

Inhaltsverzeichnis

Abkürzungsverzeichnis	XVII	
1	Einleitung	1
1.1	Gegenstand und Ziel der Arbeit	1
1.2	Konkrete Umsetzung und Aufbau der Arbeit.....	4
1.3	Zur Transkription und Zitierweise der Korpustexte	13
2	Theoretisch-methodische Basis für die Untersuchung des Phänomens ‚translatorische Wirkung‘	15
2.1	Ein Übersetzungsbegriff für historische Gebrauchstextübersetzungen.....	17
2.2	‚Kultur‘ in Texten	25
2.3	Möglichkeiten der Beeinflussung von Sprache und ‚Kultur‘ durch Übersetzungen	35
2.3.1	Sprachkontakt und Interferenz	35
2.3.2	Spezifische Eigenschaften von Übersetzungen	41
2.3.3	Beispiele für die Wirkung von Übersetzern auf eine Kulturgemeinschaft.....	47
2.3.3.1	Übersetzer als Erfinder von Alphabeten.....	48
2.3.3.2	Übersetzungen und die Entwicklung von Sprachen	49
2.3.3.3	Wissenstransfer durch Übersetzungen	52
2.3.3.4	Die Verbreitung von Religionen durch Übersetzungen.....	55
2.3.3.5	Literaturübersetzung	56
2.4	Zur Theorie von Kulturtransfer und Kulturwandel.....	57
2.4.1	Kulturtransferforschung	57
2.4.2	Diffusion von Neuerungen und Kulturwandel.....	64
2.4.2.1	Volkskunde	64
2.4.2.2	Diffusions- und Adoptionstheorie.....	66
2.4.2.3	Kulturanthropologie	69
2.4.2.4	Soziologie.....	70
2.4.2.5	Sprachwissenschaft	71

2.5	Methodische Grundlagen der Untersuchung ,translatorischer Wirkung‘	74
2.5.1	Methodische Grundlagen in der historisch orientierten Übersetzungswissenschaft und Kulturtransferforschung	74
2.5.2	Erkenntnisse und Arbeitsweisen aus anderen Wissenschaftszweigen	78
2.6	Zusammenfassung	80
3	Translatorische Wirkung	83
3.1	Zur Theorie translatorischer Wirkung	83
3.1.1	Kollektiv und Individuum	84
3.1.2	Kollektivelemente	90
3.1.3	Translat	98
3.1.4	Individuelle, kollektive und translatorische Determinanten (Erfahrungshorizonte)	102
3.1.5	Zusammenfassung: Überblick über die Schlüsselbegriffe zur Beschreibung translatorischer Wirkung	106
3.2	Zur Methodik der Untersuchung translatorischer Wirkung	107
3.2.1	Rahmenbedingungen für die Untersuchung konkreter translatorischer Wirkung	107
3.2.2	Konzeption der Analysen und Korpusgestaltung bei der Un- tersuchung translatorischer Wirkung in frühneuzeitlichen deutschen Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen	108
3.2.3	Zusammenfassung: Methode zur Untersuchung translati- onischer Wirkung	116
4	Fallstudie: Deutsche Übersetzungen französischer Kochbücher in der Frühen Neuzeit	117
4.1	Eckdaten der Fallstudie	118
4.2	Zusammenfassende Beschreibung der Determinanten	126

4.3	Überblick über die Durchführung und Ergebnisse der Analysen	135
4.3.1	Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers (HA)	137
4.3.1.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse HA	137
4.3.1.2	Überprüfung der globalen Hypothesen HA	137
4.3.1.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich HA	138
4.3.2	Wortfeld ‚Flüssigkeiten bei der Speisenerbeitung‘ (FL)	139
4.3.2.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse FL	139
4.3.2.2	Überprüfung der globalen Hypothesen FL	140
4.3.2.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich FL	141
4.3.3	Die Realisierung von Speisenerbeitungen in Rezeptüberschriften (SB)	142
4.3.3.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse SB	142
4.3.3.2	Überprüfung der globalen Hypothesen SB	143
4.3.3.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich SB	144
4.3.4	Die Entwicklung zweier Gerichte (GE): ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘	144
4.3.4.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse GE	144
4.3.4.2	Überprüfung der globalen Hypothesen GE	145
4.3.4.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich GE	146
4.3.5	Der Aufbau von Kochbüchern, Kapiteleinteilung und Inhaltsverzeichnisse bzw. Register (AB)	147
4.3.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse AB	147
4.3.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen AB	147
4.3.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich AB	148
4.3.6	Die inhaltlichen Übernahmen aus den Zieltexten im Textsortenkorpus	149
4.4	Weitere Ergebnisse der Fallstudie	150
4.4.1	Einzelergbnisse	150
4.4.2	Korpusbasierte Textsortenbeschreibung deutschsprachiger Kochrezeptensammlungen in der Frühen Neuzeit	151
5	Fazit und Ausblick	157
5.1	Fazit	157
5.1.1	Translatorische Wirkung	157
5.1.2	Handeln von Translatoren	161
5.1.3	Fallstudie	162

5.2	Evaluation der Methodik	165
5.3	Forschungsd desiderata	168
6	Literaturverzeichnis	171
6.1	Primärtexte	171
6.1.1	Übersetzungskorpus	171
6.1.2	Textsortenkorpus.....	173
6.1.3	Weitere Primärtexte und Nachschlagewerke	196
6.2	Sekundärliteratur	201

Anhang

URN: urn:nbn:de:bsz:291-scidok-12545

URL: <http://scidok.sulb.uni-saarland.de/volltexte/2007/1254>

A	Die Determinanten für die Wirkung frühneuzeitlicher Kochbuchübersetzungen aus dem Französischen ins Deutsche	229
A.1	Individuelle Determinanten	230
A.1.1	Die Autoren der Ausgangstexte	230
A.1.2	Die Übersetzer und Auftraggeber	231
A.1.2.1	Georg Grefflinger	231
A.1.2.2	Die Massialot-Übersetzung.....	233
A.1.2.3	<i>Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK)</i>	234
A.1.3	Die Multiplikatoren der Zieltexte	235
A.1.4	Die anderen Vermittler.....	240
A.1.5	Zusammenfassung.....	243
A.2	Kollektive Determinanten	244
A.2.1	Das Verhältnis von Ausgangs- und Zielkollektiv – Der politisch-gesellschaftliche Rahmen in Deutschland und Frankreich in der Frühen Neuzeit	244
A.2.1.1	Die politische Situation.....	245
A.2.1.2	Die gesellschaftliche Situation.....	251
A.2.1.3	Der französische Einfluss in Deutschland	254
A.2.1.4	Französische Entlehnungen im Deutschen	260
A.2.1.5	Zusammenfassung.....	265

A.2.2	Das tangierte Kollektiv – Das Textsortenkorpus der Untersuchung	266
A.2.2.1	Zur Zusammenstellung des Textsortenkorpus	267
A.2.2.2	Vorstellung des Textsortenkorpus: Deutsche Kochbuch- texte der Frühen Neuzeit (1542–1800)	269
A.2.2.2.1	Handschriftliche Kochbücher im deutschen Sprachraum.....	271
A.2.2.2.2	Kochbuch-Drucke im deutschen Sprachraum in der Frühen Neuzeit	277
A.2.2.3	Darstellung der häufigsten schriftlichen Rezeptionsformen französischer kulinarischer Literatur in Deutschland	291
A.2.3	Das Sachgebiet	294
A.2.3.1	Ernährung und Esskultur als Gegenstand der soziologisch- kulturwissenschaftlichen Forschung	294
A.2.3.1.1	Ethnologische Nahrungsforschung sowie Wirtschafts- und Sozialgeschichte	294
A.2.3.1.2	Die Flandrin-Schule (französische Geschichtswissenschaft)	296
A.2.3.1.3	Soziologie und Kulturanthropologie.....	297
A.2.3.1.4	Kulturgeschichtliche Darstellungen.....	298
A.2.3.2	Das Nahrungsangebot	299
A.2.3.2.1	Jagd, Sammeln, Landwirtschaft und Handel als Versorgungsquellen	300
A.2.3.2.2	Nahrungsmittel aus der Neuen Welt	304
A.2.3.3	Die Zubereitung von Nahrung	306
A.2.3.3.1	Mittelalterliche Kochgewohnheiten, Fastengebote und Diätetik	307
A.2.3.3.2	Kulinarische Novationen im Frankreich des 17. Jahrhunderts ..	311
A.2.3.3.3	Nord-Süd-Unterschiede in der Küche Deutschlands seit der Frühen Neuzeit	314
A.2.3.4	Die Mahlzeiten	316
A.2.3.4.1	Speisenfolge, soziale Hierarchie und Tischsitten	316
A.2.3.4.2	Getränke und Trinkgewohnheiten.....	320
A.2.3.4.3	Verschiebungen im Mahlzeitensystem seit dem Mittelalter.....	324
A.2.3.5	Zusammenfassung.....	325
A.2.4	Die Textsorte – Die Entwicklung der Textsorte ‚Koch- rezept (sammlung)‘ in Deutschland und Frankreich	326
A.2.4.1	Die Bedeutung der Textsorte ‚Kochrezept(sammlung)‘ in der Forschung.....	326
A.2.4.2	Die allgemeine Entwicklung der Textsorte (äußere Textsortengeschichte)	330
A.2.4.2.1	Der Ursprung und die Tradierung von Kochrezepten	331

A.2.4.2.2	Die Autoren von Kochbüchern und die Motivation für ihre Aufzeichnung.....	333
A.2.4.2.3	Der Entstehungsprozess, der Stil und der Aufbau von Kochbüchern	336
A.2.4.2.4	Die soziale Herkunft und die Rezipienten von Rezeptsammlungen	339
A.2.4.2.5	Die Funktionen von Kochbüchern.....	343
A.2.4.2.6	Der buchgeschichtliche Kontext von Kochbüchern und die Hausväterliteratur.....	344
A.2.4.2.7	Die Situation der Kochrezeptüberlieferung in der Moderne	346
A.2.4.3	Die sprachlichen Merkmale von Kochrezepten und Kochbüchern im Wandel (innere Textsortengeschichte).....	347
A.2.4.4	Zusammenfassung.....	351
A.3	Translatorische Determinanten.....	352
A.3.1	Die Ausgangstexte	352
A.3.1.1	Die französischen Kochbücher im Überblick.....	352
A.3.1.1.1	Die Situation bis 1650.....	352
A.3.1.1.2	Die Kochbuchwelle ab 1651	355
A.3.1.2	Nicolas de Bonnefons: <i>Le Jardinier françois</i> und <i>Les Délices de la campagne</i>	359
A.3.1.3	François Massialot: <i>Le Nouveau Cuisinier Royal et Bourgeois</i>	363
A.3.2	Die Zieltexte.....	365
A.3.2.1	Georg Grefflinger (Übers.): <i>Der Frantzösische Confitirer, Der Frantzösische Becker, Der Frantzösische Koch</i>	366
A.3.2.2	Anonymus (Übers.): <i>Allerneueste Anweisung zum Kochen</i>	373
A.3.2.3	Anonymus (Übers.): <i>Allerneuestes Pariser Kochbuch (APK)</i> ..	378
B	Die Korpusanalysen	381
B.1	Die Handlungsanweisungen und die Anrede des Lesers (HA).....	383
B.1.1	Situierung des Analysebereichs HA	383
B.1.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren HA.....	387
B.1.3	Textgrundlage HA	393
B.1.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene HA	397
B.1.4.1	Diskussion der Ergebnisse	399
B.1.4.1.1	Parameter HA I – <i>Nehmet</i> -Form.....	399
B.1.4.1.2	Parameter HA II und III – unpersönliche Handlungsanweisungen in Rezepten und ganzen Kochbüchern	403

B.1.4.2	Vergleich von Ausgangstext und Zieltext bei Übersetzungskomplex 1 und 2 im Analysebereich HA.....	407
B.1.4.3	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich HA	412
B.1.4.4	Grammatische Verfahren zur unpersönlichen Formulierung außer man und Passiv	414
B.1.5	Interpretation der Ergebnisse HA	415
B.1.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse HA	415
B.1.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen HA	416
B.1.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich HA.....	416
B.2	Das Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ (FL)	418
B.2.1	Situierung des Analysebereichs FL	418
B.2.1.1	‚Soße‘	418
B.2.1.2	‚Suppe‘ und ‚Potage‘	419
B.2.1.3	‚Jus‘	422
B.2.1.4	‚Coulis‘	423
B.2.1.5	‚Compot‘	424
B.2.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren FL	425
B.2.3	Textgrundlage FL.....	432
B.2.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene FL	432
B.2.4.1	Diskussion der Ergebnisse	435
B.2.4.1.1	Parameter FL I – ‚Soße‘	435
B.2.4.1.2	Parameter FL II – ‚Potage‘	436
B.2.4.1.3	Parameter FL III – ‚Bouillon‘	437
B.2.4.1.4	Diskussion FL II und III – ‚Suppe-Potage-Brühe-Bouillon‘	437
B.2.4.1.5	Parameter FL IV – ‚Jus‘	439
B.2.4.1.6	Parameter FL V – ‚Coulis‘	440
B.2.4.1.7	Diskussion FL IV und V – ‚Jus‘ und ‚Coulis‘	440
B.2.4.1.8	Parameter FL VI – ‚Compot‘	442
B.2.4.2	Die Entwicklung des deutschen Wortfeldes ‚Flüssigkeiten in der Speisenerbeitung‘ vom 16. bis zum 18. Jahrhundert.....	445
B.2.4.3	Vergleich von Ausgangstext und Zieltext im Analysebereich FL	449
B.2.4.4	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich FL	453
B.2.5	Interpretation der Ergebnisse FL	454
B.2.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse FL	454
B.2.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen FL	455
B.2.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich FL.....	456

B.3	Die Realisierung von Speisenbezeichnungen in Rezeptüberschriften (SB)	458
B.3.1	Situierung des Analysebereichs SB	458
B.3.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren SB	462
B.3.3	Textgrundlage SB	470
B.3.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene SB	471
B.3.4.1	Diskussion der Ergebnisse	474
B.3.4.1.1	Parameter SB I – ‚à la‘/, auf ... Art‘	474
B.3.4.1.2	Parameter SB II – Phantasienamen	476
B.3.4.1.3	Parameter SB III – Variantenhäufigkeit	477
B.3.4.1.4	Parameter SB IV – spezifizierte Variantenüberschriften.....	478
B.3.4.1.5	Diskussion der Parameter zu Rezeptvarianten.....	478
B.3.4.1.6	Parameter SB V – Frequenz von Geographika	482
B.3.4.1.7	Parameter SB VI – Ausdifferenzierung von Geographika	482
B.3.4.1.8	Diskussion Frequenz und Ausdifferenzierung von Geographika	483
B.3.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltexten sowie der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich SB..	486
B.3.5	Interpretation der Ergebnisse SB	490
B.3.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse SB	490
B.3.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen SB	490
B.3.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich SB.....	491
B.4	Die Entwicklung zweier Gerichte (GE): ‚Hühnerfrikassee‘ und ‚Bœuf à la mode‘	493
B.4.1	Situierung des Analysebereichs GE	493
B.4.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren GE	498
B.4.3	Textgrundlage GE	500
B.4.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene GE.....	501
B.4.4.1	Diskussion der Ergebnisse GE.....	502
B.4.4.1.1	Parameter GE I – Hühnerfrikassee	502
B.4.4.1.2	Parameter GE II – Bœuf à la mode	512
B.4.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltext im Analysebereich GE.	518
B.4.4.3	Vergleich der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich GE	519
B.4.5	Interpretation der Ergebnisse GE	520
B.4.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse GE.....	520
B.4.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen GE	520
B.4.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich GE	521

B.5	Der Aufbau von Kochbüchern, Kapiteileilung und Inhaltsverzeichnisse bzw. Register (AB).....	523
B.5.1	Situierung des Analysebereichs AB.....	523
B.5.2	Parameter, Hypothesen und Indikatoren AB	529
B.5.3	Textgrundlage AB.....	534
B.5.4	Beschreibung der kollektiven und individuellen Prozesse auf Parameterebene AB	534
B.5.4.1	Diskussion der Ergebnisse AB.....	538
B.5.4.1.1	Parameter AB I – Alphabetische Ordnung	538
B.5.4.1.2	Parameter AB II – Aufbau nach Zutaten	539
B.5.4.1.3	Parameter AB III – Aufbau nach Zubereitungsarten.....	539
B.5.4.1.4	Parameter AB IV – Aufbau nach Fleisch- und Fastenspeisen	542
B.5.4.1.5	Parameter AB V – Kapiteileilung	543
B.5.4.1.6	Parameter AB VI und VII – Register und Inhaltsverzeichnisse.....	545
B.5.4.2	Vergleich von Ausgangs- und Zieltext sowie der Übersetzungskomplexe untereinander im Analysebereich AB .	547
B.5.4.3	Allgemeine Entwicklungen im Analysebereich AB.....	548
B.5.5	Interpretation der Ergebnisse AB.....	555
B.5.5.1	Zusammenfassende Beschreibung der Ergebnisse AB.....	555
B.5.5.2	Überprüfung der globalen Hypothesen AB	556
B.5.5.3	Translatorische Wirkung im Analysebereich AB.....	557
B.6	Die inhaltlichen Übernahmen aus den Ziltexten im Textsortenkorpus (ÜN).....	558
B.6.1	Veränderungen in Übernahmen	561
B.6.2	Beibehaltung des Bezugs auf den Originalkontext.....	566
B.6.3	Steigerung des Diffusionsgrades durch Übernahmen.....	567
B.6.4	Besondere Umstände der Übernahme.....	581
B.6.5	Eigennamen in Speisenbezeichnungen.....	584
B.6.6	Zusammenfassung für den Analysebereich ‚Inhaltliche Übernahmen aus den Übersetzungstexten des Korpus im deutschen Textsortenkorpus‘	588
C	Indikatorbeschreibungen und -werte.....	589
C.1	Indikatoren: Handlungsanweisungen/Anrede des Lesers (AB)	589

C.2	Indikatoren: Wortfeld ‚Flüssigkeiten in der Speis- bereitung‘(FL)	602
C.2.1	Beschreibungen und Werte	602
C.2.2	Erscheinungsformen und Häufigkeit der Lexeme in den Werken des Korpus	619
C.2.3	Definitionen der Lexeme in Lexika und im Korpus	635
C.3	Indikatoren: Speisenbezeichnungen in Rezeptüber- schriften (SB)	659
C.4	Indikatoren: Entwicklung zweier Gerichte (GE)	672
C.5	Indikatoren: Aufbau von Kochbüchern (AB)	695