

Monumenta Germaniae Culinaria 1350-1800.
Die älteren deutschen Kochbücher und Ernährungslehren

von HD Dr. THOMAS GLONING, Marburg

Deutschsprachige Kochrezepte und Kochbücher sind seit dem 14. Jahrhundert überliefert, und schon seit dem 13. Jahrhundert sind deutschsprachige medizinisch-diätetische oder naturkundliche Texte erhalten, die sich mit Fragen der Ernährung und den medizinisch-diätetischen Eigenschaften einzelner Nahrungsmittel befassen. Die handschriftlichen und gedruckten Koch- und Ernährungstexte stellen bis ins 19. Jahrhundert eine blühende, aber noch überschaubare Text-Fauna dar, die sich dann im Lauf des 19. Jahrhunderts mit der Fülle der Haushaltskochbücher in ein schwerer durchdringliches Gestrüpp verwandelt.

Diese Texte sind in doppelter Hinsicht aufschlußreich: zum einen tragen sie bei zu unserer Kenntnis der Ernährung, der kulinarischen Verfahrensweisen und des medizinisch-diätetischen Denkens früherer Zeiten, zum anderen sind Rezepte und Traktate als eine Form des Sprach- und Textgebrauchs mit charakteristischen sprachlichen Eigenheiten vor allem in Wortschatz, Satzbau und Textaufbau auch Gegenstand und Aufgabe für die Sprachgeschichte des Deutschen.

Mein Ziel ist es, in den nächsten Jahren ältere deutsche Kochrezepte, Kochbücher und Ernährungslehren bis ca. 1800 in einiger Breite elektronisch zu erfassen und zu erschließen und daneben auch gewisse wichtige Vergleichstexte in anderen europäischen Sprachen bereitzustellen. Auch andernorts sind gleichgerichtete Bemühungen im Gange, z.B. an der Arbeitsstelle für die Erforschung mittelalterlicher Kochbücher in Würzburg (Prof. Dr. Trude Ehlert, M.A.). Bereitstellen soll deshalb heißen, daß wir die Texte entweder selbst anbieten oder aber einen anderen Ort nennen können, wo der Text in zuverlässiger Form vorhanden ist.

Das Projekt hat eine doppelte Adressierung und Zielsetzung: die digitalen Texte sollen zum einen Material für sprachwissenschaftliche und textgeschichtliche Forschung, teilweise auch schon deren Ergebnisse bieten; dies ist mein eigenes Interesse an den elektronischen Kochbuchtexten. Zum anderen soll eine Internet-Version dieser Texte auch einer breiteren Öffentlichkeit Zugang verschaffen zu alten deutschen Kochbüchern und Ernährungstexten, zu ihrem Verständnis und auch zu ihren europäischen Voraussetzungen und Hintergründen.

Es mag die Frage auftauchen: Warum hat ein bescheidenes Projekt zu einem doch recht unwürdigen Gegenstand denn einen solch pompösen lateinischen Titel? Wer sich mit Kochrezepten und Ernährungstexten beschäftigt, hat neben der eigentlichen Arbeit und Forschung immer gleichzeitig damit zu schaffen, diese Tätigkeit als eine ernsthafte zu rechtfertigen. Der lateinische Titel ist zunächst eine einfache und sparsame Weise, die Ernsthaftigkeit der Unternehmung zu betonen. Darüber hinaus ist der Titel auch eine Anspielung auf zwei sehr renommierte Unternehmungen zur historischen Quellenedition: die *Monumenta Germaniae historica* und die *Monumenta Germaniae paedagogica*,

eine Spezielsammlung mit Texten zum Erziehungs- und Unterrichtswesen. Der Titel soll also weiterhin auch andeuten, daß wir die Arbeit an den Koch- und Ernährungstexten in einer guten Tradition der Quellenbereitstellung, der Quellenerschließung und der Pflege von kulturellem Erbe sehen.

Der Gegenstand: Ältere deutsche Kochrezepte, Kochbücher und Ernährungslehren

Kochrezepte sind Texte, mit denen Zubereitungsweisen von Speisen beschrieben werden. Solche Beschreibungen können angelegt und gebraucht werden, um jemanden zu einer neuen Zubereitungsweise anzuleiten, sie wurden teilweise nur als persönliche Gedächtnisstütze niedergeschrieben oder auch nur, selbst dafür gibt es Beispiele, aus enzyklopädischem Interesse. Kochrezepte wurden schon früh zusammengestellt zu mehr oder weniger planlosen Sammlungen ohne Ordnungsprinzip bis hin zu Kochbüchern mit einer klar erkennbaren Ordnung und einem durchgängigen Zusammenstellungsprinzip (z.B. Jahreslauf, Fastentage/ Fleischtage, Zutaten, Zubereitungsweisen).

Die ersten handschriftlichen Kochrezepte in deutscher Sprache stammen aus dem 14. Jahrhundert. Sie stehen im Buch von guter Speise, einer Kochrezeptsammlung, im Buch der Natur des Konrad von Megenberg, einem naturkundlichen Werk, und im Breslauer Arzneibuch, einem medizinischen Sammel-Text. Bis zum Ende des 15. Jahrhunderts sind über 50 Handschriften nachzuweisen, die heute noch erhalten sind. Diese Texte gehören wohl überwiegend in ein adliges oder klösterliches Umfeld. Die Tradition handschriftlicher Kochrezeptaufzeichnungen reicht dann durchgängig bis zur Gegenwart. Bemerkenswert ist, daß seit dem 16. Jahrhundert auch Kochrezeptsammlungen von Frauen erhalten sind: vor allem später, im 18. Jahrhundert war es offenbar üblich, für junge Frauen ein geschriebenes Kochbuch anzulegen, wenn absehbar war, daß die junge Frau bald eigenständig einen Haushalt zu führen hatte. Nicht alle Rezepte und Rezeptsammlungen basieren auf eigener Praxis und eigener Erfahrung. Kochrezepte und Sammlungen wurden abgeschrieben, weitergegeben und dabei nicht selten auch verändert.

Seit 1485 wurden deutschsprachige Kochrezepte auch gedruckt: die ‚Küchenmeisterei‘ zählt zu den ganz frühen gedruckten Kochbüchern -- früher liegen nur noch die lateinischen Drucke von Platinas ‚De honesta voluptate‘, dessen Rezept-Teile auf das in italienischer Sprache angelegte, handschriftliche Kochbuch des Maestro Martino zurückgehen. Die Küchenmeisterei-Rezepte wurden mit geringen Änderungen über 200 Jahre lang, bis zum Ende des 17. Jahrhunderts, nachgedruckt. Seit dem 16. Jahrhundert sind dann in konstanter Folge weitere Kochbücher gedruckt worden, zum Teil in mehreren Auflagen. Zu den frühesten gehören z.B. die Kochbücher von Balthasar Staindl (1544 u.ö.), Georg Mayr (1577, 1579), Anna Wecker (1597ff.), Frantz de Rontzier (1598) oder das monumentale Kochbuch von Marx Rumpolt (1581ff.). Diese Drucke sind zum Teil von erheblicher Seltenheit: die beiden Auflagen des Kochbuchs von Georg Mayr z.B. sind derzeit nur in jeweils einem Exemplar bekannt. Der Druck der ersten

Auflage wurde vor einigen Jahren von einem Münchener Antiquariat angeboten (DM 28.000) und ist seither in Privatbesitz verschwunden. Auch von den beiden Auflagen eines anonymen Kochbuchs von 1559 und ca. 1560 ist derzeit jeweils nur ein einziges Exemplar bekannt. Die Liste der gedruckten Kochbücher bis ins 19. Jahrhundert füllt viele Seiten der Fachbibliographien, und es ist klar, daß es vor allem für die späteren Zeiträume ein Auswahlkriterium wird geben müssen.

Betrachten wir nun zur Veranschaulichung einige wenige Beispiele für alte Kochrezepte.

Die erste deutschsprachige Kochrezept-Sammlung ist im sog. Buch von guter Speise (um 1350), einem Teil des Hausbuchs des Michael von Leone, überliefert. Der Text enthält etwas über 100 Rezepte, die teilweise parallel in zwei jüngeren Handschriften, den Kochbüchern aus Mondsee und dem Wiener Dorotheenkloster aus dem 15. Jahrhundert überliefert sind. Im Buch von guter Speise stehen zum Beispiel drei Rezepte für Blancmanger, wie sie in zahlreichen europäischen Kochbüchern des Mittelalters und der Neuzeit überliefert sind. Hier ist eines davon:

Wilt du machen einen blamensi:er,
 Wie man sol machen einen blamenser. Man sol nemen zigenin
 milich vnd mache mandels ein halp phunt. einen virdunc ryses
 sol man stozzen zu:o mele, vnd tu:o daz in die milich kalt. vnd
 nim eines hu:ones brust, die sol man zeisen vnd sol die hacken
 dor in. vnd ein rein smaltz sol man dor in tu:on. vnd sol ez dor
 inne sieden. vnd gibs im genu:oc vnd nime es denne wider. vnd
 nim gestozen violn vnd wirfe den dor in. vnd einen vierdunc
 zuckers tu:o man dor in vnd gebs hin.
 Conf. Also mac man auch in der vasten machen einen
 blamenser von eime hechede.
 (Buch von guter Speise, Handschrift ca. 1350, ed. Hajek, Nr. 3)

Das Beispiel zeigt nunächst zweierlei: zum einen, daß wir bei der Internet-Präsentation von alten Texten zur Stunde (September 2000) immer noch keine brauchbare Lösung für die Darstellung von Sonderzeichen haben. Die übergeschriebenen Zeichen, z.B. o über u, sind hier durch eindeutige Kodierungen (u:o) dargestellt, die allerdings die Lektüre erschweren und Einführungstexte zur Praxis der Kodierung im Vorspann des elektronischen Textes erfordern. Natürlich gäbe es die Möglichkeiten, zuerst passende Schriftsätze zum Herunterladen und Installieren anzubieten. Die Erfahrung lehrt allerdings, daß solche vorbereitenden Maßnahmen die Leute von der Nutzung elektronischer Texte eher abhalten. Auch die Nutzung kleiner Graphiken für Sonderzeichen, wie sie teilweise in alt- und mittlenglischen Texten praktiziert wurde, hat ihre Nachteile: sie schränkt die Suchmöglichkeiten drastisch ein und macht auch das Herunterladen eines Textes zu einer längeren Aufgabe („Habe ich auch alle Graphik-Dateien für Sonderzeichen gefunden und an die richtige Stelle gespeichert?“). Zum anderen zeigt das Rezept, daß es mit der reinen Wiedergabe des Textes langfristig nicht getan sein kann und daß

ein zum Teil recht erheblicher Erläuterungsbedarf besteht, der sich zum Beispiel in folgenden Fragen formulieren läßt: Was ist das überhaupt für eine Speise? Was bedeuten Wörter wie zeisen oder vierdung? Wieso soll man das Gericht in der Fastenzeit mit Hecht zubereiten? Wie kommt ein (französisches, romanisches) Rezept in eine alte deutsche Kochrezeptsammlung?

Nach der Küchenmeisterei von 1485 ist das Kochbuch von Marx Rumpolt (1581) ein wichtiger Meilenstein in der Textgeschichte der gedruckten Kochbücher. Eines seiner Rezepte, falls man hier nicht besser nur von einer Erwähnung (statt einer Beschreibung) einer Zubereitungsart spricht, lautet lapidar:

„14. Hopffen Salat/ der gequellt ist“ (Rumpolt 1581, Rez. fol. 158a).

Dieser Eintrag ist einer von 50 Zubereitungsweisen von Salat. Die meisten dieser Einträge sind echte Rezepte, d.h. *Beschreibungen* einer Zubereitungsweise, einige sind aber auch nur lapidare Erwähnungen einer Zubereitungsart, bei der vorausgesetzt wird, daß der Leser bzw. die Leserin über die genaue Verfahrensweise der Zubereitung schon orientiert ist. Der Eintrag ist also zunächst ein Beispiel für einen bestimmten Texttyp: die Erwähnung einer Zubereitungsart ohne Beschreibung der Zubereitungsart. Auch hier gibt es sicherlich Erläuterungsbedarf: Welche Teile der Pflanze sind hier wohl gemeint? Was heißt *quellen*? Wie ist das mit den Relativsätzen um 1600: kann sich ein Relativsatz auf einen Bestandteil eines Kompositums beziehen? (*der gequellt ist* bezieht sich sprachlich nur auf *Hopffen*, nicht auf das Kompositum *Hopffen Salat*.)

Hinzu kommen textgeschichtliche Beobachtungen: Hopfensalat war um 1581 nichts Neues. Hopfensalat wurde schon zwei Generationen früher in den medizinischen Schriften von Alexander Seitz erwähnt („salat von hopffen broßlen“, 86.6). Im Hopfen-Kapitel des Kräuterbuchs von Hieronymus Bock, in der Ausgabe von 1577, heißt es: „Im Fröling lassen die Leckermeuler die junge dolden der Hopffen zu:om Sallat bereiten/ wie die jungen spargen/ vnnd halten das für ein gesunde speiß der verstopfften Lebern“. Auch schon früher, bei Platina wird Hopfensalat erwähnt (IV 14; siehe auch die deutsche Übersetzung von Platina 1542, IV 14), und es gibt sehr viel ältere Quellen, die es zu prüfen gilt (Plinius). Auch Verweise innerhalb des Textes sind erläuterungswürdig: Hopfensalat wird bei Rumpolt nicht nur im Rezeptteil aufgeführt, sondern auch in den Menses als Bestandteil einer Speisenfolge erwähnt: Hopfensalat ist Bestandteil des vierten Kaiserlichen Banketts im ersten Gang zum Nachtmahl am Fasttag oder auch im vierten Bankett der Erzherzöge im ersten Gang zum Frühmahl am Fasttag. Beobachtungen dieser Art können wertvoll sein, wenn es um die Frage geht, ob der Rezeptbestand eines Kochbuchs die aktuelle Praxis spiegelt oder eher einen älteren Stand wiedergibt, was durch das fortgesetzte Abschreiben von Rezepten durchaus möglich ist.

Das folgende Rezept stammt aus einem der handschriftlichen Frauenkochbücher des 18. Jahrhunderts. Die Kochbücher dieses Typs, die ich bisher gesehen habe, sind zumindest in einem Hauptteil, der offenbar zusammenhängend angelegt wurde, sehr sorgfältig geschrieben, im Gegensatz zu den Rezeptnachträgen, die im Anschluß an geschriebene

oder auch an gedruckte Kochbücher laufend nachgetragen wurden. Rezepte aus solchen Kochbüchern zeigen nicht selten auch im 18. Jahrhundert einen bemerkenswerten Anteil an regionalen Sprachformen.

„Eingemachte Bradt Würst

Bradte dieße ab hernach in stük geschnitten doch das fein Warmer bleiben, mache die Soß Nim Eyer Dotter und Milch Rahm, wenig Essig gewürz wann es aufgeköcht, die Würst darzu angericht“ (Kochbuch der Theresia Lindnerin, Hs. um 1780, Nr. 73).

Kochbücher und Kochrezepte gehören zu den „flüssigen“ Texten, d.h. sie waren ständiger Umbildung unterworfen durch Auslassung, Einfügung und Umgruppierung von Rezepten oder Rezeptgruppen sowie durch sprachliche Modernisierung und Anpassung der Texte, z.B. an regionale Gegebenheiten oder an persönliche Erfordernisse. Das bedeutet, daß bei diesen Texten die Suche nach Archetypen und einer Urfassung zumeist wenig Sinn hat. Wichtiger erscheint es, Quellenzusammenhänge, Parallelüberlieferungen und die Formen der Umbildung von Rezepten, Rezeptgruppen und Rezept-Sammlungen zu dokumentieren. Grundlegender Bezugspunkt ist deshalb immer die einzelne Rezeptsammlung mit ihren Rezeptfolgen und ihren Einzelrezepten.

Die bisherige Erschließung älterer Kochrezepte steht noch in den Anfängen, wobei allerdings die Arbeiten zu den mittelalterlichen Rezepten schon recht weit fortgeschritten sind. Einige kulturgeschichtlich besonders wichtige Drucke sind in Faksimileausgaben zugänglich, z.B. die Kochbücher von Rumpolt oder Staindl, und auch einige Handschriften sind in den letzten Jahren faksimiliert, ediert und teilweise auch kommentiert worden. Gleichwohl sind weite Bereiche aus diesem text-, sprach- und kulturgeschichtlichen Bereich noch wenig erschlossen, vor allem für die Zeit nach 1500, z.B. der eben erwähnte, sehr wichtige Bereich der handschriftlichen Frauenkochbücher des 18. Jahrhunderts. Zu den Erschließungsaufgaben gehört neben der Aufarbeitung von Quellenzusammenhängen die Aufhellung der Entstehung der Texte und die sprachliche Kommentierung der Rezepte, vor allem im Hinblick auf den verwendeten Fachwortschatz. Hierfür sind bis zu einem gewissen Grad auch inhaltliche, sachliche Kommentierungen nötig.

Die medizinisch-diätetischen Ernährungslehren sind teilweise Bestandteil umfassenderer medizinisch-diätetischer Werke (*regimina sanitatis*), teilweise ist ersichtlich, daß sie verselbständigte Textelemente aus dieser Tradition sind. Vollständige diätetische Regimen-Texte sind oft nach dem alten medizinischen System der sechs res nonnaturales aufgebaut mit Abschnitten zu Licht, Luft und Wohnung, Speise und Trank, Bewegung bzw. Arbeit und Ruhe, Schlafen und Wachen, Ausscheidung und Absonderung sowie zu Gefühlen. In vielen Texten hat der Teil über Speise und Trank mit der diätetischen Charakterisierung zahlreicher einzelner Nahrungsmittel ein Übergewicht bekommen, so daß ein solcher Text im wesentlichen zum Handbuch über die gesundheitsbezogenen Eigenschaften der Nahrungsmittel wird. Ein wesentliches Kennzeichen dieser Texte ist ein oft

starker Bezug auf die alten Autoritäten, also vor allem antike und arabische Medizinschriftsteller (z.B. Dioscurides, Galen, Hippocrates, Paulus Aegineta, Celsus oder Avicenna, Rhazes, Averroes, Hali Abbas). Wie vor allem Terence Scully mehrfach betont hat, ist dieses diätetische System bis weit in die Neuzeit hinein der Hintergrund für die Organisation der Ernährung und auch für viele Kochrezepte. Deshalb erscheint es gerechtfertigt, Kochbücher und diätetische Texte zusammen zu dokumentieren, wenngleich die Art und der Grad der Vernetzung im Detail noch ein Problem darstellen.

Der folgende Beispiel-Abschnitt aus der sogenannten ‚Groß-Schützener Gesundheitslehre‘ (Anfang 16. Jh., ca. 1530) zeigt als typische Elemente solcher Texte die Charakterisierung des Nahrungsmittels in bezug auf seine Qualitäten im System der Säftelehre, die Auswirkungen des Verzehrs, teilweise differenziert nach unterschiedlichen persönlichen Voraussetzungen, die Unterscheidung von Varianten des Nahrungsmittels und Hinweise, wie man die schädlichen Folgen des Verzehrs abwenden bzw. mildern kann. Als Beispiel für eine Form des Autoritätenbezug ist in diesem Textstück der Verweis auf den arabischen Mediziner Averroes zu nennen.

16. Dauben.

Junger dauben flaisch ist warm bis an den [7r] andern grad vnd mer feucht, vnd machen eyn blut, das sich leichtlich erhitzt. Darümbe es den, die das fieber haben, vnd den, die von natur hiczig seyn, nit zymlichen ist. Der alten flaisch ist wermer vnd druckener, vnd ist grob vnd böse speyse. Auerrois in seynem fünften colliget schreybt, das alter dauben fleysch haben eyn sunderliche eygenschaft zu dem hynfallenden siechtum vnd zu dem parliß. Vnd vnder den jungen seyn besser die anheben vnd selber essen vnd nahe dar bey seyn, das sye des ersten fliegen. Vnd gebraten seyn sy schad dem hyren vnd den augen. Vnd ir blut, das sye machen, das zerbricht sy leichtlig vnd macht kranckheit ym blut. Ir schaden würt yn genumen, so man sy beraitet mit essig vnd coriandel.

(G. Eis, Hg., Die Groß-Schützener Gesundheitslehre, 1943, S. 99)

Die jeweils eigene Textgeschichte und Überlieferungsweise der einzelnen Kochbücher und Ernährungslehren erfordert jeweils auch eigene Editions- und Dokumentationsentscheidungen.

Das Projekt Monumenta Germaniae Culinaria et Diaetetica

Ziel des bisher informell betriebenen Projekts ist es, zunächst die wichtigeren Texte des Zeitraums bis ca. 1800 als einfache elektronische Dokumente zu erfassen, die entweder vorhandene Editionen oder alte Drucke bzw. Handschriften wiedergeben. Für die sprachwissenschaftliche Nutzung entsprechen diese Dokumente in Seiten- und Zeilenfall der jeweiligen Vorlage, um den gezielten Zugriff auf Textpassagen zu ermöglichen, allerdings wird die Silbentrennung aufgehoben, um die Suchfunktionen nicht zu beeinträchtigen. Auch in der Zeichendarstellung orientiert sich die Erfassung weitgehend an den jeweiligen Vorlagen, auch wenn bei einzelnen Zeichen, z.B. dem geschwänzten z oder dem langen s zuweilen auch vereinfacht wurde. Elementare text-

kritische Einträge, z.B. bei Besserungen, stehen durch SGML-ähnliche Markierungen gekennzeichnet im Text selbst. Generelle Strategie ist es, informationsreiche Stammdateien zu pflegen, von denen aus durch Routinen zur Textmanipulation einfachere Versionen für spezielle Zwecke, z.B. für die Internet-Präsentation, aber auch Forschungsmittel wie Indices und Konkordanzen hergestellt werden können.

Die gegenwärtigen Internet-Fassungen sind kaum mehr als kritisch bereinigte Abschriften. Man könnte ein Problem dieser Art von Darbietung darin sehen, daß die Texte ohne Formen der Erläuterung und der Kommentierung für manche, vor allem ungeübte Leserinnen und Leser kaum verständlich und nur von eingeschränktem Nutzen sind. Diese Bedenken sind nicht ganz von der Hand zu weisen. Gleichwohl befürworte ich eine solche eText-Strategie, denn sie erlaubt es, daß diejenigen Nutzer, die mit Texten dieser Art vertraut sind, schon damit arbeiten können (z.B. um Übersetzungen anzufertigen). Die wichtigeren Texte sollen ggf. neben der Internetversion auch in Druckfassungen veröffentlicht werden. Die gegenwärtigen Internet-Fassungen sind kaum mehr als kritisch bereinigte Abschriften. Man könnte ein Problem dieser Art von Darbietung darin sehen, daß die Texte ohne Formen der Erläuterung und der Kommentierung für manche, vor allem ungeübte Leserinnen und Leser kaum verständlich und nur von eingeschränktem Nutzen sind. Diese Bedenken sind nicht ganz von der Hand zu weisen. Gleichwohl befürworte ich eine solche eText-Strategie, denn sie erlaubt es, daß diejenigen Nutzer, die mit Texten dieser Art vertraut sind, schon damit arbeiten können (z.B. um Übersetzungen anzufertigen). Die wichtigeren Texte sollen ggf. neben der Internetversion auch in Druckfassungen veröffentlicht werden.

Die erste Stufe des Projekts besteht also darin, elektronische Fassungen von vorhandenen Editionen oder alten Drucken/Handschriften herzustellen und -- soweit nicht rechtliche Gründe dagegen stehen -- auch schon im Netz zur Verfügung zu stellen.

Dieses Angebot möchte ich im Lauf der Zeit durch weiterführende Angebote ergänzen, und zwar in zwei Richtungen: zum einen durch Materialien und Formen der sprachlichen Erschließung, also etwa durch Indizes, Konkordanzen, ein Wörterbuch, Analysen zur Textorganisation, Verzeichnisse zur Parallelüberlieferung. Zum anderen ist auch an weiterführende Angebote zu denken, die sich an unterschiedliche Zielgruppen -- von den Sozialgeschichtlern bis zu den Hobby-Köchen -- richten: zum Beispiel Übersetzungen, Porträts von einzelnen Kochbuchtexten, sachliche Register, ggf. auch Rezeptadaptationen. Es ist klar, daß der Sprach- und Textgeschichtler sich für diesen Teil des Zusatzprogramms nicht oder nur sehr bedingt zuständig fühlen kann. Aber ein Vorteil der Internet-Darstellung ist ja die Möglichkeit, laufende Erweiterungen (auch von Beiträgern und Beiträgerinnen) vorzunehmen und die Möglichkeit des verteilten, aber vernetzten Angebots.

Es ist im Moment nicht zu sagen, daß es ein klar umrissenes Fernziel gäbe, von dem aus sich auch bestimmen ließe, wann das Projekt „fertig“ ist. Vom sprachwissenschaftlichen Standpunkt aus gesehen ist das Projekt dann fertig, wenn eine textlich gut gestützte Darstellung der Geschichte älterer Kochrezepte (14.-18. Jh.) und ein text-

lich gut gestütztes Wörterbuch zum Wortschatz der älteren Kochrezepte vorliegt. Denn das eigentliche Hauptanliegen der Unternehmung bleibt die Erschließung der Sprache der Kochrezepte mit den Schwerpunkten Textaufbau und Wortschatz. Zum Textaufbau gehört u.a. die Frage, wie sich die Textsorte ‚Kochrezept‘ und ihre funktionalen Bestandteile im Lauf der Jahrhunderte entwickelt hat. Der Wortschatz der Kochrezepte ist lexikographisch bisher nicht sehr zuverlässig und nicht sehr typisch dokumentiert: viele Fachwörter der Kochsprache sind entweder gar nicht oder aus der Luther-Bibel und den Klassikern belegt.

Nun einige Hinweise zu den besonderen Überlieferungsbedingungen von Kochrezepten, die auch für die Konzeption von elektronischen Ausgaben wichtig sind.

Textgeschichtliche Bedingungen, Darstellungselemente und Editionstypen: „Tous les cas sont spéciaux“

Die textgeschichtlichen Eigenschaften und Besonderheiten der Kochbücher sind wichtige Bedingungsfaktoren für editorische Entscheidungen. Die einzelne Handschrift bzw. der einzelne Druck mit dem jeweils eigenen Textbestand ist im Bereich der Kochbücher die grundlegende Einheit und auch der Ausgangspunkt für die Dokumentation. Fehler, Verderbnisse, Nutzungsarten und Zusammenhänge mit anderen Texten muß man in vielen Fällen jeweils für die einzelnen Handschriften und Drucke beschreiben und auch beurteilen. Zentralelement der Dokumentation ist daher eine möglichst getreue, aber kritisch beurteilte Textwiedergabe einer Handschrift bzw. eines Drucks, ggf. eines guten Vertreters aus einer Gruppe gleich oder ähnlich lautender Textstufen.

Im Hinblick auf das Internet-Angebot verfolge ich eine Art von Anreicherungsstrategie. Ich versuche, möglichst schnell eTexte im Internet zugänglich zu machen. Die Maxime lautet: „Das Nötigste zuerst: eTexte -- Formen der Anreicherung später“.

Um das Spektrum der unterschiedlichen editorischen Darstellungsformen für dieses Projekt anzudeuten, möchte ich drei Prototypen kurz charakterisieren. Erster Prototyp: Je nach Lage der Überlieferung bzw. der editorischen Erschließung kann es sinnvoll sein, im Internet vorläufig eine gute Textstufe anzubieten. Zum Beispiel haben wir vom ersten gedruckten deutschen Kochbuch, von der Küchenmeisterei den Text der Ausgabe von 1490 erfaßt, die Wegener im Jahr 1939 als Faksimile abgedruckt hat. Diese Ausgabe fehlt zuweilen auch in den besseren Universitätsbibliotheken. An Erweiterungsmöglichkeiten sind vorgesehen: Verweise auf Abbildungen der Überlieferung, Wiedergabe einer späteren Fassung aus dem 16. Jahrhundert und Wiedergabe der letzten mir bekannten Druckfassung des Küchenmeisterei-Texts vom Ende des 17. Jahrhunderts, ggf. auch Hinweise auf Parallelfassungen der Rezepte.

Der Prototyp I ist also der eText, das elektronische Abziehbild eines Textes bzw. eines ‚guten Vertreters‘ einer Textgruppe und sonst nichts. Ein Beispiel für diesen Typ ist etwa der eText der Edition des Kochbuchs der Sabina Welser (ca. 1553), den ich mit freundlicher Genehmigung des Universitätsverlages C. Winter Heidelberg verwenden konnte.

Dieser Text ist auch ein Beispiel für die Form des verteilten Angebots. Wer eine elektronische Fassung des Kochbuchs in frühneuhochdeutscher Sprache sucht, findet sie hier:

<http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/sawe.htm> (6.9.2000)

Wer eine neuhochdeutsche Übersetzung sucht, findet eine solche in der gedruckten Ausgabe, deren Beschaffungs-Angaben (Herausgeber, Titel, ISBN, Preis: 20 DM) auch im elektronischen Dokument vermerkt sind. Wer eine Übersetzung ins Englische sucht, findet sie auf der Seite von David Friedman (<http://www.daviddfriedman.com>).

Zum zweiten Prototyp und seinen Spielarten gehören die synoptischen Darstellungen. Von einem anonymen, gedruckten Kochbuch des 16. Jahrhunderts zum Beispiel gibt es zwei Textfassungen, die im Sprachstand zuweilen, nicht immer, so stark abweichen, daß man sie synoptisch präsentieren kann. Eine zweite wichtige Nutzung dieser Darstellungsform ist die gemeinsame Präsentation eines Originals und einer oder mehrerer Übersetzungen. Und schließlich läßt sich die synoptische Darstellung auch für die Dokumentation von Textfassungen nutzen, die sich im zeitlichen Längsschnitt entwickelt haben, z.B. die Textfassungen der Küchenmeisterei mit einer Textgeschichte von über 200 Jahren.

Der dritte Prototyp, den ich bisher nur für das Rheinfränkische Kochbuch (um 1445) vorsehe, ist die digitale Edition, die zum einen das gesamte Material enthält, das auch die gedruckte Edition enthält, die aber an manchen Stellen noch darüber hinausgeht und zum Beispiel Material einbezieht, das in der gedruckten Fassung nicht unterzubringen war, z.B. den Volltext von Parallelrezepten. Zu den Darstellungselementen, die von digitalen Editionen aus angesteuert werden können sollen, gehören deshalb auch textsortengeschichtliche Elemente, Parallelstellen, ein Glossar und dergleichen.

Nicht zuletzt aufgrund der oben geschilderten Orientierung an den Zielen der sprachwissenschaftlichen Untersuchung stehen für mich aber weniger diese komplexen Formen der editorischen Darbietung, sondern vor allem die einfacheren eText-Darstellungsformen im Vordergrund.

Elektronische Fassung, Internet-Fassung, gedruckte Fassung: Variable Verhältnisse

Das Kochrezept als unwürdigste aller *Texttypen* ist ein gutes Feld, um über das Verhältnis von elektronischen Fassungen verschiedener Art und gedruckten Fassungen, auch vor dem Hintergrund von ökonomischen Zwängen, nachzudenken. Da sind sehr verschiedene Fälle zu erkennen:

- (i) Im Bereich der Kochbücher und Ernährungslehren gibt es viele Texte und Textstufen, die nicht wichtig genug sind, um gedruckt zu werden. Sie können aber ohne schlechtes Gewissen in elektronischer Form aufbereitet und verbreitet werden;
- (ii) Es gibt Fälle, wo ein wichtiger Leittext gedruckt werden kann, die Varianten bzw. andere Textstufen kann man elektronisch bieten;

(iii) als Hauptelement kann eine gedruckte Edition dienen; der elektronische Text ist eine abgespeckte ‚Volksausgabe‘, die gleichzeitig auch etwas Werbung macht für die gedruckte Version;

(iv) Es gibt ein Faksimile in limitierter Auflage; die elektronische Edition dient als Zugriffs- und Erschließungsmittel für alle, die den Text besitzen, als Zugriffsmöglichkeit für alle, die keine gedruckte Edition besitzen;

(v) eine elektronische Edition, die auf eine gedruckte Ausgabe folgt, bietet die Möglichkeit, Fehler zu korrigieren und neue Erkenntnisse einzubauen.

Um offen zu sein für die verschiedenen Richtungen der Nutzung und ggf. auch für eine Mehrfachverwertung, ist es wünschenswert, die elektronische Stamm-Fassung in einer ‚reichen‘ Kodierungsumgebung zu erfassen (z.B. SGML; XML) und damit sicherzustellen, daß der Text in einer zukunftssicheren Version archiviert ist und daß für die jeweiligen Umsetzungen für bestimmte Zwecke eindeutige Kodierungen vorhanden sind.

Wer es unternimmt, ältere Texte elektronisch aufzubereiten und anzubieten, bewegt sich also in einem vielgestaltigen Feld. Die Spannweite der Ziele reicht von der Materialversorgung für Fachleute bis hin zur Zielsetzung, interessierte Laien an die älteren Texte und an die dort verhandelten Themen heranzuführen und damit eine Art sprach- und textgeschichtlicher Öffentlichkeitsarbeit zu leisten. Ich möchte daran erinnern, daß wir dies nicht aus Lust am Computerspiel machen, sondern daß wir -- Historiker und Sprachkundler -- damit eine alte und zentrale Aufgabe der Philologie im neuen Gewande erledigen: die Sicherung des Wortlauts und des guten Verständnisses von alten Texten und alten Lebensformen; so ähnlich sagte es August Boeckh, und so ähnlich sagte es auch Friedrich Hölderlin.

... daß gepflegt werde
Der veste Buchstab, und bestehendes gut
Gedeutet. ...

Wenn Sie die Seite ‚Monumenta Germaniae Culinaria et Diaetetica‘ besuchen wollen, gehen Sie bitte zu:

<http://staff-www.uni-marburg.de/~gloning/kobu.htm>

Dort finden Sie auch Bibliographien mit Quellen und weiterführender Literatur.

HD Dr. Thomas Gloning Institut für Germanistische Sprachwissenschaft,
Philipps-Universität Marburg, Wilhelm-Röpke-Str. 6A, D - 35032 Marburg / Lahn,
gloning@mail.uni-marburg.de