sup>. Die wissenschaftlich gewonnenen Erkenntnisse über Nährwert (Kalorien), Mineralsalze und Vitamine, die zu dieser Zeit entdeckt worden sind, sowie über die täglichen Rationen sollen auch im Rahmen der Kochkunst erschlossen werden. Die Neufassung von Kochbüchern und somit von Kochrezepten wird in der bisher falschen Auffassung von Abläufen des Stoffwechsels und der gesunden Ernährung begründet. So vertritt etwa die Autorin von mehreren Kochbüchern Minjona (Hermīne Zālīte) sogar die Meinung, die Kochkunst könne ihr echtes Ziel erst dann erreichen, wenn sie sich mit der Wissenschaft vereint: „Turpmāk pavārniecības māksla arvienu vairāk izvērtīsies par zinātnisku arodu” (KB 1937: 121f.) [dt. *Demnächst wird sich die Kochkunst immer mehr zu einem wissenschaftlichen Fach entwickeln*]. Hier kann eine Parallele zu den frühen deutschen Kochrezepten gezogen und von einer Korrelation der Kochrezepte zur Gesundheitslehre und der Vermittlung von diätetischen Kenntnissen an die Hausfrau gesprochen werden: Eine richtig zusammengestellte und zubereitete Nahrung trägt zur Abwehr von Krankheiten bei. Der Feststellung von Spalvēna (2010: 9), man hätte versucht, in den sowjetischen Jahren die Kochkunst zu einer Wissenschaft umzugestalten, kann man mithin nur teilweise zustimmen, denn zahlreiche Kochbücher weisen bereits ab den 1920er Jahren die ersten Züge einer wissenschaftlichen Herangehensweise auf (vgl. KB 1929, KB 1935). Verbunden mit

---

<sup>43</sup> Es kann vermutet werden, dass diese Absicht – mindestens bei den deutschbaltischen Frauen – bereits auf das ausgehende 19. Jh. zurückzuführen ist. So stellt Alida Zigmunde (2009: 58) fest, dass der spätere Nobelpreisträger Chemiker Professor Wilhelm Ostwald 1883/84 populäre Vorträge für Damen „Über Chemie und Physik der Küche” im Rigaer Polytechnikum gehalten habe. Diese Vorträge seien von einer Rigaschen hochgeachteten Dame, der Herausgeberin der „Rigaschen Hausfrauen-Zeitung”, Autorin des Kochbuches „Haus und Herd” (1897) Marie von Redelien veranlasst gewesen.

wissenschaftlichen Erkenntnissen dienen die von Kochschulleiterinnen herausgegebenen Kochbücher (Marra Korth (RKB 1907, KB 1928a), Melānija Mellin (KB 1907), Marija Feldmane (KB 1934a)) auch als ein Lehrmittel für Haushaltungsschulen<sup>44</sup>. Dies manifestiert sich vor allem in den Kochbüchern zu Beginn des 20. Jhs. Dabei wird ein großer Wert auf die Erfahrungen und das fachliche Können der Autorin bzw. Herausgeberin gelegt. Zum einen kann das anonym erfolgen: „[...] šīs nedaudzās receptes, kuras sastādījusi atzīta lietpratēja” (KB 1934b: 11) [dt. *diese wenigen Rezepte, die von einer anerkannten Sachverständigen zusammengestellt wurden*]. Zum anderen kann die Autorin selbst ihre Kompetenz schildern: „[...] gestützt auf bald zehnjährige Erfahrungen in meiner Kochschule” (RKB 1907: Vorwort), „[...] un izlietojusi personīgās atziņas un piedzīvojumus vairāk kā 20 gadu ilgā mājturības skolas vadītājas darbā” (KB 1934a: Vorwort) [dt. *ich habe meine persönlichen Kenntnisse und Erlebnisse aus der mehr als 20 Jahre langen Tätigkeit als Haushaltungsschulleiterin verwendet*]. Neben dem Kochbuch als einem Lehrbuch für Haushaltungsschulen – und nicht nur – kann man auch im Zusammenhang mit der Hervorhebung der eigenen Kompetenz und der Erfahrungen<sup>45</sup> von Präsentation des eigenen Könnens nach außen als dem kommunikativen Zweck sprechen. In diesem Sinne lassen sich auch die Kochrezeptensammlungen auslegen, die als eine ‘Schriftensammlung’ von Schülerinnen bzw. Absolventinnen von Haushaltungsschulen (beispielsweise der Haushaltungsschule Kaucminde) erstellt worden sind (vgl. etwa KB 1937). Neben der Vermittlung vom Wissen zur ernährungswissenschaftlich richtigen Zubereitungsweise von Gerichten präsentieren die Absolventinnen das in der Haushaltungsschule erworbene Wissen und Können nach Außen.

Der kommunikative Zweck der Kochrezepte als Anweisung und Vermittlung vom diätetischen, nährwertbezogenen Wissen kommt in den Kochbüchern der sowjetischen Zeit besonders deutlich zum Ausdruck. Mit Recht stellt Spalvēna (vgl. 2010: 9) fest, in dieser Zeit seien die Grundlagen der Kochkunst rationelle Berechnungen, die zum Ziel hätten, die Familie mit vitaminreicher Nahrung so sparsam wie möglich zu versorgen. Mit den Worten von Eva Barlösius (1991: 208f.) kann man hier vom Kochen zur Sicherung „der körperlichen Notdurft” und der alltäglichen „Befriedigung der Grundbedürfnisse” im Gegensatz zum Kochen als Kunst und Nahrung zwecks einer „Genußfreude” sprechen. Spalvēna (ebd.) charakterisiert die Kochbücher der sowjetischen Zeit als technisch-sachliche Anweisungstexte, die es zum Ziel haben, die Nahrung möglichst kostengünstig und einfach

---

<sup>44</sup> So befindet sich beim RKB 1907 der Leiterin der Kochschule Marra Korth auf dem Vorblatt eine Widmung „Meinen lieben Schülerinnen nah und fern”.

<sup>45</sup> Gewissermaßen kann man hier auch von einer verdeckten Werbung für die eigene Koch- bzw. Haushaltungsschule der Autorin bzw. Herausgeberin ausgehen.

mit Kalorien zu versehen, damit ein Arbeiter, der körperlich schwere Arbeit leistet, in sehr kurzer Zeit mit den erforderlichen 4.500-5.000 Kalorien versorgt werden kann.

Erst am Ende des 20. Jhs. ist von einer neuen Art des kommunikativen Zwecks der lettischen Kochbücher auszugehen, nämlich der Unterhaltung des Lesers (Kochbuch als Lesestoff). Andrea Wurm (vgl. 2007: 127) zählt zur Absicht der Verfassung von Kochbüchern auch tief empfundene Gründe, beispielsweise das Lesevergnügen, was sich mit einer unterhaltenden Funktion vereinen lässt. Aus der Perspektive der historischen Entwicklung der deutschen Kochbuchlandschaft vermutet Wurm (2007: 340), dass im Mittelalter viele – vor allem die reich ausgestatteten Kochrezeptensammlungen – „weniger als Kochanleitung denn zum Lesen gedacht waren.“ Im Sinne des Kochbuchs als Stoffes zum Lesen spricht auch Spalvėna (vgl. 2010: 9) vom Kochbuch als einer literarischen Gattung. Der kommunikative Zweck besteht nicht in der Anweisung der Köche, Bildung bzw. Belehrung eines jungen Mädchens oder der Hausfrau, sondern in der Unterhaltung und Information des Lesers über die soziale und materielle Geschichte<sup>46</sup>, über Speisen u. ä. Ein Beispiel der Zusammenführung der Absicht der Anweisung und der Unterhaltung bzw. des Lesevergnügens liefert aber auch schon das 1903 in Riga herausgegebene Kochbuch namens „Baltisches Kochbüchlein für feines Hausgebäck“ von Lise-Lotte (RKB 1903). Die Sammlung enthält 22 Kochrezepte über Gebäck, die alle in Reimen geschrieben sind (ein weiteres Beispiel siehe in der Anlage 4):

Kurische Plätzchen.  
1 Pfund Butter rühre zu Schaum,  
Daß man erkennt die Butter kaum,  
½ Pfund Zucker,  
2 Eier hinein,  
Pommeranzenschale geschnitten klein,  
¾ Pfund kurisch' Mehl dazu,  
Hirschhornsalz ein wenig hinein dann thu',  
Dann knet' einen festen Teig daraus  
Und backe kleine Plätzchen raus.<sup>47</sup>

Das Kochbuch als Lesevergnügen hängt im gewissen Maße auch mit Ruhm (eventuell auch Geld) und der Präsentation des sozialen Status zusammen. Das eigene Können und somit auch der soziale

---

<sup>46</sup> Spalvėna (2010: 9) begründet dies mit der Aussage, dass die postsowjetischen Menschen die in den 1990er Jahren herausgegebenen Kochbücher mit ihren 'exotischen' Speisen eher für die Lektüre verwenden konnten, da es immer noch Mangel an erforderlichen Zutaten, Gewürzen etc. gab.

<sup>47</sup> Das in der akademischen Bibliothek der Universität Lettlands verfügbare Exemplar dieses Kochbuchs weist im Notizenteil auch nachträglich vorgenommene handschriftliche Eintragungen auf, woraus man schließen kann, dass das Kochbuch auch seinem eigentlichen Zweck (der Anweisung zur Speisezubereitung) entsprechend benutzt wurde (siehe in der Anlage 4).

Status wird im 19. Jh. von renommierten Köchen (Das Kochbuch von M. Zāle, Koch des Barons Hahn zu Vāne KB 1876; offensichtlich auch KB 1911, KB 1913), zu Beginn des 20. Jhs. vor allem von Leiterinnen bzw. Lehrerinnen von Kochschulen oder –kursen nach Außen getragen (Marra Korth, Marija Feldmanis, Melānija Mellin). Anna Wolańska-Köller (2010: 57) verbindet die Herausgabe von solchen Kochbüchern in Deutschland mit dem Aufkommen der Koch- und Haushaltsschulen im 19. und frühen 20. Jh. und sieht hier teilweise auch einen Zusammenhang zur Werbung: „Einige Schulkochbücher des frühen 20. Jahrhunderts erscheinen als Werbekochbücher“. In der sowjetischen Zeit weisen die Kochbücher keine vergleichbaren Absichten auf. Als Einzellerscheinung können die Kochbücher dieser Zeit einen kurzen Verweis auf den Status bzw. die Erfahrungen des Autors enthalten, z. B. „Vairāk nekā 30 darba gados sabiedriskās ēdināšanas sistēmā grāmatas autoram daudzkārt nācies atbildēt uz jautājumu” (KB 1978: 5) [dt. *Binnen der mehr als 30 Jahre langen Arbeit im öffentlichen Gaststättenwesen hatte der Autor mehrfach auf die Frage zu antworten:*“]. Solche Verweise dienen aber eher der Begründung der Seriosität und Fundierung der jeweiligen Ausgabe und keinesfalls als Ruhm und Präsentation des sozialen Status eines sowjetischen Kochbuchautors. Erst ab den 1990er Jahren präsentieren wiederum Köche ihr Können<sup>48</sup>. Ein sporadischer Blick über die im Korpus erfassten Kochbücher hinaus lässt schließen, dass insbesondere im 21. Jh. Kochbücher als ein Mittel des Ruhms, der Präsentation des sozialen Status und eventuell auch zum Geldverdienen beliebt sind. Man denke dabei an die Kochbücher, die von öffentlichen Meinungsbildern wie lettischen Politikern, hohen Amtsträgern, Künstlern<sup>49</sup> etc. wie Laimdota Rone, Sandra Kalniete, Ilze Jurkāne, Māris Olte u.a. verfasst worden sind.

Zusammenfassend lässt sich die Änderung bzw. Erweiterung des kommunikativen Zwecks der Verfassung von Kochrezepten folgend graphisch erfassen:

---

<sup>48</sup> Insbesondere ist in diesem Zusammenhang der lettische Spitzenkoch Mārtiņš Rītiņš zu erwähnen, dessen Kochrezepte sich in den 1990er Jahren eher zum Lesen und Genießen als zum Nachkochen wegen der in den lettischen Haushalten fehlenden Zutaten eignen.

<sup>49</sup> Im Lettischen werden solche Kochbücher nicht selten als sog. „slavenību pavārgrāmatas” (dt. *Kochbücher von prominenten Persönlichkeiten*) genannt.

	18. Jh.	19. Jh.	1900–1939	1940–1989	1990–2000
Anleitung zur Herstellung von Gerichten	+	+	+	+	+
Belehrung des Empfängers: Allgemeinwissen	+	+/-	-	-	-
Belehrung des Empfängers: medizinisches, diätetisches Wissen	-	+/-	+	+	+/-
Bewegung (Propaganda) zur Wahl/Schätzung einheimischer Produkte	-	-	+	-	+/-
Unterhaltung des Empfängers	-	-	-	-	+
Präsentation des eigenen Könnens nach Außen (darunter auch KB als Lehr- und Lernmittel) Ruhm für den Autor	-	+/-	+/-	-	+/-

**Tabelle 6: Der kommunikative Zweck der Verfassung von Kochrezepten, dargestellt nach den betrachteten Zeitabschnitten**

Im Mittelpunkt ist immer das Anleiten als die intendierte Funktion von Kochrezepten gewesen. Das Anleiten lässt sich in allen untersuchten Zeitabschnitten des Bestehens der lettischen Kochrezepte als der für das Textmuster charakteristische kommunikative Zweck belegen. Als eine die Anleitung ergänzende Funktion ist aber auch das Belehren anzusehen. Der Schwerpunkt der Belehrung ändert sich aber je nach Epoche: Rücken die Kochrezepte aus dem 18. Jh. und teilweise auch aus dem 19. Jh. vor allem allgemeines Wissen in den Vordergrund, so sind die Textsammlungen im späten 19. Jh. und frühen 20. Jh. der Belehrung und Bildung der Frau in solchen Wissensbereichen wie Kochkunst und Wissenschaft gewidmet. In der Küche sollen die wissenschaftlichen Erkenntnisse umgesetzt werden. Dies soll einer gesunden Ernährung dienen. Das korreliert mit frühen deutschen handschriftlichen Kochrezepten, bei denen über Kochrezepte auch medizinisch-diätetisches Wissen zur Abwehr von Krankheiten vermittelt werden sollte. Die Ausrichtung auf eine wissenschaftlich fundierte Kochkunst und somit auf die Vermittlung von medizinisch-diätetischen Kenntnissen lässt sich auch in den Kochbüchern des Zeitraums von 1940 bis 1989 nachweisen. Im späten 20. Jh. (1990-2000) scheint diese Funktion in den Kochbüchern zu verblassen, zumindest ist sie in den Kochbüchern dieses Zeitabschnitts nicht mehr so stark ausgeprägt.

Im 20. Jh. vor dem Zweiten Weltkrieg (ab 1934) dienen die Kochbücher neben der Hauptintention des Anleitens teilweise auch propagandistischen Zwecken. An die Hausfrau wird appelliert,

nationalbewusst zu handeln und einheimische Produkte vorzuziehen. Als eine weitere mögliche Intention der Herausgabe von Kochbüchern kann im 20. Jh. die Präsentation des eigenen Könnens nach Außen abgeleitet werden. Teilweise kann man das auch mit dem Streben nach Ruhm und Geld für die Autoren sowie der Präsentation seines sozialen Status verbinden. Ab den 1990er Jahren können die – vor allem bilderreichen – Kochbücher auch der Unterhaltung des Lesers dienen (Lesevergnügen).

### **3.2 Die Rollenbesetzung „Sender – Empfänger“**

Als eine außersprachliche Determinante der Textsorte als der sprachlichen Komponente eines Textmusters fungiert auch die Rollenbesetzung „Sender – Empfänger“. Zum einen steht die Rollenbesetzung mit dem Handlungsbereich (privat vs. institutionell) im Zusammenhang und ist vor diesem Hintergrund zu berücksichtigen. Bei Kochrezepten, die als gedruckte Kochbuch-Texte vorkommen, ist von einem institutionell geprägten Handlungsbereich auszugehen, im Gegensatz zu privat verfassten Kochrezepten, die als eine Gedächtnisstütze dienen und bei denen es sich eher um einen privaten Handlungsbereich handelt. Zum anderen ist bei den Situationsbeteiligten relevant, „in welchen Rollen (z.B. Experten, Hausfrauen) sie interagieren“ (Sandig 1996: 361). Somit spielt hier auch „die Art ihrer Beziehung“ (ebd.) bzw. die hierarchischen Rahmenbedingungen der Kommunikation eine wichtige Rolle, die in Anlehnung an den Ansatz von Paul Watzlawick et al. (1967: 67 ff.) diskutiert werden sollen.

#### **3.2.1 Zur Besetzung der Senderrolle**

##### **3.2.1.1 Zur geschlechtsspezifischen Unterscheidung von Sendern**

Bei dem außersprachlichen Aspekt *Sender* soll zunächst die im Rahmen der historischen Entwicklung der Kochrezepte feststellbare Geschlechtsspezifität betrachtet werden, um die zu Konvention herausgebildeten Tendenzen sowie ihre Kulturspezifität feststellen zu können. Die einschlägigen Untersuchungen zur Genese von deutschen Kochrezepten legen nahe, dass die frühe deutsche Kochbuchlandschaft eine Männerdomäne war<sup>50</sup>. Als die prägnantesten Vertreter im deutschsprachigen Raum sind hier beispielsweise Meister Eberhard, der Küchenmeister von Herzog Heinrich XVI. (dem Reichen) von Bayern-Landshut oder auch Marx Rumpolt, der Kurfürstlich

---

<sup>50</sup> Eine ähnliche Situation wird von Nicola Hödl (vgl. 1999: 52ff.) auch in der englischen, französischen und spanischen Kochbuchtradition des Mittelalters belegt. Vgl. dazu auch Wurm (2007: 334), die feststellt, dass „maßgebende französische Kochbücher bis weit ins 19. oder gar 20. Jahrhundert hinein ausschließlich von Männern verfasst wurden.“

Mainzische Mundkoch, zu nennen. Andrea Wurm (2007: 333) spricht allerdings hinsichtlich der Autorenschaft früher deutscher handschriftlicher Kochrezeptsammlungen von einem „Zweier- oder sogar Dreiergespann“: Die Niederschriften der Kochanleitungen seien im Zusammenspiel eines herrschaftlichen Auftraggebers und des Kochs sowie eventuell eines Schreibers, verfasst worden „wenn der Küchenmeister als eigentlicher Autor des Schreibens nicht mächtig war“ (ebd.) (vgl. dazu auch Wiswe 1970: 13)<sup>51</sup>. Laut Anne Terglane-Fuhrer (1996: 86) finden sich seit dem Ausgang des Mittelalters „häufig Frauen unter den Verfassern“<sup>52</sup>. Zu einem ähnlichen Schluss kommt auch Andrea Wurm (2007: 127), die belegt, dass im Vergleich zu Frankreich in Deutschland früh auch Frauen als Autorinnen von Kochbüchern vorzufinden seien. Als Kochbuchverfasserinnen lassen sich vor allem Anna Wecker, Philippine Welser und Sabina Welser nennen, die als die ersten namentlich bekannten deutschen Kochbuchautorinnen aus dem 16. Jh. gelten. Als weitere Autorinnen der Frühen Neuzeit kann man etwa Susanna Eger, Betty Gleim, Eleonora Maria Rosalia Herzogin von Troppau und Jägerndorf und Friederike Luise Löffler (vgl. Terglane-Fuhrer 1996: 86; Wurm 2007: 334; Ruge-Schatz 1987: 220ff.) auflisten. Anzumerken ist dabei, dass die Frauen verschiedenen Ständen angehörten. Die Rolle der Frau als einer Kochbuchautorin verfestigt sich nach Wurm (vgl. 2007: 334) insbesondere im 19. Jh. Vor allem die Frauen sind Autorinnen von den klassischen bürgerlichen Kochbüchern, „die ein Mädchen vor oder zur Hochzeit bekam und ein Leben lang behielt“ (ebd.). Als die im deutschen Raum des 19. Jhs. bekanntesten Autorinnen von Kochbüchern seien hier Henriette Dawidis und Henriette Löffler genannt. In der Moderne ist wohl von einer Dominanz der Frau als Kochbuchautorin auszugehen. Zu betonen ist hierbei die Tatsache, dass in den einschlägigen Untersuchungen von Kochrezepten bzw. Kochbüchern detailliert auf die mittelalterlichen Kochrezepte und die der Frühen Neuzeit eingegangen wird. Die geschlechtsspezifische Autorenschaft von modernen Kochrezepttexten wird eher stiefmütterlich behandelt.

In der lettischen Kochbuchlandschaft lassen sich sowohl Gemeinsamkeiten als auch Unterschiede zum deutschen bzw. westeuropäischen Pendant feststellen. Ähnlich der westeuropäischen mittelalterlichen Tradition sind die Autorenschaft und die Herausgabe der ersten lettischen Kochbücher ein Privileg der Männer, wobei es sich hier grundsätzlich um deutsche Männer der

---

<sup>51</sup> Vgl. dazu auch Ruge-Schatz (1987: 217): „Die handschriftlichen Aufzeichnungen wurden durch gewerbsmäßig arbeitende Schreiber verbreitet und fanden dadurch Eingang in die frühen Drucke der Neuzeit.“

<sup>52</sup> Vgl. dazu auch Kranich-Hofbauer (2007: 237), die feststellt, dass die Drucke des 16. Jhs. „bermerkenswert oft einer ‘Autorin’“ zugewiesen sind. Gloning (2002: 521) spricht in diesem Zusammenhang von „Frauenkochbücher[n]“, die „von bzw. für Frauen angelegt wurden.“



gebildeten Schicht handelt<sup>53</sup>. Das erste lettische Kochbuch wird 1795 vom Pastor<sup>54</sup> Christoff Harder im eigenen Auftrag übersetzt und herausgegeben. Nach seinem Studium in Königsberg kam Harder nach Livland, wo er 1772 Pastor zu Papendorf wurde. Von den aufklärerischen Ideen bewegt, richtete Harder eine eigene Handdruckerei ein. Die Druckereitätigkeit Harders kennzeichnen nach Aleksejs Apīnis (vgl. 2000: 96) folgende Zahlen: Binnen 16 Jahre der Tätigkeit der Druckerei habe Harder nach heutigem Wissensstand 22 Werke herausgegeben. 19 davon erscheinen in der lettischen Sprache und 19 sind weltlichen Themen gewidmet. Zum Vergleich führt Apīnis (vgl. 2000: 96) an, dass zu dieser Zeit etwa 50 % aller auf Lettisch herausgegebenen Bücher religiösen Inhalts waren. Die dargestellten Zahlen zeugen davon, dass Harder sich sehr aktiv für die Aufklärung und Bildung lettischer Bauer eingesetzt hat. Das im Jahre 1796 in Mitau von Steffenhagen herausgegebene Kochbuch (KB 1796) erschien in der Übersetzung von Matthias Stobbe (1742–1817). Der Litterarischen Anzeige (1796) zufolge stammte aber die Idee ein Kochbuch zu verfassen von dem Pastor Adjunktus zu Lesten Urban Friedrich Casimir (1765–1796). Pastor Urban habe nur 4 Bögen geliefert, daher habe der Verleger Steffenhagen nach dem Tod Urbans unverzüglich reagiert und als Übersetzer den Kandidaten der Theologie Matthias Stobbe gewählt. Als Philosoph, Literat, Lehrer und Journalist setzte Stobbe das Lebenswerk seines Lehrers, des Volksaufklärers Stender<sup>55</sup> fort. Matthias Stobbe widmete sich der Übersetzung weltlicher Literatur. Insbesondere ist an dieser Stelle der von Stobbe übersetzte und in der lettischen Fassung kommentierte und ergänzte Gesundheitskatechismus<sup>56</sup> von Bernhard Christoph Faust (1755-1842) zu erwähnen.

Das männliche Monopol bei lettischen Kochbüchern scheint tiefe Wurzeln zu haben und dauert bis ins späte 19. Jh. Eine Ausnahme lässt sich bei den in Livland auf Deutsch erschienenen Kochbüchern feststellen: Als die erste Frau, die ein deutsches Kochbuch im lettischen livländischen Raum verfasst, ist Katharina Dorothea Fehre, geb. Krohss, (1768-1829, in Erlaa, lett. Ērgļi)<sup>57</sup> zu nennen. Die erste Auflage ihres „Livländischen Koch- und Wirtschafts-Buchs für große und kleinere Haushaltungen“ (des ersten nachweisbaren auf Deutsch im lettischen Liv- und Kurland verfassten Kochbuches) wird

---

<sup>53</sup> So betont auch der anonyme Rezensent des Lettischen Kochbuches in der Litterarischen Anzeige (1796) das Vorherrschen der männlichen Autorenschaft zu dieser Zeit ganz explizit: „überdem auch die mehresten Kochbücher von Männern verfertigt sind“.

<sup>54</sup> Zum Engagement der deutschen Pastoren für den lettischen Bauer als Vermittler im Bereich des Verfassens von Schriften etc. noch im 19. Jh. siehe Bīlenšteins (1995/1904: 88f.).

<sup>55</sup> Gotthard Friedrich Stender (1714-1796) gilt als der Begründer der lettischen weltlichen Literatur; er verfasste die „Lettische Grammatik“ (1761) und das „Lettische Lexikon“ (1789).

<sup>56</sup> „Veselības grāmata, Latviešu Bērniem par mācību sarakstīta“, Übersetzung des Werks von Bernhard Christoph Faust „Gesundheits-Katechismus zum Gebrauche in den Schulen und bey dem häuslichen Unterrichte“ (Bückeburg 1794).

<sup>57</sup> Einen kurzgefassten biographischen Überblick zum Leben von Katharina Fehre siehe bei Kaur (2013: 142).

in Riga 1816 herausgegeben. Die in einer sehr kurzen Zeit herausgegebenen mehrfachen Neuauflagen<sup>58</sup> des Kochbuches können als ein Gradmesser für seine Beliebtheit und eventuell auch für die Tauglichkeit und die Berücksichtigung der lokalen Verhältnisse angesehen werden. Die Bedeutung dieses Kochbuchs wird von Reyher Piet (1917: 29) folgend charakterisiert:

Der Zufall will es, daß sich gerade in diesen Tagen ein Jahrhundert vollendet, seit die hauswirtschaftliche Praktik in den Ostseeprovinzen durch das Erscheinen eines „Baltischen [sic!] Koch- und Wirtschaftsbuches“ aus der Feder der Riga’schen Lehrerin Katharina Fehre eine beachtenswerte Förderung erfuhr. Und es bedarf nicht erst der ausdrücklichen Erwähnung, daß diesem bald andere einschlägige Handbücher und belehrende Schriften, sowie später die Gründung einer von weiblicher Hand geleiteten Hausfrauenpresse folgten.

Dem Kochbuch und somit auch der Leistung von Katharina Fehre wird eine Förderung der haushaltlichen Praktik sowie eine gewisse Weichenstellung für das – deutsche – weltliche bzw. hauswirtschaftliche Schrifttum durch Frauen zugeschrieben. Nichtsdestotrotz erscheinen erst Ende des 19. Jhs. durch deutschbaltische Frauen verfasste Kochbücher in einer Mehrzahl<sup>59</sup>. Ab der Jahrhundertwende ist sowohl in der lettisch-, als auch in der deutschverfassten Kochbuchlandschaft von einer Dominanz der Frauen als Autorinnen zu sprechen. Mit einigen wenigen Ausnahmen lässt sich die Stabilisierung der weiblichen Autorenschaft auch am Anfang des 20. Jhs. beobachten – sowohl bei den lettischen, als auch bei den deutschbaltischen Kochbüchern. In den sowjetischen Jahren kann man von einem grundsätzlichen Monopol der Frau als Autorin von den in Lettland herausgegebenen Kochbüchern sprechen, wobei es hier um eine eher geringe Anzahl von Personen geht<sup>60</sup>. Nach der Wiedererlangung der Unabhängigkeit kann ab den 1990er Jahren bei der Autorenschaft wiederum ein Wandel nachgezeichnet werden, indem wiederum Männer als Autoren von Kochbüchern vorzufinden sind. Daher kann man annehmen, dass eine Weichenstellung über das Verlassen eines geschlechtsspezifischen Privilegs bei Kochbuchverfassung erfolgt ist.

### **3.2.1.2 Zum beruflichen bzw. fachlichen Hintergrund der Autoren**

Damit im Anschluss die Art der Kommunikation – symmetrische bzw. komplementäre Kommunikation (nach Watzlawick et al. 1967: 67ff.) festgestellt werden kann, soll im Folgenden kurz auf den beruflichen bzw. fachlichen Hintergrund der Kochbuchautoren eingegangen werden.

---

<sup>58</sup> Laut Recke und Napiersky (vgl. 1827–1832: 552) 2. Auflage 1817 in Riga, 3. Auflage 18.. in Riga, 4. Auflage 1823 in Riga; Teil 2 des Buchs (unter dem Titel „Neuestes Koch- und Wirtschaftsbuch von Katharina Fehre“) 1823 in Riga; übersetzt auch in das Estnische, herausgegeben in Reval 1824.

<sup>59</sup> Einer Anmerkung wert ist die Feststellung, dass die Bestände der lettischen Bibliotheken keine von deutschen Männern in Liv- und Kurland verfassten Kochbücher enthalten und keine Belege hierfür zu finden sind.

<sup>60</sup> Einen kurzen Überblick verschaffen die Ausführungen von Janīna Kursīte (2012: 45ff.).

Laut Gloning (2002: 521) wurden die frühen deutschen Kochrezeptsammlungen von Personen angelegt, die Berufsgruppen angehörten, „die mit dem Kochen oder mit medizinischen Aspekten der Ernährung zu tun hatten“. Die frühen mittelalterlichen deutschen Kochbücher wurden vor allem von Berufsköchen (vgl. Ruge-Schatz 1987: 222; Terplane-Fuhrer 1996: 86; Wurm 2007: 333) erstellt. Die bereits angeführten Namen wie der Küchenmeister von Herzog Heinrich XVI. von Bayern-Landshut Meister Eberhard oder der Kurfürstlich Mainzische Mundkoch Marx Rumpolt verweisen auf die Beschäftigung bei adligen Familien bzw. „in den Diensten hochgestellter Persönlichkeiten“ (Gloning 2002: 521): „So kochte Marx Rumpolt für den Mainzer Kurfürsten, Franz de Rontzier durfte sich „fürstlich braunschweigisch bestellter Mundkoch“ nennen, und Johan Deckhardt war „curfürstlich sächsischer Küchenschreiber zu Dresden““ (Barlösius 1991: 210). Die Dichotomie der weiblichen und männlichen Beschäftigung als Berufsköche schildern Gert von Paczensky und Anna Dünnebier (1999: 243) folgend:

Aber dort, wo diese verfeinerten Küchen ihre Höhepunkte hatten, in den großen Restaurants oder an den Höfen der Könige, Fürsten und sonstigen reichen Esser, da hatten Frauen nun wieder nichts zu suchen. Wenn Kochen als Beruf ausgeübt wurde, der gut bezahlt war und Ehre und Orden eintrug, waren Frauen plötzlich nicht mehr für die Küche zuständig. Bei Prestigeanlässen griffen und greifen Männer schon mal zu Kochlöffel.

In diesem Sinne spricht auch Barlösius (1991: 207) von der „großen Küche“, in der Frauen sowohl früher als auch heute „nur geduldet“ werden<sup>61</sup>. Eine ähnliche Tradition beschreibt auch Hödl (vgl. 1991: 53ff.) in Bezug auf die mittelalterlichen französischen Kochbücher: Namen wie Maître Chiquart, Koch des Königs von Savoyen, oder Guillaume Tirel, genannt Taillevent, der Koch vom französischen König Karl V. belegen die Ranghöhe der Kochbuchautoren, es sind also Berufsköche und ihre Ränge belegen einen hohen Fachlichkeitsgrad. Einer Anmerkung wert ist aber die Tatsache, dass beispielsweise die schwedische Autorin Christina Kasja Warg (1703 – 1769), die in mehreren Auflagen das „Schwedische Koch- und Haushaltungsbuch“ veröffentlicht hatte, – obgleich nicht im Mittelalter – als Frau die Aufgaben einer Husmamsell bzw. Haushälterin<sup>62</sup> bei vielen namhaften schwedischen Familien wie beim Graf Wolter Reinhold von Stackelberg, bei Berndt Otto von Stackelberg und schließlich dem Staatssekretär Leonard Klinckowstrom in Stockholm wahrgenommen hatte (vgl. Helmius; Kåks 2004). Das „Schwedische Koch- und Haushaltungsbuch“

---

<sup>61</sup> Hier sieht Eva Barlösius (1991: 210) einen Zusammenhang zu der gegenwärtigen Tradition der Berufs- bzw. Restaurantsköche: „Zur groben Orientierung kann man davon ausgehen, dass das berufliche Selbstverständnis der Restaurantsköche sich von der Tradition der aristokratischen Köche herleitet.“

<sup>62</sup> Laut Helmius und Kåks (2004) habe eine Haushälterin in schwedischen Familien einen relativ hohen Status, genieße Ansehen und habe auch Dienstpersonal anzuweisen und zu leiten.

zähle heute in Schweden zu den Klassikern der damaligen Zeit. Die erste Ausgabe erschien 1755 und erlebte insgesamt vierzehn Auflagen (die letzte 1822, d.h. 53 Jahre nach dem Tod der Autorin)<sup>63</sup>.

Als Autoren von deutschen Kochbüchern fungierten im Mittelalter neben hochkarätigen Berufsköchen auch Ärzte oder „medizinisch gebildete Kompilatoren“ (Wurm 2007: 334; auch Gloning 2002: 521). Angelika Ruge-Schatz (1987: 222) verweist auf den sehr engen Zusammenhang zwischen dem Kochen und Heilen: „Ein guter Koch wußte von der heilenden Wirkung der Speisen, und ein erfahrener Heilkundiger konnte auch ein guter Koch sein.“ (vgl. dazu auch Terglane-Fuhrer 1996: 86). Vor diesem Hintergrund scheint auch die Persönlichkeit von Anna Wecker<sup>64</sup> interessant zu sein, die als eine der ersten Frauen ein – eher diätetisch geprägtes – deutsches Kochbuch verfasst hat. Laut Ruge-Schatz (1987: 223) war sie als Arztfrau „ihrem Mann, der lieber aus der Küche als aus der Apotheke kurierte, eine große Stütze in der Arztpraxis und bei der Krankenpflege“. Auch hier lässt sich die Entstehung des Kochbuches mit einer ärztlichen Praxis in Zusammenhang bringen.

Mit der Verfestigung der Tradition der weiblichen Autorenschaft und vor allem der Änderung des Zwecks und der Zielgruppe der Kochbücher (Kochbuch zur Vermittlung von Kochwissen an angehende Hausfrauen bzw. junge Mädchen<sup>65</sup>) ändern sich auch die beruflichen bzw. fachlichen Hintergründe der Autorinnen. Vor allem sind in diesem Zusammenhang Schriftstellerinnen und Erzieherinnen wie Betty Glim<sup>66</sup>, „die im Geiste Kants und Pestalozzis theoretisch und praktisch für die Mädchenbildung gearbeitet hat“ (Ruge-Schatz 1987: 225) und die Pfarrerstochter Henriette Davidis<sup>67</sup>, deren Name „zum Markenzeichen in allen Fragen der Küche und Haushaltsführung“ wurde (ebd.). Somit sind im 19. Jh. die Autorinnen der Kochbücher mit der Erziehung oder mit der Vermittlung hauswirtschaftlicher Inhalte (etwa Lehrerinnen von Haushaltungsschulen) verbunden und daher auch fachlich mit der Kochkunst vertraut.

Eine Frau als Autorin eines Kochbuches ist aber nicht immer eine Köchin, Haushälterin oder Lehrerin gewesen. So stellt etwa Wurm (vgl. 2007: 334) fest, dass in der Geschichte der handschriftlichen und

---

<sup>63</sup> Die Beliebtheit des Buches von Ch. Warg wird auch in einer deutschen Rezension aus dem Jahre 1792 angesprochen: „Man kann daraus auf den großen Abgang des Buches schließen. Im Jahre 1778 erschien schon zu Greifswalde die zweyte Auflage der deutschen Übersetzung“ (Literaturzeitung 1792).

<sup>64</sup> „Köstlich new Kochbuch“ (1598).

<sup>65</sup> „klassische bürgerliche Kochbücher, die ein Mädchen vor oder zur Hochzeit bekam und ein Leben lang behielt“ (Wurm 2007: 334), darunter offenbar auch „Geschenkkochebücher“ (Wolańska-Köller, 2007: 62ff.).

<sup>66</sup> „Bremisches Koch- und Wirtschaftsbuch für junge Frauenzimmer“ (1808).

<sup>67</sup> „Zuverlässige und selbstgeprüfte Recepte der gewöhnlichen und feineren Küche. Practische Anweisung zur Bereitung von verschiedenartigen Speisen, kalten und warmen Getränken, Gelees, Gefrorenem, Backwaren, sowie zum Einmachen und Trocknen von Früchten, mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen“ (1844).

gedruckten Kochrezeptsammlungen auch Hausfrauen als Autorinnen zu verzeichnen sind. Aus dem 16. Jh. wären Sabina und Philippe Welser zu erwähnen, deren für private Zwecke erstellte handschriftliche Sammlungen überliefert worden sind. Im 19. Jh. treten neben Erzieherinnen und Lehrerinnen auch „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“ (Wurm 2007: 334) als Kochbuchautorinnen auf.

Hinsichtlich der Besetzung der Senderrolle der ersten lettischen Kochbücher lässt sich feststellen, dass es sich um keine Köche oder Ärzte, die ihr Wissen weitergeben, handelt. Die Herausgabe des KB 1795 durch den Pastor Christoph Harder erfolgt im eigenen Auftrag<sup>68</sup> (siehe Ankündigung 1794), bei dem KB 1796 dagegen handelt es sich um einen durch den Herausgeber Steffenhagen getätigten Auftrag zunächst an Pastor Urban, dann an den Literaten Stobbe. Sie alle sind der Schicht der Gelehrten zuzuordnen. Neben der Übersetzertätigkeit ist aber auch in Anlehnung an Wurm (vgl. 2007: 333) von einer Kompilatorentätigkeit zu sprechen (vgl. dazu auch Ehlert 1993: 57). Auch bei den ersten lettischen Kochbüchern ist von Kompilationen auszugehen. So schreibt etwa Steffenhagen im deutschen Vorwort des KB 1796 Folgendes:

Wer es durch eigene Versuche erfahren, wieviele Mühe es kostet, aus verschiedenen Büchern oft sehr zerstreut liegende Stücke zu sammeln, sie gehörig zu ordnen, ihre oft scheinbaren, oft auch wirklichen Widersprüche zu vereinigen und dem Ganzen Lokalität und Brauchbarkeit zu geben.

Begründet wird dies auch von dem anonymen Rezensenten in der Litterarischen Anzeige (1796) mit folgenden Worten: „Es sind bei diesem Werke sehr viele Kochbücher, deren namentliche Anführung zu weitläufig wäre, benutzt worden“. Daher kann man bei den Sendern der Kochbücher neben einer hervorragenden übersetzerischen Tätigkeit „in einer noch so wenig bearbeiteten Sprache, die wegen häufiger Ähnlichkeit ihrer Beugefälle Dunkelheit und Mißverständnisse veranlasset“ (Steffenhagen in Vorwort zu 1796) auch von einer Verfasserstätigkeit bzw. Herausgebertätigkeit im Sinne der Auswahl, Erfassung und Zuordnung von einzelnen Ausgangstexten sprechen.

Im Gegensatz zu der vorher geschilderten westeuropäischen Tradition kann man bei den in Liv- und Kurland herausgegebenen lettischen und deutschen Kochbüchern von keiner Domäne der

---

<sup>68</sup> Einer Anmerkung wert ist die Autorenintention bei dem Kochbuch von Harder. So geht Schaudinn (1937: 100) davon aus, dass Harder durch die Übersetzung des Kochbuches zur Aufklärung des lettischen Volkstums beitragen wollte. Einer anderen Ansicht ist dagegen Apinis (2000: 95f.). Er verweist darauf, dass das Kochbuch, obwohl ins Lettische übersetzt, beinahe das einzige Buch von Harder war, das nicht den lettischen Bauern gewidmet war. Die Herausgabe von sprachwissenschaftlichen und Kochkunstwerken seien als typische Gegebenheiten des Reaktionszeitalters zu werten und Harder verzichtete zu dieser Zeit auf die Volksaufklärung. Die Intention zur Herausgabe eines auf Lettisch verfassten Kochbuches sei eher einer materiellen Natur, Harder wollte seinen materiellen Zustand verbessern. Davon zeuge die Tatsache, dass das Kochbuch sowohl viel umfangreicher (334 Seiten) als auch viel teurer gewesen ist: Laut Apinis (2000: 95) sieben Mal teurer als die für die Bauernkinder gedruckten ABCs.

Berufsköche sprechen. Eine Ausnahme bildet allerdings das Kochbuch von dem Koch des Barons Hahn zu Vāne Zāle (auch Sahle) (KB 1876 – siehe in der Anlage 5; vermutlich auch KB 1911; KB 1913; RKB 1910).

Mit der Jahrhundertwende vom 19. zum 20. Jh. ändert sich die geschlechtsspezifische Autorenschaft lettischer Kochbücher und somit auch der berufliche bzw. fachliche Hintergrund der Autoren. Waren im deutschsprachigen Raum Schriftstellerinnen und vor allem Erzieherinnen und Haushaltslehrerinnen bereits ab Beginn des 19. Jhs. als erfolgreiche Kochbuchautorinnen tätig, so entwickelt sich diese Tradition in den russischen Ostseeprovinzen mit einer zeitlichen Verzögerung (mit Ausnahme der Lehrerin Katharina Fehre): Erst ab Beginn des 20. Jhs. treten hier gebildete lettische Frauen als Kochbuchautorinnen auf. Als ein prägnantes Beispiel ist Hermīne Zālīte<sup>69</sup> (1858 – 1932) zu nennen. Bei der deutschen Kochbuchlandschaft ist die Pfarrerstochter Martha Bielenstein zu erwähnen. Abgesehen davon, dass Martha Bielenstein öfters mit einem viel bekannteren Werk, d.h. mit ihrer Studie in der Altertumskunde über die Kleidung und Färbmethoden der alten Letten in Verbindung gebracht wird, seien hier doch auch die von ihr verfassten den baltischen Frauen gewidmeten Kochbücher zu nennen (KB 1916, zweite Auflage 1918, dritte 1922).

Ähnlich der dargelegten Tradition in Deutschland – nur mit gewisser Zeitverschiebung – lassen sich auch bei der lettischen Kochbuchlandschaft Kochkurs- bzw. Kochschullehrerinnen und –leiterinnen als Kochbuchautorinnen feststellen. Genannt seien an dieser Stelle exemplarisch Marra Korth, Marie von Redelien, Melānija Mellin sowie Marija Feldmane.

Besonders ausgeprägt ist der fachliche und sogar wissenschaftliche Hintergrund der Autorinnen der lettischen Kochbücher im Zeitraum von 1940 bis 1989. Die Verfassung von Kochbüchern ist ein ausschließliches Privileg von Fachkundigen. Das sind Fachleute aus den Bereichen Biologie, Ernährungswissenschaften, Medizin u. ä. Angesehene Kochbuchautorinnen sind auch Haushaltslehrerinnen u. ä. So kann man beispielsweise in dem KB 1944 in der Einleitung populärwissenschaftliche Ausführungen zur Ernährungslehre der Biologin Milda Pētersone lesen, worauf der Teil mit den Kochrezepten von der Haushaltslehrerin Anita Pasops folgt. Das aus dem Russischen übersetzte Kochbuch KB 1952 enthält eine Einleitung von Dr. med. Skulme, die auch als wissenschaftliche Redakteurin dieser lettischen Ausgabe vermerkt ist.

Im ausgehenden 20. Jh. – und vor allem im 21. Jh. – lässt sich eine Abänderung der Rahmenbedingungen hinsichtlich der Fachlichkeit der Autoren beobachten. Neben fachkundigen

---

<sup>69</sup> H. Zālīte hat Kochbücher zunächst vor allem unter dem Pseudonym Minjona herausgegeben; zu ihrem Leben und Werk siehe auch Pēteris Zālīte (1937).

Autoren gewinnen immer mehr Kochbücher von sog. Hobbyköchen an Beliebtheit. Gewissermaßen manifestiert sich in dieser Wandlung auch der geänderte soziale Sinn der Herausgabe eines Kochbuches: Es kann ab nun als eine Dokumentation der eigenen – nicht fachlichen – Praxis, als ein Mittel zur Unterhaltung des Lesers sowie zur Präsentation des sozialen Status dienen. Dies führt auch zu einer geänderten Kommunikationsart zwischen dem Autor und dem Leser.

Abschließend ist darauf hinzuweisen, dass ein Wandel hinsichtlich der Fachlichkeit des Autors nicht nur das Textmuster *Kochrezept* betrifft, sondern auch bei vielen anderen lettischen Texten verfolgt werden kann. So wird bereits im Jahr 1934 hinsichtlich der Bücher mit landwirtschaftlichen Themen vom Agronomen Jānis Vārsbergs (1934: 291) festgestellt:

Kas zīmējas uz pirmām lauksaimniecības grāmatām, tad to sarakstīšana bieži saistās ar garīdznieku vārdiem. Vēlāk rodas rakstītāji no citām aprindām, un beidzamā laikā raksti, kas plūst no mūsu lauksaimniecības zinātnieku un lietpratēju spalvas.

[dt. *Was die ersten landwirtschaftlichen Bücher betrifft, so steht ihre Verfassung oft mit Namen von Geistlichen in Verbindung. Später gibt es Schreiber aus anderen Kreisen, und in der letzten Zeit Schriften, die aus der Feder unserer landwirtschaftlichen Wissenschaftler und Fachkenner stammen.*]

Um die in den behandelten Zeitabschnitten konventionelle Kommunikationsart und somit die Beziehungen zwischen dem Sender und Empfänger diskutieren zu können, soll im nächsten Kapitel der Versuch unternommen werden, ein Profil der Empfänger bzw. der Leser der Kochbücher der betrachteten Zeitabschnitte zu modellieren.

### **3.2.2 Zur Besetzung der Empfängerrolle**

Im Folgenden soll der Empfänger bzw. die Zielgruppe der untersuchten lettischen und deutschen Kochbücher aus dem Baltikum behandelt werden, ohne auf die Geschlechtsspezifität und den fachlichen Hintergrund separat einzugehen. Im Gegensatz zur vorhin behandelten Senderrolle sollen diese zwei Aspekte (Geschlecht und Fachlichkeit) zusammen betrachtet werden, da es sich hier keineswegs um Einzelpersonen, sondern um eine zahlenmäßig nicht bestimmbar Gruppe von anonymen Rezipienten handelt, die nur allgemeine Annahmen und Vermutungen zulässt.

Bei der Behandlung der Zielgruppe der alten deutschen Kochrezeptsammlungen geht Wurm (vgl. 2007: 340) von der Annahme aus, dass über die Rezipienten weitgehend nur Vermutungen angestellt werden können. Sie vertritt die Ansicht, dass die Rezipienten der alten Kochbücher in erster Linie keine Köche gewesen sein können – schon wegen der mangelnden Lesefähigkeit der Köche. Als eventuelle Zielgruppen sieht sie entweder den Haushaltsvorstand oder Gelehrte, die die Kochbücher

als Lektüre benutzt hätten (vgl. 2007: 340)<sup>70</sup>. Ruge-Schatz (vgl. 1987: 221) dagegen geht von einem erfahrenen Berufskoch als dem Benutzer der älteren Kochrezeptsammlungen aus. Begründet wird das folgend: „Die vagen Angaben bei den Zutaten und über die Garzeiten erfordern die Kenntnisse eines berufserfahrenen Kochs“ (Ruge-Schatz 1987: 219). Auch Eva Barlösius (vgl. 1991: 210) schätzt, dass männliche Empfänger die Zielgruppe der von Chefköchen aristokratischer Haushalte zusammengestellten Kochrezeptsammlungen sind. Sie beschreibt allerdings solche Kochrezeptsammlungen als „Ausbildungsbücher für Berufsköche“. Somit kann man hier von einer fach- und geschlechtsspezifisierten Zielgruppe ausgehen: Es sind männliche Köche.

Anhand von 42 deutschen Kochbüchern aus der Frühen Neuzeit stellt Wurm (vgl. 2007: 128f.) fest, dass 14 davon den Berufsköchen, 7 den Hausfrauen gewidmet sind, 5 als Hausväterbücher, 8 als Kompilationen, 3 als Lexika und 5 als sonstige einzuordnen sind. Von der Frau als der intendierten Rezipientin und Benutzerin eines Kochbuchs wird in der deutschen Kochbuchlandschaft ab dem Zeitpunkt ausgegangen, als die ersten von Frauen verfassten Kochbücher erscheinen. Barlösius (vgl. 1991: 210) sieht bereits das 1598 von Anna Wecker verfasste „Ein new Kochbuch“ als eine an Hausfrauen gewidmete Kochrezeptsammlung. Eine vergleichsweise frühe Berücksichtigung der Frau bzw. Hausfrau als Adressatin stellt auch Andrea Wurm bei dem Vergleich der deutschen mit der französischen Kochbuchlandschaft fest. Im Gegensatz zum deutschen Raum erscheinen laut Wurm (2007: 334) in Frankreich die Frauen als Rezipientinnen „erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts“<sup>71</sup>. Mit der Verfestigung der Wissensüberlieferung von Frau zu Frau etabliert sich auch die erfahrene Hausfrau bzw. junge Anfängerin als die Zielgruppe der deutschen Kochbücher. Somit erweitert sich der Kreis der Zielgruppe: „Spätestens im 19. Jahrhundert gehört in jede Familie ein handgeschriebenes oder gedrucktes Kochbuch“ (Ruge-Schatz 1987: 225). Es steht nicht mehr der männliche Fachmann (Berufskoch) im Mittelpunkt. Die hauswirtschaftliche Köchin wird mitberücksichtigt. Im frühen 19. Jh. fungiert laut Ruge-Schatz (ebd.) das Kochbuch als ein Sachbuch für die Mädchenerziehung und neben Bibel und Gesangbuch als „ein lebenslanger Begleiter“. Laut Gloning (2002: 521) bekamen junge Frauen „teilweise ein handschriftliches Kochbuch zu einem passenden Geburtstag oder zur Hochzeit, das dann in späterer Zeit handschriftlich ergänzt werden

---

<sup>70</sup> In diesem Sinne geht Thomas Gloning (vgl. 2002: 521f.) von unterschiedlichen Nutzungsformen der Kochbücher aus. Kochbücher als „reine Sammlertexte“ dienen laut Gloning (2002: 522) als „Aufzeichnungen zur Kochkunst, wie man sie auch für andere Wissensgebiete aus enzyklopädischem Interesse ohne praktische Ambitionen angelegt und gepflegt hat.“

<sup>71</sup> In diesem Zusammenhang ist anzumerken, dass beispielsweise Hödl (vgl. 1999: 53f.) bei der Beschreibung der von ihr untersuchten französischen Kochbücher des Mittelalters das Werk *Ménagier de Paris* anführt. Laut Hödl ist das „eine Abhandlung über die Haushaltsführung, die auch Rezepte und Menüs enthält.“ Hier ist aber der Verfasser und vor allem der intendierte Empfänger interessant: Das Buch sei von einem betagten höheren Pariser Beamten, möglicherweise einem Anwalt für seine 15-jährige Frau geschrieben worden, die er in dem Buch „meist liebevoll „chère soeur““ nenne (1999: 54).



konnte<sup>72</sup>. Die im Mittelalter und in der Frühen Neuzeit dominante Spezialisierung der deutschen Kochbücher auf Fachleute (Köche) verblasst allmählich, eine Geschlechtsspezifizierung bleibt jedoch. Von nun an sind die Kochbücher sowohl den Anfängerinnen als auch erfahrenen Hausfrauen gewidmet, die geschlechtsspezifische Ausrichtung erlebt allerdings einen Wandel: Im Mittelpunkt steht nicht mehr der Mann, sondern die Frau. Erst im 20. Jh. erlebt die geschlechtliche Spezifizierung der deutschen Kochbücher wiederum einen Wandel: „Heute werden Kochbücher nicht mehr geschlechtsspezifisch verfaßt und adressiert“ (Sandig 1996: 364). Somit ist davon auszugehen, dass die modernen deutschen Kochbücher in der Regel an breite Kreise mit keinen fachlichen und geschlechtsspezifischen Voraussetzungen verfasst werden.

Die ersten lettischen Kochbücher sind im weiteren Sinne für den deutschen liv- und kurländischen Haushalt vorgesehen. Einen Nachweis dafür liefert etwa der anonyme Rezensent des KB 1796, der im Zusammenhang mit dem Kochbuch von „Herrschaften“, „vornehmen Häusern“, „höheren Ständen“ und „vornehmen Tafeln“ spricht. Im engeren Sinne kann man hier von einer hierarchischen Aufteilung der Adressaten auf zwei Ebenen ausgehen. Zum einen – ähnlich wie bei den westeuropäischen Kochbüchern des Mittelalters – lässt sich als der intendierte Empfänger der männliche Berufskoch ableiten. So verweisen etwa Linda Dumpe (2007: 62f.), Aleksejs Apīnis (2000: 95f.) und Ojārs Zanders (1997: 21) darauf, dass das erste lettische Kochbuch (KB 1795) nicht an den lettischen Bauer<sup>73</sup>, sondern an die in den Küchen deutscher Gutsherren beschäftigten Köche adressiert wurde. Der Berufskoch als Dienstpersonal stünde somit auf der unteren Ebene der Adressaten. Auf der oberen Ebene ist aber von dem deutschen Haushaltsvorstand bzw. der Gutsfrau auszugehen, die den Haushalt beaufsichtigte und leitete<sup>74</sup>. Diese Annahme bestätigt auch die weiter oben zitierte Ankündigung vom Harder (1794) zum Druck des ersten lettischen Kochbuches. Er spricht von den Damen in Lettland, die an ihre Köche mündliche Anordnungen geben sollen (siehe weiter oben im Kapitel 3.1). Um dies zu verhindern bedürfe es eines schriftlichen Kochbuches<sup>75</sup>. Man könnte sich die Kommunikationssituation unter den Situationsbeteiligten folgendermaßen

---

<sup>72</sup> Siehe dazu Wolańska-Köller zum Kochbuch als Geschenk zum Hochzeit, Konfirmation oder zum Geburtstag (vgl. 2007: 62) (vgl. auch Wolańska-Köller 2010: 74ff.).

<sup>73</sup> Explizit wird diese Annahme von den in den Kochbüchern enthaltenen Gerichten bestätigt, die umfangreiche, nicht selten sogar exotische Zutaten enthalten.

<sup>74</sup> Zu einer klaren Teilung der Verantwortungsbereiche der Eheleute auf den Gutshöfen siehe Wilhelmi (2007: 237): „Wie in der vorhergehenden Generation verlangte der Mann auch jetzt keine Hilfeleistung von seiner Frau in wirtschaftlichen Belangen, und sie erwartete keine Hilfe in der Hauswirtschaft.“

<sup>75</sup> An dieser Stelle kann man davon ausgehen, dass die lettischen Köche zu dieser Zeit lesefähig sind. Dies bestätigt auch Apīnis (2000: 78), der anführt, dass die Anzahl der lesenden livländischen Landesbewohner im letzten Drittel des 18. Jhs. von etwa 40 % auf zwei Drittel der erwachsenen Letten gestiegen sei.

rekonstruieren: Die deutsche Gutsfrau sucht sich ein Kochrezept aus, der lettische Koch soll dann anschließend den Anweisungsteil für die Zubereitung der jeweiligen Speise benutzen.

Weitere Indizien liefert auch das KB 1796. So wird nach dem Vorwort des Verlegers J.F. Steffenhagen eine Liste der Pränummeranten, also in heutiger Sprache: der Subskribenten („Namenverzeichnis der respektiven Pränumeranten“) mit 116 Personen angeführt, deren Namen überwiegend von der Zugehörigkeit zur deutschen Schicht zeugen, beispielsweise: *Frau Staatsrätthin von Behr auf Popen, Herr von Buttlar auf Garrosen, Frau Pastorin Huhn, gebohrene Voigt* u.a. Diese Annahme bestätigt sich explizit auch in der literarischen Anzeige zu dem herausgegebenen Kochbuch:

Jetzt haben also Herr Steffenhagen als Verleger, und Herr Kandidat Stobbe als Herausgeber des Kochbuches, den Herrschaften sowohl als sämtlichen lettischen Virtuosen und Handlangern der veredelten Kochkunst, ein dankwürdiges Geschenk mit diesem Buche gemacht. Obgleich es lettisch ist, so haben die übrigen Letten von diesem Buche wohl keinen Gewinn. (Litterarische Anzeige 1796) [Hervorhebung – E.P.]

Den Empfänger der frühen lettischen Kochrezepte kennzeichnet somit eine nur teilweise fachliche und geschlechtsspezifische Prägung. Hier kann man von einer Dichotomie sprechen: Einerseits sind das männliche lettische Köche, andererseits auch weibliche deutsche Gutsfrauen als Haushaltsvorstand. So eine geschlechtsspezifische Gegenüberstellung der intendierten Zielgruppe der ersten Kochbücher lässt sich auch weiteren Aussagen des anonymen Rezensenten (eines Mannes) in der Litterarischen Anzeige (1796) entnehmen:

Billig sollte nur die Stimme der Hauswirthinnen über den Werth oder Unwerth eines Kochbuches entscheiden, da die Würdigung desselben eigentlich vor ihr Tribunal gehört. Weil aber die mannigfachen, künstlichen Zubereitungen unserer Nahrungsmittel, zum besten der Ärzte, eine wissenschaftliche Kunst geworden, deren vollkommene Kenntniß, wir nur dem männlichen Geschlechte zutrauen; weil es sich der höchsten Ausübung derselben, auch als Erwerbsmittel fast ausschließend bemächtigt hat, und in großen Häusern, Städten und an Höfen dazu besonders berechtigt wird. (Litterarische Anzeige 1796) [Hervorhebung – E.P.].

Der Rezensent sieht eigentlich die Frau bzw. die Hauswirtin als diejenige Entscheidungsträgerin, die in der Lage ist, ein Kochbuch zu beurteilen. Allerdings ist der Aussage zufolge das Kochen von „mannigfachen künstlichen“ Gerichten ein Privileg des männlichen Geschlechts, der lettischen Köche. Eine Bestätigung über eine hierarchisch auf zwei Ebenen vorgesehene Zielgruppe lässt sich auch weiter im Text der Anzeige entnehmen, in dem der Rezensent von „Herrschaften“ einerseits und „sämtlichen lettischen Virtuosen und Handlangern der veredelten Kochkunst“ andererseits (vgl. Litterarische Anzeige 1796) spricht.

Im 19. Jh. ist wohl von einer ähnlichen Situation der Empfängerrolle auszugehen. Im Mittelpunkt steht der männliche Koch. Einen impliziten Nachweis liefert etwa das KB 1851 und seine weiteren

Auflagen, wo das Titelblatt eine Küche mit ausschließlich männlichen Gestalten bzw. Köchen darstellt (siehe in der Anlage 6)<sup>76</sup>. Erst um die Jahrhundertwende (19./20. Jh.) lässt sich bei der liv- und kurländischen Kochbuchlandschaft ein Wandel verfolgen. Ab nun tritt auch die Frau als die intendierte Empfängerin in den Vordergrund. Davon zeugen etwa solche Kochbuchtitel wie „Baltijas Pawahru grahmata, ihpaŭchi ſaimneezehm un ķekſchahm jo derīga” (KB 1873) [dt. *Baltisches Kochbuch, besonders nützlich für Hausfrauen und Köchinnen*]. Die geschlechtsspezifische Adressierung bezieht sich nun auf die Frau, in Bezug auf die fachliche Bestimmung kann – wie der Titel zeigt – sowohl die Hausfrau als Laie als auch die Köchin als Fachfrau anvisiert sein. Bei den lettischen Kochbüchern sind das dann vor allem aber die Köchinnen bzw. Haushälterinnen, die als Dienstpersonal auf ländlichen Gütern oder in städtischen bürgerlichen Familien beschäftigt sind.

Bei den in Liv- und Kurland erschienenen deutschen Kochbüchern lässt sich annehmen, dass sowohl junge deutsche Frauen als auch erfahrene Hausfrauen als Zielgruppe intendiert waren. Anhand von untersuchten Biographien deutscher Frauen der Oberschicht aus dem Baltikum charakterisiert z. B. Anja Wilhelmi (2007: 237) die hauswirtschaftliche Befähigung einer jungen deutschen Frau folgend: „Mit der Ausweitung von Bildungsansprüchen veränderte sich im ausgehenden 19. Jahrhundert die Qualifikation von jungen Frauen für ihr Eheleben. Der durchweg längere Bildungsweg behinderte den Erwerb von hauswirtschaftlichen Kenntnissen.” Anhand von ausgewählten Beispielen belegt Wilhelmi den Mangel an hauswirtschaftlichen Kenntnissen bei jungen deutschen adligen Frauen (ein Beispiel siehe in der Anlage 7) und erklärt damit auch das steigende Angebot von „Ratgeberliteratur, die diesem Trend zu begegnen suchte” (2007: 237).

Die Defizite an hauswirtschaftlichem Wissen lassen sich allerdings nicht nur bei jungen deutschen Frauen, sondern auch bei lettischen Mädchen vermuten. Vor allem wird das mit der florierenden Industrialisierung und der beruflichen Beschäftigung beider Geschlechter in Zusammenhang gebracht. So wird in einem Vortrag von C.W. Schmidt (1908: 73) „Der hauswirtschaftliche Unterricht in den Mädchen-Elementarschulen”<sup>77</sup> für die Errichtung von Schulküchen und die Einführung eines praktischen Kochunterrichts plädiert, da die heranwachsenden Mädchen von Zuhause aus keine Vorbereitung auf den künftigen „Hausfrauenberuf” mitbringen würden:

Von der Mutter lernte das Mädchen alles das, was es später zur Pflege des häuslichen Lebens im eigenen Heim nötig hatte. Diese natürliche Art der Erziehung ist aber nicht nur im Westen, sondern auch bei uns seit Jahrzehnten durch das Aufwachen der Großindustrie und die dadurch bedingte Veränderung des gesamten wirtschaftlichen Lebens durchbrochen worden. [...] Weder

---

<sup>76</sup> Hervorzuheben ist hier der Unterschied zu den deutschen Kochbüchern, in denen bereits im 18. Jh. bei der Schilderung einer Küche Frauengestalten verwendet werden (siehe das Titelblatt vom Stendal-Kochbuch in der Anlage 3).

<sup>77</sup> Gehalten am 20. März 1908 in der Gesellschaft für kommunale Sozialpolitik Riga.

kann die Arbeiterfrau, die den ganzen Tag auf der Fabrik zubringen muß, für ihr Hauswesen sorgen, dem Manne ein behagliches Heim schaffen und die Töchter zur hauswirtschaftlichen Betätigung anleiten, noch hat das junge Mädchen, welches oft gleich nach dem Austritt aus der Schule vom Morgen bis zum Abend außerhalb des Hauses bei einer gewerblichen Arbeit beschäftigt ist, die Möglichkeit, in der bisherigen Weise, d.h. in der Familie, durch die Mutter, sich für den Hausfrauenberuf auszubilden.

Als eine weitere Zielgruppe von Kochbüchern kann die auf dem Lande lebende lettische Bäuerin bzw. Landwirtin angenommen werden. Insbesondere ab dem Beginn des 20. Jhs. lässt sich eine Reihe von Kochbüchern feststellen, die an die lettische Landfrau adressiert sind. Dies korrespondiert mit dem Angebot von zahlreichen Haushaltungs- und Handarbeitskursen, die nicht mehr ein Privileg der städtischen Frauen sind. So wird in der Ausgabe des Lettischen Zentralvereins für Landwirtschaft [lett. *Latvijas Lauksaimniecības Centrālbiedrība*] von einem regen Interesse an den seit 1910 vom Zentralverein angebotenen Wanderkursen<sup>78</sup> für Haushaltung und Handarbeit berichtet: „Kāda interese par mājturības kursiem tajos laikos bijuse norāda ārkārtīgi lielais dalībnieču skaits – 80 personas caurmērā katrosursos” (LLCba 1931: 3) [dt. *Von dem Interesse für den damaligen Haushaltungskurs zeugt die außerordentlich große Zahl der Teilnehmerinnen – 80 Personen pro Kurs*]. Der Ausgabe lässt sich auch entnehmen, dass ab 1912 der Zentralverein auch Wanderkurse für die Verarbeitung (Konservierung) von Früchten und Gemüsen organisiert hat, wobei hervorgehoben wird, dass so ein Kurs etwas Besonderes war, da so ein Kursangebot ein Novum im gesamten russischen Reich gewesen sei (ebd.). Somit kann man davon ausgehen, dass im angehenden 20. Jh. bis zum Ende des Zweiten Weltkrieges die Zielgruppe der Kochbücher die Frau ist, bei der kein fachlicher Hintergrund vorliegt. Dementsprechend handelt es sich hier um eine geschlechtsspezifische Adressierung an anonyme Empfängerinnen ohne fachliche Voraussetzungen. Die Frau als die intendierte Adressatin lässt sich auch bei den Kochbüchern der sowjetischen Zeit feststellen. Allerdings ist hier hervorzuheben, dass die Frau nicht als eine Hausfrau im engeren Sinne zu bezeichnen ist, sondern als eine gewerblich beschäftigte sowjetische Frau. Nicht zuletzt wird auch die Rolle der beiden Eheleute betont: So wird etwa bei der im Sinne der deutschen Kochbuchtradition als Haushaltungslexikon aufzufassenden an angehende Frauen adressierten Ausgabe der sowjetischen Zeit „Mūsu ģimenei” [dt. *An unsere Familie*] (KB 1966) die Gleichstellung von Frau und Mann sowohl im beruflichen als auch im häuslichen Leben betont: „Mūsu padomju sabiedrībā ražošanas

---

<sup>78</sup> Der Wanderkurs war für Landfrauen bestimmt. Der Lettische Zentralverein für Landwirtschaft hat einen ersten solchen Wanderkurs im Winter 1909/1910 in Priekule mit einer Dauer von drei Monaten veranstaltet. Später wird die Dauer auf einen Monat, dann auf drei Wochen gekürzt; der Kurs wird an unterschiedlichen Standorten ausgetragen. Neben Wanderkursen auf dem Lande wird von einem dreimonatigen Haushaltungskurs für Landwirtinnen in Riga (1923 bis 1931, 1.113 Absolventinnen), von einem sechswöchigen Abendkurs für gewerbstätige Frauen (1926 bis 1931, 340 Absolventinnen), von einem Lernkurs für Haushaltslehrerinnen, von einem Spezialkurs für vegetarische Küche sowie von einem Kochkurs für Armeeköche berichtet (LLCba 1931: 4ff.).

darbā piedalās kā vīrieši, tā sievietes. Rūpes par uztura sagatavošanu, mājas un bērnu kopšanu jāuzņemas visiem piegaujājiem ģimenes locekļiem” (KB 1966: 3) [dt. *In unserer sowjetischen Gesellschaft sind an der industriellen Arbeit sowohl Männer als auch Frauen beteiligt. Die Sorge für die Nahrungszubereitung, für die Haus- und Kinderpflege haben alle erwachsenen Familienmitglieder zu tragen*].

Darüber hinaus lassen sich auch vereinzelt Ausgaben von Kochbüchern feststellen, die an das Gewerbe bzw. die Fachleute im Bereich des sowjetischen Gaststättenwesens adressiert sind (vgl. etwa KB 1962). Mit der Wiedererlangung der lettischen Staatsunabhängigkeit ändert sich allmählich auch die lettische Kochbuchlandschaft. Neben den Originalwerken von den aus den sowjetischen Zeiten bekannten Autorinnen erschließen immer mehr Übersetzungen den lettischen Markt. Somit setzt auch ein Wandel hinsichtlich der geschlechtsspezifischen Adressierung ein. Der Akzent wird immer weniger auf die Hausfrau bzw. Frau als Leserin und Benutzerin eines Kochbuches gelegt. Man kann von einer Geschlechtsneutralität sprechen. Als Kochbuchempfänger kommt jedermann in Frage, der Interesse an die Kochkunst hat, ohne bestimmte geschlechtsspezifische oder fachliche Voraussetzungen erfüllen zu müssen. Genauso wie bei der Autorenschaft ist auch die Leserschaft jedermann offen.

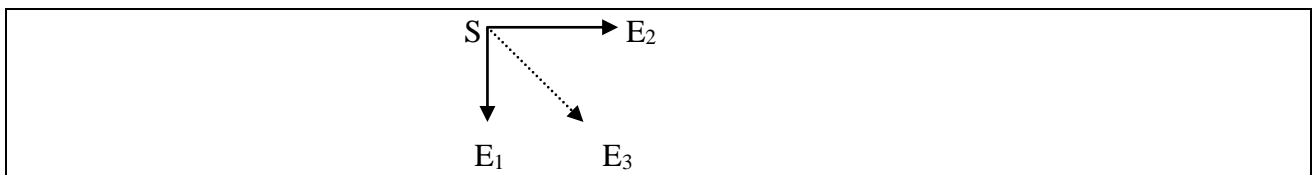
Zusammenfassend lässt sich schließen, dass in der sozialhistorischen Entwicklung der Kochrezepte und Kochbücher bei der Konstellation Sender – Empfänger zu unterschiedlichen Zeitepochen unterschiedliche Traditionen gepflegt wurden. Waren die ersten lettischen Kochbücher eine beinahe ausnahmslose Männerdomäne mit einer fachlichen Ausrichtung – mit der vermuteten Ausnahme der deutschen Gutsfrau als einer der intendierten Adressatinnen, so verfestigt sich ab dem Beginn des 20. Jhs. die Tradition der Wissensübermittlung von Frau zu Frau. Gebildete Frauen einerseits und Fachkennerinnen (vor allem Lehrerinnen von Haushaltsschulen und –kursen) andererseits vermitteln ihre Kenntnisse an andere Frauen, wobei in entsprechend angelegten Kochbüchern als Zielgruppe unterschiedliche Schichten Berücksichtigung finden (Kochbücher für deutsche Frauen, für lettische junge Mädchen und angehende Hausfrauen (darunter auch Dienstmädchen) und für Landfrauen). Bis in die 1990er Jahre werden die Kochbücher geschlechtsspezifisch adressiert, der fachlich berufliche Hintergrund der Empfängerin ist aber nicht mehr ausschlaggebend. Ab den 1990er Jahren kann man wiederum von einem Wandel sprechen: Neben der fachlich gebildeten Frau lässt sich wiederum der Berufskoch als Autor von Kochbüchern feststellen. Neben einem Fachmann kann auch ein Hobbykoch bzw. eine Hobbyköchin ohne fachspezifische Ausbildung in Sachen Kochkunst als Autor bzw. Autorin fungieren. Die Autorenschaft von Kochbüchern ist somit geschlechtsneutral. Es herrscht kein Privileg der Männer oder der Frauen vor. Das gleiche gilt für die Adressaten: In den

Kochbüchern neueren Datums findet man kaum explizite Anreden an eine Hausfrau, Mutter oder Ehefrau. Auch hier kann man mittlerweile von einem Verblässen der geschlechtsspezifischen Orientierung in Richtung Geschlechtsneutralität sprechen.

### 3.2.3 Symmetrische vs. asymmetrische Kommunikation

Ausgehend von der vorherigen Betrachtung der Traditionen bei der Autorenschaft und der intendierten Leserschaft der lettischen und deutschen Kochbuchlandschaft im Baltikum soll im Folgenden kurz auf die Beziehungen der Kommunikationsbeteiligten, d. h. auf die hierarchischen Rahmenbedingungen der Kommunikation eingegangen werden. Die Beziehung zwischen den Kommunikationsbeteiligten wird dabei in Anlehnung an den Ansatz von Paul Watzlawick et al. (1967: 67ff.) betrachtet. Watzlawick et al. unterscheiden zwischen *symmetrischen* und *komplementären* Beziehungen der Kommunikationspartner. Eine symmetrische Kommunikation zwischen zwei Partnern liegt laut Watzlawick et al. (1967: 68) vor, wenn ihre Beziehung auf eine Gleichheit („equality“) basiert. Bei einer komplementären Kommunikation ist dagegen von einer Ungleichheit der Partner („difference“) auszugehen. Im Nachstehenden soll allerdings anstatt von einer *komplementären* Beziehung, die laut Watzlawick et al. einen ineinandergreifenden Charakter („interlocking nature“) hat, wo sich die Partner unter anderem auch ergänzen, die Dichotomie ‘symmetrisch vs. asymmetrisch’ verwendet werden. Die Wahl des Begriffes ‘asymmetrisch’ als eines Gegensatzes zu einer ‘symmetrischen’ Beziehung lässt sich mit den allgemeinen Rahmenbedingungen der Kommunikation zwischen dem Autor und dem Leser eines Kochbuches begründen. Es handelt sich um keine ‘Face-to-Face’-Kommunikation, denn es ist kein unmittelbares Feedback und somit auch keine Komplementarität im engeren Sinne möglich. Zwischen dem Autor und dem Leser kann dabei aber eine ‘ungleiche’ Relation bestehen. Im Sinne der vorliegenden Arbeit wird unter einer symmetrischen Kommunikation die Konstellation verstanden, bei der der Sender bzw. der Autor und der Empfänger bzw. der Leser gleichrangig sind. Bei einer asymmetrischen Kommunikation sind dagegen die Beziehungen der Kommunikationspartner hierarchisch ungleich. Dabei wird die Ansicht vertreten, dass die Ranggleichheit bzw. –ungleichheit sich sowohl aus der sozialen Stellung als auch aus dem beruflichen oder fachlichen Hintergrund der Kommunikationspartner ergeben kann. In diesem Sinne wird davon ausgegangen, dass bei einer asymmetrischen Kommunikation die sprachliche Realisierung von Handlungen anders erfolgen wird als bei einer symmetrischen.

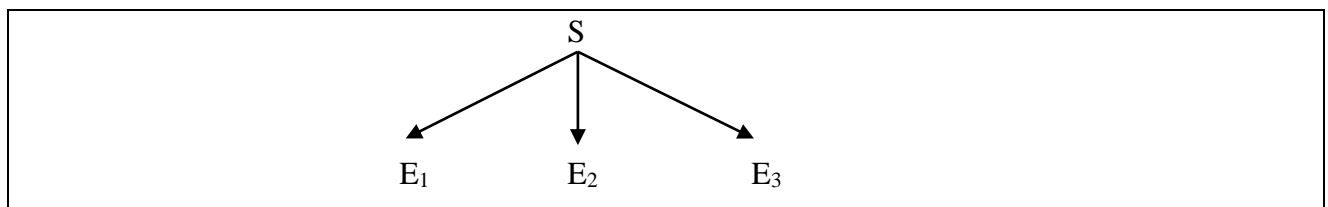
Bei den ersten lettischen Kochbüchern lässt sich der Kommunikationsablauf zwischen den Situationsbeteiligten als teilweise asymmetrisch und teilweise symmetrisch beschreiben. Schematisch ließe sich die Kommunikation folgend darstellen:



**Abbildung 4: Asymmetrische und symmetrische Kommunikationsbeziehungen im 18. Jh.**

Abgesehen davon, dass die Autoren der ersten Kochbücher keine Berufsköche und somit keine Fachkundigen sind, ist von einer übergeordneten Stellung der Autoren zu dem Berufskoch (E<sub>1</sub>) auszugehen. Hier ist die asymmetrische Beziehung sozial bedingt: Es handelt sich um unterschiedliche Schichten. Der gebildete Pastor bzw. Gelehrte (S) tritt in der Rolle des Lehrers auf, er belehrt den in den Küchen des deutschen Adels tätigen Koch (E<sub>1</sub>). Wie bereits als Vermutung geschildert, kann man allerdings noch von einer zweiten Zielgruppe – der Gutsfrau (E<sub>2</sub>) – ausgehen. In diesem Sinne ist dann die Kommunikation als symmetrisch anzusehen: Der Sender und die Empfängerin gehören einer annähernd gleichen Schicht<sup>79</sup> an, sie haben einen ähnlichen gesellschaftlichen Status, beide sind keine Fachkundigen. Da über das Kochbuch nicht nur küchentechnische Kenntnisse, sondern auch Allgemeinwissen vermittelt werden könnte, kann in einer asymmetrischen Kommunikationsbeziehung eventuell auch ein interessierter lesefähiger Lette (E<sub>3</sub>) als ein sozialhierarchisch untergeordneter Empfänger angesprochen werden.

Bei den im ausgehenden 19. Jh. sowie den im 20. Jh. bis in die 1990er Jahren herausgegebenen Kochbüchern wird die asymmetrische Kommunikationsbeziehung beibehalten und verfestigt. Allerdings ist hier nicht mehr die soziale Stellung, sondern ausschließlich die Fachlichkeit ausschlaggebend:



**Abbildung 5: Asymmetrische Kommunikationsbeziehungen im 19. Jh. bis in die 1990er Jahre**

<sup>79</sup> Zwar können z. B. ein deutscher Pastor oder Literat mit einer deutschen Gutsfrau ständegemäß nicht auf der gleichen Stufe gesetzt werden, die gewählte Darstellung kann aber folgend begründet werden: Erstens ist das primäre Anliegen der vorliegenden Arbeit keine Analyse der sozialen Beziehungen der jeweilige Zeitepoche, und zweitens zeichnen sich die Kommunikationspartner S und E<sub>2</sub> als Vertreter der deutschen Schicht auf jeden Fall durch eine hierarchisch höhere Stellung gegenüber den Letten bzw. dem lettischen Dienstpersonal (hier den Köche) aus.

Die Position der Autorenschaft wird ab nun von fachkundigen Autoren belegt. So verweist etwa Minjona auf die bisherige Situation, dass früher in der Kochkunst – und somit auch in der Kochbuchlandschaft – mithin keine Fachleute tätig gewesen seien:

Zinātne tagad laužas iekšā visās nozarēs un arī pavārniecības māksla turpmāk vairs nevar palikt bārenīte kā līdz šim, kur tā bija tā novārtā likta, ka ar to nodarbojas tikai likteņa pabērni, kuŗi nebij pietikoši pie kautcik plašākas izglītības. (KB 1927: 121)

[dt. *Die Wissenschaft dringt nun in alle Bereiche und auch die Kochkunst kann künftig nicht ein Waisenkind bleiben, wie bis jetzt, wo sie vernachlässigt wurde, dass sich damit nur die Stiefkinder des Schicksals beschäftigt haben, die sich an keine eingehendere Bildung gelangt waren.*]

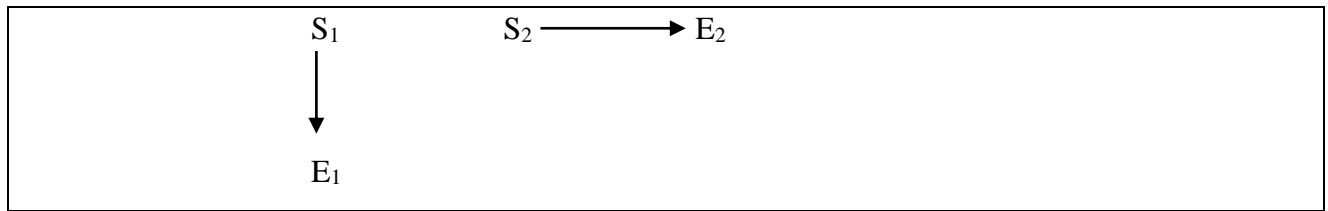
Die fachliche Überlegenheit der Autoren führt unausweichlich zu einer Asymmetrie bei der Kommunikation, was sich auch nicht selten dem Ton der Autoren entnehmen lässt. So betont etwa die Kochschulleiterin Marra Korth im Vorwort vom RKB 1907 ihre bald zehnjährigen Erfahrungen in ihrer Kochschule und ihr Können und verweist ebenso auf die Notwendigkeit einer genauen Befolgung ihrer Ratschläge:

Mein Bestreben geht dahin, neben selbst erprobten und teilweise selbst zusammengestellten Rezepten, praktische Ratschläge zu geben und die jungen Hausfrauen zu lehren, wie sie die Klippen vermeiden können, an denen so manche ihrer Genossinnen aus Mangel an Uebung scheiterte. **Wer sich meiner Weisung anvertrauen will, möge die vorbereitenden Einleitungen nicht überschlagen, sondern aufmerksam durchlesen.** Diese kleine Mühe dürfte die Ungeübten vor Schaden bewahren und auch älteren, nachdenkenden Hausfrauen von Nutzen sein. (RKB 1907: 7) [Hervorhebung im Original]

Das Zitat schildert, dass die Autorin sich fachlich überlegen darstellt und jede Leserin – sei es ein heranwachsendes Mädchen oder eine erfahrene Hausfrau – in der kommunikativen Beziehung untergeordnet ist. Die asymmetrische Kommunikation scheint auch auf die deutschen Frauen, ohne den sozialen Status zu berücksichtigen, zu treffen. Somit tritt die erfahrene Senderin (S) in einer höheren Rolle in Bezug auf die Empfängerinnen (junge deutsche Frauen, heranwachsende lettische Mädchen, Arbeiterkinder, Landwirtinnen usw.). Ähnliches gilt auch für die Kochbücher aus dem Zeitabschnitt 1939 bis 1989. Anzumerken ist allerdings, dass wegen der schlicht sachlichen Gestaltung und Formulierung die asymmetrische Beziehung nicht so explizit in Vordergrund tritt. Die Persönlichkeit, das fachliche Können und die Erfahrungen der Autoren treten eher in den Hintergrund. Auch die Empfängerin wird nicht explizit angesprochen, es gibt kaum Verweise auf die intendierte Empfängerin in der Eigenschaft als Anfängerin bzw. auf ihre Laieneigenschaft.

Bei den Kochbüchern der 1990er Jahre lassen sich zwei vorherrschende Entwicklungstrends verfolgen, die sich grundsätzlich aus der Fachlichkeit bzw. dem Laientum ergeben. Schematisch lässt sich die Feststellung folgend darstellen:





**Abbildung 6: Asymmetrische und symmetrische Kommunikationsbeziehungen ab 1990**

Zum einen ist die asymmetrische Kommunikationsbeziehung (von oben nach unten) charakteristisch. Hier kann ein Fachkenner ( $S_1$ ) die Empfänger in Laieneigenschaft ( $E_1$ ) zur richtigen Speisezubereitung anleiten und belehren. Mit der Entwicklung des Kochbuchs als eines Mediums zur Unterhaltung des Empfängers, mit der Erschließung des Mediums *Kochbuch* durch sogenannte Hobbyköche ändert sich aber auch die Kommunikationsbeziehung, indem die Situationsbeteiligten eher symmetrisch interagieren. Der Sender ( $S_2$ ) – durch eine gewandelte Funktion des Kochbuchs – bekleidet gegenüber dem Empfänger ( $E_2$ ) keine übergeordnete Position. So kann etwa der Autor seine eigene Praxis dokumentiert und veröffentlicht haben, ohne einen Anspruch auf die Belehrung oder Anweisung der potenziellen Leserschaft zu erheben<sup>80</sup>.

### 3.3 Das Medium *Kochbuch*

Die Wahl der sprachlichen Mittel und damit ihre Verfestigung zu textspezifischen Konventionen können mit dem gewählten Medium im Zusammenhang stehen. Die Bedingungen der schriftlichen Kommunikation, die Verlagsvorgaben, darunter verbunden mit den jeweils geltenden politischen Vorgaben, die gesellschaftliche Einstellung hinsichtlich des sprachlichen Verhaltens und des Sprachgebrauchs in unterschiedlichen Zeitepochen können zu abweichenden Erscheinungen in der sprachlichen Realisierung von Handlungstypen führen. Daher soll im Folgenden auf das Medium *Kochbuch* als ein Medium der schriftlichen Realisierung des Textmusters *Kochrezept* und auf seine Entwicklung eingegangen werden. Dabei wird das Medium *Kochbuch* in Anlehnung an Lux (1981) als eine komplexe Textsorte aufgefasst, im Sinne der vorliegenden Arbeit also ein Textmuster, in das weitere ‘kleinere’ Textmuster eingebettet werden können. Das Textmuster *Kochrezept* gilt dabei als der das Textmuster *Kochbuch* konstituierende, unentbehrliche Bestandteil.

<sup>80</sup> Davon zeugt etwa auch das Schwinden der allgemeinen Hinweise in Kochbüchern, deren Befolgung hervorgehoben wird.

### 3.3.1 Zu Typen von Kochbüchern

In der Geschichte der Kochbuchentwicklung lassen sich diverse Änderungen feststellen. Wie bereits dargestellt, kann in der deutschen Kochbuchlandschaft zwischen Überlieferungen handschriftlicher Kochrezeptsammlungen und gedruckter Kochbücher historisch unterschieden werden. In der lettischen Kochbuchgeschichte können dagegen nur gedruckte Kochbücher betrachtet werden, da keine vergleichbaren handschriftlichen Kochrezeptsammlungen überliefert worden sind und die Vermutung nahe liegt, dass es auch keine solchen Sammlungen gegeben hat. Als eine Begründung könnte die späte Herausbildung des lettischen Schrifttums einerseits und die wahrscheinlich tradierte mündliche Wissensüberlieferung von Mutter zu Tochter u. ä. andererseits vermutet werden.

Im deutschsprachigen Raum bildet sich seit dem Ende des 16. Jhs. nach der Dominanz der handgeschriebenen und später auch gedruckten Kochrezeptsammlungen hochgeschätzter Köche oder Ärzte eine neue Textgattung aus, die sogenannte Hausväterliteratur (vgl. Lemmer 1991: 181), in der neben Abhandlungen zu zahlreichen alltäglichen Themen wie Landwirtschaft, Garten, Heilkunde u.a. auch das Kochen und Backen gehören. In dieser Zeit können die Kochrezepte entweder als ein Teil der Ratgeberliteratur, die diversen Fragen gewidmet ist, vorkommen oder auch in Form von einzelnen Kochbüchern herausgegeben werden. In Bezug auf die gedruckten deutschen Kochbücher des 19. und frühen 20. Jhs. geht Wolańska-Köller (2010: 54ff.) von Allgemeinkochbüchern und Spezialkochbüchern aus. Die ersten seien der bürgerlichen bzw. gewöhnlichen Küche gewidmet, es komme aber auch ein Mischtyp vor, in dem „Kochrezepte für sowohl preiswertere und nahrhafte als auch für teure repräsentative Speisen“ (Wolańska-Köller 2010: 55) enthalten sind. Zu den Spezialkochbüchern zählt Wolańska-Köller Kochbücher mit einem thematischen Schwerpunkt. Das können Kochbücher mit Kochrezepten sein, in denen Gerichte mit einer bestimmten Hauptzutat beschrieben werden, oder auch Kochbücher, die einem bestimmten Gericht gewidmet sind. Als eine dritte Art der Spezialkochbücher nennt Wolańska-Köller (vgl. 2010: 58) Kochbücher „mit Rezepten für Speisen für Personengruppen, die sich durch bestimmte Essgewohnheiten auszeichnen“. Den letzten werden Regionalkochbücher, Kochbücher für Vegetarier, diätetische Kochbücher, Kriegskochbücher, Puppenkochbücher sowie Kochbücher für andere Personengruppen zugeordnet (zu den Kochbucharten vgl. auch Sandig 1996: 363).

Nachfolgend soll auf die Typen der behandelten lettischen Kochbücher und somit auch auf die Entwicklung der lettischen Kochbuchlandschaft eingegangen werden. Die Art eines Kochbuches und somit der darin enthaltenen Kochrezepte kann zuerst seinem Titel entnommen werden. Titeln bzw. Überschriften fungieren laut Dietz (1995: 1) als eine „äußerst komprimierte Zusammenfassung der zugehörigen Texte“ und dienen somit vor allem der Information des Lesers über die im Text

dargelegten Sachverhalte. Die Korrelation zwischen dem Textmuster *Kochrezept* und dem Titel eines Kochbuchs lässt sich dementsprechend folgend erklären: Der Titel eines Kochbuchs dient als die erste Informationsquelle über die im jeweiligen Kochbuch erfassten Kochrezepte. Als die nächste Informationsquelle können die in den Kochbüchern enthaltenen Vorworte herangezogen werden, in denen die jeweils intendierte Bestimmungs- und Nutzungsform des Kochbuches explizit geschildert wird.

Die ersten lettischen Kochbücher aus dem späten 18. Jh. sind – ausgehend von der vorher kurz geschilderten Grobeinteilung der Kochbuchtypen nach Wolańska-Köller – den Allgemeinkochbüchern zuzuordnen. Als die einzigen Vertreter in lettischer Sprache umfassen diese Kochbücher diverse Kochrezepte, ohne eine bestimmte thematische Ausrichtung anzustreben. Als eine kleine Ausnahme und damit auch Besonderheit ist anzuführen, dass es sich dabei doch um eine Spezifizierung auf Herrengerichte bzw. feinere Küche handelt. Man kann allerdings vermuten, dass als Ausgangstexte für die Übersetzung der zwei ersten lettischen Kochbücher deutsche Kochbuchexemplare gewesen sind, die der damaligen Tradition entsprechend der sogenannten Hausvaterliteratur angehörten. So verweist etwa der anonyme Rezensent des KB 1796 in der Litterarischen Anzeige auf die bedauerlicher Weise fehlende Übersetzung von der „vortrefflichen Einleitung des diätetischen und ökonomischen Kochbuchs“ (Stendal 1790, siehe Anlage 3), mit folgenden Worten:

Sie handelt von der Einrichtung eines guten Kellers, der Küche, des Schornsteins, der Speise- und Rauchkammer u.a., als gleichfalls wesentliche Erfordernisse der Kochkunst; sie nennt die in der Küche nöthigen Geräthe, lehrt inwiefern ihre Materien der Gesundheit schädlich sind oder werden können, spricht von den Hilfsmitteln zum Kochen, als Wasser, Holz, Luft, Gewürze u. ferner vom Einsalzen, Räuchern, Einweichen und Einmachen, von den Vorbereitungen und der Zusammensetzung der Speisen u. Dinge deren Erwähnung in einem lettischen Kochbuche unumgänglich nothwendig wären. (Litterarische Anzeige 1796).

Laut Wolańska-Köller (2010: 53) gelangen ab dem 17. Jh. auf dem deutschen Markt „Vorläufer der so genannten Regionalalkochbücher, die im 19. Jh. ihre Renaissance erlebten“. Neben dem auf die jeweilige Region abgestimmten Inhalt unterscheiden sich diese Kochbücher von anderen Kochbüchern vor allem dadurch, dass in ihrem Titel eine bestimmte Region angeführt wird (vgl. Wolańska-Köller 2010: 61)<sup>81</sup>. Betrachtet man die im lettischen Liv- und Kurland, später in Lettland erschienenen Kochbücher, wird einem einleuchtend, dass es im 18., 19. und teilweise auch noch im

---

<sup>81</sup> Z. B. „Neues Salzburgisches Kochbuch“ (1719), „Magdeburgisches Kochbuch für angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen“ (1782), „Vollständiges Nürnbergisches Kochbuch“ (1789/1790) u.a., Hervorhebung – E.P.

20. Jh.<sup>82</sup> eine Tradition gewesen ist, das Wort ‘Kochbuch’ mit einer attributiven Ergänzung der Region zu erweitern. Als attributive Ergänzungen sind in den in Liv- und Kurland erschienenen Kochbüchern Adjektive in ihren Modifikationen wie „latviska” bzw. „latviešu” [dt. *lettisch*], Eigennamen wie „Baltijas” [dt. *baltisch* bzw. *von Baltikum*] belegbar: „Latviska Pawahru-grahmata” (1851) [dt. *Lettisches Kochbuch*], „Baltijas Pawahru grahmata (..)” (1883) [dt. *Baltisches Kochbuch*], „Baltijas jaunā pavāru grāmata saimniecēm un zeltenēm” (1901) [dt. *Baltisches neues Kochbuch für Hauswirtinnen und Jungfern*]. Im Gegensatz zu den Ausführungen von Wolańska-Köller, die hinsichtlich des deutschsprachigen Pendantes in diesem Sinne von Regionalkochbüchern spricht, scheint es in Bezug auf die lettischen Kochbücher unangebracht, von Regionalkochbüchern auszugehen. Das Adjektiv „lettisch” bei dem KB 1796 (dt. *Lettisches Kochbuch*) kann man eher in Verbindung mit der lettischen Sprache, in der das Buch verfasst ist, und nicht mit einer Region im Sinne eines Regionalkochbuches auslegen. Bei den späteren Kochbüchern ist dann schon von einer Tradition auszugehen, indem mit „latviska” bzw. „latviešu” das Volk und seine Küche im weiteren Sinne aufgefasst werden<sup>83</sup>. Im deutschen Referenzkorpus sind Attribute wie „livländisch”, „Rigasche” „Baltische”, auch Präpositionalphrasen, etwa „für die deutschen Ostseeprovinzen Russlands” belegt: „Rigasches Kochbuch” (RKB 1880); „Baltisches Receptenbuechlein fuer feines Hausgebaeck” (RKB 1903), „Kochbuch für die deutschen Ostseeprovinzen Russlands” (RKB 1844). Im Gegensatz zu den lettischen Kochbüchern könnte hier im weiteren Sinne von ‘Regionalkochbüchern’ der im Ostseeraum lebenden Deutschen gesprochen werden, die sich in einer engen Verbindung zum Deutschtum gesehen haben.

Auch im 19. Jh. sind die lettischen Kochbücher den Allgemeinkochbüchern zuzuordnen. Anzumerken ist dabei, dass sich gerade im 19. Jh. die Tradition entwickelt, die Kochbücher im Titel mit adjektivischen Attributen wie „jauna” [dt. *neu* im Positiv] bzw. „jaunākā” [dt. *neuest-* im Superlativ] sowie mit Attribut „praktiska” [dt. *praktisch*] zu benennen: „Jauna pavāru grāmata priekš Baltijas [..]” (KB 1876) [dt. *Neues Kochbuch für Baltikum*]; „Jaunaka pawahru mahksla preekš privatnameem un restorazijam” (KB 1911) [dt. *Die neueste Kochkunst für Privathäuser und Restaurants*]; „Praktiska Pavāru grāmata” (KB 1935) [dt. *Praktisches Kochbuch*]; „Neuestes Koch- und Wirtschaftsbuch” (RKB 1823); „Praktisches Kochbuch” (RKB 1907). In Lettland lassen sich lettische und deutsche Kochbücher mit solchen Titeln bis in die 1940er Jahre verfolgen. Basierend auf die lettischen Verhältnisse kann die Tendenz bzw. Tradition der Benennung von

<sup>82</sup> Vgl. „Latviešu ēdieni” [dt. Lettische Gerichte] noch in den 1980er Jahren.

<sup>83</sup> Vor allem ab den 1930er Jahren wird parallel auch von „tautisks” bzw. „tautas” [dt. volkstümlich bzw. Volks-] gesprochen, was allerdings in den späteren Jahren nicht mehr belegbar ist.

Allgemeinkochbüchern mit „jauna“ [dt. *neu*] oder „praktiska“ [dt. *praktisch*] mit dem kommunikativen Zweck eines Kochbuches in Verbindung gebracht werden: Die wandelnde außersprachliche Realität (Änderung der Autorenschaft, der Zielgruppe, wandelnde Sender- und Empfängerkonstellationen, Verfassung von Originalwerken anstatt von Übersetzung ausländischer Kochbücher, Berücksichtigung der lokalen Verhältnisse, vor allem der Lebensmittel und ihrer Verfügbarkeit, auch des „lettischen Geschmacks“) führt dazu, dass neue Kochbücher verfasst werden, die dann in ihren Titeln mit der attributiven Ergänzung „neu“ explizit kennzeichnet werden. Ähnliches gilt auch für die attributive Ergänzung „praktisch“: Das Kochbuch ist jetzt nicht mehr an die „edle Tafel“ adressiert. Es dient für den Letten nicht nur als eine Lektüre, sondern soll auch praktisch im Alltag anwendbar sein. Dies steht mit einem Allgemeinkochbuch in einem sehr engen Zusammenhang: Das Kochbuch soll als Ratgeberliteratur für alle alltäglichen Kochbedürfnisse dienen. Des Weiteren lässt sich auch eine Parallele zu der gewandelten Autorenschaft und Zielgruppe ziehen: Im Zuge des Wissenstransfers von Frau zu Frau soll der Hausfrau, Landwirtin, teilweise auch der erwerbstätigen Köchin, einem jungen Mädchen ein ‘praktischer’ Ratgeber zur Verfügung gestellt werden.

Die ersten lettischen Spezialkochbücher lassen sich erst ab Beginn des 20. Jhs. belegen. Diese Sparte der Kochbuchliteratur entwickelt sich zunächst vor allem in die Richtung der vegetarischen Speisen (insbesondere ab den 1930er Jahren)<sup>84</sup>: „*Veģetāriskie ēdieni un zaļbarība*“ (1932)<sup>85</sup> [dt. *Vegetarische Speisen und Grünkost*]; „*Veģetārā virtuve*“ (1936) [dt. *Vegetarische Küche*]; „324 *zaļbarības ēdieni*“ (1939) [dt. *324 Speisen der Grünkost*]. Eine weitere Spezialisierung bezieht sich auf Kochbücher für bestimmte Speisen (kalte Küche, Backwerk, Nachspeisen, Konservierung etc.): „*Salātēdienu receptes*“ (1935) [dt. *Kochrezepte von Salatspeisen*]; „*Tortes, cepumi, saldēdieni*“ (1936) [dt. *Torten, Kekse, Süßspeisen*]; „*Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai*“ (1937) [dt. *Kalte Speisen für Feste und Alltag*]; „*Salāti un sviestmaizes*“ (1988) [dt. *Salate und belegte Brote*]; „*Baltisches Receptenbuechlein fuer feines Hausgebaeck*“ (RKB 1903). In den 1990er Jahren wird die thematische Vielfalt durch bisweilen unbekannte Gerichte (Grillen, Sushi etc.) erweitert, wodurch der Gesellschaft immer mehr Spezialitäten anderer Völker zugänglich gemacht werden.

---

<sup>84</sup> Eine ähnliche Entwicklung in Deutschland stellt auch Sandig (vgl. 1996: 363) fest, allerdings setzt die Verbreitung von „vegetarischen“ u.ä. Kochbüchern laut Sandig etwas früher, schon in den 1920er Jahren ein. Ähnliches belegt auch Wolańska-Köller (vgl. 2010: 61). Sie spricht von einer besonderen Popularität der vegetarischen Kochbücher nach dem Ersten Weltkrieg, allerdings lassen sich die „Kochbücher für die fleischlose Küche“ laut Wolańska-Köller bereits seit Ende des 19. Jhs. belegen.

<sup>85</sup> Hier und weiter handelt es sich bei den zur Veranschaulichung angeführten Kochbüchern, die nur mit einer Angabe des Erscheinungsjahres markiert sind, um Bücher, die im Korpus nicht enthalten sind (im Gegensatz zur Quellenangabe KB bzw. RKB, die in das angelegte Korpus aufgenommen wurden).

Neben Spezialkochbüchern mit Rezepten, die bestimmten Speisen gewidmet sind, unterscheidet Wolańska-Köller (vgl. 2010: 58) auch solche Kochbücher, in denen Gerichte aus einer bestimmten Hauptzutat beschrieben werden. Für die lettische Kochbuchlandschaft ist es kennzeichnend, dass solche auf eine bestimmte Hauptzutat fokussierte Kochrezeptsammlungen bis zum Zweiten Weltkrieg noch sporadisch erscheinen, etwa „Medus izlietošana mājturībā” (1934) [dt. *Verwendung vom Honig im Haushalt*], „Jūras zivis ikdienišķajā uzturā” (1937) [dt. *Seefische in der täglichen Nahrung*]. Als eine Ausnahme sind die Kochbücher zu nennen, die diverses Gemüse als Hauptzutat<sup>86</sup> aufweisen. Erst in den sowjetischen Jahren gewinnen solche einer bestimmten Hauptzutat gewidmete Kochbücher an Popularität: „Sēnes uzturā” (1954) [dt. *Pilze in der Nahrung*]; „Dārzeni ēdienu gatavošanai un rotāšanai” (1966) [dt. *Gemüse für das Kochen und Schmücken*]; „Sieri un sieru ēdieni” (KB 1977) [dt. *Käse und Käsegerichte*].

In den Kriegsjahren (Erster Weltkrieg, Zweiter Weltkrieg) lassen sich auch in Lettland – ähnlich wie im deutschsprachigen Raum – lettische und deutsche Kriegskochbücher als Spezialkochbücher belegen, die auf die Notlage abgestimmt sind: „Kara laika virtuve” (KB 1942) [dt. *Die Küche der Kriegszeit*], „Taupīga saimniece” (1942) [dt. *Die sparsame Wirtin*]; „Notstandskochbüchlein. Gewidmet den baltischen Frauen” (KB 1916); „Sparkochbuch” (1917).

Spezialkochbücher, die an eine bestimmte Personengruppe adressiert sind (mit Ausnahme der Vegetarier), lassen sich sporadisch in den sowjetischen Jahren feststellen, beispielsweise Nahrung für Kranke, für Kinder („Bērnu virtuve” (KB 1952) [dt. *Kinderküche*]; auf Kinder als Empfängergruppe – „Pavārgrāmata bērniem” (KB 1992) [dt. *Kochbuch für Kinder*]). Mit den 1990er Jahren erweitern sich die anvisierten Personengruppen. Es können Kochbücher für kleine Haushalte, für Liebespaare (etwa „Kārdinošā pavārgrāmata: vakariņas divatā” (KB 1996b) [dt. *Verführerisches Kochbuch: Abendessen zu zweit*]), Kochbücher mit Rezepten zum Abnehmen u. ä. belegt werden.

Anzumerken ist hier auch die Feststellung, dass in der deutschsprachigen baltischen Kochbuchlandschaft des 19. Jhs. und angehenden 20. Jhs. (bis 1939) kaum Spezialkochbücher festzustellen sind, die auf eine bestimmte Speise, eine bestimmte Hauptzutat oder eine bestimmte Personengruppe und ihre Essgewohnheiten fokussiert wären. Diese Kochbücher sind vorwiegend den Allgemeinkochbüchern<sup>87</sup> und der Ratgeberliteratur für die richtige Hauswirtschaft zuzuordnen. Dies hängt teilweise mit der außersprachlichen Situation zusammen: Zu der Zeit, als im lettischen Territorium noch eine rege Herausgeberschaft deutscher Kochbücher vorherrscht, wird in Liv- und

---

<sup>86</sup> Siehe vorher zu vegetarischen Kochbüchern.

<sup>87</sup> Als eine Ausnahme gelten vermutlich die Kriegskochbücher, allerdings können diese trotz geänderter und an die bestehende Situation angepasster Nahrungsmittel auch als Allgemeinkochbücher aufgefasst werden.

Kurland bzw. Lettland noch keine Spezialisierung von Kochrezeptsammlungen tradiert. Dies entwickelt sich erst ab den 1930er Jahren, als in Lettland lettische Kochbücher dominant sind und kaum Kochbücher auf Deutsch herausgegeben werden.<sup>88</sup>

### 3.3.2 Zum Aufbau von Kochbüchern

Im Mittelpunkt eines jeden Kochbuches steht das Textmuster *Kochrezept* als ein konstituierender Bestandteil. Je nach dem kommunikativen Zweck und damit dem zum bestimmten Zeitpunkt vorherrschenden Bedarf, je nach den Sender- und Empfängerkonstellationen, die zum jeweiligen Zeitpunkt bei der Verfassung von Kochbüchern vorherrschen, kann der Inhalt bzw. der Aufbau eines Kochbuches auch von weiteren Texten geprägt sein: „So spiegelt sich Beharrung und Veränderung, Brauchtum und Mode sowohl im einzelnen Kochrezept wie auch im Aufbau des Kochbuchs wider“ (Wiswe 1970: 11). Demnach kann vorweg angenommen werden, dass bei einer Änderung „des Brauchtums und der Mode“ auch die inhaltliche Gestaltung der Kochbücher einem Wandel ausgesetzt ist. Daher soll im Folgenden der Aufbau des Kochbuches in den betrachteten Zeitabschnitten kurz geschildert werden. Das Kochbuch soll dabei als ein komplexes Textmuster betrachtet werden, wobei nachstehend der Wandel, der sich bei den in diesem komplexen Textmuster enthaltenen Einzeltexten vollzogen hat, aufgedeckt werden soll.

#### Kochrezepte

Jedes Kochbuch wird von einer bestimmten Anzahl von Kochrezepten konstituiert. Schon die ersten lettischen Kochbücher weisen eine in „Abteilungen“ bzw. Kapiteln angelegte Gliederung auf. Die Kochrezepte sind entweder nach der Hauptzutat oder nach der jeweiligen Speise in „Abteilungen“, später Kapiteln erfasst. Somit kann festgelegt werden, dass die lettischen gedruckten Kochbücher schon seit den Anfängen der Kochbuchgeschichte eine der Hauptzutat oder der Speiseart<sup>89</sup> entsprechende Gliederung kennen, die bis zur Gegenwart tradiert wird. Ab dem beginnenden 20. Jh. kann festgestellt werden, dass jedes Kapitel mit einer kurzen Einleitung beginnt, in der die jeweilige Speise kurz beschrieben wird, worauf die Kochrezepte folgen.

Als eine im Aufbau älterer Kochbücher (18./19. Jh.) charakteristische, heute aber nicht mehr oder kaum tradierte Gegebenheit ist die Nummerierung der Kochrezepte zu nennen (vgl. etwa KB 1795). Dabei wird im Rahmen des Kochbuches immer wieder auf eine vorher beschriebene Anleitung – im

---

<sup>88</sup> Eventuell hängt dies mit der lettischen Bodenreform von 1920 und der damit verbundenen Enteignung von Großgrundbesitz, worauf sehr viele Deutschbalten auswandern, sowie der späteren Umsiedlung im 1939 zusammen.

<sup>89</sup> Noch in den Kochbüchern des beginnenden 20. Jhs. lässt sich bei der Gliederung eine Mischform – sowohl nach Hauptzutat als auch nach Speiseart – feststellen. In der Gegenwart werden die Kochbücher eher nach Speisearten gegliedert.

Sinne eines intertextuellen Verweises – Bezug genommen. Die Nummerierung der Kochrezepte lässt sich als eine feste Konvention der Kochbücher bis in die 1940er Jahre belegen. Danach ist diese Herangehensweise nur vereinzelt nachweisbar (etwa bei KB 1970).

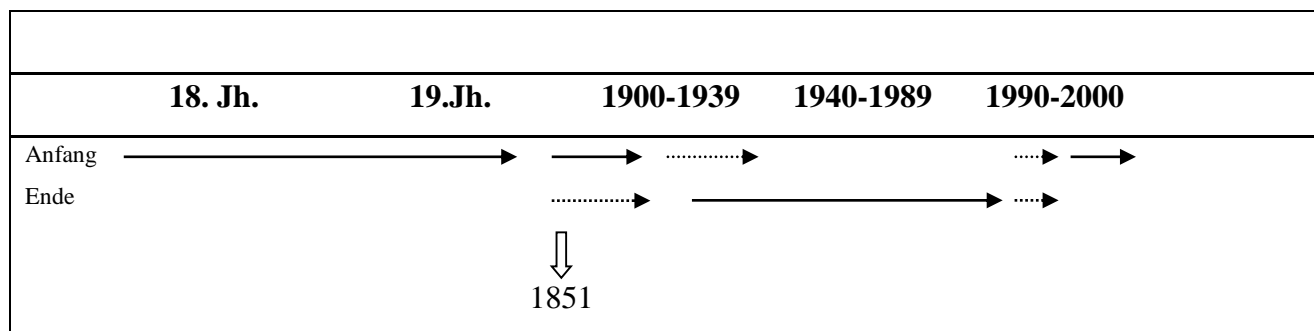
### Inhaltsverzeichnis

Die ersten lettischen Kochbücher aus dem 18. Jh. enthalten neben dem Teil der Kochrezepttexte ein am Anfang des Buches gestelltes Register bzw. Inhaltsverzeichnis. Hier lassen sich die das Kochbuch bildenden „Abteilungen“ entnehmen, allerdings fehlt eine eingehende Auflistung der einzelnen Kochrezepte. Das analysierte deutsche Kochbuch von Warg (1772) weist auch einen „nummarischen Inhalt“ auf, in dem eine grobe Auflistung nach Themen erfolgt, etwa *Allerhand Arten von Suppen, Vorschrift, wie man Schwein- und Ferkelfleisch zubereiten kann* u. ä. Ein ähnlicher Befund lässt sich auch bei der Überprüfung von lettischen Kochbüchern aus dem 19. Jh. erbringen. Im Register werden die einzelnen Kapitel angeführt, eingeleitet mit den Formulierungen wie „IhĶa parahdiſchana kaſ ſchinni grahmata irr atrohnams“ (KB 1851) [dt. *Kurzes Aufzeigen was in diesem Buche zu finden ist*], „Satura=ufĶihmejums“ (KB 1876) [dt. *Inhaltsaufzeichnung*]. Im KB 1883 werden dagegen im vorangestellten Inhaltsverzeichnis unter dem Namen „Rahditajs“ [dt. *Verzeichnis*] schon sämtliche im Buch enthaltenen Kochrezepte angeführt. Überprüft man das deutsche Referenzkorpus (für das 19. Jh.), so gibt es bereits bei dem RKB 1823 von Fehre ein vorangestelltes Inhaltsverzeichnis mit einer detaillierten Auflistung der einzelnen Speisen auf 12 Seiten. Das gleiche belegt auch das RKB 1844. Beide Verzeichnisse tragen die Bezeichnung „Inhalt“. Hervorzuheben ist aber, dass bereits bei KB 1851 eine Aufzählung der einzelnen Kochrezepte am Ende des Buches erfolgt. Ab der Jahrhundertwende ist bei den lettischen Kochbüchern in dieser Hinsicht ein allmählicher Wandel beobachtbar, da die Voranstellung des Inhaltsverzeichnisses sukzessive von der Endstellung abgelöst wird. Findet man bei einzelnen Kochbüchern es noch in Voranstellung, etwa bei KB 1902, KB 1907, KB 1929, so befindet sich das Inhaltsverzeichnis bei den übrigen im Korpus enthaltenen Kochbüchern<sup>90</sup> in Endstellung, wobei da auch eine vollständige Auflistung der Kochrezepte enthalten ist. Die im Untersuchungskorpus aus dem zeitlichen Abschnitt von 1939 bis 1989 aufgenommenen Kochbücher weisen grundsätzlich die Endstellung des Inhaltsverzeichnisses auf. Ab den 1990er Jahren kann wiederum ein Nebeneinander verfolgt werden. Die Kochbücher enthalten das Inhaltsverzeichnis sowohl in Voran-, als auch in der Endstellung. Schematisch lässt sich die Entwicklung wie folgt darstellen:

---

<sup>90</sup> Binnen der Zeitspanne von 1900 bis 1939.





**Abbildung 7: Veränderte Positionierung des Inhaltsverzeichnisses in den Kochbüchern**

Wie es sich der Abbildung 7 entnehmen lässt, kann von einer Voranstellung des Inhaltsverzeichnisses in den Kochbüchern als einer Konvention bis zum Beginn des 20. Jhs. ausgegangen werden (kennzeichnet durch die durchgängige Linie). Als ein erster aus dem angelegten Korpus ableitbarer Wendepunkt ist 1851 zu nennen, wo die Endstellung der Kochrezeptauflistung belegt werden kann (kennzeichnet durch die gestrichelte Linie), wobei in den restlichen Kochbüchern die Voranstellung beibehalten wird. Ab der Jahrhundertwende (bis 1939) weisen noch sporadische Kochbuchausgaben eine Voranstellung des Inhaltsverzeichnisses auf, als dominierend und somit sich sukzessive verfestigend gilt allerdings die Endstellung. Während der Zeitperiode 1940 bis 1989 wird grundsätzlich die Endstellung des Inhaltsverzeichnisses tradiert. Somit kann von einer festen Konvention gesprochen werden. Ab den 1990er Jahren lässt sich wieder eine Umwälzung verfolgen<sup>91</sup>. Allerdings ist hier im Unterschied zu der ab der Wende des 19./20. Jhs. festgestellten Abänderung kennzeichnend, dass es sich nicht um nur vereinzelte Bücher handelt, die der bisherigen Konvention widersprechen, sondern die Abänderung relativ zügig zu Gunsten der Voranstellung erfolgt: Im Vergleich zu der Abänderung, die sich zu Beginn des 20. Jhs. binnen einer Zeitspanne von etwa 60 Jahren vollzogen hat, weist der Wandel am Ende des 20. Jhs. eine verhältnismäßig kurze Dauer auf (etwa 10 Jahre). Denn, wie die im Korpus nicht aufgenommenen Kochbücher des 21. Jhs. belegen, kann man heute bereits von einer konventionellen Voranstellung des Inhaltsverzeichnisses sprechen.

#### Vorwort bzw. Einleitung

Als der nächste die Kochbücher konstituierende Bestandteil ist das Vorwort bzw. die Einleitung zu thematisieren. Das Vorwort ist im Rahmen des komplexen Textmusters *Kochbuch* als das Textmuster anzusehen, in dem der intendierte Empfänger durch den Sender unmittelbar angesprochen wird. Dem Vorwort kann somit in der Regel explizit entnommen werden, welchen kommunikativen Zweck das

<sup>91</sup> Hypothetisch lässt sich diese Änderung mit der steigenden Rolle der Übersetzung von westeuropäischen Kochbüchern und einer sukzessiven Übernahme der in der westeuropäischen Tradition verankerten Voranstellung des Inhaltsverzeichnisses erklären. Ein ähnlicher Trend kann auch bei vielen anderen Buchtypen festgestellt werden.

Kochbuch und somit seine Kochrezepte zu erfüllen beabsichtigen. Des Weiteren kann das Vorwort explizit auf den Empfänger verweisen sowie Angaben zum Sender enthalten. Mithin hat das Vorwort den kommunikativen Zweck „Auskunft über den intendierten Zweck des Buches zu geben“ (Sandig 1996: 371) und Informationen zum Handlungstyp zu thematisieren, die in der sprachlichen Realisierung des Kochrezepts nicht unmittelbar preisgegeben werden.

Die ersten lettischen Kochbücher, auch die aus dem 19. Jh. enthalten kein Vorwort im Sinne der modernen Auffassung. In dem KB 1796 gibt es ein Vorwort des Herausgebers J. F. Steffenhagen, der die Pränummeranten anspricht und die verspätete Erscheinung des vor gewisser Zeit angekündigten Kochbuches rechtfertigt, allerdings nicht auf den Inhalt des Buches eingeht. Im Längsschnitt der Entwicklung lässt sich das Vorwort inhaltlich folgend skizzieren: Das Vorwort in den Kochbüchern des Zeitabschnittes 1900 bis 1939 zeichnet sich als sehr reich an Informationen aus. Hier steht die Frau im Mittelpunkt, die direkt angesprochen wird. Das Vorwort aus den sowjetischen Jahren ist in der Regel von einer schlichten Sachlichkeit geprägt. Weder die Frau als Empfängerin, noch der Autor bzw. die Autorin werden explizit in den Vordergrund gerückt. Es handelt sich ausschließlich um sachliche Informationen zur Speisezubereitung. Eine Abänderung lässt sich ab den 1990er Jahren feststellen. Vor allem lässt sich hier die explizite Anwesenheit des Autors als Persönlichkeit spüren: Beispielsweise durch Verwendung von Ich-Form anstatt von einer neutralen Ausdrucksweise, durch Erzählung der eigenen Geschichte, des eigenen Werdegangs („Jaunībā nekad nedomāju, ka kļūšu par pavāru. Gatavot gan man patika” (Mārtiņš Rītiņš in KB 1997: 5) [dt. *In der Jugend dachte ich nie daran, Koch zu werden. Gekocht habe ich aber sehr gerne.*]). Im Nachfolgenden soll auf einige das Vorwort der Kochbücher charakterisierende inhaltliche Einzelheiten eingegangen werden, wobei hier vor allem Kochbücher des Zeitabschnittes 1900 bis 1939 als Vorbild gelten, da diese die informationsreichsten Vorworte enthalten.

Im Vorwort der Kochbücher aus der Wendezeit des 19./20. Jhs. wird die Erforderlichkeit eines neuen Kochbuches vor allem mit einer Neuausrichtung bzw. „dem Neuigkeitswert“ (Sandig 1996: 386) oder mit der bewehrten Rolle der vorherigen Ausgaben begründet. Am meisten wird die Notwendigkeit eines neuen Kochbuches mit der Untauglichkeit der vorherigen Kochbuchausgaben begründet und somit die Neuausrichtung des eigenen Kochbuchs hervorgehoben:

Tāpat klimatiskie apstākļi mums savādāki, jo visas tās saknes, augļi un augi, kādi citur, pie mums neaug. Tā tad vairums recepšu no cittautu pamācībām mums nav izlietojams. Bez tam cittautu zaļbarību receptes stipri dārgas. Brošuras no 38–40 lappusēm nāk ap 1.40 – 1.50 snt., kas katram nebūs pa kabatai, ņemot vērā, ka puse recepšu nav mums pielietojamas, un arī nekad nebūs, piem., dārgie ananasi, banani u.t.t. (KB 1928b: 3)

[dt. *Die klimatischen Bedingungen sind bei uns anders, da all die Wurzelgemüse, Früchte und Pflanzen, die es anderswo gibt, bei uns nicht wachsen. Also ist der Großteil der Kochrezepte aus den Anleitungen anderer Völker für uns nicht brauchbar. Darüber hinaus sind die ausländischen Kochrezepte für die Grünkost ziemlich teuer. Broschüren mit 38–40 Seiten kosten um die 1.40 –*

*1.50 Sant., was sich nicht jeder leisten kann, unter Berücksichtigung dessen, dass die Hälfte der Kochrezepte für uns unbrauchbar ist und auch nie zu nutzen sein wird wie z. B. die teuren Ananas, Bananen usw.]*

Die Hervorhebung der Neuwertigkeit lässt sich vor allem in den Vorworten von Kochbüchern feststellen, die sich zum Ziel setzen, eine Zusammenführung der wissenschaftlichen Erkenntnisse mit der Kochkunst zu erreichen: So führt etwa Apsīt-Kuliš (KB 1929) im Vorwort zu ihrem Kochbuch an, dass theoretisch verfasste Zeitungsartikel zu den neuesten Entdeckungen in den Nahrungswissenschaften der Hausfrau bei der Erfüllung ihrer alltäglichen Pflichten wenig Hilfe leisten können, dies werde aber durch das neue Kochbuch geändert. Es wird thematisiert, dass die Küche und das bisherige Verhalten „reformiert“ werden müssen. Somit kommt ein neuer Themenkomplex, die neuesten wissenschaftlichen Errungenschaften und ihre Berücksichtigung bei der Zubereitung zur Diskussion (KB 1929: 4):

*Tagad jaunākie zinātnes pētījumi mums devuši svarīgus jēdzienus par kalorijām, minerālsāļiem un galvenais – vitamīniem. Ir skaidrs, ka tagad mums no šiem jaunajiem viedokļiem izejot arī jāpārbauda un jāpārgroza mūsu līdzšinējie paradumi barības izvēlē un sagatavošanā.  
[dt. *Jetzt haben die neuesten wissenschaftlichen Forschungen für uns wichtige Begriffe über Kalorien, Mineralsalze und vor allem über Vitamine erschlossen. Es ist klar, dass wir jetzt, ausgehend von diesen neuen Erkenntnissen, auch unser bisheriges Brauchtum bei der Nahrungswahl und –zubereitung überprüfen und ändern müssen.*]*

In den 1930er Jahren lässt sich den lettischen Kochbüchern eine propagandische Färbung entnehmen: Der Gedanke des nationalen Bewusstseins<sup>92</sup> und somit der Aufruf zur Verwendung nationaler Erzeugnisse rücken in den Vordergrund. Die Vorworte gewinnen eine propagandistische Färbung. Die gesellschaftliche Einstellung zu dieser Frage soll verändert werden: Geleitet von nationalistisch geprägten Mottos wie „Tu nedrīksti savu maizi pelt, ja gribi savu valsti godā celt“ (KB 1939: 2) [dt. *Du darfst nicht dein Brot tadeln, falls du deinen Staat in Ehren halten willst*] werden die Empfänger aufgerufen, nur lokale Produkte zu verwenden und somit die staatliche Wirtschaft zu unterstützen. Der soziale Sinn der Propaganda und der Rolle der Frau bei der Unterstützung der Wirtschaft und des Allgemeinwohls kann in den Vorworten der Kochbücher aus den 1930er auch mittels Bilder ausgedrückt werden (siehe Anlage 8). Ähnliche Beispiele führt auch Sandig (1996: 381) aus deutschen Kochbüchern der 1930er Jahre an, wo postuliert wird „keine ausländischen, sondern nur deutsche Erzeugnisse zu verwenden“.

---

<sup>92</sup> Ein ähnliches Beispiel für ein patriotisches Verhalten der Hausfrau liefert etwa Martha Bielenstein in den Jahren des Ersten Weltkrieges in ihrem „Nostandskochbüchlein“ aus dem Jahre 1916: „Das Deutschtum, das hat größeren Wert als fetter Braten auf dem Herd“ (RKB 1916: 10).

Auch im Zeitabschnitt von 1939 bis 1989 lassen sich Kochbücher belegen, wo im Vorwort zeitgemäß ideologische Fragen in Betracht gezogen werden. Teilweise wird dabei auf die Kochkunst (vor allem das Kantinen- und Gaststättenwesen) und ihre Rolle beim Aufbau des Kommunismus zurückgegriffen: „Liela nozīme tālākai sabiedriskās ēdināšanas attīstībai ir pašlaik, mūsu zemes izvērstas komunisma celtniecības periodā.” (KB 1962: 5) [dt. *Eine besondere Rolle kommt einer weiteren Entwicklung des öffentlichen Gaststättenwesens jetzt, in der Zeit des in unserem Lande entfalteten Aufbaus vom Kommunismus, zu*]. Bereichert wird das mit zeitgemäßen Zielsetzungen der Planungswirtschaft<sup>93</sup>. Sogar in solchen Kochbüchern, die die Kindesernährung zum Gegenstand haben, sind vereinzelt Züge der gängigen Ideologie feststellbar (etwa „Nekur visā pasaulē bērniem neveltī tik daudz uzmanības kā Padomju Savienībā. Šās lielās gādības rezultātā ir spēcīga un veselīga bērnu paaudze.” (KB 1952: 3) [dt. *Nirgendwo auf der ganzen Welt wird den Kindern so viel Aufmerksamkeit geschenkt wie in der Sowjetunion. Infolge dieser großen Sorge gibt es eine kräftige und gesunde Kindergeneration*].

Mit dem Rücken der Frau als der intendierten Empfängerin von Kochbüchern in den Vordergrund wird in den Vorworten immer wieder das Können der Frau thematisiert. Wie ein roter Pfaden zieht sich durch die Kochbücher des 20. Jhs. das Können der Frau, sparsam zu kochen. Die an die lettische Frau (Hausfrau, Landwirtin, Arbeiterin) adressierten Kochbücher der ersten Jahrzehnte des 20. Jhs. betonen vor allem die Möglichkeit, gute und gesunde Speisen mit wenig Kosten anhand des jeweiligen Buchs kochen zu können: „... pee kam allašč ešmu uf to luhkojušees lai iļķargatos no leekeem iļķdewumeem” (KB 1904: 3) [dt. *..., wobei ich immer darauf geachtet habe, unnötige Kosten zu vermeiden*]. Besonders wird der Gegensatz zu den bisherigen „der deutschen Schicht” vorgesehenen Kochbüchern hervorgehoben<sup>94</sup>. Die Sparsamkeit beim Kochen wird auch in den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg thematisiert.

---

<sup>93</sup> „Septiņgades laikā sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi pāries uz apstrādāšanas pilnveidotām, mehanizētām metodēm. Ēdnīcas, restorāni, kafejnīcas, uzkožamo tirgotavas un bufetes būs pilnīgi apgādātas ar pusfabrikātiem” (KB 1962: 7). [dt. *Binnen der nächsten sieben Planjahre wird das öffentliche Gaststättenwesen verbesserte mechanisierte Bearbeitungsverfahren einführen. Kantinen, Restaurants, Cafes, Imbissläden werden flächendeckend mit Halbfabrikaten versorgt sein*]. Die sprachlichen Besonderheiten wie Gebrauch von Futurformen, Gebrauch von zeitgeprägten Wendungen wie „septiņgades laikā” [dt. *sieben Planjahre*; eigentlich analog zu *Planjahrfünft* oder *Planjahrzehnt*] verleihen dem Sprachlichen auch eine der Zeit angemessene ideologische Färbung, die sogar im Rahmen eines Kochbuches einen Platz findet. Dabei werden aber auch die Errungenschaften hervorgehoben: „Tikai divos septiņgades gados republikas pilsētās, strādnieku ciematos, rūpniecības uzņēmumos un mācību iestādēs jau atvērti vairāk nekā 160 jauni sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumi ar 10 400 vietu” (KB 1962: 5) [dt. *Nur binnen zwei Jahre der sieben Planjahre wurden in den Republikstädten, in Arbeiterdörfern, in Fabriken und Bildungsstätten bereits mehr als 160 neue Gaststätten mit 10.400 Plätzen eröffnet*].

<sup>94</sup> So schreibt etwa Kristine Breikše (1924) im Vorwort zu ihrem Kochbuch, dass ein Teil der bisherigen lettischen Kochbücher die neuesten wissenschaftlichen Entdeckungen außer Acht ließe, ein anderer „ītipri nepeemehrotas ikdeenīščķās dīhwes wjadīķibām, kā Mahras Korth grahmata, nes ķewī ītipras atķķaņas no baronu laikmeta galda praķķibām.” [dt. *stark den Bedürfnissen des alltäglichen Lebens ungeeignet ist, wie das Buch von Marra Korth, starke Züge der an die Tafel des Baronenzeitalters gestellten Anforderungen innehat*]. Hier stellt die Autorin die offenbar zu

Während der Kriegsjahre korreliert die Sparsamkeit mit dem Mangel an Lebensmitteln. So betonen etwa Milda Pētersons und Anita Pasops (KB 1944) im Vorwort ihres Kochbuchs, dass die Kriegsjahre die Frau zwingen, anstatt gewohnter Lebensmittel eher ungewohnte zu benutzen, was allerdings nicht bedeute, dass dadurch die Nahrung beeinträchtigt werden sollte. Interessante Erkenntnisse liefern die im Referenzkorpus enthaltenen deutschen Kriegskochbücher. So schreibt Martha Bielenstein in ihrem „Notstandskochbüchlein“ (RKB 1916) Folgendes:

Wieder ist eine Sturzwelle über unser Land verwüstend dahingebraust und eine noch viel größere Not über uns hereingebrochen und es bedarf der ganzen Anspannung aller Kräfte, um zu einer sättigenden, nahrhaften Mahlzeit zu kommen, denn es fehlt ebenso an Geld wie an Nahrungsmitteln. Wir möchten doch gerne bei der uns gewohnten feinen Küche bleiben, die durchaus billiger und sparsamer sein kann, als die sogenannte einfache Hausmannskost. [...] Versuchen wir nun soviel als möglich mit den Erzeugnissen des Landes, die wir eben erlangen können, so gut es irgend geht, der alten Gewohnheit treu zu bleiben und mit dem wenigen Gegebenen wenigstens annähernd dasselbe Resultat zu erreichen wie einst. [Hervorhebung – E.P.]

Betont wird der Mangel an Nahrungsmitteln und Geld, allerdings – anders als bei den an die lettischen Hausfrauen adressierten Kochbüchern – wird explizit darauf verwiesen, dass man doch die gewohnte feine Küche beibehalten will und auch soll.

Insbesondere in den ersten Jahrzehnten des 20. Jhs. werden neben der Sparsamkeit beim Kochen auch weitere Tugenden der Frau postuliert. Eine Frau, die mittels Kochbücher für ihre Familie sorgt, wird als gediegen und sorgfältig charakterisiert („kreetna ļaimneze un mahtes meita“ (KB 1907) [dt. *gediegene Wirtin/Bäuerin und ihre Tochter/Jungfer*]). Sie kann auch tatkräftig sein („darbīga namamāte“ (KB 1929: 4) [dt. *tatkräftige Hausfrau*]). Insbesondere in den Kochbüchern, die in den 1920/1930er Jahren die neuesten nahrungswissenschaftlichen Erkenntnisse berücksichtigen, spricht man von einer sorgfältigen und intelligenten Frau („rūpīga un inteligenta namamāte“ (KB 1929: 3)). Als Tugenden der Frau werden auch Sauberkeit und Ordnung thematisiert: Jede Hausfrau hat ihren Haushalt so zu führen, dass Ordnung und Sauberkeit herrscht („Ikvienai nama mātei jāprot sava saimniecība, lai tā būtu liela vai maza, tā veidot un vadīt, lai tās mājturībā visur būtu tiklab kārtība un tīrība“ (KB 1935: 4) [dt. *Jede Hausfrau hat ihren Haushalt – sei er groß oder klein – so gestalten und führen zu können, dass in ihrem Haushalt überall sowohl Ordnung als auch Sauberkeit herrscht*]). Mit der geschlechtsspezifischen Adressierung der Kochbücher werden auch die Rolle und teilweise sogar Pflichten<sup>95</sup> der Frau thematisiert. Die Frau wird als die Beschützerin des Herdes und Bewahrerin

---

dieser Zeit populären Kochbücher der deutschen Haushaltsschulleiterin Marra Korth in Frage, wobei explizit ihr Name und ihr Kochbuch genannt werden, im Gegensatz zu anderen lettischen Kochbüchern, wo man allgemein von ‘deutschen Kochbüchern’ oder ‘aus dem Deutschen übersetzten Kochbüchern’ spricht.

<sup>95</sup> Im Zusammenhang mit der Rolle der Frau spricht Sandig (1996: 380) von der „jeweils zeitgemäßen Ideologie“.

des häuslichen Friedens betrachtet („Lai mājās valdītu miers un satiecība (...)” (KB 1934a) [dt. *Damit zu Hause Frieden und Eintracht herrscht*]. Ihr wird eine besondere Rolle bei der Bewahrung der Gesundheit und des Wohlergehens der Familie zugesprochen („cik svarīgu atbildību viņa nes pret savu ģimenes locekļu veselību un labklājību” (KB 1929: 3) [dt. *welch eine wichtige Verantwortung sie gegenüber der Gesundheit und des Wohlergehens ihrer Familienmitglieder trägt*]. In den 1940er Jahren wird die Rolle der Frau bei der richtigen Zubereitung von Mahlzeiten nicht nur auf ihre Familie, sondern auf das gesamte Volk erweitert: „Pareiza barība noteic atsevišķu cilvēku un arī visas tautas veselību un darba spējas.” (KB 1944) [dt. *Eine richtige Nahrung prägt die Gesundheit und Arbeitsfähigkeit einzelner Menschen und auch des gesamten Volkes*].

Ab Beginn des 20. Jhs. kann in den Vorworten der Kochbücher ein weiterer Bestandteil festgestellt werden: Am Schluss des Vorwortes kommt eine Angabe der Anzahl der Personen, für die die darauf folgenden Kochrezepte ausgelegt sind: etwa „Gandrīf viņas receptes ļahtaditas preekš 6 peršonom, tapehž šaimneezei nenahķees gruhti eekahrtot ehdeenu pehž šawas katreisejas wjadfības” [dt. *Beinahe alle Rezepte wurden für 6 Personen erstellt, daher wird es der Hausfrau nicht schwer fallen, die Speise dem jeweiligen Bedarf anzupassen*] (KB 1907). Dabei handelt es sich um Kochbücher, bei denen die einzelnen Kochrezepte noch keine Angabe der Personenzahl enthalten<sup>96</sup>. Als eine weitere Konvention der Kochbücher aus dem Zeitabschnitt 1900 bis 1939 sind neben der geschilderten Thematik auch diverse Widmungen an die Frau als Empfängerin des Buches anzusehen: „Lai palīdz latvju sievieteī būt par ģimenes pavarda sargātāju un savu mīļajo dārgākās mantas – miesīgās un garīgās veselības glabātāju un vairotāju!” (KB 1929: 4) [dt. *Es solle der lettischen Frau helfen, die Hüterin des Familienherdes sowie Bewahrerin und Fördererin der wertvollsten Sache ihrer Lieben – ihrer körperlichen und geistigen Gesundheit – zu sein!*] oder

Ihr baltischen Frauen, die Ihr elastisch und stark im Hineinfinden in neue Verhältnisse, Euch soll dies kleine „Notstands-Kochbüchlein” eine Hilfe sein und Anregung auf dem Ihr weiterbauen werdet, bis die Zeiten wieder besser werden. Jetzt heißt es stramm aushalten, denn wir haben den Glauben: Wir kommen, mit Gottes Hilfe, bald wieder hoch! (RKB 1916).

#### Sonstige flankierende Texte

Die zu einem bestimmten Zeitpunkt bei der Zielgruppe vorausgesetzten Bedürfnisse und die Anpassung der Autoren an diese Bedürfnisse manifestieren sich in einer Reihe zusätzlicher Ratgebertexte, die ein Kochbuch enthalten kann. Diese diversen Texte folgen in der Regel dem Vorwort und sind dem eigentlichen Teil der Kochrezepte vorangestellt. Vor allem kennzeichnet eine Diversität von unterschiedlichen Ratschlägen die Kochbücher, die im Zeitraum von 1900 bis 1989

---

<sup>96</sup> Die Aufnahme der Angabe der Personenzahl in das Vorwort lässt die Vermutung nahe, dass es von den Autorinnen als eine Voraussetzung angenommen wurde, dass das Vorwort von der Leserin auch unbedingt gelesen wird.

herausgegeben worden sind. Die in einem Kochbuch vorkommenden Ratgebertexte (die thematischen Schwerpunkte) können nach ihrer Präsenz folgend erfasst werden:

	18. Jh.	19. Jh.	1900–1939	1940–1989	1990–2000
Anleitung zur Einrichtung der Küche (Möbel, Geräte, Geschirr etc.)	-	+	+	-/+	-
Beschreibung der Kochmethoden	-	+	+	-/+	-
Ratschläge zum Einkaufen	-	-/+	+	-	-
Aufbewahrung von Nahrungsmitteln	-	+	+	-	-
Erklärung technischer Küchenbegriffe	-	+/-	+	-	-
Zerlegen von Schlachtkörper	-	-/+	+	-	-
Vorbereitung zum Kochen	-	-/+	+	-/+	-
Maß und Gewicht	-	-	+	-	-
Ernährungslehre, darunter auch eine eingehende Beschreibung der Nährstoffe	-	-	+	+	-
Berechnung des erforderlichen Nährwerts bzw. Tabellen mit Tagesration	-	-	-	+	-
Anrichten und Garnieren von Gerichten	-	-	+	+	-
Anleitung zum Tischdecken (inkl. Serviettenfalten)	-	-	+	+	-
s.g. Speisezetteln (teilweise für das ganze Jahr)	-	-	+	-	-
Beschreibung der Tischmanieren	-	-	+	+/-	-
Allgemeine Ratschläge für die Haushaltung	-	-/+	+	+/-	-
Veranstaltung von Festlichkeiten	-	-	-	+	-

**Tabelle 7: Sonstige in Kochbüchern vorkommende Texte im Längsschnitt**

Die Tabelle 7 zeigt, dass gerade im 20. Jh. (bis 1989) die Kochbücher eine Vielfalt von flankierenden küchentechnischen Informationen zu unterschiedlichen Schwerpunkten enthalten, die vor dem eigentlichen Teil der Kochrezepte in viele Einzeltexte integriert werden. Neben ‘Vorschriften’ zur richtigen Einrichtung der Küche (mit Aufzählung eines Minimums an Kochgeschirr und Kochgeräten etc.) wird zum beginnenden 20. Jh. auch auf die Vorbereitungen, auf die Kochmethoden, auf die Aufbereitung von Lebensmitteln eingegangen. Aus der heutigen Sicht scheinen auch die Zeichnungen mit Anleitung zum Zerlegen bzw. Zerteilen von Schlachtkörpern interessant. Dies hängt gewissermaßen mit den Erfordernissen der Zielgruppe der damaligen Zeit zusammen (dazu siehe z. B. einen Auszug aus der Biographie von Elsbeth von Schilling in der Anlage 7).

Gerade im Zeitabschnitt 1900-1939 enthält beinahe jedes lettische und deutsche Kochbuch ein Kapitel mit Erklärungen von küchentechnischen Termini bzw. Fremdwörtern („Pawahrneezibas mahkļā leetoti ņweņchwahrdi” (KB 1927: 41) [dt. *In der Kochkunst verwendete Fremdwörter*], „Kukņā leetojamu techniķku wahrdu iņķkaidrojums” (KB 1928a: 56) [dt. *Erklärung der in der Küche zu verwendenden technischen Wörter*]); „Erklärung technischer Küchenausdrücke” (RKB 1907: 60ff.)<sup>97</sup>. Dies ist als eine Konvention vor allem zu Beginn des 20. Jhs. zu werten, denn in den sowjetischen Jahren (und auch später) beinhaltet keines der Kochbücher solche metasprachlichen Ausführungen.

Mit der Verfestigung der Auffassung der Kochkunst als einer Wissenschaft werden in den Kochbüchern immer mehr Informationen zum Thema Ernährungswissenschaft geschildert. Zunächst werden sie im Rahmen einer allgemeinen Beschreibung in direktem Zusammenhang mit der Chemie gebracht, wie bei Minjona (KB 1927: 31) „Drusciņ iz ķīmijas” [dt. *Etwas aus der Chemie*] oder „Einiges über Nahrungsmenge, Küchenchemie u.a.” (RKB 1907: 31). Später verfeinern sich die Informationen, es wird eingehend über die einzelnen Nährstoffe und ihre Rolle bei der menschlichen Nahrung berichtet. Mit sehr sachlichen Berechnungen und Tabellen zeichnen sich in diesem Zusammenhang die Kochbücher der sowjetischen Zeit aus. In dem letzten Jahrzehnt des 20. Jhs. verlieren diese Informationen an Bedeutung und – wie die stichprobenartig durchgesehenen Kochrezepte des 21. Jhs. zeigen – wird in der jüngeren Gegenwart darauf vollkommen verzichtet.

#### Bilder in Kochbüchern

In der menschlichen Interaktion dienen die Sprache und damit der sprachliche Ausdruck als das wichtigste, aber nicht das einzige Mittel. Eine Rolle spielen in der menschlichen Verständigung auch Bilder, die laut Muckenhaupt (1986: 156) „je nach Bedarf erst hergestellt werden müssen” und sich in ihrem Gebrauch unterscheiden. ‘Bilder’ werden im Rahmen der vorliegenden Arbeit im weitesten Sinne verstanden, indem darunter graphische Abbildungen, Zeichnungen und Fotos erfasst werden. Mit einem Bild können unterschiedliche Handlungen vollzogen werden. Um die jeweils mit einem Bild intendierte Handlung verstehen zu können, ist das Bild – ähnlich wie ein Text – in eine bestimmte kommunikative Situation einzubetten. Laut Muckenhaupt (vgl. 1986: 162) kann der Zusammenhang zwischen einem Bild und seiner Verwendung aufgrund unserer „Kenntnis üblicher Verwendungsweisen” erschlossen werden. In den Kochbüchern wird durch Einsatz von Bildern

---

<sup>97</sup> Der Beginn einer solchen Herangehensweise geht auf das RKB 1823 zurück, wo dem vorangestellten Inhaltsverzeichnis Erläuterungen zu „Provinzialismen” (RKB 1823: XVI) folgen. Ein weiteres Beispiel aus dem 19. Jh. liefert das „Allgemeine praktische Handbuch der gesamten Haushaltungs- und Wirtschaftslehre. Zunächst für angehende Hausfrauen in den Ostsee-Provinzen Rußlands” (Mitau und Leipzig 1846), in dem ein Verzeichnis von den in der Hauswirtschaft vorkommenden Tieren, Pflanzen und Gemüsen in vier Sprachen gegeben wird (auf Deutsch, Lettisch, Estnisch und Russisch).



grundsätzlich die Handlung der Darstellung bzw. Veranschaulichung vollzogen. Der Gegenstand der Darstellung bzw. Veranschaulichung kann sich allerdings unterscheiden. Die untersuchten lettischen und deutschen Kochbücher zeigen, dass mit Hilfe von Bildern unterschiedliche in den Kochbüchern enthaltene Informationen veranschaulicht werden können.

Die ersten lettischen Kochbücher enthalten keine Bilder als zusätzliche Darstellungsquelle. Die ersten Bilder lassen sich in den Kochbüchern mit dem beginnenden 20. Jh. belegen, wobei hier hervorzuheben ist, dass sich gerade die deutschen Kochbücher im Vergleich zu ihrem lettischen Pendant durch ein Reichum an Bildern (hier Zeichnungen) auszeichnen. Verwendet werden die Zeichnungen allerdings nicht zur Veranschaulichung von Kochrezepten bzw. der beschriebenen Speisen – wie es heute tradiert wird –, sondern überwiegend als ergänzende Darstellungen der in Kochbüchern enthaltenen flankierenden Ratgebertexte.

Im Teil der Ratgebertexte können die Zeichnungen (später durch Fotos abgelöst) als eine veranschaulichende Ergänzung für unterschiedliche Gegebenheiten dienen. Es handelt sich – vor allem im Zeitraum von 1900 bis 1939, sporadisch aber auch während der sowjetischen Zeit – um die Veranschaulichung der Einrichtung einer beispielhaften Küche und ihrer Gegenstände (siehe Abb. 1 in der Anlage 9). Darüber hinaus können auch einzelne Lebensmittel bildlich dargestellt werden. Dies wird vor allem in den vegetarischen Kochbüchern der 1920/1930er Jahre tradiert. In den Ratgebertexten können auch Bilder als eine veranschaulichende Anleitung zur Zerlegung von Schlachtkörpern und der Zweckbestimmung der einzelnen Fleischteile bei der Speisezubereitung inkludiert werden (siehe Abb. 2 in der Anlage 9). Des Weiteren können die Bilder veranschaulichen, wie man den Tisch festlich dekoriert, den Tisch deckt, Servietten faltet u. ä. Hier kann es sich um eine Darstellung des Ergebnisses (eines gedeckten Tisches, einer gefalteten Serviette) oder auch um eine Bildersequenz mit den einzelnen Arbeitsschritten handeln. Wichtig ist hierbei, dass das Bild den Text nicht ersetzt, sondern in einer engen Korrelation zum Text steht.

Das Bild als ein das Kochrezept begleitendes, veranschaulichendes und ergänzendes Mittel ist in den Kochbüchern von 1900 bis 1939 noch sporadisch belegbar. Die Belege weisen dabei zwei Verwendungsweisen auf: Zum einen werden die fertigen Speisen dargestellt, wobei dies vor allem bei komplizierten Speisen der Fall ist (siehe Abb. 3 in der Anlage 9). Zum anderen können in der direkten Nähe des Kochrezepts in einer Bildersequenz die jeweiligen Arbeitsschritte veranschaulicht werden (siehe Abb. 4 in der Anlage 9).

Das Bild als ein die Kochrezepte ergänzendes und die fertige Speise darstellendes Element verfestigt sich sukzessive in den sowjetischen Jahren. Es handelt sich dabei um zunächst schwarzweiße, später auch farbige Fotos. Hier ist allerdings hervorzuheben, dass nicht jedes Kochrezept mit einem Bild versehen wird und die Bilder nicht immer in einer unmittelbaren Nähe des Kochrezepts positioniert

werden. Vor allem werden Sequenzen von mehreren Fotos etwa in der Mitte des Buchs oder mit regelmäßigen Abständen eingesetzt (vgl. z.B. KB 1982). Erst ab den 1990er Jahren wird in der Mehrheit der Kochbücher ein Kochrezept mit einer fotografischen Abbildung in einem engen Zusammenhang gebracht. Beinahe jedes Kochrezept wird mit einem in unmittelbarer Nähe positionierten Bild zur Darstellung der fertigen Speise versehen (siehe Abb. 5 in der Anlage 9).

Die modernen Kochbücher sind ohne Bilder kaum denkbar. Der Unterschied zu den Kochbüchern aus den Zeitabschnitten 1900-1939 und 1940-1989 besteht vor allem darin, dass wegen des Fehlens der flankierenden Ratgebertexte zur Kücheneinrichtung, Tischdecken, Zerlegen von Schlachtkörpern usw. die Bilder die Kochrezepte begleiten und veranschaulichen. Somit hat sich die Lokalisierung der Bilder verändert. Beinahe jedes Kochrezept wird zur Illustration in der unmittelbaren Nähe mit einem ansprechenden farbigen Foto versehen. Abschließend ist noch zu erwähnen, dass man – insbesondere bei Kochbüchern, die unter anderem auch der Unterhaltung des Lesers dienen sollen und die Persönlichkeit des Kochbuchautors in den Vordergrund rücken – neben Kunstfotos von fertigen Speisen auch eine Reihe anderer Bilder ansehen kann. Darunter fallen vor allem Fotos des Kochbuchautors beim Kochen, in alltäglichen Situationen etc. (siehe Abb. 6 und 7 in der Anlage 9).

Dies kann als ein Indiz für die gewandelten Beziehungen zwischen dem Sender und Empfänger ausgelegt werden. Die Sachlichkeit, die Anonymität und die Neutralität zwischen dem Sender und Empfänger bzw. dem Autor und dem Leser sollen abgebaut werden. Die Sender- und Empfängerkonstellationen wechseln von einer asymmetrischen Beziehung zu einer symmetrischen Kommunikation. Durch die Präsenz des Autors und seiner Fotos im Kochbuch wird eine gleichrangige Interaktion zwischen dem Autor und dem Leser intendiert.

## **4. DIE SPRACHLICHEN KOVENTIONEN DES TEXTMUSTERS *KOCHREZEPT***

Bei der folgenden Betrachtung der linguistischen Aspekte der Kochrezepte soll eine ganzheitliche bzw. holistische Beschreibung der Textexemplare vorgenommen und somit sowohl auf der Makrostruktur (der globale Textaufbau oder das Sequenzmuster mit den einzelnen Textbausteinen) als auch auf der Mikrostruktur (die Formulierungsmuster oder die sprachliche Realisierung der einzelnen Teilhandlungen) untersucht werden. Da von der Annahme ausgegangen wird, dass die Genese des Textmusters *Kochrezept* in einer engen Verbindung zu ihrem deutschen Pendant steht, wird bei der Betrachtung der lettischen Kochrezepte und ihrer Entwicklung bzw. ihres Wandels im 18./19. Jh. und in der ersten Periode des 20. Jhs. (1900-1939) immer auf die jeweilige Entwicklung der deutschen Kochrezepte aus dem Baltikum zurückgegriffen, indem das Referenzkorpus verwendet wird. Das Kochrezept und seine Entwicklung in den Zeitabschnitten 1940 bis 1989 sowie 1990 bis 2000 wird qualitativ beschrieben und in der Form einer Diskussion exemplarisch mit den empirischen Untersuchungen der deutschen und russischen Kochrezepte verglichen.

### **4.1 Die Grundtextbausteine von Kochrezepten**

Nach de Beaugrande und Dressler (1981) zeichnen einen Text unter anderem solche Textualitätskriterien wie Textkohäsion und Textkohärenz aus. Ein Text hat sowohl einen formalen, als auch inhaltlichen Zusammenhalt aufzuweisen. Dies manifestiert sich unter anderem im Aufbau bzw. in der Makrostruktur eines Textes. Ein jeder Text besteht aus einer Reihe von Sequenzen, die untereinander formal und inhaltlich verknüpft sind. In Anlehnung an Ludwig Wittgenstein wird ein Text in der Textlinguistik öfters als ein Werkzeugkasten bzw. Baukasten aufgefasst (vgl. etwa Pfeiffer; Strouhal 1989; Stegert 1993; Schröder 2003; Wolańska-Köller 2010). Ähnlich wie in einem Werkzeugkasten „ein Hammer, eine Zange, eine Säge, ein Schraubenzieher, ein Maßstab, ein Leimtopf, Leim, Nägel und Schrauben“ (Wittgenstein 2010: 107) enthalten sind, gibt es auch bei einem Text ein Inventar an Bausteinen, die eine bestimmte Funktion haben und somit den Text konstituieren. Das Inventar der einzelnen Bausteine kann allerdings variabel sein. Enthält etwa beinahe jeder Werkzeugkasten einen Hammer, eine Säge, einen Schraubenzieher, Nägel und Schrauben, so kann ein Leimtopf und Leim auch teilweise oder gänzlich fehlen. Ähnliches gilt auch für Texte: Je nach dem Kommunikationszweck und der Kommunikationssituation weist ein Text darauf abgestimmte geeignete Basis-Textbausteine, die im Rahmen der vorliegenden Arbeit als konventionell angesehen werden, und eventuell auch zusätzliche Bausteine als eine Erweiterung auf.

Bei der Produktion eines bestimmten Textes erfolgt ein Rückgriff auf die jeweils geeigneten Textbausteine und ihre „Neumontage“ (Pfeiffer; Strouhal 1989: 19) in eine angemessene globale Sequenzierung.

Im vorliegenden Kapitel soll analysiert werden, welche funktionalen Textbausteine den sprachlichen Anteil des Textmusters, also die Textsorte *Kochrezept*, in den einzelnen Zeitabschnitten konstituieren. Erstens soll das „Grundmuster“ (Wolańska-Köller 2010: 178) als eine strukturelle Konvention aufgedeckt und beschrieben werden. Dabei ist auch sein Konventionalisierungsgrad und somit auch sein Wandel zu analysieren. Zweitens sollen in Bezug auf jeden betrachteten Zeitabschnitt die jeweils vorhandenen Ausbau- bzw. Erweiterungsmöglichkeiten der festgestellten Grundstruktur behandelt werden. Dies dient der Schilderung der Erweiterungsfähigkeit der Textexemplare und somit der Begründung der Betrachtung des Textes als eines Baukastens.

#### **4.1.1 Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte im 18. und 19. Jahrhundert**

In einer Untersuchung der äußeren Struktur der Kochrezepte stellt Elvira Glaser (vgl. 1996: 230ff.) fest, dass bei deutschen Kochrezepten bis in das 19. Jh. von einer Zweiteilung auszugehen ist. Die Texte weisen eine Überschrift und den eigentlichen Rezeptteil (Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte mit inkludierter Zutatenangabe) auf. Ab etwa 1500 könne festgestellt werden, dass bei so einer Zweiteilung sowohl bei handschriftlichen als auch bei gedruckten Rezeptsammlungen die Überschrift abgetrennt über dem Rezepttext stehe. Die deutschen Kochrezepte weisen erst ab Mitte des 19. Jhs. eine der modernen Struktur entsprechende Dreiteilung<sup>98</sup> auf (vgl. Glaser 1996: 232; Wolańska-Köller 2010: 105f.). Hier wird neben der Überschrift und dem Text mit Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte die Zutatenliste als ein getrennter die Makrostruktur des Rezepttextes bildender Baustein optisch abgesetzt.

Eine zweiteilige Struktur im Sinne der fehlenden Ausgliederung von quantitativ spezifizierten Zutatenangaben weisen auch die untersuchten lettischen Kochrezepte und die deutschbaltischen Textexemplare des 18. und 19. Jhs. auf. Im Folgenden sollen zwei Beispiele diskutiert werden, die als exemplarisch für die Textstruktur der Kochrezepte des 18. Jhs. (1) und des 19. Jhs. (1') anzusehen sind:

---

<sup>98</sup> Wolańska-Köller (vgl. 2010: 179) belegt allerdings noch im frühen 20. Jh. ein „zweiteiliges Grundmuster“ der Kochrezepte als eine der Alternativen des globalen Textaufbaus.

**(1) *fiwenu suppe.***

Nopluzzina un nomaſga labbi weenu treknu *fiwenu*, ſakappa to ſmukkôs gabbalôs un usleez tohs ar aukſtu uhdeni; kad wiņſch uswiris un noputtinahts, peeleez weſſelu Ingberu, Pipparu, *ſihpoles* un *ſahli*. Kad ta gaļļa gattawa, isleij to ſuppi zaur Durſchlakku atkal katlâ, nomaſi to labbi ar pautu=dseltanumu, Ettiķi un kweeſchu milteem, to gaļļu leez bļohdâ un leij to ſuppi wirſu.

(KB 1796: 14)

[dt. **Ferkelsuppe.**

*Man rupft und wäscht gut ein fettes Ferkel ab, hacke es in schöne Stücke und setze diese mit kaltem Wasser auf; als es aufgekocht und abgeschäumt ist, gebe einen ganzen Ingwer, Pfeffer, Zwiebeln und Salz dazu. Als das Fleisch gar ist, gieße die Suppe durch einen Durschlag wiederum in den Kessel, mische es gut mit Eigelb, Essig und Weizenmehl ab, das Fleisch tue in eine Schüssel und gieße die Suppe darauf.]*

**(1') 1) *Ahboļu kuckas.***

**(Apfel-Kuchen.)**

Nemm 1 Kohrteli labba allus, 12 ohlas, 2 karrohtes noklahreta ſweeſta, kardamomes un miltu tik daudſ, ka ta mihkla paleek tik beefa, kâ pannkohku mihkla, tad mehrz ſchķehlês greeſtus ahbolus eekſchâ, un zepp wiņņus eekſch noklahreta ſweeſta.

(KB 1851: 1)

[dt. **Apfelkuchen**

*Man nimmt / nimm<sup>99</sup> 1 Quartier guten Biers, 12 Eier, 2 Löffel geklärte Butter, Kardamon und Mehl so viel, dass der Teig so dick wird wie ein Pfannkuchenteig, dann taucht man / tauche in Scheiben geschnittene Äpfel darin und brät man / brate diese in der geklärten Butter.]*

Wie aus den Belegen (1) und (1') ersichtlich, weist der Kochrezepttext eine strukturelle Zweiteilung auf. Der Textbaustein der Überschrift dient der sprachlichen Realisierung der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN (*fiwenu suppe* [dt. Ferkelsuppe] bzw. *Ahboļu kuckas* [dt. Apfelkuchen]). Dieser Textbaustein wird dem Textbaustein der Beschreibung der Zubereitung vorangestellt. Beide Beispiele enthalten auch die Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN (*fiwenu, Ingberu, Pipparu, ſihpoles un ſahli* [dt. Ferkel, Ingwer, Pfeffer, Zwiebel und Salz] bzw. *allus, olas, ſweeſta, kardamomes, miltu, ahbolus* [dt. Bier, Eier, Butter, Kardamon, Mehl, Äpfel]). Diese ist aber nicht in einem separaten Textbaustein ausgegliedert, sondern im Beschreibungstext integriert. Somit ist der Text mit den inkludierten Zutatenangaben durchformuliert (vgl. Adamzik 1995b: 35, Fußnote 2). Betrachtet man aber die lettischen Kochrezepttexte aus dem 18. Jh. eingehender und gleicht man sie mit ihrem baltendeutschen Pendant aus dem 19. Jh. ab, so lässt sich in Bezug auf diese Teilhandlung ein sukzessiver Wandel ableiten, deren schematische Darstellung den Abbildungen 8 und 9 entnommen werden kann:

<sup>99</sup> An dieser Stelle kann der lettischen Form nicht explizit entnommen werden, ob es sich um ein Verb im Imperativ Singular oder in Indikativ 3. Person Singular handelt.

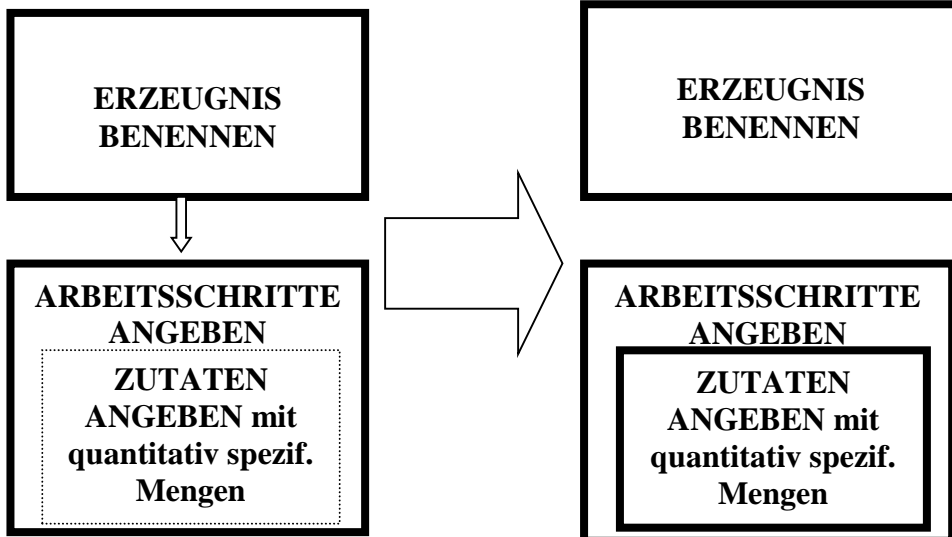


Abbildung 8: Sequenzmuster lettischer/deutscher Kochrezepte im 18./19. Jh.

Abbildung 9: Gewandeltes Sequenzmuster lettischer/deutscher Kochrezepte zum Ende des 19. Jhs.

Die Abbildungen 8 und 9 sind folgend zu verstehen: Die Makrostruktur eines lettischen Kochrezepts zeichnet sich sowohl im 18. als auch im 19. Jh. durch zwei feste Textbausteine (bezeichnet mit der durchgängigen Linie) aus. Im Allgemeinen enthält jedes lettische Kochrezept des 18./19. Jhs. auch einen Textbaustein mit der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN. Spezifiziert man allerdings diese Teilhandlung und erfasst man damit auch eine quantitative Maß- und Mengenangabe, so kann man bei einem Teil der lettischen Kochrezepte des 18./19. Jhs. noch von keiner festen bzw. konventionalisierten Gebrauchsweise sprechen (kennzeichnet durch die gestrichelte Linie). Die Angaben der Zutatenmengen sind vage (Beleg (1) *ein fettes Ferkel*) oder sie fehlen gänzlich. Der Beleg (1') aus der zweiten Hälfte des 19. Jhs. liefert aber einen Nachweis für eine Änderung: Hier kann man dem Rezept schon ganz genaue Maß- und Mengenangaben entnehmen: *1 Quartier Bier, 12 Eier, 2 Löffel Butter*. Eine quantitative Maß- und Mengenspezifizierung der Zutaten als Komponente der im Beschreibungstext integrierten Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN verfestigt sich sukzessive, und zum Ende des 19. Jhs. kann man dann bei den lettischen Kochrezepten von einer quantitativ spezifizierten Maß- und Mengenangabe der Zutaten als einem fest verankerten Textbaustein des Rezepttextes<sup>100</sup> sprechen (siehe Abb. 9; kennzeichnet durch eine durchgängige Linie anstatt der gestrichelten Linie)<sup>101</sup>.

<sup>100</sup> „prototypischer Textbaustein“ bzw. „Grundmuster“ im Sinne von Wolańska-Köller (2010).

<sup>101</sup> Als eine eindeutige Ausnahme der allgemeingeltenden Strukturierung des Textes ist das RKB 1897 im Referenzkorpus hervorzuheben. Hier weisen alle Kochrezepte eine eindeutige Dreiteilung mit optischer und graphischer Flächenstrukturierung auf. Der Textbaustein der Zutaten mit genauen Maß- und Mengenangaben folgt der Überschrift, er ist graphisch abgesetzt, wobei zur Markierung dieses Textbausteins der Hyperonym „Zutaten“ verwendet wird.

Um die Besonderheiten der lettischen Kochrezepte des 18./19. Jhs. in Bezug auf die globale Textstruktur zu zeigen und somit auch einen direkten Zusammenhang zwischen dem Textaufbau und den außersprachlichen Faktoren feststellen zu können, sollen abschließend noch kurz einige im lettischen Korpus festgestellte Randerscheinungen diskutiert werden. Im Sinne eines Baukastenmodells werden diese Randerscheinungen entweder als „Erweiterungsbausteine“ nach Wolańska-Köller (vgl. 2010: 109), oder als eine zusätzliche qualitative Ergänzung oder eine zusätzliche Abänderung des bestehenden Prototyps betrachtet.

Eine bemerkenswerte Abweichung von dem in der Abbildung 8 (18./19. Jh.) dargestellten Sequenzmuster der Kochrezepte weist das KB 1795 auf:

**(2) 86. Kälberzungen mit einer braunen Sauce.**

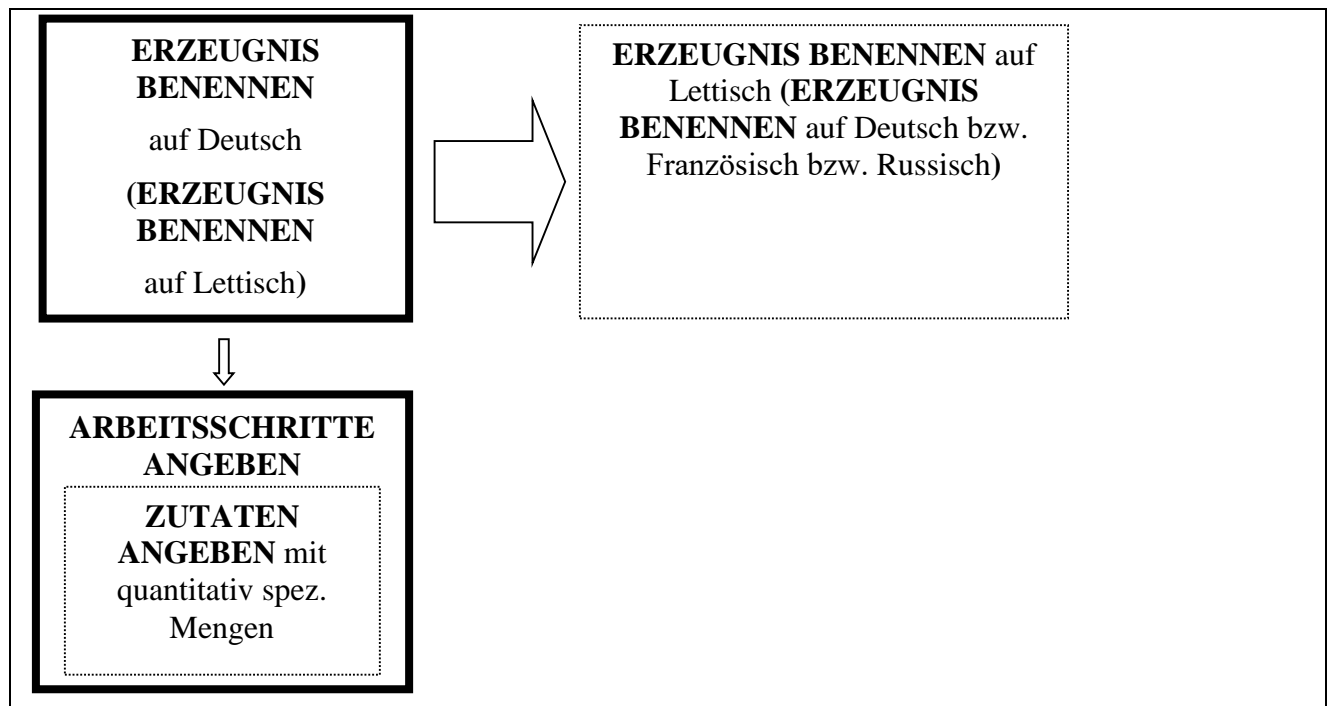
**(Teļļu Mehles ar bruhnu ņohstu.)**

Nowahri tahs Mehles gattawas ar Uhdens un ņahls, nowelzi to Ahdu, pahrgreefi tahs Widdū puņchu, noņmohre tahs druņziņ bruhnas eekņch bruhna ņweeņta: taiņi weenu ņohstu klaht pehz 36. Riktu, un leiņ to Mehlehm woi appakņche woi wirņu. (KB 1795: 86)

[dt. *Kälberzungen mit einer braunen Sauce*

*Koche die Zungen mit Wasser und Salz gar, ziehe die Haut ab, scheid sie mittig durch, schmore diese etwas braun in brauner Butter: mache eine Sauce nach Gericht 36 und gieße diese entweder unter die Zungen oder über die Zungen.]*

Bei den lettischen Kochrezepten des KB 1795 kann man von einem Vorreiter der künftigen lettischen Niederschrift von Kochrezepten und somit auch der lettischen Kochbuchlandschaft ausgehen. Abweichend von der zu dieser Zeit in deutschen Kochrezepten gängigen und – bisweilen bewährten Struktur – wird von dem Übersetzer Harder der Versuch einer kulturbedingten Anpassung der Textstruktur an die livländischen Bedürfnisse unternommen: Jedes Kochrezept wird in dem Textbaustein der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN qualitativ spezifiziert (siehe Abbildung 10).



**Abbildung 10: Abweichendes Sequenzmuster beim KB 1795 und seine Weiterentwicklung**

Die Abbildung 10 zeigt, dass jedes lettisch verfasste Kochrezept mit zwei Überschriften versehen ist. Vorangestellt – und vermutlich somit auch als prioritär angesehen – wird dabei die deutsche Überschrift, der jeweils eine zugehörige in Klammern gesetzte – also nachrangige – lettische Übersetzung folgt. Eine ähnliche Vorgehensweise weisen auch spätere Kochbuchausgaben auf – sowohl im 19., als auch im 20. Jh. Die Speisebenennungen können dabei mit einer deutschen, französischen, im Zeitabschnitt 1940 bis 1989 auch mit einer russischen, neuerdings mit einer englischen Entsprechung ergänzt werden: *Ahboļu kuckas. (Apfel=Kuchen)* (KB 1851: 1); *Biffteks pehz wahzu parauga. Beefsteaks à l'Allemande* (KB 1911: 56); *Olu maisījums (Rührei)* (KB 1927: 325); *Asins desas (Baudins noirs)* (KB 1927: 401); 138. *Biezpiena veltnīši (вареники)* (KB 1952: 63). Der sporadische Gebrauch dieser Textstruktur im 19. und 20. Jh. lässt vermuten, dass die Kochbuchautoren bzw. Übersetzer immer wieder auf diese Möglichkeit zurückgegriffen haben. Die verstreuten Belege legen aber nahe, dass diese Erweiterung des Textbausteins der Überschrift in der Genese der lettischen Kochrezepte nicht als unentbehrlich empfunden wird. Das mangelnde Durchsetzungsvermögen dieser erklärenden Erweiterung hat somit dazu geführt, dass sie sich zu keiner festen Konvention verankert hat<sup>102</sup>.

<sup>102</sup> Aus diesem Grunde wird diese Randerscheinung in der Abb. 10 mit einer gestrichelten Linie gekennzeichnet.



Als eine weitere Randerscheinung der äußeren Gestalt der Kochrezepte im KB 1795 ist der Gebrauch von Fußnoten zu nennen. Im ganzen Kochbuch werden insgesamt an drei Stellen in Form einer Fußnote Ergänzungen bzw. Erklärungen gegeben:

(3) 68. Wie man a la Daube kochen muß.

(Ka buhs wahriht \*Dohbes Wihfê.)

\*Weens Pawars irr bijis Dohbes Wahrdâ, tas mahzeja to Ehdeni tik ſkaiſti balti un appetiligi nowahriht: tapehz nu wehl ſakka, kad weens Ehdens labbi balts und ſkaiſts irr nowahrihts, ka tas eſſoht wahrihts Dohbes Wihfê. (KB 1795: 69)

[dt. *\*Es hat einen Koch Namens Daube gegeben, er konnte das Essen so schön weiß und appetitlich kochen; daher wird noch immer gesagt, wenn ein Gericht gut weiß und schön gekocht ist, es sei a la Daube gekocht*]

Wie man dem Beleg 3 entnehmen kann, wird in der Fußnote die Kochweise ‘a la Daube’ (lett. Dohbes<sup>103</sup> Wihsê) kurz erklärt. In einer weiteren Fußnote findet man eine viel ausführlichere Beschreibung der französischen Benennung ‘Coulis’ [lett. Kulije], wobei man hier sogar von einer eigenständigen Anweisung der Vorbereitung von Coulis sprechen kann. Eine ähnliche Vorgehensweise findet man auch in der dritten Fußnote des Kochbuchs, in der auf das Einweichen von Brot eingegangen wird. Die Fußnoten in diesem Kochbuch können als ein zusätzlicher die prototypischen Textbausteine ergänzender Erweiterungsbaustein betrachtet werden. Im Einklang mit der festgestellten Zusatzfunktion des Kochbuches, der Belehrung des Kochs, dient dieser Erweiterungsbaustein einer flankierenden Erklärung der fremden Gegebenheiten bzw. Zubereitungsweisen und somit der Belehrung und Bildung des Koches im weiteren Sinne.

Die letzte Besonderheit des KB 1795, im Übrigen eigentlich auch als eine Randerscheinung zu deuten, ist die Einteilung eines Gesamtrezepts in mehrere Teile durch Verwendung von mehreren eigenständigen Überschriften, wodurch eine gewisse Flächenstrukturierung erzielt wird<sup>104</sup>. Diese Vorgehensweise wird bei den Kochrezepten verwendet, die eine komplexe Speise aus mehreren Bestandteilen beschreiben.

---

<sup>103</sup> Einer Randbemerkung wert ist auch die Feststellung, dass bereits im 18.Jh. Harder die heute tradierte Verlettischung der ausländischen Eigennamen durch Transkription vornimmt und anstatt von ‘Daube’ die lettische Variante ‘Dohbe’ wählt, die sich auf die Aussprache des französischen ‘Daube’ basiert.

<sup>104</sup> Adamzik (1995b: 35) spricht in Bezug auf die Kochbücher „aus früheren Jahrhunderten“ von einer fehlenden graphischen Strukturierung. In diesem Sinne ist das KB 1795 grundsätzlich als eine Ausnahme anzusehen, da hier insbesondere die längeren Rezepttexte eine eindeutige graphische Strukturierung aufweisen.

(4) Original	In deutscher Übersetzung [E.P.]
<b>Krebssuppe.</b> (Weh̄fchu Suppe.)	<b>Krebssuppe.</b> (Weh̄fchu Suppe.)
Istaisi papreek̄fch	<i>Mache zunächst</i>
<b>Krebsbutter jeb Weh̄fchu Sweestu</b>	<b>Krebsbutter</b>
[hier folgt der Anweisungstext]	[hier folgt der Anweisungstext]
No f̄cha Weh̄fchu Sweesta nu atkal warri istaisiht	<i>Von dieser Krebsbutter kannst du nun</i>
<b>Weh̄fchu Kuliji,</b>	<b>eine Krebs-Coulis</b>
[hier folgt der Anweisungstext]	<i>machen</i> [hier folgt der Anweisungstext]
<b>To Wilseli preek̄fch tahm</b> <b>Weh̄fchu galwiṇahm</b>	<b>Die Füllung für die</b> <b>Krebstöpfe</b>
warri taisiht f̄chahda Wihse:	<i>kannst du auf diese Weise machen:</i>
[hier folgt der Anweisungstext]	[hier folgt der Anweisungstext]

Diese innerhalb des Textbausteines erfolgte Gliederung ist zwar als kein Erweiterungsbaustein der globalen Textstruktur anzusehen. Einer Anmerkung wert ist aber die Feststellung, dass die im Beleg (4) dargestellte textinterne Gliederung der Anleitung nach den einzelnen Bestandteilen der Speise auch in einzelnen modernen Kochrezepten nachweisbar ist. Somit kann sie als ein erster Ansatz der später immer wieder vorkommenden Strukturierung des Textbausteins ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN angesehen werden.

(5) (...) [hier ist die Anleitung der Grundspeise gegeben – E.P.]

M ē r c e s p a g a t a v o š a n a. Sviestu izkausē, apcep tajā tomatus, pieliek cukuru, apkaisa ar miltiem, atškaida ar buljonu un krējumu, ļauj 10 minutes vārīties. (KB 1952: 58)

[dt. *Zubereitung der Soße. Man lässt die Butter schmelzen, brät darin die Tomaten an, gibt Zucker dazu, bestreut mit Mehl, verdünnt mit Fleischbrühe und Sahne, lässt 10 Minuten köcheln.*]

Das Beispiel (5) zeigt, dass die einzelnen Teiltexthe zwar keine einleitenden bzw. ergänzenden Formulierungen wie *Willst du [...] machen, Mach zuerst [...], Nun/Danach mache [...] auf diese Art/Weise* im Sinne des KB 1795 aufweisen. Allerdings wird mit der graphisch hervorgehobenen Formulierung „Zubereitung der Soße“ und dem Rücken des neuen Rezeptteils in eine neue Zeile ein vergleichbares Ziel der besseren Überschaubarkeit und Strukturierung des Gesamttextes erreicht.

Vor der Auslegung der beschriebenen Entwicklung der Textstruktur und der Betrachtung dieser Dynamik im Zusammenhang mit den textexternen Determinanten soll im folgenden Kapitel auf die

funktionalen Textbausteine der lettischen und deutschen Kochrezepte aus dem Baltikum im 20. Jh. eingegangen werden.

#### 4.1.2 Zu den Grundtextbausteinen der Kochrezepte im 20. Jahrhundert

Im ersten Drittel des 20. Jhs. lassen sich beim Sequenzmuster der lettischen Kochrezepte keine gravierenden Abweichungen von der zum Ende des 19. Jhs. verfestigten Struktur feststellen. Die Kochrezepte der lettischen Originalausgaben weisen überwiegend eine zweiteilige Struktur auf. Anders verhält es sich bei den aus dem Deutschen ins Lettische übersetzten Kochbüchern deutschbaltischer Autorinnen. Ansatzweise sind Kochbuchausgaben feststellbar, deren Kochrezepte eine Vorstufe zur Gliederung in drei funktionale Textbausteine aufweisen. Hier kann eine Art 'Übergangsphase' vermutet werden, denn die Auflistung der Zutaten samt ihren Maßen und Mengen gewinnt noch keine eigenständige abgesetzte Positionierung, obwohl diese aus dem anweisenden Teil des Kochrezeptes ausgegliedert ist<sup>105</sup>. Exemplarisch soll dazu das Beispiel (6) bzw. (6') behandelt werden:

**(6) 975. Auflauf von getrocknetem Obst** für 5-6 Pers.  
1 lß getrocknetes Obst, 6-8 Lot Zucker, die Schale ½ Citrone, 3-4 Eiweiß.  
1lß getrocknete Pflaumen (man kann auch jede andere Obstsorte dazu verwenden) werden in lauwarmem Wasser gespült, mit ½ Stof Wasser weich gekocht, von den Steinen befreit und durch ein grobes Sieb getrieben. Das Durchgelassene wird mit 6-8 Lot Zucker, der Schale ½ Citrone und 3-4 geschäumten Eiweiß vermischt und stark geklopft, bis die Masse ganz weiß und schaumig wird. Man backt den Auflauf in einer präparierten Form 15-20 Min. im Ofen und serviert ihn sofort, da er sonst zusammenfällt, heiß mit süßem Schmant. (RKB 1907: 441)

**(6') 977. Kaltetu augļu puhtelis** preekšch 5-6 perfonam.  
1lß kaltētu augļu, 6-8 lotes zukura, ½ zitrona miša, 3-4 olu baltumi.  
1lß kaltētu pluhmju (šche war išeetot ari zitus augļus) noškalo remdenā uhdēnī, wahra tās mihkštas ar ½ štopa uhdens, išeem kauliņus un beršch zaur šeeiņū. Išeersto mašu šajauz ar 6-8 lotem zukura, ½ zitrona mišu un 3-4 putās šakulteem olu baltumeem un kuļ tik štipri, lihds mafa top pawišam balta un putaiņa. Puhteli zep šagatawotā formā 15-20 minutes krašņnī un dod tuhliņ karštu uš galdu ar šaldu krehjumu, jo zitadi tas šakriht. (KB 1928a: 422f.)

Die Beispiele (6) und (6') stammen aus dem RKB 1907 (von Korth) und seiner Übersetzung ins Lettische (KB 1928a). Beide Varianten weisen eine Übergangslösung zur Dreiteilung des Kochrezeptes auf: Der Textbaustein der Zutatenangabe ist aus dem anweisenden Text ausgegliedert und unmittelbar in derselben Zeile an die Überschrift angeknüpft worden. Dieser Textbaustein wird zwar noch nicht graphisch abgesetzt, eine optische Ausgliederung ist allerdings schon erfolgt, indem die Überschrift durch die graphische Kennzeichnung mit Fettschrift hervorgehoben wird. Somit kann sie als markiert gegenüber der folgenden Auflistung der quantitativ spezifizierten Zutaten betrachtet werden. Von einer Übergangslösung zeugt des Weiteren auch der Doppelgebrauch der

<sup>105</sup> Gemeint wird damit die Auflistung der Zutaten mit den erforderlichen Mengen in einem neuen Absatz als ein eigenständiger Teil in der Textstruktur.

Zutatenangaben. Die Zutaten samt ihrer Maßen und Mengen werden sowohl in der an die Überschrift angeknüpften Auflistung als auch in dem eigentlichen Rezepttext mit der Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte angegeben<sup>106</sup>. Man kann vermuten, dass hier der Übergang zur Dreiteilung vorgenommen worden ist, ohne die ursprünglichen Zutatenangaben in dem Rezepttext zu bereinigen<sup>107</sup>. Allerdings kann dies nur als eine Vermutung vorgebracht werden, da die Einsicht in die Erstauflage dieses Kochbuchs wegen seiner Nichtverfügbarkeit unmöglich ist.

Ab den 1930er Jahren ist bei den lettischen Originalwerken ein rückartiger Wandel feststellbar. Die Zutatenangaben mit ganz genauen Mengenangaben werden optisch abgesetzt. Die neue Textstrukturierung wird unter anderem auch bei Kochbuchvorworten thematisiert:

Nav viegls uzdevums namamātei, kurai katru dienu jādomā par uztura sagatavošanu savai ģimenei un saimei. Kā mazs atvieglojums – palīgs ir domāta šā nelielā grāmata, kura zināmā mērā atšķiras no visām agrāk pazīstamām „Pavāru grāmatām”, gan ārējās formas, gan satura ziņā. Ēdienu receptes iekārtotas tā, lai vieglāk būtu pārskatāmi zināmā ēdiena gatavošanai vajadzīgie produkti. (KB 1939: 4)

[dt. *Es ist keine leichte Aufgabe für die Hausfrau, die jeden Tag an die Zubereitung von Nahrung für ihre Familie und Gesinde denken muss. Als eine kleine Erleichterung bzw. Hilfe ist dieses kleine Buch gedacht, das sich gewissermaßen von allen früher bekannten „Kochbüchern“ unterscheidet, sowohl hinsichtlich der äußeren Form, als auch des Inhalts. Die Kochrezepte sind so gestaltet, dass es leichter fällt, einen Überblick über die für die Zubereitung der jeweiligen Speise erforderlichen Lebensmittel zu gewinnen.*]

Man kann von nun an von einer eindeutigen Flächenstrukturierung (vgl. Adamzik 1995b: 35) sprechen. Die Markierung der einzelnen Textteile kann sprachlich erfolgen, indem als eine funktionale Einleitung die Versprachlichung der darauf folgenden Teilhandlung vorgenommen wird, beispielsweise mit Hilfe von Hyperonymen „Vielas“ [dt. *Stoffe*], „Produkti“ [dt. *Lebensmittel*], „Materials“ [dt. *Material*] „Preekš tām ņem:” [dt. *Dafür nimmt man:*] oder „Pagatavošana [dt. *Zubereitung*] (vgl. Beleg (7)).

**(7) Vērša gaļas buljons.**

V i e l a s: 1 kg laba, svaiga kaulaina vērša gaļa, 3 burkāni, ½ kālis, 2 nelieli sīpoli, 10 graudiņi piparu un virces, sāls, selerija un pētersīļi pēc garšas.

P a g a t a v o š a n a: Gaļu tīri noskalo un liek katlā 5 litros auksta ūdens, reizē ar saknēm un vircēm uz lēnas uguns stundas četras vārīties. [..]

[dt. *Ochsenfleischbrühe*

*S t o f f e: 1 kg gutes, frisches knochiges Ochsenfleisch, 3 Karotten, ½ Kohlrübe, 2 kleine Zwiebel, 10 Pfefferkörner und Gewürze, Salz, Sellerie und Petersilien nach Geschmack.*

*Z u b e r e i t u n g: Man spült das Fleisch ab und legt in einen Topf mit 5 Liter kalten Wassers samt Wurzelgemüse und Gewürzen auf kleinem Feuer für vier Stunden kochen.*]

<sup>106</sup> Eine ähnliche Herangehensweise bei den Zutatenangaben lässt sich auch bei dem weiter oben angeführten RKB 1897 von Marie von Redelien belegen. Zusätzlich zu der räumlich abgetrennten quantitativ spezifizierten Zutatenliste enthält auch der Anweisungstext der Kochrezepte bei den Zutaten eine bereits angegebene Maß- und Mengenangabe.

<sup>107</sup> Hier handelt es sich um die 2. Auflage des Kochbuchs.

Zwecks einer optischen Hervorhebung der einzelnen Textbausteine kann auch auf graphische Mittel wie unterschiedliche Schrifttypen, Schriftgrößen, Zentrierung, Schrägschrift, Fettschrift, Aufteilung in Spalten u.a. zurückgegriffen werden. Diese sprachlichen und graphischen Mittel dienen der Verknüpfung der Textbausteine im Dienste der Textkohäsion und Textkohärenz. Die Entwicklung der textuellen Struktur des Textmusters *Kochrezept* im Zeitabschnitt von 1900 bis 1939 kann man folgend schematisch darstellen:

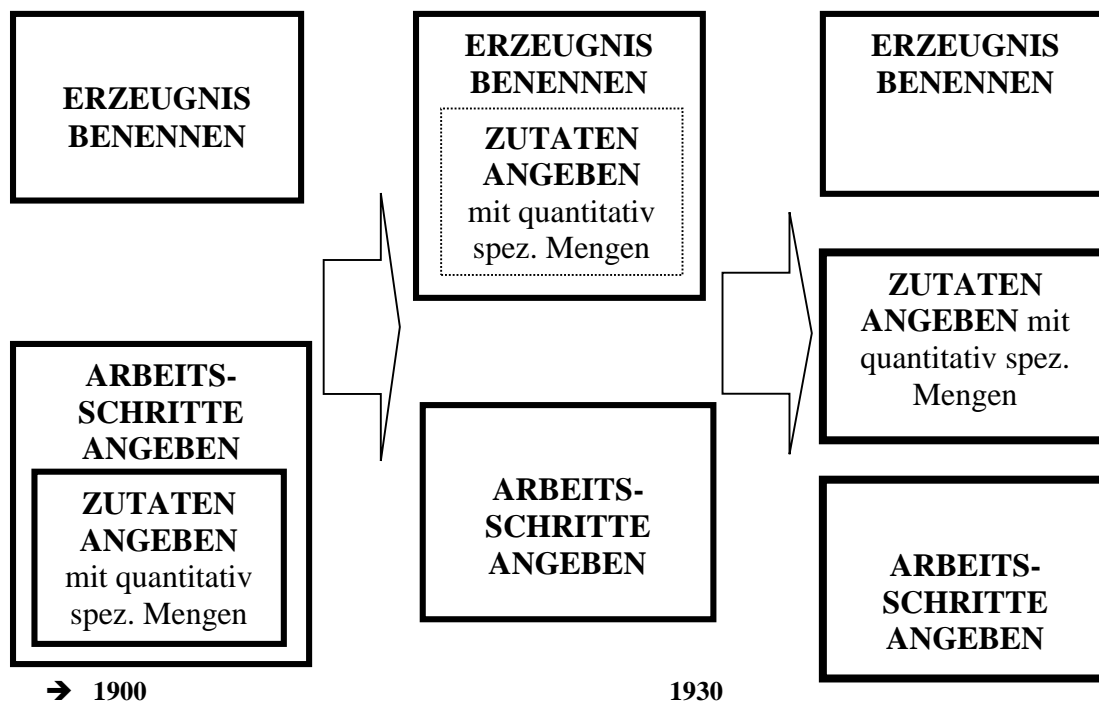


Abbildung 11: Wandel der globalen Textstruktur der Kochrezepte im 20. Jahrhundert

Die Abbildung 11 zeigt, dass der Textaufbau bei den lettischen Kochrezepten noch bis zum Beginn der 1930er Jahre eine Zweiteilung als eine fest verankerte Konvention aufweist. Die quantitativ spezifizierten Zutatenangaben gehören in den Anleitungsteil des Kochrezepts. Ab den 1930er Jahren ist ein rapider Wandel feststellbar, indem im Großteil der lettischen Kochrezepte eine genaue Flächenstrukturierung durch optische Absetzung des Zutatenteils erfolgt. Dabei kann zur Markierung der Textstruktur von unterschiedlichen graphischen Mitteln Gebrauch gemacht werden. Anders ist es allerdings in den im lettischen Raum verfassten deutschen Kochrezepten, die bereits zur Jahrhundertwende eine optische Ausgliederung der Zutatenangabe belegen. Ähnliches lässt sich auch bei den lettischen Übersetzungen dieser Kochbücher nachweisen: Sie sind nicht nur inhaltlich, sondern auch strukturell mit ihrem deutschen Ausgangstext identisch.

Die in der dritten Spalte (von links nach rechts) der Abbildung 11 geschilderte Textstrukturierung ist auch im Zeitraum von 1940 bis 1989 sowie nach der Wende bis in die Gegenwart beibehalten worden und somit kann als eine fest verankerte Konvention angesehen werden. Dabei gibt es einen Spielraum für die Gestaltung des Textbausteines der Zutatenangabe. Je nach Kochbuchausgabe kann die Gestaltung durch Zentrierung, Schrägschrift, Aufteilung in mehreren Spalten u. ä. variieren. Anzumerken ist hier, dass auch innerhalb dieses Textteils eine detailliertere Gliederung nach den einzelnen Bestandteilen (etwa für den Teig/für die Füllung, durch vorangestellte Angabe des jeweiligen Hyperonyms) vorgenommen werden kann. Der globale Textaufbau bleibt dabei allerdings der Gleiche: Am Anfang steht die Überschrift, auf die graphisch abgesetzt die Zutaten mit Maß- und Mengenangaben und letztendlich der eigentliche Rezeptteil mit den erforderlichen Arbeitsschritten folgen.

In Bezug auf die Abfolge der einzelnen Textbausteine ist aber auf eine bemerkenswerte Randerscheinung einzugehen. Im Zeitabschnitt von 1940 bis 1989 weisen einige Kochbuchausgaben eine abweichende Sequenz der einzelnen Textbausteine auf. Die Abbildung (12) zeigt eine schematische Darstellung der belegten Textstrukturierung.

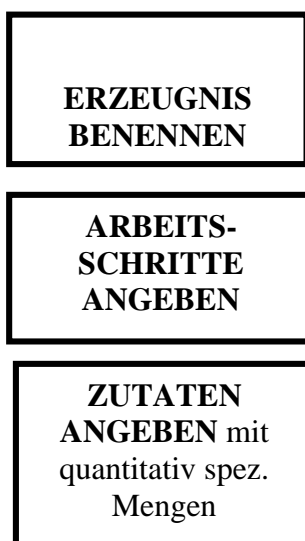


Abbildung 12: Eine alternative Abfolge der einzelnen Textbausteine (1940 bis 1989)

Veranschaulicht soll das anhand des Belegs (8):

**(8) 121. Olu-sviesta mērce**

[..]

Olu dzeltenumus atdala no baltumiem, ieliek katlā, pielej vienu ēdamkaroti buljona vai auksta ūdens, pieliek mīkstu sviestu un citrona miziņu. [...]

P i e z ī m e. Šai mērcei produktu norma dota divām porcijām.

Sviestu 50, vienu olas dzeltenumu, [. .] citronu 1/5 gab. vai 3 % citronskābes šķīdumu 5, ūdeni vai buljonu – vienu ēdamkaroti. (KB 1970: 182)

[dt. *Eier-Buttersoße*

[..]

*Man trennt Eigelb von Eiweiß, gibt in einen Topf, gibt einen Esslöffel Fleischbrühe oder kalten Wassers dazu, fügt weiche Butter und Zitronenschale zu. [..]*

*A n m e r k u n g. Für diese Soße ist die Norm der Lebensmittel für zwei Portionen angegeben.*

*Butter 50, ein Eigelb, [..] Zitrone 1,5 St. oder 3 % Lösung von Zitronensäure 5, Wasser oder Fleischbrühe – ein Esslöffel.]*

Der Text im Beleg (8) weist alle drei prototypischen Textbausteine auf. Allerdings lässt sich im Gegensatz zu der oben behandelten als konventionell anzusehenden Abfolge der einzelnen funktionalen Textbausteine bei einzelnen Kochbuchausgaben der sowjetischen Zeit eine Endstellung der Zutatenaufzählung feststellen. Anstelle der zweitstelligen Positionierung werden die mengenspezifizierten Zutaten optisch nach dem Anweisungsteil lokalisiert. Ein Grund dafür dürfte eine Übernahme der Textstruktur in Folge der Übersetzung sein. Die Endstellung der Zutatenaufzählung ist bei Kochbüchern feststellbar, die aus dem Russischen übersetzt worden sind. Laut Willy Birkenmaier und Irene Mohl (1991: 183) gelten im Russischen zwei alternative Abfolgen der einzelnen Textbausteine als konventionell:

„1		Überschrift	
		↓	↓
2	Herstellungsteil		Zutatenteil
3	Zutatenteil		Herstellungsteil”

(Birkenmaier; Mohl 1991: 183)

Einen Nachweis liefern dazu etliche russische Kochrezepte (siehe Beispiel 9, zitiert nach Birkenmaier und Mohl (1991: 187) (Hervorhebung im Original).

(9) Паштет из *фасоли*

*Фасоль* отварить, протереть, смешать с поджаренным луком, добавить растительное масло, соль, уксус, перец, все хорошо перемешать, выложить на тарелку и охладить.

На 1 стакан *фасоли* – 1 головка лука, 2-3 ст. ложки растительного масла.

[dt. *Aufstrich aus Bohnen*

*Die Bohnen gar kochen, mit gebratener Zwiebel vermischen, Öl, Salz, Essig, Pfeffer dazugeben, aller gut vermischen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.*

*Auf ein Glas Bohnen – 1 Stück Zwiebel, 2-3 EL Öl]*

Diese Feststellung korreliert teilweise mit der weiter oben anhand der Belege (6) und (6') behandelten Dreiteilung bei den aus dem Deutschen übersetzten lettischen Kochrezepten, die zunächst als abweichend von der festen Konvention der lettischen Rezepttexte gilt. Zu Beginn des 20. Jhs. war eine optische Ausgliederung der Zutatenangaben bei den aus dem Deutschen ins Lettische übersetzten Kochrezepten nachweisbar, während die lettischen Originalwerke noch eine konventionelle

Zweiteilung mit durchformuliertem Text aufwiesen. Ähnliches gilt für die Endstellung des Zutatenteils im Zeitabschnitt 1940-1989. Die lettischen Übersetzungen der russischen Kochbücher zeichnen sich teilweise durch die dargestellte Abfolge aus. Unterschiedlich ist dabei aber die darauf folgende nachweisbare Entwicklung: Konnte bei der optischen und graphischen Ausgliederung des Zutatenteils ab den 1930er Jahren ein rückartiger Wandel und eine beinahe allgemeingeltende Akzeptanz festgestellt werden, was zur Verfestigung und Konventionalisierung der Dreiteilung führte, so verhält es sich bei der Endstellung des Zutatenteils anders. Dieses dem russischen Kochrezept charakteristische Merkmal hat sich offensichtlich in der Praxis nicht bewährt. Erklären könnte man dies *ad hoc* mit der chronologischen Abfolge und Rezeption eines Textes: Vor der Zubereitung einer Speise wird zunächst nach der jeweiligen Speise (Überschrift) gesucht. Als nächster Schritt ist es wichtig, chronologisch zu sehen, welche Zutaten in welchen Mengen dazu erforderlich sind. Erst nach der Durchsicht der Zutatenauflistung gewinnt die Beschreibung der einzelnen Arbeitsschritte an Bedeutung. Es ist von einer Top-Down-Rezeption des Textes auszugehen, der die Abfolge mit einer endgestellten Zutatenangabe keine Rechnung trägt. Daher kann vermutet werden, dass im Sinne des Begriffs von Konvention diese Strukturierung (alternative Verhaltensregularität) von der Gesellschaft im Vergleich zu der bestehenden konventionellen Sequenzierung nicht als besser angesehen wurde. Dies führt dazu, dass sich die geschilderte Abfolge bei den lettischen Kochrezepten nicht etablieren konnte und sich somit zu keiner Konvention verfestigte.

#### **4.1.3 Zu alternativen Erweiterungsbausteinen der Kochrezepte im 18., 19. und 20. Jahrhundert**

In Kapiteln 4.1.1 und 4.1.2 wurden die konventionellen Textbausteine bzw. das Grundmuster von lettischen Kochrezepten geschildert. Bereits bei der Betrachtung der Kochrezepte aus dem 18./19. Jh. (Kapitel 4.1.1) wurde auf das Vorhandensein eines Erweiterungsbausteines der Erklärung bzw. Belehrung des Kochs verwiesen. Im vorliegenden Kapitel sollen zwei weitere die geschilderte Textstruktur bzw. das „Grundmuster“ ergänzende Erweiterungsbausteine thematisiert werden, die in den Kochrezepten aus allen analysierten Zeitabschnitten vorkommen. Laut Wolańska-Köller (vgl. 2010: 109) können die Erweiterungsbausteine der Begründung, Erweiterung oder Spezifizierung dienen. Wolańska-Köller (vgl. 2010: 109ff.) schreibt den Erweiterungsbausteinen eine Reihe von Teil-Handlungen zu, etwa ‘Angabe allgemeiner Koch- und Backregeln’, ‘lexikonartige Beschreibungen von Lebensmitteln’, ‘Erklärungen fremd- und fachsprachlicher Küchenausdrücke’, ‘Hinweise zum Einkauf’, ‘Anmerkungen des Autors zu Reife, Frische, Alter, Qualität, Essbarkeit oder Behandlungstechniken von Lebensmitteln’, ‘Begründung für die Arbeitsschritte’ u.a. Die



Ausführungen über den Aufbau der Kochbücher im Kapitel 3.3.2 (Sonstige flankierende Texte) haben gezeigt, dass die lettischen Kochbücher einen Großteil der von Wolańska-Köller aufgezählten Teilhandlungen schon in den die Kochrezepte begleitenden Texten beinhalten. Daher soll nachfolgend nur kurz auf die Entwicklung von zwei Erweiterungsbausteinen eingegangen werden, die heute beinahe als konventionell bzw. prototypisch angesehen werden können.

Als erster Erweiterungsbaustein soll die ‘Personenangabe’, später auch ‘Angabe der Portionen’ behandelt werden. Die Funktion dieses Erweiterungsbausteines ist das Angeben der Personenanzahl bzw. Portionen, für die die im Kochbuch erfassten Kochrezepte ausgearbeitet sind. Diese Angabe lässt sich in den lettischen und auch in den deutschen Kochbüchern aus dem Baltikum erst ab dem beginnenden 20. Jh. belegen. Interessant ist ihre Platzierung. Die Personenangabe kann direkt an die Überschrift angeknüpft werden: *Ahboļu fula preekšč 6 personam* (KB 1902: 21) [dt. **Apfelsaft** für 6 Personen]; *Klukwas ķihfelis (dfehrwenes) preekšč 5–6 perfonam* (KB 1928a:436)<sup>108</sup>. Eine weitere Möglichkeit, die sich in den 1930er Jahren belegen lässt, ist die Platzierung der Personenangabe vor der Auflistung der Zutaten und ihrer Mengen:

(10) 15–20 pers. 2 kg sivēna muguras vai krūšu gabala, 1 litrs ūdens, 4 sivēna kājas, vircas, sīpols, sāls, 2 olu baltumi, 50 gr maltas vērša gaļas. (KB 1934a: 51)

[dt. 15–20 Pers. 2 kg Rücken- oder Brustteil vom Ferkel, 1 Liter Wasser, 4 Ferkelbeine, Gewürze, Zwiebel, Salz, 2 Eiweiß, 50 Gr. Ochsenhackfleisch]

Die Angabe der Personenzahl kann auch im Vorwort thematisiert werden: *Produktu samēri visās receptēs domāti apm. 5 personām* (KB 1939: Vorwort) [dt. Die Maßen der Lebensmittel sind in allen Rezepten für etwa 5 Personen bestimmt].

In dem Zeitabschnitt 1940 bis 1989 liefern die behandelten Kochrezepte eine auffallend häufige Nachstellung der Personen- bzw. Portionenangabe am Ende des Textes. Das kann in Form einer Anmerkung nach dem Anweisungsteil erfolgen (siehe oben Beleg (8)) oder auch als eine den Anweisungstext abschließende eigenständige Formulierung platziert sein:

(11) Fondī pasniedz ar mazliet apgrauzdētām baltmaizes šķēlītēm. Neaizmirstiet galdā uzlikt piparu trauku, lai katrs var ēdienam uzkaisīt piparus pēc savas garšas. Recepte domāta 4-6 porcijām. (KB 1972: 125)

[dt. Fondue wird mit kurz gerösteten Weißbrotscheiben serviert. Vergessen Sie nicht, auf den Tisch einen Pfefferstreuer zu stellen, damit jeder die Speise nach seinem Geschmack pfeffern kann. Das Rezept ist für 4-6 Portionen bestimmt.]

---

<sup>108</sup> In der deutschen Originalfassung *Klukwakissel (Kransbeeren) für 5–6 Pers.* (RKB 1911: 454).

Der Zeitabschnitt des Vorkommens der nachgestellten Personen- bzw. Portionenangabe legt die Vermutung nahe, dass es sich auch hier um eine Konvention der Kochrezepte der sowjetischen Zeit handelt. Vor allem bezieht es sich wiederum auf die aus dem Russischen übersetzten Kochbücher<sup>109</sup>. In dem Zeitabschnitt 1989 bis 2000 – und auch darüber hinausgehend im 21. Jh. – kann man von einer variablen Platzierung der Personen- bzw. Portionenangabe sprechen. Die Angabe kann linksbündig oder zentriert in einer neuen Zeile gleich nach der Überschrift geschrieben werden. Eine weitere Möglichkeit besteht in der Klammersetzung der Personenangabe gleich nach der Überschrift in der gleichen Zeile oder in der nachfolgenden Zeile. Schematisch lassen sich die Variationsmöglichkeiten wie folgt erfassen:

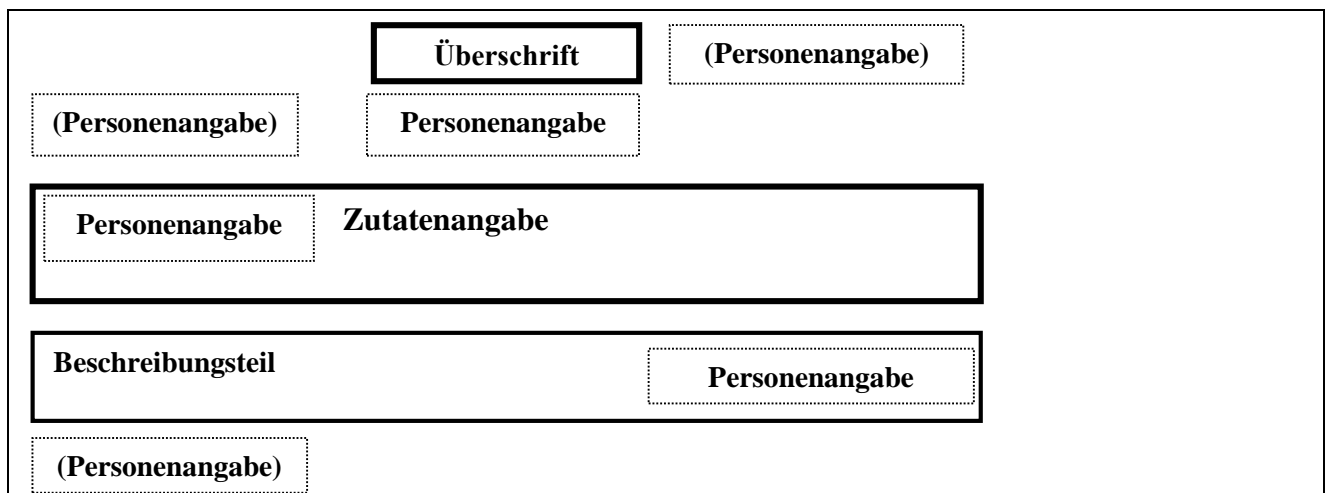


Abbildung 13: Möglichkeiten der Lokalisierung des Textbausteins der Personen- bzw. Portionenangabe

Wie die Darstellung in der Abbildung 13 zeigt, weist der funktionale Erweiterungsbaustein der Personen- bzw. Portionenangabe in Bezug auf seine Verwendung und auch Lokalisierung keine feste Form auf. Der Gebrauch dieses Textbausteins ist alternativ. Seine Platzierung lässt einen individuellen Variationsspielraum zu. Im Sinne des Textes als eines Baukastens bestätigt sich somit seine Eigenschaft als eines eventuell möglichen Bausteins zur Erweiterung des Textes.

Als der zweite Erweiterungsbaustein soll der funktionale Textbaustein kurz betrachtet werden, der der Versprachlichung von diversen Empfehlungen und Ratschlägen dient. Dieser Erweiterungsbaustein ist in der Regel am Ende des Rezepttextes entweder graphisch abgesetzt oder als inkludierter Bestandteil der Beschreibung der Arbeitsschritte positioniert. Die Analyse vom

<sup>109</sup> Der Beleg (11) entstammt allerdings einem ursprünglich deutschen Kochbuch aus der DDR (KB 1972). An dieser Stelle ist darauf zu verweisen, dass in der sowjetischen Zeit die Kochbücher anderer Völker den lettischen Leser als 'Übersetzungen von Übersetzungen' über die russische Sprache erreichten: Diese wurden nicht unmittelbar aus dem Originalwerk, sondern aus seiner russischen Übersetzung ins Lettische übersetzt.

angelegten lettischen Korpus und vom deutschen Referenzkorpus zeigt, dass auch dieser alternative Textbaustein in allen betrachteten Zeitabschnitten vorkommt.

Dieser Erweiterungsbaustein zeichnet sich durch diverse Angaben aus. Hier können Servierungsvorschläge thematisiert werden, indem das ‘Wie’ des Anrichtens der Speise in Form von Vorschlägen beschrieben wird: *Pee Ufdohšchanas leij to šawahrihtu fohstu wirfu* (KB 1795: 52) [dt. Beim Auftischen gieße die gekochte Sauce darauf]; *Galdâ wiņšch teek likts ar mahrrutkeem un etiķi* (KB 1904: 45) [dt. Aufgetragen wird er mit Meerrettich und Essig]. Als eine weitere Möglichkeit sind Empfehlungen zu geeigneten Beilagen zu nennen: *šhinnî Suppê arri warr eelikt Kahpohstu=Puddiņņu* (KB 1796: 8) [dt. In diese Suppe kann man auch Kohlpudding legen]; *Ja patihk, war ari fupai peelikt klimpas, kâ Nr. 31* (KB 1907: 30) [dt. Wenn man es mag, kann man der Suppe auch Klöse nach Nr. 31 zufügen]; *un pasniedz ar novārītiem kartupeļiem* (KB 1929: 47) [dt. und richtet man mit Kochkartoffeln an]; *Kā piedevas pasniedz kartupeļu biezeni, vārītus vai ceptus kartupeļus* (KB 1969: 312) [dt. Als Beilagen richtet man Kartoffelpüree, Koch- oder Bratkartoffeln an]. Bei Kochrezepten, die die Zubereitung von diversen Beilagen beschreiben, können auch Angaben zur Verträglichkeit mit anderen Speisen bzw. zum Passen zu anderen Speisen erfolgen: *Pasniedz pie ceptiem gaļas, zivju un dārzāju ēdieniem* (KB 1957: 86) [dt. Man richtet es bei gebratenen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten an]. Ähnliche Beispiele liefern auch die Kochrezepte aus dem deutschen Referenzkorpus: *Diese Speise wird gewöhnlich zum Frühstück, oder als Beissen zu gestowten Gemüsen und klaren Suppen gereicht* (RKB 1823: 105). Der Erweiterungsbaustein der Empfehlungen und Tipps kann darüber hinaus auch Garniervorschläge enthalten: *Leez tad us bļodas un ispušchķo ar pommeranzehm un berberritzzehm* (KB 1851: 44) [dt. Gebe dann auf eine Schüssel und schmücke mit Pommeranzen und Berberitzen]; *Garnēt var ar apelsinu šķēlītēm* (KB 1928b: 43) [dt. Garnieren kann man mit Apfelsinenscheiben]; *sakārto traukā un rotā ar citrona ripiņu un zaļumiem* (KB 1969: 12) [dt. [...] man ordnet das in einem Geschirr und schmückt mit einer Zitronenscheibe und Kräutern]. Des Weiteren kann die globale Textstruktur durch diesen Erweiterungsbaustein mit Angaben von alternativen bzw. ähnlichen Zubereitungsweisen bzw. Zutaten der jeweiligen Speise ergänzt werden: *Kad šcho suppi gribbi wahriht no Teļļa woi Jahra Gaļlas, woi no Zahļeem kas jau leeli irr un isaugufchi; tad gan Prattifi, ka tahdu Gaļļu papreeksch drufziņ buhs nowahriht, pirms tahs jaunās Dahrfa faknes peeleezi* (KB 1796: 30) [dt. Wenn du diese Suppe aus Kalbs- oder Lammfleisch oder aus Hühnern kochen willst, die schon groß und gewachsen sind, dann wirst du kennen, dass solches Fleisch zuerst zu kochen ist, bevor du die jungen Gartenwurzel dazugibst]; *Šādā pat veidā pagatavo krāsni ceptās cūkas ribiņas* (KB 1929: 65) [dt. Auf dieselbe Art werden die im Ofen gebratenen Schweinerippchen zubereitet].

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wird dieser Textbaustein als ein tradiertes Erweiterungsbaustein angesehen, daher wird an dieser Stelle darauf und auf seine inhaltlichen Variationsmöglichkeiten kurz eingegangen, ohne sich in der Folge detaillierter mit seiner sprachlichen Realisierung auseinanderzusetzen.

#### **4.1.4 Zusammenfassender Überblick der Genese des strukturellen Aufbaus von lettischen Kochrezepten**

Rekapitulierend kann festgehalten werden, dass sich die Kochrezepte als eine Textsorte insbesondere wegen ihrer standardisierten Strukturierung nach einem „Baukasten“-Modell beschreiben und analysieren lassen (vgl. dazu auch Wolańska-Köller 2010: 178ff.). Die Analyse hat gezeigt, dass der Text zu bestimmten Zeiträumen eine bestimmte Grundstruktur als Kern aufweist, die durch diverse Erweiterungsbausteine ausgebaut werden kann. Die lettischen Kochrezepte und die deutschbaltischen Textexemplare aus dem 18./19. Jh. belegen eine Struktur aus zwei festen graphisch markierten Textbausteinen. Der erste Textbaustein ist die Überschrift, die der Benennung der jeweiligen Speise dient. Den zweiten Textbaustein bildet der Anweisungsteil mit den integrierten Zutaten. Die zum Ende des 18. Jhs. durch die Übersetzung deutscher Kochrezepte eingeführte Struktur weist einen sehr stabilen Grad der Konventionalisierung auf, da sie sich durch einen wiederkehrenden Gebrauch während des ganzen 19. Jhs. auszeichnet. Die Zweiteilung der Kochrezepttexte verblasst im Lettischen erst in den 1930er Jahren, indem ein schneller Übergang zu dreiteiligen Rezepttexten erfolgt. Die ersten Ansätze lassen sich allerdings bereits bei Kochbüchern deutschbaltischer Autorinnen und bei ihren lettischen Übersetzungen feststellen. Es konnte aber auch aufgezeigt werden, dass bei den deutschen Kochbüchern aus dem Baltikum auch von einer gewissen Übergangsphase ausgegangen werden kann, da die analysierten Kochbücher auch einen Doppelgebrauch belegen (ausgliederter Textbaustein der Zutatenangabe + mengespezifizierte Zutaten im eigentlichen Rezepttext). Man kann hier die Annahme vorbringen, dass wiederum die deutschen Kochbuchexemplare bzw. ihre lettischen Übersetzungen als Bahnbrecher für die Einführung eines neuen Musters gegolten haben. Ab den 1930er Jahren kann grundsätzlich von einer Dreiteilung der lettischen Kochrezepte gesprochen werden, die zu einer Konvention des Textaufbaus geworden ist. Die Übersichtlichkeit, eine leichtere Handhabung und – nicht zuletzt – auch die Möglichkeit eines selektiven Lesens des Textes könnten als Gründe für eine schnelle Akzeptanz und somit Verfestigung dieser Struktur zu einer Konvention genannt werden. In der Analyse wurde auch dargestellt, dass im Zeitabschnitt von 1940 bis 1989 der Versuch feststellbar ist, neben der konventionalisierten Abfolge der prototypischen Textbausteine Überschrift → Zutatenteil →

Anleitungsteil eine abgeänderte Abfolge, nämlich Überschrift → Anleitungsteil → Zutatenteil einzuführen. Auch hier handelt es sich um Übersetzungen (aus der russischen Sprache). Das Textkorpus zeigt aber, dass sich diese Abfolge zu keiner andauernd festen Konvention verankern konnte. Wie weiter oben beschrieben, könnte dies mit dem psychologischen Verhalten des Lesers bei der Rezeption eines Textes (Top-Down-Rezeption) erklärt werden.

Einen Nachweis für die Ausbaufähigkeit der konventionellen Grundstruktur des Textes liefern die variablen Erweiterungsbausteine. Diese sind vor allem in einem Zusammenhang mit den außersprachlichen Gegebenheiten zu betrachten. So enthalten beispielsweise die Kochrezepte im 18. Jh. auf Grund des Kommunikationszweckes (Belehrung des Kochs) einen ergänzenden Baustein der Belehrung, der sich im 20. Jh. erübrigt. Die Erweiterung des Textes um den separat ausgegliederten Textbaustein der Personen- bzw. Portionenangabe kann ab der Wende des 19. /20. Jhs. mit der genauen quantitativen Spezifizierung und der Auffassung der Kochrezepte als Texte zur Vermittlung eines ernährungswissenschaftlich richtigen Kochens in Verbindung gebracht werden. Das Grundmuster der Kochrezepte kann auch um einen Textbaustein erweitert werden, der bestimmte Empfehlungen und Tipps versprachlicht. Als eine Erweiterung des Grundmusters kann dieser Textbaustein während der gesamten Dauer der Entwicklung des Textmusters *Kochrezept* belegt werden. Inhaltlich können in diesem Textbaustein sowohl Empfehlungen für das Anrichten (Wie?), als auch die denkbaren Beilagen und die Kombinationsmöglichkeiten mit anderen Gerichten thematisiert werden.

#### **4.2 Die einzelnen konstitutiven Teilhandlungen von Kochrezepten**

Wie im Kapitel 4.1 geschildert, besteht ein textuelles Grundmuster aus bestimmten konventionellen Textbausteinen. Im Rahmen der einzelnen Textbausteine werden bestimmte sprachliche Handlungen bzw. Illokutionen realisiert, die den jeweiligen Textbaustein konstituieren. Ein modernes Kochrezept charakterisieren drei konventionelle Grundbausteine, die drei die Textsorte als den sprachlichen Anteil des Textmusters *Kochrezept* konstituierende Teilhandlungen enthalten. Das vorliegende Kapitel hat die Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN, die Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN und die Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN zum Gegenstand. Die nachfolgenden Ausführungen stellen eine Analyse der Versprachlichung dieser Teilhandlungen dar. Darüber hinaus wird die sprachliche Realisierung dieser Teilhandlungen auf die Stabilität des Gebrauchs untersucht, um die jeweils feststellbaren Konventionen und ihren Wandel im Zeitraum vom ausgehenden 18. Jh. bis Ende des 20. Jhs. aufzuzeigen.

#### 4.2.1 Die konstitutive Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN

Die textuelle Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN wird im Textbaustein der Überschrift realisiert. Die Überschrift bildet im Grundmuster des Textmusters *Kochrezept*, ähnlich wie bei vielen anderen Textmustern, den ersten makrostrukturellen Bestandteil. Im Allgemeinen soll im Rahmen der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN bzw. mit der Überschrift „das Tätigkeitsziel, das intendierte Ergebnis“ (Sandig 1996: 366) benannt werden. Darauf verweist auch Glaser (1996: 233), indem sie feststellt, dass die Überschriften „die Möglichkeit der schnellen, groben Information über die Speisen/Getränke, deren Herstellung in den Rezepten erläutert wird“, bieten.

In der deutschen Linguistik ist das Phänomen *Titel* bzw. *Überschrift* unterschiedlich ausgerichteten Untersuchungen unterzogen worden. Im Rahmen der einschlägigen Arbeiten sind Typologisierungsversuche, Untersuchungen zu Formen, Funktionen der Titel sowie kontrastive Vergleiche und übersetzungstheoretisch ausgerichtete Studien vorgenommen worden<sup>110</sup>. In der lettischen Linguistik sind die Überschriften bzw. Titel vor allem in Verbindung mit den Presstexten (Brēde 1998; Kalnača 2006; Kalnača 2007; Smiltniece 2007; Liepa 2013) und mit den populärwissenschaftlichen Texten (Laiveniece 2014) untersucht worden. In den Presstexten wird die sprachliche Realisierung der Überschriften (Verbformen und Verbfunktionen (Kalnača 2006), Abkürzungen (Smiltniece 2007), Vergleich der Überschriften in gedruckten und elektronischen Nachrichtentexten (Kalnača 2007)) behandelt. Darüber hinaus wird auch auf die Funktion von Überschriften eingegangen (Brēde 1998; Liepa 2013). Charakteristisch für diese Untersuchungen ist nach Diāna Laiveniece (2014: 168) die Feststellung der aktuellen Lage der Gestaltung der Überschriften. Die Überschriften von populärwissenschaftlichen, der lettischen Sprachkultur gewidmeten Texten (Zeitraum 1965 – 2013) sind von Laiveniece (2014) untersucht worden. Dabei werden die Überschriften ausgehend von ihrer Länge und der verwendeten Lexik als Repräsentanten des jeweiligen Zeitalters betrachtet. Hervorzuheben ist hier die Feststellung von Laiveniece, dass es bei der Gestaltung von Überschriften zu jeder Zeit eine gewisse „Mode“ (2014: 175) gegeben hat (und es immer noch gibt) und die Autoren von bestimmten „Modellen“ (ebd.) Gebrauch machen. In der lettischen Linguistik ist das als der erste Ansatz für die Suche nach typischen Formulierungsmustern anzusehen.

Jede Art der formal typologisierten Titel lässt sich nach den syntaktischen Titelformen gliedern. Christiane Nord (vgl. 1993: 59) bietet eine detailliertere Einteilung der Titel nach ihren Formen an

---

<sup>110</sup> Einen Überblick der theoretischen Ansätze zu Titeln siehe bei Nord (1993: 304 ff.).

und unterscheidet zwischen nominalen Titeln, satzförmigen Titeln, adverbialen Titeln, verbalen Titeln, adjektivischen Titeln und interjektionsförmigen Titeln. Auch bei anderen theoretischen Ansätzen wird eine Gliederung nach syntaktischen Strukturen vorgeschlagen. So geht Gunther Dietz (1995) von nominalen und verbalen sowie von ‘sonstigen’ Titelstrukturen aus. Unter ‘sonstige’ Titelstrukturen fallen präpositionale, adjektivisch-adverbiale und alle übrigen Strukturen der Titel, die den genannten Titelstrukturen nicht zuzuordnen sind (vgl. Dietz 1995: 22f.). Eine Zweiteilung der Titelformen nach ihrer syntaktischen Struktur kann auch den lettischen Untersuchungen entnommen werden, indem hier explizit von der Dichotomie ‘nominale vs. verbale Titel’ gesprochen wird (vgl. Kalnača 2006, 2007; Laiveniece 2014: 168).

In einer den Überschriften von gedruckten und handschriftlichen deutschen Kochrezepten von 1490 bis 1886 gewidmeten Stichprobenanalyse belegt Glaser (1996: 236) Überschriften in Form von Nominalgruppen und Präpositionalgruppen, verbale Überschriften mit Infinitiv sowie satzförmige Überschriften. Galina Bajeva (2004: 627) unterscheidet die Überschriften von deutschen Kochrezepten als 1) Substantiv (Kompositum bzw. zwei Nomen, die mit der Konjunktion *und* verbunden sind), 2) unbestimmter Artikel und Substantiv, 3) (unbestimmter Artikel und) Substantiv mit Erweiterung durch voran- und/oder nachgestellte Attribute und 4) Infinitivgruppe. Somit finden nur die Überschriften mit einem nominalen Charakter Berücksichtigung, ohne auf die Satzfürmigen einzugehen. Es wird nur der Verweis gegeben, es gäbe auch satzförmige Muster.

Nachstehend soll:

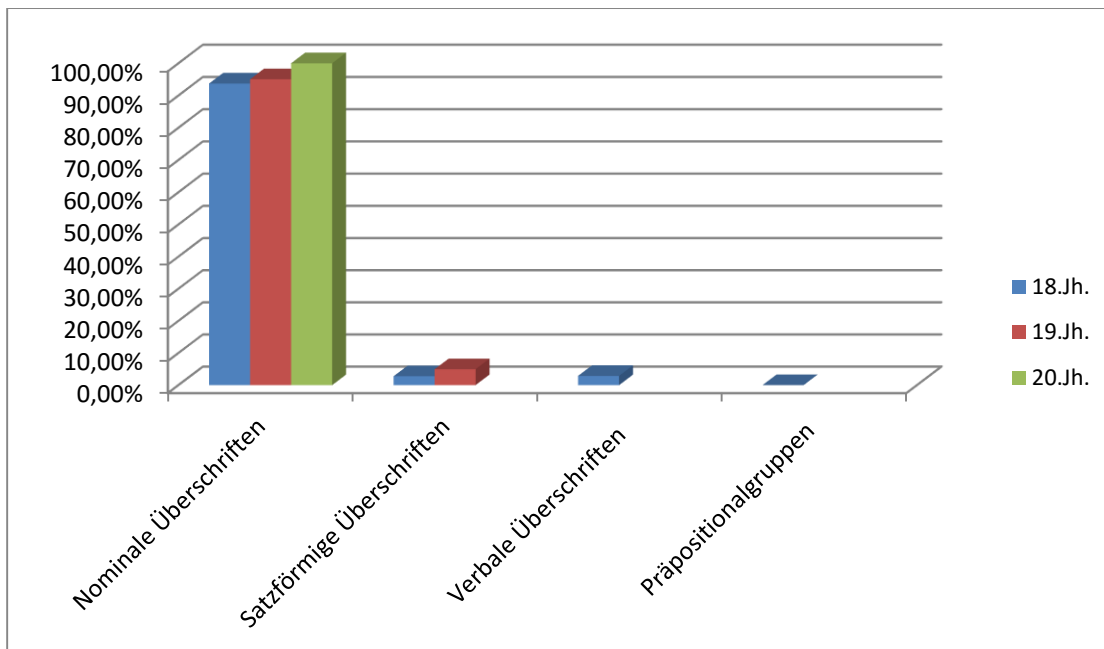
- anhand einer quantitativen Analyse festgestellt werden, welche syntaktischen Formen der Überschriften bei den lettischen und deutschbaltischen Kochrezepten in den einzelnen betrachteten Zeitperioden (18., 19. und 20. Jh.) vorherrschen. Dabei wird die Auffassung vertreten, dass die Dominanz von bestimmten syntaktischen Strukturen als eine Verhaltensregularität im Sinne von Lewis (1969) und somit als eine Konvention auszulegen ist.
- durch eine qualitative Beschreibung der einzelnen syntaktischen Formen sowie eine kontrastive Gegenüberstellung der analysierten Belege aus dem lettischen Korpus und dem deutschen Referenzkorpus aufgezeigt werden, wann bestimmte Formulierungsmuster verwendet werden, wie sie sich im Lettischen entwickelt haben und somit zu sprachlichen Formulierungsmustern bzw. Konventionen geworden sind.

Da in der vorliegenden Analyse der Kochrezeptüberschriften die in den betrachteten Zeitabschnitten (18., 19., 20. Jh.) charakteristischen Formulierungsmuster bzw. Konventionen festgestellt werden sollen, werden bei der Analyse als theoretische Grundlagen die typologisierenden Untersuchungen

der Titel von Nord (1993), Dietz (1995) sowie die Ergebnisse der Analyse von Überschriften des deutschen Textmusters *Kochrezept* von Glaser (1996) herangezogen.

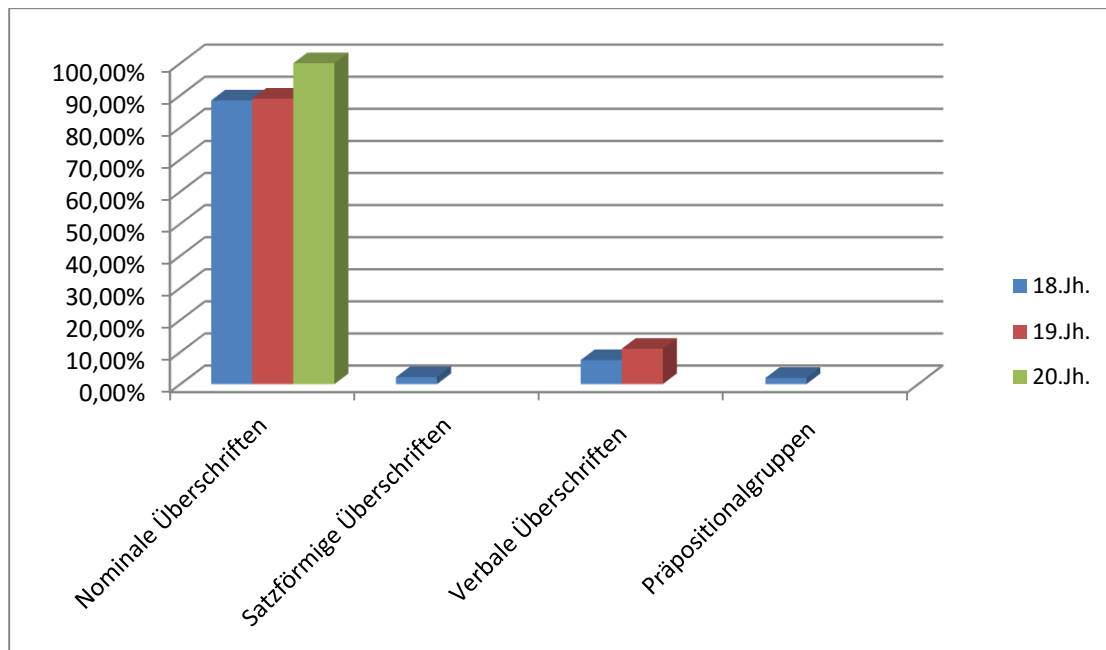
#### 4.2.1.1 Syntaktische Grundformen der Überschriften in Kochrezepten des 18., 19. und 20. Jahrhunderts

Das untersuchte lettische Korpus mit 1805 Belegen und das deutsche Referenzkorpus mit 649 Belegen weisen hinsichtlich der syntaktischen Struktur der Überschriften, (ähnlich wie bei Glaser, vgl. 1996: 236), nominale, verbale, satzförmige Überschriften und Präpositionalphrasen auf. Allerdings ist ihr Vorkommen in den betrachteten Zeitperioden unterschiedlich, wie es aus den folgenden Graphiken ersichtlich wird.



Graphik 1: Quantitative Auswertung der syntaktischen Strukturen der Überschriften im lettischen Korpus





**Graphik 2: Quantitative Auswertung der syntaktischen Strukturen der Überschriften im deutschen Referenzkorpus**

Wie sich der Graphik 1 und Graphik 2 entnehmen lässt, sind in allen drei Jahrhunderten nominale Überschriften sowohl beim lettischen Korpus als auch beim deutschen Referenzkorpus dominant. Neben den nominalen Strukturen weist das lettische Korpus im 18. und 19. Jh. auch satzförmige Überschriften ([*Ka buhs* + Verb] [dt. *wie ist* + *zu* + Infinitiv] oder [*wie man* + *machen muss*]), die das deutsche Referenzkorpus nur im 18. Jh. belegt. Zwei weitere Gruppen sind die verbalen Überschriften (im Lettischen [... + Infinitiv], im Deutschen [... *zu* + Infinitiv]) und die Präpositionalgruppen ([*No* + Nomen] und [*Von* + Nomen]). Das lettische Korpus belegt diese zwei syntaktischen Formen der Überschriften nur im 18. Jh., während die verbalen Überschriften beim deutschen Referenzkorpus auch noch im 19. Jh. belegt sind.

Nachfolgend sollen die einzelnen Formen näher betrachtet werden, indem ihr Gebrauch in den einzelnen Zeitabschnitten quantitativ ausgewertet und qualitativ beschrieben wird<sup>111</sup>. Dabei soll der Versuch unternommen werden, die Verfestigung bzw. das Verblässen und den Wegfall von den einzelnen syntaktischen Strukturen im Lettischen festzustellen und zu erklären.

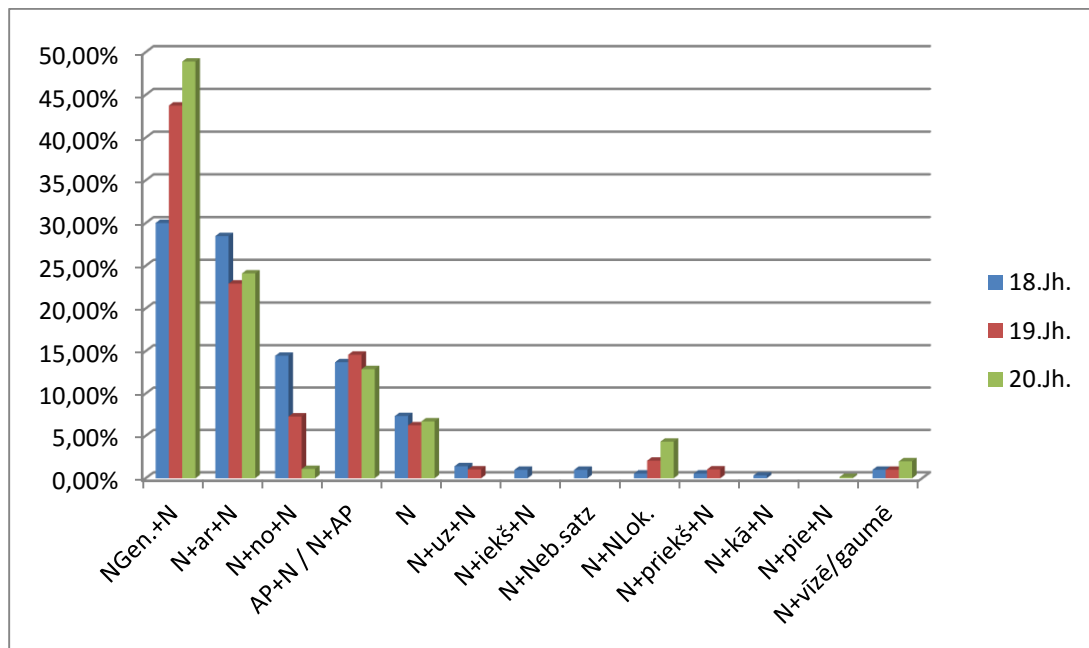
### Nominale Überschriften

Der größte Anteil der behandelten Überschriften wird durch ihre nominale Struktur gekennzeichnet. Als nominale Überschriften werden in Anlehnung an Nord (vgl. 1993: 59; 63f.) Überschriften

<sup>111</sup> Bei der nachfolgenden Beschreibung werden die für die grammatischen Kategorien von Zifonun; Hoffmann; Strecker (1997) verwendeten Termini benutzt.

verstanden, die eine Nominalphrase als Kern haben und weiter ergänzt bzw. determiniert werden können. Die Nominalphrase kann sowohl prä- als auch postdeterminiert werden (vgl. Dietz 1995: 21). Daher ist in Anlehnung an Zifonun, Hoffmann und Strecker (1997: 1928f.) zwischen Einwort-Nominalphrasen<sup>112</sup> bzw. einfachen Nominalphrasen und Nominalphrasen mit Determinativ zu unterscheiden. Als Prä- bzw. Postdeterminative lassen sich Nominalphrasen in Genitiv (Genitivattribut), Präpositionalphrasen, Adjektiv- oder Partizipattribute als Gliedteile der Nominalphrase, Nominalphrasen im Lokativ sowie Attributnebensätze als in Nominalphrase eingebettete Nebensätze charakterisieren.

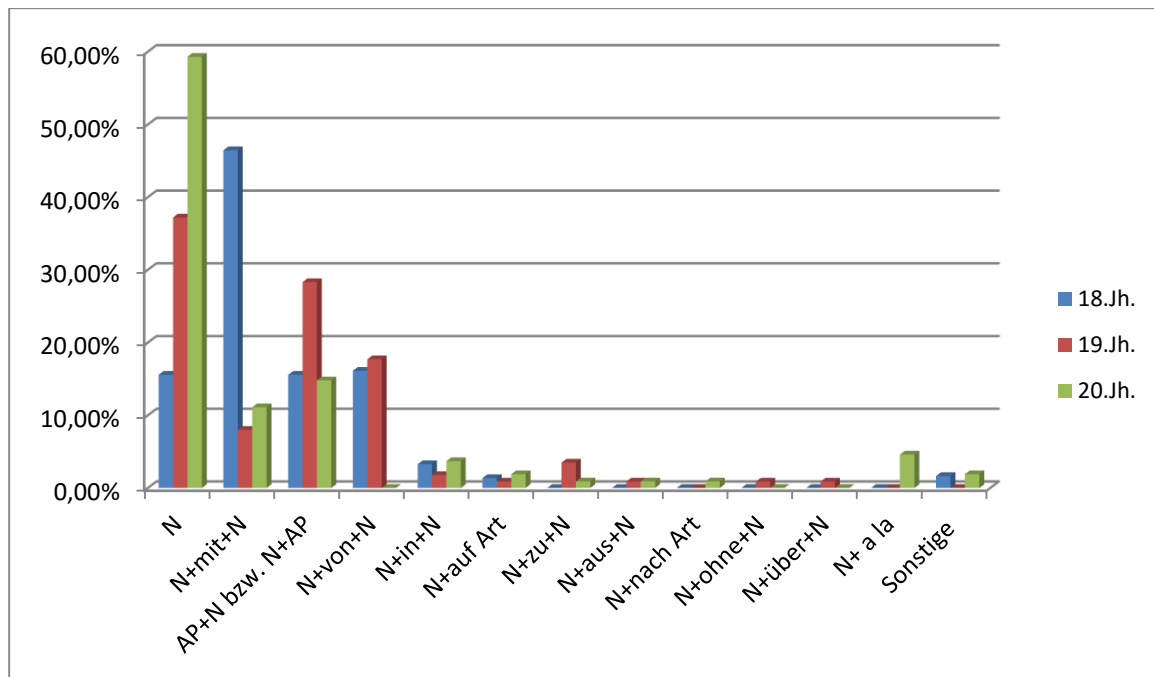
Die Analyse der nominalen Überschriften aus dem lettischen Korpus lässt in den drei Jahrhunderten folgende Grundformen der determinierten Nominalphrasen sowie die Frequenz ihrer Verwendung feststellen (zur entsprechenden prozentuellen Zuordnung nach den einzelnen Zeiträumen siehe Anlage 10):



**Graphik 3: Arten der lettischen nominalen Überschriften und ihre Frequenz in den einzelnen Zeitperioden**

Die Belege aus dem deutschen Referenzkorpus lassen sich folgend aufteilen und der Frequenz nach gliedern:

<sup>112</sup> Im Unterschied zu Zifonun et al. (vgl. 1997: 1957 f.) werden zu den „einfachen“ Nominalphrasen übersichtshalber auch Nominalphrasen mit Artikel gezählt, die bei Zifonun et al. als determinierte Nominalphrasen angesehen werden.



**Graphik 4: Arten der deutschen nominalen Überschriften und ihre Frequenz in den einzelnen Zeitperioden**

Bei den analysierten nominalen Überschriften lassen sich folgende Grundformen identifizieren:

- Nominalphrase mit einer Genitivergänzung (N<sub>Gen.</sub>+N);
- Nominalphrase mit einer eingegliederten Präpositionalphrase (N+ar+N bzw. N+mit+N; N+no+N bzw. N+von+N; N+uz+N bzw. N+auf+N; N+iekš+N bzw. N+in+N; N+priekš+N; N+kā+N sowie N+zu+N);
- mit einer Adjektiv- oder Partizipphrase als Attribut erweiterte Nominalphrase;
- einfache Nominalphrase, darunter auch zwei oder mehrere syndetisch verbundene Nominalphrasen;
- Nominalphrase mit eingegliedertem Attributnebensatz;
- Nominalphrase mit einer Lokativergänzung.

#### **Nominalphrase mit einer Genitivergänzung (N<sub>Gen.</sub>+N)**

Mit einer steigenden Frequenz von 30,01 % (18. Jh.), 43,75 % (19. Jh.) und 48,90 % (20. Jh.) ist im lettischen Korpus das Muster N<sub>Gen.</sub>+N als dominant anzusehen: *Wehfchu Suppe* (KB 1795: 4) [dt. Suppe der Krebse], *Tella Raguje* (KB 1795: 98) [dt. Ragout des Kalbes], *Stokkwiſchu Puddiņſch* (KB 1795: 227) [dt. Pudding der Stockfische], *Wehdſelu aknis* (KB 1796: 176) [dt. Leber der Quappen], *Sweeſta wrikandelles* (KB 1796: 213) [dt. Frikadelle der Butter]; *Ahboļu kuchas* (KB 1851: 1) [dt. Kuchen der Äpfel]; *Klimpu zupa* (KB 1927: 680) [dt. Suppe der Klöße]. Diese

Überschriften benennen in einer sehr kurzen Form die im Ko-Text<sup>113</sup> beschriebene Speise, ohne detaillierter auf die Qualität, zusätzliche Zutaten oder die Zubereitungsart einzugehen. Die Genitivergänzung (der sog. Stoffgenitiv nach Smiltniece (2013: 346), vgl. auch MLLVG 1959: 391)) erweitert die Nominalphrase, indem die Hauptzutat angegeben wird. In moderner Auffassung gelten die Überschriften dieses Modells als Elemente mit höchster Informationskomprimierung.

Vergleicht man bei den lettischen Kochrezepten des 18. und 19. Jhs. noch die zweisprachig auf Lettisch und Deutsch verfassten Überschriften, lässt sich feststellen, dass diese Struktur im Lettischen vor allem bei den Überschriften verwendet wird, wo ausgangssprachlich auf Deutsch Komposita stehen. So lässt sich nachweisen, dass Harder beim KB 1795 deutsche Zusammensetzungen (eingliedrige Nominalphrasen) ins Lettische als Nomen mit Genitivergänzung übersetzt hat, etwa *Hechtsuppe* (*Lihdeku Suppe*) (KB 1795: 14), *Blutwürste* (*Affins Deffa*) (KB 1795: 189)<sup>114</sup>. Einen identischen Befund liefert auch das Kochbuch KB 1851, das zweisprachige Überschriften enthält. Ausnahmen bilden die ins Lettische unveränderlich übernommenen Komposita wie *Baumtorte* (*Baumtorte*) (KB 1851: 37), die eher als eine spezifische Bezeichnung der Speise anzusehen sind. Eine weitere Ausnahme sind die mit dem Doppelbindestrich „=“ in Anlehnung an das Deutsche gebildeten Komposita, die allerdings in anderen Kochbüchern nicht mehr so stark vertreten sind und mit Beginn des 20. Jhs. verblassen.

Damit bereits in der Überschrift mehr Informationen mitgeteilt werden können, lässt sich diese syntaktische Struktur prädeterninieren, indem die Nominalphrase im Genitiv ergänzt wird, zum Beispiel mit Adjektivphrasen [AP+N<sub>Gen.</sub>+N]: *Skahba krehjuma pudinsch* (KB 1907: 92) [dt. Pudding des sauren Rahmes] oder mit weiteren Genitivergänzungen [N<sub>Gen.</sub>+N<sub>Gen.</sub>+N] *Jehra gaļas frikaļē* (KB 1904: 63) [dt. Lamm-Fleisch-Frikassee], *Zirņu pirēja zupa* (KB 1935: 81) [dt. Erbsen-Püree-Suppe]. Somit kann der Empfänger bereits mittels der Überschrift sowohl über die intendierte Speise als auch die Hauptzutat dieser Speise informiert werden.

### **Nominalphrase mit einer eingegliederten Präpositionalphrase**

Als besonders produktiv lassen sich in beiden Korpora Nominalphrasen mit eingegliederten Präpositionalphrasen bezeichnen, die nachstehend einzeln betrachtet werden sollen.

---

<sup>113</sup>Terminologischer Gebrauch nach Nord (1993: 30ff.), die von Titeln als „metakommunikativen Einheiten“ spricht, die selbst Texte sind und metakommunikativ auf die ihnen nachgestellten Texte (Ko-Texte) verweisen (Intertextualität zwischen dem Titel und dem ihm folgenden Text).

<sup>114</sup> Allerdings werden hier deutsche Komposita auch mit einer Präpositionalphrase mit ‘no’ (dt. ‘von’) übertragen: *Hasenkuchen* (*Kohščķeni jeb Kukkulifchi no Saķķa Gallas*) (KB 1795: 136) [dt. Kuchen oder Laibchen aus Fleisch des Hasen].

## N+ar+N bzw. N+mit+N

Neben dem Muster N<sub>Gen.</sub>+N<sub>Nom.</sub> lässt sich im lettischen Korpus mit einer Frequenz von 28,48 % (18. Jh.), 22,92 % (19. Jh.) und 24,11 % (20. Jh.) die syntaktische Form N+ar+N als sehr produktiv ansehen: *Mehrbraten ar Agurkeem* (KB 1795: 57) [dt. Mehrbraten mit Gurken], *Suppe ar Auftereem* (KB 1796: 35) [dt. Suppe mit Austern], *Buljons ar nuhdelem* (KB 1876: 7) [dt. Boullion mit Nudeln], *Špināti ar rutkiem* (KB 1928b: 81) [dt. Spinat mit Rettich]. Das deutsche Referenzkorpus belegt diese syntaktische Form als die am häufigsten gebrauchte Überschriftenstruktur im 18. Jh. (mit 170 Belegen bzw. 46,45 %) <sup>115</sup>: *Hühnersuppe mit Fleischklümpchen* (KB 1795: 15); *Fricandean mit Blumenkohl* (KB 1795: 78); *Kalbskopf mit einer Spekksauce* (KB 1795: 87). Wie den Beispielen zu entnehmen ist, wird der Kern der Nominalphrase von einem Substantivnomem [*Suppe; Mehrbraten; Buljons; Hühnersuppe, Fricandean, Kalbskopf*] gebildet, das als Denotat den im Kochrezept beschriebenen Speisennamen hat. Postdeterminiert wird die Nominalphrase durch eine Präpositionalphrase mit ‘ar’ bzw. ‘mit’, die die zugehörigen Bestandteile der Speise [*Agurkeem, Ahboleem, Auftereem, Fleischklümpchen, Blumenkohl, Spekksauce*] beschreiben.

Bei dieser Grundform lassen sich diverse Modifikationen feststellen. Typisch für die Belege des 18. Jhs. ist eine Ergänzung mit weiteren syndetisch mit der Konjunktion ‘woi’ (als alte Schriftweise vom heutigen ‘vai’) bzw. ‘oder’ verbundenen Nominalphrasen wie im Modell [N+woi+N]+ar+N] und N+[ar+N+woi+N]: *Zahļi woi Duhwiņu Behrni ar Asparfcheem* (KB 1795: 161) [dt. Hähnchen oder Taubenkinder mit Spargeln], *Zahļi woi Kapuhni ar Englifchu Sohstu* (KB 1795: 164) [dt. Hähnchen oder Kapaunen mit Englischsoße], *Stohris ar bruhnu Sweefstu, woi ar Elji* (KB 1795: 215) [dt. Stör mit brauner Butter oder mit Öl], *Stohweti Afferi ar Auftereem woi ar Mufchelehm* (KB 1795: 208) [dt. Gestovte Barsche mit Austern oder mit Muscheln]. Mit der Konjunktion ‘woi’ (dt. *oder*) können syndetisch nicht nur zwei Nominalphrasen, sondern mehrere in Form einer Dreierreihe gegliederte Nominalphrasen verbunden werden: *Kapuhni woi leeli Zahļi woi Pihles ar Oliwehm* (KB 1795: 159) [dt. Kapaunen oder große Hähnchen oder Enten mit Oliven]. Auch das deutsche Referenzkorpus des 18. Jhs. lässt eine formgleiche Erweiterung des Grundmodells identifizieren: [N+oder+N]+mit+N]: *Kapaunen oder junge erwachsene Hühner mit einer Anshovissauce* (KB 1795: 158); N+[mit+N+oder/oder auch+mit+N]: *Kalbfleisch mit weißen oder mit Savoyenkohl* <sup>116</sup> (KB 1795: 107); *Kalbfleischsuppe mit Fleischklümpchen, oder auch mit Reiß und Perlgrauen*

<sup>115</sup> Im 19. Jh. (mit 9 Belegen bzw. 8 %) und 20. Jh. (mit 12 Belegen bzw. 11,1 %) ist der Gebrauch dieser Form allerdings etwas geschrumpft.

<sup>116</sup> An diesem Beispiel wird die erste Phrase *mit+N* als eine elliptische Form angesehen, bei der die Nominalphrase ‘Kohl’ ausgelassen ist. In einer ausgeschriebenen Form ginge es um die Konstruktion *Kalbfleisch mit weißen Kohl oder mit Savoyenkohl*.

(KB 1795: 16). Die Erweiterung mit der Konjunktion ‘oder’ ist für die Kochrezepte des 18. Jhs. charakteristisch, die Korpora des 19. un 20. Jhs. liefern für diese Modelle einen negativen Befund.

Im lettischen Korpus lässt sich noch ein erweitertes Modell feststellen –  $[N_{\text{Gen.}+N}] + ar + N$ : *Siwju Suppe ar peenu* (KB 1796: 14) [dt. Fisch-Suppe mit Milch]; *Ahbolu fula ar kunkuļem* (KB 1883: 117) [dt. Apfel-Saft mit Klumpen]; *Mannā klimpas ar kartupeļiem* (KB 1940: 112) [dt. Gries-Klöße mit Kartoffeln]; *Baltkāpostu uzpūtenis ar ķimeņu mērci* (KB 1942: 25) [dt. Weißkohl-Schaum mit Kümmel-Soße]. Wie dem letzten Beispiel zu entnehmen ist, kann eine Nominalphrase im Genitiv nicht nur in dem Kern der Nominalphrase vorkommen, sondern auch die Präpositionalphrase ‘ar+N’ kann durch ein Nomen in Genitiv erweitert werden ( $[N_{\text{Gen.}+N}] + [ar + N_{\text{Gen.}+N}]$ ).

Des Weiteren können die das Nominalsyntaxma bildenden Substantive in der Nominal- und/oder Präpositionalphrase durch Adjektivphrasen in Form von Adjektiv- oder Partizipattributen ergänzt werden: *Putu ķihfele ar rupju maiņi* (KB 1883: 58) [dt. Schaum-Kissel mit grobem Brot<sup>117</sup>], *Skahbi kahpofti ar fchahwetu lafši* (KB 1851: 136) [dt. Saurer Kohl mit geräuchertem Lachs]; *Sālīta vista ar ananāsiem* (KB 1972: 101) [dt. Gesalzenes Huhn mit Ananassen]. Die zur Attribuierung verwendeten Adjektive dienen der qualitativen Zuordnung der jeweiligen Speise. Somit kann die Speise hinsichtlich ihrer Qualität in Bezug auf die Farbe oder durch Zubereitung gewonnene Farbe erweitert werden: *Pilditas Wehrschu Mehles ar dfeltanu Zitroņu Sohstu* (KB 1795: 59) [dt. Gefüllte Ochsen-Zungen mit gelber Zitronen-Sauce]; *Wehrscha Mehle ar bruhnu Usleijumu* (KB 1795: 60) [dt. Ochsen-Zunge mit braunem Aufguss]; *Bruhna Wehrscha Gaļļa ar Kapperu woi Sardeļļu Sohstu* (KB 1795: 58) [dt. Braunes Ochsen-Fleisch mit Kapern- oder Sardellensauce], *Suttis ar bruhnu fullu* (KB 1796: 132) [dt. Aal mit braunem Saft]. Das Gleiche kann auch beim deutschen Referenzkorpus festgestellt werden: *Braun Ragoutsuppe mit einem Marksknochen und allerhand feinen Sachen* (KB 1795: 31), *Farcirte Ochsenzunge mit einer gelben Citron Sauce* (KB 1795: 59); *Enten mit einem braunen Ueberguß* (KB 1795: 144). Die Erweiterung kann auch sonstige qualitative Merkmale betreffen: *Karpes ar stipru allu* (KB 1796: 153) [dt. Karpfen mit starkem Bier], *Saļļi firņi ar bohrkanehm* (KB 1796: 253) [dt. Grüne Erbsen mit Karotten], *Saķķu zepets ar skahbu kahpoftu* (KB 1796: 283) [dt. Hasen-Braten mit saurem Kohl], *Mannas sacepums ar svaigiem augļiem* (KB 1975: 86) [dt. Gries-Auflauf mit frischem Obst], *Gebratener Hase mit einem kleinen Ragout* (KB 1795: 134), *Wilde oder zahme Enten mit einer Kirschensauce* (KB 1795: 14). Die mit Partizipattribut (in der Regel die Partizip-II-Formen) ergänzten Nominalphrasen informieren den Leser über die Zubereitungsart der Speise bzw. ihrer Zutaten: *Spikketa wehrfchu mehle ar faldu fullu*

---

<sup>117</sup> Mit *grobem Brot* ist hier Schwarzbrot gemeint.

(KB 1796: 127) [dt. Gespickte Ochsen-Zunge mit süßem Saft], *Zeptas pihles ar zihpolu fullu* (KB 1796: 285) [dt. Gebratene Enten mit Zwiebeln-Saft], *Nowahrita werfchaꝯgaļa ar mahjurutkuꝯsofti* (KB 1876: 67) [dt. Abgekochtes Ochsen-Fleisch mit Meerrettich-Soße], *Restētas maizītes ar smadzenēm* (KB 1937: 136) [dt. Geröstete Brötchen mit Hirn], *Durchgestrichene Erbsensuppe mit gebratenem Spekk und Korinten* (KB 1795: 3), *Grillirte Hechte mit Sauce Remolade* (KB 1795: 200), *Gebratene Kriechenten mit Sauce* (RKB 1823: 132), *Gekochter Sihg mit Senfsauce* (RKB 1907: 293). Somit kann der Leser bereits der Überschrift nicht nur die schnelle, allgemeine „Information über die Speisen/Getränke, deren Herstellung in den Rezepten erläutert wird“ (Glaser 1996: 233), sondern auch die jeweilige Zubereitungsart entnehmen.

Als eine Besonderheit der Überschriften von Kochrezepten des 18. Jh. sind zwei Formen der Erweiterung dieser Grundform hervorzuheben. Erstens handelt es sich um die Ergänzung des Musters *N+ar+N* bzw. *N+mit+N* durch eine weitere Präpositionalphrase, nämlich mit der Präpositionalphrase *no+N* bzw. *von+N*: *N+[ar+N+no+N]* bzw. *N+[mit+N+von+N]*: *Suppe ar Kuliji no Teļļa Gaļlas* (KB 1795: 30) [dt. Suppe mit Coulis von Kalbsfleisch], *Sweestatorte ar apwelku no zukkera un oranfchu feedeem* (KB 1796: 370) [dt. Buttertorte mit Bezug von Zucker und Orangenblüten], *Suppe mit einer Coulis von Kalbfleisch* (KB 1795: 30), *Milchsuppe mit einem Rande von Eyerweiß* (KB 1795: 33), *Hammelfleisch mit einem Rand von dickgekochten Reiß* (KB 1795: 118), *Kapaunen oder große junge fette Hüner mit einer Melange von allerley Ingredienzien* (KB 1795: 166). Die erste Präpositionalphrase *ar+N* bzw. *mit+N* dient der Beschreibung der Beilage, die die Grundspeise bzw. den Grundbestandteil der Speise ergänzt. Die zweite Präpositionalphrase *no+N* bzw. *von+N* charakterisiert dagegen diese Beilage oder Zutat näher. Auch hier lässt sich eine ergänzende Erweiterung der Präpositionalphrasen durch Attribute wie *große, junge, fette, dickgekocht* feststellen. In späteren Kochbuchausgaben kann diese Form der Erweiterung nicht mehr belegt werden. Dies hängt vor allen damit zusammen, dass die Präpositionalphrase *no+N* durch das Muster *N<sub>Gen.</sub>+N* weitgehend ersetzt wird.

Die zweite für das 18. Jh. typische Form der Erweiterung des betrachteten Grundmusters ist das Modell *[N+no+N]+ar+N* bzw. *[N+von+N]+mit+N*: *Ragout no teļļuꝯgaļlas ar wehfscheem* (KB 1796: 70) [dt. Ragout vom Kalbsfleisch mit Krebsen], *Suppe no dafchahm Sahlehm ar Ohfenaugen* (KB 1795: 21) [dt. Suppe von einigen Gräsern mit Ochsenaugen]; *Suppe von Kaupaunen mit gefüllten Zwiebeln* (KB 1795: 26); *Suppe von Birkhahn mit braunem Kohl und Bauchspekk* (KB 1795: 27). Bei dieser Form können ähnliche Ergänzungen (adjektivische bzw. partizipiale Attribute, asyndetisch und syndetisch mit der Konjunktion ‘oder’ verbundene Nominalphrasen) belegt werden wie bei der Grundform ‘*N+mit+N*’.

Für das Vorkommen dieser zwei erweiterten Muster im lettischen Korpus des 18. Jhs. können zwei Erklärungen vorgeschlagen werden. Erstens handelt es sich um eine direkte Übertragung des deutschen Musters ins Lettische: *Suppe [von jungen Hühnern, oder Kalb= oder Lammfleisch, oder jungen Tauben, u.d.gl.] [mit jungen Erbsen, Spargeln, jungen Burkanen, Petersillien Wurzeln, Portulak, und anderen feinen Gartensachen]* → *Suppe [no Zahļeem, woi Teļļa woi Jehra Gaļļas, woi Duhwiņu Behrneem,] [ar jauneem Sirņeem, Ašparšcheem, jaunahm Burkanem, Pehteršiljehm, Portulaku, un zittahm Dahrfa Leetahm]* (KB 1795: 19). Zweitens kann diese Form der Erweiterung mit der weiter oben erwähnten Vorgehensweise der Übersetzer erklärt werden, deutsche Komposita als Präpositionalphrase mit ‘no’ (dt. ‘von’) zu übersetzen: So wird etwa bei der deutschen Überschrift *Kräutersuppe mit verlohrenen Eyern* (*Suppe no daščahm Sahlehm ar Ohfenaugen*) (KB 1795:21) das Kompositum *Kräutersuppe* ins Lettische als eine Präpositionalphrase *Suppe no daščahm Sahlehm* übertragen (N+[no+N]), wodurch innerhalb der syntaktischen Struktur Verschiebungen entstehen<sup>118</sup>.

In dem lettischen Korpus des 20. Jhs. belegt die syntaktische Struktur N+ar+N den zweiten Platz nach der Struktur N<sub>Gen.</sub>+N. Überprüft man die Kochbücher gezielt auf diese syntaktische Struktur, so kann man Belege finden, wo der Gebrauch von N+ar+N innerhalb eines Kapitels beinahe bei jedem Kochrezept zu erkennen ist. Bei solchen Fällen steht im Kapitel ein bestimmtes Lebensmittel im Vordergrund, das den Kern der nominalen Überschrift bildet, und dieses Substanznomen wird bei den einzelnen Kochrezepten durch die Präpositionalphrase ar+N auf unterschiedliche Weisen modifiziert: vgl. etwa bei (KB 1928b): *Gurķi ar salātiem un burkāniem* (KB 1928b: 78) [dt. Gurken mit Salat und Karotten], *Sālīti gurķi ar lokiem* (KB 1928b: 79) [dt. Gesalzene Gurken mit Schnittlauch], *Gurķi ar sālītām sēnēm* (KB 1928b: 79) [dt. Gurken mit gesalzenen Pilzen], *Samalti gurķi ar sīpoliem* (KB 1928b: 79) [dt. Gemahlene Gurken mit Zwiebeln], *Gurķi ar skābenem* (KB 1928b: 79) [dt. Gurken mit Sauerampfer], *Gurķi ar tomātiem un selerijām* (KB 1928b: 79) [dt. Gurken mit Tomaten und Sellerie]. Die im Korpus exzerpierten Belege lassen darauf schließen, dass die syntaktische Struktur N+ar+N im 20. Jh. als das produktivste Muster der mit Präpositionalphrasen erweiterten nominalen Überschriften anzusehen ist.

### **N+no+N bzw. N+von+N**

Eine absteigende Frequenz im Schnitt der einzelnen Jahrhunderte weisen im lettischen Korpus die syntaktische Struktur N+no+N (dt. N+von+N) und ihre Variationen auf. Mit 14,46 % ist diese

<sup>118</sup> Ähnliche Beispiele: *Rindfleischsuppe mit Nudeln* (*Suppe no Wehršča Gaļļas ar Nuhdelehm*) (KB 1795: 33), *Rindfleischsuppe mit Reiß oder Perlgrauen und mit Pertersilienwurzeln* (*Suppe no Wehršča Gaļļas ar Rihšcheem woi Perlgruhbenehm un ar Pehteršilju Saknehm*) (KB 1795: 32), *Gespikte Hammelkarbinade mit Endivien* (*Spikketa Karbonade no Auna ar Endiwijehm*) (KB 1795: 110f.); Hervorhebung – E.P.



Struktur im lettischen Korpus als die dritthäufigste im 18. Jh. anzusehen: *Raguje no Briffelehm* (KB 1795: 102) [dt. Ragout vom Kalbsbries], *Suppe no Semmeneem* (KB 1796: 38) [dt. Suppe von Erdbeeren], *Seedi no portulakeem* (KB 1796: 309) [dt. Blüten vom Portulak]. Danach verblasst ihr Gebrauch (mit 7,20 % im 19. Jh. und 1,10 % im 20. Jh.). Im deutschen Referenzkorpus gilt sie sowohl im 18. Jh. (mit 16,12 %) als auch im 19. Jh. (mit 17,70 %) als die Dritthäufigste nach den einfachen Nominalphrasen und dem Muster N+mit+N: *Fricandean von Kalbfleisch* (KB 1795: 77), *Poupiette von Kalbsfleisch* (KB 1795: 96), *Wurst von einer Hammelkeil* (KB 1795: 180)<sup>119</sup>. Die Nominalphrase bezeichnet in der Regel ein nichtmodifiziertes Gericht [*Raguje, Suppe, Seedi, Fricandean, Poupiette, Wurst*], die jeweilige postdeterminierende Präpositionalphrase dient ihrer näheren Qualifizierung.

Ähnlich wie bei der Form der nominalen Überschriften N+mit+N lassen sich im 18. Jh. auch bei dieser Gruppe Erweiterungen mit der Konjunktion ‘oder’ belegen: N+[von+N ‘oder’ N]. Bei Kochrezepten mit solchen Überschriften wie *Coteletten von Kalb Hammel oder Lamm* (KB 1795: 81), *Würste von gebratenen Kapaunen, Hühnern, Kalkunen, oder Kalbsbraten* (KB 1795: 187), *Ein Gemüse von ordinären Rüben oder Burkanen* (KB 1795: 246) sind die asyndetisch und syndetisch mit der Konjunktion ‘oder’ verbundenen Substantive der Präpositionalphrase als mögliche Varianten der Zutaten der jeweiligen Speise anzusehen.

Eine nähere qualitative Ergänzung findet man bei Belegen, die eine Erweiterung durch eine Genitivergänzung (bei den lettischen Belegen) enthalten: N+no+[N<sub>Gen.</sub>+N]: *Rullade no Zuhku Galwahn* (KB 1795: 147) [dt. Roulade von Schweine-Köpfen], *Wrikadilles no wiftu kruhtim* (*Frikadillen von Hühnerbrust*) (KB 1851: 108), *Balles no teļļa gaļlas* (*Ballen von Kalbfleisch*) (KB 1851: 174); *Gallerts no wehrfcha muhļeem, ausgšlejeem un wehrfcha mehles* (*Gallert von Ochsenmaul, Gaumen und Ochsenzunge*) (KB 1851: 165).

Die Grundstruktur kann auch mit einer Adjektivphrase in Form von Adjektiv- oder Partizipattributen (AP)<sup>120</sup>+N+[no+(AP)+N] bzw. (AP) +N+[von+(AP)+N] erweitert werden: *Suppe no ņaufahm jeb ņchahwetahm Schķešberehm* (KB 1795:45) [dt. Suppe von trockenen oder getrockneten Stachelbeeren], *Bruhns Kompots no Duhwiņahm* (KB 1795: 169) [dt. Brauner Kompott von Tauben], *Labba Suppe no wiffadu Saļļumeem* (KB 1796: 18) [dt. Gute Suppe von unterschiedlichen Kräutern], *Ragout no zeppteem balofscheem* (KB 1796: 294) [dt. Ragout von gebratenen Tauben], *Torte no ņmalki*

<sup>119</sup> Im 20. Jh. liefert das deutsche Referenzkorpus dafür keine Belege. Es kann aber die heute in deutschen Kochrezepten parallel gebrauchte syntaktische Struktur N+aus+N vereinzelt belegt werden, etwa *Fisch-Pudding aus gekochten Fischen* (RKB 1907: 302).

<sup>120</sup> Durch Klammersetzung – z. B. (AP) – soll hier auf den fakultativen Charakter der Adjektivphrase (also Adjektivphrase als Supplement (Zifonun et.al 1997: 1987)) verwiesen werden.

*ſagreeſteem piſtaziſjeem* (KB 1796: 378) [dt. Torte von fein geſchnittenen Piſtazien], *Suppe von trockenen Kiſchen* (KB 1795: 4), *Braun Compot von Tauben* (KB 1795: 169), *Ein Gemüſe von ordinären Rüben oder Burkanen* (KB 1795: 302). Die adjektivischen Attribute dienen der qualitativen Beſtimmung, vor allem der Angabe der Eigenſchaften der jeweiligen Speiſe. Durch die gewählten Partizipattribute läſſt ſich dagegen bereits bei der Übeſchrift des Kochrezepts die jeweilige Zubereitungsweiſe ableſen.

Die Analyſe des lettischen Korpus zeigt, daſſ der Gebrauch dieſer ſyntaktiſchen Struktur im 19. Jh. (mit 7,29 %) nachläſſt. Im 20. Jh. wird ſie mit einem Anteil von 1,10 % noch belegt, allerdings ſind dieſe Belege auf den Beginn des 20. Jhs. zurückzuführen, etwa *Frikafe no jehra gaļas* (KB 1907: 46) [dt. Frikasſee vom Kalbs-Fleiſch]. Die im lettischen Korpus enthaltenen Kochrezepte aus den ſpäteren Jahren des 20. Jhs. liefern für dieſe Struktur einen negativen Befund. Es kann ſomit abgeleitet werden, daſſ das Formulierungsmuſter N+no+N ſo lange als eine Regelmäßigkeit anzusehen iſt, bis ſich die lettische Kochbuchlandschaft durch das Nebeneinander der lettischen und deutſchen Kochbuchausgaben auszeichnet. Nach dem Zweiten Weltkrieg verblaſt der Gebrauch dieſes Formulierungsmuſters und iſt – ſofern feſtſtellbar – eher als eine Randereſcheinung zu werten, die durch die ſyntaktiſche Konſtruktion  $N_{Gen.}+N$  abgelöſt worden iſt.

**N+iekš (eekfch)+N bzw. N+in+N**

**N+uz (us)+N bzw. N+auf+N**

Das lettische Korpus des 18. und 19. Jhs. ſowie das deutſche Referenzkorpus (in allen drei betrachteten Zeitabſchnitten) belegen auch die Verwendung von weiteren Nominalphraſen mit poſtdeterminierenden Präpoſitionalerweiterungen, die allerdings im Vergleich zu den weiter oben betrachteten ſyntaktiſchen Formen durch eine kleinere Frequenz kennzeichnet ſind. Im 18. Jh. kann bei den lettischen Kochrezeptübeſchriften die mit adverbialer Ergänzung in Form einer Präpoſitionalphraſe erweiterte Nominalphraſe N+iekš(eekfch)+N (deutſche Entſprechung N+in+N) belegt werden: *Rihfchu Milti eekfch Wormehm* (KB 1795: 47); *Teļļa Gaļļa eekfch Paſtefchu Pohda woi eekfch Alwas Bļohdas* (KB 1795: 94) und die entſprechenden Belege auf Deutſch: *Reißblumen oder Reißmehl in Formen* (KB 1795: 47), *Kalbsfleiſch in einem Paſtetentopf oder zinnernen Terine* (KB 1795: 94). Die Beiſpiele zeigen, daſſ es ſich dabei um eine direkte Übernahme des entſprechenden deutſchen Formulierungsmuſters handelt. Das zweite Modell dieſer Art (belegt im lettischen Korpus im 18. Jh., mit einem Beleg auch im 19. Jh.) iſt das Muſter N+uz (us)+N bzw. N+auf+N: *Raguje no Meſcha woi Mahjas Pihlem us Bļohdas* (KB 1795: 147), *Maja Paſteete us Tellerki* (KB 1795: 274); die jeweils entſprechenden deutſchen Belege: *Ragout von wilden oder*

*zahmen Enten auf einer Schüssel* (KB 1795: 147), *Kleine Pastete auf einem Teller* (KB 1795: 274). Mit den Präpositionalphrasen *iekš+N* bzw. *in+N* und *uz+N* bzw. *auf+N* wird vor allem das für die Zubereitung bzw. Servierung erforderliche Geschirr spezifiziert. Eine weitere Form dieser Art bilden Überschriften wie *Duhwiņu Behrni eekšč sawahm pafchahm Affinim/Junge Tauben in ihren eigenen Blut* (KB 1795: 171), *Karpes eekšč Gallertes/Karpfen in Gallert* (KB 1795: 204). Hier kann man von zwei Lesarten der Konstruktion ausgehen. Zu einem handelt es sich um die Zubereitungsart wie ‘Junge Tauben in ihrem eigenen Blut gekocht’, nicht aber um die Anrichtung. Die andere Lesart solcher Überschriften verweist auf die Servierart. Der nachstehende Rezepttext enthält dann eigentlich zwei Bestandteile einer Speise (Karpfen und Gallert). Mit der Präpositionalphrase wird hier die Art und Weise der Anrichtung dargestellt<sup>121</sup>. Betrachtet man die lettischen Belege des 20. Jhs., kann für diese zwei Konstruktionen kein Befund geliefert werden. Die syntaktische Form *N+iekš(eekšč)+N* und teilweise auch die Form *N+uz(us)+N* können somit als zwei bereits im 19. Jh. verblässende, im 20. Jh. schon nicht mehr gebrauchte sprachliche Formulierungsmuster angesehen werden, die durch die syntaktische Struktur *N+N<sub>Lok.</sub>* allmählich ersetzt werden.

Im deutschen Referenzkorpus sind auch Belege für die syntaktische Form *N+auf+N* nachweisbar, deren Semantik von der oben beschriebenen abweicht: *Rindfleisch auf Englisch* (KB 1795: 55), *Hammelfleisch auf Türkisch* (KB 1795: 113) und *Hammelkeil auf Englisch* (KB 1795: 117). Das lettische Korpus weist bei diesen Belegen eine folgende Entsprechung auf: ‘uz ... Wihfi’ [dt. ‘auf ... Weise’]: *Auna Gaļļa us Turku Wihfi* (KB 1795: 113) [dt. Hammelfleisch auf türkische Weise], *Karpes us ņchihdu wihfi* (KB 1796: 151) [dt. Karpfen auf jüdische Weise], *Karpes us Pohļu wihfi* (KB 1796: 152) [dt. Karpfen auf polnische Weise]. Die Präpositionalphrase wird mit einem ein Volk bezeichnenden Substantiv in Genitiv erweitert, dessen Entsprechung im Deutschen ein relationales Adjektiv wäre (türkisch, jüdisch, polnisch usw.). Die zweite lettische Entsprechung dieser syntaktischen Struktur ist eine Ergänzung mit einer Nominalphrase im Lokativ (*N+N<sub>Lok.</sub>*) = *N+ Wihfē* [dt. in die Weise, eigentlich a la]. Diese Struktur ist im 18. Jh. nur im KB 1795 belegt: *Auna Weerendeele woi Kruhts Dohbes Wihfē / Hammelkeil oder Brust a la Daube* (KB 1795: 110), *Sohfs woi Pihle woi Kalkunis Dohbes Wihfē / Eine Gans oder Ente oder Kalkune a la Daube* (KB 1795: 163). Nomen *Weerendeele woi Kruhts/Sohfs woi Pihle woi Kalkunis* werden mit der Nominalphrase

<sup>121</sup> Ähnliches gilt auch bei dem im deutschen Referenzkorpus bei zwei Belegen feststellbaren Modell *N+unter+N* bei *Französisch Ragout unter gebratenen Schnepfen* (KB 1795: 174) und *Ragout unter Rebhühner* (KB 1795: 175). In der lettischen Übersetzung erfolgt eine syntaktische Modifikation dieser Nominalphrase, indem sie mit einer postdeterminierenden Partizipergänzung ausgedrückt wird: *Prantfchu Raguje appakšč zeptahm Schneppehm dohdama* (KB 1795: 174) [dt. Französisches Ragout, unter gebratenen Schnepfen zu geben] und *Raguje appakšč Irbehm dohdama* (KB 1795: 175) [dt. Ragout, unter Rebhühnern zu geben], wobei hier mit der Partizipform *dohdama* [dt. zu geben] ein expliziter Verweis auf die Art der Anrichtung erfolgt.

im Lokativ *Dohbes Wihfē* erweitert. Die Verwendung kann ansatzweise auch im 19. Jh. festgestellt werden: *Mafas Pankuhkas pilfoņu wihfē* (KB 1876: 201) [dt. Kleine Pfannkuchen in bürgerlicher Wiese]. Diese syntaktische Struktur ist als ein Ansatz für die spätere Herausbildung der in den Überschriften von modernen Kochrezepten üblichen Form N+gaumē (*Bifšteks meksikāņu gaumē* (KB 1972: 292) [dt. Beefsteak im mexikanischen Geschmack], *Rulete romiešu gaumē* (KB 1996a: 141) [dt. Roullade im römischen Geschmack] anzusehen. An dieser Stelle ist auch anzumerken, dass sich zu Beginn des 20. Jhs. in lettischen Kochrezeptüberschriften der Versuch feststellen lässt, für diese Form die syntaktische Struktur N+pēc+N zu verwenden: *Sahlita gaļa pehz angļu weida* (KB 1902: 56) [dt. Gesalzenes Fleisch nach englische Art], *Siwis pehz Tiroles parauga* (KB 1911: 84) [dt. Fische nach Tiroler Vorbild]. Offensichtlich handelt es sich dabei um eine lettische Wiedergabe der syntaktischen Muster N+nach Art oder N+ a la, die im deutschen Referenzkorpus des 20. Jhs. mit 0,9 % bzw. 4,6 % belegt sind. Die Nominalphrase hat in so einem Fall die intendierte Speise als Denotat, die Präpositionalphrase modifiziert die Speise, indem angeführt wird, auf welche Art zubereitet werden soll. Allerdings weisen die später erschienenen Kochbücher diese Struktur nicht mehr auf. Stattdessen verfestigt sich die feste Verbindung N+gaumē, die mit einem Eigennamen als postdeterminierendem Attribut erweitert wird.

#### **N+priekš (preekfch)+N**

Ein in dem deutschen Referenzkorpus der Überschriften nicht belegtes Modell der Überschriften, das sich im lettischen Korpus des 18. und 19. Jhs. feststellen lässt, ist die syntaktische Struktur N+preekfch+N [dt. N+für+N] darunter auch in der erweiterten Form: *Weena stipra Suppe preekfch Slimmeem* (KB 1796: 29) [dt. Eine starke Suppe für Kranke], *Pildijums preekfch pihlehm* (KB 1796: 202) [dt. Füllung für Enten], *Pildijums preekfch wiffadeem Putneem* (KB 1796: 203) [dt. Füllung für verschiedenes Geflügel], *Wihģes preekfch kompota* (KB 1876: 242) [dt. Feigen für Kompott]. Die angeführten Belege zeigen, dass es sich mit Ausnahme des ersten Beispiels vor allem um ein allgemeines Gericht handelt, das für einen bestimmten Zweck zubereitet wird. Diese Zweckbestimmung wird mittels der Präpositionalphrase preekfch+N versprochen. Als deutsche Entsprechung ist hier eine Nominalphrase, erweitert mit der Präpositionalphrase mit 'zu', anzusehen vgl. *Wohlschmeckender Gallert zu kalten Speisen* (RKB 1823: 252), die vor allem im deutschen Referenzkorpus des 19. Jhs. zu finden ist<sup>122</sup>. Das lettische Korpus des 20. Jhs. liefert für diese syntaktische Struktur keine Belege. Wegen der vereinzelt Verwendung ist diese Struktur auch im

<sup>122</sup> Man könnte auch annehmen, dass die zugehörige deutsche Entsprechung hier die syntaktische Struktur N+für+N sein könnte. Dies kann allerdings nur als eine Annahme gelten, da das deutsche Referenzkorpus keine entsprechenden Belege liefert.

18. und 19. Jh. als eine Randerscheinung anzusehen, die sich im lettischen Gebrauch nicht eingebürgert hat und der somit kein konventioneller Charakter zugeschrieben werden kann.

### **Sonstige Formen der mit Präpositionalphrasen erweiterten Nominalphrasen**

Als Randerscheinungen, die kein regelmäßiger Gebrauch kennzeichnet und die somit keinen konventionellen Charakter aufweisen, sind abschließend bei den lettischen Kochrezeptüberschriften zwei mit Präpositionalphrasen erweiterte Nominalsyntaxmen zu behandeln. Erstens handelt es sich um das Modell N+kā+N [dt. N+als+N]: *Wehrfchu=aftes kâ Ragout* (KB 1796: 63) [dt. Ochsenschwänze als Ragout]. Dieses Modell kann ausschließlich im 18. Jh. belegt werden. Der negative Befund für den Gebrauch dieses Modells im 19. und auch im 20. Jh. legt nahe, dass sich diese syntaktische Struktur bei den Kochrezeptüberschriften nicht durchgesetzt hat. Man kann annehmen, dass anstelle dieser Konstruktion zunächst viel lieber die Struktur N+no+N (*Ragū no vēršu astēm* [dt. Ragout von Ochsenschwänzen]) oder dann später die Struktur N<sub>Gen.</sub>+N (*Vērša astu ragū* [dt. Ochsenschwanz-Ragout]) verwendet wird.

Zweitens handelt es sich um die zu Beginn des 20. Jhs. feststellbare syntaktische Struktur N+pie+N: *Skahba krehjuma softe pee cepefcha* (KB 1902: 28). Als eine direkte Entsprechung im Deutschen kann das weiter oben angesprochene Modell N+zu+N betrachtet werden: hier dt. *Sauerrahmssoße zu Braten*. Diese syntaktische Struktur kann insbesondere bei Kochrezepten festgestellt werden, die als Gegenstand eine zusätzliche Beilage zu einem bestimmten Gericht haben und somit einen intertextuellen Charakter aufweisen. Wegen des nur ansatzweise festgestellten Gebrauchs dieser Struktur im 20. Jh. kann aber von keinem konventionellen Charakter dieser Struktur ausgegangen werden.

### **Adjektivphrase + Nominalphrase (AP+N bzw. N+AP)**

In allen drei Jahrhunderten weisen sowohl das lettische Korpus als auch das deutsche Referenzkorpus die syntaktische Struktur AP+N bzw. N+AP als ein festes Muster der sprachlichen Formulierung von Kochrezeptüberschriften auf. Im lettischen Korpus kann ein Anteil von 13,69 % im 18. Jh., von 14,58 % im 19. Jh. und von 12,88 % im 20. Jh. belegt werden. Dieser syntaktischen Struktur werden Überschriften zugeordnet, bei denen die als Kern fungierende Nominalphrase durch eine Adjektivphrase prä- oder postdeterminierend erweitert wird. Die Adjektivphrase kann ein Adjektiv als Kern haben: *Puffappalas Tartenes* (KB 1795: 306) [dt. Halbrunde Törtchen], *Aukfta pafstete* (KB 1851: 265) [dt. Kalte Pastete], *Zaļee sparģeļi* (KB 1913:102) [dt. Grüne Spargeln], *Eine klare Brühsuppe* (KB 1795: 7), *Braunes Rindfleisch* (KB 1795: 53) *Junge große Bohnen* (KB 1795: 243). Des Weiteren kann auch ein adjektivisch gebrauchtes Partizip die Adjektivphrase bilden: *Pilditi Kahli*

(KB 1795: 234) [dt. Gefüllte Kohlrüben], *Suddufchi pauti* (KB 1796: 320) [dt. Verlorene Eier], *Zeptas falakas* (KB 1883: 108) [dt. Gebratene Stinten], *Gebakkene Kälberbrissel* (KB 1795: 102), *Gefüllte Barse* (KB 1795: 208). Die Attributive verweisen auf die Eigenschaft oder auf die bevorstehende Handlung bzw. Zubereitungsart<sup>123</sup>. Als adjektivische Attribute werden vor allem qualifizierende Adjektive verwendet, deren Denotat die Eigenschaften bzw. die Qualität der jeweiligen Lebensmittel (*Junge große Bohnen*) bzw. der jeweiligen Speise (ihr infolge der Zubereitung gewonnenes Aussehen) (*Braunes Rindfleisch*) sind. Die qualifizierenden Adjektive in Form von Farbadjektiven können aber auch in Verbindung mit Partizipialattributen verwendet werden und die Nominalphrase in Prä- oder Postdetermination ergänzen: *blau* bei *Silli nowahriti Laffeni / Blau abgekochte Forellen* (KB 1795: 210) oder *schwarz* bei *Sohfs Gaļļa melna wahrita / Gänsefleisch schwarz*<sup>124</sup> (KB 1795: 140). In diesem Falle benennen sie neben der Farbe (etwa die bläuliche Färbung beim Fisch) auch die jeweilige Zubereitungsweise des Gerichts. Insbesondere sind solche Befunde bei der Zubereitung von Fischen feststellbar.

Bei den Überschriften, die in der Adjektivphrase ein Partizip als Kern haben, handelt es sich grundsätzlich um ein Partizip II im adjektivischen Gebrauch. Das Partizip II hat bei solchen Überschriften das Ziel, das intendierte Ergebnis der Handlung (der Zubereitung bzw. Verarbeitung) zu benennen. Der Leser kann sich somit bereits durch das Lesen der Überschrift nicht nur über die Speise, sondern auch die Zubereitungsart informieren. Die mit einem Partizip ausgedrückte Adjektivphrase kann sowohl prä- als auch postdeterminativ verwendet werden: *Zepti Lihdeki* (*Gebakkene Hechte*) (KB 1795: 201), *Pilditi fihpoli* (*Farcirte Zwiebeln*) (KB 1851: 139), *Zepti nehgi* (KB 1907: 56) [dt. Gebratene Neunaugen], *Lihdeki us Refstehm zepti ar dafchadahm Sohstahm* (*Hechte auf einem Rost gebraten, und deren Veränderung*) (KB 1795: 199). Zu solchen im Korpus belegten Partizipattributen zählen unter anderem auch *gespickt*, *farcirt*, *durchgestrichen*, *geröstet*, *geräuchert*, *gebraten*.

Die beschriebene Grundform dieser Überschriften lässt sich bei den lettischen Belegen weiter einteilen. Am häufigsten sind Formen, bei denen neben der Adjektivphrase eine Nominalphrase im Genitiv als Ergänzung verwendet wird: AP+N<sub>Gen.</sub>+N: *Klara Gaļļas Suppe* (KB 1795: 9) [dt. Klare Fleisch-Suppe], *Sarkana wihnu fulla* (KB 1796: 224) [dt. Roter Wein-Saft], *Garda aufsteru fulla*

<sup>123</sup> Das Beispiel *Suddufchi pauti* (KB 1796: 320) ist in diesem Sinne allerdings als eine Ausnahme anzusehen. Hier handelt es sich um eine direkte Übersetzung der deutschen Entsprechung ‘verlorene Eier’, wo das partizipische Attribut ‘verloren’ durch ‘suddufchi’ übertragen wird. In diesem Sinne kann man weder von einer qualitativen Eigenschaft noch von einer Beschreibung der Handlung sprechen.

<sup>124</sup> Offensichtlich handelt es sich bei der deutschen Überschrift um eine Auslassung des Partizips ‘gekocht’, das in der lettischen Übersetzung ergänzt wurde (Gänsefleisch schwarz gekocht).

(KB 1796: 230) [dt. Leckerer Austern-Saft]. Die Ausgliederung dieser Gruppe als einer gesonderten Gruppe im Lettischen, die keine syntaktisch analoge Entsprechung im Deutschen hat, lässt sich damit erklären, dass es im Lettischen für ein deutsches Kompositum ein mit Genitivergänzung erweitertes Nominalsyntaxagma als Entsprechung gilt, wie z. B. bei *Braunes Rindfleisch = Bruhna Wehrfchu Gaļļa* (KB 1795: 53).

Im lettischen Korpus des 18. Jhs. (vor allem im KB 1795) lässt sich eine Erweiterung dieses Modells mit einer Adverbialbestimmung in prä- oder postdeterminierende Struktur belegen. Die Adverbialbestimmung kann in Form einer Präpositionalphrase  $[uz/pie+N]+AP+N$  bzw.  $N+[uz/pie+N]+AP$  oder einer Nominalphrase im Lokativ  $N_{Lok}+AP+N$  realisiert sein: *Us Refstehm zeptas Aunu Mehles* (KB 1795: 117) [dt. Auf Gitter gebratene Hammelzungen], *Stohris pee Eeßma zepts* (KB 1795: 265) [dt. Stör am Spieß gebraten], *Sweeftâ zepti Afferi* (KB 1795: 210) [dt. In Butter gebratene Barsche], *Us Refstehm zepti priščhi Plaufchi* (KB 1795: 223) [dt. Auf Gitter gebratene frische Brachsen], *Sweefta zeptas Ahbolu Schķehles* (KB 1795: 314) [dt. In Butter gebratene Apfelscheiben]. Ähnliche Beispiele mit einer Nominalphrase im Lokativ belegen auch die Korpora aus dem 19. und 20. Jh.: *Etiķi eetaifitas fiļķes* (KB 1907: 1) [dt. Im Essig eingemachte Heringe].

Im 20. Jh. ist auch eine Erweiterung der Grundstruktur  $AP+N$  durch eine Präpositionalphrase mit *ar* [dt. mit] gängig:  $[ar+N+AP]+N$ : *Ar kahposteem un ahboļeem pildits zuhku ņķiņķis* (KB 1904: 16) [dt. Mit Kohl und Äpfeln gefüllter Schweineschinken]; *Ar sieru sacepti tomāti* (KB 1977: 181) [dt. Mit Käse überbackene Tomaten], *Ar rīsiem un tomātiem pildīti ķirbji* (KB 1995a: 80) [dt. Mit Reis und Tomaten gefüllte Kürbisse]. Bei diesen Überschriften werden in der Nominalphrase die Hauptzutat sowie die jeweiligen zusätzlichen Zutaten und die Zubereitungsart explizit angegeben.

Das lettische Korpus des 19. Jhs. weist viele Belege auf, bei denen die Erweiterung der Nominalphrase durch ein postdeterminierendes Attribut erfolgt: *Spranzofchu finnepes fataifamas* (KB 1851: 92) [dt. Französischer Senf eingemacht]; *Lihņi stohvejami* (KB 1851: 237) [dt. Schleie gestovt], *fiļķes eetaifamas* (KB 1851: 252) [dt. Heringe eingemacht]. Auch im 20. Jh. belegt das lettische Korpus die Verwendung von postdeterminierenden Attributen: *Barawikas waj zitas sehnes sahlitas* (KB 1902: 165) [dt. Steinpilze oder andere Pilze gesalzen]; *Šampinjoni, sacepti ar gaļu* (KB 1982: 30) [dt. Champignons, mit Fleisch zusammengebraten]. Erklärt werden kann die Verwendung dieser syntaktischen Struktur im 19. Jh. mit der Wahl dieser Form bei der Übersetzung von deutschen verbalen Überschriften<sup>125</sup>. So begründen z. B. die zweisprachig angeführten Überschriften beim KB 1851 so eine Annahme: *Französischen Senf zu bereiten* → *Spranzofchu*

---

<sup>125</sup> Wie bereits festgestellt wurde, sind im lettischen Korpus des 19. Jh. keine verbalen Überschriften belegbar.

*finnepes fataifamas* (KB 1851: 92); *Schleie zu stoven* → *Lihņi ūtohwėjami* (KB 1851: 237), *Heringe zu marinieren* → *filķes eetaifamas* (KB 1851: 252). Aber es ist auch zu betonen, dass das deutsche Referenzkorpus des 19. Jhs. die Verwendung von Appositionen als sehr produktiv aufweist: *Rindfleisch mit Servelatwurst gespickt* (RKB 1823: 62) *Zuckerwurzeln mit jungen Hühnern gestowt* (RKB 1844: 29). Dafür könnten zwei Erklärungen vorgebracht werden. Zum einen kann angenommen werden, dass die postdeterminierenden Attribute in den deutschen Kochrezeptüberschriften allmählich die verbalen ersetzen (etwa anstatt von *Schleie zu stoven* wird *Schleie gestowt* verwendet). Eine andere Erklärung könnte mit dem Einfluss des Russischen auf das Baltendeutsche und demzufolge auch auf das Lettische im 19. Jh. in Verbindung stehen. So verweisen etwa Birkenmaier und Mohl (1991: 184) in Bezug auf die modernen russischen Kochrezepte darauf, dass bei ihren Überschriften Adjektive determinierend vor dem Substantiv und „nach dem Substantiv [stehen], was in Kochbüchern häufiger ist: Суп грибной, Суп картофельный“ [dt. Suppe der Pilze, Suppe der Kartoffeln]. Zahlreiche weitere Belege dafür liefern die in das deutsche Referenzkorpus aufgenommenen Kochrezepte aus dem „Kochbuch fuer die Ostseeprovinzen Russlands“ von Lyda Panck: *Pudding, gebrühert* (RKB 1879: 243); *Torte, Mandel=* (RKB 1879: 292); *Kringel, spröde* (RKB 1879: 337)<sup>126</sup>.

### **Einfache Nominalphrase (N)**

Die im lettischen Korpus und im deutschen Referenzkorpus enthaltenen Kochrezepte belegen in allen drei Jahrhunderten Überschriften in Form von nicht erweiterten Nominalphrasen. Diese können eine Nominalphrase enthalten wie *Tetteris* (KB 1796: 116) [dt. Birkhahn], *Puddiņfch* (KB 1796: 205) [dt. Pudding], *Paltes* (KB 1883: 97) [dt. Palten], *Schokolade* (KB 1902: 141) [dt. Schokolade], *Krebssuppe* (KB 1795: 4), *Leberwurst* (KB 1795: 183), *Citronenbiscuit* (KB 1795: 294). Die Überschriften wie *Bohrkanes* (KB 1796: 250) [dt. Möhren] oder *Zihķenes* (KB 1796: 223) [dt. Zieschen] benennen mit einem Substantiv eine Art von Lebensmitteln, ohne näher auf die Zubereitungsart einzugehen. Eine weitere Form dieser syntaktischen Struktur stellen die aus zwei oder mehreren asyndetisch oder syndetisch verbundenen Nominalphrasen dar: *Grunduļi, Strimmelas un Renģes* (KB 1796: 179) [dt. Gründlinge, Strömlinge und Heringe], *Krullkuchen oder Hollippen* (KB 1795: 311), *Bubbert oder gebakkene Milch* (KB 1795: 319), *Zitronu=bubberts jeb Schķuhmes (Citronen=Bubbert oder Schaum)* (KB 1851: 51). Wie die letzten Beispiele zeigen, handelt es sich bei

<sup>126</sup> Dieses Kochbuch zeichnet sich auch durch eine Vielfalt von russischen Speisen aus, beispielsweise *Kalte grüne Suppe mit Fisch (Batwinja)* (RKB 1879: 18); *Kalte Suppe mit Wild oder Fisch (Okroschka)* (RKB 1879: 19); *Suppe von frischen Beeten, à la russe (Buraki)* (RKB 1879: 32); *Suppe von Fischen (Ucha)* (RKB 1879: 34); *Suppe von Kohl a la russe (Schtschi mit Kascha)* (RKB 1879: 44); *Lachs, gesalzenen (Semga) zu braten* (RKB 1879: 109); *Schäpfchen (Russische Fasten=Kringel, Баранки)* (RKB 1879: 347) (Hervorhebung – E.P.).



diesen Überschriften in der Regel um einen metasprachlich erklärenden Zusatz. Im deutschen Referenzkorpus treten die Nominalphrasen der ersten Form grundsätzlich als zweigliedrige Komposita auf. Auch im lettischen Korpus sind Komposita dieser syntaktischen Struktur belegbar: *Eppelschnee* (KB 1795: 375) [dt. Apfelschnee], *Bohmkohfchķenis* (KB 1795: 378) [dt. Baumkuchen], *Mandelupeens* (KB 1796: 314) [dt. Mandelmilch], *Mandelufeers* (KB 1796: 314) [dt. Mandelkäse], *Bešamelmērce* (KB 1952: 58) [dt. Bechamelsoße]. Hervorzuheben ist hier, dass vor allem im 18. Jh. und 19. Jh. bei den Komposita zwischen dem ersten und dem zweiten Glied Kongruenz gewährleistet wird: Das Determinans steht nicht im Nominativ, sondern in der voll ausgeschriebenen Genitivform. Das lettische Korpus des 19. Jhs. belegt nominale Überschriften als Komposita mit einem Doppelbindezeichen „≠“ als Bindeglied: *Seņņuwrikadilles* (*Riezchen≠Frikadillen*) (KB 1851: 111); *Ahbolu≠paftete* (*Aepfel≠Pastete*) (KB 1851: 276); *Paftetiņū≠farfe* (KB 1876: 47) [dt. Pastetchen-Füllung]; *Mandeļū≠krehme* (KB 1876: 222) [dt. Mandeln-Creme]; *fehņū≠salati* (KB 1883: 16) [dt. Pilz-Salat]. Wie die Beispiele zeigen, werden die Komposita in Anlehnung an die deutschen Komposita gebildet (im KB 1851), wobei auch hier das Determinans flektiert ist. Hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang, dass sich solche Komposita bei KB 1851 und KB 1876 feststellen lassen. Das KB 1883 liefert nur einige solche Belege. Die weiteren Quellen ab dem beginnenden 20. Jh. belegen keine mit dem Doppelbindestrich „≠“ gebildeten lettischen Komposita.

Im 20. Jh. ist die Verwendungshäufigkeit der einfachen Nominalphrasen in den lettischen Kochbüchern sehr schwankend. So kann etwa bei KB 1928b festgestellt werden, dass die Mehrheit von Kochrezepten als Überschrift eine einfache Nominalphrase wie *Rutki* (KB 1928b: 90) [dt. Kohlrüben] oder *Burkāni* (KB 1928b: 91) [dt. Karotten] tragen. Andere Kochbücher liefern den Befund eines selteneren Gebrauchs. Man kann annehmen, dass wegen des zu allgemein gefassten informativen Gehalts solche Überschriften gemieden werden, da sie keine detaillierteren Angaben zu der jeweiligen Speise mitteilen. Vor allem handelt es sich in solchen Fällen um die Angabe der Hauptzutat (siehe in Beispielen oben), ohne die Speise selbst zu nennen, oder einer allgemein bekannten Speisenbenennung (z.B. *Buljons* [dt. Fleischbrühe] oder *pīrāgi* [dt. Pirogen]).

#### N+N<sub>Lok.</sub>

Die ersten Belege für die Verwendung der mit einer Nominalphrase im Lokativ ergänzten Nominalphrase liefern die lettischen Kochrezepte aus dem 18. Jh.: *Karpes uhdenī un fahlī* (KB 1796: 150) [dt. Karpfen im Wasser und Salz]. Während in dem KB 1795 vor allem das der deutschen Vorlage (N+in+N) entsprechende Muster N+iekš+N verwendet wird, weist das KB 1796 die syntaktische Struktur mit Lokativergänzung auf. Hier handelt es sich einerseits (vor allem im 18. und

19. Jh., sowie zu Beginn des 20. Jhs.) um Kochrezepte, die das Haltbarmachen eines bestimmten Lebensmittels beschreiben: *Leelee negatawee reekfti fahls uhdeni* (KB 1883: 49) [dt. Große unreife Nüsse im Salzwasser], *Barawikas etiķi* (KB 1913: 59) [dt. Steinpilze im Essig]; *Wefeli ahboli etiķa fihrupā* (KB 1928a: 531) [dt. Ganze Äpfel im Essigsirup]. Das gleiche bezieht sich auf die Kochrezepte, deren Überschriften in dieser syntaktischen Struktur als die Lokativergänzung ein Geschirr/Behältnis benennen: *Wefelas kiršhogas budelēs* (KB 1876: 261) [dt. Ganze Kirschen in Flaschen], *Kirschi pudelēs* (KB 1902: 153) [dt. Kirschen in Flaschen]. Andererseits kann mit dieser Erweiterung eine Beilage der Speise versprachlicht werden: *Baravikas kartupeļu biezenī* (KB 1940: 128) [dt. Steinpilze im Kartoffelpüree], *Zivis sēņu mērcē* (KB 1987: 90) [dt. Fische in Pilzsoße], oder auch die Art und Weise der Servierung: *Vistas gaļas frikadeles žeļejā* (KB 1991b: 186) [dt. Hühnerfleischfrikadellen im Gelee]. In dieser Leseart entwickelt sich die syntaktische Struktur N+N<sub>Lok.</sub> vor allem im 20. Jh., wobei die Lokativergänzung im Großteil der Belege eine flüssige Zusatzzutat (z.B. eine Sauce) bezeichnet.

Das lettische Korpus aus allen drei Jahrhunderten weist eine steigende Frequenz der Verwendung dieser syntaktischen Struktur auf: Ließen sich dieser Form im 18. Jh. 5 Belege, im 19. Jh. 14 Belege der Überschriften zuordnen, so können im 20. Jh. bereits 32 Belege dieses Musters identifiziert werden. Daraus kann abgeleitet werden, dass sich diese syntaktische Form während der Genese der lettischen Kochrezepte zu einem – wenn auch nicht sehr häufig gebrauchten (4,38 %) – doch gängigen Formulierungsmuster verfestigt hat.

### **Nominalphrase mit eingegliedertem Attributnebensatz (N+Attr.-Nebensatz)**

Eine im deutschen Referenzkorpus nicht belegte Form der Überschriften wird im 18. Jh. beim lettischen Korpus (9 Belege) nach dem Muster ‘Nominalphrase mit eingegliedertem Attributnebensatz’ (N+Attr.-Nebensatz) gebildet: *Sohfu Gaļļa ar skahbu Gallerti, ko ilgi warr glabbaht* (KB 1795: 142) [dt. Gänsefleisch mit saurer Sülze, das man lange aufbewahren kann], *Priščs Stohris ko aukftu warr ehft* (KB 1795: 214) [dt. Frischer Stör, den man kalt essen kann], *Wiffadu aukftas Suppes, kurras filtā waffaras-laikā labpraht mehdf us galdu doht* (KB 1796: 38) [dt. Verschiedene kalte Suppen, die man beim warmen Sommerwetter auf den Tisch zu geben pflegt], *Ta wehrfchu-gaļļa gohfehta, kas eekšchpuffē pee ihkstihtm (Neereem)* (KB 1796: 49) [dt. Das Ochsenfleisch gekocht, das innen bei den Nieren ist], *Jahru-kahjas, kurrus mehds aukftus ehft* (KB 1796: 88) [dt. Lammfüße, die man kalt zu essen pflegt]. Die Attributnebensätze dienen einer näheren Bestimmung des den Kern der Nominalphrase bildenden Substanznomens. Neben der Ergänzung durch einen Attributnebensatz sind die Kerne der Nominalphrasen zusätzlich erweitert: So ist bei *Sohfu Gaļļa ar skahbu Gallerti, ko ilgi warr glabbaht* (KB 1795: 142) das den Kern der

Phrase bildende Substantiv *Galla* [dt. Fleisch] präterminierend durch die Genitivergänzung *Sohfu* [dt. Gänse-] und postdeterminierend durch die Präpositionalphrase *ar skahbu Gallerti* [dt. mit saurer Sülze] und den Attributnebensatz *ko ilgi warr glabbaht* [dt. das man lange aufbewahren kann] erweitert (N<sub>Gen</sub>+N+ar+AP+N+Attr.Nebensatz).

Bei einem kontrastiven Vergleich der lettischen Belege mit den deutschen Überschriften aus dem KB 1795 lässt sich feststellen, dass vor allem die verbalen Überschriften der syntaktischen Struktur N+zu+Infinitiv als deutsche Entsprechungen der angeführten Überschriften vorkommen: *Frischer Stöhr kalt zu essen* (*Prifchs Stohris ko aukftu warr ehfti*) (KB 1795: 214). Die Überschriften aus dem KB 1795 weisen bei den lettischen Belegen keine verbalen Muster der Struktur N+Infinitiv auf. Daraus kann abgeleitet werden, dass bei der Übersetzung ins Lettische andere Formen, vor allem eine mit einem Attributnebensatz erweiterte Nominalphrase verwendet wurden. Diese Struktur (N+Attr.-Nebensatz) kann später bei dem lettischen Korpus weder im 19. Jh., noch im 20. Jh. identifiziert werden. Daher kann angenommen werden, dass dieses sprachliche Modell mit der subjektiven Wahl des Übersetzers Harder eingeführt worden ist<sup>127</sup>. Es hat sich aber nicht verfestigt und zu keiner Konvention eingebürgert.

### Verbale Überschriften

Mit einer Frequenz von 2,87 % bei dem lettischen Korpus und von 7,49% beim deutschen Referenzkorpus des 18. Jhs. sowie von 11,02 % im 19. Jh. folgen der Gruppe der nominalen Überschriften die verbalen Überschriften. Laut Nord (vgl. 1993: 78) bestehen verbale Titel aus einem infiniten Verbalkern, der durch ein direktes oder indirektes Objekt, einen Vergleich oder einen Vergleichssatz, ein Adverb der Art und Weise oder eine präpositionale Ergänzung des Ortes, der Zeit etc. ergänzt sein kann. Die untersuchten lettischen verbalen Überschriften von Kochrezepten aus dem 18. Jh. weisen die syntaktische Struktur ‘Nominalphrase + Infinitiv’ (N+Inf) auf. Die verbalen Überschriften dieses Modells sind im lettischen Korpus ausschließlich bei dem KB 1796 belegt: *To teļļu galwu zept* (KB 1796: 83) [dt. Den Kalbskopf braten], *Teļļu galwu ka ņspaiditu ņataiņiht* (KB 1796: 84) [dt. Kalbskopf als gedrückt zurichten], *Lihdeku wahriht* (KB 1796: 137) [dt. Hecht kochen], *Lafchu duhmōs ņchahweht* (KB 1796: 149) [dt. Lachs im Rauch trocknen], *Prifchus ņandahtus wahriht* (KB 1796: 169) [dt. Frische Zander kochen]. Die Überschriften dieses Modells explizieren die Haupthandlung, wobei am häufigsten solche Handlungen wie *cept* [dt. braten bzw. backen], *vārīt* [dt. kochen], *taisīt* [dt. machen, auch einmachen] sind. Die deutschen verbalen Titel enthalten einen infiniten Verbalkern (Infinitiv), erweitert mit ‘zu’, und eine Ergänzung mit einer

---

<sup>127</sup> Zu den von Harder bei der Übersetzung verwendeten Übersetzungsverfahren und –methoden siehe bei Proveja (2011).

Nominalphrase im Nominativ als direktes Objekt (N+zu+Inf): *Neunaugen einzumachen* (KB 1795: 220), *Spargel zu kochen* (KB 1795: 241), *Himbeeren einzukochen* (RKB 1879: 358), *Neunaugen zu braten* (RKB 1880: 37). Auch hier verweist die mit ‘zu’ erweiterte Infinitivform des Verbs auf die im nachstehenden Ko-Text beschriebene konstitutive Teilhandlung (kochen, einmachen, braten) und die jeweilige Nominalphrase als Objekt gibt an, welche Zutaten der jeweiligen Handlung zu unterziehen sind. Glaser (vgl. 1996: 238) stellt fest, dass bei deutschen Kochrezepten, insbesondere im Laufe von 16. bis 19. Jh., die jeweilige Handlung am stärksten mit dem Verb *machen* versprachlicht werde. Die Belege aus dem lettischen Korpus liefern allerdings den Befund, dass insbesondere *vārīt* [dt. kochen] (15 Belege) und *cept* [dt. braten bzw. backen] (6 Belege) in dieser syntaktischen Struktur verwendet werden. Des Weiteren verweist Glaser (vgl. 1996: 238) auf die funktionale Einschränkung dieser syntaktischen Struktur in der Endphase ihres Gebrauchs. Sie stellt fest, dass die Konstruktion mit einem Infinitiv auf bestimmte Arten der Konservierung oder Bearbeitung von Lebensmitteln begrenzt und bei der eigentlichen Speisezubereitung nicht mehr beobachtbar sei. Im lettischen Korpus des 18. Jhs. scheint aber der Gebrauch von N+Inf. für die Versprachlichung der mit Konservieren bzw. Haltbarmachen verbundenen Handlungen eine Randerscheinung zu sein: Es können dafür nur einige Belege wie *kwehpinaht* [dt. räuchern], *duhmôs ņchahweht* [dt. im Rauch trocknen, eigentlich: räuchern], *eetaifit* [dt. einmachen], *raudfeht* [dt. gären] identifiziert werden. Im Gegensatz zur Feststellung von Glaser ist diese Konstruktion während ihres Gebrauchs im 18. Jh. gerade auf die lettischen Kochrezepte der „eigentlichen“ Speisezubereitungen zurückzuführen.

In den Korpora lassen sich auch detaillierter erweiterte Formen dieser syntaktischen Struktur belegen. Als eine erweiterte Form dieses Grundmodells wird bei den deutschen Überschriften ein Muster belegt, bei dem das direkte Objekt der Handlung mit einer Adjektivphrase modifiziert wird (AP+N+zu+Inf): *Frischen Lachs zu kochen* (KB 1795: 212), *Märkische Rüben braun zu machen* (KB 1795: 246), *Grüne Petersilien einzumachen* (KB 1795: 254), *Reife türkische Bohnen zu stowen* (RKB 1844: 16)). Als die zweite Art der erweiterten Grundform der im Korpus belegten verbalen Titel ist die Ergänzung des direkten Objekts der Handlung mit einer Adverbialbestimmung zu erwähnen, obwohl diese nicht häufig vorzutreffen ist N+[uz+N]+Inf. bzw. N+[in+N]+zu+Inf.: *Stohri us eefmu zept* (KB 1796: 161) [dt. Stör auf Spieß braten], *Spargel in Laake einzumachen* (KB 1795: 254); *Beeten in Essig einzumachen* (RKB 1880: 251). Im 19. und 20. Jh. konnten für die verbalen Überschriften im lettischen Korpus keine Belege festgestellt werden. Es kann vermutet werden, dass diese syntaktische Struktur in den lettischen Texten insbesondere im 18. Jh. charakteristisch ist, da

sie auch bei anderen Ratgebertexten belegbar ist, z. B. *Wafku bes bittehm taifit* (LGG 1797: 64) [dt. Wachs ohne Bienen zu machen].

### Satzförmige Überschriften

Das lettische Korpus mit einem Anteil von 2,77 % im 18. Jh. und von 4,95 % im 19. Jh. sowie das deutsche Referenzkorpus mit einem Anteil von 2,17 % im 18. Jh. belegen bei Kochrezepten die Verwendung von satzförmigen Überschriften. Das lettische Korpus und das deutsche Referenzkorpus des 20. Jhs. liefern dafür einen negativen Befund<sup>128</sup>. In der Untersuchung zu Mustern der Titel stellt Nord (vgl. 1993: 72) fest, dass bei Belletristik, Kinderbüchern, Sach- und Fachliteratur die wichtigsten satzförmigen Titelmuster Aussagesätze, Imperativsätze und direkte oder indirekte Fragesätze sind. Das untersuchte Korpus der Kochrezeptüberschriften belegt keine Aussage- oder Imperativsätze, sondern nur Fragesätze. Einen ähnlichen Befund weist auch Glaser (vgl. 1996: 236ff.) nach, indem sie feststellt, dass bei deutschen Kochrezepten im Zeitraum vom 15. bis zum 16. Jh. drei Arten der satzförmigen Überschriften mit finiten Verben vorzutreffen sind. Es handelt sich dabei um die Formen: ‘wiltu + Infinitiv’, ‘wie man ....’ und ‘Nominalgruppe + mach also’. Glaser stellt in ihrer Stichprobenuntersuchung fest, dass die Formen ‘wiltu + Infinitiv’ und ‘Nominalgruppe + mach also’ ab Beginn des 17. Jhs. nicht mehr zu finden seien. Die Form des indirekten Fragesatzes ‘wie man ....’ halte sich dagegen am längsten (vgl. Glaser 1996: 236ff.).

Auch das untersuchte lettische Korpus des 18. und 19. Jhs. bestätigt diesen Befund. Es lassen sich Überschriften des Modells ‘wie man .... [machen] muss’ belegen. Die lettischen Überschriften dieser Form weisen im 18. Jh. in Anlehnung an die deutsche modale Konstruktion ‘müssen + Infinitiv’ den Modus Debitiv auf, der durch die Konstruktion ‘būs + Infinitiv’ versprachlicht wird: *Ka no wiffadas jehlas Gaļļas weenu labbu Wrikaffeji buhs taifihit* (KB 1795: 64) [dt. Wie man von verschiedenem rohem Fleisch ein gutes Frikassee machen muss], *Ka no wiffadeem auksteem Zeppeteem weenu Raguji buhs taifihit* (KB 1795: 67) [dt. Wie man von verschiedenem Braten ein gutes Ragout machen muss], *Ka buhs wahriht \*Dohbes Wihfê* (KB 1795: 69) [dt. Wie man a la Daube kochen muss], *Wie man alle feine kalte Braten, als Rebhüner, Birkhüner, Schnepfen, wilde und zahme Enten und Tauben, Hasen, Kapaunen, u.d.gl. mit einer Coulis machen muss* (KB 1795: 68), *Wie man die Fische zur*

---

<sup>128</sup> Dieser Befund bezieht sich allerdings nicht auf die in den Kochbüchern (bis 1940er Jahren) enthaltenen Hinweise, Anweisungen allgemeiner Art hinsichtlich Kücheneinrichtung, Zubereitungsmethoden etc. Diese in einigen Kochbüchern sehr eingehend und umfangreich gestalteten Anweisungen können immer noch mit satzförmigen Überschriften ausgestattet sein: *Was jede Hausfrau wissen muß* (RKB 1907: 54), *Was nicht fortgeworfen werden soll* (RKF 1907: 57). Auch im Lettischen können bei den flankierenden Texten satzförmige Überschriften belegt werden, etwa *Ka daščadi pahrtikas lidfekļi ušglabahjami* (KB 1928a: 55) [dt. Wie unterschiedliche Lebensmittel aufzubewahren sind], *Kas jašin rihkojotees šmalkā ķehķī* (KB 1927: 46) [dt. Was soll man beim Arbeiten in einer feiner Küche wissen], *Zik zilwekam wajaga ehft?* (KB 1927: 19) [dt. Wie viel braucht der Mensch zu essen].

*Pastete einrichten und präparieren muss* (KB 1795: 275). Im 19. Jh. erfolgt ein Wandel. Bei der sprachlichen Realisierung wird vor allem das Partizip Präsens Passiv verwendet: *Kà bruhkleņu fafte uf Kreewu wihfi eetaifama* (KB 1883: 35) [dt. Wie Preiselbeeren-Marmelade auf russische Art einzumachen ist], *Kà zuhkas gaļa eefahlijama un fchahwejama* (KB 1883: 134) [dt. Wie Schweinefleisch zu salzen und zu räuchern ist]. Die zweite Möglichkeit ist die Verwendung von Debitiv mit jā-Form (*jawahra*), deren Gebrauch allerdings eher als selten anzusehen ist: *Kà fkoftiņi jeb spargeļi jāeetaifa* (KB 1883: 11) [dt. Wie die Spargel einzumachen sind]. Laut Daina Nītiņa (vgl. 2013b: 577f.) können Partizipien Präsens Passiv je nach der Satzsemantik entweder auf eine Möglichkeit bzw. Unmöglichkeit oder eine Notwendigkeit<sup>129</sup> verweisen. Der parallele Gebrauch der Überschriftenstruktur mit Partizip Präsens Passiv zu Überschriften mit Verben im Debitiv<sup>130</sup> könnte die Annahme bestätigen, dass im 19. Jh. diese satzförmigen Überschriften die Modalität der Notwendigkeit (wie muss man das richtig machen) implizieren.

Vergleicht man die im KB 1795 vorhandenen deutschen Überschriften mit ihren lettischen Entsprechungen, so kann festgestellt werden, dass der Übersetzer Harder die deutschen satzförmigen Überschriften auch ins Lettische als satzförmige Überschriften übertragen hat (*Wie man von kalten Braten ein Ragout machen muß. → Ka no wiffadeem aukšteem Zeppeteem weenu Raguji buhs taifiht.* (KB 1795: 67)). Laut Glaser handelt es sich bei den satzförmigen Überschriften mit dem syntaktischen Muster *wie man [...]* meistens nicht um die Angabe der Herstellung von einem Gericht, sondern „um die Anleitung zur Erreichung einer Qualitätsvariante“ (1996: 237). Dies trifft allerdings nicht wirklich auf die untersuchten lettischen satzförmigen Überschriften zu: Hier geht es eher um eine allgemeine Angabe der Ausführung von grundlegenden küchentechnischen Handlungen (*Wie man Gänse füllen und braten muss* (KB 1795: 281)) oder zur Vorbereitung teilweise spezifischer Gerichte (*wie man ein Ragout/ein Fricasse/Coulis machen muss*). Die zweisprachig vorhandenen Belege aus dem 19. Jh. legen nahe, dass hier die lettischen satzförmigen Überschriften vor allem aus den deutschen verbalen Überschriften gebildet worden sind: *Kà rotšchķeri jawahra* (*Stockfisch zu kochen*) (KB 1883: 126), *Kà fchķiņķis ahtri fchahwejams* (*Schinken schnell zu räuchern*) (KB 1883: 135), *Kà wehfchi butelē eetaifami* (*Krebse in Flaschen einzumachen*) (KB 1883: 138)<sup>131</sup>. Somit kann auf die bereits beim KB 1795 festgestellte Vorgehensweise bei der Übersetzung von Harder hingewiesen werden, bei der die deutschen verbalen Überschriften ins Lettische als satzförmige

<sup>129</sup> Vgl. dazu auch MLLVG (1959: 623), Forssman (vgl. 2001: 301), Paegle (2003: 119), Kalnača (2011: 43).

<sup>130</sup> Vgl. dazu auch Nītiņa (2013b: 578), die feststellt, dass nicht selten sogar im Rahmen von einem Satz Verben im Debitiv und im Partizip Präsens Passiv parallel vorkommen.

<sup>131</sup> Diese Belege sind nicht in dem analysierten Korpus enthalten, werden aber dem betrachteten Kochbuch entnommen und hier angeführt, um die erfolgte Feststellung zu begründen.

übertragen werden. Es kann daher angenommen werden, dass man auch im 19. Jh. bei deutschen verbalen Überschriften sich des Übersetzungsverfahrens der Änderung der syntaktischen Konstruktion (Transformation nach Schreiber (vgl. 1998: 12)) bedient hat. Damit kann auch das Fehlen verbaler Überschriften im lettischen Korpus des 19. Jhs. sowie das Vorkommen von satzförmigen Überschriften (insbesondere in Kochbüchern mit zweisprachig gefassten Inhaltsverzeichnissen) beim Fehlen von verbalen Überschriften in den deutschen Fassungen erklärt werden.

### **Präpositionalphrase *No*+ Nomen bzw. *Von* + Nomen**

Als die vierte Gruppe der Überschriften kann in beiden Korpora des 18. Jhs. die Präpositionalphrase *No+Nomen* (0,62 %) bzw. *Von+Nomen* (1,93 %) belegt werden. Mit einem Anteil von 0,62 % ist sie im Lettischen eher als eine Randerscheinung zu werten. Dem deutschen Ausgangstext entsprechend weisen auch die lettischen Überschriften im KB 1795 die gleiche Form auf<sup>132</sup>: *No Teļļa Jehra un Auna Zeppeta* = *Von Kalbs Lamms und Hammelbraten* (KB 1795: 285), *No Glafereefchanas* = *Vom Glasiren* (KB 1795: 290). Diese Form kann erweitert werden, wie es den folgenden Beispielen zu entnehmen ist: *No Sohftahm un zitteem Gardumeem kas labbi derr pee Pafteetehm* = *Von Saucen und Ingredienzen, womit Pasteten können verändert werden* (KB 1795: 265), *Von Verfertigung und Zusammensetzung aller Pasteten in Mürbteig oder auch in Buttermteig* (KB 1795: 263), *Von blechernen Rändern oder Reifen, und wie damit umzugehen* (KB 1795: 292). Die angeführten Beispiele zeigen, dass es sich in diesen Fällen weniger um 'echte' Kochrezepte handelt, sondern eher um allgemeine Anleitungen zu dem jeweiligen in der Überschrift angeführten Thema.

In Bezug auf diese Form der Überschriften ist anzumerken, dass sie bei vielen anderen lettischen Ratgebertexten aus dem 18. und 19. Jh. gängig gewesen ist, z. B. *No firgeem* (LGG 1797: 144) [dt. Von Pferden], *No wihweles* (LGG 1797: 157) [dt. Von Kolik], *No firgu trummufehrgas* (*Beulenseuche*) (LA 1823) [dt. Von Pferde-Beulenseuche], *No kahpoftu stahdifchanas* (LA 1823) [dt. Vom Kohlanpflanzen]. Im Vergleich zu anderen Ratgebertexten kann bei den lettischen Kochrezepten der Gebrauch der Präpositionalgruppe *No+N* nur im 18. Jh. identifiziert werden, später können dafür keine Belege geliefert werden. Diese syntaktische Form lässt sich somit nicht als ein festes Formulierungsmuster nennen, das bei der Benennung der lettischen Kochrezepte produktiv verwendet wurde und sich während der späteren Entwicklung eingebürgert hatte.

---

<sup>132</sup> Im KB 1796 lässt sich für diese Form der Überschriften nur ein Beleg finden: *No Sallatehm* (KB 1796: 301).

#### 4.2.1.2 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN bei lettischen Kochrezepten

Wie die Gegenüberstellung der syntaktischen Strukturen aus dem lettischen Korpus und dem deutschen Referenzkorpus gezeigt hat, sind die herausgegliederten Muster der Überschriften vor allem durch die Übersetzung der deutschen Vorlagen gebildet worden. Es haben sich aber bei den syntaktischen Strukturen der Überschriften von lettischen Kochrezepten binnen der betrachteten Zeitperioden Veränderungen vollzogen, die tabellarisch folgend erfasst werden können:

Syntaktische Struktur	18. Jh.	19. Jh.	20. Jh.
<b>Nominale Überschriften</b>			
N, darunter N+N	+	+	+
AP+N	+	+	+
N <sub>Gen</sub> +N	+	+	+
N+N <sub>Lok</sub>	+	+	+
N+ar+N	+	+	+
N+no+N	+	+	-
N+priekš+N	+	+	-
N+uz+N	+	+	-
N+pēc+N	-	-	+/-
N+pie+N	-	-	-/+
N+att.Nebesatz	+	-	-
N+vīzē / gaumē	+	+/-	+
<b>Präpositionalgruppen</b>			
No+N	+	-	-
<b>Verbale Überschriften</b>			
N+Inf	+	-	-
<b>Satzförmige Überschriften</b>			
Indirekter Fragesatz	+	+	-

**Tabelle 8: Genese der syntaktischen Strukturen der lettischen Kochrezeptüberschriften**

Im Allgemeinen sind die im 18. Jh. herausgebildeten syntaktischen Grundstrukturen der Überschriften bis in das 20. Jh. erhalten geblieben. Es kann aber auch ein Wandel festgestellt werden, der sich durch die Verfestigung der nominalen Überschriften als der einzigen syntaktischen Form und somit durch das Verblässen und den Wegfall der verbalen, satzförmigen und Präpositionalgruppen als Kochrezeptüberschriften kennzeichnet. Die Präpositionalgruppen sowie die verbalen Überschriften weisen bereits im 19. Jh. einen negativen Befund auf. Die satzförmigen Strukturen sind bei lettischen Kochrezepten noch im 19. Jh. feststellbar<sup>133</sup>. Es wurde gezeigt, dass sich das

<sup>133</sup> Glaser hat festgestellt (vgl. 1996: 239), dass bei deutschen Kochrezepten die satzförmigen Überschriften bereits im 19. Jh. verblässen. Im Dienste der Informationskompression würden sie durch kürzere Formen abgelöst.



Vorkommen der satzförmigen Überschriften bei lettischen Kochrezepten vor allem mit der von Harder im KB 1795 eingeführten Vorgehensweise erklären lässt, deutsche verbale Überschriften in satzförmige zu transferieren. Später, im 20. Jh., ist die Tradition der satzförmigen Überschriften nur bei den in Kochbüchern enthaltenen Hinweisen und Anweisungen zu allgemeinen küchentechnischen Themenbereichen gängig. Somit lässt sich schließen, dass bei lettischen Kochrezeptüberschriften die Bestrebung zur Reduktion aller redundanten Angaben und zur Kompression von Informationen nachvollzogen werden kann.

Aber auch bei den nominalen Überschriften lassen sich Veränderungen hinsichtlich des Gebrauchs, der Variationsmöglichkeiten und der Frequenz feststellen, was sich teilweise auch mit der Reduktion und Kompression von Informationen erklären lässt. Die einfachen Nominalphrasen haben als eine sehr prägnante Struktur der Versprachlichung der im Rezepttext beschriebenen Speise während der gesamten Zeit der Entwicklung der Textsorte einen festen Platz behalten. Es lässt sich verfolgen, dass einfache Nominalphrasen für allgemein gefasste Speisebenennungen verwendet werden, ohne zusätzliche Informationen anzugeben. Bei der Analyse dieser Struktur wurde festgestellt, dass die im 18. Jh. und bei einzelnen Belegen noch im 19. Jh. vorkommende syndetische Verbindung von mehreren Nominalphrasen mit der Konjunktion 'oder' und teilweise auch 'und' bei den Überschriften von modernen Kochrezepten weggefallen ist. Erstens könnte das mit der Kompression des Informationsgehalts und mit der damit verbundenen Entscheidung für nur eine Hauptzutat erklärt werden. Zweitens könnte das auch mit der Verfestigung der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN zusammenhängen, in der die eventuellen Alternativen der Hauptzutat angegeben werden. Somit erübrigt sich die Aufzählung diverser alternativer Hauptzutaten in der Überschrift. Drittens könnte da auch eine Parallele zu dem Zielauditorium gezogen werden: Waren im 18. Jh. und teilweise auch im 19. Jh. vor allem Köche die intendierten Leser der Kochrezeptensammlungen, so wurde bei ihnen auch ein gewisses Können und somit auch die Fähigkeit vorausgesetzt, je nach Umständen sich selbst zu entscheiden, welche der syndetisch mit 'oder' aufgelisteten Zutaten zu wählen ist. Mit dem Wechsel des Zielauditoriums vom Fachmann zum Laien sind die Kochrezepte und somit auch ihre Überschriften viel genauer geworden, was auch im Wegfall solcher syndetisch mit 'oder' verbundenen Konstruktionen zum Ausdruck kommt.

Als eine konventionelle Form kann die syntaktische Struktur AP+N bezeichnet werden. Bei dieser Struktur handelt es sich um die Angabe der Speisenbenennung mittels der Nominalphrase und ihre Erweiterung hinsichtlich der Zubereitungsart oder der qualitativen Eigenschaften. Bei der Vermittlung der Zubereitungsart wird die Nominalphrase mit einem Partizipattribut erweitert, der auf

die jeweilige Handlung verweist. Bildet die Adjektivphrase ein Adjektivattribut, so werden in der Regel in der Überschrift die Eigenschaften (Farbe, Geschmack etc.) expliziert.

Die mit Genitivergänzung erweiterte Nominalphrase N<sub>Gen.</sub>+N gilt bei modernen lettischen Kochrezepten als eine sehr produktive Struktur der Überschriften. Auch bei dieser Struktur sind die Anfänge des Gebrauchs bereits im 18. Jh. nachweisbar. Bei der Analyse konnte ein stetiger Anstieg des Gebrauchs dieser syntaktischen Struktur festgestellt werden. Erklären lässt sich diese Feststellung dadurch, dass das Muster N<sub>Gen.</sub>+N anstelle von anderen Formen tritt. Sind etwa im 18. und 19. Jh. im lettischen Korpus nominale Überschriften der Struktur N+no+N sehr verbreitet, so können bei den zeitgemäßen Kochrezepten keine Belege dieser Struktur geliefert werden. Diese syntaktische Struktur ist weitgehend durch die mit Genitivergänzung erweiterte Nominalphrase (N<sub>Gen.</sub>+N) ersetzt worden. Betrachtet man die stabile Verwendung der Struktur N<sub>Gen.</sub>+N während der gesamten Entwicklungsgeschichte der Textsorte *Kochrezept*, lässt sich schließen, dass es sich hier durchaus um eine konventionelle Form der Kochrezeptüberschriften im Lettischen handelt.

Das Gleiche bezieht sich auf die syntaktische Struktur N+ar+N. Durch einen sich regelmäßig wiederholenden Gebrauch hat sie sich zu einem festen Formulierungsmuster bzw. einer Konvention der Überschriften verfestigt. Ein Wandel hat sich aber in Bezug auf die Variationen der Erweiterung dieser Grundstruktur vollzogen: Es lassen sich zum Beispiel keine Belege für die syntaktische Struktur N+ar+[N+no+N] (dt. N+mit+[N+von+N]) nachweisen, auch der Gebrauch des Modells [N+no+N]+ar+N (dt. [N+von+N]+mit+N) ist im Laufe der Zeit verblasst und weggefallen.

Als ein weiteres konventionelles Muster der Überschriften, das sich im Zuge der textsortenspezifischen Genese entwickelt hat, ist die syntaktische Struktur N+N<sub>Lok.</sub> zu nennen. Obgleich das lettische Korpus für diese Form bereits im 18. und 19. Jh. ansatzweise Belege liefert, kann von einer Konventionalität erst ab dem 20. Jh. gesprochen werden. Die mit Lokativergänzung erweiterte Nominalphrase ersetzt weitgehend die im 18. Jh. feststellbare Struktur N+iekš+N (dt. N+in+N). Im 20. Jh. lassen sich bei dem Muster N+N<sub>Lok.</sub> Veränderungen semantischen Charakters feststellen: Wurde zu Beginn des 20. Jh. diese Struktur vor allem gebraucht, um bei der Beschreibung der Zubereitung bzw. Haltbarmachung eines Lebensmittels die erforderlichen Küchenutensilien anzugeben, so scheint ab den 1940er Jahren die Nominalphrase im Lokativ eine die Grundspeise ergänzende Beilage zu bezeichnen.

Als verblasste bzw. weggefallene syntaktische Strukturen der nominalen Überschriften sind heute neben dem Muster N+no+N (dt. N+von+N) auch die Formen N+priekš+N (dt. N+für+N), N+uz+N (dt. N+auf+N), N+pēc+N (dt. N+nach+N), N+vīzē (dt. N+auf Weise) anzusehen. Bei der Struktur

N+priekš+N kann man eher von einer Randerscheinung sprechen, die auch im 18. Jh. nicht häufig gebraucht wurde. Die Strukturen N+vīzē, N+uz+N und N+pēc+N sind heute vor allem durch die mit „gaumē” ergänzte Nominalphrase (N+gaumē) (*a la*) ersetzt worden, die bei Spezialitäten eines Volkes verwendet wird. Ansatzweise lässt sich die Struktur N+vīzē im 18. Jh. und N+uz ... vīzi auch im 19. Jh. belegen. Die syntaktische Struktur N+pēc+N wird in dieser Bedeutung parallel gebraucht. Abgelöst werden diese Strukturen von dem Modell N+gaumē, das bei modernen Kochrezepten gängig ist, wenn es sich um Spezialitäten aus anderen Ländern handelt, und als Konvention anzusehen ist. Auch die Struktur N+pie+N als eine der deutschen Struktur N+zu+N äquivalente syntaktische Form lässt sich nur sporadisch feststellen, daher kann sie als eine Randerscheinung gewertet werden, die keinen konventionellen Charakter aufweist.

#### 4.2.2 Die konstitutive Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN

Im vorliegenden Kapitel soll die sprachliche Realisierung der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN analysiert werden. In den Kochrezepten kann diese Teilhandlung entweder im Textbaustein der Angabe der Arbeitsschritte (18. und 19. Jh.) oder in einer ausgegliederten Form in dem Textbaustein der Zutatenangabe (20. Jh.) realisiert werden (vgl. dazu Kapitel 4.1).

Die Teilhandlung der Zutatenangabe wird in der Regel nominal ausgedrückt: Im Mittelpunkt steht eine Nominalphrase, die als Denotat eine Substanz bzw. ein Lebensmittel hat. Diese Nominalphrase wird meistens zwecks einer quantifizierenden Determination erweitert. Die Erweiterung der Nominalphrase kann bei zählbaren Zutaten mit einem Zahlattribut erfolgen: 3 Äpfel; 1 Zwiebel. Darüber hinaus kann die Zutatenangabe in Form einer Numerativkonstruktion ausgedrückt werden. Als eine Numerativkonstruktion wird in Anlehnung an Zifonun, Hoffmann und Strecker (vgl. 1997: 1979) eine Phrase verstanden, die aus einem Zahlattribut, einem Gewichts- oder Maßausdruck und einem substanzdenotierenden Substantiv oder einem Substantiv im Plural<sup>134</sup> besteht: *500 Gramm Mehl*; *1 Liter Milch*, *3 Kilo Kartoffeln*. Die Gewichts- und Maßangaben können dabei in Form von metrischen oder nichtmetrischen Ausdrücken sprachlich realisiert sein. Des Weiteren können zur sprachlichen Realisierung der Gewichts- und Maßangaben auch „Behälterkonstruktionen” (Zifonun; Hoffmann; Strecker 1997: 1979) oder „Vergleichsausdrücke” (Wolańska-Köller 2010: 200) verwendet werden. In diesem Fall wird anstatt einer metrischen bzw. nichtmetrischen Angabe des Gewichtes oder Maßes von einer Bezeichnung für einen Behälter wie *Glas*, *Päckchen*, *Löffel* oder ähnlichen vergleichenden Elementen Gebrauch gemacht. Im Rahmen der vorliegenden Arbeit soll in

<sup>134</sup> Substantiv im Plural steht bei zählbaren Zutaten.

Anlehnung an Wolańska-Köller (vgl. 2010: 200f.) die Bezeichnung „Vergleichsausdrücke“ verwendet werden, da dieser Konstruktion nicht nur ‘Behälter’, sondern auch andere vergleichende Bezeichnungen der Maß- und Gewichtsangabe zugeordnet werden können. Laut Wolańska-Köller (2010: 200) basiert die Verwendung solcher Vergleichsausdrücke „auf die jahrhundertealte (noch heute gebräuchliche) Praxis des Abwiegens und Abmessens von Zutaten mithilfe von Geschirr, Besteck, Verpackungseinheiten, Münzen und Körperteilen.“ Zu solchen Vergleichsausdrücken zählt Wolańska-Köller (vgl. 2010: 201) Bezeichnungen für Geschirr und Besteck (*Glas, Löffel*), für Verpackungseinheiten (*Flasche*), für kleine Münzen (*Zweipfennig=Stück*) sowie Bezeichnungen, die von Bezeichnungen für Körperteile (*Handvoll*) und von Bezeichnungen für bestimmte Lebensmittel (*nussgroß, in der Größe einer Kirsche*) abgeleitet wurden.

Ausgehend von dieser allgemeinen Charakteristik der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN soll im Folgenden die sprachliche Realisierung dieser textuellen Teilhandlung bei den lettischen Kochrezepten und den deutschbaltischen Textexemplaren analysiert werden und anhand der Analyse soll überprüft werden,

- ob sich in dieser Teilhandlung binnen der einzelnen Zeitabschnitte (18., 19. und 20. Jh.) bestimmte sprachliche Konventionen feststellen lassen und
- ob sich diese Konventionen ändern. Wenn ja, wie erfolgt der Wandel und ggf. was ist der Auslöser der Abänderung der jeweiligen Konvention.

Durch Beantwortung dieser Fragestellungen können einerseits die jeweils geltenden sprachlichen Charakteristika dieser Teilhandlung (die Konventionen) aufgedeckt, andererseits der Zusammenhang des Sprachlichen und Außersprachlichen im Textmuster, der zur Wandlung der sprachlichen Konventionen geführt hat, thematisiert werden.

#### **4.2.2.1 Zur Angabe der Zutaten und ihrer Mengen im 18. und 19. Jahrhundert**

Bei der Betrachtung der Kochrezepte aus dem lettischen Korpus und dem deutschen Referenzkorpus des 18. und 19. Jhs. ist zunächst festzuhalten, dass der funktionale Textbaustein der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN im funktionalen Textbaustein ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN integriert ist (Zweiteilung des Rezepttextes)<sup>135</sup>. Somit handelt es sich bei der Zutatenangabe um einen

---

<sup>135</sup> Wie bereits im Kapitel 3.1.1 geschildert, bildet im deutschen Referenzkorpus das KB 1897 eine Ausnahme bzw. Abweichung von der konventionellen Zweiteilung, da hier alle Kochrezepte dreiteilig sind.

durchformulierten Text anstelle von einer graphisch abgesetzten nominalen Auflistung. Die Teilhandlung der Zutatenangabe ist daher dem Rezepttext zu entnehmen.

Wie im Kapitel 4.1.1 bei Kochrezepten aus dem 18./19. Jh. festgestellt, ist bei der Behandlung des Zutatenteils zwischen Angabe der Zutaten ohne bzw. mit einer vagen Mengenspezifizierung einerseits und quantitativ spezifizierten Zutatenangaben andererseits zu unterscheiden. Exemplarisch soll der Beleg (12) für **die Angabe der Zutaten ohne Mengenspezifizierung** in lettischen Kochrezepten des 18. Jhs. analysiert werden:

**(12) Wrikkaſſe no fuſcheem.**

Ņemm maſakus fuſchus, nowelz wiņņeem to ahdu, jeb maſga un nobehrf labbi, istihri un ſagreef maſôs gabbalôs, lai tee dſelten=bruhnâ ſweeſtâ ar ſakappateem zihpoleem un englifch gewirz kahdu brihdi gohſajahs; un ja waijag, peeļeij wehl gaļlas fullu, jeb uhdeni ar wihnu, jeb ſaldu krehjumu; leež beidſoht pautu dſelenumu, wihnettiki, ſahli un ſakappatas pehterſiljes klaht, un lai tā tummigi werd. (KB 1796: 197) [Hervorhebung – E.P.]

[dt. *Frikassee von Aalen.*

*Nimm kleinere Aale, ziehe von ihnen die Haut ab oder wasche und reibe sie gut ab, säubere sie und schneide in kleine Stücke, lass sie in gelbbrauner Butter mit gehackten Zwiebeln und Englischgewürz etwas garen; und falls es erforderlich, gebe noch Fleischbrühe oder Wasser mit Wein oder süße Sahne hinzu; letztendlich gebe Eigelb, Weinessig, Salz und gehackte Petersilien dazu und lass sie sämig köcheln [einkochen].]*

Der Beleg (12) zeigt, dass die für die Zubereitung erforderlichen Zutaten in chronologischer Reihenfolge entsprechend dem Ablauf der einzelnen Arbeitsschritte aufgelistet werden. Dabei werden die Substanzen bzw. Lebensmittel ohne genaue Mengenspezifizierung angeführt. Anstatt der quantitativen Spezifizierung kann aber eine qualitative Angabe erfolgen: Die Zutatenangabe wird mit der Bezeichnung für Größe (*maſaki fuſchi* [dt. kleinere Aale]), was auch eine gewisse Mengen- bzw. Größenspezifizierung impliziert, oder mit der Bezeichnung für das Verarbeitungsstadium (*dſelten=bruhnâ ſweeſtâ* [dt. gelbbrauner Butter]; *ſakappateem Zihpoleem* [dt. gehackten Zwiebeln]; *ſakappatas pehterſiljes* [dt. gehackte Petersilien]) ergänzt. Wichtig ist dabei, dass die Angabe des Verarbeitungsstadiums das Ergebnis eines vorher auszuführenden Arbeitsschrittes denotiert.

Des Weiteren kann dem Beleg (12) entnommen werden, dass dem Koch ein subjektiver Spielraum sowohl hinsichtlich der Zutatenwahl, als auch ihrer Mengen eingeräumt wird. Der Zusatz *ja waijag* [dt. falls erforderlich] sowie die Auflistung der alternativen Zutaten *gaļlas fullu, jeb uhdeni ar wihnu, jeb ſaldu krehjumu* [dt. Fleischbrühe oder Wasser mit Wein oder süße Sahne] setzen ein Können und Wissen im Bereich der Kochkunst voraus. Ähnliche Beispiele liefern auch andere Textexemplare des 18. und 19. Jhs. So kann etwa die erforderliche Menge durch Angabe eines Mengenverhältnisses genannt werden, ohne ein genaues Gewicht oder Maß anzugeben, beispielsweise *Ņemmi Puffi Auſu*

un *Puffi Meefchu Putraimu* [dt. Nimm die Hälfte Hafer- und die Hälfte Gerstengrütze] (KB 1795: 43) oder *tad peeleij labbu Suppi, woi Puffi farkana Wihna un Puffi Uhdens* [dt. dann gib eine gute Suppe, oder eine Hälfte Rotwein und eine Hälfte Wasser dazu] (KB 1795: 53) oder *zik tew nu irr Gallas, tà nemmi puff tik daudf Neeru Tauku* (KB 1796: 3) [dt. So viel du Fleisch hast, so nehme halb so viel Nierenfett]; *Tad fagreefi priſchus ſchahwetus tihrus Speķķus ſmalki kantifki pehz Wilſeļa Daudſuma* (KB 1795: 137) [dt. Schneide dann frischen geräucherten sauberen Speck kantig je nach Menge der Füllung]; bei deutschen Kochrezepten *giebt halb Essig und Wasser darauf* (KB 1823: 154); *gießt alsdann zwei Theile Salz=Lake und einen Theil Weinessig darüber* (KB 1880: 30). Das erforderliche fachliche Können der Zielgruppe kommt auch in den folgenden Mengenangaben zum Ausdruck: *Bet neleij wairak kà tikai to ihstenu Suppes teefu ween* (KB 1795: 20) [dt. Aber gieße nicht mehr, als nur das richtige Teil der Suppe]; *Un usleij no tahs Suppes wirfu zik waijaga* (KB 1796: 8) [dt. Und gieße von der Suppe so viel darauf, wie viel es nötig ist]. Es wird vorausgesetzt, dass der Koch weiß, welche Mengen bei der jeweiligen Speise erforderlich sind.

Mit dem Können ist auch **die teilweise vage quantitative Zutatenspezifizierung** verbunden. Die Mengen werden dabei in der Dichotomie ‘wenig – viel’ angegeben: *tad ufleij druſzin Gallas ſuppes* (KB 1795: 5) [dt. dann gieße etwas/ein wenig Fleischbrühe dazu]; *nemmi ismaſgatu ſweeftu ne wiſſai daudf* (KB 1795: 94) [dt. nimm gewaschene Butter, nicht besonders viel]; *druſzin Wehrſcha Markſes jeb Kaulu Tauku* (KB 1796: 3) [dt. etwas /ein wenig Ochsenmark oder Knochenfett]; *ne daudf Ingbeeru un ſahli* (KB 1796: 59) [dt. nicht viel Ingwer und Salz]; *etwas starke Bouillon* (RKB 1823: 14); *einige in Milch ausgeweichte Schinkenscheiben* (RKB 1823: 110).

Als eine vage Mengenspezifizierung kann bei den lettischen Kochrezepten des 18. und 19. Jhs. auch der Gebrauch von *tiesa*<sup>136</sup> [dt. hier: Teil] und *pulks*<sup>137</sup> [dt. hier: Menge] angesehen werden: *Nemmi labbu Teefu notihritu Kaſtaniju* (KB 1795: 29) [dt. Nimm ein gutes Teil gereinigter Kastanien]; *ſagreeſ labbu pulku ſpeķķi ſihkôſ gabbalôſ* (KB 1796: 108) [dt. scheide eine gute Menge Speck in kleine Stücke]. Auch das deutsche Pendant weist einen vergleichbaren Gebrauch von *Teil*<sup>138</sup> (*Theil*) auf: *ein gutes Theil fein geschnittene Zwiebeln* (RKB 1823: 14). Der Gebrauch dieser Bezeichnungen

<sup>136</sup> Laut Karulis (vgl. 2001: 1033) ist als eine der Bedeutungen von ‘tiesa’ ursprünglich im rechtlichen Sinne ein ‘gesetzlich oder sonstig gebührender Teil’ gewesen, später wurde das Wort ‘tiesa’ in der Bedeutung ‘Teil’ (lett. ‘daļa’) verallgemeinernd gebraucht.

<sup>137</sup> Laut Karulis (vgl. 2001: 721) handelt es sich um eine Entlehnung aus dem altrussischen *пѣлкѣ*, in den lettischen Wörterbüchern des 17. Jhs. in der Bedeutung ‘eine große Menge, viel Leute’ fixiert.

<sup>138</sup> Laut Grimm-Wörterbuch „etwas (stück oder seite) von einem ganzen, synonym mit stück“ (Bd. 21, Sp. 348).

zur Mengenspezifizierung ist vor allem im 18. Jh. und im ersten Viertel des 19. Jhs. belegt<sup>139</sup>, danach liefern die Kochbücher dafür keine Belege.

Die Versprachlichung von **quantitativ spezifizierten Zutatenangaben** weist im 18. und 19. Jh. drei unterschiedliche Formen auf. Erstens werden die zählbaren Lebensmittel mittels einer **mit einem Zahlattribut erweiterten Nominalphrase** angegeben: *Ņemm 12 pautus, un ja viņņi mafi irraid 14* (KB 1796: 360) [dt. Nimm 12 Eier, und falls sie klein sind, dann 14]; *Ņemm [...] 12 ohlas* (KB 1851: 1) [dt. Nimm [...] 12 Eier]; *Trihs leelas Zitronas* (KB 1881: 75) [dt. drei große Zitronen]; *25 Austern* (RKB 1823: 23); *Zwei junge Hühner* (RKB 1844: 29); *5 bis 6 Pilze, 2 Zwiebeln* (RKB 1880: 210). Wie die angeführten Beispiele zeigen, können die Zahlattribute sowohl in Ziffern, als auch in ausgeschriebener Form mit Worten verwendet werden.

Die zweite Möglichkeit einer quantitativ spezifizierten Zutatenangabe bilden **Numerativkonstruktionen mit nichtmetrischen Maß- und Gewichtsangaben**. Im ausgehenden 18. Jh. dominiert zur Gewichtsangabe vor allem die maskuline Bezeichnung *mārciņš* bzw. *Pfund* (*īb*): *wahri weenu Wehrendeeli Mahrziņa balta rihweta Irfchorn* (KB 1795: 204) [dt. Koche ein Viertel Pfund weißen geriebenen Hirschhorn] oder *Ņemm skaidru gaļļu no ziskahm trihs mahrziņus* (KB 1796: 58) [dt. Nimm ein klares Fleisch von Schenkel, drei Pfund]. Im 19. Jh. lässt sich dagegen eine detailliertere Spezifizierung feststellen: Neben der nun femininen Bezeichnung *mārciņa* bzw. *Pfund* wird zur Gewichtsangabe auch Bezeichnung wie *lote* bzw. *Loth*, später *Lot* verwendet. Bei den lettischen Kochrezepten – insbesondere wenn es um das Konservieren geht – kann auch *Pods*<sup>140</sup> als ein alter Gewichtsmaß zur Angabe der Menge verwendet werden: *jaņem pods (20 mahrziņas) fahls* (KB 1883: 134) [dt. man muss ein Topf/Pott (20 Pfund) Salz nehmen]. Die sprachliche Realisierung der Angabe vom Volumen erfolgt mit Bezeichnungen wie *stops* bzw. *Stoof* später *Stof*; *kortelis* bzw. *Quartier*, später *Quart*. Bei Anleitungen zum Haltbarmachen, wo es sich um größere Volumina handelt, kann auch der Gebrauch von *spainis*<sup>141</sup> [dt. Eimer] als einem alten Maß des Volumens belegt

---

<sup>139</sup> Ähnliche Belege mit „Theil“ bzw. „gutes Theil“ in der Bedeutung von ‘etwas’, ‘einige’ kann man auch bei anderen deutschen Kochbüchern (herausgegeben außerhalb von den russischen Ostseeprovinzen) feststellen, etwa bei *Neues auf vieljährige Erfahrung gegründetes Kochbuch* von Sophie Armster (1840: 69), *Die vollkommene Köchin; oder Neues schwäbisches Kochbuch* von Luise Schaefer (1838: 151).

<sup>140</sup> Laut Karulis (2001: 707) ist ‘pods’ ein Gewichtsmaß, etwa 8 kg; eine Entlehnung aus dem Altrussischen пудъ; ‘pods’ als Gewichtsmaß hat die gleiche Abstammung wie ‘puds’ (vgl. Karulis 2011: 717). An dieser Stelle wird von ‘pods’ als einem Gewichtsmaß anstatt von einem Geschirr (‘pods’ [dt. Topf]), da die in Klammern gesetzte Erläuterung (20 Pfund) gerade auf eine Angabe von 8 kg schließen lässt (in den russischen Ostseeprovinzen 1 Pfund = 418,8 g). Eine Parallele könnte zu dem bei RKB 1772 verwendeten ‘Pott’ gezogen werden, der laut Grimm-Wörterbuch eine Bezeichnung für „topf, auch als flüssigkeitsmasz“ anzusehen ist.

<sup>141</sup> Vgl. LKV (2004/1939-1940: 39916) ‘spainis’(dt. Eimer) = früher ein Maß für Volumen; ein Eimer (spainis) ist etwa 12 Liter gleich.

werden: *uf 4 fpaneem uhdeņa jaņem* (KB 1883: 134) [dt. auf 4 Eimer Wasser muss man .. nehmen]. Bei zählbaren Zutaten kommen auch die nichtmetrischen Zählmaße wie *kāls*<sup>142</sup> bzw. *Band* oder *šoks* bzw. *Schock* (60 Stück, vgl. Grimm-Wörterbuch) vor: *No weena puff kahļa nowahrihtu wehfchu* (KB 1796: 23) [dt. Von einem Halbbund abgekochter Krebse]; *Man kocht ein Schock Krebse* (RKB 1897: 355). Bei den deutschen Belegen findet man – vergleichbar mit dem lettischen *kāls* – *Band*<sup>143</sup> (30 Stück): *Zwei Band nur abgequollene Krebse* (RKB 1823: 187).

Am ausgeprägtesten ist in der betrachteten Zeitperiode, vor allem in der ersten Hälfte des 19. Jhs., die dritte Möglichkeit der Angabe von quantitativ spezifizierten Zutaten. Hier handelt es sich um **Numerativkonstruktionen mit einem Vergleichsausdruck**. Die analysierten lettischen und deutschen Kochrezepte des 18. und 19. Jhs. weisen eine Vielfalt von solchen Vergleichsausdrücken auf. Zur genauen Angabe der erforderlichen Mengen können diese Vergleichsausdrücke als Hyperonyme auch diverse Unterarten, vor allem in Form von Hyponymen, aufweisen. Die qualitative Analyse der Kochrezepte hat den Gebrauch von folgenden Vergleichsausdrücken ergeben:

### Bezeichnungen für Besteck

Unter diese Kategorie der Vergleichsausdrücke fällt vor allem der Gebrauch von *karote* bzw. *Löffel*: *ņemmi arri kahdu Pahri Karrofchu Kapperu* (KB 1795: 53) [dt. Nimm auch ein Paar Löffeln Kapern]; *kurra diwi karrotôs Suppes, jeb falda peena, ismehrzeta* (KB 1796: 59) [dt. die in zwei Löffeln Suppe oder süßer Milch getränkt ist]. Neben dem Gebrauch vom unspezifizierten Ausdruck *karote* bzw. *Löffel* lassen sich auch Variationen feststellen, die eine genauere Mengenbestimmung erlauben. Dazu gehört die Determination mittels Attributen wie *leezi mafu Karroti no teem beefi fawahriteem Rihfcheem* (KB 1795: 32) [dt. Gib einen kleinen Löffel von dem dick gekochten Reis]. Es können aber auch Hyponyme des Hyperonyms *Löffel* verwendet werden. Für kleine Löffel werden die Hyponyme *tējkarote* [dt. Teelöffel]: *2 tehjkarotes Soja* (KB 1851: 158) [dt. 2 Teelöffel Soja] und *bērnū karote* [dt. Kinderlöffel]: *speed drufziņ miltu eekščâ, kahdas behrnū karotes leelumâ* (KB 1851: 168) [dt. drücke etwas Mehl darin, in Größe eines Kinderlöffels] gebraucht. Größere Mengen dagegen werden mittels der folgenden Hyponyme angegeben: *pavāra karote* [dt. Kochlöffel]: *2 pawahra karrohtes beefi fawahritas aufu putras* (KB 1851: 148) [dt. zwei Kochlöffel dick eingekochten Haferbrei]; *pavārņīca*<sup>144</sup> [dt. Kochlöffel, Rührlöffel]: *1 pawarnizu labba skahba*

<sup>142</sup> 30 Stück; vor allem beim Zählen von Fischen und Krebsen verwendet (vgl. LKV 2001/1932-1933: 15186); eine Entlehnung aus dem Livischen *kōl* (30 Stück) oder Estnischen *kahl* (dt. Band), 30 (von Fischen) (vgl. Karulis 2011: 372).

<sup>143</sup> Vgl. KB 1823: XVI; hier wird bei den metasprachlichen Ausführungen unter „Provinzialismen“ unter *Band* die Erklärung *30 Stück* gegeben.

<sup>144</sup> Eine Entlehnung vom russischen *новарница*, ähnlich wie *pavārs* [dt. Koch] vom russischen *новар*.



*krehjuma* (KB 1851: 168) [dt. einen Kochlöffel guten sauren Schmand]) und *kauss* [dt. Schöpfkelle, Kelle]: *tad kaufi fweeftu pannâ lej* (KB 1796: 348) [dt. dann gib eine Kelle Butter in die Pfanne]. In den deutschen Kochrezepten aus dem Baltikum werden für kleinere Mengen solche Hyponyme von *Löffel* wie *Teelöffel*: 1 Theelöffel Salz (RKB 1897: 320); *Senflöffel*<sup>145</sup>: einen Senflöffel angerichteten Senf (RKB 1823: 206); *silberner Löffel*: zuletzt 6 silberne Löffel abgeklärte Butter (RKB 1823: 227). Mittlere und größere Mengen werden mittels solcher Hyponyme des Hyperonyms *Löffel* angegeben wie *Esslöffel*: 1 Esslöffel Weinessig (RKB 1844: 48), *Kochlöffel*<sup>146</sup>: giebt einige Kochlöffel voll nicht zu salzigen Schinken-Coulis (RKB 1823:110); 4 Kochlöffel weich gekochte Rosinen und Korinthen (RKB 1880: 70), *Anrichtlöffel*<sup>147</sup>: giebt einige Anrichtlöffel Jus darauf (RKB 1823: 97); *Vorlegelöffel*<sup>148</sup>: giebt man einen Vorlegelöffel Gallert darauf (RKB 1823:252); *hölzerner Löffel*: mit 1 ½ hölzernen Löffeln Mehl (RKB 1823: 184).

Als ein weiterer Vergleichsausdruck der Kategorie ‘Besteck’ ist *Messer* anzuführen. Determiniert als *Messerspitze*, ist dieser Vergleichsausdruck allerdings nur im deutschen Referenzkorpus des 18./19. Jhs. belegt: ein paar Messerspitzen Mehl (RKB 1823: 157); 1 Messerspitze Butter (RKB 1844: 149).

### **Bezeichnungen für Trink- und Essgeschirr**

In dieser Kategorie lassen sich zwei Untergruppen ausgliedern: Die erste Gruppe umfasst Vergleichsausdrücke mit diversen Trinkgefäßen, die zweite mit sonstigem tellerartigem Geschirr.

Der Gruppe der Trinkgefäße lassen sich zwei Vergleichsausdrücke zuordnen, die weiter eingehender unterteilt werden können. Beim ersten Vergleichsausdruck der Trinkgefäße handelt es sich um Mengenangaben in *glāze* bzw. *Glas* und seinen Hyponymen wie *Spitzglas* und *Weinglas*: weenu fpizglahfi<sup>149</sup> *Brandawihna un 3. fpizglahfes labba Krehjuma* (KB 1795: 313) [dt. ein Spitzglas Branntwein und 3 Spitzgläser guten Schmands]; 1 fpizzglahfi spranzwihna (KB 1851: 196) [dt. ein Spitzglas Franzwein]; 1 wihna glahfi rohſchu uhdeņa (KB 1851: 35) [dt. ein Weinglas Rosenwasser].

<sup>145</sup> Es wird angenommen, dass ein Senflöffel den kleineren Löffeln zuzuordnen ist, da das laut Grimm-Wörterbuch ein „löffel zur entnahme von senf aus der senfbüchse“ (Bd. 16, Sp. 583) ist.

<sup>146</sup> Laut Grimm-Wörterbuch „großer hölzerner löffel wie er beim kochen gebraucht wird“ (Bd. 11, Sp. 1563).

<sup>147</sup> Laut Grimm-Wörterbuch „jüngeres wort anstatt *anrichter*“ (Bd. 1, Sp. 429); der Anrichter ist laut Grimm-Wörterbuch „in der küche ein groszer löffel zum schöpfen aus den häfen“ (Bd. 1, Sp. 429).

<sup>148</sup> Laut Grimm-Wörterbuch *Vorleg(e)löffel* aus *vorlegen* als *reichen* „besonders von speise für mensch und tier“ (Bd. 26, Sp. 1275).

<sup>149</sup> Bei dem lettischen Ausdruck *fpizglahfe* bzw. *fpizzglahfe* handelt es sich um ein Lehnwort aus dem Deutschen ‘Spitzglas’, das laut Grimm-Wörterbuch „kleineres trinkglas, besonders für wein, das nach unten spitz zuläuft, gewöhnlich mit einem breiteren fusze versehen“ (Bd. 16, Sp. 2624) ist. Das Lehnwort lässt sich vor allem im 18. Jh., aber auch Mitte des 19. Jh. belegen.

Auch das deutsche Referenzkorpus weist sowohl den Gebrauch von dem Hyperonym *Glas* als auch von weiteren seinen Hyponymen auf: *drei Gläser Milch* (RKB 1823:214); *½ Glas Mehl* (RKB 1880: 210); *mit 2 Spitzglas Franzwein* (RKB 1823: 122); *ein Weinglas Portwein zu Sauce gießen* (RKB 1880: 78). Darüber hinaus kann im deutschen Referenzkorpus auch das Hyponym *Bierglas* belegt werden: *Ein Bierglas aufgeschlagene Eier und ein Bierglas Milch* (RKB 1823: 213); *ein Bierglas sauren Schmantes* (RKB 1880: 104).

Die zweite Art der Vergleichsausdrücke der Trinkgefäße bilden Nominalphrasen mit *tase* bzw. *Tasse* und ihrer Hyponyme wie *Obertasse* und *Teetasse*: *tad kratti weenu taffi, kas nav dikti mafa, ismafatu perlgruhpu klat* (KB 1851: 112) [dt. dann schütte eine Tasse, die nicht sehr klein ist, gewaschene Perlgrauen dazu]; *leez 1 wirftaffi<sup>150</sup> kocheļu ar drufziņ sohftes klaht* (KB 1851: 168) [dt. Gebe 1 Obertasse Kocheln mit etwas Sauce dazu], *leij weenu tehjtaffi pilnu ar uhdeni* (KB 1851: 277) [dt. gieße eine Teetasse voll mit Wasser]. In der zweiten Hälfte des 19. Jhs. lassen sich auch Belege finden, wo anstelle von *tase* das Wort *krūzīte* (Diminutiv von *krūze* [dt. Krug]) als Vergleichsausdruck für Mengenangabe verwendet wird: *ar .. 3 kruhšitehm smalka zukura* [dt. mit .. 3 Krügchen/Tassen feinen Zuckers] (KB 1883: 75)<sup>151</sup>. Mengenangaben in unterschiedlichen Arten von Tassen weist auch das deutsche Referenzkorpus dieses Zeitabschnittes auf: *gießt eine Tasse Krebsbutter* (RKB 1823: 188); *eine Theetasse voll Soja* (RKB 1823: 97); *1 Obertasse Franzwein, 2 Obertassen Wasser* (RKB 1844: 48) oder *1 gehäufte Obertasse* (RKB 1844: 135).

Der zweiten Gruppe der Kategorie des Trink- und Essgeschirrs werden solche Vergleichsausdrücke zugeordnet, die ein tellerartiges Geschirr bezeichnen. Sowohl die betrachteten lettischen als auch die deutschen Kochrezepte belegen den Gebrauch von Hyperonym *šķīvis* bzw. *Teller*: *weenu šķķihwi labbi nomehrzetu lahtschu-purnu* (KB 1851: 122) [dt. einen Teller gut ausgeweichte Morcheln]; *1 labbu šķķihwi mafu kartupeļu* (KB 1851: 112) [dt. einen guten Teller kleine Kartoffeln]; *ein guter tiefer Teller voll recht feingehackter Kalbsbraten* (RKB 1823: 177); *ein flacher Teller voll Kalbsbraten* (RKB 1823: 170). Bei den deutschbaltischen Textexemplaren kann auch das Hyponym *Suppenteller* belegt werden: *Ein Suppenteller voll Zuckerwurzeln* (RKB 1844: 29); *mit etwa 1 Suppenteller gekochtem oder gebratenem Hühner- oder Kalbfleisch* (RKB 1879: 191)). In diese

<sup>150</sup> Der hier gebrauchte lettische Begriff *wirftaffe* ist eine Lehnübersetzung des deutschen Wortes ‘Obertasse’, der im modernen Lettischen nicht mehr gebraucht wird (im Gegensatz zu ‘apakštase’, einer Lehnübersetzung vom deutschen ‘Untertasse’); ‘tase’ im Lettischen entlehnt vom deutschen ‘Tasse’ (vgl. Karulis 2001: 1010f.).

<sup>151</sup> In den russischen Ostseeprovinzen ist zu dieser Zeit auch die russische Maßangabe *Кружка* [dt. Kruschka], die gleich 1 Stof war, gängig, wie im Kochbuch von M. von Redelien (vgl. RKB 1897: 262) angegeben. Allerdings kann man hier wohl kaum von einer Übersetzung dieser Maßangabe ins Lettische ausgehen, da ein Stof 1,2299 Liter (vgl. RKB 1897: 262) betrug und somit eine erforderliche Menge von 3,6897 Liter Zucker kaum denkbar ist.

Gruppe lassen sich auch die Mengenangaben in *Untertassen* als einer Art vom Teller einordnen: *leez weenu apakfchtaffi eetaifitu fchampinjonu klaht* (KB 1851: 196) [dt. gib eine Untertasse eingemachter Champignons dazu]; *Dann nimmt man so viel Krebschwänze, dass eine Untertasse damit gefüllt wird* (RKB 1879: 131). Das deutsche Referenzkorpus weist sporadisch den Gebrauch von *Schüssel* auf, was in dem lettischen Korpus nicht belegbar ist: *eine Schüssel Sauer Kohl* (RKB 1844: 42).

### Bezeichnungen für Behälter

Die untersuchten lettischen und deutschbaltischen Kochbücher aus dem 18./19. Jh. belegen in dieser Gruppe Angaben in *buttele*<sup>152</sup> [dt. Flasche] wie *peeļej Puffbutteļi Wihnetiķa un Butteli Wihna* (KB 1795: 70) [dt. Gib eine halbe Flasche Weinessig und eine Flasche Wein dazu]; *Us 1 Butteles fchampanera wihna* (KB 1851: 69) [dt. Auf 1 Flasche Champagnerwein]; *4 bis 5 Flaschen spiritus vini* (RKB 1897: 624). Sonstige Arten der Behälter konnten bei Kochrezepten des 18./19. Jhs. nicht belegt werden. Man kann annehmen, dass dieser Befund mit dem noch nicht ausgeprägten Gebrauch von industriell hergestellten, verpackten Lebensmitteln beim Kochen erklärt werden kann. Die Flaschen bilden eine Ausnahme, da Wein, Essig, Alkohol und Ähnliches, verpackt in Flaschen, zugekauft und in der Küche beim Kochen verwendet wird.

### Von Bezeichnungen für Körperteile abgeleitete Ausdrücke

Als nächste Kategorie der Vergleichsausdrücke belegen die analysierten lettischen und deutschbaltischen Kochrezepte solche Ausdrücke, die Körperteile denotieren. In beiden Korpora ist die Bezeichnung *sauja* bzw. *Handvoll* oder *Hand voll* nachweisbar: *kahdu Paari fchauju Mandeļu* (KB 1795: 41) [dt. ein Paar Handvoll Mandeln]; *2 faujas Aufu=putraimu* (KB 1796: 11) [dt. zwei Handvoll Hafergrütze]; *so schneidet man einige Handvoll von den Stielen abgelesenen Körbel recht fein* (RKB 1823: 37); *eine Hand voll klein geschnittene grüne Petersilie* (RKB 1823: 154); *ein paar Hände voll Kastanien* (RKB 1823: 164). Ähnlich wie bei den unterschiedlichen Arten vom Besteck und Trink- und Essgeschirr kann auch bei diesen Ausdrücken die Menge etwas genauer angegeben werden, indem nach Größe von *Handvoll* unterschieden wird: durch Diminutivgebrauch bei *ar kahdu faujinņu Pehterfilju fakneem* (KB 1796: 14) [dt. mit einem Handvollchen von Petersilienwurzeln] oder mit einer Attributergänzung bei *labbu fauju Rivmaifes* (KB 1796: 59) [dt. ein gutes Handvoll

<sup>152</sup> Karulis (vgl. 2001: 717) betrachtet die Etymologie vom modernen *pudele* [dt. Flasche] als eine Entlehnung aus dem mittelniederdeutschen *buddel* und stellt fest, dass in den lettischen Wörterbüchern des 18. Jhs. die Form *budele* nachweisbar ist. Bei der vorliegenden Analyse der Kochbücher (18./19. Jh.) wurde allerdings nur die Variante *buttele* belegt. Laut Karulis (2001: 717) sei auch das Wort *butele* geläufig gewesen, das auf das russische *бутылка* zurückzuführen sei.

Reibbrot]. Eine Angabe der Flüssigkeitsmenge stellen auch die folgenden Beschreibungen mit *Hand* bzw. *Finger* dar: *tik daudf uhdeni, kas tas labba plaukfta plattumâ pahri tai gallai ftahw* (KB 1851: 112) [dt. so viel Wasser, dass es in Breite einer guten Hand über das Fleisch steht], *Leij tad tuhdaļ ftipru konfomme eekschâ, ka wiņņa pirkfta augfti pahri ftahw* (KB 1851: 265) [dt. Gieße dann gleich eine starke Konsommee darin, dass sie einen Finger hoch darüber steht], *und mit so viel Wasser, daß das Fleisch 2 Finger hoch davon bedeckt wird* (RKB 1844: 29).

Als ein weiterer von Körperteilbezeichnung abgeleiteter Ausdruck der Mengenangabe kann bei deutschen Kochrezepten *Finger* belegt werden: *1 Stück Ingwer von der Größe eines halben Fingers* (RKB 1897: 376). Der Ausdruck *galva* bzw. *Kopf* wird in lettischen und deutschen Kochrezepten für einen ganzen Kohl oder Kopfsalat benutzt: *Tahs Kahpostu Galwas* (KB 1795: 231) [dt. die Köpfe vom Kohl]; *un kad irr tai laikâ, arri 2 galwiņas kahpostu* (KB 1851: 103) [dt. und wenn es zu der Zeit gibt, auch 2 Köpfchen Kohl]; *Hierzu schürft man einen Kopf Weißkohl* (RKB 1823: 207); *Ein schöner feinblättriger Kopf wird ...* (RKB 1823: 209).

### **Von Bezeichnungen für bestimmte Lebensmittel abgeleitete Vergleichsausdrücke**

Zur Angabe der Menge, vor allem aber der Größe einer Zutat, lassen sich in den lettischen und baltischen deutschen Kochrezepten des 18./19. Jhs. Bezeichnungen feststellen, die ein anderes Lebensmittel denotieren. Das lettische Korpus liefert dafür Beispiele mit einem *Ei* als der Vergleichsgröße: *Un ohlas leelu gabalu glafeh* (KB 1851: 195) [dt. und ein eigroßes Stück Glace]; *un ja irr, arri gabalu glafeh, wiftas ohlas leelumâ* (KB 1851: 218) [dt. und, wenn es gibt, auch ein Stück Glace in der Größe eines Hühnereis]. Die analysierten deutschen Kochrezepte weisen dagegen neben *Ei* auch weitere Lebensmittel als Vergleichsgrößen auf: *giebt man Butter von der Größe eines guten Eis* (RKB 1823: 154); *pflückt wie ein Ei groß Butter unter das Mehl* (RKB 1823: 247); *Butter, wie eine Haselnuß groß* (RKB 1823: 219); *wie eine Wallnuß groß* (RKB 1823: 227).

### **Von Bezeichnungen für die natürliche Erscheinungsform bzw. eine Ganzheit abgeleitete Vergleichsausdrücke**

Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wird die Auflistung der Vergleichsausdrücke nach Wolańska-Köller (vgl. 2010: 201) um eine weitere Gruppe ergänzt. Die dieser Gruppe zugehörigen Vergleichsausdrücke sind Denotate für etwas in einer bestimmten Menge oder Anzahl Zusammengehörenden bzw. Zusammengebundenen als einer Ganzheit oder auch für eine Erscheinungsform der Zutaten, wie sie in der Natur oder infolge der Herstellung vorkommen. Dabei kann zwischen zwei Arten solcher Vergleichsausdrücke unterschieden werden: Einerseits sind das

Ausdrücke mit einer eher vagen Mengenangabe, andererseits schon mit einer relativ genauer Angabe der Zutatenmenge.

In die Gruppe der Vergleichsausdrücke mit einer vagen Mengenangabe kann man aus den Kochrezepten des 18./19. Jhs. erstens die Bezeichnungen *gabals* bzw. *Stück* und *šķēle* bzw. *Scheibe* erfassen: *ar kahdu gabbalu Ingbera* (KB 1796: 8) [dt. mit einem Stück Ingwer], *Labbi diſchani Briſſeļu Gabbali ſchè waijaga* (KB 1795: 100) [dt. Hier braucht man recht stattliche Stücke von Kalbsmilch], *das Rippenstück vom Kalb oder Schwein* (RKB 1880: 63) *5 Stücke Zucker*<sup>153</sup> (RKB 1897: 549), *ar Zitroņu Mihſahm un kahdahm Zitroņu ſchķehlehm* (KB 1795: 50) [dt. mit Zitronenschalen und einigen Zitronenscheiben], *arri kahdu Pahri ſchķehļu baltas Maiſes it bruḥni warri noreſteht* (KB 1795: 69) [dt. auch ein paar Scheiben Weißbrot kannst du braun rösten], *einige würfelig geschnittene Scheiben von einem nicht zu mageren Schinken .. einige Scheibchen Citronen* (RKB 1880: 70). Wie es sich den angeführten Beispielen entnehmen lässt, hat hier der Leser selber zu entscheiden, wie groß ein Stück oder eine Scheibe ist<sup>154</sup>. Des Weiteren werden dieser Gruppe auch die folgenden Ausdrücke zugeordnet, die etwas Zusammengehörendes bezeichnen und eher vage die Mengenangabe ausdrücken, die je nach dem Ermessen des Lesers schwanken kann: *kuſķis* bzw. *Büschel*: *ḥemmi labbu Kuſchķi ſaļļumu* (KB 1795: 20) [dt. Nimm einen guten Büschel Kräuter]; *Nowahri to Gaļļu labbi ſpehzigi ar Kuſchķi ſaḥļu* (KB 1795: 32) [dt. Koche das Fleisch stark mit einem Büschel Kräuter ab]; *einige Büschelchen grüner Petersilie* (RKB 1823: 210). Bei den deutschen Textexemplaren lassen sich auch Ausdrücke einer vagen Mengenangabe wie *Tropfen* und *Prise* belegen: *gießt einige Tropfen Citronensaft hinein* (RKB 1823: 238), *einige Tropfen Provenceröl* (RKB 1880: 90), *2 Prisen Salz* (KB 1897: 320)<sup>155</sup> belegen.

Eine genauere Angabe der Menge sichern die Vergleichsausdrücke der zweiten Gruppe, die die Erscheinungsform einer Zutat bzw. die Form ihrer Herstellung<sup>156</sup> darstellen. Dazu werden folgende Ausdrücke gezählt: *tahwele*, später *tahpele* [dt. Tafel], auch *galdiņſch* [dt. Tischchen], wie *peḥemmi wehl Puſſtahweli rihwetas ſchakkulades* (KB 1795: 293) [dt. nimm noch eine Halbtafel geriebener

---

<sup>153</sup> Hier handelt es sich offensichtlich um Würfelzucker.

<sup>154</sup> Als Ausnahme könnte hier die Angabe „5 Stücke Zucker“ angesehen werden, wenn es sich um Würfelzucker und somit um eine bestimmte in der jeweiligen Zeit übliche Größe der Zuckerstücke handelt.

<sup>155</sup> Belege für *Prise Salz* liefert das Kochbuch von M. von Redelien (RKB 1897), das als das erste Kochbuch im deutschen Referenzkorpus gilt, das eine graphisch abgesetzte gesonderte Auflistung der erforderlichen Zutaten enthält. Dabei sind die Zutatenmengen aber auch noch im Rezepttext enthalten. Die Mengenangabe von Salz ist im Text „etwas Salz“, in der Auflistung dagegen „2 Prisen Salz“ (vgl. RKB 1897: 320). Es kann somit angenommen werden, dass es sich hier um eine nachträgliche Präzisierung der Angabe handelt, die bei den übrigen deutschen Kochbüchern aus Baltikum noch nicht üblich ist.

<sup>156</sup> Wolańska-Köller spricht dabei von Verkaufseinheiten (vgl. 2010: 303).

Schokolade]; *tad puffu galdiņu fchokoladu* (KB 1796: 372) [dt. dann ein halbes Tischchen<sup>157</sup> Schokolade] oder *weenu tahpeli fchokolates* (KB 1851: 20) [dt. eine Tafel Schokolade]. Eine genaue Angabe der Menge wird auch mit dem Ausdruck *graudi*<sup>158</sup> bzw. *Korn* gesichert: *Pipparu graudus* (KB 1795: 108) [dt. Pfefferkörner]; *einige Körner Pfeffer* (RKB 1880: 78) *6 Körner engl. Gewürz* (RKB 1897: 320). Das Gleiche bezieht sich auch auf den bei deutschen Kochrezepten belegten Ausdruck *Stange*<sup>159</sup> wie *eine halbe Stange Vanille* (RKB 1823: 224).

Die Betrachtung solcher Bezeichnungen als Vergleichsausdrücke und die Herausgliederung dieser in eine gesonderte Untergruppe kann folgend begründet werden: Die angeführten Beispiele legen nahe, dass es sich um keine metrischen oder nichtmetrischen genauen Gewichts- und Maßangaben handelt. Es ist aber auch nicht so, dass die Mengenangabe fehlen würde. Die Menge bzw. Größe der erforderlichen Zutat ist zumindest vage angegeben: Die kann entweder subjektiv bedingt sein (bei *Stück*, *Büschel*, auch *Tropfen*, *Prise*, *Scheibe*) oder von der jeweils üblichen Erscheinungsform der Zutat abhängen und schon relativ genau die Menge angeben (bei *Tafel*, *Stange*, *Korn* oder *Stück* etwa beim Würfelzucker). Deswegen werden in der vorliegenden Arbeit die Angaben mit solchen Bezeichnungen als Vergleichsausdrücke angesehen. Da es sich bei diesen Vergleichsausdrücken weder um Behälter wie Trink- und Essgeschirr noch um Vergleiche mit Körperteilen oder sonstigen Lebensmitteln handelt, sind diese Ausdrücke als eine gesonderte Gruppe zu betrachten.

Neben den betrachteten Vergleichsausdrücken nennt Wolańska-Köller (vgl. 2010: 201) auch Bezeichnungen für kleine Münzen (etwa *Zweipfennig=Stück*) als eine gesonderte Gruppe von Vergleichsausdrücken für die Angabe von Zutatensmengen. Die analysierten lettischen und deutschen Textexemplare liefern keinen Nachweis für den Gebrauch solcher Bezeichnungen zur Angabe von der erforderlichen Zutatensmenge. Entsprechende Bezeichnungen werden allerdings zwecks Angabe der Größe von erforderlichen Küchenutensilien verwendet. Vor allem die deutschbaltischen Textexemplare enthalten passende Beispiele: *in der Größe von 10 Kopeken Silber* (RKB 1823: 206), *Dann muß man 2 blecherne Ausstecher, einen so groß als 1 Silberrubel* (RKB 1823: 233); *mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Rubels* (RKB 1823: 234). Auch solche Bezeichnungen wie etwa *daumendick*, die Wolańska-Köller (vgl. 2010: 201) zu den Vergleichsausdrücken<sup>160</sup> zählt,

---

<sup>157</sup> *galdiņš* [dt. Tischchen] hier offensichtlich als wörtliche Übersetzung vom deutschen *Tafel* für *Tafel Schokolade*.

<sup>158</sup> Die lettischen Kochbücher des 18. Jhs. weisen auch als eine Entsprechung ‘vessels’ [dt. *ganz*] auf („eemetti weffelu Pippari“ (KB 1795: 70) [dt. *gib einen ganzen Pfeffer dazu*].

<sup>159</sup> In den lettischen Kochrezepten des 18./19. Jhs. wird für ‘Stange’ ‘gabals’ [dt. *Stück*] gebraucht: „puļgaršch wanīlas gabals“ [dt. *ein halblanges Stück Vanille*] (KB 1883: 70).

<sup>160</sup> Zuordnung zur Gruppe der von Körperteilbezeichnungen abgeleiteten Vergleichsausdrücke.

weisen die analysierten lettischen und deutschen Kochrezepte nicht in der Funktion einer Mengenangabe auf, sondern dienen der Angabe der empfohlenen Größe einer Speise oder der empfohlenen Verarbeitungsgröße der Zutaten: *istaiſi .. Kukkuliſchus Plaukſtes Leelumâ* (KB 1795: 137) [dt. *mache Laibchen in Größe einer Hand*]; *isluppini tohs Kahpoſtus pa Gabbaleem Plaukſtes Leelumâ un gandrihf Pirkſta Beefumâ* (KB 1795: 231) [dt. schäle (zerkleinere) den Kohl in handgroße und beinahe fingerdicke Stücke]; *islehzi eekſch Tarteņu Pannas .. Pirkſta vai puſohtra Pirkſta Beefumâ* (KB 1795: 231) [dt. lege in einer Tortenpfanne .. einen Finger oder anderthalb Finger dick aus]; *norulle jeb noſpeedi to ar Rulliti paplattu tà kâ 2. Pirkſtu Plattumâ* (KB 1795: 309) [dt. rolle oder drücke sie mit einer Rolle in einer Breite von 2 Fingern]; *greef wiņņus garrenâs ſchķehlēs puſs pirkſta garrus* (KB 1851: 140) [dt. scheide sie in längliche Scheiben einen halben Finger lang]; *rollt sie einen kleinen halben Finger dick aus* (RKB 1823: 232); *in Fingerlange und Daumenbreite Stücke geschnitten* (RKB 1823: 232); *Dieselbe Masse wird mit feinem Zucker einen kleinen Finger hoch ausgerollt* (RKB 1823: 233); *Diesen rollt man einen Daumen dick aus* (RKB 1823: 242); *Weiches Fleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten* (RKB 1880: 63)<sup>161</sup>.

Im nachstehenden Kapitel soll die Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN im 20. Jh. betrachtet werden, um abschließend zwecks Beantwortung der eingangs gestellten Fragen eine Auswertung und Gegenüberstellung der Ergebnisse vorzunehmen.

#### 4.2.2.2 Zur Angabe der Zutaten und ihrer Mengen im 20. Jahrhundert

Unter Kapitel 4.1.2 wurde bereits festgestellt, dass die lettischen Kochrezepte des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts – ähnlich wie im 19. Jahrhundert – eine Zweiteilung aufweisen und der funktionale Textbaustein der Zutatenangabe im Rezepttext integriert ist. Erst ab den 1930er Jahren kann von einem Wandel gesprochen werden, indem die lettischen Kochrezepte einen graphisch abgesetzten Textbaustein der Zutatenangabe aufweisen. Bei den deutschen Kochrezepten aus dem Baltikum kann dagegen bereits ab dem Beginn des 20. Jhs. von einer Verfestigung der Dreiteilung des Rezepttextes gesprochen werden. Zunächst enthalten die Rezepttexte eine doppelte Zutatenangabe – sowohl als einen ausgegliederten Textbaustein, als auch integriert in den Teiltext ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN. Später wird auf die im Teiltext ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN integrierte Auflistung

<sup>161</sup> Ähnlich gebraucht werden auch Vergleichsausdrücke, die von den Bezeichnungen des Geschirrs bzw. Bestecks abgeleitet sind: *daß man ihn einen Messerrücken dick ausrollen kann* (RKB 1823: 242) oder den Vergleich zu anderen Lebensmitteln bzw. Gegenständen denotieren: *fehnes, ſakappa wiņņas tik ſmalkas kâ putrainus* (KB 1851: 111) [dt. Pilze, hacke sie so fein wie Grütze]; *taifi no ſchihs miħklas balles maſa aħbola leelumâ* (KB 1851: 196) [dt. mache aus diesem Teig Bälle in der Größe eines kleinen Apfels]; *Hiervon rollt man dünne, einen Pfeifenstiel dicke Walzen aus* (RKB 1823: 160).

der erforderlichen Lebensmittel verzichtet. Man kann von einer Verfestigung der Dreiteilung sprechen: Die Zutatenangabe erfolgt ab nun nominal in einer ausgegliederten Auflistung.

Die Analyse der lettischen Kochrezepte des 20. Jhs. belegt – ähnlich wie im 18./19. Jh. – sowohl quantitativ unspezifizierte als auch quantitativ spezifizierte Mengenangaben. Exemplarisch für die **quantitativ unspezifizierten Mengenangaben** bei lettischen Kochrezepten des 20. Jhs. soll nachstehend das Beispiel (13) analysiert werden:

**(13) Nr. 61 Olas à la Polonaise.**

Saušs kupinats peens, ar škahbu krehjumu uššildits, top uš teleka ar uš tšchetri daļam šagreeštām olam išgarnets, ar šmalki šagreešteem lokeem pahrkaifits un ar wirzotu lapinu=šweestu (Kräuterbutter) pahrlaištits un tad šerwets. (KB 1911: 26) [Hervorhebung – E.P.]

[dt. **Nr. 61 Eier à la Polonaise.**

Trockene geräucherte Milch, erwärmt mit saurem Schmand, wird auf einem Teller auf in vier Teile geschnittene Eier garniert, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut und mit gewürzter Kräuterbutter begossen und dann serviert.]

Im Beispiel (13) erfolgt die Angabe der Zutaten sukzessive, entsprechend dem Ablauf der Zubereitung. Die erweiterten Nominalphrasen, die die jeweiligen Lebensmittel denotieren, sind im Text eingebunden. Anstatt der quantitativen Spezifizierung wird aber jedes Substanzdenotat qualitativ bestimmt. Ein ähnliches Kochrezept aus einem Kochbuch einer deutschbaltischen Autorin, das exemplarisch als ein Beispiel für die deutschen Kochrezepte aus dem Baltikum des ersten Drittels vom 20. Jh. dient, liefert dagegen einen Nachweis für eine hinsichtlich der Mengenangabe exaktere Herangehensweise:

**(14) 95. Eier mit brauner Butter** für 5–6 Pers. 10–12 Eier, 1 Eßlöffel Schnittlauch, 5–6 Lot Butter, Salz.

10–12 hartgekochte Eier werden geschält, der Länge nach halbiert, mit ein wenig Tischsalz und feingehacktem Schnittlauch bestreut, mit 5–6 Lot brauner Butter übergossen und als Vorspeise serviert. (RKB 1907, 159)

Der Beleg (14) zeigt, dass das Kochrezept nicht nur die erforderlichen Zutaten und die Abfolge der Arbeitsschritte beschreibt, sondern auch eine exakte Auflistung der erforderlichen Zutatenmengen enthält. Für die Zubereitung einer dem betrachteten lettischen Kochrezept ähnlichen ‘einfachen’ Speise werden die Zutaten, berechnet auf eine bestimmte Personenanzahl, ganz genau quantitativ angegeben. Die Analyse vom lettischen Textkorpus zeigt, dass die Kochrezepte bis in die Gegenwart vor allem dann quantitativ unspezifizierte Mengenangaben enthalten, wenn es um einfache Speisen (beispielsweise belegte Brötchen; kleine Vorspeisen etc.) oder um grundlegende Vorbereitungsweisen von bestimmten Lebensmitteln (Salzkartoffeln, unterschiedliche Varianten von Bratkartoffeln u. ä.) geht. Für ein gutes Gelingen ist hier die Menge der Zutaten oder ihr Verhältnis



irrelevant. Viel wichtiger sind die denkbaren Varianten (etwa bei belegten Brötchen) oder die richtige Vorgehensweise bzw. Abfolge von Arbeitsschritten.

Die sprachliche Realisierung **der mengespezifizierten Zutatenangaben** weist bei den untersuchten Kochrezepten des 20. Jhs. den Ergebnissen aus dem 18./19. Jh. ähnliche Züge auf. Auch hier lassen sich die drei festgestellten Möglichkeiten der Zutatenangabe identifizieren: Die zählbaren Lebensmittel werden mit **Nominalphrasen** angegeben, **die mit einem Zahlattribut und eventuell auch mit einer Adjektivphrase erweitert sind**: 3 *burkāni*, ½ *kālis*, 2 *nelieli sīpoli* (KB 1935: 70) [dt. 3 Karotten, ½ Kohlrübe, 2 nicht große Zwiebeln]; 30 *kleine oder* 15 *große Krebse* (RKB 1907: 195). Neben den mit einem Zahlattribut und eventuell mit einer Adjektivphrase erweiterten Nominalphrasen werden im 20. Jh. die Zutatenmengen auch als Numerativkonstruktionen versprachlicht. Die im 18./19. Jh. gängige **Numerativkonstruktion ‘Zahlattribut + nichtmetrische Gewichts- oder Maßangabe + Nominalphrase’** ist bei der Zutatenangabe in den lettischen Kochbüchern des 20. Jhs. noch bis in die späten 1920er Jahre üblich. Als nichtmetrische Gewichts- und Maßangaben dienen Ausdrücke wie *mārciņa* bzw. *Pfund*, *lote* bzw. *Lot*, *stops* bzw. *Stof*, *kortelis* bzw. *Quart*.<sup>162</sup> Im lettischen Korpus belegt das Kochbuch von Švīkul (KB 1928b)<sup>163</sup>, auch Apsīt-Kuļšs (KB 1929) den Übergang zu **metrischen Gewichts- und Maßangaben** am Ende der 1920er Jahre (*Nem 2 klgr. stilba kaula, 1 klgr. garās ribas un uzliek ar 10 litri ūdens vārīties* (KB 1929: 16) [dt. Man nimmt 2 Kilo Schenkelknochen, 1 Kilo lange Rippe und setzt mit 10 Liter Wasser zum Kochen auf]. Ab den 1930er Jahren enthalten alle Kochbücher Zutatenangaben nach dem metrischen System.

Die lettischen und baltischen deutschen Kochrezepte des 20. Jhs. belegen auch die dritte Möglichkeit der Versprachlichung der Zutatenangabe, die **Numerativkonstruktionen mit Vergleichsausdrücken**, die nachfolgend einer eingehenderen qualitativen Analyse unterzogen werden sollen.

---

<sup>162</sup> Bei modernen Kochrezepten können nichtmetrische Gewichts- und Maßangaben immer wieder in übersetzten Kochbüchern festgestellt werden, die amerikanische oder britische Ausgangstexte als Vorlage haben. In der Regel werden sie aber doch umgerechnet und als Numerativkonstruktionen mit einer metrischen Gewichts- oder Maßangabe ausgedrückt, vgl. etwa *1 mārciņa (450 g) pūdercukura* (Jurika o.J.: 45) [dt. 1 Pfund (450 g) Staubzucker]; *1 pinte (1/2 l) skābā krējuma* (Jurika o.J.: 43) [dt. 1 Pinte (1/2 l) saure Sahne]; *4 kvartas (apmēram 4 l) ūdens* (Jurika o.J.: 128) [dt. 4 Quart (etwa 4 l) Wasser].

<sup>163</sup> Bei Švīkul (KB 1928b) kann teilweise noch ein Parallelgebrauch von metrischen und nichtmetrischen Gewichtsangaben festgestellt werden: *uz 4 personām 200 gr. āboļus, 200 gr. plūmju, 100 gr. rozīnu un 100 gr. riekstus* (KB 1928b: 34) [dt. auf 4 Personen 200 g Äpfel, 200 g Pflaumen, 100 g Rosinen und 100 g Nüsse], aber *Uz 1 mārc. kāpostu jāņem 2 bietes un 2 āboli* (KB 1928b: 83) [dt. Auf einen Pfund Kohl muss man 2 rote Beeten und 1 Apfel nehmen].

## Bezeichnungen für Besteck

Die im lettischen Korpus enthaltenen Kochbücher aus dem ersten Jahrzehnt des 20. Jhs. belegen vor allem den Gebrauch von *karote* [dt. Löffel] als Ausdruck der Mengenangabe: *un kahdas karotes fkahba krehjuma* (KB 1902: 45) [dt. und einige Löffeln sauren Schmand], *jaņem 2 karotes fkahba krehjuma, jaeemaiſa tajâ 1 karote bihdeletu kweeſchu miltu* (KB 1904: 25) [dt. man muss 2 Löffeln sauren Schmand nehmen und darin 1 Löffel gebeuteltes Mehl mischen], *2 karotem iſkaufeta fweeſta* (KB 1907: 30) [dt. 2 Löffeln geschmolzener Butter]. Offensichtlich wird damit ein *Esslöffel* gemeint, denn die Belege weisen auch die folgende Unterscheidung nach der Größe auf: *tad peeleeek wehl klaht 1 tehjkaroti eetaiſitas ſinepes ... peeļej pahra karotes wihnetiķa* (KB 1902: 32) [dt. dann gibt man noch 1 Teelöffel eingemachten Senf dazu ... man gießt ein paar Löffel Weinessig dazu]; *peeļauz tad 1 karoti ſmalki ſakapatu triffeļu un 1 tehjkaroti madeira* (KB 1911: 51)<sup>164</sup> [dt. man gibt dann 1 Löffel feingehackte Trüffel und 1 Teelöffel Madeira hinzu]. Zur Größenunterscheidung kann *karote* auch im Diminutiv verwendet werden: *1 karoti fweeſta, druſku ſahls, 3 karotiņas*<sup>165</sup> *zūkura* (Laimiņš o.J.: 34) [dt. 1 Löffel Butter, etwas Salz, 3 Löffelchen Zucker] oder *kopâ ar 3 karotem fweeſta un 6 karotitem Zūkura* (Laimiņš o.J.: 35) [dt. zusammen mit 3 Löffeln Butter und 6 Löffelchen Zucker]. Die Verwendung von *ēdamkarote* als einem Lehnwort vom deutschen *Esslöffel* belegen im ersten Drittel des 20. Jhs. zunächst die ins Lettische aus dem Deutschen übersetzten Kochbücher: *1 ehdamu karoti ſahls* (KB 1928a: 131)<sup>166</sup> [dt. 1 Esslöffel Salz]; *1 ar kaudſi pilna ehdamu karote zūkura* (KB 1928a: 425) [dt. 1 gehäufter Esslöffel Zucker]. Ab Mitte der 1930er Jahre kann in den lettischen Kochrezepten neben *tējkarote* [dt. Teelöffel] anstatt von *karote* [dt. Löffel] immer mehr der bis heute geläufige Gebrauch von *ēdamkarote* [dt. Esslöffel] als Vergleichsausdruck festgestellt werden: *1 ēdamkarote sviesta* (KB 1934b: 174) [dt. 1 Esslöffel Butter]; *etiķis – 2 ēd. karotes* (KB 1937: 26) [dt. Essig – 2 Esslöffel]; *tomātu biezenis – 1 ēd.kar.* (KB 1944: 149) [dt. Tomatenmark – 1 Esslöff.]. Die analysierten deutschen Kochrezepte belegen dagegen bereits ab dem Beginn des 20. Jhs. – genauso wie im 19. Jh. – den Gebrauch der Hyponyme von *Löffel*: sowohl *Esslöffel*, als auch *Teelöffel*: *½ Eßlöffel Mehl* (RKB 1907: 147); *2 Theelöffel Zucker* (RKB 1907: 195); *3 gehäuſte Teelöffel Kakao, .. 9 geſtrichene Eßlöffel Kartoffelmehl* (RKB 1916: 73). Als ein weiteres Hyponym von *Löffel*, das

<sup>164</sup> Anzumerken ist dabei, dass beispielsweise bei dem Kochbuch von Sahle (KB 1911) die Verwendung von *karote* und *tehjkarote* dominiert, allerdings kann vereinzelt auch die Verwendung von *ehdamkarote* [dt. Esslöffel] belegt werden: *1/2 lotes miltu un 3–4 ehdamkarotes peena. [...] 2 tehjkarotes kaufeta fweeſta* [dt. ½ Lot Mehl und 3–4 Esslöffel Milch. [...] 2 Teelöffel geschmolzene Butter].

<sup>165</sup> Dieses und das nächste Beispiel entstammen aus dem Kochbuch von Laimiņš (o.J.), das in das lettische Korpus zwar nicht aufgenommen war, allerdings zu Abgleichszwecken herangezogen wurde. Bei diesem Beispiel könnte der Diminutivgebrauch eventuell darauf verweisen, dass es eigentlich ein Teelöffel gemeint ist (in der Dichotomie ‘groß = Löffel (als Esslöffel) vs. klein = Löffelchen (als Teelöffel)’).

<sup>166</sup> Es handelt sich um die lettische Übersetzung des RKB 1907 von Marra Korth.

zu Beginn des 20. Jhs. in den untersuchten deutschbaltischen Textexemplaren, bei lettischen Kochrezepten aber erst im Zeitraum 1941–1989 und 1990–1999 belegbar ist, ist *deserta karote* bzw. *Dessertlöffel* wie *1 deserta karote eļļas* (KB 1991a: 88) [dt. 1 Dessertlöffel Öl]; bei deutschen Belegen *1 Dessertlöffel Mehl* (RKB 1907: 644).

Zu Vergleichsausdrücken dieser Gruppe zählt auch der Ausdruck *naža gals* bzw. *Messerspitze: 1 mafš našcha gals muškatreekšta* (KB 1924: 424) [dt. 1 kleine Messerspitze Muskatnuss]; *Zodā – 1. n. gals* (KB 1934b: 12) [dt. Soda – 1 M.spitze]; *1 naža gals sodas* (KB 1986: 75) [dt. 1 Messerspitze Soda]; *ieber naža galu dzeramās sodas* (KB 1998b: 14) [dt. man gibt eine Messerspitze Speisesoda dazu]<sup>167</sup>; *1 Messerspitze Safran* (RKB 1907: 313); *1 Messerspitze Kaneel* (RKB 1907: 411); *1 Messerspitze Natron, 1 Messerspitze Kaneel* (RKB 1916: 88).

### Bezeichnungen für Trink- und Essgeschirr

Die Analyse der lettischen und deutschen Kochrezepte legt nahe, dass im Vergleich zu den Texten aus dem 18./19. Jh. im 20. Jh. in dieser Kategorie nur Bezeichnungen für Trinkgefäße als Vergleichsausdrücke nachweisbar sind. Die lettischen und deutschbaltischen Textexemplare weisen keine Mengenangaben der Zutaten in Tellern, Untertassen u. ä. auf. Als Bezeichnungen für Trinkgefäße sind im 20. Jh. *tase* bzw. *Tasse* und *glāze* bzw. *Glas* belegbar, wobei sich auch hier ein gewisser Wandel feststellen lässt.

Die Bezeichnung *tase* bzw. *Tasse* wird zur Mengenangabe in den analysierten lettischen und deutschen Kochrezepten im Zeitabschnitt 1900 bis 1939 verwendet, wobei hier keine Nachweise für Hyponyme wie *tējas tase* [dt. Teetasse] oder *virstase* [dt. Obertasse] geliefert werden konnten: *peeļej 1 taffi buljona* (KB 1907: 47) [dt. man gibt eine Tasse Bouillon dazu]; *Saputo ½ tases sviesta un 1 tasi cukura, pieliec vienu tasi piena* (KB 1933: 138) [dt. Schlage ½ Tasse Butter und 1 Tasse Zucker zu Schaum, gebe eine Tasse Milch dazu]; *5 Tassen Weizen, 5 Tassen Kartoffelmehl* (RKB 1903: o. S.); *½ Tasse Reibbrod* (RKB 1903: o. S.); *1 Tasse Milch, 2 gestrichene Tassen Mehl* (RKB 1916: 87).

Im Zeitabschnitt 1900–1939 wird bei den lettischen Kochrezepten parallel zur Bezeichnung *tase* auch die Bezeichnung *glāze* [dt. Glas] als Mengenangabe verwendet: *½ karotes miltu ar 2 glahfem fkaħba krehjuma* (KB 1907: 57) [dt. ½ Löffel Mehl mit 2 Glas sauren Schmand]; *½ glahfi faļu širņu* (Laimiņš o.J.: 7) [dt. ½ Glas grüne Erbsen]. Zur Größenpräzisierung lässt sich vereinzelt auch die Diminutivform von *glāze* belegen: *kopā ar glahfiti kimenu* (Laimiņš o.J.: 41) [dt. zusammen mit einem Gläschen Kümmel] oder *0,04 l sausā heresa (2 liķiera glāzītes)* (KB 1996b: 33) [dt. 0,04 l

<sup>167</sup> Von den angeführten Beispielen mit *naža gals* [dt. Messerspitze] kann offensichtlich abgeleitet werden, dass dieser Vergleichsausdruck insbesondere ab den 1930er Jahren in einer festen Wortverbindung zusammen mit dem Speisesoda verwendet wird. Für sonstige Zutaten konnten keine Belege vorgebracht werden.

trockenen Jerez (2 Likörgläschen]). Sporadisch lässt sich die Verwendung von *Glas* als einem Vergleichsausdruck für die Mengenangabe auch bei den deutschbaltischen Texten belegen: *Klopfft 1 Ei mit einem Glas Wasser hinein* (RKB 1903: o. S.); *8 Glas Milch, 8 Eier,  $\frac{1}{2}$  Glas Zucker* (RKB 1916: 73); *3 Glas Grobweizenmehl* (RKB 1916: 89). Zur genaueren Angabe kann auch die Bezeichnung *Glas* im Diminutiv verwendet werden: *ein Gläschen Rum* (RKB 1903: o. S.). Ähnlich wie im 19. Jh., belegen die deutschen Kochrezepte auch den Gebrauch von Hyponymen des Hyperonyms *Glas*: *Spitzglas* bei *1 Spitzglas starker Wein* (RKB 1907: 316); *1 Spitzglas Arrak oder Rum* (RKB 1907: 549); *Weinglas* bei *1 Weinglas Spiritus* (RKB 1907: 547) und *Bierglas* bei *2  $\frac{1}{4}$  - 2  $\frac{1}{2}$  Bierglas Grobweizen- oder Weizenmehl .. 1 Bierglas Milch* (RKB 1916: 88). Die lettischen Kochrezepte liefern dafür einen negativen Befund.

Ab den 1930er Jahren kann bei den lettischen Kochrezepten ein schnell verlaufender Wandel verfolgt werden: Die Verwendung von *tase* [dt. Tasse] zur Mengenangabe verblasst und kann bereits Mitte der 1930er Jahre nicht mehr belegt werden. Dagegen wird *glāze* [dt. Glas] zu einem allgemeingültigen Vergleichsausdruck der Gewichts- und Maßangabe<sup>168</sup>. Bei modernen Kochrezepten wird die Verwendung des Vergleichsausdruckes *tase* bzw. *krūze* grundsätzlich mit Mengenangaben in amerikanischen bzw. britischen Kochrezepten in Verbindung gebracht. In der Regel erfolgt eine Umrechnung nach metrischem System und somit wird die Numerativkonstruktion mit Vergleichsausdruck in eine Nummerativkonstruktion mit einer metrischen Gewichtsangabe umgewandelt<sup>169</sup>.

### Bezeichnungen für Verpackungseinheiten und Behälter

Die analysierten lettischen und deutschbaltischen Kochrezepte des 20. Jhs. liefern im Vergleich zu den Textexemplaren aus dem 18./19. Jh. mehr Belege für Vergleichsausdrücke, die sich der Kategorie der Bezeichnungen für Verpackungseinheiten zuordnen lassen. Ähnlich wie im 18./19. Jh. belegen auch die Kochrezepte aus dem Zeitabschnitt 1900 bis 1939 den Gebrauch von *butele*, später *pudele* bzw. *Flasche*: *un jauflej pusotras buteles laba, swaiga peena* (KB 1904: 42) [dt. und man muss darauf anderthalb Flaschen gute frische Milch gießen]; *2 pudeles fahlitu pupu usber uf kahstuwi* (KB 1928a: 226) [dt. 2 Flaschen gesalzene Bohnen schüttet man auf einen Durchschlag]; *2 Flaschen Bohnen*

<sup>168</sup> So lassen sich sporadisch sogar Kochrezepte feststellen, bei denen die Mengenangaben beinahe ausschließlich mit *Glas* erfolgen: *Produkti: trīs glāzes rudzu miltu, trīs glāzes kviešu vai kukurūzas miltu, divas glāzes ķirbju sulas, pus glāzes sīrupa, divas glāzes piena, viena tējķ. sāls, divas tējķ. cepamā pulvera* (KB 1942: 58) [dt. Lebensmittel: drei Glas Roggenmehl, drei Glas Weizen- oder Maismehl, zwei Glas Kürbissaft, ein halbes Glas Syrup, zwei Glas Milch, ein Teelöff. Salz, zwei Teelöff. Backpulver].

<sup>169</sup> Vgl. etwa Jurika (o. J.: 11): „Amerikas svaru un mēru sistēma atšķiras no mūsējās. Gatavojot visu mērī krūzītēs, puskrūzītēs, ēdamkarotēs, tējkarotēs.” [dt. *Das amerikanische Gewichts- und Maßsystem unterscheidet sich vom unseren. Alles wird in Tassen, Halbtassen, Esslöffeln, Teelöffeln gemessen*].

(RKB 1907: 264); ½ Flasche roter Kochwein (RKB 1907: 298); ½ Flasche Apfelwein (RKB 1916: 82).

Die lettischen Kochrezepte aus dem Zeitabschnitt 1940 bis 1989 und 1990 bis 1999 belegen auch einige Bezeichnungen für Verpackungseinheiten: *paciņa* [dt. Päckchen] bei ¼ paziņu rauga (KB 1932: 132) [dt. ¼ Päckchen Hefe]; ¼ paciņas vaniļas cukura (KB 1975: 26) [dt. ¼ Päckchen Vanillezucker]<sup>170</sup>, 1 paciņa kausētā šokolādes sierīņa (KB 1975: 35) [dt. 1 Päckchen geschmolzenen Schokoladenkäseriegel]; 1 paciņa majonēzes (KB 1993: 77) [dt. 1 Päckchen Mayonnaise]; ½ paciņas rauga (KB 1995a: 105) [dt. ½ Päckchen Hefe]. Auch das deutsche Referenzkorpus weist die Verwendung von *Päckchen* als Vergleichsausdruck auf, allerdings bereits im Zeitabschnitt 1900 bis 1939: ½ Päckchen Backpulver (RKB 1916: 97). Als weitere Bezeichnungen für Verpackungseinheiten lassen sich bei lettischen Kochrezepten der Zeitabschnitte 1940–1989 und 1990–1999 folgende Vergleichsausdrücke feststellen: *kārba* [dt. Büchse, Dose] bei 1 kārba siera „Dzintars” (KB 1986: 50) [dt. 1 Büchse Käse „Dzintars”]; 250 g krabju (1 kārba) (KB 1991a: 37) [dt. 250 g Krabben (1 Dose)]; 1 kārba sairas (KB 1991a: 43) [dt. 1 Dose Makrelenhecht]; *burciņa* [dt. Gläschen als Diminutivform von *Einmachglas*] wie 1 burciņa zaļo zirņīšu (KB 1991a: 214) [dt. 1 Gläschen grüne Erbsen].

### Von Bezeichnungen für Körperteile abgeleitete Ausdrücke

Auch im 20. Jh. zählt zu dieser Kategorie die Bezeichnung *sauja* bzw. *Handvoll*: 2 glahfes pluhmju, ņauju ķirfchu, ņauju stiķeņu un jahņogu (Laimiņš o.J.: 12) [dt. 2 Glas Pflaumen, ein Handvoll Kirschen, ein Handvoll Stachelbeeren und Johannisbeeren]; 2 saujas skābētu kāpostu (KB 1991a: 132) [dt. Zwei Handvoll Sauerkraut]; Ņem 2 saujas svaigu zaļumu (KB 1999a: 24) [dt. Man nimmt 2 Handvoll frische Kräuter]; 1 kleine Handvoll Petersilienblätter (RKB 1907: 369); 1 Handvoll getrocknete Pomeranzenschalen (RKB 1916: 90); 1 Handvoll Mandeln (RKB 1916: 91). Die Analyse zeigt, dass der Gebrauch von *sauja* in den lettischen Kochrezepten ab den 1930er Jahren abnimmt. Im Zeitraum von 1940 bis 1989 ist der Gebrauch kaum nachweisbar, dagegen in den 1990er Jahren können wiederum vereinzelt Belege identifiziert werden. Auch das deutsche Referenzkorpus weist im Vergleich zum 19. Jh. einen verstärkt verblassten Gebrauch von *Handvoll* auf.

Die zweite Bezeichnung ist *galva* [dt. Kopf] oder Diminutivform *galviņa* wie ¼ kahpofta galwiņu (Laimiņš o.J.: 8) [dt. ¼ Köpfchen Kohl]; 2–3 balto kahpoftu galwiņas (Laimiņš o.J.: 34) [dt. 2–3 Köpfchen Weißkohl]; 1 galviņa lapu salātu (KB 1999a: 35) [dt. 1 Köpfchen Blattsalat].

---

<sup>170</sup> In diesem Kochbuch wird offensichtlich genauigkeitshalber bei der Zutatenangabe eine Fußnote gesetzt, in der erläutert wird, ein Päckchen Vanillezucker enthalte 10 g (vgl. KB 1975: 26).

## Von Bezeichnungen für die natürliche Erscheinungsform bzw. eine Ganzheit abgeleitete Vergleichsausdrücke

Auch im 20. Jh. lassen sich bei den lettischen Kochrezepten Vergleichsausdrücke feststellen, die eine Ganzheit, das heißt etwas In-Sich-Zusammenhängendes, oder auch die Erscheinungsform/Beschaffenheit der Zutat oder des Lebensmittels bezeichnen. Ähnlich der Feststellung bei Kochrezepten des 18./19. Jhs. können diese Vergleichsausdrücke in zwei Gruppen unterteilt werden. Einerseits sind das Ausdrücke, die nur eine vage, subjektiv bedingte Mengenangabe benennen. Andererseits kann den Vergleichsausdrücken schon eine genaue Angabe der erforderlichen Zutatenmenge entnommen werden.

Der ersten Gruppe dieser Kategorie werden – ähnlich wie bei den Kochrezepten aus dem 18./19. Jh. – die folgenden subjektiv bedingten Vergleichsausdrücke der Mengenangabe zugeordnet: *šķēle* bzw. *Scheibe* wie 1 *šķēle selerijas un pētersīļa saknes* (KB 1986: 96) [dt. 1 Scheibe Selerie- und Petersilienwurzel]; 1 *šķēle ķirbju* (KB 1991a: 216) [dt. 1 Scheibe Kürbis]; 2 – 3 *šķēles vārītas un apceptas liesas gaļas* (KB 1991a: 226) [dt. 2 – 3 Scheiben gekochtes und angebratenes mageres Fleisch]; *saišķis* oder die Diminutivform *saišķītis*, bei deutschen Kochrezepten *Bündchen* oder auch *Sträußchen* wie 1 *paliels bazilika saišķis* (KB 1995a: 43) [dt. 1 größeres Bund Basilikum]; 1 *saišķītis pētersīļu lociņu, diļļu* (KB 1999a: 9) [dt. 1 Bündchen Petersilien, Schnittlauch, Dill]; 1 *Bündchen krause Petersilie* (RKB 1907: 267); 1 *Sträußchen Petersilienblätter* (RKB 1907: 296); *piliens*<sup>171</sup> bzw. *Tropfen* wie 2 *pilieni rūgto mandeļu eļļas* (KB 1994: 47) [dt. 2 Tropfen Bittermandelöl]; 3 – 4 *Tropfen Kochenille=Tinktur* (KB 1907: 460).

Der zweiten Gruppe können die Ausdrücke zur Mengenangabe von Lebensmitteln in ihrer Erscheinungsform – entweder industriell hergestellt oder natürlich vorkommend – zugeordnet werden. Hier handelt es sich um Bezeichnungen der Erscheinungsform von industriell hergestellten Lebensmitteln wie *Tafel*, *Brikett*, *Blatt*: *tahpele*, später auch *tāfele* bzw. *Tafel* wie 5 *tafeles balta ņchelatina* (KB 1928a: 442) [dt. 5 Tafeln weiße Gelatine]; 1 *Tafel (¼lb) Schokolade* (KB 1907: 424); 10 *Tafeln weiße oder rote Gelatine* (KB 1907: 469); 1 ½ *Tafeln Schokolade* (KB 1916: 74); *brikete* [dt. Brikett] bei *puse briketes (130 g) ķīseļa* (1975: 34) [dt. ein halbes Brikett (130 g) Kompott]; *lapiņa* [dt. Blättchen] wie 4 *lapiņas baltā ņchelatina* (KB 1932: 160) [dt. 4 Blättchen weiße Gelatine]; *plāksnes* [dt. Platten] wie 12 *plahķfnes agaragara* (KB 1932: 158) [dt. 12 Platten Agar-Agar]. Bei

<sup>171</sup> Die analysierten lettischen Kochbücher legen nahe, dass *piliens* [dt. Tropfen] in der Funktion eines Vergleichsausdruckes der Zutatenangabe vor allem bei den ins Lettische übersetzten Kochbüchern (z.B. bei KB 1994, das aus dem Deutschen übersetzt ist) verwendet wird. Die betrachteten lettischen Originalwerke liefern für einen entsprechenden Gebrauch keinen Nachweis.

den Belegen aus dem deutschen Referenzkorpus kann auch *Bogen* als ein Ausdruck zur Mengenangabe belegt werden: wie 2 – 3 Bogen Oblaten (RKB 1907: 510).

Auch die Benennung der natürlichen Erscheinungsform bzw. Beschaffenheit von Lebensmitteln wie *Stange*, *Korn*, *Zeh*, *Zweig*, *Schott* und *Wurzel* kann einer genauen Mengenangabe dienen: *stanga* oder im Diminutiv *standziņa*<sup>172</sup> bzw. *Stange* wie *peeleeek ½ stangas fagruhfstas waniljes* (KB 1907: 88f.) [dt. man gibt ½ Stange zerstoßene Vanillie dazu]; *1 standfiņu wanilji* (Laimiņš o.J.: 12) [dt. 1 Stängchen Vanille]; *1 Stange Meerrettig* (RKB 1907: 241); *¼ Stange Kaneel* (RKB 1907: 401); *¼ Stange Vanille* (RKB 1916: 73); *grauds* bzw. *Korn* oder im Diminutiv und Plural *graudiņi* bzw. *Körner/Körnchen* wie *10 graudiņi piparu un virces* (KB 1935: 70) [dt. 10 Körnchen Pfeffer und Gewürze]; *melnie un smaržīgie pipari (10–12 graudiņu no katriem)* (KB 1991a: 140) [dt. schwarzer und duftiger Pfeffer (10–12 Körnchen von jedem)]; *5–6 Körner Kardamom* (KB 1907: 411); *3–4 Körnchen Kardamom* (RKB 1916: 86); *daiviņa* [dt. Zeh<sup>173</sup>] wie *3–4 daiviņas ķiploka* (KB 1995a: 36) [dt. 3–4 Zehen Knoblauch]; *zariņš* [dt. Zweigchen] wie *1 zariņš estragona*, *1 zariņš bazilika* (KB 1999a: 57) [dt. 1 Zweigchen Estragon, 1 Zweigchen Basilikum]; *pāksts* [dt. Schotte] wie *2 pākstis paprikas* (KB 1991a: 61) [dt. 2 Schotten Paprika]; *6 pākstis zaļās paprikas* (KB 1991a: 196) [dt. 6 Schotten grüne Paprika]; *sakne* [dt. Wurzel] wie *1 selerijas sakne* (KB 1991a: 217) [dt. 1 Wurzel Sellerie].

Abschließend soll eine für die Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN in lettischen Kochrezepten des 20. Jhs. nachweisbare Regelmäßigkeit des syntaktischen Musters thematisiert werden. Ab den 1930er Jahren erfolgt die Herausgliederung der quantifizierten Zutatenangaben in einen gesonderten Textbaustein. Dabei wird bei den in Form einer Numerativkonstruktion – entweder mit metrischen Maß- bzw. Gewichtsangaben oder mit Vergleichsausdrücken – sprachlich realisierten Zutatenangaben ein syntaktisches Muster wiederkehrend verwendet, das exemplarisch anhand der Numerativkonstruktionen *400 g kressalātu* [dt. 400 g Kresse] und *1 saišķis diļļu* [dt. 1 Bund Dill] darstellen lässt: Die mit einem Zahlattribut (*400* bzw. *1*) verbundene Gewichtsangabe (*g* für Gramm) bzw. der Vergleichsausdruck (*saišķis* [dt. Bund]) steht im Nominativ. Dagegen ist die eine Substanz oder ein Lebensmittel denotierende Nominalphrase im Genitiv (*kressalāti* (N) → *kressalātu* (G) oder *dilles* (N) → *diļļu* (G)). Die Analyse der lettischen Textbelege erbringt den Nachweis, dass dieses syntaktische Muster der quantitativ spezifizierten Zutatenangabe bei modernen Kochrezepten als

---

<sup>172</sup> Der Gebrauch von ‘stanga’ und seiner Diminutivform konnte in den lettischen Kochrezepten nur im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts nachgewiesen werden.

<sup>173</sup> Die deutsche Bezeichnung *Zeh* als Vergleichsausdruck wäre der Kategorie der von den Körperteilen abgeleiteten Bezeichnungen zuzuordnen. In der vorliegenden Arbeit wird darauf allerdings nicht eingegangen, da das deutsche Referenzkorpus (1900–1939) dafür keine Belege liefert.

konventionell aufgefasst werden kann. Allerdings lässt sich bei den lettischen Kochrezepten im 20. Jh. auch ein weiteres parallel gebrauchtes syntaktisches Muster nachweisen: Wie der Numerativkonstruktion *Kartupeļi – 300 gr.* (KB 1934b: 12) [dt. Kartoffeln – 300 gr.] oder *tomātu biezenis – 1 ēd.kar.* (KB 1944: 149) [dt. Tomatenmark – 1 Essl.] entnommen werden kann, steht die Nominalphrase im Nominativ und wird in Form einer Apposition mit einem Zahlattribut und einer metrischen Gewichtsangabe bzw. mit einem Vergleichsausdruck erweitert. Dieses syntaktische Muster lässt sich vor allem in den 1930er und 1940er bis in die 1960er Jahre feststellen und kommt danach nur sporadisch vor<sup>174</sup>. Hier kann man eine Parallele zu Konventionen russischer Kochrezepte ziehen<sup>175</sup>: Laut Birkenmaier und Mohl (vgl. 1991: 185) können bei russischen Kochrezepten „die Zutaten an erster Stelle im Nominativ“ stehen, und „die Maß- und Mengenangaben folgen nach dem Bindestrich“. In den späteren Jahren kann bei lettischen Kochrezepten grundsätzlich von der syntaktischen Numerativkonstruktion ‘Zahlattribut + Gewichts- oder Maßangabe (Nom.) bzw. Vergleichsausdruck (Nom.) + Nominalphrase (Gen.)’ als einem konventionellen Muster der mengenspezifizierten Zutatenangabe ausgegangen werden.

#### **4.2.2.3 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten**

Die Analyse der im Korpus enthaltenen lettischen und deutschen Kochbücher hat gezeigt, dass die sprachliche Realisierung der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN anhand von unterschiedlichen lexikalischen und syntaktischen Mustern realisiert wird. Bei den Kochrezepten aus dem 18./19. Jh. ist diese Teilhandlung in den funktionalen Textbaustein ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN integriert. Somit handelt es sich um einen durchformulierten Text, in dem diese Nominalphrasen syntaktisch eingebunden werden. Die Herausgliederung der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN in einen graphisch abgesetzten gesonderten Textbaustein erfolgt zunächst bei den deutschen Kochrezepten (um die Jahrhundertwende des 19./20. Jhs.), bei den lettischen Kochrezepten dagegen erst ab den 1930er Jahren.

---

<sup>174</sup> Beispielhaft ist hier das aus dem Russischen übersetzte Kochbuch von Gaņeckis (KB 1970), wobei hier insgesamt von einer Abweichung von den für das Lettische typischen Mustern der Zutatenangabe ausgegangen werden kann, da hier in den Numerativkonstruktionen die Gewichtsangabe ausgelassen wird und die eine Substanz oder ein Lebensmittel denotierenden Nominalphrasen im Akkusativ stehen: *Kartupeļus 30, burkānus 20 (..) olas 1/3 gab.* (KB 1970: 118) [dt. Kartoffel 30, Karotten 20 (..) Eier 1/3 St.]. Hier kann angenommen werden, dass die Auflistung der Nominalphrasen im Akkusativ durch die implizit vorausgesetzte, allerdings explizit fehlende Phrase „vajag / ņem + Akk.“ [dt. man braucht/nimmt + Akk.] bedingt ist. Vgl. auch Birkenmaier und Mohl (1991: 184) hinsichtlich der russischen Kochrezepte: „Die Akkusativformen der Substantive sind elliptisch durch *берут* oder *надо взять* zu erklären.“

<sup>175</sup> Da zu dieser Zeit und vor allem in der Nachkriegszeit ein verstärkter Einfluss des Russischen als Kontaktsprache vorhanden ist. Das bezieht sich auch auf die Kochbücher, die überwiegend aus dem Russischen übersetzt werden.



In allen betrachteten Zeitabschnitten können die Zutaten sowohl mengenspezifiziert als auch mengenunspezifiziert angegeben werden. Hier lassen sich aber Unterschiede feststellen: Enthalten beispielsweise die lettischen Kochrezepte im 18., teilweise auch im 19. Jh. vor allem Zutatenangaben mit einer fehlenden oder vagen Mengenspezifizierung, so kann ab Ende des 19. Jhs. eine Bestrebung zur Präzision und somit zur Angabe von quantitativ spezifizierten Zutaten belegt werden. Bei der Versprachlichung von quantitativ spezifizierten Zutatenangaben wurden in beiden Korpora in allen betrachteten Zeitabschnitten 3 syntaktische Grundmuster belegt: Beim ersten syntaktischen Muster kann diese Teilhandlung mit einer Nominalphrase ausgedrückt werden, die mit einem Zahlattribut erweitert wird (*3 āboli* bzw. *3 Äpfel*). Dies erfolgt bei zählbaren Lebensmitteln. Die zwei weiteren syntaktischen Muster der sprachlichen Realisierung der quantitativ spezifizierten Zutatenangabe bedienen sich einer Numerativkonstruktion: Die Numerativkonstruktion kann entweder mit einem Zahlattribut, einer Gewichts- bzw. Maßangabe (metrisch oder nichtmetrisch) und einer Nominalphrase angegeben werden, oder es wird anstatt der Gewichts- bzw. Maßangabe ein Vergleichsausdruck verwendet.

Bei der Versprachlichung der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN mit einer eine metrische bzw. nichtmetrische Gewichts- oder Maßangabe enthaltenden Numerativkonstruktion ist der Wandel von nichtmetrischen zu metrischen Angaben zu besprechen. Wolańska-Köller (2010: 132) verweist darauf, dass das metrische System im Deutschen Reich 1871 gesetzlich eingeführt wurde. In der Republik Lettland wurde das metrische System erst am 1. Januar 1924 gesetzlich verbindlich, bis zu dem Zeitpunkt galten die russischen Gewichts- und Maßeinheiten. Daher belegen auch erst die ab Ende der 1920er Jahre betrachteten lettischen Kochbücher den Übergang zu metrischen Mengenangaben – auch wenn es vereinzelt zu einem Parallelgebrauch kommt<sup>176</sup>. Die sprachliche Realisierung steht hier somit in einem engen Zusammenhang zur außersprachlichen Realität (d.h. zu dem geltenden Maßsystem), wobei von einem Übergang von einem Maßsystem zum anderen und von einem damit verbundenen Anpassungsbedarf auch der sporadisch festgestellte Parallelgebrauch der metrischen und nichtmetrischen Angaben zeugt.

Eine enge Verbindung der sprachlichen Realisierung zu den außersprachlichen Determinanten stellt auch der Gebrauch von vielfältigen Variationen der Vergleichsausdrücke dar. Einerseits wurde festgestellt, dass es im 19. Jh. eine allgemeine Bestrebung nach Präzision im Vergleich zum 18. Jh. aufgezeigt werden kann. Andererseits kann davon ausgegangen werden, dass zu dieser Zeit nicht jede Küche mit entsprechenden Waagen etc. ausgerüstet gewesen ist. Hier bedienen sich aber die

---

<sup>176</sup> Die deutschen Kochbücher aus dem Baltikum enthalten schon viel früher Tabellen mit einer Gegenüberstellung von russischen und metrischen Maßen (vgl. etwa bei KB 1897: 262).

Kochbuchautoren vielfältiger Vergleichsausdrücke, die unter den modernen Verhältnissen eher verfremdend wirken. Gerade die Kochbücher aus dem 19. Jh. weisen zur Versprachlichung der mengenspezifizierten Zutatenangaben einen Reichtum an unterschiedlichen Variationen von Besteck sowie Trink- und sonstigen Essgefäßen auf: Zur Mengenangabe werden Löffel, Gläser, Tassen, Teller als Hyponyme mit diversen zugehörigen Hyponymen verwendet. Zunächst belegen die baltischen deutschen Kochbücher diesen Reichtum an Formen, dann die lettischen Übersetzungen dieser Kochbücher und anschließend auch die lettischen Originalwerke des späten 19. Jhs. bzw. beginnenden 20. Jhs. Bei den deutschen Kochbüchern verblasst dann ab Beginn des 20. Jhs. allmählich diese variationsreiche Verwendung der Vergleichsausdrücke. In lettischen Kochrezepten erfolgt dies erst ab den 1930er Jahren und schränkt sich auf die noch heute konventionellen Ausdrücke wie *glāze* [dt. Glas], *tējkarote* [dt. Teelöffel] und *ēdamkarote* [dt. Esslöffel] ein. Dagegen nimmt die Vielfalt von Verpackungsbezeichnungen als Vergleichsausdrücken erst im 20. Jh. zu, was sich mit dem Konsum von industriell angefertigten und verpackten Lebensmitteln anstatt der vorwiegenden Selbstversorgung erklären ließe.

Einen Höhepunkt der Präzisionsbestrebungen erleben die Kochbücher in den sowjetischen Jahren. In den lettischen Kochbüchern dieser Zeit erlebt die Verwendung von Vergleichsausdrücken einen starken Rückgang. Stattdessen lässt sich die Tendenz verfolgen, alle Zutaten mit ganz genauen Mengenangaben im metrischen System zu versehen. Sollten Kochrezepte Mengenangaben in Form von Vergleichsausdrücken enthalten, so werden diese öfters noch in Gramm präzisiert: *sauju (40 g) nūdeļu* (KB 1952: 28) [dt. ein Handvoll (40 g) Nudeln]; *pieliekot ½ tējkarotes (5 g) cukura* (KB 1952: 29) [dt. durch Zugabe von ½ Teelöffel (5 g) Zucker]. Dies stellt eine Konvergenz zwischen der außersprachlichen Auffassung des Mediums *Kochbuch* und des Kommunikationszweckes der Kochrezepte und der sprachlichen Realisierung der Zutatenangabe dar: Das Kochbuch gilt in dem Zeitabschnitt 1940 bis 1989 vor allem als ein „technisches“ Sachbuch, als ein pragmatischer Wegweiser für Frauen, der möglichst genaue sachliche Anweisungen zur Zubereitung von Speisen vermitteln soll. Beim Kochen ist Präzision angesagt, was sich in auf Gramm genaue Angaben der Zutatenmengen niederschlägt (vgl. auch weiter oben die Anmerkung 170 zur Erläuterung des Gewichts in einem Päckchen).

Ein Zusammenspiel zwischen den außersprachlichen Determinanten und der Art und Weise der sprachlichen Realisierung der Zutatenangabe lässt sich auch hinsichtlich des intendierten Zielauditoriums aufdecken. Wie bereits festgestellt, sind die lettischen Kochbücher des 18. Jhs. vor allem an lettische Köche adressiert worden. Somit wird offensichtlich beim Zielleser auch ein gewisses fachliches Können vorausgesetzt. Sprachlich schlägt sich das in fehlenden oder sehr vagen Mengenangaben nieder (vgl. etwa *Tad peeleez tikdaudf Pehrlgruhpes, ka ta warretu tummiga palikt*

(KB 1796: 11) [dt. Dann gebe so viel Perlgraupen dazu, dass es dickflüssig werden könnte]. Deutlich wichtiger sind die erforderlichen Zutaten, die einzelnen Arbeitsschritte und ihre Abfolge sowie die Angabe von bestimmten Verhältnissen der Zutaten (vgl. dazu auch Wolańska-Köller 2010: 136)<sup>177</sup>: *fcho Mihklu taifihdams nemmi us ikkatru Mahrziņu Miltu weenu Puffmahrziņu labbi ismafgata fweefta* (KB 1795: 263) [dt. Wenn du diesen Teig machst, nimm auf jeden Pfund Mehl ein halbes Pfund gut gewaschene Butter], *Us 2. Mahrziņem Gaļlas nemmi tà kà 4. woi 6. Prantfchubrohtes jeb Maifites* (KB 1796: 3) [dt. Auf 2 Pfund Fleisch nimm etwa 4 oder 6 Franzbrot oder Brötchen]. Eine ähnliche Vorgehensweise lässt sich auch zu Beginn des 20. Jhs. feststellen (RKB 1910: 49):

**(15) Schnitzel à la Russe**

Panniert gebratene Schnitzel mit Sardellenfilets belegt, mit brauner Butter, verkocht mit Grandsauce, umkränzt und mit Eierschnitten und Gurkenstücken garniert serviert.

Das RKB 1910, dem der Beleg (15) entnommen wurde, ist offensichtlich an Berufsköche gerichtet und enthält im Großteil der Kochrezepte keine Mengen- oder Maßangaben, dafür aber eine sehr kurze Beschreibung der Zubereitung. Von viel größeren Relevanz scheint gerade die Beschreibung der Servierung zu sein.

Mit dem festgestellten Bestreben nach Präzision ändert sich aber die empfangergerechte Formulierung der Mengenangaben. Exemplarisch für die im 20. Jh. an ein Fachpublikum adressierten Kochbücher soll das folgende aus einem Kochbuch (1962)<sup>178</sup> exzerpierte Kochrezept bzw. seine Teilhandlung der ZUTATEN ANGEBEN betrachtet werden (KB 1962: 12):

**(16) 1. Kūpināts lasis**

Produkta nosaukums	Bruto (g)	Pusfabrikāta svars (g)	Gatava izstrādājuma svars (g)
Kūpināts lasis	72	50	
Citrons	1/8 gab.	1/8 gab.	
Pētersīļu zaļumi	7	5	
			Kopsvars 50

[dt. **1. Geräucherter Lachs**

Bezeichnung des Lebensmittels	Brutto (g)	Gewicht des Halbfabrikats (g)	Gewicht des Fertigprodukts (g)
Geräucherter Lachs	72	50	
Zitrone	1/8 St.	1/8 St.	
Petersilienkräuter	7	5	
			Gesamtgewicht 50]

<sup>177</sup> Wolańska-Köller (vgl. 2010: 136) verweist darauf, dass bei erfahrenen Hausfrauen, Köchinnen oder Köchen insbesondere die Angabe eines richtigen Verhältnisses, „in das die einzelnen Zutaten zu einander gesetzt werden“, über „das Wohlgeraten und den richtigen Geschmack von Speisen“ entschieden habe. Daher setzten die Autoren bei Kochbuchbenutzern oft ein Wissen um die Mengen voraus und überließen ihnen gelegentlich auch die Festlegung der Zutatenmengen.

<sup>178</sup> „Tā domāta sabiedriskās ēdināšanas darbiniekiem un namamātēm.” (KB 1962: 3) [dt. *Es ist für Mitarbeiter des Gaststättenwesens und Hausfrauen gedacht*].

Das Beispiel (16) zeigt, dass die Zutatenmengen bis auf das Gramm genau angegeben werden, wobei hier zwischen Bruttogewicht, dem Gewicht eines sog. Halbfabrikats (offensichtlich der jeweiligen Zutat im verarbeiteten Zustand) und dem Gesamtgewicht unterschieden wird. Im Gegensatz zu den fehlenden bzw. vagen Mengenangaben im 18. Jh. zeichnen sich die an Fachleute im 20. Jh. – vor allem aber in den sowjetischen Jahren – gerichteten Kochrezepte durch äußerst genaue Mengenangaben aus, wobei hier grundsätzlich auf Vergleichsausdrücke verzichtet wird<sup>179</sup>. Somit kann geschlussfolgert werden, dass diachronisch betrachtet hinsichtlich des Fachlichkeitsgrads eine Entwicklung von ‘keine bzw. vage Mengenangabe’ zu ‘genaue bzw. äußerst genaue Mengenangabe’ erfolgt ist<sup>180</sup>.

Abschließend kann das Fazit gezogen werden, dass bei der Teilhandlung ZUTATEN ANGEBEN die Entwicklung von bestimmten sprachlichen Konventionen sowie ihr Wandel einen engen Zusammenhang zu der außersprachlichen Realität aufweisen. Mit dem Übergang vom nichtmetrischen zum metrischen System hat sich auch die Versprachlichung der Mengenangabe geändert. Haben sich durch den technischen Fortschritt die Möglichkeiten des Abwiegens verbessert, so wurde viel weniger von diversen umschreibenden Vergleichsausdrücken Gebrauch gemacht, sondern überwiegend auf Numerativkonstruktionen mit metrischen Gewichts- und Maßangaben zurückgegriffen. Die Analyse hat gezeigt, dass des Öfteren bis zur Verfestigung einer Gebrauchsregelmäßigkeit zu einer sprachlichen Konvention mindestens zwei Varianten vorhanden sind, von denen eine in der Regel zu einer Konvention wird. Dabei wurde auch festgestellt, dass die eine Gebrauchsvariante infolge der Übersetzung verwendet wird, die andere in den lettischen Originalwerken gebräuchlich ist<sup>181</sup>. Solche parallel gebrauchten Varianten lassen sich sowohl im Rahmen des deutsch–lettischen als auch des russisch–lettischen Sprachkontakts (etwa beim syntaktischen Muster der Zutaten- und Mengenangabe) belegen. Dabei kann der Wandel hinsichtlich der Dauer unterschiedlich erfolgen. Meistens kommen beide Gebrauchsvarianten gewisse Zeit

---

<sup>179</sup> Eine Ausnahme bildet hier der Ausdruck *gabals* [dt. Stück]. Dieser wird aber nur bei zählbaren Zutaten verwendet und liefert somit als ein Vergleichsausdruck, der eine natürliche Erscheinungsform des Lebensmittels bezeichnet, durchaus genaue Informationen zu der erforderlichen Menge.

<sup>180</sup> Auch die im lettischen Korpus enthaltenen aus dem Russischen übersetzten Kochbücher aus dem Zeitabschnitt 1940–1989 erheben teils einen ähnlichen Genauigkeitsanspruch, obwohl sie nicht an ein Fachpublikum gerichtet sind. So enthält das Kochbuch von Gaņeckis (KB 1970) bei den einzelnen Zutaten äußerst genaue Mengenangaben in Gramm: *lapu salātus 10, dilles 5, olas 1/3 gab., krējumu 30, cukuru 3* (KB 1970: 118) [dt. Blattsalat 10, Dill 5, Eier 1/3 St., saure Sahne 30, Zucker 3].

<sup>181</sup> So wird etwa *ēdamkarote* [dt. Esslöffel] als Vergleichsausdruck der Mengenangabe zu Beginn des 20. Jhs. nur in den aus dem Deutschen übersetzten Kochbüchern verwendet. Die lettischen Originalwerke bedienen sich zu dieser Zeit des Vergleichsausdruckes *karote* [dt. Löffel]. Erst später wird *ēdamkarote* als ein Vergleichsausdruck der Mengenangabe in den lettischen Kochrezepten verwendet und gilt bis heute noch als eine feste Konvention der Versprachlichung von Mengenangabe.

parallel vor, bis die eine verblasst und die andere sich als allgemein gebräuchlich und somit konventionell verfestigt<sup>182</sup>.

### 4.2.3 Die konstitutive Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN

Der zentrale Textbaustein der Textsorte *Kochrezept* dient der ANGABE DER ARBEITSSCHRITTE. In der deutschen Textlinguistik können hinsichtlich der im Rahmen dieses Textbausteins realisierten Teilhandlung zweierlei Auffassungen belegt werden: Die Mehrheit der Forscher betrachten die Kochrezepte als anweisende oder auffordernde Texte und sprechen somit vom ANWEISEN als der diese Textsorte konstituierenden Teilhandlung (vgl. Liefländer-Koistinen (1993: 132), Weinrich (1993: 281), Langer (1995: 269), Hödl (1999: 55), Glaser (1996: 226, 2002: 165ff.), Sandig (1996: 365ff.); Baeva (2004: 628)). Einer anderen Auffassung sind z. B. Gloning (2002: 524f.) und Wolańska-Köller (2010: 93ff.), die für die Betrachtung von Kochrezepten als beschreibenden Texten plädieren und somit als die konstituierende Teilhandlung der Textsorte das BESCHREIBEN in den Vordergrund rücken. Allerdings spricht auch Glaser (2002: 168) von einem dualistischen Illokutionscharakter der zur Versprachlichung von Handlungsanweisungen verwendeten *man*-Konstruktionen und Passivformen, „insofern sie gerade nicht aktuell auffordern, sondern generelle Handlungsbeschreibungen liefern“. Im Rahmen der vorliegenden Arbeit wird zunächst allgemein die neutrale Bezeichnung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN verwendet. Begründet wird das mit der Auffassung, dass die Kochrezepte sowohl als anweisende, als auch als beschreibende Texte angesehen werden können: Die jeweils dominante Teilhandlung ANWEISEN bzw. BESCHREIBEN hängt von dem Kommunikationszweck und dem Adressatenbezug sowie der damit verbundenen Symmetrie oder Asymmetrie der Kommunikation ab. Somit wird hier postuliert, dass sich bei einer Änderung des Kommunikationszweckes und Adressatenbezugs auch die Art der Teilhandlung ändert und daher – insbesondere in verschiedenen Zeitperioden – unterschiedlich sein kann. Dies schlägt sich auch in den konventionellen sprachlichen Formulierungsmustern nieder. Ausgehend von dieser Auffassung ist das Ziel dieses Kapitels:

---

<sup>182</sup> Man denke dabei an die zwei festgestellten Muster der Mengenangabe mit einer Numerativkonstruktion *400 g miltu* [dt. 400 g Mehl] vs. *milti – 400 g* [dt. Mehl – 400 g]. Die erste Variante kann bereits in den 1920er Jahren belegt werden und gilt noch heute als ein konventionelles Muster der Mengenangabe. Die zweite Variante findet man zuerst bei lettischen Kochbüchern der 1930er Jahre, später ist sie insbesondere in den aus dem russischen übersetzten Kochbüchern der sowjetischen Zeit neben der ersten Numerativkonstruktion sehr stark verbreitet (was auf einen gewissen Einfluss des Russischen schließen lässt) und lässt sich auch bei einigen lettischen Kochbüchern nachweisen. In den Kochbüchern ab den 1990er Jahren kann man von einem Verblasen bzw. Wegfall dieser Numerativkonstruktionen ausgehen.

- die bei den lettischen Kochrezepten des 18., 19. und 20. Jhs. gebrauchten sprachlichen Formulierungsmuster des zentralen Textbausteines festzustellen und sie der textuellen Teilhandlung ANWEISEN oder BESCHREIBEN zuzuordnen;
- den Wandel bzw. die Stabilität und somit Konventionalität dieser Formulierungsmuster zu zeigen und zu erklären zu versuchen.

Vor der Betrachtung der angeführten Fragestellungen soll auf den Forschungsstand eingegangen werden, um eine theoretische und empirische Vergleichsbasis zu bilden. Vor dem Hintergrund der Auffassung von Kochrezepten als anweisenden Texten ist in der deutschen Textlinguistik die sprachliche Realisierung der Teilhandlung ANWEISEN<sup>183</sup> vor allem anhand der handlungsanweisenden Verbformen untersucht worden (vgl. etwa Ehlert 1987, Sandig 1996, Aichholzer 1999, Glaser 2002, Baeva 2004, Baudot 2008). Die Formen des handlungsanweisenden Verbs sind bei deutschen Kochrezepten sowohl diachronisch, als auch synchronisch überprüft worden und dabei sind folgende Typen der Versprachlichung von Handlungsanweisungen (Aufzählung entsprechend der zeitlichen Abfolge) herausgegliedert worden (vgl. Glaser 2002: 166):

- (1) Imperativ Singular
- (2) Imperativ Plural
- (3) *man*+ Indikativ
- (4) *man* + Konjunktiv
- (5) Passiv
- (6) Infinitiv.

Die älteste Form der Versprachlichung von Handlungsanweisungen bildet der Imperativ der 2. Person Singular, die Trude Ehlert (1987: 263) als „die am weitaus häufigsten auftretende Form der Anrede“ in deutschen Kochbüchern vom 14. Jh. bis Ende des 16. Jhs. charakterisiert. Zu einem analogen Ergebnis kommt auch Baeva (vgl. 2004: 628) hinsichtlich der deutschen Kochbücher aus dem 15./16. Jh. Glaser (2002: 167) stellt fest, dass „nach der anfänglich überragenden Geltung des Imperativ Singular“ im 16. Jh. der Imperativ Plural aufkommt. Im 17. Jh. wird der Gebrauch vom Imperativ vom Vorgangspassiv und von *man*-Konstruktionen abgelöst, die laut Glaser (2002: 167) im 19. Jh. „die quantitativ bedeutendsten Formen“ der Versprachlichung von Handlungsanweisungen

---

<sup>183</sup> Da Wolańska-Köller die Kochrezepte als Beschreibungstexte auslegt, spricht sie in diesem Sinne von der „Realisierung ‘direkter Angaben der Arbeitsschritte’ in Kochrezepten“ (2010: 312) und von den dazu verfügbaren syntaktischen Mustern.

gewesen sind und die imperativische Ausdrucksweise so stark verdrängt haben, dass „am Ende der Imperativ nur noch in Resten vorkommt“. Auch Wolańska-Köller (vgl. 2010: 312) gliedert als die häufigsten syntaktischen Muster zur Realisierung ‘direkter Angaben der Arbeitsschritte’ im 19. und frühen 20. Jh. die *man*-Konstruktion mit einem Verb im Indikativ und das Vorgangspassiv heraus<sup>184</sup>. Laut Glaser (vgl. 2002: 167) erscheint die *man*-Konstruktion vor allem mit einem Verb im Indikativ, selten und vereinzelt aber auch im Konjunktiv als *man nehme*. Einen abweichenden Befund liefert Ehlert (vgl. 1987: 265), die Belege für den Gebrauch vom Konjunktiv I (*man*+ Konjunktiv) bereits aus den deutschen Kochrezepten des 14. bis 16. Jhs. präsentiert. Zu dieser Zeit sei diese Form aber noch eine seltene Erscheinung, die vorher nur „spärlich“ (Glaser 2002: 167) gebraucht wurde. Laut Ehlert findet die Form *man*+Konjunktiv ihre „markanteste Ausprägung“ erst in den Kochbüchern des 19. Jhs. (vgl. dazu auch Sandig 1996: 367). Den Gebrauch der Konstruktionen mit *man*+ Konjunktiv setzt Sandig (1996: 365) mit den Textbausteinen (dem Sequenzmuster) der Kochrezepte in Verbindung: Da die Zutaten im Großteil der Fälle immer noch in den Anweisungstext integriert werden, werde der Text mit „man nehme“ eingeleitet. Als eine andere Erklärung führt Sandig (vgl. 1996: 366) die Erfordernis des Sparens (vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg) an: Sowohl Zeilen, als auch Papier würden mittels der *man*-Indikativ eingespart<sup>185</sup>. Die Verwendung vom Infinitiv als Anweisungsform „in nennenswertem Umfang“ stellt Glaser (2002: 166) erst nach der Jahrhundertwende zum 20. Jh. fest. Laut Sandig (vgl. 1996: 368) setzt sich die heute dominierende unpersönliche Ausdrucksweise mit imperativischen Infinitiven aber erst nach dem Zweiten Weltkrieg durch<sup>186</sup>. Den Rückgang vom Konjunktiv und einen fast völligen Übergang zum unpersönlichen Infinitiv erklärt Sandig (vgl. 1996: 369) mit der Dominanz der Gebrauchsfunktion bei den Texten, dem Rückgang der Sprachästhetik und dem Trend zur sprachlichen Ökonomie.

Im Gegensatz zu der oben beschriebenen Herausgliederung eines dominanten Typs der Versprachlichung von Handlungsanweisungen geht Daniel Baudot (2008) von einer „Vielfalt“ der Ausdrucksmöglichkeiten aus. Er führt Belege für Konstruktionen in Infinitiv, Passiv, *man*-Indikativ, Imperativ der 2. Person Plural und sogar *ihr*+Passiv an. Hinsichtlich der Wahl der Formen im Aktiv

---

<sup>184</sup> Allerdings stellt Wolańska-Köller (vgl. 2010: 312f.) auch weitere, wenn auch seltener vorkommende syntaktische Muster heraus: das Partizip Präteriti, den Imperativ Singular, die *man*-Konstruktion mit Konjunktiv I, den Infinitiv, Nominalphrasen mit und ohne Präpositionaladverb, die Konstruktion *sein* + *zu* + Infinitiv bzw. *haben* + *zu* + Infinitiv, 3. Person Sg. oder Pl. Indikativ Aktiv, Präpositionalphrasen, verblose Konstruktionen, *man*-Konstruktion mit Konjunktiv II, 1. Person Sg. Indikativ Aktiv, 2. Person Sg. Indikativ Aktiv, die Relativkonstruktion.

<sup>185</sup> Somit kommt der enge Zusammenhang zwischen der außersprachlichen Realität und der Wahl der jeweiligen sprachlichen Mittel zum Ausdruck.

<sup>186</sup> Abgesehen davon, wird zum Beispiel in der DUDEN-Grammatik bei der Beschreibung der Textsorte „Kochrezept“ immer noch von drei konventionellen Formulierungsmöglichkeiten ausgegangen.

(im Gegensatz zu Passiv, auch Infinitiv) schlussfolgert Baudot (2008: 296), die Wahl der jeweiligen Konstruktionen sei als ein Mittel zum Zweck anzusehen, „um eine – wenn auch sehr minimale – subjektive Beziehung Verfasser/Adressat zu ermöglichen“. Somit verweist Baudot auf die Möglichkeit, mittels Aktiv-Formen den anonymen Leser direkt anzusprechen, während es beim Gebrauch der infinitivischen Verben oder Verben in der passiven Diathese durch die Agensunbestimmtheit und Agensabgewandtheit zu einer „Allgemeingültigkeit und Anonymität der Rezipientenhandlung“ (Glaser 2002: 168) kommt. Allerdings scheint, die von Baudot angeführte Vielfalt an Kombinationen eher eine Randerscheinung zu sein. Eine andere Erklärung könnte der Individualstil des Autors bzw. die Übernahme einer individuellen Ausdrucksweise in Folge der Übersetzung sein.

Ausgehend von der beschriebenen Entwicklung der handlungsanweisenden Verbformen deutscher Kochrezepte sollen in den nächsten Kapiteln die für die lettischen Kochrezepte in den betrachteten Zeiträumen geltenden Formulierungsmuster der Anweisung bzw. Beschreibung geschildert sowie auf ihren Wandel bzw. ihre Stabilität hin abgefragt werden.

#### **4.2.3.1 Zur Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 18. Jahrhundert**

Die im lettischen Korpus exzerpierten Kochrezepte aus dem 18. Jh. weisen vor allem eine persönliche Ausdrucksweise auf. Hier ist als Hauptmodus **der Imperativ Singular** vorherrschend: *maifi labbi kopah* (KB 1795: 41) [dt. rühre gut zusammen]; *šagruhdi wifju šmalki* (KB 1795: 29) [dt. zerstöße alles fein]; *peeļeij uhdeni* (KB 1796: 8) [dt. gib Wasser dazu]; *peekaiši druziņ rihwetu baltu=maifi* (KB 1796: 104) [dt. streue etwas geriebenes Weißbrot dazu]; *isgreef tohs kaulus* (KB 1796: 79) [dt. schneide die Knochen aus]. Gebildet wird dieses syntaktische Muster von transitiven Tätigkeitsverben. Lexikalisch gesehen sind diese Tätigkeitsverben vor allem als küchentechnische Begriffe zu werten, die von allgemeinsprachlichen Verben ergänzt werden. Bereits in den frühen lettischen Kochrezepten lassen sich Wortfelder der Handlungen ‘KOCHEN’, ‘BRATEN/BACKEN’, ‘ZERKLEINERN’, HINZUFÜGEN’, ‘RÜHREN’, ‘WÜRZEN’, ‘SERVIEREN’ nachweisen.

Das syntaktische Muster **Imperativ Singular** als der Hauptmodus kann auch in dem zu Abgleichzwecken herangezogenen Kochbuch von Warg (1772) belegt werden: *Nimm 16 Pfund Kalb= 16 Pfund Ochsen=Fleisch* (Warg 1772: 5); *dieses lege in einen guten verzinnerten Kessel* (Warg 1772: 5); *die Pfanne bestreiche gut mit Butter* (Warg 1772: 47). Dieser Befund scheint insoweit nennenswert zu sein, als dass er keine Korrelation zu den oben beschriebenen Feststellungen über die vorherrschenden syntaktischen Muster der Handlungsanweisung in deutschen Kochrezepten des



18. Jhs. aufweist. Die Kochrezepte, die aus der deutschen Fassung des Kochbuchs von Warg entnommen wurden, zeichnen sich durch den Gebrauch vom Imperativ Singular aus (anstatt von *man*-Konstruktion oder Vorgangspassiv). Der Grund des Gebrauchs der Imperativformen hier ist unklar. Einerseits könnte es dabei um eine Interferenz des Schwedischen handeln. Andererseits kann der Imperativ Singular hier als ein Überbleibsel der alten Tradition des Verfassens deutscher Kochrezepte gedeutet werden.

Die lettischen Kochrezepte aus dem 18. Jh. weisen aber auch alternative Möglichkeiten der sprachlichen Realisierung von Handlungsanweisungen auf. Diese sind allerdings eher als eine Nebenerscheinung zu werten, da sie sich nur sporadisch feststellen lassen. Anhand des Beispiels (17) aus dem KB 1796 sollen diese Formen kurz veranschaulicht werden:

(17) Kad tahs kahjas un mehles neween ņmukki nomajgatas, bet arri tahs mehles garreniņki ņagreeņtas, tad jawahra gattawas uhdeni ar Sahli, wiņņu to buhs gohņajamā Deegeli likt, ar druņziņ gaņņasņņuppi. No weena puņņ kahla nowahrihtu wehņchu tahs ņņchaumalas tohp ņemtas, un no ta wehņchuņņweeņts taiņihts; to nu mehņņ peelet ar Zitrohnuņgabbaleem un miņņahm; tahs wehņchuņņaņtes un kahjas, Kapperes, nowirruņchus breedenes un ņehwņpuppus leez arri klaht, un kad wiņņ tas ar tahn kahjahm uswahrihts, to ņullu ar kahdu pautuņdņeltenumu nomaiņa un bņohdā leij. (KB 1796: 110) [Hervorhebung – E.P.]

[dt. Wenn die Lammeine und –zungen nicht nur schön gewaschen, sondern die Zungen auch länglich geschnitten sind, so muss man die im Wasser mit Salz gar kochen, das alles ist in einen Schmortopf zu legen, mit etwas Fleischsuppe. Von 15 Stück gekochten Krebsen werden die Schalen genommen, und davon die Krebsbutter gemacht, das gießt man mit Zitronenstücken und –schale zu; die Krebschwänze und –füße, Kappern, abgekochte Champignons und Morcheln gib auch dazu, und als all das mit den Füßen aufgekocht ist, mischt man den Saft mit etwas Eidotter ab und gießt man in Schüssel.]

Wie im Beispiel (17) ersichtlich, werden innerhalb eines Textexemplars zur Versprachlichung der Handlungsanweisungen mehrere Verbformen verwendet: Eingeleitet wird der Rezepttext mit einer vorausgehenden Handlung, die als eine Voraussetzung für die weiteren Handlungen anzusehen ist (das Waschen und Schneiden). Diese vorausgehende Handlung wird mit Hilfe eines Temporalsatzes ausgedrückt. Weiter folgen die eigentlichen Handlungen, die zunächst mit Hilfe von **Verben in Debitiv** ausgedrückt werden. Dabei wird der Debitiv in zwei Formen versprachlicht: Die Handlung ‘kochen’ wird in der *jā*-Form (*jawahra*) [dt. man muss kochen] benutzt, worauf die syntaktische Konstruktion der Notwendigkeit *būs*+Infinitiv (*buhs likt*) [dt. ist zu legen] folgt. Als eine weitere Form zur Versprachlichung von Anweisungen kommen **Passiv-Konstruktionen** (*tohp ņemtas*, *taiņihts*) [dt. werden genommen, wird gemacht] vor. Darauf folgen Handlungen, die mit dem Imperativ ausgedrückt werden (*leez*) [dt. gib dazu]. Abschließend werden die Handlungen im **Indikativ Präsens 3. Person Singular** (*nomaiņa*, *leij*) [dt. mischt man ab, gießt man] versprachlicht, wodurch eine unpersönliche Ausdrucksweise erreicht wird.

Auch das Kochbuch von Warg (1772) belegt zwei weitere Formen der Versprachlichung von Handlungsanweisungen. Zum einen ist das **man+Indikativ**: *Hierzu nimmt man 8 Loth Butter* (Warg 1772: 366); [man] *bearbeitet selbige mit dem Löffel* (Warg 1772: 367). Zum anderen ist das **man+Konjunktiv**: *Man nehme dreyviertel Pott steif gekochte Buchweizen=Grütze* (Warg 1772: 366); *Erstlich wäschet man das Salz aus ein halb Pfund Butter* (Warg 1772: 367). Diese zwei Möglichkeiten der sprachlichen Realisierung von Handlungsanweisungen sind aber eher als eine Randerscheinung anzusehen: Obwohl sie gebraucht werden, enthält das Kochbuch keine Kochrezepte, die nur nach diesem Formulierungsmuster gestaltet wären. Wird ein Kochrezept mit *man*+Verb im Konjunktiv oder *man*+Verb in Indikativ eingeleitet, so ist gleich auch der Übergang zur imperativischen Ausdrucksweise (Verb in Imperativ Singular) festzustellen.

Die angeführten Beispiele zeigen, dass die älteren lettischen Kochrezepte aus dem 18. Jh. gleiche Züge aufweisen, wie das deutsche Pendant (hier die als Vorlage geltende deutsche Fassung des schwedischen Kochbuchs von Warg). Abgesehen davon, dass sporadisch auch Verben im Vorgangspassiv und im Debitiv vorkommen, ist die Dominanz der imperativischen Ausdrucksweise eindeutig. Das kann mit einer direkten Übernahme des im Deutschen gebrauchten syntaktischen Musters erklärt werden. Exemplarisch soll dies an dem nachfolgenden Beispiel (18) erläutert werden, Hervorhebung – E. P.:

#### (18) Braune Suppe

Nimm aus der Lende von Ochsen ein Stück ohngefähr 15 bis 16 Pfund, mehr oder weniger, wie es nöthig ist, schneide davon Finger dicke Scheiben, und klopfe sie brav, alsdenn beschmiere den Boden eines Eisernen Grapen rund herum mit Butter; hernach lege die geklopften Scheiben Fleisch auf der einen Seite in Weizen=Mehl, und befestige dieselben mit der gemehlten Seite auf dem Boden und rundum den Rand des Grapens. (Warg 1772: 2)

#### (18') Ta bruhna Suppe.

Nemm labbu gabalu wehrfu gaļļas no pakkaļas gurneem, deļmit jeb peezpadfmit mahrziņus, kà ņchim brihņcham waijag; nogreef plakanus gabalus pirkņta=beefumâ un fakull tohs ņtipri. Noņmehre dņelņu Grahpja dibbeni labbi ar ņweeņtu un apkaiņi tohs gaļļas gabalus ar kweeņchu milteem us weenu puņņi, un ņcho puņņi leez us dibbeni, un wiņņ apkahrt tahm mallahm ta Grahpja. (KB 1796: 8)

Eine Gegenüberstellung des deutschen und lettischen Auszuges aus dem Kochrezept legt eine mehr oder weniger invariante Form sowohl inhaltlich (mit Ausnahme der Mengenangabe *15 bis 16 Pfund* vs. *10 bis 15 Pfund* sowie des Handlungsverbs *lege* vs. *apkaiņi* [dt. bestreue]), als auch hinsichtlich des sprachlichen Ausdrucks. Der Gegenüberstellung kann unmittelbar entnommen werden, dass in das lettische Kochrezept das gleiche syntaktische Muster der ANGABE EINES ARBEITSSCHRITTES wie im Deutschen übernommen worden ist. Damit kann abgeleitet werden, dass das bei den lettischen Kochrezepten im 18. Jh. dominante und somit konventionelle sprachliche

Muster der ANGABE EINES ARBEITSSCHRITTES infolge der Übersetzung eingeführt worden ist. Von einer Interferenz kann hier aber kaum die Rede sein, da es zu dieser Zeit bei den Kochrezepten keine allgemeingeltenden Normen oder Konventionen gibt.

#### 4.2.3.2 Zur Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 19. und 20. Jahrhundert

Das lettische Textkorpus aus dem 19. Jh. bilden Kochrezepte, die sowohl Übersetzungen, als auch lettische Originalwerke (vom Koch Sahle) sind. Die Analyse der lettischen Kochrezepte aus dem 19. Jh. lässt annehmen, dass in diesem Jahrhundert die Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN einen Wandel erlebt. Es lassen sich neben einander mehrere Formen von syntaktischen Mustern feststellen.

Erstens handelt es sich um das im 18. Jh. festgestellte syntaktische Muster **Imperativ Singular**, wodurch der Empfänger unmittelbar in Aufforderungsform angesprochen wird: *leez papihrus us plahti un apputtini ar puhderi* (KB 1851: 6) [dt. Lege Papiere auf das Blech und bestreue mit Puder]; *Jauz pufs mahrziņu farihwetās šokolates* (KB 1851: 56) [dt. Mische einen halben Pfund geriebene Schokolade]. Verben in Imperativ Singular werden zur Versprachlichung der Handlungsanweisungen im KB 1851 verwendet. Einen analogen Befund liefern auch die weiteren Ausgaben dieses Kochbuchs (vgl. etwa die dritte Ausgabe *Latwiška Pawahru=grahmata. Trefša driķķe*, 1872). Im 20. Jh. kann nur in einem Kochbuch der Gebrauch des syntaktischen Musters Imperativ Singular nachgewiesen werden. Es handelt sich um das KB 1933: *Iemērc pienā 6 baltmaizītes, saspied labi un pieliec 1 tējkaroti miltu* (KB 1933: 181) [dt. Weiche in der Milch 6 Weißbrötchen ein, drücke gut und gib 1 Teelöffel Mehl dazu], *Nem vislabākās, saldākās mandeles, pārlej ar ļoti karstu ūdeni, nomizo un izžāvē krāsni* (KB 1933: 204) [dt. Nimm die besten, süßesten Mandeln, übergieße sie mit sehr heißem Wasser, schäle sie und trockne sie im Ofen]. Dieses Kochbuch ist eine Übersetzung. Eventuell kann somit die Verwendung der zu dieser Zeit (1933) bereits verblassten imperativischen Verbform als eine Interferenz angesehen werden.

Zweitens weisen die lettischen Kochrezepte des 19. Jhs. neben dem syntaktischen Muster Imperativ Singular auch den Gebrauch von **Verben im Passiv** auf. Die Ausdrucksweise im Passiv lässt sich im KB 1851 nachweisen: *Tee ahboli teek ar wihnu un zukkuru mihksti wahriti un apakščā eekšč pormes likti* (KB 1851: 1) [dt. Die Äpfel werden mit Wein und Zucker weich gekocht und unten in die Form gelegt]; *Tas top tikai no karsta uhdens, araka un zukkura taifihts* (KB 1851: 57) [dt. Es wird nur aus heißem Wasser, Arrak und Zucker gemacht]. Die angeführten Beispiele veranschaulichen,

dass das syntaktische Muster der Passivform sowohl mit der gegenwärtigen Form „*tiek + Partizip Präteritum Passiv*“ (*teek wahriti, likti*), als auch mit der Konstruktion „*top + Partizip Präteritum Passiv*“ (*top taiſihts*) ausgedrückt wird. Beide Formen werden parallel gebraucht. Im 20. Jh. kann der Gebrauch von Verben im Passiv exemplarisch bei Kochrezepten aus dem Zeitabschnitt 1900–1939 belegt werden: *Tad ſchķiņķis top taī paschâ ſupâ aukſts atdſeſets* (KB 1911: 6) [dt. Dann wird der Schinken in derselben Suppe kalt abgekühlt], *Kādi sīpoli, dzeltenie rāceņi, pētersīļu sakne un šalotes tiek ſķēlītēs sagriezi* (KB 1927: 238) [dt. Einige Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und Schalotten werden in Scheiben geschnitten]. Allerdings zeichnen sich die Kochrezepte vor allem dadurch aus, dass die Passivformen neben Verben im Indikativ vorkommen: *Preekſch tam teek ſiļķes no muguras ufgreeſtas, no eekſcham iſtihritas, nomehrzetas, un tad no wiſām aſakam atpuzetas. Uſmehrzetu un atkal ſauſi noſpaiditu baltmaiſi ſajauz ar ſmalki ſakapatām ſiļķu peenem, pipareem, nedaudf ſweeſta* (KB 1911: 12f.) [dt. Dafür werden Heringe vom Rücken aufgeschnitten, von der Eingeweide gereinigt, im Wasser gehalten, und dann von allen Gräten geputzt. Eingeweichtes und dann wieder trocken abgedrücktes Weißbrot vermischt man mit fein gehackter Heringsmilch, Pfeffer, etwas Butter].

Drittens ist der Gebrauch vom **Debitiv** herauszugliedern, der als eine Randerscheinung auch bei den lettischen Kochrezepten des 18. Jhs. belegt wurde. Dazu werden sowohl die *jā*-Formen, als auch das Modalverb „*vajadzēt*“ verwendet. Für den Gebrauch der Debitiv-Form als Hauptmodus liefert das KB 1883 Belege: Sämtliche dem Kochbuch entnommenen Kochrezepte weisen Handlungsanweisungen mit *jā*-Formen oder mit Modalverb „*vajadzēt*“ auf: *Diwdesfmit ne wiſai leelus kartupeļus vajag uhdenī pusmihķstus iſwahrit, tad nomifot* (KB 1883: 5) [dt. Zwanzig nicht besonders große Kartoffeln muss man im Wasser halbweich kochen, dann pellen], *janem 3 mafas jeb 2 leelas ahrfemes apfelſinas* (KB 1883: 40) [dt. man muss 3 kleine oder 2 große ausländische Apfelsinen nehmen]; *un wiſs kopâ tik ilgi jawahra, kamehr ſiwei azis uſ ahru ſpreeſchahs* (KB 1883: 127) [dt. und das alles muss man so lange kochen, bis sich dem Fisch die Augen nach Außen drücken]. Somit wird die Modalität der Notwendigkeit explizit ausgedrückt. Der Gebrauch von Debitiv-Formen kann – wenn auch nur sporadisch – schon im KB 1851 nachgewiesen werden: *ſeſchas ohlas teek ar 20 lohthehm ſmalka zukkura ſtipri klappetas, tad weena mahrziņa miltu klaht jaleek un nu tikai jajauz* (KB 1851: 6) [dt. Sechs Eier werden mit 20 Lot feinen Zuckers stark geklopft, dann muss man einen Pfund Mehl dazugeben und nur so klopfen]. Auch die im lettischen Korpus enthaltenen Kochrezepte aus dem 20. Jh. liefern immer wieder Belege für den Gebrauch des Debitivs: *Janem 3 mahrziņas labas wehrſcha gaļas, wiſlabaki kruhſchu gabals un jaaplej katlâ ar 3 ſtopeem uhdens; pehz tam katlis japahrklahj ar wahku un jawahra 1 ſtundu* (KB 1904: 7) [dt. Man muss 3 Pfund gutes

Ochsenfleisch nehmen, am besten das Bruststück, und im Topf mit 3 Stof Wasser übergießen; danach muss man den Topf mit einem Deckel abdecken und 1 Stunde kochen]. Im Gegensatz zu den Belegen des 19. Jhs. wird im frühen 20. Jh. der Debitiv nur in der *jā*-Form ausgedrückt. Desweiteren können die Tätigkeitsverben im Debitiv neben Verben im Indikativ stehen: *Teļa karbonādei jāņem mugurgabalu, sagriež to šķēlēs, pie kam priekš katras šķēles jāņem 2 ribas, vienu no tām atlauž nost un otrai atkasa gaļu un izklapē* (KB 1929: 54) [dt. Für die Kalbskarbonade muss man das Rückenstück nehmen, man schneidet es in Scheiben, dabei muss man bei jeder Scheibe 2 Rippen nehmen, eine davon bricht man ab und bei der zweiten kratzt man das Fleisch ab und klopf sie durch]. Die analysierten Kochrezepte zeigen, dass sich der Gebrauch vom Debitiv in dem ersten Drittel des 20. Jhs. (1900–1939) feststellen lässt, danach können dafür keine Belege geliefert werden.

Viertens kann man im 19. Jh. den ersten Ansatz für das syntaktische Muster mit Verb im **Indikativ 3. Person Singular** belegen. Diese Verbform wird in dem vom lettischen Koch Sahle verfassten KB 1876 als die vorherrschende Form belegt: *Friščas ņchampinjas labi nopuzē, ņagreeņch neleelōs gabaliņōs, nomaņgā un kopā ar karoti ņweeņta ņofteņkaņstroli tik ilgi wahra, kamehr ņweeņts ņahk palikt klahrs* (KB 1876: 36) [dt. Frische Champignons putzt man gut, man scheidet sie in nicht große Stückchen, man wäscht sie ab und kocht sie zusammen mit einem Löffel Butter in einem Saucenpf so lange, bis die Butter klar wird]. Das KB 1876 ist somit als das erste lettische Kochbuch anzusehen, in dem das syntaktische Muster mit Verben im Indikativ 3. Pers. Sg. gebraucht wird. Im 20. Jh. weisen die lettischen Kochrezepte eine weitgehende Verfestigung dieses syntaktischen Modells auf: Lassen sich noch im ersten Abschnitt (1900–1939) neben den Verben im Indikativ auch Verben im Passiv und Debitiv vereinzelt belegen, so kann ab den 1940er Jahren von einer Stabilität des Indikativs 3. Person Singular gesprochen werden: *Makaronus novāra, nolej ņdeni, pielej siltu pienu, lauj atdzist, pievieno olu un visu labi samaisa* (KB 1952: 64) [dt. Die Nudeln kocht man ab, man gießt das Wasser ab, gießt warme Milch dazu, lässt es abkühlen, gibt ein Ei dazu und vermischt alles gut]; *ziedkāpostus sadala sīkās rozītēs, tomātus sagriež nelielās daiviņās, lapu salātus un dilles smalki sagriež* (KB 1970: 118) [dt. Blumenkohl teilt man in feine Röschen, die Tomaten scheidet man in kleine Schnitten, Blattsalat und Dill scheidet man fein], *Zaļumus sasmalcina, pieber sāli, cukuru, apslaka ar ņdeni izkausētu citronskābi, sajauc un iemaisa krējumā* (KB 1991b: 8) [dt. Man hackt die Kräuter, gibt Salz, Zucker dazu, beträufelt mit im Wasser zerlassener Zitronensäure, man vermischt das alles und rührt in die saure Sahne ein]. Das ganze lettische Korpus der Zeitabschnitte 1940–1989 und 1990–1999 belegt dieses syntaktische Muster als die alleinige Form der Versprachlichung der Handlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN. Dieses Muster scheint aber nicht nur für die Kochrezepte charakteristisch zu sein. Vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jhs. kann es

auch bei sonstigen Ratgebertexten belegt werden, z. B. hinsichtlich der Zubereitung von Kerzen: *I litram ūdens pieliek 10 g zalmiaka un 10 g salpetra (...) Sagatavotās degauklas iemērcē šķīdumā un pēc tam izkaltē* (Paucīte 1939a: 457) [dt. 1 Liter Wasser gibt man 10 g Salmiak un 10 g Salpeter zu (...) Die vorbereiteten Zündschnüre tränkt man in die Lösung und trocknet anschließend] oder der Herstellung von Seifen: *Tad ziepju masu lej traukā, kas izskalots aukstā ūdenī un atdzesē. Atdzesētās ziepes, sagrieztas gabalos, lēnā siltumā izkaltē* (Paucīte 1939b: 458). [dt. Dann gießt man die Seifenmasse in ein Gefäß, das im kalten Wasser gespült wurde, und lässt abkühlen. Die abgekühlte Seife, in Stücke aufgeschnitten, trocknet man bei langsamer Wärme].

Betrachtet man das deutsche Referenzkorpus aus dem 19. Jh. und dem ersten Drittel des 20. Jhs., lassen sich grundsätzliche Änderungen im Vergleich zum 18. Jh. feststellen: Keines der im Korpus enthaltenen deutschen Kochbücher enthält die imperativische Ausdrucksweise, indem der Leser im Imperativ Singular angesprochen wird. Die baltischen deutschen Kochrezepte weisen als Formulierungsmuster zwei Alternativen auf, die sich gegenseitig ersetzen.

Erstens werden die Handlungen mit **Vorgangspassiv** versprachlicht: *Vier hartgekochte Eigelb werden mit einem Theelöpfel Provenceröl klar gerührt* (RKB 1823: 19), *Zwanzig große Aepfel werden geschält* (RKB 1846: 60), *In einer Kasserole wird mit etwas Butter eine in Scheiben geschnittene Zwiebel weichgebraten* (RKB 1880: 70). Zweitens kann die **man-Konstruktion mit Verb im Indikativ** belegt werden, die vereinzelt bereits im 18. Jh. expliziert wurde: *Man putzt ihn recht rein* (RKB 1823: 46), *Man nimmt an Gewicht ebenso viel Butter als Mehl* (RKB 1846: 61), *Man klopft weiches Rindfleisch* (RKB 1880: 64). Die Dominanz der einen oder der anderen Konstruktion lässt sich schwer nachvollziehen, da es sowohl solche Kochrezepte gibt, die ausschließlich eines dieser syntaktischen Muster enthalten, als auch solche Rezepttexte, bei denen beide Formen parallel verwendet werden. Man kann daher von einer gleichrangigen Tragweite beider Alternativen der Versprachlichung ausgehen.

#### **4.2.3.3 Zusammenfassender Überblick der Genese der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN bei lettischen Kochrezepten**

Abschließend soll erstens die Entwicklung der sprachlichen Formulierungsmuster der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN während der Genese der Textsorte *Kochrezept* thematisiert werden. Zweitens ist anhand der festgestellten Ergebnisse eine Zuordnung der behandelten sprachlichen Muster zur Teilhandlung ANWEISEN vs. BESCHREIBEN und somit auch zur Zuordnung der Kochrezepte zum instruierenden oder informierenden Texttyp vorzunehmen.

Die geschilderten Ergebnisse der Analyse legen nahe, dass das syntaktische Muster der Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN bei den lettischen Kochrezepten während der untersuchten Zeitspanne einen Wandel erlebt hat: Von **Imperativ Singular** und **Debitiv** im 18. und teilweise auch noch im 19. Jh. über Verben im **Passiv** noch in der ersten Hälfte des 20. Jhs. bis hin zu Verben im **Indikativ 3. Pers. Singular** im 20. Jh. Die Verfestigung und die darauf folgende Stabilität der Verwendung von Verben im Indikativ 3. Pers. Sg. lässt von einer Konventionalität mit einem ausgesprochen starken Grad sprechen. Eine ähnlich feste Konventionalität zeichnet auch das syntaktische Muster der imperativischen Ausdrucksweise bei den frühen lettischen Kochrezepten aus: Den untersuchten lettischen Belegen kann entnommen werden, dass diese syntaktische Form beinahe ein Jahrhundert lang fest verwendet wird. Somit kann bei den festgestellten syntaktischen Mustern mit Verb im Debitiv und Verb im Passiv als von Übergangslösungen gesprochen werden. Im Sinne des Begriffes *Konvention* können diese Formen als alternative Verhaltensregularitäten betrachtet werden: Sie stehen den Mitgliedern der Sprachgemeinschaft zur Verfügung und werden auch bis in das erste Drittel des 20. Jhs. immer wieder verwendet. Allerdings ist diese Verwendung eher sporadisch, bis sich letztendlich ein Verblässen und Wegfall der Konstruktionen nachweisen lässt. Die alternativen Muster sind durch den ausschließlichen Gebrauch des syntaktischen Musters Verb im Indikativ 3. Pers. Singular ersetzt worden.

Der Abgleich der lettischen Exzerpte mit dem deutschen Referenzkorpus hat gezeigt, dass bei den lettischen Kochrezepten aus dem 18./19. Jh. die Verwendung der imperativischen Ausdrucksweise offensichtlich eng mit den deutschsprachigen Ausgangstexten korreliert. Anhand des Beispielpaars (18) und (18') konnte plausibel dargestellt werden, dass bei der Übersetzung die syntaktischen Formen von der Ausgangssprache *Deutsch* in die Zielsprache *Lettisch* unveränderlich übernommen worden sind. Einen ähnlichen Befund liefern auch andere anweisende lettische Texte des 18. Jhs. So wird z. B. auch bei den Anleitungen zur eigenständigen Zubereitung diverser Heilmittel in der an die Letten gerichteten medizinischen Ausgabe „Latviešu ārste“ [dt. *Lettische Ärztin*] die persönliche, imperativische Anrede des Lesers bevorzugt: *nemm Dfehrwenu Ohgas; fagruhdi tahs; leiji werdotu uhdeni wirfu* (Latviešu ārste 1768: 32) [dt. Nimm Moosbeeren, zerstöße sie, gieße kochendes Wasser darauf]. Hervorzuheben ist hierbei, dass auch die Artikel dieser Ausgabe aus dem Deutschen übersetzt wurden. Einen ähnlichen Weg in die lettischen Kochrezepte könnte auch das bis in die Gegenwart tradierte syntaktische Muster mit Verb im Indikativ 3. Pers. Singular gefunden haben: Es ist ein Äquivalent der deutschen Konstruktion *man*+Indikativ, die vor allem in den Kochrezepten des 19. Jhs. (neben Verben im Vorgangspassiv) belegt ist. Einer Anmerkung wert ist hier die Tatsache, dass bei den lettischen Kochrezepten das Verb im Indikativ 3. Pers. Singular zum ersten Mal im

KB 1876 (verfasst vom lettischen Koch Sahle) belegt werden kann. Es lässt sich natürlich nur schlecht rekonstruieren, wie die wahre Lage gewesen ist. Allerdings kann hier vermutet werden, dass sich der lettische Koch des deutschen Gutsherren Hahn von Wahne, Sahle unter anderem von deutschen Kochbüchern inspirieren ließ und somit – bewusst oder unbewusst – auch die entsprechende viel neutralere Ausdrucksform mit Verben im Indikativ 3. Pers. Singular in sein Kochbuch übernommen hat. Denn gerade diese Form ist für die deutschen Kochrezepte sowie für die deutschbaltischen Rezepttexte dieser Zeit als eine Konvention anzusehen.

Zu diskutieren ist aber, warum die übrigen Kochbücher noch die imperativische Ausdrucksweise mit einer direkten Ansprache und Anweisung des Empfängers – neben den Verben im Debitiv – weiter tradieren<sup>187</sup>. Man kann dafür zweierlei plausible Erklärungen liefern. Erstens kann angenommen werden, dass bei der Übersetzung der Kochbücher ins Lettische im 19. Jh. auf die als Konvention aufgefasste imperativische Form zurückgegriffen wurde. Das würde heißen, man handelte nach der Vorlage der ersten Kochbücher aus dem Ende des 18. Jhs. und akzeptierte den Gebrauch von Verben im Imperativ Singular als eine konventionelle Form. Die zweite Erklärung kann im Zusammenhang mit der außersprachlichen Realität stehen: Betrachtet man die kommunikative Aufgabe von Kochrezepten als Anweisen und Belehren der Köche und berücksichtigt man dabei die vorherrschende Asymmetrie der Kommunikation zwischen dem Sender und dem Empfänger, so scheint der Gebrauch von Verben im Imperativ Singular – und auch im Debitiv – durchaus plausibel zu sein. Vor allem kann der Debitivgebrauch – der ja in deutschen Paralleltexten nicht nachweisbar ist – auf den angeführten Kommunikationszweck und die asymmetrische Kommunikation zurückgeführt und damit erklärt werden.

Es wurde aufgezeigt, dass es im 20. Jh. bei der Versprachlichung der Teilhandlung ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN eine konventionell geltende Form gibt. Dabei handelt es sich um Verben im Indikativ 3. Pers. Singular. Durch dieses syntaktische Muster kann eine Neutralität in Bezug auf die Kommunikation ermöglicht werden. Es ist ersichtlich, dass der Ursprung dieses syntaktischen Musters mit der deutschen *man*-Konstruktion verbunden werden kann. Es ist offensichtlich anzunehmen, dass sich diese syntaktische Konstruktion am besten für die sprachliche Realisierung der kommunikativen Aufgabe der Kochrezepte eignet. Im Zentrum steht der Wunsch, anonyme Leser hinsichtlich einer richtigen Vorgehensweise bei der Herstellung von Gerichten anzuweisen bzw. die erforderlichen Arbeitsschritte zu beschreiben. Dies hängt auch mit den

---

<sup>187</sup> Diese Frage stellt sich insbesondere, wenn man die Behauptung von Dumpe (vgl. 2007: 63) berücksichtigt, dass beispielsweise das KB 1851 mit seinen weiteren Auflagen eine überarbeitete Übersetzung des Kochbuchs von Fehre aus dem Jahre 1816 sei, denn die baltendeutschen Kochbücher zeichnen sich durch einen permanenten Gebrauch von Verben im Passiv oder *man*-Konstruktionen aus.



abgeänderten Sender-Empfänger-Konstellationen zusammen: Bei der symmetrischen Kommunikation sind die Rollen gleich. Dies spiegelt sich in der neutralen, sogar anonymen sprachlichen Ausdrucksweise wider.

Abschließend ist der Frage der Zuordnung der betrachteten syntaktischen Muster zur Illokution ANWEISEN oder BESCHREIBEN nachzugehen. Nach der Analyse wird geschlussfolgert, dass ausgehend von dem vorherrschenden Kommunikationszweck eine Unterscheidung erforderlich ist. Betrachtet man die lettischen Kochrezepte aus dem 18. und 19. Jh., kann der allgemein geltenden Auffassung zugestimmt werden, die Kochrezepte sind als ANWEISUNGEN zu erfassen (vgl. dazu Langer (vgl. 1995: 269), Hödl (vgl. 1999: 55), Glaser (vgl. 1996: 226, 2002: 165ff.), Sandig (vgl. 1996: 365ff.); Baeva (vgl. 2004: 628)). Einerseits legt das die Modalität nahe: Laut Kalnača (vgl. 2013: 498) wird durch imperativische Ausdrucksweise eine Aufforderung, ein Befehl oder ein Verbot der Ausführung einer Tätigkeit (vgl. dazu auch Forssman 2001: 291) versprochen. Eine abgeleitete Bedeutung vom Imperativ kann auch einen Verweis auf die durch den Empfänger auszuführende Tätigkeit beinhalten (vgl. Kalnača 2013: 498). Bei dem Debitivgebrauch handelt es sich noch stärker um den Modus des Müssens, einer notwendigen, unbedingt auszuführenden Tätigkeit (Kalnača 2013: 497), der objektiven Notwendigkeit (vgl. Forssman 2001: 292): Um eine Speise richtig zuzubereiten, muss der Koch genau das tun, was im Rezepttext vorgeschrieben ist. Das Anweisen als vom Autor intendierte Teilhandlung hängt auch mit dem weiter oben Beschriebenen über den Kommunikationszweck sowie mit der Asymmetrie der Kommunikation zusammen. Der lettische Koch, an den die übersetzten Kochrezepte als Handlungsanweisungen gerichtet sind, soll angewiesen und belehrt werden, wie die Gerichte richtig zuzubereiten sind. Daher kann behauptet werden, dass der Textbaustein ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN im 18./19. Jh. die Teilhandlung ANWEISEN enthält. Das ANWEISEN als die dominierende Illokution lässt das Textmuster *Kochrezept* des 18./19. Jhs. in der Typologie nach Reiß dem operativen Texttyp zuordnen: Der Empfänger soll bewegt werden, anhand des anweisenden Textes die jeweiligen Arbeitsschritte auszuführen.

Hinsichtlich der zeitgemäßen lettischen Kochrezepte ist allerdings der Auffassung von Gloning (2002: 524f.) und Wolańska-Köller (2010: 93ff.) zuzustimmen, die die Kochrezepte als beschreibende Texte ansehen. Die kommunikative Aufgabe der zeitgemäßen Kochrezepte besteht eher in dem Wunsch, die interessierten Leser zu informieren, ihnen zu BESCHREIBEN, wie die einzelnen Arbeitsschritte zu erledigen sind. Dies schlägt sich im Lettischen auch in der neutralen Ausdrucksweise mit Verben im Indikativ 3. Pers. Singular nieder. Das syntaktische Muster impliziert keine Anweisung oder Aufforderung, sondern eine Beschreibung der Abfolge von einzelnen Handlungen. Vor dem Hintergrund der dargestellten Auffassung sind die Kochrezepte auf der

abstrakten Kategorie *Texttyp* dem informierenden Texttyp im Sinne von Reiß (1995) zuzuordnen, da hier gerade der Informationsgehalt von besonderer Tragweite ist.

## 5. ZUSAMMENFASSUNG UND AUSBLICK

Die vorliegende Promotionsarbeit hat das Ziel verfolgt, die Herausbildung und Entwicklung eines Textmusters und seiner Konventionen aufzuzeigen. Dabei wurde anhand des Textmusters *Kochrezept* ein methodisches Gerüst der Textsortenbeschreibung entwickelt, das auf der Auffassung basiert, ein Text ist als eine komplexe Ganzheit zu betrachten. Diese komplexe Ganzheit manifestiert sich als eine kognitive Kategorie – das Textmuster, das aus einer außersprachlichen und einer sprachlichen Komponente besteht. Die außersprachliche Komponente bilden Determinanten wie etwa der Kommunikationszweck und somit die Intention des Senders, die Konstellationen zwischen dem Sender und dem Empfänger, der Kanal und das Medium. Die sprachliche Komponente des Textmusters besteht in der Textsorte, die als eine qualifizierbare und quantifizierbare Menge von realen Textexemplaren aufgefasst wird. Die Textsorte steht in einer engen Korrelation zu ihren außersprachlichen Determinanten und ist im Rahmen einer Wechselwirkung zu diesen zu behandeln.

Die vorliegende Arbeit ging von dem Postulat aus, die kognitive Kategorie *Textmuster* sei in ihren beiden Komponenten von bestimmten charakteristischen Regularitäten als Konventionen geprägt. Die Konventionen als ungeschriebene tradierte charakteristische Merkmale eines Textmusters können sowohl in der außersprachlichen Dimension als auch auf der sprachlichen Ebene präsent sein. Die durchgeführte Analyse und die dabei gewonnenen Ergebnisse und Feststellungen führen zu den folgenden Schlussfolgerungen:

1. Sowohl die außersprachliche als auch die sprachliche Komponente eines Textmusters ist konventionell geprägt.

Die konventionelle Prägung der außersprachlichen Komponente eines Textmusters lässt sich folgend darlegen: Zu bestimmten Zeitepochen kann von einer jeweils geltenden Tradition ausgegangen werden, die besagt, wer, für wen und warum bzw. mit welchem Ziel einen Text produziert. Diese Tradition prägen soziokulturelle Aspekte, Wertvorstellungen der Gesellschaft, nicht zuletzt auch die gesellschaftliche Einstellung zu den sozialen Geschlechterrollen. Diese außersprachlichen Faktoren sind konventionell geprägt. Diese Schlussfolgerung soll eingehender anhand der in der Analyse aufgezeigten Besetzung der Sender-Empfänger-Rollen bei den Kochrezepten dargestellt werden: In der Gesellschaft des Liv- und Kurlands vom 18. und 19. Jh. ist bei den lettischen Kochrezepten sowohl die Autorenschaft, als auch die Leserschaft geschlechtsspezifisch „vorbestimmt“. Das Verfassen von Kochbüchern – genauso wie bei sonstigen Sachtexten – ist eine Männerdomäne. Erst um die Jahrhundertwende des 19./20. Jhs., mit der Erwachung des Nationalbewusstseins der Letten, ändert sich die Rollenverteilung. Es ändert sich dabei auch der Status der lettischen Frau, und sie

betritt die lettische Kochbuchlandschaft in der Rolle einer Kochbuchautorin. Anders verhält es sich bei der deutschen Gesellschaft des Baltikums, wo mit Katharina Fehre bereits zu Beginn des 19. Jhs. die Autorenschaft von Kochbüchern von Frauen erschlossen wird. Im 20. Jh. (bis 1989) kann von einer Frau als Autorin geprägten lettischen Kochbuchlandschaft gesprochen werden (mit Ausnahme der aus dem Russischen übersetzten Kochbücher). Somit ist die Haushaltsliteratur ein eher der Frau<sup>188</sup> zugeordnetes Feld. Ab den 1990er Jahren kann ein Wandel aufgezeichnet werden, da die Position des Kochbuchautors geschlechtsunspezifisch wird. Eventuell könnte diese Umwälzung mit dem Vordringen der Auffassung der Gleichstellung der Geschlechter erklärt werden, für eine wissenschaftlich fundierte Erklärung bedürfte es allerdings weiterer soziolinguistisch ausgerichteter Studien. Einen ähnlichen Wandel erfährt auch die Leserschaft: Vom Mann als Koch im 18. Jh. und wahrscheinlich auch noch im 19. Jh. (vgl. Anlage 4 mit der Darstellung einer zeitgemäßen Küche) über die Frau ab der Wende des 19./20. Jhs. bis zu einer geschlechtsneutralen Leserschaft im ausgehenden 20. Jh. und beginnenden 21. Jh. Dabei kann auch festgestellt werden, dass ab den 1990er Jahren, vor allem aber im 21. Jh. auch hinsichtlich des Fachlichkeitsgrades an die Autoren keine „Vorgaben“ gemacht werden. Das Verfassen von Kochbüchern steht jedermann frei, sei es ein Berufskoch oder ein Hobbykoch. Somit hat sich auch die Kommunikation zwischen dem Sender und Empfänger von einer asymmetrischen zu einer symmetrischen geändert. Genauso wie bei der Besetzung der Sender-Empfänger-Rolle wurde im Rahmen der vorliegenden Arbeit aufgezeigt, dass einen Wandel auch das Medium *Kochbuch* (von einem schlichten Sachbuch zur (teilweise) Unterhaltungsliteratur) und der damit beabsichtigte Kommunikationszweck (sogar –zwecke) erlebt haben. Hervorzuheben ist dabei, dass ein Wandel der extralinguistischen Determinanten nicht nur die Kochrezepte betroffen hat, wie es anhand einer Schlussfolgerung des lettischen Agronomen Vārsbergs bereits aus den 1930er Jahren kurz geschildert wurde.

Hinsichtlich der konventionellen Prägung der sprachlichen Komponente eines Textmusters kann eine bestimmte Tradition nachgezeichnet werden, nämlich, das Wie eines Textverfassens. Hier handelt es sich um die charakteristischen Merkmale der sprachlichen Realisierung bzw. der Textsorte. Erstens zeichnet sich jede Textsorte durch eine feste Sequenzierung von Textbausteinen aus. Zweitens wird jeder Textbaustein anhand von bestimmten Formulierungsmustern sprachlich realisiert. Die

---

<sup>188</sup>Man kann an dieser Stelle vermuten, dass beispielsweise die gerade in der sowjetischen Zeit bei lettischen Kochrezepten belegbare Produktivität der Verwednung von Bezeichnungen im Diminutiv mit der Frau als Autorin lettischer Kochbücher und ihrem sprachlichen Ausdruck im Zusammenhang steht (vgl. etwa KB 1986: *vēdeklīši* [dt. Fächerchen]; *šķēlītes* [dt. Scheibchen]; *spilventiņi* [dt. Kissenchen]; *spirālītes* [dt. Spiralchen]; *rīsiņi* [dt. Reißchen]; *bumbiņas* [dt. Bällchen]; *kabatiņas* [dt. Täschchen]; *radziņi* [dt. Hörnchen]; *veltnīši* [dt. Wälzchen] u.a.). Dies gilt aber vorwiegend als eine Vermutung, die im Rahmen der vorliegenden Arbeit nicht überprüft werden konnte.

sprachlichen Konventionen sollen in Folge anhand der festgestellten konventionellen syntaktischen Muster der Überschriften erläutert werden. Es wurde mittels der Gebrauchsfrequenz festgestellt, dass gegenwärtig in lettischen Kochrezepten bei der Verfassung von Überschriften vor allem auf die drei produktivsten nominalen syntaktischen Muster ( $N_{Gen.}+N$  oder  $N+ar+N$  (dt.  $N+mit+N$ ) oder  $AP+N$  bzw.  $N+AP$ ) zurückgegriffen wird. Dagegen kann im 18./19. Jh. eine viel größere Vielfalt der syntaktischen Muster belegt werden. Es wurden neben nominalen Überschriften auch verbale, satzförmige Muster sowie Präpositionalgruppen verwendet. Diese sowie ein Teil der tradierten nominalen Syntagmen (z. B.  $N+no+N$  (dt.  $N+von+N$ )) sind heute verblasst oder sogar weggefallen. Der aufgezeigte Gebrauch der produktivsten syntaktischen Grundmuster seit dem 18. Jh. bis in die Gegenwart zeugt definitiv davon, dass diese alternativen Formen zu festen Konventionen der Überschriften geworden sind. Offensichtlich entsprechen sie dem kommunikativen Zweck einer Überschrift, kurze Informationen über die beschriebene Speise zu geben. Daher sind sie dank dem rekurrenten Gebrauch durch die Mitglieder der Sprachgemeinschaft zu festen Konventionen geworden. Eine ähnliche konventionelle Verfestigung konnte auch bei der Versprachlichung von Zutatenangabe und der auszuführenden Handlungsschritte belegt werden.

## 2. Die Stabilität von Konventionen kann unterschiedlich ausfallen.

Einerseits lassen sich sprachliche Muster herausgliedern, die sich sehr schnell durch andere ersetzen lassen und letztendlich im Gebrauch verblasen. Andererseits gibt es solche konventionelle Muster, die – abgesehen vom Aufkommen neuer, parallel verwendeter Muster – ihre konventionelle Position beibehalten und keine Abänderung zulassen. Diese Behauptung sei hier mit zwei Feststellungen aus der vorliegenden Analyse begründet: Es wurde aufgezeigt, dass zu Beginn des 20. Jhs. die aus Kochbüchern deutschbaltischer Autorinnen ins Lettische übersetzten Kochbücher (z.B. KB 1928a) eine Dreiteilung als strukturelles Sequenzmuster aufweisen, während sich die lettischen Originalwerke durch die konventionelle Zweiteilung auszeichnen. Es bedarf nur einiger Jahre, bis beinahe in allen lettischen Originalwerken Kochrezepte aus drei Textbausteinen bestehen. Das legt nahe, dass die ursprüngliche Konvention beinahe ruckartig durch eine neue ersetzt wird, die sich offensichtlich besser für den Kommunikationszweck eignet. Hervorzuheben ist dabei, dass bei diesem Prozess der Abänderung immer eine Übergangszeit erkennbar ist, während der die alte Konvention und die neue Alternative parallel gebraucht werden. Neben der makrostrukturellen Gliederung der Kochrezepte konnte dies auch anhand des Inhaltsverzeichnisses von Kochbüchern und der Abänderung seiner Stellung von Vor- auf Endstellung geschildert werden.

Die andere Art der Regularitäten, die die Konventionalität eines sehr hohen Grades besitzen, sei anhand der strukturellen Abfolge der Textbausteine dargestellt: Im Zeitabschnitt 1940–1989 wurde bei einigen aus dem Russischen übersetzten Kochbüchern die abgeänderte Abfolge Überschrift → Rezepttext → Zutatenangabe (vgl. KB 1970, KB 1975) sporadisch belegt. Dieses strukturelle Muster wird allerdings nicht für die lettischen Kochrezepte übernommen und eingebürgert, obwohl sich sein Gebrauch immer wieder feststellen lässt (sogar noch bei KB 1999a). Die konventionell geltende Abfolge Überschrift → Zutatenangabe → Rezepttext behält ihre konventionelle Position und lässt sich durch die neue Regularität nicht ersetzen. Daher kann von einem hohen Konventionalitätsgrad dieses strukturellen Musters der Kochrezepte ausgegangen werden. Einen ähnlich hohen Grad der Konventionalität scheint auch das syntaktische Muster der Angabe der Arbeitsschritte mit Verben im Indikativ 3. Pers. Singular zu besitzen. Das Muster gilt im Lettischen seit Beginn des 20. Jh. als konventionell und kann als solches auch heute betrachtet werden.

### 3. Die außersprachlichen Faktoren und ihre Transformationen – gesellschaftlicher Wandel – können sich auch auf die sprachliche Komponente des Textmusters auswirken.

Erstens kann diese Schlussfolgerung anhand der Auswirkungen des außersprachlichen Faktors *Empfänger* auf den sprachlichen Ausdruck beleuchtet werden. Im Rahmen der Analyse wurde dargestellt, dass mit einem sukzessiven Wandel des intendierten Zielauditoriums (vom Fachmann zum Laien) auch eine Änderung der tradierten Verfahrensweise von Zutatenangabe erfolgt. Im 18. und teilweise auch im 19. Jh. wird dem Empfänger (dem Berufskoch) in den Rezepttexten ausreichend Spielraum gewährt, indem vage Maß- und Mengenangaben angeführt und dadurch vermutlich beim Empfänger fachliches Wissen und Können vorausgesetzt wird. Dies schlägt sich auch bei den Überschriften der Kochrezepte nieder, indem es dem Empfänger durch syndetisch mit ‘oder’ verknüpfte Reihungen von mehreren möglichen alternativen Zutaten ermöglicht wird, nach eigenem Ermessen bzw. den jeweiligen Rahmenbedingungen zu handeln. Mit dem Rücken der Laien in die Empfängerrolle wird bei der Zutatenangabe immer mehr Genauigkeit angestrebt. Auch die Überschriften weisen kein Muster auf, bei dem syndetisch mit ‘oder’ verbundene Konstruktionen vorkommen. Dem Leser wird in der Überschrift eine konkrete Zutat bzw. Speise benannt, die eventuell mit den erforderlichen Beilagen ergänzt wird. Somit wird allgemein eine eindeutige Angabe des beschriebenen Gerichts angestrebt.

Zweitens kann anhand der sprachlichen Realisierung von Überschriften eine weitere Auswirkung der Determinante *Empfänger* und vermutlich auch des Kommunikationszweckes erläutert werden. Im

Kapitel 3.2.2 wurde der Versuch unternommen, anhand des KB 1795 die außersprachliche Kommunikationssituation zu rekonstruieren. Laut Aussage von Harder in seiner Ankündigung (1794) bräuchten die deutschen Gutsfrauen ein schriftliches lettisches Kochbuch, um auf eine mündliche Anweisung ihrer lettischen Köche verzichten zu können. Daraus lässt sich vermuten, die deutsche Gutsfrau hat sich aus dem Kochbuch ein Kochrezept ausgesucht, das der lettische Koch bei der Zubereitung benutzen sollte. Diese Kommunikationssituation schlägt sich im sprachlichen Ausdruck nieder, indem die Kochrezepte beim KB 1795 zweisprachig formulierte Überschriften enthalten. Dabei steht die deutsche Version zunächst, also als prioritär, gefolgt von einer in Klammern gesetzten lettischen Übersetzung. Bei der qualitativen Beschreibung wurde aufgezeigt, dass so eine Herangehensweise auch noch im 19. und teilweise sogar im 20. Jh. feststellbar ist, indem neben lettischen Benennungen auch Originalbezeichnungen auf Französisch und Russisch angegeben werden. Es legt nahe, dass sich so eine Möglichkeit der zweisprachigen Verfassung von Überschriften im Bewusstsein der Sprachgemeinschaft verankert hat. Allerdings kann in den späteren Jahrhunderten von einem abgeänderten Zweck ausgegangen werden: Durch die Angabe des originalen Wortlauts der Speisebenennung soll offensichtlich gewährleistet werden, dass entweder auch die besser bekannte Originalbezeichnung zum Ausdruck kommt oder dass es eventuell durch eine verfehlte Übersetzung im Lettischen zu keinen Verwechslungen kommt.

Drittens können sich auf den sprachlichen Ausdruck auch außersprachliche, durch den technischen Fortschritt bedingte Transformationen auswirken. Bei dem Textbaustein der Zutatenangabe hängt die sprachliche Realisierung eng mit den verfügbaren technischen Möglichkeiten zum Abwiegen bzw. Abmessen von Lebensmitteln zusammen. Im 19. Jh. zeichnen sich die analysierten lettischen Kochrezepte und ihr deutschbaltisches Pendant durch eine breit gefächerte Palette diverser Vergleichsausdrücke für die Mengenangabe aus: Es wird beispielsweise auf Besteck und Geschirr unterschiedlicher Größen zurückgegriffen, um die Angabe möglichst präzise zu formulieren. Bei zeitgemäßen Kochrezepten ist es kaum vorstellbar, dass neben den grundsätzlich noch gebrauchten Angaben in *Ess- und Teelöffeln* Mengen auch in *Kinderlöffeln*, *Senflöffeln*, *Kochlöffeln*, *Anrichtelöffeln*, *Vorlegelöffeln* oder *hölzernen Löffeln* versprachlicht werden, oder dass neben der Bezeichnung *Glas* auch *Weinglas*, *Bierglas* oder *Spitzglas*, oder neben *Tasse* auch *Ober- und Untertasse* oder sogar *Suppenteller* verwendet werden. Infolge des technischen Fortschritts geht auch die lexikalische Vielfalt der Vergleichsausdrücke zurück, da sie sich inzwischen erübrigen. Anhand des Textbausteins der Zutatenangabe können auch die außersprachlichen politisch bzw. legislativ bedingten Auswirkungen auf den sprachlichen Ausdruck darlegen: Mit der verbindlichen Einführung des metrischen Systems in Lettland (1924) ändert sich auch die sprachliche Realisierung. Bereits ab

Ende der 1920er Jahre weisen die lettischen Kochrezepte metrische Mengenangaben an. Allerdings kann hier eine Übergangsphase festgestellt werden, in der die metrischen und nichtmetrischen Mengenangaben in den Texten parallel vorkommen.

Viertens können die durch die wandelnden außersprachlichen Gegebenheiten herbeigeführten Änderungen in der sprachlichen Realisierung anhand der Verbformen im Zubereitungsteil expliziert werden. Die lettischen Kochrezepte aus dem 18. Jh. und größtenteils auch aus dem 19. Jh. zeichnen sich durch eine imperativische Ausdrucksweise aus. Die vorliegende Arbeit vertritt die Auffassung, dass diese sprachliche Realisierung von den gesellschaftlich sozialen Faktoren bedingt ist: Abgesehen davon, dass der imperativische Ausdruck infolge der Übersetzung ins Lettische übernommen wird, ist ersichtlich, dass man hier von dem außersprachlichen ständegesellschaftlichen Einfluss sprechen kann: Durch die Asymmetrie der Kommunikation zwischen dem Sender (aus einer höheren Schicht) und dem Empfänger (Bediensteter aus einer niedrigeren Schicht) scheint diese sprachliche Realisierung geeignet zu sein und wird daher noch ein ganzes Jahrhundert lang tradiert. Vor allem ist diese Feststellung vor dem Hintergrund hervorzuheben, dass die Kochbücher deutschbaltischer Autoren im 19. Jh. – die immer noch als Ausgangstexte für lettische Kochbuchausgaben dienen – bereits von der viel neutraleren Ausdrucksform mit Verben im Vorgangspassiv und *man*-Konstruktionen Gebrauch machen. Erst mit dem 20. Jh. verfestigt sich die neutrale und anonymere Ausdrucksweise mit Verben im Indikativ 3. Person Singular, die wiederum ein ganzes Jahrhundert als konventionell angesehen werden kann.

#### 4. Bei der Herausbildung und Entwicklung eines Textmusters spielen – insbesondere bei kleinen Sprachen – die Übersetzungen eine herausragende Rolle.

Wolfgang Pöckl (vgl. 1998: 45) vertritt die Auffassung, in der Geschichte vieler junger Sprachen hätten die Übersetzungen als Schlüsseltexte eine unübersehbare Rolle gespielt. Die Übersetzungen hätten dazu beigetragen, dass in einer im Ausbaustadium befindlichen Sprache neue Domänen, syntaktische Beweglichkeit sowie ganze Bereiche des Fachwortschatzes erschlossen werden. Die vorliegende Analyse hat am Beispiel des Lettischen gezeigt, dass die Rolle der Übersetzung sogar viel weitgehender sein kann: Dadurch können neue Textsorten erschlossen werden. Es wurde verdeutlicht, dass die lettische Textsorte *Kochrezept* durch die Übersetzung im 18. Jh. entstanden ist. Aber auch heute tragen die Übersetzungen zur Herausbildung von neuen Textsorten und sogar Textsortenketten und –netzen (im Sinne von Schippel 2006) bei. Hier denke man an die im Lettischen neu erschlossenen Textsorten und Textsortennetze der EU-Legislative.



Die Rolle der Übersetzungen sei hier an einigen Überlegungen aus der Analyse beleuchtet. Der vorgenommene Vergleich mit dem deutschen Referenzkorpus hat ersichtlich gemacht, dass sich die textsortenspezifischen, d.h. die sprachlichen Konventionen eines Textmusters zunächst dank der Übersetzung entstanden sind: Die syntaktischen Muster zur Versprachlichung der Teilhandlung ERZEUGNIS BENENNEN, ZUTATEN ANGEBEN sowie ARBEITSSCHRITTE ANGEBEN weisen enge Parallelen zu den belegbaren syntaktischen Mustern des deutschbaltischen Pendants auf. Anhand des strukturellen Aufbaus der Textsorte – hier der Dreiteilung des Textes – konnte gezeigt werden, dass gerade die übersetzten Kochbücher als erste die neue Form aufweisen. Im Sinne von Göpferich (1995) kann man hier offensichtlich von einer Interferenz der Übersetzung sprechen, die zur Herausbildung einer neuen festen Verhaltensregularität beigetragen hat. Auch die noch heute konventionelle Form der Versprachlichung der einzelnen Arbeitsschritte mit Verben im Indikativ 3. Person Singular entspricht der vor einem Jahrhundert bei deutschbaltischen – und auch binnendeutschen – Texten von Kochrezepten konventionell gebrauchten *man*-Konstruktion.

Abschließend sei betont, dass die im Rahmen der vorliegenden Arbeit gewonnene Beschreibung der außersprachlichen und sprachlichen Konventionen der Textsorte *Kochrezept* keinen Anspruch auf eine Endgültigkeit erhebt und somit einen Freiraum für weitere Untersuchungen auf diesem Gebiet ermöglicht. Diese Behauptung kann zweierlei begründet werden.

Erstens wurde anhand von einzelnen ausgewählten Aspekten (z. B. Gebrauch von Verbformen) dargestellt, dass die Kochrezepte hinsichtlich der feststellbaren sprachlichen Konventionen Ähnlichkeiten zu anderen Ratgebertexten aufweisen. Daher könnte im Rahmen von weiteren Untersuchungen der Frage der intertextuellen Beziehungen unter den Ratgebertexten sowie ihrer diachronischen Entwicklung nachgegangen werden.

Zweitens ist wegen des Wesens der Konventionen davon auszugehen, dass künftig ein weiterer Wandel der außersprachlichen und sprachlichen Komponenten des Textmusters zu erwarten ist. Als eine erste Überlegung sei an dieser Stelle ein für die lettische Kochbuchlandschaft neuer kommunikativer Zweck als außersprachliche Determinante genannt: Die Bewahrung der lettischen Kochkunst als ein historisches und kulturelles Erbe. Davon zeugen sowohl die aktuellen im 21. Jh. herausgegebenen Kochbücher als auch die regelmäßigen Neuauflagen von lettischen Kochausgaben aus dem ersten Viertel des 20. Jhs. Es werden dabei vor allem Kochrezepte von lettischen Spezialitäten erfasst und schriftlich festgehalten, um diese – mit ansprechenden Bildern versehen – in Kochbüchern als ein immaterielles historisches und kulturelles Erbe der Letten zu wahren und den nächsten Generationen überliefern zu können.

Ein stichprobenartiger Blick in die gedruckten lettischen Kochbücher des 21. Jhs. belegt, dass in Druckausgaben auf die im Rahmen der vorliegenden Analyse beschriebenen sprachlichen Konventionen geachtet wird. Diese Feststellung kann mit dem institutionellen Charakter des Handlungstyps in Verbindung gebracht werden: Bei Verlagen werden die Kochbuchausgaben gewiss einer Bearbeitung durch Lektoren und Korrektoren unterzogen, die die Texte auf die der lettischen Textsorte konventionelle Gestaltung bewusst überprüfen.

Anders scheint es sich mit dem sog. privaten Handlungsbereich zu verhalten. Durch eine Stichprobenanalyse (vgl. Proveja 2010) konnte aufgedeckt werden, dass bei den von Laien verfassten und im Internet veröffentlichten Kochrezepten insbesondere bei der Wahl der Verbformen zur Versprachlichung von Arbeitsschritten von einer Varietät gesprochen werden kann. Neben Verben im Indikativ (3. Person Sg. und 1. Person Plural) lassen sich auch Infinitivformen und eine imperativische Ausdrucksweise belegen. Dies kann mit der Fremdsprachenkompetenz der modernen Gesellschaft sowie der globalen Zugänglichkeit von fremdsprachlichen Kochbüchern in Verbindung gebracht werden. Durch eine unbewusste Übernahme von Mustern, die in Fremdsprachen (hier vor allem im Englischen) konventionell sind, sowie die schriftliche Festhaltung des in der gesprochenen Sprache üblichen Ausdrucks (hier seien etwa Konstruktionen wie „wir nehmen und schneiden“ bei der gesprochenen Sprache in Kochshows genannt) werden in die lettischen schriftlichen Kochrezepte neue Ausdrucksformen übernommen. Daher kann vermutet werden, dass – nicht durch die Übersetzung, sondern durch die fremdsprachliche Kompetenz der Mitglieder der Sprachgemeinschaft als einen interlingualen Einflussfaktor – künftig eine weitere Abänderung der im Rahmen der vorliegenden Arbeit beschriebenen konventionellen Formen der Textsorte *Kochrezept* zu erwarten ist.

## QUELLENVERZEICHNIS

### 18. Jahrhundert

- KB 1795** *Ta pirma Pawaru Grahmata, no Wahzes Grahmatahm pahrtulkota.* Übersetzt von Christof Harder, Rubene.
- KB 1796** *Latwiska Pawahru-Grahmata; Muischas-Pawareem par Mahzibu, wissadus Kungu Ehdeenus gahrđi wahriht un sataisiht.* Übersetzt von Matthias Stobbe. Jelgava: Steffenhagen.

### 19. Jahrhundert

- KB 1851** *Latwiska Pawahru-grahmata.* Jelgawa: J.W. Steffenhagens un dehls.
- KB 1883** *Baltijas Pawahru grahmata, ihpaschi saimneezehm un ķehkscham jo derīga.* Rīga: Ernst Plate.
- KB 1876** *Jauna Pawahru-grahmata preeksch Baltijas. Pehz ķehķneezibas-mahkslas jaunakeem ismehģinajumeem sastahdita no Sahle, Wahnes barona, Hahn leelkunga pawahra,* Jelgava: Sieslack.

### Referenzkorpus des 19. Jahrhunderts

- RKB 1823** Fehre, Catharina. *Livländisches Koch- und Wirtschaftsbuch für große und kleine Haushaltungen.* Riga und Dorpat: Hartmann.
- RKB 1844** *Kochbuch für die deutschen Ostseeprovinzen Russlands.* Dorpat: Karrow.
- RKB 1879** Panck, Lyda. *Kohbuch fuer die Ostseeprovinzen Russlands.* 6. Auflage. Riga und Dorpat: Verlag von Schnackenburgs litho- und typogr. Anstalt.
- RKB 1880** *Rigasches Kochbuch.* 5. verm. und verb. Aufl. Riga: Kymmell.
- RKB 1897** Redelien, Marie. *Haus und Herd. Praktisches, illustriertes Hausbuch zur verständigen Führung der Wirtschaft in allen ihren Zweigen, auf Grundlage der neuesten Errungenschaften im Gebiete der Hauswirtschaft.* 3. Auflage. Riga: Kommissions-Verlag von N. Kymmell.

### 20. Jahrhundert

#### 1900–1939

- KB 1902** *Baltijas Jauna pawahru grahmata saimneezem un seltenem. Noderigakee rezepti gahrđu ehdeenu pagatawoschanai.* Rīga: Ernst Plate.
- KB 1904** Weller, Marija. *Pawahru grahmata lauksaimneezem. Padomi mahjturiba: augļu dsehreenu pagatawoschana, augļu eewahrischana un usglabaschana, dsihru sarihkoschana u.t.t.* Rīga: A. Lahzis.
- KB 1907** Mellin, Melānija. *Lauksaimneetschu Pawahru grahmata ar pamahzibu par daschadu godibu sarihkoschanu, pehz lauku wajadzibam un apstahķļeem.* 2. isdevums. Smiltene: Suschmans.
- KB 1911** Sahle, M. *Jaunaka pawahru mahksla preeksch priwatnameem un restorazijam.* Riga.
- KB 1913** Sahle, M. *Tautas ehdeenu-grahmata.* Jelgawa.
- KB 1927** *Minjonas pavārniecības māksla: Receptes sastahditas pehz daschadu tautu labakās garschas un peemehrotas Latwijas apstahķļeem/ Minjona [pseud. = Hermīne Zālīte] priekšv.-* 5. iespiedums ar daudzām ilustrācijām un krāsainām tabelēm. Rīga: Walters un Rapa.
- KB 1928a** Korta, Mara. *Praktiska pavāru grāmata.* 1745 receptes. Rīga: Valters un Rapa.

- KB 1928b** Švīkul, Dora. *210 lētas un viegli pagatavojamas zaļbarības receptes*. Rīga: Atdzimtne.
- KB 1929** Apsit-Kuļšs, Auguste. *Pavāru grāmata. Apm. 1000 receptes. 2. izdevums*. Rīga: Jānis Kukurs.
- KB 1933** Hanišs, O.Z.A. *Mazdaznana uztura mācība un pavārgrāmata*. Rīga: Krauksts.
- KB 1934a** Feldmane, Marija. *Jaunā virtuve. 3. iesp.*, Rīga: Valters un Rapa.
- KB 1934b** *Tautiski gardumi. Daži padomi gardu ēdienu izgatavošanai no mūsu pašu izejvielām*. Rīga: Latvijas ražojumu propagandas komiteja.
- KB 1935** Āriņa, Marija. *Praktiska Pavāru grāmata*. Rīga: A. Raņķis.
- KB 1937** *Aukstie ēdieni viesībām un ikdienai*. Kaucmindes mājturības semināra absolventu biedrības III rakstu krājums. Sastādījušas Kaucmindes mājturības semināra absolventes. Rīga: Valters un Rapa.
- KB 1939** *Ēdieni no iekšzemes produktiem*. Sarakstījušas Latvijas Lauksaimniecības kameras u.c. mājturības darbinieces. 4. pārlab. pap. iesp. Jelgava: Latvijas Lauksaimniecības kamera.

### 1940–1989

- KB 1940** *Es protu lēti saimniekot. Derīgi padomi mājsaimniecībā un virtuves mākslā*. Inž. ķim. Arvīds Kurmis un Vilma Bertiņa. Rīga: Atauga.
- KB 1942** *Kara laika virtuve*. Pēc Dr. M. Hindhedes, Luizes Holles u.c. praktiskām kara laika receptēm, kas piemērotas mūsu tagadējiem apstākļiem. Rīga: Knolls.
- KB 1944** Pētersone, Milda; Pasopa, Anita. *Pareiza barība*. Rīga: Saimn. literatūras apgāds.
- KB 1952** Kiseļeva, Vera. *Bērnu virtuve. Grāmata mātēm par uztura pagatavošanu maziem bērniem*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.
- KB 1957** Pētersone, Milda; Pasopa, Anita. *Pavāru grāmata*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.
- KB 1962** Strazdiņa, P. *Latviešu ēdieni*. Rīga: Latvijas Valsts izdevniecība.
- KB 1966** *Mūsu ģimenei*. Rīga: Liesma.
- KB 1970** Gaņeckis, Ivans. *Diētiski ēdieni*. Rīga: Liesma.
- KB 1972** Linde, Ginters; Knoblohs Heincs. *Labu apetīti!* Rīga: Liesma.
- KB 1975** Magidovs, Jakovs. *Saldie ēdieni*. Rīga: Liesma.
- KB 1977** Begunovs, Vitālijs. *Sieri un sieru ēdieni*. Rīga: Liesma.
- KB 1978** Liba, Sergejs. *Viesu uzņemšana*. Rīga: Zvaigzne.
- KB 1982** Masiļūne, Ņina. *Ikdienai un svētku galdam*. Rīga: Avots.
- KB 1986** Kļaviņa, Aina. *444 kartupeļu ēdieni*. Rīga: Avots.
- KB 1987** Masiļūne, Ņina; Pasopa, Anita. *Latviešu ēdieni*. Rīga: Avots.

### 1990–1999

- KB 1990** Riba, Inga. *Senču ēdienu receptes un derīgi padomi*. Rīga: Vēstnesis „Pārdaugava”.
- KB 1991a** Bandeniece, Dz.; Pumpura, S. *Augļu, dārzeņu un sēņu salāti*. Rīga: Avots.
- KB 1991b** Bardovskis, Osvalds. *Aukstais galds*. Rīga: Avots.
- KB 1992** Masso, Salme. *Pavārgrāmata bērniem*. Rīga: Jumava.
- KB 1993** Masiļūne, Ņina. *Lauku virtuve*. Rīga: Avots.
- KB 1994** Andersone, Indra. *Vācu tortes un cepumi*. Rīga: Gulbis.
- KB 1995a** Reitere, I. *Augļu un dārzeņu virtuve*. Rīga: Asja.
- KB 1995b** Hazana, Marčella. *Itāļu virtuve: Zupas, mērces, makaroni, rīsi, dārzeņi un 55 viegli un ātri pagatavojamas picas*. Rīga: Jumava.
- KB 1996a** Leodānska, Lilīta. *Gaļa un zivis pasaules virtuvē*. Rīga: Iljus.
- KB 1996b** Jakobi, Lore. *Kārdinošā pavārgrāmata: vakariņas divatā*. Rīga: Jumava.
- KB 1997** Rītiņš, Mārtiņš. *Mielasts ar Mārtiņu*. Rīga: Jumava.
- KB 1998a** Putiņa, Valda. *Ikdienas un svētku virtuve*. Rīga: Asja.

- KB 1998b** Zariņš, Egils. *Slavenību pavārgrāmata*. Pēc Egila Zariņa raidījuma [LNT] „Svētdienas mikslis” motīviem. Rīga: Jumava.
- KB 1999a** Jansone, Ilze. *Latviešu veselīgie ēdieni. Veselīgu ēdienu receptes ikdienā un godos*. Rīga: Ilzes Jansones izdevniecība.
- KB 1999b** Rone, Laimdota. *Veselīgi ēdieni*. Rīga: Jumava.

### Referenzkorpus des 20. Jahrhunderts

- RKB 1903** Lotte, Lisa. *Baltisches Receptenbuechlein fuer feines Hausgebaeck*. Riga: Deubner.
- RKB 1907** Korth, Marra. *Praktisches Kochbuch. 1742 Koch-Rezepte mit 8 farbigen Fleisch-, Fisch- und Pilz-Tafeln und zahlreichen Text-Illustrationen*. 2. verbesserte Auflage. Riga: Stichmann.
- RKB 1910** Sahle, M. *Ideal-Kueche fuer Luxus und Genuss*. Riga: Jonck und Poliewsky.
- RKB 1916** Bielenstein, Martha. *Notstandskochbuechlein. Gewidmet den baltischen Frauen*. Memel: Siebert's Buchdruckerei.

### Sonstige Quellen

- Breikše, Kristīne (1924)**: *Mājturības un vārīšanas māksla. Ar 480 receptēm, aizrādījumiem un zīmējumiem*. Rīga: Valters un Rapa.
- Jurika, Daina (o. J.)**: *Amerikas „salātu trauks”*. Rīga: Pētergailis.
- Laimiņš (o. J.)**: *Jauna pavāru grāmata saimniecēm un zeltenēm. Receptes lētu un veselīgu ēdienu pagatavošanai*. Rīga: Kļaviņš.
- Warg, Christine (1772)**: *Schwedisches Koch- und Haushaltungs-Buch nebst einem Unterricht auf Seide, Wolle und Leinen zu färben zum Nutzen junger Frauenzimmer*. Nach der vierten Auflage des Originals aus dem Schwedischen übersetzt. Greifswald: Röse.

## LITERATURVERZEICHNIS

- Adamzik, Kirsten (1995a):** *Textsorten–Texttypologie. Eine kommentierte Bibliographie.* Münster: Nodus.
- Adamzik, Kirsten (1995b):** Hypotaktischer Stil, Nominalstil, graphischer Stil. In: Götz Hindelang; Eckard Rolf; Werner Zillig (Hrsg.). *Der Gebrauch der Sprache. Festschrift für Franz Hundsnurscher zum 60. Geburtstag.* Münster: Lit, S. 15–41.
- Adamzik, Kirsten (2004):** *Textlinguistik. Eine einführende Darstellung.* (Germanistische Arbeitshefte 40). Tübingen: Niemeyer.
- Adamzik, Kirsten (2007):** Die Zukunft der Text(sorten)linguistik. Textsortennetze, Textsortenfelder, Textsorten im Verbund. In: Ulla Fix; Stephan Habscheid; Josef Klein (Hrsg.). *Zur Kulturspezifität von Textsorten.* Tübingen: Stauffenburg, S. 15–30.
- Agricola, Erhard (1969):** *Semantische Relationen im Text und im System.* Halle: Niemeyer.
- Agricola, Erhard (1976):** Vom Text zum Thema. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.): *Probleme der Textgrammatik.* Berlin: Akademie Verlag, S. 13 – 28.
- Aichholzer, Doris (1999):** „Wiltu machen ayn guet essen...“ drei mittelhochdeutsche Kochbücher: *Erstedition, Übersetzung, Kommentar.* Bern; Berlin; Frankfurt a.M.; New York; Paris; Wien: Lang.
- Albrecht, Jörn (2005):** *Übersetzung und Linguistik.* Tübingen: Narr.
- Antos, Gerd (1981):** Formulieren als sprachliches Handeln. Ein Plädoyer für eine produktionsorientierte Textgrammatik. In: Wolfgang Frier (Hrsg.). *Pragmatik. Theorie und Praxis.* Amsterdam: Rodopi, S. 403–440.
- Antos, Gerd (1982):** *Grundlagen einer Theorie des Formulierens. Textherstellung in geschriebener und gesprochener Sprache.* Tübingen: Niemeyer.
- Antos, Gerd (1987):** Textmusterwissen. Beschreibungsprobleme am Beispiel von Grußworten. In: Johannes Engelkamp; Kuno Lorenz; Barbara Sandig (Hrsg.). *Wissensrepräsentation und Wissensaustausch. Interdisziplinäres Colloquium der Niederländischen Tage in Saarbrücken, April 1986.* St. Ingbert: Röhrig, S. 157–189.
- Apīnis, Aleksejs (2000):** Šķietami vientulīgā darbības lokā. Kristofs Harders Latvijas kultūras vēsturē. In: Aleksejs Apīnis (Hrsg.): *Soļi senākās latviešu grāmatniecības un kultūras takās.* Rīga: Preses nams, S. 75–105.
- Austin, John L. (1962):** *How to do Things with Words.* Oxford: Clarendon.
- Austin, John L (1972):** *Zur Theorie der Sprechakte (How to do Things with Words).* Stuttgart: Reclam.
- Baeva, Galina (2004):** Handlungsanweisungen in mittelalterlichen Kochrezepten. In: Franz Simmler (Hrsg.). *Textsortentypologien und Textallianzen von der Mitte des 15. bis zur Mitte des*

16. Jahrhunderts. Akten zum Internationalen Kongress in Berlin 21. bis 25. Mai 2003. Berlin: Weidler Buchverlag, S. 625–636.

- Barlösius, Eva (1991):** Köchin und Koch: Familial-häusliche Essenszubereitung und berufliches Kochen. In: Trude Ehlert (Hrsg.). *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 6.-9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn*. Sigmaringen: Thorbecke, S. 207–218.
- Baudot, Daniel (2008):** Varietas delectat ... aber nicht nur im Teller. Bemerkungen zur Syntax und Pragmatik von Kochrezepten. In: Daniel Baudot; Maurice Kauffer (Hrsg.). *Wort und Text. Lexikologische und textsyntaktische Studien im Deutschen und Französischen. Festschrift für René Métrich zum 60. Geburtstag*. Tübingen: Stauffenburg, S. 285–297.
- Bazerman, Charles (1988):** *Shaping Written Knowledge. The Genre and Activity of the Experimental Article in Science*. Wisconsin: The University of Wisconsin Press.
- de Beaugrande, Robert-Alain; Dressler, Wolfgang Ulrich (1981):** *Einführung in Textlinguistik*. Tübingen: Niemeyer.
- Beitiņa, Maigone (2009):** *Mūsdienu latviešu literārās valodas sintakse*. Liepāja: LiePA.
- Bergmane, Anna (1967):** *Agrāk publicēto latviešu valodas tekstu sagatavošana mūsdienu izdevumiem*. Rīga: Zinātne.
- Bīlenšteins, Augusts (1995/1904):** *Kāda laimīga dzīve. Dobeles mācītāja Dr. A. Bīlenšteina autobiogrāfija*. Rīga: Jonck & Poliewsky.
- Birkenmaier, Willy; Mohl, Irene (1991):** *Russisch als Fachsprache*. Tübingen: Francke.
- Brēde, Maija (1998):** Fonostilistiskā aspekta pragmatiskā funkcija. In: *Linguistica Lettica 2*, S. 256–262.
- Brinker, Klaus (1973):** Zum Textbegriff in der heutigen Linguistik. In: Horst Sitta; Klaus Brinker (Hrsg.). *Studien zur Texttheorie und zur deutschen Grammatik*. Düsseldorf: Schwann, S. 9–41.
- Brinker, Klaus (1983):** Textfunktionen. Ansätze zu ihrer Beschreibung. In: *Zeitschrift für germanistische Linguistik 11*, S. 127–148.
- Brinker, Klaus (1985):** *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. Berlin: Erich Schmidt.
- Brinker, Klaus (1991):** *Aspekte der Textlinguistik*. Hildesheim; Zürich; New York: Olms.
- Brinker, Klaus (1997):** *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. 4., überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Erich Schmidt.
- Brinker, Klaus (2005):** *Linguistische Textanalyse. Eine Einführung in Grundbegriffe und Methoden*. 6., überarbeitete und erweiterte Auflage. Berlin: Erich Schmidt.

- Bühler, Karl (1934):** *Sprachtheorie. Die Darstellungsfunktion der Sprache.* Jena: Gustav Fischer.
- Bühler, Karl (1976):** *Die Axiomatik der Sprachwissenschaften.* 2., durchgesehene Auflage. Frankfurt a. M.: Vittorio Klostermann.
- Busse, Dietrich (1987):** *Historische Semantik. Analyse eines Programms.* Stuttgart: Klett–Cotta.
- Coseriu, Eugenio (1994):** *Textlinguistik. Eine Einführung.* 3., überarbeitete und erweiterte Auflage. Tübingen; Basel: Francke.
- Daneš, František (1976):** Zur semantischen und thematischen Struktur des Kommunikats. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.): *Probleme der Textgrammatik.* Berlin: Akademie Verlag. S. 29 – 41.
- Diatlova, Irina (2003):** *Unternehmenstexte: Textsorten, Textcluster, topische Muster.* Frankfurt a. M.; Berlin; Bern; Bruxelles; New York; Wien: Lang.
- Dietz, Gunther (1995):** *Titel wissenschaftlicher Texte.* Tübingen: Narr.
- van Dijk, Teun A. (1980):** *Textwissenschaft. Eine interdisziplinäre Einführung.* Deutsche Übersetzung von Christoph Sauer. München: Deutscher Taschenbuch Verlag.
- Dimter, Matthias (1981):** *Textklassenkonzepte heutiger Alltagssprache. Kommunikationssituation, Textfunktion und Textinhalt als Kategorien alltagssprachlicher Textklassifikation.* Tübingen: Niemeyer.
- Dumpe, Linda (2007):** Uztura vēsture Latvijā: Rietumeiropas kulinārijas ietekmes ceļi. In: *Latviešu tradicionālā virtuve. Rakstu krājums.* Rīga: Latvijas Nacionālais vēstures muzejs, S. 61–72.
- Eckkrammer, Eva Martha (2002):** Textsorten im interlingualen und –medialen Vergleich: Ausschnitte und Ausblicke. In: Martina Drescher (Hrsg.). *Textsorten im romanischen Sprachvergleich.* Tübingen: Stauffenburg.
- Ehlert, Trude (1987):** „Nehmet ein junges Hun, ertränckets mit Essig“. Zur Syntax spätmittelalterlicher Kochbücher. In: Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff (Hrsg.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an d. Justus–Liebig Univ. Gießen.* Sigmaringen: Thorbecke, S. 261–276.
- Ehlert, Trude (1993):** Die (Koch-)Rezepte der Konstanzer Handschrift A I 1. Edition und Kommentar. In: Ingrid Kühn; Gotthard Lerchner (Hrsg.). *Von Wyßheit würt der Mensch geehrt...: Festschrift für Manfred Lemmer zum 65. Geburtstag.* Frankfurt a. M.; Berlin; Bern; New York; Paris; Wien: Lang, S. 39–64.
- Engberg, Jan (1997):** *Konventionen von Fachtextsorten. Kontrastive Analysen zu deutschen und dänischen Gerichtsurteilen.* Tübingen: Narr.
- Engberg, Jan (2003):** Textsortenkonventionen – Zum Status und zur Bedeutung für die übersetzungsbezogene Beschreibung von Rechtstexten. In: Heidrun Gerzymisch-Arbogast; Eva Hajicová; Petr Sgall; Zuzana Jettmarová; Anneli Rothkegel; Dorothee Rothfuß-Bastian



- (Hrsg). *Textologie und Translatologie*. (Jahrbuch 4/II Übersetzen und Dolmetschen). Tübingen: Narr, S. 61–83.
- Engberg, Jan (2007)**: Kulturspezifische Ausprägung kulturübergreifender Texthandlungsmuster – deutsche und dänische Landgerichtsurteile im Vergleich. In: Ulla Fix; Stephan Habscheid; Josef Klein (Hrsg.). *Zur Kulturspezifik von Textsorten*. Tübingen: Stauffenburg, S. 69–86.
- Ermert, Karl (1979)**: *Briefsorten. Untersuchungen zur Theorie und Empirie der Textklassifikation*. Tübingen: Niemeyer.
- Fix, Ulla (2009)**: Stand und Entwicklungstendenzen der Textlinguistik (I). In: *Deutsch als Fremdsprache 46.1*, S. 11–19.
- Forssman, Berthold (2001)**: *Lettische Grammatik*. Dettelbach: Röhl.
- Gläser, Rosemarie (1990)**: *Fachtextsorten im Englischen*. Tübingen: Narr.
- Glaser, Elvira (1996)**: Die textuelle Struktur handschriftlicher und gedruckter Kochrezepte im Wandel. Zur Sprachgeschichte einer Textsorte. In: Rudolf Große; Hans Wellmann (Hrsg.). *Textarten im Wandel – nach der Erfindung des Buchdrucks*. Heidelberg: Universitätsverlag C. Winter, S. 225–249.
- Glaser, Elvira (2002a)**: Textmuster deutschsprachiger Kochrezepte im 19. und 20. Jh. In: Hans Wellmann; Elena Kan (Hrsg.). *Germanistik und Romanistik: Wissenschaft zwischen Ost und West. Materialien der internationalen wissenschaftlichen Konferenz „West-Ost: Bildung und Wissenschaft an der Schwelle des 21. Jahrhunderts“*. Augsburg; Chabarovsk: Chabarovskij gosudarstvennyj pedagogičeskij universitet, S. 109–124.
- Glaser, Elvira (2002b)**: Fein gehackte Pinienkerne zugeben! Zum Infinitiv in Kochrezepten. In: David Restle; Dietmar Zaefferer (Hrsg.). *Sounds and Systems. Studies in Structure and Change. A Festschrift for Theo Vennemann*. Berlin; New York: de Gruyter, S. 165–183.
- Glinz, Hans (1973)**: *Textanalyse und Verstehenstheorie I*. Frankfurt a. M.: Athenäum.
- Gloning, Thomas (2002)**: Textgebrauch und sprachliche Gestalt älterer deutscher Kochrezepte. In: Franz Simmler (Hrsg.). *Textsorten der deutschen Prosa vom 12./13. bis 18. Jahrhundert und ihre Merkmale. Akten zum Internationalen Kongress in Berlin 20. bis 22. September 1999*. Bern; Berlin; Bruxelles; Frankfurt a. M.; New York; Oxford; Wien: Lang.
- Gloning, Thomas (2010)**: Funktionale Textbausteine in der historischen Textlinguistik. Eine Schnittstelle zwischen der Handlungsstruktur und der syntaktischen Organisation von Texten. In: Arne Ziegler (Hrsg.). *Historische Textgrammatik und Historische Syntax des Deutschen*. Band 1. Berlin; New York: de Gruyter, S. 173–193.
- Gniffke-Hubrig, Christa (1972)**: Textsorten. In: *Der Deutschunterricht 24*, S. 39–52.
- Göpferich, Susanne (1995)**: *Textsorten in Naturwissenschaften und Technik. Pragmatische Typologie–Kontrastierung–Translation*. (Forum für Fachsprachen-Forschung 27). Tübingen: Narr.

- Grimm-Wörterbuch – Grimm, Jakob; Grimm, Wilhelm:** *Deutsches Wörterbuch*. Unter: <http://woerterbuchnetz.de/DWB/>, Abruf am: 12.09.2014.
- Große, Ernst Ulrich (1974):** *Texttypen. Linguistik gegenwärtiger Kommunikationsakte*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Große, Ernst Ulrich (1976):** *Text und Kommunikation. Eine linguistische Einführung in die Funktionen der Texte*. Stuttgart: Kohlhammer.
- Gülich, Elisabeth; Meyer-Hermann, Reinhard (1983):** Zum Konzept der Illokutionshierarchie. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik. Lunder Symposium 1980*. Malmö: Almqvist und Wiksell, S. 245–261.
- Gülich, Elisabeth; Raible, Wolfgang (1972):** *Textsorten. Differenzierungskriterien aus linguistischer Sicht*. Band 5 von *Athenäum-Skripten Linguistik*. Frankfurt a.M.: Athenäum.
- Habermas, Jürgen (1971):** *Theorie und Praxis. Sozialphilosophische Studien*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Habermas, Jürgen (1981):** *Theorie des kommunikativen Handelns*. Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Halliday, Michael A.K.; Hasan, Ruqaiya (1985):** *Language, context, and text: Aspects of language in a social-semiotic perspective*. Victoria: Deakin University.
- Harder, Christoph (1794):** *Ankündigung*. Papendorf.
- Hartmann, Peter (1964):** Text, Texte, Klassen von Texten. In: *Bogawus. Zeitschrift für Literatur, Kunst und Philosophie* 2. Münster, S. 15–25.
- Hartmann, Peter (1971):** Texte als linguistisches Objekt. In: Wolf-Dieter Stempel (Hrsg.). *Beiträge zur Textlinguistik*. München: Fink, S. 9–30.
- Hartung, Wolf-Dietrich (2000):** Kommunikationsorientierte und handlungstheoretisch ausgerichtete Ansätze. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. 1. Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 83–96.
- Harweg, Roland (1968):** *Pronomina und Textkonstitution*. München: Fink.
- Haslinger, Ingrid (2002):** *Geheimnisse aus der Klosterküche. Wo sich Kultur und Genuss verbinden*. Klosterneuburg: NORKA.
- Heinemann, Wolfgang (2000):** Textsorte–Textmuster–Texttyp. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. 1. Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 507–523.

- Heinemann, Margot; Heinemann, Wolfgang (2002):** *Grundlagen der Textlinguistik: Interaktion–Text–Diskurs*. Tübingen: Niemeyer.
- Heinemann, Wolfgang; Viehweger, Dieter (1991):** *Textlinguistik. Eine Einführung* (Reihe Germanistische Linguistik 115). Tübingen: Niemeyer.
- Helmus, Agneta; Kåks, Helena (2004):** *Matkultur: Alla tidens kok*. Unter: <http://www.ne.se/rep/matkultur-alla-tiders-kock>. Abruf am 13.01.2014.
- Hödl, Nicola (1999):** Vertextungskonventionen des Kochrezepts vom Mittelalter bis in die Moderne (D-E-F-S). In: Eva Martha Eckkrammer; Nicola Hödl; Wolfgang Pöckl (Hrsg.). *Kontrastive Textologie*. Wien: Ed. Praesens, S. 47–76.
- Hundsnurscher, Franz (1984):** Theorie und Praxis der Textklassifikation. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik. Lunder Symposium 1984*. Malmö: Almqvist u. Wiksell, S. 75–79.
- Hutz, Matthias (2007):** „Insgesamt muss ich leider zu einem ungünstigen Urteil kommen.“ Zur Kulturspezifik wissenschaftlicher Rezensionen im Deutschen und Englischen. In: Ulla Fix; Stephan Habscheid; Josef Klein (Hrsg.). *Zur Kulturspezifik von Textsorten*. Tübingen: Stauffenburg, S. 109–130.
- Isenberg, Horst (1968):** Überlegungen zur Text-Theorie. In: *ASG-Bericht 2*. Berlin.
- Isenberg, Horst (1977):** „Text“ versus „Satz“. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Probleme der Textgrammatik II*. Berlin: Akademie Verlag. S. 119–146.
- Isenberg, Horst (1983):** Grundfragen der Textlinguistik. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Ebenen der Textstruktur*. Linguistische Studien. Reihe A. Arbeitsberichte 112, S. 303–342.
- Kalnača, Andra (2006):** Verba formas un to funkcijas laikrakstu virsrakstos. In: *Letonikas pirmais kongress. Valodniecības raksti*. Rīga: LZA, S. 170–176.
- Kalnača, Andra (2007):** Virsraksti interneta portālu ziņās. In: *Mūsdienu latviešu valoda interneta vidē*. Unter: [http://www.lu.lv/filol/valoda/ind\\_3\\_publ\\_galv.htm](http://www.lu.lv/filol/valoda/ind_3_publ_galv.htm), Abruf am 10.09.2011.
- Kalnača, Andra (2011):** *Morfoloģijas stilistika*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.
- Kalnača, Andra (2013):** Darbības vāds (verbs). In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina Nītiņa; Gunta Smiltņiece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne: *Latviešu valodas gramatika*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 456–511.
- Kārklīšs, Jūlijs (1972):** Dažas teksta sintaktiskās struktūras īpatnības. In: *Veltījums akadēmiķim Jānim Endzelīnam 1873 – 1973*. Rīga: Zinātne, S. 445–457.
- Karulis, Konstantīns (2001):** *Latviešu etimoloģijas vārdnīca*. 2., atk. izd. Rīga: Avots.

- Kaur, Kairit (2013):** *Dichtende Frauen in Est-, Liv- und Kurland, 1654 – 1800. Von den ersten Gelegenheitsgedichten bis zu den ersten Gedichtsbänden.* Tartu. Unter [http://dspace.utlib.ee/dspace/bitstream/handle/10062/29598/kaur\\_kairit.pdf?sequence=1](http://dspace.utlib.ee/dspace/bitstream/handle/10062/29598/kaur_kairit.pdf?sequence=1), Abruf am 30.09.2013.
- Kintsch, Walter; van Dijk, Teun A. (1978):** Toward a Modell of Textcomprehension and Production. In: *Psychological Review* 85 / 5, S. 163–182.
- Klein, Josef (2000):** Intertextualität, Geltungsmodus, Texthandlungsmuster. Drei vernachlässigte Kategorien der Textsortenforschung – expliziert an politischen und medialen Textsorten. In: Kirsten Adamzik (Hrsg.). *Textsorten. Analysen und Reflexionen.* Tübingen: Stauffenburg, S. 31–44.
- Kranich-Hofbauer, Karin (2007):** Textallianzen in fachliterarischen Sammelhandschriften. Kochrezepttexte am Schnittpunkt von Hauswirtschaft und Medizin. In: Jörg Meier; Ilpo Tapani Piirainen (Hrsg.). *Studien zu Textsorten und Textallianzen um 1500.* Berlin: Weidler Buchverlag, S. 227–240.
- Krause, Wolf Dieter (2000):** *Textsorten. Kommunikationslinguistische und konfrontative Aspekte.* Frankfurt a. M.; Berlin; Bern; Bruxelles; New York; Wien: Lang.
- Kuhn, Thomas S. (1967):** *Die Struktur wissenschaftlicher Revolutionen.* Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Kursīte, Janīna (2012):** *Virtuves vārdene.* Rīga: Rundas.
- LA (1823):** *Latweeschu awises.* Nr. 34, 23.08.1823. Mitau: Steffenhagen und Sohn.
- Laiveniece, Diāna (2014):** Populārzinātnisko rakstu virsraksti latviešu valodas kultūras pētījumiem. In: Gunta Smiltņiece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti.* Rakstu krājums 18 (1). Liepāja: LiePA, S. 165–178.
- Langer, Gudrun (1995):** *Textkohärenz und Textspezifität. Textgrammatische Untersuchung zu den Gebrauchstextsorten Klappentext, Patienteninformation, Garantieerklärung und Kochrezept.* Frankfurt a. M.: Lang.
- Latviešu Ārste (1768):** *Latweeschu Ahrste.* Nr. 8, 01.08.1768. Oberpahlen.
- Lemmer, Manfred (1991):** Haushalt und Familie aus der Sicht der Hausväterliteratur. In: Trude Ehlert (Hrsg.). *Haushalt und Familie in Mittelalter und früher Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 6.-9. Juni 1990 an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.* Sigmaringen: Thorbecke, S. 181–206.
- Leontjew, Alexej (1979):** *Tätigkeit–Bewusstsein–Persönlichkeit.* Berlin: Volk und Wissen.
- Lewis, David (1969):** *Convention. A Philosophical Study.* Cambridge (Mass.): Harvard Univ. Press.
- Lewis, David (1975):** *Konventionen. Eine sprachphilosophische Abhandlung.* Berlin: de Gruyter.
- LGG (1797):** *Latwiska Gadda-Grahmata.* Nr. 2, 01.04.1797. Mitau: Steffenhagen.

- Liefländer-Koistinen, Luise (1993):** Zur Textsorte 'Kochrezept' im Deutschen und Finnischen. Eine übersetzungstheoretisch relevante Textanalyse. In: Hartmut Schröder (Hrsg.). *Fachtextpragmatik. Forum für Fachsprachenforschung. Herausgegeben von Hartwig Kalverkämper*. Bd. 19. Tübingen: Narr, S. 129–139.
- Liepa, Dīte (2013):** Virsrakstu lietojums preses tekstos. In: *Vārds un tā pētīšanas aspekti: rakstu krājums*, 17 (1). Liepāja: LiePA, S. 143–152.
- Literaturzeitung (1792):** *Allgemeine Literaturzeitung*, Jg. 1792, Bd. 3, N. 217, S. 368. [Deutsch]; unter [http://zs.thulb.uni-jena.de/receive/jportal\\_jparticle\\_00007491](http://zs.thulb.uni-jena.de/receive/jportal_jparticle_00007491); Abruf am 10. Januar 2014.
- Litterarische Anzeige (1796).** In: *Ausserordentliche Beylage zum 81. Stück der Mitauischen Politischen Zeitung*. Freytag, den 26. September 1796. Mitau: Steffenhangen und Sohn.
- LKV (2001/1932-1933) –** Arveds Švābe; Aleksandrs Būmanis; Kārlis Dišlērs (Hrsg.). *Latviešu konversācijas vārdnīca*. Astotais sējums. Rīga: Gulbis.
- LKV (2004/1939-1940) –** Arveds Švābe; Aleksandrs Būmanis; Kārlis Dišlērs (Hrsg.). *Latviešu konversācijas vārdnīca*. Divdesmitais sējums. Rīga: Gulbis.
- LLCba (1931):** Latvijas Lauksaimniecības Centrālbiedrība: *Kaucminde mājsaimniecības izglītības iestādes*. Rīga.
- Lokmane, Ilze (2005):** *Konsituatīvo saistījumu tipi latviešu valodā: disertācija filoloģijas doktora grāda iegūšanai*. Rīga: LU.
- Lux, Friedemann (1981):** *Text, Situation, Textsorte: Probleme der Textsortenanalyse dargestellt am Beispiel der britischen Registerlinguistik; mit einem Ausblick auf eine adäquate Textsortentheorie*. Tübingen: Narr.
- MLLVG (1959):** Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas Valodas un Literatūras institūts: *Mūsdienu latviešu literārās valodas gramatika*, I daļa. Rīga: Latvijas PSR Zinātņu akadēmijas izdevniecība.
- Motsch, Wolfgang; Pasch, Renate (1984):** Bedeutung und illokutive Funktion sprachlicher Äußerungen. In: *ZPSK* 37, S. 471–489.
- Motsch, Wolfgang; Viehweger, Dieter (1981):** Sprachhandlung. Satz und Text. In: Inger Rosengren (Hrsg.). *Sprache und Pragmatik. Lunder Symposium 1980*. Malmö: Almqvist und Wiksell, S. 125–153.
- Muckenhaupt, Manfred (1986):** *Text und Bild. Grundfragen der Beschreibung von Text-Bild-Kommunikationen aus sprachwissenschaftlicher Sicht*. Tübingen: Narr.
- Neumann, Stella (2003):** *Textsorten und Übersetzen. Eine Korpusanalyse englischer und deutscher Reiseführer*. Frankfurt a. M.: Lang.
- Nītiņa, Daina (2013a):** Teksta sintakse. In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina

- Nītiņa; Gunta Smiltneiece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne: *Latviešu valodas gramatika*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 883–923.
- Nītiņa, Daina (2013b)**: Divdabis (participis). In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina Nītiņa; Gunta Smiltneiece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne: *Latviešu valodas gramatika*. Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 564–592.
- Nord, Christiane (1993)**: *Einführung in das funktionale Übersetzen: am Beispiel von Titeln und Überschriften*. Tübingen; Basel: Franke.
- Paegle, Dzintra (2003)**: *Latviešu literārās valodas morfolģija*. Rīga: Zinātne.
- von Paczensky, Gert; Dünnebier, Anna (1999)**: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München: Orbis.
- Paškevica, Beāta (2012) (Hrsg.)**: *Tulkojums ar garšu. Ēdiena valodnieciskie un starpkultūru aspekti*. Valmiera: Vidzemes Augstskola.
- Paucīte, L[ize] (1939a)**: Sveču pagatavošana mājas apstākļos. In: *Mazpulks*. Nr. 10, 15.10.1939, S. 457.
- Paucīte, L[ize] (1939b)**: Ziepju pagatavošana. In: *Mazpulks*. Nr. 10, 15.10.1939, S. 457–458.
- Pfeiffer, Oskar E.; Strouhal, Ernst (1989)**: Das Gesetz aus dem Baukasten – zur Herstellung von Wirklichkeit durch juristische Sprachschablonen. In: Wolfgang U. Dressler; Ruth Wodak (Hrsg.). *Fachsprache und Kommunikation. Experten im sprachlichen Umgang mit Laien*. Wien: Österreichischer Bundesverlag, S. 19–29.
- Pfister, Jonas (2003)**: Sind Sprachkonventionen Regelmäßigkeiten? In: *Kriterion*. Nr.17, S. 7–14. Unter: [kriterion.at/issues/Kriterion-2003-17/Kriterion-2003-17-00-27-whole.pdf](http://kriterion.at/issues/Kriterion-2003-17/Kriterion-2003-17-00-27-whole.pdf), Abruf am 30. September 2009.
- Piitulainen, Marja-Leena (1993)**: Die Textstruktur der finnischen und deutschsprachigen Todesanzeigen. In: Hartmut Schröder (Hrsg.). *Fachtextpragmatik*. Tübingen: Narr, S. 141–186.
- Pöckl, Wolfgang (1998)**: Zur Bedeutung der Übersetzung für den Ausbau von Kleinsprachen (anhand von Beispielen aus der Iberoromania). In: Peter Holzer; Cornelia Feyrer (Hrsg.). *Text, Sprache, Kultur*. Frankfurt a. M.; Berlin: Lang, S. 43–53.
- Proveja, Egita (2010)**: Ņem, ņemt vai ņemiet glāzi piena: verba formas kulinārijas receptēs un to tulkojumos. In: Benita Laumane; Gunta Smiltneiece (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti*. Rakstu krājums 14 (1). Liepāja: LiePA, S. 248–257.
- Proveja, Egita (2011)**: Senāko latviešu kulinārijas receptšu virsrakstu tulkošanas paņēmieni. In: Benita Laumane; Linda Lauze (Hrsg.). *Vārds un tā pētīšanas aspekti*. Rakstu krājums 15 (2). Liepāja: LiePA, S. 275–282.

- Recke, Johann Friedrich von; Napiersky, Carl Eduard (1827-1832):** *Allgemeines Schriftsteller- und Gelehrten-Lexikon der Provinzen Livland, Esthland und Kurland*. Mitau.
- Reiß, Katharina (1989):** Textsortenkonventionen und Übersetzen. In: *Hermes* 2, S. 37–54.
- Reiß, Katharina (1995):** *Grundfragen der Übersetzungswissenschaft. Wiener Vorlesungen*. 2. Auflage. Wien: WUV-Univ.-Verl.
- Reiß, Katharina; Vermeer, Hans J. (1991):** *Grundlegung einer allgemeinen Translationstheorie*. 2. Auflage. Tübingen: Niemeyer.
- Reyher, Piet (1917):** *Von Baltischen Frauen*. 2. Auflage (Kurland in der Vergangenheit und Gegenwart, 9). Berlin-Steglitz: Fritz Würtz.
- Riehl, Claudia Maria (2001):** *Schreiben, Text und Mehrsprachigkeit: zur Textproduktion in mehrsprachigen Gesellschaften am Beispiel der deutschsprachigen Minderheit in Südtirol und Ostbelgien*. Tübingen: Stauffenburg.
- Rinkeviča, Rudīte (2014) (Hrsg.):** *Literatūra un kultūra: process, mijiedarbība, problēmas. „Gastronomiskais teksts” literatūrā un kultūrā. Zinātnisko rakstu krājums. XV*. Daugavpils: Daugavpils Universitātes Akadēmiskais apgāds „Saule”.
- Rolf, Eckard (1993):** *Die Funktionen der Gebrauchstextsorten*. Berlin; New York: de Gruyter.
- Rosch, Eleanor (1975):** Cognitive representations of semantic categories. In: *Journal of Experimental Psychology: General* 104, S. 192–233.
- Rosengren, Inger (1983):** Die Realisierung der Illokutionsstruktur auf der Vertextungsebene. In: František Daneš; Dieter Viehweger (Hrsg.). *Ebenen der Textstruktur*. Berlin: ZISW der AdW der DDR (LS/ZISW/A 112), S. 133–151.
- Rozenbergs, Jānis (1986):** Teksta lingvistika un valodas prakse. In: *Latviešu valodas kultūras jautājumi*. 22. laidziens. Rīga: Avots, S. 36–51.
- Rozenbergs, Jānis (1989):** Teksts. In: Laimdota Ceplītis; Jānis Rozenbergs; Jānis Valdmanis (Hrsg.). *Latviešu valodas sintakse*. Rīga: Zvaigzne, S. 142–224.
- Rozenbergs, Jānis (1997):** Par dažiem tekstveides paņēmieniem. In: *Linguistica Lettica* 1. Rīga: Latviešu valodas institūts, S. 226–231.
- Rozenbergs, Jānis (2004):** *The Stylistics of Latvian*. Rīga: LU Akadēmiskais apgāds.
- Ruge-Schatz, Angelika (1987):** Von der Rezeptsammlung zum Kochbuch – einige sozialhistorische Überlegungen über Autoren und Benutzer. In: Irmgard Bitsch; Trude Ehlert; Xenja von Ertzdorff (Hrsg.). *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit: Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10.–13. Juni 1987 an d. Justus-Liebig Univ. Gießen*. Sigmaringen: Thorbecke, S. 217–226.
- Sandig, Barbara (1973):** Beispiele pragmalinguistischer Textanalyse (Wahlaufruf, familiäres Gespräch, Zeitungsnachricht). In: *Der Deutschunterricht* 25, Heft 1, S. 5–23.

- Sandig, Barbara (1986):** *Stilistik der deutschen Sprache*. Berlin; New York: de Gruyter.
- Sandig, Barbara (1996):** „Stilwandel und ganzheitliche Analyse“. In: Ulla Fix; Gotthard Lerchner (Hrsg.). *Stil und Stilwandel. Bernhard Sowinski zum 65. Geburtstag gewidmet*. Frankfurt a. M.; Berlin; Bern: Lang, S. 359–394.
- Sandig, Barbara (1997):** Formulieren und Textmuster. Am Beispiel von Wissenschaftstexten. In: Eva-Maria Jakobs; Dagmar Knorr (Hrsg.). *Schreiben in den Wissenschaften*. Frankfurt: Lang, S. 25–44.
- Sandig, Barbara (2000):** Text als prototypisches Konzept. In: Martina Mangasser-Wahl (Hrsg.): *Prototypentheorie in der Linguistik. Anwendungsbeispiele–Methodenreflexion–Perspektiven*. Tübingen: Stauffenburg, S. 93–112.
- Schaudinn, Heinrich (1937):** *Deutsche Bildungsarbeit am lettischen Volkstum*. München: Reinhardt.
- Scherner, Maximilian (1984):** *Sprache als Text. Ansätze zu einer wissenschaftlich begründeten Theorie des Textverstehens. Forschungsgeschichte–Problemstellung–Beschreibung*. Tübingen: Niemeyer.
- Scherner, Maximilian (2000):** Kognitionswissenschaftliche Methoden in der Textanalyse. In: Klaus Brinker; Gerd Antos; Wolfgang Heinemann; Sven F. Sager (Hrsg.). *Text- und Gesprächslinguistik. Linguistics of Text and Conversation. Ein internationales Handbuch zeitgenössischer Forschung. An International Handbook of Contemporary Research*. 1. Halbband. Berlin; New York: de Gruyter, S. 186–195.
- Schippel, Larisa (2006):** Europäische Textsortennetze – eine translatorische Annäherung. In: Larisa Schippel (Hrsg.). *Übersetzungsqualität: Kritik–Qualität–Bewertungshandeln*. Berlin: Franke & Timme, S. 43–55.
- Schmidt, Ch[ristoph] (1908):** Der hauswirtschaftliche Unterricht in den Mädchen-Elementarschulen. Vortr. In: *Hefte der Ges. für kommunale Sozialpolitik in Riga*, Nr. 4. Riga: Druck von Häcker, S. 73–91.
- Schmidt, Siegfried J. (1972):** Text als Forschungsobjekt der Texttheorie. In: *Der Deutschunterricht* 4, S. 7–28.
- Schmidt, Siegfried J. (1973):** *Texttheorie. Probleme einer Linguistik der sprachlichen Kommunikation*. München: Fink.
- Schmidt, Wilhelm (1980):** Thesen zur Beschreibung und Einteilung von Texten. In: *Brünner Beiträge zur Germanistik und Nordistik II*. Brno: Universita J. E. Purkyně v. Brně, S. 77–89.
- Schnelle, Helmut (1973):** *Sprachphilosophie und Linguistik. Prinzipien der Sprachanalyse a priori und a posteriori*. Reinbek bei Hamburg: Rowohlt Taschenbuch.
- Schreiber, Michael (1998):** Übersetzungstypen und Übersetzungsverfahren. In: Marie Snell-Hornby; Hans G. Hönl; Paul Kußmaul; Peter A. Schmitt (Hrsg.). *Handbuch Translation*. Tübingen: Stauffenburg, S. 151–154.



- Schröder, Thomas (2003):** *Die Handlungsstruktur von Texten. Ein integrativer Beitrag zur Texttheorie.* Tübingen: Narr.
- Searle, John R. (1969):** *Speech Acts.* Cambridge: University Press.
- Searle, John R. (1971):** *Sprechakte. Ein sprachphilosophischer Essay.* Frankfurt a. M.: Suhrkamp.
- Skujiņa, Valentīna; Krūmiņa, Veronika (2002):** *Normatīvo aktu izstrādes rokasgrāmata.* Rīga: Valsts kanceleja.
- Smiltņiece, Gunta (2007):** Abreviatūras preses izdevumu virsrakstos. In: *Vārds un tā pētīšanas aspekti: rakstu krājums* (11). Liepāja: LiePA, S. 242–248.
- Smiltņiece, Gunta (2013):** Lietvārds (substantīvs). In: Ilze Auziņa; Ieva Breņķe; Juris Grigorjevs; Inese Indričāne; Baiba Ivulāne; Andra Kalnača; Linda Lauze; Ilze Lokmane; Dace Markus; Daina Nītiņa; Gunta Smiltņiece; Baiba Valkovska; Anna Vulāne: *Latviešu valodas gramatika.* Rīga: LU Latviešu valodas institūts, S. 324–370.
- Spalvēna, Astra (2010):** Receptšu grāmatas palicējiem. In: *Kultūras forums*, 26. Mārz bis 9. April 2010, S. 9.
- Sperber, Wolfgang (1985):** Universelles und Sprachspezifisches in der Textgestaltung. In: *Linguistische Arbeitsberichte* 49, S. 2–12.
- Stegert, Gernot (1993):** *Filme rezensieren in Presse, Radio und Fernsehen.* München: TR Verlagsunion.
- Terglane-Fuhrer, Anne (1996):** *Die Sprache der Speisezubereitung. Empirische Untersuchungen zur vertikalen Variation.* Frankfurt a. M.: Lang.
- Torttila, Minna; Hakkarainen, Heikki J. (1990):** Zum Satzbau der deutschen Kochrezepte des 20. Jahrhunderts. Satzlänge und Prädikat. In: *Zeitschrift für Germanistische Linguistik* 18, S. 31–42.
- Valdmanis, Jānis (1985a):** Sintakses vienības un to izpētes aspekti. In: *Latvijas PSR ZA Vēstis*, Nr. 9, S. 67–74.
- Valdmanis, Jānis (1985b):** Teksta gramatika un teksta stilistika. In: *Baltu valodas senāk un tagad.* Rīga: Zvaigzne, S. 223–227.
- Vārsbergs, Jānis (1934):** Latviešu lauksaimniecības raksti. In: *Mazpulks*. Nr. 11, 15.11.1934, S. 290–291.
- Venohr, Elisabeth (2007):** *Textmuster und Textsortenwissen aus der Sicht des Deutschen als Fremdsprache: textdidaktische Aspekte ausgewählter Textsorten im Vergleich Deutsch-Französisch-Russisch.* Frankfurt a. M.: Lang.
- Viehweger, Dieter (1980):** Methodologische Probleme der Textlinguistik. Tätigkeitsbezogene Sprachbetrachtung. In: *ZfG* 1 / 1980, S. 6–20.

- VPSV (2007):** LU Latviešu valodas institūts: *Valodniecības pamatterminu skaidrojošā vārdnīca*. Sast. autoru kolekt. Valentīnas Skujiņas vad. Rīga: LU Latviešu valodas institūts.
- Watzlawick, Paul; Beavin, Janet Helmick; Jackson, Don D. (1967):** *Pragmatics of Human Communication: A Study of Interactional Patterns, Pathologies, and Paradoxes*. New York: Norton.
- Weber, Max (1921):** *Wirtschaft und Gesellschaft. Grundriss der verstehenden Soziologie*. Tübingen: J. C. B. Mohr.
- Weinrich, Harald (1969):** Textlinguistik: Zur Syntax des Artikels in der deutschen Sprache. In: *Jahrbuch für Internationale Germanistik*. S. 61–74.
- Weinrich, Harald (1993):** *Textgrammatik der deutschen Sprache*. Unter Mitarbeit von Maria Thurmair, Eva Breindl, Eva-Maria Willkop. Mannheim; Leipzig; Wien; Zürich: Dudenverlag.
- Wilhelmi, Anja (2007):** *Lebenswelten von Frauen der deutschen Oberschicht im Baltikum (1800-1939). Eine Untersuchung anhand von Autobiografien*. Wiesbaden: Harrassowitz.
- Wiswe, Hans (1970):** *Kulturgeschichte der Kochkunst. Kochbücher und Rezepte aus zwei Jahrtausenden mit einem lexikalischen Anhang zur Fachsprache von Eva Hepp*. München: Heinz Moos.
- Wittgenstein, Ludwig (2010):** Philosophische Untersuchungen. Kap. 1, 2, 8–11, 17–18, 21, 23–25, 43, 65–67. In: Hoffmann, Ludger (Hrsg.). *Sprachwissenschaft. Ein Reader*. 3., akt. und erweit. Auflage. Berlin; New York: de Gruyter, S. 105–111.
- Wolańska-Köller, Anna (2007):** Vom persönlichen Rezeptheft zum Kommerzprodukt. Geschenkkochbücher im Wandel der Zeit. In: Internationaler Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. *Mitteilungen*. Heft 14, S. 62–64.
- Wolańska-Köller, Anna (2010):** *Funktionaler Textaufbau und sprachliche Mittel in Kochrezepten des 19. und frühen 20. Jahrhunderts*. Stuttgart: ibidem.
- Wunderlich, Dieter (1972):** Zur Konventionalität von Sprechhandlungen. In: Dieter Wunderlich (Hrsg.). *Linguistische Pragmatik*. Frankfurt a. M.: Athenäum. S. 11–58.
- Wurm, Andrea (2007):** *Translatorische Wirkung. Ein Beitrag zum Verständnis der Übersetzungsgeschichte als Kulturgeschichte am Beispiel deutscher Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit*. Unter: [http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2008/1254/pdf/Wurm\\_Translatorische\\_Wirkung.pdf](http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2008/1254/pdf/Wurm_Translatorische_Wirkung.pdf), Abruf am 21.08.2011.
- Ylönen, Sabine (2001):** *Entwicklung von Textsortenkonventionen am Beispiel von Originalarbeiten der Deutschen Medizinischen Wochenschrift (DMW)*. Leipziger Fachsprachen-Studien. Band 15. Frankfurt a. M.: Lang.
- Zālīte, Pēteris (1937):** *Ko liela latviete mums stāsta vai Hermīnes Zālītes (dzim. Balode) dzīve, darbi, raksturojums*. Rīga: Autora izdevums (Armijas spiestuve).

**Zanders, Ojārs (1997):** Cienījama personība un darbs. In: *Grāmatu apskats*, Nr. 10 (73), S. 20–21, 38.

**Zifonun, Gisela; Hoffmann, Ludger; Strecker, Bruno (1997):** *Grammatik der deutschen Sprache*. Band 3. Berlin; New York: de Gruyter.

**Zigmunde, Alīda (2009):** *Die Rigasche Hausfrauen-Zeitung und Polytechnikum zu Riga*. Unter: <https://ortus.rtu.lv/science/en/publications/6279;jsessionid=2E7CBC2B895AE63092B4469D180307E0/fulltext.pdf>, Abruf am 1. Oktober 2013.