

Forschungsprojekt CoReMa - Cooking Recipes of the Middle Ages

Das Projekt *CoReMA* beschäftigt sich mit mittelalterlichen Kochrezepten. Kochrezepte geben in mehrfacher Hinsicht interessante Einblicke in die Welt des Mittelalters. Neben den kulinarischen Informationen, die solche Texte beinhalten, lassen sich auch Rückschlüsse auf das Alltagsleben gewisser Bevölkerungsgruppen ziehen. Und auch in linguistischer Hinsicht sind Kochrezepte als Wissens- und Gebrauchsliteratur eine lohnenswerte Quelle, um beispielsweise grammatikalische Phänomene zu untersuchen oder um mehr etymologische Informationen zu sammeln, also Wortherkunft und -verwendung zu analysieren.

Zeitliche und geografische Einschränkung

Wenn im Projekt mittelalterliche Kochrezepte untersucht werden, dann bedarf das gewisser Einschränkungen, denn das Mittelalter als solches ist eine Epoche, die je nach Definition an die 1000 Jahre umspannt. Die Rahmenbedingungen unter denen das Korpus erstellt wurde, sind zeitlichen, sprachlichen und überlieferungsabhängigen Faktoren unterworfen: Zeitlich untersucht *CoReMA* Rezepttexte, die bis etwa 1500 entstanden sind. Es wird nur die handschriftliche Überlieferung berücksichtigt, d. h. keine Druckwerke, die gegen Ende des 15. Jhs. zunehmend erhältlich sind. Zudem fokussiert das Projekt den zentraleuropäischen Raum und wertet Texte aus, die in frühneuhochdeutscher Sprache überliefert sind. Unter diesen Bedingungen wird die vollständig bis dato bekannte Überlieferung von mittelalterlichen Kochrezepten untersucht. Das



Abb.1: Der Meister unterrichtet den Lehrling.

sind derzeit ca. 60 Sammlungen mit ca. 6000 Rezepten. Die meisten dieser Rezepte finden sich im Verbund mit anderen Texten, in sogenannten Sammelhandschriften wieder. Nur wenige Handschriften enthalten ausschließlich Kochrezepte und ähneln der Vorstellung eines Kochbuches im gegenwärtigen Sinn. Mit dem, was heute unter einem Kochbuch verstanden wird, haben die Überlieferungen der Kochrezepte wenig bis nichts zu tun.

Forschungsmethodik

Damit sich die Texte auf den unterschiedlichen Ebenen untersuchen lassen, braucht es eine Möglichkeit des sprachunabhängigen Vergleichs. Bevor aber überhaupt irgendeine Art der Analyse möglich wird, müssen alle Texte in elektronischer Form vorliegen. Die Wissenschaft hat sich bisher

ganz unterschiedlich intensiv mit den Handschriften, in denen sich die Kochrezepte befinden beschäftigt. Während einige Texte sehr gut aufgeschlossen sind, sind andere Texte überhaupt nicht bearbeitet worden. D. h. es müssen zu allen Sammlungen Abschriften erstellt werden, damit die Texte vollständig in elektronischer Form vorliegen.

Um eine Untersuchung vornehmen zu können, muss das gesamte Material auf einen einheitlichen, im Projekt festgelegten Stand gebracht werden. Die Transkription erfolgt nach hyperdiplomatischen Richtlinien, im konkreten Fall heißt das, dass mitunter bis auf Teilzeichenebene transkribiert wird.

Damit die Texte maschinell, also computerbasiert weiterverarbeitbar sind, werden sie in XML-TEI modelliert und mit Metadaten versehen. Diese Metadaten betreffen v.a. kodikologische und paläographische Informationen. Der nächste Schritt besteht aus der Annotation der generierten Daten. Dazu werden einerseits makrostrukturelle Elemente



Abb. 2: Sehr lange Zeit wurden nur geistliche und Rechtstexte aufgeschrieben.

annotiert wie beispielsweise Rezepteinheiten und Überschriften; die seiten- und zeilenbasierte Struktur wurde bereits aus der Transkription übernommen. Für einen sprachenunabhängigen Vergleich – das meint im konkreten Fall die unterschiedlichen frühneuhochdeutschen Schreibdialekte – werden weitere Auszeichnungen vorgenommen.

Automatisch annotiert werden die Kategorien Zutaten, Gericht und Küchengeräte. Zusätzlich werden noch Daten zu folgenden Informationseinheiten ausgezeichnet: Kochanweisung, Küchen- oder Haushaltstipp, Serviervorschlag, Informationen mit religiöser Hintergrund, wie beispielsweise Hinweise auf Fastenspeisen, und medizinisch-diätetische Aspekte. Finden sich zeitliche Strukturen werden diese ebenfalls annotiert. Auf linguistisch-semantischer Ebene werden noch Ein- und Ausgangsphrasen vermerkt sowie alternative Angebote, seien es andere Zubereitungsarten, zur Verfügung stehende Zutaten oder Serviervorschläge.



Abb. 3: Ab dem 14. Jahrhundert werden auch Kochrezepte aufgeschrieben.

Mit dem aufgrund der genauen Auszeichnungen gewonnenen Erkenntnisse lassen sich unterschiedlichste Fragestellungen beantworten. Vorerst wird für den Vergleich von Rezepten auf die Zutaten zurückgegriffen. Dafür werden die einzelnen Zutaten mit den entsprechenden Wikidatakonzepten verknüpft. Damit hat jede Zutat eine spezifische ID, die unabhängig von der jeweiligen Sprache und Schreibweise besteht. Mit diesen Daten lassen sich automatische Analysen betreiben, die Kulinarhistorikern und Kulinarhistorikerinnen neue Erkenntnisse liefern sollen.

Datenpräsentation

Die Präsentation der Daten und Ergebnisse erfolgt auf der GAMS, dem Geisteswissenschaftlichen Asset Management System des Zentrum für Informationsmodellierung der Universität Graz. Auf dem zur Verwaltung, Publikation und Langzeitarchivierung vorgesehen System sind Faksimiles, Transkripte, statistische Daten und Analysen abrufbar.

Die historischen Quellen werden auf mehrere Arten dargestellt: Einerseits die klassische synoptische Darstellung von Text und Bild nebeneinander, aber es gibt auch eine Darstellung, die das Faksimile und das Transkript übereinander anzeigt. Diese Ansicht soll beim Vergleich der Transkription mit dem historischen Text helfen. Die hyperdiplomatische Transkription ist in der synoptischen Darstellung zum Teil einer vorsichtigen Normalisierung gewichen. Dabei werden gewisse Schriftphänomene in der Darstellung vereinfacht. Andere editorische Eingriffe wie die Auflösung von Abkürzungen sind durch unterschiedliche Formatierungen gekennzeichnet und zeigen bei der mouse-over-Funktion ihren ursprünglichen Charakter.

In der Rezeptansicht ist die analytische Lesefassung zu sehen. Die zeilengetreue Darstellung ist aufgehoben, die Rezepteinheit ist hier das strukturierende Element. Die paläographischen Besonderheiten und editorischen Eingriffe werden nicht dargestellt. In dieser Ansicht gibt es die Möglichkeit, sich die unterschiedlichen Annotationen (Zutaten, Gerichte, Küchengeräte, Ratschläge usw.) des Textes anzeigen zu lassen. Dabei sind Mehrfachkombinationen möglich.

Die Such- und Analysefunktionen orientieren sich u.a. an den Kategorien Rezeptklassen, Kochanleitung, Schaugericht, Fastenspeise, Küchentipp, Haushaltstipp usw.

Projektwebsite

<https://gams.uni-graz.at/corema>

