

Inhaltsverzeichnis

Danksagung	7
Vorwort	9
Teil A: Einleitung	17
1 Problemstellung	19
2 Kochbücher als Seismographen der sozialen Lebenswelt.....	23
3 Kochrezepte zwischen germanischen Altertümern, Ernährungsgeschichte und Semantic Web – Ein Forschungsüberblick in Schlaglichtern.....	27
3.1 Germanistische Zugänge.....	28
Editionen und Bibliographien.....	28
Kochrezepte als Teil der historischen Wissens- und Gebrauchsliteratur.....	31
Einzelstudien	33
3.2 Geschichtswissenschaftliche Zugänge.....	36
Ernährungsgeschichte: Produktion und Verteilung	39
Kulturgeschichte: Essen als Symbol.....	42
Culinary History	47
3.3 Relevante Beiträge aus anderen Disziplinen.....	50
3.4 Positionierung der Arbeit innerhalb des Forschungsfelds.....	54
4 Von Rezepten, Sammlungen und Kochbüchern: Eine Standortbestimmung	59
4.1 Rezepte und ihr Kontext – Der Versuch einer Definition.....	61
4.2 Die Verortung in den Artesreihen.....	62
4.3 Rezeptsammlungen und Kochbücher	63
5 Die deutschsprachige Kochrezeptüberlieferung des Mittelalters und der Frühen Neuzeit.....	67
5.1 Die Handschriften des CoReMA-Korpus	70
5.2 Die Handschriften aus den Beständen der Herzog August Bibliothek Wolfenbüttel	75

5.3 Gedruckte frühneuzeitliche Kochbücher	77
6 Datensammlung und Korpusbildung.....	83
6.1 Schnittmenge und Auswahl	85
6.2 Datensammlung und Korpusbildung	90
6.3 Beschreibung des Datenkorpus.....	92
6.4 Beobachtungen und Erkenntnisse	95
Teil B: Kochrezepte als diskursive Praktiken	97
7 Kulinarische Rezepte als kulturgeschichtliche Quellen bzw. Kultur- und Ernährungsgeschichte anhand von kulinarischen Rezepten und ihren Sammlungen.....	99
7.1 Kulinarische Rezepte als Quellen	101
7.2 Kulturgeschichte anhand von Rezepten und Kochbüchern.....	106
8 Kochrezepte – Diskursfelder – Wissensordnungen.....	109
8.1 Kulinarische Rezepte als Teil eines kulinarischen Diskurses und Wissensfeldes	111
8.2 Kulinarische Rezepte im Zentrum zahlreicher Diskursfelder	122
8.3 Diskursfeld Diätetik: Kulinarische Rezepte als Spiegel der Gesundheitslehre.....	125
8.4 Diskursfeld Religion: Der wechselnde Einfluss christlicher Fastenregeln auf die Kulinarik.....	128
8.5 Diskursfeld <i>Dinge</i> : Performanz und Materialität.....	133
Welche Materialität? – Die unterschiedlichen Ebenen	135
Die materielle Welt der Kochrezepte in drei Sätzen	138
Eine Frage der Bedeutung? Unterschiedliche Erklärungsansätze und ihre Grenzen.....	144
9 Zeit – Raum – Purpose: Die pragmatische Verortung der Diskurse	149
9.1 Der zeitliche Rahmen	151
9.2 Die räumliche Verortung	154
9.3 Der soziale Kontext	159
9.4 Gründe für die Verschriftlichung einer mündlichen Wissenskultur	164
9.5 Kommunikationsabsichten und Ziele	168
10 Akteur:innen und Praktiken: Die praxeologische Verortung der Diskurse	175
10.1 Schreiber:innen und Autor:innen – Die Trennung zwischen mündlicher und schriftlicher Tradition	176
10.2 Köche	178

10.3 Ärzte	184
10.4 Geistliche und Ordensleute.....	188
10.5 Der Hausvater bzw. die Hausmutter.....	190
10.6 Sammler:innen von Büchern und Wissen.....	194
10.7 Frauen.....	195
Frauen und Kochbücher.....	196
Frauen in der Küche	201
Frauen in den Texten	204
 11 Fallbeispiel: Herzog August II. (1579–1666) und seine Büchersammlung in Wolfenbüttel	209
11.1 Herzog August und seine Bücheragenten.....	212
11.2 Die Korrespondenz mit Philipp Hainhofer und Augsts Verhältnis zu Büchern	215
11.3 Sammlungsprofil und Erwerbungskonzept.....	220
11.4 Herzog August und die kulinarische Literatur.....	223
11.5 Der Sinn und Zweck derartiger Büchersammlungen.....	227
 Teil C: Digitale Edition – Parameter und Ergebnisse	237
 12 Transkription und Edition	239
12.1 Die Hyperdiplomatische Transkription	240
12.2 Erstellen der Transkription in Transkribus	244
12.3 Editionsrichtlinien – Editorial Declaration	247
12.4 Zeichenbeschreibung und -transkription – <i>Character Declaration</i>	248
12.5 Erfassung der Metadaten	250
12.6 Beobachtungen	251
 13 Dokumentation III: Annotation und Digital Semantic Enrichment.....	255
13.1 Das <i>Semantic Model</i>	257
13.2 Technische Umsetzung: Semantic Web und RDF.....	266
13.3 Beobachtungen und Erkenntnisse.....	271
Unklare und zweideutige Konzepte	274
Vereinheitlichung vs. Mangelnde Differenzierung.....	276
Vollkommene Konsistenz als unerreichtes Ideal	279
Implizite Annahmen	282
Informationsverlust bzw. -veränderungen durch Annotation	284
13.4 Desiderata.....	286

14 Die digitale Edition der Kochrezepte und ihr Potenzial – Ausblick.....	289
14.1 Publikation und Archivierung	289
14.2 <i>Close Reading</i> und <i>Distant Reading</i> : Ein kombinierter Zugang ..	293
14.3 Diachroner und synchroner Vergleich.....	299
14.4 Unterschiedliche Zugänge zu historischen Rezepten – Perspektiven für die Forschung	301
Historische Pragmatik.....	303
Historische Semantik	304
Symbolische Kommunikation	307
14.5 Weitere Untersuchungsansätze und Fragestellungen	310
Ernährungsgeschichte	313
Repräsentation und Konsum.....	315
Umwelt und Natur, Zeit und Raum	318
Identität und Alterität, das Eigene und das Fremde, Geschmack und Regionalitäten.....	320
15 Zusammenfassung.....	329
 16 Verzeichnisse	335
16.1 Verzeichnis der verwendeten Quellen und Literatur	335
CoReMA-Repositorium.....	335
Andere Quellen.....	340
Sekundärliteratur	341
Internetressourcen.....	374
16.2 Abbildungsverzeichnis	375
16.3 Tabellenverzeichnis.....	376