# Verzeichnisse

# Inhaltsverzeichnis

**Verzeichnisse** ..... i
**Inhaltsverzeichnis** ..... i
**Verzeichnis der Tabellen** ..... vi
**Verzeichnis der Grafiken** ..... vii
**Verzeichnis der Abbildungen** ..... ix
**Verzeichnis der Belege** ..... x
**1 Einleitung** ..... 1
1.1 Gegenstand der Untersuchung ..... 6
1.2 Fragestellungen ..... 7
1.3 Zum Stand der Forschung ..... 8
1.4 Erste Hinweise zu den theoretischen Grundannahmen und zur Methodik ..... 14
1.5 Korpus ..... 15
1.6 Aufbau der Arbeit ..... 18
**2 Theoretisch-methodische Grundannahmen** ..... 21
2.1 Texte als Werkzeuge des sprachlichen Handelns ..... 21
2.2 Die Organisation von Texten und ihre Beschreibung ..... 25
2.2.1 Textfunktion ..... 25
2.2.2 Handlungsstruktur ..... 27
2.2.3 Thematische Struktur ..... 29
2.2.4 Äußerungsform ..... 31
2.2.5 Kommunikationsprinzipien ..... 33
2.2.6 Wissenskonstellationen und Wissensaufbau ..... 34
2.2.7 Festlegungen und Kontextveränderung ..... 35
2.3 Texttypen und ihre Beschreibung ..... 39
2.3.1 Was sind Texttypen? ..... 39
2.3.2 Aspekte der Beschreibung von Texttypen ..... 41
2.4 Entstehung und Entwicklung von Texttypen ..... 47
**3 Kochbuchlandschaft im 19. und frühen 20. Jahrhundert** ..... 51
3.1 Vorläufer ..... 51
3.2 Typen von Kochbüchern und ihre Nutzungsformen ..... 53
3.2.1 Gedruckte Kochbücher ..... 53
3.2.1.1 Allgemeinkochbücher ..... 54
3.2.1.2 Spezialkochbücher ..... 58
3.2.2 Handschriftliche Kochbücher und Kochrezepte als Teil privater Schriftlichkeit im 19. und frühen 20. Jahrhundert ..... 65

3.2.2.1 *Privat* vs. *öffentlich* ... 67
3.2.2.2 Motivation der Schreiber – Schreibanlässe ... 68
3.2.2.3 Kommunikative Orientierung ... 78
3.2.2.4 Die Rezepthefte ... 82
3.2.2.5 Nutzungsformen handschriftlicher Kochbücher ... 89
3.2.2.6 Formen der Aufzeichnung und Notiztechniken ... 90
**4 Kochrezepte als Beschreibungstexte ... 93**
**5 Funktionaler Textaufbau von Kochrezepten ... 105**
5.1 Globaler Textaufbau von Kochrezepten ... 106
5.1.1 'Angabe des beschriebenen Gerichts' ... 116
5.1.1.1 'Angabe der Art des beschriebenen Gerichts' ... 119
5.1.1.2 'Charakterisierung des beschriebenen Gerichts' ... 121
5.1.1.3 'Bewertung des beschriebenen Gerichts' ... 122
5.1.1.4 'Angabe einer alternativen Bezeichnung des beschriebenen Gerichts' ... 123
5.1.1.5 'Angabe der Personenzahl' bzw. 'Angabe der Portionen' ... 124
5.1.1.6 'Quellenangabe' ... 125
5.1.1.7 'Angabe der Aussprache fremdsprachiger Ausdrücke' ... 129
5.1.2 'Angabe der Zutaten' ... 129
5.1.2.1 'Angabe einer Einzelzutat' ... 130
5.1.2.2 'Angabe einer alternativen Zutat' ... 138
5.1.2.3 'Preisangabe' ... 139
5.1.3 'Beschreibung der Zubereitung' ... 139
5.1.3.1 'Angabe eines Arbeitsschrittes' ... 142
5.1.3.2 'Angabe alternativer Arbeitsschritte' ... 156
5.1.3.3 'Begründung für einen Arbeitsschritt' ... 157
5.1.3.4 'Angabe der Bedingung für die Ausführung eines Arbeitsschrittes' ... 158
5.1.3.5 'Beschreibung eines Küchenutensils' ... 158
5.1.3.6 'Angabe der Bestimmung des beschriebenen Gerichts' ... 159
5.1.3.7 'Angabe der Beilagen' ... 159
5.2 Sequenzierung von funktionalen Textbausteinen ... 161
5.3 Verknüpfung und Kennzeichnung von funktionalen Textbausteinen ... 166
5.3.1 Verknüpfung von funktionalen Textbausteinen ... 166
5.3.2 Kennzeichnung von funktionalen Textbausteinen ... 171
5.4 Strukturmuster ... 177
5.5 Strukturmuster aus diachroner Sicht ... 182
5.6 Zusammenfassung ... 190
**6 Wortgebrauch, Wortschatzgliederung und Wortschatzentwicklung ... 193**
6.1 Funktionales Wortschatzprofil ... 194

6.1.1 Wortschatz der Angabe des beschriebenen Gerichts ..... 195
6.1.1.1 Wortschatz der Angabe der Art des beschriebenen Gerichts ..... 195
6.1.1.2 Wortschatz der Charakterisierung des beschriebenen Gerichts ..... 196
6.1.1.3 Wortschatz der Bewertung des beschriebenen Gerichts ..... 197
6.1.1.4 Wortschatz der Angabe einer alternativen Bezeichnung des beschriebenen Gerichts198
6.1.1.5 Wortschatz der Angabe der Personenzahl bzw. der Angabe der Portionen..... 198
6.1.1.6 Wortschatz der Quellenangabe..... 198
6.1.1.7 Wortschatz der Angabe der Aussprache fremdsprachiger Ausdrücke..... 199
6.1.2 Wortschatz der Angabe der Zutaten..... 199
6.1.2.1 Wortschatz der Angabe der Art der Zutaten ..... 199
6.1.2.2 Wortschatz der Maß- und Mengenangabe ..... 200
6.1.2.3 Wortschatz der Angabe der Zutateneigenschaften..... 201
6.1.2.4 Wortschatz der Angabe alternativer Zutaten..... 202
6.1.2.5 Wortschatz der Preisangabe ..... 202
6.1.3 Wortschatz der Beschreibung der Zubereitung ..... 202
6.1.3.1 Wortschatz der Angabe der Art der Arbeitsschritte ..... 202
6.1.3.2 Wortschatz der Angabe der Art der Zutaten und Wortschatz der Angabe alternativer Zutaten ..... 203
6.1.3.3 Wortschatz der Spezifizierung der Arbeitsschritte..... 204
6.1.3.4 Wortschatz der Angabe von temporalen Verhältnissen ..... 204
6.1.3.5 Wortschatz der Angabe der Reihenfolge der Arbeitsschritte..... 205
6.1.3.6 Wortschatz der Angabe von lokalen Verhältnissen ..... 206
6.1.3.7 Wortschatz der Angabe der Küchenutensilien und Hilfsmittel..... 206
6.1.3.8 Wortschatz der Spezifizierung der Küchenutensilien und Hilfsmittel..... 207
6.1.3.9 Wortschatz der Angabe alternativer Küchenutensilien und Hilfsmittel..... 208
6.1.3.10 Wortschatz der Querverweise und Vergleiche..... 208
6.1.3.11 Wortschatz der Angabe alternativer Arbeitsschritte ..... 208
6.1.3.12 Wortschatz der Begründung für die Arbeitsschritte..... 209
6.1.3.13 Wortschatz der Angabe der Bedingungen für die Ausführung von Arbeitsschritten 209
6.1.3.14 Wortschatz der Beschreibung von Küchenutensilien..... 209
6.1.3.15 Wortschatz der Angabe der Bestimmung des beschriebenen Gerichts..... 209
6.1.3.16 Wortschatz der Angabe der Beilagen..... 210
6.2 Wortbildung ..... 210
6.2.1 Substantivischer Wortschatzbereich ..... 211
6.2.1.1 Komposition ..... 212
6.2.1.2 Derivation ..... 218
6.2.1.3 Konversion ..... 219
6.2.2 Verbaler Wortschatzbereich..... 220
6.2.2.1 Derivation ..... 220
6.2.2.2 Komposition ..... 221
6.2.2.3 Konversion ..... 222
6.2.3 Adjektivischer Wortschatzbereich ..... 222
6.2.3.1 Derivation ..... 223
6.2.3.2 Konversion ..... 223

6.2.3.3 Komposition ..... 223
6.3 Fachliche Verwendungsweisen von Wörtern in Kochrezepten ..... 224
6.4 Regionale Ausdrücke und Verwendungsweisen ..... 229
6.5 Fremdsprachige Lexik ..... 232
6.5.1 Gegenstand der Untersuchung und Vorgehensweise ..... 235
6.5.2 Fremdwortbestand ..... 238
6.5.3 Typen fremdsprachiger Lexik ..... 240
6.5.4 Herkunft ..... 242
6.5.5 Altersprofil ..... 248
6.5.6 Funktionale und thematische Verteilung fremdsprachiger Lexik ..... 249
6.5.7 Verständlichkeit, Einführung und Erklärung ..... 254
6.5.8 Formen der Anpassung und Verwendung fremdsprachiger Lexik ..... 256
6.5.8.1 Graphemische und phonemische Ebene ..... 256
6.5.8.2 Grammatische Ebene ..... 259
6.5.8.3 Verwendungsweisen ..... 262
6.5.9 Einflussfaktoren ..... 264
6.5.9.1 Einfluss des Sprachstadiums ..... 266
6.5.9.2 Einfluss außersprachlicher Faktoren ..... 268
6.5.9.3 Einfluss der Überlieferungsform ..... 274
6.5.10 Fremdsprachige Lexik aus diachroner Sicht ..... 274
6.6 Zusammenfassung ..... 281
**7 Funktionale Syntax in Kochrezepten ..... 285**
7. 1 Syntaktische Form der 'Angabe des beschriebenen Gerichts' ..... 287
7.1.1 Die Nominalphrase ..... 288
7.1.2 Die Infinitivkonstruktion mit und ohne *zu* ..... 291
7.1.3 Die Präpositionalphrase ..... 294
7.1.4 Syntaktische Form der 'Angabe der Art des beschriebenen Gerichts' ..... 295
7.1.5 Syntaktische Form der Erweiterungsbausteine in der 'Angabe des beschriebenen Gerichts' ..... 296
7.1.6 Syntaktische Muster für die 'Angabe des beschriebenen Gerichts' aus diachroner Sicht ..... 297
7.2 Syntaktische Form der 'Angabe der Zutaten' ..... 299
7.2.1 'Angabe einer Einzelzutat' ..... 299
7.2.1.1 'Angabe der Art einer Zutat' ..... 302
7.2.1.2 'Maß- und Mengenangabe' ..... 302
7.2.1.3 'Angabe einer Zutateneigenschaft' ..... 304
7.2.2 'Angabe einer alternativen Zutat' ..... 310
7.2.3 'Preisangabe' ..... 311
7.3 Syntaktische Form der 'Beschreibung der Zubereitung' ..... 311
7.3.1 'Direkte Angabe eines Arbeitsschrittes' ..... 311
7.3.1.1 Syntaktische Muster für 'direkte Angaben der Arbeitsschritte' im zeitlichen Querschnitt (synchrone Perspektive) ..... 317
7.3.1.2 Syntaktische Muster für 'direkte Angaben der Arbeitsschritte' im zeitlichen Längsschnitt (diachrone Perspektive) ..... 345
7.3.1.3 Fazit ..... 360
7.3.1.4 'Angabe der Art der Arbeitsschritte' ..... 366

7.3.1.5 'Angabe der Art der Zutaten' und 'Angabe alternativer Zutaten' ... 366
7.3.1.6 'Spezifizierung der Arbeitsschritte' ... 366
7.3.1.7 'Angabe von temporalen Verhältnissen' ... 369
7.3.1.8 'Angabe der Reihenfolge der Arbeitsschritte' ... 371
7.3.1.9 'Angabe von lokalen Verhältnissen' ... 372
7.3.1.10 'Angabe der Küchenutensilien und Hilfsmittel', 'Spezifizierung der Küchenutensilien und Hilfsmittel' ... 374
7.3.1.11 'Angabe alternativer Küchenutensilien und Hilfsmittel' ... 375
7.3.1.12 'Querverweis' und 'Vergleich' ... 375
7.3.2 'Angabe alternativer Arbeitsschritte' ... 376
7.3.3 'Begründungen für die Arbeitsschritte' ... 377
7.3.4 'Angabe der Bedingung für die Ausführung eines Arbeitsschrittes' ... 378
7.3.5 'Beschreibungen von Küchenutensilien' ... 379
7.3.6 'Angabe der Bestimmung des beschriebenen Gerichts' ... 380
7.3.7 'Angabe der Beilagen' ... 380
7.4 Zusammenfassung ... 380
**8 Zusammenfassung und Ergebnisse ... 387**
**9 Anhänge ... 397**
9.1 Quellen – Kurzporträts ... 397
9.1.1 Gedruckte Kochbücher ... 397
9.1.2 Handschriftliche Kochbücher ... 406
9.2 Wortgebrauch, Wortschatzgliederung, Wortschatzentwicklung ... 412
9.3 Funktionale Syntax in Kochrezepten ... 417
**10 Quellen und Literatur ... 425**
10.1 Quellen ... 425
10.1.1 Gedruckte Kochbücher ... 425
10.1.2 Handschriftliche Kochbücher ... 436
10.2 Wörterbücher und lexikalische Referenzmittel ... 439
10.3 Forschungsliteratur ... 441
10.4 Elektronische Quellen ... 455